



HENDI

Tools for Chefs

HENDICHEF MULTI-PURPOSE FOOD PROCESSOR

221761

GB: User manual	10
DE: Benutzerhandbuch	14
NL: Gebruikershandleiding	18
PL: Instrukcja obsługi	22
FR: Manuel de l'utilisateur	27
IT: Manuale utente	31
RO: Manual de utilizare	35
GR: Εγχειρίδιο χρήστη	40
HR: Korisnički priručnik	44
CZ: Uživatelská příručka	48
HU: Felhasználói kézikönyv	52
UA: Посібник користувача	56
EE: Kasutusjuhend	60

LV: Lietotāja rokasgrāmata	64
LT: Naudojimo instrukcija	68
PT: Manual do utilizador	72
ES: Manual del usuario	77
SK: Používateľská príručka	81
DK: Brugervejledning	85
FI: Käyttöopas	89
NO: Brukerhåndbok	93
SI: Navodila za uporabo	97
SE: Användarhandbok	101
BG: Ръководство за потребителя	104
RU: Руководство пользователя	109

MULTI-PURPOSE FOOD PROCESSOR	GB
MEHRZWECK-KÜCHENMASCHINE	DE
MULTIFUNCTIONELE KEUKENMACHINE	NL
URZĄDZENIE MULTIFUNKCYJNE	PL
PRÉPARATEUR ALIMENTAIRE POLYVALENT	FR
PROCESSORE PER ALIMENTI MULTIUSO	IT
ROBOT DE BUCĂTĂRIE MULTIFUNCȚIONAL	RO
ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ	GR
VIŠENAMJENSKI MULTIPRAKTIK	HR
MULTIFUNKČNÍ ZAŘÍZENÍ	CZ
TÖBBSÉLŰ KONYHAI ROBOTGÉP	HU
БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ПРИСТРІЙ	UA
AURUTAMISE KOMPLEKT SEADMETELE	EE
DAUDZFUNKCIONĀLA IEKĀRTA	LV
DAUGIAFUNKCIS PRIETAISAS	LT
PROCESSADOR DE ALIMENTOS MULTIUSOS	PT
PROCESADOR DE ALIMENTOS MULTIUSO	ES
MULTIFUNKČNÉ ZARIADENIE	SK
MULTI-PURPOSE FOODPROCESSOR	DK
MONIKÄYTTÖINEN MONITOIMIKONE	FI
MULTIFUNKSJONS FOODPROCESSOR	NO
VEČNAMENSKI PREDELOVALEC HRANE	SI
MATBEREDARE FÖR FLERA ÄNDAMÅL	SE
МНОГОФУНКЦИОНАЛЕН РОБОТ ЗА ОБРАБОТКА НА ХРАНИ	BG
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО	RU



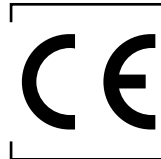
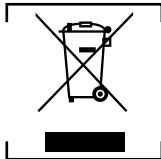
GB: Read user manual and keep this with the appliance.
DE: Lesen Sie das Benutzerhandbuch und bewahren Sie es zusammen mit dem Gerät auf.
NL: Lees de gebruikershandleiding en bewaar deze bij het apparaat.
PL: Należy przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z urządzeniem.
FR: Lisez le manuel d'utilisation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

EE: Lugege kasutusjuhendit ja hoidke seda koos seadmega.
LV: Izlasiet lietošanas pamācību un saglabājiet 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 napravom.
SE: Läs bruksanvisningen och förvara den tillsammans med produkten.
BG: Прочетете ръководството за потребителя и го запазете заедно с уреда.
RU: Прочтите руководство пользователя и сохраните его вместе с прибором.



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

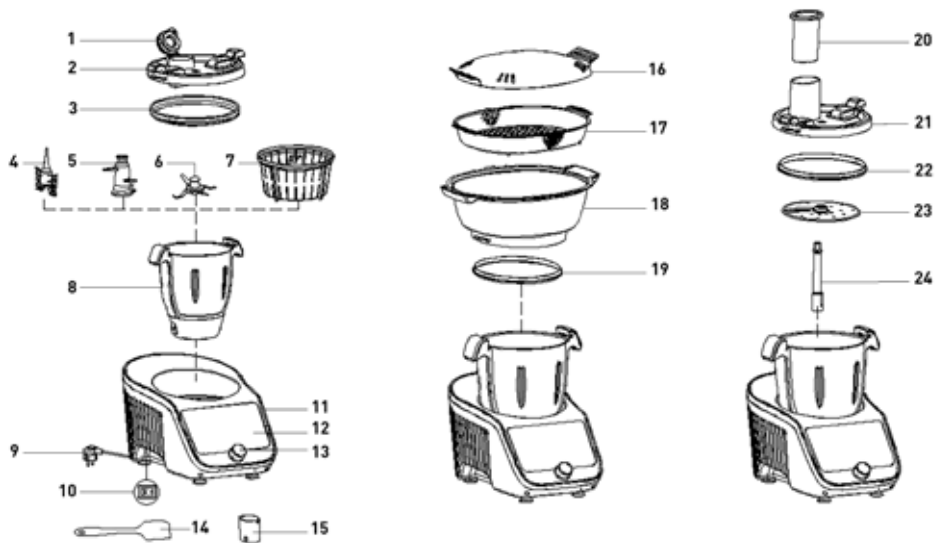
LV: Tikai lietošanai telpās.
LT: Naudoti tik patalpoje.
PT: Apenas para uso interno.
ES: Sólo para uso en interiores.
SK: Iba na vnútorné použitie.
DK: Kun til indendørs brug.
FI: Vain sisäkäyttöön.
NO: Kun til innendørs bruk.
SI: Samo za uporabo v zaprtih prostorih.
SE: Endast för inomhusbruk.
BG: Да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



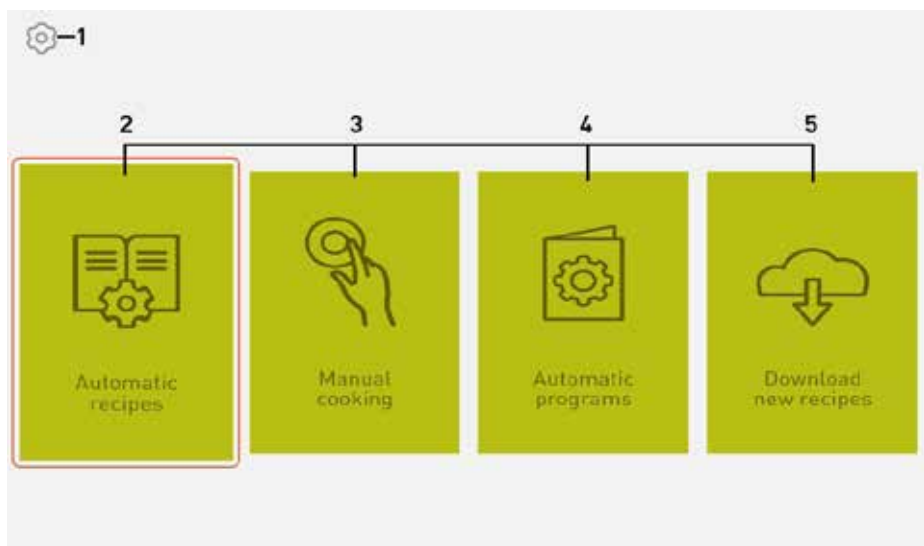
GB: Note: This manual is translated from English using AI and machine translations.
DE: Hinweis: Dieses Handbuch wird mithilfe von KI und maschinellen Übersetzungen aus dem Englischen übersetzt.
NL: Opmerking: Deze handleiding is vertaald vanuit het Engels met behulp van AI en machinevertalingen.
PL: Uwaga: Niniejsza instrukcja została przetłumaczona z języka angielskiego przy użyciu sztucznej inteligencji i tłumaczeń maszynowych.
FR: Remarque : Ce manuel est traduit de l'anglais à l'aide de l'IA et des traductions automatiques.
IT: Nota: Questo manuale è tradotto dall'inglese utilizzando l'IA e le traduzioni automatiche.
RO: Notă: Acest manual este tradus din limba engleză folosind AI și traduceri automate.
GR: Σημείωση: Το παρόν εγχειρίδιο μεταφράζεται από τα αγγλικά με τη χρήση AI και μηχανικών μεταφράσεων.
HR: Napomena: Ovaj priručnik je preveden s engleskog na UI i prijevoda sa strojeva.
CZ: Poznámka: Tato příručka je přeložena z angličtiny pomocí umělé inteligence a strojového překladu.
HU: Megjegyzés: Ez a kézikönyv angol nyelvről, mesterséges intelligenciával és gépi fordítással készült.
UA: Примітка: Цей посібник перекладається з англійської мови за допомогою штучного інтелекту та машинного перекладу.
EE: Märkus: Käesolev juhend on tõlgitud inglise keelest, kasutades AI ja masinate tõlkeid.
LV: Piezīme: Šī rokasgrāmata no angļu valodas tiek tulkota, izmantojot maksliģā intelekta un mašīnaslāsmas tulkojumus.
LT: Pastaba. Šis vadovas išverstas iš anglų kalbos naudojant dirbtinio intelekto ir mašinos vertimus.
PT: Nota: Este manual é traduzido a partir de inglês utilizando IA e traduções de máquinas.
ES: Nota: Este manual está traducido al inglés mediante IA y traducciones automáticas.
SK: Poznámka: Táto príručka je preložená z angličtiny pomocou UI a strojových prekladov.
DK: Bemærk: Denne vejledning er oversat fra engelsk ved hjælp af AI og maskinoversættelser.
FI: Huomautus: Tämä opas on käännetty englanniksi tekoälyä ja konekäännöksiä käyttäen.
NO: Merk: Denne håndboken oversettes fra engelsk ved bruk av AI og maskinoversettelser.
SI: Opomba: Ta priročnik je preveden iz angleščine z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.
SE: Obs! Denna handbok är översatt från engelska med AI och maskinöversättning.
BG: Забележка: Това ръководство е преведено от английски с помощта на AI и машинен превод.
RU: Примечание: Это руководство переведено с английского языка с использованием ИИ и машинных переводов.

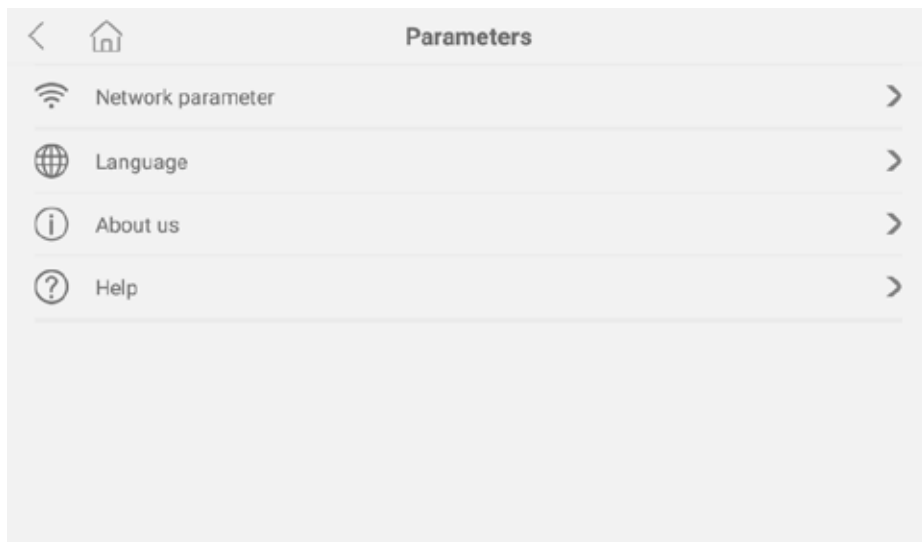


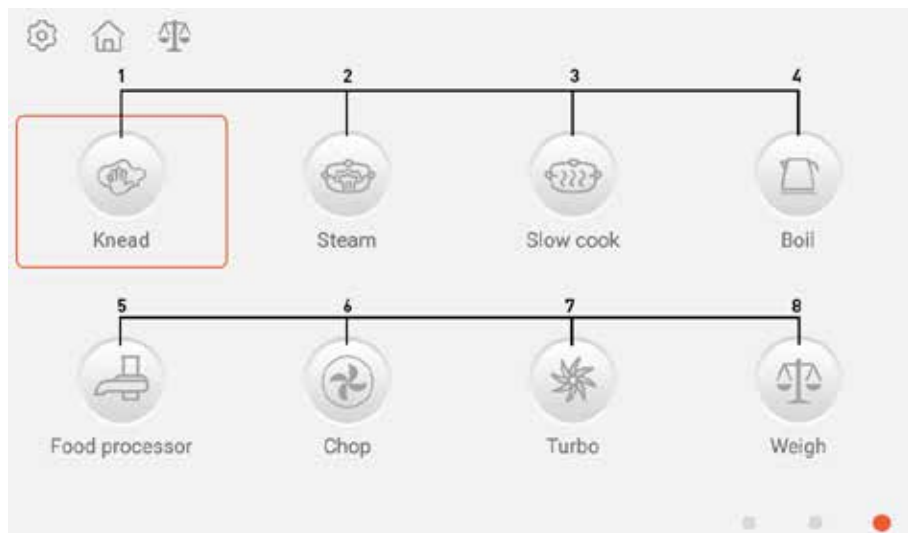
1



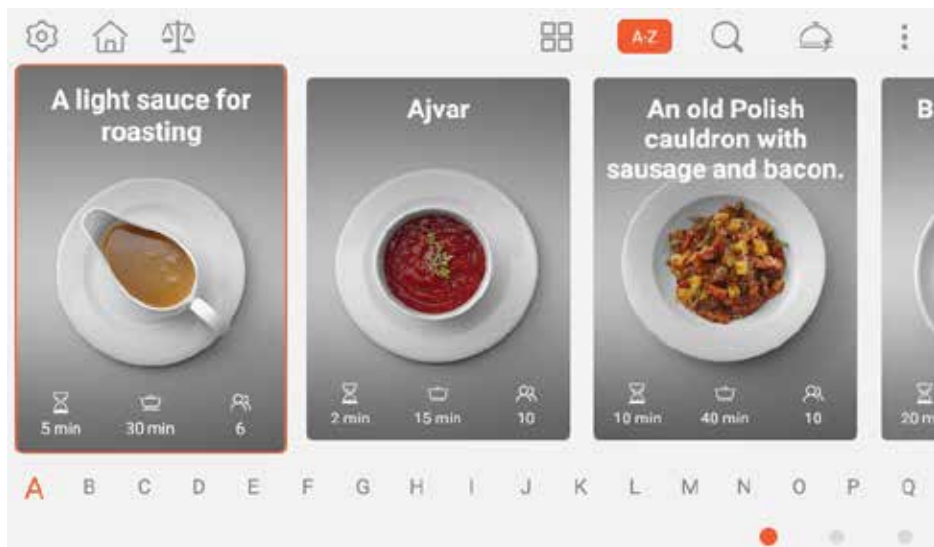
2



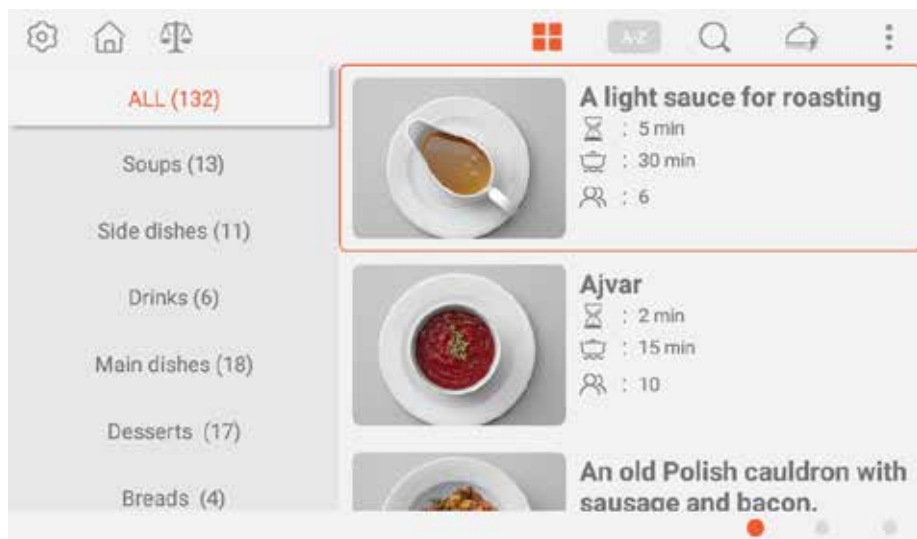








7A








7B






<  **A light sauce for roasting**  



- 120 g of onion, cut into quarters
- 45 g garlic
- 70 g butter
- 5 g tomato paste
- 70 g wheat flour TYPE 500 or 00
- 500 g water
- 1 pcs cube of beef broth

 5 min
  30 min
  6
 poultry Be careful

<  **A light sauce for roasting** 



Put a knife into the mixing bowl, add onion - 120 g, garlic - 45 g, mix.

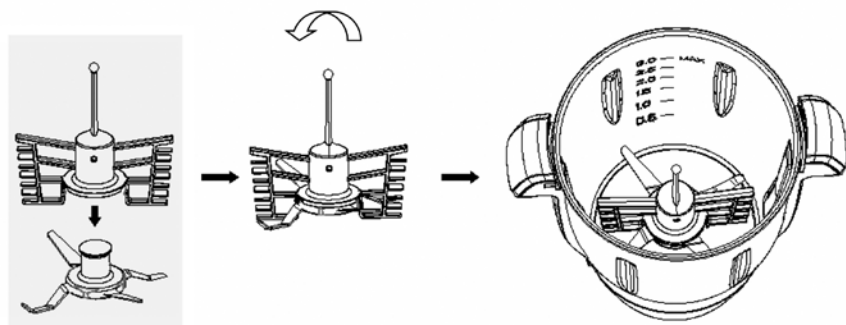










GB: Technical specifications / DE: Technische Angaben / NL: Technische gegevens / PL: Dane techniczne / FR: Données techniques / IT: Parametri di base / RO: Parametrii de bază / GR: Βασικές παράμετροι / HR: Tehnički podaci / CZ: Technická specifikace / HU: Műszaki adatok / UA: Технічні характеристики / 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	221761
B	220-240 V~ 50Hz / 220-240 В ~ 50 Гц
C	1000 W / Вт
D	I
E	210x380xH320 mm/мм
F	8,0kg / кг
G	3/4,5 L / Л
H	2400-2483,5 MHz / МГц
I	OFDM, CCK

A: GB:Item no. / DE:Art.-Nr. / NL:Artikelnr. / PL:Nr pozycji / FR:N° d'article / IT:N. articolo / RO:Nr. articolului / GR:Αρ. είδους / HR:Broj stavke / CZ: Položka č. / HU:Cikkszám / UA:Номер 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 элемент / RU:Номер позиции

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

C: GB:Rated input power / DE:Nenningangsleistung / NL:Nominaal ingangsvermogen / PL:Znamionowa moc wejściowa / FR:Puissance d'entrée nominale / IT:Potenza nominale in ingresso / RO:Putere nominală de intrare / GR:Όνομαστική ισχύς εισόδου / HR:Nazivna ulazna snaga / CZ:Jmenovitý vstupní výkon / HU:Névleges bemeneti teljesítmény / UA:Номинальна вхідна потужність / EE: Nimisisendvõimsus / 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:Nimellistuloteho / 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:Bescherminingsklasse (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 (klasė) / PT:Classe de protecção (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:Dimensions / DE:Abmessungen / NL:Afmetingen / PL:Wymiary / FR:Dimensions / IT:Dimensioni / RO:Dimensiuni / GR:Διαστάσεις / HR:Dimenzije / CZ:Rozměry / HU:Méreték / UA:Розміри / EE:Mõõtmed / LV:Izmēri / LT:Matmenys / PT:Dimensões / ES:Dimensiones / SK:Rozmery / DK:Mål / FI:Mitat / NO:Mål / SI: Mere / SE:Mått / BG:Размери / RU:Размеры

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

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

H: GB:WiFi frequency / DE:WiFi-Frequenz / NL:WiFi-frequentie / PL:Częstotliwość WiFi / FR:Fréquence Wi-Fi / IT:Frequenza Wi-Fi / RO:Frecvența WiFi / GR:Συχνότητα WiFi / HR:WiFi frekvencija / CZ:Frekvence WiFi / HU:WiFi frekvencia / UA:Частота WiFi / EE:WiFi sagedus / LV:WiFi frekvence / LT:WiFi dažnis / PT:Frequência Wi-Fi / ES:Frecuencia WiFi / SK:Frekvencia WiFi / DK:WiFi frekvens / FI:WiFi-taajuuus / NO:WiFi-frekvens / SI:Frekvenca WiFi / SE:WiFi-frekvens / BG:WiFi честота / RU:Частота Wi-Fi

I: GB:Modulation mode / DE:Modulationsmodus / NL:Modulatie modus / PL:Tryb modulacji / FR:Mode de modulation / IT:Modalità di modulazione / RO:Modul de modulare / GR:Λειτουργία διαμόρφωσης / HR:Način modulacije / CZ:Modulační režim / HU:Modulációs mód / UA:Режим модуляції / EE:Modulatsioonirežiim / LV:Modulācijas režīms / LT:Moduliacijos režimas / PT:Modo de modulação / ES:Modo de modulación / SK:Modulačný režim / DK:Modulationstilstand / FI:Modulaatioita / NO:Modulasjonsmodus / SI:Način modulacije / SE:Modulationsläge / BG:Режим на модулация / RU:Режим модуляции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FI: Huomautus: Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

NO: Merknad: Teknisk spesifikasjon kan endres uten forhåndsvarsel.

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

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

BG: Забелешка: 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.
- Keep the appliance and electrical plug/connections away from water and other liquids. In the event the appliance falls into water, immediately remove the connections from the mains. Do not use the appliance until it has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions will cause life threatening risks.
- Never attempt to open the housing of the appliance by yourself.
- Do not insert objects into the housing of the appliance.
- Do not touch the plug/electrical connections with wet or damp hands.
-  **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!** Regularly check the electrical connections and cord for any damage. When it's damaged, disconnect the appliance from the power supply. It must be repaired by a supplier, service agent or similarly qualified person in order to avoid danger or injury.
- 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.
- **WARNING!** When positioning the appliance, securely route the power cord if necessary in order to prevent unintentional pulling, being damaged, contact with the heating surface or cause a trip hazard.
- Never leave the appliance unattended during use.
- **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.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical socket so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately.
- Never carry the appliance by the cord.
- 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.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- 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.
- This appliance should be operated by trained personnel in kitchen of the restaurant, canteens or bar staff, etc.
- Do not place the appliance on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.).
- Do not cover the appliance in operation.
- 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.
- Do not operate this appliance by means of an external timer or remote-control system.
- Do not place any objects on top of the appliance.
- The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- **WARNING!** Keep all ventilation openings in the appliance clear of obstruction.
- Allow at least 20 cm spacing around the appliance for ventilation purpose during use.

Special safety instructions

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and others working environment;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environment;
 - bed and breakfast type environment.
-  **CAUTION! RISK OF BURNS! HOT SURFACE!** Bowl, lid and accessories might be hot during use. Touch only control panel and knob.
-  **CAUTION!** ALWAYS switch off the machine and disconnect the power supply before touching any moving parts.
 - Keep long hairs, jewelry and loose clothing away from moving parts and fitted tools/attachments.
- **WARNING!** Take great care when handling the cutting disks or blades. Wear protective gloves (not supplied) if necessary.
- **WARNING!** Never remove or open the lid while the appliance is operating. The steam may come out and cause burns.
- Always remove attachments before pouring content from the bowl.
- Do not exceed the maximum fill level marked on inner side of the bowl (MAX).
- Always close the filler cap during use.
- Never operate the appliance in the cook mode with the empty bowl.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off.

Intended use

- This appliance is designed for prepare semi-finished products or ready meals (only processing food products), including shredding, cutting, blending, mixing, kneading, steaming, Sous Vide cooking, mixing, frying. The appliance also can be used for weighing products. Any other use may lead to dam-



age 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)

No.	Name	No.	Name
1	Filler cap	2	Hot processing lid
3	Lid gasket	4	Whisk
5	Stir paddle	6	Blades
7	Steam basket	8	Bowl
9	Power cord	10	Main switch
11	Base unit	12	Touch Screen Display
13	Knob	14	Spatula
15	Measuring cup	16	Steamer bowl lid
17	Shallow steamer bowl	18	Deep steamer bowl
19	Steamer bowl gasket	20	Pusher
21	Cold processing lid	22	Lid gasket
23	Slicing / shredding disc	24	Driving shaft

Preparation before use

- Remove all protective packaging and wrapping.
- Check to make sure the appliance is undamaged and with all accessories. In case of incomplete delivery and damages. Please contact supplier immediately. Do not use the appliance.
- Clean 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 instructions 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.



Display - Home page (Fig.2 on page 3)

- Settings
- Automatic recipes
- Manual cooking
- Automatic programs

- Download new recipes





Settings

(Fig.3 on page 4)

- Touch the icon  to enter the general settings.
- Choose "Network parameter" to connect available WiFi network. Note: WiFi network is necessary for software update and downloading new recipes.
- Choose "Language" if you want to change operational language of menu and recipes.
- Choose "About us" to see software and appliance information; you can also check if there are any available software update [See == > Download new recipes] or return to default settings.
- Choose "Help" to enter to digital short user manual of main functions and modes of the appliance.
- Touch the icon  to return to home page screen.

Working modes

(Fig.2.2-2.4)



- To enter desired working mode (Automatic recipes, manual cooking or automatic programs) choose any of them by touching the screen. You can also select mode by turning the knob, then enter in it by pushing the knob.
- If you want to change mode: after entering to selected mode, slide by finger on the screen (from left to right or inversely) or by touching icon in down right corner ().
- To start any cooking step touch the icon  or press the knob; to pause process touch the icon  or press the knob.
- To cancel step and exit the program touch the icon  or symbol "x" in upper right corner or press continuously knob longer than 3 sek.



Manual cooking - Main parameters settings

(Fig.4 on page 4)

NOTE: Manual cooking mode is only for single cooking cycle. There is no possibility to set more than one step or save your own settings; the appliance save only the last chosen settings. Touch the parameter on screen to be able to change value; slide finger on screen or rotate the knob for change the value:

- Temperature Setting** - Range: 37-130°C (after 37°C, next value is 40°C, then intervals at 5°C). Upper value on display means current temperature during cooking.

Note: Upper icon  means "closed lid"; if you open lid, the icon will change into  (start cooking is not possible).

- Time Setting** - Range: 0-90min (touch separately "minutes" and "second" for changing value; interval at 1 sec or 1 min); after start cooking upper value will show set time and lower will count down time.
- Speed setting** - Range: 1-3 (for stir paddle); 1-4 (for whisk); 1-12 (for blade); touch the icon  change rotation on non-clockwise - the icon  will be displayed (in that option speed range is 1-3).

Automatic programs

(Fig.5-6 on page 5)


Note: Values in bracket are default settings.

- KNEAD** - Temperature range: 0-37°C (0°C); Time range: 2-3 min (3 min); Speed = 3
- STEAM** - In place of temperature setting there is setting of steam level in range: 1-3 (3); Time range: 1-60 min (20 min);























Speed range: 0-3 (0);

Note: Time countdown start after reaching 95°C.

3. **SLOW COOK** - Temperature range: 60-100°C (100°C); Time range: 1-90 min (60 min); Speed range: 1-3 (1)
4. **BOLL** - Temperature range: 60-100°C (100°C); Time = infinity (0); No speed setting
5. **FOOD PROCESSOR** - No temperature setting; Time range: 10-60 sek (30 sek); Speed range: 4-6 (5)
6. **CHOP** - No temperature setting; Time range: 10 sek - 4 min (10 sek); Speed range: 1-12 (6)
7. **TURBO** - No temperature setting; Time = 1 min; Speed = 12
8. **WEIGHT** - Maximum weight = 5 kg; To enter to weighting mode in other screen view touch the icon  in upper side of screen; to reset weight touch symbol "Tare"; to exit weighting mode touch symbol "End".

Automatic recipes

(Fig.7A-D on page 6-7)

- Default screen for searching recipes is "searching by the letters A-Z (Fig. 7A); slide by finger on the screen or touch any letter on the bottom to find wanted recipe.
- Touch the icon  to change screen view on view of searching by the sorted groups / types as like soups, main dishes, deserts, salads, etc. (Fig. 7B); touch the icon  to back on previously searching view.
- To searching recipes by the phrase touch the icon  and write any phrase by the displayed keyboard.
- To check if there are any new recipes touch the icon  (Software update; see more ==> Download new recipes)
- Touch the icon  to check list of favourites recipes  or history list  (latest watched recipes) - to delete any recipe in favourite recipe list or delete history touch the icon .
- To enter to each recipe and see details (Fig. 7C), touch the picture assigned to recipe.
- After entering into recipe details (Fig. 7C) on photo (on left) there will be display time of preparation , cooking time  and amount of portion .
- Touch the icon  for back to searching view and choose other recipe.
- Touch the icon  to add recipe to list of favourite.
- Touch the icon  to display list of ingredients; for display full describe of steps touch the icon ; for special tips touch the icon .
- To start make dish base on recipe touch the icon ; appliance will provide you step by step what is must to do (Fig. 7D).
- For skip each one step or back to previously step touch the number of step, icons  or , slide by finger on screen or turn the knob.
- For check the details (ingredients, steps describe or tips) touch the icon .

Operating instructions

Daily use

In every daily use, please follow below steps:

- Insert bowl (Fig. 1.8) into base unit (Fig. 1.11) - marking "max" should be in the back.
- Connect plug to electric socket.
- Turn on appliance by main switch (Fig. 1.10); Home page will displayed (Fig. 2).
- Adjust general settings (Fig. 3) or choose working mode from home page. Follow steps as describe in this manual.

- Choose desire accessories for food processing according to chosen working mode and common instructions (see also ==> Operating tips).

Note: Whisk should be always used with blades (Fig. 8)

- After use clean appliance and accessories (See ==> Cleaning & Maintenance).


Note: To take out steam basket: put measuring cup into steam basket slot, rotate clockwise and take out the basket.

Operating tips

Accessorie	Purpose	Parameters
Whisk	Whip egg white	Speed: 4 Time: 2-4 min
	Whip cream	Speed: 3 Time: 3-5 min
Stirring paddle	Soup	Speed: 1-2 Time: 1-90 min Temp.: 100°C
	Kneading	Speed: 1-2 Time: 2-4 min
	Other ingredients that needs to heat	Speed: 1-2 Time: as per need Temp.: as per need
Blade	Meat chopping	Speed: 8-12 Time: 30-60 sek
	Ice crush sugar	Speed: 8-12 Time: 10-20 sek
	Blender	Speed: 8-12 Time: 1-2 min
	Chopping (onion, shallot, celery, etc.)	Speed: 5-7 Time: 15-60 sek
Steam basket	Bean, soybean, nut, peanut, coffee bean, almond	Speed: 12 Time: 2-3 min
	Rice, etc.	Time: 20-30 min Steam: 1-2
Slicer disc	Slices (only food processor)	Speed: 4-6 Time: 30-60 sek
Steamer	Fish, etc.	Time: 10-60 min Steam: 2-3

Download new recipes

Note: New recipes are updating during software updating. For update connectit with WiFi network is necessary.

- Software update and downloading new recipe is possible via 3 methodes:
 1. By touching on home page "Download new recipes" (Fig. 2);
 2. In settings menu - section "About Us" (Fig. 3);
 3. By touching the icon  in "Automatic recipes" mode.
- If you want to update software just in time, after choosing one of above methode, touch "Confirm" and wait for downloading and installing updates.

Note: For more details about steps of updating please see ==> Setting ==> Help ==> Short user guide.

Cleaning & maintenance

ATTENTION! Always disconnect the appliance from the electrical mains 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.

DANGER OF INJURY! Care should be taken when handling the sharp cutting blades during cleaning.

Cleaning

- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Clean the cooled bowl surface with a slightly damp cloth or sponge with some mild soap solution.
- Clean the external surface of main unit and touch screen with with a slightly damp cloth
- Never use abrasive sponges or detergents, steel wool or metallic utensils to clean the interior or exterior parts of the appliance.
- Never use aggressive cleaning agents, abrasives or chlorinated cleaners. Do not use any sharp or pointed objects. Do not use petrol or solvents!
- Avoid water contacting with the electrical components.
- Accessories: Parts 1-7; 14-15. 20-24 are dishwasher safe.

Maintenance

- Check the operation of the appliance regularly to prevent problems that can cause serious accidents.
- As soon as you feel the appliance isn't working correctly or there is a problem, stop using the appliance, shut it off and contact the supplier.
- All maintenance, installation and repair works should be performed by specialized trained authorized technicians, or recommended by the manufacturer.

Transportation and Storage

- Before storage, always make sure the appliance has already been disconnected from the electrical outlet and cooled down completely.
- Store the appliance in a cool, clean and dry place.
- Never put heavy objects on the appliance as it may damage the appliance.
- Do not move the appliance while it is under operation. Disconnect the appliance from power supply when moving and hold it at the bottom.

Troubleshooting

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

Problems	Possible cause	Possible solution
Appliance does not switch on	Inproper connection to main power	Check connection with main power
Appliance is working (knob light on) but screen is black	Internal electronic board fault	Contact with authorised service
Program does not start	Accessories / parts error	Follow advise on screen
Touch screen does not working	Touch screen fault or damage	Contact with authorised service
Knob does not working	Knob fault or damage	Contact with authorised service

Bowl does not heated up / not working	Bowl over temperature	Reset temperature control - by white reset switch on the bottom of bowl
Update is not possible	WiFi error	Check connection to WiFi network

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 to your waste equipment by handing it over to a designated collection point. Failure to follow this rule may be penalized in accordance with applicable regulations on waste disposal. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

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

DEUTSCH


Sehr geehrter Kunde,

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

Sicherheitshinweise



- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb und unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden.
- Halten Sie das Gerät und die elektrischen Stecker/Anschlüsse von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Falls das Gerät ins Wasser fällt, entfernen Sie sofort die Anschlüsse aus dem Netz. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker geprüft wurde. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.



- Führen Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts ein.
- Berühren Sie den Stecker/die elektrischen Anschlüsse nicht mit nassen oder feuchten Händen.
-  **GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!** 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 fließendes Wasser.
- Verwenden **SIE NIEMALS EIN BESCHÄDIGTES GERÄT!** Überprüfen Sie regelmäßig die elektrischen Anschlüsse und das Kabel auf Schäden. Wenn es beschädigt ist, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Es muss von einem Lieferanten, einem Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person repariert werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Kontakt kommt und halten Sie es von offenem Feuer fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel, um es aus der Steckdose zu ziehen, sondern ziehen Sie immer den Stecker.
- **WARNUNG!** Verlegen Sie das Netzkabel bei der Positionierung des Geräts bei Bedarf sicher, um unbeabsichtigtes Ziehen, Beschädigung, Kontakt mit der Heizfläche oder Stolpergefahr zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- **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 den Netzstecker an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit das Gerät im Notfall sofort ausgesteckt werden kann.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Kabel.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör oder andere Geräte als die mit dem Gerät gelieferten oder vom Hersteller empfohlenen. Andernfalls kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer bestehen und das Gerät beschädigt werden. Nur Originalteile und Zubehör verwenden.
- Schließen Sie das Gerät nur mit der auf dem Geräteetikett angegebenen Spannung und Frequenz an eine Steckdose an.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen betrieben werden.
- Dieses Gerät darf unter keinen Umständen von Kindern benutzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und seine elektrischen Anschlüsse für Kinder unzugänglich auf.
- Dieses Gerät sollte von geschultem Personal in der Küche des Restaurants, Kantinen oder Barpersonal usw. bedient werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Heizobjekt (Benzin, Elektro, Holzkohle usw.).
- Decken Sie das Gerät nicht während des Betriebs ab.
- 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.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer

- oder einer Fernbedienung.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät ist nicht für die Installation in einem Bereich geeignet, in dem ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- **WARNUNG!** Halten Sie alle Lüftungsöffnungen im Gerät frei von Hindernissen.
- Lassen Sie während des Gebrauchs mindestens 20 cm Abstand um das Gerät herum, um es zu belüften.

Spezielle Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Übernachtung mit Frühstück
-  **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR! HEIßE OBERFLÄCHE!** Schüssel, Deckel und Zubehör können während des Gebrauchs heiß sein. Berühren Sie nur das Bedienfeld und den Knopf.
-  **VORSICHT! STETS** die Maschine ausschalten und die Stromversorgung trennen, bevor bewegliche Teile berührt werden.
- Halten Sie lange Haare, Schmuck und lose Kleidung von beweglichen Teilen und angebrachten Werkzeugen/Befestigungen fern.
- **WARNUNG!** Seien Sie beim Umgang mit den Schneidscheiben oder Klingen sehr vorsichtig. Bei Bedarf Schutzhandschuhe (nicht im Lieferumfang enthalten) tragen.
- **WARNUNG!** Entfernen oder öffnen Sie niemals den Deckel, während das Gerät in Betrieb ist. Der Dampf kann austreten und Verbrennungen verursachen.
- Entfernen Sie immer die Aufsätze, bevor Sie den Inhalt aus der Schüssel gießen.
- Überschreiten Sie nicht den maximalen Füllstand, der auf der Innenseite der Schüssel (MAX) angegeben ist.
- Den Einfüllverschluss während der Verwendung immer schließen.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Garmodus mit der leeren Schüssel.
- **VORSICHT:** Um eine Gefahr durch versehentliches Zurücksetzen der Thermoabschaltung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z.B. einen Timer, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Halbfertigprodukten oder Fertiggerichten (nur für die Verarbeitung von Lebensmittelprodukten) vorgesehen, einschließlich Zerkleinern, Schneiden, Mischen, Kneten, Dampfgaren, Sous Vide Kochen, Mischen, Braten. Das Gerät kann auch zum Wiegen von Produkten verwendet werden. Jede andere Verwendung kann zu Schäden am Gerät oder 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** eingestuft und muss an eine Schutzterre angeschlossen werden. Die Erdung verringert das Risiko eines Stromschlags, indem ein Escape-Wire 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)

Nr.	Name	Nr.	Name
1	Einfüllverschluss	2	Deckel für Heißverarbeitung
3	Deckel-Dichtung	4	Whisk.
5	Rührpaddel	6	Klingen
7	Dampfkorb	8	Schüssel
9	Netzkabel	10	Hauptschalter
11	Basiseinheit	12	Touchscreen-Anzeige
13	Knopf	14	Spatel
15	Messbecher	16	Deckel der Dampfschüssel
17	Flache Dampfschüssel	18	Tiefdampf-Schüssel
19	Dichtung der Dampfschüssel	20	Schieber
21	Deckel für Kaltbearbeitung	22	Deckel-Dichtung
23	Schneide-/Schredderscheibe	24	Antriebswelle

Vorbereitung vor Verwendung

- Entfernen Sie alle Schutzverpackungen und -verpackungen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät unbeschädigt ist und alle Zubehörteile enthält. Bei unvollständiger Lieferung und Schäden. Bitte wenden Sie sich sofort an den Lieferanten. Verwenden Sie das Gerät nicht.
- Reinigen Sie 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 geschützt ist.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie Ihr Gerät in Zukunft lagern möchten.
- Bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Referenzzwecke auf

HINWEIS! Aufgrund von Produktionsrückständen 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.

Anzeige - Startseite



(Abb. 2 auf Seite 3)

1. Einstellungen
2. Automatische Rezepte
3. Manuelles Garen
4. Automatische Programme

5. Neue Rezepte herunterladen





Einstellungen

(Abb.3 auf Seite 4)

- Tippen Sie auf das Symbol , um die allgemeinen Einstellungen einzugeben.
- Wählen Sie „Netzwerkparameter“, um ein verfügbares WLAN-Netzwerk zu verbinden. Hinweis: WLAN-Netzwerk ist für Software-Updates und das Herunterladen neuer Rezepte erforderlich.
- Wählen Sie „Sprache“, wenn Sie die Betriebssystemsprache des Menüs und der Rezepte ändern möchten.
- Wählen Sie „Über uns“, um Software- und Appliance-Informationen anzuzeigen. Sie können auch überprüfen, ob ein Software-Update verfügbar ist (siehe == > Neue Rezepte herunterladen) oder zu den Einstellungen für den Fehler zurückkehren.
- Wählen Sie „Hilfe“, um in die digitale Kurzbedienungsanleitung der Hauptfunktionen und -modi des Geräts zu gelangen.
- Tippen Sie auf das Symbol , um zur Startseite zurückzukehren.

Betriebsarten

(Abb. 2.2-2.4)

- Um in den gewünschten Arbeitsmodus zu wechseln (automatische Rezepte, manuelles Kochen oder automatische Programme), wählen Sie eine beliebige Option aus, indem Sie den Bildschirm berühren. Sie können den Modus auch auswählen, indem Sie den Knopf drehen und dann durch Drücken des Knopfes in ihn eingeben.
- Wenn Sie den Modus ändern möchten: Schieben Sie nach dem Aufrufen des ausgewählten Modus mit dem Finger auf den Bildschirm (von links nach rechts oder umgekehrt) oder tippen Sie auf das Symbol in der unteren rechten Ecke ().
- Um einen Garschritt zu starten, berühren Sie das Symbol  oder drücken Sie den Knopf; um den Vorgang zu unterbrechen, berühren Sie das Symbol  oder drücken Sie den Knopf.
- Um den Schritt abzubrechen und das Programm zu verlassen, berühren Sie das Symbol  oder das Symbol „x“ in der oberen rechten Ecke oder drücken Sie den Knopf kontinuierlich länger als 3 SEK.



Manuelles Garen – Einstellungen der Hauptparameter

(Abb.4 auf Seite 4)

HINWEIS: Der manuelle Garmodus ist nur für einen einzelnen Garzyklus bestimmt. Es besteht keine Möglichkeit, mehr als einen Schritt einzustellen oder Ihre eigenen Einstellungen zu speichern; das Gerät speichert nur die zuletzt gewählten Einstellungen.

Berühren Sie den Parameter auf dem Bildschirm, um den Wert ändern zu können; schieben Sie den Finger auf den Bildschirm oder drehen Sie den Knopf, um den Wert zu ändern:

1. **Temperatureinstellung** - Bereich: 37-130°C (nach 37°C ist der nächste Wert 40°C, danach Intervalle bei 5°C). Der obere Wert auf der Anzeige bedeutet, dass die aktuelle Temperatur das Garen unterbricht.

Hinweis: Das obere Symbol  bedeutet „geschlossener Deckel“. Wenn Sie den Deckel öffnen, wechselt das Symbol zu  (der Start des Garvorgangs ist nicht möglich).



2. **Zeiteinstellung** - Bereich: 0-90 Min. (für Wertänderungen separat „Minuten“ und „Sekunde“ berühren; Intervall bei 1 Sek. oder 1 Min.); nach dem Garen wird der obere Wert mit der eingestellten Zeit angezeigt und der untere mit der Countdown-Zeit.
3. **Geschwindigkeitseinstellung** - Bereich: 1-3 (für Rührpaddel); 1-4 (für Schneebesen); 1-12 (für Klingel); berühren Sie das Symbol Drehung ändern nicht im Uhrzeigersinn - das Symbol wird angezeigt (in diesem optionalen Geschwindigkeitsbereich ist 1-3).

Automatische Programme (Abb. 5-6 auf Seite 5)

Hinweis: Werte in Klammern sind Standardeinstellungen.

- KNEAD** - Temperaturbereich: 0-37°C [0°C]; Zeitbereich: 2-3 min [3 min]; Geschwindigkeit = 3
- DAMPF** - Anstelle der Temperatureinstellung wird der Dampfpegel im Bereich eingestellt: 1-3 [3]; Zeitbereich: 1-60 min [20 min]; Geschwindigkeitsbereich: 0-3 [0];
Hinweis: Zeit Countdown Start nach Erreichen von 95°C.
- SLOW COOK** - Temperaturbereich: 60-100°C [100°C]; Zeitbereich: 1-90 min [60 min]; Geschwindigkeitsbereich: 1-3 [1]
- BOIL** - Temperaturbereich: 60-100 °C [100 °C]; Zeit = unendlich [0]; keine Geschwindigkeitseinstellung
- LEBENSMITTELPROZESSOR** - Keine Temperatureinstellung; Zeitbereich: 10-60 sek [30 sek]; Geschwindigkeitsbereich: 4-6 [5]
- CHOP** - Keine Temperatureinstellung; Zeitbereich: 10 sek - 4 min [10 sek]; Geschwindigkeitsbereich: 1-12 [6]
- TURBO** - Keine Temperatureinstellung; Zeit = 1 min; Geschwindigkeit = 12
- GEWICHT** - Maximalgewicht = 5 kg; Um in den Gewichtsmodus in einer anderen Bildschirmansicht zu wechseln, berühren Sie das Symbol auf der oberen Bildschirmseite; um das Gewichts-Touch-Symbol „Tare“ zurückzusetzen; um den Gewichtsmodus zu verlassen, berühren Sie das Symbol „Ende“.

Automatische Rezepte (Abb. 7A-D auf Seite 6-7)

- Default Screen für die Suche nach Rezepten ist „Suche nach den Buchstaben A-Z (Abb. 7A)“; gleiten Sie mit dem Finger auf den Bildschirm oder tippen Sie auf einen beliebigen Buchstaben unten, um das gewünschte Rezept zu finden.
- Tippen Sie auf das Symbol um die Bildschirmansicht auf der Ansicht des Anbratens nach sortierten Gruppen/Typen wie Suppen, Hauptgerichten, Wüsten, Salaten usw. zu ändern. [Abb. 7B]; berühren Sie das Symbol um zur vorherigen Suchansicht zurückzukehren.
- Um Rezepte nach der Phrase zu durchsuchen, berühren Sie das Symbol und schreiben Sie jede Phrase über die angezeigte Tastatur.
- Um zu überprüfen, ob es neue Rezepte gibt, klicken Sie auf das Symbol (Software-Update; siehe mehr ==> Neue Rezepte laden)
- Tippen Sie auf das Symbol um die Liste der Lieblingsrezepte oder die Historienliste (neueste beobachtete Rezeptel) zu überprüfen. Um ein Rezept in der Liste der Lieblingsrezepte oder den Historienverlauf zu löschen, tippen Sie auf das Symbol .
- Um jedes Rezept einzugeben und Details anzuzeigen [Abb.

7C), berühren Sie das dem Rezept zugewiesene Bild.

- Nach Eingabe der Rezeptdetails (Abb. 7C) auf dem Foto (links) werden die Zubereitungszeit , die Garzeit und die Portionsmenge angezeigt .
- Tippen Sie auf das Symbol , um zur Suchansicht zurückzukehren und ein anderes Rezept auszuwählen.
- Tippen Sie auf das Symbol , um das Rezept zur Liste der Favoriten hinzuzufügen.
- Berühren Sie das Symbol um eine Liste der Zutaten anzuzeigen; um eine vollständige Beschreibung der Schritte anzuzeigen, berühren Sie das Symbol ; für spezielle Tipps berühren Sie das Symbol ; für eine Liste der benötigten Werkzeuge berühren Sie das Symbol .
- Um mit der Zubereitung des Gerichts nach Rezept zu beginnen, berühren Sie das Symbol ; das Gerät zeigt Ihnen Schritt für Schritt, was zu tun ist (Abb. 7D).
- Um jeden Schritt zu überspringen oder zu einem vorherigen Schritt zurückzukehren, berühren Sie die Anzahl der Schritte, die Symbole < oder > , schieben Sie mit dem Finger auf den Bildschirm oder drehen Sie den Knopf.
- Um die Details (Inhaltsstoffe, Schritte oder Tipps) zu überprüfen, berühren Sie das Symbol .

Bedienungsanleitung

Tägliche Anwendung

Bei jeder täglichen Anwendung befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

- Schale (Abb. 1.8) in Basiseinheit (Abb. 1.11) einsetzen – Markierung „max“ sollte sich auf der Rückseite befinden.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter ein [Abb. 1.10]; die Startseite wird angezeigt [Abb. 2].
- Passen Sie die allgemeinen Einstellungen an [Abb. 3] oder wählen Sie den Arbeitsmodus auf der Startseite. Befolgen Sie die in diesem Handbuch beschriebenen Schritte.
- Wählen Sie die gewünschten Zubehörprodukte für die Lebensmittelverarbeitung gemäß dem gewählten Arbeitsmodus und den üblichen Anweisungen (siehe auch ==> Tipps zur Bedienung).

Hinweis: Whisk sollte immer mit Klingen verwendet werden [Abb. 8]

- Gerät und Zubehör nach Gebrauch reinigen (siehe ==> Reinigung und Wartung).

Hinweis: Zum Herausnehmen des Dampfkorb: Den Messbecher in den Schlitz des Dampfkorb stellen, im Uhrzeigersinn drehen und den Korb herausnehmen.

Tipps zur Bedienung

Zubehör	Zweck	Parameter
Whisk.	Peitschenei weiß	Geschwindigkeit: 4 Zeit: 2-4 min
	Peitschencreme	Geschwindigkeit: 3 Zeit: 3-5 min




Rührpaddel	Suppe	Geschwindigkeit: 1-2 Zeit: 1-90 min Temp.: 100 °C
	Kneten	Geschwindigkeit: 1-2 Zeit: 2-4 min
	Andere Zutaten, die erhitzt werden müssen	Geschwindigkeit: 1-2 Zeit: nach Bedarf Temp.: nach Bedarf
Klinge	Fleischhacken	Geschwindigkeit: 8-12 Zeit: 30-60 SEK
	Zucker aus Eismehl	Geschwindigkeit: 8-12 Zeit: 10-20 SEK
	Mischer	Geschwindigkeit: 8-12 Zeit: 1-2 min
	Hacken (Zwiebel, Schalotte, Sellerie usw.)	Geschwindigkeit: 5-7 Zeit: 15-60 SEK
	Bohne, Sojabohne, Nuss, Erdnuss, Kaffeebohne, Mandel	Geschwindigkeit: 12 Zeit: 2-3 min
Dampfkorb	Reis usw.	Zeit: 20-30 min Dampf: 1-2
Scheibenschneider	Scheiben (Nur Küchenmaschine)	Geschwindigkeit: 4-6 Zeit: 30-60 SEK
Dampfgarer	Fisch usw.	Zeit: 10-60 min Dampf: 2-3

Neue Rezepte herunterladen

Hinweis: Während der Softwareaktualisierung werden neue Rezepte aktualisiert. Für ein Update ist eine Verbindung mit dem WLAN-Netzwerk erforderlich.

- Software-Updates und das Herunterladen neuer Rezepte sind über 3 Methoden möglich:

1. Durch Berühren der Startseite „Neue Rezepte herunterladen“ (Abb. 2) ;
2. Im Einstellungsmenü – Abschnitt „Über uns“ (Abb. 3);
3. Durch Berühren des Symbols  im Modus „Automatische Rezepte“.

- Wenn Sie die Software gerade rechtzeitig aktualisieren möchten, tippen Sie nach Auswahl einer der oben genannten Methoden auf „Bestätigen“ und warten Sie, bis Sie Updates heruntergeladen und installiert haben.

Hinweis: Weitere Informationen zu den Schritten der Aktualisierung finden Sie in der ==> Einstellung ==> Hilfe ==> Kurzbedienungsanleitung.

Reinigung und Wartung

AUFMERKSAMKEIT! Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz und kühlen Sie es vor Lagerung, Reinigung und Wartung ab.

Verwenden Sie für die Reinigung keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger und schieben Sie das Gerät nicht unter das Wasser, da die Teile nass werden und es zu Stromschlägen kommen kann.

VERLETZUNGSGEFAHR! Beim Umgang mit scharfen Schneidklingen während der Reinigung ist Vorsicht geboten.

Reinigung

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Oberfläche der gekühlten Schüssel mit ei-

nem leicht feuchten Tuch oder einem Schwamm mit einer milden Seifenlösung.

- Reinigen Sie die Außenfläche der Haupteinheit und berühren Sie den Waschtisch mit einem leicht feuchten Tuch
- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Metallutensilien, um das Innere oder Äußere des Geräts zu reinigen.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, Schleifmittel oder chlorierte Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Keine Benzin- oder Lösungsmittel verwenden!
- Vermeiden Sie den Kontakt von Wasser mit den elektrischen Komponenten.
- Zubehör: Teile 1-7; 14-15. 20-24 sind spülmaschinenfest.

Wartung

- Überprüfen Sie regelmäßig den Betrieb des Geräts, um Probleme zu vermeiden, die zu schweren Unfällen führen können.
- Sobald Sie das Gefühl haben, dass das Gerät nicht richtig funktioniert oder ein Problem auftritt, stellen Sie die Verwendung des Geräts ein, schalten Sie es aus und wenden Sie sich an den Lieferanten.
- Alle Wartungs-, Installations- und Reparaturarbeiten sollten von spezialisierten, geschulten und autorisierten Technikern durchgeführt oder vom Hersteller empfohlen werden.

Transport und Lagerung

- Stellen Sie vor der Lagerung immer sicher, dass das Gerät bereits von der Steckdose 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 das Gerät beschädigen 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.

Fehlerbehebung

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

Probleme	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Gerät schaltet sich nicht ein	Falscher Anschluss an die Hauptstromversorgung	Verbindung mit Netzstrom prüfen
Gerät funktioniert (Knopfleuchte leuchtet), aber der Bildschirm ist schwarz	Interner Elektronikplatinenfehler	Kontakt mit autorisiertem Service
Programm startet nicht	Fehler bei Zubehör/Teilen	Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm
Touchscreen funktioniert nicht	Touchscreen-Fehler oder -Beschädigung	Kontakt mit autorisiertem Service



Knopf funktioneericht	Knopffehler oder -schäden	Kontakt mit autorisiertem Service
Schüssel erwärmt sich nicht/funktioneericht	Schüssel über Temperatur	Rückstelltemperaturregeling - durch weißen Rückstellschalter am Boden der Schüssel
Aktualisierung ist nicht möglich	WLAN-Fehler	Verbinding zum WLAN-Netzwerk prüfen

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 misbruucht oder misshandelt 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 Dokumentationspezifikationen 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, 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.

- Houd het apparaat en de elektrische stekker/aansluitingen uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als het apparaat in het water valt, verwijder dan onmiddellijk de aansluitingen van de netvoeding. Gebruik het apparaat niet voordat het is gecontroleerd door een gecertificeerde technicus. Het niet opvolgen van deze instructies leidt tot levensbedreigende risico's.
- Probeer nooit de behuizing van het apparaat zelf te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker/elektrische aansluitingen niet aan met natte of vochtige handen.
-  **GEVAAR! RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN!** Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Dempel 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. Het moet worden gerepareerd door een leverancier, servicemonteur of vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar of letsel te voorkomen.
- 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 in plaats daarvan altijd aan de stekker.
- **WAARSCHUWING!** Leid bij het plaatsen van het apparaat het netsnoer zo nodig stevig om onbedoeld trekken, beschadiging, contact met het verwarmingsoppervlak of struikelgevaar te voorkomen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op de voeding.
- **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat **ALTIJD** uit voordat u het loskoppelt van de stroomtoevoer, reiniging, onderhoud of opslag.
- Sluit de stekker aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat het apparaat in geval van nood onmiddellijk kan worden losgekoppeld.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- 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.
- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact met de spanning en frequentie die op het label van het apparaat staan vermeld.
- 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.
- Dit apparaat moet worden bediend door getraind personeel in de keuken van het restaurant, kantines of barpersoneel, enz.
- Plaats het apparaat niet op een verwarmingsobject (benzine, elektrisch, houtskoolfornuis, enz.).
- Dek het apparaat niet af als het in werking is.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van open vuur, explo-



sieve of ontvlambare materialen. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal, stabiel, schoon, hittebestendig en droog oppervlak.

- Gebruik dit apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Het apparaat is niet geschikt voor installatie in een ruimte waar een waterstraal kan worden gebruikt.
- **WAARSCHUWING!** Houd alle ventilatieopeningen in het apparaat vrij van obstakels.
- Laat tijdens gebruik een afstand van ten minste 20 cm rondom het apparaat voor ventilatiedoelinden.

Speciale veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed en ontbijt omgeving.
-  **VOORZICHTIGHEID! RISICO OP BRANDWONDEN! HEET OPPELVAK!** De kom, het deksel en de accessoires kunnen heet zijn tijdens het gebruik. Raak alleen het bedieningspaneel en de knop aan.
-  **VOORZICHTIGHEID!** Schakel de machine ALTIJD uit en koppel de voeding los voordat u bewegende onderdelen aanraakt.
- Houd lange haren, sieraden en losse kleding uit de buurt van bewegende delen en gemonteerd gereedschap/opzetstukken.
- **WAARSCHUWING!** Wees zeer voorzichtig bij het hanteren van de snijschijven of bladen. Draag indien nodig beschermende handschoenen (niet meegeleverd).
- **WAARSCHUWING!** Verwijder of open het deksel nooit terwijl het apparaat in werking is. De stoom kan eruit komen en brandwonden veroorzaken.
- Verwijder altijd de opzetstukken voordat u de inhoud uit de kom giet.
- Overschrijd het maximale vulniveau dat aan de binnenkant van de kom (MAX) is aangegeven niet.
- Sluit de vuldop altijd tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat nooit in de kookmodus met de lege kom.
- **VOORZICHTIGHEID!** Om gevaar door onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van halffabrikaten of kant-en-klare maaltijden (alleen voor het verwerken van voedselproducten), waaronder versnipperen, snijden, mengen, mengen, kneden, stomen, koken met sousvide, mengen, bakken. Het apparaat kan ook worden gebruikt voor het wegen van producten. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of persoonlijk letsel.
- Gebruik van het apparaat voor andere doeleinden wordt beschouwd als misbruik van het apparaat. De gebruiker is als enige aansprakelijk voor onjuist gebruik van het apparaat.

Aarding installatie

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

Hoofdonderdelen van het product

(Afb. 1 op pagina 3)

Nr.	Naam	Nr.	Naam
1	Vuldop	2	Deksel voor hete verwerking
3	Dekselpakking	4	Klop
5	Roerpeddel	6	Mesjes
7	Stoommand	8	Kom
9	Netsnoer	10	Hoofdschakelaar
11	Basiseenheid	12	Display aanraakscherm
13	Knop	14	Spatel
15	Meetbeker	16	Deksel stoompot
17	Ondiepe stoomkom	18	Diepe stoomkom
19	Pakking stoomkom	20	Pusher
21	Koude verwerkingsdeksel	22	Dekselpakking
23	Schijf snijden/versnipperen	24	Aandrijfas

Vorbereiding voor gebruik

- Verwijder alle beschermende verpakkingen en wikkels.
 - Controleer of het apparaat onbeschadigd is en alle accessoires bevat. In geval van onvolledige levering en schade. Neem onmiddellijk contact op met de leverancier. Gebruik het apparaat niet.
 - Reinig 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 instructies 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.

Weergave - Startpagina



(Afb. 2 op pagina 3)

1. Instellingen
2. Automatische recepten
3. Handmatig koken
4. Automatische programma's
5. Nieuwe recepten downloaden



Instellingen

(Afb. 3 op pagina 4)

- Raak het pictogram  om de algemene instellingen in te voeren.
- Kies "Netwerkparameter" om een beschikbaar WiFi-netwerk te verbinden. Opmerking: Wifi-netwerk is noodzakelijk voor software-updates en het downloaden van nieuwe recepten.
- Kies "Taal" als u de operationele taal van het menu en de recepten wilt wijzigen.
- Kies "Over ons" om informatie over de software en het apparaat te bekijken; u kunt ook controleren of er een beschikbare software-update is (zie ==> Nieuwe recepten downloaden) of terugkeren naar de instellingen voor default.
- Kies "Help" om de digitale korte gebruikershandleiding van de belangrijkste functies en modi van het apparaat te openen.
- Druk op het pictogram  om terug te keren naar het startscherm.

Werkmodi

(Afb. 2.2-2.4)

- Om naar de gewenste werkmodus te gaan (Automatische recepten, handmatig koken of automatische programma's) kiest u een van deze door op het scherm te drukken. U kunt de modus ook selecteren door aan de knop te draaien en deze vervolgens invoeren door op de knop te drukken.
- Als u van modus wilt veranderen: schuif na het openen van de geselecteerde modus met uw vinger op het scherm (van links naar rechts of omgekeerd) of door het pictogram in de rechter benedenhoek aan te raken ().
- Om een bereidingsstap te starten, drukt u op het pictogram  of drukt u op de knop; om het proces te pauzeren, drukt u op het pictogram  of drukt u op de knop.
- Om de stap te annuleren en het programma af te sluiten, drukt u op het pictogram  of symbool "x" in de rechterbovenhoek of drukt u op de continue knop langer dan 3 sek.



Handmatig koken - Instellingen hoofdparameters



(Afb. 4 op pagina 4)

OPMERKING: De handmatige kookmodus is alleen voor een enkele kookcyclus. U kunt niet meer dan één stap instellen of uw eigen instellingen opslaan; het apparaat slaat alleen de laatst gekozen instellingen op.

Raak de parameter op het scherm aan om de waarde te kunnen wijzigen; schuif uw vinger op het scherm of draai aan de knop om de waarde te wijzigen:

1. **Temperatuurinstelling** - Bereik: 37-130 °C (na 37 °C is de volgende waarde 40 °C, daarna intervallen bij 5 °C). Bovenste waarde op het display betekent dat de temperatuur op dat moment blijft koken.

Opmerking: Bovenste pictogram  betekent "gesloten deksel"; als u het deksel opent, verandert het pictogram in  (start koken is niet mogelijk).


2. **Tijdinstelling** - Bereik: 0-90 min (druk afzonderlijk op "minuten" en "seconden" voor het wijzigen van de waarde; interval op 1 sec of 1 min); na het starten van de bereiding toont de bovenste waarde de ingestelde tijd en de onderste afteltijd.
3. **Snelheidsinstelling** - Bereik: 1-3 (voor roerpeddel); 1-4 (voor garde); 1-12 (voor blad); raak het pictogram rotatie  wijzigen aan tegen de klok in - het pictogram  wordt weerge-

geven (in die optie is het snelheidsbereik 1-3).

Automatische programma's
















(Afb. 5-6 op pagina 5)

Opmerking: Waarden tussen haakjes zijn standaardinstellingen.


1. **NEAD** - Temperatuurbereik: 0-37 °C (0 °C); Tijdsbereik: 2-3 min (3 min); Snelheid = 3
2. **STOOM** - In plaats van de temperatuurinstelling is het stoomniveau ingesteld in het bereik: 1-3 (3); Tijdsbereik: 1-60 min (20 min); Snelheidsbereik: 0-3 (0);
Opmerking: Het aftellen van de tijd begint na het bereiken van 95 °C.
3. **LANGZAAM KOOK** - Temperatuurbereik: 60-100 °C (100 °C); Tijdsbereik: 1-90 min (60 min); Snelheidsbereik: 1-3 (1)
4. **KOEL** - Temperatuurbereik: 60-100°C (100°C); Tijd = oneindig (0); Geen snelheidsinstelling
5. **VOEDSELVERWERKER** - Geen temperatuurinstelling; Tijdsbereik: 10-60 sek (30 sek); Snelheidsbereik: 4-6 (5)
6. **CHOP** - Geen temperatuurinstelling; Tijdsbereik: 10 sek - 4 min (10 sek); Snelheidsbereik: 1-12 (6)
7. **TURBO** - Geen temperatuurinstelling; Tijd = 1 min; Snelheid = 12
8. **GEWICHT** - Maximumgewicht = 5 kg; Om naar de wegingsmodus in een andere schermweergave te gaan, drukt u op het pictogram  in de bovenkant van het scherm; om het gewichtsdruksymbool "Tare" te resetten; om de wegingsmodus te verlaten, drukt u op het symbool "Einde".

Automatische recepten

(Afb. 7A-D op pagina 6-7)

- Doof scherm voor het zoeken naar recepten is "zoeken op de letters A-Z (afb. 7A); schuif met uw vinger op het scherm of tik op een letter onderaan om het gewenste recept te vinden.
- Druk op het pictogram  om de schermweergave te wijzigen of de weergave van zebrasom door de gesorteerde groepen/types zoals soepen, hoofdgerechten, woestijnen, salades, enz. (Afb. 7B); raak het pictogram aan om terug  te gaan naar de eerder gezochte weergave.
- Om recepten op zin te zoeken, drukt u op het pictogram  en schrijft u een zin op het weergegeven toetsenbord.
- Om te controleren of er nieuwe recepten zijn om het pictogram uit te zoeken  (Software-update; zie meer ==> Nieuwe recepten laden)
- Raak het pictogram aan  om een lijst met favoriete recepten  of geschiedenislijst  (laatst bekeken recepten) te controleren - om een recept in de lijst met favoriete recepten te verwijderen of om geschiedenis te verwijderen, raakt u het pictogram aan .
- Om naar elk recept te gaan en details te zien (afb. 7C), raakt u de afbeelding aan die aan het recept is toegewezen.
- Na het invoeren van de receptgegevens (afb. 7C) op de foto (links) is er de bereidingstijd , bereidingstijd  en hoeveelheid portie .
- Druk op het pictogram < om terug te gaan naar de zoekweergave en kies een ander recept.
- Druk op het pictogram  om het recept toe te voegen aan de lijst met favorieten.
- Raak het pictogram aan  om de lijst met ingrediënten weer te geven; voor het weergeven van de volledige beschrijving van de stappen drukt u op het pictogram ; voor speciale tips drukt u op het pictogram .



digde hulpmiddelen drukt u op het pictogram .

- Om te beginnen met het maken van gerechten op basis van het recept, drukt u op het pictogram ; het apparaat geeft u stap voor stap wat u moet doen (afb. 7D).
- Om elke stap over te slaan of terug te gaan naar de vorige stap, drukt u op het aantal stappen, pictogrammen < of >, schuift u met uw vinger op het scherm of draait u aan de knop.
- Voor het controleren van de details (ingrediënten, beschrijven van stappen of tips) drukt u op het pictogram .

Bedieningsinstructies

Dagelijks gebruik

Volg bij elk dagelijks gebruik de onderstaande stappen:

- Plaats de kom (afb. 1.8) in de basiseenheid (afb. 1.11) - de markering "max" moet aan de achterkant zitten.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar (afb. 1.10); de startpagina wordt weergegeven (afb. 2).
- Pas de algemene instellingen aan (afb. 3) of kies de werkmodus vanaf de startpagina. Volg de stappen zoals beschreven in deze handleiding.
- Kies de gewenste accessoires voor de voedselverwerking volgens de gekozen werkmodus en algemene instructies (zie ook ==> Tips voor het gebruik).

Opmerking: Klop moet altijd worden gebruikt met messen (afb. 8)

- Reinig het apparaat en de accessoires na gebruik (zie ==> Reiniging en onderhoud).

Opmerking: Om de stoommand eruit te halen: plaats de maatbeker in de sleuf van de stoommand, draai rechtsom en haal de mand eruit.

Tips voor het gebruik


Accessoires	Doel	Parameters
Klop	Wapenei	Snelheid: 4 Tijd: 2-4 min
	Whip crème	Snelheid: 3 Tijd: 3-5 min
Roerpeddel	Soep	Snelheid: 1-2 Tijd: 1-90 min Temp.: 100 °C
	Kneden	Snelheid: 1-2 Tijd: 2-4 min
	Andere ingrediënten die moeten worden verwarmd	Snelheid: 1-2 Tijd: naar behoefte Temp.: naar behoefte
Mesblad	Vlees hakken	Snelheid: 8-12 Tijd: 30-60 sek
	IJs crush suiker	Snelheid: 8-12 Tijd: 10-20 sek
	Blender	Snelheid: 8-12 Tijd: 1-2 min
	Hakken (ui, sjalot, selderij, enz.)	Snelheid: 5-7 Tijd: 15-60 sek
	Bonen, sojabonen, noten, pinda's, koffiebonen, amandelen	Snelheid: 12 Tijd: 2-3 min

Stoommand	Rijst, enz.	Tijd: 20-30 min Stoom: 1-2
Snijschijf	Slices (alleen foodprocessor)	Snelheid: 4-6 Tijd: 30-60 sek
Stoommachine	Vis, enz.	Tijd: 10-60 min Stoom: 2-3

Nieuwe recepten downloaden

Opmerking: Nieuwe recepten worden bijgewerkt tijdens het updaten van de software. Voor update is verbinding met WiFi-netwerk noodzakelijk.

- Software-update en het downloaden van een nieuw recept is mogelijk via 3 methodes:

1. Door op de startpagina "Download nieuwe recepten" aan te raken (afb. 2);
2. In het instellingenmenu - sectie "Over ons" (afb. 3);
3. Door het pictogram  in de modus "Automatische recepten" aan te raken.

- Als u de software precies op tijd wilt bijwerken, raakt u, nadat u een van de bovenstaande methoden hebt gekozen, "Bevestigen" aan en wacht u op het downloaden en installeren van updates.

Opmerking: Voor meer informatie over de stappen van het updaten, zie ==> Instelling ==> Help ==> Korte gebruikershandleiding.

Reiniging en onderhoud

AANDACHT! Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet 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.

GEVAAR VOOR LETSEL! Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijbladen tijdens het reinigen.

Reiniging

- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Reinig het oppervlak van de gekoelde kom met een licht vochtige doek of spons met een milde zeepoplossing.
- Reinig het buitenoppervlak van de hoofdeenheid en raak de wissel aan met een licht vochtige doek
- Gebruik nooit schuurspoonsjes of reinigingsmiddelen, staalwol of metalen keukengerei om de binnen- of buitenkant van het apparaat te reinigen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of gechloreerde reinigingsmiddelen. Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen. Gebruik geen benzine of oplosmiddelen!
- Vermijd contact van water met de elektrische componenten.
- Accessoires: Onderdelen 1-7; 14-15. 20-24 zijn vaatwasmachinebestendig.

Onderhoud

- Controleer regelmatig de werking van het apparaat om problemen te voorkomen die ernstige ongevallen kunnen veroorzaken.
- Zodra u het gevoel hebt dat het apparaat niet goed werkt of als er een probleem is, stopt u met het gebruik van het apparaat, schakelt u het uit en neemt u contact op met de leverancier.



- Alle onderhouds-, installatie- en reparatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerde, opgeleide, geautoriseerde technici of worden aanbevolen door de fabrikant.

Transport en opslag

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

Problemen oplossen

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

Problemen	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Apparaat schakelt niet in	Onjuiste aansluiting op de netvoeding	Controleer de aansluiting met de netvoeding
Het apparaat werkt (knoplampje brandt), maar het scherm is zwart	Storing interne elektronische kaart	Contact met geautoriseerde service
Programma start niet	Fout in Accessoires/onderdelen	Volg het advies op het scherm
Touchscreen werkt niet	Fout of beschadiging van aanraakscherm	Contact met geautoriseerde service
Knop werkt niet	Storing of beschadiging van de knop	Contact met geautoriseerde service
De kom wordt niet opgewarmd/werkt niet	Te hoge temperatuur kom	Reset temperatuurregeling - met witte resetschakelaar aan de onderkant van de kom
Update is niet mogelijk	Wifi-fout	Controleer de verbinding met het WiFi-netwerk

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 aangeezwen 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 użytkuj wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane nieprawidłową eksploatacją i niewłaściwym użytkowaniem.
- Urządzenie oraz wtyczkę/potężenia elektryczne przechowuj z dala od wody i innych płynów. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast odłącz je od zasilania. Nie używaj urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Niezastosowanie się do tych instrukcji spowoduje ryzyko zagrażające życiu.
- Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia samodzielnie.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki/potężen elektrycznych mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!** Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- **NIGDY NIE UŻYWAJ USZKODZONEGO URZĄDZENIA!** Regularnie sprawdzaj połączenia elektryczne i przewód pod kątem uszkodzeń. Gdy urządzenie jest uszkodzone, odłącz je od źródła zasilania. Aby uniknąć niebezpieczeństwa lub obrażeń, naprawa musi być przeprowadzona przez dostawcę, przedstawiciela serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Upewnij się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymaj go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazdka.



Zamiast tego zawsze ciągnij za wtyczkę.

- **OSTRZEŻENIE!** Podczas ustawiania urządzenia w razie potrzeby bezpiecznie poprowadź przewód zasilający, aby uniknąć przypadkowego pociągnięcia, uszkodzenia, kontaktu z powierzchnią grzejącą lub ryzyka potknięcia się.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE!** Dopóki wtyczka jest podłączona do gniazda, urządzenie jest podłączone do zasilania.
- **OSTRZEŻENIE!** ZAWSZE wyłączaj urządzenie przed odłączeniem od źródła zasilania, czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.
- Podłączaj wtyczkę zasilania do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, aby w sytuacji awaryjnej można było natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nigdy nie przenoś urządzenia za przewód.
- Nigdy nie używaj akcesoriów ani innych przyrządów niż dostarczone z urządzeniem lub zalecane przez producenta. W przeciwnym razie może dojść do zagrożenia bezpieczeństwa użytkownika i uszkodzenia urządzenia. Używaj wyłącznie oryginalnych części i akcesoriów.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do gniazdka elektrycznego o napięciu i częstotliwości podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- 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 przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie powinno być obsługiwane przez przeszkolony personel w kuchni restauracji, stołówki lub bar itp.
- Nie umieszczaj urządzenia na elementach grzejących (benzynowych, elektrycznych, węglowych itp.).
- Nie przykrywaj urządzenia podczas pracy.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu otwartego ognia, materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Urządzenie zawsze obsługuj na poziomej, stabilnej, czystej, odpornej na wysoką temperaturę i suchej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia za pomocą zewnętrznego zegara lub systemu zdalnego sterowania.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Urządzenie nie nadaje się do instalacji w miejscu, w którym może być używany strumień wody.
- **OSTRZEŻENIE!** Wszystkie otwory wentylacyjne w urządzeniu nie mogą być zablokowane.
- Podczas użytkowania pozostaw co najmniej 20 cm odstępów wokół urządzenia w celu zapewnienia wentylacji.

Specjalne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - domy gospodarcze;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - otocze typu bed and breakfast.



UWAGA! RYZYKO POPARZEŃ! GORĄCA POWIERZCHNIA! Miska, pokrywa i akcesoria mogą być gorące

podczas użytkowania. Dotykaj tylko panelu sterowania i pokrętką.



UWAGA! Przed dotknięciem jakichkolwiek ruchomych części ZAWSZE wyłączaj urządzenie i odłączaj je od zasilania.

- Długie włosy, biżuterię i luźne ubranie trzymaj z dala od ruchomych części i zamontowanych narzędzi/nasadek.
- **OSTRZEŻENIE!** Zachowaj szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z tarczami tnącymi lub ostrzami. W razie potrzeby załóż rękawice ochronne (niedotęczone).
- **OSTRZEŻENIE!** Nigdy nie zdejmuj ani nie otwieraj pokrywy podczas pracy urządzenia. Para może wydostać się i spowodować oparzenia.
- Przed opróżnieniem zawartości z miski zawsze zdejmij noż lub inne akcesorium.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu napięcia oznaczonego na wewnętrznej stronie miski (MAKS.).
- Podczas używania zawsze zamykaj korek wlewu.
- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia w trybie gotowania przy pustej misie.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, nie zasilaj urządzenia za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani nie podłączaj go do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.

Przeznaczenie

- To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania półproduktów lub gotowych potraw (wyłącznie do przetwarzania żywności), w tym rozdrabniania, szatkowania, blendowania, mieszania, ugniatania, gotowania na parze, gotowania metodą Sous Vide, miksowania i smażenia. Urządzenie może być również używane do ważenia produktów. 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 uzziemienia

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

Główne części produktu

(Rys. 1 na stronie 3)

Nr	Nazwa	Nr	Nazwa
1	Zatyczka wlewu	2	Pokrywa do obróbki termicznej
3	Uszczelka pokrywy	4	Ubijaczka
5	Mieszadło	6	Ostrza
7	Kosz do gotowania na parze	8	Miska



9	Przewód zasilający	10	Przetłącznik główny
11	Jednostka bazowa	12	Ekran dotykowy
13	Pokrętko	14	Szpatułka
15	Miarka	16	Pokrywa misy
17	Misa do gotowania na parze, płytka	18	Misa do gotowania na parze, głęboka
19	Uszczelka misy	20	Popychacz
21	Pokrywa do obróbki na zimno	22	Uszczelka pokrywy
23	Tarcza do krojenia/szatkowania	24	Wat napędowy

Przygotowanie przed użyciem

- Usuń wszystkie opakowania ochronne i folie.
- Sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone i czy zawiera wszystkie akcesoria. W przypadku niekompletnej dostawy i uszkodzeń, prosimy o natychmiastowy kontakt z dostawcą. Nie używaj urządzenia.
- Przed użyciem wyczyść urządzenie (patrz == > Czyszczenie i konserwacja).
- Upewni się, że urządzenie jest całkowicie suche.
- Ustaw urządzenie na poziomej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, która jest zabezpieczona przed rozpryskami wody.
- Jeśli urządzenie ma być przechowywane w przyszłości, zachowaj opakowanie.
- Zachowaj instrukcje 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. Upewnij się, że urządzenie jest dobrze wentylowane.


Wyświetlacz – strona główna

(Rys. 2 na stronie 3)


1. Ustawienia
2. Przepisy
3. Ustawienia własne
4. Automatyczne programy
5. Pobierz nowe przepisy

Ustawienia

(Rys. 3 na stronie 4)





- Dotknij ikony  aby przejść do ustawień ogólnych.
- Wybierz „Ustawienia sieci”, aby połączyć się z dostępną siecią Wi-Fi.

Uwaga: Sieć Wi-Fi jest niezbędna do aktualizacji oprogramowania i pobierania nowych przepisów.

- Wybierz „Język”, jeśli chcesz zmienić język menu operacyjnego i przepisów.
- Wybierz „To urządzenie”, aby wyświetlić informacje o oprogramowaniu i urządzeniu; możesz również sprawdzić, czy dostępna jest jakakolwiek aktualizacja oprogramowania (patrz == > Pobierz nowe przepisy) lub przywrócić ustawienia fabryczne.
- Wybierz „Pomoc”, aby przejść do krótkiej cyfrowej instrukcji obsługi głównych funkcji i trybów urządzenia.
- Dotknij ikony , aby powrócić do ekranu strony głównej.

Tryby pracy

(Rys. 2.2-2.4)

- Aby wejść w żądany tryb pracy (przepisy, ustawienia własne lub programy automatyczne) wybierz dowolny z nich dotykając ekranu. Możesz również wybrać tryb obracając pokrętko, a następnie wejść do niego wciskając pokrętko.
- Jeśli chcesz zmienić tryb po wejściu do wybranego trybu przesuń palcem po ekranie (od lewej do prawej lub odwrotnie) lub dotknij ikony w prawym dolnym rogu ().
- Aby rozpocząć dowolny etap gotowania, dotknij ikony  lub naciśnij pokrętko; aby wstrzymać proces, dotknij ikony  lub naciśnij pokrętko.
- Aby anulować krok i wyjść z programu, dotknij ikony  lub symbolu „x” lub wciśnij i przytrzymaj pokrętko dłużej niż 3 sek.



Ustawienia własne – manualne ustawienia parametrów



(Rys. 4 na stronie 4)

UWAGA: Manualny tryb gotowania dotyczy tylko pojedynczego cyklu gotowania. Nie ma możliwości ustawienia więcej niż jednego kroku lub zapisania własnych ustawień; urządzenie zapisuje tylko ostatnio wybrane ustawienia.

Dotknij parametru na ekranie, aby móc zmienić wartość; przesuń palcem po ekranie lub obróć pokrętko, aby zmienić wartość:

1. Ustawienie temperatury — zakres: 37–130°C (po 37°C następuje wartość wynosi 40°C, a następnie po 5°C). Górna wartość na wyświetlaczu oznacza aktualną temperaturę podczas gotowania.


Uwaga: Górna ikona  oznacza „zamkniętą pokrywę”; po otwarciu pokrywy ikona zmieni się na  (rozpoczęcie gotowania nie jest możliwe).

2. Ustawienie czasu – zakres: 0–90 minut [dotknij oddzielnie „minuty” i „sekundy” w celu zmiany wartości; zmiana co 1 sek lub 1 min]; po rozpoczęciu gotowania górna wartość pokaże ustawiony czas, a dolna odlicza czas.
3. Ustawienie prędkości – zakres: 1–3 (dla mieszadła); 1–4 (dla ubijaczki); 1–12 (dla ostrza); dotknij ikony , aby zmienić obroty na przeciwne do ruchu wskazówek zegara – wyświetli się ikona  (w tej opcji zakres prędkości wynosi 1-3).

Automatyczne programy

(Rys. 5-6 na stronie 5)

Uwaga: Wartości w nawiasach są ustawieniami domyślnymi.

1. UGNIATANIE – Zakres temperatury: 0–37°C (0°C); Zakres czasu: 2–3 min (3 min); Prędkość = 3
2. NA PARZE – W miejscu ustawienia temperatury istnieje możliwość ustawienia poziomu pary w zakresie: 1-3 (3); Zakres czasu: 1-60 min (20 min); Zakres prędkości: 0-3 (0);
- Uwaga: Odliczanie czasu rozpoczyna się po osiągnięciu temperatury 95°C.
3. DUSZENIE – Zakres temperatury: 60–100°C (100°C); Zakres czasu: 1-90 min (60 min); Zakres prędkości: 1-3 (1)
4. GOTOWANIE – Zakres temperatury: 60–100°C (100°C); Czas = ciągły (0); brak ustawienia prędkości
5. SZATKOWANIE – Brak ustawienia temperatury; Zakres czasu: 10–60 sek (30 sek); Zakres prędkości: 4-6 (5)
6. SIEKANIE – Brak ustawienia temperatury; Zakres czasu: 10 sek – 4 min (10 sek); Zakres prędkości: 1-12 (6)
7. TURBO – Brak ustawienia temperatury; Czas = 1 min; Prędkość = 12
8. WAGA – Maksymalna waga = 5 kg; aby przejść do trybu ważenia w innym widoku ekranu dotknij ikony  w górnej części



ekranu; aby zresetować wagę dotknij symbolu „Zeruj”; aby wyjść z trybu ważenia, dotknij symbolu „Koniec”.


środkowego trzpienia, obróć w prawo i wyjmij kosz.

Wskazówki dotyczące obsługi

Akcesoria	Przeznaczenie	Parametry
Ubijaczka	Ubijanie białek	Prędkość: 4 Czas: 2-4 min
	Ubijanie śmietany	Prędkość: 3 Czas: 3-5 min
Mieszadło	Żupa	Prędkość: 1-2 Czas: 1-90 min Temp.: 100°C
	Ugniatanie	Prędkość: 1-2 Czas: 2-4 min
	Inne składniki, które wymagają podgrzewania	Prędkość: 1-2 Czas: zgodnie z potrzebami Temp.: zgodnie z potrzebami
Ostrze	Siekание mięsa	Prędkość: 8-12 Czas: 30-60 sek
	Kruszenie lodu z cukrem	Prędkość: 8-12 Czas: 10-20 sek
	Blendowanie	Prędkość: 8-12 Czas: 1-2 min
	Siekание (cebula, szalotka, seler itp.)	Prędkość: 5-7 Czas: 15-60 sek
	Fasola, soja, orzechy, orzechy ziemne, ziarna kawy, migdały	Prędkość: 12 Czas: 2-3 min
Kosz do gotowania na parze	Ryż itp.	Czas: 20-30 min Para: 1-2
Tarcza krajalnicy	Plasterki (tylko program szatkowania)	Prędkość: 4-6 Czas: 30-60 sek
Gotowanie na parze	Ryby itp.	Czas: 10-60 min Para: 2-3

Pobierz nowe przepisy

Uwaga: Nowe przepisy są aktualizowane podczas aktualizacji oprogramowania. Do aktualizacji konieczne jest połączenie z siecią Wi-Fi.

- Aktualizacja oprogramowania i pobranie nowego przepisu jest możliwe za pomocą 3 metod:
 - Dotknięcie na stronie głównej „Pobierz nowe przepisy” [Rys. 2] ;
 - W menu ustawień – sekcja „To urządzenie” [Rys. 3];
 - Dotknięcie ikony  w trybie „Przepisy”.
- Jeśli chcesz zaktualizować oprogramowanie w danym czasie, po wybraniu jednej z powyższych metod dotknij „Potwierdź” i poczekaj na pobranie i zainstalowanie aktualizacji.



















Uwaga: Więcej informacji na temat etapów aktualizacji można znaleźć w ==> Ustawienie ==> Pomoc ==> Skrócona instrukcja obsługi.

Czyszczenie i konserwacja

UWAGA! Przed przechowywaniem, czyszczeniem i konserwacją zawsze odłącz urządzenie od zasilania i odczekaj aż ostygnie. Nie używaj strumienia wody ani myjki parowej do czyszczenia i nie umieszczaj urządzenia pod wodą, ponieważ może to spo-

Przepisy

[Rys. 7A-D na stronie 6-7]

- Domyślnym ekranem do wyszukiwania przepisów jest „wyszukiwanie po literach A-Z [rys. 7A]; przesuń palcem po ekranie lub dotknij dowolnej litery na dole, aby znaleźć przepis.
- Dotknij ikony , aby zmienić widok ekranu na widok wyszukiwania według posortowanych grup/rodzajów, takich jak zupy, dania główne, desery, sałatki itp. [Rys. 7B]; dotknij ikony , aby wrócić do widoku poprzedniego wyszukiwania.
- Aby wyszukać przepisy według frazy dotknij ikony  i wpisz dowolną frazę za pomocą wyświetlonej klawiatury.
- Aby sprawdzić, czy istnieją jakieś nowe przepisy, kliknij ikonę  [Aktualizacja oprogramowania; zobacz więcej ==> Pobierz nowe przepisy]
- Dotknij ikony , aby sprawdzić listę ulubionych przepisów lub listę historii  (ostatnio oglądane przepisy) – aby usunąć dowolny przepis z listy ulubionych przepisów lub usunąć historię, dotknij ikony .
- Aby wejść do każdego przepisu i zobaczyć szczegóły (rys. 7C), dotknij zdjęcia przypisanego do przepisu.
- Po przejściu do szczegółów przepisu (rys. 7C) na zdjęciu (po lewej stronie) zostanie wyświetlony czas przygotowania , czas gotowania  i ilość porcji .
- Dotknij ikony , aby wrócić do widoku wyszukiwania i wybrać inny przepis.
- Dotknij ikony , aby dodać przepis do listy ulubionych.
- Dotknij ikony , aby wyświetlić listę składników; aby wyświetlić pełny opis kroków, dotknij ikony ; aby uzyskać specjalne wskazówki, dotknij ikony ; aby wyświetlić listę potrzebnych narzędzi, dotknij ikony .
- Aby rozpocząć przygotowywanie potrawy na podstawie przepisu, dotknij ikony ; urządzenie przedstawi krok po kroku, co należy zrobić (rys. 7D).
- Aby pominąć dany krok lub cofnąć się do poprzedniego, dotknij numer kroku, ikon < lub >, przesuwać palcem po ekranie lub obracać pokrętko.
- Aby sprawdzić szczegóły (składniki, opis kroków lub wskazówki), dotknij ikony .

Instrukcja obsługi

Codzienna obsługa

Podczas codziennego użytkowania należy postępować zgodnie z poniższymi krokami:

- Włóż misę [rys. 1.8] do podstawy [rys. 1.11] – oznaczenie „max” powinno znajdować się z tyłu.
- Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Włącz urządzenie za pomocą przelącznika głównego [rys. 1.10]; wyświetli się strona główna [rys. 2].
- Dostosuj ustawienia ogólne [rys. 3] lub wybierz tryb pracy ze strony głównej. Wykonaj czynności opisane w niniejszej instrukcji.
- Wybierz żądane akcesoria do obróbki żywności zgodnie z wybranym trybem pracy i powiązanymi instrukcjami [patrz również ==> Wskazówki dotyczące obsługi].

Uwaga: Ubijaczkę należy zawsze stosować z ostrzami [rys. 8]

- Po użyciu wyczyść urządzenie i akcesoria [patrz ==> Czyszczenie i konserwacja].

Uwaga: Aby wyjąć kosz do gotowania na parze: włóż miarkę do



wodować zamoczenie części i porażenie prądem.
NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEN! Zachowaj ostrożność podczas obsługi ostrych ostrzy tnących podczas czyszczenia.

Czyszczenie

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Ochlodzoną powierzchnię miski czyść lekko wilgotną ściereczką lub gąbką z dodatkiem łagodnego roztworu mydła.
- Wyczyść zewnętrzną powierzchnię jednostki podstawy i ekran dotykowy lekko wilgotną ściereczką.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części urządzenia nie wolno używać ściernych gąbek ani detergentów, wełny stalowej ani metalowych narzędzi.
- Nigdy nie używaj agresywnych środków czyszczących, ściernych ani chlorowanych środków czyszczących. Nie używaj żadnych ostrych lub ostro zakończonych przedmiotów. Nie używaj benzyny ani rozpuszczalników!
- Unikaj kontaktu wody z elementami elektrycznymi.
- Akcesoria: Części 1-7; 14-15. 20-24 można myć w zmywarce.

Konserwacja

- Regularnie sprawdzaj działanie urządzenia, aby uniknąć problemów, które mogą spowodować poważne wypadki.
- Gdy tylko poczujesz, że urządzenie nie działa prawidłowo lub wystąpił problem, przerwij korzystanie z urządzenia, wyłącz je i skontaktuj się z dostawcą.
- Wszystkie prace konserwacyjne, montażowe i naprawcze powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych, autoryzowanych techników lub zalecanych przez producenta.

Transport i przechowywanie

- Przed przechowywaniem zawsze upewnij się, że urządzenie zostało już odłączone od gniazdka elektrycznego i całkowicie ostygło.
- Urządzenie przechowuj w chłodnym, czystym i suchym miejscu.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu ciężkich przedmiotów, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas pracy. Podczas przenoszenia urządzenia odłącz je od zasilania i przytrzymaj je od spodu.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, zapoznaj się z poniższą tabelą. Jeśli nadal nie możesz rozwiązać problemu, skontaktuj się z dostawcą/sprzedawcą.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się	Nieodpowiednie połączenie z głównym zasilaniem	Sprawdź połączenie z głównym zasilaniem
Urządzenie działa (pokrętło włączone), ale ekran jest czarny	Usterka wewnętrznej płytki elektronicznej	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Program nie uruchamia się	Błąd akcesoriów/części	Postępuj zgodnie z zaleceniami na ekranie

Ekran dotykowy nie działa	Usterka lub uszkodzenie ekranu dotykowego	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Pokrętło nie działa	Usterka lub uszkodzenie pokrętła	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Misa nie nagrzewa się / nie działa	Miska przegrzana	Reset regulacji temperatury - białym przyciskiem resetowania od zewnętrznej strony spodu miski
Aktualizacja nie jest możliwa	Błąd sieci Wi-Fi	Sprawdź połączenie z siecią Wi-Fi

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 dotychczas dowód zakupu (np. paragon).

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

Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

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. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutilizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



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

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie

ludzi i zwierząt.

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

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

FRANÇAIS

Cher client,

Merçi 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 mauvais fonctionnement et une mauvaise utilisation.
- Tenir l'appareil et les prises/raccordements électriques à l'écart de l'eau et d'autres liquides. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, retirez immédiatement les branchements du secteur. 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.
- N'essayez jamais d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier de l'appareil.
- Ne touchez pas la fiche/les connexions électriques avec des mains mouillées ou humides.
-  **DANGER ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- N'utilisez **JAMAIS 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. Il doit être réparé par un fournisseur, un agent de service ou une personne qualifiée de la même manière afin d'éviter tout danger ou blessure.
- 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.
- **AVERTISSEMENT !** Lors du positionnement de l'appareil, acheminez solidement le cordon d'alimentation si nécessaire afin d'éviter toute traction involontaire, tout dommage, tout contact avec la surface chauffante ou tout risque de trébuchement.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- **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.
- Branchez la fiche d'alimentation à une prise électrique faci-

lement accessible afin qu'en cas d'urgence, l'appareil puisse être débranché immédiatement.

- Ne jamais porter l'appareil par le cordon.
- 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 des accessoires d'origine.
- Raccordez l'appareil à une prise électrique uniquement avec la tension et la fréquence mentionnées sur l'étiquette de l'appareil.
- 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.
- Cet appareil doit être utilisé par du personnel qualifié dans la cuisine du restaurant, dans les cantines ou au bar, etc.
- Ne placez pas l'appareil sur un objet chauffant (essence, électrique, cuisinière à charbon, etc.).
- Ne couvrez pas l'appareil en fonctionnement.
- 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.
- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande.
- Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil.
- L'appareil ne convient pas à une installation dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.
- **AVERTISSEMENT !** Veillez à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.
- Laissez un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil pour la ventilation pendant l'utilisation.

Instructions de sécurité spéciales

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - maisons agricoles ;
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - Environnement de type chambre et petit-déjeuner.
-  **PRUDENCE ! RISQUE DE BRÛLURES ! SURFACE CHAUDE !** Le bol, le couvercle et les accessoires peuvent être chauds pendant l'utilisation. Touchez uniquement le bandeau de commande et le bouton.
-  **LA PRUDENCE ! TOUJOURS éteindre la machine et débrancher l'alimentation électrique avant de toucher des pièces mobiles.**
- Gardez les cheveux longs, les bijoux et les vêtements amples à l'écart des pièces mobiles et des outils/accessoires ajustés.
- **AVERTISSEMENT !** Manipuler les disques de coupe ou les lames avec le plus grand soin. Porter des gants de protection (non fournis) si nécessaire.
- **AVERTISSEMENT !** Ne retirez ou n'ouvrez jamais le couvercle lorsque l'appareil est en marche. La vapeur peut sortir et provoquer des brûlures.

FR



- Toujours retirer les accessoires avant de verser le contenu du bol.
- Ne pas dépasser le niveau de remplissage maximum indiqué sur le côté intérieur du bol (MAX).
- Toujours fermer le bouchon de remplissage pendant l'utilisation.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil en mode Cuisson avec le bol vide.
- **PRUDENCE** : Afin d'éviter tout danger dû à la réinitialisation accidentelle de la coupure thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'un minuteur, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour la préparation de produits semi-finis ou de repas prêts (uniquement pour la transformation de produits alimentaires), y compris le déchetage, la découpe, le mélange, le pétrissage, la cuisson à la vapeur, la cuisson sous vide, le mélange et la friture. L'appareil peut également être utilisé pour peser des produits. Toute autre utilisation peut endommager l'appareil ou causer des blessures corporelles.
- L'utilisation de l'appareil à toute autre fin sera considérée comme une mauvaise utilisation de l'appareil. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation inappropriée de l'appareil.

Installation de mise à la terre

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

N°	Nom	N°	Nom
1	Bouchon de remplissage	2	Couvercle de traitement à chaud
3	Joint de couvercle	4	Fouet
5	Pagaie d'agitation	6	Lames
7	Panier à vapeur	8	Bol
9	Cordon d'alimentation	10	Interrupteur principal
11	Unité de base	12	Écran tactile
13	Bouton	14	Spatule
15	Gobelet de mesure	16	Couvercle du bol vapeur
17	Bol de vapeur peu profond	18	Bol de vapeur profond
19	Joint de bol de vapeur	20	Poussoir
21	Couvercle de traitement à froid	22	Joint de couvercle

23	Disque de tranchage/déchetage	24	Arbre d'entraînement
----	-------------------------------	----	----------------------

Préparation avant utilisation

- Retirez tous les emballages et emballages de protection.
 - Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé et qu'il contient tous les accessoires. En cas de livraison incomplète et de dommages-intérêts. Veuillez contacter le fournisseur immédiatement. N'utilisez pas l'appareil.
 - Nettoyez 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 ranger votre appareil à l'avenir.
 - Conservez les instructions pour référence ultérieure
- NOTE !** 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.


Affichage - Page d'accueil

(Fig. 2 à la page 3)


1. Paramètres
2. Recettes automatiques
3. Cuisson manuelle
4. Programmes automatiques
5. Télécharger de nouvelles recettes

Paramètres

(Fig. 3 à la page 4)



- Touchez l'icône  pour accéder aux paramètres généraux.
- Choisissez « Paramètre réseau » pour connecter le réseau Wi-Fi disponible.

Remarque : Le réseau Wi-Fi est nécessaire pour la mise à jour logicielle et le téléchargement de nouvelles recettes.

- Choisissez « Langue » si vous souhaitez modifier la langue opérationnelle du menu et des recettes.
- Choisissez « À propos de nous » pour voir les informations sur le logiciel et l'appareil ; vous pouvez également vérifier s'il existe une mise à jour logicielle disponible (voir == > Télécharger de nouvelles recettes) ou revenir aux paramètres par défaut.
- Choisissez « Aide » pour accéder au manuel d'utilisation numérique des principales fonctions et modes de l'appareil.
- Touchez l'icône  pour revenir à l'écran de la page d'accueil.


Modes de fonctionnement

(Fig. 2.2-2.4)

- Pour accéder au mode de travail souhaité (recettes automatiques, cuisson manuelle ou programmes automatiques), choisissez l'un d'entre eux en touchant l'écran. Vous pouvez également sélectionner le mode en tournant le bouton, puis y entrer en appuyant sur le bouton.
- Si vous souhaitez changer de mode : après être entré dans le mode sélectionné, faites glisser votre doigt sur l'écran [de gauche à droite ou inversement] ou en appuyant sur l'icône dans le coin inférieur droit ().
- Pour démarrer une étape de cuisson, appuyez sur l'icône  ou sur la manette ; pour mettre le processus en pause, ap-



puyez sur l'icône  ou sur la manette.

- Pour annuler l'étape et quitter le programme, appuyez sur l'icône  ou le symbole « x » dans le coin supérieur droit ou appuyez simultanément sur le bouton pendant plus de 3 cycles.



Cuisson manuelle - Paramètres principaux



(Fig. 4 à la page 4)

REMARQUE : Le mode de cuisson manuel n'est disponible que pour un seul cycle de cuisson. Il n'est pas possible de définir plus d'une étape ou d'enregistrer vos propres réglages ; l'appareil enregistre uniquement les derniers réglages choisis.

Appuyez sur le paramètre à l'écran pour pouvoir modifier la valeur ; faites glisser le doigt sur l'écran ou tournez le bouton pour modifier la valeur :

1. **Réglage de la température** - Plage : 37-130 °C (après 37 °C, la valeur suivante est 40 °C, puis intervalles à 5 °C). La valeur supérieure affichée signifie que la température actuelle durcit la cuisson.

Remarque : L'icône supérieure  signifie « couvercle fermé » ; si vous ouvrez le couvercle, l'icône se transforme en  (le démarrage de la cuisson n'est pas possible).

2. **Réglage du temps** - Plage : 0 à 90 min (touchez séparément « minutes » et « secondes » pour changer la valeur ; intervalle de 1 s ou 1 min) ; après le début de la cuisson, la valeur supérieure indique le temps défini et la valeur inférieure indique le temps de décompte.
3. **Réglage de la vitesse** - Plage : 1-3 (pour la palette d'agitation) ; 1-4 (pour le fouet) ; 1-12 (pour la lame) ; touchez l'icône  changer la rotation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre - l'icône  s'affiche (dans cette option, la plage de vitesse est 1-3).


Programmes automatiques

(Fig. 5-6 à la page 5)

Remarque : Les valeurs entre parenthèses sont des paramètres par défaut.




















1. **PIGNON** - Plage de température : 0-37 °C (0 °C) ; Plage de temps : 2-3 min (3 min) ; Vitesse = 3
2. **VAPEUR** - À la place du réglage de la température, le niveau de vapeur est réglé dans la plage : 1-3 (3) ; Plage de temps : 1-60 min (20 min) ; Plage de vitesse : 0-3 (0) ;

Remarque : Le compte à rebours commence après avoir atteint 95 °C.

3. **CUISSON LENTE** - Plage de température : 60-100 °C (100 °C) ; Plage de temps : 1-90 min (60 min) ; Plage de vitesse : 1-3 (1)
4. **ÉBULLITION** - Plage de température : 60-100 °C (100 °C) ; Temps = infini (0) ; Pas de réglage de vitesse
5. **SOUS-TRAITANT ALIMENTAIRE** - Pas de réglage de température ; Plage de temps : 10-60 sek (30 sek) ; Plage de vitesse : 4-6 (5)
6. **HACHER** - Pas de réglage de température ; Plage de temps : 10 sek -4 min (10 sek) ; Plage de vitesse : 1-12 (6)
7. **TURBO** - Pas de réglage de température ; Temps = 1 min ; Vitesse = 12
8. **POIDS** - Poids maximum = 5 kg ; Pour passer en mode de pondération dans l'autre vue de l'écran, appuyez sur l'icône  située en haut de l'écran ; pour réinitialiser le symbole de pondération « are » ; pour quitter le mode de pondération, appuyez sur le symbole « End ».

Recettes automatiques

(Fig. 7A-D, page 6-7)

- L'écran sourd pour la recherche de recettes est « recherche par les lettres A-Z (Fig. 7A) ; glissez-le manuellement sur l'écran ou touchez une lettre en bas pour trouver la recette souhaitée.
- Touchez l'icône  pour modifier la vue de l'écran en fonction des groupes/types triés comme les soupes, les plats principaux, les desserts, les salades, etc. (Fig. 7B) ; touchez l'icône  pour revenir à la vue précédemment recherchée.
- Pour rechercher des recettes par la phrase, appuyez sur l'icône  et écrivez n'importe quelle phrase à l'aide du clavier affiché.
- Pour vérifier s'il y a de nouvelles recettes pour l'icône  (mise à jour du logiciel ; voir plus ==> Télécharger de nouvelles recettes)
- Touchez l'icône  pour vérifier la liste des recettes préférées  ou la liste de l'historique  (les dernières recettes regardées) - pour supprimer une recette de la liste des recettes préférées ou supprimer l'historique, touchez l'icône .
- Pour entrer dans chaque recette et voir les détails (Fig. 7C), touchez l'image attribuée à la recette.
- Après avoir saisi les détails de la recette (Fig. 7C) sur la photo (à gauche), le temps de préparation  , le temps de cuisson  et la quantité de portion s'afficheront .
- Appuyez sur l'icône  pour revenir à la vue de recherche et choisir une autre recette.
- Touchez l'icône  pour ajouter une recette à la liste des favoris.
- Touchez l'icône  pour afficher la liste des ingrédients ; pour afficher la description complète des étapes, touchez l'icône  ; pour des conseils spéciaux, touchez l'icône  ; pour la liste des outils nécessaires, touchez l'icône .
- Pour commencer à préparer le plat en fonction de la recette, appuyez sur l'icône  ; l'appareil vous indiquera étape par étape ce qu'il faut faire (Fig. 7D).
- Pour sauter chaque étape ou revenir à l'étape précédente, appuyez sur le nombre d'étapes, les icônes < ou >, faites glisser le doigt sur l'écran ou tournez le bouton.
- Pour vérifier les détails (ingrédients, étapes de description ou conseils), appuyez sur l'icône .

Mode d'emploi

Utilisation quotidienne

Pour chaque utilisation quotidienne, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

- Insérer la cuvette (Fig. 1.8) dans l'unité de base (Fig. 1.11) - le marquage « max » doit être à l'arrière.
- Branchez la fiche à la prise électrique.
- Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal (Fig. 1.10) ; la page d'accueil s'affiche (Fig. 2).
- Réglez les paramètres généraux (Fig. 3) ou choisissez le mode de travail sur la page d'accueil. Suivez les étapes décrites dans ce manuel.
- Choisissez les accessoires souhaités pour la transformation des aliments en fonction du mode de travail choisi et des instructions courantes (voir également ==> Conseils d'utilisation).

Remarque : Le fouet doit toujours être utilisé avec les lames (Fig. 8)

- Après utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires (voir ==



> Nettoyage et entretien).

Remarque : Pour sortir le panier à vapeur : placez le gobelet doseur dans la fente du panier à vapeur, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et sortez le panier.


Conseils d'utilisation

Accessoire	Objectif	Paramètres
Fouet	Blanc d'œuf fouetté	Vitesse : 4 Durée : 2 à 4 min
	Crème fouettée	Vitesse : 3 Durée : 3 à 5 min
Palette d'agitation	Soupe	Vitesse : 1-2 Durée : 1 à 90 min Temp. : 100 °C
	Pétrissage	Vitesse : 1-2 Durée : 2 à 4 min
	Autres ingrédients qui doivent chauffer	Vitesse : 1-2 Heure : selon les besoins Temp. : selon les besoins
Lame	Découpe de viande	Vitesse : 8-12 Durée : 30-60 sek
	Sucre glacière pilé	Vitesse : 8-12 Durée : 10-20 sek
	Mélangeur	Vitesse : 8-12 Durée : 1 à 2 min
	Hachage (oignon, échalote, céleri, etc.)	Vitesse : 5-7 Durée : 15-60 sek
	Haricot, soja, noix, cacahuète, grain de café, amande	Vitesse : 12 Durée : 2 à 3 min
Panier à vapeur	Riz, etc.	Durée : 20 à 30 min Vapeur : 1-2
Disque de coupe	Tranches (uniquement pour le robot culinaire)	Vitesse : 4-6 Durée : 30-60 sek
Vapeur	Poisson, etc.	Durée : 10 à 60 min Vapeur : 2-3

Télécharger de nouvelles recettes

Remarque : De nouvelles recettes sont mises à jour pendant la mise à jour du logiciel. Pour la mise à jour, la connexion au réseau Wi-Fi est nécessaire.

• La mise à jour du logiciel et le téléchargement d'une nouvelle recette sont possibles selon 3 méthodes :

1. En touchant la page d'accueil « Télécharger de nouvelles recettes » (Fig. 2) ;
2. Dans le menu des paramètres -section « À propos de nous » (Fig. 3) ;
3. En appuyant sur l'icône en forme d'icône  en mode « Recettes automatiques ».

• Si vous souhaitez mettre à jour le logiciel juste à temps, après avoir choisi l'une des méthodes ci-dessus, appuyez sur « Confirmer » et attendez le téléchargement et l'installation des mises à jour.

Remarque : Pour plus de détails sur les étapes de la mise à jour, veuillez consulter ==> Paramètre ==> Aide ==> Court guide de l'utilisateur.

Nettoyage et entretien

ATTENTION ! Débranchez toujours l'appareil du secteur et refroidissez-le avant de le ranger, de le nettoyer et de l'entretenir. N'utilisez pas de jet d'eau ou de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage et ne poussez pas l'appareil sous l'eau, car les pièces risquent d'être mouillées et une décharge électrique pourrait en résulter.

DANGER DE BLESSURE ! Il convient de prendre des précautions lors de la manipulation des lames coupantes pendant le nettoyage.

Nettoyage

- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Nettoyez la surface du bol refroidi avec un chiffon légèrement humide ou une éponge avec une solution de savon doux.
- Nettoyez la surface externe de l'unité principale et touchez-la avec un chiffon légèrement humide
- N'utilisez jamais d'éponges ou de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'ustensiles métalliques pour nettoyer les parties intérieures ou extérieures de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'agents nettoyants agressifs, d'abrasifs ou de nettoyants chlorés. N'utilisez pas d'objets pointus ou pointus. N'utilisez pas d'essence ou de solvants !
- Éviter tout contact de l'eau avec les composants électriques.
- Accessoires : Pièces 1-7 ; 14-15. 20-24 sont lavables au lave-vaisselle.

Maintenance

- Vérifiez régulièrement le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter tout problème susceptible de provoquer des accidents graves.
- Dès que vous pensez 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 agréés spécialisés et formés, ou recommandés par le fabricant.

Transport et stockage

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

Dépannage

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

Problèmes	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne s'allume pas	Connexion incorrecte à l'alimentation principale	Vérifier la connexion avec l'alimentation principale



L'appareil fonctionne (témoin allumé) mais l'écran est noir	Défaillance de la carte électronique interne	Contact avec le service autorisé
Le programme ne démarre pas	Erreur d'accessoires/de pièces	Suivre les conseils à l'écran
L'écran tactile ne fonctionne pas	Défaut ou dommage de l'écran tactile	Contact avec le service autorisé
Le bouton ne fonctionne pas	Défaut ou dommage au bouton	Contact avec le service autorisé
Le bol ne chauffe pas / ne fonctionne pas	Surchauffe du bol	Réinitialisation de la régulation de température - par interrupteur de réinitialisation blanc au bas du bol
La mise à jour n'est pas possible	Erreur WiFi	Vérifier la connexion au réseau Wi-Fi

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 previsto 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.
- Tenere l'apparecchiatura e la spina elettrica/le connessioni lontane dall'acqua e da altri liquidi. Nel caso in cui l'apparecchiatura cada in acqua, rimuovere immediatamente i collegamenti dalla rete elettrica. Non utilizzare l'apparecchiatura finché non è stata controllata da un tecnico certificato. La mancata osservanza di queste istruzioni causerà rischi potenzialmente letali.
- Non tentare mai di aprire autonomamente l'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non inserire oggetti nell'alloggiamento dell'apparecchiatura.
- Non toccare la spina/i collegamenti elettrici con le mani bagnate o umide.
-  **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. Quando è danneggiato, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione. Deve essere riparato da un fornitore, da un agente di assistenza o da una persona qualificata in modo analogo per evitare pericoli o lesioni.
- 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.
- **AVVERTENZA!** Quando si posiziona l'apparecchiatura, intradare saldamente il cavo di alimentazione, se necessario, per evitare che tiri involontariamente, si danneggi, entri in contatto con la superficie riscaldante o causi un pericolo di inciampo.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante l'uso.
- **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 la spina a una presa elettrica facilmente accessibile in modo che in caso di emergenza l'apparecchiatura possa essere scollegata immediatamente.
- Non trasportare mai l'apparecchiatura per cavo.
- 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.
- Collegare l'apparecchiatura solo a una presa elettrica con la tensione e la frequenza indicate sull'etichetta dell'apparecchiatura.
- 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.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale qualificato in cucina del ristorante, mense o bar, ecc.
- Non posizionare l'apparecchiatura su un oggetto riscaldante (benzina, elettrica, cucina a carbone, ecc.).
- Non coprire l'apparecchiatura in funzione.
- 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.
- Non utilizzare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
- Non posizionare oggetti sopra l'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'installazione in un'area in cui potrebbe essere utilizzato un getto d'acqua.
- **AVVERTENZA!** Tenere tutte le aperture di ventilazione nell'apparecchiatura libere da ostruzioni.
- Lasciare una distanza di almeno 20 cm intorno all'apparecchiatura per la ventilazione durante l'uso.


Istruzioni di sicurezza speciali


- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in applicazioni simili quali:
 - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;

-case agricole;

-da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;

-ambiente tipo letto e colazione.

-  **ATTENZIONE! RISCHIO DI USTIONI! SUPERFICIE CALDA!** La ciotola, il coperchio e gli accessori potrebbero essere caldi durante l'uso. Toccare solo il pannello di controllo e la manopola.

-  **CAUTELA!** Spegnerne SEMPRE la macchina e scollegare l'alimentazione prima di toccare le parti in movimento.

- Tenere capelli lunghi, gioielli e indumenti larghi lontani da parti mobili e strumenti/collegamenti montati.
- **AVVERTENZA!** Prestare molta attenzione quando si maneggiano i dischi di taglio o le lame. Indossare guanti protettivi (non forniti) se necessario.
- **AVVERTENZA!** Non rimuovere o aprire mai il coperchio mentre l'apparecchiatura è in funzione. Il vapore può fuoriuscire e causare ustioni.
- Rimuovere sempre gli accessori prima di versare il contenuto dalla ciotola.
- Non superare il livello di riempimento massimo indicato sul lato interno della ciotola [MAX].
- Chiudere sempre il tappo di riempimento durante l'uso.
- Non utilizzare mai l'apparecchiatura in modalità cottura con la ciotola vuota.
- **ATTENZIONE:** Al fine di evitare un pericolo dovuto al reset involontario dell'interruttore termico, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegato a un circuito regolarmente acceso e spento.

Uso previsto

- Questo apparecchio è progettato per preparare prodotti semi-

finiti o pasti pronti (solo per la lavorazione di prodotti alimentari), tra cui tritatura, taglio, miscelazione, impastatura, cottura a vapore, cottura sottovuoto, miscelazione, frittura. L'apparecchiatura può essere utilizzata anche per pesare prodotti. Qualsiasi altro utilizzo può causare danni all'apparecchiatura o lesioni personali.

- Il funzionamento dell'apparecchiatura per qualsiasi altro scopo deve essere considerato un uso improprio del dispositivo. L'utente sarà l'unico responsabile per l'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)

N.	Nome	N.	Nome
1	Tappo del riempitivo	2	Coperchio per lavorazione a caldo
3	Guarnizione coperchio	4	Frusta
5	Mescolare la pala	6	Lame
7	Cestello a vapore	8	Ciotola
9	Cavo di alimentazione	10	Interruttore principale
11	Unità base	12	Display touch screen
13	Manopola	14	Spatola
15	Tazza di misurazione	16	Coperchio della vaschetta del vapore
17	Vapore basso	18	Vapore profondo
19	Guarnizione della vaschetta del vaporizzatore	20	Spingitore
21	Coperchio per lavorazione a freddo	22	Guarnizione coperchio
23	Sezionamento/distruzione del disco	24	Albero di trasmissione

Preparazione prima dell'uso

- Rimuovere tutte le confezioni protettive e l'involucro.
- Verificare che l'apparecchiatura non sia danneggiata e che sia dotata di tutti gli accessori. In caso di consegna incompleta e danni. Contattare immediatamente il fornitore. Non utilizzare l'apparecchiatura.
- Pulire 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 le istruzioni per riferimento futuro



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


Display - Home page

(Fig. 2 a pagina 3)


1. Impostazioni
2. Ricette automatiche
3. Cottura manuale
4. Programmi automatici
5. Scarica nuove ricette

Impostazioni

(Fig. 3 a pagina 4)





- Toccare l'icona  per immettere le impostazioni generali.
- Scegliere "Parametro di rete" per collegare la rete WiFi disponibile.

Nota: La rete WiFi è necessaria per l'aggiornamento del software e il download di nuove ricette.

- Scegliere "Lingua" se si desidera modificare la lingua operativa del menu e delle ricette.
- Scegliere "Informazioni su di noi" per visualizzare le informazioni sul software e sull'apparecchiatura; è inoltre possibile verificare se sono disponibili aggiornamenti software (vedere ==> Scarica nuove ricette) o tornare alle impostazioni non corrette.
- Scegliere "Guida" per accedere al breve manuale utente digitale delle funzioni e delle modalità principali dell'apparecchiatura.
- Toccare l'icona  per tornare alla schermata della home page.

Modalità di lavoro

(Fig. 2.2-2.4)

- Per accedere alla modalità di lavoro desiderata (ricette automatiche, cottura manuale o programmi automatici), selezionarne una toccando lo schermo. È anche possibile selezionare la modalità ruotando la manopola, quindi inserirla premendola.
- Se si desidera cambiare modalità: dopo aver effettuato l'accesso alla modalità selezionata, scorrere con il dito sullo schermo (da sinistra a destra o viceversa) o toccando l'icona nell'angolo in basso a destra [].
- Per avviare una fase di cottura, toccare l'icona  o premere la manopola; per mettere in pausa il processo, toccare l'icona  o premere la manopola.
- Per annullare la fase e uscire dal programma, toccare l'icona  o il simbolo "x" nell'angolo in alto a destra o premere continuamente la manopola più a lungo di 3 sek.

Cottura manuale - Impostazioni dei parametri principali



(Fig. 4 a pagina 4)



NOTE: La modalità di cottura manuale è solo per un singolo ciclo di cottura. Non è possibile impostare più di un passaggio o salvare le proprie impostazioni; l'apparecchiatura salva solo le ultime impostazioni scelte.

Toccare il parametro sullo schermo per poter modificare il valore; far scorrere il dito sullo schermo o ruotare la manopola per modificare il valore:

1. Impostazione della temperatura - Intervallo: 37-130 °C [dopo

37 °C, il valore successivo è 40 °C, quindi intervalli a 5 °C]. Il valore superiore sul display indica la temperatura attuale durante la cottura.

Nota: L'icona superiore  significa "coperchio chiuso"; se si apre il coperchio, l'icona cambierà in  (non è possibile avviare la cottura).

2. Impostazione del tempo - Intervallo: 0-90 min [toccare separatamente "minuti" e "secondi" per modificare il valore; intervallo a 1 sec o 1 min]; dopo l'inizio della cottura, il valore superiore mostrerà il tempo impostato e il tempo inferiore conterà al minimo.
3. Impostazione della velocità - Intervallo: 1-3 [per la pala mescolatrice]; 1-4 [per la baffi]; 1-12 [per la lama]; toccare l'icona  modifica rotazione in senso non orario - l'icona  verrà visualizzata [in quell'intervallo di velocità dell'opzione è 1-3].


Programmi automatici

(Fig. 5-6 a pagina 5)

Nota: I valori nella parentesi sono impostazioni predefinite.






1. GINOCCHIO - Intervallo di temperatura: 0-37 °C [0 °C]; intervallo di tempo: 2-3 min [3 min]; velocità = 3
2. VAPORE - Al posto dell'impostazione della temperatura è presente l'impostazione del livello di vapore nell'intervallo: 1-3 [3]; intervallo di tempo: 1-60 min [20 min]; intervallo di velocità: 0-3 [0];

Nota: Il conto alla rovescia inizia dopo aver raggiunto i 95 °C.

3. COTTURA LENTA - Intervallo di temperatura: 60-100 °C [100 °C]; intervallo di tempo: 1-90 min [60 min]; intervallo di velocità: 1-3 [1]
4. BULLONE - Intervallo di temperatura: 60-100 °C [100 °C]; Tempo = infinito [0]; Nessuna impostazione della velocità
5. PROCESSORE ALIMENTARE - Nessuna impostazione della temperatura; Intervallo di tempo: 10-60 sek [30 sek]; Intervallo di velocità: 4-6 [5]
6. TAGLIO - Nessuna impostazione della temperatura; Intervallo di tempo: 10 - 4 min [10 sek]; Intervallo di velocità: 1-12 [6]
7. TURBO - Nessuna impostazione della temperatura; Tempo = 1 min; Velocità = 12
8. PESO - Peso massimo = 5 kg; per accedere alla modalità di ponderazione in un'altra schermata, toccare l'icona  nella parte superiore dello schermo; per reimpostare il simbolo del peso touch "Tare"; per uscire dalla modalità di ponderazione, toccare il simbolo "End".

Ricette automatiche

(Fig. 7A-D a pagina 6-7)

- La schermata Sorpresa per la ricerca delle ricette è "cercare con le lettere A-Z (Fig. 7A); scorrere con il dito sullo schermo o toccare qualsiasi lettera in basso per trovare la ricetta desiderata.
- Toccare l'icona  per modificare la visualizzazione dello schermo in base ai gruppi/tipi ordinati, come zuppe, piatti principali, deserti, insalate, ecc. [Fig. 7B]; toccare l'icona  per tornare alla visualizzazione di ricerca precedente.
- Per cercare le ricette in base alla frase, toccare l'icona  e scrivere qualsiasi frase dalla tastiera visualizzata.
- Per verificare se sono presenti nuove ricette, premere l'icona  [aggiornamento software; vedere di più ==> Scarica nuove ricette]
- Toccare l'icona  per controllare l'elenco delle ricette prefe-



rite o l'elenco della cronologia (le ultime ricette osservate) - per eliminare qualsiasi ricetta nell'elenco delle ricette preferite o eliminare la cronologia toccare l'icona .

- Per accedere a ciascuna ricetta e vedere i dettagli (Fig. 7C), toccare l'immagine assegnata alla ricetta.
- Dopo aver inserito i dettagli della ricetta (Fig. 7C) nella foto (a sinistra), verranno visualizzati il tempo di preparazione , il tempo di cottura e la quantità di porzione .
- Toccare l'icona per tornare alla visualizzazione di ricerca e scegliere un'altra ricetta.
- Toccare l'icona per aggiungere la ricetta all'elenco dei preferiti.
- Toccare l'icona per visualizzare l'elenco degli ingredienti; per visualizzare la descrizione completa dei passaggi toccare l'icona ; per suggerimenti speciali toccare l'icona ; per visualizzare l'elenco degli strumenti necessari toccare l'icona .
- Per iniziare a preparare la base della pietanza sulla ricetta, toccare l'icona ; l'apparecchiatura fornirà passo dopo passo ciò che è necessario fare (Fig. 7D).
- Per saltare ciascun passaggio o tornare al passaggio precedente, toccare il numero di passaggi, le icone o , scorrere con il dito sullo schermo o ruotare la manopola.
- Per controllare i dettagli (ingredienti, descrizione dei passi o suggerimenti) toccare l'icona .

Istruzioni operative

Uso quotidiano

Per ogni uso quotidiano, seguire i passaggi seguenti:

- Inserire la vaschetta (Fig. 1.8) nell'unità base (Fig. 1.11) - la marcatura "max" deve trovarsi sul retro.
- Collegare la spina alla presa elettrica.
- Accendere l'apparecchiatura tramite l'interruttore principale (Fig. 1.10); viene visualizzata la pagina iniziale (Fig. 2).
- Regolare le impostazioni generali (Fig. 3) o scegliere la modalità di lavoro dalla home page. Seguire i passaggi descritti in questo manuale.
- Scegliere gli accessori desiderati per la lavorazione degli alimenti in base alla modalità di lavoro scelta e alle istruzioni comuni (vedere anche ==> Suggerimenti per l'uso).

Nota: Il frusta deve essere sempre usato con le lame (Fig. 8)

- Dopo l'uso pulire l'apparecchiatura e gli accessori (vedere ==> Pulizia e manutenzione).

Nota: Per estrarre il cestello del vapore: mettere la tazza di misurazione nella fessura del cestello del vapore, ruotare in senso orario ed estrarre il cestello.

Suggerimenti per l'uso

Accessori	Scopo	Parametri
Frusta	Bianco d'uovo a frusta	Velocità: 4 Tempo: 2-4 min
	Crema a frusta	Velocità: 3 Tempo: 3-5 min

Piastrina di agitazione	Zuppa	Velocità: 1-2 Tempo: 1-90 min Temp.: 100 °C
	Impastatura	Velocità: 1-2 Tempo: 2-4 min
	Altri ingredienti che devono riscaldarsi	Velocità: 1-2 Tempo: secondo necessità Temp.: secondo necessità
Lama	Tritare la carne	Velocità: 8-12 Tempo: 30-60 sek
	Zucchero da schiacciamento del ghiaccio	Velocità: 8-12 Tempo: 10-20 sek
	Miscelatore	Velocità: 8-12 Tempo: 1-2 min
	Tritare [cipolla, scalogno, sedano, ecc.]	Velocità: 5-7 Tempo: 15-60 sek
	Fagioli, semi di soia, noci, arachidi, chicchi di caffè, mandorle	Velocità: 12 Tempo: 2-3 min
Cestello a vapore	Riso, ecc.	Tempo: 20-30 min Vapore: 1-2
Disco sezionatore	Fette (solo robot da cucina)	Velocità: 4-6 Tempo: 30-60 sek
Vapore	Pesce, ecc.	Tempo: 10-60 min Vapore: 2-3

Scarica nuove ricette

Nota: Le nuove ricette vengono aggiornate durante l'aggiornamento del software. Per aggiornare la connessione è necessario utilizzare la rete WiFi.

- L'aggiornamento del software e il download di una nuova ricetta sono possibili con 3 metodi:
 1. Toccando la home page "Scarica nuove ricette" (Fig. 2);
 2. Nel menu Impostazioni - sezione "Informazioni su di noi" (Fig. 3);
 3. Toccando l'icona in modalità "Ricevute automatiche".
 - Se si desidera aggiornare il software in tempo, dopo aver scelto uno dei metodi sopra indicati, toccare "Conferma" e attendere il download e l'installazione degli aggiornamenti.
- Nota: Per ulteriori dettagli sulle fasi di aggiornamento, vedere ==> Impostazione ==> Guida ==> Breve guida per l'utente.

Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE! Scollegare sempre l'apparecchiatura dalla rete elettrica e raffreddarla prima di riparla, 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.

PERICOLO DI LESIONI! Prestare attenzione quando si maneggiano le lame taglienti durante la pulizia.

Pulizia

- Non immergere mai l'apparecchiatura in acqua o altri liquidi.
- Pulire la superficie della ciotola raffreddata con un panno o una spugna leggermente inumiditi con una soluzione detergente delicata.
- Pulire la superficie esterna dell'unità principale e toccare il mago con un panno leggermente umido
- Non utilizzare mai spugne o detersivi abrasivi, lana d'ac-



ciaio o utensili metallici per pulire le parti interne o esterne dell'apparecchiatura.

- Non utilizzare mai detergenti aggressivi, abrasivi o clorurati. Non utilizzare oggetti appuntiti o appuntiti. Non utilizzare benzina o solventi!
- Evitare il contatto dell'acqua con i componenti elettrici.
- Accessori: Le parti 1-7; 14-15. 20-24 sono lavabili in lavastoviglie.

Manutenzione

- Controllare regolarmente il funzionamento dell'apparecchiatura per evitare problemi che possono causare gravi incidenti.
- Non appena si ritiene che l'apparecchiatura non funzioni correttamente o si verifica un problema, interrompere l'utilizzo dell'apparecchiatura, 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 già stata scollegata dalla presa elettrica e raffreddata completamente.
- Conservare l'apparecchiatura in un luogo fresco, pulito e asciutto.
- Non appoggiare mai oggetti pesanti sull'apparecchiatura in quanto potrebbero danneggiarla.
- Non spostare l'apparecchiatura mentre è in funzione. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica durante lo spostamento e tenerla in basso.

Risoluzione dei problemi

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

Problemi	Possibile causa	Possibile soluzione
L'apparecchiatura non si accende	Collegamento non corretto all'alimentazione di rete	Controllare il collegamento con l'alimentazione principale
L'apparecchiatura funziona (luce della manopola accesa) ma lo schermo è nero	Guasto scheda elettronica interna	Contatto con servizio autorizzato
Il programma non si avvia	Errore accessori/parti	Seguire i consigli sullo schermo
Il touchscreen non funziona	Guasto o danno del touchscreen	Contatto con servizio autorizzato
La manopola non funziona	Guasto o danno alla manopola	Contatto con servizio autorizzato
La ciotola non si riscalda/non funziona	Temperatura eccessiva della ciotola	Controllo della temperatura di reset - tramite interruttore di reset bianco sul fondo della vaschetta
L'aggiornamento non è possibile	Errore WiFi	Controllare la connessione alla rete WiFi

Garanzia

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

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

Smaltimento e ambiente



Durante lo smantellamento dell'apparecchiatura, il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Al contrario, è responsabilità dell'utente smaltire le apparecchiature di scarto consegnandole a un punto di raccolta designato. La mancata osservanza di questa regola può essere penalizzata in conformità con le normative applicabili sullo smaltimento dei rifiuti. La raccolta e il riciclaggio separati delle apparecchiature di scarto al momento dello smaltimento contribuiranno a preservare le risorse naturali e a garantire che vengano riciclate in modo da proteggere la salute umana e l'ambiente.


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

ROMÂNĂ

Stimate client,

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

Instrucțiuni de siguranță

- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nicio daună cauzată de funcționarea incorectă și utilizarea necorespunzătoare.
- Țineți aparatul și ștecherul/conexiunile la distanță de apă și alte lichide. În cazul în care aparatul cade în apă, scoateți imediat conexiunile de la rețea. Nu utilizați aparatul până când nu a fost verificat de un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va pune viața în pericol.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul/conexiunile electrice cu mâinile umede sau umede.
-  **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





În mod regulat conexiunile electrice și cablul pentru a depista eventualele deteriorări. Când este deteriorat, deconectați aparatul de la sursa de alimentare. Acesta trebuie reparat de către un furnizor, un agent de service sau o persoană cu o calificare similară pentru a evita pericolul sau vătămarea.

- 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.
- **AVERTISMENT!** Când poziționați aparatul, dirijați bine cablul de alimentare, dacă este necesar, pentru a preveni tragerea accidentală, deteriorarea, contactul cu suprafața de încălzire sau pericolul de împiedicare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- **AVERTISMENT!** Atât timp cât ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- **AVERTISMENT!** Oprii ÎNTOTDEAUNA aparatul înainte de a-l deconecta de la sursa de alimentare, curățare, întreținere sau depozitare.
- Conectați ștecherul la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât în caz de urgență aparatul să poată fi scos din priză imediat.
- Nu transportați niciodată aparatul de cablu.
- 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 în ceea ce privește siguranța și poate deteriora aparatul. Utilizați numai piese și accesorii originale.
- Conectați aparatul la o priză electrică numai cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.
- 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, în niciun caz, utilizat de copii.
- Nu lăsați aparatul și conexiunile sale electrice la îndemâna copiilor.
- Acest aparat trebuie pus în funcțiune de către personal instruit în bucătăria restaurantului, a cantinelor sau a barului etc.
- Nu așezați aparatul pe un obiect de încălzire (benzină, electrică, aragaz cu cărbune etc.).
- Nu acoperiți aparatul în timpul funcționării.
- 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.
- Nu utilizați acest aparat cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă.
- Nu așezați obiecte pe aparat.
- Aparatul nu poate fi instalat într-o zonă în care poate fi utilizat un jet de apă.
- **AVERTISMENT!** Păstrați toate orificiile de ventilație din aparat departe de obstrucții.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 20 cm în jurul aparatului pentru ventilare în timpul utilizării.

Instrucțiuni speciale de siguranță

- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cum ar fi:

- spațiile de bucătărie ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
- case de ferme;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
- tip pat și mic dejun.

-  **PRECAUȚIE! RISC DE ARSURI! SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!** Bolul, capacul și accesoriile pot fi fierbinți în timpul utilizării. Atingeți numai panoul de comandă și butonul rotativ.
-  **PRECAUȚIE!** Oprii ÎNTOTDEAUNA mașina și deconectați sursa de alimentare înainte de a atinge orice piese în mișcare.
- Țineți firele lungi de păr, bijuteriile și hainele largi la distanță de piesele mobile și instrumentele/atașamentele montate.
- **AVERTISMENT!** Aveți grijă când manipulați discurile sau lamele de tăiere. Purtați mănuși de protecție (nefurnizate), dacă este necesar.
- **AVERTISMENT!** Nu scoateți și nu deschideți niciodată capacul în timp ce aparatul funcționează. Aburul poate ieși și poate provoca arsuri.
- Scoateți întotdeauna accesoriile înainte de a turna conținut din vas.
- Nu depășiți nivelul maxim de umplere marcat pe partea interioară a vasului (MAX).
- Închideți întotdeauna bușonul de umplere în timpul utilizării.
- Nu utilizați niciodată aparatul în modul de gătit cu vasul gol.
- **PRECAUȚIE:** Pentru a evita pericolul cauzat de resetarea accidentală a decupajului termic, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un cronometru, sau conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat.

Domeniu de utilizare

- Acest aparat este conceput pentru a prepara produse semi-finite sau preparate gata preparate (doar pentru prelucrarea alimentelor), inclusiv mărunțire, tăiere, amestecare, amestecare, frământare, gătire la abur, gătire Sous Vide, amestecare, prăjire. Aparatul poate fi utilizat și pentru cântărirea produselor. Orice altă utilizare poate duce la deteriorarea aparatului sau vătămări corporale.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop va fi considerată o utilizare incorectă a dispozitivului. Utilizatorul va fi singurul responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului.

Instalare împământare

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 ștețăr cu împământare sau conexiuni electrice cu cablu de împământare. Conexiunile trebuie instalate și împământate corespunzător.


Principalele componente ale produsului

(Fig. 1 de la pagina 3)

Nr.	Nume	Nr.	Nume
1	Capac de umplere	2	Capac de procesare la cald







3	Garnitură capac	4	Whisk
5	Paletă pentru amestecare	6	Lame
7	Coș pentru abur	8	Bol
9	Cablu de alimentare	10	Comutator principal
11	Unitate de bază	12	Afișaj ecran tactil
13	Buton de selectare	14	Spatulă
15	Pahar de măsurare	16	Capac vas Steamer
17	Vas cu aburi puțin	18	Bol adânc pentru steamer
19	Garnitură vas Steamer	20	Împingător
21	Capac de procesare la rece	22	Garnitură capac
23	Disc pentru felie / mărunțire	24	Ax de acționare

- Atingeți pictograma  pentru a reveni la ecranul paginii de pornire.

Moduri de lucru

(Fig. 2.2-2.4)

- Pentru a intra în modul de lucru dorit (rețete automate, gătire manuală sau programe automate), alegeți oricare dintre acestea atingând ecranul. De asemenea, puteți selecta modul rotind butonul de selectare, apoi introduceți-l apăsând butonul de selectare.
- Dacă doriți să schimbați modul: după intrarea în modul selectat, glisați cu degetul pe ecran (de la stânga la dreapta sau invers) sau atingeți pictograma din colțul din dreapta jos ().
- Pentru a începe orice etapă de gătire, atingeți pictograma  sau apăsați butonul de selectare; pentru a întrerupe procesul, atingeți pictograma  sau apăsați butonul de selectare.
- Pentru a anula pasul și a ieși din program, atingeți pictograma  sau simbolul „x” din colțul din dreapta sus sau apăsați continuu butonul mai lung de 3 sec.





RO

Gătire manuală - Setări parametri principali

(Fig. 4 de la pagina 4)

NOTĂ: Modul de gătire manuală este doar pentru un singur ciclu de gătire. Nu există posibilitatea de a seta mai mult de un pas sau de a salva propriile setări; aparatul salvează doar ultimele setări alese.

Atingeți parametrul de pe ecran pentru a putea modifica valoarea; glisați degetul pe ecran sau rotiți butonul de selectare pentru a modifica valoarea:

1. **Setare temperatură** - Interval: 37-130°C [după 37°C, următoarea valoare este 40°C, apoi intervale la 5°C]. Valoarea superioară de pe afișaj indică temperatura curentă la gătire. Notă: Pictograma superioară  înseamnă „capac închis”; dacă deschideți capacul, pictograma se va schimba în  (pornirea gătitului nu este posibilă).
2. **Setare timp** - Interval: 0-90 min (atingeți separat „minute” și „secundă” pentru modificarea valorii; interval la 1 sec sau 1 min); după începerea gătirii, valoarea superioară va indica timpul setat, iar valoarea inferioară va indica timpul de numărare.
3. **Setare viteză** - Interval: 1-3 (pentru paletă de amestecare); 1-4 (pentru tel); 1-12 (pentru lamă); atingeți pictograma  cu schimbarea rotației în sens invers acelor de ceasornic - se  va afișa pictograma (în acel interval de viteză opțional este 1-3).

Programe automate

(Fig. 5-6 de la pagina 5)

Notă: Valorile din paranteză sunt setări implicite.

1. **FRAMANTARE** - Interval de temperatură: 0-37°C [0°C]; Interval de timp: 2-3 min (3 min); Viteză = 3
 2. **ABUR** - În locul setării temperaturii, există o setare a nivelului aburului în interval: 1-3 [3]; Interval de timp: 1-60 min [20 min]; Interval viteză: 0-3 [0];
- Notă: Numărătoarea inversă începe după ce ajunge la 95°C.
3. **GĂTIRE LENTĂ** - Interval de temperatură: 60-100°C [100°C]; Interval de timp: 1-90 min [60 min]; Interval de viteză: 1-3 [1]
 4. **FIERBERE** - Interval de temperatură: 60-100°C [100°C]; Timp = infinit [0]; Nicio setare de viteză
 5. **ROBOT DE BUCATERIE** - Fără setare de temperatură; Interval

Pregătirea înainte de utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele și ambalajele de protecție.
- Verificați pentru a vă asigura că aparatul este nedeteriorat și cu toate accesoriile. În caz de livrare incompletă și daune. Contactați imediat furnizorul. Nu utilizați aparatul.
- Curățați 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 instrucțiunile pentru consultare ulterioară

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.


Afișaj - Pagina principală

(Fig. 2 de la pagina 3)

1. Setări
2. Rețete automate
3. Gătire manuală
4. Programe automate
5. Descărcați rețete noi

Setări

(Fig. 3 de la pagina 4)


- Atingeți pictograma  pentru a introduce setările generale.
- Alegeți „Parametru de rețea” pentru a conecta rețeaua WiFi disponibilă.

Notă: Rețeaua WiFi este necesară pentru actualizarea software-ului și descărcarea de noi rețete.

- Alegeți „Limbă” dacă doriți să modificați limba operațională a meniului și a rețetelor.
- Alegeți „Despre noi” pentru a vedea informații despre software și aparat; puteți verifica, de asemenea, dacă există o actualizare de software disponibilă [Consultați == > Descărcați rețete noi] sau reveniți la setările de defectare.
- Alegeți „Ajutor” pentru a accesa manualul de utilizare scurt digital al funcțiilor principale și modurilor aparatului.





















de timp: 10-60 sek (30 sek); Interval de viteză: 4-6 (5)

6. **TOCARE** - Fără setare de temperatură; Interval de timp: 10 sek - 4 min (10 sek); Interval de viteză: 1-12 (6)
7. **PULSE** - Nicio setare de temperatură; Timp = 1 min; Viteză = 12
8. **CANTAR** - Greutate maximă = 5 kg; Pentru a intra în modul de ponderare în altă vizualizare de pe ecran, atingeți pictograma  din partea superioară a ecranului; pentru a reseta simbolul de greutate touch „Tare”; pentru a ieși din modul de ponderare, atingeți simbolul „End”.

Rețete automate

(Fig. 7A-D de la pagina 6-7)

- Ecranul Deafult pentru căutarea rețetelor este „căutarea după literele A-Z (Fig. 7A); glisați cu degetul pe ecran sau atingeți orice literă din partea de jos pentru a găsi rețeta dorită.
- Atingeți pictograma  pentru a modifica vizualizarea ecranului la vizualizarea desfășurării în funcție de grupurile/tipurile sortate, cum ar fi supe, preparate principale, deserturi, salate etc. (Fig. 7B); atingeți pictograma  pentru a reveni la vizualizarea căutată anterior.
- Pentru a căuta rețete după frază, atingeți pictograma  și scrieți orice frază de la tastatura afișată.
- Pentru a verifica dacă există rețete noi care să conțină pictograma  (Actualizare software; vedeți mai multe ==> În-cărcăți rețete noi)
- Atingeți pictograma  pentru a verifica lista de rețete favorite sau lista de istoric  (cele mai recente rețete urmărite) - pentru a șterge orice rețetă din lista de rețete favorite sau pentru a șterge istoricul, atingeți pictograma .
- Pentru a intra în fiecare rețetă și a vedea detalii (Fig. 7C), atingeți imaginea atribuită rețetei.
- După introducerea detaliilor rețetei (Fig. 7C) în fotografie (în stânga), va exista ora de preparare , durata de gătire  și cantitatea de porții .
- Atingeți pictograma  pentru înapoi pentru a căuta vizualizarea și alegeți altă rețetă.
- Atingeți pictograma  pentru a adăuga o rețetă la lista de preparate favorite.
- Atingeți pictograma  pentru a afișa lista de ingrediente; pentru a afișa descrierea completă a pașilor, atingeți pictograma ; pentru sfaturi speciale, atingeți pictograma ; pentru lista de instrumente necesare, atingeți pictograma .
- Pentru a începe să puneți baza preparatului pe rețetă, atingeți pictograma ; aparatul vă va furniza pas cu pas ceea ce trebuie să faceți (Fig. 7D).
- Pentru a sări peste fiecare pas sau înapoi la pasul anterior, atingeți numărul de pași, pictogramele < sau >, glisați cu degetul pe ecran sau rotiți butonul.
- Pentru a verifica detaliile (ingrediente, pași decrifați sau sfaturi), atingeți pictograma .

Instrucțiuni de utilizare

Utilizarea zilnică

Pentru fiecare utilizare zilnică, urmați pașii de mai jos:

- Introduceți vasul (Fig. 1.8) în unitatea de bază (Fig. 1.11) - marcajul „max” trebuie să fie în partea din spate.
- Conectați ștecherul la priză electrică.
- Porniți aparatul de la comutatorul principal (Fig. 1.10); se va

afișa pagina de pornire (Fig. 2).

- Ajustați setările generale (Fig. 3) sau alegeți modul de lucru din pagina principală. Uurmați pașii descriși în acest manual.
- Alegeți accesoriile dorite pentru procesarea alimentelor în funcție de modul de lucru ales și de instrucțiunile comune (consultați și ==> Sfaturi de funcționare).

Notă: Șoapta trebuie utilizată întotdeauna cu lamele (Fig. 8)

- După utilizare, curățați aparatul și accesoriile (consultați ==> Curățare și întreținere).

Notă: Pentru a scoate coșul pentru abur: puneți paharul de măsurare în fanta coșului pentru abur, rotiți în sens orar și scoateți coșul.


Sfaturi de funcționare

Accesor	Scop	Parametri
Whisk	Înăbușire albuș de ou	Viteză: 4 Timp: 2-4 min
	Cremă de înghițire	Viteză: 3 Timp: 3-5 min
Paletă pentru amestecare	Supă	Viteză: 1-2 Timp: 1-90 min Temp.: 100°C
	Frământare	Viteză: 1-2 Timp: 2-4 min
	Alte ingrediente care trebuie încălzite	Viteză: 1-2 Timp: conform necesităților Temp.: conform necesităților
Lamă	Tocarea cărnii	Viteză: 8-12 Timp: 30-60 de secunde
	Zahăr zdrobit gheață	Viteză: 8-12 Timp: 10-20 de secunde
	Blender	Viteză: 8-12 Timp: 1-2 min
	Tocare (ceapă, șah, țelină etc.)	Viteză: 5-7 Timp: 15-60 de secunde
	Boabe, boabe de soia, nuci, arahide, boabe de cafea, migdale	Viteză: 12 Timp: 2-3 min
Coș pentru abur	Orez etc.	Timp: 20-30 min Abur: 1-2
Disc feliat	Secțiuni (numai robotul de bucătărie)	Viteză: 4-6 Timp: 30-60 de secunde
Aburator	Pește etc.	Timp: 10-60 min Abur: 2-3

Descărcați rețete noi

Notă: Noile rețete se actualizează în timpul actualizării software. Pentru actualizare, este necesară conectarea la rețeaua WiFi.

- Actualizarea software-ului și descărcarea unei rețete noi sunt posibile prin 3 metode:

1. Atingând pagina de pornire „Descărcare rețete noi” (Fig. 2);
 2. În meniul de setări - secțiunea „Despre noi” (Fig. 3);
 3. Atingând pictograma  în modul „Rețete automate”.
- Dacă doriți să actualizați software-ul la timp, după ce alegeți una dintre metodele de mai sus, atingeți „Confirmare” și aș-



teptați descărcarea și instalarea actualizărilor.
 Notă: Pentru mai multe detalii despre pașii de actualizare, consultați ==> Setare ==> Ajutor ==> Scurt ghid de utilizare.

Curățare și întreținere

ATENȚIE! Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică 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 componentele se vor uda și se pot produce șocuri electrice.

PERICOL DE RĂNIRE! Trebuie procedat cu atenție la manipularea lamelor ascuțite în timpul curățării.

Curățare

- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide.
- Curățați suprafața vasului răcit cu o lavetă sau un burete ușor umezit cu o soluție de săpun delicat.
- Curățați suprafața externă a unității principale și atingeți țipețele cu o cârpă ușor umedă
- Nu folosiți niciodată bureți sau detergenți abrazivi, bureți de sârmă sau ustensile metalice pentru a curăța interiorul sau exteriorul aparatului.
- Nu utilizați niciodată agenți de curățare agresivi, abrazivi sau clorurați. Nu utilizați obiecte ascuțite sau ascuțite. Nu utilizați benzină sau solvenți!
- Evitați contactul apei cu componentele electrice.
- Accesorii: Piesele 1-7; 14-15. 20-24 pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Întreținere

- Verificați regulat funcționarea aparatului pentru a preveni problemele care pot cauza accidente grave.
- Imediat ce simțiți că aparatul nu funcționează corect sau există o problemă, opriți utilizarea aparatului, opriți-l și contactați furnizorul.
- Toate lucrările de întreținere, instalare și reparare trebuie efectuate de tehnicieni specializați autorizați sau recomandați de producător.

Transport și depozitare

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

Depanare

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

Probleme	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Aparatul nu pornește	Conexiune necorespunzătoare la alimentarea de la rețea	Verificați conexiunea cu sursa de alimentare

Aparatul funcționează (indicatorul luminos al butonului este aprins), dar ecranul este negru	Defecțiune internă a plăcii electronice	Contact cu serviciul autorizat
Programul nu pornește	Eroare accesorii/piese	Urmați sfaturile de pe ecran
Ecranul tactil nu funcționează	Eroare sau deteriorare ecran tactil	Contact cu serviciul autorizat
Butonul nu funcționează	Defecțiune sau deteriorare buton	Contact cu serviciul autorizat
Bolul nu se încălzește / nu funcționează	Bol la temperatură excesivă	Resetați control temperatură - prin comutatorul alb de resetare din partea de jos a vasului
Actualizarea nu este posibilă	Eroare WiFi	Verificați conexiunea la rețeaua WiFi

Garanție

Orice defect care afectează funcționalitatea aparatului care devine evident în termen de un an de la achiziție va fi reparat prin reparații gratuite sau înlocuire, cu condiția ca aparatul să fi fost utilizat și întreținut în conformitate cu instrucțiunile și să nu fi fost abuzat sau utilizat necorespunzător în niciun fel. Drepturile dvs. legale nu sunt afectate. Dacă aparatul este revendicat în garanție, 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 deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dvs. să eliminați deșeurile de echipamente prin predarea acestora la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu regulamentele aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea și reciclarea separată a deșeurilor dvs. de echipamente la momentul eliminării va ajuta la conservarea resurselor naturale și va asigura reciclarea acestora într-o manieră care protejează sănătatea umană și mediul înconjurător.

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



Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή Hendi. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήστη, δίνοντας ιδιαίτερα 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 προοριζόμενο 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.
- Διατηρείτε τη συσκευή και το φις/τις ηλεκτρικές συνδέσεις μακριά από νερό και άλλα υγρά. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει σε νερό, αφαιρέστε αμέσως τις συνδέσεις από την πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει κινδύνους απειλητικούς για τη ζωή.
- Μην επιχειρήσετε ποτέ να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το βύσμα/τις ηλεκτρικές συνδέσεις με βρεγμένα ή υγρά χέρια.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ! Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Μην εμβαιβίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην κρατάτε ποτέ τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.

- **ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΗΜΙΑ!** Ελέγχετε τακτικά τις ηλεκτρικές συνδέσεις και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Όταν έχει υποστεί ζημιά, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Πρέπει να επισκευάζεται από προμηθευτή, αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλο κατάλληλα καταρτισμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου ή τραυματισμού.
- 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.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, δρομολογήστε με ασφάλεια το καλώδιο ρεύματος, εάν είναι απαραίτητο, για να αποτρέψετε τυχόν ακούσιο τράνιγμα, ζημιά, επαφή με την επιφάνεια θέρμανσης ή κίνδυνο παρασάτηματος.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εφόσον το φις είναι στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Απενεργοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ τη συσκευή πριν από την αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, έτσι ώστε σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης η συσκευή να μπορεί να αποσυνδεθεί αμέσως από την πρίζα.
- Μην μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή άλλες επιπλέον συσκευές εκτός από αυτές που παρέχονται με τη συσκευή ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει κίνδυνος για την ασφάλεια του χρήστη και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και παρελκόμενα.

- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- 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.
- Ο χειρισμός της συσκευής αυτής πρέπει να γίνεται από εκπαιδευμένο προσωπικό στην κουζίνα του εστιατορίου, σε καντίνες ή σε μπαρ κ.λπ.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε θερμαντικό αντικείμενο (βενζίνη, ηλεκτρικό, κάρβουνο κ.λπ.).
- Μην καλύψετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνές φλόγες, εκρηκτικά ή εύφλεκτα υλικά. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή σε οριζόντια, σταθερά, καθαρά, ανθεκτικά στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εγκατάσταση σε χώρο όπου μπορεί να χρησιμοποιηθεί πιτάκακα νερού.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Διατηρείτε όλα τα ανοίγματα εξερισμού στη συσκευή μακριά από εμπόδια.
- Αφήστε τουλάχιστον 20 cm απόσταση γύρω από τη συσκευή για εξερισμό κατά τη χρήση.

Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - αγροτικές κατοικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, motels και άλλα περιβάλλοντα κατοικιών,
 - περιβάλλον τύπου κρεβατιού και πρωινού.



ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ! ΖΕΣΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ! Το μπολ, το καπάκι και τα αξεσουάρ μπορεί να είναι ζεστά κατά τη χρήση. Αγγίξτε μόνο τον πίνακα ελέγχου και το κουμπί .



ΠΡΟΣΟΧΗ! Απενεργοποιείτε ΠΑΝΤΟΤΕ το μηχανήμα και αποσυνδέστε το τροφοδοτικό πριν αγγίξετε οποιαδήποτε κινούμενα μέρη.

- Διατηρείτε τις μακριές τρίχες, τα κοσμήματα και τα χαλαρά ρούχα μακριά από κινούμενα μέρη και τοποθετημένα εργαλεία/εξαρτήματα.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά το χειρισμό των δίσκων κοπής ή των λεπίδων. Φοράτε προστατευτικά γάντια (δεν παρέχονται) εάν είναι απαραίτητο.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ποτέ μην αφαιρείτε ή ανοίγετε το καπάκι ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Ο ατμός μπορεί να βγει και να προκαλέσει εγκαύματα.
- Αφαιρείτε πάντα τα εξαρτήματα πριν ρίξετε περιεχόμενο από το μπολ.
- Μην υπερβείτε τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης που αναγράφεται στην εσωτερική πλευρά του μπολ (MAX).
- Να κλείνετε πάντα το καπάκι πλήρωσης κατά τη χρήση.
- Μην λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή στον τρόπο λειτουργίας μαγειρέματος με το άδειο μπολ.



- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για την αποφυγή κινδύνου λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, η συσκευή αυτή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, όπως χρονδιακόπτης, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.

Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για την προετοιμασία ημιετών προϊόντων ή έτοιμων γευμάτων (μόνο για επεξεργασία τροφίμων), συμπεριλαμβανομένου του τεμαχισμού, της κοπής, της ανάμειξης, της ανάμιξης, του ζύμωσης, του ψαίματος στον ατμό, του μαγειρέματος με Sous Vide, της ανάμιξης, του ηγνίσματος. Η συσκευή μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για τη ζύγιση προϊόντων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή τραυματισμό.
- Η λειτουργία της συσκευής για οποιονδήποτε άλλο σκοπό θα πρέπει να θεωρείται εσφαλμένη χρήση της συσκευής. Ο χρήστης θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος για την ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Εγκατάσταση γείωσης

Αυτή η συσκευή έχει ταξινομηθεί ως κατηγορίας προστασίας 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)

No.	Όνομα	No.	Όνομα
1	Κάλυμμα πλήρωσης	2	Θερμό καπάκι επεξεργασίας
3	Παρέμβυσμα καπακιού	4	Χτύπημα
5	Πτερύγιο ανάδευσης	6	Λεπίδες
7	Καλάθι ατμού	8	Μπολ
9	Καλώδιο ρεύματος	10	Κύριος διακόπτης
11	Μονάδα Βάσης	12	Οθόνη αφής
13	Κουμπί	14	Σπάτουλα
15	Κύπελλο μέτρησης	16	Καπάκι μπολ Steamer
17	Ρηχό μπολ ατμού	18	Βαθύ μπολ ατμού
19	Φλάντζα μπολ ατμού	20	Οθνητήρας
21	Καπάκι ψυχρής επεξεργασίας	22	Παρέμβυσμα καπακιού
23	Δίσκος κοπής / κοπής	24	Άξονας οδήγησης

Προετοιμασία πριν από τη χρήση

- Αφαιρέστε όλες τις προστατευτικές συσκευασίες και τα περιτυλίγματα.
- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιά και με όλα τα εξαρτήματα. Σε περίπτωση ατελούς παράδοσης και ζημιών. Επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Καθαρίστε 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 πιτσιλιάρια νερού.
- Φυλάξτε τη συσκευασία εάν σκοπεύετε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σας στο μέλλον.
- Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά

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


Οθόνη - Αρχική σελίδα

(Εικ. 2 στη σελίδα 3)


1. Ρυθμίσεις
2. Αυτόματες συνταγές
3. Χειροκίνητο μαγείρεμα
4. Αυτόματα προγράμματα
5. Λήψη νέων συνταγών

Ρυθμίσεις

(Εικ. 3 στη σελίδα 4)





- Αγγίξτε το εικονίδιο  για να εισαγάγετε τις γενικές ρυθμίσεις.
- Επιλέξτε «Παράμετρος δικτύου» για να συνδέσετε το διαθέσιμο δίκτυο WiFi.

Σημείωση: Το δίκτυο WiFi είναι απαραίτητο για την ενημέρωση λογισμικού και τη λήψη νέων συνταγών.

- Επιλέξτε «Γλώσσα» εάν θέλετε να αλλάξετε τη λειτουργική γλώσσα του μενού και των συνταγών.
- Επιλέξτε «Σχετικά με εμάς» για να δείτε τις πληροφορίες λογισμικού και συσκευής. Μπορείτε επίσης να ελέγξετε εάν υπάρχει οποιαδήποτε διαθέσιμη ενημέρωση λογισμικού (Βλ. == > Λήψη νέων συνταγών) ή να επιστρέψετε στις ρυθμίσεις ασφαλείας.
- Επιλέξτε «Βοήθεια» για να μεταβείτε στο ψηφιακό σύστημα εγχειρίδιο χρήστη των κύριων λειτουργιών και λειτουργιών της συσκευής.
- Αγγίξτε το εικονίδιο  για να επιστρέψετε στην αρχική οθόνη.

Λειτουργίες εργασίας

(Εικ.2.2-2.4)

- Για να εισέλθετε στην επιθυμητή λειτουργία εργασίας (αυτόματες συνταγές, χειροκίνητο μαγείρεμα ή αυτόματα προγράμματα), επιλέξτε οποιαδήποτε από αυτές αγγίζοντας την οθόνη. Μπορείτε επίσης να επιλέξετε τη λειτουργία στρέφοντας τον διακόπτη και, στη συνέχεια, να τον εισαγάγετε πιέζοντας τον διακόπτη.
- Εάν θέλετε να αλλάξετε τον τρόπο λειτουργίας: μετά την είσοδο στον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας, σύρετε με το δάχτυλο στην οθόνη (από αριστερά προς τα δεξιά ή αντίστροφα) ή αγγίζοντας το εικονίδιο στην κάτω δεξιά γωνία ().
- Για να ξεκινήσετε οποιαδήποτε βήμα μαγείρεματος, αγγίξτε το εικονίδιο  ή πιέστε τον διακόπτη. Για να διακόψετε τη διαδικασία αγγίξτε το εικονίδιο  ή πιέστε τον διακόπτη.
- Για να ακυρώσετε το βήμα και να εξέλθετε από το πρόγραμμα, αγγίξτε το εικονίδιο  ή το σύμβολο «x» στην επάνω δεξιά γωνία ή πιέστε συνεχόμενα το διακόπτη για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα.





Χεχοκίνητο μαγειρέμα - Ρυθμίσεις κύριων παραμέτρων (Εικ. 4 στη σελίδα 4)



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η χεχοκίνητη λειτουργία μαγειρέματος είναι μόνο για έναν κύκλο μαγειρέματος. Δεν υπάρχει δυνατότητα να ορίσετε περισσότερα από ένα βήματα ή να αποθηκεύσετε τις δικές σας ρυθμίσεις. Η συσκευή αποθηκεύει μόνο τις τελευταίες επιλεγμένες ρυθμίσεις.

Αγγίξτε την παράμετρο στην οθόνη για να μπορέσετε να αλλάξετε την τιμή. Σύρετε το δάκτυλο στην οθόνη ή περιστρέψτε τον διακόπτη για να αλλάξετε την τιμή:

1. **Ρύθμιση θερμοκρασίας** - Εύρος: 37-130°C (μετά τους 37°C, η επόμενη τιμή είναι 40°C, κατόπιν διαστήματα στους 5°C). Η υψηλότερη τιμή στην οθόνη σημαίνει ότι η τρέχουσα θερμοκρασία μαγειρεύει.

Σημείωση: Το επάνω εικονίδιο  σημαίνει «κλειστό καπάκι». Εάν ανοίξετε το καπάκι, το εικονίδιο θα αλλάξει σε  (δεν είναι δυνατή η έναρξη μαγειρέματος).

2. **Ρύθμιση χρόνου** - Εύρος: 0-90 λεπτά (αγγίξτε ξεχωριστά τα «λεπτά» και το «δευτερόλεπτο» για την αλλαγή της τιμής. Διάστημα στο 1 δευ. ή στο 1 λεπτό). Μετά την έναρξη του μαγειρέματος, η ανώτερη τιμή θα εμφανίζει τον καθορισμένο χρόνο και η χαμηλότερη τιμή θα είναι η αντίστροφη μέτρηση.

3. **Ρύθμιση ταχύτητας** - Εύρος: 1-3 (για πτερώση ανάδευσης), 1-4 (για αναδεύτηρα), 1-12 (για λεπίδα), αγγίξτε την περιστροφή  αλλαγής εικονιδίου αριστερόστροφα -  θα εμφανιστεί το εικονίδιο (σε αυτό το εύρος ταχύτητας επιλογής είναι 1-3).

Αυτόματα προγράμματα (Εικ. 5-6 στη σελίδα 5)

Σημείωση: Οι τιμές σε αγκύλη είναι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.

1. **ΜΑΜΑ** - Εύρος θερμοκρασίας: 0-37°C (0°C), Εύρος χρόνου: 2-3 λεπτά (3 λεπτά), Ταχύτητα = 3

2. **ΑΤΜΟΣ** - Αντί για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, υπάρχει ρύθμιση του επιπέδου ατμού στο εύρος: 1-3 (3), Εύρος χρόνου: 1-60 λεπτά (20 λεπτά), Εύρος ταχύτητας: 0-3 (0).

Σημείωση: Έναρξη αντίστροφης μέτρησης χρόνου μετά την επίτευξη 95°C.


3. **ΑΡΓΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ** - Εύρος θερμοκρασίας: 60-100°C (100°C), Εύρος χρόνου: 1-90 λεπτά (60 λεπτά), Εύρος ταχύτητας: 1-3 (1)

4. **ΒΟΙΛ** - Εύρος θερμοκρασίας: 60-100°C (100°C), Χρόνος = άπειρο (0), Χωρίς ρύθμιση ταχύτητας


5. **ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ** - Χωρίς ρύθμιση θερμοκρασίας, Εύρος χρόνου: 10-60 sek (30 sek), Εύρος ταχύτητας: 4-6 (5)


6. **ΧΟΡ** - Χωρίς ρύθμιση θερμοκρασίας, Εύρος χρόνου: 10 sek - 4 min (10 sek), Εύρος ταχύτητας: 1-12 (6)



















7. **TURBO** - Χωρίς ρύθμιση θερμοκρασίας, Χρόνος = 1 λεπτό, Ταχύτητα = 12

8. **ΒΑΡΟΣ** - Μέγιστο βάρος = 5 kg. Για να μεταβείτε στη λειτουργία στάθμισης σε άλλη προβολή οθόνης, αγγίξτε το εικονίδιο  στην επάνω πλευρά της οθόνης. Για να επαναφέρετε το σύμβολο της πίεσης του βάρους «Απόδορο», για να εξέλθετε από τη λειτουργία στάθμισης, αγγίξτε το σύμβολο «Τέλος».

Αυτόματες συνταγές (Εικ. 7A-D στη σελίδα 6-7)

- Η οθόνη κώφωσης για την αναζήτηση συνταγών είναι η «αναζήτηση με τα γράμματα A-Z (Εικ. 7A). Σύρετε με το δάκτυλο στην οθόνη ή αγγίξτε οποιοδήποτε γράμμα στο κάτω μέρος για να βρείτε την επιθυμητή συνταγή.
- Αγγίξτε το εικονίδιο  για να αλλάξετε την προβολή της οθό-

νης κατά την προβολή της οσαρίσματος με τις ταξινομημένες ομάδες / τύπους όπως σούπες, κύρια πιάτα, έρρημο, σαλάτες κ.λπ. (Εικ. 7B). Αγγίξτε το εικονίδιο  για να επιστρέψετε στην προβολή που αναζητήσατε προηγουμένως.

- Για να αναζητήσετε συνταγές με τη φράση, αγγίξτε το εικονίδιο  και γράψτε οποιαδήποτε φράση με το πληκτρολόγιο που εμφανίζεται.
- Για να ελέγξετε εάν υπάρχουν νέες συνταγές για να δείτε το εικονίδιο  [Ενημέρωση λογισμικού, δείτε περισσότερα ==> Κάντε λήψη νέων συνταγών]
- Αγγίξτε το εικονίδιο  για να ελέγξετε τη λίστα των αγαπημένων συνταγών  ή τη λίστα ιστορικού  (συνταγές που έχουν προβληθεί τελευταία) - για να διαγράψετε οποιαδήποτε συνταγή στη λίστα αγαπημένων συνταγών ή για να διαγράψετε το ιστορικό, αγγίξτε το εικονίδιο .
- Για να εισέλθετε σε κάθε συνταγή και να δείτε λεπτομέρειες (Εικ. 7C), αγγίξτε την εικόνα που αντιστοιχεί στη συνταγή.
- Αφού εισαγάγετε τις λεπτομέρειες της συνταγής (Εικ. 7C) της φωτογραφία (αριστερά), θα εμφανιστεί ο χρόνος προετοιμασίας , ο χρόνος μαγειρέματος  και η ποσότητα της μερίδας .
- Αγγίξτε το εικονίδιο  για να επιστρέψετε στην προβολή αναζήτησης και επιλέξετε άλλη συνταγή.
- Αγγίξτε το εικονίδιο  για να προσθέσετε συνταγή στη λίστα των αγαπημένων.
- Αγγίξτε το εικονίδιο  για να εμφανιστεί η λίστα των συστατικών. Για να δείτε την πλήρη περιγραφή των βημάτων, αγγίξτε το εικονίδιο . Για τη λίστα των απαιτούμενων εργαλείων αγγίξτε το εικονίδιο .
- Για να ξεκινήσετε να φτιάχνετε βάση πιάτων στη συνταγή, αγγίξτε το εικονίδιο . Η συσκευή θα σας παρέχει βήμα προς βήμα τι πρέπει να κάνετε (Εικ. 7D).
- Για να παραλείψετε κάθε βήμα ή πίσω στο προηγούμενο βήμα, αγγίξτε τον αριθμό του βήματος, τα εικονίδια  < > , σύρετε με το δάκτυλο στην οθόνη ή στρέψτε τον διακόπτη.
- Για να ελέγξετε τις λεπτομέρειες (συστατικά, βήματα ή συμβουλές), αγγίξτε το εικονίδιο .

Οδηγίες λειτουργίας

Καθημερινή χρήση

Σε κάθε καθημερινή χρήση, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- Εισαγάγετε το δοχείο (Εικ. 1.8) στη μονάδα βάσης (Εικ. 1.11) - η σήμανση «max» πρέπει να βρίσκεται στο πίσω μέρος.
- Συνδέστε το φις στην πρίζα.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή με τον κύριο διακόπτη (Εικ. 1.10). Θα εμφανιστεί η αρχική σελίδα (Εικ. 2).
- Προσαρμόστε τις γενικές ρυθμίσεις (Εικ. 3) ή επιλέξτε τη λειτουργία εργασίας από την αρχική σελίδα. Ακολουθήστε τα βήματα που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Επιλέξτε τα επιθυμητά αξεσουάρ για την επεξεργασία τροφίμων σύμφωνα με την επιλεγμένη λειτουργία εργασίας και τις κοινές οδηγίες (βλ. επίσης ==> Συμβουλές λειτουργίας).

Σημείωση: Το κτυπήτηρι θα πρέπει να χρησιμοποιείται πάντα με λεπίδες (Εικ. 8)

- Μετά τη χρήση, καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα (βλ. ==> Καθαρισμός και συντήρηση).

Σημείωση: Για να αφαιρέσετε το καλάθι ατμού: τοποθετήστε το δοσομετρικό κύπελλο στην υποδοχή του καθατού ατμού, περιστρέψτε δεξιόστροφα και αφαιρέστε το καλάθι.




Συμβουλές λειτουργίας

Αξεσουάρ	Σκοπός	Παράμετροι
Χιτύπημα	Χιτύπησε ασπράδι αυγού	Ταχύτητα: 4 Χρόνος: 2-4 λεπτά
	Κρέμα χιτύπηματος	Ταχύτητα: 3 Χρόνος: 3-5 λεπτά
Πτερύγιο ανάδευσης	Σούπα	Ταχύτητα: 1-2 Χρόνος: 1-90 λεπτά Θερμοκρασία: 100°C
	Ζύμωση	Ταχύτητα: 1-2 Χρόνος: 2-4 λεπτά
	Άλλα σασατικά που πρέπει να θερμανθούν	Ταχύτητα: 1-2 Χρόνος: σύμφωνα με τις ανάγκες Θερμ.: σύμφωνα με την ανάγκη
Λεπίδα	Κοπή κρέατος	Ταχύτητα: 8-12 Χρόνος: 30-60 sek
	Ζάχαρη από θρυμματισμό πάγου	Ταχύτητα: 8-12 Ώρα: 10-20 sek
	Μπλέντερ	Ταχύτητα: 8-12 Χρόνος: 1-2 λεπτά
	Τεμαχισμός (κρεμμύδι, κρεμμύδι, κρεμμύδι, σέλινο κ.λπ.)	Ταχύτητα: 5-7 Χρόνος: 15-60 sek
	Φασόλια, σάγια, ξηροί καρποί, φιστίκι, κόκκος καφέ, αμύγδαλο	Ταχύτητα: 12 Χρόνος: 2-3 λεπτά
Καλάθι ατμού	Ρύζι κ.λπ.	Χρόνος: 20-30 λεπτά Ατμός: 1-2
Δίσκος τεμαχιστή	Τομές (μόνο πολυμίξερ)	Ταχύτητα: 4-6 Χρόνος: 30-60 sek
Αιτιμαστής	Ψάρι κ.λπ.	Χρόνος: 10-60 λεπτά Ατμός: 2-3

Λήψη νέων συνταγών

Σημείωση: Οι νέες συνταγές ενημερώνονται κατά την ενημέρωση του λογισμικού. Για ενημέρωση, η σύνδεση με δίκτυο WiFi είναι απαραίτητη.

- Η ενημέρωση λογισμικού και η λήψη νέας συνταγής είναι δυνατή μέσω 3 μεθόδων:

1. Αγγίζοντας την αρχική σελίδα «Λήψη νέων συνταγών» [Εικ. 2] ;
2. Στο μενού ρυθμίσεων - νότια «Σχετικά με εμάς» [Εικ. 3],
3. Αγγίζοντας το εικονίδιο  στη λειτουργία «Αυτόματες συνταγές».

- Εάν θέλετε να ενημερώσετε το λογισμικό ακριβώς εγκαίρως, αφού επιλέξετε μια από τις παραπάνω μεθόδους, πατήστε «Επιβεβαίωση» και περιμένετε για τη λήψη και την εγκατάσταση ενημερώσεων.

Σημείωση: Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τα βήματα ενημέρωσης, ανατρέξτε στην ενότητα ==> Ρύθμιση ==> Βοήθεια ==> Σύντομος οδηγός χρήστη.

Καθαρισμός και συντήρηση

ΠΡΟΣΟΧΗ! Αποσυνδέστε πάντα τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και τη αφήνετε να κρυώσει πριν από την αποθήκευση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση.

Μη χρησιμοποιείτε πίδακα νερού ή ατμοκαθαριστή για τον καθα-

ρισμό και μην πιέζετε τη συσκευή κάτω από το νερό, καθώς τα εξαρτήματα θα βραθούν και μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!** Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό των κοφτερών λεπίδων κοπής κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

Καθαρισμός

- Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Καθαρίστε την ψυχρή επιφάνεια του μπολ με ένα ελαφρώς νωπό πανί ή σφουγγάρι με ήπιο διάλυμα σαπουνιού.
- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της κύριας μονάδας και αγγίξτε τη σκευηνή επιφάνεια με ένα ελαφρώς νωπό πανί
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σφουγγάρια ή απορρυπαντικά που χαράσσουν, ατσάλουρμα ή μεταλλικά εργαλεία για να καθαρίσετε τα εσωτερικά ή εξωτερικά μέρη της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά ή κλωριωμένα καθαριστικά. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα. Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή διαλύτες!
- Αποφύγετε την επαφή του νερού με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Αξεσουάρ: Τα Μέρη 1-7, 14-15. 20-24 πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συντήρηση

- Ελέγχετε τακτικά τη λειτουργία της συσκευής για την αποφυγή προβλημάτων που μπορεί να προκαλέσουν σοβαρά ατυχήματα.
- Μόλις αισθανθείτε ότι η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή υπάρχει πρόβλημα, σταματήστε τη χρήση της συσκευής, κλείστε την και επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.
- Όλες οι εργασίες συντήρησης, εγκατάστασης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένους, εκπαιδευμένους, εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ή να συνιστώνται από τον κατασκευαστή.

Μεταφορά και αποθήκευση

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

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται	Ακατάλληλη σύνδεση στην κεντρική τροφοδοσία	Ελέγξτε τη σύνδεση με την κεντρική τροφοδοσία
Η συσκευή λειτουργεί (η λυχνία του κόμβου είναι αναμμένη) αλλά η οθόνη είναι μαύρη	Σφάλμα εσωτερικής ηλεκτρονικής πλακέτας	Επικοινωνία με εξουσιοδοτημένο σέρβις
Το πρόγραμμα δεν ξεκινά	Σφάλμα ακουστικών / εξαρτημάτων	Ακολουθήστε τις συμβουλές στην οθόνη



Η οθόνι αφής δεν λειτουργεί	Σφάλμα ή βλάβη της οθόνης αφής	Επικοινωνία με εξουσιοδοτημένο σέρβις
Το κουμπί δεν λειτουργεί	Βλάβη ή βλάβη στο κουμπί	Επικοινωνία με εξουσιοδοτημένο σέρβις
Το μπολ δεν θερμαίνεται / δεν λειτουργεί	Υπερβολική θερμοκρασία μπολ	Επαναφορά ελέγχου θερμοκρασίας - με λευκό διακόπτη επαναφοράς στο κάτω μέρος του μπολ
Η ενημέρωση δεν είναι δυνατή	Σφάλμα WiFi	Ελέγξτε τη σύνδεση στο δίκτυο WiFi

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 αγοράστήκατε 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 predviđene svrhe u skladu s uputama navedenim u ovom priručniku.
- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakva oštećenja uzrokovana neispravnim radom i nepravilnom uporabom.
- Uređaj i električne priključke/priključke držite podalje od vode i drugih tekućina. U slučaju da uređaj padne u vodu, odmah uklonite spojeve iz napajanja. Uređaj upotrebljavajte samo ako ga je provjerio ovlašteni tehničar. Nepoštivanje ovih uputa može prouzročiti životno opasne rizike.
- Nikad ne pokušavajte sami otvoriti kućište uređaja.
- Ne stavljajte predmete u kućište uređaja.
- Ne dodirujte utikač/električne spojeve vlažnim rukama.
-  **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 NE UPOTREBLJAVAJTE OŠTEĆENI UREĐAJ!** Redovito provjeravajte električne spojeve i kabele radi eventualnih oštećenja. Kada je oštećen, uređaj iskopčajte iz električne mreže. On mora popravljati dobavljač, servisni predstavnik ili osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle opasnosti ili ozljede.
- Pazite da kabel ne dode u dodir s oštrim ili vrućim predmetima i držite ga dalje od otvorenog požara. Kako biste ga isključili iz utičnice, uvijek povucite utikač.
- **UPOZORENJE!** Prilikom postavljanja uređaja, pravilno usmjerite kabel za napajanje prema potrebi, kako biste spriječili slučajno povlačenje, oštećivanje, kontakt s površinom za grijanje ili opasnost od spoticanja.
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom uporabe.
- **UPOZORENJE!** Dok je utikač u utičnici, uređaj je priključen na napajanje.
- **UPOZORENJE!** UVIJEK isključite uređaj prije isključivanja iz napajanja, čišćenja, održavanja ili pohrane.
- Utikač priključite u lako dostupnu električnu utičnicu kako bi se u hitnom slučaju uređaj mogao odmah isključiti iz utičnice.
- Uređaj nikada nemojte nositi za kabel.
- 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.
- Uređaj spajajte samo na električnu utičnicu s naponom i frekvencijom navedenim na naljepnici uređaja.
- Ovim uređajem ne smiju rukovati osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim odnosno umnim sposobnostima ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja.
- Ovaj uređaj djeca ne smiju upotrebljavati ni pod kojim okolnostima.
- Uređaj i električne spojeve držite izvan dohvata djece.
- Uređajem treba upravljati osposobljeno osoblje u kuhinji restorana, kantine ili osoblja bara, itd.
- Nemojte stavljati uređaj na grijači predmet (benzinski, električni, ploču s ugljenom itd.).
- Ne prekrivajte uređaj u radu.
- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini otvorenih plamena, eksplozivnih ili zapaljivih materijala. Uvijek rukujte uređajem na vodoravnoj, stabilnoj, čistoj, otpornoj na toplinu i suhoj površini.
- Ne upravljajte ovim uređajem pomoću vanjskog tajmera ili sustava daljinskog upravljanja.
- Ne stavljajte predmete na uređaj.



- Uređaj nije prikladan za postavljanje u prostor gdje se može koristiti mlaz vode.
- **UPOZORENJE!** Pazite da svi ventilacijski otvori na uređaju nisu blokirani.
- Tijekom uporabe ostavite uređaj da odstoji najmanje 20 cm razmaka od uređaja i namjene prozračivanja.

Posebne sigurnosne upute

- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i za slične namjene kao što su:
 - Čajne kuhinje koje upotrebljavaju zaposleni u prodavaonicama, uredima i drugim radnim prostorima
 - farmske kuće;
 - klijentima u hotelima, motelima i ostalim okruženjem kod stanovanja;
 - okruženje za krevet i doručak.
-  **UPOZORENJE! OPASNOST OD OPEKLINA! VRUĆA PОВRŠINA!** Posuda, poklopac i pribor mogu biti vrući tijekom uporabe. Dodirnite samo upravljačku ploču i tipku.
-  **UPOZORENJE! UVIJEK isključite stroj i iskopčajte napajanje prije dodirivanja bilo kakvih pomičnih dijelova.**

- Dugačke dlačice, nakit i široku odjeću držite podalje od pokretnih dijelova i pričvršćenih alata/priključaka.
- **UPOZORENJE!** Budite jako oprezni pri rukovanju reznim diskovima ili oštricama noževa. Po potrebi nosite zaštitne rukavice (nisu isporučene).
- **UPOZORENJE!** Nikada ne skidajte i ne otvarajte poklopac dok uređaj radi. Para može izaći i izazvati opekline.
- Prije utijevanja sadržaja iz zdjele uvijek skinite nastavak.
- Nemojte prekoračiti maksimalnu razinu za punjenje označenu na unutarnoj strani posude (MAX).
- Tijekom uporabe uvijek zatvorite poklopac.
- Nikada ne upravljajte uređajem u načinu kuhanja s praznom zdjelom.
- **UPOZORENJE:** Kako bi se izbjegla opasnost uslijed nehoćičnog resetiranja toplinskog prekida rada, ovaj se uređaj ne smije napajati putem vanjskog uređaja koji se okreće, kao što je mjerča vremena ili povezuje na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje.

Namjena

- Ovaj uređaj namijenjen je za pripremu polugotovih proizvoda ili gotovih jela (samo za obradu hrane), uključujući mljevenje, rezanje, miješanje, miješanje, valjanje, kuhanje na pari, kuhanje na Sous Vide pili, miješanje, prženje. Uređaj se može upotrijebiti i za vaganje proizvoda. Svaka druga uporaba može dovesti do oštećenja uređaja ili osobne ozljede.
- Uporaba uređaja za bilo koju drugu svrhu smatra se pogrešnom uporabom uređaja. Korisnik je isključivo odgovoran za neprimjerenom uporabu uređaja.

Ugradnja uzemljenja

Ovaj je uređaj klasificiran kao **zaštitna klasa I** i mora se spojiti na zaštitno uzemljenje. Uzemljavanjem se smanjuje rizik od strujnog udara time što uređaj dobiva dodatnu žicu za odvod električne struje.

Ovaj je uređaj opremljen strujnim kabelom sa utikačem za uzemljenje ili električnim priključcima s uzemljenjem. Priključci moraju biti pravilno instalirani i uzemljeni.

Glavni dijelovi proizvoda

(Slika 1 na stranici 3)

Ne.	Ime	Ne.	Ime
1	Čep punjača	2	Vrući poklopac za obradu
3	Brtva poklopca	4	Miješanje
5	Miješalica	6	Oštrice
7	Parna košara	8	zdjela
9	Kabel napajanja	10	Glavna sklopka
11	Osnovna jedinica	12	Zaslon osjetljiv na dodir
13	Gumb	14	Špatule
15	Posuda za mjerenje	16	Poklopac posude za kuhanje na pari
17	Posuda plitke pare	18	Dubinska posuda parne posude
19	Brtva posude valjka	20	Gurač
21	Poklopac za hladnu obradu	22	Brtva poklopca
23	Disk za rezanje/sjecanje	24	Pogonsko vratilo

Priprema prije uporabe

- Uklonite svu ambalažu i omot.
 - Provjerite je li uređaj neoštećen i u kombinaciji sa svim priborom. U slučaju nepotpune isporuke i oštećenja. Odmah se obratite dobavljaču. Ne upotrebljavajte uređaj.
 - Očistite uređaj prije uporabe (Pogledajte ==> Čišćenje i održavanje).
 - Provjerite je li uređaj potpuno suh.
 - Uređaj postavite na vodoravnu, stabilnu i otpornu površinu koja je sigurna protiv prskanja vode.
 - Čuvajte ambalažu ako namjeravate i ubuduće spremati uređaj.
 - Sačuvajte upute za buduće korištenje
- BILJEŠKA!** Zbog ostataka proizvodnje, uređaj tijekom prvih nekoliko uporaba može ispuštati lagan miris. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost. Provjerite je li uređaj dobro prozračen.


Zaslon - početna stranica

(Slika 2 na stranici 3)

1. Postavke
2. Automatski recepti
3. Ručno pečenje
4. Automatski programi
5. Preuzmite nove recepte


Postavke

(Slika 3 na stranici 4)

- Dodirnite ikonu  za unos općih postavki.
 - Odaberite „parametar mreže“ da biste povezali dostupnu WiFi mrežu.
- Napomena: WiFi mreža je neophodna za ažuriranje softvera i preuzimanje novih receptata.
- Odaberite „Jezik“ ako želite promijeniti operativni jezik izbornika i receptata.
 - Odaberite „0 nama“ da biste vidjeli informacije o softveru i







uredaju; također možete provjeriti ima li dostupnog ažuriranja softvera (Pogledajte == > Preuzmi nove recepte) ili se vratiti na tvorničke postavke.

- Odaberite "Pomoć" za ulazak u digitalni kratki korisnički priručnik glavnih funkcija i načina rada uređaja.
- Dodirnite ikonu  za povratak na početni zaslon.

Načini rada

(Sl.2.2-2.4)





- Za ulazak u način rada želje (Automatski recepti, ručno ili automatski programi) odaberite bilo koji od njih dodirnom zaslonu. Mod također možete odabrati okretanjem gumba, a zatim u njega ući pritiskom gumba.
- Ako želite promijeniti način rada: nakon ulaska u odabrani način rada pomaknite se prstom na zaslon (s lijeva u desno ili obratno) ili dodirivanjem ikone u donjem desnom kutu ().
- Za početak bilo kojeg koraka kuhanja dodirnite ikonu  ili pritisnite tipku; za pauziranje postupka dodirnite ikonu  ili pritisnite tipku.
- Za poništavanje koraka i izlazak iz programa dodirnite ikonu  ili simbol "x" u gornjem desnom kutu ili pritisnite gumb duže od 3 sekunde.

Ručno pečenje - Glavne postavke parametara

(Slika 4 na stranici 4)

NAPOMENA: Način rada s ručnim kuhanjem namijenjen je samo za jednostruki ciklus kuhanja. Nema moguće postaviti više od jednog koraka ili spremiti vlastite postavke; uređaj sprema samo zadnje odabrane postavke.

Dodirnite parametar na zaslonu kako biste mogli mijenjati vrijednost; pomičite prst na zaslonu ili okrecite gumb za promjenu vrijednosti:

1. **Postavka temperature** – Raspon: 37-130°C (nakon 37°C, sljedeća vrijednost je 40°C, zatim se u intervalima od 5°C). Gornja vrijednost na zaslonu znači trenutačno pečenje u tijeku.
Napomena: Gornja ikona  znači "zatvoreni poklopac"; ako otvorite poklopac, ikona će se promijeniti u  (počnite kuhati nije moguće).
2. **Postavljanje vremena** - raspon: 0-90 min (dodirnite odvojeno „minute“ i „sekundu“ za promjenu vrijednosti; interval od 1 s ili 1 min); nakon početka kuhanja, gornja vrijednost će prikazati postavljeno vrijeme i niže vrijeme će odbrojavati.
3. **Postavke brzine** – Raspon: 1-3 (za miješalicu); 1-4 (za pjenilicu); 1-12 (za lopaticu); dodirnite ikonu kako biste  promijenili rotaciju u smjeru suprotnom od kazaljke na satu – ikona  će se prikazati (u tom rasponu brzine je 1-3).


Automatski programi

(Slika 5-6 na stranici 5)

Napomena: Vrijednosti u zagradi su zadane postavke.


















1. **KNEAD** – Raspon temperatura: 0-37 °C (0°C); Vremenski raspon: 2-3 min (3 min); Brzina = 3
2. **PARA** – Umjesto postavke temperature, razina pare može se postaviti u rasponu: 1-3 (3); Vremenski raspon: 1-60 min (20 min); Raspon brzine: 0-3 (0);
Napomena: Vrijeme odbrojavanja započinje nakon što dosegne 95°C.
3. **SPORI KOLAČ** – Raspon temperature: 60-10 °C (10 °C); Vremenski raspon: 1-90 min (60 min); Raspon brzine: 1-3 (1)
4. **KRETANJE** - raspon temperature: 60-100°C (100°C); Vrijeme

= beskonačno (0); Bez postavke brzine

5. **POSTUPAK UMJETNOSTI** – Bez podešavanja temperature; Vremenski raspon: 10-60 sek (30 sek); Raspon brzine: 4-6 (5)
6. **CHOP** – Bez postavljene temperature; Vremenski raspon: 10 sek - 4 min (10 sek); Raspon brzine: 1-12 (6)
7. **TURBO** – Nema postavke temperature; Vrijeme = 1 min; Brzina = 12
8. **TEŽINA** – Maksimalna težina = 5 kg; Za ulazak u način vaganja na drugom zaslonu dodirnite ikonu  na gornjoj strani zaslona; za ponovno postavljanje oznake težišta za povećavanje „Tare“; za izlaz iz načina vaganja dodirnite simbol „End“.

Automatski recepti

(Slika.7A-D na stranici 6-7)

- Zasluzni zaslon za pretraživanje recepata jest „pretraživanje slovima A-Z (slika 7A); kliznite prstom na zaslonu ili dodirnite bilo koje slovo na dnu kako biste pronašli željeni recept.
- Dodirnite ikonu  za promjenu prikaza zaslona razdvajanja prema različitim grupama/vrstama poput juha, glavnih jela, pustinja, salata itd. (Sl. 7B); dodirnite ikonu  za povratak na prethodni prikaz pretraživanja.
- Za pretraživanje recepata od strane fraze dodirnite ikonu  i zapišite bilo koju frazu prikazanom tipkovnicom.
- Za provjeru postoje li novi recepti za?iti ikonu  (ažuriranje softvera; pogledajte više ==> Download novih recepata)
- Dodirnite ikonu  da biste provjerili popis omiljenih recepata  ili popis prošlih  pregledanih recepata - da biste izbrisali svaki recept iz omiljenog popisa recepata ili izbrisali povijest dodirnite ikonu .
- Za unos u svaki recept i pregled pojedinosti (Sl. 7C), dodirnite sliku dodijeljenu receptu.
- Nakon unosa podataka o receptima (Slika 7C) na fotografiji (s lijeve strane) prikazat će se vrijeme pripreme , vrijeme kuhanja (i) i količina dijela .
- Dodirnite ikonu < za natrag za prikaz pretraživanja i odaberite drugi recept.
- Dodirnite ikonu  kako biste dodali recept na popis omiljenih stavki.
- Dodirnite ikonu  za prikaz popisa sastojaka; za prikaz svih koraka dodirnite ikonu ; za posebne savjete dodirnite ikonu ; za popis potrebnih alata dodirnite ikonu .
- Za početak stvaranja dna jela na receptu dodirnite ikonu ; uređaj vam daje korak po korak što treba napraviti (sl. 7D).
- Za preskakanje svakog koraka ili nazad na prethodno korak dodirnite broj koraka, ikona < ili >, kliznite prstom na zaslonu ili okrenite gumb.
- Za provjeru pojedinosti (sastojci, opis koraka ili savjeti) dodirnite ikonu .

Upute za rad

Dnevna primjena

Prilikom svake svakodnevne uporabe slijedite sljedeće korake:

- Stavite zdjelu (slika 1.8) u osnovnu jedinicu (slika 1.11) - oznaka „max“ treba biti na stražnjoj strani.
- Utikač priključite na električnu utičnicu.
- Uključite uređaj pomoću glavne sklopke (sl. 1.10); prikazat će se početna stranica (sl. 2).
- Namjestite opće postavke (Sl. 3) ili odaberite način rada s početne stranice. Slijedite korake opisane u ovom priručniku.
- Odaberite željene dodatke za obradu hrane prema odabranom načinu rada i uobičajenim uputama (pogledajte također



==> Savjeti za rukovanje).

Napomena: Dok se mučkate, uvijek ga upotrebljavajte s oštricom noža kosilice (slika 8)

- Nakon uporabe čist uređaj i pribor (Pogledajte ==> Čišćenje i održavanje).

Napomena: Za vađenje košare za paru: mjericu stavite u utor košare za paru, okrenite je u smjeru kazaljke na satu i izvadite košaru.


Savjeti za rukovanje

Pristupni sustav	Svrha	Parametri
Miješanje	Bjelanjka	Brzina: 4 Vrijeme: 2-4 min
	Krema od tuče	Brzina: 3 Vrijeme: 3 – 5 min
Miješalica	Juha	Brzina: 1-2 Vrijeme: 1-90 min Temperatura: 100 °C
	Naginjenje	Brzina: 1-2 Vrijeme: 2-4 min
	Drugi sastojci koji trebaju zagrijavati	Brzina: 1-2 Vrijeme: prema potrebi Temperatura: prema potrebi
Oštrica	Odrezanje mesa	Brzina: 8-12 Vrijeme: 30-60 sek
	Šećer u prahu	Brzina: 8-12 Vrijeme: 10-20 sek
	Miješalica	Brzina: 8-12 Vrijeme: 1-2 min
	sjeckanje (lup, čavlić, celer itd.)	Brzina: 5-7 Vrijeme: 15-60 sek
	Zoba, soja, orašasti plodovi, kikiriki, zrna kave, badema	Brzina: 12 Vrijeme: 2-3 min
Parna košara	Riža itd.	Vrijeme: 20-30 min Para: 1-2
Disk s rezačem	Režnjevi (samo multi-praktik)	Brzina: 4-6 Vrijeme: 30-60 sek
Parni uređaj	Riba, itd.	Vrijeme: 10-60 min Para: 2-3

Preuzmite nove recepte

Napomena: Tijekom ažuriranja softvera ažuriraju se novi recepti. Za ažuriranje je neophodno povezati s WiFi mrežom.

- Ažuriranje i preuzimanje novog recepta moguće je korištenjem 3 metode:

1. Dodirnom na početnu stranicu „Preuzmi nove recepte“ (Slika 2);
 2. U izborniku postavki - odjeljak "O nama" (Slika 3);
 3. Dodirnom ikone  u načinu rada „Automatski recepti“.
- Ako softver želite ažurirati odmah na vrijeme, nakon odabira jednog od gore navedenih metoda dodirnite „Potvrdi“ i pričekaite preuzimanje i instaliranje ažuriranja.

Napomena: Za više detalja o koracima ažuriranja pogledajte ==> Postavka ==> Pomoć ==> Kratki korisnički priručnik.

Čišćenje i održavanje

PAŽNJA! Prije pohrane, čišćenja i održavanja uvijek isključite uređaj iz električne mreže i ohladite.

Ne upotrebljavajte mlaznicu vode ili parni čistač za čišćenje i ne gurajte uređaj pod vodom jer će se dijelovi smočiti i može doći do električnog udara.

OPASNOST OD OZLJEDE! Budite oprezni prilikom rukovanja oštricama noža kosilice za oštru uporabu tijekom čišćenja.

Čišćenje

- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Površinu ohlađene posude čistite lagano vlažnom krpom ili spužvom s malo blagog deterdženta.
- Vanjsku površinu glavne jedinice očistite i lagano je očistite navlaženom krpom na dodir
- Za čišćenje unutarnjih ili vanjskih dijelova uređaja nikada ne upotrebljavajte abrazivne spužvice ili deterdžente, čeličnu vunu ili metalno posude.
- Nikada nemojte koristiti agresivna sredstva za čišćenje, abrazivna sredstva za čišćenje ili klorirana sredstva za čišćenje. Nemojte upotrebljavati oštre ili točkaste predmete. Nemojte koristiti benzin i otapala!
- Izbjegavajte kontakt vode s električnim komponentama.
- Dodatna oprema: Dijelovi 1-7; 14-15. 20-24 mogu se prati u perilici posuda.

Održavanje

- Redovito provjeravajte rad uređaja kako biste spriječili probleme koji mogu uzrokovati ozbiljne nesreće.
- Čim osjetite da uređaj ne radi ispravno ili postoji problem, prestanite s korištenjem uređaja, ugasisite ga i obratite se dobavljaču.
- Sve radove na održavanju, instalaciji i popravcima trebaju obavljati obučeni kvalificirani tehničari ili ih mora preporučiti proizvođač.

Prijevoz i skladištenje

- Prije skladištenja, uvijek provjerite je li uređaj već iskopčan iz električne utičnice i potpuno ohladio.
- Uređaj čuvajte na hladnom, čistom i suhom mjestu.
- Nikada ne stavljajte teške predmete u uređaj jer biste mogli oštetiti uređaj.
- Ne pomičite uređaj dok je u funkciji. Prilikom pomicanja uređaj iskopčajte iz napajanja i držite ga pri dnu.

Rješavanje problema

Ako uređaj ne radi ispravno, pogledajte donju tablicu za rastvor. Ako i dalje ne možete riješiti problem, obratite se dobavljaču / pružatelju usluga.

Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Uređaj se ne uključuje	Neodgovarajući spoj na glavno napajanje	Provjerite priključak pomoću glavnog napajanja
Uređaj radi (svjetlo tipke uključeno) ali zaslon je crn	Kvar unutarnje elektroničke ploče	Kontakt s ovlaštenim servisom
Program se ne pokreće	Pogreška pribora/dijelova	Slijedite upute na zaslonu
Dodirni zaslon ne radi	Kvar ili oštećenje dodirnog zaslona	Kontakt s ovlaštenim servisom



Tipka ne radi	Kvar ili oštećenje ručice	Kontakt s ovlaštenim servisom
Posuda se ne zagrijava / ne radi	Prekomjerna temperatura posude	Resetiranje regulacije temperature - bijelim prekidačem na dnu posude
Ažuriranje nije moguće	Pogreška WiFi-a	Provjerite vezu s WiFi mrežom

Jamstvo

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

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

CZ

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 njezina 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

Vážení zákazníci,

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

- Příklad používá 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.
- Spotřebič a elektrické zástrčky/přípojky udržujte mimo dosah vody a jiných kapalin. V případě, že spotřebič spadne do vody, okamžitě vytáhněte přípojky ze sítě. Spotřebič nepoužívejte, dokud jej nekontroluje certifikovaný technik. Nedodržení těchto pokynů bude mít za následek život ohrožující rizika.
- Nikdy se nepokoušejte sami otevřít kryt spotřebiče.
- Do krytu spotřebiče nevkláděte žádné předměty.
- Nedotýkejte se zástrček / elektrických spojů mokřma nebo vlhkým rukama.

NEBEZPEČÍ! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami. Elektrické části spotřebiče neponořujte do vody ani jiných kapalin. Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- **NIKDY NEPOUŽÍVEJTE POŠKOZENÝ SPOTŘEBIČ!** Pravidelně kontrolujte, zda elektrické spoje a kabely nejsou poškozené. Poškozený spotřebič odpojte od napájení. Musí jej opravit dodavatel, servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.
- Dbejte na to, aby se kabel nedostal do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty, a chraňte jej před otevřeným ohněm. Nikdy netahejte za napájecí kabel, abyste jej vypojili ze zásuvky, ale vždy vytáhněte zástrčku.
- **VAROVÁNÍ!** Při umísťování spotřebiče bezpečně vedte napájecí kabel, aby nedošlo k neúmyslnému vytažení, poškození, kontaktu s topnou plochou nebo nebezpečí zakopnutí.
- Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- **VAROVÁNÍ!** Dokud je zástrčka v zásuvce, spotřebič je připojen k napájecí síti.
- **VAROVÁNÍ!** Před odpojením od napájení, čištěním, údržbou nebo skladováním spotřebič **VŽDY** vypněte.
- Zástrčku zapojte do snadno přístupné elektrické zásuvky, aby v případě nouze bylo možné spotřebič okamžitě odpojit od elektrické sítě.
- Nikdy nepřeházejte přístroj za kabel.
- 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.
- Spotřebič připojujte pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenou na štítku spotřebiče.
- Tento přístroj by neměl obsluhovat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměl používat děti.
- Uchovávejte spotřebič a jeho elektrické přípojky mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič by měl obsluhovat vyškolený personál v kuchyni restaurace, pracovní jídelny nebo baru atd.
- Nepokládejte spotřebič na topné těleso (benzín, elektrický, uhlíkový sporák atd.).
- Nezakrývejte provoz spotřebiče.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti otevřeného ohně, výbušných nebo hořlavých materiálů. Spotřebič vždy provozujte na vodorovném, stabilním, čistém, tepelně odolném a suchém povrchu.
- Tento spotřebič nepoužívejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovládání.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.
- Spotřebič není vhodný k instalaci v místě, kde lze použít vodní tlak.
- **VAROVÁNÍ!** Udržujte všechny větrací otvory ve spotřebiči bez překážek.
- Během používání nechte kolem spotřebiče rozestup alespoň 20 cm pro účely větrání.

Zvláštní bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou:
 - kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dal-



ších pracovních prostředích;

- farmářské domy;
 - klienty hotelů, motelů a jiných ubytovacích zařízení;
 - prostředí typu lůžka a snídaně.
- OPATRNOST! RIZIKO POPÁLENÍ! HORKÝ POVRCH!**



Mísa, víko a příslušenství mohou být během používání horké. Dotkněte se pouze ovládacího panelu a ovlada-

če.

- OPATRNOST!** Než se dotknete jakýchkoli pohyblivých částí, **VŽDY** vypněte stroj a odpojte napájecí zdroj.
- Dlouhé vlasy, šperky a volné oblečení udržujte mimo dosah pohyblivých částí a připevněných nástrojů/nástavců.
- VAROVÁNÍ!** Při manipulaci s řeznými kotouči nebo čepelemi buďte velmi opatrní. V případě potřeby používejte ochranné rukavice (nejsou součástí balení).
- VAROVÁNÍ!** Nikdy neodstraňujte ani neotevírejte víko, když je spotřebič v provozu. Pára může vytékat a způsobit popáleniny.
- Nástavce vždy vyjměte před nalitím obsahu z mísy.
- Nepřekračujte maximální úroveň naplnění uvedenou na vnitřní straně mísy (MAX).
- Během používání vždy uzavřete víčko plicního hrdla.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič v režimu vaření s prázdnou mísou.
- UPOZORNĚNÍ:** Aby se zabránilo nebezpečí v důsledku neúmyslného resetování tepelného vypnutí, nesmí být tento spotřebič napájen prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je časovač, nebo připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán.

Určené použití

- Tento spotřebič je určen k přípravě polotovarů nebo hotových jídel (pouze ke zpracování potravinových produktů), včetně drncení, krájení, mísení, míchání, hnětení, vaření v páře, vakuového vaření, míchání, smažení. Tento spotřebič lze také použít k vážení výrobků. Jakékoli jiné použití může vést k poškození spotřebiče nebo zranění osob.
- Provozování spotřebiče za jakýmkoli jiným účelem 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 tím, že poskytuje únikový vodič 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)

Č.	Název	Č.	Název
1	Plicní krytka	2	Víko pro horké zpracování
3	Těsnění víka	4	Šípání
5	Míchací lopatka	6	Čepele
7	Koš na páru	8	Mísa
9	Napájecí kabel	10	Hlavní vypínač

11	Základní jednotka	12	Dotykový displej
13	Ovladač	14	Špachtle
15	Odměrka	16	Víko mísky odpařovače
17	Mělká mísa parního hrnce	18	Hluboká mísa na napařování
19	Těsnění mísky odpařovače	20	Pusher
21	Víko pro zpracování za studena	22	Těsnění víka
23	Krájecí/krájecí kotouč	24	Hnací hřídel

Příprava před použitím

- Odstraňte všechny ochranné obaly.
- Zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený a zda obsahuje veškeré příslušenství. V případě neúplné dodávky a poškození. Okamžitě kontaktujte dodavatele. Spotřebič nepoužívejte.
- Před použitím spotřebič vyčistěte (viz == > Čištění a údržba).
- Ujistěte se, že je spotřebič zcela suchý.
- Spotřebič položte na vodorovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, který je bezpečný proti střikající vodě.
- Pokud chcete spotřebič uložit v budoucnu, uschovejte jeho obal.
- Ponechte si pokyny 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 větrán.

Zobrazení – domovská stránka

(Obr. 2 na straně 3)

- Nastavení
- Automatické recepty
- Ruční vaření
- Automatické programy
- Stáhnout nové recepty

Nastavení

(Obr. 3 na straně 4)

- Dotkněte se ikony a zadejte obecná nastavení.
- Zvolte „Parametr sítě“ pro připojení dostupné sítě WiFi. Poznámka: Síť WiFi je nezbytná pro aktualizaci softwaru a stahování nových receptur.
- Chcete-li změnit provozní jazyk menu a receptů, vyberte možnost „Jazyk“.
- Chcete-li zobrazit informace o softwaru a spotřebiči, vyberte možnost „O nás“. Můžete také zkontrolovat, zda není k dispozici aktualizace softwaru (Viz == > Stáhnout nové recepty) nebo se vrátit do nastavení hluchoty.
- Zvolte „Nápověda“ pro vstup do digitální krátké uživatelské příručky hlavních funkcí a režimů spotřebiče.
- Klepnutím na ikonu se vrátíte na domovskou stránku.

Pracovní režimy

(Obr. 2.2-2.4)

- Chcete-li přejít do požadovaného pracovního režimu (automatické recepty, ruční vaření nebo automatické programy), vyberte kteroukoli z nich dotykem obrazovky. Režim můžete také zvolit otočením ovladače a poté do něj vstoupit stisknu-

CZ



tím ovladače.

- Chcete-li změnit režim: po přechodu do vybraného režimu posuňte prstem po obrazovce (zleva doprava nebo obráceně) nebo se dotkněte ikony v pravém dolním rohu ().
- Chcete-li spustit jakýkoli krok vaření, stiskněte ikonu nebo stiskněte ovladač; chcete-li proces pozastavit, stiskněte ikonu nebo stiskněte ovladač.
- Chcete-li zrušit krok a ukončit program, dotkněte se ikony nebo symbolu „x“ v pravém horním rohu nebo stiskněte ovladač déle než 3 sekundy.

Ruční vaření – nastavení hlavních parametrů

(Obr. 4 na straně 4)

POZNÁMKA: Režim ručního vaření je určen pouze pro jeden cyklus vaření. Není možné nastavit více než jeden krok nebo uložit vlastní nastavení; spotřebič uloží pouze poslední vybraná nastavení.

Dotkněte se parametru na obrazovce, abyste mohli změnit hodnotu; posuňte prst na obrazovce nebo otočte knoflíkem pro změnu hodnoty:

1. **Nastavení teploty** – rozsah: 37–130 °C (po 37 °C je další hodnota 40 °C, poté intervaly při 5 °C). Horní hodnota na displeji znamená aktuální teplotu při tvrdším vaření.

Poznámka: Horní ikona znamená „zavřené víko“; pokud otevřete víko, ikona se změní na [zahájit vaření není možné].

2. **Nastavení času** – Rozsah: 0–90 min (stiskněte samostatně „minuty“ a „sekundu“ pro změnu hodnoty; interval 1 s nebo 1 min); po zahájení vaření se zobrazí horní hodnota nastaveného času a nižší hodnota odpočítává čas.

3. **Nastavení rychlosti** – Rozsah: 1–3 (pro míchací lopatku); 1–4 (pro šlehač metlu); 1–12 (pro lopatku); stiskněte ikonu změny otáčení na proti směru hodinových ručiček – zobrazí se ikona (v tomto rozsahu rychlosti volitelné možnosti je 1–3).

Automatické programy

(Obr. 5–6 na straně 5)

Poznámka: Hodnoty v závorce jsou výchozí nastavení.

1. **KOLENO** – Rozsah teplot: 0–37 °C (0 °C); Časový rozsah: 2–3 min (3 min); Rychlost = 3
2. **PÁRA** – místo nastavení teploty se nastavuje úroveň páry v rozsahu: 1–3 [3]; Časový rozsah: 1–60 min (20 min); Rozsah otáček: 0–3 [0];

Poznámka: Po dosažení 95 °C začne odpočítávání času.

3. **POMALÁ VAŘENÍ** – Rozsah teplot: 60–100 °C (100 °C); Časový rozsah: 1–90 min (60 min); Rozsah otáček: 1–3 [1]
4. **KOLEJNICE** – Rozsah teploty: 60–100 °C (100 °C); čas = nekončeno [0]; žádné nastavení rychlosti
5. **ZPRACOVATEL POTRAVIN** – bez nastavení teploty; časový rozsah: 10–60 sekund (30 sekund); rozsah otáček: 4–6 [5]
6. **CHOP** – žádné nastavení teploty; časový rozsah: 10 sekund – 4 minuty (10 sekund); rozsah rychlosti: 1–12 [6]
7. **TURBO** – žádné nastavení teploty; čas = 1 min; rychlost = 12
8. **HMOTNOST** – Maximální hmotnost = 5 kg; Chcete-li přejít do režimu vážení na jiné obrazovce, klepněte na ikonu na horní straně obrazovky; chcete-li resetovat symbol vážení, stiskněte symbol „Tare“; chcete-li režim vážení ukončit, klepněte na „End“.

Automatické recepty

(Obr. 7A–D na straně 6–7)

- Úspěšná obrazovka pro vyhledávání receptů je „vyhledávání pomocí písmen A–Z (obr. 7A); posunutím prstu po obrazovce nebo dotykem libovolného písmena ve spodní části vyhledejte požadovaný recept.
- Dotkněte se ikony pro změnu zobrazení obrazovky na pohled na kanalizaci podle tříděných skupin/typů, jako jsou polévky, hlavní jídla, použítě, saláty atd. (Obr. 7B); klepnutím na ikonu se vrátíte k předchozímu zobrazení vyhledávání.
- Chcete-li vyhledávat recepty podle fráze, dotkněte se ikony a napište jakoukoli frázi zobrazenou klávesnicí.
- Chcete-li zkontrolovat, zda existují nějaké nové recepty, klepněte na ikonu [aktualizace softwaru; viz více ==> Zpřístupnit nové recepty]
- Dotkněte se ikony pro kontrolu seznamu oblíbených receptů nebo seznamu historie (posledních sledovaných receptů) – pro odstranění jakéhokoli receptu v seznamu oblíbených receptů nebo pro odstranění historie klepněte na ikonu .
- Chcete-li vstoupit do každého receptu a zobrazit podrobnosti (obr. 7C), dotkněte se obrázku přiřazeného receptu.
- Po zadání podrobností o receptu (obr. 7C) na fotografii (vlevo) se zobrazí čas přípravy , doba přípravy a množství porce .
- Dotkněte se ikony pro návrat do náhledu vyhledávání a výběr jiného receptu.
- Dotkněte se ikony pro přidání receptu do seznamu oblíbených receptů.
- Klepnutím na ikonu zobrazíte seznam přísad; pro zobrazení úplného popisu kroků klepněte na ikonu ; pro speciální tipy klepněte na ikonu ; pro seznam potřebných nástrojů klepněte na ikonu .
- Chcete-li začít připravovat jídlo podle receptu, stiskněte ikonu ; spotřebič vám krok za krokem poskytne, co je třeba udělat (obr. 7D).
- Chcete-li přeskočit každý krok nebo se vrátit k předchozímu kroku, dotkněte se počtu kroků, ikon < nebo >, posuňte prstem po obrazovce nebo otočte ovladačem.
- Chcete-li zkontrolovat podrobnosti (složky, popis kroků nebo tipy), klepněte na ikonu .

Návod k obsluze

Denní používání

Při každém každodenním používání postupujte podle následujících kroků:

- Vložte komoru (obr. 1.8) do základní jednotky (obr. 1.11) – značka „max“ by měla být vzadu.
- Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky.
- Zapněte spotřebič hlavním vypínačem (obr. 1.10); zobrazí se domovská stránka (obr. 2).
- Upravte obecná nastavení (obr. 3) nebo vyberte pracovní režim z domovské stránky. Postupujte podle kroků popsanych v této příručce.
- Vyberte požadované příslušenství pro zpracování potravin podle zvoleného pracovního režimu a běžných pokynů (viz také ==> Provozní tipy).

Poznámka: S čepelemi by se měl vždy používat šlehač (obr. 8)

- Po použití vyčistěte spotřebič a příslušenství (viz ==> Čištění a údržba).

Poznámka: Vyjmutí parního koše: vložte odměrku do otvoru

parního koše, otočte po směru hodinových ručiček a vyjměte koš.


Provozní typy

Příslušenství	Účel	Parametry
Šipání	Šlehač bílek	Rychlost: 4 Čas: 2-4 minuty
	Šlehačka	Rychlost: 3 Čas: 3-5 minut
Míchací lopatka	Polévka	Rychlost: 1-2 Čas: 1-90 min Teplota: 100 °C
	Hnětání	Rychlost: 1-2 Čas: 2-4 minuty
	Další přísady, které je třeba ohřát	Rychlost: 1-2 Čas: podle potřeby Teplota: podle potřeby
Čepel	Sekání masa	Rychlost: 8-12 Čas: 30-60 sekund
	Cukr drcený ledem	Rychlost: 8-12 Čas: 10-20 sekund
	Mixér	Rychlost: 8-12 Čas: 1-2 minuty
	Sekání (cibule, šalota, celer atd.)	Rychlost: 5-7 Čas: 15-60 sekund
	Fazole, sójové boby, ořechy, arašidy, kávová zrna, mandle	Rychlost: 12 Čas: 2-3 minuty
Koš na páru	Rýže atd.	Čas: 20-30 min Pára: 1-2
Kráječ kotouč	Řezy (pouze kuchyňský robot)	Rychlost: 4-6 Čas: 30-60 sekund
Odpařovač	Ryby atd.	Čas: 10-60 min Pára: 2-3

Stáhnout nové recepty

Poznámka: Během aktualizace softwaru se aktualizují nové recepty. Pro aktualizaci je nutné připojit se k síti WiFi.

• Aktualizace softwaru a stažení nového receptu je možné pomocí 3 metod:

1. Stisknutím domovské stránky „Stáhnout nové recepty“ (obr. 2) ;
2. V nabídce nastavení - část „O nás“ (obr. 3);
3. Klepnutím na ikonu  v režimu „Automatické recepty“.

• Pokud chcete aktualizovat software právě včas, po výběru jedné z výše uvedených metod klepněte na tlačítko „Potvrdit“ a počkejte na stažení a instalaci aktualizací.

Poznámka: Další podrobnosti o krocích aktualizace viz ==> Nastavení ==> Nápověda ==> Stručná uživatelská příručka.

Čištění a údržba

POZORNOST! Před skladováním, čištěním a údržbou vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě 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.

NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ! Při manipulaci s ostrými noži během čištění je třeba postupovat opatrně.

Čištění

- Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- Očistěte ochlazený povrch mísy mírně navlhčeným hadříkem nebo houbičkou s jemným mýdlovým roztokem.
- Očistěte vnější povrch hlavní jednotky a lehce vlhkým hadříkem se dotkněte skreanu
- K čištění vnitřních nebo vnějších částí spotřebiče nikdy nepoužívejte abrazivní houbičky nebo čisticí prostředky, drátěnou nebo kovové náčíní.
- Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, abraziva nebo chlorované čisticí prostředky. Nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty. Nepoužívejte benzín ani rozpouštědla!
- Zabraňte kontaktu vody s elektrickými součástmi.
- Příslušenství: Součásti 1-7; 14-15. 20-24 lze mýt v myčce nádobí.

Údržba

- Pravidelně kontrolujte provoz spotřebiče, abyste zabránili problémům, které mohou způsobit vážné nehody.
- Jakmile budete mít pocit, že spotřebič nefunguje správně, nebo pokud nastane problém, přestaňte spotřebič používat, vypněte jej a kontaktujte dodavatele.
- Veškerá údržba, instalace a opravy by měly být prováděny specializovanými vyškolenými autorizovanými technikou nebo doporučenými výrobcem.

Přeprava a skladování

- Před uskladněním se vždy ujistěte, že byl spotřebič již odpojen od elektrické zásuvky a zcela vychladl.
- Spotřebič skladujte na chladném, čistém a suchém místě.
- Nikdy na spotřebič nepokládejte těžké předměty, protože by mohlo dojít k jeho poškození.
- Když je spotřebič v provozu, nepřemisťujte jej. Při přemisťování odpojte spotřebič od napájení a držte jej ve spodní části.

Odstraňování problémů

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

Problémy	Možná příčina	Možné řešení
Spotřebič se nezapne	Nesprávné připojení k hlavnímu napájení	Zkontrolujte připojení s hlavním napájením
Spotřebič funguje (svítí kontrolka tlačítka), ale obrazovka je černá	Porucha vnitřní elektronické desky	Kontakt s autorizovaným servisem
Program se nespustí	Chyba příslušenství / dílů	Postupujte podle pokynů na obrazovce
Dotyková obrazovka nefunguje	Porucha nebo poškození dotykové obrazovky	Kontakt s autorizovaným servisem
Ovladač nefunguje	Porucha nebo poškození knoflíku	Kontakt s autorizovaným servisem
Mísa se neohřívá / nefunguje	Nadměrná teplota mísy	Regulace teploty - bílým resetovacím spínačem na dně mísy



Aktualizace není možná	Chyba WiFi	Zkontrolujte připojení k síti WiFi
------------------------	------------	------------------------------------

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 neustáloho 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 zlikvidovat odpadní zařízení předáním na určené sběrné místo. Nedodržení tohoto pravidla může být penalizováno v souladu s platnými předpisy o likvidaci odpadu. Samostatný sběr a recyklace vašich odpadních zařízení při likvidaci pomůže zachovat přírodní zdroje a zajistí, že budou recyklovány způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí.


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

MAGYAR

Tisztelt Ügyfelünk!

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

Biztonsági utasítások

- A készüléket kizárólag a jelen kézikönyvben leírt rendeltetésének megfelelően használja.
- A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból és használatból eredő károkért.
- Tartsa távol a készüléket és az elektromos dugaszt/csatlakozókat víztől és más folyadékoktól. Ha a készülék vízbe esik, azonnal húzza ki a csatlakozókat a hálózatból. Ne használja a készüléket addig, amíg azt szakképzett technikus nem ellenőrizte. Az utasítások be nem tartása életveszélyes kockázatokat okozhat.
- Soha ne próbálja egyedül kinyitni a készülék burkolatát.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülék házába.
- Ne érintse meg a dugaszt/elektromos csatlakozásokat nedves vagy nedves kézzel.
-  **VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!** Ne kísérelje meg saját maga megjavítani a készüléket. Ne mérítse 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 vezetéket,

hogy nem sérültek-e. Ha megsérült, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. A veszély vagy sérülés elkerülése érdekében a javítást beszállítónak, szervizszakembernek vagy hasonlóan képzett személynek kell elvégeznie.

- Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles vagy forró tárgyakkal, és tartsa távol nyílt tűztől. Soha ne húzza ki a tápkábelt az aljzatból, hanem inkább mindig húzza ki a dugót.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék elhelyezésekor szükség esetén biztonságosan vezesse el a tápkábelt, hogy elkerülje a véletlen húzást, a károsodást, a fűtőfelülettel való érintkezést vagy a megbotlás veszélyét.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- **FIGYELMEZTETÉS!** Amíg a dugasz az aljzatban van, a készülék csatlakoztatva van a tápegységhez.
- **FIGYELMEZTETÉS!** MINDIG kapcsolja ki a készüléket, mielőtt leválasztja a hálózatról, tisztítást, karbantartást vagy tárolást végez.
- Csatlakoztassa a hálózati dugaszt egy könnyen hozzáférhető elektromos aljzathoz, hogy vészhelyzet esetén a készüléket azonnal ki lehessen húzni.
- Soha ne szállítsa a készüléket a kábelnél fogva.
- Soha ne használjon a készülékhez mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékoktól vagy kiegészítő eszközöktől eltérő tartozékokat. Ennek elmulasztása biztonsági kockázatot jelenthet a felhasználó számára, és károsíthatja a készüléket. Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.
- A készüléket kizárólag a készülék címkéjén feltüntetett feszültséggel és frekvenciával rendelkező elektromos aljzathoz csatlakoztassa.
- 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.
- A készüléket kizárólag képzett személyzet használhatja az étterem konyhájában, étkezdéjében, bárjában stb.
- Ne helyezze a készüléket fűtőtárgyra (benzin, elektromos, széntűzhely stb.).
- Ne takarja le a készüléket működés közben.
- Ne használja a készüléket nyílt láng, robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagok közelében. A készüléket mindig vízszintes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy távvezérlő rendszerrel.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- A készülék nem alkalmas olyan helyre történő beszerelésre, ahol vízsugarat lehetne használni.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék szellőzőnyílásait tartsa akadálymentesen.
- Használat közben hagyjon legalább 20 cm távolságot a készülék körül szellőzés céljából.

Speciális biztonsági utasítások

- A készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokban való használatra tervezték, mint például:
 - az üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben lévő személyzeti konyhák;



- farmházak;
- szállodákban, motelekben és egyéb lakókörnyezetben lévő ügyfelek számára;
- ágyas és reggeli típusú környezet.



LEGYEN ÓVATOS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE! FORRÓ FELÜLET! A tartály, a fedél és a tartozékok használat közben forrók lehetnek. Csak a kezelőpanelt és

a gombot érintse meg.



LEGYEN ÓVATOS! MINDIG kapcsolja ki a gépet, és válassza le a tápegységet, mielőtt bármilyen mozgó alkatrészhez érne.

- A hosszú szőrszálakat, ékszerket és laza ruházatot tartsa távol a mozgó alkatrésztől és a beillesztett szerszámoktól/feltétektől.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A vágótárcsák vagy pengék kezelésekor legyen nagyon óvatos. Szükség esetén viseljen védőkesztyűt (nincs mellékelve).
- **FIGYELMEZTETÉS!** Soha ne vegye le vagy nyissa fel a fedelet, amíg a készülék működik. A gőz kifolyhat és égési sérüléseket okozhat.
- Mindig távolítsa el a feltéteket, mielőtt kiönti a tartalmat a tálból.
- Ne lépje túl a tál belső oldalán [MAX] feltüntetett maximális töltési szintet.
- Használat közben mindig zárja le a töltőkupakot.
- Soha ne üzemeltesse a készüléket sütési módban az üres tálal.
- **VIGYÁZAT:** A hőkioldó véletlen nullázása miatti veszély elkerülése érdekében a készüléket nem szabad külső kapcsolóberendezéssel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörhöz csatlakoztatni, amely rendszeresen be- és kikapcsol.

Rendeltetésszerű használat

- A készüléket félkész termékek vagy készételek készítésére tervezték (csak élelmiszeripari termékek feldolgozására), beleértve a aprítást, vágást, keverést, keverést, dagasztást, gőzölést, Sous Vide főzést, keverést, sütést. A készülék termékek mérésére is használható. Minden egyéb használat a készülék károsodásához vagy személyi sérüléshez vezethet.
- A készülék bármilyen más célból történő üzemeltetése a készülék helytelen használatának minősül. A felhasználó kizárólagos felelősséggel tartozik 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 vezetéket biztosít.

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

A termék fő részei

(1. ábra a 3. oldalon)

SZ	Név	SZ	Név
1	Kitöltőnyílás fedele	2	Forró feldolgozási fedél
3	Fedél tömítés	4	Habverő

5	Keverőlapát	6	Penge
7	Gőzfoszár	8	Tál
9	Tápkábel	10	Főkapcsoló
11	Alapegység	12	Érintőképernyős kijelző
13	Gomb	14	Spatula
15	Mérőpohár	16	Gőzölő edény fedele
17	Sekély gőzölő tál	18	Mély gőzölő tál
19	Gőzölő edény tömítés	20	Toló
21	Hideg feldolgozó fedél	22	Fedél tömítés
23	Szeletelő/aprító tárcsa	24	Hajtótengely

Használat előtti előkészítés

- Távolítson el minden védőcsomagolást és csomagolóanyagot.
 - Ellenőrizze, hogy a készülék sértetlen-e, és hogy minden tartozékkal rendelkezik-e. Hiányos szállítás és károk esetén. Kérjük, azonnal lépjen kapcsolatba a szállítóval. Ne használja a készüléket.
 - Használat előtt tisztítsa meg 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.
 - Tartsa meg az utasításokat későbbi hivatkozás céljából
- 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.

Kijelző - Kezdőlap

(2. ábra a 3. oldalon)


1. Beállítások
2. Automatikus receptek
3. Kézi sütés
4. Automatikus programok
5. Új receptek letöltése

Beállítások





(3. ábra a 4. oldalon)

- Az általános beállítások megadásához érintse meg az ikont.
- Válassza a „Hálózati paraméter” lehetőséget a rendelkezésre álló WiFi-hálózat csatlakoztatásához. Megjegyzés: A szoftverfrissítéshez és új receptek letöltéséhez Wi-Fi-hálózat szükséges.
- Válassza a „Nyelv” lehetőséget, ha módosítani szeretné a menü és a receptek működési nyelvét.
- Válassza a „Rölkunk” lehetőséget a szoftver- és készülékinformációk megtekintéséhez; ellenőrizheti azt is, hogy van-e elérhető szoftverfrissítés (lásd == > Új receptek letöltése), vagy visszatérhet a hibabeállításokhoz.
- Válassza a „Súgó” lehetőséget a készülék fő funkcióinak és üzemmódjainak digitális rövid felhasználói kézikönyvébe való belépéshez.



- Érintse meg az ikont  a kezdőlap képernyőre való visszatéréshez.

Üzem módok (2.2-2.4. ábra)



- A kívánt működési módba való belépéshez (automatikus receptek, kézi sütés vagy automatikus programok) válassza ki bármelyiket a képernyő megérintésével. Az üzemmódot a gomb elforgatásával is kiválaszthatja, majd a gomb megnyomásával beléphet.
- Ha meg akarja változtatni az üzemmódot: a kiválasztott módba való belépés után csúsztassa ujjával a képernyőn (balról jobbra vagy fordítva) vagy a jobb alsó sarokban lévő ikon megérintésével [].
- A főzési lépés elindításához érintse meg az ikont,  vagy nyomja meg a gombot; a folyamat szüneteltetéséhez érintse meg az ikont,  vagy nyomja meg a gombot.
- A lépés törléséhez és a programból való kilépéshez érintse meg a jobb felső sarokban található „X” ikont  vagy szimbólumot, vagy nyomja meg 3 mp-nél hosszabb ideig folyamatosan a gombot.

Kézi sütés - Fő paraméterek beállításai (4. ábra a 4. oldalon)



MEGJEGYZÉS: A kézi sütési üzemmód csak egy sütési ciklusra vonatkozik. Nincs lehetőség egyenlő több lépés beállítására vagy a saját beállítások elmentésére; a készülék csak az utoljára kiválasztott beállításokat menti.

Érintse meg a képernyőn látható paramétert az érték módosításához; csúsztassa az ujját a képernyőn, vagy forgassa el a gombot az érték módosításához:

1. **Hőmérséklet-beállítás** - Tartomány: 37-130 °C (37 °C után a következő érték 40 °C, majd 5 °C-on intervallumok). A kijelzőn megjelenő felső érték az aktuális hőmérséklet folyamatos sütését jelenti.

Megjegyzés: A felső ikon azt  jelenti, hogy „zárt fedél”; ha kinyitja a fedelet, az ikon erre változik ; (a sütés megkezdése nem lehetséges).

2. **Időbeállítás** - Tartomány: 0-90 perc (érintse meg külön a „percek” és a „másodperc” gombot az érték módosításához; az 1 másodperces vagy 1 perces időközt); a sütés megkezdése után a felső érték a beállított időt mutatja, az alacsonyabb pedig visszazámlálást végez.

3. **Sebességbeállítás** - Tartomány: 1-3 (a keverőlapáthoz); 1-4 (a habverőhöz); 1-12 (a penge számára); érintse meg az ikon elforgatásának  megváltoztatása gombot az óramutató járásával ellentétes irányban - az ikon  jelenik meg (az opció sebességtartománya 1-3).

Automatikus programok (5-6. ábra az 5. oldalon)


Megjegyzés: A zárójelben szereplő értékek az alapértelmezett beállítások.

1. **KNEAD** - Hőmérséklet-tartomány: 0-37 °C [0 °C]; Időtartomány: 2-3 perc (3 perc); Sebesség = 3
2. **GŐZ** - A hőmérséklet beállítása helyett a gőzszint beállítása van a tartományban: 1-3 [3]; Időtartomány: 1-60 perc (20 perc); Sebességtartomány: 0-3 [0];

Megjegyzés: A visszazámlálás 95 °C elérése után kezdődik.



















3. **LASSÚ SÜTÉS** - Hőmérséklet-tartomány: 60-100 °C [100 °C]; Időtartomány: 1-90 perc (60 perc); Sebességtartomány: 1-3

(1)

4. **BOIL** - Hőmérséklet-tartomány: 60-100 °C [100 °C]; Idő = végtelen [0]; Nincs sebességbeállítás
5. **ÉTELFELDOLGOZÓ** - Nincs hőmérséklet-beállítás; Időtartomány: 10-60 sek (30 sek); Sebességtartomány: 4-6 [5]
6. **CHOP** - Nincs hőmérséklet-beállítás; Időtartomány: 10 sek - 4 perc [10 sek]; Sebességtartomány: 1-12 [6]
7. **TURBO** - Nincs hőmérséklet-beállítás; Idő = 1 perc; Sebesség = 12
8. **SÚLY** - Maximális súly = 5 kg; A súlyozási módba való belépéshez a másik képernyőnézetben érintse meg a képernyő felső részén  található ikont; a súlyozás támpont szimbólumának visszaállításához a „Tare” gombot; a súlyozási módból való kilépéshez pedig a „End” szimbólumot.

Automatikus receptek

(7A-D. ábra a 6-7. oldalon)

- A receptúrák keresésére szolgáló siket képernyő „keresi az A-Z betűket (7A ábra); csúsztassa ujjal a képernyőre, vagy érintse meg bármelyik betűt az alján a kívánt receptúra megtalálásához.
- Az ikon megérintésével  módosíthatja a képernyőnézetet a pirlítás nézetében a levesek, főtételek, sivatagok, saláták stb. szerint rendezett csoportok/típusok szerint. (7B. ábra); érintse meg az ikont  a korábban keresett nézethez való visszatéréshez.
- A receptek kifejezés szerinti kereséséhez érintse meg az ikont,  és a megjelenített billentyűzet segítségével írjon be bármilyen kifejezést.
- Annak ellenőrzésére, hogy vannak-e új receptek az ikon törléséhez  [Szoftverfrissítés; további információk ==> Új receptek letöltése]
- Érintse meg az ikont  a kedvenc receptek listájának  vagy az előzménylista  (legutóbb megfigyelt receptek) ellenőrzéséhez - a kedvenc receptlistában lévő receptek törléséhez vagy az előzmény törléséhez érintse meg az ikont .
- Az egyes receptekhez való belépéshez és a részletek megtekintéséhez (7C. ábra) érintse meg a recepthez rendelt képet.
- Miután megadta a recept adatait (7C. ábra) a fényképen (bal oldalon), megjelenik az elkészítés ideje , a sütési idő  és az adag mennyisége .
- Érintse meg a < ikont, ha vissza akar lépni a keresés nézethez, és válasszon másik receptet.
- Érintse meg az ikont,  ha receptet szeretne hozzáadni a kedvencek listájához.
- Érintse meg az ikont  az összetevők listájának megjelenítéséhez; a lépések teljes leírásának megjelenítéséhez érintse meg az ikont ; speciális tippekhez érintse meg az ikont ; a szükséges eszközök listájához érintse meg az ikont .
- A recept alapján készített étel elkészítéséhez érintse meg az ikont ; a készülék lépésről lépésre megadja, hogy mit kell tennie (7D ábra).
- Minden egyes lépés átugrásához vagy az előző lépésre való visszalépéshez érintse meg a lépés számát, a < vagy > ikonokat, csúsztassa ujjal a képernyőn, vagy forgassa el a gombot.
- A részletek [összetevők, lépések leírása vagy tippek] ellenőrzéséhez érintse meg az ikont .



Üzemeltetési utasítások

Napi használat

Minden napi használat során kövesse az alábbi lépéseket:

- Helyezze be a tálat (1.8. ábra) az alapegységbe (1.11. ábra) – a „max” jelölésnek hátul kell lennie.
- Csatlakoztassa a dugaszt az elektromos aljzathoz.
- Kapcsolja be a készüléket a főkapcsolóval (1.10. ábra); megjelenik a kezdőlap (2. ábra).
- Módosítsa az általános beállításokat (3. ábra), vagy válassza ki a működési módot a kezdőlapról. Kövesse a kézikönyvben leírt lépéseket.
- Válassza ki az ételmszer-feldolgozáshoz szükséges kívánságokat a kiválasztott üzemmód és a közös utasítások szerint (lásd még ==> Üzemeltetési tippek).

Megjegyzés: A habverőt mindig pengével kell használni (8. ábra)

- Használat után tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat (lásd ==> Tisztítás és karbantartás).

Megjegyzés: A gőzkosár kivételéhez: helyezze a mérőpocharat a gőzkosár nyílásába, forgassa el az óramutató járásával meg egyező irányba, és vegye ki a kosarat.

Üzemeltetési tippek


Kiegészítő	Cél	Paraméterek
Habverő	Ropogdóstojás fehér	Sebesség: 4 Idő: 2-4 perc
	Hajhabos krém	Sebesség: 3 Idő: 3-5 perc
Keverőlapát	Leves	Sebesség: 1-2 Idő: 1-90 perc Hőm.: 100°C
	Gyúrás	Sebesség: 1-2 Idő: 2-4 perc
	Egyéb melegítendő összetevők	Sebesség: 1-2 Idő: szükség szerint Hőmérséklet: igény szerint
Penge	Hús aprítása	Sebesség: 8-12 Idő: 30-60 sek
	Jégapító cukor	Sebesség: 8-12 Időpont: 10-20 sek
	Keverő	Sebesség: 8-12 Idő: 1-2 perc
	Darálás (hágyama, mogyoró-hágyama, zeller stb.)	Sebesség: 5-7 Idő: 15-60 sek
	bab, szójabab, mogyoró, földimogyoró, kávébab, mandula	Sebesség: 12 Idő: 2-3 perc
Gőzkosár	Rizs stb.	Idő: 20-30 perc Gőz: 1-2
Szeletelő lemez	Szeletek (csak konyhai robotgépek)	Sebesség: 4-6 Idő: 30-60 sek
Gőzölő	Hal stb.	Idő: 10-60 perc Gőz: 2-3

Új receptek letöltése

Megjegyzés: Az új receptek frissítésre kerülnek a szoftverfrissítés során. A WiFi-hálózattal való kapcsolat frissítéséhez szükséges.

- A szoftverfrissítés és az új recept letöltése 3 módszerrel le-

hetséges:

1. Az „Új receptek letöltése” kezdőoldalmegérintésével (2. ábra);
2. A Beállítások menüben – „Rólunk” rész (3. ábra);
3. Az ikon megérintésével az  „Automatikusan letöltött receptek” módban.

- Ha éppen időben szeretné frissíteni a szoftvert, a fenti módszer kiválasztása után érintse meg a „Megerősítés” gombot, és várja meg a frissítések letöltését és telepítését.

Megjegyzés: A frissítés lépéseivel kapcsolatos további részletekért lásd ==> Beállítás ==> Súgó ==> Rövid felhasználói útmutató.

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 következhet be.

SÉRÜLÉSVESZÉLY! A tisztítás során óvatosan kell eljárni az éles vágópengék kezelésekor.

Tisztítás

- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Tisztítsa meg a hűtött tál felületét enyhén nedves ruhával vagy szivaccsal enyhe szappanos oldattal.
- Tisztítsa meg a főkészülék külső felületét, és enyhén nedves ruhával érintse meg a szóróberendezést
- Soha ne használjon súrolószivacsot vagy mosószert, acélglyapot vagy fémesszközöket a készülék belsejének vagy külsejének tisztításához.
- Soha ne használjon agresszív tisztítószereket, súrolószereket vagy klórozott tisztítószereket. Ne használjon éles vagy hegyes tárgyakat. Ne használjon benzint vagy oldószereket!
- Kerülje az elektromos alkatrészek vízzel való érintkezését.
- Tartozékok: Az 1-7., 14-15., 20-24. részek mosogatógépből tisztíthatók.

Karbantartás

- Rendszeresen ellenőrizze a készülék működését, hogy megelőzze a súlyos baleseteket okozó problémákat.
- Ha úgy érzi, hogy a készülék nem működik megfelelően, vagy probléma merül fel, hagyja abba a készülék használatát, kapcsolja ki, és forduljon a forgalmazóhoz.
- Minden karbantartási, telepítési és javítási munkát szakképzett, felhatalmazott szerelőnek kell végeznie, vagy a gyártónak kell javasolnia.

Szállítás és tárolás

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

Hibaelhárítás

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



Problémák	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A készülék nem kapcsol be	Nem megfelelő csatlakozás a hálózati áramforráshoz	Ellenőrizze a hálózati csatlakozást
A készülék működik (a gomb jelzőfénye világít), de a képernyő fekete	Belső elektronikus kártya hiba	Kapcsolattartás a hivatalos szervizzel
A program nem indul el	Tartozékok/alkatrészek hibája	Kövesse a képernyőn megjelenő tanácsokat
Az érintőképernyő nem működik	Az érintőképernyő hibás vagy sérült	Kapcsolattartás a hivatalos szervizzel
A gomb nem működik	Gombhiba vagy -sérülés	Kapcsolattartás a hivatalos szervizzel
A tartály nem melegsik fel/ nem működik	Tál túlmelegedése	Állítsa vissza a hőmérséklet-szabályozót - a tál alján található fehér visszaállító kapcsolóval
A frissítés nem lehetséges	WiFi hiba	Ellenőrizze a WiFi-hálózathoz való csatlakozást

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.
- Тримайте прилад та електричну вилку/з'єднання подалі від води та інших рідин. Якщо прилад впаде у воду, негайно вийміть з'єднання з електромережі. Не використовуйте прилад, доки його не перевірить сертифікований спеціаліст. Недотримання цих інструкцій призведе до ризиків, що загрожують життю.
- Ніколи не намагайтеся самостійно відкривати корпус приладу.
- Не вставляйте предмети в корпус приладу.
- Не торкайтеся вилки/електричного з'єднання вологими або вологими руками.



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. Після пошкодження відключіть прилад від джерела живлення. Щоб уникнути небезпеки або травми, його повинен відремонтувати постачальник, сервісний агент або інша кваліфікована особа.
- 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.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час розміщення приладу надійно прокладіть шнур живлення, якщо необхідно, щоб запобігти ненавмисному натягуванню, пошкодженню, контакту з поверхнею нагрівання або ризику поїздки.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- 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.
- Під'єднайте вилку до легкодоступної електричної розетки, щоб прилад можна було негайно від'єднати від електромережі в екстремному випадку.
- Ніколи не носіть прилад за шнур.
- 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.

- Підключайте прилад до електричної розетки лише з напругою та частотою, зазначеними на етикетці приладу.
- 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.
- Цим приладом повинен керувати кваліфікований персонал на кухні ресторану, ідальні або бару тощо.
- Не розміщуйте прилад на нагрівальному об'єкті (бензин, електрична плита, вугільна плита тощо).
- Не накривайте прилад під час роботи.
- Не використовуйте прилад поблизу відкритого вогню, вибухонебезпечних або легкозаймистих матеріалів. Завжди експлуатуйте прилад на горизонтальній, стійкій, чистій, жаростійкій і сухій поверхні.
- Не використовуйте цей прилад із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
- Не ставте на прилад жодних предметів.
- Прилад не можна встановлювати в місцях, де можна використовувати струмінь води.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Тримайте всі вентиляційні отвори в приладі подалі від перешкод.
- Під час використання забезпечте відстань не менше 20 см навколо приладу з метою вентиляції.

Спеціальні інструкції з безпеки

- Цей прилад призначений для використання в побутових і аналогічних сферах, таких як:
 - сфери кухні в магазинах, офісах та інших робочих середовищах;
 - сільськогосподарські будинки;
 - клієнтами готелів, мотелів та інших житлових приміщень;
 - середовище типу ліжка та сніданку.
-  **ОБЕРЕЖНІСТЬ! РИЗИК ОПІКІВ! ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!** Під час використання чаша, кришка та аксесуари можуть бути гарячими. Торкніться лише панелі керування та ручки.
-  **ОБЕРЕЖНІСТЬ! ЗАВЖДИ вимикайте машину та від'єднуйте її, перш ніж торкатися рухомих частин.**
- Тримайте довгі волосинки, прикраси та незакріплені одяг подалі від рухомих частин та встановлених інструментів/пристосувань.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Будьте обережні при роботі з ріжучими дисками або лезами. За необхідності надягайте захисні рукавички (не постачаються в комплекті).
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Ніколи не знімайте та не відкривайте кришку під час роботи приладу. Пара може виходити і викликати опіки.
- Завжди знімайте насадки перед наливанням вмісту з чаші.
- Не перевищуйте максимальний рівень заповнення, зазначений на внутрішній стороні чаші (MAX).
- Під час використання завжди закривайте кришку наповнювача.
- Ніколи не використовуйте прилад у режимі готування з по-

рожньою чашкою.

- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Щоб уникнути небезпеки через ненавмисне скидання теплового вирізу, цей прилад не повинен поставлятися через зовнішній комутаційний пристрій, такий як таймер, або підключатися до мережі, яка регулярно вмикається та вимикається.

Цільове використання

- Цей прилад призначений для приготування напівготових продуктів або готових страв (лише для обробки продуктів харчування), включаючи подрібнення, різання, змішування, змішування, замішування, замішування, приготування на парі, приготування методом Sous Vide, змішування, смаження. Прилад також можна використовувати для зважування продуктів. Будь-яке інше використання може призвести до пошкодження приладу або травм.
- Використання приладу з будь-якою іншою метою вважається неправильним використанням приладу. Користувач несе одноосібну відповідальність за неналежне використання пристрою.

Встановлення 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 продукту

(Рис. 1 на стор. 3)

No	Назва	No	Назва
1	Кришка наповнювача	2	Кришка для гарячої обробки
3	Прокладка кришки	4	Збивач
5	Перемішайте лопатку	6	Леза
7	Кошки для пари	8	Чаша
9	Шнур живлення	10	Головний перемикач
11	Базовий блок	12	Сенсорний екран
13	Перемикач	14	Шпатель
15	Мірна чашка	16	Кришка чаші для пароварок
17	Маленька пароварка	18	Глибока парова посудина
19	Прокладка чаші для пароварок	20	Штовхач
21	Кришка холодної обробки	22	Прокладка кришки
23	Диск для нарізання/подрібнення	24	Рушійний вал

Підготовка перед використанням

- Змініть захисну упаковку та упаковку.
- Переконайтеся, що прилад не пошкоджений і має все приладдя. У разі неповної доставки та пошкодження. негайно



зверніться до постачальника. Не використовуйте прилад.

- Перед використанням очистіть прилад (див. = = > Чищення та догляд).
- Переконайтеся, що прилад повністю сухий.
- Помістіть прилад на горизонтальну, стійку та жаростійку поверхню, безпечну для бризок води.
- Зберігайте упаковку, якщо ви плануєте зберігати ваш прилад у майбутньому.
- Зберігайте інструкції для подальшого використання

ПРИМІТКА: Через виробничі залишки прилад може виділяти легкий запах під час перших декількох застосувань. Це нормально і не вказує на будь-який дефект або небезпеку. Переконайтеся, що прилад добре провітрюється.

Дисплей — домашня сторінка

(Рис. 2 на стор. 3)

1. Налаштування
2. Автоматичні рецепти
3. Приготування вручну
4. Автоматичні програми
5. Завантажити нові рецепти

Налаштування

(Рис. 3 на стор. 4)

- Торкніться значка, щоб ввести загальні налаштування.
- Щоб підключити доступну мережу Wi-Fi, виберіть параметр «Мережа». Примітка: Мережа Wi-Fi необхідна для оновлення програмного забезпечення та завантаження нових рецептів.
- Виберіть «Мова», якщо ви хочете змінити робочу мову меню та рецептів.
- Виберіть «Про нас», щоб переглянути інформацію про програмне забезпечення та прилад; ви також можете перевірити наявність доступних оновлень програмного забезпечення (див. = = > Завантажити нові рецепти) або повернутися до налаштувань збою.
- Виберіть «Довідка», щоб перейти до цифрового короткого посібника користувача основних функцій і режимів приладу.
- Торкніться значка, щоб повернутися на екран головної сторінки.

Режими роботи

(Рис. 2.2-2.4)

- Щоб увійти в режим бажання (автоматичні рецепти, ручне готування або автоматичні програми), виберіть будь-який з них, торкнувшись екрана. Можна також вибрати режим повороту ручки, а потім увійти в неї, натиснувши ручку.
- Якщо потрібно змінити режим: після переходу в обраний режим проведіть пальцем по екрану (зліва направо або на зворотній стороні) або торкнувшись значка в правому нижньому куті ().
- Щоб розпочати будь-який етап готування, торкніться значка або натисніть ручку; щоб призупинити процес, торкніться значка або натисніть ручку керування.
- Щоб скасувати крок і вийти з програми, торкніться значка або символу «x» у верхньому правому куті або натисніть безперервну ручку довше 3-х секунд.

Ручне приготування — налаштування основних параметрів (Рис. 4 на стор. 4)

ПРИМІТКА: Ручний режим готування призначений лише для одного циклу готування. Немає можливості встановити більше одного кроку або зберегти власні налаштування; прилад зберігає лише останні вибрані налаштування.

Торкніться параметра на екрані, щоб змінити значення; посуňte палець на екрані або поверніть перемикач, щоб змінити значення:

1. **Налаштування температури** — діапазон: 37–130 °C (після 37 °C наступне значення становить 40 °C, потім інтервали при 5 °C). Верхня величина на дисплеї означає поточне готування з тьмяною темпу.

Примітка: Верхня піктограма означає «закрита кришка»; якщо відкрити кришку, значок зміниться на (запуск куховарня неможливий).

2. **Налаштування часу** — діапазон: від 0 до 90 хвилин (торкаючись окремо «хвилин» і «секунди» для зміни значення; інтервал 1 секунди або 1 хвилини); після початку готування у верхньому значенні відобразиться встановлений час, а у нижньому — час зворотного відліку.

3. **Налаштування швидкості** - Діапазон: 1-3 (для перемішаної лопаті); 1-4 (для збивача); 1-12 (для леза); торкніться значка зміни обертання за годинниковою стрілкою - з'явиться значок (у цьому діапазоні швидкості опції 1-3).

Автоматичні програми

(Рис. 5-6 на стор. 5)

Примітка: Значення в групі є налаштуваннями за замовчуванням.

1. **ПОВТОРНИЙ ЛИСТОК** — діапазон температур: 0–37 °C (0 °C); діапазон часу: 2–3 хвилини (3 хвилини); швидкість = 3

2. **ПАРАТ** — замість налаштування температури в діапазоні налаштувань рівня пари: 1–3 (3); діапазон часу: 1–60 хв (20 хв.); діапазон швидкості: 0–3 (0);

Примітка: Зворотний відлік часу починається після досягнення 95°C.

3. **НИЗЬКИЙ ГОТ** — Діапазон температур: 60–100 °C (100 °C); діапазон часу: 1–90 хв. (60 хв.); діапазон швидкості: 1–3 (1)
4. **ВОЛ** — Діапазон температур: 60–100 °C (100 °C); час = безкінечність (0); без налаштування швидкості
5. **ПРОЦЕСОР iЖI** — температура не встановлена; діапазон часу: 10–60 секунд (30 секунд); діапазон швидкості: 4–6 (5)
6. **СНОР** — Температура не встановлена; Часовий діапазон: 10–4 хв (10 сек); Діапазон швидкості: 1–12 (6)
7. **ТУРБО** — температура не встановлена; час = 1 хв; швидкість = 12
8. **ВАГА** — Максимальна вага = 5 кг; Для переходу в режим зважування в іншому вікні перегляду екрану торкніться значка у верхній частині екрана; щоб скинути вагу символу тоуса «Тара»; щоб вийти з режиму зважування, торкніться символу «Кінець».

Автоматичні рецепти

(Рис. 7A-D на стор. 6-7)

- Екран глухоти для пошуку рецептів — «пошук за літерами A-Z (мал. 7A); посуňte пальцем по екрану або торкніться будь-якої літери внизу, щоб знайти бажаний рецепт.
- Торкніться значка, щоб змінити вигляд екрана під час перегляду сортованих груп/типів, як-от супи, основні страви, пустелі, салати тощо. (Рис. 7B); торкніться значка, **A-Z**

щоб повернутися до попереднього пошуку.

- Щоб знайти рецепти за фразою, торкніться значка та напишіть будь-яку фразу за допомогою відображеної клавіатури.
- Щоб перевірити, чи є нові рецепти, що вказують на значок (оновлення програмного забезпечення; див. більше ==> Завантажити нові рецепти)
- Торкніться значка, щоб переглянути список улюблених рецептів або історії (останні переглянуті рецепти) — щоб видалити будь-який рецепт у списку улюблених рецептів або видалити історію, торкніться значка .
- Щоб перейти до кожного рецепту та переглянути деталі (мал. 7C), торкніться зображення, призначеного для рецепту.
- Після введення відомостей про рецепт (мал. 7C) на фото (зліва) відобразиться час приготування , час приготування та кількість порцій .
- Торкніться значка , щоб повернутися до пошуку та вибрати інший рецепт.
- Торкніться значка, щоб додати рецепт до списку улюблених страв.
- Торкніться значка, щоб відобразити список інгредієнтів; для відображення повного опису кроків торкніться значка ; для спеціальних порад торкніться значка ; для переліку необхідних інструментів торкніться значка .
- Щоб почати приготування страви на основі рецепту, торкніться значка ; прилад надасть вам покрокові вказівки (Мал. 7D).
- Щоб пропустити кожен крок або повернутися до попереднього кроку, торкніться кількості кроків, значків або , посуньте пальцем на екран або поверніть ручку.
- Щоб перевірити деталі (інгредієнти, кроки, що описані або поради), торкніться значка .

Поради з експлуатації

Доступність	Мета	Параметри
Збивач	Збивати яєчний білок	Швидкість: 4 Час: 2-4 хв
	Крем-збивач	Швидкість: 3 Час: 3-5 хв
Перемішувальна лопать	Суп	Швидкість: 1-2 Час: 1-90 хв Температура: 100°C
	Перемішування	Швидкість: 1-2 Час: 2-4 хв
	Інші інгредієнти, які потрібно нагрівати	Швидкість: 1-2 Час: за потребою Температура: за потребою
Лезо	Подрібнення м'яса	Швидкість: 8-12 Час: 30-60 сек
	Цукор для подрібнення льоду	Швидкість: 8-12 Час: 10-20 сек
	Блендер	Швидкість: 8-12 Час: 1-2 хв
	Зрізання (цибулина, шалот, селера тощо)	Швидкість: 5-7 Час: 15-60 сек
	Боби, сої, горіхи, арахіс, кавові зерна, мигдаль	Швидкість: 12 Час: 2-3 хв
Кошик для пари	Рис тощо	Час: 20-30 хв Пара: 1-2
Диск для нарізання	Зрізи (тільки кухонний комбайн)	Швидкість: 4-6 Час: 30-60 сек
Парогенератор	Риба тощо	Час: 10-60 хв Пара: 2-3

Інструкції з експлуатації

Щоденне користування

Під час кожного щоденного використання дотримуйтеся наведених нижче кроків.

- Вставте чашу (мал. 1.8) в базовий блок (мал. 1.11) — маркування «max» має бути на задній панелі.
- Підключіть вилку до електричної розетки.
- Увімкніть прилад за допомогою головного перемикача (Мал. 1.10); на дисплеї з'явиться домашня сторінка (Мал. 2).
- Налаштуйте загальні налаштування (мал. 3) або виберіть режим роботи на головній сторінці. Виконайте кроки, описані в цьому посібнику.
- Оберіть бажані аксесуари для приготування їжі відповідно до обраного робочого режиму та загальних інструкцій (див. також ==> Поради з експлуатації).

Примітка: Вінчик слід завжди використовувати з лезами (Мал. 8)

- Після використання чистий прилад та аксесуари (див. = = > Чищення та догляд).

Примітка: Щоб виняти паровий кошик: помістіть мірну чашку в отвір для парового кошика, поверніть за годинниковою стрілкою та вийміть кошик.

Завантажити нові рецепти

Примітка: Під час оновлення програмного забезпечення оновлюються нові рецепти. Для оновлення підключіться до мережі Wi-Fi обов'язково.

- Оновлення програмного забезпечення та завантаження нового рецепту можливе за допомогою 3 методів:

- Доторкнувшись до головної сторінки «Завантажити нові рецепти» (Мал. 2);
- У меню налаштувань - розділ «Про нас» (мал. 3);
- Доторкнувшись до піктограми в режимі «Автоматичні рецепти».

- Якщо ви хочете оновити програмне забезпечення відразу після вибору одного з перерахованих вище методів, торкніться кнопки «Підтвердити» та дочекайтеся завантаження та встановлення оновлень.

Примітка: Детальнішу інформацію про етапи оновлення див. у ==> Налаштування ==> Довідка ==> Коротка інструкція користування.

Очищення та технічне обслуговування

УВАГИ! Завжди відключайте прилад від електромережі та охолоджуйтеся перед зберіганням, очищенням та обслуговуванням.

Не використовуйте струмінь води або пароочишувач для очищення та не штовхайте прилад під воду, оскільки деталі можуть стати вологими, а також може призвестися до ураження

UA



електричним струмом.

НЕБЕЗПЕКА ТРАВМУВАННЯ! Під час чищення слід бути обережними з гострими ріжучими лезами.

Очищення

- Ніколи не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Очистіть поверхню охолодженої чаші злегка вологою ганчіркою або губкою за допомогою слабого мильного розчину.
- Очистіть зовнішню поверхню головного блоку та торкніться крику за допомогою злегка вологої ганчірки
- Ніколи не використовуйте абразивні губки або миючі засоби, сталеві мочалки або металеве приладдя для очищення внутрішньої або зовнішньої частини приладу.
- Ніколи не використовуйте агресивні чистячі, абразивні або хлоровані засоби для чищення. Не використовуйте гострі або загострені предмети. Не використовуйте бензин або розчинники!
- Уникайте контакту води з електричними компонентами.
- Аксесуари: Частини 1-7; 14-15. 20-24 можна мити в посудомийній машині.

Технічне обслуговування

- Регулярно перевіряйте роботу приладу, щоб уникнути проблем, які можуть призвести до серйозних нещасних випадків.
- Як тільки ви відчуєте, що прилад не працює належним чином або якщо виникла проблема, припиніть користуватися приладом, вимкніть його та зверніться до постачальника.
- Усі роботи з технічного обслуговування, монтажу та ремонту повинні виконуватися спеціалізованими кваліфікованими фахівцями або рекомендованими виробником.

Транспортування та зберігання

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

Усунення несправностей

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

Проблеми	Можлива причина	Можливе рішення
Прилад не вмикається	Неналежне підключення до електромережі	Перевірте з'єднання з електропостачанням
Прилад працює (увімкнено індикатор ручки), але екран чорний	Внутрішня помилка електронної плати	Контакт з авторизованою службою
Програма не запускається	Акушери/помилки деталей	Дотримуйтесь рекомендацій на екрані

Сенсорний екран не працює	Помилка або пошкодження сенсорного екрана	Контакт з авторизованою службою
Перемикач не працює	Несправність або пошкодження ручки	Контакт з авторизованою службою
Чаша не нагрівається / не працює	Чаша, що перевищує температуру	Скидання контролю температури — за допомогою білого перемикача скидання на дні чаші
Оновлення неможливе	Помилка WiFi	Перевірте підключення до мережі WiFi

Гарантія

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

Утилізація та довкілля



При виведенні приладу з експлуатації його не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Замість цього ви несете відповідальність за утилізацію свого обладнання для відходів, передаючи його призначеному пункту збору. Недотримання цього правила може бути 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 selles kasutusjuhendis kirjeldatud.



- Tootja ei vastuta mis tahes kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest kasutamisest või ebaõigest kasutusest.
- Hoidke seade ja elektripistik/-ühendused veest ning muudest vedelikest eemal. Juhul kui seade kukub vette, eemaldage kohe elektriühendused. Ärge kasutage seadet enne, kui kvalifitseeritud tehnik on seda kontrollinud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada eluohutlikke riske.
- Ärge kunagi üritage seadme korpust ise avada.
- Ärge sisestage esemeid seadme korpusesse.
- Ärge puudutage pistikut/elektrilisi ühendusi märgade või niiskete kätega.
-  **OHT! 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 regulaarselt elektriühendusi ja juhet kahjustuste suhtes. Kui seade on kahjustatud, eemaldage seade vooluvõrgust. Ohtude ja vigastuste vältimiseks peab seda remontima tarnija, hooldusesindaja või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- Veenduge, et juhe ei puutu kokku lahtivate ega kuumade esemetega ja hoidke seda eemal lahtisest tulest. Ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest, et see pistikupesast eemaldada, vaid tõmmake selle asemel alati pistikut.
- **HOIATUS!** Seadme paigutamisel suunake toitejuhe vajadusel turvaliselt, et vältida juhuslikku väljatõmbamist, kahjustamist, kokkupuudet kuuma pinnaga või komistamist.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta.
- **HOIATUS!** Kui pistik on seinakontaktis, on seade toiteallikaga ühendatud.
- **HOIATUS!** Enne vooluvõrgust lahutamist, puhastamist, hooldamist või ladustamist lülitage seade ALATI välja.
- Ühendage toitepistik kergesti ligipääsetavasse pistikupesasse, et hädaolukorras saaks seadme kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Ärge kunagi kandke seadet juhtmest hoides.
- 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.
- Ühendage seade pistikupesasse ainult seadme etiketil märgitud pinge ja sagedusega.
- 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.
- Seda seadet peaks kasutama ainult koolitatud personal restorani köögis, sööklates, baarides jne.
- Ärge asetage seadet kuumutusobjektile (bensini, elektripliidi, söeahju vms).
- Ärge katke töötavat seadet kinni.
- Ärge kasutage seadet lahtise tule, plahvatusohtlike või kergesti süttivate materjalide läheduses. Kasutage seadet alati horisontaalsel, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.
- Seade ei sobi paigaldamiseks kohta, kus võib olla veejuga.

- **HOIATUS!** Hoidke kõik seadme ventilatsioonivad takistustest eemal.
- Jätke kasutamise ajal seadme ümber vähemalt 20 cm ruumi õhutamiseks.

Ohutusosalised erijuhised

- See seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises või muudes sarnastes kohtades, näiteks:
 - personalile mõeldud köökides kauplustes, kontorites ja mujal;
 - talumajad;
 - hotellides, motellides ja muudes majutuskohtades; -voodi- ja hommikusöögitüüpi keskkond.
-  **ETTEVAATUST! PÕLETUSOHT! KUUM PIND!** Kaas, kaas ja tarvikud võivad kasutamise ajal olla kuumad. Puudutage ainult juhtpaneeli ja nuppu.
-  **ETTEVAATUST!** Enne liikuvate osade puudutamist lülitage masin ALATI välja ja ühendage toiteallikas lahti.
- Hoidke pikad juuksed, ehted ja lahtised rõivad liikuvatest osadest ja vastavatest tööriistadest/tarvikutest eemal.
- **HOIATUS!** Olge löikeketaste või -terade käsitsemisel väga ettevaatlik. Vajaduse korral kandke kaitsekindaid (ei kuulu komplekti).
- **HOIATUS!** Ärge kunagi eemaldage ega avage kaant, kui seade töötab. Aur võib välja tulla ja põhjustada põletusi.
- Enne sisu valamist kaussi eemaldage alati lisaseadmed.
- Ärge ületage maksimaalset täitetaset, mis on märgitud kausi siseküljele (MAX).
- Kasutamise ajal sulgege alati täitekor.
- Ärge kunagi kasutage seadet küpsetusrežiimis tühja kaussi- ja seadme.
- **ETTEVAATUSABINÕUD:** Termokatkesti tahtmatu lähtestamise vältimiseks ei tohi seadet ühendada välise lülitusseadme- ga, näiteks taimeriga, ega regulaarselt sisse ja välja lülit- vasse vooluringi.

Kasutusotstarve

- See seade on mõeldud poolküpsetatud toodete või valmis- toitude ettevalmistamiseks (ainult toiduainete töötlemine), sealhulgas viilutamine, tükeldamine, segamine, segamine, sõtkumine, aurutamine, Sous Vide-küpsetamine, segamine, praadimine. Seadet võib kasutada ka toodete kaalumiseks. Muul viisil kasutamine võib seadet kahjustada või põhjustada kehavigastusi.
- Seadme mis tahes muul otstarbel kasutamist loetakse sead- me väärkasutuseks. Kasutaja vastutab ainuisikuliselt sead- me ebaõige kasutamise eest.

Maanduspäigaldus

See seade on klassifitseeritud kaitseklassi I ja tuleb ühendada kaitsemaandusega. Maandus ühendab elektrilöögi ohtu, taga- des elektrivoolule lekkejuhtme.

See seade on varustatud toitejuhtmega, millel on maandusjuhe või elektriühendused ja maandusjuhe. Ühendused peavad ole- ma õigesti paigaldatud ja maandatud.

Toote põhiosad

[Joon.1 lk 3]

nr	Nimi	nr	Nimi
1	Täitekork	2	Kuumtöötlemiskaas



3	Kaane tihend	4	Vispel
5	Segamislaba	6	Terad
7	Aurukorv	8	Kauss
9	Toitekaabel	10	Pealüliti
11	Põhiseade	12	Puutekraan
13	Nupp	14	Spaatl
15	Mõtteanum	16	Aurutuskausi kaas
17	Madalama aurutusnõu	18	Sügav auruti kauss
19	Aurutuskausi tihend	20	Tõukur
21	Külm töötlemise kaas	22	Kaane tihend
23	Lõikamis-/riivistusketas	24	Juhtvõll

Eetvalmistus enne kasutamist

- Eemaldage kogu kaitsepakend ja pakend.
- Kontrollige, kas seade on kahjustamata ja koos kõigi tarvikutega. Ebataäieliku tarnimise ja kahjustuste korral. Palun võtke kohe ühendust tarnijaga. Ärge kasutage seadet.
- Enne kasutamist puhastage seade (vt == > Puhastamine ja hooldus).
- Veenduge, et seade on täiesti kuiv.
- Asetage seade horisontaalsele, stabiilsele ja kuumakindlale pinnale, mis on kaitstud veepritsmete eest.
- Hoidke pakend alles, kui kavatsete seadet tulevikus hoiustada.
- Hoidke juhised tuleviku tarbeks alles

MÄRKUS! Tootmisjäädike tõttu võib seade esimesel paaril kasutamisel eralduda kergelt lõhna. See on normaalne ega viita defektile ega ohule. Veenduge, et seade on hästi ventileeritud.

Kuva - avaleht

(Joonis.2 lk 3)

- Sätted
- Automaatretseptid
- Käitsi küpsetamine
- Automaatprogrammid
- Laadige alla uued retseptid

Sätted

(Joon.3 lk 4)

- Üldsätete sisestamiseks puudutage ikooni.
- Valige suvand Network parameter (Võrguparameeter), et ühendada kasutatav WiFi-võrk. Märkus. WiFi-võrk on vajalik tarkvara uuendamiseks ja uute retseptide allalaadimiseks.
- Kui soovite menüü ja retseptide töökeelt muuta, valige „Keel“.
- Tarkvara ja seadme teabe vaatamiseks valige suvand „Teave meie kohta“, võite kontrollida, kas saadaval on ka tarkvaravärskendus (vt == > Laadige alla uued retseptid) või minna tagasi valde sätete juurde.
- Valige „Spikker“, et siseneda digitaalsesse põhifunktsioonis ja -režiimide lühijuhendisse.
- Puudutage ikooni , et naasta avalehe ekraanile.

Töörežiimid

(Joon.2.2-2.4)

- Soovitud töörežiimi sisnemiseks (automaatsed retseptid, manuaalsed küpsetamised või automaatprogrammid) valige

mõni neist, puudutades ekraani. Režiimi saate valida ka nuppu keerates ja seejärel nuppu vajutades.

- Kui soovite režiimi muuta: pärast valitud režiimi sisnemist libistage sõrmega ekraanil (vasakult paremale või tagurpidi) või puudutades ikooni all paremas nurgas .
- Toiduvalmistamise alustamiseks puudutage ikooni või vajutage nuppu; töö peatamiseks puudutage ikooni või vajutage nuppu.
- Etapi tühistamiseks ja programmist väljumiseks puudutage ikooni või sümbolit „x“ ülemises paremas nurgas või vajutage järjestikku nuppu, mis on pikem kui 3 sek.

Käitsi küpsetamine – põhiparameetrite sätted

(Joon. 4 lk 4)

MÄRKUS: Manuaalne küpsetusrežiim on mõeldud ainult ühe tsükli jaoks. Enam kui ühe sammu määramine ega oma seadete salvestamine ei ole võimalik; seade salvestab ainult viimati valitud seaded.

Puudutage ekraanil parameetrit väärtuse muutmiseks; libistage sõrme ekraanil või pöörake väärtuse muutmiseks nuppu:

- Temperatuuriseade** – vahemik: 37–130 °C [37 °C järel on järgmine väärtus 40 °C, seejärel intervallid 5 °C juures]. Ülemine väärtus ekraanil tähendab hetkelst küpsemistemporuuri.

Märkus. Ülemine ikoon tähendab „suletud kaant“. Kaane avamiseks muutub ikoon sümboliks (küpsetamine ei ole võimalik).

- Ajanäit** – vahemik: 0–90 min (puudutage väärtuse muutmiseks eraldi „minutiit“ ja „sekundit“, intervalliks 1 sek või 1 min); pärast ülemise küpsetusaja alustamist kuvatakse määratud aeg ja alumine pöördloendus.

- Kiiruse säte** – vahemik: 1-3 (segulaba jaoks); 1-4 (vispli jaoks); 1-12 (tera jaoks); puudutage ikooni, mis muudab pöörlemist mittepäripäeva – kuvatakse ikoon (see valik on 1-3).

Automaatprogrammid

(Joon. 5-6 lk 5)

Märkus. Kronsteini väärtused on vaikesätted.

- PÕLVE** – temperatuurivahemik: 0–37 °C [0 °C]; ajavahemik: 2–3 min [3 min]; kiirus = 3
- AURU** – Temperatuuriseade asemel on aurutase seadistatud vahemikus: 1-3 [3]; Ajavahemik: 1-60 min [20 min]; Kiirusvahemik: 0-3 [0];





















Märkus. Aja pöördloendus algab pärast 95 °C saavutamist.

- AEGLANE KÜPSETUS** – Temperatuurivahemik: 60–100°C [100 °C]; ajavahemik: 1–90 min [60 min]; kiirusvahemik: 1-3 [1]
- NOOL** – temperatuurivahemik: 60–100°C [100 °C]; aeg = lõpmatus [0]; ilma kiiruseseadistusega
- TOIDUPROTSESSOR** – temperatuuriseadeta; ajavahemik: 10–60 s [30 s]; kiirusvahemik: 4-6 [5]
- CHOP** – temperatuuriseadeta; ajavahemik: 10 s kuni 4 min [10 s]; kiirusvahemik: 1-12 [6]
- TURBO** – ilma temperatuuriseadeta; aeg = 1 min; kiirus = 12
- KAAL** – maksimaalne kaal = 5 kg; kaalumisrežiimi sisnemiseks teise ekraanivaates puudutage ikooni ekraani ülemises serva ; kaalufunktsiooni lähtestamiseks vajutage kaalumisrežiimist „Tare“ (tareerimine); kaalumisrežiimist väljumiseks puudutage sümbolit „End“ [Lõpp].



Automaatreseptid

[Joon.7A-D lk 6-7]

- Retseptide otsimistöö ekraanilt näete „otsingut tähega A-Z (joonis 7A); soovitud retsepti leidmiseks libistage sõrmega ekraanil või puudutage põhjas olevat tähte.
- Puudutage ikooni,  et muuta ekraanivaadet sortitud rühmade/tüüpide (nt suppide, põhiroogade, körbete, salatite jne) kaupa. [Joon. 7B]; puudutage ikooni,  et naasta varem otsitud vaatesse.
- Retseptide otsimiseks fraasi järgi puudutage ikooni  ja kirjutage mis tahes fraas kuvatud klaviatuuri abil.
- Et kontrollida, kas leidub uusi retsepte, tuleb ikooni meelde tuletada  (tarkvaravärskendus; vt veel ==> Laadige uusi retsepte)
- Puudutage ikooni  et kontrollida lemmikretseptide loendit  või ajaloo loendit  (viimati vaadatud retseptid) - mis tahes retsepti kustutamiseks lemmikretseptide loendist või ajaloo kustutamiseks puudutage ikooni .
- Retsepti juurde pääsemiseks ja üksikasjade vaatamiseks (joonis 7C) puudutage retseptile määratud pilti.
- Pärast retsepti üksikasjade sisestamist (joonis 7C) kuvatakse fotol (vasakul) valmistusaeg , küpsetusaeg  ja portsjoni kogus .
- Puudutage ikooni , et avada otsingutsimisvaade ja valige teine retsept.
- Lemmikute loendisse retsepti lisamiseks  puudutage ikooni.
- Puudutage ikooni,  et kuvada koostisainete loend; samumude täieliku kirjelduse saamiseks puudutage ikooni ; vajalike tööriistade valimiseks puudutage ikooni .
- Retsepti alusel roa valmistamiseks puudutage ikooni ; seade pakub teile samm-sammult, mida peate tegema (joonis 7D).
- Jätmaks iga sammu vahele või varasema sammuni tagasi, puudutage sammu numbrit, ikooni  või , libistage sõrmega ekraanil või keerake nuppu.
- Detailide kontrollimiseks (koostisosade, astmete kirjelduste või näpunäidete) puudutage ikooni .

Kasutusjuhised

Igapäevane kasutamine


- Igapäevasel kasutamisel toimige järgmiselt.
- Sisestage kauss (joonis 1.8) põhiseadmesse (joonis 1.11) – tagaosas peab olema märgistus „max“.
 - Ühendage pistik elektrikontakti.
 - Lülitage seade sisse pealüliti abil (Joon. 1.10); kuvatakse avaleht (Joon. 2).
 - Kohandage üldsätteid (Joon. 3) või valige avalehelt töörežiim. Järgige käesolevas juhendis kirjeldatud samme.
 - Valige toidu töötlemiseks sobivad tarvikud vastavalt valitud töörežiimile ja üldjuhiste (vt ka ==> Tööõuanded).
- Märkus. Visplit tuleb alati kasutada koos teradega (Joon. 8)
- Pärast kasutamist puhastage seade ja tarvikud (vt ==> Puhastamine ja hooldus).
- Märkus. Aurukorvi väljavõtmiseks: pange mõtetops aurukorvi pilusse, keerake seda päripäeva ja võtke korv välja.

Tööõuanded

Tarvikud	Eesmärk	Parameetrid
Vispel	Vispeldage munavalget	Kiirus: 4 Aeg: 2-4 min
	Vahukoor	Kiirus: 3 Aeg: 3-5 min
Segamislaba	Supiga	Kiirus: 1-2 Aeg: 1-90 min Temp.: 100°C
	Sõtkumine	Kiirus: 1-2 Aeg: 2-4 min
	Muud kuumutamist vajavad koostisosad	Kiirus: 1-2 Aeg: vastavalt vajadusele Temp.: vastavalt vajadusele
Tera	Liha hakkimine	Kiirus: 8-12 Aeg: 30-60 sek
	Jääpurustusuhkur	Kiirus: 8-12 Aeg: 10-20 sek
	Blender	Kiirus: 8-12 Aeg: 1-2 min
	Hakkimine (jon, pesa, seller jne)	Kiirus: 5-7 Aeg: 15-60 sek
	oa, sojaoa, mutter, maapähkel, kohviuba, mandl	Kiirus: 12 Aeg: 2-3 min
Aurukorv	Riis jne	Aeg: 20-30 min Aur: 1-2
Lõikeri ketas	Viilud (ainult köögikombain)	Kiirus: 4-6 Aeg: 30-60 sek
Auruti	Kala jne	Aeg: 10-60 min Aur: 2-3

Laadige alla uued retseptid

Märkus. Uued retseptid värskendatakse tarkvara värskendamise ajal. Värskenduse jaoks on vajalik WiFi-võrguga ühendamine.

- Uue retsepti allalaadimine ja tarkvara uuendamine on võimalik kolme meetodi abil:
 1. Puudutades avalehel „Laadi uued retseptid alla“ (joonis 2);
 2. sätete menüüs – jaotis „Meie teave“ (joonis 3);
 3. Puudutades ikooni režiimis  „Automaatsed retseptid“.
- Kui soovite värskendada tarkvara kohe pärast ühe ülaltoodud meetodi valimist, puudutage valikut „Kinnita“ ja oodake värskenduste allalaadimise ja installimise.

Märkus. Lisateabe saamiseks värskendamise sammude kohta vt ==> Seade ==> Abi ==> Lühijuhend.

Puhastamine ja hooldus

TÄHELEPANU! Enne hoiepanekut, puhastamist ja hooldust eemaldage seade alati vooluvõrgust ning laske sel maha jahtuda.

Ärge kasutage puhastamiseks veejuga ega aurupuhastit ega lükake seadet vee alla, kuna selle osad võivad märjaks saada ja tekkida elektrilöögioht.

VIGASTUSTE OHT! Teravate lõiketerade käsitsemisel puhastamise ajal tuleb olla ettevaatlik.

Puhastamine

EE



- Ärge kunagi kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse.
- Puhastage jahutatud kausi pinda kergelt niiske lapiga või käsnaaga õrnatoimelise seebilahusega.
- Puhastage põhiseadme välispind ja puudutage kergelt niiske lapiga küürimist
- Ärge kunagi kasutage seadme sisemuse või väliste osade puhastamiseks abrasiivseid švamme või pesuaineid, terasvillast või metallesemeid.
- Ärge kunagi kasutage tugevatoimelisi puhastusvahendeid, abrasiivseid ega klooritud puhastusvahendeid. Ärge kasutage teravaid ega terava otsaga esemeid. Ärge kasutage bensiini ega lahusteid!
- Vältige vee kokkupuudet elektriliste osadega.
- Tarvikud: Osad 1-7; 14-15. 20-24 on nõudepesumasinakindlad.

Hooldus

- Kontrollige regulaarselt seadme tööd, et vältida tõsiseid õnnetusi põhjustada võivaid probleeme.
- Niipea kui tunnete, et seade ei tööta õigesti või on tekkinud probleem, lõpetage seadme kasutamine, lülitage see välja ja võtke ühendust tarnijaga.
- Kõiki hooldus-, paigaldus- ja parandustööd peab tegema vastava väljaõppe saanud volitatud tehnik või tootja.

Transport ja hoiustamine

- Enne hoiule panemist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.
- Hoidke seadet jahedas, puhtas ja kuivas kohas.
- Ärge kunagi asetage seadmele raskeid esemeid, sest see võib seadet kahjustada.
- Ärge liigutage töötavat seadet. Liikumisel lahutage seade vooluvõrgust ja hoidke seda all.

Tõrkeotsing

Kui seade ei tööta korralikult, kontrollige lahuse kohta allolevat tabelit. Kui teil ei õnnestu probleemi ikkagi lahendada, võtke ühendust tarnija/teenusepakkujaga.

Probleemid	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
Seade ei lülitu sisse	Ebaõige ühendus põhitoitega	Kontrollige ühendust põhitoitega
Seade töötab (knob light on sees), kuid ekraan on must	Sisemise elektroonikaplaadi viga	Kontakt volitatud hooldusega
Programm ei käivitu	Tarvikud / osade viga	Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid
Puuteekraan ei tööta	Puutekraani rike või kahjustus	Kontakt volitatud hooldusega
Nupp ei tööta	Nupu rike või kahjustus	Kontakt volitatud hooldusega
Nõu ei kuumene / ei tööta	Nõu liigtemperatuur	Temperatuuri juhtseadme lähtestamine – valge lähtestuslüliti abil kausi põhjas
Värskendamine pole võimalik	WiFi tõrge	WiFi-võrguga ühenduse kontrollimine

Garantii

Kõik defektid, mis mõjutavad seadme funktsionaalsust ja mis ilmnevad ühe aasta jooksul pärast ostu sooritamist, parandatakse tasuta remondi või asendamisega, kui seadet on kasutatud ja hooldatud vastavalt 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 jätame endale õiguse muuta toote, pakendi ja dokumentatsiooni tehnilisi andmeid ette teatamata.

Kõrvaldamine ja keskkond



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

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

LATVISKI

Cienjamais 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 tam nolūkam, kam tā paredzēta, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā.
- Ražotājs neatbild par bojājumiem, kas radušies nepareizas ekspluatācijas un nepareizas lietošanas rezultātā.
- Turiet ierīci un elektrisko spraudni/savienojumus atstātus no ūdens un citiem šķidrumiem. Ja ierīce iekrīt ūdenī, nekavējoties atvienojiet savienojumus no elektrotīkla. Nelietojiet ierīci, kamēr to nav pārbaudījis kvalificēts speciālists. Šo instrukciju neievērošana var radīt dzīvībai bīstamus riskus.
- Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt ierīces korpusu patstāvīgi.
- Neievietojiet ierīcē priekšmetus.
- Nepieskarieties kontaktdakšas/elektriskajiem savienojumiem ar slāpām vai mitrām rokām.
- **⚠ BRIESMAS! ELEKTROŠOKA RISKS!** Nemēģiniet remontēt ierīci patstāvīgi. Niegremdējiet ierīces elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrumos. Nekad neturiet ierīci tekošā ūdenī.
- **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIZMANTOJIET BOJĀTU IERĪCI!** Regulāri pārbaudiet, vai elektriskie savienojumi un vads nav bojāti. Ja tas ir bojāts, atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Lai izvairītos no briesmām vai traumām, tā ir jāremontē piegādātājam, servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai.





- Pārlicinieties, ka vads nesaskaras ar asiem vai karstiem priekšmetiem, un neļaujiet tiem aizdedties. Nekad nevelciet strāvas vadu, lai atvienotu to no kontaktlīdzdas. Tā vietā vienmēr velciet kontaktdakšu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Novietojot ierīci, kārtīgi izvietojiet barošanas vadu, ja nepieciešams, lai novērstu nejašu vilkšanu, sabojāšanu, saskari ar sildivirsu vai pakļūšanas risku.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā.
- **BRĪDINĀJUMS!** Kamēr spraudnis ir kontaktlīdzdā, ierīce ir pievienota strāvas padevei.
- **BRĪDINĀJUMS!** VIENMĒR izslēdziet ierīci, pirms atvienojat to no elektrotīkla, tīrīšanas, apkopes vai uzglabāšanas.
- Pievienojiet kontaktdakšu ērti pieejamai kontaktlīdzdai, lai ārkārtas gadījumā ierīci varētu nekavējoties atvienot no elektrotīkla.
- Nekādā gadījumā neturiet ierīci aiz vada.
- Nekad neizmantojiet ierīces komplektācijā iekļautos vai ražotāja ieteiktos piederumus vai ierīces. Pretējā gadījumā pastāv drošības risks, kas apdraud lietotāju, kā arī var tikt bojāta ierīce. Izmantojiet tikai oriģinālās daļas un piederumus.
- Pieslēdziet ierīci elektrības kontaktlīdzdai tikai ar spriegumu un frekvenci, kas norādīta uz ierīces etiķetes.
- 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.
- Šo ierīci drīkst izmantot tikai apmācīti darbinieki restorāna virtuvē, ēdnīcās vai bāros utt.
- Nenovietojiet ierīci uz sildāmā priekšmeta (benzīna, elektriskā, ogles plīts utt.).
- Nenosedziet ierīci, ja tā darbojas.
- Nelietojiet ierīci atklātas liesmas, sprādzienbīstamu vai viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā. Vienmēr darbiniet ierīci uz horizontālas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Neizmantojiet šo ierīci ar ārēju laika slēdzi vai tālvadības sistēmu.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces virsmas.
- Ierīce nav piemērota uzstādīšanai vietā, kur varētu izmantot ūdens strūklu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Nenobloķējiet ierīces ventilācijas atveres.
- Lietošanas laikā ventilācijas nolūkam atstājiet vismaz 20 cm lielu atstarpi ap ierīci.

Īpašas drošības instrukcijas

- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai māsaiemniecībā un līdzīgos gadījumos, piemēram: personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vietās;

-ziemeļu mājās; viesu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās; viesu namos.

-  **PIESARDZĪBA! APDEGUMU RISKS! KARSTA VIRSMA!** Trauki, vāks un piederumi lietošanas laikā var būt karsti. Pieskarieties tikai vadības panelim un rokturim.

-  **PIESARDZĪBA! VIENMĒR** izslēdziet mašīnu un atvienojiet barošanas avotu pirms pieskaršanās visām kustīgajām daļām.

- Glabājiet garus matiņus, rotaslietas un vaļīgu apģērbu atstatu no kustīgām daļām un uzstādītiem instrumentiem/palīģierīcēm.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ievērojiet piesardzību, strādājot ar griešanas diskumiem vai asmeņiem. Ja nepieciešams, lietojiet aizsargcimdus (nav komplektā).
- **BRĪDINĀJUMS!** Nekad nenoņemiet un neatveriet vāku, kamēr ierīce darbojas. Tvaiks var izplūst un izraisīt apdegumus.
- Pirms satura ieliešanas no bļodas vienmēr izņemiet piederumus.
- Nepārsniedziet maksimālo uzpildes līmeni, kas norādīts trauka iekšpusē (MAX).
- Lietošanas laikā vienmēr aizveriet uzpildes vāciņu.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet ierīci gatavošanas režīmā ar tukšu bļodu.
- **PIESARDZĪBA:** Lai izvairītos no apdraudējuma, ko var radīt termiskā atslēģšanās atiestatīšana, šo ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot sistēmai, kas tiek regulāri ieslēģta un izslēģta.

Paredzētā lietošana

- Šī ierīce ir paredzēta pusfabrikātu vai pusfabrikātu produktu (tikai pārtikas produktu) pagatavošanai, tostarp sasmalcināšanai, grilēšanai, sajaukšanai, mīcīšanai, tvaicēšanai, Sous Vide gatavošanai, jaukšanai, cepšanai. Ierīci var izmantot arī produktu svēģšanai. Izmantojot ierīci citos veidos, tā var tikt sabojāta vai gūt miesas bojājumus.
- Ierīces lietošana jebkādiem citiem nolūkiem uzskatāma par ierīces nepareizu izmantošanu. Lietotājs ir atbildīgs tikai par ierīces neatbilstošu izmantošanu.

Zemējuma uzstādīšana

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 elektriskajiem savienojumiem ar zemējuma vadu. Savienojumiem jābūt pareizi uzstādītiem un iezemētiem.

Izstrādājuma galvenās daļas (1. att. 3. lappusē)

Nr.	Nosaukums	Nr.	Nosaukums
1	Iepildes atveres vāciņš	2	Karstas apstrādes vāks
3	Vāka blīvējums	4	Putotājs
5	Samaisiet paliktņi	6	Asmeņi
7	Tvaika grozs	8	Bļoda
9	Strāvas padeves vads	10	Galvenais slēdzis
11	Pamatbloks	12	Skārienekrāna displejs
13	Pārslēģis	14	Spatula
15	Mērtrauks	16	Tvaika trauka vāks
17	Mazs tvaika trauks	18	Dziļā tvaika bļoda
19	Tvaika trauka blīvējums	20	Spiedējs
21	Aukstas apstrādes vāks	22	Vāka blīvējums



23	Diska sagriešana/ sasmalcināšana	24	Braukšanas vārpsta
----	-------------------------------------	----	--------------------

Sagatavošana pirms lietošanas

- Noņemiet visu aizsargiapakojumu un iesaiņojumu.
- Pārbaudiet, vai ierīce nav bojāta un tajā ir visi piederumi. Nepabeigtas piegādes un zaudētālas, stabilas un līdzu, nekavējoties sazinieties ar piegādātāju. Nelietojiet ierīci.
- Tīriet ierīci pirms lietošanas (skatiet = > Tīrīšana un apkope).
- Pārliedziniet, ka ierīce ir pilnīgi sausa.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, stabilas un karstumizturīgas virsmas, kas ir droša pret ūdens šļakatām.
- Ja plānojat ierīci turpmāk glabāt, saglabājiet iesaiņojuma materiālus.
- Saglabājiet instrukcijas - tās noderēs Jums vēlāk

NEMIET VĒRĀ! Ražošanas pārpalikumu dēļ ierīce pirmajās lietošanas reizēs var radīt vieglu smaku. Tas ir normāli un nenorāda uz defektiem vai bīstamību. Pārbaudiet, vai ierīce ir labi ventilēta.

Displejs — sākumlapa

(2. att. 3. lpp.)

1. Iestatījumi
2. Automātiskās receptes
3. Manuāla gatavošana
4. Automātiskās programmas
5. Lejupielādēt jaunās receptes

Iestatījumi

(3. att. 4. lpp.)

- Pieskarities ikonai, lai atvērtu vispārējos iestatījumus.
- Izvēlieties "Tīkla parametrs", lai izveidotu savienojumu ar pieejamo WiFi tīklu.

Piezīme: WiFi tīkls ir nepieciešams, lai atjauninātu un lejupielādētu jaunās receptes.

- Izvēlieties "Valoda", ja vēlaties mainīt izvēlnes un receptu darba valodu.
- Izvēlieties "Par mums", lai redzētu programmatūru un ierīces informāciju; varat arī pārbaudīt, vai ir pieejams programmatūras atjauninājums (skatiet == > Lejupielādējiet jaunās receptes), vai arī atgriezties pie noklusējuma iestatījumiem.
- Izvēlieties "Palīdzība", lai ieiētu ierīces galveno funkciju un režīmu digitālajā tīš lietotāja rokasgrāmatā.
- Pieskarities ikonai, lai atgrieztos sākumlapas ekrānā.

Darba režīmi

(2.2.-2.4. att.)

- Lai ieiētu darba režīmā (Automātiskās receptes, manuāla gatavošana vai automātiskās programmas), izvēlieties kādu no tām, pieskaroties ekrānam. Režīmu var arī izvēlēties, pagriežot regulatoru, pēc tam ievadiet to, nospiežot regulatoru.
- Ja vēlaties mainīt režīmu: pēc atgriešanās atlasītajā režīmā, pavēlciet ar pirkstu ekrānā (no kreisās puses uz labo vai otrādi) vai pieskaroties ikonai labajā apakšējā stūrī ().
- Lai sāktu gatavot, pieskarities ikonai vai nospiediet pārslēgu: lai apturētu procesu, pieskarities ikonai vai nospiediet pārslēgu.
- Lai atceltu darbību un izietu no programmas, pieskarities ikonai vai simbolam "x" augšējā labajā stūrī vai nospiediet nepārtraukti pārslēgu ilgāk par 3 sek.

Manuāla gatavošana - galvenie parametri

(4. att.)

PIEZĪME: Manuālais gatavošanas režīms paredzēts tikai vienam gatavošanas ciklam. Nav iespējams iestatīt vairāk par vienu darbību vai saglabāt savus iestatījumus; ierīce saglabā tikai pēdējos izvēlētos iestatījumus.

Pieskarities ekrānā redzamajam parametram, lai varētu mainīt vērtību; pabīdiēt pirkstu ekrānā vai pagrieziet pogu, lai mainītu vērtību:

1. **Temperatūras iestatījums** - diapazons: 37-130°C (pēc 37°C nākamā vērtība ir 40°C, pēc tam 5°C intervāli). Displejā redzamā augšējā vērtība nozīmē pašreizējo temperatūru gatavošanas laikā.

Piezīme: Augšējā ikona nozīmē "aizvērts vāks"; ja atverat vāku, ikona mainīsies uz (sākt gatavošanu nav iespējams).

2. **Laika iestatījums** - diapazons: 0-90 minūtes (pieskaroties atsevišķi "minūtes" un "sekunde" vērtības mainīšanai; intervāls 1 sekunde vai 1 min); pēc gatavošanas sākšanas augšējā vērtība parādīs iestatīto laiku un mazāks laika atpakaļskaitīšanas laiks.

3. **Ātruma iestatījums** - Diapazons: 1-3 (sausas airēšanas maisītājam); 1-4 (putošanas sloīnā); 1-12 (lāpstiņai); pieskarities ikonai, lai mainītu rotāciju ne pulksteņa rādītāja virzienā - parādīsies ikona (šajā papildiespēju ātruma diapazonā ir 1-3).

Automātiskās programmas

(5-6. att., 5. lpp.)

Piezīme: Vērtības iekavās ir noklusējuma iestatījumi.

1. **KNEAD** - temperatūras diapazons: 0-37 °C [0 °C]; laika diapazons: 2-3 minūtes (3 min); ātrums = 3

2. **TVAIKS** - Temperatūras iestatījuma vietā var iestatīt tvaika līmeni: 1-3 [3]; Laika diapazons: 1-60 min [20 min]; ātruma diapazons: 0-3 [0];

Piezīme: Laika atskaitē sākas pēc 95°C sasniegšanas.

3. **LĒNI GATAVOŠANA** - temperatūras diapazons: 60-100°C (100 °C); laika diapazons: 1-90 min (60 min); ātruma diapazons: 1-3 [1]

4. **BOIL** - temperatūras diapazons: 60-100°C (100°C); laiks = bezgalība [0]; nav ātruma iestatījuma

5. **PĀRTIKAS PROCESSOR** - nav temperatūras iestatījuma; laika diapazons: 10-60 sek (30 sek); ātruma diapazons: 4-6 [5]

6. **CHOP** - bez temperatūras iestatīšanas; laika diapazons: 10 sek - 4 min (10 sek); ātruma diapazons: 1-12 [6]

7. **TURBO** - nav temperatūras iestatījuma; laiks = 1 min; ātrums = 12

8. **WEIGHT (SVARS)** - maksimālais svars = 5 kg; lai piekļūtu svēršanas režīmam citā ekrāna skatā, pieskarities ikonai ekrānā augšējā pusē; lai atiestatītu svara virzīšanas simbolu "Nobīde"; lai izietu no svēršanas režīma, pieskarities simbolam "Beigas".

Automātiskās receptes

(7.A-D att. 6.-7. lpp.)

- Noklusējuma ekrāns receptu meklēšanai ir "meklējot pēc burtiem A-Z (7A attēls); bīdiēt ar pirkstu ekrānā vai pieskarities jebkuram burtam apakšā, lai atrastu vēlamo recepti.
- Pieskarities ikonai, lai mainītu ekrāna skatu uz jūras nazēšanu, izmantojot dažādas grupas/veidus, piemēram, zupas, galvenos ēdienus, desertus, salātus utt. (7B attēls); pieskarities ikonai, lai to atkal skatītu iepriekš mek-



lētājā skatā.

- Lai meklētu receptes pēc frāzes, pieskarieties ikonai un pierakstiet jebkuru frāzi pie attēlotās tastatūras.
- Lai pārbaudītu, vai ir pieejamas jaunas receptes, izņemiet ikonu (programmatūras atjauninājums; skatiet vairāk ==> Ielādējiet jaunas receptes)
- Pieskarieties ikonai , lai skatītu iecienītāko recepšu sarakstu vai vēstures sarakstu (vēlāko skatīto recepšu sarakstu) - lai dzēstu jebkuru recepti no iecienītāko recepšu saraksta vai dzēstu vēsturi, pieskarieties ikonai .
- Lai ievadītu katrā receptē un redzētu informāciju (7C att.), pieskarieties attēlam, kas piešķirts receptei.
- Pēc receptes informācijas ievadīšanas (7C att.) fotogrāfijā (pa kreisi) tiks parādīts gatavošanas laiks , gatavošanas laiks un porcijas daudzums .
- Pieskarieties ikonai , lai skatītu un izvēlētos citu recepti.
- Pieskarieties ikonai , lai pievienotu recepti iecienīto vienumu sarakstam.
- Pieskarieties ikonai , lai attēlotu sastāvdaļu sarakstu; lai parādītu darbību pilnību, pieskarieties ikonai ; tpašu padomu gadījumā pieskarieties ikonai ; nepieciešamo rīku saraksts pieskarieties ikonai .
- Lai sāktu gatavot ēdienus uz receptes pamatnes, pieskarieties ikonai ; ierīce jums dos iespēju soli pa solim darīt to, kas jādara (7D att.).
- Lai izlaistu katru soli vai atpakaļ uz iepriekšējo soli, pieskarieties soļā, ikonām < vai >, pavelciet ar pirkstu ekrānā vai pagrieziet regulatoru.
- Lai pārbaudītu detaļas (sastāvdaļas, darbības, kas aprakstītas, vai padomi), pieskarieties ikonai .

Lietošanas instrukcijas

Ikdienas lietošana

Katru dienu lietojot, lūdzu, veiciet šādas darbības:

- Ievietojiet bļodu (1.11) 1.8. att. pamatblokā — atzīmē "max" jābūt aizmugurē.
- Pievienojiet kontaktdakšu kontaktligzdai.
- Ieslēdziet ierīci, izmantojot galveno slēdzi (10. attēls); parādīsies sākumlapa (2. attēls).
- Pielāgojiet vispārējos iestatījumus (3. att.) vai izvēlieties darba režīmu no sākuma lapas. Izpildiet šajā rokasgrāmatā aprakstītās darbības.
- Izvēlieties pārtikas apstrādei nepieciešamos papildpiederumus atbilstoši izvēlētajam darba režīmam un vispārīgajiem norādījumiem (skatīt arī ==> **Padomi par darbu**).

Piezīme: Putotājs vienmēr jāizmanto ar asmeņiem (8. att.)

- Pēc ierīces un piederumu lietošanas, tira ierīce un piederumi (skatiet ==> Tīrīšana un apkope).

Piezīme: Lai izņemtu tvaika grozu: ievietojiet mērglāzi tvaika groza atverē, pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā un izņemiet grozu.

Padomi par darbu

Piederumi	Mērķis	Parametri
Putotājs	Baltās olas	Ātrums: 4 Laiks: 2-4 min
	Putukrēms	Ātrums: 3 Laiks: 3-5 min

Samaisīšanas lāpstiņa	Zupa	Ātrums: 1-2 Laiks: 1-90 min Temp.: 100°C
	Graudzēšana	Ātrums: 1-2 Laiks: 2-4 min
	Citas sastāvdaļas, kas jāuzsilda	Ātrums: 1-2 Laiks: pēc vajadzības Temp.: pēc vajadzības
Asmens	Gaļas sagriešana	Ātrums: 8-12 Laiks: 30-60 sek
	Ledus smalcināšanas cukurs	Ātrums: 8-12 Laiks: 10-20 sek
	Blenderis	Ātrums: 8-12 Laiks: 1-2 min
	Sasmalcināšana (sīpoli, šalotes selerijas utt.)	Ātrums: 5-7 Laiks: 15-60 sek
	pupuņas, sojas pupiņas, riekstus, zemesriekstus, kafijas pupiņas, mandeles	Ātrums: 12 Laiks: 2-3 minūtes
	Tvaika grozs	Rīsi utt. Laiks: 20-30 minūtes Tvaiks: 1-2
Griezēja disks	Šķēles (tikai virtuves kombinā)ā	Ātrums: 4-6 Laiks: 30-60 sek
Tvaicētājs	Zivs utt.	Laiks: 10-60 min Tvaiks: 2-3

Lejupielādēt jaunas receptes

Piezīme: Programmatūrā atjauninot, tiek atjauninātas jaunas receptes. Lai veiktu atjaunināšanu, nepieciešams izveidot savienojumu ar WiFi tīklu.

- Programmatūras iespējams atjaunināt un lejupielādēt jaunu recepti, izmantojot 3 metodes:
 1. Pieskaroties sākumlapai "Lejupielādēt jaunas receptes" (2. att.);
 2. Iestatījumu izvēlnē — sadaļa "Par mums" (3. att.);
 3. Pieskaroties ikonai režīmā "Automatic recipes" (Automātiskās receptes).
- Ja vēlaties atjaunināt programmatūru tieši laikā, pēc tam, kad esat izvēlējies kādu no iepriekš minētajām metodēm, pieskarieties "Apstiprināt" un gaidiet atjauninājumu lejupielādi un instalēšanu.

Piezīme: Plašāku informāciju par atjaunināšanas darbībām, lūdzu, skatiet=> Iestatījums ==> Palīdzība ==> Īsa lietotāja rokasgrāmata.

Tīrīšana un apkope

UZMANĪBU! Pirms uzglabāšanas, tīrīšanas un apkopes vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla un atdzesējiet.

Tīrīšanai neizmantojiet ūdens strūklu vai tvaika tīrītāju un nespieties ierīci zem ūdens, jo daļas var kļūt slapjas un var rasties elektriskās strāvas trieciens.

TRAUMU RISKS! Ievērojiet piesardzību, tīrīšanas laikā darbojieties ar asajiem asmeņiem.

Tīrīšana

- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķīdumos.
- Notīriet dzesēto bļodas virsmu ar nedaudz mitru drānu vai sūkli ar saudzīgu ziepju šķīdumu.



- Notīriet galvenā bloka ārējo virsmu ar pieskarīeties kļoķim ar nedaudz mitru drānu
- Ierices iekšējo vai ārējo daļu tīrīšanai nekādā gadījumā neizmantojiet abrazīvus sūkļus vai mazgāšanas līdzekļus, tērauda vilnu vai metāla piederumus.
- Nedrīkst izmantot agresīvus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus vai hlorētus tīrīšanas līdzekļus. Nelietojiet asus vai asus priekšmetus. Neizmantojiet benzīnu vai šķīdinātājus!
- Izvairieties no ūdens saskares ar elektriskajiem komponentiem.
- Piederumi: 1.-7. daļa; 14.-15. 20.-24. var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Apkope

- Regulāri pārbaudiet ierīces darbību, lai novērstu problēmas, kas var izraisīt nopietnus negadījumus.
- Tiklīdz jūtat, ka ierīce nedarbojas pareizi vai ir radusies problēma, pārtrauciet lietot ierīci, izslēdziet to no sazinieties ar piegādātāju.
- Visus apkopes, uzstādīšanas un remontdarbus drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīti un zinoši speciālisti vai tos iesaka ražotājs.

Transportēšana un glabāšana

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

Traucējummeklēšana

Ja ierīce nedarbojas pareizi, lūdzu, skatiet risinājumu tabulā tālāk. Ja problēmu joprojām neizdodas atrisināt, sazinieties ar pakalpojuma sniedzēju.

Problēmas	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
Ierīce neieslēdzas	Nepareizs pieslēgums galvenajai elektroapgādei	Pārbaudiet savienojumu ar galveno barošanu
Ierīce darbojas (slēgspuldze deg), bet ekrāns ir melns	Iekšēja elektronikas paneļa kļūme	Sazinieties ar pilnvarotu pakalpojumu sniedzēju
Programma nesāk darboties	Piederumu/daļu kļūda	Ievērojiet ekrānā redzamos ieteikumus
Skārienekrāns nedarbojas	Skārienekrāna kļūda vai bojājums	Sazinieties ar pilnvarotu pakalpojumu sniedzēju
Pārslēgs nedarbojas	Pārsegs vai bojājums	Sazinieties ar pilnvarotu pakalpojumu sniedzēju
Blūda nesasilst/nedarbojas	Blūda pārkaršana	Temperatūras vadības atiestatīšana ar baltā atiestates slēdzi kausa apakšā

Atjaunināšana nav iespējama	WiFi kļūda	Pārbaudīt savienojumu ar WiFi tīklu
-----------------------------	------------	-------------------------------------

Garantija

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

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

Likvidēšana un vide




Bojājot ierīci, to nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Tā vietā jūs esat atbildīgs par atbrīvošanu 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, lūdzu, sazinieties ar savu vietējo atkritumu savākšanas uzņēmumu. Ražotājs un importētājs neuzņemas atbildību par pārstrādi, apstrādi un ekoloģisku likvidēšanu ne tieši, ne izmantojot publisku sistēmu.

LĪTUUVI

Gerb. kliente,

Dēkojame, kad įsijogite šį „Hendi“ prietaisą. Prieš montuodami ir naudodami šį prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą, ypač atkreipdami dėmesį j toliau pateiktas saugos taisykles.

Saugos nurodymai

- Prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį, kaip aprašyta šiame vadove.
- Gamintojas neatsako už jokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo naudojimo ir netinkamo naudojimo.
- Prietaisą ir elektros kištuką / jungtis laikykite atokiai nuo vandens ir kitų skysčių. Jeigu prietaisas įkristų į vandenį, nedelsdami ištraukite jungtis iš elektros tinklo. Nenaudokite prietaiso tol, kol jo nepatikrins sertifikuotas technikas. Nesilaikant šių nurodymų, kyla pavojus gyvybei.
- Niekada nebandykite patys atidaryti prietaiso korpuso.
- Nekiškite daiktų į prietaiso korpusą.
- Nelieskite kištuko / elektros jungčių šlapiomis arba drėgnomis rankomis.
-  **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!** Nebandykite patys taisyti prietaiso. Nemerkite prietaiso elektrinių dalių į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite prietaiso po tekančiu vandeniu.
- **NIEKADA NENAUDOKITE PAŽEISTO PRIETAISO!** Reguliariai tikrinkite, ar elektros jungtis ir laidas nepažeisti. Kai prietaisas pažeistas, atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio. Jį

turi remontuoti tiekėjas, techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmuo, kad būtų išvengta pavojaus ar sužalojimo.

- Įsitinkinkite, kad laidas nesiliečia su aštriais ar karštais daiktais ir saugo jį nuo atviros ugnies. Niekada netraukite maitinimo laido, kad ištrauktumėte jį iš lizdo, visada traukite kištuką.
- **ĮSPĖJIMAS!** Pastatydami prietaisą, jei reikia, saugiai nukreipkite maitinimo laidą, kad netyčia nepatrauktumėte, nesugadintumėte, nepaliestumėte kaitinimo paviršiaus arba nekiltų pavojus kelionei.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jis naudojamas.
- **ĮSPĖJIMAS!** Kol kištukas yra lizde, prietaisas yra prijungtas prie maitinimo šaltinio.
- **ĮSPĖJIMAS!** VISADA išjunkite prietaisą prieš atjungdami nuo maitinimo šaltinio, valymo, priežiūros ar laikymo.
- Prijunkite maitinimo kištuką prie lengvai pasiekiamo elektros lizdo, kad įvykus avarijai prietaisą būtų galima nedelsiant atjungti.
- Niekada neneškite prietaiso už laido.
- Niekada nenaudokite priedų ar kitų papildomų prietaisų, išskyrus tuos, kurie tiekiami su prietaisu arba kuriuos rekomenduoja gamintojas. To nepadarius, naudotojai gali kilti pavojus saugai ir prietaisas gali būti sugadintas. Naudokite tik originalias dalis ir priedus.
- Prietaisąjunkite tik prie elektros lizdo, kurio įtampa ir dažnis nurodyti prietaiso etiketėje.
- Šio prietaiso neturėtų naudoti asmenys, turintys fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų, arba asmenys, neturintys patirties ir žinių.
- Šio prietaiso jokiū būdu negalima naudoti vaikams.
- Laikykite prietaisą ir jo elektros jungtis vaikams nepasiekiamose vietose.
- Šį prietaisą turi naudoti apmokytas personalas restorano virtuvėje, valgykla arba baro personalas ir t. t.
- Nedėkite prietaiso ant kaitinimo objekto (dujinės, elektrinės, anglies viryklės ir pan.).
- Neuždenkite veikiančio prietaiso.
- Nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, sprogių ar degių medžiagų. Prietaisą visada naudokite ant horizontalaus, stabilaus, švaraus, karščiu atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Nenaudokite šio prietaiso išoriniu laikmačiu arba nuotolinio valdymo sistema.
- Ant prietaiso viršaus nedėkite jokių daiktų.
- Prietaisas netinka montuoti toje vietoje, kur galima naudoti vandens srovę.
- **ĮSPĖJIMAS!** Laikykite visas prietaiso ventiliacijos angas atokiau nuo obstrukcijos.
- Naudojimo metu vėdinkite prietaisą bent 20 cm atstumu.

Specialios saugos instrukcijos

- Šis prietaisas skirtas naudoti buitiniuose ir panašiuose prietaisuose, pvz.:
 - darbuotojų virtuvės patalpos parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose;
 - ūkiniai namai;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose aplinkose;
 - Lovos ir pusrūgij tipo aplinka.

- **ATSARGIAI! NUDEGIMŲ PAVOJUS! KARŠTAS PAVIRŠIUS!** Naudojimo metu dubenys, dangtis ir priedai gali

būti karšti. Palieskite tik valdymo skydelį ir rankenėles.

- **ATSARGIAI!** VISADA išjunkite mašiną ir atjunkite maitinimo šaltinį prieš liesdami bet kokias judančias dalis.
- Ilgus plaukus, papuošalus ir laisvus drabužius laikykite atokiau nuo judančių dalių ir įrankių / priedų.
- **ĮSPĖJIMAS!** Dirbdami su pjovimo diskais ar peiliais būkite itin atsargūs. Jei reikia, mūvėkite apsaugines pirštines (nepriedamas).
- **ĮSPĖJIMAS!** Niekada neuimkite ir neatidarykite dangčio, kol prietaisas veikia. Garas gali ištekėti ir nudeginti.
- Prieš pildami turinį iš dubens visada išimkite priedus.
- Neviršykite maksimalaus pripildymo lygio, pažymėto vidinėje dubens pusėje (MAX).
- Naudojimo metu visada uždarykite pildymo angos dangtelį.
- Niekada nenaudokite prietaiso gaminimo režimu su tuščiu dubeniu.
- **ATSARGIAI!** Siekiant išvengti pavojaus dėl netyčinio šiluminio išjunkimo nustatymo iš naujo, šio prietaiso negalima tiekti per išorinį jungtį prietaisą, pvz., laikmatį, arba prijungti prie reguliariai įjungtos ir išjungtos grandinės.

Numatytoji paskirtis

- Šis prietaisas skirtas pusegaminams arba paruoštiems patiekalams ruošti (tik maisto produktams apdoroti), įskaitant smulkkinimą, pjovimą, maišymą, maišymą, minkymą, garinimą, maisto gaminimą vakuume, maišymą, kepimą. Prietaisą taip pat galima naudoti gaminiams sverti. 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.

Antžeminis montavimas

Šis prietaisas priskiriamas I apsaugos klasei ir turi būti prijungtas prie apsauginio žemimo. Įžeminimas sumažina elektros šoko riziką, suteikiant elektros srovės išėjimo laidą.

Šiame prietaise įrengtas maitinimo laidas su žemimo kištuku arba elektros jungtimis su žemimo laidu. Jungtys turi būti tinkamai sumontuotos ir įžemintos.

Pagrindinės produkto dalys (1 pav., 3 psl.)

Nr.	Vardas ir pavardė	Nr.	Vardas ir pavardė
1	Pildymo angos dangtelis	2	Karšto apdoravimo dangtis
3	Dangčio tarpiklis	4	Plaukimas
5	Maišymo svirtelė	6	Peiliai
7	Garų krepšelis	8	Dubuo
9	Maitinimo laidas	10	Pagrindinis jungiklis
11	Bazinis blokas	12	Jutiklinio ekrano ekranas
13	Rankenėlė	14	Menstruacijos
15	Matavimo puodelis	16	Garintuvo indo dangtis
17	Lėtas garintuvo dubuo	18	Gilus garintuvo dubuo
19	Garintuvo indo tarpiklis	20	Stumtuvas



ATSARGIAI! NUDEGIMŲ PAVOJUS! KARŠTAS PAVIRŠIUS! Naudojimo metu dubenys, dangtis ir priedai gali



21	Šalto apdorojimo dangtis	22	Dangčio tarpiklis
23	Disko pjūvis / smulkinimas	24	Važiavimo velenas

Paruošimas prieš naudojimą

- Nuimkite visas apsaugines pakuotes ir įvyniojimą.
- Patikrinkite, ar prietaisas nepažeistas ir su visais priedais. Nepilno pristatymo ir žalos atveju. Nedelsdami kreipkitės į tiekėją. Nenaudokite prietaiso.
- Prieš naudodami, išvalykite prietaisą (žr. ==> Valymas ir techninė priežiūra).
- Patikrinkite, ar prietaisas visiškai sausas.
- Padėkite prietaisą ant horizontalaus, stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, kuris yra saugus nuo vandens pūslų.
- Jei ateityje ketinate laikyti prietaisą, laikykite pakuotėje.
- Laikykites nurodymų ateičiai

PASTABA! Del gamybos liekanų prietaisas gali skleisti lengvą kvapą per pirmuosius kelis naudojimo būdus. Tai yra normalu ir nerodo jokio defekto ar pavojaus. Patikrinkite, ar prietaisas gerai vėdinamas.


Ekranas – pagrindinis puslapis

(2 pav., 3 psl.)


1. Nuostatos
2. Automatiniai receptai
3. Rankinis maisto ruošimas
4. Automatinės programos
5. Atsiųstų naujų receptus

Nuostatos

(3 pav., 4 psl.)


- Palieskite piktogramą,  kad įvestumėte bendrąsias nuostatas.
- Pasirinkite „Tinklo parametras“, kad sujungtumėte tinkamą „Wi-Fi“ tinklą.



Pastaba: \\“WiFi\\” tinklas yra būtinas programinės įrangos atnaujinimui ir naujų receptų atsisiuntimui.


- Pasirinkite „Kalba“, jei norite pakeisti meniu ir receptų operacinę kalbą.
- Norėdami pamatyti programinės įrangos ir prietaiso informaciją, pasirinkite „Apie mus“; taip pat galite patikrinti, ar yra kokiu nors tinkamų programinės įrangos atnaujinimų (žr. ==> Atsiųstų naujų receptus) arba grįžti į default nustatymus.
- Pasirinkite „Pagalba“, kad pereitumėte prie skaitmeninio trumpo pagrindinių prietaiso funkcijų ir režimų naudojimo vadovo.
- Palieskite piktogramą,  kad grįžtumėte į pagrindinio puslapio ekraną.

Darbo režimai

(2.2-2.4 pav.)

- Norėdami įjungti noro darbo režimą (automatinis receptas, rankinis maisto ruošimas arba automatinės programos), pasirinkite bet kurį iš jų paliesdami ekraną. Režimą taip pat galite pasirinkti sudkami rankenėle, tada įveskite ją paspausdami rankenėle.
- Jei norite pakeisti režimą: įvedę pasirinktą režimą, slinkite pirštu ekrane (iš kairės į dešinę arba atvirkščiai) arba palieskite piktogramą dešiniajame kampe ().
- Norėdami pradėti bet kokį maisto gaminimo veiksmą, palies-

kite piktogramą  arba paspauskite rankenėle; norėdami pristabdyti procesą, palieskite piktogramą  arba paspauskite rankenėle.



- Norėdami atšaukti veiksmą ir išeiti iš programos, viršutiniame dešiniajame kampe palieskite piktogramą  arba simbolį „x“ arba nuolat spauskite ilgesnę nei 3 sek. rankenėle.

Rankinis maisto ruošimas – pagrindinių parametru nuostatos (4 pav., 4 psl.)



PASTABA: Rankinis gaminimo režimas skirtas tik vienam maisto gaminimo ciklui. Nėra galimybės nustatyti daugiau nei vieną žingsnį arba išsaugoti savo nuostatas; prietaisas išsaugo tik paskutinius pasirinktus nustatymus.

Palieskite parametru ekrane, kad galėtumėte keisti vertę; slinkite pirštą ekrane arba pasukite rankenėle, kad pakeistumėte vertę:

1. **Temperatūros nustatymas** – diapazonas: 37–130 °C (po 37 °C kita vertė yra 40 °C, tada intervalai 5 °C temperatūroje). Viršutinė vertė ekrane reiškia esamą temperatūrą maisto gaminimo metu.

Pastaba: Viršutinė piktograma  reiškia „uždarą dangtį“; jei atidarysite dangtį, piktograma pasikeis  (pradėti virti negalima).

2. **Laiko nustatymas** – intervalas: 0–90 min. (palieskite atskirai „minutės“ ir „sekundė“, kad pakeistumėte vertę; intervalas – 1 sek. arba 1 min.); pradėjus gaminti, viršutinė vertė parodys nustatytą laiką, o apatinė – laiką.

3. **Greičio nustatymas** – diapazonas: 1–3 (maišymo mentelei); 1–4 (švilpimui); 1–12 (ašmenims); palieskite piktogramos  pakeitimo pasukimą ne pagal laikrodžio rodyklę –  bus rodoma piktograma (tame parinkties greičio intervale yra 1–3).


Automatinės programos

(5–6 pav., 5 psl.)

Pastaba: Skiausteliuose esančios vertės yra numatytosios nuostatos.

1. **KNEAD** – temperatūros intervalas: 0–37 °C (0 °C); laiko intervalas: 2–3 min. (3 min.); greitis = 3
2. **GARAS** – vietoj temperatūros nustatymo yra garų lygio nustatymas diapazone: 1–3 (3); Laiko intervalas: 1–60 min. (20 min.); Greičio diapazonas: 0–3 (0);

Pastaba: Laiko atgalinė atskaita pradėdama pasiekus 95 °C.

3. **LĖTAI SLAPTAS** – temperatūros intervalas: 60–100 °C (100 °C); laiko intervalas: 1–90 min. (60 min.); greičio diapazonas: 1–3 (1)
4. **DĖŽUTĖ** – temperatūros intervalas: 60–100 °C (100 °C); laikas = begalybė (0); greičio nustatymas nenustatytas
5. **MAISTO PROCESORIUS** – nėra temperatūros nustatymo; Laiko intervalas: 10–60 sek. (30 sek.); Greičio diapazonas: 4–6 (5)
6. **CHOP** – nėra temperatūros nustatymo; laiko intervalas: 10 sek. – 4 min. (10 sek.); greičio diapazonas: 1–12 (6)
7. **TURBO** – nėra temperatūros nustatymo; laikas = 1 min.; greitis = 12
8. **SVIRTIS** – maksimalus svoris = 5 kg; norėdami pereiti prie svorio nustatymo režimo kitame ekrano rodyje, palieskite piktogramą  viršutinėje ekrano pusėje; norėdami iš naujo nustatyti svorio priaugio simbolį „Tare“; norėdami išeiti iš svorio režimo, palieskite simbolį „Pabaiga“.

Automatiniai receptai

(7A-D pav. 6-7 psl.)

Receptų paieškos kurčiųjų ekranas yra „ieškomas raidėmis A-Z (7A pav.); slinkite pirštu ant ekrano arba palieskite bet kurią raidę apačioje, kad surastumėte norimą receptą.

- Palieskite piktogramą, kad pakeistumėte ekrano vaizdą, žiūrėdami į žvalgymą pagal surūšiuotas grupes / tipus, pvz., sriubas, pagrindinius patiekalus, dykumas, salotas ir kt. (7B pav.); palieskite piktogramą, kad galėtumėte grįžti į ankščiau ieškoma rodinį.
- Norėdami ieškoti receptų pagal frazę, palieskite piktogramą ir parašykite bet kokią frazę rodoma klaviatūra.
- Norėdami patikrinti, ar yra kokių nors naujų receptų, įtrinkite piktogramą (programinės įrangos naujinimas; žr. daugiau ==> Nauji „Download“ receptai)
- Palieskite piktogramą, kad patikrintumėte mėgstamų receptų arba istorijos sąrašą (naujausius žiūrėtus receptus) – norėdami ištrinti bet kokį receptą iš mėgstamų receptų sąrašo arba ištrinti istoriją, palieskite piktogramą .
- Norėdami įvesti į kiekvieną receptą ir pamatyti išsamią informaciją (7C pav.), palieskite receptui priskirtą paveikslėlį.
- Įvedus išsamią informaciją apie receptą (7C pav.) nuotraukoje (kairėje), bus rodomas paruošimo laikas , gaminimo laikas ir porcijos kiekis .
- Palieskite piktogramą , jei norite grįžti į ieškos rodinį ir pasirinkti kitą receptą.
- Palieskite piktogramą, kad įtrauktumėte receptą į mėgstamiausių sąrašą.
- Palieskite piktogramą, kad būtų rodomas sudedamųjų dalių sąrašas; jei norite, kad būtų rodomas visas veiksmų apskaičiavimas, palieskite piktogramą ; jei reikia specialių patarimų, palieskite piktogramą ; jei norite, kad būtų rodomi reikalingi įrankiai, palieskite piktogramą .
- Norėdami pradėti gaminti patiekalo pagrindą pagal receptą, palieskite piktogramą ; prietaisas žingsnis po žingsnio suteiks jums tai, ką reikia padaryti (7D pav.).
- Norėdami praleisti kiekvieną žingsnį arba grįžti į ankstesnį veiksmą, palieskite veiksmo skaičių, piktogramas < arba >, slinkite pirštu ekrane arba pasukite rankenėlę.
- Norėdami patikrinti išsamią informaciją (sudėtingasias dalis, veiksmus arba patarimus), palieskite piktogramą .

Naudojimo instrukcijos

Kasdienis naudojimas

Kiekvieną kartą naudodami kasdien, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

- Įdėkite dubenį (1.8 pav.) į pagrindo bloką (1.11 pav.) – žyma „max“ turi būti gale.
- Prijunkite kištuką prie elektros lizdo.
- Įjunkite prietaisą pagrindiniu jungikliu (1.10 pav.); bus parodytas pagrindinis puslapis (2 pav.).
- Sureguliuokite bendruosius nustatymus (3 pav.) arba pagrindiniame puslapyje pasirinkite darbinį režimą. Atlikite šiame vadove aprašytus veiksmus.
- Pasirinkite maisto perdirbimo noro priedus pagal pasirinktą darbo režimą ir bendrąsias instrukcijas (taip pat žr. ==> Naudojimo patarimai).

Pastaba: Visada plaktuką reikia naudoti su asmenimis (8 pav.)

- Po naudojimo išvalykite prietaisą ir priedus (žr. ==> Valymas ir priežiūra).

Pastaba: Norėdami išimti garo krepšį: įdėkite matavimo taurėlę į garo krepšelio angą, pasukite pagal laikrodžio rodyklę ir

išimkite krepšį.

Naudojimo patarimai

Prieiga	Tikslas	Parametrai
Plaukimas	Išplaukite baltą kiaušinį	Greitis: 4 Laikas: 2-4 min.
	Laikymo kremas	Greitis: 3 Laikas: 3-5 min.
Stirlingo svirtelė	Sriuba	Greitis: 1-2 Laikas: 1-90 min. Temp.: 100 °C
	Minkyti	Greitis: 1-2 Laikas: 2-4 min.
	Kiti ingredientai, kuriuos reikia šildyti	Greitis: 1-2 Laikas: pagal poreikį Žyma: pagal poreikį
Peilis	Mėsos pjaustymas	Greitis: 8-12 Laikas: 30-60 sek.
	Ledo sutraiškinti cukrus	Greitis: 8-12 Laikas: 10-20 sek.
	Batiklis	Greitis: 8-12 Laikas: 1-2 min.
	Pjaustymas (sūnų, sekių, salierų ir kt.)	Greitis: 5-7 Laikas: 15-60 sek.
	Pupelės, sojos pupelės, riešutai, žemės riešutai, kavos pupelės, migdolai	Greitis: 12 Laikas: 2-3 min.
	Garų krepšelis	Ryžiai ir kt.
Pjūvio diskas	Pjūviai (tik maisto perdirbėjais)	Greitis: 4-6 Laikas: 30-60 sek.
Garintuvas	Žuvis ir kt.	Laikas: 10-60 min. Garai: 2-3

Atsisiųsti naujus receptus

Pastaba: Naujinant programinę įrangą atnaujinami nauji receptai. Norint atnaujinti ryšį su „WiFi“ tinklu, būtina.

- Programinės įrangos naujinimas ir naujo recepto atsisiuntimas galimas trimis būdais:

1. Palietę pagrindinį puslapį „Atsisiųsti naujus receptus“ (2 pav.)
2. Nustatymų meniu – skyrius „Apie mus“ (3 pav.);
3. Palietę piktogramą režimu „Automatiniai receptai“.

- Jei norite atnaujinti programinę įrangą laiku, pasirinkite vieną iš aukščiau nurodytų metodų, palieskite „Patvirtinti“ ir palaukite, kol bus atsisiųsti ir įdiegti naujiniai.

Pastaba: Daugiau informacijos apie atnaujinimo veiksmus rasite ==> Nustatymas ==> Pagalba ==> Trumpas naudotojo vadovas.

Valymas ir priežiūra

DĖMESIO! Visada atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir atvėsinkite prieš jį laikydami, valydami ir atlikdami techninę priežiūrą.

Valydami nenaudokite vandens srovės arba garų valiklio ir nestumkite prietaiso po vandeniu, nes dalys sušlaps ir gali kilti elektros smūgis.

SUŽEIDIMO PAVOJUS! Valydami aštrius pjūvio peilius, būkite atsargūs.



Valymas

- Niekada nenaudokite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Aušintą indo paviršių valykite šiek tiek drėgna šluoste arba kempine, naudodami švelnų muilo tirpalą.
- Nuvalykite pagrindinio įrenginio išorinį paviršių ir lieskite klyksmą šiek tiek drėgna šluoste
- Niekada nenaudokite abrazyvinių kempinių ar ploviklių, plieno vilnos ar metalinių indų prietaiso vidaus ar išorės dalims valyti.
- Niekada nenaudokite agresyvių valymo priemonių, abrazyvų ar chlorintų valiklių. Nenaudokite aštrių ar smailių daiktų. Nenaudokite benzino ar tirpiklių!
- Venkite vandens sąlyčio su elektriniais komponentais.
- Priedai: 1–7; 14–15 dalys. 20–24 dalys yra saugios plauti indaplovėje.

Techninė priežiūra

- Reguliariai tikrinkite prietaiso veikimą, kad išvengtumėte problemų, galinčių sukelti rimtų avarijų.
- Kai tik pajausite, kad prietaisas veikia netinkamai arba kyla problemų, nustokite naudoti prietaisą, išjunkite jį ir kreipkitės į tiekėją.
- Visus techninės priežiūros, montavimo ir remonto darbus turi atlikti specializuoti kvalifikuoti įgalioti technikai arba rekomenduoja gamintojas.

Transportavimas ir laikymas

- Prieš saugodami prietaisą visada įsitinkinkite, kad jis jau atjungtas nuo elektros lizdo ir visiškai atvėsęs.
- Prietaisą laikykite vėsioje, švarioje ir sausoje vietoje.
- Niekada nedėkite ant prietaiso sunkių daiktų, nes jie gali sugadinti prietaisą.
- Nejudinkite prietaiso, kol jis veikia. Judėdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir laikykite jį apačioje.

Trikčių šalinimas

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

Problemos	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Prietaisas neįsijungia	Netinkamas prijungimas prie pagrindinės galios	Patikrinkite jungtį su pagrindine galia
Prietaisas veikia (šviečia žvakčių lemputė), bet ekranas yra juodas	Vidinės elektroninės plokštės gedimas	Susisiekitė su įgaliotąja tarnyba
Programa nepasideda	Priemonių / dalių klaida	Vadovaukitės patarimais ekrane
Jutiklinis ekranas neveikia	Jutiklinio ekrano gedimas arba pažeidimas	Susisiekitė su įgaliotąja tarnyba
Rankenėlė neveikia	Rankenėlės gedimas arba pažeidimas	Susisiekitė su įgaliotąja tarnyba

Bowl nekaista / neveikia	Boulės virš temperatūros	Temperatūros kontrolės nustatymas iš naujo – baltas nustatymo iš naujo jungiklio dubenėlio apačioje
Atnaujinti neįmanoma	„WiFi“ klaida	Patikrinkite ryšį su „WiFi“ tinklu

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 įstatymams teisėmis 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, pasilikame teisę keisti gaminio, pakuotės ir dokumentacijos specifikacijas be išankstinio įspėjimo.

Pašalinimas ir aplinka



Deaktivuojant prietaisą, jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Vietoje to, jūs atsakote už tai, kad jūsų atliekų tvarkymo įranga būtų atiduota specialiai tam skirtam surinkimo punktui. Šios taisyklės nesilaikymas gali būti nubaustas pagal atliekų šalinimo taisykles. Atskiras jūsų atliekų įrangos surinkimas ir perdirkimas atliekų šalinimo metu padės tausoti gamtos išteklius ir užtikrins, kad jį būtų perdirkama taip, kad būtų apsaugota žmonių sveikata ir aplinka.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kur galite atiduoti atliekas perdirti, susisiekitė su vietine atliekų surinkimo įmone. Gamintojas ir importuotojas neprisiima atsakomybės už perdirkimą, 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 indevida.
- Mantenha o aparelho e a ficha/ligações elétricas afastados de água e outros líquidos. Caso o aparelho caia em água, retire imediatamente as ligações da corrente elétrica. Não utilize o aparelho até ter sido verificado por um técnico certificado. O incumprimento destas instruções irá causar riscos de vida.
- Nunca tente abrir a estrutura do aparelho sozinho.
- Não insira objetos na caixa do aparelho.
- Não toque na ficha/ligações elétricas com as mãos molhadas ou húmidas.



-  **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. Deve ser reparado por um fornecedor, agente de assistência técnica ou pessoa com qualificações equivalentes para evitar perigos ou ferimentos.
- 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, puxe sempre pela ficha.
- **AVISO!** Quando posicionar o aparelho, encaminhe o cabo de alimentação com segurança, se necessário, para evitar que seja puxado acidentalmente, que seja danificado, que entre em contacto com a superfície de aquecimento ou que cause um perigo de tropeçar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização.
- **AVISO!** Desde que a ficha esteja na tomada, o aparelho está ligado à fonte de alimentação.
- **AVISO!** Desligue SEMPRE o aparelho antes de desligar da fonte de alimentação, limpeza, manutenção ou armazenamento.
- Ligue a ficha a uma tomada eléctrica de fácil acesso para que, em caso de emergência, o aparelho possa ser desligado imediatamente.
- Nunca transporte o aparelho pelo cabo.
- 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.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada eléctrica com a tensão e frequência mencionadas na etiqueta do aparelho.
- Este aparelho não deve ser operado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de 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.
- Este aparelho deve ser operado por pessoal qualificado na cozinha do restaurante, cantinas ou pessoal do bar, etc.
- Não coloque o aparelho sobre um objecto de aquecimento (gasolina, electricidade, fogão a carvão, etc.).
- Não tape o aparelho em funcionamento.
- 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.
- Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.
- Não coloque quaisquer objetos sobre o aparelho.
- O aparelho não é adequado para instalação numa área onde possa ser utilizado um jacto de água.
- **AVISO!** Mantenha todas as aberturas de ventilação no aparelho desobstruídas.
- Deixe pelo menos 20 cm de espaço em redor do aparelho para fins de ventilação durante a utilização.

Instruções especiais de segurança

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - cozinhar pessoas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas agrícolas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - ambiente tipo cama e pequeno-almoço.
-  **CUIDADO! RISCO DE QUEIMADURAS! SUPERFÍCIE QUENTE!** A taça, a tampa e os acessórios podem estar quentes durante a utilização. Toque apenas no painel de controlo e no botão.
-  **CUIDADO!** Desligue SEMPRE a máquina e desligue a fonte de alimentação antes de tocar em quaisquer peças móveis.
- Mantenha os cabelos compridos, joias e roupas largas afastados de peças móveis e ferramentas/acessórios ajustados.
- **AVISO!** Tenha muito cuidado ao manusear os discos de corte ou as lâminas. Use luvas de proteção (não fornecidas) se necessário.
- **AVISO!** Nunca retire ou abra a tampa enquanto o aparelho estiver a funcionar. O vapor pode sair e provocar queimaduras.
- Remova sempre os acessórios antes de verter o conteúdo da taça.
- Não exceda o nível de enchimento máximo marcado no lado interior da taça (MAX).
- Feche sempre a tampa de enchimento durante a utilização.
- Nunca utilize o aparelho no modo de cozedura com a taça vazia.
- **PRECAUÇÃO:** Para evitar um perigo devido à reinicialização inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que é ligado e desligado regularmente.

Utilização prevista

- Este aparelho foi concebido para preparar produtos semi-acabados ou refeições prontas (apenas para processar produtos alimentares), incluindo triturar, cortar, misturar, amassar, cozer a vapor, cozinhar em vácuo, misturar, fritar. O aparelho também pode ser utilizado para pesar produtos. 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 **proteção de classe I** e tem de estar ligado a uma ligação à terra de protecção. A ligação à terra reduz o risco de choque eléctrico ao fornecer um fio de escape para a corrente eléctrica.

Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação com ficha de ligação à terra ou ligações eléctricas com fio de ligação à terra. As ligações devem estar devidamente instaladas e ligadas à terra.



Principais partes do produto (Fig. 1 na página 3)

Nº	Nome	Nº	Nome
1	Tampa de enchimento	2	Tampa de processamento a quente
3	Junta da tampa	4	Batido
5	Agitar a pá	6	Lâminas
7	Cesto de vapor	8	Taça
9	Cabo de alimentação	10	Interruptor principal
11	Unidade de base	12	Ecrã tátil
13	Botão	14	Espátula
15	Copo de medição	16	Tampa da taça do vaporizador
17	Taça para vapor rasa	18	Taça de vapor profundo
19	Junta da taça do vaporizador	20	Empurrador
21	Tampa de processamento a frio	22	Junta da tampa
23	Disco de fatiar/triturar	24	Eixo de transmissão

Preparação antes da utilização

- Remova todas as embalagens e invólucros de protecção.
- Certifique-se de que o aparelho não está danificado e com todos os acessórios. Em caso de entrega incompleta e danos. Contacte imediatamente o fornecedor. Não utilize o aparelho.
- Limpe 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, segura contra salpicos de água.
- Guarde a embalagem se pretender armazenar o seu aparelho no futuro.
- Guarde as instruções 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.

Ecrã - Página inicial (Fig. 2 na página 3)

1. Definições
2. Receitas automáticas
3. Cozedura manual
4. Programas automáticos
5. Transferir novas receitas

Definições

(Fig. 3 na página 4)

- Toque no ícone para introduzir as definições gerais.
- Escolha "Parâmetro de rede" para ligar a rede WiFi disponível.
Nota: A rede WiFi é necessária para atualizar o software e transferir novas receitas.
- Escolha "Idioma" se pretender alterar o idioma operacional do menu e das receitas.
- Escolha "Sobre nós" para ver as informações do software e

do aparelho; também pode verificar se existe alguma atualização de software disponível (Consulte ==> Transferir novas receitas) ou regressar às definições de falha.

- Selecione "Ajuda" para entrar no manual digital curto do utilizador das funções e modos principais do aparelho.
- Toque no ícone para voltar ao ecrã da página inicial.

Modos de trabalho

(Fig.2.2-2.4)

- Para entrar no modo de trabalho desejado (receitas automáticas, cozedura manual ou programas automáticos), escolha qualquer um deles tocando no ecrã. Também pode seleccionar o modo rodando o botão e, em seguida, introduzindo-o premindo o botão.
- Se pretender alterar o modo: depois de entrar no modo selecionado, deslize com o dedo no ecrã (da esquerda para a direita ou inversamente) ou tocando no ícone no canto inferior direito ().
- Para iniciar qualquer passo de cozedura, toque no ícone ou prima o botão; para interromper o processo, toque no ícone ou prima o botão.
- Para cancelar o passo e sair do programa, toque no ícone ou símbolo "X" no canto superior direito ou prima continuamente o botão durante mais de 3 segundos.

Cozedura manual - Definições dos parâmetros principais

(Fig. 4 na página 4)

NOTA: O modo de cozedura manual destina-se apenas a um único ciclo de cozedura. Não é possível definir mais do que um passo ou guardar as suas próprias definições; o aparelho guarda apenas as últimas definições escolhidas.

Toque no parâmetro no ecrã para poder alterar o valor; deslize o dedo no ecrã ou rode o botão para alterar o valor:

1. Definição de temperatura - Intervalo: 37-130 °C (após 37 °C, o valor seguinte é 40 °C e, em seguida, intervalos a 5 °C). O valor superior no visor significa que a temperatura atual está a ser cozinhada.

Nota: Ícone superior significa "tampa fechada"; se abrir a tampa, o ícone muda para (Não é possível iniciar a cozedura).

2. Definição de tempo - Intervalo: 0-90 min (toque em separado em "minutos" e "segundo" para alterar o valor; intervalo de 1 seg. ou 1 min.); após o início da cozedura, o valor superior mostra o tempo definido e o tempo inferior é contado.
3. Definição da velocidade - Intervalo: 1-3 (para a pá de agitação); 1-4 (para o batedor); 1-12 (para a lâmina); toque no ícone para alterar a rotação no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio - o ícone será apresentado (nesse intervalo de velocidade de opção é 1-3).

Programas automáticos

(Fig. 5-6 na página 5)

Nota: Os valores entre parênteses são predefinições.

1. KNEAD - Faixa de temperatura: 0-37 °C (0 °C); Intervalo de tempo: 2-3 min (3 min); Velocidade = 3
2. VAPOR - Em vez da definição da temperatura, existe uma definição do nível de vapor no intervalo: 1-3 (3); Intervalo de tempo: 1-60 min (20 min); Intervalo de velocidade: 0-3 (0);
Nota: A contagem decrescente do tempo começa depois de atingir os 95 °C.
3. COZINHAR LENTO - Intervalo de temperatura: 60-100 °C (100 °C); Intervalo de tempo: 1-90 min (60 min); Intervalo de velo-

cidade: 1-3 [1]

- Ebulição** - Intervalo de temperatura: 60-100 °C (100 °C); Tempo = infinito [0]; Sem definição de velocidade
- PROCESSADOR DE ALIMENTOS** - Sem definição de temperatura; Intervalo de tempo: 10-60 sek (30 sek); Intervalo de velocidade: 4-6 [5]
- CHOP** - Sem definição de temperatura; Intervalo de tempo: 10 - 4 min [10 s]; Intervalo de velocidade: 1-12 [6]
- TURBO** - Sem definição de temperatura; Tempo = 1 min; Velocidade = 12
- PESO** - Peso máximo = 5 kg; Para entrar no modo de ponderação noutra visualização do ecrã, toque no ícone na parte superior do ecrã; para repor o símbolo de toque de peso "Tare"; para sair do modo de ponderação, toque no símbolo "End".

Receitas automáticas

(Fig.7A-D na página 6-7)

- O ecrã de pesquisa de receitas para deficientes é procurar pelas letras A-Z (Fig. 7A); deslize com o dedo no ecrã ou toque em qualquer letra na parte inferior para encontrar a receita pretendida.
- Toque no ícone para alterar a vista do ecrã à vista da bridadeira marinha pelos grupos/tipos ordenados, como sopas, pratos principais, sobremesas, saladas, etc. (Fig. 7B); toque no ícone para voltar à vista de pesquisa anterior.
- Para pesquisar receitas pela frase, toque no ícone e escreva qualquer frase através do teclado apresentado.
- Para verificar se existem novas receitas paracuhar o ícone (Atualização de software; ver mais ==> Download de novas receitas)
- Toque no ícone para verificar a lista de receitas favoritas ou a lista de histórico (receitas mais recentes observadas) - para eliminar qualquer receita na lista de receitas favoritas ou eliminar histórico, toque no ícone .
- Para introduzir cada receita e ver detalhes (Fig. 7C), toque na imagem atribuída à receita.
- Depois de introduzir os detalhes da receita (Fig. 7C) na fotografia (à esquerda), haverá tempo de apresentação da preparação , tempo de cozedura e quantidade de porção .
- Toque no ícone para voltar à vista de pesquisa e escolha outra receita.
- Toque no ícone para adicionar uma receita à lista de favoritos.
- Toque no ícone para apresentar a lista de ingredientes; para visualizar a descrição completa dos passos, toque no ícone ; para dicas especiais, toque no ícone ; para obter a lista de ferramentas necessárias, toque no ícone .
- Para iniciar a preparação da receita, toque no ícone ; o aparelho irá fornecer-lhe, passo a passo, o que tem de fazer (Fig. 7D).
- Para saltar cada passo ou voltar ao passo anterior, toque no número de passos, ícones ou , deslize com o dedo no ecrã ou rode o botão.
- Para verificar os detalhes (ingredientes, descrições de passos ou dicas), toque no ícone .

Instruções de funcionamento

Utilização diária

Em cada utilização diária, siga os passos abaixo:

- Insira a taça (Fig. 1.8) na unidade de base (Fig. 1.11) - a marcação "máx" deve estar na parte de trás.
- Ligue a ficha à tomada elétrica.
- Ligue o aparelho através do interruptor principal (Fig. 1.10); será apresentada a página inicial (Fig. 2).
- Ajuste as definições gerais (Fig. 3) ou escolha o modo de trabalho na página inicial. Siga os passos descritos neste manual.
- Escolha acessórios desejados para processamento de alimentos de acordo com o modo de trabalho escolhido e instruções comuns (consulte também ==> Sugestões de funcionamento).

Nota: O batedor deve ser sempre utilizado com lâminas (Fig. 8)

- Após a utilização, limpe o aparelho e os acessórios (consulte ==> Limpeza e manutenção).

Nota: Para retirar o cesto de vapor: coloque o copo medida na ranhura do cesto de vapor, rode no sentido dos ponteiros do relógio e retire o cesto.

Sugestões de funcionamento

Acessório	Finalidade	Parâmetros
Batido	Bata claras de ovo	Velocidade: 4 Tempo: 2-4 min
	Crema para bater	Velocidade: 3 Tempo: 3-5 min
Pá de agitação	Sopa	Velocidade: 1-2 Tempo: 1-90 min Temp.: 100 °C
	Amassar	Velocidade: 1-2 Tempo: 2-4 min
	Outros ingredientes que precisam de aquecer	Velocidade: 1-2 Tempo: conforme necessidade Temp.: conforme necessidade
Lâmina	Corte de carne	Velocidade: 8-12 Tempo: 30-60 sek
	Açúcar triturado no gelo	Velocidade: 8-12 Tempo: 10-20 sek
	Liquidificadora	Velocidade: 8-12 Tempo: 1-2 min
	Cortar (cebola, chalota, aipo, etc.)	Velocidade: 5-7 Tempo: 15-60 sek
	Feijão, soja, frutos secos, amendoim, grãos de café, amêndoa	Velocidade: 12 Tempo: 2-3 min
Cesto de vapor	Arroz, etc.	Tempo: 20-30 min Vapor: 1-2
Disco cortador	Fatias (apenas processador de alimentos)	Velocidade: 4-6 Tempo: 30-60 sek
Vaporizador	Peixe, etc.	Tempo: 10-60 min Vapor: 2-3


Transferir novas receitas

Nota: As novas receitas estão a ser atualizadas durante a atualização do software. Para atualizar, é necessário ligar a rede Wi-Fi.

- É possível atualizar e transferir novas receitas através de 3



métodos:

1. Ao tocar em na página inicial "Descarregar novas receitas" (Fig. 2);
2. No menu de definições - secção "Sobre nós" (Fig. 3);
3. Ao tocar no ícone  no modo "Receitas automáticas".

• Se quiser atualizar o software a tempo, depois de escolher um dos métodos acima, toque em "Confirmar" e aguarde pelo download e instalação das atualizações.

Nota: Para obter mais detalhes sobre os passos de atualização, consulte ==> Definição ==> Ajuda ==> Breve guia do utilizador.

Limpeza e manutenção

ATENÇÃO! Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica e arrefeça antes de armazenar, limpar e fazer a manutenção.

Não utilize jacto de água ou produto de limpeza a vapor para limpar e não empurre o aparelho debaixo de água, uma vez que as peças ficarão molhadas e poderá resultar em choque eléctrico.

PERIGO DE LESÃO! Deve ter-se cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas durante a limpeza.

Limpeza

- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Limpe a superfície arrefecida da taça com um pano ou esponja ligeiramente húmido com uma solução de sabão suave.
- Limpe a superfície externa da unidade principal e toque em gritar com um pano ligeiramente húmido
- Nunca utilize esponjas ou detergentes abrasivos, palha-de-aço ou utensílios metálicos para limpar as partes interiores ou exteriores do aparelho.
- Nunca utilize agentes de limpeza agressivos, abrasivos ou produtos de limpeza clorados. Não utilize objetos afiados ou pontiagudos. Não utilize gasolina ou solventes!
- Evite o contacto da água com os componentes eléctricos.
- Acessórios: As peças 1-7; 14-15. 20-24 podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Manutenção

- Verifique regularmente o funcionamento do aparelho para evitar problemas que possam causar acidentes graves.
- Assim que sentir que o aparelho não está a funcionar correctamente ou que existe um problema, pare de usar o aparelho, 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 já foi desligado da tomada eléctrica e arrefecido completamente.
- Guarde o aparelho num local fresco, limpo e seco.
- Nunca coloque objectos pesados sobre o aparelho, pois pode danificá-lo.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento. Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando o deslocar e mantenha-o na parte inferior.

Resolução de problemas

Se o aparelho não funcionar correctamente, verifique a solução na tabela abaixo. Se continuar a não conseguir resolver o problema, contacte o fornecedor/prestador de serviços.


Problemas	Causa possível	Solução possível
O aparelho não liga	Ligação inadequada à alimentação principal	Verifique a ligação com a alimentação principal
O aparelho está a funcionar (luz do botão ligada), mas o ecrã está preto	Falha interna da placa electrónica	Contacte a assistência técnica autorizada
O programa não inicia	Erro de acessórios/peças	Siga os conselhos no ecrã
O ecrã tátil não funciona	Falha ou dano no ecrã tátil	Contacte a assistência técnica autorizada
O botão não funciona	Falha ou dano no botão	Contacte a assistência técnica autorizada
A taça não aquece/não funciona	Sobreaquecimento da taça	Repór o controlo da temperatura - através do interruptor de reposição branco na parte inferior da taça
Não é possível atualizar	Erro WiFi	Verifique a ligação à rede WiFi

Garantia

Qualquer defeito que afecte 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.

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 previsto 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.
- Mantenga el aparato y el enchufe/las conexiones eléctricas alejados del agua y otros líquidos. En caso de que el aparato caiga al agua, retire inmediatamente las conexiones de la red eléctrica. No utilice el aparato hasta que haya sido revisado por un técnico certificado. Si no se siguen estas instrucciones, se producirán riesgos potencialmente mortales.
- Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo.
- No introduzca objetos en la carcasa del aparato.
- No toque el enchufe/conexiones eléctricas con las manos húmedas o mojadas.
-  **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 periódicamente si hay daños en las conexiones eléctricas y el cable. Cuando esté dañado, desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Debe ser reparado por un proveedor, agente de servicio o persona con cualificación similar para evitar peligros o lesiones.
- 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.
- **¡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 de calentamiento o riesgo de tropiezo.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- **¡ADVERTENCIA!** Mientras el enchufe esté en la toma, 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 enchufe a una toma de corriente de fácil acceso para que, en caso de emergencia, el aparato pueda desconectarse inmediatamente.
- Nunca lleve el aparato por el cable.
- 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.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con la tensión y frecuencia mencionadas en la etiqueta del aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por per-

sonas 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.
- Este aparato debe ser utilizado por personal capacitado en la cocina del restaurante, comedores o personal del bar, etc.
- No coloque el aparato sobre un objeto calefactor (gasolina, electricidad, cocina de carbón, etc.).
- No cubra el aparato en funcionamiento.
- 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.
- No utilice este aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- El aparato no es adecuado para su instalación en zonas en las que se pueda utilizar un chorro de agua.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga todas las aberturas de ventilación del aparato libres de obstrucciones.
- Deje al menos 20 cm de espacio alrededor del aparato para ventilación durante el uso.

Instrucciones especiales de seguridad

- Este aparato está diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas agrícolas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - ambiente tipo desayuno y cama.
-  **PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE QUEMADURAS! ¡SUPERFICIE CALIENTE!** El recipiente, la tapa y los accesorios pueden estar calientes durante el uso. Toque solo el panel de control y el mando.
-  **¡PRECAUCIÓN!** Apague SIEMPRE la máquina y desconecte la fuente de alimentación antes de tocar cualquier pieza móvil.
- Mantenga los pelos largos, las joyas y la ropa suelta lejos de piezas móviles y herramientas/accesorios ajustados.
- **¡ADVERTENCIA!** Tenga mucho cuidado al manipular los discos de corte o las cuchillas. Use guantes protectores (no suministrados) si es necesario.
- **¡ADVERTENCIA!** No retire ni abra nunca la tapa mientras el aparato esté en funcionamiento. El vapor puede salir y causar quemaduras.
- Retire siempre los accesorios antes de verter contenido del recipiente.
- No supere el nivel de llenado máximo marcado en el lado interno del recipiente (MAX).
- Cierre siempre el tapón de llenado durante el uso.
- Nunca utilice el aparato en modo de cocción con el recipiente vacío.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar riesgos debidos al reinicio involuntario del interruptor térmico, este aparato no debe suministrarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente.



Uso previsto

- Este aparato está diseñado para preparar productos semiacabados o comidas preparadas (solo para procesar productos alimenticios), incluidos triturado, corte, mezcla, amasado, cocción al vapor, cocción al vacío, mezcla, fritura. El aparato también se puede utilizar para pesar productos. 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)

N.o	Nombre	N.o	Nombre
1	Tapón de llenado	2	Tapa de procesamiento caliente
3	Junta de la tapa	4	Batir
5	Revolver la paleta	6	Cuchillas
7	Cesta de vapor	8	Cuenco
9	Cable de alimentación	10	Interruptor principal
11	Unidad base	12	Pantalla táctil
13	Perilla	14	Espátula
15	Vaso medidor	16	Tapa del recipiente de vapor
17	Cuenco poco profundo para vaporizador	18	Recipiente para vapor profundo
19	Junta del recipiente del vaporizador	20	Empujador
21	Tapa de procesamiento en frío	22	Junta de la tapa
23	Rebanar/rallar el disco	24	Eje motriz

Preparación antes del uso

- Retire todo el embalaje protector y la envoltura.
- Asegúrese de que el aparato no presenta daños y de que todos los accesorios. En caso de entrega incompleta y daños. Póngase en contacto con el proveedor inmediatamente. No utilice el aparato.
- Limpie el aparato antes de usarlo (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.
- Guarde el embalaje si desea guardar su electrodoméstico en

el futuro.

- Conserve las instrucciones para consultarlas en el futuro
- ¡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.



Pantalla - Página de inicio

(Fig. 2 en la página 3)

1. Ajustes
2. Recetas automáticas
3. Cocción manual
4. Programas automáticos
5. Descargar nuevas recetas





Ajustes

(Fig. 3 en la página 4)

- Toque el icono  para introducir los ajustes generales.
- Elija "Parámetro de red" para conectar la red WiFi disponible. Nota: La red WiFi es necesaria para actualizar el software y descargar nuevas recetas.
- Seleccione "Idioma" si desea cambiar el idioma operativo del menú y las recetas.
- Seleccione "Acerca de nosotros" para ver la información del software y del dispositivo; también puede comprobar si hay alguna actualización de software disponible (consulte == > Descargar nuevas recetas) o volver a la configuración predeterminada.
- Seleccione "Ayuda" para acceder al breve manual digital del usuario de las funciones y modos principales del aparato.
- Toque el icono  para volver a la pantalla de la página de inicio.

Modos de trabajo

(Fig. 2.2-2.4)

- Para acceder al modo de trabajo deseado (recetas automáticas, cocción manual o programas automáticos), seleccione cualquiera de ellos tocando la pantalla. También puede seleccionar el modo girando el mando y, a continuación, introdúzcalo pulsando el mando.
- Si desea cambiar de modo: después de pasar al modo seleccionado, desléclo con el dedo en la pantalla (de izquierda a derecha o inversamente) o tocando el icono de la esquina inferior derecha ().
- Para iniciar cualquier paso de cocción, toque el icono  o pulse el mando; para pausar el proceso, toque el icono  o pulse el mando.
- Para cancelar el paso y salir del programa, toque el icono  o símbolo "x" en la esquina superior derecha o pulse el mando continuo durante más de 3 segundos.

Cocción manual - Ajustes de parámetros principales

(Fig. 4 en la página 4)

NOTA: El modo de cocción manual es solo para un ciclo de cocción. No es posible ajustar más de un paso ni guardar sus propios ajustes; el aparato guarda solo los últimos ajustes seleccionados.

Toque el parámetro de la pantalla para poder cambiar el valor; deslice el dedo en la pantalla o gire el mando para cambiar el valor:

1. Ajuste de temperatura - Rango: 37-130 °C (después de 37 °C,

el siguiente valor es 40 °C, luego intervalos a 5 °C). El valor superior en la pantalla significa que la temperatura actual se está cocinando durante la cocción.

Nota: El icono superior significa "tapa cerrada"; si abre la tapa, el icono cambiará a (no es posible iniciar la cocción).

- Ajuste de tiempo** - Rango: 0-90 min (toque por separado "minutos" y "segundo" para cambiar el valor; intervalo de 1 s o 1 min); después de empezar a cocinar, el valor superior mostrará el tiempo ajustado y el inferior contará el tiempo de cuenta atrás.
- Ajuste de velocidad** - Rango: 1-3 (para paleta de agitación); 1-4 (para batidora); 1-12 (para cuchilla); toque el icono cambiar rotación en sentido contrario a las agujas del reloj - se mostrará el icono (en ese rango de velocidad de opción es 1-3).

Programas automáticos

(Fig. 5-6 de la página 5)

Nota: Los valores entre corchetes son ajustes predeterminados.

- KNEAD** - Rango de temperatura: 0-37 °C [0 °C]; Intervalo de tiempo: 2-3 min [3 min]; Velocidad = 3
- VAPOR** - En lugar del ajuste de temperatura hay un ajuste del nivel de vapor dentro del rango: 1-3 [3]; Rango de tiempo: 1-60 min [20 min]; Rango de velocidad: 0-3 [0];

Nota: La cuenta atrás de tiempo comienza después de alcanzar los 95 °C.

- COCCIÓN LENTA** - Rango de temperatura: 60-100 °C [100 °C]; Rango de tiempo: 1-90 min [60 min]; Rango de velocidad: 1-3 [1]
- BOBINA** - Rango de temperatura: 60-100 °C [100 °C]; tiempo = infinito [0]; sin ajuste de velocidad
- PROCESADOR DE ALIMENTOS** - Sin ajuste de temperatura; Rango de tiempo: 10-60 sek [30 sek]; Rango de velocidad: 4-6 [5]
- CHOP** - Sin ajuste de temperatura; Rango de tiempo: 10 sek - 4 min [10 sek]; Rango de velocidad: 1-12 [6]
- TURBO** - Sin ajuste de temperatura; tiempo = 1 min; velocidad = 12
- PESO** - Peso máximo = 5 kg; Para entrar en el modo de ponderación en otra vista de pantalla, toque el icono en la parte superior de la pantalla; para restablecer el peso, empuje el símbolo "Tare"; para salir del modo de ponderación, toque el símbolo "End".

Recetas automáticas

(Fig. 7A-D en la página 6-7)

- La pantalla **Desafult** para buscar recetas es "buscando con las letras A-Z (Fig. 7A); deslice la pantalla con el dedo o toque cualquier letra en la parte inferior para encontrar la receta deseada.
- Toque el icono para cambiar la vista de pantalla en vista de siembra por grupos/tipos ordenados como sopas, platos principales, postres, ensaladas, etc. (Fig. 7B); toque el icono para volver a la vista de búsqueda anterior.
- Para buscar recetas por la frase, toque el icono y escriba cualquier frase con el teclado mostrado.
- Para comprobar si hay nuevas recetas para el icono (actualización del software; ver más ==> Descargar nuevas recetas)
- Toque el icono para comprobar la lista de recetas favoritas o la lista de historial (las últimas recetas observadas);

para eliminar cualquier receta de la lista de recetas favoritas o eliminar el historial, toque el icono .

- Para entrar en cada receta y ver los detalles (Fig. 7C), toque la imagen asignada a la receta.
- Después de introducir los detalles de la receta (Fig. 7C) en la foto (a la izquierda), se mostrará el tiempo de preparación , el tiempo de cocción y la cantidad de porción .
- Toque el icono < para volver a la vista de búsqueda y elegir otra receta.
- Toque el icono para añadir la receta a la lista de favoritos.
- Toque el icono para mostrar la lista de ingredientes; para mostrar la descripción completa de los pasos, toque el icono ; para consejos especiales, toque el icono ; para ver la lista de herramientas necesarias, toque el icono .
- Para empezar a preparar la base de platos en la receta, toque el icono ; el aparato le proporcionará paso a paso lo que debe hacer (Fig. 7D).
- Para saltar cada paso o volver al paso anterior, toque el número de pasos, los iconos < o > , deslice con el dedo en la pantalla o gire el mando.
- Para comprobar los detalles (ingredientes, pasos descritos o consejos), toque el icono .

Instrucciones de funcionamiento

Uso diario

En cada uso diario, siga los siguientes pasos:

- Inserte el recipiente (Fig. 1.8) en la unidad base (Fig. 1.11); la marca "max" debe estar en la parte posterior.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente.
- Encienda el aparato mediante el interruptor principal (Fig. 1.10); se mostrará la página de inicio (Fig. 2).
- Ajuste la configuración general (Fig. 3) o elija el modo de trabajo en la página de inicio. Siga los pasos descritos en este manual.
- Elija los accesorios deseados para el procesamiento de alimentos según el modo de trabajo elegido y las instrucciones comunes (consulte también ==> Consejos funcionamiento).

Nota: La batidora debe utilizarse siempre con las cuchillas (Fig. 8)

- Después del uso, limpie el aparato y los accesorios (consulte ==> Limpieza y mantenimiento).

Nota: Para sacar la cesta de vapor: coloque la taza medidora en la ranura de la cesta de vapor, gírela en el sentido de las agujas del reloj y saque la cesta.

Consejos de funcionamiento

Accesorios	Propósito	Parámetros
Batir	Leche de huevo batida	Velocidad: 4 Tiempo: 2-4 min
	Crema batida	Velocidad: 3 Tiempo: 3-5 min
Revolver la paleta	Sopa	Velocidad: 1-2 Tiempo: 1-90 min Temp.: 100 °C
	Amasado	Velocidad: 1-2 Tiempo: 2-4 min
	Otros ingredientes que deben calentarse	Velocidad: 1-2 Tiempo: según necesidad Temp.: según necesidad




Cuchilla	Chuletas de carne	Velocidad: 8-12 Tiempo: 30-60 sek
	Azúcar triturado en hielo	Velocidad: 8-12 Tiempo: 10-20 sek
	Batidora	Velocidad: 8-12 Tiempo: 1-2 min
	Cortar (cebolla, chalota, apio, etc.)	Velocidad: 5-7 Tiempo: 15-60 sek
	Frijoles, soja, frutos secos, cacahuete, granos de café, almendra	Velocidad: 12 Tiempo: 2-3 min
Cesta de vapor	Arroz, etc.	Tiempo: 20-30 min Vapor: 1-2
Disco cortador	Rebanadas (solo procesador de alimentos)	Velocidad: 4-6 Tiempo: 30-60 sek
Vaporizador	Pescado, etc.	Tiempo: 10-60 min Vapor: 2-3

Descargar nuevas recetas

Nota: Las nuevas recetas se actualizan durante la actualización del software. Para la actualización, es necesario conectarla con la red WiFi.

- La actualización del software y la descarga de nuevas recetas se pueden realizar mediante 3 métodos:

- Tocando la página de inicio "Descargar nuevas recetas" (Fig. 2);
- En el menú de ajustes, sección "Acerca de nosotros" (Fig. 3);
- Tocando el icono  en el modo "Recetas automáticas".

- Si desea actualizar el software justo a tiempo, después de elegir uno de los métodos anteriores, toque "Confirmar" y espere a descargar e instalar las actualizaciones.

Nota: Para obtener más detalles sobre los pasos de actualización, consulte ==> Configuración ==> Ayuda ==> Guía breve del usuario.

Limpieza y mantenimiento

¡ATENCIÓN! Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica y enfríelo antes de guardarlo, limpiarlo y realizar tareas de mantenimiento.

No utilice chorro de agua ni limpiador de vapor para la limpieza y no empuje el aparato bajo el agua, ya que las piezas se mojarán y podrían producirse descargas eléctricas.

¡PELIGRO DE LESIONES! Debe tenerse cuidado al manipular las cuchillas cortantes afiladas durante la limpieza.

Limpieza

- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Limpie la superficie del recipiente enfriada con un paño ligeramente húmedo o una esponja con una solución jabonosa suave.
- Limpie la superficie externa de la unidad principal y toque gritar con un paño ligeramente húmedo
- Nunca utilice esponjas o detergentes abrasivos, lana de acero o utensilios metálicos para limpiar las piezas interiores o exteriores del aparato.
- Nunca utilice productos de limpieza agresivos, abrasivos o limpiadores clorados. No utilice objetos afilados o puntiagudos. ¡No utilice gasolina ni disolventes!
- Evite que el agua entre en contacto con los componentes eléctricos.

- Accesorios: Las piezas 1-7; 14-15. 20-24 son aptas para lavavajillas.

Mantenimiento

- Compruebe periódicamente el funcionamiento del aparato para evitar problemas que puedan causar accidentes graves.
- En cuanto sienta que el aparato no funciona correctamente o haya un problema, deje de utilizarlo, apáguelo y póngase en contacto con el proveedor.
- Todos los trabajos de mantenimiento, instalación y reparación deben ser realizados por técnicos autorizados especializados y formados, o recomendados por el fabricante.

Transporte y almacenamiento

- Antes de guardarlo, asegúrese siempre de que el aparato ya se ha desconectado de la toma de corriente y se ha enfriado por completo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, limpio y seco.
- Nunca coloque objetos pesados sobre el aparato, ya que podría dañarlo.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación cuando lo mueva y manténgalo en la parte inferior.

Resolución de problemas

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe la solución en la tabla siguiente. Si sigue sin poder resolver el problema, póngase en contacto con el proveedor/proveedor de servicios.

Problemas	Causa posible	Posible solución
El aparato no se enciende	Conexión inadecuada a la alimentación principal	Compruebe la conexión con la alimentación principal
El aparato funciona (luz de mando encendida), pero la pantalla es negra	Fallo interno de la placa electrónica	Contacto con el servicio técnico autorizado
El programa no se inicia	Error de accesos/piezas	Siga las indicaciones en pantalla
La pantalla táctil no funciona	Fallo o daños en la pantalla táctil	Contacto con el servicio técnico autorizado
La perilla no funciona	Avería o daño en la perilla	Contacto con el servicio técnico autorizado
El recipiente no se calienta/no funciona	Exceso de temperatura del recipiente	Reiniciar el control de temperatura con el interruptor de reinicio blanco en la parte inferior del recipiente
No es posible actualizar	Error de WiFi	Compruebe la conexión a la red WiFi

Garantía

Cualquier defecto que afecte a la funcionalidad del aparato que se haga evidente en el plazo de un año desde la compra se reparará o sustituirá gratuitamente siempre que el aparato se



haya utilizado y mantenido de acuerdo con las instrucciones y no se haya abusado o utilizado indebidamente de ninguna manera. Sus derechos legales no se ven afectados. Si el aparato se reclama bajo garantía, indique dónde y cuándo se compró e incluya la prueba de compra (p. ej., recibo).

De acuerdo con nuestra política de desarrollo continuo de productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, el embalaje y la documentación sin previo aviso.

Descarte y medio ambiente



Al desmontar el aparato, el producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos.

En su lugar, es su responsabilidad desechar el equipo de desecho entregándolo a un punto de recogida designado. El incumplimiento de esta norma puede ser penalizado de acuerdo con las normativas aplicables sobre eliminación de residuos. La recogida y el reciclaje separados de sus equipos de desecho en el momento de su eliminación ayudarán a conservar los recursos naturales y garantizarán que se reciclen de una manera que proteja la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre dónde puede depositar sus residuos para su reciclaje, póngase en contacto con su empresa local de recogida de residuos. Los fabricantes e importadores no asumen responsabilidad alguna por el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ecológica, ya sea directamente o a través de un sistema público.

SLOVENSKÝ

Vážený zákazník,

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.
- Spotrebič a elektrickú zástrčku/pripojenia uchovávajte mimo dosahu vody a iných tekutín. V prípade, že spotrebič spadne do vody, okamžite odpojte pripojky od elektrickej siete. Spotrebič nepoužívajte, kým ho neskontroluje certifikovaný technik. Nedodržanie týchto pokynov bude mať za následok život ohrozujúce riziká.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť kryt spotrebiča sami.
- Do krytu spotrebiča nevkladajte žiadne predmety.
- Nedotýkajte sa konektorov/elektrických spojov mokrymi alebo vlhkými rukami.

⚡ NEBEZPEČENSTVO! RIZIKO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRŮDOM! Nepokúšajte sa spotrebič opraviť sami. Elektrické časti spotrebiča neponárajte 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. Keď je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete. Musí ho opraviť dodávateľ, servisný zástupca alebo po-

dobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu alebo zraneniu.



- Dbajte na to, aby sa kábel nedostal do kontaktu s ostrými alebo horúcimi predmetmi a nepribližujte ho k otvorenému ohňu. Nikdy nefahajte za napájací kábel, aby ste ho odpojili od zásuvky. Vždy fahajte za zástrčku.
- **VAROVANIE!** Pri umiestňovaní spotrebiča v prípade potreby bezpečne vedte napájací kábel, aby ste predišli neúmyselnému ťahaníu, poškodeníu, kontaktu s vyhrievacím povrchom alebo nebezpečenstvu zakopnutia.
- Počas používania nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- **VAROVANIE!** Kým je zástrčka v zásuvke, spotrebič je pripojený k zdroju napájania.
- **VAROVANIE!** Pred odpojením od napájania, čistením, údržbou alebo uskladnením spotrebič VŽDY vypnite.
- Pripojte zástrčku do ľahko prístupnej elektrickej zásuvky, aby sa v prípade núdze spotrebič mohol okamžite odpojiť od elektrickej siete.
- Spotrebič nikdy neprenášajte za kábel.
- 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 len originálne diely a príslušenstvo.
- Spotrebič pripájajte k elektrickej zásuvke iba s napätím a frekvenciou uvedenou na štítku spotrebiča.
- 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.
- Tento spotrebič by mal obsluhovať vyškolený personál v kuchyni reštaurácie, jedálne, bary atď.
- Spotrebič neumiestňujte na vykurovací predmet (benzín, elektrina, sporák s dreveným uhlím atď.).
- Spotrebič nezakrývajte v prevádzke.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, výbušných alebo horľavých materiálov. Spotrebič vždy prevádzkujte na vodorovnom, stabilnom, čistom, teplotvzdržnom a suchom povrchu.
- Spotrebič nepoužívajte s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.
- Na hornú časť spotrebiča neumiestňujte žiadne predmety.
- Spotrebič nie je vhodný na inštaláciu na mieste, kde by sa dal použiť vodný prúd.
- **VAROVANIE!** Všetky vetracie otvory v spotrebiči udržiavajte mimo prekážok.
- Počas používania nechajte okolo spotrebiča rozstup najmenej 20 cm na účely vetrania.

Špeciálne bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných priestoroch, ako napríklad:
 - kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach,
 - domov;
 - pre klientov v hoteloch, motelloch a inom rezidenčnom prostredí;
 - Prostredie typu posteľa a raňajok.

SK



-  **OPATRNOSŤ! RIZIKO POPÁLENÍN! HORÚCI POVRCH!**
Misa, veka a príslušenstvo môžu byť počas používania horúce. Dotknite sa iba ovládacieho panela a ovládača.
-  **OPATRNOSŤ!** Pred dotykom akýchkoľvek pohyblivých častí stroja VŽDY vypnite a odpojte od zdroja napájania.
- Dlhé vlasy, šperky a voľné oblečenie chráňte pred pohyblivými časťami a namontovanými nástrojmi/nadstavcami.
- **VAROVANIE!** Pri manipulácii s rezacími diskami alebo čepeľami buďte veľmi opatrní. V prípade potreby noste ochranné rukavice (nie sú súčasťou balenia).
- **VAROVANIE!** Nikdy neodstraňujte ani neotvárajte veko počas prevádzky spotrebiča. Para môže vyteciť a spôsobiť popáleniny.
- Pred naliatím obsahu z misy vždy odstráňte nadstavce.
- Neprekračujte maximálnu úroveň naplnenia vyznačenú na vnútornej strane misy (MAX).
- Počas používania vždy zatvorte uzáver plniaceho otvoru.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte v režime varenia s prázdnu misou.
- **OPATRNOSŤ:** Aby sa predišlo nebezpečenstvu v dôsledku neúmyselného resetovania tepelnej poistky, tento spotrebič sa nesmie dodávať prostredníctvom externého spínacieho zariadenia, ako je časovač, ani sa nesmie pripájať k obvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína.

Určené použitie

- Tento spotrebič je určený na prípravu polotovarov alebo hotových jedál (len na spracovanie potravín) vrátane kúrenia, rezania, mixovania, miešania, miesenia, parného varenia, varenia metódou Sous Vide, miešania, vyprážania. Spotrebič možno použiť aj na váženie výrobkov. Akékoľvek iné použitie môže viesť k poškodeniu spotrebiča alebo zraneniu osôb.
- Prevádzka spotrebiča na akýkoľvek iný účel sa považuje za nesprávne použitie zariadenia. Používateľ nesie výhradnú zodpovednosť za nesprávne používanie zariadenia.

Inštalácia uzemnenia

Tento spotrebič je klasifikovaný ako **ochranná trieda I** a musí byť pripojený k ochrannému uzemneniu. Uzemnenie znižuje riziko zásahu elektrickým prúdom zabezpečením únikového drôtu pre elektrický prúd.

Tento spotrebič je vybavený napájacím káblom s uzemňovacou zástrčkou alebo elektrickými pripojeniami s uzemňovacím vodičom. Prípojky musia byť správne nainštalované a uzemnené.

Hlavné časti výrobku

(obr. 1 na strane 3)

č.	Názov	č.	Názov
1	Plniaci uzáver	2	Veko na horúce spracovanie
3	Tesnenie veka	4	Šťahanie
5	Vmiešajte lopatku	6	Čepele
7	Parný kôš	8	Misa
9	Napájací kábel	10	Hlavný spínač
11	Základná jednotka	12	Displej s dotykovou obrazovkou

13	Gombík	14	Šachta
15	Odmerka	16	Veko misy na varenie v pare
17	Pomalá naparovacia misa	18	Hlboká naparovacia misa
19	Tesnenie misy parnej misy	20	Zatláčač
21	Veko na spracovanie za studena	22	Tesnenie veka
23	Disk na krájanie/strúhanie	24	Hnací hriadeľ

Príprava pred použitím

- Odstráňte všetky ochranné obaly a obaly.
- Skontrolujte, či je spotrebič nepoškodený a či je vybavený všetkým príslušenstvom. V prípade neúplného doručenia a poškodenia. Okamžite kontaktujte dodávateľa. Spotrebič nepoužívajte.
- Pred použitím spotrebič vyčistite (pozrite == > Čistenie a údržba).
- Uistite sa, že je spotrebič úplne suchý.
- Spotrebič umiestnite na vodorovný, stabilný a teplovzdorný povrch, ktorý je bezpečný proti postriekaniu vodou.
- Ak chcete spotrebič v budúcnosti uskladniť, uschovajte si ho.
- Pokyny si uschovajte pre budúce použitie

POZNÁMKA! Z dôvodu zvyškov z výroby môže spotrebič počas prvých niekoľkých použití uvoľňovať mierny zápach. Je to normálne a neznamená to žiadnu chybu ani nebezpečenstvo. Uistite sa, že je spotrebič dobre vetraný.



Zobrazenie – domovská stránka

(obr. 2 na strane 3)

1. Nastavenia
2. Automatické recepty
3. Manuálne varenie
4. Automatické programy
5. Stiahnuť nové recepty

Nastavenia





(obr. 3 na strane 4)

- Dotknite sa ikony  a zadajte všeobecné nastavenia.
- Zvoľte „parametre siete“ na pripojenie k dostupnej sieti Wi-Fi. Poznámka: Sieť Wi-Fi je nevyhnutná na aktualizáciu softvéru a preberanie nových receptov.
- Ak chcete zmeniť prevádzkový jazyk ponuky a receptov, vyberte možnosť Jazyk.
- Ak chcete zobraziť informácie o softvéri a spotrebiči, vyberte možnosť „O nás“. Môžete tiež skontrolovať, či existuje nejaká dostupná aktualizácia softvéru (pozrite == > Stiahnuť nové recepty) alebo sa vrátiť k chybným nastaveniam.
- Zvoľte „Pomocník“, aby ste vstúpili do digitálnej krátkej používateľskej príručky hlavných funkcií a režimov spotrebiča.
- Ťuknutím na ikonu  sa vrátite na domovskú obrazovku.

Pracovné režimy

(obr. 2.2-2.4)





- Ak chcete vstúpiť do pracovného režimu želania (automatické recepty, manuálne varenie alebo automatické programy), dotknite sa obrazovky. Režim môžete vybrať aj otočením ovládača a potom ho vstúpiť stlačením ovládača.

- Ak chcete zmeniť režim: po vstupe do zvoleného režimu posuňte prstom na obrazovke (zľava doprava alebo nepriamo) alebo dotykom ikony v pravom dolnom rohu ().
- Ak chcete spustiť akýkoľvek krok varenia, dotknite sa ikony  alebo stlačte ovládač. Proces pozastavenia sa dotknite ikony  alebo stlačte ovládač.
- Ak chcete zrušiť krok a ukončiť program, dotknite sa ikony  alebo symbolu „x“ v pravom hornom rohu alebo stlačte tlačidlo nepretržite dlhšie ako 3 sekundy.

Manuálne varenie – nastavenia hlavných parametrov (obr. 4 na strane 4)

POZNÁMKA: Manuálny režim varenia je určený len pre jeden cyklus varenia. Nie je možné nastaviť viac ako jeden krok ani uložiť vlastné nastavenia. Spotrebič uloží iba naposledy zvolené nastavenia.

Dotknite sa parametra na obrazovke, aby ste mohli zmeniť hodnotu, posuňte prst na obrazovke alebo otočte gombík, aby ste mohli zmeniť hodnotu:


1. **Nastavenie** teploty – rozsah: 37 – 130 °C (po 37 °C je ďalšia hodnota 40 °C, potom intervaly pri 5 °C). Horná hodnota na displeji znamená aktuálne temperaménte kalné pečenie. Poznámka: Horná ikona  znamená „zatvorené veko“. Ak otvoríte veko, ikona sa zmení na  (začiatok varenia nie je možný).
2. **Časové nastavenie** – Rozsah: 0 – 90 min. (samostatne sa dotknite tlačidiel „minúty“ a „sekunda“ na zmenu hodnoty; interval po 1 sekunde alebo 1 min.); po spustení varenia sa zobrazí nastavená hodnota a nižšia hodnota odpočítava čas.
3. **Nastavenie** rýchlosti – rozsah: 1 – 3 (pre lopatku na miešanie); 1 – 4 (pre metličku); 1 – 12 (pre čepeľ); dotknite sa  otočenia ikony doľava – zobrazí  sa ikona (v tomto rozsahu rýchlosti je 1 – 3).

Automatické programy (obr. 5-6 na strane 5)

Poznámka: Hodnoty v zátvorke sú predvolené nastavenia.

1. **KLĽB** – Teplotný rozsah: 0 – 37 °C (0 °C), časový rozsah: 2 – 3 min (3 min), rýchlosť = 3
2. **PARNÝ PAR** – namiesto nastavenia teploty je nastavená úroveň pary v rozsahu: 1 – 3 [3]; Časový rozsah: 1 – 60 min (20 min); Rýchlostný rozsah: 0 – 3 [0];

Poznámka: Odpočítavanie času sa začne po dosiahnutí teploty 95 °C.



















3. **POMALÝ VARENÝ** – Teplotný rozsah: 60 – 100 °C (100 °C), časový rozsah: 1 – 90 min (60 min), rozsah rýchlosti: 1 – 3 (1)
4. **CIEVKA** – Teplotný rozsah: 60 – 100 °C (100 °C), čas = nekončne [0], žiadne nastavenie rýchlosti
5. **PROCESOR POTRAVÍN** – žiadne nastavenie teploty; Časový rozsah: 10 – 60 sek (30 sek); Rozsah rýchlosti: 4-6 (5)
6. **CHOP** – žiadne nastavenie teploty; Časový rozsah: 10 sek – 4 min (10 sek); Rýchlostný rozsah: 1-12 (6)
7. **TURBO** – žiadne nastavenie teploty; čas = 1 min; rýchlosť = 12
8. **HMOTNOSŤ** – Maximálna hmotnosť = 5 kg; Ak chcete vstúpiť do režimu váženia v inom zobrazení obrazovky, dotknite sa ikony  v hornej časti obrazovky; ak chcete resetovať symbol váženia „Tare“; ak chcete ukončiť režim váženia, dotknite sa symbolu „End“.

Automatické recepty

(Obr. 7A-D na strane 6-7)

- Obrazovka s hluchotami na vyhľadávanie receptov je „vyhľa-

dávanie písmenami A – Z (obr. 7A); posunutím prsta po obrazovke alebo dotykom ľubovoľného písmena v spodnej časti nájdite požadovaný recept.

- Dotykom na ikonu  zmeníte zobrazenie obrazovky na zobrazení vyhľadávania podľa roztriedených skupín/typov, ako sú polievky, hlavné jedlá, púšte, šaláty atď. (Obr. 7B); dotknutím sa ikony  sa vrátite späť na predtým vyhľadávané zobrazenie.
- Ak chcete vyhľadávať recepty podľa frázy, dotknite sa ikony  a napíšte ľubovoľnú frázu pomocou zobrazenej klávesnice.
- Ak chcete skontrolovať, či existujú nejaké nové recepty, pozrite si ikonu  (Aktualizácia softvéru; pozrite si viac ==> Založenie nových receptov)
- Dotykom na ikonu  môžete skontrolovať zoznam obľúbených receptov  alebo zoznam histórie  (posledné sledované recepty) – ak chcete odstrániť akýkoľvek recept v zozname obľúbených receptov alebo odstrániť históriu, dotknite sa ikony .
- Ak chcete zadať každý recept a pozrieť si podrobnosti (obr. 7C), dotknite sa obrázka priradeného k receptu.
- Po zadaní podrobností receptu (obr. 7C) na fotografii (vľavo) sa zobrazí čas prípravy , čas varenia  a množstvo porcie .
- Ťuknutím na ikonu < na zobrazení vyhľadávania vyberte iný recept.
- Dotykom na ikonu  pridajte recept do zoznamu obľúbených položiek.
- Dotykom na ikonu  zobrazíte zoznam prísad; ak chcete zobrazíť celý popis krokov, dotknite sa ikony ; pre špeciálne typy sa dotknite ikony ; pre zoznam potrebných nástrojov sa dotknite ikony .
- Na spustenie prípravy základu pokrmu podľa receptu sa dotknite ikony ; spotrebič vám krok za krokom poskytne, čo musíte urobiť (obr. 7D).
- Ak chcete preskočiť každý jeden krok alebo späť na predchádzajúci krok, dotknite sa počtu krokov, ikon < alebo >, posuňte prstom na obrazovku alebo otočte gombík.
- Ak chcete skontrolovať podrobnosti (prísady, kroky a typy), dotknite sa ikony .

Prevádzkové pokyny

Každodenné používanie

Pri každom každodennom používaní postupujte podľa nasledujúcich krokov:

- Vložte misku (obr. 1.8) do základnej jednotky (obr. 1.11) – značka „max“ by mala byť vzadu.
- Pripojte zástričku do elektrickej zásuvky.
- Zapnite spotrebič hlavným vypínačom (obr. 1.10). Zobrazí sa domovská stránka (obr. 2).
- Upravte všeobecné nastavenia (obr. 3) alebo vyberte pracovný režim z domovskej stránky. Postupujte podľa krokov opísaných v tejto príručke.
- Vyberte si príslušenstvo na spracovanie potravín podľa vybraného pracovného režimu a bežných pokynov (pozri tiež ==> Prevádzkové typy).

Poznámka: Šťahanie by sa malo vždy používať s čepeľami (obr. 8)

- Po použití vyčistite spotrebič a príslušenstvo (pozrite ==> Čistenie a údržba).

Poznámka: Vybrať parného koša: vložte odmerku do otvoru na parný kôš, otočte v smere hodinových ručičiek a vyberte kôš.



Prevádzkové typy

Doplnok	Účel	Parametre
Šľahanie	Šľahanie vaječného bielka	Rýchlosť: 4 Čas: 2 – 4 min.
	Krém na šľahanie	Rýchlosť: 3 Čas: 3 – 5 min
Virivá lopatka	Polievka	Rýchlosť: 1-2 Čas: 1 – 90 min Teplota: 100 °C
	Vymiesenie	Rýchlosť: 1-2 Čas: 2 – 4 min.
	Ďalšie zložky, ktoré treba zohriať	Rýchlosť: 1-2 Čas: podľa potreby Teplota: podľa potreby
Čepel	Rezanie mäsa	Rýchlosť: 8-12 Čas: 30 – 60 sek
	Cukor na drvenie ľadu	Rýchlosť: 8-12 Čas: 10 – 20 sek
	Mixér	Rýchlosť: 8-12 Čas: 1 – 2 min.
	Sekanie [cibuľa, šupina, zeler atď.]	Rýchlosť: 5-7 Čas: 15 – 60 sek
	Fazuľa, sója, orech, arašid, kávové zrná, mandle	Rýchlosť: 12 Čas: 2 – 3 min.
Parný kôš	Ryža atď.	Čas: 20 – 30 minút Para: 1-2
Disk na krájanie	Rezy [iba kuchynský robot]	Rýchlosť: 4-6 Čas: 30 – 60 sek
Parný hrniec	Ryby atď.	Čas: 10 – 60 min. Para: 2-3


Stiahnuť nové recepty

Poznámka: Nové recepty sa aktualizujú počas aktualizácie softvéru. Na aktualizáciu pripojenia k sieti Wi-Fi je potrebné.

• Aktualizácia softvéru a prevzatie nového receptu sú možné prostredníctvom 3 metód:

1. Dotykom na domovskej stránke „Stiahnite si nové recepty“ (obr. 2) ;

2. V ponuke nastavení – časť „O nás“ (obr. 3);

3. Dotykom ikony  v režime „Automatické výbere“.

• Ak chcete aktualizovať softvér okamžite, po výbere jedného z vyššie uvedených spôsobov sa dotknite položky „Potvrdiť“ a počkajte na stiahnutie a inštaláciu aktualizácií.

Poznámka: Ďalšie podrobnosti o krokoch aktualizácie nájdete v časti => Nastavenie => Pomoc => Krátka používateľská príručka.

Čistenie a údržba

POZORNOSŤ! Pred uskladnením, čistením a údržbou vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť. Na čistenie nepoužívajte prúd vody ani parný čistič a netlačte spotrebič pod vodu, pretože diely sa namočia a môže dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.

NEBEZPEČENSTVO PORANENIA! Pri manipulácii s ostrými rezacími čepeľami počas čistenia je potrebné postupovať opatrne.

Čistenie

- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani iných tekutín.
- Ochladený povrch misky vyčistite mierne navlhčenou handričkou alebo špongiou s jemným mydlovým roztokom.

alebo špongiou s jemným mydlovým roztokom.

- Vyčistite vonkajší povrch hlavnej jednotky a jemne navlhčenou handričkou sa dotknite kriča
- Na čistenie vnútorných alebo vonkajších častí spotrebiča nikdy nepoužívajte abrazívne špongie alebo čistiace prostriedky, odolnú vlnu alebo kovové pomôcky.
- Nikdy nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, abrazívne prostriedky alebo chlórované čistiace prostriedky. Nepoužívajte ostré ani špicaté predmety. Nepoužívajte benzín ani rozpúšťadlá!
- Zabráňte kontaktu vody s elektrickými komponentmi.
- Príslušenstvo: Diely 1-7; 14-15. 20-24 je možné umývať v umývačke riadu.

Údržba

- Pravidelne kontrolujte činnosť spotrebiča, aby ste predišli problémom, ktoré môžu spôsobiť vážne nehody.
- Hneď ako budete mať pocit, že spotrebič nefunguje správne alebo že sa vyskytol problém, prestaňte spotrebič používať, vypnite ho a obráťte sa na dodávateľa.
- Všetky údržby, inštalácie a opravy musia vykonávať špecializovaní vyškoľení autorizovaní technici alebo ich musí odporúčať výrobca.

Preprava a skladovanie

- Pred uskladnením sa vždy uistite, že spotrebič je už odpojený od elektrickej zásuvky a úplne vychladnutý.
- Spotrebič skladujte na chladnom, čistom a suchom mieste.
- Nikdy nekladte na spotrebič ťažké predmety, pretože by to mohlo poškodiť spotrebič.
- Spotrebič nepremiestňujte, keď je v prevádzke. Pri presúvaní odpojte spotrebič od napájania a podržte ho naspodku.

Riešenie problémov

Ak spotrebič nefunguje správne, pozrite si nižšie uvedenú tabuľku riešenia. Ak problém stále nedokážete vyriešiť, obráťte sa na dodávateľa/poskytovateľa služieb.

Problémy	Možná príčina	Možné riešenie
Spotrebič sa nezapne	Nesprávne pripojenie k hlavnému napájaniu	Skontrolujte pripojenie s hlavným napájaním
Spotrebič je v činnosti [svetlo noža svieti], obrazovka je však čierna	Porucha vnútornej elektronickej dosky	Kontakt s autorizovaným servisom
Program sa nespúšťa	Akcesóriá/chyba dielov	Postupujte podľa pokynov na obrazovke
Dotyková obrazovka nefunguje	Porucha alebo poškodenie dotykovej obrazovky	Kontakt s autorizovaným servisom
Gombík nefunguje	Porucha alebo poškodenie gombíka	Kontakt s autorizovaným servisom
Misa sa nezohrieva/nefunguje	Nadmerná teplota misky	Resetovanie regulácie teploty – bielym resetovacím spínačom v spodnej časti misy

Aktualizácia nie je možná	Chyba WiFi	Skontrolujte prípojenie k sieti WiFi
---------------------------	------------	--------------------------------------

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, uveďte, kde a kedy bol zakúpený a uveďte doklad o kúpe (napr. potvrdenie).

V súlade s našimi zásadami neustáleho vývoja produktov si vyhradzujeme právo zmeniť špecifikácie produktu, balenia a dokumentácie bez predchádzajúceho upozornenia.

Likvidácia a životné prostredie



Pri vyradovaní spotrebiča z prevádzky sa výrobok nesmie likvidovať s iným komunálnym odpadom. Namiesto toho je vaša 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 tiltænkte formål, det er beregnet til, som beskrevet i denne vejledning.
- Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening og forkert brug.
- Hold apparatet og det elektriske stik væk fra vand og andre væsker. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks fjerne tilslutningerne fra nettet. Brug ikke apparatet, før det er blevet kontrolleret af en autoriseret tekniker. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil medføre livstruende risici.
- Forsøg aldrig selv at åbne apparatets kabinet.
- Indsæt ikke genstande i apparatets kabinet.
- Rør ikke ved stikket/de elektriske forbindelser med våde eller fugtige hænder.
-  **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 regelmæssigt de elektriske forbindelser og ledningen for skader.

Når den er beskadiget, skal du koble apparatet fra strømforsyningen. Den skal repareres af en leverandør, serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare eller personskade.



- Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme genstande, og hold den væk fra åben ild. Træk aldrig i netledningen for at tage den ud af stikkontakten, men træk altid i stikket i stedet for.
- **ADVARSEL!** Når apparatet placeres, skal netledningen føres sikkert, hvis det er nødvendigt, for at forhindre utilsigtet træk, beskadigelse, kontakt med varmefladen eller fare for at snuble.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn under brug.
- **ADVARSEL!** Så længe stikket er i stikkontakten, er apparatet tilsluttet strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Sluk ALTID for apparatet, før du kobler det fra strømforsyningen, rengøring, vedligeholdelse eller opbevaring.
- Sæt stikket i en lettilgængelig stikkontakt, så apparatet straks kan tages ud af stikkontakten i nødstilfælde.
- Bær aldrig apparatet i ledningen.
- 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.
- Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med den spænding og frekvens, der er angivet på apparatets mærkat.
- 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.
- Dette apparat skal betjenes af uddannet personale i restauranternes køkken, kantiner eller bpersonale osv.
- Stil ikke apparatet på en varmegenstand (benzin, el, komfur osv.).
- Tildæk ikke apparatet, mens det er i brug.
- Brug ikke apparatet i nærheden af åben ild, eksplosive eller brandfarlige materialer. Brug altid apparatet på en vandret, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Betjen ikke dette apparat ved hjælp af en ekstern timer eller et fjernbetjeningsssystem.
- Stil ikke genstande oven på apparatet.
- Apparatet er ikke egnet til installation i et område, hvor der kan anvendes en vandstråle.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilationsåbninger i apparatet fri for forhindringer.
- Der skal være mindst 20 cm afstand omkring apparatet til ventilation under brug.

Særlige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende anvendelser såsom:
 - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejds miljøer;
 - gårdhuse;
 - af kunder på hoteller, moteller og andre miljøer af boligtypen,
 - miljøer med seng og morgenmad.

DK



-  **FORSIGTIG! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER! VARM OVERFLADE!** Skål, låg og tilbehør kan være varme under brug. Tryk kun på kontrolpanelet og knappen.
-  **FORSIGTIG! Sluk ALTID for maskinen, og afbryd strømforsyningen, før du rører ved bevægelige dele.**
 - Hold lange hår, smykker og løst tøj væk fra bevægelige dele og tilpassede værktøjer/redskaber.
- **ADVARSEL!** Vær meget forsigtig, når du håndterer skæreskiverne eller knivene. Brug beskyttelseshandsker (medfølger ikke), hvis det er nødvendigt.
- **ADVARSEL!** Fjern eller åbn aldrig låget, mens apparatet er i brug. Dampen kan komme ud og forårsage forbrændinger.
- Fjern altid tilbehøret, før du hælder indhold ud af skålen.
- Overskrid ikke det maksimale påfyldningsniveau, der er markeret på indersiden af skålen (MAX).
- Luk altid påfyldningsdækslet under brug.
- Brug aldrig apparatet i tilberedningstilstand med den tomme skål.
- **FORSIGTIG!** For at undgå farer på grund af utilsigtet nulstilling af termosikringen må apparatet ikke forsynes med strøm fra en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller tilsluttes et kredsløb, der jævnligt tændes og slukkes.

Tilsluttet brug

- Dette apparat er designet til at tilberede halvferdige produkter eller færdigretter (kun til bearbejdning af fødevarer), herunder makulering, skæring, blendning, blanding, æltning, dampning, Sous Vide-tilberedning, blanding, stegning. Apparatet kan også bruges til vejning af produkter. Enhver anden brug kan føre til beskadigelse af apparatet eller personskade.
- Betjening af apparatet til ethvert andet formål skal anses som 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 tilvejebringe en ledning til den elektriske strøm.

Dette apparat er udstyret med en ledning med jordstik eller elektriske forbindelser med jordledning. Forbindelserne skal være korrekt installeret og jordforbundet.

Produktets vigtigste dele (Fig.1 på side 3)

Nr.	Navn	Nr.	Navn
1	Påfyldningsdæksel	2	Låg til varmbearbejdning
3	Lågpakning	4	Piskeris
5	Mixer	6	Knive
7	Dampkurv	8	Skål
9	Strømkabel	10	Hovedafbryder
11	Basisenhed	12	Berørings-skærmdisplay
13	Knap	14	Spatel
15	Målebæger	16	Dampkoger, skållåg

17	Skål til dampkoger	18	Dyb dampskål
19	Dampkogerens skålpakning	20	Udstøder
21	Låg til koldbearbejdning	22	Lågpakning
23	Skæring/makulering af skive	24	Drivaksel

Klargøring før brug

- Fjern al beskyttende emballage og indpakning.
 - Kontrollér, at apparatet er ubeskadiget og har alt tilbehør. I tilfælde af ufuldstændig levering og skader. Kontakt straks leverandøren. Brug ikke apparatet.
 - Rengør apparatet før brug (se == > Rengøring og vedligeholdelse).
 - Sørg for, at apparatet er helt tørt.
 - Anbring apparatet på en vandret, stabil og varmeresistent overflade, der er sikker mod vandsprøjt.
 - Behold emballagen, hvis du har planer om at opbevare apparatet i fremtiden.
 - Gem vejledningen til fremtidig brug
- BEMÆRK!** På grund af rester fra fremstillingen kan apparatet afgive en let lugt under de første par anvendelser. Dette er normalt og indikerer ikke nogen defekt eller fare. Sørg for, at apparatet er godt ventileret.


Vis - Startside

(Fig. 2 på side 3)


1. Indstillinger
2. Automatiske opskrifter
3. Manuel tilberedning
4. Automatiske programmer
5. Download nye opskrifter

Indstillinger

(Fig. 3 på side 4)

- Tryk på ikonet  for at indtaste de generelle indstillinger.
- Vælg "Netværksparameter" for at tilslutte tilgængeligt WiFi-netværk.

Bemærk: Wi-Fi-netværk er nødvendigt for softwareopdatering og download af nye opskrifter.




- Vælg "Sprog", hvis du ønsker at ændre menu- og opskrifternes driftssprog.
- Vælg "Om os" for at se oplysninger om software og apparat. Du kan også kontrollere, om der er tilgængelige softwareopdateringer (se == > Download nye opskrifter) eller vende tilbage til default-indstillinger.
- Vælg "Hjælp" for at åbne den digitale korte brugervejledning til apparatets vigtigste funktioner og tilstande.
- Tryk på ikonet  for at vende tilbage til startside.

Arbejdstilstande

(Fig.2.2-2.4)

- For at gå ind i den ønskede driftstilstand (automatiske opskrifter, manuel tilberedning eller automatiske programmer) skal du vælge en af dem ved at berøre skærmen. Du kan også vælge tilstanden ved at dreje knappen og derefter trykke på knappen.
- Hvis du ønsker at skifte tilstand: Når du har skiftet til den valgte tilstand, skal du glide med fingeren på skærmen (fra venstre mod højre eller omvendt) eller ved at trykke på ikonet





i nederste højre hjørne ().

- For at starte et tilberedningsstrin skal du berøre ikonet  eller trykke på knappen. For at sætte processen på pause skal du berøre ikonet  eller trykke på knappen.
- Hvis du vil annullere trinnet og afslutte programmet, skal du berøre ikonet  eller symbolet "x" i øverste højre hjørne eller trykke på knappen kontinuertlængere end 3 sek.

Manuel tilberedning - Hovedparameterindstillinger (Manuel 4 på side 4)


BEMÆRK: Manuel tilberedningstilstand er kun til en enkelt tilberedningscyklus. Det er ikke muligt at indstille mere end ét trin eller gemme dine egne indstillinger. Apparatet gemmer kun de sidst valgte indstillinger.

Tryk på parameteren på skærmen for at ændre værdien. Skub fingeren på skærmen, eller drej knappen for at ændre værdien:

1. **Temperaturindstilling** - område: 37-130 °C (efter 37 °C, næste værdi er 40 °C, derefter intervaller ved 5 °C). Øverste værdi på displayet betyder aktuel, midlertidig, langvarig tilberedning. Bemærk: Øverste ikon  betyder "lukket låg". Hvis du åbner låget, skifter ikonet til  (start på tilberedning er ikke mulig).
2. **Tidsindstilling** - Område: 0-90 min. (tryk separat på "minutter" og "sekund" for at ændre værdi; interval ved 1 sek. eller 1 min.); efter start viser den øvre værdi den indstillede tid, og den nedre tæller ned.
3. **Hastighedsindstilling** - Område: 1-3 (for rørepind); 1-4 (for pisiker); 1-12 (for blad); tryk på ikonet  ændr rotation uden for uret - ikonet  vises (i det tilvalgte hastighedsområde er 1-3).

Automatiske programmer (Fig. 5-6 på side 5)



















Bemærk: Værdier i parentes er standardindstillinger.

1. **KNEAD** - Temperaturområde: 0-37 °C (0 °C); Tidsinterval: 2-3 min; Hastighed = 3
2. **DAMP** - I stedet for temperaturindstilling er der indstilling af dampniveau inden for område: 1-3 (3); Tidsinterval: 1-60 min. (20 min.); Hastighedsområde: 0-3 (0);
Bemærk: Tid nedtællingsstart efter at have nået 95 °C.
3. **LANGSOM TILBEREDNING** - Temperaturområde: 60-100 °C (100 °C); Tidsinterval: 1-90 min (60 min); Hastighedsområde: 1-3 (1)
4. **AFLØB** - Temperaturområde: 60-100°C (100°C); Tid = uendelig (0); Ingen hastighedsindstilling
5. **MADPROCESSOR** - Ingen temperaturindstilling; Tidsinterval: 10-60 sek.; Hastighedsområde: 4-6 (5)
6. **CHOP** - Ingen temperaturindstilling; Tidsinterval: 10 sek. - 4 min. (10 sek.); Hastighedsområde: 1-12 (6)
7. **TURBO** - Ingen temperaturindstilling; Tid = 1 min; Hastighed = 12
8. **VÆGT** - Maksimum vægt = 5 kg; For at skifte til vægtningsstilstanden i den anden skærmvisning skal du trykke på ikonet  øverst på skærmen; for at nulstille vægtnings symbolet "Tare" (Tarerig); for at afslutte vægtningsstilstanden skal du trykke på symbolet "End" (Afslut).

Automatiske opskrifter (Fig.7A-D på side 6-7)

- Den afvigende skærm til søgning efter opskrifter er "at søge efter bogstaverne A-Z (fig. 7A); glid med fingeren på skærmen eller tryk på et bogstav i bunden for at finde den ønskede

opskrift.

- Tryk på ikonet  for at ændre skærmvisningen af søkørsel efter sorterede grupper/typer som f.eks. supper, hovedretter, desserter, salater osv. (Fig. 7B); tryk på ikonet  for at gå tilbage til visningen, der søgte tidligere.
- Hvis du vil søge efter opskrifter efter sætningen, skal du trykke på ikonet  og skrive en hvilken som helst sætning på det viste tastatur.
- For at kontrollere, om der er nye opskrifter, skal du bruge ikonet  (Softwareopdatering; se flere ==> Indlæs nye opskrifter)
- Tryk på ikonet  for at tjekke listen over favoritopskrifter  eller historikliste  (seneste viste opskrifter) - for at slette en opskrift på listen over favoritopskrifter eller slette historik skal du trykke på ikonet .
- Tryk på det billede, der er tildelt opskriften, for at åbne hver opskrift og se detaljer (fig. 7C).
- Når du har indtastet opskriftdetaljerne (fig. 7C) på billedet (til venstre), vises tilberedningstiden , tilberedningstiden , og mængden af portioner .
- Tryk på ikonet < for at vende tilbage til søgevisning, og vælg en anden opskrift.
- Tryk på ikonet  for at føje opskriften til listen over favoritter.
- Tryk på ikonet  for at få vist en liste over ingredienser. For at få vist en fuld beskrivelse af trinene skal du trykke på ikonet . For specielle tips skal du trykke på ikonet . For at få vist en liste med de nødvendige værktøjer skal du trykke på ikonet .
- For at begynde at lave en opskriftsbasis skal du trykke på ikonet . Apparatet giver dig trin for trin det, du skal gøre (fig. 7D).
- For at springe hvert trin over eller tilbage til tidligere trin skal du trykke på antallet af trin, ikonerne < eller >, skyde med fingeren på skærmen eller dreje knappen.
- For at kontrollere detaljerne (ingredienser, trinbeskrivelse eller tips) skal du trykke på ikonet .

Betjeningsvejledning

Daglig brug

Følg nedenstående trin ved daglig brug:

- Sæt skålen (fig. 1.8) ind i basisenheden (fig. 1.11) - mærket "max" skal være på bagsiden.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Tænd for apparatet på hovedafbryderen (fig. 1.10). Startsidens vises (fig. 2).
- Juster generelle indstillinger (fig. 3) eller vælg arbejdstilstand fra startsidens. Følg trinene som beskrevet i denne vejledning.
- Vælg ønsket tilbehør til fødevarerbehandling i henhold til valgt driftstilstand og almindelige instruktioner (se også ==> Betjeningstip).

Bemærk: Der skal altid bruges pisikeris med blade (fig. 8)

- Rens apparatet og tilbehøret efter brug (se ==> Rengøring og vedligeholdelse).

Bemærk: Sådan tages dampkurven ud: sæt målebægeret i dampkurvens åbning, drej med uret, og tag kurven ud.

DK




Betjeningsstip

Tilbehør	Formål	Parametre
Piskeris	Piskede æggehvider	Hastighed: 4 Tid: 2-4 min.
	Piskefløde	Hastighed: 3 Tid: 3-5 min.
Mixer	Suppe	Hastighed: 1-2 Tid: 1-90 min. Temp.: 100°C
	Æltning	Hastighed: 1-2 Tid: 2-4 min.
	Andre ingredienser, der skal opvarmes	Hastighed: 1-2 Tid: efter behov Temp.: efter behov
Kniv	Hakning af kød	Hastighed: 8-12 Tid: 30-60 sek.
	Isknusning af sukker	Hastighed: 8-12 Tidspunkt: 10-20 SEK
	Blender	Hastighed: 8-12 Tid: 1-2 min.
	Hakning (løg, skalotteløg, selleri osv.)	Hastighed: 5-7 Tid: 15-60 sek.
	Bønner, sojabønner, nøddenødder, jordnødder, kaffebønner, mandler	Hastighed: 12 Tid: 2-3 min.
Dampkurv	Ris osv.	Tid: 20-30 min. Damp: 1-2
Skæreskive	Skiver (kun foodprocessor)	Hastighed: 4-6 Tid: 30-60 sek.
Dampenhed	Fisk osv.	Tid: 10-60 min. Damp: 2-3

Download nye opskrifter

Bemærk: Nye opskrifter opdateres under softwareopdatering. For at kunne opdatere connectit med Wi-Fi-netværk er det nødvendigt.

• Softwareopdatering og download af ny opskrift er mulig via 3 metoder:

1. Ved at trykke på startside "Download nye opskrifter" (fig. 2) ;
2. I indstillingsmenuen - afsnittet "Om os" (fig. 3);
3. Ved at berøre ikonikonet  i tilstanden "Automatiske opskrifter".

• Hvis du vil opdatere softwaren i tide, skal du trykke på "Bekræft", når du har valgt en af ovenstående metoder, og vente på at hente og installere opdateringer.

Bemærk: Se ==> Indstilling ==> Hjælp ==> Kort brugervejledning for flere oplysninger om opdateringstrin.

Rengøring og vedligeholdelse

OPMÆRKSOMHED! Kobl altid apparatet fra lysnettet, og afkøl det før opbevaring, rengøring og vedligeholdelse.

Brug ikke vandstråle eller damprenser til rengøring, og skub ikke apparatet under vand, da delene vil blive våde, og der kan opstå elektrisk stød.

FARE FOR KVÆSTELSER! Der skal udvises forsigtighed ved håndtering af skarpe klinger under rengøring.

Rengøring

- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker.

- Rengør den afkølede skåloverflade med en let fugtig klud eller svamp med en mild sæbeopløsning.
- Rengør hovedenhedens udvendige overflade, og berør skærmen med en let fugtig klud
- Brug aldrig skuresvampe eller rengøringsmidler, ståluld eller metalliske redskaber til at rengøre apparatets indvendige eller udvendige dele.
- Brug aldrig skræppe rengøringsmidler, slibemidler eller klorholdige rengøringsmidler. Brug ikke skarpe eller spidse genstande. Brug ikke benzin eller opløsningsmidler!
- Undgå, at vand kommer i kontakt med de elektriske komponenter.
- Tilbehør: Dele 1-7; 14-15. 20-24 kan vaskes i opvaskemaskine.

Vedligeholdelse

- Kontroller jævnligt apparatets funktion for at undgå problemer, der kan forårsage alvorlige ulykker.
- Så snart du føler, at apparatet ikke fungerer korrekt, eller der er et problem, skal du holde op med at bruge apparatet, slukke det og kontakte leverandøren.
- Al vedligeholdelse, installation og reparationsarbejde skal udføres af specialiserede, autoriserede teknikere eller anbefales af producenten.

Transport og opbevaring

- Inden opbevaring skal det altid sikres, at apparatet allerede er koblet fra stikkontakten og afkølet helt.
- Opbevar apparatet på et køligt, rent og tørt sted.
- Læg aldrig tunge genstande på apparatet, da det kan beskadige apparatet.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug. Tag stikket ud af kontakten, når apparatet flyttes, og hold det nede.

Fejlfinding

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, bedes du se nedenstående tabel for løsningen. Hvis du stadig ikke kan løse problemet, skal du kontakte leverandøren/serviceudbyderen.

Problemer	Mulig årsag	Mulig løsning
Apparatet tænder ikke	Forkert tilslutning til hovedstrømforsyning	Kontrollér forbindelsen med hovedstrømforsyningen
Apparatet virker (knappen lyser), men skærmen er sort	Fejl i internt elektronisk kort	Kontakt med autoriseret service
Programmet starter ikke	Fejl i tilbehør/dele	Følg vejledningen på skærmen
Berøringsskærmen virker ikke	Fejl eller beskadigelse af berøringsskærm	Kontakt med autoriseret service
Knappen virker ikke	Knapfejl eller -beskadigelse	Kontakt med autoriseret service
Skålen varmes ikke op/fungerer ikke	Skål over temperatur	Nulstil temperaturkontrol - ved hvid nulstillingskontakt i bunden af skålen

Opdatering er ikke mulig	Wi-Fi-fejl	Kontrollér forbindelsen til Wi-Fi-netværket
--------------------------	------------	---

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 käyttöoppaassa kuvatulla tavalla.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä tai virheellisestä käytöstä.
- Pidä laite ja sähköpistoke/-liitännät poissa vedestä ja muista nesteistä. Jos laite putoaa veteen, irrota liitännät välittömästi verkkovirrasta. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutettu teknikko on tarkistanut sen. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa hengenvaarallisia riskejä.
- Älä koskaan yritä avata laitteen koteloa itse.
- Älä työnnä esineitä laitteen koteloon.
- Älä kosketa pistoketta/sähköliitäntöjä märillä tai kosteilla käsillä.
-  **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!** Tar-

kista sähköliitännät ja johto säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos laite on vaurioitunut, irrota se virtalähteestä. Toimittajan, huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön on korjattava laite vaaratilanteiden tai vammojen välttämiseksi.

- Varmista, että johto ei joudu kosketuksiin terävien tai kuumien esineiden kanssa, ja pidä jouto poissa avotulen läheisyydestä. Älä koskaan vedä virtajohtosta irrottaaksesi sen pistorasiasta, vaan vedä aina pistokkeesta.
- **VAROITUS!** Kun sijoitat laitteen paikalleen, reititä virtajohto tarvittaessa huolellisesti, jotta tahaton veto, vauriot, kosketus lämmityspintaan tai kompastumisvaara vältetään.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- **VAROITUS!** Kun pistoke on pistorasiassa, laite on kytketty virtalähteeseen.
- **VAROITUS!** Sammuta AINA laite ennen sen irrottamista virtalähteestä, puhdistuksesta, kunnossapidosta tai varastoinnista.
- Kytke pistoke helposti ulottuvilla olevaan pistorasiaan, jotta laite voidaan hätätilanteessa irrottaa välittömästi pistorasiasta.
- Älä koskaan kanno laitetta johdosta.
- 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.
- Kytke laite pistorasiaan vain laitteen etiketissä mainitulla jännitteellä ja taajuudella.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinväriset 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.
- Koulutetun henkilökunnan on käytettävä tätä laitetta ravintolan keittiössä, ruokaloissa tai baarissa jne.
- Älä aseta laitetta lämmityskohteen päälle (benssiini, sähkö, hiilliesi jne.).
- Älä peitä laitetta käytössä.
- Älä käytä laitetta avotulen, räjähtävien tai tulenarkojen materiaalien läheisyydessä. Käytä laitetta aina vaakasuoralla, vakaalla, puhtaalla, lämmönkestävällä ja kuivalla pinnalla.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjauksjärjestelmän avulla.
- Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle.
- Laite ei sovellu asennettavaksi paikkaan, jossa voidaan käyttää vesisuihkua.
- **VAROITUS!** Pidä laitteen kaikki tuuletusaukot esteettöminä.
- Jätä laitteen ympärille vähintään 20 cm tilaa ilmanvaihtoa varten käytön aikana.

Erietyiset turvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu kotilouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten:
 - henkilöstön keittiöalueet kauppoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
 - viljelyskodit
 - asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä
 - sänky- ja aamiaistyypinen ympäristö.
-  **VAROVAISUUTTA! PALOVAMMOJEN VAARA! KUUMA PINTA!** Kulho, kansi ja lisävarusteet voivat olla kuu-



mia käytön aikana. Kosketa vain käyttöpaneelia ja nuppia.

- **VAROVAISUUTTA!** Sammuta AINA kone ja irrota virtalähde ennen kuin kosketat mitään liikkuvia osia.

- Pidä pitkät hiukset, korut ja löysät vaatteet poissa liikkuvista osista ja varusteista.

• **VAROITUS!** Ole varovainen käsitellessäsi leikkuulevyjä tai -teräiä. Käytä tarvittaessa suojakäsineitä (leivät sisälly toimitukseen).

• **VAROITUS!** Älä koskaan irrota tai avaa kantta laitteen ollessa toiminnassa. Höyry voi päästä ulos ja aiheuttaa palovammoja.

• Poista aina lisäosat ennen sisällön kaatumista kulhoista.

• Älä ylitä kulhon sisäpuolelle merkittyä enimmäistäyttötasoa (MAX).

• Sulje täyttöaukon korkki aina käytön aikana.

• Älä koskaan käytä laitetta keittotilassa tyhjän kulhon ollessa päällä.

• **HUOMIO:** Lämpösuojaajykimen tahattoman palauttamisen aiheuttaman vaaran välttämiseksi tätä laitetta ei saa kytkeä ulkoiseen kytkentälaitteeseen, kuten ajastimeen, eikä kytkeä piiriin, joka on säännöllisesti päällä ja pois päältä.

Käyttötarkoitus

• Tämä laite on suunniteltu puolivalmiiden tuotteiden tai valmiiden aterioiden valmistamiseen (vain elintarviketuotteiden jalostukseen), mukaan lukien silppuaminen, leikkaaminen, sekoittaminen, sekoittaminen, vaivaaminen, höyryttäminen, Sous Vide -kypsennys, sekoittaminen, paistaminen. Laitetta voidaan käyttää myös tuotteiden punnitsemiseen. Muu käyttö voi johtaa laitteen vaurioitumiseen tai henkilövahinkoihin.

• Laitteen käyttö muihin tarkoituksiin katsotaan laitteen väärinkäytöksi. Käyttäjä on yksin vastuussa laitteen virheellisestä käytöstä.

Maadoituksen asennus

Tämä laite on luokiteltu **suojausluokan I** laitteeksi, ja se on kytkettävä suojamaadoitukseen. Maadoitus vähentää sähköiskun vaaraa antamalla sähkövirralle pakojohtimen.

Tässä laitteessa on virtajohto, jossa on maadoituspistoke, tai sähköliitännät, joissa on maadoitusjohto. Liitännät on asennettava ja maadoitettava asianmukaisesti.

Tuotteen pääosat

(Kuva 1 sivulla 3)

Ei.	Nimi	Ei.	Nimi
1	Täyteaineen korkki	2	Kuumakäsittelyn kansi
3	Kannen tiiviste	4	Vatkain
5	Sekoita sekoitinta	6	Terät
7	Höyrykori	8	Kulho
9	Virtajohto	10	Pääkytkin
11	Perusyksikkö	12	Kosketusnäyttö
13	Nuppi	14	Spatula
15	Mittakuppi	16	Höyrytyskulhon kansi
17	Matala höyrytyskulho	18	Syvä höyrytyskulho
19	Höyrytyskamion tiiviste	20	Työntäjä

21	Kylmäkäsittelyn kansi	22	Kannen tiiviste
23	Viipalointi-/silppuamislevy	24	Käyttöakseli

Valmistelu ennen käyttöä

- Poista kaikki suojapakkaukset ja kääreet.
- Varmista, että laite on ehjä ja että siinä on kaikki lisävarusteet. Epätäydellisen toimituksen ja vahinkojen tapauksessa. Ota välittömästi yhteyttä toimittajaan. Älä käytä laitetta.
- Puhdista 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 ohjeet tulevaa käyttöä varten

HUOMAUTUS! Valmistusjäämien vuoksi laitteesta voi päästä kertyä hajua ensimmäisten käyttökerrojen aikana. Tämä on normaalia, eikä se merkitse mitään vikaa tai vaaraa. Varmista, että laite on hyvin tuuletettu.


Näyttö – kotisivu

(Kuva 2 sivulla 3)


1. Asetukset
2. Automaattiset reseptit
3. Manuaalinen kypsennys
4. Automaattiset ohjelmat
5. Lataa uusia reseptejä

Asetukset

(Kuva 3 sivulla 4)





- Paina kuvaketta  yleisasetusten syöttämiseksi.
- Valitse "Verkkoparametri" yhdistääksesi käytettävissä olevan WiFi-verkon.

Huomautus: WiFi-verkko on välttämätön ohjelmistopäivityksen ja uusien reseptien lataamisen kannalta.

- Valitse "Kieli", jos haluat muuttaa ruokailistan ja reseptien käyttökieltä.
- Valitse "Tietoja meistä" nähdäksesi ohjelmisto- ja laitetiedot. Voit myös tarkistaa, onko saatavilla ohjelmistopäivitystä (katso == > Lataa uusia reseptejä) tai palata kuurousasetuksiin.
- Valitse "Ohje" siirtyäksesi laitteen päätoimintojen ja -tilojen digitaaliseen lyhyeen käyttöohjeeseen.
- Palaa aloitusvillulle  koskettamalla kuvaketta.

Toimintatilat

(Kuvat 2.2-2.4)

- Siirry haluamaasi työskentelytilaan (automaattiset reseptit, manuaalinen kypsennys tai automaattiset ohjelmat) valitsemalla jokin niistä koskettamalla näyttöä. Voit valita -tilan myös kääntämällä nuppia ja sitten painamalla nuppia.
- Jos haluat vaihtaa tilaa: siirryttyäsi valittuun tilaan liu'uta näyttöä somella (vasemmalta oikealle tai käänteisesti) tai koskettamalla oikeassa alakulmassa olevaa kuvaketta ().
- Voit aloittaa minkä tahansa kypsennysvaiheen koskettamalla kuvaketta  tai painamalla nuppia. Prosessi keskeytyy koskettamalla kuvaketta  tai painamalla nuppia.
- Voit peruuttaa vaiheen ja poistaa ohjelmasta koskettamalla oikeassa yläkulmassa olevaa kuvaketta  tai symbolia "x" tai painamalla nuppia jatkuvasti yli 3 sekunnin ajan.



Manuaalinen kypsennys - Pääparametrien asetukset (Kuva 4 sivulla 4)

HUOMAUTUS: Manuaalinen kypsennystila on tarkoitettu vain yksittäiselle kypsennysjaksolle. Voit asettaa vain yhden vaiheen tai tallentaa omat asetukset. Laite tallentaa vain viimeksi valitut asetukset.

Kosketa näytön parametria, jotta voit muuttaa arvoa; liu'uta sormea näytöllä tai muuta arvoa kääntämällä nuppia:

1. **Lämpötila-asetus** – alue: 37–130 °C [37 °C:n jälkeen seuraava arvo on 40 °C, sitten 5 °C:n välein]. Näytön yläarvo tarkoittaa nykyistä kuumennuskeittimen kypsennystä.

Huomautus: Ylempi kuvake tarkoittaa "suljettua kantta". Jos avaat kannen, kuvake muuttuu muotoon (aloita kokkiin ei ole mahdollista).

2. **Aika-asetus** – Alue: 0–90 min (muuta arvoa koskettamalla erikseen "minuutteja" ja "sekunteja"; aikaväli 1 sekunnissa tai 1 minuutissa); kypsennyksen aloittamisen jälkeen ylempi arvo näyttää asetetun ajan ja alempi laskee seisonta-ajan.

3. **Nopeusasetus** – Alue: 1–3 (sekoitussekoitin); 1–4 (vispilä); 1–12 (terä); kosketa kuvakkeen pyörimisen vaihtoa ei-myötäpäivään - kuvake tulee näkyviin (tässä vaihtoehdossa nopeusalue on 1–3).

Automaattiset ohjelmat

(Kuva 5–6 sivulla 5)

Huomautus: Kannattimen arvot ovat oletusasetuksia.

1. **TIEDÄ** - Lämpötila-alue: 0–37 °C [0 °C]; aikaväli: 2–3 min (3 min); nopeus = 3

2. **HÖYRY** - Lämpötila-asetuksen sijasta höyrytaso on asetettu alueella: 1–3 [3]; Aika-alue: 1–60 min [20 min]; Nopeus-alue: 0–3 [0];

Huomautus: Ajanlaskenta käynnistyy 95 °C:n lämpötilan saavuttamisen jälkeen.

3. **HIDAS COOK** - Lämpötila-alue: 60–100 °C [100 °C]; aikaväli: 1–90 min [60 min]; nopeusalue: 1–3 [1]

4. **RUNKO** - Lämpötila-alue: 60–100 °C [100 °C]; aika = ääretön [0]; ei nopeusasetusta

5. **RUOAN KÄSITTELIJÄ** - Ei lämpötila-asetusta; Aika-alue: 10–60 sek [30 sek]; Nopeusalue: 4–6 [5]

6. **CHOP** - Ei lämpötila-asetusta; Aika-alue: 10–4 min [10 sek]; Nopeusalue: 1–12 [6]

7. **TURBO** - Ei lämpötila-asetusta; Aika = 1 min; Nopeus = 12

8. **PAINO** - Maksimipaino = 5 kg; Siirry painotustilaan toisen näkymässä koskettamalla näytön yläosassa olevaa kuvaketta; nollaa painotustoiminnon symboli "Tare"; poistu painotustilasta koskettamalla symbolia "End".

Automaattiset reseptit

(Kuvat 7A–D sivuilla 6–7)

- Reseptien etsimiseen tarkoitettu kuollut näyttö on "etsiminen kirjaimilla A–Z (kuva 7A); liu'uta sormella näytöllä tai kosketa mitä tahansa kirjainta alhaalla löytääksesi haluamasi reseptin.
- Painamalla kuvaketta voit muuttaa näkymää näytöllä eri ryhmien/tyyppien, kuten keittojen, pääruokien, aavikkojen, salaattien jne., erottamiseksi toisistaan. (Kuva 7B); kosketa kuvaketta palata ksesi aiemmin etsimääsi näkymään.
- Jos haluat etsiä reseptejä lauseen mukaan, paina kuvaketta ja kirjoita mikä tahansa lause näyttöön tulevalle näppäimistöllä.
- Voit tarkistaa, onko uusia reseptejä kuvakkeen peittämistä

varten ohjelmiston päivitys; katso lisää ==> Lataa uusia reseptejä)

- Painamalla kuvaketta voit tarkistaa suosikkireseptien tai -historialuettelon (viimeisimmät katsotut reseptit) – jos haluat poistaa minkä tahansa reseptin suosikkireseptiluettelosta tai poistaa historian, paina kuvaketta.
- Kun haluat siirtyä jokaiseen reseptiin ja nähdä yksityiskohdalliset tiedot (kuva 7C), kosketa reseptille määritettyä kuvaa.
- Kun olet syöttänyt reseptin tiedot (kuva 7C) valokuvan (vaseamalla), näytössä näkyy valmisteluaika, kypsennysaika ja annoksen määrä.
- Paina kuvaketta < palataksesi hakemaan näkymää ja valitse toinen resepti.
- Lisää resepti suosikkiluetteloon painamalla kuvaketta.
- Näytä ainesosaluettelo koskettamalla kuvaketta; jos haluat näyttää vaiheiden täydellisen kuvauksen, kosketa kuvaketta; jos haluat erityisvinkkejä, kosketa kuvaketta; jos haluat luettelon tarvittavista työkaluista, kosketa kuvaketta.
- Aloita ruokalajin valmistus reseptillä koskettamalla kuvaketta. Laite antaa vaiheittaiset ohjeet (kuva 7D).
- Jos haluat ohittaa jokaisen askeleen tai palata edelliseen vaiheeseen, kosketa askelten lukumäärää, kuvakkeita < tai >, liu'uta sormella näytöllä tai käännä nuppia.
- Tarkista yksityiskohdat (ainesosat, vaiheiden kuvaus tai vinkit) koskettamalla kuvaketta.

Käyttöohjeet

Päivittäinen käyttö

Noudata jokaisessa päivittäisessä käytössä alla olevia vaiheita:

- Aseta kulho (kuva 1.8) perusyksikköön (kuva 1.11) – merkin "max" tulee olla takana.
- Kytke pistoke pistorasiaan.
- Kytke laite päälle pääkytkimellä (kuva 1.10). Aloitusnivu tulee näkyviin (kuva 2).
- Säädä yleisiä asetuksia (kuva 3) tai valitse työskentelytila kotisivulta. Noudata tässä oppaassa kuvattuja vaiheita.
- Valitse ruoanjalostukseen tarvittavat lisätarvikkeet valitun työskentelytilan ja yleisten ohjeiden mukaisesti (katso myös ==> Vihjeitä käyttöön).

Huomautus: Vatkaa tulee aina käyttää terien kanssa (kuva 8)

- Puhdista laite ja lisävarusteet käytön jälkeen (katso ==> Puhdistus ja huolto).

Huomautus: Höyrykorin poistaminen: aseta mittakuppi höyrykorin aukkoon, kierrä myötäpäivään ja ota kori ulos.

Vihjeitä käyttöön


Lisälaite	Tarkoitus	Parametrit
Vatkain	Vatkaa munanvalkuainen	Nopeus: 4 Aika: 2–4 min
	Vatkaa kerma	Nopeus: 3 Aika: 3–5 min



Häivyttävä sekoitin	Keitto	Nopeus: 1-2 Aika: 1-90 min Lämpötila: 100 °C
	Vaivaaminen	Nopeus: 1-2 Aika: 2-4 min
	Muut lämmittävät ainesosat	Nopeus: 1-2 Aika: tarpeen mukaan Lämpötila: tarpeen mukaan
Terä	Lihan pilkkominen	Nopeus: 8-12 Aika: 30-60 sek
	Jäämurskaa sokeria	Nopeus: 8-12 Aika: 10-20 sek
	Tehosekoitin	Nopeus: 8-12 Aika: 1-2 min
	Silppuaminen (sipuli, salottisipuli, selleri jne.)	Nopeus: 5-7 Aika: 15-60 sek
	Pavut, soijapavut, pähkinä, maapähkinä, kahvipavut, manteli	Nopeus: 12 Aika: 2-3 min
Höyrykori	Riisi jne.	Aika: 20-30 min Höyry: 1-2
Leikkurilevy	Leikkeet (vain monitoimikone)	Nopeus: 4-6 Aika: 30-60 sek
Höyrystin	Kala jne.	Aika: 10-60 min Höyry: 2-3

Lataa uusia reseptejä

Huomautus: Uusia reseptejä päivitetään ohjelmistopäivityksen aikana. Päivitystä varten Wi-Fi-verkkoon yhdistäminen on välttämätöntä.

- Ohjelmistopäivitys ja uuden reseptin lataaminen on mahdollista kolmella tavalla:
 1. Painamalla aloitussivulla "Lataa uusia reseptejä" (kuva 2) ;
 2. Asetusvalikossa - kohta "Tietoja meistä" (kuva 3);
 3. Painamalla kuvaketta  Automaattiset reseptit -tilassa.
- Jos haluat päivittää ohjelmiston juuri ajoissa ja olet valinnut jonkin yllä olevista menetelmistä, paina "Vahvista" ja odota, kunnes olet ladannut ja asentanut päivitykset.

Huomautus: Lisätietoja päivityksen vaiheista on kohdassa ==> Asetus ==> Ohje ==> Lyhyt käyttöopas.

Puhdistus ja huolto

HUOMIOTA! Irrota laite aina sähköverkosta ja jäädytä ennen varastointia, puhdistusta ja huoltoa.

Älä käytä puhdistukseen vesisuihkua tai höyrypuhdistusainetta äläkä työssä laitetta veden alle, sillä osat kastuvat ja seurauksena voi olla sähköisku.

LOUKKAANTUMISVAARA! Teräviä leikkuuteriä on käsiteltävä varovasti puhdistuksen aikana.

Puhdistus

- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
- Puhdistusta jäädytetyn kulhon pinta hieman kostealla liinalla tai sienellä, jossa on mietoa saippua-liuosta.
- Puhdistusta pääyksikön ulkopinta ja kosketa sitä hieman kostealla liinalla.
- Älä koskaan käytä hankaavia sieniä tai pesuaineita, teräsviljaa tai metallisia välineitä laitteen sisä- tai ulko-osien puhdistamiseen.
- Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia

aineita tai kloorattuja puhdistusaineita. Älä käytä teräviä tai teräväkärkisiä esineitä. Älä käytä bensiiniä tai liuottimia!

- Vältä veden joutumista kosketuksiin sähkökomponenttien kanssa.
- Lisävarusteet: Osat 1-7; 14-15. 20-24 voidaan pestä astianpesukoneessa.

Kunnossapito

- Tarkista laitteen toiminta säännöllisesti vakavien onnettomuuksien aiheuttamien ongelmien välttämiseksi.
- Lopeta laitteen käyttö, sammuta laite ja ota yhteys toimitajaan heti, kun laitteen toiminta ei toimi oikein tai ilmenee ongelma.
- Kaikki huolto-, asennus- ja korjaustyöt on annettava koulutettujen valtuutettujen erikoisteknikoiden tehtäväksi tai valmistajan suosittelemaksi.

Kuljetus ja varastointi

- Varmista aina ennen säilytystä, että laite on jo irrotettu pistoraslasta ja jäähtynyt kokonaan.
- Säilytä laitetta viileässä, puhtaassa ja kuivassa paikassa.
- Älä koskaan laita raskaita esineitä laitteen päälle, sillä ne voivat vahingoittaa laitetta.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä. Irrota laite virtalähteestä, kun siirrä sitä, ja pidä sitä alhaalla.

Vianetsintä

Jos laite ei toimi kunnolla, tarkista ratkaisu alla olevasta taulukosta. Jos et vielä kukaan pysty ratkaisemaan ongelmaa, ota yhteyttä toimitajaan/palveluntarjoajaan.

Ongelmat	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Laite ei käynnisty	Virheellinen kytkentä verkkovirtaan	Tarkista liitäntä verkkovirtaan
Laite toimii (nuppivalo palaa), mutta näyttö on musta	Sisäisen elektroni- sen piirilelyn vika	Yhteydenotto valtuutettuun palveluun
Ohjelma ei käynnisty	Kertymien/osien virhe	Noudata näytön ohjeita
Kosketusnäyttö ei toimi	Kosketusnäytön vika tai vaurio	Yhteydenotto valtuutettuun palveluun
Nuppi ei toimi	Nupin vika tai vaurio	Yhteydenotto valtuutettuun palveluun
Kulho ei lämpene / ei toimi	Kulhon ylikuume- neminen	Nollaa lämpötilan säätö - kulhon pohjassa olevalla valkoisella nol- lauskytkimellä
Päivitys ei ole mahdollista	WiFi-virhe	Tarkista Wi-Fi-ver- kon yhteys

Takuu

Kaikki laitteen toimintaan vaikuttavat viat, jotka ilmenevät vuoden kuluessa ostosta, korjataan tai vaihdetaan maksutta edellyttäen, että laitetta on käytetty ja huollettu ohjeiden mukaisesti eikä sitä ole käytetty väärin tai väärin. Tämä ei vaikuta lakisää-

teisiin oikeuksiisi. Jos laite on takuun alainen, ilmoita mistä ja milloin se on ostettu ja liitä mukaan ostotositte (esim. kuitti). 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, käsitteilystä 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 på, slik det er beskrevet i denne håndboken.
- Produsenten er ikke ansvarlig for skader forårsaket av feil bruk eller feil bruk.
- Hold apparatet og elektriske plugg/koblinger unna vann og andre væsker. Hvis produktet faller i vann, må du umiddelbart fjerne tilkoblingene fra strømmettet. Ikke bruk apparatet før det har blitt kontrollert av en sertifisert tekniker. Unnlattelse av å følge disse instruksjonene vil føre til livstruende risikoer.
- Forsøk aldri å åpne kabinettet til apparatet på egen hånd.
- Ikke stikk gjenstander inn i apparatets hus.
- Ikke berør støpselet/elektriske tilkoblinger med våte eller fuktige hender.
-  **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 regelmessig om det er skader på de elektriske koblingene og ledningen. Når den er skadet, kobler du produktet fra strømforsyningen. Den må repareres av en leverandør, serviceagent eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare eller personskade.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i kontakt med skarpe eller varme gjenstander, og hold den unna åpen ild. Trekk aldri i strømledningen for å trekke den ut av stikkkontakten, trekk alltid i stedet for i den.
- **ADVARSEL!** Når du plasserer produktet, må du strekke strømledningen på en sikker måte for å unngå utilsikket

trekking, skades, kontakt med varmeflaten eller forårsake snubefare.

- La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
- **ADVARSEL!** Så lenge støpselet er i kontakten, er apparatet koblet til strømforsyningen.
- **ADVARSEL!** Slå ALLTID av apparatet før du kobler fra strømforsyningen, rengjør, vedlikehold eller lagrer.
- Koble støpselet til en lett tilgjengelig stikkontakt, slik at apparatet umiddelbart kan kobles fra i nødstilfeller.
- Bær aldri apparatet etter ledningen.
- Bruk aldri tilbehør eller andre ekstra enheter enn de som følger med apparatet eller anbefales av produsenten. Hvis dette ikke gjøres, kan det utgjøre en sikkerhetsrisiko for brukeren og skade apparatet. Bruk kun originale deler og tilbehør.
- Koble apparatet kun til en stikkontakt med spenningen og frekvensen som er angitt på produktets etikett.
- Dette apparatet skal ikke brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskap.
- Dette apparatet skal under ingen omstendigheter brukes av barn.
- Hold apparatet og elektriske tilkoblinger utilgjengelige for barn.
- Dette apparatet skal brukes av opplært personell på kjøkkenalene til restauranter, kantiner eller barpersonell, osv.
- Ikke plasser apparatet på en varmegjenstand (bensin, elektrisk, kullkoker osv.).
- Ikke dekk til apparatet mens det er i bruk.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av åpne flammer, eksplosive eller brannfarlige materialer. Bruk alltid apparatet på en horisontal, stabil, ren, varmebestandig og tørr overflate.
- Ikke bruk dette apparatet med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser gjenstander oppå produktet.
- Apparatet er ikke egnet for montering i et område der det kan brukes en vannstråle.
- **ADVARSEL!** Hold alle ventilasjonsåpninger i produktet fri for hindringer.
- La det være minst 20 cm avstand rundt apparatet for ventilasjonsformål under bruk.

Spesielle sikkerhetsinstruksjoner

- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som:
 - affjukkingsområder i butikker, kontorer og andre arbeidmiljøer;
 - hus;
 - av kunder på hoteller, moteller og andre boligtyper;
 - rom og frokost-miljø.
-  **FORSIKTIG! RISIKO FOR BRANNSKADER! VARM OVERFLATE!** Skål, lokk og tilbehør kan være varme under bruk. Berør bare kontrollpanelet og knotten.
-  **FORSIKTIG!** Slå ALLTID av maskinen og koble fra strømforsyningen før du berører bevegelige deler.
- Hold langt hår, smykker og løstsittende klær unna bevegelige deler og tilpasset verktøy/tilbehør.
- **ADVARSEL!** Vær svært forsiktig når du håndterer sagblader eller blader. Bruk vernehansker (følger ikke med) om nødvendig.
- **ADVARSEL!** Du må aldri ta av eller åpne lokket mens apparatet er i bruk. Dampen kan komme ut og forårsake brann-

NO



skader.

- Fjern alltid tilbehør før du heller innholdet ut av bollen.
- Ikke overskrid det maksimale påfyllingsnivået som er merket på innsiden av skålen (MAX).
- Lukk alltid påfyllingslokket under bruk.
- Bruk aldri apparatet i kokemodus med tom bolle.
- **FORSIKTIG:** For å unngå fare på grunn av utilsikket tilbakestilling av den termiske cut-out, må dette apparatet ikke forsynes gjennom en ekstern bryter, som for eksempel en tidsmåler, eller kobles til en krets som regelmessig slås av og på.

Tiltenkt bruk

- Dette apparatet er utformet for å tilberede halvferdige produkter eller ferdigmat (kun bearbeiding av matprodukter), inkludert makulering, skjæring, blanding, elting, elting, damping, Sous Vide-tilberedning, blanding, steking. Produktet kan også brukes til veing av produkter. All annen bruk kan føre til skade på produktet eller personskafe.
- Bruk av apparatet til andre formål anses som misbruk av apparatet. Brukeren skal være ansvarlig for uriktig bruk av enheten.

Jordingsinstallasjon

Dette apparatet er klassifisert som **beskyttelsesklasse I** og må kobles til en beskyttende jording. Jording reduserer risikoen for elektrisk støt ved å gi en avledning for den elektriske strømmen.

Dette apparatet er utstyrt med en strømledning med jordingsplugg eller elektriske koblinger med jordledning. Tilkoblingene må være riktig installert og jordnet.

Produktets hoveddeler

(Fig. 1 på side 3)

Nr.	Navn	Nr.	Navn
1	Påfyllingslokk	2	Varmt prosesseringslokk
3	Lokkpakning	4	Visp
5	Rør i skovlen	6	Kniver
7	Dampkurv	8	Bolle
9	Strømledning	10	Hovedbryter
11	Grunnenhet	12	Berørings skjerm
13	Knapp	14	Spatel
15	Målebeger	16	Lokk til dampbeholder
17	Grunt dampbolle	18	Dyp dampbolle
19	Skålpakning til damper	20	Avskyver
21	Lokk for kaldbehandling	22	Lokkpakning
23	Kutte-/riveskive	24	Drivaksel

Klargjøring før bruk

- Fjern all beskyttende emballasje og innpakning.
- Kontroller at produktet er uskadet og har alt tilbehør. Ved ufullstendig levering og skader. Kontakt leverandøren umiddelbart. Ikke bruk produktet.
- Rengjør apparatet før bruk (Se == > Rengjøring og vedlike-

hold).

- Sørg for at produktet er helt tørt.
 - Plasser produktet på en horisontal, stabil og varmebestandig overflate som er trygg mot vannsprut.
 - Ta vare på emballasjen hvis du ønsker å oppbevare produktet i fremtiden.
 - Ta vare på instruksjonene for fremtidig referanse
- MERK!** På grunn av produksjonsrester kan apparatet avgi en lett lukt ved de første gangene det brukes. Dette er normalt og indikerer ingen defekt eller fare. Sørg for at produktet er godt ventilert.


Display - startside

(Fig. 2 på side 3)


1. Innstillinger
2. Automatiske oppskrifter
3. Manuell tilberedning
4. Automatiske programmer
5. Last ned nye oppskrifter

Innstillinger

(Fig.3 på side 4)





- Trykk på ikonet  for å angi de generelle innstillingene.
- Velg "Nettverksparameter" for å koble til tilgjengelig Wi-Fi-nettverk.

Merk: Wi-Fi-nettverk er nødvendig for programvareoppdatering og nedlasting av nye oppskrifter.

- Velg "Språk" hvis du vil endre språk for meny og oppskrifter.
- Velg "Om oss" for å se informasjon om programvare og apparat. Du kan også sjekke om det finnes noen tilgjengelige programvareoppdateringer (Se == > Last ned nye oppskrifter) eller gå tilbake til innstillingene for døvfeil.
- Velg "Hjelp" for å gå til digital, kort bruksanvisning for hovedfunksjonene og -modusene til produktet.
- Trykk på ikonet  for å gå tilbake til startsidene.

Arbeidsmoduser

(Fig..2.2-2.4)

- For å gå inn i ønsket arbeidsmodus (automatiske oppskrifter, manuell tilberedning eller automatiske programmer), velg hvilken som helst av dem ved å berøre skjermen. Du kan også velge modus ved å dreie på bryteren og deretter gå inn i den ved å trykke på bryteren.
- Hvis du vil endre modus: etter at du har gått inn i valgt modus, skyver du med fingeren på skjermen (fra venstre til høyre eller omvendt) eller ved å trykke på ikonet nede i høyre hjørne ().
- For å starte et tilberedningstrinn, trykk på ikonet  eller knappen. Berør ikonet  eller trykk på bryteren for å sette prosessen på pause.
- Hvis du vil avbryte trinn og avslutte programmet, trykker du på ikonet  eller symbolet "x" øverst til høyre eller trykker på knappen lengre enn 3 sek.

Manuell tilberedning - Hovedparameterinnstillinger





(Fig. 4 på side 4)

MERK: Manuell tilberedningsmodus er kun for én enkelt tilberedningscyklus. Det er ikke mulig å angi mer enn ett trinn eller lagre dine egne innstillinger; produktet lagrer bare de sist valgte innstillingene.

Trykk på parameteren på skjermen for å kunne endre verdi; skyv




fingeren på skjermen eller roter knotten for å endre verdien:

- 1. Temperaturinnstilling** - Område: 37-130 °C (etter 37 °C er neste verdi 40 °C, deretter intervaller ved 5 °C). Øvre verdi på displayet betyr aktuell steketemperatur.
Merk: Øvre ikon  betyr "lukket lokk". Hvis du åpner lokket, endres ikonet til  (det er ikke mulig å starte matlaging).
- 2. Tidsinnstilling** - verdiorområde: 0-90 min (berør separat "minutter" og "sekund" for å endre verdi; intervall ved 1 sek eller 1 min); etter å ha begynt å tilberede øvre verdi vil vise innstilt tid og lavere vil telle ned tid.
- 3. Hastighetsinnstilling** - Område: 1-3 (for rørepinne), 1-4 (for visping), 1-12 (for blad), trykk på ikonet  endre rotasjon på ikke-med klokken - ikonet  vil vises (i dette området for alternativhastighet er 1-3).

Automatiske programmer









(Fig. 5-6 på side 5)

Merk: Verdier i parentes er standardinnstillinger.









- 1. KNEAD** - Temperaturområde: 0-37 °C (0 °C); Tidsområde: 2-3 min (3 min); Hastighet = 3
- 2. DAMP** - I stedet for temperaturinnstilling er det en innstilling av dampnivået innenfor området: 1-3 (3); Tidsområde: 1-60 min (20 min); Hastighetsområde: 0-3 (0);
Merk: Nedtellingen starter etter at den har nådd 95 °C.
- 3. LAVTEMP** - Temperaturområde: 60-100 °C (100 °C); Tidsområde: 1-90 min (60 min); Hastighetsområde: 1-3 (1)
- 4. BOIL** - Temperaturområde: 60-100 °C (100 °C); Tid = uendelig (0); Ingen hastighetsinnstilling
- 5. MATPROSESSOR** - Ingen temperaturinnstilling; Tidsområde: 10-60 sek (30 sek); Hastighetsområde: 4-6 (5)
- 6. CHOP** - Ingen temperaturinnstilling; Tidsområde: 10 sek - 4 min (10 sek); Hastighetsområde: 1-12 (6)
- 7. TURBO** - Ingen temperaturinnstilling; Tid = 1 min; Hastighet = 12
- 8. VEKT** - Maksimal vekt = 5 kg; For å gå inn i vektingsmodus i annen skjermvisning, berør ikonet øverst  på skjermen; for å tilbakestille vektfallsymbolen "Tara"; for å avslutte vektingsmodus, trykk på symbolet "Slutt".

Automatiske oppskrifter

(Fig. 7A-D på side 6-7)

- Deafult-skjermen for å søke etter oppskrifter er "søk med bokstavene A-Z (fig. 7A); gli med fingeren på skjermen eller trykk på en bokstav nederst for å finne ønsket oppskrift.
- Trykk på ikonet  for å endre skjermvisning ved å se etter grupper/typer som supper, hovedretter, desserter, salater osv. (Fig. 7B); berør ikonet  for å gå tilbake til tidligere søkevisning.
- For å søke etter oppskrifter ved hjelp av frasen, trykk på ikonet  og skriv en hvilken som helst frase med det viste tastaturet.
- For å sjekke om det er noen nye oppskrifter som spretter ikonet  (programvareoppdatering; se mer ==> Download nye oppskrifter)
- Trykk på ikonet  for å sjekke listen over favorittoppskrifter  eller historikkliste  (siste oppskrifter) - for å slette en hvilken som helst oppskrift i favorittoppskriftslisten eller slette historikken, trykk på ikonet .
- For å gå til hver oppskrift og se detaljer (fig. 7C), trykk på bildet som er tildelt til oppskriften.
- Når du har skrevet inn oppskriftsdetaljer (fig. 7C) på bildet

(til venstre), vises tilberedningstid , tilberedningstid  og mengde porsjon .

- Trykk på ikonet  for tilbake for å søke etter visning og velg en annen oppskrift.
- Trykk på ikonet  for å legge til en oppskrift på en liste over favoritter.
- Trykk på ikonet  for å vise liste over ingredienser; for å vise full beskrivelse av trinnene, trykk på ikonet ; for spesielle tips berør ikonet ; for liste over nødvendige verktøy berør ikonet .
- For å begynne å lage en rett base på oppskriften, trykk på -ikonet ; apparatet vil gi deg trinn for trinn hva som må gjøres (fig. 7D).
- For å hoppe over hvert trinn eller tilbake til forrige trinn, trykk på antall trinn, ikoner < eller >, skyv med fingeren på skjermen eller vri på bryteren.
- For å sjekke detaljene (ingredienser, trinnbeskytende tiltak eller tips), trykk på ikonet .

Bruksanvisning

Daglig bruk

Følg trinnene nedenfor ved hver daglig bruk:

- Sett skålen (fig. 1.8) inn i baseenheten (fig. 1.11) - markeringen "max" skal være på baksiden.
- Sett støpselet i stikkkontakten.
- Slå på apparatet med hovedbryteren (fig. 1.10); startsidene vises (fig. 2).
- Juster de generelle innstillingene (fig. 3) eller velg arbeidsmodus fra hjemmesiden. Følg trinnene som beskrevet i denne håndboken.
- Velg ønsket tilbehør for matprosessering i henhold til valgt arbeidsmodus og vanlige instruksjoner (se også ==> Brukstips).

Merk: Visp skal alltid brukes med blader (fig. 8)

- Rengjør apparatet og tilbehøret etter bruk (se ==> Rengjøring og vedlikehold).

Merk: For å ta ut dampkurven: sett målekoppen i sporet i dampkurven, roter med klokken og ta ut kurven.

Brukstips

Tilbehør	Formål	Parametere
Visp	Pisket eggehvite	Hastighet: 4 Tid: 2-4 min
	Piskekrem	Hastighet: 3 Tid: 3-5 min
Rørende skovl	Suppe	Hastighet: 1-2 Tid: 1-90 min Temp.: 100 °C
	Elting	Hastighet: 1-2 Tid: 2-4 min
	Andre ingredienser som må varmes opp	Hastighet: 1-2 Tid: etter behov Temp.: etter behov

NO




Blad	Kjøttkutting	Hastighet: 8-12 Tid: 30-60 sek
	Isknusesukker	Hastighet: 8-12 Tid: 10-20 sek
	Blender	Hastighet: 8-12 Tid: 1-2 min
	Hakking (løk, sjalottløk, selleri osv.)	Hastighet: 5-7 Tid: 15-60 sek
	Bønne, soyabønne, nøtte, peanøtt, kaffebønne, mandel	Hastighet: 12 Tid: 2-3 min
Dampkurv	Ris osv.	Tid: 20-30 min Damp: 1-2
Kutterskive	Snitt (kun foodprosessor)	Hastighet: 4-6 Tid: 30-60 sek
Damper	Fisk osv.	Tid: 10-60 min Damp: 2-3

Last ned nye oppskrifter

Merk: Nye oppskrifter oppdateres under programvareoppdatering. For oppdatering er det nødvendig med tilkobling til WiFi-nettverk.

• Programvareoppdatering og nedlasting av ny oppskrift er mulig via 3 metoder:

1. Ved å trykke på på startskjermen "Last ned nye oppskrifter" (Fig. 2) ;
2. I innstillingsmenyen – avsnitt "Om oss" (fig. 3);
3. Ved å berøre ikonikonet  i "Automatiske oppskrifter"-modus.

• Hvis du ønsker å oppdatere programvaren i tide etter å ha valgt en av metodene ovenfor, trykker du på Bekreft og venter på nedlasting og installering av oppdateringer.

Merk: For mer informasjon om trinnene for oppdatering, se ==> Innstilling ==> Hjelp ==> Kort brukerveiledning.

Rengjøring og vedlikehold

OPPMERKSOMHET! Koble alltid apparatet fra strømmen og avkjøl før oppbevaring, rengjøring og vedlikehold.

Ikke bruk vannstråle eller damprensere til rengjøring, og ikke skyv apparatet under vannet, da delene kan bli våte og det kan føre til elektrisk støt.

FARE FOR PERSONSKADE! Vær forsiktig når du håndterer de skarpe kuttebladene under rengjøring.

Rengjøring

- Legg aldri apparatet i vann eller andre væsker.
- Rengjør den avkjølte overflaten på skålen med en lett fuktet klut eller svamp med litt mild såpeoppløsning.
- Rengjør den utvendige overflaten på hovedenheten og ta på skrapen med en lett fuktig klut
- Bruk aldri skuresvamper eller vaskemidler, stålull eller metallredskaper til å rengjøre innsiden eller utsiden av produktet.
- Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, skuremidler eller klorinerte rengjøringsmidler. Ikke bruk skarpe eller spisse gjenstander. Ikke bruk bensin eller løsemidler!
- Unngå at vann kommer i kontakt med de elektriske komponentene.
- Tilbehør: Delene 1-7; 14-15. 20-24 tåler oppvaskmaskin.

Vedlikehold

- Kontroller maskinen regelmessig for å unngå problemer som kan forårsake alvorlige ulykker.
- Så snart du føler at apparatet ikke fungerer som det skal eller det er et problem, må du slutte å bruke apparatet, slå det av og kontakte leverandøren.
- Alt vedlikeholds-, installasjons- og reparasjonsarbeid skal utføres av spesialopplærte autoriserte teknikere eller anbefalt av produsenten.

Transport og oppbevaring

- Før oppbevaring, sørg alltid for at apparatet allerede er koblet fra stikkkontakten og helt avkjølt.
- Oppbevar produktet på et kjølig, rent og tørt sted.
- Legg aldri tunge gjenstander på produktet, da det kan skade produktet.
- Ikke flytt produktet mens det er i drift. Koble produktet fra strømforsyningen når du flytter det og hold det nederst.

Feilsøking

Hvis produktet ikke fungerer som det skal, kan du se tabellen nedenfor for å finne løsningen. Hvis du fortsatt ikke kan løse problemet, kontakt leverandøren/tjenesteleverandøren.

Problemer	Mulig årsak	Mulig løsning
Apparatet slår seg ikke på	Feil tilkobling til hovedstrøm	Kontroller tilkoblingen med hovedstrøm
Produktet fungerer (kastelyset er på), men skjermen er svart	Feil på internt elektronisk kort	Kontakt autorisert service
Programmet starter ikke	Tilbehør/delefeil	Følg rådene på skjermen
Berørings-skjermen fungerer ikke	Feil eller skade på berørings-skjerm	Kontakt autorisert service
Knappen fungerer ikke	Knappfeil eller skade	Kontakt autorisert service
Bollen blir ikke varm / fungerer ikke	Bolle overtemperatur	Tilbakestill temperaturstyringen – med den hvite tilbakestillingsbryteren nederst på bollen
Oppdatering er ikke mulig	WiFi-feil	Kontroller tilkoblingen til WiFi-nettverket

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 kasseringsstipunktet vil bidra til å bevare naturressurser og sikre at det resirkuleres på en måte som beskytter menneskers helse og miljøet.


For mer informasjon om hvor du kan levere avfall for resirkulering, ta kontakt med ditt lokale avfallsinnsamlingselskap. Produsentene og importørene tar ikke ansvar for resirkulering, behandling og miljøvennlig avhending, verken direkte eller gjennom et offentlig system.

SLOVENŠČINA

Spoštovana stranka,

Zahvaljujemo se vam za nakup naprave Hendi. Pred prvo namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite ta navodila za uporabo, pri tem pa bodite še posebej pozorni na spodaj opisane varnostne predpise.



Varnostna navodila

- Napravo uporabljajte samo za predvideni namen, za katerega je bila zasnovana, kot je opisano v tem priročniku.
- Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki je nastala zaradi nepravilnega delovanja in nepravilne uporabe.
- Napravo in električni vtič/priključke hranite stran od vode in drugih tekočin. Če naprava pade v vodo, takoj odstranite priključke iz električnega omrežja. Naprave ne uporabljajte, dokler je ne preveri pooblaščen tehnik. Neupoštevanje teh navodil bo povzročilo življenjsko nevarna tveganja.
- Nikoli ne poskušajte sami odpreti ohišja naprave.
- Ne vstavljajte predmetov v ohišje naprave.
- Vtiča/električnih priključkov se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami.
-  **NEVARNOST! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA ŠOKA!**
Naprave ne poskušajte popraviti sami. Električnih delov naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Naprave nikoli ne držite pod tekočo vodo.
- **NIKOLI NE UPORABLJAJTE POŠKODOVANE NAPRAVE!** Redno preverjajte, ali so električni priključki in kabel poškodovani. Ko je naprava poškodovana, napravo izključite iz napajanja. Dobavitelj, serviser ali podobno usposobljena oseba ga mora popraviti, da se izogne nevarnosti ali poškodbam.
- Prepričajte 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.
- **OPOZORILO!** Ko nameščate napravo, po potrebi varno napeljite napajalni kabel, da preprečite nenamerno vlečenje, poškodbe, stik z grelno površino ali nevarnost vožnje.
- Med uporabo naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- **OPOZORILO!** Dokler je vtič v vtičnici, je naprava priključena na napajanje.
- **OPOZORILO!** Pred odklopom iz električnega omrežja, čiščenjem, vzdrževanjem ali shranjevanjem napravo **VEDNO** izklo-

pite.

- Vtič priključite v lahko dostopno električno vtičnico, tako da lahko v nujnih primerih napravo takoj izključite.
- Naprave nikoli ne nosite s kablom.
- 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.
- Napravo priključite samo na električno vtičnico z napetostjo in frekvenco, navedeno na nalepki naprave.
- Naprave ne smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilni ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja.
- Tega aparata v nobenem primeru ne smejo uporabljati otroci.
- Napravo in njene električne priključke hranite zunaj dosega otrok.
- Napravo mora upravljati usposobljeno osebje v kuhinji restavracije, menzah ali baru itd.
- Naprave ne postavljajte na grelni predmet (bencin, električni, štedilnik z ogljem itd.).
- Naprave ne pokrivajte med delovanjem.
- Naprave ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, eksplozivnih ali vnetljivih materialov. Napravo vedno uporabljajte na vodovarni, stabilni, čisti, toplotno odporni in suhi površini.
- Naprave ne uporabljajte prek zunanjega časovnika ali sistema za daljinsko upravljanje.
- Ne postavljajte predmetov na vrh naprave.
- Naprava ni primerna za namestitvev na območju, kjer je mogoče uporabiti vodni curek.
- **OPOZORILO!** Vse prezačevalne odprtine v napravi naj ne bodo ovirane.
- Med uporabo pustite vsaj 20 cm razmika okoli naprave za namen prezačevanja.

Posebna varnostna navodila

- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so:
 - sestavljanje kuhinjskih površin v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - kmečke hiše;
 - za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
 - nočitve in zajtrkovalno okolje.
-  **PREVIDNOST! NEVARNOST OPEKLIN! VROČA POVRŠINA!** Posoda, pokrov in dodatna oprema so lahko med uporabo vroči. Dotaknite se samo upravljalne plošče in gumba.
-  **PREVIDNOST! VEDNO** izklopite stroj in odklopite napajanje, preden se dotaknete premikajočih se delov.
- Dolge dlake, nakit in ohlapna oblačila hranite stran od premikajočih se delov in nameščenih orodij/priključkov.
- **OPOZORILO!** Pri ravnanju z rezalnimi diski ali rezili bodite zelo previdni. Po potrebi nosite zaščitne rokavice (nisso priložene).
- **OPOZORILO!** Med delovanjem naprave nikoli ne odstranite ali odprite pokrova. Para lahko pride ven in povzroči opeklino.
- Pred izlivanjem vsebine iz posode vedno odstranite priključke.
- Ne prekoračite najvišje ravni polnjenja, označene na notranji strani posode (MAX).
- Med uporabo vedno zaprite pokrovček polnila.
- Naprave nikoli ne uporabljajte v načinu kuhanja s prazno posodo.



- **PREVIDNOST:** Da bi preprečili nevarnost zaradi nenamernega ponastavitve toplotnega izklopa, te naprave ne smete dobavljati prek zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali priključiti na krogotok, ki se redno vklaplja in izključuje.

Predvidena uporaba

- Ta naprava je zasnovana za pripravo polizdelki ali pripravljene obrokov (samo predelava živil), vključno z drobljenjem, rezanjem, mešanjem, gnetenjem, parjenjem, kuhanjem sous vide, mešanjem, cvrtjem. Naprava se lahko uporablja tudi za tehtanje izdelkov. Kakršna koli druga uporaba lahko povzroči poškodbe naprave ali telesne poškodbe.
- Delovanje naprave za kateri koli drug namen se šteje za zlorabo naprave. Uporabnik je izključno odgovoren za nepravilno uporabo naprave.

Namestitev ozemljitve

Ta naprava je razvrščena kot **zaščita razreda I** in mora biti priključena na zaščitno podlago. Ozemljitev zmanjšuje tveganje električnega udara z zagotavljanjem ubežne žice za električni tok.

Ta naprava je opremljena z napajalnim kablom z ozemljitvenim vičcem ali električnimi priključki z ozemljitveno žico. Priključki morajo biti pravilno nameščeni in ozemljeni.

Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 3)

št.	Ime	št.	Ime
1	Pokrovček za polnjenje	2	Pokrov za vročo obdelavo
3	Tesnilo pokrova	4	Viski
5	Vlečlo za stopnice	6	Rezila
7	Parna košara	8	Posoda
9	Napajalni kabel	10	Glavno stikalo
11	Osnovna enota	12	Zaslon na dotik
13	Gumb	14	lopatica
15	Merilna skodelica	16	Pokrov posode za paro
17	Plitva posoda za parnik	18	Posoda za globok parnik
19	Tesnilo posode za paro	20	Potiskalnik
21	Pokrov za hladno obdelavo	22	Tesnilo pokrova
23	Razrez/razrez diska	24	Pogonska gred

SI

Priprava pred uporabo

- Odstranite vso zaščitno embalažo in ovojo.
- Preverite, ali je naprava nepoškodovana in z vsemi dodatki. V primeru nepopolne dostave in škode. Takoj se obrnite na dobavitelja. Naprave ne uporabljajte.
- Pred uporabo očistite 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.
- Če nameravate napravo shraniti v prihodnosti, jo hranite.
- Shranite navodila za prihodnjo uporabo

OPOMBA! Zaradi proizvodnih ostankov 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.


Prikaz – domača stran

(Slika 2 na strani 3)


1. Nastavitve
2. Samodejni recepti
3. Ročno kuhanje
4. Samodejni programi
5. Prenesite nove recepte

Nastavitve

(Slika 3 na strani 4)





- Dotaknite se ikone , da vnesete splošne nastavitve.
- Izberite »Omrežni parameter« za povezavo razpoložljivega omrežja WiFi.

Opomba: WiFi omrežje je nujno za posodobitev programske opreme in prenos novih receptov.

- Če želite spremeniti jezik menija in receptov, izberite »Jezik«.
- Izberite »O nas«, če si želite ogledati informacije o programski opremi in napravi; preverite lahko tudi, ali je na voljo kakršna koli posodobitev programske opreme (glejte == > Prenesite nove recepte) ali se vrnite v nastavitve za gluhe.
- Izberite »Pomoč« za vstop v digitalni kratek uporabniški priročnik glavnih funkcij in načinov naprave.
- Dotaknite se ikone , da se vrnete na zaslon domače strani.

Načini dela

(Slika 2.2-2.4)

- Za vstop v način delovanja z željami (samodejni recepti, ročno kuhanje ali samodejni programi) izberite katero koli od njih, tako da se dotaknete zaslona. Način lahko izberete tudi tako, da obrnete gumb, nato pa ga vnesete s pritiskom gumba.
- Če želite spremeniti način: po vstopu v izbrani način podrsajte s prstom na zaslonu (od leve proti desni ali obratno) ali z dotikom ikone v spodnjem desnem kotu ().
- Za začetek katerega koli koraka kuhanja se dotaknite ikone  ali pritisnite gumb; za zaustavitev postopka se dotaknite ikone  ali pritisnite gumb.
- Za preklic koraka in izhod iz programa se dotaknite ikone  ali simbola »x« v zgornjem desnem kotu ali pritisnite gumb za neprekinjeno delovanje, daljši od 3 sekund.



Ročno kuhanje – Nastavitve glavnih parametrov

(Slika 4 na strani 4)

OPOMBA: Ročni način kuhanja je samo za en sam program kuhanja. Ni možnosti, da nastavite več kot en korak ali shranite svoje nastavitve; naprava shrani samo zadnje izbrane nastavitve.

Dotaknite se parametra na zaslonu, da lahko spremenite vrednost; podrsajte s prstom na zaslonu ali zavrtite gumb, da spremenite vrednost:

1. **Nastavitev temperature** – razpon: 37–130 °C (po 37 °C je naslednja vrednost 40 °C, nato intervali pri 5 °C). Zgornja vrednost na prikazovalniku pomeni trenutno pečenje s temperaturo.

Opomba: Zgornja ikona  pomeni »zaprt pokrov«; če odprete pokrov, se bo ikona spremenila  (zagon kuharja ni mogoč).

2. **Nastavitev časa** – razpon: 0–90 minut (za spreminjanje vred-



nosti se dotaknite ločeno »minute« in »sekunde«; interval pri 1 sek ali 1 min); po začetku kuhanja bo zgornja vrednost prikazala nastavljen čas, nižja pa bo šlela čas.

3. **Nastavitev hitrosti** – razpon: 1–3 (za mešalno lopatico); 1–4 (za metlico); 1–12 (za rezilo); dotaknite se vrtenja ikone v nasprotni smeri urinega kazalca - prikazana ikona ali ikona (v tem razponu hitrosti funkcije je 1–3).

Samodejni programi

(Slika 5-6 na strani 5)

Opomba: Vrednosti v nosilcu so privzete nastavitve.

- KNEAD** - Temperaturni razpon: 0–37 °C (0 °C); Časovni razpon: 2–3 minute (3 minute); hitrost = 3
- PARA** - Namesto nastavitve temperature je nastavitev stopnje pare v razponu: 1–3 (3); Časovni razpon: 1–60 min (20 min); Razpon hitrosti: 0–3 (0);

Opomba: Odštevanje časa se začne, ko doseže 95 °C.

- POČASNO KUHANJE** – Temperaturni razpon: 60–100 °C (100 °C); Časovni razpon: 1–90 minut (60 minut); Hitrostni razpon: 1–3 (1)
- VROČE** - Temperaturni razpon: 60–100 °C (100 °C); Čas = neskončnosti (0); Brez nastavitve hitrosti
- PROCESOR HRANA** – Brez nastavitve temperature; Časovni razpon: 10–60 sekund (30 sekund); Razpon hitrosti: 4–6 (5)
- CHOP** - Brez nastavitve temperature; Časovni razpon: 10 sekund - 4 minute (10 sekund); Hitrostni razpon: 1–12 (6)
- TURBO** - Brez nastavitve temperature; Čas = 1 min; Hitrost = 12
- TEŽA** - Največja teža = 5 kg; Za vstop in način tehtanja v drugem pogledu zaslona se dotaknite ikone na zgornji strani zaslona; za ponastavitev simbola teže »Tare«; za izhod iz načina tehtanja se dotaknite simbola »End«.

Samodejni recepti

(Slika 7A-D na strani 6-7)

- Gluhi zaslon za iskanje receptov je »iskanje s črkami A-Z (slika 7A); drsenje s prstom na zaslonu ali se dotaknite katere koli črke na dnu, da najdete želeni recept.
- Dotaknite se ikone, če želite spremeniti pogled zaslona na ogled searchinga s strani razvrščenih skupin / vrst, kot so juhe, glavne jedi, puščave, solate itd. (Slika 7B); dotaknite se ikone, da se vrnete na predhodno iskanje.
- Za iskanje receptov po frazi se dotaknite ikone in napišite katero koli frazo s prikazano tipkovnico.
- Če želite preveriti, ali obstajajo novi recepti, tokuhajte ikono (posodobitev programske opreme; glejte več ==> Download novi recepti)
- Dotaknite se ikone, da preverite seznam priljubljenih receptov ali zgodovinskega seznama (najnovejši opazovani recepti) - če želite izbrisati kateri koli recept na priljubljenem seznamu receptov ali izbrisati zgodovino, se dotaknite ikone.
- Za vnos v vsak recept in ogled podrobnosti (slika 7C) se dotaknite slike, dodeljene receptu.
- Po vnosu v podrobnosti recepta (slika 7C) na fotografiji (na levil) se prikažejo čas priprave, čas kuhanja in količina porcije.
- Dotaknite se ikone < za nazaj za iskanje pogleda in izberite drug recept.
- Dotaknite se ikone, da dodate recept za seznam priljubljenih.

- Dotaknite se ikone, da prikažete seznam sestavin; za prikaz celotne odstranitve korakov se dotaknite ikone; za posebne nasvete se dotaknite ikone; za seznam potrebnih orodij se dotaknite ikone.
- Za začetek priprave jedi po receptu se dotaknite ikone; naprava vam bo korak za korakom zagotovila, kaj morate storiti (slika 7D).
- Če želite preskočiti vsak korak ali nazaj na prejšnji korak, se dotaknite števila korakov, ikon < ali >, podrsajte po zaslonu s prstom ali obrnite gumb.
- Za preverjanje podrobnosti (sestavine, navodila za korake ali nasveti) se dotaknite ikone.

Navodila za uporabo

Dnevna uporaba

Pri vsaki dnevni uporabi sledite spodnjim korakom:

- Vstavite posodo (slika 1.8) v osnovno enoto (slika 1.11) - označa »max« mora biti na zadnji strani.
- Vtič priključite v električno vtičnico.
- Napravo vklopite z glavnim stikalom (slika 1.10); prikaže se domača stran (slika 2).
- Prilagodite splošne nastavitve (slika 3) ali izberite način dela na domači strani. Sledite korakom, opisanim v tem priročniku.
- Izberite dodatke poželenja za predelavo hrane v skladu z izbranim načinom dela in skupnimi navodili (glejte tudi ==> Nasveti za uporabo).

Opomba: Viski je treba vedno uporabljati z rezili (slika 8)

- Po uporabi očistite napravo in dodatno opremo (glejte ==> Čiščenje in vzdrževanje).

Opomba: Če želite odstraniti parno košaro; postavite merilno skodelico v režo za parno košaro, jo zavrtite v smeri urinega kazalca in izvelicite.

Nasveti za uporabo

Dostopnost	Namen	Parametri
Viski	Beljak iz jajc	Hitrost: 4 Čas: 2-4 minute
	Krema za kolk	Hitrost: 3 Čas: 3-5 minut
Mehčalna lopatica	Juha	Hitrost: 1-2 Čas: 1-90 minut Temp.: 100 °C
	Gnetenje	Hitrost: 1-2 Čas: 2-4 minute
	Druge sestavine, ki jih je treba ogreti	Hitrost: 1-2 Čas: po potrebi Temp.: po potrebi
Rezilo	Sekanje mesa	Hitrost: 8-12 Čas: 30-60 sekund
	Sladkor za drobljenje ledu	Hitrost: 8-12 Čas: 10-20 sekund
	Mešalnik	Hitrost: 8-12 Čas: 1-2 minuti
	Sekanje (čebula, šablona, zelena itd.)	Hitrost: 5-7 Čas: 15-60 sekund
	Fižol, soja, oreh, arašid, kavno zrno, mandelj	Hitrost: 12 Čas: 2-3 minute




Parna košara	Riž itd.	Čas: 20-30 minut Para: 1-2
Razrezovalni disk	Rezine (samo predelovalec hrane)	Hitrost: 4-6 Čas: 30-60 sekund
Parni kuhalnik	Ribe itd.	Čas: 10-60 minut Para: 2-3

Prenesite nove recepte

Opomba: Med posodabljanjem programske opreme se posodablja novi recepti. Za posodobitev povezave z omrežjem WiFi je potrebna.

- Posodobitev programske opreme in prenos novega recepta sta mogoča s pomočjo treh metod:

1. Z dotikom na domačo stran »Prenos novih receptov« (slika 2);
2. V meniju z nastavitvami – razdelek »0 nas« (slika 3);
3. Z dotikom ikone  v načinu »Samodejni recepti«.

- Če želite programsko opremo posodobiti pravočasno, se po izbiri ene od zgornjih metod dotaknite možnosti »Potrdi« in počakajte, da prenesete in namestite posodobitve.

Opomba: Za več podrobnosti o korakih posodobitve glejte ==> Nastavitve ==> Pomoč ==> Kratek uporabniški priročnik.

Čiščenje in vzdrževanje

POZOR! Pred shranjevanjem, čiščenjem in vzdrževanjem napravo vedno odklopite iz električnega omrežja in se ohladite. Za čiščenje ne uporabljajte vodnega curka ali čistila za paro in naprave ne potiskajte pod vodo, saj se deli zmočijo in lahko pride do električnega udara.

NEVARNOST POŠKODB! Pri ravnanju z ostrimi rezili med čiščenjem je treba biti previden.

Čiščenje

- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Ohlajeno površino posode očistite z rahlo vlažno krpo ali gobico z blago milnico.
- Očistite zunanjo površino glavne enote in se z rahlo vlažno krpo dotaknite kričanja
- Za čiščenje notranjih ali zunanjih delov naprave nikoli ne uporabljajte abrazivnih gobic ali detergentov, jeklene volne ali kovinskih pripomočkov.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, abrazivnih sredstev ali kloriranih čistil. Ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov. Ne uporabljajte bencina ali topil.
- Preprečite stik vode z električnimi komponentami.
- Dodatki: Deli 1-7; 14-15. 20-24 so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Vzdrževanje

- Redno preverjajte delovanje naprave, da preprečite težave, ki lahko povzročijo resne nesreče.
- Takoj, ko začutite, da naprava ne deluje pravilno ali da pride do težave, prenehajte uporabljati napravo, jo izklopite in se obrnite na dobavitelja.
- Vsa vzdrževalna, namestitvena in popravilna dela morajo izvajati specializirani usposobljeni pooblašeni tehniki ali jih priporoča proizvajalec.

Prevoz in skladiščenje

- Pred shranjevanjem se vedno prepričajte, da je bila naprava že odklopljena iz električne vtičnice in popolnoma ohlajena.
- Napravo shranjujte na hladnem, čistem in suhem mestu.

- Na napravo nikoli ne postavljajte težkih predmetov, saj lahko poškodujejo napravo.
- Naprave ne premikajte med delovanjem. Med premikanjem napravo izključite iz napajanja in jo držite na dnu.

Odpravljanje težav

Če naprava ne deluje pravilno, preverite spodnjo tabelo za raztopino. Če težave še vedno ne morete odpraviti, se obrnite na dobavitelja/ponudnika storitev.

Težave	Možni vzrok	Možna rešitev
Naprava se ne vklopi	Neprimerna povezava z glavno močjo	Preverite povezavo z glavno močjo
Naprava deluje (prižgana lučka za vklop), vendar je zaslon črn	Napaka notranje elektronske plošče	Stik z pooblaščenjo službo
Program se ne začne	Napaka delov/pojavov	Upoštevajte nasvete na zaslonu
Zaslon na dotik ne deluje	Napaka ali poškodba zaslona na dotik	Stik z pooblaščenjo službo
Gumb ne deluje	Napaka ali poškodba gumba	Stik z pooblaščenjo službo
Posoda se ne segreje/ne deluje	Posoda nad temperaturo	Ponastavite nadzor temperature – z belim stikalom za ponastavitev na dnu posode
Posodobitev ni mogoča	Napaka Wi-Fi	Preverite povezavo z omrežjem WiFi

Garancija

Okvare, ki vplivajo na funkcionalnost naprave in se pojavijo v enem letu po nakupu, se popravijo s brezplačnim popravilom ali zamenjavo, če je bila naprava uporabljena in se je ohranila v skladu z navodili in ni bila zlorabljena ali napačno uporabljena. To ne vpliva na vaše zakonske pravice. Če je za napravo veljala garancija, navedite, kje in kdaj je bila kupljena, in priložite dokazilo o nakupu (npr. račun).

Skladno z našo politiko nenehnega razvoja izdelkov si pridržujemo pravico do spremembe izdelka, embalaže in specifikacij dokumentacije brez predhodnega obvestila.

Odstranjevanje in okolje




Med odstranjevanjem naprave ne odvrzite izdelka skupaj z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Namesto tega ste sami odgovorni, da odpadno opremo 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 det avsedda ändamål den är utformad för enligt beskrivningen i denna handbok.
- Tillverkaren ansvarar inte för skador som orsakas av felaktig användning eller felaktig användning.
- Håll apparaten och elkontakten/anslutningarna borta från vatten och andra vätskor. Om produkten skulle falla i vatten, ta omedelbart bort anslutningarna från elnätet. Använd inte produkten förrän den har kontrollerats av en certifierad tekniker. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kommer att orsaka livshotande risker.
- Försök aldrig öppna apparatens hölje själv.
- För inte in föremål i apparatens hölje.
- Vidrör inte stickkontakten/elektriska anslutningar med våta eller fuktiga händer.
-  **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 regelbundet de elektriska anslutningarna och sladden med avseende på skador. När den är skadad, koppla bort produkten från strömförsörjningen. Den måste repareras av en leverantör, serviceagent eller motsvarande kvalificerad person för att undvika fara eller skada.
- 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 eluttaget, dra alltid i stickkontakten.
- **WARNING!** Vid placering av produkten ska nätsladden dras säkert om det behövs för att förhindra oavsiktlig dragning, skada, kontakt med värmeytan eller snubbelrisk.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning.
- **WARNING!** Så länge kontakten sitter i uttaget är produkten ansluten till strömförsörjningen.
- **WARNING!** Stäng ALLTID av apparaten innan den kopplas bort från strömförsörjningen, rengöring, underhåll eller förvaring.
- Anslut strömkontakten till ett lättåtkomligt eluttag så att produkten kan kopplas ur omedelbart i nödfall.
- Bär aldrig apparaten i sladden.
- Använd aldrig andra tillbehör eller andra apparater än de som medföljer apparaten eller rekommenderas av tillverkaren. Underlåtenhet att göra detta kan utgöra en säkerhetsrisk för användaren och kan skada produkten. Använd endast originaldelar och tillbehör.
- Anslut endast produkten till ett eluttag med den spänning och frekvens som anges på produktens etikett.
- Apparaten får inte användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap.
- Apparaten får inte användas omständigheter användas av barn.
- Förvara apparaten och dess elektriska anslutningar utom räckhåll för barn.

- Den här produkten ska användas av utbildad personal i restaurangens kök, matsalar eller barpersonal osv.
- Placera inte produkten på ett värmeobjekt (bensin, elektrisk spis, kolspis, etc.).
- Täck inte över produkten när den är igång.
- Använd inte apparaten i närheten av öppen eld, explosiva eller lättantändliga material. Använd alltid produkten på en horisontell, stabil, ren, värmetålig och torr yta.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem.
- Placera inga föremål ovanpå produkten.
- Produkten är inte lämplig för installation i ett område där vattenstråle kan användas.
- **WARNING!** Håll alla ventilationsöppningar i produkten fria från hinder.
- Lämna minst 20 cm avstånd runt apparaten för ventilationsändamål under användning.

Särskilda säkerhetsanvisningar

- Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - bemanna köksområden i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - jordbrukshus,
 - av kunder på hotell, motell och annan typ av bostadsmiljö;
 - bädd- och frukostmiljö.
-  **FÖRSIKTIGHET! RISK FÖR BRÄNSKADOR! HET YTA!** Skål, lock och tillbehör kan vara heta under användning. Tryck endast på kontrollpanelen och ratten.
-  **FÖRSIKTIGHET!** Stäng ALLTID av maskinen och koppla bort strömförsörjningen innan du vidrör några rörliga delar.
- Håll långa hårstrån, smycken och lösa kläder borta från rörliga delar och monterade verktyg/fästen.
- **WARNING!** Var försiktig när du hanterar skärsvivorna eller bladen. Använd skyddshandskar (medföljer ej) vid behov.
- **WARNING!** Ta aldrig bort eller öppna locket när produkten är igång. Ångan kan komma ut och orsaka brännskador.
- Ta alltid bort tillbehör innan du håller ut innehålllet ur skålen.
- Överskrid inte den maximala fyllningsnivån som är markerad på skålens insida (MAX).
- Stäng alltid på fyllningslocket under användning.
- Använd aldrig produkten i tillagningsläget med den tomma skålen.
- **FÖRSIKTIGHET:** För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av den termiska avstängningen får denna apparat inte matas via en extern kopplingsanordning, t.ex. en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av.

Avsedd användning

- Denna produkt är avsedd för tillagning av halvfabrikat eller färdiglagade måltider (endast bearbetning av livsmedel), inklusive fragmentering, skärning, blandning, blandning, knådning, ångning, Sous Vide-tillagning, blandning, stekning. Produkten kan även användas för vägningsprodukter. All annan användning kan leda till skada på produkten eller personskada.
- Användning av apparaten för något annat ändamål ska betraktas som missbruk av apparaten. Användaren är ensam ansvarig för felaktig användning av enheten.



Jordningsinstallation

Denna produkt är klassificerad som **skyddsklass I** och måste anslutas till en skyddsjord. Jordning minskar risken för elektriska stötar genom att tillhandahålla en flyktledning för den elektriska strömmen.

Denna apparat är utrustad med en nätsladd med jordad kontakt eller elektriska anslutningar med jordad kabel. Anslutningarna måste vara korrekt installerade och jordade.

Produktens huvuddelar

(Fig. 1 på sidan 3)

Nr.	Namn	Nr.	Namn
1	Påfyllningslock	2	Lock för varmbearbetning
3	Lockpackning	4	Visp
5	Omrörare	6	Blad
7	Ångkorg	8	Skåtl
9	Nätsladd	10	Huvudbrytare
11	Basenhet	12	Pekskärmsdisplay
13	Vred	14	Spatel
15	Mätkopp	16	Lock till ångskål
17	Grund ångkokare	18	Djupångskål
19	Packning till ångkokare	20	Påskjutare
21	Lock för kallbearbetning	22	Lockpackning
23	Skiva/rivskiva	24	Drivaxel

Förberedelse före användning

- Ta bort allt skyddsemballage och emballage.
- Kontrollera att apparaten är oskadad och har alla tillbehör. Vid ofullständig leverans och skador. Kontakta leverantören omedelbart. Använd inte produkten.
- Rengör 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.
- Spara förpackningen om du tänker förvara produkten i framtiden.
- Behåll instruktionerna för framtida referens

NOTERA! På grund av rester från tillverkningen kan apparaten avge en svag lukt under de första användningstillfällena. Detta är normalt och indikerar inte någon defekt eller fara. Se till att produkten är välventilerad.


Visa - Hemsida

(Fig. 2 på sidan 3)


1. Inställningar
2. Automatiska recept
3. Manuell tillagning
4. Automatiska program
5. Ladda ner nya recept

Inställningar

(Fig. 3 på sidan 4)





- Tryck på ikonen  för att ange de allmänna inställningarna.
- Välj "Nätverksparameter" för att ansluta till tillgängligt Wi-Fi-nätverk.

Obs! Wi-Fi-nätverk är nödvändigt för uppdatering av programvara och nedladdning av nya recept.

- Välj "Språk" om du vill ändra språk för meny och recept.
- Välj "Om oss" för att se program- och produktinformation. Du kan också kontrollera om det finns någon tillgänglig programuppdatering (se == > Hämta nya recept) eller återgå till default-inställningar.
- Välj "Hjälp" för att gå till den digitala korta bruksanvisningen för produktens huvudfunktioner och lägen.
- Tryck på ikonen  för att återgå till startsidan.

Arbetslägen

(Fig..2.2-2.4)





- För att aktivera önskat arbetsläge (automatiska recept, manuell tillagning eller automatiska program) väljer du något av dem genom att trycka på skärmen. Du kan också välja läge genom att vrida på vredet och sedan trycka in det genom att trycka på vredet.
- Om du vill ändra läge: när du har gått till valt läge, dra med fingret på skärmen (från vänster till höger eller omvänt) eller genom att peka på ikonen i det nedre högra hörnet ().
- För att starta ett tillagningssteg, tryck på ikonen  eller tryck på vredet. För att pausa processen, tryck på ikonen  eller tryck på vredet.
- För att avbryta steg och avsluta programmet, tryck på ikonen  eller symbolen "x" i det övre högra hörnet eller tryck på knappen kontinuerligt längre än 3 sek.

Manuell tillagning - Huvudparameterinställningar

(Fig. 4 på sidan 4)

NOTERA: Manuellt tillagningsläge är endast för en enda tillagningscykel. Det finns ingen möjlighet att ställa in mer än ett steg eller spara dina egna inställningar. Produkten sparar endast de senast valda inställningarna.

Tryck på parametern på skärmen för att ändra värdet; dra fingret på skärmen eller vrid ratten för att ändra värdet:

1. **Temperaturinställning** - Intervall: 37-130 °C (efter 37 °C, nästa värde är 40 °C, sedan intervall vid 5 °C). Det övre värdet på displayen betyder att det aktuella temperaturnivået tillagas. Obs! Den övre ikonen  betyder "stängt lock". Om du öppnar locket ändras ikonen till  (det går inte att starta tillagningen).
2. **Tidsinställning** - Intervall: 0-90 min (tryck separat på "minuter" och "sekund" för att ändra värde; intervall vid 1 sek eller 1 min); efter att tillagningen har påbörjats kommer det övre värdet att visa inställd tid och lägre kommer att räkna ned tiden.
3. **Hastighetsinställning** - Område: 1-3 (för omrörning), 1-4 (för vispen), 1-12 (för bladet), tryck på ikonen  ändra rotation på moturs - ikonen  visas (i det alternativet är hastighetsområdet 1-3).


Automatiska program

(Fig. 5-6 på sidan 5)

Obs! Värdet inom parentes är standardinställningar.




















1. **KNEAD** - Temperaturområde: 0-37 °C (0 °C); Tidsintervall:



- 2-3 min (3 min); Hastighet = 3
2. **ÅNGA** - I stället för temperaturinställning ligger inställningen av ångnivån inom intervallet: 1-3 (3); Tidsintervall: 1-60 min (20 min); Hastighetsintervall: 0-3 (0);
- Obs! Tidsnedräkningen startar efter att ha nått 95 °C.
3. **SLOW COOK** – Temperaturinställning: 60-100 °C (100 °C); Tidsintervall: 1-90 min (60 min); Hastighetsintervall: 1-3 (1)
4. **BÖLJ** - Temperaturområde: 60-100 °C (100 °C); Tid = oändlighet (0); Ingen hastighetsinställning
5. **MATPROCESSOR** - Ingen temperaturinställning; Tidsintervall: 10-60 sek (30 sek); Hastighetsintervall: 4-6 (5)
6. **CHOP** - Ingen temperaturinställning; Tidsintervall: 10 sek - 4 min (10 sek); Hastighetsintervall: 1-12 (6)
7. **TURBO** - Ingen temperaturinställning; Tid = 1 min; Hastighet = 12
8. **VIKT** - Maximal vikt = 5 kg; För att gå in i viktningläget i en annan vy, peka på ikonen  på skärmens övre sida; för att återställa symbolen "Tare" för att gå ur viktningläget, tryck på symbolen "End".

Automatiska recept

(Fig.7A-D på sidan 6-7)

- Skärmbilden för att söka efter recept är "söker efter bokstäverna A-Z (fig. 7A); skjut med fingret på skärmen eller peka på någon bokstav längst ner för att hitta önskat recept.
- Tryck på ikonen  för att ändra skärmvyn för sjesättningen enligt de sorterade grupperna/typerna såsom soppor, huvudrätter, öknar, sallader osv. (Fig. 7B). Tryck på ikonen  för att gå tillbaka till den tidigare sökny.
- För att söka efter recept med frasen, tryck på ikonen  och skriv en fras med det tangentbord som visas.
- För att kontrollera om det finns några nya recept ska ikonen  (Programuppdatering; se mer ==> Ladda nya recept)
- Tryck på ikonen  för att kontrollera listan över favoritrecept  eller historiklista  (senaste observerade recept) - för att radera recept i favoritreceptlistan eller radera historik, tryck på ikonen .
- För att mata in i varje recept och se detaljer (fig. 7C), peka på bilden som är tilldelad receptet.
- Efter inmatning i receptinformation (fig. 7C) på foto (till vänster) visas tillagningstid , tillagningstid  och portionsmängd .
- Tryck på ikonen  för att återgå till sökny och välj ett annat recept.
- Tryck på ikonen  för att lägga till receptet i listan över favoriter.
- Tryck på ikonen  för att visa en lista över ingredienser. Om du vill visa en fullständig beskrivning av stegen trycker du på ikonen . För särskilda tips trycker du på ikonen . För en lista över nödvändiga verktyg trycker du på ikonen .
- För att börja laga mat på receptet, tryck på ikonen . Produkten ger dig steg för steg vad du måste göra (fig. 7D).
- För att hoppa över varje steg eller tillbaka till föregående steg, tryck på antalet steg, ikonerna < eller >, dra med fingret på skärmen eller vrid ratten.
- För att kontrollera detaljerna (ingredienser, stegbeskrivning eller tips) trycker du på ikonen .

Driftsinstruktioner

Daglig användning

Vid varje daglig användning, följ stegen nedan:

- För in skålen (fig. 1.8) i basenheten (fig. 1.11) - markera "max" på baksidan.
- Anslut kontakten till eluttaget.
- Slå på produkten med huvudströmbrytaren (fig. 1.10). Startsidan visas (fig. 2).
- Justera allmänna inställningar (Bild 3) eller välj arbetsläge från startsidan. Följ stegen som beskrivs i denna handbok.
- Välj önskade tillbehör för livsmedelsbearbetning enligt det valda arbetsläget och vanliga instruktioner (se även ==> Användningstips).

Obs! Visp ska alltid användas med blad (fig. 8)

- Rengör produkten och tillbehören efter användning (se ==> Rengöring och underhåll).

Obs! För att ta ut ångkorgen: sätt mätkoppens i ångkorgens spår, vrid medurs och ta ut korgen.


Användningstips

Tillbehör	Syfte	Parametrar
Visp	Vispa äggvita	Hastighet: 4 Tid: 2-4 min
	Vispgrädd	Hastighet: 3 Tid: 3-5 min
Omrörarpaddel	Soppa	Hastighet: 1-2 Tid: 1-90 min Temp.: 100 °C
	Knåda	Hastighet: 1-2 Tid: 2-4 min
	Andra ingredienser som behöver värmas upp	Hastighet: 1-2 Tid: efter behov Temp.: efter behov
Blad	Kötthackning	Hastighet: 8-12 Tid: 30-60 sek
	Iskrosssocker	Hastighet: 8-12 Tid: 10-20 sek
	Mixer	Hastighet: 8-12 Tid: 1-2 min
	Hackning (lök, schalottenlök, selleri osv.)	Hastighet: 5-7 Tid: 15-60 sek
	Böna, sojaböna, nöt, jordnötter, kaffeböna, mandel	Hastighet: 12 Tid: 2-3 min
Ångkorg	Ris m.m.	Tid: 20-30 min Ånga: 1-2
Skivskiva	Skivor (endast matberedare)	Hastighet: 4-6 Tid: 30-60 sek
Ångkokare	Fisk etc.	Tid: 10-60 min Ånga: 2-3

Ladda ner nya recept

Obs! Nya recept uppdateras under programvaruuppdatering. För uppdatering krävs anslutning via WiFi-nätverk.

- Programvaruuppdatering och nedladdning av nytt recept är möjligt via 3 metoder:

- Genom att trycka på "Ladda ner nya recept" på hemsidan (Bild 2);
 - I inställningsmenyn - avsnittet "Om oss" (fig. 3);
 - Genom att trycka på ikonen  i läget "Automatiska recept".
- Om du vill uppdatera programvaran precis i tid, efter att du har valt en av ovanstående metoder, trycker du på "Bekräfta"



och väntar på att du hämtar och installerar uppdateringar.
Obs! Mer information om steg för uppdatering finns i ==> In-ställning ==> Hjälp ==> Kort användarguide.

Rengöring och underhåll

UPPMÄRKSAMHET! Koppla alltid bort produkten från eluttag och låt den svalna före förvaring, rengöring och underhåll.

Använd inte vattenstråle eller ångrengöringsmedel för rengöring och tryck inte produkten under vatten eftersom delarna kan bli våta och elektriska stötar kan uppstå.

SKADERISIK! Var försiktig vid hantering av vassa skärblad under rengöring.

Rengöring

- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller andra vätskor.
- Rengör den kylta skålens yta med en lätt fuktad trasa eller svamp med mild tvålösning.
- Rengör den yttre ytan på huvudenheten och vidrör skivan med en lätt fuktig trasa
- Använd aldrig slipande svampar eller rengöringsmedel, stållull eller metallredskap för att rengöra produktens inre eller yttre delar.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipmedel eller klorerade rengöringsmedel. Använd inga vassa eller spetsiga föremål. Använd inte bensin eller lösningsmedel!
- Undvik att vatten kommer i kontakt med de elektriska komponenterna.
- Tillbehör: Delarna 1-7; 14-15. 20-24 kan diskas i diskmaskin.

Underhåll

- Kontrollera regelbundet produktens funktion för att undvika problem som kan orsaka allvarliga olyckor.
- Så fort du känner att produkten inte fungerar korrekt eller det är problem, sluta använda produkten, stäng av den och kontakta leverantören.
- Alla underhålls-, installations- och reparationsarbeten ska utföras av specialiserade, utbildade och auktoriserade tekniker eller rekommenderas av tillverkaren.

Transport och förvaring

- Se alltid till att produkten redan har kopplats bort från eluttaget och att den har svalnat helt före förvaring.
- Förvara apparaten på en sval, ren och torr plats.
- Placera aldrig tunga föremål på apparaten eftersom det kan skada den.
- Flytta inte produkten medan den är igång. Koppla bort produkten från strömförsörjningen när du flyttar den och håll den i botten.

Felsökning

Om produkten inte fungerar som den ska, se tabellen nedan för att se om det finns någon lösning. Om du fortfarande inte kan lösa problemet, kontakta leverantören/tjänsteleverantören.

Problem	Möjlig orsak	Möjlig lösning
Produkten slås inte på	Felaktig anslutning till huvudström	Kontrollera anslutningen med huvudströmmen
Produkten fungerar (rattlampan lysar) men skärmen är svart	Internt kretskortsfel	Kontakt med auktoriserad service

Programmet startar inte	Tillbehörs-/reservdelsfel	Följ råden på skärmen
Pekskärmen fungerar inte	Pekskärmsfel eller skador	Kontakt med auktoriserad service
Vredet fungerar inte	Fel på vred eller skada	Kontakt med auktoriserad service
Skålen värms inte upp/funcionerar inte	Skål övertemperatur	Återställ temperaturkontrollen med den vita återställningsbrytaren längst ned på skålen
Uppdatering är inte möjlig	WiFi-fel	Kontrollera anslutningen till WiFi-nätverket

Garanti

Alla defekter som påverkar produktens funktion och som blir uppenbara inom ett år efter inköpet kommer att repareras genom kostnadsfri reparation eller utbyte, förutsatt att produkten har använts och underhållits i enlighet med instruktionerna och inte har missbrukats eller missbrukats på något sätt. Dina lagstadgade rättigheter påverkas inte. Om produkten omfattas av garantin ska du ange var och när den köptes och inkludera inköpsbevis (t.ex. kvitto).

I enlighet med vår policy för kontinuerlig produktutveckling förbehåller vi oss rätten att ändra specifikationerna för produkt, förpackning och dokumentation utan föregående meddelande.

Kassering och miljö



När produkten tas ur bruk får den inte kasseras tillsammans med annat hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att kassera din avfallsutrustning genom att lämna över den till en utsedd uppsamlingsplats. Underlåtenhet att följa denna regel kan bestraffas i enlighet med gällande bestämmelser om avfallshantering. Separat insamling och återvinning av din avfallsutrustning vid tidpunkten för kassering kommer att bidra till att bevara naturresurser och säkerställa att den återvinns på ett sätt som skyddar människors hälsa och miljö. 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 bortskaftande, 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.

- Дръжте уреда и електрическите контакти/връзки далеч от вода и други течности. В случай че уредът попадне във вода, незабавно извадете връзките от мрежата. Не използвайте уреда, докато не бъде проверен от сертифициран техник. Неспазването на тези инструкции ще доведе до животозастрашаващи рискове.
- Никога не се опитвайте да отваряте сами корпуса на уреда.
- Не поставяйте предмети в корпуса на уреда.
- Не докосвайте щепселните/електрическите връзки с мокри или влажни ръце.
-  **ОПАСНОСТ! РИСК ОТ ТОКОВ УДАР!** Не се опитвайте да поправяте 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!** Редовно проверявайте електрическите връзки и кабели за повреди. Когато е повреден, изключете уреда от захранването. Трябва да се ремонтира от доставчик, сервизен агент или лице със сходна квалификация, за да се избегне опасност или нараняване.
- 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, вместо това винаги дърпайте щепсела.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При позициониране на уреда, прокарайте безопасно захранващия кабел, ако е необходимо, за да предотвратите неумишлено дърпане, повреда, контакт с нагревателната повърхност или да предизвикате опасност от спяване.
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Докато щепселът е в контакта, уредът е свързан към захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** ВИНАГИ изключвайте уреда преди да го изключите от захранването, почистване, техническо обслужване или съхранение.
- Свържете захранващия щепсел към лесно достъпен електрически контакт, така че в случай на авария уредът да може да се изключи незабавно.
- Никога не носете уреда за кабела.
- Никога не използвайте принадлежности или други допълнителни устройства, освен доставените с уреда или препоръчани от производителя. В противен случай това може да доведе до риск за безопасността на потребителя и може да повреди уреда. Използвайте само оригинални части и аксесоари.
- Свързвайте уреда само към електрически контакт с напрежението и честотата, посочени на етикета на уреда.
- С този уред не трябва да работят лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, или лица, които нямат опит и познания.
- При никакви обстоятелства този уред не трябва да се използва от деца.
- Дръжте уреда и неговите електрически връзки извън обсега на деца.
- Този уред трябва да се използва от обучен персонал в кухнята на ресторанта, столови или бар и т.н.
- Не поставяйте уреда върху нагревателен предмет (бензин, електрически фритюрник и др.).
- Не покривайте уреда по време на работа.
- Не използвайте уреда в близост до всякакви открити пла-

- мъци, експлозивни или възпламеними материали. Винаги работете с уреда върху хоризонтална, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
- Не използвайте този уред чрез външен таймер или система за дистанционно управление.
- Не поставяйте никакви предмети върху уреда.
- Уредът не е подходящ за инсталиране в зона, в която може да се използва водна струя.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пазете всички вентилационни отвори в уреда далеч от препятствия.
- Оставете поне 20 см разстояние около уреда за целите на вентилацията по време на употреба.

Специални инструкции за безопасност

- Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения като:
 - персонал в кухненските зони в магазини, офиси и други работни среди;
 - ферми;
 - от клиенти в хотели, мотели и друг вид жилищно настаняване;
 - легло и среда тип закуска.
-  **ВНИМАНИЕ! РИСК ОТ ИЗГАРЯНИЯ! ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!** Купата, капакът и аксесоарите може да са горещи по време на употреба. Докоснете само контролния панел и бутона.
-  **ВНИМАНИЕ!** ВИНАГИ изключвайте машината и изключвайте захранването преди да докосвате движещи се части.
- Дръжте дългите косми, бижутата и широките дрехи далеч от движещи се части и монтираните инструменти/приставки.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Внимавайте много, когато боравите с режещи дискове или остриета. Ако е необходимо, носете защитни ръкавици (не са доставени).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Никога не сваляйте или отваряйте капака, докато уредът работи. Парата може да излезе и да причини изгаряния.
- Винаги отстранявайте приставките, преди да налеете съдържание от купата.
- Не превишавайте максималното ниво на напълване, отбелязано на вътрешната страна на купата (MAX).
- Винаги затваряйте капачката на пълнителя по време на употреба.
- Никога не работете с уреда в режим на готвене с празна купа.
- **ВНИМАНИЕ:** За да се избегне опасност от непреднамерено рестартиране на термичния прекъсвач, този уред не трябва да се захранва чрез външно превключващо устройство, като например таймер, или да се свързва към верига, която се включва и изключва редовно.

Предназначение

- Този уред е предназначен за приготвяне на полуготови продукти или готови ястия (само за преработка на хранителни продукти), включително нарязване, рязане, смесване, смесване, месене, приготвяне на пара, готвене с су вид, смесване, пържене. Уредът може да се използва и за претегляне на продукти. Всяка друга употреба може да доведе до повреда на уреда или нараняване на хора.
- Работата с уреда за друга цел трябва да се счита за злоу-



потреба с уреда. Потребителят носи цялата отговорност за неправилната употреба на изделието.

Монтаж в заземяването

Този уред е класифициран като **защитен клас I** и трябва да се свърже към защитно заземяване. Заземяването намалява риска от токов удар, като осигурява изходен проводник за електрическия ток.

Този уред е снабден със захранващ кабел със заземяващ щепсел или електрически връзки със заземяващ кабел. Връзките трябва да са правилно монтирани и заземени.

Основни части на продукта

(Фиг. 1 на стр. 3)

№	Име	№	Име
1	Капачка на пълнителя	2	Капак за горещата обработка
3	Уплътнение на капака	4	Разбиване
5	Разбъркайте греблото	6	Остриета
7	Кошница за пара	8	Купа
9	Захранващ кабел	10	Главен превключвател
11	Основен апарат	12	Сензорен дисплей
13	Копче	14	Спатула
15	Мерителна чашка	16	Капак на купата за готвене на пара
17	Плитко купа на пара	18	Дълбока купа за пара
19	Уплътнение на купата на уреда за готвене на пара	20	Избугващо устройство
21	Студен капак за обработка	22	Уплътнение на капака
23	Диск за нарязване / нарязване	24	Задвижващ вал

Подготовка преди употреба

- Отстранете всички защитни опаковки и опаковки.
- Проверете, за да се уверите, че уредът е неповреден и с всички принадлежности. В случай на непълна доставка и щети. Моля, свържете се незабавно с доставчика. Не използвайте уреда.
- Почистете уреда преди употреба (Вижте == > Почистяване и поддръжка).
- Уверете се, че уредът е напълно сух.
- Поставете уреда върху хоризонтална, стабилна и топлоустойчива повърхност, която е безопасна срещу пръски вода.
- Запазете опаковката, ако възнамерявате да съхранявате уреда си в бъдеще.
- Запазете инструкциите за бъдещи справки

БЕЛЕЖКА! 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.

Показване - начална страница


(Фиг. 2 на стр. 3)

1. Настройки


2. Автоматични рецепти
3. Ръчно готвене
4. Автоматични програми
5. Изтегляне на нови рецепти

Настройки

(Фиг. 3 на страница 4)





- Докоснете иконата  за да влезете в общите настройки.
- Изберете „Мрежов параметър“, за да свържете достъпна WiFi мрежа.

Забележка: WiFi мрежата е необходима за актуализиране на софтуера и изтегляне на нови рецепти.

- Изберете „Език“, ако искате да промените оперативния език на менюто и рецептите.
- Изберете „Относно нас“, за да видите информация за софтуера и уреда; можете също така да проверите дали има достъпна актуализация на софтуера (Вижте == > Изтегляне на нови рецепти) или да се върнете към настройките за глуха грешка.
- Изберете „Помощ“, за да влезете в дигиталното кратко ръководство за потребителя на основните функции и режими на уреда.
- Докоснете иконата  за да се върнете към екрана на началната страница.

Работни режими

(Фиг. 2.2-2.4)

- За да влезете в желан режим на работа (автоматични рецепти, ръчно готвене или автоматични програми), изберете някой от тях чрез докосване на екрана. Можете също да изберете режим чрез завъртане на ключа и след това да влезете в него, като натиснете ключа.
- Ако искате да промените режима: след като влезете в избрания режим, плъзнете с пръст екрана (от ляво надясно или обратно) или чрез докосване на иконата в долния десен ъгъл .
- За да стартирате дадена стъпка за готвене, докоснете иконата  или бутона; за да поставите на пауза процеса, докоснете иконата  или натиснете копчето.
- За да отмените стъпката и да излезете от програмата, докоснете иконата  или символа „x“ в горния десен ъгъл или натиснете бутона за непрекъснато по-дълго от 3 секунди.



Ръчно готвене - Основни настройки на параметрите

(Фиг. 4 на страница 4)

ЗАБЕЛЕЖКА: Ръчният режим на готвене е само за един цикъл на готвене. Няма възможност да зададете повече от една стъпка или да запазите собствените си настройки; уредът запазва само последните избрани настройки.

Докоснете параметъра на екрана, за да можете да промените стойността; плъзнете пръст на екрана или завъртете копчето за промяна на стойността:



1. Настройка на температурата - Диапазон: 37-130°C (след 37°C следващата стойност е 40°C, след това интервали при 5°C). Горната стойност на дисплея означава текущото готвене с главозамайване на температурата.

Забележка: Горната икона  означава "затворен капак"; ако отворите капака, иконата ще се промени в  (започне готвенето не е възможно).

2. Настройка на времето - диапазон: 0-90 мин. (докоснете



поотделно "минути" и "секунди" за промяна на стойността; интервал на 1 сек. или 1 мин.); след стартиране на готвенето горната стойност ще покаже зададеното време и по-малкото ще отброи времето.


3. **Настройка на скоростта** - диапазон: 1-3 (за бъркалката); 1-4 (за бъркалката); 1-12 (за острието); докоснете иконата  за промяна на въртенето по посока, която не е по часовниковата стрелка - иконата  ще се покаже (в този диапазон на скоростта е 1-3).

Автоматични програми (Фиг. 5-6 на страница 5)









Забележка: Стойностите в скобата са настройки по подразбиране.














1. **МЕСЕТЕ** - Температурен диапазон: 0-37°C [0°C]; Времени диапазон: 2-3 мин (3 мин); Скорост = 3
2. **STEAM (ПАРА)** - На мястото на температурната настройка има настройка за нивото на парата в диапазона: 1-3 [3]; Времени диапазон: 1-60 мин. [20 мин.]; Диапазон на скоростта: 0-3 [0];

Забележка: Отброяването на времето започва след достигане на 95°C.

3. **БАВНО ГОТВЕНЕ** - Температурен диапазон: 60-100°C [100°C]; Времени диапазон: 1-90 мин (60 мин); Диапазон на скоростта: 1-3 [1]
4. **КИПЕНЕ** - Температурен диапазон: 60-100°C [100°C]; Време = безкрайност [0]; Няма настройка за скорост
5. **ХРАНЕН ОБРАБОТВАЩ** - Няма настройка на температурата; Времени диапазон: 10-60 сек [30 сек]; Диапазон на скоростта: 4-6 [5]
6. **ЧОП** - Няма настройка на температурата; Времени диапазон: 10 сек - 4 min [10 сек]; Диапазон на скоростта: 1-12 [6]
7. **ТУРБО** - Няма настройка на температурата; Време = 1 мин; Скорост = 12
8. **ТЕГЛО** - Максимално тегло = 5 kg; За да влезете в режим на претегляне в друг екранен изглед, докоснете иконата  в горната част на екрана; за да нулирате теглото, натиснете символа „Тарирание“; за да излезете от режима на претегляне, докоснете символа „Край“.

Автоматични рецепти (Фиг. 7A-D на стр. 6-7)

- Екранът за търсене на рецепти е ..търсене по буквите A-Z (Фиг. 7A); плъзнете с пръст на екрана или докоснете някоя буква в долната част, за да намерите желаната рецепта.
- Докоснете иконата,  за да промените изгледа на екрана на шев по сортираните групи/видове като супи, основни ястия, пусдини, салати и т.н. (Фиг. 7B); докоснете иконата,  за да се върнете към изгледа за предишни търсения.
- За да търсите рецепти по фразата, докоснете иконата  и напишете всяка фраза от показаната клавиатура.
- За да проверите дали има някакви нови рецепти, които да изчистите иконата  [Софтуерна актуализация; виж повече ==> Download нови рецепти]
- Докоснете иконата  за да проверите списъка с любими рецепти  или списъка с историята  (последните наблюдавани рецепти) - за да изтриете всяка рецепта в списъка с любими рецепти или да изтриете историята, докоснете иконата .
- За да въведете всяка рецепта и да видите подробности (Фиг. 7C), докоснете снимката, която е дадена на рецептата.

- След като въведете подробности за рецептата (Фиг. 7C) на снимката (отляво), ще се покаже част от приготвяне , времето за готвене  и количеството на порцията .
- Докоснете иконата , за да се върнете към търсене и да изберете друга рецепта.
- Докоснете иконата ,  за да добавите рецепта към списък с предпочитани.
- Докоснете иконата , за  да се покаже списъкът със съставките; за показване на пълни стъпки докоснете иконата ; за сплъзнете с специални съвети докоснете иконата ; за сплъзнете с необходимите инструменти докоснете иконата .
- За да започнете да поставяте ястието върху рецептата, докоснете иконата ; уредът ще ви предостави стъпка по стъпка какво трябва да направите (Фиг. 7D).
- За пропускане на всяка една стъпка или обратно към предишната стъпка докоснете броя стъпки, икони **Te** < или >, плъзнете с пръст на екрана или завъртете копчето.
- За да проверите подробностите (съставки, декрибиране на стъпки или съвети), докоснете иконата .

Инструкции за работа Всекидневна употреба

При всяка ежедневна употреба, моля, следвайте стъпките по-долу:

- Поставете купата (Фиг. 1,8) в базата (Фиг. 1.11) - маркировката „макс.“ трябва да бъде в задната част.
- Включете щепсела на електрическия контакт.
- Включете уреда чрез главния превключвател (Фиг. 1,10); ще се покаже началната страница (Фиг. 2).
- Регулирайте общите настройки (Фиг. 3) или изберете работен режим от началната страница. Следвайте стъпките, описани в това ръководство.
- Изберете желанията за обработка на храната според избрания работен режим и общите инструкции (вижте също ==> Съвети при работа).

Забележка: Бъркачката трябва винаги да се използва с остриета (Фиг. 8)

- След употреба почистете уреда и аксесоарите [Вижте ==> Почистване и поддръжка].

Забележка: За да извадите кошницата с пара: поставете измерващата чашка в гнездото ѝ, завъртете по посока на часовниковата стрелка и я извадете.

Съвети при работа


Аксесоари	Цел	Параметри
Разбиване	Разбито яйце, бяло	Скорост: 4 Време: 2-4 мин
	Мека сметана	Скорост: 3 Време: 3-5 минути
Разбърквачо гребло	Супа	Скорост: 1-2 Време: 1-90 мин Темп.: 100 °C
	Омекотяване	Скорост: 1-2 Време: 2-4 мин
	Други съставки, които трябва да се загреят	Скорост: 1-2 Време: според необходимостта Темп.: според необходимостта



Острие	Нарязване на месо	Скорост: 8-12 Време: 30-60 поотделно
	Разбиване на лед на захар	Скорост: 8-12 Време: 10-20 поотделно
	Смесител	Скорост: 8-12 Време: 1-2 мин
	Нарязване (оънън, дребен лук, целина и др.)	Скорост: 5-7 Време: 15-60 поотделно
	Фасул, соя, ядки, фъстъци, кафеени зърна, бадеми	Скорост: 12 Време: 2-3 мин
Кошица за пара	Ориз и др.	Време: 20-30 мин Пара: 1-2
Диск със слайсер	Срезове (само кухненски работ)	Скорост: 4-6 Време: 30-60 поотделно
Устройство за готвене на пара	Риба и др.	Време: 10-60 мин Пара: 2-3

Изтегляне на нови рецепти

Забележка: Новите рецепти се актуализират по време на актуализирането на софтуера. За актуализиране на свързването с WiFi мрежата е необходимо.

- Актуализирането и изтеглянето на нова рецепта от софтуера е възможно чрез 3 метода:
 - 1. Чрез докосване на началната страница „Изтегляне на нови рецепти“ (Фиг. 2) ;
 - 2. В менюто с настройки - раздел „Относно нас“ (Фиг. 3);
 - 3. Чрез докосване на иконата  в режим „Автоматични рецепти“.
 - Ако искате да актуализирате софтуера точно навреме, след като изберете един от горните методи, докоснете „Потвърди“ и изчакайте да изтеглите и инсталирате актуализации.
- Забележка: За повече подробности относно стъпките за актуализиране, моля, вижте ==> Настройка ==> Помощ ==> Кратко ръководство за потребителя.

Почистване и поддръжка

ВНИМАНИЕ! Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа и охлаждайте преди съхранение, почистване и поддръжка.

Не използвайте водна струя или машина за почистване с пара за почистване и не натискайте уреда под водата, тъй като частите ще се намократ и може да се получи токов удар.

ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ! Трябва да се внимава при боравене с остриите режещи остриета по време на почистване.

Почистване

- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности.
- Почистете охладената повърхност на купата с леко влажна кърпа или гъба с лек сапунен разтвор.
- Почистете външната повърхност на основния модул и я намажете с леко влажна кърпа
- Никога не използвайте абразивни гъби или препарати, домакински телчета от стоманена вълна или метални прибори за почистване на вътрешността или външните части на уреда.
- Никога не използвайте агресивни почистващи препарати,

абразивни препарати или хлорирани почистващи препарати. Не използвайте остри или остри предмети. Не използвайте бензин или разтворители!

- Избягвайте контакт на вода с електрическите компоненти.
- Акcesoари: Части 1-7; 14-15. 20-24 са безопасни за съдомийна машина.

Поддръжка

- Проверявайте редовно работата на уреда, за да предотвратите проблеми, които могат да причинят сериозни инциденти.
- Щом почувствате, че уредът не работи правилно или 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 обучени упълномощени техници или да се препоръчат от производителя.

Транспортиране и съхранение

- Преди съхранение винаги се уверявайте, че уредът вече е изключен от електрическия контакт и е истинна напълно.
- Съхранявайте уреда на хладно, чисто и сухо място.
- Никога не поставяйте тежки предмети върху уреда, тъй като това може да повреди уреда.
- Не местете уреда, докато работи. Изключете уреда от захранването, когато го премествате и го задръжте отдалу.

Отстраняване на неизправности

Ако уредът не работи правилно, проверете таблицата по-долу за разтвора. Ако все още не можете да разрешите проблема, моля, свържете се с доставчика/доставчика на услуги.

Проблеми	Възможна причина	Възможно решение
Уредът не се включва	Неправилно свързване към главното захранване	Проверете връзката с основното захранване
Уредът работи (светлинният бутон е включен), но екранът е черен	Неизправност във вътрешното електронно табло	Свържете се с оторизиран сервиз
Програмата не стартира	Грешка при акcesoари / части	Следвайте съветите на екрана
Сензорният екран не работи	Неизправност или повреда при сензорния екран	Свържете се с оторизиран сервиз
Копчето не работи	Неизправност или повреда на копчето	Свържете се с оторизиран сервиз
Купата не се нагрива или не работи	Купата е над температурата	Рестартирайте управлението на температурата - с белия бутон за нулиране на дъното на купата
Актуализацията не е възможна	WiFi грешка	Проверете връзката с WiFi мрежата



Гарантия

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, Ваша 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 отпадъците си за рециклиране, моля, свържете се с местната компания за събиране на отпадъци. Производителите и вносителите не носят отговорност за рециклиране, третиране и изхвърляне на околната среда, нито директно, нито чрез обществена система.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за покупку этого прибора HENDI. Внимательно прочитайте данное руководство пользователя, уделяя особое внимание приведенным ниже правилам техники безопасности, прежде чем устанавливать и использовать прибор в первый раз.

Инструкции по технике безопасности

- Используйте прибор только по назначению, для которого он предназначен, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией и неправильным использованием.
- Храните прибор и электрические вилки/соединители вдали от воды и других жидкостей. В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. Не используйте прибор, пока он не будет проверен сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций может привести к опасным для жизни рискам.
- Никогда не пытайтесь самостоятельно открыть корпус прибора.
- Не вставляйте предметы в корпус прибора.
- Не прикасайтесь к штепсельным/электрическим соединениям влажными или влажными руками.
-  **ОПАСНОСТЬ! РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Не пытайтесь самостоятельно отре-

монтировать 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. Во избежание опасности или травм он должен быть отремонтирован поставщиком, агентом по обслуживанию или лицом с аналогичной квалификацией.
- Убедитесь, что шнур не контактирует 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.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При установке прибора надежно проложите шнур питания, если это необходимо, чтобы предотвратить непреднамеренное вытягивание, повреждение, контакт с нагревательной поверхностью или опасность сползнуть.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- **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.
- Подключите вилку к легкодоступной электрической розетке, чтобы в случае чрезвычайной ситуации прибор можно было немедленно отключить от сети.
- Никогда не переносите прибор за шнур.
- Никогда не используйте принадлежности или какие-либо дополнительные устройства, кроме поставляемых вместе с прибором или рекомендованных производителем. невыполнение этого требования может представлять угрозу для безопасности пользователя и привести к повреждению прибора. Используйте только оригинальные детали и принадлежности.
- Подключайте прибор к электрической розетке только с напряжением и частотой, указанными на этикетке прибора.
- 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.
- Прибор должен эксплуатироваться обученным персоналом на кухне ресторана, столовых, бара и т. д.
- Не устанавливайте прибор на нагревательный предмет (бензин, электроплиту, угольную плиту и т. д.).
- Не закрывайте прибор во время работы.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня, взрывчатых или легковоспламеняющихся материалов. Всегда эксплуатируйте прибор на горизонтальной, устойчивой, чистой, теплостойкой и сухой поверхности.
- Не используйте прибор с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Не кладите какие-либо предметы на прибор.
- Прибор не подходит для установки в местах, где можно использовать водяной жиклер.



- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускайте засорения всех вентиляционных отверстий в приборе.
- Во время использования оставьте вокруг прибора расстояние не менее 20 см для вентиляции.

Специальные инструкции по технике безопасности

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
 - поле для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - в фермерских домах;
 - клиентами в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
 - условия проживания с завтраком.



С ОСТОРОЖНОСТЬЮ! РИСК ОЖОГОВ! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! Чаша, крышка и принадлежности могут быть горячими во время использования.



С ОСТОРОЖНОСТЬЮ! ВСЕГДА выключайте машину и отсоединяйте источник питания, прежде чем прикасаться к движущимся частям.

- Коснитесь только панели управления и ручки.
- Держите длинные волосы, украшения и свободную одежду вдали от движущихся частей и установленных инструментов/прикреплений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Соблюдайте особую осторожность при обращении с режущими дисками или лезвиями. При необходимости надевайте защитные перчатки (не входят в комплект).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Никогда не снимайте и не открывайте крышку во время работы прибора. Пар может выходить и вызывать ожоги.
- Всегда снимайте насадки перед заливкой содержимого из чаши.
- Не превышайте максимальный уровень заполнения, указанный на внутренней стороне чаши [MAX].
- Во время использования всегда закрывайте крышку заливной горловины.
- Никогда не эксплуатируйте прибор в режиме готовки с пустой чашей.
- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Во избежание опасности, связанной с непреднамеренным сбросом теплового предохранителя, питание прибора не должно осуществляться через внешнее коммутационное устройство, такое как таймер, или подключаться к цепи, которая регулярно включается и выключается.

Назначение

- Данный прибор предназначен для приготовления полуфабрикатов или готовых блюд (только для обработки пищевых продуктов), включая измельчение, резку, смешивание, смешивание, замешивание, приготовление на пару, приготовление на низкотемпературном оборудовании, смешивание, жарку. Прибор также можно использовать для взвешивания продуктов. Любое другое использование может привести к повреждению прибора или травме.
- Эксплуатация прибора в любых других целях считается неправильным использованием прибора. Пользователь несет единоличную ответственность за ненадлежащее использование устройства.

Установка заземления

Данный прибор относится к классу **защиты I** и должен быть подключен к защитному заземлению. Заземление снижает риск поражения электрическим током за счет использования отводящего провода для электрического тока.

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)

№	Имя	№	Имя
1	Крышка заливной горловины	2	Крышка горячей обработки
3	Прокладка крышки	4	Виски
5	Перемешивающая лопасть	6	Лезвия
7	Паровая корзина	8	Чаша
9	Шнур питания	10	Главный выключатель
11	Базовый блок	12	Сенсорный экран
13	Ручка	14	Лопатка
15	Измерительная чашка	16	Крышка паровой камеры
17	Неглубокая чаша пароварки	18	Глубокая чаша пароварки
19	Прокладка камеры парогенератора	20	Толкатель
21	Крышка для холодной обработки	22	Прокладка крышки
23	Разрезание / измельчение диска	24	Ведущий вал

Подготовка перед использованием

- Снимите всю защитную упаковку и обертку.
 - Убедитесь, что прибор не поврежден и со всеми принадлежностями. В случае неполной доставки и повреждения. Немедленно свяжитесь с поставщиком. Не используйте прибор.
 - Перед использованием очищайте прибор (см. ==> Очистка и техническое обслуживание).
 - Убедитесь, что прибор полностью сухой.
 - Поместите прибор на горизонтальную, устойчивую и термостойкую поверхность, которая безопасна для защиты от брызг воды.
 - Сохраните упаковку, если планируете хранить прибор в будущем.
 - Сохраните инструкции для использования в будущем
- ПРИМЕЧАНИЕ!** Из-за производственных остатков прибор может излучать легкий запах во время первых нескольких применений. Это нормально и не указывает на какой-либо дефект или опасность. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.




Отобразить - Главная страница

(Рис. 2 на стр. 3)


1. Настройки
2. Автоматические рецепты
3. Ручное приготовление
4. Автоматические программы
5. Загрузить новые рецепты

Настройки

(Рис. 3 на стр. 4)





- Коснитесь значка  для ввода общих настроек.
- Выберите «Параметры сети», чтобы подключить доступную сеть WiFi.

Примечание: Сеть WiFi необходима для обновления программного обеспечения и загрузки новых рецептов.

- Выберите «Язык», если вы хотите изменить язык меню и рецептов.
- Выберите «О нас», чтобы просмотреть информацию о программном обеспечении и приборе; вы также можете проверить наличие обновлений программного обеспечения (см. == > Скачать новые рецепты) или вернуться к настройкам по умолчанию.
- Выберите «Справка», чтобы перейти к цифровому краткому руководству пользователя основных функций и режимов прибора.
- Коснитесь значка,  чтобы вернуться на главную страницу.

Рабочие режимы

(Рис. 2.2-2.4)

- Чтобы войти в нужный режим работы (автоматические рецепты, ручное приготовление или автоматические программы), выберите любой из них, коснувшись экрана. Вы также можете выбрать режим, повернув ручку, а затем войти в нее, нажав на ручку.
- Если вы хотите изменить режим: после перехода в выбранный режим проведите пальцем по экрану (слева направо или обратно) или коснитесь значка в правом нижнем углу .
- Чтобы начать любой этап приготовления, коснитесь значка  или нажмите ручку; чтобы приостановить процесс, коснитесь значка  или нажмите ручку.
- Для отмены шага и выхода из программы коснитесь значка  или символа «x» в правом верхнем углу или нажмите постоянно на кнопку более 3 секунд.


Ручное приготовление — основные параметры


(Рис. 4 на стр. 4)



ПРИМЕЧАНИЕ: Режим ручного приготовления предназначен только для одного цикла приготовления. Невозможно установить более одного шага или сохранить собственные настройки; прибор сохраняет только последние выбранные настройки.

Коснитесь параметра на экране, чтобы изменить значение; проведите пальцем по экрану или поверните ручку, чтобы изменить значение:

1. **Настройка** температуры — диапазон: 37–130 °C (после 37 °C следующее значение составляет 40 °C, затем интервалы при 5 °C). Верхнее значение на дисплее означает текущее приготовление при температуре.

Примечание: Верхний значок  означает «закрытую крыш-

ку»; если открыть крышку, значок изменится на  (запустить приготовление невозможно).

2. **Настройка** времени - Диапазон: 0-90 мин (при нажатии отдельно «минуты» и «секунда» для изменения значения; интервал 1 с или 1 мин); после начала приготовления в верхнем значении будет отображаться заданное время, а в нижнем — время обратного отсчета.
3. **Настройка** скорости - Диапазон: 1-3 (для мешалки); 1-4 (для венчика); 1-12 (для лопасти); коснитесь значка  изменения вращения не по часовой стрелке -  появится значок (в этом дополнительном диапазоне скорости 1-3).


Автоматические программы

(Рис. 5-6 на стр. 5)

Примечание: Значения в скобке являются настройками по умолчанию.









1. **КОЛЕНО** - Диапазон температур: 0–37 °C (0 °C); диапазон времени: 2–3 мин (3 мин); скорость = 3
2. **ПАР** - вместо настройки температуры устанавливается уровень пара в диапазоне: 1–3 (3); диапазон времени: 1–60 мин (20 мин); диапазон скорости: 0–3 (0);

Примечание: Отсчет времени начинается после достижения температуры 95 °C.











3. **МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** - Диапазон температур: 60–100 °C (100 °C); диапазон времени: 1–90 мин (60 мин); диапазон скорости: 1–3 (1)
4. **КОЛПАК** - Диапазон температур: 60–100 °C (100 °C); время = бесконечность (0); без настройки скорости
5. **ПИЩЕВОЙ ПРОЦЕССОР** - без настройки температуры; диапазон времени: 10–60 сек (30 сек); диапазон скорости: 4–6 (5)
6. **СНОР** — без настройки температуры; диапазон времени: 10 сек — 4 мин (10 сек); диапазон скорости: 1–12 (6)
7. **TURBO** — без настройки температуры; время = 1 мин; скорость = 12
8. **ВЕС** - Максимальный вес = 5 кг; для перехода в режим взвешивания на другом экране коснитесь значка  в верхней части экрана; для сброса веса коснитесь символа «Тарел»; для выхода из режима взвешивания коснитесь символа «Конец».

Автоматические рецепты

(Рис. 7A-D на стр. 6-7)

- Экран глухоты для поиска рецептов — это «поиск по буквам A-Z (рис. 7A); проведите пальцем по экрану или коснитесь любой буквы внизу, чтобы найти нужный рецепт.
- Коснитесь значка,  чтобы изменить вид экрана с саранга по группам / типам, таким как супы, основные блюда, пустыни, салаты и т. д. (Рис. 7B); коснитесь значка,  чтобы вернуться к предыдущему просмотру.
- Для поиска рецептов по фразе коснитесь значка  и напишите любую фразу с помощью отображаемой клавиатуры.
- Чтобы проверить, есть ли какие-либо новые рецепты, нажмите значок  (обновление программного обеспечения; см. подробнее ==> Загрузить новые рецепты)
- Коснитесь значка ; чтобы проверить список избранных рецептов  или список истории  (последние просмотренные рецепты) — чтобы удалить любой рецепт из списка избранных рецептов или удалить историю, коснитесь значка .



- Для входа в каждый рецепт и просмотра подробной информации (рис. 7С) коснитесь изображения, назначенного рецепту.
- После ввода сведений о рецепте (Рис. 7С) на фотографии (слева) отображается время приготовления , время приготовления  и количество порции .
- Коснитесь значка <, чтобы вернуться к поиску и выбрать другой рецепт.
- Коснитесь значка, , чтобы добавить рецепт в список избранных.
- Коснитесь значка  для отображения списка ингредиентов; для отображения полного описания шагов коснитесь значка ; для получения специальных советов коснитесь значка ; для получения списка необходимых инструментов коснитесь значка .
- Чтобы начать приготовление блюда по рецепту, коснитесь значка ; прибор предоставит пошаговые инструкции (рис. 7D).
- Чтобы пропустить каждый шаг или вернуться к предыдущему шагу, коснитесь количества шагов, значков < или >, проведите пальцем по экрану или поверните ручку.
- Для проверки деталей (ингредиенты, описание этапов или советы) коснитесь значка .

Инструкции по эксплуатации

Ежедневное использование

При ежедневном использовании выполните следующие действия:

- Вставьте чашу (рис. 1.8) в базовый блок (рис. 1.11) — пометка «макс» должна находиться сзади.
- Подключите вилку к электрической розетке.
- Включите прибор с помощью главного выключателя (Рис. 1.10); отобразится главная страница (Рис. 2).
- Отрегулируйте общие настройки (рис. 3) или выберите рабочий режим на главной странице. Выполните действия, описанные в данном руководстве.
- Выберите необходимые принадлежности для обработки пищевых продуктов в соответствии с выбранным режимом работы и общими инструкциями (см. также ==> «Рекомендуемое использование»).

Примечание: Виски всегда следует использовать с лезвиями (рис. 8)

- После использования очистите прибор и принадлежности (см. ==> Очистка и техническое обслуживание).

Примечание: Чтобы извлечь паровую корзину: поместите мерную чашку в паз паровой корзины, поверните по часовой стрелке и извлеките корзину.

Советы по эксплуатации


Аксессуары	Цель	Параметры
Виски	Яичный белок Whip	Скорость: 4 Время: 2-4 мин
	Взбитые сливки	Скорость: 3 Время: 3-5 мин

Перемешивающие лопасти мешалки	Суп	Скорость: 1-2 Время: 1-90 мин Темп.: 100 °С
	Перемешивание	Скорость: 1-2 Время: 2-4 мин
	Другие ингредиенты, которые необходимо нагревать	Скорость: 1-2 Время: по мере необходимости Темп.: по мере необходимости
Лезвие	Нарезка мяса	Скорость: 8-12 Время: 30-60 сек.
	Ледяной сахар	Скорость: 8-12 Время: 10-20 с.
	Смеситель	Скорость: 8-12 Время: 1-2 мин
	Нарезка (лук, лук-шалот, сельдерей и т. д.)	Скорость: 5-7 Время: 15-60 сек.
	Фасоль, соя, орех, арахис, кофейная фасоль, миндаль	Скорость: 12 Время: 2-3 мин
Паровая корзина	Рис и т. д.	Время: 20-30 мин Пар: 1-2
Диск срезов	Срезы (только кухонный комбайн)	Скорость: 4-6 Время: 30-60 сек.
Пароварка	Рыба и т. д.	Время: 10-60 мин Пар: 2-3

Загрузить новые рецепты

Примечание: Новые рецепты обновляются во время обновления программного обеспечения. Для обновления требуется подключение к сети WiFi.

- Обновление программного обеспечения и загрузка нового рецепта возможны тремя способами:

1. Прикосновением к домашней странице «Загрузить новые рецепты» (рис. 2) ;
2. В меню настроек - раздел «О нас» (рис. 3);
3. Коснитесь значка  в режиме «Автоматические рецепты».

- Если вы хотите своевременно обновить программное обеспечение, после выбора одного из вышеуказанных методов нажмите «Подтвердить» и дождитесь загрузки и установочного обновления.

Примечание: Для получения дополнительной информации о шагах обновления см. ==> Настройка ==> Справка ==> Краткое руководство пользователя.

Очистка и техническое обслуживание

ВНИМАНИЕ! Перед хранением, очисткой и техническим обслуживанием всегда отключайте прибор от сети электропитания и охлаждайте его.

Не используйте водяной жиклер или пароочиститель для очистки и не проталкивайте прибор под водой, так как детали могут намочнуть, что может привести к поражению электрическим током.

ОПАСНОСТЬ ТРАВМЫ! При обращении с острыми режущими лезвиями во время очистки следует соблюдать осторожность.

Очистка

- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.



- Очистите охлажденную поверхность чаши слегка влажной тряпкой или губкой с небольшим количеством мягкого мыльного раствора.
- Очистите внешнюю поверхность главного блока и прикаснитесь к крику слегка влажной тканью
- Никогда не используйте абразивные губки или моющие средства, стальную шерсть или металлическую посуду для очистки внутренних или внешних частей прибора.
- Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, абразивы или хлорированные чистящие средства. Не используйте острые или заостренные предметы. Не используйте бензин или растворители!
- Избегайте контакта воды с электрическими компонентами.
- Аксессуары: Детали 1-7; 14-15. 20-24 можно мыть в посудомоечной машине.

Техническое обслуживание

- Регулярно проверяйте работу прибора, чтобы предотвратить возникновение проблем, которые могут привести к серьезным несчастным случаям.
- Как только вы почувствуете, что прибор работает неправильно или возникла проблема, прекратите его использование, выключите и обратитесь к поставщику.
- Все работы по техническому обслуживанию, установке и ремонту должны выполняться квалифицированными уполномоченными техническими специалистами или рекомендованы производителем.

Транспортировка и хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор уже отсоединен от электрической розетки и полностью остыл.
- Храните прибор в прохладном, чистом и сухом месте.
- Никогда не кладите тяжелые предметы на прибор, так как это может повредить его.
- Не перемещайте прибор во время работы. При перемещении отключайте прибор от источника питания и удерживайте его в нижней части.

Поиск и устранение неисправностей

Если прибор не работает должным образом, проверьте расвор в таблице ниже. Если вы все еще не можете решить проблему, обратитесь к поставщику/поставщику услуг.

Проблемы	Возможная причина	Возможное решение
Прибор не включается	Неправильное подключение к сети электропитания	Проверьте подключение к сети электропитания
Прибор работает (световая лампа ручки включена), но экран черный	Внутренняя неисправность электронной платы	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Программа не запускается	Ошибка принадлежности/запчастей	Следуйте рекомендациям на экране
Сенсорный экран не работает	Неисправность или повреждение сенсорного экрана	Обратитесь в авторизованный сервисный центр

Ручка не работает	Неисправность или повреждение ручки	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Чаша не нагревается / не работает	Чаша перегрелась	Сбросьте контроль температуры — с помощью белого переключателя сброса в нижней части камеры
Обновление невозможно	Ошибка WiFi	Проверьте подключение к сети Wi-Fi

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.









HENDI

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 Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 6274 200 10

Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment 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.

1208, 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: Prizdržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.

CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

HU: Változások, nyomtatási és beállítási hibák fenntartva.

UA: Помилки в друку та друку збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.

LT: Pakeitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.

PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.

ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.

SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.

DK: Ændringer, udskrivning og 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.