



HENDI

Tools for Chefs

HendiChef IPC multi-purpose food processor

HendiChef IPC urządzenie multifunkcyjne

221761



EN: You should read this user manual carefully before using the appliance.

DE: Sie sollten diese Bedienungsanleitung sorgfältig lesen, bevor Sie das Gerät verwenden.

PL: Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

RO: Ar trebui să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza aparatul.

RU: Перед использованием прибора внимательно прочтите это руководство пользователя.

GR: Πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

CZ: Před uvedením spotřebiče do provozu byste si měli pečlivě přečíst návod k použití.



EN: Keep these instructions with the appliance.
DE: Bewahren Sie diese Anweisungen zusammen mit dem Gerät auf.
PL: Przechowuj tę instrukcję razem z urządzeniem.
RO: Păstrați aceste instrucțiuni la aparat.
RU: Храните эти инструкции вместе с прибором.
GR: Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες στη συσκευή.
CZ: Tyto pokyny uschovejte u přístroje.



EN: For indoor use only.
DE: Nur für den Innengebrauch.
PL: Tylko do użytku w pomieszczeniach.
RO: Numai pentru uz interior.
RU: Только для использования внутри помещений.
GR: Μόνο για εσωτερική χρήση.
CZ: Pouze pro vnitřní použití.



CONTENTS


1. SAFETY REGULATIONS	3
2. SPECIAL SAFETY REGULATIONS	4
3. INTENDED USE	5
4. PRODUCT DESCRIPTION	6
5. INSTALLATION AND SET-UP BEFORE USE	9
6. CONTROL PANEL OVERVIEW	13
7. HOW TO USE THE WHISK	16
8. SUGGESTED USAGE	16
9. CARE AND CLEANING	17
10. TECHNICAL DATA	18
11. RESET TEMPERATURE CONTROL	18
12. ACCESSORIES OVERVIEW	19
13. FIRMWARE UPDATE	20
14. GROUNDING INSTALLATION	20
15. WARRANTY	20
16. DISCARDING & ENVIRONMENT	20



Dear Customer,

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

1. Safety regulations

- 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 away from water and other liquids. In the event the appliance falls into water, immediately remove the power plug from the socket. 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 with wet or damp hands.
-  **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance by yourself, repairs are only to be conducted by qualified personnel.
- **Never use a damaged appliance!** When it's damaged, disconnect the appliance from the socket and contact the retailer.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids.
- Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. When damaged it must be replaced by a 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.
- Make sure that the power cord and/or extension cord do not 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 source.
- Turn off the appliance before unplugging it from the socket.
- 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.
- Do not use any extra devices that are not supplied together with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Never use accessories other than those 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.


EN



- 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 power cord out of reach of children.
- **WARNING: ALWAYS** switch off the appliance and unplug from power socket before cleaning, maintenance or storage.

2. Special Safety Regulations

- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Keep body parts, jewelry and loose clothing away from moving parts and fitted tools/attachments.
- Always remove the blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
- Do not exceed the maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking. In particular the bowl, lid and tools as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
- Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use a work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the bowl particularly when removing the lid or filler cap.
- Do not remove the lid or filler cap whilst liquid is boiling.
- Always close the filler cap when using the chopping function.
- Never operate the appliance in the cook mode with the bowl empty.
- Do not use the blender lid to operate the processor. This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge.
- Do not position below overhanging cupboards.
- For the correct and safe operation ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.
- **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 by the utility.
- Always ensure food is thoroughly cooked and is piping hot before eating.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- **Warning:** Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

- The maximum load for blending function was 1200 g carrots / 1800 g water.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- The appliance is only to be used with the stand provided.
- Do not disassemble the base of cup (including handle enclosure), it's not for user maintenance.
-  Surfaces are liable to get hot during use.
- For how to clean the surfaces in contact with food please refer the paragraph of Care and Cleaning.
- **CAUTION: Ensure that the appliance is switched off before removing it from the stand.**
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

3. Intended use

This multifunction appliance is designed for commercial or household use.

Appliance is designed only 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

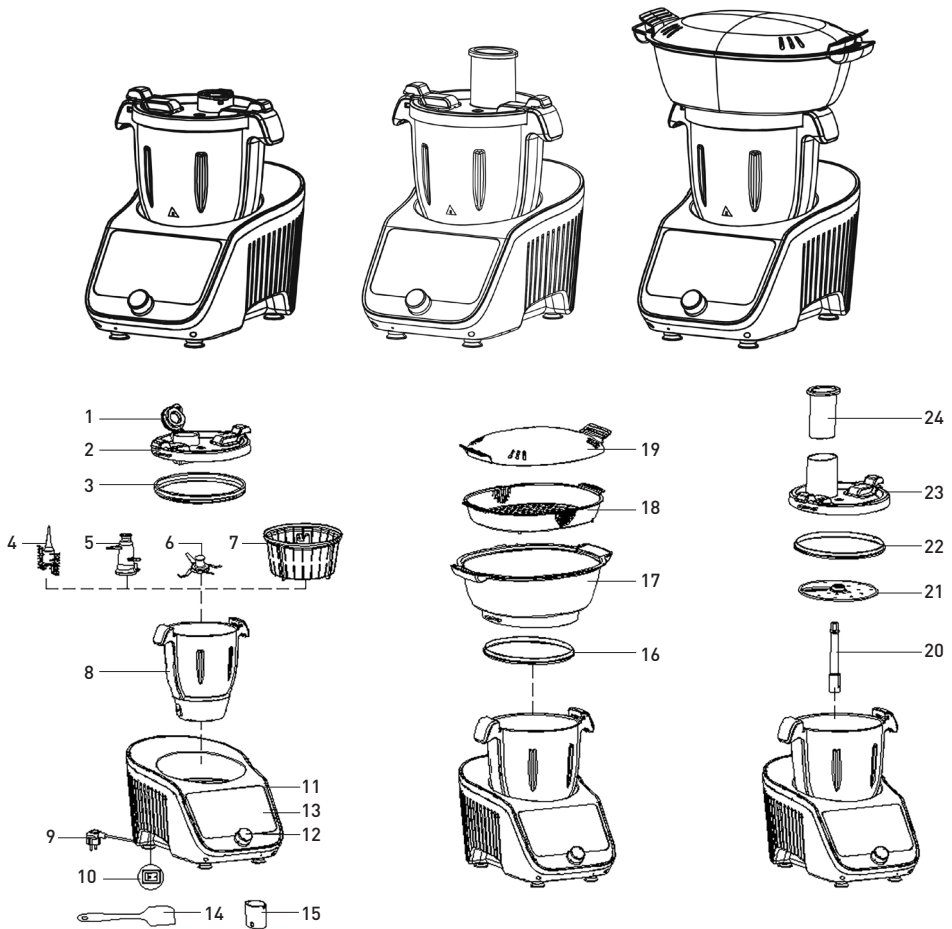
for weighing products.

Any other use is considered as not in accordance with the intended purpose. The manufacturer and / or seller are not responsible for the consequences of using the appliance contrary to its intended use. Only the user is responsible for such consequences.



4. Product description

4.1. Overview and parts



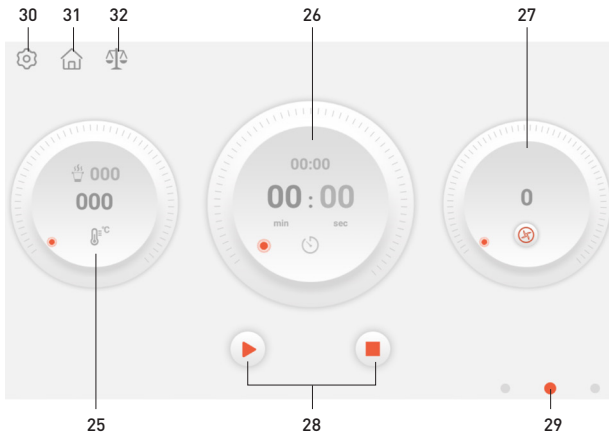
EN

No.	name	No.	name	No.	name
1	Filler cap	9	Power cord	17	Steamer basket, deep
2	Blender Lid	10	Main switch	18	Steamer basket, shallow
3	Blender lid seal	11	Base unit	19	Lid for steamer basket
4	Whisk	12	Knob	20	Driving shaft
5	Stir paddle	13	Display screen	21/21A	Slicer/shred
6	Blade	14	Spatula	22	Seal for FP lid
7	Steam basket	15	Measuring cup	23	FP lid
8	Blender jug	16	Seal of deep steamer basket	24	Pusher



4.2. Display and control panel

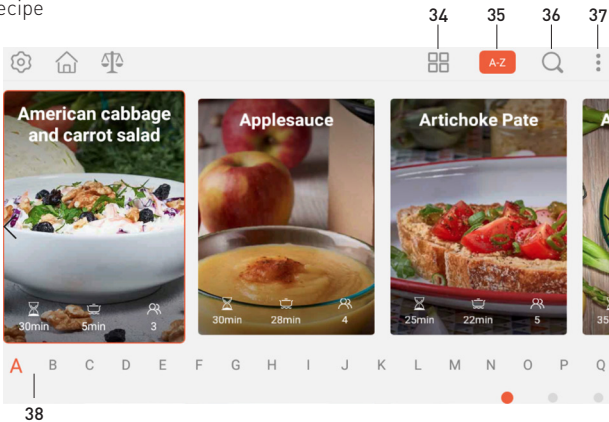
a) User interface – manual settings



b) User interface – auto programs

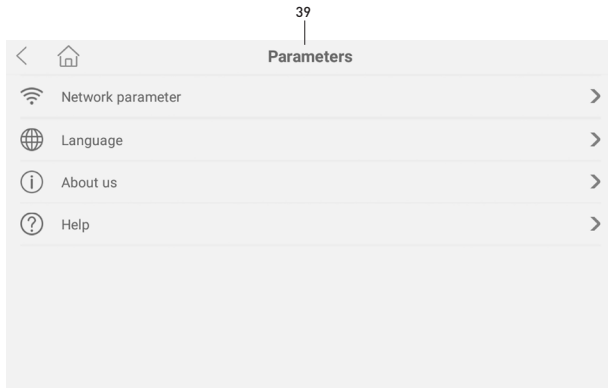


c) User interface - recipe



EN

d) User interface - setup



e) User interface – home page

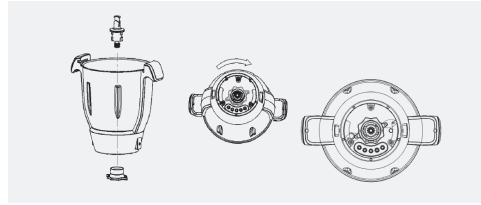


EN

No.	name	No.	name	No.	name
25	Temperature Button	32	Weight Button	39	Setup UI
26	Timer Button	33	Function Button	40	Recipes UI
27	Speed Button	34	Sort managment	41	DIY UI
28	Star/Pause/Stop Button	35	A-Z	42	Auto program UI
29	Interface shift dot	36	Search Button	43	Download UI
30	Setup Button	37	More Button		
31	Home Button	38	A-Z button		



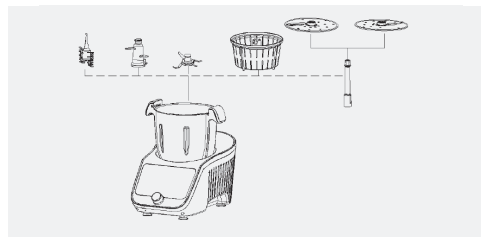
5. Installation and set-up before use



Place the drive shaft correctly locked into the jug.

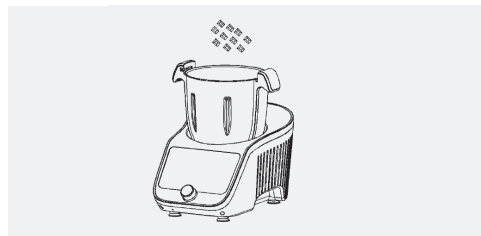


Insert the Jug into the Main Unit. Press down firmly to lock into place. (LOGO in front), Max in back).

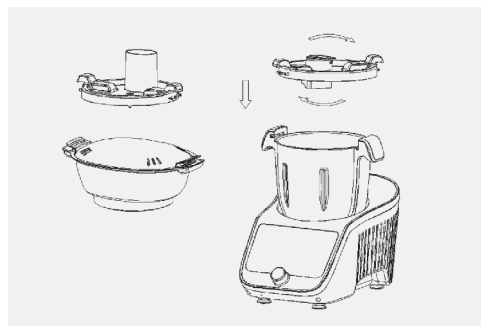


Choose difference accessories for difference cooking purpose. **Note: The whisk should be used with the blade.**

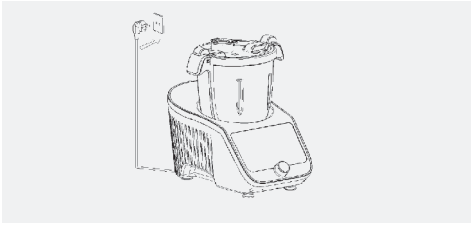
EN



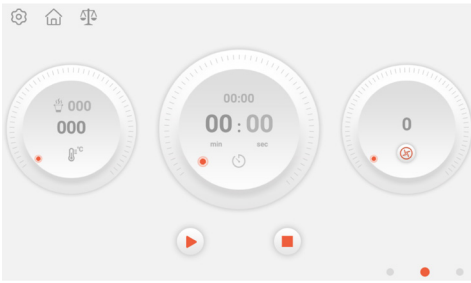
Add the ingredients or water to the jug. If need food processor function. Then you need to attach food processor lid and put ingredients directly through food dispenser.




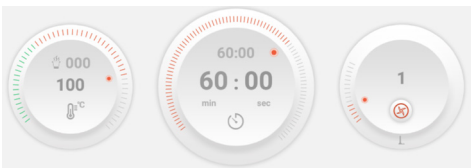
Attach the Blend lid, or Food Processor lid or Steamer.







Plug your Power cord into the main base then, Switch on. When main base has the Power cord, not assemble the Power cord.

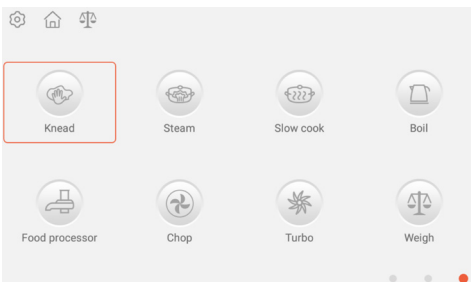
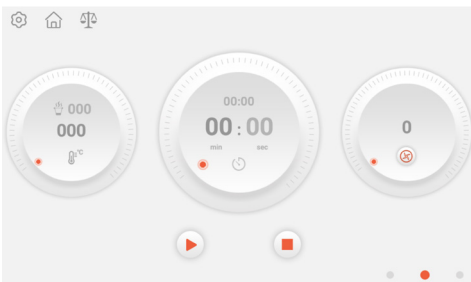



Slide the corresponding icon or rotate the knob to set the temperature, time and speeds. Click the minute or second in the time icon to quickly set the exact time. Reverse function: Click the icon  for shift rotating direction.




Click  after set the temperature, time and speed to start, then the icon will change to , **the machine is working now**. Click  or push button in knob to pause working, click  or continuously press the push button in knob to stop working and exit the program.

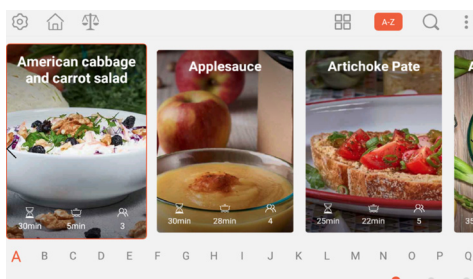
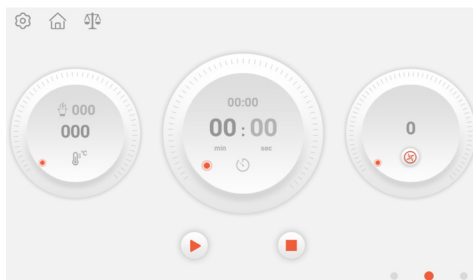
EN










By sliding left direction in screen or click the right dot in red circle or turn the knob in clockwise to go to common function menu. Click the  or click the middle dot in red circle to go back to the initial step for reset.

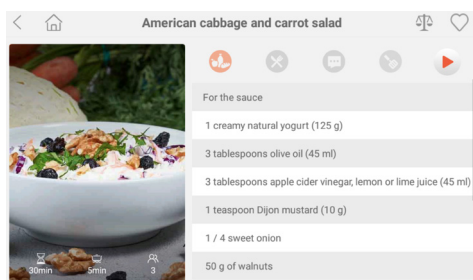


Click the function icon in common function menu to go to the corresponding screen interface. Start working after completing the step 7 and 8. Click  to exit this interface. This icon is for steaming.





By sliding right in screen or click the left dot in red circle or turn the knob in anticlockwise to go to recipe menu. Click the  or click the middle dot in red circle to go back to the initial step for reset.

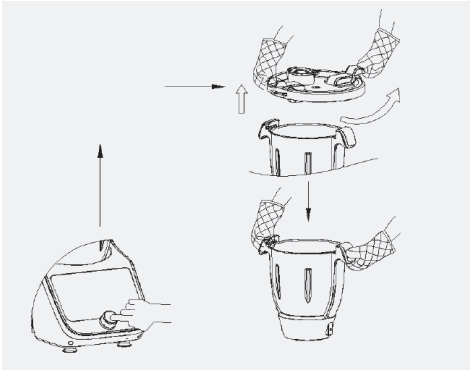
Click the recipe photo, enter into recipe interface, click , , ,  to check all the recipe details. Click  to start and  for favourite collection.



EN

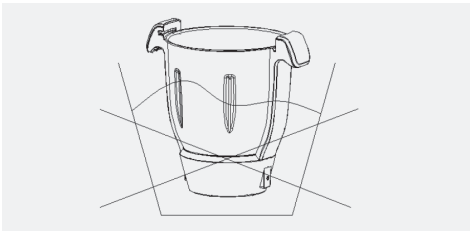


The recipe has pre-set parameter. Click  to start. The number in red circle stand for each working step, click  to check all the recipe details.



After cooking, Screen will shows end. Press the rotary knob and it will stop cooking. If you want to suspend during cooking. Press the rotary knob. Then press again and the cooker will continue cooking. The cooker will stop cooking if you long press the rotary knob.

EN

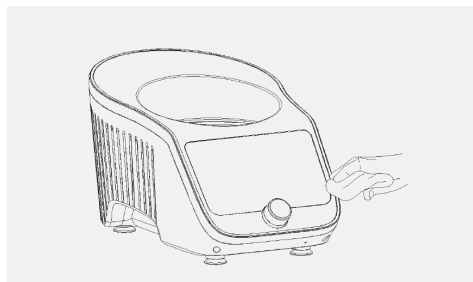


Blender jug can be washed by dry dishcloth or wash it with water. But do not immersed in water; Do not put it into the dish-washing machine.














Accessories which can put into dishwasher.





Clean the main unit.


6. Control panel overview

Number	Icon	Function description
12	 Rotary knob	<ol style="list-style-type: none"> 1. Can be used to setting temperature, time, speed; or UI, Auto program, recipe. 2. Press the knob and the cooker will suspend when cooking. It will continue cooking if your press again. Or confirm your choice. 3. Long push the knob and the cooker will stop cooking. 4. Press the knob after finish all setting and the cooking will start cooking. 5. It will automatically cancel if you long push the knob during setting. 6. When finish cooking, Press the knob and the cooker will into standby mode.
27.1		<p>Reverse</p> <p>The speed rang: 1-3</p>
27.2		<p>Speed: Click , to shift between clockwise and reverse.</p> <p>Speed range:</p> <ul style="list-style-type: none">  Range: 1-3  Range: 1-4  Range: 1-12 <p>Slide the picto or rotate the knob to set the speed</p>
26		<p>Display set time parameter: 0-90 minute</p> <p>Operation time display: 0-90 minute</p> <p>Click and set min or sec, slide or rotate the knob to set time.</p>
25.1		<p>Display set temp parameter.</p> <p>Temp rang: 37-130°C</p> <p>After setting 37° next value is 40°, in intervals of 5°.</p> <p>Click and slide the picto or rotate the knob to set the temp</p>
25.2		Close/Open Icon
25.3		Food /ingredients temp. After 37° next value is 40°, in intervals of 5°.

EN



28  Button:  start;  pause;  stop

30  Setup Button: set or check robot cook info including: WiFi set-up, system version, language ,etc.

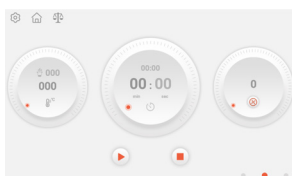
31  Home page

32  Weight button

33.1



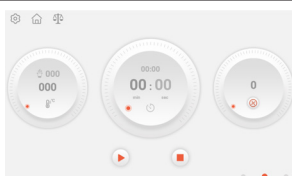
Knead:
Time: 3 (Range: 2-4) minutes
Temp: 000 (Range: 000-37) °C
Speed: 1 (Range: 1-2)



33.2



Steam:
Time: 20 (Range: 1-60) minutes
Steam flow: Fast/Medium/Slow
Time count down starts form 95°C

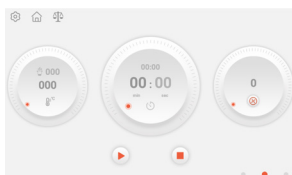


EN

33.3



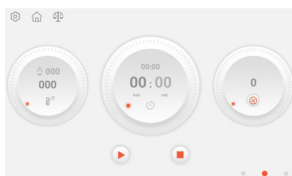
Slow Cook
Time: 60 (Range: 10-90) minutes
Temp: 100 (Range: 60-100) °C
Speed: 1 (Range: 1-3)



33.4



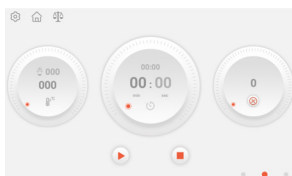
Boil
Temp: 100 (Range: 60-100) °C



33.5



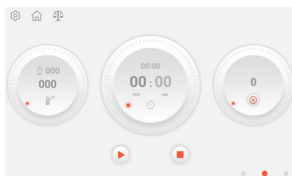
Food Processor
Time: 30 (Range: 10-60) seconds
Speed: 5 (Range: 4-6)





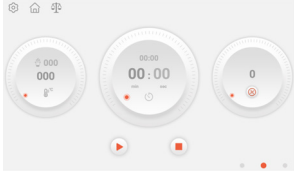















33.6



Chop
Time: 10 s (Range: 10 s - 4 m)
Speed: 6 (Range: 1-12)

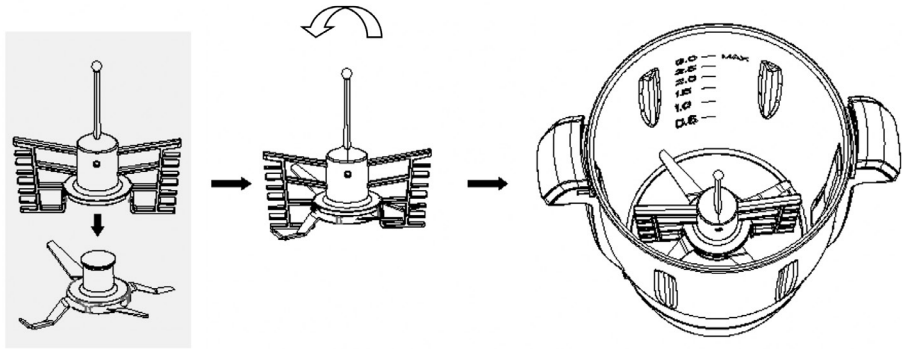


33.7		Turbo Time: 60 s Speed: 12 Press  or Press Knob and release to stop	
33.8		Weight Max 5 kg 5 g interval	
33.8.1		Tare	
33.8.2		End weighing	
34		Sort management	
35		A-Z	
36		Search	
37		More: Favourite collection recipe and history	
44		Exit	
45		Favourite recipe/History	
46		Ingredients Picto	
47		Cooking step	
48		Chef's tips	
49		Accessories Picto	
50		Check recipe info including	

During standby mode, white and red lights flash. Red light underneath Knob is on when temperature is beyond 60°C, and white light is on when temperature is below 60°C (at any working mode).

7. How to use the whisk

Put whisk into blade slot and rotate to fix. Then, put it in the pot.



8. Suggested usage

Function	Accessory	Method			Maximum cooking ingredients in one time
		Speed	Time		
Meat Chopping	Chopping blade	8-12	30 – 60 s		800 g beef/pork without bone/tendon
Ice Crush	Chopping blade	8-12	10 – 20 s		800 g ice cube
Blender	Chopping blade	12	1 min		Maximum capacity: 3000 ml 1200 g carrot, 1800 g water
Chopping (Onion, Shallot, Celery, etc)	Chopping blade	5	15 – 30 s		800 g
Kneading	Chopping blade	1	2 min		500 g flour + 250 g water + 20 g oil
Slices, Shreds (Carrot, Cucumber, Potato)	Slices discs	5-6	30 s		800 g
Soup	Stir paddle	1	Choose Soup function. Or you can setting the proper time, speed, temperature by your own.		Maximum capacity: 3000 ml

9. Care and cleaning

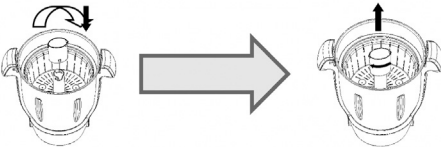


- Always switch off and unplug power cord before cleaning. Please use dry and soft cloth to clean power cord.
- Remove the lid and tool from the bowl before cleaning.
- Power unit wipe with a damp cloth, then dry. Never use abrasives or immerse in water. Do not wash them with water or put it into the dish-washing machine.
- Blender jug can be washed by dry dishcloth or wash it with water, but do not immersed in water. Do not put it into the dish-washing machine.
- When there is burn mark on blender jug bottom, put some citric acid or lemons into water, heat 5-7 minutes, then remove the burn mark with a mop.
- Bowl/stirring/paddle/blade: Wash the parts, then dry thoroughly. If food sticks or burns on the inside of the bowl, remove as much as possible using a spatula. Fill the bowl with warm soapy water and allow to soak. Remove any stubborn deposits using a cleaning brush. Any discolouration of the bowl will not affect its performance.
- Lid, Measuring cup, Blade, Mixing paddle, Steam basket, Steamer. etc. all above photo accessories can be washed by dish-washing machine.

EN



Metal brush, nylon brush, household cleaner, diluent, cleaning products will damage the surface of product structure.



How to take out steam basket:

Put measuring cup into steam basket slot and rotate to fix. Then, take out.



10. Technical data

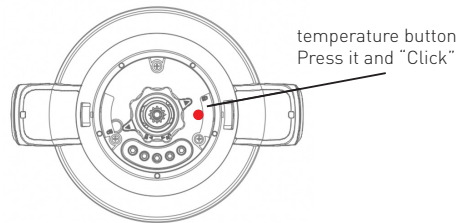
Code	221761
Rated voltage	230V, 50-60Hz
Heating power	1000 W
Motor power	1000 W
Mixing power	1400 W
Bowl capacity	3,0 l/ 4,5 l (maks.)
WiFi frequency	2400-2483,5 MHz
WiFi max transmitted power (with antenna gain)	20 dBm
Modulation mode	OFDM, CCK
Antenna gain	2,0 dbi

Note: If you are Having a problem with your appliances with cannot be solved by above mentioned, please contact authorised service.



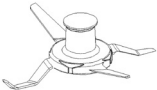


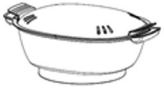
11. Reset temperature control

EN

When over temperature the Jug does not work, you can Press the temperature button to reset temperature control, after cooling the Jug, the Jug can work.



12. Accessories overview

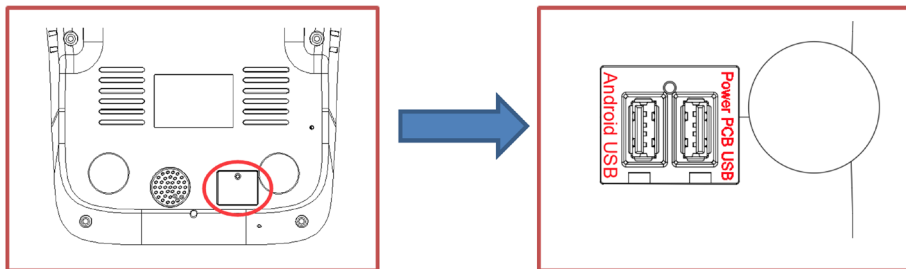
Key part	Function	Speed	Time	Temperature
	Whip egg white	4	2-4 min	-
	Whip cream	3	3-5 min	-
	Soup	1-2	1-90 min	100 °C
	Kneading	1-2	2-4 min	-
	Other ingredients that need to heat	1-2	As per need	As per need
	Meat chopping	8-12	30-60 s	-
	Ice crush sugar	8-12	10-20 s	-
	Blender	8-12	1-2 min	-
	Chopping (onion, shallot, celery etc.)	5-7	15-60 s	-
	Bean, soybean, nut, peanut, coffee bean, almond	12	2-3 min	-
	Rice, etc.	-	20-30 min	Steam program: Small/Middle
	Slices	4-6	30-60 s	Only food processor program
	Fish, etc.	-	10-60 min	Steam program: Middle/Big

EN



13. Firmware update

- Contact with qualified maintenance personnel for service.
- Put machine bottom upwards, unscrew the cover of USB.
- Put the dedicated USB into socket of Power USB or Android USB and connect dedicated update firmware.
- Screw cover after update firmware is completed.



14. 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 that has a grounding wire and grounded plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

EN

15. 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.

16. 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 re-

sources 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.





INHALTSVERZEICHNIS


1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	23
2. BESONDERE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	24
3. BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG.....	25
4. PRODUKTBESCHREIBUNG	26
5. INSTALLATION UND EINRICHTUNG VOR GEBRAUCH	29
6. ÜBERSICHT ÜBER DIE SYSTEMSTEUERUNG	33
7. WIE MAN DEN SCHNEEBESEN BENUTZT	36
8. EMPFOHLENE VERWENDUNG	36
9. PFLEGE UND REINIGUNG	37
10. TECHNISCHE DATEN.....	38
11. TEMPERATURREGELUNG ZURÜCKSETZEN	39
12. ZUBEHÖR ÜBERSICHT	39
13. FIRMWARE- UPDATE	40
14. ERDUNGSINSTALLATION.....	40
15. GARANTIE.....	40
16. ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ.....	41



Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für den Kauf dieses HENDI Gerät. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und achten Sie besonders auf die unten aufgeführten Sicherheitsvorschriften, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal installieren und verwenden.

1. Sicherheitsvorschriften

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, für den es entworfen wurde, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Bedienung und unsachgemäße Verwendung verursacht werden.
- Halten Sie das Gerät und den elektrischen Stecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Falls das Gerät in Wasser fällt, entfernen Sie sofort den Netzstecker von der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es von einem zertifizierten Techniker überprüft wurde. Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen führt zu lebensbedrohlichen Risiken.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.
- Legen Sie keine Objekte in das Gehäuse der Appliance ein.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
-  **Gefahr eines elektrischen Schlags!** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, Reparaturen sind nur von qualifiziertem Personal durchzuführen.
- **Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät!** Wenn es beschädigt ist, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und wenden Sie sich an den Händler.
- **Warnung!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Halten Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Kabel auf Beschädigungen. Bei Beschädigung muss es durch einen Dienstleister oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit scharfen oder heißen Gegenständen in Beruhung kommt und halten Sie es von offenem Feuer fern. Ziehen Sie niemals das Netzkabel, um es von der Steckdose zu trennen, ziehen Sie stattdessen immer den Stecker.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und/oder das Verlängerungskabel keine Auslosegefahr verursachen.
- Lassen Sie die Appliance während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
- **Warnung!** Solange sich der Stecker in der Steckdose befindet, wird das Gerät an die Stromquelle angeschlossen.
- Schalten Sie die Appliance aus, bevor Sie sie vom Sockel trennen.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine leicht zugängliche Steckdose an, so dass das Gerät im Notfall sofort abgenommen werden kann.
- Tragen Sie das Gerät niemals an der Schnur.

DE



- Verwenden Sie keine zusätzlichen Geräte, die nicht zusammen mit der Appliance geliefert werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit der Spannung und Frequenz an, die auf dem Etikett des Gerätes angegeben ist.
- Verwenden Sie niemals anderes Zubehör als das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und Zubehör.
- Dieses Gerät sollte nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder von Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnisnahme betrieben werden.
- Dieses Gerät sollte unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- **ACHTUNG:** Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie es vor der Reinigung, Wartung oder Lagerung von der Steckdose ab.

2. Besondere Sicherheitsvorschriften

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich im Gebrauch bewegen.
- Halten Sie Körperteile, Schmuck und lose Kleidung von beweglichen Teilen und montierten Werkzeugen / Aufsätzen fern.
- Entfernen Sie immer die Klinge, bevor Sie den Inhalt aus der Schüssel gießen.
- Halten Sie Hände und Utensilien von der Schüssel fern, während Sie an die Stromversorgung angeschlossen sind.
- Überschreiten Sie nicht den auf der Innenseite der Schüssel angegebenen maximalen Füllstand.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie einen Teil des Geräts handhaben oder berühren, wenn Sie es im Kochmodus oder nach dem Kochen verwenden. Insbesondere die Schüssel, der Deckel und die Werkzeuge, da sie noch lange nach dem Ausschalten des Geräts HEISS bleiben.
- Verwenden Sie die Griffe, um die Schüssel zu entfernen und zu tragen. Verwenden Sie beim Umgang mit der heißen Schüssel und den heißen Werkzeugen Ofenhandschuhe.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt lange nach dem Aufheizen heiß. Gehen Sie beim Umgang mit der Arbeitsfläche vorsichtig vor und verwenden Sie eine Arbeitsflächenschutzmatte, wenn Sie die Schüssel auf wärmeempfindliche Oberflächen stellen.
- Achten Sie besonders beim Entfernen des Deckels oder des Einfülldeckels darauf, dass kein Dampf aus der Schüssel austritt.
- Entfernen Sie nicht den Deckel oder den Einfülldeckel, während die Flüssigkeit kocht.
- Schließen Sie immer den Einfülldeckel, wenn Sie die Hackfunktion verwenden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Kochmodus mit leerer Schüssel.
- Verwenden Sie nicht den Mixerdeckel, um den Prozessor zu betreiben. Dieses Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus übermäßiger Kraft ausgesetzt wird.

- Wenn Sie dieses Gerät verwenden, stellen Sie sicher, dass es auf einer ebenen Fläche vom Rand entfernt positioniert ist.
- Nicht unter überhängenden Schränken positionieren.
- Stellen Sie für einen korrekten und sicheren Betrieb sicher, dass der Schüsselboden und die Temperatursensoren vor dem Kochen sauber und trocken sind.
- **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Rücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt werden oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Essen gründlich gekocht und heiß ist, bevor Sie es essen.
- Lebensmittel sollten kurz nach dem Kochen gegessen oder schnell abgekühlt und dann so schnell wie möglich gekühlt werden.
- **Warnung:** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die scharfen Schneidklingen übergeben, die Schüssel leeren und während der Reinigung.
- Die maximale Beladung für die Mischfunktion betrug 1200 g Karotten / 1800 g Wasser.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gegossen wird, da diese aufgrund eines plötzlichen Dampfens aus dem Gerät ausgestoßen werden kann.
- Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Ständer verwendet werden.
- Zerlegen Sie den Boden des Bechers (einschließlich des Griffgehäuses) nicht, er dient nicht der Wartung durch den Benutzer.
-  Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- For how to clean the surfaces in contact with food please refer the paragraph of Care and Cleaning.
- **VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es vom Ständer nehmen.**
- **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.**

3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Multifunktionsgerät ist für den gewerblichen oder privaten Gebrauch konzipiert .

Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Halbfertigprodukten oder Fertiggerichten (nur für die Verarbeitung von Lebensmitteln)

vorgesehen, einschließlich Zerkleinern, Schneiden, Mixen, Mischen, Kneten, Dämpfen, Kochen,

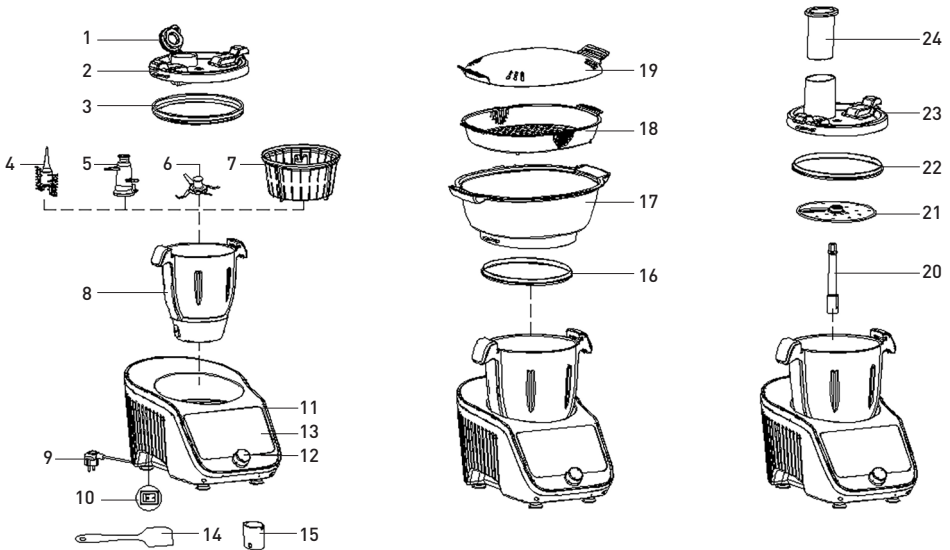
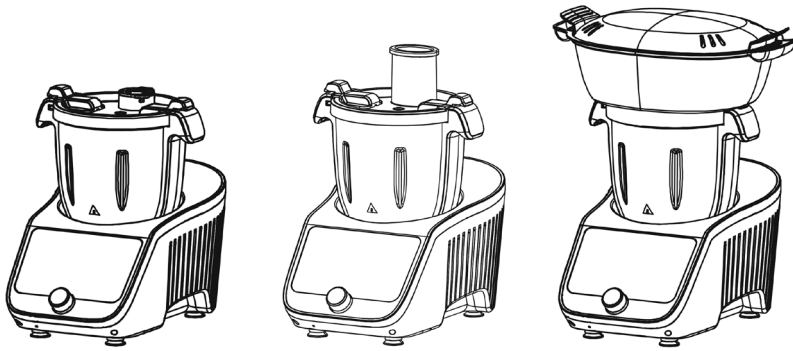
Mischen und Braten von Sous Vide. Das Gerät kann auch zum wiegen von Produkten verwendet werden.

Der Hersteller und / oder Verkäufer haften nicht für die Folgen einer Verwendung des Geräts, die dem Verwendungszweck widerspricht. Für solche Folgen ist nur der Nutzer verantwortlich.



4. Produktbeschreibung

4.1. Übersicht und Teile



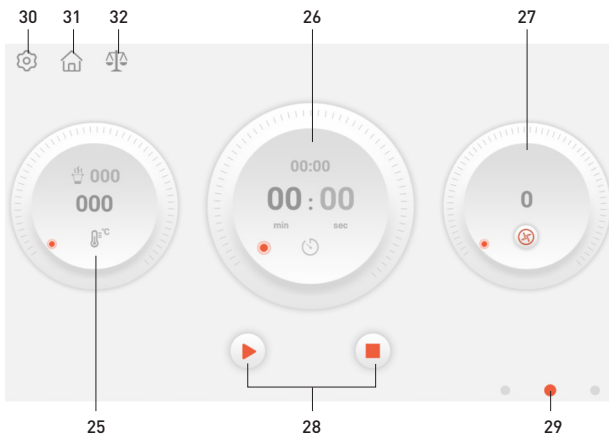
DE

Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Einfüllverschluss	9	Netzkabel	17	Dampfkorb, tief
2	Mixerdeckel	10	Hauptschalter	18	Dampfkorb, flach
3	Mixerdeckeldichtung	11	Grundeinheit	19	Deckel für Dampfkorb
4	Schneebesen	12	Knopf	20	Antriebswelle
5	Paddel umrühren	13	Anzeigebildschirm	21/21A	Zerkleinerer
6	Klinge	14	Spatel	22	Dichtung für FP-Deckel
7	Dampfkorb	15	Messbecher	23	FP Deckel
8	Mixbecher	16	Siegel des tiefen Dampfkorbs	24	Pusher



4.2. Anzeige- und Steuertafel

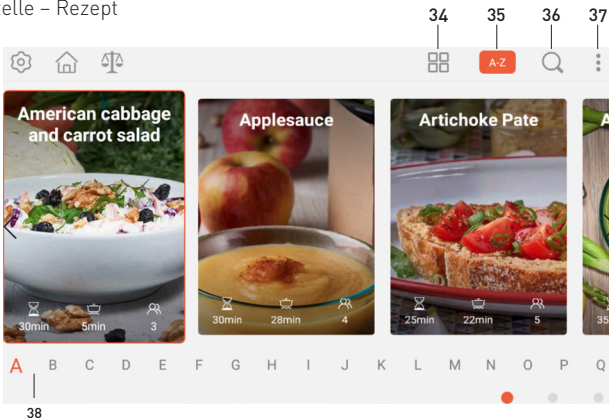
a) Benutzerschnittstelle - Manuelle Einstellungen



b) Benutzerschnittstelle - Auto Programme



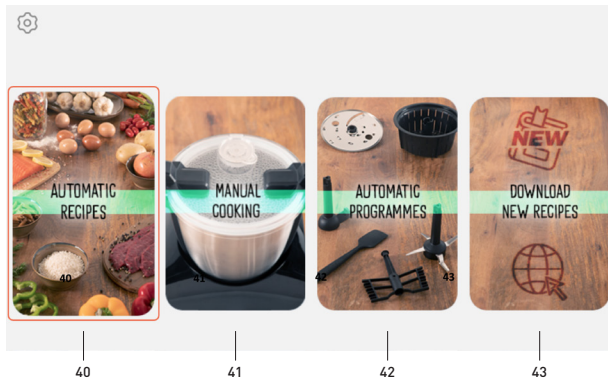
c) Benutzerschnittstelle - Rezept



d) Benutzerschnittstelle – Setup



e) Benutzerschnittstelle – zu Hause Seite



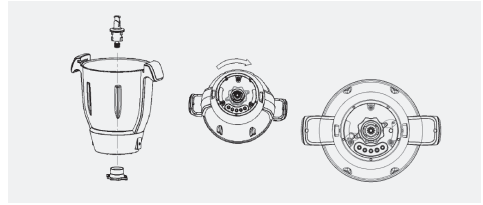
DE

Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
25	Temperaturknopf	32	Gewichtstaste	39	Benutzeroberfläche einrichten
26	Timer-Taste	33	Funktionstaste	40	Benutzeroberfläche - Rezept
27	Geschwindigkeitstaste	34	Sortierverwaltung	41	Benutzeroberfläche - Manuelle Einstellungen
28	Stern / Pause / Stopp-Taste	35	AZ	42	Eine Uto-Programm-Benutzeroberfläche
29	Schnittstellenverschiebungspunkt	36	Suchschaltfläche	43	Laden Sie die Benutzeroberfläche herunter
30	Setup-Schaltfläche	37	Mehr Button		
31	Home Button	38	AZ-Taste		



5. Installation und Einrichtung vor Gebrauch

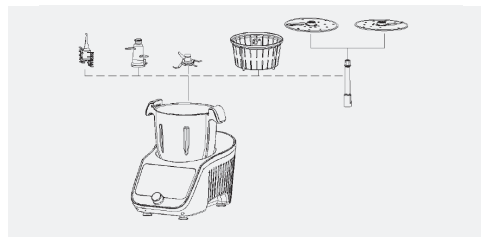
Setzen Sie die Antriebswelle richtig in den Krug ein.



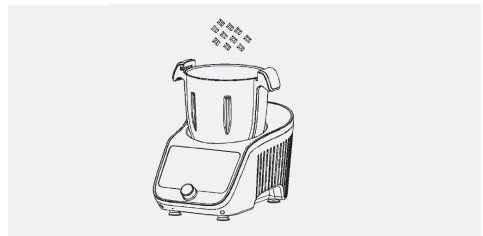
Setzen Sie den Krug in die Haupteinheit ein. Drücken Sie fest nach unten, um einrasten zu können (LOGO vorne, Max hinten).



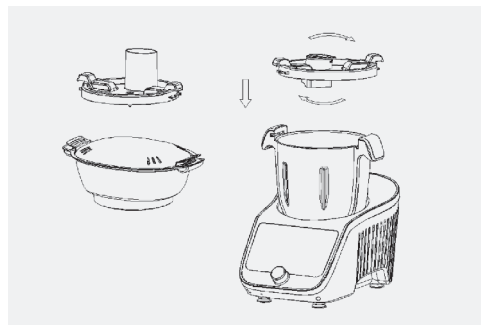
Wählen Sie Differenzzubehör für unterschiedliche Kochzwecke. **Hinweis: Der Schneebesen sollte mit dem der Klinge verwendet werden.**



Geben Sie die Zutaten oder das Wasser in den Krug. Wenn Sie eine Küchenmaschine benötigen. Dann müssen Sie den Deckel der Küchenmaschine aufsetzen und die Zutaten direkt durch den Lebensmittelspender geben.

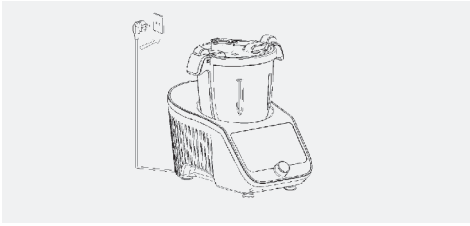


Bringen Sie die Mischung Deckel oder Küchenmaschine Deckel oder Dampfer

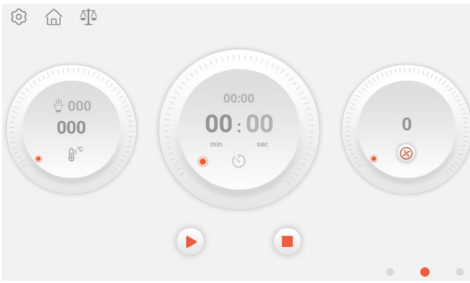


DE

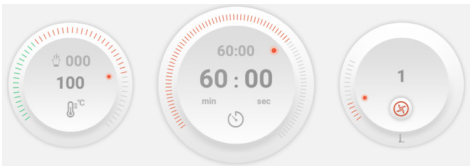




Stecken Sie Ihr Netzkabel in die Hauptbasis dann einschalten Wenn die Hauptbasis das Netzkabel hat, montieren Sie das Netzkabel nicht.

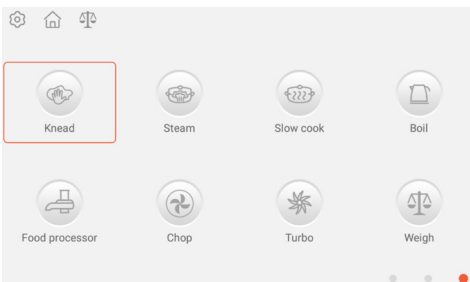
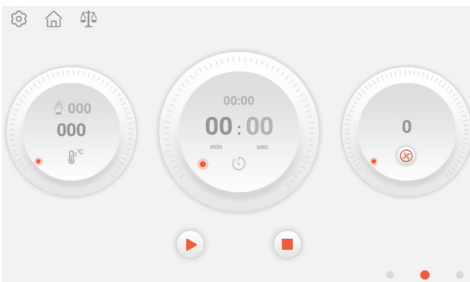


Schieben Sie das entsprechende Symbol oder drehen Sie den Knopf, um Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit einzustellen. Klicken Sie im Zeitsymbol auf die Minute oder Sekunde, um schnell die genaue Zeit einzustellen. Reverse - Funktion : Klicken Sie auf das Symbol für Schaltdrehrichtung.



Klicken Sie nach dem Einstellen von Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit, um zu starten, Das Symbol ändert sich dann zu , **die Maschine arbeitet jetzt**. Klicken , oder drücken Sie die Taste im Knopf, um die Arbeit zu unterbrechen. Klicken Sie oder drücken Sie kontinuierlich die Taste im Knopf, um die Arbeit zu beenden und das Programm zu beenden.


DE

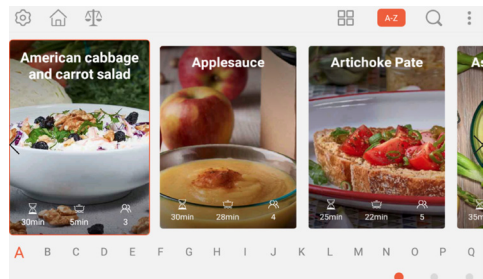
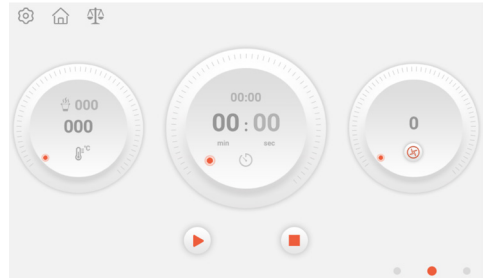



Schieben Sie den Bildschirm nach links oder klicken Sie auf den rechten Punkt im roten Kreis oder drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um zum allgemeinen

Funktionsmenü zu gelangen. Klicken Sie auf den oder den mittleren Punkt im roten Kreis, um zum ersten Schritt zum Zurücksetzen zurückzukehren.









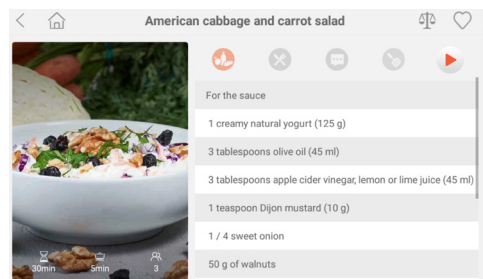
Klicken Sie auf das Funktionssymbol im allgemeinen Funktionsmenü, um zur entsprechenden Bildschirmoberfläche zu gelangen. Beginnen Sie mit der Arbeit, nachdem Sie die Schritte 7 und 8 ausgeführt haben. Klicken Sie  um diese Schnittstelle zu beenden. Dieses Symbol dient zum Dämpfen.





Schieben Sie den Bildschirm nach rechts oder klicken Sie auf den linken Punkt im roten Kreis oder drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um zum Rezeptmenü zu gelangen. Klicken Sie  Sie auf den oder den mittleren Punkt im roten Kreis, um zum ersten Schritt zum Zurücksetzen zurückzukehren.

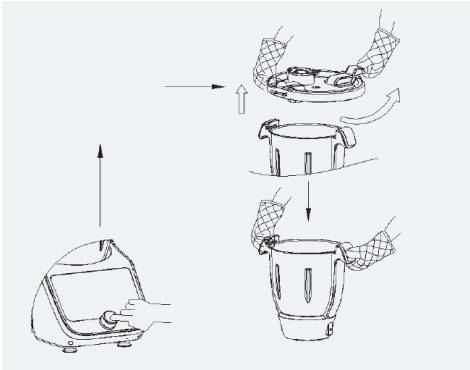
DE

Klicken Sie auf das Rezeptfoto, rufen Sie die Rezeptoberfläche auf und klicken Sie    , um alle Rezeptdetails zu überprüfen. Klicken Sie  zum Starten und  für favo u Ritus Sammlung.



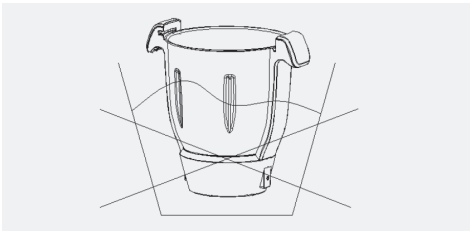


Die Rezeptur hat den Vor - eingestellten Parameter. Klicken Sie  hier, um zu beginnen. Die Zahl im roten Kreis steht für jeden Arbeitsschritt. Klicken Sie  hier, um alle Rezeptdetails zu überprüfen.



Nach dem Garen zeigt der Bildschirm das Ende an. Drücken Sie den Drehknopf und der Garvorgang wird beendet. Wenn Sie während des Garvorgangs anhalten möchten. Drücken Sie den Drehknopf. Drücken Sie dann erneut und der Herd kocht weiter. Der Herd hört auf zu kochen, wenn Sie den Drehknopf lange drücken.

DE

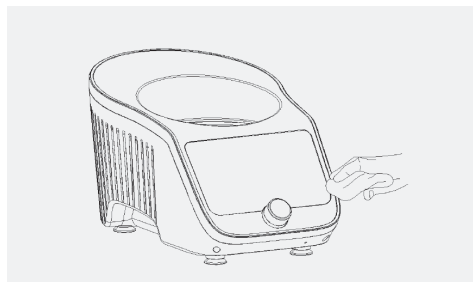


Der Mixbecher kann mit einem trockenen Geschirrtuch oder mit Wasser gewaschen werden. Tauchen Sie ihn jedoch nicht in Wasser. Stellen Sie es nicht in die Spülmaschine.












Zubehör, das in die Spülmaschine gestellt werden kann.





Reinigen Sie das Hauptgerät.

6. Übersicht über die Systemsteuerung

Nummer	Symbol	Funktionsbeschreibung
12	 Drehkopf	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kann zum Einstellen von Temperatur, Zeit, Geschwindigkeit oder Benutzeroberfläche verwendet werden. Automatisches Programmieren, Rezept. 2. Drücken Sie den Knopf und der Herd wird beim Kochen angehalten. Wenn Sie erneut drücken, wird der Garvorgang fortgesetzt. Oder bestätigen Sie Ihre Wahl. 3. Wenn Sie den Knopf lange drücken, hört der Herd auf zu kochen. 4. Drücken Sie den Knopf, nachdem Sie alle Einstellungen abgeschlossen haben, und der Garvorgang beginnt. 5. Es wird automatisch abgebrochen, wenn Sie den Knopf während der Einstellung lange drücken. 6. Wenn Sie mit dem Garen fertig sind, drücken Sie den Knopf und der Herd wechselt in den Standby-Modus
27.1		Umkehren Die Geschwindigkeit klingelte: 1-3
27.2		Geschwindigkeit: Klicken Sie  , um zwischen Uhrzeigersinn und Rückwärts zu wechseln. Geschwindigkeitsbereich Geschwindigkeitsbereich:  Bereich: 1-3  Bereich: 1-4  Bereich: 1-12 Schieben Sie das Bild oder drehen Sie den Knopf, um die Geschwindigkeit einzustellen
26		Anzeige des eingestellten Zeitparameters: 0-90 Minuten Betriebszeitanzeige: 0-90 Minuten Klicken und SET min oder sec, Schieber oder Drehen des Knopfes um die Zeit einzustellen.
25.1		Den eingestellten Temp-Parameter anzeigen. Temp klingelte: 37-130 °C Nach Einstellung 37 °, n ist ext Wert 40 °, in Intervallen von 5 °. Klicken und schieben Sie das Bild oder drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen

DE



25.2



Symbol schließen / öffnen

25.3



Lebensmittel / Zutaten temp. Nach 37 °, n ist ext Wert 40 °, in Intervallen von 5 °.

28



Unten: ▶ Start; ⏸ Pause; ■ Stopp

30



Setup - Taste: Set oder Scheck Roboter Koch info einschließlich: Wi-Fi Set Set-up, system Version, l language usw.

31



Startseite Seite - zu Hause Seite

32

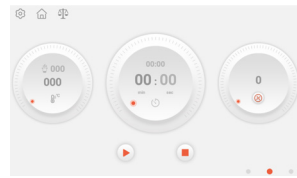


Gewicht Taste

33.1



Kneten:
Zeit: 3 (Bereich: 2-4) Minuten
Temp: 000 (Bereich: 000-37) °C
Geschwindigkeit: 1 (Reichweite: 1-2)

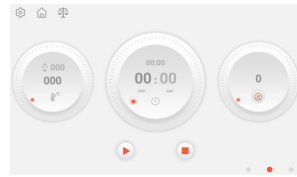


DE

33.2



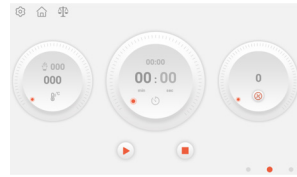
Dampf:
Zeit: 3 (Bereich: 1-60) Minuten
Dampfstrom: Schnell / Mittel / Langsam
Der Countdown beginnt bei 95 °C



33.3



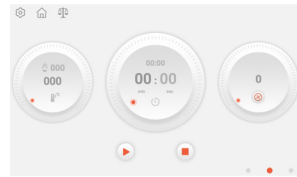
Langsam kochen
Zeit: 60 (Bereich: 10-90) Minuten
Temp: 100 (Bereich: 60-100) °C
Geschwindigkeit: 1 (Bereich: 1-3)



33.4



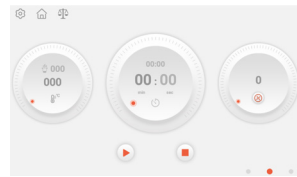
Kochen
Temp: 100 (Bereich: 60-100) °C





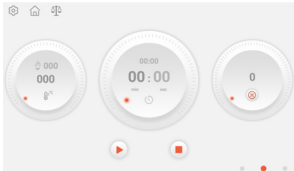

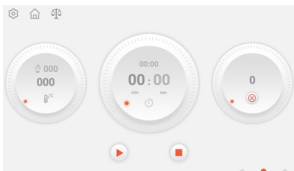







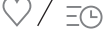







33.5



Abschneidemaschine
Zeit: 30 (Bereich: 10-60) Sekunden
Geschwindigkeit: 5 (Reichweite: 4-6)

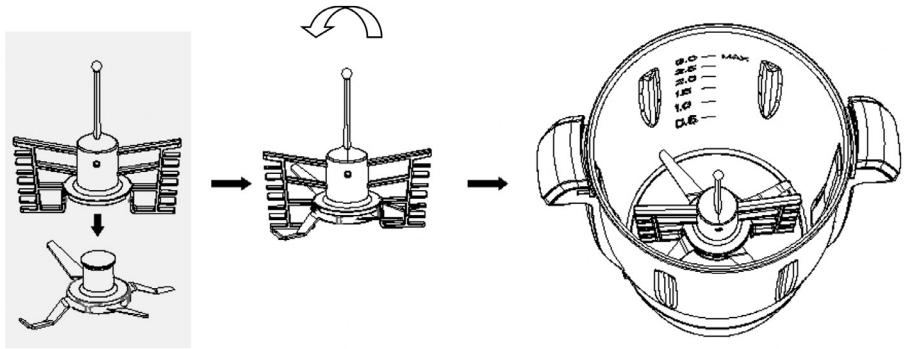


33.6		Zerkleinern Zeit: 10 s (Reichweite: 10 s-4 m) Geschwindigkeit: 6 (Bereich: 1-12)	
33.7		Turbo: Zeit: 60 s / Geschwindigkeit: 12 Drücken oder drücken Sie den Knopf und lassen Sie  ihn los, um ihn anzuhalten	
33.8		Wiegen Max: 5 kg 5 g Intervall	
33.8.1		Tara	
33.8.2		Ende des Wiegens	
34		Sortierverwaltung	
35		A-Z	
36		Suche	
37		Mehr: Lieblingsmahlungsrezept und Geschichte	
44		Ausgang	
45		Lieblingsrezept / Geschichte	
46		Zutaten Picto	
47		Kochschritt	
48		Tipps des Küchenchefs	
49		Zubehör Picto	
50		Überprüfen Rezept Info einschließlich	

Im Standby-Modus blinken weiße und rote Lichter. Rotes Licht unter Knopf ist, wenn die Temperatur über 60 °C, und weißes Licht auf, wenn die Temperatur unter 60 °C (jedem working Modus).

7. Wie man den Schneebesen benutzt

Den Schneebesen in den Klingenschlitz stecken und zum Fixieren drehen. Dann legen Sie es in den Topf.



8. Empfohlene Verwendung

		Methode			
Funktion	Zubehörteil	Geschwindigkeit	Zeit	Maximales Garen Zutaten auf einmal	
Fleisch hacken	Klinge hacken	8-12	30 – 60 s	800 g Rind- / Schweinefleisch ohne Knochen / Sehne	
Eiswürfel	Klinge hacken	8-12	10 – 20 s	800 g Eiswürfel	
Mixer	Klinge hacken	12	1 min	Maximale Kapazität: 3000 ml 1200 g carrot, 1800 g water	
Hacken (Zwiebel, Schalotte, Sellerie usw.)	Klinge hacken	5	15 – 30 s	800 g	
Kneten	Klinge hacken	1	2 min	500 g Mehl + 250 g Wasser + 20 g Öl	
Scheiben, Fetzen (Karotte, Gurke, Kartoffel)	Scheiben	5-6	30 s	800 g	
Suppe	Paddel umrühren	1	Wählen Sie die Suppenfunktion. Oder Sie können die richtige Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur selbst einstellen.	Maximale Kapazität: 3000 ml	

9. Pflege und Reinigung

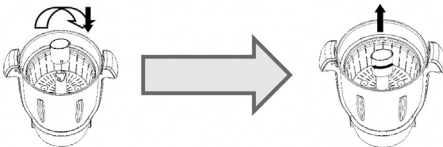


- Schalten Sie das Netzkabel vor dem Reinigen immer aus und ziehen Sie den Netzstecker. Bitte reinigen Sie das Netzkabel mit einem trockenen und weichen Tuch.
- Entfernen Sie vor dem Reinigen den Deckel und das Werkzeug von der Schüssel.
- Leistungseinheit w IPE mit einem feuchten Tuch, dann trocknen. Verwenden Sie niemals Schleifmittel und tauchen Sie niemals in Wasser. Waschen Sie sie nicht mit Wasser und stellen Sie sie nicht in die Spülmaschine .
- Der Mixerbehälter kann mit einem trockenen Spültuch oder mit Wasser gereinigt werden, aber nicht in Wasser getaucht werden. Nicht in die Geschirrspülmaschine geben!
- Wenn der Boden des Mixbehälters verbrannt ist, geben Sie etwas Zitronensäure oder Zitronen in das Wasser, erhitzen Sie es 5 bis 7 Minuten und entfernen Sie den Brandfleck mit einem Mopp.
- Schüssel / Rühren / Paddel / Klinge: Teile waschen, dann gründlich trocknen. Wenn Lebensmittel an der Innenseite der Schüssel kleben oder brennen, entfernen Sie so viel wie möglich mit einem Spatel. Füllen Sie die Schüssel mit warmem Seifenwasser und lassen Sie sie einweichen. Hartnäckige Ablagerungen mit einer Reinigungsbürste entfernen. Verfärbungen der Schüssel beeinträchtigen die Leistung nicht.
- Deckel, Messbecher, Klinge, Mischpaddel, Dampfkorb, Dampfbarer. usw. Alle oben genannten Fotozubehörteile können mit einem Geschirrspüler gewaschen werden.

DE



Metallbürste, Nylonbürste, Haushaltsreiniger, Verdünnungsmittel und Reinigungsprodukte beschädigen die Oberfläche der Produktstruktur.



So nehmen Sie den Dampfkorb heraus:

Setzen Sie den Messbecher in den Dampfkorb-schlitz und drehen Sie ihn, um ihn zu fixieren. Dann herausnehmen.



10. Technische Daten

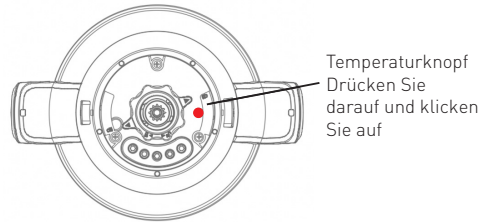
Code	221761
Nennspannung	230V, 50-60Hz
Heizleistung	1000 W
Motorleistung	1000 W
Mischleistung	1400 W
Schüsselkapazität	3,0 l/ 4,5 l (maks.)
WiFi-Frequenz	2400-2483,5 MHz
WiFi Max Sendeleistung (mit Antennengewinn)	20 dBm
Modulationsmodus	OFDM, CCK
Antennengewinn	2,0 dbi

Hinweis: Wenn Sie ein Problem mit Ihren Geräten haben, das durch die oben genannten Probleme nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst



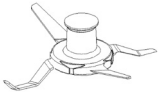


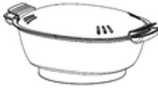
11. Temperaturregelung zurücksetzen

DE

Wenn der Krug bei Übertemperatur nicht funktioniert, können Sie die Temperaturtaste drücken, um die Temperaturregelung zurückzusetzen. Nach dem Abkühlen des Kruges kann der Krug funktionieren.



12. Zubehör Übersicht

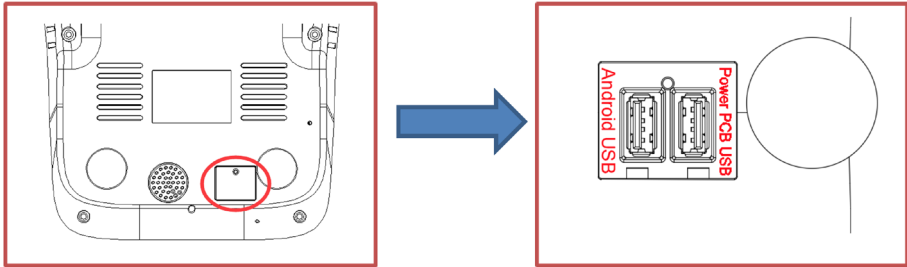
Key Teile	Funktion	Geschwindigkeit	Zeit	Temperatur	
	Schneebeesen	Peitsche Ei weiß	4	2-4 min	-
		Peitsche - Creme	3	3-5 min	-
	Paddel umrühren	Suppe	1-2	1-90 min	100 °C
		Kneten	1-2	2-4 min	-
		Andere Zutaten, die erhitzen müssen	1-2	Nach Bedarf	Nach Bedarf
	Klinge	Fleisch hacken	8-12	30-60 s	-
		Ice Crush Zucker	8-12	10-20 s	-
		Mixer	8-12	1-2 min	-
		Hacken (Zwiebel, Schalotte, Sellerie usw.)	5-7	15-60 s	-
		Bohne, Sojabohne, Nuss, Erdnuss, Kaffeebohne, Mandel	12	2-3 min	-
	Dampfkorb	Rice, etc.	-	20-30 min	Dampfprogramm: Klein / Mittel
	Slicer / Scheibe zerklern	Scheiben	4-6	30-60 s	Nur Lebensmittel - Prozessor - Programm
	Dampfer	Fisch usw.	-	10-60 min	Dampfprogramm: Mittel / Groß

DE



13. Firmware- Update

- Kontaktieren Sie qualifiziertes Wartungspersonal für den Service
- Setzen Sie den Maschinenboden nach oben und schrauben Sie die USB-Abdeckung ab.
- Stecken Sie den dedizierten USB-Anschluss in die Steckdose von Power USB oder Android USB und schließen Sie die dedizierte Update- Firmware an.
- Schraubenabdeckung nach Abschluss der Firmware-Aktualisierung.



14. Erdungsinstallation

Dieses Gerät ist als **Schutzklasse I** eingestuft und muss mit einer Schutzerde verbunden werden. Die Erdung reduziert das Risiko eines elektrischen Schlags, indem ein Fluchtkabel für den elektrischen Strom bereitgestellt wird. Dieses Gerät ist

mit einem Netzkabel mit einem Erdungskabel und einem geerdeten Stecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

DE

15. Garantie

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufdatum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, werden auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungsanleitung gemäßen Art und Weise betrieben und gewartet wird und weder vorsätzlich vernichtet noch nicht bestimmungsgemäß genutzt wurde. Ihre Rechte aus den entsprechenden Gesetzen

bleiben davon unberührt. Eine in der Garantiefrist einzureichende Beanstandung hat die Angabe des Kaufortes und Kaufdatums und in der Anlage einen Kaufbeleg (z.B. Kassenzettel) zu enthalten.

Gemäß unserer Politik der ständigen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns vor, Änderungen am Produkt, an seiner Verpackung und an den dokumentierten technischen Daten ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

16. Entsorgung und Umweltschutz

Wird das Gerät außer Betrieb genommen, darf es nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Der Benutzer ist für die Übergabe des Gerätes an eine geeignete Sammelstelle für Altgeräte verantwortlich. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann gemäß den geltenden Vorschriften über die Abfallentsorgung bestraft werden. Die getrennte Sammlung und das Recycling der Altgeräte trägt zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei und sorgt für eine

umwelt- und gesundheitsschonende Verwertungsweise.

Weitere Informationen darüber, wo Sie Ihre Altgeräte entsorgen können, erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Der Hersteller und der Importeur übernehmen keine Verantwortung für das Recycling sowie die umweltfreundliche Verwertung von Abfällen, weder direkt noch über ein öffentliches System.




SPIS TREŚCI

1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA.....	43
2. SPECJALNE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA.....	44
3. PRZEZNACZENIE.....	45
4. OPIS PRODUKTU	46
5. MONTAŻ PRZED UŻYCIEM	49
6. OPIS PANELU STEROWANIA	53
7. JAK KORZYSTAĆ Z RÓZGI KUCHENNEJ.....	56
8. SUGEROWANY SPOSÓB EKSPLOATACJI.....	56
9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	57
10. SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	58
11. RESET USTAWIEŃ TEMPERATURY	58
12. OPIS AKCESORIÓW	59
13. AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA SPRZĘTOWEGO	60
14. INSTALACJA UZIEMIENIA	60
15. GWARANCJA	60
16. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA ...	61

Dziękujemy za zakup tego urządzenia Hendi. Przeczytaj uważnie tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na przepisy bezpieczeństwa przedstawione poniżej, przed zainstalowaniem i używaniem tego urządzenia po raz pierwszy.

1. Przepisy bezpieczeństwa


- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, do którego zostało zaprojektowane zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym działaniem i niewłaściwym użyciem.
- Przechowywać urządzenie i wtyczkę elektryczną z dala od wody i innych płynów. W przypadku, gdy urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyjmij wtyczkę zasilającą z gniazda. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje zagrożenie dla życia.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki mokrymi lub wilgotnymi dłońmi.
-  **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel..
- **Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia!** Po uszkodzeniu odłącz urządzenie od gniazda i skontaktuj się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Regularnie sprawdzaj wtyczkę zasilającą i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia musi zostać zastąpiony przez agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa lub obrażeń.
- Upewnij się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymaj go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie pociągaj za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazda, zawsze za wtyczkę.
- Upewnij się, że przewód zasilający i/lub przedłużacz nie powodują zagrożenia przejazdem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Dopóki wtyczka znajduje się w gnieździe, urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
- Wyłącz urządzenie przed odłączeniem go od gniazda.
- Podłącz wtyczkę do łatwo dostępnego gniazodka elektrycznego, aby w nagłych wypadkach urządzenie mogło zostać natychmiast odłączone.
- Nigdy nie noś urządzenia za przewód.
- Nie należy używać żadnych dodatkowych urządzeń, które nie są dostarczane razem z urządzeniem.
- Podłącz urządzenie tylko do gniazodka elektrycznego z napięciem i częstotliwością wymienioną na etykiecie urządzenia.



- Nigdy nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta. Niezastosowanie się do tego może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika i spowodować uszkodzenie urządzenia. Używaj tylko oryginalnych części i akcesoriów.
- Urządzenie to nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, które mają brak doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie to w żadnym wypadku nie powinno być używane przez dzieci.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **OSTRZEŻENIE: ZAWSZE** wyłączyć urządzenie i odłączyć od gniazdka elektrycznego przed czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.

2. Specjalne przepisy bezpieczeństwa

- Przed wymianą akcesoriów lub obsługą części urządzenia będących w ruchu podczas eksploatacji, wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.
- Obsługując urządzenie upewnij się, czy nie masz na sobie luźnej odzieży, biżuterii oraz nie dotykaj ruchomych elementów urządzenia i jego akcesoriów rękoma.
- Przed wyciągnięciem z pojemnika jego zawartości, wymontuj nóż.
- Gdy urządzenie podłączone jest do zasilania, nie wkładaj do pojemnika rąk ani akcesoriów.
- Nie napętniaj pojemnika powyżej zaznaczonego poziomu.
- Zachowaj ostrożność podczas obsługi lub dotykania każdej z części urządzenia pracującego w trybie gotowania lub po jego zakończeniu. Dotyczy to w szczególności pojemnika, pokrywy i akcesoriów – pozostaną one **GORĄCE** przez dłuższy czas po wyłączeniu urządzenia.
- Podczas wymontowywania i przenoszenia pojemnika dotykaj wyłącznie jego uchwytów. Przenosząc gorący pojemnik lub akcesorium natóż rękawice kuchenne.
- Dolna część pojemnika pozostanie gorąca przez dłuższy czas po wyłączeniu urządzenia. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia pojemnika i w przypadku umieszczenia go na powierzchniach nieodpornych na działanie ciepła użyj maty zabezpieczającej.
- Zachowaj ostrożność podczas podnoszenia pokrywy lub zatyczki wlewu ze względu na wydobywającą się przez nie parę.
- Nie podnoś pokrywy ani nie otwieraj zatyczki wlewu, gdy w pojemniku znajduje się gotująca się woda.
- Zawsze zamykaj zatyczkę wlewu podczas krojenia.
- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia, gdy pojemnik jest pusty.
- Nie korzystaj z pokrywy blendera, jeśli chcesz pracować w trybie krajalnicy. W przypadku, gdy mechanizm blokujący zostanie przyciśnięty z dużą siłą, może dojść do uszkodzenia urządzenia oraz powstania obrażeń ciała operatora.
- Podczas korzystania z urządzenia upewnij się, że zostało ono umieszczone na poziomej powierzchni, z dala od jej krawędzi.
- Nie ustawiaj urządzenia pod wiszącymi szafkami.
- Aby zapewnić prawidłową i bezpieczną eksploatację urządzenia, przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, czy podstawa pojemnika i czujniki temperatury są czyste i suche.

- **UWAGA:** Aby uniknąć zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, nie należy zasilać urządzenia w energię elektryczną przy użyciu zewnętrznych urządzeń wyłączających, takich jak timer, oraz nie należy podłączać urządzenia do sieci zasilającej, w której dopływ energii jest regularnie wyłączany i ponownie włączany przez dostawcę.
- Przed przystąpieniem do spożycia przygotowanego posiłku upewnij się, czy został właściwie ugotowany i jest gorący.
- Produkt żywnościowy należy spożyć w krótkim czasie po jego przyrządzeniu i przestygnięciu, a wszelkie resztki należy jak najszybciej umieścić w lodówce.
- **Ostrzeżenie:** Podczas wyjmowania produktów żywnościowych z pojemnika oraz podczas jego czyszczenia uważaj na ostre noże.
- Maksymalna wydajność urządzenia w przypadku blendowania wynosi 1200 g marchewek / 1800 g wody.
- Zachowaj ostrożność podczas wlewania do pojemnika (zarówno przy funkcji krajalnicy jak i blendera) gorących płynów, ponieważ pojemnik może zostać odłączony od urządzenia ze względu na nagłe parowanie.
- Z urządzenia można korzystać wyłącznie w połączeniu z dołączoną podstawą.
- Nie wymontowuj podstawy pojemnika (w tym obudowy z uchwytem) – nie podlega ona konserwacji przez użytkownika.
-  Powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas eksploatacji.
- Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni wchodzących w kontakt z jedzeniem zawarte zostały z rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.
- **UWAGA:** Przed zdjęciem urządzenia z podstawy upewnij się, czy zostało odłączone od źródła zasilania.
- **UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ BEZWZGLĘDNIEM UZIEMIONE.**

3. Przeznaczenie

Urządzenie wielofunkcyjne przeznaczone jest wyłącznie do użytku komercyjnego.

Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania półproduktów lub gotowych posiłków, a więc przetwarzania wyłącznie produktów spożywczych, poprzez między innymi szatkowanie, krojenie, blendowanie, mieszanie, ugniatanie, gotowanie na parze, gotowanie Sous Vide, miksowanie,

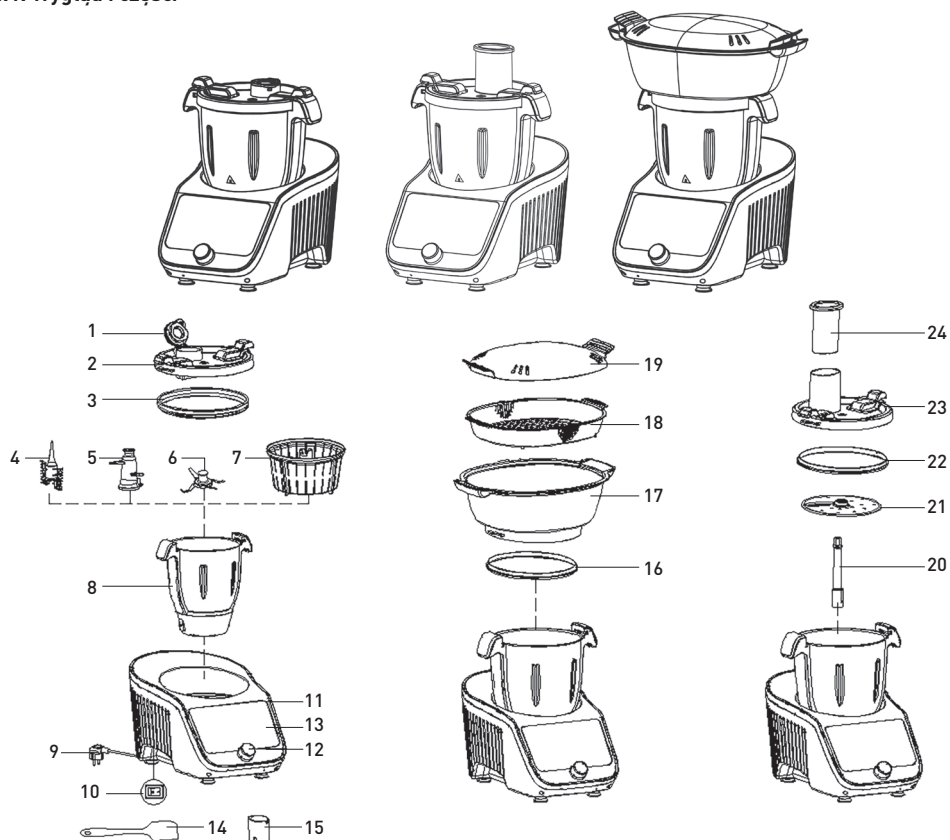
podsmażanie. Urządzenie służy również do ważenia produktów.

Każde inne użycie uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent i/lub sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za konsekwencje wynikające z użycia urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Za takowe konsekwencje odpowiedzialny jest wyłącznie użytkownik.



4. Opis produktu

4.1. Wygląd i części



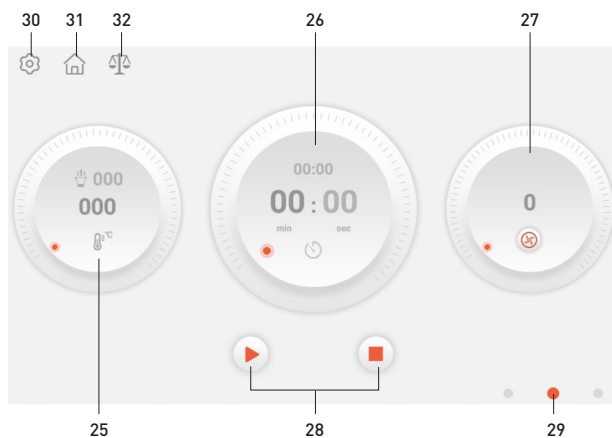
PL

Nr	Nazwa	Nr	Nazwa	Nr	Nazwa
1	Zatyczka wlewu	9	Kabel zasilający	17	Kosz do gotowania na parze, głęboki
2	Pokrywa blendera	10	Przełącznik główny	18	Kosz do gotowania na parze, płytki
3	Uszczelka pokrywy blendera	11	Jednostka bazowa urządzenia	19	Pokrywa kosza do gotowania na parze
4	Różga kuchenna	12	Pokrętko	20	Wał napędowy
5	Mieszadło	13	Wyświetlacz	21/21A	Krajalnica/ szatkownica
6	Ostrze	14	Szpatułka	22	Uszczelka pokrywy robota kuchennego
7	Kosz do gotowania na parze	15	Miarka	23	Pokrywa robota kuchennego
8	Pojemnik blendera	16	Uszczelka kosza do gotowania na parze	24	Popychacz



4.2. Wyświetlacz i panel sterowania

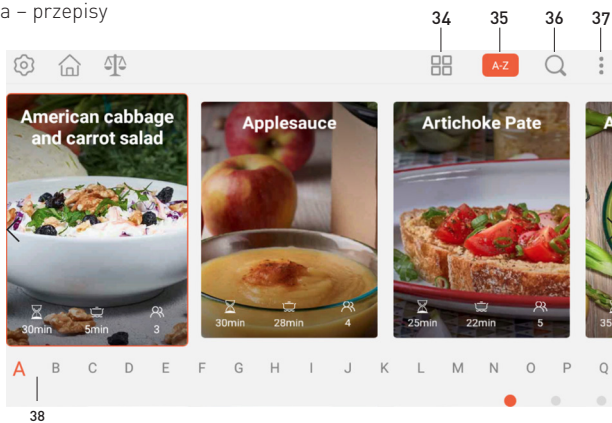
a) Panel użytkownika – ustawienia manualne



b) Panel użytkownika – programy automatyczne



c) Panel użytkownika – przepisy



PL



d) Panel użytkownika – ustawienia urządzenia



e) Panel użytkownika – strona główna



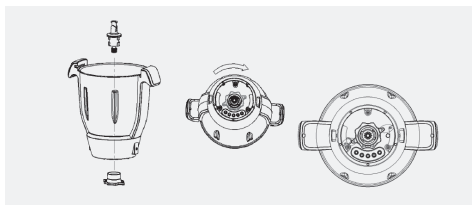
PL

Nr	Nazwa	Nr	Nazwa	Nr	Nazwa
25	Ustawienie temperatury	32	Ważenie produktu	39	Panel użytkownika – ustawienia urządzenia
26	Ustawienie czasu	33	Wybór funkcji	40	Panel użytkownika – przepisy
27	Ustawienie prędkości	34	Zarządzanie sortowaniem	41	Panel użytkownika – ustawienia manualne
28	Start/Pauza/Stop	35	Ustawianie alfabetyczne A-Z	42	Panel użytkownika – programy automatyczne
29	Sygnalizacja strony interfejsu	36	Wyszukiwanie	43	Panel użytkownika – pobieranie nowych przepisów
30	Ustawienia	37	Więcej opcji		
31	Ekran główny	38	Wybór alfabetyczny A-Z		



5. Montaż przed użyciem

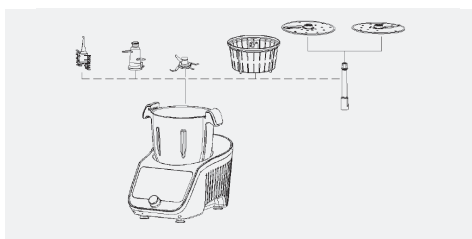
Zamontuj poprawnie wał napędowy na pojemniku.



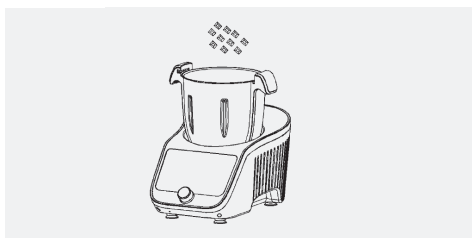
Umieść pojemnik na podstawie. Wciśnij pojemnik, aż do zablokowania (logo powinno znajdować się po frontowej stronie podstawy, a znacznik poziomu maksymalnego – z tyłu).



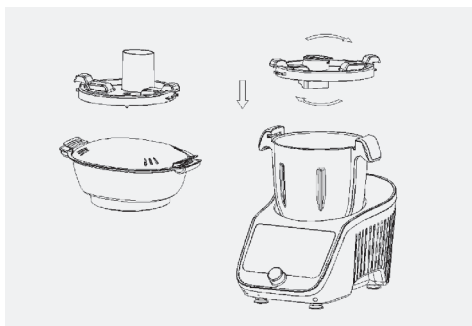
Wybierz akcesoria odpowiednie do realizowanego procesu gotowania. **Uwaga: Różga kuchenna powinna zostać zamontowana wraz z nożem**



W pojemniku umieść produkty żywnościowe lub wodę. Jeśli konieczne jest wykorzystanie funkcji krajalnicy, zamontuj pokrywę krajalnicy i umieść w środku produkty żywnościowe poprzez podajnik.

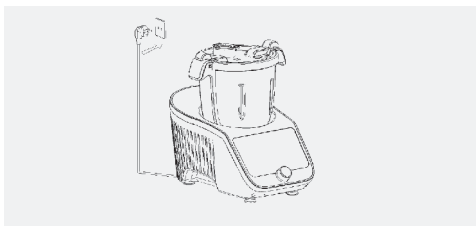


Zamontuj pokrywę do funkcji blendera lub krajalnicy lub pokrywę do gotowania na parze.

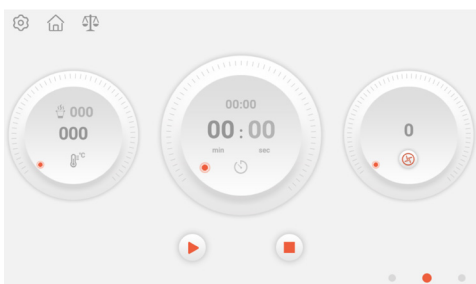



PL

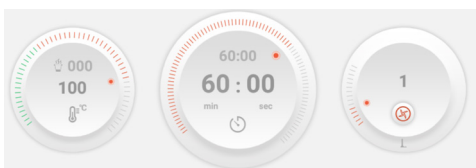








Podłącz kabel zasilania do podstawy urządzenia, a następnie podłącz go do gniazdka. Jeśli urządzenie ma wbudowany kabel zasilający, nie ma konieczności jego podłączenia.

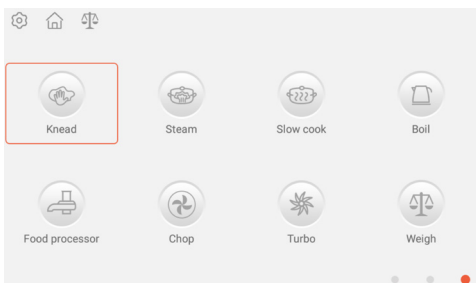
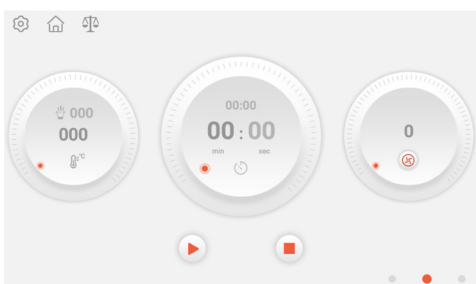



Za pomocą odpowiednich ikon funkcji lub za pomocą pokręta ustaw temperaturę, czas i prędkość pracy urządzenia. Na liczniku czasu kliknij na minuty lub sekundy, by ustawić dokładny czas. Odwrócenie obrotów: Wciśnij ikonkę , by odwrócić kierunek obrotów.




Po ustawieniu wartości temperatury, czasu i prędkości pracy wciśnij ikonkę , by rozpocząć gotowanie. Wówczas ikonka zmieni się na . Wciśnij  lub przycisk pokręta, by zatrzymać pracę; wciśnij  lub wciśnij i przytrzymaj przycisk na pokrętle, by zatrzymać i wyjść z programu.

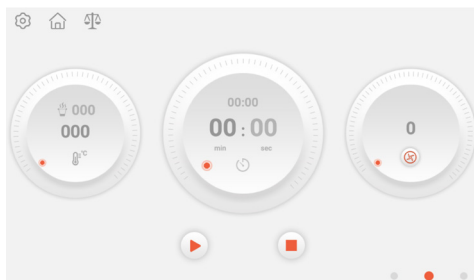
PL




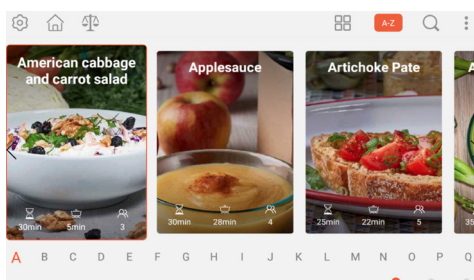
Przesuwając ekran w lewo, klikając na kropkę znajdującą się po prawej stronie kropki w kolorze czerwonym lub przekręcając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara przejdziesz do menu funkcji głównych. Wciśnij  lub środkową kropkę, by wrócić do poprzedniego widoku i zresetować ustawienia.









Kliknij ikonkę funkcji w menu funkcji głównych, aby przejść do odpowiedniego panelu. Urządzenie rozpocznie pracę po zrealizowaniu kroków 7 i 8. Wciśnij , aby wyjść z panelu. Ikonka dotyczy gotowania na parze.

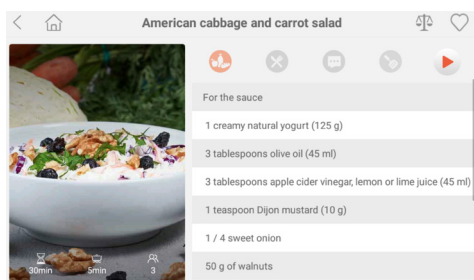


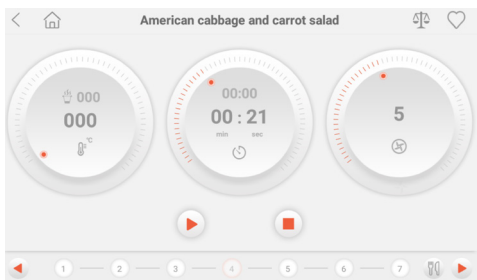
Przesuwając ekran w prawo, klikając kropkę znajdującą się po lewej stronie kropki czerwonej lub przekręcając pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara przejdziesz do menu z przepisami. Wciśnij  lub środkową kropkę, aby wrócić do poprzedniego widoku i zresetować ustawienia.





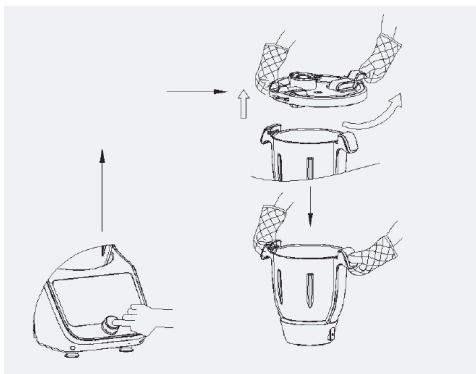
PL

Kliknij na zdjęcie potrawy, którą chcesz przygotować, aby wejść w przepis; wciśnij , , , , aby sprawdzić wszystkie informacje dot. przepisu. Wciśnij , aby rozpocząć pracę urządzenia i , aby dodać przepis do ulubionych.



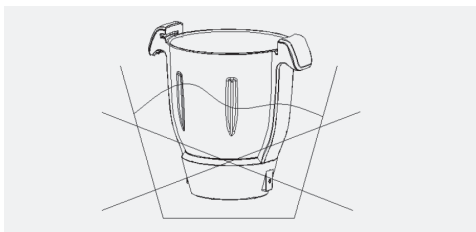


Przepis ma wprowadzone ustawienia fabryczne. Wciśnij , aby rozpocząć. Numer w kołeczku oznacza każdy pojedynczy krok, który należy wykonać; wciśnij , by sprawdzić informacje o przepisie.



Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się stosowna informacja. Jeśli chcesz zawiesić proces gotowania, wciśnij przycisk na pokrętle. Wciśnij przycisk ponownie, a urządzenie wznowi pracę. Urządzenie zatrzyma pracę po wciśnięciu i przytrzymaniu przycisku pokręta.

PL



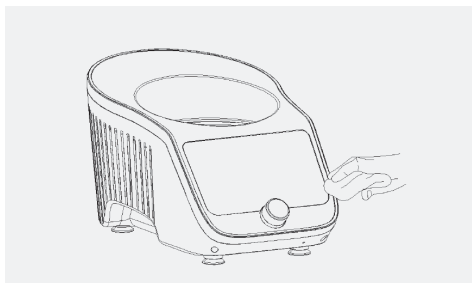
Pojemnik blendera można czyścić suchą ściereczką lub umyć go wodą – pamiętaj jednak, by nie zanurzać całkowicie pojemnika w wodzie. Pojemnik nie nadaje się do czyszczenia w zmywarce.












Akcesoria, które można myć w zmywarce.



Wyczyść podstawę urządzenia.



6. Opis panelu sterowania

Numer	Ikona	Opis funkcji
12	 Pokrętło	<ol style="list-style-type: none">1. Ustawianie wartości temperatury, czasu, prędkości pracy lub przechodzenie między panelami użytkownika, ustawieniami automatycznymi i przepisami.2. Wciśnij przycisk na pokrętle, aby urządzenie zawiesiło proces gotowania. Zostanie on wznowiony po ponownym wciśnięciu przycisku lub potwierdzeniu wyboru.3. Wciśnij i przytrzymaj przycisk pokrętła, aby urządzenie zatrzymało pracę.4. Po wprowadzeniu wszystkich ustawień wciśnij przycisk pokrętła, aby urządzenie wznowiło pracę.5. Jeśli przycisk zostanie wciśnięty podczas wprowadzania ustawień, zostaną one automatycznie anulowane.6. Po zakończeniu gotowania wciśnij przycisk pokrętła, by urządzenie przeszło w tryb czuwania.
27.1		Funkcja odwrócenia kierunku pracy Zakres prędkości 1-3
27.2		Prędkość: Wciśnij  , by przetączyć kierunek obrotu z kierunku zgodnego z ruchem wskazówek zegara na kierunek przeciwny. Zakres prędkości:  Zakres: 1-3  Zakres: 1-4  Zakres: 1-12 Ustaw prędkość przesuwając wartości palcem lub za pomocą pokrętła
26		Wyświetlacz wprowadzonych ustawień czasu: 0-90 minut Wyświetlacz czasu trwania gotowania: 0-90 minut Wciśnij i wybierz minuty lub sekundy; ustaw czas przesuwając wartości palcem lub za pomocą pokrętła
25.1		Wyświetlacz wprowadzonych ustawień temperatury Zakres temperatury: 37-130°C Po ustawieniu 37° kolejną dostępną temperaturą jest 40°, kolejne temperatury są dostępne w odstępach co 5° Wciśnij, ustaw temperaturę przesuwając wartości palcem lub za pomocą pokrętła

PL



25.2



Ikona otwarcia/zamknięcia pokrywy blendera

25.3



Temperatura produktów żywnościowych/składników. Po ustawieniu 37° kolejną dostępną temperaturą jest 40°, kolejne temperatury są dostępne w odstępach co 5°

28



Przyciski: ▶ start; ⏸ pause; ■ stop

30



Menu ustawień: wybór ustawień lub sprawdzanie informacji o urządzeniu, w tym: połączeniem z siecią Wi-Fi, wersji systemu, ustawień języka, itp.

31



Przycisk strony głównej: Strona główna

32

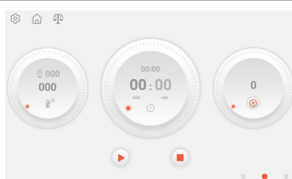


Przycisk wagi

33.1



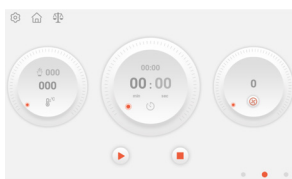
Ugniatanie:
 Czas: 3 (Zakres: 2-4) minuty
 Temperatura: 000 (Zakres: 000-37) °C
 Prędkość: 1 (Zakres: 1-2)



33.2



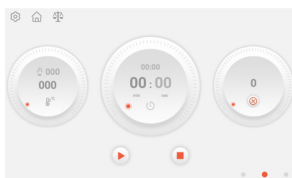
Gotowanie na parze:
 Czas: 20 (Zakres: 1-60) minut
 Przepływy pary: Szybki/Sredni/Powolny
 Odliczanie czasu zaczyna się od 95 °C



33.3



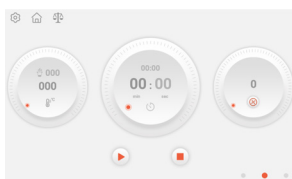
Powolne gotowanie Sous Vide
 Czas: 60 (Zakres: 10-90) minut
 Temperatura: 100 (Zakres: 60-100) °C
 Prędkość: 1 (Zakres: 1-3)



33.4



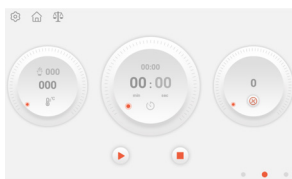
Gotowanie
 Temperatura: 100 (Zakres: 60-100) °C



33.5





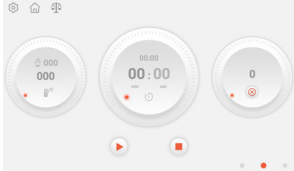

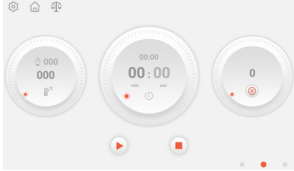















Krajalnica
 Czas: 30 (Zakres: 10-60) sekund
 Prędkość: 5 (Zakres: 4-6)



PL



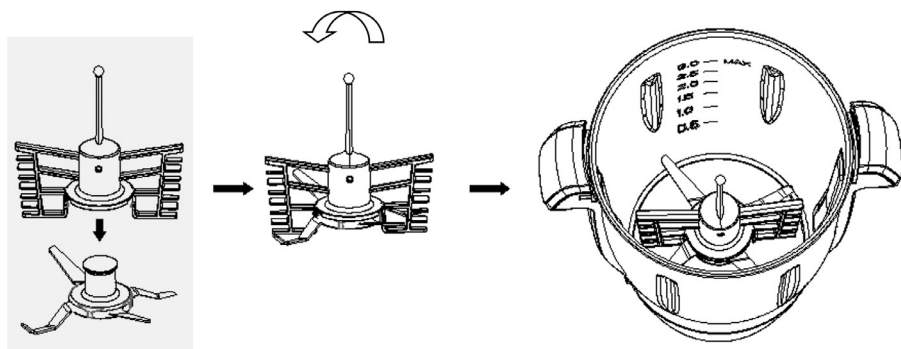
33.6		Szatowanie Czas 10 sekund (Zakres: 10 sek.- 4 min.) Prędkość: 6 (Zakres: 1-12)	
33.7		Turbo: Czas: 60 sekund / Prędkość: 12 Wciśnij  lub wciśnij i puść przycisk pokrętkła, aby zatrzymać tryb turbo	
33.8		Ważenie Maks: 5 kg Przedziały co 5 g	
33.8.1		Tarowanie	
33.8.2		Zakończenie ważenia	
34		Zarządzanie sortowaniem	
35		Wybór od A do Z	
36		Wyszukiwanie	
37		Więcej opcji: lista ulubionych przepisów i historia	
44		Wyjście	
45		Ulubione przepisy/historia	
46		Zdjęcia składników	
47		Etap procesu przyrządzenia	
48		Wskazówki szefa kuchni	
49		Obrazki symbolizujące poszczególne akcesoria	
50		Sprawdź informacje o przepisie	

Gdy urządzenie znajduje się w trybie czuwania, białe i czerwone diody migają. Czerwona dioda pod pokrętkiem świeci, gdy temperatura przekracza 60°, a biała, gdy temperatura spadnie poniżej 60° (w dowolnym trybie pracy).



7. Jak korzystać z różgi kuchennej

Umieść nóż w otworze różgi i obróć, by połączyć oba elementy. Umieść zespół w pojemniku.



8. Sugerowany sposób eksploatacji

Funkcja	Akcesorium	Prędkość	Metoda		Maksymalna ilość składników
			Czas		
Krojenie mięsa	Nóż do krojenia	8-12	30 – 60 s		800 g wotowiny / wieprzowiny bez kości / ścięgien / skóry
Kruszenie lodu	Nóż do krojenia	8-12	10 – 20 s		800 g kostek lodu
Blendowanie	Nóż do krojenia	12	1 min		Maksymalna pojemność 3000 ml: 1200 g marchewek, 1800 g wody
Szatkowanie (cebula, szalotka, seler itp.)	Nóż do krojenia	5	15 – 30 s		800 g
Ugniatanie	Nóż do krojenia	1	2 min		500 g mąki + 250 g wody + 20 g oliwy
Plasterki, tarcie (marchewka, ogórek, ziemniak)	Ostrza do krojenia	5-6	30 s		800 g
Zupa	Mieszadło	1		Wybierz funkcję: zupa. Możesz również własnoręcznie ustawić odpowiedni czas przygotowania, prędkość i temperaturę.	Maksymalna pojemność: 3000 ml

PL



9. Konserwacja i czyszczenie

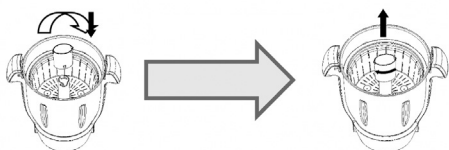


- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie i odłącz kabel od źródła zasilania. Wyczyść kabel za pomocą suchej, miękkiej ściereczki.
- Zdejmij pokrywę i wyjmij z pojemnika akcesorium.
- Podstawę urządzenia wytrzyj wilgotną ściereczką, a następnie osusz. Nigdy nie korzystaj ze ściernych środków czyszczących ani nie zanurzaj podstawy w wodzie ani nie myj w zmywarce.
- Pojemnik blendera można czyścić suchą ściereczką lub umyć go wodą – pamiętaj jednak, by nie zanurzać całkowicie pojemnika w wodzie. Pojemnik nie nadaje się do czyszczenia w zmywarce.
- Jeśli na pojemniku blendera widnieją ślady spalenizny, rozpuść w wodzie kwasek cytrynowy lub sok z cytryny, podgrzewaj przez 5-7 minut a następnie za pomocą uzyskanego roztworu i ściereczki wyczyść ślady spalenizny.
- Pojemnik/mieszadło/nóż: Umyj części, a następnie dokładnie wysusz. Jeśli resztki produktów żywnościowych przyłgły lub przypaliły się na powierzchni pojemnika, usuń je za pomocą topatki (w miarę możliwości). Wypełnij pojemnik ciepłą wodą z mydłem i pozostaw na jakiś czas. Uporczywe osady należy usuwać za pomocą szczotki do czyszczenia. Odbarwienia na powierzchni pojemnika nie mają wpływu na jego użytkowanie.
- Pokrywa, miarka, nóż, mieszadło, kosze do gotowania na parze, parownik itp., oraz inne akcesoria przedstawione na rysunku mogą być myte w zmywarce.

PL



Metalowa lub nylonowa szczotka, środki czyszczące do domowego użytku, rozpuszczalniki i inne środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię akcesoriów.



Jak wyjąć kosz do gotowania na parze:

Umieść miarkę na otworze kosza do gotowania na parze i obróć, by połączyć oba elementy. Następnie wyjmij kosz.



10. Specyfikacja techniczna

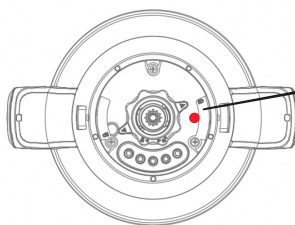
Kod	221761
Napięcie znamionowe	230V, 50-60Hz
Moc grzewcza	1000 W
Moc silnika	1000 W
Moc mieszania	1400 W
Pojemność pojemnika	3,0 l / 4,5 l (maks.)
Częstotliwość Wi-Fi	2400-2483,5 MHz
Maksymalna moc nadajnika sygnału Wi-Fi (wzmocnionego anteną)	20 dBm
Tryb modulacji	OFDM, CCK
Wzmocnienie sygnału anteną	2,0 dbi

Uwaga: Jeśli przy eksploatacji urządzenia występuje problem, który nie może zostać rozwiązany na podstawie wiedzy uzyskanej z powyższych informacji, zadzwoń na naszą infolinię lub odwiedź naszą stronę internetową.

11. Reset ustawień temperatury



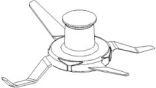



PL

Jeżeli w przypadku wystąpienia zbyt wysokiej temperatury nie jest możliwa praca z pojemnikiem, wciśnij przycisk regulacji temperatury – po wystygnięciu pojemnik będzie mógł znowu być używany.



Przycisk regulacji temperatury
Wciśnij i zaczekaj,
aż usłyszysz
kliknięcie

12. Opis akcesoriów

Część	Funkcja	Prędkość	Czas	Temperatura
 Różga kuchenna	Ubijanie białka jajka	4	2-4 min	-
	Ubijanie śmietany	3	3-5 min	-
 Mieszadło	Zupa	1-2	1-90 min	100 °C
	Ugniatanie	1-2	2-4 min	-
	Inne składniki, które wymagają podgrzania	1-2	W zależności od potrzeby	W zależności od potrzeby
 Nóż	Krojenie mięsa	8-12	30-60 s	-
	Kruszenie lodu (na drobne kryształki)	8-12	10-20 s	-
	Blendowanie	8-12	1-2 min	-
	Szatkowanie (cebula, szalotka, seler itp.)	5-7	15-60 s	-
	Fasola, soja, orzechy, orzeszki ziemne, ziarna kawy, migdały	12	2-3 min	-
 Kosz do gotowania na parze	Ryż itp.	-	20-30 min	Program gotowania na parze Niska/średnia temp.
 Ostrze krojące/ do tarcia	Plastry	4-6	30-60 s	Wyłącznie Program krajalnicy
 Gotowanie na parze	Ryby itp.	-	10-60 min	Program gotowania na parze Średnia/ wysoka temp.

PL

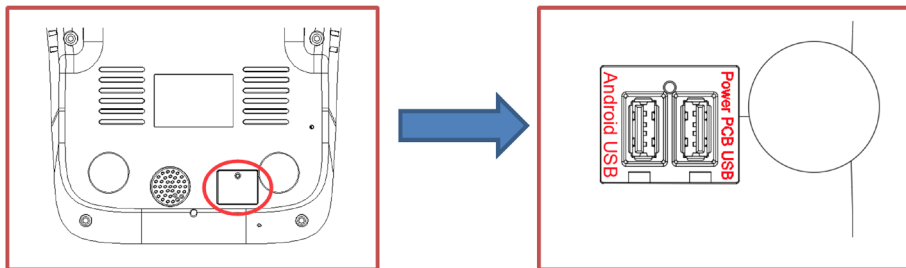


13. Aktualizacja oprogramowania sprzętowego

- Skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem punktu serwisowego.
- Obróć maszynę i odkręć śrubki pokrywę portu USB.
- Podłącz odpowiednie urządzenie USB do portu

(Power lub Android) i połącz z urządzeniem zawierającym aktualizację.

- Po zakończeniu aktualizacji, przykręć ponownie pokrywę portu USB.



14. Instalacja uziemienia

Urządzenie to jest klasyfikowane jako **klasa ochrony I** i musi być połączone z podłożem ochronnym. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, dostarczając przewód ewakuacyjny dla prądu elektrycznego. To urządzenie jest wy-

posażone w przewód zasilający, który ma przewód uziemiający i uziemioną wtyczkę. Wtyczka musi być podłączona do gniazdka, które jest prawidłowo zainstalowane i uziemione.

PL

15. 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 urzą-

dzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

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



16. Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Grożą Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użyt-

kowania 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.



CUPRINS


1. REGULILE DE SIGURANȚĂ	63
2. REGULAMENTE SPECIALE DE SIGURANȚĂ.....	64
3. DESTINAȚIA.....	65
4. DESCRIEREA PRODUSULUI	66
5. INSTALARE ȘI SETARE ÎNAINTE DE UTILIZARE	69
6. PREZENTARE GENERALĂ A PANOULUI DE CONTROL	73
7. CUM SE FOLOSEȘTE TELUL.....	76
8. UTILIZARE SUGERATĂ	76
9. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE.....	77
10. SPECIFICAȚII	78
11. RESETARE CONTROL TEMPERATURĂ	78
12. PREZENTARE GENERALĂ ACCESORII	79
13. ACTUALIZARE PROGRAM.....	80
14. INSTALARE ÎMPĂMÂNTARE	80
15. GARANȚIE.....	80
16. ELIMINAREA ȘI MEDIUL ÎNCONJURĂTOR.....	80



Stimate client,

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

1. Regulile de siguranță

- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost proiectat conform descrierii din acest manual.
- Producătorul nu este răspunzător pentru nici o deteriorare cauzată de funcționarea incorectă și de utilizarea necorespunzătoare.
- Păstrați aparatul și ștecherul departe de apă și de alte lichide. În cazul în care aparatul cade în apă, scoateți imediat ștecherul de alimentare din priză. Nu utilizați aparatul înainte de verificarea acestuia de către un tehnician certificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni va cauza riscuri care pun viața în pericol.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile umede sau umede.
-  **Pericol de șoc electric!** Nu încercați să reparați singur aparatul, reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.
- **Nu folosiți niciodată un aparat deteriorat!** Când este deteriorat, deconectați aparatul de la priză și contactați distribuitorul.
- **Avertisment!** Nu scufundați părțile electrice ale aparatului în apă sau alte lichide.
- Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați cu regularitate ștecherul și cablul de alimentare pentru orice deteriorare. În cazul deteriorării, acesta trebuie înlocuit de un agent de service sau de o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolul sau rănirea.
- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și păstrați-l departe de focul deschis. Nu trageți niciodată cablul de alimentare pentru a-l deconecta de la priză, trageți întotdeauna ștecherul în schimb.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare și/sau cablul prelungitor nu provoacă pericol de deplasare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- **Avertisment!** Atâta timp cât ștecherul este în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- Opriti aparatul înainte de a-l deconecta de la priză.
- Conectați ștecherul la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât, în caz de urgență, aparatul să poată fi deconectat imediat.
- Nu purtați niciodată aparatul de cablu.
- Nu utilizați dispozitive suplimentare care nu sunt furnizate împreună cu aparatul.
- Conectați aparatul numai la o priză electrică cu tensiunea și frecvența menționate pe eticheta aparatului.


RO



- Nu folosiți niciodată alte accesorii decât cele recomandate de producător. Nerespectarea acestui lucru ar putea reprezenta un risc de siguranță pentru utilizator și ar putea deteriora aparatul. Utilizați numai piese originale și accesorii.
- Acest aparat nu trebuie operat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane care au o lipsă de experiență și cunoștințe.
- Acest aparat nu ar trebui, în nici un caz, să fie utilizat de copii.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- **AVERTISMENT:** Opriți întotdeauna aparatul și deconectați de la priză înainte de curățare, întreținere sau depozitare.

2. Regulamente speciale de siguranță

- Opriți aparatul și deconectați-l de la alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a aborda piese care se mișcă atunci când aparatul funcționează.
- Țineți bijuteriile și hainele largi trebuie ținute departe de piesele mobile și instrumentele / atașamentele aparatului.
- Întotdeauna îndepărtați lama înainte de a turna conținutul din bol.
- Scoateți mâinile și ustensilele din bol câtă vreme aparatul este conectat la alimentare.
- Nu depășiți nivelul maxim de umplere marcat pe interiorul bolului.
- Atenție când manipulați sau atingeți orice piesă a aparatului când acesta este folosit în modul de gătire sau după gătire. În special bolul, capacul și instrumentele, pentru că rămân FIERBINȚI mult timp după ce aparatul a fost oprit.
- Folosiți mânerul pentru a îndepărta și muta bolul. Folosiți mănuși pentru cuptor atunci când atingeți bolul fierbinte și instrumentele fierbinți.
- Partea inferioară a bolului va rămâne fierbinte multă vreme după ce încălzirea s-a oprit. Atenție la manipulare și folosiți o protecție pentru suprafața de lucru pentru când așezați bolul pe suprafețe sensibile.
- Atenție la aburul care iese din bol, în special când scoateți capacul sau capacul de umplere.
- Nu scoateți capacul sau capacul de umplere câtă vreme lichidul încă fierbe.
- Întotdeauna închideți capacul de umplere când folosiți funcția de mărunțire.
- Niciodată nu folosiți aparatul în modul de gătire cu bolul gol.
- Nu folosiți capacul pentru blender pentru a acționa procesorul. Aparatul va fi deteriorat și poate cauza răniri dacă mecanismul de interblocare este supus unei forțe excesive.
- Când folosiți acest aparat, asigurați-vă că este amplasat pe o suprafață nivelată, departe de margine.
- Nu așezați sub dulapuri suspendate.
- Pentru o folosire corectă și în siguranță, asigurați-vă că baza bolului și senzorii de temperatură sunt curate și uscate înainte de gătire.
- **ATENȚIE:** pentru a evita un pericol datorat resetării accidentale a întreruperii termice, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv extern cu întrerupător, precum un timer, și nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit regulat.

- Asigurați-vă întotdeauna că alimentele sunt gătite bine și sunt fierbinți, înainte de a le consuma.
- Mâncarea trebuie mâncată la scurt timp după gătire sau trebuie răcită rapid și apoi refrigerată cât mai curând posibil.
- Avertizare: atenție când folosiți lame ascuțite, când goliți bolul și în timpul curățării.
- Încărcătura maximă pentru funcția de blenduire a fost 1200 g morcovi / 1800 g apă.
- Atenție când turnați lichid în robotul de bucătărie sau blender, pentru că poate fi scos din aparat din cauza aburului brusc.
- Aparatul va fi utilizat doar cu standul furnizat.
- Nu dezasamblați baza cupei (inclusiv rama cu mâner), nu sunt piese care pot fi întreținute de utilizator.
-  Suprafețele pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- Pentru instrucțiuni privind curățarea suprafețelor care intră în contact cu mâncarea, consultați secțiunea Îngrijire și curățare.
- **ATENȚIE: asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a-l lua de pe stand.**
- **AVERTIZARE: ACEST APARAT TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT.**

3. Destinația

Acest aparat multifuncțional este destinat uzului comercial sau domestic.

Aparatul este proiectat doar pentru a prepara produse semi-preparate sau feluri de mâncare (doar procesarea alimentelor), inclusiv mărunțire, tăiere, amestecare, frământare, gătit la aburi, gătit Sous Vide, prăjire. Aparatul se poate folosi și pentru cîn-

tărirea produselor.

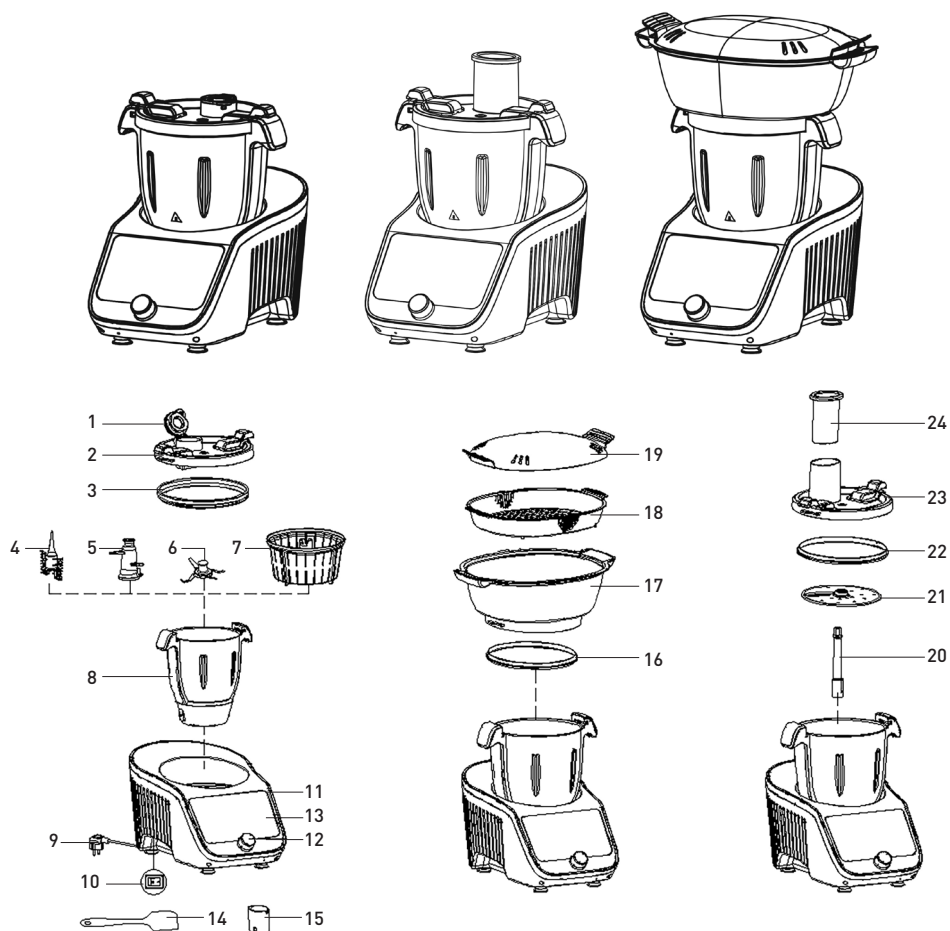
Orice altă utilizare este considerată a nu fi în conformitate cu destinația sa. Fabricantul și/sau vânzătorul nu sunt responsabili pentru consecințele utilizării aparatului contrar destinației sale. Doar utilizatorul este responsabil pentru astfel de consecințe.

RO



4. Descrierea produsului

4.1. Vedere de ansamblu și piese

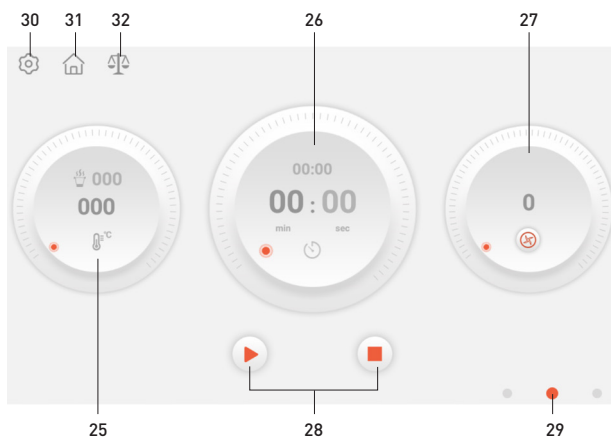


Nr.	Nume	Nr.	Nume	Nr.	Nume
1	Capac umplere	9	Cablu de alimentare	17	Coș pentru aburi, adânc
2	Capac blender	10	Întrerupător principal	18	Coș pentru aburi, puțin adânc
3	Închizător capac blender	11	Unitatea de bază	19	Capac coș pentru aburi
4	Tel	12	Buton rotativ	20	Ax motor
5	Paletă de amestecare	13	Ecran afișaj	21/21A	Tăietor/mărunțitor
6	Cuțit	14	Spatulă	22	Închidere pentru capacul FP
7	Coș pentru aburi	15	Cană de măsurare	23	Capac FP
8	Vasul blenderului	16	Închidere coș pentru aburi adânc	24	Dispozitiv împingere



4.2. Afișaj și panoul de control

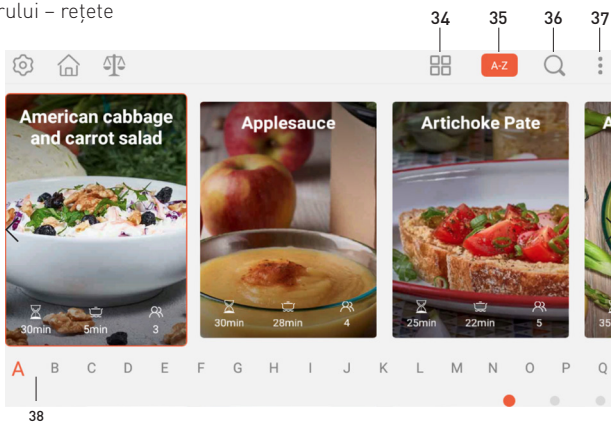
a) Interfața utilizatorului – setări manuale



b) Interfața utilizatorului – programe automate



c) Interfața utilizatorului – rețete



RO

d) Interfața utilizatorului – setare



e) Interfața utilizatorului – pagina de început



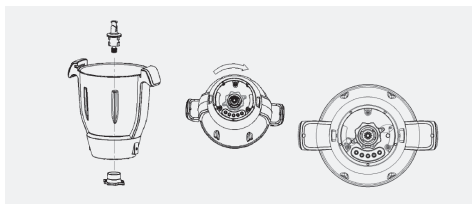
RO

Nr.	Nume	Nr.	Nume	Nr.	Nume
25	Buton temperatură	32	Buton cântărire	39	Setare UI
26	Buton timer	33	Buton funcții	40	Rețete UI
27	Buton viteze	34	Gestionare sortare	41	DIY UI
28	Buton Start/Pauză/Stop	35	A-Z	42	Program automat UI
29	Punct schimb interfață	36	Buton căutare	43	Descărcare UI
30	Buton setare	37	Buton More (mai multe)		
31	Buton Home	38	Buton A-Z		

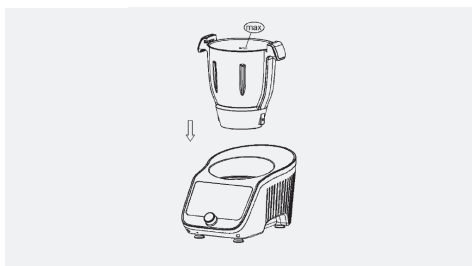


5. Instalare și setare înainte de utilizare

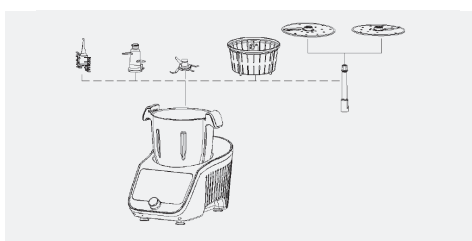
Așezați axul motorului corect în vas.



Introduceți vasul în unitatea principală. Apăsați în jos ferm pentru a-l fixa la locul lui (LOGO în față, Max în spate).



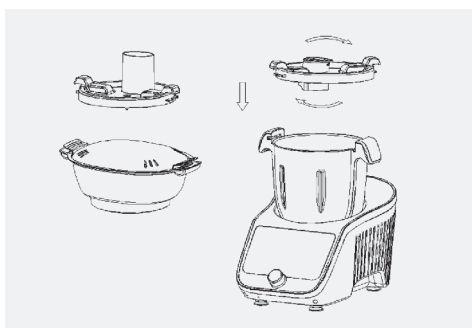
Alegeți diferite accesorii pentru diferite scopuri de gătit. **Notă: telul trebuie folosit cu cuțitul.**



Adăugați ingredientele sau apă în vas. Dacă aveți nevoie de robot, trebuie să atașați capacul pentru robot și puneți ingredientele direct prin dozator.

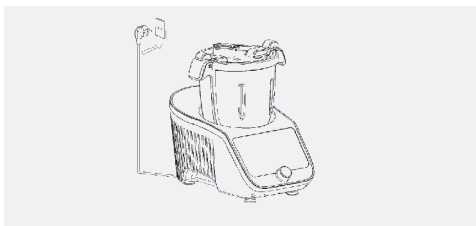


Puneți capacul blenderului sau al robotului sau al dispozitivului pentru aburi.

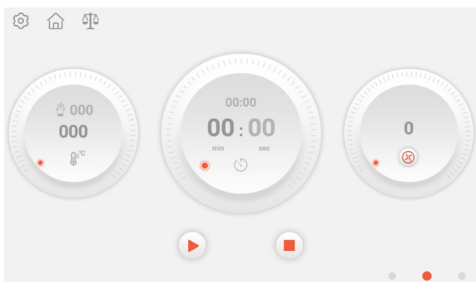



RO

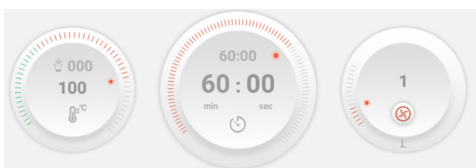








Introduceți cablul de alimentare în baza principală, apoi porniți. Dacă baza are cablul de alimentare atașat, nu este nevoie să îl mai conectați.

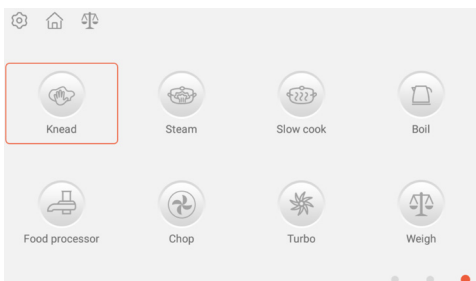
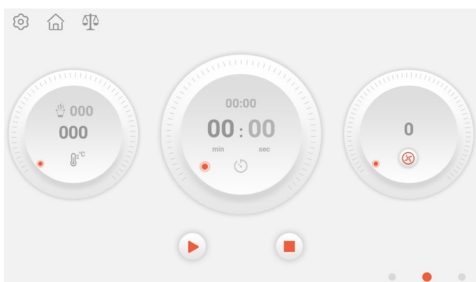



Glișați iconița corespunzătoare sau rotiți butonul rotativ pentru a seta temperatura, timpul și vitezele. Apăsați iconița aferentă minutului sau secunde în iconița pentru timp pentru a seta rapid ora exactă. Inversare funcție: apăsați iconița  pentru a schimba direcția de rotire.




Apăsați  după setarea temperaturii, timpului și vitezei, pentru a porni, apoi iconița se schimbă în , **aparatul funcționează acum**. Apăsați  sau mijlocul butonului rotativ pentru a întrerupe, apăsați  sau apăsați lung mijlocul butonului rotativ pentru a opri funcționarea și a ieși din program.

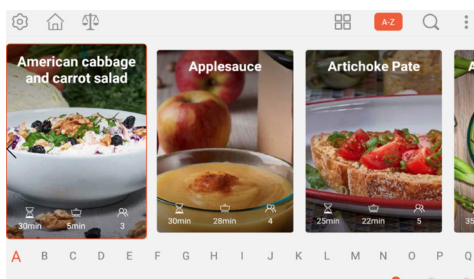
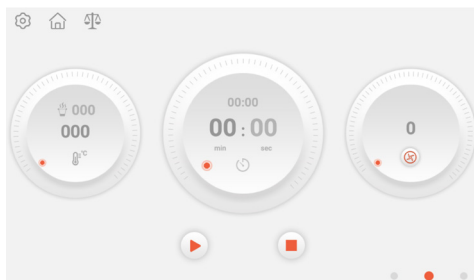
RO





Glișând spre stânga pe ecran sau apăsând pe punctul din dreapta în cercul roșu sau rotind butonul rotativ în sensul ceasului, ajungeți în meniul cu funcții. Apăsați pe  sau apăsați pe punctul din mijloc din cercul roșu pentru a reveni la pasul inițial pentru resetare.

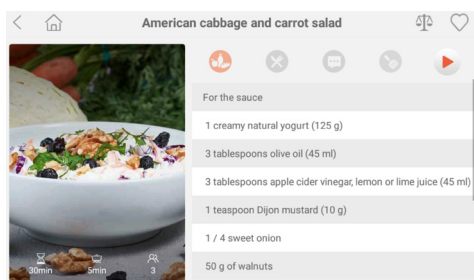


Apăsați pe iconița aferentă funcției în meniul de funcții pentru a ajunge la interfața corespunzătoare. Începeți lucrul după ce ați încheiat pasul 7 și 8. Apăsați  pentru a ieși din această interfață. Această iconiță este pentru gătitul la aburi.

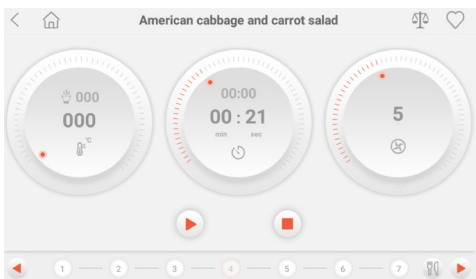




Glisând spre dreapta în ecran sau apăsând punctul din stânga în cercul roșu sau rotind butonul rotativ invers acelor de ceas, ajungeți în meniul cu rețete. Apăsați pe  sau apăsați pe punctul din mijloc din cercul roșu pentru a reveni la pasul inițial pentru resetare.

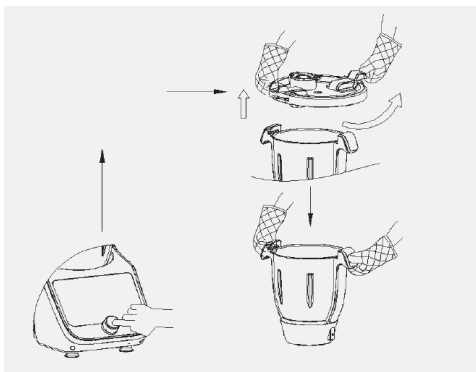
Apăsați pe fotografia rețetei, intrați în interfața cu rețete și apăsați     pentru a verifica toate detaliile rețetei. Apăsați  pentru a începe și  pentru colecția cu rețete favorite.



RO

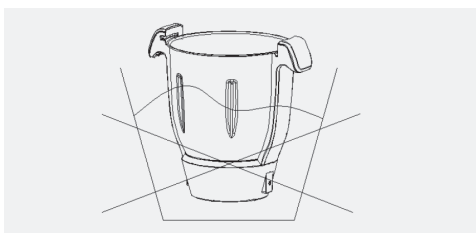


Rețeta are parametri pre-setați. Apăsați pe  pentru a începe. Numărul din cercul roșu reprezintă fiecare pas al procesului; apăsați pe  pentru a verifica toate detaliile rețetei.



După gătire, ecranul indică încheierea. Apăsați butonul rotativ iar gătitura se va opri. Dacă doriți să suspendați procesul, apăsați butonul rotativ. Apoi apăsați din nou, iar aparatul va relua gătitura. Aparatul se va opri din gătit dacă apăsați lung pe butonul rotativ.

RO



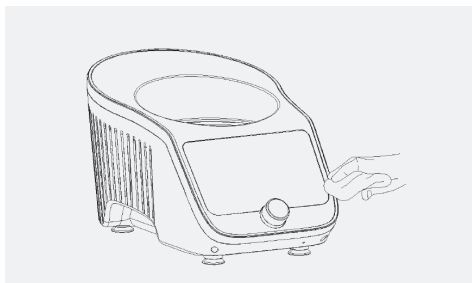
Vasul blenderului poate fi curățat cu o cârpă uscată sau poate fi spălat cu apă, dar nu-l scufundați în apă. Nu-l puneți în mașina de spălat vase.













Accesorii care pot fi spălate în mașina de spălat vase.



Curățați unitatea principală.



6. Prezentare generală a panoului de control

Număr	Iconiță	Descriere funcție
12	 Butonul rotativ	<ol style="list-style-type: none">1. Se poate folosi pentru a seta temperatura, timpul, viteza, UI, programul automat, rețeta2. Apăsăți butonul și aparatul de gătit se va întrerupe din gătit. Va continua gătitul dacă apăsați din nou. Și pentru confirmarea selecției3. Apăsăți lung pe buton și aparatul va opri gătitul4. Apăsăți butonul după finalizarea tuturor setărilor și începeți gătitul5. Anulează automat dacă apăsați lung butonul în timpul efectuării setărilor6. Când ați terminat de gătit, apăsați butonul iar aparatul intră în modul standby.
27.1		Inversare Plaja de viteze: 1-3
27.2		Viteza: apăsați  , pentru a trece de la direcția în sensul acelor de ceas și invers. Interval viteze:  Interval: 1-3  Interval: 1-4  Interval: 1-12 Glišați pictograma sau rotiți butonul pentru a seta viteza
26		Parametru timp afișat: 0-90 minute Afișaj timp de funcționare: 0-90 minute Apăsăți și setați minutele sau secunde, glisați sau rotiți butonul pentru a seta timpul
25.1		Parametru timp afișat Interval temperatură: 37-130°C După setarea 37°C valoarea următoare este 40°, în intervale de 5°. Glišați pictograma sau rotiți butonul pentru a seta temperatura
25.2		Iconița închis/deschis

RO



25.3		Temperatura mâncării / ingredientelor. După 37° valoarea următoare este 40°, în intervale de 5°.
28		Buton: start; pauză; stop
30		Butonul de setări: setați sau verificați informațiile legate de gătire, inclusiv setare WiFi, versiunea de sistem, limba, etc.
31		Pagina Home
32		Butonul de cântărire

33.1 Frământare:
 Timp: 3 (interval: 2-4) minute
 Temp.: 000 (interval: 000-37) °C
 Viteza: 1 (interval: 1-2)





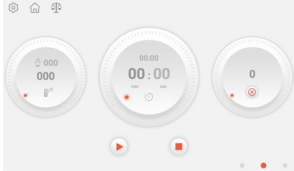

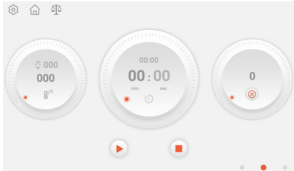













33.2 Aburi:
 Timp: 20 (interval: 1-60) minute
 Flux de aburi: Rapid/Mediu/Lent
 Cronometrul începe de la 95°C

RO

33.3 Gătire lentă
 Timp: 60 (interval: 10-90) minute
 Temp.: 100 (interval: 60-100) °C
 Viteza: 1 (interval: 1-3)

33.4 Fierbere
 Temp.: 100 (interval: 60-100) °C

33.5 Robot de bucătărie
 Timp: 30 (interval: 10-60) secunde
 Viteza: 5 (interval: 4-6)

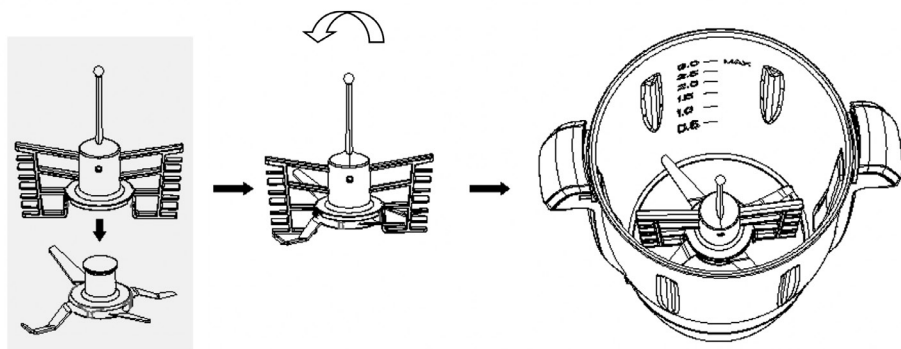
33.6		Tăiere Timp: 10 s (interval: 10 s - 4 m) Viteza: 6 (interval: 1-12)	
33.7		Turbo Timp: 60 s / viteza: 12 Apăsați  sau apăsați butonul rotativ și eliberați pentru a opri	
33.8		Cântărire Max.: 5 kg Interval de 5 g	
33.8.1		Tara	
33.8.2		Finalizare cântărire	
34		Gestionare sortare	
35		A-Z	
36		Căutare	
37		Mai mult: colecția de rețete favorite și istoric	
44		leșire	
45		Rețete favorite / istoric	
46		Pictogramă ingrediente	
47		Etapă proces de gătire	
48		Sfaturi de la bucătar	
49		Pictograma pentru accesorii	
50		Verificare informații rețetă	

În modul standby luminița albă și roșie licărește. Lumina roșie de sub butonul rotativ este aprinsă când temperatura este mai mare de 60°C, iar lumina albă este pornită când temperatura este sub 60°C (în orice mod).



7. Cum se folosește telul

Puneți telul în slotul pentru cuțit și rotiți-l pentru a se fixa. Apoi puneți-l în vas.



8. Utilizare sugerată

Funcția	Accesoriu	Metoda			Maxim ingrediente de gătit deodată
		Viteza	Timpul		
Tăiere carne	Cuțit de tăiere	8-12	30 – 60 s	800 g vită / porc fără oase/tendoane	
Zdrobire gheață	Cuțit de tăiere	8-12	10 – 20 s	800 g cuburi de gheață	
Blender	Cuțit de tăiere	12	1 min	Capacitate maximă: 3000 ml 1200g morcovi, 1800g apă	
Mărunțire (ceapă, țelină, etc.)	Cuțit de tăiere	5	15 – 30 s	800 g	
Frământare	Cuțit de tăiere	1	2 min	500 g făină + 250 g apă + 20 g ulei	
Feliere, fărâmare (morcovi, castraveți, cartofil)	Discuri de feliere	5-6	30 s	800 g	
Supă	Paletă de amestecare	1	Alegeți funcția Soup (supă) sau puteți seta dvs. timpul, viteza și temperatura corespunzătoare	Capacitate maximă: 3000 ml	

9. Îngrijire și curățare

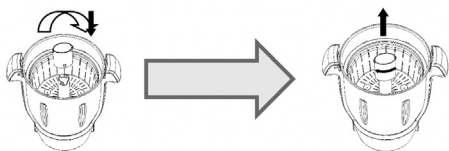


- Întotdeauna închideți aparatul și deconectați cablul de alimentare înainte de curățare. Folosiți o cârpă uscată și moale pentru a curăța cablul de alimentare.
- Scoateți capacul și instrumentul din bol înainte de curățare.
- Unitatea de alimentare se va curăța cu o cârpă umedă și apoi se va usca. Nu folosiți niciodată agenți abrazivi și nu scufundați în apă. Nu spălați cu apă și nu o puneți în mașina de spălat vase.
- Vasul blenderului poate fi spălat cu un burete de vase uscat sau cu apă, dar nu trebuie scufundat în apă. Nu-l puneți în mașina de spălat vase.
- Când există urme de arsură pe partea de jos a vasului blenderului, puneți acid citric sau lămâi în apă, încălziți 5-7 minute și apoi îndepărtați urma de arsură cu o cârpă.
- Bol / paleta de amestecare / cuțit: spălați piesele și apoi uscați-le bine. Dacă există resturi de alimente sau arsuri pe interiorul bolului, îndepărtați cât mai mult posibil folosind o spatulă. Umpleți bolul cu apă caldă cu săpun și lăsați la înmuiat. Îndepărtați orice depuneri rezistente folosind o perie de curățare. O decolorare a bolului nu-i va afecta performanțele.
- Capac, cană de măsurare, cuțit, paletă de amestecare, coș pentru gătit la aburi, sistem de gătit la aburi, etc. – pot fi spălate în mașina de spălat vase.

RO



Peria de sârmă, peria de nylon, agenții de curățare, diluanții, produsele de curățare vor deteriora suprafața produsului.



Cum se scoate coșul pentru gătit la aburi:

Puneți cana de măsurat în slotul pentru coșul pentru gătit la aburi și rotiți pentru a-l fixa. Apoi scoateți coșul.



10. Specificații

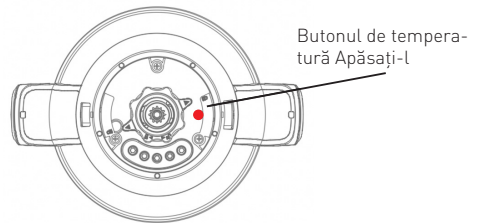
Cod	221761
Tensiune nominală	230V, 50-60Hz
Putere de încălzire	1000 W
Putere motor	1000 W
Putere amestecare	1400 W
Capacitate bol	3,0 l / 4,5 l (maks.)
Frecvență WiFi	2400-2483,5 MHz
Putere WiFi max. transmisă (cu amplificare antenă)	20 dBm
Mod de modulare	OFDM, CCK
Amplificare antenă	2,0 dbi

Notă: dacă aveți o problemă cu aparatul și care nu se poate rezolva cum se arată mai sus, contactați service-ul autorizat



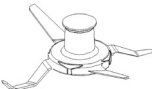



11. Resetare control temperatură

RO

Când temperatura este prea ridicată, vasul nu funcționează. Apăsați butonul de temperatură pentru a reseta controlul temperaturii, iar după răcirea vasului, reluați.



12. Prezentare generală accesorii

Piesa	Funcție	Viteză	Timp	Temperatură	
	Tel	Batere albușuri	4	2-4 min	-
		Batere frișcă	3	3-5 min	-
	Paletă de amestecare	Supă	1-2	1-90 min	100 °C
		Frământare	1-2	2-4 min	-
		Alte ingrediente care au nevoie să se încălzească	1-2	După nevoie	După nevoie
	Cuțit	Mărunțire carne	8-12	30-60 s	-
		Zdrobire gheață	8-12	10-20 s	-
		Blender	8-12	1-2 min	-
		Mărunțire (ceapă, țelină, etc.)	5-7	15-60 s	-
		Fasole, boabe de soia, nuci, alune, boabe de cafea, migdale	12	2-3 min	-
	Coș pentru aburi	Orez, etc.	-	20-30 min	Program aburi: Mic/Mediu
	Feliator / disc mărunțire	Feliază	4-6	30-60 s	Doar program de robot de bucătărie
	Sistem pentru gătit la aburi	Pește, etc.	-	10-60 min	Program aburi: Mediu/Mare

RO

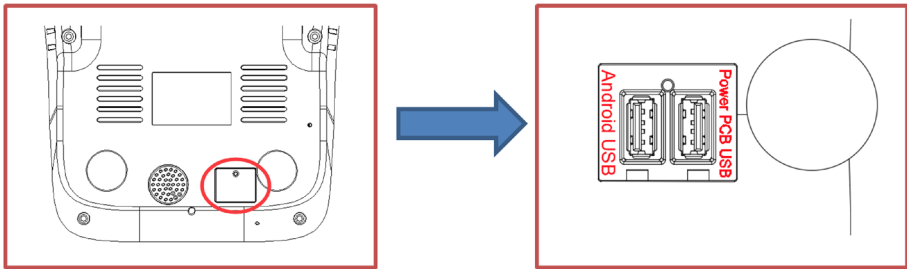


13. Actualizare program

- Contactați personalul de întreținere calificat pentru service.
- Întoarceți aparatul cu partea de jos în sus și deșurubați capacul de la USB.
- Introduceți USB-ul în mufa Power USB sau

Android USB și conectați programul dedicat de actualizare.

- Înșurubați capacul la loc după ce se actualizează programul.



14. Instalare împământare

Acest aparat este clasificat ca **clasa de protecție I** și trebuie conectat la un sol de protecție. Împământarea reduce riscul de șoc electric prin furnizarea unui cablu de evacuare pentru curentul

electric. Acest aparat este echipat cu un cablu de alimentare care are un fir de împământare și ștecher cu împământare. Ștecherul trebuie conectat la o priză instalată și împământată corespunzător.

RO

15. Garanție

Orice defecțiune care afectează funcționarea aparatului apărută la mai puțin de un an de la cumpărarea acestuia va fi remediată prin reparație sau înlocuire gratuită, cu condiția ca aparatul să fi fost folosit și întreținut conform instrucțiunilor nu să nu fi fost bruscăt sau folosit necorespunzător în vreun fel. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt afec-

tate. Dacă aparatul este în garanție, menționați când și de unde a fost cumpărat și includeți dovada cumpărării (de ex. chitanța).

Conform politicii noastre de dezvoltare continuă a produsului, ne rezervăm dreptul de a modifica produsul, ambalajul și documentația fără notificare.

16. Eliminarea și medii înconjurător

La dezafectarea aparatului, produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. În schimb, este responsabilitatea dumneavoastră să eliminați echipamentul uzat prin predarea acestuia la un punct de colectare desemnat. Nerespectarea acestei reguli poate fi penalizată în conformitate cu reglementările aplicabile privind eliminarea deșeurilor. Colectarea separată și reciclarea echipamentului dumneavoastră uzat la momentul debarasării contribuie la conservarea resurselor naturale și

asigură realizarea reciclării într-un mod care protejează sănătatea ființelor umane și a mediului.

Pentru informații suplimentare privind modul în care puteți preda deșeurile dumneavoastră în scopul reciclării, vă rugăm să contactați compania locală de colectare a deșeurilor. Producătorii și importatorii nu își asumă responsabilitatea cu privire la reciclarea, tratarea și eliminarea ecologică a deșeurilor, fie direct, fie prin intermediul unui sistem public.






ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ	83
2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ	84
3. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	85
4. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА.....	86
5. СБОРКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	89
6. ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	93
7. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КУХОННЫМ ВЕНЧИКОМ	96
8. ПРЕДЛАГАЕМЫЙ СПОСОБ ЭКСПЛУАТАЦИИ	96
9. УХОД И ЧИСТКА.....	97
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	98
11. СБРОС НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ.....	98
12. ОПИСАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	99
13. ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ	100
14. УСТАНОВКА ЗАЗЕМЛЕНИЯ.....	100
15. ГАРАНТИЯ	100
16. УТИЛИЗАЦИЯ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	101



Благодарим Вас за покупку этого устройства HENDI. Внимательно прочитайте это руководство, обращая особое внимание на правила безопасности, изложенные ниже, перед установкой и использованием этого устройства в первый раз.

1. Правила безопасности

- Используйте прибор только по назначению, для которого он был разработан, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильной работой и неправильным использованием.
- Держите прибор и электрическую вилку подальше от воды и других жидкостей. В случае, если прибор попадает в воду, немедленно снимите вилку питания с розетки. Не используйте устройство до тех пор, пока оно не будет проверено сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций приведет к угрожающей жизни опасности.
- Никогда не пытайтесь открыть корпус прибора самостоятельно.
- Не вставляйте объекты в корпус прибора.
- Не прикасайтесь к вилке мокрыми или влажными руками.
-  **Опасность поражения электрическим током!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор, ремонт должен проводиться только квалифицированный персонал.
- **Никогда не используйте поврежденный прибор!** Когда устройство повреждено, отсоедините устройство от розетки и обратитесь к продавцу.
- **Предупреждение!** Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости.
- Никогда не удерживайте прибор под проточной водой.
- Регулярно проверяйте штекер питания и шнур на наличие повреждений. В случае повреждения его необходимо заменить сервисным агентом или лицом, имеющим аналогичную квалификацию, с тем чтобы избежать опасности или травм.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами и держите его подальше от открытого огня. Никогда не тяните шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, всегда тяните вилку вместо нее.
- Убедитесь, что шнур питания и/или удлинитель не вызывают опасности аварии.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- **Предупреждение!** Пока штекер находится в розетке, прибор подключается к источнику питания.
- Выключите устройство, прежде чем отсоединить его от розетки.
- Подключите вилку питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы в случае аварийной ситуации устройство можно было немедленно отключить.
- Никогда не носите прибор за шнур.




- Не используйте дополнительные устройства, которые не поставляются вместе с устройством.
- Подключите прибор только к электрической розетке с напряжением и частотой, указанными на этикетке устройства.
- Никогда не используйте аксессуары, кроме тех, которые рекомендованы производителем. Невыполнение этого требования может представлять опасность для безопасности пользователя и привести к повреждению устройства. Используйте только оригинальные детали и аксессуары.
- Этот прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или лицами, не имеющими опыта и знаний.
- Этот прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Держите устройство и его шнур питания в недоступном для детей месте.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВСЕГДА** выключите устройство и отключите розетку от розетки перед очисткой, обслуживанием или хранением.

2. Специальные правила безопасности

- Перед заменой принадлежностей или работой с движущимися частями устройства, выключите его и отсоедините от источника питания.
- При работе с устройством убедитесь, что вы не носите свободную одежду, украшения и не прикасаетесь руками к движущимся частям устройства и его принадлежностям.
- Перед тем, как вынуть содержимое из контейнера, выньте нож.
- Не кладите руки или аксессуары в контейнер, когда устройство подключено к электросети.
- Не заполняйте контейнер выше отмеченного уровня.
- Будьте осторожны во время обслуживания или при прикосновении к любым частям устройства во время приготовления или после него. Это особенно касается контейнера, крышки и аксессуаров - они будут оставаться ГОРЯЧИМИ долгое время после выключения устройства.
- При извлечении и перемещении контейнера касайтесь только его ручек. При переноске горячей емкости или принадлежностей надевайте кухонные перчатки.
- Нижняя часть контейнера остается горячей долгое время после выключения устройства. Будьте осторожны при обращении с контейнером и используйте защитный коврик при размещении его на поверхностях, которые не являются термостойкими.
- Будьте осторожны, поднимая крышку или крышку заливной горловины, так как через них выходит пар.
- Не поднимайте крышку и не открывайте крышку заливной горловины пока в контейнере кипит вода.
- Всегда закрывайте крышку заливной горловины при резке.
- Никогда не запускайте устройство с пустым контейнером.
- Не используйте крышку блендера, если хотите работать в режиме слайсера. При нажатии на запорный механизм с большой силой устройство может быть повреждено, а оператор - травмирован.



- При использовании устройства убедитесь, что оно расположено на ровной поверхности, далеко от её краев.
- Не размещайте устройство под навесными шкафами.
- Чтобы обеспечить правильное и безопасное использование устройства, перед началом приготовления убедитесь, что основание контейнера и датчики температуры чистые и сухие.
- **ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать риска случайного сброса термовыключателя, не подавайте электрическую энергию к устройству через внешние устройства отключения, такие как таймер и не подключайте устройство к электросети, где энергоснабжение регулярно отключается и снова включается поставщиком.
- Перед употреблением приготовленной еды убедитесь, что она горячая и правильно приготовлена.
- Пищу следует есть быстро после ее приготовления, а когда она остынет, все остатки следует как можно скорее убрать в холодильник.
- Предупреждение: при извлечении продуктов из контейнера и при его чистке, будьте осторожны с острыми ножами.
- Максимальная производительность устройства в случае измельчения составляет 1200 г моркови / 1800 г воды.
- Будьте осторожны при наливании горячих жидкостей в контейнер (как при использовании функций слайсера, так и блендера), так как контейнер может отсоединиться от устройства из-за внезапного парообразования.
- Устройство можно использовать только с прилагаемой подставкой.
- Не разбирайте подставку контейнера (в том числе корпус с ручками) - она не подлежит техническому обслуживанию пользователем.
-  Поверхности устройства могут нагреваться во время использования.
- Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с продуктами питания, см. в разделе «Уход и чистка во время использования».
- **ВНИМАНИЕ:** Перед снятием устройства с подставки, убедитесь, что оно отключено от источника питания.
- **ВНИМАНИЕ: УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАЗЕМЛЕНО.**

3. Предназначение

Многофункциональное устройство предназначено только для коммерческого использования.

Устройство предназначено для приготовления полуфабрикатов или готовых блюд, т.е. обработки исключительно пищевых продуктов, среди прочего, измельчения, резки, смешивания, замешивания, шинковки, приготовления на пару, приготовления в режиме Sous Vide, взбивания, жарки.

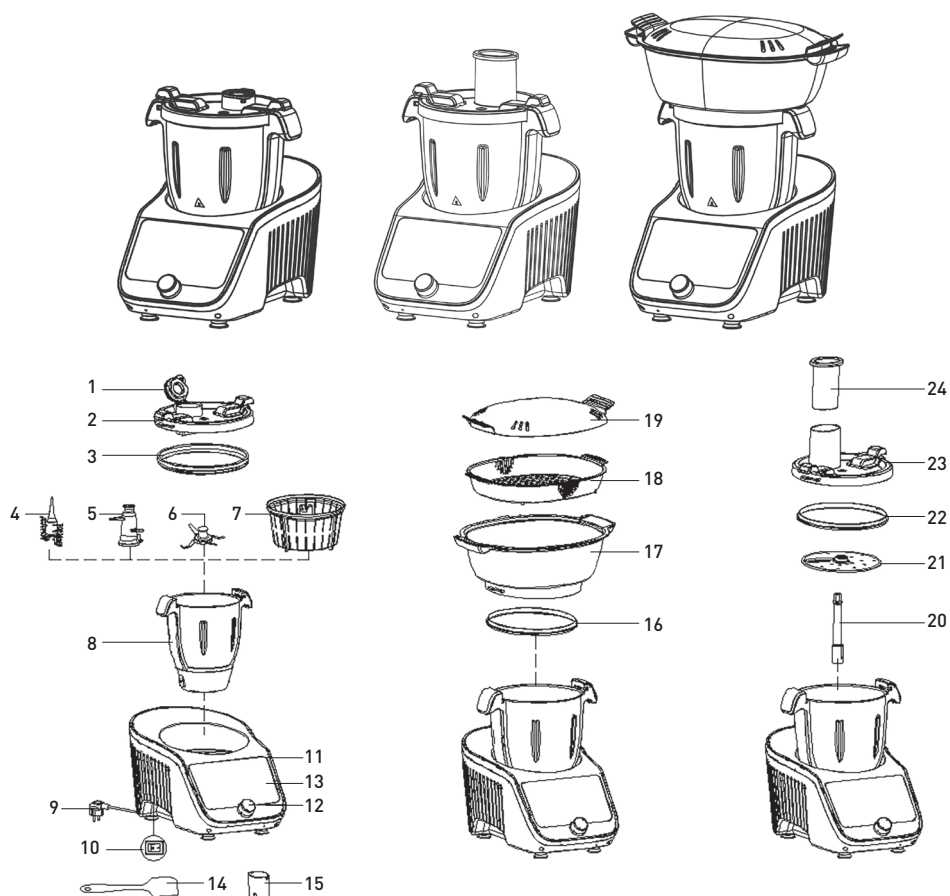
Устройство также используется для взвешивания продуктов.

Любое другое использование считается не соответствующим целевому назначению. Производитель и / или продавец не несут ответственности за последствия использования устройства не по назначению. Пользователь несет полную ответственность за такие последствия.



4. Описание продукта

4.1. Внешний вид и запчасти



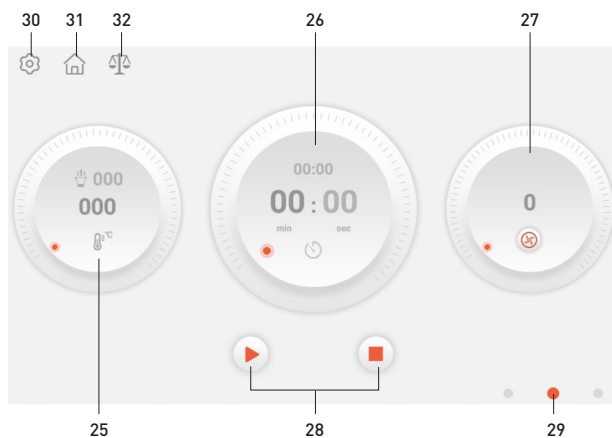
№	Название	№	Название	№	Название
1	Крышка заливной горловины	9	Шнур питания	17	Паровая корзина, глубокая
2	Крышка блендера	10	Главный переключатель	18	Паровая корзина, неглубокая
3	Прокладка крышки блендера	11	Базовый блок устройства	19	Крышка паровой корзины
4	Кухонный венчик	12	Ручка	20	Приводной вал
5	Мешалка	13	Дисплей	21/21A	Слайсер / измельчитель
6	Нож	14	Кулинарная лопатка	22	Прокладка крышки кухонного комбайна
7	Паровая корзина	15	Дозатор	23	Крышка кухонного комбайна
8	Контейнер для блендера	16	Уплотнение паровой корзины	24	Толкатель

RU



4.2. Дисплей и панель управления

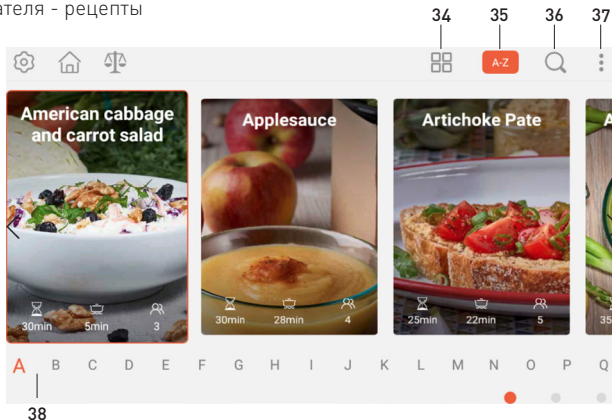
а) Панель пользователя - ручные настройки



б) Панель пользователя - автоматические программы



в) Панель пользователя - рецепты



RU

г) Панель пользователя - настройки устройства



д) Панель пользователя - главная страница



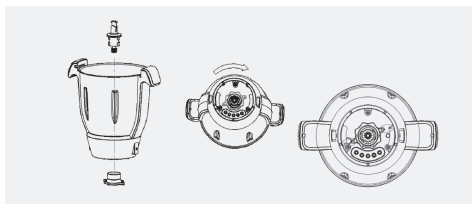
RU

№	Название	№	Название	№	Название
25	Установка температуры	32	Взвешивание продукта	39	Панель пользователя - настройки устройства
26	Настройки времени	33	Выбор функции	40	Панель пользователя - рецепты
27	Установка скорости	34	Управление сортировкой	41	Панель пользователя - ручные настройки
28	Старт / Пауза / Стоп	35	Алфавитный порядок A-Z	42	Панель пользователя - автоматические программы
29	Сигнализация интерфейса	36	Поиск	43	Панель пользователя - загрузка новых рецептов
30	Настройки	37	Больше вариантов		
31	Главный дисплей	38	Алфавитный выбор A-Z		

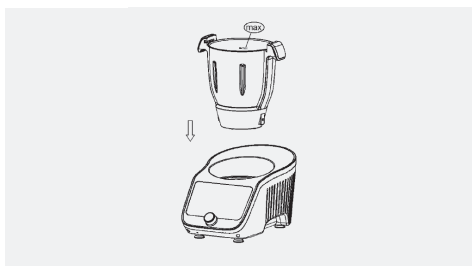


5. Сборка перед использованием

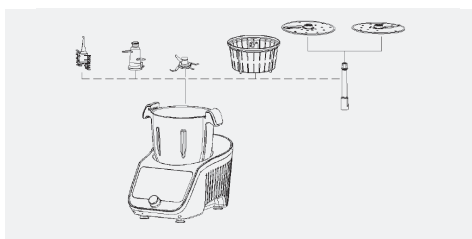
Установите правильно приводной вал на контейнер.



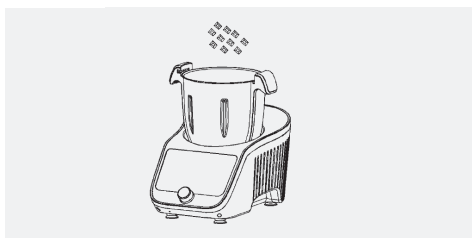
Поставьте контейнер на подставку. Надавите на контейнер, пока он не встанет на место (логотип должен быть на передней части подставки, а отметка максимального уровня - на задней).



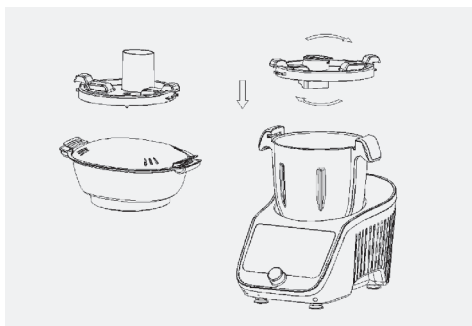
Выберите подходящие принадлежности для вашего процесса приготовления. **Внимание: Кухонную насадку для взбивания следует крепить вместе с ножом.**



Поместите в контейнер еду или воду. Если необходимо использовать функцию слайсера, установите крышку слайсера и поместите продукты внутрь через устройство подачи.

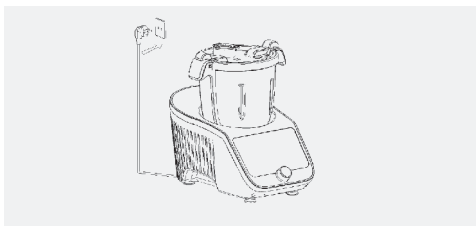


Установите крышку блендера, слайсера или крышку для приготовления на пару

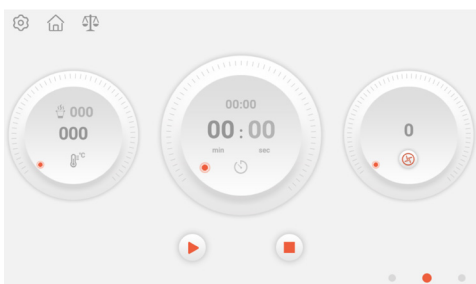



RU

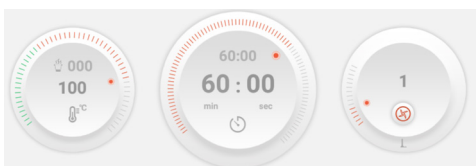








Подключите шнур питания к подставке устройства, а затем подключите его к розетке. Если устройство имеет встроенный шнур питания, подключать его не нужно.

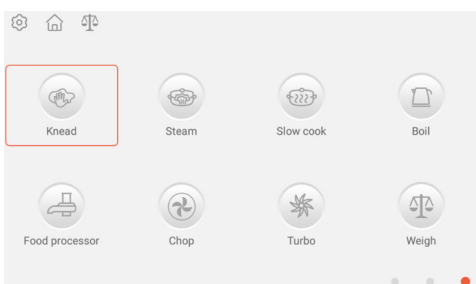
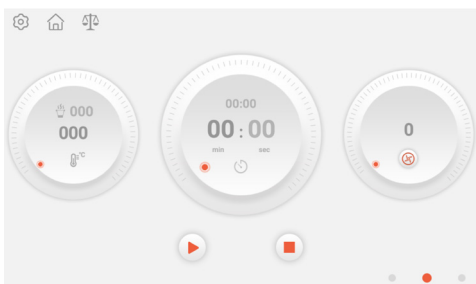



С помощью соответствующих значков-иконок функций или ручки, установите температуру, время и скорость работы устройства. На таймере нажмите минуты или секунды, чтобы установить точное время. Изменение направления вращения: Нажмите значок-иконку , чтобы изменить направление вращения.




После установки значений температуры, времени и скорости нажмите значок , чтобы начать приготовление. Тогда значок изменится на . Нажмите  или на поворотную кнопку, чтобы остановить работу; нажмите  или нажмите и удерживайте поворотную кнопку, чтобы остановить и выйти из программы.

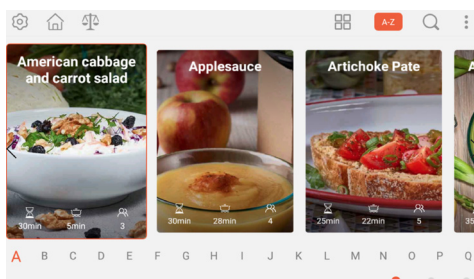
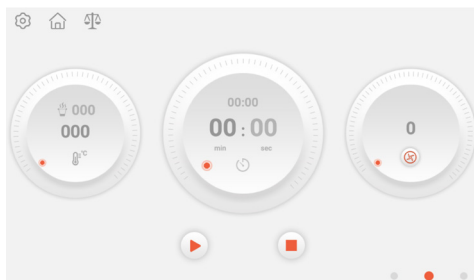
RU










Перемещая экран влево, нажимая на точку справа от красной точки или поворачивая ручку по часовой стрелке, вы перейдете в главное меню функций. Нажмите  или центральную точку, чтобы вернуться к предыдущему виду и сбросить настройки.

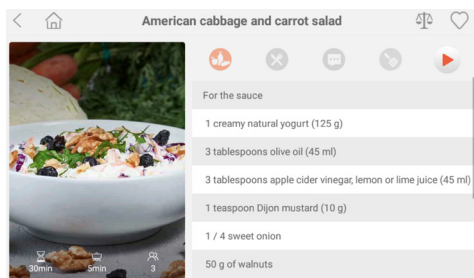


Щелкните значок функции в главном меню функций, чтобы перейти на соответствующую панель. Устройство начнет работать после выполнения шагов 7 и 8. Нажмите , чтобы выйти из панели. Значок-иконка предназначен для приготовления на пару.





Перемещая экран вправо, щелкнув точку слева от красной точки или повернув ручку против часовой стрелки, вы попадете в меню рецептов. Нажмите  или центральную точку, чтобы вернуться к предыдущему виду и сбросить настройки.

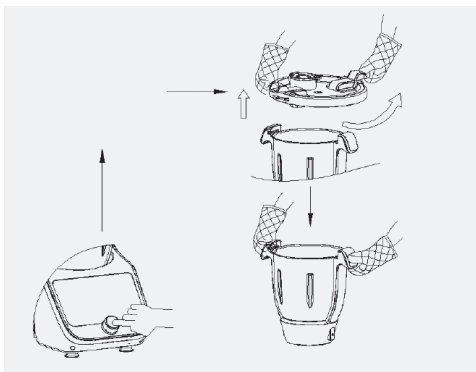
Нажмите на изображение блюда, которое хотите приготовить, чтобы ввести рецепт; нажмите , , , , чтобы проверить всю информацию о рецепте. Нажмите , чтобы начать работу устройства и , добавить рецепт в избранное.



RU

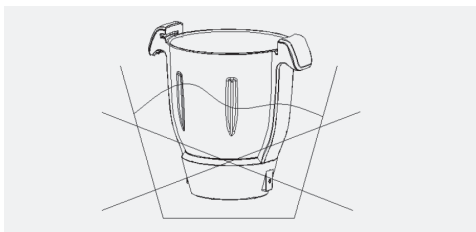


Рецепт установлен на заводе. Нажмите , чтобы начать. Номер в колесике обозначает каждый отдельный шаг, который необходимо сделать; нажмите , чтобы проверить информацию о рецепте.



По окончании приготовления на дисплее появится соответствующая информация. Если вы хотите приостановить процесс приготовления, нажмите поворотную кнопку. Нажмите кнопку еще раз, и устройство возобновит работу. Устройство перестанет работать после нажатия и удерживания поворотной кнопки.

RU

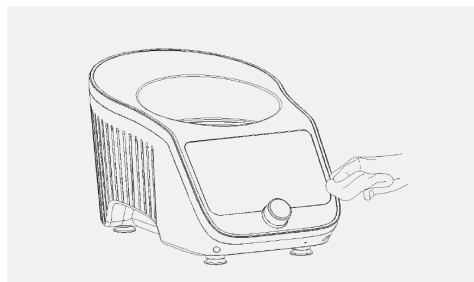


Контейнер блендера можно протирать сухой тканью или промывать водой, но не следует полностью погружать контейнер в воду. Контейнер нельзя мыть в посудомоечной машине.



Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.







Очистите подставку устройства.

6. Описание панели управления


Номер	Значок	Описание функции
12	 Ручка	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установка температуры, времени, значения скорости или переключение между пользовательскими панелями, автоматическими настройками и рецептами. 2. Нажмите поворотную кнопку, чтобы приостановить процесс приготовления. Он будет возобновлен после повторного нажатия кнопки или подтверждения выбора. 3. Нажмите и удерживайте поворотную кнопку, чтобы устройство перестало работать. 4. После выполнения всех настроек нажмите поворотную кнопку, чтобы возобновить работу. 5. Если нажать кнопку во время выполнения настроек, они будут автоматически отменены. 6. По окончании приготовления нажмите поворотную кнопку, чтобы перевести прибор в режим ожидания.
27.1		Функция изменения направления работы Диапазон скоростей 1-3
27.2		Скорость: Нажмите  , чтобы переключить вращение с направления по часовой стрелке на вращение против часовой стрелки. Диапазон скоростей:  Диапазон: 1-3  Диапазон: 1-4  Диапазон: 1-12 Установите скорость, перемещая значения пальцем или используя ручку.
26		Отображение введенных настроек времени: 0-90 минут. Отображение продолжительности приготовления: 0-90 минут. Нажмите и выберите минуты или секунды; установите время, перемещая значения пальцем или используя ручку.
25.1		Отображение введенных настроек температуры. Диапазон температуры: 37-130°C Если установлено значение 37°, следующая доступная температура 40° (последующие температуры доступны с шагом 5°) Нажмите, установите температуру, перемещая значения пальцем или используя ручку



25.2  Значок открытия / закрытия крышки блендера


25.3  Температура продуктов питания / ингредиентов. Если установлено значение 37°, следующая доступная температура 40°, последующие температуры доступны с шагом 5°

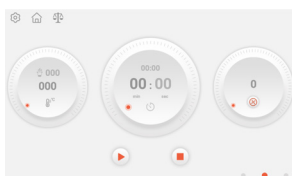
28  Кнопки:  старт;  пауза;  стоп


30  Меню настроек: выбор настроек или проверка информации об устройстве, включая: подключение к сети Wi-Fi, версию системы, языковые настройки и т. д.

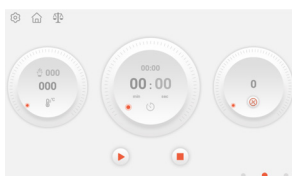
31  Кнопка домашней страницы: Домашняя страница


32  Кнопка веса

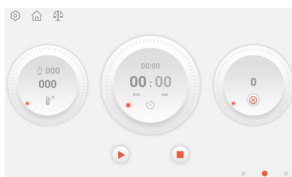
33.1  Замешивание:
Время: 3 (Диапазон: 2-4) минуты
Температура: 000 (Диапазон: 000-37)°C
Скорость: 1 (Диапазон: 1-2)




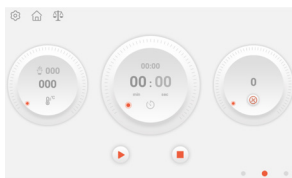
33.2  Приготовление на пару:
Время: 20 (Диапазон: 1-60) минут
Поток пара: быстрый / средний / медленный
Отсчет времени начинается с 95°C




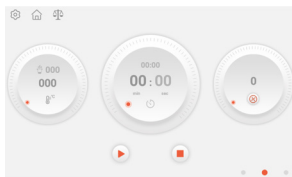
33.3  Медленное приготовление Sous Vide
Время: 60 (Диапазон: 10-90) минут
Температура: 100 (Диапазон: 60-100)°C
Скорость: 1 (Диапазон: 1-3)



33.4  Приготовление
Температура: 100 (Диапазон: 60-100)°C





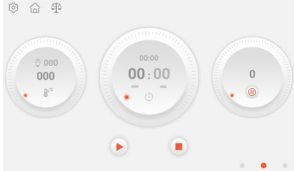

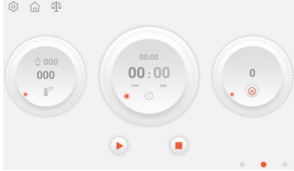















33.5  Слайсер
Время: 30 (Диапазон: 10-60) секунд
Скорость: 5 (Диапазон: 4-6)



RU

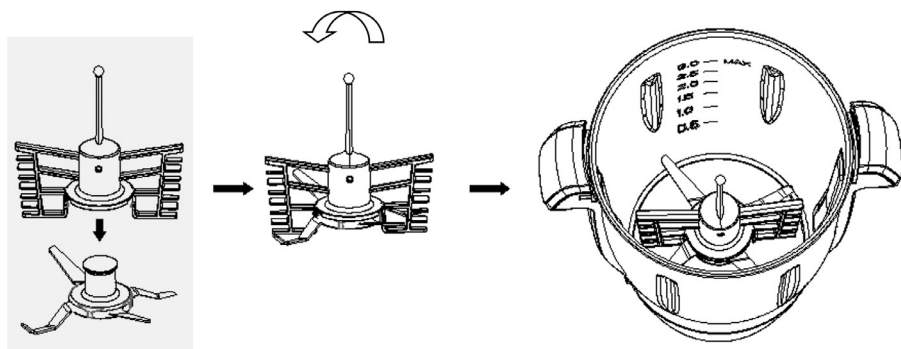


33.6		Шинковка Время 10 секунд (Диапазон: 10 сек.- 4 мин.) Скорость: 6 (Диапазон: 1-12)	
33.7		Турбо: Время: 60 секунд/ Скорость: 12 Нажмите  или нажмите и отпустите поворотную кнопку, чтобы остановить турбо-режим	
33.8		Взвешивание Макс.: 5 кг Интервалы каждые 5 г	
33.8.1		Скидка веса на тару	
33.8.2		Окончание взвешивания	
34		Управление сортировкой	
35		Выбор от А до Z	
36		Поиск	
37		Дополнительные параметры: список любимых рецептов и история	
44		Выход	
45		Любимые рецепты / история	
46		Фотографии ингредиентов	
47		Этап в процессе подготовки	
48		Советы от шеф-повара	
49		Рисунки, символизирующие отдельные принадлежности	
50		Проверьте информацию о рецепте	

Когда устройство находится в режиме ожидания, мигают белый и красный светодиоды. Красный светодиод под ручкой загорается, когда температура превышает 60°, а белый, когда температура опускается ниже 60° (в любом рабочем режиме).

7. Как пользоваться кухонным венчиком

Вставьте нож в отверстие венчика и поверните, чтобы соединить две части. Поместите сборку в контейнер.



8. Предлагаемый способ эксплуатации

Функция	Принадлежность	Метод			Максимальное количество ингредиентов
		Скорость	Время		
Нарезка мяса	Нож для резки	8-12	30 – 60 с		800 г говядины / свинины без костей / сухожилий / кожи
Дробление льда	Нож для резки	8-12	10 – 20 с		800 г кубиков льда
Смешивание	Нож для резки	12	1 мин.		Максимальная емкость: 3000 мл 1200 г моркови, 1800 г воды
Шинковка (лук, лук-шалот, сельдерей и т.д.)	Нож для резки	5	15 – 30 с		800 г
Замес	Нож для резки	1	2 мин.		500 г муки + 250 г воды + 20 г оливкового масла
Ломтики, трение (морковь, огурец и картофель)	Ломтики дисков	5-6	30 с		800 г
Суп	Мешалка	1	Выберите функцию: суп. Можете вручную установить подходящее время приготовления, скорость и температуру.		Максимальная емкость: 3000 мл

RU



9. Уход и чистка

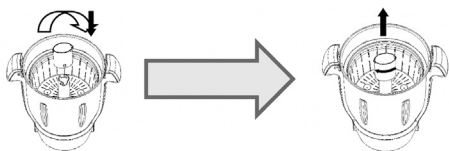


- Перед чисткой выключите устройство и отсоедините шнур питания от источника питания. Протрите шнур сухой мягкой тканью.
- Снимите крышку и выньте ее из отсека для принадлежностей.
- Протрите подставку устройства влажной тканью, а затем вытрите насухо. Никогда не используйте абразивные чистящие средства, не погружайте подставку в воду и не мойте ее в посудомоечной машине.
- Контейнер блендера можно чистить сухой тканью или промывать водой - но помните, чтобы полностью не погружать контейнер в воде. Контейнер нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Если на контейнере блендера появятся следы подгорания, растворите лимонную кислоту или лимонный сок в воде, нагрейте 5-7 минут, а затем используйте раствор и тряпку, чтобы очистить эти следы.
- Контейнер/мешалка/нож: Вымойте детали, а затем тщательно их просушите. Если остатки еды прилипли или пригорели на поверхности контейнера, удалите их лопаткой (по мере возможности). Наполните емкость теплой мыльной водой и дайте ей немного постоять. Стойкие остатки удалите с помощью чистящей щетки. Изменение цвета на поверхности контейнера не влияет на его использование.
- Крышку, мерный стакан, нож, мешалку, корзины для приготовления на пару, пароварку и т. д., а также другие принадлежности, показанные на рисунке, можно мыть в посудомоечной машине.

RU



Металлическая или нейлоновая щетка, бытовые чистящие средства, растворители и другие чистящие средства могут повредить поверхность аксессуаров.



Как вынуть корзину для приготовления на пару: Поместите мерный стаканчик над отверстием корзины для приготовления на пару и поверните, чтобы соединить их вместе. Затем выньте корзину.



10. Технические характеристики

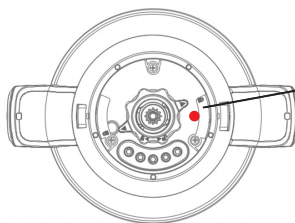
Код	221761
Номинальное напряжение	230 В, 50-60 Гц
Мощность нагрева	1000 Вт
Мощность двигателя	1000 Вт
Сила смешивания	1400 Вт
Вместимость контейнера	3,0 л/4,5 л (макс.)
Частота Wi-Fi	2400-2483,5 МГц
Максимальная мощность передатчика сигнала Wi-Fi (усиленного антенной)	20 дБм
Режим модуляции	OFDM, CCK
Усиление антенного сигнала	2,0 dbi

Внимание: Если есть проблема с работой устройства, которую нельзя решить на основе знаний, полученных из приведенной выше информации, пожалуйста, позвоните нам по горячей линии или посетите наш веб-сайт.

11. Сброс настроек температуры



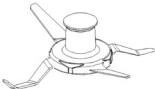



RU

Если, в случае слишком высокой температуры, нельзя работать с контейнером, нажмите кнопку регулировки температуры - после охлаждения, контейнер может быть использован повторно.



Кнопка регулировки температуры
Нажмите и подождите, пока не услышите щелчок

12. Описание принадлежностей

Часть	Функция	Скорость	Время	Температура
 Кухонный венчик	Взбивание яичного белка	4	2-4 мин.	-
	Взбивание сливок	3	3-5 мин.	-
 Мешалка	Суп	1-2	1-90 мин.	100 °С
	Замес	1-2	2-4 мин.	-
	Другие ингредиенты, требующие подогрева	1-2	В зависимости от необходимости	В зависимости от необходимости
 Нож	Нарезка мяса	8-12	30-60 с	-
	Дробление льда (на мелкие кристаллы)	8-12	10-20 с	-
	Смешивание	8-12	1-2 мин.	-
	Шинковка (лук, лук-шалот, сельдерей и т.д.)	5-7	15-60 с	-
	Фасоль, соя, орехи, арахис Кофейные зерна, миндаль	12	2-3 мин.	-
 Корзина для приготовления на пару	Рис и т.д.	-	20-30 мин.	Программа приготовления на пару Низкая/средняя температура
 Лезвие для нарезки / терка	Ломтики	4-6	30-60 с	Исключительно Программа слайсера
 Приготовление на пару	Рыба и т.д.	-	10-60 мин.	Программа приготовления на пару Средняя / высокая температура

RU

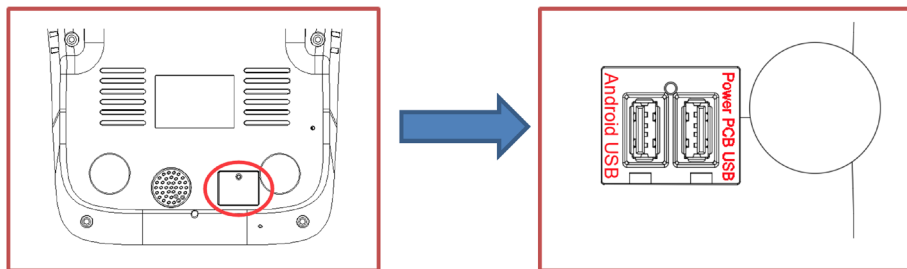


13. Обновление программного обеспечения

- Свяжитесь с квалифицированным обслуживающим персоналом по сервису.
- Переверните машину и открутите винты крышки порта USB.
- Подключите соответствующее USB-устройство

к порту (Power или Android) и подключите к устройству, содержащему обновление.

- После завершения обновления снова закрутите крышку порта USB.



14. Установка заземления

Этот прибор относится к **классу защиты I** и должен быть подключен к защитному грунту. Заземление снижает риск поражения электрическим током, обеспечивая выход провода для электрического тока. Этот прибор оснащен шнуром пи-

тания с заземляющим проводом и заземленной штепсельной вилкой. Вилка должна быть подключена к розетке, которая правильно установлена и заземлена.

RU

15. Гарантия

Любая неполадка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законо-

дательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на ввод изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.



16. Утилизация и защита окружающей среды

В случае вывода оборудования из эксплуатации, продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь несет ответственность за передачу оборудования в соответствующий пункт приёма техники бывшей в употреблении. Несоблюдение вышеуказанного положения может привести к наложению штрафов в соответствии с действующими правилами в отношении утилизации отходов. Селективный сбор и утилизация использованного оборудования способствуют сохранению природных

ресурсов и обеспечивают рециркуляцию таким образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды.

Для получения дополнительной информации о том, где можно отдать использованное оборудование для утилизации, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производитель и импортер не несут ответственности за рециркуляцию и переработку отходов экологически безопасным способом, как непосредственно, так и в рамках государственной системы.




ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	103
2. ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	104
3. ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ	105
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	106
5. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ	109
6. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ.....	113
7. ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΦΤΕΡΟ	116
8. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	116
9. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ.....	117
10. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	118
11. ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	118
12. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΑΞΕΣΟΥΑΡ	119
13. ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟΥ.....	120
14. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΓΕΙΩΣΗΣ	120
15. ΕΓΓΥΗΣΗ	120
16. ΑΠΟΡΡΙΨΗ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	121

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε για την αγορά αυτής της συσκευής Hendi. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς ασφαλείας που περιγράφονται παρακάτω, πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή για πρώτη φορά.

1. Κανονισμοί ασφαλείας

- Χρησιμοποιείτε μόνο τη συσκευή για τον επιδιωκόμενο σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που προκαλούνται από λανθασμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.
- Κρατήστε τη συσκευή και το ηλεκτρικό βύσμα μακριά από νερό και άλλα υγρά. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο νερό, αφαιρέστε αμέσως το βύσμα τροφοδοσίας από την πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέχρι να ελεγχθεί από πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα προκαλέσει απειλητικούς κινδύνους για τη ζωή.
- Ποτέ μην επιχειρήσετε να ανοίξετε μόνοι σας το περίβλημα της συσκευής.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το βύσμα με βρεγμένα ή υγρά χέρια.
-  **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, οι επισκευές πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- **Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μια κατεστραμμένη συσκευή!** Όταν είναι κατεστραμμένο, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης.
- **Προειδοποίηση!** Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά.
- Ποτέ μην κρατάτε τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ελέγχετε τακτικά το βύσμα τροφοδοσίας και το καλώδιο για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση βλάβης, πρέπει να αντικατασταθεί από αντιπρόσωπο εξυπηρέτησης ή με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος ή ο τραυματισμός.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά ή ζεστά αντικείμενα και κρατήστε το μακριά από ανοιχτή φωτιά. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, πάντα τραβάτε το βύσμα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή/και το καλώδιο προέκτασης δεν προκαλούν κίνδυνο διαφυγής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή αφύλακτη κατά τη χρήση.
- **Προειδοποίηση!** Όσο το βύσμα βρίσκεται στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη με την πηγή τροφοδοσίας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν την αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- Συνδέστε το βύσμα ρεύματος σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε σε περίπτωση ανάγκης να αποσυνδεθεί αμέσως η συσκευή.
- Ποτέ μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε επιπλέον συσκευές που δεν παρέχονται μαζί με τη συσκευή.


GR



- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με την τάση και τη συχνότητα που αναφέρονται στην ετικέτα της συσκευής.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα εκτός από αυτά που συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Εάν δεν γίνει κάτι τέτοιο, θα μπορούσε να αποτελέσει κίνδυνο για την ασφάλεια του χρήστη και θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά εξαρτήματα και αξεσουάρ.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να λειτουργεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει, σε καμία περίπτωση, να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πάντα απενεργοποιείτε τη συσκευή και αποσυνδέστε την πρίζα πριν από τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή την αποθήκευση.

2. Ειδικοί Κανονισμοί Ασφαλείας

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την τροφοδοσία πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάσετε εξαρτήματα που κινούνται κατά τη χρήση.
- Κρατήστε μέρη του σώματος, κοσμήματα και χαλαρά ρούχα μακριά από κινούμενα μέρη και τοποθετημένα εργαλεία / εξαρτήματα.
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα πριν ρίξετε τα περιεχόμενα από το μπολ.
- Κρατάτε τα χέρια και τα σκεύη μακριά από το μπολ ενώ η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία.
- Μην υπερβείτε το μέγιστο επίπεδο πλήρωσης που σημειώνεται στο εσωτερικό του μπολ.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε ή αγγίζετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα. Συγκεκριμένα, το μπολ, το καπάκι και τα εργαλεία καθώς θα παραμείνουν καυτά πολύ μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε τις λαβές για να αφαιρέσετε και να μεταφέρετε το μπολ. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε το ζεστό μπολ και τα ζεστά εργαλεία.
- Η κάτω πλευρά του μπολ θα παραμείνει ζεστή πολύ μετά τη διακοπή της θέρμανσης. Να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό και να χρησιμοποιείτε στρώμα προστασίας της επιφάνειας εργασίας όταν τοποθετείτε το μπολ σε επιφάνειες ευαίσθητες στη θερμότητα.
- Προσέξτε την διαφυγή ατμού από το μπολ ιδιαίτερα όταν αφαιρείτε το καπάκι ή το πώμα πλήρωσης.
- Μην αφαιρείτε το καπάκι ή το καπάκι πλήρωσης ενώ το υγρό βράζει.
- Κλείστε πάντα το πώμα πλήρωσης όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία κοπής.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε λειτουργία μαγειρέματος με το μπολ άδειο.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι του μπλέντερ για τη λειτουργία του επεξεργαστή. Αυτή η συσκευή θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμό εάν ο μηχανισμός ασφάλισης υπόκειται σε υπερβολική δύναμη.
- Κατά τη χρήση αυτής της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια μακριά από την άκρη της.

- Μην την τοποθετείτε κάτω από κρεμαστά ντουλάπια.
- Για τη σωστή και ασφαλή λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις και οι αισθητήρες θερμοκρασίας είναι καθαροί και στεγνοί πριν το μαγείρεμα.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής συσκευής εναλλαγής, όπως χρονοδιακόπτης, ή σύνδεση σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το βοηθητικό πρόγραμμα.
- Βεβαιωθείτε πάντοτε ότι το φαγητό είναι καλά μαγειρεμένο και ζεστό πριν το φαγητό.
- Το φαγητό πρέπει να τρώγεται λίγο μετά το μαγείρεμα ή να αφήνεται να κρυώσει γρήγορα και στη συνέχεια να ψύχεται το συντομότερο δυνατό.
- **Προειδοποίηση:** Να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε τις λεπίδες κοπής, αδειάζετε το μπολ και κατά τον καθαρισμό.
- Το μέγιστο φορτίο για τη λειτουργία ανάμειξης ήταν 1200 g καρότα / 1800 g νερού.
- Προσέξτε εάν χυθεί ζεστό υγρό στον επεξεργαστή τροφίμων ή στο μπλέντερ, καθώς μπορεί να εξαχθεί από τη συσκευή λόγω μετατροπής σε ατμό.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με την παρεχόμενη βάση.
- Μην αποσυναρμολογείτε τη βάση του κυπέλλου (συμπεριλαμβανομένου του περιβλήματος της λαβής), δεν είναι για συντήρηση του χρήστη.
-  Οι επιφάνειες ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση.
- Για τον τρόπο καθαρισμού των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με φαγητό, ανατρέξτε στην παράγραφο Φροντίδα και καθαρισμός.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν την αφαιρέσετε από τη βάση.**
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**

GR

3. Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η πολυλειτουργική συσκευή έχει σχεδιαστεί για εμπορική ή οικιακή χρήση.

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για την προετοιμασία ημιτελών προϊόντων ή έτοιμων γευμάτων (μόνο επεξεργασία τροφίμων), όπως τεμαχισμός, κοπή, ανάμειξη, ανάμιξη, ζύμωμα, ατμός, μαγείρεμα Sous Vide, τηγάνισμα. Η συσκευή μπορεί επίσης να χρησι-

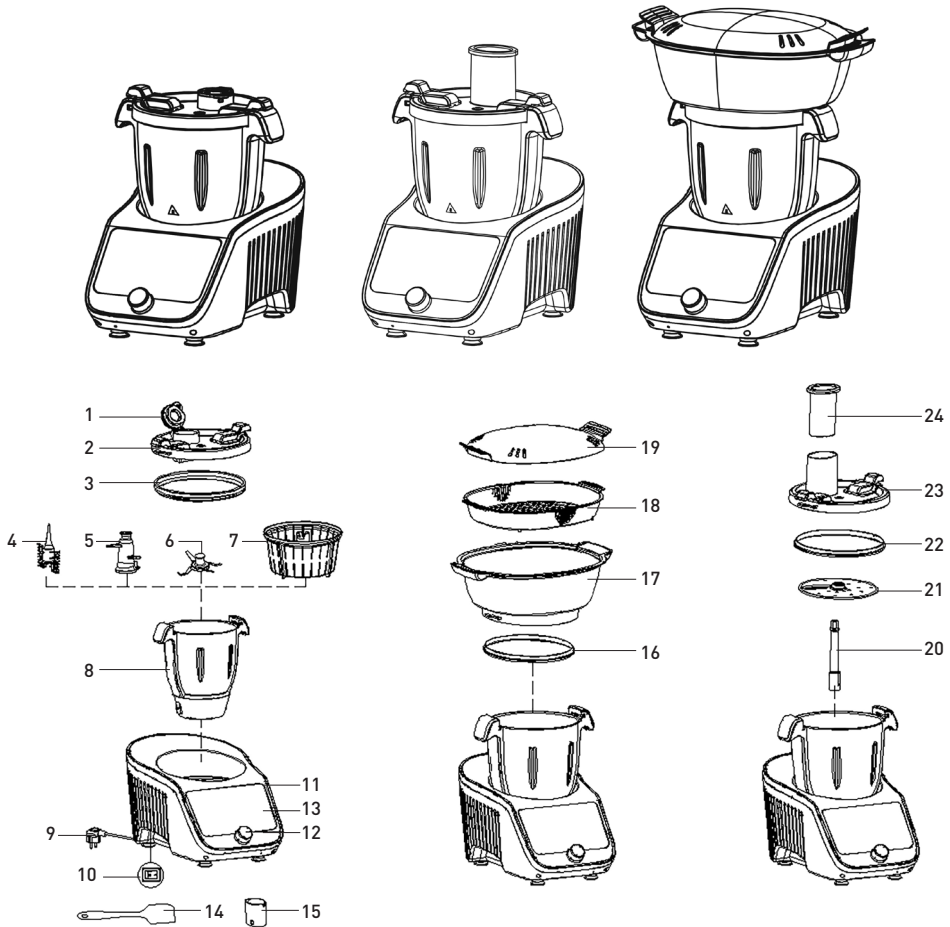
μοποιηθεί για ζύγιση προϊόντων.

Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ότι δεν ανταποκρίνεται στον επιδιωκόμενο σκοπό. Ο κατασκευαστής ή / και ο πωλητής δεν φέρουν καμία ευθύνη για τις συνέπειες της χρήσης της συσκευής σε αντίθεση με την προβλεπόμενη χρήση. Μόνο ο χρήστης είναι υπεύθυνος για τέτοιες συνέπειες.



4. Περιγραφή προϊόντος

4.1. Επισκόπηση και ανταλλακτικά



GR

Αρ.	Όνομα	Αρ.	Όνομα	Αρ.	Όνομα
1	Καπάκι πλήρωσης	9	Καλώδιο τροφοδοσίας	17	Καλάθι ατμού
2	Καπάκι μπλέντερ	10	Κύριος διακόπτης	18	Καλάθι ατμού, ρηχό
3	Σφραγίδα καπακιού μπλέντερ	11	Βασική μονάδα	19	Καπάκι για καλάθι ατμού
4	Φτερό	12	Κουμπί (Επιλογέας)	20	Άξονας οδήγησης
5	Εξάρτημα ανάδευσης	13	Οθόνη	21/21A	Τεμαχιστής
6	Λεπίδα	14	Σπάτουλα	22	Σφραγίδα για καπάκι FP
7	Καλάθι ατμού	15	Κύπελλο μέτρησης	23	Καπάκι FP
8	Κανάτα μπλέντερ	16	Σφραγίδα καλαθιού ατμού	24	Εξάρτημα ώθησης



4.2. Θθόνη και κέντρο ελέγχου

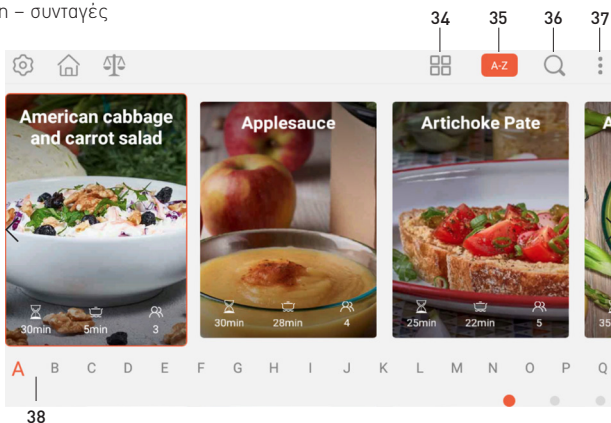
α) Περιβάλλον χρήστη – χειροκίνητες ρυθμίσεις



β) Περιβάλλον χρήστη – αυτόματες ρυθμίσεις



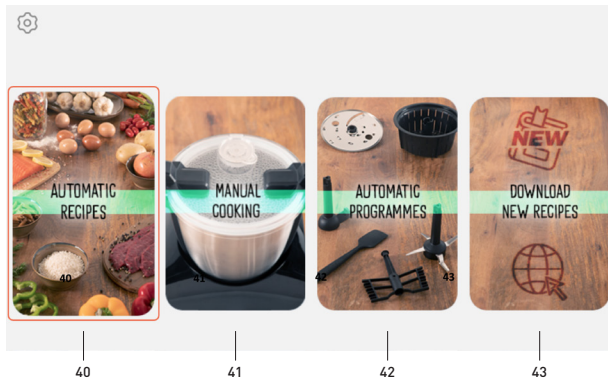
γ) Περιβάλλον χρήστη – συνταγές



δ) Περιβάλλον χρήστη – ρυθμίσεις



ε) Περιβάλλον χρήστη – αρχική οθόνη



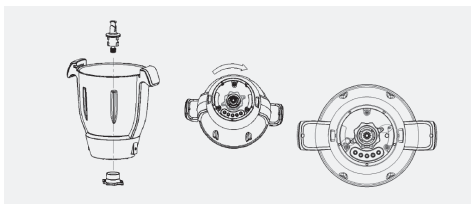
GR

Αρ.	Όνομα	Αρ.	Όνομα	Αρ.	Όνομα
25	Κουμπί θερμοκρασίας	32	Κουμπί ζύγισης	39	UI Ρύθμισης
26	Κουμπί χρονοδιακόπτη	33	Κουμπί λειτουργίας	40	UI Συνταγών
27	Κουμπί ταχύτητας	34	Διαχείριση	41	DIY UI
28	Κουμπί Εκκίνηση / Παύση / Διακοπή	35	A-Z	42	UI Αυτόματου προγράμματος
29	Μετατόπιση διεπαφής	36	Κουμπί αναζήτησης	43	UI Κατέβασμα
30	Κουμπί ρύθμισης	37	Κουμπί περισσότερα		
31	Κουμπί αρχικής οθόνης	38	Κουμπί A-Z		



5. Εγκατάσταση και ρύθμιση πριν από τη χρήση

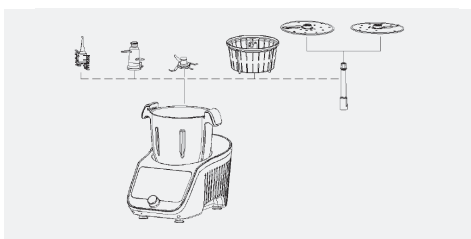
Τοποθετήστε και κλειδώστε τον άξονα μετάδοσης οσωτά στην κανάτα.



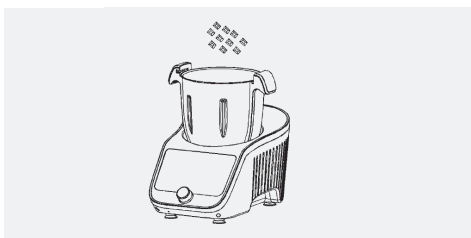
Εισαγάγετε την κανάτα στην κύρια μονάδα. Πιέστε σταθερά προς τα κάτω για να κλειδώσετε στη θέση του. (Το LOGO μπροστά, η ένδειξη Max πίσω).



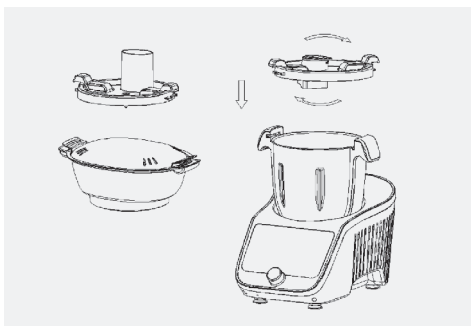
Επιλέξτε διαφορετικά αξεσουάρ για διαφορετικούς σκοπούς μαγειρέματος. **Σημείωση: Το φτερό πρέπει να χρησιμοποιείται με τη λεπίδα.**



Προσθέστε τα συστατικά ή το νερό στην κανάτα. Εάν χρειάζεστε λειτουργία επεξεργαστή τροφίμων πρέπει να στερεώσετε το καπάκι του επεξεργαστή τροφίμων και να τοποθετήσετε τα συστατικά απευθείας μέσω του διανομέα τροφίμων.

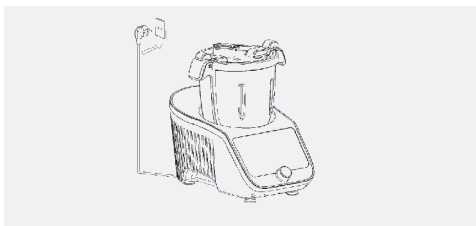


Τοποθετήστε το καπάκι του μπλέντερ, το καπάκι επεξεργαστή τροφίμων ή ατμού.

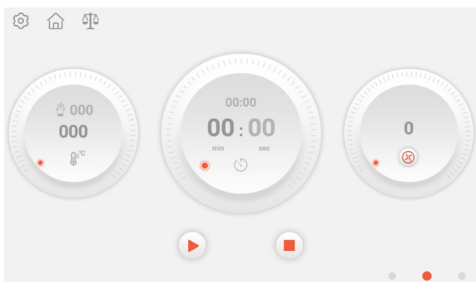



GR

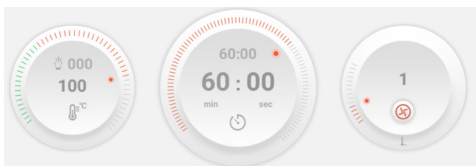








Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στην κύρια βάση και ενεργοποιήστε την συσκευή. Όταν η κύρια βάση έχει το ενσωματωμένο το καλώδιο τροφοδοσίας, μην αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας.

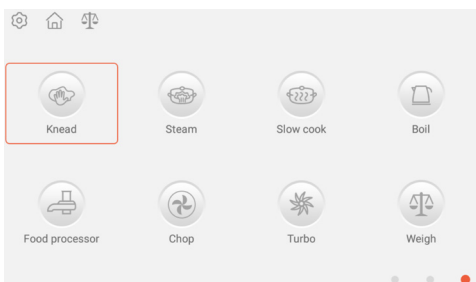
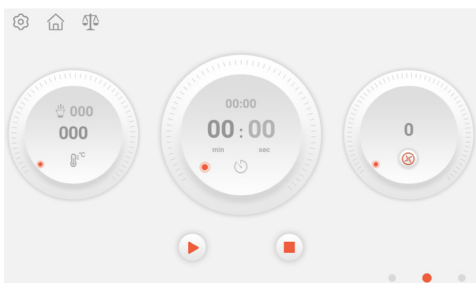



Σύρετε το αντίστοιχο εικονίδιο ή περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, το χρόνο και την ταχύτητα. Κάντε κλικ στο λεπτό ή το δευτερόλεπτο στο εικονίδιο ώρας για να ορίσετε γρήγορα την ακριβή ώρα. Λειτουργία αντίστροφης: Κάντε κλικ στο  εικονίδιο για αλλαγή φοράς της περιστροφής.




Πατήστε το  μετά την ρύθμιση θερμοκρασίας, χρόνου και ταχύτητας για έναρξη, μετά το εικονίδιο θα αλλάξει σε  , που σημαίνει ότι ξεκίνησε η λειτουργία. Πιέστε το  ή πιέστε το περιστροφικό πλήκτρο για παύση λειτουργίας, πιέστε το  ή πιέστε το περιστροφικό πλήκτρο παρατεταμένα για διακοπή λειτουργίας και έξοδο από το πρόγραμμα.

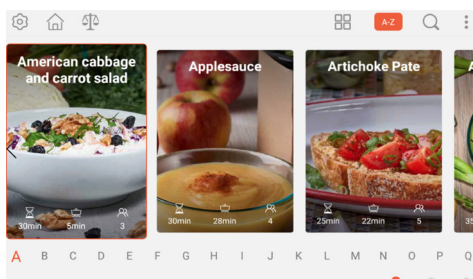
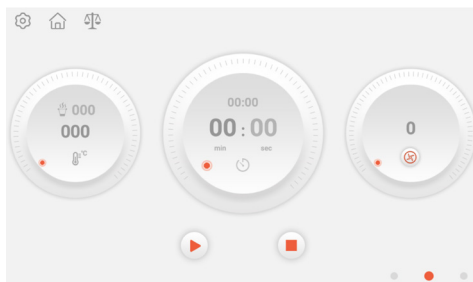
GR










Σύροντας την αριστερή κατεύθυνση στην οθόνη ή κάντε κλικ στη δεξιά κουκκίδα σε κόκκινο κύκλο ή γυρίστε το κουμπί δεξιόστροφα για να μεταβείτε στο μενού κοινών λειτουργιών. Κάντε κλικ στο  ή στη μεσαία κουκκίδα με τον κόκκινο κύκλο για να επιστρέψετε στο αρχικό βήμα.

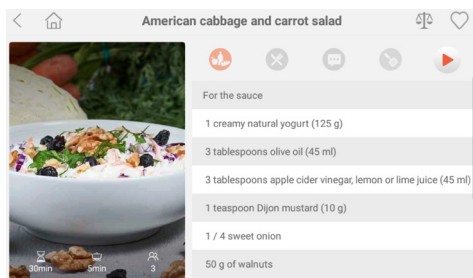


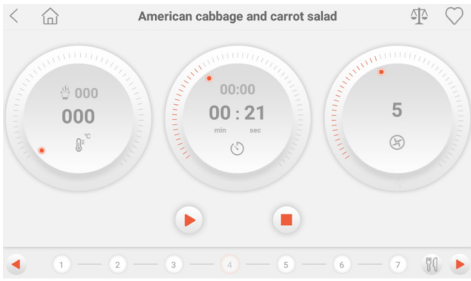
Κάντε κλικ στο εικονίδιο λειτουργίας του μενού λειτουργιών για να μεταβείτε στην αντίστοιχη οθόνη. Ξεκινήστε να εργάζεστε μετά την ολοκλήρωση των βημάτων 7 και 8. Κάντε κλικ στο  για έξοδο από αυτήν τη οθόνη. Αυτό το εικονίδιο προορίζεται για ατμό.





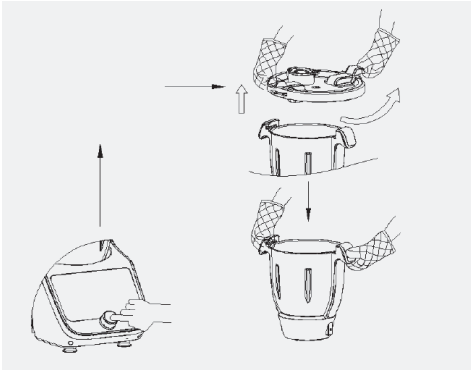
Μετακινώντας δεξιά στην οθόνη ή με κλικ στην αριστερή κουκκίδα από τον κόκκινο κύκλο ή γυρνώντας το κουμπί αριστερόστροφα μεταβαίνετε στο μενού συνταγών. Κάντε κλικ στο  ή κλικ στη μεσαία κουκκίδα με τον κόκκινο κύκλο για να επιστρέψετε στο αρχικό βήμα.

Κάνετε κλικ στη φωτογραφία συνταγής, για να μπειτε στην οθόνη των συνταγών, κάντε κλικ στο     για έλεγχο των λεπτομερειών κάθε συνταγής. Κλικ στο  για έναρξη  των αγαπημένων σας.



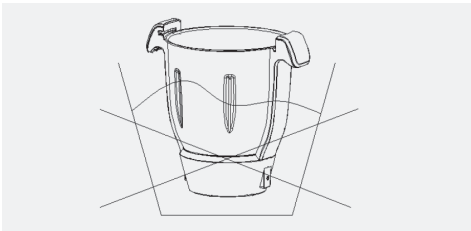


Η συνταγή έχει προκαθορισμένες παραμέτρους. Κλικ στο  για έναρξη. Ο αριθμός με κόκκινο κύκλο αντιστοιχεί σε κάθε βήμα εργασίας, κάντε κλικ στο  για έλεγχο των λεπτομερειών της συνταγής.



Μετά το μαγείρεμα, η οθόνη θα δείξει τέλος. Πατήστε το περιστροφικό κουμπί και θα σταματήσει το μαγείρεμα. Εάν θέλετε να αναστείλετε τη διαδικασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πατήστε το περιστροφικό κουμπί. Στη συνέχεια, πατήστε ξανά και η κουζίνα θα συνεχίσει να μαγειρεύει. Η συσκευή θα σταματήσει να μαγειρεύει εάν πατήσετε παρατεταμένα το περιστροφικό κουμπί.

GR

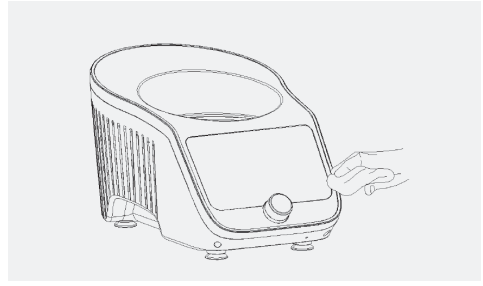


Η κανάτα μπλέντερ μπορεί να πλυθεί με στεγνό πανί ή να την πλυθεί με νερό, αλλά μην την βυθίζετε στο νερό. Μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.













Αξεσουάρ που μπορούν να τοποθετηθούν στο πλυντήριο πιάτων.






Καθαρισμός της κεντρικής μονάδας της συσκευής.

6. Επισκόπηση πίνακα ελέγχου


Αριθμός	Εικονίδιο	Περιγραφή λειτουργίας
12	 Rotary knob	<ol style="list-style-type: none">Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον καθορισμό θερμοκρασίας, χρόνου, ταχύτητας ή Αυτόματο πρόγραμμα, συνταγή.Πατήστε το κουμπί και η λειτουργία θα ανασταλεί κατά το μαγείρεμα. Θα συνεχίσει να μαγειρεύει εάν το πιέσετε ξανά.Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί και η κουζίνα θα σταματήσει να μαγειρεύει.Πατήστε το κουμπί μετά την ολοκλήρωση όλων των ρυθμίσεων και το μαγείρεμα θα αρχίσει.Θα ακυρωθεί αυτόματα εάν πατήσετε παρατεταμένα το κουμπί κατά τη ρύθμιση.Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί και η συσκευή θα τεθεί σε κατάσταση αναμονής.
27.1		Αναστροφή Εύρος ταχύτητας: 1-3
27.2		Ταχύτητα. Πιέστε το  , για εναλλαγή φορές. Εύρος ταχύτητας:  Εύρος: 1-3  Εύρος: 1-4  Εύρος: 1-12 Περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε την ταχύτητα
26		Παράμετρος καθορισμένου χρόνου εμφάνισης: 0-90 λεπτά Χρόνος λειτουργίας: 0-90 λεπτό Κάντε κλικ και ορίστε λεπτά ή δευτερόλεπτα, σύρετε ή περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε την ώρα.
25.1		Εμφάνιση παραμέτρου θερμοκρασίας. Θερμοκρασία: 37-130°C Μετά τη ρύθμιση 37 ° η επόμενη τιμή είναι 40°, σε διαστήματα 5°. Κάντε κλικ και σύρετε ή περιστρέψτε το εικονικό κουμπί για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία
25.2		Εικονίδιο Ανοιχτό / Κλειστό

GR



25.3  Θερμοκρασία φαγητού / συστατικών.
Μετά από 37 °C η επόμενη τιμή είναι 40 °, σε διαστήματα 5 °.

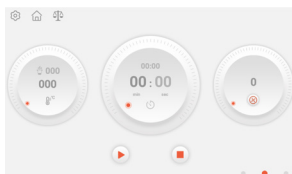
28  /  /  Κουμπί:  έναρξη;  παύση;  διακοπή


30  Κουμπί ρύθμισης: ορίστε ή ελέγξτε τις πληροφορίες μαγειρέματος που περιλαμβάνουν: Ρύθμιση WiFi, έκδοση συστήματος, γλώσσα κ.λπ.

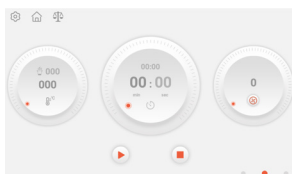
31  Αρχική οθόνη

32  Κουμπί ζυγίσματος


33.1  Ζύμωμα :
Χρόνος: 3 (εύρος: 2-4) λεπτά
Θερμοκρασία: (Εύρος: 00-37) °C
Ταχύτητα: 1 (Εύρος: 1-2)

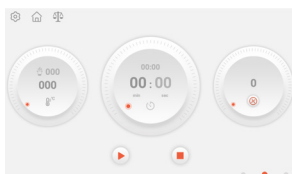



33.2  Ατμός :
Χρόνος: 20 (εύρος: 1-60) λεπτά
Ροή ατμού: Γρήγορη / Μεσαία / Αργή
Η αντίστροφη μέτρηση χρόνου ξεκινά από το 95 °C

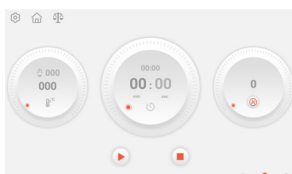



GR

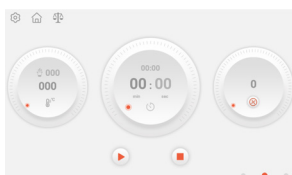
33.3  Αργό μαγείρεμα
Χρόνος: 60 (εύρος: 10-90) λεπτά
Θερμοκρασία: 100 (Εύρος: 60-100) °C
Ταχύτητα: 1 (Εύρος: 1-3)





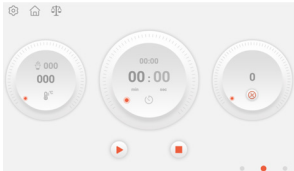

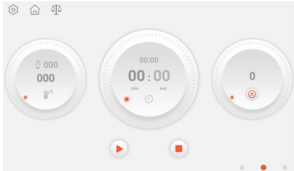







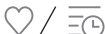







33.4  Βρασμός
Θερμοκρασία: 100 (Εύρος: 60-100) °C



33.5  Επεξεργασία τροφίμων
Χρόνος: 30 (Εύρος: 10-60) δευτερόλεπτα
Ταχύτητα: 5 (Εύρος: 4-6)



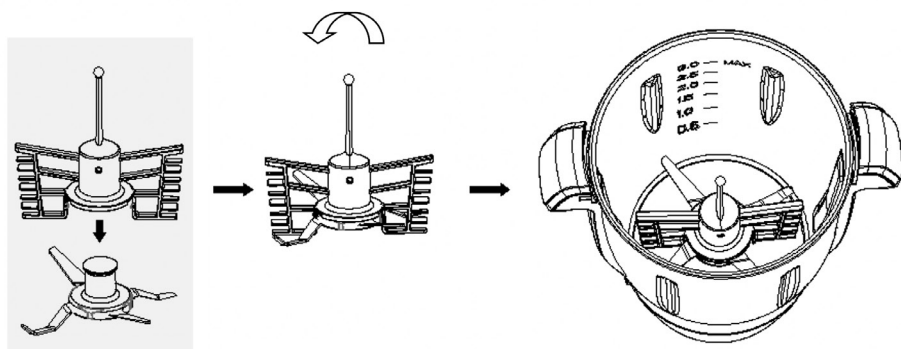
33.6		<p>Τεμαχισμός</p> <p>Χρόνος: 10 s (εύρος: 10 s-4 m)</p> <p>Ταχύτητα: 6 (Εύρος: 1-12)</p>	
33.7		<p>Turbo</p> <p>Χρόνος: 60 s / Ταχύτητα: 12</p> <p>Πιέστε το  ή το κυκλικό κομβίο και αφήστε το για διακοπή λειτουργίας.</p>	
33.8		<p>Ζύγισμα</p> <p>Μέγιστο: 5 κιλά</p> <p>Διάστημα 5 g</p>	
33.8.1		Απόβαρο	
33.8.2		Τέλος ζυγίσματος	
34		Διαχείριση ταξινόμησης	
35		A-Z	
36		Αναζήτηση	
37		Περισσότερα: Συλλογή αγαπημένων συνταγών και ιστορικό	
44		Έξοδος	
45		Αγαπημένη συνταγή / Ιστορικό	
46		Εικονίδιο συστατικών	
47		Βήμα μαγειρικής	
48		Chef's tips	
49		Αξεσουάρ	
50		Έλεγχος λεπτομερειών συνταγής	

Κατά την κατάσταση αναμονής, αναβοσβήνουν τα λευκά και κόκκινα λαμπάκια. Το κόκκινο φως κάτω από τον κύριο περιστροφικό διακόπτη ανάβει όταν η θερμοκρασία είναι πάνω από 60°C και το λευκό φως ανάβει όταν η θερμοκρασία είναι κάτω από 60°C (σε οποιαδήποτε λειτουργία).



7. Πώς να χρησιμοποιήσετε το φτερό

Βάλτε το φτερό στην υποδοχή λεπίδας και περιστρέψτε το για να το σταθεροποιηθεί.
Στη συνέχεια, βάλτε το στο δοχείο.



8. Προτεινόμενη χρήση

Λειτουργία	Αξεσουάρ	Μέθοδος			Μέγιστο μαγείρεμα στατικών σε μία φορά
		Ταχύτητα	Χρόνος		
Τεμαχισμός κρέατος	Λεπίδα τεμαχισμού	8-12	30 – 60 s	800g Βόειο κρέας / χοιρινό χωρίς κόκαλο / τένοντα	
Θρυμματισμός πάγου	Λεπίδα τεμαχισμού	8-12	10 – 20 s	800g παγάκια	
Μίξερ	Λεπίδα τεμαχισμού	12	1 λεπτό	Μέγιστη χωρητικότητα: 3000 ml 1200 g καρότα, 1800 ml νερού	
Τεμαχισμός (κρεμμύδι, σέλερο, κλπ)	Λεπίδα τεμαχισμού	5	15 – 30 s	800 g	
Ζύμωμα	Λεπίδα τεμαχισμού	1	2 λεπτό	500g αλεύρι + 250g νερό + 20g λάδι	
Φέτες, τεμάχια (καρότο, αγγούρι, πατάτα, κλπ)	Δίσκοι για φέτες	5-6	30 s	800 g	
Σούπα	Εξάρτημα ανάδευσης	1	Επιλέξτε τη λειτουργία σούπας. Ή μπορείτε να ορίσετε τον κατάλληλο χρόνο, ταχύτητα, θερμοκρασία από μόνοι σας.	Μέγιστη χωρητικότητα: 3000 ml	

9. Φροντίδα και καθαρισμός

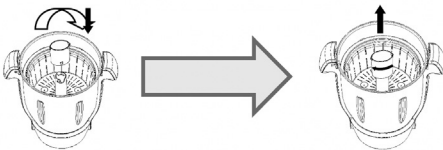


- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας πριν τον καθαρισμό. Χρησιμοποιήστε στεγνό και μαλακό πανί για να καθαρίσετε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι και τα εργαλεία από το μπολ πριν το καθαρίσετε.
- Σκουπίστε τη μονάδα ισχύος με ένα υγρό πανί και μετά στεγνώστε. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή βυθίζετε σε νερό. Μην τα πλένετε με νερό και μην τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Η κανάτα μπλέντερ μπορεί να πλυθεί με στεγνό πανί ή να την πλυθεί με νερό, αλλά να μην βυθιστεί σε νερό. Μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Όταν υπάρχει σημάδι καψίματος στο κάτω μέρος της κανάτας μπλέντερ, βάλτε λίγο κιτρικό οξύ ή λεμόνι σε νερό, θερμάνετε 5 ~ 7 λεπτά και μετά αφαιρέστε το σημάδι καψίματος με ένα υγρό πανί.
- Μπολ / αναδευτήρας / φτερό / λεπίδες: Πλύνετε τα μέρη και μετά στεγνώστε τα καλά. Εάν το φαγητό κολλήσει ή καεί στο εσωτερικό του μπολ, αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερο χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα. Γεμίστε το μπολ με ζεστό σαπουνόνερο και αφήστε το να μουλιάσει. Αφαιρέστε τυχόν επίμονα εναποθέματα χρησιμοποιώντας μια βούρτσα καθαρισμού. Ο αποχρωματισμός του μπολ δεν επηρεάζει την απόδοσή του.
- Καπάκι, Κύπελλο μέτρησης, λεπίδα, εργαλείο ανάμειξης, καλάθι ατμού, κ.λπ. όλα τα αξεσουάρ που φαίνονται παρακάτω μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

GR



Μεταλλική βούρτσα, νάιλον βούρτσα, οικιακά καθαριστικά, αρωματικά, προϊόντα καθαρισμού θα καταστρέψουν την επιφάνεια του προϊόντος.



Πως αφαιρείτε το καλάθι ατμού:

Τοποθετήστε το κύπελλο μέτρησης στην υποδοχή του καλαθιού ατμού και περιστρέψτε για να το στερεώσετε. Κατόπιν αφαιρέστε το.



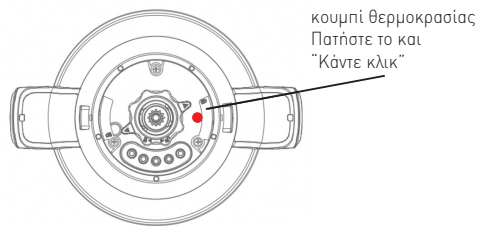
10. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	221761
Συμβατή τάση λειτουργίας	230 V, 50-60 Hz
Ισχύς θέρμανσης	1000 W
Ισχύς κινητήρα	1000 W
Δύναμη ανάμειξης	1400 W
Χωρητικότητα μπολ	3,0 l / 4,5 l (maks.)
Συχνότητα WiFi	2400-2483,5 MHz
Μέγιστη ισχύς WiFi (με ενίσχυση κεραίας)	20 dBm
Λειτουργία διαμόρφωσης	OFDM, CCK
Ενίσχυση κεραίας	2,0 dbi

Σημείωση: Εάν αντιμετωπίζετε πρόβλημα με τη συσκευή σας το οποίο δεν μπορεί να επιλυθεί με τα παραπάνω, επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης



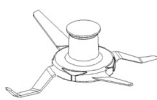

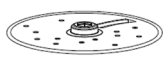

11. Επαναφορά ελέγχου θερμοκρασίας

Όταν η θερμοκρασία δεν λειτουργεί, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί θερμοκρασίας για να επαναφέρετε τον έλεγχο θερμοκρασίας, αφού κρυώσετε την κανάτα, η κανάτα μπορεί να λειτουργήσει ξανά.



GR

12. Επισκόπηση αξεσουάρ

Αξεσουάρ	Λειτουργία	Ταχύτητα	Χρόνος	Θερμοκρασία	
	Φτερό	Ασπράδι αυγού	4	2-4 min	-
		Κρέμα σαντιγί	3	3-5 min	-
	Αναδευτήρας	Σούπα	1-2	1-90 min	100 °C
		Ζύμωμα	1-2	2-4 min	-
		Συστατικά που απαιτούν ζέσταμα	1-2	Ανάλογα με το υλικό	Ανάλογα με το υλικό
	Λεπίδες	Τεμαχισμός κρέατος	8-12	30-60 s	-
		Θρυμματισμός κύβων ζάχαρης	8-12	10-20 s	-
		Μπλέντερ	8-12	1-2 min	-
		Τεμαχισμός (κρεμμύδι, κρεμμύδι, σέλινο κ.λπ.)	5-7	15-60 s	-
		Φασόλι, σόγια, καρύδι, φυστίκι, κόκκος καφέ, αμύγδαλο	12	2-3 min	-
	Καλάτι ατμού	Ρύζι, κλπ	-	20-30 min	Πρόγραμμα ατμού: Μικρό/Μέσο
	Δίσκος κοπής	Φέτες	4-6	30-60 s	Μόνο Πρόγραμμα επεξεργασίας τροφίμων
	Σκεύος ατμού	Ψάρι, κλπ	-	10-60 min	Πρόγραμμα ατμού: Μικρό/Μέσο

GR

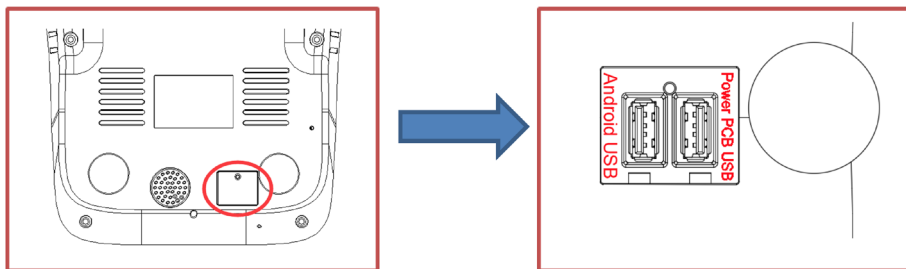


13. Αναβάθμιση λογισμικού

- Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις.
- Τοποθετήστε το κάτω μέρος του μηχανήματος προς τα πάνω, ξεβιδώστε το κάλυμμα του USB.
- Τοποθετήστε το ειδικό USB με το λογισμικό

ενημέρωσης στην είσοδο του Power USB ή του Android USB.

- Επανατοποθετήστε το κάλυμμα με τη βίδα μετά την ολοκλήρωση της ενημέρωσης του λογισμικού.



14. Εγκατάσταση γείωσης

Η συσκευή αυτή ταξινομείται ως **κατηγορία προστασίας Ι** και πρέπει να συνδέεται με προστατευτικό έδαφος. Η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας ένα καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα. Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με

καλώδιο τροφοδοσίας που διαθέτει καλώδιο γείωσης και γειωμένο βύσμα. Το βύσμα πρέπει να συνδεθεί σε μια πρίζα που είναι σωστά εγκατεστημένη και γειωμένη.

GR

15. Εγγύηση

Οποιοδήποτε ελάττωμα επηρεάζει τη λειτουργικότητα της συσκευής που γίνεται προφανές δύο χρόνια μετά την αγορά της, θα διορθώνεται με δωρεάν επισκευή ή αντικατάσταση, αρκεί η συσκευή να έχει χρησιμοποιηθεί και συντηρηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και να μην έχει γίνει κατάχρηση ή λανθασμένη χρήση της με οποιονδήποτε τρόπο. Δε θίγονται τα νόμιμα δικαιώματά σας. Εάν η συσκευή υποστηρίζεται

από εγγύηση, δηλώστε πού και πότε έχει αγοραστεί και συμπεριλάβετε την απόδειξη αγοράς (π.χ. απόδειξη λιανικής πώλησης).

Σύμφωνα με την πολιτική μας για τη συνεχή εξέλιξη των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να αλλάξουμε το προϊόν, τη συσκευασία και τις προδιαγραφές τεκμηρίωσής του χωρίς προειδοποίηση.



16. Απόρριψη & Περιβάλλον

Η συσκευή, μετά το πέρας της διάρκειας ζωής της, δεν πρέπει να απορρίπτεται ως οικιακό απόρριμμα. Πρέπει να απορρίπτεται, με δική σας ευθύνη, σε καθορισμένο σημείο συλλογής. Η μη τήρηση αυτού ενδέχεται να τιμωρείται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς για τη διάθεση των απορριμμάτων. Η χωριστή συλλογή και ανακύκλωση αυτής της συσκευής κατά τη στιγμή της απόρριψης βοηθά στη διατήρηση των φυσικών πόρων και εξασφαλίζει την

ανακύκλωσή της με τρόπο που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πού μπορείτε να απορρίψετε τη συσκευή για ανακύκλωση, επικοινωνήστε με την τοπική εταιρεία συλλογής απορριμμάτων. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς δεν αναλαμβάνουν την ευθύνη ανακύκλωσης, επεξεργασίας και οικολογικής διάθεσης, είτε άμεσα είτε μέσω δημόσιου συστήματος.




OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY.....	123
2. ZVLÁŠTNÍ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY.....	124
3. ÚČEL POUŽITÍ.....	125
4. POPIS PRODUKTU.....	126
5. INSTALACE A NASTAVENÍ PŘED POUŽITÍM	129
6. PŘEHLED OVLÁDACÍHO PANELU.....	133
7. JAK POUŽÍVAT ŠLEHAČ.....	136
8. DOPORUČENÉ POUŽÍVÁNÍ	136
9. PÉČE A ČIŠTĚNÍ	137
10. TECHNICKÁ SPECIFIKACE.....	138
11. RESET REGULACE TEPLoty.....	138
12. PŘEHLED PŘÍSLUŠENSTVÍ	139
13. AKTUALIZACE FIRMWARU.....	140
14. UZEMŇOVACÍ INSTALACE	140
15. ZÁRUKA.....	140
16. VYŘAZENÍ A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ.....	140

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste si koupili tento spotřebič Hendi. Přečtěte si pozorně tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost níže uvedeným bezpečnostním předpisům před instalací a používáním tohoto spotřebiče poprvé.

1. Bezpečnostní předpisy

- Spotřebič používejte pouze k zamýšlenému účelu, pro který byl navržen, jak je popsáno v této příručce.
- Výrobce nenes odpovědnost za škody způsobené nesprávným provozem a nesprávným používáním.
- Udržujte spotřebič a elektrickou zástrčku mimo vodu a jiné kapaliny. V případě, že spotřebič spadne do vody, okamžitě vyjměte zástrčku ze zásuvky. Nepoužívejte spotřebič, dokud nebyl zkontrolován certifikovaným technikem. Nedodržení těchto pokynů způsobí život ohrožující rizika.
- Nikdy se nepokoušejte otevřít kryt spotřebiče sami.
- Nevkládejte předměty do pouzdra spotřebiče.
- Nedotýkejte se zástrčky mokřými nebo vlhkými rukama.
-  **Nebezpečí elektrickým proudem!** Nepokoušejte se opravit spotřebič sami, opravy provádějí pouze kvalifikovaní pracovníci.
- **Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič!** Když je poškozen, odpojte spotřebič od zásuvky a obraťte se na prodejce.
- **Varování!** Neponořte elektrické části spotřebiče do vody nebo jiných kapalin.
- Nikdy nedržte spotřebič pod tekoucí vodou.
- Pravidelně kontrolujte napájecí zástrčku a kabel pro případné poškození. Pokud je poškozen, musí být nahrazen servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí nebo zranění.
- Ujistěte se, že kabel nepřichází do kontaktu s ostrými nebo horkými předměty a udržujte jej mimo otevřený oheň. Nikdy nevytahujte napájecí kabel, abyste jej odpojili od zásuvky, vždy vytáhněte zástrčku.
- Ujistěte se, že napájecí kabel nebo prodlužovací kabel nezpůsobují nebezpečí výletu.
- Spotřebič během používání nenechávejte bez dozoru.
- **Varování!** Dokud je zástrčka v zásuvce, je spotřebič připojen ke zdroji napájení.
- Vypněte spotřebič před odpojením ze zásuvky.
- Napájecí zástrčku připojte ke snadno přístupné elektrické zásuvce, takže v případě nouze lze spotřebič okamžitě odpojit.
- Nikdy nenoste spotřebič za šňůru.
- Nepoužívejte žádná další zařízení, která nejsou dodávána společně se spotřebičem.
- Připojte spotřebič pouze k elektrické zásuvce s napětím a frekvencí uvedenými na štítku spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte jiné příslušenství než příslušenství doporučené výrobcem. Pokud tak neučiníte, mohlo by představovat bezpečnostní riziko pro uživatele a mohlo by dojít k poškození spotřebiče. Používejte pouze originální díly a příslušenství.


CZ



- Tento spotřebič by neměl být provozován osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi ani osobami, které nemají zkušenosti a znalosti.
- Tento spotřebič by za žádných okolností neměly používat děti.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- **VAROVÁNÍ:** VŽDY vypněte spotřebič a odpojte od elektrické zásuvky před čištěním, údržbou nebo skladováním.

2. Zvláštní bezpečnostní předpisy

- Před výměnou příslušenství nebo v případě, že se potřebujete přiblížit částem, které se při používání pohybují, vypněte spotřebič a odpojte jej od zdroje napájení.
- Části těla, šperky a volný oděv udržujte v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí a namontovaných nástrojů / přídatných zařízení.
- Před nalíváním obsahu z misky vždy odstraňte nůž.
- Po připojení ke zdroji napájení vždy udržujte ruce a nádobí mimo misku.
- Nepřekračujte maximální hladinu pro naplnění označenou na vnitřní straně misky.
- Při používání v režimu vaření nebo po vaření buďte při manipulaci s jakoukoli částí zařízení velmi opatrní. Zejména dávejte pozor na mísu, víko a nástroje, protože tyto zůstávají **HORKÉ** dlouho po vypnutí spotřebiče.
- Pro vytahování a přenášení misky používejte rukojeti (madla). Při manipulaci s horkou miskou a horkým nádobím používejte rukavice.
- Spodní strana misky zůstává horká dlouho po zastavení ohřevu. Při manipulaci buďte opatrní; při pokládání misky na povrchy citlivé na teplo používejte ochrannou podložku pracovního povrchu.
- Dávejte pozor na úniky páry z misky, zejména při odstraňování víka nebo při odstraňování víčka plnicího zařízení.
- Neodstraňujte víko ani víčko plnicího zařízení, pokud je kapalina ve vařícím stavu.
- Pokud používáte funkci sekání, vždy zavřete víčko plnicího zařízení.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič v režimu vaření, pokud je miska prázdná.
- K ovládní procesoru nepoužívejte víko mixéru. Toto zařízení se poškodí a může způsobit zranění, pokud je blokovací mechanismus vystaven nadměrné síle.
- Před použitím se ujistěte, že je tento spotřebič umístěn na rovném povrchu mimo okraj.
- Neumísťujte spotřebič pod převislé skříně.
- Z důvodu správného a bezpečného provozu zajistěte, aby dno nádoby a snímače teploty byly před vařením čisté a suché.
- **UPOZORNĚNÍ:** Aby se zabránilo riziku v důsledku neúmyslného resetování tepelné ochrany, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako například časovačem, ani nesmí být připojen k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán obslužným systémem.
- Před jídlem vždy zkontrolujte, zda je jídlo důkladně uvařené a zda je horké.

- Jídlo musí být konzumováno krátce po uvaření nebo musí rychle vychladnout a poté co nejdříve umístěno do chladničky.
- **Výstraha:** Při manipulaci s ostrými řezacími noži, při vyprazdňování nádoby a během čištění buďte velmi opatrní.
- Maximální množství pro funkci míchání odpovídá množství 1 200 g mrkve / 1 800 g vody.
- Pokud do kuchyňského robotu nebo mixéru nalijete horkou kapalinu, buďte opatrní, protože by se mohla ze spotřebiče náhle vypařit horká pára.
- Spotřebič se smí používat pouze s dodávaným stojanem.
- Nerozebírejte dno poháru (včetně krytu rukojeti); tuto údržbu nemůže provádět uživatel.
-  Povrchy se mohou během používání zahřívat.
- Pokyny pro čištění povrchů přicházejících do styku s potravinami najdete v odstavci Péče a čištění.
- **UPOZORNĚNÍ:** Před vyjmutím ze stojanu se ujistěte, že je přístroj vypnutý.
- **VÝSTRAHA:** TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN.

3. Účel použití

Toto multifunkční zařízení je určeno pro komerční nebo domácí použití.

Zařízení je určeno pouze pro přípravu polotovarů nebo hotových jídel (pouze zpracování potravinářských výrobků), včetně drcení, krájení, míchání, hnětení, vaření v páře, přípravy jídel Sous Vide, míchání, smažení. Zařízení lze také použít k vážení produktů.

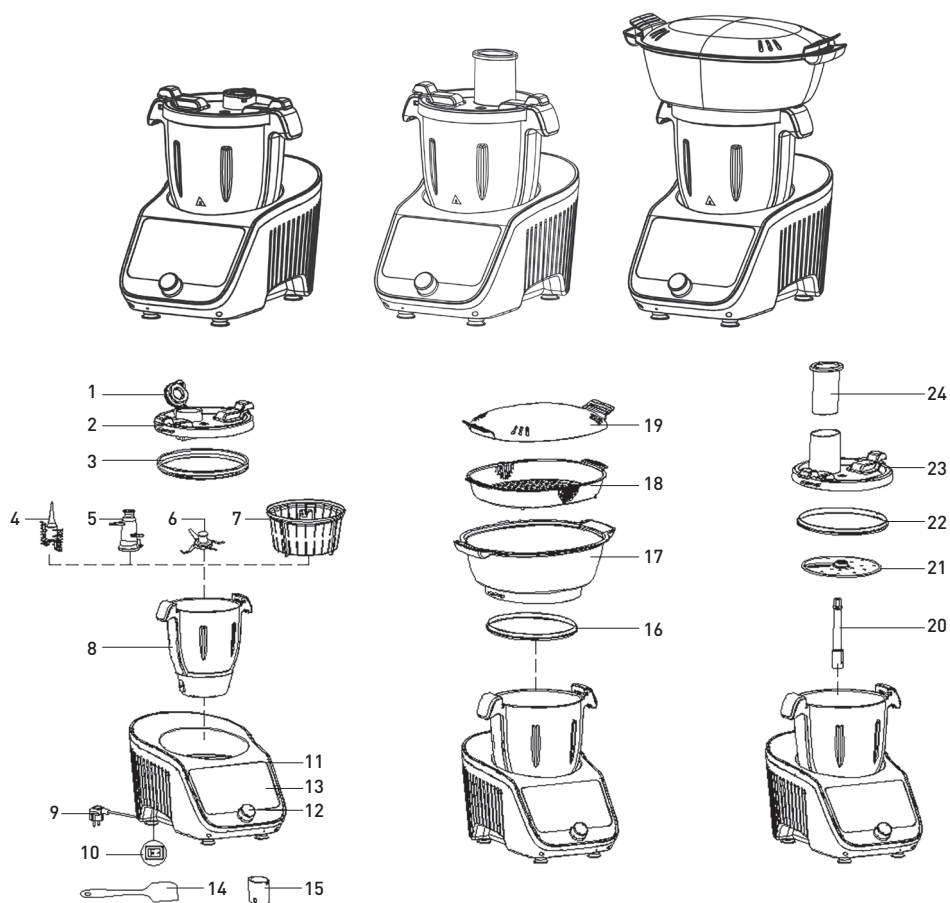
Jakékoli jiné použití se považuje za takové použití, které neodpovídá určenému účelu. Výrobce nebo prodejce neodpovídají za následky používání zařízení v rozporu s jeho určením. Za takové následky odpovídá pouze uživatel.

CZ



4. Popis produktu

4.1. Přehled a díly

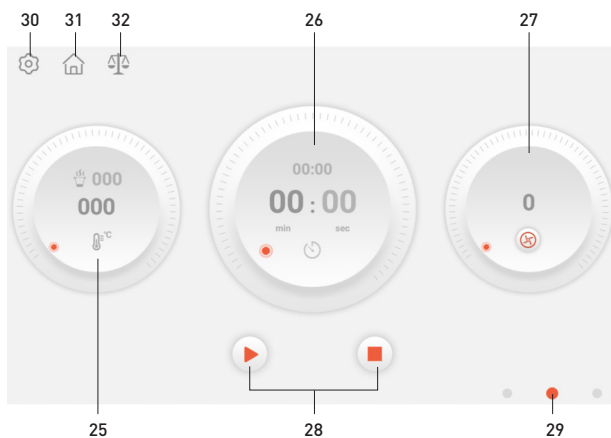


Č.	Název	Č.	Název	Č.	Název
1	Víčko plnicího zařízení	9	Napájecí kabel	17	Koš napařovače, hluboký
2	Víko mixéru	10	Hlavní vypínač	18	Koš napařovače, mělký
3	Těsnění víka mixéru	11	Základní jednotka	19	Víko pro koš napařovače
4	Metla	12	Knoflík	20	Poháněcí hřídel
5	Vařečka pro míchání	13	Obrazovka displeje	21/21A	Kráječ/drtič
6	Lopatka (nůž)	14	Špachtle (stěrka)	22	Těsnění víka FP
7	Napařovací koš	15	Odměrka	23	Víko FP
8	Nádoba na mixéru	16	Těsnění hlubokého koše napařovače	24	Posunovač



4.2. Displej a ovládací panel

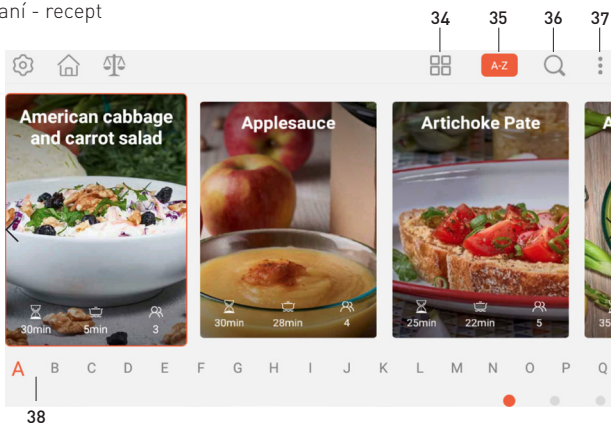
a) Uživatelské rozhraní - ruční nastavení



b) Uživatelské rozhraní - automatické programy



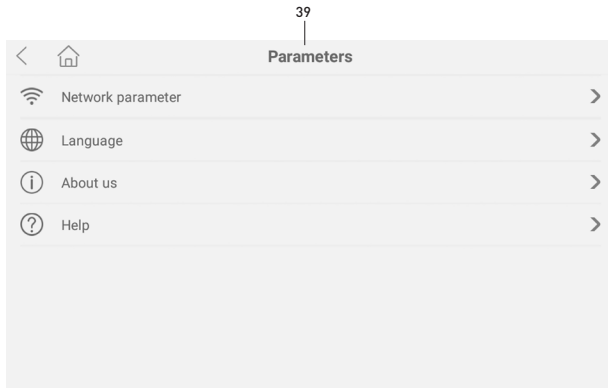
c) Uživatelské rozhraní - recept



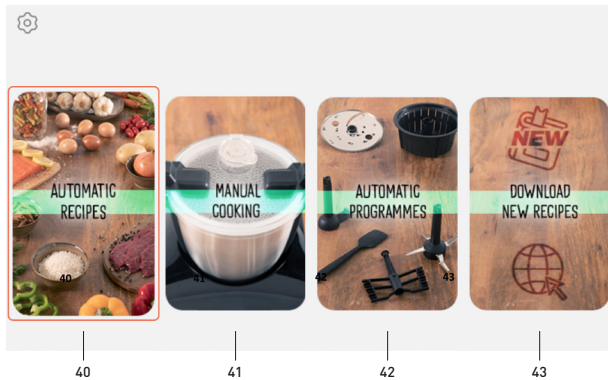
CZ



d) Uživatelské rozhraní - nastavení



e) Uživatelské rozhraní - domovská stránka



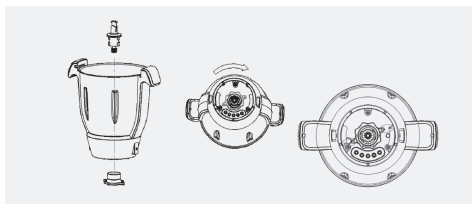
CZ

Č.	Název	Č.	Název	Č.	Název
25	Tlačítko pro volbu teploty	32	Tlačítko Hmotnost	39	Uživatelské rozhraní pro nastavení
26	Tlačítko časovače	33	Tlačítko Funkce	40	Uživatelské rozhraní pro recepty
27	Tlačítko volby rychlosti	34	Kontrola třídění	41	Uživatelské rozhraní typu „Udělej si sám“
28	Tlačítko Start / Pauza / Stop	35	A-Z	42	Uživatelské rozhraní pro automatický program
29	Stáhnout uživatelské rozhraní	36	Tlačítko Vyhledávat	43	Stahování uživatelského rozhraní
30	Tlačítko nastavení	37	Tlačítko Další		
31	Tlačítko Domů	38	Tlačítko A-Z		



5. Instalace a nastavení před použitím

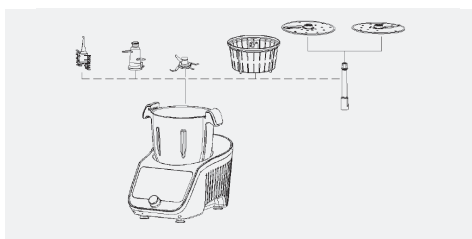
Vložte hnací hřídel správně zajištěnou do konvice.



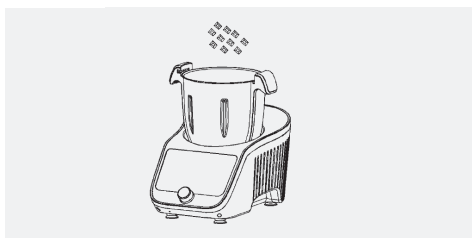
Vložte konvici do hlavní jednotky. Pevným zatlačením ji zajistěte na místě (LOGO vpředu, nápis Max vzadu).



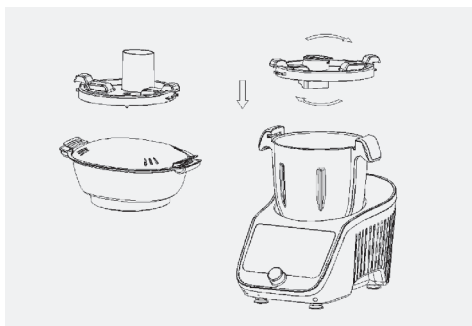
Vyberte si různá příslušenství pro různé druhy vaření. **Poznámka: Šlehač musí být používán společně s nožem.**



Přidejte do džbánu přísady nebo vodu. Pokud potřebujete funkci kuchyňského robotu. Poté je třeba nasadit víko kuchyňského robotu a vkládat ingredience přímo do dávkovače potravin.

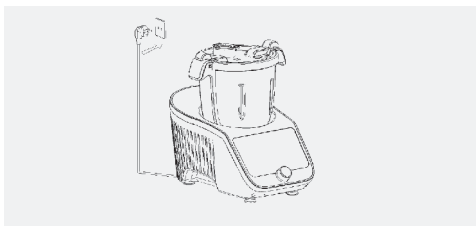


Připojte víko mixéru nebo víko kuchyňského robotu nebo parní spotřebič.

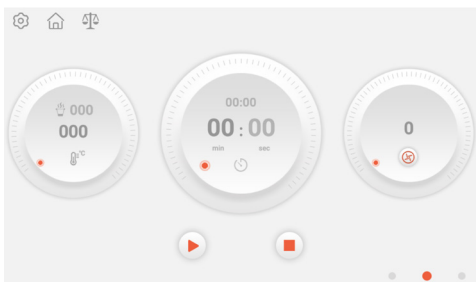



CZ

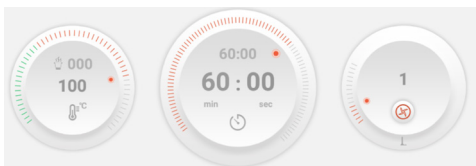








Zapojte napájecí kabel do hlavní základny a poté spotřebič zapněte. Pokud je hlavní základna vybavena napájecím kabelem, napájecí kabel již nemontujte.

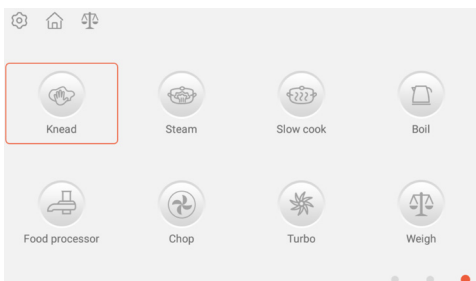
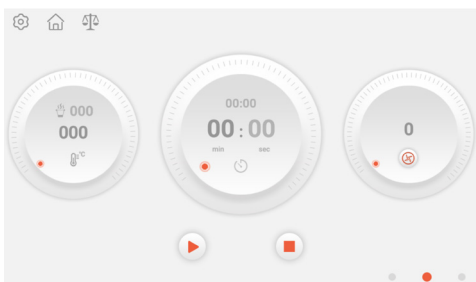



Posunutím příslušné ikony nebo otočením knoflíku nastavíte teplotu, čas a rychlosti. Kliknutím na minuty nebo sekundy v ikoně času rychle nastavíte přesný čas. Reverzní funkce: Kliknutím na ikonu  posunete směr otáčení.




Po nastavení teploty, času a rychlosti spuštění klikněte na ; poté se ikona změní na ; **stroj pak bude v provozu**. Klikněte na  nebo stiskněte tlačítko v knoflíku a pozastavte práci; kliknutím na  nebo nepřetržitým držením tlačítka v knoflíku zastavíte práci a ukončíte program.

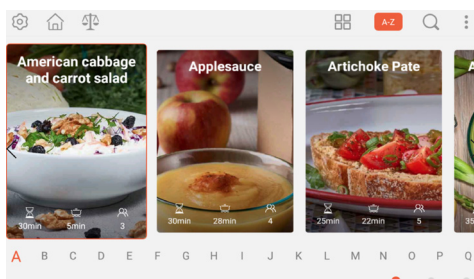
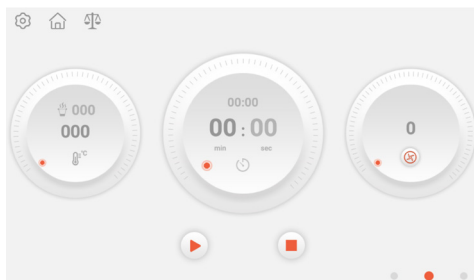
CZ










Posunutím doleva na obrazovce nebo kliknutím na pravou tečku v červeném kruhu nebo otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček přejdete do nabídky běžných funkcí. Kliknutím na  nebo kliknutím na střední tečku v červeném kruhu se vrátíte zpět k počátečnímu kroku pro reset.

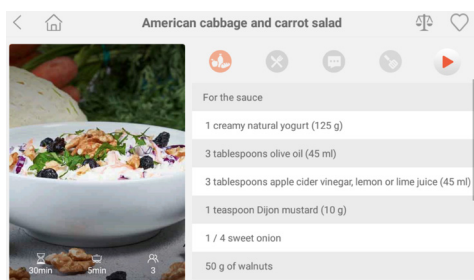


Kliknutím na ikonu funkce v nabídce běžných funkcí přejdete na příslušné rozhraní obrazovky. Začněte pracovat po dokončení kroků 7 a 8. Kliknutím na  opustíte toto rozhraní. Tato ikona slouží k ovládní napařování.



Posunutím doprava na obrazovce nebo kliknutím na levou tečku v červeném kruhu nebo otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček přejdete do nabídky receptů. Kliknutím na  nebo kliknutím na střední tečku v červeném kruhu se vrátíte zpět k počátečnímu kroku pro reset.



Klikněte na fotografii receptu, vstupte do rozhraní s recepty; kliknutím na     zkontrolujte všechny podrobnosti receptu. Klikněte na  a spusťte akci; kliknutím na  zobrazíte sbírku oblíbených položek.

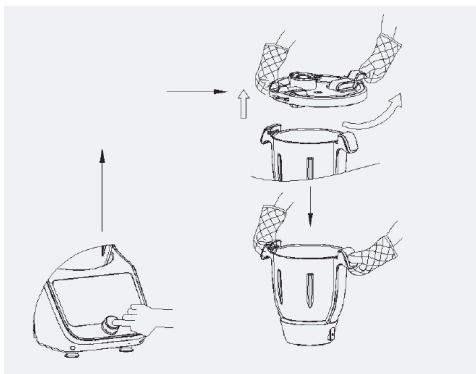


CZ



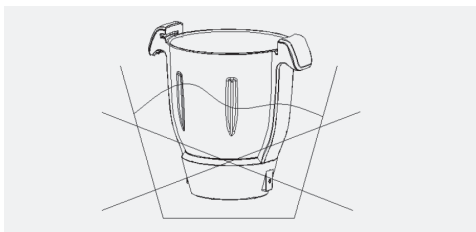


Recept obsahuje předem nastavený parametr. Kliknutím na  spustíte akci. Čísla v červeném kruhu představují jednotlivé pracovní kroky; po kliknutí na  můžete zkontrolovat všechny detaily receptu.



Po dokončení vaření se na obrazovce zobrazí informace o konci. Stiskněte otočný knoflík a vaření se zastaví. Pokud chcete proces pozastavit během vaření, stiskněte otočný knoflík. Poté znovu stiskněte toto tlačítko a na sporáku bude pokračovat proces vaření. Vaření se na sporáku zastaví, pokud dlouze stisknete otočný knoflík.

CZ



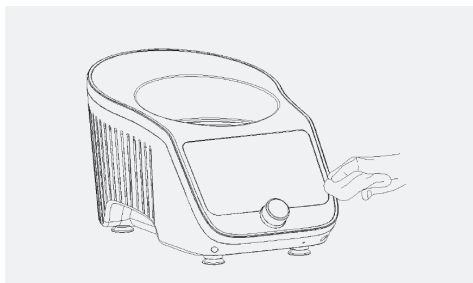
Mixér lze mýt suchým hadříkem nebo je také možné jej omývat vodou; ale neponořujte jej do vody; nekládejte jej také do myčky.













Příslušenství, které lze vkládat do myčky.



Vyčistěte hlavní jednotku.



6. Přehled ovládacího panelu

Číslo	Ikona	Popis funkce
12	 Otočný knoflík	<ol style="list-style-type: none">1. Lze použít k nastavení teploty, času, rychlosti; jako uživatelské rozhraní, automatický program, recept.2. Stiskněte knoflík a sporák se během vaření zastaví. Bude poté pokračovat ve vaření, pokud tento knoflík znovu stisknete. Nebo potvrďte svůj výběr.3. Po dlouhém stisknutí knoflíku se sporák zastaví.4. Po dokončení všech nastavení stiskněte knoflík a sporák se opět zapne.5. Proces se automaticky zruší, pokud během nastavování dlouze stisknete příslušný knoflík.6. Po dokončení vaření stiskněte knoflík a sporák se přepne do pohotovostního režimu.
27.1		Zpětný pohyb Rozsah rychlosti: 1-3
27.2		Rychlost: Kliknutím na  , můžete přepínat pohyb doprava a doleva a dozadu. Rozsah rychlosti:  Rozsah: 1-3  Rozsah: 1-4  Rozsah: 1-12 Posuňte piktogram nebo otáčením knoflíku nastavte rychlost
26		Zobrazte nastavený časový parametr: 0-90 minut Zobrazení provozního času: 0-90 minut Klikněte a nastavte minuty nebo sekundy; posunutím nebo otočením knoflíku nastavte čas.
25.1		Zobrazte nastavený parametr teploty. Rozsah teploty: 37-130°C Po nastavení 37°, další hodnota 40°, v intervalech 5°. Kliknutím posunete piktogram nebo otočením knoflíku nastavíte teplotu
25.2		Ikona Uzavřít/Otevřít

CZ



25.3



Teplota jídla/ingrediencí Po 37°, další hodnota 40°, v intervalech 5°.

28



Tlačítko: ▶ start; ⏸ pozastavení; ■ stop

30



Tlačítko nastavení: nastavení nebo kontrola informací o vaření s robotem, včetně: Nastavení WiFi, verze systému, jazyk atd.

31



Domovská stránka

32

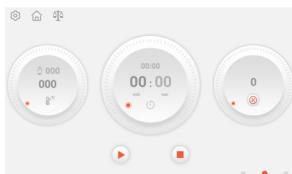


Tlačítko Hmotnost

33.1



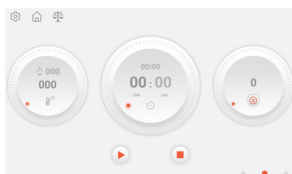
Hnětení:
Čas: 3 (rozsah:2-4) minuty
Teplota: 000 (rozsah: 000-37) °C
Rychlost: 1 (rozsah: 1-2)



33.2



Pára:
Čas: 20 (rozsah:1-60) minut
Průchod páry: rychlý / střední / pomalý
Odpočítávání času začíná od teploty 95°C

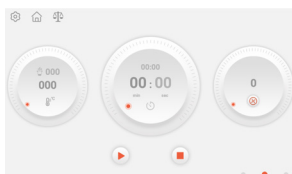


CZ

33.3



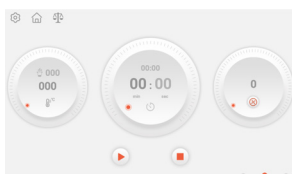
Pomalé vaření
Čas: 60 minut (rozsah: 10-90)
Teplota: 100 (rozsah: 60-100) °C
Rychlost: 1 (rozsah: 1-3)



33.4



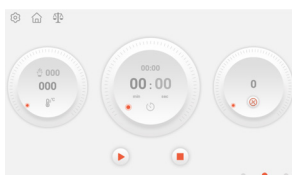
Vaření
Teplota: 100 (rozsah: 60-100) °C





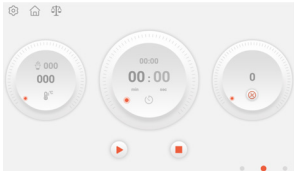

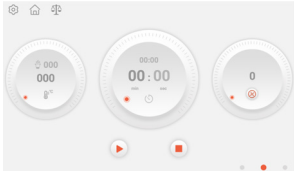















33.5



Kuchyňský robot
Čas: 30 sekund (rozsah: 10-60)
Rychlost: 5 (rozsah: 4-6)

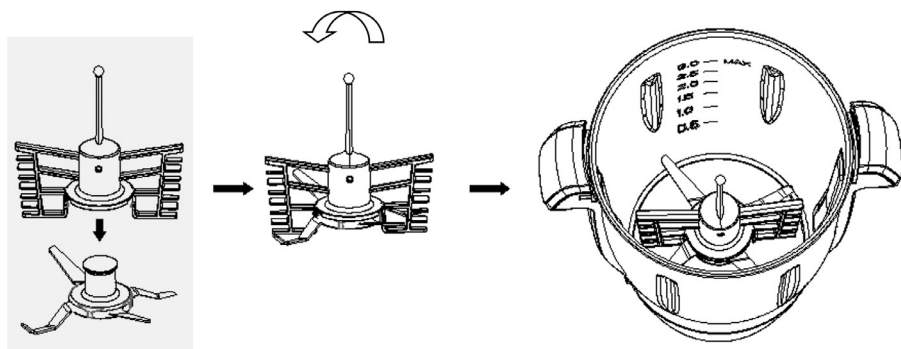


33.6		<p>Sekání</p> <p>Čas: 10 sekund (rozsah: 10 s-4 m)</p> <p>Rychlost: 6 (rozsah: 1-12)</p>	
33.7		<p>Turbo</p> <p>Čas: 60s / rychlost: 12</p> <p>Stisknutím  nebo stisknutím knoflíku a uvolněním zastavíte program</p>	
33.8		<p>Vážení</p> <p>Max: 5 kg</p> <p>Interval: 5 g</p>	
33.8.1		Hmotnost Tara	
33.8.2		Konec vážení	
34		Správa řazení	
35		A-Z	
36		Vyhledávání	
37		Více: Oblíbený recept ze sbírky a historie	
44		Exit (odchod)	
45		Oblíbený recept / historie	
46		Piktogram pro ingredience	
47		Krok postupu vaření	
48		Tipy šéfkuchaře	
49		Piktogram pro příslušenství	
50		Zkontrolujte informace o receptu	

V pohotovostním režimu bliká bílé a červené světlo. Červené světlo pod knoflíkem svítí, když je teplota vyšší než 60°C; a bílé světlo svítí, když je teplota nižší než 60°C (v jakémkoli režimu).

7. Jak používat šlehač

Vložte šlehač do slotu u nože a otáčením jej upravte. Poté jej vložte do hrnce.



8. Doporučené používání

Funkce	Příslušenství	Metoda			Maximální množství ingrediencí najednou
		Rychlost	Časová doba		
Sekání masa	Nůž pro sekání	8-12	30 – 60 s	800 g hovězí / vepřové maso bez kosti / šlachy	
Kostky ledu	Nůž pro sekání	8-12	10 – 20 s	800 g kostky ledu	
Mixér	Nůž pro sekání	12	1 min	Maximální kapacita: 3000 ml 1200 g mrkve, 1800 g vody	
Sekání (cibule, šalotka, celer atd.)	Nůž pro sekání	5	15 – 30 s	800 g	
Hnětení	Nůž pro sekání	1	2 min	500 g mouky + 250 g vody + 20 g oleje	
Plátky, kousky (mrkev, okurka, brambor)	Plátky, kolečka	5-6	30 s	800 g	
Polévka	Vařečka pro míchání	1	Zvolte funkci Polévka. Nebo si můžete sami nastavit správný čas, rychlost, teplotu.	Maximální kapacita: 3000 ml	

9. Péče a čištění

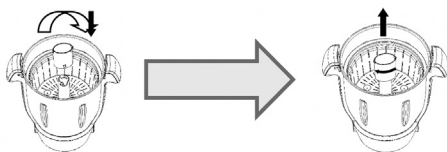


- Před čištěním vždy toto zařízení vypněte a odpojte napájecí kabel. K čištění napájecího kabelu používejte suchý a měkký hadřík.
- Před čištěním sejměte víko a odstraňte náradí z misky.
- Pohonnou jednotku otřete vlhkým hadříkem a poté osušte. Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky a neponořujte zařízení do vody. Neumývejte tyto součásti vodou ani je nekládejte do myčky nádobí.
- Mixér lze mýt suchým hadříkem nebo je také možné jej omývat vodou; neponořujte jej do vody. Nevkládejte jej také do myčky.
- Když je na dně nádoby mixéru stopa spáleniny, vložte do vody trochu kyseliny citronové nebo citronů, zahřívajte po dobu 5–7 minut a poté tyto spáleniny odstraňte kartáčem.
- Mísa / míchadlo / pádlo / nůž: Díly umyjte a poté důkladně osušte. Pokud se jídlo na vnitřní straně misky přilepí nebo připálí, odstraňte je pomocí špachtle. Naplňte misku teplou mýdlovou vodou a nechte ji odmočit. Odstraňte veškeré ulpívající usazeniny pomocí čistícího kartáče. Zabarvení misky neovlivní její výkon.
- Víko, odměrka, nůž, míchací lopatka, napařovací koš, napařovací hrnec atd. - všechna výše uvedená příslušenství lze mýt v myčce na nádobí.

CZ



Kovový kartáč, nylonový kartáč, čistící prostředek pro domácnost, ředidlo, čističe - poškozují povrchovou strukturu produktu.



Jak vytáhnout napařovací koš:

Vložte odměrku do slotu napařovacího koše a otáčením tento slot upevněte. Poté odměrku vytáhněte.



10. Technická specifikace

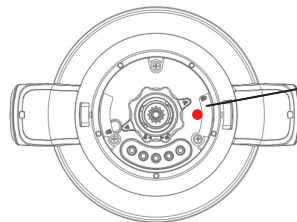
Kód	221761
Jmenovité napětí	230V, 50-60Hz
Topný výkon	1000 W
Výkon motoru	1000 W
Míchací síla	1400 W
Kapacita misky	3,0 l / 4,5 l (značky)
Frekvence WiFi	2400-2483,5 MHz
Max. přenášený výkon WiFi (se ziskem antény)	20 dBm
Modulační režim	OFDM, CCK
Zisk antény	2,0 dbi

Poznámka: Pokud dojde k problému s přístroji a pokud tyto problémy nelze vyřešit, kontaktujte autorizovaný servis.

11. Reset regulace teploty



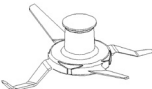



CZ

V případě přehřátí džbán (nádobu) nefunguje; můžete stisknutím tlačítka teploty resetovat regulaci teploty; po ochlazení bude džbán opět fungovat.



Tlačítko pro volbu teploty
Stiskněte toto tlačítko a „klikněte“

12. Přehled příslušenství

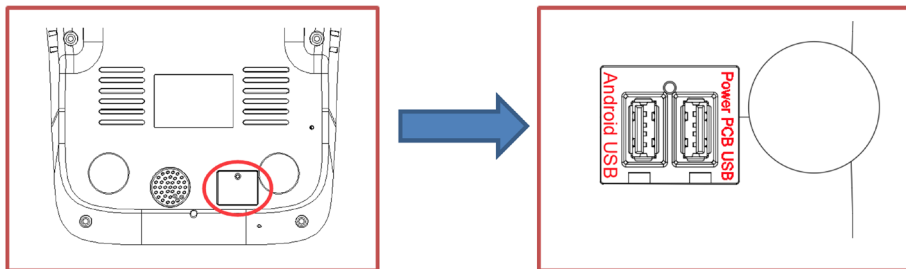
Hlavní část	Funkce	Rychlost	Časová doba	Teplota
 Metla	Šlehání vaječného bílku	4	2-4 min	-
	Šlehání krému	3	3-5 min	-
 Míchací pádlo	Polévka	1-2	1-90 min	100 °C
	Hnětení	1-2	2-4 min	-
	Další přísady, které je třeba zahřát	1-2	Podle potřeby	Podle potřeby
 Lopatka (nůž)	Sekání masa	8-12	30-60 s	-
	Kostky cukru	8-12	10-20 s	-
	Mixér	8-12	1-2 min	-
	Sekání (cibule, šalotka, celer atd.)	5-7	15-60 s	-
	Fazole, sója, ořech, arašídý, kávová zrnka, mandle	12	2-3 min	-
 Napařovací koš	Rýže atd.	-	20-30 min	Parní program: Malý/střední
 Kráječ/ Drtič	Plátky	4-6	30-60 s	Pouze program kuchyňského robota
 Napařovač	Ryby atd.	-	10-60 min	Parní program: Střední/Velký

CZ



13. Aktualizace firmwaru

- Kontaktujte servis s kvalifikovaným personálem údržby.
- Postavte přístroj spodní stranou nahoru, odšroubujte kryt USB.
- Vložte příslušné USB do zásuvky Power USB nebo Android USB a připojte příslušný aktualizací firmwaru.
- Po dokončení aktualizace firmwaru zašroubujte kryt.



14. Uzemňovací instalace

Tento spotřebič je klasifikován jako **třída ochrany I** a musí být připojen k ochrannému prostředku. Uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem tím, že poskytuje únikový vodič pro elektrický

proud. Tento spotřebič je vybaven napájecím kabelem, který má uzemňovací vodič a uzemněnou zástrčku. Zástrčka musí být zapojena do zásuvky, která je správně instalována a uzemněna.

CZ

15. Záruka

Jakákoli závada ovlivňující funkčnost spotřebiče, která se projeví do jednoho roku po zakoupení, bude opravena bezplatnou opravou nebo výměnou za předpokladu, že spotřebič byl použit a udržován v souladu s pokyny a nebyl žádným způsobem zneužíván nebo zneužit. Vaše zákonná práva nejsou dotčena. Pokud je spotřebič nárokován v záruce,

uvedte, kde a kdy byl zakoupen, a přiložte doklad o koupi (např. potvrzení).

V souladu s naší politikou neustálého vývoje produktů si vyhrazujeme právo bez předchozího upozornění měnit specifikace produktu, balení a dokumentace.

16. Vyřazení a životní prostředí

Při vyřazování spotřebiče z provozu nesmí být výrobek likvidován s jiným domovním odpadem. Místo toho je vaší odpovědností nakládat s odpadním zařízením tak, že je předáte určenému sběrnému místu. Nedodržení tohoto pravidla může být potrestáno v souladu s platnými předpisy o nakládání s odpady. Samostatný sběr a recyklace vašeho odpadního zařízení v době likvidace pomůže šetřit přírodní zdroje a zajistit jejich recyklaci způsobem, který chrání lidské zdraví a životní prostředí.

Pro více informací o tom, kde můžete odložit svůj odpad k recyklaci, kontaktujte místní společnost pro sběr odpadu. Výrobci a dovozci nepřebírají odpovědnost za recyklaci, zpracování a ekologickou likvidaci, a to buď přímo, nebo prostřednictvím veřejného systému.





Deklaracja Zgodności/ Declaration of Conformity/ Conformiteitsverklaring/ Konformitätserklärung/ Dichiarazione di conformità/ Declaratie de conformitate/ Déclaration de Conformité/ Δήλωση Συμμόρφωσης/ Декларация о соответствии/ Vastavausdeklaratsioon/ Prohlášení o shodě/ Vyhľadanie o zhode/ Atitikties deklaracija/ Atbilstības deklarācija

Hendi Polska Sp. z o.o. oświadczca, na swoją wyłączną odpowiedzialność, że produkt/ Hendi Poland hereby declares, under its sole responsibility, that the product/ Hendi Polen verklaart hierbij, onder eigen verantwoordelijkheid, dat het product/ Hendi Polen erklärt hiermit unter alleiniger Verantwortung, dass das Produkt/ Hendi Polska Sp. z o.o. dichiara, sotto la sua esclusiva responsabilità, che il prodotto/ Hendi Polonia declara sub responsabilitatea sa ca produsul/ Hendi Pologne déclare par la présente, sous sa seule responsabilité, que le produit/ H Hendi Poland δηλώνει ότι, με δική της υπευθύτητα, ότι το προϊόν/ Hendi Polska Sp. z o.o. под свою исключительную ответственность заявляет, что товар/ Hendi Polska Sp. z o.o. deklariereb ainuisikuliselt, et tooted/ Hendi Polska Sp. z o.o. prohlašuje na svou výhradní odpovědnost, že výrobek/ HENDI Polska Sp. z o.o. prehlasuje na svoju výhradnú zodpovednosť, že výrobok/ Hendi Polska Sp. z o.o. savo isikirtine atsakomybe pareiškia, kad prekės/ Hendi Polska Sp. z o.o. pilnībā uz savu atbildību paziņo, ka preces:

Kod produktu/ Product number/ Productnummer/ Artikelnummer/ Numero prodotto/ Cod produs./ Code article/ Κωδικός προϊόντος/ Код товара/ Toetekood/ Kód výrobku/ Kód výrobku/ Prekių kodas/ Preču kods:

221761

Nazwa produktu/ Product name/ Productnaam/ Artikelbezeichnung/ Nome prodotto/ Nume produs./ Désignation/ Ονομασία προϊόντος/ Название товара/ Toonimi/ Název výrobku/ Název výrobku/ Prekių pavadinimas/ Preču nosaukums:

Urządzenie multifunkcyjne ThermoChef Pro

Marka/ Brand/ Merk/ Marke/ Marca/ Brand/ Marque/ Мάρκα/ Бренд/ Kaubamārk/ Značka/ Značka/ Prekių ženklas/ Preču zīme:

HENDI

spełnia wymagania zasadnicze określone w dyrektywach/ meets the essential requirements as described in the directives/ voldoet aan de essentiële eisen zoals beschreven in de richtlijnen/ die in den folgenden Richtlinien beschriebenen essenziellen Anforderungen erfüllt/ soddisfa i requisiti essenziali descritti nelle direttive/ indeplineste cerintele obligatorii descrise regulament/ répond aux normes impératives conformes aux directives/ πληροί τις βασικές απαιτήσεις όπως περιγράφονται στις οδηγίες/ соответствует основным требованиям, изложенным в директивах/ vastab direktiivides märgitud nõuetele/ splňuje základní požadavky stanovené ve směrnících/ spĺňa základné požiadavky stanovené v smerniciach/ atitinka direktyvose nurodytus reikalavimus/ atbilst direktīvās norādītajām prasībām:

2014/35/EU
2014/30/EU
2011/65/EU
1275/2008/EC

został zaprojektowany i wykonany zgodnie z normami zharmonizowanymi/ has been designed and manufactured in accordance with the harmonized standards/ is ontworpen en vervaardigd in overeenstemming met de geharmoniseerde normen/ in Übereinstimmung mit den folgenden Normen und Standards entworfen und hergestellt wurde/ è stato progettato e fabbricato secondo le norme armonizzate/ A fost proiectat și fabricat în conformitate cu standardele agreeate/ a été conçu et fabriqué conformément aux normes standardisées/ έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εναρμονισμένα πρότυπα/ разработан и изготовлен в соответствии с гармонизированными стандартами/ on projekteeritud ja toodetud kooskõlas harmoniseeritud standarditega/ byl navržen a vyroben v souladu s harmonizovanými normami/ bol navrhnutý a vyrobený v súlade s harmonizovanými normami/ sukurtas ir pagamintas pagal darniausius standartus/ izveidots un izgatavots saskaņā ar saskatotajiem standartiem:

EN 55014-1:2017
EN 62311:2008
EN 60335-1:2012+A2:2019
EN 60335-2-14:2006+A12:2016
EN 62233:2008
EN 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013+A1:2019
EN 60335-2-15:2016+A11:2018

spełnia wymagania określone w rozporządzeniach/ meets the requirements as described in regulations/ voldoet aan de eisen zoals beschreven in verordening/ die in den folgenden Vorschriften beschriebenen Anforderungen erfüllt/ soddisfa i requisiti descritti nei regolamenti/ indeplineste cerintele conform reglementarilor/ répond aux normes mentionnées dans la réglementation/ πληροί τις απαιτήσεις όπως περιγράφονται στους κανονισμούς/ соответствует требованиям, установленным в правилах/ vastab eeskirjadest sätestatud nõuetele/ splňuje požadavky stanovené v předpisech/ spĺňa požiadavky stanovené v predpisoch/ atitinka taisyklėse nustatytus reikalavimus/ atbilst noteikumos noteiktajām prasībām:

1935/2004/EC
2023/2006/EC
10/2011/EU

Właściwości produktu zostały potwierdzone w badaniach migracji ogólnej i specyficznej/ The properties of the product have been confirmed in overall and specific migration tests: TUV SUD./ Test reports numbers TUV SUD: 64.165.19.00790.01D, 64.165.19.00790.01C, 64.165.19.00790.01A.

Robakowo
10.01.2021Maksymilian Kultys
Prezes ZarząduMaksymilian Kultys
Prezes Zarządu

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 0
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.eu
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- EN: Changes, printing and typesetting errors reserved.
- DE: Änderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.
- PL: Zastrzega się możliwość zmian, błędów w druku i składzie.
- RO: Rezervate modificările, tipărirea și erorile de tipărire.

- RU: Мы оставляем за собой право вносить изменения, ошибки печати и набора.
- GR: Επιφυλάσσονται αλλαγές, εκτύπωση και στοιχειοθεσία.
- CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.