

Hamilton Beach
COMMERCIAL

GB	PLANETARY STAND MIXER Operation Manual – Original (2)
FR	BATTEUR SUR SOCLE PLANÉTAIRE Manuel d'utilisation (10)
ES	ROBOT DE COCINA PLANETARIO Manual de Operación (18)
PT	BATEDEIRA DE BANCADA PLANETÁRIA Manual do Utilizador (26)
IT	IMPASTATRICE PLANETARIA Manuale per il funzionamento (34)
DE	STANDRÜHRGERÄT MIT PLANETENGETRIEBE Bedienungsanleitung (42)
PO	PLANETARNY MIKSER STOJĄCY Instrukcja Obsługi (50)
NL	PLANETARY STAMIXER Gebruiksaanwijzing (58)
DK	RØREMASKINE Betjeningsvejledning (66)
SE	PLANETÄR STÅENDE MIXER Bruksanvisning (74)
NO	PLANETSTATIVMIKSER Brukerhåndbok (82)
GR	ΠΛΑΝΗΤΙΚΟ ΜΙΞΕΡ ΒΑΣΗΣ Εγχειρίδιο χειρισμού (90)
RU	СТАЦИОНАРНЫЙ ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР Руководство по эксплуатации (98)
TU	PLANET STAND MIKSERİ Çalıştırma Kılavuzu (106)
CN	行星台式搅拌机 操作手册 (114)
KR	플래너터리 스탠드 믹서기 사용 설명서 (122)
SA	قصة نم و ذ ي ب ك و ك ط ا ل خ دليل التشغيل (137)



Model CPM800 Series

**FOR COMMERCIAL
USE ONLY**

**840302600
05/18**

For more Good Thinking® visit www.hamiltonbeachcommercial.com

IMPORTANT: This operation manual should be reviewed with all equipment operators as part of your operator training program.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING – When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read the operation manual before using mixer. Keep the manual handy.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Plug into an earthed outlet.
4. Do not remove earth pin.
5. Do not use an adapter.
6. Do not use an extension cord.
7. Turn the appliance OFF (●); then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull it from the outlet. Never pull from the power cord.
8. Do not store any kitchen utensils in the bowl since the mixer would be damaged if inadvertently turned on.
9. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to mixer.
10. To protect against risk of electric shock do not put stand mixer, cord, or plug in water or other liquid.
11. Do not touch moving parts.
12. Inspect the bowl and attachments daily. Check the attachments for wear, nicks, or damage. Replace the bowl and attachments if worn or damaged.
13. Do not defeat the mixer head lock mechanism.
14. Do not use outdoors.
15. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose.
16. Do not place in or near water or liquids.
17. The use of attachments other than those recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
18. To reduce risk of personal injury and to prevent damage to mixer, bowl, and attachments, DO NOT insert utensils into mixer bowl while operating mixer.
19. To prevent damage to mixer, bowl, or attachments, DO NOT move or shake mixer while in operation. If mixing action stops during operation, turn mixer OFF (●), raise the head, and use a thin rubber spatula to push mixture towards center of bowl.
20. Never exceed the maximum capacities indicated in the operating instructions.
21. Do not submerge in liquids or wash the mixer base in a dishwasher.
22. Do not spray the base with a high-pressure spray gun.
23. Do not carry the unit by the power cord.
24. Disconnect power before cleaning.
25. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.

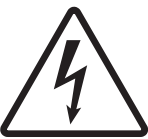

- 26. Remove attachments from mixer before washing.
- 27. Do not operate mixer without bowl guard in position. Do not attempt to bypass the interlock bowl guard magnet sensor.
- 28. **UK ONLY:** If fitted with a non-rewirable U.K. plug, a 13-amp B.S. 1362 ASTA approved fuse must be used. If you need a replacement fuse carrier, it must be replaced with one that has the same colour code and markings. Fuse covers and carriers can be obtained from approved service agents.

- 29. **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.
- 30. **WARNING!** Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with mixing attachments that may start unexpectedly.


SAVE THESE INSTRUCTIONS

This equipment is intended for professional use and should be used by trained and qualified personnel only.

⚠ WARNING






Electric Shock Hazard
Disconnect the cord from the socket before cleaning or servicing the machine. Failure to follow these instructions can result in death or electric shock.



Electric Shock Hazard
Plug into an earthed socket. Do not remove the earthing connections and plug. Do not use an adapter. Do not use an extension cord. Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electric shock.

⚠ WARNING





Cutting and Crushing Hazard
Do not place fingers in the hinge area. Disconnect the cord from the socket before inserting/replacing attachments and servicing the machine. Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts, or other injuries.

Pinching Hazard
Do not place fingers in the hinge area.

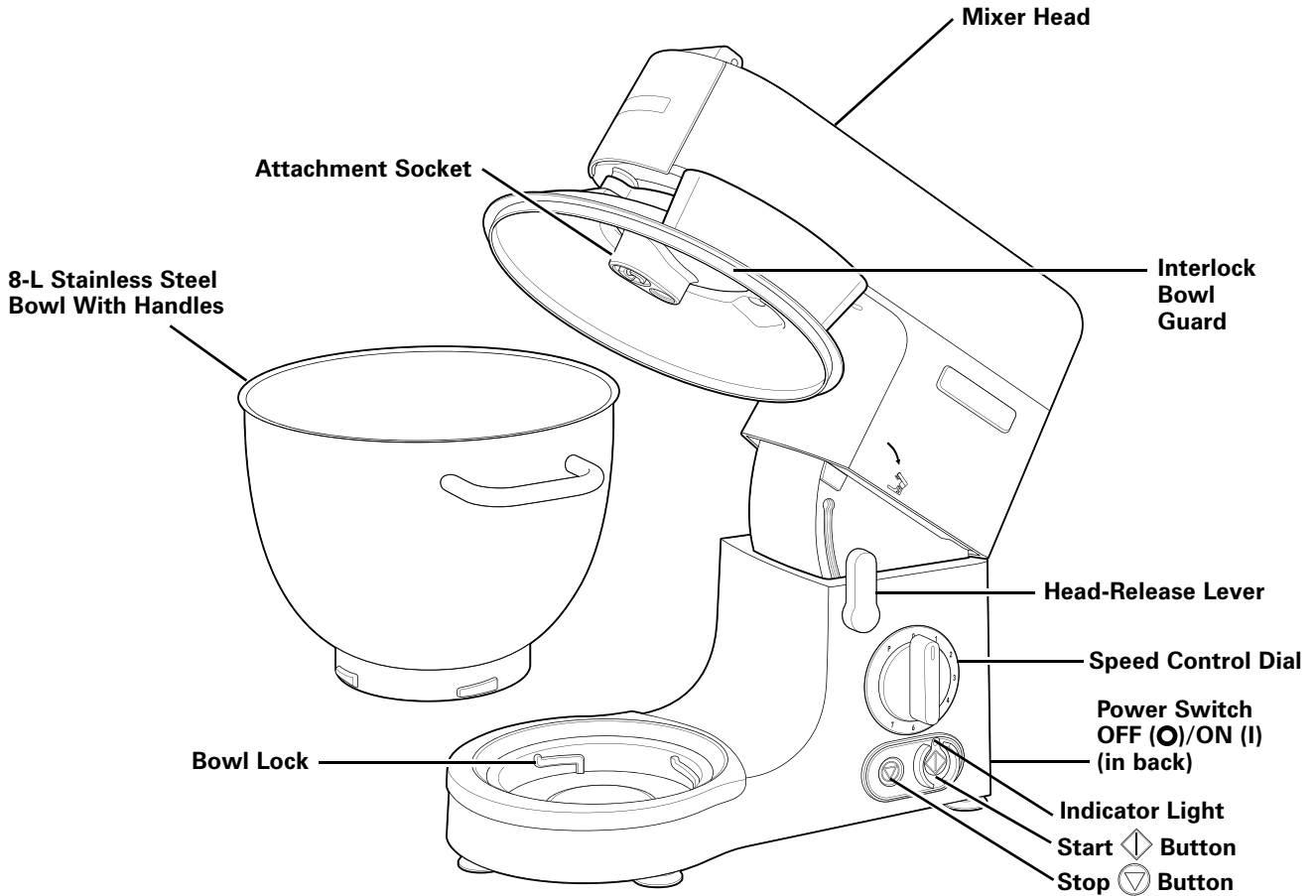
Noise Level
The equivalent continuous sound level when equipment is operating at maximum speed with no load is less than 75 dB(A).

CE The complete CE declaration of conformity documentation for this appliance is available in the Technical Support section of our website www.hamiltonbeachcommercial.com.

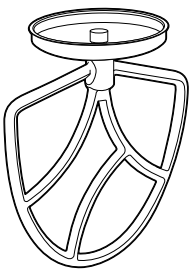


Recycling the Product at the End of Its Service Life
The wheeled bin symbol marked on this stand mixer signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

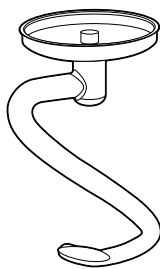
Parts and Features



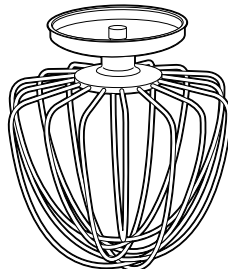
ATTACHMENTS



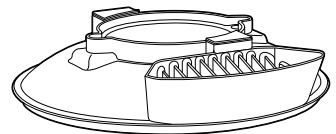
Beater



Dough Hook



Wire Whisk



Interlock Bowl Guard

Technical Services

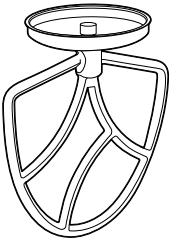
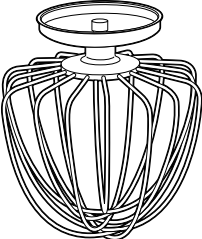
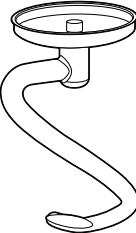
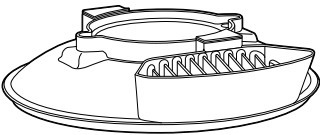
For assistance or replacement parts, call or email
Technical Services:

866-285-1087 (USA, Canada) or +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

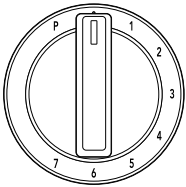
APAC Region: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

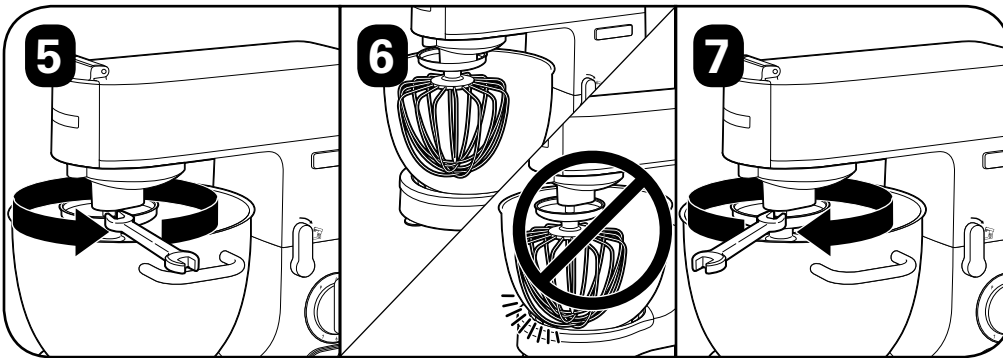
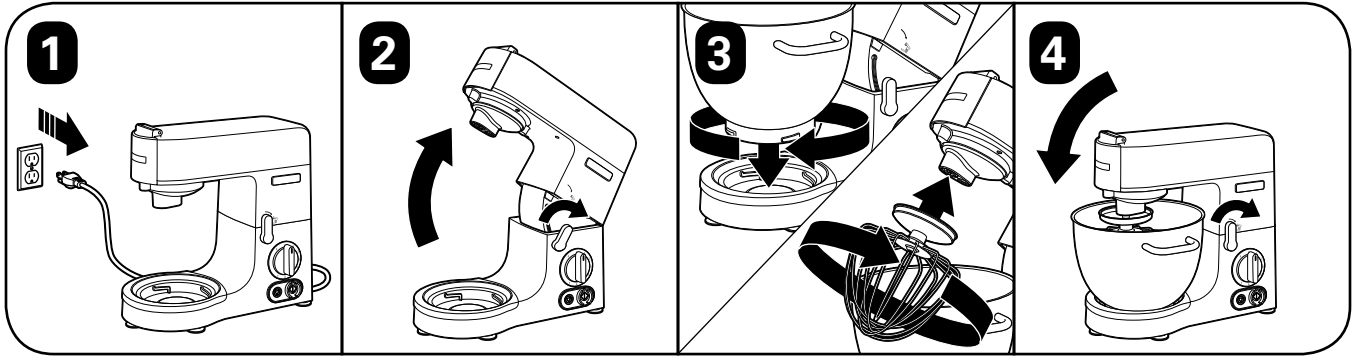
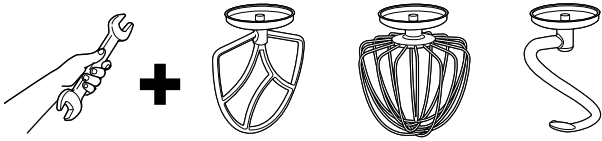
www.hamiltonbeachcommercial.com

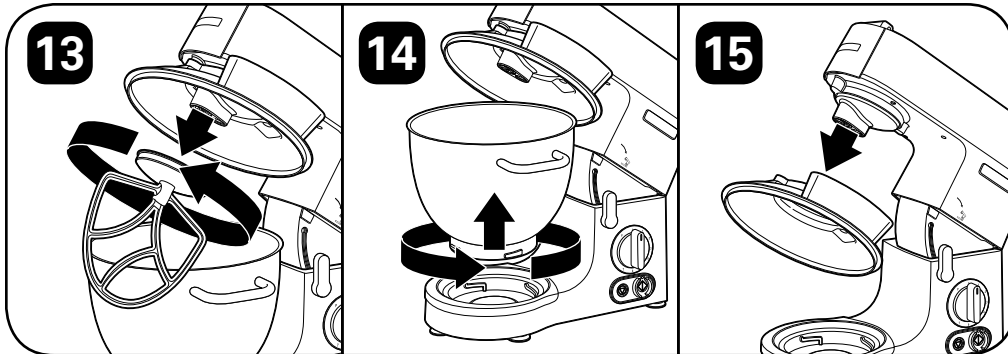
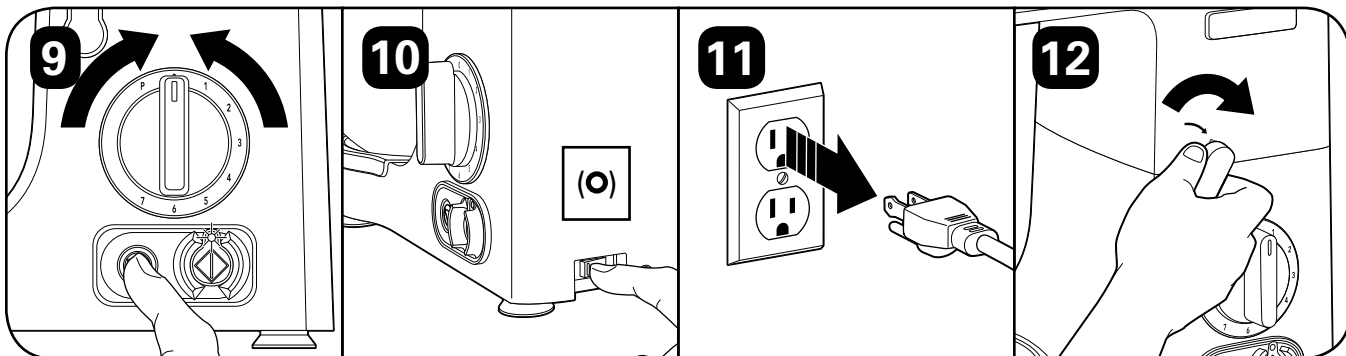
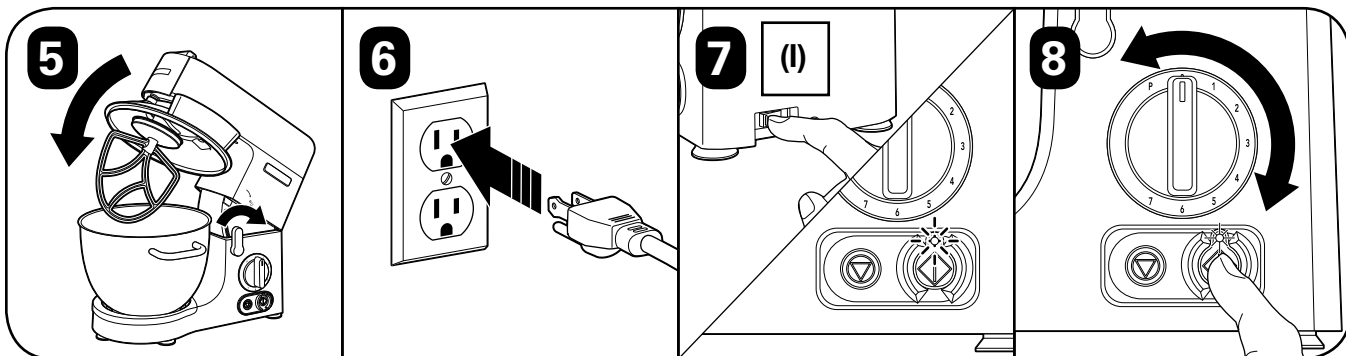
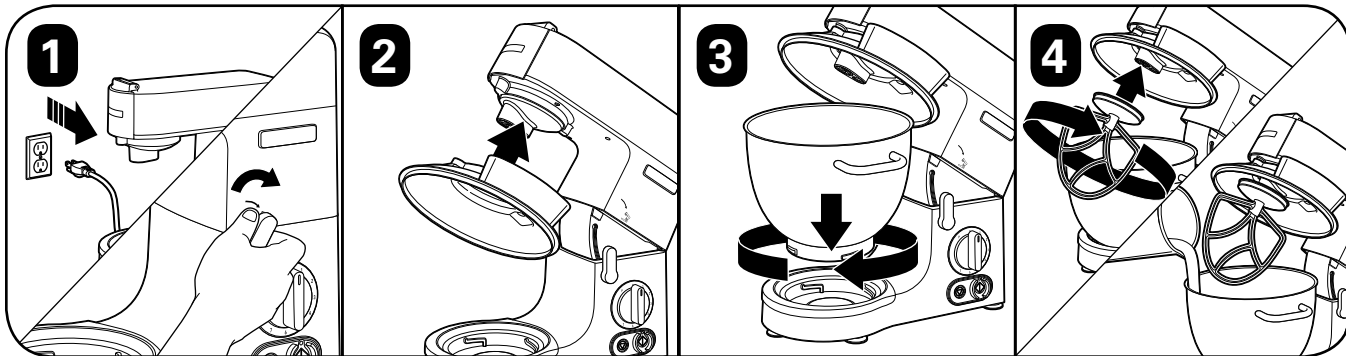
Attachments

Attachment	When to Use	Action	Recommended Speed
	Use for stirring, mixing, and beating medium to heavy mixtures such as cakes, biscuits, pastries, icing, fillings, eclairs, cheesecakes, and mashed potatoes	Creaming fat and sugar	Start on speed 1; gradually increase to 5
		Beating fat, sugar, and eggs	Speed 4–7
		Folding in flour, fruit, etc.	Speed 1–2, do not overmix
	Use for mixtures that need to incorporate air such as eggs, cream, meringues, mousses, and souffles	Beating and whipping mixtures	Gradually increase the speed from 5 to 7
	Use for mixing and kneading bread doughs containing yeast	Mixing and kneading doughs	Start on speed 1; gradually increase to 2
	The stand mixer will not start without the interlock bowl guard in place		

Speeds

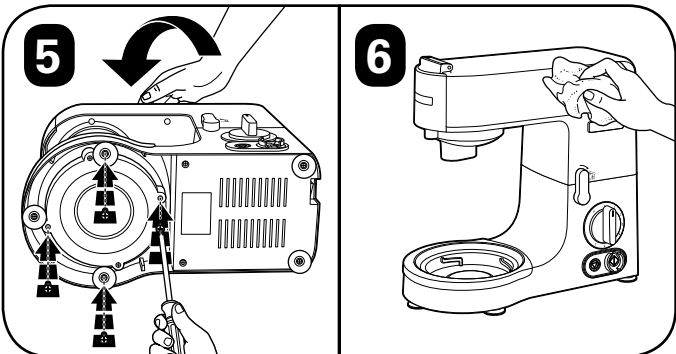
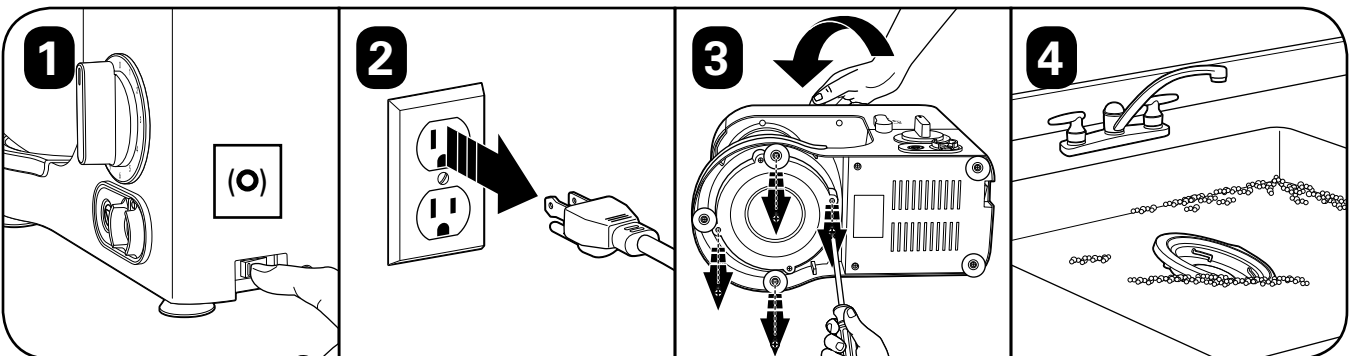
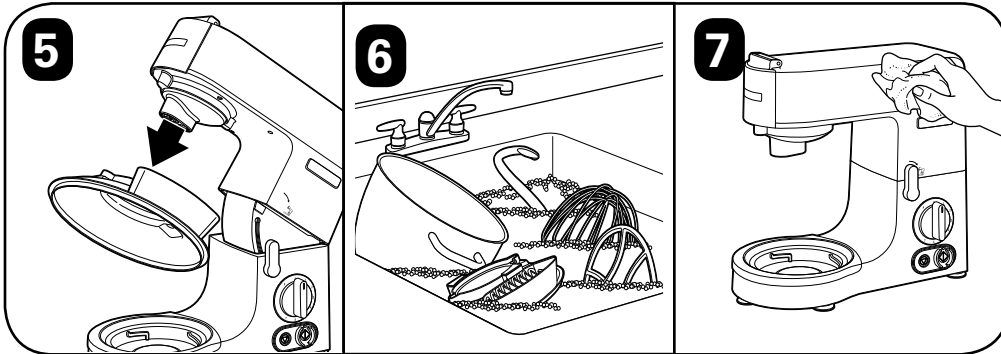
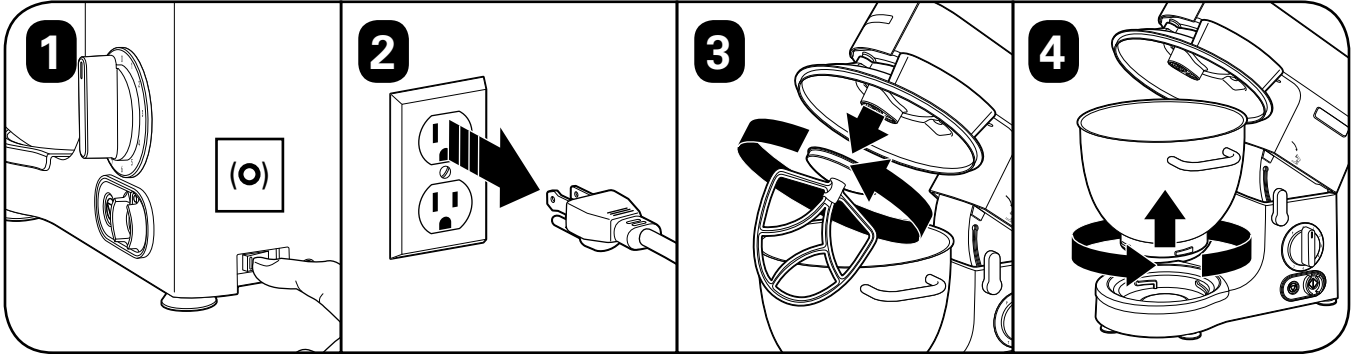
	0	Standby
	1	Stirring
	2	Kneading
	3	Folding
	4	Mixing
	5	Beating
	6	Creaming
	7	Whipping
P	Pulse	







Recommended Sanitizing Solution: The sanitizing solution should consist of 1 tablespoon (15 ml) of household bleach per 3.7 liters of clean, cool water (60°F/16°C) mixed according to the instructions on the bleach. When using a sanitizing solution other than that recommended, the sanitizing solution concentration should be tested using commercially available test strips, which should indicate a concentration between 100 and 200 parts per million of bleach to water.



Recipe

Classic White Sandwich Bread

8 cups (1.06 kg) unbleached all-purpose flour
2 tbsp. plus 1 tsp. (18 g) active dried yeast
2.5 oz. (67 g) butter (melted)
2 tbsp. plus 1 tsp. (18 g) salt
1/4 cup (53 g) granulated sugar
22 oz. (651 ml) warm water (110°F/43°C)

1. If using dried yeast, pour the warm water into the bowl and add the yeast and sugar. Let it stand for 10 minutes until frothy. For other types of yeast, follow the manufacturer's instructions.
2. Add the flour, salt, and melted butter.
3. Knead at speed 1 for 30 seconds.
4. Continue kneading for 3 minutes and 30 seconds at speed 2 or until the dough is smooth.
5. Place in a greased bowl covered with a clean cloth, and leave in a warm location to rise until it has doubled in size.
6. Punch dough down and divide it in half.
7. Fill 1-lb. (454-g) greased bread pans or shape into rolls. Cover with a clean cloth and leave in a warm location to rise until it has doubled in size.
8. Bake at 450°F (232°C) for 30–35 minutes for loaves or 10–15 minutes for rolls. When ready, the bread should sound hollow when tapped on the bottom.

Yield: 4 loaves (16 slices each)

Troubleshooting Guide

Planetary mixer will not turn on.

- Make sure mixer is plugged in.
- Make sure mixer head is locked in down position.
- Make sure power switch is ON (I).
- Make sure interlock bowl guard is in place. Mixer will not start without interlock bowl guard in place.
- Make sure speed is selected first; then press start button or hold for pulse.
- This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for approximately 15 minutes. Plug machine back in to resume normal operation.
- Press RESET (power switch).

Beater, dough hook, or wire whisk hits against bottom of bowl.

- Make sure bowl is seated properly and engaged in bowl lock.
- Make sure attachment is properly seated and locked in attachment socket.
- Adjust the shaft length on the attachment. See "Adjusting Attachments" on page 6.

Motor strains or stops.

- Reduce ingredients or work with smaller batches.

Poor mixing results.

- Attachment does not reach bottom of bowl. Adjust shaft length on attachment. See "Adjusting Attachments" on page 6.
- Reduce ingredients.
- Adjust mixing time.

IMPORTANT : tous les opérateurs de l'appareil devront lire ce mode d'emploi dans le cadre du programme de formation d'opérateur.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT – Lorsque l'on utilise des appareils électriques, afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

1. Lire le mode d'emploi avant d'utiliser le batteur. Conserver le mode d'emploi à portée de main.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que ces personnes ne soient placées sous la surveillance rapprochée d'une personne responsable de leur sécurité qui leur fournisse des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
3. Brancher à une prise de terre.
4. Ne pas retirer la broche de terre.
5. Ne pas utiliser d'adaptateur.
6. Ne pas utiliser de rallonge.
7. Mettre l'appareil sur OFF (○) ; puis le débrancher de la prise lorsqu'on ne l'utilise pas, avant de fixer ou démonter des pièces et avant le nettoyage. Pour débrancher, saisir la fiche et tirer de la prise murale. Ne jamais tirer du cordon d'alimentation.
8. Ne pas stocker d'ustensiles de cuisine dans le bol car le batteur pourrait être endommagé si on le mettait sous tension par inadvertance.
9. Maintenir les mains, les cheveux et les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à distance des fouets pendant le fonctionnement pour réduire le risque de blesser les personnes et/ou d'endommager le batteur.
10. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas plonger le batteur sur socle, le cordon ou la prise dans l'eau ou d'autres liquides.
11. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
12. Inspecter quotidiennement le bol et les accessoires. Vérifier que les accessoires ne présentent pas d'usure, d'entaille ou de dommages. Remplacer le bol et les accessoires s'ils sont usés ou endommagés.
13. Ne pas démonter le mécanisme de verrouillage de la tête du batteur.
14. Ne pas utiliser en extérieur.
15. Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est conçu.
16. Ne pas placer dans ou à proximité d'eau ou d'autres liquides.
17. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil pour l'utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
18. Pour réduire le risque de blessure et pour éviter d'endommager le batteur, le bol et les accessoires, NE PAS insérer d'ustensiles dans le bol du batteur pendant que le batteur est en fonctionnement.
19. Pour éviter d'endommager le batteur, le bol et les accessoires, NE PAS déplacer ou secouer le batteur alors qu'il est en fonctionnement. Si l'action de mélange s'arrête pendant le fonctionnement, mettre le batteur sur OFF (○), lever la tête et utiliser une spatule fine en caoutchouc pour pousser le mélange vers le centre du bol.
20. Ne jamais dépasser les capacités maximales indiquées dans les instructions de fonctionnement.
21. Ne pas immerger dans des liquides et ne pas laver la base du batteur au lave-vaisselle.
22. Ne pas pulvériser la base avec un pistolet pulvérisateur haute pression.
23. Ne pas transporter l'unité en tirant sur le cordon d'alimentation.
24. Débrancher de l'alimentation électrique avant de nettoyer.
25. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec une prise ou un cordon d'alimentation endommagé ou après un mauvais fonctionnement, une chute ou après que celui-ci a été endommagé. Le remplacement et les réparations du cordon d'alimentation doivent être effectués par le fabricant, son agent de service technique agréé ou des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter les risques. Appeler le numéro de service clientèle fourni pour s'informer des examens, réparations ou réglages.

26. Retirer les accessoires du batteur avant de nettoyer.
27. Ne pas mettre en marche le batteur sans la protection du bol en position. Ne pas essayer de contourner le capteur magnétique antidémarrage du bol.
28. **ATTENTION !** Afin d'éviter les risques dûs à la réinitialisation par inadvertance de la coupure thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par le biais d'un dispositif de commutation externe comme un minuteur ni branché à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension.

29. **AVERTISSEMENT !** Un témoin lumineux clignotant signifie que l'appareil est prêt à fonctionner. Éviter tout contact avec des accessoires mélangeurs qui pourraient se mettre en mouvement sans prévenir.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle et doit être utilisé par des personnes formées et qualifiées uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique
Débrancher le cordon de la prise avant le nettoyage ou l'entretien de la machine. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou un choc électrique.



Risque de choc électrique
Brancher à une prise de terre.
Ne pas retirer les branchements et la prise de terre.
Ne pas utiliser d'adaptateur.
Ne pas utiliser de rallonge.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou un choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de coupure et d'écrasement
Ne pas placer les doigts à proximité de la charnière.



Débrancher le cordon de la prise avant d'insérer/remplacer des accessoires ou avant l'entretien de la machine.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des fractures, des coupures ou d'autres blessures.

Risque de pincement
Ne pas placer les doigts à proximité de la charnière.

Niveau de bruit

Le niveau de bruit continu équivalent lorsque l'équipement fonctionne à vitesse maximale sans charge est inférieur à 75 dB(A).



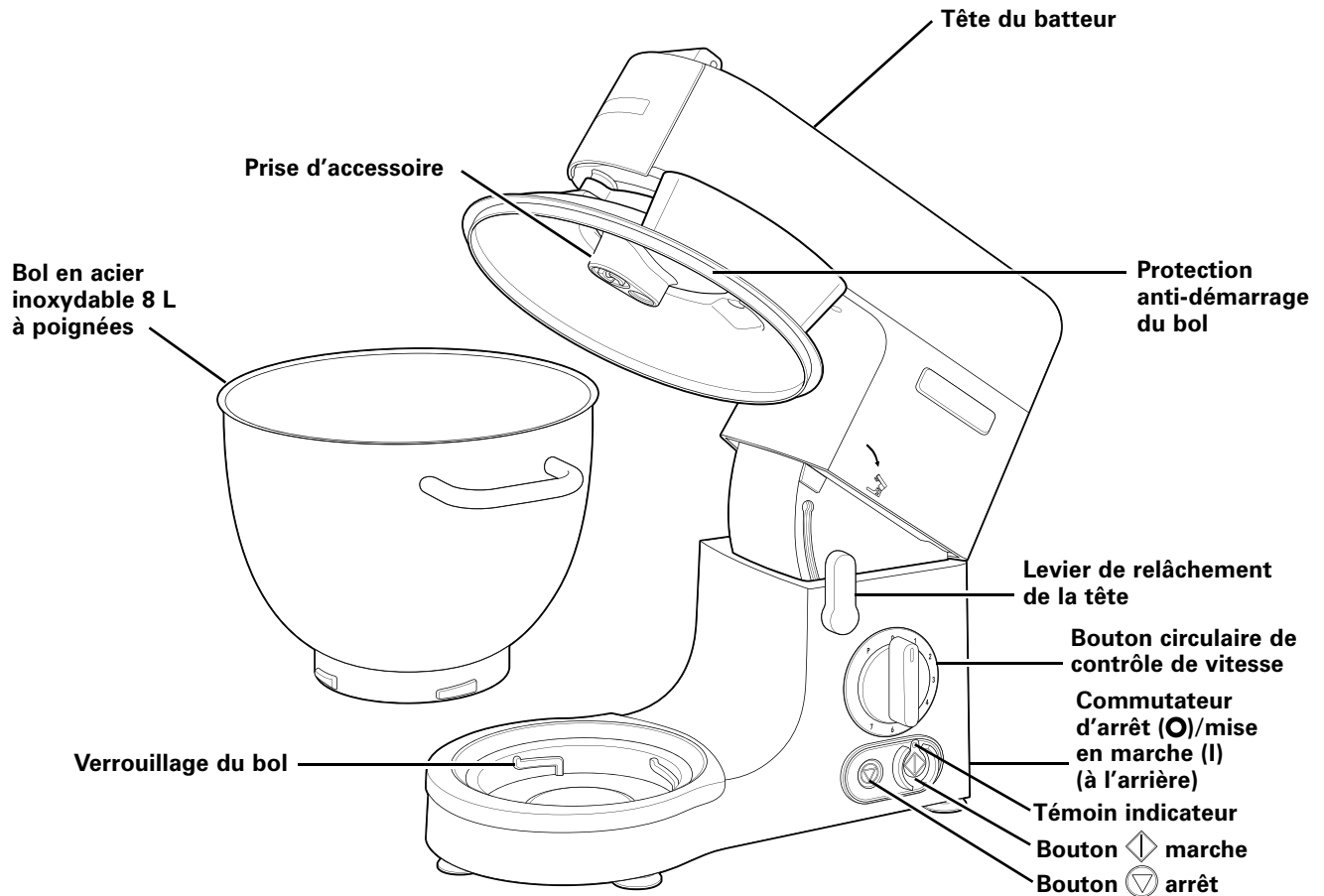
La déclaration de conformité CE complète est disponible dans la section d'assistance technique de notre site web www.hamiltonbeachcommercial.com.



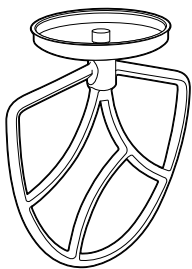
Recyclage du produit à la fin de sa vie utile

Le symbole de poubelle marqué sur le batteur sur socle signifie qu'il doit être pris en charge par un système de tri sélectif conformément à la directive DEEE pour qu'il puisse être soit recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. L'utilisateur est responsable de retourner le produit dans les installations de tri appropriées tel qu'il est spécifié par votre code local. Pour des informations supplémentaires concernant les législations locales applicables, contacter les installations municipales et/ou le distributeur local.

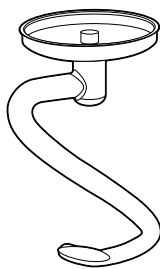
Pièces et caractéristiques



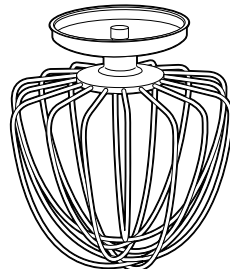
ACCESSOIRES



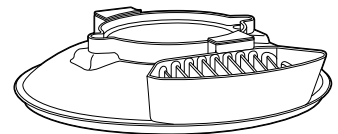
Batteur



Crochet à pâte



Fouet



Protection anti-démarrage du bol

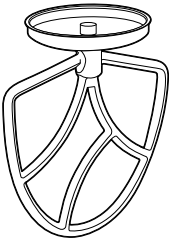
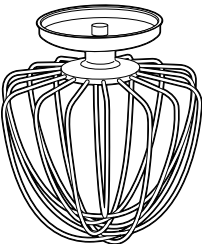
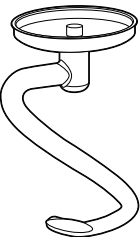
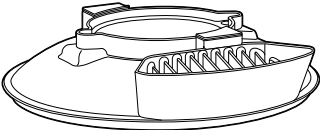
Services techniques

Pour une assistance ou des pièces de remplacement, appeler ou envoyer un courriel aux services techniques :
866-285-1087 (USA, Canada) or +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

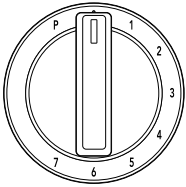
Région Asie Pacifique : +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

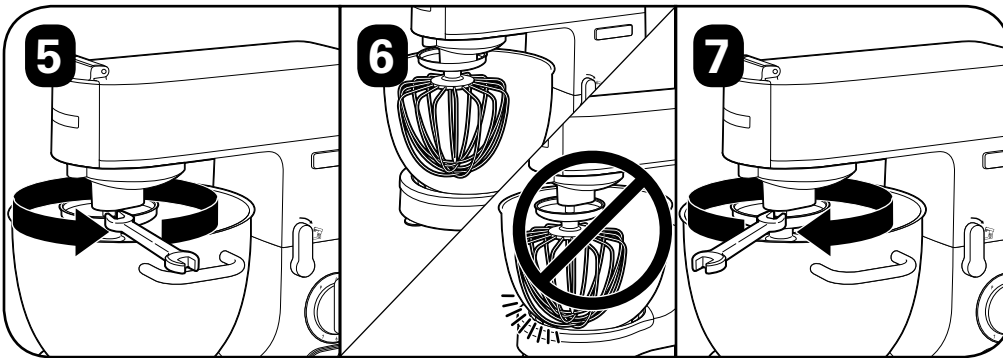
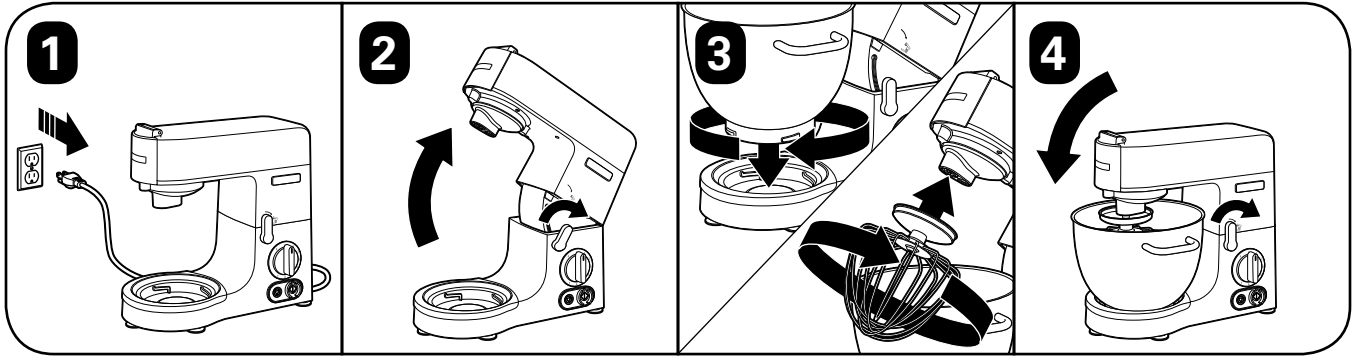
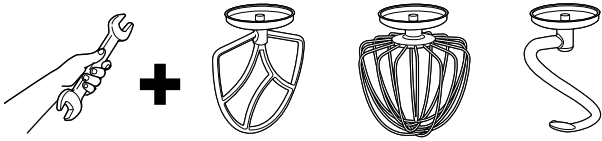
www.hamiltonbeachcommercial.com

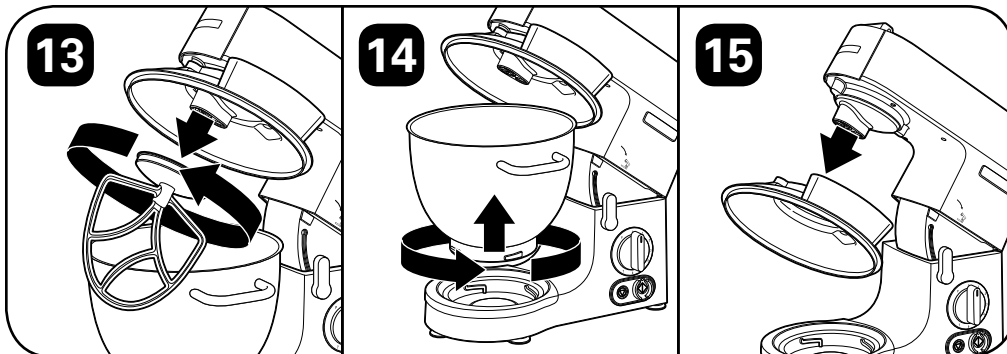
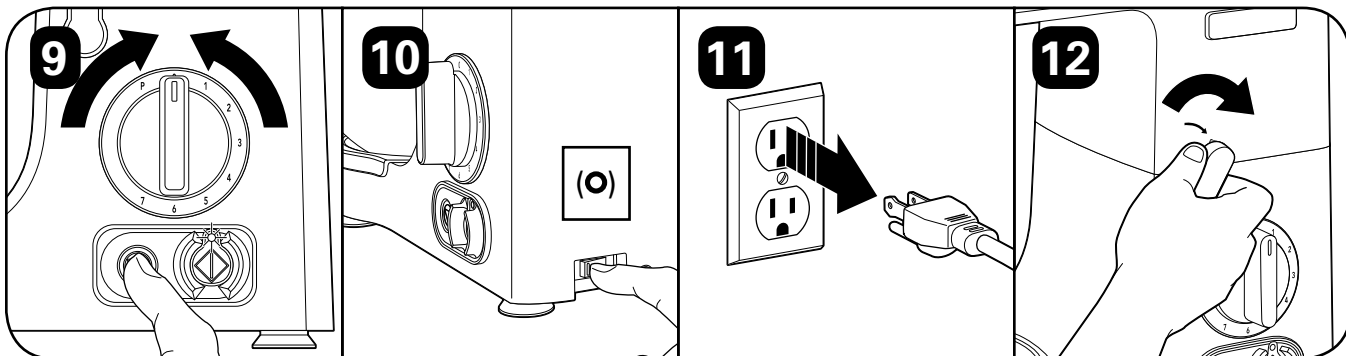
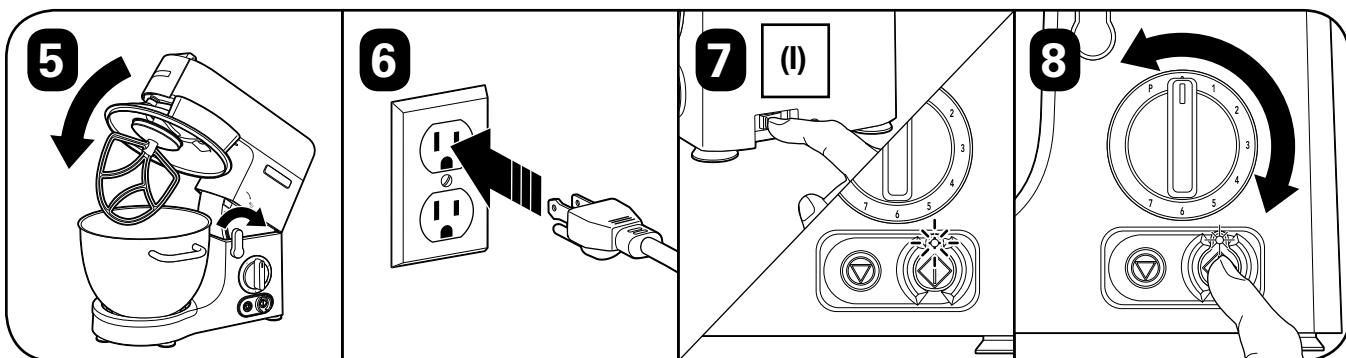
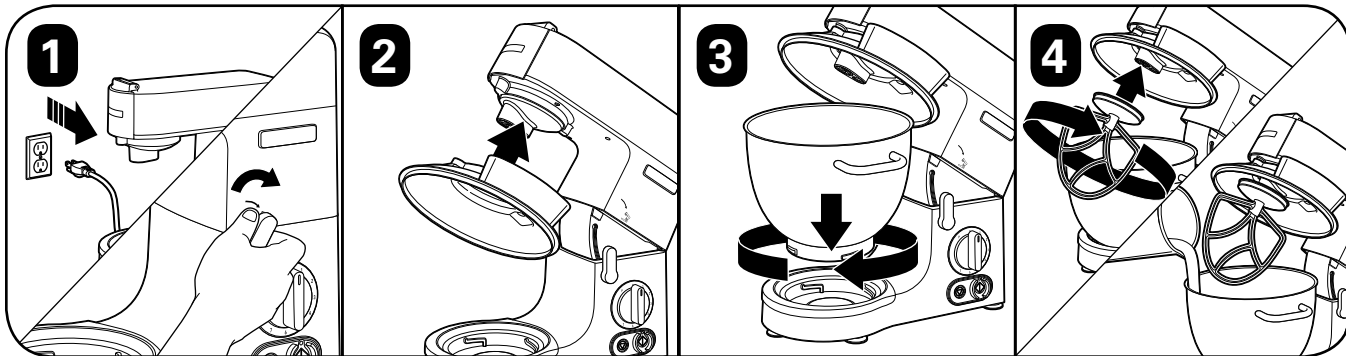
Accessoires

Accessoire	Quand utiliser	Action	Vitesse recommandée
	Utiliser pour remuer, mélanger et battre des préparations moyennes à lourdes telles que des gâteaux, biscuits, pâtisseries, glaçages, farces, éclairs, gâteau au fromage et purées de pommes de terre	Travailler de la graisse et du sucre	Commencer à la vitesse 1 ; augmenter graduellement à 5
		Battre de la graisse, du sucre et des œufs	Vitesse 4-7
		Incorporer de la farine, des fruits, etc.	Vitesse 1-2, ne pas trop mélanger
	Utiliser pour des préparations qui nécessitent l'incorporation d'air comme des œufs, de la crème, des meringues, des mousses et des soufflés	Battre et fouetter des préparations	Augmenter graduellement la vitesse de 5 à 7
	Utiliser pour mélanger et pétrir des pâtes à pain contenant de la levure	Mélanger et pétrir des pâtes	Commencer à la vitesse 1 ; augmenter graduellement à 2
	Le batteur sur socle ne démarrera pas si la protection anti-démarrage du bol n'est pas en place		

Vitesses

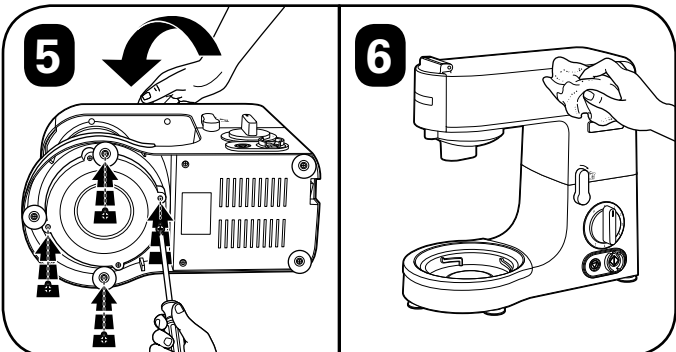
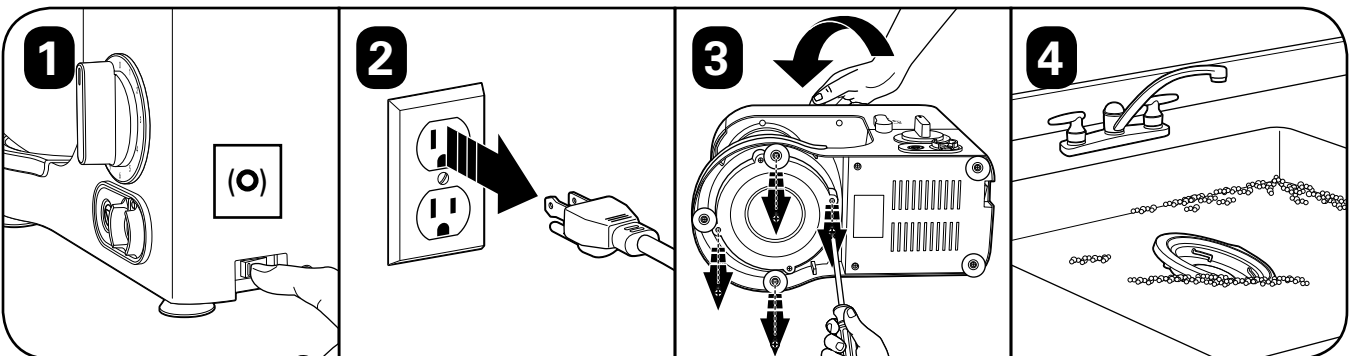
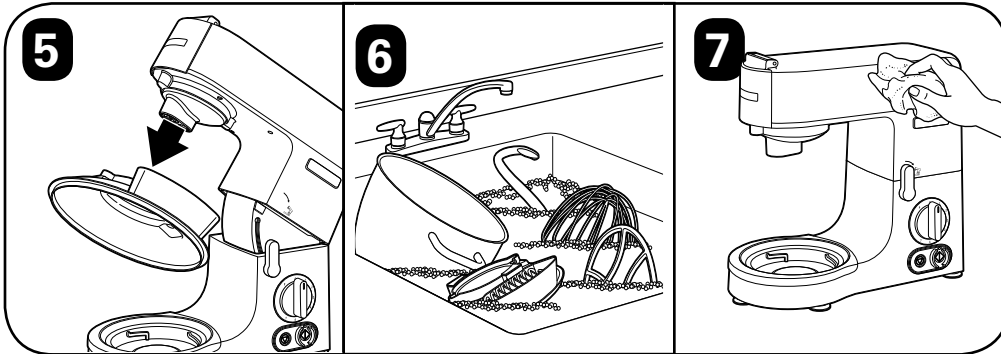
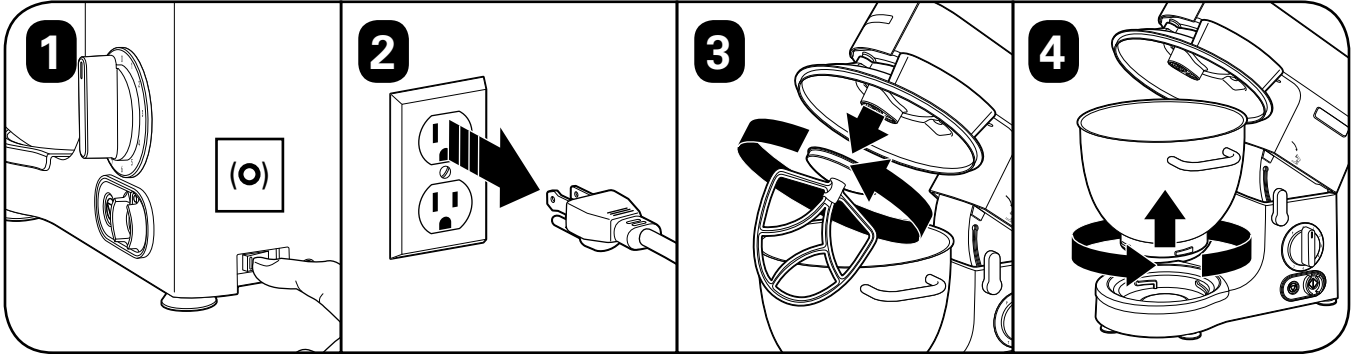
	0	Veille
	1	Remuer
	2	Pétrir
	3	Incorporer
	4	Mélanger
	5	Battre
	6	Travailler
	7	Fouetter
P	Impulsion	







Solution désinfectante recommandée : la solution désinfectante recommandée contient 1 cuillère à café d'eau de javel domestique pour 1 gallon (3,7 litres) d'eau froide (60 °F/16 °C) mélangés conformément aux instructions concernant l'eau de javel. Lors de l'utilisation d'une solution désinfectante autre que celle recommandée, la concentration de solution désinfectante doit être testée à l'aide de bandes-test commercialement disponibles et doit indiquer une concentration d'eau de javel dans l'eau entre 100 et 200 pièces par million.



Recette

Pain sandwich blanc classique

8 tasses (1,06 kg) de farine tout usage non blanchie
2 cuillères à soupe plus 1 cuillère à café. (18 g) de levure sèche active
2,5 oz. (67 g) de beurre (fondu)
2 cuillères à soupe plus 1 cuillère à café. (18 g) de sel
1/4 tasse (53 g) de sucre en poudre
22 oz. (651 ml) d'eau tiède (110 °F/43 °C)

1. Si l'on utilise de la levure sèche, verser l'eau tiède dans le bol et ajouter la levure et le sucre. Laisser reposer 10 minutes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Pour d'autres types de levure, suivre les instructions du fabricant.
2. Ajouter la farine, le sel et le beurre fondu.
3. Pétrir à vitesse 1 pendant 30 secondes.
4. Continuer à pétrir 3 minutes et 30 secondes à vitesse 2 ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
5. Placer un bol graissé couvert avec un chiffon propre et laisser monter dans un endroit tiède jusqu'à doublement du volume.
6. Percer la pâte et diviser à la moitié.
7. Remplir des moules à pain de 1 lb. (454 g) graissés ou donner la forme de petits pains. Couvrir avec un chiffon propre et laisser monter dans un endroit tiède jusqu'à doublement du volume.
8. Cuire au four à 450 °F (232 °C) 30–35 minutes pour des pains ou 10–15 minutes pour de petits pains. Une fois prêts, le pain doit avoir un son creux lorsqu'on tape sur le bas.

Rendement : 4 pains (16 tranches chacun)

Guide de dépannage

Le batteur planétaire ne démarre pas.

- S'assurer que le batteur est bien branché.
- S'assurer que la tête du batteur est verrouillée en position abaissée.
- S'assurer que le commutateur est mis en marche (I).
- S'assurer que la protection anti-démarrage du bol est en place. Le batteur ne démarrera pas si la protection anti-démarrage du bol n'est pas en place.
- S'assurer que la vitesse est sélectionnée en premier puis appuyer sur le bouton de démarrage ou maintenir enfoncé pour l'impulsion.
- Cette machine est équipée d'une protection contre la surcharge du moteur. Si le moteur s'arrête en cours de fonctionnement en raison d'une surcharge, débrancher et laisser refroidir pendant environ 15 minutes. Rebrancher la machine pour relancer le fonctionnement normal.
- Appuyer sur RESET (réinitialisation, commutateur de mise en marche).

Le batteur, le crochet à pâte ou le fouet frotte sur le bas du bol.

- S'assurer que le bol est correctement placé et engagé dans le verrouillage du bol.
- S'assurer que l'accessoire est correctement placé et verrouillé dans la prise d'accessoire.
- Régler la longueur d'arbre sur l'accessoire. Voir « réglage des accessoires » page 14.

Le moteur force ou s'arrête.

- Réduire les ingrédients ou travailler par lots plus petits.

Faibles résultats de mélange.

- L'accessoire n'atteint pas le bas du bol. Régler la longueur d'arbre sur l'accessoire. Voir « réglage des accessoires » page 14.
- Réduire les ingrédients.
- Régler le temps de mélange.

IMPORTANTE: Este manual de operación debe revisarse con todos los usuarios del aparato como parte del programa de formación.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA – Es necesario cumplir unas precauciones de seguridad básicas cuando se utilizan aparatos eléctricos para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y/o lesiones personales, incluyendo:

1. Lea el manual de operación antes de utilizar el robot. Tenga el manual a mano.
2. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que sean cuidadosamente supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra.
4. No retire la clavija de tierra.
5. No utilice un adaptador.
6. No utilice un cable de extensión.
7. Apague el aparato (●); después, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de montar o desmontar piezas y antes de proceder a su limpieza. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire para extraerlo de la toma de corriente. No tire nunca del cable eléctrico.
8. No guarde utensilios de cocina en el vaso, ya que el robot sufrirá daños si se enciende accidentalmente.
9. Mantenga las manos, el pelo y la ropa, así como espátulas u otros utensilios lejos de los batidores durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños en el robot.
10. No ponga el robot de cocina, el cable o el enchufe en agua u otro líquido para protegerlos del riesgo de descarga eléctrica.
11. Evite el contacto con piezas en movimiento.
12. Inspeccione el vaso y los accesorios a diario. Compruebe si los accesorios están desgastados, arañados o dañados. Sustituya el vaso y los accesorios si están desgastados o dañados.
13. No anule el mecanismo de bloqueo del cabezal del robot.
14. No lo utilice en el exterior.
15. No utilice el aparato para otros fines que no sean los previstos.
16. No lo coloque dentro o cerca de agua u otros líquidos.
17. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato para su utilización con este modelo puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
18. Para reducir el riesgo de lesiones personales y evitar daños en el robot, el vaso y los accesorios, NO introduzca los utensilios en el vaso del robot mientras lo utilice.
19. Para evitar daños en el robot, el vaso o los accesorios, NO mueva ni sacuda el robot durante su funcionamiento. Si la acción de mezcla se interrumpe durante el funcionamiento, apague el robot (●), levante el cabezal y utilice una espátula fina de goma para empujar la mezcla hacia el centro del vaso.
20. No exceda nunca las capacidades máximas indicadas en las instrucciones de uso.
21. No sumerja la base del robot en líquido ni la lave en el lavavajillas.
22. No pulverice la base con una pistola de alta presión.
23. No transporte la unidad por el cable eléctrico.
24. Desconecte el suministro eléctrico antes de proceder a la limpieza.
25. No utilice el aparato con un cable de suministro o enchufe dañado o después de que se haya caído o dañado o de que no funcione de manera correcta. El cable eléctrico deberá sustituirlo y repararlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros. Llame al número de atención al cliente facilitado para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste del aparato.

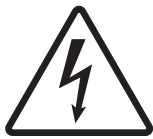
26. Retire los accesorios del robot antes de lavarlo.
27. No utilice el robot sin la protección del vaso en su lugar. No intente eludir el sensor magnético de la protección del vaso con enclavamiento.
28. **¡PRECAUCIÓN!** Para evitar los riesgos derivados de un restablecimiento accidental del disyuntor térmico, este aparato no debe abastecerse mediante un dispositivo de conmutación externo como, por ejemplo, un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea conectado y desconectado regularmente por la empresa de suministro.

29. **¡ADVERTENCIA!** La luz parpadeante indica que el aparato está listo para su uso. Evite cualquier contacto con accesorios de mezcla que puedan ponerse en marcha inesperadamente.

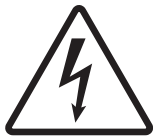
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato ha sido diseñado para uso profesional y solo debe ser utilizado por personal instruido y cualificado.

¡ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica
Desconecte el cable de la toma de corriente antes de limpiar o realizar el mantenimiento de la máquina. No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o descargas eléctricas.



Peligro de descarga eléctrica
Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra.
No retire las conexiones a tierra ni el enchufe.
No utilice un adaptador.
No utilice un cable de extensión.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

¡ADVERTENCIA



Riesgo de corte y aplastamiento
No coloque los dedos en la zona de las bisagras.



Desconecte el cable de la toma de corriente antes de colocar/sustituir accesorios y de realizar el mantenimiento de la máquina.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar fracturas óseas, cortes u otras lesiones.

Riesgo de aprisionamiento
No coloque los dedos en la zona de las bisagras.

Nivel acústico

El nivel acústico continuo equivalente cuando el aparato está funcionando a máxima velocidad sin carga es inferior a 75 dB(A).



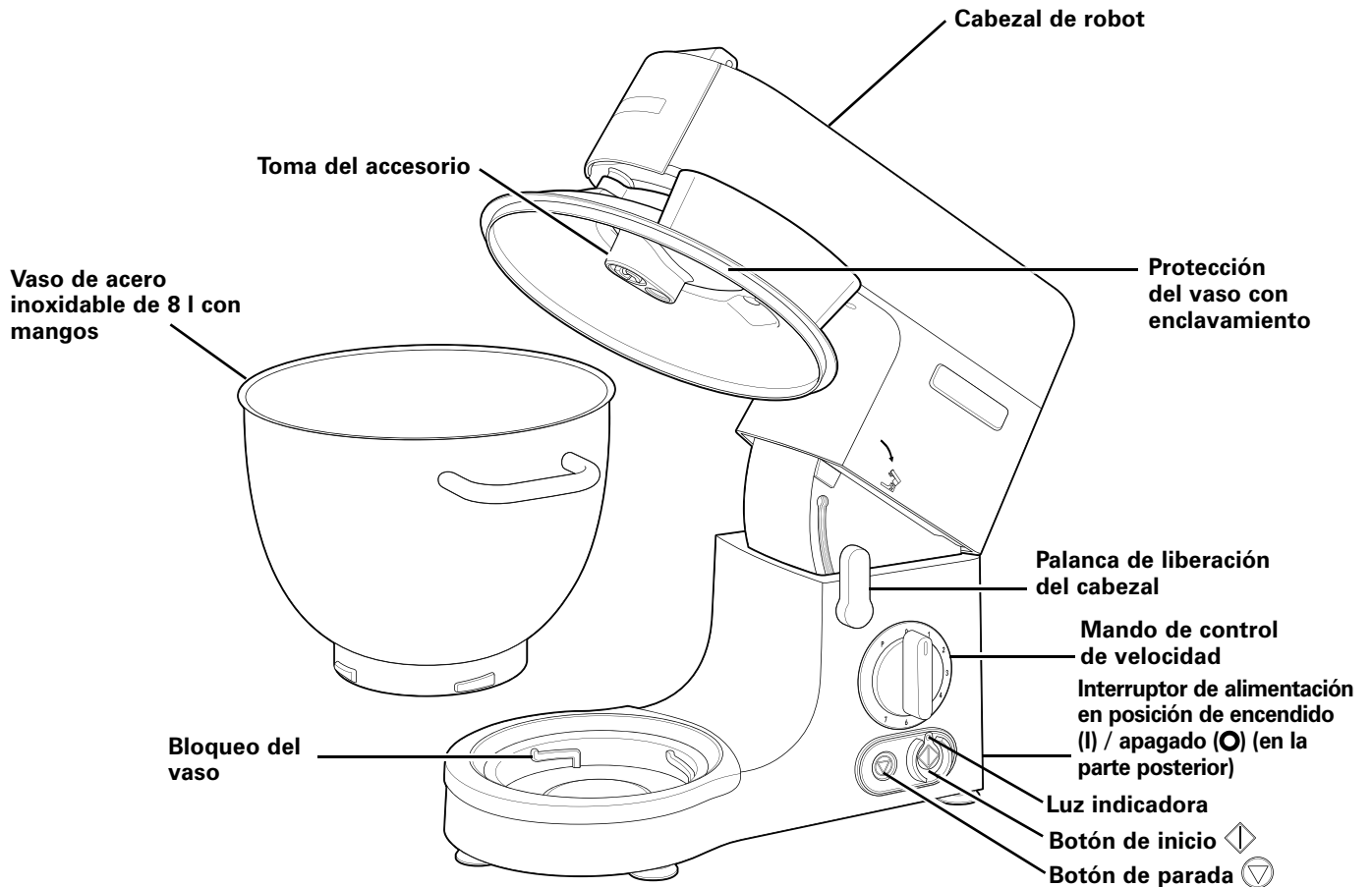
La documentación completa de la declaración de conformidad CE para este aparato está disponible en la sección de soporte técnico de nuestro sitio web www.hamiltonbeachcommercial.com.



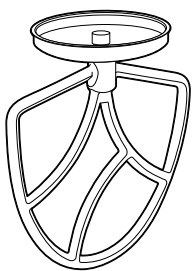
Reciclaje del producto al final de su vida útil

El marcado con el símbolo del contenedor de basura que figura en este robot de cocina significa que debe someterse a un sistema de recogida selectiva conforme a la Directiva WEEE para poder ser reciclado o desguazado reduciendo cualquier impacto sobre el medio ambiente. El usuario es responsable de devolver el producto a la instalación de recogida pertinente según especifique la normativa local. Para más información sobre la legislación local vigente, póngase en contacto con las autoridades municipales y/o su distribuidor local.

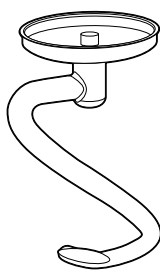
Piezas y características



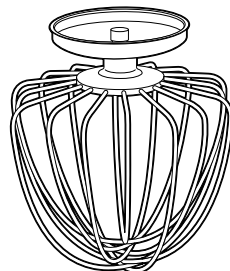
ACCESORIOS



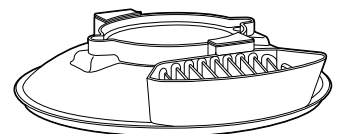
Batidor



Gancho para masa



Varilla



Protección del vaso con enclavamiento

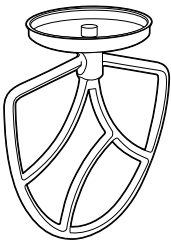
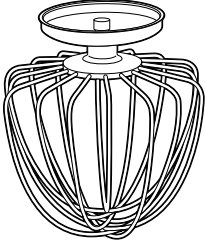
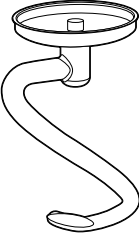
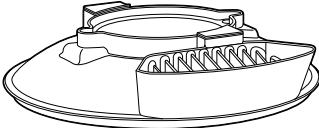
Servicios técnicos

Para recibir asistencia u obtener piezas de repuesto, llame o envíe un correo electrónico a los servicios técnicos:
 866-285-1087 (EE.UU., Canadá) o +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

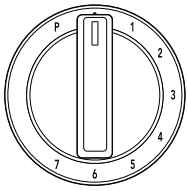
Región APAC: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

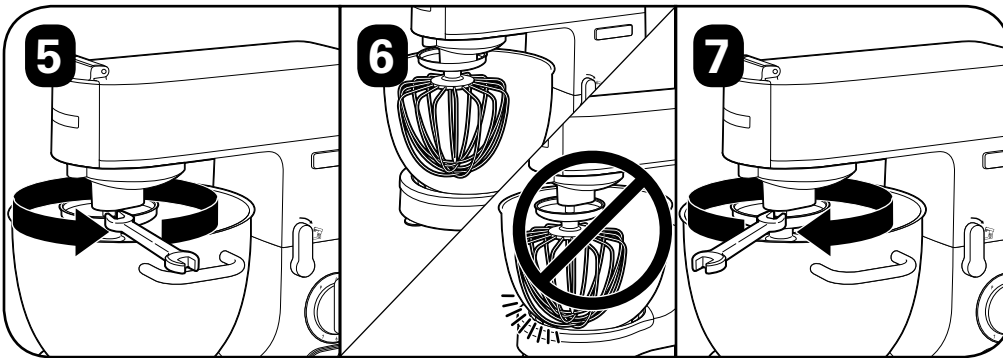
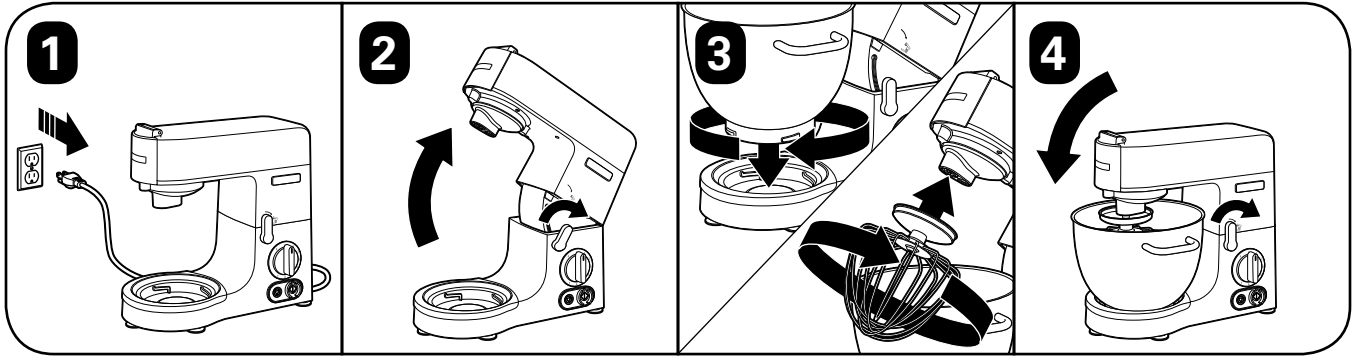
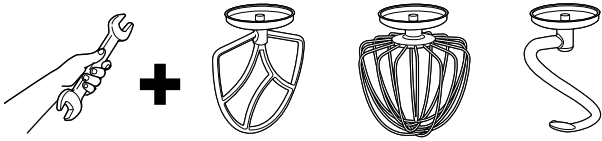
www.hamiltonbeachcommercial.com

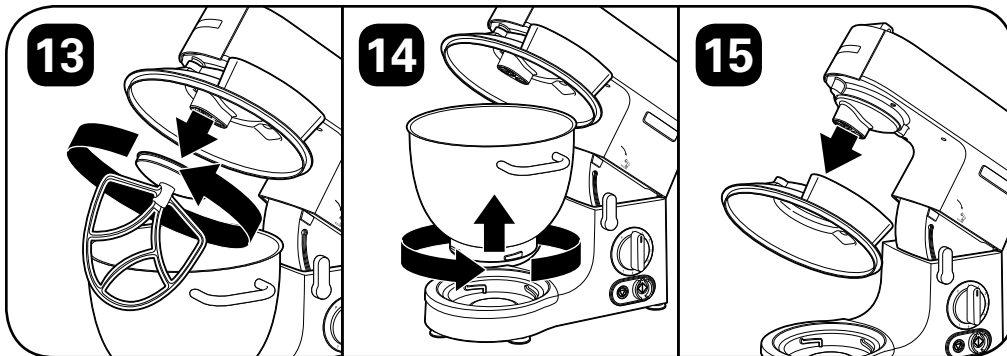
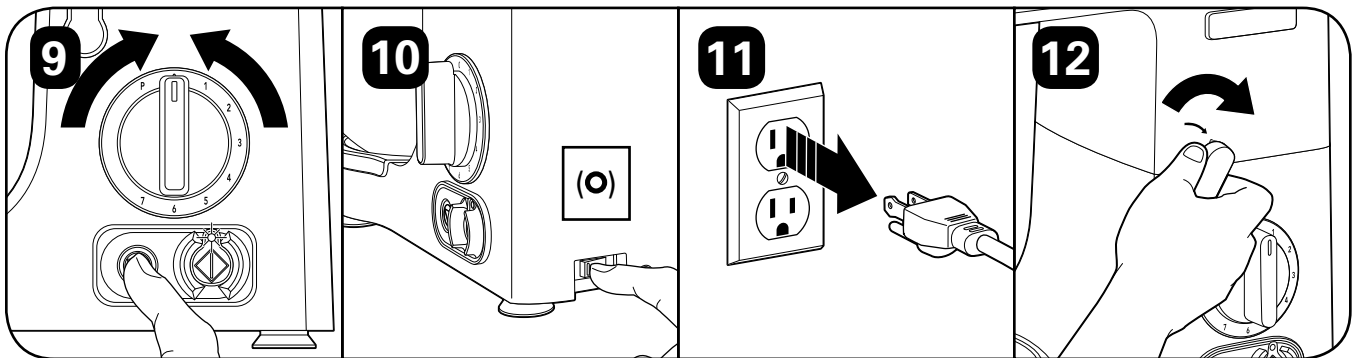
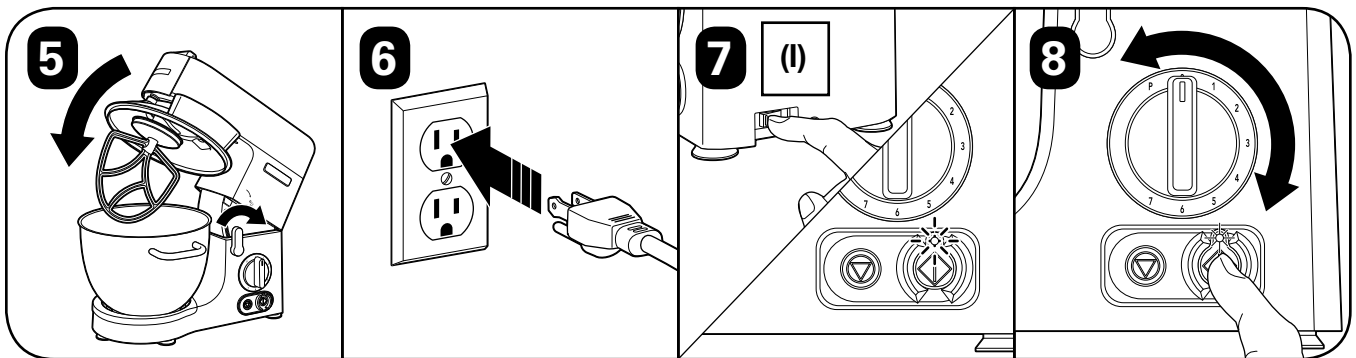
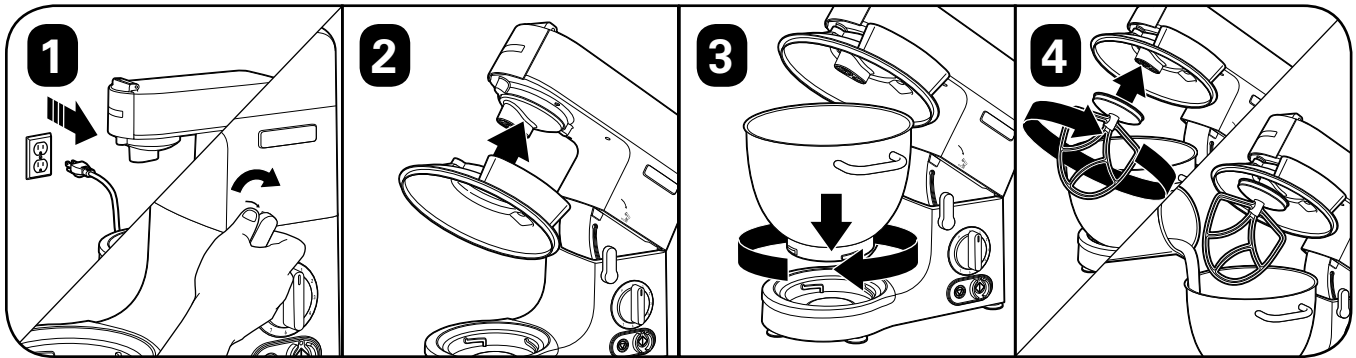
Accesorios

Accesorio	Cuándo se utiliza	Acción	Velocidad recomendada
	Se utiliza para revolver, mezclar y batir mezclas medianas y densas como pasteles, galletas, bollos, glaseados, rellenos, eclairs, tartas de queso y puré de patatas	Hacer cremas de manteca y azúcar	Comenzar a velocidad 1, incrementar progresivamente hasta 5
		Batir manteca, azúcar y huevos	Velocidad 4-7
		Incorporar harina, fruta, etc.	Velocidad 1-2, no mezclar excesivamente
	Se utiliza para mezclas que necesitan incorporar aire como huevos, nata, merengues, mousses y soufflés	Batir y montar mezclas	Incrementar progresivamente la velocidad de 5 a 7
	Se utiliza para mezclar y hacer masas de pan con levadura	Mezclar y hacer masas	Comenzar a velocidad 1, incrementar progresivamente hasta 2
	El robot de cocina no se pondrá en marcha sin tener la protección del vaso con enclavamiento en su lugar		

Velocidades

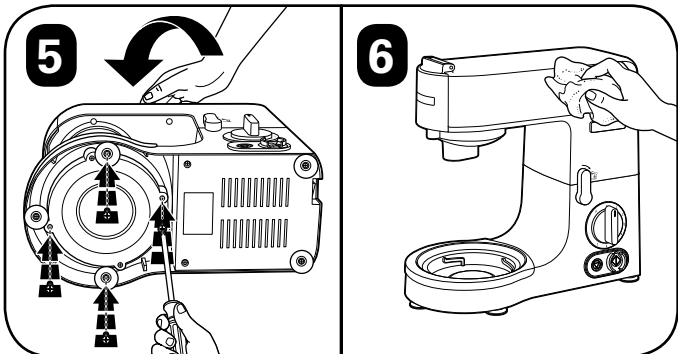
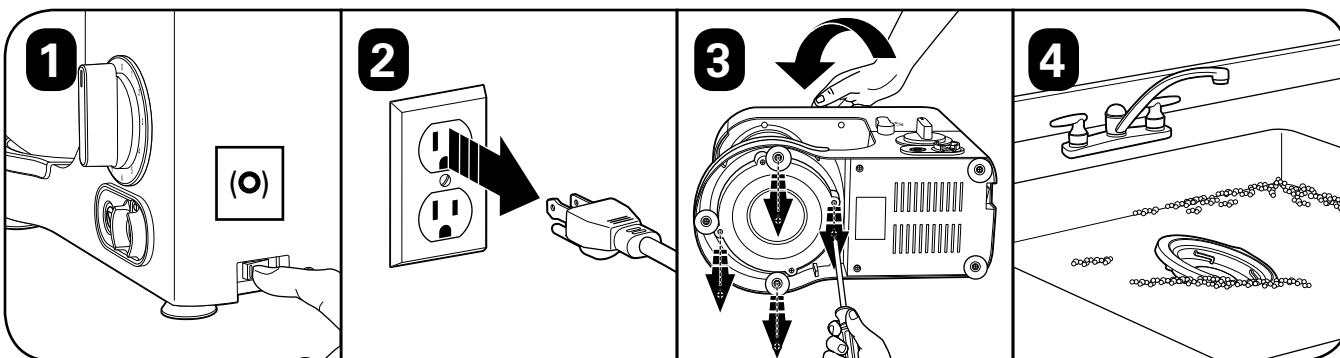
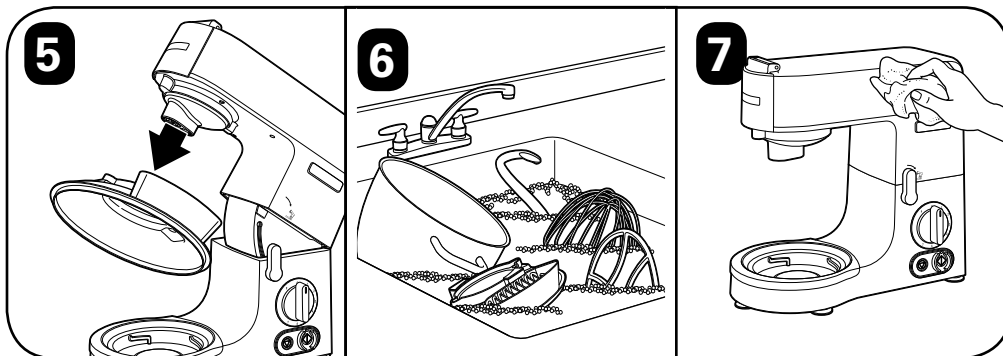
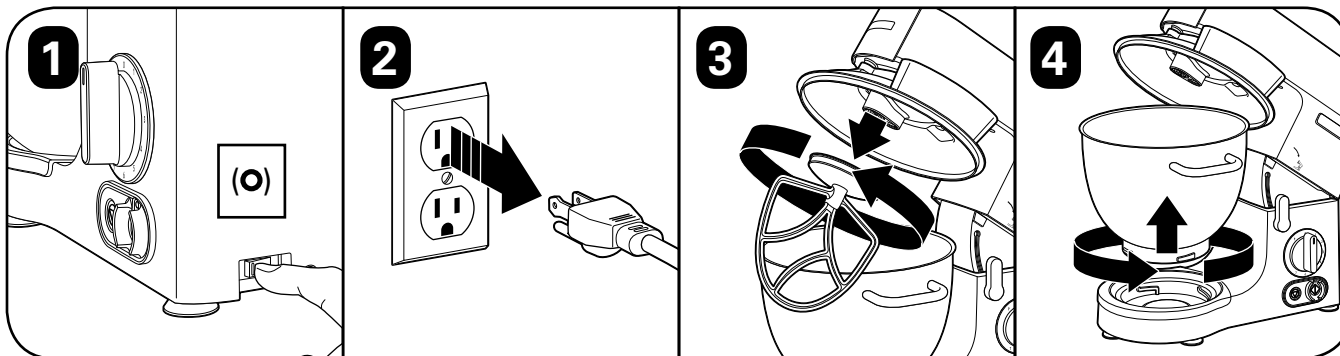
	0	Espera
	1	Revolver
	2	Amasar
	3	Incorporar
	4	Mezclar
	5	Batir
	6	Hacer crema
	7	Montar
P	Impulso	







Solución desinfectante recomendada: La solución de desinfección debe estar compuesta por 1 cucharada de lejía doméstica por 1 galón de agua limpia y fresca (60°F/16°C) mezclada según las instrucciones de la lejía. Si se utiliza una solución desinfectante distinta a la recomendada, es preciso probar la concentración de la solución con tiras reactivas comerciales y que indiquen una concentración de entre 100 y 200 partes por millón de lejía respecto al agua.



Receta

Pan de sándwich blanco clásico

8 tazas (1,06 kg) de harina común sin blanquear
2 cucharadas más 1 cucharadita (18 g) de levadura seca activa
2,5 onzas (67 g) de mantequilla (fundida)
2 cucharadas más 1 cucharadita (18 g) de sal
1/4 taza (53 g) de azúcar granulado
22 onzas (651 ml) de agua tibia (110°F/43°C)

1. Si se utiliza levadura seca, vierta el agua tibia en el vaso y añada la levadura y el azúcar. Deje reposar durante 10 minutos hasta que quede esponjosa. Para otros tipos de levadura, siga las instrucciones del fabricante.
2. Añada la harina, la sal y la mantequilla fundida.
3. Amase a velocidad 1 durante 30 segundos.
4. Continúe amasando durante 3 minutos y 30 segundos a velocidad 2 o hasta obtener una masa suave.
5. Coloque en un cuenco engrasado tapado con un paño limpio y deje reposar en un lugar cálido hasta que su tamaño sea el doble.
6. Golpee la masa y divida a la mitad.
7. Llene 1 libra (454 g) de moldes de pan engrasados o haga rollos. Tape con un paño limpio y deje reposar en un lugar cálido hasta que su tamaño sea el doble.
8. Hornee a 450°F (232°C) durante 30–35 minutos para las hogazas o 10–15 minutos para los rollos. Cuando esté listo, el pan debe sonar hueco al golpearlo en la base.

Resultado: 4 hogazas (16 rebanadas cada una)

Guía de solución de problemas

El robot planetario no se enciende.

- Asegúrese de que el robot esté enchufado.
- Asegúrese de que el cabezal de robot esté bloqueado en la posición inferior.
- Asegúrese de que el interruptor de alimentación esté en la posición de encendido (I).
- Asegúrese de que la protección del vaso con enclavamiento esté en su lugar. El robot no se pondrá en marcha sin tener la protección del vaso con enclavamiento en su lugar.
- Asegúrese de seleccionar primero la velocidad; después, pulse el botón de inicio o mantenga en la posición de impulso.
- Esta máquina está equipada con protección contra sobrecarga del motor. Si el motor se detiene durante el funcionamiento debido a una sobrecarga, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante aproximadamente 15 minutos. Vuelva a enchufar la máquina para reanudar el funcionamiento normal.
- Pulse RESET (interruptor de alimentación).

El batidor, el gancho para masa o la varilla golpean la base del vaso.

- Asegúrese de que el vaso esté debidamente asentado y encajado en el sistema de bloqueo correspondiente.
- Asegúrese de que el accesorio esté debidamente asentado y bloqueado en la toma del accesorio.
- Ajuste la longitud del eje en el accesorio. Consulte "Ajuste de los accesorios" en la página 22.

El motor funciona con dificultad o se detiene.

- Reduzca los ingredientes o trabaje con lotes más pequeños.

Resultados deficientes de mezcla.

- El accesorio no llega a la base del vaso. Ajuste la longitud del eje en el accesorio. Consulte "Ajuste de los accesorios" en la página 22.
- Reduzca los ingredientes.
- Ajuste el tiempo de mezcla.

IMPORTANTE: Este manual do utilizador deve ser revisto com todos os operadores de equipamento como parte do programa de formação de operadores.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

AVISO – Quando utilizar aparelhos elétricos, para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos em pessoas, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Leia o manual do utilizador antes de utilizar a bateadeira. Mantenha o manual à mão.
2. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas de perto ou tenham recebido instrução relativa à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
3. Ligue a uma tomada ligada à terra.
4. Não retire o pino de terra.
5. Não utilize um adaptador.
6. Não utilize um cabo de extensão.
7. Desligue o aparelho (●); a seguir, desligue da tomada se não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar peças e antes de limpar. Para desligar, agarre na ficha e retire da tomada. Nunca puxe pelo cabo de alimentação.
8. Não guarde utensílios de cozinha na tigela, pois a bateadeira irá ficar danificada se for ligada inadvertidamente.
9. Mantenha as mãos, o cabelo e vestuário, bem como espátulas e outros utensílios afastados dos misturadores durante o funcionamento, para evitar ferimentos em pessoas e/ou danos na bateadeira.
10. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não coloque a bateadeira de bancada, o cabo ou a ficha em água ou outro líquido.
11. Evite o contacto com peças em movimento.
12. Inspeccione a tigela e os acessórios diariamente. Verifique se os acessórios apresentam desgaste, rachas ou danos. Substitua a tigela e os acessórios em caso de desgaste ou danos.
13. Não anule o mecanismo de bloqueio da cabeça da bateadeira.
14. Não utilize no exterior.
15. Não utilize o aparelho para fins diferentes do previsto.
16. Não coloque dentro ou perto de água ou líquidos.
17. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
18. Para reduzir o risco de ferimentos e evitar danos na bateadeira, na tigela e nos acessórios, NÃO insira utensílios na tigela da bateadeira enquanto a estiver a operar.
19. Para evitar danos na bateadeira, na tigela ou nos acessórios, NÃO mova ou abane a bateadeira enquanto a estiver a operar. Se a ação de mistura parar durante o funcionamento, desligue a bateadeira (●), eleve a cabeça e utilize uma espátula de borracha fina para empurrar a mistura para o centro da tigela.
20. Nunca exceda as capacidades máximas indicadas nas instruções de funcionamento.
21. Não imerja em líquidos nem lave a base da bateadeira na máquina de lavar loiça.
22. Não pulverize a base com uma pistola de pulverização de alta pressão.
23. Não transporte a unidade pelo cabo de alimentação.
24. Desligue a alimentação de corrente antes de limpar.
25. Não opere o aparelho com o cabo ou a ficha de alimentação danificados ou após falhas no aparelho ou depois de este ter sido deixado cair ou danificado de qualquer forma. A substituição do cabo de alimentação e as reparações têm de ser realizadas pelo fabricante, seu agente de assistência ou pessoal com qualificações semelhantes para evitar um perigo. Ligue para o número de assistência técnica fornecido para obter informação sobre a verificação, reparação ou ajuste.

26. Retire os acessórios da batedeira antes de lavar.
27. Não opere a batedeira sem a guarda da tigela no lugar. Não tente anular o sensor magnético da guarda de bloqueio da tigela.
28. **CUIDADO!** Para evitar um perigo devido à reinicialização inadvertida da proteção térmica, este aparelho não deve ser alimentado por um comutador externo, tal como um temporizador, ou estar ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado pelo utilitário.

29. **AVISO!** A luz a piscar indica que o aparelho está pronto a operar. Evite qualquer contacto com os acessórios de mistura que podem iniciar inesperadamente.

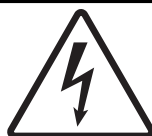
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este equipamento destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado apenas por pessoal formado e qualificado.

! AVISO



Perigo de choque elétrico
Desligue o cabo da tomada antes de limpar e efetuar a manutenção. O não cumprimento destas instruções pode resultar em morte ou choque elétrico.



Perigo de choque elétrico
Ligue a uma tomada ligada à terra.
Não remova as ligações de terra e a ficha.
Não utilize um adaptador.
Não utilize um cabo de extensão.
O não cumprimento destas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

! AVISO



Perigo de corte e esmagamento
Não coloque os dedos na área articulada.

Desligue o cabo da tomada antes de inserir/substituir acessórios e efetuar a manutenção.



O não cumprimento destas instruções pode resultar em ossos partidos, cortes ou outros ferimentos.

Perigo de entalamento

Não coloque os dedos na área articulada.

Nível de ruído

O nível de som contínuo equivalente quando o equipamento está a funcionar à máxima velocidade, sem carga, é inferior a 75 dB(A).



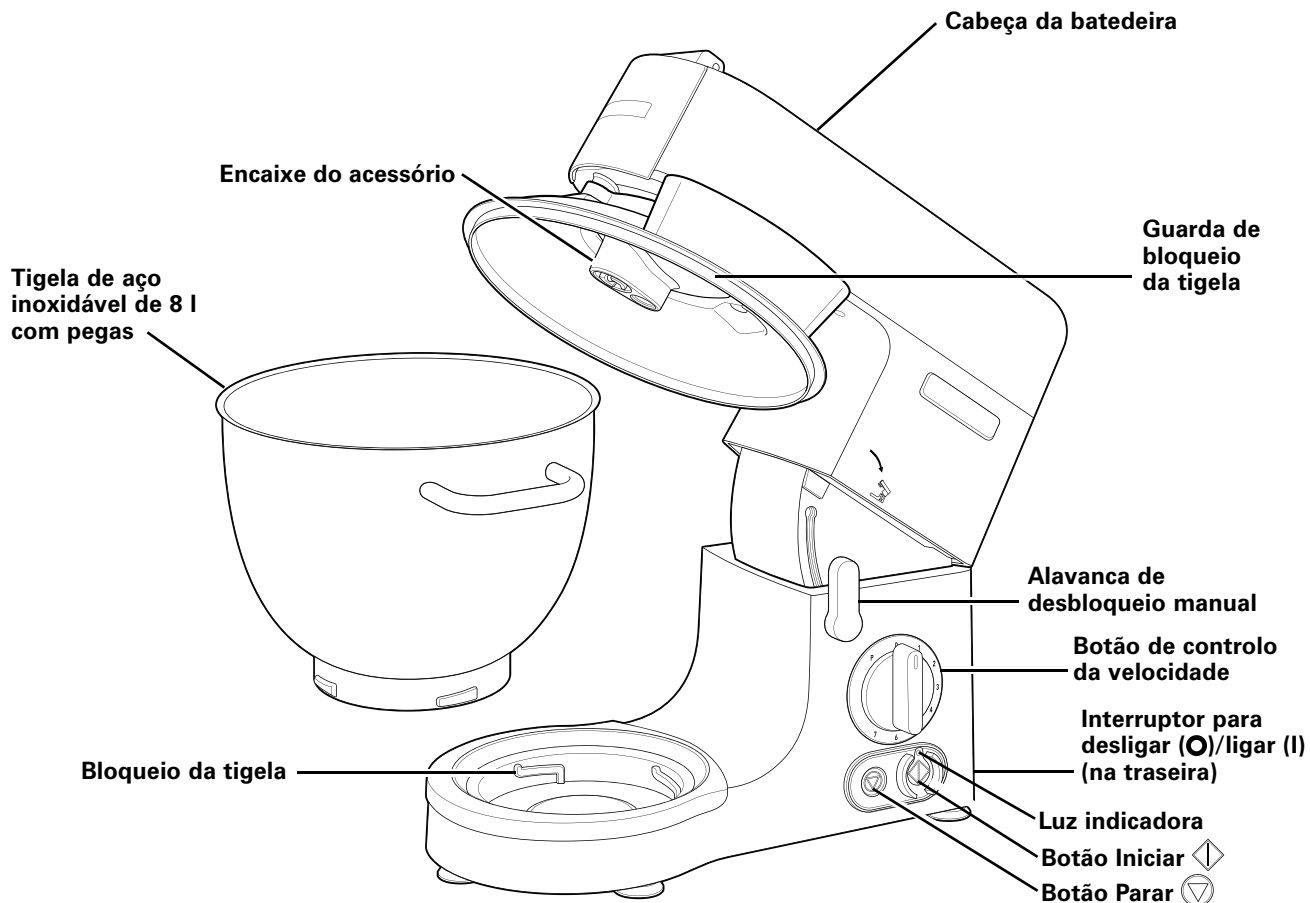
A documentação completa da declaração CE de conformidade para este aparelho está disponível na secção de assistência técnica do nosso website www.hamiltonbeachcommercial.com.



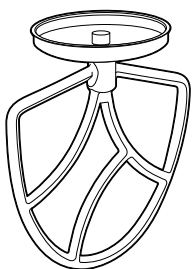
Reciclagem do produto no fim da sua vida útil

O símbolo do caixote de lixo apostado nesta batedeira de bancada significa que esta tem de ser recolhida por um sistema de recolha seletiva, em conformidade com a Diretiva REEE, para que possa ser reciclada ou desmantelada, para reduzir o impacto ambiental. O utilizador é responsável pela entrega do produto ao serviço de recolha adequado, conforme especificado pelo regulamento local. Para mais informações sobre as leis locais aplicáveis, contacte os serviços municipais e/ou o distribuidor local.

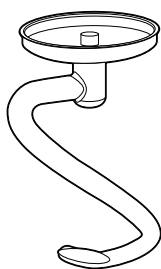
Peças e funcionalidades



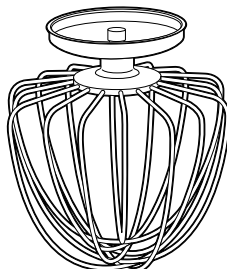
ACESSÓRIOS



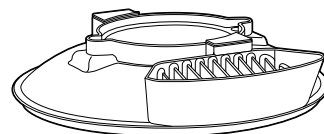
Misturador



Amassador



Vara de arame



Guarda de bloqueio da tigela

Assistência técnica

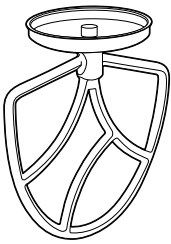
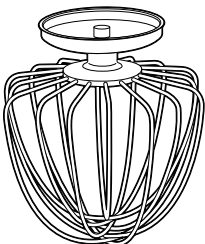
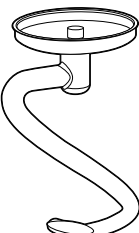
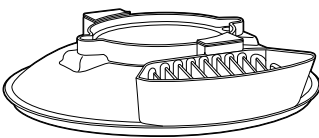
Para assistência e peças de substituição, ligue ou envie um e-mail para a Assistência técnica:

866-285-1087 (EUA, Canadá) ou +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

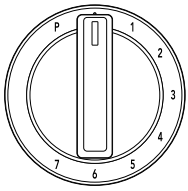
Região APAC: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

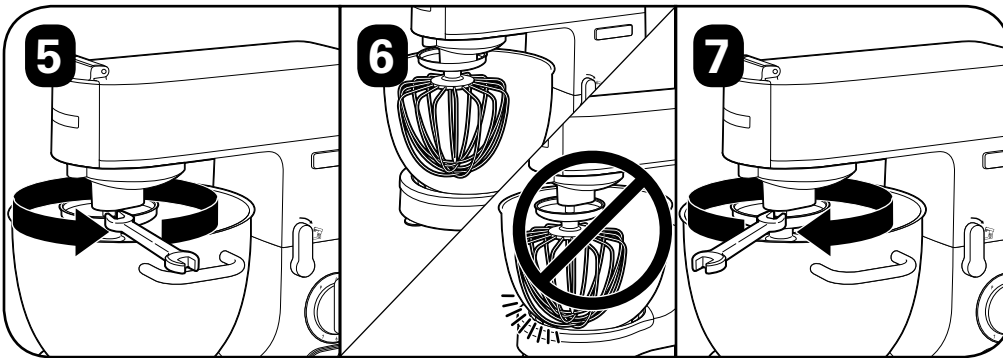
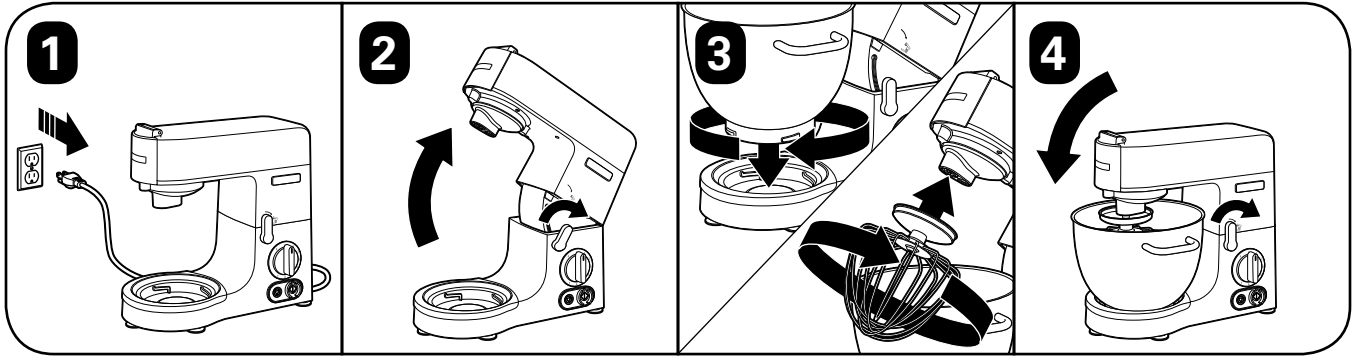
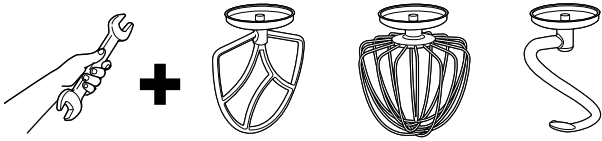
www.hamiltonbeachcommercial.com

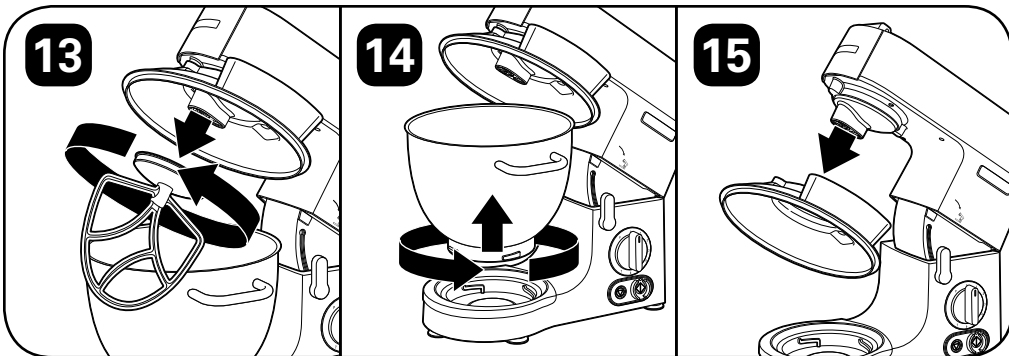
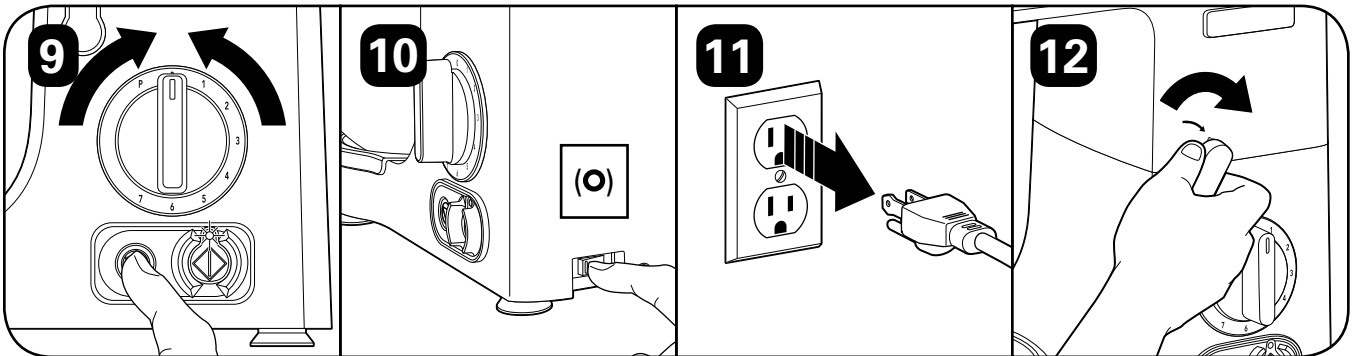
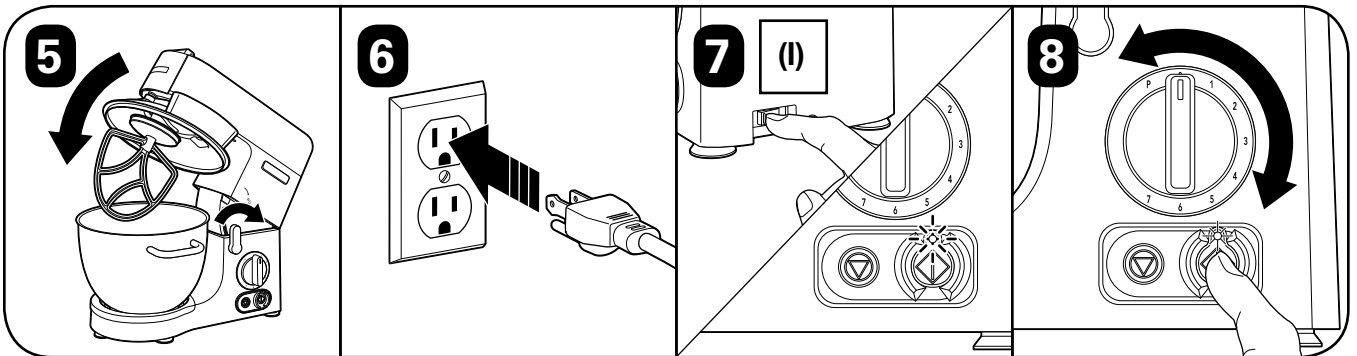
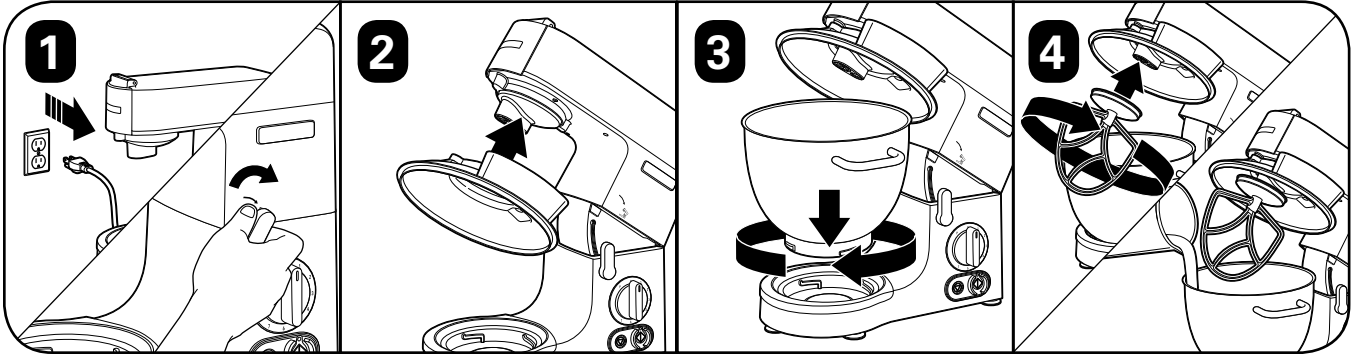
Acessórios

Acessório	Quando utilizar	Ação	Velocidade recomendada
	Use para misturar, mexer e bater misturas médias a pesadas, como bolos, biscoitos, massas, coberturas, recheios, éclairs, cheesecakes e puré de batata	Bater gordura e açúcar	Iniciar na velocidade 1; aumentar gradualmente até 5
		Bater gordura, açúcar e ovos	Velocidade 4-7
		Envolver farinha, fruta, etc.	Velocidade 1-2 não misture demasiado
	Use para misturas que necessitem de incorporar ar, como ovos, natas, merengues, mousses e soufflés	Bater misturas	Aumentar gradualmente de 5 a 7
	Use para misturar e amassar massas de pão com fermento	Misturar e amassar massas	Iniciar na velocidade 1; aumentar gradualmente até 2
	A batedeira de bancada não funciona sem a guarda de bloqueio da tigela no lugar		

Velocidades

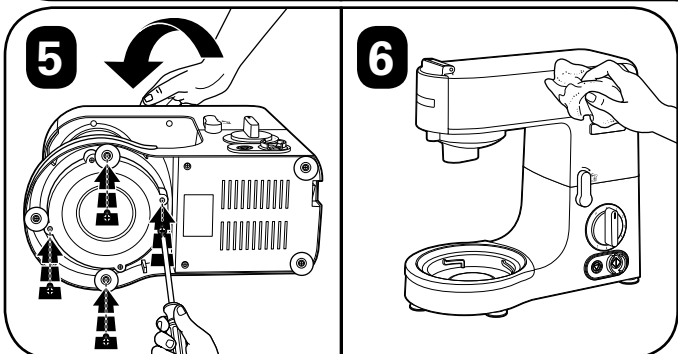
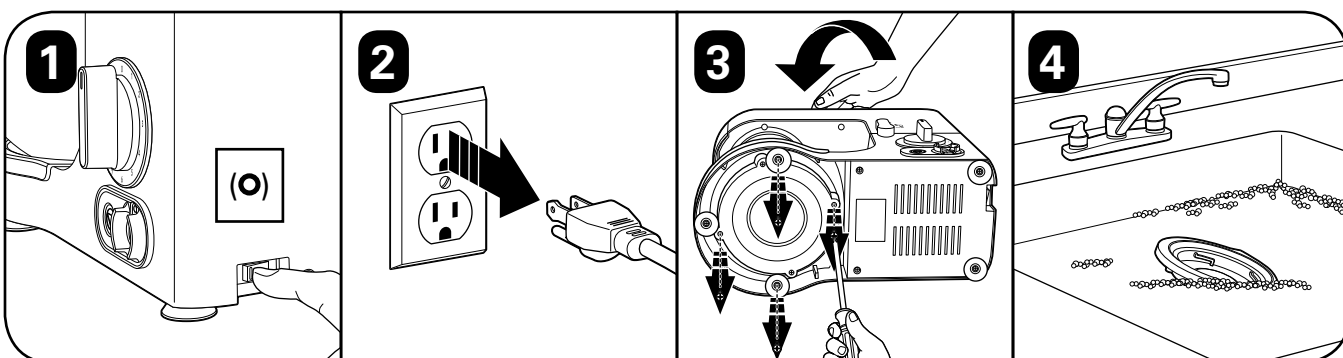
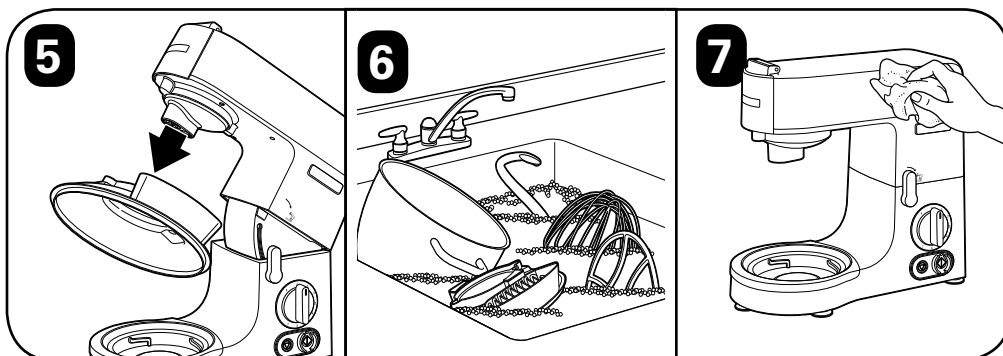
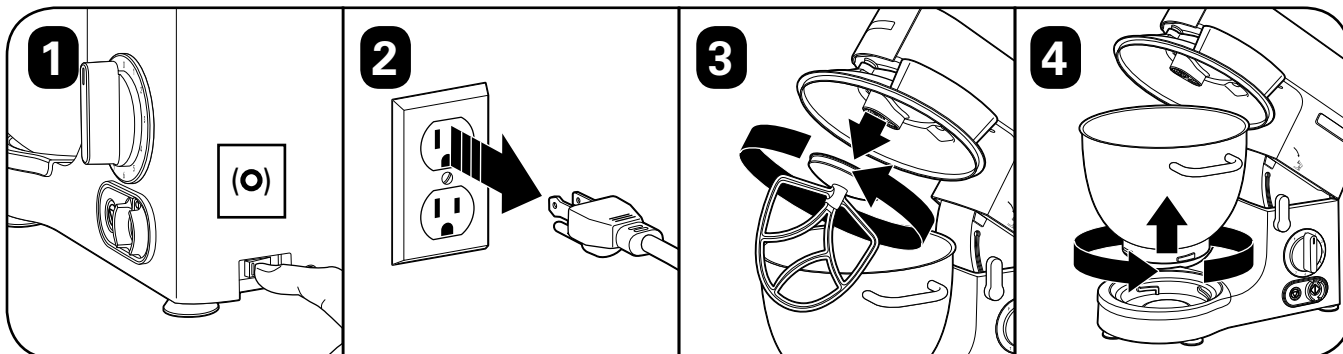
	0	Standby
	1	Misturar
	2	Amassar
	3	Envolver
	4	Mexer
	5	Bater
	6	Bater em creme
	7	Bater para incorporar ar
P	Pulsar	







Solução de sanitização recomendada: A solução de sanitização deve ser composta por 1 colher de sopa de lixívia doméstica por 3,7 l (1 galão) de água limpa e fresca (60°F/16°C) misturada de acordo com as instruções da lixívia. Quando utilizar uma solução de sanitização diferente da recomendada, a concentração da solução de sanitização deve ser testada utilizando fitas de teste disponíveis no mercado e deve indicar uma concentração entre 100 e 200 partes por milhão de lixívia na água.



Receita

Pão branco de sandwich clássico

8 chávenas (1,06 kg) de farinha de trigo não branqueada
2 cl. chá mais 1 cl. chá (18 g) de fermento seco ativo
67 g (2,5 oz.) de manteiga (derretida)
2 cl. chá mais 1 cl. chá (18 g) de sal
1/4 chávena (53 g) de açúcar granulado
651 ml (22 oz.) de água morna (110°F/43°C)

1. Se utilizar fermento seco, deite água morna numa tigela e adicione o fermento e o açúcar. Deixe repousar durante 10 minutos até começar a fazer espuma. Para outros tipos de fermento, siga as instruções do fabricante.
2. Adicione a farinha, o sal e a manteiga derretida.
3. Amasse na velocidade 1 durante 30 segundos.
4. Continue a amassar durante 3 minutos e 30 segundos na velocidade 2 ou até a massa estar macia.
5. Coloque numa tigela untada coberta com um pano limpo e deixe num local morno para levedar até duplicar de tamanho.
6. Amasse a massa com as mãos e divida ao meio.
7. Encha formas de pão de 454 g (1-lb.) untadas ou forme bolas. Tape com um pano limpo e deixe num local morno para levedar até duplicar de tamanho.
8. Coza a 232°C (450°F) durante 30–35 minutos para pães de forma ou 10–15 minutos para as bolas. Quando estiver pronto, o pão deve soar oco quando bater no fundo.

Produção: 4 pães (16 fatias cada)

Resolução de problemas

A batedeira planetária não liga.

- Certifique-se de que a batedeira está ligada à tomada.
- Certifique-se de que a cabeça da batedeira está bloqueada e na posição correta.
- Certifique-se de que o interruptor de alimentação está ligado (I).
- Certifique-se de que a guarda de bloqueio da tigela está no lugar. A batedeira não funciona sem a guarda de bloqueio da tigela no lugar.
- Certifique-se de que a velocidade está selecionada, depois prima o botão iniciar e mantenha para impulso.
- Esta máquina está equipada com proteção contra sobrecarga do motor. Se o motor parar durante o funcionamento devido a sobreaquecimento, desligue a ficha da tomada e deixe arrefecer durante aproximadamente 15 minutos. Volte a ligar a máquina para retomar o funcionamento normal.
- Prima RESET (interruptor de alimentação).

O misturador, o amassador ou a cara de arame bate no fundo da tigela.

- Certifique-se de que a tigela está bem assente e engatada no respetivo bloqueio.
- Certifique-se de que o acessório está bem assente e bloqueado no respetivo encaixe.
- Ajuste o comprimento do veio no acessório. Ver “Ajustar acessórios” na página 30.

O motor perde potência e para.

- Reduza os ingredientes ou trabalhe com quantidades mais pequenas.

Maus resultados de mistura.

- O acessório não chega ao fundo da tigela. Ajuste o comprimento do veio no acessório. Ver “Ajustar acessórios” na página 30.
- Reduza os ingredientes.
- Ajuste o tempo de mistura.

IMPORTANTE: Queste istruzioni per l'uso devono essere lette assieme a tutti gli operatori dell'apparecchiatura come parte del programma di formazione degli operatori.

ISTRUZIONI IMPORTANTI DI SICUREZZA

AVVERTENZA – Quando si utilizzano apparecchi elettrici si devono sempre adottare le precauzioni di sicurezza fondamentali per ridurre rischi di incendio, scosse elettriche e/o lesioni alle persone, come le seguenti:

1. Leggere il manuale di istruzioni prima di utilizzare l'impastatrice. Tenere il manuale a portata di mano.
2. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano strettamente sorvegliate e istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
3. Inserire la spina in una presa con messa a terra.
4. Non rimuovere il polo di terra.
5. Non utilizzare adattatori.
6. Non utilizzare prolunghes.
7. Spegnerne l'apparecchio (●); quindi scollegarlo dalla presa quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare dei componenti e prima di pulirlo. Per staccare la spina, afferrarla ed estrarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
8. Non conservare gli utensili da cucina nella ciotola, poiché in caso di accensione involontaria, l'impastatrice potrebbe danneggiarsi.
9. Tenere mani, capelli e indumenti, nonché spatole e altri utensili, lontani dai battitori durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni alle persone e/o danni all'impastatrice.
10. Per prevenire il rischio di scosse elettriche, non mettere l'impastatrice, il cavo o la spina nell'acqua o in altri liquidi.
11. Evitare il contatto con parti in movimento.
12. Ispezionare la ciotola e gli accessori ogni giorno. Controllare che gli accessori non siano usurati, scheggiati o danneggiati. Sostituire la ciotola e gli accessori se sono usurati o danneggiati.
13. Non disattivare il meccanismo di blocco della testa dell'impastatrice.
14. Non utilizzarla in ambienti esterni.
15. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
16. Non collocarlo nell'acqua o in prossimità di acqua o liquidi.
17. L'uso di accessori non raccomandati o forniti dal fabbricante dell'apparecchio per l'utilizzo con questo modello può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
18. Per ridurre il rischio di lesioni personali ed evitare danni all'impastatrice, alla ciotola e agli accessori, NON inserire utensili nella ciotola durante l'azionamento dell'impastatrice.
19. Per evitare danni all'impastatrice, alla ciotola o agli accessori, NON muovere o scuotere l'impastatrice durante il funzionamento. Se l'azione di impastamento si interrompe durante il funzionamento, spegnere l'impastatrice (●), sollevare la testa dell'impastatrice e utilizzare una spatola di gomma sottile per spingere l'impasto verso il centro della ciotola.
20. Non superare mai le capacità massime indicate nelle istruzioni per l'uso.
21. Non immergere in liquidi e non lavare la base dell'impastatrice in lavastoviglie.
22. Non spruzzare la base con un getto ad alta pressione.
23. Non trasportare l'unità tenendola per il cavo di alimentazione.
24. Scollegare l'alimentazione prima di eseguire la pulizia.
25. Non utilizzare l'apparecchio con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, o quando non funziona correttamente o ha subito una caduta o un danneggiamento di qualsiasi tipo. La sostituzione del cavo di alimentazione e le riparazioni devono essere eseguite dal fabbricante, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato al fine di evitare rischi. Per informazioni su ispezioni, riparazioni o regolazioni, contattare il numero del servizio di assistenza fornito.

26. Rimuovere gli accessori dall'impastatrice prima del lavaggio.
27. Non azionare l'impastatrice senza il riparo di protezione ciotola in posizione. Non tentare di evitare il sensore magnetico del riparo d'interblocco della ciotola.
28. **ATTENZIONE!** Per evitare i rischi di resettaggio involontario della protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di accensione esterno, come un timer, o collegato a un circuito soggetto a regolare accensione e spegnimento da parte del fornitore d'energia.

29. **AVVERTENZA!** La spia lampeggiante indica che il dispositivo è pronto per l'uso. Evitare qualsiasi contatto con gli accessori di impastamento che potrebbero avviarsi inaspettatamente.

ISTRUZIONI DA RICORDARE

Questo apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato solo da personale addestrato e qualificato.

! AVVERTENZA

  **Pericolo di scosse elettriche**
Scollegare il cavo elettrico dalla presa prima di effettuare la pulizia o la manutenzione. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare la morte o scosse elettriche.

 **Pericolo di scosse elettriche**
Inserire la spina in una presa con messa a terra. Non rimuovere i collegamenti di messa a terra e la spina.
Non utilizzare adattatori.
Non utilizzare prolunghe.
La mancata osservanza di queste istruzioni può causare la morte, un incendio o scosse elettriche.

! AVVERTENZA


 **Pericolo di taglio e schiacciamento**
Non posizionare le dita nell'area dei cardini girevoli.
Scollegare il cavo elettrico dalla presa prima di inserire/sostituire gli accessori e di eseguire la manutenzione dell'apparecchio. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare la rottura di ossa, tagli o altre lesioni.

 **Pericolo di schiacciamento**
Non posizionare le dita nell'area dei cardini girevoli.

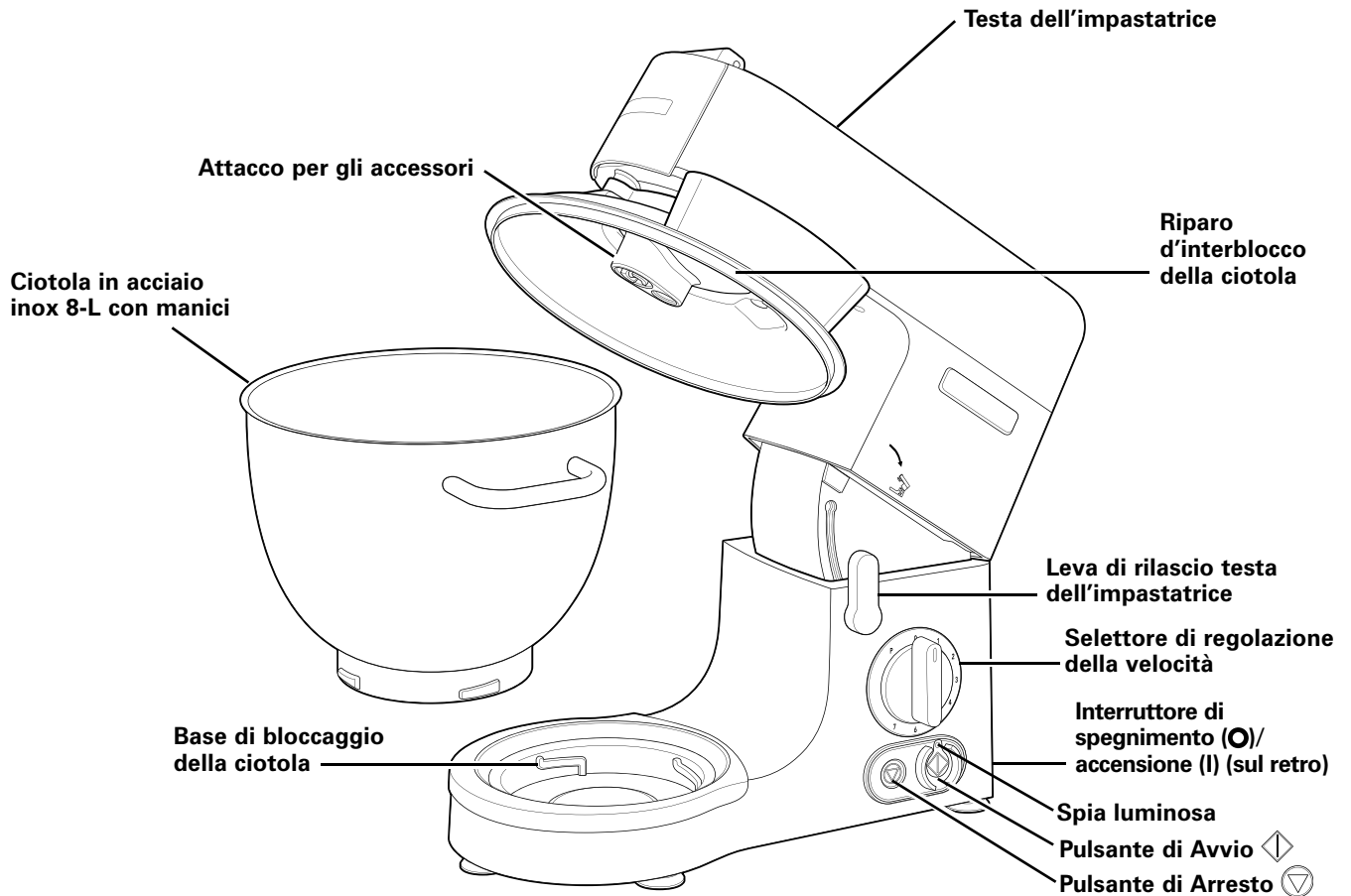
Livello di rumorosità
Il livello sonoro continuo equivalente quando l'apparecchio funziona alla velocità massima a vuoto è inferiore a 75 dB(A).



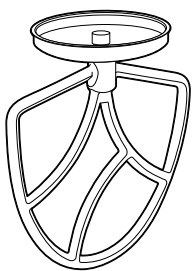
La documentazione completa della dichiarazione CE di conformità per questo apparecchio è disponibile nella sezione dedicata all'assistenza tecnica del nostro sito: www.hamiltonbeachcommercial.com.

 **Riciclaggio del prodotto al termine della sua vita utile**
Il simbolo del cassonetto barrato su questa impastatrice significa che deve essere smaltita presso un centro di raccolta differenziata conforme alla Direttiva RAEE per poter essere riciclata o smontata al fine di ridurre l'impatto ambientale. L'utilizzatore è responsabile dello smaltimento presso il centro di raccolta appropriato, secondo le disposizioni di legge locali. Per ulteriori informazioni sulle leggi locali applicabili, contattare l'azienda comunale e/o il distributore locale.

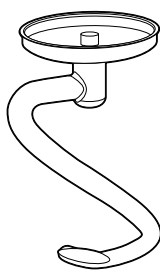
Componenti e funzioni



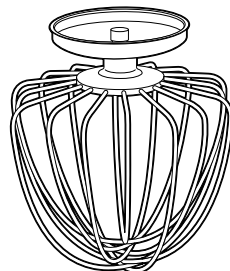
ACCESSORI



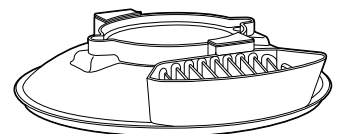
Battitore



Gancio impastatore



Frusta a filo



Riparo d'interblocco della ciotola

Assistenza tecnica

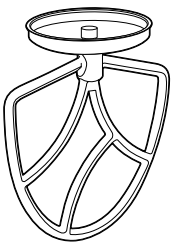
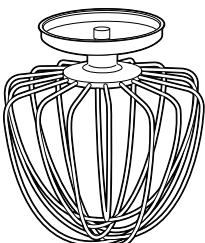
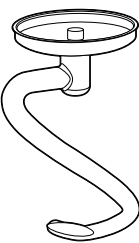
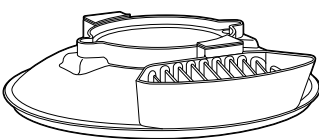
Per ricevere assistenza tecnica o parti di ricambio, contattare o inviare una e-mail ai seguenti indirizzi del Servizio di Assistenza tecnica:

866-285-1087 (USA, Canada) oppure +1-910-693-4277, commercial.support@hamiltonbeach.com

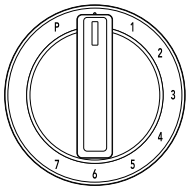
APAC Region: +86-400-930-2722, hbcapac.support@hamiltonbeach.com

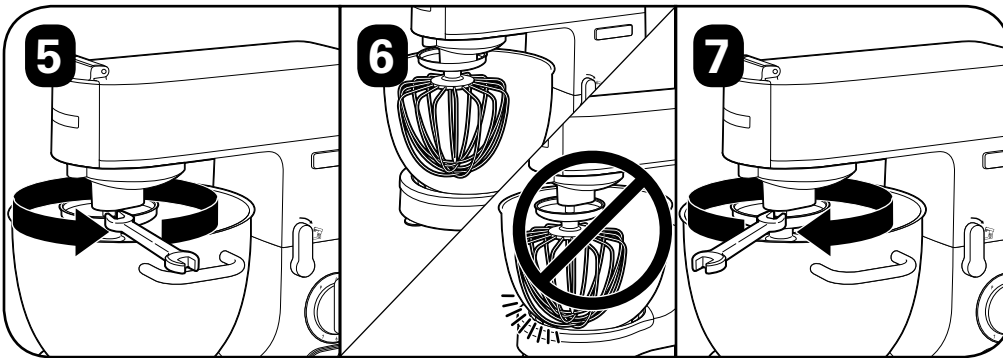
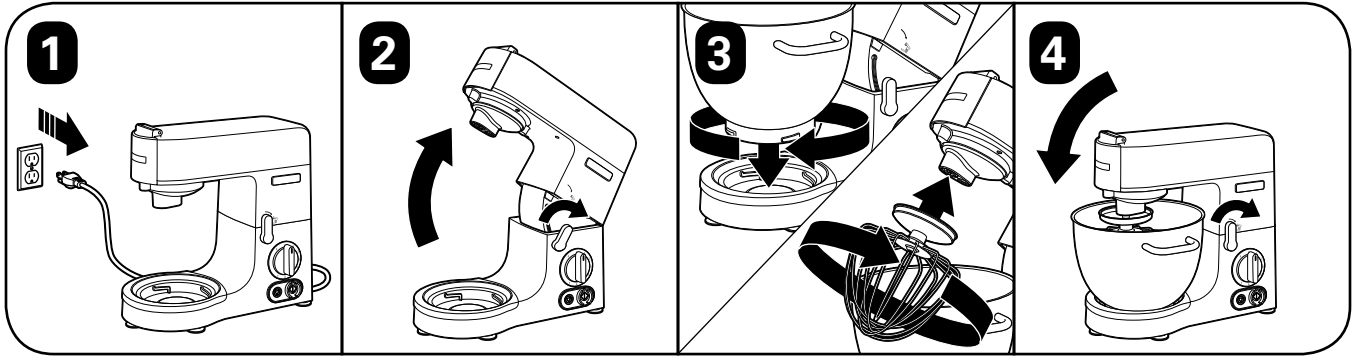
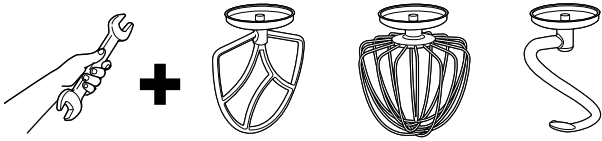
www.hamiltonbeachcommercial.com

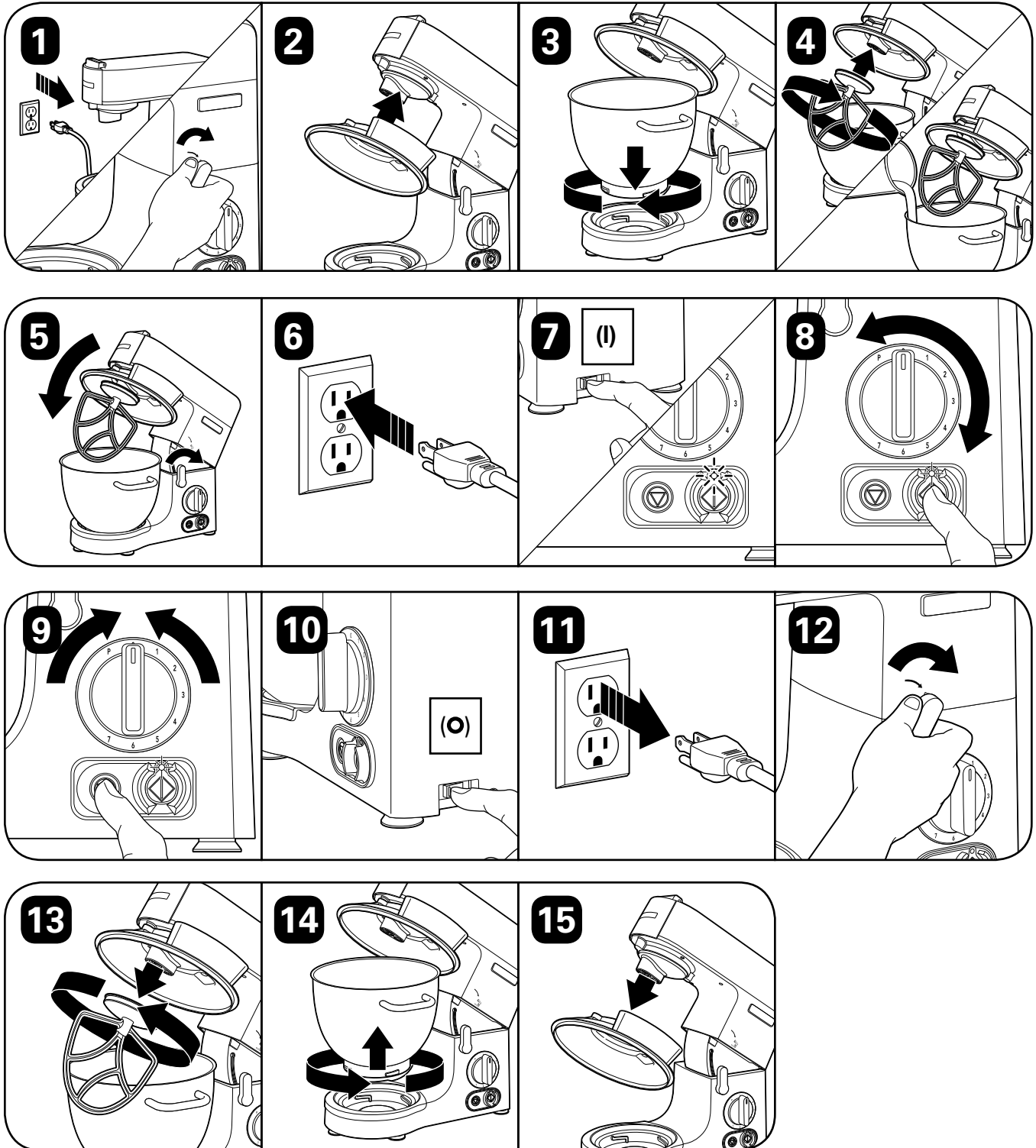
Accessori

Accessorio	Quando utilizzarlo	Azione	Velocità consigliata
	Utilizzare per agitare, mescolare e amalgamare impasti mediamente morbidi come torte, biscotti, pasticcini, glassa, ripieni, èclair, cheesecake e purè di patate	Mantecare grassi e zuccheri	Iniziare con la velocità 1; aumentare gradualmente fino a 5
		Amalgamare grassi, zuccheri, e uova	Velocità 4-7
		Incorporare nella farina, frutta ecc.	Velocità 1-2, non mescolare eccessivamente
	Utilizzare per impasti che devono incorporare aria come uova, crema, meringhe, mousse e soufflè	Sbattere e montare impasti morbidi	Aumentare gradualmente la velocità da 5 a 7
	Utilizzare per mescolare e lavorare gli impasti per il pane contenenti lievito	Mescolare e lavorare impasti lievitati	Iniziare con la velocità 1; aumentare gradualmente fino a 2
	L'impastatrice non si avvia senza il riparo d'interblocco della ciotola in posizione		

Velocità

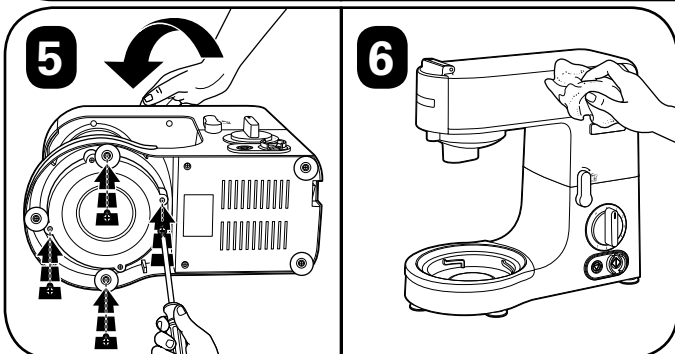
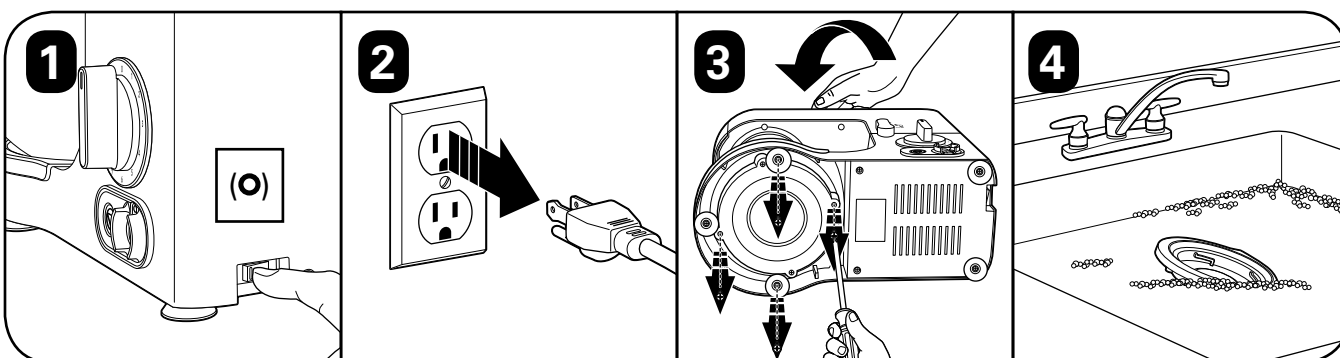
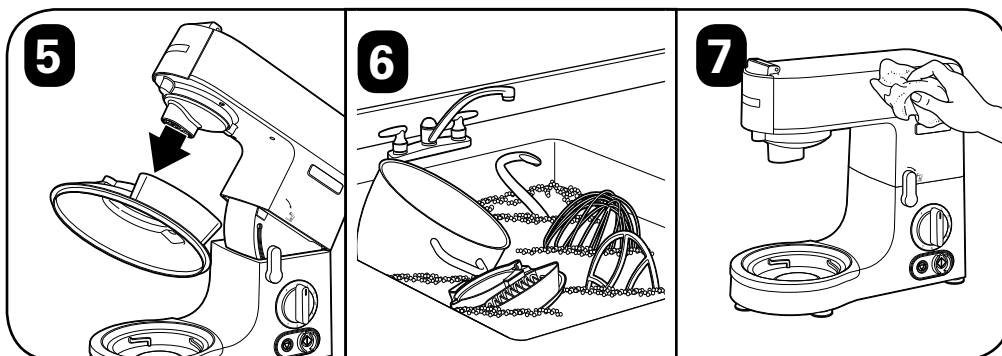
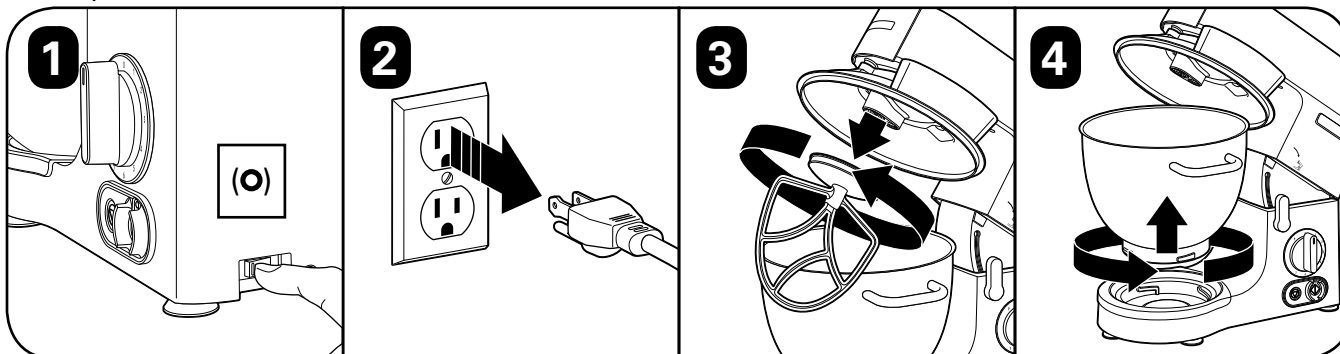
	0	Riposo
	1	Agitare
	2	Impastare
	3	Incorporare
	4	Mescolare
	5	Sbattere
	6	Mantecare
	7	Montare
P	Movimento intermittente	







Soluzione disinfettante consigliata: La soluzione disinfettante deve essere composta da 1 cucchiaino di candeggina per uso domestico ogni 4,5 litri di acqua pulita, fredda (16°C) mescolata secondo le istruzioni riportate sulla candeggina. Quando si utilizza una soluzione disinfettante diversa da quella consigliata, la concentrazione della soluzione disinfettante deve essere testata utilizzando strisce reattive disponibili in commercio e deve indicare una concentrazione compresa tra 100 e 200 parti per milione di candeggina nell'acqua.



Ricetta

Pane bianco classico per sandwich

8 tazze (1,06 kg) di farina multiuso non sbiancata
2 cucchiaini più 1 cucchiaino (18 g) di lievito secco attivo
67 g di burro fuso
2 cucchiaini più 1 cucchiaino (18 g) di sale
1/4 di tazza (53 g) di zucchero granulato
651 ml di acqua calda (43°C)

1. Se si utilizza lievito secco, versare l'acqua calda nella ciotola e aggiungere il lievito e lo zucchero. Lasciare riposare per 10 minuti fino alla formazione di schiuma. Per altri tipi di lievito, seguire le istruzioni del produttore.
2. Aggiungere la farina, il sale e il burro fuso.
3. Impastare alla velocità 1 per 30 secondi.
4. Continuare a impastare per 3 minuti e 30 secondi alla velocità 2 o fino a quando l'impasto è liscio.
5. Mettere in una ciotola unta coperta con un panno pulito e lasciare lievitare in un luogo caldo fino al raddoppiamento delle dimensioni.
6. Tagliare l'impasto e dividerlo a metà.
7. Riempire dei contenitori unti per filoni di pane da 454 g oppure formare dei panini. Coprire con un panno pulito e lasciare lievitare in un luogo caldo fino al raddoppiamento delle dimensioni.
8. Infornare a 232°C per 30–35 minuti i filoni di pane o 10–15 minuti i panini. Quando il pane è pronto, picchiettandolo sul fondo emette un suono cupo.

Resa: 4 filoni di pane (16 fette ciascuno)

Guida alla risoluzione dei problemi

L'impastatrice planetaria non si accende.

- Assicurarsi che l'impastatrice sia collegata alla presa elettrica.
- Assicurarsi che la testa dell'impastatrice sia bloccata in posizione.
- Assicurarsi che l'interruttore sia acceso (I).
- Assicurarsi che il riparo d'interblocco della ciotola sia in posizione. L'impastatrice non si avvia senza il riparo d'interblocco della ciotola in posizione.
- Assicurarsi di aver selezionato prima la velocità, quindi premere il pulsante di avvio o tenerlo premuto fino a quando inizia il movimento.
- Questa macchina è dotata di una protezione contro il sovraccarico del motore. Se il motore si arresta durante il funzionamento a causa del surriscaldamento, staccare la spina e lasciar raffreddare per circa 15 minuti. Reinscrivere la spina per riprendere il funzionamento normale.
- Premere RESET (interruttore di alimentazione).

Lo sbattitore, il gancio impastatore, o la frusta a filo battono contro il fondo della ciotola.

- Assicurarsi che la ciotola sia posizionata correttamente nella base di bloccaggio.
- Assicurarsi che l'accessorio sia inserito correttamente e bloccato nell'apposito attacco.
- Regolare la lunghezza dell'albero sull'accessorio. Vedere "Regolazione degli accessori" a pagina 38.

Il motore si strappa o si arresta.

- Ridurre gli ingredienti o lavorare con quantità più piccole.

Risultati d'impasto insoddisfacenti.

- L'accessorio non raggiunge il fondo della ciotola. Regolare la lunghezza dell'albero sull'accessorio. Vedere "Regolazione degli accessori" a pagina 38.
- Ridurre gli ingredienti.
- Regolare il tempo d'impasto.

WICHTIG: Diese Bedienungsanleitung sollte mit allen Bedienern im Rahmen Ihres Schulungsprogramms für Bediener behandelt werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG – Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsmaßnahmen ergriffen werden, um das Risiko von Feuer, Stromschlag und/oder Personenschäden zu verringern, wie z. B.:

1. Lesen Sie Bedienungsanleitung, bevor Sie das Rührgerät verwenden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung griffbereit auf.
2. Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen nur benutzt werden, wenn sie bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person sorgfältig beaufsichtigt und angeleitet werden.
3. In eine geerdete Steckdose einstecken.
4. Den Erdungskontakt nicht entfernen.
5. Nicht mit einem Adapter verwenden.
6. Nicht an einem Verlängerungskabel betreiben.
7. Schalten Sie das Gerät AUS (○); ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bevor Sie Teile zusammenbauen oder demontieren und bevor Sie es reinigen. Fassen Sie zum Ausstecken den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Nicht am Kabel ziehen.
8. Keine Küchenutensilien in der Schüssel aufbewahren, da das Rührgerät beschädigt werden könnte, wenn es versehentlich eingeschaltet wird.
9. Während des Betriebs Hände, Haare und Kleidung sowie Spateln und andere Utensilien von den Werkzeugen fernhalten, um Verletzungen und/oder Schäden am Rührgerät zu vermeiden.
10. Um elektrische Schläge zu vermeiden, das Standrührgerät, das Kabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
11. Keine beweglichen Teile berühren.
12. Die Schüssel und das Zubehör täglich kontrollieren. Das Zubehör auf Verschleiß, Kerben oder Beschädigungen überprüfen. Die Schüssel und das Zubehör ersetzen, wenn es verschlissen oder beschädigt ist.
13. Nicht den Verriegelungsmechanismus des Schwenkarms des Rührgeräts unwirksam machen.
14. Das Gerät nicht im Freien verwenden.
15. Das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck verwenden.
16. Das Gerät nicht in oder in die Nähe von Wasser oder Flüssigkeiten bringen.
17. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller für die Verwendung mit diesem Modell empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
18. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern und Schäden an Rührgerät, Schüssel und Zubehörteilen zu vermeiden, KEINE Utensilien in die Rührgerätschüssel geben, während Sie das Rührgerät bedienen.
19. Um eine Beschädigung des Rührgeräts, der Schüssel oder der Zubehörteile zu vermeiden, das Rührgerät während des Betriebs NICHT bewegen oder schütteln. Wenn der Rührvorgang während des Betriebs stoppt, das Rührgerät ausschalten (○), den Schwenkarm anheben und die Mischung mit einem dünnen Gummispatel zur Mitte der Schüssel drücken.
20. Niemals die in der Bedienungsanleitung angegebenen maximalen Mengen überschreiten.
21. Die Rührgerätbasis nicht in Flüssigkeiten eintauchen oder in der Spülmaschine spülen.
22. Die Basis nicht mit einer Hochdruckpistole abspritzen.
23. Das Gerät nicht am Netzanschlusskabel tragen.
24. Vor der Reinigung Netzstecker ziehen.
25. Kein Gerät mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker bedienen oder wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es fallengelassen oder beschädigt wurde. Ein Ersatz oder eine Reparatur des Netzkabels darf ausschließlich vom Hersteller oder dessen Kundendienst oder anderem qualifizierten Personal durchgeführt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Rufen Sie die angegebene Kundendienstnummer an, um Informationen zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zu erhalten.

26. Vor dem Waschen Zubehör vom Rührgerät entfernen.
27. Den Rührgerät nicht ohne Schüsselabdeckung betreiben. Nicht versuchen, den Magnetsensor der Sicherheitsabschaltung der Schlüsselabdeckung zu überbrücken.
28. **VORSICHT!** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des Temperaturbegrenzers zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, z. B. eine Zeitschaltuhr betrieben werden oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Netzgerät ein- und ausgeschaltet wird.

29. **WARNUNG!** Blinkendes Licht zeigt Betriebsbereitschaft an. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit Rührzubehör, das unerwartet anlaufen kann.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Dieses Gerät ist für den professionellen Einsatz bestimmt und sollte nur von geschultem und qualifiziertem Personal benutzt werden.

⚠️ WARNUNG



Stromschlaggefahr

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten. Wenn die Anweisungen nicht eingehalten werden, kann dies zu schweren Verletzungen bis hin zum Tod führen.



Stromschlaggefahr

In eine geerdete Steckdose einstecken.
Erdungsverbindungen und Stecker nicht entfernen.
Nicht mit einem Adapter verwenden.
Nicht an einem Verlängerungskabel betreiben.
Wenn diese Anweisungen nicht eingehalten werden, kann dies zum Tod, zu Brand oder zu einem Stromschlag führen.

⚠️ WARNUNG



Schnitt- und Quetschgefahr

Finger nicht in den Scharnierbereich legen.

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, bevor Sie das Zubehör einsetzen/wechseln oder das Gerät warten.



Wenn diese Anweisungen nicht eingehalten werden, kann dies zu Knochenbrüchen und Schnitt- oder anderweitigen Verletzungen führen.

Gefahr des Einklemmens

Finger nicht in den Scharnierbereich legen.

Geräuschpegel

Der äquivalente Dauerschallpegel, wenn das Gerät im Leerlauf mit maximaler Drehzahl läuft, beträgt weniger als 75 dB(A).



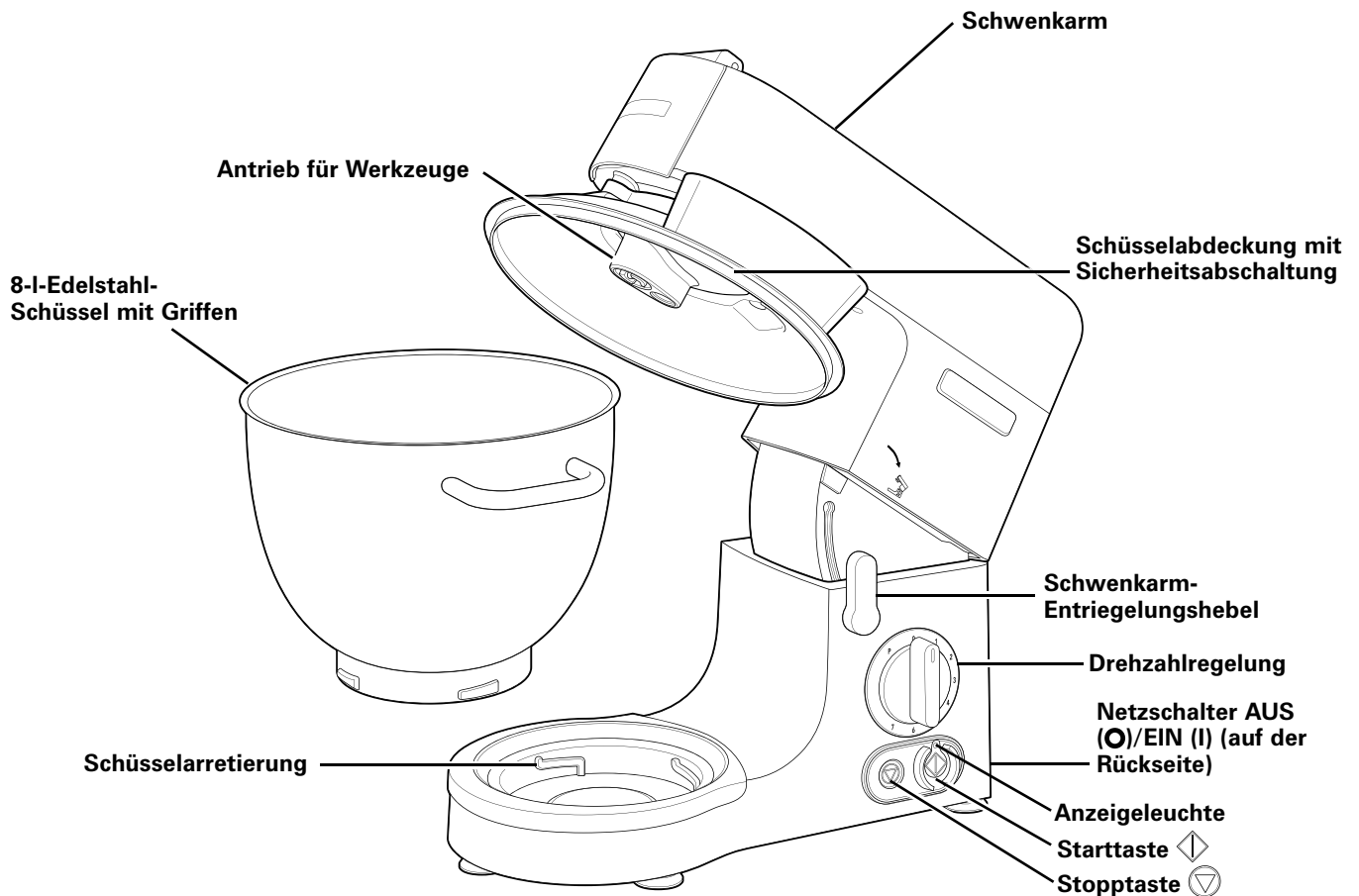
Die vollständige CE-Konformitätserklärung für dieses Gerät finden Sie im Bereich „Technischer Kundendienst“ auf unserer Website www.hamiltonbeachcommercial.com.



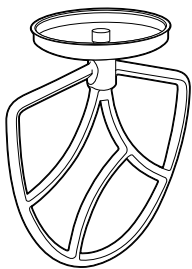
Recycling des Produkts am Ende seiner Lebensdauer

Das Mülltonnensymbol auf dem Standrührgerät gibt an, dass es von einem selektiven Sammelsystem gemäß der WEEE-Richtlinie übernommen werden muss, damit es umweltfreundlich recycelt oder zerlegt werden kann. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das Produkt bei der entsprechenden in den lokalen Vorschriften genannten Sammelstelle abzugeben. Für weitere Informationen bezüglich der geltenden lokalen Gesetze wenden Sie sich bitte an die kommunale Einrichtung und/oder den lokalen Händler.

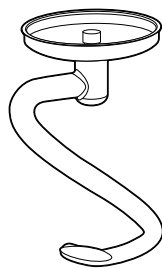
Ersatzteile und Produkteigenschaften



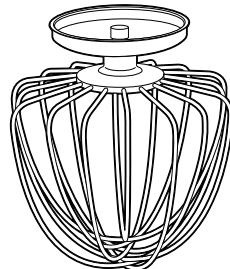
ZUBEHÖR



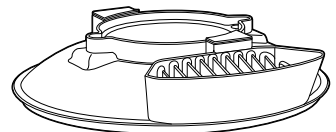
Rührbesen



Knethaken



Schlagbesen



Schüsselabdeckung mit Sicherheitsabschaltung

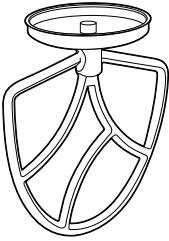
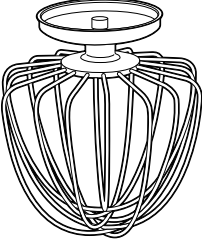
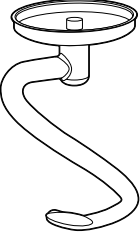
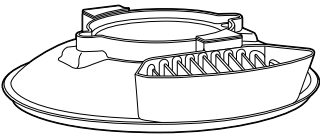
Technischer Kundendienst

Wenn Sie Hilfe oder Ersatzteile benötigen, wenden Sie sich bitte telefonisch oder per E-Mail an den technischen Kundendienst:
 866-285-1087 (USA, Kanada) oder +1-910-693-4277, commercial.support@hamiltonbeach.com

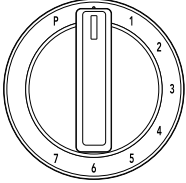
Asiatischer Pazifikraum: +86-400-930-2722,
 hbcapac.support@hamiltonbeach.com

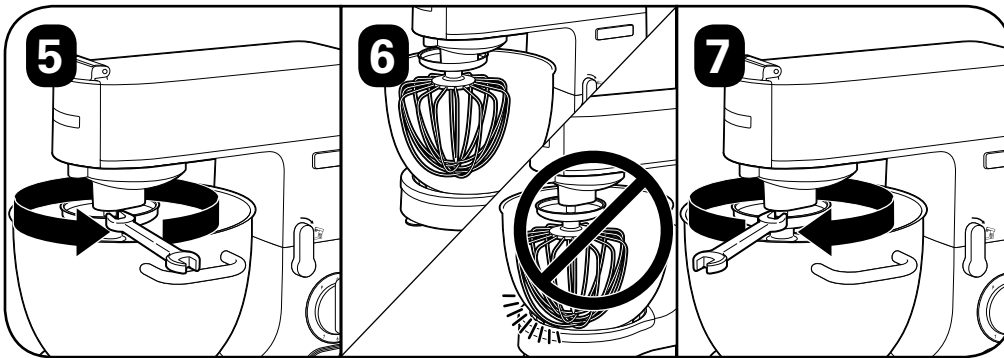
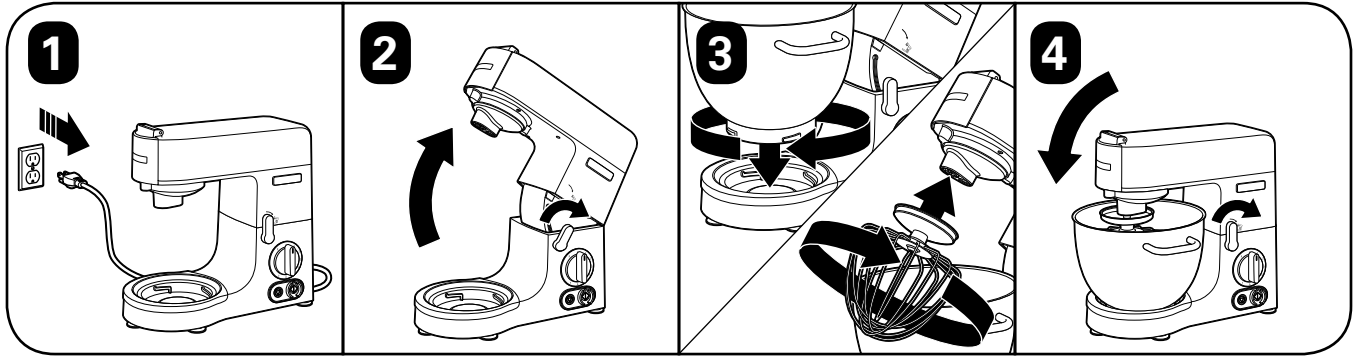
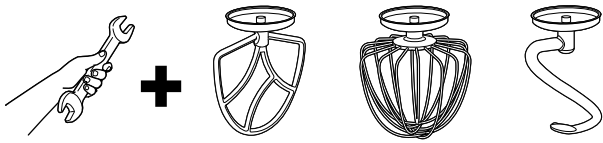
www.hamiltonbeachcommercial.com

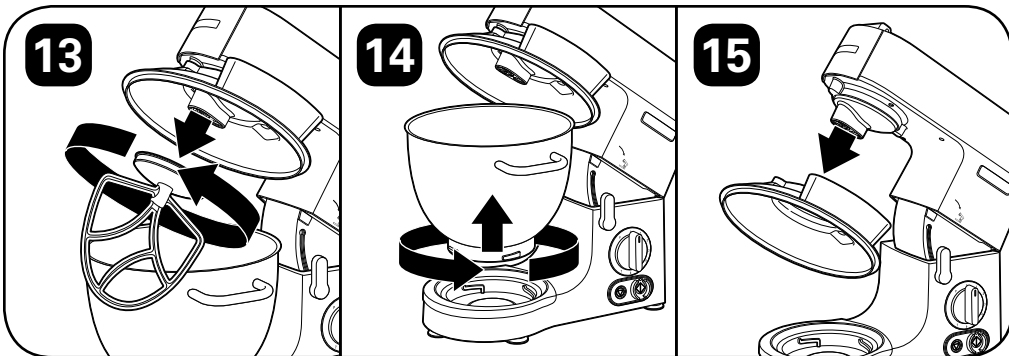
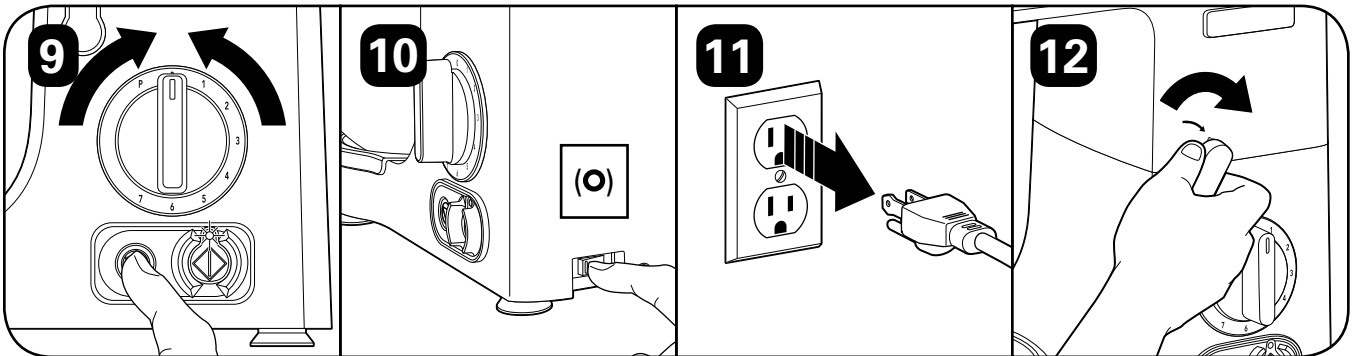
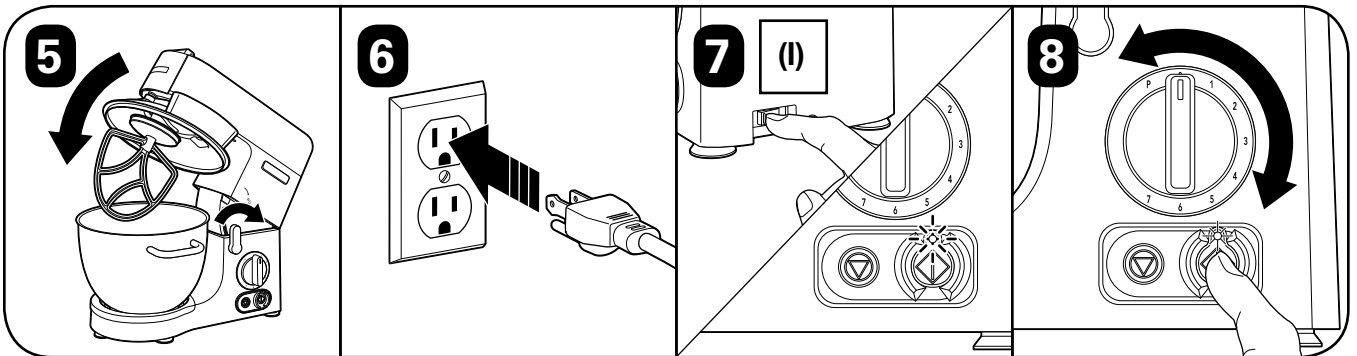
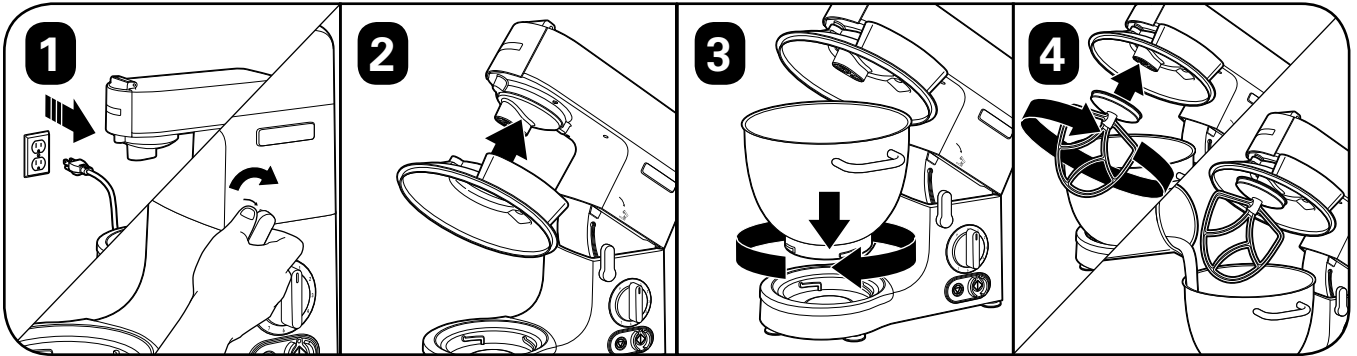
Zubehör

Zubehörteil	Verwendung	Maßnahme	Empfohlene Stufe
	Zum Rühren und Schlagen von mittleren bis schweren Teigen wie Kuchen, Keksen, Gebäck, Glasur, Füllungen, Eclairs, Käsekuchen und für Kartoffelpüree	Schaumig schlagen von Fett und Zucker	Mit Stufe 1 beginnen; allmählich auf 5 erhöhen
		Fett, Zucker und Eier schlagen	Stufe 4–7
		Unterziehen von Mehl, Obst usw.	Stufe 1–2 nicht übermischen
	Für Mischungen, in die Luft eingearbeitet werden muss, wie z. B. Eier, Sahne, Baisers, Mousse und Soufflés	Mischungen schlagen	Langsam von Stufe 5 auf Stufe 7 erhöhen
	Zum Rühren und Kneten von Brotteigen mit Hefe	Rühren und Kneten von Teigen	Mit Stufe 1 beginnen; allmählich auf 2 erhöhen
	Das Standrührgerät startet nur, wenn die Schüsselabdeckung aufgesetzt ist		

Stufen

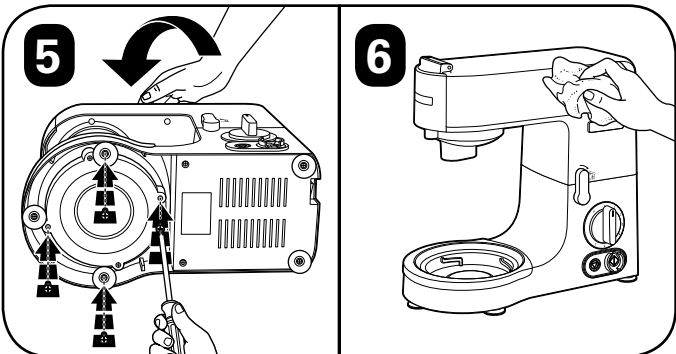
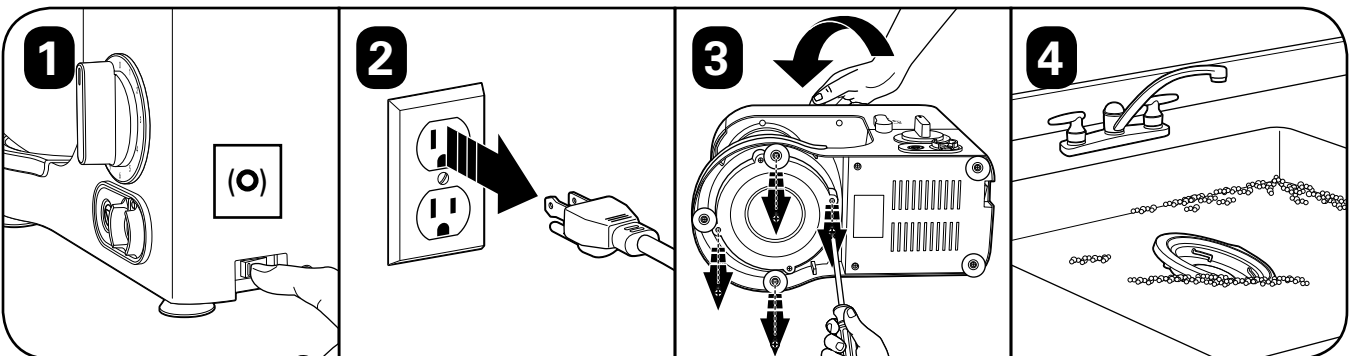
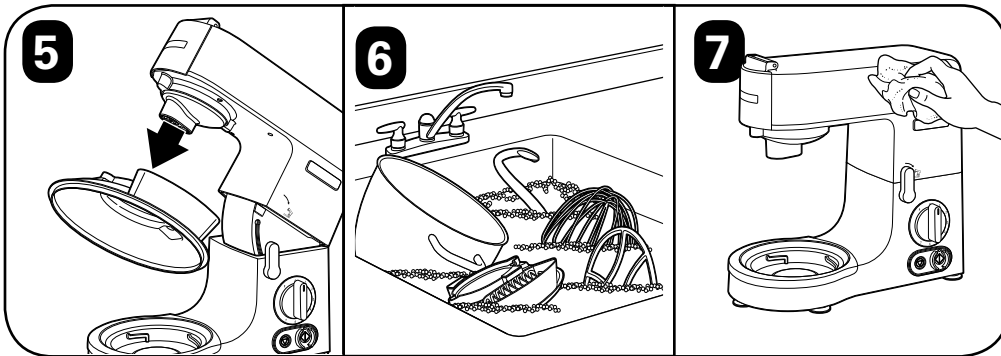
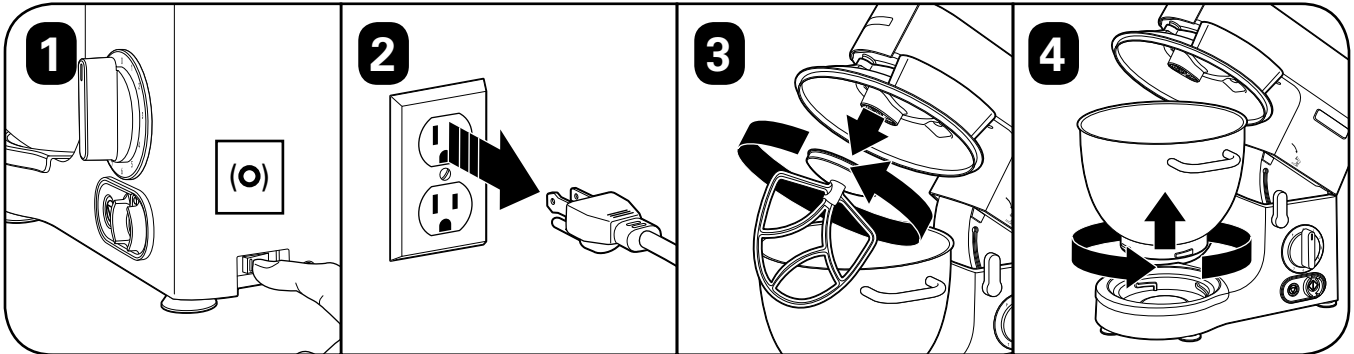
	0	Standby
	1	Mischen
	2	Kneten
	3	Unterheben
	4	Rühren
	5	Schlagen
	6	Schaumig schlagen
	7	Sahne schlagen
P	Momentschaltung	







Empfohlene Desinfektionslösung: Die Desinfektionslösung sollte aus 1 Esslöffel Haushaltsbleiche pro 3,8 l sauberem, kaltem Wasser (16 °C) bestehen, das gemäß den Anweisungen auf dem Bleichmittel gemischt wurde. Bei Verwendung einer anderen als der empfohlenen Desinfektionslösung sollte die Konzentration der Desinfektionslösung mit handelsüblichen Teststreifen getestet werden und eine Konzentration zwischen 100 und 200 ppm Bleichmittel pro Wasser angezeigt werden.



Rezepte

Klassisches Sandwich-Weißbrot

8 Tassen (1,06 kg) Haushaltsmehl (Typ 405)
2 EL plus 1 TL (18 g) Trockenhefe
67 g Butter, zerlassen
2 EL plus 1 TL (18 g) Salz
1/4 Tasse (53 g) Kristallzucker
651 ml warmes Wasser (43 °C)

1. Bei Verwendung von Trockenhefe das warme Wasser in die Schüssel gießen und Hefe und Zucker hinzufügen. 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig ist. Bei Verwendung anderer Hefesorten die Anweisungen des Herstellers beachten.
2. Mehl, Salz und zerlassene Butter hinzufügen.
3. 30 Sekunden auf Stufe 1 kneten.
4. Weitere 3 Minuten und 30 Sekunden auf Stufe 2 kneten oder bis der Teig glatt ist.
5. In eine gefettete Schüssel geben, die mit einem sauberen Tuch bedeckt ist, und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
6. Den Teig abschlagen und in zwei Hälften teilen.
7. Den Teig in gefettete 454 g-Brotformen füllen oder zu Brötchen formen. Mit einem sauberen Tuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
8. Bei 232 °C für 30–35 Minuten (Brote) bzw. 10–15 Minuten (Brötchen) backen. Das Brot ist fertig ist, wenn es hohl klingt, wenn man auf den Boden klopft.

Ergibt: 4 Laibe (je 16 Scheiben)

Anweisungen zur Fehlerbehebung

Das Rührgerät lässt sich nicht einschalten.

- Vergewissern Sie sich, dass das Rührgerät eingesteckt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schwenkarm in der unteren Position verriegelt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter eingeschaltet (I) ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schüsselabdeckung angebracht ist. Das Standrührgerät startet nur, wenn die Schüsselabdeckung aufgesetzt ist.
- Stellen Sie sicher, dass zuerst die Stufe ausgewählt wird. Dann den Startknopf drücken oder Momentschaltung betätigen.
- Diese Maschine ist mit einem Motorüberlastschutz ausgestattet. Wenn der Motor während des Betriebs aufgrund von Überhitzung stoppt, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Motor ca. 15 Minuten lang abkühlen. Stecken Sie die Maschine wieder ein, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.
- Drücken Sie RESET (Netzschalter).

Rührbesen, Knethaken oder Schneebesen schlägt am Boden der Schüssel an.

- Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel richtig eingesetzt und arretiert ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Zubehörteil ordnungsgemäß im Antrieb sitzt und arretiert ist.
- Passen Sie die Schaftlänge am Zubehörteil an. Siehe „Einstellen von Zubehörteilen“ auf Seite 46.

Motor ist überlastet oder bleibt stehen.

- Verringern Sie die Zutaten oder verarbeiten Sie kleinere Mengen.

Schlechte Rührergebnisse.

- Zubehörteil erreicht den Boden der Schüssel nicht. Passen Sie die Schaftlänge des Zubehörteils an. Siehe „Einstellen von Zubehörteilen“ auf Seite 46.
- Verringern Sie die Zutaten.
- Passen Sie die Rührzeit an.

WAŻNE: Wszyscy operatorzy omawianego sprzętu, w ramach szkolenia, winni zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE – Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń ciała podczas użytkowania urządzeń elektrycznych, należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności, m.in. takie jak:

1. Przed użyciem miksera należy przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcję należy przechowywać w miejscu dostępnym.
2. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba, że będą one uważnie nadzorowane i zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
3. Wtyczkę należy podłączać do gniazda z uziemieniem.
4. Zabrania się usuwania bolca uziemiającego.
5. Zabrania się używania adapterów.
6. Zabrania się używania sznurów przedłużających.
7. Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed zamontowaniem lub zdemontowaniem elementów oraz przed czyszczeniem, należy je WYŁĄCZYĆ (⊖), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda. Aby wyjąć wtyczkę z gniazda, należy ją chwycić i wyciągnąć. Zabrania się ciągnięcia za sznur.
8. Zabrania się przechowywania jakichkolwiek przyborów kuchennych wewnątrz misy, ponieważ spowoduje to uszkodzenie miksera w razie przypadkowego włączenia.
9. Nie zbliżać dłoni, włosów, odzieży, a także szpatułek i innych przyborów kuchennych do mieszadeł podczas pracy, aby ograniczyć ryzyko obrażeń ciała osób oraz uszkodzenia miksera.
10. Aby zabezpieczyć się przed ryzykiem porażenia prądem elektrycznym, nie należy umieszczać miksera stojącego, sznura, ani wtyczki w wodzie ani innych płynach.
11. Nie dotykać ruchomych części.
12. Misę i osprzęty należy sprawdzać codziennie. Sprawdzić osprzęty pod kątem zużycia, wyżłobień lub uszkodzeń. Jeżeli misa lub osprzęty są zużyte lub uszkodzone, należy je wymienić.
13. Zabrania się podejmowania prób pokonania mechanizmu blokady głowicy miksera.
14. Zabrania się używania na wolnym powietrzu.
15. Zabrania się używania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.
16. Nie umieszczać w wodzie i innych cieczach, a także w ich pobliżu.
17. Stosowanie osprzętów nie zalecanych lub nie sprzedawanych przez producenta urządzenia dla danego modelu może doprowadzić do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała.
18. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i uszkodzenia misy oraz osprzętów miksera, ZABRANIA SIĘ wkładania przyborów do misy podczas pracy miksera.
19. Aby zapobiec uszkodzeniom miksera, misy lub osprzętów, ZABRANIA SIĘ poruszania lub potrząsania pracującym mikserem. Jeżeli mikser zatrzyma się w czasie miksowania, należy go WYŁĄCZYĆ (⊖), podnieść głowicę i użyć cienkiej, gumowej szpatułki, aby przepchnąć mieszaninę na środek misy.
20. Zabrania się przekraczania maksymalnych wielkości podanych w instrukcji obsługi.
21. Zabrania się zanurzania podstawy miksera w wodzie i mycia w zmywarce do naczyń.
22. Nie kierować strumienia rozpylonej cieczy pod wysokim ciśnieniem na podstawę.
23. Nie przenosić urządzenia za sznur zasilający.
24. Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć zasilanie.
25. Zabrania się używania jakichkolwiek urządzeń, w których kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nastąpiła awaria urządzenia, bądź jeżeli zostało ono upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Wymiana i naprawy kabla zasilającego muszą być wykonywane przez producenta, jego autoryzowany serwis lub inną wykwalifikowaną osobę, dla uniknięcia niebezpieczeństwa. Aby uzyskać informacje na temat inspekcji, napraw i regulacji, należy zadzwonić pod numer Działu Obsługi Klienta.

26. Zdemontować osprzęty z miksera przed umyciem.
27. Zabrania się uruchamiania miksera bez osłony misy na miejscu. Zabrania się podejmowania prób ominięcia czujnika magnetycznego osłony misy.
28. **PRZESTROGA!** Aby nie dopuścić do zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem zabezpieczenia termicznego, zabrania się zasilania omawianego urządzenia za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak zegar, a także podłączania go do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład

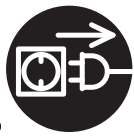
energetyczny.

29. **OSTRZEŻENIE!** Migająca lampka sygnalizuje gotowość do działania. Unikać wszelkiego kontaktu z osprzętami mieszającymi, gdyż mogą one zostać uruchomione w niespodziewany sposób.

NINIEJSZE INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

Omawiany sprzęt jest przeznaczony do użytku zawodowego i winien być użytkowany wyłącznie przez przeszkolony i wykwalifikowany personel.

⚠ OSTRZEŻENIE



Ryzyko porażenia prądem elektrycznym
Przed przystąpieniem do czyszczenia lub serwisowania maszyny należy odłączyć sznur od gniazda. Nie przestrzeganie tych instrukcji może spowodować śmierć lub porażenie prądem elektrycznym.



Ryzyko porażenia prądem elektrycznym
Wtyczkę należy podłączać do gniazda z uziemieniem.
Zabrania się usuwania połączeń uziemiających i wtyczki.
Zabrania się używania adapterów.
Zabrania się używania sznurów przedłużających.
Nie przestrzeganie tych instrukcji może spowodować śmierć, pożar lub porażenie prądem elektrycznym.

⚠ OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo skażenia i zmiążdżenia

Nie wkładać palców w okolice zawiasu.
Przed przystąpieniem do zainstalowania lub wymiany osprzętów oraz serwisowania maszyny należy odłączyć sznur od gniazda.



Nie przestrzeganie tych instrukcji może skutkować złamaniami kości, skażeniami i innymi obrażeniami ciała.

Niebezpieczeństwo przycięcia

Nie wkładać palców w okolice zawiasu.

Poziom hałasu

Równoważny ciągły poziom głośności podczas pracy sprzętu bez obciążenia jest niższy od 75 dB(A).



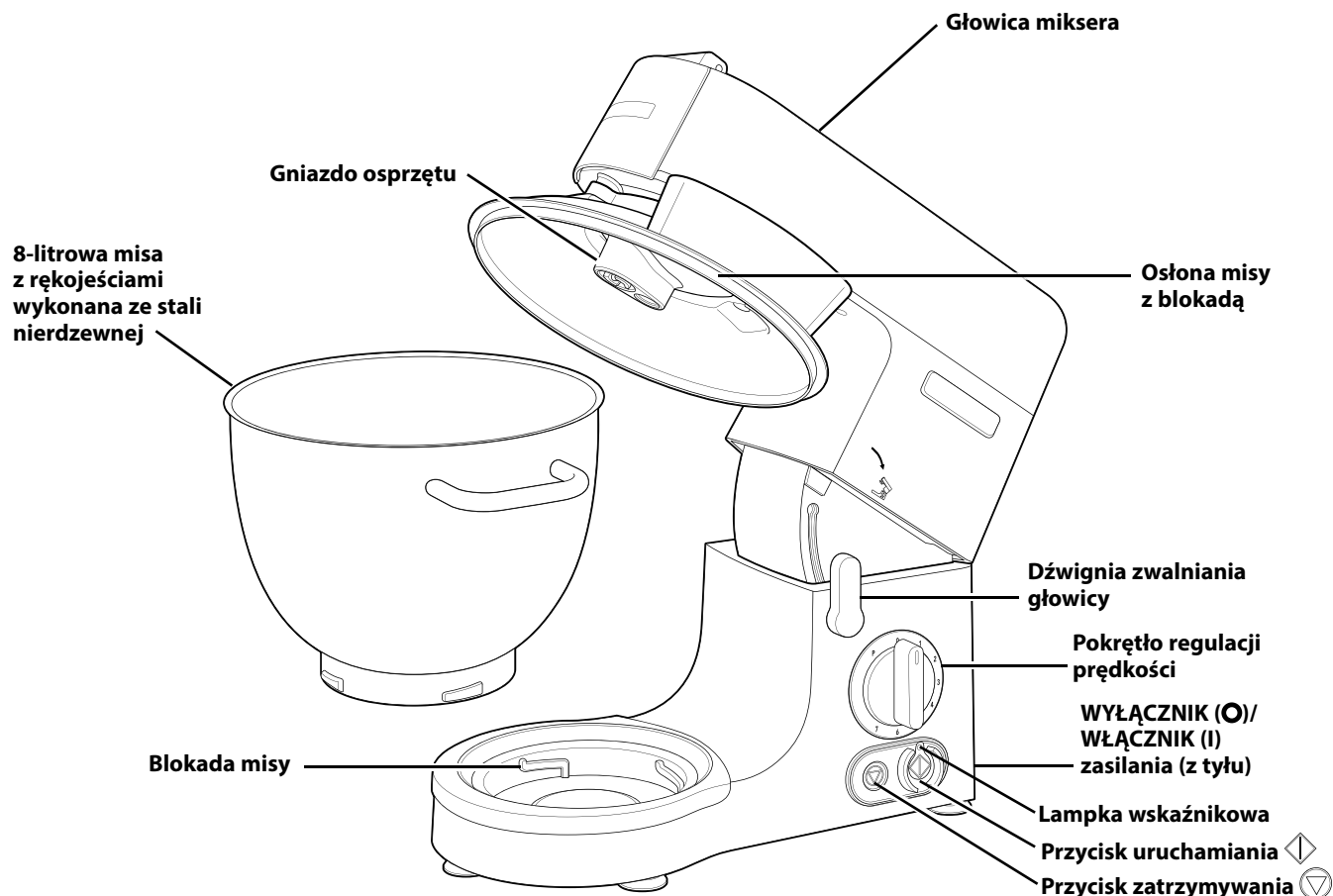
Pełna dokumentacja deklaracji zgodności CE omawianego urządzenia jest dostępna w sekcji Technical Support (Obsługa techniczna) na naszej stronie internetowej www.hamiltonbeachcommercial.com.



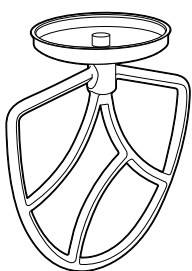
Recykling produktu po zakończeniu okresu eksploatacji

Symbol kosza na śmieci umieszczony na mikserze stojącym oznacza, że jego usuwanie musi odbywać się wyłącznie w drodze selektywnej zbiórki odpadów, zgodnie z dyrektywą WEEE, umożliwiającą recykling lub demontaż przy minimalnym wpływie na środowisko naturalne. Użytkownik odpowiada za zwrot produktu do odpowiedniej placówki zbiorczej, zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami. Dodatkowych informacji na temat obowiązujących lokalnie przepisów prawa udzielają placówki samorządowe i/lub lokalni dystrybutorzy.

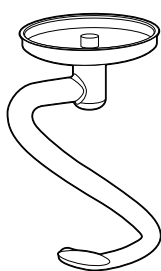
Elementy i funkcje



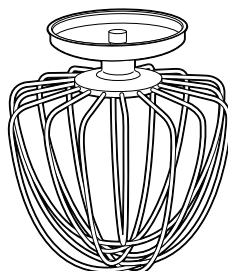
OSPRZĘTY



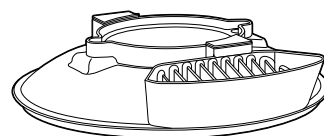
Mieszadło



Hak do ciasta



Trzepaczka druciana



Ośłona misy z blokadą

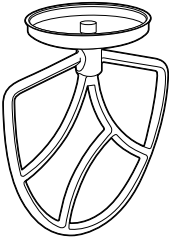
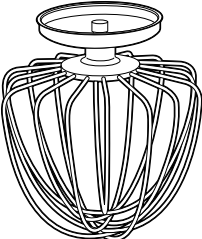
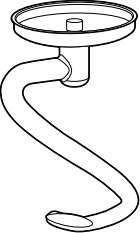
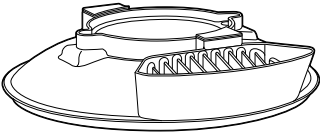
Obsługa techniczna

W celu uzyskania pomocy lub części zamiennych, prosimy zadzwonić lub wysłać e-mail do Działu Obsługi Technicznej:
866-285-1087 (USA, Kanada) lub +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

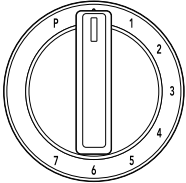
Region APAC: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

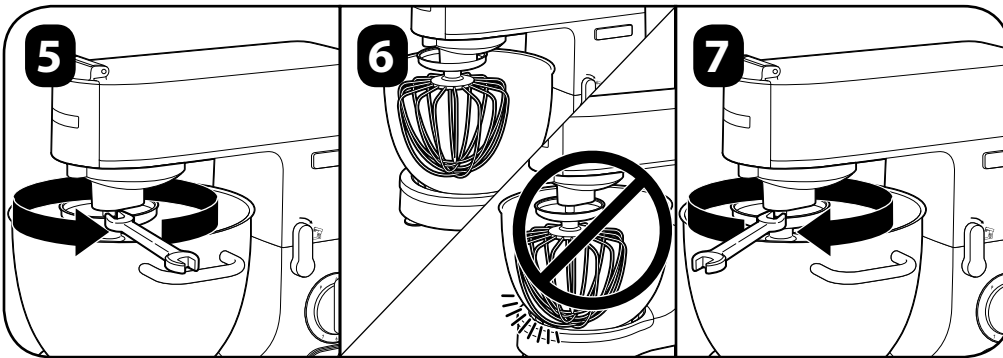
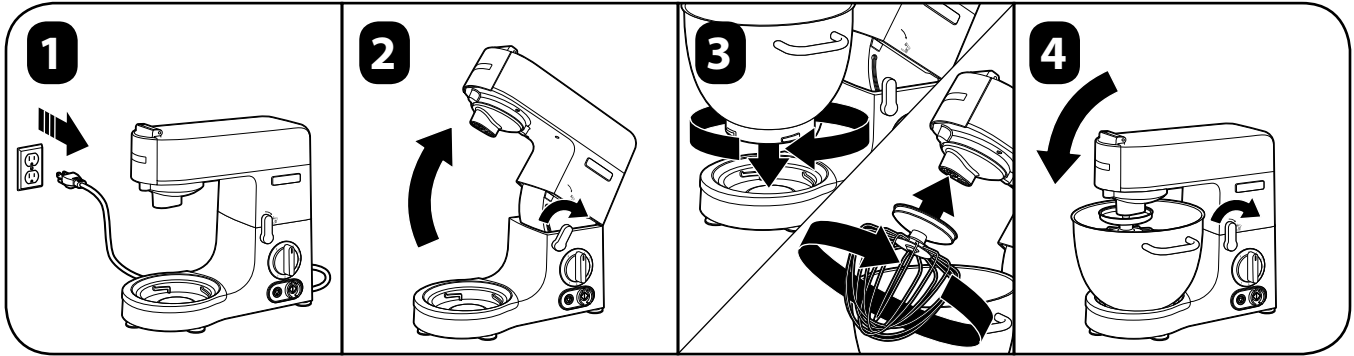
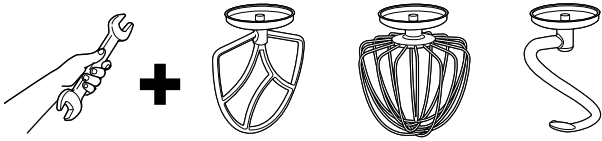
www.hamiltonbeachcommercial.com

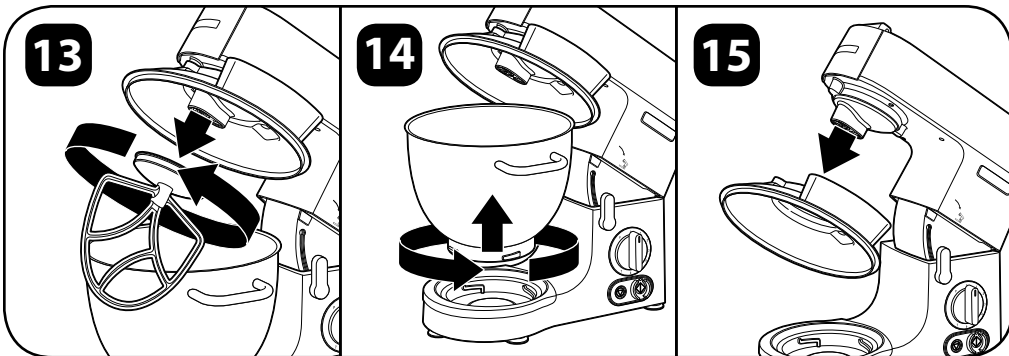
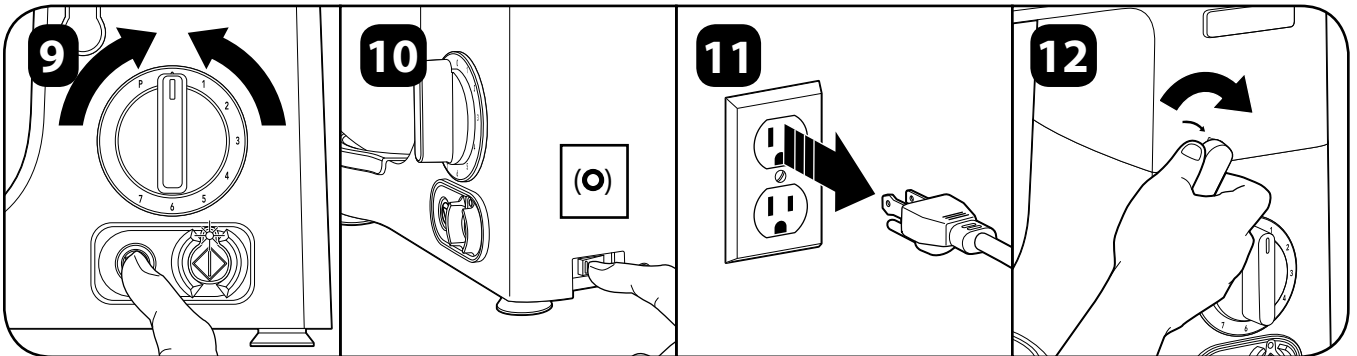
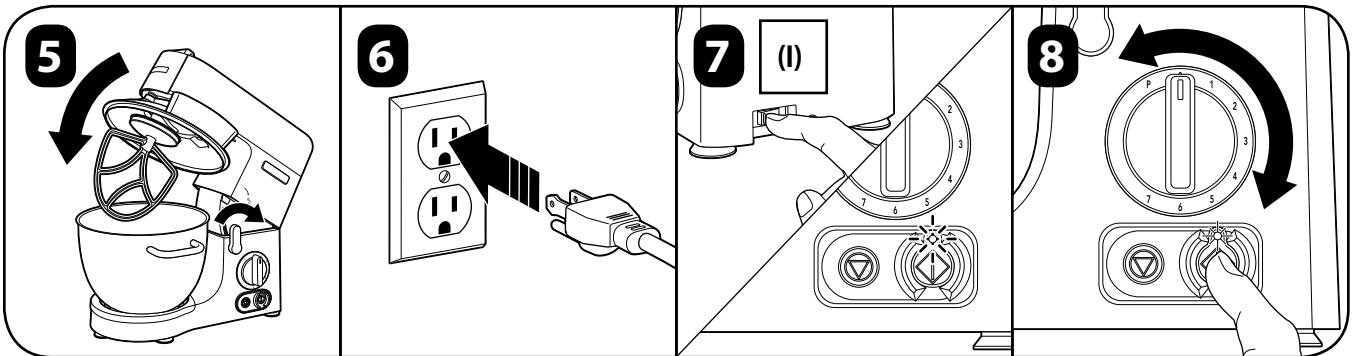
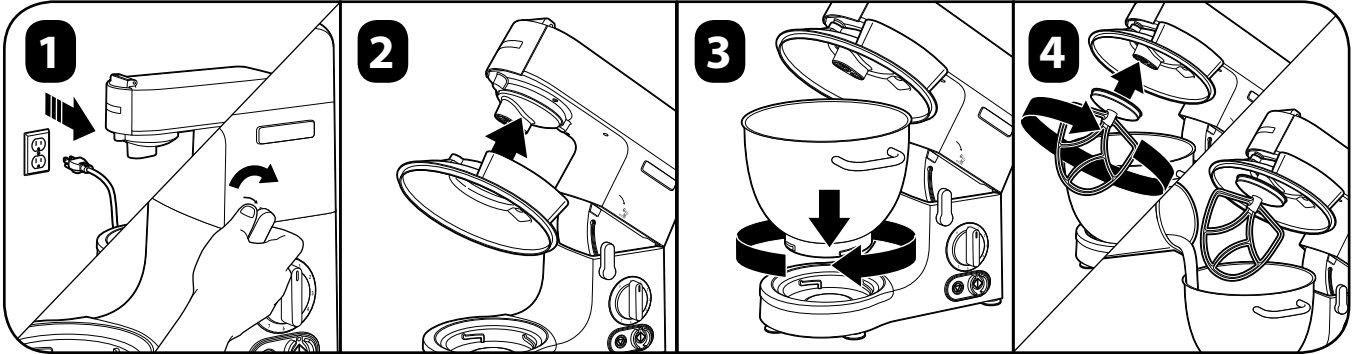
Osprzęty

Osprzęt	Zastosowanie	Czynność	Zalecana prędkość
	Do mieszania, miksowania i ubijania średnich i gęstych mieszanin, takich jak masy na ciasta, herbatniki, pieczywa, lukry, farsze, ektery, serniki oraz tłuczone ziemniaki	Przygotowanie kremu z tłuszczu i cukru	Rozpocząć od prędkości 1 i stopniowo zwiększać aż do 5
		Ubijanie tłuszczu, cukru, i jajek	Prędkość 4–7
		Wmieszanie mąki, owoców itp.	Prędkość 1–2, nie mieszać zbyt długo
	Do przygotowywania mieszanin wymagających spienienia, takich jak jajka, śmietana, bezy, musy i suflety	Ubijanie i utrząpywanie mieszanin	Stopniowo zwiększać prędkość od 5 do 7
	Do mieszania i urabiania ciasta na chleb z zawartością drożdży	Mieszanie i urabianie ciasta	Rozpocząć od prędkości 1 i stopniowo zwiększać aż do 2
	Mikser stojący nie uruchomi się bez osłony miski z blokadą na swoim miejscu		

Płynna

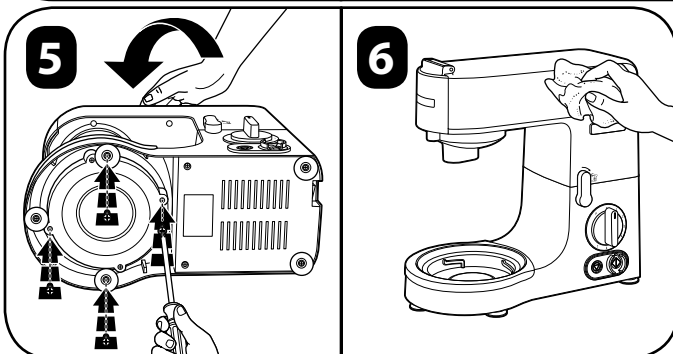
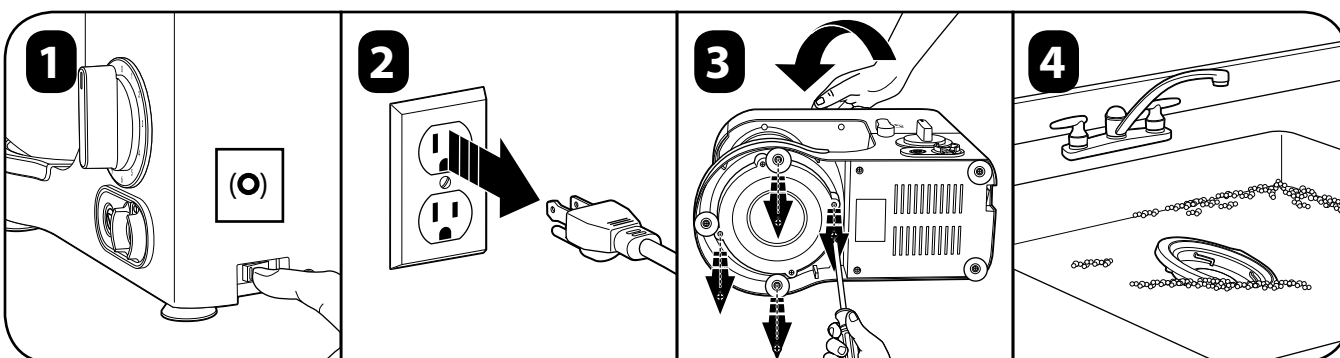
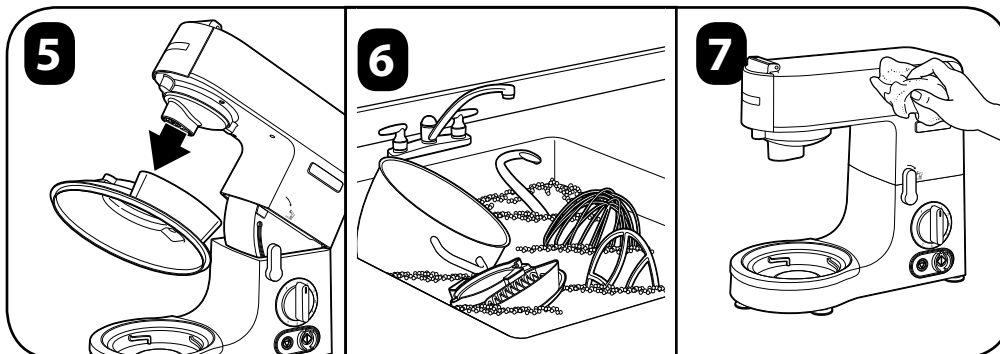
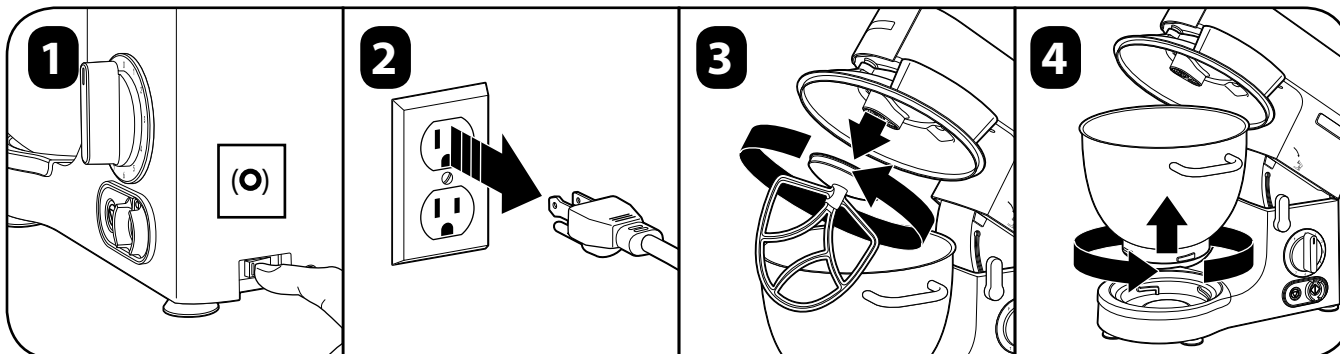
	0	Czuwanie
	1	Mieszanie
	2	Urabianie
	3	Wmieszanie
	4	Miksowanie
	5	Ubijanie
	6	Kremowanie
	7	Utrząpywanie
P	Pulsacja	







Zalecany roztwór dezynfekujący: Roztwór dezynfekujący powinien zawierać 1 łyżkę stołową wybielacza domowego na 3,8 litra czystej, chłodnej wody (16°C), zmieszane zgodnie z instrukcjami na wybielaczu. W przypadku użycia innego środka dezynfekującego niż zalecany, stężenie środka dezynfekującego należy zmierzyć przy użyciu dostępnych testów paskowych i powinno ono wynosić od 100 do 200 części wybielacza na milion części wody.



Receptura

Klasyczny biały chleb kanapkowy

8 szklanek (1,06 kg) niewybielanej mąki uniwersalnej
2 łyżki stołowe i 1 łyżeczka do herbaty (18 g) aktywnych drożdży suszonych
67 g masła (stopionego)
2 łyżki stołowe i 1 łyżeczka do herbaty (18 g) soli
1/4 szklanki (53 g) cukru kryształu
651 ml ciepłej wody (43°C)

1. W przypadku użycia drożdży suszonych, należy wlać ciepłą wodę do miski i dodać drożdże oraz cukier. Odstawić na 10 minut aż do spienienia. W przypadku drożdży innego rodzaju, należy postępować zgodnie z instrukcjami wytwórcy.
2. Dodać mąkę, sól i stopione masło.
3. Urabiać przez 30 sekund na prędkości nr 1.
4. Następnie urabiać przez 3 minuty i 30 sekund na prędkości 2 lub do uzyskania gładkiej konsystencji ciasta.
5. Umieścić w natłuszczonej misie, przykryć czystą ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, aż do dwukrotnego zwiększenia objętości.
6. Ugnieść ciasto i podzielić na pół.
7. Napęlić natłuszczone blachy chlebowe o pojemności 454 g lub uformować bułeczki. Przykryć czystą ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, aż do dwukrotnego zwiększenia objętości.
8. Piec w temperaturze 232°C przez 30–35 minut w przypadku bochenków lub przez 10–15 minut w przypadku bułeczek. Gotowy chleb można rozpoznać po tym, że wydaje pusty dźwięk podczas pukania w spodnią część.

Wydajność: 4 bochenki (16 kromek każdy)

Przewodnik rozwiązywania problemów

Mikser planetarny nie włącza się.

- Upewnić się, czy wtyczka miksera została włożona do gniazda.
- Upewnić się, czy głowica miksera jest zablokowana w położeniu dolnym.
- Upewnić się, czy przełącznik zasilania znajduje się w położeniu WŁĄCZONYM (I).
- Upewnić się, czy osłona miski z blokadą znajduje się na swoim miejscu. Mikser nie uruchomi się bez osłony miski z blokadą na swoim miejscu.
- W pierwszej kolejności należy upewnić się, czy wybrano prędkość, a następnie nacisnąć przycisk uruchamiania lub przytrzymać w położeniu pulsacji.
- Maszyna jest wyposażona w zabezpieczenie przeciążeniowe silnika. Jeżeli podczas pracy silnik zatrzyma się z powodu przegrzania, należy wyjąć wtyczkę z gniazda i poczekać około 15 minut na ostygnięcie. Włożyć wtyczkę z powrotem do gniazda i rozpocząć normalne użytkowanie.
- Nacisnąć RESET (przełącznik zasilania).

Mieszadło, hak do ciasta lub trzepaczka druciana uderza o dno miski.

- Upewnić się, czy miska jest osadzona prawidłowo i zabezpieczona blokadą.
- Upewnić się, czy osprzęt jest prawidłowo osadzony i zablokowany w swoim gnieździe.
- Wyregulować długość wału osprzętu. Patrz „Regulowanie osprzętów” na stronie 54.

Silnik zwalnia lub zatrzymuje się.

- Zmniejszyć ilość składników lub objętość wsadu.

Słabe wyniki miksowania.

- Osprzęt nie sięga dna miski. Wyregulować długość wału osprzętu. Patrz „Regulowanie osprzętów” na stronie 54.
- Zmniejszyć ilość składników.
- Zmodyfikować czas miksowania.

LET OP: Deze gebruiksaanwijzing moet worden doorgenomen door alle gebruikers ervan als onderdeel van uw opleidingsprogramma voor bedienend personeel.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

WAARSCHUWING – Bij gebruik van elektrische apparaten dienen de gebruikelijke en navolgende veiligheidsvoorschriften altijd te worden opgevolgd om het risico op brand, elektrische schokken en/of persoonlijk letsel te beperken:

1. Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u de mixer gebruikt. Houd de gebruiksaanwijzing bij de hand.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij door een, voor hun veiligheid verantwoordelijke, persoon worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat.
3. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
4. Verwijder de aardverbinding niet.
5. Gebruik geen adapter.
6. Gebruik geen verlengsnoer.
7. Schakel het apparaat UIT (○); en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, vóór het monteren of demonteren van onderdelen, en vóór het reinigen. Haal de stekker uit het stopcontact door de stekker vast te pakken en deze uit het stopcontact te halen. Trek hierbij nooit aan het elektriciteits snoer.
8. Bewaar geen keukengerei in de kom, aangezien de mixer beschadigd kan raken als deze per ongeluk wordt ingeschakeld.
9. Houd handen, haar en kleding, evenals spatels en ander keukengerei, tijdens het gebruik uit de buurt van de kloppers om het risico op persoonlijk letsel en/of schade aan de mixer te beperken.
10. Ter bescherming tegen het risico van elektrische schokken mag u de stamixer, het snoer of de stekker niet in water of andere vloeistoffen plaatsen.
11. Vermijd contact met de bewegende delen.
12. Controleer dagelijks de kom en opzetstukken. Controleer de opzetstukken op slijtage, beschadigingen of schade. Vervang de kom en opzetstukken als deze versleten of beschadigd zijn.
13. Probeer niet het vergrendelingsmechanisme van de mixerkop te omzeilen.
14. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
15. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik.
16. Plaats het apparaat niet in of in de buurt van water of vloeistoffen.
17. Het gebruik van opzetstukken die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen of verkocht voor gebruik met dit model, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
18. Om het risico op persoonlijk letsel te beperken en om schade aan de mixer, kom en opzetstukken te voorkomen, mag u GEEN keukengerei in de mengkom plaatsen tijdens het gebruik van de mixer.
19. Om schade aan de mixer, kom of opzetstukken te voorkomen, mag u de mixer tijdens het gebruik NIET bewegen of schudden. Als het mengen stopt tijdens het gebruik, schakel dan de mixer UIT (○), til vervolgens de mixerkop op en gebruik een dunne rubberen spatel om het mengsel naar het midden van de kom te duwen.
20. Gebruik nooit meer dan de maximale capaciteit zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
21. Dompel de mixerbasis niet onder in vloeistoffen en was deze niet af in een vaatwasser.
22. Spuit de basis niet met een hogedrukspuitpistool.
23. Draag het apparaat niet aan het elektriciteits snoer.
24. Schakel de stroom uit voordat u het apparaat reinigt.
25. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is of nadat het apparaat op een of andere manier defect is geraakt of gevallen of beschadigd is. Vervanging van het elektriciteits snoer en reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, diens onderhoudsdienst of soortgelijke gekwalificeerde personen om elk gevaar te voorkomen. Bel met het verstrekte klantenservicenummer voor informatie over onderzoek, reparatie of aanpassingen.

26. Verwijder de opzetstukken van de mixer vóór het afwassen.
27. Gebruik de mixer niet als de kombeschermer niet goed op zijn plaats zit. Probeer niet de magneetsensor van de kombeschermervergrendeling te omzeilen.
28. **WAARSCHUWING!** Om gevaar door onopzettelijk resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of zijn aangesloten op een stroomkring die regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.

29. **WAARSCHUWING!** Een knipperend lampje geeft aan dat het apparaat klaar is voor gebruik. Vermijd contact met de opzetstukken, die onverwachts kunnen beginnen te draaien.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Het apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden gebruikt door opgeleid en gekwalificeerd personeel.

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schokken
Haal het elektriciteits snoer uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt of er onderhoud aan verricht. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot de dood of een elektrische schok.



Gevaar voor elektrische schokken

Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
Verwijder de aardverbindingen en stekker niet.
Gebruik geen adapter.
Gebruik geen verlengsnoer.
Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot de dood, brand of een elektrische schok.

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor snijwonden en kneuzingen

Plaats uw vingers niet in het tandwielgebied.



Haal het elektriciteits snoer uit het stopcontact voordat u de opzetstukken plaatst/vervangt of onderhoud verricht.

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot gebroken botten, snijwonden of andere verwondingen.

Gevaar voor beknelling

Plaats uw vingers niet in het tandwielgebied.

Geluidsniveau

Het equivalente continue geluidsniveau wanneer het apparaat in werking is op maximale snelheid bij nullast, is minder dan 75 dB (A).



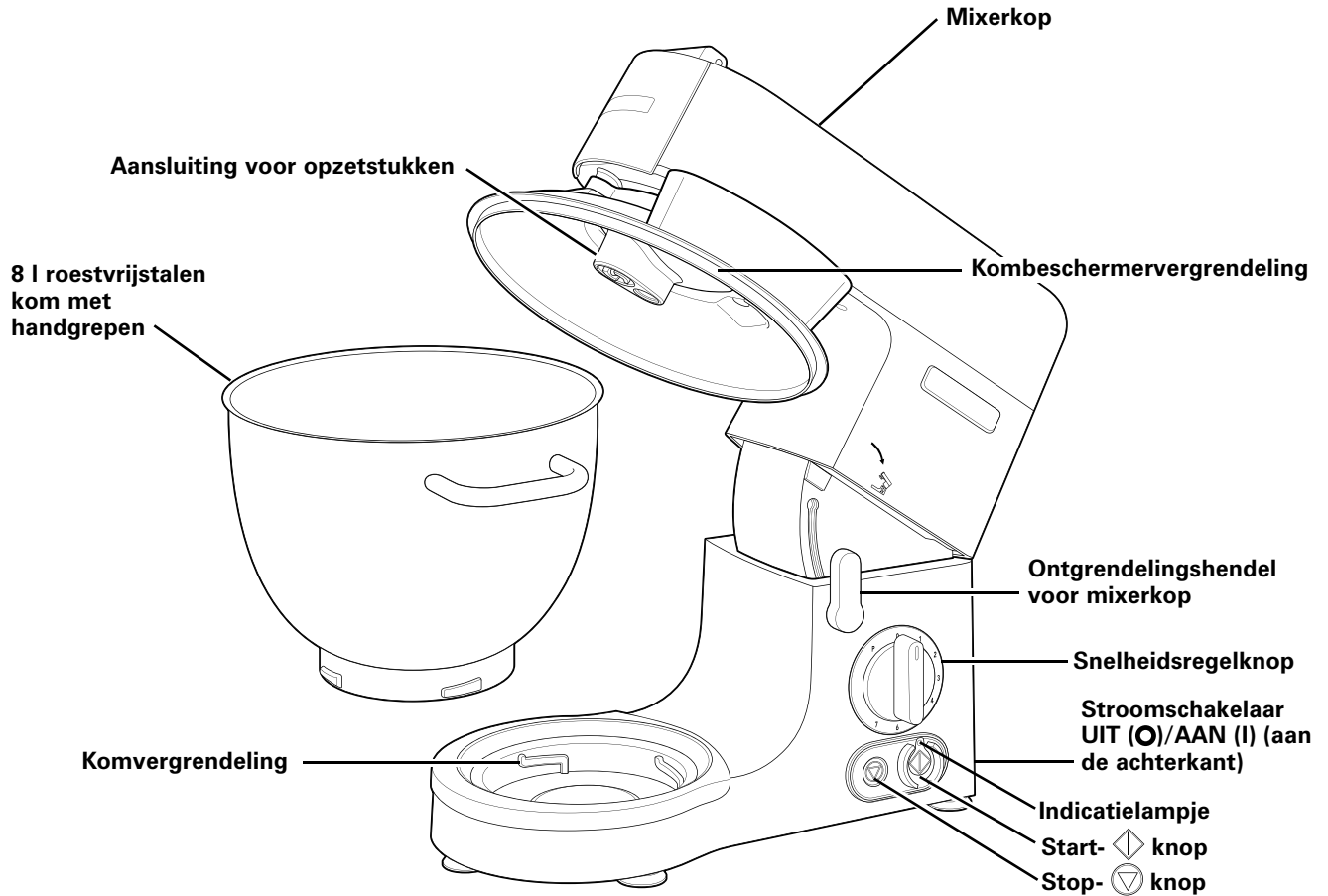
De volledige documentatie van de CE-conformiteitsverklaring voor dit apparaat is beschikbaar in het onderdeel Technische ondersteuning op onze website www.hamiltonbeachcommercial.com.



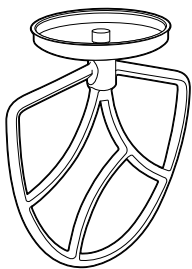
Recycling van het product aan het einde van zijn levensduur

Het vuilnisbaksymbool dat op deze mixer is aangegeven, betekent dat het apparaat moet worden overgenomen door een gescheiden-inzamelingssysteem dat voldoet aan de AEEA-richtlijn, zodat het gerecycled of gedemonteerd kan worden om de impact op het milieu te beperken. De gebruiker is verantwoordelijk voor het terugbrengen van het product naar het juiste inzamelpunt, zoals voorgeschreven door de lokale regelgeving. Neem voor meer informatie over de van toepassing zijnde lokale wetgeving contact op met uw gemeente en/of lokale distributeur.

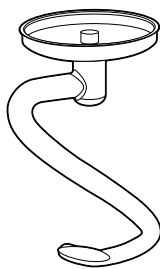
Onderdelen en functies



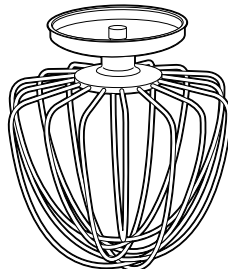
OPZETSTUKKEN



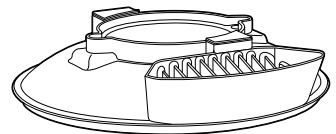
Klopper



Deeghaak



Garde



Kombeschermvergrendeling

Technische dienst

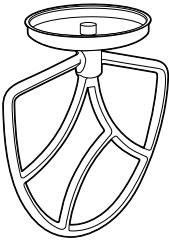
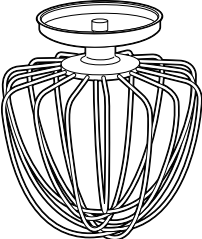
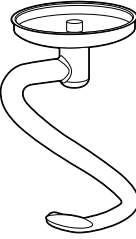
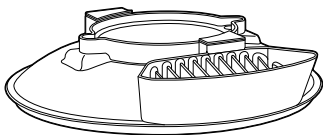
Voor hulp of vervanging van onderdelen kunt u bellen of e-mailen met de Technische dienst:

866-285-1087 (VS, Canada) of +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

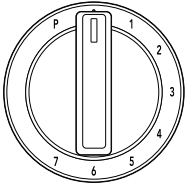
APAC-regio: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

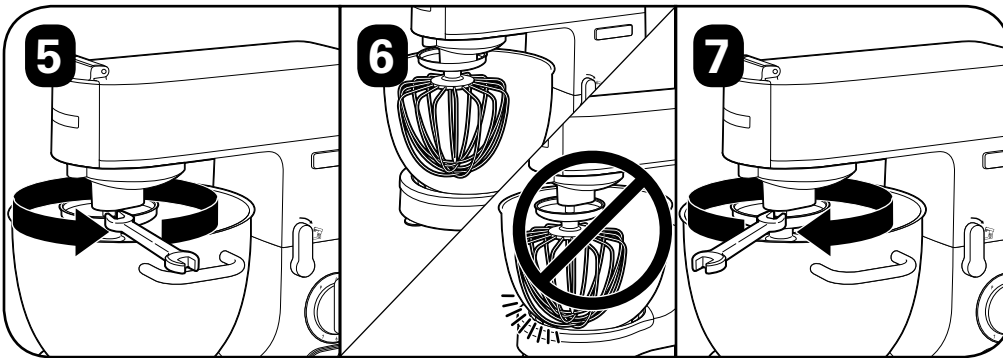
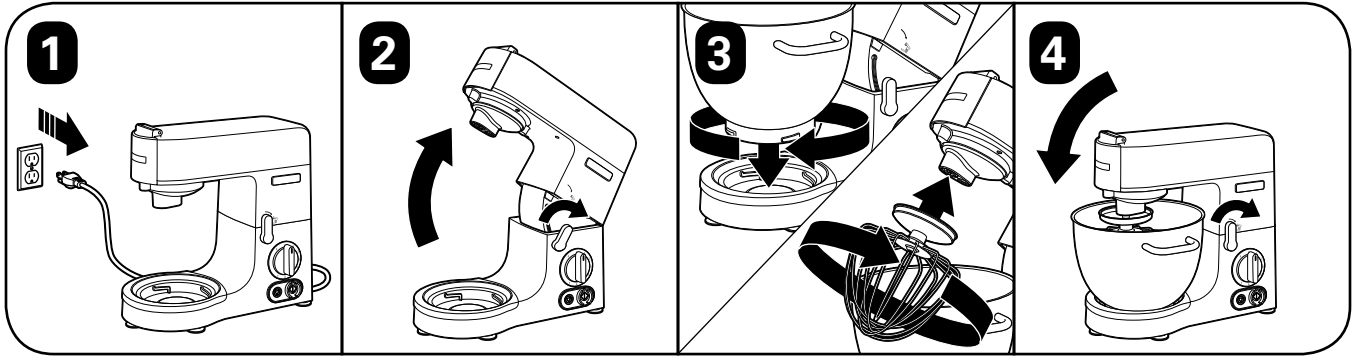
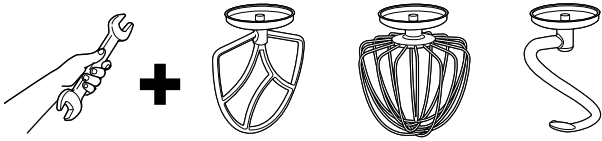
www.hamiltonbeachcommercial.com

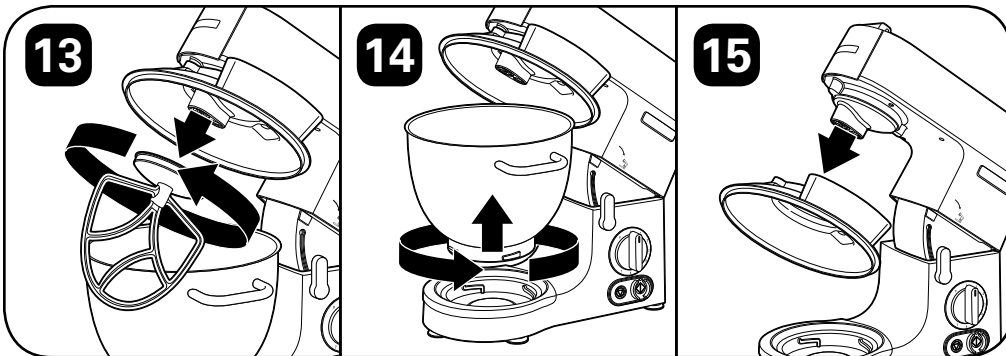
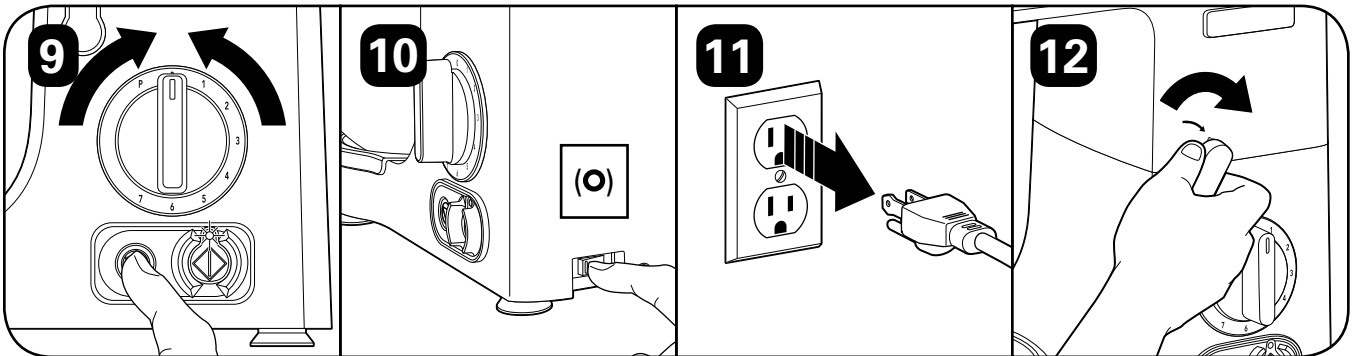
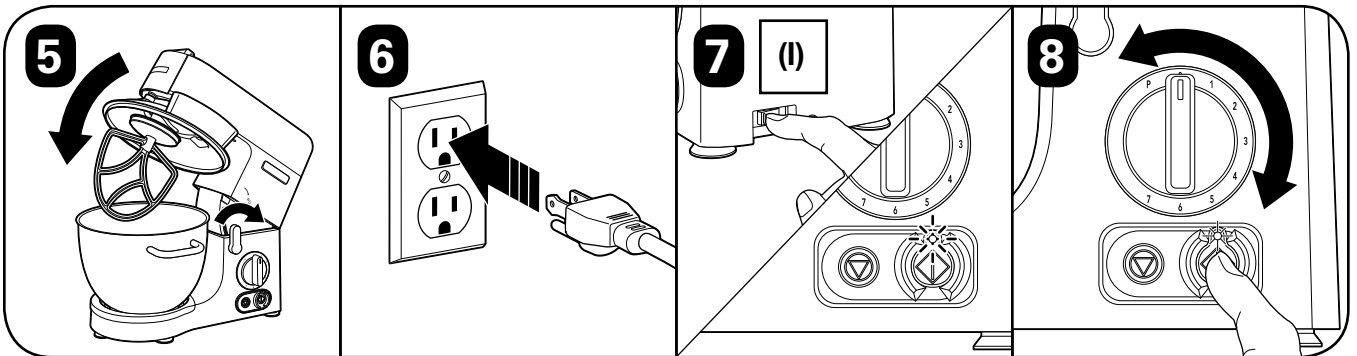
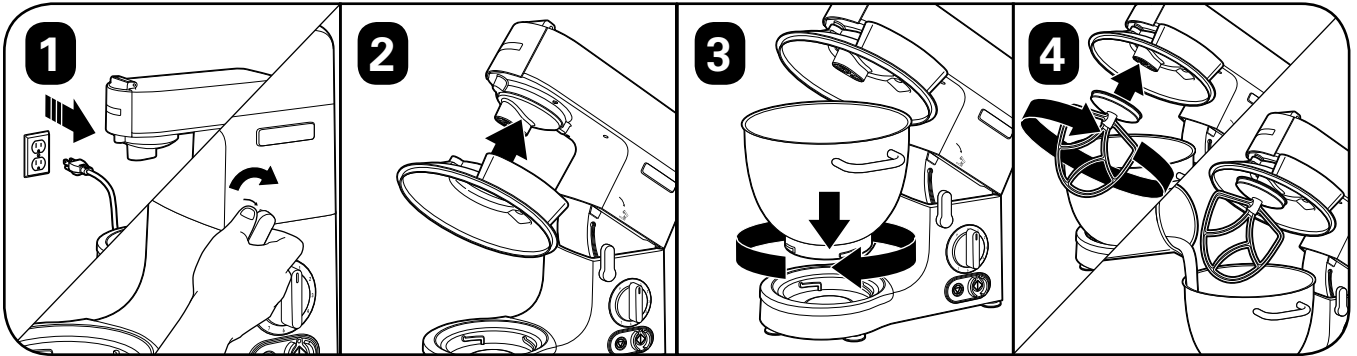
Opzetstukken

Opzetstuk	Wanneer te gebruiken	Handeling	Aanbevolen snelheid
	Gebruik voor het roeren, mengen en kloppen van middelzware tot zware mengsels zoals cakes, koekjes, gebak, glazuur, vullingen, eclairs, cheesecakes en aardappelpuree	Opromen van vet en suiker	Begin op snelheid 1; verhoog geleidelijk naar snelheid 5
		Kloppen van vet, suiker en eieren	Snelheid 4-7
		Inmengen van bloem, fruit, etc.	Snelheid 1-2, niet te veel mengen
	Gebruik voor mengsels die lucht nodig hebben zoals eieren, room, schuimgebak, mousses en soufflés	Kloppen en opkloppen van mengsels	Verhoog de snelheid geleidelijk van stand 5 naar stand 7
	Gebruik voor het mengen en kneden van brooddeeg dat gist bevat	Mengen en kneden van deeg	Begin op snelheid 1; verhoog geleidelijk naar snelheid 2
	De stamixer start niet als de kombeschermvergrendeling niet op zijn plaats zit		

Snelheden

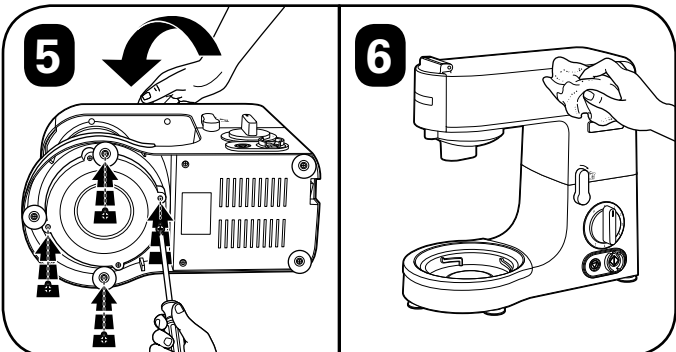
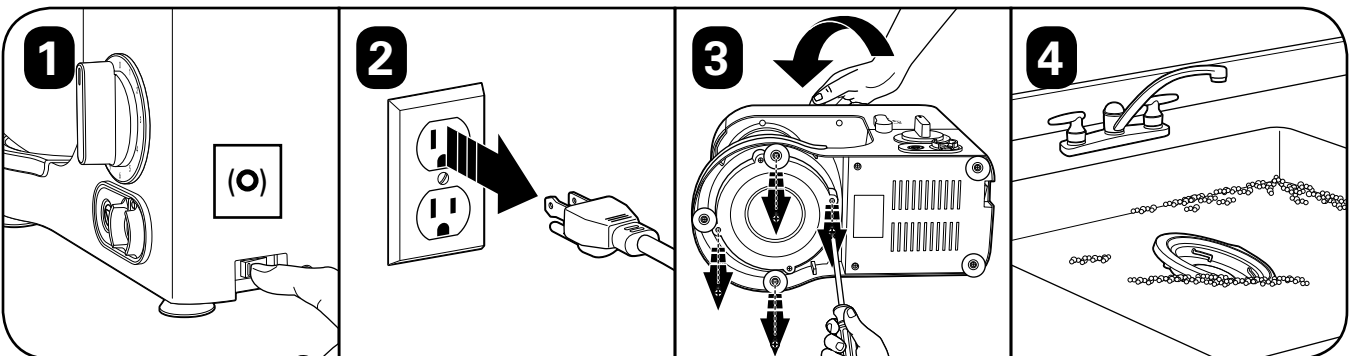
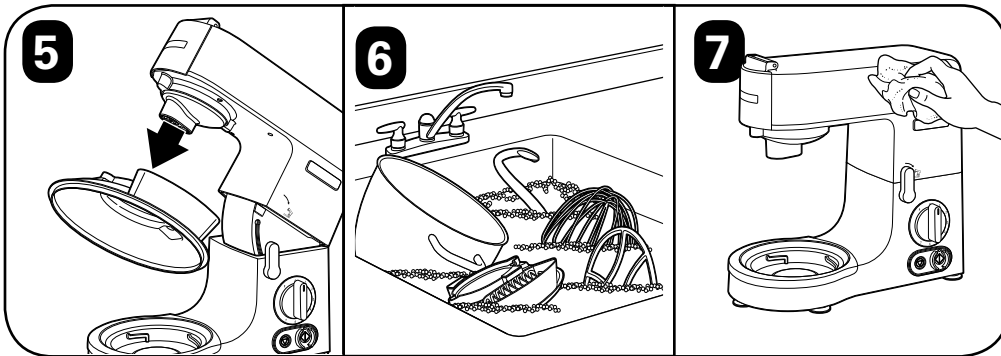
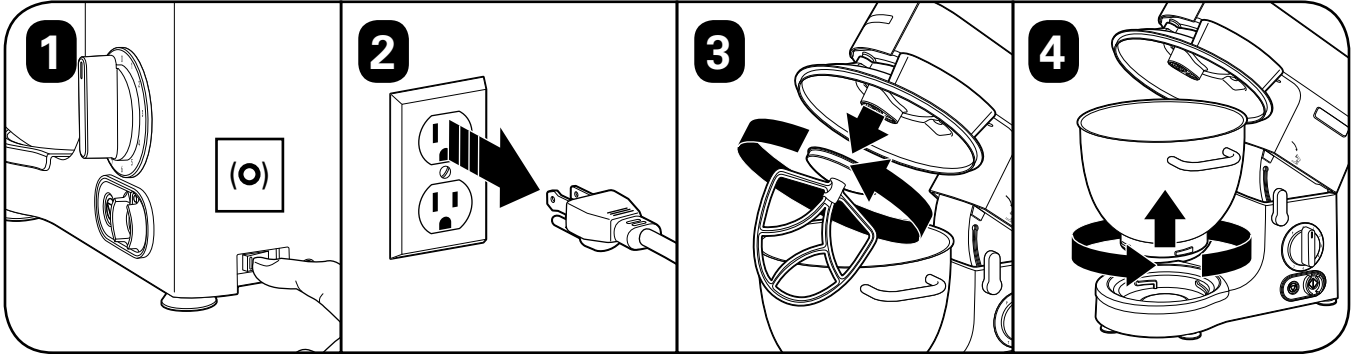
	0	Stand-by
	1	Roeren
	2	Kneden
	3	Inmengen
	4	Mengen
	5	Kloppen
	6	Opromen
	7	Opkloppen
P	Malen	







Aanbevolen reinigingsoplossing: De reinigingsoplossing moet bestaan uit 1 eetlepel huishoudelijk bleekmiddel per 3,75 liter schoon, koud water (16 °C), gemengd volgens de aanwijzingen die op de verpakking van het bleekmiddel staan vermeld. Bij gebruik van een andere reinigingsoplossing dan aanbevolen, moet de concentratie van de reinigingsoplossing worden getest met behulp van in de handel verkrijgbare teststrips en moet hieruit een concentratie tussen 100 en 200 delen bleekmiddel per miljoen delen water blijken.



Recept

Klassiek witbrood

8 kopjes (1,06 kg) ongebleekte bloem geschikt voor alle doeleinden
2 el plus 1 tl (18 g) actieve gedroogde gist
67 g boter (gesmolten)
2 el plus 1 tl (18 g) zout
1/4 kopje (53 g) kristalsuiker
651 ml warm water (43 °C)

1. Als gedroogde gist wordt gebruikt, giet dan het warme water in de kom en voeg de gist en suiker toe. 10 minuten laten staan tot het schuimt. Voor andere soorten gist volgt u de instructies van de fabrikant.
2. Voeg de bloem, het zout en de gesmolten boter toe.
3. Kneed op snelheid 1 gedurende 30 seconden.
4. Kneed vervolgens nog 3 1/2 minuut op snelheid 2 of tot het deeg glad is.
5. Plaats het mengsel in een ingevette kom afgedekt met een schone doek en laat het op een warme plaats rijzen tot het mengsel verdubbeld is.
6. Stomp het deeg naar beneden en verdeel het in tweeën.
7. Doe het mengsel in vier ingevette broodvormen van 454 g, of rol er kleine broodjes van. Dek af met een schone doek en laat het op een warme plaats rijzen tot het deeg verdubbeld is.
8. Bak op 232 °C gedurende 30-35 minuten voor broden of 10-15 minuten voor broodjes. Als het klaar is, moet het brood hol klinken als u op de bodem tikt.

Opbrengst: 4 broden (16 sneetjes per brood)

Oplossen van veelvoorkomende problemen

De Planetary Mixer gaat niet aan.

- Zorg dat de stekker van de mixer in het stopcontact zit.
- Zorg dat de mixerkop naar beneden is geplaatst en vergrendeld is.
- Zorg dat de aan/uit-schakelaar op AAN staat (I).
- Zorg dat de kombeschermvergrendeling op zijn plaats zit. De mixer start niet als de kombeschermvergrendeling niet op zijn plaats zit.
- Zorg ervoor dat eerst de snelheid is geselecteerd; druk vervolgens op de startknop of houd deze ingedrukt om te malen.
- Dit apparaat is uitgerust met een motoroverbelastingsbeveiliging. Als de motor tijdens het gebruik stopt door oververhitting, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat de motor ongeveer 15 minuten afkoelen. Sluit het apparaat weer aan om verder te gaan.
- Druk op RESET (aan-/uitknop).

De klopper, deeghaak of garde slaat tegen de bodem van de kom.

- Zorg ervoor dat de kom goed geplaatst is en in de komvergrendeling zit.
- Zorg dat het opzetstuk goed geplaatst is en vergrendeld is in de aansluiting.
- Pas de lengte van de as van het opzetstuk aan. Zie "Opzetstukken aanpassen" op pagina 62.

Motor loopt vast of stopt.

- Gebruik minder ingrediënten of gebruik kleinere hoeveelheden per keer.

Geen goed mengsel verkregen.

- Het opzetstuk komt niet bij de onderkant van de kom. Pas de lengte van de as van het opzetstuk aan. Zie "Opzetstukken aanpassen" op pagina 62.
- Gebruik minder ingrediënten.
- Pas de mengtijd aan.

VIGTIGT: Denne brugerhåndbog skal gennemgås sammen med alle udstyrets operatører som en del af virksomhedens oplæringsprogram.

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

ADVARSEL – Når der anvendes elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsregler altid følges for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskaade, herunder følgende regler:

1. Læs brugerhåndbogen, før røremaskinen tages i brug. Sørg for, at håndbogen er lettilgængelig.
2. Apparatet må ikke betjenes af personer, som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn og har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af den person, der har ansvaret for deres sikkerhed.
3. Skal sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
4. Jordforbindelsesstikbenet må ikke fjernes.
5. Brug ikke en adapter.
6. Brug ikke en forlængerledning.
7. Sluk for apparatet (○), og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke skal bruges samt før montering og afmontering af dele og før rengøring. Tag fat i stikket, og træk det ud af stikkontakten. Træk aldrig i selve elledningen.
8. Opbevar ikke delene i skålen, da det kan beskadige røremaskinen, hvis den utilsigtet bliver tændt.
9. Hold hænder, hår og tøj samt dejskrabere og andre redskaber væk fra dejkroge under brugen for at mindske risikoen for personskaade og/eller beskadigelse af røremaskinen.
10. For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød må røremaskinen, ledningen eller stikket ikke kommes i vand eller i andre væsker.
11. Undgå kontakt med bevægelige dele.
12. Inspicer skålen og redskaberne dagligt. Kontrollér redskaberne for slid, revner eller skader. Udskift skålen og redskaberne, hvis de er slidte eller beskadigede.
13. Omgå ikke røremaskinens låsemekanisme.
14. Brug ikke røremaskinen udendørs.
15. Apparatet må ikke bruges til andet end den beregnede brug.
16. Apparatet må ikke anbringes i eller i nærheden af vand eller andre væsker.
17. Brug af tilbehør til denne model, der ikke er anbefalet eller solgt af producenten, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskaade.
18. For at mindske risikoen for personskaade og hindre skade på røremaskinen, skålen og redskaberne, MÅ DER IKKE anbringes køkkenredskaber i skålen under brugen.
19. For at hindre skade på røremaskinen, skålen og redskaberne MÅ RØREMASKINEN IKKE flyttes eller rystes under brug. Hvis omrøringen standser under brugen, stilles røremaskinen på OFF (○), hovedet løftes op, og der anvendes en tynd gummiskaber til at skubbe blandingen ned midt i skålen.
20. Overskrid aldrig røremaskinens maksimale kapacitet som angivet i brugerhåndbogen.
21. Nedsenk ikke røremaskinen i vand, og vask ikke dens base i opvaskemaskinen.
22. Sprøjt ikke på basen med en højtryksrens.
23. Bær ikke enheden i ledningen.
24. Tag stikket ud af stikkontakten, inden der foretages rengøring.
25. Brug ikke apparatet med en defekt elledning eller et defekt stik, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde. Hvis elledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende faguddannede personer for at undgå fare. Ring til det opgivne kundeservicenummer for at få yderligere oplysninger om kontrol, reparation eller justering.

26. Fjern redskaber fra røremaskinen før vask.
27. Brug ikke røremaskinen uden skålens afskærmning på sin plads. Forsøg ikke på at forbikoble skålens låsemekanismes magnetsensor.
28. **FORSIGTIG!** For at undgå farer forårsaget af utilsigtet nulstilling af termosikringen må dette apparat ikke strømføres via en ekstern tilkobling, som f.eks. en timer, eller sluttes til et kredsløb, der regelmæssigt slås til og fra af udstyret.

29. **ADVARSEL!** Et blinkende lys angiver klar til start. Undgå enhver kontakt med røreredskaber, der kan starte utilsigtet.

GEM DENNE VEJLEDNING

Dette udstyr er beregnet til professionel brug og må udelukkende anvendes af oplært og faguddannet personale.

!ADVARSEL



Fare for elektrisk stød
Tag stikket ud af stikkontakten før nogen form for rengøring eller vedligeholdelse af maskinen. Hvis anvisningerne ikke følges, kan det resultere i død eller elektrisk stød.



Fare for elektrisk stød
Slut stikket til en jordforbundet stikkontakt. Fjern ikke jordforbindelsen og stikket. Brug ikke en adapter. Brug ikke en forlængerledning. Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre død, brand eller elektrisk stød.

!ADVARSEL



Fare for snit og knusning
Stik ikke fingrene ind i hængselområdet.

Tag stikket ud af stikkontakten før montering/afmontering af redskaber samt vedligeholdelse af maskinen.



Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre brækkede lemmer, snit eller anden personskaade.

Fare for klemning
Stik ikke fingrene ind i hængselområdet.

Støjniveau

Det tilhørende kontinuerlige lydniveau, når maskinen kører ved maksimal hastighed uden belastning, er mindre end 75 dB(A).



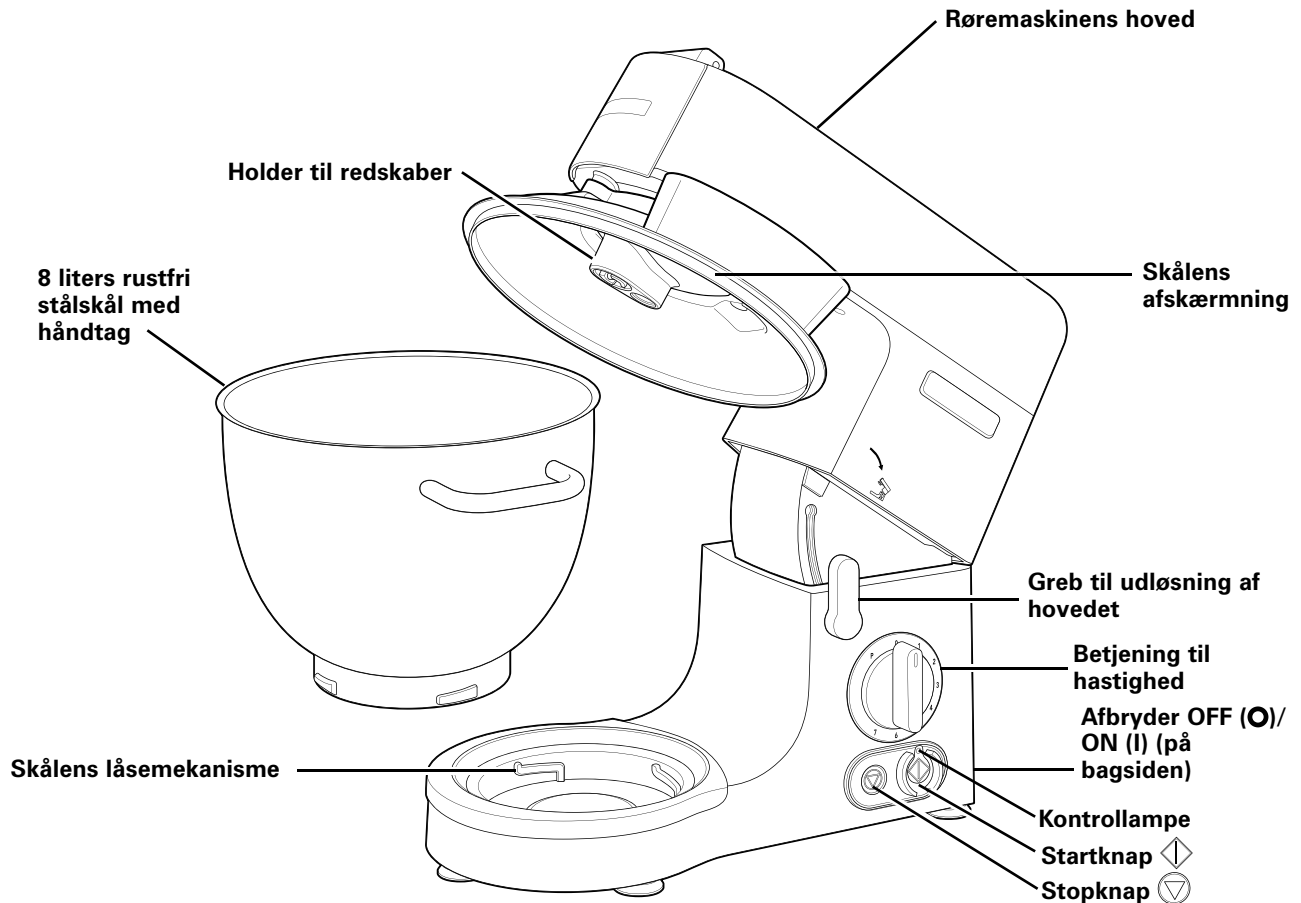
Den fulde EF-overensstemmelseserklæring for dette apparat findes i sektionen med Teknisk assistance på vores webside www.hamiltonbeachcommercial.com.



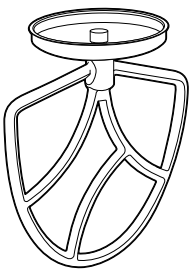
Genbrug af produktet ved skrotning

Dette skraldespandssymbol på røremaskinen angiver, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må kasseres sammen med husholdningsaffald, men skal indsamles separat i overensstemmelse med direktivet WEEE, så det enten kan genbruges eller demonteres for at mindske eventuel miljøpåvirkning. Brugeren er ansvarlig for returnering af produktet til det egnede indsamlingssted som anført i den lokale lovgivning. For yderligere oplysninger om gældende, lokal lovgivning bedes du kontakte kommunekontoret og/eller den lokale forhandler.

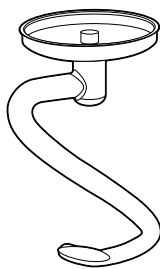
Oversigt



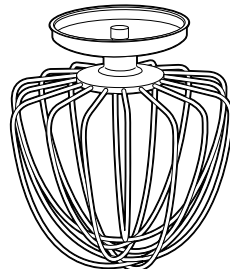
REDSKABER



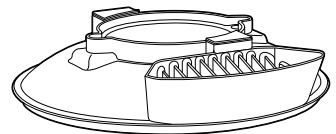
Fladpisker



Dejkrog



Ballonpiskeris



Skålens afskærmning

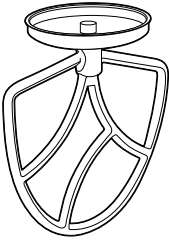
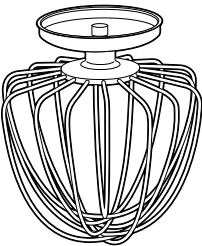
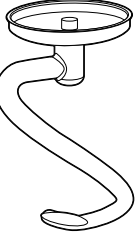
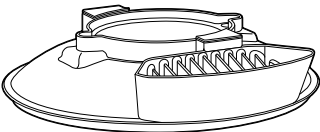
Teknisk service

For at få assistance eller bestille reservedele kontaktes teknisk service via telefon eller e-mail:
866-285-1087 (USA, Canada) eller +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

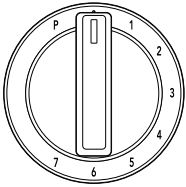
APAC-regionen: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

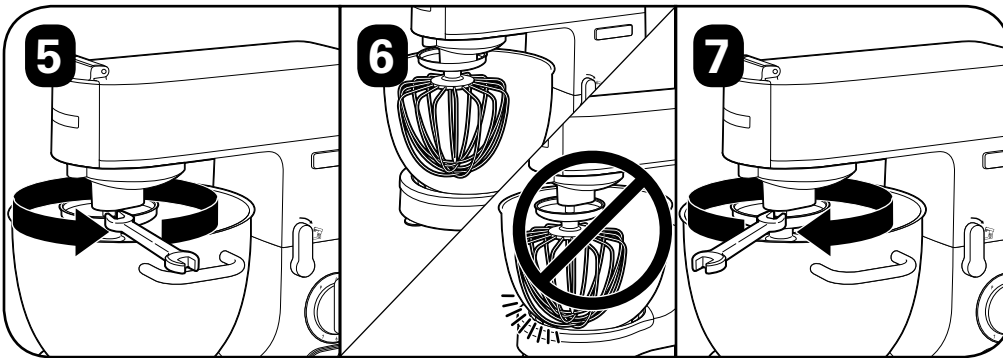
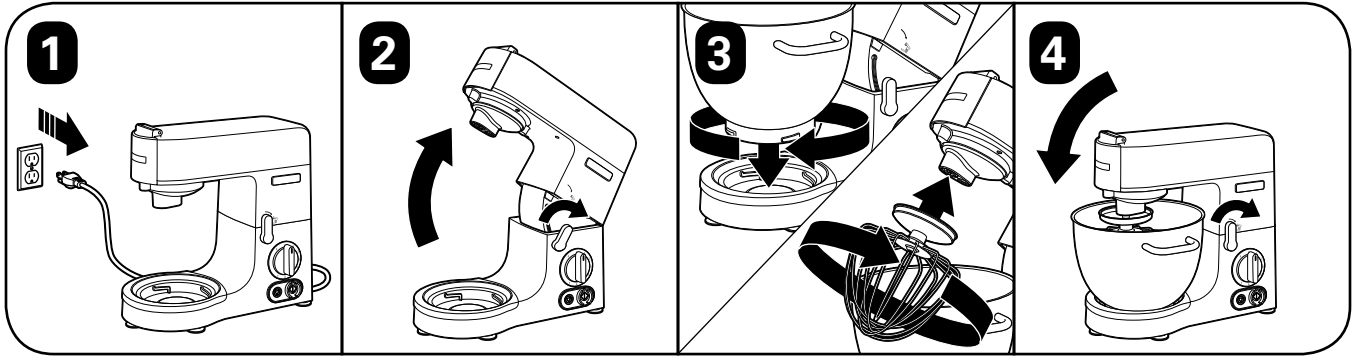
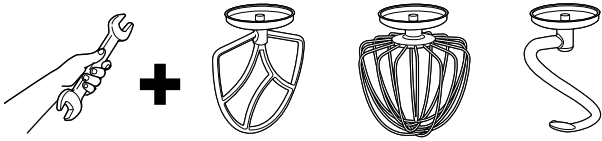
www.hamiltonbeachcommercial.com

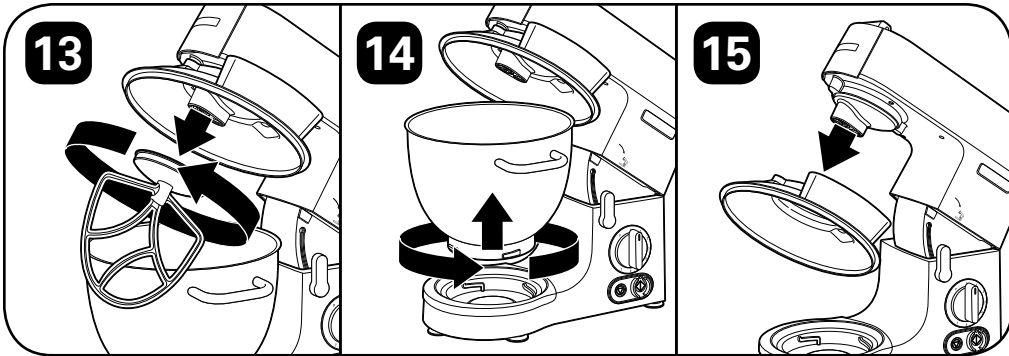
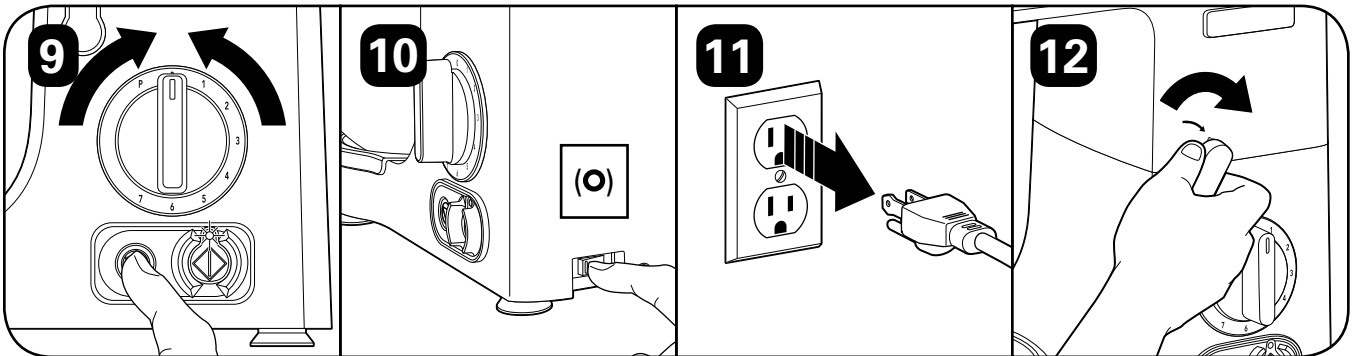
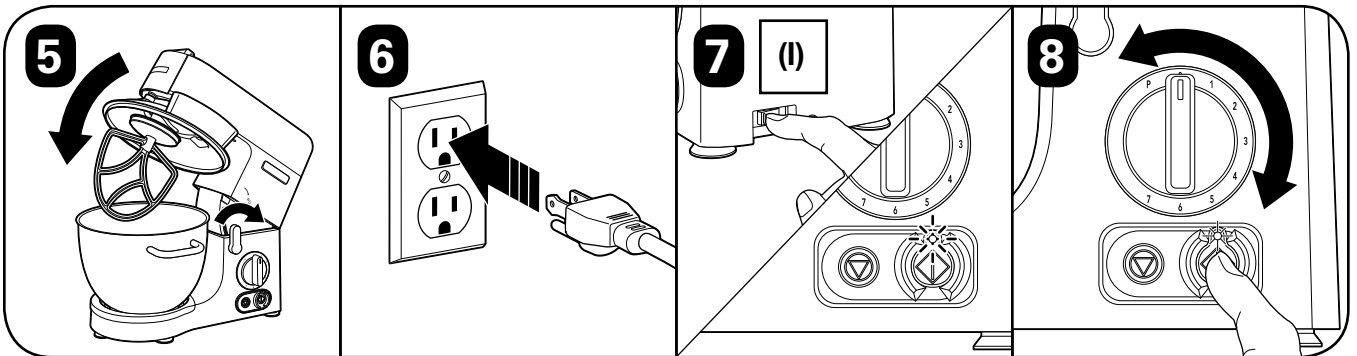
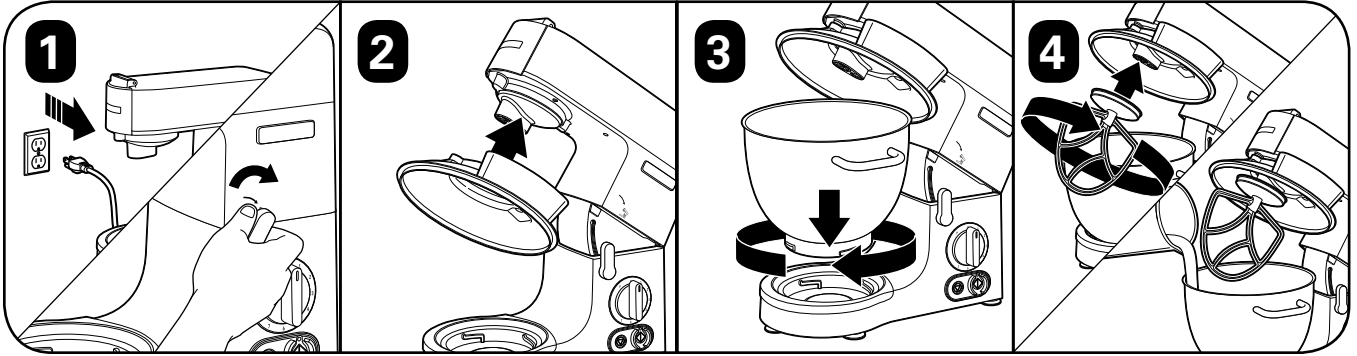
Redskaber

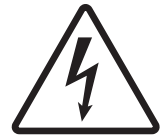
Redskab	Bruges til	Handling	Anbefalet hastighed
	Bruges til omrøring, blanding og piskning af middeltunge til tunge deje til store kager, kiks, små kager, glasur, kagefyld, beignetdej, ostekager og kartoffelmos	At piske fedtstof og sukker sammen, så det skummer.	Start ved hastighed 1, og øg gradvist til 5
		At piske fedtstof, sukker og æg	Hastighed 4-7
		At vende mel, frugt osv. i dejen.	Hastighed 1-2, rør ikke for meget
	Bruges til blandinger, der skal have pisket luft ind, såsom æg, fløde, marengs, mousser og souffler	At piske forskellige blandinger	Øg gradvist hastigheden fra 5 til 7
	Bruges til at røre og ælte gærdeje til brød	At røre og ælte deje	Start ved hastighed 1, og øg gradvist til 2
	Røremaskinen starter ikke, medmindre skålens afskærmning er på plads		

Hastigheder

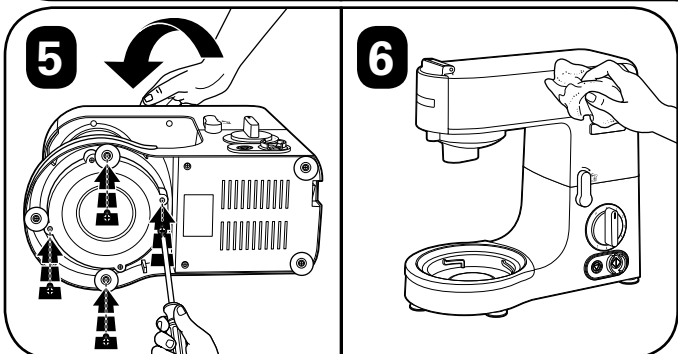
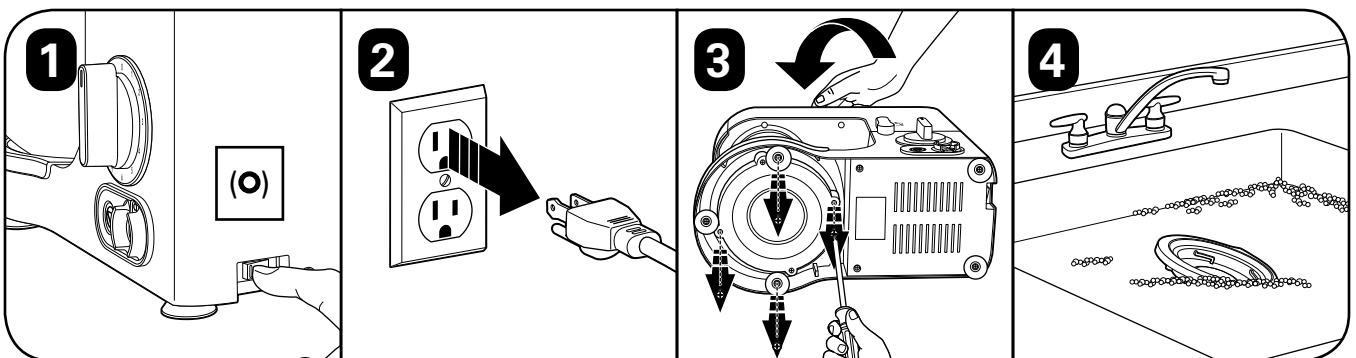
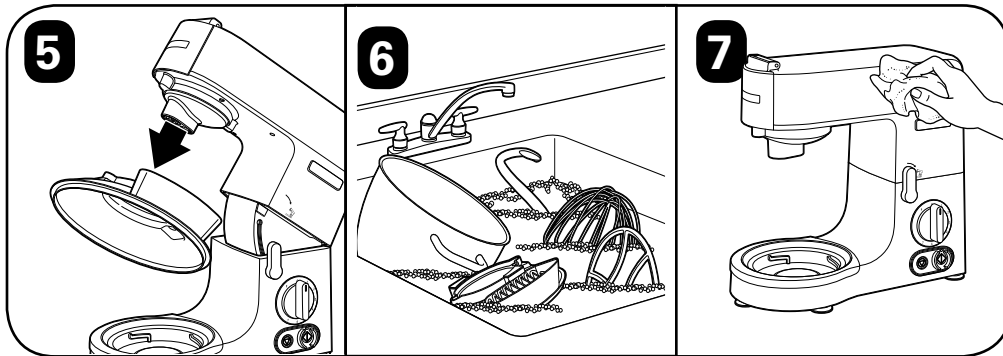
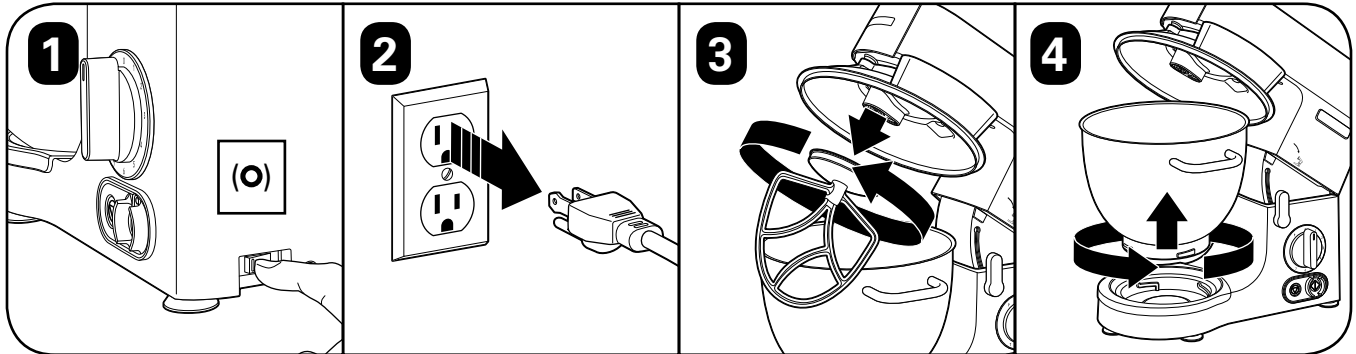
	0	Standby
	1	Røre
	2	Ælte
	3	Vende ind
	4	Blande
	5	Piske
	6	Røre skummende
	7	Piske
P	Impulsfunktion	







Anbefalet hygiejniseringsopløsning: Hygiejniseringsopløsningen skal bestå af 1 spiseske blegemiddel til ca. 4 liter rent, køligt vand (16°C) blandet i henhold til anvisningerne på blegemidlet. Hvis der anvendes en anden hygiejniseringsopløsning end den anbefalede, skal koncentrationen afprøves med teststriber, der fås i almindelig handel, og de skal angive en koncentration på mellem 100 og 200 dele pr. million for blegemiddel i forhold til vand.



Opskrift

Klassisk hvidt sandwichbrød

8 kopper (1,06 kg) ubleget hvedemel
2 spsk. plus 1 tsk. (18 g) aktiv tørgær
2,5 oz (67 g) smør (smeltet)
2 spsk. plus 1 tsk. (18 g) salt
1/4 kop (53 g) stødt melis
22 oz (651 ml) varmt vand (43°C)

1. Hvis der bruges tørgær, hældes det varme vand i skålen, og gæren og sukkeret tilsættes. Lad det stå i 10 minutter, til det skummer. Ved andre typer af gær skal du følge producentens anvisninger.
2. Tilsæt mel, salt og smeltet smør.
3. Ælt ved hastighed 1 i 30 sekunder.
4. Fortsæt æltningen i 3 minutter og 30 sekunder ved hastighed 2, eller indtil dejen er glat.
5. Placer i en smurt skål dækket med et rent viskestykke, og lad dejen hæve et lunt sted, til den når dobbelt størrelse.
6. Slå dejen ned, og del den i to portioner.
7. Fyld to smurte brødforme på ca. 454 g, eller form dejen til boller. Dæk med et rent viskestykke, og lad atter dejen hæve et lunt sted, til den når dobbelt størrelse.
8. Bag ved ca. 232°C i 30–35 minutter for brød eller 10–15 minutter for boller. Brødet er færdigt, når det lyder hult, når det bankes under bunden.

Udbytte: 4 brød (16 skiver pr. stk.)

Fejlfindingsoversigt

Røremaskinen aktiveres ikke.

- Sørg for, at røremaskinen er sluttet til.
- Sørg for, at røremaskinens hoved er låst i sænket position.
- Sørg for, at afbryderen står på ON (I).
- Sørg for, at skålens afskærmning er på plads. Røremaskinen starter ikke, når afskærmningen ikke er på plads.
- Sørg for, at hastigheden er valgt først. Tryk derefter på startknappen eller brug impulsfunktionen.
- Denne maskine er udstyret med en motor med overbelastningssikring. Hvis motoren standser under funktion på grund af overophedning, skal maskinen kobles fra strømforsyningen og køle ned i ca. 15 minutter. Kobl maskinen til igen for at genoptage normal funktion.
- Tryk på RESET (afbryderen).

Fladpisker, dejkrog eller ballonpisker rammer skålens bund.

- Sørg for, at skålen er sat korrekt i sit sæde og er drejet fast.
- Sørg for, at redskabet sidder korrekt og er låst fast i holderen.
- Juster skaftets længde på redskabet. Se "Justering af redskaber" på side 70.

Motoren er belastet eller standser.

- Reducer ingredienserne, eller forarbejd mindre portioner.

Dårlige røresultater.

- Redskabet når ikke ned til skålens bund. Juster skaftets længde på redskabet. Se "Justering af redskaber" på side 70.
- Reducer ingredienserne.
- Juster røretiden.

VIKTIGT: Denna användarhandbok ska läsas av alla som använder utrustningen, som en del av ditt utbildningsprogram.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

VARNING – När elektriska apparater används måste alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas för att reducera risken för brand, elektriska stötar och personskador, inklusive nedanstående:

1. Läs användarhandboken noga innan du använder mixern. Förvara handboken nära till hands.
2. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas noga och instrueras i användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
3. Anslut till ett jordat eluttag.
4. Avlägsna inte jordningsstiftet.
5. Använd inte en adapter.
6. Använd inte en förlängningskabel.
7. Stäng AV apparaten (○) och koppla sedan loss den från eluttaget när den inte används, före montering och demontering av delar och före rengöring. För att koppla loss apparaten, ta tag i stickkontakten och dra ut den ur eluttaget. Dra aldrig i nätkabeln.
8. Förvara inga köksredskap i skålen eftersom mixern skadas om den då oavsiktligt sätts på.
9. Håll händer, hår och kläder samt spatlar och andra köksredskap borta från vispar under användning för att reducera risken för personskador och skador på mixern.
10. För att undvika risken för elektriska stötar, sänk inte ned den stående mixern, nätkabeln eller stickkontakten i vatten eller någon annan vätska.
11. Undvik kontakt med rörliga delar.
12. Inspektera skålen och tillbehören varje dag. Kontrollera tillbehören avseende slitage, jack eller annan skada. Byt ut skålen och tillbehören om de är slitna eller skadade.
13. Försök inte att manipulera mixerhuvudets spärrmekanism.
14. Använd inte apparaten utomhus.
15. Använd inte apparaten för något annat ändamål än det som den är avsedd för.
16. Placera inte apparaten i eller nära vatten eller andra vätskor.
17. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av apparatens tillverkare för användning med denna modell kan orsaka brand, elektriska stötar eller andra personskador.
18. För att reducera risken för personskador och för att inte skada mixer, skål eller tillbehör, för INTE ned köksredskap i mixerskålen medan mixern används.
19. För att undvika skador på mixer, skål eller tillbehör, flytta eller skaka INTE mixern medan den används. Om blandningseffekten upphör under drift, stäng AV mixern (○), höj upp huvudet och använd en tunn gummispattel för att trycka blandningen mot mitten av skålen.
20. Överskrid aldrig de maximala kapaciteter som anges i användarinstruktionerna.
21. Sänk inte ned mixerbasen i någon vätska och tvätta den inte i diskmaskin.
22. Spreja inte på basen med en högtryckssprutpistol.
23. Bär inte apparaten med nätkabeln.
24. Frånkoppla nätspänningen före rengöring.
25. Använd inte elektriska apparater med skadad nätkabel eller stickkontakt, eller när apparaten inte fungerar korrekt, har tappats eller har skadats på något vis. Byte av nätkabel och reparationer måste utföras av tillverkaren, dennes serviceagent eller någon annan kvalificerad person för att undvika säkerhetsrisker. Ring det angivna telefonnumret till kundtjänst för information om inspektion, reparation eller justering.

26. Avlägsna tillbehör från mixern före rengöring.
27. Använd inte mixern utan att skålskyddet är på plats. Försök inte att kringgå skålskyddets förreglande magnetsensor.
28. **FÖRSIKTIGHET!** För att undvika säkerhetsrisker på grund av oavsiktlig återställning av termofrånslagningen får denna apparat inte strömförsörjas via en extern kopplingsenhet, t.ex. en timer, eller anslutas till en nätkrets som regelbundet kopplas av och på av byggnadens nyttofunktioner.

29. **VARNING!** En blinkande lampa indikerar att apparaten är klar att användas. Undvik kontakt med blandningstillbehör som oväntat kan starta.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna utrustning är avsedd för professionell användning och bör endast användas av utbildad och kvalificerad personal.

! VARNING



Risk för elektriska stötar
Koppla loss nätkabeln från eluttaget före rengöring eller underhåll av apparaten. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i dödsfall eller elektriska stötar.



Risk för elektriska stötar
Anslut till ett jordat eluttag.
Avlägsna inte jordanslutningar och jordningsstift.
Använd inte en adapter.
Använd inte en förlängningskabel.
Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i dödsfall, brand eller elektriska stötar.

! VARNING



Risk för skär- och krosskador
Placera inte fingrar i ledade områden. Koppla loss nätkabeln från eluttaget innan du sätter i/byter tillbehör eller utför service på apparaten.



Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i brutna ben, skärsår eller andra skador.

Klämrisk
Placera inga fingrar i ledade områden.

Bullernivå

Motsvarande kontinuerliga ljudnivå när utrustningen används vid max. hastighet utan last är lägre än 75 dB(A).



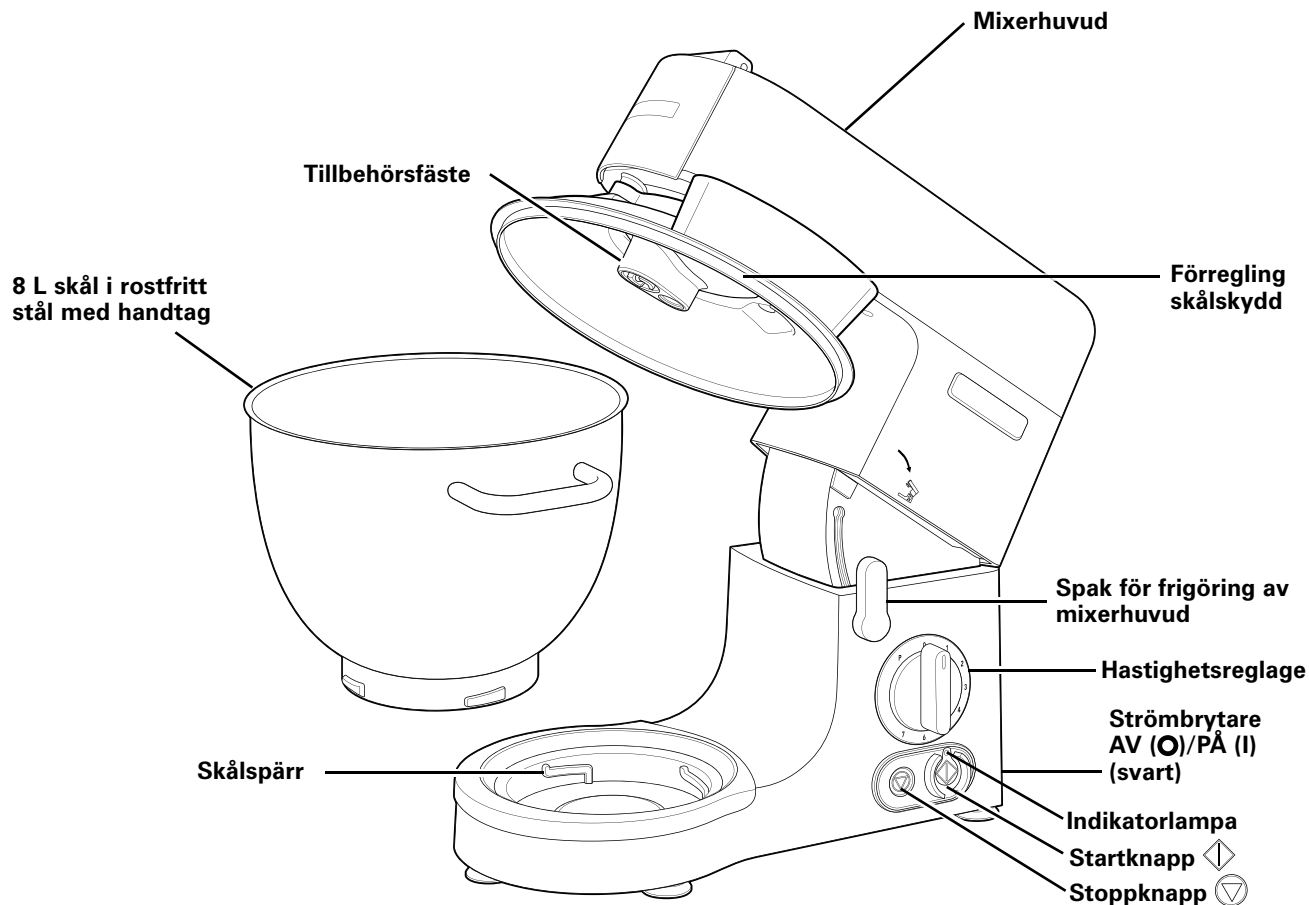
Dokumentationen med den kompletta EU-deklarationen om konformitet för denna apparat är tillgänglig i sektionen Technical Support på vår webbplats www.hamiltonbeachcommercial.com.



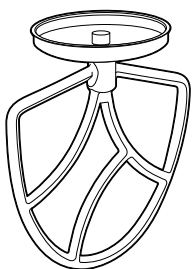
Återvinn produkten när den är uttjänt

Symbolen med den hjulförsedda soptunnan på denna stående mixer indikerar att apparaten måste kasseras via ett selektivt uppsamlingsystem som följer WEEE-direktivet, så att den antingen kan återvinnas eller demonteras för att reducera eventuell miljöpåverkan. Användaren är ansvarig för att returnera produkten till en lämplig uppsamlingsstation, såsom specificeras av din lokala kod. För mer information om tillämpliga lokala lagar, kontakta de lokala myndigheterna och/eller din lokala distributör.

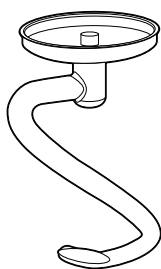
Delar och funktioner



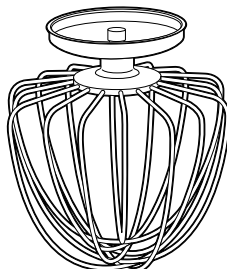
TILLBEHÖR



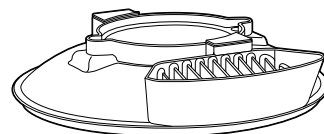
Visp



Degkrok



Trådvisp



Förregling skålskydd

Teknisk service

För assistans eller utbytesdelar, ring eller e-posta

Teknisk service:

866-285-1087 (USA, Kanada) eller +1-910-693-4277,

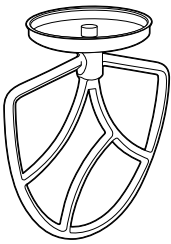
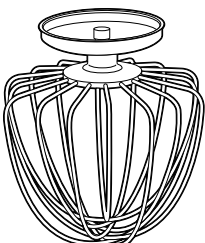
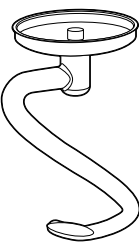
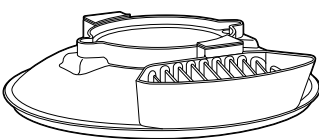
commercial.support@hamiltonbeach.com

APAC-regionen: +86-400-930-2722,

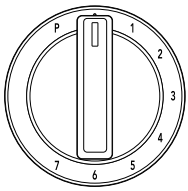
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

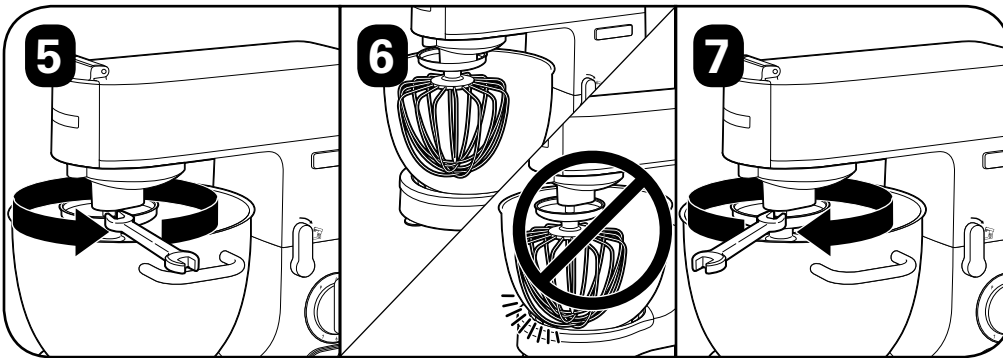
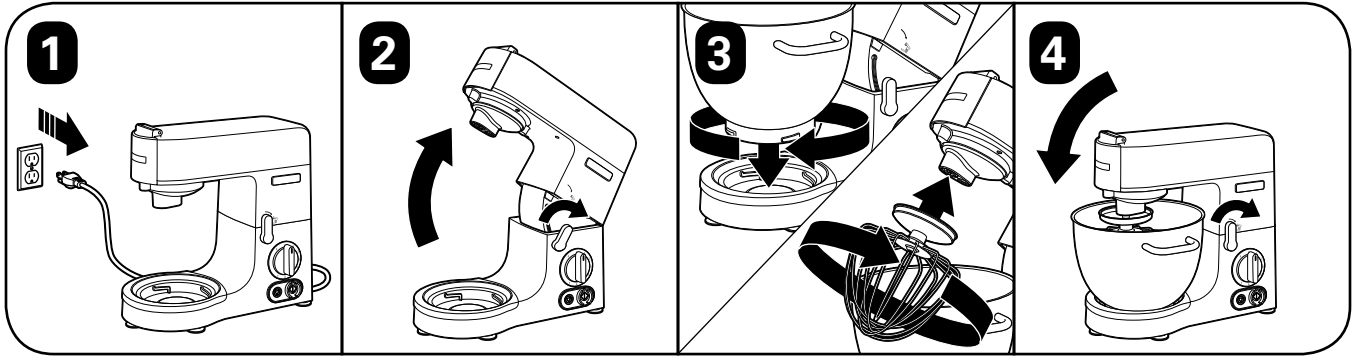
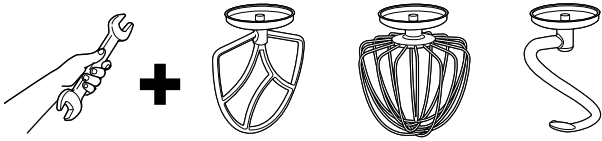
www.hamiltonbeachcommercial.com

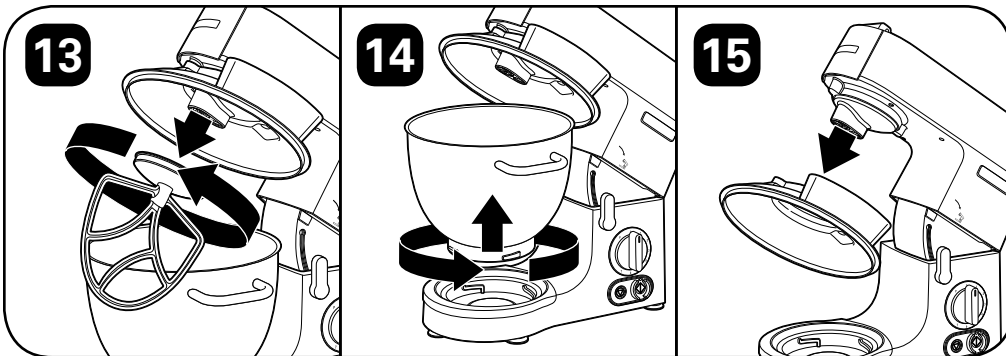
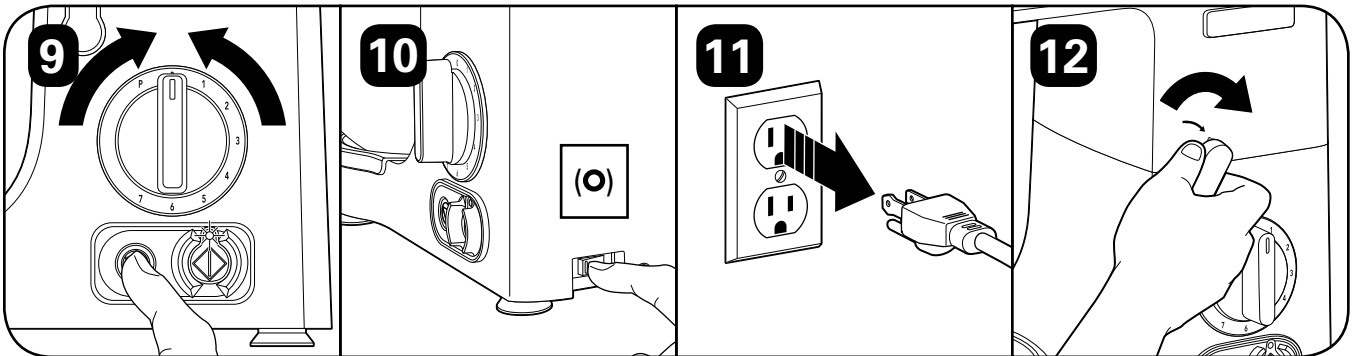
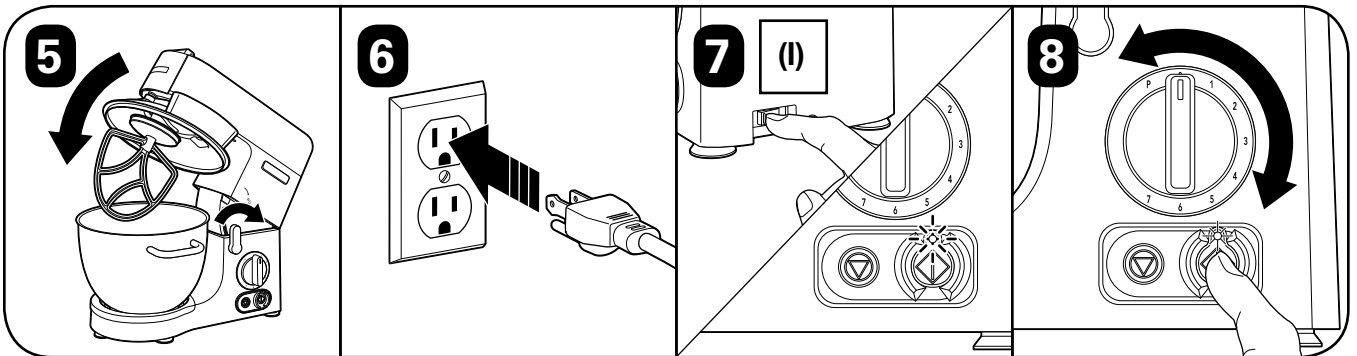
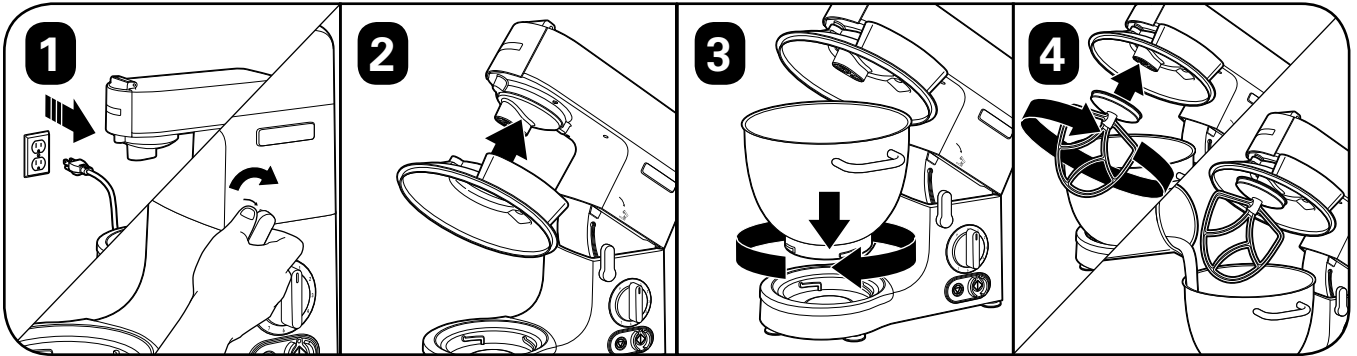
Tillbehör

Tillbehör	Lämplig användning	Åtgärd	Rekommenderad hastighet
	Använd för omröring, blandning och vispning av medium till tunga blandningar såsom kakor, skorpor, bakelser, glasyr, fyllningar, eclair, ostkakor och potatismos	Grädda fett och socker	Starta med hastighet 1, öka gradvis till 5
		Vispa fett, socker och ägg	Hastighet 4-7
		Lägga in mjöl, frukt, etc.	Hastighet 1-2, överblanda inte
	Använd för blandningar som behöver införliva luft såsom ägg, kräm, maränger, mousse och suffléer	Vispa blandningar	Öka hastigheten gradvis från 5 till 7
	Använd för blandning och knådning av bröddegar som innehåller jäst	Blanda och knåda degar	Starta med hastighet 1, öka gradvis till 2
	Den stående mixern startar inte utan att skålskyddets förregling är på plats		

Hastigheter

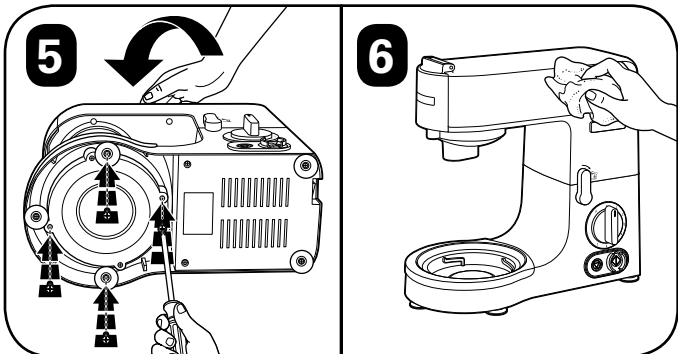
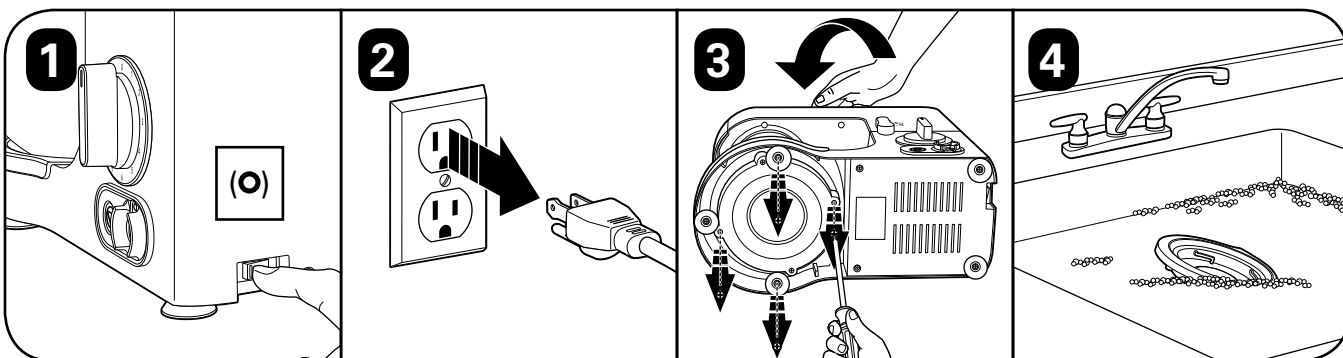
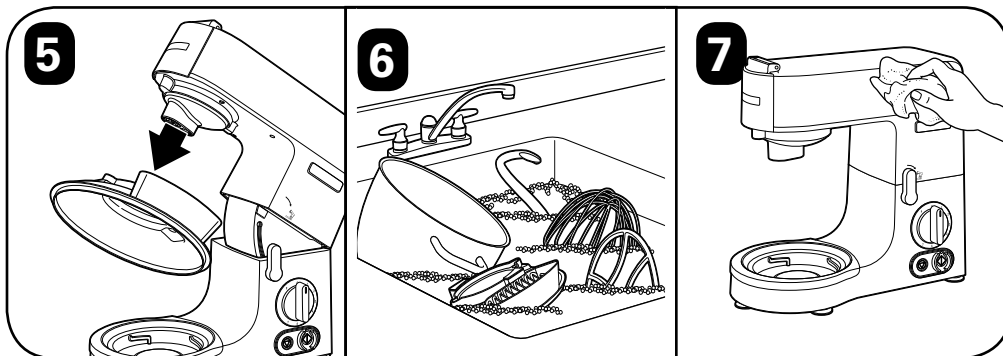
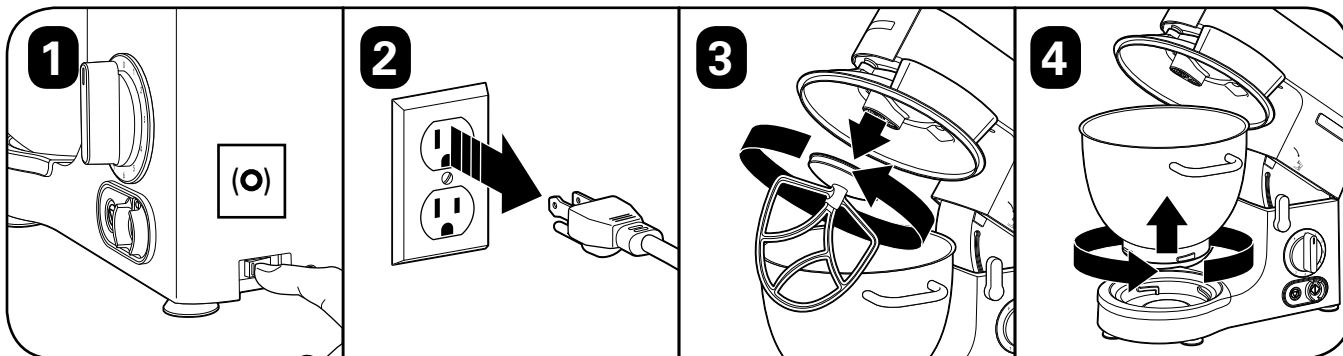
	0	Standby
	1	Omröring
	2	Knådning
	3	Veckning
	4	Blandning
	5	Vispning
	6	Gräddning
	7	Vispning
P	Puls	







Rekommenderad rengöringslösning: Rengöringslösningen bör bestå av 1 matsked hushållsblekmedel per 1 gallon rent och kallt vatten (16 °C/60 °F) blandat enligt instruktionerna för blekmedlet. När en annan rengöringslösning än den rekommenderade används bör rengöringslösningens koncentration testas med kommersiellt tillgängliga testremsor och bör indikera en koncentration mellan 100 och 200 delar blekmedel per miljon delar vatten.



Recept

Klassiskt vitt smörgåsbröd

8 koppar (1,06 kg) oblekt universalmjöl
2 matskedar plus 1 tesked (18 g) aktiv torkad jäst
67 g (2,5 oz.) smör (smält)
2 matskedar plus 1 tesked (18 g) salt
1/4 kopp (53 g) granulerat socker
651 ml (22 oz.) varmt vatten (43 °C/110 °F)

1. Om du använder torkad jäst, håll i det varma vattnet i skålen och tillsätt jästen och sockret. Låt stå i 10 minuter tills blandningen är skummande. För andra typer av jäst, följ tillverkarens instruktioner.
2. Tillsätt mjölet, saltet och det smälta smöret.
3. Knåda vid hastighet 1 i 30 sekunder.
4. Fortsätt att knåda i 3 minuter och 30 sekunder vid hastighet 2 eller tills degen är slät.
5. Placera degen i en infettad skål täckt med en ren duk och låt stå på en varm plats tills degen har fördubblats i storlek.
6. Banka degen och dela den på mitten.
7. Fyll 454 g (1 lb.) smorda brödpannor eller forma till frukostbröd. Täck med en ren duk och låt stå på en varm plats för att jäsa tills degen har fördubblats i storlek.
8. Baka vid 232 °C (450 °F) i 30-35 minuter för limpor eller 10-15 minuter för frukostbröd. När brödet är klart bör det låta ihåligt när du knackar på botten.

Resultat: 4 limpor (16 skivor vardera)

Felsökning

Den planetära mixern sätts inte på.

- Kontrollera att mixern är nätansluten.
- Kontrollera att mixerhuvudet är låst i den nedre positionen.
- Kontrollera att strömbrytaren är PÅ (I).
- Kontrollera att skålskyddets förregling är på plats. Mixern startar inte utan att skålskyddets förregling är på plats.
- Var noga med att först välja hastighet och tryck sedan på startknappen eller håll ned för puls.
- Denna maskin har ett skydd mot överbelastning av motorn. Om motorn stoppar under användning på grund av överhettning, koppla loss apparaten från eluttaget och låt den kallna i cirka 15 minuter. Nätanslut maskinen för att återuppta normal användning.
- Tryck på ÅTERSTÄLL (strömbrytare).

Visp, degkrok eller trådvisp slår emot skålens botten.

- Kontrollera att skålen sitter ordentligt och att skålspärren är inkopplad.
- Kontrollera att tillbehöret sitter ordentligt och är låst i tillbehörsfästet.
- Justera längden på tillbehörets skaft. Se "Justera tillbehör" på sidan 78.

Motorn kärvar eller stoppar.

- Reducera ingredienser eller arbeta med mindre satser.

Dåliga blandningsresultat.

- Tillbehöret når inte skålens botten. Justera längden på tillbehörets skaft. Se "Justera tillbehör" på sidan 78.
- Reducera ingredienser.
- Justera blandningstiden.

VIKTIG: Denne brukerhåndboken skal gjennomgå med alle utstysoperatører som en del av operatør opplæringsprogrammet.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

ADVARSEL – Ved bruk av elektriske produkter må grunnleggende sikkerhetsinstrukser alltid overholdes, for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og/eller skade på personer, inkludert følgende:

1. Les brukerhåndboken før bruk av mikseren. Oppbevar brukerhåndboken lett tilgjengelig.
2. Dette apparatet må ikke brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under nøye tilsyn og har fått veiledning i å bruke apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
3. Sett støpselet i et jordet uttak.
4. Ikke fjern jordpinnen.
5. Bruk ikke adaptere.
6. Ikke bruk en skjøteledning.
7. Slå AV apparatet (○); trekk deretter støpselet ut fra uttaket når det ikke er i bruk, før montering eller demontering av deler og før rengjøring. For å ta ut støpslet, hold i selve støpslet og trekk ut fra uttaket. Trekk aldri etter strømledningen.
8. Ikke oppbevar kjøkkenredskaper i bollen, siden mikseren kan skades hvis den slås utilsiktet på.
9. Hold hender, hår og klær, samt spatler og andre redskaper på avstand fra visper under drift for å redusere risikoen for skade på personer og/eller skade på mikseren.
10. For å beskytte mot risiko for elektriske støt skal stativmikseren, ledningen eller pluggen ikke neddykkes i vann eller annen væske.
11. Unngå kontakt med bevegelige deler.
12. Inspiser bolle og utstyr daglig. Kontroller utstyr for slitasje, knekk eller skader. Skift ut bollen og utstyret hvis det er slitt eller skadet.
13. Ikke overstyr mikserhodets låsemekanisme.
14. Må ikke brukes utendørs.
15. Ikke bruk apparatet til annet formål enn det som det er beregnet til.
16. Skal ikke plasseres i eller i nærheten av vann eller væsker.
17. Bruken av utstyr som ikke anbefales eller selges av apparatprodusenten til bruk med denne modellen, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskader.
18. For å redusere risikoen for skade på personer og forhindre skade på mikseren, skålen og utstyret, skal redskapene IKKE settes inn i mikserbollen ved bruk av mikseren.
19. For å forhindre skade på mikseren, skålen eller utstyret, skal mikseren IKKE flyttes eller ristes under drift. Hvis miksingen stopper under drift, slå mikseren AV (○), løft hodet og bruk en tynn gummispattel til å skyve blandingen mot midten av skålen.
20. Overskrid aldri maksimal kapasitet som er angitt i driftsanvisningene.
21. Ikke dykk ned i væsker eller vask mikserbasen i oppvaskmaskinen.
22. Ikke spray basen med høytrykkspistol.
23. Ikke bærenheten etter strømledningen.
24. Koble fra strømmen før rengjøring.
25. Ikke bruk apparater med en/et skadet strømledning eller støpsel, etter feilfunksjoner på apparatet eller hvis det har falt ned eller er blitt skadet på noen måte. Utskiftning og reparasjon på strømledningen må gjennomføres av produsenten, dennes serviceavdeling eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare. Ring det angitte kundeservicenummeret for informasjon om undersøkelse, reparasjon eller justering.

26. Fjern utstyr fra mikseren før vasking.
27. Ikke bruk mikseren uten bollevern på plass. Ikke gjør forsøk på å forbikoble bollevernets vernmagnetsensor.
28. **FORSIKTIG!** For å kunne unngå fare på grunn av utilsiktet tilbakestilling av termisk utkobling, må dette apparatet ikke forsynes med en ekstern bryterenhet, slik som en timer eller kobles til en krets som slås regelmessig på og av gjennom forsyningen.

29. **ADVARSEL!** Blinkende lys indikerer driftsklarhet. Unngå enhver kontakt med mikseutstyret som kan starte uforventet.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Dette utstyret er beregnet til profesjonell bruk og skal brukes kun av opplært og kvalifisert personale.

!ADVARSEL



Fare for elektrisk støt
Koble fra ledningen fra uttaket før rengjøring eller utføring av service på maskinen. Hvis disse anvisningene ikke følges, kan det medføre død eller elektrisk støt.



Fare for elektrisk støt
Koble til et jordet uttak. Ikke fjern jordingstilkoblingene og pluggen. Bruk ikke adaptere. Ikke bruk en skjoteledning. Hvis disse anvisningene ikke følges, kan det medføre død, brann eller elektrisk støt.

!ADVARSEL



Fare for skjæring og knusing
Ikke plasser fingrene i hengselområdet.



Koble fra ledningen fra uttaket før du setter inn/skifter ut utstyr og utfører service på maskinen.

Hvis disse anvisningene ikke følges, kan det medføre brukne bein, kutt eller andre personskafer.

Klemfare

Ikke plasser fingrene i hengselområdet.

Støynivå

Det tilsvarende kontinuerlige støynivået når utstyret er i drift ved maksimal hastighet uten last er mindre enn 75 dB (A).



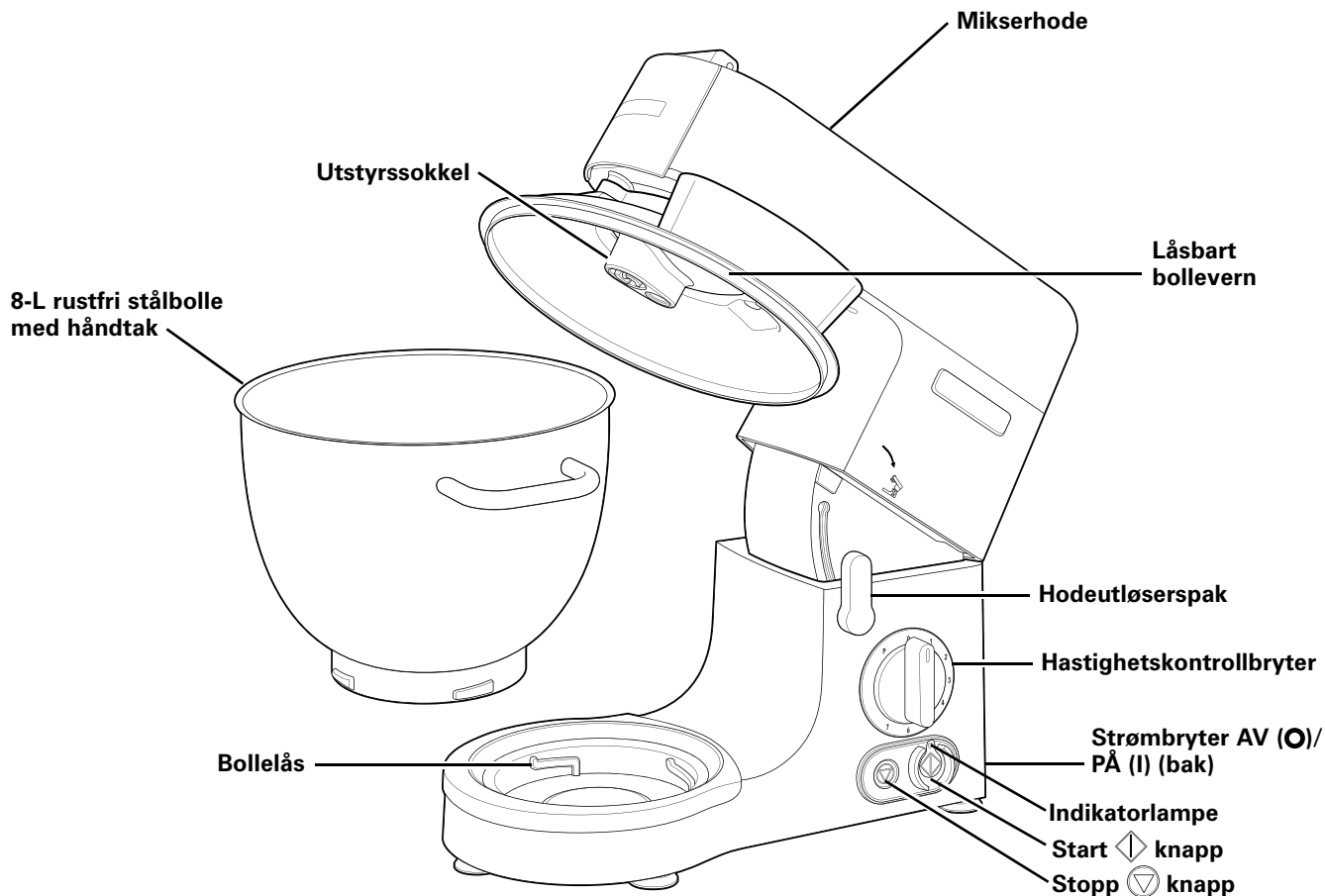
Den fullstendige EU-samsvarserklæringen for dette apparatet er tilgjengelig i avsnittet Teknisk support på våre nettsider www.hamiltonbeachcommercial.com.



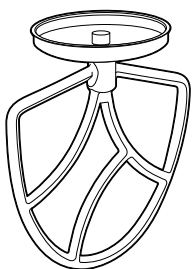
Resirkulering av produktet på slutten av levetiden

Avfallsdunken med hjul som er merket på denne stativmikseren angir at den må tas over av et utvalgt innsamlingssystem som er i samsvar med WEEE-direktivet, slik at den enten kan resirkuleres eller demonteres for å redusere enhver belastning på miljøet. Brukeren er ansvarlig for å returnere produktet til riktig innsamlingsfasilitet, slik som spesifisert av din lokale kode. For ytterligere informasjon om gjeldende lokale lover, ta kontakt med kommunen og/eller lokal distributør.

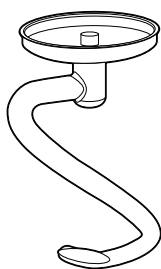
Deler og funksjoner



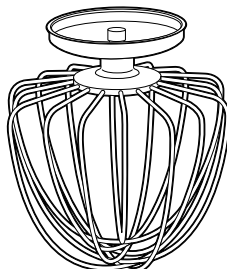
UTSTYR



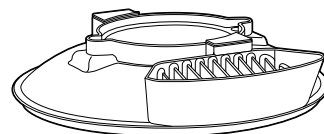
Visp



Deigkrok



Trådvisp



Låsbart bollevern

Tekniske tjenester

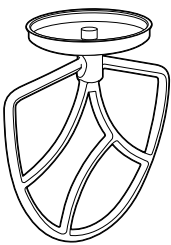
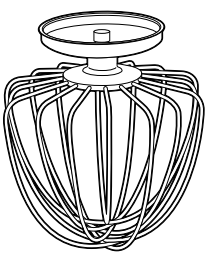
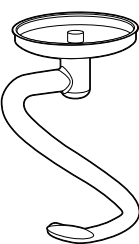
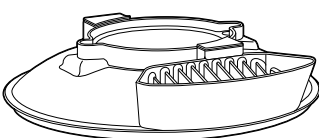
For assistanse eller reservedeler, ring eller send e-post til tekniske tjenester:

866-285-1087 (USA, Canada) eller +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

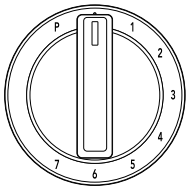
APAC-regionen: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

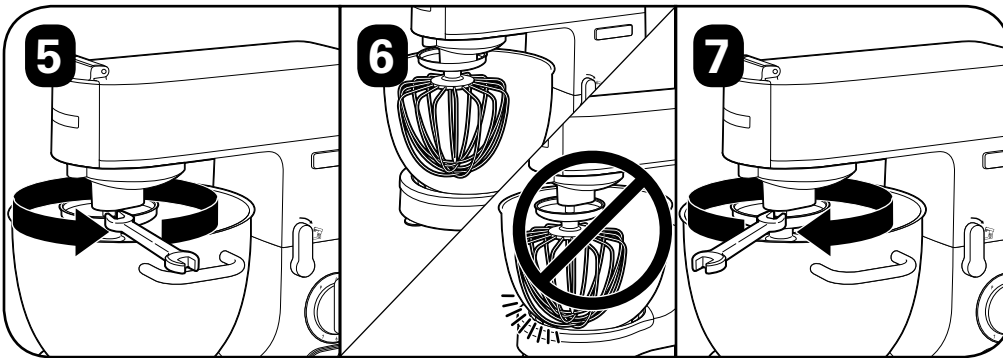
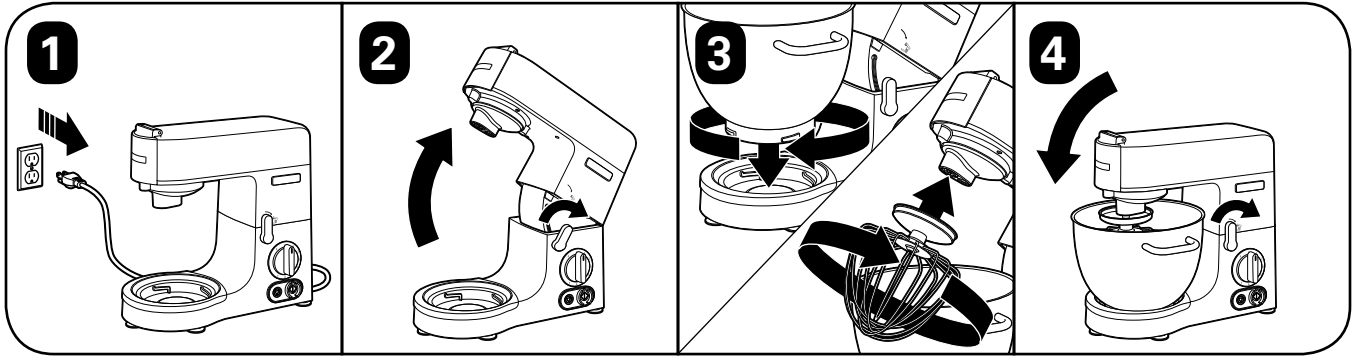
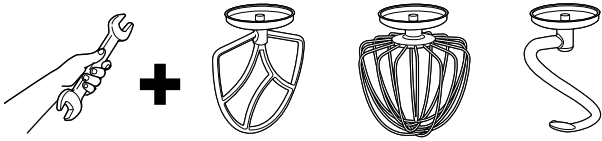
www.hamiltonbeachcommercial.com

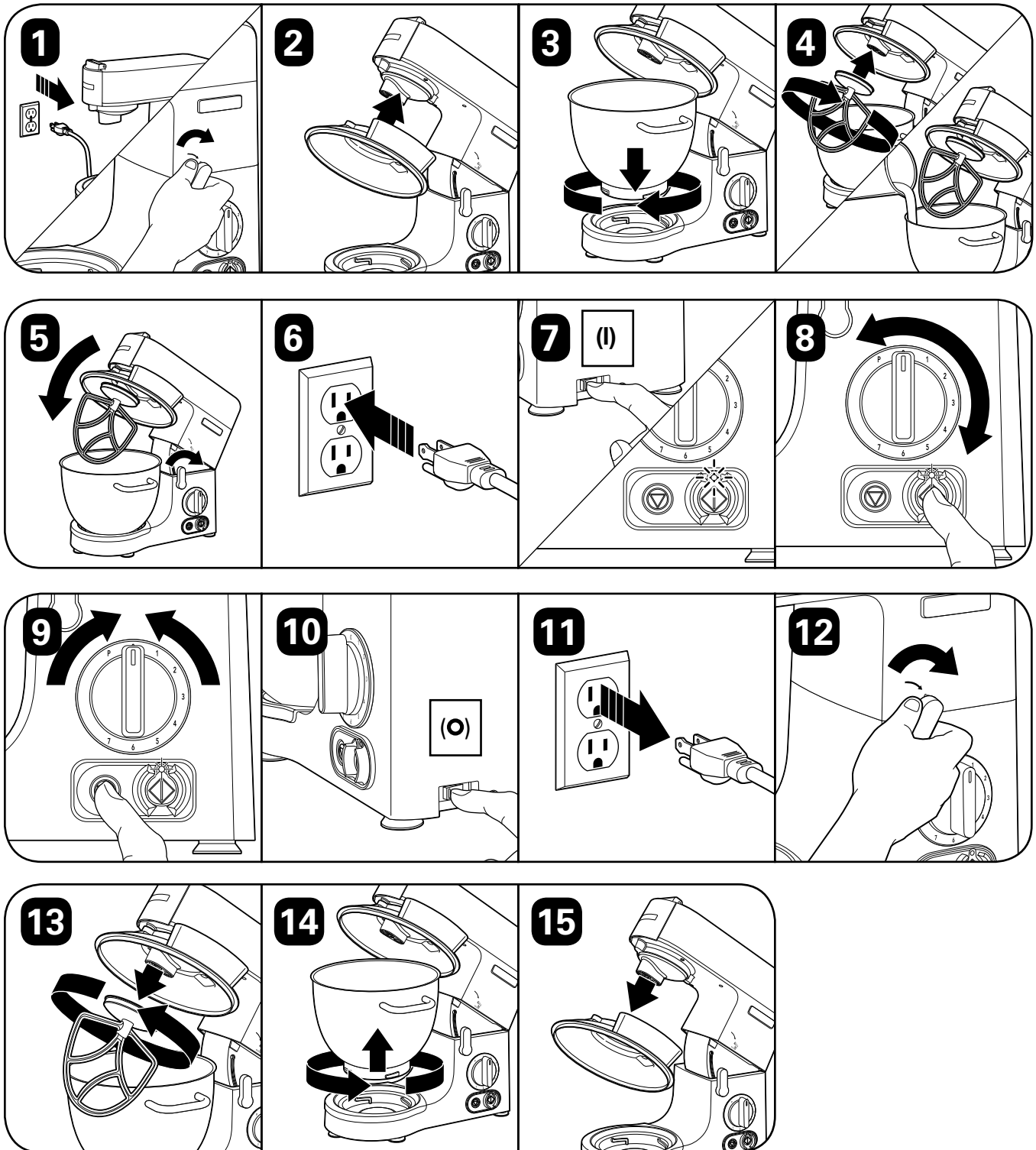
Utstyr

Vedlegg	Brukertips	Tiltak	Anbefalt hastighet
	Brukes til røring, blanding og visping av middels til kraftige blandinger, slik som kaker, kjeks, bakevarer, glasurer, fyll, eclairs, ostekaker og potetmos	Kremvisping av fett og sukker	Start på hastighet 1; øk gradvis til 5
		Visping av fett, sukker og egg	Hastighet 4–7
		Folding i mel, frukt osv.	Hastighet 1–2, ikke overbland
	Brukes til blandinger som må innarbeide luft, slik som egg, krem, marengs, mousse og souffler	Blanding og visping av blandinger	Øk hastigheten gradvis fra 5 til 7
	Brukes til blanding og knaing av brøddeig som inneholder gjær	Blanding og knaing av deiger	Start på hastighet 1; øk gradvis til 2
	Den stående mikseren vil ikke starte uten bollevernet på plass		

Hastigheter

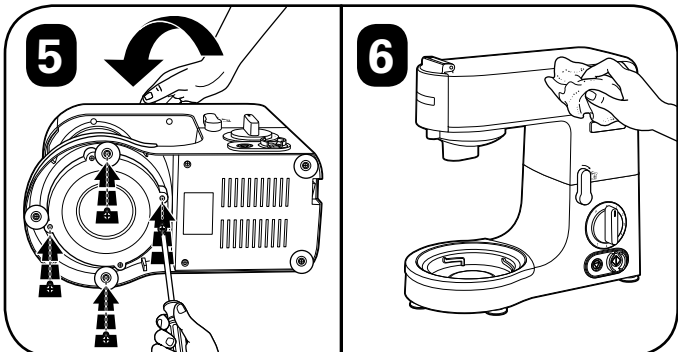
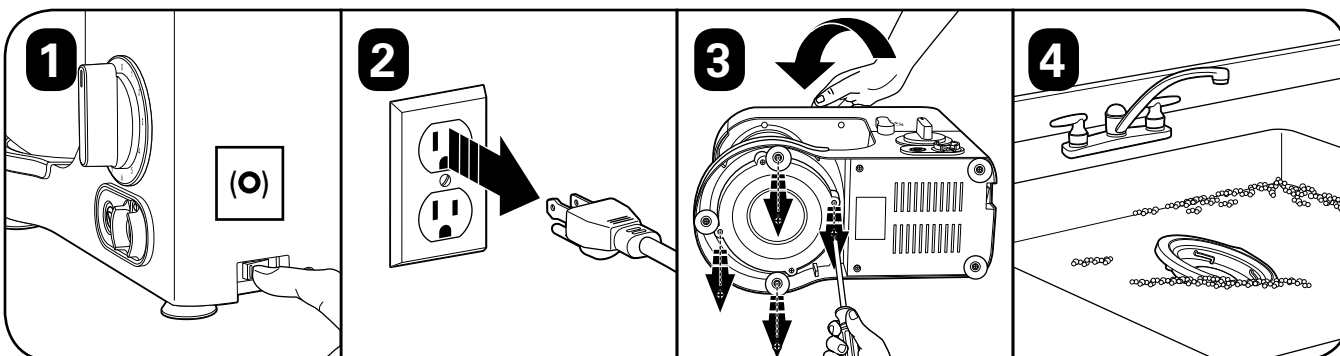
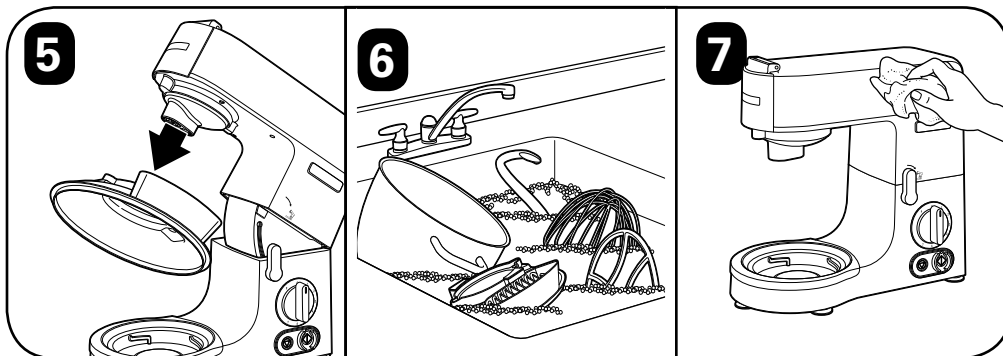
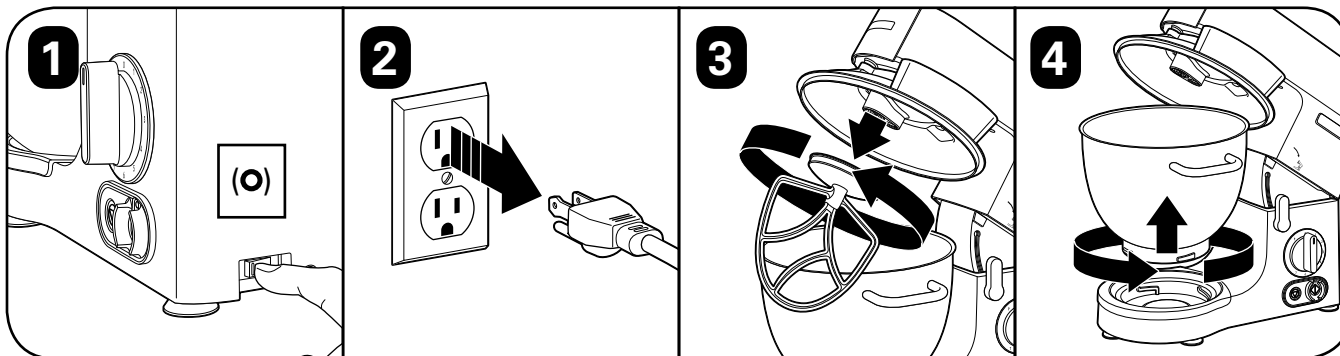
	0	Standby
	1	Røring
	2	Knaing
	3	Folding
	4	Blanding
	5	Visping
	6	Kremlaging
	7	Visping
P	Puls	







Anbefalt rengjøringsløsning: Rengjøringsløsningen skal bestå av 1 spiseskje husholdningsblekemiddel per 1 gallon rent, kaldt vann (60 °F/16 °C) som blandes i henhold til anvisningene på blekemiddelet. Når det brukes en annen rengjøringsløsning enn anbefalt, skal saniteringsløsningens konsentrasjonen testes ved bruk av kommersielt tilgjengelige teststrimler og skal indikere en konsentrasjon på mellom 100 og 200 deler per millioner blekemiddel til vann.



Oppskrift

Klassisk hvitt sandwichbrød

8 kopper (1,06 kg) ubleket hvetemel
2 ss pluss 1 ts (18 g) aktiv tørrgjær
2,5 oz. (67 g) smør (smeltet)
2 ss pluss 1 ts (18 g) salt
1/4 kopp (53 g) strøsukker
22 oz. (651 ml) varmt vann (110 °F/43 °C)

1. Hvis det brukes tørrgjær, hell det varme vannet i bolen og tilsett gjær og sukker. La det stå i 10 minutter inntil det skummer. For andre typer gjær, følg instruksjonene fra produsenten.
2. Tilsett mel, salt og smeltet smør.
3. Kna på hastighet 1 i 30 sekunder.
4. Fortsett knaingen i 3 minutter og 30 sekunder ved hastighet 2 eller inntil deigen er glatt.
5. Plasser i en smurt bolle som er dekket med en ren bakeduk, og la det stå på et varmt sted for å heve inntil det fordobler størrelsen.
6. Slå ned deigen og del den i to.
7. Fyll 1 lb. (454 g) smurte brødformer eller form til rundstykker. Dekk til med en ren bakeduk, og la det stå på et varmt sted for å heve inntil det fordobler størrelsen.
8. Stekes ved 450 °F (232 °C) i 30–35 minutter for brød, eller 10–15 minutter for rundstykker. Når det er klart, skal brødet lyde hult når det bankes lett på bunnen.

Gir: 4 brød (16 skiver i hvert)

Veiledning til feilsøking

Planetmikseren vil ikke slå seg på.

- Se til at mikseren er plugget inn.
- Se til at mikserhodet er låst ned i posisjon.
- Se til at strømbryteren er PÅ (I).
- Se til at det låsbare bollevernet er på plass. Mikseren vil ikke starte uten det låsbare bollevernet på plass.
- Se til at hastigheten er valgt først; trykk deretter på startknappen eller hold for puls.
- Denne maskinen er utstyrt med motoroverbelastningsvern. Hvis motoren stopper under drift på grunn av overoppheting, koble fra og la den kjøle seg ned i omtrent 15 minutter. Plugg maskinen inn igjen for å gjenoppta normal drift.
- Trykk på RESET (strømbryteren).

Visper, deigkrok eller trådvisp slår mot bunnen av bollen.

- Se til at bollen er riktig satt inn og festet i bollelåsen.
- Se til at utstyret er riktig satt inn og låst i utstyrssokkelen.
- Juster skaftlengden på utstyret. Se "Justering av utstyr" på side 86.

Motor sliter eller stopper.

- Reduser ingrediensene eller jobb med mindre omganger.

Dårlige blanderesultater.

- Utstyret når ikke bunnen av bollen. Juster skaftlengden på utstyret. Se "Justering av utstyr" på side 86.
- Reduser ingrediensene.
- Juster blandetid.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όλοι οι χειριστές του εξοπλισμού πρέπει να διαβάσουν αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας στο πλαίσιο του προγράμματος εκπαίδευσης χειριστών σας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει να λαμβάνονται πάντα βασικές προφυλάξεις ασφαλείας για μείωση του κινδύνου φωτιάς, ηλεκτροπληξίας ή/και τραυματισμού, συμπεριλαμβανομένων των εξής:


1. Διαβάστε το εγχειρίδιο λειτουργίας πριν από τη χρήση του μίξερ. Διατηρείτε το εγχειρίδιο άμεσα διαθέσιμο.
2. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό στενή επιτήρηση και έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
3. Συνδέστε το καλώδιο σε γειωμένη πρίζα.
4. Μην αφαιρείτε την ακίδα γείωσης.
5. Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογέα.
6. Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.
7. Απενεργοποιείτε τη συσκευή (●). Στη συνέχεια, αποσυνδέετε την από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας.
8. Μην αποθηκεύετε εργαλεία κουζίνας στο μπολ, καθώς το μίξερ μπορεί να υποστεί ζημιά εάν ενεργοποιηθεί κατά λάθος.
9. Διατηρείτε χέρια, μαλλιά και ρούχα, καθώς και σπάτουλες και άλλα εργαλεία μακριά από τους αναδευτήρες κατά τη λειτουργία, ώστε να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού ή/και βλάβης του μίξερ.
10. Για προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το μίξερ βάσης, το καλώδιο ή το βύσμα σε νερό ή άλλα υγρά.
11. Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα εξαρτήματα.
12. Ελέγχετε το μπολ και τα εξαρτήματα καθημερινά. Ελέγχετε τα εξαρτήματα για φθορά, χαρακιές ή ζημιές. Αντικαταστήστε το μπολ και τα εξαρτήματα σε περίπτωση φθοράς ή ζημιάς.
13. Μην παρακάμπτετε τον μηχανισμό ασφάλισης της κεφαλής του μίξερ.
14. Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε εξωτερικό χώρο.
15. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για διαφορετικό σκοπό από αυτόν για τον οποίο προορίζεται.
16. Μην τοποθετείτε τη συσκευή μέσα ή κοντά σε νερό ή υγρά.
17. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή για χρήση με αυτό το μοντέλο μπορεί να προκαλέσει φωτιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
18. Για να μειωθεί ο κίνδυνος τραυματισμού και για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στο μίξερ, στο μπολ και στα εξαρτήματα, ΜΗΝ τοποθετείτε εργαλεία στο μπολ του μίξερ κατά τη λειτουργία του μίξερ.
19. Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στο μίξερ, στο μπολ ή στα εξαρτήματα, ΜΗ μετακινείτε και μην κουνάτε το μίξερ κατά τη λειτουργία του. Εάν η ανάμειξη σταματήσει κατά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε το μίξερ (●), ανασηκώστε την κεφαλή και χρησιμοποιήστε λεπτή ελαστική σπάτουλα για να σπρώξετε το μείγμα προς το κέντρο του μπολ.
20. Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα που αναφέρεται στις οδηγίες λειτουργίας.
21. Μη βυθίζετε τα υγρά και μην πλένετε τη βάση του μίξερ στο πλυντήριο πιάτων.
22. Μην ψεκάζετε τη βάση με πιστόλι ψεκασμού υψηλής πίεσης.
23. Μη μεταφέρετε τη μονάδα από το καλώδιο τροφοδοσίας.
24. Διακόπτετε την τροφοδοσία πριν από τον καθαρισμό.
25. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές με φθαρμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία, πτώση ή οποιαδήποτε βλάβη της συσκευής. Η αντικατάσταση και η επισκευή του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι. Καλέστε στον παρεχόμενο αριθμό εξυπηρέτησης πελατών για πληροφορίες σχετικά με τον έλεγχο, την επισκευή ή τη ρύθμιση της συσκευής.

26. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από το μίξερ πριν από το πλύσιμο.
27. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χωρίς το προστατευτικό του μπολ τοποθετημένο. Μην επιχειρήσετε να παρακάμψετε τον αισθητήρα του μαγνήτη στο προστατευτικό του μπολ με ενδοασφάλιση.
28. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Για να αποφευχθούν κίνδυνοι λόγω κατά λάθος επαναφοράς του θερμικού διακόπτη, η συσκευή αυτή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, όπως μέσω χρονοδιακόπτη, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από την επιχείρηση ηλεκτρισμού.

29. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η λυχνία που αναβοσβήνει υποδεικνύει ότι η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία. Αποφεύγετε την επαφή με εξαρτήματα ανάμειξης που μπορεί να ξεκινήσουν απρόσμενα.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Ο εξοπλισμός αυτός προορίζεται για επαγγελματική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από εκπαιδευμένο και καταρτισμένο προσωπικό.

<p>! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ</p>   <p>Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας Αποσυνδέετε το καλώδιο από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό ή το σέρβις του μηχανήματος. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή ηλεκτροπληξία.</p>	<p>! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ</p>  <p>Κίνδυνος κοπής και σύνθλιψης Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας στην περιοχή του μεντεσέ. Αποσυνδέετε το καλώδιο από την πρίζα πριν από την εισαγωγή/αντικατάσταση εξαρτημάτων και πριν από το σέρβις του μηχανήματος. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα σπασμένα κόκαλα, κοψίματα ή άλλους τραυματισμούς.</p>
<p>Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας Συνδέστε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα. Μην αφαιρείτε τις συνδέσεις γείωσης και το βύσμα. Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογέα. Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο πρόεκτασης. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο, φωτιά ή ηλεκτροπληξία.</p>	<p>Κίνδυνος σύνθλιψης Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας στην περιοχή του μεντεσέ.</p>

Επίπεδα θορύβου

Η ισοδύναμη συνεχής στάθμη ήχου όταν ο εξοπλισμός λειτουργεί στη μέγιστη ταχύτητα χωρίς φορτίο είναι κάτω από 75 dB(A).



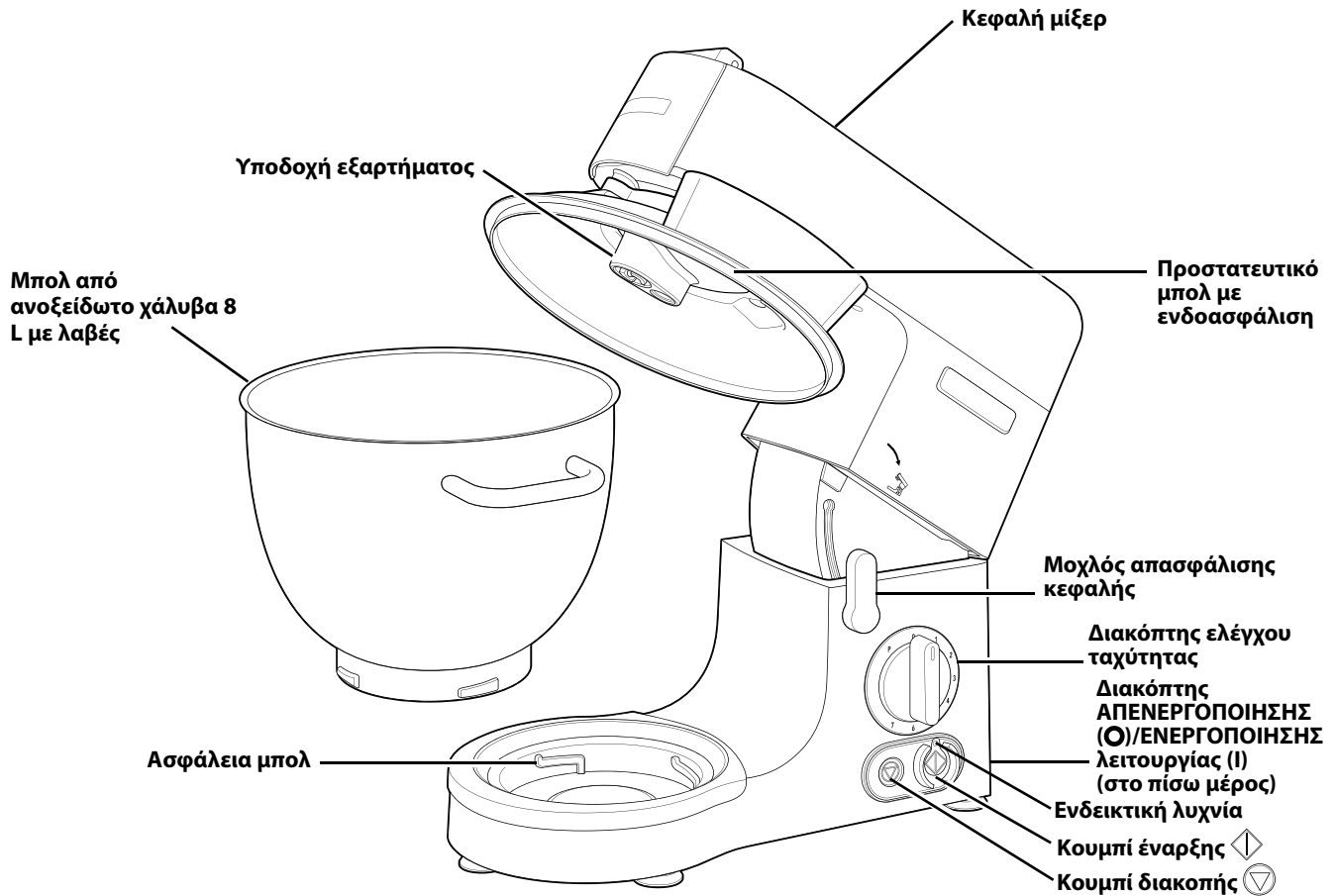
Η πλήρης τεκμηρίωση της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΚ για αυτήν τη συσκευή διατίθεται στην περιοχή Technical Support (Τεχνική υποστήριξη) της ιστοσελίδας μας www.hamiltonbeachcommercial.com.



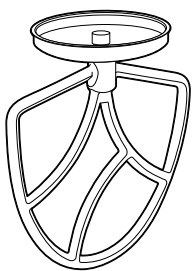
Ανακύκλωση του προϊόντος στο τέλος της διάρκειας ζωής του

Το σύμβολο τροχοφόρου κάδου σε αυτό το μίξερ βάσης σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να παραδίδεται σε σύστημα επιλεκτικής συλλογής που πληροί τις απαιτήσεις της οδηγίας ΑΗΝΕ για ανακύκλωση ή αποσυναρμολόγηση, ώστε να μειώνονται οι επιπτώσεις στο περιβάλλον. Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για την επιστροφή του προϊόντος στο κατάλληλο κέντρο συλλογής, όπως καθορίζεται από τους τοπικούς κανονισμούς. Για πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με την ισχύουσα νομοθεσία, επικοινωνήστε με το δημοτικό κέντρο ή/και τον τοπικό διανομέα.

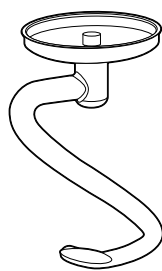
Εξαρτήματα και λειτουργίες



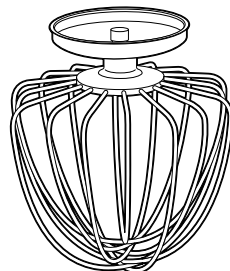
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



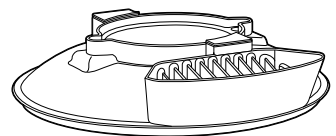
Αναδευτήρας



Άγκιστρο ζύμης



Συρμάτινο χτυπητήρι



Προστατευτικό μπολ με ενδοασφάλιση

Τεχνική υπηρεσία

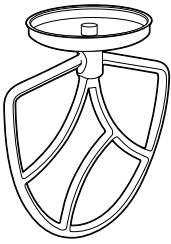
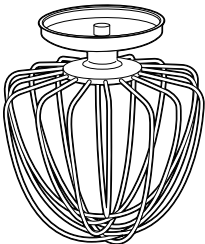
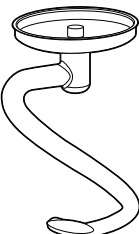
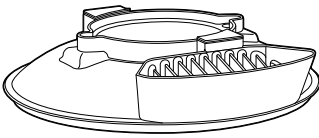
Για βοήθεια ή ανταλλακτικά, επικοινωνήστε τηλεφωνικά ή μέσω email με την Τεχνική υπηρεσία:

866-285-1087 (Η.Π.Α., Καναδάς) ή +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

Ασία-Ειρηνικός: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

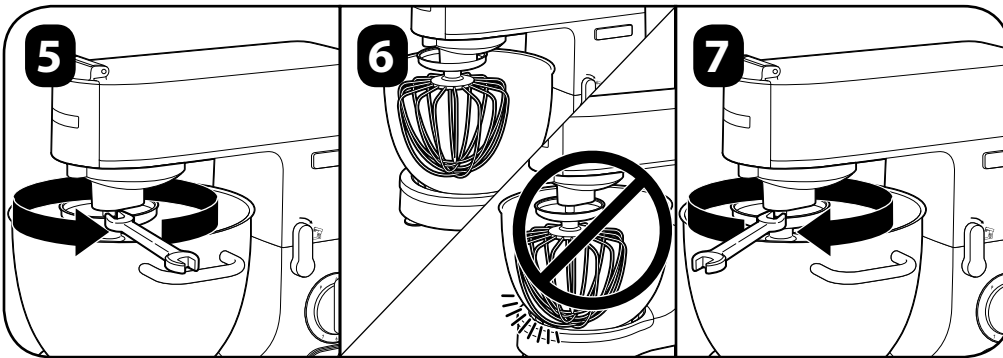
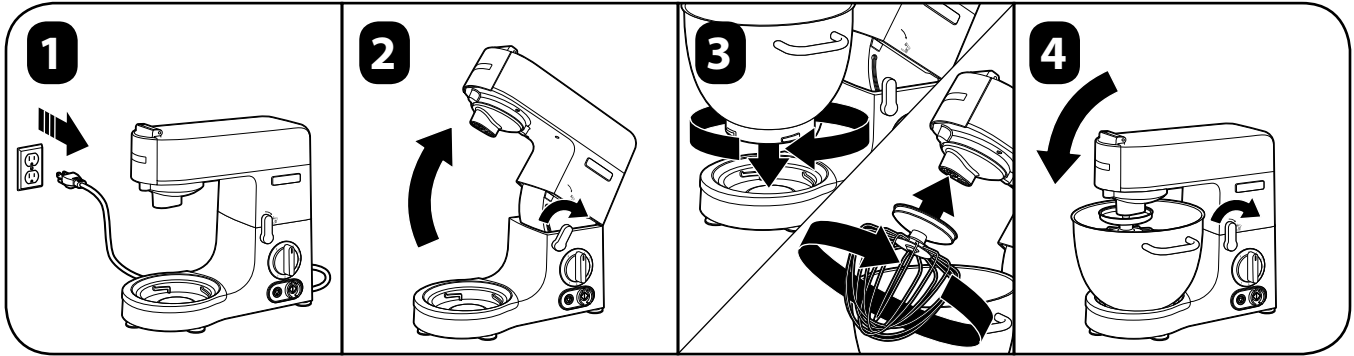
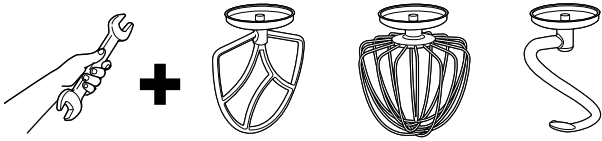
www.hamiltonbeachcommercial.com

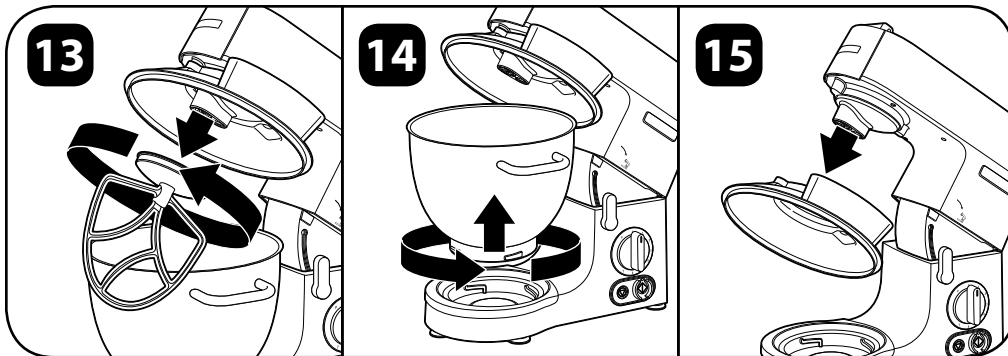
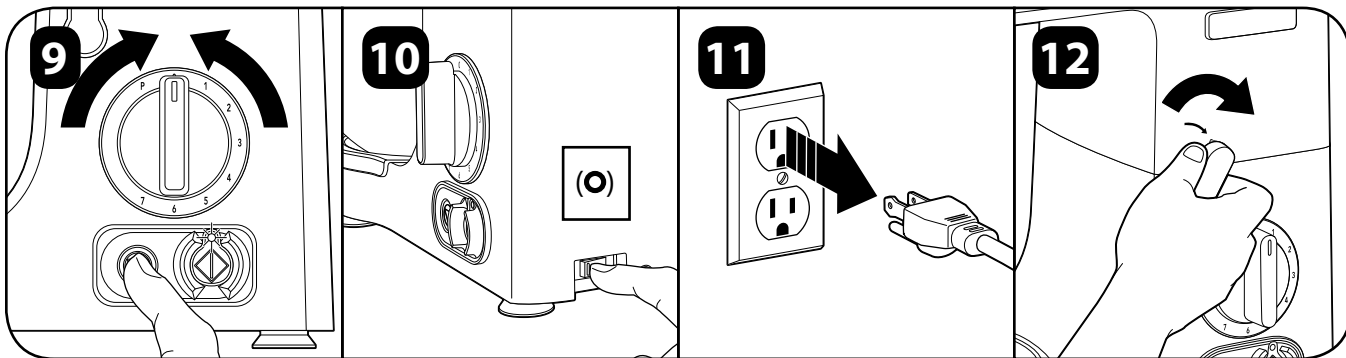
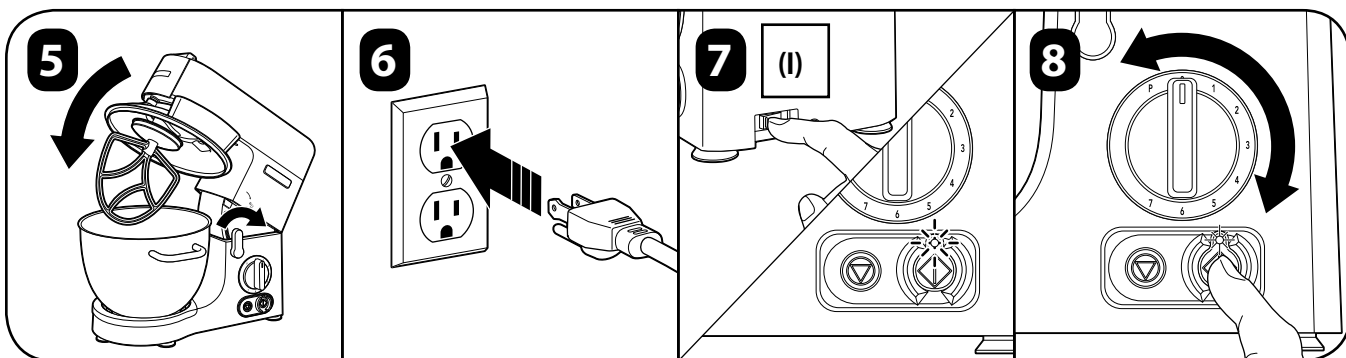
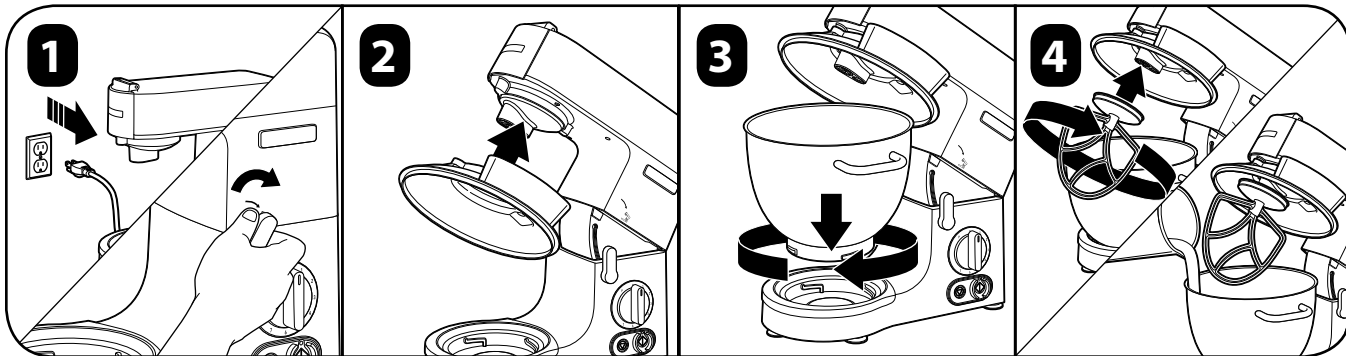
Εξαρτήματα

Εξάρτημα	Πότε πρέπει να χρησιμοποιείται	Ενέργεια	Συνιστώμενη ταχύτητα
	Χρησιμοποιείται για ανάδευση, ανάμειξη και χτύπημα μέτριων έως βαριών μειγμάτων, όπως κέικ, μπισκότα, γλυκά, γλάσο, γέμιση, εκλέρ, τσίζκεϊκ και πουρέ πατάτας	Χτύπημα βουτύρου και ζάχαρης	Ξεκινήστε με την ταχύτητα 1 και αυξήστε την σταδιακά έως το 5
		Χτύπημα βουτύρου, ζάχαρης και αυγών	Ταχύτητα 4-7
		Απαλό ανακάτεμα αλευριού, φρούτων κλπ.	Ταχύτητα 1-2, μην ανακατεύετε τα υλικά υπερβολικά
	Χρησιμοποιείται για μείγματα στα οποία πρέπει να ενσωματωθεί αέρας, όπως αυγά, κρέμα, μαρέγκα, μους και σουφλέ	Χτύπημα μειγμάτων	Αυξήστε σταδιακά την ταχύτητα από το 5 στο 7
	Χρησιμοποιείται για ανάμειξη και ζύμωμα ζύμης για ψωμί που περιέχει μαγιά	Ανάμειξη και ζύμωμα ζύμης	Ξεκινήστε με την ταχύτητα 1 και αυξήστε την σταδιακά έως το 2
	Το μίξερ βάσης δεν ξεκινά χωρίς το προστατευτικό μπολ με ενδοασφάλιση τοποθετημένο		

Ταχύτητες

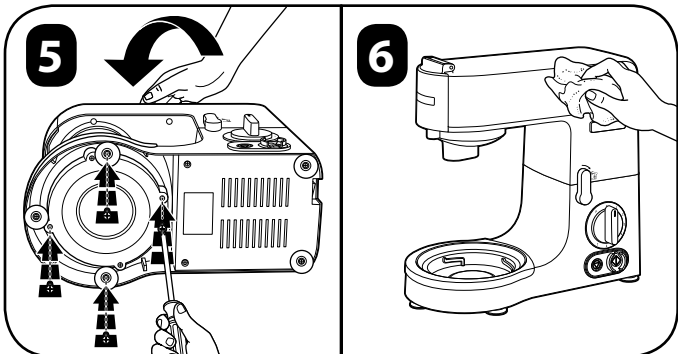
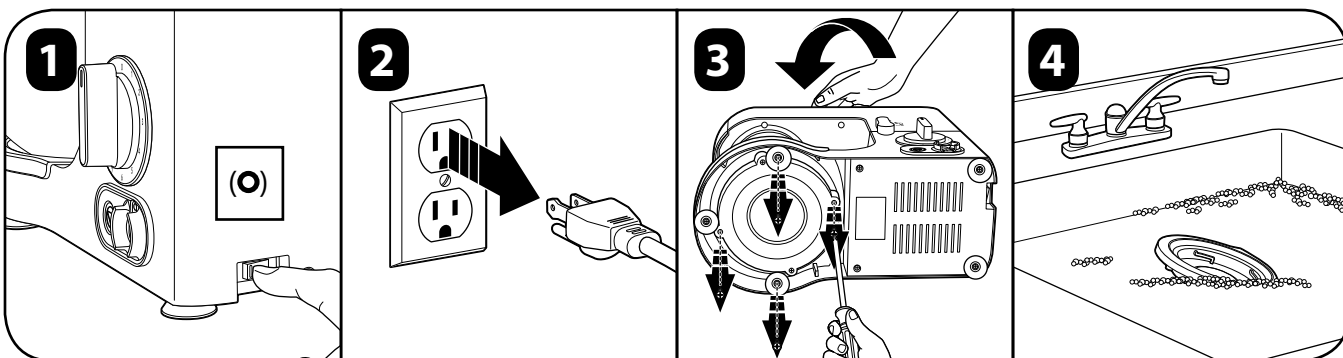
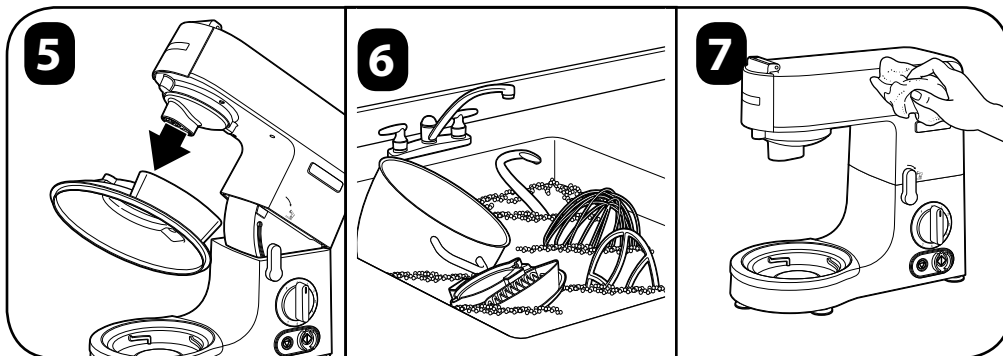
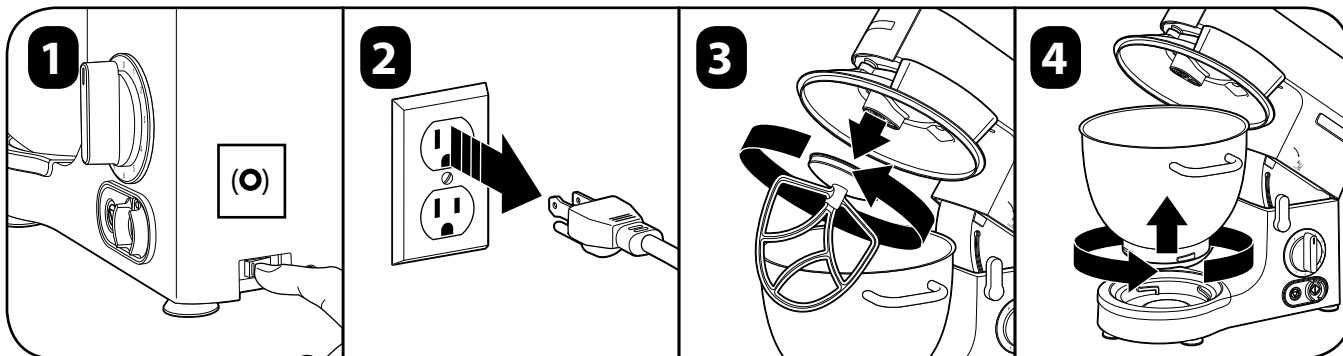
	0	Αναμονή
	1	Ανάδευση
	2	Ζύμωμα
	3	Απαλό ανακάτεμα
	4	Ανάμειξη
	5	Χτύπημα με αναδευτήρες
	6	Χτύπημα βουτύρου και ζάχαρης
	7	Χτύπημα με χτυπητήρι
P	Παλμική λειτουργία	







Συνιστώμενο απολυμαντικό διάλυμα: Το απολυμαντικό διάλυμα πρέπει να αποτελείται από 1 κουταλιά της σούπας οικιακή χλωρίνη ανά 1 γαλόνι καθαρού, κρύου νερού (60°F/16°C) αναμειγμένης σύμφωνα με τις οδηγίες στη χλωρίνη. Όταν χρησιμοποιείτε διαφορετικό απολυμαντικό διάλυμα από το συνιστώμενο, η συγκέντρωση του απολυμαντικού διαλύματος πρέπει να ελέγχεται με τη χρήση δοκιμαστικών ταινιών που διατίθενται στο εμπόριο και πρέπει να είναι 100 έως 200 μέρη ανά εκατομμύριο χλωρίνης προς νερό.



Συνταγή

Κλασικό λευκό ψωμί για σάντουιτς

8 φλιτζάνια (1,06 kg) μη λευκασμένο αλεύρι γενικής χρήσης
2 κ.σ. συν 1 κ.γλ. (18 g) ενεργή ξηρή μαγιά
2,5 oz. (67 g) λιωμένο βούτυρο
2 κ.σ. συν 1 κ.γλ. (18 g) αλάτι
1/4 φλιτζανιού (53 g) κρυσταλλική ζάχαρη
22 oz. (651 ml) ζεστό νερό (110°F/43°C)

1. Εάν χρησιμοποιείτε ξηρή μαγιά, ρίξτε ζεστό νερό στο μπολ και προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη. Αφήστε το μείγμα 10 λεπτά μέχρι να αφρίσει. Για άλλους τύπους μαγιάς, ακολουθήστε τις οδηγίες του παρασκευαστή.
2. Προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και το λιωμένο βούτυρο.
3. Ζυμώστε στην ταχύτητα 1 για 30 δευτερόλεπτα.
4. Συνεχίστε το ζύμμα για 3 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 2 ή μέχρι η ζύμη να είναι κρεμώδης.
5. Βάλτε το μείγμα σε λαδωμένο/βουτυρωμένο μπολ καλυμμένο με καθαρό πανί και αφήστε το σε ζεστό χώρο να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
6. Χτυπήστε τη ζύμη με τις γροθιές σας και χωρίστε την στη μέση.
7. Γεμίστε λαδωμένες/βουτυρωμένες φόρμες ψωμιού 1 lb. (454 g) ή σχηματίστε μικρά ψωμάκια. Καλύψτε με καθαρό πανί και αφήστε τη ζύμη σε ζεστό χώρο να φουσκώσει μέχρι να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
8. Ψήστε στους 450°F (232°C) για 30–35 λεπτά για ψωμιά ή 10–15 λεπτά για ψωμάκια. Όταν το ψωμί είναι έτοιμο, πρέπει να ακούγεται κούφιος ήχος όταν το χτυπάτε από την κάτω πλευρά.

Ποσότητα: 4 καρβέλια (16 φέτες το καθένα)

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Το πλανητικό μίξερ δεν ενεργοποιείται.

- Βεβαιωθείτε ότι το μίξερ είναι συνδεδεμένο.
- Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή του μίξερ είναι ασφαλισμένη στην κάτω θέση.
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης λειτουργίας βρίσκεται στη θέση ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (I).
- Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό μπολ με ενδοασφάλιση είναι τοποθετημένο. Το μίξερ δεν ξεκινά χωρίς το προστατευτικό μπολ με ενδοασφάλιση τοποθετημένο.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει πρώτα ταχύτητα και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης ή κρατήστε το πατημένο για την παλμική λειτουργία.
- Το μηχάνημα διαθέτει προστασία του μοτέρ από υπερφόρτωση. Εάν το μοτέρ σταματήσει κατά τη λειτουργία λόγω υπερθέρμανσης, αποσυνδέστε το και αφήστε να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά. Συνδέστε ξανά το μηχάνημα στην πρίζα για να συνεχιστεί η κανονική λειτουργία.
- Πατήστε το RESET (Επαναφορά) (διακόπτης λειτουργίας).

Ο αναδευτήρας, το άγκιστρο ζύμης ή το συρμάτινο χτυπητήρι χτυπούν στον πάτο του μπολ.

- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά και συνδεθεί στην ασφάλεια του μπολ.
- Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί και ασφαλίσει σωστά στην υποδοχή εξαρτήματος.
- Ρυθμίστε το μήκος του άξονα στο εξάρτημα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση εξαρτημάτων» στη σελίδα 94.

Το μοτέρ ζορίζεται ή σταματά.

- Μειώστε τα υλικά ή χωρίστε τα σε μικρότερες παρτίδες.

Μη ικανοποιητική ανάμειξη.

- Το εξάρτημα δεν φτάνει στον πάτο του μπολ. Ρυθμίστε το μήκος του άξονα στο εξάρτημα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση εξαρτημάτων» στη σελίδα 94.
- Μειώστε τα υλικά.
- Προσαρμόστε τον χρόνο ανάμειξης.

ВАЖНО: Это руководство по эксплуатации должно быть изучено всеми операторами оборудования в течение программы подготовки операторов.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать правила техники безопасности, чтобы свести к минимуму риск возгорания, поражения электротоком и/или травмы персонала, включая следующее:

1. Перед использованием миксера необходимо прочитать настоящее руководство по эксплуатации. Хранить руководство в легкодоступном месте.
2. Этот прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными умственными, сенсорными и физическими возможностями, или при отсутствии опыта и знаний, если только они не находятся под постоянным контролем в отношении использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
3. Подключить к заземленной розетке.
4. Не извлекать электрод заземления.
5. Не использовать адаптер.
6. Не использовать удлинитель.
7. Выключить прибор (○); затем отсоединить вилку от розетки в случае простоя, перед сборкой или демонтажем компонентов, а также перед очисткой. Для извлечения вилки из розетки захватить вилку и вытянуть ее из розетки. Никогда не тянуть за шнур питания, чтобы отключить вилку от розетки.
8. Не хранить кухонные принадлежности в чаше, так как миксер будет поврежден в случае случайного запуска.
9. Для предотвращения травм и/или повреждения миксера при его использовании не допускать соприкосновения насадки-взбивалки с руками, волосами, одеждой, а также с приборами и другими кухонными принадлежностями.
10. Для защиты от риска поражения электрическим током не опускать миксер, шнур или вилку в воду или другие жидкости.
11. Избегать контакта с движущимися частями.
12. Ежедневно проверять чашу и комплектующие. Проверять комплектующие на предмет износа, зазубрин или повреждений. Заменить чашу и комплектующие в случае износа или повреждений.
13. Не разбивать механизм блокировки головки миксера.
14. Не использовать вне помещения.
15. Не использовать прибор в иных целях, кроме предусмотренных.
16. Не устанавливать рядом с источником воды или других жидкостей.
17. Использование нерекондованных комплектующих или продаваемых производителем прибора для других моделей может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травме.
18. Для сокращения риска трав людей и повреждения миксера, чаши и креплений НЕ вводить приборы в чашу миксера во время работы.
19. Для предотвращения повреждения миксера, чаши или креплений НЕ двигать и не трясти миксер во время работы. Если миксер внезапно остановился во время работы, ВЫКЛЮЧИТЬ его (○), поднять головку и тонкой резиновой лопаточкой сместить смесь по направлению к центру чаши.
20. Никогда не превышать максимальные возможности, указанные в руководстве по эксплуатации.
21. Не погружать основание миксера в жидкость и не мыть в посудомоечной машине.
22. Не мыть основание под струей высокого давления.
23. Не переносить миксер за шнур питания.
24. Отключать от электросети перед очисткой.
25. Не использовать прибор в случае повреждения шнура питания или вилки или после отказа прибора, или, если прибор уронили или он был поврежден иным образом. Замена шнура питания и все ремонтные работы должны проводиться производителем, его сервисным агентом или аналогичным лицом, чтобы избежать опасности. Необходимо связаться с отделом обслуживания клиентов для получения дополнительной информации, ремонтным работам или настройке.

26. Перед мытьем извлечь все аксессуары из миксера.
27. Не использовать миксер, если чаша не установлена в надежном положении. Не пытаться обойти блокировку чаши с магнитным датчиком.
28. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!** Чтобы избежать опасности, вызванной непреднамеренным сброса термовыключателя, этот прибор не должен быть подключен к внешнему устройству отключения, например, таймеру или не должен подключаться к цепи, которая регулярно включается и выключается коммунальными службами.

29. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Мигающий светодиод означает готовность к работе. Избегать любого контакта со смешивающими насадками, которые могут запуститься неожиданно.

ХРАНИТЬ ЭТО РУКОВОДСТВО

Настоящий прибор предназначен для профессионального использования и должен использоваться исключительно обученным и квалифицированным персоналом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность поражения электотоком
Отключить шнур питания от розетки перед очисткой или техобслуживанием. Невыполнение этих инструкций может привести к смерти или электрическому удару.



Опасность поражения электотоком
Вставить в заземленную розетку.
Не извлекать подключение к заземлению и вилку.
Не использовать адаптер.
Не использовать удлинитель.
Невыполнение этих инструкций может привести к смерти, возгоранию или поражению электотоком.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность пореза и разрушения
Не размещать пальцы в зоне замка.
Отключить шнур от розетки для введения/замены аксессуаров и техобслуживания прибора.



Невыполнение этих инструкций может привести к порезам, сломанным костям или другим травмам.

Опасность сдавливания

Не размещать пальцы в области замка.

Уровень шума

При работе оборудования на максимальной скорости без нагрузки уровень шума будет менее 75 дБ(А).



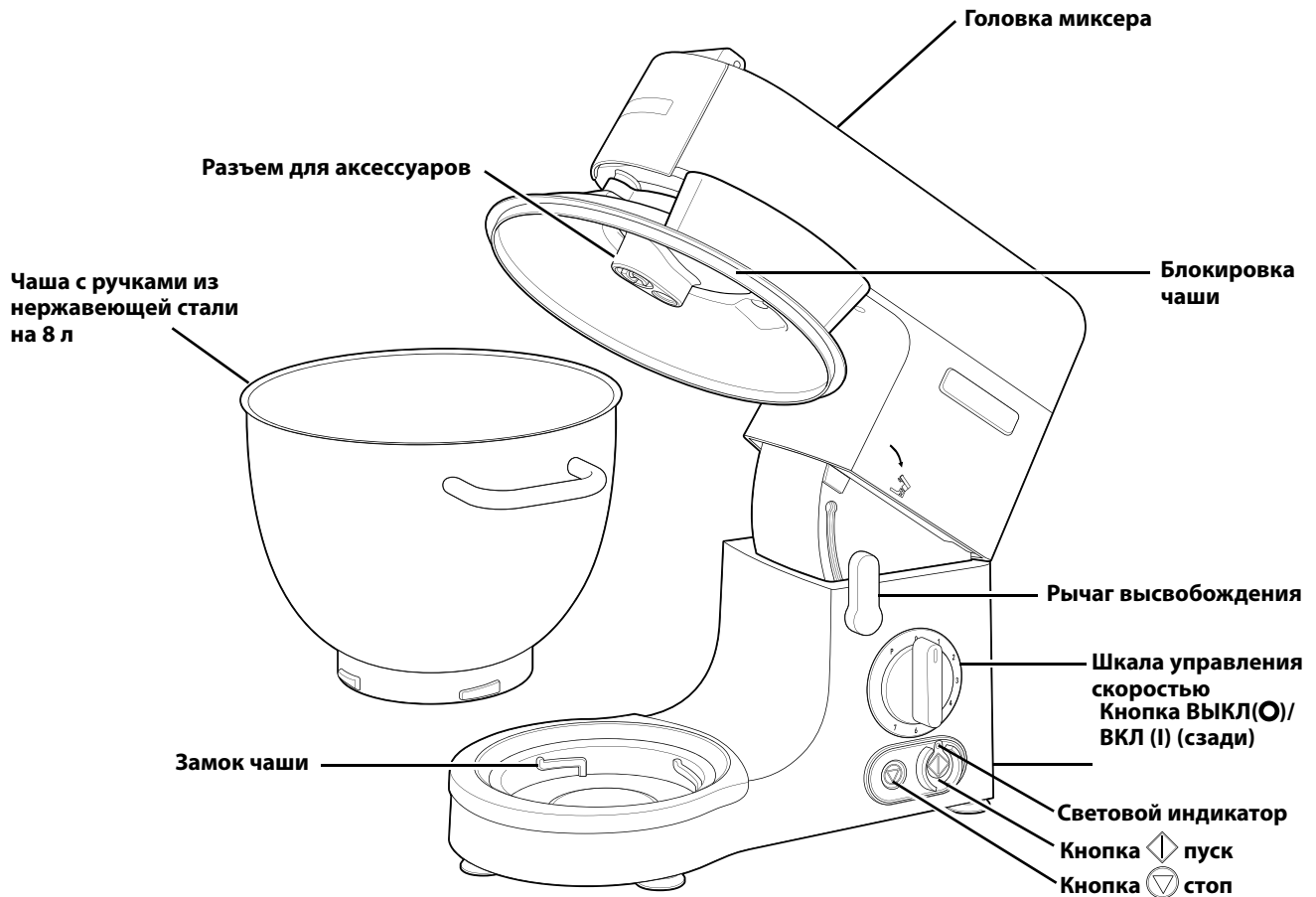
Документация полной декларация ЕС о соответствии на этот прибор доступна в разделе Техпомощь на нашем веб-сайте www.hamiltonbeachcommercial.com.



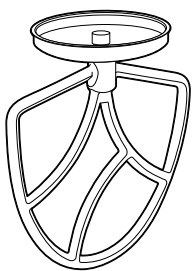
Переработка изделия в конце срока службы

Изображение мусорного контейнера на колесиках, нанесенное на стационарный миксер означает, что его утилизация должна осуществляться в полном соответствии с Директивой ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (директивой WEEE), чтобы миксер утилизировался или перерабатывался таким образом, чтобы до минимума сократить воздействие на окружающую среду. Пользователь несет ответственность за передачу изделия в компанию, отвечающую за утилизацию аналогичных изделий в соответствии с требованиями действующего местного законодательства. Для получения дополнительной информации в отношении применимого местного законодательства, пожалуйста, свяжитесь с соответствующим отделом местного муниципалитета и/или местным дистрибьютором.

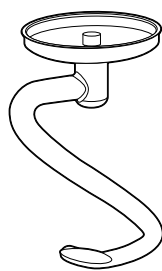
Части и характеристики



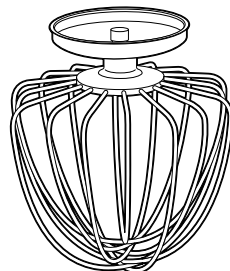
АКСЕССУАРЫ



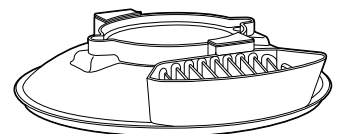
Насадка-взбиватель



Крюк для вымешивания теста.



Венчик



Блокировка чаши

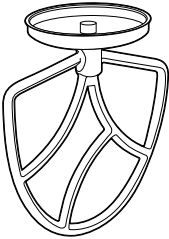
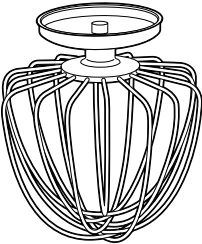
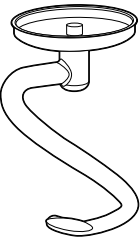
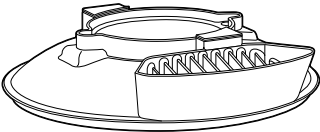
Техобслуживание

Для получения техобслуживания или заказа запчастей свяжитесь с отделом техобслуживания:
866-285-1087 (USA, Canada) или +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

APAC Region: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

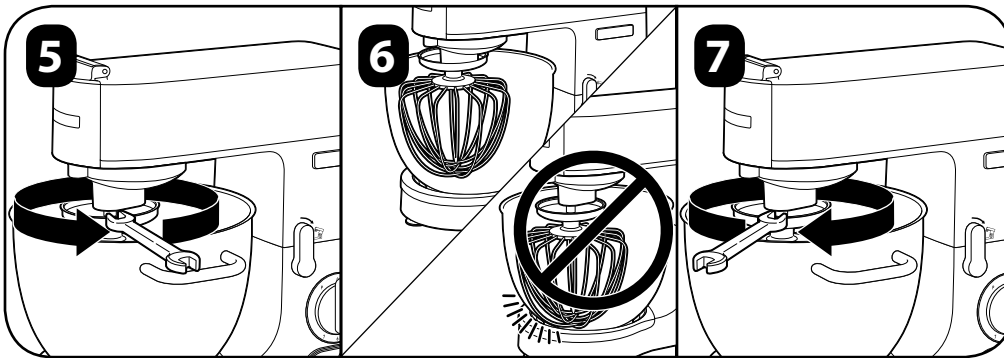
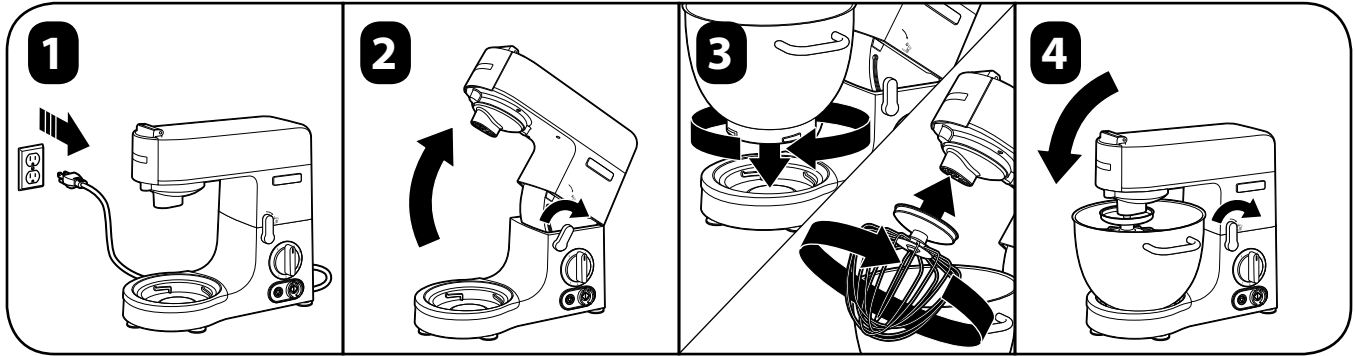
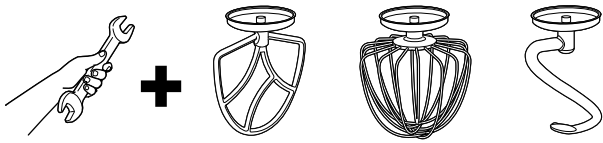
www.hamiltonbeachcommercial.com

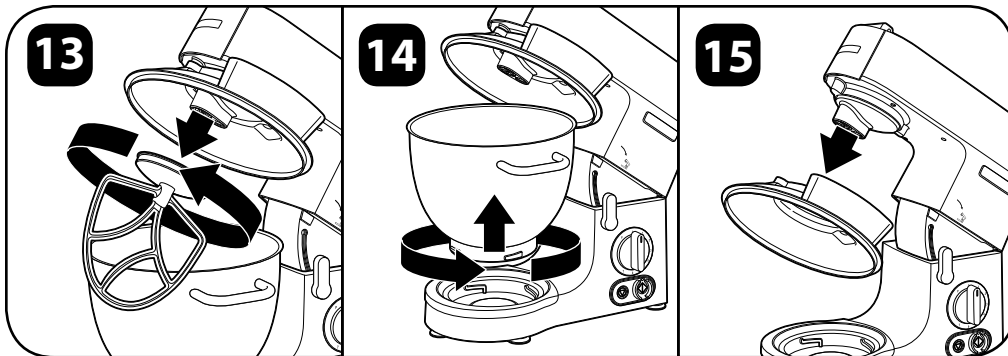
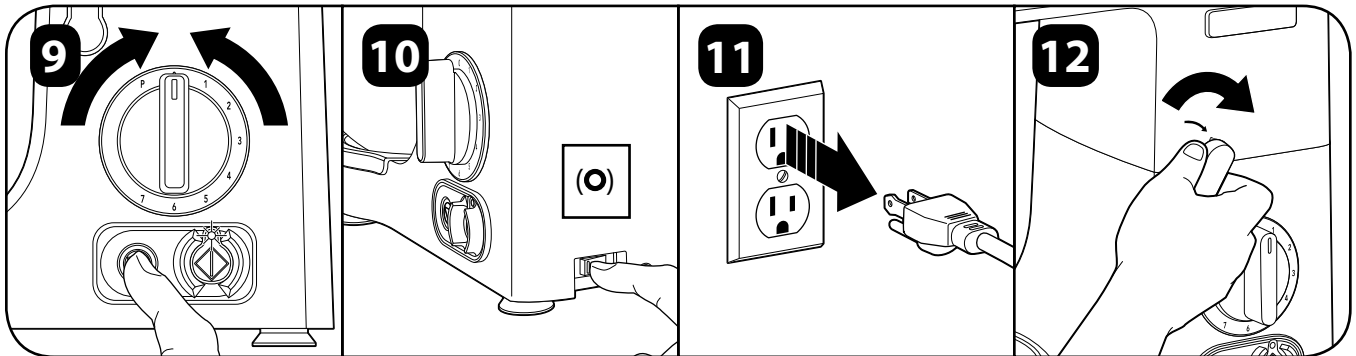
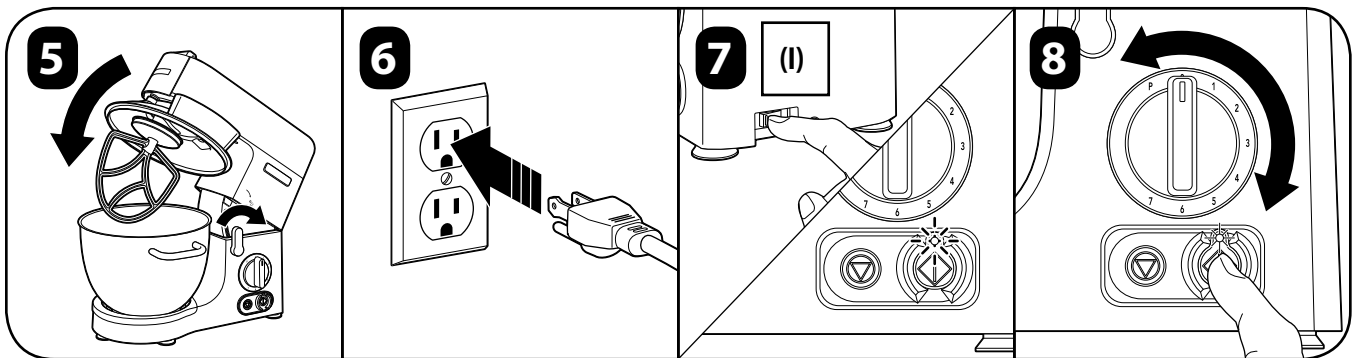
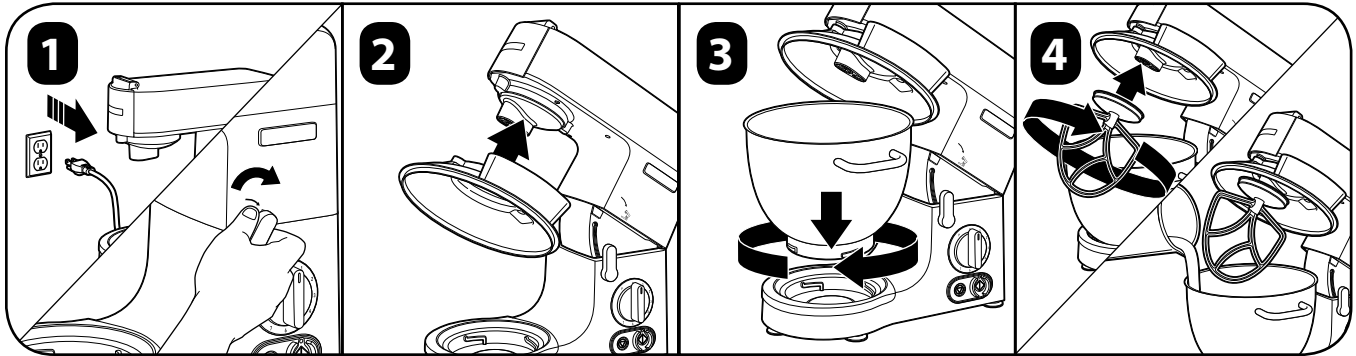
Аксессуары

Аксессуары	Когда использовать	Действие	Рекомендованная скорость
	Используется для перемешивания, смешивания и измельчения средней и тяжелой по консистенции смеси, например, тортов, печенья, кондитерских изделий, айсинга, начинки, эклеров, чизкейков и картофельного пюре	Взбивание масла и сахара	Начинать на 1 скорости; постепенно увеличить до 5
		Взбивание масла, сахара и яиц	Скорость 4-7
		Аккуратное добавление муки, фруктов и т.д.	Скорость 1-2, не перемешивать чрезмерно
	Использовать для смеси, которая должна быть насыщена воздухом, например, яйца, крем, меренги, мусс и суфле	Взбивание смесей	Постепенно увеличивать скорость с 5 до 7
	Использовать для перемешивания и замеса теста на хлеба содержащего дрожжи	Перемешивание и замес теста	Начинать на 1 скорости; постепенно увеличить до 2
	Стационарный миксер не начнет работу, пока чаша не будет установлена в заблокированное положение		

Скорости

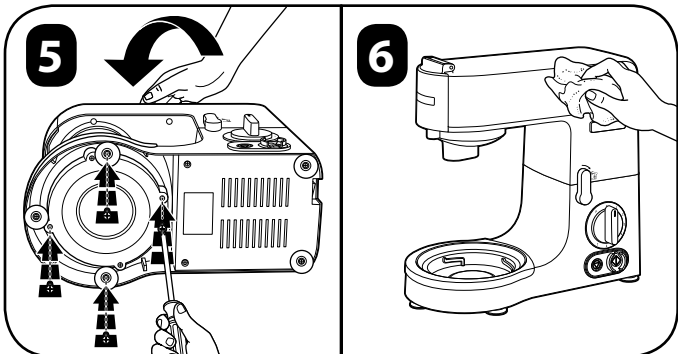
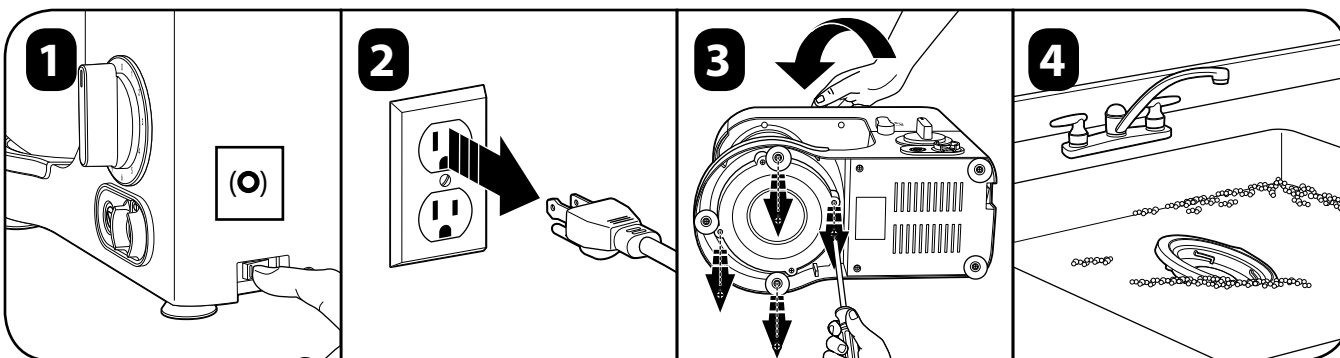
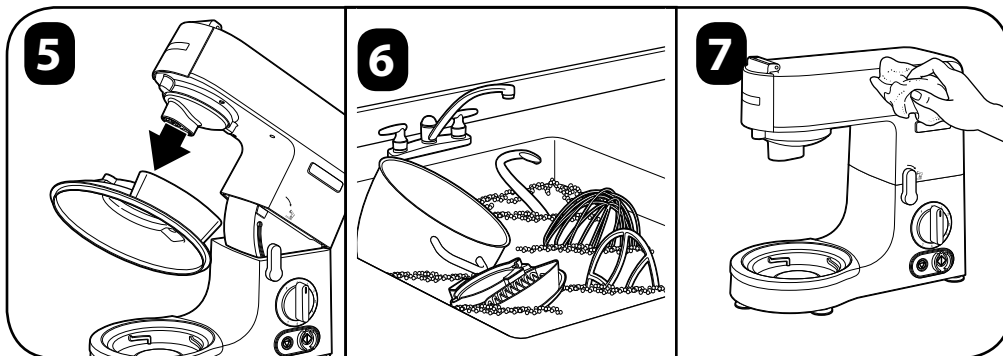
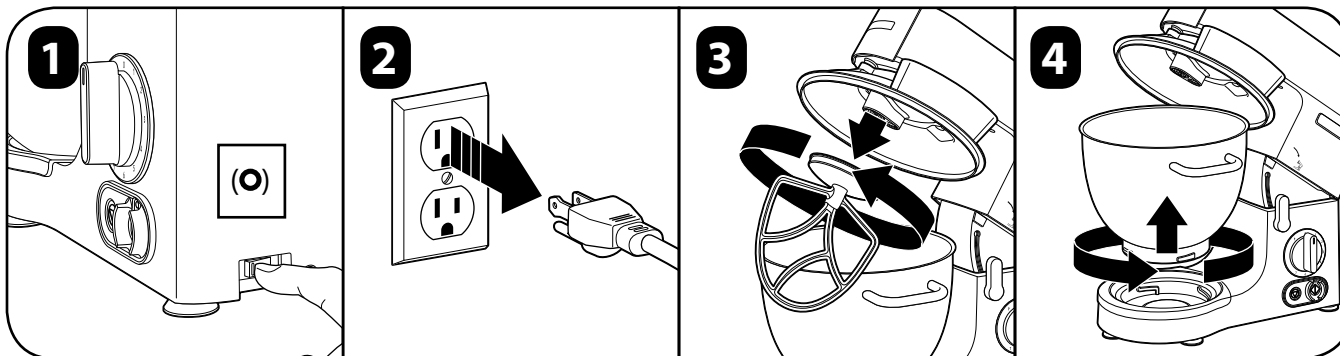
	0	Ожидание
	1	Перемешивание
	2	Замес
	3	Постепенное введение
	4	Смешивание
	5	Взбивание
	6	Доведение до кремообразного состояния
	7	Сильное взбивание
	P	Пульсация







Рекомендованный раствор для очистки: Раствор для очистки должен содержать 1 столовую ложку бытового отбеливателя и 3,7 литра чистой холодной воды (60°F/16°C), которые перемешиваются в соответствии с инструкциями, приведенными для отбеливателя. При использовании нерекондованного раствора для очистки, концентрация раствора должна проверяться с использованием имеющихся в продаже тест-полосок, концентрация отбеливателя в воде должна быть 100-200 частей на миллион.



Рецепт

Классический белый хлеб для сэндвичей

8 чашек (1,06 кг) неотбеленной муки общего назначения
2 стл., и еще 1 чайная ложка 18 (гр) живых дрожжей
2,5 унции (67 гр.) масла (растопленного)
2 стл., и еще 1 чайная ложка (18 гр.) соли
1/4 чашки (53 гр.) рафинированного сахара
22 унции (651 мл) теплой воды (110°F/43°C)

1. В случае использования сухих дрожжей, налить воду в миску, добавить дрожжи и сахар. Дать постоять 10 минут, пока не появится пена. В случае использования другого типа дрожжей, см. инструкции производителя.
2. Добавить муку, соль и растопленное масло.
3. Замешивать на 1 скорости в течение 30 секунд.
4. Продолжать замес на 3 скорости в течение 30 секунд, и на 2 скорости в течение 30 секунд или до тех пор, пока тесто не станет гладким.
5. Положить в миску, смазанную маслом, накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место до тех пор, пока тесто не увеличится в размере в два раза.
6. Опустить тесто и разделить на 2 части.
7. Положить в форму для хлеба, смазанную маслом объемом 1 фунт (454 гр.) или сформировать булочки. Накрыть чистым полотенцем и оставить в теплом месте до тех пор, пока не увеличится в размере в 2 раза.
8. Выпекать при температуре 450°F (232°C) в течение 30-35 минут в случае буханок или 10-15 минут, если выпекаются булочки. Готовность проверить следующим образом: постучать по низу, они должны звучать глухо.

Результат: 4 буханки (16 ломтей каждая)

Руководство по поиску неисправностей

Планетарный миксер не включается.

- Убедиться, что миксер включен в розетку.
- Убедиться, что головка миксер опущена.
- Убедиться, что питание ВКЛ. (I).
- Убедиться, что блокировка чаши на месте. Миксер не запускается, если блокировка чаши не на месте.
- Убедиться, что скорость выбрана, после чего можно нажать кнопку пуск или удерживать для пульсации.
- Этот прибор оснащен двигателем с защитой от перегрузок. Если двигатель останавливается во время работы, вызванной чрезмерным перегревом, чтобы он остыл может потребоваться приблизительно 15 минут. Подключите прибор к розетки, чтобы восстановить обычную работу.
- Нажать СБРОС (кнопка питания).

Насадка-взбивалка, насадка-крюк для вымешивания теста или венчик стучат по дну чаши.

- Убедиться, что чаша установлена должным образом и заблокирована.
- Убедиться, что аксессуар установлен должным образом и заблокирован в гнезде.
- Отрегулировать длину вала аксессуара. См. «Регулировка аксессуаров» на стр. 102.

Двигатель напрягается или останавливается.

- Сократить количество ингредиентов или перемешивать небольшими партиями.

Неудовлетворительные результаты перемешивания.

- Аксессуар не достигает дна чаши. Отрегулировать длину вала аксессуара. См. «Регулировка аксессуаров» на стр. 102.
- Сократить количество ингредиентов.
- Отрегулировать время смешивания.

ÖNEMLİ: Bu kullanım kılavuzu, operatör eğitim programınızın bir parçası olarak tüm ekipman operatörleri tarafından incelenmelidir.

ÖNEMLİ GÜVENLİ TALİMATLARI

UYARI – Elektrikli cihazlar kullanırken yangın, elektrik çarpması ve/veya kişilerin yaralanması gibi tehlikeleri azaltmak için temel güvenlik önlemlerinin takip edilmesi gerekir. Bu önlemlerden bazıları şunlardır:

1. Mikseri kullanmadan önce kullanım kılavuzunu okuyun. Kılavuzu kolayca erişilebilen bir yerde tutun.
2. Güvenliklerinden sorumlu kişilerin yakın denetimi olmadığı ve cihazın kullanımıyla ilgili talimat vermediđi sürece bu cihazın fiziksel, duyuşsal ve zihinsel becerilerinde azalma veya deneyim ve bilgi eksikliđi olan kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır.
3. Topraklanmış prize takın.
4. Topraklama ucunu çıkarmayın.
5. Adaptör kullanmayın.
6. Uzatma kablosu kullanmayın.
7. Cihazı KAPALI (●) konuma getirin; ardından kullanımda deđilken, parçaları takmadan veya sökmeden önce ve temizlikten önce fişini prizden çekin. Prizden çekmek için fişini tutun ve prizden çekin. Asla güç kablosundan çekmeyin.
8. Kazara açıldığında cihaz hasar göreceđi için kaseinin içinde hiçbir mutfak malzemesi bırakmayın.
9. Kişilerin yaralanmasını ve/veya mikserin hasar görmesi riskini azaltmak için ellerinizi, saçınızı ve kıyafetlerinizi; ayrıca spatula ve diđer aletleri mikserlerden uzak tutun.
10. Elektrik çarpması riskine karşı korumak için stand mikseri, kablosunu veya fişini su ya da başka bir sıvıya koymayın.
11. Hareketli parçalarla temas etmekten kaçının.
12. Kaseyi ve parçalarını her gün kontrol edin. Parçalarda aşınma, tırtıklanma veya hasar olmadığından emin olun. Aşınma veya hasar varsa kaseyi ve parçaları deđiştirin.
13. Mikserin kilit mekanizmasını iptal etmeyin.
14. Açık havada kullanmayın.
15. Cihazı, amacı dışında kullanmayın.
16. Su veya sıvıların içine ya da yakınına yerleştirmeyin.
17. Cihaz üreticisi tarafından bu modelle kullanılması önerilmeyen veya satılmayan parçaların kullanılması yangın, elektrik çarpması veya yaralanmaya neden olabilir.
18. Kişisel yaralanma riskini azaltmak ve mikser, kase ve parçaların hasar görmesini önlemek için mikseri çalıştırırken mikser kasesi içine hiçbir alet KOYMAYIN.
19. Mikser, kase ve parçaların hasar görmesini önlemek için çalışırken mikseri HAREKET ETTİRMEYİN veya SALLAMAYIN. Çalışma sırasında karıştırma işlemi durursa mikseri KAPALI (●) konuma getirin, başlıđını kaldırın ve karışımı kaseinin ortasına itmek için ince, kauçuk spatula kullanın.
20. Çalıştırma talimatların belirtilen maksimum kapasiteleri asla aşmayın.
21. Mikser tabanını sıvılara daldırmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.
22. Tabanı, yüksek basınçlı püskürtme tabancasıyla spreylemeyin.
23. Üniteyi güç kablosundan taşımayın.
24. Temizlemeden önce güç bağlantısını kesin.
25. Cihazı hasarlı bir güç kablosu veya fişle çalıştırmayın. Cihaz arızalanırsa veya düşerse ya da herhangi bir şekilde hasar görürse cihazı çalıştırmayın. Tehlikeleri önlemek için güç kablosu deđişiminin ve onarımlarının üretici, servis yetkilisi veya benzer şekilde yetkili kişiler tarafından yapılması gerekir. İnceleme, onarım veya ayarlamayla ilgili bilgi almak için verilen müşteri hizmetleri numarasını arayın.

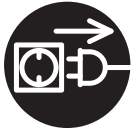
26. Yıkamadan önce mikserdeki parçaları çıkarın.
27. Mikseri, yerindeki kase korumasıyla çalıştırmayın. Otomatik kilit kase koruma mıknatis sensörünü atlamayı denemeyin.
28. **DİKKAT!** Termal devre kesicinin kazara sıfırlanmasının neden olacağı tehlikeden kaçınmak için bu cihazın zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazıyla tedarik edilmemesi veya tesis tarafından sürekli açılıp kapatılan bir devreye bağlanmaması gerekir.

29. **UYARI!** Yanıp sönen ışık çalışmaya hazır olduğunu gösterir. Beklenmedik şekilde çalışmaya başlayabilecek parçalara dokunmaktan kaçının.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Bu ekipmanın, yalnızca eğitimli ve nitelikli personel tarafından kullanılması amaçlanmıştır.

⚠ UYARI



Elektrik Çarpması Tehlikesi
Makineyi temizlemeden veya servis işlemi yapmadan önce güç kablosu bağlantısını kesin. Bu talimatların izlenmemesi ölüme veya elektrik çarpmasına neden olabilir.



Elektrik Çarpması Tehlikesi
Topraklanmış bir prize bağlayın.
Topraklama bağlantılarını ve fişini çıkarmayın.
Adaptör kullanmayın.
Uzatma kablosu kullanmayın.
Bu talimatların izlenmemesi ölüme veya elektrik çarpmasına neden olabilir.

⚠ UYARI



Kesme ve Çarpma Tehlikesi
Parmaklarınızı menteşe alanına koymayın.
Makineye parça takmadan/çıkarmadan veya servis işlemi yapmadan önce güç kablosu bağlantısını kesin.
Bu talimatların izlenmemesi kemiklerin kırılmasına, kesiklere veya başka yaralanmalara neden olabilir.



Sıkışma Tehlikesi
Parmaklarınızı menteşe alanına koymayın.

Gürültü Düzeyi

Ekipman, hiçbir yük olmadan maksimum hızda çalışırken eşdeğer olan devamlı ses düzeyi 75 dB(A) değerinden düşüktür.



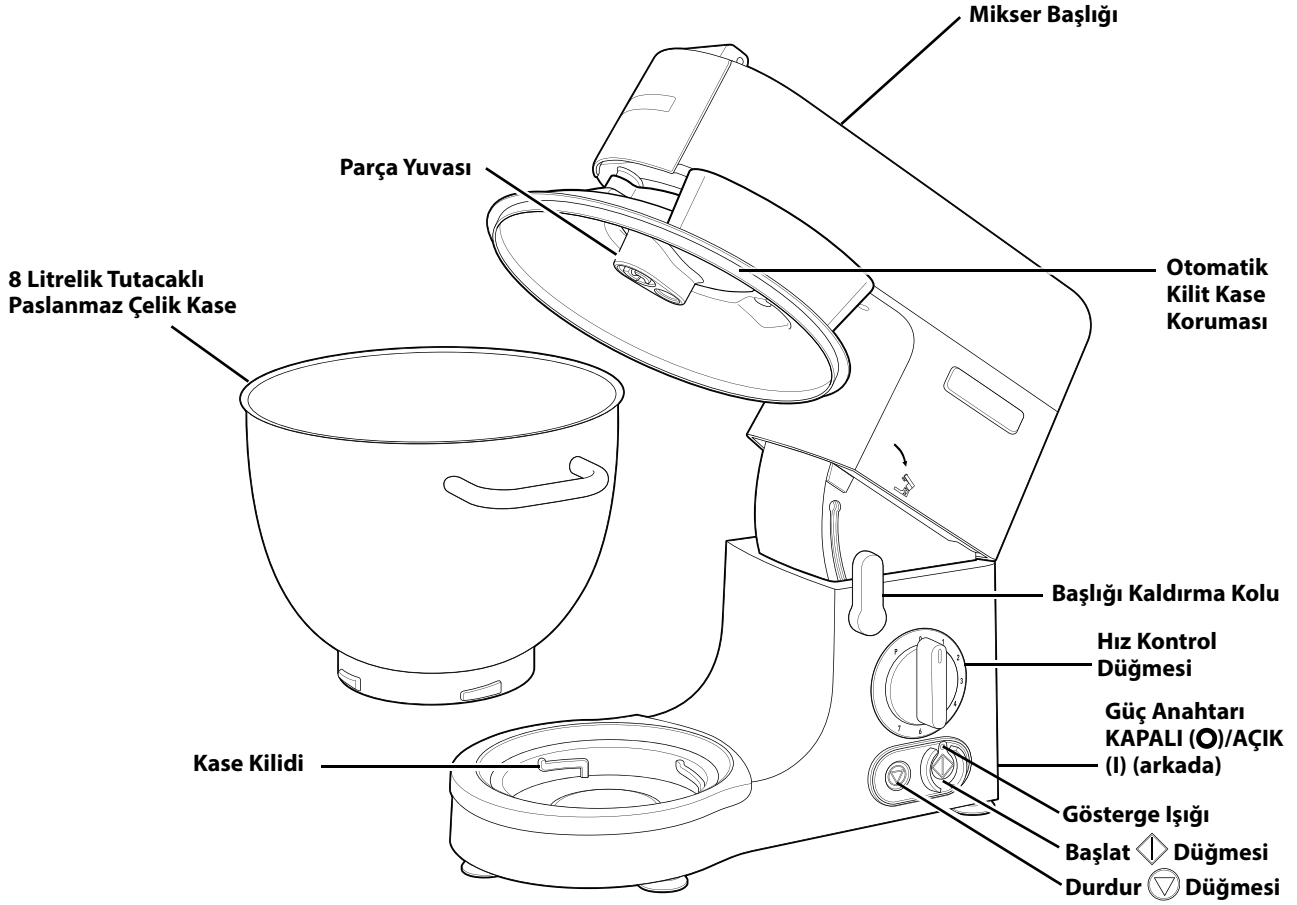
Bu ürünün tam CE uygunluk beyanı belgesi web sitemizin Teknik Destek bölümünde mevcuttur: www.hamiltonbeachcommercial.com.



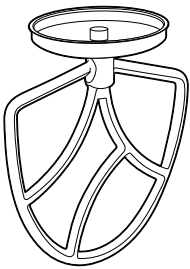
Hizmet Ömrü Sona Erdiğinde Ürünün Geri Dönüştürülmesi

Bu stand mikserindeki tekerlekli çöp kutusu simgesi, geri dönüştürülmesi veya çevresel etkisini azaltacak şekilde parçalarına ayrılması için WEEE Direktifine uygun olarak seçici toplama sistemi tarafından ele alınması gerektiğini belirtir. Yerel yönetmeliğinin belirttiği şekilde ürünün uygun toplama tesisine iade edilmesi kullanıcı sorumluluğundadır. Yürürlükteki yerel kanunlarla ilgili ilave bilgiler için lütfen belediyeyle ve/veya yerel distribütörünüzle iletişime geçin.

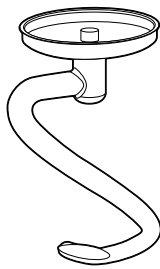
Parçalar ve Özellikler



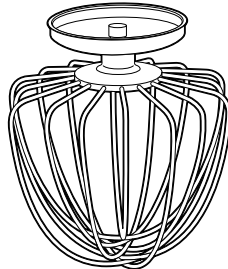
PARÇALAR



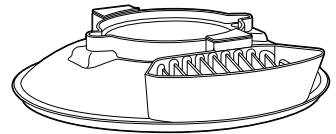
Karıştırma Kolu



Hamur Yoğurma Kancası



Çırpma Teli



Otomatik Kilit Kase Koruması

Teknik Hizmetler

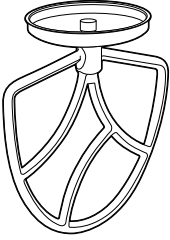
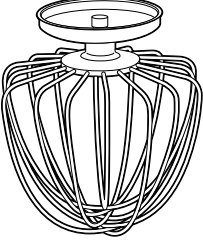
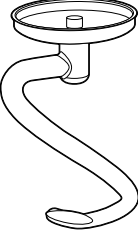
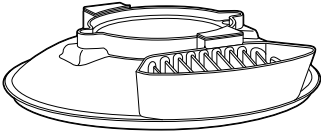
Yardım veya yedek parçalar için Teknik Hizmetleri arayın veya e-posta gönderin:

866-285-1087 (ABD, Kanada) veya +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

APAC Bölgesi: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

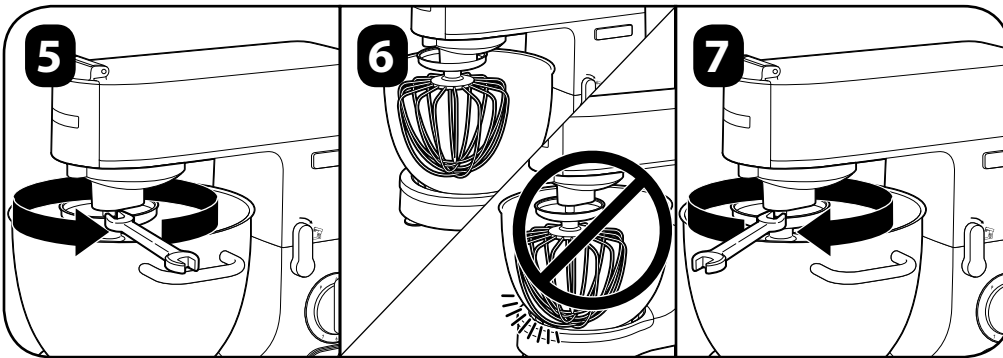
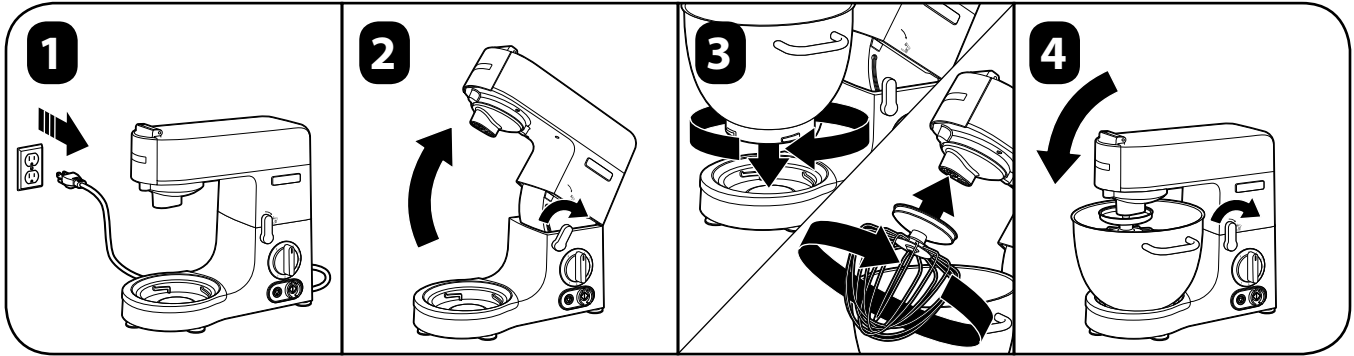
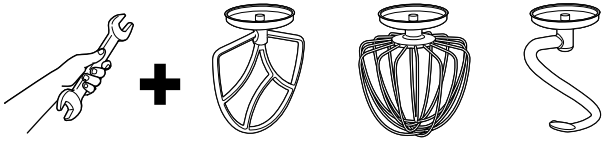
www.hamiltonbeachcommercial.com

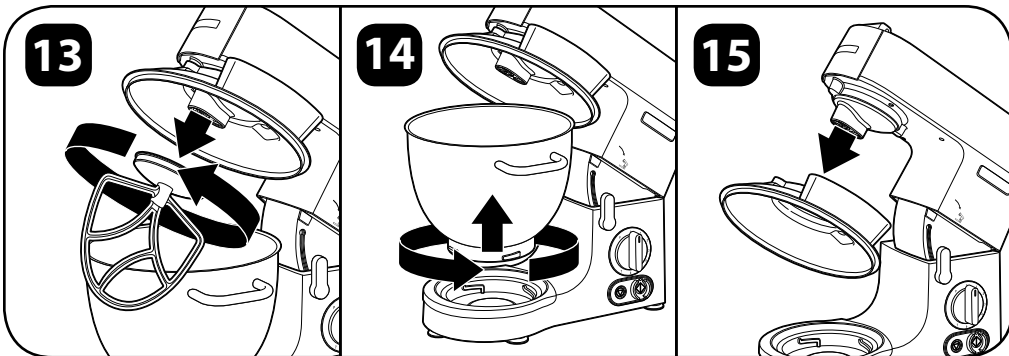
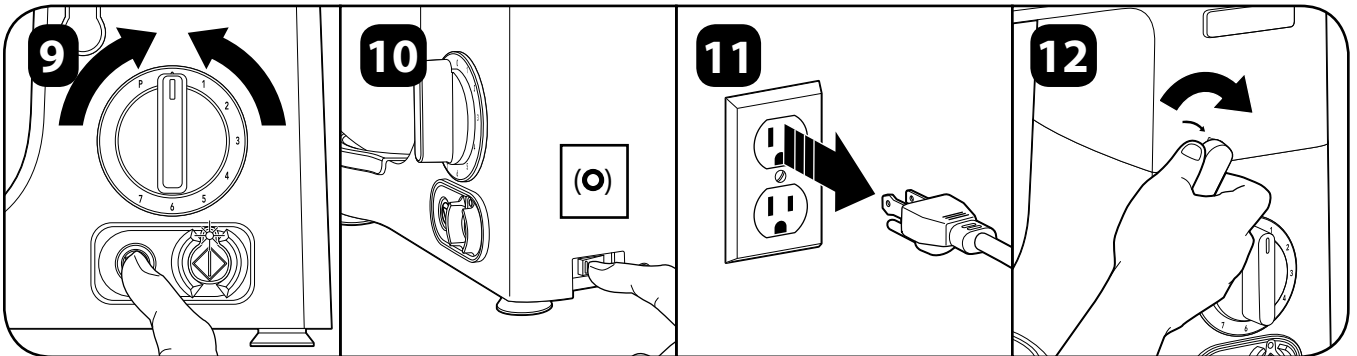
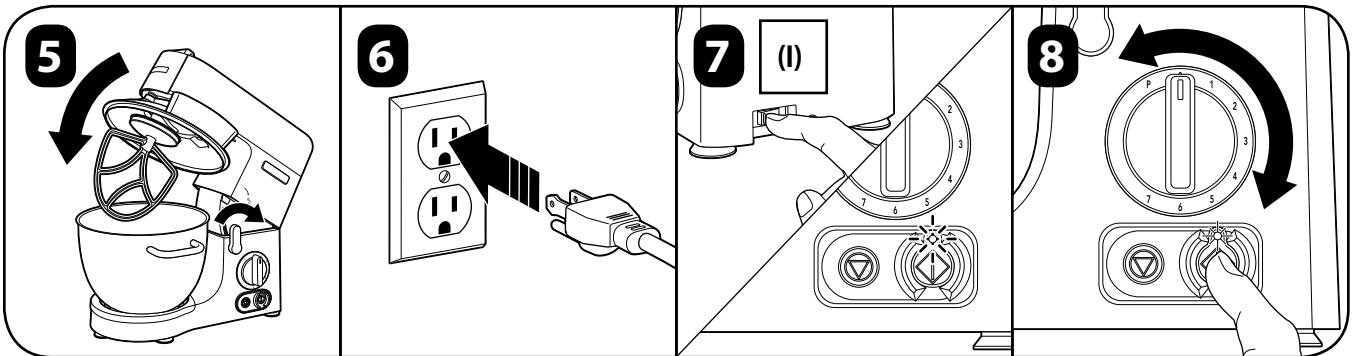
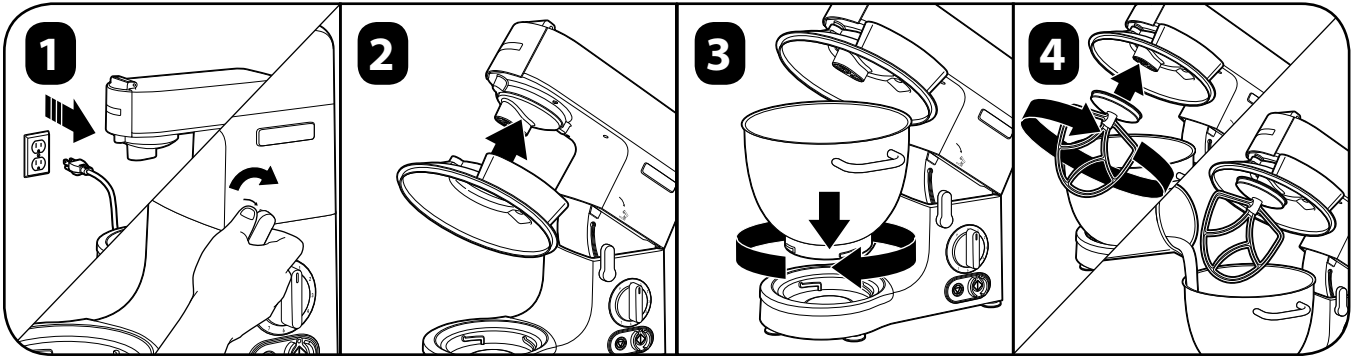
Parçalar

Parça	Kullanım Zamanı	Eylem	Önerilen Hız
	<p>Kek, bisküvi, hamur işi, pasta kreması, dolgu malzemesi, ekler, peynirli pasta ve patates püresi gibi orta ve ağır karışımları çırpma, karıştırma veya yoğurma için kullanın</p>	Yağ ve şekeri köpürtme	1. hızda başlayın ve kademeli olarak 5'e yükseltin
		Yağ, şeker ve yumurtaları karıştırma	Hız 4-7
		Un, meyve vb. ekleme	Hız 1-2, çok fazla karıştırmayın
	<p>Yumurta, krema, mereng, mus ve sufle gibi havalandırılması gereken karışımlar için kullanın</p>	<p>Karışımların çırpılması ve karıştırılması</p>	<p>Hızı 5'ten 7'ye kademeli olarak artırın</p>
	<p>Mayalı ekmek hamurlarının karışımı ve yoğrulması</p>	<p>Hamurların karışımı ve yoğrulması</p>	<p>1. hızda başlayın ve kademeli olarak 2'e yükseltin</p>
	<p>Stand Mikseri, otomatik kilit kase koruması yerine oturmadan çalışmaya başlamaz</p>		

Hızlar

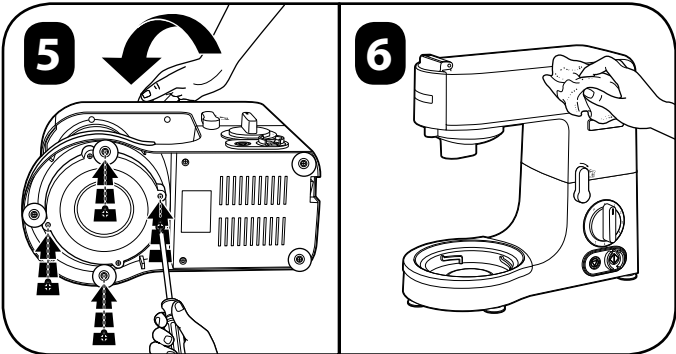
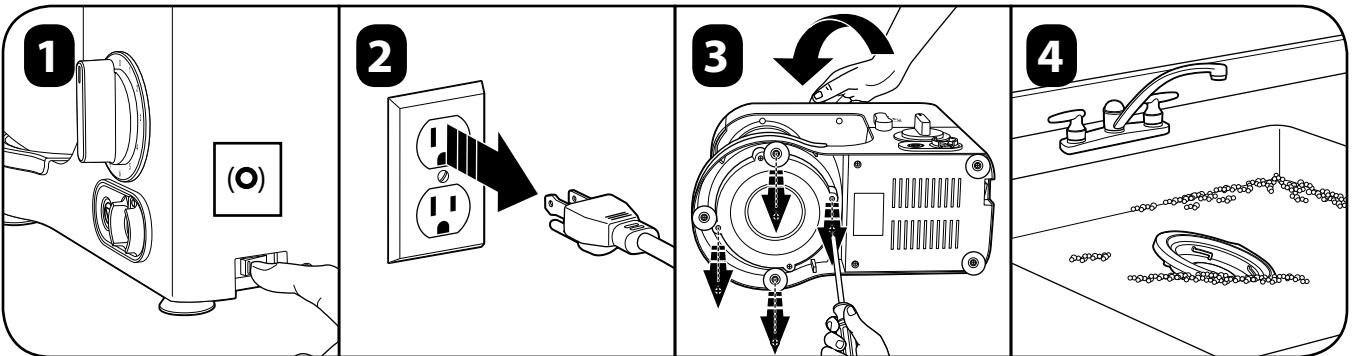
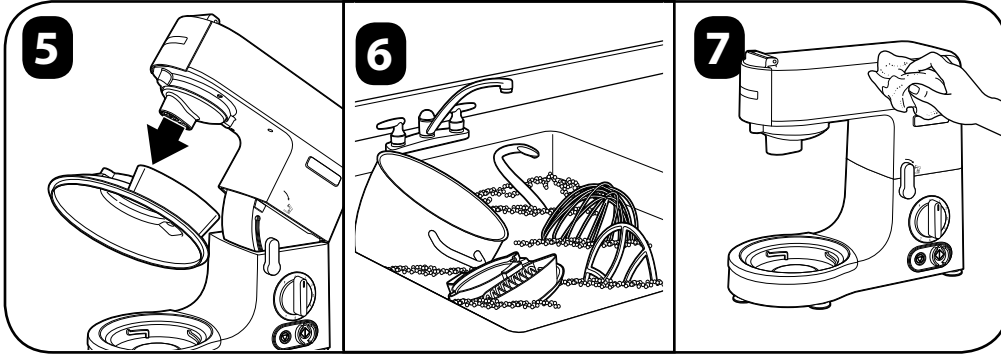
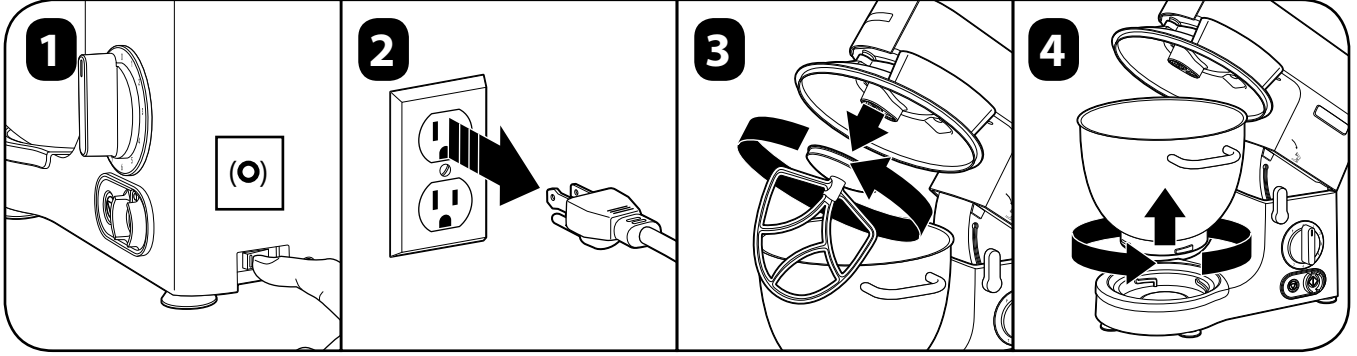
	0	Bekleme
	1	Çırpma
	2	Yavaş Karıştırma
	3	Yoğurma
	4	Karıştırma
	5	Sert Hamur Yoğurma
	6	Krema Yapma
	7	Köpürtme
P	Duraklatma	







Önerilen Sterilizasyon Çözümü: Sterilizasyon için çamaşır suyunun üzerindeki talimatlara uygun olarak karıştırılmış 1 yemek kaşığı çamaşır suyu bulunan yaklaşık 4 litre temiz, soğuk su (16°C) kullanılmalıdır. Önerilen dışında bir sterilizasyon çözümü kullanırken sterilizasyon konsantrasyonunun ticari olarak satılan test çubuklarıyla test edilmesi ve çamaşır suyunun suya oranı milyonda 100 ve 200 parça arasında olmalıdır.



Tarif

Klasik Beyaz Sandviç Ekmeđi

1,06 kg çok amaçlı tam buđday un
2 y.kaş. ve 1 ç. kaş. (18 g) aktif kuru maya
67 g tereyađı (erişmiş)
2 y.kaş. ve 1 ç. kaş. (18 g) tuz
53 g toz şeker
651 ml ılık su (43°C)

1. Kuru maya kullanıyorsanız kaseye ılık suyu dökün ve mayayla şekerini ekleyin. Köpükleninceye kadar yaklaşık 10 dakika bekletin. Başka maya türleri için üreticinin talimatlarını takip edin.
2. Un, tuz ve erimiş tereyađı ekleyin.
3. 30 saniye boyunca 1. hızda karıştırın.
4. 3 dakika ve 30 saniye boyunca ya da hamur pürüzsüz oluncaya kadar 2. hızda karıştırmaya devam edin.
5. Temiz bir bezle yağlanmış kaseye yerleştirin ve boyutu iki katına çıkıncaya kadar kabarması için ılık bir yere koyun.
6. Hamuru indirin ve ikiye bölün.
7. 454 gramlık ekmeđ tavalara doldurun veya küçük yuvarlaklar yapın. Temiz bir bezle kaplayın ve boyutu iki katına çıkıncaya kadar kabarması için ılık bir yere koyun.
8. Somunları 30-35 dakika, yuvarlak ekmeđleri 10-15 dakika 232°C'de pişirin. Hazır olduğunda ekmeđin üstüne vurduğunuzda içi boşmuş gibi bir ses gelir.

Ürün: 4 somun (Her biri 16 dilim)

Sorun Giderme Kılavuzu

Planet mikser açılmıyor.

- Fişinin takılı olduğundan emin olun.
- Mikser başlığının alt pozisyonda kilitlendiğinden emin olun.
- Güç anahtarının AÇIK (I) durumda olduğundan emin olun.
- Otomatik kilit kase korumasının devrede olduğundan emin olun. Mikser, otomatik kilit kase koruması yerine oturmadan çalışmaya başlamaz.
- İlk önce hızın seçildiğinden emin olun, daha sonra başlat düğmesine basın ve duraklatmak için basılı tutun.
- Bu makinede motor aşırı yük koruması bulunmaktadır. Aşırı ısınma nedeniyle çalışırken motor durursa fişini çekin ve yaklaşık 15 dakika soğumasını bekleyin. Normal çalışmasına devam etmesi için makineyi tekrar takın.
- SIFIRLA (güç anahtarı) düğmesine basın.

Karıştırma kolu, hamur yoğurma kancası veya çarpma teli kasenin altına çarpıyor.

- Kasenin doğru şekilde oturduğundan ve kase kilidinin devrede olduğundan emin olun.
- Parçanın doğru şekilde yerleştirildiğinden ve parça yuvasına kilitlendiğinden emin olun.
- Parçanın mil uzunluğunu ayarlayın. 110. sayfadaki "Parçaların Ayarlanması" bölümüne bakın.

Motor zorlanıyor veya duruyor.

- Malzemeleri azaltın veya daha küçük parçalar halinde çalışın.

Yetersiz karıştırma sonuçları.

- Parça, kasenin alt kısmına erişmiyor. Parçanın mil uzunluğunu ayarlayın. 110. sayfadaki "Parçaların Ayarlanması" bölümüne bakın.
- Malzemeleri azaltın.
- Karıştırma zamanını ayarlayın.

重要提示：本操作手册应由所有设备操作员共同学习，构成操作员培训计划的一部分。

重要安全说明

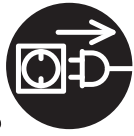
警告 - 在使用家用电器时，必须始终遵守基本的安全规范，以降低火灾、触电和/或人员受伤风险，包括：

1. 在使用搅拌机之前阅读操作手册。把操作手册保持放置在触手可及的地方。
2. 本电器不适合生理、感官或精神能力受限，或缺乏经验知识的人群使用，除非他们受到其安全负责人的贴身监督，并接受了使用本电器的相关教育。
3. 把插头插入接地的插座。
4. 不得移除接地线。
5. 不得使用适配器。
6. 不得使用延长电线。
7. 不使用设备时，请关停设备(○)；在进行零件的组装和拆解以及清洁之前，先从插座拔出插头。拔出插头时，请抓紧插头，从插座拔出。切勿拉扯电线。
8. 不得在搅拌碗内存放任何厨房用具，否则若不慎启动搅拌机，会导致机器损坏。
9. 在操作期间，保持双手、头发、衣物、刮铲以及其他工具远离搅拌桨，以降低人员受伤和/或搅拌机受损的风险。
10. 为预防触电，不得把台式搅拌机、电线或插头放入水中或其他液体中。
11. 避免接触活动部件。
12. 每日检查搅拌碗和配件。检查配件是否存在磨损、刻痕或损坏。如果搅拌碗与配件存在磨损或损坏，请进行更换。
13. 不得损坏搅拌头的锁定机构。
14. 不得在户外使用。
15. 本电器不可用于指定用途之外的其他用途。
16. 不得把本电器放入水或液体中或附近。
17. 在本电器上使用非制造商建议或售卖的配件，可能会引发火灾、触电或伤害。
18. 为减少人员受伤风险，预防搅拌机、搅拌碗及配件损坏，在搅拌机运行期间，不得在搅拌碗内插入工具。
19. 为防止损坏搅拌机、搅拌碗或配件，在运行期间不得移动或振动搅拌机。如果搅拌机在运行期间停止搅拌，请关机(○)，抬起搅拌头，使用薄橡胶刮刀把搅拌物推入搅拌碗中央。
20. 切勿令装载物超出操作说明中指定的最大容量。
21. 不得把搅拌机浸入液体中，不得把搅拌机底座放入洗碗机清洗。
22. 不得以高压喷枪喷射搅拌机底座。
23. 不得拖曳电线以移动搅拌机。
24. 在清洁之前先切断电源。
25. 不得操作电源线或插头破损的电器，在电器出现故障或跌落或受损之后不得使用。电源线更换与维修必须由制造商、服务代理或类似符合资质的人员进行，以避免伤害。联系指定的客户服务号码，咨询关于检查、维修或调整的信息。
26. 在清洗之前，先从搅拌机上移除配件。
27. 如搅拌碗罩未放置好，不得操作搅拌机。不得尝试绕过联锁搅拌碗罩磁性传感器。
28. **注意！**为免因不慎重置温度保险丝而造成伤害，本电器不得通过外在开关供电，例如计时器，也不可连接定时开关的回路。
29. **警告！**闪灯表示已准备就绪，可以运行。避免与搅拌附件发生任何接触，后者可能意外启动。

请妥善保管此说明书

本设备为专业用途设计，只可由经过培训并具有资质的人员使用。

警告



电击危险

在清洁或维护机器前，先把电线从插座上拔出。不遵守这些说明，可能会导致死亡或触电。



电击危险

把插头插入接地的插座。
不得移除接地连接与插头。
不得使用适配器。
不得使用延长电线。
不遵守这些说明，可能会导致死亡、火灾或触电。

警告



切割与粉碎危险

不得把手指放入铰链区域。
在安装/更换配件与维修机器前，先从插座拔出电源线。
不遵守这些说明，可能会导致骨折、切割或其他伤害。



夹伤危险

切勿把手指放入铰链区域。

噪音等级

当设备空载以最大速度运行时，等效连续声级低于75 dB (A)。



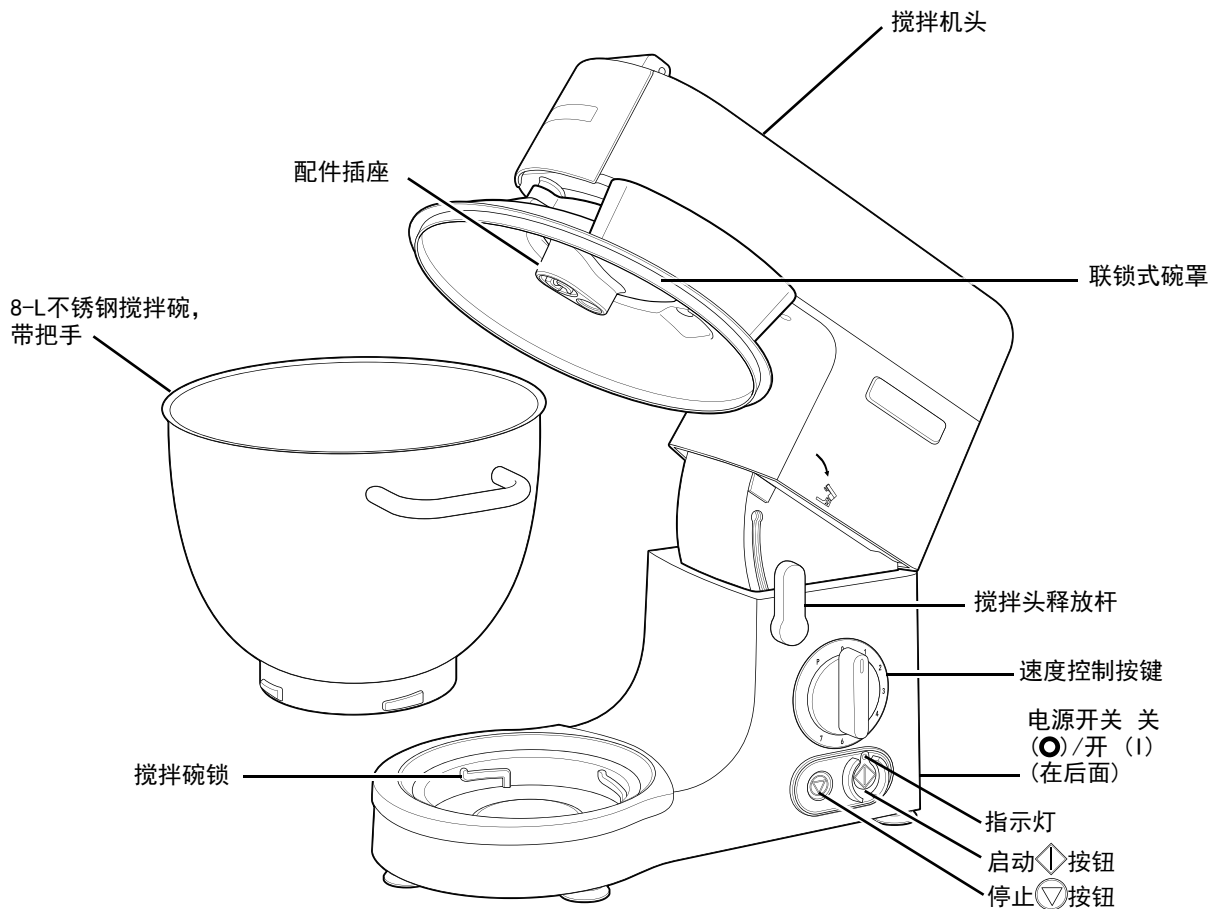
本电器完整的CE符合性声明文件可在我们网站www.hamiltonbeachcommercial.com的技术支持版块查阅。



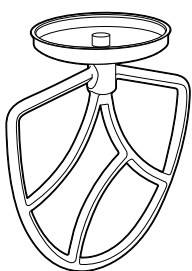
在本电器使用寿命终结时请将其回收。

本台式搅拌机上带有带轮垃圾桶的标志，表示其必须交给符合WEEE指令的分类回收系统进行回收或处理，以降低对环境的负面影响。用户有责任根据本地法律规定，把本品交至适当的回收机构。关于本地适用法律的附加信息，请联系政府部门和/或本地经销商。

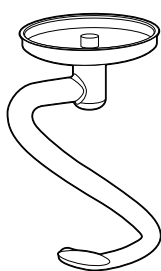
部件与性能



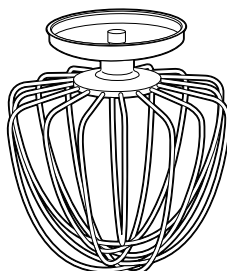
配件



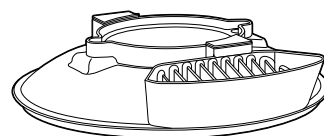
搅拌桨



面团钩



打蛋器



联锁式碗罩

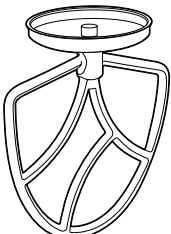
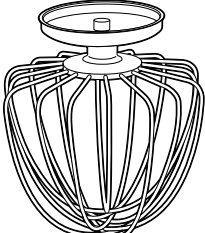
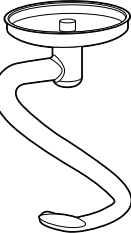
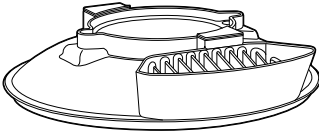
技术维护

如需协助或备件, 请致电或发送邮件至技术服务中心:
866-285-1087 (USA, Canada) or +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

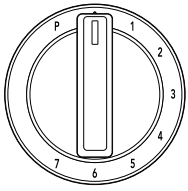
亚太地区: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

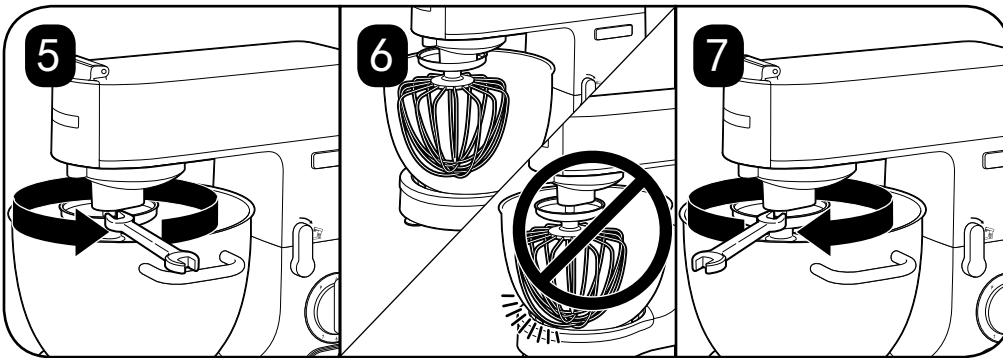
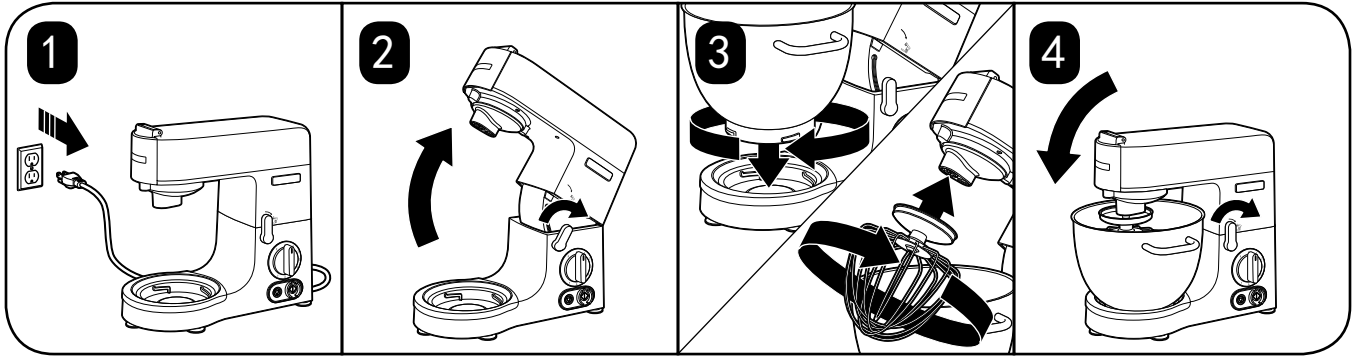
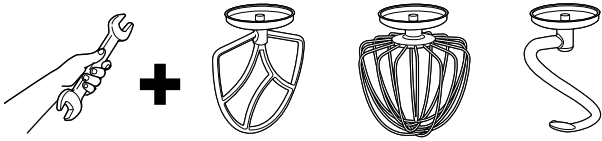
www.hamiltonbeachcommercial.com

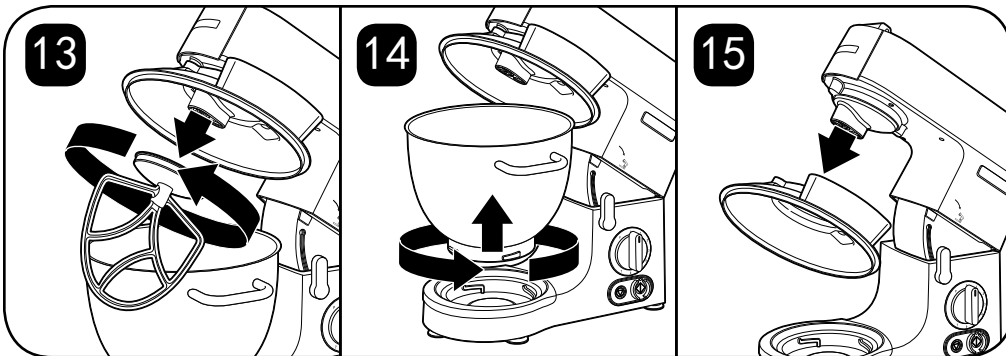
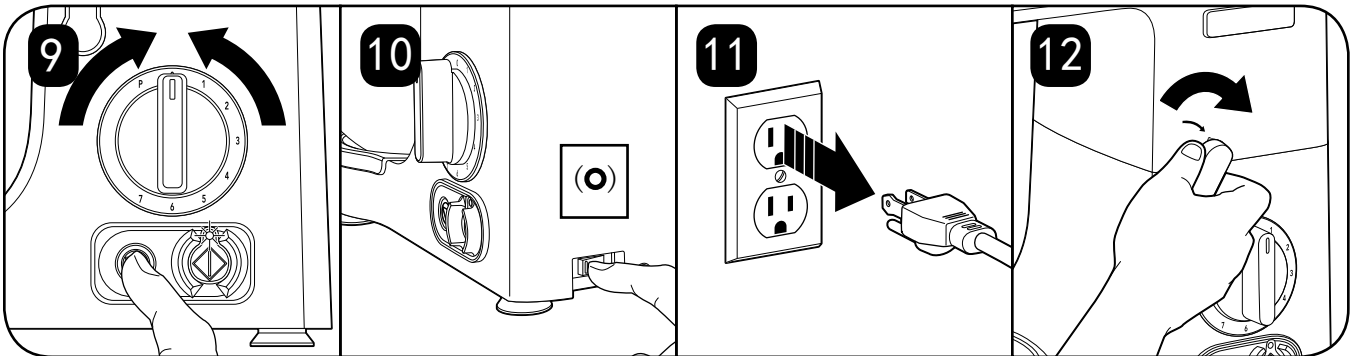
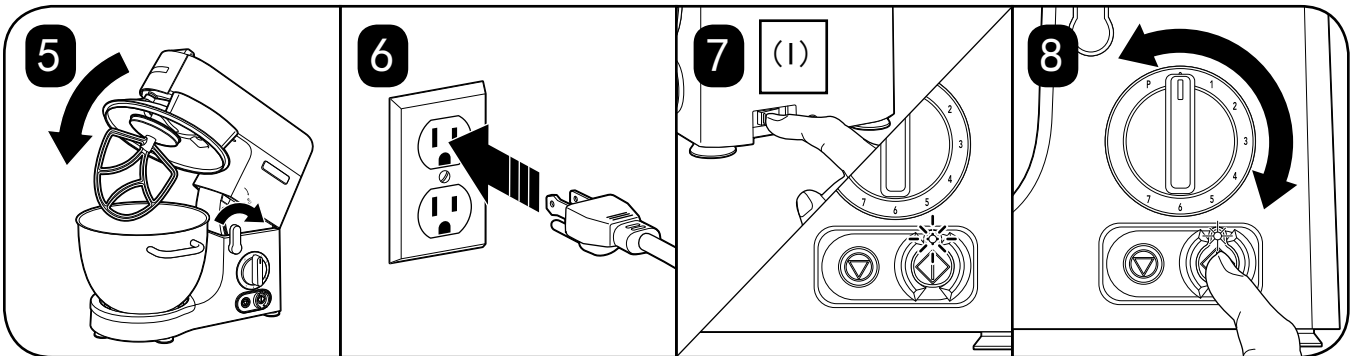
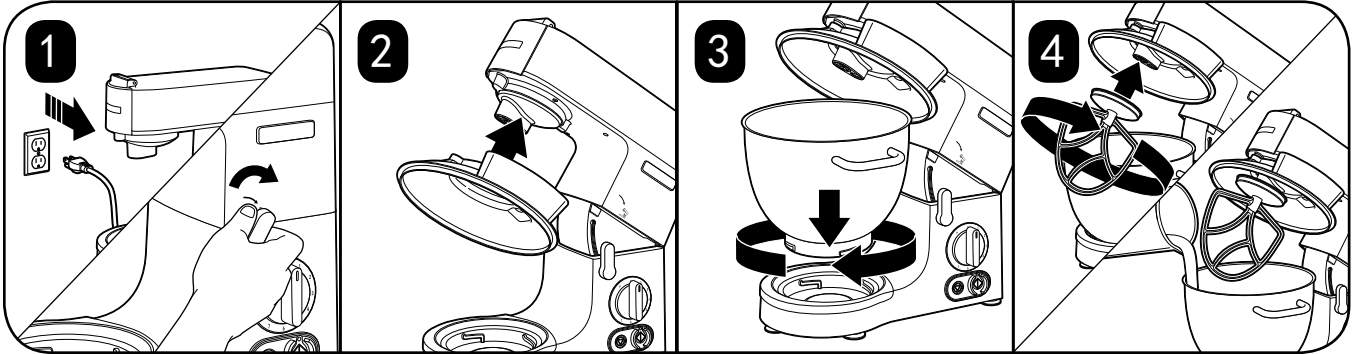
配件

配件	何时使用	行动	建议速度
	用于搅拌、混合与搅打中度至强度混合物，例如蛋糕、饼干、面点、糖霜、馅料、泡芙、芝士蛋糕和土豆泥。	乳化脂肪与糖。	从1档速度开始；逐渐增加至5档。
		搅打脂肪、糖与鸡蛋。	速度4-7档
		翻折面粉、水果等。	速度1-2档，请勿过度搅拌。
	用于需要混入气体的混合物，例如鸡蛋、奶油、蛋白甜饼、慕斯和蛋奶酥。	搅打混合物。	逐渐把速度从5档增至7档。
	用于混合和揉捏含有酵母的面包面团。	混合和揉捏面团	从1档速度开始；逐渐增加至2档。
	如果联锁碗罩不在位，台式搅拌机不会启动。		

速度

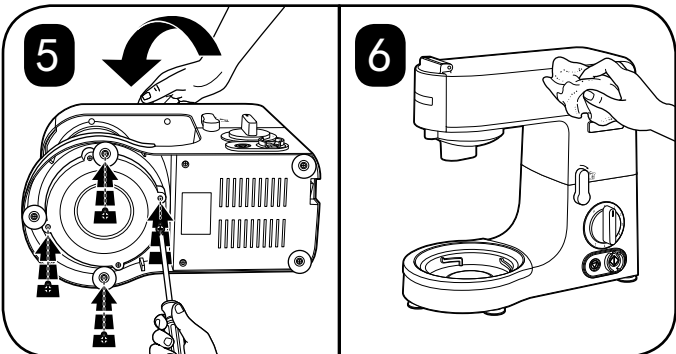
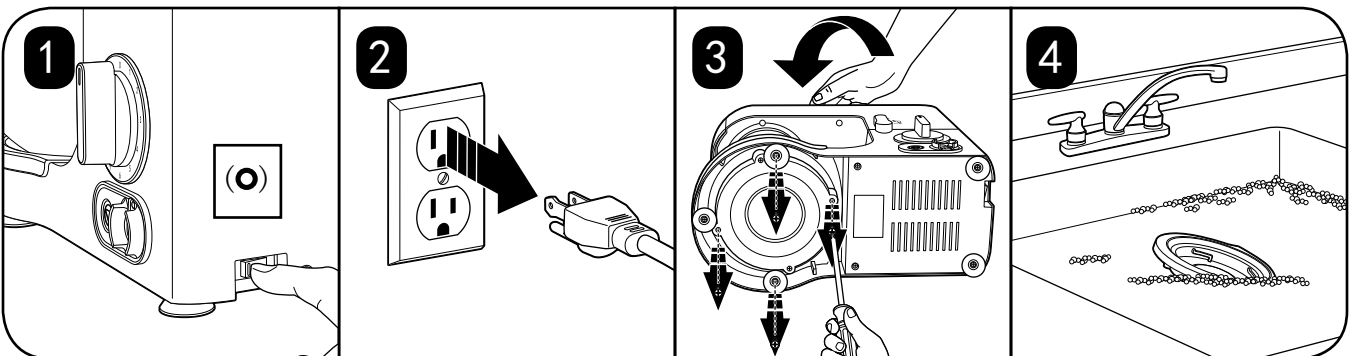
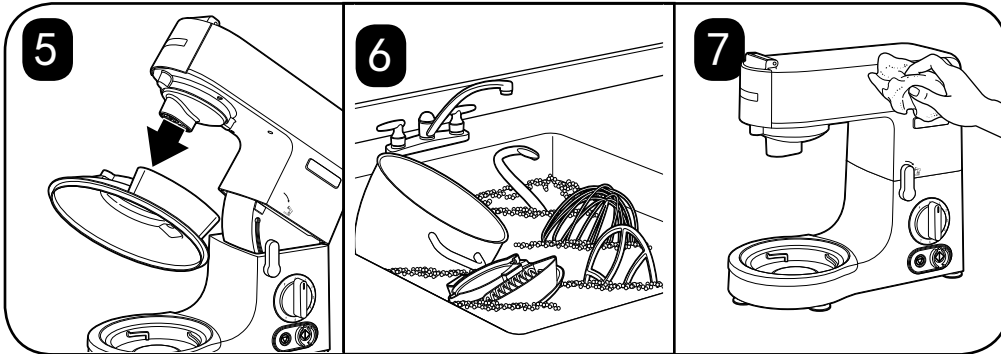
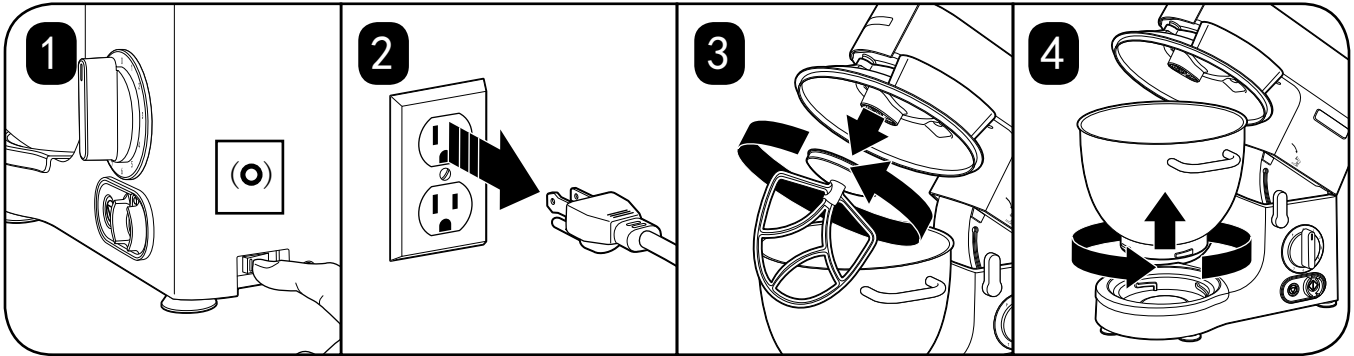
	0	待机
	1	搅拌
	2	揉捏
	3	翻折
	4	混合
	5	搅打
	6	乳化
	7	抽打
P	脉冲	







建议消毒方案：消毒溶液应由1汤匙的家用漂白剂与1加仑的干净凉水(60° F/16° C)组成，根据漂白剂的说明书进行混合。如果使用有别于建议的消毒溶液，溶液浓度应使用市面流通的试纸进行测试，漂白水与水的浓度比例应介于百万分之100-200之间。



菜谱

经典白三明治面包

8杯 (1.06 kg) 未漂白的通用面粉
2汤匙+1茶匙 (18克) 活性干酵母
2.5盎司 (67克) 牛油 (融化)
2汤匙+1茶匙 (18克) 盐
1/4杯 (53克) 砂糖
22盎司 (651毫升) 温水 (110° F/43° C)

1. 如果使用干酵母，把温水倒入碗内，加入酵母和糖。等待10分钟，直至其起泡。其他类型的酵母请遵循生产商的说明。
2. 加入面粉、盐与融化的牛油。
3. 以1档速度揉捏30秒。
4. 继续以2档速度揉捏3分钟30秒，或直至面团光滑。
5. 把面团放入抹油的碗内，以一块干净的布覆盖，将之留在温暖的地方，等待其发酵至2倍体积。
6. 把面团按下，切开两半。
7. 把1磅 (454克) 面团放入抹油的面包烤盘内，或将之做成卷状。以一块干净的布覆盖，将之留在温暖的地方，等待其发酵至2倍体积。
8. 面包以450° F (232° C) 温度烘焙30-35分钟，面卷烘焙10-15分钟。准备就绪之后，敲打面包底部应发出中空的声音。

产量：4个面包（各16片）

故障排除指南

行星搅拌机不能启动。

- 确保搅拌机已插电。
- 确保搅拌机头已锁定在向下位置。
- 确保电源开关已打开(I)。
- 确保联锁碗罩在位。如果联锁碗罩不在位，搅拌机不会启动。
- 确保速度已经选好；然后按下启动按钮，或长按启动脉冲。
- 本机配备电机过载装置。如果电机在运行期间因过热而停机，拔出插头，使之冷却约15分钟。重新插上电源，恢复正常运行。
- 按下“重置”键（电源开关）。

搅拌桨，面团钩或打蛋器击打碗底。

- 确保搅拌碗放置正确并已上锁。
- 确保配件已放置好并已锁定在配件插口内。
- 调整配件上的轴长。请参阅第118页“调整配件”。

电机使用过度或停机。

- 减少食材量或加工更小的批量。

搅拌结果不佳。

- 配件未到达碗底。调整配件轴长。请参阅第118页“调整配件”。
- 减少食材量。
- 调整搅拌时间。

중요: 이 사용 설명서는 조작자 교육 프로그램의 일환으로 모든 장비 조작자와 함께 검토해야 합니다.

중요 안전 지침

경고 - 전기기기를 사용할 때는 화재, 감전 및/또는 부상 위험을 줄이기 위하여 항상 다음을 포함하여 기본적인 안전 주의사항을 준수해야 합니다.

1. 믹서기를 사용하기 전에 사용 설명서를 읽어보십시오. 사용 설명서를 가까운 곳에 보관하십시오.
2. 신체적, 감각적 또는 정신적 장애가 있거나 기기 사용이 익숙하지 않은 사용자는 안전에 책임이 있는 사람으로부터 기기 사용과 관련된 감독이나 지시를 받지 않는 한 이 기기를 사용해서는 안 됩니다.
3. 접지 콘센트를 사용하십시오.
4. 플러그의 접지 핀을 제거하지 마십시오.
5. 어댑터를 사용하지 마십시오.
6. 연장 코드를 사용하지 마십시오.
7. 사용하지 않을 때, 조립 또는 분해 및 세척하기 전에 기기를 OFF (●)로 전환한 다음 콘센트에서 플러그를 빼십시오. 플러그를 뺄 때는 플러그를 잡고 콘센트에서 당기십시오. 절대로 전원 코드를 당기지 마십시오.
8. 믹서기 볼에 주방도구를 보관하지 마십시오. 전원이 우연히 켜질 경우 믹서기가 손상될 수 있습니다.
9. 믹서기가 작동하는 동안에는 손이나 머리카락, 옷, 그리고 주걱을 비롯한 조리 기구를 멀리하여 신체 상해 또는 믹서기의 손상 위험을 방지하십시오.
10. 감전 위험으로부터 보호하기 위해 스탠드 믹서기, 코드 또는 플러그를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
11. 가동 부품과 접촉하지 않도록 하십시오.
12. 볼과 부착 부속품을 매일 검사하십시오. 부착 부속품의 마손, 균열 또는 손상 여부를 확인하십시오. 볼과 부착 부속품이 마손되거나 손상된 경우 교체하십시오.
13. 믹서기 헤드 잠금 메커니즘을 훼손하지 마십시오.
14. 야외에서 사용하지 마십시오.
15. 기기를 지정된 용도 이외의 목적으로 사용하지 마십시오.
16. 물 또는 액체에 두거나 부근에 두지 마십시오.
17. 기기 제조업체에서 권장 또는 판매하지 않는 부착 부속품을 이 모델과 함께 사용하는 경우 화재, 감전 또는 부상을 입을 수 있습니다.
18. 부상 위험을 줄이고 믹서기, 볼 및 부착 부속품의 손상을 방지하기 위하여 기기가 작동 중에 주방도구를 믹서기 볼에 넣지 마십시오.
19. 믹서기, 볼 및 부착 부속품의 손상을 방지하기 위하여 작동 중에 믹서기를 움직이거나 흔들지 마십시오. 작동 중에 반죽 작업이 중단되는 경우, 믹서기를 OFF (●)로 전환하고 헤드를 올리고 얇은 고무 주걱을 사용하여 반죽을 볼의 중앙으로 밀어내십시오.
20. 사용 설명서에 나오는 최대 용량을 초과하지 마십시오.
21. 액체에 담그거나 믹서기 베이스를 식기세척기에 세척하지 마십시오.
22. 고압 스프레이 건을 사용하여 하부 케이스에 분사하지 마십시오.
23. 전원 코드를 잡고 기기를 운반하지 마십시오.
24. 세척 전에 전원 코드를 분리하십시오.
25. 코드 또는 플러그가 손상되었거나, 기기 오작동이 발생하거나 어떤 형태로든 바닥에 떨어지거나 손상된 경우에는 기기를 작동하지 마십시오. 전원 코드가 손상된 경우 제조업체나 서비스 대리점 또는 유자격 정비사를 통해 교환 및 수리해야 위험을 방지할 수 있습니다. 조사, 수리 또는 조정에 대한 정보는 제공된 고객 서비스 번호로 전화해 주십시오.
26. 세척 전에 믹서기에서 부착 부속품들을 제거하십시오.
27. 볼 가드를 설치하지 않은 상태에서 믹서기를 작동하지 마십시오. 인터록 볼 가드 자기센서를 바이패스하지 마십시오.
28. **주의!** 열차폐 장치가 우연히 재설정될 위험을 방지하기 위하여 이 기기는 타이머와 같은 외부 전환 장치를 통해 제공되어서는 안 되며 또는 유틸리티에 의해 정기적으로 스위치가 켜졌다 꺼지는 회로에 연결해서도 안 됩니다.
29. **경고!** 점멸등은 작동 준비가 되었음을 나타냅니다. 갑자기 시작할 수 있는 반죽 부착 부속품과 접촉하지 않도록 주의하십시오.

이 지침을 잘 보관하십시오.

이 기기는 전문가용으로 제작되었으며 교육을 받은 유자격자만이 사용해야 합니다.

⚠경고



감전 위험
기기를 세척 또는 정비하기 전에 코드를 콘센트에서 분리하십시오. 이 지침을 따르지 않으면 사망 또는 감전 사고가 발생할 수 있습니다.



감전 위험
플러그를 접지 콘센트에 꽂으십시오.
접지 연결부와 플러그를 제거하지 마십시오.
어댑터를 사용하지 마십시오.
연장 코드를 사용하지 마십시오.
이 지침을 따르지 않으면 사망, 화재 또는 감전 사고가 발생할 수 있습니다.

⚠경고



절단 및 눌림 위험
한지 부위에 손가락을 대지 마십시오.
부착 부속품을 삽입/교체 또는 기기를 정비하기 전에 코드를 콘센트에서 분리하십시오.
이 지침을 따르지 않으면 골절, 절단 또는 기타 부상이 발생할 수 있습니다.



손끼임 위험
한지 부위에 손가락을 대지 마십시오.

소음도

무부하 최대 속도에서 기기 작동 시 등가 연속 소음도는 75 dB(A) 미만입니다.



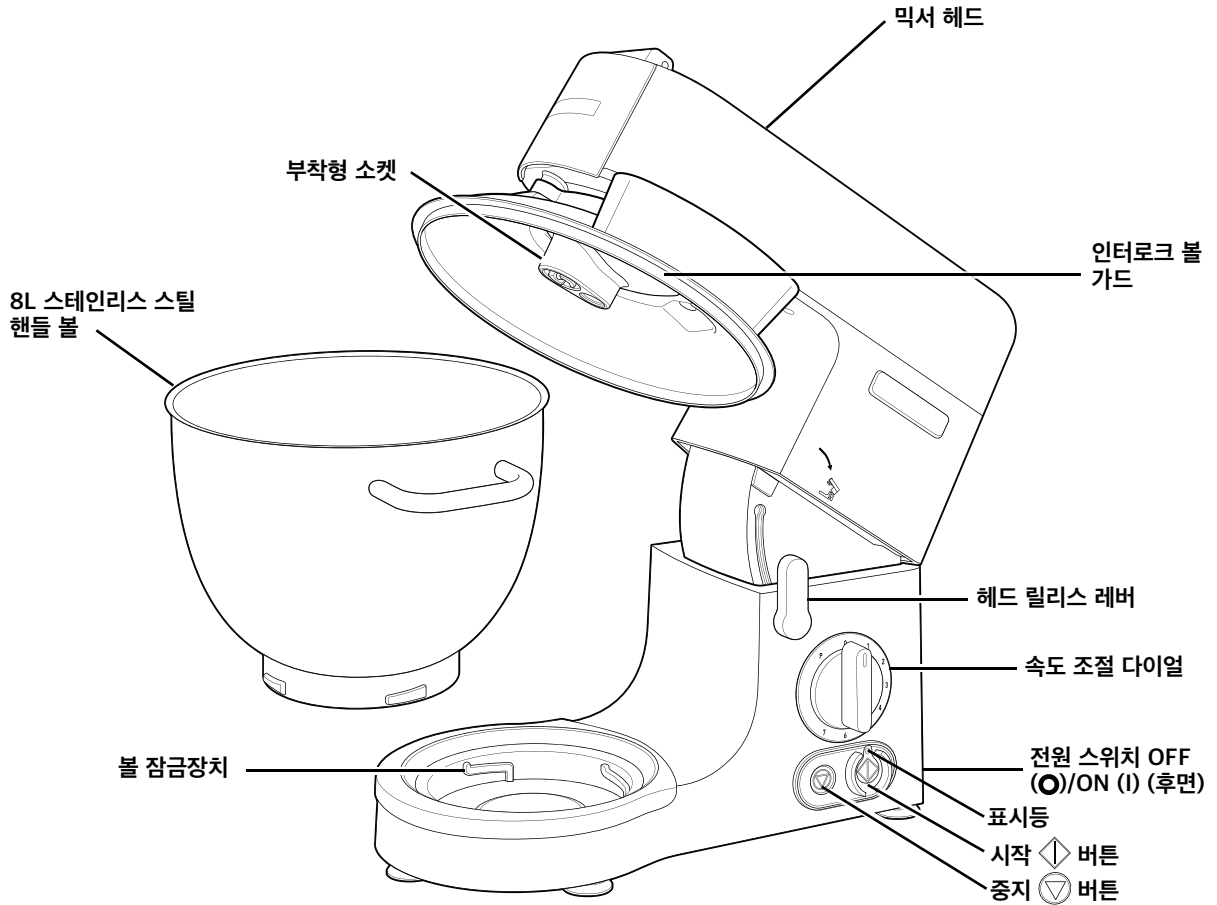
이 기기의 적합성 서류의 전체 CE 선언문은 당사 웹사이트(www.hamiltonbeachcommercial.com)의 기술지원 섹션에서 확인할 수 있습니다.



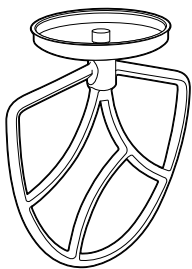
수명주기 종료 시 제품의 재활용

이 스탠드 믹서기에 표시된 쓰레기통 기호는 환경 영향을 줄이기 위해 재활용하거나 분해할 수 있도록 WEEE 지침을 준수하는 지정된 수거업체에 폐기해야 함을 의미합니다. 사용자는 국내 법규에서 정한 바에 따라 적절한 수거함에 제품을 반납할 책임이 있습니다. 현행 국내법률과 관련하여 추가적인 정보를 보려면 시에서 운영하는 시설이나 국내 총판에 문의하십시오.

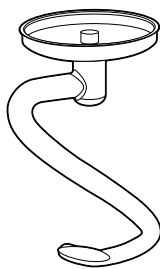
부품 및 기능



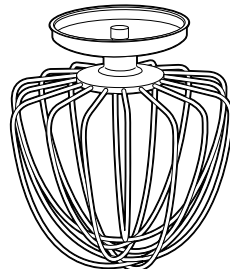
부착 부속품



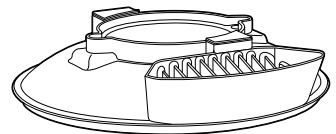
혼합기



반죽기



와이어 거품기



인터록 볼 가드

기술 서비스센터

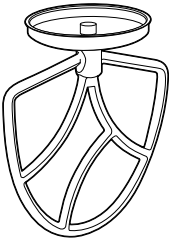
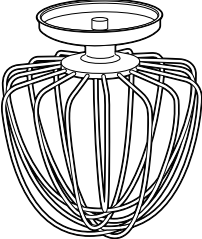
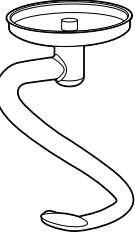
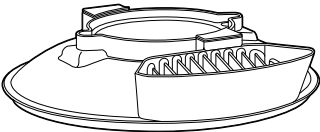
지원 또는 교체 부품에 대해서는 기술 서비스센터에 전화하거나 이메일을 보내주시십시오.

866-285-1087 (미국, 캐나다) 또는 +1-910-693-4277,
commercial.support@hamiltonbeach.com

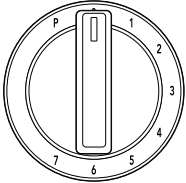
APAC 지역: +86-400-930-2722,
hbcapac.support@hamiltonbeach.com

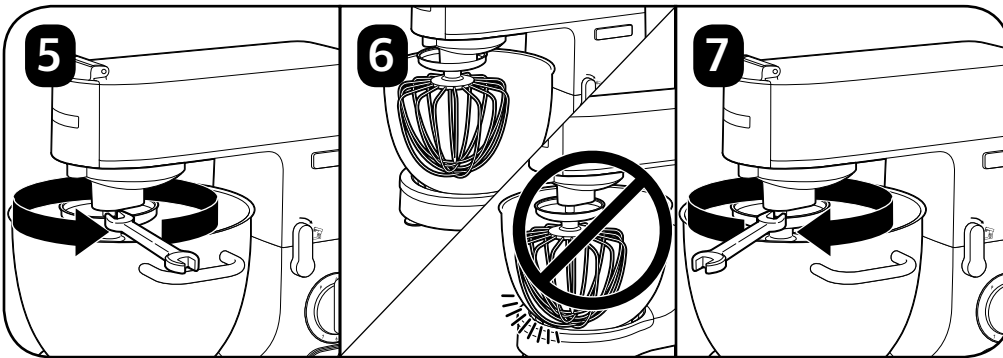
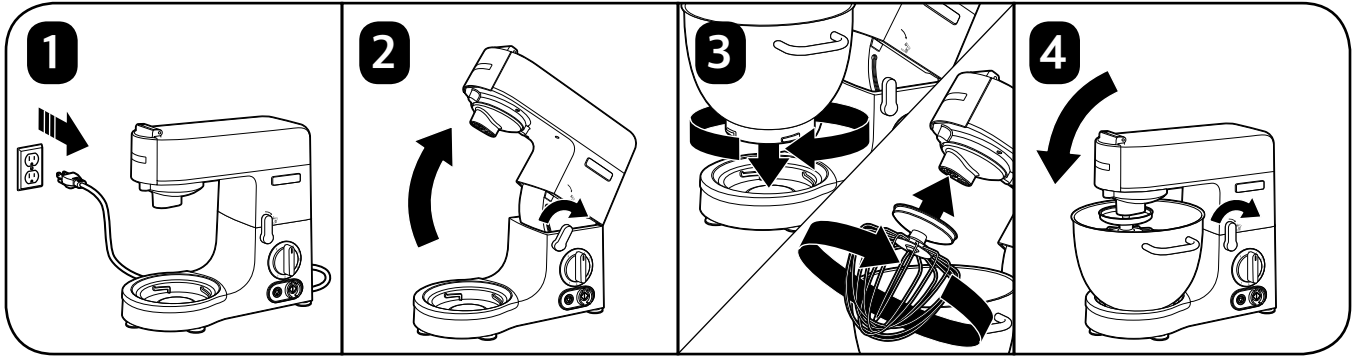
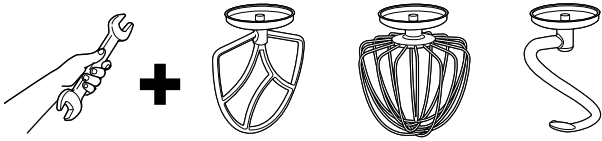
www.hamiltonbeachcommercial.com

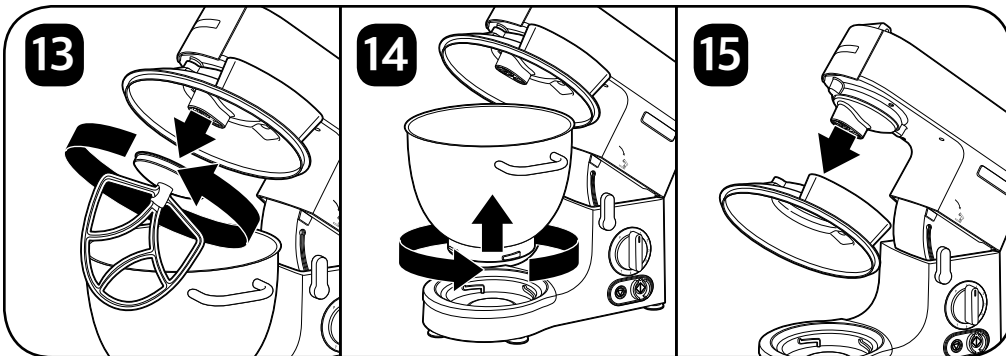
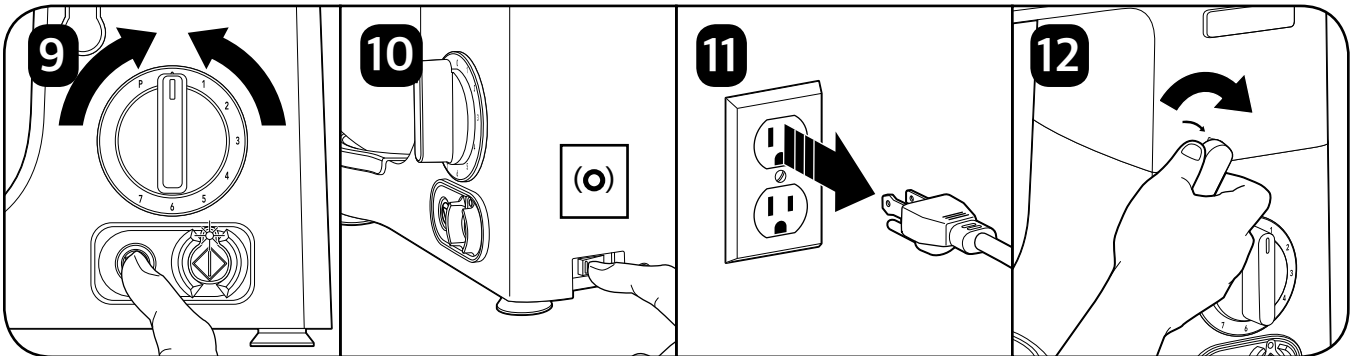
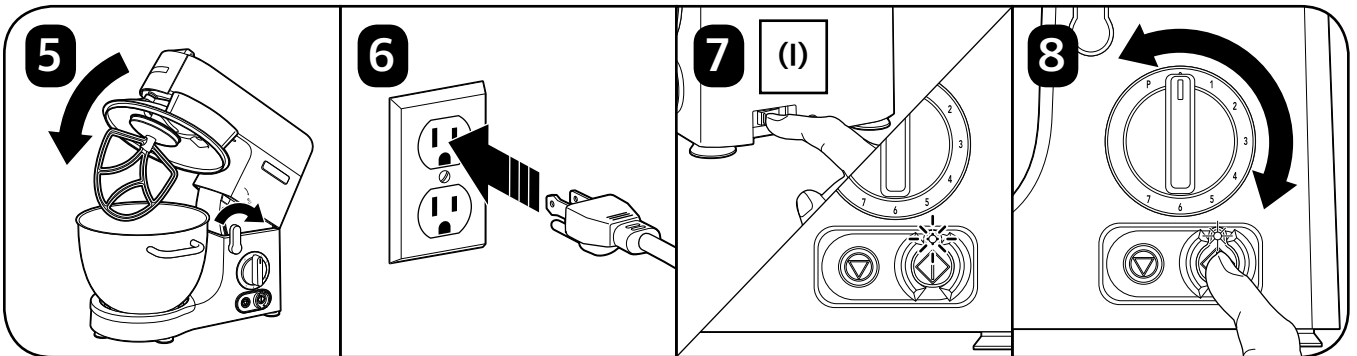
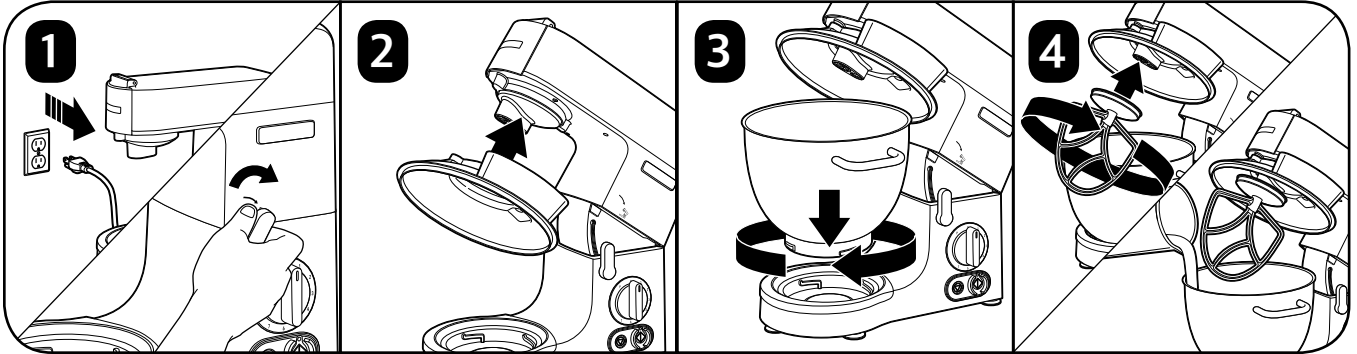
부착 부속품

부착 부속품	사용 시	용도	권장 속도
	케이크, 비스킷, 패스트리, 아이싱, 필링, 에클레어, 치즈케이크 및 매시드 포테이토와 같이 중간에서 무거운 반죽을 짓거나 혼합하거나 반죽하는데 사용	지방 및 설탕 크림링	속도 1에서 시작; 서서히 5까지 증가
		지방, 설탕 및 계란 반죽	속도 4 -7
		밀가루, 과일 등 폴딩	속도 1 -2 지나치게 혼합하지 말 것
	계란, 크림, 머랭, 무스 및 수플레와 같이 공기를 넣어야 하는 혼합물에 사용	혼합물을 반죽 및 휘핑	속도를 5에서 7로 서서히 높임
	효모가 포함된 빵 반죽을 혼합 및 치대기하는데 사용	반죽 혼합 및 치대기	속도 1에서 시작; 서서히 2까지 증가
	스탠드 믹서기는 인터로크 볼 가드를 설치하지 않으면 작동하지 않습니다		

속도

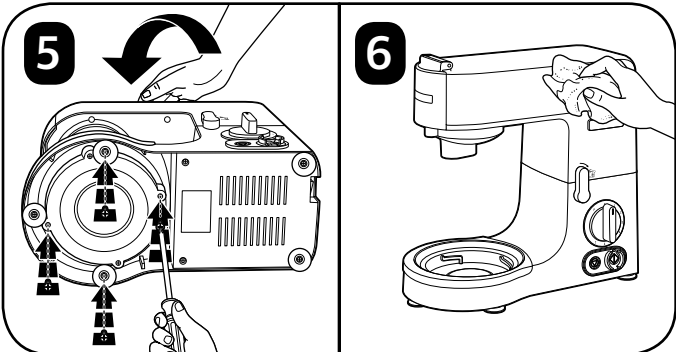
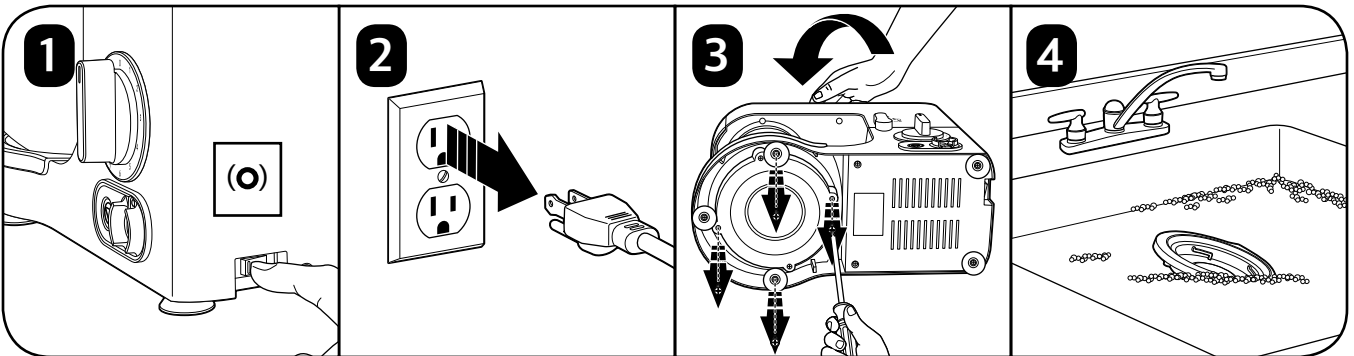
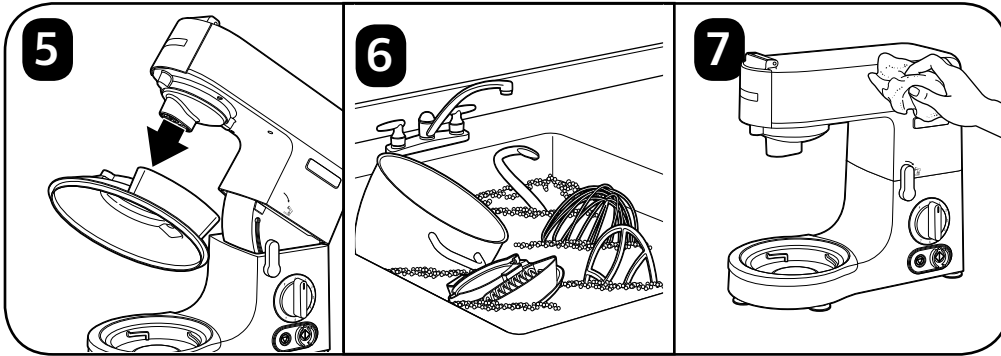
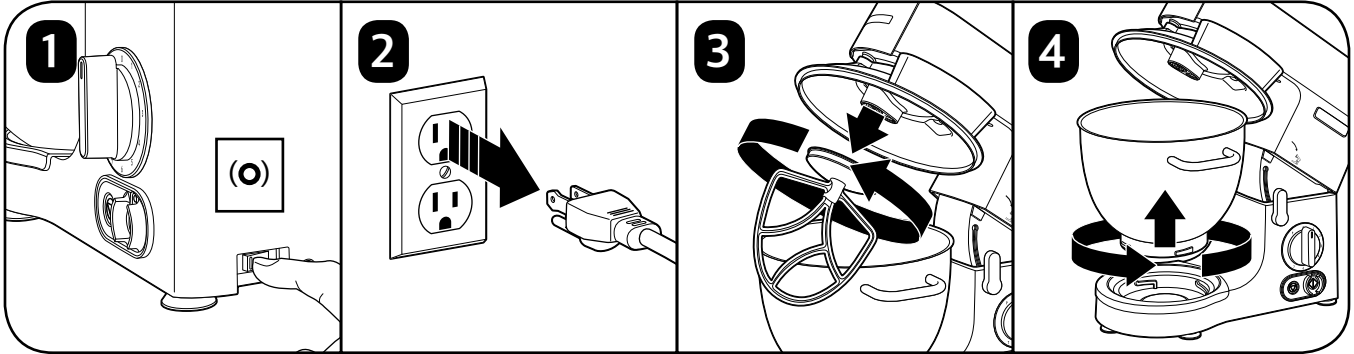
	0	대기
	1	교반
	2	치대기
	3	폴딩
	4	혼합
	5	반죽
	6	크리밍
	7	휘핑
P	펄스	







권장 위생 관리: 위생제는 표백제의 지침에 따라 깨끗한 냉수 (60°F/16°C) 1갤론 당 가정용 표백제 1스푼을 섞어 사용해야 합니다. 권장하지 않은 다른 위생제를 사용할 때는 시판 중인 시험지를 사용하여 위생제 농도를 테스트해야 하며 농도는 물을 섞은 표백제가 100 ~ 200 ppm을 가리켜야 합니다.



레시피

클래식 화이트 샌드위치 브레드

8 cups (1.06 kg) 미표백 중력분
2 tbsp. + 1 tsp. (18g) 활성 건조 효모
2.5 oz. (67g) 녹인 버터
2 tbsp. + 1 tsp. (18g) 소금
1/4 cup (53g) 백설탕
22 oz. (651ml) 따뜻한 물 (110°F/43°C)

1. 건조 효모를 사용하는 경우, 볼에 따뜻한 물을 붓고 효모와 설탕을 첨가합니다. 거품이 생길 때까지 10분간 둡니다. 다른 종류의 효모의 경우, 제조사의 지침을 따르십시오.
2. 밀가루, 소금, 녹인 버터를 첨가합니다.
3. 속도 1에서 30초 동안 치대기합니다.
4. 반죽이 부드러워질 때까지 속도 2에서 3분 30초 동안 계속 치대기합니다.
5. 기름을 두른 볼에 두고 깨끗한 천으로 덮고 반죽이 두 배까지 부풀어 오를 때까지 따뜻한 장소에 둡니다.
6. 반죽을 주먹으로 내리치고 절반으로 나눕니다.
7. 기름을 두른 1파운드 (454g)의 브레드 팬을 채우거나 롤 형태로 만듭니다. 깨끗한 천으로 덮고 반죽이 두 배까지 부풀어 오를 때까지 따뜻한 장소에 둡니다.
8. 식빵을 만들려면 450°F (232°C)에서 30-35분 동안 굽거나 롤빵을 만들려면 10-15분 동안 굽습니다. 준비가 됐을 때 빵의 바닥을 손으로 탁탁쳤을 때 속이 빈 소리가 나야 합니다.

산출량: 빵 4덩이(한 덩이에 16슬라이스)

문제해결 가이드

플래니터리 믹서기가 켜지지 않습니다.

- 믹서기의 플러그가 꽂혀져 있는지 확인하십시오.
- 믹서기 헤드가 아래 위치로 잠겨져 있는지 확인하십시오.
- 전원 스위치가 ON (I) 상태인지 확인하십시오.
- 인터록 볼 가드가 제대로 설치되어 있는지 확인하십시오. 믹서기는 인터록 볼 가드를 설치하지 않으면 작동하지 않습니다.
- 먼저 속도가 선택되어 있는지 확인한 다음 시작 버튼을 누르거나 펄스를 계속 누르십시오.
- 이 기기에는 모터 과부하 방지 장치가 탑재되어 있습니다. 모터가 과열로 인해 작동 중에 멈추는 경우 플러그를 빼고 15분 동안 열을 식히십시오. 기기의 플러그를 다시 꽂고 일반 작동을 재개하십시오.
- RESET (전원 스위치)을 누르십시오.

혼합기, 반죽기 또는 와이어 거품기가 볼의 바닥에 부딪칩니다.

- 볼이 올바르게 배치되어 볼 잠금장치에 장착되었는지 확인하십시오.
- 부착 부속품이 올바르게 배치되어 부착 소켓에 고정되었는지 확인하십시오.
- 부착 부속품의 축 길이를 조정하십시오. 126페이지의 “부착 부속품 조정”을 참조하십시오.

모터 동작이 원활하지 않거나 멈춥니다.

- 재료를 줄이거나 부피를 줄여서 작동시켜 보십시오.

혼합물 결과가 만족스럽지 않습니다.

- 부착 부속품이 볼의 바닥까지 닿지 않습니다. 부착 부속품의 축 길이를 조정하십시오. 126페이지의 “부착 부속품 조정”을 참조하십시오.
- 재료를 줄이십시오.
- 혼합 시간을 조정하십시오.

الوصفة

خبز ساندويتش أبيض كلاسيكي

- 8 أكواب (1.06 كجم) من الدقيق غير المبيض الصالح لجميع الأغراض
- 2 ملعقة كبيرة. بالإضافة إلى 1 ملعقة صغيرة. (18 جم) الخميرة المجففة النشطة
- 2.5 أوقية. (67 جم) زبدة (ذائبة)
- 2 ملعقة كبيرة. بالإضافة إلى 1 ملعقة صغيرة. (18 جم) ملح
- 1/4 كوب (53 جم) من السكر المحبب
- 22 أوقية. (651 مل) من الماء الدافئ (110 درجة فهرنهايت / 43 درجة مئوية)

1. في حالة استخدام الخميرة المجففة، صب الماء الدافئ في الوعاء، وأضف الخميرة والسكر. اسبح بالتوقف لمدة 10 دقائق حتى يصبح الخليط مزيداً. بالنسبة لأنواع الخميرة الأخرى، اتبع إرشادات الشركة المصنعة.
2. يُضاف الدقيق والملح والزبدة المذابة.
3. اعجن الخليط على السرعة 1 لمدة 30 ثانية.
4. استمر في العجن لمدة 3 دقائق و 30 ثانية على السرعة 2 أو حتى تصبح العجينة ناعمة.
5. ضع المكونات في وعاء مدهون بالزيت ومغطى بقطعة قماش نظيفة، واتركها في مكان دافئ لتخمّر حتى يتضاعف حجمها.
6. الكم العجين إلى أسفل، وقسمه إلى نصفين.
7. املا وعاء الخبز المدهون بالزيت بسعة 1 رطل (-454جم) أو شكل العجين إلى لفائف. غط المكونات بقطعة قماش نظيفة، واتركها في مكان دافئ لتخمّر حتى يتضاعف حجمها.
8. اخبز العجين في درجة حرارة 450 فهرنهايت (232 درجة مئوية) لمدة 30-35 دقيقة للأرغفة أو 10-15 دقيقة للفايف. عندما يكون الخبز جاهزاً، يجب أن يبدو فارغاً عند النقر على الجزء السفلي منه.

الإنتاجية: 4 أرغفة (16 شريحة لكل منها)

دليل تحري الأعطال

الخلاط الكوكبي لا يعمل.

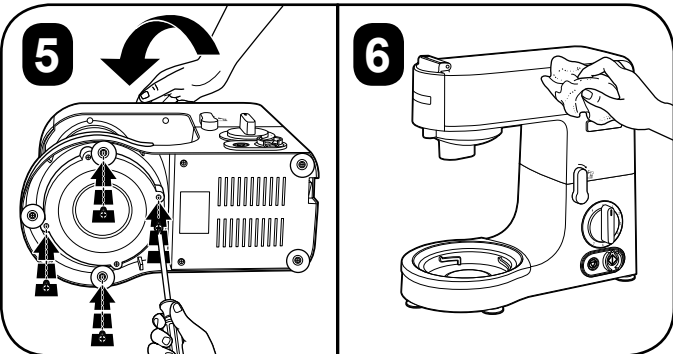
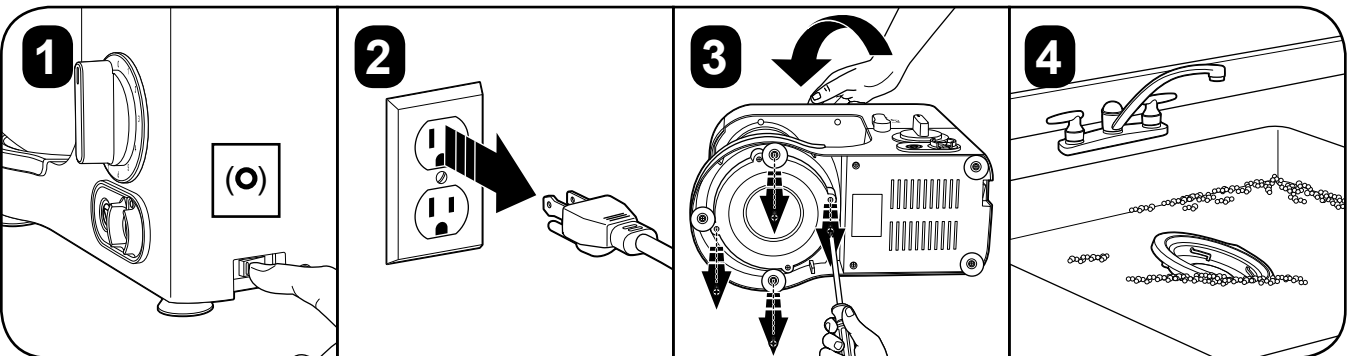
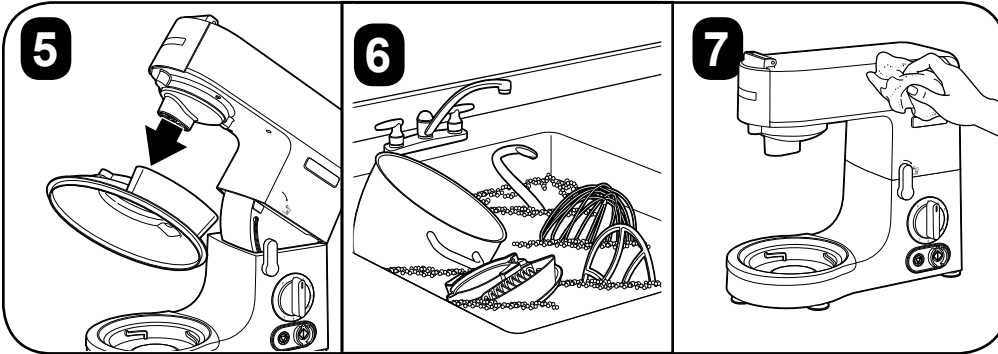
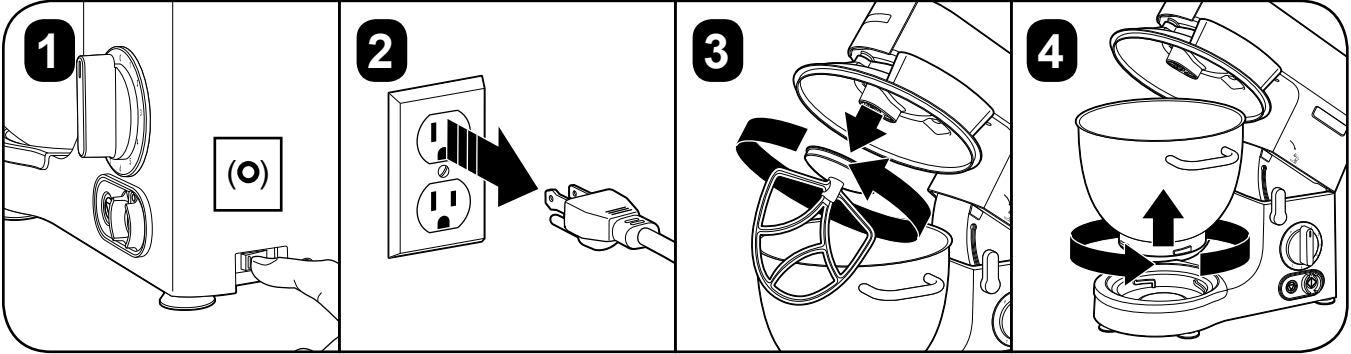
- تأكد من توصيل الخلاط بالتيار.
- تأكد من تأمين رأس الخلاط في موضعها السفلي.
- تأكد من تشغيل مفتاح الطاقة (I).
- تأكد من وضع واقي تعشيق الدورق في مكانه. لن يبدأ الخلاط بدون وجود واقي تعشيق الدورق في مكانه
- تأكد من تحديد السرعة أولاً؛ ثم اضغط على زر بدء التشغيل أو استمر في الضغط للنبض.
- هذه الوحدة مجهزة بحامي داخلي لحماية المحرك من الحمولة الزائدة. إذا توقف المحرك أثناء التشغيل بسبب الحرارة الزائدة، افصل القابض، وارك الجهاز ليبرد لمدة 15 دقيقة تقريباً. صل قابض الوحدة مجدداً لاستئناف التشغيل العادي.
- اضغط على RESET (مفتاح الطاقة).
- المضرب، خطاف العجين، أو المضرب السلبي يصطدم بقاع الدورق.
- تأكد من وضع الدورق وضعا صحيحاً، وأنه معشوق في قفل الدورق.
- تأكد من تثبيت الملحوظ بشكل صحيح وإقفاله في مقيس الملحوظ.
- اضبط طول العمود على الملحوظ. انظر "تعديل الملحقات" في صفحة 133.
- المحرك يتوتر أو يتوقف.
- اخفض كمية المكونات أو استخدم دفعات أصغر.

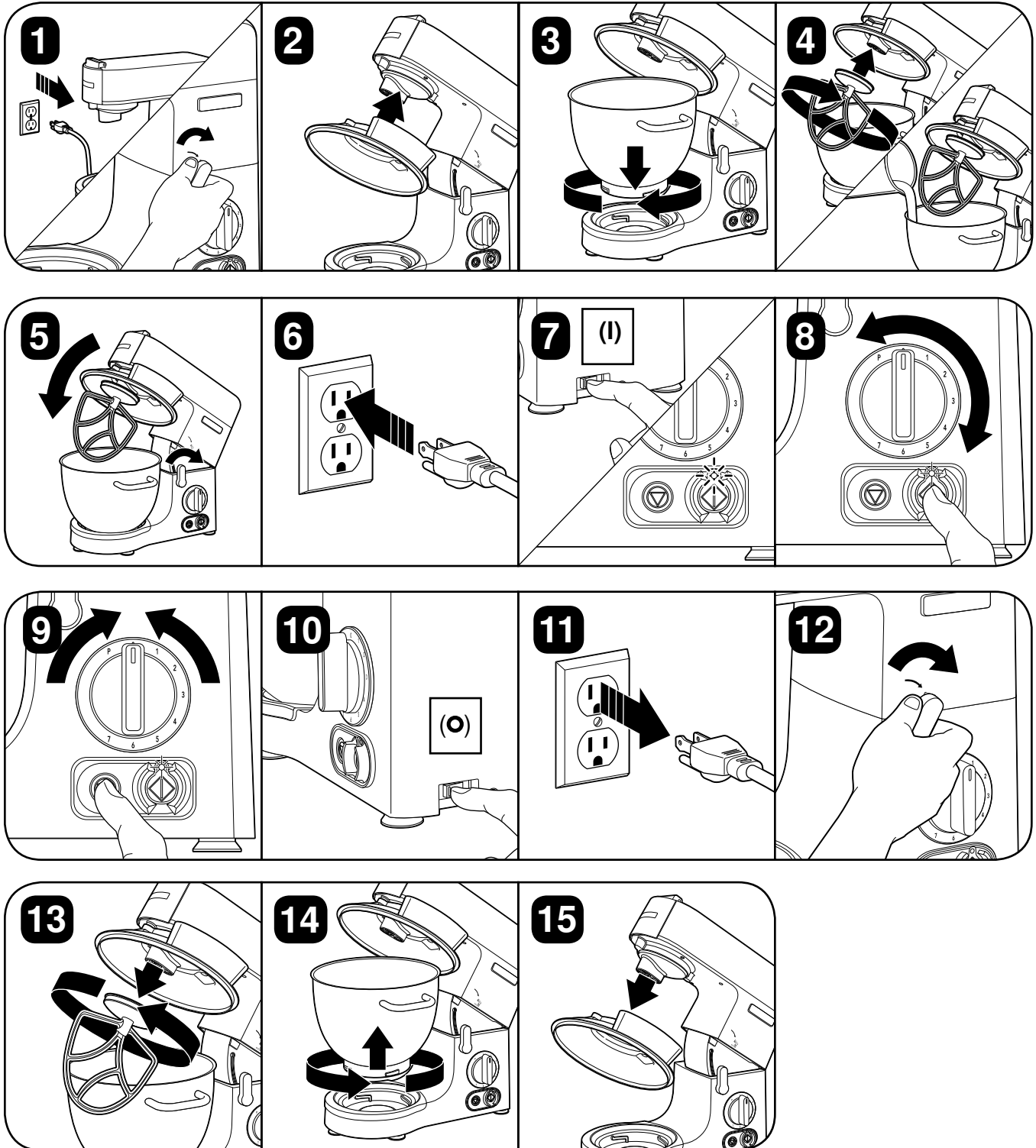
نتائج الخلط سيئة.

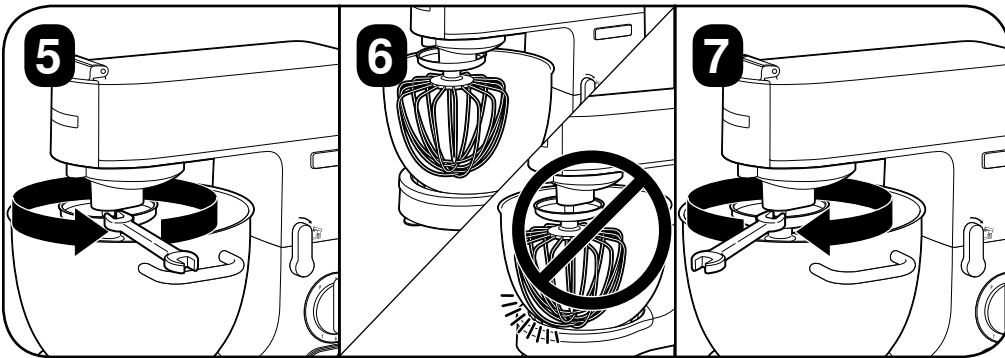
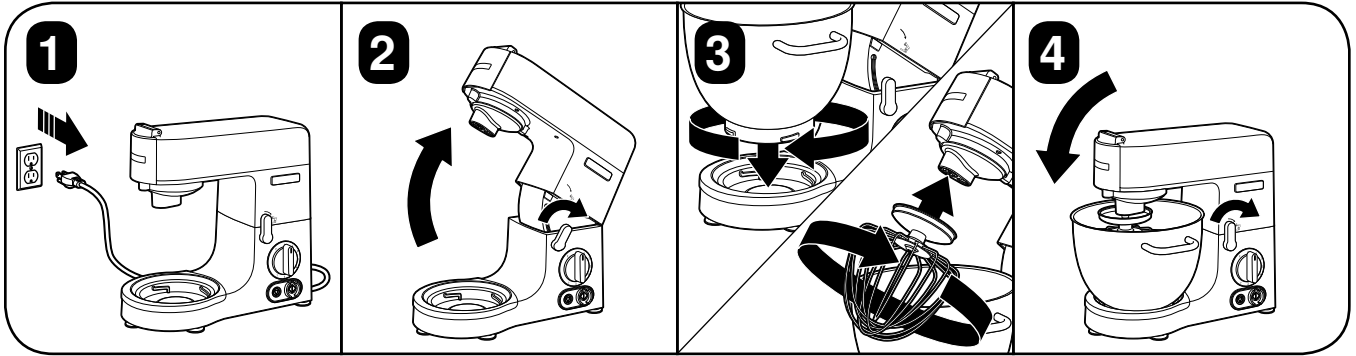
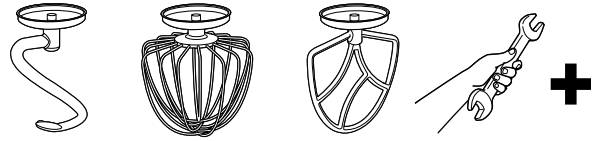
- لا يصل الملحوظ إلى قاع الدورق. اضبط طول العمود على الملحوظ. انظر "تعديل الملحقات" في صفحة 133.
- قلة المكونات.
- اضبط وقت الخلط.



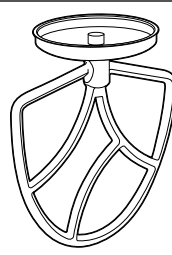
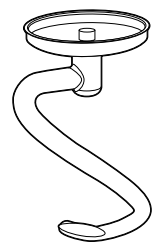
محلول التعقيم الموصى به: يجب أن يتكون محلول التعقيم من ملعقة طعام واحدة من مواد التبييض المنزلية لكل جالون واحد من المياه النظيفة والباردة (60 درجة فهرنهايت / 16 درجة مئوية) مخلوطاً طبقاً للتعليمات الخاصة بالتبييض. عند استخدام محلول معقم بخلاف ذلك الموصى به، يجب اختبار تركيز المحلول الصحي باستخدام شرائط اختبار متوفرة تجارياً، ويجب أن يكون التركيز يتراوح بين 100 و 200 جزء في المليون من المبيض إلى نسبة الماء.



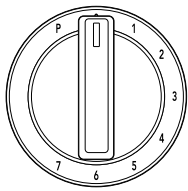




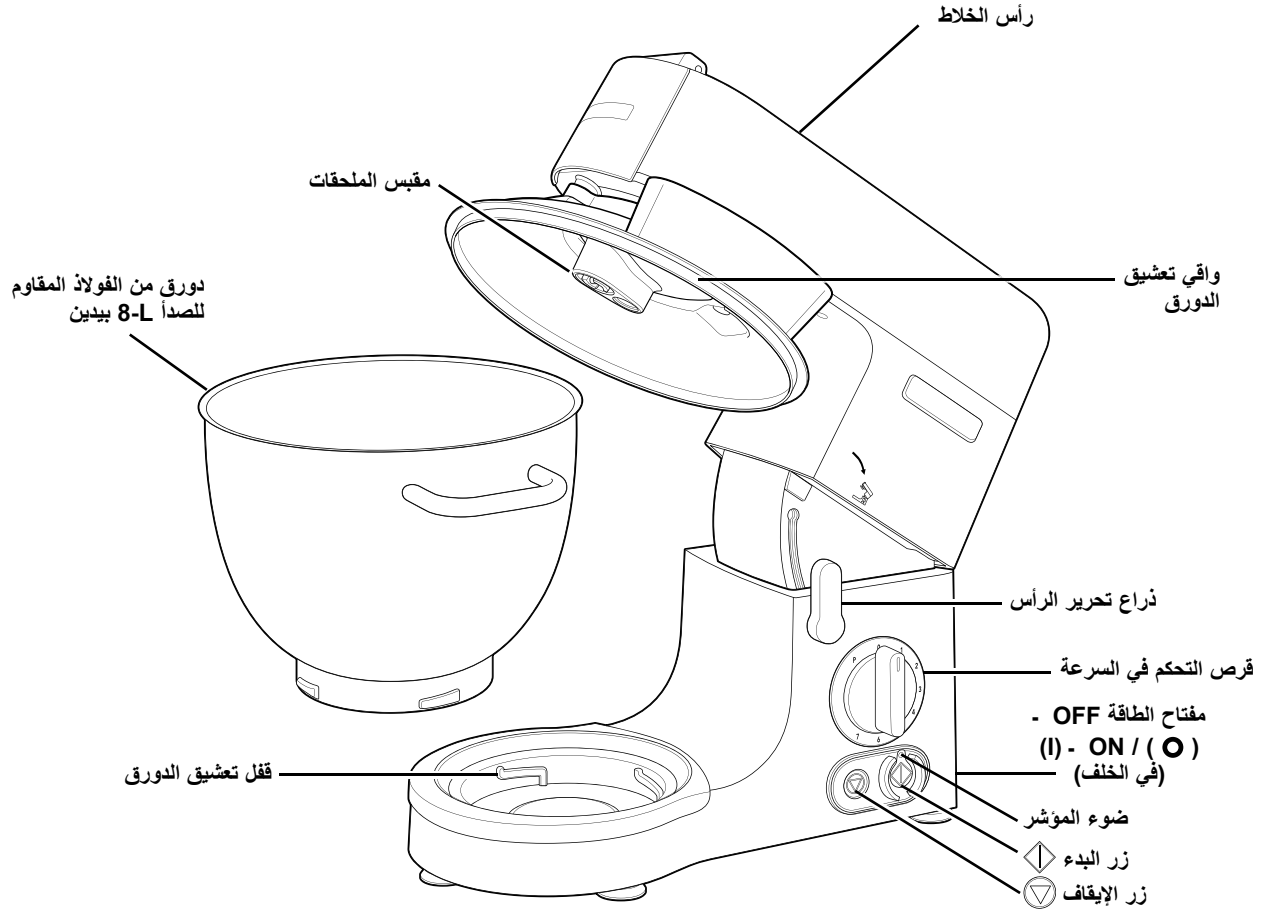
الملحقات

المحلقة	متى يُستخدم	الإجراء	السرعة الموصى بها
	استخدمه كوسيلة للتقليب والخلط والخفق عند التعامل مع الخلائط الثقيلة مثل الكعك، البسكويت، الحلويات، المثلجات، الحشوات، الكلايرس، الجبن، والبطاطا المهروسة	خفق الدهون والسكر	ابدأ تشغيل الجهاز على السرعة 1؛ وقم بالزيادة تدريجيًا إلى 5
		خفق الدهون، السكر، والبيض	السرعة 4-7
		الطي بالدقيق، الفاكهة، إلخ.	السرعة 1-2، لا تفرط في الخلط
	استخدمه عند التعامل مع الخلائط التي تحتاج إلى دمج الهواء مثل البيض، القشدة، الحلويات، الموس والسوفيليه	الضرب وخفق الخلائط	قم بزيادة السرعة تدريجيًا من 5 إلى 7
	استخدمه لخلط وعجن عجين الخبز الذي يحتوي على الخميرة	خلط وعجن العجين	ابدأ تشغيل الجهاز على السرعة 1؛ وقم بالزيادة تدريجيًا إلى 2
	لن يبدأ الخلاط ذو المنصة بدون وجود واقي تعشيق الدورق في مكانه		

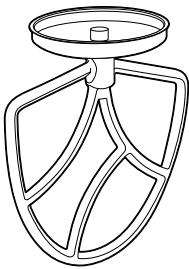
السرعات

وضع الاستعداد	0	
التقليب	1	
العجن	2	
الطي	3	
الخلط	4	
الضرب	5	
الكريمة	6	
الخفق	7	
النبض	P	

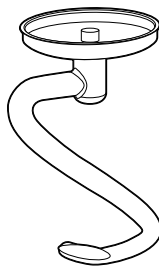
الأجزاء والميزات



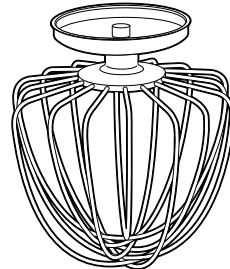
الملحقات



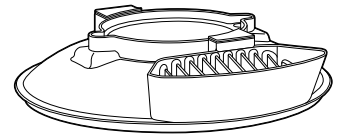
نصال



خطاف العجين



المضرب السلكي



واقي تعشيق الدورق

الخدمات الفنية

للحصول على المساعدة أو استبدال قطع الغيار، اتصل بخدمة الدعم التقني أو أرسل اليهم بريدا إلكترونيا:

866-285-1087 (الولايات المتحدة الأمريكية، كندا) أو +1-910-693-4277،

commercial.support@hamiltonbeach.com

منطقة آسيا والمحيط الهادئ: +86-400-930-2722،

hbcapac.support@hamiltonbeach.com

www.hamiltonbeachcommercial.com

29. تحذير: مؤشر وامض يشير إلى الاستعداد للتشغيل. تجنب أي ملامسة لملحقات الخلاط التي قد تبدأ التشغيل فجأة.

26. قم بإزالة الملحقات من الخلاط قبل غسله.
27. لا تشغل الخلاط بدون أن يكون واقى الدورق في موضعه. لا تحاول تجاوز مستشعر مغناطيس حماية تعشيق الدورق.

28. تنبيه! من أجل تجنب المخاطر الناجمة عن إعادة التعيين العرضية لمفتاح الفصل الحراري، فإن هذا الجهاز لا يجب تزويده بالتيار من خلال مفتاح تشغيل خارجي، مثل مؤقت أو جهاز متصل بدائرة يتم تشغيلها بانتظام أو إيقاف تشغيلها بواسطة مرفق.

حافظ على هذه التعليمات.

هذه الوحدة مخصصة للاستخدام المهني، ويجب استخدامها من قبل الأشخاص المدربين والمؤهلين فقط.

تحذير !

خطر التعرض للجرح والسحق
لا تضع أصابعك في منطقة مفصلية.
افصل السلك من المقبس قبل إدخال/استبدال الملحقات وقبل صيانة الجهاز.
يمكن أن يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى كسر العظام أو الجروح أو إصابات أخرى.

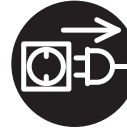


خطر التعرض للقرص

لا تضع أصابعك في منطقة مفصلية.

تحذير !

خطر حدوث صدمة كهربائية
افصل السلك من المقبس قبل تنظيف الجهاز أو صيانتة. يمكن أن يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى الموت أو الصدمة الكهربائية.



خطر حدوث صدمة كهربائية
صل الجهاز بمقبس مؤرض.
لا تقم بإزالة وصلات التأريض والقابس.
لا تستخدم محوّلًا.
لا تستخدم سلك إطفاء.



يمكن أن يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى الموت أو الحريق، أو الصدمة الكهربائية.

مستوى الضوضاء

مستوى الصوت المستمر المكافئ عند تشغيل الجهاز بأقصى سرعة بدون تحميل هو أقل من 75 ديسيبل (A).

يتوفر إعلان CE الكامل من وثائق المطابقة لهذا الجهاز في قسم الدعم التقني على موقعنا الإلكتروني
www.hamiltonbeachcommercial.com



إعادة تدوير المنتج في نهاية مدة خدمته

يشير رمز الصندوق على العجلات الذي يحمل علامته هذا الخلاط إلى أنه يجب التخلص منه عبر نظام تجميع انتقائي يتوافق مع توجيه WEEE بحيث يمكن إعادة تدويره أو تفكيكه لتقليل أي تأثير على البيئة. يتحمل المستخدم المسؤولية عن إعادة المنتج إلى مرفق التجميع المناسب، كما ينص القانون المحلي في بلدك. للحصول على معلومات إضافية حول القوانين المحلية المعمول بها، يرجى الاتصال بالمرفق المحلي و / أو الموزع المحلي.



هام: يجب الاطلاع على دليل التشغيل هذا من قبل جميع مشغلي الأجهزة كجزء من البرنامج التدريبي للمشغلين.

إرشادات هامة للسلامة

تحذير - عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتباع التدابير الوقائية الأساسية لتقليل احتمال نشوب حريق و/أو تعرض الأشخاص للصدمة الكهربائية والإصابات بما في ذلك التدابير التالية:

1. اقرأ دليل التشغيل قبل استخدام الخلاط. اجعل هذا الدليل في متناول يد المشغل.
2. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من جانب الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الشعورية أو الذهنية أو يعانون من نقص الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم عن قرب أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز من جانب شخص مسؤول عن سلامتهم.
3. قم بالتوصيل بمنفذ تيار مؤرض.
4. لا تقم بإزالة شوكة التأسيس.
5. لا تستخدم محوّلًا.
6. لا تستخدم سلك إطالة.
7. قم بإيقاف تشغيل الجهاز (O)، ثم افصله من مأخذ التيار عند عدم استخدامه، وقبل تجميع الأجزاء أو تفكيكها وقبل التنظيف. لفصل القابس، امسك القابس، واسحبه من مأخذ التيار. لا تقم أبداً بسحب سلك الطاقة.
8. لا تخزن أية أدوات للمطبخ في الدورق حيث أن الخلاط قد يتعرض للتلف في حالة تشغيله عرضياً.
9. أبعد يديك وشعرك وملابسك وكذلك المغرفة والأواني الأخرى عن النصال أثناء التشغيل لتفادي خطر التعرض للإصابة التي قد تلحق بالأشخاص/الضرر الذي قد يلحق بالخلاط.
10. للحماية من خطر حدوث صدمة كهربائية، لا تغمر الخلاط ذي المنصة أو السلك أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
11. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة في الجهاز.
12. افحص الدورق والملحقات يومياً. افحص الملحقات بحثاً عن أي بلي أو حزوز أو تلف. استبدل الدورق والملحقات في حالة وجود تمزق أو تلف فيها.
13. لا تعيق آلية قفل رأس الخلاط.
14. لا تستخدم الجهاز في العراء.
15. لا تستخدم الجهاز في غير الأغراض التي صُنع من أجلها.
16. لا تضع الجهاز في الماء أو السوائل أو بالقرب منها.
17. إن استخدام الملحقات غير تلك الموصى بها أو التي لا تتبعها الشركة المصنعة للاستخدام مع هذا الموديل يمكن أن يؤدي إلى نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو إصابة الأشخاص.
18. للحد من خطر إصابة الأشخاص ولمنع إلحاق الضرر بالخلاط والدورق والملحقات، لا تُدخل أدوات المطبخ في دورق الخلاط أثناء تشغيل الخلاط.
19. لمنع تلف الخلاط أو الدورق أو الملحقات، لا تحرك أو تهز الخلاط أثناء التشغيل. إذا توقفت عملية الخلط أثناء التشغيل، قم بإيقاف تشغيل الخلاط (O)، ارفع الرأس، واستخدم ملعقة مطاطية رفيعة لدفع الخليط نحو وسط الدورق.
20. لا تتجاوز مطلقاً الحد الأقصى من الساعات المحددة في تعليمات التشغيل.
21. لا تغمر قاعدة الخلاط في السوائل أو تغسلها في غسالة الصحون.
22. لا ترش أي شيء على القاعدة باستخدام مسدس الرش عالي الضغط.
23. لا تحمل الجهاز من سلك الطاقة.
24. افصل الكهرباء قبل التنظيف.
25. لا تشغل الجهاز بسلك تيار أو قابس تالف أو بعد ظهور عطل في الجهاز، أو تعرض الجهاز للتلف بأي شكل. في حالة تلف سلك الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتفادي التعرض للخطر. اتصل برقم هاتف خدمة العملاء لطلب المعلومات بشأن الفحص أو الإصلاح أو التعديل.



4421 Waterfront Drive
Glen Allen, VA 23060
www.hamiltonbeachcommercial.com

840302600
5/18