

CombiSteel

Hand Mixers 7067 Series

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

1. General Information	4
1.1 Purpose of the Manual	4
1.2 Manufacturer and Machine Identification.....	4
1.3 Machine Descriptions	4
1.4 Technical Specifications	5
1.5 Overall Dimensions	5
1.6 Safety Devices	7
1.7 Safety Information	7
1.8 Residual Risks.....	8
2. Installation Information	8
2.1 Packing and Unpacking.....	8
2.2 Installation Area.....	8
2.3 Room Conditions Table	8
2.4 Electrical Connections.....	9
3. Use and Cleaning Information	9
3.1 Control Descriptions	9
3.2 Mixer Use.....	9
3.3 Whip Use	10
3.4 Recommendations for Use	10
3.5 End of the Day Cleaning.....	11
3.6 Extended Periods of Disuse	11
3.7 Troubleshooting.....	11

NEDERLANDS

1. Algemene informatie	12
1.1 Doel van de handleiding	12
1.2 Identificatie van fabrikant en machine	12
1.3 Apparaatbeschrijving	12
1.4 Technische specificaties	13
1.5 Afmetingen	13
1.6 Veiligheidsvoorzieningen	15
1.7 Veiligheidsinformatie	15
1.8 Restricties	16
2. Installatie-informatie	16
2.1 Inpakken en uitpakken.....	16
2.2 Installatiegebied.....	16
2.3 Tabel met kamercondities.....	17
2.4 Elektrische aansluitingen	17
3. Informatie over gebruik en reiniging	17
3.1 Bedieningsinstructies.....	17
3.2 Gebruik van de mixer	18
3.3 Gebruik van de garde.....	18
3.4 Aanbevelingen voor gebruik	18
3.5 Reiniging	19
3.6 Langere perioden van buitengebruikstelling	19
3.7 Probleemoplossing	19

DEUTSCH

1. Allgemeine Informationen	20
1.1 Zweck des Handbuchs.....	20
1.2 Hersteller- und Maschinenidentifikation	20
1.3 Maschinenbeschreibungen.....	20
1.4 Technische Daten	21
1.5 Gesamtabmessungen	21
1.6 Sicherheitseinrichtungen	23
1.7 Sicherheitsinformationen	23
1.8 Restrisiken.....	24
2. Informationen zum Einbau	24
2.1 Einpacken und Auspacken	24
2.2 Installationsbereich.....	24
2.3 Tabelle für Umweltbedingungen	25
2.4 Elektrische Anschlüsse	25
3. Informationen zur Verwendung und Reinigung.....	25
3.1 Beschreibungen der Steuerung	25
3.2 Verwendung des Mixers.....	26
3.3 Verwendung des Schlägers	26
3.4 Verwendungsempfehlungen.....	26
3.5 Reinigung nach der Verwendung.....	27
3.6 Längere Zeiträume der Nichtnutzung	27
3.7 Fehlerbehebung.....	27

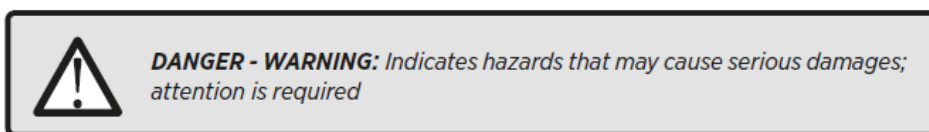
FRANÇAIS

1. Informations générales.....	28
1.1 Objectif du mode d'emploi	28
1.2 Identification du fabricant et de la machine.....	28
1.3 Description de la machine	28
1.4 Spécifications techniques	29
1.5 Dimensions globales	29
1.6 Dispositifs de sécurité	31
1.7 Informations sur la sécurité	31
1.8 Risques résiduels	32
2. Informations sur l'installation	32
2.1 Emballage et déballage.....	32
2.2 Zone d'installation	32
2.3 Tableau des conditions de la salle.....	32
2.4 Connexions électriques.....	33
3. Informations sur l'utilisation et le nettoyage.....	33
3.1 Descriptions des contrôles.....	33
3.2 Utilisation du mixeur.....	33
3.3 Utilisation du fouet	34
3.4 Recommandations d'utilisation	34
3.5 Nettoyage de fin de journée	35
3.6 Périodes prolongées d'inutilisation	35
3.7 Dépannage.....	35

1. General Information

1.1 Purpose of the Manual

This manual was written by the Manufacturer and is an integral part of machine equipment. During design and construction the Manufacturer has carefully considered possible hazards and personal risks that may result from interaction with the machine. In addition to observing the specific laws in force, the manufacturer has adopted all “exemplary construction technique principles”. The purpose of this information is to advise the users to adopt extreme caution to avoid risks. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all the operators who interact with the machine. Keep this manual in a suitable place, always within reach for consultation. The following symbols are included to better stress some passages:

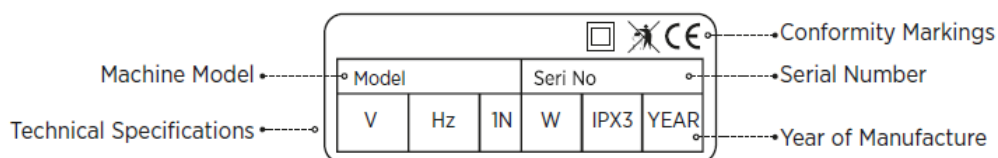


The following is enclosed with this manual:

- Warranty certificate describing the Manufacturer’s warranty conditions.
- Documents that prove conformity with effective health and safety laws.

Contact the Authorised dealer for any service request, information or spare parts order.

1.2 Manufacturer and Machine Identification



1.3 Machine Descriptions

The mixer range is made up of the following models:

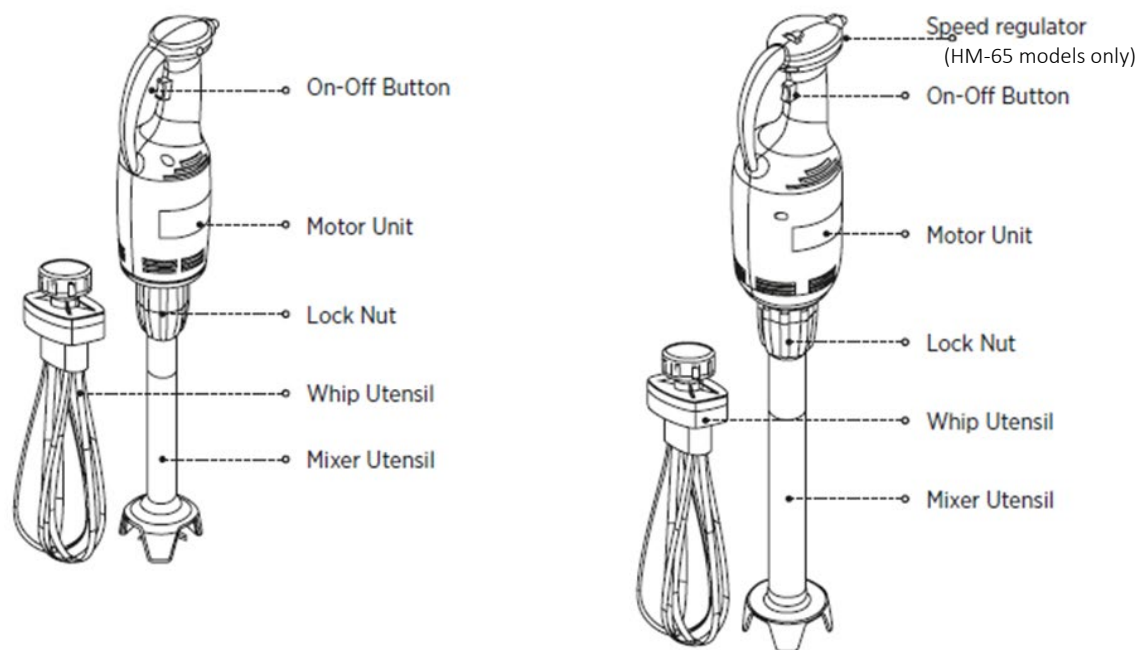
Model HM-35 was designed for small processing needs. The utensil has a classic vertical hold shape. The motor unit is constructed with a plastic structure while the mixing utensil is made up of stainless steel, aluminium alloy and plastic elements. The machine has only one speed.

Model HM-65 was designed for small-medium work needs. The utensil has a classic vertical hold shape. The motor unit is constructed with a plastic structure while the mixing and whip utensils are made up of stainless steel, aluminium alloy and plastic elements. The machine has one mixer speed and adjustable whip speed.

General Information

Noise Level	Less than 70 dB(A)
Installation	Hand-held utensil
Protection Level	IPX3
Electrical Shock Protection	Class II
Directive Compliance	93/68/EC - 98/37/EC - 2003/108/EC - 2002/72/EC - Regulation (EC) nO 1935/2004 - 2004/108/EC - 2006/95/EC

1.4 Technical Specifications

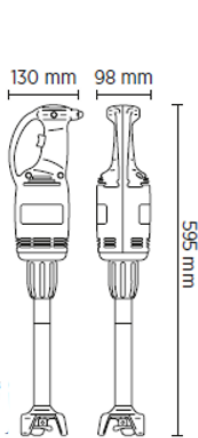


Model	Power Supply	Power	Revolution	Net Weight	Packaged Weight
7067.0005 / HM-35-30	230V 50/60Hz 1Ph	0,35 kW	13000 rpm	2,25 kg	3,85 kg
7067.0010 / HM-35-35	230V 50/60Hz 1Ph	0,35 kW	13000 rpm	2,40 kg	4,05 kg
7067.0015 / HM-65-30	230V 50/60Hz 1Ph	0,6 kW	2500-11000 rpm	3,90 kg	5,50 kg
7067.0020 / HM-65-50	230V 50/60Hz 1Ph	0,6 kW	2500-11000 rpm	4,10 kg	4,85 kg
7067.0025 / HM-65-60	230V 50/60Hz 1Ph	0,6 kW	2500-11000 rpm	4,40 kg	5,10 kg

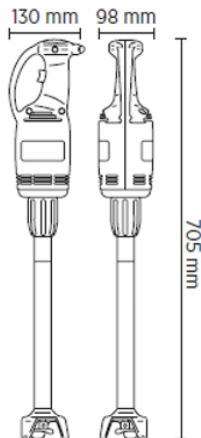
1.5 Overall Dimensions

Packaged Dimensions

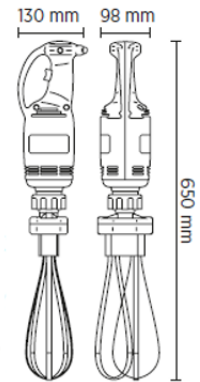
Model	A	B	C
7067.0005 / 7067.0010 / 7067.0015	530 mm +/- 3	320 mm +/- 3	185 mm +/- 3
7067.0020 / 7067.0025	675 mm +/- 3	235 mm +/- 3	155 mm +/- 3



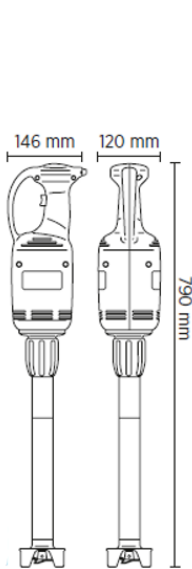
7067.0005



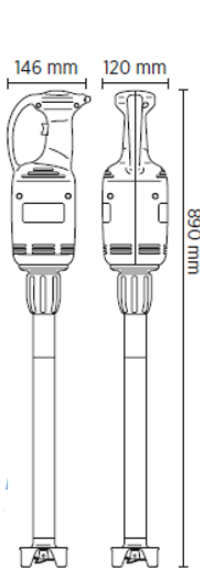
7067.0010



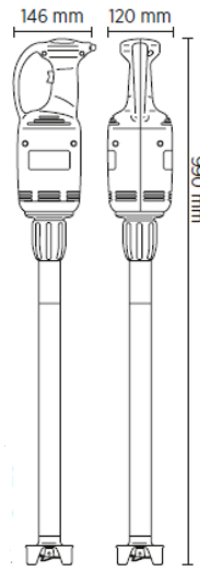
7067.0005 / 7067.0010
WITH WHISK



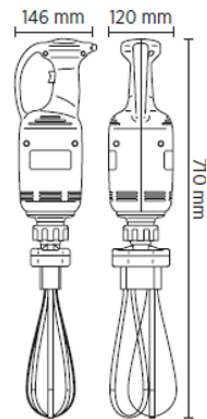
7067.0015



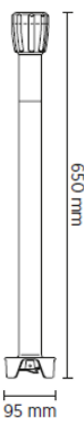
7067.0020



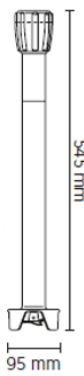
7067.0025



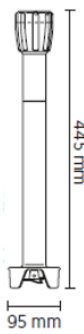
7067.0015 / 7067.0020 /
7067.0025 WITH WHISK



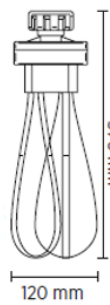
7067.0025
ARM



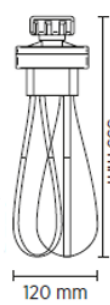
7067.0020
ARM



7067.0015
ARM



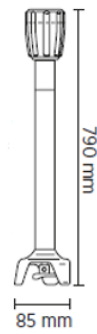
7067.0035
WHISK



7067.0030
WHISK

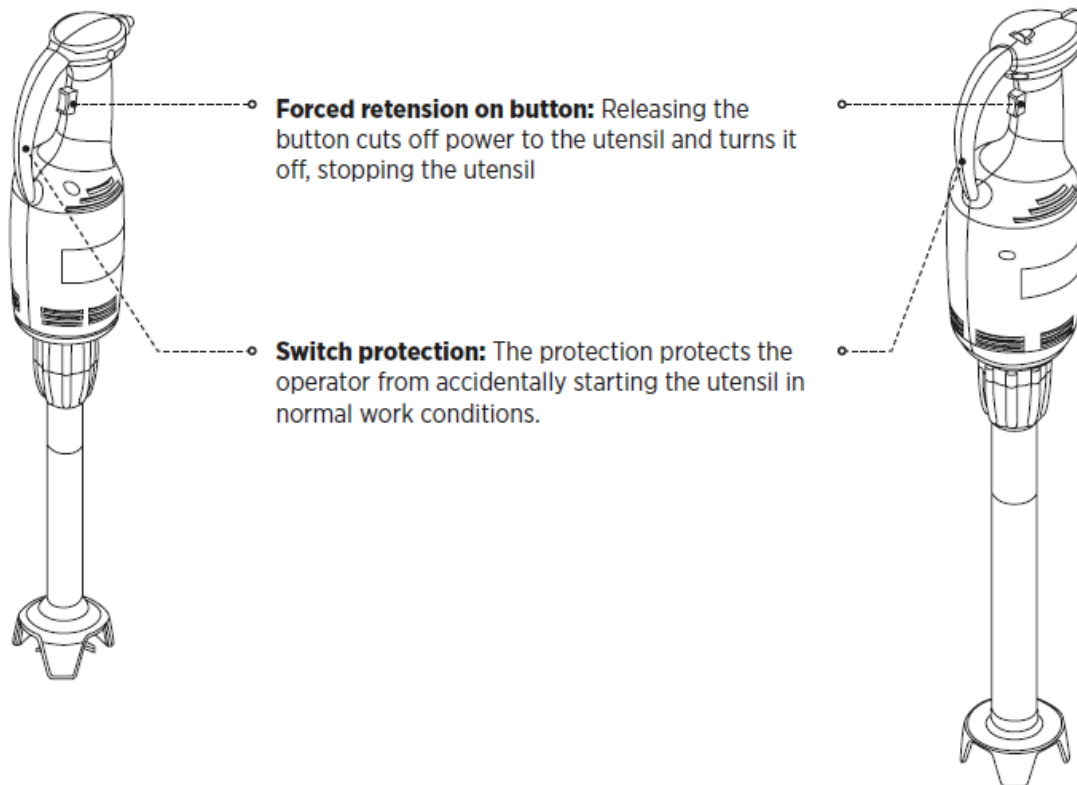


7067.0005
ARM



7067.0010
ARM

1.6 Safety Devices

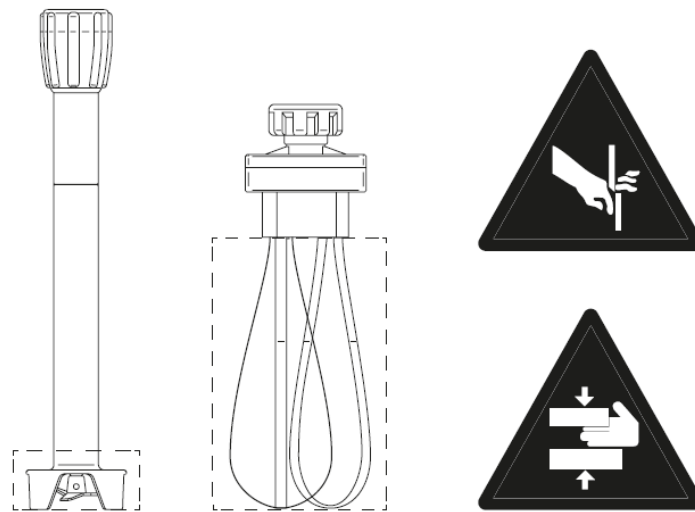



1.7 Safety Information

- Careful consultation of this manual before installation and use is essential. Continual observance of the indications found in the manual guarantee personal and machine safety.
- Never tamper with safety devices for any reason.
- Strict observance of the work safety regulations issued by the responsible organisations in each country is strongly recommended.
- The manufacturer is not liable for damages to persons or things due to the neglect of safety regulations.
- Correct machine placement, illumination and cleanliness are important conditions for personal safety.
- Do not expose the machine to the elements.
- Machine connections and start-up must only be performed by specialised technicians.
- Make sure that the system specifications of the room where the machine is installed correspond to the information printed on the plate.
- Make sure the machine is connected to a grounding system.
- The work area around the machine must always be kept clean and dry.
- Use the garments foreseen by work safety regulations.
- This utensil must only be used for its specific purpose; any other use is considered improper and therefore hazardous.
- Check the suitability and weight of products to be processed; do not overload the machine.
- Introducing objects, tools, hands or other things within hazardous parts is forbidden.
- Keep the machine away from children.
- Disconnect the power cord from the electrical socket when the machine is not in use.
- In the event of malfunctions and/or problems, do not attempt to repair the machine. Contact the authorised dealer.
- Use original spare parts.
- Before cleaning the machine, disconnect the power supply by unplugging the machine.
- Do not clean with high-pressure jets of water.

1.8 Residual Risks

In accordance with point 1.7.2 “Residual risk warnings” in Machine Directive 98/37/EC and further amendments, please note that the safety guards, constructed in accordance with said Directive, do not completely eliminate cutting and trapping risk to upper limbs.





DANGER-WARNINGS: *Never near upper limbs or other body parts to the indicated utensil area when inserted in the motor unit. Only clean utensils removed from the motor unit.*

2. Installation Information

2.1 Packing and Unpacking

The machine is packaged in cardboard with polyester foam inserts to guarantee full integrity during transport.

- Handle the packaging according to the instructions.
- Open the packaging and check the integrity of all components. Keep packaging for future moves.
- Lift the machine as indicated and place it in the installation area.

2.2 Installation Area

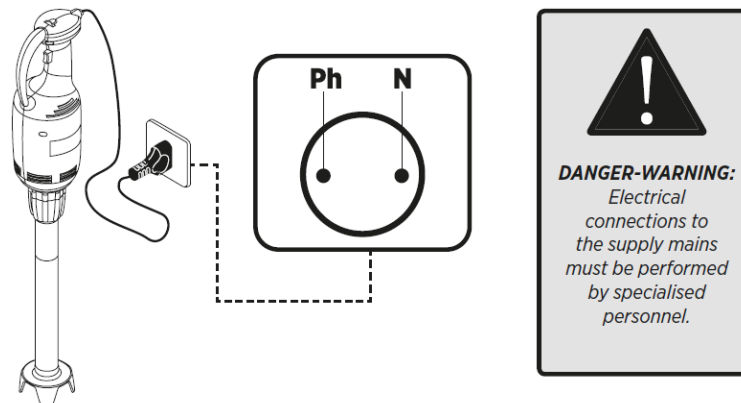
The arranged area must be suitably illuminated and an electrical socket must be available. The resting surface must be sufficiently ample, even and dry. The fry top must be installed in rooms with non-explosive environments. In any case, installation must also be performed in consideration of the work safety laws in force.

2.3 Room Conditions Table

Descriptions	Values
Working temperature	0-35°C (32-95°F)
Storage temperature	-15 / +65°C (-6.8 / +149°F)
Relative humidity	Maximum 80% with 20°C room temperature Maximum 50% with room temperature between 20÷60°C
Dustiness	Less than 0.03 g/m ³

2.4 Electrical Connections

Verify the efficiency of the grounding system in the building. Make sure that line voltage (V) and frequency (Hz) correspond to those of the machine (See the identification plate and wiring diagram). The machine is equipped with an electrical cord that connects to a multipolar plug. The plug is to be connected to a wall switch equipped with a circuit breaker.



3. Use and Cleaning Information

3.1 Control Descriptions

1) **On-Off Button:** Press the button to start the machine. Release to stop the machine.

2) **Speed adjustment knob (HM-65 model only):** The speed adjustment knob both adjusts utensil speed and directly by-passes to maximum machine speed. To switch from one condition to another, rotate the knob one notch.

a) Adjustable speed (only use with the whip utensil):
- on HM-65, it is marked:

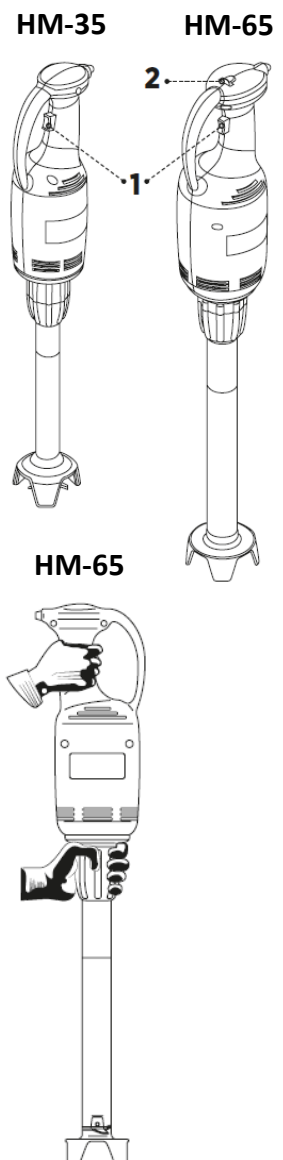


b) Maximum speed (only use with the mixer utensil):
- on both HM-65 models, it is marked:



3.2 Mixer Use

- Insert the mixer utensil in the motor unit and tighten the utensil lock nut.
- Connect the motor unit to the power plug.
- For HM-65 models, turn the speed adjustment knob.
- Firmly hold the mixer lock nut with one hand and the motor unit handle with the other.
- Insert the mixer in the container with the product to be processed.
- Press the on button being careful not to near hands or any other part of the body to the area where the mixer blades are located.
- When finished, release the on button to stop the utensil and remove the utensil from the container.



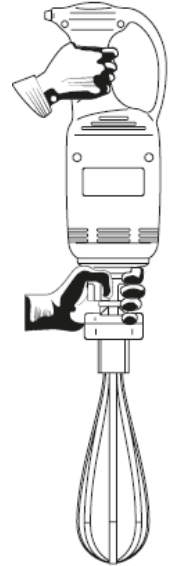


DANGER-WARNING: Never near upper limbs or other parts of the body to the area where the mixer utensil blade is located when inserted in the motor unit. Only clean utensils removed from the motor unit.

3.3 Whip Use

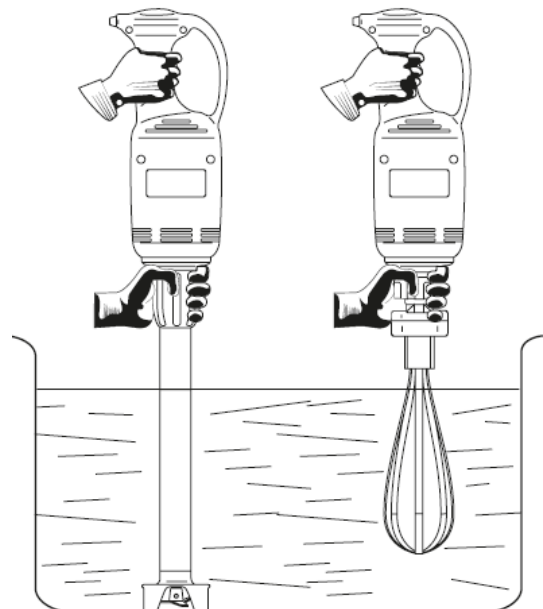
- Insert the whip utensil in the motor unit and tighten the utensil lock nut.
- Connect the motor unit to the power plug.
- For model HM-65, turn the speed adjustment knob to a number between 1 and 10.
- Firmly hold the mixer lock nut with one hand and the motor unit handle with the other.
- Insert the whip in the container with the product to be processed.
- Press the on button being careful not to near hands or any other part of the body to the area where the whips are located.
- Rotate the speed adjustment knob to select the best rotation speed for the process.
- When finished, release the on button to stop the utensil and remove the whip utensil from the container.

HM-65 WITH WHISK



3.4 Recommendations for Use

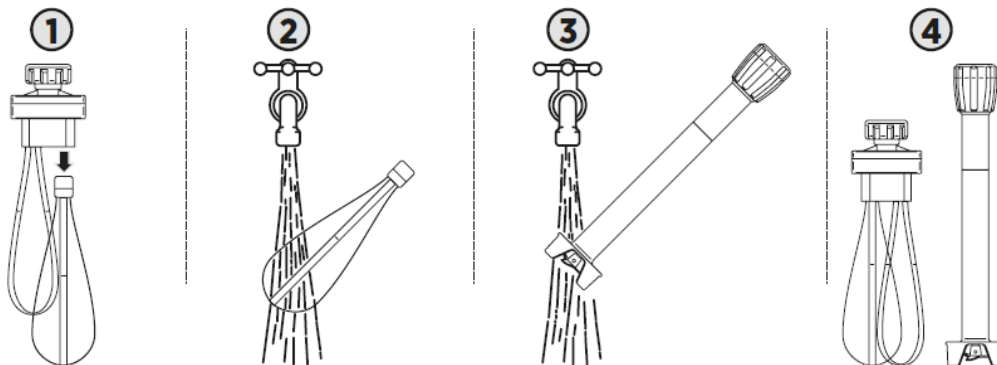
- Use the mixer utensil in containers, making sure to rest the protective blade hood on the bottom so that processing product never exceeds the maximum level notch on the utensil (2/3 of the accessory).
- Use the whip tool in containers, making sure never to rest the two whips on the bottom and so that the gear box is always out of the processing product.



INFORMATION: Be very careful never to submerge the whip utensil gear box in processing product to avoid damaging the gear unit inside.

3.5 End of the Day Cleaning

- Unplug the motor unit from the power socket.
- Remove utensils from the motor unit (1).
- Remove the whips from the whip utensil and wash them under running water (only when the utensil is removed from the motor unit) (2).
- Wash the mixer utensil under running water (only when the utensil is removed from the motor unit).
- Hang the utensils with the mixer ends (mixer blade or whips) facing down (4).
- Clean external motor unit parts with a damp sponge and dry (only perform this operation when unplugged from the power socket).
- Do not use metallic pads and abrasive detergents.
- Accurately clean using neutral products.



3.6 Extended Periods of Disuse

For extended periods of disuse, unplug the utensil from the power socket, clean the utensil and cover it with a cloth to protect it from dust.

3.7 Troubleshooting

- In case of malfunction or breakage, turn off the fuse on the wall and contact your dealer service center.
- Avoid disassembling internal machine parts.

Problem	Cause	Solution
The machine does not start	Main switch off	Turn on main switch to "I"
	No power reaches the power unit	Contact your dealer's service centre

1. Algemene informatie

1.1 Doel van de handleiding

Deze handleiding is opgesteld door de fabrikant en is een integraal onderdeel van het apparaat. Tijdens het ontwerp en de vervaardiging heeft de fabrikant zorgvuldig rekening gehouden met mogelijke gevaren en persoonlijke risico's die kunnen voortkomen uit interactie met het apparaat. Naast het naleven van de geldende specifieke wetgeving, heeft de fabrikant alle "voorbeeldige technische principes bij constructies" toegepast. Het doel van deze informatie is om de gebruikers te adviseren uiterst voorzichtig te zijn om risico's te vermijden. Discretie is van onschatbare waarde. De veiligheid ligt ook in de handen van alle bedieners die het apparaat gebruiken. Bewaar deze handleiding op een geschikte plaats, altijd binnen handbereik voor raadpleging. De volgende symbolen zijn opgenomen om bepaalde tekstgedeelten beter te benadrukken:



INFORMATIE: Duidt op bijzonder belangrijke technische informatie.



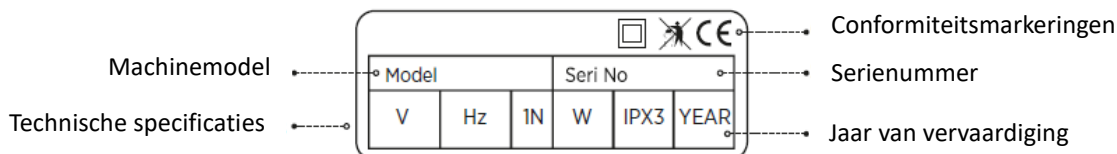
WAARSCHUWING: Duidt op gevaren die ernstige schade kunnen veroorzaken; aandacht is vereist.

Bij deze handleiding zijn de volgende documenten gevoegd:

- Garantiecertificaat dat de garantievooraarden van de fabrikant beschrijft.
- Documenten die conformiteit met effectieve gezondheids- en veiligheidswetten aantonen.

Neem contact op met de geautoriseerde dealer voor serviceverzoeken, informatie of het bestellen van reserveonderdelen.

1.2 Identificatie van fabrikant en machine



1.3 Apparaatbeschrijving

Het assortiment mixers bestaat uit de volgende modellen:

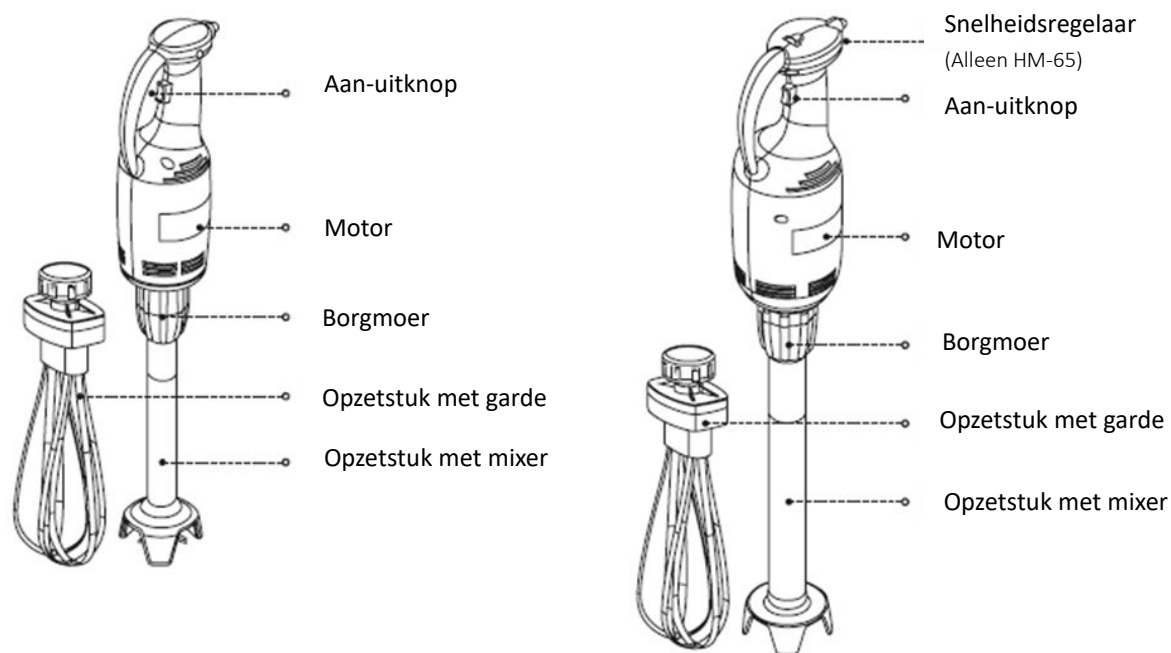
Model HM-35 is ontworpen voor kleine verwerkingen. Het keukengerei heeft een klassieke verticale grijpvorm. De motoreenheid heeft een kunststof structuur, terwijl het opzetstuk met mixer uit roestvrij staal, aluminiumlegering en kunststof elementen bestaat. Het apparaat heeft slechts één snelheid.

Model HM-65 is ontworpen voor kleine tot middelgrote verwerkingen. Het keukengerei heeft een klassieke verticale grijpvorm. De motoreenheid heeft een kunststof structuur, terwijl de opzetstukken met mixer en gardes uit roestvrij staal, aluminiumlegering en kunststof elementen bestaan. Het apparaat heeft één mixersnelheid en een instelbare klopsnelheid.

Algemene informatie

Geluidsniveau	Minder dan 70 dB(A)
Installatie	Handgereedschap
Beschermingsniveau	IPX3
Bescherming tegen elektrische schokken	Klasse II
Naleving van de richtlijn	93/68/EG - 98/37/EG - 2003/108/EG - 2002/72/EG - Verordening (EG) nr. 1935/2004 - 2004/108/EG - 2006/95/EG

1.4 Technische specificaties

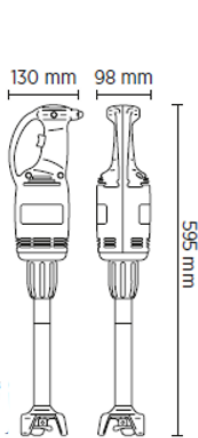


Model	Voeding	Vermogen	Revolutie	Netto gewicht	Gewicht verpakking
7067.0005 / HM-35-30	230V 50/60Hz 1Ph	0,35 kW	13000 tpm	2,25 kg	3,85 kg
7067.0010 / HM-35-35	230V 50/60Hz 1Ph	0,35 kW	13000 tpm	2,40 kg	4,05 kg
7067.0015 / HM-65-30	230V 50/60Hz 1Ph	0,6 kW	2500-11000 tpm	3,90 kg	5,50 kg
7067.0020 / HM-65-50	230V 50/60Hz 1Ph	0,6 kW	2500-11000 tpm	4,10 kg	4,85 kg
7067.0025 / HM-65-60	230V 50/60Hz 1Ph	0,6 kW	2500-11000 tpm	4,40 kg	5,10 kg

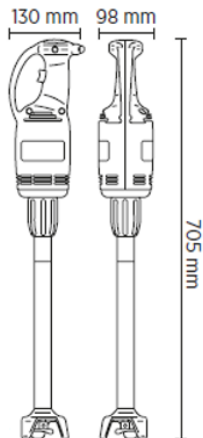
1.5 Afmetingen

Afmetingen in verpakking

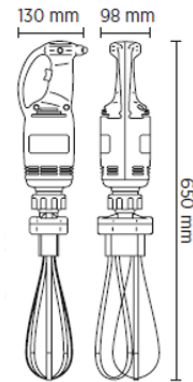
Model	A	B	C
7067.0005 / 7067.0010 / 7067.0015	530 mm +/- 3	320 mm +/- 3	185 mm +/- 3
7067.0020 / 7067.0025	675 mm +/- 3	235 mm +/- 3	155 mm +/- 3



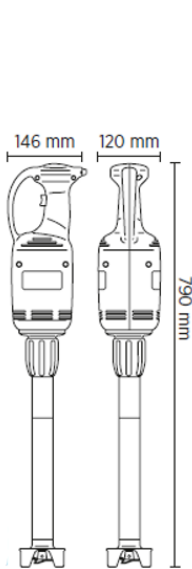
7067.0005



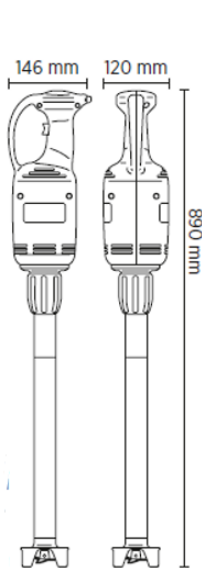
7067.0010



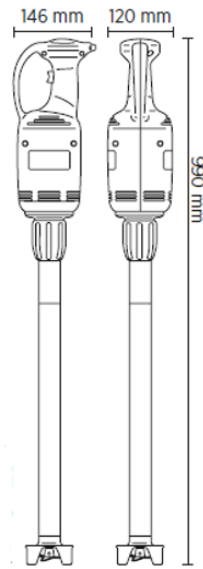
7067.0005 / 7067.0010
MET GARDE



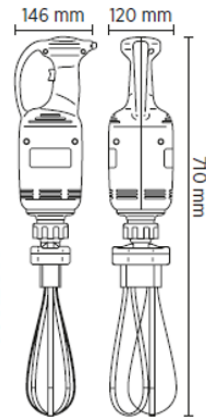
7067.0015



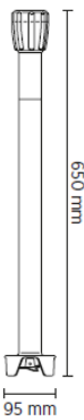
7067.0020



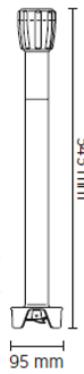
7067.0025



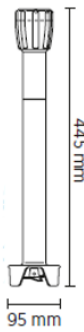
7067.0015 / 7067.0020 /
7067.0025 MET GARDE



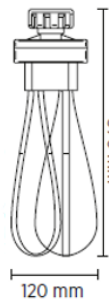
7067.0025
ARM



7067.0020
ARM



7067.0015
ARM



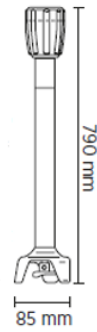
7067.0035
GARDE



7067.0030
GARDE

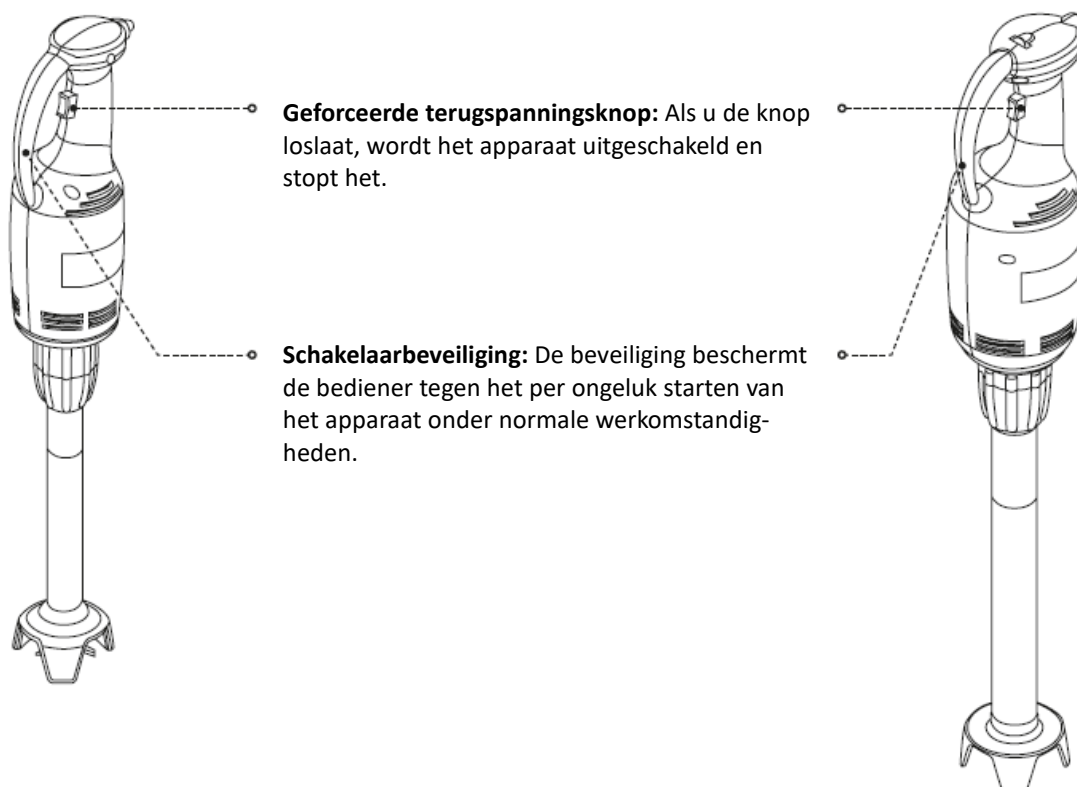


7067.0005
ARM



7067.0010
ARM

1.6 Veiligheidsvoorzieningen

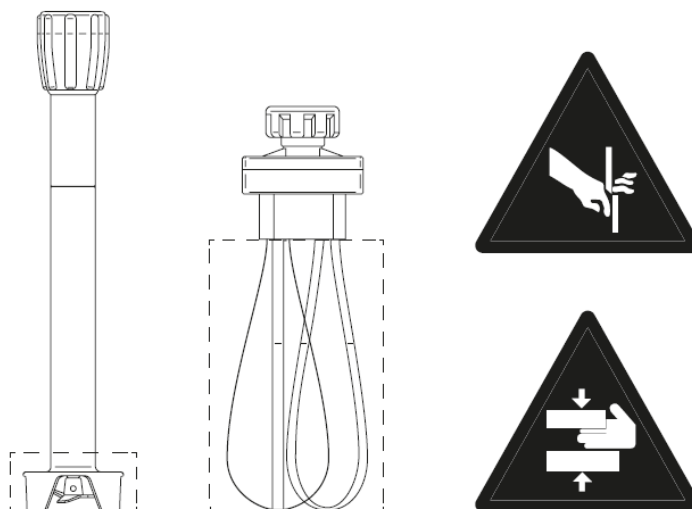


1.7 Veiligheidsinformatie

- Zorgvuldige raadpleging van deze handleiding vóór installatie en gebruik is essentieel. Het voortdurend opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding garandeert de veiligheid van mens en apparaat.
- Knoei nooit om welke reden dan ook met veiligheidsvoorzieningen.
- Strikte naleving van de veiligheidsvoorschriften die door de verantwoordelijke organisaties in elk land worden uitgevaardigd, wordt ten zeerste aanbevolen.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade aan personen of eigendommen als gevolg van het negeren van veiligheidsvoorschriften.
- De juiste plaatsing, verlichting en reiniging van het apparaat zijn belangrijke voorwaarden voor persoonlijke veiligheid.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden.
- Het aansluiten en opstarten van het apparaat mag alleen door gespecialiseerde technici worden uitgevoerd.
- Controleer of de systeemspecificaties van de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd overeenkomen met de informatie die op het typeplaatje staat afgedrukt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een aardingssysteem.
- Het werkgebied rond het apparaat moet altijd schoon en droog gehouden worden.
- Draag de voorgeschreven kleding volgens de veiligheidsvoorschriften op het werk.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel; elk ander gebruik wordt beschouwd als onjuist en dus gevaarlijk.
- Controleer de geschiktheid en het gewicht van de te verwerken producten; overbelast het apparaat niet.
- Het is verboden om voorwerpen, gereedschap, handen of andere dingen in gevaarlijke onderdelen te steken.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Probeer het apparaat in geval van storingen en/of problemen niet zelf te repareren. Neem contact op met de geautoriseerde dealer.
- Gebruik originele reserveonderdelen.
- Schakel de stroomtoevoer uit door de stekker uit het stopcontact te halen voordat u het apparaat reinigt.
- Reinig niet met waterstralen onder hoge druk.

1.8 Reistrisico's

In overeenstemming met punt 1.7.2 "Waarschuwingen voor restrisico's" in Machinerichtlijn 98/37/EG en verdere amendementen, dient u er rekening mee te houden dat de veiligheidsafschermingen, die in overeenstemming met genoemde richtlijn zijn geconstrueerd, het snij- en beknellingsgevaar voor de bovenste ledematen niet volledig uitsluiten.



GEVAAR WAARSCHUWINGEN: Plaats nooit uw bovenste ledematen of andere lichaamsdelen in de buurt van het aangegeven opzetstuk wanneer dit in de motorunit is geplaatst. Reinig uitsluitend de opzetstukken met onderdelen nadat ze zijn verwijderd van de motoreenheid.

2. Installatie-informatie

2.1 Inpakken en uitpakken

Het apparaat is verpakt in karton met polyester schuimzettingstukken om volledige integriteit tijdens transport te garanderen.

- Volg de instructies voor het hanteren van de verpakking.
- Open de verpakking en controleer de integriteit van alle onderdelen. Bewaar de verpakking voor eventuele toekomstige verplaatsingen.
- Til het apparaat op zoals aangegeven en plaats het in de installatiezone.

2.2 Installatiegebied

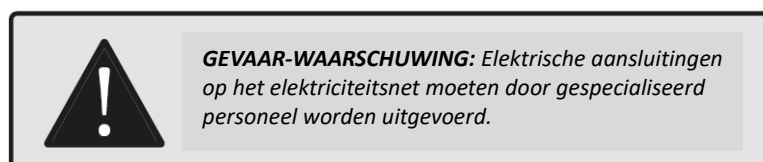
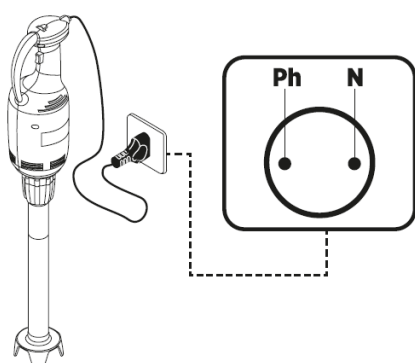
De ruimte waarin het apparaat wordt geplaatst, moet voldoende verlicht zijn en voorzien zijn van een stopcontact. Plaats het apparaat op een ruim, effen en droog oppervlak. Het apparaat moet worden geïnstalleerd in ruimtes zonder explosiegevaar. In alle gevallen moet bij de installatie rekening worden gehouden met de geldende arbeidsveiligheidswetten.

2.3 Tabel met kamercondities

Beschrijvingen	Waarden
Bedrijfstemperatuur	0-35 °C (32-95 °F)
Opslagtemperatuur	-15 / +65 °C (-6,8 / +149 °F)
Relatieve vochtigheid	Maximaal 80% bij 20 °C kamertemperatuur Maximaal 50% bij kamertemperatuur tussen 20÷60 °C
Stofvorming	Minder dan 0,03 g/m ³

2.4 Elektrische aansluitingen

Controleer de efficiëntie van het aardingssysteem in het gebouw. Controleer of de netspanning (V) en frequentie (Hz) overeenkomen met die van het apparaat (zie het typeplaatje en het bedradingschema). Het apparaat is uitgerust met een netsnoer dat aangesloten kan worden op een meerpolige stekker. De stekker moet aangesloten worden op een wandschakelaar met een stroomonderbreker.



3. Informatie over gebruik en reiniging

3.1 Bedieningsinstructies

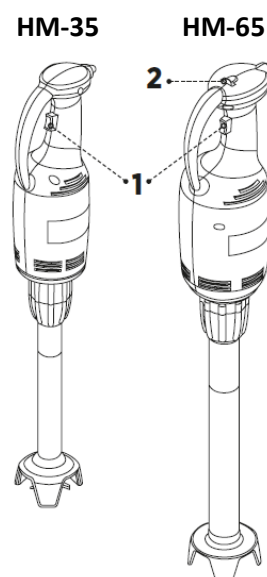
1) Aan-uitknop: Druk op de knop om het apparaat te starten. Laat los om het apparaat te stoppen.

2) Snelheidsregelknop (alleen model HM-65): De snelheidsregelknop regelt zowel de snelheid van het opzetstuk als de directe omloop naar de maximale snelheid van het apparaat. Om van de ene toestand naar de andere over te schakelen, draait u de knop één tandje.

a) Instelbare snelheid (alleen gebruiken met de garde):
- op HM-65, is het gemarkeerd:



b) Maximumsnelheid (alleen gebruiken met de mixer):
- op beide HM-65 modellen is het gemarkeerd:



3.2 Gebruik van de mixer

- Plaats het opzetstuk met mixer in de motoreenheid en draai de borgmoer van het apparaat vast.
- Sluit de motor aan op de stekker.
- Voor HM-65 modellen draait u aan de snelheidsregelknop.
- Houd de borgmoer van de mixer stevig vast met één hand en de handgreep van de motor met de andere.
- Plaats de mixer in de container met het te verwerken product. Druk op de aan-knop en zorg ervoor dat uw handen of andere lichaamsdelen niet in de buurt komen van de mixerbladen.
- Als u klaar bent, laat u de aan-knop los om het apparaat te stoppen en verwijdert u het apparaat uit de container.



GEVAAR-WAARSCHUWING: Kom nooit in de buurt van de bovenste ledematen of andere lichaamsdelen van de plaats waar het mes van de mixer zich bevindt wanneer dit in de motoreenheid is gestoken. Reinig uitsluitend de opzetstukken met onderdelen nadat ze zijn verwijderd van de motoreenheid.

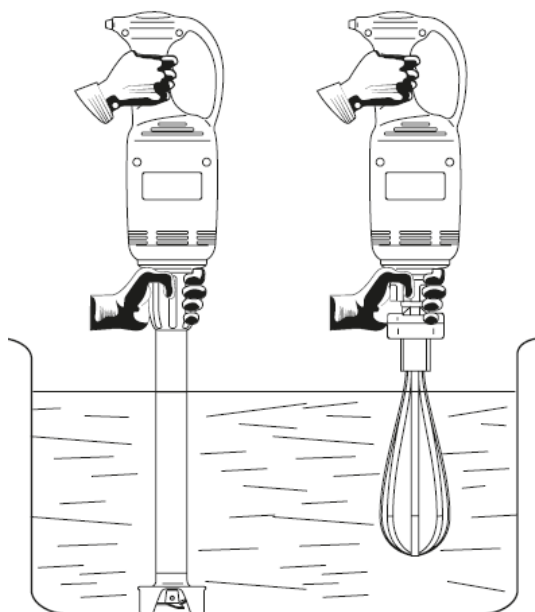
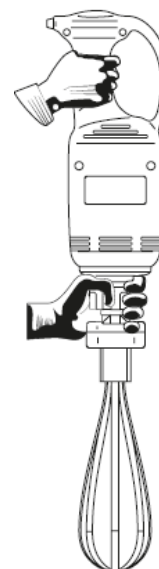
HM-65



3.3 Gebruik van de garde

- Plaats het opzetstuk met garde in de motoreenheid en draai de borgmoer van het apparaat vast.
- Sluit de motor aan op de stekker.
- Voor model HM-65 draait u de snelheidsregelknop op een getal tussen 1 en 10.
- Houd de borgmoer van de mixer stevig vast met één hand en de handgreep van de motor met de andere hand.
- Plaats de garde in de container met het te verwerken product.
- Druk op de aan-knop en zorg ervoor dat uw handen of andere lichaamsdelen niet in de buurt komen van de gardes.
- Draai aan de knop voor het aanpassen van de snelheid om de beste rotatiesnelheid voor het proces te selecteren.
- Wanneer u klaar bent, laat u de aan-knop los om het apparaat te stoppen en verwijdert u het apparaat uit de container.

HM-65
MET GARDE



3.4 Aanbevelingen voor gebruik

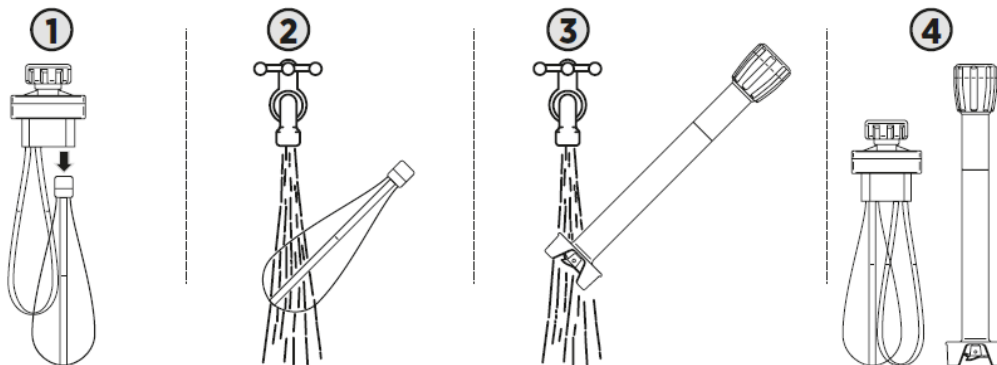
- Gebruik de mixer in containers en zorg ervoor dat de beschermkap van het mes op de bodem rust, zodat het verwerkte product nooit boven de maximale inkeping op het gereedschap uitkomt (2/3 van het opzetstuk).
- Gebruik de garde in containers, zorg ervoor dat de twee gardes nooit op de bodem rusten en dat de tandwielkast altijd boven het te verwerken product komt.



INFORMATIE: Zorg ervoor dat u de garde nooit onderdompelt in het verwerkingsproduct, om beschadiging van de tandwielkast binnenin te voorkomen.

3.5 Reiniging

- Haal de stekker van de motoreenheid uit het stopcontact.
- Verwijder de opzetstukken van de motoreenheid (1).
- Haal de gardes uit het opzetstuk en was ze onder stromend water (alleen wanneer het opzetstuk van de motoreenheid verwijderd is) (2).
- Was het opzetstuk met mixer onder stromend water (alleen wanneer het opzetstuk van de motoreenheid verwijderd is).
- Hang de opzetstukken met de uiteinden van de mixer (mixerblad of garde) naar beneden (4).
- Reinig de externe onderdelen van de motoreenheid met een vochtige spons en droog ze af (voer deze handeling alleen uit als de stekker uit het stopcontact is).
- Gebruik geen metalen spons en schurende reinigingsmiddelen.
- Maak nauwkeurig schoon met neutrale producten.



3.6 Langere perioden van buitengebruikstelling

Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact, maak het apparaat schoon en bedek het met een doek om het tegen stof te beschermen.

3.7 Probleemoplossing

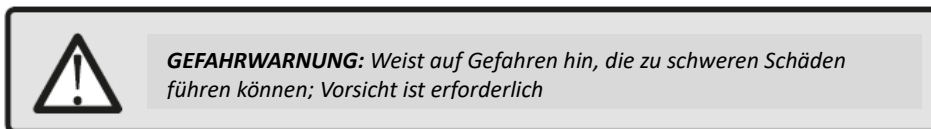
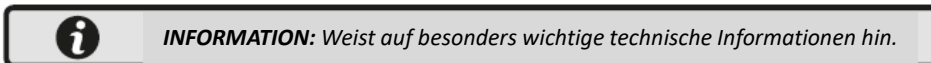
- Schakel in geval van storing of breuk de zekering op de muur uit en neem contact op met het servicecentrum van uw dealer.
- Vermijd demontage van interne machineonderdelen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine start niet	Hoofdschakelaar uit	Zet de hoofdschakelaar op "I".
	Geen stroom naar de voedingseenheid	Neem contact op met het servicecentrum van uw dealer

1. Allgemeine Informationen

1.1 Zweck des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde vom Hersteller verfasst und ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschinenausrüstung. Bei der Planung und Konstruktion hat der Hersteller mögliche Gefahren und persönliche Risiken, die sich aus dem Umgang mit der Maschine ergeben können, sorgfältig berücksichtigt. Der Hersteller hat nicht nur die geltenden Gesetze beachtet, sondern auch alle „vorbildlichen Prinzipien der Konstruktionstechnik“ übernommen. Der Zweck dieser Informationen ist es, den Benutzern zu raten, äußerste Vorsicht walten zu lassen, um Risiken zu vermeiden. Vorsicht ist jedoch von unschätzbarem Wert. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit der Maschine arbeiten. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem geeigneten Ort auf, so dass es immer in Reichweite ist. Zur besseren Verdeutlichung einiger Passagen sind die folgenden Symbole eingefügt:

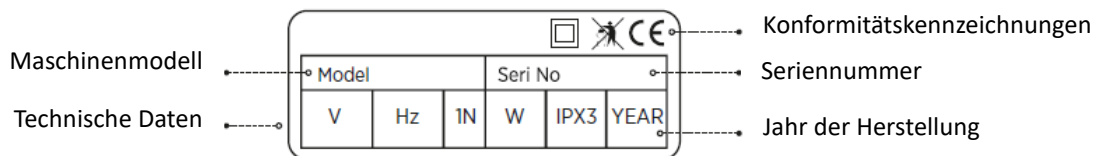


Diesem Handbuch liegt folgendes bei:

- Garantieschein, in dem die Garantiebedingungen des Herstellers beschrieben sind.
- Dokumente, die die Einhaltung der geltenden Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften belegen.

Wenden Sie sich an Ihren Vertragshändler, wenn Sie Serviceleistungen, Informationen oder Ersatzteile bestellen möchten.

1.2 Hersteller- und Maschinenidentifikation



1.3 Maschinenbeschreibungen

Das Mischersortiment besteht aus den folgenden Modellen:

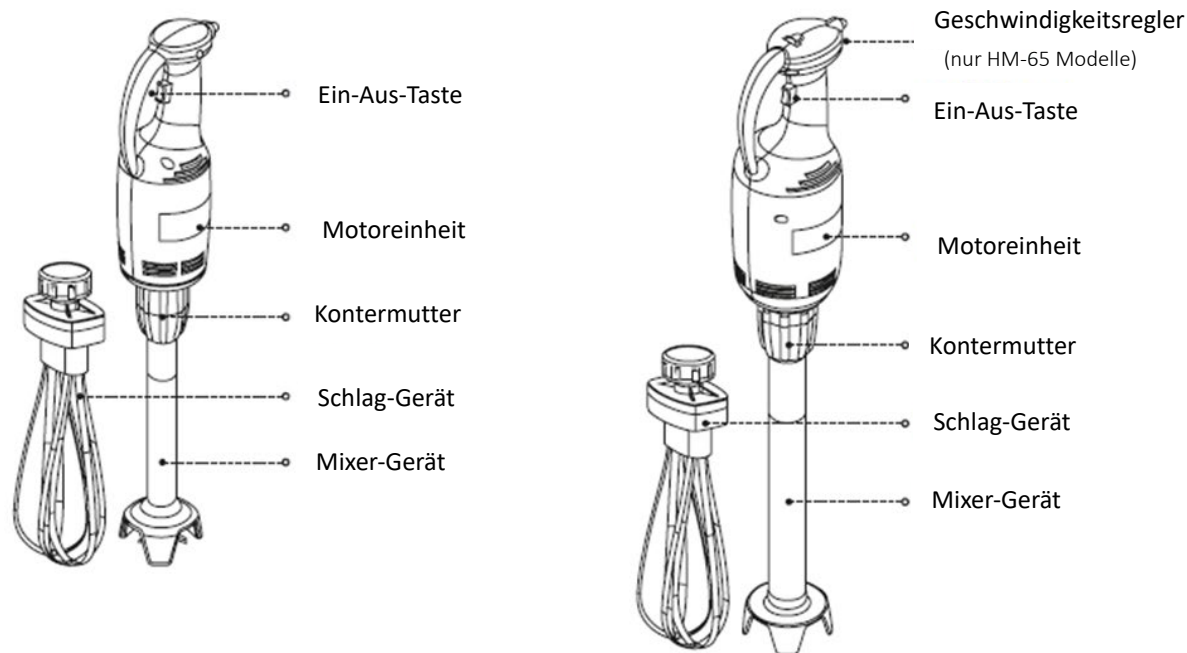
Das Modell HM-35 wurde für kleine Bearbeitungsaufgaben entwickelt. Das Gerät hat eine klassische vertikale Form. Die Motoreinheit besteht aus einer Kunststoffstruktur, während das Mischwerkzeug aus Edelstahl, einer Aluminiumlegierung und Kunststoffelementen gefertigt ist. Die Maschine hat nur eine Geschwindigkeit.

Das Modell HM-65 wurde für kleine bis mittlere Arbeitsanforderungen entwickelt. Das Gerät hat eine klassische vertikale Form. Die Motoreinheit besteht aus Kunststoff, während die Misch- und Aufschlagelemente aus rostfreiem Stahl, Aluminiumlegierung und Kunststoff gefertigt sind. Das Gerät verfügt über eine Mixer-geschwindigkeit und eine einstellbare Schlaggeschwindigkeit.

Allgemeine Informationen

Lärmpegel	Weniger als 70 dB(A)
Einrichtung	Handgerät
Schutzniveau	IPX3
Schutz vor elektrischen Schlägen	Klasse II
Eingehaltene Richtlinien	93/68/EG - 98/37/EG - 2003/108/EG - 2002/72/EG - Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 - 2004/108/EG - 2006/95/EG

1.4 Technische Daten

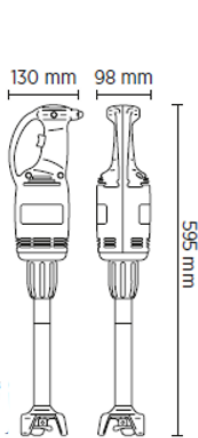


Modell	Stromversorgung	Strom	Umdrehungen	Netto- gewicht	Verpacktes Gewicht
7067.0005 / HM-35-30	230V 50/60Hz 1Ph	0,35 kW	13000 U/min	2,25 kg	3,85 kg
7067.0010 / HM-35-35	230V 50/60Hz 1Ph	0,35 kW	13000 U/min	2,40 kg	4,05 kg
7067.0015 / HM-65-30	230V 50/60Hz 1Ph	0,6 kW	2500-11000 U/min	3,90 kg	5,50 kg
7067.0020 / HM-65-50	230V 50/60Hz 1Ph	0,6 kW	2500-11000 U/min	4,10 kg	4,85 kg
7067.0025 / HM-65-60	230V 50/60Hz 1Ph	0,6 kW	2500-11000 U/min	4,40 kg	5,10 kg

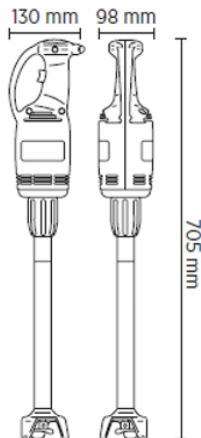
1.5 Gesamtabmessungen

Verpackte Abmessungen

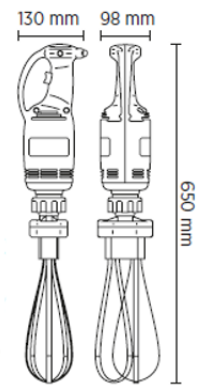
Modell	A	B	C
7067.0005 / 7067.0010 / 7067.0015	530 mm +/- 3	320 mm +/- 3	185 mm +/- 3
7067.0020 / 7067.0025	675 mm +/- 3	235 mm +/- 3	155 mm +/- 3



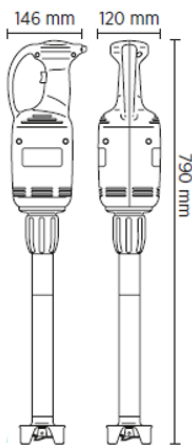
7067.0005



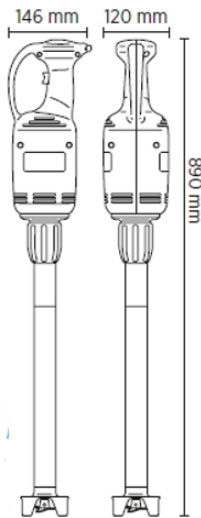
7067.0010



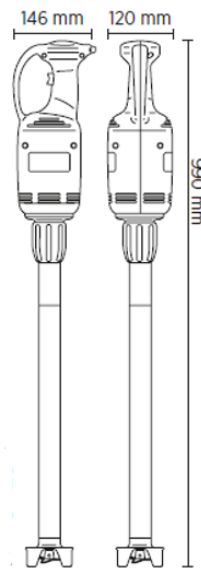
7067.0005 / 7067.0010
MIT MIXER



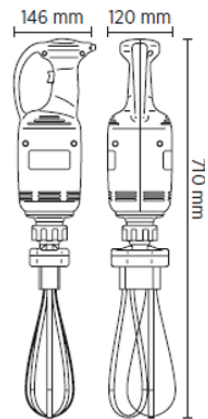
7067.0015



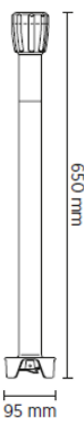
7067.0020



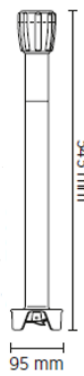
7067.0025



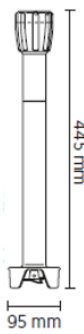
7067.0015 / 7067.0020 /
7067.0025 MIT MIXER



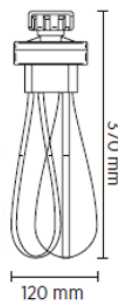
7067.0025
ARM



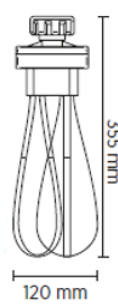
7067.0020
ARM



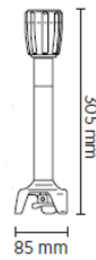
7067.0015
ARM



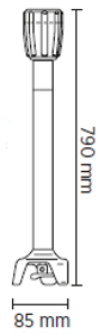
7067.0035
QUIRL



7067.0030
QUIRL



7067.0005
ARM



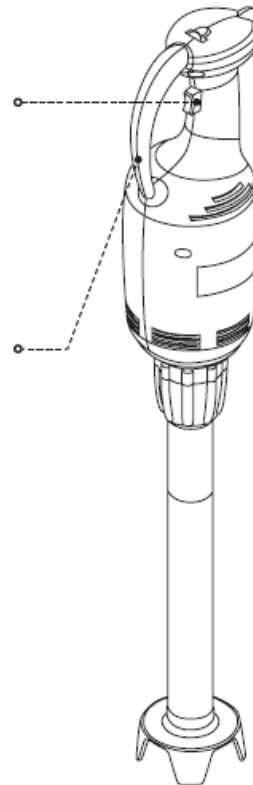
7067.0010
ARM

1.6 Sicherheitseinrichtungen



• **Knopf für erzwungene Nachspannung:** Das Loslassen der Taste unterbricht die Stromzufuhr zum Gerät und schaltet es aus, wodurch das Gerät angehalten wird.

• **Schalterschutz:** Der Schutz schützt den Bediener vor einem versehentlichen Einschalten des Geräts unter normalen Arbeitsbedingungen.



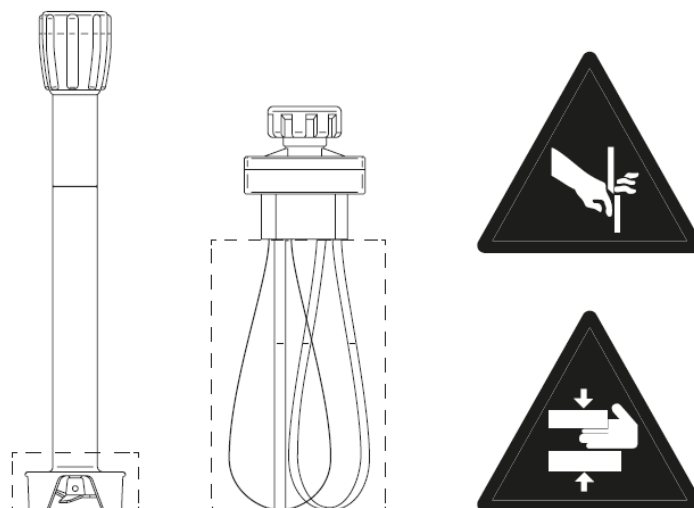
1.7 Sicherheitsinformationen


- Lesen Sie dieses Handbuch vor der Installation und dem Gebrauch unbedingt sorgfältig durch. Die ständige Beachtung der in der Anleitung enthaltenen Hinweise gewährleistet die Sicherheit von Mensch und Maschine.
- Manipulieren Sie auf keinen Fall die Sicherheitsvorrichtungen.
- Es wird dringend empfohlen, die von den zuständigen Organisationen in einzelnen Ländern erlassenen Arbeitsschutzvorschriften strikt einzuhalten.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Geräten, die auf die Missachtung von Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.
- Die richtige Platzierung der Maschine, die Beleuchtung und die Sauberkeit sind wichtige Voraussetzungen für die persönliche Sicherheit.
- Setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus.
- Der Anschluss und die Inbetriebnahme der Maschine dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die technischen Daten des Raums, in dem das Gerät aufgestellt ist, mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine an ein Erdungssystem angeschlossen ist.
- Der Arbeitsbereich um die Maschine muss stets sauber und trocken gehalten werden.
- Verwenden Sie die in den Arbeitsschutzvorschriften vorgesehene Kleidung.
- Dieses Gerät darf nur für seinen spezifischen Zweck verwendet werden; jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und ist daher gefährlich.
- Prüfen Sie die Eignung und das Gewicht der zu verarbeitenden Produkte; überlasten Sie die Maschine nicht.
- Das Einführen von Gegenständen, Werkzeugen, Händen oder anderen Dingen in gefährliche Teile ist verboten.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Versuchen Sie bei Störungen und/oder Problemen nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Vertragshändler.
- Verwenden Sie Original-Ersatzteile.

- Trennen Sie die Maschine vor der Reinigung von der Stromzufuhr, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Reinigen Sie nicht mit einem Hochdruckwasserstrahl.

1.8 Restrisiken

Gemäß Punkt 1.7.2 „Restrisikohinweise“ der Maschinenrichtlinie 98/37/EG und weiterer Änderungen ist zu beachten, dass die gemäß der genannten Richtlinie konstruierten Schutzeinrichtungen das Schnitt- und Einklemmrisiko für Gliedmaßen nicht vollständig ausschließen.





GEFAHRWARNUNG: *Niemals Gliedmaßen oder andere Körperteile in die Nähe des angegebenen Bereichs bringen, wenn das Gerät in den Motorblock eingesetzt ist.
Nur Utensilien reinigen, die aus dem Motorgerät entfernt wurden.*

2. Informationen zum Einbau

2.1 Einpacken und Auspacken

Die Maschine ist in einem Karton mit Polyesterschaumeinlagen verpackt, um eine vollständige Unversehrtheit beim Transport zu gewährleisten.

- Behandeln Sie die Verpackung entsprechend den Anweisungen.
- Öffnen Sie die Verpackung und überprüfen Sie die Unversehrtheit aller Komponenten. Bewahren Sie die Verpackung für zukünftige Transporte auf.
- Heben Sie die Maschine wie angegeben an und stellen Sie sie auf den Aufstellplatz.

2.2 Installationsbereich

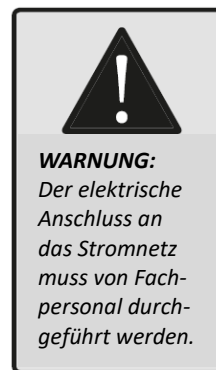
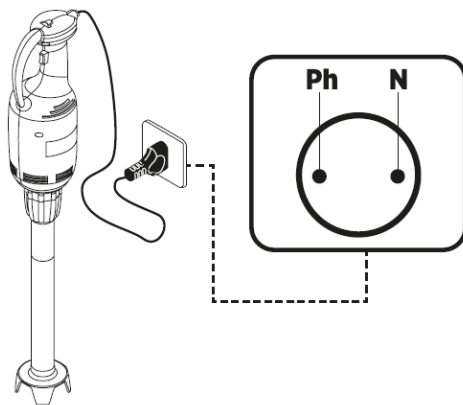
Die eingerichtete Fläche muss angemessen beleuchtet sein und eine Steckdose muss vorhanden sein. Die Liegefläche muss ausreichend groß, eben und trocken sein. Die Bratplatte muss in Räumen mit nicht-explosiver Umgebung installiert werden. In jedem Fall muss die Installation auch unter Berücksichtigung der geltenden Arbeitsschutzgesetze erfolgen.

2.3 Tabelle für Umweltbedingungen

Beschreibungen	Werte
Arbeitstemperatur	0-35°C (32-95°F)
Lagertemperatur	-15 / +65°C (-6.8 / +149°F)
Relative Luftfeuchtigkeit	Maximal 80% bei 20°C Raumtemperatur Maximal 50% bei einer Raumtemperatur zwischen 20-60°C
Staubigkeit	Weniger als 0,03 g/m ³

2.4 Elektrische Anschlüsse

Überprüfen Sie die Wirksamkeit des Erdungssystems im Gebäude. Vergewissern Sie sich, dass Netzspannung (V) und Frequenz (Hz) mit denen des Geräts übereinstimmen (siehe Typenschild und Schaltplan). Das Gerät ist mit einem Stromkabel ausgestattet, das an einen mehrpoligen Stecker angeschlossen wird. Schließen Sie den Stecker an einen Schalter an, der mit einem Schutzschalter ausgestattet ist.



3. Informationen zur Verwendung und Reinigung

3.1 Beschreibungen der Steuerung

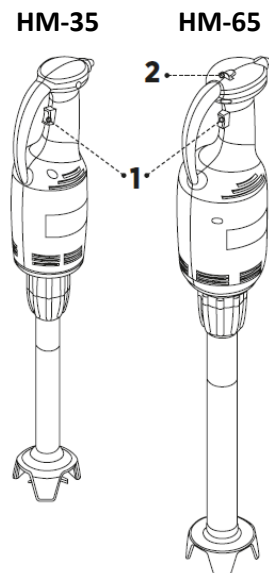
1) Ein-Aus-Taste: Drücken Sie die Taste, um die Maschine zu starten. Loslassen, um die Maschine anzuhalten.

2) Drehknopf für die Geschwindigkeitseinstellung (nur Modell HM-65): Mit dem Drehknopf für die Geschwindigkeitseinstellung wird sowohl die Geschwindigkeit des Schneidwerkzeugs als auch die maximale Geschwindigkeit der Maschine eingestellt. Um von einem Zustand in einen anderen zu wechseln, drehen Sie den Knopf um eine Stufe.

a) Einstellbare Geschwindigkeit (nur in Verbindung mit dem Schlaggerät):
- auf HM-65 ist sie wie folgt gekennzeichnet:



b) Maximale Geschwindigkeit (nur mit dem Rührgerät verwenden):
- bei beiden HM-65-Modellen ist sie wie folgt gekennzeichnet:



3.2 Verwendung des Mixers

- Setzen Sie das Mischwerkzeug in die Motoreinheit ein und ziehen Sie die Sicherungsmutter des Werkzeugs fest.
- Schließen Sie die Motoreinheit an den Netzstecker an.
- Bei den Modellen HM-65 drehen Sie den Drehknopf für die Geschwindigkeitseinstellung. Halten Sie die Kontermutter des Mixers mit einer Hand und den Griff der Motoreinheit mit der anderen Hand fest.
- Setzen Sie den Mixer in den Behälter mit dem zu verarbeitenden Produkt ein.
- Drücken Sie den Einschaltknopf und achten Sie darauf, dass Sie nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen in den Bereich kommen, in dem sich die Mixerblätter befinden.
- Wenn Sie fertig sind, lassen Sie die Einschalttaste los, um das Gerät anzuhalten, und nehmen Sie es aus dem Behälter.



GEFAHRWARNUNG: Niemals Gliedmaßen oder andere Körperteile dem Bereich nähern, in dem sich die Klinge des Mixers befindet, wenn er in die Motoreinheit eingesetzt ist. Reinigen Sie nur Utensilien, die aus der Motoreinheit entfernt wurden.

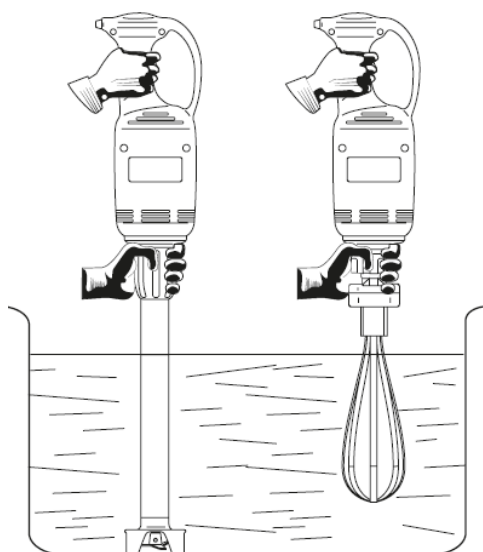
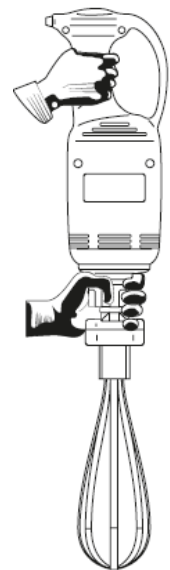
HM-65



3.3 Verwendung des Schlägers

- Setzen Sie das Schlaggerät in die Motoreinheit ein und ziehen Sie die Sicherungsmutter des Werkzeugs fest.
- Schließen Sie die Motoreinheit an den Netzstecker an.
- Beim Modell HM-65 drehen Sie den Drehknopf für die Geschwindigkeitseinstellung auf eine Zahl zwischen 1 und 10.
- Halten Sie die Kontermutter des Mixers mit einer Hand und den Griff der Motoreinheit mit der anderen Hand fest.
- Setzen Sie den Schläger in den Behälter mit dem zu verarbeitenden Produkt ein.
- Drücken Sie den Einschaltknopf und achten Sie darauf, dass Sie nicht mit den Händen oder einem anderen Körperteil in die Nähe des Quirls kommen.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitseinstellknopf, um die beste Drehzahl für den Prozess zu wählen.
- Wenn Sie fertig sind, lassen Sie die Einschalttaste los, um das Gerät anzuhalten, und nehmen Sie das Schlaggerät aus dem Behälter.

HM-65
MIT MIXER



3.4 Verwendungsempfehlungen

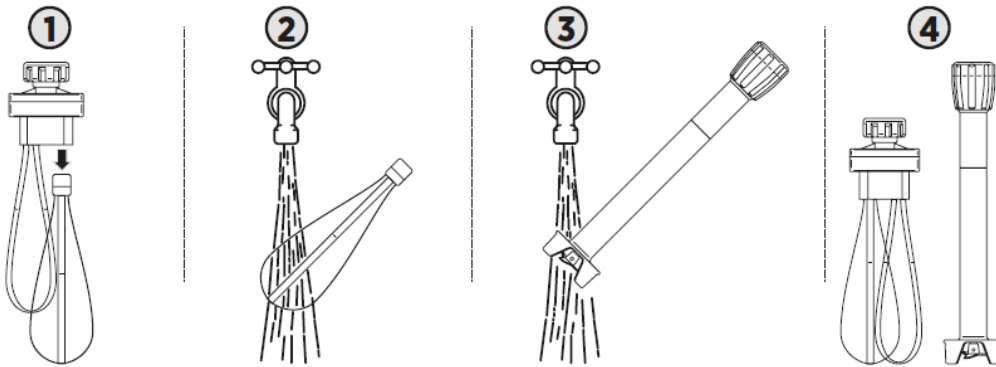
- Verwenden Sie das Rührgerät in Behältern und achten Sie darauf, dass die Schutzhaube des Messers auf dem Boden aufliegt, so dass das zu verarbeitende Produkt nie die maximale Füllhöhe des Geräts (2/3 des Zubehörs) überschreitet.
- Verwenden Sie das Schlaggerät in Behältern und achten Sie darauf, dass die beiden Mixer nie auf dem Boden aufliegen und dass das Getriebe immer außerhalb des Verarbeitungsprodukts liegt.



INFORMATION: Seien Sie sehr vorsichtig und tauchen Sie das Getriebe des Schlaggeräts bei der Verarbeitung des Produkts nicht ein, um eine Beschädigung des Getriebes zu vermeiden.

3.5 Reinigung nach der Verwendung

- Ziehen Sie den Stecker der Motoreinheit aus der Steckdose.
- Entfernen Sie die Utensilien aus der Motoreinheit (1).
- Nehmen Sie die Quirls aus dem Schlaggerät und waschen Sie sie unter fließendem Wasser ab (nur wenn das Gerät aus der Motoreinheit entfernt ist) (2).
- Waschen Sie das Rührgerät unter fließendem Wasser ab (nur wenn das Gerät aus der Motoreinheit entfernt ist).
- Hängen Sie die Utensilien mit den Enden des Mixers (Mixerblatt oder Quirls) nach unten (4) auf.
- Reinigen Sie die äußeren Teile der Motoreinheit mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie sie ab (führen Sie diesen Vorgang nur bei gezogenem Netzstecker aus).
- Verwenden Sie keine metallischen Schwämme und scheuernde Reinigungsmittel.
- Sorgfältig reinigen mit neutralen Produkten.



3.6 Längere Zeiträume der Nichtnutzung

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, reinigen Sie das Gerät und decken Sie es mit einem Tuch ab, um es vor Staub zu schützen.

3.7 Fehlerbehebung

- Im Falle einer Störung oder einer Beschädigung schalten Sie die Sicherung an der Wand aus und wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
- Vermeiden Sie es, interne Maschinenteile zu demontieren.

Problem	Ursache	Lösung
Die Maschine startet nicht	Hauptschalter aus	Hauptschalter auf "I" einschalten
	Kein Strom erreicht das Aggregat	Wenden Sie sich an das Servicezentrum Ihres Händlers

1. Informations générales

1.1 Objectif du mode d'emploi

Ce mode d'emploi a été rédigé par le fabricant et fait partie intégrante de l'équipement de la machine. Lors de la conception et de la construction, le fabricant a soigneusement pris en compte les dangers possibles et les risques personnels pouvant résulter de l'interaction avec la machine. Outre le respect des lois spécifiques en vigueur, le fabricant a adopté tous les "principes de techniques de construction exemplaires". L'objectif de ces informations est de conseiller aux utilisateurs d'être extrêmement prudents afin d'éviter les risques. Toutefois, la discrétion est précieuse. La sécurité est également entre les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec la machine. Conservez ce manuel dans un endroit approprié, toujours à portée de main pour le consulter. Les symboles suivants sont inclus pour mieux souligner certains passages :



INFORMATION : Indique des informations techniques particulièrement importantes.



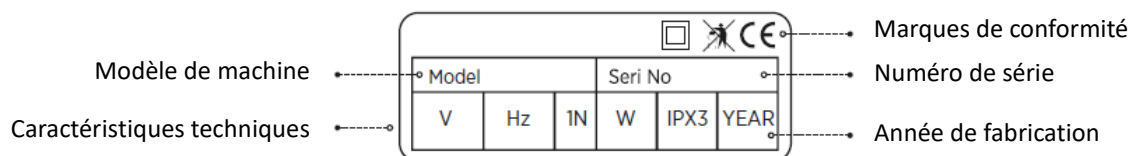
AVERTISSEMENT : Indique des risques qui peuvent causer des dommages graves; une attention particulière est requise.

Le présent mode d'emploi est accompagné des documents suivants :

- Le certificat de garantie décrivant les conditions de garantie du fabricant.
- Documents attestant de la conformité aux lois en vigueur en matière de santé et de sécurité.

Contactez le revendeur agréé pour toute demande d'intervention, d'information ou de commande de pièces détachées.

1.2 Identification du fabricant et de la machine



1.3 Description de la machine

La gamme de mélangeurs se compose des modèles suivants :

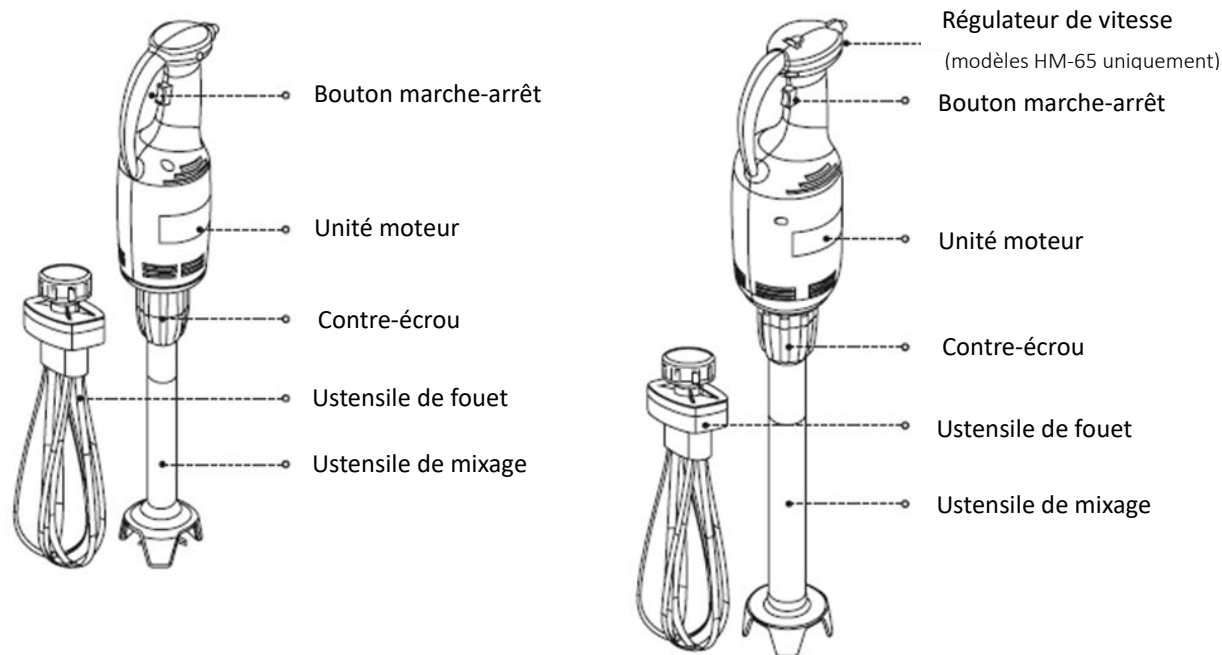
Le modèle HM-35 a été conçu pour les petits traitements. L'ustensile a une forme classique de cale verticale. L'unité moteur est construite avec une structure en plastique tandis que l'ustensile de mélange est composé d'acier inoxydable, d'alliage d'aluminium et d'éléments en plastique. La machine n'a qu'une seule vitesse.

Le modèle HM-65 a été conçu pour les petites et moyennes entreprises. L'ustensile a une forme verticale classique. L'unité moteur est construite avec une structure en plastique tandis que les ustensiles de mélange et de fouet sont en acier inoxydable, en alliage d'aluminium et en plastique. La machine est dotée d'une vitesse de mélange et d'une vitesse de fouettage réglable.

Informations générales

Niveau sonore	Moins de 70 dB(A)
Installation de l'appareil	Ustensile à main
Niveau de protection	IPX3
Protection contre les chocs électriques	Classe II
Conformité à la directive	93/68/CE - 98/37/CE - 2003/108/CE - 2002/72/CE - Règlement (CE) no 1935/2004 - 2004/108/CE - 2006/95/CE

1.4 Spécifications techniques

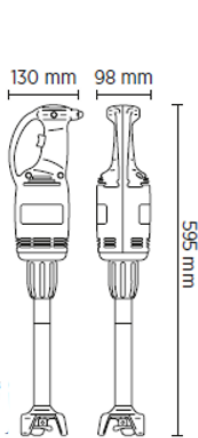


Modèle	Alimentation électrique	Puissance	Révolution	Poids net	Poids du paquet emballé
7067.0005 / HM-35-30	230V 50/60Hz 1Ph	0,35 kW	13000 rpm	2,25 kg	3,85 kg
7067.0010 / HM-35-35	230V 50/60Hz 1Ph	0,35 kW	13000 rpm	2,40 kg	4,05 kg
7067.0015 / HM-65-30	230V 50/60Hz 1Ph	0,6 kW	2500-11000 rpm	3,90 kg	5,50 kg
7067.0020 / HM-65-50	230V 50/60Hz 1Ph	0,6 kW	2500-11000 rpm	4,10 kg	4,85 kg
7067.0025 / HM-65-60	230V 50/60Hz 1Ph	0,6 kW	2500-11000 rpm	4,40 kg	5,10 kg

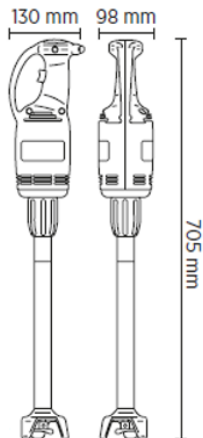
1.5 Dimensions globales

Dimensions du paquet emballé

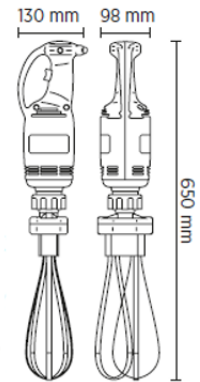
Modèle	A	B	C
7067.0005 / 7067.0010 / 7067.0015	530 mm +/- 3	320 mm +/- 3	185 mm +/- 3
7067.0020 / 7067.0025	675 mm +/- 3	235 mm +/- 3	155 mm +/- 3



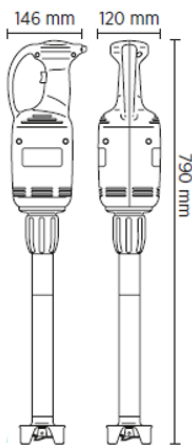
7067.0005



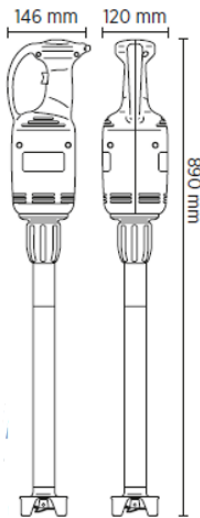
7067.0010



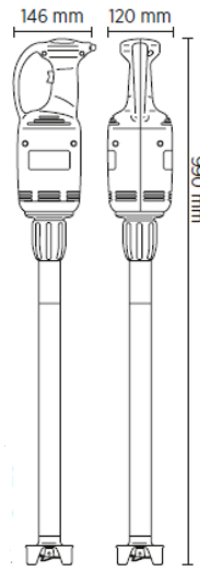
7067.0005 / 7067.0010
AVEC FOUET



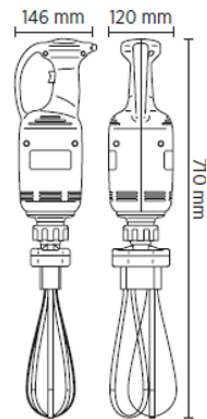
7067.0015



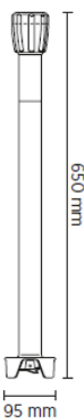
7067.0020



7067.0025



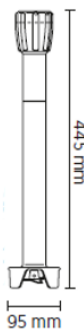
7067.0015 / 7067.0020 /
7067.0025 AVEC FOUET



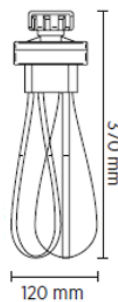
7067.0025
BRAS



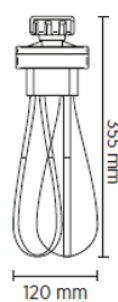
7067.0020
BRAS



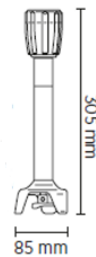
7067.0015
BRAS



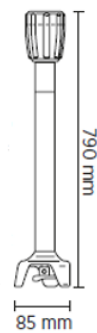
7067.0035
FOUET



7067.0030
FOUET

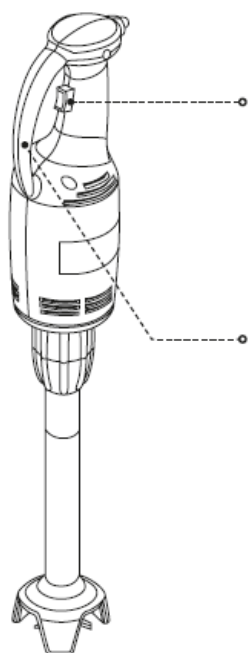


7067.0005
BRAS



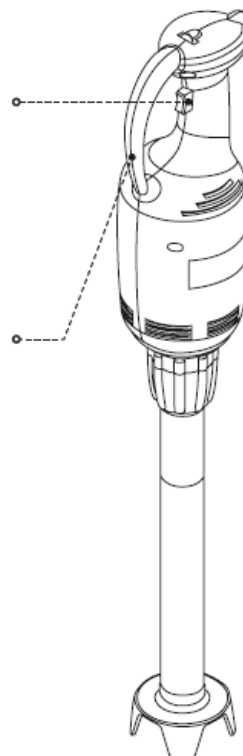
7067.0010
BRAS

1.6 Dispositifs de sécurité



Retension forcée sur le bouton : Le fait de relâcher le bouton coupe l'alimentation de l'ustensile et l'éteint, ce qui arrête l'ustensile.

Protection de l'interrupteur : La protection protège l'opérateur contre le démarrage accidentel de l'ustensile dans des conditions de travail normales.

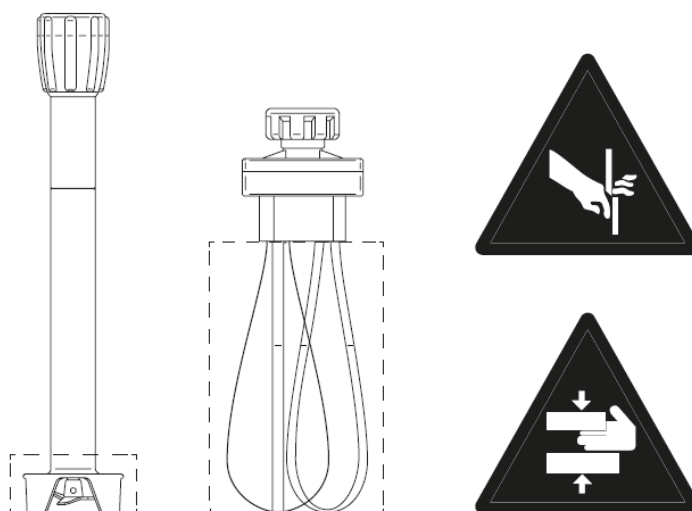


1.7 Informations sur la sécurité

- Il est essentiel de consulter attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Le respect permanent des indications figurant dans le manuel garantit la sécurité des personnes et de la machine.
- Ne jamais altérer les dispositifs de sécurité pour quelque raison que ce soit.
- Il est vivement recommandé de respecter strictement les règles de sécurité au travail édictées par les organismes compétents de chaque pays.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés aux personnes ou aux biens en raison du non-respect des règles de sécurité.
- L'emplacement correct de la machine, l'éclairage et la propreté sont des conditions importantes pour la sécurité des personnes.
- Ne pas exposer la machine aux intempéries.
- Les raccordements et la mise en service de la machine ne doivent être effectués que par des techniciens spécialisés.
- Assurez-vous que les spécifications du système de la pièce où la machine est installée correspondent aux informations imprimées sur la plaque.
- Assurez-vous que la machine est connectée à un système de mise à la terre.
- La zone de travail autour de la machine doit toujours être propre et sèche.
- Utilisez les vêtements prévus par les règles de sécurité au travail.
- Cet ustensile ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné ; toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse.
- Vérifier l'adéquation et le poids des produits à traiter ; ne pas surcharger la machine.
- Il est interdit d'introduire des objets, des outils, des mains ou d'autres choses dans les parties dangereuses.
- Tenir la machine hors de portée des enfants.
- Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsque la machine n'est pas utilisée.
- En cas de dysfonctionnement et/ou de problème, n'essayez pas de réparer la machine. Contactez le revendeur agréé.
- Utilisez des pièces de rechange d'origine.
- Avant de nettoyer l'appareil, coupez l'alimentation électrique en débranchant l'appareil.
- Ne pas nettoyer avec des jets d'eau à haute pression.

1.8 Risques résiduels

Conformément au point 1.7.2 « Avertissements sur les risques résiduels » de la directive sur les machines 98/37/CE et de ses modifications ultérieures, veuillez noter que les protections de sécurité, construites conformément à ladite directive, n'éliminent pas complètement les risques de coupure et de coincement des membres supérieurs.



DANGER – AVERTISSEMENTS : Ne jamais approcher les membres supérieurs ou d'autres parties du corps de la zone indiquée pour l'ustensile lorsqu'il est inséré dans l'unité motrice.
Ne nettoyer que les ustensiles retirés de l'unité motrice.

2. Informations sur l'installation

2.1 Emballage et déballage

La machine est emballée dans du carton avec des inserts en mousse de polyester pour garantir une intégrité totale pendant le transport.

- Manipulez l'emballage conformément aux instructions.
- Ouvrez l'emballage et vérifiez l'intégrité de tous les composants. Conserver l'emballage pour d'éventuels déménagements.
- Soulevez la machine comme indiqué et la placer dans la zone d'installation.

2.2 Zone d'installation

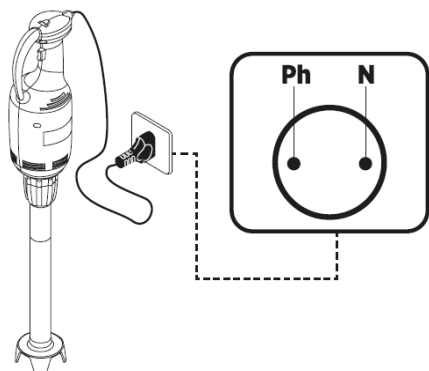
L'espace aménagé doit être suffisamment éclairé et une prise électrique doit être disponible. La surface de repos doit être suffisamment large, plane et sèche. La friteuse doit être installée dans des locaux non explosifs. Dans tous les cas, l'installation doit également être effectuée en tenant compte des lois en vigueur en matière de sécurité au travail.

2.3 Tableau des conditions de la salle

Descriptions	Valeurs
Température de travail	0-35°C (32-95°F)
Température de stockage	-15 / +65°C (-6.8 / +149°F)
Humidité relative	Maximum 80% avec une température ambiante de 20°C Maximum 50% avec une température ambiante de 20÷60°C
Poussière	Moins de 0,03 g/m ³

2.4 Connexions électriques

Vérifier l'efficacité du système de mise à la terre dans le bâtiment. S'assurer que la tension du réseau (V) et la fréquence (Hz) correspondent à celles de l'appareil (voir la plaque d'identification et le schéma électrique). La machine est équipée d'un cordon électrique qui se connecte à une prise multipolaire. La prise doit être branchée sur un interrupteur mural équipé d'un disjoncteur.



DANGER - AVERTISSEMENT : Les raccordements électriques au réseau d'alimentation doivent être effectués par du personnel spécialisé.

3. Informations sur l'utilisation et le nettoyage

3.1 Descriptions des contrôles

1) Bouton marche-arrêt : Appuyez sur le bouton pour démarrer la machine. Relâchez le bouton pour arrêter la machine.

2) Bouton de réglage de la vitesse (modèle HM-65 uniquement) : Le bouton de réglage de la vitesse permet de régler la vitesse de l'ustensile et de passer directement à la vitesse maximale de la machine. Pour passer d'une condition à l'autre, tournez le bouton d'un cran.

a) Vitesse réglable (à n'utiliser qu'avec l'ustensile à fouet) :

- sur le HM-65, elle est marquée :

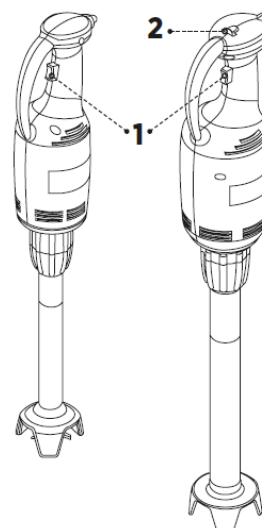


b) Vitesse maximale (à n'utiliser qu'avec l'ustensile de mixage) :

- sur les deux modèles HM-65, elle est indiquée :



HM-35 HM-65



HM-65



3.2 Utilisation du mixeur

- Insérer l'ustensile du mixeur dans l'unité motrice et serrer l'écrou de blocage de l'ustensile.
- Branchez l'unité moteur sur la prise de courant.
- Pour les modèles HM-65, tourner le bouton de réglage de la vitesse.
- Tenez fermement le contre-écrou du mixeur d'une main et la poignée de l'unité moteur de l'autre.
- l'autre.
- Insérez le mélangeur dans le récipient contenant le produit à traiter.
- Appuyer sur le bouton de mise en marche en veillant à ne pas approcher les mains ou toute autre partie du corps de la zone où se trouve le mixeur.

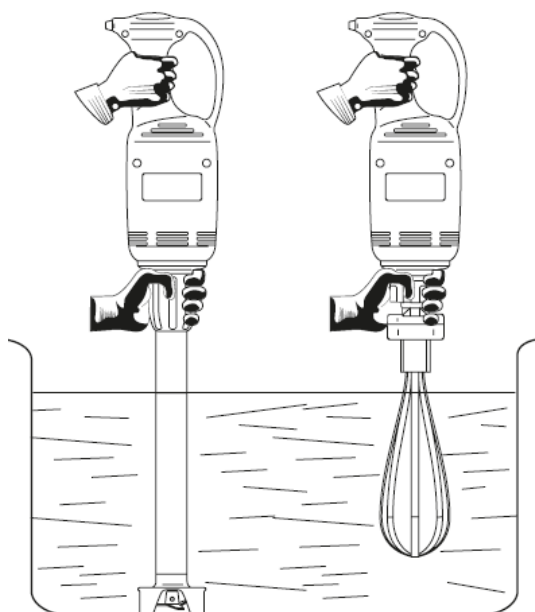
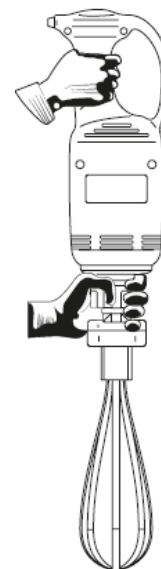


DANGER - AVERTISSEMENT : Ne jamais approcher les membres supérieurs ou d'autres parties du corps de la zone où se trouve la lame de l'ustensile de mixage lorsqu'elle est insérée dans l'unité motrice. Ne nettoyer que les ustensiles retirés de l'unité motrice.

3.3 Utilisation du fouet

- Insérer l'ustensile à fouet dans l'unité motrice et serrer l'écrou de blocage de l'ustensile.
- Branchez l'unité moteur sur la prise de courant.
- Pour le modèle HM-65, tournez le bouton de réglage de la vitesse sur un chiffre compris entre 1 et 10.
- Tenez fermement le contre-écrou du mixeur d'une main et la poignée de l'unité moteur de l'autre.
- Insérer le fouet dans le récipient contenant le produit à traiter.
- Appuyer sur le bouton de mise en marche en veillant à ne pas approcher les mains ou toute autre partie du corps de la zone où se trouvent les fouets.
- Tournez le bouton de réglage de la vitesse pour sélectionner la vitesse de rotation la mieux adaptée au processus.
- Lorsque vous avez terminé, relâchez le bouton de mise en marche pour arrêter l'ustensile et retirez l'ustensile à fouet du récipient.

**HM-65
AVEC FOUET**



3.4 Recommandations d'utilisation

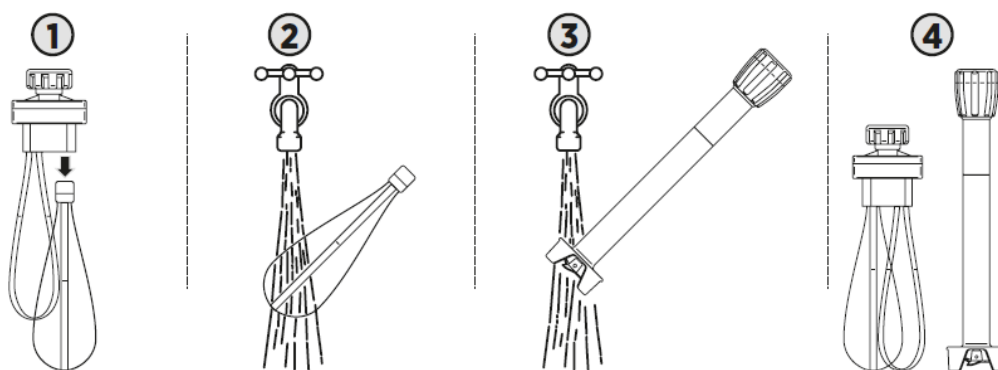
- Utiliser l'ustensile mélangeur dans des récipients, en veillant à ce que le capot de protection des lames repose sur le fond, de sorte que le produit à traiter ne dépasse jamais le niveau maximum indiqué sur l'ustensile (2/3 de l'accessoire).
- Utiliser l'outil fouet dans des récipients, en veillant à ne jamais poser les deux fouets sur le fond et à ce que la boîte d'engrenage soit toujours hors du produit à traiter.



INFORMATION : Veillez à ne jamais immerger la boîte à engrenages de l'ustensile fouet dans le produit de traitement afin d'éviter d'endommager le réducteur à l'intérieur.

3.5 Nettoyage de fin de journée

- Débranchez l'unité motrice de la prise de courant.
- Retirez les ustensiles de l'unité pompe moteur (1).
- Retirez les fouets de l'ustensile à fouetter et les lavez à l'eau courante (uniquement lorsque l'ustensile est retiré de l'unité pompe moteur) (2).
- Lavez l'ustensile de mixage à l'eau courante (uniquement lorsque l'ustensile est retiré de l'unité motrice).
- Suspendez les ustensiles avec les extrémités du mixeur (lame du mixeur ou fouets) tournées vers le bas (4).
- Nettoyez les parties externes du groupe moteur à l'aide d'une éponge humide et séchez-les (n'effectuez cette opération que lorsque vous êtes débranché de la prise de courant).
- Ne pas utiliser de tampons métalliques ni de détergents abrasifs.



3.6 Périodes prolongées d'inutilisation

En cas d'inutilisation prolongée, débranchez l'ustensile de la prise de courant, nettoyez-le et recouvrez-le d'un chiffon pour le protéger de la poussière.

3.7 Dépannage

- En cas de dysfonctionnement ou de rupture, coupez le fusible sur le mur et contactez le service après-vente de votre revendeur.
- Évitez de démonter les pièces internes de l'appareil.

Problème	Cause	Solution
La machine ne fonctionne pas	L'interrupteur principal est éteint	Mettre l'interrupteur principal sur "I"
	L'unité d'alimentation n'est pas alimentée	Contactez le centre de service de votre revendeur