



omake[®]
All Kitchen Equipments



OMAKE ENDÜSTRİYEL MUTFAK VE EKİP.SAN. VE TİC.A.Ş.
MERKEZ : HOROZLUHAN OSB MAH. ATABEY SOK.NO:5 SELÇUKLU-KONYA/TÜRKİYE
FABRİKA : HOROZLUHAN OSB MAH. BAYRAMPAŞA CAD. NO: 7/1 SELÇUKLU-KONYA/TÜRKİYE

TEL: +90 332 222 00 00 – FAX: +90 332 222 01 01
www.omake.com.tr – info@omake.com.tr

KULLANIM KILAVUZU-USER GUIDE
SET ÜSTÜ MİKSER-STAND MIXERS

SUM01

İÇİNDEKİLER

A – GENEL BİLGİLER	Sayfa 2
A1 – ÜRÜN TANIMI	Sayfa 3
A2 – TEKNİK BİLGİLER	Sayfa 3
A3 – TAŞIMA ve SAKLAMA ŞARTLARI	Sayfa 3
A4 – PAKETİ AÇMA	Sayfa 3
B – KURULUM	Sayfa 4
C – GENEL UYARILAR	Sayfa 5
D – KULLANIM BİLGİLERİ	Sayfa 6
E – TEMİZLİK ve BAKIM BİLGİLERİ	Sayfa 8
F – SORUN GİDERME	Sayfa 9
G – DEMONTE GÖRÜNÜŞ ve YEDEK PARÇA	Sayfa 10
H – ELEKTRİK ŞEMASI	Sayfa 15
I – GARANTİ BELGESİ	Sayfa 16

A – GENEL BİLGİLER

BU KULLANIM KILAVUZUNDAKİ TÜM TALİMAT VE UYARILARI DİKKATLİCE OKUYUNUZ. BU KILAVUZ ÜRÜNÜNÜZÜN GÜVENLİ KURULUMU, KULLANIMI VE BAKIMI HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİLER VE CİHAZINIZDAN EN YARARLI BİÇİMDE FAYDALANMANIZ İÇİN GEREKLİ UYARILAR İÇERMEKTEDİR.

BU KILAVUZU İLERDE GEREKLİ OLDUĞUNDA KULLANMAK ÜZERE GÜVENLİ VE KOLAY ULAŞILABİLİR BİR YERDE SAKLAYINIZ.

ÜRETİCİ, BU KİTAPÇIĞIN ÇEVİRİ YA DA BASIMINDAN KAYNAKLANAN, CİHAZIN HATALI KULLANIMINDAN DOĞACAK, İNSANA, ÇEVRESİNE VEYA DİĞER MALZEMELERE GELECEK ZARARLARDAN SORUMLU TUTULAMAZ.

CİHAZA KASITLI OLARAK HASAR VERME, İHMAL, TALİMATLARA VE YÖNETMELİKLERE UYMAMAKTAN DOLAYI OLUŞAN HASARLAR VEYA YANLIŞ BAĞLANTILAR VE CİHAZA YETKİSİZ MÜDAHALE ÜRÜNÜN GARANTİSİNİ GEÇERSİZ KILACAKTIR.

A1 – ÜRÜN TANIMI

Bu cihaz endüstriyel mutfaklarda kullanılmak üzere tasarlanmış ve profesyonel kullanıcılar tarafından kullanılması tavsiye edilen bir set üstü mikserdir.

A2 – TEKNİK BİLGİLER

Ürün Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Pak. Ölçü (mm)	Beyan Gerilimi (V)	Kablo Kesiti (mm ²)	Gücü (KW)	Sigorta (A)
Omk.SUM01.E11.0101.Z5F	470x250x440	16	450x280x460	230	3x1	0,35	1x10
Omk.SUM01.E11.0103.Z5F	470x250x440	16	450x280x460	230	3x1	0,35	1x10
Omk.SUM01.E11.0104.Z5F	470x250x440	16	450x280x460	230	3x1	0,35	1x10
Omk.SUM01.E11.0105.Z5F	470x250x440	16	450x280x460	230	3x1	0,35	1x10
Omk.SUM01.E11.0108.Z5F	470x250x440	16	450x280x460	230	3x1	0,35	1x10
Omk.SUM01.E11.0109.Z5F	470x250x440	16	450x280x460	230	3x1	0,35	1x10

A3 – TAŞIMA ve SAKLAMA ŞARTLARI

- Cihaz dik bir şekilde palet üzerine yerleştirilmelidir.
- Cihaz, forklift ayakları palet altına yerleştirilerek taşınır.
- Taşıma mesafesinin uzak olması durumunda yavaş hareket edilmeli, gerekirse sallantılara karşı cihaz palete sabitlenmeli veya bir kişi tarafından dengesi korunmalıdır.
- Ürünü taşıırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.
- Ürün ilk çalıştırmadan önce depolanacak ise orijinal ambalajı açılmadan saklanmalıdır.
- Cihaz kullanımdan sonra saklanacak ise, temizlenip ambalajlanarak korunmalıdır.

A4 – PAKETİ AÇMA

- Cihaz, kullanılan ülkedeki yönetmeliklere göre açılmalı ve ambalajlarının imhası yapılmalıdır. Gıda ile temas eden parçalar paslanmaz çeliktir. Tüm plastik parçalar, malzemenin sembolü ile işaretlidir.
- Cihazın parçalarının eksiksiz geldiğini ve nakliye esnasında herhangi bir hasara uğrayıp uğramadığını kontrol ediniz.
- Cihazın kurulumdan sonra ambalaj malzemelerini lütfen güvenlik ve çevre koşullarına gereken önemi göstererek çöpe atınız. Atık ambalajların yeniden kullanımı için özelliklerine göre (folyo, karton, strafor) ilgili geri dönüşüm kutularına atınız. Herhangi bir elektrikli donanımı çöpe atarken kablolarını keserek kullanılmaz hale getiriniz.

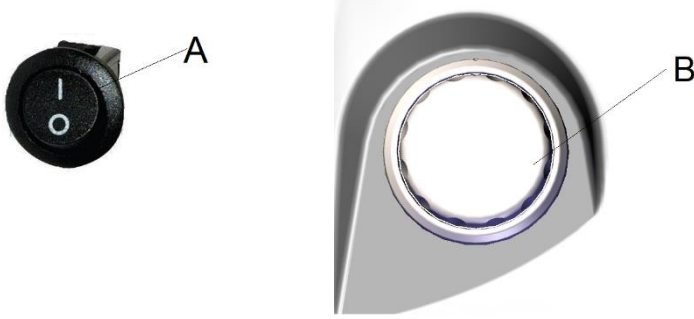
B – KURULUM

- Kurulum, talimatlara göre yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Firmamız, yanlış kurulumdan dolayı insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Cihazın arızalanması durumunda cihazı kapatınız. Cihaza sadece üretici tarafından yetkilendirilmiş bir servis merkezi hizmet vermelidir. Orijinal yedek parça isteyiniz
- Cihazın konulacağı zemin düz olmalı ve cihazın terazi düzleminde çalışması sağlanmalıdır. Ürünün devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alınız.
- Cihaz yürürlükte olan yasalara ve kurallara uygun olarak ve sadece yetkili elektrik teknisyeni tarafından ana elektrik şebekesine bağlanmalıdır.
- Ana şebekeden gelen gücün cihazın ön tarafına yerleştirilmiş olan anma etiketinde belirtilen gücü karşılayacağından emin olunuz.
- Cihazın topraklama bağlantısı, standartlara ve güvenlik kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Cihazın topraklaması, elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama hattına bağlanmalıdır.
- Cihaz elektrik bağlantısı, ana sigorta ve kaçak akım sigortası yürürlükteki yönetmeliklere ve kurallara göre yapılmalıdır.

C – GENEL UYARILAR

- Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak tesis edilmeli ve yalnız iyi havalandırılmış bir yerde kullanılmalıdır. Cihazın tesisi için ve kullanımdan önce talimatlara başvurun.
- Cihaz endüstriyel kullanım amaçlı yapılmış olup sadece cihazla ilgili eğitim almış elemanlar tarafından kullanılmalıdır.
- Uygun koruyucu ekipmanlar kullanmadan cihaza müdahalede bulunmayınız.
- Karıştırma aparatını seçerken, doğru hızı seçmek için mutlaka kullanım kılavuzundaki teknik bilgilerden yardım alınız. Aksi halde iç yedek parçalara zarar vermiş ve cihazın kullanım ömrünü kısaltmış olursunuz.
- Cihaz çalışırken, hazne içine el – kol sokmak, hareketli parçalara tornavida vb. aletlerle müdahalede bulunmak tehlikeli ve yasaktır.
- Cihazın uzun ömürlü olması için kesinlikle uzun süre boşta çalıştırmayınız. Cihaz kullanılmadığı durumlarda mutlaka kapalı konuma getirilmelidir. Uzun süreli kullanımlarda ise her 2 saatte bir en az 10 dakika cihaz kapatılarak dinlendirilmelidir.
- Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple çıkan, yangın, alev parlaması gibi durumlarda hızlı bir şekilde (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.
- Topraklama bağlantısı olmamasından kaynaklanan hasarlar garanti kapsamına alınmayacaktır.
- Cihazda orijinal olmayan yedek parça kullandırmayınız. Firmamızdan temin edilmeyen yedek parçaların cihaza takılması durumunda, cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

D – KULLANIM BİLGİLERİ



Şekil 1

A: ON-OFF DÜĞMESİ

B: HIZ AYAR DÜĞMESİ

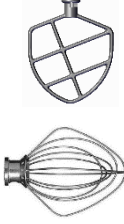
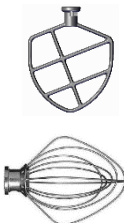
- Cihazın kullanımı:

Cihazı ilk kullanımdan önce, karıştırma haznesi ve karıştırıcı aparatların temiz olduğundan emin olunuz.

İstenilen aparatı takmak için, mikserin yan tarafındaki kolu çevirerek mikser kafasını yukarı kaldırınız. Daha sonra seçtiğiniz karıştırıcı aparatı mile takınız ve yine aynı kolu çevirerek mikserin kafasını kapatınız.

Hazne içerisine karıştırmak istediğiniz malzemeleri koyunuz ve koruma kapağını kapatınız. Arka kısımdaki 0-I düğmesine basarak cihazı çalıştırınız. Daha sonra istenilen hız kademesinde karıştırma işlemini başlatınız.

Karıştırma haznesi kapasitesi 7 litredir. Hazne içerisine maksimum 1 kg un koyarak hamur yapılabilir.

HIZ	EYLEM	APARAT	TANIM
1	BİRLEŞTİRME		Yavaş karıştırmak, birleştirmek, ezmek, tüm karıştırma işlemlerine başlamak için 1.hız kademesini kullanınız. Hamura un ve kuru malzemeleri eklemek ve kuru malzemelere sıvı eklemek için de bu hız kademesini kullanabilirsiniz. Mayalı hamurları karıştırırken Hız 1'i kullanmayınız.
2	YAVAŞ KARIŞTIRMA		Yavaş karıştırma, ezme ve daha hızlı karıştırma için bu hız kademesini kullanınız. Mayalı hamurları, yoğun hamurları ve şekerleri karıştırmak ve yoğurmak, patates veya diğer sebzeleri ezme işlemine başlamak, una katı yağ eklemek, ince veya sulu hamurları karıştırmak için bu hız kademesini kullanınız.
4	KARIŞTIRMA, ÇIRPMA		Kurabiye hamuru gibi yarı yoğun hamurları karıştırmak için, Şeker ve katı yağı karıştırmak ve beze yapımı için yumurta beyazına şeker eklemek için bu hız kademesini kullanınız. Kek karışımları için orta hız yeterlidir.
6	KREMA HALİNE GETİRME		Orta-hızlı çırpma (krema haline getirme) veya çırpmak için, Kek, tatlı çörek ve diğer hamurları karıştırma işlemini bitirmek için, Kek karışımları için yüksek hız kademesini kullanınız.
8	HIZLI ÇIRPMA		Krema, yumurta beyazı ve kaynatılarak hazırlanan pasta karışımlarını çırpmak için bu hız kademesini kullanınız.
10	HIZLI ÇIRPMA		Az miktarda krema veya yumurta beyazını çırpmak, patates püresini pürüzsüzleştirmek için bu hız kademesini kullanınız.

E – TEMİZLİK ve BAKIM

Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;

- ✓ Cihazın temizliğini yaparken fişin prizde olmadığından veya şalterin kapalı olduğundan emin olunuz.
- ✓ Her kullanımdan sonra cihaz yüzeyini temizleyiniz.
- ✓ Her kullanımdan sonra kazan içini ve karıştırma aparatlarını mutlaka temizleyiniz.
- ✓ Cihazın temizliğinde asit ve türevi malzemeler kullanmayınız.
- ✓ Cihazın temizliğini yaparken basınçlı su ve buhar kullanmayınız.
- ✓ Cihazın dış paslanmaz yüzeyini bulaşık teli gibi malzemeyi çizebilecek temizleyiciler ile temizlemeyiniz.

Periyodik Olarak Yapılması Gerekenler;

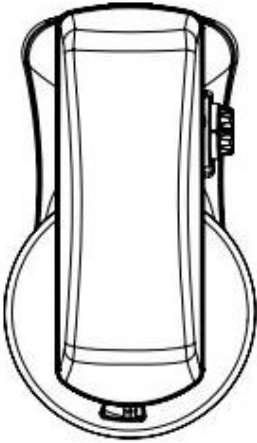
- ✓ Bakım sadece eğitimli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- ✓ Cihazın periyodik bakımın her 15 günde bir yapınız.
- ✓ Kullanım sıklığına göre, cihazın elektriksel bakımı elektrik bağlantısı kesildikten sonra kuru hava püskürterek yapılmalıdır.

F – SORUN GİDERME

SORUN	NEDENİ	NASIL GİDERİLECEĞİ
CİHAZ ÇALIŞMIYOR	- Cihaza elektrik gelmiyor olabilir. - Sigorta açık olmayabilir. - Hazne yerine tam oturmamışsa cihaz çalışmayacaktır. - Koruma kapağı açıkken cihaz çalışmaz.	- Elektrik bağlantısını kontrol ediniz. - Sigortanın açık olup olmadığını kontrol ediniz. - Koruma kapağının kapalı olduğundan emin olunuz.
İYİ KARIŞTIRMİYOR	- Yanlış hız kademesinde olabilir. - Yanlış aparat ile karıştırma yapılıyor olabilir. - Kapasitesine uygun malzeme konmamış olabilir.	- Hız kademesini kontrol ediniz. - Karıştırma aparatını kontrol ediniz. - Malzeme miktarını kontrol ediniz.
CİHAZ DURDU	- Cihaz, voltaj düşüklüğü nedeniyle durabilir.	- Voltajı kontrol ediniz.

- ✓ Güvenlik fonksiyonlarından herhangi biri çalışmıyor ise, cihazı kullanmayınız ve yetkili servislerimizle irtibata geçiniz.

G – ÜRÜN GÖRÜNÜŞLERİ



H – ÜRÜN YEDEK PARÇALARI



OMK.YMK50.060.0021.004



OMK.YEL16.008.0000.011



OMK.YEL16.008.0000.012



OMK.YEL18.001.0000.020



OMK.YEL50.001.0000.006



OMK.YEL50.001.0000.015



OMK.YAR01.000.0021.001



OMK.YMK50.045.0021.023



OMK.YMK50.045.0021.024



OMK.YMK50.045.0021.025



OMK.YMK50.060.0000.070



OMK.YMK50.060.0021.002

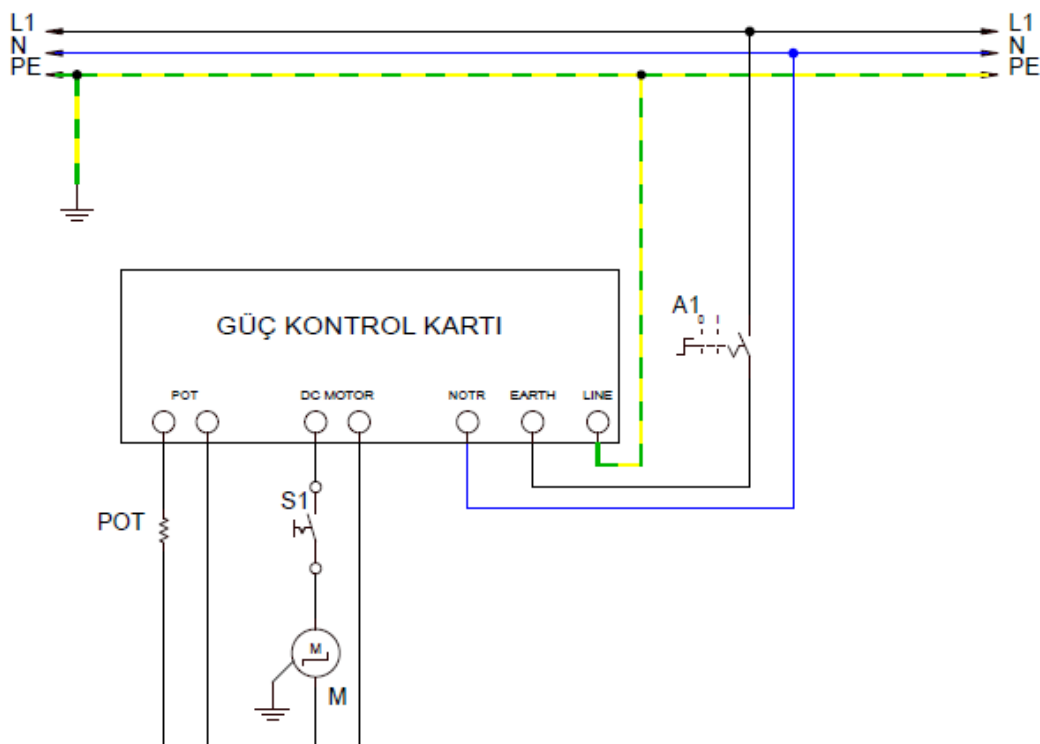


OMK.YMK50.063.0021.001



OMK. YSZ01.001.0000.024

I – ELEKTRİK ŞEMASI



A1	0-1 ANAHTAR
M	MOTOR 320W
S1	KAPAK SWITCH

J – GARANTİ BELGESİ

ÜRETİCİ/İTHALATÇI FİRMA ÜNVANI: ADRESİ: TLF – FAX: KAŞE – İMZA:	
SATICI FİRMA ÜNVANI: ADRESİ: TLF – FAX: KAŞE – İMZA:	
FATURA TARİHİ – NO	
CİNSİ	
MARKA	
ÜRÜN ADI	
ÜRÜN MODELİ	
SERİ NO	
ÜRÜN TESLİM TARİHİ ve YERİ	
GARANTİ SÜRESİ	(Fatura tarihinden itibaren 2 YIL)
AZAMI TAMİR SÜRESİ	20 iş günü
Firma garanti şartları hususları aşağıdaki gibidir; ❖ Bütün parçaları dâhil olmak üzere malın tamamı garanti süresince garanti kapsamı altındadır. ❖ Garanti süresi bittikten sonra da mevzuat gereği, kullanım ömrü süresince bakım, onarım ve yedek parça temini hizmetlerini üretici veya ithalatçının sunması zorunludur. ❖ Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır. ❖ Tüketicinin malı kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı olarak kullanmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır. ❖ Arızalarda kullanım hatasının bulunup bulunmadığının, yetkili servis istasyonları, yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla; malın satıcısı, ithalatçısı veya üreticisinden birisi tarafından mala ilişkin azami tamir süresi içerisinde düzenlenen raporla belirlenmesi ve bu raporun bir nüshasının tüketiciye verilmesi zorunludur. ❖ Tüketiciler, bu rapora ilişkin olarak bilirkişi tarafından tespit yapılması talebiyle uyuşmazlığın parasal değerini dikkate alarak tüketici hakem heyetine veya tüketici mahkemesine başvurabilir. ❖ Ürünü taşıma esnasında meydana gelebilecek hasarlar garanti kapsamı dışındadır. ❖ Yanlış güç kaynağı bağlantısı, yangın, sel, kaza veya doğal afetlerden kaynaklanan ürün hasarları garanti kapsamı dışındadır. ❖ Yetkili servis personeli dışında yapılan her türlü müdahalen oluşan arızalar garanti kapsamı dışındadır.	

CONTENTS

A – GENERAL INFORMATION	Page 16
A1 – PRODUCT DESCRIPTION	Page 17
A2 – TECHINICAL INFORMATION	Page 17
A3 – TRANSPORTATION AND STORAGE CONDITIONS	Page 17
A4 – UNPACKING	Page 17
B – INSTALLATION	Page 18
C – SAFETY INSTRUCTIONS	Page 19
D – OPERATION INFORMATION	Page 20
E – CLEANING AND MAINTENANCE	Page 22
F – TROUBLESHOOTING	Page 23
G – PRODUCT VIEWS	Page 24
H – PRODUCT SPARE PARTS	Page 25
I – ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM	Page 27

A – GENERAL INFORMATION

READ CAREFULLY ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS IN THIS USER MANUAL. THIS MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF YOUR PRODUCT AND NECESSARY WARNINGS FOR YOU TO USE THE MOST USEFUL FROM YOUR DEVICE.

KEEP THIS MANUAL IN A SAFE AND EASY REACH FOR FUTURE USE.

THE MANUFACTURER SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGES TO HUMAN, ENVIRONMENT, OR OTHER MATERIALS CAUSED BY THE IMPROPER USE OF THE DEVICE, RESULTING FROM THE TRANSLATION OR EDITION OF THIS BOOKLET.

WILFUL DAMAGE TO DEVICE, OMISSION, AND DAMAGES CAUSED BY NOT SUITABLE TO INSTRUCTIONS AND REGULATIONS OR WRONG CONNECTIONS AND UNAUTHORIZED INTERVENTION TO THE DEVICE WILL VOID THE WARRANTY OF THE PRODUCT.

A1 – PRODUCT DESCRIPTION

This appliance is a stand mixer designed for use in industrial kitchens and recommended for use by professional users.

A2 – TECHNICAL INFORMATION

Product Code	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Pack. Dimensions (mm)	Electric Input (V)	Cable (mm ²)	Power (KW)	Fuse (A)
Omk.SUM01.E11.0101.Z5F	470x250x440	16	450x280x460	230	3x1	0,35	1x10
Omk.SUM01.E11.0103.Z5F	470x250x440	16	450x280x460	230	3x1	0,35	1x10
Omk.SUM01.E11.0104.Z5F	470x250x440	16	450x280x460	230	3x1	0,35	1x10
Omk.SUM01.E11.0105.Z5F	470x250x440	16	450x280x460	230	3x1	0,35	1x10
Omk.SUM01.E11.0108.Z5F	470x250x440	16	450x280x460	230	3x1	0,35	1x10
Omk.SUM01.E11.0109.Z5F	470x250x440	16	450x280x460	230	3x1	0,35	1x10

A3 – TRANSPORTATION AND STORAGE CONDITIONS

- The device should be placed in the box vertically.
- If the transport distance is far, it should be moved slowly, if necessary, the device should be fixed to the pallet against shaking or its balance should be maintained by a person.
- While carrying the product, do not hit or drop it.
- If the product is to be stored before the first use, the original packaging must be stored unopened.
- If it is to be stored after the device, it must be protected by cleaning and packaging.

A4 – UNPAKING

- Please unpack the package according to the security codes and ordinances of current country and get rid from the pack. Parts which contacts with food are produced by stainless steel. All plastic parts are marked by material's symbol.
- Please check that all parts of appliance had come completely and if they are damaged or not during the shipping.
- After the installation of the device, please throw away of the packaging materials by paying attention to safety and environmental conditions. For reuse of waste packages, throw them into the relevant recycling bins according to their properties (foil, cardboard, Styrofoam). When throw away of any electrical equipment, make it unusable by cutting the cable.

B – INSTALLATION

- Installation should be done by a qualified technician according to the instructions. Our company cannot be held responsible for any damage to people, animals or property due to incorrect installation.
- In case the device malfunctions, turn off the device. Only a service center authorized by the manufacturer should service the device. Ask for original spare parts.
- The ground on which the device will be placed must be flat and it must be ensured that the device operates on a scale. Take necessary precautions against the risk of the product tipping over.
- Connection to the electrical power supply must be made by a competent person.
- Please be sure that the voltage connected to appliance must be equal with the voltage which is on appliance's label.
- The ground connection of the device must be made in accordance with standards and safety rules.
- The grounding of the device should be connected to the grounding line which is the closest panel of electrical installation.
- Device electrical connection, main fuse and leakage current fuse must be made in accordance with the current regulations and rules.

C – SAFETY INSTRUCTIONS

- This device must be installed in accordance with current regulations and used only in a well-ventilated area. Consult instructions for setting up the device and before use.
- The device is made for industrial use and should only be used by personnel trained in the device.
- Do not interfere with the device without using appropriate protective equipment.
- When choosing the mixing apparatus, be sure to get help from the technical information in the user manual to choose the right speed. Otherwise, you will damage the internal spare parts and shorten the life of the device.
- While the device is running, inserting hands and arms into the chamber, screwdrivers etc. to the moving parts. interfering with tools is dangerous and prohibited.
- For the long lasting of the device, never run it idle for a long time. When the device is not used, it must be turned off. In long-term use, the device should be turned off and rested for at least 10 minutes every 2 hours.
- Because of any reason if there is a fire or flame flare where the appliance is used, turn off all gas valves and electric contractor switch quickly and use fire extinguisher. Never use water to extinguish the fire.
- Damages caused by lack of grounding connection will not be covered under warranty.
- Do not use non-original spare parts on the device. In case you use for the device spare parts not supplied by our company, the device will be out of warranty.

D – OPERATION INFORMATION



Figure 1

A: ON – OFF BUTTON

B: SPEED ADJUSTMENT BUTTON

- Usage:

Before using the device for the first time, make sure that the mixing chamber and mixing apparatus are clean.

To attach the desired apparatus, raise the mixer head by turning the handle on the side of the mixer. Then attach the mixer you have chosen to the shaft and close the mixer head by turning the same handle.

Put the materials you want to mix into the chamber and close the protection cover. Turn on the device by pressing the 0-I button on the back. Then start the mixing process at the desired speed level.

The mixing chamber capacity is 7 liters. Dough can be made by placing a maximum of 1 kg of flour in the hopper.

SPEED	ACTION	APPARATUS	DEFINITION
1	COMBINING		Use speed 1 to mix slowly, combine, mash, start all mixing processes. You can also use this speed setting to add flour and dry ingredients to the dough and add liquid to the dry ingredients. Do not use Speed 1 when mixing yeast dough.
2	SLOW MIXING	 	Use this speed for slow mixing, mashing and faster mixing. Use this speed setting to mix and knead yeast dough, dense dough and sugar, start mashing potatoes or other vegetables, add fat to flour, mix thin or watery doughs.
4	MIXING, FLAP	 	Use this speed setting to mix semi-dense doughs such as cookie dough, to mix sugar and shortening, and to add sugar to the egg white for meringue making. Medium speed is sufficient for cake mixes.
6	TURN INTO CREAM	 	For whipping (turning into cream) or whipping at medium-speed, use the high-speed setting for cake mixes to finish mixing cakes, brioche and other doughs.
8	FAST FLAPPING		Use this speed setting to whip cream, egg whites and boiled cake mixes.
10	FAST FLAPPING		Use this speed setting to whip a small amount of cream or egg whites and to smooth the mashed potatoes.

E – CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning and maintenance after every use;

- ✓ Make sure that the plug is not plugged in or the switch is turned off while cleaning the device.
- ✓ Clean the blade and main shaft groove after each use.
- ✓ Disassemble the chamber by turning it counterclockwise and clean it.
- ✓ Make sure to clean the inside of the drum and the mixing apparatus after each use.
- ✓ Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- ✓ Do not use pressurized water and steam while cleaning the device.
- ✓ Do not clean the outer stainless surface of the device with cleaner that can scratch the material such as wire wool.

Periodic cleaning and maintenance;

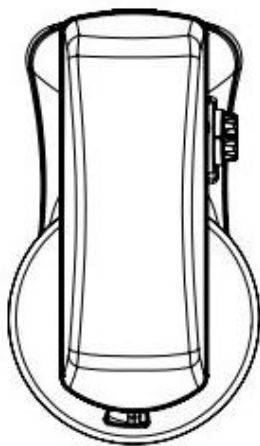
- ✓ Maintenance should be done by qualified person.
- ✓ Get the periodic maintenance of the appliance once in every 15 days.
- ✓ According to the frequency of use, the electrical maintenance of the device should be done by spraying dry air after the electrical connection is cut.

F – TROUBLESHOOTING

PROBLEM	REASON	HOW TO REMOVE
THE APPLIANCE DOESN'T OPERATE	- The device may not be powered. - The fuse may not be open. - If the hopper is not fully seated, the device will not work. - The device does not work when the protection lid is open.	- Check the electrical connection. - Check if the fuse is open. - Put the hopper in place. - Make sure that the protection lid is closed.
DOES NOT MIX WELL	- It may be at the wrong speed level. - Mixing may have been done with the wrong apparatus. - Ingredients suitable for its capacity may not have been placed.	- Check the speed range. - Check the mixing apparatus. - Check the amount of ingredient.
DEVICE STOPPED	- The device may stop due to low voltage.	- Check the voltage.

- ✓ If any of the security functions are not working, do not use the device and contact our authorized services.

G – PRODUCT VIEWS



H – ÜRÜN YEDEK PARÇALARI



OMK.YMK50.060.0021.004



OMK.YEL16.008.0000.011



OMK.YEL16.008.0000.012



OMK.YEL18.001.0000.020



OMK.YEL50.001.0000.006



OMK.YEL50.001.0000.015



OMK.YAR01.000.0021.001



OMK.YMK50.045.0021.023



OMK.YMK50.045.0021.024



OMK.YMK50.045.0021.025



OMK.YMK50.060.0000.070



OMK.YMK50.060.0021.002

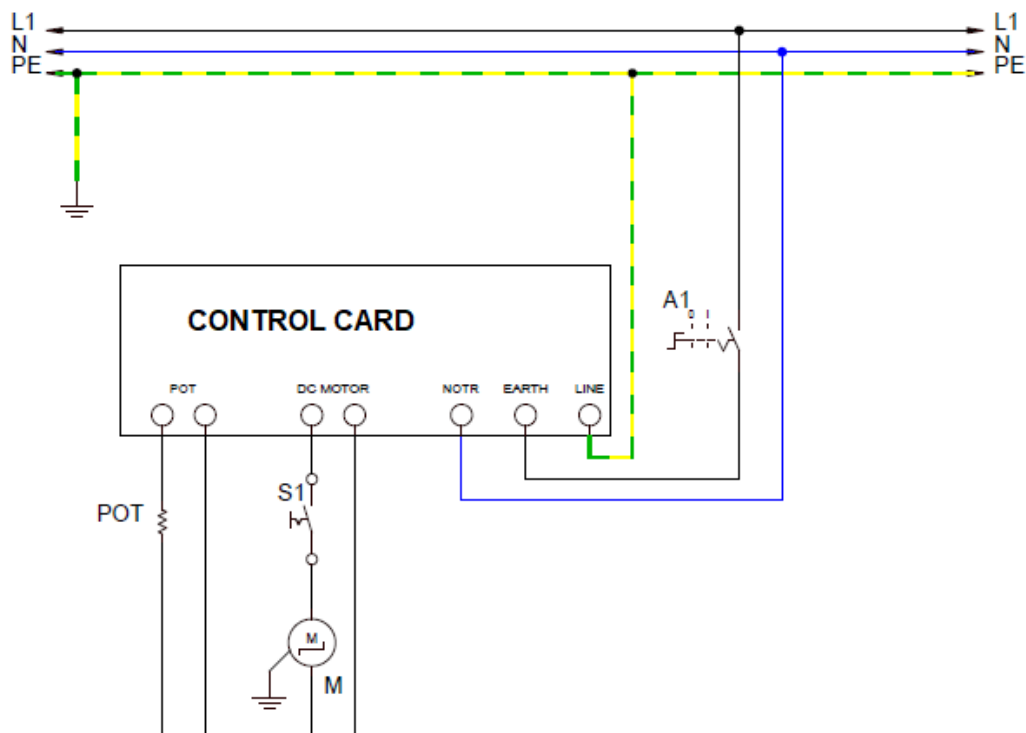


OMK.YMK50.063.0021.001



OMK. YSZ01.001.0000.024

I – ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM



A1	0-1 SWITCH
M	ENGINE 320W
S1	COVER SENSOR