



**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual  
Gebrauchsanweisung

Istruzione obștiigi  
Istruzioni per l'utente

# PLANETARY MIXER 12 CAPACITY 11.4 L, 3 SPEEDS

## MIKSER PLANETARNY 12 POJEMNOŚĆ 11,4 L, 3 PRĘDKOŚCI



Item: 226285

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.



Keep this manual with the appliance.  
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.  
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.  
Zachowaj instrukcję urządzenia.  
Gardez ces instructions avec cet appareil.  
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.  
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.  
Хранить руководство вместе с устройством.



For indoor use only.  
Nur zur Verwendung im Innenbereich.  
Alleen voor gebruik binnenshuis.  
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.  
Pour l'usage à l'intérieur seulement.  
Destinato solo all'uso domestico.  
Numai pentru uz casnic.  
Использовать только в помещениях.



## CONTENTS

1. SAFETY REGULATIONS .....	3
2. INTRODUCTION .....	5
3. INSTALLATION .....	5
4. TECHNICAL DATA .....	6
5. OPERATION .....	7
6. MAINTENANCE.....	9

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hendi appliance. Before using the appliance for the first time, please read this manual carefully, paying particular attention to the safety regulations outlined below.

## 1. SAFETY REGULATIONS

- This appliance is intended for commercial use only and must not be used for household use.
- The appliance must only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the event that the appliance should fall into water, immediately remove plug from the socket and do not use until the appliance has been checked by a certified technician. Failure to follow these instructions could cause a risk to lives.
- Never attempt to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- **Danger of electric shock!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunctions, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- **Never use a damaged appliance!** Disconnect the appliance from the electrical outlet and contact the retailer if it is damaged.
- **Warning!** Do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.
- Regularly check the power plug and cord for any damage. If the power plug or power cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid danger or injury.
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Ensure that the cord (or extension cord) is positioned so that it will not cause a trip hazard.
- Always keep an eye on the appliance when in use.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.

EN



- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Only connect the appliance to an electrical outlet with the voltage and frequency mentioned on the appliance label.
- Connect the power plug to an easily accessible electrical outlet so that in case of emergency the appliance can be unplugged immediately. To completely switch off the appliance pull the power plug out of the electrical outlet.
- Always turn the appliance off before disconnecting the plug.
- Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. Failure to do so could pose a safety risk to the user and could damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.
- This appliance must not be used by children under any circumstances.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the mains if it is left unattended or is not in use, and before assembly, disassembly or cleaning.
- Never leave the appliance unattended during use.

---

## 1.1 PRECAUTIONS

EN

WHILE OPERATING THE APPLIANCE, MAKE SURE THAT THE FOLLOWING PRECAUTIONS HAVE BEEN TAKEN. FAILURE TO DO SO MAY RESULT IN ACCIDENTS.

- HANDS AND CLOTHING MUST BE KEPT AWAY FROM THE MIXING BOWL AND OPERATING ACCESSORIES.
- INFLEXIBLE OBJECTS MUST BE KEPT AWAY FROM THE MIXING BOWL AND OPERATING ACCESSORIES.
- DO NOT USE THE APPLIANCE FOR PURPOSES OTHER THAN FOOD PROCESSING.
- USE ONLY POWER SUPPLY INDICATED ON THE NAMEPLATE.
- BEFORE ANY MAINTENANCE OPERATIONS, DISCONNECT THE APPLIANCE FROM POWER SUPPLY.
- DO NOT TURN OFF OR REMOVE SAFETY DEVICES.
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHILE OPERATING.
- FOLLOW THE MAINTENANCE AND SAFETY INSPECTIONS SCHEDULE.
- THE APPLIANCE MAY ONLY BE OPERATED BY ADULTS TRAINED IN ITS HANDLING.
- IT IS PROHIBITED TO OPERATE THE APPLIANCE BY CHILDREN, PERSONS WITH IMPAIRED PHYSICAL ABILITIES AND PERSONS WHO HAVE NOT BEEN TRAINED.



---

## 1.2 WARRANTY

Any defect affecting the functionality of the appliance which becomes apparent within one year after purchase will be repaired by free repair or replacement provided the appliance has been used and maintained in accordance with the instructions and has not been abused or misused in any way. Your statutory rights are not affected. If the appliance is claimed under warranty, state where and

when it was purchased and include proof of purchase (e.g. receipt).

In line with our policy of continuous product development we reserve the right to change the product, packaging and documentation specifications without notice.

---

## 1.3 DISCARDING & ENVIRONMENT

At the end of the life of the appliance, please dispose of the appliance according to the regulations and guidelines applicable at the time.

Throw packing materials like plastic and boxes in the appropriate containers.

---

## 2. INTRODUCTION

This advanced, reliable food-processing appliance is intended for kneading all types of dough, beating eggs, preparing creams, mayonnaise etc.

The mixer is equipped with a powerful motor (1/2 hp) and a gear drive. The gears and the worm gear are made of hardened steel. The appliance operates at

3 speeds and is equipped with accessories for processing different kinds of food. The accessories are made of aluminium alloy conforming to the hygienic standards. This model is equipped with a stainless steel safety guard as standard. Proper use and maintenance of the appliance will ensure long life and best performance.

EN

---

## 3. INSTALLATION

### UNPACKING

After unpacking, check the appliance for transport damage. In case of damage, keep the packaging and immediately contact the deliverer. Before installation confirm that the power supply is in accordance with the parameters on the nameplate, which can be found on the back, at the bottom.

### POSITIONING

Place the appliance in its designed location. The kitchen top should be on a firm, flat surface. There should be enough space around the mixer to freely operate the appliance and install and remove the mixing bowl.

The holes in the base are intended for permanent mounting of the appliance, though under normal conditions it is not necessary. Models standing on the floor must be levelled by putting washers under the feet.

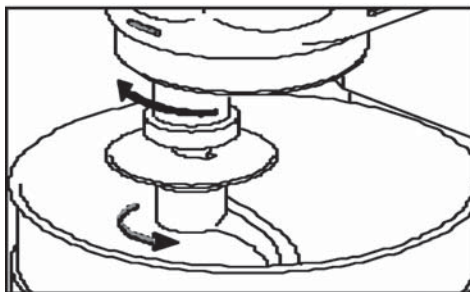
### CONNECTING TO THE MAINS

(mixers with power cord)

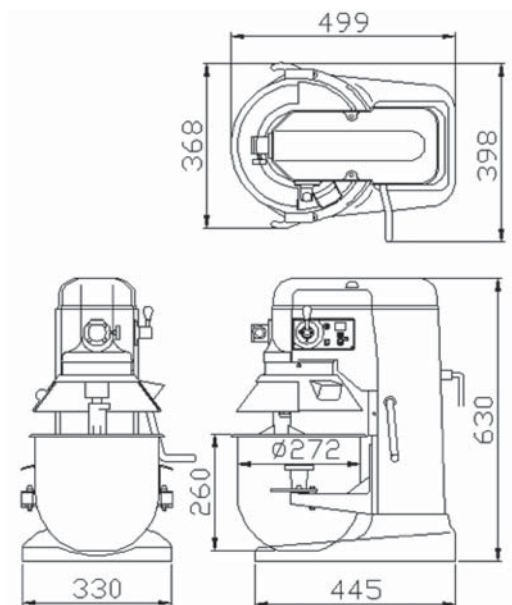
THE POWER CORD SUPPLIED WITH THE APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A THREE-PRONG PLUG WITH GROUNDING. THE APPLIANCE SHOULD BE CONNECTED TO A PROPERLY GROUNDED OUTLET. IF THE OUTLET IS NOT PROPERLY GROUNDED, CONTACT AN ELECTRICIAN.



AFTER CONNECTING THE MIXER, YOU SHOULD CHECK IF IT ROTATES IN THE CORRECT DIRECTION. Mixing tools should be turning anti-clockwise. However, the whole mixer group should be turning clockwise. In case of doubt, contact authorized service.



#### 4. TECHNICAL DATA



EN

Dimensions	398x499x(H)630 mm
Mixing bowl capacity	11.4 l
Mixing tool speeds	121/218/489 rpm
Power	0,375 kW/0.5 hp
Voltage	220-240 V~ 50 Hz
Net weight (approx.)	35 kg
Standard accessories	Stainless steel mixing bowl: 1 pc. Dough hook: 1 pc. Flat beater: 1 pc. Whisk: 1 pc.



## 5. OPERATION

WARNING: ROTATING MIXING TOOL IN THE MIXING BOWL.

KEEP HANDS, CLOTHING AND UTENSILS AWAY WHILE OPERATING THE APPLIANCE.

The mixer is equipped with an on/off switch, which controls the supply of electrical power.



EN

### SPEED ADJUSTMENT HANDLE

allows you to change speed. Before changing speed always stop the appliance. To change speed, switch off the appliance, change the position of the handle to the desired speed and switch the appliance on again.

Speed 1 (low – 121 rpm)

Designed for heavy kneading mixtures, for example bread dough or potatoes.

Speed 2 (medium – 218 rpm)

Designed for kneading light dough, which must rise quickly, heavy dough and some beating operations.

Speed 3 (high – 489 rpm)

Designed for light operations such as whipping cream, eggs and whisking batter.

### MIXING TOOL

To install a mixing tool, you must install and fully lower the mixing bowl. Place the mixing tool in the mixing bowl, push it into the shaft and turn clockwise to lock.

### DOUGH HOOK

Often used for heavy bread dough, preferably at low speed.

To properly choose the right speed, it is necessary to observe the humidity of the heavy dough. Do not use speed 2 for kneading heavy dough which has the Absorption Ratio (AR) of 50% or less.



## FLAT BEATER

Often used for batter, mashed potatoes, e.g. to prepare the stuffing, preferably at medium speed.

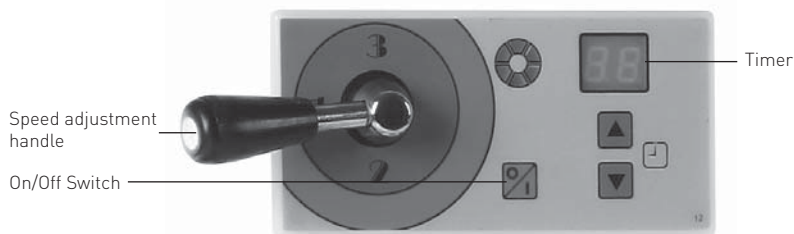
## WHISK

Intended for whipping cream and eggs, preferably at high speed.

## MIXING BOWL

and beaters (flat, whisks and hooks) PRIOR to use, must be carefully washed in hot water with mild detergent, rinsed with mild soda solution or vinegar and then thoroughly rinsed with cold water. This is also the proper way to clean the mixing bowl and mixing tools before beating egg whites or whole eggs.

### 5.1 CONTROL PANEL



## KNEADING HEAVY DOUGH

To properly choose the right speed, it is necessary to observe the humidity of the heavy dough. Do not

use speed 2 for kneading heavy dough which has the Absorption Ratio (AR) of 50% or less.

Raw material	Mixing tool	Maximum quantity of the ingredient
egg whites	whisk	0.6 l
whipped cream	whisk	5.7 l
mayonnaise (oil quantity)	whisk	12 l
mashed potatoes	flat beater	4.5 kg
sponge cake (eggs and sugar)	flat beater	3.5 kg
sponge cake / cakes	flat beater	4.5 kg
cake (cup, layer)	flat beater	5 kg
bread or roll dough (60%)	hook (speed 1)	2 kg
pizza dough (50%)	hook (speed 1)	1.5 kg
pizza dough (40%)	hook (speed 1)	1.5 kg



---

## 6. MAINTENANCE

**WARNING: ALL MAINTENANCE OPERATIONS MUST BE CARRIED OUT AFTER THE DEVICE IS DISCONNECTED FROM THE POWER SUPPLY AND GROUNDING.**

- **Never use metal or hard brushes to clean the mixer. Never clean the mixer with a jet of water.**
- The mixer must be thoroughly cleaned every day. Mixing bowls and tools must be removed from the mixer and cleaned in the sink.
- **Transmission housing and planetary mechanism** must be checked for leaks, damage, etc. once a week. If the ball bearings need replacing, contact authorized service centre or the manufacturer. The use of

unknown lubricants may lead to damage and may void the warranty.

- **Mixing bowl supports** must be lubricated every half year, or more frequently if used intensively. Before removing the upper cover or the guard, disconnect the device from the power source. The pouring shield and the safety guard must be periodically checked for leaks of condensate or grease. Remove the tray and wipe with a soft cloth.

### DAILY CLEANING

The mixer must be thoroughly cleaned every day. Mixing bowls and tools must be removed from the mixer and cleaned in the sink.

The pouring shield and the safety guard must be periodically removed and cleaned. To remove them, you can use a large flat screwdriver.

**DO NOT USE** water jet to clean the mixer – always use a clean, wet cloth.



**INHALTSVERZEICHNIS**

1. SICHERHEITSREGELN .....	11
2. EINLEITUNG .....	14
3. INSTALLATION .....	14
4. TECHNISCHE DATEN .....	15
5. BEDIENUNG .....	16
6. WARTUNG .....	18

Sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes der Marke HENDI. Machen Sie sich mit der Bedienanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts genau vertraut, indem Sie den im unteren Punkt genannten Sicherheitshinweisen besondere Aufmerksamkeit widmen.

---

## 1. SICHERHEITSREGELN

- Die unsachgemäße Bedienung des Geräts kann zur schweren Beschädigung des Geräts sowie zu Verletzungen führen.
- Das vorliegende Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nicht im Haushalt verwendet werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem es hergestellt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf unsachgemäße Bedienung des Geräts zurückzuführen sind.
- Den Kontakt des Gerätes und des Steckers mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit vermeiden. Den Stecker unverzüglich aus dem Stecker ziehen und das Gerät von einem anerkannten Fachmann prüfen lassen, wenn das Gerät unbeabsichtigterweise ins Wasser fällt. Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsvorschriften besteht Lebensgefahr.
- Nie eigenständig das Gehäuse des Gerätes zu öffnen versuchen.
- In das Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände einführen.
- Den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- **Gefahr eines Stromschlags!** Das Gerät darf nicht selbstständig repariert werden. Sämtliche Mängel und Unzulänglichkeiten sind ausschließlich durch qualifiziertes Personal zu beseitigen.
- **Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen!** Das beschädigte Gerät vom Netz trennen und sich mit dem Verkäufer in Verbindung setzen.
- **Warnung:** Die Elektroteile des Gerätes dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Ebenso ist das Gerät nicht unter fließendes Wasser zu halten.
- Der Stecker und die Stromversorgungsleitung sind regelmäßig auf Beschädigungen zu prüfen. Der beschädigte Stecker oder Leitung sind an eine Servicestelle oder einer anderen qualifizierten Person zur Reparatur zu übergeben, um eventuellen Gefahren und Verletzungen des Körpers vorzubeugen.
- Man muss sich davon überzeugen, ob die Stromversorgungsleitung weder mit scharfkantigen noch mit heißen Gegenständen in Berührung kommt; halten Sie die Leitung weit entfernt von einer offenen Flamme. Um den Stecker aus

DE



der Netzsteckdose zu nehmen, muss man immer am Stecker und nicht an der Leitung ziehen.

- Die Stromversorgungsleitung (oder Verlängerungsleitung) ist vor dem zufälligen Herausziehen aus der Steckdose zu schützen. Die Stromversorgungsleitung muss so geführt werden, dass niemand zufällig darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss während seiner Anwendung ständig kontrolliert werden.
- **Warnung!** Wenn der Stecker in der Netzsteckdose ist, muss man das Gerät als an die Stromversorgung angeschlossen betrachten.
- Bevor der Stecker aus der Netzsteckdose genommen wird, ist das Gerät auszuschalten.
- Das Gerät darf beim Tragen nicht an der Leitung gehalten werden.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht mit diesem Gerät mitgeliefert wurde.
- Das Gerät muss man ausschließlich an die Steckdose mit solch einer Spannung und Frequenz anschließen, wie auf dem Typenschild angegeben wird.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die an einem leicht und bequem zugänglichen Ort angeordnet ist, und zwar so, dass das Gerät bei einer Störung sofort abgeschaltet werden kann. Um das Gerät vollständig auszuschalten, muss man es von der Stromquelle trennen. Zu diesem Zweck muss man den Stecker, der sich am Ende der vom Gerät getrennten Leitung befindetet, aus der Netzsteckdose ziehen.
- Vor dem Abtrennen des Steckers ist das Gerät auszuschalten!
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Die Anwendung vom nicht empfohlenen Zubehör stellt eine Gefahr für den Nutzer dar und kann zur Beschädigung des Gerätes führen. Benutzen Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör im Original.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit geringerer Motorik, Sensorik oder geistiger Fähigkeit oder mangelhafter Erfahrung und Wissen.
- Auf keinen Fall darf das Bedienen des Gerätes durch Kinder zugelassen werden.
- Das Gerät mit Stromversorgungsleitung ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu lagern.
- Ebenso muss dafür gesorgt werden, dass die Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- Das Gerät ist immer dann von der Stromversorgung zu trennen, wenn es ohne Aufsicht bleiben soll bzw. auch vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- Während der Nutzung darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden.

---

## 1.1 SICHERHEITSHINWEISE

WÄHREND DER NUTZUNG DES GERÄTES MUSS MAN SICH DAVON ÜBERZEUGEN, OB FOLGENDE SICHERHEITSHINWEISEEINGELEITET WURDEN. IHRE NICHT-EINHALTUNG KANN ZU UNFÄLLEN FÜHREN.

- HANDFLÄCHEN UND KLEIDUNGSELEMENTE SIND WEIT WEG VON DER RÜHR-SCHÜSSEL UND DEM BETRIEBENEN ZUBEHÖR ZU HALTEN.
- EBENSO MUSS MAN AUCH STEIFE GEGENSTÄNDE WEIT WEG VON DER RÜHR-SCHÜSSEL UND DEM BETRIEBENEN ZUBEHÖR HALTEN.
- DAS GERÄT DARF NICHT FÜR ANDERE ZWECKE ALS FÜR DIE VERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN BENUTZT WERDEN.
- VERWENDEN SIE DAS GERÄT AUSSCHLIESSLICH NUR MIT EINER STROMVERSORGUNG, DIE DEN DATEN AUF DEM TYPENSCHILD ENTSPRICHT.
- VOR BEGINN DER WARTUNGSARBEITEN MUSS DAS GERÄT VON DER STROMVERSORGUNG GETRENNT WERDEN.
- DIE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN SIND WEDER AUSZUSCHALTEN NOCH ABZUNEHMEN.
- LASSEN SIE DAS BETRIEBENE GERÄT NIE OHNE AUFSICHT.
- EBENSO IST DER ZEITPLAN DER WARTUNG UND SICHERHEITSINSPEKTIONEN EINZUHALTEN.
- DAS GERÄT DARF NUR VON ERWACHSENEN PERSONEN NACH EINER SCHULUNG IN BEZUG AUF DIE BEDIENUNG BENUTZT WERDEN.
- DIE BENUTZUNG DES GERÄTES DURCH KINDER, PERSONEN MIT VERMINDER- TEN PSYCHISCHEN UND PHYSISCHEN FÄHIGKEITEN SOWIE UNGESCHULTE PERSONEN IST VERBOTEN.

DE

---

## 1.2 GARANTIE

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

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

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



---

### 1.3 ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

Nach Beendigung seiner Lebensdauer ist das Gerät rechtmäßig und den jeweils geltenden Richtlinien entsprechend zu entsorgen.

Verpackungsmaterial, wie Kunststoffe bzw. Schachteln, in die entsprechenden Behälter geben.

---

## 2. EINLEITUNG

Dieses fortschrittliche Gerät, zuverlässig für die Verarbeitung von Lebensmitteln, ist für die Herstellung aller Teigarten, sowie aber auch zum Schlagen von Eiern, zum Anrühren der Cremes, zur Vorbereitung von Mayonnaise usw. geeignet.

Der Mixer ist mit einem starken Motor von 1/2 PS und einem Zahnradantrieb ausgerüstet. Die Zahnräder und das Schneckengetriebe sind aus gehärtetem Stahl gefertigt. Das Gerät arbeitet mit

3 Geschwindigkeiten und ist mit einem Zubehör ausgerüstet, das die Bearbeitung verschiedener Produkte ermöglicht. Das Zubehör ist aus einer Aluminiumlegierung entsprechend den hygienischen Standards hergestellt. Das Modell ist standardmäßig mit einer Sicherheitsabdeckung aus Edelstahl ausgerüstet. Eine entsprechende Bedienung und Wartung des Gerätes sichert einen langen Betriebszeitraum und erreicht die größten Erfolge.

---

## 3. INSTALLATION

### AUSPACKEN

Nach dem Auspacken ist das Gerät auf Transportschäden zu prüfen. Wenn das Gerät beschädigt ist, dann muss man es in der Verpackung belassen und sich unverzüglich mit der Frachtfirma in Verbindung setzen. Vor der Installation ist auch zu prüfen, ob die Netzparameter mit den Angaben auf dem Typenschild, das sich hinten an der Grundplatte befindet, übereinstimmen.

### INSTALLATIONSORT

Stellen Sie das Gerät an seinem Zielort auf. Die Platte sollte sich auf einer stabilen und ebenen Fläche befinden. Um den Mixer herum muss man eine entsprechend große Fläche frei lassen, damit der Bediener das Gerät frei bedienen bzw. die Rührschüssel installieren und abnehmen kann. Die Öffnungen in der Grundplatte sind für die Montage des Gerätes an einem festen Platz bestimmt,

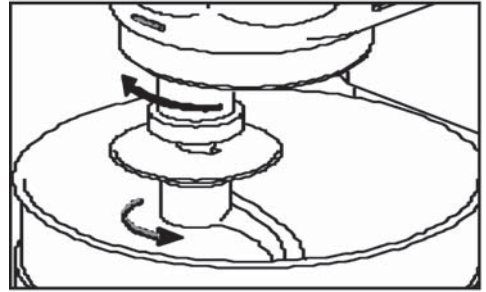
obwohl das unter Normalbedingungen nicht notwendig ist. Die auf dem Boden stehenden Geräte muss man mit Hilfe von Unterlegscheiben unter den Standfüßen ausnivellieren.

### ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRONETZ

[Mixer mit der Stromversorgungsleitung]

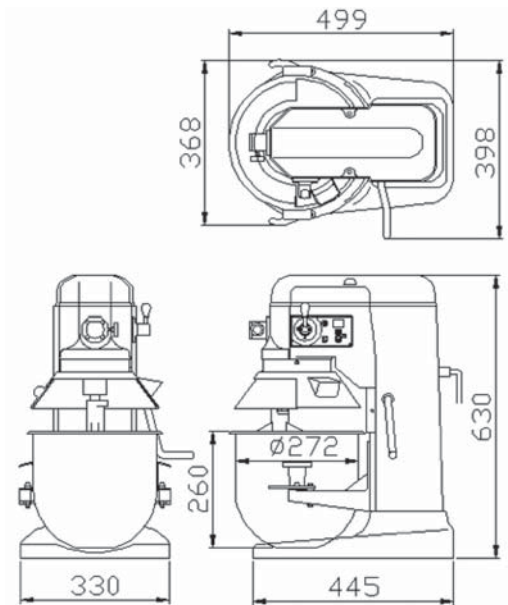
DIE AN DAS GERÄT ANGESCHLOSSENE STROMVERSORGUNGSLEITUNG IST MIT EINEM 3-POLIGEN STECKER MIT EINER ERDUNG AUSGERÜSTET. DESHALB IST EINE STECKDOSE MIT ENTSPRECHENDER ERDUNG ERFORDERLICH, AN DIE DAS GERÄT ANGESCHLOSSEN WIRD. WENN DIE STECKDOSE NICHT ENTSPRECHEND GEERDET IST, MUSS MAN SICH MIT EINEM ELEKTRIKER IN VERBINDUNG SETZEN.

NACH DEM ANSCHLIESSEN DES MIXERS MUSS MAN ÜBERPRÜFEN, OB ER SICH IN DER ENTSPRECHENDEN RICHTUNG DREHT.



Das Werkzeug selbst sollte sich gegen den Uhrzeigersinn drehen. Jedoch eine ganze Baugruppe des Mixers muss sich im Uhrzeigersinn drehen. Wenn irgendwelche Zweifel bestehen, muss man sich an eine autorisierte Servicestelle wenden.

#### 4. TECHNISCHE DATEN



Abmessungen	398x499x(H)630 mm
Volumeninhalt der Rührschüssel	11,4 l
Geschwindigkeiten des Rührers	121/218/489 Umdreh./Min.
Leistung	0,375 kW/ 0,5 PS
Spannung	220-240 V~ 50 Hz
Netto-Gewicht (ca.)	35 kg
Zubehör in der Standardausführung	Rührschüssel aus Edelstahl: 1 Stck. Mischhaken: 1 Stck. Flacher Rührer: 1 Stck. Mischstab: 1 Stck.

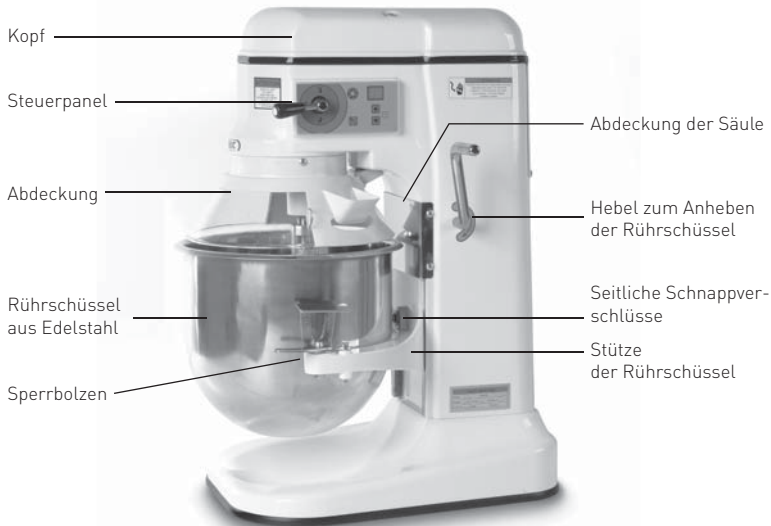


## 5. BEDIENUNG

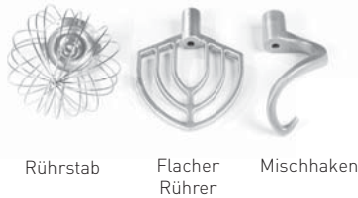
WARNUNG: BEWEGLICHER RÜHRER IN DER RÜHRSCHÜSSEL.

WÄHREND DES FUNKTIONSBETRIEBES DES GERÄTES DARF MAN SICH WEDER MIT HÄNDEN UND KLEIDUNG NOCH MIT ZUBEHÖR DER RÜHRSCHÜSSEL NÄHERN.

Der Mixer ist mit einem Ein/Aus-Schalter ausgerüstet, der den Zufluss der Stromversorgung bzw. der Elektroenergie steuert.



DE



**Der KLEINE HEBEL FÜR DIE ÄNDERUNG DER GESCHWINDIGKEIT** ermöglicht die Geschwindigkeitsänderung. Vor der Änderung der Geschwindigkeit muss man immer das Gerät anhalten. Um die Geschwindigkeit zu verändern, ist das Gerät auszuschalten, den Hebel auf die gewünschte Geschwindigkeit zu stellen und dann das Gerät erneut einzuschalten.

Geschwindigkeit 1 (niedrige: 121 Umdreh./Min.)  
Bestimmt zur Herstellung von festem Teiggemisch, z.B. für Brotteig oder Kartoffelbrei.  
Geschwindigkeit 2 (mittlere: 218 Umdreh./Min.)

Bestimmt zur Herstellung von lockerem Teiggemisch, das schnell wachsen muss, festem Teig und einige Schlagtätigkeiten.

Geschwindigkeit 3 (hohe: 489 Umdreh./Min.)  
Bestimmt für leichte Arbeiten, z.B. Herstellen von Schlagsahne, Anrühren von Eiern und Herstellen von Rührteig.

### RÜHRER

Um den Rührer zu montieren, muss man die Rührschüssel installieren und bis zum Ende absenken. Der Rührer bringt man in die Rührschüssel, drückt ihn in die Welle und dreht ihn nach rechts, bis er blockiert.





## MISCHHAKEN

Wird oft für festen Brotteig verwendet, am besten bei niedriger Geschwindigkeit.

Eine kritische Bedeutung für die Auswahl der entsprechenden Betriebsgeschwindigkeit hat die Feuchtigkeit vom festen Teig. Man darf zum Herstellen von festem Teig mit einem Absorptionskoeffizienten (engl.: Absorption Ratio, AR) auf dem Niveau von 50% oder weniger nicht die Geschwindigkeit 2 verwenden.

## FLACHER RÜHRER

Wird oft für dünnen Teig, zum Zerquetschen von Kartoffeln, z.B. für eine Füllung, am besten bei mittlerer Geschwindigkeit verwendet.

## RÜHRSTAB

Zum Schlagen von Sahne und Eiern bestimmt, am besten bei hoher Geschwindigkeit.

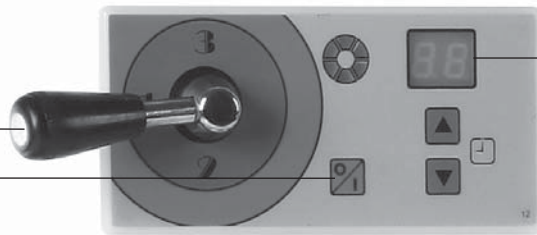
## RÜHRSCHÜSSEL

und die Rührer (flache, Rühr- und Mischstäbe) müssen VOR dem Gebrauch in heißem Wasser mit einem milden Waschmittel genau gewaschen werden, danach sind sie mit einer milden Natron- oder Essiglösung abzuspülen und anschließend reichlich mit kaltem Wasser zu spülen. Auf diese Art und Weise ist auch die Rührschüssel und die Rührer vor dem Schlagen von Eiweiß oder ganzer Eier zu reinigen.

## 5.1 STEUERPANEL

KL. HEBEL FÜR  
DIE ÄNDERUNG DER  
GESCHWINDIGKEIT

TASTE EIN/AUS



UHR

DE

## HESTELLUNG VON FESTEM TEIG

Eine kritische Bedeutung für die Auswahl der entsprechenden Betriebsgeschwindigkeit hat die Feuchtigkeit vom festen Teig. Man darf zum Herstellen von festem Teig mit einem Absorptions-

koeffizienten (engl.: Absorption Ratio, AR) auf dem Niveau von 50% oder weniger nicht die Geschwindigkeit 2 verwenden.

Produkt	Mixwerkzeug	Maximale Produktmenge
Eiweiß	Mischstab	0,6 l
Schlagsahne	Mischstab	5,7 l
Mayonnaise (Ölmenge)	Mischstab	12 l
Zerdrückte Kartoffeln	Flacher Rührer	4,5 kg
Biskuitteig (Eier und Zucker)	Flacher Rührer	3,5 kg
Biskuitteig / Kekse	Flacher Rührer	4,5 kg
Teig (Tasse, Schicht)	Mischhaken (Geschwindigkeit 1)	5 kg
Teig für Brot und Brötchen (60%)	Mischhaken (Geschwindigkeit 1)	2 kg
Pizzateig (50%)	Mischhaken (Geschwindigkeit 1)	1,5 kg
Pizzateig (40%)	Mischhaken (Geschwindigkeit 1)	1,5 kg



---

## 6. WARTUNG

**HINWEIS: ALLE WARTUNGSARBEITEN SIND ERST NACH DEM ABSCHALTEN DES GERÄTES VON DER STROMVERSORGUNG UND ERDUNG DURCHFÜHREN.**

- **Zum Reinigen des Mixers dürfen weder Metall- noch harte Bürsten verwendet werden. Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl.**
- Der Mixer ist täglich und gut zu reinigen. Die Rührschüssel und die Rührer muss man vom Mixer abnehmen und im Spülbecken reinigen.
- Einmal in der Woche ist das Getriebegehäuse und der planetarische Mechanismus auf Leckstellen, Beschädigungen usw. zu überprüfen. Wenn der Austausch der Kugellager notwendig sein wird, muss man sich mit einer autorisierten Service-stelle oder dem Hersteller in Verbindung setzen.

### TÄGLICHE REINIGUNG

Der Mixer ist täglich und gut zu reinigen. Die Rührschüssel und die Rührer muss man vom Mixer abnehmen und im Spülbecken reinigen.

DE

**VERWENDEN SIE KEINEN** Wasserstrahl zum Reinigen des Mixers – man muss ihn mit einem sauberen und feuchten Tuch reinigen.

Die Verwendung von ungeprüften Schmiermitteln kann zu Beschädigungen und zum Verlust der Garantie führen.

- Die Stützen der Rührschüssel muss man 1 Mal alle 6 Monate oder, bei intensiver Nutzung, auch öfter schmieren. Vor der Abnahme des oberen Gehäuses oder der Abdeckung ist das Gerät von der Stromquelle zu trennen. Die Abdeckungen erfordern eine regelmäßige Kontrolle in Bezug auf Tropfenleckstellen oder das Schmiermittel. Das Schale ist herauszunehmen und mit einem weichen Tuch abzureiben.

**Die Abdeckungen** muss man regelmäßig abnehmen und abreiben. Bei ihrem Herausnehmen kann man sich auch eines flachen Schraubenziehers bedienen.





**SPIS TREŚCI**

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA .....	21
2. WPROWADZENIE .....	24
3. INSTALACJA .....	24
4. DANE TECHNICZNE .....	25
5. OBSŁUGA .....	26
6. KONSERWACJA .....	28

Szanowni Klienci,

Dziękujemy za zakup urządzenia marki Hendi. Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, przeczytaj dokładnie instrukcje obsługi, zwracając szczególną uwagę na część dotyczącą zasad bezpieczeństwa, która znajduje się w poniższym punkcie.

## 1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku komercyjnego i nie może być stosowane do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!** Nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia. Wszelkie usterki i niesprawności winny być usuwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- **Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia!** Uszkodzone urządzenie należy odłączyć od sieci i skontaktować się ze sprzedawcą.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzać części elektrycznych urządzenia w wodzie ani w innych płynach. Nie wkładać urządzenia pod bieżącą wodę.
- Regularnie sprawdzać wtyczkę i kabel zasilający pod kątem uszkodzeń. Uszkodzoną wtyczkę lub kabel przekazać w celu naprawy do punktu serwisowego lub innej wykwalifikowanej osoby, aby zapobiec ewentualnym zagrożeniom i obrażeniom ciała.
- Upewnić się, czy przewód zasilający nie styka się z ostrymi ani gorącymi przedmiotami; trzymać kabel z dala od otwartego płomienia. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel.
- Zabezpieczyć przewód zasilający (lub przedłużacz) przed przypadkowym

PL



wyciągnięciem z kontaktu. Przewód poprowadzić w sposób uniemożliwiający przypadkowe potknięcie.

- Stale nadzorować urządzenie podczas użytkowania.
- **Ostrzeżenie!** Jeżeli wtyczka jest włożona do gniazdka, urządzenie należy uważać za podłączone do zasilania.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka wyłączyć urządzenie!
- Nigdy nie przenosić urządzenia, trzymając za kabel.
- Nie używać żadnych akcesoriów, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka zlokalizowanego w dogodnym i łatwo dostępnym miejscu, tak by w przypadku awarii istniała możliwość natychmiastowego odłączenia urządzenia. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia odłączyć je od źródła zasilania. W tym celu wyjąć z gniazdka wtyczkę znajdującą się na końcu przewodu odłączającego urządzenia.
- Przed odłączeniem wtyczki zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia!
- Nie korzystać z akcesoriów niezalecanych przez producenta. Zastosowanie niezalecanych akcesoriów może stwarzać zagrożenie dla użytkownika oraz prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Korzystać wyłącznie z oryginalnych części i akcesoriów.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
- W żadnym wypadku nie zezwalać na obsługę urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie wraz z przewodem przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie dopuścić, by dzieci wykorzystywały urządzenie do zabawy.
- Zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeżeli ma być ono pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

---

## 1.1 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

PODCZAS EKSPLOATACJI URZĄDZENIA UPEWNIĆ SIĘ, ŻE PODJĘTE ZOSTAŁY NASTĘPUJĄCE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI. NIEPRZESTRZEGANIE ICH MOŻE POWODOWAĆ WYPADKI.

- DŁONIE I ELEMENTY ODZIEŻY NALEŻY TRZYMAĆ Z DALA OD DZIEŻY I PRACUJĄCYCH AKCESORIÓW.

- SZTYWNE PRZEDMIOTY NALEŻY TRZYMAĆ Z DALA OD DZIEŹY I PRACUJĄCYCH AKCESORIÓW.
- NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA DO CELÓW INNYCH NIŻ OBRÓBKA ŻYWNOSCI.
- UŻYWAĆ URZĄDZENIE WYŁĄCZNIE Z ZASILANIEM ZGODNYM Z TABLICZKĄ ZNAMIONOWĄ.
- PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRAC KONSERWACYJNYCH ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD ZASILANIA.
- NIE WYŁĄCZAĆ ANI NIE ZDEJMOWAĆ ZABEZPIECZEŃ URZĄDZENIA.
- NIE POZOSTAWIAĆ PRACUJĄCEGO URZĄDZENIA BEZ NADZORU.
- PRZESTRZEGAĆ HARMONOGRAMU KONSERWACJI I INSPEKCI BEZPIECZEŃSTWA.
- Z URZĄDZENIA MOGĄ KORZYSTAĆ WYŁĄCZNIE OSOBY DOROSŁE PO PRZESZKOLENIU Z ZAKRESU OBSŁUGI NINIEJSZEJ MASZYNY.
- ZABRANIA SIĘ KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA PRZEZ DZIECI, OSOBY O OBNIŻONEJ ZDOLNOŚCI PSYCHOFIZYCZNEJ I OSOBY NIE PRZESZKOLONE.

---

## 1.2 GWARANCJA

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urządzenia do na-

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

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

---

## 1.3 WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.



## 2. WPROWADZENIE

To zaawansowane urządzenie, niezawodne do przetwarzania żywności przeznaczone jest do wyrabiania wszystkich typów ciast, a także ubijania jaj, ucierania kremów, przygotowania majonezu itp.

Mikser wyposażony jest w mocny silnik 1/2 KM i napęd zębaty. Koła zębate i przekładnia ślimakowa wykonane są z hartowanej stali. Urządzenie pracuje w 3 prędkościach, wyposażone jest w akcesoria

umożliwiające obróbkę różnych produktów. Akcesoria wykonane są ze stopu aluminium zgodnego ze standardami higienicznymi. Model jest standardowo wyposażony w osłonę bezpieczeństwa ze stali nierdzewnej.

Odpowiednia obsługa i konserwacja urządzenia zapewnią długi okres eksploatacji i uzyskanie najlepszych osiągnięć.

## 3. INSTALACJA

### ROZPAKOWANIE

Po rozpakowaniu sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, zachować opakowanie i niezwłocznie skontaktować się z przewoźnikiem. Przed instalacją sprawdzić, czy parametry sieci są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej znajdującej się z tyłu podstawy.

PL

### LOKALIZACJA

Umieścić urządzenie w miejscu docelowym. Błąd powinien znajdować się na stabilnej, płaskiej powierzchni. Wokół miksera należy zachować odpowiednio dużo miejsca, by operator mógł swobodnie obsługiwać urządzenie i instalować i zdejmować dzieże.

Otwory w podstawie przeznaczone są do montażu urządzenia na stałe, choć w normalnych warunkach nie jest to konieczne. Modele stojące na podszycie należy wypoziomować za pomocą podkładek pod nóżkami.

### PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

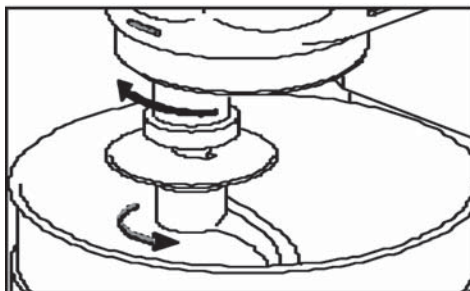
(miksery z kablem zasilającym)

KABEL ZASILAJĄCY DOŁĄCZONY DO URZĄDZENIA WYPOSAŻONY JEST W TRÓJSTYKOWĄ WTYCZKĘ

Z UZIEMIENIEM. WYMAGANE JEST ODPOWIEDNIE UZIEMIENIE GNIAZDKA, DO KTÓREGO PODŁĄCZANE JEST URZĄDZENIE. JEŚLI GNIAZDKO NIE JEST ODPOWIEDNIO UZIEMIIONE, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z ELEKTRYKIEM.

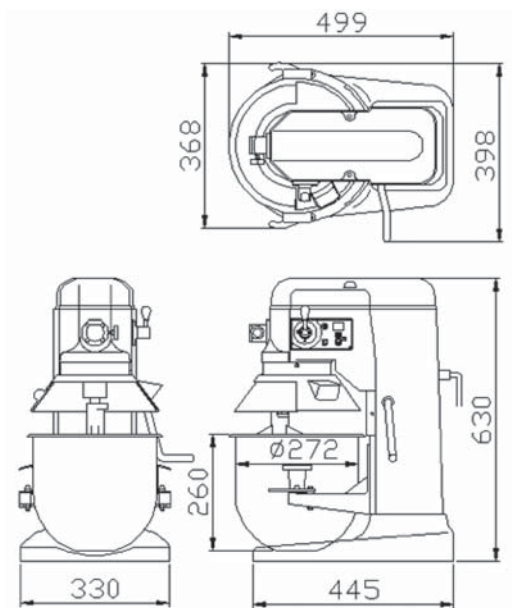
### PO PODŁĄCZENIU MIKSERA NALEŻY SPRAWDZIĆ, CZY OBRACA SIĘ W ODPOWIEDNIM KIERUNKU.

Samo narzędzie powinno kręcić się w kierunku odwrotnym do kierunku wskazówek zegara. Jednak cała grupa miksera powinna kręcić się w kierunku zgodnym w kierunku wskazówek zegara. W przypadku wątpliwości zwrócić się do autoryzowanego serwisu.





#### 4. DANE TECHNICZNE



Wymiary	398x499x(H)630 mm
Pojemność dzieży	11,4 l
Prędkość mieszadła	121/218/489 obr./min.
Moc	0,375 kW/0,5 KM
Napięcie	220-240 V~ 50 Hz
Waga netto	35 kg
Akcesoria w standardzie	Dzieża ze stali nierdzewnej: 1 szt. Hak mieszający: 1 szt. Mieszadło płaskie: 1 szt. Różga: 1 szt.

PL



## 5. OBSŁUGA

**OSTRZEŻENIE: RUCHOME MIESZADŁO W DZIEŻY.**

**NIE ZBLIŻAĆ RĄK, ODZIEŻY ANI PRZYBORÓW W TRAKCIE PRACY URZĄDZENIA.**

Mikser wyposażony jest w przetątnik wł./wył. sterujący dootykiem zasilania energii elektrycznej.



Różga

Mieszadło płaskie

Hak

### **DRAŻEK ZMIANY PRĘDKOŚCI**

Umożliwia zmianę prędkości. Przed zmianą prędkości należy zawsze zatrzymać urządzenie. Aby zmienić prędkość, wyłączyć urządzenie, zmienić położenie drążka do pożądanej prędkości i włączyć urządzenie ponownie.

Prędkość 1 (niska: 121 obr./min.)

Przeznaczona do wyrabiania ciężkich mieszanin, np. ciasta chlebowego czy ziemniaków.

Prędkość 2 (średnia: 218 obr./min.)

Przeznaczona do wyrabiania lekkich ciast, które muszą szybko wyrosnąć, ciast ciężkich i niektórych czynności ubijania.

Prędkość 3 (wysoka: 489 obr./min.)

Przeznaczona do lekkich prac, np. ubijania śmietany, ucierania jaj i wyrabiania rzadkich ciast.

### **MIESZADŁO**

Aby zainstalować mieszadło należy zainstalować i opuścić do końca dzieżę. Umieścić mieszadło w dzieży, dopchnąć je do watu i obrócić w prawo, aby zablokować.

## HAK MIESZAJĄCY

Używany często do ciężkiego ciasta chlebowego, najlepiej przy niskiej prędkości.

Krytyczne znaczenie dla wyboru odpowiedniej prędkości pracy ma wilgotność ciężkiego ciasta. Nie należy używać prędkości 2 do wyrabiania ciężkiego ciasta o współczynniku absorpcji (ang. Absorption Ratio, AR) na poziomie 50% albo niższym.

## MIESZADŁO PŁASKIE

Często używane do rzadkich ciast, rozgniatania ziemniaków, np. na farsz, najlepiej przy średniej prędkości.

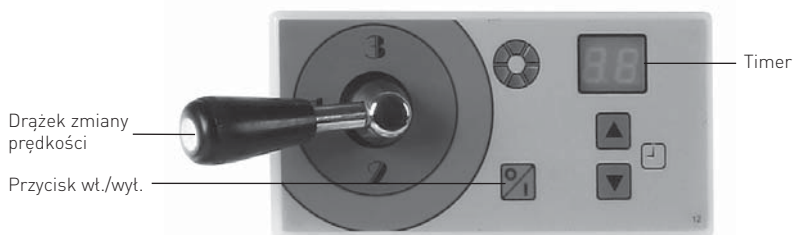
## RÓZGA

Przeznaczona do ubijania śmietany i ucierania jaj, najlepiej przy wysokiej prędkości.

## DZIEŻA

i mieszadła (ptaskie, różgi i haki) należy PRZED użyciem dokładnie umyć w gorącej wodzie z łagodnym środkiem myjącym, optukać łagodnym roztworem sody albo octu, a następnie obficie spłukać zimną wodą. W ten sposób należy także wyczyścić dzieżę i mieszadła przez ubiciem białek albo całych jaj.

## 5.1 PANEL STEROWANIA



## WYRABIANIE CIĘŻKIEGO CIASTA

Krytyczne znaczenie dla wyboru odpowiedniej prędkości pracy ma wilgotność ciężkiego ciasta. Nie należy używać prędkości 2 do wyrabiania ciężkiego

ciasta o współczynniku absorpcji (ang. Absorption Ratio, AR) na poziomie 50% albo niższym.

Surowiec	Narzędzie miksujące	Maksymalna ilość surowca
białka jaj	różga	0,6 l
bita śmietana	różga	5,7 l
majonez (il. oleju)	różga	12 l
gniecione ziemniaki	mieszadło ptaskie	4,5 kg
biszkopt (jaja i cukier)	mieszadło ptaskie	3,5 kg
biszkopt / ciastka	mieszadło ptaskie	4,5 kg
ciasto (filiżanka, warstwa)	mieszadło ptaskie	5 kg
ciasto na chleb albo butki (60%)	hak (prędkość 1)	2 kg
ciasto na pizzę (50%)	hak (prędkość 1)	1,5 kg
ciasto na pizzę (40%)	hak (prędkość 1)	1,5 kg



## 6. KONSERWACJA

### UWAGA: WSZYSTKIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE NALEŻY WYKONYWAĆ PO ODŁĄCZENIU URZĄDZENIA OD ZASILANIA I UZIEMIENIA.

- **Do czyszczenia miksera nigdy nie używać metalowych ani twardych szczotek. Nigdy nie czyścić miksera strumieniem wody.**
- Mikser należy czyścić codziennie i dokładnie.
- Dzieże i mieszadła należy zdjąć z miksera i wyczyścić w zlewie.
- **Obudowa przekładni i mechanizm planetarny** należy raz w tygodniu sprawdzać pod kątem wycieków, uszkodzeń itp. Jeśli konieczna będzie wymiana łożysk kulkowych, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym

### CZYSZCZENIE CODZIENNE

Mikser należy czyścić codziennie i dokładnie. Dzieże i mieszadła należy zdjąć z miksera i wyczyścić w zlewie.

**NIE UŻYWAĆ** strumienia wody do czyszczenia miksera – należy czyścić czystą wilgotną ściereczką.

albo producentem. Stosowanie niesprawdzonych smarów może prowadzić do uszkodzenia i unieważnienia gwarancji.

- **Wsporniki dzieży** należy smarować raz na pół roku, albo częściej, przy intensywnej eksploatacji. Przed zdjęciem obudowy górnej albo ostony odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ostony wymagają okresowej kontroli pod kątem wycieków skroplin albo smaru. Wyjąć tackę i wytrzeć miękką ściereczką

**Ostony** należy okresowo zdejmować i wycierać. Do ich wyjęcia można posłużyć się dużym śrubokrętem płaskim.



**INDICE**

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA .....	31
2. INTRODUZIONE .....	33
3. INSTALLAZIONE .....	34
4. SPECIFICHE TECNICHE .....	34
5. FUNZIONAMENTO .....	35
6. MANUTENZIONE .....	37

Cari clienti,

Vi ringraziamo per l'acquisto dell'apparecchio Hendi. Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'uso, prestando particolare attenzione alla parte relativa alla sicurezza descritta al punto successivo.

## 1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA

- L'uso scorretto e improprio dell'apparecchio possono danneggiare seriamente l'apparecchio e ferire gli utenti.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente per uso commerciale e non può essere utilizzato per uso domestico.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito e progettato. Il produttore non è responsabile di eventuali danni provocati da uso scorretto ed improprio.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani da acqua ed altri liquidi. Nel caso improbabile che l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e fare ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato. L'inosservanza delle presenti istruzioni può dare luogo a situazioni pericolose
- Non provare mai ad aprire l'involucro dell'apparecchio da soli.
- Non inserire oggetti nell'involucro dell'apparecchio.
- Non toccare la presa con le mani bagnate o umide.
- **Pericoli di scosse elettriche!** Non tentare di riparare l'apparecchio da solo. Eventuali difetti e malfunzionamenti devono essere rimossi solo da personale qualificato.
- **Non usare l'apparecchio danneggiato!** L'apparecchio difettoso deve essere immediatamente scollegato dalla rete e contattare il rivenditore.
- **Attenzione:** Non immergere parti elettriche in acqua o altri liquidi. Non mettere l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
- Controllare regolarmente se la spina e il cavo di alimentazione non sono danneggiati. La spina o il cavo danneggiati trasmettere al servizio o alla persona qualificata per riparare, per evitare eventuali pericoli e lesioni.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non è in contatto con oggetti appuntiti o caldi. Tenere il cavo lontano da fiamme libere. Per scollegare la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione (o di estensione) per la sconnessione accidentale dalla presa. Disporre il cavo in modo per evitare lo slittamento accidentale.
- Sorvegliare l'apparecchio continuamente durante l'uso.

IT



- **Attenzione!** Se la spina è inserita nella presa, l'apparecchio è considerato come collegato.
- Prima di rimuovere la spina dalla presa, spegnere l'apparecchio!
- Non trasportare l'apparecchio tenendo il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare qualsiasi accessorio che non è stato fornito con l'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con tensione e frequenza indicate sulla targhetta.
- Inserire la spina nella presa situata in un punto facilmente accessibile in modo che in caso di guasto sia possibile scollegare immediatamente l'apparecchio. Per spegnere completamente l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente. Per questo staccare la spina che si trova sull'estremità del cavo di alimentazione.
- Prima di scollegare la spina, ricordarsi sempre di spegnere l'apparecchio!
- Non usare gli accessori non raccomandati dal produttore. L'uso di accessori non raccomandati può creare i rischi per l'utente e provocare i danni all'apparecchio. Usare unicamente solo pezzi ed accessori originali.
- L'installazione elettrica deve soddisfare le normative nazionali e locali applicabili. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza esperienza e conoscenza.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio con il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete se esso deve essere lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'utilizzazione.

IT

---

## 1.1 MISURE DI SICUREZZA

DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO ASSICURARSI CHE SONO STATI INTRAPRESI LE MISURE DI SICUREZZA SEGUENTI. IL MANCATO RISPETTO DELLE MISURE DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GLI INCENDI.

- TENERE LE MANI E GLI ELEMENTI DI ABBIGLIAMENTO LONTANO DALLA CIOTOLA E DAGLI ACCESSORI DI LAVORO.
- TENERE GLI OGGETTI RIGIDI LONTANO DALLA CIOTOLA E DAGLI ACCESSORI DI LAVORO.





- UTILIZZARE L'APPARECCHIO SOLTANTO PER IL TRATTAMENTO DEGLI ALIMENTI.
- USARE L'APPARECCHIO SOLO CON L'ALIMENTAZIONE SPECIFICATA SULA TARGHETTA.
- PRIMA DI COMINCIARE LA MANUTENZIONE, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA.
- NON SPEGNERE O NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DELL'APPARECCHIO.
- NON LASCIARE L'APPARECCHIO FUNZIONANTE SENZA SORVEGLIANZA.
- RISPETTARE I PERIODI DI MANUTENZIONE E DI CONTROLLO DI SICUREZZA.
- L'APPARECCHIO PUÒ ESSERE USATO SOLO DAGLI ADULTI DOPO LA FORMAZIONE SUL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.
- È VIETATO L'USO DELL'APPARECCHIO DAI BAMBINI O DALLE PERSONE CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE E PSICHICHE O DALLE PERSONE NON AUTORIZZATE.

---

## 1.2 GARANZIA

Qualsiasi difetto che influenza la funzionalità del dispositivo che compaia entro un anno dall'acquisto sarà corretto a titolo interamente gratuito o con la sostituzione del prodotto che è stato utilizzato e sottoposto a manutenzione corretta seguendo le istruzioni, senza alcuna violazione. I diritti legali del cliente non sono assolutamente modificati. Nel caso in cui l'intervento di manutenzione o sostitu-

zione sia previsto nel periodo di validità della garanzia, precisare dove e quando si è acquistato il prodotto, possibilmente allegando lo scontrino.

In linea con la nostra politica di sviluppo continuo dei prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto, l'imballo e le specifiche di documentazione, senza notifica alcuna.

IT

---

## 1.3 SMALTIMENTO & AMBIENTE

Alla fine della vita utile del dispositivo, smaltire conformemente alle normative e linee guida applicabili.

Eliminare i materiali di imballaggio, quali plastica e cartone, negli specifici contenitori.

---

## 2. INTRODUZIONE

È un apparecchio avanzato, affidabile per trasformare i prodotti alimentari, destinato per lavorare di tutti i tipi di impasti, così come per montare le uova, amalgamare le creme, preparare la maionese ecc.

Il mixer è dotato di un potente motore 1/2 CV e la trasmissione ad ingranaggi. Le ruote dentate e la vite senza fine sono realizzati in acciaio temprato.

L'apparecchio funziona in 3 velocità, ed è dotato di accessori per consentire il trattamento di diversi prodotti. Gli accessori sono realizzati in lega di alluminio conforme alle norme di igiene. Il modello è dotato di serie di una copertura di protezione in acciaio inox. Il funzionamento e la manutenzione corretti assicurano una lunga durata e l'ottenimenti di migliori risultati.



### 3. INSTALLAZIONE

#### DISIMBALLAGGIO

Dopo il disimballaggio controllare l'apparecchio per danni dovuti al trasporto. Se l'apparecchio è danneggiato, conservare l'imballaggio e contattare immediatamente il vettore. Prima di installare il mixer assicurarsi che i parametri della rete elettrica sono compatibili con i parametri sulla targhetta dell'apparecchio.

#### UBICAZIONE

Posizionare l'apparecchio nel luogo finale. Il piano del tavolo deve essere su una superficie piana e stabile. Intorno al mixer conservare abbastanza spazio perché l'operatore possa facilmente utilizzare l'apparecchio, installare e rimuovere la ciotola.

Le aperture nella base sono progettati per l'installazione permanente dell'apparecchio nonostante che in condizioni normali questo non sia necessario. I modelli che sono posti sul pavimento devono essere livellate utilizzando le rondelle sotto i piedi.

#### CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

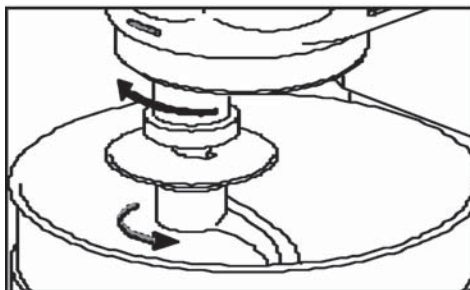
(i mixer con cavo di alimentazione)

IL CAVO DI ALIMENTAZIONE FORNITO CON L'APPARECCHIO È DOTATO DI UNA SPINA A TRE POLI

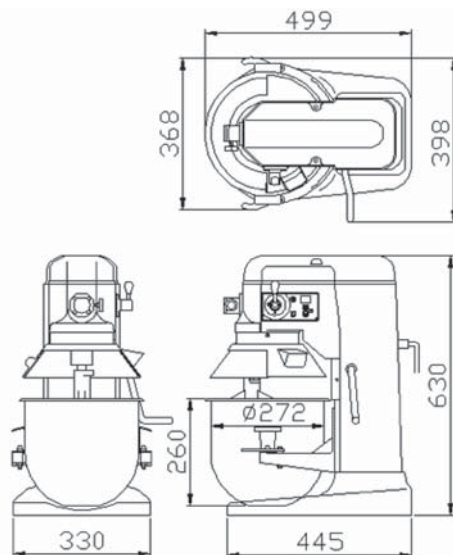
CON LA MESSA DI ALIMENTAZIONE. È OBBLIGATORIO CHE LA PRESA ALLA QUALE L'APPARECCHIO È COLLEGATO SIA MESSA A TERRA. SE LA PRESA NON È MESSA A TERRA, CONSULTARE UN ELETTRICISTA.

**DOPO AVER COLLEGATO IL MIXER CONTROLLARE SE L'APPARECCHIO GIRA NELLA GIUSTA DIREZIONE**

**L'attrezzo stesso deve ruotare in senso antiorario. Ma l'intero gruppo del mixer deve girare nel senso orario. In caso di dubbi, contattare un centro di assistenza autorizzato.**



### 4. SPECIFICHE TECNICHE



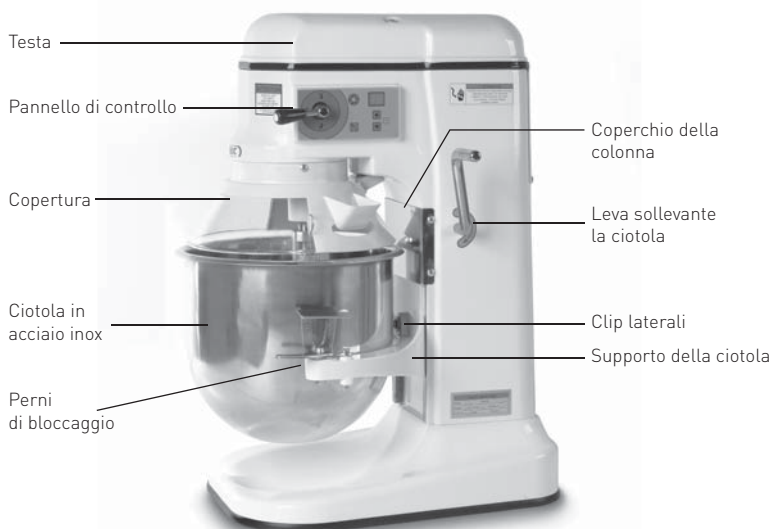
Dimensioni	398x499x(H)630 mm
Capacità di ciotola	11,4 l
Velocità del miscelatore	121/218/489 g/min.
Potenza	0,375 kW/0,5 CV
Tensione	220-240 V~ 50 Hz
Peso netto (circa)	35 kg
Accessori forniti	Ciotola in acciaio inox: 1 pz Impastatore: 1 pz Miscelatore piatto: 1 pz Frusta: 1 pz

## 5. FUNZIONAMENTO

ATTENZIONE: IL MISCELATORE MOBILE NELLA CIOTOLA.

TENERE LONTANO LE MANI, I VESTITI E GLI ATTREZZI DURANTE IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.

Il mixer è dotato di un interruttore on/off che controlla l'alimentazione di energia elettrica.



Frusta



Miscelatore  
piatto



Impastatore



**BARRA PER CAMBIARE LA VELOCITÀ** permette di modificare la velocità. Prima di cambiare la velocità, fermare sempre l'apparecchio. Per cambiare la velocità, spegnere l'apparecchio, modificare la posizione della barra alla velocità desiderata, avviare di nuovo l'apparecchio.

Velocità 1 (bassa: 121 giri/min.)

Progettata per preparare le miscele pesanti per esempio l'impasto per pane o le patate.

Velocità 2 (media: 218 giri/min.)

Progettata per preparare gli impasti leggeri che devono lievitare rapidamente.

Velocità 3 (alta: 489 giri/min.)

Progettata per i lavori leggeri, ad esempio per montare la panna, le uova e per preparare gli impasti liquidi.

## MISCELATORE

Per installare il miscelatore installare e abbassare al massimo la ciotola. Installare il miscelatore nella ciotola e spingerlo all'albero e ruotare a destra per bloccarlo.

IT

## IMPASTATORE

Utilizzato spesso per l'impasto per pane pesante,

preferibilmente a bassa velocità.

L'umidità dell'impasto pesante è fondamentale per selezionare la velocità adatta. Non utilizzare la velocità 2 per preparare l'impasto pesante col coefficiente di assorbimento (ing. Absorption Ratio, AR) al livello di 50% o inferiore.

## MISCELATORE PIATTO

Utilizzato spesso per impasti liquidi, per frantumare le patate ad esempio per la farcia, preferibilmente ad una velocità media.

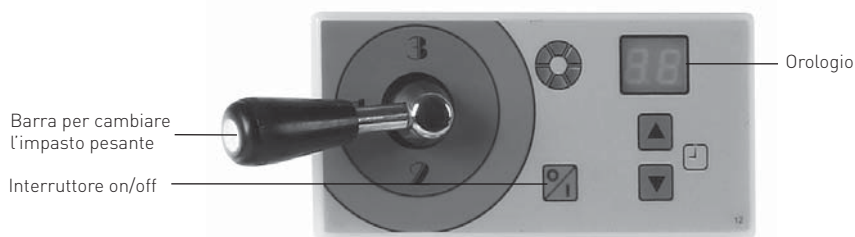
## FRUSTA

Adatta per montare la panna e le uova, preferibilmente ad alta velocità.

## CIOTOLA

PRIMA dell'uso lavare accuratamente in acqua calda con un detergente delicato le nuove ciotole e i nuovi mescolatori (piatti, fruste e impastatori) e risciacquare con una soluzione delicata di bicarbonato o aceto, poi sciacquare bene con acqua fredda. Pulire anche in questo modo la ciotola e i mescolatori prima di montare gli albumi di uova o le uova intere.

## 5.1 PANNELLO DI CONTROLLO



## PREPARAZIONE DELL'IMPASTO PESANTE

L'umidità dell'impasto pesante è fondamentale per selezionare la velocità adatta. Non utilizzare la velocità 2 per preparare l'impasto pesante col coeffi-

ciente di assorbimento (ing. Absorption Ratio, AR) al livello di 50% o inferiore.

Prodotto	Attrezzo di miscelazione	Quantità massima di prodotto
albumi di uova	frusta	0,6 l
panna montata	frusta	5,7 l
maionese (q.tà di olio)	frusta	12 l
purè di patate	mescolatore piatto	4,5 kg
pan di Spagna (uova e zucchero)	mescolatore piatto	3,5 kg
pan di Spagna / biscotti	mescolatore piatto	4,5 kg
torta (tazza, strato)	mescolatore piatto	5 kg
impasto per pane o panini (60%)	impastatore (velocità 1)	2 kg
impasto per pizza (50%)	impastatore (velocità 1)	1,5 kg
impasto per pizza (40%)	impastatore (velocità 1)	1,5 kg

## 6. MANUTENZIONE

**ATTENZIONE: TUTTE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE DEVONO ESSERE FATTI DOPO AVER SCOLLEGATO L'APPARECCHIO DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE E DALLA MESSA A TERRA.**

- **Non utilizzare mai per la pulizia del mixer le spazzole in metallo o le spazzole dure. Non pulire mai il mixer con il getto di acqua.**
- Pulire quotidianamente e accuratamente il mixer. Rimuovere la ciotola e i mescolatori dal mixer e pulire nel lavello.
- Controllare una volta per settimana **la copertura della trasmissione e il meccanismo planetario** per le perdite, i danni ecc. Se è necessario sostituire i cuscinetti a sfere, si prega di contattare un centro di assistenza autorizzato o il produttore.

### PULIZIA QUOTIDIANA

Pulire quotidianamente e accuratamente il mixer. Le ciotole e i mescolatori devono essere rimossi e puliti nel lavello.

L'utilizzo di grassi non provati può portare ai danni e annullare la garanzia.

- **Supporti della ciotola** devono essere lubrificati ogni sei mesi o più frequentemente se l'apparecchio è spesso utilizzato. Prima di rimuovere il coperchio superiore o la copertura di protezione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Le coperture richiedono un controllo periodico per la presenza di perdite di condensato o di grasso. Rimuovere il vassoio e pulire con un panno morbido.

**NON UTILIZZARE** getti di acqua per la pulizia del mixer – pulire con un panno umido e morbido.

**Le coperture** devono essere controllati periodicamente e asciugati. Per rimuoverle è possibile utilizzare un grande cacciavite piatto.







**Hendi B.V.**

Steenoven 21  
3911 TX Rhenen, The Netherlands  
**Tel:** +31 (0)317 681 040  
**Fax:** +31 (0)317 681 045  
**Email:** info@hendi.eu

**Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.**

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov 500164 RO, Romania  
**Tel:** +40 268 320330  
**Fax:** +40 268 320335  
**Email:** office@hendi.ro

**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądki, Poland  
**Tel:** +48 61 6587000  
**Fax:** +48 61 6587001  
**Email:** info@hendi.pl

**Hendi HK Ltd.**

1208, 12/F Exchange Tower  
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong  
**Tel:** +852 2154 2618  
**Email:** info-hk@hendi.eu

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Gewerbegebiet Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
**Tel:** +43 (0) 6274 200 10 0  
**Fax:** +43 (0) 6274 200 10 20  
**Email:** office.austria@hendi.eu

**Find Hendi on internet:**

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)  
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.)  
[www.youtube.com/HendiEquipment](https://www.youtube.com/HendiEquipment)

- Changes, printing and typesetting errors reserved.  
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.  
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.  
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian  
oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.  
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.  
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.  
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.