

# PLANETARY MIXER 7 CAPACITY 9.5 L, 15 SPEEDS

## MIKSER PLANETARNY 10 POJEMNOŚĆ 9,5 L, 15 PRĘDKOŚCI



Item: 226278

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 .....	6
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

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.
- TO AVOID THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.
- 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.
- THE MAXIMUM CAPACITY FOR BREAD DOUGH IS 1500 GRAMS FOR 60% OF WATER.

---

## 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 high power (650 W) mixer with the capacity of 9.5 l, allows the kneading of light and even heavy dough.
- The body of this kitchen-top appliance is entirely made of metal.
- The shafts are embedded in ball bearings; drive components are 100% steel.
- Electronic, 15-step controls allow switching speed seamlessly.
- Planetary mixing and a digital timer guarantee perfect results.
- Simple lifting mechanism enables easy removal of the mixing bowl and accessories.
- In the event of overload, the appliance switches off automatically to protect the engine and the electric system.
- Lifting the guard that protects the mixing bowl will immediately cut off power to protect the operator.



## 2.1 SPECIFICATIONS

### MOTOR

Ball bearing, ventilated in the body of the appliance.

### SWITCH AND TIMER

Both within the digital control panel.

### TRANSMISSION

High precision assembly. The gears are immersed in special lubricant that guarantees long life. Transmission gears are made of hardened steel. Only ball bearings.

### SPEEDS

The mixer supports 15 speeds, from 100 to 500 rpm.

### SAFETY GUARD

Lifting the guard that protects the mixing bowl will immediately cut off power to protect the operator.

## 3. INSTALLATION

**BEFORE INSTALLING THE MIXER, CHECK THAT THE POWER SUPPLY IS IN ACCORDANCE WITH THE PARAMETERS ON THE MIXER NAMEPLATE.**

### POSITIONING

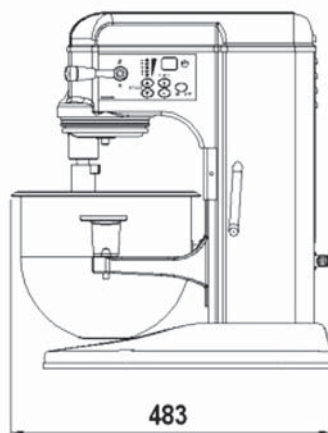
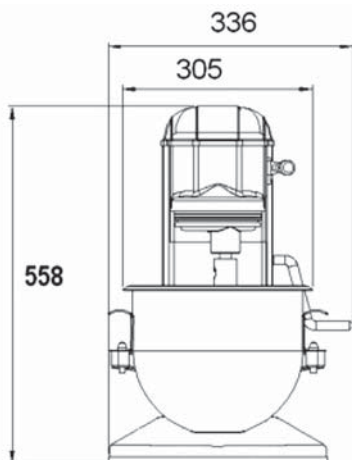
Place the appliance in its designed location. The kitchen top should be on a firm, flat surface. There should be enough space around the mixer to freely operate the appliance and install and remove the mixing bowl.

### 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.

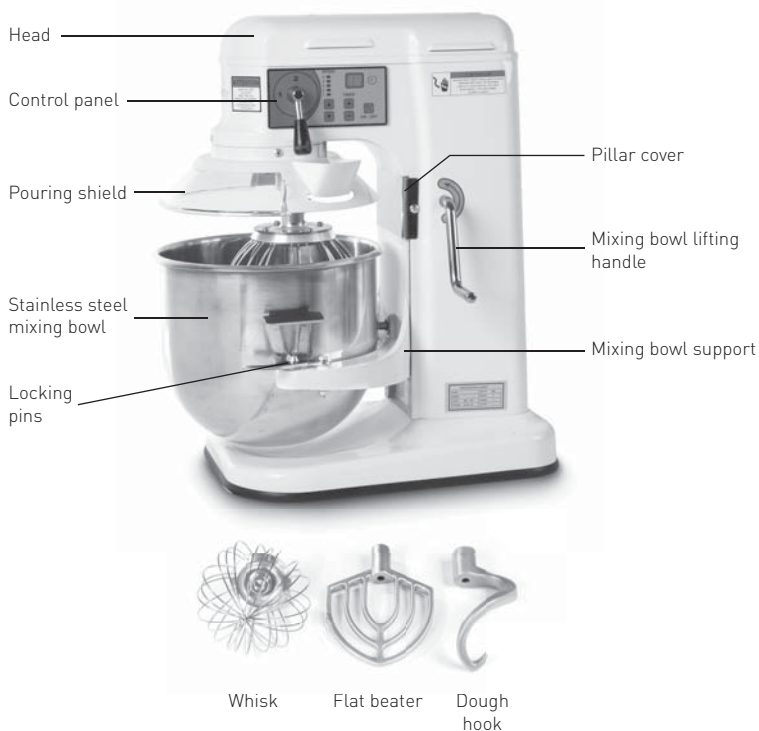
## 4. TECHNICAL DATA



Dimensions	336x483x(H)558 mm
Mixing bowl capacity	9.5 l
Mixing tool speeds	from 100 up to 500 rpm
Power	0.650 kW
Voltage	220-240 V-50 Hz
Net weight (approx.)	20 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.



EN

### WARNING:

PRIOR to use, new mixing bowls and beaters (flat, whisks and hooks) 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

All models are equipped with a digital timer and electronic 5-step control.



### ON/OFF SWITCH

– turns the appliance on and off.

### TIMER

– digitally sets the time between 1 and 30 minutes, or operating without the timer.

### SPEED:

Main speed: 3 speeds

The main speed can be set with the speed adjustment handle.

Micro speed: 5 speeds

The speed can be set by pressing the up/down buttons on the panel.

EN

### MIXING TOOL INSTALLATION

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

### DOUGH HOOK

Often used for heavy bread dough.

### FLAT BEATER

Typically used for batter, mashing potatoes, e.g. to prepare the stuffing.

### WHISK

Intended for whipping cream and eggs.

### MIXING BOWL INSTALLATION

The mixing bowl must be installed prior to a mixing tool. To install the mixing bowl, fully lower the bowl support. Place the mixing bowl and adjust the strap at the back of the bowl to the retainer so that the pins at the front of the support match the holes in the mixing bowl sides.





## KNEADING DOUGH

Product	Mixing tool	Maximum quantity of the ingredient	
egg whites	whisk	700 g	
mashed potatoes	flat beater	1500 g	
mayonnaise (oil quantity)	flat beater	3 litres	
meringue (water quantity)	whisk	1 litre	
waffle/pancake batter	flat beater	2 litres	
whipped cream	whisk	3 litres	
layer cake	flat beater	2000 g	
fruit cake	flat beater	2500 g	
pound cake	flat beater	2500 g	
cakes	flat beater	2500 g	
sponge cake	whisk	1000 g	
pie dough	flat beater	1500 g	
bread or roll dough (light/medium, 60% AR)	mixing tool speed 1	water 0.6 kg	flour 1 kg

## 6. MAINTENANCE

EN

**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 after each use.
- Mixing bowls and tools must be removed from the mixer for cleaning.
- The transmission and planetary gears are lubricated with special grease with several years of durability.  
To replace the grease, you should contact the authorized service.
- Should a mixing tool strike the mixing bowl, the mixer will stop. The seller will help you calibrate the appliance.

### IN CASE OF INCORRECT OPERATION OR APPLIANCE FAILURE, CHECK IF:

- The mixer is connected to the power supply.
- The mixer fuse is in good condition. Check circuit breakers and make sure that the circuit is closed.
- If the problem is not due to the above reasons, contact your seller.



**INHALTSVERZEICHNIS**

1. SICHERHEITSREGELN .....	11
2. EINLEITUNG .....	14
3. INSTALLATION .....	15
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

DE



Sie die Leitung weit entfernt von einer offenen Flamme. Um den Stecker aus 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 befindet, 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 SICHERHEITSHINWEISE EINGELEITET 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.
- UM DAS RISIKO EINES STROMSCHLAGS ZU VERMEIDEN DARF MAN DAS GERÄT WEDER IN WASSER NOCH IN EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT TAUCHEN.
- VERWENDEN SIE DAS GERÄT AUSSCHLIESSLICH NUR MIT EINER STROMVER-SORGUNG, DIE DEN DATEN AUF DEM TYPENSCHILD ENTSPRICHT.
- VOR BEGINN DER WARTUNGSARBEITEN MUSS DAS GERÄT VON DER STROM-VERSORGUNG 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 SCHU-LUNG 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.
- DER MAXIMALE VOLUMENINHALT DES BROTTTEIGS BETRÄGT 1500 GRAMM AUF 60% WASSER.

DE

---

## 1.2 GARANTIE

Alle innerhalb von einem Jahr nach dem Kaufda-tum festgestellten Defekte oder Mängel, die die Funktionalität des Gerätes beeinträchtigen, wer-den auf dem Wege der unentgeltlichen Reparatur bzw. des Austausches unter der Voraussetzung beseitigt, dass das Gerät in einer der Bedienungs-anleitung 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 Weiterent-wicklung 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

- Der Mixer mit einem Volumeninhalt von 9,5 l hat eine hohe Leistung von 650 W und ermöglicht das Herstellen von lockerem und sogar festem Teig.
- Das Gehäuse des Tischgerätes ist im Ganzen aus Metall gefertigt.
- Die in die Kugellager eingesetzten Wellen und die Antriebs Elemente sind zu 100% aus Stahl hergestellt.
- Die elektronische 15-Stufen-Steuerung ermöglicht problemlos das Umschalten der Geschwindigkeiten.
- Planetarische Mischung und Digitaluhr garantieren ausgezeichnete Ergebnisse.
- Einfacher Mechanismus zum Anheben beim Austauschen und Herausnehmen der Rührschüssel und des Zubehörs.
- Bei Überlastung schaltet sich das Gerät automatisch aus und schützt somit den Motor und das Elektrosystem.
- Das Anheben der Sicherheitsabdeckung, die sich über der Rührschüssel befindet, bewirkt das sofortige Abtrennen der Stromversorgung, um so den Bediener zu schützen.

---

### 2.1 SPEZIFIKATION

DE

#### MOTOR

Kugellager, belüftet im Gehäuse des Gerätes.

#### SCHALTER UND UHR

Zusammen im digitalen Steuerpanel.

#### GETRIEBE

Die Zahnräder werden in ein spezielles Schmiermittel eingetaucht, das einen langen Betriebszeitraum garantiert, die Räder des Getriebes sind aus gehärtetem Stahl gefertigt bzw. das Ganze mit einer hohen Präzision. Alle Lager sind Kugellager.

#### GESCHWINDIGKEITEN

Der Mixer ist für 5 Geschwindigkeiten ausgelegt, von 100 bis 500 Umdreh./Min.

#### ABDECKUNG

Das Anheben der Sicherheitsabdeckung, die sich über der Rührschüssel befindet, bewirkt das sofortige Abtrennen der Stromversorgung, um so den Bediener zu schützen.



### 3. INSTALLATION

**VOR JEDEM INSTALLIEREN DES MIXERS MUSS MAN PRÜFEN, OB DIE PARAMETER DES ELEKTRONETZES MIT DEN PARAMETERN AUF DEM TYPENSCHILD DES MIXERS ÜBEREINSTIMMEN.**

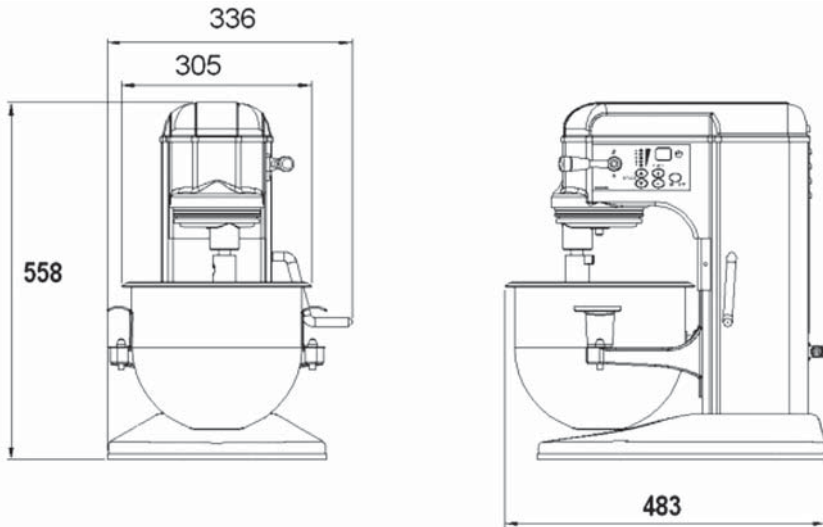
#### INSTALLATIONSORT

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.

#### ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRONETZ

(Mixer mit der Stromversorgungsleitung)  
DIE AN DAS GERÄT ANGESCHLOSSENE STROMVERSORNGSLEITUNG IST MIT EINEM 3-PO-LIGEN STECKER MIT EINER ERDUNG AUSGE-RÜSTET. 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 ELEK-TRIKER IN VERBINDUNG SETZEN.

### 4. TECHNISCHE DATEN



Abmessungen	336x483x(H)558 mm
Volumeninhalt der Rührschüssel	9,5 l
Geschwindigkeiten des Rührers	von 100 bis 500 Umdreh./Min.
Leistung	0,650 kW
Spannung	220-240 V~ 50 Hz
Netto-Gewicht (ca.)	20 kg
Zubehör in der Standardausführung	Rührschüssel aus Edelstahl: 1 Stck. Mischhaken: 1 Stck. Flacher Rührer: 1 Stck. Mischstab: 1 Stck.

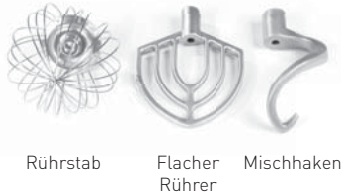


## 5. BEDIENUNG

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.



DE



### HINWEIS:

Neue Rührschüsseln und 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 der Rührer vor dem Schlagen von Eiweiß oder ganzer Eier zu reinigen.



## 5.1 STEUERPANEL

Alle Modelle sind mit einer Digitaluhr und einer elektronischen 5-Stufen-Steuerung ausgerüstet.



### SCHALTER EIN/AUS (ON/OFF):

schaltet das Gerät EIN und AUS.

### UHR (TIMER):

digitale Zeiteinstellung von 1 bis zu 30 Minuten oder der Betrieb ohne Uhr.

### INSTALLATION DES RÜHRERS

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.

### FLACHER RÜHRER

Wird oft für dünnen Teig, zum Zerquetschen von Kartoffeln, z.B. für eine Füllung, verwendet.

### GESCHWINDIGKEIT (SPEED):

Hauptgeschwindigkeit: 3 Geschwindigkeiten  
Anpassung der Hauptgeschwindigkeit mit Hilfe des kleinen Hebels für die Änderung der Geschwindigkeit.  
Mikro-Geschwindigkeit: 5 Geschwindigkeiten  
Die Geschwindigkeit kann man durch Drücken der Tasten unten/oben auf dem Panel einstellen.

### RÜHRSTAB

Zum Schlagen von Sahne und Eiern bestimmt.

### INSTALLATION DER RÜHRSCHÜSSEL

Die Rührschüssel muss man vor dem Rührer installieren. Um die Rührschüssel zu installieren, ist die Stütze der Rührschüssel bis zum Ende abzusenken. Jetzt wird die Rührschüssel angebracht und die Klammer hinten an der Rührschüssel an das Feststellelement angepasst, und zwar so, dass die Stiften vorn an der Stütze an die Öffnungen in den Wänden der Rührschüssel angepasst werden.

DE



## HERSTELLUNG VON TEIG

Produkt	Mixwerkzeug	Maximale Produktmenge	
Eiweiß	Mischstab	700 g	
Zerdrückte Kartoffeln	Flacher Rührer	1500 g	
Mayonnaise (Ölmenge)	Flacher Rührer	3 Liter	
Baiser (Wassermenge)	Mischstab	1 Liter	
Teig für Waffeln/Pfannkuchen	Flacher Rührer	2 Liter	
Schlagsahne	Mischstab	3 Liter	
Schichtkuchen	Flacher Rührer	2000 g	
Biskuitkuchen mit Trockenfrüchten	Flacher Rührer	2500 g	
Sandkuchen	Flacher Rührer	2500 g	
Kekse	Flacher Rührer	2500 g	
Biskuitteig	Mischstab	1000 g	
Kuchenteig	Flacher Rührer	1500 g	
Teig für Kuchen oder Brötchen (locker/mittel, 60% AR)	Rührer 1 Geschwindigkeit	Wasser 0,6 kg	Mehl 1 kg

DE

## 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.
- Das Getriebe und die Zähne des planetarischen Mechanismus wird mit einem speziellen

Schmiermittel mit mehrjähriger Beständigkeit eingeschmiert. Zum Austausch des Schmiermittels muss man sich an eine autorisierte Servicestelle wenden.

- Beim Stoßen mit dem Zubehör an die Rührschüssel wird der Mixer angehalten. Der Verkäufer hilft beim Kalibrieren des Gerätes.





**SPIS TREŚCI**

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA .....	21
2. WPROWADZENIE .....	24
3. INSTALACJA .....	25
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 DZIEŻY I PRACUJĄCYCH AKCESORIÓW.
- ABY UNIKNĄĆ RYZYKA PORAŻENIA PRĄDEM, NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE ANI INNEJ CIECZY.
- 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 INSPEKCJI 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.
- MAKSYMALNA POJEMNOŚĆ CIASTA NA CHLEB TO 1500 GRAMÓW NA 60% WODY.

PL

## 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

- Mikser o pojemności 9,5 l ma wysoką moc 650 W, co umożliwia wyrabianie ciast lekkich a nawet ciężkich.
- Korpus urządzenia nablutowego jest w całości wykonany z metalu.
- Waty osadzone są w łożyskach kulkowych, elementy napędu wykonane są w 100% ze stali.
- Elektroniczne 15-stopniowe sterowanie pozwala bezproblemowo przełączać prędkości.
- Mieszanie planetarne i cyfrowy zegar gwarantują

doskonałe wyniki.

- Prosty mechanizm podnoszenia ułatwia wymianę dzieży i akcesoriów.
- W przypadku przeciążenia urządzenie wyłącza się automatycznie chroniąc silnik i układ elektryczny.
- Uniesienie ostony bezpieczeństwa znajdującej się nad dzieżą powoduje natychmiastowe odcięcie zasilania, aby chronić operatora.

---

### 2.1 SPECYFIKACJA

#### Silnik

Z łożyskami kulkowe, wentylowany w korpusie urządzenia.

#### Przełącznik i zegar

Razem, w cyfrowym panelu sterowania.

#### Przekładnia

Koła zębate zanurzone są w specjalnym smarze gwarantującym długo okres eksploatacji, koła przekładniki wykonane są z hartowanej stali, a całość wykonano z wysoką precyzją. Wszystkie łożyska są kulkowe.

#### Prędkości

Mikser wyposażony jest w 15 prędkości, od 100 do 500 obr./ min.

#### Ostona

Uniesienie ostony bezpieczeństwa znajdującej się nad dzieżą powoduje natychmiastowe odcięcie zasilania, aby chronić operatora.



### 3. INSTALACJA

**PRZED INSTALACJĄ MIKSERA SPRAWDZIĆ, CZY PARAMETRY SIECI ELEKTRYCZNEJ SĄ ZGODNE Z PARAMETRAMI NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ MIKSERA.**

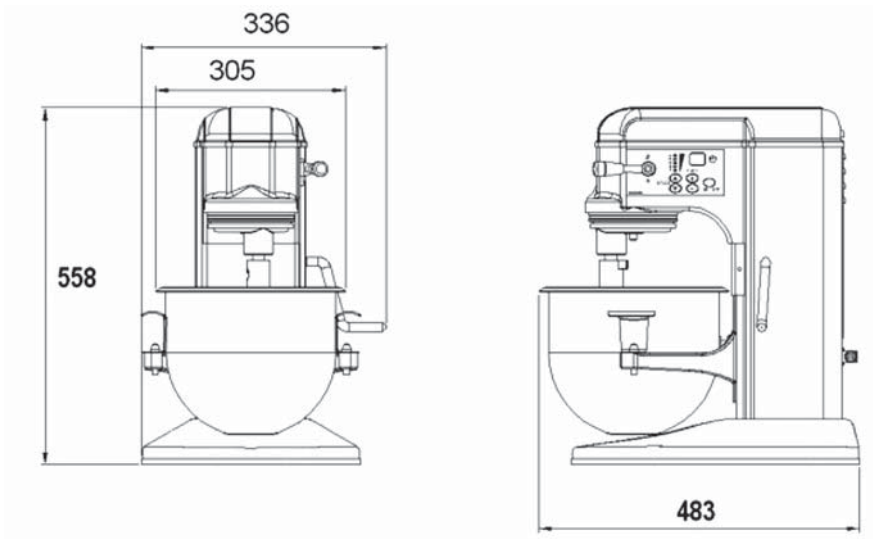
#### MIEJSCE INSTALACJI

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

#### 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 UZIEMIONE, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z ELEKTRYKIEM.

### 4. DANE TECHNICZNE



Wymiary	336x483x(H)558 mm
Pojemność dzieży	9,5 l
Prędkość mieszadła	od 100 do 500 obr./min.
Moc	0,650 kW
Napięcie	220-240 V~50 Hz
Waga netto	20 kg
Akcesoria w standardzie	Dzieża ze stali nierdzewnej: 1 szt. Hak mieszający: 1 szt. Mieszadło płaskie: 1 szt. Różga: 1 szt.



## 5. OBSŁUGA

OSTRZEŻENIE: RUCHOME MIESZADŁO W DZIEŹY.

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



Różga

Mieszadło  
płaskie

Hak

### Uwaga:

Nowe dzieże i mieszadła (płaskie, różgi i haki) należy PRZED użyciem dokładnie umyć w gorącej wodzie z łagodnym środkiem myjącym, optukać łagodnym roztworem sody albo octu, a następnie

obficie sptukać zimną wodą. W ten sposób należy także wyczyścić dzieżę i mieszadła przez ubiciem białek albo całych jaj.

## 5.1 PANEL STEROWANIA

Wszystkie modele wyposażone są w cyfrowy zegar i elektroniczne 5-stopniowe sterowanie.



### Przełącznik WŁ./WYŁ (ON/OFF).

Włącza i wyłącza urządzenie.

### ZEGAR (TIMER)

cyfrowe ustawienie czasu od 1 do 30 minut albo praca bez zegara.

### INSTALACJA MIESZADŁA

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

Często używany do ciężkiego ciasta chlebowego.

### MIESZADŁO PŁASKIE

Zazwyczaj używane do wyrabiania rzadkich ciast, rozgniataania ziemniaków, np. na farsz.

### Prędkość (SPEED):

Prędkość główna: 3 prędkości

Dostosowanie prędkości głównej za pomocą drażka zmiany prędkości.

Prędkość mikro: 5 prędkości

Prędkość można ustawić naciskając przyciski dół/góra na panelu

### RÓZGA

Przeznaczona do ubijania śmietany i jaj.

### INSTALACJA DZIEŻY

Dzieżę należy instalować przed mieszadłem. Aby zainstalować dzieżę, należy do końca opuścić wspornik dzieży. Umieścić dzieżę i dopasować klamrę z tyłu dzieży do elementu ustalającego i tak, aby kołki z przodu wspornika dopasować do otworów w ściankach dzieży.



## WYRABIANIE CIASTA

Surowiec	Narzędzie miksujące	Maksymalna ilość surowca	
białka jaj	różga	700 g	
gniecione ziemniaki	mieszadło ptaskie	1500 g	
majonez (il. oleju)	mieszadło ptaskie	3 litrów	
beza (il. wody)	różga	1 litrów	
ciasto na gofry/naleśniki	mieszadło ptaskie	2 litrów	
bita śmietana	różga	3 litrów	
ciasto warstwowe	mieszadło ptaskie	2000 g	
keks	mieszadło ptaskie	2500 g	
babka piaskowa	mieszadło ptaskie	2500 g	
ciasteczka	mieszadło ptaskie	2500 g	
biskopt	różga	1000 g	
ciasto na placek	mieszadło ptaskie	1500 g	
ciasto na chleb lub bułki (lekkie/średnie, 60% AR)	mieszadło 1 prędkość	wody 0,6 kg	mąki 1 kg

PL

## 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 dokładnie po każdym użyciu.
- Dzieże i mieszadła należy zdjąć z miksera do czyszczenia.
- Przekładnia i zębátky mechanizmu planetarnego smarowane są specjalnym smarem o kilkuletniej trwałości. W celu wymiany smaru należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Uderzenie akcesorium o dzieżę powoduje zatrzymanie miksera. Sprzedawca pomoże w odpowiednim skalibrowaniu urządzenia.

### **W PRZYPADKU NIEPRAWIDŁOWEGO DZIAŁANIA ALBO AWARII URZĄDZENIA SPRAWDZIĆ:**

- Czy mikser jest podłączony do zasilania?
- Czy bezpiecznik miksera jest w dobrym stanie? Jeśli używana jest skrzynka z wyłącznikami, należy upewnić się, że obwód jest zamknięty.
- Jeśli problem nie wynika z podanych powyżej przyczyn, należy skontaktować się ze sprzedawcą.





**INDICE**

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA .....	31
2. INTRODUZIONE .....	34
3. INSTALLAZIONE .....	34
4. SPECIFICHE TECNICHE .....	35
5. FUNZIONAMENTO .....	36
6. MANUTENZIONE .....	38

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.





- PER EVITARE IL RISCHIO NON IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.
- 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.
- LA CAPACITÀ MASSIMA DELL'IMPASTO PER PANE È DI 1500 GRAMMI SUI 60% DI ACQUA.

---

## 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.

---

## 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

- Il mixer impastatrice di capacità di 9,5 l si caratterizza di un'alta potenza 650 W che permette di preparare l'impasto leggero ma anche l'impasto pesante.
- Il corpo dell'unità da banco è interamente realizzato in metallo.
- Tutti gli alberi fissati su cuscinetti a sfere, i componenti della trasmissione sono realizzati in acciaio inox 100%.
- Il controllo elettronico a 15 gradi permette di cambiare senza problemi la velocità.
- La miscelazione planetaria e l'orologio digitale garantiscono risultati eccellenti.
- Il meccanismo di sollevamento semplice facilita l'installazione della ciotola e degli accessori.
- In caso di sovraccarico l'apparecchio si spegne automaticamente per proteggere il motore e il sistema elettrico.
- Il sollevamento della copertura di protezione che si trova sopra la ciotola provoca l'interruzione immediata dell'alimentazione elettrica per proteggere l'operatore.

---

### 2.1 SPECIFICHE

#### MOTORE

Cuscinetto a sfera, ventilato nel corpo dell'apparecchio.

#### INTERUTTORE E OROLOGIO

Insieme, nel pannello di controllo digitale.

#### TRASMISSIONE

Gli ingranaggi sono immersi in un lubrificante speciale che garantisce una lunga durata, le ruote sono in acciaio temprato e l'insieme è realizzato

con alta precisione. Tutti i cuscinetti sono cuscinetti a sfera.

#### VELOCITÀ

Il mixer è dotato di 5 velocità da 100 a 500 giri/min.

#### COPERTURA

L'apertura della copertura sopra la ciotola immediatamente interrompe l'alimentazione per proteggere l'operatore.

---

## 3. INSTALLAZIONE

**PRIMA DI INSTALLARE IL MIXER ASSICURARSI CHE I PARAMETRI DELLA RETE ELETTRICA SONO COMPATIBILI CON I PARAMETRI SULLA TARGHETTA DELL'APPARECCHIO.**

#### LUOGO DELL'INSTALLAZIONE

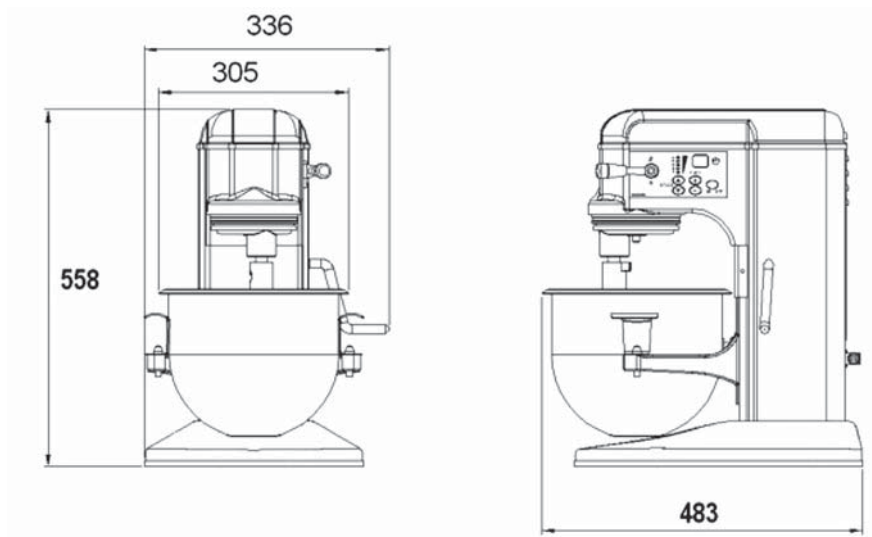
Posizionare l'apparecchio nel luogo finale. Il piano del tavolo deve essere su una superficie piana e stabile. Intorno al mixer conservare abbastanza spazio perché l'operatore possa facilmente utilizzare l'apparecchio, installare e rimuovere la ciotola.

#### 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.

#### 4. SPECIFICHE TECNICHE



Dimensioni	336x483x(H)558 mm
Capacità di ciotola	9,5 l
Velocità del miscelatore	da 100 a 500 g/min.
Potenza	0,650 kW
Tensione	220-240 V~ 50 Hz
Peso netto (circa)	20 kg
Accessori forniti	Ciotola in acciaio inox: 1 pz Impastatore: 1 pz Miscelatore piatto: 1 pz Frusta: 1 pz

IT



## 5. FUNZIONAMENTO

ATTENZIONE: IL MISCELATORE MOBILE NELLA CIOTOLA.  
TENERE LONTANO LE MANI, I VESTITI E GLI ATTREZZI DURANTE IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.



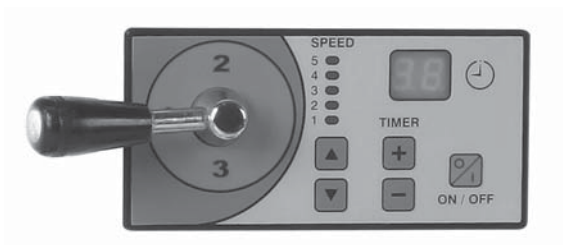
### NOTA:

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

Tutti i modelli sono dotati di un orologio e il controllo elettronico a 5 gradi.



### INTERRUTTORE ON/OFF.

Accende e spegne l'apparecchio.

### OROLOGIO (TIMER)

L'impostazione digitale del tempo da 1 a 30 minuti o il lavoro senza orologio.

### INSTALLAZIONE DEL MESCOLATORE

Per installare il mescolatore installare e abbassare al massimo la ciotola.

Mettere il mescolatore nella ciotola e spingerlo all'albero e ruotare a destra per bloccarlo.

### IMPASTATORE

Utilizzato spesso per l'impasto per pane pesante.

### MISCELATORE PIATTO

Utilizzato spesso per paste liquide, per frantumare le patate ad esempio per la farcia.

### VELOCITÀ (SPEED):

Velocità principale: 3 velocità

Adattare la velocità principale utilizzando la barra per cambiare la velocità.

La velocità micro: 5 velocità.

La velocità può essere impostata premendo i pulsanti su/giù sul pannello.

### FRUSTA

Adatta per montare la panna e le uova.

### INSTALLAZIONE DELLA CIOTOLA

Installare la ciotola prima di installare il mescolatore. Per installare la ciotola abbassare al massimo il supporto della ciotola. Posizionare la ciotola e regolare la fibbia sul retro della ciotola all'elemento di fissaggio in modo che i perni anteriori del supporto siano aggiustati ai fori sulle pareti della ciotola.



## IMPASTARE LA PASTA

Prodotto	Attrezzo di miscelazione	Quantità massima di prodotto	
albumi di uova	frusta	700 g	
purè di patate	mescolatore piatto	1500 g	
maionese (q.tà di olio)	mescolatore piatto	3 litri	
meringa (q.tà di acqua)	frusta	1 litri	
impasto per cialde/crêpes	mescolatore piatto	2 litri	
panna montata	frusta	3 litri	
torta a strati	mescolatore piatto	2000 g	
plum cake	mescolatore piatto	2500 g	
panettone	mescolatore piatto	2500 g	
biscotti	mescolatore piatto	2500 g	
pan di Spagna	frusta	1000 g	
impasto per la torta	mescolatore piatto	1500 g	
impasto per pane o panini (leggera/media, 60% AR)	impastatore 1 velocità	acqua 0,6 kg	farina 1 kg

IT

## 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 il mixer dopo ogni l'uso.
- Rimuovere la ciotola e i mescolatori dal mixer per la pulizia.
- La trasmissione del meccanismo planetario è lubrificata con un grasso speciale con pluriennale durata.  
Per sostituire il grasso si prega di contattare il centro di assistenza autorizzato.
- Se un accessorio colpisce contro la ciotola l'apparecchio è immediatamente fermato. Il venditore aiuterà nella calibrazione dell'apparecchio.





**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 Gądkki, 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.