



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

User manual
Gebrauchsanweisung

Istruzione obsługi
Istruzioni per l'utente

PLANETARY MIXER 20 CAPACITY 19 L, 3 SPEEDS MIKSER PLANETARNY 20 POJEMNOŚĆ 19 L, 3 PRĘDKOŚCI



Item: 226292

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. TECHNICAL DATA	6
4. INSTALLATION	7
5. OPERATION	8
6. MAINTENANCE.....	10
7. ELECTRIC DIAGRAM.....	11

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.
- 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.

EN

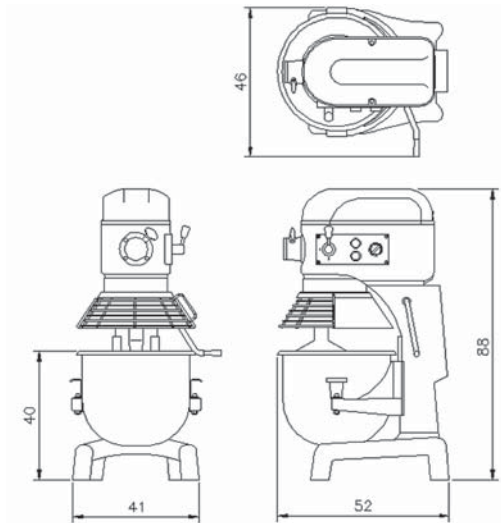
2. INTRODUCTION

The planetary mixer is used for preparation of all kinds of dough, eggs, creams, pastries, mayonnaise etc. The mixer is effective and reliable. 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.

The mixer is equipped with powerful motors (1/2 hp), a belt drive and a pinion gear drive. The gears and the worm gear are made of hardened steel. **It is equipped with a stainless steel guard and a timer.** Proper use and maintenance of the appliance will ensure long life and best performance.



3. TECHNICAL DATA



Dimensions 460x520x(H)880 mm

Mixing bowl capacity 19 l

Mixing tool speeds 142/264/482 rpm

Power 0,375 kW/0.5 hp

Voltage 220-240 V-50 Hz

Net weight (approx.) 100 kg

Standard accessories
Stainless steel mixing bowl: 1 pc.
Dough hook: 1 pc.
Flat beater: 1 pc.
Whisk: 1 pc.

EN



MOTOR

Powerful, single phase, inductive motor (1/2 hp), ventilated in the body of the appliance. Ball bearing.

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. Synchronised belt drive eliminates slippage and speed changes.

SPEEDS

The mixer can operate at three speeds (they must not be changed during operation).

There are three mixing tool speeds available:

Low: 142 rpm.

Medium: 264 rpm.

High: 482 rpm.

TIMER

Allows you to set the time up to 15 min. After the set time the mixer automatically stops.

SAFETY GUARD

Mixing bowl guard is made of stainless steel. Opening (lifting) the guard will immediately cut off power to protect the operator.

4. 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.

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.

The mixer can only be operated in enclosed, well-ventilated areas, at room temperature.

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.

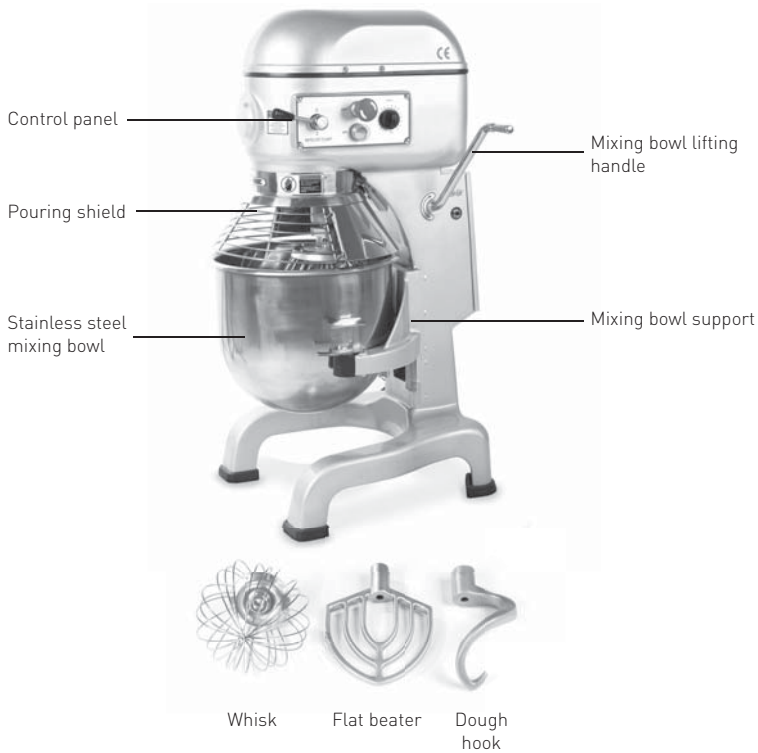
AFTER CONNECTING THE MIXER, YOU SHOULD CHECK IF IT ROTATES IN THE CORRECT DIRECTION.

- Connection to power mains must be carried out by trained personnel and in accordance with regulations in force.
- Permissible variation in voltage is $\pm 10\%$ of the nominal voltage.
- Before finishing the installation, all electrical sockets, fuses or connectors used for installation must be marked.



5. OPERATION

WARNING: ROTATING MIXING TOOL IN THE MIXING BOWL.
KEEP HANDS, CLOTHING AND UTENSILS AWAY WHILE OPERATING THE APPLIANCE.



EN

CONTROLS

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

TIMER is used in conjunction with the on/off switch and allows control of operation time - turns the device off after the given time. The timer can be set to the maximum of 15 min.

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.

IT IS PROHIBITED TO CHANGE SPEED WHEN THE MIXING TOOL IS ROTATING - IT MAY DAMAGE THE MIXER.

Speed 1 (low - 142 rpm)

- designed for heavy kneading mixtures, for example bread dough or potatoes

Speed 2 (medium - 264 rpm)

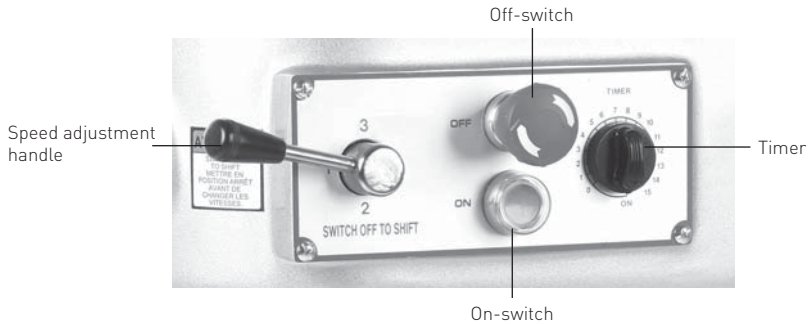
- designed for kneading light dough, which must rise quickly, heavy dough and some beating operations

Speed 3 (high - 482 rpm)

- designed for light operations such as whipping cream, eggs and whisking batter



CONTROL PANEL



KNEADING

This section describes how to operate the mixer and how to install the mixing bowl, mixing tools and accessories.

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:

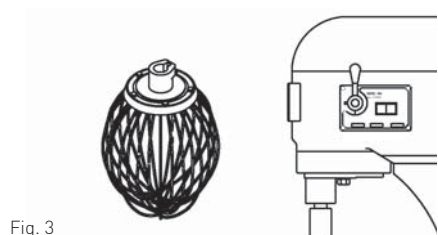
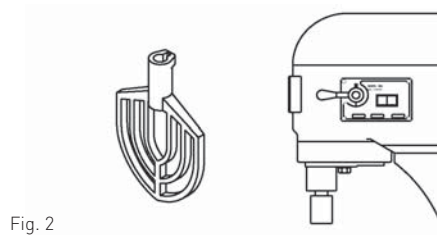
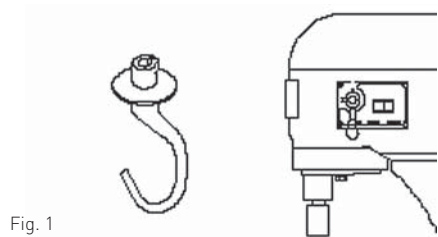
Often used for batter, mashed potatoes, e.g. to prepare the stuffing, preferably at medium speed.

Whisk:

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

MIXING TOOL

To install one of the three mixing tools (fig. 1), 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.



MIXING BOWL - CAPACITY: 20 LITRES

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.

The mixing bowl must be installed prior to the 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 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.

Product	Mixing tool	Maximum quantity of the ingredient
egg whites	whisk	1 l
whipped cream	whisk	3.8 l
mayonnaise (oil quantity)	whisk	9 l
mashed potatoes	flat beater	6.5 kg
sponge cake (eggs and sugar)	flat beater	6.5 kg
sponge cake / cakes	flat beater	6.5 kg
cake (cup, layer)	flat beater	9 kg
bread or roll dough (60%)	hook (speed 1)	4 kg
pizza dough (50%)	hook (speed 1)	3 kg
pizza dough (40%)	hook (speed 1)	3 kg

EN

6. MAINTENANCE

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

GENERAL INFORMATION

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

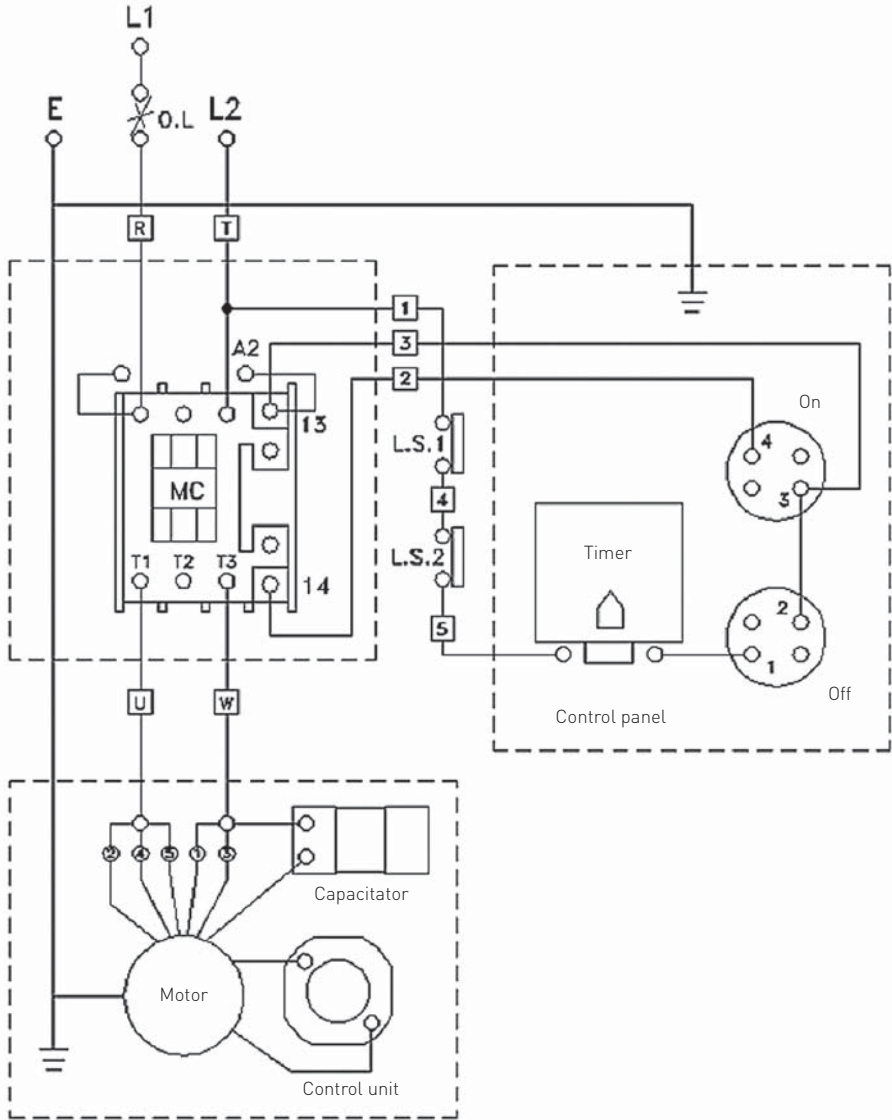
must be checked for leaks, damage, etc. once a week. If the ball bearings need replacing, contact authorized service personnel or the appliance supplier. The use of unknown lubricants may lead to damage and may void the warranty.

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 must be periodically checked for leaks of condensate or grease. Remove the pouring shield and wipe with a soft cloth.



7. ELECTRIC DIAGRAM



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSREGELN 13

2. EINLEITUNG 16

3. TECHNISCHE DATEN..... 16

4. INSTALLATION 17

5. BEDIENUNG 18

6. WARTUNG 21

7. ELEKTROSCHALTPLAN..... 22



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 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 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.
- 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.

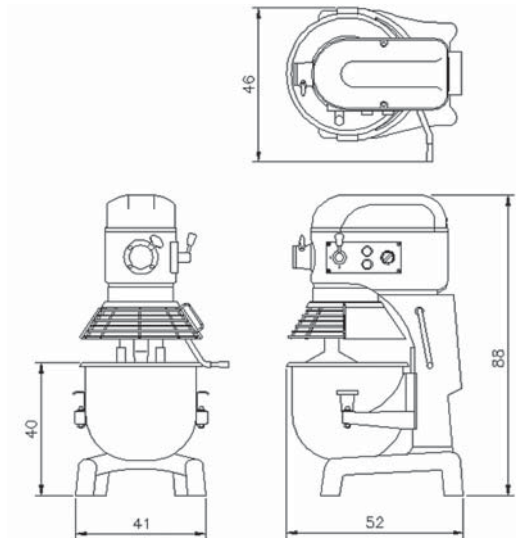
2. EINLEITUNG

Der vorliegende Planetenmixer ist für die Herstellung sämtlicher Teigarten, sowie aber auch zum Schlagen von Eiern, zum Anrühren der Cremes, zur Vorbereitung von Mayonnaise usw. geeignet. Der Mixer arbeitet störungsfrei und zuverlässig. Das Gerät arbeitet mit 3 Geschwindigkeiten und ist mit einem Zubehör ausgerüstet, das die Verarbeitung verschiedener Produkte ermöglicht. Das Zubehör ist aus einer Aluminiumlegierung entsprechend den hygienischen Standards hergestellt.

Der Mixer ist mit starken Motoren von 1/2 PS sowie einem Riemen- und Zahnradantrieb ausgerüstet. Die Zahnräder und das Schneckengetriebe sind aus gehärtetem Stahl gefertigt. **Er ist mit einer Abdeckung aus Edelstahl und mit einer Uhr ausgerüstet.**

Eine entsprechende Bedienung und Wartung des Gerätes sichert einen langen Betriebszeitraum und erreicht die größten Erfolge.

3. TECHNISCHE DATEN



Abmessungen	460x520x(H)880 mm
Volumeninhalt der Rührschüssel	19 l
Geschwindigkeiten des Rührers	142/264/482 Umdreh./Min.
Leistung	0,375 kW/ 0,5 PS
Spannung	220-240 V~ 50 Hz
Netto-Gewicht (ca.)	100 kg
Zubehör in der Standardausführung	Rührschüssel aus Edelstahl: 1 Stck. Mischhaken: 1 Stck. Flacher Rührer: 1 Stck. Mischstab: 1 Stck.

MOTOR

½ PS, starker Motor, Kugellager, belüftet im Gehäuse des Gerätes. Induktiver Ein-Phasen-Motor.

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. Der synchronisierte Riemenantrieb ermöglicht die Eliminierung der Änderungen des Rutschens und der Geschwindigkeit.

GESCHWINDIGKEITEN

Der Mixer ist für 3 Geschwindigkeiten ausgelegt (während des Betriebes darf nicht geändert werden).

Folgende Geschwindigkeiten der Rührers sind erhältlich:

Niedrige: 142 Umdreh./Min.

Mittlere: 264 Umdreh./Min.

Hohe: 482 Umdreh./Min.

UHR

Sie ermöglicht die Einstellung der Betriebszeit, und zwar maximal bis zu 15 Minuten. Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit wird der Mixer automatisch angehalten.

ABDECKUNG

Die Abdeckung der Rührschüssel ist aus Edelstahl gefertigt. Bei ihrem Öffnen wird sofort die Stromversorgung abgetrennt, um so den Bediener zu schützen.

DE

4. INSTALLATION

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 Mon-

tage 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.

Der Mixer darf nur in geschlossenen, gut belüfteten Räumen und bei Raumtemperatur arbeiten.



ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRONETZ

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.

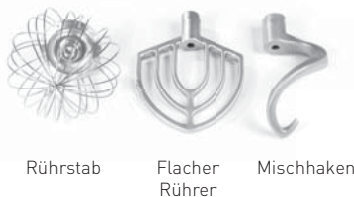
NACH DEM ANSCHLIESSEN DES MIXERS MUSS MAN ÜBERPRÜFEN, OB ER SICH IN DER ENTSPRECHENDEN RICHTUNG DREHT.

- Das Anschließen an das Netz sollte von einer dafür qualifizierten Person entsprechend den geltenden Vorschriften vorgenommen werden.
- Die zulässigen Spannungsschwankungen betragen $\pm 10\%$ der Nennspannung.
- Am Ende der Installationsarbeiten muss man alle Elektrosteckdosen, Sicherungen oder die für die Installation benutzten Verbindungselemente kennzeichnen.

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.



ELEMENTE DER STEUERUNG

Der Mixer ist mit einem Ein/Aus-Schalter ausgerüstet, der die Zuführung des elektrischen Stroms steuert.

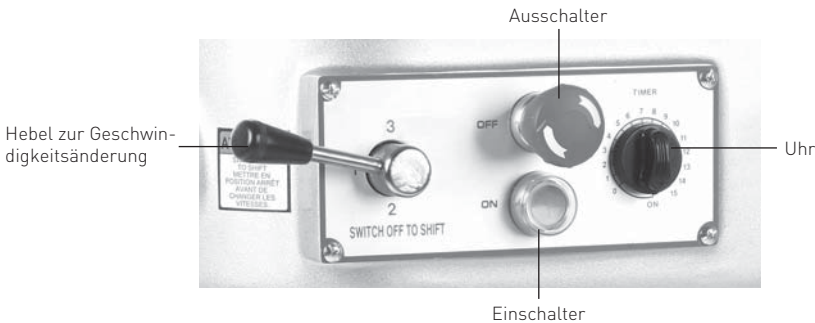
DIE UHR (TIMER) wird in Verbindung mit dem Ein/Aus-Schalter genutzt und ermöglicht die Steuerung der Betriebszeit – sie bewirkt das Ausschalten des Gerätes nach Ablauf einer vorgegebenen Zeit. Die maximale Einstellung der Uhr beträgt 15 Minuten.

DER KLEINE HEBEL ZUR ÄNDERUNG DER GESCHWINDIGKEITEN ermöglicht die Geschwindigkeitsänderung. Um die Geschwindigkeit zu verändern, ist das Gerät auszuschalten, den Hebel auf die gewünschte Geschwindigkeit zu stellen und dann das Gerät erneut einzuschalten.

WÄHREND DER ROTATION DES RÜHRERS IST EINE GESCHWINDIGKEITSÄNDERUNG VERBOTEN – DIES KANN ZU EINER BESCHÄDIGUNG DES MIXERS FÜHREN.

Geschwindigkeit 1 (niedrige: 142 Umdreh./Min.)
Bestimmt zur Herstellung von festem Teiggemisch, z.B. für Brotteig oder Kartoffelbrei.
Geschwindigkeit 2 (mittlere: 264 Umdreh./Min.)
Bestimmt zur Herstellung von lockerem Teiggemisch, das schnell wachsen muss, sowie auch für festen Teig und einige Schlagtätigkeiten.
Geschwindigkeit 3 (hohe: 482 Umdreh./Min.)
Bestimmt für leichte Arbeiten, z.B. Herstellen von Schlagsahne, Anrühren von Eiern und Herstellen von Rührteig.

STEUERPANEL



HERSTELLUNG

In diesem Teil wird die Bedienung des Mixers sowie die Art und Weise der Installation der Rührschüssel, des Rührers und des Zubehörs beschrieben.

RÜHRER

Um eines der drei Mischwerkzeuge (Abb. 1) zu montieren, muss man die Rührschüssel installieren und bis zum Ende absenken. Den Rührer bringt man dann 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.

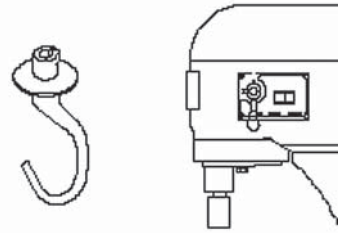


Abb. 1

FLACHER RÜHRER:

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

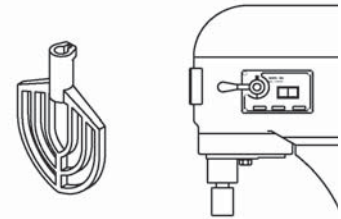


Abb. 2

MISCHSTAB:

Bestimmt zum Schlagen von Sahne und Eiern, am besten bei hoher Geschwindigkeit.

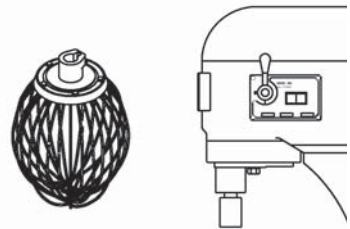


Abb. 3

RÜHRSCHÜSSEL - VOLUMENINHALT: 20 LITER

Eine neue 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.

Die Rührschüssel muss man vor der Rührer installieren. Um die Rührschüssel zu installieren, ist die Stütze der Rührschüssel bis zum Ende abzusenken (Abb. A). 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.

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

Produkt	Mixwerkzeug	Maximale Produktmenge
Eiweiß	Mischstab	1 l
Schlagsahne	Mischstab	3,8 l
Mayonnaise (Ölmenge)	Mischstab	9 l
Zerdrückte Kartoffeln	Flacher Rührer	6,5 kg
Biskuitteig (Eier und Zucker)	Flacher Rührer	6,5 kg
Biskuitteig	Flacher Rührer	6,5 kg
Teig (Tasse, Schicht)	Flacher Rührer	9 kg
Teig für Brot und Brötchen (60%)	Mischhaken (Geschwindigkeit 1)	4 kg
Pizzateig (50%)	Mischhaken (Geschwindigkeit 1)	3 kg
Pizzateig (40%)	Mischhaken (Geschwindigkeit 1)	3 kg

6. WARTUNG

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- **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.

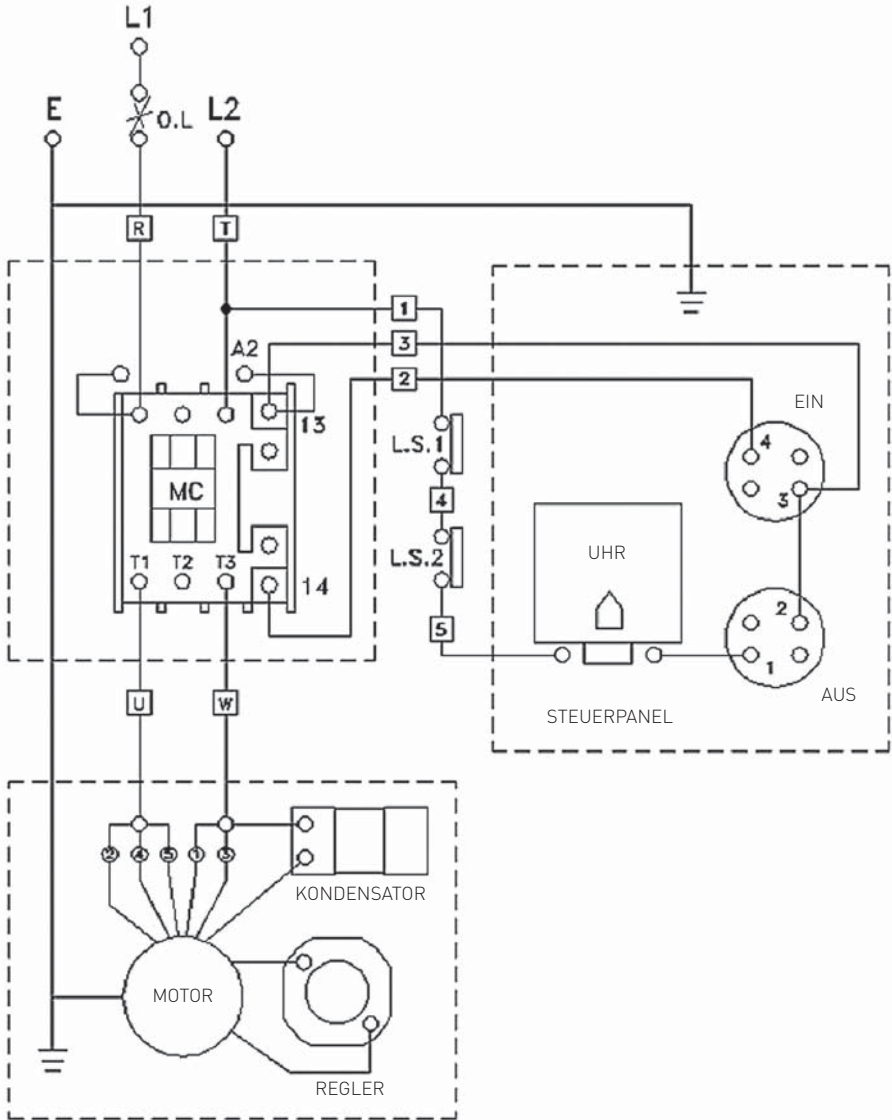
- Einmal in der Woche **ist das Getriebegehäuse und der planetarische Mechanismus** auf Leckstellen, Beschädigungen usw. zu überprüfen. Wenn der Austausch der Kugellager notwendig sein wird, muss man sich mit einer autorisierten Service-stelle oder dem Hersteller in Verbindung setzen.

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.
- Den **Spritzschutz** muss man regelmäßig auf Tropfleckstellen oder Schmiermittel überprüfen. Dabei ist der Spritzschutz herauszunehmen und mit einem weichen Tuch abzureiben.



7. ELEKTROSCHALTPLAN





SPIS TREŚCI

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	25
2. WPROWADZENIE	28
3. DANE TECHNICZNE	28
4. INSTALACJA	29
5. OBSŁUGA	30
6. KONSERWACJA	32
7. SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ	33

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.
- 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 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.

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 dotychczas 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.



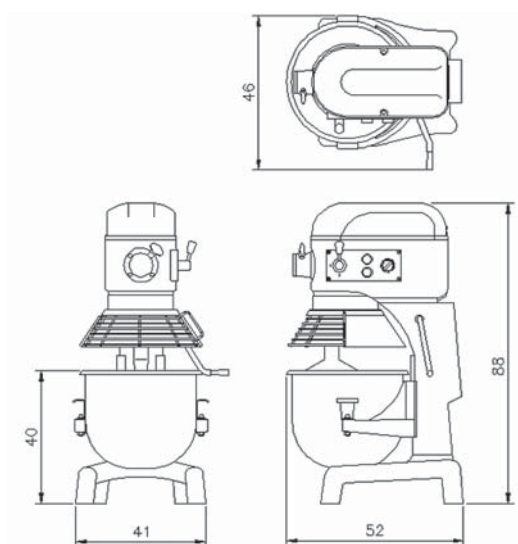
2. WPROWADZENIE

Niniejszy mikser planetarny urządzenie służy do przygotowywania wszelkiego rodzaju ciast, jaj, kremów, ciastek, majonezu itp. Mikser działa bezawaryjnie i niezawodnie. Urządzenie pracuje w 3 prędkościach, wyposażone jest w akcesoria umożliwiające obróbkę różnych produktów. Akcesoria wykonane są ze stopu aluminium zgodnego ze standardami higienicznymi.

Miksery wyposażony jest w mocne silniki 1/2 KM i napęd pasowy i zębaty. Koła zębate i przekładnia ślimakowa wykonane są z hartowanej stali. Wyposażony jest w osłonę ze stali nierdzewnej oraz zegar.

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

3. DANE TECHNICZNE



Wymiary	460x520x(H)880 mm
Pojemność dzieży	19 l
Prędkość mieszadła	142/264/482 obr./min.
Moc	0,375 kW/0,5 KM
Napięcie	220-240 V-50 Hz
Masa netto (ok.)	100 kg
Akcesoria w standardzie	Dzieża ze stali nierdzewnej $\varnothing 320$ x (H)300 mm: 1 szt. Hak mieszający: 1 szt. Mieszadło płaskie: 1 szt. Różga: 1 szt.

SILNIK

1/2 KM, mocny silnik, łożysko kulkowe, wentylowany w korpusie urządzenia. Silnik jednofazowy, indukcyjny

PRZEKŁADNIA

Koła zębate zanurzone są w specjalnym smarze gwarantującym długo okres eksploatacji, koła przekładni wykonane są z hartowanej stali, a całość wykonano z wysoką precyzją. Wszystkie łożyska są kulkowe. Synchronizowany napęd pasowy umożliwia wyeliminowanie zmian poślizgu i prędkości.

PRĘDKOŚCI

Mikser może pracować w trzech prędkościach (nie wolno ich zmieniać w trakcie pracy).

Dostępne są następujące prędkości mieszadła:

Niska: 142 obr./min.

Średnia: 264 obr./min.

Wysoka: 482 obr./min.

ZEGAR

Umożliwia ustawienie czasu pracy maksymalnie do 15 min. Po upływie zadanego czasu następuje automatyczne zatrzymanie miksera.

OSŁONA

Ostona dzieży wykonana jest ze stali nierdzewnej. Jej otwarcie (uniesienie) powoduje natychmiastowe odcięcie zasilania, aby chronić operatora.

4. INSTALACJA

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

MIJSCA 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.

Otwory w podstawie przeznaczone są do montażu urządzenia na stałe, choć w normalnych warunkach nie jest to konieczne.

Modele stojące na posadzce należy wypoziomować za pomocą podkładek pod nóżkami.

Mikser może pracować jedynie w pomieszczeniach zamkniętych, dobrze wentylowanych w temperaturze pokojowej.

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.

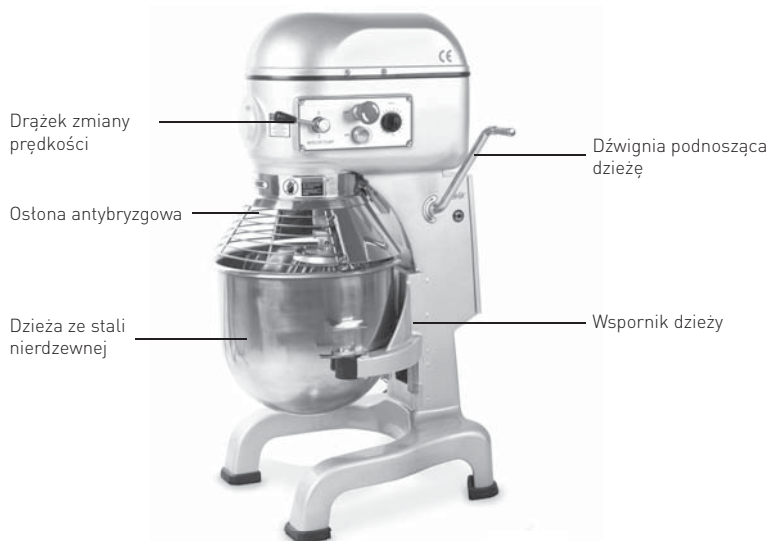
- Podłączenie do sieci powinien wykonać wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Dopuszczalne wahanie napięcia wynosi $\pm 10\%$ napięcia znamionowego.
- Przed zakończeniem instalacji należy oznaczyć wszystkie gniazdko elektryczne, bezpieczniki albo złącza wykorzystane do instalacji.



5. OBSŁUGA

OSTRZEŻENIE: RUCHOME MIESZADŁO W DZIEŹY.

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



Różga

Mieszadło
płaskie

Hak

ELEMENTY STEROWANIA

Mikser wyposażony jest w przetącnik wt./wyt. sterujący doptywem zasilania elektrycznego.

ZEGAR (TIMER) używany jest w połączeniu z przetącnikiem wt./wyt. i umożliwia sterowaniem czasem pracy – powoduje wyłączenie urządzenia po upływie danego czasu. Maksymalne nastawienie zegara to 15 min.

DRAŻEK ZMIANY PRĘDKOŚCI umożliwia zmianę prędkości. Przed zmianą prędkości należy zawsze zatrzymać urządzenie. Aby zmienić prędkość, wyłączyć urządzenie, zmienić położenie drążka do pożądanego prędkości i włączyć urządzenie ponownie.

ZABRANIA SIĘ ZMIANY PRĘDKOŚCI PODCZAS ROTACJI MIESZADŁA – PROWADZIĆ TO MOŻE DO USZKODZENIA MIKSERA.

Prędkość 1 (niska – 142 obr./min.)

– przeznaczona do wyrabiania ciężkich mieszanin, np. ciasta chlebowego czy ziemniaków.

Prędkość 2 (średnia – 264 obr./min.)

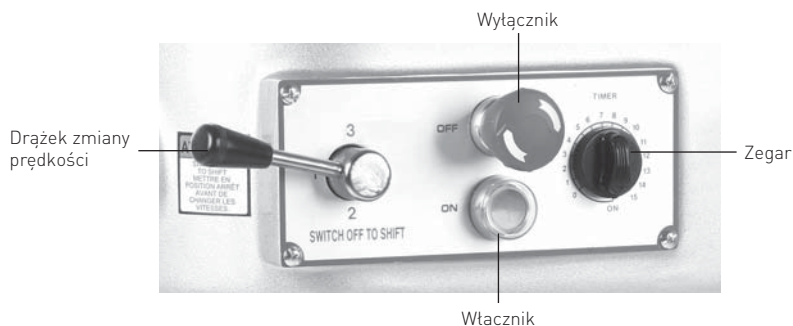
– przeznaczona do wyrabiania lekkich ciast, które muszą szybko wyrosnąć, ciast ciężkich i niektórych czynności ubijania.

Prędkość 3 (wysoka – 482 obr./min.)

– przeznaczona do lekkich prac, np. ubijania śmietany, jaj i wyrabiania rzadkich ciast.



PANEL STEROWANIA



WYRABIANIE

W tej części opisana jest obsługa miksera i sposób instalacji dzieży, mieszadła i akcesoriów.

MIESZADŁO

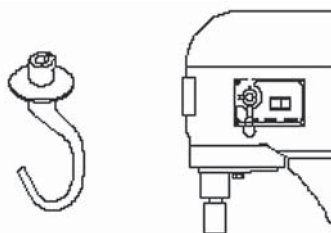
Aby zainstalować jedno z trzech narzędzi mieszających (rys. 1), należy zainstalować i opuścić do końca dzieżę.

Umieścić mieszadło w dzieży, dopchnąć je do wału i obrócić w prawo, aby zablokować.

HAK MIESZAJĄCY

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

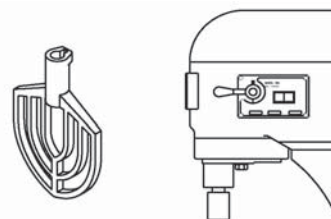
Krytyczne znaczenie dla wyboru odpowiedniej prędkości pracy ma wilgotność ciężkiego ciasta. Nie należy używać prędkości 2 do wyrabiania ciężkiego ciasta o współczynniku absorpcji (ang. Absorption Ratio, AR) na poziomie 50% albo niższym.



Rys. 1

MIESZADŁO PŁASKIE

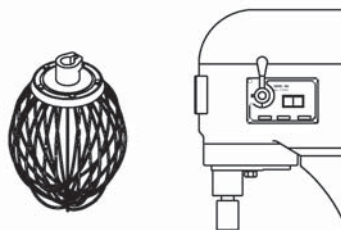
Często używane do rzadkich ciast, rozgniataania ziemniaków, np. na farsz, najlepiej przy średniej prędkości.



Rys. 2

RÓZGA

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



Rys. 3



DZIEŻA – POJEMNOŚĆ: 20 LITRÓW

Nowe dzieże 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.

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 kotki z przodu wspornika dopasować do otworów w ściankach dzieży.

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 mniejszym.

Surowiec	Narzędzie miksujące	Maksymalna ilość surowca
białka jaj	różga	1 l
bita śmietana	różga	3,8 l
Majonez (il. oleju)	różga	9 l
Gniecione ziemniaki	mieszadło ptaskie	6,5 kg
Biszkopt (laja i cukier)	mieszadło ptaskie	6,5 kg
Biszkopt / ciastka	mieszadło ptaskie	6,5 kg
Ciasto (filiżanka, warstwa)	mieszadło ptaskie	9 kg
Ciasto na chleb albo bułki (60%)	Hak (prędkość 1)	4 kg
Ciasto na pizzę (50%)	Hak (prędkość 1)	3 kg
Ciasto na pizzę (40%)	Hak (prędkość 1)	3 kg

6. KONSERWACJA

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

INFORMACJE OGÓLNE

Do czyszczenia miksera nigdy nie używać metalowych ani twardych szczotek. Nigdy nie czyścić miksera strumieniem wody.

Mikser należy czyścić codziennie i dokładnie.

Dzieżę i mieszadła należy zdjąć z miksera i wyczyścić w zlewie.

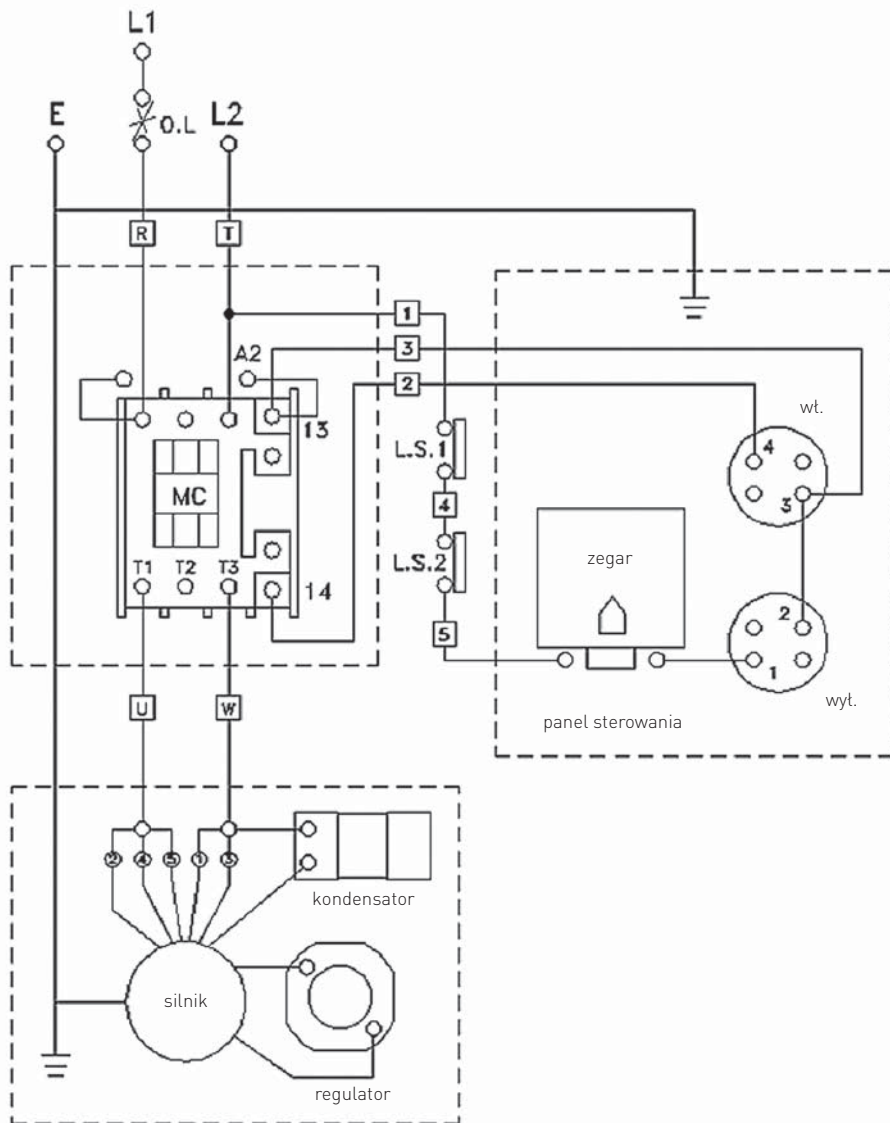
Obudowa przekładni i mechanizm planetarny należy raz w tygodniu sprawdzać pod kątem wycieków, uszkodzeń itp. Jeśli konieczna będzie wymiana łożysk kulkowych, należy skontaktować się z auto-

ryzowanym serwisem albo dostawcą urządzenia. 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 odczączyć urządzenie od źródła zasilania. **Ostonę antybryzgową** należy okresowo sprawdzać pod kątem wycieków skroplin albo smaru. Wyjąć ostonę antybryzgową i wytrzeć miękką ściereczką



7. SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ



INDICE

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA	35
2. INTRODUZIONE	37
3. SPECIFICHE TECNICHE	38
4. INSTALLAZIONE	39
5. FUNZIONAMENTO	40
6. MANUTENZIONE	42
7. SCHEMA ELETTRICO.....	43

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.



- NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO SOLO PER IL TRATTAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI.
- USARE L'APPARECCHIO SOLO CON L'ALIMENTAZIONE SPECIFICATA SULA TARGHETTA.
- PRIMA DI COMINCIARE LA MANUTENZIONE, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO DALLA RETE ELETTRICA.
- NON DISATTIVARE 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

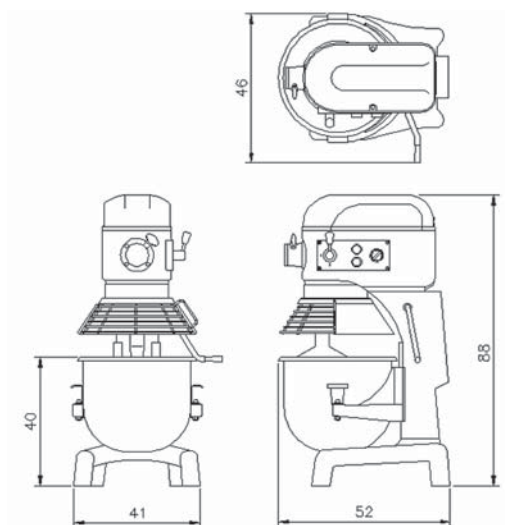
Il presente mixer impastatrice planetaria è stato destinato per lavorare tutti i tipi di impasti, per preparare le uova, creme, biscotti, maionese ecc. Il mixer funziona senza problemi e in modo affidabile. L'apparecchio funziona in 3 velocità ed è dotato di attrezzi che permettono di preparare diversi prodotti. Gli attrezzi sono realizzati in lega di alluminio conforme alle norme di igiene.

Il mixer è dotato di potenti motori 1/2 CV la trasmissione a cinghia e ad ingranaggi. Le ruote dentate e la vite senza fine sono realizzati in acciaio temprato. **Il mixer è dotato di copertura in acciaio inox e di orologio.**

Il funzionamento e la manutenzione corretti assicurano una lunga durata e l'ottenimenti di migliori risultati.



3. SPECIFICHE TECNICHE



Dimensioni	460x520x(H)880 mm
Capacità di ciotola	19 l
Velocità del miscelatore	da 100 a 500 g/min.
Potenza	0,375 kW/0,5 CV
Tensione	220-240 V~ 50 Hz
Peso netto (circa)	100 kg
Accessori forniti	Ciotola in acciaio inox: 1 pz Impastatore: 1 pz Miscelatore piatto: 1 pz Frusta: 1 pz

MOTORE

Un potente motore di 1/2 CV, il cuscinetto a sfera, ventilato nel corpo dell'apparecchio. Il motore monofase, a induzione

TRASMISSIONE

Le ruote dentate sono immersi in grasso speciale che garantisce una lunga durata. Le ruote sono realizzate in acciaio temprato e l'insieme è realizzato con alta precisione. Tutti i cuscinetti sono cuscinetti a sfera. La trasmissione a cinghia sincronizzata

permette di eliminare i cambiamenti di slittamento e di velocità.

VELOCITÀ

Il mixer può funzionare a 3 velocità (non modificarle durante il funzionamento).

Le seguenti velocità del mescolatore sono disponibili:

bassa: 142 giri/min.

media: 264 giri/min.

alta: 482 giri/min.

OROLOGIO

Permette di impostare il tempo massimo fino a 15 minuti. Dopo questo tempo l'apparecchio è automaticamente spento.

COPERTURA

La copertura della ciotola è realizzata in acciaio inox. La sua apertura immediatamente interrompe l'alimentazione per proteggere l'operatore.

4. 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. 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.

Il mixer può essere utilizzato solo in locali chiusi, ben ventilati a temperatura ambiente.

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 IL COLLEGAMENTO DEL MIXER ALLA RETE CONTROLLARE SE L'APPARECCHIO GIRA NELLA GIUSTA DIREZIONE.

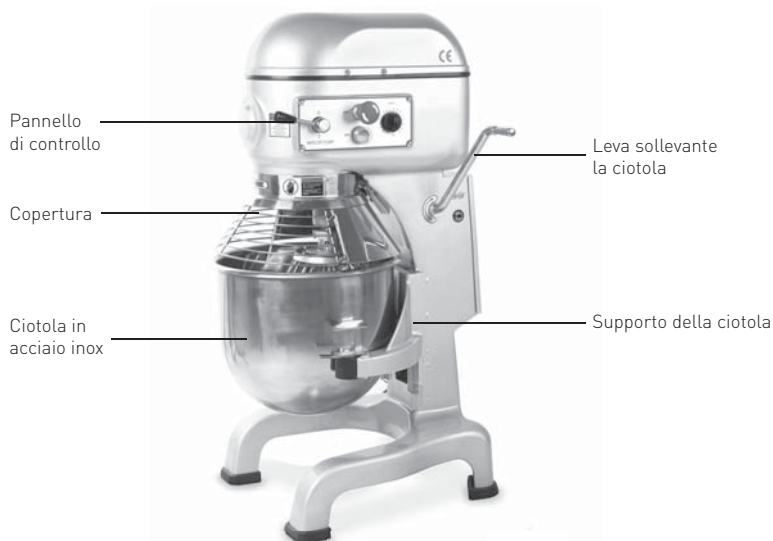
- Il collegamento alla rete deve essere effettuato da personale qualificato, in conformità alle norme vigenti.
- La fluttuazione di tensione ammissibile è di $\pm 10\%$ della tensione nominale.
- Prima di terminare l'installazione è necessario contrassegnare tutte le prese elettriche, i fusibili e i connettori utilizzati per l'installazione.

IT



5. FUNZIONAMENTO

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



Frusta Miscelatore piatto Impastatore

ELEMENTI DI CONTROLLO

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

OROLOGIO (TIMER) è utilizzato in combinazione con l'interruttore on/off e permette il controllo del tempo di lavoro – spegne il dispositivo dopo un tempo impostato. L'impostazione massima dell'orologio è di 15 minuti.

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.

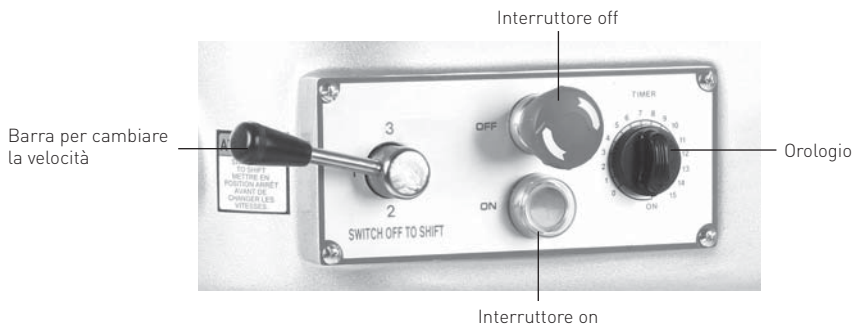
È VIETATO DI CAMBIARE LA VELOCITÀ DURANTE LA ROTAZIONE DEL MESCOLATORE PER NON PROVOCARE I DANNI AL MIXER.

Velocità 1 (bassa – 142 giri/min.)
– Progettata per preparare le miscele pesanti per esempio l'impasto per pane o le patate.

Velocità 2 (media – 264 giri/min.)
– Progettata per preparare gli impasti leggeri che devono lievitare rapidamente, per preparare gli impasti pesanti e alcune operazioni per montare.

Velocità 3 (alta – 482 giri/min.)
– progettata per i lavori leggeri, ad esempio per montare la panna, le uova e per preparare gli impasti liquidi.

PANNELLO DI CONTROLLO



IMPASTATURA

In questa sezione presenta il funzionamento del mixer, il modo di installazione della ciotola, dei miscelatori e degli accessori.

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.

MISCELATORE

Per installare uno degli tre attrezzi per miscelare (fig. 1), installare e abbassare al massimo la ciotola. Installare il miscelatore nella ciotola e spingerlo all'albero e ruotare a destra per bloccarlo.

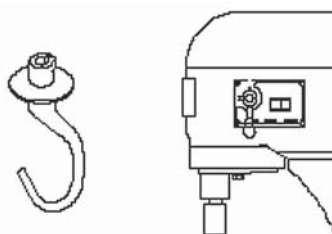


Fig. 1

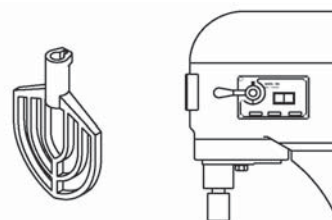


Fig. 2

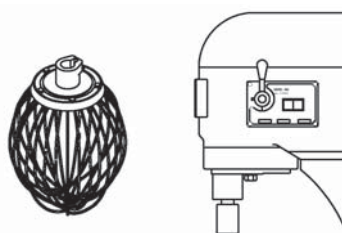


Fig. 3



CIOTOLA - CAPACITÀ: 20 LITRI

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.

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.

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

Prodotto	Attrezzo di miscelazione	Quantità massima di prodotto
albumi di uova	frusta	1 l
panna montata	frusta	3,8 l
maionese (q. tà di olio)	frusta	9 l
purè di patate	mescolatore piatto	6,5 kg
pan di Spagna (uova e zucchero)	mescolatore piatto	6,5 kg
pan di Spagna / biscotti	mescolatore piatto	6,5 kg
torta (tazza, strato)	mescolatore piatto	9 kg
impasto per pane o panini (60%)	impastatore (velocità 1)	4 kg
impasto per pizza (50%)	impastatore (velocità 1)	3 kg
impasto per pizza (40%)	impastatore (velocità 1)	3 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.

INFORMAZIONI GENERALI

- **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.

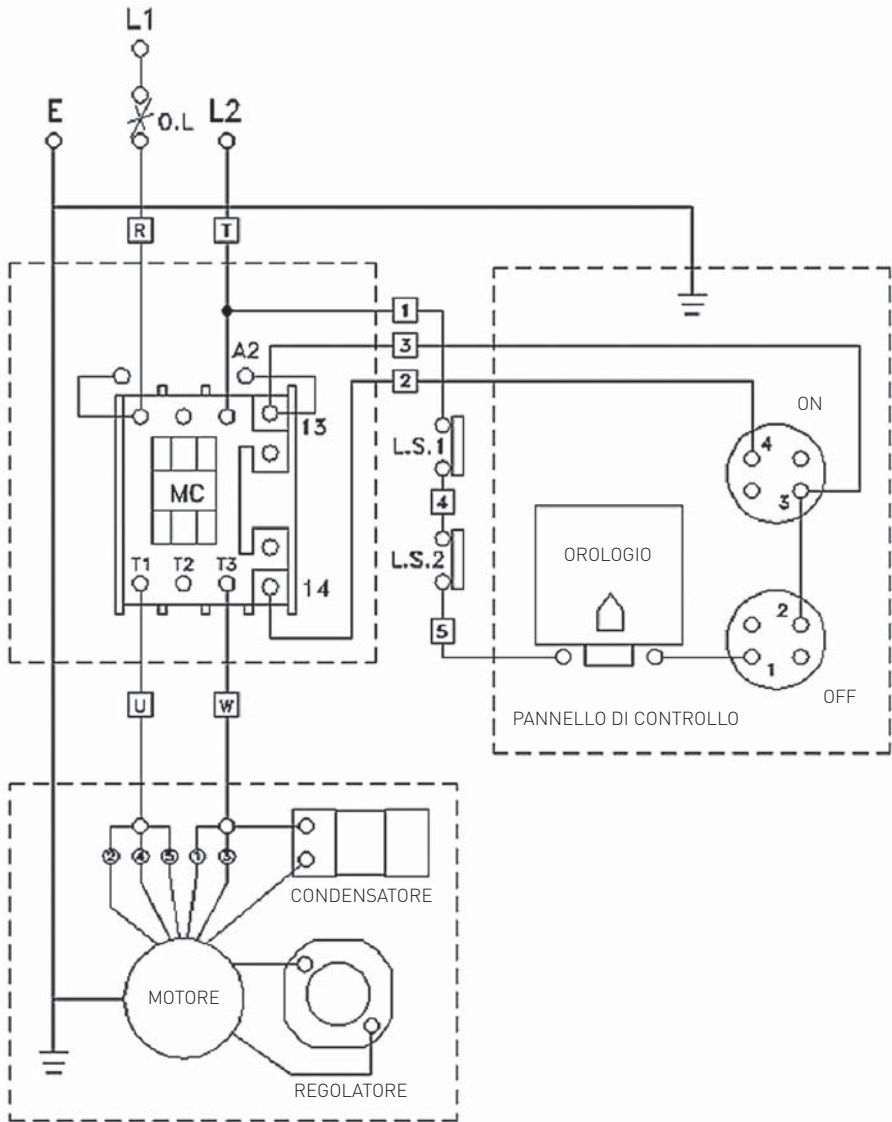
- **Coperchio della trasmissione e il meccanismo planetario** devono essere controllati una volta per settimana per le perdite, i danni ecc. Se è necessario sostituire i cuscinetti a sfere, si prega di contattare un centro di assistenza autorizzato

o il produttore. 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.
- **La protezione antispruzzo** deve essere controllata periodicamente per le perdite di condensato o di grasso. Rimuovere la protezione e asciugare con un panno morbido.



7. SCHEMA ELETTRICO



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
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
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.