

PLANETARY MIXER 7 CAPACITY 6.65 L, 5 SPEEDS

MIKSER PLANETARNY 7 POJEMNOŚĆ 6,65 L, 5 PRĘDKOŚCI



Item: 226261

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 WARNINGS	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 WARNINGS

- 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 2000 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

- Kitchen-top appliance with professional look.
- 650 W of power allows kneading heavier dough and larger amounts.
- The body in entirely made of metal and cast iron.
- Hardened steel gears in transmission.
- All shafts are mounted in ball bearings.
- Automatic electronic control of 5 speeds and a digital timer
- Speed change without a stop
- Planetary mixing and digital timer guarantee perfect results.
- Easy lifting for changing or removing the mixing bowl
- Overload safety switch
- The mixing bowl is protected by a safety guard with a micro-switch

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 5 speeds, from 100 to 500 rpm.

SAFETY GUARD

Opening the guard 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.

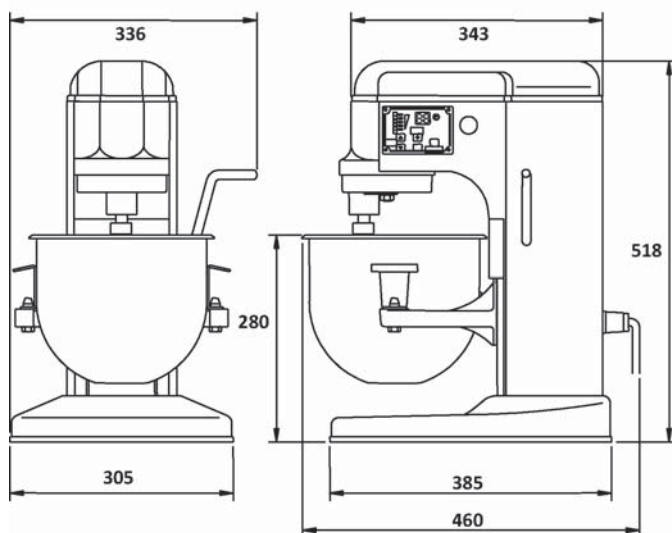
POSITIONING

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

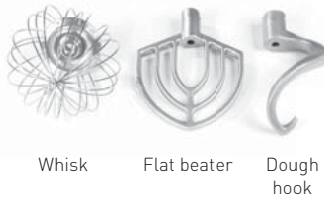
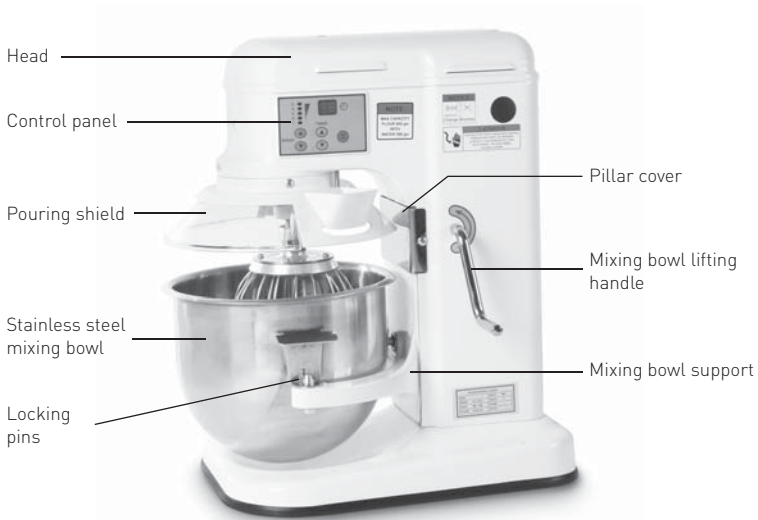


Dimensions	336x460x(H)518 mm
Mixing bowl capacity	6,65 l
Mixing tool speeds	from 100 up to 500 rpm
Power	0.658 kW/0.34 hp
Voltage	220-240 V~50 Hz
Net weight (approx.)	18 kg
Standard accessories	Stainless steel mixing bowl: 1 pc. Dough hook: 1 pc. Flat beater: 1 pc. Whisk: 1 pc.



5. OPERATION

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



EN

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.

KNEADING

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

MIXING TOOL

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

EN

DOUGH HOOK

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

FLAT BEATER

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

SPEED: Speed 1 is the lowest, 5 is the highest.

Speed 1 - for slow mixing, crushing and kneading yeast dough.

Speed 2 - for kneading dough for cookies and cakes
Speed 3 - for creaming and whipping at medium speed

Speed 4 - for whipping thick cream, egg whites and preparing icing

Speed 5 - for whipping small amounts of thick cream and egg whites

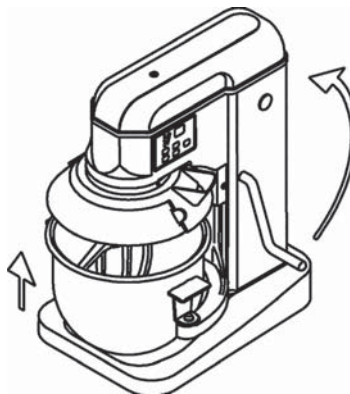
WHISK

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

MIXING BOWL - CAPACITY OF 6,65 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 before 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. To determine the absorption ratio of a product, divide the

weight of water by the weight of flour.

Example: Calculate the absorption ratio for the mixture of 2,23 kg water and 4,5 kg flour.

$$5 \div 10 = 0,50 = 50\% = \text{AR}$$

Product	Mixing tool	Maximum quantity of the ingredient	
egg whites	whisk	0.5 l	
mashed potatoes	flat beater	4,5 kg	
mayonnaise (oil quantity)	flat beater	4.5 l	
meringue (water quantity)	whisk	0.8 l	
waffle/pancake batter	flat beater	5.7 l	
whipped cream	whisk	2.3 l	
layer cake	flat beater	4.5 kg	
fruit cake	flat beater	4.5 kg	
pound cake	flat beater	4.5 kg	
bread or roll dough (light/medium, 60% AR)	mixing tool only speed 1	water 0.7 kg	flour 1.1 kg
bread or roll dough (heavy, 55% AR)	mixing tool only speed 1	water 0.5 kg	flour 0.9 kg
heavy pizza dough (60% AR)	mixing tool only speed 1	water 0.3 kg	flour 0.45 kg
fluffy doughnut dough (65% AR)	mixing tool only speed 1	water 0.6 kg	flour 0.9 kg
wholemeal flour doughnut dough (70% AR)	mixing tool only speed 1 and 2	water 0.63 kg	flour 0.9 kg

If you use flour with gluten, reduce the amount by 10%

6. MAINTENANCE

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

- **Never use metal or hard brushes to clean the mixer. Never clean the mixer with a jet of water.**
- The mixer must be thoroughly cleaned every day.
- Mixing bowls and tools must be removed from the mixer and cleaned in the sink.
- **THE DRIP TRAY** or **THE POURING SHIELD** must be periodically checked for leaks of condensate or grease. Remove the tray and wipe with a soft cloth. To remove the tray, you can use a large flat

screwdriver, after removing the screw.

- The planetary mechanism transmission is lubricated with special grease with several years of durability.
To replace the grease, you should contact the authorized service.
- The planetary gears are immersed in sufficient quantity of grease, there is no need to lubricate again.



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSREGELN	11
2. EINLEITUNG	14
3. INSTALLATION	15
4. TECHNISCHE DATEN.....	15
5. BETRIEB	16
6. WARTUNG	19

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 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.
- DER MAXIMALE VOLUMENINHALT DES BROTTTEIGS BETRÄGT 2000 GRAMM AUF 60% WASSER.

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

- Professionelles Aussehen, Tischgerät
- Die Leistung von 650 W ermöglicht das Herstellen von festerem Teig und größeren Stücken.
- Das Gehäuse ist im Ganzen aus Metall und Gussteilen gefertigt.
- Getriebe mit gehärteten Stahlzahnradern.
- Alle Wellen sind in Kugellagern befestigt.
- Automatische, elektronische Steuerung mit 5 Geschwindigkeiten, Digitaluhr.
- Änderung der Geschwindigkeit ohne anzuhalten.
- Planetarische Mischung und Digitaluhr garantieren ausgezeichnete Ergebnisse.
- Einfaches Anheben zum Austauschen und Herausnehmen der Rührschüssel.
- Überlastschalter.
- Sicherheitsabdeckung für die Rührschüssel mit Mikroschalter.

2.1 SPEZIFIKATION

MOTOR

Kugellager, belüftet im Körper des Gerätes.

GESCHWINDIGKEITEN

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

SCHALTER UND UHR

Zusammen im digitalen Steuerpanel.

ABDECKUNG

Bei ihrem Öffnen wird sofort die Stromversorgung abgetrennt, um so den Bediener zu schützen.

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.

DE



3. INSTALLATION

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

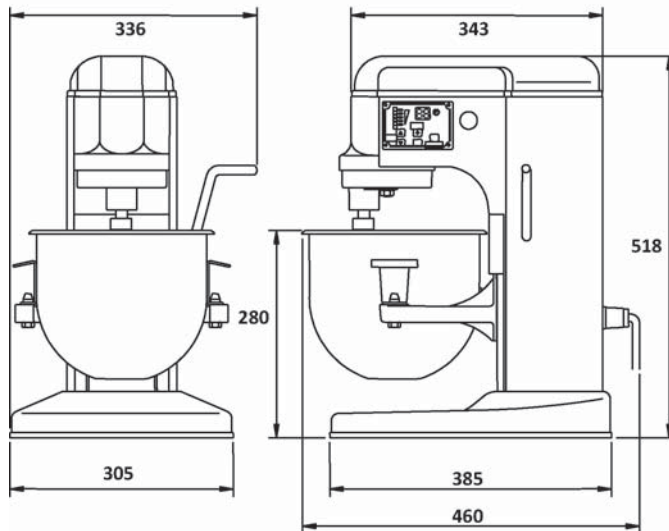
INSTALLATIONSORT

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 montieren 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	336x460x(H)518 mm
Volumeninhalt der Rührschüssel	6,65 l
Geschwindigkeiten des Rührers	von 100 bis 500 Umdreh./Min.
Leistung	0,658 kW/ 0,34 PS
Spannung	220-240 V~ 50 Hz
Netto-Gewicht (ca.)	18 kg
Zubehör in der Standardausführung	Rührschüssel aus Edelstahl: 1 Stck. Mischhaken: 1 Stck. Flacher Rührer: 1 Stck. Mischstab: 1 Stck.

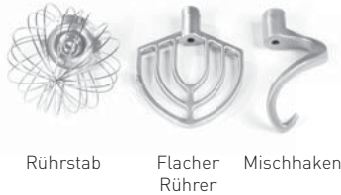


5. BEDIENUNG

WARNUNG: BEWEGLICHER RÜHRER IN DER RÜHRSCHÜSSEL.
WÄHREND DES FUNKTIONSBERIEBES DES GERÄTES DARF MAN SICH WEDER MIT HÄNDEN UND KLEIDUNG NOCH MIT ZUBEHÖR DER RÜHRSCHÜSSEL NÄHERN.



DE



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.

HERSTELLUNG

In diesem Teil wird die Bedienung des Mixers und die Methode zum Installieren der Rührschüssel, des Rührers und des Zubehörs beschrieben.

RÜHRER

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

MISCHHAKEN

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

FLACHER RÜHRER

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

GESCHWINDIGKEIT (SPEED):

Geschwindigkeit 1 ist die niedrigste, 5 die höchste. Geschwindigkeit 1 – zum freien Rühren, Zerquetschen und Herstellen vom Hefeteig.

Geschwindigkeit 2 – zum Herstellen der Masse für Kekse und Kuchen

Geschwindigkeit 3 – zum Anrühren und Schlagen bei mittlerer Geschwindigkeit

Geschwindigkeit 4 – zum Schlagen von dicker Sahne, Eiweiß und Anrühren des Zuckergusses

Geschwindigkeit 5 – zum Schlagen einer geringen Menge von dicker Sahne und Eiweiß

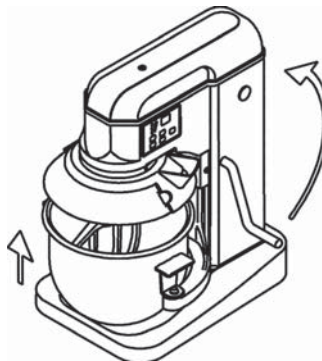
RÜHRSTAB

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

RÜHRSCHÜSSEL – VOLUMENINHALT 6,65 LITER

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 abzuspolen 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 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.



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. Um den Absorptionskoeffizi-

enten zu bestimmen, muss man das Gewicht von Wasser durch das Gewicht von Mehl teilen.

Beispiel: Berechnen Sie den Absorptionskoeffizienten für ein Gemisch, das 2,23 kg Wasser und 4,5 kg Mehl enthält.

$$5 : 10 = 0,50 = 50\% = \text{AR}$$

Produkt	Mixwerkzeug	Maximale Produktmenge	
Eiweiß	Mischstab	0,5 l	
Zerdrückte Kartoffeln	Flacher Rührer	4,5 kg	
Mayonnaise (Ölmenge)	Flacher Rührer	4,5 l	
Baiser (Wassermenge)	Mischstab	0,8 l	
Teig für Waffeln/Pfannkuchen	Flacher Rührer	5,7 l	
Schlagsahne	Mischstab	2,3 l	
Schichtkuchen	Flacher Rührer	4,5 kg	
Biskuitkuchen mit Trockenfrüchten	Flacher Rührer	4,5 kg	
Sandkuchen	Flacher Rührer	4,5 kg	
Teig für Brot und Brötchen (leicht/mittel, 60% AR)	Rührer nur Geschwindigkeit 1	Wasser	Mehl
		0,7 kg	1,1 kg
Teig für Brot und Brötchen (fest, 55% AR)	Rührer nur Geschwindigkeit 1	Wasser	Mehl
		0,5 kg	0,9 kg
Fester Teig für Pizza (60% AR)	Rührer nur Geschwindigkeit 1	Wasser	Mehl
		0,3 kg	0,45 kg
Lockerer Teig für Pfannkuchen (65% AR)	Rührer nur Geschwindigkeit 1	Wasser	Mehl
		0,6 kg	0,9 kg
Teig für Pfannkuchen aus Vollkornmehl (70% AR)	Rührer nur Geschwindigkeit 1 und 2	Wasser	Mehl
		0,63 kg	0,9 kg

Beim Gebrauch von Glutenmehl muss man die Größe der Bissen um 10% verringern.



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.
- Die **ABTROPFSCHALE** oder die **ABDECKUNG** muss man regelmäßig auf Leckstellen für Tropfen oder Schmiermittel überprüfen. Dabei wird die Schale herausgenommen und mit einem weichen Tuch abgerieben. Zum Herausnehmen der Schale nach dem Abdrehen der Schraube kann man sich eines großen Schraubenziehers bedienen.
- Das Getriebe des planetarischen Mechanismus wird mit einem speziellen Schmiermittel mit mehrjähriger Beständigkeit eingeschmiert. Zum Austausch des Schmiermittels muss man sich an eine autorisierte Servicestelle wenden.
- Die Zähne des planetarischen Mechanismus sind in einer ausreichenden Menge an Schmiermittel eingetaucht; es gibt also keinen Bedarf zum Nachfüllen.



SPIS TREŚCI

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	21
2. WPROWADZENIE	24
3. INSTALACJA	24
4. DANE TECHNICZNE	25
5. OBSŁUGA	26
6. KONSERWACJA	29

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.

PL



- Zabezpieczyć przewód zasilający (lub przedłużacz) przed przypadkowym 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 łatwo dostępnym miejscu, tak by w przypadku awarii istniała możliwość natychmiastowego odłączenia urządzenia. W celu całkowitego wyłączenia urządzenia odłączyć je od źródła zasilania. W tym celu wyjąć z gniazdka wtyczkę znajdującą się na końcu przewodu odłączającego urządzenia.
- Przed odłączeniem wtyczki zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia!
- Nie korzystać z akcesoriów niezalecanych przez producenta. Zastosowanie niezalecanych akcesoriów może stwarzać zagrożenie dla użytkownika oraz prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Korzystać wyłącznie z oryginalnych części i akcesoriów.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.
- W żadnym wypadku nie zezwalać na obsługę urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie wraz z przewodem przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie dopuścić, by dzieci wykorzystywały urządzenie do zabawy.
- Zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeżeli ma być ono pozostawione bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

1.1 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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

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



- SZTYWNE PRZEDMIOTY NALEŻY TRZYMAĆ Z DALA OD DZIEŹY I PRACUJĄCYCH AKCESORIÓW.
- 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 2000 GRAMÓW NA 60% WODY.

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

- Profesjonalny wygląd, urządzenie nabladowe
- Moc 650 W umożliwia wyrobienie cięższych ciast i większych kęsów.
- Korpus w całości wykonany z metalu i żeliwa
- Przekładnia wykonana z hartowanych stalowych kół zębatach.
- Wszystkie wały mocowane w łożyskach kulkowych.
- Automatyczne, elektroniczne sterowanie 5 prędkościami, zegar cyfrowy
- Zmiana prędkości bez zatrzymania
- Mieszanie planetarne i cyfrowy zegar gwarantują doskonałe wyniki.
- Proste podnoszenie w celu wymiany i wyjęcia dzieży
- Wyłącznik przeciążeniowy
- Osłona bezpieczeństwa

2.1 SPECYFIKACJA

Silnik

Łożysko 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 5 prędkości, od 100 do 500 obr./min.

Osłona

Jej otwarcie powoduje natychmiastowe odcięcie zasilania, aby chronić operatora.

PL

3. INSTALACJA

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

MIEJSCE INSTALACJI

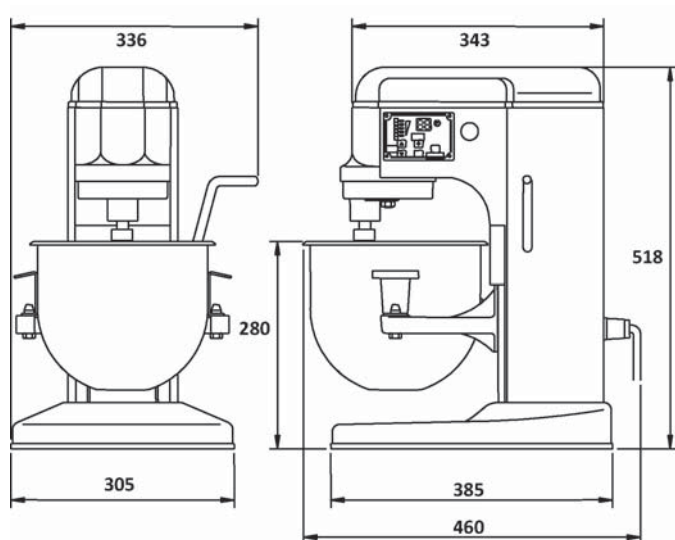
Umieścić urządzenie w miejscu docelowym. Błat powinien znajdować się na stabilnej, płaskiej powierzchni. Wokół miksera należy zachować odpowiednio dużo miejsca, by operator mógł swobodnie obsługiwać urządzenie i instalować i zdejmować dzieżę.

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	336x460x(H)518 mm
Pojemność dzieży	6,65 l
Prędkość mieszadła	od 100 do 500 obr./min.
Moc	0,658 kW/ 0,34 KM
Napięcie	220-240 V-50 Hz
Waga netto	18 kg
Aksesoria w standardzie	Dzieża ze stali nierdzewnej: 1 szt. Hak mieszający: 1 szt. Mieszadło płaskie: 1 szt. Różga: 1 szt.

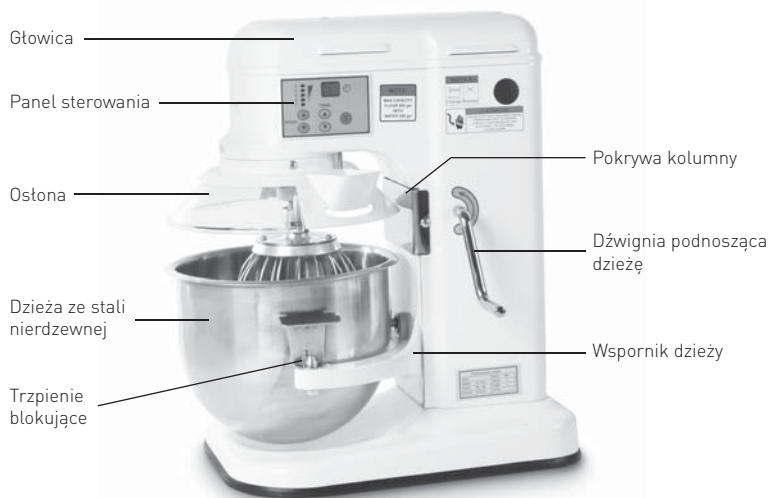
PL



5. OBSŁUGA

OSTRZEŻENIE: RUCHOME MIESZADŁO W DZIEŹY.

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



PL

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.

WYRABIANIE

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

MIESZADŁO

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

HAK MIESZAJĄCY

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

MIESZADŁO PŁASKIE

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

Prędkość (SPEED):

Prędkość 1 jest najniższa, 5 najwyższa.

Prędkość 1 – do wolnego mieszania, rozgniatania i wyrabiania ciast drożdżowych.

Prędkość 2 – do wyrabiania masy na ciasteczka i ciasta

Prędkość 3 – do ucierania i ubijania w średniej prędkości

Prędkość 4 – do ubijania gęstej śmietany, białek jaj i ucierania lukru

Prędkość 5 – do ubijania niewielkiej ilości gęstej śmietany i białek jaj

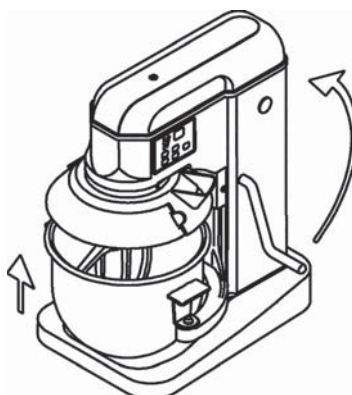
RÓZGA

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

DZIEŻA – POJEMNOŚĆ 6,65 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 kołki 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 niższym.

Aby określić współczynnik absorpcji produktu, należy podzielić ciężar wody przez ciężar mąki.

Przykład: Obliczyć współczynnik absorpcji dla mieszanki zawierającej 2,23 kg wody i 4,5 kg mąki.

$$5 \div 10 = 0,50 = 50 \% = \text{AR}$$

Surowiec	Narzędzie miksujące	Maksymalna ilość surowca	
białka jaj	różga	0,5 l	
gniecione ziemniaki	mieszadło ptaskie	4,5 kg	
majonez (il. oleju)	mieszadło ptaskie	4,5 l	
beza (il. wody)	różga	0,8 l	
ciasto na gofry/naleśniki	mieszadło ptaskie	5,7 l	
bita śmietana	różga	2,3 l	
ciasto warstwowe	mieszadło ptaskie	4,5 kg	
keks	mieszadło ptaskie	4,5 kg	
babka piaskowa	mieszadło ptaskie	4,5 kg	
ciasto na chleb lub butki (lekkie/średnie, 60% AR)	mieszadło tylko prędkość 1	wody 0,7 kg	mąki 1,1 kg
ciasto na chleb lub butki (ciężkie, 55% AR)	mieszadło tylko prędkość 1	wody 0,5 kg	mąki 0,9 kg
ciężkie ciasto na pizzę (60% AR)	mieszadło tylko prędkość 1	wody 0,3 kg	mąki 0,45 kg
puszyste ciasto na pączki (65% AR)	mieszadło tylko prędkość 1	wody 0,6 kg	mąki 0,9 kg
ciasto na pączki z mąki razowej (70% AR)	mieszadło tylko prędkość 1 i 2	wody 0,63 kg	mąki 0,9 kg

W przypadku użycia mąki z glutenem, zmniejszyć wielkość kęsów o 10%



6. KONSERWACJA

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

- **Do czyszczenia miksera nigdy nie używać metalowych ani twardych szczotek. Nigdy nie czyścić miksera strumieniem wody.**
- Mikser należy czyścić codziennie i dokładnie.
- Dzieże i mieszadła należy zdjąć z miksera i wyczyścić w zlewie.
- **TACKĘ OCIEKOWĄ** albo **OSŁONĘ** należy okresowo sprawdzać pod kątem wycieków skroplin albo smaru. Wyjąć tackę i wytrzeć miękką ściereczką

Do wyjęcia tacki po odkręceniu śruby można posłużyć się dużym śrubokrętem płaskim.

- Przekładnia mechanizmu planetarnego smarowana jest specjalnym smarem o kilkuletniej trwałości. W celu wymiany smaru należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Zębatki mechanizmu planetarnego zanurzone są w wystarczającej ilości smaru, nie ma potrzeby uzupełniania.



INDICE

1. PRECAUZIONI DI SICUREZZA	31
2. INTRODUZIONE	33
3. INSTALLAZIONE	34
4. SPECIFICHE TECNICHE	34
5. FUNZIONAMENTO	35
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 2000 GRAMMI SUI 60% DI ACQUA.

2. INTRODUZIONE

- L'aspetto professionale, l'unità da banco
- La potenza 650 W consente la produzione degli impasti pesanti e di bocconi più grandi.
- Il corpo interamente realizzato in metallo e in ghisa.
- La trasmissione ad ingranaggi in acciaio temprato.
- Tutti gli alberi fissati su cuscinetti a sfere.
- Il controllo automatico, elettronico di 5 velocità, orologio digitale.
- Il cambiamento della velocità senza arresto.
- La miscelazione planetaria e l'orologio digitale garantiscono risultati eccellenti.
- Il sollevamento semplice per scambiare e rimuovere la ciotola.
- L'interruttore sovraccarico.
- La copertura di protezione che protegge la ciotola con il microinterruttore.

IT

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

La sua apertura 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

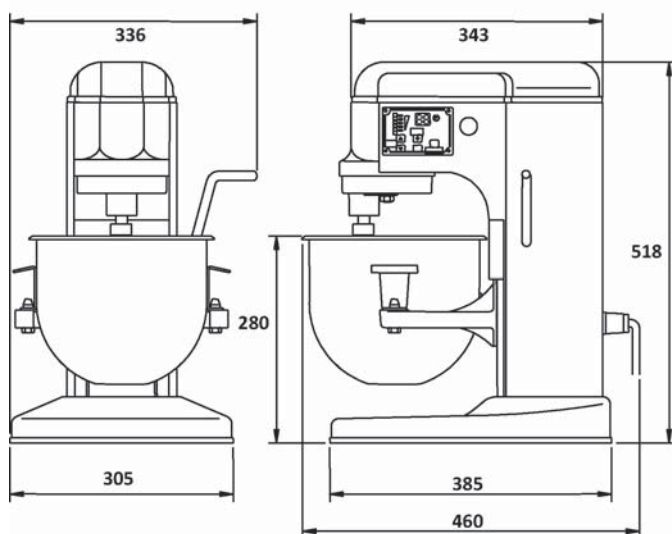
Posizionare l'apparecchio nel luogo finale. Il piano del tavolo deve essere su una superficie piana e stabile. Intorno al mixer conservare abbastanza spazio perché l'operatore possa facilmente utilizzare l'apparecchio, installare e rimuovere la ciotola.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

(il 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 336x460x(H)518 mm

Capacità di ciotola 6,65 l

Velocità del miscelatore da 100 a 500 g/min.

Potenza 0,658 kW/ 0,34 CV

Tensione 220-240 V~ 50 Hz

Peso netto (circa) 18 kg

Accessori forniti
Ciotola in acciaio inox: 1 pz
Impastatore: 1 pz
Miscelatore piatto: 1 pz
Frusta: 1 pz

5. FUNZIONAMENTO

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



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.

IMPASTATURA

Questa sezione descrive il funzionamento del mixer, il modo di installazione della ciotola, del miscelatore e degli accessori.

MISCELATORE

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

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

IMPASTATORE

Utilizzato spesso per l'impasto di pane pesante, preferibilmente a bassa velocità.

MISCELATORE PIATTO

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

VELOCITÀ (SPEED):

La velocità 1 è la più bassa, la velocità 5 è la più alta.

Velocità 1 – per miscelare lentamente, frantumare e preparare l'impasto a base di lievito

Velocità 2 – per preparare l'impasto per biscotti e torte

Velocità 3 – per lavorare e montare con velocità media

Velocità 4 – per montare la panna densa, gli albumi d'uovo e per lavorare la glassa

Velocità 5 – per montare una piccola quantità di panna densa e di albumi d'uovo

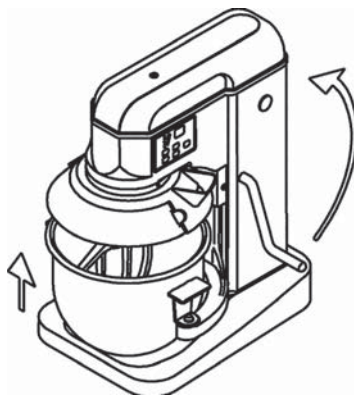
FRUSTA

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

CIOTOLA – CAPACITÀ 6,65 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. Per determinare il coefficiente di assorbimento del prodotto si deve

dividere il peso di acqua dal peso di farina.

Esempio: Calcolare il coefficiente di assorbimento per una miscela contenente 2,23 kg di acqua e 4,5 kg di farina.

$$5 \div 10 = 0,50 = 50\% = \text{AR}$$

Prodotto	Attrezzo di miscelazione	Quantità massima di prodotto	
albumi di uova	frusta	0,5 l	
purè di patate	mescolatore piatto	4,5 kg	
maionese (q.tà di olio)	mescolatore piatto	4,5 l	
meringa (q.tà di acqua)	frusta	0,8 l	
impasto per cialde/crêpes	mescolatore piatto	5,7 l	
panna montata	frusta	2,3 l	
torta a strati	mescolatore piatto	4,5 kg	
plum cake	mescolatore piatto	4,5 kg	
panettone	mescolatore piatto	4,5 kg	
impasto per pane o panini (leggera/media, 60% AR)	impastatore solo la velocità 1	acqua 0,7 kg	farina 1,1 kg
impasto per pane o panini (pesante, 55% AR)	impastatore solo la velocità 1	acqua 0,5 kg	farina 0,9 kg
impasto pesante per pizza (60% AR)	impastatore solo la velocità 1	acqua 0,3 kg	farina 0,45 kg
impasto soffice per ciambelle (65% AR)	impastatore solo la velocità 1	acqua 0,6 kg	farina 0,9 kg
impasto per ciambelle di farina integrale (70% AR)	impastatore solo la velocità 1 i 2	acqua 0,63 kg	farina 0,9 kg

Se si usa la farina di glutine, ridurre le dimensioni di bocconi del 10%.



6. MANUTENZIONE

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

- **Non utilizzare mai per la pulizia del mixer le spazzole in metallo o le spazzole dure. Non pulire mai il mixer con il getto di acqua.**
- Pulire quotidianamente e accuratamente il mixer.
- Rimuovere la ciotola e i mescolatori dal mixer e pulire nel lavello.
- Controllare periodicamente **LA VASSOIO DI RACCOLTA** e **LA COPERTURA** per la presenza di perdite di condensato o di grasso. Rimuovere il vassoio e pulire con un panno morbido. Per rimuovere il vassoio dopo aver allentato le viti è possibile utilizzare un grande cacciavite piatto.
- 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.
- I pignoni del meccanismo planetario sono immersi in una quantità sufficiente di grasso, non è necessario di rifornire il grasso.

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
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.