



**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Instrukcja obsługi

# MIKSER PLANETARNY 20

## POJEMNOŚĆ 19 L, 3 PRĘDKOŚCI



226292

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie  
dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

## SPIS TREŚCI

<b>ROZDZIAŁ 1</b>	Wprowadzenie .....	3
	Środki ostrożności .....	3
	Dane techniczne .....	4
<b>ROZDZIAŁ 2</b>	Instalacja .....	5
	Miejsce instalacji .....	5
	Podłączenie do sieci elektrycznej .....	5
<b>ROZDZIAŁ 3</b>	Obsługa .....	6
	Elementy sterowania .....	6
	Wyrabianie .....	7
	Mieszadło .....	7
	Dzieża .....	8
<b>ROZDZIAŁ 4</b>	Konserwacja .....	9
	Informacje ogólne .....	9
<b>ROZDZIAŁ 5</b>	Schemat instalacji elektrycznej .....	10



## ROZDZIAŁ 1. 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.

Mikseri 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 osłone ze stali nierdzewnej oraz zegar.**

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

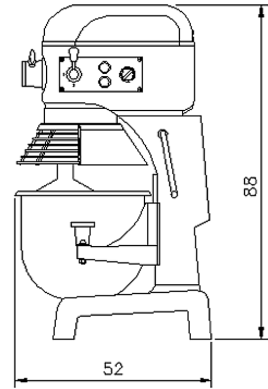
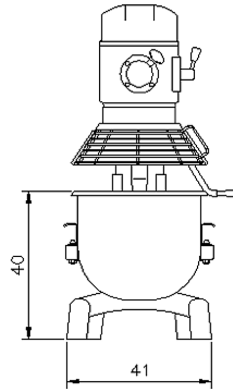
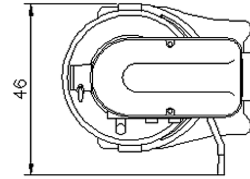
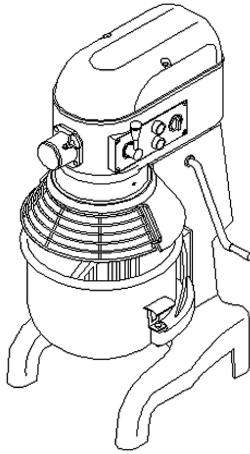
### ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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 OBRÓBKĄ 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 PSYCHO-FIZYCZNEJ I OSOBY NIE PRZESZKOLONE.



## DANE TECHNICZNE



wymiary w cm

Kod	Pojemność dzieży	Prędkości mieszadła	Moc	Napięcie
226292	19 l	142/264/482 (obr./min.)	0,375 kW/0,5 kM	230 V/50 Hz

### 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.



Kod	Wymiary dł. x szer. x wys	Masa netto (ok.)	Akcesoria w standardzie
226292	460 x 520 x 880 mm	100 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzieża ze stali nierdzewnej Ø320 x (H)300 mm: 1 szt.</li> <li>• Hak mieszający: 1 szt.</li> <li>• Mieszadło płaskie: 1 szt.</li> <li>• Różga: 1 szt.</li> </ul>

## ROZDZIAŁ 2. INSTALACJA

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

### MIEJSCE INSTALACJI

Umieścić urządzenie w miejscu docelowym. Blat powinien znajdować się na stabilnej, płaskiej powierzchni. Wokół miksera należy zachować odpowiednio dużo miejsca, by operator mógł swobodnie obsługiwać urządzenie i instalować i zdejmować dzieże. Otwory w podstawie przeznaczone są do montażu urzą-

dzenia 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 UZIEMIENIE, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z ELEKTRYKIEM.

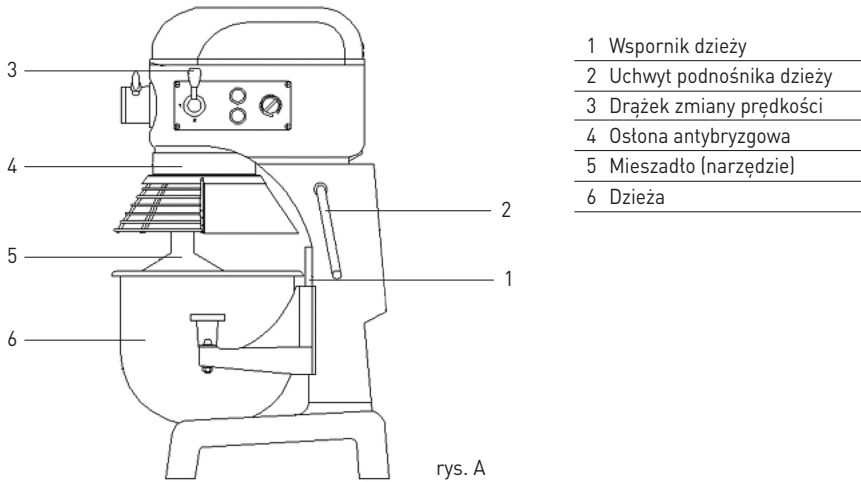
PO PODŁĄCZENIU MIKSERA NALEŻY SPRAWDZIĆ CZY OBRACA SIĘ W ODPOWIEDNIM KIERUNKU.

- 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 gniazdka elektryczne, bezpieczniki albo złącza wykorzystane do instalacji



## ROZDZIAŁ 3. OBSŁUGA

OSTRZEŻENIE: RUCHOME MIESZADŁO W DZIEŻY.  
NIE ZBLIŻAĆ RĄK, ODZIEŻY ANI PRZYBORÓW W TRAKCIE PRACY URZĄDZENIA.



1	Wspornik dzieży
2	Uchwyt podnośnika dzieży
3	Drażek zmiany prędkości
4	Ostona antybrzyzgowa
5	Mieszadło (narzędzie)
6	Dzieża

### ELEMENTY STEROWANIA

Mikser wyposażony jest w przetącnik wt./wyt. sterujący dopływem 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.

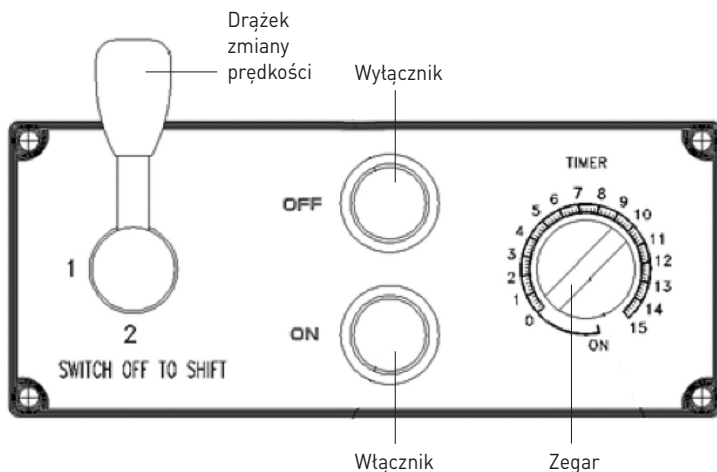
DRAŻEK ZMIANY PRĘDKOŚCI (rys. A, poz. 3) umożliwia zmianę prędkości. Przed zmianą prędkości należy zawsze zatrzymać urządzenie. Aby zmienić prędkość, wyłączyć urządzenie, zmienić położenie drążka do pożądanej prędkości i włączyć urządzenie ponownie. **ZABRANIA SIĘ ZMIANY PRĘDKOŚCI PODCZAS ROTACJI MIESZADŁA – 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.

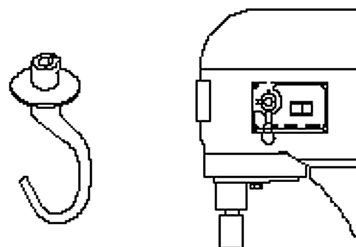
Umieścić mieszadło w dzieży, dopchnąć je do wiatu i obrócić w prawo, aby zablokować.

### 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.**

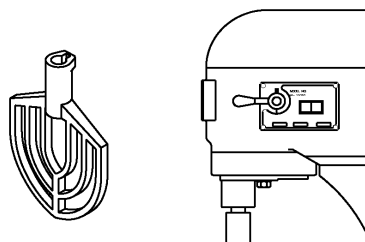
rys. 1



### Mieszadło płaskie:

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

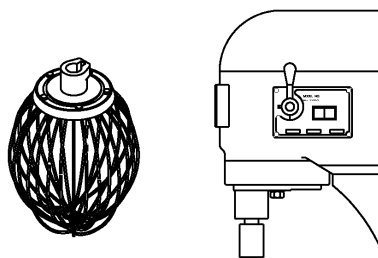
rys. 2



Różga:

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

rys. 3



#### DZIEŻA – POJEMNOŚĆ: 20 LITRÓW

Nowe dzieże i mieszadła (płaskie, różgi i haki) należy PRZED użyciem dokładnie umyć w gorącej wodzie z łagodnym środkiem myjącym, optukać łagodnym roztworem sody albo octu, a następnie obficie 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 (rys. A). Umieścić dzieżę i dopaso-

wać 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 płaskie	6,5 kg
Biszkopt (jaja i cukier)	mieszadło płaskie	6,5 kg
Biszkopt / ciastka	mieszadło płaskie	6,5 kg
Ciasto (filizanka, warstwa)	mieszadło płaskie	9 kg
Ciasto na chleb albo butki (60%)	Hak (prędkość 1)	4 kg
Ciasto na pizzę (50%)	Hak (prędkość 1)	3 kg
Ciasto na pizzę (40%)	Hak (prędkość 1)	3 kg



## ROZDZIAŁ 4. 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.

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

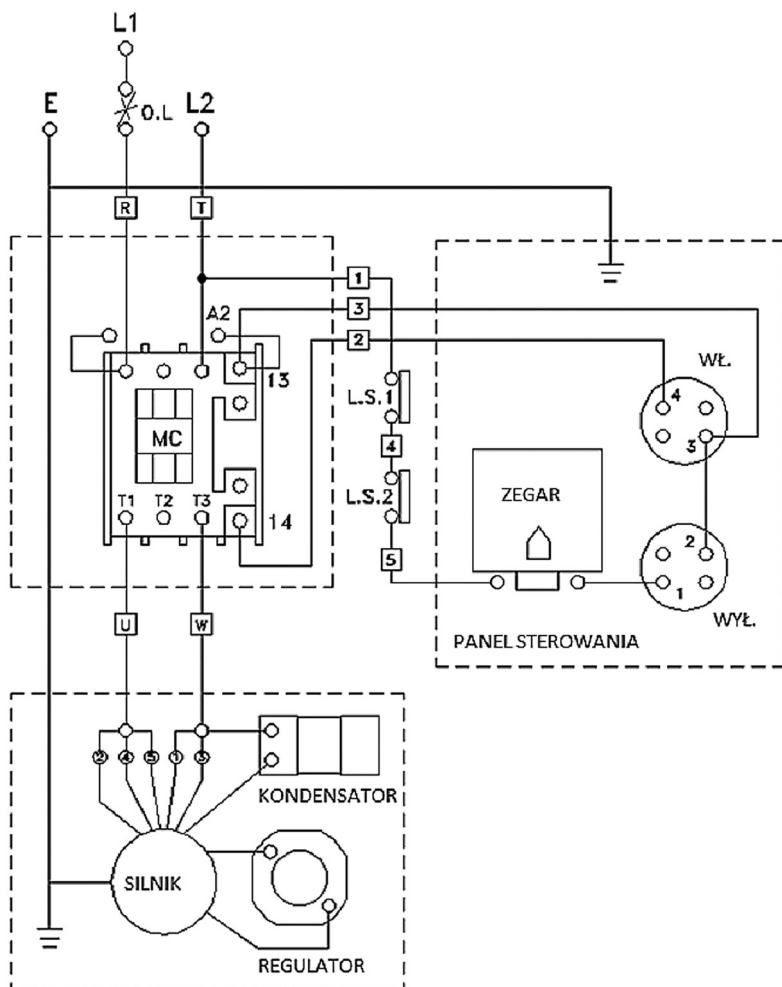
**Obudowa przekładni i mechanizm planetarny** należy raz w tygodniu sprawdzać pod kątem wycieków, uszkodzeń itp. Jeśli konieczna będzie wymiana łożysk kulkowych, należy skontaktować się z autoryzowa-

nym serwisem albo dostawcą urządzenia. Stosowanie niesprawdzonych smarów może prowadzić do uszkodzenia i unieważnienia gwarancji.

**Wsporniki dzieży** (rys. A) należy smarować raz na pół roku, albo częściej, przy intensywnej eksploatacji. Przed zdjęciem obudowy górnej albo ostony odłączyć urządzenie od źródła zasilania. **Ostonę antybryzgową** (rys. A) należy okresowo sprawdzać pod kątem wycieków skroplin albo smaru. Wyjąć ostonę antybryzgową i wytrzeć miękką ściereczką



ROZDZIAŁ 5. SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ



### **ASPEKTY EKOLOGICZNE I MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU URZĄDZENIA**

Materiały, z których wykonano opakowanie można włączyć w system odbioru, segregacji i recyklingu odpadów. Jeśli konieczna jest ich utylizacja, należy przeprowadzić odpowiednią segregację. Produkt nie zawiera stężeń substancji mogących stanowić zagrożenie dla środowiska



Ten symbol oznacza, że w celu utylizacji urządzenia po zakończeniu okresu eksploatacji należy oddać je do odpowiedniego punktu selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych pi elektronicznych.





**H E N D I**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

**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

**[www.hendi.pl](http://www.hendi.pl)**

Producent zastrzega sobie prawo do zmian  
oraz błędów drukarskich w instrukcji.