



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Instrukcja obsługi

MIKSER PLANETARNY 7

POJEMNOŚĆ 6,65 L, 5 PRĘDKOŚCI



226261

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1	Wprowadzenie	3
	Środki ostrożności	3
	Specyfikacja	4
ROZDZIAŁ 2	Instalacja	4
	Miejsce instalacji	4
	Podłączenie do sieci elektrycznej	4
	Dane techniczne	5
ROZDZIAŁ 3	Obsługa	6
	Panel sterowania	7
	Wyrabianie	8
	Mieszadło	8
	Dzieża	8
	Wyrabianie ciężkiego ciasta	9
ROZDZIAŁ 4	Konserwacja	10
	Aspekty ekologiczne i możliwość recyklingu urządzenia	11



ROZDZIAŁ 1. WPROWADZENIE

- Profesjonalny wygląd, urządzenie nablatowe
- Moc 650 W umożliwia wyrobienie cięższych ciast i większych kęsów.
- Korpus w całości wykonany z metalu i żeliwa
- Przekładnia wykonana z hartowanych stalowych kół zębatych.
- 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 zastępująca dzieżę z mikrowyłącznikiem

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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

- DŁONIE I ELEMENTY ODZIEŻY NALEŻY TRZYMAĆ Z DALA OD DZIEŻY I PRACUJĄCYCH AKCESORIÓW.
- SZTYWNE PRZEDMIOTY NALEŻY TRZYMAĆ Z DALA OD DZIEŻY I PRACUJĄCYCH AKCESORIÓW.
- ABY UNIKNĄĆ RYZYKA PORAŻENIA PRĄDEM, NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE ANI INNEJ CIECZY.
- UŻYWAĆ URZĄDZENIE WYŁĄCZNIE Z ZASILANIEM ZGODNYM Z TABLICZKĄ ZNAMIONOWĄ.
- PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRAC KONSERWACYJNYCH ODŁĄCZYĆ URZĄDZENIE OD ZASILANIA.
- NIE WYŁĄCZAĆ ANI NIE ZDEJMOWAĆ ZABEZPIECZEŃ URZĄDZENIA.
- NIE POZOSTAWIAĆ PRACUJĄCEGO URZĄDZENIA BEZ NADZORU.
- PRZESTRZEGAĆ HARMONOGRAMU KONSERWACJI I INSPEKCJI BEZPIECZEŃSTWA.
- Z URZĄDZENIA MOGĄ KORZYSTAĆ WYŁĄCZNIE OSOBY DOROSŁE PO PRZESZKOLENIU Z ZAKRESU OBSŁUGI NINIEJSZEJ MASZYNY.
- ZABRANIA SIĘ KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA PRZEZ DZIECI, OSOBY O OBNIŻONEJ ZDOLNOŚCI PSYCHO-FIZYCZNEJ I OSOBY NIE PRZESZKOLONE.
- MAKSYMALNA POJEMNOŚĆ CIASTA NA CHLEB TO 2000 GRAMÓW NA 60% WODY.



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.

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. 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

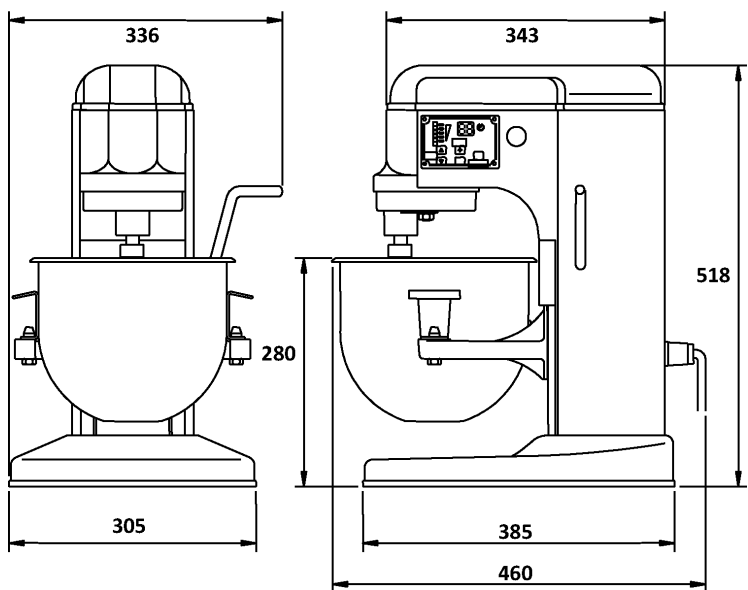
(miksery z kablem zasilającym)

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 UZIEMIENIE, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z ELEKTRYKIEM.



DANE TECHNICZNE



wymiary w cm

Kod	Pojemność dzieży	Prędkości mieszadła	Moc	Napięcie
226261	6,65 l	od 100 do 500 obr./min.	0,658 kW/ 0,34 KM	230 V/50 Hz

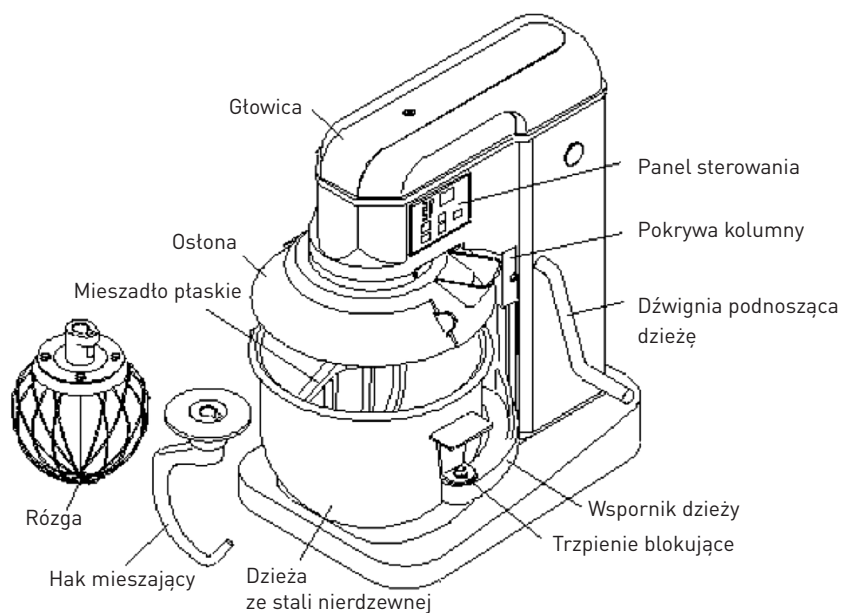
Kod	Wymiary dł. x szer. x wys.	Masa netto (ok.)	Akcesoria w standardzie
226261	336 x 460 x 518 mm	18 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Dzieża ze stali nierdzewnej: 1 szt. • Hak mieszający: 1 szt. • Mieszadło płaskie: 1 szt. • Różga: 1 szt.



ROZDZIAŁ 3. OBSŁUGA

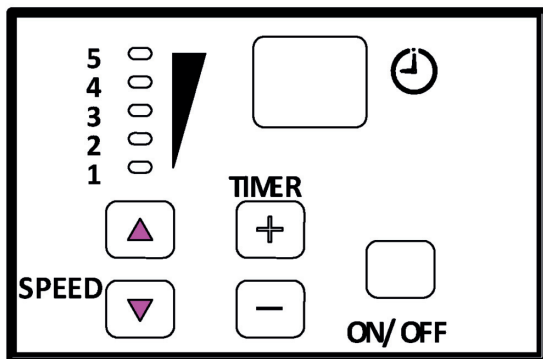
OSTRZEŻENIE: RUCHOME MIESZADŁO W DZIEŻY.

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



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.

PRĘDKOŚĆ (SPEED): Prędkość 1 jest najniższa, 5 najwyższa.

Prędkość 1 – do wolnego mieszania, rozgniatacia 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



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 watu i obrócić w prawo, aby zablokować.

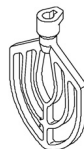
HAK MIESZAJĄCY

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



MIESZADŁO PŁASKIE

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



RÓZGA

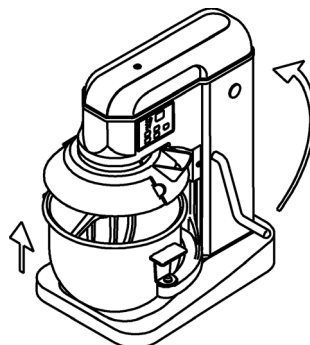
Przeznaczona do ubijania śmietany i jaj, najlepiej przy wysokiej prędkości.



DZIEŻA – POJEMNOŚĆ 6,65 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 sputkać zimną wodą. W ten sposób należy także wyczyścić dzieżę i mieszadła przez ubicie 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 płaskie	4,5 kg	
majonez (il. oleju)	mieszadło płaskie	4,5 l	
beza (il. wody)	różga	0,8 l	
ciasto na gofry/naleśniki	mieszadło płaskie	5,7 l	
bita śmietana	różga	2,3 l	
ciasto warstwowe	mieszadło płaskie	4,5 kg	
keks	mieszadło płaskie	4,5 kg	
babka piaskowa	mieszadło płaskie	4,5 kg	
ciasto na chleb lub bułki (lekkie/średnie, 60% AR)	mieszadło tylko prędkość 1	wody 0,7 kg	mąki 1,1 kg
ciasto na chleb lub bułki (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%



ROZDZIAŁ 4. 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 mieszałta 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.



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 i 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

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