



HURAKAN

PLANETARY MIXER HURAKAN

**HKN-IP10F HKN-IP20FE HKN-IP20F HKN-IP30FE
HKN-IP30F2 HKN-IP40F HKN-IP60F**



DEUTSCH	DE	3
EESTI	EE	10
ENGLISH	EN	16
ITALIANO	IT	22
LATYŠŠKI	LV	29
LIETUVIŠKAS	LT	35
POLSKI	PL	41
РУССКИЙ	RU	47
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	EL	54
БЪЛГАРСКИ	BG	61
SRPSKI	SR	68
HRVATSKI	HR	74
SLOVENŠČINA	SL	80
ROMÂNĂ	RO	86
MAGYAR	HU	93
SLOVENČINA	SK	99
ČESKY	CS	105
FRANÇAIS	FR	111
ESPAÑOL	ES	118
PORTUGUÊS	PT	125
SVENSKA	SV	132
DANSK	DA	138
NORSK	NO	144
SUOMI	FI	150



1. TECHNISCHE DATEN

Modell	Schüsselvolumen, l	Parameter des Stromnetzes	Leistung, kW	Max. Gewicht des vermischten Produkts (kg)	Rührgeschwindigkeit (U/min)	Abmessungen (mm)	Gewicht, kg
HKN-IP10F	10	220–240 V/50 Hz	0,45	2	110/178/355	452x432x606	57,2
HKN-IP20FE	20		0,75	3	105/180/408	520x420x760	72
HKN-IP20F	20		1,1	5	104/187/365	530x496x780	88,4
HKN-IP30FE	30		1,1	3,5	105/180/408	545x440x882	67
HKN-IP30F2	30		1,1	6	104/187/365	546x512x852	77
HKN-IP40F	40	380–415 V / 50 Hz	1,5	8	80/160/310	620x630x1011	142
HKN-IP60F	60		2,2	9	80/160/310	750x610x1350	225

Ausführung

Planetenmischer	1 Stück.	Schneebesen-Aufsatz	1 Stück.
Schüssel	1 Stück.	Spatel-Aufsatz	1 Stück.
Betriebsanleitung	1 Stück.	Haken-Aufsatz	1 Stück.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Optik und den Aufbau des Geräts zu ändern, um seine Leistung zu verbessern, wobei die technischen Daten unverändert bleiben.

2. INSTALLATION UND BETRIEBSVORBEREITUNG

• **Achtung! Alle Installations- und Inbetriebnahmearbeiten müssen von qualifizierten Technikern durchgeführt werden, die gemäß den Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, zugelassen sind.**

• **Eine Warnung! Zu Ihrer Sicherheit muss die Maschine geerdet werden.**

• Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmt, und prüfen Sie, ob die Schutzvorrichtungen installiert wurden und für die Nennleistung und die Nenndaten des Geräts ausgelegt sind.

• Die Schutzeinrichtungen müssen sich in unmittelbarer Nähe des Geräts oder in der Schalttafel befinden, wenn diese direkt zugänglich ist. Die Steckdose muss den Sicherheitsanforderungen entsprechen und über eine zuverlässige Erdung verfügen.

• Die elektrische Verkabelung muss für die Nennleistung des Geräts ausgelegt werden.

Andernfalls kann es zu einem Brand kommen.

• Einige Modelle sind mit einem Drehstrommotor ausgestattet, überprüfen Sie, ob sich der Motor in der markierten Richtung dreht. Wenn die Drehrichtung falsch ist, ändern Sie zwei der drei elektrischen Phasen. Installieren Sie keine Anbaugeräte bei der Geräteprüfung, da diese sonst bei falscher Drehrichtung raus fallen und die Geräteteile beschädigen.

DE

- Teile, elektrische Verbindungen und bewegliche Vorrichtungen können sich während des Transports des Geräts lösen und sollten daher vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts überprüft werden.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Produkts sämtliches Verpackungsmaterial, Prospekte, Plastiktüten usw. von der Oberfläche des Produkts.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel "Wartung und Pflege".
- Vermeiden Sie es, das Kabel zwischen Gegenständen und Möbeln zu verlegen, die durch Druck das Stromkabel beschädigen könnten. Vermeiden Sie ein Knicken oder Verwirren des Kabels.
- Verwenden Sie für den Anschluss des Geräts keine Haushaltsverlängerungskabel.
- Ein falscher Anschluss oder ein defekter Stecker oder eine defekte Steckdose können einen Brand verursachen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Das Gerät wird auf einer ebenen und stabilen, rutschfesten, horizontalen Unterlage mit einem Mindestabstand von 100 mm zu Wänden, Rampen, Stufen und anderen Geräten aufgestellt. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wasch- oder Handwaschbecken oder anderen Heizgeräten aufgestellt werden.
- Personen, die mit diesen Anweisungen nicht vertraut sind und nicht in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, dürfen das laufende Gerät nicht benutzen, da dies zu Verletzungen oder zum Tod führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Regen und Feuchtigkeit geschützt ist.

3. SICHERHEITSHINWEISEN

- **Achtung! Zur Bedienung dieses Gerätes werden nur Personen zugelassen, die die Betriebsanleitung gelesen und an der Sicherheitsunterweisung teilgenommen haben.**
- Bei der Installation, der Betriebsvorbereitung, dem Betrieb, der Wartung und der Reparatur sind neben den in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsanforderungen auch die Sicherheits-, Brandschutz- und Hygienevorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, zwingend zu beachten.
- Gemäß den Hygienevorschriften müssen die Haare bei der Arbeit mit dem Gerät nach hinten gemacht werden (eine Kopfbedeckung wird empfohlen) und alle potenziell gefährlichen Kleidungs- und Schmuckstücke (lose Kleidung, Schals, Halstücher, Krawatten, Halsketten, Armbänder, Ringe usw.) müssen abgelegt werden.
- Die Schutzvorrichtung muss während des Betriebs geschlossen sein.
- Laden Sie nur Produkte ein, wenn der Mischer und die Mischwerkzeuge vollständig stillstehen und der Motor abgestellt ist.
- Überlasten Sie das Gerät nicht.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände in direkter Nähe des Geräts.
- Bei der Lagerung des Gerätes sollte die Umgebungstemperatur unter 45°C liegen und die Luftfeuchtigkeit 85% nicht überschreiten.
- Wenn das Gerät nicht oder bei ungünstigen Wetterbedingungen verwendet wird, trennen Sie es von der Stromversorgung, um Störungen zu vermeiden.

- Es ist streng verboten, das Gerät unter laufendem Wasser zu waschen. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen von Personen führen, die möglicherweise tödlich sein können. Achten Sie darauf, dass die Steckdose und der Schalter nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
- Waschen Sie die Oberflächen des Geräts erst, wenn sie abgekühlt sind.
- Ziehen Sie vor dem Waschen, Reparieren oder Transportieren des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn Sie eine Beschädigung des Stromkabels feststellen, lassen Sie es sofort austauschen. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag oder Brand kommen.
- Berühren Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen, sonst besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Wartungs- oder Reparaturarbeiten dürfen erst durchgeführt werden, nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.
- Berühren Sie den Schalter oder den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Trennen Sie niemals die Stromversorgung, indem Sie am Kabel ziehen, fassen Sie dazu direkt an den Stecker.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder, körperlich, seelisch und geistig Behinderten sowie Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet. Ausgenommen sind Fälle, wenn sie von der für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder unterwiesen werden.

Der Betrieb ist untersagt:

bei Fehlfunktionen des Gerätes;
wenn das Gerät beschädigt wird oder herunterfällt;
bei Beschädigung des Netzkabels oder Steckers.

4. VORGEHENSWEISE

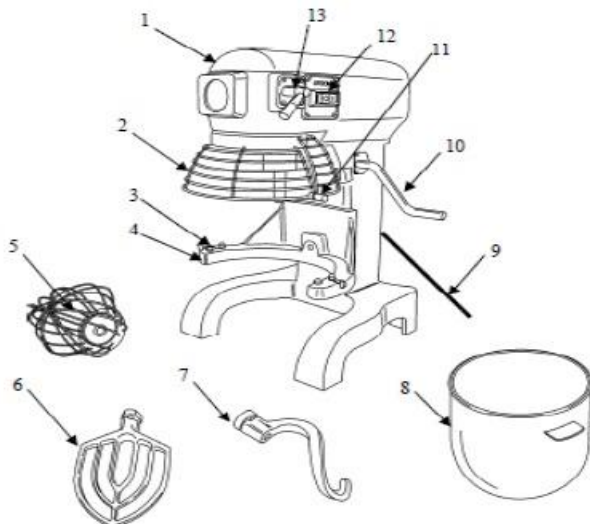
- Planetenmischer ist für das Homogenisieren, Emulgieren, Aufschlagen und Mischen von Produkten, z.B. von Eiern, Mehl, Sahne und anderen nicht festen Produkten konzipiert.
- Das Gerät ist nicht für Hefeteig, Blätterteig oder andere Arten von steifem Teig (Pizza, Knödel, Cheburek, Nudeln usw.) geeignet.
- Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung von Tiefkühlkost, Lebensmitteln mit festen Bestandteilen (Knochen) oder Non-Food-Produkten geeignet.
- **Um die Geschwindigkeiten umzuschalten, schalten Sie zuerst das Gerät aus und warten, bis es vollständig zum Stillstand gekommen ist.** Andernfalls kommt es zu einem schnellen Verschleiß der Getriebezahnräder!
- Das Gerät ist nur für intermittierenden Betrieb mit einer Zykluszeit von höchstens 30 Minuten ausgelegt. Das bedeutet, dass nach jeweils 30 Minuten Betriebszeit eine technische Pause von mindestens 10 Minuten erforderlich ist.
- Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 8 Stunden pro Tag — eine Arbeitsschicht — ausgelegt. Die Überlastung des Geräts führt zum vorzeitigen Verschleiß.

DE

- Einige Modelle sind mit Endschaltern ausgestattet, die verhindern, dass der Mischer anläuft, wenn die Schüssel nicht eingesetzt ist oder sich in der unteren Position befindet, oder wenn das Schutzgitter nicht geschlossen ist.
- Einige Modelle verfügen über ein Bedienfeld, das aus zwei Tasten und nicht aus einem Ein-/Aus-Schalter besteht. Die erste Taste dient zum Starten des Mixers (grün), die zweite Taste zum Stoppen (rot). Die Stopp-Taste ist in zwei Ausführungen erhältlich — als normale Drucktaste oder als Not-Aus-Schalter („Pilz“). Wenn Ihr Mischer mit einer Not-Aus-Taste „Pilz“ ausgestattet ist, wird der Mischer durch Drücken dieser Taste angehalten und startet erst wieder, wenn die Taste durch Drehen um 30° im Uhrzeigersinn deaktiviert wird. Nach dem Drehen kehrt der Knopf in die Startposition zurück, und der Mischer kann erneut gestartet werden.

Allgemeine Ansicht:

1. Getriebemotoreinheit
2. Schutzgitter
3. Schlitz zum Einsetzen der Schüssel mit Clips
4. Schüsselstütze
5. Schneebesen
6. Spatel
7. Haken
8. Schüssel
9. Stromkabel
10. Knopf zur Einstellung der Schüsselhöhe
11. Einstellknopf für Schutzgitter (nur bei einigen Modellen)
12. Netztaste (ein/aus)
13. Geschwindigkeitsregler



Vorgehensweise:

1. Schalten Sie das Netzgerät ein (stecken Sie den Stecker in die Steckdose);
2. Drehen Sie den Knopf (10), um die Schüsselstütze (4) abzusenken.
3. Montieren Sie eine der Aufsätze (Schneebesen, Haken oder Spatel), je nach den Erfordernissen der Technologie, indem Sie den Aufsatz auf der Welle anheben und drehen, bis der Kupplungsbolzen der Welle in die L-förmige Nut des Aufsatzhalters eingreift, um zu verhindern, dass sie sich beim laufenden Mischer löst.
4. Setzen Sie die Schüssel (8) auf die Stütze (4) und befestigen in den Schlitz mit den Clips (3).
5. Legen Sie die Lebensmittel in die Schüssel ein (8).
6. Drehen Sie den Knopf (10), um den Schüssel (8) in die obere Position zu bringen.
7. Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler (13) ein.
8. Schließen Sie das Schutzgitter (2).

9. Schalten Sie den Mischer ein, indem Sie den Netzschalter (12) in die Position „Ein“ stellen.
10. Um die Geschwindigkeit umzuschalten, schalten Sie den Mischer aus, wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (13) und schalten Sie den Mischer dann wieder ein.
11. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Mischer aus, indem Sie den Netzschalter (12) in die Position „Aus“ drehen.
12. Öffnen Sie das Schutzgitter (2).
13. Drehen Sie den Knopf (10), um die Schüssel (8) abzusenken, und nehmen Sie die Schüssel (8) vorsichtig heraus.

Die Aufsätze werden für folgende Zwecke verwendet:

Haken: zum Kneten von flüssigem Teig oder anderen nicht klebenden Produkten bei niedriger Geschwindigkeit. Der Arbeitszyklus dauert bis zu 20 Minuten, dann ist die Pause von mindestens 20 Minuten erforderlich. Einmalige Beladung: nicht mehr als 30 % der Schüssel mit Produkt gefüllt.

Spatel: zum Mischen von losen, pastösen oder gehackten Produkten bei mittlerer Geschwindigkeit. Der Arbeitszyklus dauert bis zu 20 Minuten, dann ist die Pause von mindestens 20 Minuten erforderlich. Einmalige Beladung: nicht mehr als 40 % der Schüssel mit Produkt gefüllt.

Schneebeesen: zum Aufschlagen von Eiern, Butter, Eiweiß, Sahne und anderen flüssigen Produkten bei hoher Geschwindigkeit. Der Arbeitszyklus dauert bis zu 20 Minuten, dann ist die Pause von mindestens 20 Minuten erforderlich. Einmalige Beladung: nicht mehr als 60 % der Schüssel mit Produkt gefüllt.

Die Nichtbeachtung der Betriebsanleitung führt zu Schäden am Gerät bis hin zur völligen Zerstörung.

5. WARTUNG UND PFLEGE

- **Alle Wartungsarbeiten werden am Gerät ohne Stromanschluss durchgeführt.**
- **Waschen Sie keine abnehmbaren Teile des Geräts in der Spülmaschine.**
- Waschen Sie die abnehmbaren Teile des Mixers, die mit dem Produkt in Berührung kommen, nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab und wischen es trocken. Der Sockel für die Schüssel und die Aufsätze sollten besonders sorgfältig gereinigt werden.
- Waschen Sie die abnehmbaren Teile des Mixers (Schüssel und Aufsätze) mit warmer Seifenlauge, spülen Sie sie gründlich mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken.
- Zum Desinfizieren der Schüssel und der Aufsätze werden diese in eine 3 %-ige Natriumchloridlösung getaucht, dann gründlich mit klarem Wasser abgespült und trocken gewischt.
- Um Schäden zu vermeiden, dürfen die Mischereinheiten beim Waschen nicht geworfen, fallen gelassen oder übereinander gestapelt werden.
- Zur Reinigung des Geräts dürfen keine scheuernden Mittel, Stahlschwämme oder Drahtbürsten, spitzen und scharfen Gegenstände, aggressive und chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel verwendet werden.

- Schmieren Sie die Führungsschlitzen der Schlüssel regelmäßig mit einer kleinen Menge Öl oder Fett.
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzt wird, sollte es vom Stromnetz getrennt und gründlich gereinigt werden.

6. WARTUNG UND REPARATUR

WARNUNG: WARTUNGS- UND REPARATURARBEITEN MÜSSEN BEI VOLLSTÄNDIG GETRENNTER STROMVERSORGUNG DURCHGEFÜHRT WERDEN, INDEM DER NETZTRENNSCHALTER IN DIE STELLUNG "AUS" GEDREHT UND DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WIRD, UND ZWAR DURCH EINEN QUALIFIZIERTEN TECHNIKER.

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, gewartet werden. Die in dieser Anleitung aufgeführte Liste der Arbeiten ist eine Empfehlung.

Bei der Wartung führen Sie die folgenden Arbeiten durch:

- Weisen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, in die Bedienungsanleitung ein und prüfen Sie, ob es diese kennt.
- Befragen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, um eventuelle Unregelmäßigkeiten im Betrieb festzustellen.
- Führen Sie eine Sichtprüfung des Zustands des Geräts durch.
- Stellen Sie sicher, dass keine blanke Drähte vorhanden sind.
- Prüfen Sie, ob die Erdungsleitung und der Erdungskreis des Geräts selbst intakt sind (von der Erdungsklemme zu den zugänglichen Metallteilen darf der Widerstand 0,1 Ohm nicht überschreiten).
- Ziehen Sie stromführende Kontaktgruppen, Sensoren, Relais/Schütze, Mikroschalter mit Verriegelung, Wärme- /Stromschutz und andere Not-Aus-Elemente, Heizelemente, Signaleinrichtungen, Verkleidungen, Befestigungselemente, bewegliche Einheiten des Gerätes (falls vorhanden) durch.

Lassen Sie Reparaturen am Gerät von qualifizierten Technikern durchführen.

Änderungen am Gerät sind nicht zulässig.

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, schalten Sie das Gerät stromlos, indem Sie den Netztrennschalter in die Position "Aus" bringen oder den Stecker aus der Steckdose ziehen, drehen Sie die Wasserzufuhr zu (falls vorhanden) und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Der Betrieb des wesentlich fehlerhaften Gerätes ist strengstens verboten.

Der Verkäufer und der Hersteller können nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch eine Störung oder durch den Betrieb eines defekten Geräts entstehen, haftbar gemacht werden.

7. TRANSPORT UND LAGERUNG. ENTSORGUNG

- Dieses Gerät kann mit jedem Transportmittel unter Beachtung der Warnhinweise auf der Verpackung und der für die jeweilige Beförderungsart geltenden Vorschriften befördert werden.
- Das Gerät darf beim Verladen und Transport nicht gekippt oder gestoßen werden. Transportverpackung auf einer geeigneten Fläche unter Beachtung der Anforderung "OBEN" in einem Winkel von höchstens 15% bewegen.
- Das Gerät muss auf dem Schienen- oder Straßenweg in abgedeckten Fahrzeugen transportiert werden.
- Nach dem Transport muss das Gerät funktionsfähig und unbeschädigt sein.
- Das Gerät muss in der Transportverpackung in Lagerräumen, die vor Witterungseinflüssen und mechanischen Beschädigungen geschützt sind, aufbewahrt werden.
- Das Gerät darf nicht erschüttert werden.
- Bewahren Sie das Gerät nicht auf dem Kopf stehend auf.

Wenn das Gerät am Ende seiner vorgeschriebenen Lebensdauer nicht mehr benutzt wird, hat der Betreiber es der für die Entsorgung verantwortlichen Person zu übergeben.

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den allgemeinen Recyclingvorschriften und in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät entsorgt werden soll.

1. TEHNILISED OMADUSED

Mudel	Kausi maht, l	Võrguparameetrid	Võimsus (kW)	Maksimaalne segatav (kg)	Segamiskiirus (p / min)	Välismõõtmed (mm)	Kaal (kg)
HKN-IP10F	10	220-240V/50 Hz	0,45	2	110/178/355	452x432x606	57,2
HKN-IP20FE	20		0,75	3	105/180/408	520x420x760	72
HKN-IP20F	20		1,1	5	104/187/365	530x496x780	88,4
HKN-IP30FE	30		1,1	3,5	105/180/408	545x440x882	67
HKN-IP30F2	30		1,1	6	104/187/365	546x512x852	77
HKN-IP40F	40	380-415 V/50 Hz	1,5	8	80/160/310	620x630x1011	142
HKN-IP60F	60		2,2	9	80/160/310	750x610x1350	225

Komplektatsioon

Planetaarne mikser	1 tk.	Otsik "vispel"	1 tk.
Kauss	1 tk.	Otsik "labidas"	1 tk.
Juhend	1 tk.	Otsik "konks"	1 tk.

Tootja jätab endale õiguse muuta masina välimust ja konstruktsiooni, et parandada selle tööomadusi, jättes tehnilised omadused muutmata.

2. PAIGALDAMINE JA TÖÖKS ETTEVALMISTAMINE

- **Tähelepanu!** Kõik paigaldus- ja kasutuselevõttutööd peavad olema läbi viidud kvalifitseeritud tehnilise personaliga, kellel on eriluba vastavalt selle riigi normatiivaktidele, kus masinat kasutatakse.
- **Hoiatus!** Teie ohutuse tagamiseks peab masin olema maandatud.
- Veenduge, et võrgupinge vastaks masina tööpingele, kontrollige kaitseseadiste paigaldust ja nende vastavust nende nimivõimsusele ja omadustele.
- Kaitseseadmed peavad asuma masina vahetus läheduses või jaotuskilbis, kui see on vahetult ligipääsetav. Pistikupesa peab vastama ohutusnõuetele ja olema usaldusväärse maandusega.
- Juhtmed peavad vastama masina nimivõimsusele. Nõuete eiramine võib põhjustada tulekahju.
- Mõned mudelid on varustatud 3-faasilise mootoriga; on vaja kontrollida, kas see pöörleb etiketil osutatud suunas. Kui pöörlemissuund on vale, vahetage omavahel kaks kolmest elektrilisest faasist. Ärge kunagi paigaldage klopitsaid testimise ajal, vastasel korral kukuvad need välja, kui suund on vale, ja põhjustavad seadmeosade kahjustusi.
- Masina transportimisel osade, elektriühenduste ja liikuvate mehhanismide kinnitus võib lõdveneda, mistõttu tuleks neid enne esmakordset kasutuselevõttu kontrollida.

- Hoidke kaabel eemal esemetest ja mööblist, mis võivad kokku suruda ja kahjustada toitekaablit. Vältige kaabli painutamist ja sassi keeramist.
- Ärge kasutage masina ühendamiseks majapidamises kasutatavaid pikendusjuhtmeid.
- Vale pistiku või pistikupesa ühendus või talitlushäire võib põhjustada tulekahju.
- Enne toote esmakordset kasutamist eemaldage selle pinnalt kõik pakkematerjalid, vihid, kilekotid jms.
- Puhastage seade vastavalt jaotise "Hooldus ja teenindus" juhistelet.
- Seade ei ole mõeldud õues kasutamiseks.
- Seade paigaldatakse kindlale, rõhtsele ja mittelibedale alusele, vähemalt 100 mm kaugusele seintest, kaldteedest, astmetest ja muudest seadmetest. Seadet pole lubatud paigaldada pesuvannide, kätepesunõude ega muude kütteseadmete lähedale.
- Ärge lubage kasutada masinat töötajatel, kes ei ole käesoleva juhendiga tutvustatud ega ole läbinud ohutuselast koolitust, kuna see võib põhjustada vigastusi või surma.
- Võtke kasutusele meetmed, masina kaitsmiseks vihma ja niiskuse eest.

3. OHUTUSTEHNICA

- **Tähelepanu! Selle masinaga töötamine on võimalik ainult pärast selle kasutusjuhendiga tutvumist ja ohutusjuhendi läbimist.**
- Paigaldamisel, tööks ettevalmistamisel, kasutamisel, hooldamisel ja remontimisel tuleb lisaks käesolevas juhendis sätestatud ohutusnõuete järgimisele rangelt järgida ohutus-, tuleohutus- ja sanitaarnõudeid vastavalt selle riigi normatiivaktidele, kus seda masinat kasutatakse..
- Vastavalt hügieenistandarditele tuleb masinaga töötamisel juuksed tagasi tõmmata (soovitav on kaitsepeakate) ning kõik potentsiaalselt ohtlikud riided ja ehted (lahtised riided, sallid, kaelarätid, lipsud, kaelakeed, käevõrud, sõrmused jne) tuleb eemaldada.
- Töötades tuleks kaitsevõre sulgeda.
- Toodete laadimine tuleks teha ainult siis, kui segisti ja segamisriistad on täielikult peatatud ja mootor välja lülitatakse.
- Masinat ei tohi üle koormata.
- Hoidke masina lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge jätke sisselülitatud masinat järelevalveta.
- Ärge hoidke tuleohtlikke esemeid masina vahetus läheduses.
- Masina hoiustamisel peab ümbritseva õhu temperatuur olema alla 45°C ja õhuniiskus ei tohi olla üle 85%.
- Kui masinat ei kasutata või seda kasutatakse ebasoodsates ilmastikutingimustes, lülitage masin toiteallikast välja, hädaolukordade vältimiseks.
- Masinat on rangelt keelatud pesta avatud veeallikaga. Selle reegli eiramine võib põhjustada masina kahjustusi ja inimvigastusi, võib-olla ka surma. Ärge laske vett pistikupesasse ja lülitisse sattuda.
- Enne masina pesemist, parandamist või teisdaldamist kõigepealt eemaldage pistik pistikupesast.
- Kui märkate toitekaabli kahjustust, vahetage see kohe välja. Vastasel juhul võib see põhjustada elektrilöögi või tulekahju.
- Ärge puudutage toitekaablit märgade kätega, vastasel juhul võib saada elektrilöögi.

EE

- Hooldus- või remonditöid tohib teha ainult pärast seda, kui masin on toiteallikast lahti ühendatud.
- Ärge puudutage lülitit ega pistikut märgade kätega.
- Ärge liigutage masinat selle töötamise ajal.
- Toite väljalülitamisel ärge tõmmake juhtmest, vaid hoidke alati pistikust.
- Masin ei ole ette nähtud kasutamiseks lastele, vähenenud füüsiliste, vaimsete või intellektuaalsete võimetega inimestele ega isikutele, kellel pole kogemusi ja vastavaid teadmisi. Erand on lubatud nende ohutuse eest vastutava isiku kontrolli või juhendamise korral.

Kasutamine on keelatud:

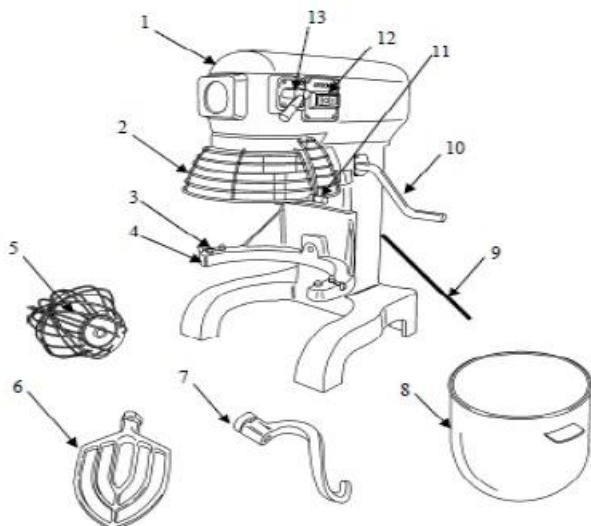
- kui masin ei tööta korrektselt;
- kui masin on kahjustatud või maha kukkunud;
- kui toitekaabel või pistik on kahjustatud.

4. TÖÖKORD

- Planetaarne mikser on mõeldud homogeniseerimiseks, emulsiooni tegemiseks, toiduainete peksmiseks ja segamiseks: munad, jahu, koor ja muud mitte eriti kõvad toidud.
 - Seade ei ole mõeldud töötamiseks nii pärimaiguna, lehttaigna kui ka muud tüüpi järsu taignaga (pitsa, pelmeenide, cheburekide, nuudlite jms jaoks).
 - Seade ei ole ette nähtud külmutatud toidu, tahkeid elemente (luid) sisaldavate toodete ja ka toiduks mittekasutatavate toodete töötlemiseks.
 - **Mikseri kiiruse vahetamine tuleks läbi viia, lülitades seadme eelnevalt välja ja oodates, kuni see täielikult peatub..** Selle reegli rikkumine toob kaasa Käigukasti hammasrataste kiire kulumise!
 - Seade on mõeldud tööks ainult korduvas lühiajalises režiimis, töötsükli kestusega mitte rohkem kui 30 minutit. See tähendab, et iga 30 minuti järel on vajalik vähemalt 10-minutiline tehnoloogiline paus.
 - Seade on loodud töötama mitte rohkem kui 8 tundi päevas — üks töövahetus. Seadme ülekoormus põhjustab selle enneaegset kulumist.
 - Mõned mudelid on varustatud terminalilülititega, mis takistavad mikseri käivitamist, kui kauss ei ole paigaldatud või kui see on madalamas asendis või kaitsevõre pole suletud.
 - Mõnel mudelil on juhtpaneel, mis ei koosne mitte "Sees"/"Väljas" lülitist, vaid kahest nupust. Esimene nupp on mikseri käivitamiseks (roheline), teine peatumiseks (punane). Stopp-nupp võib olla tehtud kahes variandis - tavalise vajutusnupu kujul või avariilüliti kujul ("seen"). Kui teie mikseril on hädaolukorra seenekujuline nupp, selle vajutamisel mikser peatub ja ei käivitu enne, kui nupp on deaktiveeritud, pöörates seda päripäeva 30°.
- Pööramisel naaseb nupp algsesse asendisse ja mikserit saab uuesti käivitada.

Üldvaade:

1. Mootori blokk
2. Kaitsevõre
3. Sooned kausi paigaldamiseks fiksaatoritega
4. Kausi alus
5. Vispel
6. Labidas
7. Konks
8. Kauss
9. Toitekaabel
10. Kaussi taseme reguleerimine käepide
11. Kaitsevõre reguleerimise käepide (ainult mõne mudeli jaoks)
12. Võrgunupp ("Sees"/"Väljas")
13. Kiiruseregulaator



Töökord:

1. Lülitage toide sisse (sisestage pistik pistikupessa);
2. Pöörake käepidet (10), et alandada kausi (4) aluse alumisse asendisse;
3. Paigaldage üks otsikutest (vispli, konksu või labaga), sõltuvalt tehnoloogia nõuetest, selleks tõstke otsik võlli ja keerake seda, kuni võlli siduripolt siseneb otsiku posti L-pilusse, mis on vajalik mikseri töötamise ajal selle väljahüppamise vältimiseks;
4. Asetage kauss (8) alusele (4) ja kinnitage see fiksaatoritega (3) soontesse;
5. Asetage tooted kaussi (8);
6. Pöörake käepide (10), et viia kauss (8) ülemisse asendisse;
7. Seadke vajalik kiirus kiirusekontrolli abil (13);
8. Sulgege kaitsevõre (2);
9. Käivitage mikser, kandes võrgunupu (12) asendisse "Sees";
10. Kiiruse muutmiseks peaksite mikseri välja lülitama, valima vajaliku kiiruse (13) ja lülitama mikseri uuesti sisse;
11. Pärast töö lõpetamist tuleks mikseri välja lülitama, asetades võrgunupu (12) asendisse "Väljas";
12. Avage kaitsevõre (2);
13. Pöörake käepidet (10), et alandada kaussi (8), eemaldage kaussi hoolikalt (8).

Otsikute otstarbe:

Konks: kasutatakse vedela taigna või muude mittekleepuvate toodete sõtkumiseks madalal kiirusel. Töötuskiik on kuni 20 minutit tööd, seejärel paus vähemalt 20 minutit. Üheaegse laadimismaht: mitte rohkem kui 30% kaussi täitmisest tootega.

Labidas: kasutatakse keskmise kiirusega puiste-, pasta- või hakitud toodete segamiseks. Töotsükkel on kuni 20 minutit tööd, seejärel paus vähemalt 20 minutit. Üheaegse laadimismaht: mitte rohkem kui 40% kaussi täitmisest tootega.

Vispel: kasutatakse suure kiirusega munade, õlide, valkude, kreemi ja muude vedelate toodete vahustamiseks. Töotsükkel on kuni 20 minutit tööd, seejärel paus vähemalt 20 minutit. Üheaegse laadimismaht: mitte rohkem kui 60% kaussi täitmisest tootega. Kasutusireeglite rikkumine viib seadme täieliku kõlbmatuseni ilma taastumise võimaluseta.

5. HOOLDAMINE JA KORRASHOID

- **Kõik hooldustööd tehakse elektrivõrgust lahti ühendatud seadmetel.**
- **Ei tohi pesta seadme eemaldatavaid sõlmi nõudepesumasinas.**
- Pärast iga kasutuskorda on vaja pesta eemaldatavaid osi, mis puutuvad tootega kokku.
- Pühkige seadme korpus puhta, niiske käsna või lapiga ja pühkige kuivaks. Peaks eriti hoolikalt puhastama kausi ja otsikute paigaldamise pesad.
- Peske mikseri eemaldatavaid sõlmi (kaussi ja otsikud) sooja seebilahusega, loputage põhjalikult puhta veega ja pühkige kuivaks.
- Desinfitseerimiseks tuleks kausi ja otsikuid leotada 3% naatriumkloriidi lahuses, loputada seejärel põhjalikult puhta veega ja pühkida kuivaks.
- Kahjustuste vältimiseks ei ole lubatud mikseri sõlmi maha visata, samuti pesemisel üksteisele otsa panna.
- Seadme puhastamiseks ei ole lubatud kasutada abrasiivseid materjale, metallkäsnaid ja -harju, torke- ja lõikeesemeid, agressiivseid ja kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, bensiini, happeid, leeliseid ja lahusteid.
- Perioodiliselt määrige juhtsoone kaussi paigaldamiseks, kandes neile väikest kogust õli või rasva.
- Kui seadet ei kasutata pikema aja jooksul (nädalavahetused, pühad jne), tuleb toide lahti ühendada ja seadet põhjalikult puhastada.

6. HOOLDUS JA REMONT

TÄHELEPANU: HOOLDUS- JA REMONTTÖÖD TULEB TEHA TÄIELIKULT VÄLJAÜHENDATUD ELEKTRITOIDEGA, VIIES SISENDLÜLITI ASENDISSE "VÄLJAS" JA PISTIKU VÄLJAÜHENDAMISEGA PISTIKUPESAST, KVALIFITSEERITUD TEHNILISE PERSONALI KAASAMISEL.

Masina hooldus peab toimuma vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus seda masinat kasutatakse. Selles juhendis esitatud tööde loetelu on soovitusliku iseloomuga.

Hooldamisel teostage järgmist tööd:

- Juhendage ja kontrollige teadmisi masinaga töötavate töötajate tööreeglite kohta.
- Viige läbi masinaga töötavate töötajate küsitlus, et tuvastada masina ebatavaline töö.
- Tehke visuaalne masina seisukorra kontroll.
- Kontrollige et poleks katmata juhtmeid.
- Kontrollige maandusliini ja masina enda maandusahela terviklikkust (maandusklambrist ligipääsetavate metallosadeni – takistus ei tohi olla üle 0,1 oomi).

- Pingutage kinni kontaktvoolu kandvad rühmad, andurid, releed/kontaktorid, blokeerivad mikrolülitid, termo-/voolukaitse ja muud hädaseiskamiselemendid, kütteelemendid, signaaliliitmikud, katted, kinnitusdetailid, masina liikuvad osad (kui on).

Masina remonti peab tegema kvalifitseeritud tehniline personal.

Masina disaini muutmine on keelatud.

Masina ebahariliku, erineva ebanormaalse töö korral tuleb see pingest välja lülitada, lülitades pealüliti asendisse "väljas" või eemaldades pistik pistikupesast, blokeerides vee juurdepääsu (kui see on olemas) ja pöörduda teenindusse.

Teadaolevalt vigase masinaga töötamine on rangelt keelatud.

Müüjalt ja Tootjalt ei saa nõuda hüvitamist otsese või kaudse kahju eest, mis võis tekkida õnnetusjuhtumi või vigase masinaga töötamise tagajärjel.

7. TRANSPORT JA LADUSTAMINE. RINGLUSSEVÕTT

- Seda masinat võib transportida mis tahes transpordivahendiga vastavalt pakendil olevate hoiatussiltide ja konkreetse transpordiliigi kohta kehtivatele eeskirjadele.
- Laadimise ja transportimise ajal ei tohi masinat kantida ega põrutada. Liigutage veokonteinerit kaldpinnal, järgides "TOP"-sildi nõudeid, mitte rohkem kui 15% nurga all.
- Masina transportimine raudteel ja maanteel peab toimuma kaetud sõidukites.
- Pärast transportimist peab masin olema töökorras ja kahjustamata.
- Masinat tuleb hoida transpordipakendis ladudes, mis pakuvad kaitset atmosfääri sademete ja mehaaniliste kahjustuste eest.
- Ärge laske masinat raputada.
- Ärge hoidke masinar tagurpidiasendis.

Pärast masina ärakasutamise lõpetamist, või pärast määratud kasutusaja möödumist, peab käitav organisatsioon selle üle andma utiliseerimise eest vastutavale isikule.

Utiliseerige masina vastavalt teise tooraine töötlemise üldreeglitele vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus masinat utiliseeritakse.

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Bowl volume, l	Power line parameters	Power (kW)	Maximum mixable mass (kg)	Mixing speed (rpm)	Overall dimensions (mm)	Weight (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN-IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN-IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

List of equipment

Planetary mixer	1 pc.	Whip attachment	1 pc.
Bowl	1 pc.	Beater attachment	1 pc.
Manual	1 pc.	Dough hook attachment	1 pc.

The manufacturer reserves the right to change the appearance and design of the machine to improve its performance without changing the technical specifications.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR WORK

- **Attention! All installation and commissioning works must be carried out by qualified technical personnel having a special permit in accordance with the regulations of the country where this machine is used.**
- **Warning! For your safety, the machine must be grounded.**
- Make sure that the mains voltage corresponds to the machine operating voltage, check the installation of the protection devices and their compliance with their rating in terms of power and characteristics.
- Protection devices must be located in the immediate vicinity of the machine or in the switchboard if it is in direct access. The socket must meet the safety requirements and have a reliable grounding.
- Electrical wiring must be and correspond to the rated power of the machine. Non-compliance may result in fire.
- Some models are equipped with a 3-phase motor, it is necessary to check whether it rotates in the direction indicated by the mark. If the direction of rotation is incorrect, change two of the three electrical phases between each other. Never install attachments during testing, otherwise they will fall out if the direction is wrong, and cause the damage of the equipment parts.

- When transporting the machine, the fastening of parts, electrical connections and moving mechanisms may weaken, therefore, they should be checked before the first start.
- Do not allow the cable to be between objects and furniture, which may apply pressure and damage the power cable. Avoid bending or tangling the cable.
- Do not use household extension cords to connect the machine.
- Incorrect connection or malfunction of the plug or outlet may cause a fire.
- The machine should be installed on a stable non-slip horizontal base, at a distance of at least 100 mm from walls, ramps, steps, and other equipment. The machine should not be installed near wash tanks and sink units or other cooking equipment.
- Before using the product for the first time, remove all packaging materials, booklets, plastic bags, etc.
- Before first use, clean the equipment according to the instructions in the Maintenance and Care section.
- The device is not intended for installation and operation outdoors.
- Do not allow personnel who are not familiar with this manual and have not been trained in safety to operate the machine as this can lead to injuries and death.
- Take measures to protect the equipment from rain and moisture.

3. SAFETY

- **Attention! This equipment can be operated only after reading this operating manual and passing the safety briefing.**
- During installation, preparation for operation, maintenance and repair, in addition to compliance with the safety requirements set out in this manual, it is necessary to strictly comply with the safety code, fire safety and sanitary regulations in accordance with the regulations of the country where this unit is operated.
- According to hygienic standards, when working with the equipment, hair must be taken back (it is recommended to use a protective hat), as well as to remove any potentially dangerous items of clothing and jewelry (loose clothing, scarves, neckerchiefs, ties, necklaces, bracelets, rings, etc.).
- The protective grill must be closed during the operation.
- Product loading should be carried out only when the mixer and mixing tools are completely stopped and the engine is turned off.
- Do not overload the equipment.
- Keep the machine out of the reach of children.
- Do not leave the machine switched on unattended.
- Do not keep flammable items in the immediate vicinity of the machine.
- During storage of the machine, the ambient temperature should be below 45°C, the humidity should not exceed 85%.
- When not in use or used in adverse weather conditions, disconnect the machine from the power source to prevent accidents.
- It is strictly forbidden to wash the machine with an open source of water. Failure to observe this rule may result in equipment damage and possibly fatal injury. Do not allow water to get on the outlet and switch.
- Before washing, repairing or moving the machine, first pull the plug out of the socket.

EN

- If you notice damage to the power cable, replace it immediately. Otherwise, it may result in electric shock or fire.
- Do not touch the power cable with wet hands, otherwise it may cause electric shock.
- Maintenance or repair is allowed only after disconnecting the machine from the power source.
- Do not touch the switch or plug with wet hands.
- Do not move the machine during its operation.
- When disconnecting the power supply, do not pull on the cable, always grasp the plug.
- The machine is not intended for use by children, persons with reduced physical, mental or mental capabilities, as well as by persons without experience and relevant knowledge. An exception is allowed in the case of inspection or briefing by a person responsible for their safety.

Operation is prohibited:

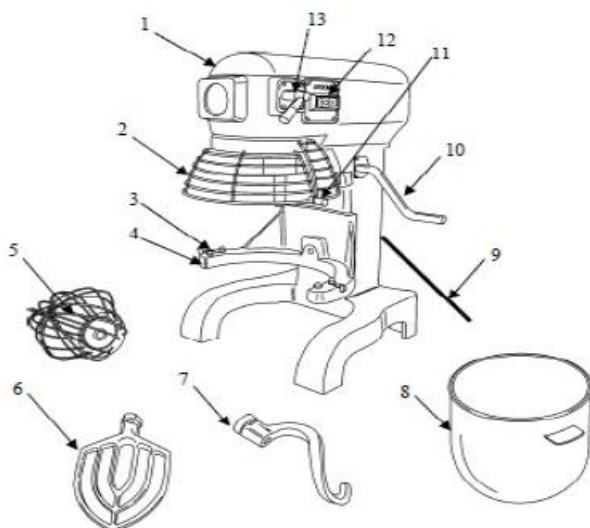
- in case of incorrect operation of the machine;
- if damaged or dropped;
- if the supply cable or plug is damaged.

4. OPERATING PROCEDURE

- The planetary mixer is designed for homogenization, emulsification, whipping and mixing of foods such as eggs, flour, cream and other not so hard foods.
- The equipment is not designed for using yeast dough, roll-in dough, and other types of stiff dough (for pizzas, ravioli, meat pastry, noodles, etc.).
- The equipment is not designed for processing frozen foods, as well as foods containing hard components (such as bones), and non-food products.
- **The speed of the mixer should be selected after switching the equipment off and only after a complete stop of the mixer.** Violation of this order will lead to rapid wear of the gears of the gearbox!
- The equipment is designed to operate only in intermittent mode with an operating cycle duration of no more than 30 min. This implies that after every 30 minutes of functioning, a break of no less than 10 minutes is necessary for technical reasons.
- The equipment is designed to operate for maximum 8 hours a day (one working shift). Overloading of the machine leads to premature wear and tear.
- Some models are equipped with limit switches that prevent the mixer from starting if the bowl is not installed or the bowl is in the lower position, or if the safety grid is not closed.
- Some models are equipped with a control panel consisting not of an “on/off” switch, but of two buttons. The first button is used to start the mixer (green button), and the second one is used to stop the mixer (red button). The stop button can be made in the form of a conventional press button, or in the form of an emergency switch (mushroom button). If your mixer has a mushroom emergency stop button, then after pressing it, the mixer will stop and will not start until the button is deactivated by turning it clockwise by 30°. When turned, the button will return to its original position and the mixer can be started again.

General view:

1. Gear motor unit
2. Protective grill
3. Grooves for installing the bowl with holders
4. Bowl support
5. Whip
6. Beater
7. Dough hook
8. Bowl
9. Power cord
10. Bowl level adjustment handle
11. Protective grill adjustment knob (for some models only)
12. Power button ("on"/"off")
13. Speed controller



Operation procedure:

1. Turn on the power (insert the male connector into the female socket);
2. Turn the handle (10) to lower the bowl support (4) to the lower position;
3. Install one of the attachments (a whip, a dough hook or a beater), depending on the requirements of the process; to do this, lift the attachment on the shaft and rotate it until the shaft coupling bolt enters the L-shaped groove in the attachment rack, which is necessary to prevent it from jumping when the mixer is operating;
4. Install the bowl (8) on the support (4) and fix it in the grooves with the holders (3);
5. Place the foods in the bowl (8);
6. Turn the handle (10) to bring the bowl (8) to the upper position;
7. Set the desired speed with the speed controller (13);
8. Close the protective grill (2);
9. Start the mixer by moving the power button (12) to the "on" position;
10. In order to change the speed, turn off the mixer, select the required speed (13) and then turn on the mixer again;
11. After completion of the work, turn off the mixer by setting the power button (12) to the "off" position;
12. Open the protective grill (2);
13. Turn the handle (10) to lower the bowl (8), and carefully remove the bowl (8).

The purpose of the attachments:

Dough hook: used for kneading batter or other non-sticky products at low speed. Operating cycle: up to 20 min of work, then a break of at least 20 min. One-time loading: the bowl should be filled with the product no more than 30% full.

Beater: used for mixing loose, pasty or chopped products at medium speed. Operating cycle: up to 20 min of work, then a break of at least 20 min. One-time loading: the bowl should be filled with the product no more than 40% full.

Whip: used for whipping eggs, oil, whites, cream and other liquid products at high speed. Operating cycle: up to 20 min of work, then a break of at least 20 min. One-time loading: the bowl should be filled with the product no more than 60% full.

Violation of the operation rules will lead to breakdowns of the equipment, up to its complete unusability without the possibility of recovery.

5. MAINTENANCE AND CARE

- **All the maintenance operations should be performed on de-energized equipment.**
- **Never wash the removable units of the equipment in a dishwasher.**
- It is necessary to wash the removable units of the mixer that come into contact with the products after each use.
- Wipe the housing of the equipment with a clean damp sponge or cloth and wipe dry. The cavity for installing the bowl and attachments should be especially carefully cleaned.
- Wash the removable units of the mixer (bowl and attachments) with warm soapy water, rinse thoroughly with clean water and wipe dry.
- To disinfect the bowl and attachments, soak them in a 3% sodium chloride solution, then rinse thoroughly with clean water and wipe dry.
- To avoid damage, do not throw or drop the mixer units nor stack them on top of each other when washing.
- Never clean the equipment using any abrasive materials, metallic sponges or brushes, pricking or cutting items, aggressive or chlorine-containing detergents, gasoline, acids, alkalies or solvents.
- Periodically lubricate the guide grooves for the bowl installation with a small amount of oil or grease.
- If the equipment is not to be operated for a long time (during days off, holidays, etc.), it should be shut off from the power supply line and thoroughly cleaned.

6. MAINTENANCE AND REPAIR

ATTENTION: MAINTENANCE AND REPAIR SHOULD BE CARRIED OUT WITH THE POWER SUPPLY FULLY DISCONNECTED BY POSITIONING THE INPUT SWITCH TO THE "OFF" POSITION AND DISCONNECTING THE PLUG FROM THE SOCKET.

The machine must be maintained in accordance with the regulatory documents of the country where this machine is used. The list of works presented in this manual is advisory in nature.

During maintenance, perform the following work:

- Conduct a briefing and test of knowledge of the operating rules of the personnel working with the machine.
- Conduct a survey of the personnel working with the machine to identify uncharacteristic operation of the machine.
- Check the condition of the machine visually.

- Check for exposed wires.
- Check the continuity of the grounding line and the grounding circuit of the machine itself (from the grounding clamp to the accessible metal parts – the impedance must be no more than 0.10hm).
- Tighten securely current-carrying contact groups, sensors, relay/contactors, interlocking microswitches, thermal/current protection and other emergency shutdown elements, heating elements, signal fittings, facings, fasteners, moving units of the machine (if any).

The machine must be repaired by qualified technical personnel.

Changing the design of the machine is prohibited.

In case of abnormal operation of the machine, different from normal, it is necessary to de-energize the machine by turning the input switch to the OFF position or disconnecting the plug from the socket, blocking the water access (if any) and contact the service department. It is strictly forbidden to operate the machine that is known to be defective.

The Seller and the Manufacturer shall not be demanded to compensate for direct or indirect damage that could result from an accident or when operating a faulty machine.

7. TRANSPORTATION AND STORAGE. DISPOSAL

- This machine can be transported by any type of transport in accordance with the warning labels on the container, as well as with the rules in force for a particular mode of transport.
- During loading and transportation, the machine must not be turned over and subjected to impacts. Move the shipping container on an inclined surface, observing the "TOP" requirements at an inclination of no more than 15%.
- Transportation of the machine by rail and road must be carried out in covered vehicles.
- After transportation, the machine must be functional and undamaged.
- The machine must be stored in transport packaging in warehouses that provide protection against the effects of precipitation and mechanical damage.
- Avoid shaking the machine.
- Do not store the machine upside down.

After the termination of operation of the machine, after the expiration of the established service life, the operating organization must transfer it to the person responsible for disposal. The machine must be disposed of according to the general rules for the processing of secondary raw materials in accordance with the regulations of the country where the machine is being disposed of.

1. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	Capie nza della vasca, L	Parametr i di alimenta zione elettrica	Potenza (KW)	Massa massima da mescolare (kg)	Velocità di miscelazione (giri/min)	Ingombro (mm)	Mas sa (kg)
HKN-IP10F	10	220– 240 V/50 Hz	0,45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57,2
HKN- IP20FE	20		0,75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1,1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88,4
HKN- IP30FE	30		1,1	3,5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN- IP30F2	30		1,1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380– 415 V/50 Hz	1,5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2,2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Kit completo di fornitura

Miscelatore planetario	n. 1	Accessorio frusta	n. 1
Ciotola	n. 1	Accessorio spatola	n. 1
Manuale d'uso	n. 1	Utensile «gancio»	n. 1

Il produttore si riserva il diritto di modificare l'aspetto e il design dell'apparecchio per migliorarne le prestazioni, lasciando invariate le caratteristiche tecniche.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER IL FUNZIONAMENTO

- **Attenzione! Tutti i lavori di installazione e messa in servizio devono essere eseguiti da personale tecnico qualificato e specificamente autorizzato secondo le normative del paese di utilizzo della macchina.**
- **Attenzione! Per la vostra sicurezza, la macchina deve essere collegata a terra.**
- Verificare che la tensione nella rete corrisponda alla tensione di esercizio dell'apparecchio, verificare l'installazione dei dispositivi di protezione e la loro adeguatezza in termini di potenza e caratteristiche.
- I dispositivi di protezione devono essere ubicati nelle immediate vicinanze della macchina o nel quadro elettrico se è direttamente accessibile. La presa deve essere conforme ai requisiti di sicurezza e disporre di una messa a terra affidabile.
- Il cablaggio deve corrispondere alla potenza nominale della macchina. La non conformità può provocare un incendio.
- Alcuni modelli sono dotati di un motore trifase, controllare e assicurarsi che ruoti nella direzione indicata dalla marcatura. Se il senso di rotazione non è corretto, scambiare tra loro due delle tre fasi elettriche. Non installare attacchi per testare l'apparecchio, altrimenti cadranno nella direzione di rotazione sbagliata, danneggiando le parti dell'apparecchiatura.

- Durante il trasporto dell'apparecchio, possono verificarsi allentamenti di parti di fissaggio, di collegamenti elettrici e di meccanismi di movimento, pertanto, prima del primo avviamento, è necessario controllarli.
- Tenere il cavo lontano da oggetti e mobili che potrebbero esercitare pressione e danneggiare il cavo di alimentazione. Non piegare e attorcigliare il cavo.
- Non utilizzare prolunghe domestiche per collegare l'apparecchio.
- Il collegamento improprio o il malfunzionamento della spina o della presa può provocare incendi.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, libretti, sacchetti di plastica, ecc. dalla sua superficie.
- Pulite l'apparecchio in conformità con le istruzioni della sezione "Manutenzione e cura".
- L'apparecchiatura non è progettata per installazione e funzionamento all'aperto
- Il dispositivo deve essere installato su una base orizzontale antiscivolo piana e stabile, ad una distanza di almeno 100 mm da pareti, rampe, gradini e altre apparecchiature. Non è consentito installare il dispositivo vicino a vasche di lavaggio e lavabi, nonché di qualsiasi altra apparecchiatura termica.
- Non consentire di utilizzare la macchina al personale che non ha familiarità con questo manuale e che non ha ricevuto una formazione sulla sicurezza, poiché ciò potrebbe causare lesioni o morte.
- Adottare misure per proteggere l'apparecchio dalla pioggia e dall'umidità.

3. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- **Attenzione! L'ammissione al lavoro su questa apparecchiatura è possibile solo dopo aver letto questo manuale operativo e aver partecipato al briefing di sicurezza.**
- Durante l'installazione, la messa in servizio, il funzionamento, la manutenzione e la riparazione, oltre a rispettare i requisiti di sicurezza stabiliti nel presente manuale, è necessario osservare rigorosamente le norme di sicurezza, antincendio e igienico-sanitarie in conformità con le normative del paese in cui questo l'apparecchio viene utilizzato.
- Secondo le norme igieniche, quando si lavora con l'apparecchio, i capelli devono essere tirati indietro (si consiglia di mettere un copricapo protettivo) copricapo protettivo), inoltre si consiglia di rimuovere eventuali indumenti e gioielli potenzialmente pericolosi (abiti larghi, sciarpe, fazzoletti da collo, cravatte, collane, bracciali, anelli, ecc.).
- Durante il funzionamento, la griglia di protezione deve essere chiusa.
- I prodotti devono essere caricati solo quando la planetaria e gli utensili per la miscelazione sono completamente fermi e quando il motore è spento.
- Non sovraccaricare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare l'apparecchio acceso incustodito.
- Non conservare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.
- Durante lo stoccaggio della macchina, la temperatura ambiente deve essere inferiore a 45°C e l'umidità non deve superare l'85%.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato o viene utilizzato in condizioni atmosferiche avverse, scollegarlo dall'alimentazione per evitare incidenti.

IT

- È severamente vietato lavare la macchina direttamente con un getto d'acqua. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe causare danni all'apparecchiatura e lesioni personali, anche mortali. Evitare che l'acqua entri in contatto con la presa e l'interruttore.
- Prima di lavare, riparare o spostare l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa.
- Se si notano danni al cavo di alimentazione, sostituirlo immediatamente. Altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi.
- Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate, altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche.
- I lavori di manutenzione o riparazione possono essere eseguiti solo dopo che la macchina è stata scollegata dall'alimentazione elettrica.
- Non toccare l'interruttore o la spina con le mani bagnate.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Quando si scollega l'alimentazione elettrica, non tirare il cavo, afferrare sempre la spina.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini, persone con ridotte capacità fisiche, mentali o intellettuali o persone senza esperienza e conoscenze pertinenti. È consentita un'eccezione nel caso di controllo o istruzione effettuata da una persona responsabile della loro sicurezza.

L'uso è vietato:

- in caso di non corretto funzionamento dell'apparecchio;
- in caso di danneggiamento o caduta;
- se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

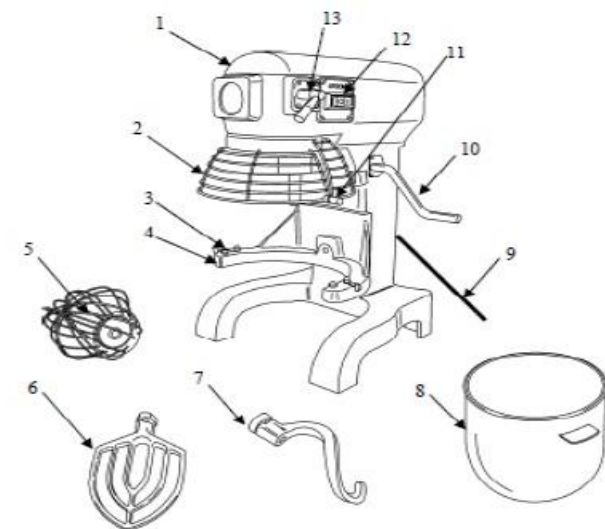
4. MODALITÀ D'USO

- Il miscelatore planetario è stato progettato per omogeneizzare, emulsionare, montare e mescolare prodotti: uova, farina, panna ed altri prodotti non molto duri.
- Il dispositivo non è progettato per impastare la pasta lievitata, la pasta sfoglia, così come tutti gli altri tipi di pasta dura (per pizza, ravioli, panzerotti, pasta fresca, ecc.).
- Il dispositivo non è progettato per la lavorazione dei prodotti congelati, dei prodotti contenenti elementi solidi (come le ossa), nonché di sostanze non alimentari.
- **Prima di cambiare la velocità di rotazione del miscelatore planetario è necessario spegnere il dispositivo e attendere che si arresti completamente.** La violazione di questa regola porterà ad una precoce usura degli ingranaggi del riduttore!
- L'apparecchio è progettato per funzionare solo in modalità a breve intermittente con un ciclo di funzionamento non superiore a 30 minuti. Ciò significa che dopo ogni 30 minuti di funzionamento è richiesta una pausa tecnica di almeno 10 minuti.
- L'apparecchio è progettato per funzionare non più di 8 ore al giorno, cioè nel corso di un turno di lavoro. Il sovraccarico dell'apparecchio porta alla sua usura anticipata.
- Alcuni modelli sono dotati di interruttori di fine corsa che impediscono l'accensione del miscelatore se la ciotola non è installata, se è in posizione bassa o se la griglia di protezione non è chiusa.
- Alcuni modelli hanno un pannello di comando composto da due pulsanti anziché da un interruttore «on/off». Il primo pulsante viene utilizzato per avviare il miscelatore planetario

(quello verde), il secondo per arrestarlo (quello rosso). Il pulsante di arresto può essere realizzato in due versioni: come un normale pulsante da premere, o con la forma di un interruttore di emergenza (a «fungo»). Se la planetaria ha un pulsante di arresto di emergenza a «fungo», quando viene premuto, la planetaria si ferma e non si riavvia fino a quando il pulsante non sarà disattivato tramite la sua rotazione in senso orario di 30°. Quando ruotato, il pulsante torna alla posizione iniziale, e il miscelatore planetario potrà essere riavviato.

Vista generale:

1. Gruppo motoriduttore
2. Griglia di protezione
3. Scanalature per l'installazione di ciotola con fermi
4. Supporto della ciotola
5. Frusta
6. Spatola
7. Gancio
8. Ciotola
9. Cavo di alimentazione
10. Manopola di regolazione del livello della ciotola
11. Manopola di regolazione della griglia di sicurezza (solo per alcuni modelli)
12. Pulsante di avviamento («on»/«off»)
13. Variatore di velocità



Modalità d'uso:

1. Accendere l'alimentazione elettrica (inserire la spina nella presa);
2. Ruotare la manopola (10) per abbassare il supporto della ciotola (4) nella posizione inferiore;
3. Installare uno degli utensili (frusta, gancio o spatola), a seconda delle esigenze della tecnologia; per fare ciò, sollevate l'utensile sull'albero e ruotatelo fino a quando il bullone di accoppiamento dell'albero entri nella fessura a forma di L sul supporto dell'utensile: ciò è necessario per evitare che scivoli quando la planetaria è in funzione;
4. Posizionate la ciotola (8) sul supporto (4) e fissatela nelle scanalature con i fermi (3);
5. Mettete i prodotti dentro la ciotola (8);
6. Ruotate la manopola (10) per portare la ciotola (8) in posizione superiore;
7. Impostate la velocità desiderata con il variatore di velocità (13);
8. Chiudete la griglia di protezione (2);
9. Avviate il miscelatore planetario portando il pulsante di alimentazione (12) in posizione «on»;

10. Per modificare la velocità, spegnere il miscelatore planetario, selezionare la velocità desiderata (13) e quindi riaccendere il miscelatore planetario;
11. Dopo aver terminato il lavoro, spegnere il miscelatore planetario portando il pulsante di alimentazione (12) in posizione «off»;
12. Aprire la griglia di protezione (2);
13. Ruotare la manopola (10) per abbassare la ciotola (8), rimuovere delicatamente la ciotola (8).

Applicazione degli utensili:

Gancio: è utilizzato per impastare la pasta liquida o altri prodotti non appiccicosi a bassa velocità. Ciclo di lavoro: fino a 20 minuti di lavoro, poi una pausa di almeno 20 minuti. Volume di un singolo carico: il prodotto non deve occupare più del 30% del volume della ciotola.

Spatola: utilizzata per miscelare prodotti sfusi, pastosi o tritati a media velocità. Ciclo di lavoro: fino a 20 minuti di lavoro, poi una pausa di almeno 20 minuti. Volume di un singolo carico: il prodotto non deve occupare più del 40% del volume della ciotola.

Frusta: è utilizzata per sbattere uova, burro, albumi, panna e altri prodotti liquidi ad alta velocità. Ciclo di lavoro: fino a 20 minuti di lavoro, poi una pausa di almeno 20 minuti. Volume di un singolo carico: il prodotto non deve occupare più del 60% del volume della ciotola. La violazione delle regole d'uso porterà alla rottura del dispositivo, o addirittura alla sua completa inidoneità ad uso senza possibilità di ripristino.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- **Tutti i lavori di manutenzione devono essere eseguiti sull'apparecchio scollegato dalla rete elettrica.**
- **Non lavare le parti rimovibili del dispositivo in lavastoviglie.**
- Le parti rimovibili del miscelatore planetario a contatto con i prodotti alimentari devono essere lavate dopo ogni utilizzo.
- Passate una spugna o un panno umido sul corpo dell'apparecchio e quindi asciugatelo bene. Prestare particolare attenzione alla pulizia dell'appoggio della ciotola e della presa per gli utensili.
- Lavare le parti rimovibili del miscelatore planetario (ciotola e utensili) con una soluzione tiepida di acqua e sapone, risciacquarle con abbondante acqua pulita e asciugarle bene.
- Per disinfettare la ciotola e gli utensili bisogna immergerli in una soluzione di cloruro di sodio al 3% di cloruro di sodio, quindi risciacquarli abbondantemente con acqua pulita e asciugarli bene.
- Per evitare guasti, è vietato buttare o lasciar cadere le parti del miscelatore planetario, nonché metterle una sopra l'altra durante il lavaggio.
- Per pulire il dispositivo non è consentito usare materiali abrasivi, spugne metalliche e spazzole, oggetti perforanti e taglienti, detergenti aggressivi contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi.
- Lubrificare periodicamente le scanalature di guida della ciotola, applicando una piccola quantità di olio o grasso su di esse.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario scollegarlo dalla rete di alimentazione e pulirlo accuratamente.

6. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

ATTENZIONE: LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITE DAL PERSONALE TECNICO QUALIFICATO CON ALIMENTAZIONE ELETTRICA COMPLETAMENTE SCOLLEGATA, TRASFERENDO L'INTERRUTTORE DI RETE IN POSIZIONE "OFF" E SCOLLEGANDO LA SPINA DALLA PRESA.

La manutenzione della macchina deve essere eseguita secondo le normative del paese in cui la macchina viene utilizzata. L'elenco degli interventi presentati in questo manuale ha natura consultiva.

Eseguire le seguenti attività di manutenzione:

- Istruire il personale che usa l'apparecchio e verificare le loro conoscenze sulle regole di funzionamento della macchina.
- Intervistare il personale che lavora sulla macchina per identificare eventuali casi del funzionamento anomalo dell'apparecchio.
- Eseguire un'ispezione visiva delle condizioni della macchina.
- Verificare la presenza di fili scoperti.
- Verificare l'integrità della linea di messa a terra e del circuito di messa a terra dell'apparecchio stesso (dal morsetto di messa a terra alle parti metalliche accessibili - la resistenza non deve essere superiore a 0,1 ohm).
- Controllare l'integrità dei circuiti dei gruppi di corrente, sensori, relè/contattori, microinterruttori di interblocco, protezione termica/amperometrica e altri dispositivi di protezione, elementi riscaldanti, allarmi, rivestimenti, dispositivi di fissaggio, componenti mobili dell'apparecchio (se presenti).

La riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da personale tecnico qualificato.

È vietato apportare modifiche alla struttura dell'apparecchio.

In caso di funzionamento anomalo dell'apparecchio è necessario diseccitare l'apparecchio ruotando l'interruttore principale in posizione "OFF" o scollegando la spina dalla presa, bloccare l'accesso all'acqua (se presente) e contattare l'assistenza tecnica.

È severamente vietato lavorare su una macchina nota difettosa.

Il Venditore e il Produttore non possono essere tenuti a risarcire danni diretti o indiretti che potrebbero derivare da un incidente o dall'intervento su un dispositivo difettoso.

7. TRASPORTO E STOCCAGGIO. SMALTIMENTO

- Questa macchina può essere trasportata con qualsiasi tipo di trasporto in conformità con le etichette di avvertenza sull'imballo, nonché con le norme in vigore per un particolare tipo di trasporto.
- Durante il carico e il trasporto, la macchina non deve essere inclinata o soggetta ad urti. Trasportare l'imballo di trasporto su una superficie inclinata, osservando i requisiti di "TOP" con una pendenza non superiore al 15%.
- Il trasporto della macchina su rotaia e su strada deve essere effettuato in veicoli coperti.
- Dopo il trasporto, la macchina deve essere utilizzabile e priva di danni.

IT

- La macchina deve essere conservata in imballaggi di trasporto in magazzini che forniscano protezione dalle precipitazioni atmosferiche e dai danni meccanici.
- Non agitare la macchina.
- Non riporre l'apparecchio capovolto.

Una volta messo fuori servizio al termine della vita utile stabilita, l'utente della macchina deve consegnarla a un ente responsabile dello smaltimento.

Smaltire la macchina in conformità con le regole generali per il riciclaggio in conformità con le normative del paese in cui viene effettuato lo smaltimento.

1. TEHNISKIE RAKSTUROJUMI

Modelis	Kubla apjoms, l	Tīkla iestatījumi	Jauda (kW)	Maksimālā maisīšanas masa (kg)	Maisīšanas ātrums (apgr./min)	Izmēri, mm	Mas a (kg)
HKN-IP10F	10	220–240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452x432x606	57,2
HKN-IP20FE	20		0,75	3	105/180/408	520x420x760	72
HKN-IP20F	20		1,1	5	104/187/365	530x496x780	88,4
HKN-IP30FE	30		1,1	3,5	105/180/408	545x440x882	67
HKN-IP30F2	30		1,1	6	104/187/365	546x512x852	77
HKN-IP40F	40	380–415 V/50 Hz	1,5	8	80/160/310	620x630x1011	142
HKN-IP60F	60		2,2	9	80/160/310	750x610x1350	225

Komplektācija

Planetārais maisītājs	1 gab.	Metāllāpstiņas stiprinājums	1 gab.
Kubla	1 gab.	Lāpstiņas uzgalis	1 gab.
Instrukcija	1 gab.	Uzgalis „āķis“	1 gab.

Ražotājs patur tiesības mainīt ierīces izskatu un dizainu, lai uzlabotu tās veiktspēju, atstājot nemainīgas tehniskās specifikācijas.

2. UZSTĀDĪŠANA UN SAGATAVOŠANA DARBAM

• **Uzmanību! Visi uzstādīšanas, nodošanas ekspluatācijā un remontdarbi jāveic kvalificētam personālam, kuram ir īpaša atļauja saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā šī ierīce tiek izmantota.**

• **Brīdinājums! Jūsu drošībai iekārtai jābūt iezemētai.**

• Pārliedzinieties, ka barošanas tīkla spriegums atbilst aparāta darba spriegumam, pārbaudiet uzstādītās aizsargierīces un to atbilstību jaudas un raksturlielumu nominālvērtībām.

• Aizsargierīcēm jāatrodas tiešā iekārtas tuvumā vai sadales skapī, ja tam ir tieša piekļuve. Kontaktligzdai jāatbilst drošības prasībām un jābūt pienācīgi iezemētai.

• Elektroinstalācijai jāatbilst aparāta nominālajai jaudai. Neatbilstība var izraisīt aizdegšanos.

• Daži modeļi ir aprīkoti ar 3-fāžu dzinēju, jāpārbauda un jāpārliedzinās, ka tas griežas virzienā, kurš norādīts ar atzīmi. Ja griešanas virziens ir nepareizs, apmainiet savā starpā divas no trim strāvas fāzēm. Nekādā gadījumā iekārtas izmēģinājumam neuzstādiet uzgaļus, citādi tie nokritīs, ja griešanas virziens ir nepareizs, kas var novest pie iekārtas detaļu bojājumiem.

• Mašīnas transportēšanas laikā var atslābt detaļas, elektriskie savienojumi un kustīgie mehānismi, tāpēc pirms pirmās iedarbināšanas tie ir jāpārbauda.

• Nepieļaujiet vada atrašanos starp priekšmetiem un mēbelēm, kas var radīt spiedienu un bojāt barošanas vadu. Nepieļaujiet vada saliekšanos un samezglošanos.

- Aparāta pieslēgšanai neizmantojiet sadzīvī izmantojamus pagarinātājus.
- Nepareiza pieslēgšana vai kontaktdakšas vai kontaktlīgšanas bojājums var izraisīt ugunsgrēku.
- Pirms izstrādājuma pirmās lietošanas reizes noņemiet no tā virsmas visus iepakojšanas materiālus, bukletus, plastmasas maisiņus u. c.
- Notīriet iekārtu atbilstoši sadaļas "Uzturēšana un apkope" instrukcijām.
- Iekārta nav paredzēta uzstādīšanai un ekspluatācijai svaigā gaisā
- Ierīce ir jāuzstāda uz līdzenas un stabilas, neslīdošas horizontālas pamatnes, vismaz 100 mm attālumā no sienām, rampām, pakāpieniem un cita aprīkojuma. Ierīci nav atļauts uzstādīt mazgāšanas vannu un izlietņu, kā arī citu apkures iekārtu tuvumā.
- Neļaujiet darbiniekiem, kuri nav iepazinušies ar šo rokasgrāmatu un nav saņēmuši drošības apmācību, lietot iekārtu, jo tas var izraisīt savainojumus vai nāvi.
- Veiciet pasākumus, lai aizsargātu aprīkojumu pret lietus un mitruma iedarbību.

3. Drošības tehnika

Uzmanību! Ar šo aprīkojumu drīkst strādāt tikai pēc iepazīšanās ar šo lietošanas rokasgrāmatu un drošības instruktāžas.

- Uzstādot, sagatavojot ekspluatācijai, ekspluatējot, apkopjot un remontējot, papildus šajā rokasgrāmatā noteikto drošības prasību ievērošanai ir stingri jāievēro drošības, ugunsdrošības un sanitārie noteikumi saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā šī iekārta tiek lietota.
- Higiēnas apsvērumu dēļ, strādājot ar aprīkojumu, mati ir jāsavāc (ieteicama aizsarggalvassega) un visi potenciāli bīstamie apģērbi un rotaslietas (brīvs apģērbs, šalles, kaklasaites, kaklarotas, rokassprādzes, gredzeni utt.) ir jānoņem.
- Darbības laikā aizsargrežģim jābūt aizvērtam.
- Produktu iekraušana jāveic tikai tad, kad maisītājs un maisīšanas instrumenti ir pilnībā izslēgti un dzinējs ir izslēgts.
- Nepārslogojiet ierīci.
- Uzglabājiet aparātu bērniem nepieejamā vietā.
- Ieslēgtu iekārtu nav atļauts atstāt bez uzraudzības.
- Neglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus aparāta tiešā tuvumā.
- Aparatūras uzglabāšanas laikā apkārtējās vides temperatūrai jābūt zemākai par 45 °C, mitrums nedrīkst pārsniegt 85 %.
- Ja aparāts netiek izmantots vai tiek izmantots nelabvēlīgos laika apstākļos, atslēdziet to no barošanas avota, lai nepieļautu avārijas situāciju rašanos.
- Stingri aizliegts mazgāt aparātu atklātā ūdens avotā. Pretējā gadījumā var tikt bojāts aprīkojums un gūti miesas bojājumi, iespējams, nāve. Nepieļaujiet ūdens iekļūšanu kontaktlīgzdā vai uz slēdža.
- Pirms aparāta mazgāšanas, remonta vai pārvietošanas atvienojiet kontaktdakšu no kontaktlīgšanas.
- Ja pamanāt barošanas vada bojājumu, nekavējoties nomainiet to. Pretējā gadījumā tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai aizdegšanos.
- Nepieskarieties strāvas kabelim ar mitrām rokām, pretējā gadījumā var rasties elektriskās strāvas trieciens.
- Tehniskā apkope un remonts ir atļauts tikai pēc aparāta atslēgšanas no barošanas avota.
- Nepieskarieties slēdzim vai kontaktdakšai ar mitrām rokām.

- Nepārvietojiet aparātu tā darbības laikā.
- Atslēdzot barošanu, nevelciet aiz vada; vienmēr ņemiet aiz kontaktdakšas.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem, personām ar ierobežotām fiziskām, garīgām vai intelektuālām spējām vai personām bez pieredzes un atbilstošām zināšanām. Izņēmums ir pieļaujams gadījumā, ja kontroli vai instruktāžu veic persona, kas ir atbildīga par viņu drošību.

Ekspluatācija ir aizliegta:

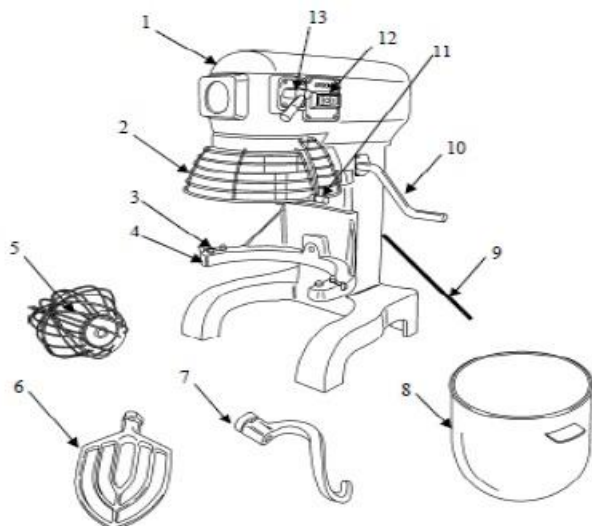
- ierīces nepareizas darbības gadījumā;
- ja aparāts ir bojāts vai nokritis;
- ja ir bojāts barošanas vads vai kontaktdakša.

4. DARBA KĀRTĪBA

- Planetārais mikseris ir paredzēts tādu produktu kā olu, miltu, krējuma un citu ne pārāk cietu produktu homogenizēšanai, emulgēšanai, saputošanai un blenderēšanai.
- Ierīce nav paredzēta darbam ar raugu, kārtainu un cita veida cietu mīklu (picai, pelmeņiem, čeburekiem, nūdelēm utt.).
- Ierīce nav paredzēta saldētu pārtikas produktu, cietu elementu (kaulu) saturošu pārtikas produktu vai nepārtikas produktu apstrādei.
- **Miksera ātrumu vajadzētu pārslēgt pēc ierīces izslēgšanas un jāuzgaida līdz tā pilnīgai apstādināšanai.** Šī noteikuma pārkāpšana novedīs pie ātrumkārbas zobratu ātra nodiluma!
- Ierīce ir paredzēta darbam tikai intermitējošā režīmā ar darba cikla ilgumu, kas nepārsniedz 30 minūtes. Tas nozīmē, ka pēc katrām 30 darbības minūtēm. nepieciešama vismaz 10 minūšu tehnoloģiskā pauze.
- Ierīce paredzēta darbam ne vairāk kā 8 stundas dienā — viena darba maiņa. Ierīces pārslodze noved pie tās priekšlaicīgas nolietojšanās.
- Daži modeļi ir aprīkoti ar gala slēdžiem, kas neļauj maisītājam iedarbināties, ja blāve nav uzstādīta, vai tā atrodas apakšējā pozīcijā, vai aizsargrežģis nav aizvērts.
- Dažiem modeļiem ir vadības panelis, kas sastāv no divām pogām, nevis ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža. Pirmā poga tiek izmantota maisītāja iedarbināšanai (zaļa), otra — apturēšanai (sarkana). Apturēšanas pogu var izgatavot divos veidos — parastas pogas veidā nospiešanai vai avārijas slēdža veidā („sēne“). Ja jūsu mikserim ir avārijas apturēšanas poga „sēne“, nospiežot to, mikseris tiks apturēts un netiks iedarbināts, līdz poga tiks deaktivizēta, pagriežot to par 30° pulkstenrādītāja virzienā. Pagriežot, poga atgriezīsies sākotnējā pozīcijā un mikseri varēs iedarbināt no jauna.

Vispārējais izskats:

1. Motora reduktora bloks
2. Aizsargrežģis
3. Rievās kublas uzstādīšanai ar fiksatoriem
4. Kublas balsts
5. Slotiņa
6. Lāpstiņa
7. Āķis
8. Kubla
9. Barošanas vads
10. Rokturis kublas līmeņa regulēšanai
11. Aizsargrežģa regulēšanas poga (tikai dažiem modeļiem)
12. Barošanas poga („ieslēgts“/„izslēgts“)
13. Ātruma regulētājs

**Darba kārtība:**

1. Ieslēdziet strāvu (ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā);
2. Pagrieziet rokturi (10), lai nolaistu blāvas balstu (4) apakšējā pozīcijā;
3. Uzstādiet vienu no stiprinājumiem (slotiņa, āķis vai lāpstiņa), atkarībā no tehnoloģijas prasībām, lai to izdarītu, paceliet uz vārpstas esošo sprauslu un griezt to, līdz vārpstas sakabes skrūve iekļaujas sprauslas kolonnas L-veida spraugā, kas nepieciešama, lai miksera darbības laikā tā nenolēktu;
4. Novietojiet kublu (8) uz balsta (4) un nostipriniet to rievās ar fiksatoriem (3);
5. Ielieciet produktus kublā (8);
6. Pagrieziet rokturi (10), lai kublu (8) paceltu augšējā pozīcijā;
7. Ar ātruma regulētāju (13) iestatiet vēlamo ātrumu;
8. Aizveriet aizsargrežģi (2);
9. Iedarbiniet mikseri, pagriežot barošanas pogu (12) pozīcijā „ieslēgts“;
10. Lai mainītu ātrumu, izslēdziet mikseri, izvēlieties vajadzīgo ātrumu (13) un pēc tam vēlreiz ieslēdziet mikseri;
11. Pēc darba pabeigšanas izslēdziet mikseri, iestatot strāvas padeves pogu (12) pozīcijā „izslēgts“;
12. Atveriet aizsargrežģi (2);
13. Pagrieziet rokturi (10), lai nolaistu kublu (8), uzmanīgi noņemiet kublu (8).

Uzgaļu nozīmējums:

Āķis: izmanto mīklas vai citu nelipīgu izstrādājumu mīcīšanai ar mazu ātrumu. Darba cikls — līdz 20 minūtēm darba, tad pārtraukums vismaz 20 minūtes. Vienas slodzes tilpums: ne vairāk kā 30 % no kublas pildījuma ar produktu.

Lāpstiņa: izmanto brīvi plūstošu, pastveida vai sasmalcinātu produktu sajaukšanai ar vidēju ātrumu. Darba cikls — līdz 20 minūtēm darba, tad pārtraukums vismaz 20 minūtes. Vienas slodzes tilpums: ne vairāk kā 40 % no kublas pildījuma ar produktu.

Slotiņa: izmanto, lai lielā ātrumā saputotu olas, sviestu, olu baltumus, krējumu un citus šķidrums produktus. Darba cikls — līdz 20 minūtēm darba, tad pārtraukums vismaz 20 minūtes. Vienas slodzes tilpums: ne vairāk kā 60 % no kublas pildījuma ar produktu. Eksploataācijas noteikumu pārkāpšana novedīs pie ierīces bojājumiem līdz pilnīgai nepiemērotībai bez atkopšanas iespējas.

5. APKALPOŠANA UN APKOPE

- **Visi ierīces apkopes darbi jāveic atvienojot to no elektrotīkla.**
- **Noņemamos iekārtas mezglus nav atļauts mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.**
- Pēc katras lietošanas nomazgājiet miksera noņemamās daļas, kas saskaras ar izstrādājumu.
- Noslaukiet ierīces korpusu ar tīru, mitru sūkli vai lupatiņu un rūpīgi nosusiniet. Īpaši rūpīgi jānotīra bloda un uzgaļu turētājs.
- Nomazgājiet visus ierīces noņemamos miksera mezglus (kubla un uzgaļi) siltā ziepjūdenī, rūpīgi noskalojiet ar tīru ūdeni un nosusiniet.
- Lai dezinficētu kublu un uzgaļus, iemērciet tos 3 % nātrija hlorīda šķīdumā, pēc tam rūpīgi noskalojiet ar tīru ūdeni un nosusiniet.
- Lai izvairītos no bojājumiem, mazgāšanas laikā nemetiet un nenometiet miksera komponentus, kā arī nelieciet tos vienu uz otra.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvos materiālus, metāla sūkļus un suku, durošus un griežošus priekšmetus, agresīvus un hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus, benzīnu, skābes, sārmus un šķīdinātājus.
- Periodiski ieeļļojiet kublas vadotnes spraugas ar nelielu daudzumu eļļas vai smērvielas.
- Ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku (nedēļas nogalēs, brīvdienās utt.), izslēdziet strāvas padevi un rūpīgi notīriet ierīci.

6. APKOPE UN REMONTS

UZMANĪBU: APKOPE UN REMONTA DARBI JĀVEIC AR PILNĪBĀ ATSLĒGTU ELEKTROPADEVUMU, PĀRSLĒDZOT TĪKLA SLĒDZI POZĪCIJĀ “IZSLĒGTS” UN ATVIEŅOJOT KONTAKTDAKŠU NO KONTAKTLIGZDAS, AR KVALIFICĒTA PERSONĀLA PALĪDZĪBU.

Aparāta tehniskā apkope jāveic saskaņā ar valsts, kurā tiek izmantots attiecīgais aparāts, normatīvajiem dokumentiem. Šajā rokasgrāmatā sniegto darbību sarakstam ir ieteikuma raksturs.

Tehniskās apkopes laikā veiciet tālāk norādītās darbības:

- Instruēt un pārbaudīt personālu, kas strādā ar doto ierīci, zināšanas par ierīces darbības noteikumiem.
- Izjautājiet personālu, kas strādā ar doto ierīci, vai tie ir novērojuši ierīcei neraksturīgu darbību.
- Veiciet ierīces vizuālo pārbaudi.
- Pārbaudiet, vai nav atkailinātu vadu.

- Pārbaudiet aparāta zemējuma līnijas veselumu (no zemējuma skavas līdz pieejamajām metāla daļām — pretestība nedrīkst būt lielāka par 0,1 omu).
- Uzstādiet strāvas pieslēguma kontaktgrupas, devējus, relejus/kontaktoros, siltumaizsardzības / noplūdes strāvas aizsardzības ierīces un citus avārijas atslēgšanas elementus, sildelementus, signāalarmatūru, apšuvumu, stiprinājuma elementus, aparāta kustīgos mežglus (ja tādi ir).

Ierīces remontdarbus drīkst veikt kvalificēts tehniskais personāls.

Aizliegts mainīt ierīces konstrukciju.

Ja ierīce nedarbojas kā parasti, tas jāizslēdz, barošanas slēdzi pārvietojot pozīcijā “izsl.” vai atvienojot kontaktdakšu no kontaktligzdas, jānoslēdz ūdens padeve (ja tā ir) un jāvēršas pie servisa dienesta.

Strādāt ar ierīci, kas ir bojāta, ir stingri aizliegts.

No pārdevēja un ražotāja nevar pieprasīt kompensāciju par tiešu vai netiešu kaitējumu, ko izraisīja avārija vai darbs ar bojātu aparātu.

7. TRANSPORTĒŠANA UN UZGLABĀŠANA. UTILIZĀCIJA

- Šo ierīci drīkst transportēt ar jebkuru transporta līdzekli saskaņā ar brīdinājuma uzrakstiem uz iepakojuma, kā arī noteikumiem, kas ir spēkā attiecīgajam transporta veidam.
- Iekraušanas un transportēšanas laikā aparātu nedrīkst gāzt uz sāniem un pakļaut triecieniem. Transportēšanas iepakojumu slīpumā pārvietojiet, ievērojot norādi “AUGŠPUSE”, leņķī, kas nepārsniedz 15 %.
- Ierīces transportēšana pa dzelzceļu un autoceļiem jāveic segtos transportlīdzekļos.
- Pēc transportēšanas aparātam jābūt darba kārtībā un bez bojājumiem.
- Aparāts jāuzglabā transportēšanas iepakojumā noliktavas telpā, kurā tiek nodrošināta aizsardzība pret atmosfēras nokrišņiem un mehāniskajiem bojājumiem.
- Nepieļaujiet aparāta kratīšanu.
- Neuzglabājiet aparātu apgrieztā stāvoklī.

Organizācijai, kas veic ekspluatāciju, pēc aparāta ekspluatācijas beigām vai noteiktā kalpošanas laika beigām jānodod aparāts personai, kas ir atbildīga par utilizāciju.

Aparāta utilizācija jāveic saskaņā ar otrreizējas pārstrādes prasībām, ievērojot valsts, kurā tiek utilizēts aparāts, normatīvos aktus.

1. TECHNINIAI PARAMETRAI

Modelis	Dubėns tūris, l	Tinklo parametrai	Galia, kW	Maksimali maišymo masė (kg)	Maišymo greitis (aps./min.)	Matmenys, mm	Svoris, kg
HKN-IP10F	10	220~ 240 V/50 Hz	0,45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57,2
HKN-IP20FE	20		0,75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1,1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88,4
HKN-IP30FE	30		1,1	3,5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1,1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380– 415 V/50 Hz	1,5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2,2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Komplektavimas

Planetinis maišytuvas	1 vnt.	Plaktuvo priedas	1 vnt.
Dėjà	1 vnt.	Mentelės antgalis	1 vnt.
Instrukcija	1 vnt.	Antgalis „Kablys“	1 vnt.

Gamintojas pasilieka teisę keisti įrenginio išvaizdą ir konstrukciją, kad pagerintų jo eksploatacinius parametrus, nekeičiant techninių parametrų.

2. MONTAVIMO TVARKA IR PARUOŠIMAS DARBUI

- **Dėmesio! Visus montavimo ir paleidimo darbus turi atlikti kvalifikuoti, specialų leidimą turintys techniniai darbuotojai pagal šalies, kurioje šis įrenginys naudojamas, taisykles.**
 - **Įspėjimas! Jūsų saugumui mašina turi būti įžeminta.**
 - Įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa atitinka įrenginio darbinę įtampą, patikrinkite apsaugos įtaisus ir jų atitikimą galingumui bei parametrams.
 - Apsaugos įtaisai turi būti šalia įrenginio arba skirstomajame skydelyje, jei prie jo yra tiesioginė prieiga. Elektros lizdas turi atitikti saugos reikalavimus ir turi būti patikimai įžemintas.
 - Elektros laidai turi atitikti vardinę įrenginio galią. Netinkami laidai gali sukelti gaisrą.
 - Kai kuriuose modeliuose sumontuoti 3-faziai varikliai, todėl reikia patikrinti ir įsitikinti, kad jis suktųsi žyma nurodyta kryptimi. Jei sukimosi kryptis neteisinga, pakeiskite dvi iš trijų elektros fazes. Išbandydami įrenginį, jokių būdu nesumontuokite antgalio, priešingu atveju, jis iškris dėl neteisingos sukimosi krypties, todėl bus pažeistos įrenginio dalys.
 - Prietaiso transportavimo metu gali atsilaisvinti dalių tvirtinimas, elektros jungtys ir judantys mechanizmai, todėl prieš pirmą kartą įjungiant juos reikia patikrinti.
 - Neleiskite, kad laidas patektų tarp daiktų ir baldų, kuriems prispaudus jį galima pažeisti.
- Stebėkite, kad laidas nepersilenktų ir nesusipintų.

- Įrenginiui prijungti nenaudokite buitinių ilgiklių.
- Neteisingas prijungimas arba kištuko ar lizdo gedimas gali sukelti gaisrą.
- Prieš naudodami įrenginį pirmą kartą, pašalinkite nuo jo paviršiaus visas pakavimo medžiagas, bukletus, plastikinius maišelius ir pan.
- Nuvalykite įrenginį pagal „Techninė priežiūra“ skyriaus instrukcijas.
- Įrenginys nėra skirtas montuoti ir naudoti lauke.
- Aparatas pastatomas ant lygaus, stabilaus horizontalaus pagrindo, ne mažesniu kaip 100 mm atstumu nuo sienų, pandusių, laiptelių ir kitos įrangos. Draudžiama statyti aparatą šalia vonių ir praustuvų, taip pat šalia kitos šildymo įrangos.
- Neleiskite naudotis prietaisu darbuotojams, kurie nėra susipažinę su šia instrukcija ir nėra išmokyti techninės saugos, nes tai gali sukelti susižalojimą arba mirtį.
- Imkitės priemonių apsaugoti įrangą nuo lietaus ir drėgmės.

3. SAUGUMO TECHNIKA

- **Dėmesio! Leisti dirbti su šia įranga galima tik asmenims, kurie susipažino su šia naudojimo instrukcija ir saugaus darbo taisyklėmis.**
- Montuojant, ruošiantis darbui, eksploatuojant, atliekant techninę priežiūrą ir remontuojant, be šioje instrukcijoje pateiktų saugos reikalavimų, būtina griežtai laikytis techninės saugos, priešgaisrinės saugos taisyklių ir sanitarinių normų pagal šalies, kurioje yra naudojamas įrenginys, teisės aktus.
- Pagal higienos normas dirbant su įranga plaukai turi būti pakaušio srityje (rekomenduojama dėvėti apsaugines kepure), taip pat būtina nusiimti visas potencialiai pavojingas drabužių ir papuošalų detales (laisvus drabužius, šalikus, kaklo skareles, kaklaraiščius, karolius, apyrankes, žiedus ir kt.).
- Darbo metu apsauginės grotelės turi būti uždarytos.
- Produktus įdėti galima tik visiškai nustojus judėti maišytuvui ir maišymo įrankiams bei išjungus variklį.
- Neperkraukite prietaiso.
- Laikykite įrenginį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Draudžiama palikti veikiantį prietaisą be priežiūros.
- Nelaikykite degių daiktų arti įrenginio.
- Laikykite įrenginį, aplinkos temperatūroje ne aukštesnėje kaip 45 °C, drėgnumas neturi viršyti 85%.
- Jei įrenginys nenaudojamas arba naudojamas esant nepalankioms oro sąlygoms, atjunkite jį nuo elektros maitinimo šaltinio, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų.
- Griežtai draudžiama plauti įrenginį po tekančiu vandeniu. Šio reikalavimo nesilaikymas gali būti įrangos gedimo, žmonių traumų ir net mirties priežastimi. Saugokite, kad vanduo nepatektų ant elektros lizdo ir jungiklio.
- Prieš valydami, taisydami ar perkeldami įrenginį, pirmiausia ištraukite laido kištuką iš elektros lizdo.
- Jei pastebėjote, kad elektros maitinimo laidas yra pažeistas, nedelsdami jį pakeiskite. Priešingu atveju, tai gali sukelti pažeidimą elektros srove arba gaisrą.
- Nelieskite elektros maitinimo laido šlapiomis rankomis, priešingu atveju tai gali sukelti sužeidimą elektros srove.

- Techninės priežiūros ar remonto darbus galima atlikti tik atjungus įrenginį nuo elektros maitinimo šaltinio.
- Nelieskite jungiklio ar elektros kištuko šlapiomis rankomis.
- Nejudinkite įrenginio, kai jis veikia.
- Išjungdami iš elektros tinklo netraukite už laido, visada laikykite už laido kištuko.
- Įrenginys nėra skirtas naudoti vaikams, asmenims su ribotomis fizinėmis, psichinėmis ar protinėmis galimybėmis, taip pat asmenims, neturintiems patirties ir atitinkamų žinių. Išimtis leidžiama, kai už tokių asmenų saugumą atsakingas asmuo kontroliuoja ir instruktuoja juos.

Įrenginį draudžiama naudoti:

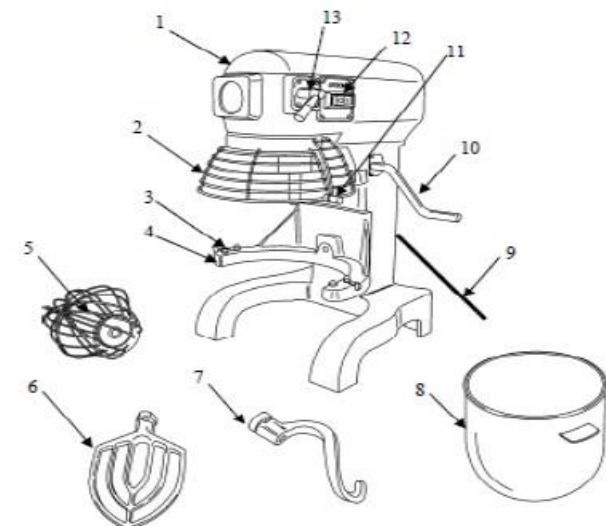
- jei įrenginys veikia netinkamai;
- jei įrenginys sugedo arba nukrito;
- jei yra pažeistas elektros maitinimo laidas arba laido kištukas.

4. NAUDOJIMO TVARKA

- Planetarinis maišytuvas skirtas produktams: kiaušiniams, miltams, grietinėlei ir kitiems nekietiems produktams homogenizuoti, emulsinti, plakti ir maišyti.
- Prietaisas nėra skirtas maišyti mielinę, sluoksniuotą, taip pat kitų rūšių kietą tešlą (picai, koldūnams, čeburekams, makaronams ir kt.).
- Prietaisas nėra skirtas maišyti šaldytą maistą, produktus, kuriuose yra kietų elementų (kaulų), ir ne maisto produktus.
- **Maišytuvo greitį galima perjungti iš pradžių išjungus prietaisą ir susilaukus, kol jis visiškai nustos veikti.** Šios taisyklės pažeidimas sukels labai greitą reduktoriaus krumplicių susidėvimą!
- Prietaisas skirtas veikti tik pertraukiamu režimu, darbo ciklo trukmė turi būti ne ilgesnė kaip 30 minučių. Tai reiškia, kad po kiekvienų 30 darbo minučių būtina bent 10 minučių technologinė pertrauka.
- Prietaisas skirtas dirbti ne daugiau kaip 8 valandas per parą – vieną darbo pamainą. Dėl perkrovimų prietaisas labai greitai nusidėvi.
- Kai kuriuose modeliuose yra įrengti ribiniai jungikliai, kurie neleidžia maišytuvui įsijungti, jei dubuo neįdėtas, jei jis yra nuleistoje padėtyje arba jei apsauginis skydelis neuždarytas.
- Kai kuriuose modeliuose yra valdymo skydelis, kuriame vietoje jungiklio „įjungta“/„išjungta“ yra du mygtukai. Pirmasis mygtukas naudojamas maišytuvui paleisti (žalias), antrasis — sustabdyti (raudonas). Stabdymo mygtukas gali būti dviejų formų — įprastas paspaudžiamas mygtukas arba avarinis jungiklis („grybas“). Jei jūsų maišytuve yra avarinio sustabdymo mygtukas „grybas“, jį paspaudus maišytuvas nustos veikti ir neįsijungs, kol jo neatblokuosite pasukdami 30° pagal laikrodžio rodyklę. Pasukus mygtukas grįš į pradinę padėtį ir maišytuvą vėl galima įjungti.

Bendrasis vaizdas:

1. Variklio — reduktoriaus blokas
2. Apsauginės grotelės
3. Grioveliai dubeniui su spastukais
4. Dubens atrama
5. Šluotelė
6. Mentelė
7. Kablys
8. Dubuo
9. Maitinimo laidas
10. Dubens lygio reguliavimo rankenėlė
11. Apsauginių grotelių reguliavimo rankenėlė (tik kai kuriuose modeliuose)
12. Elektros įjungimo mygtukas („įjungta“/„išjungta“)
13. Greičio reguliatorius

**Naudojimo tvarka:**

1. Įjunkite elektros maitinimą (įkiškite laido kištuką į elektros lizdą);
2. Pasukite rankenėlę (10), kad nuleistumėte dubens atramą (4) į apatinę padėtį;
3. Atsižvelgiant į technologijos reikalavimus uždėkite vieną iš antgalių (šluotelę, kablą ar mentelę), tam šiek tiek pakelkite antgalį ant veleno ir sukite, kol veleno sukabinimo varžtas pateks į antgalio L formos griovelį. Tai būtina, kad maišytuvo veikimo metu jis nenušoktų;
4. Padėkite dubenį (8) ant atramos (4) ir pritvirtinkite jį grioveliuose spastukais (3);
5. Įdėkite produktus į dubenį (8);
6. Pasukite rankenėlę (10) kad pakelti dubenį (8) į aukščiausią padėtį;
7. Greičio reguliatoriumi (13) nustatykite norimą greitį;
8. Uždarykite apsaugines groteles (2);
9. Įjunkite maišytuvą, pasukdami maitinimo mygtuką (12) į padėtį „įjungta“;
10. Norėdami pakeisti greitį, išjunkite maišytuvą, pasirinkite reikiamą greitį (13) ir vėl įjunkite maišytuvą;
11. Baigę darbą, išjunkite maišytuvą, nustatydami maitinimo mygtuką (12) į padėtį „išjungta“;
12. Atidarykite apsaugines groteles (2);
13. Pasukite rankenėlę (10), kad nuleistumėte dubenį (8), atsargiai išimkite dubenį (8).

Antgalių paskirtis:

Kablys: naudojamas skystai tešlai ar kitiems nelipniems produktams minkyti mažu greičiu. Darbo ciklas — iki 20 minučių, po to — mažiausiai 20 minučių pertrauka. Vienu metu įkraunamų produktų tūris: ne daugiau kaip 30 % dubens tūrio.

Mentelė: naudojama maišyti birius, pastos formos arba smulkintus produktus vidutiniu greičiu. Darbo ciklas — iki 20 minučių, po to — mažiausiai 20 minučių pertrauka. Vienu metų įkraunamų produktų tūris: ne daugiau kaip 40% dubens tūrio.

Šluotelė: naudojama plakti kiaušinius, sviestą, baltymus, kremą ir kitus skystus produktus dideliu greičiu. Darbo ciklas — iki 20 minučių, po to — mažiausiai 20 minučių pertrauka. Vienu metų įkraunamų produktų tūris: ne daugiau kaip 60 % dubens tūrio.

Eksplotavimo taisyklių pažeidimas sukels prietaiso gedimus iki visiško jo netinkamumo naudoti be galimybės atkurti.

5. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Visus techninės priežiūros darbus galima atlikti tik atjungus prietaisą nuo elektros tinklo.
- Nuimamas prietaiso detales draudžiama plauti indaplovėje.
- Nuimamas maišytuvo detales, kurios liečiasi su produktais, reikia nuplauti po kiekvieno naudojimo.
- Nuvalykite įrenginio korpusą švaria drėgna kempine arba šluoste ir sausai nušluostykite. Ypač kruopščiai išvalykite dubens ir antgalių lizdus.
- Išplaukite maišytuvo nuimamas detales (dubenį ir antgalius) šiltu vandeniu su muilu, gerai nuplaukite švari vandeniu ir sausai nušluostykite.
- Dubens ir antgalių dezinfekcijai pamirkykite juos 3% natrio chlorido tirpale, tada gerai nuplaukite švari vandeniu ir sausai nušluostykite.
- Siekiant nesugadinti prietaiso, nenumeskite maišytuvo detalių, taip pat nedėkite jų vieną ant kitos plaudami.

Įrenginio valymui draudžiama naudoti braižančias medžiagas, metalines kempines ir šepečius, duriamuosius ir pjaunamuosius daiktus, agresyvias valymopriemones su chloru, benzina, rūgštis, šarmus ir tirpiklius.

- Periodiškai sutepkite dubens kreipiamuosius griovelius nedideliu sviesto arba riebalų kiekiu.
- Jei neketinate naudotis įrenginiu ilgą laiką (išeiginėmis dienomis, atostogų metu ir pan.), išjunkite jį iš elektros tinklo ir kruopščiai nuvalykite.

6. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR REMONTAS

DĖMESIO: TECHNINĖS PRIEŽIŪROS IR REMONTO DARBUS TURI ATLIKTI KVALIFIKUOTI TECHNINIAI DARBUOTOJAI VISIŠKAI ATJUNGUS ELEKTROS MAITINIMO TIEKIMĄ PASUKUS MAITINIMO JUNGIKLĮ Į PADĖTĮ „IŠJUNGTĄ“ IR IŠJUNGUS LAIDO KIŠTUKĄ IŠ ELEKTROS TINKLO LIZDO.

Šio įrenginio techninė priežiūra turi būti atliekama vadovaudamasi šalies, kurioje naudojamas įrenginys, teisės aktais. Šioje instrukcijoje pateiktas darbų sąrašas yra rekomendacinio pobūdžio.

Techninės priežiūros metu atlikite šiuos veiksmus:

- Instruktuokite su įrenginiu dirbančius darbuotojus ir patikrinkite jų naudojimo taisyklių žinias.
- Paklauskite su įrenginiu dirbančius darbuotojus, ar jis veikia tinkamai.
- Vizualiai apžiūrėkite įrenginį.

- Patikrinkite, ar laidai nėra pliki.
- Patikrinkite, ar nėra pažeista žeminimo linija ir paties įrenginio žeminimo grandinė (nuo žeminimo gnybto iki pasiekiamų metalinių dalių - varža turi būti ne didesnė kaip 0,1 Ω).
- Patikrinkite ir sutvarkykite kontaktinių srovės perdavimo grupių, jutiklių, relės/kontaktorių, blokuojančių mikrojungiklių, apsaugos nuo šilumos/srovės ir kitų avarinio išjungimo elementų, kaitinimo elementų, signalinės armatūros, fasadų, tvirtinimo detalių, judančių įrenginio dalių (jei tokie yra) sujungimus.

Remontuoti įrenginį turi kvalifikuotas techninis personalas.

Draudžiama keisti įrenginio konstrukciją.

Jei įrenginys veikia neįprastai, nebūdingai normaliam veikimui, atjunkite jį nuo elektros maitinimo pasukdami įvesties jungiklį į išjungtą padėtį arba ištraukdami laido kištuką iš elektros lizdo, nutraukite vandens tiekimą (jei yra) ir kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą. Griežtai draudžiama dirbti su įrenginiu, jei žinoma, kad jis yra sugedęs.

Iš Pardavėjo ir Gamintojo negali būti reikalaujama atlyginti tiesioginę ar netiesioginę žalą, kuri gali atsirasti dėl avarijos ar dirbant su sugedusiu įrenginiu.

7. GABENIMAS IR LAIKYMAS. ATLIEKŲ TVARKYMAS

- Šią įrangą galima gabenti bet kokio tipo transportu laikydamosi įspėjamųjų pranešimų ant pakuotės, taip pat taisyklių, galiojančių konkrečiai transporto rūšiai.
- Įrenginio krovimo ir gabenimo metu nevartykite jo ant šono ir saugokite nuo smūgių. Aparatą gabenimo pakuotėje perkelti nuo žulniu paviršiumi ne didesniu kaip 15% kampu, laikydamosi ženklavimo „VIRŠUS“ reikalavimų.
- Geležinkelio ir keliu transportu įrenginį būtina gabenti dengtose transporto priemonėse.
- Po gabenimo įrenginys turi likti funkcionalus ir nepažeistas.
- Laikykite aparatą transporto pakuotėje sandėlio patalpose, apsaugančiose nuo atmosferos kritulių poveikio ir mechaninių pažeidimų.
- Saugokite įrenginį nuo kratymo.
- Nelaikykite įrenginio apversto.

Nustojus naudoti įrenginį, pasibaigus nustatytam tarnavimo laikui, įrenginį naudojusi įmonė turi perduoti jį asmeniui, atsakingam už atliekų šalinimą.

Įrenginio atliekas šalinkite pagal bendrąsias antrinių žaliavų perdirbimo taisykles laikydamosi šalies, kurioje yra tvarkomos įrenginio atliekos, taisyklių.

1. DANE TECHNICZNE

Model	Pojemność dzieży , L	Parametr y sieci	Moc, kW	Maksymalna masa mieszania (kg)	Prędkość mieszania (obr./min)	Wymiary (mm)	Waga (kg)
HKN-IP10F	10	220~ 240 V/50 Hz	0,45	2	110/178/355	452x432x606	57,2
HKN-IP20FE	20		0,75	3	105/180/408	520x420x760	72
HKN-IP20F	20		1,1	5	104/187/365	530x496x780	88,4
HKN-IP30FE	30		1,1	3,5	105/180/408	545x440x882	67
HKN-IP30F2	30		1,1	6	104/187/365	546x512x852	77
HKN-IP40F	40	380-415 V / 50 Hz	1,5	8	80/160/310	620x630x1011	142
HKN-IP60F	60		2,2	9	80/160/310	750x610x1350	225

Akcesoria

Mikser planetarny	1 szt.	Końcówka „trzepaczka”	1 szt.
Dzieża	1 szt.	Końcówka „szpatułka”	1 szt.
Instrukcja	1 szt.	Końcówka „hak”	1 szt.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany wyglądu i konstrukcji urządzenia w celu poprawy jego właściwości użytkowych, pozostawiając bez zmian parametry techniczne.

2. MONTAŻ I PRZYGOTOWANIE DO PRACY

- **Uwaga! Wszystkie prace instalacyjne i związane z uruchomieniem muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny, który ma specjalne zezwolenie zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest używane.**
- **Ostrzeżenie! Ze względów bezpieczeństwa maszyna musi być uziemiona.**
- Upewnij się, że napięcie w sieci jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia, sprawdź instalację urządzeń zabezpieczających i zgodność ich wartości mocy znamionowej i wydajności.
- Urządzenia zabezpieczające powinny znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia lub w rozdzielnicy, jeśli są bezpośrednio dostępne. Gniazdo musi spełniać wymagania bezpieczeństwa i mieć niezawodne uziemienie.
- Okablowanie elektryczne dopasować moc znamionową urządzenia. Niedopasowanie może spowodować pożar.
- Niektóre modele są wyposażone w silnik trójfazowy, należy sprawdzić i upewnić się, czy obraca się w prawidłowym kierunku. Jeśli kierunek obrotów jest niewłaściwy, należy zamienić miejscami dwie z trzech faz prądu. Aby wypróbować działanie sprzętu w żadnym wypadku nie

zakładamy końcówki, ponieważ w razie błędnego kierunku obrotów to nieuchronnie doprowadzi do uszkodzenia elementów maszyny.

- Podczas transportu urządzenia może wystąpić poluzowanie mocowania części, połączeń elektrycznych i ruchomych mechanizmów, dlatego przed pierwszym uruchomieniem należy je sprawdzić.
- Nie pozwól, aby kabel znajdował się między przedmiotami i meblami, które mogłyby wywierać nacisk i uszkodzić kabel zasilający. Unikaj zginania i płątania się kabla.
- Nie używaj przedłużaczy domowych do podłączania urządzenia.
- Nieprawidłowe podłączenie lub nieprawidłowe działanie wtyczki lub gniazdka może spowodować pożar.
- Wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami w rozdziale "Obsługa i konserwacja".
- Sprzęt nie jest przeznaczony do instalacji i użytkowania na świeżym powietrzu.
- Przed pierwszym użyciem produktu usuń z jego powierzchni wszystkie materiały opakowaniowe, broszury, torby plastikowe itp.
- Urządzenie należy instalować na płaskiej i stabilnej antypoślizgowej poziomej podstawie, w odległości co najmniej 100 mm od ścian, ramp, stopni i innych urządzeń. Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu wanien myjących i myjek ręcznych, a także innych urządzeń grzewczych.
- Nie należy dopuszczać nieprzeszkolonego personelu, który nie zapoznał się z niniejszą instrukcją, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała i śmierć.
- Chroń sprzęt przed deszczem i wilgocią.

3. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Praca na sprzęcie jest dopuszczalna wyłącznie po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją obsługi i przejściu instrukcji bezpieczeństwa.**
- Podczas montażu, przygotowania do pracy, eksploatacji, konserwacji i napraw, wraz z przestrzeganiem wymagań bezpieczeństwa określonych w niniejszej instrukcji, należy ściśle przestrzegać przepisów bezpieczeństwa, bezpieczeństwa pożarowego i przepisów sanitarnych zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest używane.
- Zgodnie z normami higienicznymi podczas pracy ze sprzętem włosy należy związać do tyłu (zaleca się stosowanie ochronnego nakrycia głowy), a także usunąć wszelkie potencjalnie niebezpieczne ubrania i biżuterię (luźne ubrania, szaliki, apaszki, krawaty, naszyjniki, bransoletki, pierścionki itp.).
- Podczas pracy kratka ochronna muszą być zamknięte.
- Ładowanie produktów spożywczych powinno odbywać się wyłącznie przy całkowicie zatrzymanym mikserze i narzędziach do mieszania oraz wyłączonym silniku.
- Nie wolno przeciążać urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie wolno włączonego urządzenia pozostawiać bez nadzoru.
- Nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów w pobliżu urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenia temperatura otoczenia powinna być niższa niż 45°C, wilgotność nie powinna przekraczać 85%.
- Jeśli urządzenie nie jest używane lub używane w niesprzyjających warunkach pogodowych, odłącz urządzenie od źródła zasilania, aby zapobiec sytuacjom awaryjnym.

- Zabronione jest mycie urządzenia otwartym źródłem wody. Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować uszkodzenie sprzętu, obrażenia ciała, a nawet śmierć. Nie dopuścić do przedostania się wody do gniazdka i przełącznika.
- Przed umyciem, naprawą lub przeniesieniem urządzenia najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Jeśli zauważysz uszkodzenie kabla zasilającego, natychmiast go wymień. W przeciwnym razie może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie dotykaj kabla zasilającego mokrymi rękami, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym.
- Prace konserwacyjne lub naprawcze są dozwolone tylko po odłączeniu urządzenia od źródła zasilania.
- Nie dotykaj przełącznika ani wtyczki mokrymi rękami.
- Nie należy przesuwac urządzenia podczas jego pracy.
- Gdy zasilanie jest wyłączone, nie ciągnij za kabel, zawsze chwytaj za wtyczkę.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci, osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy. Wyjątkiem jest używanie przez te osoby w przypadku kontroli lub instruktażu wykonanego przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Wykorzystanie zabronione:

- w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia;
- w przypadku uszkodzenia lub upadku;
- w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub wtyczki.

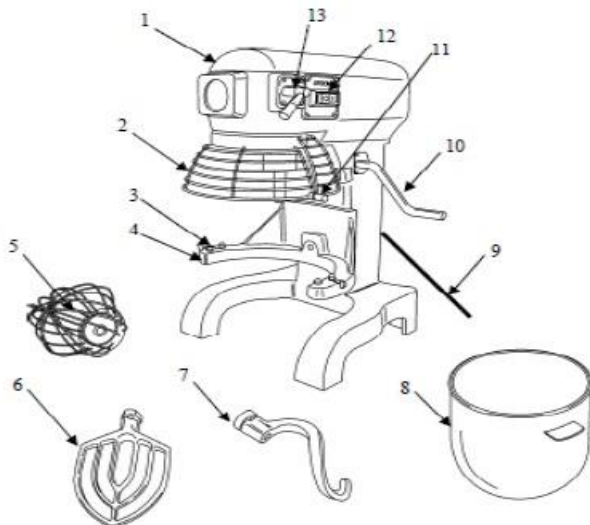
4. TRYB PRACY

- Mikser planetarny przeznaczony jest do homogenizacji, emulgowania, ubijania i mieszania produktów spożywczych: jajka, mąka, śmietana i inne niezbyt twarde produkty spożywcze.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z drożdżami, ptysiami i innymi twardymi ciastami (na pizzę, pierogi, czebureki, makarony itp.).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do przetwarzania żywności mrożonej, żywności zawierającej elementy twarde (kości) lub żywności niespożywczej.
- **Przełączanie prędkości miksera powinno odbywać się po uprzednim wyłączeniu urządzenia i odczekaniu, aż całkowicie się zatrzyma.** Nieprzestrzeganie tego zalecenia spowoduje szybkie zużycie kół zębatach przekładni!
- Urządzenie jest przeznaczone do pracy tylko w trybie krótkotrwałym z czasem trwania cyklu pracy nie dłuższym niż 30 minut. Oznacza to, że po każdych 30 minutach pracy, konieczna jest przerwa techniczna trwająca co najmniej 10 minut.
- Urządzenie przystosowane jest do pracy nie dłużej niż 8 godzin dziennie – jedna zmiana robocza. Przeciążenie urządzenia prowadzi do jego przedwczesnego zużycia.
- Niektóre modele są wyposażone w wyłączniki krańcowe, które uniemożliwiają uruchomienie miksera, jeśli dzieża nie jest na swoim miejscu lub jest w dolnej pozycji albo jeśli osłona bezpieczeństwa nie jest zamknięta.
- Niektóre modele mają panel sterowania składający się z dwóch przycisków, a nie z przełącznika „wł./wył.”. Pierwszy przycisk służy do uruchomienia miksera (zielony), drugi – do

zatrzymania (czerwony). Przycisk zatrzymania jest dostępny w dwóch wersjach – jako zwykły przycisk lub jako wyłącznik awaryjny („grzyb”). Jeśli w mikserze znajduje się przycisk zatrzymania awaryjnego typu „grzyb”, po jego naciśnięciu mikser zatrzyma się i nie uruchomi się, dopóki przycisk nie zostanie dezaktywowany, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara o 30°. Po obrocie przycisk powróci do swojej pierwotnej pozycji i mikser będzie mógł zostać ponownie uruchomiony.

Widok zewnętrzny:

1. Blok reduktora silnika
2. Kratka ochronna
3. Rowki do montażu dzieży z zaciskami
4. Wspornik dzieży
5. Trzepaczka
6. Szpatułka
7. Hak
8. Dzieża
9. Kabel zasilający
10. Pokrętko poziome dzieży
11. Pokrętko regulacji kratki ochronnej (tylko w niektórych modelach)
12. Przycisk sieciowy („wł./wył.”)
13. Regulator prędkości



Tryb pracy:

1. Włącz zasilanie (podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego);
2. Obróć uchwyt (10), aby obniżyć wspornik dzieży (4) do dolnej pozycji;
3. Zamontuj jedną z końcówek (trzepaczkę, hak lub szpatułkę), w zależności od wymagań technologii, w tym celu podnieś końcówkę na wale i przekręć ją, aż śruba sprzęgająca wału wejdzie w rowek w kształcie litery L w uchwycie końcówki, jeśli to konieczne, aby zapobiec jej zeskakiwaniu podczas pracy miksera;
4. Umieść dzieżę (8) na wsporniku (4) i zamocuj ją w rowkach za pomocą zacisków (3);
5. Umieść jedzenie w dzieży (8);
6. Obróć uchwyt (10), aby ustawić dzieżę (8) w górnej pozycji;
7. Ustaw żądaną prędkość za pomocą regulatora prędkości (13);
8. Zamknij kratkę ochronną (2);
9. Uruchom mikser, przesuwając przycisk zasilania (12) do pozycji „wł.”;
10. Aby zmienić prędkość, wyłącz mikser, wybierz żądaną prędkość (13), a następnie ponownie włącz mikser;
11. Po zakończeniu pracy, wyłącz mikser ustawiając włącznik (12) w pozycji „wył.”;
12. Otwórz kratkę ochronną (2);
13. Obróć uchwyt (10), aby opuścić dzieżę (8), ostrożnie wyjmij dzieżę (8).

Przeznaczenie końcówek:

Hak: używany do wyrabiania ciasta lub innych nieklejących się produktów przy niskiej prędkości. Cykl pracy – do 20 minut pracy, następnie przerwa co najmniej 20 minut. Objętość pojedynczego ładunku: nie więcej niż 30% wypełnienia dzieży produktem spożywczym.

Szpatułka: służy do mieszania produktów sypkich, pasto-podobnych lub siekanych na średnich obrotach. Cykl pracy – do 20 minut pracy, następnie przerwa co najmniej 20 minut. Objętość pojedynczego ładunku: nie więcej niż 40% wypełnienia dzieży produktem spożywczym.

Trzepaczka: używana do szybkiego ubijania jajek, masła, białek, śmietany i innych płynnych produktów spożywczych. Cykl pracy – do 20 minut pracy, następnie przerwa co najmniej 20 minut. Objętość pojedynczego ładunku: nie więcej niż 60% wypełnienia dzieży produktem spożywczym.

Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może spowodować uszkodzenie urządzenia, nawet w stopniu uniemożliwiającym jego naprawę.

5. OBSŁUGA I KONSERWACJA

- **Wszelkie prace konserwacyjne przeprowadza się na urządzeniu, gdy jest ono odłączone od zasilania.**
- **Nie myj zdejmowanych części urządzenia w zmywarce.**
- Po każdym użyciu umyj zdejmowane części miksera, które mają kontakt z produktem spożywczym.
- Wytrzyj obudowę urządzenia czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką i dokładnie wysusz. Szczególną uwagę należy zwrócić na czyszczenie dzieży i końcówek.
- Umyj zdejmowane części miksera (dzieża i końcówki) letnim roztworem wody z mydłem, dokładnie spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.
- Aby zdezynfekować dzieżę i końcówki, należy namoczyć je w 3% roztworze chlorku sodu, a następnie dokładnie wypłucz w czystej wodzie i wytrzeć do sucha.
- Aby uniknąć uszkodzeń, podczas mycia nie wolno rzucać ani upuszczać mikserów, ani też układać ich jeden na drugim.
- Nie wolno używać do czyszczenia urządzenia materiałów ściernych, metalowych gąbek i szczotek, kujących i tnących przedmiotów, agresywnych środków czystości, które zawierają chlorek, benzynę, kwasy, zasady i rozpuszczalniki.
- Okresowo smaruj szczeliny prowadzące dzieżę niewielką ilością oleju lub smaru.
- Jeśli aparat nie będzie używany przez dłuższy czas (weekendy, wakacje itp.), należy odłączyć zasilanie i dokładnie wyczyścić urządzenie.

6. KONSERWACJA I NAPRAWA

UWAGA: PRACE KONSERWACYJNE I NAPRAWCZE POWINNY BYĆ WYKONYWANE PRZY CAŁKOWICIE WYŁĄCZONYM ZASILANIU, POPRZECZ USTAWIENIEM PRZEŁĄCZNIKA WEJŚCIOWEGO DO POZYCJI „OFF” I ODŁĄCZENIEM WTYCZKI OD GNIAZDKA, PRZY ZAANGAŻOWANIU WYKwalifikowanego personelu technicznego.

Konserwacja urządzenia powinna odbywać się zgodnie z dokumentami regulacyjnymi kraju, w którym urządzenie jest używane. Wykaz prac przedstawiony w niniejszej instrukcji ma charakter rekomendacyjny.

Podczas konserwacji należy wykonać następujące prace:

- Przeprowadzić szkolenie i sprawdzenie wiedzy personelu na temat zasad obsługi urządzenia.
- Przeprowadź ankietę wśród personelu pracującego z urządzeniem na temat nietypowej pracy urządzenia.
- Wizualna kontrola stanu urządzenia.
- Sprawdź, czy nie ma gołych przewodów.
- Sprawdź integralność linii uziemienia i obwodu uziemienia samego urządzenia (od zacisku uziemienia do dostępnych części metalowych — rezystancja nie powinna przekraczać 0,1 Ohm).
- Wykonaj przeciąganie grup prądu stykowego, czujników, przekaźników/styczników, mikroprzełączników blokujących, ochrony termicznej/prądowej i innych elementów awaryjnego wyłączania, elementów grzejnych, armatury sygnalizacyjnej, okładzin, elementów łącznych, ruchomych zespołów urządzenia (jeśli takie istnieją).

Naprawa urządzenia powinna być wykonywana przez wykwalifikowany personel techniczny. Zmiana konstrukcji urządzenia jest zabroniona.

W przypadku nietypowej pracy urządzenia, innej niż normalna, należy odłączyć zasilanie urządzenia, ustawiając przełącznik wejściowy do pozycji „OFF” lub odłączając wtyczkę od gniazdka, odcinając dostęp wody (jeśli występuje) i kontaktując się z serwisem.

Praca na notorycznie wadliwym urządzeniu jest surowo zabroniona.

Od sprzedawcy i producenta nie można żądać odszkodowania za szkody bezpośrednio lub pośrednio, które mogły wynikać z wypadku lub pracy na wadliwym urządzeniu.

7. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE. ZUŻYCIE

- Urządzenie to może być transportowane dowolnym środkiem transportu zgodnie z etykietami ostrzegawczymi na pojemniku, a także przepisami obowiązującymi w danym rodzaju transportu.
- Podczas załadunku i transportu urządzenie nie może być przewracane ani narażane na uderzenia. Przesuń pojemnik transportowy po pochyłej powierzchni, spełniając wymagania „góry” pod kątem nie większym niż 15%.
- Transport maszyn transportem kolejowym i drogowym powinien odbywać się w pojazdach wewnętrznych.
- Po transporcie urządzenie musi być sprawne i wolne od uszkodzeń.
- Urządzenie powinno być przechowywane w opakowaniach transportowych w pomieszczeniach magazynowych, zapewniających ochronę przed opadami atmosferycznymi i uszkodzeniami mechanicznymi.
- Nie pozwól, aby urządzenie było potrząsane.
- Nie przechowuj urządzenia do góry nogami.

Po zaprzestaniu eksploatacji urządzenia, po upływie wyznaczonego okresu eksploatacji, podmiot prowadzący eksploatację musi go przekazać osobie odpowiedzialnej za utylizację. Utylizacja urządzenia odbywa się zgodnie z ogólnymi zasadami przetwarzania surowców wtórnych zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest utylizowane.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Объем дежи, л	Параметры сети	Мощность (кВт)	Макс. перемешиваемая масса (кг)	Скорость перемешивания (об/мин.)	Габариты (мм)	Масса (кг)
HKN-IP10F	10	220-240 В / 50 Гц	0,45	2	110/178/355	452x432x606	57,2
HKN-IP20FE	20		0,75	3	105/180/408	520x420x760	72
HKN-IP20F	20		1,1	5	104/187/365	530x496x780	88,4
HKN-IP30FE	30		1,1	3,5	105/180/408	545x440x882	67
HKN-IP30F2	30		1,1	6	104/187/365	546x512x852	77
HKN-IP40F	40	380-415 В / 50 Гц	1,5	8	80/160/310	620x630x1011	142
HKN-IP60F	60		2,2	9	80/160/310	750x610x1350	225

Комплектация

Планетарный миксер	1 шт.	Насадка «венчик»	1 шт.
Дежа	1 шт.	Насадка «лопатка»	1 шт.
Инструкция	1 шт.	Насадка «крюк»	1 шт.

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид, комплектацию и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- **Внимание!** Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом.
- **Предупреждение!** Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- Некоторые модели оснащены 3-х фазным двигателем, следует проверить и убедиться, что он вращается в направлении, указанном отметкой. Если направление вращения неправильное, поменяйте между собой две из трех электрических фаз. Для испытания оборудования ни в коем случае не устанавливайте насадки, в противном случае они

выпадут при неправильном направлении вращения, что приведет к повреждению деталей оборудования.

- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Перед началом использования удалите с поверхностей аппарата все упаковочные материалы.
- Перед первым использованием очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
- Не допускайте нахождение кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Аппарат не предназначен для установки и эксплуатации на открытом воздухе.
- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и раковин, а также другого теплового оборудования.
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктаж по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- **Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.**
- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Согласно гигиеническим нормам, при работе с оборудованием волосы необходимо убрать назад (рекомендуется использовать защитный головной убор), а также снимать любые потенциально опасные предметы одежды и украшения (свободная одежда, шарфы, шейные платки, галстуки, ожерелья, браслеты, кольца и т.д.).
- При работе защитная решетка должна быть закрыта.
- Загрузку продуктов следует производить только при полной остановке миксера и инструментов смешивания и выключенном двигателе.
- Не допускается перегружать аппарат.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.

- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45 °С, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях - отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды, а также помещать в воду блок мотора. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

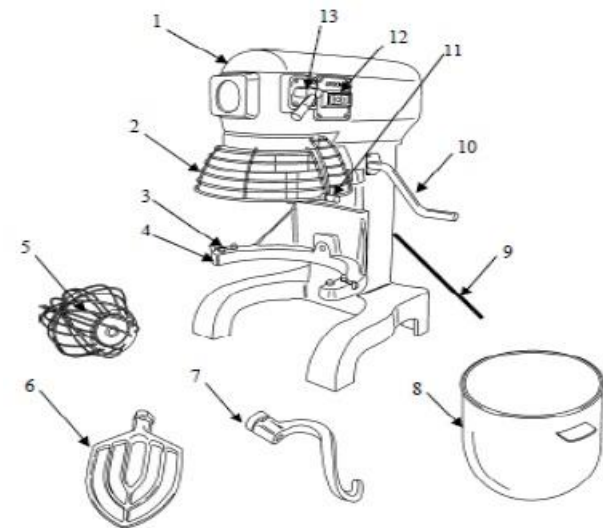
4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Планетарный миксер разработан для гомогенизации, создания эмульсии, взбивания и смешивания продуктов: яиц, муки, сливок и других не очень твердых продуктов.
- Аппарат не предназначен для работы с дрожжевым, слоеным, а также с другими видами крутого теста (для пиццы, пельменей, чебуреков, лапши и пр.).
- Аппарат не предназначено для обработки замороженных продуктов, продуктов, содержащие твердые элементы (кости), а также непищевых продуктов.
- **Переключение скоростей миксера следует осуществлять, предварительно выключив аппарат и дождавшись полной его остановки.** Нарушение этого правила приведет к стремительному износу шестерен редуктора!

- Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 30 мин. Это означает, что после каждых 30 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 10 мин.
- Аппарат рассчитан на работу не более 8 часов в сутки – одной рабочей смены. Перегрузка аппарата ведёт к его преждевременному износу.
- Некоторые модели снабжены концевыми выключателями, которые предотвращают запуск миксера, если не установлена дежа, или она находится в нижнем положении, или не закрыта защитная решетка.
- Некоторые модели имеют панель управления, состоящую не из переключателя «вкл/выкл», а из двух кнопок. Первая кнопка служит для запуска миксера (зеленая), вторая - для остановки (красная). Кнопка остановки может быть выполнена в двух вариантах – в виде обычной кнопки для нажатия, или в виде аварийного выключателя («гриб»). Если в вашем миксере присутствует кнопка аварийной остановки «гриб», то при её нажатии миксер остановится и не будет запускаться, пока кнопка не будет деактивирована путем поворота её по часовой стрелке на 30°. При повороте кнопка вернется в начальное положение и миксер снова может быть запущен.

Общий вид:

1. Блок мотора-редуктора
2. Защитная решетка
3. Пазы для установки дежи с фиксаторами
4. Опора дежи
5. Венчик
6. Лопатка
7. Крюк
8. Дежа
9. Кабель питания
10. Ручка регулировки уровня дежи
11. Ручка регулировки защитной решетки (только для некоторых моделей)
12. Сетевая кнопка («вкл»/«выкл»)
13. Регулятор скорости



Порядок работы:

1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку);
2. Поверните ручку (10), для того чтобы опустить опору дежи (4) в нижнее положение;
3. Установите одну из насадок (венчик, крюк или лопатка), в зависимости от требований технологии, для этого приподнимите насадку на валу и поворачивайте ее до тех пор,

- пока сцепляющий болт вала не войдет в L-образный паз в стойке насадки, что необходимо для предотвращения ее соскакивания при работе миксера;
4. Установите дежу (8) на опору (4) и зафиксируйте ее в пазах с помощью фиксаторов (3);
 5. Поместите продукты в дежу (8);
 6. Поверните ручку (10), для приведения дежи (8) в верхнее положение;
 7. Установите нужную скорость с помощью регулятора скорости (13);
 8. Закройте защитную решетку (2);
 9. Запустите миксер, переведя сетевую кнопку (12) в положение «вкл»;
 10. Для того, чтобы изменить скорость, следует выключить миксер, выбрать требуемую скорость (13) и затем снова включить миксер;
 11. После завершения работы, следует выключить миксер, установив сетевую кнопку (12) в положение «выкл»;
 12. Откройте защитную решетку (2);
 13. Поверните ручку (10) чтобы опустить дежу (8), аккуратно снимите дежу (8).

Назначение насадок:

Крюк: используется для замешивания жидкого теста или других не липких продуктов на низкой скорости. Цикл работы – до 20 минут работы, далее перерыв не менее 20 минут. Объем разовой загрузки: не более 30% заполнения дежи продуктом.

Лопатка: используется для смешивания сыпучих, пастообразных или рубленых продуктов на средней скорости. Цикл работы – до 20 минут работы, далее перерыв не менее 20 минут. Объем разовой загрузки: не более 40% заполнения дежи продуктом.

Венчик: используется для взбивания яиц, масла, белков, крема и других жидких продуктов на высокой скорости. Цикл работы – до 20 минут работы, далее перерыв не менее 20 минут. Объем разовой загрузки: не более 60% заполнения дежи продуктом. Нарушение правил эксплуатации приведёт к поломкам аппарата вплоть до полной его непригодности без возможности восстановления.

5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.
- Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.
- Необходимо промывать съемные узлы миксера, входящие в контакт с продуктом, после каждого использования.
- Протрите корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо. Особенно тщательно следует очищать гнездо для установки дежи и насадок.
- Вымойте съемные узлы миксера (дежа и насадки) теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
- Для дезинфекции дежи и насадок следует замочить их в 3% растворе хлорида натрия, затем тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
- Во избежание повреждений не допускается бросать или ронять узлы миксера, а также складывать их друг на друга при мытье.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и

хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

- Периодически смазывайте направляющие пазы для установки дежи, нанося на них небольшое количество масла или жира.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «ВЫКЛ» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании сделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

Изменение конструкции аппарата запрещено.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» или отсоединением вилки от розетки, перекрыть доступ воды (если таковой имеется) и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

7. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ. УТИЛИЗАЦИЯ

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.

Utylizacja urządzenia odbywa się zgodnie z ogólnymi zasadami przetwarzania surowców wtórnych zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest utylizowane.

1. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο	Χωρητικότητα μολ, l	Παράμετροι γραμμής τροφοδοσίας	Ισχύς (kW)	Μέγιστη μάζα ανάμειξης (kg)	Ταχύτητα ανάμειξης (rpm)	Εξωτερικές διαστάσεις (mm)	Βάρος (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN-IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN-IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Κατάλογος εξοπλισμού

Πλανητικό μίκτη	1 τμχ.	Εξάρτημα χτυπήματος	1 τμχ.
Μπολ	1 τμχ.	Εξάρτημα ανάμειξης	1 τμχ.
Εγχειρίδιο	1 τμχ.	Εξάρτημα γάντζου ζύμης	1 τμχ.

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει την εμφάνιση και το σχέδιο του μηχανήματος για να βελτιώσει την απόδοσή του χωρίς να αλλάξει τις τεχνικές προδιαγραφές.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑ

- **Προσοχή!** Όλες οι εργασίες εγκατάστασης και θέσης σε λειτουργία πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό που διαθέτει ειδική άδεια σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας όπου χρησιμοποιείται αυτό το μηχάνημα.
- **Προειδοποίηση!** Για την ασφάλειά σας, το μηχάνημα πρέπει να γειωθεί.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση λειτουργίας του μηχανήματος, ελέγξτε την εγκατάσταση των συσκευών προστασίας και τη συμμόρφωσή τους με την ονομαστική τους αξία όσον αφορά την ισχύ και τα χαρακτηριστικά.
- Οι συσκευές προστασίας πρέπει να βρίσκονται σε άμεση γειτνίαση με το μηχάνημα ή στον πίνακα διανομής εάν αυτός είναι σε άμεση πρόσβαση. Η πρίζα πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις ασφαλείας και να έχει αξιόπιστη γείωση.
- Η ηλεκτρική καλωδίωση πρέπει να είναι και να αντιστοιχεί στην ονομαστική ισχύ του μηχανήματος. Η μη συμμόρφωση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με τριφασικό κινητήρα, είναι απαραίτητο να ελέγξετε αν περιστρέφεται προς την κατεύθυνση που υποδεικνύεται από τη σήμανση. Εάν η

κατεύθυνση περιστροφής είναι λανθασμένη, αλλάξτε δύο από τις τρεις ηλεκτρικές φάσεις μεταξύ τους. Μην εγκαθιστάτε ποτέ εξαρτήματα κατά τη δοκιμή, διαφορετικά θα πέσουν εάν η κατεύθυνση είναι λάθος, και θα προκαλέσουν ζημιά στα εξαρτήματα του εξοπλισμού.

- Κατά τη μεταφορά του μηχανήματος, η στερέωση των εξαρτημάτων, οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι κινούμενοι μηχανισμοί μπορεί να χαλαρώσουν, επομένως, θα πρέπει να ελεγχθούν πριν από την πρώτη εκκίνηση.
- Μην επιτρέπετε στο καλώδιο να βρίσκεται ανάμεσα σε αντικείμενα και έπιπλα, τα οποία μπορεί να ασκήσουν πίεση και να προκαλέσουν ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας. Αποφύγετε το λύγισμα ή το μπέρδεμα του καλωδίου.
- Μη χρησιμοποιείτε οικιακές προεκτάσεις για τη σύνδεση του μηχανήματος.
- Η εσφαλμένη σύνδεση ή η δυσλειτουργία του βύσματος ή της πρίζας μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Το μηχάνημα πρέπει να εγκατασταθεί σε σταθερή μη ολισθηρή οριζόντια βάση, σε απόσταση τουλάχιστον 100 mm από τοίχους, ράμπες, σκαλοπάτια και άλλον εξοπλισμό. Το μηχάνημα δεν πρέπει να εγκατασταθεί κοντά σε δεξαμενές πλύσης και νεροχύτες ή άλλον εξοπλισμό μαγειρέματος.
- Πριν από την πρώτη χρήση του προϊόντος, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα βιβλιάρια, τις πλαστικές σακούλες, κλπ.
- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τον εξοπλισμό σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα Συντήρηση και Φροντίδα.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για εγκατάσταση και λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην επιτρέπετε σε προσωπικό που δεν είναι εξοικειωμένο με αυτό το εγχειρίδιο και δεν έχει εκπαιδευτεί στην ασφάλεια να λειτουργεί το μηχάνημα καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς και θάνατο.
- Λάβετε μέτρα για την προστασία του εξοπλισμού από τη βροχή και την υγρασία.

3. ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- **Προσοχή! Αυτός ο εξοπλισμός μπορεί να λειτουργήσει μόνο μετά την ανάγνωση αυτού του εγχειριδίου λειτουργίας και την παρακολούθηση της ενημέρωσης ασφαλείας.**
- Κατά την εγκατάσταση, την προετοιμασία για λειτουργία, τη συντήρηση και την επισκευή, εκτός από τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας που παρατίθενται σε αυτό το εγχειρίδιο, είναι απαραίτητο να τηρούνται αυστηρά ο κώδικας ασφαλείας, οι κανονισμοί πυροπροστασίας και υγιεινής σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας όπου λειτουργεί αυτή η μονάδα.
- Σύμφωνα με τα υγιεινά πρότυπα, κατά την εργασία με τον εξοπλισμό, τα μαλλιά πρέπει να δένονται προς τα πίσω (συνιστάται η χρήση προστατευτικού καπέλου), καθώς επίσης να αφαιρούνται τυχόν δυνητικά επικίνδυνα ρούχα και κοσμήματα (φαρδιά ρούχα, κασκόλ, φουλάρια, γραβάτες, κολιέ, βραχιόλια, δαχτυλίδια, κλπ.).
- Η προστατευτική σχάρα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη λειτουργία.
- Η φόρτωση προϊόντων πρέπει να πραγματοποιείται μόνο όταν ο μίκτης και τα εργαλεία ανάμειξης είναι εντελώς σταματημένα και ο κινητήρας είναι απενεργοποιημένος.
- Μην υπερφορτώνετε τον εξοπλισμό.
- Κρατήστε τη μηχανή μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφήνετε τη μηχανή αναμμένη χωρίς επιτήρηση.

- Μην κρατάτε εύφλεκτα αντικείμενα στην άμεση γειτνίαση της μηχανής.
- Κατά την αποθήκευση της μηχανής, η θερμοκρασία περιβάλλοντος θα πρέπει να είναι κάτω από 45°C, η υγρασία δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το 85%.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται ή χρησιμοποιείται σε δυσμενείς καιρικές συνθήκες, αποσυνδέστε τη μηχανή από την πηγή ρεύματος για να αποφύγετε ατυχήματα.
- Απαγορεύεται αυστηρά το πλύσιμο της μηχανής με ανοιχτή πηγή νερού. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να προκαλέσει βλάβη στον εξοπλισμό και πιθανώς θανατηφόρο τραυματισμό. Μην επιτρέπετε στο νερό να φτάσει στην πρίζα και τον διακόπτη.
- Πριν από το πλύσιμο, την επισκευή ή τη μετακίνηση της μηχανής, αποσυνδέστε πρώτα το φις από την πρίζα.
- Εάν παρατηρήσετε ζημιά στο καλώδιο ρεύματος, αντικαταστήστε το αμέσως. Διαφορετικά, μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- Μην αγγίζετε το καλώδιο ρεύματος με βρεγμένα χέρια, διαφορετικά μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Η συντήρηση ή επισκευή επιτρέπεται μόνο μετά την αποσύνδεση της μηχανής από την πηγή ρεύματος.
- Μην αγγίζετε τον διακόπτη ή το φις με βρεγμένα χέρια.
- Μην μετακινείτε τη μηχανή κατά τη λειτουργία της.
- Όταν αποσυνδέετε την παροχή ρεύματος, μην τραβάτε το καλώδιο, πιάνετε πάντα το φις.
- Η μηχανή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά, άτομα με μειωμένες φυσικές, νοητικές ή διανοητικές ικανότητες, καθώς και από άτομα χωρίς εμπειρία και σχετικές γνώσεις. Εξαίρεση επιτρέπεται σε περίπτωση εποπτείας ή ενημέρωσης από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Η λειτουργία απαγορεύεται:

- σε περίπτωση εσφαλμένης λειτουργίας της μηχανής·
- εάν έχει υποστεί ζημιά ή πτώση·
- εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις έχει υποστεί ζημιά.

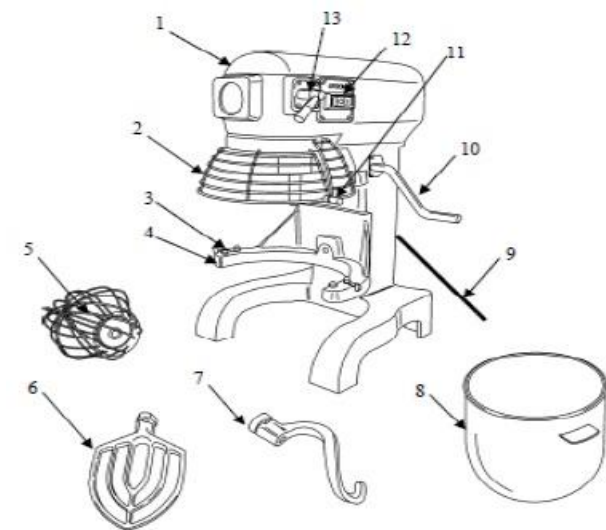
4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Ο πλανητικός αναδευτήρας είναι σχεδιασμένος για ομογενοποίηση, γαλακτωματοποίηση, χτύπημα και ανάδευση τροφίμων όπως αβγά, αλεύρι, κρέμα και άλλα όχι τόσο σκληρά τρόφιμα.
- Ο εξοπλισμός δεν είναι σχεδιασμένος για χρήση ζύμης με μαγιά, ζύμης ελάσματος και άλλων τύπων σκληρής ζύμης (για πίτσες, ραβιόλια, κρεατόπιτες, noodles, κ.λπ.).
- Ο εξοπλισμός δεν είναι σχεδιασμένος για επεξεργασία κατεψυγμένων τροφίμων, καθώς και τροφίμων που περιέχουν σκληρά συστατικά (όπως κόκκαλα), και μη διατροφικά προϊόντα.
- **Η ταχύτητα του αναδευτήρα θα πρέπει να επιλέγεται μετά τη διακοπή του εξοπλισμού και μόνο μετά από πλήρη στάση του αναδευτήρα.** Η παραβίαση αυτής της σειράς θα οδηγήσει σε ταχεία φθορά των γραναζιών του κιβωτίου ταχυτήτων!

- Ο εξοπλισμός είναι σχεδιασμένος να λειτουργεί μόνο σε διακεκομμένη λειτουργία με διάρκεια λειτουργικού κύκλου όχι περισσότερο από 30 min. Αυτό σημαίνει ότι μετά από κάθε 30 λεπτά λειτουργίας, είναι απαραίτητο ένα διάλειμμα τουλάχιστον 10 λεπτών για τεχνικούς λόγους.
- Ο εξοπλισμός είναι σχεδιασμένος να λειτουργεί για μέγιστο 8 ώρες την ημέρα (μία εργασιακή βάρδια). Η υπερφόρτωση της μηχανής οδηγεί σε πρόωρη φθορά.
- Ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με διακόπτες ορίου που εμποδίζουν τον αναδευτήρα να ξεκινήσει εάν το μπολ δεν είναι τοποθετημένο ή το μπολ βρίσκεται στην κάτω θέση, ή εάν η προστατευτική σχάρα δεν είναι κλειστή.
- Ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με πίνακα ελέγχου που αποτελείται όχι από διακόπτη "on/off", αλλά από δύο κουμπιά. Το πρώτο κουμπί χρησιμοποιείται για την εκκίνηση του αναδευτήρα (πράσινο κουμπί), και το δεύτερο χρησιμοποιείται για τη διακοπή του αναδευτήρα (κόκκινο κουμπί). Το κουμπί διακοπής μπορεί να είναι στη μορφή συμβατικού κουμπιού πίεσης, ή στη μορφή διακόπτη έκτακτης ανάγκης (κουμπί μανιτάρι). Εάν ο αναδευτήρας σας έχει κουμπί έκτακτης διακοπής μανιτάρι, τότε μετά την πίεσή του, ο αναδευτήρας θα σταματήσει και δεν θα ξεκινήσει μέχρι να απενεργοποιηθεί το κουμπί γυρίζοντας το δεξιόστροφα κατά 30°. Όταν γυριστεί, το κουμπί θα επιστρέψει στην αρχική του θέση και ο αναδευτήρας μπορεί να ξεκινήσει πάλι.

Γενική όψη:

1. Μονάδα κινητήρα-κιβωτίου ταχυτήτων
2. Προστατευτική σχάρα
3. Αυλάκια για τοποθέτηση του μπουλ με κρατήματα
4. Στήριξη μπουλ
5. Σύρμα χτυπήματος
6. Αναδευτήρας
7. Άγκιστρο ζύμης
8. Μπουλ
9. Καλώδιο ρεύματος
10. Χειρολαβή ρύθμισης επιπέδου μπουλ
11. Κομβίο ρύθμισης προστατευτικής σχάρας (μόνο για ορισμένα μοντέλα)
12. Κουμπί ισχύος ("on"/"off")
13. Ελεγκτής ταχύτητας



Διαδικασία λειτουργίας:

1. Ενεργοποιήστε το ρεύμα (εισάγετε το αρσενικό βύσμα στην θηλυκή υποδοχή).
2. Στρίψτε τη χειρολαβή (10) για να χαμηλώσετε τη στήριξη του μπολ (4) στην κάτω θέση.

3. Τοποθετήστε ένα από τα εξαρτήματα (σύρμα χτυπήματος, άγκιστρο ζύμης ή αναδευτήρας), ανάλογα με τις απαιτήσεις της διαδικασίας· για να το κάνετε αυτό, ανυψώστε το εξάρτημα στον άξονα και περιστρέψτε το μέχρι το μπουλόνι σύζευξης του άξονα να εισέλθει στην L-σχήματη αυλάκωση στη βάση του εξαρτήματος, που είναι απαραίτητο για να μην πηδάει όταν λειτουργεί ο αναδευτήρας·
4. Τοποθετήστε το μπολ (8) στη στήριξη (4) και στερεώστε το στις αυλακώσεις με τα κρατήματα (3)·
5. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο μπολ (8)·
6. Στρίψτε τη χειρολαβή (10) για να φέρετε το μπολ (8) στην άνω θέση·
7. Ρυθμίστε την επιθυμητή ταχύτητα με τον ελεγκτή ταχύτητας (13)·
8. Κλείστε την προστατευτική σχάρα (2)·
9. Ξεκινήστε τον αναδευτήρα μετακινώντας το κουμπί ισχύος (12) στη θέση "on"·
10. Για να αλλάξετε την ταχύτητα, σβήστε τον αναδευτήρα, επιλέξτε την απαιτούμενη ταχύτητα (13) και μετά ανάψτε τον αναδευτήρα ξανά·
11. Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, σβήστε τον αναδευτήρα θέτοντας το κουμπί ισχύος (12) στη θέση "off"·
12. Ανοίξτε την προστατευτική σχάρα (2)·
13. Στρίψτε τη χειρολαβή (10) για να χαμηλώσετε το μπολ (8), και αφαιρέστε προσεκτικά το μπολ (8)·

Ο σκοπός των εξαρτημάτων:

Άγκιστρο ζύμης: χρησιμοποιείται για ζύμωμα κόλλας ή άλλων μη κολλωδών προϊόντων σε χαμηλή ταχύτητα. Κύκλος λειτουργίας: έως 20 min εργασίας, μετά διάλειμμα τουλάχιστον 20 min. Φόρτωση μίας φορές: το μπολ θα πρέπει να γεμίζει με το προϊόν όχι περισσότερο από 30% γεμάτο.

Αναδευτήρας: χρησιμοποιείται για ανάδευση χύδην, παστώδων ή κομματιασμένων προϊόντων σε μέση ταχύτητα. Κύκλος λειτουργίας: έως 20 min εργασίας, μετά διάλειμμα τουλάχιστον 20 min. Φόρτωση μίας φορές: το μπολ θα πρέπει να γεμίζει με το προϊόν όχι περισσότερο από 40% γεμάτο.

Σύρμα χτυπήματος: χρησιμοποιείται για χτύπημα αβγών, λαδιού, ασπραδιών, κρέμας και άλλων υγρών προϊόντων σε υψηλή ταχύτητα. Κύκλος λειτουργίας: έως 20 min εργασίας, μετά διάλειμμα τουλάχιστον 20 min. Φόρτωση μίας φορές: το μπολ θα πρέπει να γεμίζει με το προϊόν όχι περισσότερο από 60% γεμάτο.

Η παραβίαση των κανόνων λειτουργίας θα οδηγήσει σε βλάβες του εξοπλισμού, έως την πλήρη μη χρησιμότητά του χωρίς δυνατότητα αποκατάστασης.

5. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Όλες οι εργασίες συντήρησης θα πρέπει να εκτελούνται σε εξοπλισμό χωρίς ρεύμα.
- Μην πλένετε ποτέ τα αποσπώμενα μέρη του εξοπλισμού σε πλυντήριο πιάτων.
- Είναι απαραίτητο να πλένετε τα αποσπώμενα μέρη του αναδευτήρα που έρχονται σε επαφή με τα προϊόντα μετά από κάθε χρήση.
- Σκουπίστε το περίβλημα του εξοπλισμού με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί και σκουπίστε στεγνό. Η κοιλότητα για τοποθέτηση του μπολ και των εξαρτημάτων θα πρέπει να καθαρίζεται ιδιαίτερα προσεκτικά.

- Πλύνετε τα αποσπώμενα μέρη του αναδευτήρα (μπολ και εξαρτήματα) με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και σκουπίστε στεγνό.
- Για απολύμανση του μπολ και των εξαρτημάτων, βυθίστε τα σε διάλυμα χλωριούχου νατρίου 3%, μετά ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και σκουπίστε στεγνό.
- Για να αποφύγετε ζημιές, μην πετάτε ή ρίχνετε τα μέρη του αναδευτήρα ούτε τα στοιβάξετε το ένα πάνω στο άλλο κατά το πλύσιμο.
- Μην καθαρίζετε ποτέ τον εξοπλισμό χρησιμοποιώντας οποιαδήποτε λειαντικά υλικά, μεταλλικά σφουγγάρια ή βούρτσες, κεντρητικά ή κοπτικά εργαλεία, επιθετικά ή χλωριούχα απορρυπαντικά, βενζίνη, οξέα, αλκάλια ή διαλύτες.
- Περιοδικά λιπάνετε τις οδηγούς αυλακώσεις για την τοποθέτηση του μπολ με μικρή ποσότητα λαδιού ή γράσου.
- Εάν ο εξοπλισμός δεν πρόκειται να λειτουργήσει για μεγάλο χρονικό διάστημα (κατά τις ημέρες αργίας, διακοπών, κ.λπ.), θα πρέπει να αποσυνδεθεί από τη γραμμή παροχής ρεύματος και να καθαριστεί διεξοδικά.

6. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΛΗΡΩΣ ΑΠΟΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΘΕΤΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΙΣΟΔΟΥ ΣΤΗ ΘΕΣΗ "OFF" ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΔΕΟΝΤΑΣ ΤΟ ΦΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ.

Η μηχανή πρέπει να συντηρείται σύμφωνα με τα κανονιστικά έγγραφα της χώρας όπου χρησιμοποιείται αυτή η μηχανή. Η λίστα των εργασιών που παρουσιάζεται σε αυτό το εγχειρίδιο είναι συμβουλευτικής φύσης.

Κατά τη συντήρηση, εκτελέστε τις ακόλουθες εργασίες:

- Πραγματοποιήστε ενημέρωση και δοκιμή γνώσεων των κανόνων λειτουργίας του προσωπικού που εργάζεται με τη μηχανή.
- Πραγματοποιήστε έρευνα στο προσωπικό που εργάζεται με τη μηχανή για να εντοπίσετε μη χαρακτηριστική λειτουργία της μηχανής.
- Ελέγξτε την κατάσταση της μηχανής οπτικά.
- Ελέγξτε για εκτεθειμένα καλώδια.
- Ελέγξτε τη συνέχεια της γραμμής γείωσης και του κυκλώματος γείωσης της ίδιας της μηχανής (από τον σφικτήρα γείωσης στα προσβάσιμα μεταλλικά μέρη – η αντίσταση πρέπει να είναι όχι περισσότερο από 0.1Ωm).
- Σφίξτε σταθερά τις ομάδες επαφών που φέρουν ρεύμα, αισθητήρες, ρελέ/επαφείς, μικροδιακόπτες ασφαλείας, θερμική/ρευματική προστασία και άλλα στοιχεία έκτακτης διακοπής, στοιχεία θέρμανσης, εξαρτήματα σήματος, επικαλύψεις, στερεωτικά, κινούμενα μέρη της μηχανής (εάν υπάρχουν).

Η μηχανή πρέπει να επισκευάζεται από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.

Η αλλαγή του σχεδιασμού της μηχανής απαγορεύεται.

Σε περίπτωση μη φυσιολογικής λειτουργίας της μηχανής, διαφορετικής από τη φυσιολογική, είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε το ρεύμα από τη μηχανή θέτοντας τον διακόπτη εισόδου στη θέση OFF ή αποσυνδέοντας το φισ από την πρίζα, φράσσοντας την πρόσβαση νερού (εάν υπάρχει) και να επικοινωνήσετε με το τμήμα σέρβις.

Απαγορεύεται αυστηρά η λειτουργία της μηχανής όταν είναι γνωστό ότι είναι ελαττωματική. Ο Πωλητής και ο Κατασκευαστής δεν θα υποχρεωθούν να αποζημιώσουν για άμεση ή έμμεση ζημιά που θα μπορούσε να προκύψει από ατύχημα ή κατά τη λειτουργία ελαττωματικής μηχανής.

7. ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ. ΔΙΑΘΕΣΗ

- Αυτή η μηχανή μπορεί να μεταφερθεί με οποιοδήποτε τύπο μεταφορικού μέσου σύμφωνα με τις ετικέτες προειδοποίησης στο δοχείο, καθώς και με τους κανόνες που ισχύουν για συγκεκριμένο τρόπο μεταφοράς.
- Κατά τη φόρτωση και μεταφορά, η μηχανή δεν πρέπει να αναποδογυρίζεται και να υπόκειται σε κρούσεις. Μετακινήστε το δοχείο αποστολής σε κεκλιμένη επιφάνεια, τηρώντας τις απαιτήσεις "TOP" σε κλίση όχι περισσότερο από 15%.
- Η μεταφορά της μηχανής με σιδηρόδρομο και οδικά πρέπει να πραγματοποιείται σε κλειστά οχήματα.
- Μετά τη μεταφορά, η μηχανή πρέπει να είναι λειτουργική και χωρίς ζημιές.
- Η μηχανή πρέπει να αποθηκεύεται σε συσκευασία μεταφοράς σε αποθήκες που παρέχουν προστασία από τις επιδράσεις των κατακρημνισμάτων και της μηχανικής βλάβης.
- Αποφύγετε την ταρακούνηση της μηχανής.
- Μην αποθηκεύετε τη συσκευή ανάποδα.

Μετά την παύση λειτουργίας της συσκευής, μετά την λήξη της καθορισμένης διάρκειας ζωής, ο υπεύθυνος οργανισμός λειτουργίας πρέπει να την παραδώσει στο άτομο που είναι υπεύθυνο για την απόρριψη.

Η συσκευή πρέπει να απορριφθεί σύμφωνα με τους γενικούς κανόνες για την επεξεργασία δευτερογενών πρώτων υλών σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας όπου γίνεται η απόρριψη της συσκευής.

1. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Модел	Обем на купат а, l	Параметри на електрозахранването	Мощност (kW)	Максимална маса за смесване (kg)	Скорост на смесване (rpm)	Общи размери (mm)	Тегло (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN-IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN-IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Списък на оборудването

Планетарен миксер	1 бр.	Приставка за разбиване	1 бр.
Купа	1 бр.	Приставка за разбъркване	1 бр.
Ръководство	1 бр.	Приставка за тесто	1 бр.

Производителят си запазва правото да променя външния вид и дизайна на машината за подобряване на нейната производителност, без да променя техническите спецификации.

2. ИНСТАЛИРАНЕ И ПОДГОТОВКА ЗА РАБОТА

- **Внимание!** Всички инсталационни и въвеждащи в експлоатация работи трябва да се извършват от квалифициран технически персонал, имащ специално разрешение в съответствие с разпоредбите на страната, където се използва тази машина.
- **Предупреждение!** За вашата безопасност машината трябва да бъде заземена.
- Уверете се, че мрежовото напрежение съответства на работното напрежение на машината, проверете монтажа на защитните устройства и тяхното съответствие с номиналните им стойности по отношение на мощността и характеристиките.
- Защитните устройства трябва да се намират в непосредствена близост до машината или в разпределителното табло, ако то е на директен достъп. Контактът трябва да отговаря на изискванията за безопасност и да има надеждно заземяване.
- Електрическата инсталация трябва да бъде и да съответства на номиналната мощност на машината. Несъответствието може да доведе до пожар.

- Някои модели са оборудвани с 3-фазов мотор, необходимо е да се провери дали се върти в посоката, указана от маркировката. Ако посоката на въртене е неправилна, сменете две от трите електрически фази една с друга. Никога не монтирайте приставки по време на тестването, в противен случай те ще паднат, ако посоката е грешна, и ще причинят повреда на частите на оборудването.
- При транспортиране на машината закрепването на частите, електрическите свързвания и движещите се механизми могат да се отслабят, затова те трябва да бъдат проверени преди първото пускане.
- Не позволявайте кабелът да се намира между предмети и мебели, които могат да упражняват натиск и да повредят захранващия кабел. Избягвайте огъване или заплитане на кабела.
- Не използвайте домакински удължители за свързване на машината.
- Неправилното свързване или неизправността на щепсела или контакта може да причини пожар.
- Машината трябва да бъде инсталирана на стабилна нехлъзгаща се хоризонтална основа, на разстояние от най-малко 100 mm от стени, рампии, стъпала и друго оборудване. Машината не трябва да се инсталира близо до мивки и мивкови блокове или друго готварско оборудване.
- Преди първата употреба на продукта премахнете всички опаковъчни материали, брошури, найлонови торбички и др.
- Преди първата употреба почистете оборудването съгласно инструкциите в раздела Поддръжка и грижи.
- Устройството не е предназначено за инсталиране и работа на открито.
- Не позволявайте на персонал, който не е запознат с това ръководство и не е обучен по безопасност, да работи с машината, тъй като това може да доведе до наранявания и смърт.
- Вземете мерки за защита на оборудването от дъжд и влага.

3. БЕЗОПАСНОСТ

- **Внимание! Това оборудване може да се експлоатира само след прочитането на това ръководство за експлоатация и провеждането на инструктаж по безопасност.**
- По време на инсталиране, подготовка за работа, поддръжка и ремонт, освен спазването на изискванията за безопасност, изложени в това ръководство, е необходимо стриктно спазване на правилника за безопасност, противопожарната безопасност и санитарните разпоредби в съответствие с разпоредбите на страната, където се експлоатира това устройство.
- Според хигиенните стандарти при работа с оборудването косата трябва да бъде прибрана назад (препоръчва се използването на защитна шапка), както и да се премахнат всички потенциално опасни предмети от облеклото и бижутата (широки дрехи, шалове, кърпи за врат, вратовръзки, огърлици, гривни, пръстени и др.).
- Защитната решетка трябва да бъде затворена по време на работа.
- Зареждането с продукт трябва да се извършва само когато миксерът и инструментите за смесване са напълно спрени и двигателят е изключен.
- Не претоварвайте оборудването.

- Дръжте машината далеч от достъпа на деца.
- Не оставяйте машината включена без надзор.
- Не дръжте запалими предмети в непосредствена близост до машината.
- По време на съхранение на машината околната температура трябва да бъде под 45°C, влажността не трябва да превишава 85%.
- Когато не се използва или се използва при неблагоприятни атмосферни условия, изключете машината от захранването, за да предотвратите инциденти.
- Строго е забранено да се мие машината с открит източник на вода. Неспазването на това правило може да доведе до повреда на оборудването и възможно фатално нараняване. Не позволявайте вода да попадне върху контакта и превключвателя.
- Преди миене, ремонт или преместване на машината, първо извадете щепсела от контакта.
- Ако забележите повреда на захранващия кабел, заменете го незабавно. В противен случай това може да доведе до токов удар или пожар.
- Не докосвайте захранващия кабел с мокри ръце, тъй като може да причини токов удар.
- Поддръжка или ремонт са разрешени само след изключване на машината от захранването.
- Не докосвайте превключвателя или щепсела с мокри ръце.
- Не местете машината по време на нейната работа.
- При изключване на захранването не дърпайте за кабела, винаги хващайте щепсела.
- Машината не е предназначена за употреба от деца, лица с намалени физически, умствени или психически способности, както и от лица без опит и съответни знания. Изключение е допустимо в случай на инспекция или инструктаж от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Работата е забранена:

- в случай на неправилна работа на машината;
- ако е повредена или паднала;
- ако захранващият кабел или щепселът са повредени.

4. ПРОЦЕДУРА ЗА РАБОТА

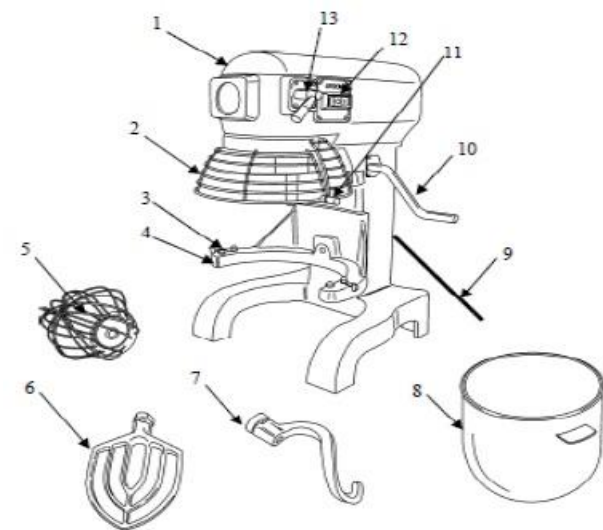
- Планетарният миксер е предназначен за хомогенизиране, емулгиране, разбиване и смесване на храни като яйца, брашно, сметана и други не толкова твърди храни.
- Оборудването не е предназначено за използване на тесто с мая, валцувано тесто и други видове твърдо тесто (за пици, равиоли, месно тесто, спагети и др.).
- Оборудването не е предназначено за преработка на замразени храни, както и храни, съдържащи твърди компоненти (като кости), и нехранителни продукти.
- **Скоростта на миксера трябва да се избира след изключване на оборудването и едва след пълно спиране на миксера.** Нарушаването на този ред ще доведе до бързо износване на зъбните колела на редуктора!

BG

- Оборудването е предназначено да работи само в прекъснат режим с продължителност на работния цикъл не повече от 30 min. Това означава, че след всеки 30 минути функциониране, е необходима почивка от не по-малко от 10 минути по технически причини.
- Оборудването е предназначено да работи максимум 8 часа дневно (една работна смяна). Претоварването на машината води до преждевременно износване.
- Някои модели са оборудвани с краен превключвател, който предотвратява стартирането на миксера, ако купата не е инсталирана или купата е в долна позиция, или ако защитната решетка не е затворена.
- Някои модели са оборудвани с контролен панел, състоящ се не от превключвател "вкл/изкл", а от два бутона. Първият бутон се използва за стартиране на миксера (зелен бутон), а вторият се използва за спиране на миксера (червен бутон). Бутонът за спиране може да бъде направен под формата наконвенционален натискателен бутон или под формата на аварийен превключвател (гъбовиден бутон). Ако вашият миксер има гъбовиден аварийен бутон за спиране, то след натискането му миксерът ще спре и няма да стартира, докато бутонът не бъде деактивиран чрез завъртане по часовниковата стрелка с 30°. При завъртане бутонът ще се върне в първоначалното си положение и миксерът може да бъде стартиран отново.

Общ изглед:

1. Блок на зъбчатия двигател
2. Защитна решетка
3. Канали за инсталиране на купата с държатели
4. Опора на купата
5. Бъркалка за разбиване
6. Бъркалка
7. Кука за тесто
8. Купа
9. Захранващ кабел
10. Дръжка за регулиране на нивото на купата
11. Копче за регулиране на защитната решетка (само за някои модели)
12. Бутон за захранване ("вкл"/"изкл")
13. Регулатор на скоростта



Процедура за работа:

1. Включете захранването (поставете мъжкия конектор в женския контакт);
2. Завъртете дръжката (10), за да спуснете опората на купата (4) в долна позиция;

3. Инсталирайте една от приставките (бъркалка за разбиване, кука за тесто или бъркалка), в зависимост от изискванията на процеса; за да направите това, повдигнете приставката върху вала и я завъртете, докато болтът на съединението на вала влезе в L-образния канал в стойката на приставката, което е необходимо, за да се предотврати подскачането ѝ при работа на миксера;
4. Инсталирайте купата (8) върху опората (4) и я фиксирайте в каналите с държателите (3);
5. Поставете храните в купата (8);
6. Завъртете дръжката (10), за да доведете купата (8) в горна позиция;
7. Задайте желаната скорост с регулатора на скоростта (13);
8. Затворете защитната решетка (2);
9. Стартирайте миксера, като преместите бутона за захранване (12) в позиция "вкл";
10. За да промените скоростта, изключете миксера, изберете необходимата скорост (13) и след това включете миксера отново;
11. След завършване на работата изключете миксера, като поставите бутона за захранване (12) в позиция "изкл";
12. Отворете защитната решетка (2);
13. Завъртете дръжката (10), за да спуснете купата (8), и внимателно извадете купата (8).

Предназначението на приставките:

Кука за тесто: използва се за месене на тесто или други нелепкави продукти при ниска скорост. Работен цикъл: до 20 min работа, след това почивка от най-малко 20 min. Еднократно зареждане: купата трябва да се запълни с продукта не повече от 30% пълна.

Бъркалка: използва се за смесване на сипливи, пастообразни или напълзани продукти при средна скорост. Работен цикъл: до 20 min работа, след това почивка от най-малко 20 min. Еднократно зареждане: купата трябва да се запълни с продукта не повече от 40% пълна.

Бъркалка за разбиване: използва се за разбиване на яйца, масло, белтъци, сметана и други течни продукти при висока скорост. Работен цикъл: до 20 min работа, след това почивка от най-малко 20 min. Еднократно зареждане: купата трябва да се запълни с продукта не повече от 60% пълна.

Нарушаването на правилата за работа ще доведе до повреди на оборудването, до неговата пълна неизползваемост без възможност за възстановяване.

5. ПОДДРЪЖКА И ГРИЖА

- Всички операции по поддръжка трябва да се извършват на обезтоково оборудване.
- Никога не мийте сменяемите части на оборудването в съдомиялна машина.
- Необходимо е да се мият сменяемите части на миксера, които влизат в контакт с продуктите, след всяка употреба.
- Избършете корпуса на оборудването с чиста влажна гъба или кърпа и го подсушете. Кухината за инсталиране на купата и приставките трябва да се почистват особено внимателно.
- Измийте сменяемите части на миксера (купа и приставки) с топла сапунена вода, изплакнете старателно с чиста вода и подсушете.

- За дезинфекция на купата и приставките ги накиснете в 3% разтвор на натриев хлорид, след това изплакнете старателно с чиста вода и подсушете.
- За да избегнете повреди, не хвърляйте или пускайте частите на миксера, нито ги натрупвайте една върху друга при миене.
- Никога не почиствайте оборудването, използвайки абразивни материали, метални гъби или четки, забождащи или режещи предмети, агресивни или съдържащи хлор почистващи препарати, бензин, киселини, основи или разтворители.
- Периодично смазвайте водещите канали за инсталиране на купата с малко количество масло или грес.
- Ако оборудването няма да работи дълго време (по време на почивни дни, празници и др.), то трябва да се изключи от захранващата линия и да се почисти старателно.

6. ПОДДРЪЖКА И РЕМОНТ

ВНИМАНИЕ: ПОДДРЪЖКАТА И РЕМОНТЪТ ТРЯБВА ДА СЕ ИЗВЪРШВАТ ПРИ НАПЪЛНО ИЗКЛЮЧЕНО ЗАХРАНВАНЕ ЧРЕЗ ПОСТАВЯНЕ НА ВХОДНИЯ ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ В ПОЗИЦИЯ "OFF" И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЩЕПСЕЛА ОТ КОНТАКТА.

Машината трябва да се поддържа в съответствие с нормативните документи на страната, в която се използва тази машина. Списъкът с работи, представен в това ръководство, носи препоръчителен характер.

По време на поддръжката извършете следната работа:

- Проведете инструктаж и тест на знанията за правилата за работа на персонала, работещ с машината.
- Проведете анкета сред персонала, работещ с машината, за да идентифицирате нехарактерна работа на машината.
- Проверете визуално състоянието на машината.
- Проверете за оголени проводници.
- Проверете непрекъснатостта на заземяващата линия и заземяващата верига на самата машина (от заземяващата скоба до достъпните метални части – импедансът трябва да бъде не повече от 0.1Ohm).
- Затегнете здраво токопроводящите контактни групи, сензори, релета/контактори, блокиращи микропревключватели, топлинна/токова защита и други елементи за аварийно изключване, нагревателни елементи, сигнални армитури, облицовки, крепежи, движещи се части на машината (ако има такива).

Машината трябва да се ремонтира от квалифициран технически персонал.

Промяната на конструкцията на машината е забранена.

В случай на ненормална работа на машината, различна от нормалната, е необходимо да се обезтокуване машината чрез завъртане на входния превключвател в позиция OFF или изключване на щепсела от контакта, блокиране достъпа на вода (ако има такъв) и свържете се със сервизния отдел.

Строго е забранена работата на машина, за която е известно, че е дефектна.

От Продавача и Производителя не може да се изисква компенсация за преки или непреки щети, които могат да възникнат в резултат на инцидент или при работа с дефектна машина.

7. ТРАНСПОРТ И СЪХРАНЕНИЕ. ИЗХВЪРЛЯНЕ

- Тази машина може да се транспортира с всички видове транспорт в съответствие с предупредителните етикети на контейнера, както и с правилата, действащи за конкретния вид транспорт.
- По време на товарене и транспорт машината не трябва да се обръща и да се подлага на удари. Местете транспортния контейнер по наклонена повърхност, спазвайки изискванията "ВЪРХУ" при наклон не повече от 15%.
- Транспортът на машината по железопътен и автомобилен път трябва да се извършва в покрити превозни средства.
- След транспорт машината трябва да бъде функционална и неповредена.
- Машината трябва да се съхранява в транспортна опаковка в складове, които осигуряват защита срещу въздействието на валежи и механични повреди.
- Избягвайте разтърсване на машината.
- Не съхранявайте машината с главата надолу.

След прекратяване работата на машината, след изтичане на установения експлоатационен живот, експлоатиращата организация трябва да я предаде на лицето, отговорно за изхвърлянето.

Машината трябва да се изхвърля съгласно общите правила за преработка на вторични суровини в съответствие с нормативните актове на страната, където машината се изхвърля.

1. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Model	Zapremina posude, l	Parametri napajanja	Snaga (kW)	Maksimalna masa za mešanje (kg)	Brzina mešanja (rpm)	Ukupne dimenzije (mm)	Težina (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN-IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN-IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Lista opreme

Planetarni mikser	1 kom.	Priključak za tučenje	1 kom.
Posuda	1 kom.	Priključak za mešanje	1 kom.
Priročnik	1 kom.	Priključak za mešenje testa	1 kom.

Proizvođač zadržava pravo da promeni izgled i dizajn mašine radi poboljšanja performansi bez menjanja tehničkih specifikacija.

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA RAD

- **Pažnja! Sve instalacione radove i radove puštanja u rad moraju izvršiti kvalifikovani tehnički kadar koji ima posebnu dozvolu u skladu sa propisima zemlje u kojoj se ova mašina koristi.**
- **Upozorenje! Radi vaše bezbednosti, mašina mora biti uzemljena.**
- Uverite se da mrežni napon odgovara radnom naponu mašine, proverite instalaciju zaštitnih uređaja i njihovu usklađenost sa njihovom nazivnom vrednošću u pogledu snage i karakteristika.
- Zaštitni uređaji moraju biti smešteni u neposrednoj blizini mašine ili u razvodnom ormanu ako je u direktnom pristupu. Utičnica mora da zadovolji bezbednosne zahteve i da ima pouzdano uzemljenje.
- Električna instalacija mora biti i odgovarati nazivnoj snazi mašine. Neusklađenost može dovesti do požara.
- Neki modeli su opremljeni trofaznim motorom, potrebno je proveriti da li se okreće u smeru označenom oznakom. Ako je smer rotacije nepravilan, promenite dve od tri električne faze između sebe. Nikada ne instalirajte priključke tokom testiranja, inače će ispasti ako je smer pogrešan, i izazvati oštećenje delova opreme.

- Prilikom transporta mašine, pričvršćivanje delova, električne veze i pokretni mehanizmi mogu se olabaviti, zato ih treba proveriti pre prvog pokretanja.
- Ne dozvoljavajte da kabl bude između predmeta i nameštaja, što može primeniti pritisak i oštetiti kabl za napajanje. Izbegavajte savijanje ili zaplitanje kablova.
- Ne koristite kućne produžne kablove za povezivanje mašine.
- Neispravno povezivanje ili kvar utikača ili utičnice može izazvati požar.
- Mašina treba da bude instalirana na stabilnoj klizavoj horizontalnoj osnovi, na udaljenosti od najmanje 100 mm od zidova, rampi, stepenica i druge opreme. Mašina ne sme biti instalirana blizu sudopera i jedinica za umivanje ili druge opreme za kuvanje.
- Pre prve upotrebe proizvoda, uklonite sve materijale za pakovanje, brošure, plastične kese, itd.
- Pre prve upotrebe, očistite opremu prema uputstvima u odeljku Održavanje i nega.
- Uređaj nije namenjen za instalaciju i rad na otvorenom.
- Ne dozvoljavajte osobama koje nisu upoznate sa ovim priručnikom i nisu obučene za bezbednost da rukuju mašinom jer to može dovesti do povreda i smrti.
- Preduzeti mere za zaštitu opreme od kiše i vlage.

3. BEZBEDNOST

• Pažnja! Ovom opremom može da rukuje samo nakon čitanja ovog priručnika za rukovanje i polaganja brifinga o bezbednosti.

- Tokom instalacije, pripreme za rad, održavanja i popravke, pored poštovanja bezbednosnih zahteva navedenih u ovom priručniku, potrebno je striktno poštovati kodeks bezbednosti, propise o bezbednosti od požara i sanitarne propise u skladu sa propisima zemlje u kojoj se ovaj uređaj koristi.
- Prema higijenskim standardima, prilikom rada sa opremom, kosa mora biti povučena unazad (preporučuje se korišćenje zaštitne kape), kao i uklanjanje potencijalno opasnih predmeta odeće i nakita (široke odeće, šalova, marama, kravata, ogrlica, narukvica, prstenova, itd.).
- Zaštitna rešetka mora biti zatvorena tokom rada.
- Utovar proizvoda treba obavljati samo kada su mikser i alati za mešanje potpuno zaustavljeni i motor je isključen.
- Ne preopterećujte opremu.
- Držite mašinu van domašaja dece.
- Ne ostavljajte mašinu uključenu bez nadzora.
- Ne držite zapaljive predmete u neposrednoj blizini mašine.
- Tokom čuvanja mašine, temperatura okruženja treba da bude ispod 45°C, vlažnost ne sme da prelazi 85%.
- Kada se ne koristi ili koristi u nepovoljnim vremenskim uslovima, isključite mašinu iz izvora napajanja da biste sprečili nesreće.
- Strogo je zabranjeno prati mašinu otvorenim izvorom vode. Nepoštovanje ovog pravila može dovesti do oštećenja opreme i eventualno smrtnih povreda. Ne dozvoljavajte da voda dođe na utičnicu i prekidač.
- Pre pranja, popravke ili pomeranja mašine, prvo izvucite utikač iz utičnice.

SR

- Ako primetite oštećenje na kablju za napajanje, odmah ga zamenite. U suprotnom, to može dovesti do strujnog udara ili požara.
- Ne dodirujte kabl za napajanje mokrim rukama, jer to može izazvati strujni udar.
- Održavanje ili popravka je dozvoljeno tek nakon isključivanja mašine iz izvora napajanja.
- Ne dodirujte prekidač ili utikač mokrim rukama.
- Ne pomerajte mašinu tokom rada.
- Kada isključujete napajanje, ne vucite za kabl, uvek hvatajte utikač.
- Mašina nije namenjena za korišćenje od strane dece, osoba sa smanjenim fizičkim, psihičkim ili mentalnim sposobnostima, kao i od strane osoba bez iskustva i odgovarajućeg znanja. Izuzetak je dozvoljen u slučaju nadzora ili instruktora od strane osobe odgovorne za njihovu bezbednost.

Rad je zabranjen:

- u slučaju neispravnog rada mašine;
- ako je oštećena ili ispuštena;
- ako je kabl za napajanje ili utikač oštećen.

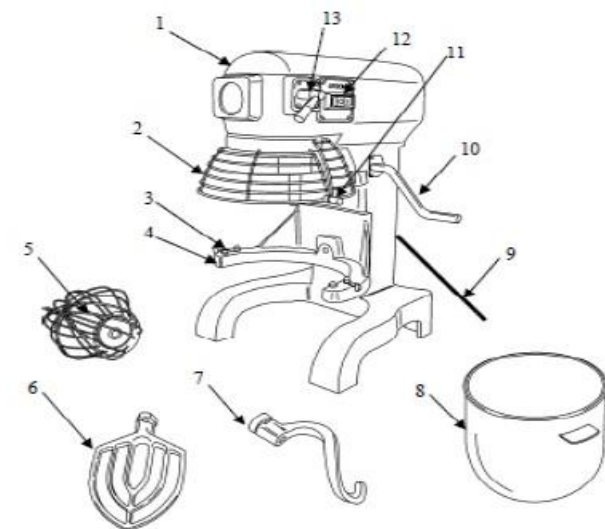
4. PROCEDURA RADA

- Planetarni mikser je dizajniran za homogenizaciju, emulgovanje, šlaganje i mešanje namirnica kao što su jaja, brašno, pavlaka i druge ne tako čvrste namirnice.
- Oprema nije dizajnirana za korišćenje testa sa kvascem, razvučenog testa i drugih tipova čvrstog testa (za pice, raviole, mesno testo, nudla, itd.).
- Oprema nije dizajnirana za prerađivanje smrznutih namirnica, kao i namirnica koje sadrže čvrste komponente (kao što su kosti), i neprehrambenih proizvoda.
- **Brzina miksera treba da bude birana nakon isključivanja opreme i tek nakon potpunog zaustavljanja miksera.** Narušavanje ovog redosleda će dovesti do brzog habanja zupčanika menjača!
- Oprema je dizajnirana da radi samo u isprekidanom režimu sa trajanjem radnog ciklusa od ne više od 30 min. Ovo podrazumeva da je nakon svakih 30 minuta funkcionisanja, potrebna pauza od najmanje 10 minuta iz tehničkih razloga.
- Oprema je dizajnirana da radi maksimalno 8 sati dnevno (jedna radna smena). Preopterećenje mašine dovodi do preranog trošenja.
- Neki modeli su opremljeni graničnim prekidačima koji sprečavaju pokretanje miksera ako posuda nije instalirana ili se posuda nalazi u donjem položaju, ili ako zaštitna mreža nije zatvorena.
- Neki modeli su opremljeni kontrolnom tablom koja se ne sastoji od prekidača 'uključeno/isključeno', već od dva dugmeta. Prvo dugme se koristi za pokretanje miksera (zeleno dugme), a drugo se koristi za zaustavljanje miksera (crveno dugme). Dugme za zaustavljanje može biti napravljeno u obliku konvencionalnog prekidača, ili u obliku prekidača za hitne slučajeve (dugme u obliku pečurke). Ako vaš mikser ima dugme za hitno zaustavljanje u obliku pečurke, tada će se nakon pritiska mikser zaustaviti i neće se pokrenuti dok se dugme

ne deaktivira okretanjem u smeru kazaljke na satu za 30°. Kada se okrene, dugme će se vratiti u prvobitni položaj i mikser se može ponovo pokrenuti.

Opšti izgled:

1. Jedinica reduktor motora
2. Zaštitna mreža
3. Žlebovi za instaliranje posude sa držačima
4. Nosač posude
5. Pena
6. Mešalica
7. Kuka za testo
8. Posuda
9. Kabl za napajanje
10. Ručica za podešavanje nivoa posude
11. Dugme za podešavanje zaštitne mreže (samo za neke modele)
12. Dugme za napajanje ('uključeno'/'isključeno')
13. Kontroler brzine



Procedura rada:

1. Uključite napajanje (umetnite muški konektor u žensku utičnicu);
2. Okrenite ručicu (10) da spustite nosač posude (4) u donji položaj;
3. Instalirajte jedan od dodataka (penu, kuku za testo ili mešalicu), u zavisnosti od zahteva procesa; da biste to uradili, podignite dodatak na vratilo i okrenite ga dok se bolt za spajanje vratila ne uđe u L-oblik žleb u nosač dodatka, što je potrebno da se spreči skakanje kada mikser radi;
4. Instalirajte posuda (8) na nosač (4) i fiksirajte je u žlebovima sa držačima (3);
5. Stavite namirnice u posuda (8);
6. Okrenite ručicu (10) da podignete posuda (8) u gornji položaj;
7. Podesite željenu brzinu sa kontrolerom brzine (13);
8. Zatvorite zaštitna mreža (2);
9. Pokrenite mikser pomeranjem dugmeta za napajanje (12) u položaj 'uključeno';
10. Da biste promenili brzinu, isključite mikser, izaberite potrebnu brzinu (13) i zatim ponovo uključite mikser;
11. Nakon završetka rada, isključite mikser podešavanjem dugmeta za napajanje (12) u položaj 'isključeno';
12. Otvorite zaštitna mreža (2);
13. Okrenite ručicu (10) da spustite posuda (8), i pažljivo uklonite posuda (8).

Namena dodataka:

Kuka za testo: koristi se za mešenje testa ili drugih nelepljivih proizvoda na maloj brzini. Radni ciklus: do 20 min rada, zatim pauza od najmanje 20 min. Jednokratno punjenje: posuda treba da bude napunjena proizvodom ne više od 30%.

Mešalica: koristi se za mešanje rastresitih, pastoznih ili seckanih proizvoda na srednjoj brzini. Radni ciklus: do 20 min rada, zatim pauza od najmanje 20 min. Jednokratno punjenje: posuda treba da bude napunjena proizvodom ne više od 40%.

Pena: koristi se za šlaganje jaja, ulja, belančeta, pavlake i drugih tečnih proizvoda na visokoj brzini. Radni ciklus: do 20 min rada, zatim pauza od najmanje 20 min. Jednokratno punjenje: posuda treba da bude napunjena proizvodom ne više od 60%.

Narušavanje pravila rada će dovesti do kvarova opreme, sve do njene potpune neupotrebljivosti bez mogućnosti oporavka.

5. ODRŽAVANJE I NEGA

- **Sve operacije održavanja treba da se izvršavaju na opremi koja nije pod naponom.**
- **Nikada ne perite uklonjive delove opreme u mašini za pranje sudova.**
- Potrebno je prati uklonjive delove miksera koji dolaze u kontakt sa proizvodima nakon svakog korišćenja.
- Obrišite kućište opreme čistom vlažnom sunđerom ili krpom i obrišite nasuvo. Šupljinu za instaliranje posude i dodataka treba posebno pažljivo očistiti.
- Operite uklonjive delove miksera (posuda i dodatke) toplom sapunjavom vodom, temeljno isperite čistom vodom i obrišite nasuvo.
- Za dezinfekciju posude i dodataka, potopite ih u 3% rastvor natrijum hlorida, zatim temeljno isperite čistom vodom i obrišite nasuvo.
- Da biste izbegali oštećenja, ne bacajte ili spuštajte delove miksera niti ih slažite jedan na drugi tokom pranja.
- Nikada ne čistite opremu koristeći bilo koje abrazivne materijale, metalne sunđere ili četke, probadajuće ili sečuće predmete, agresivne ili deterdžente koji sadrže hlor, benzin, kiseline, alkalije ili rastvarače.
- Povremeno namažite vodilne žlebove za instaliranje posude malom količinom ulja ili masti.
- Ako oprema neće da se koristi duže vreme (tokom dana odmora, praznika, itd.), treba je isključiti iz mreže za napajanje i temeljno očistiti.

6. ODRŽAVANJE I POPRAVKA

PAŽNJA: ODRŽAVANJE I POPRAVKA TREBA DA SE IZVRŠAVAJU SA POTPUNO ISKLJUČENIM NAPAJANJEM POSTAVLJANJEM ULAZNOG PREKIDAČA U POLOŽAJ 'OFF' I ISKLJUČIVANJEM UTIKAČA IZ UTIČNICE.

Mašina mora da se održava u skladu sa regulatornim dokumentima zemlje gde se ova mašina koristi. Lista radova predstavljena u ovom priručniku je savetodavnog karaktera.

Tokom održavanja, izvršite sledeće radove:

- Sprovedite instruktaž i test znanja pravila rada osoblja koje radi sa mašinom.
- Sprovedite anketu osoblja koje radi sa mašinom da identifikujete nekarakteristično funkcionisanje mašine.

- Proverite stanje mašine vizuelno.
- Proverite da li ima otkrivenih žica.
- Proverite kontinuitet linije uzemljenja i kola uzemljenja same mašine (od stezaljke za uzemljenje do dostupnih metalnih delova – impedanca mora biti ne više od 0.1Ohm).
- Čvrsto zategnite grupe za nošenje struje, senzore, releje/kontaktore, blokirajuće mikroprekidače, termičku/strujnu zaštitu i druge elemente za hitno isključivanje, grejne elemente, signalne fitinge, obloge, vezivne elemente, pokretne delove mašine (ako postoje).

Mašinu mora da popravlja kvalifikovano tehničko osoblje.

Menjanje dizajna mašine je zabranjeno.

U slučaju nenormalnog rada mašine, drugačijeg od normalnog, potrebno je obezbediti mašinu okretanjem ulaznog prekidača u OFF položaj ili isključivanjem utikača iz utičnice, blokirati pristup vodi (ako postoji) i kontaktirati servisni odeljak.

Strogo je zabranjeno koristiti mašinu za koju se zna da je neispravna.

Od Prodavca i Proizvođača se neće tražiti da nadoknade direktnu ili indirektnu štetu koja bi mogla da nastane usled nesreće ili pri radu sa neispravnom mašinom.

7. TRANSPORT I ČUVANJE. ODLAGANJE

- Ova mašina može da se transportuje bilo kojim tipom transporta u skladu sa upozoravajućim nalepnicama na kontejneru, kao i sa pravilima koja važe za određeni način transporta.
- Tokom utovarivanja i transporta, mašina ne sme da se okreće i da bude izložena udarima. Pomerajte kontejner za otpremu na nakošenoj površini, poštujući zahteve 'VRHA' pri nagibu od ne više od 15%.
- Transport mašine železnicom i drumom mora da se izvršava u pokrivenim vozilima.
- Nakon transporta, mašina mora da bude funkcionalna i neoštećena.
- Mašina mora da se čuva u transportnoj ambalaži u skladištima koja pružaju zaštitu od dejstva padavina i mehaničkih oštećenja.
- Izbegavajte treskanje mašine.
- Ne skladištiti mašinu naopako.

Nakon završetka rada mašine, nakon isteka utvrđenog radnog veka, operativna organizacija mora je predati licu odgovornom za odlaganje.

Mašina mora biti odložena prema opštim pravilima za preradu sekundarnih sirovina u skladu sa propisima zemlje gde se mašina odlaze.

1. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Model	Volu- men posud e, l	Parametr i napajanj a	Snaga (kW)	Maksimalna masa za miješanje (kg)	Brzina miješanja (rpm)	Ukupne dimenzije (mm)	Težina (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN- IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN- IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN- IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Lista opreme

Planetarni mikser	1 kom.	Pjenjač	1 kom.
Posuda	1 kom.	Mješalica	1 kom.
Priručnik	1 kom.	Kuka za tijesto	1 kom.

Proizvođač zadržava pravo mijenjanja izgleda i dizajna stroja radi poboljšanja performansi bez mijenjanja tehničkih specifikacija.

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA RAD

• **Pažnja!** Svi radovi instalacije i puštanja u rad moraju biti obavljeni od strane kvalificiranog tehničkog osoblja koje ima posebnu dozvolu u skladu s propisima zemlje u kojoj se ovaj stroj koristi.

• **Upozorenje!** Radi vaše sigurnosti, stroj mora biti uzemljen.

• Provjerite da mrežni napon odgovara radnom naponu stroja, provjerite instalaciju zaštitnih uređaja i njihovu usklađenost s nominalnim vrijednostima u pogledu snage i karakteristika.

• Zaštitni uređaji moraju biti smješteni u neposrednoj blizini stroja ili u razvodnoj ploči ako je u direktnom pristupu. Utičnica mora zadovoljiti sigurnosne zahtjeve i imati pouzdano uzemljenje.

• Električna instalacija mora biti i odgovarati nominalnoj snazi stroja. Nepoštivanje može rezultirati požarom.

• Neki modeli su opremljeni trofaznim motorom, potrebno je provjeriti rotiranje li u smjeru označenom oznakom. Ako je smjer rotacije netočan, promijenite dvije od tri električne faze međusobno. Nikada ne montirajte dodatke tijekom testiranja, inače će ispasti ako je smjer pogrešan i uzrokovati oštećenja dijelova opreme.

• Prilikom transporta stroja, učvršćivanje dijelova, električni spojevi i pokrećući mehanizmi mogu se oslabiti, stoga ih treba provjeriti prije prvog pokretanja.

- Ne dozvoljavajte da kabel bude između objekata i namještaja koji mogu primijeniti pritisak i oštetiti napojni kabel. Izbjegavajte savijanje ili zapetljavanje kabela.
- Ne koristite kućanske produžne kabele za spajanje stroja.
- Netočno spajanje ili kvar utikača ili utičnice može uzrokovati požar.
- Stroj treba instalirati na stabilnu protukliznu vodoravnu podlogu, na udaljenosti od najmanje 100 mm od zidova, rampi, stepenica i druge opreme. Stroj ne treba instalirati blizu sudopera i jedinica za umivanje ili druge kuhinjske opreme.
- Prije prve upotrebe proizvoda, uklonite sav ambalažni materijal, brošure, plastične vrećice itd.
- Prije prve upotrebe, očistite opremu prema uputama u odjeljku Održavanje i čišćenje.
- Uređaj nije namijenjen za instalaciju i rad na otvorenom.
- Ne dozvoljavajte da stroj rukuje osoblje koje nije upoznato s ovim priručnikom i nije obučeno za sigurnost jer to može dovesti do ozljeda i smrti.
- Poduzeti mjere za zaštitu opreme od kiše i vlage.

3. SIGURNOST

- **Pažnja! Ovom opremom može rukovati samo nakon čitanja ovog priručnika za rukovanje i prolaska instruktaze o sigurnosti.**
- Tijekom instalacije, pripreme za rad, održavanja i popravka, osim poštivanja sigurnosnih zahtjeva navedenih u ovom priručniku, potrebno je striktno poštivati sigurnosne propise, propise o požarnoj sigurnosti i sanitarne propise u skladu s propisima zemlje u kojoj se ovaj uređaj koristi.
- Prema higijenskim standardima, tijekom rada s opremom, kosa mora biti vezana natrag (preporučuje se korištenje zaštitne kape), kao i uklanjanje svih potencijalno opasnih predmeta odjeće i nakita (opuštena odjeća, marame, rupčići, kravate, ogrlice, narukvice, prstenovi itd.).
- Zaštitna rešetka mora biti zatvorena tijekom rada.
- Učitavanje proizvoda treba provesti samo kada su mikser i alati za miješanje potpuno zaustavljeni i motor je isključen.
- Ne preopterećujte opremu.
- Držite stroj izvan dosega djece.
- Ne ostavljajte stroj uključen bez nadzora.
- Ne držite zapaljive predmete u neposrednoj blizini stroja.
- Tijekom skladištenja stroja, temperatura okoline trebala bi biti ispod 45°C, vlažnost ne smije prelaziti 85%.
- Kada se ne koristi ili koristi u nepovoljnim vremenskim uvjetima, isključite stroj iz izvora napajanja kako biste spriječili nesreće.
- Strogo je zabranjeno prati stroj otvorenim izvorom vode. Nepoštivanje ovog pravila može rezultirati oštećenjem opreme i možda smrtnom ozljedom. Ne dozvoljavajte da voda dođe na utičnicu i prekidač.
- Prije pranja, popravka ili premještanja stroja, prvo izvucite utikač iz utičnice.
- Ako primijetite oštećenje kabela za napajanje, odmah ga zamijenite. Inače može doći do strujnog udara ili požara.
- Ne dodirujte kabel za napajanje mokrim rukama, inače može doći do strujnog udara.
- Održavanje ili popravak dozvoljen je tek nakon isključivanja stroja iz izvora napajanja.

HR

- Ne dodirujte prekidač ili utikač mokrim rukama.
- Ne pomičite stroj tijekom njegovog rada.
- Pri isključivanju napajanja, ne povlačite kabel, uvijek uhvatite utikač.
- Stroj nije namijenjen za uporabu od strane djece, osoba sa smanjenim fizičkim, mentalnim ili psihičkim sposobnostima, kao ni od strane osoba bez iskustva i relevantnog znanja. Iznimka je dozvoljena u slučaju nadzora ili instrukcija od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Rad je zabranjen:

- u slučaju neispravnog rada stroja;
- ako je oštećen ili pao;
- ako je kabel za napajanje ili utikač oštećen.

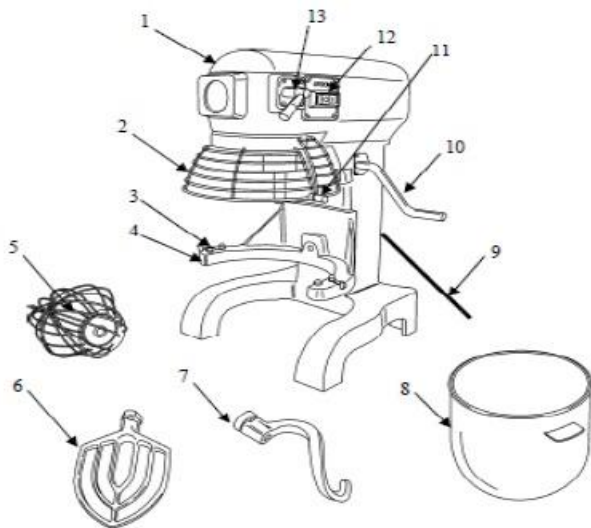
4. POSTUPAK RADA

- Planetarni mikser namijenjen je za homogenizaciju, emulgiranje, šibanje i miješanje hrane poput jaja, brašna, vrhnja i druge ne tako tvrde hrane.
- Oprema nije namijenjena za korištenje kvasnog tijesta, lisnatog tijesta i drugih vrsta tvrdog tijesta (za pizzu, raviole, mesno tijesto, rezance, itd.).
- Oprema nije namijenjena za preradu smrznute hrane, kao ni hrane koja sadrži tvrde komponente (poput kostiju) i neprehrambene proizvode.
- **Brzina miksera treba biti odabrana nakon isključivanja opreme i tek nakon potpunog zaustavljanja miksera.** Kršenje ovog redoslijeda dovest će do brzog trošenja zupčanika mjenjača!

- Oprema je namijenjena radu samo u intermitentnom načinu s trajanjem radnog ciklusa ne više od 30 min. To znači da je nakon svakih 30 minuta funkcioniranja, potreban prekid od najmanje 10 minuta iz tehničkih razloga.
- Oprema je namijenjena radu maksimalno 8 sati dnevno (jedna radna smjena). Preopterećenje stroja dovodi do preuranjenog trošenja i habanja.
- Neki modeli opremljeni su graničnim prekidačima koji sprječavaju pokretanje miksera ako posuda nije instalirana ili je posuda u donjem položaju, ili ako sigurnosna rešetka nije zatvorena.
- Neki modeli opremljeni su kontrolnom pločom koja se ne sastoji od prekidača "uključeno/isključeno", već od dvije tipke. Prva tipka koristi se za pokretanje miksera (zeleni tipka), a druga se koristi za zaustavljanje miksera (crveni tipka). Tipka za zaustavljanje može biti izrađena u obliku konvencionalne tipke za pritiskanje, ili u obliku nužnog prekidača (gljivi tipka). Ako vaš mikser ima gljivastu tipku za nužno zaustavljanje, tada će se mikser zaustaviti nakon pritisknuta i neće se pokrenuti dok se tipka ne deaktivira okretanjem u smjeru kazaljke na satu za 30°. Kada se okrene, tipka će se vratiti u svoj izvorni položaj i mikser se može ponovno pokrenuti.

Opći pogled:

1. Jedinica mjenjača motora
2. Zaštitna rešetka
3. Žljebovi za instalaciju posude s držačima
4. Nošnik posude
5. Šlagurica
6. Pjenilica
7. Kuka za tijesto
8. Posuda
9. Kabel za napajanje
10. Ručka za podešavanje razine posude
11. Pokretač za podešavanje zaštitne rešetke (samo za neke modele)
12. Tipka za napajanje ("uključeno"/"isključeno")
13. Regulator brzine



Postupak rada:

1. Uključite napajanje (umetnite muški konektor u žensku utičnicu);
2. Okrenite ručku (10) da spustite nošnik posude (4) u donji položaj;
3. Instalirajte jedan od dodataka (šlagurica, kuka za tijesto ili pjenilica), ovisno o zahtjevima procesa; da biste to učinili, podignite dodatak na osovini i rotirajte ga dok vijak spojke osovine ne uđe u L-oblik žljeb u stalak dodatka, što je potrebno da se spriječi skakanje kada mikser radi;
4. Instalirajte posudu (8) na nošnik (4) i fiksirajte je u žljebovima s držačima (3);
5. Stavite hranu u posudu (8);
6. Okrenite ručku (10) da podignete posudu (8) u gornji položaj;
7. Postavite željenu brzinu s regulatorom brzine (13);
8. Zatvorite zaštitnu rešetku (2);
9. Pokrenite mikser pomicanjem tipke za napajanje (12) u položaj "uključeno";
10. Da biste promijenili brzinu, isključite mikser, odaberite potrebnu brzinu (13) i zatim ponovno uključite mikser;
11. Nakon završetka rada, isključite mikser postavljanjem tipke za napajanje (12) u položaj "isključeno";
12. Otvorite zaštitnu rešetku (2);
13. Okrenite ručku (10) da spustite posudu (8), i pažljivo uklonite posudu (8).

Svrha dodataka:

Kuka za tijesto: koristi se za miješenje tijesta ili drugih neljepivih proizvoda pri maloj brzini. Radni ciklus: do 20 min rada, zatim prekid od najmanje 20 min. Jednokratno punjenje: posuda treba biti napunjena proizvodom ne više od 30%.

Pjenilica: koristi se za miješanje rastresitih, pastasitih ili nasjeckanih proizvoda pri srednjoj brzini. Radni ciklus: do 20 min rada, zatim prekid od najmanje 20 min. Jednokratno punjenje: posuda treba biti napunjena proizvodom ne više od 40%.

Šlagurica: koristi se za šibanje jaja, ulja, bjelanjka, vrhnja i drugih tekućih proizvoda pri velikoj brzini. Radni ciklus: do 20 min rada, zatim prekid od najmanje 20 min. Jednokratno punjenje: posuda treba biti napunjena proizvodom ne više od 60%.

Kršenje pravila rada dovest će do kvarova opreme, čak do njene potpune neupotrebljivosti bez mogućnosti oporavka.

5. ODRŽAVANJE I NJEGA

- **Sve operacije održavanja trebaju biti izvedene na opremi bez napajanja.**
- **Nikada ne perite uklonjive dijelove opreme u perilici posuđa.**
- Potrebno je prati uklonjive dijelove miksera koji dolaze u dodir s proizvodima nakon svake uporabe.
- Obrišite kućište opreme čistom vlažnom spužvom ili krpom i obrišite nasuh. Šupljina za instalaciju posude i dodataka treba biti posebno pažljivo očišćena.
- Operite uklonjive dijelove miksera (posuda i dodaci) toplom sapunjavom vodom, temeljito isperite čistom vodom i obrišite nasuh.
- Da biste dezinficirali posudu i dodatke, namočite ih u 3% otopini natrijevog klorida, zatim temeljito isperite čistom vodom i obrišite nasuh.
- Da biste izbjegli oštećenja, ne bacajte ili ispuštajte dijelove miksera niti ih stavljajte jedan na drugi tijekom pranja.
- Nikada ne čistite opremu koristeći bilo kakve abrazivne materijale, metalne spužve ili četke, bockave ili oštri predmeti, agresivne ili klorove deterdžente, benzin, kiseline, alkalije ili otapala.
- Periodično podmažite vodeće žljebove za instalaciju posude malom količinom ulja ili masti.
- Ako se oprema neće koristiti dugo vremena (tijekom dana odmora, praznika, itd.), treba je isključiti iz mreže za napajanje i temeljito očistiti.

6. ODRŽAVANJE I POPRAVAK

POZOR: ODRŽAVANJE I POPRAVAK TREBA PROVODITI S POTPUNO ISKLJUČENIM NAPAJANJEM POSTAVLJANJEM ULAZNOG PREKIDAČA U POLOŽAJ "OFF" I ISKLJUČIVANJEM UTIKAČA IZ UTIČNICE.

Stroj mora biti održavan u skladu s regulatornim dokumentima zemlje u kojoj se ovaj stroj koristi. Popis radova priložen u ovom priručniku savjetodavne je naravi.

Tijekom održavanja, izvedite sljedeće radove:

- Provedite instrukciju i testiranje znanja pravila rada osoblja koje radi sa strojem.
- Provedite anketu osoblja koje radi sa strojem da identifikirate nekarakterističan rad stroja.
- Provjerite stanje stroja vizualno.
- Provjerite ima li golih žica.
- Provjerite kontinuitet uzemne linije i uzemnog kruga samog stroja (od uzemne stezaljke do dostupnih metalnih dijelova – impedancija mora biti ne više od 0.1Ohm).

- Čvrsto zategnite strujno vodiče kontaktne skupine, senzore, releje/kontaktore, blokirajuće mikroprekidače, toplinsku/strujnu zaštitu i druge elemente nužnog isključivanja, grijaće elemente, signalne armature, obloge, fasteners, pokretne dijelove stroja (ako postoje).

Stroj mora popraviti kvalificirano tehničko osoblje.

Mijenjanje dizajna stroja je zabranjeno.

U slučaju nenormalnog rada stroja, drugačijeg od normalnog, potrebno je isključiti napajanje stroja okretanjem ulaznog prekidača u položaj OFF ili isključivanjem utikača iz utičnice, blokirati pristup vodi (ako postoji) i kontaktirati servisni odjel.

Strogo je zabranjeno upravljati strojem za koji se zna da je neispravan.

Od Prodavatelja i Proizvođača neće se tražiti nadoknada za izravnu ili neizravnu štetu koja bi mogla nastati od nesreće ili pri upravljanju neispravnim strojem.

7. TRANSPORT I SKLADIŠTENJE. ODLAGANJE

- Ovaj stroj može se transportirati bilo kojim tipom prijevoza u skladu s upozoravajućim oznakama na kontejneru, kao i s pravilima na snazi za određeni način prijevoza.
- Tijekom utovara i prijevoza, stroj se ne smije prevrnuti i biti podvrgnut udarima. Pomičite kontejner za otpremu na nagnutoj površini, poštujući zahtjeve "VRH" pri nagibu ne većem od 15%.
- Transport stroja željeznicom i cestom mora se provoditi u pokrivenim vozilima.
- Nakon transporta, stroj mora biti funkcionalan i neoštećen.
- Stroj mora biti skladišten u transportnoj ambalaži u skladištima koja pružaju zaštitu od učinaka oborina i mehaničkih oštećenja.
- Izbjegavajte trzanje stroja.
- Ne stavljajte stroj naopako.

Nakon prestanka rada stroja, nakon isteka utvrđenog radnog vijeka, operativna organizacija mora ga predati osobi odgovornoj za zbrinjavanje.

Stroj se mora zbrinuti prema općim pravilima za preradu sekundarnih sirovina u skladu s propisima zemlje u kojoj se stroj zbrinjava.

1. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Model	Volu men posode, l	Parametr i napajanja	Moč (kW)	Maksimalna masa za mešanje (kg)	Hitrost mešanja (rpm)	Celotne dimenzije (mm)	Teža (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN-IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN-IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Seznam opreme

Planetni mešalnik	1 kos	Nastavek za stepanje	1 kos
Posoda	1 kos	Nastavek za mešanje	1 kos
Priročnik	1 kos	Nastavek za testo	1 kos

Proizvajalec si pridržuje pravico do spremembe videza in dizajna stroja za izboljšanje delovanja brez spreminjanja tehničnih specifikacij.

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA DELO

- **Pozor! Vsa dela namestitve in zagon mora izvajati kvalificirano tehnično osebje z ustreznim dovoljenjem v skladu s predpisi države, kjer se ta stroj uporablja.**
- **Opozorilo! Za vašo varnost mora biti stroj ozemljen.**
- Prepričajte se, da omrežna napetost ustreza delovni napetosti stroja, preverite namestitev zaščitnih naprav in njihovo skladnost z njihovo oceno glede moči in karakteristik.
- Zaščitne naprave morajo biti nameščene v neposredni bližini stroja ali v razdelilni omarici, če je v neposrednem dosegu. Vtičnica mora izpolnjevati varnostne zahteve in imeti zanesljivo ozemljitev.
- Električna napeljava mora biti in ustrezati nazivni moči stroja. Neizpolnjevanje lahko povzroči požar.
- Nekateri modeli so opremljeni s 3-faznim motorjem, treba je preveriti, ali se vrti v smeri, ki jo označuje oznaka. Če je smer vrtenja napačna, zamenjajte dve od treh električnih faz med seboj. Med testiranjem nikoli ne nameščajte nastavkov, sicer bodo izpadli, če je smer napačna, in povzročili poškodbe delov opreme.
- Pri transportu stroja se lahko popusti pritrditev delov, električne povezave in premični mehanizmi, zato jih je treba preveriti pred prvim zagonom.

- Ne dovolite, da bi bil kabel med predmeti in pohištvo, ki lahko pritisne in poškoduje napajalni kabel. Izogibajte se upogibanju ali zapletanju kabla.
- Ne uporabljajte gospodinskih podaljškov za priključitev stroja.
- Napačna priključitev ali okvara vtičnega ali vtičnice lahko povzroči požar.
- Stroj naj bo nameščen na stabilni nedrski vodoravni podlagi, na razdalji najmanj 100 mm od sten, klančin, stopnic in druge opreme. Stroja ne smete namestiti v bližini umivalnih korit in umivalnikov ali druge kuhinjske opreme.
- Pred prvo uporabo izdelka odstranite ves material za pakiranje, brošure, plastične vrečke itd.
- Pred prvo uporabo očistite opremo v skladu z navodili v razdelku Vzdrževanje in nega.
- Naprava ni namenjena namestitvi in obratovanju na prostem.
- Ne dovolite osebju, ki ni seznanjeno s tem priročnikom in ni usposobljeno za varnost, da upravlja stroj, ker to lahko vodi v poškodbe in smrt.
- Sprejmite ukrepe za zaščito opreme pred dežjem in vlago.

3. VARNOST

- **Pozor! To opremo lahko upravljate šele po prebranju tega priročnika za uporabo in opravljenem varnostnem usposabljanju.**
- Med namestitvijo, pripravo za obratovanje, vzdrževanjem in popravilom je poleg spoštovanja varnostnih zahtev, določenih v tem priročniku, treba striktno spoštovati varnostni kodeks, požarno varnost in sanitarne predpise v skladu s predpisi države, kjer se ta enota obratuje.
- V skladu z higienskimi standardi morajo biti med delom z opremo lasje speti nazaj (priporoča se uporaba zaščitne kape), prav tako je treba odstraniti vse potencialno nevarne kose oblačil in nakit (ohlapna oblačila, šali, rutice, kravate, verižice, zapestnice, prstani itd.).
- Zaščitna rešetka mora biti med obratovanjem zaprta.
- Nalaganje izdelkov naj se izvaja samo, ko sta mešalnik in mešalna orodja popolnoma ustavljena in je motor izklopljen.
- Ne preobremenite opreme.
- Stroj držite zunaj dosega otrok.
- Stroja ne puščajte vklopljenega brez nadzora.
- V neposredni bližini stroja ne shranjujte vnetljivih predmetov.
- Med shranjevanjem stroja mora biti temperatura okolice pod 45°C, vlažnost pa ne sme presegati 85%.
- Ko se stroj ne uporablja ali se uporablja v neugodnih vremenskih razmerah, ga odklopite od vira napajanja, da preprečite nesreče.
- Strogo je prepovedano prati stroj z odprtim virom vode. Neupoštevanje tega pravila lahko povzroči poškodbo opreme in morebitno smrtno poškodbo. Ne dovolite, da bi se voda posula na vtičnico in stikalo.
- Pred pranjem, popravilanjem ali premikanjem stroja najprej izvalcite vtič iz vtičnice.
- Če opazite poškodbo napajalnega kabla, ga takoj zamenjajte. V nasprotnem primeru lahko pride do električnega udara ali požara.
- Ne dotikajte se napajalnega kabla z mokrimi rokami, saj lahko pride do električnega udara.
- Vzdrževanje ali popravilo je dovoljeno šele po odklopu stroja od vira napajanja.

SL

- Ne dotikajte se stikala ali vtiča z mokrimi rokami.
- Med delovanjem stroja ga ne premikajte.
- Pri odklapljanju napajanja ne vlecite kabla, vedno primite vtič.
- Stroj ni namenjen za uporabo otrok, oseb z zmanjšanimi telesnimi, duševnimi ali umskimi sposobnostmi, kakor tudi oseb brez izkušenj in ustreznega znanja. Izjema je dovoljena v primeru nadzora ali usposabljanja s strani osebe, odgovorne za njihovo varnost.

Delovanje je prepovedano:

- v primeru nepravilnega delovanja stroja;
- če je poškodovan ali padel;
- če je napajalni kabel ali vtič poškodovan.

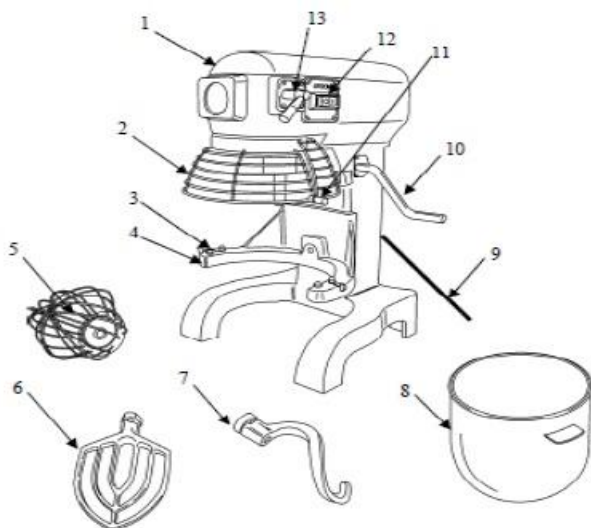
4. POSTOPEK DELOVANJA

- Planetni mešalnik je namenjen homogenizaciji, emulgaciji, stepanju in mešanju živil, kot so jajca, moka, smetana in druga ne preveč trda živila.
- Oprema ni namenjena uporabi kvašenega testa, lističastega testa in drugih vrst trdega testa (za pice, raviole, mesno testo, rezance itd.).
- Oprema ni namenjena predelavi zamrznjenih živil, kakor tudi živil, ki vsebujejo trde sestavine (kot so kosti), in neživilskih izdelkov.
- **Hitrost mešalnika je treba izbrati po izklopu opreme in šele po popolni ustavitvi mešalnika.** Kršitev tega vrstnega reda bo privedla do hitrega obrabljenosti zobnikov menjalnika!

- Oprema je zasnovana za delovanje le v prekinjajočem načinu z dolžino delovnega cikla največ 30 min. To pomeni, da je po vsakih 30 minutah delovanja potreben odmor najmanj 10 minut iz tehničnih razlogov.
- Oprema je zasnovana za delovanje največ 8 ur na dan (ena delovna izmena). Preobremenjenje stroja vodi v prezgodnje obrabo.
- Nekateri modeli so opremljeni z mejnimi stikali, ki preprečujejo zagon mešalnika, če skleda ni nameščena ali je skleda v spodnjem položaju, ali če varnostna mreža ni zaprta.
- Nekateri modeli so opremljeni s krmilno ploščo, ki ne sestoji iz stikala "vklop/izklop", temveč iz dveh gumbov. Prvi gumb se uporablja za zagon mešalnika (zelen gumb), drugi pa za ustavitev mešalnika (rdeč gumb). Gumb za ustavitev je lahko izdelan v oblikinavadnega pritisknega gumba ali v obliki zasilnega stikala (gobasto gumb). Če ima vaš mešalnik gobast zasilni gumb za ustavitev, se bo po pritisku mešalnik ustavil in se ne bo zagnal, dokler se gumb ne deaktivira z obračanjem v smeri urinega kazalca za 30°. Pri obračanju se bo gumb vrnil v prvotni položaj in mešalnik bo mogoče znova zagnati.

Splošni pogled:

1. Enota zobničastega motorja
2. Zaščitna mreža
3. Utori za namestitev skled z držali
4. Opora za skledo
5. Metlica
6. Mešalo
7. Kljuka za testo
8. Skleda
9. Napajalni kabel
10. Ročka za nastavitev ravni skleda
11. Gumb za nastavitev zaščitne mreže (le za nekatere modele)
12. Gumb za napajanje ("vklop"/"izklop")
13. Krmilnik hitrosti



Postopek delovanja:

1. Vključite napajanje (vstavite moški konektor v žensko vtičnico);
2. Obrnite ročko (10), da spustite oporo skleda (4) v spodnji položaj;
3. Namestite eno od priključkov (metlico, kljuko za testo ali mešalo), odvisno od zahtev postopka; to storite tako, da dvignete priključek na gred in ga obračajte, dokler se spojni vijak gredi ne vstavi v L-oblikovani utor v stojalu priključka, kar je potrebno, da se prepreči skok med delovanjem mešalnika;
4. Namestite skledo (8) na oporo (4) in jo pritrdite v utorih z držali (3);
5. Postavite živila v skledo (8);
6. Obrnite ročko (10), da pripeljete skledo (8) v zgornji položaj;
7. Nastavite želeno hitrost s krmilnikom hitrosti (13);
8. Zaprite zaščitno mrežo (2);
9. Zaženite mešalnik s premaknitvijo gumba za napajanje (12) v položaj "vklop";
10. Za spremembo hitrosti izklopite mešalnik, izberite potrebno hitrost (13) in nato znova vklopite mešalnik;
11. Po končanem delu izklopite mešalnik z nastavitvijo gumba za napajanje (12) v položaj "izklop";
12. Odprite zaščitno mrežo (2);
13. Obrnite ročko (10), da spustite skledo (8), in previdno odstranite skledo (8).

Namen priključkov:

Kljuka za testo: uporablja se za gnetenje testa ali drugih nelepljivih izdelkov pri nizki hitrosti. Delovni cikel: do 20 min dela, nato odmor najmanj 20 min. Enkratno polnjenje: skleda naj bo napolnjena z izdelkom največ 30%.

Mešalo: uporablja se za mešanje sipkih, pastnih ali nasekljanih izdelkov pri srednji hitrosti. Delovni cikel: do 20 min dela, nato odmor najmanj 20 min. Enkratno polnjenje: skleda naj bo napolnjena z izdelkom največ 40%.

Metlica: uporablja se za stepanje jajc, olja, beljakov, smetane in drugih tekočih izdelkov pri visoki hitrosti. Delovni cikel: do 20 min dela, nato odmor najmanj 20 min. Enkratno polnjenje: skleda naj bo napolnjena z izdelkom največ 60%.

Kršitev pravil delovanja bo privedla do okvar opreme, vse do njene popolne neuporabnosti brez možnosti obnove.

5. VZDRŽEVANJE IN NEGA

- **Vsa vzdrževalna dela je treba izvajati na opremi brez napajanja.**
- **Nikoli ne perite snemljivih enot opreme v pomivalnem stroju.**
- Potrebno je prati snemljive enote mešalnika, ki pridejo v stik z izdelki, po vsaki uporabi.
- Ohišje opreme obrišite s čisto vlažno gobo ali krpo in obrišite do suhega. Še posebej skrbno je treba očistiti votlino za namestitev skled in priključkov.
- Snemljive enote mešalnika (skledo in priključke) operite s toplo milnico, temeljito sperite s čisto vodo in obrišite do suhega.
- Za razkuževanje skled in priključkov jih namočite v 3% raztopino natrijevega klorida, nato temeljito sperite s čisto vodo in obrišite do suhega.
- Da se izognete poškodbam, ne mečite ali spuščajte enot mešalnika ter jih ne zlagajte eno na drugo med pranjem.
- Nikoli ne čistite opreme z uporabo abrazivnih materialov, kovinskih gob ali ščetk, zbadajočih ali rezalnih predmetov, agresivnih ali klorovih detergentov, bencina, kislin, alkalij ali topil.
- Občasno namažite vodilne utore za namestitev skled z majhno količino olja ali masti.
- Če se oprema dlje časa ne bo uporabljala (med prostimi dnevi, prazniki itd.), jo je treba izklopiti iz napajalne omrežja in temeljito očistiti.

6. VZDRŽEVANJE IN POPRAVILO

POZOR: VZDRŽEVANJE IN POPRAVILO MORATA BITI IZVEDENA Z POPOLNOMA ODKLOPLJENIM NAPAJANJEM Z NASTAVITVIJO VHODNEGA STIKALA V POLOŽAJ "OFF" IN ODKLOPOM VTIČA IZ VTIČNICE.

Stroj mora biti vzdrževan v skladu z regulativnimi dokumenti države, kjer se ta stroj uporablja. Seznam del, predstavljen v tem priročniku, je svetovalnega značaja.

Med vzdrževanjem opravite naslednja dela:

- Izvedite usposabljanje in preizkus znanja pravil delovanja osebja, ki dela s strojem.
- Izvedite anketo osebja, ki dela s strojem, da ugotovite neznačilno delovanje stroja.
- Vizualno preverite stanje stroja.
- Preverite, ali so žice odkrite.
- Preverite kontinuiteto ozemljitvene linije in ozemljitvenega vezja samega stroja (od ozemljitvene sponke do dostopnih kovinskih delov – impedanca ne sme biti več kot 0,1 Ohm).
- Trdnoategnite tokovodne kontaktne skupine, senzorje, releje/kontaktorje, blokadna mikrostikala, toplotno/tokovno zaščito in druge elemente zasilne uestavitve, grelne elemente, signalne armature, obloge, pritrdilne elemente, premične enote stroja (če obstajajo).

Stroj mora popravljati usposobljeno tehnično osebje.

Spreminjanje konstrukcije stroja je prepovedano.

V primeru nenormalnega delovanja stroja, drugačnega od normalnega, je potrebno stroj odklopiti od napajanja z obračanjem vhodnega stikala v položaj OFF ali odklopom vtiča iz vtičnice, blokirati dostop vode (če obstaja) in se obrniti na servisni oddelek.

Strogo je prepovedano upravljati stroj, za katerega je znano, da je okvarjen.

Od Prodajalca in Proizvajalca se ne bo zahtevalo nadomestilo neposredne ali posredne škode, ki bi lahko nastala zaradi nesreče ali ob upravljanju okvarjenega stroja.

7. TRANSPORT IN SHRANJEVANJE. ODSTRANJEVANJE

- Ta stroj se lahko transportira z vsemi vrstami transporta v skladu z opozorilnimi nalepkami na zabojniku, kakor tudi s pravili, ki veljajo za določen način transporta.

- Med natovarjanjem in transportom se stroj ne sme obračati in izpostavljati udarcem.

Premikajte transportni zabojnik po nagnjenem površju ob upoštevanju zahtev "VRHU" pri nagibu največ 15%.

- Transport stroja po železnici in cesti mora potekati v pokritih vozilih.

- Po transportu mora biti stroj funkcionalen in nepoškodovan.

- Stroj mora biti shranjen v transportni embalaži v skladiščih, ki zagotavljajo zaščito pred vplivi padavin in mehanskimi poškodbami.

- Izogibajte se tresljanju stroja.

- Stroja ne shranjujte obrnjeno navzdol.

Po prenehanju delovanja stroja, po izteku določene življenjske dobe, mora operativna organizacija stroj predati osebi, odgovorni za odstranjevanje.

Stroj je treba odstraniti v skladu s splošnimi pravili za predelavo sekundarnih surovin v skladu s predpisi države, kjer se stroj odstranjuje.

1. SPECIFICAȚII TEHNICE

Model	Volu mul bolul ui, l	Parametr ii rețelei de alimenta re	Putere (kW)	Masa maximă amestecabilă (kg)	Viteza de amestecare (rpm)	Dimensiuni generale (mm)	Greu tate (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN- IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN- IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN- IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Lista echipamentelor

Mixer planetar	1 buc.	Accesoriu pentru bătut	1 buc.
Bol	1 buc.	Accesoriu pentru mixare	1 buc.
Manual	1 buc.	Accesoriu cârlig pentru aluat	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica aspectul și designul mașinii pentru a-i îmbunătăți performanțele fără a schimba specificațiile tehnice.

2. INSTALAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU LUCRU

- **Atenție!** Toate lucrările de instalare și punere în funcțiune trebuie să fie efectuate de personal tehnic calificat care deține o autorizație specială în conformitate cu reglementările țării în care este utilizată această mașină.
- **Avertisment!** Pentru siguranța dumneavoastră, mașina trebuie să fie împământată.
- Asigurați-vă că tensiunea din rețea corespunde cu tensiunea de funcționare a mașinii, verificați instalarea dispozitivelor de protecție și conformitatea acestora cu specificațiile lor în ceea ce privește puterea și caracteristicile.
- Dispozitivele de protecție trebuie să fie amplasate în apropierea imediată a mașinii sau în tabloul electric dacă acesta este în acces direct. Priza trebuie să îndeplinească cerințele de siguranță și să aibă o împământare fiabilă.
- Instalația electrică trebuie să fie și să corespundă puterii nominale a mașinii. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la incendiu.
- Unele modele sunt echipate cu un motor trifazat, este necesar să verificați dacă se rotește în direcția indicată de marcaj. Dacă direcția de rotație este incorectă, schimbați două din cele

trei faze electrice între ele. Nu instalați niciodată accesorii în timpul testării, altfel acestea vor cădea dacă direcția este greșită și vor cauza deteriorarea pieselor echipamentului.

- La transportarea mașinii, fixarea pieselor, conexiunile electrice și mecanismele mobile se pot slăbi, prin urmare, acestea trebuie verificate înainte de prima pornire.
- Nu permiteți ca cablul să se aplece între obiecte și mobilier, care pot aplica presiune și deteriora cablul de alimentare. Evitați îndoirea sau încălcirea cablului.
- Nu utilizați prelungitoare casnice pentru conectarea mașinii.
- Conectarea incorectă sau defectarea ștecherului sau a prizei poate cauza un incendiu.
- Mașina trebuie instalată pe o bază orizontală stabilă antiderapantă, la o distanță de cel puțin 100 mm de pereți, rampe, trepte și alte echipamente. Mașina nu trebuie instalată în apropierea rezervoarelor de spălare și a unităților de chiuvetă sau a altor echipamente de gătit.
- Înainte de utilizarea produsului pentru prima dată, îndepărtați toate materialele de ambalare, broșurile, pungile de plastic, etc.
- Înainte de prima utilizare, curățați echipamentul conform instrucțiunilor din secțiunea Întreținere și Îngrijire.
- Dispozitivul nu este destinat pentru instalarea și funcționarea în exterior.
- Nu permiteți personalului care nu este familiarizat cu acest manual și nu a fost instruit în privința siguranței să opereze mașina, deoarece aceasta poate duce la răni și deces.
- Luați măsuri pentru a proteja echipamentul de ploaie și umiditate.

3. SIGURANȚĂ

• Atenție! Acest echipament poate fi operat doar după citirea acestui manual de operare și după parcurgerea instruirii de siguranță.

- În timpul instalării, pregătirii pentru funcționare, întreținerii și reparării, pe lângă respectarea cerințelor de siguranță stabilite în acest manual, este necesar să se respecte strict codul de siguranță, reglementările de siguranță împotriva incendiilor și cele sanitare în conformitate cu reglementările țării în care este operat acest aparat.
- Conform standardelor de igienă, când lucrați cu echipamentul, părul trebuie prins înapoi (se recomandă utilizarea unei căști de protecție), precum și să îndepărtați orice articole de îmbrăcăminte și bijuterii potențial periculoase (îmbrăcăminte largă, fulare, eșarfe, cravate, coliere, brățări, inele, etc.).
- Grătarul de protecție trebuie să fie închis în timpul funcționării.
- Încărcarea produsului trebuie efectuată doar când mixerul și uneltele de amestecare sunt complet oprite și motorul este oprit.
- Nu supraîncărcați echipamentul.
- Mențineți aparatul în afara razei de acțiune a copiilor.
- Nu lăsați aparatul pornit fără supraveghere.
- Nu păstrați obiecte inflamabile în apropierea imediată a aparatului.
- În timpul depozitării aparatului, temperatura ambientală trebuie să fie sub 45°C, umiditatea nu trebuie să depășească 85%.
- Când nu este utilizat sau folosit în condiții meteorologice nefavorabile, deconectați aparatul de la sursa de alimentare pentru a preveni accidentele.

RO

- Este strict interzis să spălați aparatul cu o sursă deschisă de apă. Nerespectarea acestei reguli poate duce la deteriorarea echipamentului și posibil la vătămări fatale. Nu permiteți ca apa să ajungă pe priză și întrerupător.
- Înainte de spălare, reparare sau mutarea aparatului, mai întâi scoateți ștecherul din priză.
- Dacă observați deteriorarea cablului de alimentare, înlocuiți-l imediat. În caz contrar, poate duce la electrocutare sau incendiu.
- Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile ude, altfel poate provoca electrocutare.
- Întreținerea sau reparația este permisă doar după deconectarea aparatului de la sursa de alimentare.
- Nu atingeți întrerupătorul sau ștecherul cu mâinile ude.
- Nu mutați aparatul în timpul funcționării sale.
- Când deconectați alimentarea electrică, nu trageți de cablu, prindeți întotdeauna ștecherul.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către copii, persoane cu capacități fizice, mentale sau psihice reduse, precum și de persoane fără experiență și cunoștințe relevante. Se permite o excepție în cazul inspecției sau instruirii de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Funcționarea este interzisă:

- în cazul funcționării incorecte a aparatului;
- dacă este deteriorat sau căzut;
- dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat.

4. PROCEDURA DE OPERARE

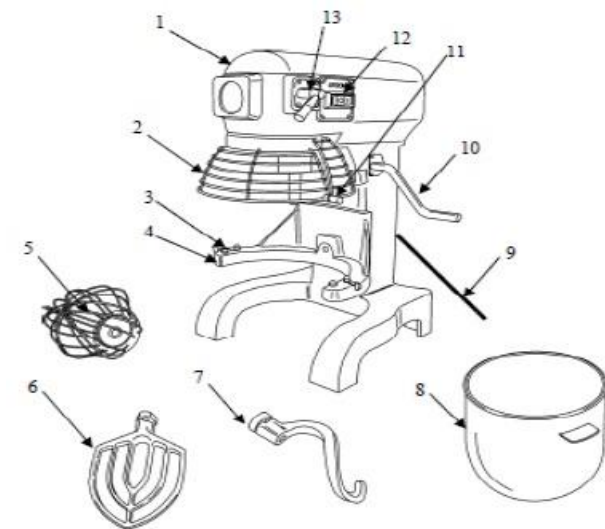
- Mixerul planetar este conceput pentru omogenizare, emulsionare, bătere și amestecarea alimentelor precum ouă, făină, smântână și alte alimente nu foarte tari.
- Echipamentul nu este conceput pentru utilizarea aluatului de drojdie, aluatului laminat și alte tipuri de aluat rigid (pentru pizza, ravioli, plăcinte cu carne, tăiței, etc.).
- Echipamentul nu este conceput pentru prelucrarea alimentelor congelate, precum și a alimentelor care conțin componente tari (cum ar fi oasele) și produse non-alimentare.
- **Viteza mixerului trebuie selectată după oprirea echipamentului și doar după oprirea completă a mixerului.** Încălcarea acestei ordini va duce la uzura rapidă a angrenajelor cutiei de viteze!

- Echipamentul este conceput să funcționeze doar în mod intermitent cu o durată a ciclului de operare de maximum 30 min. Aceasta implică faptul că după fiecare 30 de minute de funcționare, o pauză de cel puțin 10 minute este necesară din motive tehnice.
- Echipamentul este conceput să funcționeze maximum 8 ore pe zi (o schimb de lucru). Supraîncărcarea mașinii duce la uzura prematură.
- Unele modele sunt echipate cu întrerupătoare de limită care împiedică pornirea mixerului dacă vasul nu este instalat sau vasul este în poziția inferioară, sau dacă grila de siguranță nu este închisă.

• Unele modele sunt echipate cu un panou de control care nu constă într-un întrerupător "pornit/oprit", ci din două butoane. Primul buton este folosit pentru pornirea mixerului (buton verde), iar al doilea este folosit pentru oprirea mixerului (buton roșu). Butonul de oprire poate fi făcut sub forma unui buton de apăsare convențional, sau sub forma unui întrerupător de urgență (buton ciupercă). Dacă mixerul dvs. are un buton de oprire de urgență ciupercă, atunci după apăsarea acestuia, mixerul se va opri și nu va porni până când butonul nu este dezactivat prin rotirea acestuia în sensul acelor de ceasornic cu 30°. Când este rotit, butonul se va întoarce la poziția sa inițială și mixerul poate fi pornit din nou.

Vedere generală:

1. Unitatea motorului cu reductor
2. Grila de protecție
3. Caneluri pentru instalarea vasului cu suporturi
4. Suportul vasului
5. Tel
6. Batator
7. Cârlig pentru aluat
8. Vas
9. Cablu de alimentare
10. Mânerul de reglare a nivelului vasului
11. Butonul de reglare a grilei de protecție (doar pentru unele modele)
12. Butonul de alimentare ("pornit"/"oprit")
13. Controler de viteză



Procedura de operare:

1. Porniți alimentarea (introduceți conectorul mascul în priză feminină);
2. Rotiți mânerul (10) pentru a coborî suportul vasului (4) în poziția inferioară;
3. Instalați unul din accesorii (un tel, un cârlig pentru aluat sau un batator), în funcție de cerințele procesului; pentru aceasta, ridicați accesoriul pe ax și rotiți-l până când șurubul de cuplaj al axului intră în canelura în formă de L din suportul accesoriului, ceea ce este necesar pentru a-l împiedica să sară când mixerul funcționează;
4. Instalați vasul (8) pe suport (4) și fixați-l în caneluri cu suporturile (3);
5. Puneți alimentele în vas (8);
6. Rotiți mânerul (10) pentru a aduce vasul (8) în poziția superioară;
7. Setati viteza dorită cu controlerul de viteză (13);
8. Închideți grila de protecție (2);
9. Porniți mixerul prin mutarea butonului de alimentare (12) în poziția "pornit";

10. Pentru a schimba viteza, opriți mixerul, selectați viteza necesară (13) și apoi porniți mixerul din nou;
11. După terminarea lucrării, opriți mixerul prin setarea butonului de alimentare (12) în poziția "oprit";
12. Deschideți grila de protecție (2);
13. Rotiți mânerul (10) pentru a coborî vasul (8) și îndepărtați cu atenție vasul (8).

Scopul accesoriilor:

Cârlig pentru aluat: folosit pentru frământarea aluatului sau a altor produse care nu se lipesc la viteză mică. Ciclu de operare: până la 20 min de lucru, apoi o pauză de cel puțin 20 min.

Încărcare unică: vasul trebuie umplut cu produsul nu mai mult de 30%.

Batator: folosit pentru amestecarea produselor în vrac, pastoase sau tocate la viteză medie. Ciclu de operare: până la 20 min de lucru, apoi o pauză de cel puțin 20 min. Încărcare unică: vasul trebuie umplut cu produsul nu mai mult de 40%.

Tel: folosit pentru bătarea ouălor, uleiului, albușurilor, smântânii și altor produse lichide la viteză mare. Ciclu de operare: până la 20 min de lucru, apoi o pauză de cel puțin 20 min.

Încărcare unică: vasul trebuie umplut cu produsul nu mai mult de 60%.

Încălcarea regulilor de operare va duce la defectări ale echipamentului, până la inutilizarea sa completă fără posibilitatea de recuperare.

5. ÎNTREȚINERE ȘI ÎNGRIJIRE

- **Toate operațiunile de întreținere trebuie efectuate pe echipamente dezalimentate.**
- **Nu spălați niciodată unitățile detașabile ale echipamentului într-o mașină de spălat vase.**
- Este necesar să spălați unitățile detașabile ale mixerului care intră în contact cu produsele după fiecare utilizare.
- Ștergeți carcasa echipamentului cu un burete sau o cârpă curată și umedă și ștergeți uscat. Cavitățile pentru instalarea vasului și accesoriilor trebuie curățate cu deosebită atenție.
- Spălați unitățile detașabile ale mixerului (vasul și accesoriile) cu apă caldă cu săpun, clătiți bine cu apă curată și ștergeți uscat.
- Pentru a dezinfecta vasul și accesoriile, înmuiați-le într-o soluție de clorură de sodiu 3%, apoi clătiți bine cu apă curată și ștergeți uscat.
- Pentru a evita deteriorarea, nu aruncați sau nu scăpați unitățile mixerului și nici nu le stivuiți unele peste altele când le spălați.
- Nu curățați niciodată echipamentul folosind materiale abrazive, bureți sau perii metalice, obiecte înțepătoare sau tăietoare, detergenți agresivi sau care conțin clor, benzină, acizi, alcalii sau solvenți.
- Ungeți periodic canelurile de ghidare pentru instalarea vasului cu o cantitate mică de ulei sau unsoare.
- Dacă echipamentul nu urmează să fie operat pentru o perioadă lungă (în timpul zilelor libere, sărbătorilor, etc.), trebuie deconectat de la linia de alimentare electrică și curățat bine.

6. ÎNTREȚINERE ȘI REPARAȚIE

ATENȚIE: ÎNTREȚINEREA ȘI REPARAȚIA TREBUIE EFECTUATE CU ALIMENTAREA ELECTRICĂ COMPLET DECONECTATĂ PRIN POZIȚIONAREA ÎNTRERUPĂTORULUI DE INTRARE ÎN POZIȚIA "OFF" ȘI DECONECTAREA ȘTECHERULUI DIN PRIZĂ.

Mașina trebuie întreținută în conformitate cu documentele de reglementare ale țării în care este utilizată această mașină. Lista lucrărilor prezentată în acest manual este de natură consultativă.

În timpul întreținerii, efectuați următoarele lucrări:

- Efectuați un instructaj și o testare a cunoștințelor regulilor de operare ale personalului care lucrează cu mașina.
- Efectuați un sondaj al personalului care lucrează cu mașina pentru a identifica funcționarea necaracteristică a mașinii.
- Verificați starea mașinii vizual.
- Verificați pentru fire expuse.
- Verificați continuitatea liniei de împământare și a circuitului de împământare al mașinii în sine (de la clema de împământare la părțile metalice accesibile - impedanța trebuie să fie nu mai mult de 0,1Ohm).
- Strângeți ferm grupurile de contact purtătoare de curent, senzorii, relele/contactoarele, microîntrerupătoarele de blocare, protecția termică/de curent și alte elemente de oprire de urgență, elementele de încălzire, fitingurile de semnal, fațetele, elementele de fixare, unitățile mobile ale mașinii (dacă există).

Mașina trebuie reparată de personal tehnic calificat.

Modificarea designului mașinii este interzisă.

În cazul funcționării anormale a mașinii, diferită de cea normală, este necesar să dezalimentați mașina prin trecerea întrerupătorului de intrare în poziția OFF sau deconectarea ștecherului din priză, blocând accesul apei (dacă există) și contactați departamentul de service.

Este strict interzis să operați mașina despre care se știe că este defectă.

Vânzătorul și Producătorul nu vor fi solicitați să compenseze pentru daunele directe sau indirecte care ar putea rezulta dintr-un accident sau când operează o mașină defectă.

7. TRANSPORT ȘI DEPOZITARE. ELIMINARE

- Această mașină poate fi transportată prin orice tip de transport în conformitate cu etichetele de avertizare de pe container, precum și cu regulile în vigoare pentru un anumit mod de transport.
- În timpul încărcării și transportului, mașina nu trebuie răsturnată și supusă la impact. Mutați containerul de transport pe o suprafață înclinată, respectând cerințele "TOP" la o înclinare de nu mai mult de 15%.
- Transportul mașinii pe calea ferată și drumurile publice trebuie efectuat în vehicule acoperite.
- După transport, mașina trebuie să fie funcțională și nedeteriorată.
- Mașina trebuie depozitată în ambalaj de transport în depozite care oferă protecție împotriva efectelor precipitațiilor și deteriorărilor mecanice.
- Evitați scuturarea mașinii.

- Nu depozitați mașina cu susul în jos.

După terminarea funcționării mașinii, după expirarea duratei de viață stabilite, organizația de exploatare trebuie să o transfere persoanei responsabile de eliminare.

Mașina trebuie eliminată conform regulilor generale pentru procesarea materiilor prime secundare în conformitate cu reglementările țării unde mașina este eliminată.

1. MŰSZAKI JELLEMZŐK

Modell	Tál térfogat, l	Hálózati paramé- terek	Teljesít- mény (kW)	Maximális keverhető tömeg (kg)	Keverési sebesség (rpm)	Teljes méretek (mm)	Súly (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN- IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN- IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN- IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Felszerelések listája

Bolygókeverő	1 db	Habverő tartozék	1 db
Tál	1 db	Kavaró tartozék	1 db
Kézikönyv	1 db	Dagasztóhorog tartozék	1 db

A gyártó fenntartja a jogot, hogy a gép küllemét és kialakítását módosítsa a teljesítmény javítása érdekében anélkül, hogy megváltoztatná a műszaki jellemzőket.

2. TELEPÍTÉS ÉS MUNKÁRA VALÓ ELŐKÉSZÍTÉS

- **Figyelem!** Az összes telepítési és üzembe helyezési munkát képzett műszaki személyzetnek kell elvégeznie, aki rendelkezik különleges engedéllyel az ország előírásai szerint, ahol ezt a gépet használják.
- **Figyelmeztetés!** Az Ön biztonsága érdekében a gépet földelni kell.
- Győződjön meg róla, hogy a hálózati feszültség megfelel a gép üzemi feszültségének, ellenőrizze a védelmi berendezések telepítését és azok megfelelőségét teljesítmény és jellemzők tekintetében.
- A védelmi berendezéseknek a gép közvetlen közelében kell lenniük, vagy a kapcsolótáblában, ha az közvetlen hozzáférésben van. A csatlakozóaljzatnak meg kell felelnie a biztonsági követelményeknek és megbízható földeléssel kell rendelkeznie.
- Az elektromos vezetékeknek a gép névleges teljesítményének megfelelőnek kell lenniük. A be nem tartás tűzveszélyt okozhat.
- Egyes modellek 3 fázisú motorral vannak felszerelve, ellenőrizni kell, hogy a jelzés által megadott irányban forog-e. Ha a forgásirány helytelen, cserélje fel egymással a három elektromos fázis közül kettőt. Tesztelés során soha ne szereljen fel tartozékokat, különben kiesnek, ha az irány rossz, és a berendezés alkatrészeinek károsodását okozzák.

- A gép szállítása során az alkatrészek rögzítése, elektromos csatlakozások és mozgó mechanizmusok meglazulhatnak, ezért az első indítás előtt ellenőrizni kell őket.
- Ne engedje, hogy a kábel tárgyak és bútorok között legyen, amelyek nyomást gyakorolhatnak és károsíthatják a tápkábelt. Kerülje a kábel meghajlítását vagy összegabalyodását.
- Ne használjon háztartási hosszabbító kábeleket a gép csatlakoztatásához.
- A helytelen csatlakoztatás vagy a csatlakozó vagy aljzat meghibásodása tüzet okozhat.
- A gépet stabil, csúszásmentes vízszintes alapzatra kell telepíteni, legalább 100 mm távolságra falaktól, rámpáktól, lépcsőktől és egyéb berendezésektől. A gépet nem szabad mosótartályok és mosogatók vagy más főzőberendezések közelében telepíteni.
- A termék első használata előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, könyvecskét, műanyag zacskót stb.
- Első használat előtt tisztítsa meg a berendezést a Karbantartás és Ápolás részben található utasítások szerint.
- A készülék nem alkalmas kültéri telepítésre és üzemeltetésre.
- Ne engedje, hogy olyan személyzet üzemeltesse a gépet, akik nem ismerik ezt a kézikönyvet és nem részesültek biztonsági képzésben, mivel ez sérüléseket és halált okozhat.
- Tegyenek intézkedéseket a berendezés eső és nedvesség elleni védelmére.

3. BIZTONSÁG

Figyelem! Ezt a berendezést csak a jelen használati útmutató elolvasása és a biztonsági tájékoztatón való részvétel után lehet üzemeltetni.

- A telepítés, üzembe helyezés előkészítése, karbantartás és javítás során a jelen kézikönyvben meghatározott biztonsági követelmények betartásán túlmenően szigorúan be kell tartani a biztonsági kódexet, a tűzbiztonsági és egészségügyi előírásokat az ország szabályozásának megfelelően, ahol ezt az egységet üzemeltetik.
- A higiéniai szabványoknak megfelelően a berendezéssel való munka során a haját hátra kell fogni (védősapka használata javasolt), valamint el kell távolítani minden potenciálisan veszélyes ruhadarabot és ékszert (bő ruházat, sálak, kendők, nyakkendők, nyakláncok, karkötők, gyűrűk stb.).
- Az üzemeltetés során a védőrácsnak zárva kell lennie.
- A termék betöltését csak akkor szabad elvégezni, amikor a keverő és a keverőszerszámok teljesen megálltak és a motor ki van kapcsolva.
- Ne terhelje túl a berendezést.
- Tartsa a gépet gyermekek elérhetetlen helyén.
- Ne hagyja a gépet felügyelet nélkül bekapcsolva.
- Ne tároljon gyúlékony anyagokat a gép közvetlen közelében.
- A gép tárolása során a környezeti hőmérsékletnek 45°C alatt kell lennie, a páratartalom nem haladhatja meg a 85%-ot.
- Amikor nem használja vagy kedvezőtlen időjárási körülmények között használja, válassza le a gépet az áramforrásról a balesetek elkerülése érdekében.
- Szigorúan tilos a gépet nyílt vízforrással mosni. Ezen szabály be nem tartása berendezés károsodáshoz és esetleg halálos sérüléshez vezethet. Ne engedje, hogy víz kerüljön a konnektorra és a kapcsolóra.

- Mosás, javítás vagy a gép mozgatása előtt először húzza ki a dugót a konnektorból.
- Ha károsodást észlel a tápkábelen, azonnal cserélje ki. Ellenkező esetben áramütés vagy tűz következhet be.
- Ne érintse meg a tápkábelt nedves kézzel, ellenkező esetben áramütést okozhat.
- Karbantartás vagy javítás csak a gép áramforrásról való leválasztása után engedélyezett.
- Ne érintse meg a kapcsolót vagy a dugót nedves kézzel.
- Ne mozgassa a gépet működés közben.
- Az áramellátás leválasztásakor ne a kábelnél húzza, mindig a dugót fogja meg.
- A gép nem gyermekek, csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek, valamint tapasztalat és megfelelő ismeretek nélküli személyek általi használatra szánt. Kivétel csak biztonságukért felelős személy felügyelete vagy oktatása esetén engedélyezett.

A működtetés tilos:

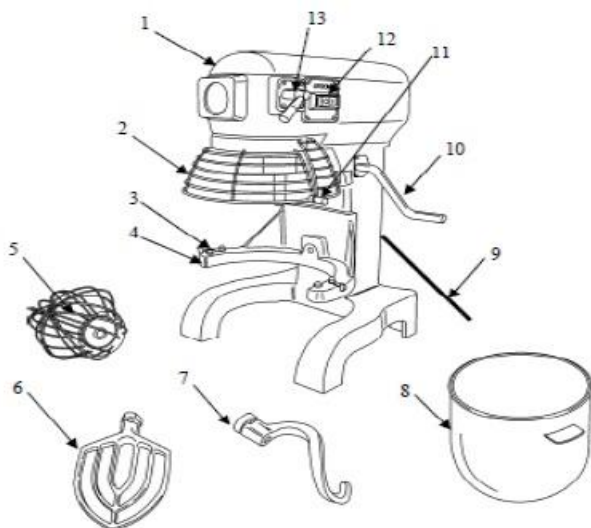
- a gép helytelen működése esetén;
- ha sérült vagy leejtették;
- ha a tápkábel vagy a dugó sérült.

4. MŰKÖDTETÉSI ELJÁRÁS

- A bolygókeverő homogenizálásra, emulgeálásra, habverésre és olyan élelmiszerek keverésére szolgál, mint tojás, liszt, tejszín és egyéb nem túl kemény élelmiszerek.
- A berendezés nem élesztős tészta, rétegelt tészta és egyéb kemény tésztafajták (pizza, ravioli, húsos tészta, metélt stb.) használatára tervezett.
- A berendezés nem fagyasztott élelmiszerek, valamint kemény komponenseket (például csontokat) tartalmazó élelmiszerek és nem élelmiszer termékek feldolgozására tervezett.
- **A keverő sebességét a berendezés kikapcsolása után és csak a keverő teljes leállása után szabad kiválasztani.** Ezen sorrend megsértése a sebességváltó fogaskerekeinek gyors kopásához vezet!
- A berendezés csak szakaszos üzemmódban való működésre tervezett, legfeljebb 30 perc működési ciklus időtartammal. Ez azt jelenti, hogy minden 30 perc működés után legalább 10 perces szünet szükséges műszaki okokból.
- A berendezés napi maximum 8 óráig (egy műszakos) működésre tervezett. A gép túlterhelése korai kopáshoz vezet.
- Egyes modellek végálláskapcsolókkal vannak felszerelve, amelyek megakadályozzák a keverő indítását, ha a tál nincs behelyezve vagy a tál alsó helyzetben van, vagy ha a biztonsági rács nincs bezárva.
- Egyes modellek nem "be/ki" kapcsolóból álló, hanem két gombból álló vezérlőpanellel vannak felszerelve. Az első gomb a keverő indítására szolgál (zöld gomb), a második a keverő leállítására (piros gomb). A stop gomb lehet hagyományosnyomógomb formájában, vagy vészkapcsoló formájában (gombafej gomb). Ha a keverője gombafej vészleállító gombbal rendelkezik, akkor annak megnyomása után a keverő leáll és nem indul el, amíg a gombot 30°-os jobbra forgatással nem aktiválják. Forgatáskor a gomb visszatér eredeti helyzetébe és a keverő újra indítható.

Általános nézet:

1. Hajtómű egység
2. Védőrács
3. Tálhoz való tartókkal ellátott behelyezési hornyok
4. Táltartó
5. Habverő
6. Keverő
7. Dagasztókar
8. Tál
9. Tápkábel
10. Tál szintállító fogantyú
11. Védőrács állító gomb (csak egyes modellekhez)
12. Főkapcsoló ("be"/"ki")
13. Sebességszabályozó

**Működtetési eljárás:**

1. Kapcsolja be az áramot (helyezze be a dugót a konnektorba);
2. Fordítsa el a fogantyút (10) a táltartó (4) alsó helyzetbe való leeresztéséhez;
3. Szereljen fel egyet a tartozékok közül (habverőt, dagasztókart vagy keverőt) a folyamat követelményeitől függően; ehhez emelje fel a tartozékot a tengelyre és forgassa el, amíg a tengelykapcsoló csavar be nem kerül a tartozék állvány L-alakú hornyába, ami szükséges annak megakadályozására, hogy a keverő működése közben kiugorjon;
4. Helyezze fel a tálát (8) a tartóra (4) és rögzítse a hornyokban a tartókkal (3);
5. Helyezze az élelmiszereket a tálba (8);
6. Fordítsa el a fogantyút (10) a tál (8) felső helyzetbe hozásához;
7. Állítsa be a kívánt sebességet a sebességszabályozóval (13);
8. Zárja be a védőrácsot (2);
9. Indítsa el a keverőt a főkapcsoló (12) "be" helyzetbe állításával;
10. A sebesség változtatásához kapcsolja ki a keverőt, válassza ki a szükséges sebességet (13) majd kapcsolja be újra a keverőt;
11. A munka befejezése után kapcsolja ki a keverőt a főkapcsoló (12) "ki" helyzetbe állításával;
12. Nyissa ki a védőrácsot (2);
13. Fordítsa el a fogantyút (10) a tál (8) leeresztéséhez, és óvatosan vegye ki a tálát (8).

A tartozékok rendeltetése:

Dagasztókar: tészta vagy egyéb nem ragadós termékek dagasztására szolgál alacsony sebességen. Működési ciklus: legfeljebb 20 perc munka, majd legalább 20 perc szünet. Egyszeri töltés: a tálát a termékkel legfeljebb 30%-ban szabad megtölteni.

Keverő: laza, pépes vagy aprított termékek keverésére szolgál közepes sebességen. Működési ciklus: legfeljebb 20 perc munka, majd legalább 20 perc szünet. Egyszeri töltés: a tálat a termékkel legfeljebb 40%-ban szabad megtölteni.

Habverő: tojás, olaj, fehérje, tejszín és egyéb folyékony termékek habverésére szolgál nagy sebességen. Működési ciklus: legfeljebb 20 perc munka, majd legalább 20 perc szünet.

Egyszeri töltés: a tálat a termékkel legfeljebb 60%-ban szabad megtölteni.

A működési szabályok megsértése a berendezés meghibásodásához vezet, akár teljes használhatatlanságig helyreállítási lehetőség nélkül.

5. KARBANTARTÁS ÉS ÁPOLÁS

- Minden karbantartási műveletet áramtalanított berendezésen kell végrehajtani.
- Soha ne mossa a berendezés eltávolítható egységeit mosogatógépben.
- Minden használat után meg kell mosni a keverő azon eltávolítható egységeit, amelyek érintkeznek a termékekkel.
- Törölje le a berendezés házát tiszta, nedves szivaccsal vagy ruhával és törölje szárazra. A tál és tartozékok behelyezésére szolgáló üreget különösen gondosan kell tisztítani.
- Mossa meg a keverő eltávolítható egységeit (tál és tartozékok) meleg szappanos vízben, alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra.
- A tál és tartozékok fertőtlenítéséhez áztassa őket 3%-os nátrium-klorid oldatban, majd alaposan öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra.
- A károsodás elkerülése érdekében ne dobja vagy ejtse le a keverő egységeit, és mosáskor ne rakja őket egymásra.
- Soha ne tisztítsa a berendezést súroló anyagokkal, fém szivaccsal vagy kefével, szűrő vagy vágó tárgyakkal, agresszív vagy klórtartalmú tisztítószerrel, benzinnel, savakkal, lúgokkal vagy oldószerekkel.
- Időnként kenje meg a tál behelyezéséhez szükséges vezetőhornyokat kis mennyiségű olajjal vagy zsírral.
- Ha a berendezést hosszú ideig nem üzemeltetik (szabandapok, ünnepek stb. alatt), le kell választani az áramellátásról és alaposan meg kell tisztítani.

6. KARBANTARTÁS ÉS JAVÍTÁS

FIGYELEM: A KARBANTARTÁST ÉS JAVÍTÁST TELJESEN LEVÁLASZTOTT ÁRAMELLÁTÁS MELLETT KELL VÉGEZNI A BEMENETI KAPCSOLÓ "KI" HELYZETBE ÁLLÍTÁSÁVAL ÉS A DUGÓ KONNEKTORBÓL VALÓ KIHÚZÁSÁVAL.

A gépet azon ország szabályozási dokumentumai szerint kell karbantartani, ahol ezt a gépet használják. Az ebben a kézikönyvben bemutatott munkák listája tanácsadó jellegű.

Karbantartás során végezze el a következő munkákat:

- Végezzen oktatást és tudáspróbát a géppel dolgozó személyzet működtetési szabályairól.
- Végezzen felmérést a géppel dolgozó személyzet körében a gép nem jellemző működésének azonosítása érdekében.
- Ellenőrizze a gép állapotát vizuálisan.
- Ellenőrizze a szabadon lévő vezetékeket.

- Ellenőrizze a földelővonal és a gép földelőkörének folytonosságát (a földelőkapocstól a hozzáférhető fém részekig – az impedancia legfeljebb 0.1Ohm lehet).
- Húzza meg szilárdan az áramvezető érintkező csoportokat, érzékelőket, relék/kontaktorok, biztonsági mikrokapcsolók, hő/áram védelem és egyéb vészleállító elemek, fűtőelemek, jelzőszerelvények, burkolatok, rögzítőelemek, a gép mozgó egységei (ha vannak).

A gépet képzett műszaki személyzetnek kell javítania.

A gép kialakításának megváltoztatása tilos.

A géptől eltérő, normálistól eltérő rendellenes működés esetén szükséges a gép áramtalanítása a bemeneti kapcsoló KI helyzetbe állításával vagy a dugó konnektorból való kihúzásával, a vízhozzáférés blokkolása (ha van) és kapcsolatfelvétel a szerviz részleggel.

Szigorúan tilos ismerten hibás gépet üzemeltetni.

Az Eladó és a Gyártó nem kötelezhető közvetlen vagy közvetett károk megtérítésére, amelyek baleset következtében vagy hibás gép üzemeltetésekor keletkezhetnek.

7. SZÁLLÍTÁS ÉS TÁROLÁS. ÁRTALMATLANÍTÁS

- Ez a gép bármilyen szállítási móddal szállítható a konténeren található figyelmeztető címkék, valamint az adott szállítási módra vonatkozó hatályos szabályok szerint.
- Rakodás és szállítás során a gépet nem szabad felborítani és ütéseknek kiténni. A szállítókonténert lejtős felületen mozgassa, betartva a "FELÜL" követelményeket legfeljebb 15%-os dőlésszögben.
- A gép vasúti és közúti szállítását fedett járművekben kell végezni.
- Szállítás után a gépnek működőképesnek és sértetlennek kell lennie.
- A gépet szállítási csomagolásban olyan raktárakban kell tárolni, amelyek védelmet nyújtanak a csapadék hatásai és a mechanikai károsodás ellen.
- Kerülje a gép rázkódtatását.
- Ne tárolja a gépet fejjel lefelé.

A gép üzemeltetésének befejezése után, a meghatározott élettartam lejártá után, az üzemeltető szervezetnek át kell adnia azt a hulladékkezelésért felelős személynek.

A gépet a másodlagos nyersanyagok feldolgozására vonatkozó általános szabályok szerint kell megsemmisíteni, a gép megsemmisítésének országában érvényes előírásokkal összhangban.

1. TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Model	Objem misy, l	Parametre napájania	Výkon (kW)	Maximálna miešateľná hmotnosť (kg)	Rýchlosť miešania (rpm)	Celkové rozmery (mm)	Hmotnosť (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN-IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN-IP33FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Zoznam vybavenia

Planetárny mixér	1 ks.	Šľahací nástavec	1 ks.
Misa	1 ks.	Miešací nástavec	1 ks.
Manuál	1 ks.	Nástavec na cesto	1 ks.

Výrobca si vyhradzuje právo zmeniť vzhľad a dizajn stroja na zlepšenie jeho výkonu bez zmeny technických špecifikácií.

2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA PRÁCU

- **Pozor! Všetky inštalačné a uvedovacie práce musia vykonávať kvalifikovaní technici s osobitným povolením v súlade s predpismi krajiny, kde sa tento stroj používa.**
- **Varovanie! Pre vašu bezpečnosť musí byť stroj uzemnený.**
- Uistite sa, že sieťové napätie zodpovedá prevádzkovému napätiu stroja, skontrolujte inštaláciu ochranných zariadení a ich súlad s ich menovitými hodnotami z hľadiska výkonu a charakteristik.
- Ochranné zariadenia musia byť umiestnené v bezprostrednej blízkosti stroja alebo v rozvážači, ak je v priamom dosahu. Zásuvka musí spĺňať bezpečnostné požiadavky a mať spoľahlivé uzemnenie.
- Elektrické vedenie musí byť a zodpovedať menovitému výkonu stroja. Nedodržanie môže mať za následok požiar.
- Niektoré modely sú vybavené 3-fázovým motorom, je potrebné skontrolovať, či sa otáča v smere označenom značkou. Ak je smer otáčania nesprávny, vymeňte dve z troch elektrických fáz medzi sebou. Nikdy neinštalujte nástavce počas testovania, inak vypadnú, ak je smer nesprávny, a spôsobia poškodenie častí vybavenia.

- Pri preprave stroja sa môže uvoľniť upevnenie častí, elektrické pripojenia a pohyblivé mechanizmy, preto by sa mali skontrolovať pred prvým spustením.
- Nedovoľte, aby bol kábel medzi predmetmi a nábytkom, ktoré môžu vyvíjať tlak a poškodiť napájací kábel. Vyhybajte sa ohýbaniu alebo zamotávaní kábla.
- Na pripojenie stroja nepoužívajte domáce predlžovacie káble.
- Nesprávne pripojenie alebo porucha zástrčky alebo zásuvky môže spôsobiť požiar.
- Stroj by mal byť inštalovaný na stabilnom protišmykovom vodorovnom základe, vo vzdialenosti najmenej 100 mm od stien, rámp, schodov a iného vybavenia. Stroj by nemal byť inštalovaný v blízkosti umývacích nádrží a umývadiel alebo iného varného vybavenia.
- Pred prvým použitím produktu odstráňte všetky obalové materiály, brožúry, plastové vrecká atď.
- Pred prvým použitím vyčistite vybavenie podľa pokynov v časti Údržba a starostlivosť.
- Zariadenie nie je určené na inštaláciu a prevádzku vonku.
- Nedovoľte obsluhu stroja personálu, ktorý nie je oboznámený s týmto manuálom a nebol vyškolený v oblasti bezpečnosti, keďže to môže viesť k zraneniam a smrti.
- Vykonajte opatrenia na ochranu vybavenia pred dažďom a vlhkosťou.

3. BEZPEČNOSŤ

- **Pozor! Toto vybavenie môže byť prevádzkované len po prečítaní tohto prevádzkového manuálu a absolvovaní bezpečnostného školenia.**
- Počas inštalácie, prípravy na prevádzku, údržby a opravy je okrem dodržiavania bezpečnostných požiadaviek uvedených v tomto manuáli potrebné striktné dodržiavať bezpečnostné predpisy, protipožiarne a sanitárne predpisy v súlade s predpismi krajiny, kde sa toto zariadenie prevádzkuje.
- Podľa hygienických noriem je pri práci s vybavením potrebné mať vlasy stiahnuté dozadu (odporúča sa používať ochranný klobúk), ako aj odstrániť akékoľvek potenciálne nebezpečné kusy oblečenia a šperky (voľné oblečenie, šály, šatky, kravaty, náhrdelníky, náramky, prstene atď.).
- Ochranná mriežka musí byť počas prevádzky zatvorená.
- Nakladanie produktu by sa malo vykonávať len vtedy, keď sú mixér a miešacie nástroje úplne zastavené a motor je vypnutý.
- Nepreťažujte vybavenie.
- Stroj udržiavajte mimo dosahu detí.
- Nenechávajte stroj zapnutý bez dozoru.
- V bezprostrednej blízkosti stroja neuchovávajte horľavé predmety.
- Počas skladovania stroja by mala byť teplota okolia pod 45°C, vlhkosť by nemala presiahnuť 85%.
- Keď sa nepoužíva alebo sa používa v nepriaznivých poveternostných podmienkach, odpojte stroj od zdroja napájania, aby ste predišli nehodám.
- Je prísne zakázané umývať stroj otvoreným zdrojom vody. Nedodržanie tohto pravidla môže mať za následok poškodenie zariadenia a prípadne smrteľné zranenie. Nedovoľte, aby sa voda dostala na zásuvku a spínač.
- Pred umývaním, opravou alebo premiestnením stroja najprv vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

- Ak si všimnete poškodenie napájacieho kábla, okamžite ho vymeňte. V opačnom prípade môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru.
- Nedotýkajte sa napájacieho kábla mokrými rukami, inak môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
- Údržba alebo oprava je povolená len po odpojení stroja od zdroja napájania.
- Nedotýkajte sa spínača alebo zástrčky mokrými rukami.
- Nepremiestňujte stroj počas jeho prevádzky.
- Pri odpájaní napájania neťahajte za kábel, vždy uchopte zástrčku.
- Stroj nie je určený na použitie deťmi, osobami so zníženými fyzickými, duševnými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osobami bez skúseností a príslušných znalostí. Výnimka je povolená v prípade kontroly alebo inštruktáže osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Prevádzka je zakázaná:

- v prípade nesprávnej prevádzky stroja;
- ak je poškodený alebo spadol;
- ak je napájací kábel alebo zástrčka poškodená.

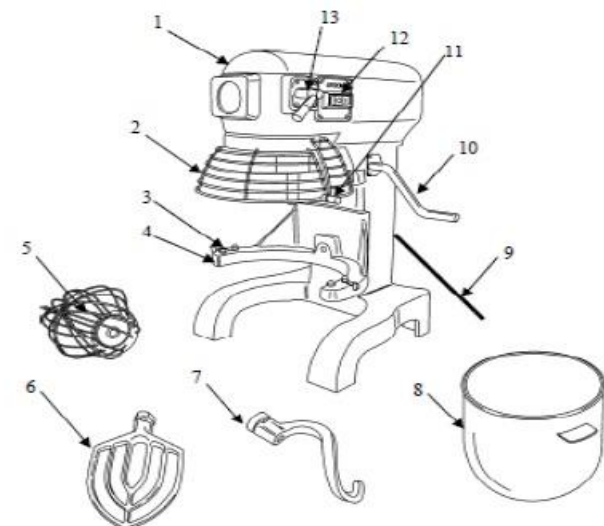
4. PRACOVNÝ POSTUP

- Planetárny mixér je určený na homogenizáciu, emulgáciu, šľahanie a miešanie potravín ako sú vajcia, múka, smotana a iné nie tak tvrdé potraviny.
- Zariadenie nie je navrhnuté na používanie kvasnicového cesta, lístkového cesta a iných typov tuhého cesta (na pizzy, ravioli, mäsové koláče, rezance atď.).
- Zariadenie nie je navrhnuté na spracovanie mrazených potravín, ako aj potravín obsahujúcich tvrdé komponenty (ako sú kosti) a nepotravinových výrobkov.
- **Rýchlosť mixéra sa má vyberať po vypnutí zariadenia a až po úplnom zastavení mixéra.** Porušenie tohto poradia povedie k rýchlemu opotrebeniu ozubených kolies prevodovky!

- Zariadenie je navrhnuté na prevádzku len v prerušovanom režime s dobou trvania pracovného cyklu najviac 30 min. To znamená, že po každých 30 minútach fungovania, prestávka najmenej 10 minút je potrebná z technických dôvodov.
- Zariadenie je navrhnuté na prevádzku maximálne 8 hodín denne (jedna pracovná zmena). Preťaženie stroja vedie k predčasnemu opotrebeniu.
- Niektoré modely sú vybavené koncovými spínačmi, ktoré zabránia spusteniu mixéra, ak nie je nainštalovaná nádoba alebo je nádoba v spodnej polohe, alebo ak nie je zatvorená bezpečnostná mriežka.
- Niektoré modely sú vybavené ovládacím panelom, ktorý netvorí spínač "zap/vyp", ale dve tlačidlá. Prvé tlačidlo sa používa na spustenie mixéra (zelené tlačidlo) a druhé sa používa na zastavenie mixéra (červené tlačidlo). Stop tlačidlo môže byť vyrobené vo forme konvenčného stláčacieho tlačidla alebo vo forme núdzového spínača (hubové tlačidlo). Ak váš mixér má hubové núdzové stop tlačidlo, potom po jeho stlačení sa mixér zastaví a nespustí sa, kým sa tlačidlo nedeaktivuje otočením v smere hodinových ručičiek o 30°. Pri otočení sa tlačidlo vráti do pôvodnej polohy a mixér sa môže znovu spustiť.

Celkový pohľad:

1. Jednotka prevodového motora
2. Ochranná mriežka
3. Drážky na inštaláciu nádoby s držiakmi
4. Podpora nádoby
5. Šľahač
6. Mešadlo
7. Hák na cesto
8. Nádoba
9. Napájací kábel
10. Rukoväť nastavenia úrovne nádoby
11. Gombík nastavenia ochrannej mriežky (len pre niektoré modely)
12. Tlačidlo napájania ("zap"/"vyp")
13. Regulátor rýchlosti

**Pracovný postup:**

1. Zapnite napájanie (vložte zástrčku do zásuvky);
2. Otočte rukoväť (10), aby ste spustili podporu nádoby (4) do spodnej polohy;
3. Nainštalujte jeden z prídavných nástrojov (šľahač, hák na cesto alebo mešadlo), v závislosti od požiadaviek procesu; na to zdvihnite prídavný nástroj na hriadeľ a otáčajte ho, kým spojovací skrutka hriadeľa nevstúpi do L-tvarovanej drážky v stojane prídavného nástroja, čo je potrebné na zabránenie jeho vyskočenia pri prevádzke mixéra;
4. Nainštalujte nádobu (8) na podporu (4) a upevnite ju v drážkach s držiakmi (3);
5. Vložte potraviny do nádoby (8);
6. Otočte rukoväť (10), aby ste priviedli nádobu (8) do hornej polohy;
7. Nastavte požadovanú rýchlosť pomocou regulátora rýchlosti (13);
8. Zatvorte ochrannú mriežku (2);
9. Spustíte mixér posunutím tlačidla napájania (12) do polohy "zap";
10. Na zmenu rýchlosti vypnite mixér, vyberte požadovanú rýchlosť (13) a potom znovu zapnite mixér;
11. Po dokončení práce vypnite mixér nastavením tlačidla napájania (12) do polohy "vyp";
12. Otvorte ochrannú mriežku (2);
13. Otočte rukoväť (10), aby ste spustili nádobu (8), a opatrne vyberte nádobu (8).

Účel prídavných nástrojov:

Hák na cesto: používa sa na miesenie cesta alebo iných nelepiačich produktov pri nízkej rýchlosti. Pracovný cyklus: až 20 min práce, potom prestávka najmenej 20 min. Jednorazové naplnenie: nádoba by mala byť naplnená produktom najviac na 30%.

Mešadlo: používa sa na miešanie sypaných, pastovitých alebo posekaných produktov pri strednej rýchlosti. Pracovný cyklus: až 20 min práce, potom prestávka najmenej 20 min.

Jednorazové naplnenie: nádoba by mala byť naplnená produktom najviac na 40%.

Šľahač: používa sa na šľahanie vajec, oleja, bielkov, smotany a iných tekutých produktov pri vysokej rýchlosti. Pracovný cyklus: až 20 min práce, potom prestávka najmenej 20 min.

Jednorazové naplnenie: nádoba by mala byť naplnená produktom najviac na 60%.

Porušenie prevádzkových pravidiel povedie k poruchám zariadenia, až po jeho úplnú nepoužiteľnosť bez možnosti obnovy.

5. ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ

- **Všetky údržbové práce by sa mali vykonávať na odpojenom zariadení.**
- **Nikdy neumývajte vyberateľné jednotky zariadenia v umývačke riadu.**
- Je potrebné umyť vyberateľné jednotky mixéra, ktoré prichádzajú do kontaktu s produktmi po každom použití.
- Utrite kryt zariadenia čistou vlhkou špongiou alebo handrou a osušte dosucha. Priestor na inštaláciu nádoby a prídavných nástrojov by sa mal čistiť obzvlášť starostlivo.
- Umyte vyberateľné jednotky mixéra (nádoby a prídavné nástroje) teplou mydlovou vodou, dôkladne opláchnite čistou vodou a osušte dosucha.
- Na dezinfekciu nádoby a prídavných nástrojov ich namočte do 3% roztoku chloridu sodného, potom dôkladne opláchnite čistou vodou a osušte dosucha.
- Aby ste predišli poškodeniu, nehádzte ani nepúšťajte jednotky mixéra ani ich pri umývaní nedávajte na seba.
- Nikdy nečistite zariadenie pomocou abrazívnych materiálov, kovových špongiou alebo kief, picháčových alebo rezných predmetov, agresívnych alebo chlórsoďiacich čistiacich prostriedkov, benzínu, kyselín, zásad alebo rozpúšťadiel.
- Pravidelne naolejujte vodiace drážky pre inštaláciu nádoby malým množstvom oleja alebo maziva.
- Ak sa zariadenie nebude dlho používať (počas voľných dní, dovolení atď.), malo by sa odpojiť od napájacej siete a dôkladne vyčistiť.

6. ÚDRŽBA A OPRAVY

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVY BY SA MALI VYKONÁVAŤ S ÚPLNE ODPOJENÝM NAPÁJANÍM NASTAVENÍM VSTUPNÉHO SPÍNAČA DO POLOHY "OFF" A ODPOJENÍM ZÁSTRČKY ZO ZÁSUVKY.

Stroj sa musí udržiavať v súlade s regulačnými dokumentmi krajiny, kde sa tento stroj používa. Zoznam prác uvedený v tejto príručke má poradný charakter.

Počas údržby vykonajte nasledujúcu prácu:

- Vykonajte inštrukčnú a test znalostí prevádzkových pravidiel personálu pracujúceho so strojom.
- Vykonajte prieskum personálu pracujúceho so strojom na identifikáciu necharakteristickej prevádzky stroja.
- Skontrolujte stav stroja vizuálne.
- Skontrolujte odkryté vodiče.

SK

- Skontrolujte kontinuitu uzemňovacieho vedenia a uzemňovacieho obvodu samotného stroja (od uzemňovacej svorky k prístupným kovovým častiam – impedancia nesmie byť viac ako 0,1Ω).
- Pevne dotiahnite prúdovodné kontaktné skupiny, senzory, relé/kontakty, blokujúce mikropsínače, tepelnú/prúdovú ochranu a iné prvky núdzového vypnutia, vykurovacie prvky, signálne armatúry, obklady, spojovací materiál, pohyblivé jednotky stroja (ak sú).

Stroj musí byť opravovaný kvalifikovaným technickým personálom.

Zmena konštrukcie stroja je zakázaná.

V prípade abnormálnej prevádzky stroja, odlišnej od normálnej, je potrebné odpojiť stroj otočením vstupného spínača do polohy OFF alebo odpojením zástrčky zo zásuvky, zablokovat prístup vody (ak je) a kontaktovať servisné oddelenie.

Je prísne zakázané prevádzkovať stroj, o ktorom je známe, že je defektný.

Od predajcu a výrobcu sa nebude požadovať, aby kompenzovali priame alebo nepriame škody, ktoré by mohli vyplývať z nehody alebo pri prevádzke defektného stroja.

7. PREPRAVA A SKLADOVANIE. LIKVIDÁCIA

- Tento stroj sa môže prepravovať akýmkoľvek typom dopravy v súlade s výstražnými štítkami na kontajneri, ako aj s pravidlami platnými pre konkrétny spôsob prepravy.
- Počas nakladania a prepravy sa stroj nesmie prevrátiť a vystavovať nárazom. Premiestňujte prepravný kontajner na naklonenej ploche, dodržiavajúc požiadavky "HORE" pri sklone nie viac ako 15%.
- Preprava stroja po železnici a cestách sa musí vykonávať v krytých vozidlách.
- Po preprave musí byť stroj funkčný a nepoškodený.
- Stroj sa musí skladovať v prepravnom balení v skladoch, ktoré poskytujú ochranu pred účinkami zrážok a mechanickým poškodením.
- Vyhýbajte sa traseniu stroja.
- Neuchovávajte stroj hore nohami.

Po ukončení prevádzky stroja, po uplynutí stanovenej životnosti, musí prevádzkujúca organizácia odovzdať stroj osobe zodpovednej za likvidáciu.

Stroj musí byť likvidovaný podľa všeobecných pravidiel pre spracovanie druhotných surovín v súlade s predpismi krajiny, kde sa stroj likviduje.

1. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model	Objem mísy, l	Parametry napájecí sítě	Výkon (kW)	Maximální míchatelná hmotnost (kg)	Rychlost míchání (rpm)	Celkové rozměry (mm)	Hmotnost (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN-IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN-IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Seznam vybavení

Planetový mixér	1 ks	Šlehač	1 ks
Mísa	1 ks	Míchadlo	1 ks
Návod	1 ks	Těstový hák	1 ks

Výrobce si vyhrazuje právo měnit vzhled a design stroje za účelem zlepšení jeho výkonu bez změny technických specifikací.

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K PRÁCI

- **Pozor! Všechny instalační a uvedení do provozu musí být prováděny kvalifikovaným technickým personálem majícím zvláštní povolení v souladu s předpisy země, kde je tento stroj používán.**
- **Varování! Pro vaši bezpečnost musí být stroj uzemněn.**
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá provoznímu napětí stroje, zkontrolujte instalaci ochranných zařízení a jejich soulad s jejich jmenovitými hodnotami z hlediska výkonu a charakteristik.
- Ochranná zařízení musí být umístěna v bezprostřední blízkosti stroje nebo v rozvodné skříni, pokud je v přímém dosahu. Zásuvka musí splňovat bezpečnostní požadavky a mít spolehlivé uzemnění.
- Elektrické vedení musí být a odpovídat jmenovitému výkonu stroje. Nedodržení může způsobit požár.
- Některé modely jsou vybaveny 3fázovým motorem, je nutné zkontrolovat, zda se otáčí ve směru označeném značkou. Pokud je směr otáčení nesprávný, změňte dvě ze tří elektrických fází mezi sebou. Nikdy neinstalujte nástavce během testování, jinak vypadnou, pokud je směr špatný, a způsobí poškození částí zařízení.

CS

- Při přepravě stroje se může uvolnit upevnění dílů, elektrických spojů a pohyblivých mechanismů, proto by měly být zkontrolovány před prvním spuštěním.
- Nedovolte, aby byl kabel mezi předměty a nábytkem, který může vyvinout tlak a poškodit napájecí kabel. Vyhněte se ohýbání nebo zamotání kabelu.
- Nepoužívejte domácí prodlužovací šňůry k připojení stroje.
- Nesprávné připojení nebo porucha zástrčky nebo zásuvky může způsobit požár.
- Stroj by měl být instalován na stabilní protiskluzové vodorovné základně, ve vzdálenosti nejméně 100 mm od stěn, ramp, schodů a jiného vybavení. Stroj by neměl být instalován poblíž umývacích nádrží a dřezových jednotek nebo jiného kuchyňského vybavení.
- Před prvním použitím produktu odstraňte všechny obalové materiály, brožury, plastové sáčky atd.
- Před prvním použitím vyčistěte zařízení podle pokynů v části Údržba a péče.
- Zařízení není určeno pro instalaci a provoz venku.
- Nedovolte personálu, který není obeznámen s tímto návodem a nebyl vyškolen v bezpečnosti, obsluhovat stroj, protože to může vést ke zraněním a smrti.
- Přijměte opatření k ochraně zařízení před deštěm a vlhkostí.

3. BEZPEČNOST

- **Pozor! Toto zařízení lze obsluhovat pouze po přečtení tohoto provozního návodu a absolvování bezpečnostního instruktáže.**
- Během instalace, přípravy k provozu, údržby a oprav je nutné kromě dodržování bezpečnostních požadavků stanovených v tomto návodu přísně dodržovat bezpečnostní předpisy, požární bezpečnost a sanitární předpisy v souladu s předpisy země, kde je tato jednotka provozována.
- Podle hygienických standardů musí být při práci se zařízením vlasy stažené dozadu (doporučuje se používat ochrannou čepici), stejně jako odstranit jakékoli potenciálně nebezpečné kusy oděvu a šperky (volný oděv, šály, šátky, kravaty, náhrdelníky, náramky, prsteny atd.).
- Ochranná mřížka musí být během provozu uzavřena.
- Plnění produktu by mělo být prováděno pouze při úplném zastavení mixéru a míchacích nástrojů a při vypnutém motoru.
- Nepřetěžujte zařízení.
- Udržujte stroj mimo dosah dětí.
- Nenechávejte stroj zapnutý bez dozoru.
- Neuchovávejte hořlavé předměty v bezprostřední blízkosti stroje.
- Při skladování stroje by okolní teplota měla být pod 45°C, vlhkost by neměla překročit 85%.
- Když se nepoužívá nebo se používá za nepříznivých povětrnostních podmínek, odpojte stroj od zdroje napájení, abyste předešli nehodám.
- Je přísně zakázáno mýt stroj otevřeným zdrojem vody. Nedodržení tohoto pravidla může vést k poškození zařízení a případně smrtelnému zranění. Nedovolte, aby se voda dostala na zásuvku a spínač.
- Před mytím, opravou nebo přesunutím stroje nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pokud zpozorujete poškození napájecího kabelu, okamžitě ho vyměňte. Jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

- Nedotýkejte se napájecího kabelu mokřýma rukama, jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Údržba nebo oprava je povolena pouze po odpojení stroje od zdroje napájení.
- Nedotýkejte se spínače nebo zástrčky mokřýma rukama.
- Nepřesouvejte stroj během jeho provozu.
- Při odpojování napájecího zdroje netahejte za kabel, vždy uchopte zástrčku.
- Stroj není určen pro použití dětmi, osobami se sníženými fyzickými, duševními nebo mentálními schopnostmi, stejně jako osobami bez zkušeností a příslušných znalostí. Výjimka je povolena v případě dozoru nebo instruktáže osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.

Provoz je zakázán:

- v případě nesprávného provozu stroje;
- pokud je poškozen nebo spadl;
- pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka.

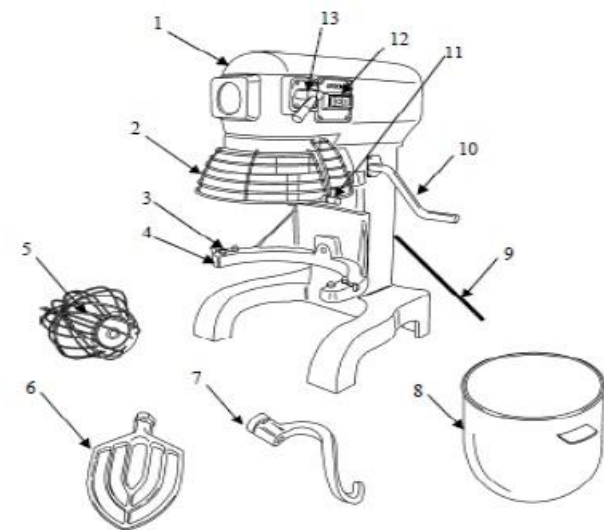
4. PROVOZNÍ POSTUP

- Planetární mixér je navržen pro homogenizaci, emulgaci, šlehání a míchání potravin jako jsou vejce, mouka, smetana a další ne tak tvrdé potraviny.
- Zařízení není navrženo pro použití kvasného těsta, listového těsta a dalších typů tuhého těsta (pro pizzy, ravioli, masové pečivo, nudle atd.).
- Zařízení není navrženo pro zpracování zmrazených potravin, stejně jako potravin obsahujících tvrdé součásti (jako jsou kosti) a nepotravinářské produkty.
- **Rychlost mixéru by měla být vybrána po vypnutí zařízení a teprve po úplném zastavení mixéru.** Porušení tohoto pořadí povede k rychlému opotřebení převodů převodovky!
- Zařízení je navrženo pro provoz pouze v přerušovaném režimu s dobou provozního cyklu ne více než 30 min. To znamená, že po každých 30 minutách fungování, je nutná přestávka minimálně 10 minut z technických důvodů.
- Zařízení je navrženo pro provoz maximálně 8 hodin denně (jedna pracovní směna). Přetížení stroje vede k předčasnému opotřebení.
- Některé modely jsou vybaveny koncovými spínači, které zabraňují spuštění mixéru, pokud není nainstalována mísa nebo je mísa ve spodní poloze, nebo pokud není uzavřena bezpečnostní mříž.
- Některé modely jsou vybaveny ovládacím panelem, který se neskládá ze spínače "zapnuto/vypnuto", ale ze dvou tlačítek. První tlačítko se používá ke spuštění mixéru (zelené tlačítko) a druhé se používá k zastavení mixéru (červené tlačítko). Tlačítko stop může být vyrobeno ve formě běžného tlačítka, nebo ve formě nouzového spínače (houbové tlačítko). Pokud váš mixér má houbové nouzové tlačítko stop, pak po jeho stisknutí se mixér zastaví a nespustí se, dokud nebude tlačítko deaktivováno otočením ve směru hodinových ručiček o 30°. Při otočení se tlačítko vrátí do původní polohy a mixér lze znovu spustit.

Celkový pohled:

CS

1. Převodový motor
2. Ochranná mříž
3. Drážky pro instalaci mísy s držáky
4. Podpěra mísy
5. Šlehač
6. Metla
7. Hák na těsto
8. Mísa
9. Napájecí kabel
10. Rukojeť pro nastavení výšky mísy
11. Ovládací knoflík ochranné mříže (pouze pro některé modely)
12. Tlačítko napájení ("zapnuto"/"vypnuto")
13. Regulátor rychlosti



Postup provozu:

1. Zapněte napájení (vloďte zástrčku do zásuvky);
2. Otočte rukojetí (10) a snižte podpěru mísy (4) do spodní polohy;
3. Nainstalujte jeden z nástavců (šlehač, hák na těsto nebo metlu) podle požadavků procesu; k tomu zvedněte nástavec na hřídel a otáčejte jím, dokud spojovací šroub hřídele nevstoupí do L-tvarové drážky v držáku nástavce, což je nutné k zabránění poskakování při provozu mixéru;
4. Nainstalujte mísu (8) na podpěru (4) a upevněte ji v drážkách pomocí držáků (3);
5. Vložte potraviny do mísy (8);
6. Otočte rukojetí (10) a přivedte mísu (8) do horní polohy;
7. Nastavte požadovanou rychlost regulátorem rychlosti (13);
8. Zavřete ochrannou mříž (2);
9. Spusťte mixér přesunutím tlačítka napájení (12) do polohy "zapnuto";
10. Abyste změnili rychlost, vypněte mixér, vyberte požadovanou rychlost (13) a pak mixér znovu zapněte;
11. Po dokončení práce vypněte mixér nastavením tlačítka napájení (12) do polohy "vypnuto";
12. Otevřete ochrannou mříž (2);
13. Otočte rukojetí (10) a snižte mísu (8) a opatrně vyjměte mísu (8).

Účel nástavců:

Hák na těsto: používá se pro hnětení těsta nebo jiných nelepivých produktů při nízké rychlosti. Provozní cyklus: až 20 min práce, pak přestávka nejméně 20 min. Jednorázové zatížení: mísa by měla být naplněna produktem maximálně na 30%.

Metla: používá se pro míchání syklých, pastovitých nebo sekaných produktů při střední rychlosti. Provozní cyklus: až 20 min práce, pak přestávka nejméně 20 min. Jednorázové zatížení: mísa by měla být naplněna produktem maximálně na 40%.

Šlehač: používá se pro šlehání vajec, oleje, bílků, smetany a jiných tekutých produktů při vysoké rychlosti. Provozní cyklus: až 20 min práce, pak přestávka nejméně 20 min. Jednorázové zatížení: mísa by měla být naplněna produktem maximálně na 60%. Porušení provozních pravidel povede k poruchám zařízení, až k jeho úplné nepoužitelnosti bez možnosti obnovení.

5. ÚDRŽBA A PÉČE

- **Všechny údržbové operace by měly být prováděny na nenapájeném zařízení.**
- **Nikdy nemyjte odnímatelné jednotky zařízení v myčce nádobí.**
- Je nutné mýt odnímatelné jednotky mixéru, které přicházejí do kontaktu s produkty, po každém použití.
- Otfete kryt zařízení čistou vlhkou houbou nebo hadrem a osušte. Dutina pro instalaci mísy a nástavců by měla být obzvláště pečlivě vyčištěna.
- Umyjte odnímatelné jednotky mixéru (mísu a nástavce) teplou mýdlovou vodou, důkladně opláchněte čistou vodou a osušte.
- Pro dezinfekci mísy a nástavců je namočte do 3% roztoku chloridu sodného, pak důkladně opláchněte čistou vodou a osušte.
- Abyste předešli poškození, nehazujte ani nespouštějte jednotky mixéru a nevrtvejte je na sebe při mytí.
- Nikdy nečistěte zařízení pomocí abrazivních materiálů, kovových hub nebo kartáčů, píchajících nebo řezných předmětů, agresivních nebo chlór obsahujících detergentů, benzínu, kyselin, alkálií nebo rozpouštědel.
- Pravidelně promazávejte vodící drážky pro instalaci mísy malým množstvím oleje nebo tuku.
- Pokud se zařízení nebude dlouhodobě provozovat (během volných dnů, svátků atd.), mělo by být odpojeno od napájecí sítě a důkladně vyčištěno.

6. ÚDRŽBA A OPRAVY

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVY BY MĚLY BÝT PROVÁDĚNY S ÚPLNĚ ODPOJENÝM NAPÁJECÍM ZDROJEM PŘESTAVENÍM VSTUPNÍHO SPÍNAČE DO POLOHY "OFF" A ODPOJENÍM ZÁSTRČKY ZE ZÁSUVKY.

Stroj musí být udržován v souladu s regulačními dokumenty země, kde se tento stroj používá. Seznam prací uvedených v tomto manuálu má poradní charakter.

Během údržby proveďte následující práce:

- Proveďte instruktáž a test znalostí provozních pravidel personálu pracujícího se strojem.
- Proveďte průzkum personálu pracujícího se strojem za účelem identifikace necharakteristického provozu stroje.
- Zkontrolujte stav stroje vizuálně.
- Zkontrolujte odhalené vodiče.
- Zkontrolujte kontinuitu uzemnění a uzemňovací obvod samotného stroje (od uzemňovací svorky k přístupným kovovým částem – impedance nesmí být více než 0.10hm).
- Pevně dotáhněte proudovodné kontaktní skupiny, senzory, relé/kontakty, blokování mikrospínačů, tepelnou/proudovou ochranu a další prvky nouzového vypnutí, topné prvky, signální armaturu, obklady, spojovací materiál, pohyblivé jednotky stroje (pokud existují).

Stroj musí být opravován kvalifikovaným technickým personálem.

Změna konstrukce stroje je zakázána.

V případě abnormálního provozu stroje, odlišného od normálního, je nutné stroj odpojit od napájení přesunutím vstupního spínače do polohy OFF nebo odpojením zástrčky ze zásuvky, zablokovat přístup vody (pokud existuje) a kontaktovat servisní oddělení.

Je přísně zakázáno provozovat stroj, o kterém je známo, že je vadný.

Od Prodejce a Výrobce nebude požadováno odškodnění za přímé nebo nepřímé škody, které by mohly vyplynout z nehody nebo při provozu vadného stroje.

7. DOPRAVA A SKLADOVÁNÍ. LIKVIDACE

- Tento stroj může být přepravován jakýmkoli typem dopravy v souladu s výstražnými štítky na kontejneru, stejně jako s pravidly platnými pro konkrétní způsob dopravy.
- Během nakládání a přepravy nesmí být stroj převrácen a vystaven nárazům. Přesuňte přepravní kontejner na nakloněné ploše, dodržujte požadavky "VRCH" při sklonu ne více než 15%.
- Přeprava stroje po železnici a silnici musí být prováděna v krytých vozidlech.
- Po přepravě musí být stroj funkční a nepoškozený.
- Stroj musí být skladován v přepravním obalu ve skladech, které poskytují ochranu proti účinkům srážek a mechanického poškození.
- Vyhněte se otřásání stroje.
- Neukládejte stroj vzhůru nohama.

Po ukončení provozu stroje, po vypršení stanovené provozní životnosti, musí provozní organizace předat stroj osobě odpovědné za likvidaci.

Stroj musí být zlikvidován podle obecných pravidel pro zpracování druhotných surovin v souladu s předpisy země, kde je stroj likvidován.

1. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Volume du bol, l	Paramètres de ligne d'alimentation	Puissance (kW)	Masse malaxable maximale (kg)	Vitesse de mélange (rpm)	Dimensions hors tout (mm)	Poids (kg)
HKN-IP10F	10	220 à 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN-IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN-IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 à 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Liste d'équipement

Batteur planétaire	1 pc.	Fouet	1 pc.
Bol	1 pc.	Batteur plat	1 pc.
Manuel	1 pc.	Crochet pétrisseur	1 pc.

Le fabricant se réserve le droit de modifier l'apparence et la conception de la machine pour améliorer ses performances sans changer les spécifications techniques.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION POUR LE TRAVAIL

- **Attention ! Tous les travaux d'installation et de mise en service doivent être effectués par du personnel technique qualifié ayant un permis spécial conformément aux réglementations du pays où cette machine est utilisée.**
- **Avertissement ! Pour votre sécurité, la machine doit être mise à la terre.**
- Assurez-vous que la tension du secteur correspond à la tension de fonctionnement de la machine, vérifiez l'installation des dispositifs de protection et leur conformité à leur évaluation en termes de puissance et de caractéristiques.
- Les dispositifs de protection doivent être situés à proximité immédiate de la machine ou dans le tableau de bord s'il est en accès direct. La prise doit répondre aux exigences de sécurité et avoir une mise à la terre fiable.
- Le câblage électrique doit être et correspondre à la puissance nominale de la machine. Le non-respect peut entraîner un incendie.
- Certains modèles sont équipés d'un moteur triphasé, il est nécessaire de vérifier s'il tourne dans la direction indiquée par la marque. Si la direction de rotation est incorrecte, changez deux des trois phases électriques entre elles. N'installez jamais d'accessoires pendant les

essais, sinon ils tomberont si la direction est mauvaise, et causeront des dommages aux pièces de l'équipement.

- Lors du transport de la machine, la fixation des pièces, les connexions électriques et les mécanismes mobiles peuvent se desserrer, par conséquent, ils doivent être vérifiés avant le premier démarrage.
- Ne permettez pas que le câble soit entre des objets et des meubles, qui peuvent appliquer une pression et endommager le câble d'alimentation. Évitez de plier ou d'emmêler le câble.
- N'utilisez pas de rallonges domestiques pour connecter la machine.
- Une connexion incorrecte ou un dysfonctionnement de la fiche ou de la prise peut causer un incendie.
- La machine doit être installée sur une base horizontale stable antidérapante, à une distance d'au moins 100 mm des murs, rampes, marches et autres équipements. La machine ne doit pas être installée près de bacs de lavage et d'unités d'évier ou d'autres équipements de cuisine.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, retirez tous les matériaux d'emballage, livrets, sacs plastiques, etc.
- Avant la première utilisation, nettoyez l'équipement selon les instructions de la section Maintenance et Entretien.
- L'appareil n'est pas destiné à l'installation et au fonctionnement en extérieur.
- Ne permettez pas au personnel qui n'est pas familier avec ce manuel et qui n'a pas été formé à la sécurité de faire fonctionner la machine car cela peut conduire à des blessures et à la mort.
- Prenez des mesures pour protéger l'équipement de la pluie et de l'humidité.

3. SÉCURITÉ

• Attention ! Cet équipement ne peut être utilisé qu'après avoir lu ce manuel d'utilisation et passé le briefing de sécurité.

- Pendant l'installation, la préparation au fonctionnement, la maintenance et la réparation, en plus du respect des exigences de sécurité énoncées dans ce manuel, il est nécessaire de se conformer strictement au code de sécurité, à la sécurité incendie et aux règlements sanitaires conformément aux réglementations du pays où cette unité est exploitée.
- Selon les normes d'hygiène, lors du travail avec l'équipement, les cheveux doivent être attachés en arrière (il est recommandé d'utiliser un chapeau de protection), ainsi que de retirer tous les éléments potentiellement dangereux de vêtements et bijoux (vêtements amples, écharpes, foulards, cravates, colliers, bracelets, bagues, etc.).
- La grille de protection doit être fermée pendant le fonctionnement.
- Le chargement du produit ne doit être effectué que lorsque le mélangeur et les outils de mélange sont complètement arrêtés et que le moteur est éteint.
- Ne surchargez pas l'équipement.
- Gardez la machine hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas la machine allumée sans surveillance.
- Ne gardez pas d'objets inflammables à proximité immédiate de la machine.
- Pendant le stockage de la machine, la température ambiante doit être inférieure à 45°C, l'humidité ne doit pas dépasser 85%.

- Lorsqu'elle n'est pas utilisée ou utilisée dans des conditions météorologiques défavorables, débranchez la machine de la source d'alimentation pour éviter les accidents.
- Il est strictement interdit de laver la machine avec une source d'eau ouverte. Le non-respect de cette règle peut entraîner des dommages à l'équipement et éventuellement des blessures mortelles. Ne laissez pas d'eau entrer sur la prise et l'interrupteur.
- Avant de laver, réparer ou déplacer la machine, retirez d'abord la fiche de la prise.
- Si vous remarquez des dommages sur le câble d'alimentation, remplacez-le immédiatement. Sinon, cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Ne touchez pas le câble d'alimentation avec les mains mouillées, sinon cela peut causer un choc électrique.
- La maintenance ou la réparation n'est autorisée qu'après avoir débranché la machine de la source d'alimentation.
- Ne touchez pas l'interrupteur ou la fiche avec les mains mouillées.
- Ne déplacez pas la machine pendant son fonctionnement.
- Lors de la déconnexion de l'alimentation, ne tirez pas sur le câble, saisissez toujours la fiche.
- La machine n'est pas destinée à être utilisée par des enfants, des personnes aux capacités physiques, mentales ou intellectuelles réduites, ainsi que par des personnes sans expérience et connaissances pertinentes. Une exception est autorisée en cas d'inspection ou de briefing par une personne responsable de leur sécurité.

Le fonctionnement est interdit :

- en cas de fonctionnement incorrect de la machine ;
- si endommagée ou tombée ;
- si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé.

4. PROCÉDURE DE FONCTIONNEMENT

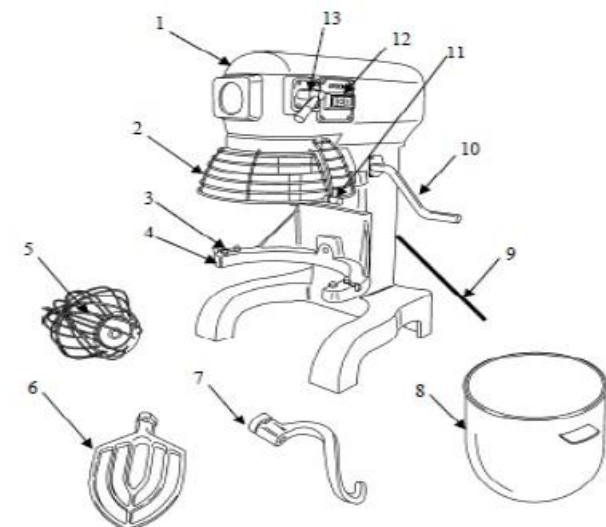
- Le batteur planétaire est conçu pour l'homogénéisation, l'émulsification, le fouettage et le mélange d'aliments tels que les œufs, la farine, la crème et autres aliments peu durs.
- L'équipement n'est pas conçu pour utiliser la pâte à levure, la pâte feuilletée et autres types de pâtes fermes (pour pizzas, raviolis, pâtisseries à la viande, nouilles, etc.).
- L'équipement n'est pas conçu pour traiter les aliments congelés, ainsi que les aliments contenant des composants durs (comme les os), et les produits non alimentaires.
- **La vitesse du batteur doit être sélectionnée après avoir éteint l'équipement et seulement après un arrêt complet du batteur.** La violation de cet ordre entraînera une usure rapide des engrenages de la boîte de vitesses !
- L'équipement est conçu pour fonctionner uniquement en mode intermittent avec une durée de cycle de fonctionnement ne dépassant pas 30 min. Cela implique qu'après chaque 30 minutes de fonctionnement, une pause d'au moins 10 minutes est nécessaire pour des raisons techniques.
- L'équipement est conçu pour fonctionner maximum 8 heures par jour (un poste de travail). La surcharge de la machine entraîne une usure prématurée.

FR

- Certains modèles sont équipés d'interrupteurs de fin de course qui empêchent le démarrage du batteur si le bol n'est pas installé ou si le bol est en position basse, ou si la grille de sécurité n'est pas fermée.
- Certains modèles sont équipés d'un panneau de commande composé non pas d'un interrupteur "marche/arrêt", mais de deux boutons. Le premier bouton sert à démarrer le batteur (bouton vert), et le second sert à arrêter le batteur (bouton rouge). Le bouton d'arrêt peut être fait sous la forme d'un bouton-poussoir conventionnel, ou sous la forme d'un interrupteur d'urgence (bouton champignon). Si votre batteur a un bouton d'arrêt d'urgence champignon, alors après l'avoir pressé, le batteur s'arrêtera et ne démarrera pas jusqu'à ce que le bouton soit désactivé en le tournant dans le sens horaire de 30°. Lorsqu'il est tourné, le bouton reviendra à sa position d'origine et le batteur pourra être redémarré.

Vue générale :

1. Groupe motoréducteur
2. Grille de protection
3. Rainures pour installer le bol avec supports
4. Support de bol
5. Fouet
6. Batteur
7. Crochet pétrisseur
8. Bol
9. Cordon d'alimentation
10. Poignée de réglage du niveau du bol
11. Bouton de réglage de la grille de protection (pour certains modèles uniquement)
12. Bouton d'alimentation ("marche"/"arrêt")
13. Contrôleur de vitesse



Procédure de fonctionnement :

1. Mettez sous tension (insérez le connecteur mâle dans la prise femelle) ;
2. Tournez la poignée (10) pour abaisser le support de bol (4) en position basse ;
3. Installez l'un des accessoires (un fouet, un crochet pétrisseur ou un batteur), selon les exigences du processus ; pour ce faire, soulevez l'accessoire sur l'arbre et tournez-le jusqu'à ce que le boulon d'accouplement de l'arbre entre dans la rainure en forme de L dans le support d'accessoire, ce qui est nécessaire pour l'empêcher de sauter lorsque le batteur fonctionne ;
4. Installez le bol (8) sur le support (4) et fixez-le dans les rainures avec les supports (3) ;
5. Placez les aliments dans le bol (8) ;
6. Tournez la poignée (10) pour amener le bol (8) en position haute ;

7. Réglez la vitesse désirée avec le contrôleur de vitesse (13) ;
8. Fermez la grille de protection (2) ;
9. Démarrez le batteur en déplaçant le bouton d'alimentation (12) en position "marche" ;
10. Afin de changer la vitesse, éteignez le batteur, sélectionnez la vitesse requise (13) puis rallumez le batteur ;
11. Après l'achèvement du travail, éteignez le batteur en réglant le bouton d'alimentation (12) en position "arrêt" ;
12. Ouvrez la grille de protection (2) ;
13. Tournez la poignée (10) pour abaisser le bol (8), et retirez soigneusement le bol (8).

Le but des accessoires :

Crochet pétrisseur : utilisé pour pétrir la pâte ou autres produits non collants à basse vitesse.

Cycle de fonctionnement : jusqu'à 20 min de travail, puis une pause d'au moins 20 min.

Chargement unique : le bol doit être rempli avec le produit à pas plus de 30%.

Batteur : utilisé pour mélanger des produits en vrac, pâteux ou hachés à vitesse moyenne.

Cycle de fonctionnement : jusqu'à 20 min de travail, puis une pause d'au moins 20 min.

Chargement unique : le bol doit être rempli avec le produit à pas plus de 40%.

Fouet : utilisé pour fouetter les œufs, l'huile, les blancs, la crème et autres produits liquides à haute vitesse. Cycle de fonctionnement : jusqu'à 20 min de travail, puis une pause d'au moins 20 min. Chargement unique : le bol doit être rempli avec le produit à pas plus de 60%.

La violation des règles de fonctionnement entraînera des pannes de l'équipement, jusqu'à son inutilisabilité complète sans possibilité de récupération.

5. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

• **Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées sur un équipement hors tension.**

• **Ne lavez jamais les unités amovibles de l'équipement dans un lave-vaisselle.**

• Il est nécessaire de laver les unités amovibles du batteur qui entrent en contact avec les produits après chaque utilisation.

• Essayez le boîtier de l'équipement avec une éponge ou un chiffon propre et humide et séchez. La cavité pour installer le bol et les accessoires doit être nettoyée avec un soin particulier.

• Lavez les unités amovibles du batteur (bol et accessoires) avec de l'eau savonneuse tiède, rincez soigneusement à l'eau claire et séchez.

• Pour désinfecter le bol et les accessoires, trempez-les dans une solution de chlorure de sodium à 3%, puis rincez soigneusement à l'eau claire et séchez.

• Pour éviter les dommages, ne jetez pas ou ne laissez pas tomber les unités du batteur ni ne les empilez les unes sur les autres lors du lavage.

• Ne nettoyez jamais l'équipement en utilisant des matériaux abrasifs, des éponges ou brosses métalliques, des objets pointus ou coupants, des détergents agressifs ou contenant du chlore, de l'essence, des acides, des alcalis ou des solvants.

• Lubrifiez périodiquement les rainures de guidage pour l'installation du bol avec une petite quantité d'huile ou de graisse.

- Si l'équipement ne doit pas fonctionner pendant une longue période (pendant les jours de congé, les vacances, etc.), il doit être coupé de la ligne d'alimentation et soigneusement nettoyé.

6. MAINTENANCE ET RÉPARATION

ATTENTION : LA MAINTENANCE ET LA RÉPARATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES AVEC L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE COMPLÈTEMENT DÉCONNECTÉE EN POSITIONNANT L'INTERRUPTEUR D'ENTRÉE SUR LA POSITION "OFF" ET EN DÉBRANCHANT LA FICHE DE LA PRISE.

La machine doit être maintenue conformément aux documents réglementaires du pays où cette machine est utilisée. La liste des travaux présentée dans ce manuel est de nature consultative.

Pendant la maintenance, effectuez les travaux suivants :

- Effectuez un briefing et un test de connaissance des règles de fonctionnement du personnel travaillant avec la machine.
- Effectuez une enquête auprès du personnel travaillant avec la machine pour identifier un fonctionnement non caractéristique de la machine.
- Vérifiez l'état de la machine visuellement.
- Vérifiez la présence de fils exposés.
- Vérifiez la continuité de la ligne de mise à la terre et du circuit de mise à la terre de la machine elle-même (de la borne de mise à la terre aux parties métalliques accessibles – l'impédance ne doit pas dépasser 0.10hm).
- Serrez solidement les groupes de contact porteurs de courant, capteurs, relais/contacteurs, micro-interrupteurs de verrouillage, protection thermique/de courant et autres éléments d'arrêt d'urgence, éléments chauffants, raccords de signalisation, revêtements, fixations, unités mobiles de la machine (le cas échéant).

La machine doit être réparée par du personnel technique qualifié.

Il est interdit de modifier la conception de la machine.

En cas de fonctionnement anormal de la machine, différent de la normale, il est nécessaire de couper l'alimentation de la machine en tournant l'interrupteur d'entrée sur la position OFF ou en débranchant la fiche de la prise, en bloquant l'accès à l'eau (le cas échéant) et contacter le service après-vente.

Il est strictement interdit de faire fonctionner la machine dont on sait qu'elle est défectueuse. Le Vendeur et le Fabricant ne peuvent être tenus de compenser les dommages directs ou indirects qui pourraient résulter d'un accident ou lors du fonctionnement d'une machine défectueuse.

7. TRANSPORT ET STOCKAGE. ÉLIMINATION

- Cette machine peut être transportée par tout type de transport conformément aux étiquettes d'avertissement sur le conteneur, ainsi qu'avec les règles en vigueur pour un mode de transport particulier.

- Pendant le chargement et le transport, la machine ne doit pas être retournée et soumise à des impacts. Déplacez le conteneur d'expédition sur une surface inclinée, en respectant les exigences "HAUT" à une inclinaison ne dépassant pas 15%.
- Le transport de la machine par voie ferrée et routière doit être effectué dans des véhicules couverts.
- Après le transport, la machine doit être fonctionnelle et non endommagée.
- La machine doit être stockée dans l'emballage de transport dans des entrepôts qui offrent une protection contre les effets des précipitations et des dommages mécaniques.
- Évitez de secouer la machine.
- Ne pas stocker la machine à l'envers.

Après l'arrêt du fonctionnement de la machine, après l'expiration de la durée de vie établie, l'organisation exploitante doit la transférer à la personne responsable de l'élimination. La machine doit être éliminée selon les règles générales de traitement des matières premières secondaires conformément à la réglementation du pays où la machine est éliminée.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Volumen del bol, l	Parámetros de línea de alimentación	Potencia (kW)	Masa máxima mezclable (kg)	Velocidad de mezcla (rpm)	Dimensiones generales (mm)	Peso (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN-IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN-IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Lista de equipos

Mezcladora planetaria	1 pz.	Accesorio batidor de varillas	1 pz.
Bol	1 pz.	Accesorio batidor	1 pz.
Manual	1 pz.	Accesorio gancho amasador	1 pz.

El fabricante se reserva el derecho de cambiar la apariencia y el diseño de la máquina para mejorar su rendimiento sin cambiar las especificaciones técnicas.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA EL TRABAJO

- ¡Atención! Todos los trabajos de instalación y puesta en marcha deben ser realizados por personal técnico calificado que tenga un permiso especial de acuerdo con las regulaciones del país donde se utiliza esta máquina.
- ¡Advertencia! Para su seguridad, la máquina debe estar conectada a tierra.
- Asegúrese de que el voltaje de la red corresponda al voltaje de funcionamiento de la máquina, verifique la instalación de los dispositivos de protección y su cumplimiento con su clasificación en términos de potencia y características.
- Los dispositivos de protección deben estar ubicados en las inmediaciones de la máquina o en el tablero de conmutación si está en acceso directo. El enchufe debe cumplir con los requisitos de seguridad y tener una conexión a tierra confiable.
- El cableado eléctrico debe ser y corresponder a la potencia nominal de la máquina. El incumplimiento puede resultar en incendio.
- Algunos modelos están equipados con un motor trifásico, es necesario verificar si gira en la dirección indicada por la marca. Si la dirección de rotación es incorrecta, cambie dos de las

tres fases eléctricas entre sí. Nunca instale accesorios durante las pruebas, de lo contrario se caerán si la dirección es incorrecta, y causarán el daño de las partes del equipo.

- Al transportar la máquina, la sujeción de las partes, las conexiones eléctricas y los mecanismos móviles pueden aflojarse, por lo tanto, deben verificarse antes del primer arranque.
- No permita que el cable esté entre objetos y muebles, que puedan aplicar presión y dañar el cable de alimentación. Evite doblar o enredar el cable.
- No use cables de extensión domésticos para conectar la máquina.
- Una conexión incorrecta o mal funcionamiento del enchufe o toma de corriente puede causar un incendio.
- La máquina debe instalarse sobre una base horizontal estable antideslizante, a una distancia de al menos 100 mm de paredes, rampas, escalones y otros equipos. La máquina no debe instalarse cerca de tanques de lavado y unidades de fregadero u otros equipos de cocina.
- Antes de usar el producto por primera vez, retire todos los materiales de embalaje, folletos, bolsas de plástico, etc.
- Antes del primer uso, limpie el equipo según las instrucciones en la sección de Mantenimiento y Cuidado.
- El dispositivo no está destinado para instalación y operación al aire libre.
- No permita que personal que no esté familiarizado con este manual y que no haya sido capacitado en seguridad opere la máquina ya que esto puede llevar a lesiones y muerte.
- Tome medidas para proteger el equipo de la lluvia y la humedad.

3. SEGURIDAD

- **¡Atención! Este equipo puede ser operado solo después de leer este manual de operación y pasar la sesión informativa de seguridad.**
- Durante la instalación, preparación para operación, mantenimiento y reparación, además del cumplimiento de los requisitos de seguridad establecidos en este manual, es necesario cumplir estrictamente con el código de seguridad, seguridad contra incendios y regulaciones sanitarias de acuerdo con las regulaciones del país donde se opera esta unidad.
- Según las normas higiénicas, al trabajar con el equipo, el cabello debe recogerse hacia atrás (se recomienda usar un gorro protector), así como retirar cualquier artículo de ropa y joyería potencialmente peligroso (ropa suelta, bufandas, pañuelos, corbatas, collares, pulseras, anillos, etc.).
- La rejilla protectora debe estar cerrada durante la operación.
- La carga del producto debe realizarse solo cuando la mezcladora y las herramientas de mezcla estén completamente detenidas y el motor esté apagado.
- No sobrecargue el equipo.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- No deje la máquina encendida sin supervisión.
- No mantenga artículos inflamables en las inmediaciones de la máquina.
- Durante el almacenamiento de la máquina, la temperatura ambiente debe estar por debajo de 45°C, la humedad no debe exceder el 85%.
- Cuando no esté en uso o se use en condiciones climáticas adversas, desconecte la máquina de la fuente de alimentación para prevenir accidentes.

ES

- Está estrictamente prohibido lavar la máquina con una fuente abierta de agua. El incumplimiento de esta regla puede resultar en daños al equipo y posiblemente lesiones fatales. No permita que entre agua en la toma de corriente y el interruptor.
- Antes de lavar, reparar o mover la máquina, primero desenchufe el enchufe del tomacorriente.
- Si nota daños en el cable de alimentación, reemplácelo inmediatamente. De lo contrario, puede resultar en descarga eléctrica o incendio.
- No toque el cable de alimentación con las manos mojadas, de lo contrario puede causar descarga eléctrica.
- El mantenimiento o reparación solo está permitido después de desconectar la máquina de la fuente de alimentación.
- No toque el interruptor o enchufe con las manos mojadas.
- No mueva la máquina durante su funcionamiento.
- Al desconectar la alimentación, no tire del cable, siempre agarre el enchufe.
- La máquina no está destinada para uso por niños, personas con capacidades físicas, mentales o cognitivas reducidas, así como por personas sin experiencia y conocimiento relevante. Se permite una excepción en caso de inspección o instrucción por una persona responsable de su seguridad.

Está prohibido el funcionamiento:

- en caso de funcionamiento incorrecto de la máquina;
- si está dañada o se ha caído;
- si el cable de alimentación o el enchufe está dañado.

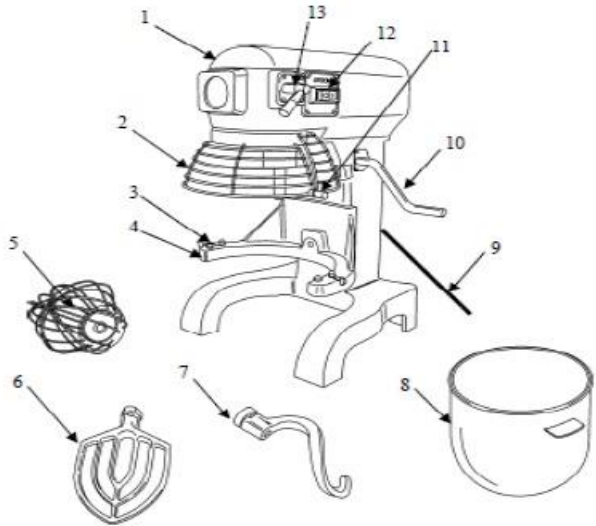
4. PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

- La mezcladora planetaria está diseñada para homogeneización, emulsificación, batido y mezcla de alimentos como huevos, harina, crema y otros alimentos no tan duros.
- El equipo no está diseñado para usar masa con levadura, masa laminada y otros tipos de masa rígida (para pizzas, ravioli, pastelería de carne, fideos, etc.).
- El equipo no está diseñado para procesar alimentos congelados, así como alimentos que contengan componentes duros (como huesos) y productos no alimentarios.
- **La velocidad de la mezcladora debe seleccionarse después de apagar el equipo y solo después de una parada completa de la mezcladora.** ¡La violación de este orden llevará a un desgaste rápido de los engranajes de la caja de cambios!
- El equipo está diseñado para operar solo en modo intermitente con una duración de ciclo de funcionamiento de no más de 30 min. Esto implica que después de cada 30 minutos de funcionamiento, es necesario un descanso de no menos de 10 minutos por razones técnicas.
- El equipo está diseñado para operar por un máximo de 8 horas al día (un turno de trabajo). La sobrecarga de la máquina conduce al desgaste prematuro.

- Algunos modelos están equipados con interruptores de límite que evitan que la mezcladora se encienda si el tazón no está instalado o el tazón está en la posición inferior, o si la rejilla de seguridad no está cerrada.
- Algunos modelos están equipados con un panel de control que consiste no en un interruptor de "encendido/apagado", sino de dos botones. El primer botón se usa para iniciar la mezcladora (botón verde), y el segundo se usa para detener la mezcladora (botón rojo). El botón de parada puede hacerse en forma de un botón de presión convencional, o en forma de un interruptor de emergencia (botón de hongo). Si su mezcladora tiene un botón de parada de emergencia tipo hongo, entonces después de presionarlo, la mezcladora se detendrá y no se iniciará hasta que el botón se desactive girándolo en sentido horario 30°. Cuando se gire, el botón regresará a su posición original y la mezcladora puede iniciarse nuevamente.

Vista general:

1. Unidad de motorreductor
2. Rejilla protectora
3. Ranuras para instalar el tazón con soportes
4. Soporte del tazón
5. Batidor
6. Paleta
7. Gancho de masa
8. Tazón
9. Cable de alimentación
10. Manija de ajuste de nivel del tazón
11. Perilla de ajuste de rejilla protectora (solo para algunos modelos)
12. Botón de encendido ("on"/"off")
13. Controlador de velocidad



Procedimiento de operación:

1. Encienda la alimentación (inserte el conector macho en el tomacorriente hembra);
2. Gire la manija (10) para bajar el soporte del tazón (4) a la posición inferior;
3. Instale uno de los accesorios (un batidor, un gancho de masa o una paleta), dependiendo de los requisitos del proceso; para hacer esto, levante el accesorio en el eje y gírelo hasta que el perno de acoplamiento del eje entre en la ranura en forma de L en el soporte del accesorio, lo cual es necesario para evitar que salte cuando la mezcladora esté funcionando;
4. Instale el tazón (8) en el soporte (4) y fíjelo en las ranuras con los soportes (3);
5. Coloque los alimentos en el tazón (8);
6. Gire la manija (10) para llevar el tazón (8) a la posición superior;
7. Establezca la velocidad deseada con el controlador de velocidad (13);

ES

8. Cierre la rejilla protectora (2);
9. Inicie la mezcladora moviendo el botón de encendido (12) a la posición "on";
10. Para cambiar la velocidad, apague la mezcladora, seleccione la velocidad requerida (13) y luego encienda la mezcladora nuevamente;
11. Después de completar el trabajo, apague la mezcladora estableciendo el botón de encendido (12) en la posición "off";
12. Abra la rejilla protectora (2);
13. Gire la manija (10) para bajar el tazón (8), y retire cuidadosamente el tazón (8).

El propósito de los accesorios:

Gancho de masa: usado para amasar masa o otros productos no pegajosos a baja velocidad. Ciclo de operación: hasta 20 min de trabajo, luego un descanso de al menos 20 min. Carga única: el tazón debe llenarse con el producto no más del 30%.

Paleta: usado para mezclar productos sueltos, pastosos o picados a velocidad media. Ciclo de operación: hasta 20 min de trabajo, luego un descanso de al menos 20 min. Carga única: el tazón debe llenarse con el producto no más del 40%.

Batidor: usado para batir huevos, aceite, claras, crema y otros productos líquidos a alta velocidad. Ciclo de operación: hasta 20 min de trabajo, luego un descanso de al menos 20 min. Carga única: el tazón debe llenarse con el producto no más del 60%.

La violación de las reglas de operación llevará a averías del equipo, hasta su completa inutilización sin posibilidad de recuperación.

5. MANTENIMIENTO Y CUIDADO

- **Todas las operaciones de mantenimiento deben realizarse en equipo desenergizado.**
- **Nunca lave las unidades removibles del equipo en un lavavajillas.**
- Es necesario lavar las unidades removibles de la mezcladora que entran en contacto con los productos después de cada uso.
- Limpie la carcasa del equipo con una esponja o paño húmedo limpio y seque. La cavidad para instalar el tazón y los accesorios debe limpiarse especialmente con cuidado.
- Lave las unidades removibles de la mezcladora (tazón y accesorios) con agua tibia jabonosa, enjuague completamente con agua limpia y seque.
- Para desinfectar el tazón y los accesorios, sumérjalos en una solución de cloruro de sodio al 3%, luego enjuague completamente con agua limpia y seque.
- Para evitar daños, no arroje ni deje caer las unidades de la mezcladora ni las apile una encima de otra al lavarlas.
- Nunca limpie el equipo usando materiales abrasivos, esponjas o cepillos metálicos, elementos punzantes o cortantes, detergentes agresivos o que contengan cloro, gasolina, ácidos, álcalis o solventes.
- Lubrique periódicamente las ranuras guía para la instalación del tazón con una pequeña cantidad de aceite o grasa.
- Si el equipo no va a funcionar por mucho tiempo (durante días libres, vacaciones, etc.), debe desconectarse de la línea de alimentación y limpiarse completamente.

6. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

ATENCIÓN: EL MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DEBEN REALIZARSE CON LA ALIMENTACIÓN COMPLETAMENTE DESCONECTADA POSICIONANDO EL INTERRUPTOR DE ENTRADA EN LA POSICIÓN "OFF" Y DESCONECTANDO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE.

La máquina debe mantenerse de acuerdo con los documentos normativos del país donde se usa esta máquina. La lista de trabajos presentada en este manual es de naturaleza consultiva. Durante el mantenimiento, realice el siguiente trabajo:

- Conduzca una instrucción y prueba de conocimiento de las reglas de operación del personal que trabaja con la máquina.
- Conduzca una encuesta del personal que trabaja con la máquina para identificar el funcionamiento no característico de la máquina.
- Verifique el estado de la máquina visualmente.
- Verifique cables expuestos.
- Verifique la continuidad de la línea de puesta a tierra y el circuito de puesta a tierra de la máquina misma (desde la abrazadera de puesta a tierra hasta las partes metálicas accesibles: la impedancia no debe ser más de 0.1Ohm).
- Apriete firmemente los grupos de contactos portadores de corriente, sensores, relés/contactores, microinterruptores de bloqueo, protección térmica/de corriente y otros elementos de parada de emergencia, elementos calefactores, accesorios de señal, revestimientos, sujetadores, unidades móviles de la máquina (si las hay).

La máquina debe ser reparada por personal técnico calificado.

Está prohibido cambiar el diseño de la máquina.

En caso de funcionamiento anormal de la máquina, diferente del normal, es necesario desenergizar la máquina girando el interruptor de entrada a la posición OFF o desconectando el enchufe del tomacorriente, bloqueando el acceso de agua (si lo hay) y contactar al departamento de servicio.

Está estrictamente prohibido operar la máquina que se sabe que está defectuosa.

El Vendedor y el Fabricante no serán obligados a compensar daños directos o indirectos que puedan resultar de un accidente o al operar una máquina defectuosa.

7. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO. ELIMINACIÓN

- Esta máquina puede transportarse por cualquier tipo de transporte de acuerdo con las etiquetas de advertencia en el contenedor, así como con las reglas vigentes para un modo particular de transporte.
- Durante la carga y transporte, la máquina no debe voltearse y someterse a impactos. Mueva el contenedor de envío en una superficie inclinada, observando los requisitos de "ARRIBA" en una inclinación de no más del 15%.
- El transporte de la máquina por ferrocarril y carretera debe realizarse en vehículos cubiertos.
- Después del transporte, la máquina debe estar funcional y sin daños.
- La máquina debe almacenarse en embalaje de transporte en almacenes que proporcionen protección contra los efectos de la precipitación y daño mecánico.
- Evite sacudir la máquina.

ES

- No almacene la máquina boca abajo.

Después de la terminación de la operación de la máquina, después de la expiración de la vida útil establecida, la organización operadora debe transferirla a la persona responsable de la eliminación.

La máquina debe ser eliminada de acuerdo con las reglas generales para el procesamiento de materias primas secundarias en conformidad con las regulaciones del país donde se está eliminando la máquina.

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Volumen da tigela, l	Parâmetros da linha de alimentação	Potência (kW)	Massa máxima misturável (kg)	Velocidade de mistura (rpm)	Dimensões gerais (mm)	Peso (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN-IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN-IP33FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Lista de equipamento

Misturadora planetária	1 pç.	Acessório batedor	1 pç.
Tigela	1 pç.	Acessório misturador	1 pç.
Manual	1 pç.	Acessório gancho para massa	1 pç.

O fabricante reserva-se o direito de alterar a aparência e o design da máquina para melhorar o seu desempenho sem alterar as especificações técnicas.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA O TRABALHO

- **Atenção! Todos os trabalhos de instalação e colocação em funcionamento devem ser realizados por pessoal técnico qualificado com autorização especial de acordo com os regulamentos do país onde esta máquina é utilizada.**
- **Aviso! Para sua segurança, a máquina deve estar ligada à terra.**
- Certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão de funcionamento da máquina, verifique a instalação dos dispositivos de proteção e a sua conformidade com a sua classificação em termos de potência e características.
- Os dispositivos de proteção devem estar localizados nas imediações da máquina ou no quadro elétrico se estiver em acesso direto. A tomada deve cumprir os requisitos de segurança e ter uma ligação à terra fiável.
- A cablagem elétrica deve estar e corresponder à potência nominal da máquina. O não cumprimento pode resultar em incêndio.
- Alguns modelos estão equipados com um motor trifásico, é necessário verificar se roda na direção indicada pela marca. Se a direção de rotação estiver incorreta, troque duas das três

fases elétricas entre si. Nunca instale acessórios durante o teste, caso contrário, eles cairão se a direção estiver errada e causarão danos às peças do equipamento.

- Ao transportar a máquina, a fixação das peças, ligações elétricas e mecanismos móveis podem afrouxar, portanto, devem ser verificados antes da primeira ligação.
- Não permita que o cabo fique entre objetos e mobiliário, que possam aplicar pressão e danificar o cabo de alimentação. Evite dobrar ou emaranhar o cabo.
- Não use extensões domésticas para ligar a máquina.
- Ligação incorreta ou mau funcionamento da ficha ou tomada pode causar incêndio.
- A máquina deve ser instalada numa base horizontal estável antiderrapante, a uma distância de pelo menos 100 mm de paredes, rampas, degraus e outros equipamentos. A máquina não deve ser instalada perto de tanques de lavagem e unidades de lavatórios ou outros equipamentos de cozinha.
- Antes de usar o produto pela primeira vez, remova todos os materiais de embalagem, folhetos, sacos plásticos, etc.
- Antes da primeira utilização, limpe o equipamento de acordo com as instruções na secção Manutenção e Cuidados.
- O dispositivo não se destina à instalação e funcionamento ao ar livre.
- Não permita que pessoal que não esteja familiarizado com este manual e que não tenha sido treinado em segurança opere a máquina, pois isso pode levar a ferimentos e morte.
- Tome medidas para proteger o equipamento da chuva e humidade.

3. SEGURANÇA

• Atenção! Este equipamento só pode ser operado após a leitura deste manual de funcionamento e após passar pelo briefing de segurança.

- Durante a instalação, preparação para funcionamento, manutenção e reparação, além do cumprimento dos requisitos de segurança estabelecidos neste manual, é necessário cumprir rigorosamente o código de segurança, segurança contra incêndios e regulamentos sanitários de acordo com os regulamentos do país onde esta unidade é operada.
- De acordo com as normas higiénicas, ao trabalhar com o equipamento, o cabelo deve ser preso para trás (recomenda-se o uso de chapéu protetor), bem como remover quaisquer itens de vestuário e joias potencialmente perigosos (roupas soltas, lenços, lenços de pescoço, gravatas, colares, pulseiras, anéis, etc.).
- A grelha de proteção deve estar fechada durante o funcionamento.
- O carregamento do produto deve ser realizado apenas quando a misturadora e as ferramentas de mistura estiverem completamente paradas e o motor estiver desligado.
- Não sobrecarregue o equipamento.
- Mantenha a máquina fora do alcance de crianças.
- Não deixe a máquina ligada sem supervisão.
- Não mantenha objetos inflamáveis nas proximidades imediatas da máquina.
- Durante o armazenamento da máquina, a temperatura ambiente deve ser inferior a 45°C, a humidade não deve exceder 85%.
- Quando não estiver em uso ou utilizada em condições meteorológicas adversas, desligue a máquina da fonte de alimentação para prevenir acidentes.

- É estritamente proibido lavar a máquina com uma fonte aberta de água. O não cumprimento desta regra pode resultar em danos ao equipamento e possivelmente ferimentos fatais. Não permita que a água entre em contacto com a tomada e o interruptor.
- Antes de lavar, reparar ou mover a máquina, primeiro retire a ficha da tomada.
- Se notar danos no cabo de alimentação, substitua-o imediatamente. Caso contrário, pode resultar em choque elétrico ou incêndio.
- Não toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas, caso contrário pode causar choque elétrico.
- A manutenção ou reparação só é permitida após desligar a máquina da fonte de alimentação.
- Não toque no interruptor ou ficha com as mãos molhadas.
- Não mova a máquina durante o seu funcionamento.
- Ao desligar a alimentação elétrica, não puxe pelo cabo, segure sempre pela ficha.
- A máquina não se destina ao uso por crianças, pessoas com capacidades físicas, mentais ou mentais reduzidas, bem como por pessoas sem experiência e conhecimento relevante. Uma exceção é permitida no caso de inspeção ou briefing por uma pessoa responsável pela sua segurança.

É proibido o funcionamento:

- em caso de funcionamento incorreto da máquina;
- se danificada ou se tiver caído;
- se o cabo de alimentação ou a ficha estiver danificado.

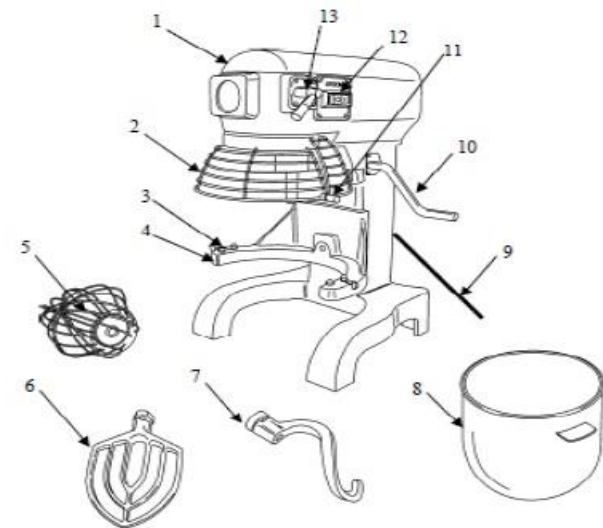
4. PROCEDIMENTO DE FUNCIONAMENTO

- A batedeira planetária foi concebida para homogeneização, emulsificação, bater e misturar alimentos como ovos, farinha, natas e outros alimentos não muito duros.
- O equipamento não foi concebido para usar massa de levedura, massa laminada e outros tipos de massa rígida (para pizzas, ravioli, massa de carne, massa para noodles, etc.).
- O equipamento não foi concebido para processar alimentos congelados, bem como alimentos que contenham componentes duros (como ossos) e produtos não alimentares.
- **A velocidade da batedeira deve ser selecionada após desligar o equipamento e apenas após uma paragem completa da batedeira.** A violação desta ordem levará ao desgaste rápido das engrenagens da caixa de velocidades!
- O equipamento foi concebido para operar apenas em modo intermitente com uma duração de ciclo de funcionamento não superior a 30 min. Isto implica que após cada 30 minutos de funcionamento, é necessária uma pausa de pelo menos 10 minutos por razões técnicas.
- O equipamento foi concebido para operar durante um máximo de 8 horas por dia (um turno de trabalho). A sobrecarga da máquina leva ao desgaste prematuro.
- Alguns modelos estão equipados com interruptores de limite que impedem o arranque da batedeira se a taça não estiver instalada ou a taça estiver na posição inferior, ou se a grelha de segurança não estiver fechada.

• Alguns modelos estão equipados com um painel de controlo que consiste não num interruptor de "ligar/desligar", mas de dois botões. O primeiro botão é usado para iniciar a batedeira (botão verde), e o segundo é usado para parar a batedeira (botão vermelho). O botão de paragem pode ser feito na forma de um botão de pressão convencional, ou na forma de um interruptor de emergência (botão cogumelo). Se a sua batedeira tiver um botão de paragem de emergência cogumelo, então após pressioná-lo, a batedeira parará e não iniciará até que o botão seja desativado girando-o no sentido horário 30°. Quando girado, o botão retornará à sua posição original e a batedeira pode ser iniciada novamente.

Vista geral:

1. Unidade do motor com engrenagem
2. Grelha protetora
3. Ranhuras para instalação da taça com suportes
4. Suporte da taça
5. Varas
6. Batedor
7. Gancho para massa
8. Taça
9. Cabo de alimentação
10. Pega de ajuste do nível da taça
11. Botão de ajuste da grelha protetora (apenas para alguns modelos)
12. Botão de alimentação ("ligar"/"desligar")
13. Controlador de velocidade



Procedimento de funcionamento:

1. Ligue a alimentação (insira o conector macho na tomada fêmea);
2. Rode a pega (10) para baixar o suporte da taça (4) para a posição inferior;
3. Instale um dos acessórios (varas, gancho para massa ou batedor), dependendo dos requisitos do processo; para fazer isto, levante o acessório no eixo e rode-o até que o parafuso de acoplamento do eixo entre na ranhura em forma de L no suporte do acessório, o que é necessário para evitar que salte quando a batedeira estiver em funcionamento;
4. Instale a taça (8) no suporte (4) e fixe-a nas ranhuras com os suportes (3);
5. Coloque os alimentos na taça (8);
6. Rode a pega (10) para trazer a taça (8) para a posição superior;
7. Defina a velocidade desejada com o controlador de velocidade (13);
8. Feche a grelha protetora (2);
9. Inicie a batedeira movendo o botão de alimentação (12) para a posição "ligar";

10. Para alterar a velocidade, desligue a batedeira, selecione a velocidade necessária (13) e depois ligue a batedeira novamente;
11. Após a conclusão do trabalho, desligue a batedeira colocando o botão de alimentação (12) na posição "desligar";
12. Abra a grelha protetora (2);
13. Rode a pega (10) para baixar a taça (8), e remova cuidadosamente a taça (8).

A finalidade dos acessórios:

Gancho para massa: usado para amassar massa ou outros produtos não pegajosos a baixa velocidade. Ciclo de funcionamento: até 20 min de trabalho, depois uma pausa de pelo menos 20 min. Carregamento único: a taça deve ser cheia com o produto não mais de 30% da capacidade.

Batedor: usado para misturar produtos soltos, pastosos ou picados a velocidade média. Ciclo de funcionamento: até 20 min de trabalho, depois uma pausa de pelo menos 20 min.

Carregamento único: a taça deve ser cheia com o produto não mais de 40% da capacidade.

Varas: usado para bater ovos, óleo, claras, natas e outros produtos líquidos a alta velocidade.

Ciclo de funcionamento: até 20 min de trabalho, depois uma pausa de pelo menos 20 min.

Carregamento único: a taça deve ser cheia com o produto não mais de 60% da capacidade.

A violação das regras de funcionamento levará a avarias do equipamento, até à sua completa inutilização sem possibilidade de recuperação.

5. MANUTENÇÃO E CUIDADOS

- **Todas as operações de manutenção devem ser realizadas em equipamento desenergizado.**
- **Nunca lave as unidades removíveis do equipamento numa máquina de lavar louça.**
- É necessário lavar as unidades removíveis da batedeira que entram em contacto com os produtos após cada uso.
- Limpe a carcaça do equipamento com uma esponja ou pano húmido limpo e seque bem. A cavidade para instalação da taça e acessórios deve ser limpa com especial cuidado.
- Lave as unidades removíveis da batedeira (taça e acessórios) com água morna e sabão, enxague bem com água limpa e seque.
- Para desinfetar a taça e acessórios, mergulhe-os numa solução de cloreto de sódio a 3%, depois enxague bem com água limpa e seque.
- Para evitar danos, não atire nem deixe cair as unidades da batedeira nem as empilhe umas sobre as outras ao lavar.
- Nunca limpe o equipamento usando materiais abrasivos, esponjas ou escovas metálicas, objetos pontiagudos ou cortantes, detergentes agressivos ou com cloro, gasolina, ácidos, álcalis ou solventes.
- Lubrifique periodicamente as ranhuras-guia para a instalação da taça com uma pequena quantidade de óleo ou gordura.
- Se o equipamento não for operado por um longo tempo (durante dias de folga, feriados, etc.), deve ser desligado da linha de alimentação elétrica e limpo minuciosamente.

6. MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

ATENÇÃO: A MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO DEVEM SER REALIZADAS COM A ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA COMPLETAMENTE DESLIGADA POSICIONANDO O INTERRUPTOR DE ENTRADA NA POSIÇÃO "OFF" E DESLIGANDO A FICHA DA TOMADA.

A máquina deve ser mantida de acordo com os documentos regulamentares do país onde esta máquina é usada. A lista de trabalhos apresentada neste manual tem caráter consultivo. Durante a manutenção, execute os seguintes trabalhos:

- Conduza um briefing e teste de conhecimento das regras de funcionamento do pessoal que trabalha com a máquina.
- Conduza um inquérito ao pessoal que trabalha com a máquina para identificar o funcionamento não característico da máquina.
- Verifique o estado da máquina visualmente.
- Verifique se há fios expostos.
- Verifique a continuidade da linha de ligação à terra e do circuito de ligação à terra da própria máquina (da braçadeira de ligação à terra às partes metálicas acessíveis – a impedância deve ser não superior a 0.1Ohm).
- Aperte firmemente os grupos de contacto portadores de corrente, sensores, relés/contactores, microinterruptores de intertravamento, proteção térmica/de corrente e outros elementos de desligamento de emergência, elementos de aquecimento, acessórios de sinalização, revestimentos, fixadores, unidades móveis da máquina (se houver).

A máquina deve ser reparada por pessoal técnico qualificado.

É proibido alterar o design da máquina.

Em caso de funcionamento anormal da máquina, diferente do normal, é necessário desenergizar a máquina girando o interruptor de entrada para a posição OFF ou desligando a ficha da tomada, bloqueando o acesso à água (se houver) e contactar o departamento de assistência.

É estritamente proibido operar a máquina que se sabe estar defeituosa.

O Vendedor e o Fabricante não serão obrigados a compensar por danos diretos ou indiretos que possam resultar de um acidente ou ao operar uma máquina defeituosa.

7. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. ELIMINAÇÃO

- Esta máquina pode ser transportada por qualquer tipo de transporte de acordo com as etiquetas de aviso no contentor, bem como com as regras em vigor para um modo particular de transporte.
- Durante o carregamento e transporte, a máquina não deve ser virada e sujeita a impactos. Mova o contentor de envio numa superfície inclinada, observando os requisitos "TOPO" numa inclinação não superior a 15%.
- O transporte da máquina por ferrovia e estrada deve ser realizado em veículos cobertos.
- Após o transporte, a máquina deve estar funcional e sem danos.
- A máquina deve ser armazenada na embalagem de transporte em armazéns que proporcionem proteção contra os efeitos da precipitação e danos mecânicos.
- Evite abanar a máquina.
- Não armazene a máquina de cabeça para baixo.

Após o término da operação da máquina, após a expiração da vida útil estabelecida, a organização operadora deve transferi-la para a pessoa responsável pelo descarte. A máquina deve ser descartada de acordo com as regras gerais para o processamento de matérias-primas secundárias em conformidade com os regulamentos do país onde a máquina está a ser descartada.

1. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modell	Skålvolyml	Kraftledningssparametrar	Effekt (kW)	Maximal blandbar massa (kg)	Blandningshastighet (rpm)	Yttre dimensioner (mm)	Vikt (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN-IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN-IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Lista över utrustning

Planetblandare	1 st.	Vispfäste	1 st.
Skål	1 st.	Slagfäste	1 st.
Manual	1 st.	Degkrokfäste	1 st.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att ändra maskinens utseende och design för att förbättra dess prestanda utan att ändra de tekniska specifikationerna.

2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE INFÖR ARBETE

- **Observera! Alla installations- och driftsättningsarbeten måste utföras av kvalificerad teknisk personal som har särskilt tillstånd i enlighet med bestämmelserna i det land där denna maskin används.**
- **Varning! För din säkerhet måste maskinen jordas.**
- Se till att nätspänningen motsvarar maskinens arbetsspänning, kontrollera installationen av skyddsanordningarna och deras överensstämmelse med deras märkning vad gäller effekt och egenskaper.
- Skyddsanordningar måste finnas i omedelbar närhet av maskinen eller i elcentralen om den är i direkt åtkomst. Uttaget måste uppfylla säkerhetskraven och ha en tillförlitlig jordning.
- Elinstallation måste vara och motsvara maskinens märkeffekt. Bristande efterlevnad kan resultera i brand.
- Vissa modeller är utrustade med en 3-fasmotor, det är nödvändigt att kontrollera om den roterar i den riktning som anges av märkningen. Om rotationsriktningen är felaktig, ändra två av de tre elektriska faserna sinsemellan. Installera aldrig fästen under testning, annars kommer de att falla ut om riktningen är fel, och orsaka skador på utrustningens delar.
- Vid transport av maskinen kan fastspänningen av delar, elektriska anslutningar och rörliga mekanismer försvagas, därför bör de kontrolleras före första start.
- Låt inte kabeln vara mellan föremål och möbler, vilket kan utöva tryck och skada nätkabeln. Undvik att böja eller trassla till kabeln.

- Använd inte hushållsförlängningssladdar för att ansluta maskinen.
- Felaktig anslutning eller funktionsfel av kontakten eller uttaget kan orsaka brand.
- Maskinen ska installeras på en stabil halkfri horisontell bas, på ett avstånd av minst 100 mm från väggar, ramper, trappor och annan utrustning. Maskinen ska inte installeras nära tvätttankar och diskbänkar eller annan tillagningsutrustning.
- Innan du använder produkten för första gången, ta bort allt förpackningsmaterial, broschyrer, plastpåsar, etc.
- Före första användning, rengör utrustningen enligt instruktionerna i avsnittet Underhåll och skötsel.
- Enheten är inte avsedd för installation och drift utomhus.
- Låt inte personal som inte är bekant med denna manual och som inte har utbildats i säkerhet använda maskinen eftersom detta kan leda till skador och dödsfall.
- Vidta åtgärder för att skydda utrustningen från regn och fukt.

3. SÄKERHET

- **Observera! Denna utrustning får endast användas efter att ha läst denna bruksanvisning och genomgått säkerhetsinstruktion.**
- Under installation, förberedelse för drift, underhåll och reparation, utöver att följa säkerhetskraven som anges i denna manual, är det nödvändigt att strikt följa säkerhetskoden, brandsäkerhets- och sanitetsbestämmelser i enlighet med bestämmelserna i det land där denna enhet används.
- Enligt hygieniska standarder ska håret tas bakåt när man arbetar med utrustningen (det rekommenderas att använda en skyddshatt), samt att ta bort alla potentiellt farliga klädesplagg och smycken (lösa kläder, halsdukar, sjalar, slisar, halsband, armband, ringar, etc.).
- Skyddsgallret måste vara stängt under drift.
- Produktlastning ska endast utföras när blandaren och blandningsverktygen är helt stoppade och motorn är avstängd.
- Överbelasta inte utrustningen.
- Håll maskinen utom räckhåll för barn.
- Lämna inte maskinen påslagen oövakad.
- Förvar inte brännbara föremål i omedelbar närhet av maskinen.
- Under förvaring av maskinen ska omgivningstemperaturen vara under 45°C, fuktigheten får inte överstiga 85%.
- När maskinen inte används eller används under ogynnsamma väderförhållanden, koppla bort maskinen från strömkällan för att förhindra olyckor.
- Det är strängt förbjudet att tvätta maskinen med en öppen vattenkälla. Underlåtenhet att följa denna regel kan resultera i utrustningsskador och eventuellt dödlig skada. Låt inte vatten komma på uttaget och strömbrytaren.
- Före tvättning, reparation eller flyttning av maskinen, dra först ut kontakten ur uttaget.
- Om du märker skador på strömkabeln, byt ut den omedelbart. Annars kan det resultera i elchock eller brand.
- Rör inte strömkabeln med våta händer, annars kan det orsaka elchock.

SV

- Underhåll eller reparation är endast tillåten efter frånkoppling av maskinen från strömkällan.
- Rör inte strömbrytaren eller kontakten med våta händer.
- Flytta inte maskinen under drift.
- Vid frånkoppling av strömförsörjningen, dra inte i kabeln, greppa alltid kontakten.
- Maskinen är inte avsedd för användning av barn, personer med nedsatt fysisk, mental eller psykisk kapacitet, samt av personer utan erfarenhet och relevant kunskap. Ett undantag tillåts vid inspektion eller instruktion av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

Drift är förbjuden:

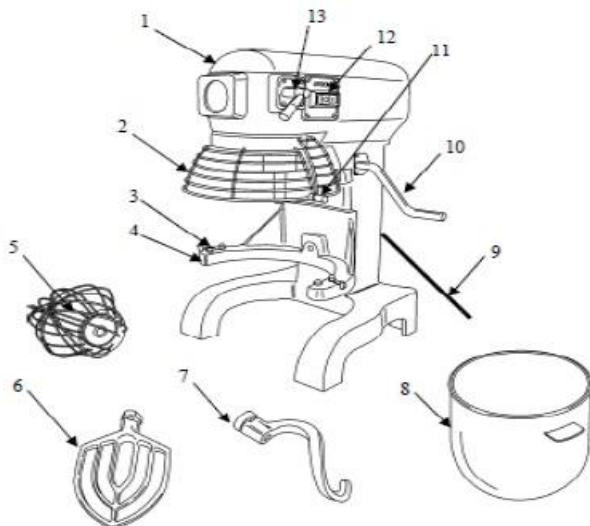
- vid felaktig drift av maskinen;
- om skadad eller tappad;
- om matningskabeln eller kontakten är skadad.

4. DRIFTPROCEDUR

- Planetblandaren är designad för homogenisering, emulgering, vispning och blandning av livsmedel som ägg, mjöl, grädde och andra inte så hårda livsmedel.
 - Utrustningen är inte designad för användning av jästdeg, inbakningsdeg och andra typer av styv deg (för pizzor, ravioli, köttbakverk, nudlar, etc.).
 - Utrustningen är inte designad för bearbetning av frysta livsmedel, samt livsmedel som innehåller hårda komponenter (som ben), och icke-livsmedelsprodukter.
 - **Blandarens hastighet ska väljas efter att ha stängt av utrustningen och först efter ett fullständigt stopp av blandaren.** Brott mot denna ordning kommer att leda till snabbt slitage av växellådans växlar!
-
- Utrustningen är designad att endast fungera i intermittent läge med en driftcykellängd på högst 30 min. Detta innebär att efter varje 30 minuters funktion, en paus på minst 10 minuter är nödvändig av tekniska skäl.
 - Utrustningen är designad att fungera maximalt 8 timmar per dag (ett arbetsskift). Överbelastning av maskinen leder till för tidigt slitage.
 - Vissa modeller är utrustade med gränsbrytare som förhindrar blandaren från att starta om skålen inte är installerad eller skålen är i det nedre läget, eller om säkerhetsgallret inte är stängt.
 - Vissa modeller är utrustade med en kontrollpanel som består inte av en "på/av"-brytare, utan av två knappar. Den första knappen används för att starta blandaren (grön knapp), och den andra används för att stoppa blandaren (röd knapp). Stoppknappen kan vara gjord i form av en vanlig tryckknapp, eller i form av en nödbrytare (svampknapp). Om din blandare har en svamp-nödstoppknapp, kommer blandaren att stanna efter att ha tryckt på den och kommer inte att starta förrän knappen avaktiveras genom att vrida den medurs med 30°. När den vänds kommer knappen att återgå till sitt ursprungliga läge och blandaren kan startas igen.

Allmän vy:

1. Växelmotor
2. Skyddsgaller
3. Spår för installation av skål med hållare
4. Skålstöd
5. Visp
6. Vispar
7. Degkrok
8. Skål
9. Strömkabel
10. Skålnivåjusteringshandtag
11. Skyddsgaller justeringsvred (endast för vissa modeller)
12. Strömknapp ("på"/"av")
13. Hastighetskontroller



Driftprocedur:

1. Slå på strömmen (sätt in hankontakten i honuttaget);
2. Vrid handtaget (10) för att sänka skålstödet (4) till det nedre läget;
3. Installera en av tillbehören (en visp, en degkrok eller en vispar), beroende på processens krav; för att göra detta, lyft tillbehöret på axeln och rotera det tills axelkopplingsbulten går in i det L-formade spåret i tillbehörsställningen, vilket är nödvändigt för att förhindra att den hoppar när blandaren körs;
4. Installera skålen (8) på stödet (4) och fäst den i spåren med hållarna (3);
5. Placera livsmedlen i skålen (8);
6. Vrid handtaget (10) för att föra skålen (8) till det övre läget;
7. Ställ in önskad hastighet med hastighetskontrollern (13);
8. Stäng skyddsgallret (2);
9. Starta blandaren genom att flytta strömknappen (12) till "på"-läget;
10. För att ändra hastighet, stäng av blandaren, välj önskad hastighet (13) och slå sedan på blandaren igen;
11. Efter arbetets slutförande, stäng av blandaren genom att ställa strömknappen (12) till "av"-läget;
12. Öppna skyddsgallret (2);
13. Vrid handtaget (10) för att sänka skålen (8), och ta försiktigt bort skålen (8).

Tillbehörens syfte:

Degkrok: används för knådning av smet eller andra icke-klibbiga produkter vid låg hastighet. Driftcykel: upp till 20 min arbete, sedan en paus på minst 20 min. Engångsladdning: skålen ska fyllas med produkten högst 30% full.

Vispar: används för blandning av lösa, pastösa eller hackade produkter vid medelhastighet. Driftcykel: upp till 20 min arbete, sedan en paus på minst 20 min. Engångsladdning: skålen ska fyllas med produkten högst 40% full.

SV

Visp: används för vispning av ägg, olja, äggvitor, grädde och andra flytande produkter vid hög hastighet. Driftcykel: upp till 20 min arbete, sedan en paus på minst 20 min. Engångsladdning: skålen ska fyllas med produkten högst 60% full.

Brott mot driftreglerna kommer att leda till haverier av utrustningen, upp till dess fullständiga oanvändbarhet utan möjlighet till återställning.

5. UNDERHÅLL OCH SKÖTSEL

- **Alla underhållsoperationer ska utföras på strömlös utrustning.**
- **Tvätta aldrig de avtagbara enheterna av utrustningen i en diskmaskin.**
- Det är nödvändigt att tvätta de avtagbara enheterna av blandaren som kommer i kontakt med produkterna efter varje användning.
- Torka av utrustningens hölje med en ren fuktig svamp eller trasa och torka torrt. Kaviteten för installation av skål och tillbehör ska rengöras särskilt noggrant.
- Tvätta de avtagbara enheterna av blandaren (skål och tillbehör) med varmt tvålatten, skölj noggrant med rent vatten och torka torrt.
- För att desinficera skålen och tillbehören, blötlägg dem i en 3% natriumkloridlösning, skölj sedan noggrant med rent vatten och torka torrt.
- För att undvika skador, kasta eller tappa inte blandarenheterna och stapla dem inte ovanpå varandra vid tvättning.
- Rengör aldrig utrustningen med slipande material, metallsvampar eller borstar, stick- eller skärande föremål, aggressiva eller klorinnehållande rengöringsmedel, bensin, syror, alkalier eller lösningsmedel.
- Smörj regelbundet ledningsspåren för skålinstallation med en liten mängd olja eller fett.
- Om utrustningen inte ska användas under en längre tid (under lediga dagar, helger, etc.), ska den stängas av från strömförsörjningslinjen och rengöras grundligt.

6. UNDERHÅLL OCH REPARATION

UPPMÄRKSAMHET: UNDERHÅLL OCH REPARATION SKA UTFÖRAS MED STRÖMFÖRSÖRJNINGEN FULLSTÄNDIGT FRÅNKOPPLAD GENOM ATT PLACERA INGÅNGSBRYTAREN I "OFF"-LÄGET OCH KOPPLA BORT KONTAKTEN FRÅN UTTAGET.

Maskinen måste underhållas i enlighet med de regulatoriska dokumenten i det land där denna maskin används. Listan över arbeten som presenteras i denna manual är av rådgivande karaktär.

Under underhåll, utför följande arbete:

- Genomför en briefing och test av kunskap om driftreglerna för personalen som arbetar med maskinen.
- Genomför en undersökning av personalen som arbetar med maskinen för att identifiera otypisk drift av maskinen.
- Kontrollera maskinens tillstånd visuellt.
- Kontrollera för blottlagda kablar.
- Kontrollera kontinuiteten av jordningslinjen och jordningskretsen av maskinen själv (från jordningsklämman till de tillgängliga metalldelarna – impedansen får inte vara mer än 0.10hm).

- Dra åt säkert strömförande kontaktgrupper, sensorer, reläer/kontaktorer, låsande mikro brytare, termiskt/strömskydd och andra nödstoppselement, värmeelement, signalfittings, beklädnader, fästelement, rörliga enheter av maskinen (om några).

Maskinen måste repareras av kvalificerad teknisk personal.

Att ändra maskinens design är förbjudet.

Vid onormal drift av maskinen, olika från normal, är det nödvändigt att strömlösa maskinen genom att vrida ingångsbrytaren till OFF-läget eller koppla bort kontakten från uttaget, blockera vattenåtkomsten (om någon) och kontakta serviceavdelningen.

Det är strängt förbjudet att använda maskinen som är känd för att vara defekt.

Säljaren och Tillverkaren ska inte krävas att kompensera för direkta eller indirekta skador som kan uppstå från en olycka eller vid användning av en defekt maskin.

7. TRANSPORT OCH FÖRVARING. AVFALLSHANTERING

- Denna maskin kan transporteras med vilken typ av transport som helst i enlighet med varningsetiketter på behållaren, samt med de regler som gäller för en viss typ av transport.
- Under lastning och transport får maskinen inte vändas och utsättas för stötar. Flytta fraktbehållaren på en lutande yta, iaktta "TOP"-kraven vid en lutning på högst 15%.
- Transport av maskinen med järnväg och väg måste utföras i täckta fordon.
- Efter transport ska maskinen vara funktionsduglig och oskadad.
- Maskinen ska förvaras i transportförpackning i lager som ger skydd mot effekterna av nederbörd och mekaniska skador.
- Undvik att skaka maskinen.
- Förvara inte maskinen upp och ner.

Efter avslutad drift av maskinen, efter utgången av den fastställda livslängden, måste den driftansvariga organisationen överföra den till den person som ansvarar för avfallshantering. Maskinen måste kasseras enligt allmänna regler för behandling av sekundära råmaterial i enlighet med föreskrifterna i det land där maskinen kasseras.

1. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model	Skålvolumen, l	Strømfor- synings- parametre	Effekt (kW)	Maksimal blandbar masse (kg)	Blandehastig- hed (rpm)	Ydre dimensione- r (mm)	Vægt (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN-IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN-IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Liste over udstyr

Planetarisk mixer	1 stk.	Pisketilbehør	1 stk.
Skål	1 stk.	Røretilbehør	1 stk.
Manual	1 stk.	Dejtilbehør	1 stk.

Producenten forbeholder sig retten til at ændre maskinens udseende og design for at forbedre dens ydeevne uden at ændre de tekniske specifikationer.

2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE TIL ARBEJDE

• **Opmærksomhed!** Alle installations- og idriftsættelsesarbejder skal udføres af kvalificeret teknisk personale med særlig tilladelse i overensstemmelse med bestemmelserne i det land, hvor denne maskine bruges.

• **Advarsel!** For din sikkerhed skal maskinen jordes.

• Sørg for, at netspændingen svarer til maskinens driftsspænding, kontroller installationen af beskyttelsesenheder og deres overholdelse af deres rating med hensyn til effekt og egenskaber.

• Beskyttelsesenheder skal placeres i umiddelbar nærhed af maskinen eller i tavlen, hvis den er i direkte adgang. Stikdåsen skal opfylde sikkerhedskravene og have en pålidelig jording.

• Elektriske ledninger skal være og svare til maskinens nominelle effekt. Manglende overholdelse kan resultere i brand.

• Nogle modeller er udstyret med en 3-faset motor, det er nødvendigt at kontrollere, om den roterer i den retning, der er angivet af mærket. Hvis rotationsretningen er forkert, skift to af de tre elektriske faser mellem hinanden. Installer aldrig tilbehør under test, ellers vil de falde ud, hvis retningen er forkert, og forårsage skade på udstyrsdelene.

• Ved transport af maskinen kan fastgøring af dele, elektriske forbindelser og bevægelige mekanismer svækkes, derfor bør de kontrolleres før første start.

• Lad ikke kablet være mellem genstande og møbler, som kan påføre tryk og beskadige strømkablet. Undgå at bøje eller sno kablet.

- Brug ikke husholdnings forlængerledninger til at tilslutte maskinen.
- Forkert tilslutning eller fejlfunktion af stikket eller stikdåsen kan forårsage brand.
- Maskinen skal installeres på et stabilt skridsikkert vandret underlag i en afstand på mindst 100 mm fra vægge, ramper, trin og andet udstyr. Maskinen bør ikke installeres nær vasketanke og vaskeenheder eller andet madlavningsudstyr.
- Før du bruger produktet første gang, fjern alt emballagemateriale, hæfter, plastikposer osv.
- Før første brug, rengør udstyret i henhold til instruktionerne i afsnittet Vedligeholdelse og pleje.
- Enheden er ikke beregnet til installation og drift udendørs.
- Tillad ikke personale, som ikke er fortroligt med denne manual og ikke er blevet trænet i sikkerhed, at betjene maskinen, da dette kan føre til skader og død.
- Træf foranstaltninger til at beskytte udstyret mod regn og fugt.

3. SIKKERHED

- **Opmærksomhed! Dette udstyr kan kun betjenes efter at have læst denne brugermanual og gennemgået sikkerhedsbriefingen.**
- Under installation, forberedelse til drift, vedligeholdelse og reparation, ud over overholdelse af sikkerhedskravene fastsat i denne manual, er det nødvendigt strengt at overholde sikkerhedskodeksen, brandsikkerhed og sanitære bestemmelser i overensstemmelse med bestemmelserne i det land, hvor denne enhed betjenes.
- I henhold til hygiejnestandarder skal håret tages tilbage ved arbejde med udstyret (det anbefales at bruge en beskyttende hat), samt fjerne eventuelle potentielt farlige beklædningsgenstande og smykker (løse tøj, tørklæder, halstørklæder, slips, halskæder, armbånd, ringe osv.).
- Det beskyttende gitter skal være lukket under drift.
- Produktindlæsning bør kun udføres, når mixeren og blandeværktøjerne er fuldstændigt standset, og motoren er slukket.
- Overbelast ikke udstyret.
- Hold maskinen uden for børns rækkevidde.
- Lad ikke maskinen stå tændt uden opsyn.
- Opbevar ikke brændbare genstande i umiddelbar nærhed af maskinen.
- Under opbevaring af maskinen skal omgivelsestemperaturen være under 45°C, fugtigheden må ikke overstige 85%.
- Når maskinen ikke er i brug eller anvendes under ugunstige vejrforhold, skal den kobles fra strømkilden for at forhindre ulykker.
- Det er strengt forbudt at vaske maskinen med en åben vandkilde. Manglende overholdelse af denne regel kan resultere i beskadigelse af udstyr og muligvis dødelig skade. Lad ikke vand komme på stikket og kontakten.
- Før vask, reparation eller flytning af maskinen skal du først trække stikket ud af stikkontakten.
- Hvis du bemærker skader på strømkablet, skal det udskiftes straks. Ellers kan det resultere i elektrisk stød eller brand.
- Rør ikke ved strømkablet med våde hænder, da det ellers kan forårsage elektrisk stød.
- Vedligeholdelse eller reparation er kun tilladt efter frakobling af maskinen fra strømkilden.

DA

- Rør ikke ved kontakten eller stikket med våde hænder.
- Flyt ikke maskinen under drift.
- Ved frakobling af strømforsyningen må du ikke trække i kablet, tag altid fat i stikket.
- Maskinen er ikke beregnet til brug af børn, personer med nedsat fysisk, mental eller psykisk kapacitet, samt af personer uden erfaring og relevant viden. En undtagelse er tilladt i tilfælde af inspektion eller briefing af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Drift er forbudt:

- i tilfælde af forkert drift af maskinen;
- hvis beskadiget eller tabt;
- hvis strømkablet eller stikket er beskadiget.

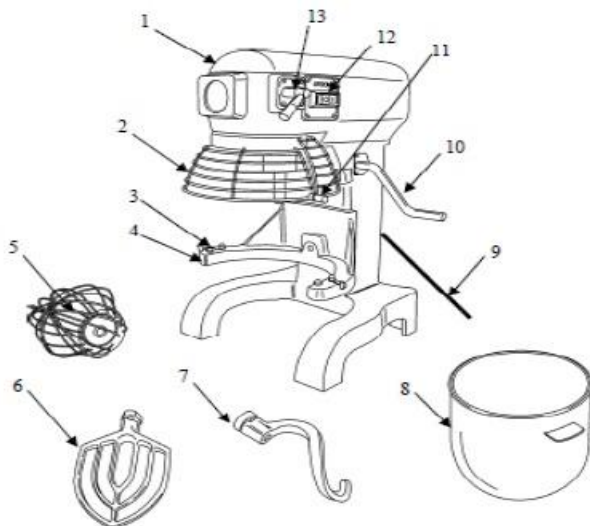
4. DRIFTSPROCEDURE

- Planetrøreren er designet til homogenisering, emulgering, piskning og blanding af fødevarer såsom æg, mel, fløde og andre ikke så hårde fødevarer.
- Udstyret er ikke designet til brug af gærdej, indbagedej og andre typer stiv dej (til pizzaer, ravioli, kødpastej, nudler, osv.).
- Udstyret er ikke designet til forarbejdning af frosne fødevarer, samt fødevarer indeholdende hårde komponenter (såsom knogler), og ikke-fødevarer.
- **Rørerens hastighed skal vælges efter afbrydelse af udstyret og kun efter et fuldstændigt stop af rører.** Overtrædelse af denne rækkefølge vil føre til hurtigt slid på gearkassens tandhjul!

- Udstyret er designet til kun at fungere i intermitterende tilstand med en driftscyklus varighed på ikke mere end 30 min. Dette indebærer, at efter hver 30 minutters funktion, er en pause på mindst 10 minutter nødvendig af tekniske årsager.
- Udstyret er designet til at fungere i maksimalt 8 timer om dagen (et arbejdsdsskift). Overbelastning af maskinen fører til for tidligt slid.
- Nogle modeller er udstyret med grænseafbrydere, der forhindrer rører i at starte, hvis skålen ikke er installeret eller skålen er i nedre position, eller hvis sikkerhedsgitteret ikke er lukket.
- Nogle modeller er udstyret med et kontrolpanel bestående ikke af en "tænd/sluk" kontakt, men af to knapper. Den første knap bruges til at starte rører (grøn knap), og den anden bruges til at stoppe rører (rød knap). Stopknappen kan være lavet i form af en konventionel trykknop, eller i form af en nødkontakt (svampeknop). Hvis din rører har en svampe-nødstopknap, vil rører stoppe efter tryk på den og ikke starte igen, før knappen er deaktiveret ved at dreje den med uret 30°. Når den drejes, vil knappen vende tilbage til sin oprindelige position, og rører kan startes igen.

Generelt udseende:

1. Gearmotor enhed
2. Beskyttelsesgitter
3. Riller til installation af skål med holdere
4. Skålstøtte
5. Piskeris
6. Røreris
7. Dejkrog
8. Skål
9. Strømkabel
10. Skålniveau justeringshåndtag
11. Beskyttelsesgitter justeringsknap (kun til nogle modeller)
12. Strømknap ("on"/"off")
13. Hastighedskontroller



Driftsprocedure:

1. Tænd for strømmen (indsæt hanstikket i hunstikkontakten);
2. Drej håndtaget (10) for at sænke skålstøtten (4) til nedre position;
3. Installer et af tilbehørene (en piskeris, en dejkrog eller en røreris), afhængigt af processens krav; for at gøre dette skal du løfte tilbehøret på akslen og rotere det, indtil akselkoblingsbolt går ind i den L-formede rille i tilbehørsstativet, hvilket er nødvendigt for at forhindre det i at hoppe, når røreren er i drift;
4. Installer skålen (8) på støtten (4) og fastgør den i rillerne med holderne (3);
5. Placer fødevarerne i skålen (8);
6. Drej håndtaget (10) for at bringe skålen (8) til øvre position;
7. Indstil ønsket hastighed med hastighedskontrollen (13);
8. Luk beskyttelsesgitteret (2);
9. Start røreren ved at flytte strømknappen (12) til "on" positionen;
10. For at ændre hastigheden skal du slukke for røreren, vælge den ønskede hastighed (13) og derefter tænde for røreren igen;
11. Efter afslutning af arbejdet skal du slukke for røreren ved at sætte strømknappen (12) til "off" positionen;
12. Åbn beskyttelsesgitteret (2);
13. Drej håndtaget (10) for at sænke skålen (8), og fjern forsigtigt skålen (8).

Formålet med tilbehørene:

Dejkrog: bruges til ælting af dej eller andre ikke-klæbende produkter ved lav hastighed.

Driftscyklus: op til 20 min arbejde, derefter en pause på mindst 20 min. Engangspåfyldning: skålen skal fyldes med produktet ikke mere end 30% fuld.

Røreris: bruges til blanding af løse, pasteligende eller hakkede produkter ved medium hastighed. Driftscyklus: op til 20 min arbejde, derefter en pause på mindst 20 min.

Engangspåfyldning: skålen skal fyldes med produktet ikke mere end 40% fuld.

DA

Piskeris: bruges til piskning af æg, olie, æggehvinder, fløde og andre flydende produkter ved høj hastighed. Driftscyklus: op til 20 min arbejde, derefter en pause på mindst 20 min. Engangspåfyldning: skålen skal fyldes med produktet ikke mere end 60% fuld. Overtrædelse af driftsreglerne vil føre til nedbrud af udstyret, op til dets fuldstændige ubrugelighed uden mulighed for genvinding.

5. VEDLIGEHOLDELSE OG PLEJE

- **Alle vedligeholdelsesoperationer skal udføres på strømløst udstyr.**
- **Vask aldrig de aftagelige enheder af udstyret i en opvaskemaskine.**
- Det er nødvendigt at vaske de aftagelige enheder af røreren, der kommer i kontakt med produkterne efter hver brug.
- Tør udstyrets hus af med en ren fugtig svamp eller klud og tør det. Hulrummet til installation af skål og tilbehør skal renses særligt omhyggeligt.
- Vask de aftagelige enheder af røreren (skål og tilbehør) med varmt sæbevand, skyl grundigt med rent vand og tør.
- For at desinficere skål og tilbehør skal du lægge dem i blød i en 3% natriumchloridopløsning, derefter skylle grundigt med rent vand og tørre.
- For at undgå skade må du ikke kaste eller tabe rørehenheder eller stable dem oven på hinanden ved vask.
- Rengør aldrig udstyret med slibende materialer, metalliske svampe eller børster, stikkende eller skærende genstande, aggressive eller klorholdige rengøringsmidler, benzin, syrer, alkalier eller opløsningsmidler.
- Smør periodisk styrerillerne til skålinstallation med en lille mængde olie eller fedt.
- Hvis udstyret ikke skal betjenes i lang tid (i weekender, ferier, osv.), skal det lukkes fra strømforsyningsledningen og rengøres grundigt.

6. VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION

ADVARSEL: VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION SKAL UDFØRES MED STRØMFORSYNINGEN HELT FRAKOBLET VED AT PLACERE INDGANGSKONTAKTEN I "OFF" POSITIONEN OG FRAKOBLE STIKKET FRA STIKKONTAKTEN.

Maskinen skal vedligeholdes i overensstemmelse med de regulatoriske dokumenter i det land, hvor denne maskine bruges. Listen over arbejder præsenteret i denne manual er vejledende.

Under vedligeholdelse skal du udføre følgende arbejde:

- Gennemfør briefing og test af viden om driftsreglerne for personalet, der arbejder med maskinen.
- Gennemfør en undersøgelse af personalet, der arbejder med maskinen for at identificere utypisk drift af maskinen.
- Kontroller maskinens tilstand visuelt.
- Kontroller for blottede ledninger.
- Kontroller kontinuiteten af jordingsledningen og jordingskredsen af maskinen selv (fra jordingsklemmen til de tilgængelige metaldele – impedansen må ikke være mere end 0.1Ohm).

- Stram strømførende kontaktgrupper, sensorer, relæer/kontaktorer, låsende mikrokontakter, termisk/strømbeskyttelse og andre nødstopselementer, varmeelementer, signalarmaturer, belægnings, fastgørelser, bevægelige enheder af maskinen (hvis nogen) sikkert.

Maskinen skal repareres af kvalificeret teknisk personale.

Ændring af maskinens design er forbudt.

I tilfælde af unormal drift af maskinen, anderledes fra normal, er det nødvendigt at strømløsgøre maskinen ved at dreje indgangskontakten til OFF position eller frakoble stikket fra stikkontakten, blokere vandadgang (hvis nogen) og kontakte serviceafdelingen.

Det er strengt forbudt at betjene maskinen, der vides at være defekt.

Sælgeren og Producenten skal ikke kræves at kompensere for direkte eller indirekte skader, der kunne opstå fra en ulykke eller ved betjening af en defekt maskine.

7. TRANSPORT OG OPBEVARING. BORTSKAFFELSE

- Denne maskine kan transporteres med enhver type transport i overensstemmelse med advarselsetiketter på containeren, samt med de gældende regler for en bestemt transportmåde.
- Under lastning og transport må maskinen ikke vendes om og udsættes for stød. Flyt forsendelsescontaineren på en skrå overflade under overholdelse af "TOP" kravene ved en hældning på ikke mere end 15%.
- Transport af maskinen med jernbane og vej skal udføres i lukkede køretøjer.
- Efter transport skal maskinen være funktionel og ubeskadiget.
- Maskinen skal opbevares i transportemballage i lagre, der giver beskyttelse mod nedbørens virkninger og mekaniske skader.
- Undgå at ryste maskinen.
- Opbevar ikke maskinen på hovedet.

Efter afslutningen af maskinens drift, efter udløbet af den fastsatte levetid, skal

driftsorganisationen overdrage den til den person, der er ansvarlig for bortskaffelse.

Maskinen skal bortskaffes i henhold til de generelle regler for behandling af sekundære råmaterialer i overensstemmelse med reglerne i det land, hvor maskinen bortskaffes.

1. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Modell	Bollevolumet, l	Strømlin eparametre	Effekt (kW)	Maksimal blandbar masse (kg)	Blandehastighet (rpm)	Ytre dimensjoner (mm)	Vekt (kg)
HKN-IP10F	10	220 til 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN-IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN-IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN-IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 til 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Liste over utstyr

Planetmikser	1 stk.	Vispetilbehør	1 stk.
Bolle	1 stk.	Røretilbehør	1 stk.
Manual	1 stk.	Deigkroktilbehør	1 stk.

Produsenten forbeholder seg retten til å endre maskinens utseende og design for å forbedre ytelsen uten å endre de tekniske spesifikasjonene.

2. INSTALLASJON OG FORBEREDELSE FOR ARBEID

- **Oppmerksomhet! Alt installasjons- og oppstartsarbeid må utføres av kvalifisert teknisk personell som har spesiell tillatelse i samsvar med forskriftene i landet der denne maskinen brukes.**
- **Advarsel! For din sikkerhet må maskinen jordes.**
- Forsikre deg om at nettspenningen tilsvarer maskinens driftsspenning, sjekk installasjonen av beskyttelsesanordningene og deres samsvar med deres rating med hensyn til effekt og egenskaper.
- Beskyttelsesanordninger må være plassert i umiddelbar nærhet av maskinen eller i koblingsskapet hvis det er i direkte tilgang. Stikkontakten må oppfylle sikkerhetskravene og ha pålitelig jording.
- Elektriske ledninger må være og tilsvare maskinens nominelle effekt. Manglende samsvar kan føre til brann.
- Noen modeller er utstyrt med en 3-fase motor, det er nødvendig å sjekke om den roterer i retningen angitt med merket. Hvis rotasjonsretningen er feil, bytt to av de tre elektriske fasene mellom hverandre. Installer aldri tilbehør under testing, ellers vil de falle ut hvis retningen er feil, og forårsake skade på utstyrsdelene.
- Ved transport av maskinen kan festing av deler, elektriske forbindelser og bevegelige mekanismer svekkes, derfor bør de kontrolleres før første oppstart.

- Ikke la kabelen være mellom gjenstander og møbler, som kan påføre trykk og skade strømkabelen. Unngå å bøye eller floke kabelen.
- Ikke bruk husholdnings-skjøteledninger for å koble til maskinen.
- Feil tilkobling eller funksjonsfeil i pluggen eller stikkontakten kan forårsake brann.
- Maskinen skal installeres på en stabil sklisikker horisontal base, på en avstand av minst 100 mm fra vegger, ramper, trinn og annet utstyr. Maskinen skal ikke installeres nær vasketanker og vaskebord eller annet kokeutstyr.
- Før du bruker produktet for første gang, fjern alt emballasjemateriale, brosjyrer, plastposer, etc.
- Før første bruk, rengjør utstyret i henhold til instruksjonene i vedlikehold og stell-seksjonen.
- Enheten er ikke beregnet for installasjon og drift utendørs.
- Ikke la personell som ikke er kjent med denne manualen og som ikke har fått opplæring i sikkerhet betjene maskinen da dette kan føre til skader og død.
- Ta tiltak for å beskytte utstyret mot regn og fuktighet.

3. SIKKERHET

- **Oppmerksomhet! Dette utstyret kan bare betjenes etter å ha lest denne brukermanualen og bestått sikkerhetsgjennomgangen.**
- Under installasjon, forberedelse for drift, vedlikehold og reparasjon, i tillegg til overholdelse av sikkerhetskravene som er angitt i denne manualen, er det nødvendig å strengt overholde sikkerhetskode, brannsikkerhet og sanitære forskrifter i samsvar med forskriftene i landet der denne enheten drives.
- I henhold til hygieniske standarder, når du arbeider med utstyret, må håret tas tilbake (det anbefales å bruke en beskyttende hatt), samt å fjerne potensielt farlige klær og smykker (løse klær, skjerf, halstørklær, slips, halskjeder, armbånd, ringer, etc.).
- Det beskyttende gitteret må være lukket under drift.
- Produktlasting skal bare utføres når mikseren og blandeverktøyene er helt stoppet og motoren er slått av.
- Ikke overbelast utstyret.
- Hold maskinen unna barn.
- Ikke la maskinen stå på uten tilsyn.
- Ikke oppbevar brennbare gjenstander i umiddelbar nærhet av maskinen.
- Under oppbevaring av maskinen skal omgivelsestemperaturen være under 45°C, fuktigheten skal ikke overstige 85%.
- Når maskinen ikke er i bruk eller brukes under ugunstige værforhold, koble maskinen fra strømkilden for å forhindre ulykker.
- Det er strengt forbudt å vaske maskinen med åpen vannkilde. Manglende overholdelse av denne regelen kan føre til utstyrsskade og mulig dødsulykke. Ikke la vann komme på uttak og bryter.
- Før vask, reparasjon eller flytting av maskinen, trekk først støpselet ut av kontakten.
- Hvis du oppdager skade på strømkabelen, skift den umiddelbart. Ellers kan det føre til elektrisk støt eller brann.
- Ikke berør strømkabelen med våte hender, ellers kan det forårsake elektrisk støt.
- Vedlikehold eller reparasjon er kun tillatt etter at maskinen er koblet fra strømkilden.

NO

- Ikke berør brytere eller støpsel med våte hender.
- Ikke flytt maskinen under drift.
- Når strømforsyningen kobles fra, ikke dra i kabelen, grip alltid støpselet.
- Maskinen er ikke beregnet for bruk av barn, personer med reduserte fysiske, mentale eller psykiske evner, samt av personer uten erfaring og relevant kunnskap. Et unntak er tillatt ved inspeksjon eller opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Drift er forbudt:

- ved feil drift av maskinen;
- hvis skadet eller mistet;
- hvis strømkabel eller støpsel er skadet.

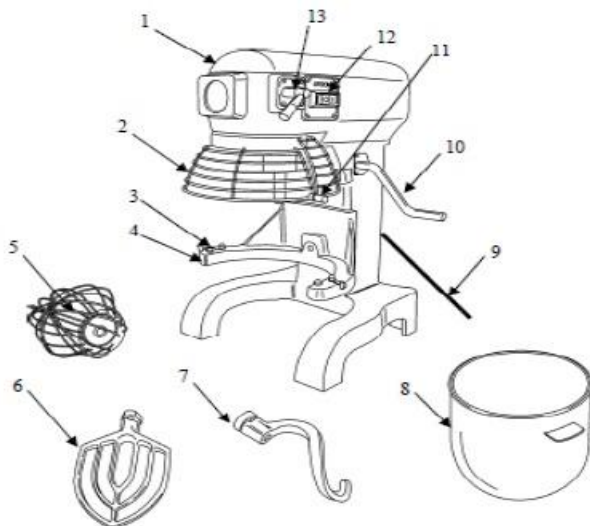
4. DRIFTSPROSEDYRE

- Planetmikseren er designet for homogenisering, emulgering, pisking og blanding av matvarer som egg, mel, fløte og andre ikke så harde matvarer.
- Utstyret er ikke designet for bruk av gjærdeig, innbrettdeig og andre typer stiv deig (til pizza, ravioli, kjøttbakverk, nudler, etc.).
- Utstyret er ikke designet for prosessering av frosne matvarer, samt matvarer som inneholder harde komponenter (som bein), og ikke-matprodukter.
- **Hastigheten på mikseren skal velges etter å ha slått av utstyret og kun etter fullstendig stopp av mikseren.** Brudd på denne rekkefølgen vil føre til rask slitasje av girboksens tannhjul!

- Utstyret er designet for å fungere kun i intermitterende modus med en driftssyklus på ikke mer enn 30 min. Dette innebærer at etter hver 30 minutter med drift, er en pause på minst 10 minutter nødvendig av tekniske årsaker.
- Utstyret er designet for å fungere maksimalt 8 timer per dag (ett arbeidsskift). Overbelastning av maskinen fører til for tidlig slitasje.
- Noen modeller er utstyrt med grensebryterne som forhindrer at mikseren starter hvis bollen ikke er installert eller bollen er i nedre posisjon, eller hvis sikkerhetsgitteret ikke er lukket.
- Noen modeller er utstyrt med et kontrollpanel som ikke består av en "på/av" bryter, men av to knapper. Den første knappen brukes til å starte mikseren (grønn knapp), og den andre brukes til å stoppe mikseren (rød knapp). Stoppknappen kan være laget som en vanlig trykkknapp, eller som en nødbryter (soppknapp). Hvis mikseren din har en sopp-nødstoppknapp, vil mikseren stoppe etter å ha trykket på den og ikke starte før knappen deaktiveres ved å rotere den med klokka med 30°. Når den roteres, vil knappen returnere til sin opprinnelige posisjon og mikseren kan startes igjen.

Generell oversikt:

1. Girmotor enhet
2. Beskyttelsesrist
3. Spor for installering av bolle med holdere
4. Bollestøtte
5. Visp
6. Rørepinne
7. Deigkrok
8. Bolle
9. Strømkabel
10. Bollenivå justeringshåndtak
11. Beskyttelsesrist justeringsknott (kun for noen modeller)
12. Strømknapp ("på"/"av")
13. Hastighetskontroller



Driftsprosedyre:

1. Slå på strømmen (sett hannkontakten inn i hunnkontakten);
2. Drei håndtaket (10) for å senke bollestøtten (4) til nedre posisjon;
3. Installer et av tilbehørene (en visp, en deigkrok eller en rørepinne), avhengig av prosesskravene; for å gjøre dette, løft tilbehøret på akslingen og roter det til akselkoblingsbolt går inn i den L-formede sporet i tilbehørsholderen, som er nødvendig for å forhindre at den hopper når mikseren er i drift;
4. Installer bollen (8) på støtten (4) og fest den i sporene med holderne (3);
5. Plasser matvarene i bollen (8);
6. Drei håndtaket (10) for å bringe bollen (8) til øvre posisjon;
7. Still inn ønsket hastighet med hastighetskontrolleren (13);
8. Lukk beskyttelsesristen (2);
9. Start mikseren ved å flytte strømknappen (12) til "på" posisjon;
10. For å endre hastigheten, slå av mikseren, velg ønsket hastighet (13) og slå deretter på mikseren igjen;
11. Etter fullføring av arbeidet, slå av mikseren ved å sette strømknappen (12) til "av" posisjon;
12. Åpne beskyttelsesristen (2);
13. Drei håndtaket (10) for å senke bollen (8), og fjern forsiktig bollen (8).

Formålet med tilbehørene:

Deigkrok: brukes til kneising av røre eller andre ikke-klebrige produkter ved lav hastighet. Driftssyklus: opp til 20 min arbeid, deretter en pause på minst 20 min. Engangsbelasting: bollen skal fylles med produktet maksimalt 30% full.

Rørepinne: brukes til blanding av løse, pastaliknende eller hakkede produkter ved middels hastighet. Driftssyklus: opp til 20 min arbeid, deretter en pause på minst 20 min. Engangsbelasting: bollen skal fylles med produktet maksimalt 40% full.

NO

Visp: brukes til pisking av egg, olje, eggehviter, fløte og andre flytende produkter ved høy hastighet. Driftssyklus: opp til 20 min arbeid, deretter en pause på minst 20 min.

Engangsbelastning: bollen skal fylles med produktet maksimalt 60% full.

Brudd på driftsreglene vil føre til havari av utstyret, opp til fullstendig ubrukarhet uten mulighet for gjenoppretting.

5. VEDLIKEHOLD OG PLEIE

- **Alle vedlikeholdsoperasjoner skal utføres på strømløst utstyr.**
- **Aldri vask de avtakbare enhetene til utstyret i oppvaskmaskin.**
- Det er nødvendig å vaske de avtakbare enhetene til mikseren som kommer i kontakt med produktene etter hver bruk.
- Tørk av utstyrshuset med en ren fuktig svamp eller klut og tørk tørt. Hulrommet for installering av bolle og tilbehør skal renses spesielt nøye.
- Vask de avtakbare enhetene til mikseren (bolle og tilbehør) med varmt såpevann, skyll grundig med rent vann og tørk tørt.
- For å desinfisere bollen og tilbehørene, bløtlegg dem i en 3% natriumkloridløsning, skyll deretter grundig med rent vann og tørk tørt.
- For å unngå skade, ikke kast eller mist mikseren enhetene eller stable dem oppå hverandre under vask.
- Aldri rengjør utstyret med slipemidler, metallsvamper eller børster, stikkende eller skjærende gjenstander, aggressive eller klorholding rengjøringsmidler, bensin, syrer, lut eller løsemidler.
- Smør regelmessig styresporene for bolleinstallasjonen med en liten mengde olje eller fett.
- Hvis utstyret ikke skal brukes over lang tid (i helger, ferier, etc.), skal det kobles fra strømforsyningslinjen og renses grundig.

6. VEDLIKEHOLD OG REPARASJON

OPPMERKSOMHET: VEDLIKEHOLD OG REPARASJON SKAL UTFØRES MED STRØMFORSYNINGEN FULLSTENDIG FRAKOBLET VED Å SETTE INNGANGSBRYTERE TIL "OFF" POSISJON OG KOBLE STØPSELET FRA KONTAKTEN.

Maskinen må vedlikeholdes i samsvar med regulatoriske dokumenter i landet der denne maskinen brukes. Listen over arbeider presentert i denne manualen er rådgivende.

Under vedlikehold, utfør følgende arbeid:

- Gjennomfør opplæring og test av kunnskap om driftsreglene til personalet som arbeider med maskinen.
- Gjennomfør en undersøkelse av personalet som arbeider med maskinen for å identifisere utypisk drift av maskinen.
- Sjekk tilstanden til maskinen visuelt.
- Sjekk for eksponerte ledninger.
- Sjekk kontinuiteten til jordlinja og jordkretsen til selve maskinen (fra jordklemmen til tilgjengelige metalldeleer – impedansen må ikke være mer enn 0.1Ohm).

- Stram godt strømførende kontaktgrupper, sensorer, relé/kontaktorer, interlocking mikrobyterne, termisk/strømbeskyttelse og andre nødstoppelemente, varmeelementer, signalfittings, paneler, festemidler, bevegelige enheter av maskinen (hvis noen).

Maskinen må repareres av kvalifisert teknisk personale.

Endring av maskinens design er forbudt.

Ved unormal drift av maskinen, forskjellig fra normal, er det nødvendig å strømløselegge maskinen ved å slå inngangsbrytere til OFF posisjon eller koble støpselet fra kontakten, blokkere vanntilgangen (hvis noen) og kontakte serviceavdelingen.

Det er strengt forbudt å bruke maskinen som er kjent for å være defekt.

Selgeren og produsenten skal ikke kreves å kompensere for direkte eller indirekte skade som kan oppstå fra en ulykke eller ved drift av en defekt maskin.

7. TRANSPORT OG OPPBEVARING. AVHENDING

- Denne maskinen kan transporteres med enhver type transport i samsvar med advarselsetiketter på beholderen, samt med regler som gjelder for en bestemt transportmåte.
- Under lasting og transport må maskinen ikke snus og utsettes for støt. Flytt fraktbeholderen på en skrå overflate, og observer "TOP" kravene ved en helning på ikke mer enn 15%.
- Transport av maskinen med jernbane og vei må utføres i dekkede kjøretøy.
- Etter transport må maskinen være funksjonell og uskadet.
- Maskinen må oppbevares i transportemballasje i varehus som gir beskyttelse mot effektene av nedbør og mekaniske skader.
- Unngå å riste maskinen.
- Ikke oppbevar maskinen opp ned.

Etter avslutning av maskinens drift, etter utløpet av den fastsatte levetiden, må driftsorganisasjonen overlevere den til personen som er ansvarlig for avhending.

Maskinen må avhendes i henhold til de generelle reglene for behandling av sekundære råmaterialer i samsvar med forskriftene i landet hvor maskinen avhendes.

1. TEKNISET TIEDOT

Malli	Kulho n tilavu us, l	Verkkovi rran paramet rit	Teho (kW)	Maksimi sekoitettava massa (kg)	Sekoitusnop eus (rpm)	Kokonaismi tat (mm)	Pain o (kg)
HKN-IP10F	10	220 to 240 V/50 Hz	0.45	2	110/178/355	452 × 432 × 606	57.2
HKN- IP20FE	20		0.75	3	105/180/408	520 × 420 × 760	72
HKN-IP20F	20		1.1	5	104/187/365	530 × 496 × 780	88.4
HKN- IP30FE	30		1.1	3.5	105/180/408	545 × 440 × 882	67
HKN- IP30F2	30		1.1	6	104/187/365	546 × 512 × 852	77
HKN-IP40F	40	380 to 415 V/50 Hz	1.5	8	80/160/310	620 × 630 × 1011	142
HKN-IP60F	60		2.2	9	80/160/310	750 × 610 × 1350	225

Laitevalikoima

Planeettasekoitin	1 kpl	Vispilä	1 kpl
Kulho	1 kpl	Vatkainterä	1 kpl
Käyttöohje	1 kpl	Taikina-ankkuri	1 kpl

Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa koneen ulkonäköä ja rakennetta suorituskyvyn parantamiseksi muuttamatta teknisiä tietoja.

2. ASENNUS JA KÄYTTÖÖNOTTO

- **Huomio! Kaikki asennus- ja käyttöönottotyöt on suoritettava pätevien teknisten henkilöiden toimesta, joilla on erityislupa sen maan määräysten mukaisesti, jossa tätä konetta käytetään.**
- **Varoitus! Turvallisuutesi vuoksi kone on maadoitettava.**
- Varmista, että verkkojännite vastaa koneen käyttöjännitettä, tarkista suojalaitteiden asennus ja niiden vaatimustenmukaisuus tehon ja ominaisuuksien suhteen.
- Suojalaitteiden tulee sijaita koneen välittömässä läheisyydessä tai kytkinkeskuksessa, jos se on suorassa käytössä. Pistorasian tulee täyttää turvallisuusvaatimukset ja sillä tulee olla luotettava maadoitus.
- Sähköjohtotuksen tulee olla ja vastata koneen nimellistehoa. Määräysten noudattamatta jättäminen voi johtaa tulipaloon.
- Jotkin mallit on varustettu 3-vaiheisella moottorilla, on tarpeen tarkistaa, että se pyörii merkinnän osoittamaan suuntaan. Jos pyörimissuunta on väärä, vaihda kaksi kolmesta sähköfaasista keskenään. Älä koskaan asenna kiinnikkeitä testauksen aikana, muutoin ne putoavat ulos jos suunta on väärä, ja aiheuttavat laitteen osien vaurioitumista.
- Konetta kuljetettaessa osien kiinnitys, sähköliitännät ja liikkuvat mekanismit voivat löystyä, siksi ne tulee tarkistaa ennen ensimmäistä käynnistystä.

- Älä anna kaapelin olla esineiden ja huonekalujen välissä, jotka voivat aiheuttaa painetta ja vaurioittaa virtajohtoa. Vältä kaapelin taivuttamista tai sotkemista.
- Älä käytä kotitalouksien jatkojohtoja koneen liittämiseen.
- Virheellinen liitäntä tai pistokkeen tai pistorasian toimintahäiriö voi aiheuttaa tulipalon.
- Kone tulee asentaa vakaalle liukumattomalle vaakasuoralle alustalle, vähintään 100 mm etäisyydelle seinistä, luiskista, portaista ja muista laitteista. Konetta ei tule asentaa pesuallaiden ja tiskiyksiköiden tai muiden keittiölaitteiden lähelle.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttöä, poista kaikki pakkausmateriaalit, kirjaset, muovipussit, jne.
- Ennen ensimmäistä käyttöä, puhdista laite Huolto ja hoito -osiossa olevien ohjeiden mukaisesti.
- Laite ei ole tarkoitettu asennettavaksi ja käytettäväksi ulkona.
- Älä anna sellaisen henkilöstön käyttää konetta, joka ei tunne tätä käyttöohjetta ja jota ei ole koulutettu turvallisuusasioissa, sillä tämä voi johtaa loukkaantumisiin ja kuolemaan.
- Ryhdy toimiin laitteen suojaamiseksi sateelta ja kosteudelta.

3. TURVALLISUUS

• Huomio! Tätä laitetta saa käyttää vain tämän käyttöohjeen lukemisen ja turvallisuuskoulutuksen läpikäymisen jälkeen.

- Asennuksen, käyttöönottoon valmistautumisen, huollon ja korjauksen aikana, tässä käyttöohjeessa esitettyjen turvallisuusvaatimusten noudattamisen lisäksi, on noudatettava tiukasti turvallisuussääntöjä, paloturvallisuus- ja terveysäännöksiä sen maan määräysten mukaisesti, jossa tätä yksikköä käytetään.
- Hygieniastandardien mukaan laitetta käytettäessä hiukset tulee sitoa takaisin (suojakypärän käyttöä suositellaan), sekä riisua mahdollisesti vaaralliset vaatteet ja korut (löysät vaatteet, huivit, kaulahuivit, solmiot, kaulakorut, rannekorut, sormukset, jne.).
- Suojaritilän tulee olla suljettuna käytön aikana.
- Tuotteiden lastaaminen tulee suorittaa vain kun sekoitin ja sekoitustyökalut ovat täysin pysähtyneet ja moottori on sammutettu.
- Älä ylikuormita laitetta.
- Pidä kone lasten ulottumattomissa.
- Älä jätä konetta päälle kytkettynä valvomatta.
- Älä säilytä syttyviä esineitä koneen välittömässä läheisyydessä.
- Koneen varastoinnin aikana ympäristön lämpötilan tulee olla alle 45°C, kosteuden ei tule ylittää 85%.
- Kun konetta ei käytetä tai sitä käytetään epäsuotuisissa sääolosuhteissa, irrota kone virtalähteestä onnettomuuksien estämiseksi.
- Koneen peseminen avoimella vesisuihkulla on ehdottomasti kielletty. Tämän säännön noudattamatta jättäminen voi johtaa laitteen vaurioitumiseen ja mahdollisesti kuolemaan johtaviin vammoihin. Älä anna veden päästä pistorasiaan ja kytkimeen.
- Ennen pesemistä, korjaamista tai koneen siirtämistä vedä ensin pistoke irti pistorasiasta.
- Jos huomaat virtakaapelin vaurioituneen, vaihda se välittömästi. Muutoin se voi johtaa sähköiskuun tai tulipaloon.
- Älä koske virtakaapeliin märin käsin, muutoin se voi aiheuttaa sähköiskun.

FI

- Huolto tai korjaus on sallittu vain koneen irrottamisen jälkeen virtalähteestä.
- Älä koske kytkimeen tai pistokkeeseen märin käsin.
- Älä siirrä konetta sen toiminnan aikana.
- Virtasyötön irrottaessa älä vedä kaapelista, tartu aina pistokkeeseen.
- Kone ei ole tarkoitettu lasten, fyysisesti, henkisesti tai mielen toiminnoiltaan rajoittuneiden henkilöiden eikä kokemusettomien ja asianmukaista tietämystä vailla olevien henkilöiden käyttöön. Poikkeus on sallittu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnan tai opastuksen tapauksessa.

Käyttö on kielletty:

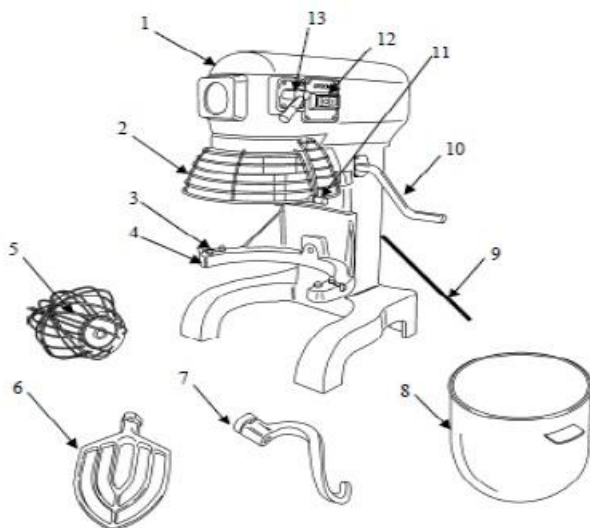
- koneen virheellisen toiminnan tapauksessa;
- jos vahingoittunut tai pudonnut;
- jos syöttökaapeli tai pistoke on vahingoittunut.

4. KÄYTTÖMENETTELY

- Planeettasekoitin on suunniteltu elintarvikkeiden, kuten munien, jauhon, kerman ja muiden ei niin kovien elintarvikkeiden homogenisointiin, emulgointiin, vatkaamiseen ja sekoittamiseen.
- Laite ei ole suunniteltu hiivataikinan, taiteltavan taikinan ja muiden kovien taikinatyyppien (pizzoja, ravioleja, lihapiiirakka, nuudeleita jne.) käyttöön.
- Laite ei ole suunniteltu pakastettujen elintarvikkeiden eikä kovia komponentteja (kuten luita) sisältävien elintarvikkeiden ja ei-elintarvikkeiden käsittelyyn.
- **Sekoittimen nopeus tulee valita laitteen sammuttamisen jälkeen ja vasta sekoittimen täydellisen pysähtymisen jälkeen.** Tämän järjestyksen rikkominen johtaa vaihteiston hammaspyörien nopeaan kulumiseen!
- Laite on suunniteltu toimimaan vain keskeytyvässä tilassa, jonka toimintasyklin kesto on enintään 30 min. Tämä tarkoittaa, että jokaisen 30 minuutin toiminnan jälkeen vähintään 10 minuutin tauko on tarpeen teknisistä syistä.
- Laite on suunniteltu toimimaan enintään 8 tuntia päivässä (yksi työvuoro). Koneen ylikuormittaminen johtaa ennenaikaiseen kulumiseen.
- Jotkin mallit on varustettu rajakytkimillä, jotka estävät sekoittimen käynnistämisen, jos kulhoa ei ole asennettu tai kulho on alaasennossa tai jos suojaritilä ei ole suljettu.
- Jotkin mallit on varustettu ohjauspaneelilla, joka ei koostu "pälle/pois"-kytkimestä, vaan kahdesta painikkeesta. Ensimmäistä painiketta käytetään sekoittimen käynnistämiseen (vihreä painike) ja toista sekoittimen pysäyttämiseen (punainen painike). Pysäytyspainike voidaan tehdä tavallisenpainonapin muotoon tai hätäkytkimen muotoon (sienipainike). Jos sekoittimessasi on sienimuotoinen hätäpysäytyspainike, sen painamisen jälkeen sekoitin pysähtyy eikä käynnisty ennen kuin painike deaktivoidaan kääntämällä sitä myötäpäivään 30°. Käännettäessä painike palaa alkuperäiseen asentoonsa ja sekoitin voidaan käynnistää uudelleen.

Yleiskuva:

1. Vaihteistomoottorin yksikkö
2. Suojaritilä
3. Urat kulhon asentamiseen pidikkeiden kanssa
4. Kulhon tuki
5. Vispilä
6. Vatkin
7. Taikinakoukku
8. Kulho
9. Virtajohto
10. Kulhon tason säätökahva
11. Suojaritilän säätönappi (vain joissain malleissa)
12. Virtapainike ("päälle"/"pois")
13. Nopeudensäädin



Käyttömenettely:

1. Kytke virta päälle (työnnä urosliitäntä naaraspiistorasiaan);
2. Käännä kahvaa (10) laskeaksesi kulhon tuen (4) ala-asentoon;
3. Asenna yksi lisälaitteista (vispilä, taikinakoukku tai vatkin) prosessin vaatimusten mukaan; tee tämä nostamalla lisälaitte akselille ja pyörittämällä sitä, kunnes akselin kytkentäpultti menee L-muotoiseen uraan lisälaitteen telineessä, mikä on tarpeen sen hyppimisen estämiseksi sekoittimen toimiessa;
4. Asenna kulho (8) tuelle (4) ja kiinnitä se uriin pidikkeillä (3);
5. Laita elintarvikkeet kulhoon (8);
6. Käännä kahvaa (10) nostaaksesi kulhon (8) yläasentoon;
7. Aseta haluttu nopeus nopeudensäätimellä (13);
8. Sulje suojaritilä (2);
9. Käynnistä sekoitin siirtämällä virtapainike (12) "päälle"-asentoon;
10. Nopeuden vaihtamiseksi sammuta sekoitin, valitse tarvittava nopeus (13) ja käynnistä sekoitin sitten uudelleen;
11. Työn päätyttyä sammuta sekoitin asettamalla virtapainike (12) "pois"-asentoon;
12. Avaa suojaritilä (2);
13. Käännä kahvaa (10) laskeaksesi kulhon (8) ja poista kulho (8) varovasti.

Lisälaitteiden tarkoitus:

Taikinakoukku: käytetään taikinan tai muiden ei-tarrautuvien tuotteiden vaivaamiseen alhaisella nopeudella. Toimintasykli: enintään 20 min työtä, sitten vähintään 20 min tauko. Kertakuormitus: kulho tulee täyttää tuotteella korkeintaan 30% täyteen.

Vatkin: käytetään irtonaisten, tahnamaisten tai silpputujen tuotteiden sekoittamiseen keskimääräisellä nopeudella. Toimintasykli: enintään 20 min työtä, sitten vähintään 20 min tauko. Kertakuormitus: kulho tulee täyttää tuotteella korkeintaan 40% täyteen.

Vispilä: käytetään munien, öljyn, valkuaisten, kerman ja muiden nestemäisten tuotteiden vatkaamiseen suurella nopeudella. Toimintasykli: enintään 20 min työtä, sitten vähintään 20 min tauko. Kertakuormitus: kulho tulee täyttää tuotteella korkeintaan 60% täyteen. Käyttösääntöjen rikkominen johtaa laitteen rikkoutumiseen, jopa sen täydelliseen käyttökelvottomuuteen ilman palautusmahdollisuutta.

5. HUOLTO JA HOITO

- **Kaikki huoltotoimenpiteet tulee suorittaa virran katkaistulta laitteelta.**
- **Älä koskaan pese laitteen irrotettavia osia astianpesukoneessa.**
- Sekoittimen irrotettavat osat, jotka koskettavat tuotteita, on pestävä jokaisen käytön jälkeen.
- Pyyhi laitteen kotelo puhtaalla kostealla sienellä tai liinalla ja kuivaa. Kulhon ja lisälaitteiden asennuskotelo tulee puhdistaa erityisen huolellisesti.
- Pese sekoittimen irrotettavat osat (kulho ja lisälaitteet) lämpimällä saippuavedellä, huuhto huolellisesti puhtaalla vedellä ja kuivaa.
- Kulhon ja lisälaitteiden desinfiointiin liota ne 3%:ssa natriumkloridi-liuoksessa, huuhto sitten huolellisesti puhtaalla vedellä ja kuivaa.
- Vaurioiden välttämiseksi älä heitä tai pudota sekoittimen osia äläkä pinota niitä päällekkäin pesun aikana.
- Älä koskaan puhdista laitetta käyttäen hankaavia materiaaleja, metallisientia tai harjoja, puhkavia tai leikkaavia esineitä, aggressiivisia tai klooria sisältäviä pesuaineita, bensiiniä, happoja, emäksiä tai liuottimia.
- Voitele säännöllisesti kulhon asennuksen ohjausurat pienellä määrällä öljyä tai rasvaa.
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan (vapaapäivinä, lomien aikana jne.), se tulee katkaista sähköverkosta ja puhdistaa perusteellisesti.

6. HUOLTO JA KORJAUS

HUOMIO: HUOLTO JA KORJAUS TULEE SUORITTA A VIRRANSYÖTTÖ TÄYSIN KATKAISTUNA ASETTAMALLA PÄÄKYTKIN "OFF"-ASENTOON JA IRROTTAMALLA PISTOKE PISTORASIASTA.

Konetta on huollettava sen maan määräysten mukaisesti, jossa tätä konetta käytetään. Tässä käsikirjassa esitetty työluettelo on neuvoa-antava.

Huollon aikana suoritetaan seuraavat työt:

- Järjestä koneella työskenteleville henkilöille toimintasääntöjen ohjeistus ja tietotesti.
- Järjestä kysely koneella työskenteleville henkilöille koneen epätyypillisen toiminnan tunnistamiseksi.
- Tarkasta koneen kunto silmämääräisesti.
- Tarkasta paljaat johdot.
- Tarkasta maadoituslinjan ja koneen itsensä maadoituspiirin jatkuvuus (maadoitusliittimestä käsiteltäviin metalliosiin – impedanssin on oltava enintään 0,10hm).
- Kiristä kunnolla virranviejäryhmät, anturit, releet/kontaktorit, lukituskytkimet, lämpö/virtasuojaukset ja muut hätäpysäytys-elementit, lämmityselementit, merkkivalaisimet, pinnoitteet, kiinnikkeet, koneen liikkuvat osat (jos sellaisia on).

Koneen saa korjata vain pätevä tekninen henkilöstö.

Koneen rakenteen muuttaminen on kielletty.

Koneen poikkeavan toiminnan tapauksessa, joka eroaa normaalista, on tarpeen kytkeä kone virrottomaksi kääntämällä pääkytkin OFF-asentoon tai irrottamalla pistoke pistorasiasta, estää veden pääsy (jos sellaista on) ja ottaa yhteyttä huolto-osastoon.

Viallisaksi tiedetyn koneen käyttö on ehdottomasti kielletty.

Myyjältä ja valmistajalta ei saa vaatia suorien tai epäsuorien vahinkojen korvausta, jotka voisivat aiheutua onnettomuudesta tai viallisen koneen käytöstä.

7. KULJETUS JA VARASTOINTI. HÄVITTÄMINEN

- Tätä konetta voidaan kuljettaa millä tahansa kuljetusvälineellä säiliön varoitustarrojen sekä kullekin kuljetusmuodolle voimassa olevien sääntöjen mukaisesti.
- Lastauksen ja kuljetuksen aikana konetta ei saa kääntää ympäri eikä altistaa iskuille. Siirrä kuljetussäiliötä kaltevalla pinnalla noudattaen "YLÖSPÄIN"-vaatimuksia enintään 15%:n kallistuksella.
- Koneen kuljetus rautateitse ja maanteitse on suoritettava katetuissa ajoneuvoissa.
- Kuljetuksen jälkeen koneen on oltava toimintakuntoinen ja vahingoittumaton.
- Konetta on säilytettävä kuljetuspakkauksessa varastoissa, jotka tarjoavat suojan sademäärän ja mekaanisten vaurioiden vaikutuksilta.
- Vältä koneen tärinää.
- Älä säilytä konetta ylösalaisin.

Koneen käytön päättymisen jälkeen, määritetyn käyttöiän umpeutumisen jälkeen, käyttäjäorganisaation on luovutettava se hävittämistä vastaavalle henkilölle.

Kone on hävitettävä toissijaisraaka-aineiden käsittelyn yleisten sääntöjen mukaisesti sen maan säädösten mukaisesti, jossa kone hävitetään.