



HURAKAN

**PLANETARY MIXER HURAKAN
HKN-IP10FM, HKN-IP15FM, HKN-IP20FM,
HKN-IP30FM, HKN-IP40FM,
HKN-IP50FM, HKN-IP60FM**



DEUTSCH	DE	3
EESTI	EE	10
ENGLISH	EN	16
ITALIANO	IT	22
LATYSŠSKI	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	92
SLOVENČINA	SK	98
ČESKY	CS	104
FRANÇAIS	FR	110
ESPAÑOL	ES	117
PORTUGUÊS	PT	124
SVENSKA	SV	131
DANSK	DA	137
NORSK	NO	143
SUOMI	FI	149



1. Technische Daten

Modell	Schüsselvolumen, l	Spannung, V	Kapazität (kW)	Max. Knetmasse (kg)	Knetgeschwindigkeit (U/min)	Abmessungen (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Zubehör

Rührmaschine 1 Stk.

Schale 1 Stück.

Spatel 1 Stück.

Schneebesen 1 Stück.

Haken 1 Stück.

Gebrauchsanweisung 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.

DE

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.
- 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

- Die Rührmaschine ist für das Homogenisieren, Emulgieren, Aufschlagen und Mischen von Produkten wie 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 Getriebebezahnräder!**
- Das Gerät ist nur für intermittierenden Betrieb mit einer Zykluszeit von höchstens 30 Minuten ausgelegt. Dies bedeutet, dass nach jeweils 30 Minuten Betrieb eine Pause von

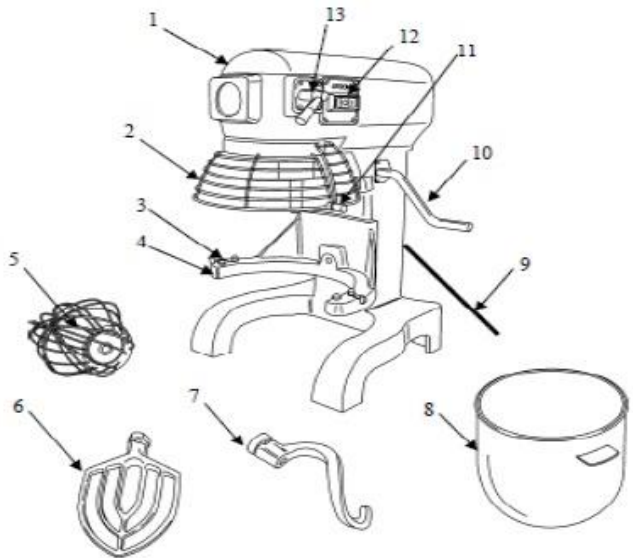
DE

mindestens 10 Minuten erforderlich ist.

- Die Maschine ist für eine Betriebsdauer von maximal 8 Stunden pro Tag - eine Arbeitsschicht - ausgelegt. Eine Überlastung der Maschine führt zum vorzeitigen Verschleiß.
- Die meisten Modelle sind mit Endschaltern ausgestattet, die verhindern, dass der Mischer anläuft, wenn die Schüssel nicht eingesetzt ist oder sich in der unteren Position befindet.
- 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). Der Stopptaster ist in zwei Ausführungen erhältlich – als normaler Drucktaster oder als Not-Aus-Schalter („Pilz“). Wenn Ihr Mixer mit einer Not-Aus-Taste „Pilz“ ausgestattet ist, wird der Mixer 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 den Kühlergrill (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 Düsen (Schneebesen, Haken oder Spatel), je nach den Erfordernissen der Technologie, indem Sie die Düse auf der Welle anheben und drehen, bis der Kupplungsbolzen der Welle in die L-förmige Nut des Düsenhalters eingreift, um zu verhindern, dass sie sich bei laufendem Mixer löst.
4. Setzen Sie den Schüssel (8) auf die Halterung (4) und befestigen Sie ihn mit den Klammern (3) in die Führungsrillen.
5. Legen Sie die Lebensmittel in den 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 Mixer ein, indem Sie den Netzschalter (12) in die Position „ein“ stellen.
10. Um die Geschwindigkeit umzuschalten, schalten Sie den Mixer aus, wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (13) und schalten Sie den Mixer dann wieder ein.
11. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, schalten Sie das Mischpult aus, indem Sie den Netzschalter (12) in die Position „Aus“ drehen.
12. Öffnen Sie das Schutzgitter (2).
13. Drehen Sie den Knopf (10), um den Schüssel (8) abzusenken, und nehmen Sie den 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 umfasst bis zu 20 Minuten, gefolgt von einer Pause von mindestens 20 Minuten. Einmalige Beladung: nicht mehr als 30 % des Schüssels mit Produkt gefüllt.

Spatel: zum Mischen von losen, pastösen oder gehackten Produkten bei mittlerer Geschwindigkeit. Der Arbeitszyklus umfasst bis zu 20 Minuten, gefolgt von einer Pause von mindestens 20 Minuten. Einmalige Beladung: nicht mehr als 40 % des Produkts im Schüssel.

Schneebeesen: Zum Aufschlagen von Eiern, Butter, Eiweiß, Sahne und anderen flüssigen Produkten bei hoher Geschwindigkeit. Der Arbeitszyklus umfasst bis zu 20 Minuten, gefolgt von einer Pause von mindestens 20 Minuten. Einmalige Beladung: nicht mehr als 60 % des Schüssels mit Produkt gefüllt.

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

5. Wartung und Pflege

- **Alle Wartungsarbeiten am Gerät werden im stromlosen Zustand durchgeführt.**
- **Waschen Sie abnehmbare Teile des Geräts nicht 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 Sie es trocken. Der Sockel für den 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 des Schüssels 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 Mixereinheiten beim Waschen nicht geworfen, fallen gelassen oder übereinander gestapelt werden.
- Schmieren Sie die Führungsrillen des Schüssels regelmäßig mit einer kleinen Menge Öl oder Fett.

DE

- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine scheuernden Mittel, Stahlschwämme und Drahtbürsten, spitze und scharfe Gegenstände, aggressive chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzen, 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 NETZTRENNNSCHALTER 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 geneigten 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	Pinge, V	Võimsus (kW)	Segatava massi max kaal (kg)	Segamiskiirus (pööret/min)	Mõõtmed (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Varustus

Spiraalmikser 1 tk.

Kauss 1 tk.

Otsik "labidas" 1 tk.

Otsik "klopits" 1 tk.

Otsik "konks" 1 tk.

Juhend 1 tk.

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

2. Paigaldamine ja tööks ettevalmistamine

• Tähelepanu! Kõik paigaldus- ja kasutuselevõtutööd peavad olema läbi viidud kvalifitseeritud tehnilise personaliga, kellel on eriluba vastavalt selle riigi normatiiv aktidele, 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" juhiste.
- 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 ohutusosalast koolitust, kuna see võib põhjustada vigastusi või surma.
- Võtke kasutusele meetmed, masina kaitsmiseks vihma ja niiskuse eest.

3. Ohutustehnika

• 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 õhuniiskuse 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 teisaldamist kõigepealt eemaldage pistik

EE

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.
- Hooldus- või remonditöid tohib teha ainult pärast seda, kui masin on toiteallikast lahti ühendatud.
- Ärge puudutage lüliti ega pistikut märgade kätega.
- Ärge liigutage masinat selle töötamise ajal.
- Toite väljalülitamisel ärge tõmmake juhtmist, 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:

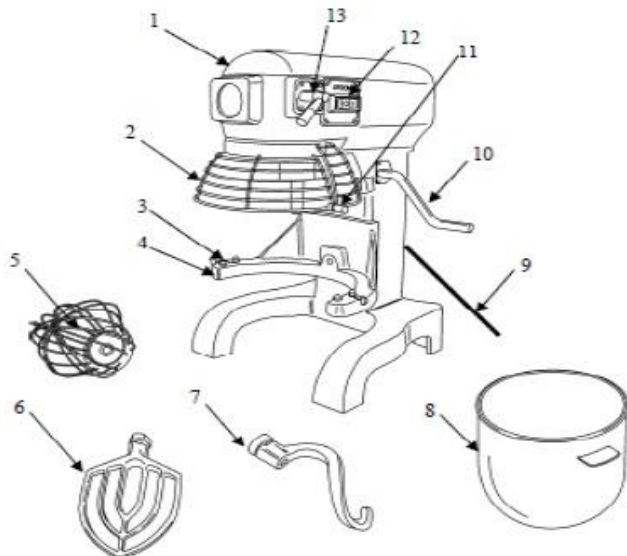
- kui masin ei tööta korrektselt;
- kui masin on kahjustatud või maha kukkunud;
- kui toitekaabel või pistik on kahjustatud.

4. Töökord

- Segisti on loodud ainete homogeniseerimiseks, emulsiooni, piitsutamise ja segamise tekitamiseks: munad, jahu, koor ja muud mitte eriti kõvad tooted.
- Seade ei ole mõeldud töötamiseks nii pärm, punni kui ka muud tüüpi laheda taigena (pitsa, pelmeenide, cheburekide, nuudlite jms jaoks).
- Seade ei ole ette nähtud külmutatud toodete, tahkete elementide (luud), aga ka mitte - toidutoodete töötlemiseks.
- **Mikseri kiiruse lülitamine tuleks läbi viia, lülitades seadme varem välja ja oodates selle täielikku peatust. Selle reegli rikkumine viib käigukasti kiire kulumiseni!**
- Seade on mõeldud tööks ainult korduvas režiimis, töötuski kestusega mitte rohkem kui 30 minutit. See tähendab, et pärast iga 30 -minutilise töö järel on vaja vähemalt 10 minutit kestvat tehnoloogilist pausi.
- Seade on loodud töötama mitte rohkem kui 8 tundi päevas - üks töövahetus. Seadme ülekoormamine viib selle enneaegse kulumiseni.
- Enamik mudeleid on varustatud terminalilülititega, mis takistavad mikseri käivitamist, kui kauss pole paigaldatud, või on see madalamas asendis.
- Mõnel mudelil on juhtpaneel, mis ei koosne mitte "sees" / "väljas" lülitist, vaid kahest nupust. Esimene nupp käivitab mikseri (roheline), teine - peatumiseks (punane). Stop -nuppu saab näha kahes versioonis - tavalise nupu kujul vajutamiseks või hädaabikujul ("seen"). Kui teie mikseril on hädaolukorra seenekujuline nupp, siis vajutades seda peatub segisti ja seda ei käivitata enne, kui nupp on välja lülitatud, keerates seda päripäeva 30 °. Pöörates naaseb nupp algsesse asendisse ja segisti saab uuesti käivitada.

Üldvaade:

1. Mootori blokk
2. Kaitsevõre
3. Kaussi paigalduse klambride pesad
4. Kaussi alus
5. Klopits
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 kaussi (4) toetust alumisse asendisse;
3. Paigaldage üks otsik (klopits, konks või spaatüül), sõltuvalt tehnoloogia nõuetest, tõsta selle jaoks võlli otsiku ja keerake seda, kuni võlli siduripolt siseneb L-kujulise soone sisse otsiku hoidikul, mis on vajalik selle vältimiseks mikseri töö ajal hüppamast;
4. Paigaldage kaussi (8) tugile (4) ja kinnitage see soontega, kasutades fikseerijaid (3);
5. Asetage tooted kaussi (8);
6. Pöörake käepide (10), et viia kaussi (8) ülemisse asendisse;
7. Seadke soovitud kiirus kiirusekontrolli abil (13);
8. Sulgege kaitsevõre (2);
9. Käivitage mikser, kandes võrgunupu (12) positsiooni "Sees";
10. Kiiruse muutmiseks peaksite segisti välja lülitama, valima vajaliku kiiruse (13) ja lülitage segisti uuesti sisse;
11. Pärast töö lõpetamist tuleks segisti välja lülitada, 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. Töötssükkel on kuni 20 minutit tööd, seejärel paus vähemalt 20 minutit. Üheaegse koormuse maht: mitte rohkem kui 30% kaussi täitmisest tootega.

Labidas: kasutatakse keskmise kiirusega puiste-, pasta- või hakitud toodete segamiseks. Töötssükkel on kuni 20 minutit tööd, seejärel paus vähemalt 20 minutit. Üheaegse koormuse

EE

maht: mitte rohkem kui 40% kaussi täitmisest tootega.

Klopits: kasutatakse suure kiirusega munade, õlide, valkude, kreemi ja muude vedelate toodete peksmiseks. Töötsükkel on kuni 20 minutit tööd, seejärel paus vähemalt 20 minutit. Üheaegse koormuse maht: mitte rohkem kui 60% kaussi täitmisest tootega.

Operatsioonireeglite rikkumine viib seadme täieliku kõlbmatuseni ilma taastumise võimaluseta.

5. Hooldamine ja korrashoid

- **Kogu hooldustööd tehakse vooluvõrkudest lahti ühendatud seadmetel.**
- **Ei tohi pesta seadme demonteerivaid sõlmi nõudepesumasinas.**
- Pärast iga kasutuskorda on vaja pesta eemaldatavaid osi, mis puutuvad tootega kokku.
- Pühkige seadme korpus puhta, niiske käsna või riidega ja pühkige kuivaks. Peaks kaussi ja otsikute paigaldamiseks pesade eriti hoolikalt puhastama.
- Pese segisti eemaldatavad sõlmed (kaussi ja otsikud) sooja seebilahusega, loputage põhjalikult puhta veega ja pühkige kuivaks.
- Desinfitseerimiseks tuleks deja ja düüse leotada 3% naatriumkloriidi lahuses, loputada seejärel põhjalikult puhta veega ja pühkige kuivaks.
- Kahjustuste vältimiseks ei ole lubatud segisti sõlmi maha visata, samuti pesemisel üksteisele otsa panna.
- Perioodiliselt määrige juhtnööre kaussi paigaldamiseks, kandes neile väikest kogust õli või rasva.
- Seadme puhastamiseks pole lubatud kasutada abrasiivseid materjale, metallkäsnu ja -harju, torkivaid ja lõikavaid esemeid, agressiivseid ja kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, bensiini, happeid, leeliseid ja lahusteid.
- Kui seadet pikka aega ei kasutata (nädalavahetus, pühad jne), tuleb elektritoide välja lülitada ja puhastada seade põhjalikult.

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.

Teadadolevalt 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 pörotada. 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 lõppetamist, või pärast määratud kasutusaja möödumist, peab käitav organisatsioon selle üle andma utiliseerimise eest vastutavale isikule.

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

1. Specifications

Model	Bowl volume, l	Voltage, V	Power (kW)	Max. mixed mass (kg)	Mixing speed (rpm)	Dimensions (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

List of equipment

Planetary mixer, 1 pc.

Bowl, 1 pc.

Beater attachment, 1 pc.

Whip attachment, 1 pc.

Dough hook attachment, 1 pc.

Manual, 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.
- 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.

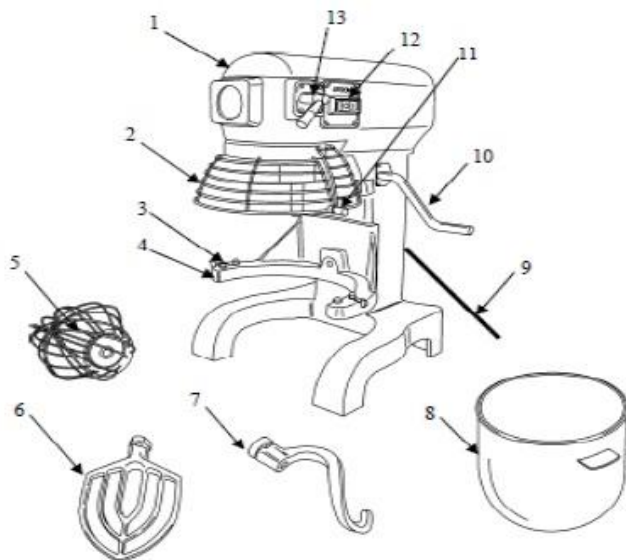
4. Operation procedure

- 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 means that after every 30 min of operation, a process pause of at least 10 min is required.
- The equipment is designed to operate for no more than 8 hours a day (for one working shift). Overloading the equipment will lead to its premature wear.
- Most 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.
- 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 maintenance work is performed on the equipment disconnected from the power supply.**
- **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.
- Periodically lubricate the guide grooves for the bowl installation with a small amount of oil or grease.
- Do not clean the equipment using any abrasive materials, metallic sponges and brushes, piercing and cutting items, aggressive chlorine-containing cleaning agents, gasoline, acids, alkalies, and solvents.
- If the equipment will not be used for an extended time (weekends, holidays, etc.), the power supply must be disconnected and the equipment 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	Volume della vasca, l	Voltaggio, V	Potenza (kW)	Max. massa impastata (kg)	Velocità di miscelazione (rotaz./min.)	Dimensioni (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Kit completo di consegna

Planetaria n. 1

Ciotola n. 1

Utensile "spatola" n. 1

Utensile "frusta" n. 1

Utensile "gancio" n. 1

Manuale 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.

IT

- 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.
- 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.

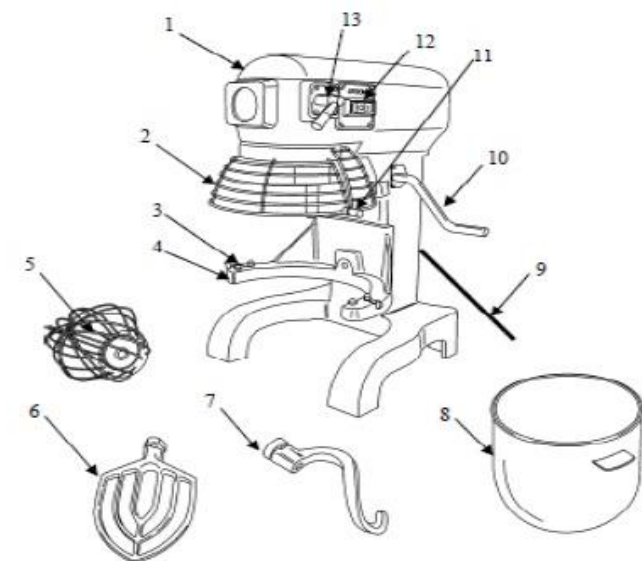
4. Modalità d'uso

- La planetaria è progettata per l'omogeneizzazione, l'emulsione, la montatura e la miscelazione dei prodotti: uova, farina, panna e altri prodotti non molto duri.
- L'apparecchio 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.).
- L'apparecchio non è progettato per la lavorazione di prodotti congelati, di prodotti contenenti elementi solidi (come le ossa), nonché di sostanze non alimentari.
- **Prima di cambiare la velocità di rotazione della planetaria è necessario spegnere l'apparecchio e attendere che si arresti completamente. La violazione di questa regola porterà ad una rapida 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 lavoro è necessaria una pausa tecnologica di almeno 10 minuti.
- L'apparecchio è progettato per funzionare non più di 8 ore al giorno, cioè durante un turno di lavoro. Il sovraccarico dell'apparecchio porta alla sua usura anticipata.
- La maggior parte dei modelli sono dotati di finecorsa che impediscono l'avviamento della planetaria se non è installata una ciotola o se essa si trova nella posizione inferiore.

• Alcuni modelli hanno un pannello di comando composto da due pulsanti anziché da un interruttore "on/off". Il primo pulsante viene utilizzato per avviare la planetaria (quello verde), il secondo per arrestarla (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 la planetaria potrà essere riavviata.

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 la planetaria portando il pulsante di alimentazione (12) in posizione "on";
10. Per modificare la velocità, spegnete la planetaria, selezionate la velocità desiderata (13) e

IT

quindi riaccendete la planetaria;

11. Dopo aver terminato il lavoro, spegnete la planetaria portando il pulsante di alimentazione (12) in posizione "off";

12. Aprite la griglia di protezione (2);

13. Ruotate la manopola (10) per abbassare la ciotola (8), rimuovete delicatamente la ciotola (8).

Scopo 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 di funzionamento porterà alla rottura dell'apparecchio, o addirittura alla sua completa inidoneità senza possibilità di ripristino.

5. Manutenzione e pulizia

• **Tutti i lavori di manutenzione devono essere eseguiti sull'apparecchio scollegato dalla rete elettrica.**

• **Non lavare le parti rimovibili dell'apparecchio in lavastoviglie.**

• Le parti rimovibili della planetaria a contatto con il prodotto 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.

• Lavate le parti rimovibili della planetaria (ciotola e utensili) con una soluzione tiepida di acqua e sapone, risciacquatele con abbondante acqua pulita e asciugatele.

• Per disinfettare la ciotola e gli utensili bisogna immergerli in una soluzione a 3% di cloruro di sodio, quindi risciacuarli abbondantemente con acqua pulita e asciugarli completamente.

• Per evitare guasti, è vietato buttare o lasciar cadere le parti della planetaria, nonché metterle una sopra l'altra durante il lavaggio.

• Lubrificare periodicamente le scanalature di guida della ciotola, applicando una piccola quantità di olio o grasso su di esse.

• Non utilizzare materiali abrasivi, spugne e spazzole metalliche, oggetti perforanti e taglienti, detergenti aggressivi e contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi per pulire l'apparecchio.

• Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, festivi, ecc.), è necessario scollegare l'alimentazione elettrica e pulire accuratamente l'apparecchio.

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.
- La macchina deve essere conservata in imballaggi di trasporto in magazzini che forniscano

IT

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 tilpums, l	Spriegums, V	Jauda (kW)	Maks. mīcāma masa (kg)	Mīcīšanas ātrums (apgr./min.)	Gabarīti, (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Komplektācija

Planetārais mikseris 1 gab.

Bļoda 1 gab.

Uzgalis "lāpstiņa" 1 gab.

Uzgalis "slotiņa" 1 gab.

Uzgalis "āķis" 1 gab.

Instrukcija 1 gab.

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

2. Uztādīšana un sagatavošana darbam

• **Uzmanību!** Visi uztādīšanas, 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.

• Pārlicinieties, 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 jāpārlicinās, 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 sadzīvē izmantojamus pagarinātājus.
- Nepareiza pieslēgšana vai kontaktdakšas vai kontaktligzdas 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 aprikojuma. 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 aprikojumu pret lietus un mitruma iedarbību.

3. Drošības tehnika

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

- 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 kontaktligzdā vai uz slēdža.
- Pirms aparāta mazgāšanas, remonta vai pārvietošanas atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.

- 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:

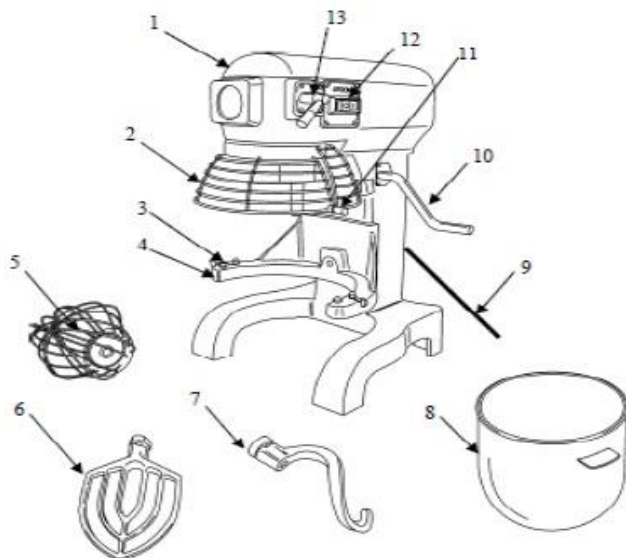
- ierīces nepareizas darbības gadījumā;
- ja aparāts ir bojāts vai nokritis;
- ja ir bojāts barošanas vads vai kontaktdakša.

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 (picaī, 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 ir nepieciešama vismaz 10 minūšu tehnoloģiska pauze.
- Ierīce paredzēta darbam ne vairāk kā 8 stundas dienā – viena darba maiņa. Ierīces pārslodze noved pie tās priekšlaicīgas nolietošanās.
- Lielākā daļa modeļu ir aprīkoti ar gala slēdžiem, kas neļauj mikserim darboties, ja blāvis nav savā vietā vai atrodas apakšējā pozīcijā.
- 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° pulksteņrādītāja virzienā. Pagriežot, poga atgriezīsies sākotnējā pozīcijā un mikseri varēs iedarbināt no jauna.

Vispārējais izskats:

1. Motora reduktora bloks
2. Aizsargrežģis
3. Rievas bļodas uzstādīšanai ar fiksatoriem
4. Bļodas balsts
5. Slotiņa
6. Lāpstiņa
7. Āķis
8. Bļoda
9. Barošanas vads
10. Rokturis bļodas 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 bļodas balstu (4) apakšējā pozīcijā;
3. Uzstādiet vienu no stiprinājumiem (putotājs, 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 bļodu (8) uz balsta (4) un nostipriniet to rievās ar fiksatoriem (3);
5. Ielieciet produktus bļodā (8);
6. Pagrieziet rokturi (10), lai bļodu (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, pagriežot barošanas pogu (12) pozīcijā "off";
12. Atveriet aizsargrežģi (2);
13. Pagrieziet rokturi (10), lai nolaistu bļodu (8), uzmanīgi noņemiet bļodu (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 bļodas 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 bļodas pildījuma ar produktu.

Slotiņa: izmanto, lai lielā ātrumā saputotu olas, sviestu, olu baltumus, krējumu un citus šķidrus produktus. Darba cikls - līdz 20 minūtēm darba, tad pārtraukums vismaz 20 minūtes. Vienas slodzes tilpums: ne vairāk kā 60% no bļodas pildījuma ar produktu.

Ekspluatācijas noteikumu pārkāpšana novedīs pie ierīces bojājumiem līdz pilnīgai nepiemērotībai bez atkopšanas iespējas.

5. Apkalpošana un apkope

- **Visi iekārtas apkopes darbi tiek veikti 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 bļoda un uzgaļu turētājs.
- Nomazgājiet visus ierīces noņemamos miksera mezglus (bļoda un uzgaļi) siltā ziepjūdenī, rūpīgi noskalojiet ar tīru ūdeni un nosusiniet.
- Lai dezinficētu bļodu 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.
- Periodiski ieeļļojiet bļodas vadotnes spraugas ar nelielu daudzumu eļļas vai smērvielas.
- Iekārtas tīrīšanai nav atļauts izmantot abrazīvos materiālus, metāla sūkļus un birstes, durošus un griezošus priekšmetus, agresīvus, hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus, benzīnu, skābes, sārmus un šķīdinātājus.
- Ja iekārta netiks izmantota ilgu laiku (brīvdienās, brīvlaikā u. c.), tā jāatslēdz no barošanas tīkla un rūpīgi jānotīra.

6. Apkope un remonts

UZMANĪBU: APKOPE UN REMONTA DARBI JĀVEIC AR PILNĪBĀ ATSLĒGTU ELEKTROPADEVUMU, PĀRSLĒDZOT TĪKLA SLĒDZI POZĪCIJĀ "IZSLĒGTS" UN ATVIENOJOT 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).

- Uztādiet strāvas pieslēguma kontaktgrupas, devējus, relejus/kontaktoros, siltumaizsardzības / noplūdes strāvas aizsardzības ierīces un citus avārijas atslēgšanas elementus, sildelementus, signāļarmatūru, apšuvumu, stiprinājuma elementus, aparāta kustīgos mezglus (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.
- Neuzglabāiet 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	Talpos apimtis, l	Įtampa, V	Galia (kW)	Maks. permaišymo masė (kg.)	Maišymo greitis (aps. / min.)	Matmenys (mm.)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Komplektavimas

Planetarinis maišytuvas 1 vnt.

Dubuo 1 vnt.

Antgalis „Mentelė“ 1 vnt.

Antgalis „Šluotelė“ 1 vnt.

Antgalis „Kablys“ 1 vnt.

Instrukcija 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 atsilaivinti 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 kepurės), 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:

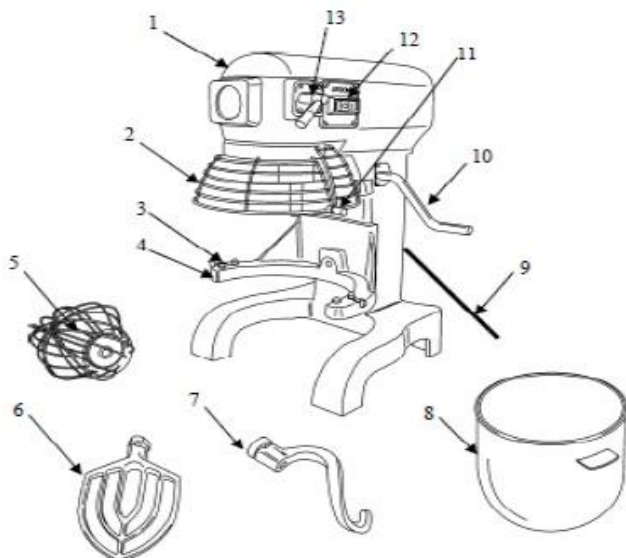
- jei įrenginys veikia netinkamai;
- jei įrenginys sugedo arba nukrito;
- jei yra pažeistas elektros maitinimo laidas arba laido kištukas.

4. Naudojimo tvarka

- Planetarinis maišytuvas skirtas produktams: kiaušiniams, miltams, grietinei 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 krumpliaračių susidėvėjimą!**
- Prietaisas skirtas veikti tik pertraukiamu režimu, darbo ciklo trukmė turi būti ne ilgesnė kaip 30 minučių. Tai reiškia, kad po kiekvienų 30 veikimo minučių būtina bent 10 minučių technologinė pauzė.
- Prietaisas skirtas dirbti ne daugiau kaip 8 valandas per parą – vieną darbo pamainą. Dėl perkrovimų prietaisas labai greitai nusidėvi.
- Daugumoje modelių yra ribiniai jungikliai, kurie neleidžia maišytuvui įsijungti, jei dubuo nėra įdėtas arba jis yra apatinėje padėtyje.
- 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 spaustukais
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, kablj 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 spaustukais (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 metų 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 metu 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 metu 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.
- Periodiškai sutepkite dubens kreipiamuosius griovelius nedideliu sviesto arba riebalų kiekiu.
- Įrenginio valymui draudžiama naudoti braižančias medžiagas, metalines kempines ir šepečius, duriamuosius ir pjaunamuosius daiktus, agresyvias valymo priemones su chloru, benziną, rūgštis, šarmus ir tirpiklius.
- Jei įranga nebus naudojama ilgą laiką (savaitgalį, atostogų metu ir pan.), būtina atjungti elektros maitinimą ir kruopščiai nuvalyti įrangą.

6. Techninė priežiūra ir remontas

DĖMESIO: TECHNINĖS PRIEŽIŪROS IR REMONTO DARBUS TURI ATLIKTI KVALIFIKUOTI TECHNINIAI DARBUOTOJAI VISIŠKAI ATJUNGUS ELEKTROS MAITINIMO TIEKIMĄ PASUKUS MAITINIMO JUNGIKLĄ 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 įžeminimo linija ir paties įrenginio įžeminimo grandinė (nuo įžeminimo 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 perkeltite nuožulniu 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	Napięcie, V	Moc (kW)	Maksy- malna mieszana masa (kg)	Prędkość mieszania (obr./min.)	Gabaryty (mm)
HKN- IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN- IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN- IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN- IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN- IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN- IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN- IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Akcesoria

Mikser planetarny 1 szt.

Dzieża 1 szt.

Nasadka „szpatułka” 1 szt.

Nasadka „trzepaczka” 1 szt.

Nasadka „hak” 1 szt.

Instrukcja 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 końcówek, 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 pętania 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.

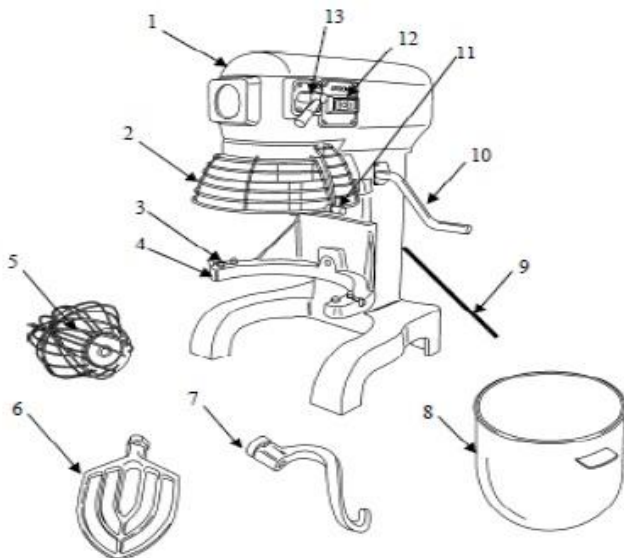
4. Tryb pracy

- 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 zębatych 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 wymagana jest przerwa technologiczna 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.
- Większość modeli jest wyposażona w wyłączniki krańcowe, które uniemożliwiają uruchomienie miksera, jeśli dzieża nie jest na swoim miejscu lub jest w dolnej pozycji.
- 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 obroceniu 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 poziomu 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 nasadek (trzepaczkę, hak lub szpatułkę), w zależności od wymagań technologii, w tym celu podnieś nasadkę na wale i przekręć ją, aż śruba sprzęgająca wału wejdzie w rowek w kształcie litery L w uchwycie nasadki, 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 nasadek:

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. Czyszczenie i konserwacja

- **Wszystkie prace konserwacyjne są przeprowadzane 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 nasadek.
- Umyj zdejmowane części miksera (dzieża i nasadki) letnim roztworem wody z mydłem, dokładnie spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.
- Aby zdezynfekować dzieże i nasadki, 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.
- Okresowo smaruj szczeliny prowadzące dzieżę niewielką ilością oleju lub smaru.
- Do czyszczenia sprzętu nie wolno używać materiałów ściernych, metalowych gąbek i szczotek, kłujących i tnących, agresywnych i zawierających chlor środków czyszczących, benzyny, kwasów, zasad i rozpuszczalników.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas (weekendy, wakacje itp.), należy go odłączyć od zasilania i dokładnie wyczyścić.

6. Konserwacja i naprawa

UWAGA: PRACE KONSERWACYJNE I NAPRAWCZE POWINNY BYĆ WYKONYWANE PRZY CAŁKOWICIE WYŁĄCZONYM ZASILANIU, POPRZECZ USTAWIENIE PRZEŁĄCZNIKA WEJŚCIOWEGO DO POZYCJI „OFF” I ODŁĄCZENIE 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 bezpośrednie lub pośrednie, 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	Напряжение, В	Мощность (кВт)	Макс. перемешиваемая масса (кг)	Скорость перемешивания (об/мин.)	Габариты (мм)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Комплектация

Планетарный миксер 1 шт.

Дежа 1 шт.

Насадка «лопатка» 1 шт.

Насадка «венчик» 1 шт.

Насадка «крюк» 1 шт.

Инструкция 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

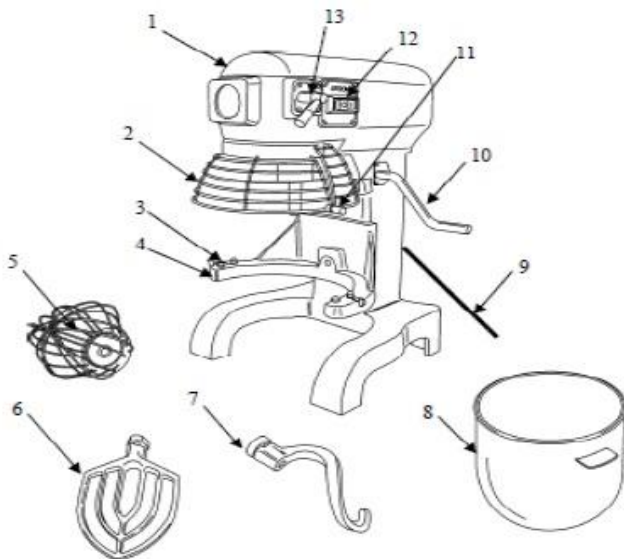
- Планетарный миксер разработан для гомогенизации, создания эмульсии, взбивания и смешивания продуктов: яиц, муки, сливок и других не очень твердых продуктов.
- Аппарат не предназначен для работы с дрожжевым, слоеным, а также с другими видами крутого теста (для пиццы, пельменей, чебуреков, лапши и пр.).
- 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 полной 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.
- Большинство моделей снабжено концевыми выключателями, которые предотвращают запуск миксера, если не установлена дежа, или она находится в нижнем положении.
- 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.
- Периодически смазывайте направляющие пазы для установки дежи, нанося на них

небольшое количество масла или жира.

- 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.
- 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.

1. Προδιαγραφές

Μοντέλο	Όγκος μπολ, l	Τάση, V	Ισχύς (kW)	Μέγ. μάζα ανάμιξης (kg)	Ταχύτητα ανάμιξης (rpm)	Διαστάσεις (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Κατάλογος εξοπλισμού

Πλανητικό μίξερ, 1 τεμ.

Μπολ, 1 τεμ.

Εξάρτημα χτυπητή, 1 τεμ.

Εξάρτημα αφρού, 1 τεμ.

Εξάρτημα άγκιστρου ζύμης, 1 τεμ.

Εγχειρίδιο, 1 τεμ.

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει την εμφάνιση και το σχεδιασμό της μηχανής για τη βελτίωση της απόδοσής της χωρίς αλλαγή των τεχνικών προδιαγραφών.

2. Εγκατάσταση και προετοιμασία για εργασία

- **Προσοχή!** Όλες οι εργασίες εγκατάστασης και θέσης σε λειτουργία πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό που διαθέτει ειδική άδεια σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας όπου χρησιμοποιείται αυτή η μηχανή.
- **Προειδοποίηση!** Για την ασφάλειά σας, η μηχανή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση λειτουργίας της μηχανής, ελέγξτε την εγκατάσταση των προστατευτικών διατάξεων και τη συμμόρφωσή τους με την ονομαστική τους ικανότητα ως προς την ισχύ και τα χαρακτηριστικά.
- Οι προστατευτικές διατάξεις πρέπει να βρísκονται στην άμεση γειτονία της μηχανής ή στον πίνακα διανομής εάν βρίσκεται 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 της

μηχανής. Η μησυμμόρφωση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

- Ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με τριφασικό κινητήρα, είναι απαραίτητο να ελέγξετε εάν περιστρέφεται στη διεύθυνση που υποδεικνύεται από τη σήμανση. Εάν η διεύθυνση περιστροφής είναι λάθος, αλλάξτε δύο από τις τρεις ηλεκτρικές φάσεις μεταξύ τους. Μην εγκαθιστάτε ποτέ εξαρτήματα κατά τη δοκιμή, διαφορετικά θα πέσουν εάν η διεύθυνση είναι λάθος, και θα προκαλέσουν βλάβη των εξαρτημάτων του εξοπλισμού.

- Κατά τη μεταφορά της μηχανής, η στερέωση εξαρτημάτων, ηλεκτρικών συνδέσεων και κινούμενων μηχανισμών μπορεί να χαλαρώσει, επομένως, θα πρέπει να ελέγχονται πριν από την πρώτη εκκίνηση.

- Μην αφήνετε το καλώδιο να βρίσκεται ανάμεσα σε αντικείμενα και έπιπλα, τα οποία μπορεί να ασκήσουν πίεση και να προκαλέσουν βλάβη στο καλώδιο ρεύματος. Αποφύγετε το λύγισμα ή το μπέρδεμα του καλωδίου.

- Μη χρησιμοποιείτε οικιακές προεκτάσεις για τη σύνδεση της μηχανής.

- Λανθασμένη σύνδεση ή δυσλειτουργία της πρίζας ή της υποδοχής μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

- Η μηχανή θα πρέπει να εγκατασταθεί σε σταθερή αντιστοιχιστική οριζόντια βάση, σε απόσταση τουλάχιστον 100 mm από τοίχους, ράμπες, σκαλοπάτια και άλλο εξοπλισμό. Η μηχανή δεν θα πρέπει να εγκατασταθεί κοντά σε δεξαμενές πλυσίματος και μονάδες νεροχύτη ή άλλον εξοπλισμό μαγειρέματος.

- Πριν από τη χρήση του προϊόντος για πρώτη φορά, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, φυλλάδια, πλαστικές σακούλες, κ.λπ.

- 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 χειρίζεται τη μηχανή καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς και θάνατο.

- Λάβετε μέτρα για την προστασία του εξοπλισμού από τη βροχή και την υγρασία.

3. Ασφάλεια

- **Προσοχή! Αυτός ο εξοπλισμός μπορεί να λειτουργήσει μόνο αφού διαβαστεί αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας και περάσει η ενημέρωση ασφαλείας.**

- Κατά την εγκατάσταση, την προετοιμασία για λειτουργία, συντήρηση και επισκευή, εκτός από τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας που ορίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο, είναι απαραίτητο να τηρούνται αυστηρά ο κώδικας ασφαλείας, οι κανονισμοί πυρασφάλειας και υγιεινής σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας όπου λειτουργεί αυτή η μονάδα.

- Σύμφωνα με τα υγιεινά πρότυπα, όταν εργάζεστε με τον εξοπλισμό, τα μαλλιά πρέπει να δένονται πίσω (συνιστάται η χρήση προστατευτικού καπέλου), καθώς και να αφαιρούνται τυχόν επικίνδυνα αντικείμενα ρουχισμού και κοσμημάτων (φαρδιά ρούχα, κασκόλ, λαιμοδέτες, γραβάτες, κολιέ, βραχιόλια, δαχτυλίδια, κλπ.).

- Η προστατευτική σχάρα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη λειτουργία.

- Η φόρτωση προϊόντων πρέπει να γίνεται μόνο όταν ο αναμίκτης και τα εργαλεία ανάμιξης έχουν σταματήσει εντελώς και ο κινητήρας είναι σβηστός.

- Μην υπερφορτώνετε τον εξοπλισμό.

- Κρατήστε τη μηχανή μακριά από παιδιά.
- Μην αφήνετε τη μηχανή ανοιχτή χωρίς επίβλεψη.
- Μην κρατάτε εύφλεκτα αντικείμενα σε άμεση γειτνίαση με τη μηχανή.
- Κατά την αποθήκευση της μηχανής, η θερμοκρασία περιβάλλοντος πρέπει να είναι κάτω από 45°C, η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 85%.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται ή χρησιμοποιείται σε αντίξοες καιρικές συνθήκες, αποσυνδέστε τη μηχανή από την πηγή ρεύματος για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Απαγορεύεται αυστηρά το πλύσιμο της μηχανής με ανοιχτή πηγή νερού. Η μη τήρηση αυτού του κανόνα μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον εξοπλισμό και ενδεχομένως θανατηφόρο τραυματισμό. Μην επιτρέπετε στο νερό να φτάσει στην πρίζα και τον διακόπτη.
- Πριν από το πλύσιμο, επισκευή ή μετακίνηση της μηχανής, πρώτα βγάλτε το φισ από την πρίζα.
- Αν παρατηρήσετε ζημιά στο καλώδιο ρεύματος, αντικαταστήστε το αμέσως. Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- Μην αγγίζετε το καλώδιο ρεύματος με βρεγμένα χέρια, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Η συντήρηση ή επισκευή επιτρέπεται μόνο αφού αποσυνδεθεί η μηχανή 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, πιάστε πάντα το φισ.
- Η μηχανή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά, άτομα με μειωμένες σωματικές, διανοητικές ή νοητικές ικανότητες, καθώς και από άτομα χωρίς εμπειρία και σχετικές γνώσεις. Εξαίρεση επιτρέπεται σε περίπτωση επιθεώρησης ή ενημέρωσης από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Η λειτουργία απαγορεύεται:

- σε περίπτωση εσφαλμένης λειτουργίας της μηχανής·
- εάν είναι κατεστραμμένη ή έχει πέσει·
- εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ είναι κατεστραμμένο.

4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Ο πλανητικός αναμίκτης είναι σχεδιασμένος για ομογενοποίηση, γαλακτωματοποίηση, χτύπημα και ανάμιξη τροφίμων όπως αυγά, αλεύρι, κρέμα και άλλα όχι τόσο σκληρά τρόφιμα.
- Ο εξοπλισμός δεν είναι σχεδιασμένος για χρήση ζυμαρικής ζύμης, ζύμης φύλλου και άλλων τύπων σκληρής ζύμης (για πίτσες, ραβιόλι, κρεατόπιτα, νουντλς, κλπ.).
- Ο εξοπλισμός δεν είναι σχεδιασμένος για επεξεργασία κατεψυγμένων τροφίμων, καθώς και τροφίμων που περιέχουν σκληρά συστατικά (όπως κόκαλα), και μη τροφίμων.
- **Η ταχύτητα του αναμίκτη πρέπει να επιλέγεται αφού σβήσει ο εξοπλισμός και μόνο αφού σταματήσει εντελώς ο αναμίκτης. Η παραβίαση αυτής της σειράς θα οδηγήσει σε ταχεία φθορά των γραναζιών του κιβωτίου ταχυτήτων!**
- Ο εξοπλισμός είναι σχεδιασμένος να λειτουργεί μόνο σε διακοπτόμενο τρόπο με διάρκεια κύκλου λειτουργίας όχι περισσότερο από 30 min. Αυτό σημαίνει ότι μετά από κάθε 30 min

λειτουργίας, απαιτείται παύση διαδικασίας τουλάχιστον 10 min.

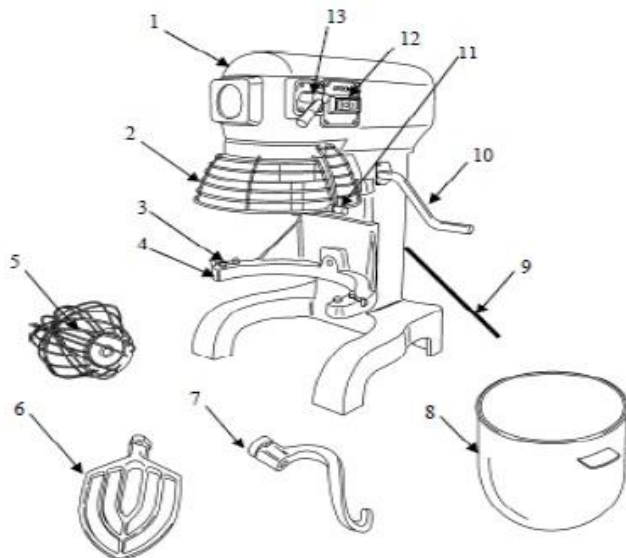
- Ο εξοπλισμός είναι σχεδιασμένος να λειτουργεί όχι περισσότερο από 8 ώρες την ημέρα (για μια εργασιακή βάρδια). Η υπερφόρτωση του εξοπλισμού θα οδηγήσει στην πρόωρη φθορά του.

- Τα περισσότερα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με διακόπτες ορίου που εμποδίζουν την εκκίνηση του αναμίκτη εάν το μπολ δεν είναι εγκατεστημένο ή το μπολ είναι στην κάτω θέση.

- 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 αναμίκτη (πράσινο κουμπί), και το δεύτερο χρησιμοποιείται για τη διακοπή του αναμίκτη (κόκκινο κουμπί). Το κουμπί διακοπής μπορεί να γίνει με τη μορφή συμβατικού κουμπιού πίεσης, ή με τη μορφή διακόπτη έκτακτης ανάγκης (κουμπί μανιτάρι). Εάν ο αναμίκτης σας έχει κουμπί έκτακτης διακοπής μανιτάρι, τότε μετά από το πάτημά του, ο αναμίκτης θα σταματήσει και δεν θα ξεκινήσει μέχρι το κουμπί να απενεργοποιηθεί με περιστροφή του δεξιόστροφα κατά 30°. Όταν περιστραφεί, το κουμπί θα επιστρέψει στην αρχική του θέση και ο αναμίκτης μπορεί να ξεκινήσει πάλι.

ΓΕΝΙΚΗ ΟΨΗ:

1. Μονάδα μοτέρ με γρανάζια
2. Προστατευτική σχάρα
3. Αυλάκια για εγκατάσταση του μπολ με υποστηρίγματα
4. Στήριγμα μπολ
5. Χτυπητήρι
6. Αναδευτήρας
7. Γάντζος ζύμης
8. Μπολ
9. Καλώδιο ρεύματος
10. Χειρολαβή ρύθμισης επιπέδου μπολ
11. Κουμπί ρύθμισης προστατευτικής σχάρας (μόνο για ορισμένα μοντέλα)
12. Κουμπί τροφοδοσίας ("on"/"off")
13. Ελεγκτής ταχύτητας



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

1. Ανοίξτε το ρεύμα (εισάγετε τον αρσενικό σύνδεσμο στην θηλυκή πρίζα);
2. Περιστρέψτε τη χειρολαβή (10) για να χαμηλώσετε το στήριγμα μπολ (4) στην κάτω θέση;
3. Εγκαταστήστε ένα από τα εξαρτήματα (ένα χτυπητήρι, έναν γάντζο ζύμης ή έναν αναδευτήρα), ανάλογα με τις απαιτήσεις της διαδικασίας· για να το κάνετε αυτό, σηκώστε το εξάρτημα στον άξονα και περιστρέψτε το μέχρι το μπουλόνι σύζευξης άξονα να μπει στην L-σχήματος αύλακα στη βάση εξαρτήματος, που είναι απαραίτητο για να αποφευχθεί το

πήδημά του όταν λειτουργεί ο αναμίκτης;

4. Εγκαταστήστε το μπολ (8) στο στήριγμα (4) και στερεώστε το στις αυλακιές με τα υποστηρίγματα (3);

5. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο μπολ (8);

6. Περιστρέψτε τη χειρολαβή (10) για να φέρετε το μπολ (8) στην επάνω θέση;

7. Ρυθμίστε την επιθυμητή ταχύτητα με τον ελεγκτή ταχύτητας (13);

8. Κλείστε την προστατευτική σχάρα (2);

9. Εκκινήστε τον αναμίκτη μετακινώντας το κουμπί τροφοδοσίας (12) στη θέση "on" ;

10. Για να αλλάξετε την ταχύτητα, σβήστε τον αναμίκτη, επιλέξτε την απαιτούμενη ταχύτητα (13) και στη συνέχεια ανοίξτε τον αναμίκτη πάλι;

11. Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, σβήστε τον αναμίκτη θέτοντας το κουμπί τροφοδοσίας (12) στη θέση "off" ;

12. Ανοίξτε την προστατευτική σχάρα (2);

13. Περιστρέψτε τη χειρολαβή (10) για να χαμηλώσετε το μπολ (8), και αφαιρέστε προσεκτικά το μπολ (8).

Ο σκοπός των εξαρτημάτων:

Γάντζος ζύμης: χρησιμοποιείται για ζύμωμα κουρκούτι ή άλλων μη κολλώδων προϊόντων σε χαμηλή ταχύτητα. Κύκλος λειτουργίας: έως 20 min εργασίας, στη συνέχεια διάλειμμα τουλάχιστον 20 min. Φόρτωση μιας φορές: το μπολ πρέπει να γεμίζει με το προϊόν όχι περισσότερο από 30% γεμάτο.

Αναδευτήρας: χρησιμοποιείται για ανάμιξη χαλαρών, παστωδών ή κομματιασμένων προϊόντων σε μέτρια ταχύτητα. Κύκλος λειτουργίας: έως 20 min εργασίας, στη συνέχεια διάλειμμα τουλάχιστον 20 min. Φόρτωση μιας φορές: το μπολ πρέπει να γεμίζει με το προϊόν όχι περισσότερο από 40% γεμάτο.

Χτυπητήρι: χρησιμοποιείται για χτύπημα αυγών, λαδιού, ασπράδων, κρέμας και άλλων υγρών προϊόντων σε υψηλή ταχύτητα. Κύκλος λειτουργίας: έως 20 min εργασίας, στη συνέχεια διάλειμμα τουλάχιστον 20 min. Φόρτωση μιας φορές: το μπολ 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 αχρηστία του χωρίς δυνατότητα ανάκτησης.

5. Συντήρηση και φροντίδα

• Όλες οι εργασίες συντήρησης εκτελούνται στον εξοπλισμό αποσυνδεδεμένο από την τροφοδοσία.

• Ποτέ μην πλένετε τα αποσπώμενα μέρη του εξοπλισμού σε πλυντήριο πιάτων.

• Είναι απαραίτητο να πλένετε τα αποσπώμενα μέρη του μίκτη πουέρχονται σε επαφή με τα προϊόντα μετά από κάθε χρήση.

• Σκουπίστε το περίβλημα του εξοπλισμού με καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί και σκουπίστε το στεγνό. Η κοιλότητα για την εγκατάσταση του μπολ και των εξαρτημάτων πρέπει να καθαρίζεται ιδιαίτερα προσεκτικά.

• Πλύνετε τα αποσπώμενα μέρη του μίκτη (μπολ και εξαρτήματα) με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και σκουπίστε στεγνά.

- Για να απολυμάνετε το μπολ και τα εξαρτήματα, βυθίστε τα σε διάλυμα χλωριούχου νατρίου 3%, στη συνέχεια ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό και σκουπίστε στεγνά.
- Για να αποφύγετε βλάβες, μην πετάτε ή ρίχνετε τα μέρη του μίκτη ούτε τα στοιβάζετε το ένα πάνω στο άλλο κατά το πλύσιμο.
- Περιοδικά λιπάνετε τις οδηγούς αυλακώσεις για την εγκατάσταση του μπολ με μικρή ποσότητα λαδιού ή γράσου.
- Μην καθαρίζετε τον εξοπλισμό χρησιμοποιώντας λειαντικά υλικά, μεταλλικά σφουγγάρια και βούρτσες, διατρυπητικά και κοπτικά αντικείμενα, επιθετικά καθαριστικά που περιέχουν χλώριο, βενζίνη, οξέα, αλκάλια και διαλύτες.
- Εάν ο εξοπλισμός δεν θα χρησιμοποιηθεί για εκτεταμένο χρόνο (σαββατοκύριακα, διακοπές, κλπ.), η τροφοδοσία πρέπει να αποσυνδεθεί και ο εξοπλισμός να καθαριστεί διεξοδικά.

6. Συντήρηση και επισκευή

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΠΛΗΡΩΣ ΑΠΟΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΤΟΠΟΘΕΤΩΝΤΑΣ ΤΟΝ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΙΣΟΔΟΥ ΣΤΗΝ ΘΕΣΗ «OFF» ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΔΕΟΝΤΑΣ ΤΟ ΦΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ.

Η μηχανή πρέπει να συντηρείται σύμφωνα με τα ρυθμιστικά 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 γνώσης των κανόνων λειτουργίας του προσωπικού που εργάζεται με τη μηχανή.
- Πραγματοποιήστε έρευνα του προσωπικού 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 το σφινκτήρα γείωσης στα προσβάσιμα μεταλλικά μέρη – η αντίσταση πρέπει να είναι όχι περισσότερο από 0.1Ωm).
- Σφίξτε καλά τις ομάδες επαφών που μεταφέρουν ρεύμα, αισθητήρες, ρελέ/επαφείς, μικροδιακόπτες ασφαλείας, θερμική/ηλεκτρική προστασία και άλλα στοιχεία έκτακτης διακοπής, αντιστάσεις θέρμανσης, εξαρτήματα σήματος, επενδύσεις, στερεωτικά, κινητά μέρη της μηχανής (εάν υπάρχουν).

Η μηχανή πρέπει να επισκευάζεται από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.

Απαγορεύεται η αλλαγή του σχεδιασμού της μηχανής.

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

Απαγορεύεται αυστηρά η λειτουργία της μηχανής που είναι γνωστό ότι είναι ελαττωματική.

Ο Πωλητής και ο Κατασκευαστής δεν θα απαιτηθεί να αποζημιώσουν για άμεση ή έμμεση ζημία που θα μπορούσε να προκύψει από ατύχημα ή όταν λειτουργεί μια ελαττωματική

7. Μεταφορά και αποθήκευση. Απόρριψη

- Αυτή η μηχανή μπορεί να μεταφερθεί με οποιονδήποτε τύπο μεταφοράς σύμφωνα με τις ετικέτες προειδοποίησης στο κοντέινερ, καθώς και με τους κανόνες που ισχύουν για συγκεκριμένο τρόπο μεταφοράς.
- Κατά τη φόρτωση και μεταφορά, η μηχανή δεν πρέπει να αναποδογυριστεί και να υποβληθεί σε κρούσεις. Μετακινήστε το κοντέινερ αποστολής σε κεκλιμένη επιφάνεια, τηρώντας τις απαιτήσεις «ΠΑΝΩ» σε κλίση όχι περισσότερο από 15%.
- Η μεταφορά της μηχανής με σιδηρόδρομο και δρόμο πρέπει να πραγματοποιείται σε καλυμμένα οχήματα.
- Μετά τη μεταφορά, η μηχανή πρέπει να είναι λειτουργική και μη κατεστραμμένη.
- Η μηχανή πρέπει να αποθηκεύεται σε συσκευασία μεταφοράς σε αποθήκες που παρέχουν προστασία από τις επιδράσεις των βροχοπτώσεων και μηχανικές ζημιές.
- Αποφύγετε το τίναγμα της μηχανής.
- Μην αποθηκεύετε τη μηχανή ανάποδα.

Μετά τον τερματισμό της λειτουργίας της μηχανής, μετά την λήξη της καθορισμένης διάρκειας ζωής υπηρεσίας, ο οργανισμός λειτουργίας πρέπει να τη μεταφέρει στο άτομο υπεύθυνο για την απόρριψη.

Η μηχανή πρέπει να απορριφθεί σύμφωνα με τους γενικούς κανόνες για την επεξεργασία δευτερογενών πρώτων υλών σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας όπου η μηχανή απορρίπτεται.

1. Спецификации

Модел	Обем на купата, l	Напрежение, V	Мощност (kW)	Макс. смесена маса (kg)	Скорост на смесване (rpm)	Размери (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP26FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Списък на оборудването

Планетарен миксер, 1 бр.

Купа, 1 бр.

Приставка за разбиване, 1 бр.

Приставка за разпушване, 1 бр.

Приставка за тесто, 1 бр.

Ръководство, 1 бр.

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

2. Инсталиране и подготовка за работа

• **Внимание!** Всички инсталационни и въвеждащи в експлоатация работи трябва да се извършват от квалифициран технически персонал, притежаващ 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 инсталацията на защитните устройства и тяхното съответствие с номиналните им стойности по отношение на мощност и характеристики.

• Защитните устройства трябва да бъдат разположени в непосредствена близост до машината или в табло, ако е в 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 помежду си. Никога не инсталирайте приставки по време на тестване, 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 връзки и движещите се механизми могат да се отслабят, затова те трябва да се проверят преди първото стартиране.
- Не позволявайте кабелът да бъде между предмети и мебели, които могат да упражнят натиск и да повредят захранващия кабел. Избягвайте огъване или заплитане на кабела.
- Не използвайте домакински удължители за свързване на машината.
- Неправилното свързване или неизправност на щепсела или контакта може да причини пожар.
- Машината трябва да бъде инсталирана на стабилна нехлъзгаща се хоризонтална основа, на разстояние най-малко 100 mm от стени, рампи, стъпала и друго оборудване. Машината не трябва да бъде инсталирана близо до мивки и мивкови блокове или друго готварско оборудване.
- Преди първата употреба на продукта премахнете всички опаковъчни материали, брошури, пластмасови торби и др.
- Преди първа употреба почистете оборудването според инструкциите в секция 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.
- Предприемете мерки за защита на оборудването от дъжд и влага.

3. Безопасност

- **Внимание! Това оборудване може да се управлява само след прочитането на това ръководство за експлоатация и преминаването на инструктажа по безопасност.**
- По време на инсталирането, подготовката за експлоатация, поддръжка и ремонт, в допълнение към спазването на изискванията за безопасност, изложени в това ръководство, е необходимо да се спазват строго кодекса за безопасност, противопожарните и санитарните разпоредби в съответствие с нормативните актове на страната, където се експлоатира това устройство.
- Според хигиенните стандарти, при работа с оборудването косата трябва да се прибира назад (препоръчва се използването на защитна шапка), както и да се премахват всякакви потенциално опасни облекла и бижута (широки дрехи, шалове, забрадки, вратовръзки, огърлици, гривни, пръстени и др.).
- Защитната решетка трябва да е затворена по време на експлоатация.
- Зареждането с продукти трябва да се извършва само когато миксерът и смесителните

инструменти са напълноспрени и двигателят е изключен.

- Не претоварвайте оборудването.
- Дръжте машината далеч от обхвата на деца.
- Не оставяйте машината включена без надзор.
- Не дръжте запалими предмети в непосредствена близост до машината.
- По време на съхранението на машината температурата на околната среда трябва да бъде под 45°C, влажността не трябва да надвишава 85%.
- Когато не се използва или се използва при неблагоприятни метеорологични условия, изключете машината от захранването, за да предотвратите злополуки.
- 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 попада върху контакта и прекъсвача.
- 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, в противен случай може да причините токов удар.
- Поддръжката или ремонтът е разрешен само след изключването на машината от захранването.
- Не докосвайте превключвателя или щепсела с мокри ръце.
- Не премествайте машината по време на нейната работа.
- При изключването на захранването не дърпайте кабела, винаги хващайте щепсела.
- Машината не е предназначена за използване от деца, лица с намалени физически, умствени или психически способности, както и от лица без опит и съответни знания. Изключение се допуска в случай на наблюдение или инструктаж от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Експлоатацията е забранена:

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

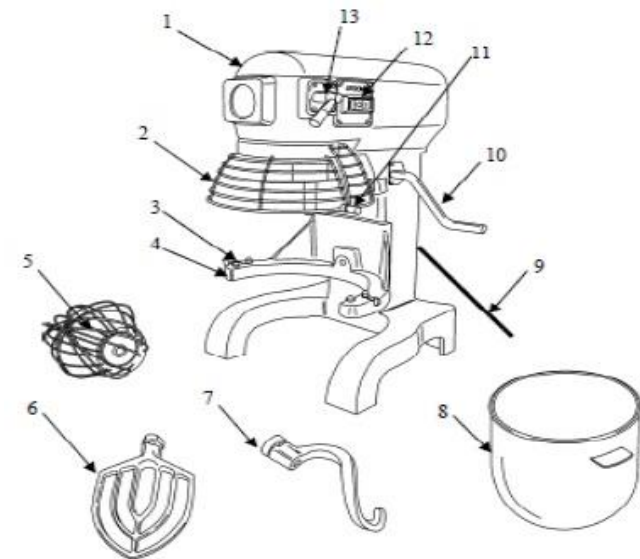
4. Процедура за експлоатация

- Планетарният миксер е предназначен за хомогенизиране, емулсифициране, разбиване и смесване на храни като яйца, брашно, крем и други не толкова твърди храни.
- Оборудването не е предназначено за използване на мая тесто, слоено тесто и други видове твърди тестени изделия (за пици, равиоли, месни баници, нудъли 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 изключването на оборудването и само след пълно спиране на миксера. Нарушението на този ред ще доведе до бързо износване на зъбните колела на редуктора!**

- Оборудването е предназначено да работи само в прекъсвачещ режим с продължителност на работния цикъл не повече от 30 min. Това означава, че след всеки 30 min работа се изисква пауза в процеса от най-малко 10 min.
- Оборудването е предназначено да работи не повече от 8 часа на ден (за една работна смяна). Претоварването на оборудването ще доведе до неговото преждевременно износване.
- Повечето модели са оборудвани с крайни превключватели, които предотвратяват стартирането на миксера, ако купата не е инсталирана или купата е в долно положение.
- Някои модели са оборудвани с контролен панел, състоящ се не от превключвател "включен/изключен", 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 наобикновен натискателен бутон, или под формата на аварийно превключване (гъбчест бутон). Ако вашият миксер има гъбчест аварийен бутон за спиране, то след натискането му миксерът ще спре и няма да стартира, докато бутонът не бъде деактивиран чрез завъртането му по часовниковата стрелка с 30°. При завъртане бутонът ще се върне в първоначалното си положение и миксерът може да бъде стартиран отново.

Общ вид:

1. Блок редукторен двигател
2. Защитна решетка
3. Канали за инсталиране на купата с държачи
4. Поддръжка на купата
5. Бъркачка
6. Смесител
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 ("включен"/"изключен")
13. Регулатор на скоростта



Процедура за експлоатация:

1. Включете захранването (поставете мъжкия конектор в женския контакт);
2. Завъртете дръжката (10), за да спуснете поддръжката на купата (4) в долноположение;
3. Инсталирайте една от приставките (бъркачка, кука за тесто или смесител), в зависимост от изискванията на процеса; за да направите това, повдигнете приставката

на вала и я завъртете, докато съединителният болт 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) на поддръжката (4) и я закрепете в каналите с държачите (3);
5. Поставете храните в купата (8);
6. Завъртете дръжката (10), за да доведете купата (8) в горноположение;
7. Настройте желаната скорост с регулатора на скоростта (13);
8. Затворете защитната решетка (2);
9. Стартирайте миксера, като преместите бутона за захранване (12) в положение "включен";
10. За да промените скоростта, изключете миксера, изберете необходимата скорост (13) и след това включете миксера отново;
11. След приключване на работата изключете миксера, като настроите бутона за захранване (12) в положение "изключен";
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 нелепливи продукти с ниска скорост. Работен цикъл: до 20 min работа, след това почивка от най-малко 20 min. Еднократно зареждане: купата трябва да се пълни с продукта не повече от 30% пълна.

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

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

Нарушението на правилата за експлоатация ще доведе до повреда на оборудването, до неговата пълна неизползуемост без възможност за възстановяване.

5. Поддръжка и грижи

- Всички работи по поддръжката се извършват върху оборудването, изключено от захранването.
- Никога не мийте сваляемите части на оборудването в съдомиялна машина.
- Необходимо е да се измиват сваляемите части на миксера, които влизат в контакт с продуктите след всяка употреба.
- Избършете корпуса на оборудването с чиста влажна гъба или кърпа и подсушете. Кухината за монтиране на купата и приставките трябва да се почиства особено внимателно.
- Измийте сваляемите части на миксера (купа и приставки) с топла сапунена вода, изплакнете основно с чиста вода и подсушете.

- За дезинфекция на купата и приставките ги накиснете в 3% разтвор на натриев хлорид, след това изплакнете основно с чиста вода и подсушете.
- За да избегнете повреди, не хвърляйте или пускайте частите на миксера, нито ги натрупвайте една върху друга при миене.
- Периодично смазвайте водещите канали за монтиране на купата с малко количество масло или грес.
- Не почиствайте оборудването с абразивни материали, металнигъби и четки, пробождащи и режещи предмети, агресивни хлорсъдържащи почистващи препарати, бензин, киселини, алкалии разтворители.
- Ако оборудването няма да се използва продължително време (уикенди, празници и др.), захранването трябва да бъде изключено и оборудването да се почисти основно.

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, където се използва тази машина. Списъкът с работи, представен в това ръководство, е с препоръчителен характер.

По време на поддръжката изпълнявайте следните работи:

- Проведете инструктаж и тест на знанията за правилата за работа на персонала, работещ с машината.
- Проведете проучване на персонала, работещ с машината, за да идентифицирате нехарактерна работа на машината.
- Проверете състоянието на машината визуално.
- Проверете за оголени проводници.
- Проверете непрекъснатостта на заземителната линия и заземителната верига на самата машина (от заземителната скоба до достъпните метални части – съпротивлението трябва да бъде не повече от 0.1 Ohm).
- Затегнете здраво токопроводящите контактни групи, датчици, релета/контактори, блокиращи микропревключватели, термична/токова защита и други елементи за аварийно спиране, нагревателни елементи, сигнални арматури, облицовки, крепежни елементи, подвижни 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 неправилна работа на машината, различна от нормалната, е необходимо да се обезтоки машината чрез превъртане на входния превключвател в позиция OFF или изключване на щепсела от контакта, блокиране достъпа на вода (ако има такъв) и да се свържете със сервизния отдел.

Строго е забранено да се експлоатира машина, за която е известно, че е дефектна.

От Продавача и Производителя не може да се изисква да компенсират преки или непреки щети, които биха могли да възникнат от злополука или при експлоатация на дефектна

машина.

7. Транспортиране и съхранение. Изхвърляне

- Тази машина може да се транспортира с всеки вид транспорт в съответствие с предупредителните етикети на контейнера, както и с правилата в сила за определен вид транспорт.
- По време на товарене и транспортиране машината не трябва да се обръща и да се подлага на удари. Преместете транспортния контейнер по наклонена повърхност, спазвайки изискванията "ГОРЕ" при наклон не повече от 15%.
- Транспортирането на машината по железопътен и автомобилен транспорт трябва да се извършва в покрити превозни средства.
- След транспортиране 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 обърната с главата надолу.

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

Машината трябва да се изхвърля според общите правила за преработка на вторични суровини в съответствие с разпоредбите на страната, където се извършва изхвърлянето на машината.

1. Specifikacije

Model	Zapremi na posude, l	Napon, V	Snaga (kW)	Maks. masa mesenja (kg)	Brzina mesenja (rpm)	Dimenzije (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Lista opreme

Planetarni mikser, 1 kom.

Posuda, 1 kom.

Nadstavak za tucanje, 1 kom.

Nadstavak za penusanje, 1 kom.

Nadstavak za testo, 1 kom.

Uputstvo, 1 kom.

Proizvodjac zadrzava pravo da promeni izgled i dizajn masine radi poboljsanja performansi bez menjanja tehnickih specifikacija.

2. Instalacija i priprema za rad

- **Paznja! Svi radovi na instalaciji i puštanju u rad moraju biti sprovedeni od strane kvalifikovane tehničke radne snage koja ima specijalno odobrenje u skladu sa propisima zemlje u kojoj se ova mašina koristi.**
- **Upozorenje! Zbog vaše bezbednosti, mašina mora biti uzemljena.**
- Uverite se da mrežni napon odgovara radnom naponu mašine, proverite ugradnju zaštitnih uređaja i njihovu saglasnost sa njihovim ocenama u pogledu snage i karakteristika.
- Zaštitni uređaji moraju da se nalaze u neposrednoj blizini mašine ili u razvodnom ormanu ako je u direktnom pristupu. Utičnica mora da zadovoljava bezbednosne zahteve i da ima pouzdano uzemljenje.
- Električna instalacija mora da bude i da odgovara nominalnoj snazi mašine. Ne-saglasnost može da dovede do požara.

- Neki modeli su opremljeni trofaznim motorom, potrebno je proveriti da li se okreće u smeru označenom oznakom. Ako je smer rotacije netačan, pomenite dve od tri električne faze međusobno. Nikada ne ugrađujtenadstavljače tokom testiranja, inače će ispasti ako je smerpogrešan, i dovesti do oštećenja delova opreme.
- Prilikom transporta mašine, pričvršćavanje delova, električne veze i pokretni mehanizmi mogu oslabiti, zbog toga treba da budu provereni pre prvog pokretanja.
- Ne dozvolite da se kabl nalazi između objekata i nameštaja, što može primeniti pritisak i oštetiti kabl za napajanje. Izbegavajte savijanje ili zaplitanje kabl.
- Ne koristite kućni produžni kabl za povezivanje mašine.
- Nepravilan priključak ili kvar utikača ili utičnice može dovesti do požara.
- Mašina treba da bude instalirana na stabilnoj, ne-klizav horizontalnoj podlozi, na rastojanju od najmanje 100 mm od zidova, rampi, stepenica i druge opreme. Mašina ne treba da bude instalirana blizu sudopera i jedinica za pranje ili druge kuvarske opreme.
- Pre prvog korišćenja proizvoda, uklonite sve ambalažne materijale, brošure, plastične kese, itd.
- Pre prvog korišćenja, očistite opremu prema uputstvima u sekciji Održavanje i nega.
- Uređaj nije namenjen za instalaciju i rad na otvorenom.
- Ne dozvolite da mašinom rukuje osoblje koje nije upoznato sa ovim uputstvom i nije obučeno za bezbednost, jer to može dovesti do povreda i smrti.
- Preduzeti mere za zaštitu opreme od kiše i vlage.

3. Bezbednost

- **Pažnja! Ova oprema može biti korišćena samo nakon čitanja ovog priručnika za rad i prolaska kroz bezbednosni instruktaž.**
- Tokom instalacije, priprema za rad, održavanje i popravka, pored pridržavanja bezbednosnih zahteva izloženih u ovom priručniku, neophodno je striktno pridržavati se bezbednosnog kodeksa, protivpožarne bezbednosti i sanitarnih propisa u skladu sa propisima zemlje u kojoj se ova jedinica koristi.
- Prema higijenskim standardima, kada radite sa opremom, kosa mora biti zavezana unazad (preporučuje se korišćenje zaštitne kape), kao i uklanjanje bilo kojih potencijalno opasnih delova odeće i nakita (široka odeća, šalovi, marama, kravate, ogrlice, narukvice, prstenovi, itd.).
- Zaštitna rešetka mora biti zatvorena tokom rada.
- Dodavanje proizvoda treba vršiti samo kada su mikser i alati za mešanje potpuno zaustavljeni i motor je isključen.
- Nemojte preoptereti opremu.
- Držite mašinu van dosega dece.
- Nemojte ostavljati mašinu uključenu bez nadzora.
- Nemojte čuvati zapaljive predmete u neposrednoj blizini mašine.
- Tokom skladištenja mašine, temperatura okruženja treba biti ispod 45°C, vlažnost ne sme prelaziti 85%.
- Kada se ne koristi ili koristi u nepovoljnim vremenskim uslovima, isključite mašinu iz izvora napajanja da sprečite nesreće.
- Strogo je zabranjeno prati mašinu otvorenim izvorom vode. Nepoštovanje ovog pravila može

dovesti do oštećenja opreme i mogućih smrtnih povreda. Ne dozvoljavajte da voda dođe na utičnicu i prekidač.

- Pre pranja, popravke ili pomeranja mašine, prvo izvucite utikač iz utičnice.
- Ako primetite oštećenje kabla za napajanje, zamenite ga odmah. U suprotnom, može doći do strujnog udara ili požara.
- Ne dodirujte kabl za napajanje mokrim rukama, inače može doći do strujnog udara.
- Održavanje ili popravka je dozvoljena samo nakon isključivanja mašine iz izvora napajanja.
- Ne dodirujte prekidač ili utikač mokrim rukama.
- Ne pomerajte mašinu tokom njenog rada.
- Kada isključujete napajanje, ne vucite za kabl, uvek uhvatite za utikač.
- Mašina nije namenjena za korišćenje od strane dece, osoba sa smanjenim fizičkim, mentalnim ili mentalnim sposobnostima, kao ni od strane osoba bez iskustva i relevantnog znanja. Izuzetak je dozvoljen u slučaju nadzora ili instruktora od strane osobe odgovorne za njihovu bezbednost.

Rad je zabranjen:

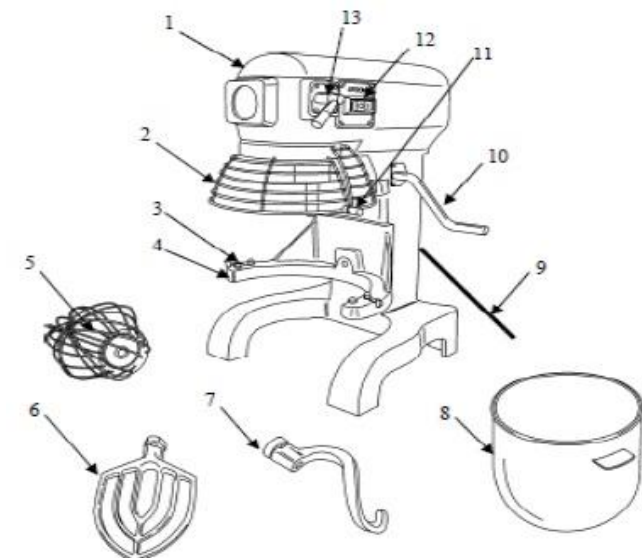
- u slučaju neispravnog rada mašine;
- ako je oštećena ili pala;
- ako je kabl za napajanje ili utikač oštećen.

4. Procedura rada

- Planetarni mikser je dizajniran za homogenizaciju, emulgovanje, šlaganje i mešanje hrane kao što su jaja, brašno, pavlaka i druga ne tako tvrda hrana.
- Oprema nije dizajnirana za korišćenje kvasnog testa, testa za uvijanje i drugih tipova čvrstog testa (za pice, raviole, mesne pite, testenine, itd.).
- Oprema nije dizajnirana za preradu smrznute hrane, kao ni hrane koja sadrži tvrde komponente (kao što su kosti), i neprehrambene proizvode.
- **Brzina miksera treba biti odabrana nakon isključivanja opreme i tek nakon potpunog zaustavljanja miksera. Narušavanje ovog redosleda dovešće do brzog habanja zupčanika menjača!**
- Oprema je dizajnirana da radi samo u prekidnom režimu sa trajanjem radnog ciklusa od najviše 30 min. Ovo znači da je nakon svakih 30 min rada potrebna pauza u procesu od najmanje 10 min.
- Oprema je dizajnirana da radi ne više od 8 sati dnevno (za jednu radnu smenu). Preopterećivanje opreme dovešće do njenog prevremenog habanja.
- Većina modela je opremljena graničnim prekidačima koji sprečavaju pokretanje miksera ako posuda nije instalirana ili posuda je u donjem položaju.
- 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 vidu običnog dugmeta za pritiskanje, ili u vidu prekidača za hitno zaustavljanje (gljiva dugme). Ako vaš mikser ima gljiva dugme za hitno zaustavljanje, onda će se mikser zaustaviti nakon pritiska 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 svoj prvobitni položaj i mikser može ponovo da se pokrene.

Opšti izgled:

1. Jedinica menjač-motor
2. Zaštitna rešetka
3. Žlebovi za instalaciju posude sa držačima
4. Nosač posude
5. Žica
6. Mutilica
7. Kuka za testo
8. Posuda
9. Kabl za napajanje
10. Ručka za podešavanje nivoa posude
11. Dugme za podešavanje zaštitne rešetke (samo za neke modele)
12. Dugme za napajanje ("uključeno"/"isključeno")
13. Regulator brzine



Procedura rada:

1. Uključite napajanje (ubacite muški konektor u žensku utičnicu);
2. Okrenite ručku (10) da spustite nosač posude (4) u donji položaj;
3. Instalirajte jedan od dodataka (žicu, kuku za testo ili mutilicu), zavisno od zahteva procesa; da biste to uradili, podignite dodatak na osovinu i rotirajte ga dok vijak za spajanje osovine 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 hranu u posuda (8);
6. Okrenite ručku (10) da podignete posuda (8) u gornji položaj;
7. Postavite željenu brzinu sa regulatorom brzine (13);
8. Zatvorite zaštitna rešetka (2);
9. Pokrenite mikser pomeranjem dugmeta za napajanje (12) u "uključeno" položaj;
10. Da biste promenili brzinu, isključite mikser, odaberite potrebnu brzinu (13) i zatim ponovo uključite mikser ponovo;
11. Nakon završetka rada, isključite mikser postavljanjem dugmeta za napajanje (12) u "isključeno" položaj;
12. Otvorite zaštitna rešetka (2);
13. Okrenite ručku (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 opterećenje: posuda treba biti napunjena proizvodom ne više od 30% puna.

Mutilica: koristi se za mešanje rastresitih, pastastih ili sečenih proizvoda na srednjoj brzini. Radni ciklus: do 20 min rada, zatim pauza od najmanje 20 min. Jednokratno opterećenje: posuda treba biti napunjena proizvodom ne više od 40% puna.

Žica: koristi se za šlaganje jaja, ulja, belaka, pavlaka i drugih tečnih proizvoda na velikoj brzini. Radni ciklus: do 20 min rada, zatim pauza od najmanje 20 min. Jednokratno opterećenje: posuda treba biti napunjena proizvodom ne više od 60% puna.

Narušavanje pravila rada dovešće do kvarova opreme, do njene potpune neupotrebljivosti bez mogućnosti opravka.

5. Održavanje i nega

- **Svi radovi na održavanju se izvršavaju na opremi isključenoj iz električne mreže.**
- **Nikada ne perite uklonjive delove opreme u mašini za pranje sudova.**
- Potrebno je da operete uklonjive delove miksera koji dolaze u kontakt sa proizvodima nakon svake upotrebe.
- Obrisite kućište opreme čistom vlažnom sunđerom ili krpom i obrišite do suva. Šupljina za ugradnju posude i dodataka treba da bude posebno pažljivo očišćena.
- Operite uklonjive delove miksera (posudu i dodatke) toplom sapunom vodom, temeljno isperite čistom vodom i obrišite do suva.
- Za dezinfekciju posude i dodataka, namočite ih u 3% rastvor natrijum hlorida, zatim temeljno isperite čistom vodom i obrišite do suva.
- Da biste izbegali oštećenja, ne bacajte niti ispuštajte delove miksera niti ih stavljajte jedan na drugi prilikom pranja.
- Povremeno namažite vodeće žlebove za ugradnju posude malom količinom ulja ili masti.
- Ne čistite opremu bilo kakvim abrazivnim materijalima, metalnim sunđerima i četkama, predmetima za bušenje i sečenje, agresivnim sredstvima za čišćenje koja sadrže hlor, benzinom, kiselinama, bazamai rastvaračima.
- Ako se oprema neće koristiti duži vremenski period (vikendi, praznici, itd.), napajanje mora biti isključeno i oprema temeljno očišćena.

6. Održavanje i popravke

PAŽNJA: ODRŽAVANJE I POPRAVKE TREBA DA SE IZVRŠAVAJU SA POTPUNO ISKLJUČENIM NAPAJANJEM POSTAVLJANJEM PREKIDAČA ZA ULAZ U POLOŽAJ "OFF" I ISKLJUČIVANJEM UTIKAČA IZ UTIČNICE.

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

Tokom održavanja, izvršite sledeće radove:

- Sprovedite obuku i test znanja pravila rada osoblja koje radi sa mašinom.
- Sprovedite anketu osoblja koje radi sa mašinom da identifikujete nekarakterističan rad mašine.
- Proverite stanje mašine vizuelno.
- Proverite da li postoje izloženi provodnici.
- Proverite kontinuitet linije uzemljenja i kola uzemljenja same mašine (od stege za uzemljenje

do dostupnih metalnih delova – impedancija ne sme biti veća od 0.10hm).

- Čvrsto zategnite strujne kontaktne grupe, senzore, releje/kontaktore, međusobno vezane mikrosklopke, termičku/strujnu zaštitu i druge elemente za hitno zaustavljanje, grejne elemente, signalne armature, obloge, pričvršćivače, pokretne delove mašine (ako postoje).

Mašina mora da se popravlja od strane kvalifikovanog tehničkog osoblja.

Menjanje konstrukcije mašine je zabranjeno.

U slučaju abnormalnog rada mašine, drugačijeg od normalnog, potrebno je da obez-energirate mašinu postavljanjem prekidača za ulaz u OFF položaj ili isključivanjem utikača iz utičnice, blokiranjem pristupa vodi (ako postoji) i kontaktirate servisni odsek.

Striktno je zabranjeno upravljanje mašinom za koju se zna da je neispravna.

Prodavac i Proizvođač se neće potraživati da nadoknade direktnu ili indirektnu štetu koja bi mogla nastati usled nesreće ili kada se upravlja neispravnom mašinom.

7. Transport i skladištenje. 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 vid transporta.
- Tokom utovarivanja i transporta, mašina ne sme da se prevrne i izloži udarima. Pomerajte transportni kontejner po nagnuto površini, poštujući zahteve "VRHA" pod nagibom ne većim 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 transportnom pakovanju u skladištima koja pružaju zaštitu od dejstva padavina i mehaničkih oštećenja.
- Izbegavajte trešenje mašine.
- Ne čuvajte mašinu naopako.

Nakon prestanka rada mašine, nakon isteka ustanovljenog radnog veka, operativna organizacija mora da je preda licu odgovornom za odlaganje.

Mašina mora da se odlaže prema opštim pravilima za prerađu sekundarnih sirovina u skladu sa propisima zemlje u kojoj se mašina odlaže.

1. Specifikacije

Model	Volume n posude, l	Napon, V	Snaga (kW)	Maks. masa smjese (kg)	Brzina miješanja (rpm)	Dimenzije (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP26FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Popis opreme

Planetarni mikser, 1 kom.

Posuda, 1 kom.

Nasadak za miješanje, 1 kom.

Nasadak za šlaganje, 1 kom.

Nasadak za tijesto, 1 kom.

Priručnik, 1 kom.

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

2. Instalacija i priprema za rad

- **Pažnja! Svi radovi instalacije i puštanja u pogon moraju biti izvršeni od strane kvalificiranog tehničkog osoblja koje ima posebnu dozvolu u skladu s propisima zemlje gdje se ovaj stroj koristi.**
- **Upozorenje! Radi vaše sigurnosti, stroj mora biti uzemljen.**
- Uvjerite se da mrežni napon odgovara radnom naponu stroja, provjerite instalaciju zaštitnih uređaja i njihovu sukladnost s karakteristikama u pogledu snage i svojstava.
- 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.
- Električne instalacije moraju biti i odgovarati nominalnoj snazi stroja. Neusklađenost može rezultirati požarom.

- Neki modeli su opremljeni 3-faznim motorom, potrebno je provjeriti rotira li u smjeru označenom oznakom. Ako je smjer rotacije netočan, promijenite dvije od tri električne faze između sebe. Nikad ne instalirajte nasadke tijekom testiranja, inače će ispasti ako je smjer pogrešan i uzrokovati oštećenje dijelova opreme.
- Pri transportu stroja, pričvršćivanje dijelova, električne veze i pokretni mehanizmi mogu oslabiti, stoga ih treba provjeriti prije prvog pokretanja.
- Ne dopustite da kabel bude između objekata i namještaja koji može primijeniti pritisak i oštetiti kabel za napajanje. Izbjegavajte savijanje ili zapetljavanje kabela.
- Ne koristite kućne produžne kabele za povezivanje stroja.
- Neispravno povezivanje ili kvar utikača ili utičnice može uzrokovati požar.
- Stroj treba biti instaliran na stabilnoj protukliznoj vodoravnoj osnovi, na udaljenosti od najmanje 100 mm od zidova, rampi, stepenica i druge opreme. Stroj ne smije biti instaliran blizu sudopera i umivaonika ili druge kuhinjske opreme.
- Prije prve uporabe proizvoda, uklonite sve materijale za pakiranje, brošure, plastične vrećice, itd.
- Prije prve uporabe, očistite opremu prema uputama u odjeljku Održavanje i njega.
- Uređaj nije namijenjen za instalaciju i rad na otvorenom.
- Ne dozvoljavajte osobama koje nisu upoznate s ovim priručnikom i nisu obučene za sigurnost da rukuju strojem jer to može dovesti do ozljeda i smrti.
- Poduzeti mjere za zaštitu opreme od kiše i vlage.

3. Sigurnost

- **Pažnja! Ovom opremom se smije rukovati tek nakon čitanja ovog priručnika za rad i prolaska sigurnosnog uputstva.**
- Tijekom instalacije, pripreme za rad, održavanja i popravka, osim poštovanja sigurnosnih zahtjeva navedenih u ovom priručniku, potrebno je striktno se pridržavati sigurnosnog kodeksa, protupožarnih i sanitarnih propisa u skladu s propisima zemlje u kojoj se ovaj uređaj koristi.
- Prema higijenskim standardima, prilikom rada s opremom kosa mora biti vezana unatrag (preporuča se korištenje zaštitne kape), kao i uklanjanje svih potencijalno opasnih dijelova odjeće i nakita (labava odjeća, šalovi, marame, kravate, ogrlice, narukvice, prstenjevi, itd.).
- Zaštitna rešetka mora biti zatvorena tijekom rada.
- Punjenje proizvoda smije se provoditi samo kada su mikser i alati za miješanje potpuno zaustavljeni i kada je motor isključen.
- Ne preopterećujte opremu.
- Držite stroj van dohvata 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, odspojite stroj iz izvora napajanja kako biste spriječili nesreće.
- Striktno je zabranjeno prati stroj otvorenim izvorom vode. Nepoštovanje ovog pravila može rezultirati oštećenjem opreme i možda smrtonosnim povredama. 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 dopušten je tek nakon odspajanja stroja iz izvora napajanja.
- Ne dodirujte prekidač ili utikač mokrim rukama.
- Ne premještajte stroj tijekom rada.
- Prilikom odspajanja napajanja, ne vucite za kabel, uvijek uhvatite utikač.
- Stroj nije namijenjen korištenju od strane djece, osoba smanjenih fizičkih, mentalnih ili umnih sposobnosti, kao ni od strane osoba bez iskustva i relevantnog znanja. Iznimka je dopuštena u slučaju nadzora ili uputstva od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Rad je zabranjen:

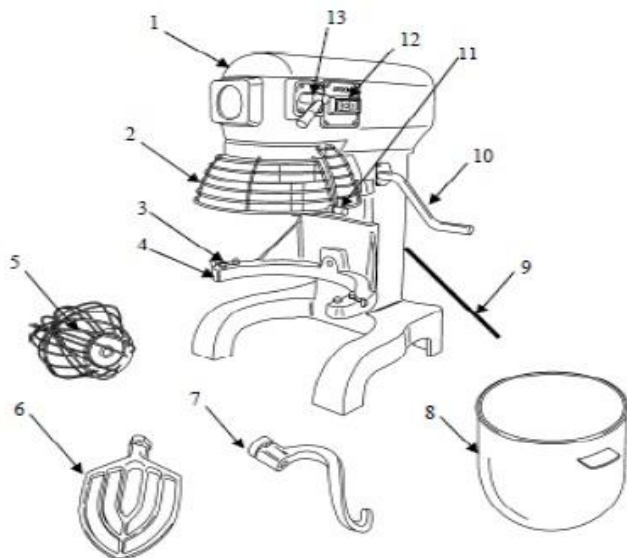
- u slučaju neispravnog rada stroja;
- ako je oštećen ili pao;
- ako je kabel za napajanje ili utikač oštećen.

4. Postupak rada

- Planetarni mikser namijenjen je za homogenizaciju, emulgiranje, šlag i miješanje hrane poput jaja, brašna, kreme i druge ne tako tvrde hrane.
- Oprema nije namijenjena za korištenje kvasnog tijesta, listastog tijesta i drugih vrsta tvrdih tijesta (za pizze, raviole, mesne pite, rezance, itd.).
- Oprema nije namijenjena za preradu smrznute hrane, kao ni hrane koja sadrži tvrde komponente (poput kostiju), te neprehrambene proizvode.
- **Brzina miksera treba se odabirati nakon isključivanja opreme i tek nakon potpunog zaustavljanja miksera. Kršenje ovog redoslijeda dovest će do brzog trošenja zupčanika mjenjača!**
- Oprema je namijenjena za rad samo u isprekidanom načinu rada s trajanjem radnog ciklusa ne više od 30 min. To znači da nakon svakih 30 min rada, potrebna je pauza procesa od najmanje 10 min.
- Oprema je namijenjena za rad ne više od 8 sati dnevno (za jednu radnu smjenu). Preopterećenje opreme dovest će do njezinog preuranjenog trošenja.
- Većina modela opremljena je graničnim prekidačima koji sprječavaju pokretanje miksera ako zdjela nije instalirana ili je zdjela u donjem položaju.
- Neki modeli opremljeni su upravljačkom pločom koja se ne sastoji od prekidača "uključeno/isključeno", već od dva gumba. Prvi gumb koristi se za pokretanje miksera (zeleni gumb), a drugi se koristi za zaustavljanje miksera (crveni gumb). Gumb za zaustavljanje može biti napravljen u obliku konvencionalnog pritisknog gumba, ili u obliku prekidača za nuždu (gumb u obliku gljive). Ako vaš mikser ima gumb za nuždu u obliku gljive, tada će se nakon pritiska mikser zaustaviti i neće se pokrenuti dok se gumb ne deaktivira okretanjem u smjeru kazaljke na satu za 30°. Kada se okrene, gumb će se vratiti u svoj prvobitni položaj i mikser se može ponovno pokrenuti.

Opći pogled:

1. Jedinica motora s mjenjačem
2. Zaštitna rešetka
3. Utori za instalaciju zdjele s držačima
4. Nošač zdjele
5. Šlag
6. Mikser
7. Kuka za tijesto
8. Zdjela
9. Kabel za napajanje
10. Ručka za podešavanje razine zdjele
11. Gumb za podešavanje zaštitne rešetke (samo za neke modele)
12. Gumb za napajanje ("uključeno"/"isključeno")
13. Regulator brzine



Postupak rada:

1. Uključite napajanje (umetnite muški konektor u žensku utičnicu);
2. Okrenite ručku (10) da spustite nošač zdjele (4) u donji položaj;
3. Instalirajte jedan od dodataka (šlag, kuka za tijesto ili mikser), ovisno o zahtjevima procesa; za to podignite dodatak na osovinu i rotirajte ga dok vijak spojke osovine ne uđe u L-oblik utor u stalku dodatka, što je potrebno kako bi se spriječilo skakanje kada mikser radi;
4. Instalirajte zdjelu (8) na nosač (4) i pričvrstite je u utorima s držačima (3);
5. Stavite hranu u zdjelu (8);
6. Okrenite ručku (10) da dovedete zdjelu (8) u gornji položaj;
7. Postavite željenu brzinu s regulatorom brzine (13);
8. Zatvorite zaštitnu rešetku (2);
9. Pokrenite mikser pomicanjem gumba za napajanje (12) u položaj "uključeno";
10. Kako biste promijenili brzinu, isključite mikser, odaberite potrebnu brzinu (13) i zatim ponovno uključite mikser;
11. Nakon završetka rada, isključite mikser postavljanjem gumba za napajanje (12) u položaj "isključeno";
12. Otvorite zaštitnu rešetku (2);
13. Okrenite ručku (10) da spustite zdjelu (8), i pažljivo uklonite zdjelu (8).

Svrha dodataka:

Kuka za tijesto: koristi se za miješenje tjesta ili drugih ne-ljepljivih proizvoda na maloj brzini. Radni ciklus: do 20 min rada, zatim pauza od najmanje 20 min. Jednokratno punjenje: zdjela se treba napuniti proizvodom ne više od 30% puna.

Mikser: koristi se za miješanje rastresitih, pastastih ili sjeckanih proizvoda na srednjoj brzini.

Radni ciklus: do 20 min rada, zatim pauza od najmanje 20 min. Jednokratno punjenje: zdjela se treba napuniti proizvodom ne više od 40% puna.

Šlag: koristi se za šlag jaja, ulje, bjelanjke, kremu i druge tekuće proizvode na visokoj brzini.

Radni ciklus: do 20 min rada, zatim pauza od najmanje 20 min. Jednokratno punjenje: zdjela se treba napuniti proizvodom ne više od 60% puna.

Kršenje pravila rada dovest će do kvarova opreme, sve do njezine potpune neupotrebljivosti bez mogućnosti oporavka.

5. Održavanje i njega

- **Svi radovi održavanja se izvode na opremi odvojenoj od napajanja.**
- **Nikada ne perite uklonjive dijelove opreme u perilici posuđa.**
- Potrebno je prati uklonjive dijelove miješalice kojidolaze u kontakt s proizvodima nakon svake upotrebe.
- Obrišite kućište opreme čistom vlažnom spužvom ili krpom i obrišite do suha. Šupljinu za ugradnju zdjele i pribora treba posebno pažljivo očistiti.
- Operite uklonjive dijelove miješalice (zdjelu i pribor) toplom sapunjavom vodom, temeljito isperite čistom vodom i obrišite do suha.
- Za dezinfekciju zdjele i pribora, namočite ih u 3% otopinu natrijevog klorida, zatim temeljito isperite čistom vodom i obrišite do suha.
- Kako biste izbjegli oštećenja, ne bacajte niti ispuštajte dijelove miješalice niti ih stavljajte jedan na drugi prilikom pranja.
- Povremeno podmažite vodeće uture za ugradnju zdjele s malom količinom ulja ili masti.
- Ne čistite opremu koristeći bilo kakve abrazivne materijale, metalnespužve i četke, predmete za bušenje i rezanje, agresivna čistila koja sadrže klor, benzin, kiseline, lužine i otapala.
- Ako se oprema neće koristiti duži period (vikendi, blagdani, itd.), napajanje mora biti odspojeno i oprema temeljito očišćena.

6. Održavanje i popravak

PAŽNJA: ODRŽAVANJE I POPRAVAK TREBA PROVODITI UZ POTPUNO ODSPJOJENO NAPAJANJE POSTAVLJANJEM ULAZNOG PREKIDAČA U POLOŽAJ "OFF" I ODSPAJANJEM UTIKAČA IZ UTIČNICE.

Stroj mora biti održavan u skladu s regulatornim dokumentima zemlje u kojoj se ovaj stroj koristi. Popis radova predstavljen u ovom priručniku ima savjetodavan karakter.

Tijekom održavanja izvršite sljedeće radove:

- Provedite instrukciju i test znanja pravila rada osoblja koje radi s strojem.
- Provedite anketu osoblja koje radi sa strojem kako biste identificirali nekarakterističan rad stroja.
- Vizualno provjerite stanje stroja.
- Provjerite ima li otkrivenih žica.
- Provjerite kontinuitet uzemne linije i uzemnog kruga samog stroja (od uzemne stezaljke do pristupnih metalnih dijelova – impedancija mora biti ne više od 0.10hm).
- Čvrsto zategnite strujonosne kontaktne skupine, senzore, releje/kontaktore, sigurnosne

mikroskopove, toplinsku/strujnu zaštitu i druge elemente hitnog zaustavljanja, grijače, signalna uklapa, облоге, spojne elemente, pokretne dijelove stroja (ako ih ima).

Stroj mora popraviti kvalificirano tehničko osoblje.

Mijenjanje dizajna stroja je zabranjeno.

U slučaju abnormalnog rada stroja, drugačijeg od normalnog, potrebno je obezstrujiti stroj okretanjem ulaznog prekidača u OFF položaj ili odspajanjem utikača iz utičnice, blokirati pristup vodi (ako ga ima) i kontaktirati servisni odjel.

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

Od Prodavatelja i Proizvođača se neće zahtijevati da nadoknade izravnu ili neizravnu štetu koja bi mogla nastati uslijed nesreće ili pri upravljanju neispravnim strojem.

7. Transporti skladištenje.Zbrinjavanje

- Ovaj stroj može se transportirati bilo kojom vrstom prijevoza u skladu s naljepnicama upozorenja na kontejneru, kao i s pravilima na snazi za određenu vrstu prijevoza.
- Tijekom utovara i transporta, stroj se ne smije okrenuti i podvrći udarima. Pomičite transportni kontejner na nagnutoj površini, poštujući zahtjeve "VRHA" 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 se mora skladištiti u transportnom pakiranju u skladištima koja pružaju zaštitu od djelovanja oborina i mehaničkih oštećenja.
- Izbjegavajte trešnju stroja.
- Ne skladištite stroj naopako.

Nakon prestanka rada stroja, nakon isteka utvrđenog radnog vijeka, operacijska organizacija ga mora 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 zbrinjavaju.

1. Specifikacije

Model	Prostornina posode, l	Napetost, V	Moč (kW)	Maks. mešana masa (kg)	Hitrost mešanja (rpm)	Dimenzije (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP58FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Seznam opreme

Planetni mešalnik, 1 kos.

Posoda, 1 kos.

Nastavek za stepanje, 1 kos.

Nastavek za šibanje, 1 kos.

Nastavek za testo, 1 kos.

Navodila, 1 kos.

Proizvajalec si pridržuje pravico spremembe videza in oblikovanja stroja za izboljšanje njegove zmogljivosti 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 obratovalni napetosti stroja, preverite namestitev zaščitnih naprav in njihovo skladnost z njihovo oznako 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.
- Električne napeljave morajo biti in ustrezati nazivni moči stroja. Ne-skladnost lahko povzroči požar.
- Nekateri modeli so opremljeni s 3-faznim motorjem, treba je preveriti, ali se vrti v smeri,

označeni z oznako. Če je smer vrtenja napačna, zamenjajte dve od treh električnih faz med seboj. Nikoli ne nameščajte nastavkov med testiranjem, sicer bodo izpadli, če je smernapačna, in povzročili poškodbe delov opreme.

- Pri prevozu stroja se lahko privijanje delov, električne povezave in gibni mehanizmi zrahljajo, zato jih je treba pred prvim zagonom preveriti.
- Ne dovolite, da bo kabel med predmeti in pohištvo, ki lahko pritisne in poškoduje električni kabel. Izogibajte se upogibanju ali zapletanju kabla.
- Za priključitev stroja ne uporabljajte gospodinjskih podaljškov.
- Napačna povezava ali okvara vtikača ali vtičnice lahko povzroči požar.
- Stroj naj bo nameščen na stabilni nedrsni vodoravni podlagi, na razdalji najmanj 100 mm od sten, klančin, stopnic in druge opreme. Stroj ne sme biti nameščen v bližini umivalnih bazenov in umivalnih enot ali druge kuhinjske opreme.
- Pred prvo uporabo izdelka odstranite ves material za pakiranje, brošure, plastične vrečke itd.
- Pred prvo uporabo očistite opremo po navodilih v razdelku Vzdrževanje in nega.
- Naprava ni namenjena namestitvi in obratovanju na prostem.
- Ne dovolite, da bi stroj upravljalo osebje, ki ni seznanjeno s temi navodili in ni usposobljeno za varnost, saj to lahko povzroči poškodbe in smrt.
- Sprejmite ukrepe za zaščito opreme pred dežjem in vlago.

3. Varnost

• Pozor! To opremo lahko upravljate šele po branju tega priročnika za uporabo in opravljanju varnostnega izobraževanja.

- Med namestitvijo, pripravo za delovanje, vzdrževanje in popravilo je poleg upoštevanja varnostnih zahtev, določenih v tem priročniku, potrebno strogo upoštevati varnostne predpise, požarno varnost in sanitarne predpise v skladu s predpisi države, kjer se ta enota uporablja.
- V skladu s higienskimi standardi je treba med delom z opremo speti lase nazaj (priporoča se uporaba zaščitne kape) ter odstraniti morebitne nevarne kose oblačil in nakita (ohlapna oblačila, šali, rutice, kravate, ogrlice, zapestnice, prstani itd.).
- Zaščitna mreža mora biti med delovanjem zaprta.
- Nakladanje izdelka naj se izvaja le, ko sta mešalnik in orodja za mešanje popolnoma ustavljena in je motor izklopljen.
- Ne preobremenjujte opreme.
- Hranite stroj izven dosega otrok.
- Ne puščajte prižganega stroja brez nadzora.
- Ne hranite vnetljivih predmetov v neposredni bližini stroja.
- Med shranjevanjem stroja naj bo temperatura okolja pod 45°C, vlažnost pa ne sme presežati 85%.
- Ko se ne uporablja ali se uporablja v neugodnih vremenskih razmerah, odklopite stroj od vira napajanja, da preprečite nesreče.
- Strogo je prepovedano umivanje stroja z odprtim vodnim virom. Neupoštevanje tega pravila lahko povzroči poškodbe opreme in možno smrtno poškodbo. Ne dovolite, da voda pride na vtičnico in stikalo.

- Pred umivanjem, popraviljanjem ali premikanjem stroja najprej izvlecite vtič iz vtičnice.
- Če opazite poškodbe napajalnega kabla, ga takoj zamenjajte. V nasprotnem lahko pride do električnega udara ali požara.
- Ne dotikajte se napajalnega kabla z mokrimi rokami, sicer lahko pride do električnega udara.
- Vzdrževanje ali popravilo je dovoljeno šele po odklopu stroja od vira napajanja.
- Ne dotikajte se stikala ali vtiča z mokrimi rokami.
- Ne premikajte stroja med njegovim delovanjem.
- Pri odklapanju napajanja ne vlecite za kabel, vedno primate vtič.
- Stroj ni namenjen za uporabo otrok, oseb z zmanjšanimi fizičnimi, duševnimi ali mentalne sposobnostmi, pa tudi oseb brez izkušenj in ustreznega znanja. Izjema je dovoljena v primeru nadzora ali izobraževanja s strani osebe, odgovorne za njihovo varnost.

Delovanje je prepovedano:

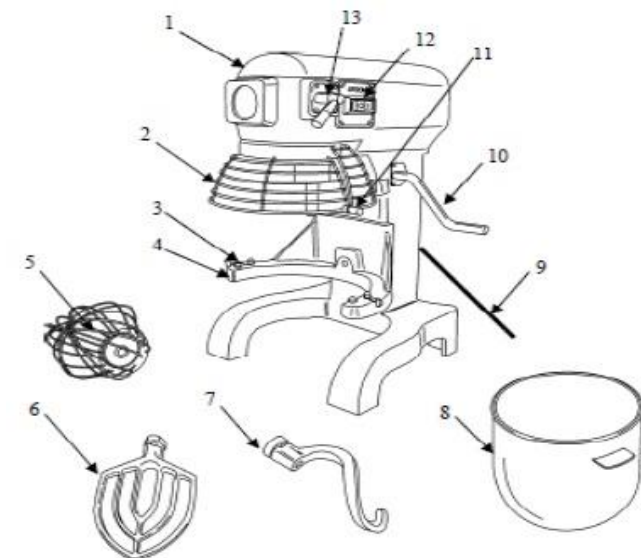
- v primeru nepravilnega delovanja stroja;
- če je poškodovan ali padel;
- če je napajalni kabel ali vtič poškodovan.

4. Postopek delovanja

- Planetarni mešalnik je namenjen homogenizaciji, emulgiranju, stepanju in mešanju hrane, kot so jajca, moka, smetana in druga ne tako trda hrana.
- Oprema ni namenjena uporabi kvašenega testa, listnatega testa in drugih vrst trdega testa (za pice, raviole, mesne pite, rezance itd.).
- Oprema ni namenjena predelavi zamrznjene hrane, pa tudi hrane, ki vsebuje 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 vodila v hitro obrabo zobnikov menjalnika!**
- Oprema je zasnovana za delovanje le v prekinjanem načinu z dolžino delovnega cikla ne več kot 30 min. To pomeni, da je po vsakih 30 min delovanja potrebna procesna pavza najmanj 10 min.
- Oprema je zasnovana za delovanje največ 8 ur na dan (za eno delovno izmeno). Preobremenitev opreme bo vodila v njeno prezgodnjo obrabo.
- Večina modelov je opremljena z mejnimi stikali, ki preprečujejo zagon mešalnika, če skleda ni nameščena ali je nowl v spodnjem položaju.
- 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 ustavljanje mešalnika (rdeč gumb). Gumb za ustavljanje je lahko narejen v obliki običajnega pritisknega gumba ali v obliki zasilnega stikala (gobast gumb). Če ima vaš mešalnik gobast gumb za zasilno ustavljanje, se bo po pritisku nanj mešalnik ustavil in se ne bo zagnal, dokler gumb ni deaktiviran z obračanjem v smeri urinega kazalca za 30°. Ko se obrne, se bo gumb vrnil v prvotni položaj in mešalnik lahko znova zaženete.

Splošni pogled:

1. Enota zobnikovnega motorja
2. Zaščitna mreža
3. Utori za namestitev skled z držali
4. Podpora skled
5. Metlica
6. Mešalo
7. Kljukica za testo
8. Skleda
9. Napajalni kabel
10. Ročka za nastavitev ravni skled
11. Gumb za nastavitev zaščitne mreže (samo za nekatere modele)
12. Gumb za napajanje ("vklop"/"izklop")
13. Regulator hitrosti



Postopek delovanja:

1. Vključite napajanje (vstavite moški konektor v žensko vtičnico);
2. Obrnite ročko (10), da spustite podporo skled (4) v spodnji položaj;
3. Namestite enega od dodatkov (metlico, kljukico za testo ali mešalo), odvisno od zahtev procesa; za to dvignite dodatek na gred in ga obračajte, dokler vijak sklopke gredi ne vstopi v L-obliko utorov v stojalu dodatka, kar je potrebno, da se prepreči poskakovanje med delovanjem mešalnika;
4. Namestite skledo (8) na podporo (4) in jo pritrdite v utore z držali (3);
5. Postavite hrano v skledo (8);
6. Obrnite ročko (10), da pripeljete skledo (8) v zgornji položaj;
7. Nastavite željeno hitrost z regulatorjem hitrosti (13);
8. Zaprite zaščitno mrežo (2);
9. Zaženite mešalnik z premikom gumba za napajanje (12) v položaj "vklop" položaj;
10. Za spreminjanje hitrosti izklopite mešalnik, izberite potrebno hitrost (13) in nato znova vključite mešalnik znova;
11. Po končanem delu izklopite mešalnik z nastavitvijo gumba za napajanje (12) na "izklop" položaj;
12. Odprite zaščitno mrežo (2);
13. Obrnite ročko (10), da spustite skledo (8), in previdno odstranite skledo (8).

Namen dodatkov:

Kljukica za testo: se uporablja za gnetenje testa ali drugih nelepljivih izdelkov pri nizki hitrosti. Delovni cikel: do 20 min dela, nato premor najmanj 20 min. Enkratno nakladanje: skledo je treba napolniti z izdelkom največ 30% polno.

Mešalo: se uporablja za mešanje zdrobljenega, pastastega ali narezanega izdelka pri srednji hitrosti. Delovni cikel: do 20 min dela, nato premor najmanj 20 min. Enkratno nakladanje: skledo je treba napolniti z izdelkom največ 40% polno.

Metlica: se uporablja za stepanje jajc, olja, beljakov, smetane in drugih tekočih izdelkov pri visoki hitrosti. Delovni cikel: do 20 min dela, nato premor najmanj 20 min. Enkratno nakladanje: skledo je treba napolniti z izdelkom največ 60% polno.

Kršitev pravil delovanja bo vodila v okvare opreme, do njene popolne neuporabnostibrez možnosti obnove.

5. Vzdrževanje in nega

- **Vsa vzdrževalna dela se izvajajo na opremi, ki je odklopljena od napajanja.**
- **Nikoli ne perite odstranljivih delov opreme v pomivalnem stroju.**
- Potrebno je prati odstranljive dele mešalnika, kipridejo v stik s produkti po vsaki uporabi.
- Ohišje opreme obrišite s čisto vlažno gobo ali krpo in obrišite do suhega. Prostor za namestitve posode in priključkov je treba posebej skrbno očistiti.
- Odstranljive dele mešalnika (posodo in priključke) operite z mlačno milnico, temeljito sperite s čisto vodo in obrišite do suhega.
- Za dezinfekcijo posode 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 delov mešalnika niti jih ne zlagajte drug na drugega pri pranju.
- Redno namažite vodilne uture za namestitve posode z majhno količino olja ali masti.
- Ne čistite opreme z nobenim abrazivnim materialom, kovinskimi gobami in ščetkami, predirajoči in rezalni predmeti, agresivna čistilna sredstva, ki vsebujejo klor, bencin, kisline, alkali in topila.
- Če oprema ne bo uporabljena daljši čas (konec tedna, prazniki, itd.), je treba odklopiti napajanje in opremo temeljito očistiti.

6. Vzdrževanje in popravilo

POZOR: VZDRŽEVANJE IN POPRAVILO SE MORA IZVAJATI Z POPOLNOMA ODKLOPLJENIM NAPAJANJEM Z NASTAVITVIJO VHODNEGA STIKALA V POLOŽAJ "OFF" IN ODKLOPOM VTIKAČA IZ VTIČNICE.

Stroj mora biti vzdrževan v skladu z regulatornimi dokumenti države, kjer se ta stroj uporablja. Seznam del, predstavljen v tem priročniku, je svetovalne narave.

Med vzdrževanjem izvajajte naslednja dela:

- Izvedite instruktaž in test znanja o pravilih upravljanja za osebje, ki dela z napravo.
- Izvedite anketo med osebjem, ki dela z napravo, da ugotovite neznatno delovanje naprave.
- Vizualno preverite stanje naprave.
- Preverite izpostavljene žice.
- Preverite kontinuiteto ozemljitvene linije in ozemljitvenega vezja same naprave (od ozemljitvene objemke do dostopnih kovinskih delov – impedanca ne sme biti večja od 0.10Ω).
- Trdno pritrdite tokovodne kontaktne skupine, senzorje, releje/kontaktorje, varnostne

mikrostikala, toplotno/tokovno zaščito in druge elemente za zaustavitev v sili, grelne elemente, signalne priključke, obloge, pritrdilne elemente, gibljive enote naprave (če so).

Napravo mora popraviti kvalificirano tehnično osebje.

Spreminjanje zasnove naprave je prepovedano.

V primeru nenormalnega delovanja naprave, drugačnega od normalnega, je potrebno izklopiti napravo s preklopom vhodnega stikala v položaj OFF ali z izključitvijo vtiča iz vtičnice, blokirati dostop vode (če obstaja) in kontaktirati servisni oddelek.

Strogo je prepovedano upravljati napravo, za katero je znano, da je pokvarjena.

Od Prodajalca in Proizvajalca se ne more zahtevati povračilo neposredne ali posredne škode, ki bi lahko nastala zaradi nesreče ali pri upravljanju pokvarjene naprave.

7. Prevoz in skladiščenje. Odstranjevanje

- To napravo lahko prevažate z vsakršno vrsto prevoza v skladu z opozorilnimi nalepkami na zabojniku, kot tudi s pravili, ki veljajo za določen način prevoza.
- Med nakladanjem in prevozom se naprava ne sme obrniti in izpostaviti udarcem. Premikajte pošiljni zabojnik po nagnjenem površju ob upoštevanju zahtev "TOP" pri naklonu ne več kot 15%.
- Prevoz naprave z železnico in po cesti mora potekati v pokritih vozilih.
- Po prevozu mora biti naprava funkcionalna in nepoškodovana.
- Napravo je treba shraniti v transportni embalaži v skladiščih, ki zagotavljajo zaščito pred vplivi padavin in mehanske poškodbe.
- Izogibajte se tresenju naprave.
- Ne shranjujte naprave obrnjene narobe.

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

Naprava mora biti odstranjena v skladu s splošnimi pravili za predelavo sekundarnih surovin v skladu s predpisi države, kjer se naprava odstranjuje.

1. SPECIFICAȚII

Model	Volumul bolului, l	Tensiune, V	Putere (kW)	Masa maximă amestecat ă (kg)	Viteza de amestecare (rpm)	Dimensiuni (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP26FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Lista echipamentelor

Mixer planetar, 1 buc.

Bol, 1 buc.

Accesoriu batere, 1 buc.

Accesoriu tel, 1 buc.

Accesoriu cârlig pentru aluat, 1 buc.

Manual, 1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica aspectul și designul mașinii pentru îmbunătățirea performanței acesteia 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 din țara în care este utilizată această mașină.
- **Avertisment!** Pentru siguranța dumneavoastră, mașina trebuie să fie legată la pământ.
- Asigurați-vă că tensiunea de la rețea corespunde tensiunii de funcționare a mașinii, verificați instalarea dispozitivelor de protecție și conformitatea acestora cu valorile nominale în termeni de putere și caracteristici.
- Dispozitivele de protecție trebuie să fie amplasate în apropierea imediată a mașinii sau în tabloul de distribuție dacă acesta este în acces direct. Priza trebuie să îndeplinească cerințele de siguranță și să aibă o legare la pământ sigură.
- Instalația electrică trebuie să fie și să corespundă puterii nominale a mașinii.

Neconformitatea poate rezulta în incendiu.

- Unele modele sunt echipate cu un motor trifazat, este necesar să se verifice dacă acesta se rotește în direcția indicată de marcaj. Dacă direcția de rotație este incorectă, schimbați două dintre cele trei faze electrice între ele. Nu instalați niciodată accesorii în timpul testării, altfel acestea vor cădea dacă direcția este greșită, și vor provoca deteriorarea părților echipamentului.

- La transportul 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 fie între obiecte și mobilier, care pot aplica presiune și deteriora cablul de alimentare. Evitați îndoirea sau încurcarea cablului.

- Nu utilizați prelungitoare casnice pentru conectarea mașinii.

- Conectarea incorectă sau funcționarea defectuoasă a fișei sau prizei poate provoca un incendiu.

- Mașina trebuie să fie 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 să fie instalată lângă bazine de spălare și unități de chiuvetă sau alte 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 instalare și funcționare în exterior.

- Nu permiteți personalului care nu este familiarizat cu acest manual și care 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 funcționare și după parcurgerea instruirii de siguranță.**

- În timpul instalării, pregătirii pentru funcționare, întreținerii și reparației, 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 reglementările sanitare în conformitate cu reglementările țării unde este operat această unitate.

- Conform standardelor de igienă, când lucrați cu echipamentul, părul trebuie prins înapoi (se recomandă folosirea unei căști de protecție), precum și îndepărtarea oricăror articole de îmbrăcăminte și bijuterii potențial periculoase (îmbrăcăminte largă, eșarfe, batiste, cravate, coliere, brățări, inele, etc.).

- Grătarul de protecție trebuie închis în timpul funcționării.

- Încărcarea produsului ar trebui efectuată doar când mixerul și instrumentele de mixare sunt complet oprite și motorul este oprit.

- Nu supraîncărcați echipamentul.

- Păstrați mașina departe de accesul copiilor.

- Nu lăsați mașina pornită fără supraveghere.

- Nu păstrați obiecte inflamabile în imediata apropiere a mașinii.

- În timpul depozitării mașinii, temperatura ambiantă ar trebui să fie sub 45°C, umiditatea nu

ar trebui să depășească 85%.

- Când nu este folosită sau folosită în condiții meteorologice nefavorabile, deconectați mașina de la sursa de alimentare pentru a preveni accidentele.
- Este strict interzis să se spele mașina cu o sursă deschisă de apă. Nerespectarea acestei reguli poate duce la deteriorarea echipamentului și posibil la vătămări fatale. Nu permiteți apei să ajungă pe priză și întrerupător.
- Înainte de spălare, reparare sau mutarea mașinii, mai întâi scoateți ștecherul din priză.
- Dacă observați deteriorări ale cablului de alimentare, înlocuiți-l imediat. Altfel, poate duce la electrocutare sau incendiu.
- Nu atingeți cablul de alimentare cu mâinile ude, altfel poate cauza electrocutare.
- Întreținerea sau repararea este permisă doar după deconectarea mașinii de la sursa de alimentare.
- Nu atingeți întrerupătorul sau ștecherul cu mâinile ude.
- Nu mutați mașina în timpul funcționării acesteia.
- Când deconectați sursa de alimentare, nu trageți de cablu, apucați întotdeauna ștecherul.
- Mașina nu este destinată utilizării de către copii, persoane cu capacități fizice, mentale sau mentale reduse, precum și de către persoane fără experiență și cunoștințe relevante. O excepție este permisă în cazul inspecției sau instruirii de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Funcționarea este interzisă:

- în caz de funcționare incorectă a mașinii;
- dacă este deteriorată sau căzută;
- dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat.

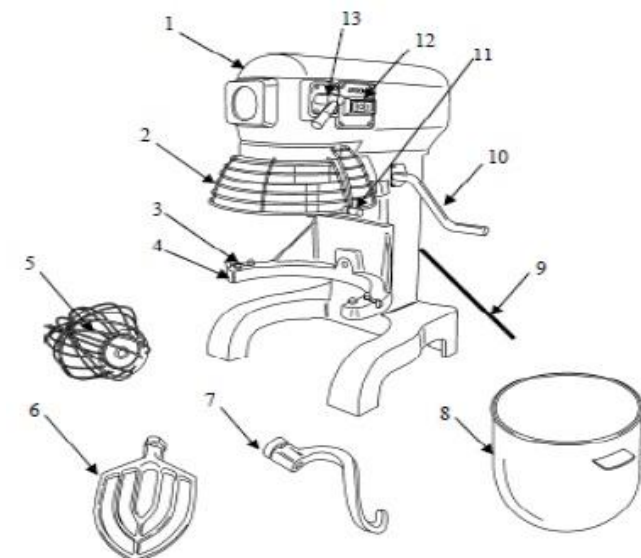
4. Procedura de funcționare

- Mixerul planetar este conceput pentru omogenizare, emulsificare, bătut și mixarea alimentelor precum ouă, făină, smântână și alte alimente nu atât de tari.
- Echipamentul nu este conceput pentru folosirea aluatului cu drojdie, aluatului laminat și altor tipuri de aluat tare (pentru pizza, ravioli, patiserie cu carne, tăiței, etc.).
- Echipamentul nu este conceput pentru procesarea alimentelor înghețate, precum și a alimentelor care conțin componente tari (precum oasele), și produse non-alimentare.
- **Viteza mixerului ar trebui 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 funcționare de nu mai mult de 30 min. Aceasta înseamnă că după fiecare 30 min de funcționare, este necesară o pauză de proces de cel puțin 10 min.
- Echipamentul este conceput să funcționeze nu mai mult de 8 ore pe zi (pentru o schimb de lucru). Supraîncărcarea echipamentului va duce la uzura sa prematură.
- Majoritatea modelelor sunt echipate cu întrerupătoare limită care previn pornirea mixerului dacă bolul nu este instalat sau bolul este în poziția inferioară.
- Unele modele sunt echipate cu un panou de control format nu dintr-un întrerupător "pornit/oprit", ci din două butoane. Primul buton este folosit pentru a porni mixerul (butonul

verde), iar al doilea este folosit pentru a opri mixerul (butonul roșu). Butonul de oprire poate fi făcut sub forma unui buton de apăsare convențional, sau sub forma unui întrerupător de urgență (butonul ciupercă). Dacă mixerul dumneavoastră 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 motor-reductor
2. Grilajul de protecție
3. Caneluri pentru instalarea bolului cu suporturi
4. Suportul bolului
5. Tel
6. Paletă
7. Cârlig pentru aluat
8. Bol
9. Cablul de alimentare
10. Mânerul de reglare a nivelului bolului
11. Butonul de reglare a grilajului de protecție (doar pentru unele modele)
12. Butonul de alimentare ("pornit"/"oprit")
13. Controlerul de viteză



Procedura de funcționare:

1. Porniți alimentarea (introduceți conectorul bărbătesc în priza feminin);
2. Rotiți mânerul (10) pentru a coborî suportul bolului (4) în poziția inferioară;
3. Instalați unul dintre accesori (un tel, un cârlig pentru aluat sau o paletă), în funcție de cerințele procesului; pentru a face acest lucru, 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 preveni sărirea acestuia când mixerul funcționează;
4. Instalați bolul (8) pe suport (4) și fixați-l în caneluri cu suporturile (3);
5. Puneți alimentele în bol (8);
6. Rotiți mânerul (10) pentru a aduce bolul (8) în poziția superioară;
7. Setări viteza dorită cu controlerul de viteză (13);
8. Închideți grilajul 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 finalizarea lucrării, opriți mixerul prin setarea butonului de alimentare (12) în poziția "oprit" ;

12. Deschideți grilajul de protecție (2);

13. Rotiți mânerul (10) pentru a coborî bolul (8), și îndepărtați cu atenție bolul (8).

Scopul accesoriilor:

Cârligul pentru aluat: folosit pentru frământarea aluatului sau a altor produse non-lipicioase la viteză mică. Ciclu de funcționare: până la 20 min de lucru, apoi o pauză de cel puțin 20 min. Încărcare o singură dată: bolul ar trebui umplut cu produsul nu mai mult de 30% plin.

Paleta: folosită pentru mixarea produselor pulverulente, pastoase sau tocate la viteză medie. Ciclu de funcționare: până la 20 min de lucru, apoi o pauză de cel puțin 20 min. Încărcare o singură dată: bolul ar trebui umplut cu produsul nu mai mult de 40% plin.

Telul: folosit pentru bătutul ouălor, uleiului, albușurilor, smântânii și altor produse lichide la viteză mare. Ciclu de funcționare: până la 20 min de lucru, apoi o pauză de cel puțin 20 min. Încărcare o singură dată: bolul ar trebui umplut cu produsul nu mai mult de 60% plin.

Încălcarea regulilor de funcționare va duce la defectarea echipamentului, până la inutilizarea completă fără posibilitatea de recuperare.

5. Întreținerea și îngrijirea

• **Toate lucrările de întreținere se efectuează cu echipamentul deconectat de la alimentarea cu energie electrică.**

• **Nu spălați niciodată unitățile detașabile ale echipamentului în mașina de spălat vase.**

• Este necesar să spălați unitățile detașabile ale mixerului carevin în contact cu produsele după fiecare utilizare.

• Ștergeți carcasa echipamentului cu un burete sau o cârpă curată și umedă și uscați.

Cavitatea pentru instalarea bolului și accesoriilor trebuie curățată cu deosebită atenție.

• Spălați unitățile detașabile ale mixerului (bolul și accesoriile) cu apă caldă săpunosă, clătiți bine cu apă curată și uscați.

• Pentru a dezinfecta bolul și accesoriile, înmuiați-le într-o soluție de clorură de sodiu 3%, apoi clătiți bine cu apă curată și uscați.

• Pentru a evita deteriorarea, nu aruncați sau scăpați unitățile mixerului și nu le stivuiți una peste alta când le spălați.

• Lubrifiant periodic canelurile de ghidaj pentru instalarea bolului cu o cantitate mică de ulei sau unsoare.

• Nu curățați echipamentul folosind materiale abrazive, bureți metalici și perii, obiecte de străpuns și tăiere, agenți de curățare agresivi cu conținut de clor, benzină, acizi, alcalii și solvenți.

• Dacă echipamentul nu va fi folosit pentru o perioadă prelungită (weekend-uri, sărbători, etc.), alimentarea cu energie trebuie deconectată și echipamentul curățat temeinic.

6. Întreținerea și repararea

ATENȚIE: ÎNTREȚINEREA ȘI REPARAREA TREBUIE EFECTUATE CU ALIMENTAREA CU ENERGIE COMPLET DECONECTATĂ PRIN POZIȚIONAREA ÎNTRERUPĂTORULUI DE INTRARE ÎN POZIȚIA "OFF" ȘI DECONECTAREA ȘTECHERULUI DE LA PRIZĂ.

Mașina trebuie întreținută în conformitate cu documentele de reglementare ale țării în care

este utilizată această mașină. Lista lucrărilor prezentate în acest manual are caracter consultativ.

În timpul întreținerii, efectuați următoarele lucrări:

- Efectuați un briefing și testați cunoștințele regulilor de funcționare ale personalului care lucrează cumășina.
- Efectuați un sondaj al personalului care lucrează cu mașina pentru a identifica funcționarea necaracteristică a mașinii.
- Verificați vizual starea mașinii.
- Verificați dacă există fire expuse.
- Verificați continuitatea liniei de împământare și circuitul de împământare al mașinii însăși (de la clema de împământare la piesele metalice accesibile – impedanța trebuie să nu fie mai mare de 0.1Ohm).
- Strângeți ferm grupurile de contact care transportă curent, senzorii, releele/contactoarele, microîntrerupătoarele de blocare, protecția termică/de curent și alte elemente de oprire de urgență, elementele de încălzire, fitingurile de semnal, placările, elementele de fixare, unitățile mobile ale mașinii (dacă există).

Mașina trebuie reparată de personal tehnic calificat.

Este interzisă modificarea designului mașinii.

În cazul funcționării anormale a mașinii, diferită de cea normală, este necesar să debranchați mașina prin întoarcerea întrerupătorului de intrare în poziția OFF sau deconectarea ștecherului de la priză, blocarea accesului la apă (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 daunele directe sau indirecte care ar putea rezulta dintr-un accident sau când operează o mașină defectă.

7. Transportul și depozitarea. Eliminarea

- 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 să fie întoarsă și supusă la impacturi. Deplasați 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 rutieră trebuie efectuat în vehicule acoperite.
- După transport, mașina trebuie să fie funcțională și nedeteriorată.
- Mașina trebuie depozitată în ambalajul de transport în depozite care oferă protecție împotriva efectelor precipitațiilor și deteriorărilor mecanice.
- Evitați zguduirile mașinii.
- Nu depozitați mașina cu susul în jos.

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

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

1. Műszaki adatok

Modell	Tál térfogat, l	Feszültség, V	Teljesítmény (kW)	Max. kevert tömeg (kg)	Keverési sebesség (rpm)	Méretek (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP26FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Berendezések listája

Bolygókeverő, 1 db

Tál, 1 db

Keverő tartozék, 1 db

Habverő tartozék, 1 db

Tésztahorog tartozék, 1 db

Használati utasítás, 1 db

A gyártó fenntartja a jogot a gép küllemének és kialakításának megváltoztatására a teljesítmény javítása érdekében a műszaki specifikációk megváltoztatása nélkül.

2. Telepítés és munkára való előkészítés

• **Figyelem!** Minden telepítési és üzembe helyezési munkát szakképzett műszaki személyzetnek kell elvégeznie, aki rendelkezik különleges engedéllyel az ország előírásainak megfelelően, ahol ezt a gépet használják.

• **Figyelmeztetés!** Az Ön biztonsága érdekében a gépet földelni kell.

• Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel a gép üzemi feszültségének, ellenőrizze a védőberendezések telepítését és azok megfelelőségét a teljesítmény és jellemzők tekintetében.

• A védőberendezéseknek a gép közvetlen közelében vagy a kapcsolótáblán kell lenniük, ha az közvetlenül hozzáférhető. A dugaljnak meg kell felelnie a biztonsági követelményeknek és megbízható földeléssel kell rendelkeznie.

• Az elektromos vezetéknek megfelelőnek kell lennie és meg kell felelnie a gép névleges

teljesítményének. A meg nemfelelés tüzet okozhat.

- Egyes modellek 3 fázisú motorral vannak felszerelve, ellenőrizni kell, hogy a jelzéssel megadott irányban forog-e. Ha a forgás iránya helytelen, változtasson meg kettőt a három elektromos fázis közül egymás között. Soha ne telepítsentartozékokat tesztelés közben, különben kiesnek, ha az irányhelytelen, és a berendezés alkatrészeinek károsodását okozzák.
- A gép szállítása során az alkatrészek rögzítése, az elektromos csatlakozások és a mozgó mechanizmusok meglazulhatnak, ezért ezeket az első indítás előtt ellenőrizni kell.
- Ne engedje, hogy a kábel tárgyak és bútorok között legyen, amelyek nyomást gyakorolhatnak és károsíthatják a tápkábelt. Kerülje a kábel hajlítását vagy összegabalyítását.
- Ne használjon háztartási hosszabbító kábeleket a gép csatlakoztatásához.
- A helytelen csatlakoztatás vagy a dugó vagy a konnektoralj meghibásodása tüzet okozhat.
- A gépet stabil csúszásmentes vízszintes alapra kell telepíteni, legalább 100 mm távolságra falaktól, rámpáktól, lépcsőktől és egyéb berendezésektől. A gépet nem szabad mosómedencék és mosogatók vagy egyéb főzőberendezések közelében telepíteni.
- A termék első használata előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, fűzetet, műanyag zacskót stb.
- Első használat előtt tisztítsa meg a berendezést a Karbantartás és ápolás részben található utasítások szerint.
- A készülék nem alkalmas szabadtéri telepítésre és üzemeltetésre.
- Ne engedélyezze olyan személyzetnek a gép üzemeltetését, akik nem ismerik ezt a kézikönyvet és nem kaptak biztonsági képzést, mivel ez sérülésekhez és halálhoz vezethet.
- Tegyenek intézkedéseket a berendezés eső és nedvesség elleni védelmére.

3. Biztonság

• Figyelem! Ez a berendezés csak a használati útmutató elolvasása és a biztonsági oktatás elvégzése után üzemeltethető.

- Telepítés, üzembe helyezés előkészítése, karbantartás és javítás során, a jelen kézikönyvben meghatározott biztonsági követelmények betartása mellett szükséges a biztonsági szabályzat, tűzbiztonsági és egészségügyi előírások szigorú betartása az ország jogszabályai szerint, ahol ezt a berendezést üzemeltetik.
- Higiéniai szabványok szerint a berendezéssel való munka során a haját hátra kell fogni (védősapka használata ajánlott), valamint el kell távolítani minden potenciálisan veszélyes ruhadarabot és ékszert (bő ruházat, sálak, kendők, nyakkendők, nyakláncok, karkötők, gyűrűk, stb.).
- A védőrácsot be kell zárni üzemeltetés alatt.
- A termék betöltését csak akkor szabad elvégezni, amikor a keverő és a keverő eszközök teljesen megálltak és a motor ki van kapcsolva.
- Ne terhelje túl a berendezést.
- Tartsa a gépet gyermekek számára elérhetetlen helyen.
- Ne hagyja a gépet felügyelet nélkül bekapcsolva.
- Ne tartson gyúlékony tárgyakat a gép közvetlen közelében.
- A gép tárolása során a környezeti hőmérséklet 45°C alatt kell legyen, a páratartalom nem haladhatja meg a 85%-ot.
- Amikor nem használják vagy kedvezőtlen időjárási körülmények között használják, kapcsolják

le a gépet az áramforrásról a balesetek megelőzése érdekében.

- Szigorúan tilos a gépet nyílt vízforrással mosni. Ezen szabály be nem tartása berendezés károsodást és esetleg halálos sérülést okozhat. Ne engedje, hogy víz kerüljön a konnektorra és a kapcsolóra.
- Mosás előtt, javítás vagy a gép mozgatása előtt először húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- Ha károsodást észlel az elektromos kábelben, azonnal cserélje ki. Ellenkező esetben áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne érintse meg az elektromos kábelt nedves kézzel, különben áramütést okozhat.
- Karbantartás vagy javítás csak a gép áramforrásról való lekapcsolása után engedélyezett.
- Ne érintse meg a kapcsolót vagy a csatlakozót nedves kézzel.
- Ne mozgassa a gépet üzemeltetés közben.
- Az áramellátás lekapcsolásakor ne húzza a kábelt, mindig a csatlakozót fogja meg.
- A gép nem gyermekek, csökkent fizikai, szellemi vagy mentális képességű személyek, valamint tapasztalat és megfelelő ismeretek nélküli személyek általi használatra készült. Kivétel engedélyezett biztonságukért felelős személy felügyelete vagy oktatása esetén.

Üzemeltetés tilos:

- a gép helytelen működése esetén;
- ha sérült vagy lecsúszott;
- ha a tápkábel vagy a csatlakozó sérült.

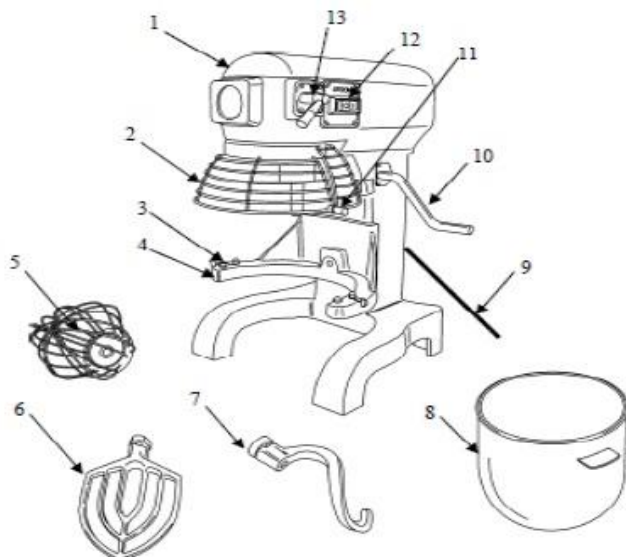
4. ÜZEMELTETÉSI ELJÁRÁS

- A planetáris keverőt élelmiszerek homogenizálására, emulgeálására, habverésére és keverésére tervezték, mint például tojás, liszt, krém és egyéb nem túl kemény élelmiszerek.
- A berendezés nem élesztős tészta, rétegelt tészta és egyéb kemény tészta típusok (pizza, ravioli, húsos tészta, metélt, stb.) használatára készült.
- A berendezés nem fagyasztott élelmiszerek, valamint kemény komponenseket (mint csontok) tartalmazó élelmiszerek és nem élelmiszertermékek feldolgozására készült.
- **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 készült, legfeljebb 30 perc üzemciklus időtartammal. Ez azt jelenti, hogy minden 30 perc üzemeltetés után legalább 10 perc folyamatszünet szükséges.
- A berendezés napi legfeljebb 8 óra üzemeltetésre készült (egy munkaműszakra). A berendezés túlterhelése idő előtti kopáshoz vezet.
- A legtöbb modell határkapcsolókkal van felszerelve, amelyek megakadályozzák a keverő indítását, ha a tál nincs telepítve vagy anélkül álló helyzetben van.
- Egyes modellek olyan vezérlőpanellel vannak felszerelve, amely nem egy "be/ki" kapcsolóból, hanem két gombból áll. Az első gombot a keverő indítására használják (zöld gomb), a másodikat a keverő megállítására (piros gomb). A stop gomb lehethagyományos nyomógomb formájában, vagy vészkapcsoló formájában (gomba gomb). Ha a keverője gomba alakú vészleállító gombbal rendelkezik, akkor annak megnyomása után a keverő megáll és nem indul el, amíg a gombot 30°-kal jobbra elforgatva nem aktiválják. Elforgatásakor a gomb

eredeti helyzetébe tér vissza és a keverő újra indítható.

Általános nézet:

1. Hajtómotor egység
2. Védőrács
3. Rések a tál tartóval való telepítéséhez
4. Tál támasz
5. Habverő
6. Keverő
7. Dagasztóhorog
8. Tál
9. Tápkábel
10. Tál szint beállító kar
11. Védőrács beállító gomb (csak egyes modellekhez)
12. Bekapcsoló gomb ("be"/"ki")
13. Sebesség szabályozó



Üzemeltetési eljárás:

1. Kapcsolja be az áramot (dugja be a dugót a);
2. Fordítsa el a kart (10) a tál támasz (4) alsó helyzetbe süllyesztéséhez;
3. Telepítse az egyik tartozékot (habverő, dagasztóhorog vagy keverő), a folyamat követelményeitől függően; ehhez emelje fel a tartozékot a tengelyre és forgassa el, amíg a tengely kapcsoló csavar be nem kerül az L alakú horonyba a tartozék rögzítőjében, ami szükséges, hogy megakadályozza a kiemelkedését a keverő működése során;
4. Telepítse a tálát (8) a támaszra (4) és rögzítse a hornyokban a tartókkal (3);
5. Helyezze az élelmiszert a tálba (8);
6. Fordítsa el a kart (10) a tál (8) felső helyzetbe hozásához;
7. Állítsa be a kívánt sebességet a sebesség szabályozóval (13);
8. Zárja be a védőrácsot (2);
9. Indítsa el a keverőt a bekapcsoló gomb (12) "be" helyzetbe mozgatásával;
10. A sebesség megváltoztatásához kapcsolja ki a keverőt, válassza ki a szükséges sebességet (13), majd kapcsolja be a keverőtújra;
11. A munka befejezése után kapcsolja ki a keverőt a bekapcsoló gomb (12) "ki" helyzetbe állításával;
12. Nyissa ki a védőrácsot (2);
13. Fordítsa el a kart (10) a tál (8) lesüllyesztéséhez, és óvatosan vegye ki a tálát (8).

A tartozékok rendeltetése:

Dagasztóhorog: tésztaanyújtáshoz vagy egyéb nem ragadós termékekhez használatos alacsony sebességen. Üzemciklus: legfeljebb 20 perc munka, majd legalább 20 perc szünet. Egyszeri betöltés: a tálát legfeljebb 30%-ig szabad megtölteni termékkel.

Keverő: laza, pépes vagy aprított termékek keveréséhez használatos közepes sebességen.

Üzemciklus: legfeljebb 20 perc munka, majd legalább 20 perc szünet. Egyszeri betöltés: a tálát legfeljebb 40%-ig szabad megtölteni termékkel.

Habverő: tojás, olaj, fehérje,krém és egyéb folyékony termékek felerésére használatos nagy sebességen. Üzemciklus: legfeljebb 20 perc munka, majd legalább 20 perc szünet. Egyszeri betöltés: a tálát legfeljebb 60%-ig szabad megtölteni termékkel.

Az üzemeltetési szabályok megsértése a berendezés meghibásodásához vezet, akár teljeshasználatlanlanságihelyreállítás lehetősége nélkül.

5. Karbantartás és ápolás

- **Minden karbantartási munkát az áramforrásról leválasztott berendezésen kell végezni.**
- **Soha ne mossa a berendezés kivehető egységeit mosogatógépben.**
- A keverő kivehető egységeit mosni kell, amelyek érintkezésbe kerülnek a termékekkel minden használat után.
- Törölje le a berendezés házát tiszta, nedves szivaccsal vagy ruhával, majd törölje szárazra. A tál és tartozékok behelyezésére szolgáló üreget különösen gondosan kell megtisztítani.
- Mossa el a keverő kivehető egységeit (tál és tartozékok) meleg szappanos vízben, öblítse át alaposan tiszta vízzel és törölje szárazra.
- A tál és tartozékok fertőtlenítéséhez áztassa őket 3%-os nátrium-klorid oldatban, majd öblítse át alaposan tiszta vízzel és törölje szárazra.
- A sérülés elkerülése érdekében ne dobja vagy ejtse le a keverő egységeit, és ne rakja őket egymásra mosás közben.
- Időnként kenje meg a tál behelyezésére szolgáló vezetősíneket kis mennyiségű olajjal vagy zsírral.
- Ne tisztítsa a berendezést semmilyen csiszolóanyaggal, fém szivacsokkal és kefékkel, szűrő és vágó tárgyakkal, agresszív klórtartalmú tisztítószerrel, benzinnel, savakkal, lúgokkal és oldószerekkel.
- Ha a berendezést hosszabb ideig nem használják (hétvégék, ünnepek, stb.), le kell választani az áramforrást és alaposan meg kell tisztítani a berendezést.

6. Karbantartás és javítás

FIGYELEM: A KARBANTARTÁST ÉS JAVÍTÁST TELJESEN LEVÁLASZTOTT ÁRAMFORRÁS MELLETT KELL VÉGEZNI A BEMENETI KAPCSOLÓ "OFF" ÁLLÁSBA HELYEZÉSÉVEL ÉS A DUGÓ ALIZATBÓL TÖRTÉNŐ KIHÚZÁSÁVAL.

A gépet az adott ország szabályozó dokumentumai szerint kell karbantartani, ahol ezt a gépet használják. A jelen kézikönyvben bemutatott munkák listája tanácsadó jellegű.

Karbantartás során végezze el a következő munkákat:

- Tartson eligazítást és tudáspróbát a géppel dolgozó személyzet működési szabályairól.
- Végezzen felmérést a géppel dolgozó személyzet körében a gép nem jellemző működésének azonosítására.
- Ellenőrizze a gép állapotát vizuálisan.
- Ellenőrizze a szabadon lévő vezetékeket.

- Ellenőrizze a földelő vezeték és maga a gép földelő áramkörének folytonosságát (a földelő kapocstól a hozzáférhető fém részekig – az impedancia nem lehet több 0.1Ohm-nál).
- Szorítsa meg biztonságosan az áramvezető érintkező csoportokat, érzékelőket, relé/kontaktorokat, biztonsági mikrokapcsolókat, hő/áram védelmeket és egyéb vészleállító elemeket, fűtőelemeket, jelző szerelvényeket, burkolatokat, rögzítőket, a gép mozgó egységeit (ha vannak).

A gépet képzett műszaki személyzetnek kell javítania.

A gép konstrukciójának megváltoztatása tilos.

A gép normálistól eltérő, rendellenes működése esetén szükséges a gép áramtalanítása a bemeneti kapcsoló OFF állásba fordításával vagy a dugó aljzatból történő kihúzásával, a vízellátás elzárása (ha van) és kapcsolatfelvétel a szervizzel.

Szigorúan tilos a hibásnak ismert gép üzemeltetése.

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

- Ezt a gépet bármilyen szállítóeszközzel lehet szállítani a konténeren lévő figyelmeztető címkéknek megfelelően, valamint az adott szállítási módra vonatkozó hatályos szabályoknak megfelelően.
- Rakodás és szállítás során a gépet nem szabad felborítani és ütéseknek kitenni. A szállítási konténert ferde felületen mozgassa, betartva a "FELÜL" előírásokat maximum 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 mechanikai sérülések ellen.
- Kerülje a gép megrázását.
- Ne tárolja a gépet fejjel lefelé.

A gép üzemeltetésének befejezése után, a megállapított élettartam lejárta után az üzemeltető szervezetnek át kell adnia azt az ártalmatlanításért felelős személynek.

A gépet a másodnyersanyagok feldolgozásának általános szabályai szerint kell ártalmatlanítani, azon ország előírásainak megfelelően, ahol a gép ártalmatlanítása történik.

1. Technické údaje

Model	Objem misy, l	Napätie, V	Výkon (kW)	Max. miešaná hmotnosť (kg)	Rýchlosť miešania (rpm)	Rozmery (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Zoznam vybavenia

Planetový mixér, 1 ks

Misa, 1 ks

Miešacia metla, 1 ks

Šľahač, 1 ks

Hák na cesto, 1 ks

Manuál, 1 ks

Výrobca si vyhradzuje právo zmeniť vzhľad a dizajn stroja za účelom zlepšenia jeho výkonu bez zmeny technických špecifikácií.

2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA PRÁCU

- **Pozor! Všetky inštačné 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 hodnotením z hľadiska výkonu a charakteristík.
- Ochranné zariadenia musia byť umiestnené v bezprostrednej blízkosti stroja alebo v rozvádzači, ak je v priamom prístupe. Zásuvka musí spĺňať bezpečnostné požiadavky a mať spoľahlivé uzemnenie.
- Elektrické vedenie musí byť a zodpovedať menovitému výkonu stroja. Nedodržaním môže mať za následok požiar.

- Niektoré modely jsou vybavené 3-fázovým motorom, je potrebné skontrolovať, či sa otáča v smere označenom značkou. Ak je smer otáčania nesprávny, zmeňte dve z troch elektrických fáz medzi sebou. Nikdy neinštalujte nástavce počas testovania, inak vypadnú, ak je smernesprávny, a spôsobia poškodenie častí zariadenia.
- Pri preprave stroja sa môže uvoľniť upevnenie častí, elektrické spojenia a pohyblivé mechanizmy, preto by sa mali skontrolovať pred prvým spustením.
- Nedovoľte, aby sa kábel dostal medzi predmety a nábytok, ktoré môžu vyvinúť 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 nainštalovaný na stabilnom nešmykavom horizontálnom základe, vo vzdialenosti najmenej 100 mm od stien, rámp, schodov a iného zariadenia. Stroj by nemal byť nainštalovaný v blízkosti umývacích nádrží a umývadlových jednotiek alebo iného kuchynského zariadenia.
- Pred prvým použitím produktu odstráňte všetky obalové materiály, brožúrky, plastové vrecká atď.
- Pred prvým použitím vyčistite zariadenie podľa pokynov v sekcii Údržba a starostlivosť.
- Zariadenie nie je určené na inštaláciu a prevádzku vonku.
- Nedovoľte personálu, ktorý nie je oboznámený s týmto manuálom a nebol vyškolený v bezpečnosti, obsluhovať stroj, pretože to môže viesť k zraneniam a smrti.
- Prijmite opatrenia na ochranu zariadenia pred dažďom a vlhkosťou.

3. Bezpečnosť

- **Pozor! Toto zariadenie môže byť prevádzkované len po prečítaní tohto návodu na obsluhu a absolvovaní bezpečnostného školenia.**
- Počas inštalácie, prípravy na prevádzku, údržby a opravy je okrem dodržiavania bezpečnostných požiadaviek stanovených v tomto návode potrebné prísne dodržiavať bezpečnostný predpis, požiarne a hygienické predpisy v súlade s predpismi krajiny, kde sa toto zariadenie prevádzkuje.
- Podľa hygienických noriem je pri práci so zariadením potrebné vlasy stihnúť dozadu (odporúča sa použiť ochranný pokrývku hlavy), ako aj odstrániť všetky potenciálne nebezpečné kusy oblečenia a šperky (voľné oblečenie, šály, šatky, kravaty, náhrdelníky, náramky, prstene atď.).
- Ochranná mreža musí byť počas prevádzky zatvorená.
- Vkládanie produktu sa má vykonávať len keď je miešadlo a miešacie nástroje úplne zastavené a motor je vypnutý.
- Nepreťažujte zariadenie.
- Udržujte stroj mimo dosahu detí.
- Nenechávajte stroj zapnutý bez dozoru.
- Neuchovávajte horľavé predmety v bezprostrednej blízkosti stroja.
- Počas skladovania stroja by teplota okolitého prostredia mala byť pod 45°C, vlhkosť by nemala presiahnuť 85%.
- Keď sa nepoužíva alebo sa používa v nepriaznivých poveternostných podmienkach, odpojte stroj od zdroja napájania, aby sa predišlo nehodám.

SK

- 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 vypínač.
- Pred umývaním, opravou alebo premiestňovaním stroja najprv vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Ak si všimnete poškodenie napájacieho kábla, okamžite ho vymeňte. Inak 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 vypínača alebo zástrčky mokrými rukami.
- Nepresúvajte stroj počas jeho prevádzky.
- Pri odpojení napájania neťahajte za kábel, vždy uchopte zástrčku.
- Stroj nie je určený na použitie deťmi, osobami so zníženými fyzickými, mentálnymi alebo duševnými schopnosťami, ako aj osobami bez skúseností a príslušných znalostí. Výnimka je povolená v prípade inšpekcie alebo školenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Prevádzka je zakázaná:

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

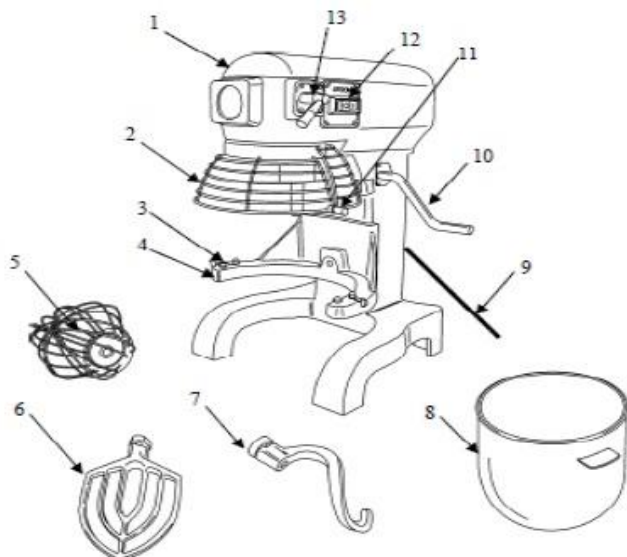
4. Postup obsluhy

- Planetárny miešač je navrhnutý na homogenizáciu, emulgáciu, šľahanie a miešanie potravín ako sú vajcia, múka, smotana a iné nie príliš tvrdé potraviny.
- Zariadenie nie je navrhnuté na použitie kvasnicového cesta, valkovaného cesta a iných typov tuhého cesta (na pizzu, ravioly, mäsové pečivo, rezance atď.).
- Zariadenie nie je navrhnuté na spracovanie mrazených potravín, ako aj potravín obsahujúcich tvrdé zložky (ako sú kosti), a nepotravinové produkty.
- **Rýchlosť miešača by sa mala vyberať po vypnutí zariadenia a len po úplnom zastavení miešača. Porušenie tohto poradia povedie k rýchlemu opotrebovaniu ozubených kolies prevodovky!**
- Zariadenie je navrhnuté na prevádzku len v prerušovanom režime s dobou prevádzkového cyklu nie viac ako 30 min. To znamená, že po každých 30 min prevádzky je potrebná pauza procesu najmenej 10 min.
- Zariadenie je navrhnuté na prevádzku nie viac ako 8 hodín denne (pre jednu pracovnú smenu). Preťažovanie zariadenia povedie k jeho predčasnému opotrebovaniu.
- Väčšina modelov je vybavená koncovými spínačmi, ktoré bránia spusteniu miešača, ak nie je nainštalovaná misa alebo misa je v dolnej polohe.
- Niektoré modely jsou vybavené ovládacím panelom, ktorý sa neskláda z vypínača "zapnuté/vypnuté", ale z dvoch tlačidiel. Prvé tlačidlo sa používa na spustenie miešača (zelené tlačidlo) a druhé sa používa na zastavenie miešača (červené tlačidlo). Tlačidlo stop môže byť vyrobené vo forme bežného tlačidla, alebo vo forme núdzového vypínača (hubovité tlačidlo). Ak má váš miešač hubovité núdzové stop tlačidlo, potom po jeho stlačení sa miešač zastaví a nespustí sa, kým sa tlačidlo nedeaktivuje otočením v smere hodinových ručičiek o 30°. Pri

otočení sa tlačidlo vráti do svojej pôvodnej polohy a miešač sa môže znovu spustiť.

Celkový pohľad:

1. Jednotka prevodového motora
2. Ochranná mreža
3. Drážky na inštaláciu misy s držiakmi
4. Podpora misy
5. Metlička
6. Šľahač
7. Hák na cesto
8. Misa
9. Napájací kábel
10. Rukoväť nastavenia úrovne misy
11. Ovládacia rukoväť ochrannéj siete (len pre niektoré modely)
12. Tlačidlo napájania ("zapnuté"/"vypnuté")
13. Regulátor rýchlosti



Postup obsluhy:

1. Zapnite napájanie (vložte zástrčku do zásuvky);
2. Otočte rukoväť (10), aby ste spustili podporu misy (4) do dolnej polohy;
3. Nainštalujte jeden z prídavných dielov (metličku, hák na cesto alebo šľahač), v závislosti od požiadaviek procesu; na to zdvihnite prídavný diel na hriadeľ a otočte ho, kým spojovací skrutka hriadeľa nevstúpi do L-tvaru drážky v stojane prídavného dielu, čo je potrebné na zabránenie skákania pri prevádzke miešača;
4. Nainštalujte misu (8) na podporu (4) a upevnite ju v drážkach držiakmi (3);
5. Vložte potraviny do misy (8);
6. Otočte rukoväť (10), aby ste priviedli misu (8) do hornej polohy;
7. Nastavte požadovanú rýchlosť regulátorom rýchlosti (13);
8. Zatvorte ochrannú mrežu (2);
9. Spustíte miešač presunutím tlačidla napájania (12) do polohy "zapnuté" polohy;
10. Aby ste zmenili rýchlosť, vypnite miešač, vyberte požadovanú rýchlosť (13) a potom zapnite miešač znovu;
11. Po ukončení práce vypnite miešač nastavením tlačidla napájania (12) do polohy "vypnuté" polohy;
12. Otvorte ochrannú mrezhu (2);
13. Otočte rukoväť (10), aby ste spustili misu (8), a opatrne odstráňte misu (8).

Účel prídavných dielov:

Hák na cesto: používa sa na hnetenie cesta alebo iných nelepavých produktov pri nízkej rýchlosti. Prevádzkový cyklus: až 20 min práce, potom prestávka najmenej 20 min.

Jednorazové nakladanie: misa by mala byť naplnená produktom najviac na 30%.

Šľahač: používa sa na miešanie sypkých, pastovitých alebo nasekaných produktov pri strednej rýchlosti. Prevádzkový cyklus: až 20 min práce, potom prestávka najmenej 20 min.

Jednorazové nakladanie: misa by mala byť naplnená produktom najviac na 40%.

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

Jednorazové nakladanie: misa by mala byť naplnená produktom najviac na 60%.

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

5. Údržba a starostlivosť

- **Všetky práce údržby sa vykonávajú na zariadení odpojenom od elektrickej siete.**
- **Nikdy neumývajte demontovateľné jednotky zariadenia v umývačke riadu.**
- Je potrebné umyť demontovateľné jednotky mixéra, ktoré prichádzajú do kontaktu s produktmi po každom použití.
- Отрите тело zariadenia čistou vlhkou hubkou alebo handrou a vytrite dosucha. Dutinu na inštaláciu misy a prídavných zariadení je potrebné obzvlášť starostlivo vyčistiť.
- Umyte demontovateľné jednotky mixéra (misu a prídavné zariadenia) teplou mydlovou vodou, dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite dosucha.
- Na dezinfekciu misy a prídavných zariadení ich namočte do 3% roztoku chloridu sodného, potom dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite dosucha.
- Aby ste zabránili poškodeniu, nehádzte ani nepúšťajte jednotky mixéra a pri umývaní ich nekladte na seba.
- Pravidelne mažte vodiace drážky na inštaláciu misy malým množstvom oleja alebo tuku.
- Nečistite zariadenie pomocou abrazívnych materiálov, kovových hubiek a kefiiek, bodavých a režúcich predmetov, agresívnych čistiacich prostriedkov obsahujúcich chlór, benzín, kyseliny, zásada rozpúšťadiel.
- Ak sa zariadenie nebude dlhší čas používať (víkendy, sviatky atď.), musí sa odpojiť napájanie a zariadenie dôkladne vyčistiť.

6. Údržba a opravy

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVY SA MAJÚ VYKONÁVAŤ PRI ÚPLNE ODPOJENOM NAPÁJANÍ PREPNUTÍM 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 tomto návode má poradný charakter.

Počas údržby vykonajte nasledujúce práce:

- Vykonajte briefing a test znalostí prevádzkových pravidiel personálu pracujúceho so strojom.
- Vykonajte prieskum personálu pracujúceho so strojom na identifikáciu necharakteristickej prevádzky stroja.
- Vizuálne skontrolujte stav stroja.
- Skontrolujte nezakryté vodiče.
- Skontrolujte spojitost uzemňovacieho vedenia a uzemňovacieho obvodu samotného stroja

(od uzemňovacej svorky k prístupným kovovým častiam – impedancia nesmie byť viac ako 0.10hm).

- Pevne dotiahnite prúdovodné kontaktné skupiny, senzory, relé/kontakory, blokovacie mikrospínače, tepelnú/prúdovú ochranu a ďalšie prvky núdzového vypnutia, vykurovacie prvky, signálne armatúry, obklady, upevňovacie prvky, pohyblivé jednotky stroja (ak existujú).

Stroj musí opravovať kvalifikovaný technický personál.

Zmena konštrukcie stroja je zakázaná.

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

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

Od predávajúceho a výrobcu sa nebude požadovať náhrada priamych alebo nepriamych škôd, ktoré by mohli vzniknúť z nehody alebo pri prevádzke defektného stroja.

7. Preprava a skladovanie. Likvidácia

- Tento stroj možno prepravovať akýmkoľvek druhom dopravy v súlade s výstražnými štítkami na obale, ako aj s pravidlami platnými pre konkrétny druh dopravy.
- Počas naložky a prepravy sa stroj nesmie prevracať a vystavovať nárazom. Prepravný obal prenášajte po naklonenej ploche, dodržiavajúc požiadavky "TOP" 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 obale v skladoch, ktoré poskytujú ochranu pred vplyvmi zrážok a mechanického poškodenia.
- Vyhnite sa traseniu stroja.
- Neskladujte stroj hore nohami.

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

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

1. Specifikace

Model	Objem mísy, l	Napětí, V	Výkon (kW)	Max. míšená hmotnost (kg)	Rychlost míšení (rpm)	Rozměry (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Seznam vybavení

Planetární mixér, 1 ks

Mísa, 1 ks

Šlehací nástavec, 1 ks

Metlička, 1 ks

Nástavec pro těsto, 1 ks

Manuál, 1 ks

Výrobce si vyhrazuje právo změnit 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 provádět kvalifikovaný technický personál s příslušným povolením 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 rozvaděči, 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 mít za následek požár.

- Některé modely jsou vybaveny 3fázovým motorem, je třeba zkontrolovat, zda se otáčí ve směru označeném značkou. Je-li směr otáčení nesprávný, vyměňte dvě ze tří elektrických fází mezi sebou. Nikdy neinstalujte nastavce během testování, jinak vypadnou, je-li směrněsprávný, a způsobí poškození částí zařízení.
- Při přepravě stroje se může uvolnit upevnění částí, elektrická spojení a pohyblivé mechanismy, proto by měly být před prvním spuštěním zkontrolovány.
- Nedovolte, aby se kabel dostal mezi předměty a nábytek, které mohou vyvinout tlak a poškodit napájecí kabel. Vyhněte se ohýbání nebo zamotání kabelu.
- K připojení stroje nepoužívejte domácí prodlužovací kabely.
- Nesprávné připojení nebo porucha zástrčky nebo zásuvky může způsobit požár.
- Stroj by měl být instalován na stabilním neklouzavém vodorovném základě, ve vzdálenosti nejméně 100 mm od stěn, ramp, schodů a dalšího vybavení. Stroj by neměl být instalován v blízkosti umývacích nádrží a dřezů 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 obsluhu, která není seznámena s tímto manuálem a nebyla vyškolená v bezpečnosti, aby stroj obsluhovala, protože to může vést ke zraněním a smrti.
- Přijměte opatření k ochraně zařízení před deštěm a vlhkostí.

3. Bezpečnost

- **Pozor! Toto zařízení lze provozovat pouze po přečtení tohoto provozního manuálu a absolvování bezpečnostního školení.**
- Během instalace, přípravy k provozu, údržby a oprav je nutné kromě dodržování bezpečnostních požadavků uvedených v tomto manuálu přísně dodržovat bezpečnostní předpisy, požární bezpečnost a hygienické předpisy v souladu s předpisy země, kde je toto zařízení provozováno.
- Podle hygienických standardů je při práci se zařízením nutné mít vlasy sepnuté vzad (doporučuje se použití ochranné čepice) a také odstranit veškeré potenciálně nebezpečné kusy oblečení a šperky (volné oblečení, šály, šátky, kravaty, náhrdelníky, náramky, prsteny atd.).
- Ochranná mřížka musí být během provozu zavřená.
- Plnění produktu by mělo být prováděno pouze když je mixér a míchací nástroje úplně zastaveny a motor je vypnutý.
- Nepřetěžujte zařízení.
- Udržujte stroj mimo dosah dětí.
- Nenechávejte stroj zapnutý bez dozoru.
- Neuchovávejte hořlavé předměty v bezprostřední blízkosti stroje.
- Během skladování stroje by teplota okolního prostředí měla být pod 45°C, vlhkost by neměla přesáhnout 85%.
- Když se nepoužívá nebo se používá za nepříznivých povětrnostních podmínek, odpojte stroj od zdroje napájení k zabránění nehodám.
- Je přísně zakázáno omývat stroj otevřeným zdrojem vody. Nedodržení tohoto pravidla může

CS

způsobit poškození zařízení a případně smrtelné zranění. Nedovolte, aby se voda dostala na zásuvku a spínač.

- Před omytím, opravou nebo přesouváním stroje nejdříve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Pokud zpozorujete poškození napájecího kabelu, okamžitě ho vyměňte. Jinak to může způsobit elektrický šok nebo požár.
- Nedotýkejte se napájecího kabelu mokřýma rukama, jinak to může způsobit elektrický šok.
- 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 napájení netahejte za kabel, vždy uchopte zástrčku.
- Stroj není určen k používání dětmi, osobami se sníženými fyzickými, mentálními nebo duševními schopnostmi, stejně jako osobami bez zkušeností a příslušných znalostí. Výjimka je povolena v případě kontroly nebo školení osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.

Provoz je zakázán:

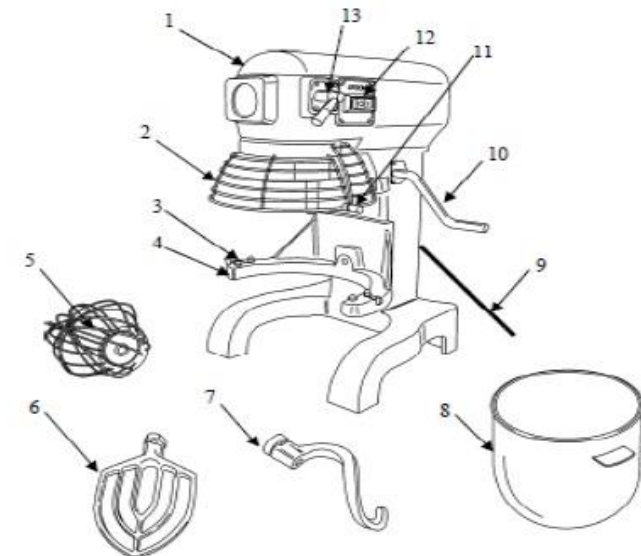
- v případě nesprávného fungování stroje;
- pokud je poškozen nebo upuštěn;
- pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozena.

4. POSTUP PROVOZU

- 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 používání kvasnicového těsta, listového těsta a jiných typů tuhého těsta (na pizzu, ravioli, masové pečivo, nudle atd.).
- Zařízení není navrženo pro zpracování zmrazených potravin, stejně jako potravin obsahujících tvrdé složky (jako jsou kosti), a nepotravinové produkty.
- **Rychlost mixéru by měla být vybrána po vypnutí zařízení a pouze po úplném zastavení mixéru. Porušení tohoto pořadí povede k rychlému opotřebení převodů převodovky!**
- Zařízení je navrženo k provozu pouze v přerušovaném režimu s dobou pracovního cyklu ne více než 30 min. To znamená, že po každých 30 min provozu je vyžadována pauza procesu nejméně 10 min.
- Zařízení je navrženo k provozu ne více než 8 hodin denně (pro jednu pracovní směnu). Přetěžování zařízení povede k jeho předčasnému opotřebení.
- Většina modelů je vybavena koncovými spínači, které zabraňují spuštění mixéru, pokud není mísa nainstalována nebo mísa je ve spodní poloze.
- Některé modely jsou vybaveny ovládacím panelem skládajícím se ne 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). Stop tlačítko může být vyrobeno ve formě konvenčního tlačítka, nebo ve formě nouzového spínače (houbové tlačítko). Pokud má váš mixér houbové nouzové stop tlačítko, pak po jeho stisknutí se mixér zastaví a nespustí se, dokud nebude tlačítko deaktivováno otočením po směru hodinových ručiček o 30°. Při otočení se tlačítko vrátí do původní polohy a mixér může být znovu spuštěn.

Celkový pohled:

1. Převodový motorový agregát
2. Ochranná mřížka
3. Drážky pro instalaci mísy s držáky
4. Podpora mísy
5. Šlehač
6. Metla
7. Hák na těsto
8. Mísa
9. Napájecí kabel
10. Rukojeť pro úpravu úrovně mísy
11. Ovládací knoflík ochranné mřížky (pouze pro některé modely)
12. Tlačítko napájení ("zapnuto"/"vypnuto")
13. Regulátor rychlosti

**Postup provozu:**

1. Zapněte napájení (vložte zástrčku do zásuvky);
2. Otočte rukojeť (10) k snížení podpory mísy (4) do spodní polohy;
3. Nainstalujte jeden z příloh (šlehač, hák na těsto nebo metlu), v závislosti na požadavcích procesu; k tomu zvedněte přílohu na hřídeli a otáčejte ji, dokud spojovací šroub hřídele nevstoupí do L-tvaru drážky v stojanu přílohy, což je nutné k zabránění jejího skákání při provozu mixéru;
4. Nainstalujte mísu (8) na podporu (4) a upevněte ji v drážkách s držáky (3);
5. Vložte potraviny do mísy (8);
6. Otočte rukojeť (10) k přivedení mísy (8) do horní polohy;
7. Nastavte požadovanou rychlost regulátorem rychlosti (13);
8. Zavřete ochrannou mřížku (2);
9. Spusťte mixér přesunutím tlačítka napájení (12) do polohy "zapnuto" polohy;
10. K změně rychlosti vypněte mixér, vyberte požadovanou rychlost (13) a pak zapněte mixér znovu;
11. Po dokončení práce vypněte mixér nastavením tlačítka napájení (12) do polohy "vypnuto" polohy;
12. Otevřete ochrannou mřížku (2);
13. Otočte rukojeť (10) k snížení mísy (8) a opatrně odstraňte mísu (8).

Účel příloh:

Hák na těsto: používá se pro hnětení těsta nebo jiných nelepivých produktů při nízké rychlosti. Pracovní cyklus: až 20 min práce, pak pauza nejméně 20 min. Jednorázové plnění: mísa by měla být naplněna produktem ne více než 30% plně.

Metla: používá se pro míchání sypkých, pastovitých nebo sekaných produktů při střední rychlosti. Pracovní cyklus: až 20 min práce, pak pauza nejméně 20 min. Jednorázové plnění: mísa by měla být naplněna produktem ne více než 40% plně.

Šlehač: používá se pro šlehání vajec, oleje, bílků, smetany a jiných kapalných produktů při vysoké rychlosti. Pracovní cyklus: až 20 min práce, pak pauza nejméně 20 min. Jednorázové plnění: mísa by měla být naplněna produktem ne více než 60% plně.

Porušení provozních pravidel povede k poruchám zařízení, až k jeho úplné nepoužitelnosti bez možnosti obnovy.

5. Údržba a péče

- **Veškeré práce údržby se provádějí na zařízení odpojeném od elektrického napájení.**
- **Nikdy nemýjte odnímatelné části zařízení v myčce nádobí.**
- Je nutné mýt odnímatelné části mixéru, které přicházejí do kontaktu s produkty po každém použití.
- Otřete kryt zařízení čistou vlhkou houbou nebo hadříkem a osušte. Zvláště pečlivě by měla být vyčištěna dutina pro instalaci mísy a příslušenství.
- Umyjte odnímatelné části mixéru (mísu a příslušenství) teplou mýdlovou vodou, důkladně opláchněte čistou vodou a osušte.
- Pro dezinfekci mísy a příslušenství je namočte do 3% roztoku chloridu sodného, poté důkladně opláchněte čistou vodou a osušte.
- Abyste se vyhnuli poškození, neházejte ani nepouštějte části mixéru a při mytí je nestavte na sebe.
- Pravidelně promazávejte vodící drážky pro instalaci mísy malým množstvím oleje nebo maziva.
- Nečistěte zařízení pomocí jakýchkoli brusných materiálů, kovových hub a kartáčů, bodavých a řezných předmětů, agresivních čisticích prostředků obsahujících chlor, benzín, kyselin, louhů a rozpouštědel.
- Pokud se zařízení nebude delší dobu používat (víkendy, svátky atd.), musí být napájení odpojeno a zařízení důkladně vyčištěno.

6. Údržba a opravy

POZOR: ÚDRŽBA A OPRAVY BY MĚLY BÝT PROVÁDĚNY PŘI ÚPLNĚ ODPOJENÉM NAPÁJENÍ POSTAVENÍM 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 uvedený v této příručce má poradní charakter.

Během údržby proveďte následující práce:

- Proveďte instruktáž a test znalostí provozních pravidel personálu pracujícího se strojem.
- Proveďte průzkum mezi personálem pracujícím se strojem pro identifikaci necharakteristického provozu stroje.
- Vizuálně zkontrolujte stav stroje.
- Zkontrolujte nezakryté vodiče.
- Zkontrolujte kontinuitu uzemnění a uzemňovacího obvodu samotného stroje (od uzemňovací

svorky k přístupným kovovým částem – impedance nesmí být vyšší než 0,1Ω).

- Pevně dotáhněte proudovodné kontaktní skupiny, senzory, relé/kontakty, blokovací mikrospínače, tepelnou/proudovou ochranu a další prvky nouzového vypnutí, topné prvky, signální armatury, obklady, spojovací materiál, pohyblivé části 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 vypnout přepnutím 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 nelze požadovat náhradu přímých nebo nepřímých škod, které by mohly vzniknout při nehodě nebo při provozu vadného stroje.

7. Přeprava a skladování. Likvidace

- Tento stroj může být přepravován jakýmkoli druhem dopravy v souladu s výstražnými štítky na obalu a také s pravidly platnými pro konkrétní druh dopravy.
- Během nakládky a přepravy nesmí být stroj převrácen a vystaven nárazům. Přesouvejte přepravní obal na nakloněném povrchu se zachováním požadavků "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.
- Neskladujte stroj vzhůru nohama.

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

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

1. Spécifications

Modèle	Volume du bol, l	Tension, V	Puissance (kW)	Masse mélangée max. (kg)	Vitesse de mélange (rpm)	Dimensions (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Liste de l'équipement

Batteur planétaire, 1 pièce

Bol, 1 pièce

Accessoire batteur, 1 pièce

Accessoire fouet, 1 pièce

Accessoire crochet pétrisseur, 1 pièce

Manuel, 1 pièce

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 au travail

- **Attention ! Tous les travaux d'installation et de mise en service doivent être effectués par du personnel technique qualifié disposant d'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 secteur correspond à la tension de fonctionnement de la machine, vérifiez l'installation des dispositifs de protection et leur conformité à leur calibrage 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 distribution 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. La

non-conformité peut entraîner un incendie.

- Certains modèles sont équipés d'un moteur triphasé, il est nécessaire de vérifier s'il tourne dans le sens indiqué par le marquage. Si le sens de rotation est incorrect, changez deux des trois phases électriques entre elles. N'installez jamais les accessoires pendant les tests, sinon ils tomberont si le sens est incorrect, et causeront l'endommagement des 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 laissez pas le câble entre des objets et des meubles, qui peuvent exercer 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 des bacs de lavage et des éviers ou autres équipements de cuisson.
- 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 ne connaît pas 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 suivi la formation de sécurité.**
- Lors de l'installation, de la préparation au fonctionnement, maintenance et de réparation, en plus du respect des exigences de sécurité énoncées dans ce manuel, il est nécessaire de respecter strictement le code de sécurité, les règlements de sécurité incendie et 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 (il est recommandé d'utiliser un bonnet de protection), ainsi que d'enlever tout vêtement et bijou potentiellement dangereux (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.

- Lors du 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 pénétrer sur la prise et l'interrupteur.
- Avant le lavage, réparation ou le déplacement de la machine, retirez d'abord la fiche de la prise.
- Si vous remarquez des dommages au 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 provoquer 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 électrique, ne tirez pas sur le câble, saisissez toujours la fiche.
- La machine n'est pas destinée à être utilisée par des enfants, des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou mentales réduites, ainsi que par des personnes sans expérience et connaissances pertinentes. Une exception est autorisée en cas d'inspection ou de formation 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.

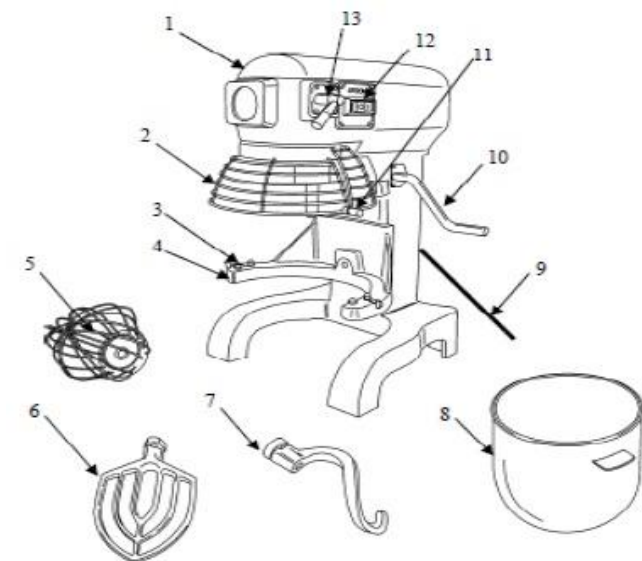
4. PROCÉDURE DE FONCTIONNEMENT

- Le mélangeur planétaire est conçu pour l'homogénéisation, l'émulsification, le fouettage et le mélange d'aliments tels que les œufs, la farine, crème et d'autres aliments pas si durs.
- L'équipement n'est pas conçu pour utiliser la pâte à levure, la pâte feuilletée, et d'autres types de pâte ferme (pour pizzas, raviolis, pâtisserie à la viande, nouilles, etc.).
- L'équipement n'est pas conçu pour traiter des aliments surgelés, ainsi que des aliments contenant des composants durs (comme les os), et des produits non alimentaires.
- **La vitesse du mélangeur doit être sélectionnée après avoir éteint l'équipement et seulement après un arrêt complet du mélangeur. 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 de maximum 30 min. Cela signifie qu'après chaque 30 min de fonctionnement, une pause de processus d'au moins 10 min est requise.
- L'équipement est conçu pour fonctionner maximum 8 heures par jour (pour un poste de travail). La surcharge de l'équipement entraînera son usure prématurée.

- La plupart des modèles sont équipés d'interrupteurs de fin de course qui empêchent le démarrage du mélangeur si le bol n'est pas installé ou si le bol est en position basse.
- Certains modèles sont équipés d'un panneau de commande composé non pas d'un interrupteur "marche/arrêt", mais de deux boutons. Le premier bouton est utilisé pour démarrer le mélangeur (bouton vert), et le second est utilisé pour arrêter le mélangeur (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 mélangeur a un bouton d'arrêt d'urgence champignon, alors après l'avoir pressé, le mélangeur 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 mélangeur pourra être redémarré.

Vue générale :

1. Unité de motoréducteur
2. Grille de protection
3. Rainures pour installer le bol avec supports
4. Support de bol
5. Fouet
6. Batteur
7. Crochet à pâte
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 seulement)
12. Bouton d'alimentation ("marche"/"arrêt")
13. Contrôleur de vitesse



Procédure de fonctionnement :

1. Allumez l'alimentation (insérez le connecteur mâle dans la prise femelle);
2. Tournez la poignée (10) pour abaisser le support de bol (4) vers la position basse ;
3. Installez l'un des accessoires (un fouet, un crochet à pâte ou un batteur), selon les exigences du processus ; pour ce faire, soulevez l'accessoire sur l'arbre et faites-le tourner jusqu'à ce que le boulon d'accouplement de l'arbre entre dans la rainure en forme de L dans le support de l'accessoire, ce qui est nécessaire pour l'empêcher de sauter lorsque le mélangeur 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) vers la position haute ;
7. Réglez la vitesse désirée avec le contrôleur de vitesse (13);

8. Fermez la grille de protection (2);
9. Démarrez le mélangeur en déplaçant le bouton d'alimentation (12) vers la position "marche";
10. Afin de changer la vitesse, éteignez le mélangeur, sélectionnez la vitesse requise (13) puis rallumez le mélangeur;
11. Après la fin du travail, éteignez le mélangeur en réglant le bouton d'alimentation (12) sur la 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).

L'objectif des accessoires :

Crochet à pâte : utilisé pour pétrir la pâte à frire ou d'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 maximum 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 maximum 40%.

Fouet : utilisé pour fouetter les œufs, l'huile, les blancs, crème et d'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 maximum 60%.

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

5. Entretien et soin

- **Tous les travaux d'entretien sont effectués sur l'équipement débranché de l'alimentation électrique.**
- **Ne jamais laver les unités amovibles de l'équipement dans un lave-vaisselle.**
- Il est nécessaire de laver les unités amovibles du mélangeur qui entrent en contact avec les produits après chaque utilisation.
- Essuyer le boîtier de l'équipement avec une éponge ou un chiffon propre et humide et essuyer à sec. La cavité pour l'installation du bol et des accessoires doit être nettoyée avec un soin particulier.
- Laver les unités amovibles du mélangeur (bol et accessoires) avec de l'eau savonneuse tiède, rincer soigneusement avec de l'eau propre et essuyer à sec.
- Pour désinfecter le bol et les accessoires, les tremper dans une solution de chlorure de sodium à 3%, puis rincer soigneusement avec de l'eau propre et essuyer à sec.
- Pour éviter les dommages, ne pas jeter ni faire tomber les unités du mélangeur ni les empiler les unes sur les autres lors du lavage.
- Lubrifier périodiquement les rainures de guidage pour l'installation du bol avec une petite quantité d'huile ou de graisse.
- Ne pas nettoyer l'équipement en utilisant des matériaux abrasifs, des éponges et brosses métalliques, des objets perforants et coupants, des agents de nettoyage agressifs contenant du chlore, de l'essence, des acides, alcalis, et des solvants.

- Si l'équipement ne sera pas utilisé pendant une période prolongée (week-ends, vacances, etc.), l'alimentation électrique doit être débranchée et l'équipement soigneusement nettoyé.

6. Entretien et réparation

ATTENTION : L'ENTRETIEN ET LA RÉPARATION DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS AVEC L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE COMPLÈTEMENT DÉBRANCHÉE EN POSITIONNANT L'INTERRUPTEUR D'ENTRÉE SUR LA POSITION « OFF » ET EN DÉBRANCHANT LA FICHE DE LA PRISE.

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

Pendant l'entretien, effectuer les travaux suivants :

- Effectuer un briefing et un test de connaissance des règles de fonctionnement du personnel travaillant avec la machine.
- Effectuer un sondage du personnel travaillant avec la machine pour identifier un fonctionnement non caractéristique de la machine.
- Vérifier l'état de la machine visuellement.
- Vérifier la présence de fils exposés.
- Vérifier 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 0.1 Ohm).
- Serrer fermement les groupes de contacts 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 du normal, il est nécessaire de mettre la machine hors tension 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. Déplacer le conteneur d'expédition sur une surface inclinée, en respectant les

exigences « HAUT » avec 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 fournissent une protection contre les effets des précipitations et des dommages mécaniques.
- Éviter de secouer la machine.
- Ne pas stocker la machine à l'envers.

Après la cessation 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 aux réglementations du pays où la machine est éliminée.

1. Especificaciones

Modelo	Volumen del tazón, l	Voltaje, V	Potencia (kW)	Masa máxima mezclada (kg)	Velocidad de mezclado (rpm)	Dimensiones (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Lista de equipos

Batidora planetaria, 1 pza.

Tazón, 1 pza.

Accesorio batidor, 1 pza.

Accesorio batidor de varillas, 1 pza.

Accesorio gancho para masa, 1 pza.

Manual, 1 pza.

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 distribución si está en acceso directo. La toma de corriente 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 daños en las partes del equipo.
- Al transportar la máquina, la fijación de las piezas, 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.
- La conexión incorrecta o el mal funcionamiento del enchufe o la toma de corriente pueden 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 empaque, folletos, bolsas de plástico, etc.
- Antes del primer uso, limpie el equipo de acuerdo con las instrucciones en la sección de Mantenimiento y Cuidado.
- El dispositivo no está destinado para instalación y operación en exteriores.
- 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 provocar lesiones y muerte.
- Tome medidas para proteger el equipo de la lluvia y la humedad.

3. Seguridad

- **¡Atención! Este equipo puede operarse solo después de leer este manual de operación y pasar la instrucción 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, las regulaciones de seguridad contra incendios y 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 quitar cualquier prenda de vestir y joyería potencialmente peligrosa (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 mezclado 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 85%.

- Cuando no esté en uso o se use en condiciones climáticas adversas, desconecte la máquina de la fuente de alimentación para prevenir accidentes.
- 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 y el interruptor.
- Antes de lavar, reparar o mover la máquina, primero saque el enchufe de la toma.
- 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 está permitido solo 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 operación.
- Al desconectar la alimentación eléctrica, no tire del cable, siempre agarre el enchufe.
- La máquina no está destinada para uso por niños, personas con capacidades físicas reducidas, mentales o mentales, así como por personas sin experiencia y conocimiento relevante. Se permite una excepción en el caso de inspección o instrucción por una persona responsable de su seguridad.

Está prohibida la operación:

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

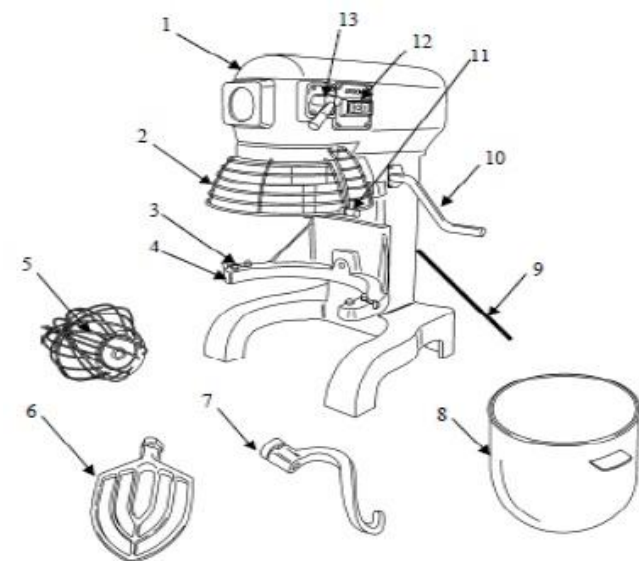
4. Procedimiento de operación

- La mezcladora planetaria está diseñada para homogeneización, emulsificación, batido y mezclado 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, ravioles, pasteles 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 al desgaste rápido de los engranajes de la caja de cambios!**
- El equipo está diseñado para operar solo en modo intermitente con una duración del ciclo de operación de no más de 30 min. Esto significa que después de cada 30 min de operación, se requiere una pausa del proceso de al menos 10 min.
- El equipo está diseñado para operar no más de 8 horas al día (para un turno de trabajo). Sobrecargar el equipo llevará a su desgaste prematuro.
- La mayoría de los modelos están equipados con interruptores de límite que previenen que la mezcladora se encienda si el tazón no está instalado o el tazón está en la posición inferior.
- Algunos modelos están equipados con un panel de control que consiste no de un

interruptor de "encendido/apagado", sino de dos botones. El primer botón se usa para encender 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 de hongo, entonces después de presionarlo, la mezcladora se detendrá y no se encenderá hasta que el botón sea desactivado girándolo en sentido horario 30°. Cuando se gire, el botón regresará a su posición original y la mezcladora podrá encenderse de nuevo.

Vista general:

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



Procedimiento de operación:

1. Encienda la alimentación (inserte el conector macho en la toma hembra);
2. Gire el mango (10) para bajar el soporte del tazón (4) a la posición inferior;
3. Instale uno de los accesorios (un batidor, un gancho para 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 bastidor del accesorio, lo cual es necesario para evitar que salte cuando la mezcladora esté operando;
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 el mango (10) para llevar el tazón (8) a la posición superior;
7. Establezca la velocidad deseada con el controlador de velocidad (13);
8. Cierre la rejilla protectora (2);
9. Encienda la mezcladora moviendo el botón de encendido (12) a la posición "encendido" ;
10. Para cambiar la velocidad, apague la mezcladora, seleccione la velocidad requerida (13) y luego encienda la mezcladora de nuevo;

11. Después de completar el trabajo, apague la mezcladora poniendo el botón de encendido (12) en la posición "apagado" ;
12. Abra la rejilla protectora (2);
13. Gire el mango (10) para bajar el tazón (8), y retire cuidadosamente el tazón (8).

El propósito de los accesorios:

Gancho para 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 de una vez: el tazón debe llenarse con el producto no más del 30%.

Paleta: usada 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 de una vez: 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 de una vez: 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 inutilidad sin posibilidad de recuperación.

5. Mantenimiento y cuidado

- **Todo trabajo de mantenimiento se realiza en el equipo desconectado de la fuente de alimentación.**
- **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 recipiente y los accesorios debe limpiarse con especial cuidado.
- Lave las unidades removibles de la mezcladora (recipiente y accesorios) con agua tibia jabonosa, enjuague completamente con agua limpia y seque.
- Para desinfectar el recipiente 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 durante el lavado.
- Lubrique periódicamente las ranuras guía para la instalación del recipiente con una pequeña cantidad de aceite o grasa.
- No limpie el equipo usando materiales abrasivos, esponjas esponjas y cepillos metálicos, objetos punzantes y cortantes, agentes de limpieza agresivos que contengan cloro, gasolina, ácidos, álcalis y solventes.
- Si el equipo no se va a usar por un período prolongado (fines de semana, vacaciones, etc.), la fuente de alimentación debe desconectarse y el equipo limpiarse completamente.

6. Mantenimiento y reparación

ATENCIÓN: EL MANTENIMIENTO Y LA REPARACIÓN DEBEN REALIZARSE CON LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN COMPLETAMENTE DESCONECTADA COLOCANDO EL INTERRUPTOR DE

La máquina debe mantenerse de acuerdo con los documentos regulatorios 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:

- Realice una sesión informativa y prueba de conocimiento de las reglas de operación del personal que trabaja con la máquina.
- Realice una encuesta del personal que trabaja con la máquina para identificar operaciones no características de la máquina.
- Verifique el estado de la máquina visualmente.
- Verifique si hay cables expuestos.
- Verifique la continuidad de la línea de conexión a tierra y el circuito de conexión a tierra de la máquina misma (desde la abrazadera de conexión a tierra hasta las partes metálicas accesibles – la impedancia no debe ser mayor a 0.10hm).
- Apriete firmemente los grupos de contacto que conducen corriente, sensores, relés/contactores, microswitches de enclavamiento, protección térmica/de corriente y otros elementos de parada de emergencia, elementos calefactores, accesorios de señalización, 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 operación anormal de la máquina, diferente de la 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 existe) y contactar al departamento de servicio.

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

No se podrá exigir al Vendedor y al Fabricante compensar por daños directos o indirectos que pudieran 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 el transporte, la máquina no debe voltearse ni someterse a impactos. Mueva el contenedor de envío en una superficie inclinada, observando los requisitos "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 el embalaje de transporte en almacenes que proporcionen protección contra los efectos de la precipitación y el daño mecánico.
- Evite sacudir la máquina.
- No almacene la máquina al revés.

Después de la terminación de la operación de la máquina, después del vencimiento de la vida

útil establecida, la organización operadora debe transferirla a la persona responsable de la eliminación.

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

1. Especificações

Modelo	Volume da taça, l	Tensão, V	Potência (kW)	Massa máx. misturada (kg)	Velocidade de mistura (rpm)	Dimensões (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Lista de equipamentos

Batedeira planetária, 1 unid.

Taça, 1 unid.

Batedor, 1 unid.

Vara de bater, 1 unid.

Gancho para massa, 1 unid.

Manual, 1 unid.

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

2. Instalação e preparação para trabalho

- **Atenção! Todos os trabalhos de instalação e comissionamento 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 na proximidade imediata da máquina ou no quadro elétrico se este 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, altere duas das três fases elétricas entre si. Nunca instale acessórios durante o teste, caso contrário cairão se a direção estiver errada, e causarão danos nas 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 partida.
- 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 e 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 pia ou outros equipamentos de cozinha.
- Antes de usar o produto pela primeira vez, remova todos os materiais de embalagem, folhetos, sacos de plástico, etc.
- Antes do primeiro uso, 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 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 ter passado no 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, regulamentos de segurança contra incêndios e 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 apanhado para trás (é recomendado o uso de um 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 protetora deve estar fechada durante o funcionamento.
- O carregamento do produto deve ser realizado apenas quando o misturador e as ferramentas de mistura estão completamente parados e o motor está desligado.
- Não sobrecarregue o equipamento.
- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- Não deixe a máquina ligada sem supervisão.
- Não mantenha itens inflamáveis nas imediações da máquina.
- Durante o armazenamento da máquina, a temperatura ambiente deve estar abaixo de 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 no equipamento e possivelmente ferimentos fatais. Não permita que a água entre na tomada e no 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 fonte de alimentação, não puxe o cabo, agarre sempre a ficha.
- A máquina não se destina ao uso por crianças, pessoas com capacidades físicas reduzidas, mentais ou mentais, bem como por pessoas sem experiência e conhecimento relevante. É permitida uma exceção 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 caída;
- se o cabo de alimentação ou ficha estiver danificado.

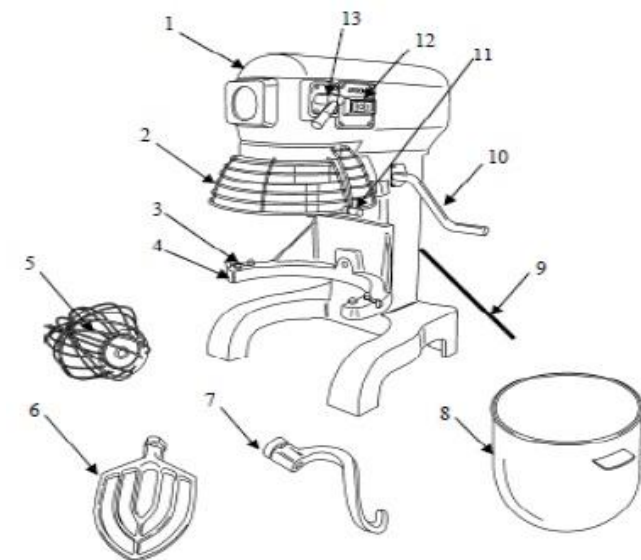
4. PROCEDIMENTO DE FUNCIONAMENTO

- O misturador planetário foi concebido para homogeneização, emulsificação, bater e misturar alimentos como ovos, farinha, nata e outros alimentos não tão duros.
- O equipamento não foi concebido para usar massa levedada, massa laminada e outros tipos de massa rígida (para pizzas, ravioli, massa de carne, talharim, etc.).
- O equipamento não foi concebido para processar alimentos congelados, bem como alimentos contendo componentes duros (como ossos), e produtos não alimentares.
- **A velocidade do misturador deve ser selecionada após desligar o equipamento e apenas após uma paragem completa do misturador. 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 do ciclo de funcionamento de não mais de 30 min. Isto significa que após cada 30 min de funcionamento, é necessária uma pausa do processo de pelo menos 10 min.
- O equipamento foi concebido para funcionar não mais de 8 horas por dia (para um turno de trabalho). Sobrecarregar o equipamento levará ao seu desgaste prematuro.
- A maioria dos modelos está equipada com interruptores de limite que impedem o misturador de arrancar se a tigela não estiver instalada ou a tigela estiver na posição inferior.
- Alguns modelos estão equipados com um painel de controlo que consiste não num interruptor "ligar/desligar", mas em dois botões. O primeiro botão é usado para arrancar o misturador (botão verde), e o segundo é usado para parar o misturador (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 o seu misturador tem um botão de paragem de emergência cogumelo, então após pressioná-lo, o misturador irá parar e não arrancará até que o botão seja desativado rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio 30°. Quando rodado, o botão voltará à sua posição original e o misturador pode ser arrancado novamente.

Vista geral:

1. Unidade do motor com engrenagens
2. Grelha de proteção
3. Ranhuras para instalação da taça com suportes
4. Suporte da taça
5. Batedor de claras
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 de proteção (apenas para alguns modelos)
12. Botão de alimentação ("on"/"off")
13. Controlador de velocidade



Procedimento de operação:

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 (um batedor de claras, um gancho para massa ou um batedor), dependendo dos requisitos do processo; para isso, levante o acessório no veio e rode-o até que o parafuso de acoplamento do veio entre na ranhura em forma de L no suporte do acessório, o que é necessário para evitar que salte quando a batedeira estiver a funcionar;
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 elevar a taça (8) para a posição superior;
7. Defina a velocidade desejada com o controlador de velocidade (13);
8. Feche a grelha de proteção (2);
9. Inicie a batedeira movendo o botão de alimentação (12) para a posição "on";
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 definindo o botão de alimentação (12)

PT

para a posição "off";

12. Abra a grelha de proteção (2);

13. Rode a pega (10) para baixar a taça (8) e remova cuidadosamente a taça (8).

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 enchida com o produto no máximo 30%.

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 enchida com o produto no máximo 40%.

Batedor de claras: 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 enchida com o produto no máximo 60%.

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

5. Manutenção e cuidados

- **Todos os trabalhos de manutenção são realizados no equipamento desligado da alimentação elétrica.**
- **Nunca lave as unidades removíveis do equipamento numa máquina de lavar louça.**
- É necessário lavar as unidades removíveis da misturadora que entram em contacto com os produtos após cada utilização.
- Limpe a carcaça do equipamento com uma esponja ou pano húmido e limpo e seque. A cavidade para instalação da taça e acessórios deve ser limpa com especial cuidado.
- Lave as unidades removíveis da misturadora (taça e acessórios) com água morna e sabão, enxague bem com água limpa e seque.
- Para desinfetar a taça e os 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 misturadora nem as empilhe umas sobre as outras durante a lavagem.
- Lubrifique periodicamente as ranhuras-guia para a instalação da taça com uma pequena quantidade de óleo ou gordura.
- Não limpe o equipamento utilizando materiais abrasivos, esponjas metálicas e escovas, objetos perfurantes e cortantes, agentes de limpeza agressivos contendo cloro, gasolina, ácidos, álcalise solventes.
- Se o equipamento não for utilizado durante um período prolongado (fins de semana, feriados, etc.), a alimentação elétrica deve ser desligada e o equipamento deve ser limpo minuciosamente.

6. Manutenção e reparação

ATENÇÃO: A MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO DEVEM SER REALIZADAS COM A ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA TOTALMENTE DESLIGADA, COLOCANDO 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 utilizada. A lista de trabalhos apresentada neste manual tem caráter consultivo.

Durante a manutenção, realize os seguintes trabalhos:

- Realize um briefing e teste de conhecimento das regras de funcionamento do pessoal que trabalha com a máquina.
- Realize uma pesquisa junto do pessoal que trabalha com a máquina para identificar funcionamento não característico da máquina.
- Verifique o estado da máquina visualmente.
- Verifique se há fios expostos.
- Verifique a continuidade da linha de terra e do circuito de terra da própria máquina (desde o terminal de terra até às partes metálicas acessíveis – a impedância não deve ser superior a 0.10hm).
- Aperte firmemente os grupos de contactos condutores de corrente, sensores, relés/contactores, microinterruptores de bloqueio, proteção térmica/de corrente e outros elementos de paragem 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 colocando o interruptor de entrada na 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 devem ser obrigados a compensar 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 "TOP" numa inclinação não superior a 15%.
- O transporte da máquina por via ferroviária e rodoviária 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 forneçam proteção contra os efeitos da precipitação e danos mecânicos.
- Evite abanar a máquina.
- Não armazene a máquina de cabeça para baixo.

PT

Após o término da operação da máquina, após a expiração da vida útil estabelecida, a organização operadora deve transferi-la para a pessoa responsável pela eliminação.

A máquina deve ser eliminada 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 eliminada.

1. Specifikationer

Modell	Skålvoly m, l	Spänning , V	Effekt (kW)	Max. blandad massa (kg)	Blandningsh astighet (rpm)	Dimensioner (mm)
HKN- IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN- IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN- IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN- IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN- IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN- IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN- IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Lista över utrustning

Planetblandare, 1 st.

Skål, 1 st.

Visptillsats, 1 st.

Gräddslagstillsats, 1 st.

Degkroktillsats, 1 st.

Manual, 1 st.

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

2. Installation och förberedelse för 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.**

• Försäkra dig om att nätspänningen motsvarar maskinens driftspänning, kontrollera installationen av skyddsenheterna och deras överensstämmelse med deras märkning vad gäller effekt och egenskaper.

• Skyddsenheter måste vara placerade i omedelbar närhet av maskinen eller i elcentralen om den är i direkt åtkomst. Uttaget måste uppfylla säkerhetskraven och ha en tillförlitlig jordning.

• Elkablage måste vara och motsvara maskinens märkeffekt. Bristandeöverensstämmelse kan resultera i brand.

SV

- 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, byt två av de tre elfaserna sinsemellan. Installera aldrig tillsatser under testning, annars kommer de att falla ut om riktningen är fel, och orsaka skador på utrustningsdelar.
- Vid transport av maskinen kan fästningen av delar, elektriska anslutningar och rörliga mekanismer försvagas, därför bör de kontrolleras före första start.
- Låt inte kabeln vara mellan föremål och möbler, som kan utöva tryck och skada strömkabeln. Undvik att böja eller trassla ihop kabeln.
- Använd inte hushållsförlängningskablar för att ansluta maskinen.
- Felaktig anslutning eller felfunktion av kontakten eller uttaget kan orsaka brand.
- Maskinen bör installeras på en stabil halkfri horisontell bas, på ett avstånd av minst 100 mm från väggar, ramper, trappor och annan utrustning. Maskinen bör inte installeras nära tvättbassänger och diskbänkar eller annan köksutrustning.
- 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 bekanta 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 säkerhetsgenomgången.**
- Under installation, förberedelse för drift, underhåll och reparation, utöver efterlevnad av säkerhetskraven som anges i denna manual, är det nödvändigt att strikt följa säkerhetskoden, brandskydds- och sanitära föreskrifter i enlighet med bestämmelserna i det land där denna enhet används.
- Enligt hygieniska standarder, vid arbete med utrustningen, måste håret tas bakåt (det rekommenderas att använda en skyddshatt), samt att ta bort eventuellt farliga klädesplagg och smycken (lösa kläder, halsdukar, slipsar, halsband, armband, ringar, etc.).
- Skyddsgallret måste vara stängt under drift.
- Produktladdning bör utföras endast när mixern och mixverktygen är helt stoppade och motorn är avstängd.
- Överbelasta inte utrustningen.
- Håll maskinen utom räckhåll för barn.
- Lämna inte maskinen påslagen utan uppsikt.
- Förvara inte brandfarliga föremål i omedelbar närhet av maskinen.
- Under förvaring av maskinen bör omgivningstemperaturen vara under 45°C, luftfuktigheten bör inte överstiga 85%.
- När den 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 omkopplaren.

- Innan tvätt, 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 elektrisk stöt eller brand.
- Rör inte strömkabeln med våta händer, annars kan det orsaka elektrisk stöt.
- Underhåll eller reparation är endast tillåten efter frånkoppling av maskinen från strömkällan.
- Rör inte omkopplaren eller kontakten med våta händer.
- Flytta inte maskinen under dess drift.
- När du kopplar bort strömförsörjningen, dra inte i kabeln, grip alltid kontakten.
- Maskinen är inte avsedd för användning av barn, personer med nedsatt fysisk, mental eller mental kapacitet, samt av personer utan erfarenhet och relevant kunskap. Ett undantag är tillåtet i fallet med inspektion eller genomgång av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

Drift är förbjuden:

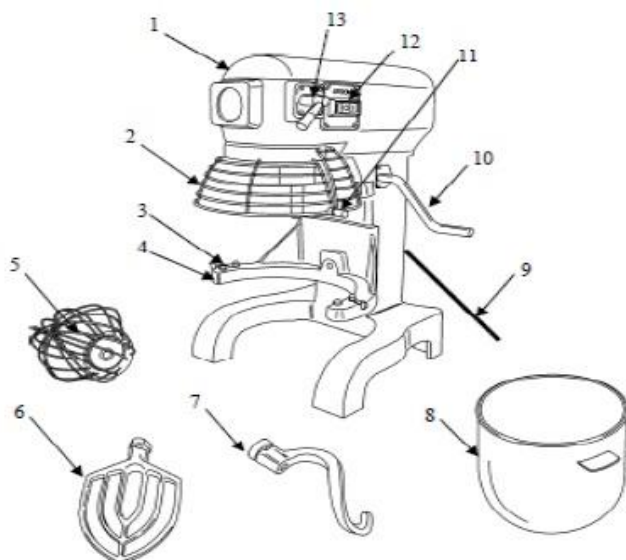
- vid felaktig drift av maskinen;
- om skadad eller tappad;
- om matningskabeln eller kontakten är skadad.

4. Driftsprocedure

- Planetmixern 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 att använda jästdeg, indragningsdeg, och andra typer av styvt deg (för pizzor, ravioli, köttpastej, nudlar, etc.).
- Utrustningen är inte designad för bearbetning av frysta livsmedel, samt livsmedel som innehåller hårda komponenter (som ben), och icke-livsmedel.
- **Mixerns hastighet bör väljas efter att ha stängt av utrustningen och endast efter ett fullständigt stopp av mixern. Brott mot denna ordning kommer att leda till snabbt slitage på växellådans växlar!**
- Utrustningen är designad för att fungera endast i intermittert läge med en driftscykeltid på högst 30 min. Detta betyder att efter varje 30 min av drift krävs en processpaus på minst 10 min.
- Utrustningen är designad för att fungera i högst 8 timmar om dagen (för ett arbetsskift). Överbelastning av utrustningen kommer att leda till dess förtida slitage.
- De flesta modeller är utrustade med ändlägesbrytare som förhindrar att mixern startar om skålen inte är installerad eller skålen är i nedre läget.
- Vissa modeller är utrustade med en kontrollpanel som består inte av en "på/av" omkopplare, utan av två knappar. Den första knappen används för att starta mixern (grön knapp), och den andra används för att stoppa mixern (röd knapp). Stoppknappen kan vara gjord i form av en konventionell tryckknapp, eller i form av en nödomkopplare (svampknapp). Om din mixer har en svamp-nödstoppknapp, kommer mixern att stoppa efter att ha tryckt på den och kommer inte att starta förrän knappen avaktiveras genom att vrida den medurs 30°. När den vrids kommer knappen att återgå till sitt ursprungliga läge och mixern kan startas igen.

Allmän vy:

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

**Drifts procedur:**

1. Slå på strömmen (sätt in hankontakten i honuttaket);
2. Vrid handtaget (10) för att sänka skålstödet (4) till 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 det hoppar när mixern är i drift;
4. Installera skålen (8) på stödet (4) och fixera den i spåren med hållarna (3);
5. Placera livsmedlen i skålen (8);
6. Vrid handtaget (10) för att föra skålen (8) till övre läget;
7. Ställ in önskad hastighet med hastighetskontrollern (13);
8. Stäng skyddsgallret (2);
9. Starta mixern genom att flytta strömknappen (12) till "på" läget;
10. För att ändra hastighet, stäng av mixern, välj önskad hastighet (13) och slå sedan på mixern igen;
11. Efter avslutad arbete, stäng av mixern 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 att knåda smet eller andra icke-klibbiga produkter vid låg hastighet. Driftscykel: upp till 20 min arbete, sedan en paus på minst 20 min. Engångsladdning: skålen bör fyllas med produkten högst 30% full.

Vispar: används för att blanda lösa, pastösa eller hackade produkter vid medelhastighet. Driftscykel: upp till 20 min arbete, sedan en paus på minst 20 min. Engångsladdning: skålen

bör fyllas med produkten högst 40% full.

Visp: används för att vispa ägg, olja, äggvitor, grädde och andra flytande produkter vid hög hastighet. Driftscykel: upp till 20 min arbete, sedan en paus på minst 20 min.

Engångsladdning: skålen bör fyllas med produkten högst 60% full.

Brott mot driftsreglerna kommer att leda till haveri av utrustningen, upp till dess fullständiga oanvändbarhet utan möjlighet till återvinning.

5. Underhåll och skötsel

- **Allt underhållsarbete utförs på utrustning som är fränkopplad från strömförsörjningen.**
- **Tvätta aldrig de avtagbara delarna av utrustningen i en diskmaskin.**
- Det är nödvändigt att tvätta de avtagbara delarna av mixern som kommer i kontakt med produkterna efter varje användning.
- Torka av utrustningens hölje med en ren fuktig svamp eller trasa och torka torrt. Utrymmet för installation av skålen och tillbehören bör rengöras särskilt noggrant.
- Tvätta de avtagbara delarna av mixern (skål och tillbehör) med varmt såpvatten, 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 mixerdelarna och stapla dem inte ovanpå varandra vid tvätt.
- Smörj regelbundet styrspåren för skålinstallation med en liten mängd olja eller fett.
- Rengör inte utrustningen med några slipande material, metalliskasvampar och borstar, stickande och skärande föremål, aggressiva klorinnehållande rengöringsmedel, bensin, syror, alkalier och lösningsmedel.
- Om utrustningen inte kommer att användas under en längre tid (helger, lov, etc.), måste strömförsörjningen kopplas från och utrustningen rengöras grundligt.

6. Underhåll och reparation

VARNING: UNDERHÅLL OCH REPARATION BÖR UTFÖRAS MED STRÖMFÖRSÖRJNINGEN HELT FRÄNKOPPLAD GENOM ATT STÄLLA INMATINGSOMKOPPLAREN I "OFF"-LÄGE OCH KOPPLA FRÅN KONTAKTEN FRÅN UTTAGET.

Maskinen måste underhållas i enlighet med regelverket i det land där denna maskin används. Listan över arbeten som presenteras i denna manual är av rådgivande natur.

Under underhåll, utför följande arbeten:

- Genomför en genomgång och test av kunskaper om driftreglerna för personal som arbetar med maskinen.
- Genomför en undersökning av personalen som arbetar med maskinen för att identifiera okaraktäristisk drift av maskinen.
- Kontrollera maskinens tillstånd visuellt.
- Kontrollera om det finns blottade ledningar.
- Kontrollera kontinuiteten i jordningsledningen och jordningskretsen för själva maskinen (från jordningsklämman till de tillgängliga metalldelarna – impedansen får inte överstiga 0.1 Ohm).

SV

- Dra åt strömförande kontaktgrupper, sensorer, reläer/kontaktorer, låsande mikromkopplare, termisk/strömskydd och andra nödstoppselement, värmeelement, signalfittings, beklädnader, fästelement, rörliga delar av maskinen (om några) ordentligt.

Maskinen måste repareras av kvalificerad teknisk personal.

Att ändra maskinens design är förbjudet.

Vid onormal drift av maskinen, som skiljer sig från normal, är det nödvändigt att strömavbryta maskinen genom att vrida inmatningsomkopplaren till OFF-läge eller koppla från 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 bli följden av en olycka eller vid användning av en felaktig maskin.

7. Transportoch förvaring.Avfallshantering

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

Efter upphörande av maskinens drift, efter utgången av den fastställda livslängden, måste den driftansvariga organisationen överlämna den till den person som är ansvarig för avfallshantering.

Maskinen måste avfallshanteras enligt de allmänna reglerna för bearbetning av sekundära råmaterial i enlighet med föreskrifterna i det land där maskinen avfallshanteras.

1. Specifikationer

Model	Skålvolumen, l	Spænding, V	Effekt (kW)	Maks. blandet masse (kg)	Blandehastighed (rpm)	Dimensioner (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP26FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Liste over udstyr

Planetrør, 1 stk.

Skål, 1 stk.

Røreattachment, 1 stk.

Piskeattachment, 1 stk.

Dejkrogeattachment, 1 stk.

Manual, 1 stk.

Producenten forbeholder sig ret 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, der har særlig tilladelse i overensstemmelse med forskrifterne i det land, hvor denne maskine anvendes.**

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

• Sørg for, at netspændingen svarer til maskinens driftsspænding, kontrollér installationen af beskyttelsesanordningerne og deres overensstemmelse med deres rating med hensyn til effekt og karakteristika.

• Beskyttelsesanordninger skal være placeret i umiddelbar nærhed af maskinen eller i tavlen, hvis den er i direkte adgang. Stikkontakten skal opfylde sikkerhedskravene og have en pålidelig jording.

• Elektriske ledninger skal være og svare til maskinens nominelle effekt.

Manglendeoverholdelse 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 med mærket. Hvis rotationsretningen er forkert, skift to af de tre elektriske faser mellem hinanden. Installer aldrig attachments under test, ellers falder de ud, hvis retningen er forkert, og forårsage beskadigelse af udstyrsdelene.
- Ved transport af maskinen kan fastgørelsen 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 sammenfiltrede kablet.
- Brug ikke husholdningsforlængerledninger til at tilslutte maskinen.
- Forkert tilslutning eller funktionsfejl i stik eller stikkontakt 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 vaskeborde eller andet kogeudrust.
- Før produktet bruges første gang, skal alle emballagematerialer, brochurer, plastikposer osv. fjernes.
- Før første brug skal udstyret rengøres i henhold til instruktionerne i afsnittet Vedligeholdelse og pleje.
- Enheden er ikke beregnet til installation og drift udendørs.
- Lad ikke personale, der ikke er fortroligt med denne manual og ikke er blevet trænet i sikkerhed, betjene maskinen, da dette kan føre til skader og død.
- Træf foranstaltninger for at beskytte udstyret mod regn og fugt.

3. Sikkerhed

• Opmærksomhed! Dette udstyr må kun betjenes efter læsning af denne betjeningsvejledning og gennemførelse af sikkerhedsbriefingen.

- Under installation, forberedelse til drift, vedligeholdelse og reparation, ud over overholdelse af sikkerhedskravene fastsat i denne vejledning, er det nødvendigt strengt at overholde sikkerhedskodekset, brandsikkerhed og sanitære forskrifter i overensstemmelse med reglerne i det land, hvor denne enhed betjenes.
- I henhold til hygiejnestandarder skal håret tages tilbage ved arbejde med udstyret (det anbefales at bruge en beskyttelseshat), samt at fjerne potentielt farlige beklædningsgenstande og smykker (løs beklædning, tørklæder, halstørklæder, slips, halskæder, armbånd, ringe osv.).
- Det beskyttende gitter skal være lukket under drift.
- Produktindlæsning bør kun udføres, når blanderen og blandeværktøjerne er fuldstændigt stoppet og motoren er slukket.
- Overbelast ikke udstyret.
- Hold maskinen uden for børns rækkevidde.
- Lad ikke maskinen stå tændt uden opsyn.
- Opbevar ikke brandbare genstande i umiddelbar nærhed af maskinen.
- Under opbevaring af maskinen skal omgivelsestemperaturen være under 45°C, fugtigheden må ikke overstige 85%.
- Når den ikke er i brug eller bruges under dårlige vejrforhold, skal maskinen 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 du udskifte det øjeblikkeligt. Ellers kan det resultere i elektrisk stød eller brand.
- Rør ikke ved strømkablet med våde hænder, ellers kan det forårsage elektrisk stød.
- Vedligeholdelse eller reparation er kun tilladt efter at have koblet maskinen fra strømkilden.
- Rør ikke ved kontakten eller stikket med våde hænder.
- Flyt ikke maskinen under drift.
- Ved frakobling af strømforsyningen må du ikke trække i kablet, grib altid fat i stikket.
- Maskinen er ikke beregnet til brug af børn, personer med reduceret 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 betjening af maskinen;
- hvis beskadiget eller tabt;
- hvis forsyningskablet eller stikket er beskadiget.

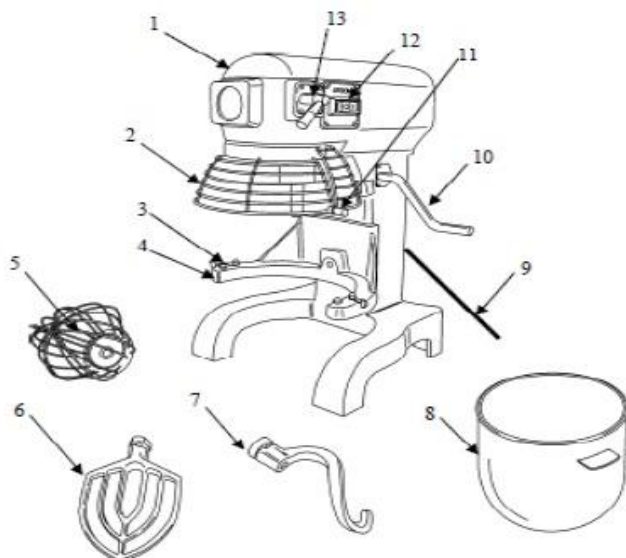
4. Driftsprocedure

- Planetblanderen er designet til homogenisering, emulgering, piskning og blanding af fødevarer som æg, mel, fløde og andre ikke så hårde fødevarer.
- Udstyret er ikke designet til brug af gærdej, indrullede dej og andre typer stive deje (til pizza, ravioli, kødbakverk, nudler osv.).
- Udstyret er ikke designet til forarbejdning af frosne fødevarer samt fødevarer, der indeholder hårde komponenter (såsom knogler), og ikke-fødevarer.
- **Blanderens hastighed skal vælges efter at have slukket udstyret og kun efter et fuldstændigt stop af blanderen. Overtrædelse af denne rækkefølge vil føre til hurtig slid på gearkassens gear!**
- Udstyret er designet til kun at fungere i intermitterende tilstand med en driftscyklusvarighed på højst 30 min. Dette betyder, at efter hver 30 min drift kræves en procespause på mindst 10 min.
- Udstyret er designet til at fungere i højst 8 timer om dagen (for ét arbejdsdøgn).
- Overbelastning af udstyret vil føre til dets for tidlige slid.
- De fleste modeller er udstyret med endestop, der forhindrer blanderen i at starte, hvis skålen ikke er installeret eller nu er i den nederste position.
- Nogle modeller er udstyret med et kontrolpanel, der ikke består af en "tænd/sluk" kontakt, men af to knapper. Den første knap bruges til at starte blanderen (grøn knap), og den anden bruges til at stoppe blanderen (rød knap). Stopknappen kan være lavet som en konventionel trykknapp eller i form af en nødkontakt (svampknap). Hvis din blander har en svampe-nødstopknap, vil blanderen stoppe efter at have trykket på den og vil ikke starte, før knappen deaktiveres ved at dreje den med uret med 30°. Når den drejes, vil knappen vende tilbage til

sin oprindelige position, og blanderen kan startes igen.

Generelt udseende:

1. Gearmotor enhed
2. Beskyttende gitter
3. Riller til installation af skålen med holdere
4. Skålestøtte
5. Piskeris
6. Rørepind
7. Dejkrog
8. Skål
9. Strømkabel
10. Skålniveau justeringshåndtag
11. Beskyttende gitter justeringsknop (kun for nogle modeller)
12. Strømknop ("tænd"/"sluk")
13. Hastighedsregulator



Driftsprocedure:

1. Tænd for strømmen (sæt hanstikket i hunstikkontakten);
2. Drej håndtaget (10) for at sænke skålestøtten (4) til den nederste position;
3. Installer et af tilbehørene (en piskeris, en dejkrog eller en rørepind), afhængigt af processens krav; for at gøre dette skal du løfte tilbehøret på akslen og rotere det, indtil akselkoblingsbolten kommer ind i den L-formede rille i tilbehørsstativet, hvilket er nødvendigt for at forhindre det i at hoppe, når blanderen kører;
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 den øverste position;
7. Indstil den ønskede hastighed med hastighedsregulatoren (13);
8. Luk det beskyttende gitter (2);
9. Start blanderen ved at flytte strømknappen (12) til "tænd" position;
10. For at ændre hastigheden skal du slukke blanderen, vælge den påkrævede hastighed (13) og derefter tænde blanderen igen;
11. Efter afslutning af arbejdet skal du slukke blanderen ved at sætte strømknappen (12) til "sluk" position;
12. Åbn det beskyttende gitter (2);
13. Drej håndtaget (10) for at sænke skålen (8), og fjern forsigtigt skålen (8).

Formålet med tilbehørene:

Dejkrog: bruges til at ælte røre eller andre ikke-klistrede produkter ved lav hastighed.

Driftscyklus: op til 20 min arbejde, derefter en pause på mindst 20 min. Engangslæsning: skålen skal fyldes med produktet højst 30% fuld.

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

Engangslæsning: skålen skal fyldes med produktet højst 40% fuld.

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.

Engangslæsning: skålen skal fyldes med produktet højst 60% fuld.

Overtrædelse af driftsreglerne vil føre til nedbrud af udstyret, op til dets fuldstændige ubrugeligheduden mulighed for genoprettelse.

5. Vedligeholdelse og pleje

- **Alt vedligeholdelsesarbejde udføres på udstyr, der er frakoblet strømforsyningen.**
- **Vask aldrig de aftagelige dele af udstyret i en opvaskemaskine.**
- Det er nødvendigt at vaske de aftagelige dele af blenderen, somkommer i kontakt med produkterne efter hver brug.
- Tør kabinettet på udstyret af med en ren fugtig svamp eller klud og tør af. Hulrummet til installation af skålen og tilbehøret bør rengøres særligt omhyggeligt.
- Vask de aftagelige dele af blenderen (skål og tilbehør) med varmt sæbevand, skyl grundigt med rent vand og tør af.
- For at desinficere skålen og tilbehøret skal du lægge dem i blød i en 3% natriumchloridopløsning, skylle grundigt med rent vand og tørre af.
- For at undgå skader må du ikke kaste eller tabe blenderdelene eller stable dem oven på hinanden under vask.
- Smør med jævne mellemrum styrerillen til skålinstallation med en lille mængde olie eller fedt.
- Rengør ikke udstyret med slibende materialer, metalliskesvampe og børster, gennemborende og skærende genstande, aggressive klorholdige rengøringsmidler, benzin, syrer,alkalierog opløsningsmidler.
- Hvis udstyret ikke skal bruges i længere tid (weekender, ferier osv.), skal strømforsyningenfrakobles og udstyret rengøres grundigt.

6. Vedligeholdelse og reparation

OPMÆRKSOMHED: VEDLIGEHOLDELSE OG REPARATION BØR UDFØRES MED STRØMFORSYNINGEN HELT FRAKOBLET VED AT PLACERE INDGANGSAFBRYDEREN I "OFF" POSITION OG FRAKOBLE STIKKET FRA STIKKONTAKTEN.

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

Under vedligeholdelse skal følgende arbejde udføres:

- Gennemfør en briefing og test af viden om driftsreglerne for personalet, der arbejder medmaskinen.
- Gennemfør en undersøgelse af personalet, der arbejder med maskinen, for at identificere utypisk drift af maskinen.

DA

- Kontroller maskinens tilstand visuelt.
- Kontroller for blottede ledninger.
- Kontroller kontinuiteten af jordingsledningen og jordingskredsen af selve maskinen (fra jordingsklemmen til de tilgængelige metaldele – impedansen må ikke være mere end 0.1Ohm).
- Stram sikkert strømførende kontaktgrupper, sensorer, relæer/kontaktorer, låsende mikrokontakter, termisk/strømbeskyttelse og andre nødstopselementer, varmeelementer, signalfittings, beklædninger, fastgøringselementer, bevægelige enheder på maskinen (hvis nogen).

Maskinen skal repareres af kvalificeret teknisk personale.

Ændring af maskinens design er forbudt.

I tilfælde af abnorm drift af maskinen, anderledes end normal, er det nødvendigt at afbryde strømmen til maskinen ved at dreje indgangsafbryderen til OFF position eller frakoble stikket fra stikkontakten, blokere vandadgangen (hvis nogen) og kontakte serviceafdelingen.

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

Sælgeren og Producenten skal ikke kræves at kompensere for direkte eller indirekte skader, der kunne opstå som følge af 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 advarselmærkerne på beholderen, samt med reglerne, der gælder for en bestemt transportmåde.
- Under lastning og transport må maskinen ikke vendes om og udsættes for stød. Flyt forsendelsescontaineren på en skrå overflade og overhold "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 virkningerne af nedbør og mekaniske skader.
- Undgå at ryste maskinen.
- Opbevar ikke maskinen på hovedet.

Efter afslutning 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 bliver bortskaffet.

1. Spesifikasjoner

Modell	Bolle volum, l	Spenning, V	Effekt (kW)	Maks. blandingsmasse (kg)	Blandingshastighet (rpm)	Dimensjoner (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Utstyrliste

Planetmikser, 1 stk.
 Bolle, 1 stk.
 Røretilbehør, 1 stk.
 Vispetilbehør, 1 stk.
 Deigkroktilbehør, 1 stk.
 Manual, 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 til arbeid

- **Obs! Alle installasjons- og idriftsettingsarbeider må utføres av kvalifisert teknisk personell som har spesiell tillatelse i samsvar med regelverket i landet der denne maskinen brukes.**
- **Advarsel! For din sikkerhet må maskinen jordes.**
- Kontroller at nettspenningen stemmer overens med maskinens driftsspenning, kontroller installasjonen av verneutstyret og deres samsvar med deres rating når det gjelder effekt og egenskaper.
- Verneutstyr må være plassert i umiddelbar nærhet til maskinen eller i hovedtavlen hvis den er i direkte tilgang. Stikkontakten må oppfylle sikkerhetskravene og ha pålitelig jording.
- Elektriske kabler må være og svare til maskinens nominelle effekt. Manglendesamsvar kan føre til brann.
- Noen modeller er utstyrt med 3-fase motor, det er nødvendig å sjekke om den roterer i

NO

retningen angitt av merket. Hvis rotasjonsretningen er feil, bytt om to av de tre elektriske fasene seg imellom. Installer aldri tilbehør under testing, ellers vil de falle ut hvis retningen er feil, og forårsake skade på utstyrsdeler.

- Ved transport av maskinen kan festingen av deler, elektriske tilkoblinger og bevegelige mekanismer svekkes, derfor bør de kontrolleres før første oppstart.
- Ikke la kablen være mellom gjenstander og møbler, som kan påføre press og skade strømkablen. Unngå å bøye eller vikle kablen.
- Ikke bruk husholdningsforlengelseskabler for å koble til maskinen.
- Feil tilkobling eller funksjonsfeil av støpsel eller uttak kan forårsake brann.
- Maskinen bør installeres på et stabilt sklisikkert horisontalt underlag, i en avstand på minst 100 mm fra vegger, ramper, trapper og annet utstyr. Maskinen bør ikke installeres nær vasketanker og oppvaskkummer eller annet kokkeutstyr.
- Før første gangs bruk av produktet, fjern alt emballasjemateriale, brosjyrer, plastposer, osv.
- Før første bruk, rengjør utstyret i henhold til instruksjonene i avsnittet Vedlikehold og stell.
- Enheten er ikke beregnet for installasjon og drift utendørs.
- Ikke tillat personell som ikke er kjent med denne manualen og som ikke har fått opplæring i sikkerhet å betjene maskinen, da dette kan føre til skader og død.
- Iverksett tiltak for å beskytte utstyret mot regn og fuktighet.

3. Sikkerhet

• Obs! Dette utstyret kan bare betjenes etter å ha lest denne bruksanvisningen og gjennomført sikkerhetsopplæringen.

- Under installasjon, forberedelse til drift, vedlikehold og reparasjon, i tillegg til overholdelse av sikkerhetskravene beskrevet i denne håndboken, er det nødvendig å følge sikkerhetsreglene, brannvern og sanitære forskrifter i samsvar med regelverket i landet der denne enheten brukes.
- I henhold til hygienestandarder må hår tas bakover når du arbeider med utstyret (det anbefales å bruke vernehatt), samt å fjerne potensielt farlige klær og smykker (løs klær, skjerv, halstørkler, slips, halskjeder, armbånd, ringer, etc.).
- Vernegitteret må være lukket under drift.
- Påfylling av produkt skal bare utføres når mikseren og mikseverktøyene er fullstendig stoppet og motoren er slått av.
- Ikke overbelast utstyret.
- Hold maskinen utilgjengelig for barn.
- Ikke la maskinen stå på uten tilsyn.
- Ikke hold brennbare gjenstander i umiddelbar nærhet av maskinen.
- Under lagring av maskinen skal omgivelsestemperaturen være under 45°C, fuktigheten bør ikke overstige 85%.
- Når den 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 muligens dødelig skade. Ikke la vann komme på uttak og bryter.
- Før vasking, reparasjon eller flytting av maskinen, trekk først støpselet ut av stikkontakten.

- Hvis du legger merke til 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 bare tillatt etter å ha koblet maskinen fra strømkilden.
- Ikke berør bryteren eller støpselet med våte hender.
- Ikke flytt maskinen under drift.
- Når du kobler fra strømtilførselen, ikke trekk i kabelen, grip alltid støpselet.
- Maskinen er ikke beregnet for bruk av barn, personer med reduserte fysiske, mentale eller mentale 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 forsyningskabelen eller støpselet er skadet.

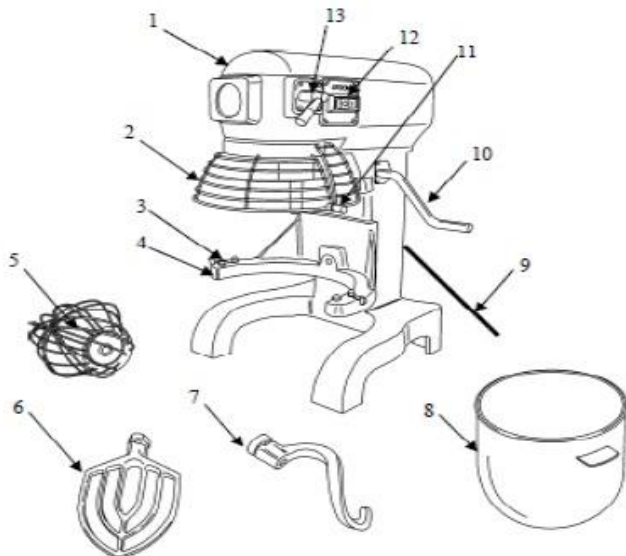
4. DRIFTSPROSEDYRE

- 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 (for pizza, ravioli, kjøttbakverk, nudler, etc.).
- Utstyret er ikke designet for bearbeiding av frosne matvarer, samt matvarer som inneholder harde komponenter (som ben), og ikke-matprodukter.
- **Hastigheten på mikseren skal velges etter å ha slått av utstyret og bare etter fullstendig stopp av mikseren. Brudd på denne rekkefølgen vil føre til rask slitasje av girene i girboksen!**
- Utstyret er designet for å operere bare i intermitterende modus med en driftssyklus på ikke mer enn 30 min. Dette betyr at etter hver 30 min drift kreves en prosesspause på minst 10 min.
- Utstyret er designet for å operere i ikke mer enn 8 timer per dag (for ett arbeidsskift). Overbelastning av utstyret vil føre til for tidlig slitasje.
- De fleste modeller er utstyrt med grensebrytere som forhindrer at mikseren starter hvis bollen ikke er installert eller bollen er i nedre posisjon.
- 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 lages i form av en konvensjonell trykkknapp, eller i form av en nødstop (soppknapp). Hvis mikseren din har en sopp-nødstopknapp, vil mikseren stoppe etter å ha trykket på den og vil ikke starte før knappen deaktiveres ved å dreie den med klokka 30°. Når den dreies, vil knappen gå tilbake til sin opprinnelige posisjon og mikseren kan startes igjen.

NO

Generelt utseende:

1. Girmotor-enhet
2. Vernegitter
3. Spor for installering av bolle med holdere
4. Bollestøtte
5. Visp
6. Mikseblad
7. Deigtake
8. Bolle
9. Strømkabel
10. Bollnivå-justeringshåndtak
11. Vernegitter-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 ett av tilbehørene (en visp, en deigtake eller et mikseblad), avhengig av prosesskravene; for å gjøre dette, løft tilbehøret på akselen og roter det til akselkoblingsbolten går inn i L-formet spor i tilbehørsstativet, som er nødvendig for å forhindre at det 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 hastighetskontrollen (13);
8. Lukk vernegitteret (2);
9. Start mikseren ved å flytte strømknappen (12) til "på" posisjon;
10. For å endre hastighet, slå av mikseren, velg ønsket hastighet (13) og slå deretter på mikseren igjen;
11. Etter fullført arbeid, slå av mikseren ved å sette strømknappen (12) til "av" posisjon;
12. Åpne vernegitteret (2);
13. Drei håndtaket (10) for å senke bollen (8), og fjern forsiktig bollen (8).

Formålet med tilbehørene:

Deigtake: brukes til kneiting av røre eller andre ikke-klebrige produkter ved lav hastighet. Driftssyklus: opptil 20 min arbeid, deretter en pause på minst 20 min. Engangsbelastning: bollen skal fylles med produktet ikke mer enn 30% full.

Mikseblad: brukes til blanding av løse, pastaaktige eller hakkede produkter ved middels hastighet. Driftssyklus: opptil 20 min arbeid, deretter en pause på minst 20 min. Engangsbelastning: bollen skal fylles med produktet ikke mer enn 40% full.

Visp: brukes til pisking av egg, olje, eggehviter, fløte og andre flytende produkter ved høy hastighet. Driftssyklus: opptil 20 min arbeid, deretter en pause på minst 20 min. Engangsbelastning: bollen skal fylles med produktet ikke mer enn 60% full.

Brudd på driftsreglene vil føre til havarier av utstyret, opp til fullstendig ubrukarbarhetuten mulighet for gjenoppretting.

5. Vedlikehold og stell

- **Alt vedlikeholdsarbeid utføres på utstyr som er koblet fra strømforsyningen.**
- **Aldri vask de avtakbare delene av utstyret i oppvaskmaskin.**
- Det er nødvendig å vaske de avtakbare delene av mikseren som kommer i kontakt med produktene etter hver bruk.
- Tørk av utstyrets hus med en ren fuktig svamp eller klut og tørk. Hulrommet for installasjon av bolle og tilbehør bør rengjøres særlig nøye.
- Vask de avtakbare delene av mikseren (bolle og tilbehør) med varmt såpevann, skyll grundig med rent vann og tørk.
- For å desinfisere bolle og tilbehør, legg dem i bløt i en 3% natriumkloridløsning, skyll deretter grundig med rent vann og tørk.
- For å unngå skade, ikke kast eller mist mikserenhetene eller stable dem oppå hverandre under vasking.
- Smør periodisk styresporene for bolleinstallasjonen med en liten mengde olje eller fett.
- Ikke rengjør utstyret med slipende materialer, metalliskesvamber og børster, stikkende og skjærende gjenstander, aggressive klorholdige rengjøringsmidler, bensin, syrer, baser, og løsemidler.
- Hvis utstyret ikke skal brukes over lengre tid (helger, ferier, etc.), må strømforsyningen kobles fra og utstyret grundig rengjøres.

6. Vedlikehold og reparasjon

OPPMERKSOMHET: VEDLIKEHOLD OG REPARASJON BØR UTFØRES MED STRØMFORSYNINGEN FULLSTENDIG FRAKOBLET VED Å SETTE INNGANGSBRYTER I "OFF" POSISJON OG KOBLE UT STØPSELET FRA STIKKONTAKTEN.

Maskinen må vedlikeholdes i samsvar med regelverksdokumentene i landet der denne maskinen brukes. Listen over arbeider presentert i denne manualen er av rådgivende karakter. Under vedlikehold, utfør følgende arbeid:

- Gjennomfør en briefing og test av kunnskap om driftsreglene til personellet som arbeider med maskinen.
- Gjennomfør en undersøkelse av personellet som arbeider med maskinen for å identifisere ukarakteristisk drift av maskinen.
- Kontroller tilstanden til maskinen visuelt.
- Kontroller for blottlagte ledninger.
- Kontroller kontinuiteten til jordingsledningen og jordingskretsen til selve maskinen (fra jordingsklemmen til de tilgjengelige metalldelene – impedansen må ikke være mer enn 0.10hm).

NO

- Stram godt strømførende kontaktgrupper, sensorer, relé/kontaktorer, låsende mikrobryters, termisk/strømværn og andre nødstoppelementer, varmeelementer, signalfittings, paneler, festeanordninger, bevegelige enheter av maskinen (hvis noen).

Maskinen må repareres av kvalifisert teknisk personell.

Endring av maskinens design er forbudt.

I tilfelle unormal drift av maskinen, forskjellig fra normal, er det nødvendig å strømløse maskinen ved å snu inngangsbryter til OFF posisjon eller koble ut støpselet fra stikkontakten, blokkere vanntilførselen (hvis noen) og kontakte serviceavdelingen.

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

Selger og Produsent skal ikke kreves å kompensere for direkte eller indirekte skade som kunne resultere fra en ulykke eller ved betjening av en defekt maskin.

7. Transport og lagring. Avhending

- Denne maskinen kan transporteres med alle typer transport i samsvar med varseletikettene på containeren, samt med reglene som gjelder for en bestemt transportmåte.
- Under lasting og transport må maskinen ikke snus og utsettes for støt. Flytt fraktcontaineren på en skrånende overflate, og følg "TOP" kravene med 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 lagres i transportemballasje i lagre som gir beskyttelse mot påvirkning av nedbør og mekanisk skade.
- Unngå å riste maskinen.
- Ikke lagre maskinen opp ned.

Etter avslutning av drift av maskinen, etter utløpet av den fastsatte levetiden, må driftsorganisasjonen overføre 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 der maskinen avhendes.

1. TEKNISET TIEDOT

Malli	Kulhon tilavuus, l	Jännite, V	Teho (kW)	Maks. sekoitusmassa (kg)	Sekoitusnopeus (rpm)	Mitat (mm)
HKN-IP10FM	10	220-240	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220-240	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP26FM	20	220-240	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220-240	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380-415	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380-415	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380-415	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

Laiteluettelo

Planeettasekoitin, 1 kpl.

Kulho, 1 kpl.

Vatkainterä, 1 kpl.

Vispilä, 1 kpl.

Taikinakoukkuterä, 1 kpl.

Käyttöohje, 1 kpl.

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

2. ASENNUS JA KÄYTTÖÖNOTTO

- **Huomio!** Kaikki asennus- ja käyttöönottotehtävät on suoritettava pätevän teknisen henkilökunnan toimesta, jolla on erityislupa sen maan säädösten 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 on sijaittava koneen välittömässä läheisyydessä tai keskuksessa, jos se on suorassa pääsyssä. Pistorasian on täytettävä turvallisuusvaatimukset ja siinä on oltava luotettava maadoitus.
 - Sähköjohdotuksen on oltava ja vastattava koneen nimellistehoa.
- Vaatimusten noudattamatta jättäminen voi johtaa tulipaloon.

- Jotkin mallit on varustettu 3-vaiheisella moottorilla, on tarkistettava pyöriikö se merkinnän osoittamaan suuntaan. Jos pyörimissuunta on väärä, vaihda kaksi kolmesta sähkövaiheesta keskenään. Älä koskaan asenna teriä testauksen aikana, muutoin ne putoavat jos suunta on väärä, ja aiheuttavat laitteen osien vaurioitumisen.
- Koneen kuljetuksessa osien kiinnitys, sähköliitännät ja liikkuvat mekanismit voivat löystyä, siksi ne tulee tarkistaa ennen ensimmäistä käynnistystä.
- Älä anna kaapelin joutua esineiden ja huonekalujen väliin, jotka voivat kohdistaa painetta ja vahingoittaa virtakaapelia. Vältä kaapelin taivuttelua tai sotkemista.
- Älä käytä kotitalouksien jatkojohteita koneen kytkemiseen.
- Virheellinen liitännä tai pistokkeen tai pistorasian toimintahäiriö voi aiheuttaa tulipalon.
- Kone tulee asentaa vakaalle liukumattomalle vaakasuoralle alustalle vähintään 100 mm etäisyydelle seinistä, rampeista, portaista ja muista laitteista. Konetta ei tule asentaa pesualtaiden ja tiskiysiköiden tai muiden keittiölaitteiden läheisyyteen.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttöä poista kaikki pakkausmateriaalit, esitteet, muovipussit jne.
- Ennen ensimmäistä käyttöä puhdista laitteisto Huolto ja hoito -osiossa olevien ohjeiden mukaan.
- Laite ei ole tarkoitettu ulkotiloihin asennettavaksi ja käytettäväksi.
- Älä anna sellaisen henkilöstön käyttää konetta, joka ei tunne tätä käyttöohjetta eikä ole saanut turvallisuuskoulutusta, sillä tämä voi johtaa loukkaantumisiin ja kuolemaan.
- Ryhdy toimiin suojataksesi laitetta sateelta ja kosteudelta.

3. Turvallisuus

- **Huomio! Tätä laitetta voidaan käyttää vain luettuaan tämän käyttöoppaan ja suoritettuaan turvallisuuskoulutuksen.**
- Asennuksen, käyttöönottovalmistelun, huollon ja korjauksen aikana, tässä oppaassa esitettyjen turvallisuusvaatimusten noudattamisen lisäksi, on tarpeen noudattaa tarkasti turvallisuussääntöjä, paloturvallisuus- ja terveysturvallisuus- ja sen maan säädösten mukaisesti, jossa tätä laitetta käytetään.
- Hygieniavaatimusten mukaisesti laitetta käytettäessä hiukset on otettava taakse (suositellaan suojakypärän käyttöä), sekä mahdollisesti vaaralliset vaatteet ja korut on poistettava (löysät vaatteet, huivit, kaulahuivit, solmiot, kaulakorut, rannekorut, sormukset jne.).
- Suojaritilän on oltava kiinni käytön aikana.
- Tuotteiden lastaus on suoritettava vain kun sekoitin ja sekoitustyökalut ovat täysin pysähtyneet ja moottori on sammutettu.
- Älä ylikuormita laitetta.
- Pidä kone lasten ulottumattomissa.
- Älä jätä konetta päälle kytkettynä ilman valvontaa.
- Älä pidä syttyviä esineitä koneen välittömässä läheisyydessä.
- Koneen varastoinnin aikana ympäristön lämpötilan tulisi olla alle 45°C, kosteuden ei tulisi ylittää 85%.
- Kun kone ei ole käytössä tai sitä käytetään epäsuotuisissa sääolosuhteissa, irrota kone virtalähteestä onnettomuuksien ehkäisemiseksi.

- On ehdottomasti kiellettyä pestä konetta avoimella vesivirtalähteellä. Tämän säännön noudattamatta jättäminen voi johtaa laitevaurioon ja mahdollisesti kuolemaan johtavaan loukkaantumiseen. Älä anna veden päästä pistokkeeseen ja kytkimeen.
- Ennen pesua, korjausta tai koneen siirtämistä, vedä ensin pistoke irti pistorasiasta.
- Jos huomaat virtajohdon vaurion, vaihda se välittömästi. Muutoin se voi johtaa sähköiskuun tai tulipaloon.
- Älä koske virtajohtoon märillä käsillä, muutoin se voi aiheuttaa sähköiskun.
- Huolto tai korjaus on sallittu vain irrottamalla kone virtalähteestä.
- Älä koske kytkimeen tai pistokkeeseen märillä käsillä.
- Älä siirrä konetta sen käytön aikana.
- Virtasyöttöä irrottaessasi älä vedä johdosta, tartu aina pistokkeeseen.
- Kone ei ole tarkoitettu lasten, fyysisesti henkisesti tai älyllisesti rajoittuneiden henkilöiden käyttöön, eikä myöskään kokemattomien ja asiaankuuluvaa tietämystä vailla olevien henkilöiden käyttöön. Poikkeus on sallittu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnan tai koulutuksen tapauksessa.

Käyttö on kiellettyä:

- koneen virheellisen toiminnantapauksessa;
- jos vahingoittunut taipudonnut;
- jos syöttöjohto tai pistoke on vaurioitunut.

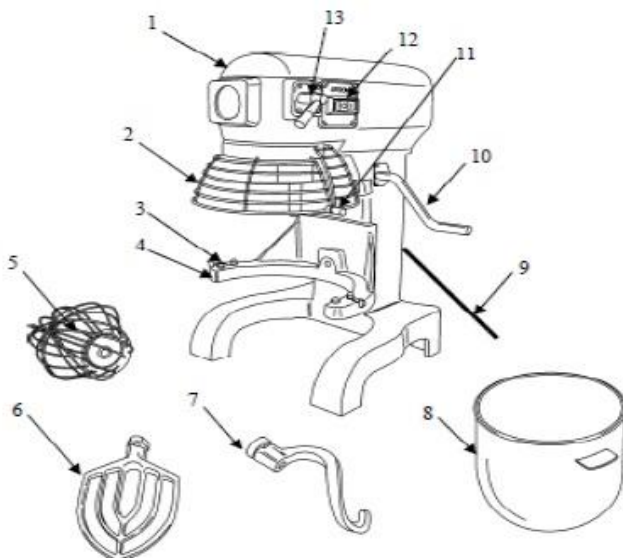
4. KÄYTTÖMENETTELY

- Planetaarisekoitin on suunniteltu homogeenisointiin, emulgoitumiseen, vatkaamisen ja sekoittamisen ruoka-aineille kuten munat, jauho, kerma ja muut ei niin kovat ruoka-aineet.
- Laite ei ole suunniteltu hiivataikinan, levitettävän taikinan ja muiden jäykkien taikinatyyppeiden käyttöön (pizzat, raviolit, lihataikineet, nuudelit jne.).
- Laite ei ole suunniteltu pakastettujen ruoka-aineiden käsittelyyn, eikä myöskään kovia komponentteja (kuten luita) sisältävien ruoka-aineiden ja ei-ruoka-tuotteiden 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 keskeytysmoodissa, jossa käyttöjakson kesto on enintään 30 min. Tämä tarkoittaa, että jokaisen 30 min käytön jälkeen vaaditaan vähintään 10 min prosessitauko.
- Laite on suunniteltu toimimaan enintään 8 tuntia päivässä (yhden työvuoron ajan). Laitteen ylikuormittaminen johtaa sen ennenaikaiseen kulumiseen.
- Useimmat mallit on varustettu rajakytkimillä, jotka estävät sekoittimen käynnistämisen, jos kulhoa ei ole asennettu taikulho on alemmassa asennossa.
- Jotkut mallit on varustettu ohjauspaneelilla, joka ei koostu "päälle/pois"-kytkimestä, vaan kahdesta painikkeesta. Ensimmäistä painiketta käytetään sekoittimen käynnistämiseen (vihreä painike), ja toista sekoittimen pysäyttämiseen (punainen painike). Pysäytyspainike voidaan tehdä tavanomaisenpainikkeen muotoon tai hätäkytkimen muotoon (sienipainike). Jos sekoittimessasi on sieni-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. Vaihdemootorilaitteisto
2. Suojarilä
3. Urat kulhon asennukseen pitimien kanssa
4. Kulhotuki
5. Vatkain
6. Sekoitin
7. Taikinakoukku
8. Kulho
9. Virtajohto
10. Kulhon tason säätökahva
11. Suojarilän säätönappi (vain joissain malleissa)
12. Virtapainike ("pälle"/"pois")
13. Nopeudensäädin



Käyttömenettely:

1. Kytke virta päälle (työnnä urosliitin naarasliitäntään);
2. Käännä kahvaa (10) laskeaksesi kulhotuen (4) alempaaanasentoon;
3. Asenna yksi lisäosista (vatkain, taikinakoukku tai sekoitin), riippuen prosessin vaatimuksista; tätä varten nosta lisäosa akselille ja kierrä sitä kunnes akselin kytkentäpultti menee L-muotoiseen uraan lisäosan telineessä, mikä on tarpeen sen hyppimisen estämiseksi sekoittimen käydessä;
4. Asenna kulho (8) tuelle (4) ja kiinnitä se uriin pitimillä (3);
5. Laita ruoka-aineet kulhoon (8);
6. Käännä kahvaa (10) tuodaksesi kulhon (8) ylempäänasentoon;
7. Aseta haluttu nopeus nopeudensäätimellä (13);
8. Sulje suojarilä (2);
9. Käynnistä sekoitin siirtämällä virtapainike (12) "pälle"asentoon;
10. Nopeuden vaihtamiseksi sammuta sekoitin, valitse vaadittu nopeus (13) ja käynnistä sitten sekoitin uudelleen;
11. Työn päätyttyä sammuta sekoitin asettamalla virtapainike (12) "pois"asentoon;
12. Avaa suojarilä (2);
13. Käännä kahvaa (10) laskeaksesi kulhon (8), ja poista kulho (8) varovasti.

Lisäosien tarkoitus:

Taikinakoukku: käytetään taikinan tai muiden ei-tarttuvien tuotteiden vaivamiseen alhaisella nopeudella. Käyttöjakso: enintään 20 min työtä, sitten vähintään 20 min tauko.
Kertakuormitus: kulho tulisi täyttää tuotteella enintään 30% täyteen.

Sekoitin: käytetään irtonaisten, tahmaisten tai silpputtujen tuotteiden sekoittamiseen keskiuurella nopeudella. Käyttöjakso: enintään 20 min työtä, sitten vähintään 20 min tauko. Kertakuormitus: kulho tulisi täyttää tuotteella enintään 40% täyteen.

Vatkain: käytetään munien, öljyn, valkuaisten, kermien ja muiden nestemäisten tuotteiden vatkaamiseen suurella nopeudella. Käyttöjakso: enintään 20 min työtä, sitten vähintään 20 min tauko. Kertakuormitus: kulho tulisi täyttää tuotteella enintään 60% täyteen.

Käytöissäntöjen rikkominen johtaa laitteen rikkoutumisiin, jopa sen täydelliseen käyttökelvottomuuteen ilman palautusmahdollisuutta.

5. Huolto ja hoito

- **Kaikki huoltotyöt suoritetaan laitteeseen, joka on kytketty irti virtalähteestä.**
- **Älä koskaan pese laitteen irrotettavia osia astianpesukoneessa.**
- Sekoittimen irrotettavat osat on välttämätöntä pestä, jokatulevat kosketuksiin tuotteiden kanssa jokaisen käytön jälkeen.
- Pyyhi laitteen kotelo puhtaalla kostealla sienellä tai liinalla ja kuivaa kuivaksi. Kulhon ja lisävarusteiden asennussyvennys tulee puhdistaa erityisen huolellisesti.
- Pese sekoittimen irrotettavat osat (kulho ja lisävarusteet) lämpimällä saippuavedellä, huuhtelee perusteellisesti puhtaalla vedellä ja kuivaa kuivaksi.
- Kulhon ja lisävarusteiden desinfiointiseksi liota ne 3% natriumkloridin liuoksessa, huuhtelee sitten perusteellisesti puhtaalla vedellä ja kuivaa kuivaksi.
- Vaurioiden välttämiseksi älä heitä tai pudota sekoittimen osia äläkä pinoa niitä päällekkäin pesun aikana.
- Voitele ajoittain kulhon asennuksen ohjausurat pienellä määrällä öljyä tai rasvaa.
- Älä puhdista laitetta millään hankaavilla materiaaleilla, metallisillasieneillä ja harjoilla, lävistävillä ja leikkaavilla esineillä, aggressiivisilla klooria sisältävillä puhdistusaineilla, bensiinillä, hapoilla, emäksillä ja liuottimilla.
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan (viikonloput, lomat jne.), virtalähde on kytkettäväirti ja laite puhdistettava perusteellisesti.

6. Huolto ja korjaus

HUOMIO: HUOLTO JA KORJAUS TULEE SUORITAA VIRTALÄHDE TÄYSIN IRROTETTUNA ASETTAMALLA VIRTAKYTKIN "OFF" ASENTOON JA IRROTTAMALLA PISTOKE PISTORASIASTA.

Kone on huollettava sen maan säädösasiakirjojen mukaisesti, jossa tätä konetta käytetään. Tässä oppaassa esitetty työluettelo on neuvonantoluonteinen.

Huollon aikana suorita seuraavat työt:

- Pidä perehdytys ja tietämyksen testaus koneella työskentelevän henkilöstön käytöissäntöjen tuntemuksesta.
- Suorita kysely koneella työskentelevästä henkilöstöstä koneen epätavallisen toiminnan tunnistamiseksi.
- Tarkista koneen kunto visuaalisesti.
- Tarkista paljaiden johtojen varalta.
- Tarkista maadoitusjohdon ja itse koneen maadoituspiirin jatkuvuus (maadoituspuristimesta

saavutettaviin metalliosiin – impedanssin on oltava enintään 0.1Ohm).

- Kiristä tiukasti virtaa johtavat kosketinryhmät, anturit, releet/kontaktorit, lukituskytkimet, lämpö-/virtasuojat ja muut hätäpysäytys-elementit, lämmityselementit, signaali-kiinnittimet, päällysteet, kiinnikkeet, koneen liikkuvat osat (jos on).

Kone on korjattava pätevän teknisen henkilöstön toimesta.

Koneen rakenteen muuttaminen on kielletty.

Koneen epänormaalin toiminnan, normaalista poikkeavan, tapauksessa on tarpeen irrottaa kone virrasta kääntämällä virtakytkin OFF asentoon tai irrottamalla pistoke pistorasiasta, estää vedensaanti (jos on) ja ottaa yhteyttä huolto-osastoon.

Vialliseksi tiedetyn koneen käyttö on ehdottomasti kielletty.

Myyjältä ja Valmistajalta ei vaadita korvaamaan suoria tai välillisiä vahinkoja, jotka voivat johtua onnettomuudesta tai viallisen koneen käytöstä.

7. Kuljetus ja säilytys. Hävittäminen

- Tätä konetta voidaan kuljettaa millä tahansa kuljetusmuodolla säiliön varoitustarrojen mukaisesti sekä tiettyä kuljetusmuotoa koskevien voimassa olevien sääntöjen mukaisesti.
- Lastauksen ja kuljetuksen aikana konetta ei saa kääntää ympäri eikä altistaa iskuille. Siirrä kuljetussäiliötä kaltevalla pinnalla noudattaen "TOP" vaatimuksia enintään 15% kallistuksella.
- Koneen kuljetus rautateitse ja maanteitse on suoritettava katetuissa ajoneuvoissa.
- Kuljetuksen jälkeen koneen on oltava toimintakuntoinen ja vaurioitumaton.
- Kone on säilytettävä kuljetuspakkauksessa varastoissa, jotka tarjoavat suojan sademäkien vaikutukselta ja mekaanisilta vaurioilta.
- Vältä koneen tärisyttämistä.
- Älä säilytä konetta ylösalaisin.

Koneen toiminnan päätyttyä, asetetun käyttöiän päätyttyä, käyttöorganisaation on luovutettava se hävittämisestä vastaavalle henkilölle.

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