



HURAKAN

PLANETARY MIXER HURAKAN HKN-KS5, HKN-KS7, HKN-KS10



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	8
ENGLISH	EN	13
ITALIANO	IT	19
LATYŠŠKI	LV	25
LIETUVIŠKAS	LT	31
POLSKI	PL	37
РУССКИЙ	RU	43

CE EAC

1. TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Schüsselvolumen, l	5	7	10
Spannung	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz
Kapazität (kW)	0,5	0,5	0,5
Max. Knetmasse (kg)	0,5	0,75	1
Knetgeschwindigkeit (U/min)	69/126/295	69/126/295	69/126/295
Abmessungen (mm)	380x235x375	380x235x405	380x235x445

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. Andernfalls kann es zu einem Brand kommen.

• 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 300 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.
- Die Aufstellfläche muss trocken und sauber sein.
- 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.
- Der Mixer lässt sich nur einschalten, wenn der Arbeitskopf nach unten gekippt ist, der Schüssel und der Aufsatz montiert sind.
- Halten Sie Ihre Hände von der Düse fern, während das Gerät in Betrieb ist.
- 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

DE

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.
- Der Mixer sollte mit niedriger Geschwindigkeit eingeschaltet werden; nach dem Einschalten kann die gewünschte Geschwindigkeit gewählt werden.
- Wenn der Kopf angehoben wird, ertönt ein akustisches Signal.
- Das Gerät ist nur für intermittierenden Betrieb mit einer Zykluszeit von höchstens 15 Minuten ausgelegt. Dies bedeutet, dass nach jeweils 15 Minuten Betrieb eine Pause von mindestens 15 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 sich der Arbeitskopf in der oberen Position befindet. Wenn versucht wird, den Mischer mit hochgeklapptem Kopf zu starten, oder wenn der Mischerkopf während des Betriebs angehoben wird, stellt der Mischer seinen Betrieb ein und ein Fehlersignalton ertönt. Um den Fehler und den Summer zu deaktivieren, bringen Sie den Mischerkopf in die Betriebsposition, drehen Sie den Drehzahlwähler auf die Position „0“ und setzen Sie den Mischer zurück, indem Sie ihn mit dem Netzschalter ein- und ausschalten.
- Bei korrekter Anwendung werden die Wände des Schüssels durch die Aufsätze während des Betriebs nicht berührt.

Allgemeine Ansicht:

1. Sockel
2. Schale
3. Schneebesen
4. Planetenantriebswelle
5. Klappbarer Arbeitskopf
6. Arbeitskopfhalterung
7. Geschwindigkeitsregler
8. Netzschalter
9. Haken
10. Spatel



Arbeitsablauf

1. Lösen Sie die Verriegelung am Arbeitskopf (6), heben Sie den Arbeitskopf (5) an und verriegeln Sie ihn in der oberen Position.
2. Entfernen Sie die Schale (2), indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen. Legen Sie die Lebensmittel ein.
3. Setzen Sie die Schale (2) auf den Sockel (1) und verriegeln Sie sie, indem Sie sie bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen.
4. Stecken Sie den gewünschten Aufsatz (Schneebesen (3), Haken (9), Spatel (10)) auf die Planetenantriebswelle (2). Drehen Sie den Aufsatz um 40° nach links auf die Welle, um diesen zu befestigen.
5. Drücken Sie auf den Arbeitskopf (5), um ihn in die horizontale Position abzusenken, und ziehen Sie dann die Arbeitskopfhalterung (6) fest, um die Position des Arbeitskopfes (5) zu fixieren.
6. Schalten Sie das Netzgerät ein (stecken Sie den Stecker in die Steckdose).
7. Stellen Sie die Mindestdrehzahl mit dem Geschwindigkeitsregler (7) ein.
8. Schalten Sie den Mischer ein, indem Sie den Netzschalter (8) in die Position „EIN“ stellen.
9. Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler (7) ein.
10. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den Mixer aus, indem Sie mit dem Geschwindigkeitsregler (7) die Mindestdrehzahl einstellen und dann den Netzschalter (8) in die Position „Aus“ schalten.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

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.

Schneebesen: Zum Aufschlagen von Eiern, Butter, Eiweiß, Sahne und anderen flüssigen Produkten bei hoher Geschwindigkeit. Der Arbeitszyklus umfasst bis zu 20 Minuten, gefolgt

DE

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.
- 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 NETZTRENNSCHALTER IN DIE STELLUNG "AUS" GEDREHT UND DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WIRD, UND ZWAR DURCH EINEN QUALIFIZIERTEN TECHNIKER.

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

Bei der Wartung führen Sie die folgenden Arbeiten durch:

- Weisen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, in die Bedienungsanleitung ein und prüfen Sie, ob es diese kennt.
- Befragen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, um eventuelle Unregelmäßigkeiten im Betrieb festzustellen.
- Führen Sie eine Sichtprüfung des Zustands des Geräts durch.
- Stellen Sie sicher, dass keine blanke Drähte vorhanden sind.
- Prüfen Sie, ob die Erdungsleitung und der Erdungskreis des Geräts selbst intakt sind (von der

Erdungsklemme zu den zugänglichen Metallteilen darf der Widerstand 0,1 Ohm nicht überschreiten).

- Ziehen Sie stromführende Kontaktgruppen, Sensoren, Relais/Schütze, Mikroschalter mit Verriegelung, Wärme- /Stromschutz und andere Not-Aus-Elemente, Heizelemente, Signaleinrichtungen, Verkleidungen, Befestigungselemente, bewegliche Einheiten des Gerätes (falls vorhanden) durch.
- Es ist ratsam, den Planetenmechanismus zu schmieren und die Spannung des Antriebsriemens alle 3–6 Monate zu überprüfen, je nachdem, wie oft der Mischer benutzt wird.

Lassen Sie Reparaturen am Gerät von qualifizierten Technikern durchführen.

Änderungen am Gerät sind nicht zulässig.

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

Der Betrieb des wesentlich fehlerhaften Gerätes ist strengstens verboten.

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

7. TRANSPORT UND LAGERUNG. ENTSORGUNG

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

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

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

1. TEHNILISED KIRJELDUSED

Mudel	HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Kausi maht, l	5	7	10
Pinge	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz
Võimsus (kW)	0,5	0,5	0,5
Segatava massi max kaal (kg)	0,5	0,75	1
Segamiskiirus (pöör/min)	69/126/295	69/126/295	69/126/295
Mõõtmed (mm)	380x235x375	380x235x405	380x235x445

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 tööomadusi, 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.

• 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, vihkud, kilekotid jms.

• Puhastage seade vastavalt jaotise "Hooldus ja teenindus" juhisteile.

• Seade ei ole mõeldud õues kasutamiseks.

• Seade paigaldatakse kindlale, rõhtsele ja mittelibedale alusele, vähemalt 300 mm kaugusele seintest, kaldteedest, astmetest ja muudest seadmetest. Seadet pole lubatud paigaldada pesuvannide, kätepesunõude ega muude kütteseadmete lähedale.

- Paigaldatav pind peab olema kuiv ja puhas.
- 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. OHUTUSTEHNICA

• Tähelepanu! Selle masinaga töötamine on võimalik ainult pärast selle kasutusjuhendiga tutvumist ja ohutusjuhendi läbimist.

- Paigaldamisel, tööks ettevalmistamisel, kasutamisel, hooldamisel ja remontimisel tuleb lisaks käesolevas juhendis sätestatud ohutusnõuete järgimisele rangelt järgida ohutus-, tuleohutus- ja sanitaarnõudeid vastavalt selle riigi normatiivaktidele, kus seda masinat kasutatakse..
- Vastavalt hügieenistandarditele tuleb masinaga töötamisel juuksed tagasi tõmmata (soovitav on kaitsepeakate) ning kõik potentsiaalselt ohtlikud riided ja ehted (lahtised riided, sallid, kaelarätid, lipsud, kaelakeed, käevõrud, sõrmused jne) tuleb eemaldada.
- Enne spiraalmikseri sisselülitamist veenduge, et kaitseekraan on langetatud, kauss ja otsik paigaldatud.
- Seadme töö ajal ärge viige käed töötava düüsi lähedale.
- Toodete laadimine tuleks teha ainult siis, kui segisti ja segamisriistad on täielikult peatatud ja mootor välja lülitatakse.
- Masinat ei tohi üle koormata.
- Hoidke masina lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge jätke sisselülitatud masinat järelevalveta.
- Ärge hoidke tuleohtlikke esemeid masina vahetus läheduses.
- Masina hoiustamisel peab ümbritseva õhu temperatuur olema alla 45°C ja õhuniiskus ei tohi olla üle 85%.
- Kui masinat ei kasutata või seda kasutatakse ebasoodsates ilmastikutingimustes, lülitage masin toiteallikast välja, hädaolukordade vältimiseks.
- Masinat on rangelt keelatud pesta avatud veeallikaga. Selle reegli eiramine võib põhjustada masina kahjustusi ja inimvigastusi, võib-olla ka surma. Ärge laske vett pistikupesasse ja lülitisse sattuda.
- Enne masina pesemist, parandamist või teisaldamist kõigepealt eemaldage pistik pistikupesast.
- Kui märkate toitekaabli kahjustust, vahetage see kohe välja. Vastasel juhul võib see põhjustada elektrilöögi või tulekahju.
- Ärge puudutage toitekaablit märgade kätega, vastasel juhul võib saada elektrilöögi.
- Hooldus- või remonditöid tohib teha ainult pärast seda, kui masin on toiteallikast lahti ühendatud.
- Ärge puudutage lülitit ega pistikut märgade kätega.
- Ärge liigutage masinat selle töötamise ajal.
- Toite väljalülitamisel ärge tõmmake juhtmet, 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:

EE

- 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 pärmis, punni kui ka muud tüüpi laheda taignaga (pitsa, pelmeenide, cheburekide, nuudlite jms jaoks).
- Seade ei ole ette nähtud külmutatud toodete, tahkete elementide (luud), aga ka mitte - toidutoodete töötlemiseks.
- Lülitage segisti madalal kiirusel sisse, pärast sisselülitamist saate valida soovitud kiiruse.
- Pea tõstmisel kõlab heli teavitav signaal.
- Seade on mõeldud tööks ainult korduvas režiimis, tööttsükli kestusega mitte rohkem kui 15 minutit. See tähendab, et pärast iga 15 -minutilise töö järel on vaja vähemalt 15 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 klemmilülititega, mis takistavad mikseri käivitamist, kui hingestatud tööpea on ülemises asendis. Kui proovite segisti üles tõstetud peaga või segisti pea tõstmisel töö ajal tõsta, peatatakse mikseri töö ja kuuleb helisignaali, teatades veale. Vea ja helisignaali desaktiveerimiseks seadke mikseri pea tööasendisse, viige kiiruselüliti positsioonile 0, seejärel taaskäivitage segisti, lülitades selle sisse ja välja võrgulüliti abil.
- Õigel häälestamisel ei kahjusta kaussi seinad kasutamisel otsikut.

Üldvaade:

1. Alus
2. Kauss
3. Klopits
4. Spiraalivõll
5. Tõstetav tööpea
6. Tööpea fiksaator
7. Kiiruste lüliti
8. Võrgulüliti
9. Konks
10. Labidas



Töö järjestus

1. Nõrgendage lukustuspea lukk (6), tõstke tööpea (5), kinnitage see ülemises asendis;
2. Eemaldage kaussi (2), pöörates seda päripäeva. Laadige tooteid;
3. Paigaldage kaussi (2) alusele (1) ja kinnitage see, pöörates vastupäeva peatuseni;
4. Kinnitage võllile soovitud otsik (klopits (3), konks (9), spaatel (10)) (2). Otsiku kinnitamiseks keerake see võllil 40 ° vasakule;

5. Vajutage tööpeale (5), et see horisontaalses asendis kinnitada, seejärel pingutage tööpea lukk (6), et fikseerida pea asukoht (5);
6. Lülitage toitevool sisse (sisestage elektrikahvel pistikupesasse);
7. Seadke minimaalne kiirus kiiruselüliti (7) abil;
8. Käivitage segisti, viies võrgulüliti (8) asendisse "Sees";
9. Seadke soovitud kiirus kiiruselüliti (7) abil;
10. Pärast töö lõpuleviimist tuleks segisti välja lülitada, määraates kiiruselüliti (7) minimaalse kiiruse, seejärel edastage võrgulüliti (8) asendisse "Väljas";
11. Lülitage seade toiteallika võrgust välja.

Otsikute otstarbe:

Konks: kasutatakse vedela taigna või muude mittekleepuvate toodete sõtkumiseks madalal kiirusel. Töotsükkel 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. Töotsükkel on kuni 20 minutit tööd, seejärel paus vähemalt 20 minutit. Üheaegse koormuse maht: mitte rohkem kui 40% kaussi täitmisest tootega.

Klopits: kasutatakse suure kiirusega munade, õlide, valkude, kreemi ja muude vedelate toodete peksmiseks. Töotsükkel 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.
- 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

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).
- Mehhanismi määrimine ja ajamilindi pinge kontrollimine on soovitatav läbi viia iga 3-6 kuu tagant, sõltuvalt mikseri kasutamise intensiivsusest.

Masina remonti peab tegema kvalifitseeritud tehniline personal.

Masina disaini muutmine on keelatud.

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

Teadaolevalt vigase masinaga töötamine on rangelt keelatud.

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

7. TRANSPORT JA LADUSTAMINE. RINGLUSSEVÕTT

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

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

Utiliseerige masina vastavalt teisele tooraine töötlemise üldreegletele vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus masinat utiliseeritakse.

1. SPECIFICATIONS

Model	HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Bowl volume, l	5	7	10
Voltage	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz
Power (kW)	0,5	0,5	0,5
Max. mixed mass (kg)	0,5	0,75	1
Mixing speed (rpm)	69/126/295	69/126/295	69/126/295
Dimensions (mm)	380x235x375	380x235x405	380x235x445

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.

• 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 300 mm from walls, ramps, steps, and other equipment. The machine should not be in-stalled near wash tanks and sink units or other cooking equipment.

• The installation surface must be dry and clean.

• 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 mixer can only be switched on when the working tilt-head is lowered, the bowl and the attachment are installed.
- When the equipment is in operation, keep your hands away from the working attachment.
- 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.
- Switch on the mixer at low speed; after switching on, you can select the desired speed.
- When the head is raised, an audible alarm will sound.
- The equipment is designed to operate only in intermittent mode with an operating cycle duration of no more than 15 min. This means that after every 15 min of operation, a process pause of at least 15 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 working tilt-head is in the upper position. When an attempt is made to start the mixer with the head raised, or when the mixer head is raised during operation, the operation of the mixer will be stopped, and an audible alarm will sound to notify of the error. To deactivate the error and the audible alarm, set the mixer head to the operating position, turn the speed switch to the "0" position, then restart the mixer by turning it on and off with the power switch.
- When used correctly, the attachments do not touch the walls of the bowl.

General view:

1. Base
2. Bowl
3. Whip
4. Planetary drive shaft
5. Working tilt-head
6. Working head holder
7. Speed switch
8. Power switch
9. Dough hook
10. Beater



Operation steps

1. Loosen the working head holder (6), raise the working head (5), and set it to a fixed upper position;
2. Remove the bowl (2) by turning it clockwise. Load the food;
3. Place the bowl (2) on the base (1) and fix it by turning it counterclockwise until it stops;
4. Install the required attachment (whip (3), dough hook (9), beater (10)) on the planetary drive shaft (2). To fix the nozzle, turn it 40 ° to the left on the shaft;
5. Press down on the working head (5) to lower it to a horizontal position, then tighten the working head holder (6) to fix the position of the head (5);
6. Turn on the power (insert the male connector into the female socket);
7. Set the minimum speed using the speed switch (7);
8. Start the mixer by turning the power switch (8) to the “on” position;
9. Set the desired speed with the speed switch (7);
10. After completion of the work, turn off the mixer by setting the minimum speed using the speed switch (7), then turn the power switch (8) to the “off” position;
11. Disconnect the equipment from the power supply.

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.
 - 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 0.1 Ohm).
- 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).
- It is recommended to lubricate the planetary gear and check the tension of the drive belt every 3–6 months, depending on the intensity of use of the mixer.

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

EN

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	HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Volume della vasca, l	5	7	10
Voltaggio	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz
Potenza (kW)	0,5	0,5	0,5
Max. massa impastata (kg)	0,5	0,75	1
Velocità di miscelazione (rotaz./min.)	69/126/295	69/126/295	69/126/295
Dimensioni (mm)	380x235x375	380x235x405	380x235x445

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.

• 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 300 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.
- La superficie di installazione deve essere asciutta e pulita.
- 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, scarpe, fazzoletti da collo, cravatte, collane, bracciali, anelli, ecc.).
- La planetaria potrà essere accesa solo con la testa reclinabile abbassata e con la ciotola e l'attrezzo installati.
- Non avvicinare le mani all'attrezzo in funzione mentre la planetaria è accesa.
- I prodotti devono essere caricati solo quando la planetaria e gli utensili per la miscelazione sono completamente fermi e quando il motore è spento.
- Non sovraccaricare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare l'apparecchio acceso incustodito.
- Non conservare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.
- Durante lo stoccaggio della macchina, la temperatura ambiente deve essere inferiore a 45°C e l'umidità non deve superare l'85%.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato o viene utilizzato in condizioni atmosferiche avverse, scollegarlo dall'alimentazione per evitare incidenti.
- 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.
- Accendere la planetaria solo a bassa velocità; dopo l'accensione si potrà scegliere la velocità desiderata.
- Un segnale acustico suonerà dopo il sollevamento della testa.
- L'apparecchio è progettato per funzionare solo in modalità a breve intermittente con un ciclo di funzionamento non superiore a 15 minuti. Ciò significa che dopo ogni 15 minuti di lavoro è necessaria una pausa tecnologica di almeno 15 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 impedisce l'avviamento della planetaria se la testa reclinabile si trova nella posizione superiore. Quando si tenta di avviare la planetaria con la testa sollevata, o quando la testa della planetaria si solleva durante il funzionamento, la planetaria si ferma suona un allarme acustico per indicare un errore. Per disattivare l'errore e per spegnere il segnale acustico bisogna ripristinare la testa della planetaria in posizione di lavoro, impostare il variatore di velocità sulla posizione "0", quindi, riavviare la planetaria accendendola e spegnendola con l'interruttore generale.
- Se utilizzati correttamente, gli utensili non toccano le pareti della ciotola durante il funzionamento.

Vista generale:

1. Base
2. Ciotola
3. Frusta
4. Albero del motore planetario
5. Testa di lavoro reclinabile
6. Fermo della testa di lavoro
7. Variatore di velocità
8. Interruttore generale
9. Gancio
10. Spatola

**Sequenza di utilizzo**

1. Allentare il fermo della testa di lavoro (6), sollevare la testa di lavoro (5), bloccarla nella posizione superiore;
2. Rimuovere la ciotola (2) ruotandola in senso orario. Caricare i prodotti;
3. Posizionare la ciotola (2) sulla base (1) e fissarla ruotandola in senso antiorario finché non si arresta;
4. Installare l'utensile desiderato (frusta (3), gancio (9), spatola (10)) sull'albero del motore planetario (2). Per fissare l'utensile, bisogna ruotarlo di 40° verso sinistra sull'albero;
5. Spingere la testa di lavoro (5) verso il basso in posizione orizzontale, quindi serrare il fermo della testa di lavoro (6) per fissare la posizione della testa (5);
6. Accendere l'alimentazione elettrica (inserire la spina nella presa);
7. Impostare la velocità minima con il variatore di velocità (7);
8. Avviare la planetaria ruotando l'interruttore generale (8) in posizione "on";
9. Impostare la velocità desiderata con il variatore di velocità (7);
10. Dopo aver terminato il lavoro, spegnere la planetaria impostando la velocità minima con il variatore di velocità (7), quindi ruotare l'interruttore principale (8) in posizione "OFF";
11. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

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.
- 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).
- Si consiglia di lubrificare il meccanismo planetario e di controllare la tensione della cinghia di

trasmissione ogni 3-6 mesi, a seconda dell'intensità di utilizzo della planetaria.

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 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	HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Kubla tilpums, l	5	7	10
Spriegums	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz
Jauda (kW)	0,5	0,5	0,5
Maks. mīcāma masa (kg)	0,5	0,75	1
Mīcīšanas ātrums (apgr./min.)	69/126/295	69/126/295	69/126/295
Gabarīti, (mm)	380x235x375	380x235x405	380x235x445

Komplektācija

Planetārais mikseris 1 gab.

Bļoda 1 gab.

Uzgalis "lāpstīņa" 1 gab.

Uzgalis "slotīņa" 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. UZSTĀDĪŠANA UN SAGATAVOŠANA DARBAM

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

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

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

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

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

• 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 samezgļošanos.

• Aparāta pieslēgšanai neizmantojiet sadzīvē izmantojamās pagarinātājus.

• Nepareiza pieslēgšana vai kontaktdakšas vai kontaktlīgšanas bojājums var izraisīt ugunsgrēku.

• Pirms izstrādājuma pirmās lietošanas reizes noņemiet no tā virsmas visus iepakojšanas materiālus, bukletus, plastmasas maisiņus u. c.

• Notīriet iekārtu atbilstoši sadaļas "Uzturēšana un apkope" instrukcijām.

• Iekārta nav paredzēta uzstādīšanai un ekspluatācijai svaigā gaisā

• Ierīce ir jāuzstāda uz līdzenas un stabilas, neslīdošas horizontālas pamatnes, vismaz 300 mm attālumā no sienām, rampām, pakāpieniem un cita aprīkojuma. Ierīci nav atļauts uzstādīt mazgāšanas vannu un izlietņu, kā arī citu apkures iekārtu tuvumā.

• Uzstādīšanas virsmai jābūt sausai un tīrai.

- Neļaujiet darbiniekiem, kuri nav iepazinušies ar šo rokasgrāmatu un nav saņēmuši drošības apmācību, lietot iekārtu, jo tas var izraisīt savainojumus vai nāvi.
- Veiciet pasākumus, lai aizsargātu aprīkojumu pret lietus un mitruma iedarbību.

3. DROŠĪBAS TEHNIKA

• **Uzmanību! Ar šo aprīkojumu drīkst strādāt tikai pēc iepazīšanās ar šo lietošanas rokasgrāmatu un drošības 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.
- Mikseri var ieslēgt tikai tad, kad nolaižamā darba galviņa ir nolaista, uzstādīta bļoda un papildierīces.
- Nelieciet rokas darba sprauslas tuvumā, kamēr iekārta darbojas.
- 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 instrukciju 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.
- Mikseri nepieciešams ieslēgt ar mazu ātrumu, pēc ieslēgšanas var izvēlēties vēlamo ātrumu.
- Paceļot galviņu, atskanēs skaņas signāls.
- Ierīce ir paredzēta darbam tikai intermitējošā režīmā ar darba cikla ilgumu, kas nepārsniedz 15 minūtes. Tas nozīmē, ka pēc katrām 15 darbības minūtēm ir nepieciešama vismaz 15 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 iedarbināties, kad nolaižamā darba galviņa atrodas augšā. Mēģinot iedarbināt mikseri ar galviņai esot augšā vai paceļot miksera galviņu, kamēr tas darbojas, mikseris pārtrauks darboties un atskanēs kļūdas skaņas signāls. Lai deaktivizētu kļūdu un skaņas signālu, iestatiet miksera galviņu darbības stāvoklī, pagriežiet ātruma pārslēdzēju pozīcijā "0", pēc tam atiestatiet mikseri, ieslēdzot un izslēdzot to, izmantojot barošanas slēdzi.
- Pareizi lietojot, sprauslas darbības laikā nepieskaras bļodas sienaiņām.

Vispārējais izskats:

1. Pamats
2. Bļoda
3. Putošanas slotiņa
4. Planetārā vārpsta
5. Nolaižama darba galviņa
6. Darba galviņas slēdzene
7. Ātrumu pārslēdzējs
8. Barošanas slēdzis
9. Āķis
10. Lāpstiņa



Darbību secība

1. Atbrīvojiet darba galviņas slēdzeni (6), paceliet darba galviņu (5), nofiksējiet to augšējā pozīcijā;
2. Izņemiet bļodu (2), pagriežot to pulksteņrādītāja virzienā. Ielieciet produktus;
3. Novietojiet bļodu (2) uz pamatnes (1) un nostipriniet to, pagriežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tā apstājas;

4. Uzstādiet vajadzīgo stiprinājumu (slotiņa (3), āķis (9), lāpstiņa (10)) uz planētāras vārpstas (2). Lai nostiprinātu sprauslu, pagriežiet to uz vārpstas par 40° pa kreisi;
5. Nospiediet uz darba galviņas (5), lai to nolaistu horizontālā stāvoklī, pēc tam pievelciet darba galviņas slēdzeni (6), lai fiksētu galviņas (5) stāvokli;
6. Ieslēdziet strāvu (ievietojiet kontaktdakšu kontaktligzdā).
7. Iestatiet minimālo ātrumu, izmantojot ātruma pārslēdzēju (7);
8. Iedarbiniet mikseri, pagriežot barošanas slēdzi (8) pozīcijā "ieslēgts";
9. Iestatiet vēlamo ātrumu, izmantojot ātruma pārslēdzēju (7);
10. Pēc darba pabeigšanas izslēdziet mikseri, iestatot minimālo ātrumu, izmantojot ātruma pārslēdzēju (7), pēc tam pagriežiet barošanas slēdzi (8) pozīcijā "off";
11. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.

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.
- 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 ATVIEŅOJOT KONTAKTDAKŠU NO KONTAKTLIGZDAS, AR KVALIFICĒTA PERSONĀLA PALĪDZĪBU.

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

Tehniskās apkopes laikā veiciet tālāk norādītās darbības:

- Instruēt un pārbaudīt personālu, kas strādā ar doto ierīci, zināšanas par ierīces darbības noteikumiem.
- Izjautāji 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).
- Uztādi strāvas pieslēguma kontaktgrupas, devējus, relejus/kontaktoros, siltumaizsardzības / noplūdes strāvas aizsardzības ierīces un citus avārijas atslēgšanas elementus, sildelementus, signālmarmatūru, apšuvumu, stiprinājuma elementus, aparāta kustīgos mezglus (ja tādi ir).
- Ieteicams ieeļļot planētāro mehānismu un pārbaudīt piedziņas siksnas spriegojumu ik pēc 3-6 mēnešiem atkarībā no miksera lietošanas intensitātes.

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 kontaktlīdzdas, 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”, ienākt, 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.

LV

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. TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Modelis	HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Talpos apimtis, l	5	7	10
Įtampa	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz
Galia (kW)	0,5	0,5	0,5
Maks. permaišymo masė (kg.)	0,5	0,75	1
Maišymo greitis (aps. / min.)	69/126/295	69/126/295	69/126/295
Matmenys (mm.)	380x235x375	380x235x405	380x235x445

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.
- Prietaiso transportavimo metu gali atsilaisvinti dalių tvirtinimas, elektros jungtys ir judantys mechanizmai, todėl prieš pirmą kartą įjungiant juos reikia patikrinti.
- Neleiskite, kad laidas patektų tarp daiktų ir baldų, kuriems prispaudus jį galima pažeisti. Stebėkite, kad laidas nepersilenktų ir nesusipintų.
- Įrenginiui prijungti nenaudokite buitinių ilgiklių.
- Neteisingas prijungimas arba kištuko ar lizdo gedimas gali sukelti gaisrą.
- Prieš naudodami įrenginį pirmą kartą, pašalinkite nuo jo paviršiaus visas pakavimo medžiagas, bukletus, plastikinius maišelius ir pan.
- Nuvalykite įrenginį pagal „Techninė priežiūra“ skyriaus instrukcijas.
- Įrenginys nėra skirtas montuoti ir naudoti lauke.
- Aparatas pastatomas ant lygaus, stabilaus horizontalaus pagrindo, ne mažesniu kaip 300 mm atstumu nuo sienų, pandusų, laiptelių ir kitos įrangos. Draudžiama statyti aparatą šalia vonių ir praustuvų, taip pat šalia kitos šildymo įrangos.
- Paviršius, ant kurio statomas prietaisas, turi būti sausas ir švarus.
- Neleiskite naudotis prietaisu darbuotojams, kurie nėra susipažinę su šia instrukcija ir nėra

LT

išmokyti techninės saugos, nes tai gali sukelti susižalojimą arba mirtį.

- Imkitės priemonių apsaugoti įrangą nuo lietaus ir drėgmės.

3. SAUGUMO TECHNIKA

• **Dėmesio! Leisti dirbti su šia įranga galima tik asmenims, kurie susipažino su šia naudojimo instrukcija ir saugaus darbo taisyklėmis.**

• Montuojant, ruošiantis darbui, eksploatuojant, atliekant techninę priežiūrą ir remontuojant, be šioje instrukcijoje pateiktų saugos reikalavimų, būtina griežtai laikytis techninės saugos, priešgaisrinės saugos taisyklių ir sanitarinių normų pagal šalies, kurioje yra naudojamas įrenginys, teisės aktus.

• Pagal higienos normas dirbant su įranga plaukai turi būti pakaušio srityje (rekomenduojama dėvėti apsaugines kepure), taip pat būtina nusiimti visas potencialiai pavojingas drabužių ir papuošalų detales (laisvus drabužius, šalikus, kaklo skareles, kaklaraiščius, karolius, apyrankes, žiedus ir kt.).

• Maišytuvą galima įjungti tik nuleidus atlenkiamą darbinę galvutę, įstačius dubenį ir uždėjus antgalį.

• Veikiant prietaisui nepriartinkite rankų prie besisukančio antgalio.

• 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.

Jrenginį draudžiama naudoti:

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

4. NAUDOJIMO TVARKA

- Planetarinis maišytuvas skirtas produktams: kiaušiniams, miltams, grietinėlei ir kitiems nekeitiems 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.
- Įjunkite maišytuvą mažu greičiu, vėliau galite pasirinkti norimą greitį.
- Pakėlus galvutę pasigirs garsinis signalas.
- Prietaisas skirtas veikti tik pertraukiamu režimu, darbo ciklo trukmė turi būti ne ilgesnė kaip 15 minučių. Tai reiškia, kad po kiekvienų 15 veikimo minučių būtina bent 15 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 atlenkiama darbinė galvutė yra pakelta. Bandydami įjungti maišytuvą, kai galvutė yra pakelta, arba pakelti galvutę, kai maišytuvas veikia, maišytuvas nustos veikti ir pasigirs garsinis klaidos signalas. Norėdami deaktivuoti klaidą ir garso signalą, nustatykite maišytuvo galvutę į darbinę padėtį, pasukite greičio valdiklį į padėtį „0“, tada perkraukite maišytuvą įjungdami ir išjungdami jį maitinimo jungikliu.
- Tinkamai naudojant prietaisą, antgaliai veikimo metu neliečia dubens sienelių.

Bendrasis vaizdas:

1. Pagrindas
2. Dubuo
3. Šluotelė
4. Planetarinės pavaros velenas
5. Atlenkiamą darbinę galvutę
6. Darbinės galvutės užraktas
7. Greičių valdiklis
8. Elektros tinklo jungiklis
9. Kablys
10. Mentelė



Darbo su prietaisu eiliškumas

1. Atlaisvinkite darbinės galvutės užraktą (6), pakelkite darbinę galvutę (5), užfiksukite ją pakėlus;
2. Išimkite dubenį (2) sukdami jį pagal laikrodžio rodyklę. Įdėkite maisto produktus;

3. Padėkite dubenį (2) ant pagrindo (1) ir užfiksuokite jį sukdamis prieš laikrodžio rodyklę iki galo;
4. Ant planetarinio pavaro veleno (2) uždėkite reikiamą antgalį (šluotelę (3), kablį (9), mentelę (10)). Užfiksuokite antgalį, pasukdami jį 40° į kairę ant veleno;
5. Paspauskite darbinę galvutę (5), kad nuleistumėte ją į horizontalią padėtį, tada priveržkite darbo galvutės užraktą (6), kad užfiksuotumėte galvutės (5) padėtį;
6. Įjunkite elektros maitinimą (įkiškite laido kištuką į elektros lizdą);
7. Greičio valdikliu (7) nustatykite mažiausią greitį;
8. Įjunkite maišytuvą, pasukdami maitinimo jungiklį (8) į padėtį „įjungta“;
9. Greičio valdikliu (7) nustatykite reikiamą greitį;
10. Baigę darbą, išjunkite maišytuvą, greičio valdikliu (7) nustatydami mažiausią greitį, tada pasukite maitinimo jungiklį (8) į padėtį „išjungta“;
11. Atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo.

Antgalių paskirtis:

Kablįs: 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 metų įkraunamų produktų tūris: ne daugiau kaip 40% dubens tūrio.

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

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

5. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- **Visus techninės priežiūros darbus galima atlikti tik atjungus prietaisą nuo elektros tinklo.**
- **Nuimamas prietaiso detales draudžiama plauti indaplovėje.**
- Nuimamas maišytuvo detales, kurios liečiasi su produktais, reikia nuplauti po kiekvieno naudojimo.
- Nuvalykite įrenginio korpusą švaria drėgna kempine arba šluoste ir sausai nušluostykite. Ypač kruopščiai išvalykite dubens ir antgalių lizdus.
- Išplaukite maišytuvo nuimamas detales (dubenį ir antgalius) šiltu vandeniu su muilu, gerai nuplaukite švariu vandeniu ir sausai nušluostykite.
- Dubens ir antgalių dezinfekcijai pamirkykite juos 3% natrio chlorido tirpale, tada gerai nuplaukite švariu vandeniu ir sausai nušluostykite.
- Siekiant nesugadinti prietaiso, nenumeskite maišytuvo detalių, taip pat nedėkite jų vieną ant kitos plaudami.
- Įrenginio valymui draudžiama naudoti braižančias medžiagas, metalines kempines ir šepetius, duriamuosius ir pjaunamuosius daiktus, agresyvias valymo priemones su chloru, benzina, rūgštimis, šarmais ir tirpikliais.
- 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 JUNGIKLĮ Į PADĖTĮ „IŠJUNGTĄ“ IR IŠJUNGUS LAIDO KIŠTUKĄ IŠ ELEKTROS TINKLO LIZDO.

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

Techninės priežiūros metu atlikite šiuos veiksmus:

- Instruktuokite su įrenginiu dirbančius darbuotojus ir patikrinkite jų naudojimo taisyklių žinias.
- Paklauskite su įrenginiu dirbančius darbuotojus, ar jis veikia tinkamai.
- Vizualiai apžiūrėkite įrenginį.
- Patikrinkite, ar laidai nėra pliki.
- Patikrinkite, ar nėra pažeista žeminimo linija ir paties įrenginio žeminimo grandinė (nuo žeminimo gnybto iki pasiekiamų metalinių dalių - varža turi būti ne didesnė kaip 0,1 Ω).
- Patikrinkite ir sutvarkykite kontaktinių srovės perdavimo grupių, jutiklių, relės/kontaktorių, blokuojančių mikrojungiklių, apsaugos nuo šilumos/srovės ir kitų avarinio išjungimo elementų, kaitinimo elementų, signalinės armatūros, fasadų, tvirtinimo detalių, judančių įrenginio dalių (jei tokie yra) sujungimus.
- Kas 3-6 mėnesius, priklausomai nuo maišytuvo naudojimo intensyvumo, rekomenduojama sutepti planetarinį mechanizmą ir patikrinti pavaros diržo įtempimą.

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 laikydamasi 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 perkeltkite nuožulniu paviršiumi ne didesniu kaip 15% kampu, laikydamasi ženklavimo „VIRŠUS“ reikalavimų.
- Geležinkelio ir kelių 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 laikydamasi šalies, kurioje yra tvarkomos įrenginio atliekos, taisyklių.

1. DANE TECHNICZNE

Model	HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Pojemność dzieży, l	5	7	10
Napięcie	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz	220-240 V / 50 Hz
Moc (kW)	0,5	0,5	0,5
Maksymalna mieszana masa (kg)	0,5	0,75	1
Prędkość mieszania (obr./min.)	69/126/295	69/126/295	69/126/295
Gabaryty (mm)	380x235x375	380x235x405	380x235x445

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.

• 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 plątania się kabla.

• Nie używaj przedłużaczy domowych do podłączania urządzenia.

• Nieprawidłowe podłączenie lub nieprawidłowe działanie wtyczki lub gniazdka może spowodować pożar.

• Wyczyścić 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 300 mm od ścian, ramp, stopni i innych urządzeń. Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu wanien myjących i myjek ręcznych, a także innych urządzeń grzewczych.
- Powierzchnia instalacji powinna być sucha i czysta.
- 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.).
- Mikser można włączyć tylko wtedy, gdy głowica robocza jest przechylona w dół, a dzieża i nasadka są zamontowane.
- Nie zbliżać rąk do nasadki roboczej podczas pracy urządzenia.
- 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 przesuwania 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.
- Konieczne jest włączenie miksera na niskich obrotach, po włączeniu można wybrać żądaną prędkość.
- Po podniesieniu głowicy rozlegnie się alarm dźwiękowy.
- Urządzenie jest przeznaczone do pracy tylko w trybie krótkotrwałym z czasem trwania cyklu pracy nie dłuższym niż 15 minut. Oznacza to, że po każdych 15 minutach pracy wymagana jest przerwa technologiczna trwająca co najmniej 15 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, gdy składana głowica robocza znajduje się w pozycji górnej. Jeśli spróbujesz uruchomić mikser z podniesioną głowicą lub jeśli podniesiesz głowicę miksera podczas pracy, mikser przestanie działać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy błędu. Aby wyłączyć błąd i sygnał dźwiękowy, ustaw głowicę miksera w pozycji roboczej, przekręć przełącznik prędkości w pozycję „0”, a następnie zresetuj mikser włączając i wyłączając go za pomocą wyłącznika sieciowego.
- Przy prawidłowym użytkowaniu nasadki nie dotykają ścian dzieży podczas pracy.

Widok zewnętrzny:

1. Podstawa
2. Dzieża
3. Trzepaczka
4. Wał planetarny
5. Odchylana głowica robocza
6. Blokada głowicy roboczej
7. Przełącznik prędkości
8. Wyłącznik zasilania
9. Hak
10. Szpatułka

**Kolejność pracy**

1. Poluzuj blokadę głowicy roboczej (6), podnieś głowicę roboczą (5), zablokuj ją w pozycji górnej;
2. Wyjmij dzieżę (2), obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Załaduj żywność;
3. Umieść dzieżę (2) na podstawie (1) i zamocuj ją, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż się zatrzyma;
4. Zamontuj żadaną nasadkę (trzepaczka (3), hak (9), szpatułka (10)) na wale przekładni planetarnej (2). Aby zamocować nasadkę, obróć ją o 40° w lewo na wale;
5. Popchnij głowicę roboczą (5), aby opuścić ją do pozycji poziomej, a następnie dokręć blokadę głowicy roboczej (6), aby ustalić pozycję głowicy (5);
6. Włącz zasilanie (podłącz wtyczkę do gniazdka);
7. Ustaw minimalną prędkość za pomocą przełącznika prędkości (7);
8. Uruchom mikser, przekręcając wyłącznik (8) do pozycji „wł.”;
9. Ustaw żadaną prędkość za pomocą przełącznika prędkości (7);
10. Po zakończeniu pracy wyłącz mikser ustawiając minimalną prędkość za pomocą przełącznika prędkości (7), a następnie przestaw przełącznik sieciowy (8) do pozycji „wył.”;
11. Odłącz urządzenie od źródła zasilania.

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 dzieżę 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.
- 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 USTAWIENIEM PRZEŁĄCZNIKA WEJŚCIOWEGO DO POZYCJI „OFF” I ODŁĄCZENIEM WTYCZKI OD GNIAZDKA, PRZY ZAANGAŻOWANIU WYKWAŁIFIKOWANEGO 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).
- Zaleca się smarowanie mechanizmu planetarnego i sprawdzanie napięcia paska napędowego co 3-6 miesięcy, w zależności od intensywności użytkowania miksera.

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	HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Объем дежи, л	5	7	10
Параметры сети	220-240 В / 50 Гц	220-240 В / 50 Гц	220-240 В / 50 Гц
Мощность (кВт)	0,5	0,5	0,5
Макс. перемешиваемая масса (кг)	0,5	0,75	1
Скорость перемешивания (об/мин.)	69/126/295	69/126/295	69/126/295
Габариты (мм)	380x235x375	380x235x405	380x235x445
Масса (кг)	13	14,5	16

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.
- 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 несскользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 300 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и раковин, а также другого теплового оборудования.
- Поверхность для установки должна быть сухой и чистой.
- 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.).
- Включать миксер можно только при опущенной откидной рабочей голове, установленной деже и насадке.
- Во время работы аппарата не подносите руки близко к работающей насадке.
- 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.
- Включать миксер необходимо на низкой скорости, после включения можно выбрать нужную скорость.
- При подъеме головы прозвучит звуковой оповещающий сигнал.
- Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 15 мин. Это означает, что после каждых 15 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 15 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, которое предотвращают запуск миксера, если откидная рабочая голова находится в верхнем положении. При попытке запуска миксера с поднятой головой, или при подъеме головы миксера в процессе работы, работа миксера будет прекращена, а также раздастся звуковой сигнал, уведомляющей об ошибке. Для деактивации ошибки и звукового сигнала установите

голову миксера в рабочее положение, переведите переключатель скоростей в положение «0», затем перезагрузите миксер путем включения и выключения его с помощью сетевого выключателя.

- При правильном использовании насадки при работе не задевают стенки дежи.

Общий вид:

1. Основание
2. Дежа
3. Венчик
4. Вал планетарного привода
5. Откидная рабочая голова
6. Фиксатор рабочей головы
7. Переключатель скоростей
8. Сетевой выключатель
9. Крюк
10. Лопатка



Последовательность работы

1. Ослабьте фиксатор рабочей головки (6), поднимите рабочую голову (5), зафиксируйте её в верхнем положении;
2. Снимите дежу (2), повернув её по часовой стрелке. Произведите загрузку продуктов;
3. Установите дежу (2) на основание (1) и зафиксируйте её поворотом против часовой стрелки до упора;
4. Установите нужную насадку (венчик (3), крюк (9), лопатка (10)) на вал планетарного привода (2). Для фиксации насадки поверните её на 40° влево на валу;
5. Надавите на рабочую голову (5) чтобы опустить её в горизонтальное положение, после затяните фиксатор рабочей головы (6) для фиксации положения головы (5);
6. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку);
7. Установите минимальную скорость при помощи переключателя скоростей (7);
8. Запустите миксер, переведя сетевой выключатель (8) в положение «вкл»;
9. Установите нужную скорость при помощи переключателя скоростей (7);
10. После завершения работы, следует выключить миксер, установив минимальную скорость при помощи переключателя скоростей (7), затем переведите сетевой выключатель (8) в положение «выкл»;
11. Отключите аппарат от сети электропитания.

Назначение насадок:

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

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

Венчик: используется для взбивания яиц, масла, белков, крема и других жидких продуктов на высокой скорости. Цикл работы – до 20 минут работы, далее перерыв не менее 20 минут. Объем разовой загрузки: не более 60% заполнения дежи продуктом.

Нарушение правил эксплуатации приведёт к поломкам аппарата вплоть до полной его непригодности без возможности восстановления.

5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- **Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.**
- **Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.**
- Необходимо промывать съемные узлы миксера, входящие в контакт с продуктом, после каждого использования.
- Протрите корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо. Особенно тщательно следует очищать гнездо для установки дежи и насадок.
- Вымойте съемные узлы миксера (дежа и насадки) теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
- Для дезинфекции дежи и насадок следует замочить их в 3% растворе хлорида натрия, затем тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
- Во избежание повреждений не допускается бросать или ронять узлы миксера, а также складывать их друг на друга при мытье.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- 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).
- Смазку планетарного механизма и проверку натяжения приводного ремня рекомендуется проводить раз в 3-6 месяцев, в зависимости от интенсивности использования миксера.

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.