



HURAKAN

BLENDER HURAKAN HKN-HBH830



DEUTSCH	DE	2
ENGLISH	EN	7
FRANÇAIS	FR	11
РУССКИЙ	RU	16

EAC CE

1. FUNKTION

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Gastronomiebetrieben bestimmt und kann für eine Vielzahl von Vorgängen zum Zerkleinern, Mischen, Emulgieren und Aufschlagen verschiedener Lebensmittel verwendet werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Typ	HKN-HBH830
Beschreibung	Tischblender
Anschlusswert, kW	1,6
Stromversorgungsnetz	220/50/1
Material des Gehäuses	Kunststoff
Material des Bechers	Kunststoff
Fassungsvermögen des Bechers, Liter	3,9
Anzahl der Wellen	1
Abmessungen, mm	230x260x620mm

BESTÜCKUNG

Blender 1 Stk.
Anleitung 1 Stk.

3. ARBEITSWEISE

ELEMENTE DES BEDIENFELDS

1		Ein/Aus
2		Umschalten zwischen Modi für verschiedene Produkte
3		Ändern der Messergeschwindigkeit (mehrmaliges Betätigen)
4		Einschalten des Pulsmodus
5		Einschalten des Timers
6		Erhöhen der Timerzeit (5s-Intervall)
7		Verringern der Timerzeit (5s-Intervall)

VOR DEM ERSTEN EINSCHALTEN

1. Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Wartung und Pflege".

EINSCHALTEN DES GERÄTS

1. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine ebene und stabile Fläche. Die Oberfläche muss trocken und sauber sein und das Gewicht des Geräts tragen können.
2. Schalten Sie die Stromversorgung ein (stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose).
3. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Zutaten in den Becher und verschließen Sie den Deckel fest.

Damit sich die Messerklingen frei drehen können, geben Sie zuerst die flüssigen Zutaten in den Becher und dann die festen Zutaten.

Bei der Verarbeitung fester Zutaten (Obst, Gemüse, Fleisch usw.) sollten diese in höchstens 2 cm große Stücke geschnitten und der Becher sollte höchstens zur Hälfte gefüllt werden. Beim Zerkleinern von Eis sollten mindestens 250 ml Wasser in den Becher eingegossen werden. Ohne dies ist das Eiszerkleinern nicht möglich.

Beim Befüllen des Bechers ist zu berücksichtigen, dass das Volumen der Mischung während des Aufschlagens zunimmt. Füllen Sie den Becher nicht zu voll.

Das Einschalten des Geräts mit einem leeren Becher ist nicht zulässig.

4. Setzen Sie den Becher in die dafür vorgesehene Buchse an der Motoreinheit. Stellen Sie sicher, dass der Becher in der Arbeitsposition verriegelt ist.

WARNUNG! Wenn der Becher nicht richtig eingesetzt ist, lässt sich das Gerät nicht einschalten.

5. Stellen Sie den Netzschalter in die Position "ON".
6. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Position.

Beginnen Sie die Arbeit immer bei niedriger Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass flüssige Zutaten verspritzt oder trockene Zutaten zerstäubt werden.

Geschwindigkeitsänderungen können während des Betriebs vorgenommen werden, ohne dass das Gerät angehalten werden muss.

7. Für die Arbeit im Pulsmodus drücken Sie den Schalter "PULSE".

8. Da sich der Motor des Geräts mit hoher Geschwindigkeit dreht, wird empfohlen, den Becher während des Betriebs am Deckel festzuhalten, um ein Verrutschen des Bechers zu verhindern.

9. Falls erforderlich, können während des Betriebs weitere Zutaten in den Becher des Blenders gegeben werden. Der Blender sollte dabei mit geringer Geschwindigkeit laufen. Ohne den Deckel zu öffnen, nehmen Sie die Messkappe ab und geben Sie die Zutaten in die Öffnung.

Wenn der Blender mit hoher Geschwindigkeit läuft, sowie wenn der Becher voll gefüllt ist oder heiße Produkte bearbeitet werden, empfiehlt es sich, das Gerät auszuschalten und erst dann weitere Zutaten in den Becher zu geben.

Wenn während des Betriebs Eis nachgefüllt werden muss, sollte je 1 Würfel in Abständen von einigen Sekunden gegeben werden.

10. Es wird empfohlen, heiße Produkte und Flüssigkeiten nur bei niedriger Drehzahl zu bearbeiten. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie den Becher und den Deckel nicht mit den Händen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe.

11. Wenn es notwendig ist, den Inhalt von den Becherwänden abzusetzen und zu mischen, schalten Sie zuerst das Gerät aus. Es wird empfohlen, für diesen Vorgang einen Kunststoffschaber zu verwenden.

WARNUNG! Bei der Verarbeitung von festen Produkten und sehr dicken Mischungen darf die Dauerlaufzeit des Geräts 2 Minuten nicht überschreiten, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät anschließend mindestens 2 Min. lang abkühlen.

Wenn der Motor überhitzt, schaltet der Sicherheitsthermostat das Gerät ab. Beseitigen Sie in diesem Fall die Ursache der Überhitzung und lassen Sie das Gerät mindestens 2 Minuten abkühlen. Wenn der Sicherheitsthermostat wiederholt auslöst, muss das Gerät außer Betrieb genommen und der Kundendienst verständigt werden.

ABSCHALTEN DES GERÄTES

1. Drücken Sie die Taste "OFF".
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Nehmen Sie den Becher am Griff, nehmen Sie ihn von der Motoreinheit ab und leeren Sie ihn.

4. WARTUNG UND PFLEGE

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten muss die Stromzufuhr unterbrochen werden. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel, Metallschwämme und -bürsten, schneidende und stechende Gegenstände, aggressive chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel.

Das Waschen der abnehmbaren Teilen des Geräts in der Spülmaschine ist nicht zulässig.

Das Gerät ist wie folgt zu reinigen:

1. Nehmen Sie den Becher von der Motoreinheit ab und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab, um grobe Speisereste zu entfernen.
2. Setzen Sie den Becher auf die Motoreinheit. Gießen Sie 1 bis 1,5 Tassen warme Seifenlösung in den Becher ein, schließen Sie den Deckel und schalten Sie den Blender für einige Sekunden mit hoher Geschwindigkeit ein.
3. Nehmen Sie den Becher von der Motoreinheit ab und spülen Sie ihn gründlich mit sauberem Wasser ab. Wiederholen Sie den Vorgang, falls erforderlich.
4. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab.

5. SICHERHEITSTECHNIK

1. Die Installation des Geräts und der Anschluss an das Stromnetz dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
2. Einphasige Geräte sind an geerdetes Dreileiternetz anzuschließen.

3. Das Gerät ist nicht für die Installation oder den Betrieb im Freien geeignet.
4. Das Gerät sollte auf einem festen Ständer mit einer Höhe von 800 - 900 mm und einer ebenen horizontalen Fläche aufgestellt werden. Die Oberfläche muss trocken und sauber sein. Der Ständer muss das Gewicht des Geräts tragen können.
5. Das Gerät muss entfernt von Wärmequellen (Elektrobrenner, Gasbrenner, Heizkörper usw.) aufgestellt werden.
6. Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, muss der Abstand zwischen dem Gerät und der Wand oder angrenzenden Konstruktionen mindestens 5 cm betragen.
7. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante des Ständers hängt oder mit scharfen, heißen Gegenständen oder offenen Flammen in Berührung kommt. Das Kabel darf nicht verdreht oder verformt werden. Beim Ausschalten des Geräts ziehen Sie nicht am Kabel, sondern fassen Sie immer den Stecker an. Fassen Sie das Kabel und den Stecker nicht mit nassen Händen an. Tauchen Sie den Stecker und das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Der Betrieb des Geräts mit einem beschädigten Netzkabel und Stecker ist nicht zulässig.
8. Als zusätzliche Sicherheitsmaßnahme ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet. Dadurch wird das Risiko minimiert, dass das Kabel über die Kante des Ständers hängt, dass der Benutzer sich im Kabel verheddert, darüber stolpert oder versehentlich daran zieht. Von der Verwendung von Verlängerungskabeln wird dringend abgeraten, damit Stromschläge, Verletzungen und Geräteschäden vermieden werden.
9. Das Gerät ist für das Zerkleinern, Mischen und Aufschlagen von Lebensmitteln bestimmt. Das Gerät darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.
10. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich der Becher nicht in der Arbeitsposition befindet.

WARNUNG! Wenn der Becher nicht richtig eingesetzt ist, lässt sich das Gerät nicht einschalten. Stellen Sie sicher, dass der Becher sicher an der Motoreinheit befestigt ist.

11. Das Leerlaufen des Geräts (d.h. mit einem leeren Becher) ist nicht zulässig.
12. Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel usw.) in den Becher.
13. Beim Befüllen des Bechers ist zu beachten, dass das Volumen der Mischung beim Aufschlagen zunimmt. Füllen Sie den Becher nicht zu voll.
14. Da sich der Motor des Geräts mit hoher Geschwindigkeit dreht, wird empfohlen, den Becher während des Betriebs am Deckel festzuhalten, um ein Verrutschen des Bechers zu verhindern.
15. Der Deckel des Blenders muss während des Betriebs geschlossen sein. Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen, und stecken Sie nicht Ihre Hände oder fremde Gegenstände in den Behälter, während der Motor läuft.
16. Nehmen Sie den Becher nicht ab, solange das Gerät eingeschaltet ist. Der Becher sollte erst abgenommen werden, wenn der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
17. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt. Geben Sie das Gerät nicht Kindern und benutzen Sie es nicht in der Nähe von Kindern!
18. Es ist verboten, Wartungsarbeiten am Gerät durchzuführen, ohne die Stromzufuhr abzuschalten.

DE

19. Das Waschen der Motoreinheit unter einem direkten Wasserstrahl und das Tauchen der Motoreinheit in Wasser oder eine andere Flüssigkeit sind nicht zulässig.
20. Beim Umgang mit dem Messer ist Vorsicht geboten, da es sehr scharf ist.
21. Bei eventuellen Störungen wenden Sie sich bitte an die Servicetechniker.

1. PURPOSE

This is a professional-grade equipment for catering companies. You can use it for food grinding, mixing, emulsifying, and whipping.

2. SPECIFICATIONS

Model	HKN-HBH830
Type	Desktop
Power, kW	1.6
Power supply	220 V/50 Hz/1-phase
Housing material	Polymer
Jar material	Polymer
Jar capacity, l	3.9
Number of shafts	1
Overall dimensions, mm	230x260x620 mm

SCOPE OF DELIVERY

Blender 1 pc.
Manual 1 pc.

3. OPERATING PROCEDURE

CONTROL PANEL

1		On/Off
2		Mode selector to process different types of food
3		Setting the blade rotation speed (multiple presses)
4		Pulse on
5		Timer on
6		Timer increment (in 5 sec steps)
7		Timer decrement (in 5 sec steps)

BEFORE INITIAL STARTUP

1. Unpack the device. Remove all packing materials.
2. Clean the equipment. Please refer to the Maintenance and Care section.

TURNING THE BLENDER ON

1. Place the base unit on a stable horizontal surface. The surface must be dry, clean, and able to support the weight of the device.

2. Plug the power cable into a power outlet.

3. Open the lid. Put the ingredients in the jar and close the lid tightly.

To ensure the blades rotate freely, pour liquid ingredients into the jar first and then add solid ingredients.

When processing solid ingredients (fruits, vegetables, meat, etc.), pre-cut them into pieces up to 2 cm. The jar must be no more than half full.

When crushing ice, add at least 250 ml of water into the jar. Without this, ice-crushing is not possible.

Remember that the mixture volume increases during whipping. Make sure the jar is not overfilled.

Never turn the blender on if the jar is empty.

4. Insert the jar into its seat on the base. Make sure that the jar is locked.

ATTENTION! If the jar is not installed correctly, the blender will not turn on.

5. Set the switch to the "ON" position.

6. Select the desired speed.

We recommend always beginning at low speed to avoid splashing liquids or atomizing dry ingredients.

You can adjust the speed during operation without stopping the blender.

7. Press the "PULSE" switch to activate the pulse mode.

8. The motor runs at high speed. We recommend holding the jar by the lid during operation to prevent the jar from shifting.

9. You can add ingredients to the jar during operation. For this, run the blender at a low speed. Without opening the lid, pull out the measuring cap and add ingredients into the opening.

If the blender is running at high speed, the jar is filled to the top, or hot food is processed, we recommend turning off the blender and only then adding ingredients into the jar.

Add ice gradually, cube after cube at intervals of a few seconds.

10. We recommend to process hot products and liquids at low speed. To avoid burns, do not touch the jar and lid. Use protective gloves.

11. Turn off the blender before stirring the jar contents or removing residue from the jar walls. We recommend using a plastic scraper.

ATTENTION! When processing solid products and very thick mixtures, to avoid motor overheating, the continuous operation time must not exceed 2 min. After that, let the blender cool down for at least 2 min.

If the motor overheats, the safety thermostat trips and shuts down the blender. In this case, remove the cause of overheating and let the blender cool down for at least 2 min. If the safety thermostat trips repeatedly, stop using the device and call the service department.

TURNING THE BLENDER OFF

- 1 Press the "OFF" button.
- 2 Unplug the power cable from the wall outlet.
- 3 Take the jar by the handle, remove it from the base, and empty the jar.

4. MAINTENANCE AND CARE

The power supply must be disconnected before performing any maintenance work.

Do not use abrasives, metal sponges and brushes, cutting and stabbing objects, aggressive and chlorine-containing cleaning agents, gasoline, acids, alkalis, and solvents.

The removable parts are not dishwasher-safe.

Clean the blender as follows:

1. Remove the jar from the base. Rinse the jar under running water to remove large food residues.
2. Install the jar on the base. Pour 1 to 1.5 cups of warm soapy water into the jar. Close the lid and turn the blender on at high speed for a few seconds.
3. Remove the jar from the base. Rinse the jar thoroughly with clean water. Repeat if necessary.
4. Wipe the base with a clean, damp sponge or cloth.

5. SAFETY

1. Only qualified personnel may install and connect the device.
2. It is a single-phase device. Connect into a three-wire outlet with a PE wire.
3. Do not use the device outdoors.
4. Place the blender on a stable, flat horizontal surface 800...900 mm high. The surface must be dry, clean, and support the weight of the blender.
5. Place the device away from heat sources (electric burners, gas burners, radiators, etc.)
6. For proper ventilation, leave a minimum of 5 cm gap between the blender and walls or any other objects.
7. Make sure that the power cable does not hang over the edge of the tabletop or touch sharp, hot objects or open flame. Do not twist the cable. Do not pull the cable. Always pull the plug. Never touch the cable or plug with wet hands. Do not immerse the plug and cable in water or other liquids. Do not operate the blender with a damaged power cable and plug.
8. As an additional safety measure, a short power cable is used. This minimizes the risk that the cable may hang over the edge, that the user may get tangled in the cable, trip over it, or accidentally pull it. We strongly discourage the use of extension cords to avoid electric shock, personal injury, and equipment damage.
9. This device is designed for food grinding, mixing, and whipping. Use the device only as intended.

10. Do not turn on the equipment unless the jar is installed.

ATTENTION! If the jar is not installed correctly, the blender will not turn on. Make sure the jar is securely fastened to the base.

11. Do not turn on the blender when the jar is empty.

12. Do not put metal objects (blades, forks, spoons, etc.) in the jar.

13. When filling the jar, keep in mind that the volume of the mixture increases as it is whipped. Make sure the jar is not overfilled.

14. The motor runs at high speed. We recommend holding the jar by the lid during operation to prevent the jar from shifting.

15. The lid of the jar must be closed during operation. Never open the lid or put your hands or other objects into the jar while the motor is running.

16. Do not remove the jar while the blender is on. Remove the jar only after the motor has come to a complete stop.

17. Do not leave the operating device unattended. Do not let children play with the device. Do not operate the blender when children are around.

18. Disconnect the power supply before any maintenance.

19. Do not wash the base with water jets or immerse it in water or other liquid.

20. Handle the blade with care as it is very sharp.

21. In the event of any malfunctions, please contact the service department.

1. UTILISATION

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les entreprises de restauration et permet d'effectuer une large gamme d'opérations de broyage, de mélange, d'émulsification et de fouettage de divers produits alimentaires.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	HKN-HBH830
Description	De table
Puissance installée, kW	1,6
Paramètres d'alimentation	220/50/1
Matériau du boîtier	Plastique
Matériau du récipient	Plastique
Capacité du récipient, litres	3,9
Nombre d'arbres	1
Dimensions totales, mm	230x260x620 mm

COMPOSANTS

Mélangeur 1 pc.

Instruction 1 pc.

3. PROCÉDURE DE FONCTIONNEMENT

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS DU PANNEAU DE CONTRÔLE

1		Mise en marche/arrêt
2		Commutation des modes pour différents types de produits
3		Modification de la vitesse de rotation du couteau (pressions multiples)
4		Activation du mode pulsation
5		Mise en marche de la minuterie
6		Augmentation de la durée de la minuterie (par intervalle de 5 secondes)
7		Diminution de la durée de la minuterie (par intervalle de 5 secondes)

AVANT L'ACTIVATION INITIALE

1. Déballez l'équipement, enlevez tous les matériaux d'emballage.
- 2 Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section « Entretien et maintenance ».

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

1. Placez le bloc-moteur sur une surface horizontale stable. La surface doit être sèche, propre et capable de supporter le poids de l'appareil.
2. Mettez l'appareil sous tension (branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant).
3. Ouvrez le couvercle, placez les ingrédients dans le récipient et fermez hermétiquement le couvercle.

Afin de permettre la libre rotation des lames de couteau, versez d'abord les ingrédients liquides dans le récipient, puis ajoutez les ingrédients solides.

Pour utiliser l'appareil avec des ingrédients solides (fruits, légumes, viande, etc.), découpez d'abord ceux-ci morceaux de 2 cm maximum et assurez-vous de ne pas remplir le récipient au-delà de la moitié de sa capacité.

Pour broyer de la glace, versez au moins 250 ml d'eau dans le récipient. Autrement, le broyage de glace ne sera pas possible.

Le récipient doit être rempli en tenant compte du fait que le volume du mélange augmente pendant le fonctionnement de l'appareil. Ne remplissez pas trop le récipient.

Ne mettez pas l'appareil en marche lorsque le récipient est vide.

4. Placez le récipient dans la douille prévue à cet effet sur le bloc moteur. Assurez-vous que la récipient est bien verrouillé en position de fonctionnement.

ATTENTION ! Si le récipient n'est pas installé correctement, l'appareil ne pourra pas être mis en marche.

5. Placez l'interrupteur principal en position « ON ».
6. Placez le régulateur de vitesse dans la position souhaitée.

Commencez toujours à travailler à faible vitesse pour éviter les éclaboussures des ingrédients liquides ou la pulvérisation des ingrédients secs.

Les réglages de vitesse peuvent être effectués en cours de fonctionnement sans arrêter l'appareil.

7. Appuyer sur l'interrupteur « PULSE » pour faire fonctionner l'appareil en mode pulsation.

8. Le moteur de l'appareil tournant à grande vitesse, il est recommandé de maintenir le couvercle du récipient en place pendant le fonctionnement afin d'éviter le déplacement du récipient.

9. Si nécessaire, des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés dans le récipient du mixeur pendant son fonctionnement. Le mixeur doit tourner à faible vitesse à ce moment-là. Sans ouvrir le couvercle, retirez le bouchon doseur et ajoutez les ingrédients dans l'ouverture. **Si le mixeur fonctionne à grande vitesse, si le gobelet du mixeur est plein ou si des aliments chauds sont traités, il est recommandé d'éteindre l'appareil et de n'ajouter qu'ensuite les ingrédients supplémentaires dans le récipient.**

S'il est nécessaire d'ajouter de la glace pendant le fonctionnement, il convient de le faire à raison d'un cube à quelques secondes d'intervalle.

10. Il est recommandé de ne traiter produits chauds et liquides qu'à faible vitesse. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas au récipient et au couvercle à mains nues. Utilisez des gants de protection.

11. S'il est nécessaire de retirer du contenu des parois du récipient et de le mélanger, il faut d'abord éteindre l'appareil. Il est recommandé d'utiliser un grattoir en plastique pour effectuer cette opération.

ATTENTION ! Lors du traitement de produits solides et de mélanges très épais, le temps de fonctionnement continu de l'appareil ne devrait pas dépasser 2 minutes afin d'éviter la surchauffe du moteur. Laissez ensuite l'appareil refroidir pendant au moins 2 min.

En cas de surchauffe du moteur, le thermostat de sécurité arrête l'appareil. Dans ce cas, éliminez la cause de la surchauffe et laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 minutes. Si le thermostat de sécurité se déclenche à plusieurs reprises, l'appareil doit être arrêté et le service après-vente doit être contacté.

ARRÊT DE L'APPAREIL

1. Appuyez sur la touche « OFF ».
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
3. Prenez le récipient par la poignée, retirez-le du bloc moteur et videz-le.

4. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

L'alimentation électrique doit être coupée avant toute opération d'entretien.

N'utilisez pas de matériaux abrasifs, d'éponges et de brosses métalliques, d'objets coupants ou perforants, de produits de nettoyage agressifs contenant du chlore, d'essence, d'acides, de bases et de solvants pour nettoyer l'appareil.

Ne lavez pas les parties amovibles de l'appareil au lave-vaisselle.

L'appareil doit être nettoyé comme suit :

1. Retirez le récipient du bloc moteur et rincez-le à l'eau courante pour éliminer les plus gros résidus alimentaires.
2. Remplacez le récipient sur le bloc moteur. Versez 1 à 1,5 tasse d'eau savonneuse tiède dans le récipient, fermez le couvercle et mettez en marche le mixeur à vitesse élevée pendant quelques secondes.
3. Retirez le récipient du bloc moteur et rincez-le soigneusement à l'eau claire. Répétez la procédure si nécessaire.
4. Essuyez le bloc moteur avec une éponge ou un chiffon propre et humide.

5. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. L'installation de l'appareil et le raccordement au réseau électrique ne doivent être effectués que par des spécialistes qualifiés.
2. Pour les appareils monophasés, un circuit trifilaire avec mise à la terre doit être utilisé.

3. L'appareil n'est pas destiné à être installé ou utilisé à l'extérieur.
4. L'appareil doit être installé sur un support stable d'une hauteur de 800 à 900 mm et disposant d'une surface horizontale plane. La surface doit être sèche et propre. Le support doit pouvoir supporter le poids de l'appareil.
5. L'appareil doit être installé à l'écart des sources de chaleur (brûleurs électriques, brûleurs à gaz, radiateurs, etc.).
6. Pour assurer une bonne ventilation, la distance entre l'appareil et le mur ou toute structure adjacente doit être d'au moins 5 cm.
7. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur le bord du support et n'entre pas en contact avec des objets pointus ou chauds, ou encore avec des flammes nues. Ne tordez pas et ne déformez pas le cordon. Lors de la mise hors tension, ne tirez pas sur le cordon et saisissez toujours la fiche. Ne saisissez pas le cordon et la fiche avec des mains mouillées. N'immergez pas la fiche et le cordon dans l'eau ou d'autres liquides. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation et la fiche sont endommagés.
8. Comme mesure de sécurité supplémentaire, l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court. Cela minimise le risque que le cordon pende, que l'utilisateur s'emmêle dans le cordon, trébuche dessus ou tire accidentellement dessus. Afin d'éviter les décharges électriques, les blessures et les dommages matériels, l'utilisation de rallonges est fortement déconseillée.
9. L'appareil est conçu pour hacher, mélanger et fouetter les aliments. L'appareil ne peut être utilisé à d'autres fins.
10. Ne mettez pas l'appareil en marche si le récipient n'est pas en position de fonctionnement.

ATTENTION ! Si le récipient n'est pas installé correctement, l'appareil ne pourra pas être mis en marche. Assurez-vous que le récipient est bien fixé au bloc moteur.

11. Ne mettez pas l'appareil en marche à vide (c'est-à-dire lorsque le récipient est vide).
12. Ne mettez pas d'objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, etc.) dans le récipient.
13. En remplissant le récipient, gardez à l'esprit que le volume du mélange augmente au fur et à mesure qu'il est fouetté. Ne remplissez pas trop le récipient.
14. Le moteur de l'appareil tournant à grande vitesse, il est recommandé de maintenir le couvercle du récipient en place pendant le fonctionnement afin d'éviter le déplacement du récipient.
15. Le couvercle du mixeur doit être fermé pendant le fonctionnement. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle ou de mettre vos mains ou des objets dans le bol du mixeur lorsque le moteur est en marche.
16. Ne retirez pas le récipient lorsque l'appareil est sous tension. Le récipient ne doit être retiré qu'après l'arrêt complet du moteur.
17. Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance. Ne laissez pas des enfants utiliser l'appareil, et ne l'utilisez à proximité d'enfants !
18. Il est interdit d'effectuer des travaux d'entretien sur l'appareil sans couper l'alimentation électrique.

19. Ne lavez pas le bloc moteur à l'eau courant et ne l'immergez pas dans l'eau ou tout autre liquide.
20. Faites preuve de prudence en manipulant le couteau : celui-ci est très tranchant.
21. En cas de dysfonctionnement, veuillez contacter les spécialistes du service après-vente.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и может быть использовано для выполнения широкого спектра операций по измельчению, перемешиванию, эмульгированию и взбиванию различных пищевых продуктов.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKN-HBN830
Описание	Настольный
Установочная мощность, кВт	1,6
Параметры электросети	220/50/1
Материал корпуса	Пластмасса
Материал стакана	Пластмасса
Емкость стакана, л	3,9
Количество валов	1
Габаритные размеры, мм	230x260x620мм

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Блендер 1 шт.

Инструкция 1 шт.

3. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1		Включение/выключение
2		Переключение режимов для работы с разными типами продуктов
3		Изменение скорости вращения ножа (многократное нажатие)
4		Включение режима пульсации
5		Включение таймера
6		Добавление времени таймера (интервал 5с)
7		Убавление времени таймера (интервал 5с)

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Распакуйте оборудование, удалите все упаковочные материалы.
2. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите моторный блок на устойчивую горизонтальную поверхность. Поверхность должна быть сухой, чистой и выдерживать вес оборудования.
2. Включите электропитание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку).
3. Откройте крышку, поместите ингредиенты в стакан и плотно закройте крышку.

В целях обеспечения свободного вращения лопастей ножа сначала следует заливать в стакан жидкие ингредиенты, а затем добавлять твердые.

При переработке твердых ингредиентов (фрукты, овощи, мясо и т.п.) их необходимо предварительно нарезать на куски размером не более 2 см и наполнять ими стакан не более, чем наполовину.

При измельчении льда необходимо залить в стакан не менее 250 мл воды. Без этого измельчение льда будет невозможно.

Стакан следует наполнять с учетом того, что при взбивании объем смеси увеличивается. Переполнение стакана не допускается.

Включение оборудования с пустым стаканом не допускается.

4. Установите стакан в предназначенное для него гнездо на моторном блоке. Убедитесь в том, что стакан зафиксировался в рабочем положении.

ВНИМАНИЕ! Если стакан установлен неправильно, включение оборудования будет невозможно.

5. Установите сетевой выключатель в положение «ON» (вкл.).

6. Поверните регулятор скорости в нужное положение.

Начинать работу рекомендуется всегда на малой скорости во избежание разбрызгивания жидких или распыления сухих ингредиентов.

Регулировку скорости можно производить в процессе работы, не останавливая оборудование.

7. Для работы в режиме пульсации следует нажать на выключатель «PULSE».

8. Поскольку двигатель оборудования вращается с высокой скоростью, во избежание смещения стакана рекомендуется в процессе работы придерживать его за крышку.

9. При необходимости можно добавлять дополнительные ингредиенты в стакан блендера в процессе работы. Блендер при этом должен работать на малой скорости. Не открывая крышку, выньте из нее мерный колпачок и добавляйте ингредиенты в открывшееся отверстие.

Если блендер работает на высокой скорости, а также, если стакан блендера наполнен доверху или перерабатываются горячие продукты, рекомендуется отключить оборудование и только после этого добавить дополнительные ингредиенты в стакан.

Если в процессе работы требуется добавление льда, его следует добавлять по 1 кубики с интервалом в несколько секунд.

10. Горячие продукты и жидкости рекомендуется перерабатывать только на малой скорости. Во избежание ожогов не трогайте стакан и крышку руками. Пользуйтесь защитными перчатками.

11. При возникновении необходимости снять содержимое со стенок стакана и перемешать его следует сначала отключить оборудование. Для выполнения этой операции рекомендуется воспользоваться пластмассовым скребком.

ВНИМАНИЕ! При переработке твердых продуктов и очень густых смесей во избежание перегрева двигателя время непрерывной работы оборудования не должно превышать 2 мин. После этого необходимо дать оборудованию остыть в течение не менее 2 мин.

При перегреве двигателя защитный термостат отключит оборудование. В этом случае необходимо устранить причину перегрева и дать оборудованию остыть в течение не менее 2 мин. При многократном повторном срабатывании защитного термостата необходимо прекратить эксплуатацию оборудования и обратиться в службу сервиса.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Нажмите на кнопку «OFF» (выкл.).
2. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
3. Возьмите стакан за ручку, снимите его с моторного блока и опорожните.

4. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.

Очистка оборудования производится следующим образом:

1. Снимите стакан с моторного блока и ополосните его под струей воды для удаления крупных остатков пищи.
2. Установите стакан на моторный блок. Налейте в стакан 1 – 1,5 стакана теплого мыльного раствора, закройте крышку и включите блендер на высокой скорости на несколько секунд.
3. Снимите стакан с моторного блока и тщательно ополосните чистой водой. При необходимости повторите процедуру.
4. Протрите моторный блок чистой влажной губкой или тканью.

5. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.

3. Оборудование не предназначено для установки и эксплуатации на открытом воздухе.
4. Оборудование должно быть установлено на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
5. Оборудование должно быть установлено вдали от источников тепла (электрические конфорки, газовые горелки, радиаторы и т.п.).
6. В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между оборудованием и стеной или любыми прилегающими конструкциями должно составлять не менее 5 см.
7. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался острых, горячих предметов и открытого пламени. Не перекручивайте и не деформируйте шнур. При отключении питания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками. Не допускается погружать вилку и шнур в воду и иную жидкость. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром и вилкой.
8. В качестве дополнительной меры безопасности оборудование оснащено коротким сетевым шнуром. Это минимизирует риск того, что шнур может перевеситься через край подставки, что пользователь может запутаться в шнуре, споткнуться об него или случайно за него потянуть. Во избежание удара электрическим током, получения травм и повреждения оборудования настоятельно не рекомендуется использование удлинителей.
9. Оборудование предназначено для измельчения, перемешивания и взбивания пищевых продуктов. Использование оборудования не по назначению не допускается.
10. Не допускается включение оборудования, если стакан не установлен в рабочее положение.

ВНИМАНИЕ! Если стакан установлен неправильно, включение оборудования будет невозможно. Убедитесь в том, что стакан плотно зафиксирован на моторном блоке.

11. Не допускается включение оборудования вхолостую (т.е. с пустым стаканом).
12. Не допускается класть в стакан металлические предметы (ножи, вилки, ложки и пр.).
13. При наполнении стакана следует иметь в виду, что при взбивании объем смеси увеличивается. Переполнение стакана не допускается.
14. Поскольку двигатель оборудования вращается с высокой скоростью, во избежание смещения стакана рекомендуется в процессе работы придерживать его за крышку.
15. В процессе работы крышка блендера должна быть закрыта. Не пытайтесь открывать крышку и и засовывать в стакан блендера руки или посторонние предметы при включенном двигателе.
16. Не допускается снимать стакан при включенном оборудовании. Стакан следует снимать только после того, как двигатель полностью остановился.
17. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра. Не давайте оборудование детям и не используйте вблизи от детей!
18. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.

RU

19. Не допускается мыть моторный блок под прямой струей воды или погружать его в воду или иную жидкость.
20. При обращении с ножом следует соблюдать осторожность, т.к. он очень острый.
21. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.