



HURAKAN

SLUSH MACHINE HURAKAN HKN-MT1, HKN-MT2, HKN-MT3



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	8
ENGLISH	EN	14
ESPAÑOL	ES	20
FRANÇAIS	FR	26
ITALIANO	IT	32
LATYSSŠSKI	LV	38
LIETUVIŠKAS	LT	44
POLSKI	PL	50
РУССКИЙ	RU	56



EINLEITUNG*Sehr geehrte Damen und Herren!*

Sie haben ein Profigerät erworben. Bevor Sie die Arbeit damit beginnen, machen Sie sich unbedingt mit dem vorliegenden Handbuch vertraut und bewahren Sie dieses während der gesamten Betriebsdauer des Gerätes auf.

Wir weisen darauf hin, dass Sie durch Einhalten aller Anweisungen des vorliegenden Handbuchs die Betriebsdauer des Gerätes verlängern und Verletzungen des Bedienpersonals vermeiden.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihnen die Arbeit mit dem Gerät maximal erleichtern.

BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Dieses Gerät ist für die Verwendung in Gaststätten vorgesehen und wird zum Kühlen und Ausgeben von Getränken verwendet.

TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-MT1	HKN-MT2	HKN-MT3
Füllmenge, l	15	2 x 15	3 x 15
Leistungsaufnahme, kW	0,5	0,6	0,8
Anschlussspannung, V	220	220	220
Temperatur des gekühlten Getränkes, °C	-3 ~ -2	-3 ~ -2	-3 ~ -2
Abmessungen, mm	288 x 550 x 740	425 x 550 x 740	603 x 550 x 740
Gewicht, kg	40	45	63

SICHERHEITSHINWEISE

1. Die Installation des Gerätes und der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.
2. Zum Anschließen eines einphasigen Gerätes ist ein geerdeter dreiadrigter Stromkreis zu verwenden.
3. Das Gerät sollte auf einer ebenen horizontalen Oberfläche installiert werden. Die Oberfläche muss trocken und sauber sein.
4. Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist nicht gestattet.
5. Während des Betriebes muss der Behälterdeckel geschlossen sein.
6. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
7. Es ist strengstens verboten, Wartungsarbeiten durchzuführen, ohne das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
8. Bei Störungen wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

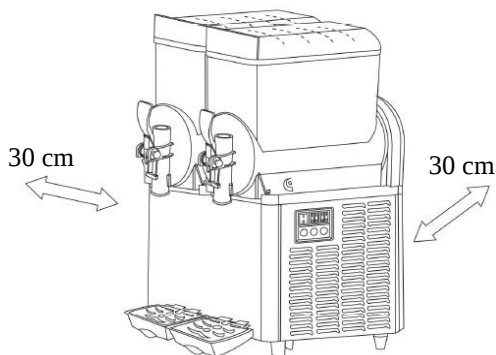
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Inspizieren Sie das Gerät auf äußere Schäden.

INSTALLATION DES GERÄTES

1. Stellen Sie die Slush-Maschine auf einer stabilen horizontalen Fläche auf. Die Oberfläche muss trocken, sauber sein und dem Gewicht des Gerätes standhalten können.
2. Das Gerät ist vor direkter Sonneneinstrahlung zu schützen.

- Um das Gerät herum muss ein Freiraum von mindestens 25-30 cm zur Sicherstellung ausreichender Luftzirkulation vorhanden sein.



- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

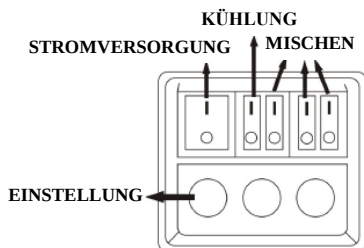
BETRIEB

WICHTIG:

- Die Temperatur der zu kühlenden Zutaten darf 35 °C nicht überschreiten, anderenfalls wirkt sich das nachteilig auf das Kühlsystem aus und kann zum schnellen Ausfall des Gerätes führen.
- Der Zuckeranteil im Gemisch darf nicht unter **13 %** liegen. Beachten Sie dies, wenn Sie Fertiggemische auswählen. Liegt der Zuckeranteil unter diesem Wert, führt das zum übermäßigen Gefrieren der Hauptelemente des Gerätes und zu dessen Ausfall.
- Achten Sie darauf, dass der Füllstand des Gemisches immer über der Schnecke liegen muss.

Zubereitung:

- Schalten Sie die Stromversorgung ein.
- Aktivieren Sie den Mischbetrieb für jeden Behälter.



- Schalten Sie die Kühlung ein.
- Benutzen Sie ggf. den Taster für die Einstellung.
- Die Einstellung hat 5 Stufen:
[0] - ohne Kühlung
[I], [II], [III], [IV] – Erhöhung des Kühlgrades.
- Wenn das Getränk eine akzeptable Temperatur erreicht hat, führen Sie einen Becher zum Zapfhahn, drücken den Hebel leicht und das Getränk fließt dann in den Becher.

WARTUNG UND PFLEGE

Trennen Sie vor Beginn jeglicher Wartungsarbeiten das Gerät vom Stromnetz.

Zum Reinigen des Gerätes dürfen keine scheuernden Mittel, Stahlschwämme oder Drahtbürsten, spitzen und scharfen Gegenstände, aggressive chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel verwendet werden.

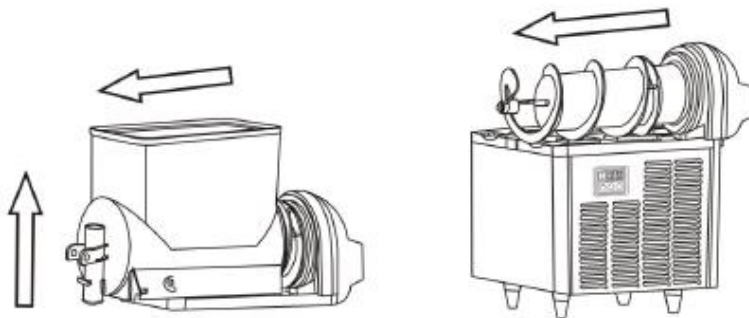
Reinigen Sie die herausnehmbaren Geräteelemente nicht in der Spülmaschine.

Zur Einhaltung der hygienischen Normen reinigen Sie das Gerät rechtzeitig und pflegen Sie die Komponenten des Gerätes sorgfältig.

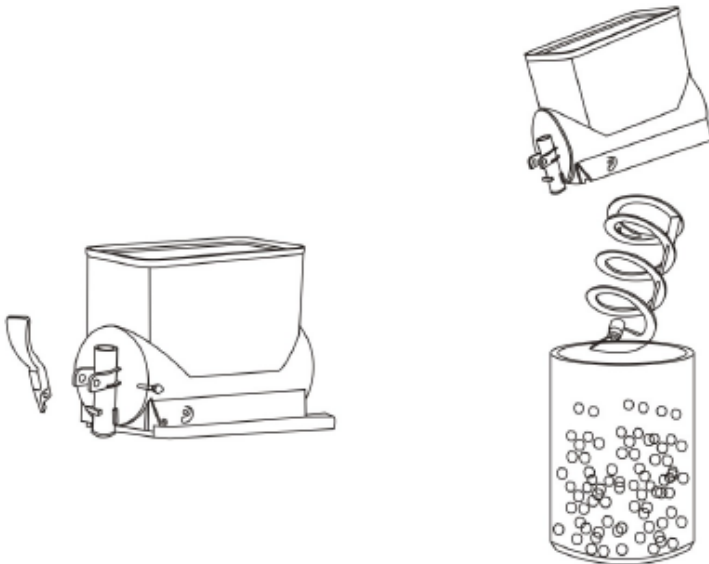
1. Schalten Sie die Kühlung des Getränkes ab.
2. Lassen Sie die restliche Flüssigkeit ab.
3. Spülen Sie den Behälter mit reinem Wasser aus.



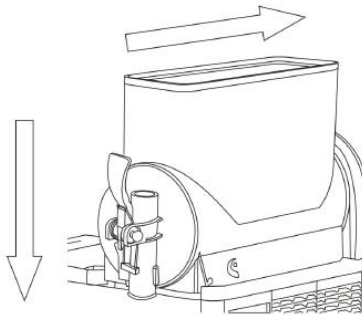
4. Zur Demontage des Behälters ziehen Sie diesen zuerst nach oben und danach in Richtung des Zapfhahns. Danach demontieren Sie die Elemente des Mischwerks.



5. Nehmen Sie den Stift heraus und nehmen Sie den Griff des Zapfhahns ab. Reinigen Sie alle Elemente mit einer Seifenlösung.



6. Um das Gerät wieder zusammenzubauen, führen Sie die oben angeführten Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Oberer Abschluss	20	Kupferring
2	Innendeckel	21	Platte des Mischers
3	Behälter	22	Motor des Mischers
4	Kolben	23	Hinterer Deckel des Mischers
5	Dichtring	24	Rückwand
6	Griff des Zapfhahns	25	Platte
7	Feder	26	Transformator
8	Stift	27	Ventil mit elektromagnetischer Steuerung
9	Dichtring des Behälters	28	Füße
10	Innerer Teil des Mischers	29	Kompressor
11	Äußerer Teil des Mischers	30	Anlasser des Kompressors
12	Linke und rechte Seitenwand	31	Sicherung des Kompressors
13	Kondensator	32	Lüftermotor
14	Vorderwand	33	Lüfterschaufeln
15	Auslaufgitter	34	Ein-/Aus-Schalter
16	Auffangschale	35	Schalter für Kühlung
17	Verdampfer	36	Schalter für Einstellung der Kühlung
18	Lagerung	37	Schalter für Mischbetrieb
19	Magnete	38	Schaltereinheit

SISSEJUHATUS*Lugupeetud härrased!*

Olete soetanud professionaalse seadme. Enne töö alustamist tutvuge tingimata käesoleva Passiga ning hoidke seda alles kogu eksploatatsiooni perioodi jooksul.

Pidage meeles, et täites kõiki käesolevas Passis toodud juhendeid, pikendate seadme tööiga ja väldite teenindava personali vigastusi.

Loodame, et meie soovitused teevad Teie töö seadmetega maksimaalselt lihtsaks.

SIHTOTSTARVE

Antud seade on ettenähtud tootlustusettevõtete jaoks ning kasutatakse jookide jahutamiseks ja jagamiseks.

TEHNILISED ANDMED

Mudel	HKN-MT1	HKN-MT2	HKN-MT3
Maht, l	15	15x2	15x3
Tarbitav võimsus, kW	0,5	0,6	0,8
Elektrivõrk, V	220	220	220
Jahutatud joogi temperatuur, °C	-3 ~ -2	-3 ~ -2	-3 ~ -2
Gabariitmõõtmed, mm	288x550x740	425x550x740	603x550x740
Kaal, kg	40	45	63

OHUTUSTEHNICA

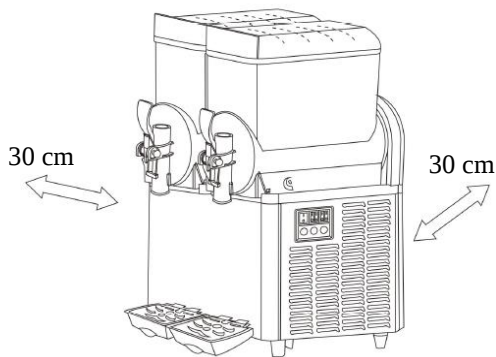
1. Seadme paigaldust ja ühendamist elektrivõrguga peavad teostama ainult kvalifitseeritud spetsialistid.
2. Ühefaasilise seadme ühendamist tuleb kasutada kolmejuhilist maandusega süsteemi.
3. Seade tuleb paigaldada siledale horisontaalpinnale. Pind peab olema kuiv ja puhas.
4. Seadme mittesihotstarbeline kasutamine ei ole lubatud.
5. Töötamise ajal peab punkri kaas olema suletud.
6. Ei ole lubatud jätta sisselülitatud seadet järelvalveta.
7. Keelatud on teostada seadmete hooldustöid toiteallikast lahti ühendamata.
8. Mistahes rikete korral tuleb pöörduda hooldusspetsialistide poole.

ENNE ESIMEST SISSELÜLITAMIST

1. Pakkige seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Vaadake seade üle, et sellel ei oleks väliseid vigastusi.

SEADME PAIGALDUS

1. Asetage jahutusseade kindlale horisontaalsele pinnale. Pind peab olema kuiv, puhas ja kandma seadme kaalu.
2. Seadet tuleb otsese päikesevalguse eest kaitsta.
3. Seadme ümber peab olema vähemalt 25-30 cm vaba ruumi vajaliku õhuringluse tagamiseks.



4. Ühendage seade vooluvõrku.

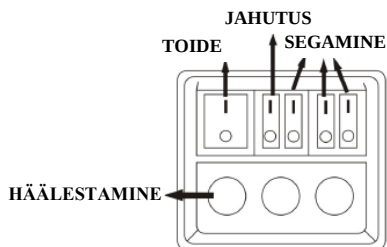
KASUTAMINE

TÄHTIS TEADA:

1. Seadmesse pandavate ingredientide temperatuur ei tohi ületada 35°C. Vastasel korral mõjutab see negatiivselt jahutussüsteemi ja võib põhjustada seadme kiiret rikkiminekut.
2. Suhkru sisaldus segus ei tohi olla alla **13%**. Valmissegude valimisel pöörake sellele erilist tähelepanu. Kui suhkru sisaldus segus on väiksem, siis see põhjustab seadme põhielementide ülekülmumist ja seadme riknemist.
3. Segu peab alati katma tigu, ärge unustage seda jälgida.

Valmistamine:

1. Lülitage toide sisse.
2. Iga mahuti jaoks lülitage sisse segamisrežiim.



3. Lülitage jahutus sisse.
4. Vajadusel kasutage häälestusnuppe.
5. Seadmel on 5 režiimi:
[0] - ilma jahutusega
[I], [II], [III], [IV] – jahutusrežiimi suurendamine.
6. Kui jook on saavutanud vajaliku temperatuuri, tõstke klaas jagamisava juurde ja vajutage kergelt kangi, jook hakkab voolama klaasi.

HOOLDUS JA PUHASTUS

Enne mistahes hooldustööde teostamist tuleb toide välja lülitada.

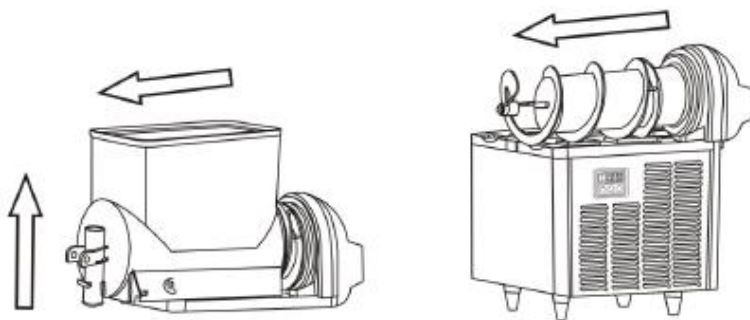
Seadme puhastamiseks ei tohi kasutada abrasiivseid materjale, metallsvamme ja harju, teravad ja lõikeriistu, agressiivseid kloori sisaldavaid vahendeid, bensiini, happeid, leeliseid ja lahusteid. Ei tohi pesta seadme demonteerivaid sõlmi nõudepesumasinas.

Sanitaarnormide täitmise eesmärgil peske seadme komponente õigeaegselt ning puhastage neid hoolikalt.

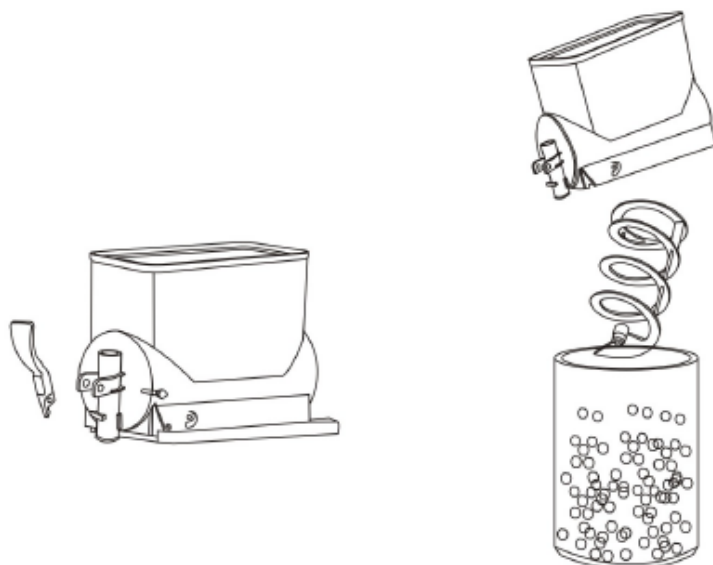
1. Lülitage joogi jahutus välja.
2. Valage allesjäänud vedelik välja.
3. Peske mahuti puhta veega.



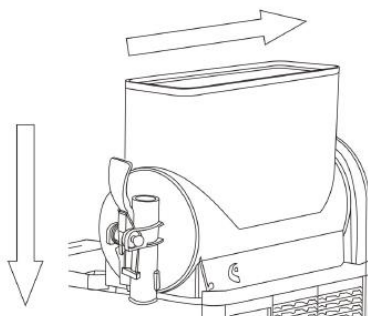
4. Mahuti eemaldamiseks tõstke see natuke üles, seejärel nihutage kraani poole. Seejärel eemaldage segamismasina elemendid.



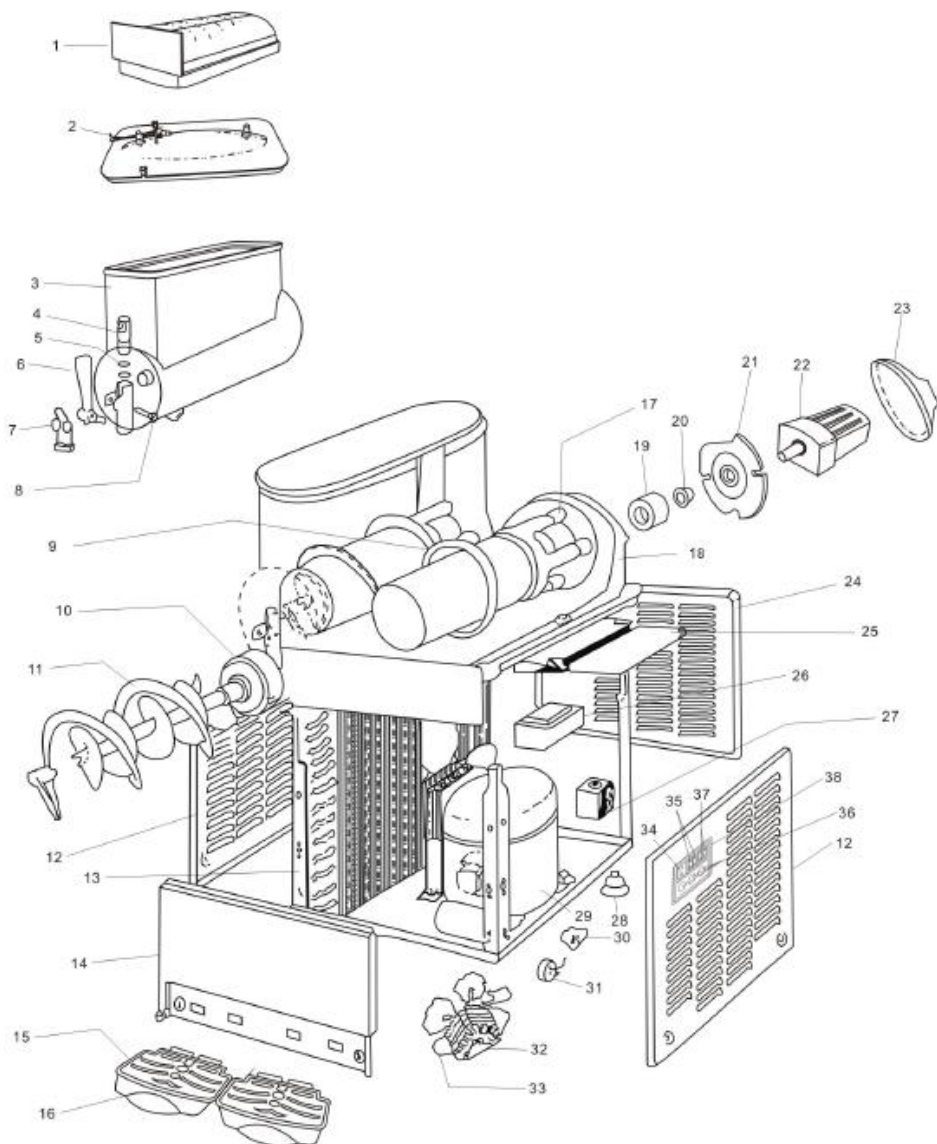
5. Võtke tikkpolt välja ja võtke maha kraani kang. Peske kõik elemendid seebiveega.



6. Seadme kokkupanemiseks teostage ülaltoodud toimingud vastupidises järjekorras.



EE KONSTRUKTSIOONI PÕHISÕLMED JA -ELEMENTID



Nõ	Nimetus	Nõ	Nimetus
1	Ülemine alus	20	Vaskvõru
2	Sisemine kaas	21	Mikseri plaat
3	Mahuti	22	Mikseri mootor
4	Kolv	23	Mikseri tagumine kaas
5	Tihendirõngas	24	Tagumine paneel
6	Kraani kang	25	Plaat
7	Vedru	26	Transformaator
8	Tikkpolt	27	Elektrimagnetjuhtimisega klapp
9	Mahuti tihendirõngas	28	Jalad
10	Mikseri sisemine osa	29	Kompressor
11	Mikseri välisosa	30	Kompressori starter
12	Vasak ja parem paneel	31	Kompressori kaitse
13	Kondensaator	32	Ventilaatori mootor
14	Esipaneel	33	Ventilaatorilaba
15	Aluse rest	34	Lüliti sisse/välja
16	Vedeliku kogumise anum	35	Jahutuse lüliti
17	Auramisnõu	36	Jahutusrežiimi lüliti
18	Tugiosa	37	Segamise lüliti
19	Magnetid	38	Lülitiplokk

INTRODUCTION

Dear All,

You have purchased a piece of professional equipment. Prior to commencing operation, you should read and understand this Certificate and keep it throughout service life of the equipment.

Please keep in mind that observance of the instructions in this Certificate extends the service life of the equipment and prevents injury of operating personnel.

We hope our recommendations will facilitate operation of the equipment to the fullest.

APPLICATION

This equipment is intended for catering services and used to cool and dispense beverages.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-MT1	HKN-MT2	HKN-MT3
Capacity, l	15	15x2	15x3
Power consumption, kW	0.5	0.6	0.8
Mains voltage, V	220	220	220
Cooled beverage temperature, °C	-3 ~ -2	-3 ~ -2	-3 ~ -2
Overall dimensions, mm	288x550x740	425x550x740	603x550x740
Weight, kg	40	45	63

SAFETY

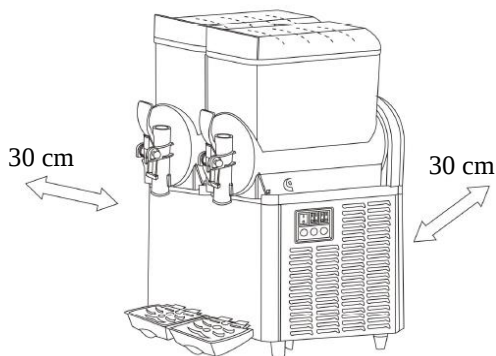
1. Equipment installation and connection to the electricity mains shall be performed by skilled professionals only.
2. To connect mono-phase equipment, a three-wire circuit with grounding shall be used.
3. The equipment shall be installed on a flat horizontal surface. The surface shall be dry and clean.
4. The equipment shall not be used for any purposes other than intended.
5. During operation, the hopper cover should be closed.
6. The energized equipment shall not be left unattended.
7. Maintenance of energized equipment is prohibited.
8. In case of any failure, service professionals shall be contacted.

PRIOR TO FIRST START

1. Unpack the equipment, remove all the packaging materials.
2. Check the equipment for any external damage.

EQUIPMENT INSTALLATION

1. Install the slush machine on a stable horizontal surface. The surface shall be dry, clean and able to withstand the equipment weight.
2. The equipment shall be protected against direct sunlight.
3. There shall be the free space of at least 25-30 cm along the slush machine perimeter for the proper air circulation.



4. Connect the power supply.

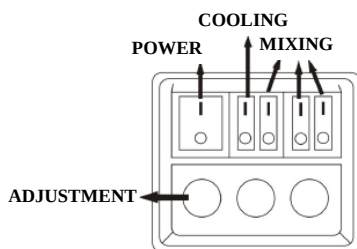
OPERATION

IMPORTANT:

1. Temperature of ingredients loaded into the slush machine shall not exceed 35°C; higher temperature may affect the cooling system and result in early failure of the equipment.
2. Mix shall contain at least **13%** of sugar. Pay special attention to this when selecting ready-made mixes. Lower sugar content will result in the excessive freezing of the main components and failure of the equipment.
3. Mix level shall be above the screw level at all times, do not forget to monitor its status.

Preparation:

1. Turn on the power.
2. Turn on the mixing mode in each hopper.



3. Turn the cooling on.
4. Use adjustment knobs if necessary.
5. There are 5 levels of adjustment:
 - [0] - no cooling
 - [I], [II], [III], [IV] – cooling intensity increase.
6. Once the acceptable beverage temperature is achieved, put the glass to the dispensing outlet and slightly press the lever; the beverage will be poured into the glass.

MAINTENANCE AND CARE

Turn off the power before any maintenance.

Do not clean the equipment using any abrasive materials, metallic sponges and brushes, pricking and cutting items, aggressive chlorine-containing cleaning agents, gasoline, acids, alkalies and solvents.

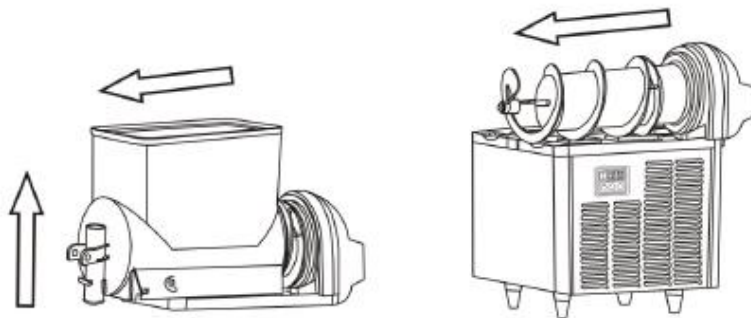
Do not wash detachable equipment assemblies in a dishwasher.

To comply with sanitary regulations, timely wash the equipment components and provide the careful maintenance.

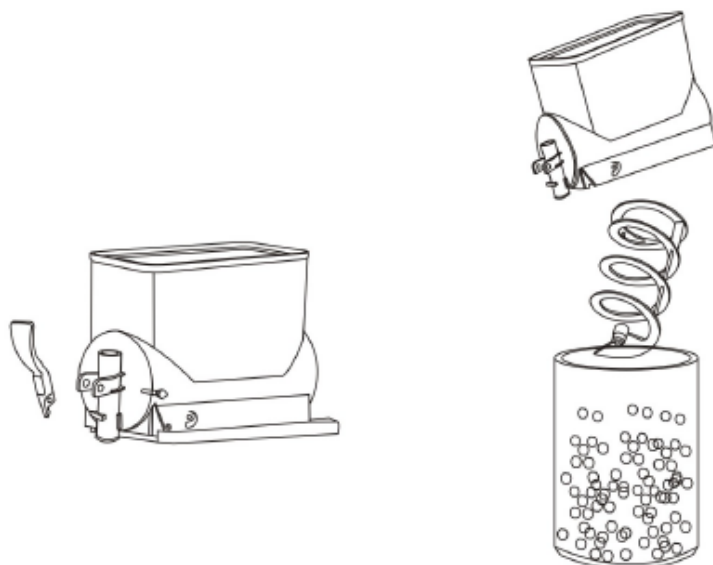
1. Turn off the cooling of beverages.
2. Drain remaining liquid.
3. Flush the hopper with clean water.



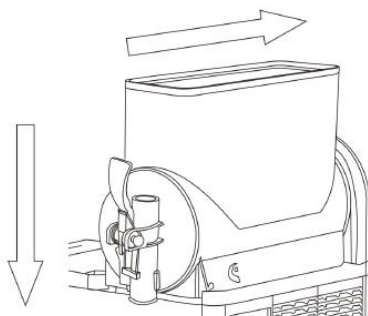
4. To remove the hopper, pull it, first upwards and then towards the outlet tap. Then, remove the mixing device components.



5. Pull out the pin and remove the handle of the outlet tap. Rinse all components with soap solution.

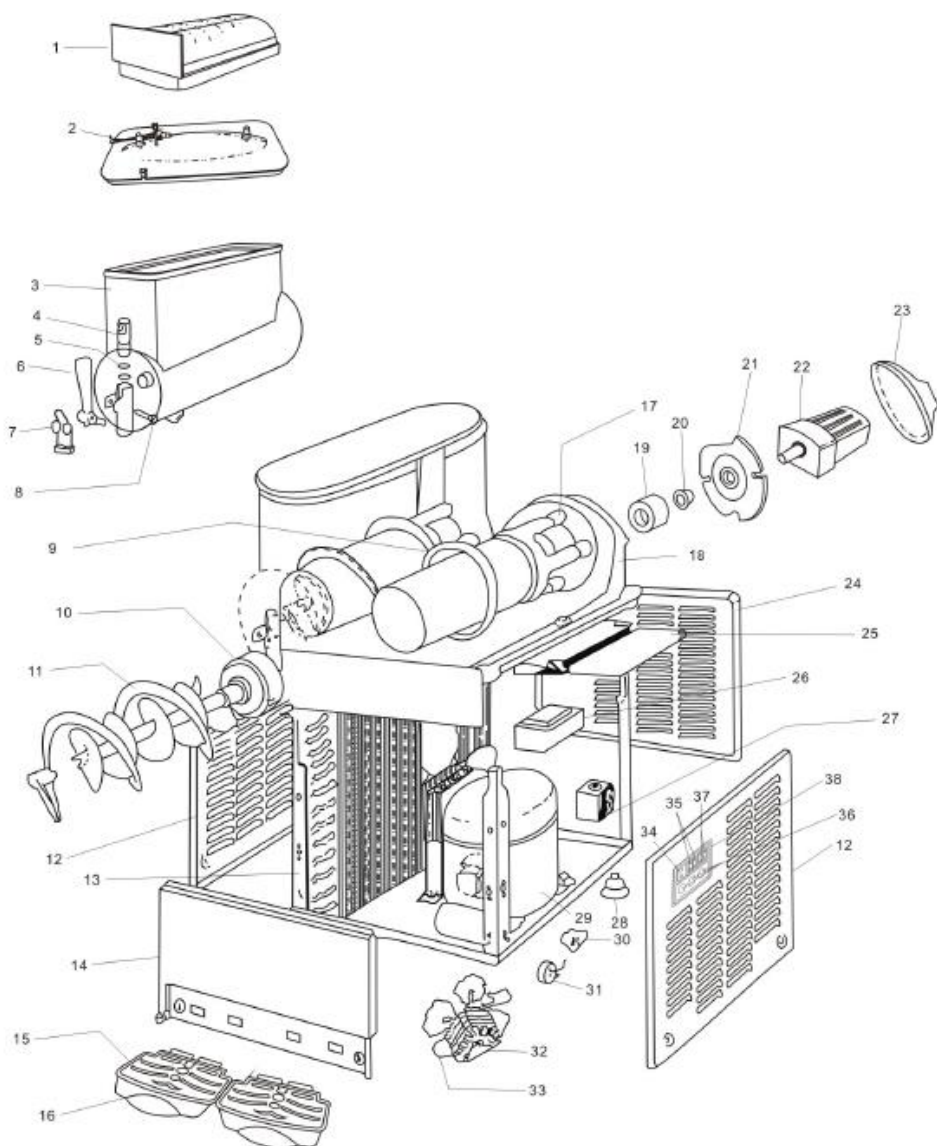


6. Repeat all the above in reverse order to assemble the equipment.



EN

MAIN ELEMENTS AND COMPONENTS



No.	Name	No.	Name
1	Upper base	20	Copper ring
2	Internal cover	21	Mixer plate
3	Hopper	22	Mixer motor
4	Piston	23	Mixer rear cover
5	O-ring	24	Rear panel
6	Outlet tap handle	25	Plate
7	Spring	26	Transformer
8	Pin	27	Solenoid valve
9	Hopper sealing ring	28	Legs
10	Mixer internal part	29	Compressor
11	Mixer external part	30	Compressor starter
12	Left and right panels	31	Compressor fuse
13	Condenser	32	Fan motor
14	Front panel	33	Fan blades
15	Tray grid	34	On/Off switch
16	Liquid collection tray	35	Cooling switch
17	Evaporator	36	Cooling adjustment switch
18	Support	37	Mixing switch
19	Magnets	38	Switch box

INTRODUCCIÓN

Estimado cliente:

Acaba de adquirir un equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrese de leer esta Ficha Técnica y consérvela durante todo el periodo de vida útil del equipo.

Recuerde que al seguir las instrucciones de esta Ficha Técnica estará prolongando la vida útil del equipo y se evitarán lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

DESIGNACIÓN

Este equipo está destinado a ser utilizado en establecimientos de alimentación pública y se emplea para el enfriamiento y dispensación de bebidas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	HKN-MT1	HKN-MT2	HKN-MT3
Capacidad, l	15	15x2	15x3
Consumo de energía, kW	0,5	0,6	0,8
Parámetros de la red eléctrica, V	220	220	220
Temperatura de la bebida enfriada, °C	-3 ~ -2	-3 ~ -2	-3 ~ -2
Dimensiones exteriores, mm	288x550x740	425x550x740	603x550x740
Peso, kg	40	45	63

TÉCNICA DE SEGURIDAD

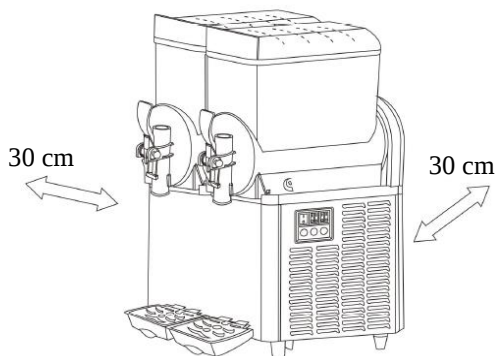
1. El equipo debe ser instalado y conectado a la red eléctrica solo por personal cualificado.
2. Para conectar el equipo monofásico se debe usar el esquema de tres cables con conexión a tierra.
3. El equipo debe instalarse sobre una superficie plana horizontal. La superficie debe estar limpia y seca.
4. No se permite el uso del equipo para fines que no sean los previstos.
5. Durante el funcionamiento, la tapa del recipiente debe estar cerrada.
6. No se permite dejar el equipo encendido sin supervisión.
7. No se permite realizar trabajos de mantenimiento del equipo sin desconectarlo antes de la red eléctrica.
8. En el caso de cualquier falla, diríjese a los especialistas del servicio de asistencia.

ANTES DE ENCENDER EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ

1. Desempaque el equipo, retire todo el material de embalaje.
2. Revise el equipo en busca de daños externos.

INSTALACION DEL EQUIPO

1. Instale la granizadora sobre una superficie horizontal estable. La superficie debe estar seca, limpia y debe soportar el peso del equipo.
2. El equipo debe estar protegido de la luz solar directa.
3. A lo largo del perímetro de la granizadora debe haber al menos 25-30 cm de espacio libre para garantizar la circulación adecuada del aire.



4. Conecte la fuente de alimentación.

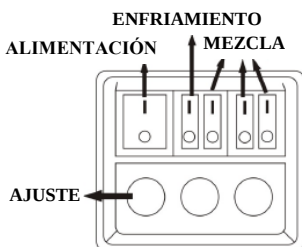
OPERACIÓN

IMPORTANTE:

1. La temperatura de los ingredientes cargados no debe exceder los 35 °C, de lo contrario, esto afectará al sistema de enfriamiento y puede provocar fallas prematuras en el equipo.
2. La proporción de azúcar en la mezcla no debe ser inferior al **13 %**. Preste especial atención a esto al seleccionar las mezclas preparadas. Si la proporción de azúcar es menor, esto conducirá a la congelación de los elementos principales del dispositivo y a su falla.
3. El nivel de volumen de la mezcla debe estar siempre por encima del nivel del transportador sinfín, no olvide verificar este momento.

Preparación:

1. Conecte la alimentación.
2. Active el modo de mezcla para cada uno de los contenedores.



3. Encienda el enfriamiento.
4. Use las perillas de ajuste si es necesario.
5. El Ajuste tiene 5 niveles:
[0] - sin enfriamiento
[I], [II], [III], [IV] - aumento del grado de enfriamiento.
6. Una vez alcanzada la temperatura adecuada de la bebida, lleve el vaso hasta el orificio del dispensador y presione suavemente la palanca, la bebida empezará a fluir hacia el vaso.

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento, se debe desconectar el equipo de la red eléctrica.

ES

Para limpiar el equipo no se permite el uso de materiales abrasivos, esponjas y escobillas metálicas, objetos punzantes y cortantes, agentes de limpieza agresivos con contenido de cloro, gasolina, ácidos, álcalis ni solventes.

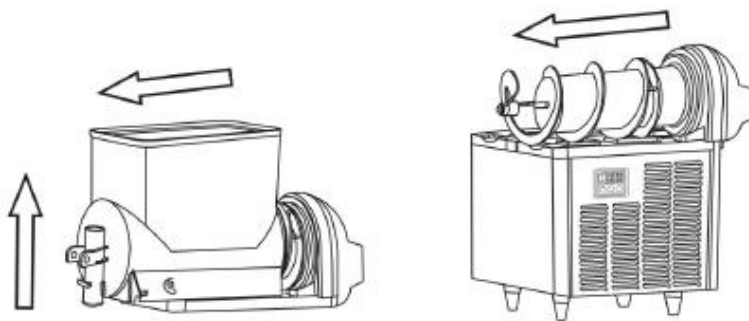
No se permite lavar las unidades desmontables en el lavavajillas.

Para cumplir con las normas sanitarias, realice oportunamente el lavado y cuidado de los componentes del equipo.

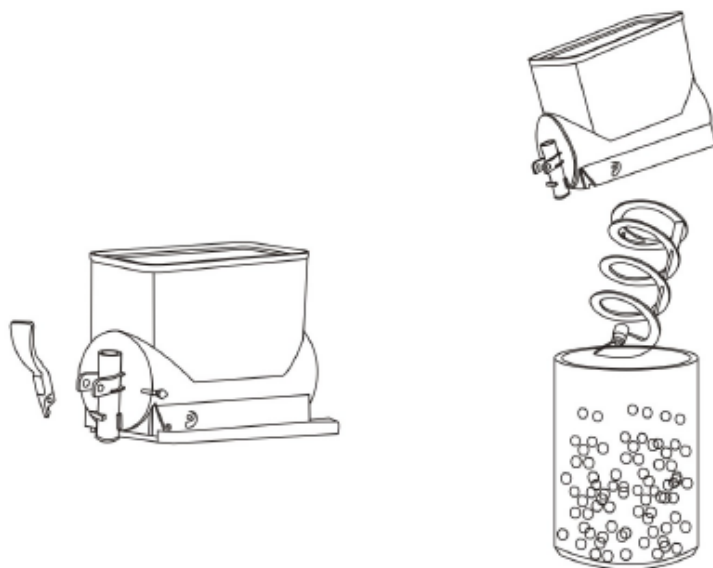
1. Apague el enfriamiento de la bebida.
2. Drene cualquier líquido restante.
3. Enjuague el contenedor con agua limpia.



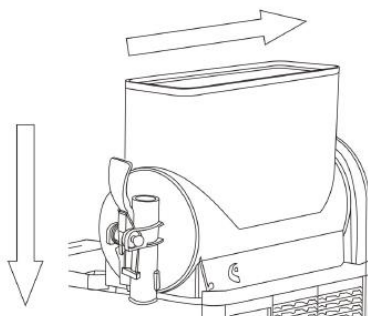
4. Para retirar el contenedor, primero tírelo hacia arriba, luego hacia la llave de descarga. A continuación, retire los elementos del dispositivo mezclador.

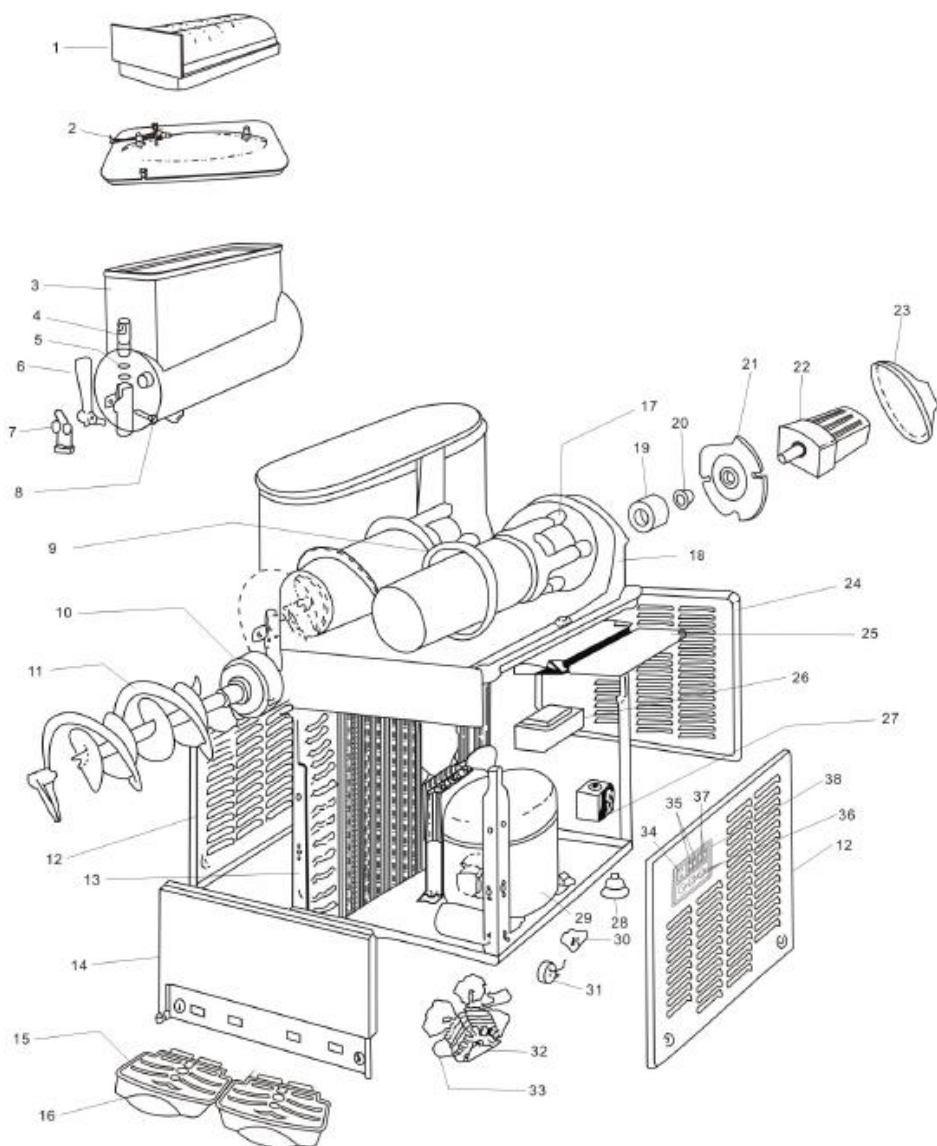


5. Saque el perno y quite el mango de la llave de descarga. Lave todos los elementos con agua jabonosa.



6. Para el ensamble, siga los pasos anteriores en orden inverso.





Nº	Nombre	Nº	Nombre
1	Base superior	20	Anillo de cobre
2	Tapa interior	21	Plato del mezclador
3	Contenedor	22	Motor del mezclador
4	Pistón	23	Tapa trasera del mezclador
5	Anillo de sellado	24	Panel posterior
6	Mango de la llave de descarga	25	Plato
7	Muelle	26	Transformador
8	Clavija	27	Válvula electromagnética
9	Anillo de sellado del contenedor	28	Patas
10	Interior del mezclador	29	Compresor
11	Exterior del mezclador	30	Arrancador del compresor
12	Paneles izquierdo y derecho	31	Fusible del compresor
13	Condensador	32	Motor del ventilador
14	Panel frontal	33	Aspas del ventilador
15	Rejilla de la bandeja	34	Interruptor de encendido / apagado.
16	Bandeja de recogida de líquidos.	35	Selector de enfriamiento
17	Evaporador	36	Selector de ajuste de enfriamiento
18	Parte portante	37	Selector de mezclado
19	Imanes	38	Unidad de selectores

INTRODUCTION

Chers Mesdames et Messieurs !

Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer à travailler avec cet équipement, veuillez vous familiariser avec ce manuel et conservez-le pendant toute la durée d'utilisation.

Rappelez-vous qu'en suivant toutes les instructions données dans le présent manuel, vous prolongerez la durée d'utilisation de l'équipement et éviterez des blessures au personnel de service.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront au maximum votre travail avec l'équipement.

USAGE

Cet équipement est destiné à être utilisé dans des établissements de restauration collective et est utilisé pour le refroidissement et la distribution de boissons.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle :	HKN-MT1	HKN-MT2	HKN-MT3
Capacité, l	15	15x2	15x3
Consommation électrique, kW	0,5	0,6	0,8
Caractéristiques du réseau électrique, V	220	220	220
Température de la boisson refroidie, en °C	-3 ~ -2	-3 ~ -2	-3 ~ -2
Dimensions extérieures, mm	288x550x740	425x550x740	603x550x740
Poids, kg	40	45	63

TECHNIQUE DE SÉCURITÉ

1. L'installation de l'équipement et le branchement au réseau électrique doivent être effectués uniquement par des spécialistes qualifiés.
2. Un circuit à trois fils avec une mise à la terre doit être utilisé pour brancher un équipement monophasé.
3. L'équipement doit être installé sur une surface horizontale et plane. La surface doit être propre et sèche.
4. Il est interdit d'utiliser l'équipement d'une façon inappropriée.
5. Pendant le fonctionnement, le couvercle de la trémie doit être fermé.
6. Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
7. Il est interdit d'entretenir l'équipement sans le débrancher du réseau électrique.
8. En cas des pannes, vous devez vous adresser aux spécialistes de services de maintenance.

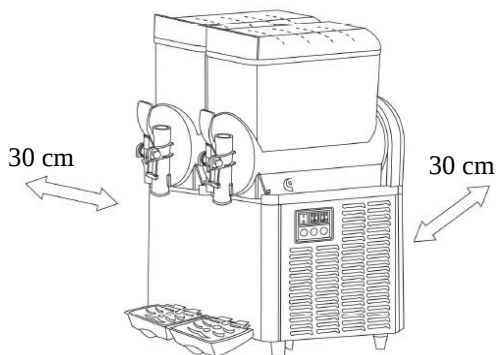
AVANT LE PREMIER DÉMARRAGE

1. Déballer l'équipement, enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Inspectez l'équipement pour détecter des dommages externes.

INSTALLATION DE L'ÉQUIPEMENT

1. Installez la machine à granité sur une surface horizontale et stable. La surface doit être sèche, propre et capable de supporter le poids de l'équipement.
2. L'équipement doit être protégé des rayons directs du soleil.

- Le long du périmètre de la machine à granité il doit y avoir au moins 25-30 cm d'espace libre pour assurer une bonne circulation d'air.



- Connectez l'alimentation électrique.

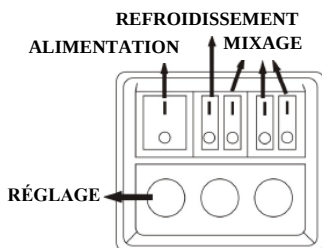
UTILISATION

IMPORTANT :

- La température des ingrédients chargés ne doit pas dépasser 35 °C, sinon cela pourrait nuire au système de refroidissement et entraîner une défaillance prématurée de l'équipement.
- La proportion de sucre dans le mélange ne doit pas être inférieure à **13%**. Faites particulièrement attention à cela lors de la sélection des mélanges prêts. Si la proportion de sucre est inférieure, cela provoquera la congélation des principaux éléments de l'appareil et la défaillance de l'équipement.
- N'oubliez pas de surveiller que le volume de mélange soit toujours supérieur au niveau de la tige.

Préparation :

- Branchez l'alimentation.
- Activez le mode de mixage pour chaque trémie.



- Activez le refroidissement.
- Utilisez les poignées de réglage, si nécessaire
- Le réglage a 5 niveaux :
[0] - sans refroidissement
[I], [II], [III], [IV] – augmentation du degré de refroidissement.
- Une fois la température acceptable de la boisson atteinte, amenez le verre jusqu'à l'orifice de distribution et poussez doucement le levier, la boisson coulera dans le verre.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avant de commencer des travaux d'entretien, il est nécessaire de débrancher l'alimentation. Il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs, des éponges métalliques et des brosses, des objets perçant et coupant, des nettoyeurs agressifs contenant du chlore, de l'essence, des acides, des alcalis et des solvants pour nettoyer l'équipement.

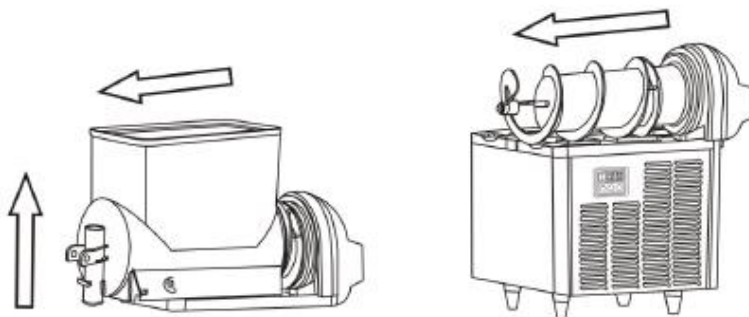
Il est interdit de laver l'équipement amovible dans un lave-vaisselle.

Afin de respecter les normes sanitaires, lavez et prenez soin des composants de l'équipement en temps voulu.

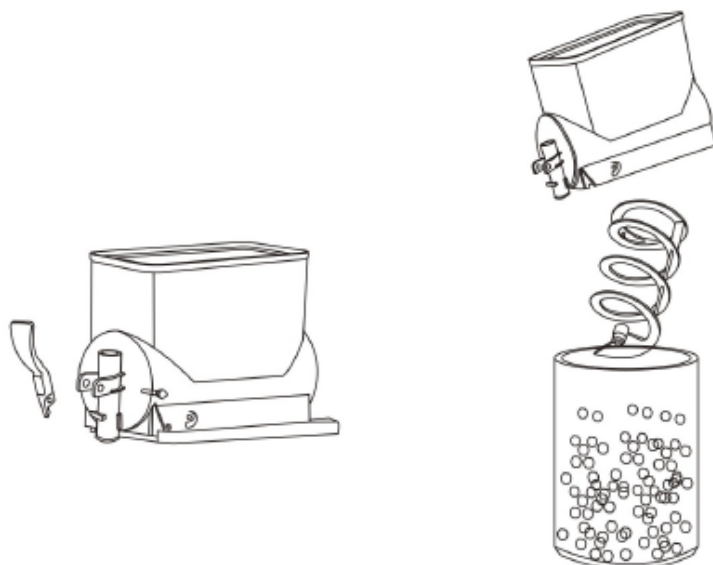
1. Arrêtez le refroidissement de la boisson.
2. Égouttez tout le liquide restant.
3. Rincez la trémie avec de l'eau propre.



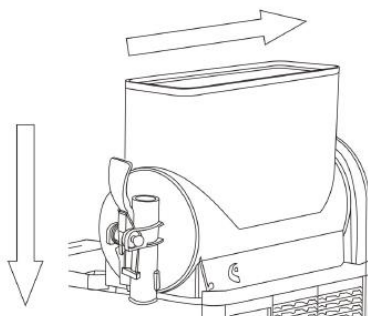
4. Pour retirer la trémie, tirez-la d'abord vers le haut, puis du côté du robinet d'évacuation. Ensuite, enlevez les éléments du dispositif de mélange.

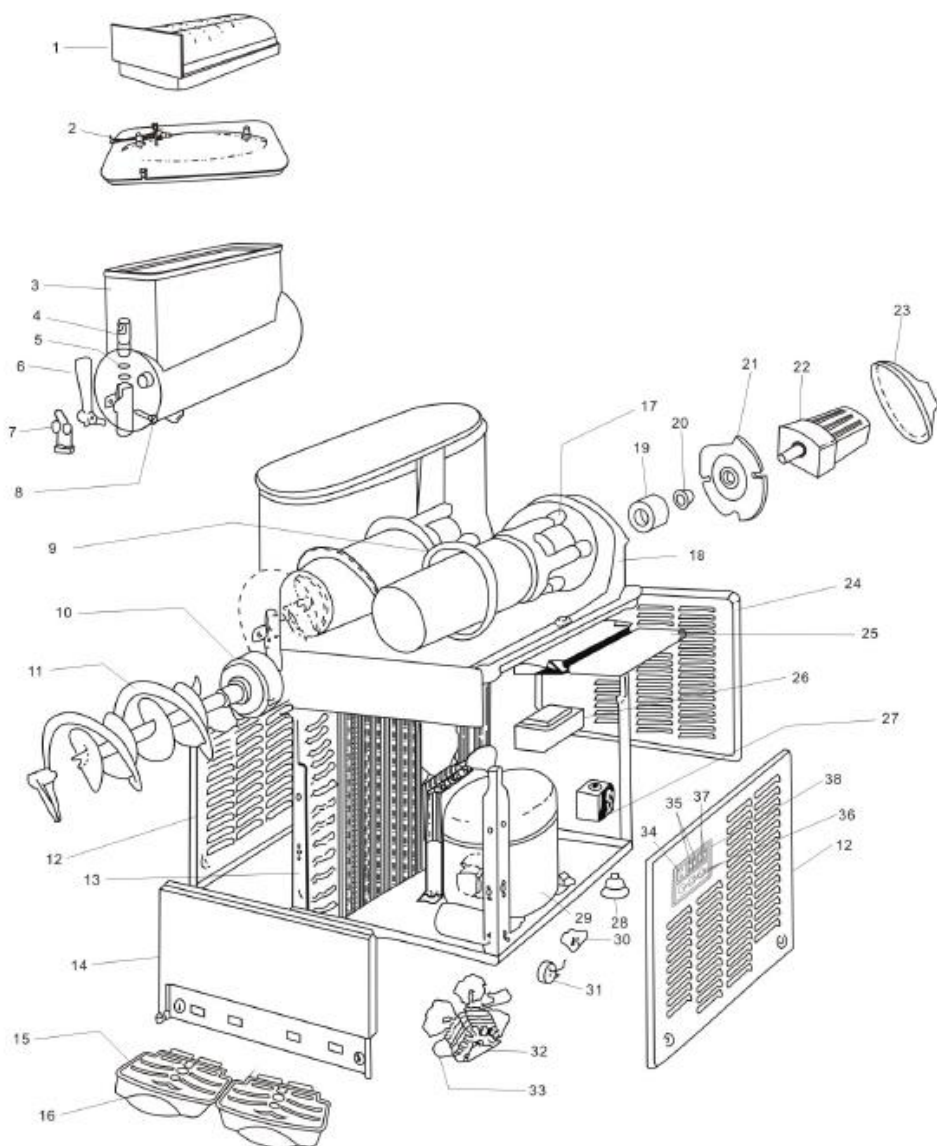


5. Retirez le goujon et retirez la poignée du robinet d'évacuation. Lavez tous les éléments avec de l'eau savonneuse.



6. Pour l'assemblage, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.





Nº	Dénomination	Nº	Dénomination
1	Base supérieure	20	Anneau de cuivre
2	Couvercle intérieur	21	Plaque du mixeur
3	Trémie	22	Moteur du mixeur
4	Tige	23	Couvercle arrière du mixeur
5	Bague d'étanchéité	24	Panneau arrière
6	Poignée du robinet d'évacuation	25	Plaque
7	Ressort	26	Transformateur
8	Goujon	27	Valve électromagnétique
9	Bague d'étanchéité de la trémie	28	Pieds
10	Partie intérieure du mixer	29	Compresseur
11	Partie extérieure du mixeur	30	Démarrateur du compresseur
12	Panneaux gauche et droit	31	Fusible du compresseur
13	Condensateur	32	Moteur du ventilateur
14	Panneau avant	33	Ailettes du ventilateur
15	Grille sur la goulotte	34	Interrupteur marche / arrêt
16	Bac collecteur de liquide	35	Commutateur de refroidissement
17	Évaporateur	36	Commutateur de réglage de refroidissement
18	Partie de support	37	Commutateur de mixage
19	Aimants	38	Bloc de commutation

INTRODUZIONE*Gentili Clienti!*

Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di iniziare a utilizzarlo, assicuratevi di leggere questa scheda tecnica e di conservarla per la durata del suo impiego.

Ricordate che seguendo le istruzioni fornite in questa scheda tecnica, prolungherete la durata dell'apparecchio ed eviterete infortuni al personale di manutenzione.

Ci auguriamo che i nostri consigli vi facilitino l'uso dell'apparecchio.

IMPIEGO

Questo apparecchio è destinato all'uso negli esercizi pubblici e viene utilizzato per raffreddare e servire le bevande.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-MT1	HKN-MT2	HKN-MT3
Capacità, L	15	15x2	15x3
Potenza assorbita, kW	0,5	0,6	0,8
Alimentazione, V	220	220	220
Temperatura della bevanda raffreddata, °C	-3 ~ -2	-3 ~ -2	-3 ~ -2
Dimensioni d'ingombro, mm	288x550x740	425x550x740	603x550x740
Peso, Kg	40	45	63

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

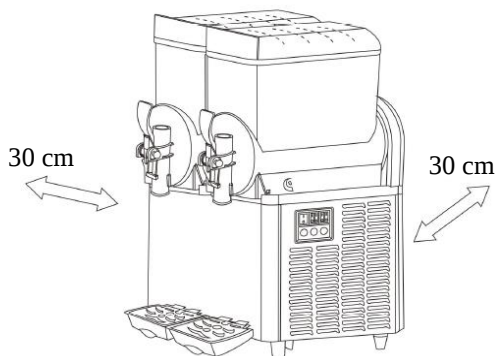
1. L'installazione dell'apparecchio e il collegamento alla rete di alimentazione devono essere eseguiti solo da personale qualificato.
2. Per collegare apparecchiature monofase è necessario utilizzare un circuito a tre fili con collegamento a terra.
3. L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie piana orizzontale. La superficie deve essere asciutta e pulita.
4. Non è consentito l'uso dell'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
5. Durante il funzionamento il coperchio della vasca deve rimanere chiuso.
6. Non lasciare incustodito l'apparecchio acceso.
7. È vietato eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza scollegare l'alimentazione.
8. In caso di malfunzionamenti, contattate il rappresentante dell'assistenza.

PRIMA DI INIZIARE

1. Disimballare l'apparecchio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Ispezionare l'apparecchio per rilevare eventuali danni esterni.

INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Posizionare il granitatore su una superficie orizzontale stabile. La superficie deve essere asciutta, pulita e in grado di sopportare il peso dell'apparecchio.
2. L'apparecchio deve essere protetto dalla luce solare diretta.
3. Lasciare almeno 25-30 cm di spazio libero su ogni lato del granitatore per garantire una corretta circolazione dell'aria.



4. Collegare alla rete elettrica.

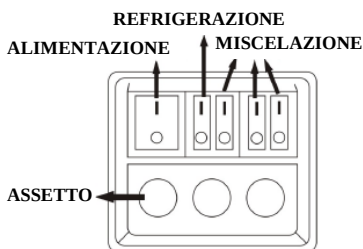
UTILIZZO

IMPORTANTE:

1. La temperatura degli ingredienti caricati non deve superare i 35°C: temperature più elevate avrebbero effetti negativi sul sistema di refrigerazione, che in breve tempo potrebbero causare guasti all'apparecchio.
2. Il contenuto di zucchero nella miscela non deve essere inferiore al **13%**. Occorre prestare particolare attenzione a tale dato quando si selezionano i preparati. Una percentuale di zucchero inferiore provoca il congelamento degli elementi principali e malfunzionamento dell'apparecchio.
3. Controllare sempre che il livello della miscela sia al di sopra del livello della coclea.

Preparazione:

1. Inserire l'alimentazione.
2. Attivare la modalità di miscelazione per ogni vasca.



3. Attivare la refrigerazione.
4. Utilizzare le manopole di regolazione se necessario.
5. Sono disponibili 5 livelli di regolazione:
 - [0] - senza refrigerazione
 - [I], [II], [III], [IV] – aumento del grado di refrigerazione.
6. Una volta raggiunta la temperatura desiderata per la bevanda, posizionare il bicchiere sotto il foro di distribuzione e premere delicatamente la leva: la bevanda verrà versata nel bicchiere.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di svolgere qualsiasi attività di manutenzione si consiglia di scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

Per la pulizia dell'apparecchio non è possibile usare materiali abrasivi, spugne metalliche e spazzole, oggetti perforanti e taglienti, detersivi aggressivi contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi.

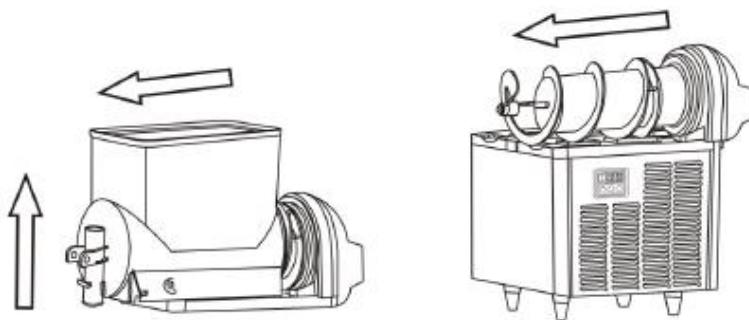
Gli elementi dell'apparecchio non possono essere lavati in lavastoviglie.

Al fine di rispettare gli standard sanitari, occorre lavare l'apparecchio tempestivamente e garantire la manutenzione adeguata dei componenti.

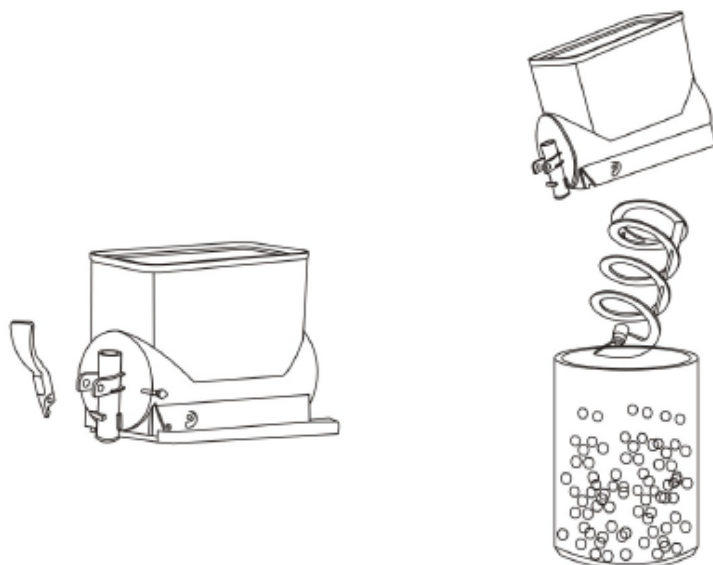
1. Spegner la refrigerazione della bevanda.
2. Scolare tutto il liquido rimanente.
3. Risciacquare la vasca con acqua pulita.



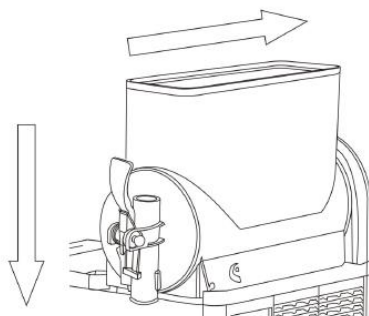
4. Per rimuovere la vasca occorre prima sollevarla e poi tirarla verso il rubinetto di scarico. Quindi, rimuovere gli elementi del dispositivo di miscelazione.



5. Estrarre la vite prigioniera e rimuovere la maniglia del rubinetto di scarico. Lavare tutti gli elementi con acqua e detersivo.

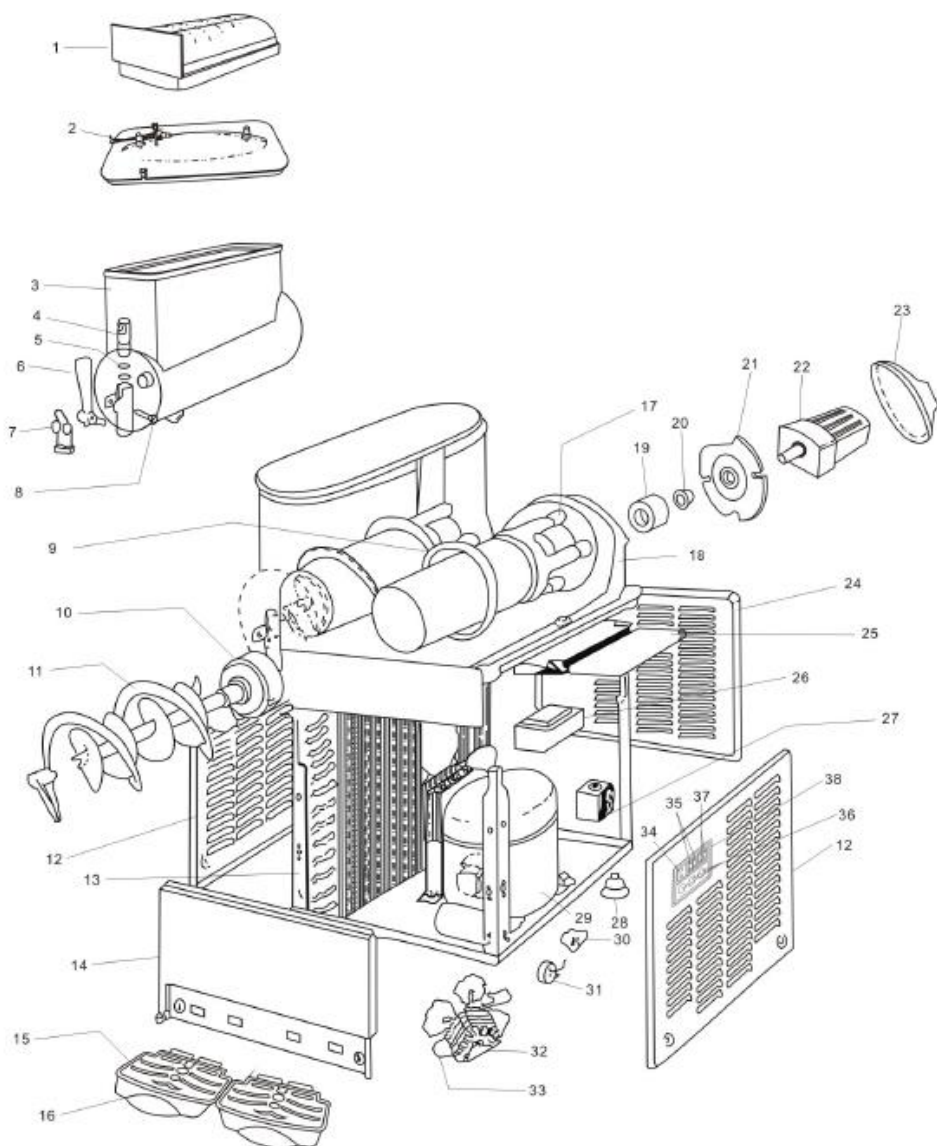


6. Per assemblare, compiere i passaggi precedenti in ordine inverso.



IT

GRUPPI ED ELEMENTI STRUTTURALI PRINCIPALI



N.	Denominazione	N.	Denominazione
1	Base superiore	20	Anello di rame
2	Coperchio interno	21	Piastra del mescolatore
3	Vasca	22	Motore del mescolatore
4	Stantuffo	23	Coperchio posteriore del mescolatore
5	Guarnizione O-Ring	24	Pannello posteriore
6	Maniglia del rubinetto di scarico	25	Piastra
7	Molla	26	Trasformatore
8	Vite prigioniera	27	Valvola elettromagnetica
9	Guarnizione O-Ring del serbatoio	28	Piedini
10	Parte interna del mescolatore	29	Compressore
11	Parte esterna del mescolatore	30	Avviatore del compressore
12	Pannello sinistro e pannello destro	31	Fusibile del compressore
13	Condensatore	32	Motore del ventilatore
14	Pannello anteriore	33	Pale del ventilatore
15	Griglia della vaschetta	34	Interruttore on/off
16	Vaschetta di raccolta del liquido	35	Interruttore di refrigerazione
17	Evaporatore	36	Selettore di regolazione della refrigerazione
18	Elemento di appoggio	37	Interruttore di miscelazione
19	Magneti	38	Blocco di interruttori

IEVADS*Cienītais pircēj!*

Jūs iegādājāties profesionālo iekārtu. Pirms tās ekspluatācijas uzsākšanas noteikti iepazīstieties ar šīs pases saturu un saglabāiet to visu ekspluatācijas laiku.

Atcerieties, ka, izpildot visus šajā pasē sniegtos norādījumus, jūs pagarināsiet iekārtas ekspluatācijas laiku un nepieļausiet traumu rašanos apkalpojošajam personālam.

Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi maksimāli atviegos iekārtas ekspluatāciju.

PAREDŽĒTAIS LIETOJUMS

Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos un tiek izmantota dzērienu atdzesēšanai un izsniegšanai.

TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI

Modelis	HKN-MT1	HKN-MT2	HKN-MT3
Tilpums, l	15	15x2	15x3
Patērētā jauda, kW	0,5	0,6	0,8
Elektrotīkla parametri, V	220	220	220
Atdzesētā dzēriena temperatūra, °C	-3 ~ -2	-3 ~ -2	-3 ~ -2
Gabarītmēri, mm	288x550x740	425x550x740	603x550x740
Masa, kg	40	45	63

DROŠĪBAS TEHNIKA

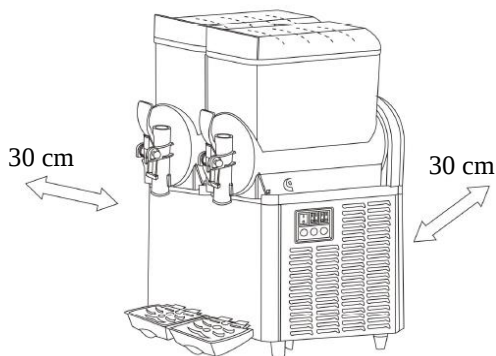
1. Iekārtas uzstādīšanu un pievienošanu elektrotīklam drīkst veikt vienīgi kvalificēti speciālisti.
2. Iekārtas, kas darbojas no vienas fāzes, pieslēgšanai jāizmanto trīs izvadu shēma ar zemējumu.
3. Iekārta jāuzstāda uz līdzenas, horizontālas virsmas. Virmai jābūt sausai un tīrai.
4. Iekārtu drīkst izmantot tikai tam paredzētajam mērķim.
5. Darbības laikā tvertnes vāciņam jābūt aizvērtam.
6. Ieslēgtu iekārtu nav atļauts atstāt bez uzraudzības.
7. Aizliegts veikt iekārtas apkopes darbus, ja nav atslēgta barošana.
8. Jebkādu defektu gadījumā jāvērsas pie servisa dienesta speciālistiem.

PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS REIZES

1. Izsaiņojiet iekārtu, aizvāciet visus iepakojuma materiālus.
2. Apskatiet iekārtu, lai atklātu iespējamus bojājumus.

IEKĀRTAS UZSTĀDĪŠANA

1. Uzstādiet saldēto dzērienu aparātu uz stabilas, horizontālas virsmas. Virsmai jābūt sausai, tīrai un jāiztur iekārtas svars.
2. Iekārta jāaizsargā no tiešu saules staru iedarbības.
3. Ap saldētā dzēriena aparātu jābūt vismaz 25–30 cm platai brīvai vietai, lai nodrošinātu pienācīgu gaisa cirkulāciju.



4. Pieslēdziet barošanu.

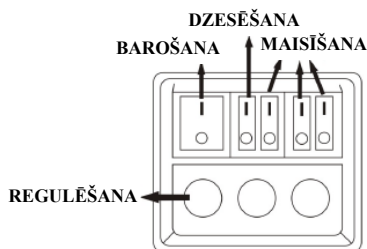
EKSPLOATĀCIJA

SVARĪGI!

1. Ievietojamo sastāvdaļu temperatūra nedrīkst pārsniegt 35 °C, pretējā gadījumā tās negatīvi ietekmēs dzesēšanas sistēmu un var izraisīt ātru iekārtas bojājumu.
2. Cukura saturs maisījumā nedrīkst būt mazāks par **13 %**. Pievērsiet šim nosacījumam īpašu uzmanību, atlasot gatavos maisījumus. Ja cukura saturs būs mazāks, tas izraisīs iekārtas pamatelementu pārsaldēšanu un tās bojājumu.
3. Maisījuma līmenim vienmēr jābūt augstākam par maisītāja līmeni. Vienmēr sekojiet tam.

Sagatavošana:

1. Ieslēdziet barošanu.
2. Katrai tvertnei ieslēdziet maisīšanas režīmu.



3. Ieslēdziet dzesēšanu.
4. Ja nepieciešams, izmantojiet regulēšanas rokturus.
5. Ir pieejami 5 regulēšanas līmeņi:
[0] — bez dzesēšanas;
[I], [II], [III], [IV] — dzesēšanas līmeņa paaugstināšana.
6. Pēc pieņemamas dzēriena temperatūras sasniegšanas pielieciet glāzi pie izdales atveres un viegli piespiediet sviru; glāze sāks pildīties ar dzērienu.

APKALPOŠANA UN APKOPE

Pirms jebkuru darbu veikšanas ir jāatslēdz barošanas padeve.

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.

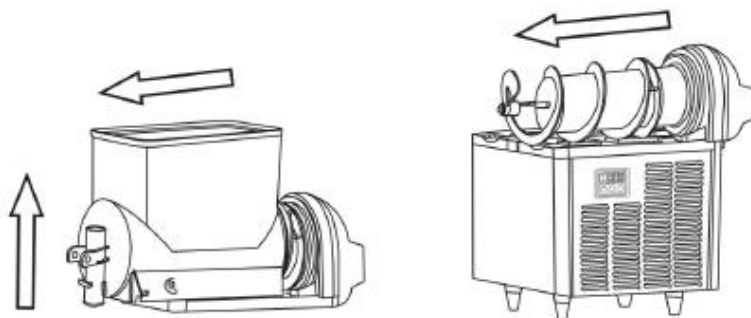
Noņemamos iekārtas mezglus nav atļauts mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Lai ievērotu sanitārās normas, savlaicīgi mazgājiet un rūpīgi apkopiet iekārtas komponentus.

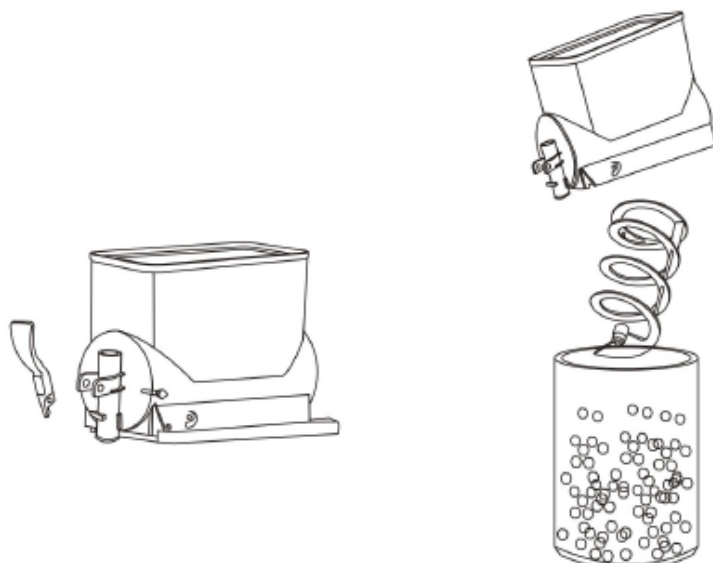
1. Atslēdziet dzēriena dzesēšanu.
2. Nolejiet visu atlikušo šķidrumu.
3. Mazgājiet tvertni ar tīru ūdeni.



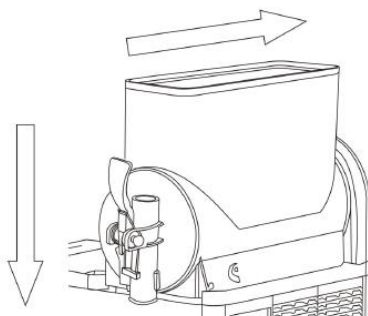
4. Lai noņemtu tvertni, vispirms pavelciet to uz augšu un pēc tam izplūdes krāna virzienā. Pēc tam noņemiet maisīšanas ierīces elementus.

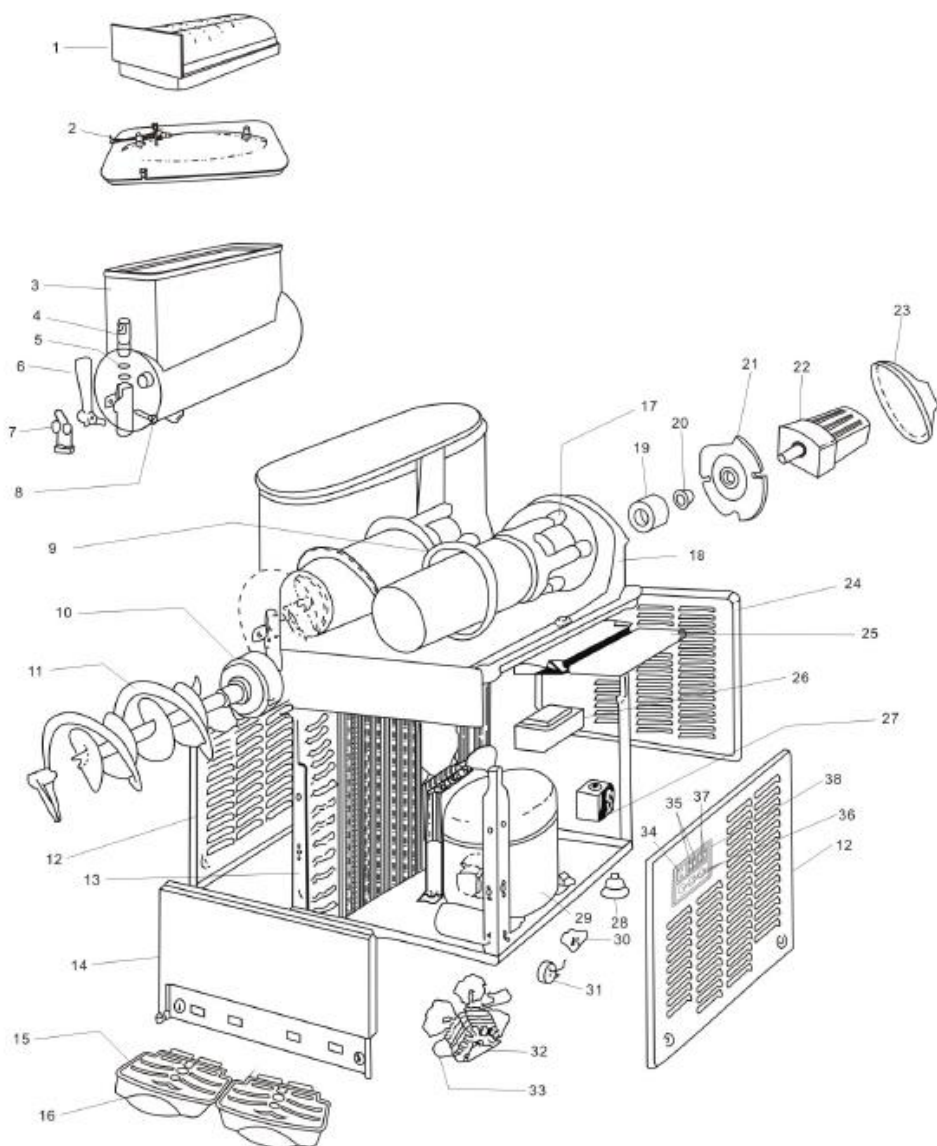


5. Izvelciet tapiņu un noņemiet izplūdes krāna rokturi. Mazgājiet visus elementus, izmantojot ziepju šķīdumu.



6. Lai saliktu iekārtu, veiciet iepriekš aprakstītās darbības apgrieztā secībā.





Nr.	Nosaukums	Nr.	Nosaukums
1	Augšējā pamatne	20	Vara gredzens
2	Iekšējais vāciņš	21	Maisītāja plāksne
3	Tvertne	22	Maisītāja motors
4	Virzulis	23	Maisītāja aizmugures vāciņš
5	Blīvgredzens	24	Aizmugures panelis
6	Izplūdes krāna rokturis	25	Plāksne
7	Atspere	26	Transformators
8	Tapiņa	27	Elektromagnētiskais vārsts
9	Tvertnes blīvgredzens	28	Kājiņas
10	Maisītāja iekšpuse	29	Kompresors
11	Maisītāja ārpusē	30	Kompresora starteris
12	Kreisais un labais panelis	31	Kompresora drošinātājs
13	Kondensators	32	Ventilatora motors
14	Priekšējais panelis	33	Ventilatora lāpstiņas
15	Teknes restīte	34	Iesl./izsl. slēdzis
16	Tekne šķidruma savākšanai	35	Dzesēšanas slēdzis
17	Iztvaikotājs	36	Dzesēšanas iestatīšanas slēdzis
18	Balsta daļa	37	Maisīšanas slēdzis
19	Magnēti	38	Slēdžu bloks

ĮVADAS

Gerbiami ponai!

Jūs įsigijote profesionalią įrangą. Prieš pradėdami ją eksploatuoti, būtinai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją visą eksploatavimo laiką.

Atminkite, kad, laikydamiesi visų šioje instrukcijoje patektų nurodymų, jūs prailginsite įrangos tarnavimo laiką ir išvengsite aptarnaujančių darbuotojų sužalojimo.

Mes tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins darbą su įrenginiu.

PASKIRTIS

Šis aparatas skirtas naudoti visuomeninio maitinimo įstaigose atšaldyti ir išpilstyti gėrimus.

TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Modelis	HKN-MT1	HKN-MT2	HKN-MT3
Talpa, l	15	15x2	15x3
Energijos sąnaudos, kW	0,5	0,6	0,8
Elektros tinklo parametrai, V	220	220	220
Atšaldyto gėrimo temperatūra, °C	-3 ~ -2	-3 ~ -2	-3 ~ -2
Gabaritiniai matmenys, mm	288x550x740	425x550x740	603x550x740
Masė, kg	40	45	63

SAUGUMO TECHNIKA

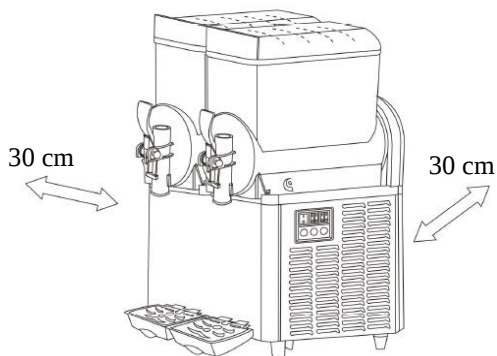
1. Aparato montavimą ir jo pajungimą prie elektros tinklo turi atlikti tik kvalifikuoti specialistai.
2. Vienfaziai įrenginiai prijungiami pagal trijų laidų schemą su įžeminimu.
3. Aparatą reikia pastatyti ant lygaus horizontalaus paviršiaus. Paviršius turi būti sausas ir švarus.
4. Draudžiama naudoti aparatą ne pagal paskirtį.
5. Darbo metų gėrimų talpos dangtis turi būti uždarytas.
6. Draudžiama palikti veikiantį prietaisą be priežiūros.
7. Draudžiama atlikti prietaiso priežiūros darbus neišjungus jį iš elektros tinklo.
8. Bet kokių aparato gedimų atveju būtina kreiptis į priežiūros tarnybų specialistus.

PRIEŠ NAUDODAMIESI PIRMĄ KARTĄ

1. Išpakuokite aparatą, pašalinkite visas pakavimo medžiagas.
2. Įsitikinkite, kad aparatas nėra pažeistas iš išorės.

APARATO MONTAVIMAS

1. Pastatykite aparatą ant stabilaus horizontalaus paviršiaus. Paviršius turi būti sausas ir švarus, taip pat turi išlaikyti aparato svorį.
2. Aparatą būtina apsaugoti nuo tiesioginių saulės spindulių.
3. Aplink aparatą būtina palikti ne mažiau, kaip 25-30 cm laisvos erdvės cirkuliuoti orui.



4. Įjunkite į elektros tinklą.

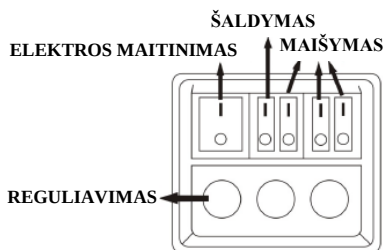
NAUDOJIMAS

SVARBU:

1. Dedamų komponentų temperatūra neturi būti aukštesnė, kaip 35°C, priešingų atveju tai neigiamai paveiks aušinimo sistemą ir aparatas gali greitai sugesti.
2. Cukraus mišinyje turi būti ne mažiau, kaip **13%**. Atkreipkite į tai ypatingą dėmesį parenkant paruoštus mišinius. Jei cukraus bus mažiau, pagrindiniai aparato elementai persišaldys ir aparatas suges.
3. Mišinys visada turi būti virš sraigto lygio, nepamirškite apie tai.

Gėrimų gaminimas:

1. Įjunkite elektros maitinimą.
2. Įjunkite maišymo režimą kiekvienai gėrimų talpai.



3. Įjunkite šaldymą.
4. Pagal poreikį naudokite reguliavimo rankenėles.
5. Aparato reguliavimas yra 5 lygių:
[0] - be šaldymo
[I], [II], [III], [IV] – šaldymo laipsnio didinimas.
6. Pasiekus tinkamą gėrimo temperatūrą priartinkite stiklinę prie pilstymo angos ir švelniai paspauskite juo svirtį, gėrimas tekės į stiklinę.

APTARNAVIMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš atliekant bet kokius priežiūros darbus būtina išjungti prietaisą iš elektros tinklo.

Aparato valymui draudžiama naudoti braižančias medžiagas, metalines kempines ir šepetčius, duriamuosius ir pjaunamuosius daiktus, agresyvias valymo priemones su chloru, benziną, rūgštis, šarmus ir tirpiklius.

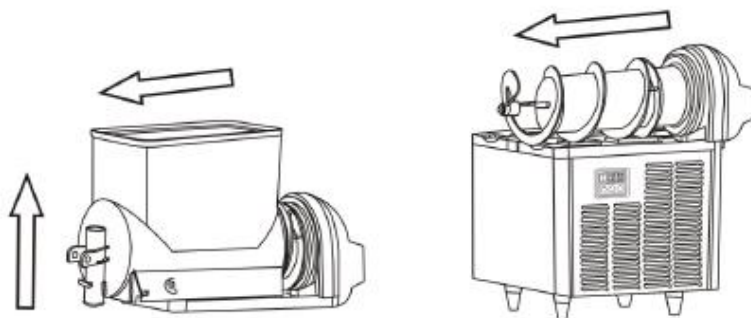
Nuimamas aparato detales draudžiama plauti indaplovėje.

Sanitarinių normų laikymosi tikslais laiku plaukite ir kruopščiai prižiūrėkite aparato detales.

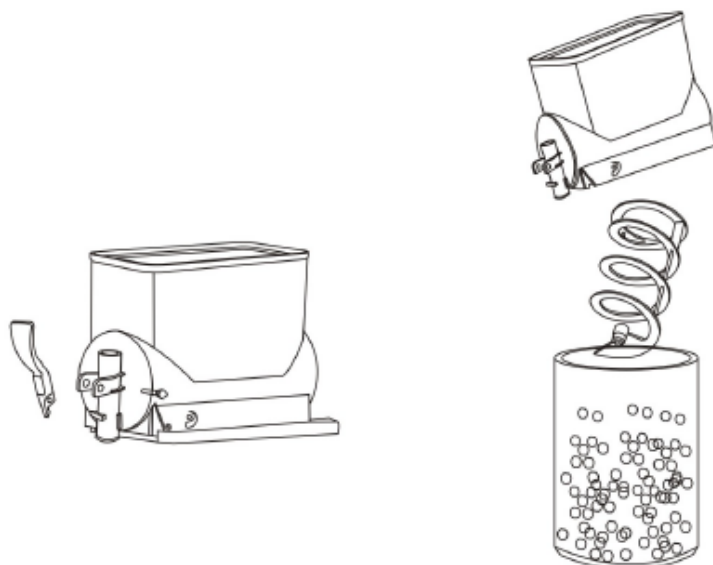
1. Išjunkite gėrimo šaldymo režimą.
2. Išpilkite visą likusį skystį.
3. Išplaukite gėrimų talpą švariu vandeniu.



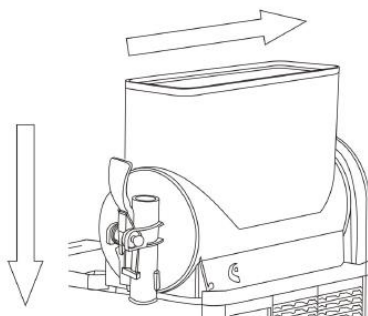
4. Norėdami nuimti gėrimų talpą, iš pradžių patraukite ją į viršų, vėliau į išleidimo krano pusę. Toliau nuimkite maišymo įrenginio elementus.



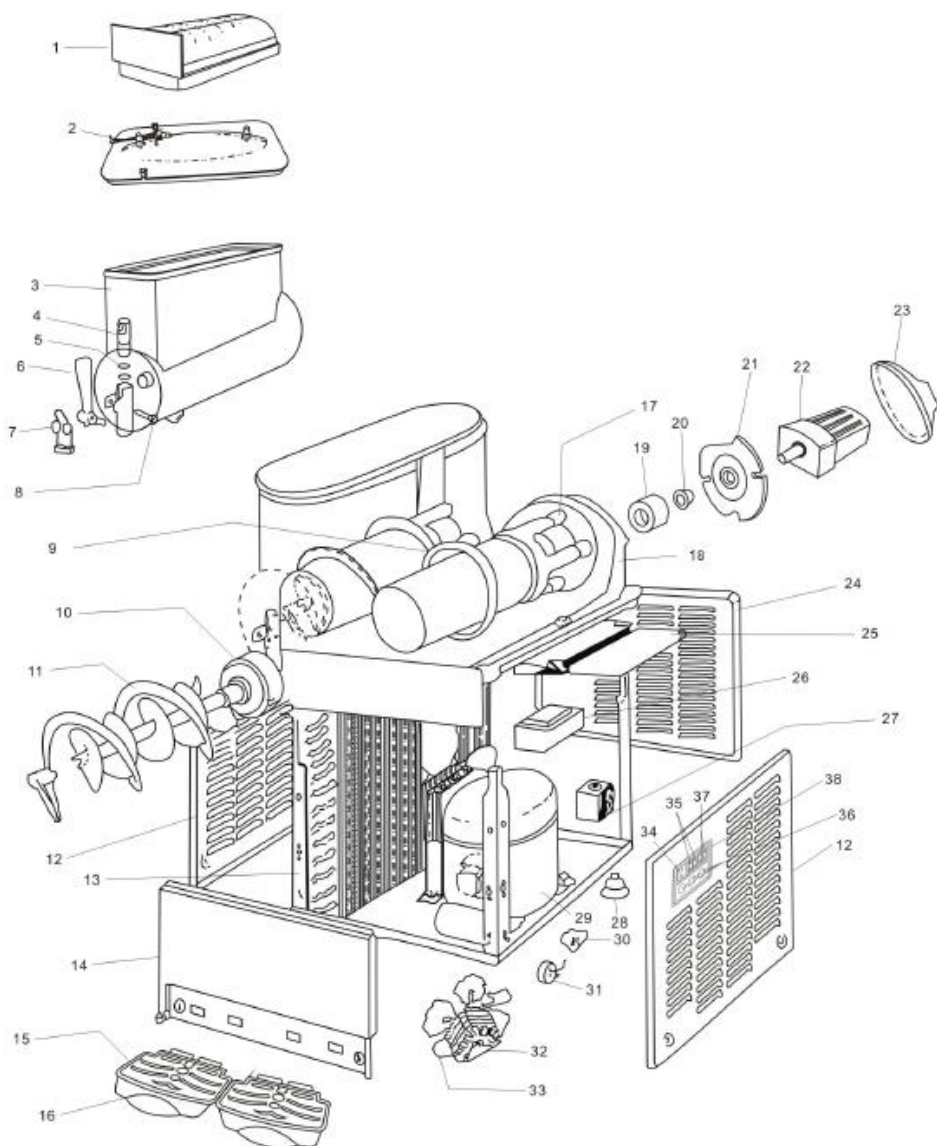
5. Ištraukite smeigę ir nuimkite išleidimo krano rankenėlę. Išplaukite visas detales vandeniu su muilu.



6. Norėdami surinkti gėrimų talpą atlikite aukščiau nurodytus veiksmus atbuline tvarka.



LT
PAGRINDINIAI APARATO MAZGAI IR ELEMENTAI



Nr.	Pavadinimas	Nr.	Pavadinimas
1	Viršutinis pagrindas	20	Varinis žiedas
2	Vidinis dangtis	21	Maišytuvo plokštelė
3	Gėrimų talpa	22	Maišytuvo variklis
4	Stūmoklis	23	Galinis maišytuvo dangtis
5	Sandarinimo žiedas	24	Galinis panelis
6	Išleidimo krano rankenėlė	25	Plokštė
7	Spyruoklė	26	Transformatorius
8	Smeigė	27	Elektromagnetinio valdymo vožtuvas
9	Gėrimų talpos sandarinimo žiedas	28	Kojelės
10	Vidinė maišytuvo dalis	29	Kompresorius
11	Išorinė maišytuvo dalis	30	Kompresoriaus starteris
12	Kairysis ir dešinysis paneliai	31	Kompresoriaus saugiklis
13	Kondensatorius	32	Ventiliatoriaus variklis
14	Priekinis panelis	33	Ventiliatoriaus mentės
15	Skysčio surinkimo indo grotelės	34	Jungiklis įjun./išjun.
16	Skysčio surinkimo indas	35	Šaldymo jungiklis
17	Garintuvas	36	Šaldymo reguliavimo jungiklis
18	Atraminė dalis	37	Maišymo jungiklis
19	Magnetai	38	Jungiklių blokas

WSTĘP

Szanowny Użytkowniku!

Nabyłeś profesjonalne urządzenie. Zanim zaczniesz korzystanie z niego, zapoznaj się z niniejszą Instrukcją i przechowuj ją przez cały okres eksploatacji.

Pamiętaj, że postępując zgodnie z zaleceniami, zawartymi w tej Instrukcji, przedłużysz żywotność urządzenia i unikniesz obrażeń osób, które się nim posługują.

Mamy nadzieję, że nasze zalecenia ułatwią korzystanie z zakupionego urządzenia.

PRZEZNACZENIE

Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gastronomii i służy do chłodzenia i dystrybucji napojów.

PARAMETRY TECHNICZNE

Model	HKN-MT1	HKN-MT2	HKN-MT3
Pojemność, l	15	15x2	15x3
Pobór mocy, kW	0,5	0,6	0,8
Napięcie sieciowe, V	220	220	220
Temperatura schłodzonego napoju, °C	-3 ~ -2	-3 ~ -2	-3 ~ -2
Wymiary zewnętrzne, mm	288x550x740	425x550x740	603x550x740
Waga, kg	40	45	63

BEZPIECZEŃSTWO PRACY

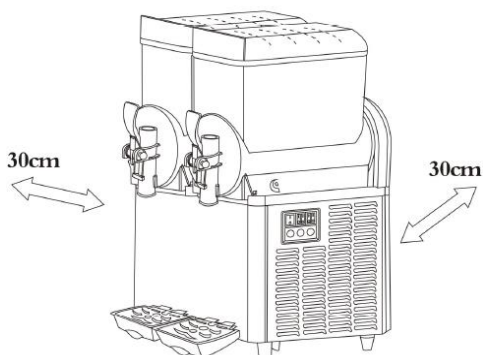
1. Instalacja urządzenia i podłączenie do sieci elektrycznej powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnione wykwalifikowane osoby.
2. Urządzenie musi być zainstalowane na równej poziomej powierzchni. Powierzchnia musi być sucha i czysta.
3. Nie jest dopuszczalne wykorzystanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.
4. W trakcie pracy urządzenia pokrywa zbiornika musi być zamknięta.
5. Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
6. Zabrania się wykonywania prac konserwacyjnych na urządzeniu bez odłączenia go zasilania.
7. W razie wystąpienia jakichkolwiek usterek należy skontaktować się ze specjalistami służb serwisowych.

PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

1. Rozpakuj urządzenie, usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń zewnętrznych.

ZAINSTALOWANIE URZĄDZENIA

1. Ustaw urządzenie na stabilnej poziomej powierzchni. Powierzchnia musi być sucha, czysta i wytrzymać ciężar urządzenia.
2. Urządzenie musi być chronione przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
3. Wzdłuż obwodu urządzenia powinno być co najmniej 25-30 cm wolnej przestrzeni w celu zapewnienia właściwej cyrkulacji powietrza.



4. Podłącz urządzenie do zasilania.

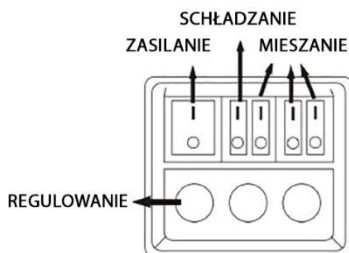
UŻYTKOWANIE

WAŻNE:

1. Temperatura umieszczanych w urządzeniu składników nie powinna przekraczać 35°, w przeciwnym razie wpłynie to niekorzystnie na układ chłodzenia i może doprowadzić do awarii urządzenia.
2. Udział cukru w mieszance nie powinien być mniejszy 13%. Zwróć na to szczególną uwagę przy wyborze gotowych mieszanek. Jeśli udział cukru jest mniejszy, doprowadzi to do przemrożenia głównych elementów urządzenia i jego awarii.
3. Poziom mieszanki w urządzeniu zawsze powinien być powyżej poziomu ślimaka; pamiętaj, żeby tego pilnować.

Przygotowanie:

1. Włącz zasilanie.
2. Włącz tryb mieszania dla każdego pojemnika.
3. Włącz schładzanie
4. W razie potrzeby użyj pokręteł regulacyjnych.
5. Regulacja ma 5 poziomów:
[0] - bez chłodzenia
[I], [II], [III], [IV] - zwiększenie temperatury schładzania.
6. Po osiągnięciu dopuszczalnej temperatury napoju, podnieś szklankę do otworu i delikatnie naciśnij nią na dźwignię; napój zostanie dostarczony do szklanki.



KONSERWACJA

Odłącz urządzenie od zasilania przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych.

Nie wolno stosować do czyszczenia urządzenia materiałów ściernych, metalowych gąbek i szczotek, przedmiotów ostrych i tnących, agresywnych środków czyszczących zawierających chlor, benzyny, kwasów, zasad i rozpuszczalników.

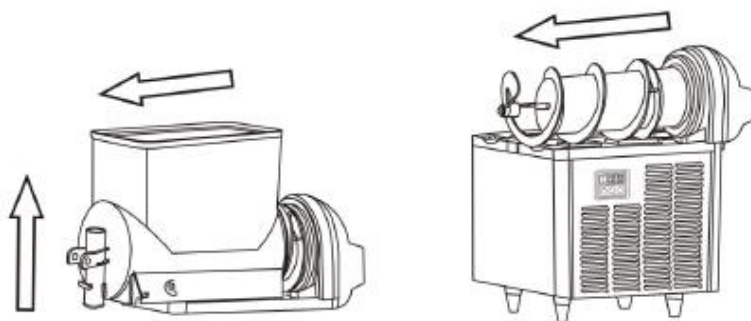
Nie wolno myć w zmywarce zdejmowalne elementy urządzenia.

Aby spełniać normy sanitarne, należy w odpowiednim czasie i starannie konserwować elementy urządzenia.

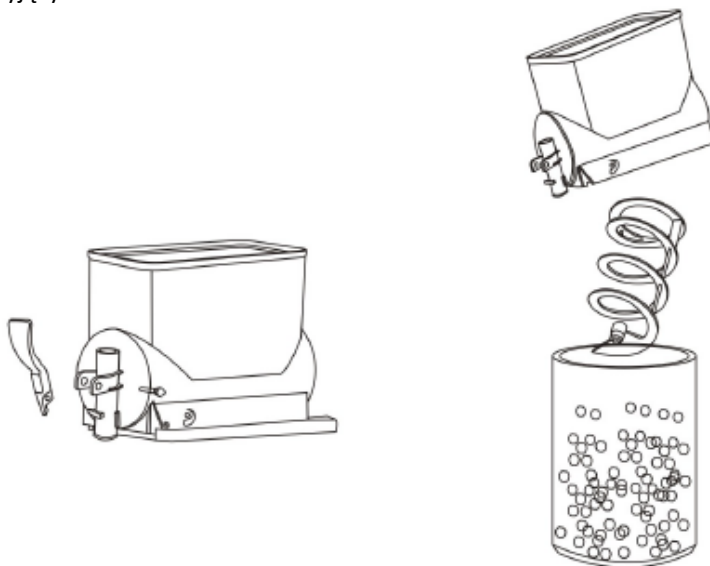
1. Odłącz chłodzenie napoju.
2. Opróżnij pojemnik z pozostałości płynu.
3. Przepłucz pojemnik czystą wodą.



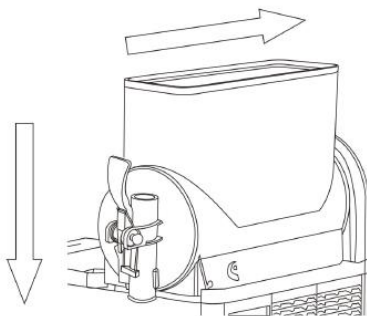
4. Aby wyjąć pojemnik, najpierw pociągnij go do góry, a następnie w kierunku kurka wylotowego. Zdejmij elementy urządzenia mieszającego.



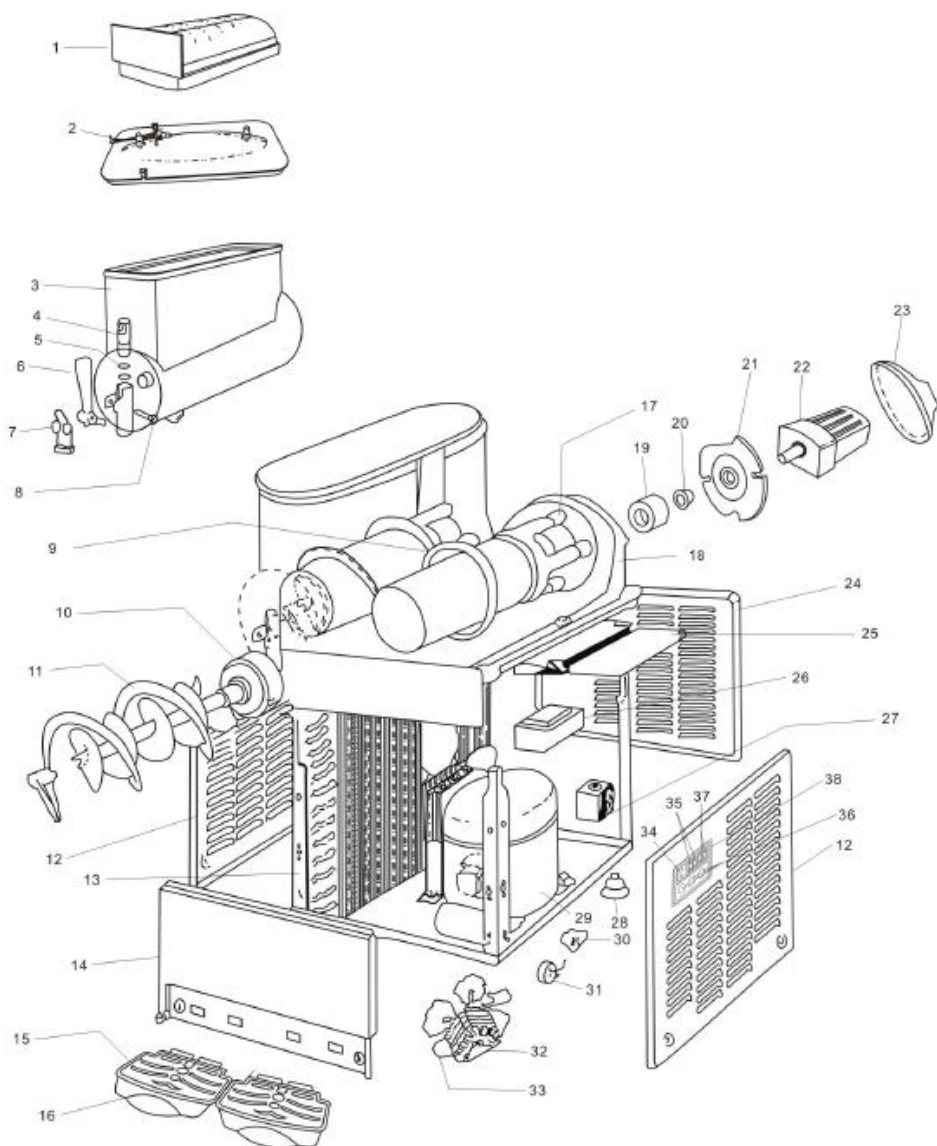
5. Wyciągnij trzpień i wyjmij uchwyt kurka wylotowego. Umyj wszystkie elementy wodą ze środkiem myjącym.



6. W celu złożenia urządzenia wykonaj powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



GŁÓWNE WĘZŁY I ELEMENTY KONSTRUKCJI



Nr	Nazwa	Nr	Nazwa
1	Podstawa górna	20	Miedziany pierścień
2	Wewnętrzna pokrywa	21	Płyta miksera
3	Pojemnik	22	Silnik miksera
4	Tłok	23	Tylna pokrywa miksera
5	Pierścień uszczelniający	24	Panel tylny
6	Uchwyt kurka wypustowego	25	Płyta
7	Sprężyna	26	Transformator
8	Trzpień	27	Zawór ze sterowaniem elektromagnetycznym
9	Pierścień uszczelnienia pojemnika	28	Nogi
10	Wewnętrzna część miksera	29	Sprężarka
11	Zewnętrzna część miksera	30	Starter sprężarki
12	Lewy i prawy panel	31	Bezpiecznik sprężarki
13	Skraplacz	32	Silnik wentylatora
14	Panel przedni	33	Łopatki wentylatora
15	Kratka tacy	34	Przełącznik wł. / wył. zasilania
16	Taca ściekowa	35	Przełącznik chłodzenia
17	Parownik	36	Przełącznik ustawień chłodzenia
18	Część wsporna	37	Przełącznik mieszania
19	Magnes	38	Blok przełączników

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемые Господа!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для охлаждения и раздачи напитков.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKН-MT1	HKН-MT2	HKН-MT3
Емкость, л	15	15x2	15x3
Потребляемая мощность, кВт	0,5	0,6	0,8
Параметры электросети, В	220	220	220
Температура охлажденного напитка, °С	-3 ~ -2	-3 ~ -2	-3 ~ -2
Габаритные размеры, мм	288x550x740	425x550x740	603x550x740
Масса, кг	40	45	63

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

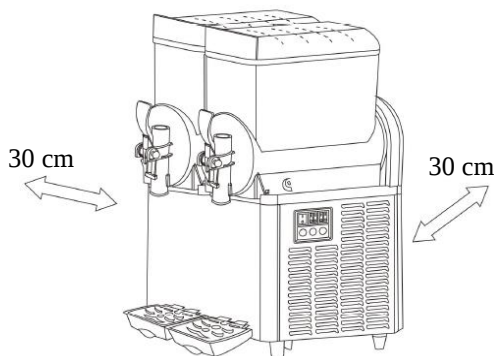
1. Установка оборудования и подключение к электросети должны осуществляться только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование должно быть установлено на ровной горизонтальной поверхности. Поверхность должна быть сухой и чистой.
4. Использование оборудования не по назначению не допускается.
5. В процессе работы крышка бункера должна быть закрыта.
6. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
7. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
8. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам служб сервиса.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Распакуйте оборудование, удалите все упаковочные материалы.
2. Осмотрите оборудование на предмет внешних повреждений.

УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите гранитор на устойчивую горизонтальную поверхность. Поверхность должна быть сухой, чистой и выдерживать вес оборудования.
2. Оборудование необходимо защитить от попадания прямых солнечных лучей.
3. По периметру гранитора должно быть не менее 25-30 см свободного пространства для обеспечения должной циркуляции воздуха.



4. Подключите электропитание.

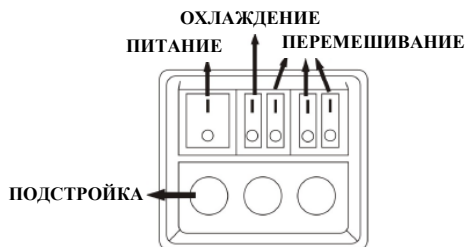
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВАЖНО:

1. Температура загружаемых ингредиентов не должна превышать 35°C, иначе это негативно скажется на системе охлаждения и может привести к скорому выходу оборудования из строя.
2. Доля сахара в смеси не должна быть меньше **13%**. Обращайте на это особое внимание при подборе готовых смесей. Если доля сахара будет меньше, то это приведет к перемораживанию основных элементов устройства и выходу его из строя.
3. Уровень объема смеси должен всегда быть выше уровня шнека, не забывайте следить за этим.

Приготовление:

1. Включите питание.
2. Включите режим перемешивания для каждого бункера.



3. Включите охлаждение.
4. Используйте ручки подстройки, если это необходимо.
5. Подстройка имеет 5 уровней:
[0] - без охлаждения

[I], [II], [III], [IV] – увеличение степени охлаждения.

6. По достижении приемлемой температуры напитка, поднесите стакан к отверстию для раздачи и слегка надавите на рычаг, напиток станет поступать в стакан.

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.

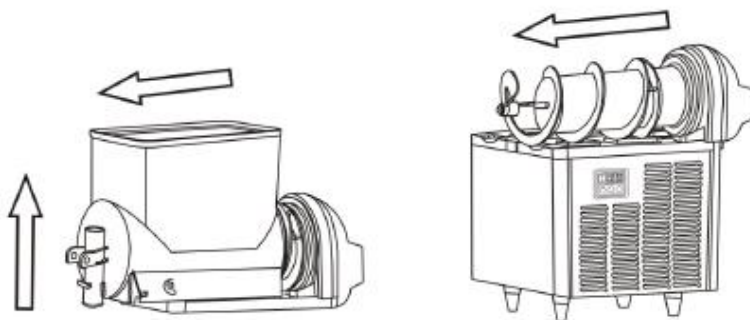
Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.

С целью соблюдения санитарных норм своевременно мойте и тщательно ухаживайте за компонентами оборудования.

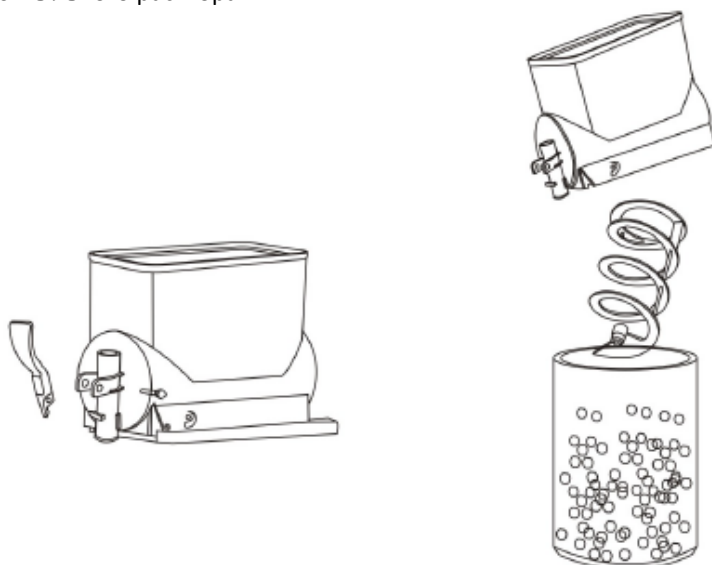
1. Отключите охлаждение напитка.
2. Слейте всю оставшуюся жидкость.
3. Промойте бункер с помощью чистой воды.



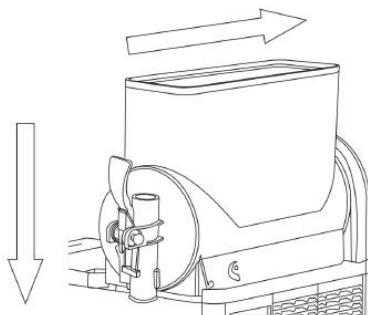
4. Чтобы снять бункер, сначала потяните его вверх, затем в сторону выпускного крана. Далее снимите элементы перемешивающего устройства.

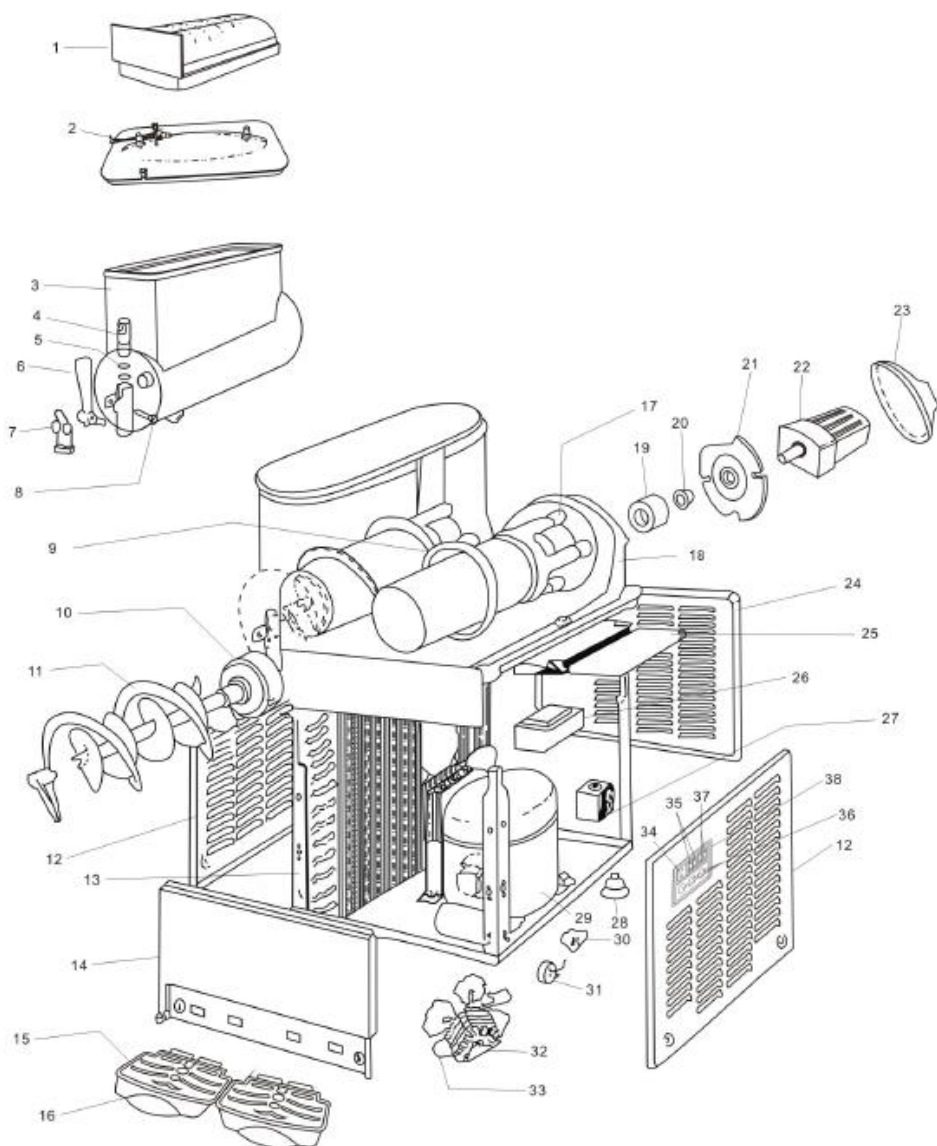


5. Вытащите шпильку и снимите ручку выпускного крана. Помойте все элементы с помощью мыльного раствора.



6. Для сборки выполните перечисленные выше действия в обратном порядке.





№	Наименование	№	Наименование
1	Верхнее основание	20	Медное кольцо
2	Внутренняя крышка	21	Пластина миксера
3	Бункер	22	Мотор миксера
4	Поршень	23	Задняя крышка миксера
5	Кольцо уплотнения	24	Задняя панель
6	Ручка выпускного крана	25	Пластина
7	Пружина	26	Трансформатор
8	Шпилька	27	Клапан с электромагнитным управлением
9	Кольцо уплотнения бункера	28	Ножки
10	Внутренняя часть миксера	29	Компрессор
11	Внешняя часть миксера	30	Стартер компрессора
12	Левая и правая панели	31	Предохранитель компрессора
13	Конденсатор	32	Мотор вентилятора
14	Передняя панель	33	Лопасты вентилятора
15	Решетка на лоток	34	Переключатель вкл./выкл.
16	Лоток для сбора жидкости	35	Переключатель охлаждения
17	Испаритель	36	Переключатель настройки охлаждения
18	Опорная часть	37	Переключатель перемешивания
19	Магниты	38	Блок переключателей