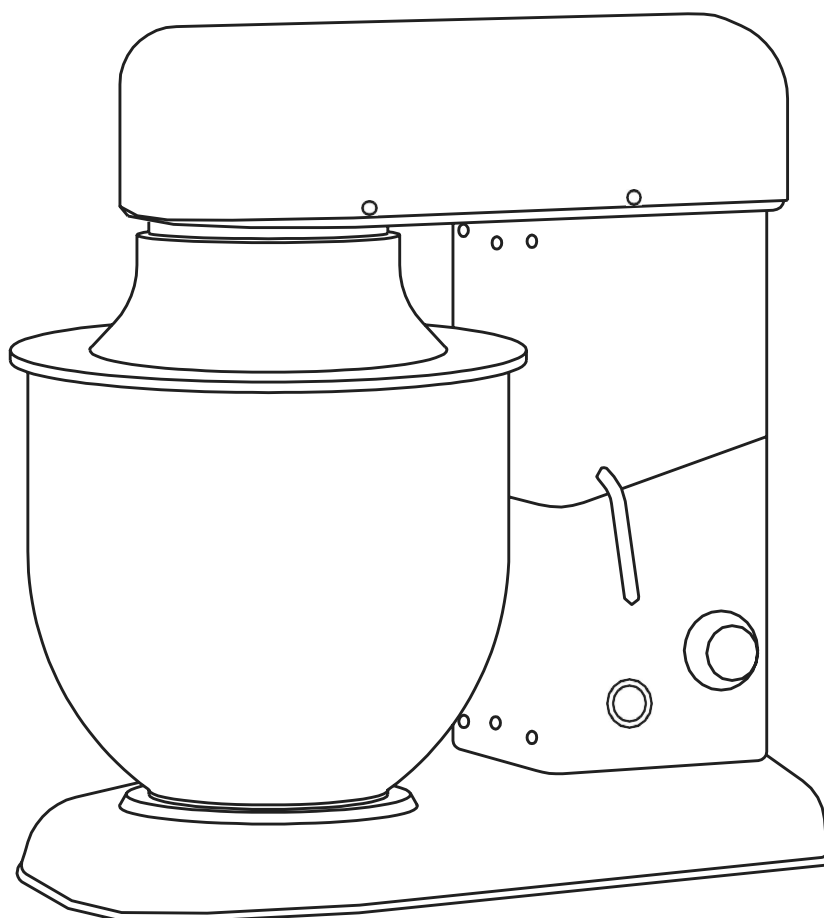


**HURAKAN**

## Инструкция

### Миксер планетарный

HKН-KS5; HKН-KS7; HKН-KS10



**EAC**

## Содержание

1. Технические характеристики	3
2. Сведения о гарантии	3
3. Порядок установки и подготовка к работе	4
4. Техника безопасности	4
5. Порядок работы	5
6. Обслуживание и уход	7
7. Техническое обслуживание и ремонт	8
8. Транспортировка и хранение. Утилизация	8

# 1. Технические характеристики

## 1.1. Технические характеристики

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

## 1.2. Комплектация

Планетарный миксер - 1 шт.

Дежа - 1 шт.

Насадка «венчик» - 1 шт.

Насадка «лопатка» - 1 шт.

Насадка «крюк» - 1 шт.

Инструкция - 1 шт.

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

## 2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-технического назначения, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использовано только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан).

Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

### Гарантия не распространяется:

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации,

- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
- на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата.
- на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия;

### 3. Порядок установки и подготовка к работе

**Внимание!** Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом.

- Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Перед первым использованием очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовую кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Аппарат не предназначен для работы на открытом воздухе.
- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 300 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн, раковин, а также теплового оборудования (печи, плиты).
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктаж по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

### 4. Техника безопасности

**Внимание!** Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте,

наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.

- Согласно гигиеническим нормам, при работе с оборудованием волосы необходимо убрать назад (рекомендуется использовать защитный головной убор), а также снимать любые потенциально опасные предметы одежды и украшения (свободная одежда, шарфы, шейные платки, галстуки, ожерелья, браслеты, кольца и т.д.).
- Включать миксер можно только при опущенной откидной рабочей голове, установленной деже и насадке.
- Загрузку продуктов следует производить только при полной остановке миксера и инструментов смешивания и выключенном двигателе.
- Во время работы аппарата не подносите руки близко к работающей насадке.
- Не допускается перегружать аппарат.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях - отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды, а также помещать в воду блок мотора-редуктора. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Не трогайте силовую кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

#### **Эксплуатация запрещена:**

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

## **5. Порядок работы**

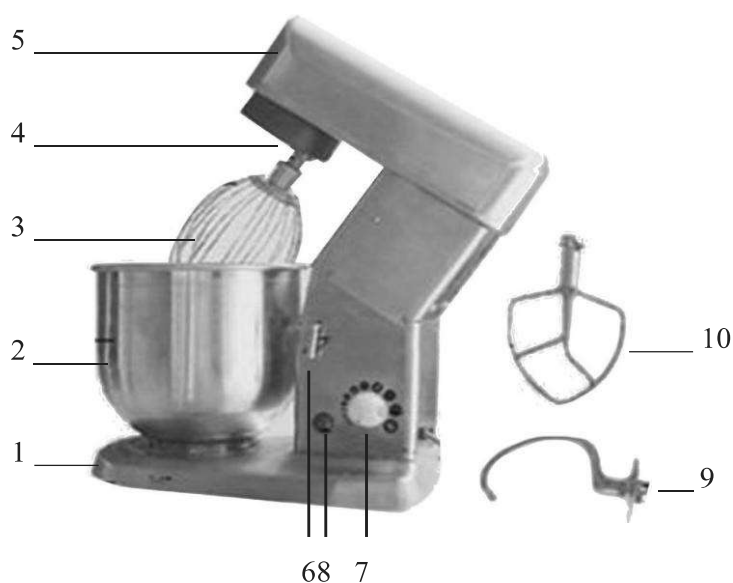
- Планетарный миксер разработан для гомогенизации, создания эмульсии, взбивания и смешивания продуктов: яиц, муки, сливок и других не очень твердых продуктов.
- Аппарат не предназначен для работы с дрожжевым, слоеным, а также с другими видами крутого теста (для пиццы, пельменей, чебуреков, лапши и пр.).
- Аппарат не предназначен для обработки замороженных продуктов, продуктов, содержащие твердые элементы (кости), а также непищевых продуктов. Включать миксер необходимо на

низкой скорости, после включения можно выбрать нужную скорость.

- Аппарат предназначен для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 15 мин. Это означает, что после каждых 15 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 15 мин.
- Аппарат рассчитан на работу не более 8 часов в сутки – одной рабочей смены. Перегрузка аппарата ведёт к его преждевременному износу.
- Большинство моделей снабжено концевыми выключателями, которые предотвращают запуск миксера, если откидная рабочая голова находится в верхнем положении. При попытке запуска миксера с поднятой головой, или при подъеме головы миксера в процессе работы, работа миксера будет прекращена, а также раздастся звуковой сигнал, уведомляющий об ошибке. Для деактивации ошибки и звукового сигнала установите голову миксера в рабочее положение, переведите переключатель скоростей в положение «0», затем перезагрузите миксер путем включения и выключения его с помощью сетевого выключателя.
- При правильном использовании насадки при работе не задевают стенки дежи.

### 5.1. Описание

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



### 5.2. Порядок работы

#### Шаг 1.

Ослабьте фиксатор рабочей головки (6), поднимите рабочую голову (5), зафиксируйте её в верхнем положении;

#### Шаг 2.

Снимите дежу (2), повернув её по часовой стрелке. Произведите загрузку продуктов;

#### Шаг 3.

Установите дежу (2) на основание (1) и зафиксируйте её поворотом против часовой стрелки до упора;

#### Шаг 4.

Установите нужную насадку (венчик (3), крюк (9), лопатка (10)) на вал планетарного привода (2). Для фиксации насадки поверните её на 40° влево на валу;

#### Шаг 5.

Надавите на рабочую голову (5) чтобы опустить её в горизонтальное положение, после затяните фиксатор рабочей головы (6) для фиксации положения головы (5);

#### Шаг 6.

Включите электропитание (вставьте вилку в розетку);

Шаг 7.

Установите минимальную скорость при помощи переключателя скоростей (7);

Шаг 8.

Запустите миксер, переведя сетевой выключатель (8) в положение «вкл»;

Шаг 9.

Установите нужную скорость при помощи переключателя скоростей (7);

Шаг 10.

После завершения работы, следует выключить миксер, установив минимальную скорость при помощи переключателя скоростей (7), затем переведите сетевой выключатель (8) в положение «выкл»;

Шаг 11.

Отключите аппарат от сети электропитания

### 5.3. Назначение насадок:

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

**Лопатка:** используется для смешивания сыпучих, пастообразных или рубленых продуктов на средней скорости. Цикл работы – до 20 минут работы, далее перерыв не менее 20 минут. Объем разовой загрузки: не более 4% заполнения дежи продуктом.

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

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

## 6. Обслуживание и уход

- Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.
- Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.
- Необходимо промывать съемные узлы миксера, входящие в контакт с продуктом, послекаждого использования.
- Протрите корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо. Особенно тщательно следует очищать гнездо для установки дежи и насадок.
- Вымойте съемные узлы миксера (дежа и насадки) теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
- Для дезинфекции дежи и насадок следует замочить их в 3% растворе хлорида натрия, затем тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
- Во избежание повреждений не допускается бросать или ронять узлы миксера, а также складывать их друг на друга при мытье.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащиечистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

## 7. Техническое обслуживание и ремонт

**Внимание!** Работы по обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании, путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» и отсоединением вилки от розетки, с привлечением квалифицированного технического персонала.

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

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведение инструктажа и проверка знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произвести визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверить отсутствие оголенных проводов.
- Проверить целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).
- Смазку планетарного механизма и проверку натяжения приводного ремня рекомендуется проводить раз в 3-6 месяцев, в зависимости от интенсивности использования миксера.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» и/или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.

**Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.**

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

## 8. Транспортировка и хранение. Утилизация

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

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

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