

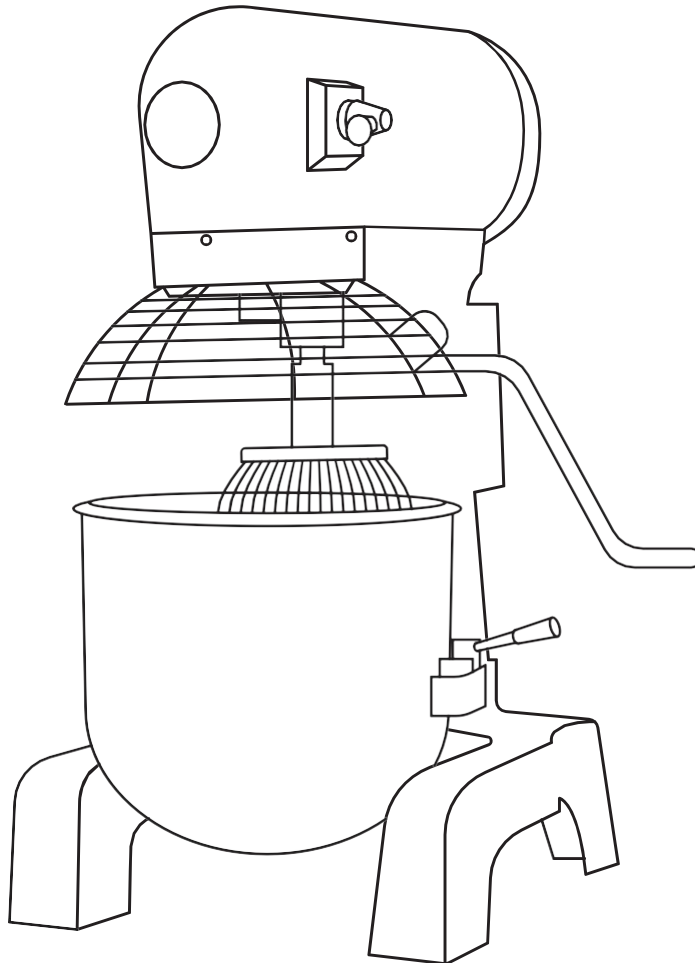


HURAKAN

ПАСПОРТ

МІКСЕР ПЛАНЕТАРНИЙ

**МОДЕЛІ: HKN-IP10F; HKN-IP20FE; HKN-IP20F; HKN-IP30FE;
HKN-IP30F2; HKN-IP40F; HKN-IP60F**



EAC
EAC

ВСТУП

ШАНОВНІ ПАНОВЕ!

Ви придбали професійне обладнання. Перш ніж Ви приступите до роботи з ним, обов'язково ознайомтеся з цим Паспортом та зберігайте його протягом усього терміну експлуатації.! Дане обладнання призначене для використання на підприємствах громадського харчування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Потужність, кВт	Напруга	Габарити, мм	Маса, кг	Об'єм діжі, л	Макс. маса, що перемішується, кг	Швидкість перемішування, об/хв.
HKN-IP10F	0.45	230 В/50 Гц	452x432x606	57,2	10	2	110/178/355
HKN-IP20FE	0,75		520x420x760	72	20	3	105/180/408
HKN-IP20F	1,1		530x496x780	88,4		5	104/187/365
HKN-IP30FE			545x440x882	67	30	3,5	105/180/408
HKN-IP30F2			546x512x852	157		6	104/187/365
HKN-IP40F	1,5	380 В/50 Гц	620x630x1011	142	40	8	80/160/310
HKN-IP60F	2,2		750x610x1350	225	60	9	80/160/310

Виробник залишає за собою право змінювати зовнішній вигляд та конструкцію апарату для покращення його експлуатаційних характеристик, залишаючи без зміни технічні характеристики.

ВІДОМОСТІ ПРО ГАРАНТІЮ

Цей апарат виробничо-технічного призначення, підлягає обов'язковому технічному обслуговуванню і може бути використаний лише за прямим призначенням.

Користувач зобов'язаний забезпечити технічне обслуговування обладнання кваліфікованим технічним персоналом.

Термін гарантії слід уточнювати у Продавця, але не менше 6 місяців з моменту його продажу за товарною накладною за умови дотримання споживачем правил експлуатації, догляду та технічного обслуговування, передбачених цією інструкцією.

Умови надання гарантії встановлюються Договором купівлі-продажу між Продавцем та Покупцем, а також чинними нормативними актами тієї країни, де використовується дане обладнання.

При виявленні виробничих дефектів апарату слід звернутися до компанії, яка здійснила продаж апарату.

Гарантія не поширюється:

- на періодичне обслуговування, налагодження та налаштування;

- на ремонт або заміну частин у зв'язку з їх зносом;
- на будь-які зміни з метою удосконалення та розширення звичайної сфери застосування апарату, зазначеної в цій інструкції;
- на несправності, спричинені неправильною експлуатацією, використанням апарата не за призначенням або не відповідно до інструкції з експлуатації,
- на несправності, пов'язані з несвоєчасним чищенням апарату, недостатньою кваліфікацією обслуговуючого персоналу або некоректним технологічним процесом;
- на несправності, пов'язані механічними пошкодженнями при неправильному транспортуванні, потраплянням всередину виробу або механізми сторонніх предметів, рідини, диму або пари, нещасним випадком, стихійним лихом, вливом тварин, гризунів, комах, коливаннями напруги та частоти в електричній мережі, неправильним підключенням пристроїв електро апарату.
- на несправності, спричинені втручанням чи ремонтом особами, які не мають достатньої кваліфікації;
- на несправності, спричинені використанням нестандартних чи неякісних витратних матеріалів та запчастин;
- на несправності, пов'язані з експлуатацією виробу в області температур, вологості, вентиляції та вібрації, що не рекомендовані для даного виробу;

МОНТАЖ ТА ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

Увага! Усі роботи з монтажу та пусконаладжувальних робіт повинні бути проведені кваліфікованим персоналом, який має спеціальний дозвіл відповідно до нормативних актів тієї країни, де використовується цей апарат.

- Попередження! Для безпеки апарат повинен бути заземлений.
- Переконайтеся, що напруга в мережі відповідає робочій напрузі апарата, перевірте встановлення пристроїв захисту та відповідності їх номіналу за потужністю та характеристиками.
- Пристрої захисту повинні знаходитися в безпосередній близькості від апарата або розподільчого щита, якщо він знаходиться в прямому доступі. Розетка повинна відповідати вимогам безпеки та мати надійне заземлення.
- Електропроводка має відповідати номінальній потужності апарату. Невідповідність може призвести до займання.
- Деякі моделі оснащені 3-х фазним двигуном, слід перевірити та переконатися, що він обертається у напрямі, зазначеному відміткою. Якщо напрямок обертання неправильний, поміняйте між собою дві з трьох електричних фаз. Для випробування обладнання в жодному разі не встановлюйте насадки, інакше вони випадуть при неправильному напрямку обертання, що призведе до пошкодження деталей обладнання.
- При транспортуванні апарата може статися ослаблення кріплення деталей, електричних з'єднань та рухомих механізмів, тому перед першим запуском слід провести їхню перевірку.
- Не допускайте знаходження кабелю між предметами та меблями, які можуть чинити тиск та пошкодити силовий кабель. Не допускайте вигину та заплутування кабелю.
- Не використовуйте подовжувачі для підключення пристрою.
- Неправильне підключення або несправність вилок або розеток може призвести до займання.
- Перед першим використанням виробу видаліть з його поверхонь усі пакувальні матеріали, буклети, пластикові пакети тощо.
- Не допускайте персонал, не ознайомлений з цією інструкцією і який не пройшов інструктажу з техніки безпеки до працюючого апарату, оскільки це може призвести до травм та летального результату.
- Вживіть заходів щодо захисту обладнання від дощу та вологи.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

Увага! Допуск до роботи на цьому обладнанні можливий лише після ознайомлення з цим посібником з експлуатації та проходження інструктажу з техніки безпеки.

- При монтажі, підготовці до роботи, експлуатації, технічному обслуговуванні та ремонті, поряд з дотриманням вимог безпеки, викладених у цій інструкції, необхідно суворо дотримуватись правил техніки безпеки та пожежної безпеки відповідно до нормативних актів тієї країни, де експлуатується даний апарат.
- Відповідно до гігієнічних норм, при роботі з обладнанням волосся необхідно прибрати назад (рекомендується використовувати захисний головний убір), а також знімати будь-які потенційно небезпечні предмети одягу та прикраси (вільний одяг, шарфи, шийні хустки, краватки, намиста, браслети, каблучки тощо).
- При роботі захисні ґрати повинні бути закриті.
- Завантаження продуктів слід проводити тільки при повній зупинки міксера та інструментів змішування та вимкненого двигуна.
- Не допускається перевантажувати апарат.
- Не допускається залишати увімкнене обладнання без нагляду.
- Зберігайте пристрій у недоступному для дітей місці.
- Не зберігайте вогнебезпечні предмети поблизу апарата.
- При зберіганні апарату температура навколишнього середовища має бути нижчою за 45°C, вологість не повинна перевищувати 85%.
- Якщо апарат не використовується або використовується за несприятливих погодних умов - відключайте апарат від джерела живлення, щоб запобігти аварійним ситуаціям.
- Строго заборонено мити апарат відкритим джерелом води, а також поміщати у воду блок двигуна-редуктора. Недотримання цього правила може призвести до пошкодження обладнання та людських травм, можливо з летальним кінцем. Не допускайте потрапляння води на розетку та вимикач.
- Перед миттям, ремонтом або переміщенням апарата спочатку витягніть вилку з розетки.
- Не чіпайте силовий кабель мокрими руками, інакше можливе ураження електричним струмом.
- У разі вимкнення електроживлення не тягніть за кабель, завжди беріться за вилку.
- Якщо ви помітили пошкодження силового кабелю, негайно здійсніть його заміну. В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.
- Проведення технічного обслуговування або ремонтних робіт допускається лише після вимкнення апарата від джерела живлення.
- Не торкайтеся вимикача або вилки мокрими руками.
- Не рухайте апарат під час його роботи.
- Пристрій не призначений для використання дітьми, особами з обмеженими фізичними, психічними чи розумовими здібностями, а також особами без досвіду та відповідних знань. Виняток допускається у разі контролю або інструктажу, виконаного особою, яка відповідає за їх безпеку.

Експлуатація заборонена:

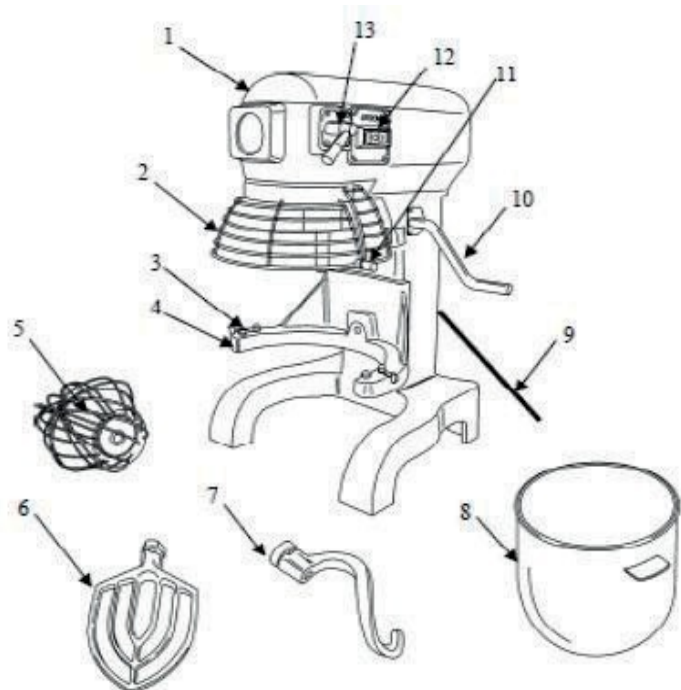
- при некоректній роботі апарату;
- при пошкодженні чи падінні;
- при пошкодженні кабелю живлення або вилки.

ПОРЯДОК РОБОТИ

- Планетарний міксер розроблений для гомогенізації, створення емульсії, збивання та змішування продуктів: яєць, муки, вершків та інших не дуже твердих продуктів.
- Обладнанні не призначене для обробки заморожених продуктів, продуктів, що містять тверді елементи (кістки), а також нехарчові продукти.
- Перемикання швидкостей міксера слід здійснювати, попередньо вимкнувши апарат і дочекавшись повної його зупинки. Порушення цього правила призведе до стрімкого зношування шестерень редуктора!
- Обладнанні призначене для роботи тільки вповторно-короткочасний режим із тривалістю робочого циклу трохи більше 30 хв. Це означає, що після кожні 30 хв роботи необхідна технологічна пауза тривалістю не менше 10 хв.
- Більшість моделей забезпечено кінцевими вимикачами, які запобігають запуску міксера, якщо не встановлено діжу, або вона знаходиться в нижньому положенні.
- Деякі моделі мають панель керування, що складається не з перемикача "вкл/вимк", а з двох кнопок. Перша кнопка служить для запуску міксера (зелена), друга – для зупинки (червона). Кнопка зупинки може бути виконана у двох варіантах – у вигляді звичайної кнопки для натискання або у вигляді аварійного вимикача («гриб»). Якщо у вашому міксері є кнопка аварійної зупинки «гриб», то при її натисканні міксер зупиниться і не запускатиметься, поки кнопка не буде деактивована шляхом повороту її за годинниковою стрілкою на 30°. При повороті кнопка повернеться у початкове положення і міксер може знову бути запущений.

ОПИС

1. Блок мотора-редуктора
2. Захисна решітка
3. Пази для встановлення діжі з фіксаторами
4. Опора діжі
5. Вінчик
6. Лопатка
7. Крюк
8. Діжа
9. Кабель живлення
10. Ручка регулювання рівня діжі
11. Ручка регулювання захисних ґрат (тільки для деяких моделей)
12. Кнопка мережі («вкл»/«викл»)
13. Регулятор швидкості



ПОСЛІДОВНІСТЬ РОБОТИ

Крок 1.

Увімкніть електроживлення (Вставте вилку в розетку).

Крок 2

Поверніть ручку (10), щоб опустити опору діжі (4) у нижнє положення.

Крок 3

Встановіть одну з насадок (віночок, гак або лопатка), залежно від вимог технології, для цього підніміть насадку на валу і повертайте її доти, доки болт валу, що зчіплює, не увійде в L-подібний паз у стійці насадки, що необхідно для запобігання її зіскакуванню при роботі міксера.

Крок 4.

Встановіть діжу (8) на опору (4) та зафіксуйте її в пазах за допомогою фіксаторів (3).

Крок 5.

Покладіть продукти в діжу (8). Крок 6

Поверніть ручку (10), щоб привести діжу (8) у верхнє положення.

Крок 7.

Встановіть потрібну швидкість за допомогою регулятора швидкості (13).

Крок 8

Закрийте захисну решітку (2).

Крок 9

Запустіть міксер, перевівши мережеву кнопку (12) у положення "увімкнути".

Крок 10

Щоб змінити швидкість, слід вимкнути міксер, вибрати потрібну швидкість (13) і потім знову увімкнути міксер.

Крок 11

Після завершення роботи слід вимкнути міксер, встановивши мережеву кнопку (12) у положення «викл».

Крок 12

Відкрийте захисну решітку (2).

Крок 13

Поверніть ручку (10), щоб опустити діжу (8), акуратно зніміть діжу (8).

Вибір швидкості та насадок для перемішування:

Насадка для замішування тіста (гак): зазвичай використовується при замішуванні тіста, де об'єм води становить 47% ~ 50% від об'єму борошна. Дану насадку для замішування тіста використовувати лише на низькій швидкості. Граничне завантаження продукту при роботі з даною насадкою становить ½ мінімального значення (кг), зазначеного в таблиці «технічні характеристики».

Лопатка: зазвичай використовується для збивання тонкого тіста для млинців, тістечок та при приготуванні картопляного пюре, а також начинки, його бажано використовувати на середній швидкості.

Вінчик: найкраще підходить для збивання крему та збивання яєць, зазвичай використовується на високих швидкостях.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

- Усі роботи з обслуговування виконуються на обладнанні, відключеному від електромережі.
- Не допускається мити знімні вузли обладнання в посудомийній машині.
- Необхідно промивати знімні вузли міксера, що входять у контакт із продуктом, після кожного використання.
- Протріть корпус обладнання чистою вологою губкою або тканиною та витріть насухо. Особливо ретельно слід очищати гніздо для встановлення діжі та насадок.
- Вимийте знімні вузли міксера (дежа та насадки) теплим мильним розчином, ретельно промийте чистою водою і витріть насухо.
- Для дезінфекції діжі та насадок слід замочити в 3% розчині хлориду натрію, потім ретельно обпо-

лоснути чистою водою і витерти насухо.

- Щоб уникнути пошкоджень, не допускається кидати або кидати вузли міксера, а також складати їх один на одного під час миття.
- Не допускається використовувати для очищення обладнання абразивні матеріали, металеві губки і щітки, колючі та ріжучі предмети, агресивні та хлорні засоби, що чистять, бензин, кислоти, луги та розчинники.
- Періодично змащуйте напрямні пази для встановлення діжі, наносячи на них невелику кількість олії чи жиру.
- Якщо обладнання не використовуватиметься протягом тривалого часу (вихідні, канікули тощо), необхідно вимкнути електроживлення та ретельно очистити обладнання.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ

УВАГА! РОБОТИ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТУ ПОВИННІ ПРОВОДИТИСЯ ПРИ ПОВНІСТЮ ВІДКЛЮЧЕНОМУ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННІ ШЛЯХОМ ПЕРЕВЕДЕННЯ ВВІДНОГО ВИМИКАЧА В ПОЛОЖЕННЯ «ВИКЛ» ТА ВІД'ЄДНАННЯМ ВИЛКИ ВІД РОЗЕТКИ ІЗ ЗАЛУЧЕННЯМ КВАЛІФІКОВАНОГО ТЕХНІЧНОГО ПЕРСОНАЛУ.

Технічне обслуговування апарату має відбуватися відповідно до нормативних документів країни, де використовується цей апарат. Поданий у цій інструкції перелік робіт має рекомендаційний характер.

- Проведіть інструктаж та перевірку знань з правил експлуатації персоналу, що працює з апаратом.
- Проведіть опитування персоналу, що працює з апаратом, щодо виявлення нехарактерної роботи апарату.
- Здійсніть візуальну перевірку стану апарата.
- Перевірте відсутність оголених дротів.
- Перевірте цілісність лінії заземлення та ланцюга заземлення самого апарату (Від затиску заземлення до доступних металевих частин - опір має бути не більше 0,1 Ом).
- Виконайте протяжку контактних струмопровідних груп, датчиків, реле/контакторів, блокувальних мікрвимикачів, теплового/струмового захисту та інших елементів аварійного відключення, нагрівальних елементів, сигнальної арматури, облицювання, кріпильних елементів, рухомих вузлів апарату (якщо такі є).

Ремонт апарату має здійснюватися кваліфікованим технічним персоналом. Зміна конструкції апарата заборонена.

У разі нехарактерної роботи апарату, відмінної від нормальної, необхідно знеструмити апарат шляхом переведення ввідного вимикача в положення «викл» або від'єднанням вилки від розетки, перекрити доступ води (якщо є) і звернутися в сервісну службу.

Робота на несправному апараті категорично заборонена.

З Продавця та Виробника не може бути затребувано відшкодування прямої або непрямої шкоди, яка могла стати наслідком аварії або при роботі на несправному апараті.

ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ. УТИЛІЗАЦІЯ

- Даний апарат можна транспортувати будь-яким видом транспорту відповідно до запобіжних написів на тарі, а також правил, що діють на конкретному виді транспорту.
- При завантаженні та транспортуванні апарат не можна кантувати та піддавати ударам. Переміщати транспортну тару по похилій поверхні, дотримуючись вимог «ВЕРХ» під кутом не більше 15%.
- Транспортування апарата залізничним та автомобільним транспортом повинна проводитись у критих транспортних засобах.

- Після транспортування апарат має бути працездатним та не мати пошкоджень.
- Апарат повинен зберігатися у транспортній упаковці у складських приміщеннях, які забезпечують захист від впливу атмосферних опадів та механічних пошкоджень.
- Не допускайте трясіння апарату.
- Не зберігайте апарат у перевернутому вигляді.

Після припинення експлуатації апарату, після закінчення встановленого терміну служби, організації, що здійснює експлуатацію, необхідно передати його особі, яка відповідає за утилізацію.

Утилізацію апарату проводити за загальними правилами переробки вторинної сировини відповідно до нормативних актів країни, де апарат проходить утилізацію.