



HURAKAN

ПАСПОРТ

ПЛАНЕТАРНИЙ МІКСЕР

**МОДЕЛІ: HKN-IP10FM; HKN-IP15FM; HKN-IP20FM;
HKN-IP30FM; HKN-IP40FM; HKN-IP50FM; HKN-IP60FM**



ОСНОВНІ ОСОБЛИВОСТІ

Обладнання має три швидкості обертання.

Усі запасні деталі машини виготовлені з нержавіючої сталі преміум класу, що гарантує їхню відповідність гігієнічним вимогам.

Планетарна тістомісильна машина має відмінний зовнішній вигляд, є досить простою в управлінні.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Об'єм діжі, л	Напруга, В	Потужність (кВт)	Макс. маса, що перемішується (кг)	Швидкість перемішування (про/хв.)	Габарити (мм)
HKН-IP10FM	10	220	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKН-IP15FM	15	220	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKН-IP20FM	20	220	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKН-IP30FM	30	220	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKН-IP40FM	40	380	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKН-IP50FM	50	380	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKН-IP60FM	60	380	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

ПРИМІТКИ ЩОДО РОБОТИ ОБЛАДНАННЯ

Перш ніж під'єднати планетарну тістомісильну машину до мережі, переконайтеся, що напруга та частота вашої електромережі відповідають характеристикам, зазначеним на маркуванні вашого приладу, переконайтеся, що зовнішній провід заземлення надійно підключений.

Деякі моделі оснащені 3-х фазним двигуном, слід перевірити та переконатися, що він обертається у напрямку, зазначеному відміткою. Якщо напрямок обертання неправильний, поміняйте між собою дві із трьох електричних фаз.

Примітка: для випробування обладнання в жодному разі не встановлюйте насадки, інакше вони випадуть при неправильному напрямку обертання, що призведе до пошкодження деталей обладнання.

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. Цю насадку для замішування тіста бажано використовувати на низькій швидкості.
- **Плоский бітер:** зазвичай використовується для збивання тонкого тіста для млинців, тістечок та при приготуванні картопляного пюре, а також начинки, його бажано використовувати на середній швидкості.
- **Дрітовий віночок:** найкраще підходить для збивання крему та збивання яєць, зазвичай використовується на високих швидкостях.

Важливо: Зупиніть машину, щоб змінити швидкість, не слід замішувати тісто на середній або високій швидкості.

Зняття чаші:

- Поверніть ручку, щоб підняти чашу, доки не відчуєте, що вона дійшла до упору, це також полегшує доступ до чаші під час заповнення її інгредієнтами для змішування.
- Після змішування, прокрутіть рукоятку, щоб опустити чашу, це необхідно зробити для того, щоб замінити насадку, а також щоб вийняти чашу або зняти насадку.

Примітка: при установці насадки чаша повинна бути в нижньому положенні, підніміть насадку на валу і повертайте її доти, поки болт валу, що зчіплює, не увійде в L-подібний паз у стійці насадки, що необхідно для запобігання її зіскакуванню при роботі планетарної тістомісильної машини.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЛАНЕТАРНОГО МІКСЕРА

Після кожного використання планетарної тістомісильної машини ретельно вимийте чашу, насадки тощо, переконайтеся, що обладнання зберігається в чистому стані.

Періодично змащуйте напрямні пази чаші, наносячи на них невелику кількість олії чи жиру.

ВИЯВЛЕННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ У РОБОТІ

ОБЛАДНАННЯ

Несправність	Можлива причина	Заходи усунення
Після включення планетарної тістомісильної машини вал не обертається	Ослаблені електричні з'єднання.	Перевірте електричний ланцюг, підтягніть ослаблені електричні з'єднання
Витік олії.	Зносилися сальники.	Замініть сальники.

Занадто туга ручка підняття чаші.	Напрямні пази зазнали впливу корозії.	Очистіть та змастіть маслом напрямні пази.
	Ходовий гвинт, конічна шестерня та вал рукоятки та ін. не змащені.	Змастіть деталі олією.
Занадто велике підвищення температури двигуна за високої швидкості.	Недостатня напруга.	Перевірте напругу джерела живлення.
	Перевантаження.	Зменшіть навантаження.
	Вибрано занадто високу робочу швидкість або встановлено невідповідну насадку.	Виберіть потрібну швидкість і встановіть потрібну насадку.
Сильний шум у редукторі, його температура надто висока.	Недостатньо мастила.	Додати або замінити масло.
Насадка стукає по чаші.	Деформована насадка чи чаша.	Відремонтуйте або замініть деформовану деталь.

EAC