



# HURAKAN

## MILK MIXER HURAKAN HKN-FR1GM, HKN-FR2GM



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	5
ENGLISH	EN	8
ESPAÑOL	ES	11
FRANÇAIS	FR	14
ITALIANO	IT	17
LATYŠŠKI	LV	20
LIETUVIŠKAS	LT	23
POLSKI	PL	26
РУССКИЙ	RU	29

EAC CE

**EINLEITUNG****SEHR GEEHRTE HERREN!**

Bevor Sie die Arbeit mit dem Gerät aufnehmen, sehen Sie sich unbedingt das vorliegende Handbuch an und bewahren Sie es während der ganzen Betriebsdauer des Gerätes.

Denken Sie daran, dass wenn Sie alle Anweisungen in dem vorliegenden Handbuch befolgen, verlängern Sie die Betriebsdauer des Gerätes und vermeiden die Verletzungen des Bedienungspersonals.

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

**BESTIMMUNG**

! Dieses Gerät ist für die Verwendung in den Gaststätteneinrichtungen vorgesehen und wird zur Herstellung von Milchshakes und Schlagsahne verwendet.

**TECHNISCHE DATEN**

<b>Modell</b>	<b>HKN-FR1GM</b>	<b>HKN-FR2GM</b>
<b>Beschreibung</b>	Tischgerät	
<b>Abmessungen, mm</b>	160*190*520	360*190*520
<b>Installierte Leistung, kW</b>	0,15	2x0,15
<b>Spannungsversorgung</b>	220/50/1	220/50/1
<b>Gehäusematerial</b>	Aluminium	Aluminium
<b>Bechermaterial</b>	Edelstahl	Edelstahl
<b>Bechervolumen, l</b>	1,0	2x1,0
<b>Anzahl der Spindel</b>	1	2
<b>Maximaler Dauerbetriebsdauer, Sek.</b>	60	60
<b>Gewicht, kg</b>	3,5	6,5

**VORGEHENSWEISE****VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

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

**EINSCHALTEN DES GERÄTES**

1. Installieren Sie das Gerät auf einer stabilen Standhöhe von 800–900 mm mit einer glatten und horizontalen Oberfläche. Die Oberfläche muss trocken und sauber sein. Die Unterlage soll das Gewicht des Gerätes aushalten.
2. Stellen Sie sicher, dass der Netzschalter auf "0" (aus) steht. Schließen Sie das Gerät elektrisch an (Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein).
3. Geben Sie die Zutaten (Milch, Eiscreme, Sirup, Zucker usw.) in das Glas. Gießen Sie keine heißen Flüssigkeiten in den Becher. Verwenden Sie keine festen, wasserunlöslichen Zutaten. Der Becher sollte nicht mehr als um die Hälfte gefüllt werden, da das Volumen der Mischung bei Rührung zunimmt.
4. **Stellen Sie den Becher in den Plastikhalter am Gerätegehäuse ein. der Mixer darf ohne Becher nicht eingeschaltet werden.**
5. Schalten Sie das Gerät mit Hilfe des Netzschalters an. Da der Motor mit hoher Geschwindigkeit rotiert, ist es während der Arbeit notwendig, die obere Decke des Arbeitskopfes leicht zu halten. Normalerweise beträgt die Zubereitungszeit für einen Milchshaker ca. 5 Sekunden.

In jedem Fall sollte die Dauer des Dauerbetriebs des Geräts 60 Sekunden nicht überschreiten. Nach jeweils 60 Sekunden des Dauerbetriebs muss eine Pause eingelegt werden, um den Motor zu kühlen.

6. Stellen Sie nach dem Aufschlagen den Netzschalter auf "0" (aus) und entfernen Sie den Becher.

### **AUSSCHALTEN DES GERÄTES**

1. Stellen Sie den Netzschalter auf "0" (aus).
2. Schließen Sie das Gerät elektrisch aus (ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose aus).

### **PFLEGE UND WARTUNG**

Trennen Sie vor Beginn der jegliche Wartungsarbeiten das Gerät vom Stromnetz.

Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine scheuernden Mittel, Stahlschwamm und Drahtbürste, spitze und scharfe Gegenstände, aggressive chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel.

Täglich nach Abschluss der Arbeiten:

1. Entfernen Sie den Becher, waschen Sie die mit einer warmen Seifenlösung, spülen Sie gründlich mit sauberem Wasser ab und wischen Sie trocken.
2. Wischen Sie die Gehäuseoberflächen und die Spindel mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Gehäuse und Spindel dürfen nicht mit Wasser gereinigt werden.

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzt wird, sollte es vom Stromnetz getrennt und gründlich gereinigt werden.

### **SICHERHEITSHINWEISE**

1. Installation des Gerätes und Anschluss an das Netz erfolgt nur durch qualifiziertes Fachpersonal.
2. Zum Anschließen eines einphasigen Gerätes ist eine geerdete Dreileiterschaltung zu verwenden.
3. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.
4. Das Gerät ist auf einer stabilen Standhöhe von 800–900 mm mit einer glatten und horizontalen Oberfläche zu installieren. Die Oberfläche muss trocken und sauber sein. Die Unterlage soll das Gewicht des Gerätes aushalten.
5. Das Gerät sollte nicht in der Nähe von Wärmequellen (elektrische Herde, Gasbrenner, Heizkörper usw.) aufgestellt werden.
6. Um eine normale Belüftung zu gewährleisten, sollte der Abstand zwischen dem Gerät und der Wand oder angrenzenden Konstruktionen mindestens 5 cm betragen.
7. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Unterlage hängt und keine scharfen, heißen Gegenstände oder offenen Feuer berührt. Verdrehen oder verzerren Sie das Kabel nicht. Beim Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nicht den Kabel, sondern den Netzstecker. Fassen Sie das Kabel und den Stecker nicht mit nassen Händen an. Tauchen Sie den Stecker und das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel und Stecker.
8. Als zusätzliche Sicherheitsmaßnahme ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet. Dies minimiert das Risiko, dass die Schnur sich über die Kante der Unterlage überhängen kann, dass der Benutzer sich in der Schnur verfangen, darüber stolpern oder versehentlich daran ziehen kann. Um die Stromschläge, Verletzungen und Schäden an Geräten zu vermeiden, wird dringend empfohlen, kein Verlängerungskabel zu verwenden.

## DE

9. Das Gerät ist zur Herstellung von Milchshakes und Schlagsahne vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke. Mischen Sie keine festen, wasserunlöslichen Zutaten zu.
10. Das Gerät ist nur zu einem Kurzzeitbetrieb mit einer Einschaltdauer von nicht mehr als 60 Sekunden bestimmt. Das heißt, dass nach jeweils 60 Sekunden des Dauerbetriebs muss eine Pause eingelegt werden, um den Motor zu kühlen.
11. Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel usw.) in den Becher.
12. Der Becher darf nicht überfüllt werden.
13. Gießen Sie keine heißen Flüssigkeiten in den Becher.
14. Schalten Sie das Gerät nicht ohne Becher ein.
15. Halten Sie niemals die Finger oder fremde Gegenstände während des Betriebes in den Mixerbecher.
16. Geben Sie während des Betriebs keine Zutaten in den Mixerbecher.
17. Da der Motor mit hoher Geschwindigkeit rotiert, ist es während der Arbeit empfehlenswert, die obere Decke des Arbeitskopfes leicht zu halten.
18. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet. Geben Sie das Gerät nicht den Kindern und benutzen Sie ihn nicht in der Nähe von Kindern!
19. Entfernen Sie den Becher nicht, während das Gerät eingeschaltet ist. Der Becher sollte erst entfernt werden, wenn der Spindel vollständig stoppt.
20. Es ist strengstens verboten, die Wartungsarbeiten mit eingespeistem Strom durchzuführen.
21. Waschen Sie das Gerät nicht unter direktem Wasserstrahl oder tauchen Sie es in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
22. Wenn Störungen auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

**SISSEJUHATUS****LP KLIENDID**

Enne kui hakkate seda seadet kasutama, peaksite selle sertifikaadi läbi lugema ja sellest aru saama, hoides selle alles kogu seadme kasutusaja jooksul.

Pidage meeles, et käesolevas sertifikaadis esitatud juhiste järgimine pikendab seadme kasutusiga ja hoiab ära töötajate vigastamise.

Loodame, et meie soovitusel hõlbustavad oluliselt seadme kasutamist.

**KASUTAMINE**

! See seade on mõeldud kasutamiseks avalikes toitlustusasutustes piimakokteilide ja vahukoore segamiseks.

**TEHNILISED ANDMED**

<b>Mudel</b>	<b>HKN-FR1GM</b>	<b>HKN-FR2GM</b>
<b>Kirjeldus</b>	Töölaud	
<b>Üldmõõtmed, mm</b>	160*190*520	360*190*520
<b>Installeeritud võimsus, kW</b>	0,15	2x0,15
<b>Toitevõrgu parameetrid</b>	220/50/1	220/50/1
<b>Ümbrise materjal</b>	Alumiinium	Alumiinium
<b>Klaasi materjal</b>	Roostevaba teras	Roostevaba teras
<b>Klaasi maht, l</b>	1,0	2x1.0
<b>Spindlite arv</b>	1	2
<b>Pideva töötamise maksimaalne aeg, sek</b>	60	60
<b>Mass, kg</b>	3,5	6,5

**TÖÖPROTSEDUURID****ENNE, KUI ALUSTATE**

1. Avage pakend ja eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Puhastage seade vastavalt juhistele, mis on toodud jaotises "Hooldus ja korrashoid".

**SEADME SISSE LÜLITAMINE**

1. Seade paigaldatakse stabiilele rõhtsele toele, mille kõrgus on 800-900 mm. Pind peab olema kuiv ja puhas. Tugi peab olema suuteline kandma seadme raskust.
2. Veenduge, et toitelüliti on asendis 0 (väljas). Lülitage toide sisse (pange pistik pistikupesasse).
3. Lisage klaasi koostisained (piim, jäätis, siirup, suhkur jne). Vältige kuumade vedelike lisamist. Ärge kasutage tahkeid, vees lahustumatuid koostisosi. Klaasi ei tohiks täita rohkem kui pooles ulatuses, kuna vispeldamisel segu maht suureneb.
4. Pange klaas plastist hoidikusse seadme korpuses. Mikseri sisse lülitamine ilma klaasita on keelatud.
5. Lülitage seade toitelülitist sisse. Kuna seadme mootor pöörleb suurel kiirusel, tuleb tööriistapea ülaosa katet töötamise ajal veidi kinni hoida.

**Tavaliselt on piimakokteili valmistamisaeg umbes 5 sekundit.**

**Igal juhul ei tohi seade pidevalt töötada rohkem kui 60 sekundit. Pärast 60-sekundilist pidevat töötamist tuleb mootori jahutamiseks teha paus.**

6. **Kui vispeldamine on lõpetatud, seadke toitelüliti asendisse 0 (väljas) ja eemaldage klaas.**

**SEADME VÄLJALÜLITAMINE**

## EE

1. Seadke toitelüliti asendisse 0 (väljas).
2. Lülitage toide välja (lahutage toitejuhtme pistik pistikupesast).

## HOOLDUS JA KORRASHOID

Enne hooldamist tuleb seade lahutada toitevõrgust.

Seadet ei tohi puhastada abrasiivsete materjalide, metallkäsnae ja -harjade, küürimis- ja lõikamisvahendite, intensiivsete kloori sisaldavate puhastusvahendite, bensiini, hapete, leeliste ega lahustitega.

Töö lõpetamisel tuleb iga päev teha järgmisi toiminguid:

1. Eemaldage klaas, peske seda sooja seebilahusega, puhastage seda põhjalikult puhta veega ja pühkige see kuivaks.
2. Pühkige korpuse ja spindli pindasid pehme kuiva lapiga. Ärge kasutage korpuse ja spindli puhastamiseks vett.

Kui seadmeid ei kasutata pikka aega (puhkepäevad, pühad jne), tuleb see vooluvõrgust lahutada ja põhjalikult puhastada.

## OHUTUS

1. Seadme paigaldamine ja elektrivõrguga ühendamine tuleb jätta kvalifitseeritud spetsialistide ülesandeks.
2. Ühefaasiliste seadmete ühendamiseks tuleb kasutada kolmejuhtmelist maandatud vooluahelat.
3. Seade ei ole ette nähtud välitingimustes kasutamiseks.
4. Seade paigaldatakse stabiilsele rõhtsele toele, mille kõrgus on 800-900 mm. Pind peab olema kuiv ja puhas. Tugi peab olema suuteline kandma seadme raskust.
5. Seade tuleb paigaldada soojusallikatest (elektrilised põletid, gaasipõletid, radiaatorid jne) eemale.
6. Hea ventilatsiooni tagamiseks peab seadmete ja seina või külgnevate konstruktsioonide vaheline kaugus olema vähemalt 5 cm.
7. Töötajad peavad tagama, et elektrikaabel ei ripuks üle toe serva ning jääks teravatest kuumadest esemetest ja lahtisest leegist eemale. Ärge väänake ega deformeerige juhet. Seadme vooluvõrgust lahutamisel ärge tõmmake juhet, vaid võtke alati kinni pistikust. Ärge haarake juhet ega pistikut märgade kätega. Pistiku ja juhtme vette või mõnda muusse vedelikku kastmine on keelatud. Seadme sisselülitamine ei ole lubatud, kui toitejuhe ja pistik on purunenud.
8. Täiendava ohutuse tagamiseks on seade varustatud lühikese toitejuhtmega. See minimeerib ohtu, et juhe jääb rippuma üle toe serva või et kasutaja takerdub juhtmesse, komistab sellele või tõmbab seda tahtmatult. Elektrilöögi, vigastuste ja seadme kahjustuste vältimiseks on äärmiselt soovitatav vältida pikendusjuhtmete kasutamist.
9. See seade on mõeldud piimakokteilide ja vahukoore valmistamiseks. Seadet ei tohi kasutada ühelgi muul kui kavandatud otstarbel. Ärge lisage segusse tahkeid, vees lahustumatuid koostisosi.
10. Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult pausidega töörežiimis; töösükli kestus ei tohi olla pikem kui 60 sekundit. See tähendab, et pärast 60-sekundilist pidevat töötamist tuleb mootori jahutamiseks teha paus.
11. Klaasi sisse ei tohi panna metallesemeid (noad, kahvlid, lusikad jne).
12. Vältige klaasi ületäitmist.
13. Vältige kuumade vedelike lisamist.
14. Vältige seadme sisse lülitamist ilma klaasita.
15. Vältige käte või võõrkehade panemist mikseri klaasi.

16. Kui seade töötab, ei tohi mikseri klaasi lisada ühtegi koostisosa.
17. Kuna seadme mootor pöörleb suurel kiirusel, tuleb tööriistapea ülaosa katet töötamise ajal veidi kinni hoida.
18. Vooluvõrku ühendatud seadet ei tohi jätta järelvalveta. Ärge andke seadet lastele ega kasutage seda laste läheduses!
19. Klaasi eemaldamine on keelatud, kui seade töötab. Klaasi tohib eemaldada ainult siis, kui spindel on täielikult seiskunud.
20. Vooluvõrku ühendatud seadme hooldamine on keelatud.
21. Seadme pesemine otsese veejoa all või selle vette või mõnda muusse vedelikku kastmine on keelatud.
22. Mis tahes tõrke korral tuleb pöörduda professionaalse teenusepakkuja poole.

# EN INTRODUCTION

## DEAR ALL,

Before you start operating this quipment, you should read and understand this Certificate and keep it during the whole service life.

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

We hope our recommendations will maximally facilitate operation of the equipment.

## APPLICATION

! This equipment is designed for use at public catering enterprises and used for mixing milkshakes and whipping cream.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-FR1GM	HKN-FR2GM
Description	Desktop	
Overall dimensions, mm	160*190*520	360*190*520
Generating capacity, kW	0.15	2x0.15
Power supply network parameters	220/50/1	220/50/1
Case material	Aluminium	Aluminium
Glass material	Stainless steel	Stainless steel
Glass volume, l	1.0	2x1.0
Number of spindles	1	2
Maximum time of continuous operation, sec	60	60
Mass, kg	3.5	6.5

## OPERATION PROCEDURE

### BEFORE FIRST START

1. Unpack the equipment, remove all the packaging materials.
2. Clean the equipment in accordance with the instructions presented in the "Maintenance and care" section.

### SWITCHING THE EQUIPMENT ON

1. The equipment shall be installed on a stable support 800-900 mm in height with flat level surface. The surface shall be dry and clean. The support shall withstand the equipment weight.
2. Make sure that the power switch is in 0 position (off). Turn on the power (put the male connector into the female socket).
3. Put ingredients (milk, ice cream, syrup, sugar, etc.) in a glass.  
Avoid filling with hot liquids.  
Do not use solid, water-insoluble ingredients.  
The glass should not be filled more than half as the volume of the mixture increases with whipping.
4. Put the beaker in a plastic holder on the equipment body.  
It is prohibited to turn on the mixer without a glass.
5. Energize the equipment using the power switch. As the equipment motor is rotating at high speed, the top cover of the working head should be slightly held during operation.  
Typically, the cooking time of a milkshake is about 5 seconds.



In any case, the continuous operation of the equipment should not exceed 60 seconds. After every 60 seconds of continuous operation, it is necessary to take a break to cool the engine.

6. When whipping is finished, set the power switch to 0 (off) and remove the glass.

### **EQUIPMENT SHUT-DOWN**

1. Set the power switch to 0 (off) position.
2. Turn off the power (put the power cord male connector out of the female socket).

### **MAINTENANCE AND CARE**

Before any maintenance it is necessary to cut off power supply.

The equipment should not be cleaned using any abrasive materials, metallic sponges and brushes, pricking and cutting items, aggressive chlorine-containing cleaning agents, gasoline, acids, alkalies and solvents.

The following operations shall be performed daily upon completion of work:

1. Remove the glass, wash it with warm soap solution, thoroughly swill it out with clean water and wipe it dry.
2. Wipe the housing and spindle surfaces with a soft, dry cloth. Do not use water for cleaning the housing and spindle.

If the equipment is not to be operated for a long time (days off, holidays, etc.), it should be de-energized and thoroughly cleaned.

### **SAFETY**

1. Equipment installation and connection to the electricity mains shall be performed by skilled professionals only.
2. To connect monophase equipment, a three-wire circuit with grounding shall be used.
3. The equipment is not intended for outdoor use.
4. The equipment shall be installed on a stable support 800-900 mm in height with flat level surface. The surface shall be dry and clean. The support shall withstand the equipment weight.
5. The equipment must be installed away from heat sources (electric burners, gas burners, radiators, etc.).
6. To ensure good ventilation, the distance between the equipment and the wall or any adjacent structures shall be at least 5 cm.
7. The operation staff shall ensure that the electric cable is not hanging over the edge of the support and it is away from sharp, hot objects and open flame. Do not twist or deform the cord. In the course of de-energizing, do not pull the cord, always take the plug. Do not take the cable and the male connector with wet hands. It is prohibited to steep the plug and cord in water or any other liquid. It is not allowed to switch on the equipment when a power cord and plug is broken.
8. As for extra safety, the equipment is equipped with a short power cord. This minimizes the risk that the cord may hang over the edge of the support, and that the user may be caught in the cord, stumble over it or accidentally pull it. To avoid electric shock, injuries and equipment damages, the use of extension cords is strongly discouraged.
9. The equipment is designed for making milkshakes and whipping cream. The equipment shall not be used for any purposes other than intended. Do not add solid, water-insoluble ingredients to a mixture.
10. The equipment is intended for intermittent periodic operation only; the duration of the working cycle shall be no more than 60 seconds. It means, after every 60 seconds of continuous operation, it is necessary to take a break to cool the engine.

**EN**

11. It is not allowed to put metal objects (knives, forks, spoons, etc.) in the glass.
12. Avoid overfilling the glass.
13. Avoid filling with hot liquids.
14. Avoid turning on the equipment without a glass.
15. Avoid putting hands or foreign objects into the mixer glass in operation.
16. It is not allowed to add ingredients to the mixer glass in operation.
17. As the equipment motor is rotating at high speed, the top cover of the working head should be slightly held during operation.
18. The energized equipment shall not be left unattended. Do not give the equipment to children and do not use near children!
19. It is not allowed to remove the glass when the equipment is turned on. The glass should only be removed when the spindle has stopped completely.
20. Maintenance of energized equipment is prohibited.
21. Washing of the equipment under a direct water stream or submergence thereof into water or any other liquid is not allowed.
22. In case of any failure, service professionals shall be contacted.

## INTRODUCCIÓN

### ESTIMADOS SEÑORES,

Antes de comenzar a trabajar con este equipo, asegúrese de leer este Pasaporte y conservarlo de por vida útil.

Recuerden que siguiendo las instrucciones dadas en esta Ficha Técnica, se prolonga la vida útil del equipo y se evitan 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 restauración pública y se utiliza para preparar batidos de leche y crema batida.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	HKN-FR1GM	HKN-FR2GM
Descripción	De mesa	
Dimensiones (mm)	160*190*520	360*190*520
Potencia de instalación, kW	0,15	2x0,15
Parámetros de la red eléctrica	220/50/1	220/50/1
Material de la carcasa	Aluminio	Aluminio
Material del vaso	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Capacidad del vaso, l	1,0	2x1,0
Número de husillos	1	2
Duración máxima de una operación continua, seg	60	60
Peso, kg	3,5	6,5

### PROCEDIMIENTO DE TRABAJO

#### ANTES DEL PRIME ARRANQUE

1. Desempaque el equipo, retire todo el material de embalaje.
2. Limpie el equipo según las instrucciones de la sección "Mantenimiento y Cuidado".

#### ENCENDIDO DEL EQUIPO

1. Instale el equipo sobre un soporte estable con la altura de 800 a 900 mm con una superficie horizontal plana. La superficie debe estar limpia y seca. El soporte debe aguantar el peso del equipo.
2. Asegúrese de que el interruptor de encendido esté en la posición "0" (apagado). Encienda la alimentación eléctrica (coloque el enchufe del cable de alimentación en el tomacorriente).
3. Coloque los ingredientes (leche, helado, jarabe, azúcar, etc.) en el vaso.  
No vierta líquidos calientes en el vaso.  
No use ingredientes sólidos e insolubles en agua.  
El vaso no debe llenarse más de la mitad que el volumen de la mezcla mientras aumenta.
4. Inserte el vaso en el soporte de plástico de la caja del equipo.  
El encendido de un mezclador sin un vaso no está permitido.
5. Conecte el equipo a la red eléctrica con el interruptor de encendido. Como el motor del equipo gira a alta velocidad, durante el trabajo es necesario sujetar ligeramente la tapa superior del cabezal funcional.  
Por lo habitual, el tiempo para hacer un batido es de aproximadamente 5 segundos.

ES

En cualquier caso, el tiempo de funcionamiento continuo del equipo no debe exceder los 60 segundos. Después de cada 60 segundos de funcionamiento continuo, es necesario tomar una pausa para enfriar el motor.

6. Al final de hacer el batido, coloque el interruptor de encendido en "0" (apagado) y retire el vidrio.

### **APAGADO DEL EQUIPO**

1. Coloque el interruptor de encendido en "0" (apagado).
2. Desconecte la fuente de alimentación (retire el enchufe de alimentación del tomacorriente).

### **MANTENIMIENTO Y CUIDADO**

Antes de llevar a cabo cualquier mantenimiento, hay que desconectar el equipo de la red eléctrica.

Está prohibido usar para limpiar el equipo los materiales abrasivos, esponjas y escobillas de metal, objetos punzantes y cortantes, agentes de limpieza agresivos con contenido de cloro, gasolina, ácidos, álcalis y solventes.

Terminada la operación, cada día:

1. Retire el vaso, lávelo con una solución jabonosa tibia, luego enjuaguelo bien con agua limpia y séquelo.
2. Limpie las superficies del cuerpo y el eje con un paño suave y seco. **El uso de agua para limpiar la carcasa y el husillo no está permitido.**

Si el equipo no va a usarse durante un período prolongado (fin de semana, vacaciones, etc.), es necesario desconectarlo de la red eléctrica y limpiarlo bien.

### **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 hay que usar el esquema de tres cables con puesta a tierra.
3. El equipo no está diseñado para su instalación y operación al aire libre.
4. El equipo debe instalarse en un soporte estable con la altura de 800 a 900 mm con una superficie horizontal plana. La superficie debe estar seca y limpia. El soporte debe aguantar el peso del equipo.
5. El equipo debe instalarse lejos de fuentes de calor (hornillos eléctricos, sopletes de gas, radiadores, etc.).
6. Para garantizar una ventilación normal, la distancia entre el equipo y la pared o cualquier estructura adyacente debe de ser de al menos 5 cm.
7. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté colgando sobre el borde del soporte y no toque objetos calientes y afilados ni se acerque a llamas abiertas. No tuerza ni distorsione el cable. Cuando apague la corriente, no tire del cable, siempre sujete el enchufe. No coja el cable y el enchufe con las manos mojadas. No sumerja el enchufe ni el cable en agua ni en algún otro líquido. No opere el equipo con un cable de alimentación y un enchufe dañados.
8. Como medida de seguridad adicional, el equipo está equipado con un cable de alimentación corto. Esto minimiza el riesgo de que el cable se mueva por el borde del soporte, y que el usuario se enrede en el cable, se tropiece con él o lo tire accidentalmente. Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales y daños al equipo, se recomienda encarecidamente el uso de cables de extensión.

9. El equipo está destinado a la preparación de cócteles de leche y crema batida. No use el equipo para otros fines. No agregue a la mezcla de ingredientes sólidos e insolubles en agua.
10. El equipo está diseñado para funcionar solo en un modo repetido, a corto plazo, con duración del ciclo no mayor de 10 min. Esto significa que después de cada 60 segundos de funcionamiento continuo es necesario tomar una pausa para enfriar el motor.
11. No coloque objetos de metal (cuchillos, tenedores, cucharas, etc.) en el vaso.
12. No llene demasiado el vaso.
13. No vierta líquidos calientes en el vaso.
14. No encienda el equipo sin un vaso.
15. No está permitido poner manos y objetos extraños en el vidrio del mezclador durante la operación.
16. No se agregue ingredientes al vaso en la batidora durante la operación.
17. Como el motor del equipo gira a alta velocidad, durante el funcionamiento es necesario sujetar ligeramente la tapa superior del cabezal funcional.
18. No deje el equipo encendido sin supervisión. No dejen los equipos a los niños ni los use cerca de niños.
19. No retire el vaso mientras el equipo esté encendido. El vaso debe quitarse solo después de que el husillo se haya detenido por completo.
20. Está prohibido llevar a cabo el mantenimiento del equipo sin desconectarlo de la red eléctrica.
21. Está prohibido lavar el equipo bajo el chorro de agua directo o sumergirlo en agua u otro líquido.
22. En el caso de cualquier mal funcionamiento, diríjese a los especialistas del servicio de apoyo.

**INTRODUCTION****CHERS MESDAMES ET MESSIEURS !**

Avant de procéder au travail avec cet équipement, veuillez vous familiariser de façon obligatoire avec ce manuel et sauvegardez-le pendant toute la durée d'exploitation.

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

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

**DESTINATION**

! Cet équipement est destiné à être utilisé dans les établissements de restauration publique et s'applique pour préparer le lait frappé et battre la crème.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

<b>Modèle</b>	<b>HKN-FR1GM</b>	<b>HKN-FR2GM</b>
<b>Description</b>	De table	
<b>Dimensions extérieures, mm</b>	160*190*520	360*190*520
<b>Capacité installée, kW</b>	0,15	2x0,15
<b>Paramètres du réseau électrique</b>	220/50/1	220/50/1
<b>Matériel du corps</b>	Aluminium	Aluminium
<b>Matériel du verre</b>	Acier inoxydable	Acier inoxydable
<b>Capacité du verre, l</b>	1,0	2x1,0
<b>Quantité de broches</b>	1	2
<b>Durée maximale du fonctionnement continu, secondes</b>	60	60
<b>Masse, kg</b>	3,5	6,5

**PROCÉDURE DU TRAVAIL****AVANT LE PREMIER DÉMARRAGE**

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

**DÉMARRAGE DE L'ÉQUIPEMENT**

1. Installez l'équipement sur l'appui stable d'une hauteur de 800-900 mm ayant la surface uniforme horizontale. La surface doit être propre et sèche. Le support doit supporter le poids de l'appareil.
2. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est sur la position "0" (arrêt). Branchez l'alimentation (insérez la fiche de courant dans la prise électrique).
3. Placez les ingrédients (lait, crème glacée, sirop, sucre, etc.) dans le verre.  
Il est interdit de verser des liquides chauds dans le verre.  
Il est interdit d'utiliser des ingrédients solides et insolubles dans l'eau.  
Le verre ne doit pas être rempli plus de la moitié, puisque le volume du mélange augmente lors du battage.
4. Insérez le verre dans le support en plastique sur le corps de l'équipement.  
Il est interdit de mettre en marche le mélangeur sans verre.

5. Démarrez l'équipement en appuyant sur l'interrupteur du réseau. Comme le moteur de l'équipement tourne à grande vitesse, pendant le fonctionnement, il est nécessaire de maintenir légèrement le couvercle supérieur de la tête de fonctionnement. Habituellement, le temps pour faire le lait frappé est d'environ 5 secondes. Dans tous les cas, le temps de fonctionnement continu de l'équipement ne doit pas dépasser 60 secondes. Après toutes les 60 secondes de fonctionnement continu, il est nécessaire de faire une pause pour refroidir le moteur.
6. À la fin du battage, réglez l'interrupteur d'alimentation sur "0" (arrêt) et retirez le verre.

### **ARRÊT DE L'ÉQUIPEMENT**

1. Réglez l'interrupteur d'alimentation sur la position "0" (arrêt).
2. Débranchez l'équipement (retirez la fiche de courant de la prise électrique).

### **ENTRETIEN ET MAINTENANCE**

Avant de commencer les travaux d'entretien quelconques, il est nécessaire de débrancher l'alimentation.

Il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs, des éponges métalliques et des brosses, des objets de perçage et de coupe, des nettoyeurs agressifs contenant du chlore, d'essence, des acides, des alcalis et des solvants pour nettoyer l'équipement.

Quotidiennement à la fin du travail:

1. Enlevez le verre, lavez-le avec une solution de savon tiède, rincez-le soigneusement avec l'eau pure et essuyez à sec.
2. Essuyez les surfaces du corps et la broche avec un chiffon sec et doux. Il est interdit d'utiliser l'eau pour nettoyer le corps et la broche.

Si l'équipement ne sera pas utilisé pendant une longue période (week-end, vacances, etc.), il est nécessaire de débrancher et de nettoyer soigneusement l'équipement.

### **SÉCURITÉ DU TRAVAIL**

1. L'installation de l'équipement et la connexion au réseau électrique sont effectuées uniquement par des spécialistes qualifiés.
2. Un circuit à trois fils avec une mise à la terre doit être utilisé pour connecter un équipement monophasé.
3. L'équipement n'est pas conçu pour être installé et utilisé à l'air libre.
4. L'équipement doit être installé sur un support stable de 800 à 900 mm de hauteur avec une surface horizontale plane. La surface doit être propre et sèche. Le support doit supporter le poids de l'appareil.
5. L'équipement doit être installé loin des sources de chaleur (brûleurs électriques, brûleurs à gaz, radiateurs, etc.).
6. Afin d'assurer une ventilation normale, la distance entre l'équipement et le mur ou toutes structures adjacentes doit être d'au moins 5 cm.
7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de l'appui et toucher des objets pointus et chauds et la flamme nue. Ne tordez et ne déformez pas le cordon. Lorsque vous débranchez l'équipement du réseau, ne tirez pas sur le cordon, saisissez toujours la fiche. Ne manipulez pas le cordon et la fiche avec les mains mouillées. Il est interdit d'immerger la fiche et le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Il est interdit d'utiliser l'équipement, si le cordon d'alimentation et la fiche sont endommagés.
8. Comme mesure de sécurité supplémentaire, l'équipement est muni d'un cordon d'alimentation court. Ceci minimise le risque que le cordon peut pendre sur le bord de l'appui, que l'utilisateur risque de s'emmêler dans le cordon, de trébucher dessus ou de le

tirer accidentellement. Pour éviter les chocs électriques, les blessures corporelles et les dommages à l'équipement, il n'est pas recommandé d'utiliser des rallonges.

9. L'équipement est conçu pour préparer le lait frappé et battre la crème. Il est interdit d'utiliser l'équipement à d'autres fins. Il est interdit d'ajouter au mélange d'ingrédients solides, insolubles dans l'eau.
10. L'équipement est conçu pour fonctionner uniquement dans un mode intermittent périodique avec un cycle de fonctionnement de 60 secondes au maximum. Cela signifie qu'après toutes les 60 secondes de fonctionnement continu, il est nécessaire de faire une pause pour refroidir le moteur.
11. Il est interdit de mettre des objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, etc.) dans le verre.
12. Il est interdit de remplir excessivement le verre.
13. Il est interdit de verser des liquides chauds dans le verre.
14. Il est interdit de mettre en marche l'équipement sans verre.
15. Il est interdit de mettre les mains et des objets étrangers dans le verre pendant le fonctionnement.
16. Il est interdit d'ajouter des ingrédients dans le verre du mélangeur pendant le fonctionnement.
17. Comme le moteur de l'équipement tourne à grande vitesse, pendant le fonctionnement, il est nécessaire de maintenir légèrement le couvercle supérieur de la tête de fonctionnement.
18. Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance. Ne donnez pas l'équipement aux enfants et ne l'utilisez pas près des enfants.
19. Il est interdit de retirer le verre lorsque l'équipement est allumé. Le verre ne doit être retiré qu'après l'arrêt complet de la broche.
20. Il est interdit d'effectuer la maintenance de l'équipement sans le déconnecter du réseau électrique.
21. Il est interdit de laver l'équipement sous un jet d'eau direct et l'immerger dans l'eau ou un autre liquide.
22. En cas des pannes quelconques, vous devez vous adresser aux spécialistes du service.



## INTRODUZIONE

### GENTILI CLIENTI,

Prima di iniziare a utilizzare questo apparecchio, assicuratevi di leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata del suo impiego.

Ricordate che seguendo tutte 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 il lavoro con l'apparecchio.

### IMPIEGO

! Questa apparecchiatura è destinata all'uso in strutture di ristorazione pubblica e viene utilizzata per fare frullati e panna montata.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-FR1GM	HKN-FR2GM
Descrizione	Da tavolo	
Dimensioni, mm	160*190*520	360*190*520
Potenza installata, kW	0,15	2x0,15
Parametri della rete elettrica	220/50/1	220/50/1
Materiale del corpo	Alluminio	Alluminio
Materiale del bicchiere	Acciaio inox	Acciaio inox
Capacità del bicchiere, l	1,0	2x1,0
Quantità di mandrini	1	2
Durata massima di funzionamento continuo, sec.	60	60
Peso, Kg	3,5	6,5

### PROCEDURA DI LAVORO

#### PRIMA DI ACCENDERLO PER LA PRIMA VOLTA

1. Disimballare l'apparecchio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulite l'apparecchio in conformità con le istruzioni della sezione "Manutenzione e cura".

#### SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Installate l'apparecchio su un supporto stabile di altezza 800 - 900 mm con una superficie piana orizzontale. La superficie deve essere asciutta e pulita. Il supporto deve sostenere il peso dell'apparecchio.
2. Assicurarsi che l'interruttore di alimentazione sia in posizione "0" (spento). Accendete l'alimentazione (inserite il cavo di alimentazione nella presa di corrente).
3. Mettere gli ingredienti (latte, gelato, sciroppo, zucchero, ecc.) nel bicchiere. Non è consentito versare liquidi caldi nel bicchiere. Non è consentito utilizzare ingredienti solidi non idrosolubili. Il bicchiere non deve essere riempito oltre la metà, poiché il volume della miscela aumenta durante la montatura.
4. Inserire il bicchiere nel supporto di plastica nel corpo dell'apparecchio. L'accensione del mixer senza il bicchiere non è consentita.
5. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica con l'interruttore di rete. Poiché il motore dell'apparecchio ruota ad alta velocità, durante il lavoro è necessario premere leggermente il coperchio superiore. Di solito, il tempo per fare un frullato è di circa 5 secondi.

In ogni caso, il tempo di funzionamento continuo dell'apparecchio non deve superare i 60 secondi. Dopo ogni 60 secondi di funzionamento continuo, è necessario fare una pausa per raffreddare il motore.

6. Alla fine della montatura, impostare l'interruttore di accensione su "0" (spento) e rimuovere il bicchiere.

### **SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO**

1. Impostare l'interruttore di accensione in posizione "0" (spento).
2. Scollegate l'alimentazione (scollegate il cavo di alimentazione dalla presa).

### **MANUTENZIONE E CURA**

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

Non è consentito l'uso di materiali abrasivi, spugne metalliche e spazzole, oggetti perforanti e taglienti, detergenti aggressivi contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi per pulire l'apparecchio.

Ogni volta dopo aver finito il lavoro:

1. Togliete il bicchiere, lavatelo con una soluzione tiepida di sapone, sciacquate bene con acqua pulita e asciugate.
2. Pulire le superfici del corpo e il mandrino con un panno morbido e asciutto. Non è consentito l'uso di acqua per pulire il corpo e il mandrino.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario spegnere l'alimentazione e pulirlo accuratamente.

### **TECNICA DI SICUREZZA**

1. L'installazione dell'apparecchio e il collegamento alla rete di alimentazione vengono eseguiti solo da specialisti qualificati.
2. Per collegare apparecchiature monofase è necessario utilizzare un circuito a tre fili con collegamento a terra.
3. L'apparecchiatura non è progettata per installazione e funzionamento all'aperto;
4. L'apparecchio deve essere installato su un supporto stabile con un'altezza di 800 - 900 mm con una superficie piana orizzontale. La superficie deve essere asciutta e pulita. Il supporto deve sostenere il peso dell'apparecchio.
5. L'apparecchio deve essere installato lontano da fonti di calore (bruciatori elettrici, bruciatori a gas, radiatori, ecc.).
6. Per garantire una ventilazione normale, la distanza tra l'apparecchio e il muro o qualsiasi struttura adiacente deve essere di almeno 5 cm.
7. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non vada sopra il bordo del supporto e non tocchi oggetti appuntiti e bollenti e fiamme vive. Non torcere o deformare il cavo. Quando si scollega l'alimentazione, non tirare il cavo, afferrare sempre la spina. Non afferrare la spina con le mani bagnate. Non immergere la spina e il cavo in acqua o altri liquidi. Non utilizzare l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione e la spina danneggiati.
8. Come ulteriore misura di sicurezza, l'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione corto. Esso riduce al minimo il rischio che il cavo vada oltre il bordo del supporto, che l'utente possa impigliarsi nel cavo, inciampare o tirarlo accidentalmente. Per evitare scosse elettriche, lesioni personali e danni alle apparecchiature, si sconsiglia vivamente l'uso di prolunghe.
9. l'apparecchio è destinato alla preparazione di frullati e panna montata. È vietato utilizzare l'apparecchio per scopi diversi. Non è consentito aggiungere alla miscela ingredienti solidi insolubili in acqua.

10. L'apparecchio è progettato per l'utilizzo nella modalità di breve durata, con la lunghezza massima del ciclo operativo non superiore a 60 secondi. Ciò significa che dopo ogni 60 secondi di funzionamento continuo, è necessario fare una pausa per raffreddare il motore.
11. Non è consentito mettere oggetti di metallo (coltelli, forchette, cucchiari, ecc.) nel bicchiere.
12. Non è consentito riempire eccessivamente il bicchiere.
13. Non è consentito versare liquidi caldi nel bicchiere.
14. Non è consentito accendere l'apparecchio senza il bicchiere.
15. Non è consentito mettere le mani e oggetti estranei nel bicchiere del mixer durante il funzionamento.
16. Non è consentito aggiungere ingredienti nel bicchiere del mixer durante il lavoro.
17. Poiché il motore dell'apparecchio ruota ad alta velocità, durante il lavoro si consiglia di premere leggermente il coperchio superiore.
18. Non è consentito lasciare l'apparecchio acceso senza controllo. Non dare l'apparecchio ai bambini e non usarlo vicino ai bambini.
19. Non è consentito rimuovere il bicchiere mentre l'apparecchio è acceso. Il bicchiere deve essere rimosso solo dopo che il mandrino si è completamente fermato.
20. È vietato eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza scollegare l'alimentazione.
21. Non è consentito lavare l'apparecchio sotto il getto d'acqua diretto o immergerlo in acqua o altro liquido.
22. In caso di malfunzionamenti, contattate il rappresentante dell'assistenza.

## LV IEVADS

### CIENĪJAMIE PIRCĒJI!

Pirms esat sākuši to lietošanu Jums noteikti jāiepazīnās ar šo Pasi un saglabājat to visās ekspluatācijas laikā.

Atcerieties, ka ievērojot visus šajā Pasē izklāstītus norādījumus, Jūs pagarināsiet iekārtas ekspluatācijas laiku un izvairīsities no apkalpojošā personāla traumēšanas.

Ceram, ka mūsu rekomendācijas Jums maksimāli atvieglos darbu ar iekārtu.

### PIELIETOJUMS

! Šī iekārta paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos un tiek lietota piena kokteiļu pagatavošanai un krējuma putošanai.

### TEHNISKIE RAKSTUROJUMI

Modelis	HKN-FR1GM	HKN-FR2GM
Raksturojums	Galda	
Gabarīta izmēri, mm	160*190*520	360*190*520
Uzstādes jauda, kW	0,15	2x0,15
Elektrotīkla parametri	220/50/1	220/50/1
Korpusa materiāls	Alumīnijs	Alumīnijs
Glāzes materiāls	Nerūsējošais tērauds	Nerūsējošais tērauds
Glāzes tilpums, l	1,0	2x1,0
Vārpstu daudzums	1	2
Nepārtrauktā darba maksimālais ātrums, sek	60	60
Masa, kg	3,5	6,5

### DARBA KĀRTĪBA

#### PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

1. Izsaiņojiet iekārtu, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus.
2. Notīriet iekārtu atbilstoši sadaļas "Uzturēšana un apkope" instrukcijām.

#### IEKĀRTAS IESLĒGŠANA

1. Uzstādiet iekārtu uz stabilas 800 – 900 mm augstuma pamatnes ar līdzenu horizontālo virsmu. Virsmai jābūt sausai un tīrai. Pamatnei jāiztur iekārtas svars.
2. Pārlicinieties, ka tīkla slēdzis ir stāvoklī "0" (izsl.). Ieslēdziet elektropadevi (iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā).
3. Ielieciet sastāvdaļas (piens, saldējums, sīrups, cukurs utml.) glazē.  
Nedrīkst ieliet glazē kārstus šķidrumus.  
Nedrīkst izmantot cietas, ūdenī nešķīstošas sastāvdaļas.  
Nav jāpiepilda glāze vairāk nekā uz pusi, jo maisījuma apjoms putojot palielinās.
4. **Ielieciet glāzi iekārtas korpusa plastmasas turētājā.**  
**Nedrīkst ieslēgt mikseri bez glāzes.**
5. Ieslēdziet iekārtu elektrotīklā, izmantojot elektrotīkla slēdzi. Darba procesa laikā viegli jāpietur darba galviņas augšējais vāks, jo iekārtas dzinējs griežas ar lielo ātrumu.  
Parasti piena kokteiļa pagatavošana ilgst apmēram 5 sek.  
Katrā ziņā iekārtas nepārtrauktais darbs nedrīkst ilgt vairāk par 60 sek. Ik pēc 60 sek. nepārtrauktais darbs jāpārtrauc dzinēja dzesēšanai.
6. Pabeidzot putošanu uzstādiet tīkla slēdzi stāvoklī "0" (izsl.) un noņemiet glāzi.

#### IEKĀRTAS IZSLĒGŠANA

1. Uzstādiet tīkla slēdzi stāvoklī "0" (izsl.).
2. Izslēdziet elektropadevi (izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas).

### **UZTURĒŠANA UN APKOPE**

Pirms jebkādiem apkopes darbiem jāatslēdz elektropadeve.

Aizliegts izmantot iekārtas tīrīšanai abrazīvus materiālus, metāla sūkļus un suku, durstošus un griezošus priekšmetus, agresīvus hloru saturošus līdzekļus, benzīnu, skābes, sārmu un šķīdinātājus.

Katru dienu pēc darba beigšanas:

1. Noņemiet glāzi, nomazgājiet ar silto ziepjaino šķīdumu, rūpīgi noskalojiet ar tīru ūdeni un nosausiniet.
  2. Noslaukiet korpusa virsmu un vārpstu ar mīkstu sausu lupatu. **Ūdens izmantošana** korpusa un vārpstas tīrīšanai nav pieļaujama.
- Ja iekārta netiks izmantota ilgstoši (svētdienas, brīvlaiks utml.), jāatslēdz elektropadeve un rūpīgi jānotīra iekārta.

### **DROŠĪBAS TEHNIKA**

1. Iekārtas uzstādīšanu un pieslēgšanu pie elektrotīkla jāveic tikai kvalificētiem speciālistiem.
2. Vienfāzes iekārtas pieslēgšanai jāizmanto trīs vadu shēma ar zemējumu.
3. Iekārta nav paredzēta uzstādīšanai un ekspluatācijai svaigā gaisā;
4. Jāuzstāda iekārta uz stabilas 800 – 900 mm augstuma pamatnes ar līdzenu horizontālo virsmu. Virsmai jābūt sausiai un tīrai. Pamatnei jāiztur iekārtas svars.
5. Iekārta jāuzstāda tālu no siltuma avotiem (elektriskie riņķi, gāzes degļi, radiatoru utml.).
6. Lai nodrošinātu normālo ventilāciju, jāievēro attālums starp iekārtu un sienu vai citām konstrukcijām ne mazāk par 5 cm.
7. Vērojiet, lai tīkla vads neliekto pāri pamatnes malai un neaiztiktu asus, kārstus priekšmetus un atklāto liesmu. Nepārgrieziet un nedeformējiet tīkla vadu. Atslēdzot barošanu nevelciet aiz tīkla vada, vienmēr dariet to turot kontaktdakšu. Neaiztieciot tīkla vadu un kontaktdakšu ar slapjām rokām. Nedrīkst iegremdēt kontaktdakšu un tīkla vadu ūdenī un citā šķīdumā. Nav pieļaujama iekārtas ekspluatācija, kurai ir bojāts tīkla vads un kontaktdakša.
8. Papildu drošībai iekārta ir aprīkota ar īsu tīkla vadu. Tas mazinās risku, ka tīkla vads var liekties pāri pamatnes malai, ka lietotājs var sapīties tīkla vadā, paklupt pret to vai nejauši to pavilkāt. Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, traumā gūšanas un iekārtas bojājumiem, kategoriski aizliegts izmantot pagarinātājus.
9. Iekārta paredzēta piena kokteiļu pagatavošanai un krējuma putošanai. Atļauts izmantot iekārtu tikai pamatmērķim. Nedrīkst pielikt klāt maisījumiem cietas, ūdenī nešķīstošas sastāvdaļas.
10. Iekārta ir paredzēta darbam tikai atkārtoti īslaicīgā režīmā ar darba ciklu ne vairāk par 60 sek. Tas nozīmē, ka ik pēc 60 sek. nepārtrauktais darbs jāpārtrauc dzinēja dzesēšanai.
11. Nedrīkst likt glāzē metāla priekšmetus (naži, dakšas, karotes utml.)
12. Nedrīkst pārpildīt glāzi.
13. Nedrīkst ieliet glāzē kārstus šķīdumus.
14. Nedrīkst ieslēgt iekārtu bez glāzes.
15. Nedrīkst likt rokas un nepiederošus priekšmetus miksera glāzē darba procesa laikā.
16. Nedrīkst darba procesa laikā likt klāt sastāvdaļas miksera glāzē.
17. Darba procesa laikā viegli jāpietur darba galviņas augšējais vāks, jo iekārtas dzinējs griežas ar lielo ātrumu.

**LV**

18. Nedrīkst atstāt ieslēgto iekārtu bez uzraudzības. Neļaujiet bērniem spēlēt ar iekārtu un neizmantojiet to bērnu tuvumā.
19. Nedrīkst noņemt glāzi ar ieslēgto iekārtu. Glāzi drīkst noņemt tikai pēc tam, kad vārpsta ir pilnīgi apstājusies.
20. Aizliegts veikt iekārtas apkopes darbus, neatslēdzot to no elektropadeves.
21. Aizliegts mazgāt iekārtu zem ūdens strūkļas vai iegremdēt to ūdenī vai citā šķidrumā.
22. Ja radīsies jebkādi bojājumi, jāgriežas pie servisa dienesta speciālistiem.

## ĮVADAS

### GERBIAMIEJI PONAI!

Prieš pradėdami naudotis šiuo įrenginiu, būtinai susipažinkite su šiuo Vadovu ir saugokite jį per visą įrangos eksploatavimo laikotarpį.

Įsidėmėkite, kad vykdydami visus šiame Techniniame pase pateiktus nurodymus, tuo pačiu prailginsite įrangos eksploatacinį terminą ir išvengsite prižiūrinčio personalo traumų.

Tikimės, kad mūsų rekomendacijos maksimaliai palengvins jums darbą šia įranga.

### PASKIRTIS

! Šis įrenginys skirtas naudoti viešojo maitinimo įmonėse ir juo ruošiami pieno kokteiliai ir grietinėlei suplakti.

### TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Modelis	HKN-FR1GM	HKN-FR2GM
Aprašymas	Stalo	
Dydžiai, mm	160*190*520	360*190*520
Montuojama galia, kW	0,15	2x0,15
Elektros maitinimo parametrai	220/50/1	220/50/1
Korpuso medžiaga	Aliuminis	Aliuminis
Stiklinės medžiaga	Nerūdijantis plienas	Nerūdijantis plienas
Stiklinės talpa, l	1,0	2x1,0
Suklių kiekis	1	2
Maksimali nepertraukiamo darbo trukmė, sek.	60	60
Svoris, kg.	3,5	6,5

### DARBO TVARKA

#### PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMAJĄ KARTĄ

1. Išpakuokite įrenginį, pašalinkite visas įpakavimo medžiagas.
2. Išvalykite įrangą pagal „Techninė priežiūra“ skyriaus nurodymus.

#### ĮRANGOS ĮJUNGIMAS

1. Padėkite įrangą ant stabilios 800 – 900 mm. aukščio atramos, kuri lygi su horizontaliu paviršiumi. Paviršius turi būti sausas ir švarus. Atrama turi išlaikyti visą įrangos svorį.
2. Įsitikinkite, kad tinklo jungiklis būtų nustatytas „0“ (išjungta) padėtimi. Įjunkite elektros maitinimą (ikiškite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą).
3. Įdėkite sudedamąsias dalis (pieną, ledus, sirupą, cukrų ir pan.) į indą. Nepilkite į indą karštų skysčių. Nenaudokite kietų, vandenyje netirpstančių sudedamųjų dalių. Indo nereikėtų užpildyti daugiau nei per pusę, nes mišinio apimtis plakant didėja.
4. Įstatykite indą į įrenginio korpuse esantį plastmasinį laikiklį. Nejunkite plakiklio be indo.
5. Į maitinimo tinklą įjunkite įrenginį įjunkite tinklo jungikliu (7). Kadangi įrenginio variklis sukasi dideliu greičiu, darbo metu šie tiek prilaikykite viršutinį darbo galvutės dangtelį. Paprastai pieno kokteilio ruošos trukmė siekia apie 5 sek. Bet kuriuo atveju, nepertraukiamo įrenginio darbo trukmė neturėtų viršyti 60 sek. Po nepertraukiamo 60 sek. darbo, būtina atlikti pertraukėlę, kad atvėstų variklis.
6. Baigę plakti, nustatykite maitinimo jungiklį „0“ (išjungta) padėtimi ir išimkite indą.

**ĮRENGINIO IŠJUNGIMAS**

1. Nustatykite tinklo jungiklį „0“ (išjungta) padėtimi.
2. Išjunkite elektros maitinimą (ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo).

**TECHNINĖ PRIEŽIŪRA**

Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus būtina išjungti elektros maitinimą.

Įrangai valyti nenaudokite abrazyvinių medžiagų, metalinių kempinių ir šepečiu, kurie braižo ir pjauna paviršių, agresyvių chloro sudėtyje turinčių valiklių, benzino, rūgščių, šarmų ir tirpiklių.

Kasdien, baigę darbą:

1. Išimkite indą, išplaukite jį šiltu muiluotu tirpalu, rūpestingai skalaukite švariu vandeniu ir nusauskite.
2. Nuvalykite korpuso paviršių ir sukli minkštu sausu audiniu. Nenaudokite vandens korpusui ir sukliui valyti.

Jei įranga bus ilgai nenaudojama (išėginės, atostogos ir t. t.), būtina išjungti elektros maitinimą ir rūpestingai nuvalyti įrangą.

**DARBO SAUGA**

1. Įrangą montuoti ir prijungti prie elektros maitinimo tinklo privalo tik kvalifikuoti specialistai.
2. Norint prijungti vienfazę įrangą, turi būti naudojama trijų laidų schema su žeminiu.
3. Įrenginys nėra skirtas montuoti ir naudoti lauke.
4. Įrangą reikia padėti ant stabilios 800-900 mm. aukščio, lygios ir horizontalios atramos. Paviršius turi būti sausas ir švarus. Atrama turi išlaikyti visą įrangos svorį.
5. Įrenginys turi būti sumontuotas atokiau nuo šilumos šaltinių (elektrinių kaitviečių, dujinių degiklių, radiatorių ir pan.).
6. Norint užtikrinti įprastą ventiliaciją, atstumas tarp įrenginio ir sienos ar kitos konstrukcijos turi būti ne mažesnis kaip 5 cm.
7. Sekite, kad maitinimo laidas nebūtų užsikabinęs už atramos krašto ir nesiliestų prie aštrių, karštų daiktų ir būtų veikiamas atvirosios ugnies. Nepersukite ir nedeformuokite laido. Norėdami išjungti elektros maitinimą, netraukite laido, visada paimekite už kištuko. Neimkite laido ir kištuko drėgnomis rankomis. Nepmerkite kištuko ir laido į vandenį ar kitą skystį. Neleiskite naudoti įrenginio pažeistu maitinimo laidu ir kištuku.
8. Kaip papildoma apsaugos priemonė, įrenginyje sumontuotas trumpas maitinimo laidas. Tai sumažina riziką, kad laidas gali užsikabinti už atramos krašto, vartotojas išpainios laide, kluptels ar atsitiktinai jį patemps. Vengdami elektros smūgio, traumos ir įrenginio pažeidimo, primygtinai nerekomenduojama naudoti ilgutuvo.
9. Įrenginys skirtas pieno kokteiliams ruošti ir grietinėlei plakti. Neleidžiama naudoti įrenginio ne pagal paskirtį. Nedėkite į mišinį kietų, vandenyje netirpstančių sudedamųjų dalių.
10. Įranga skirta naudoti tik pasikartojančiu trumpalaikiu režimu, kai darbo ciklo trukmė siekia ne ilgiau nei 60 sek. Po nepertraukiamo 60 sek. darbo, būtina atlikti pertraukėlę, kad atvėstų variklis.
11. Nedėkite į indą metalinių daiktų (peilių, šakučių, šaukštų ir pan.).
12. Neperpildykite indo.
13. Nepilkite į indą karštų skysčių.
14. Neįjunkite įrenginio be indo.
15. Nekiškite į plakiklio talpą rankos ir pašalinių daiktų eksploatavimo metu.
16. Eksploatavimo metu nedėkite į plakiklio indą jokių sudedamųjų dalių.



17. Kadangi įrenginio variklis sukasi dideliu greičiu, darbo metu rekomenduojama prilaikyti viršutinį darbo galvutės dangtelį.
18. Nepalikite įjungtos įrangos be priežiūros. Neleiskite vaikams naudotis įrenginius ir nenaudokite jo šalia vaikų.
19. Neleidžiama išimti indo, kai įrenginys įjungtas. Indą reikia nuimti tik tada, kai visiškai sustos suklys.
20. Draudžiama atlikti įrangos techninės priežiūros darbus, neišjungus jos iš maitinimo tinklo.
21. Neplaukite įrenginio tiesiogine vandens srove ar nepanardinkite jo į vandenį ar kitą skystį.
22. Atsiradus bet kokiems gedimams, kreipkitės į techninės priežiūros tarnybos specialistus.

**PL**  
**WPROWADZENIE**  
**SZANOWNI PAŃSTWO!**

Zanim przystąpimy do pracy z urządzeniem, należy zapoznać się z aktualnym kartą techniczną urządzenia i zachować ją na cały okres eksploatacji.

Trzeba pamiętać, że stosując się do zaleceń zawartych w niniejszej karcie technicznej, maksymalnie wydłużamy okres eksploatacji urządzenia i unikamy obrażeń cielesnych personelu.

Mamy nadzieję, że nasze rekomendacje maksymalnie ułatwią Ci pracę z urządzeniem.

**PRZEZNACZENIE**

! Dany sprzęt jest przeznaczony do stosowania w zakładach żywienia zbiorowego i nadaje się do przygotowania koktajli mlecznych i ubijania śmietany.

**DANE TECHNICZNE**

<b>Model</b>	<b>HKN-FR1GM</b>	<b>HKN-FR2GM</b>
<b>Opis</b>	Stołowy	
<b>Wymiary gabarytowe, mm</b>	160*190*520	360*190*520
<b>Zakładana moc, kW</b>	0,15	2x0,15
<b>Parametry sieci zasilania</b>	220/50/1	220/50/1
<b>Materiał obudowy</b>	Aluminium	Aluminium
<b>Materiał kubka</b>	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
<b>Pojemność kubka, l</b>	1,0	2x1,0
<b>Ilość wrzecion</b>	1	2
<b>Maksymalny czas ciągłej pracy, s</b>	60	60
<b>Masa, kg</b>	3,5	6,5

**TRYB PRACY**

**PRZED PIERWSZYM WŁĄCZENIEM**

1. Rozpakuj urządzenie, usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wyczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami w rozdziale "Obsługa i konserwacja".

**WŁĄCZENIE SPRZĘTU**

1. Ustaw urządzenie na stabilnej podstawie o wysokości 800 – 900 mm o płaskiej poziomej powierzchni. Powierzchnia ta musi być sucha i czysta. Podstawka musi wytrzymywać ciężar urządzenia.
2. Upewnij się, że przełącznik zasilania znajduje się w pozycji "0" (wył.). Włącz zasilanie (włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka).
3. Umieść składniki (mleko, lody, syrop, cukier, itp.) do kubka.  
Nie wolno wlewać do kubka gorących płynów.  
Nie wolno używać twardych, nie rozpuszczalnych w wodzie składników.  
Kubka nie należy napelniać więcej niż do połowy, ponieważ objętość spienionej mieszanki znacznie wzrasta.
4. Umieszczamy kubek w plastikowy uchwyt na obudowie urządzenia.  
Niedopuszczalne jest łączenie miksera bez kubka.
5. Podłączamy urządzenie do sieci za pomocą wyłącznika sieciowego. Ponieważ silnik sprzętu obraca się z dużą prędkością, w trakcie pracy należy z lekka przytrzymać górną pokrywę głowicy roboczej.  
Zwykle czas przygotowania mlecznego koktajlu wynosi około 5 sekund.  
W każdym razie czas ciągłej pracy urządzenia nie może przekraczać 60 sekund. Po każdym 60 sekundach pracy ciągłej należy robić przerwy dla ochłodzenia silnika.

6. Pod koniec ubijania ustaw przełącznik zasilania na pozycję "0" (wył.) i wyjmij kubek.

### **WYŁĄCZANIE SPRZĘTU**

1. Ustaw przełącznik zasilania na pozycję "0" (wył.).

2. Odłączyc zasilanie (wyjąc wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka).

### **OBSŁUGA I KONSERWACJA**

Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Nie wolno używać do czyszczenia sprzętu materiałów ściernych, metalowych, gąbek i szczotek, ani żadnych innych przedmiotów kłujących i tnących, środków czyszczących zawierających chlor, ani benzyną, kwasami, zasadami i rozpuszczalnikami.

Codziennie po zakończeniu prac:

1. Wyjmujemy kubek, myjemy ciepłą wodą z mydłem i starannie opłukujemy czystą wodą i wycieramy do sucha.
2. Wytrzyj powierzchnie obudowy i wrzeciono miękką, suchą ściereczką. Niedopuszczalne jest użycie wody do czyszczenia obudowy i wrzeciona.

Jeśli sprzęt nie będzie używany przez dłuższy czas (weekend, urlop, itp.), należy wyłączyć zasilanie i dokładnie wyczyścić urządzenie.

### **BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY**

1. Zainstalować sprzęt i podłączyć go do sieci elektrycznej może wyłącznie wykwalifikowany personel.
2. Aby podłączyć jednofazowy sprzęt do sieci potrzebny jest trójżyłowy przewód z uziemieniem.
3. Sprzęt nie jest przeznaczony do instalacji i użytkowania na świeżym powietrzu.
4. Sprzęt powinien być ustawiony na stabilnej podstawie o wysokości 800 – 900 mm o płaskiej poziomej powierzchni. Powierzchnia ta musi być sucha i czysta. Podstawka musi wytrzymać ciężar urządzenia.
5. Sprzęt musi być zainstalowany z dala od źródeł ciepła (elektryczne, palniki, palniki gazowe, grzejniki, itp.).
6. W celu zapewnienia prawidłowej wentylacji odległość pomiędzy urządzeniem a ścianą lub dowolnymi sąsiednimi konstrukcjami musi wynosić co najmniej 5 cm.
7. Należy uważać, aby przewód zasilający nie biegł przez krawędź podstawy i nie dotykał ostrych, gorących przedmiotów i otwartego ognia. Nie załamuj i nie zginaj przewodu. Po wyłączeniu zasilania nie wolno ciągnąć za przewód, zawsze bierzemy za wtyczkę. Nie chwytaj za przewód i wtyczkę z gniazdka mokrymi rękami. Nie wolno zanurzać wtyczki i przewodu do wody i innych płynów. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem i wtyczką.
8. Jako dodatkowego środka bezpieczeństwa urządzenie wyposażono w krótki kabel sieciowy. Minimalizuje to ryzyko, że przewód może biec przez krawędź podstawy, że użytkownik może się zaplątać w kablu, potknąć się o niego, czy przypadkiem za niego pociągnąć. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, obrażeń cielesnych i uszkodzenia sprzętu nie zaleca się korzystania z przedłużaczy.
9. Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania koktajli mlecznych i ubijania śmietany. Nie jest dozwolone używanie sprzętu niezgodnie z jego przeznaczeniem. Nie jest dozwolone dodawanie do mieszanki twardych, nierozpuszczalnych w wodzie składników.
10. Sprzęt jest przeznaczony tylko do pracy powtarzalnej przerywanej z czasem trwania cyklu pracy nie dłużej niż 60 sekund. Oznacza to, że po każdych 60 sekund nieprzerwanej

pracy należy zrobić przerwę dla schłodzenia silnika. Oznacza to, że po każdych 60 sekund nieprzerwanej pracy należy zrobić przerwę dla schłodzenia silnika.

11. Nie zezwala się wkładać do kubka metalowych przedmiotów (noży, widelców, łyżek, itp.).
12. Niedopuszczalne jest przepełnianie kubka.
13. Nie wolno wlewać do kubka gorących płynów.
14. Niedopuszczalne jest uruchamianie urządzenia bez kubka.
15. Niedopuszczalne jest wkładanie dłoni, palców, bądź postronnych przedmiotów do kubka, kiedy pracuje mikser.
16. Niedopuszczalne jest dodawanie składników koktajla do kubka, kiedy pracuje mikser.
17. Ponieważ silnik sprzętu obraca się z dużą prędkością, w trakcie pracy zaleca się lekko przytrzymać górną pokrywę głowicy roboczej.
18. Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Niedopuszczalne jest, aby urządzenie obsługiwały dzieci, a nawet, żeby znajdowały się w pobliżu bez nadzoru dorosłych.
19. Nie wolno zdejmować kubka, kiedy pracuje mikser. Kubek można zdjąć dopiero po tym, jak wrzeczono miksera całkowicie się zatrzymało.
20. Zabrania się przeprowadzania konserwacji sprzętu bez odłączenia jego od sieci zasilania.
21. Nie wolno myć urządzenia pod bezpośrednim strumieniem wody lub zanurzać go do wody lub innych płynów.
22. W razie jakichkolwiek problemów należy zwrócić się do wykwalifikowanego serwisu.

## ВВЕДЕНИЕ

### УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Прежде чем Вы приступите к работе с данным оборудованием, 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 используется для приготовления молочных коктейлей и взбивания сливок.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKH-FR1GM	HKH-FR2GM
Описание	Настольный	
Габаритные размеры, мм	160*190*520	360*190*520
Установочная мощность, кВт	0,15	2x0,15
Параметры электросети	220/50/1	220/50/1
Материал корпуса	Алюминий	Алюминий
Материал стакана	Нерж.сталь	Нерж.сталь
Емкость стакана, л	1,0	2x1,0
Количество шпинделей	1	2
Максимальная длительность непрерывной работы, сек	60	60
Масса, кг	3,5	6,5

### ПОРЯДОК РАБОТЫ

#### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

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

#### ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите оборудование на устойчивую подставку высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
2. Убедитесь в том, что сетевой выключатель находится в положении «0» (выкл.). Включите электропитание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку).
3. Поместите ингредиенты (молоко, мороженое, сироп, сахар и т.п.) в стакан. Не допускается заливать в стакан горячие жидкости. Не допускается использовать твердые, не растворимые в воде ингредиенты. Стакан не следует наполнять более, чем наполовину, поскольку объем смеси при взбивании увеличивается.
4. Вставьте стакан в пластмассовый держатель на корпусе оборудования.

Включение миксера без стакана не допускается.

5. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя. Поскольку двигатель оборудования вращается с высокой скоростью, в процессе работы следует слегка придерживать верхнюю крышку рабочей головки. Обычно время приготвления молочного коктейля составляет примерно 5 сек. В любом случае время непрерывной работы оборудования не должно превышать 60 сек. После каждых 60 сек непрерывной работы необходимо сделать перерыв для охлаждения двигателя.
6. По окончании взбивания установите сетевой выключатель в положение «0» (выкл.) и снимите стакан.

## **ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ**

1. Установите сетевой выключатель в положение «0» (выкл.).
2. Отключите электропитание (выньте вилку сетевого шнура из розетки).

## **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.

Ежедневно по окончании работы:

1. Снимите стакан, вымойте его теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
2. Протрите поверхности корпуса и шпиндель мягкой сухой тканью. Использование воды для очистки корпуса и шпинделя не допускается.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

## **ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование не предназначено для установки и эксплуатации на открытом воздухе.
4. Оборудование должно быть установлено на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
5. Оборудование должно быть установлено вдали от источников тепла (электрические конфорки, газовые горелки, радиаторы и т.п.).
6. В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между оборудованием и стеной или любыми прилегающими конструкциями должно составлять не менее 5 см.
7. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался острых, горячих предметов и открытого пламени. Не перекручивайте и не деформируйте шнур. При отключении питания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками. Не допускается погружать

вилку и шнур в воду и иную жидкость. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром и вилок.

8. В качестве дополнительной меры безопасности оборудование оснащено коротким сетевым шнуром. Это минимизирует риск того, что шнур может перевеситься через край подставки, что пользователь может запутаться в шнуре, споткнуться об него или случайно за него потянуть. Во избежание удара электрическим током, получения травм и повреждения оборудования настоятельно не рекомендуется использование удлинителей.
9. Оборудование предназначено для приготовления молочных коктейлей и взбивания сливок. Не допускается использование оборудования не по назначению. Не допускается добавление в смесь твердых, не растворяющихся в воде ингредиентов.
10. Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 60 сек. Это означает, что после каждых 60 сек непрерывной работы необходимо сделать перерыв для охлаждения двигателя.
11. Не допускается класть в стакан металлические предметы (ножи, вилки, ложки и пр.).
12. Не допускается переполнение стакана.
13. Не допускается заливать в стакан горячие жидкости.
14. Не допускается включение оборудования без стакана.
15. Не допускается засовывать в стакан миксера руки и посторонние предметы в процессе работы.
16. Не допускается добавлять ингредиенты в стакан миксера в процессе работы.
17. Поскольку двигатель оборудования вращается с высокой скоростью, в процессе работы рекомендуется слегка придерживать верхнюю крышку рабочей головки.
18. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра. Не давайте оборудование детям и не используйте вблизи детей.
19. Не допускается снимать стакан при включенном оборудовании. Стакан следует снимать только после того, как шпиндель полностью остановился.
20. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
21. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду или иную жидкость.
22. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.