



HURAKAN

PLANETARY MIXER HURAKAN HKN- KS5, HKN-KS7, HKN-KS10



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

Sie haben eine Planeten-Teigknetmaschine erworben. Die Teigknetmaschine ist mit einem Rührgeschwindigkeitsschalter und einer speziell entworfenen Schüssel und Rührwerk ausgestattet, um eine bessere Mischung zu gewährleisten. Die Maschine kann mit 0 bis 1000 U/min drehen und kann somit für eine Vielzahl von Aufschlag- und Mischvorgängen verwendet werden, beispielsweise zum Kneten von Teig, zum Aufschlagen von Eiern usw. Die Oberfläche der Maschine ist langlebig und glänzend, hergestellt aus speziell gefertigtem Edelstahl, der leicht zu reinigen ist. Vor dem Versand an den Käufer wurde die Planeten-Teigknetmaschine auf Zuverlässigkeit und Sicherheit getestet.

1. Hauptkomponente des Gerätes



a: Grundlage b: Schüssel c: Schneebesen d: Welle des Planeten-Antriebes
 e: Schwenkbare Arbeitskopf f: Arbeitskopfverriegelung
 g: Geschwindigkeitsschalter h: Versorgungsschaltung i: Kneithaken (optional)
 j: Flachrührer (optional)

2. Betriebsdaten:

1. Konstantes elektrisches Moment, glatte Regulierung.
2. Integrale Antriebsstruktur mit Planetengetriebe.
3. Elektromechanischer Schutz gegen Überstrom.
4. Sperrfunktion mit Kontrollleuchte.
5. Funktion des Anhebens der Verriegelung des Arbeitskopfes.
6. Hohe Leistung, niedriges Geräuschpegel, hohe Produktivität.

3. Technische Daten:

Spannung: 220 V

Elektrische Leistung: 500 W

Modell	Schüsselvolumen, (l)	Abmessungen der Maschine (Länge*Breite*Höhe)	Abmessungen der Verpackung (Länge*Breite*Höhe)
HKN-KS5	5	380*235*405	450*310*470

HKN-KS7	7	380*235*405	450*310*470
HKN-KS10	10	380*235*445	450*310*510

4. Anmerkungen:

1. Bevor Sie mit der Teigknetmaschine arbeiten beginnen, lesen Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
2. Diese Ausrüstung wird auf einer horizontalen und stabilen Oberfläche - dem Tisch - mit einer Höhe von 650 mm bis 750 mm installiert. Um einen korrekten und sicheren Betrieb der Maschine zu gewährleisten, muss sie so installiert werden, dass von der vorderen und hinteren Kante des Tisches ein Freiraum von mindestens 160 mm und mindestens 320 mm an den Seiten vorhanden sein soll.
3. Spannungsversorgung: 220V/50Hz,
4. Das Gerät muss geerdet sein.
5. Tauchen Sie die Teigknetmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten oder feuchtehaltige Medien.
6. Berühren Sie eingeschaltetes Gerät nicht mit nassen Händen.
7. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie das Gerät installieren, demontieren und warten.
8. Berühren Sie keine beweglichen Teile, um Verletzungen zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
9. Stellen Sie den Geschwindigkeitsschalter je nach den durchmischten Produkten auf die gewünschte Position, um das Gerät nicht zu beschädigen. Beim Mischen sollte die maximale Mehlmenge keine 500 g überschreiten.

5. Betriebsvorschriften

1. Lösen Sie zuerst die Verriegelung, um den Arbeitskopf anzuheben und in eine feste Position zu bringen. Stellen Sie dann das Rührwerk in das Gehäuse, drehen Sie es um 40 Grad nach links.
2. Installieren Sie die Edelstahlschüssel auf der Basis und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Sie können die Schüssel entfernen, indem Sie sie einfach in die entgegengesetzte Richtung drehen.
3. Drücken Sie auf den Arbeitskopf, nachdem Sie die Verriegelung lösen, um sicherzustellen, dass sich der Kopf in einer festen Position befindet. Ziehen Sie die Verriegelung fest und installieren Sie die Schüssel. Schalten Sie das Gerät ein, die Kontrollleuchte leuchtet auf. Drehen Sie langsam den Geschwindigkeitsschalter, die Maschine beginnt zu arbeiten. Der Geschwindigkeitsschalter kann nach Bedarf geregelt werden.
4. Geschwindigkeitsregelschlag zum Aufschlagen
 - a. Der Schneebesen wird zum Mischen von unviskosen Produkten wie Sahne und Eiern verwendet. Das Aufschlagen solcher Produkte wird in 2–3 Gang.
 - b. Der Schneebesen wird zum Mischen von klebrigen Produkten wie Hackfleisch verwendet. Das Aufschlagen erfolgt in 1–2 Gang. Die Geschwindigkeit sollte nicht höher als die Angegebene sein, das Aufschlagen der Produkte mit einer höheren Geschwindigkeit kann zum Ausrüstungsversagen führen.
 - c. Ein Knethaken wird zum Mischen von viskosen Produkten wie Teig verwendet. Das Mischen erfolgt in 0–1 Gang.
5. Wenn das Gerät auf die maximale Geschwindigkeit eingestellt ist, drehen Sie es nicht mit Gewalt, dies kann zu einer Fehlfunktion des Geschwindigkeitsschalters führen.

6. Pflege und wartung

1. Wischen Sie das Gerät täglich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab und trocknen Sie es ab.
2. Lassen Sie die Teigknetmaschine nicht eingeschaltet, wenn das Mischen der Produkte bereits abgeschlossen ist.
3. Wenn der Schneebesen beim Aufschlagen gegen die Schüssel reibt, müssen die Positionen der Maschinenteile eingestellt werden.
4. Nach einem Jahr Betrieb, suchen Sie einen qualifizierten Techniker für Inspektion und Wartung auf.
5. Verwenden Sie keine Ersatzteile anderer Lieferanten, um Schäden am Gerät oder Verletzungen zu vermeiden.

7. Betriebsfehler und Behebungsmethoden

Lfd. Nr.	Fehler	Behebungsmethoden
1	Die Stromversorgung ist eingeschaltet, aber die Maschine funktioniert nicht und die Anzeigeleuchte leuchtet nicht.	Überprüfen Sie, dass der Stecker nicht beschädigt ist.
2	Die Maschine hielt plötzlich an.	Überprüfen Sie, ob die Sicherung durchgebrannt ist.
3	Die Geschwindigkeit schaltet sich nicht um.	Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsschalter nicht beschädigt ist.
4	Beim Umrühren reibt das Rührwerk gegen die Schüssel.	Passen Sie die Installation des Geräts an.
5	Der Arbeitskopf hebt nicht ab und sinkt nicht.	Lösen Sie die Verriegelung.

Wenn diese Richtlinien nicht zur Lösung der Probleme beitragen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

8. Technische Daten

Bezeichnung	Messeinheit	Parameter		
		HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Drehzahl der Planetenantriebswelle	U/min	Umdrehung 0~302 Rotation 0~1000		
Spannung	V	220		
Nennfrequenz	Hz	50		
Nennleistungsaufnahme	W	500		
Nennstrom	A	1,6		
Schüsselvolumen	L	5	7	10
Anzahl Eier	g	500	750	1000
Menge Teig	g	500	750	1000
Aufgeschlagenes Produkt	g	500		
Umgebung	/	Im Raum		

Olete ostnud planetaarmikseri. Masin on varustatud segamiskiiruse lülitiga, spetsiaalse konstruktsiooniga kausiga ja seguriga, mis võimaldab paremat segamist. Seade töötab pöörlemiskiirusel 0 kuni 1000 pööret minutis, mis võimaldab kasutada seda mitmesugusteks vispeldamis- ja segamistoiminguteks nagu näiteks taina sõtkumine, munade kloppimine jne. Mikseri välispind on vastupidav ja läikiv, sest selle valmistamisel on kasutatud spetsiaalselt töödeldud roostevaba terast, mida on kerge puhastada. Enne tarnimist on planetaarmikserit töökindluse ja ohutuse tagamiseks testitud.

1. Seadme põhikomponendid



a: Alus b: Kauss c: Vispel d: Planetaarne ajamivõll e: Kallutuspea
 f: Tööriistapea hoidik g: Kiiruslülit h: Toitenupp j: Tainakonks (valikuline)
 j: Klopits (valikuline)

2. Tööparameetrid:

1. Pidev elektriline pöördemoment, astmeteta reguleerimine.
2. Integraalse konstruktsiooniga ajam on planetaarülekanega.
3. Elektromehaaniline kaitse piirvoolu vastu.
4. Blokeerimisfunktsioon koos indikaatortulega.
5. Tööriistapea hoidiku tõstmise funktsioon.
6. Suur võimsus, madal müratase, kõrge jõudlus.

3. Tehnilised parameetrid:

Pinge: 220 V

Elektritoide: 500 W

Mudel	Kausi maht, (l)	Masina mõõdud (pikkus*laius*kõrgus)	Pakendi suurus (pikkus*laius*kõrgus)
HKN-KS5	5	380*235*405	450*310*470
HKN-KS7	7	380*235*405	450*310*470
HKN-KS10	10	380*235*445	450*310*510

4. Märkused:

EE

1. Enne sõtkumismasinaga töötamise alustamist lugege palun käesolevat juhendit. Hoidke juhend tulevaseks kasutamiseks alles.
2. See seade on paigaldatud tasasele stabiilsele pinnale – lauale – kõrgusega 650 mm kuni 750 mm. Masina nõuetekohase ja ohutu töö tagamiseks peab sellel vaba ruumi olema vähemalt 160 mm ja laua esi- ja tagaküljel vähemalt 320 mm.
3. Toitevõrgu parameetrid: 220 V / 50 Hz,
4. Seade peab olema maandatud
5. Ärge kastke mikserit vette või muusse vedelikku ega jätke seda niiskust sisaldavasse keskkonda.
6. Ärge puudutage seadet märgade kätega.
7. Enne seadme paigaldamist, demonteerimist või hooldamist lülitage mikser alati välja.
8. Vigastuste vältimiseks ärge puudutage seadme liikuvaid osi. Ärge jätke mikserit järelevalveta.
9. Seadke kiiruslüli soovitud asendisse sõltuvalt segatavatest toodetest, et vältida seadme kahjustamist. Segamisel ei tohiks jahu kogus olla suurem kui 500 g.

5. Tööjuhised

1. Kõigepealt vabastage hoidik, et tõsta tööriistapead ja seada see fikseeritud asendisse.. Seejärel paigaldage segur korpusesse , pöörates seda 40 kraadi võrra vasakule.
2. Asetage roostevabast terasest kauss alusele ja pöörake seda vastupäeva, kuni see peatub. Võite kausi eemaldada, keerates seda lihtsalt vastupidises suunas..
3. Kontrollimaks, kas tööriistapea on fikseeritud asendis, lövendage seda ja vajutage see alla. Pingutage hoidik ja paigaldage kauss. Lülitage toide sisse; indikaator hakkab helendama. Keerake aeglaselt kiiruslülitit; masin hakkab tööle. Kiiruslülitit saab vastavalt vajadusele reguleerida.
4. Vispeldamiskiiruse juhtimine
 - a. Mitte-viskoosete toodete, nagu koor ja munad, segamiseks kasutatakse munavisplit. Selliste toodete vispeldamine toimub 2-3 kiirusega.
 - b. Visplit kasutatakse kleepuvate toodete nagu hakkliha segamiseks. Vispeldamine toimub 1-2 kiirusega. Kiirus ei tohiks olla ettenähtust kõrgem, toodete vispeldamine suurema kiirusega võib põhjustada seadme tõrke.
 - c. Tainakonksu kasutatakse viskoosete toodete nagu tainas segamiseks. Vispeldamine toimub 0-1 kiirusega.
5. Kui seade on seatud maksimaalsele kiirusele, ärge pöörake seda jõudu kasutades, sest see võib põhjustada kiiruslüli ebaõiget toimimist.

6. Hooldus ja korrashoid

1. Pühkige korpust puhta märja käsna või lapiga ja pühkige see igapäevaselt kuivaks.
2. Ärge jätke mikserit tööle, kui toodete segamine on juba lõpetatud.
3. Kui segamisel hõõrub vispel vastu kaussi, on vaja kohandada masina osade asukohta.
4. Pärast ühe aasta möödumist võtke seadme ülevaatuseks ja hoolduseks ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
5. Vältimaks seadme kahjustamist ja kehalisi vigastusi, ärge kasutage teiste tarnijate varuosi.

7. Seadmega seotud probleemid ja nende lahendused

Üksuse nr	Tõrge	Lahendus
1	Toide on sees, kuid mikser ei tööta ja indikaatortuli on väljas.	Kontrollige, kas pistik on kahjustatud.

2	Mikser on äkki peatunud.	Kontrollige, kas kaitse on läbi põlenud.
3	Kiirus ei lülitu ümber.	Kontrollige, kas kiiruslülitit on katki.
4	Segamisel hõõrub segur vastu kaussi.	Kohandage masina osasid.
5	Tööriistapea ei liigu üles ega alla.	Lõdvendage hoidikut.

Kui sellest pole abi, pöörduge kvalifitseeritud tehniku poole.

8. Tehnilised parameetrid:

Nimi	Mõõtühik	Parameeter		
		HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Planetaarse ajamivõlli kiirus	Pööret/min	ringlussagedus 0~302 pöörlemine 0~1000		
Pinge	V	220		
Nimisagedus	Hz	50		
Võimsustarve	W	500		
Nimivool	A	1,6		
Kausi maht	l	5	7	10
Munade kogus	g	500	750	1000
Taina kogus	g	500	750	1000
Segatud toode	g	500		
Keskkonna tingimused	/	siseruumides		

You have purchased a planetary mixer. The machine is equipped with a mixing speed switch and a specially designed bowl and stirrer providing better mixing. The machine reaches from 0 to 1000 rpm which allows it to be used for a wide range of whipping and mixing operations such as kneading dough, whipping eggs, etc.

The mixer surface of the machine is durable and shiny, made of specially treated stainless steel which is easy to clean. Before supplying, the planetary mixer has been tested for reliability and safety.

1. Equipment main components



a: Base b: Bowl c: Whip d: Planetary drive shaft e: Working tilt-head
f: Working head holder g: Speed switch h: Power button i: Dough hook (option) j: Beater (option)

2. Working characteristics:

1. The permanent electric moment, stepless regulation.
2. The integral structure of the drive has a planetary gear.
3. Electromechanical protection from the maximum current.
4. Interlock function with indicator light.
5. The function of raising the working head holder.
6. High power, low noise, high performance.

3. Technical parameters:

Voltage: 220 V

Electric power: 500 W

Model	Bowl volume, (l)	Dimensions of the machine (length*width*height)	Package size (length*width * height)
HKN-KS5	5	380*235*405	450*310*470
HKN-KS7	7	380*235*405	450*310*470
HKN-KS10	10	380*235*445	450*310*510

4. Notes:

1. Before you start working with the kneading machine, please, read this manual. Keep the

instruction for use in the future.

2. This equipment is installed on a level stable surface - a table - with height from 650 mm to 750 mm. In order to ensure proper and safe operation of the machine, it must have free space of at least 160 mm on the front and back edges of the table, and at least 320 mm on the sides.
3. Power supply network parameters: 220V/50Hz,
4. The equipment must be grounded.
5. Do not immerse the mixer in water or other liquid or any moisture-containing medium.
6. Do not touch the equipment with wet hands.
7. Always turn off the mixer before performing any installation, disassembly or maintenance works on the equipment.
8. Do not touch any moving parts of the equipment to avoid injuries. Do not leave the mixer unattended.
9. Set the speed switch to the desired position depending on the products to be mixed so as not to damage the equipment. When mixing, the maximum amount of flour should not exceed 500 g.

5. Operating instructions

1. Firstly, loosen the holder to raise the working head and set it to a fixed position. Then install the stirrer in the body, turn 40 degrees to the left.
2. Place the stainless steel bowl on the base and turn counterclockwise until it stops. You can remove the bowl by simply turning it in the opposite direction.
3. Press down on the working head when loosen the holder to make sure the head is in the fixed position. Tighten the holder and install the bowl. Turn on the power supply, the indicator will light up. Slowly turn the speed switch, the machine will start working. The speed switch can be adjusted as needed.
4. Whipping speed control
 - a. A whip for eggs is used for mixing non-viscous products such as cream and eggs. Whipping of such products is carried out at 2-3 speed.
 - b. The whip is used to mix sticky products such as minced meat. Whipping is carried out at 1-2 speed. The speed should not be higher than specified, whipping the products at a higher speed can lead to equipment failure.
 - c. The dough hook is used to mix viscous products such as dough. Mixing is carried out at 0-1 speed.
5. When the equipment is set to maximum speed, do not rotate it with force, this may result in incorrect speed switch operation.

6. Maintenance and care

1. Wipe the case with a clean wet sponge or cloth and wipe it dry everyday.
2. Do not leave the mixer running if the mixing of the products is already completed.
3. If the whip rubs against the bowl when mixing, it is necessary to adjust the position of the machine parts.
4. After one year of operation, contact a qualified technician for inspection and maintenance.
5. Do not use spare parts from other suppliers to prevent damage to equipment or injuries.

7. A problem with the equipment and their solutions

Item Num.	Failure	Solution
1	Power is on but the mixer does not work and the indicator light is off.	Check if the plug is damaged.
2	The mixer has suddenly stopped.	Check if the fuse have blown.

3	The speed does not switch over.	Check if the speed switch is broken.
4	When mixing, the stirrer rubs against the bowl.	Adjust the parts.
5	The working head does not move up or down.	Loosen the holder.

If it does not help, contact a qualified technician.

8. Technical parameters

Name	Measuring unit	Parameter		
		HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Planetary drive shaft speed	Rpm	turnover 0~302 rotation 0~1000		
Voltage	V	220		
Rated frequency	Hz	50		
Operating power consumption	W	500		
Rated current	A	1.6		
Bowl volume	l	5	7	10
Egg amount	g	500	750	1000
Dough amount	g	500	750	1000
Mixed product	g	500		
Environmental condition	/	Indoors		

Usted ha comprado una amasadora planetaria. La amasadora de masa está equipada con un interruptor de velocidad de agitación y un recipiente y el bate especialmente diseñados para garantizar una mejor mezcla. La máquina alcanza de 0 a 1000 rpm, lo que permite su uso en una amplia gama de operaciones de batido y mezclado, por ejemplo, amasar, batir huevos, etc. La superficie de la máquina es duradera y brillante, hecha de acero inoxidable tratado especialmente, que es fácil de limpiar. Antes de su envío al comprador, la batidora amasadora planetaria fue probada en cuanto a su confiabilidad y seguridad.

1. Elementos principales del equipo



(a): La base (b): Tazón de fuente (c): El bate (d): Eje de accionamiento planetario (e): Cabezal abatible actuador (f): Abrazadera del cabezal actuador (g): Selector de velocidad (h): Encendido (i): Gancho para masa (opcional) (j): El batidor (opcional)

2. Características de funcionamiento:

1. Momento eléctrico constante, regulación suave.
2. Estructura de accionamiento integral con engranaje planetario.
3. Protección electromecánica contra la corriente máxima.
4. Función de bloqueo con luz indicadora.
5. Función de elevación de la abrazadera del cabezal funcional.
6. Alta potencia, bajo nivel de ruido, alto rendimiento.

3. Parámetros técnicos:

Voltaje: 220 V

Energía eléctrica: 500W

Modelo	Volumen del recipiente, (l)	Dimensiones de la máquina (largo * ancho * alto)	Tamaño en el embalaje (largo * ancho * alto)
HKN-KS5	5	380*235*405	450*310*470

HKN-KS7	7	380*235*405	450*310*470
HKN-KS10	10	380*235*445	450*310*510

4. Notas:

1. Antes de empezar a trabajar con la amasadora, asegúrese de leer este manual de instrucciones. Guarde estas instrucciones para referencia en el futuro.
2. Este equipo se instala sobre una superficie horizontal y estable, la mesa, con una altura de 650 mm a 750 mm. Para garantizar el funcionamiento correcto y seguro de la máquina, debe instalarse de forma que desde el borde frontal y posterior de la mesa haya un espacio libre de al menos 160 mm y de al menos 320 mm en los laterales.
3. Parámetros de potencia: 220V / 50Hz,
4. El equipo debe estar conectado a tierra.
5. No sumerja la amasadora de masa en agua u otro líquido o cualquier medio que contenga humedad.
6. No toque el equipo con las manos mojadas.
7. Desconecte siempre el equipo de la red eléctrica antes de llevar a cabo la instalación, el desmontaje y el mantenimiento del equipo.
8. No toque las partes móviles para evitar lesiones. No deje el equipo sin vigilancia.
9. Ajuste el selector de velocidad a la posición deseada, dependiendo de los productos triturados, para no dañar el equipo. Al mezclar, la cantidad máxima de harina no debe exceder 500 g.

5. Instrucciones de funcionamiento

1. Primero afloje el fijador para levantar el cabezal funcional y colóquela en una posición fija. Luego instale el bate en la carcasa, a su vez dele la vuelta a 40 grados a la izquierda.
2. Instale la tazón de acero inoxidable en la base y gírela en sentido antihorario hasta que se detenga. Puede quitar el recipiente simplemente girándolo en la dirección opuesta.
3. Presione hacia abajo el cabezal funcional cuando afloje el bloqueo para asegurarse de que el cabezal esté en una posición fija. Apriete el retén e instale el tazón de fuente. Encienda la corriente, la luz indicadora se enciende. Gire lentamente el interruptor de velocidad, la máquina comenzará a funcionar. El selector de velocidad se puede ajustar según sea necesario.
4. Ajuste de la velocidad de batido
 - a. El batidor de huevo se utiliza para mezclar productos no viscosos como la crema y los huevos. El batido de estos productos se efectúa a 2-3 velocidades.
 - b. El bate es utilizado para mezclar los productos con mas adhesión como la carne picada. El batido se lleva a cabo a 1-2 velocidades. La velocidad no debe ser más alta que esto, batir la comida a una velocidad más alta puede provocar el fallo del equipo.
 - c. Un gancho para la masa se utiliza para mezclar productos viscosos, como la masa. La mezcla se realiza a velocidades de 0-1.
5. Cuando el equipo se ajusta a la velocidad máxima, no lo gire con fuerza, esto puede causar un mal funcionamiento del selector de velocidades.

6. Mantenimiento y cuidado

1. Limpie el cuerpo del equipo con un paño o una esponja limpia y húmeda hasta secarle.
2. No deje la amasadora encendida si la mezcla de los productos ya se ha completado.
3. Si la amasadora se frota contra el recipiente, es necesario ajustar la posición de las piezas de la máquina.
4. Después de un año de funcionamiento del equipo, póngase en contacto con un técnico cualificado para su inspección y mantenimiento.

5. No utilice piezas de repuesto de otros proveedores para evitar daños o lesiones en el equipo y evitar ocurrencia de situaciones traumáticas.

7. Problemas de funcionamiento en el equipo y cómo resolverlos

Nº número de posición	Problemas	Método de eliminación
1	La alimentación está activada, pero la máquina no funciona y la luz indicadora no se enciende.	Compruebe que el enchufe no esté dañado.
2	La máquina paró de repente.	Compruebe si el fusible no está quemado.
3	Las velocidades no cambian.	Verifique que el selector de velocidad no esté dañado.
4	Mientras se vierte, el bate se frota contra el recipiente.	La amasadora de masa está equipada con un interruptor de velocidad de agitación, un recipiente y un bate especialmente diseñados para garantizar una mejor mezcla.
5	El cabezal funcional no sube ni baja.	Afloje el fijador.

Si estas pautas no ayudan a resolver los problemas, contacte a un técnico calificado.

8. Parámetros técnicos:

Nombre	La unidad de medida	Parámetros		
		HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Velocidad de rotación del eje de accionamiento planetario	Rpm.	revoluciones 0 ~ 302 rotación 0~1000		
Tensión	V	220		
Frecuencia nominal	Hz	50		
Consumo de energía nominal	W	500		
Corriente nominal	A	1.6		
Volumen de tazón	litros	5	7	10
El número de huevos	g	500	750	1000
Cantidad de masa	g	500	750	1000
Producto batido	g	500		
Condiciones ambientales	/	En el interior		

Vous avez acquis le pétrin planétaire. Le pétrin est équipé d'un variateur de vitesse de pétrissage, d'une cuve et d'un batteur spécialement conçus pour assurer un meilleur mélange. La machine atteint de 0 à 1000 tr / min, ce qui lui permet d'être utilisée pour une large gamme d'opérations de battage et de pétrissage, par exemple pour pétrir de la pâte, battre des œufs, etc. La surface de la machine est durable et brillante, faite d'acier inoxydable spécialement traité, facile à nettoyer. Avant l'expédition à l'acheteur, le pétrin planétaire a été testé pour sa fiabilité et sécurité.

1. Sous-ensembles principaux de l'équipement



a : Support b : Cuve c : Fouet d : Arbre de commande planétaire
 e : Tête de fonctionnement rabattable f : Fixateur de la tête de fonctionnement
 g : Variateur de vitesses h : Interrupteur d'alimentation
 i : Crochet pour la pâte (optionnel) j : Tambour (optionnel)

2. Caractéristiques de fonctionnement :

1. Moment électrique constant, régulation douce.
2. Structure d'entraînement intégrale avec engrenage planétaire.
3. Protection électromécanique contre le courant maximal.
4. Fonction de verrouillage avec voyant.
5. Fonction de levage du fixateur de la tête de fonctionnement.
6. Puissance élevée, niveau de bruit bas, productivité élevée.

3. Paramètres techniques :

Tension : 220V

Puissance électrique : 500 W

Modèle	Volume de la cuve, (l)	Dimensions de la machine (longueur*épaisseur* hauteur)	Taille dans l'emballage (longueur*épaisseur* hauteur)
HKN-KS5	5	380*235*405	450*310*470
HKN-KS7	7	380*235*405	450*310*470
HKN-KS10	10	380*235*445	450*310*510

4. Remarques :

1. Avant de procéder au travail avec le pétrin, veuillez prendre connaissance de ce manuel. Gardez ce manuel pour l'utiliser ultérieurement.
2. Cet équipement est installé sur une surface horizontale et stable - la table - avec une hauteur de 650 mm à 750 mm. Pour assurer un fonctionnement correct et sûr de la machine, elle doit être installée de telle sorte que les bords avant et arrière de la table disposent d'un espace libre d'au moins 160 mm et d'au moins 320 mm sur les côtés.
3. Paramètres du réseau électrique : 220 V / 50 Hz,
4. L'équipement doit être mis à la terre.
5. Ne plongez pas le pétrin dans l'eau ou tout autre liquide ou tout milieu contenant de l'humidité.
6. Ne touchez pas l'équipement mis en marche avec les mains mouillées.
7. Débranchez toujours l'équipement du secteur avant d'effectuer l'installation, le démontage et la maintenance de l'équipement.
8. Ne touchez pas les pièces mobiles de l'équipement pour éviter les blessures. Ne laissez pas l'équipement sans surveillance.
9. Réglez le variateur de vitesses sur la position souhaitée, en fonction des produits mélangés, afin de ne pas endommager l'équipement. Lors du mélange, la quantité maximale de farine ne doit pas dépasser 500 g.

5. Manuel d'utilisation de l'équipement

1. Desserrez d'abord le fixateur pour lever la tête de fonctionnement et installez-la dans une position fixe. Ensuite, installez le batteur dans le corps, tournez de 40 degrés vers la gauche.
2. Installez la cuve en acier inoxydable sur le support et tournez-la dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Vous pouvez retirer la cuve en la tournant simplement dans le sens opposé.
3. Appuyez sur la tête de fonctionnement lorsque vous desserrez le fixateur pour vous assurer que la tête est dans une position fixe. Serrez le fixateur et installez la cuve. Branchez l'alimentation, le voyant s'allumera. Tournez lentement le variateur de vitesses, la machine commencera à fonctionner. Le variateur de vitesse peut être ajusté si nécessaire.
4. Réglage de la vitesse de battage
 - a. Le fouet pour battre les œufs est utilisé pour mélanger des produits non visqueux tels que la crème et les œufs. Le battage de ces produits est effectué à 2-3 vitesses.
 - b. Le fouet est utilisé pour mélanger des produits collants, tels que la viande hachée. Le battage est effectué à 1-2 vitesses. La vitesse ne doit pas être plus élevée que celle indiquée, le fait de battre les aliments à une vitesse plus élevée peut entraîner une défaillance de l'équipement.
 - c. Un crochet pétrisseur est utilisé pour mélanger des produits visqueux, tels que la pâte. Le mélange est effectué à 0-1 vitesses.
5. Lorsque l'équipement est réglé à la vitesse maximale, ne le tournez pas avec force, cela pourrait entraîner un dysfonctionnement du variateur de vitesse.

6. Entretien et maintenance

1. Chaque jour nettoyez l'équipement avec une éponge ou un chiffon propre et humide et essuyez-le à sec.
2. Ne laissez pas le pétrin allumé si le mélange des produits est déjà terminé.
3. Si lors du mélange le fouet frotte contre la cuve, il est nécessaire de régler la position des pièces de la machine.
4. Après une année d'utilisation de l'équipement, adressez-vous à un technicien qualifié pour

l'inspection et la maintenance.

5. N'utilisez pas de pièces de rechange d'autres fournisseurs pour éviter l'endommagement de l'équipement ou l'apparition de situations traumatiques.

7. Dysfonctionnement de l'équipement et dépannage

N°	Pannes	Remèdes
1	La machine est sous tension, mais elle ne fonctionne pas et le voyant ne s'allume pas.	Vérifiez que la fiche de courant n'est pas endommagée.
2	La machine s'est arrêtée soudainement.	Vérifiez si le fusible n'a pas brûlé.
3	La vitesse ne bascule pas.	Vérifiez que le variateur de vitesse n'est pas endommagé.
4	Lors du mélange le batteur frotte contre la cuve.	Ajustez l'installation de l'équipement.
5	La tête de fonctionnement ne se lève et ne s'abaisse pas.	Desserrez le fixateur.

Si ces recommandations n'ont pas aidé à résoudre les problèmes, contactez un technicien qualifié.

8. Paramètres techniques

Nomination	Unité de mesure	Paramètres		
		HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Fréquence de rotation de l'arbre d'entraînement planétaire	Tours par minute.	tour 0~302 rotation 0~1000		
Tension	V	220		
Fréquence nominale	Hz	50		
Puissance consommée nominale	W	500		
Courant nominal	A	1.6		
Volume de la cuve	l	5	7	10
Quantité d'œufs	g	500	750	1000
Quantité de pâte	g	500	750	1000
Produit à battre	g	500		
Conditions ambiantes	/	Dans le local		

Avete acquistato una impastatrice planetaria. La macchina impastatrice è dotata di un selettore di velocità di agitazione e di una vasca e di un agitatore appositamente progettati per garantire una miscelazione di miglior qualità. La macchina raggiunge da 0 a 1000 giri al minuto, il che consente di utilizzarla per un'ampia gamma di operazioni di montatura e miscelazione, ad esempio impastare, battere le uova, ecc.

La superficie della macchina è resistente e lucida, realizzata in acciaio inossidabile appositamente trattato, che è facile da pulire. Prima della spedizione all'acquirente, la macchina impastatrice planetaria viene testata per affidabilità e sicurezza.

1. Unità principali dell'apparecchio



a: Base b: Vasca c: Frusta d: Albero di trasmissione planetaria
 e: Testata di lavoro pieghevole f: Fissatore della testata di lavoro
 g: Selettore di velocità h: Interruttore di alimentazione
 i: Gancio per impasto (facoltativo) j: Battitore (facoltativo)

2. Caratteristiche di funzionamento:

1. Momento elettrico costante, regolazione semplice.
2. Struttura di trasmissione integrale con ingranaggio planetario.
3. Protezione elettromeccanica dalla corrente massima.
4. Funzione di blocco con indicatore luminoso.
5. Funzione di sollevamento del fissatore della testata di lavoro.
6. Elevata potenza, basso rumore, alte prestazioni.

3. Parametri tecnici:

Tensione: 220V

Potenza elettrica: 500W

Modello	Volume della tazza, (l)	Dimensioni della macchina (lunghezza*larghezza*altezza)	Dimensione dell'imballaggio (lunghezza*larghezza*altezza)
HKN-KS5	5	380*235*405	450*310*470
HKN-KS7	7	380*235*405	450*310*470

HKN-KS10	10	380*235*445	450*310*510
----------	----	-------------	-------------

4. Note:

1. Prima di procedere al lavoro con la macchina impastatrice, assicurarsi di leggere questo manuale di istruzioni. Conservare le istruzioni per l'uso futuro.
2. Questo apparecchio è installato su una superficie orizzontale e stabile - un tavolo - con un'altezza compresa tra 650 mm e 750 mm. Per garantire un funzionamento corretto e sicuro della macchina, questa deve essere installata in modo tale che dal bordo anteriore e posteriore del tavolo vi sia uno spazio libero di almeno 160 mm e almeno 320 mm sui lati.
3. Parametri della rete elettrica: 220B/50Hz,
4. L'apparecchio deve essere collegato a terra.
5. Non immergere l'impastatrice in acqua o in altro liquido o sostanza contenente umidità.
6. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.
7. Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire l'installazione, lo smontaggio e la manutenzione.
8. Non toccare le parti mobili per evitare lesioni. Non lasciare l'apparecchio senza supervisione.
9. Impostare il selettore di velocità sulla posizione desiderata, a seconda dei prodotti triturati, in modo da non danneggiare l'apparecchio. Durante la miscelazione, la quantità massima di farina non deve superare i 500 g.

5. Istruzioni di utilizzo dell'apparecchio

1. Allentare prima il fissatore per sollevare la testata di lavoro e posizionarla in una posizione fissa. Quindi mettere l'agitatore nell'alloggiamento, ruotare di 40 gradi a sinistra.
2. Mettere la vasca di acciaio inossidabile sulla base e ruotarla in senso antiorario finché non si arresta. Si può rimuovere la vasca semplicemente ruotandola nella direzione opposta.
3. Premere sulla testata di lavoro quando si allenta il fissatore per assicurarsi che la testata si trovi in una posizione fissa. Stringere il fissatore e mettere la vasca. Accendere la corrente, la spia si accende. Ruotando lentamente il selettore di velocità, la macchina inizierà a funzionare. Il selettore di velocità può essere regolato secondo necessità.
4. Regolazione della velocità di sbattimento
 - a. La frusta per sbattere le uova viene utilizzata per miscelare prodotti non viscosi come panna e uova. Lo sbattimento di tali prodotti viene effettuato a 2-3 velocità.
 - b. La frusta viene utilizzata per mescolare prodotti appiccicosi, come la carne macinata. Lo sbattimento viene effettuato a 1-2 velocità. La velocità non deve essere superiore a questo, sbattere il cibo a una velocità più elevata può portare a guasti dell'apparecchio.
 - c. Il gancio per impastare viene utilizzato per miscelare prodotti viscosi, come l'impasto. La miscelazione viene eseguita a velocità 0-1.
5. Quando l'apparecchio è impostato sulla velocità massima, non ruotarlo con forza, ciò potrebbe causare il malfunzionamento del selettore di velocità.

6. Manutenzione e cura

1. Passare quotidianamente una spugna o un panno umido sul corpo dell'apparecchio e quindi asciugarlo bene.
2. Non lasciare accesa la macchina impastatrice se la miscelazione dei prodotti è già stata completata.
3. Se durante la miscelazione la frusta batte contro la vasca, è necessario regolare la

posizione delle parti della macchina.

4. Dopo un anno di funzionamento, consultare un tecnico qualificato per l'ispezione e la manutenzione.
5. Non utilizzare pezzi di ricambio di altri fornitori per evitare danni all'apparecchio o situazioni traumatiche.

7. Problemi nel lavoro dell'apparecchio e soluzioni

N. p/p	Problemi	Soluzioni
1	L'alimentazione è accesa, ma la macchina non funziona e la spia non si accende.	Verificare che la spina non sia danneggiata.
2	La macchina si è fermata improvvisamente.	Controllare se il fusibile è saltato.
3	La velocità non cambia.	Controllare che il selettore di velocità non sia danneggiato.
4	Durante la miscelazione, l'agitatore batte contro la vasca.	Regolare l'installazione dell'apparecchio.
5	La testata non si solleva e non si abbassa	Allentare il fissatore.

Se queste linee guida non aiutano a risolvere i problemi, contattare un tecnico qualificato.

8. Parametri tecnici

Nome	Unità di misura	Parametri		
		HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Velocità di rotazione dell'albero di trasmissione planetario	Giri/min.	giro 0~302 rotazione 0~1000		
Tensione	V	220		
Frequenza nominale	Hz	50		
Potenza nominale assorbita	W	500		
Corrente nominale	A	1.6		
Volume della vasca	l	5	7	10
Quantità di uova	g	500	750	1000
Quantità di impasto	g	500	750	1000
Prodotto montato	g	500		
Condizioni ambientali	/	Al coperto		

Jūs esat iegādājies planetāro mīklas mīcīšanas mašīnu. Mīklas mīcīšanas mašīna ir aprīkota ar mīcīšanas ātrumu pārslēdzēju un speciāli izstrādātiem kublu un maisītāju, ar kuriem tiek nodrošināta kvalitatīvākā maisīšana. Mašīna sasniedz no 0 līdz 1000 apgriezieniem minūtē, kas ļauj to izmantot plaša spektra kulšanas un maisīšanas operācijām, piemēram, mīklas mīcīšanai, olu kulšanai u.c.

Mašīnas virsma ir izturīga un spīdīga, izgatavota no īpaši apstrādāta nerūsējošā tērauda, kas ir viegli kopjama. Pirms nosūtīšanas pircējam planetārajai mīklas mīcīšanas mašīnai tika veikti drošuma un drošības izmēģinājumi.

1. Iekārtas galvenie mezgli



a: Pamatne b: Kubls c: Putotājs d: Planetārās piedziņas vārpsta
 e: Atvāzama darba galva f: Darba galvas fiksators
 g: Ātrumu pārslēdzējs h: Barošanas ieslēgšana
 i: Āķis mīklas mīcīšanai (opcionāli) j: Bītērs (opcionāli)

2. Darba raksturojumi:

1. Pastāvīgs elektriskais moments, laidena regulēšana.
2. Viengabalaina piedziņas struktūra ar planetāro reduktoru.
3. Maksimālās strāvas elektromehāniskā aizsardzība.
4. Bloķēšanas funkcija ar indikatora lampu.
5. Darba galvas fiksatora pacelšanas funkcija
6. Liela jauda, zems trokšņa līmenis, augsta ražotspēja.

3. Tehniskie parametri:

Spriegums: 220 V

Elektriskā jauda: 500 Wt

Modelis	Bļodas tilpums, (l)	Mašīnas gabarīti (garums*platums*augstums)	Izmēri iesaiņojumā (garums*platums*augstums)
HKN-KS5	5	380*235*405	450*310*470
HKN-KS7	7	380*235*405	450*310*470

HKN-KS10	10	380*235*445	450*310*510
----------	----	-------------	-------------

4. Piezīmes:

1. Pirms sākt darbu ar mīklas mīcīšanas mašīnu Jums noteikti jāiepazīnās ar šo instrukciju. Saglabājiet instrukciju tālākai izmantošanai.
2. Šī iekārta jāuzstāda uz horizontālas un stabilas virsmas - galdu - ar augstumu no 650 mm līdz 750 mm. Lai nodrošinātu pareizu un drošu mašīnas darbu tā jāuzstāda tādā veidā, lai no galda priekšēja un aizmugurēja gala paliktu brīvā telpa ne mazāk par 160 mm, un ne mazāk par 320 mm sānos.
3. Elektrotīkla parametri: 220B/50 Hz,
4. Ierīcei ir jāveic zemējums.
5. Nedrīkst iegremdēt mīklas mīcīšanas mašīnu ūdenī vai citā šķidrumā vai jebkādā mitrumu saturošā vidē.
6. Neaiztieciot ar slapjām rokām ieslēgto iekārtu.
7. Vienmēr atslēdziet iekārtu no elektrības padeves pirms uzstādīšanas, demontāžas un iekārtas tehniskās apkopes darbiem.
8. Neaiztieciot kustīgas detaļas, lai izvairītos no traumām. Neatstājiet iekārtu bez uzraudzības.
9. Uzstādiet ātrumu pārslēdzēju vajadzīgā stāvoklī atkarībā no sajaucamiem produktiem, lai nesabojātu iekārtu. Sajaucot maksimālais miltu daudzums nedrīkst pārsniegt 500 g.

5. Iekārtas ekspluatācijas instrukcijas

1. Vispirms palaidiet vaļīgāk fiksatoru, lai paceltu darba galvu un uzstādītu to fiksētajā stāvoklī. Pēc tam uzstādiet maisītāju korpusā, pagrieziet uz 40 grādiem pa kreisi.
2. Uzstādiet nerūsējošā tērauda kublu uz pamatni un pagrieziet pret pulksteņa rādītāja virzienam līdz galam. Noņemot kublu var vienkārši to pagriežot pretējā virzienā.
3. Piespiediet darba galvu, kad palaidīsiet vaļīgāk fiksatoru, lai pārlicinātos, ka galva tikusi fiksētajā stāvoklī. Savelciet fiksatoru un uzstādiet kublu. Ieslēdziet elektropadevi, iedegsies indikatora lampa. Lēni pagrieziet ātrumu pārslēdzēju, mašīna sāks strādāt. Ātrumu pārslēdzēju var regulēt pēc vajadzības.
4. Kulšanas ātruma regulēšana
 - a. Putotāju olu kulšanai izmanto tādu nevalkanu produktu, kā krējums un olas, sajaukšanai. Tādu produktu kulšana tiek veikta pie 2-3 ātruma.
 - b. Putotāju izmanto lipīgo produktu, kā malta gaļa, sajaukšanai. Kulšana tiek veikta pie 1-2 ātruma. Ātrums nedrīkst būt lielāks nekā norādīts, produktu kulšana pie lielāka ātruma var izraisīt iekārtas bojājumus.
 - c. Āķi mīklas mīcīšanai izmanto tādu valkanu produktu, kā mīkla, sajaukšanai. Kulšana tiek veikta pie 0-1 ātruma.
5. Kad iekārtai tiek uzstādīts maksimālais ātrums, negrieziet to ar piepūli, tas var izraisīt ātrumā pārslēdzēja nepareizu darbu.

6. Uzturēšana un apkope

1. Katru dienu noslaukiet iekārtas korpusu ar tīru mitru sūkli vai audeklu un nosausiniet to.
2. Neatstājiet mīklas mīcīšanas mašīnu ieslēgtu, ja produktu sajaukšana jau ir pabeigta.
3. Ja sajaukšanas laikā putotājs berzējas pret kublu, jāneregulē mašīnas detaļu stāvoklis.
4. Pēc iekārtas ekspluatācijas viena gada laikā griezieties pie kvalificēta speciālista apskates un tehniskās apkopes veikšanai.
5. Neizmantojiet citu piegādātāju rezerves daļas, lai nepieļautu iekārtas bojājumus vai traumatisko situāciju rāšanos.

7. Traucējumi iekārtas darbā un to novēršanas veidi

Nr. p/k	Traucējumi	Novēršanas veidi
1	Barošana ir pieslēgta, bet indikatora lampa nedeg.	Pārbaudiet, vai nav bojāta kontaktdakša
2	Mašīna pēkšņi ir apstājusies.	Pārbaudiet, vai nav pārdedzis kustošais drošinātājs.
3	Ātrums nepārslēdzas.	Pārbaudiet, vai nav bojāts ātrumu pārslēdzējs.
4	Sajaucot maisītājs berzējas pret kublu.	Noregulējiet iekārtas uzstādīšanu.
5	Darba galva neceļas un nenolaižas.	Palaidiet vaļīgāk fiksatoru.

Ja šīs rekomendācijas nepalīdzēja novērst radušās problēmas, griežieties pie kvalificēta speciālista.

8. Tehniskie parametri

Nosaukums	Mērvienība	Parametri		
		HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Planetārās piedziņas vārpsta griešanās frekvence	Apgr./min.	apgrieztiens 0~302 griešanās 0~1000		
Spriegums	V	220		
Nominālā frekvence	Hz	50		
Nominālā patērējamā jauda	W	500		
Nominālstrāva	A	1.6		
Kubla tilpums	l	5	7	10
Olu daudzums	g	500	750	1000
Mīklas daudzums	g	500	750	1000
Kuļamais produkts	g	500		
Apkārtējie apstākļi	/	Telpās		

Įsigijote planatarinę tešlos minkymo mašiną. Tešlos minkymo mašinoje sumontuotas maišymo greičių jungiklis ir specialiai suprojektuotas kubilėlis ir maišykle, kurios užtikrina kokybiškesnį maišymą. Mašina pasiekama nuo 0 iki 1000 apsukų per minutę, tai leidžia naudoti ją įvairioms plakimo ir maišymo operacijoms, pvz.: maišyti tešlą, plakti kiaušinius ir pan.

Mašinos paviršius patvarus ir blizgus, pagamintas iš specialiai apdirbto nerūdijančio plieno, kuris lengvai nuvalomas. Prieš išsiunčiant pirkėjui, buvo patikrintas planetarinės tešlos maišymo mašinos patikimumas ir saugumas.

1. Pagrindiniai įrangos mazgai



- a: Pagrindas b: Kubilėlis c: Šluotelė d: Planetarinės pavaros velenas
 e: Atlenkiama darbinė galvutė f: Darbinės galvutės fiksatorius
 g: Greičių perjungėjas h: Maitinimo įjungimas
 i: Tešlos kablys (pasirinktinai) j: Plaktuvas (pasirinktinai)

2. Darbinės charakteristikos:

1. Nuolatinis elektrinis momentas, tolygus reguliavimas.
2. Vientisa pavaros struktūra su planetarine pavana.
3. Elektromechaninė apsauga nuo maksimalios srovės.
4. Blokavimo funkcija su indikacine lempute.
5. Darbinės galvutės fiksatoriaus pakėlimo funkcija.
6. Aukšta galia, žemas triukšmo lygis, aukštas našumas.

3. Techniniai parametrai:

Įtampa: 220V

Elektros galia: 500 W

Modelis	Dubens apimtis, (l)	Mašinos matmenys (ilgis*plotis* aukštis)	Įpakavimo matmenys (ilgis*plotis* aukštis)
HKN-KS5	5	380*235*405	450*310*470

HKN-KS7	7	380*235*405	450*310*470
HKN-KS10	10	380*235*445	450*310*510

4. Pastaba:

1. Prieš pradėdami dirbti su tešlos minkymo mašina, būtinai susipažinkite su šiomis instrukcijomis. Išsaugokite instrukcijas tolesniam naudojimui.
2. Šį įrenginį reikia sumontuoti ant horizontalaus ir patvaraus paviršiaus - stalo - kurio aukštis siektų nuo 650 mm iki 750 mm. Norint užtikrinti teisingą ir saugų įrenginio eksploatavimą, jis turi būti pastatytas tokiu būdu, kad nuo priekinio ir galinio stalo krašto liktų laisvos erdvės ne mažiau nei 160 mm ir ne mažiau 320 mm nuo kraštų.
3. Elektros tinklo parametrai: 220 V / 50 Hz,
4. Įrenginys turi būti įžemintas.
5. Nepanardinkite tešlos maišymo mašinos į vandenį ar kitą skystį ar kitą drėgną aplinką.
6. Nesilieskite įjungto įrenginio rankomis.
7. Visada išjunkite įrenginį iš elektros tinklo prieš atlikdami įrenginio montavimo, išmontavimo ir techninės priežiūros darbus.
8. Nesilieskite judančių įrenginio dalių, kad išvengtumėte traumos. Nepalikite įrenginio be priežiūros.
9. Nustatykite greičių perjungiklį reikiama padėtimi, priklausomai nuo maišomų produktų, kad nepažeistumėte įrenginio. Maišant maksimalų miltų kiekį, jis neturėtų viršyti 500 gr.

5. Įrenginio eksploataavimo instrukcijos

1. Pradžioje atlaisvinkite fiksatorių, kad pakeltumėte darbinę galvutę ir nustatykite ją fiksuota padėtimi. Tada įstatykite maišyklę į korpusą, pasukite 40 laipsnių į kairę.
2. Sumontuokite kubilėlį iš nerūdijančio plieno ant pagrindo ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki galo. Nuimti kubilėlį galite, tiesiog pasukdami jį priešinga kryptimi.
3. Paspauskite darbinę galvutę, kai atleisite fiksatorių, kad įsitikintumėte, jog galvutė buvo nustatyta fiksuota padėtimi. Pritvirtinkite fiksatorių ir nustatykite kubilėlį. Įjunkite elektros maitinimą, įsijungęs indikatoriaus lemputė. Lėtai pasukite greičių perjungiklį, mašina ims veikti. Greičių perjungiklį galima reguliuoti pagal poreikį.
4. Plakimo greičio reguliavimas
 - a. Kiaušinių plakimo šluotelė naudojama maišyti ne klampus produktus, tokius kaip grietinėlė ir kiaušinius. Tokie produktai plakami 2-3 greičiu.
 - b. Šluotelė naudojama maišyti lipnius produktus, tokius kaip mėsos faršas. Plakama 1-2 greičiais. Greitis turi būti ne didesnis nei anksčiau nurodytas, plakant produktus didesniu greičiu, galima sugadinti įrenginį.
 - c. Tešlos kablys naudojamas maišyti klampus produktus, tokius kaip tešla. Maišoma 0-1 greičiu.
5. Kai įrenginys nustatytas maksimaliu greičiu, nesukite jo per stipriai, nes tai gali sukelti greičių perjungimo triktį.

6. Techninė priežiūra

1. Kasdien nuvalykite įrangos korpusą švaria drėgna kempine ar audiniu ir nusauskite.
2. Nepalikite tešlos minkymo mašinos įjungtos, jei produktų maišymas jau užbaigtas.
3. Jei maišant, šluotelės trinasi į kubilėlį, būtina sureguliuoti mašinos dalių padėtį.
4. Pasibaigus vieneriems įrenginio eksploataavimo metams, kreipkitės į kvalifikuotą specialistą, kad būtų atlikta apžiūra ir techninės priežiūros darbai.
5. Nenaudokite kitų tiekėjų atsarginių dalių, kad nepažeistumėte įrenginio ar nekiltų pavojingų situacijų.

7. Įrenginio darbo triktys ir jų šalinimo būdai

Nr.	Triktys	Šalinimo būdai
1	Maitinimas įjungtas, bet įrenginys neveikia ir nedega indikatorinė lemputė.	Patikrinkite, nepažeistas kištukas.
2	Įrenginys staiga sustojo.	Patikrinkite, ar neperdegė lydusis saugiklis.
3	Nepersijungia greitis.	Patikrinkite, ar nepažeistas greičių perjungiklis.
4	Maišant maišytuvą trinasi į kubilėlį.	Sureguliuokite įrangą.
5	Negalima pakelti ar nuleisti darbinės galvutės.	Atsilaisvino fiksatorius.

Jei šios rekomendacijos nepadėjo pašalinti kilusių problemų, kreipkitės į kvalifikuotus specialistus.

8. Techniniai parametrai

Pavadinimas	Matavimo vienetas	Parametrai		
		HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Planetarinės pavaros veleno sukimosi dažnis	Aps. / min.	apsukos 0~302 sukimasis 0~1000		
Įtampa	B	220		
Vardinis dažnis	Hz	50		
Vardinė vartojimo galia	W	500		
Vardinė srovė	A	1.6		
Kubilėlio tūris	l	5	7	10
Kiaušinių kiekis	gr.	500	750	1000
Tešlos kiekis	gr.	500	750	1000
Plakamas produktas	gr.	500		
Aplinkos sąlygos	/	Patalpoje		

Państwo kupili mieszarkę do ciasta planetarną. Planetarna mieszarka do ciasta jest wyposażona w przełącznik prędkości mieszania i ma specjalnie zaprojektowaną dzieżę i mieszadło zapewniające wyższą jakość mieszania. Maszyna osiąga od 0 do 1000 obrotów na minutę, co pozwala używać jej do szerokiego zakresu operacji ubijania i mieszania, np. mieszania ciasta, ubijania piany z jaj, itp.

Powierzchnia maszyny jest wytrzymała i gładka, wykonana ze specjalnej stali nierdzewnej, łatwej do czyszczenia. Przed wysyłką do kupującego planetarna mieszarka do ciasta została przetestowana na niezawodność i bezpieczeństwo pracy.

1. Podstawowe elementy urządzenia



- a: Podstawa b: Deża c: Ubijak do piany d: Wał napędu planetarnego
 e: Uchylna głowica robocza f: Uchwyt głowicy roboczej
 g: Przełącznik prędkości h: Włączanie zasilania
 i: Hak do ciasta (opcjonalnie) j: Płaska topatka (opcjonalnie)

2. Charakterystyki robocze:

7. Stały elektryczny moment, płynna regulacja.
8. Całościowa struktura napędu z przekładnią planetarną.
9. Elektromechaniczny bezpiecznik przed maksymalnym prądem.
10. Funkcja blokady z kontrolką.
11. Funkcja podnoszenia uchwytu głowicy roboczej.
12. Duża moc, niski poziom hałasu, wysoka wydajność.

3. Parametry techniczne:

Napięcie: 220 V

Moc elektryczna: 500 W

Model	Pojemność misy (l)	Gabaryty maszyny (długość*szerokość*wysokość)	Gabaryty w opakowaniu (długość*szerokość*wysokość)
HKN-KS5	5	380*235*405	450*310*470
HKN-KS7	7	380*235*405	450*310*470
HKN-KS10	10	380*235*445	450*310*510

4. Adnotacje:

1. Przed przystąpieniem do pracy z mieszarką do ciasta należy zapoznać się z niniejszą instrukcją. Zachowujemy instrukcję do późniejszego wykorzystania.
2. Ten sprzęt jest instalowany na równej i stabilnej powierzchni - stół o wysokości od 650 mm do 750 mm. W celu zapewnienia prawidłowej i bezpiecznej pracy maszyny powinna ona być ustawiona w taki sposób, aby od przedniej i tylnej krawędzi stołu pozostało wolne miejsce nie mniej niż 160 mm i nie mniej niż 320 mm po bokach.
3. Parametry sieci elektrycznej: 220 V/50 Hz,
4. Urządzenie musi być uziemione.
5. Nie wolno zanurzać mieszarki do wody lub innej cieczy, czy dowolnego wilgotnego medium.
6. Nie należy dotykać mokrymi rękoma włączonego sprzętu.
7. Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania przed przystąpieniem do montażu, demontażu i konserwacji sprzętu.
8. Nie dotykać ruchomych części urządzenia, aby uniknąć obrażeń. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
9. Zainstaluj przełącznik prędkości w odpowiedniej pozycji w zależności od mieszanych produktów, aby nie uszkodzić sprzętu. Mieszana maksymalna ilość mąki nie powinna przekraczać 500 m.

5. Instrukcja obsługi urządzenia

1. Najpierw poluzować blokadę, następnie podnieść głowicę roboczą i ustawić ją w pożądaney pozycji. Następnie należy wstawić mieszadło w obudowę i obrócić je o 40 stopni w lewo.
2. Postawić dzieżę ze stali nierdzewnej na podłoże i obróć w kierunku przeciwko ruchowi wskazówek zegara do oporu. Aby zdjąć dzieżę po prostu obracamy ją w kierunku przeciwnym.
3. Dociskamy głowicę roboczą luzując zatrzask, aby upewnić się, czy głowica znalazła się w ustalonej pozycji. Dokręcamy zacisk uchwytu i ustawiamy dzieżę. Włączamy zasilanie, zaświeci się kontrolka. Powoli obracamy przełącznik prędkości, maszyna zacznie pracować. Prędkość obrotową regulujemy za pomocą przełącznika prędkości według potrzeb.
4. Regulacja prędkości ubijania piany
 - a. Ubijak piany z jaj służy też do mieszania sypkich i ciekłych produktów, takich jak śmietana i jajka. Spienianie takich produktów odbywa się na 2-3 prędkości.
 - b. Ubijak piany jest używany też do mieszania lepkich produktów, takich jak mięso mielone. Spienianie odbywa się na 1-2 prędkości. Prędkość nie powinna być wyższa od podanej, spienianie produktów na wyższych prędkości może doprowadzić do uszkodzenia sprzętu.
 - c. Hak do ciasta używany jest do mieszania lepkich produktów, takich jak ciasto. Mieszanie odbywa się na 0-1 prędkości.
5. Gdy urządzenie jest ustawione na maksymalną prędkość nie należy dopuszczać do obracania na siłę, ponieważ może to spowodować nieprawidłowe działanie przełącznika prędkości.

6. Obsługa i konserwacja

1. Należy codziennie przecierać obudowę sprzętu czystą, wilgotną gąbką lub szmatką i następnie wycierać do sucha.
2. Nie zostawiaj pracującej mieszarki do ciasta włączonej, jeżeli mieszanie produktów już

jest zakończone.

3. Jeśli mieszając ubijak ociera się o ścianki lub dno dzieży, należy wyregulować położenie odpowiednich części maszyny.
4. Po upływie roku eksploatacji sprzętu należy zwrócić się do atestowanego serwisu w celu dokonania przeglądu i konserwacji.
5. Nie należy używać części innych producentów, aby nie dopuścić do uszkodzenia sprzętu lub nieszczęśliwego wypadku.

7. Usterki w pracy sprzętu i sposoby ich usuwania

Nr	Usterki	Sposoby ich usuwania
1	Zasilanie jest włączone, ale maszyna nie działa i kontrolka się nie świeci.	Sprawdź czy nie jest uszkodzona wtyczka.
2	Maszyna się nagle zatrzymała.	Sprawdź czy nie jest przepalony bezpiecznik.
3	Prędkość nie przełącza się.	Sprawdź czy nie jest uszkodzony przełącznik prędkości.
4	Podczas mieszania mieszadło ociera się o dzieżę.	Wyregulować nastawy sprzętu.
5	Głowica robocza nie podnosi się i nie opuszcza.	Poluzować blokadę.

Jeśli powyższe zalecenia nie pomogły rozwiązać powstałych problemów, skontaktuj się z atestowanym serwisem.

8. Parametry techniczne

Nazwa	Jednostka miary	Parametry		
		HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Prędkość obrotowa wału napędu planetarnego	Obr./min	obroty 0~302 obroty 0~1000		
Napięcie	V	220		
Nominalna częstotliwość	Hz	50		
Nominalny pobór mocy	W	500		
Prąd znamionowy	A	1.6		
Pojemność dzieży	l	5	7	10
Ilość jajek	g	500	750	1000
Ilość ciasta	g	500	750	1000
Spieniany produkt	g	500		
Warunki zewnętrzne	/	W pomieszczeniu		

Вы приобрели планетарную тестомесильную машину. Тестомесильная машина оснащена переключателем скоростей перемешивания и специально разработанными дежой и мешалкой, обеспечивающими более качественное перемешивание. Машина достигает от 0 до 1000 оборотов в минуту, что позволяет использовать ее для широкого спектра операций взбивания и перемешивания, например, замешивания теста, взбивания яиц и т.д.

Поверхность машины прочная и блестящая, изготовлена из специально обработанной нержавеющей стали, которая легко чистится. Перед отгрузкой покупателю планетарная тестомесильная машина прошла испытания на надежность и безопасность.

1. Основные узлы оборудования



a: Основание b: Дежа c: Венчик d: Вал планетарного привода
 e: Откидная рабочая головка f: Фиксатор рабочей головки
 g: Переключатель скоростей h: Включение питания
 i: Крюк для теста (опционально) j: Битер (опционально)

2. Рабочие характеристики:

1. Постоянный электрический момент, плавное регулирование.
2. Целостная структура привода с планетарной передачей.
3. Электромеханическая защита от максимального тока.
4. Функция блокировки с индикаторной лампой.
5. Функция поднятия фиксатора рабочей головки.
6. Высокая мощность, низкий уровень шума, высокая производительность.

3. Технические параметры:

Напряжение: 220В

Электрическая мощность: 500Вт

Модель	Объём чаши, (л)	Габариты машины (длина*ширина* высота)	Размер в упаковке (длина*ширина* высота)
HKN-KS5	5	380*235*405	450*310*470
HKN-KS7	7	380*235*405	450*310*470
HKN-KS10	10	380*235*445	450*310*510

4. Примечания:

1. Прежде чем приступить к работе с тестомесильной машиной, обязательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Сохраняйте инструкцию для дальнейшего использования.
2. Это оборудование устанавливается на горизонтальную и устойчивую поверхность - стол - высотой от 650 мм до 750 мм. Для обеспечения правильной и безопасной работы машины она должна быть установлена таким образом, чтобы от переднего и заднего края стола оставалось свободное пространство не менее 160 мм, и не менее 320 мм по бокам.
3. Параметры электросети: 220В/50Гц,
4. Оборудование должно быть заземлено.
5. Не погружайте тестомесильную машину в воду или другую жидкость или любую влагосодержащую среду.
6. Не касайтесь влажными руками включенного оборудования.
7. Всегда отключайте оборудование от электросети перед проведением работ по установке, демонтажу и техническому обслуживанию оборудования.
8. Не касайтесь подвижных деталей оборудования во избежание получения травмы. Не оставляйте оборудование без присмотра.
9. Устанавливайте переключатель скоростей в нужное положение в зависимости от перемешиваемых продуктов, чтобы не повредить оборудование. При перемешивании максимальное количество муки не должно превышать 500 г.

5. Инструкции по эксплуатации оборудования

1. Сначала ослабьте фиксатор, чтобы поднять рабочую головку и установить ее в фиксированное положение. Затем установите мешалку в корпус, поверните на 40 градусов влево.
2. Установите дежу из нержавеющей стали на основание и поверните против часовой стрелки до упора. Снять дежу можно просто повернув ее в противоположном направлении.
3. Надавите на рабочую головку, когда ослабите фиксатор, чтобы убедиться, что головка стала в фиксированное положение. Затяните фиксатор и установите дежу. Включите электропитание, загорится индикаторная лампа. Медленно поворачивайте переключатель скоростей, машина начнет работать. Переключатель скоростей можно регулировать по мере необходимости.
4. Регулирование скорости взбивания
 - a. Венчик для взбивания яиц используется для перемешивания вязких продуктов, таких как сливки и яйца. Взбивание таких продуктов осуществляется на 2-3 скорости.
 - b. Венчик используется для смешивания клейких продуктов, таких как мясной фарш. Взбивание осуществляется на 1-2 скорости. Скорость не должна быть выше указанной, взбивание продуктов на более высокой скорости может

привести к поломке оборудования.

с. Крюк для теста используется для смешивания вязких продуктов, таких как тесто. Перемешивание осуществляется на 0-1 скорости.

5. Когда оборудование установлено на максимальную скорость не вращайте его с усилием, это может привести к неправильной работе переключателя скоростей.

6. Обслуживание и уход

1. Ежедневно протирайте корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытирайте насухо.

2. Не оставляйте тестомесильную машину включенной, если перемешивание продуктов уже завершено.

3. Если при перемешивании венчик трется о дежу, необходимо отрегулировать положение деталей машины.

4. По истечении одного года эксплуатации оборудования обратитесь к квалифицированному специалисту для проведения осмотра и технического обслуживания.

5. Не используйте запчасти от других поставщиков, чтобы не допустить повреждения оборудования или возникновения травмоопасных ситуаций.

7. неполадки в работе оборудования и способы их устранения

№ п/п	Неполадки	Способы устранения
1	Питание включено, но машина не работает и индикаторная лампа не горит.	Проверьте, не повреждена ли вилка.
2	Машина внезапно остановилась.	Проверьте, не перегорел ли плавкий предохранитель.
3	Скорость не переключается.	Проверьте, не поврежден ли переключатель скоростей.
4	При перемешивании мешалка трется о дежу.	Отрегулируйте установку оборудования.
5	Рабочая головка не поднимается и не опускается.	Ослабьте фиксатор.

Если эти рекомендации не помогли устранить возникшие проблемы, обратитесь к квалифицированному специалисту.

8. Технические параметры

Наименование	Единица измерения	Параметры		
		HKN-KS5	HKN-KS7	HKN-KS10
Частота вращения вала планетарного привода	Об./мин.	оборот 0~302 вращение 0~1000		
Напряжение	В	220		
Номинальная частота	Гц	50		
Номинальная потребляемая мощность	Вт	500		

Номинальный ток	А	1.6		
Объем дежи	л	5	7	10
Количество яиц	г	500	750	1000
Количество теста	г	500	750	1000
Взбиваемый продукт	г	500		
Окружающие условия	/	В помещении		