



HURAKAN

PLANETARY MIXER HURAKAN HKN- IP10FM; HKN-IP15FM; HKN-IP20FM; HKN-IP30FM; HKN-IP40FM; HKN-IP50FM; HKN-IP60FM



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

CE EAC

1.	Hauptkennzeichen	2
2.	Technische daten	2
3.	Bedienhinweise	2
4.	Wartung eines Spiralmischers	3
5.	Fehler identifizieren und beheben	4

1. Hauptkennzeichen

Das Gerät hat drei Rotationsstufen.

Alle Ersatzteile der Maschine sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, was die Einhaltung der hygienischen Anforderungen garantiert.

Die Planeten-Teigknetmaschine hat ein ausgezeichnetes Aussehen, ist ziemlich einfach zu bedienen.

2. Technische daten

Modell	Schüsselvolumen, l	Spannung, V	Kapazität (kW)	Max. Knetmasse (kg)	Knetgeschwindigkeit (U/min)	Abmessungen (mm)
HKN-IP10FM	10	220	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

3. Bedienhinweise

Stellen Sie vor dem Anschließen der Planetenknetmaschine an das Stromnetz sicher, dass die Spannung und Frequenz Ihres Stromnetzes mit den auf der Markierung Ihres Geräts angegebenen Eigenschaften übereinstimmt. Vergewissern Sie sich, dass das externe Erdungskabel sicher angeschlossen ist.

Einige Modelle sind mit einem Drehstrommotor ausgestattet, überprüfen Sie, ob sich der Motor in der markierten Richtung dreht. Wenn die Drehrichtung falsch ist, ändern Sie zwei der drei elektrischen Phasen.

Bemerkungen: installieren Sie keine Anbaugeräte bei der Geräteprüfung, da diese sonst bei falscher Drehrichtung raus fallen und die Geräteteile beschädigen.

Wahl der Geschwindigkeit und Mischaufsätze:

- Aufsatz zum Kneten von Teig (Haken): es wird normalerweise zum Kneten von Teig verwendet, wo das Wasservolumen 47~50 % des Mehlvolumens beträgt. Diesen Knetaufsatz sollte man bei niedriger Geschwindigkeit verwenden.
- Flachrührer: wird normalerweise verwendet, um einen dünnen Teig für Pfannkuchen, Kuchen und bei der Zubereitung von Kartoffelpüree, sowie Füllungen zu zubereiten, sollte bei mittlerer Geschwindigkeit verwendet werden.
- Schneebesen: eignet sich am besten zum Aufschlagen der Creme und Eier, normalerweise wird bei hohen Geschwindigkeiten verwendet.
Wichtig: Stoppen Sie die Maschine, um die Geschwindigkeit zu ändern, kneten Sie den Teig nicht bei mittlerer oder hoher Geschwindigkeit.

Entfernen der Schüssel:

- Drehen Sie den Griff, um die Schüssel anzuheben, bis Sie den Anstoß spüren. Das erleichtert auch den Zugang zur Schüssel, wenn Sie diese mit den Zutaten zum Mischen füllen.
- Nach dem Mischen drehen Sie den Griff, um die Schüssel abzusenken, dies muss getan werden, um den Aufsatz zu wechseln, und auch um die Schüssel herauszunehmen oder den Aufsatz zu entfernen.

Bemerkungen: Bei der Installation des Aufsatzes sollte die Schüssel in der unteren Position sein, den Aufsatz auf der Welle anheben und drehen, bis der Kupplungsbolzen der Welle in die L-Nut des Aufsatzgestells eindringt, damit er nicht abspringt, wenn die Planetenknetmaschine in Betrieb ist.

4. **Wartung der Planetenknetmaschine**

Nach jedem Gebrauch der Planetenknetmaschine die Schüssel, die Aufsätze usw. gründlich waschen und sicherstellen, dass das Gerät sauber ist.

Die Führungsnuten der Schüssel regelmäßig mit etwas Öl oder Fett schmieren.

5. **Fehler identifizieren und beheben**

Fehler	Eventuelle Ursache	Behebung
Nach dem Einschalten der Planetenknetmaschine die Welle rotiert nicht.	Elektrische Verbindungen sind lose.	Überprüfen Sie den Stromkreis, ziehen Sie die losen elektrischen Verbindungen an.
Ölleckage.	Abgenutzte Dichtungen.	Ersetzen Sie die Dichtungen.
Der Griff der Tasse ist zu straff.	Führungsnuten sind der Korrosion ausgesetzt.	Die Führungsnuten reinigen und ölen.
	Die Leitspindel, das Kegelrad und die Welle des Griffs usw. sind nicht geschmiert.	Schmieren Sie die Teile mit Öl.
Die Motortemperatur ist bei niedriger Geschwindigkeit zu hoch.	Zu geringe Spannung.	Überprüfen Sie die Versorgungsspannung.
	Überlastung.	Reduzieren Sie die Belastung.

	Die Betriebsgeschwindigkeit ist zu hoch oder ein ungeeigneter Aufsatz ist installiert.	Wählen Sie die geeignete Geschwindigkeit und installieren Sie den entsprechenden Aufsatz.
Starke Geräusche im Getriebe, ihr Temperatur ist zu hoch.	Mangelhafte Schmierung.	Ergänzen oder wechseln Sie die Schmierung.
Der Aufsatz schlägt an den Schüssel.	Der Aufsatz oder Schüssel ist deformiert.	Reparieren oder ersetzen Sie den deformierten Teil.

SISUKORD

1.	Põhifunktsioonid	2
2.	Tehnilised andmed	2
3.	Märkused seadme kasutamise kohta	2
4.	Spiraalmikseri hooldus	3
5.	Tõrkeotsing ja remont	4

1. Põhifunktsioonid

Seadmel on kolm kiirusrežiimi.

Kõik masina varuosad on valmistatud kõrgkvaliteetsest roostevabast terasest, mis tagab nende vastavuse hügieeninõuetele.

Planetaarmikser on suurepärase väljanägemisega ja seda on üsna lihtne hallata.

2. Tehnilised andmed

Mudel	Kausi maht, l	Pinge, V	Võimsus (kW)	Segatava massi max kaal (kg)	Segamiskiirus (pööret/min)	Mõõtmed (mm)
HKN-IP10FM	10	220	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

3. Märkused seadme kasutamise kohta

Enne mikseri vooluvõrku ühendamist veenduge, et toitevõrgu pinge ja sagedus vastavad teie seadme sildil toodud parameetritele ja et väline maandusjuhe on kindlalt ühendatud.

Mõned mudelid on varustatud 3-faasilise mootoriga; on vaja kontrollida, kas see pöörleb etiketil osutatud suunas. Kui pöörlemissuund on vale, vahetage omavahel kaks kolmest elektrilisest faasist.

Märkus: Ärge kunagi paigaldage klopitsaid testimise ajal, vastasel korral kukuvad need välja, kui suund on vale, ja põhjustavad seadmeosade kahjustusi.

Segamiskiiruse ja klopitsate valimine:

- Klopits taina segamiseks (konksud) – seda kasutatakse tavaliselt taina sõtkumiseks, kui

vee kogus moodustab 47% ~ 50% jahu mahust. Taina segamiseks mõeldud klopitsat tuleb kasutada madalal kiirusel.

- Lame klopits: tavaliselt kasutatakse seda pannkookide, kookide ja kartulipudru klopimiseks ning koogitäidiste valmistamiseks; seda tuleks kasutada keskmise kiirusega.
- Traatvispel: sobib kõige paremini vahukoore ja munade kloppimiseks, tavaliselt suurel kiirusel.
Oluline: peatage masin kiiruse muutmiseks, ärge segage tainast keskmise või suure kiirusega.

Kausi eemaldamine:

- kausi tõstmiseks keerake käepidet, kuni tunnete, et see on täiesti väljas; see muudab lihtsamaks ka segatavate koostisainete kaussi lisamise.
- Pärast segamist keerake kausi langetamiseks käepidet; seda tuleb teha ka klopitsa asendamisel ja kausi või klopitsa eemaldamisel..

Märkus: klopitsa paigaldamisel peaks kauss olema alumises asendis, tõstke klopitsat võllil ja pöörake seda, kuni võlli ühenduspolt siseneb klopitsa raami L-kujulisse soonde, mis on vajalik selleks, et vältida hüplemist, kui planetaarmikser töötab.

4. Planetaarmikseri hooldus

Pärast planetaarmikseri igat kasutuskorda peske kauss, klopitsad jms, veendudes, et seade on puhastatud.

Määrige regulaarselt kausi juhiku sooni väikse koguse õli või rasvaga.

5. Tõrkeotsing ja remont

Tõrge	Võimalik põhjus	Lahendus
Planetaarmikseri sisselülitamisel ei hakka võll pöörlema.	Elektriühendused on lahti.	Kontrollige vooluahelat, pingutage lahtised elektriühendused
Õlileke	Tihendid on kulunud.	Asendage tihendid.
Kausi tõstmiseks mõeldud käepide on liiga pingul.	Juhiku sooned on korrodeerunud.	Puhastage ja määrige juhiku sooned.
	Juhtkrüvi, koonusülekannet, käepideme võlli jne määritakse.	Määrige osad õliga.
Mootori temperatuur on madalal kiirusel liiga kõrge.	Alapinge.	Kontrollige toitepinget.
	Ülekoormus	Vähendage koormust.
	Valitud töökiirus on liiga kõrge või kasutatakse valet klopitsat.	Valige sobiv kiirus ja paigaldage sobiv klopits.

<p>Käigukastis on vali müra ja käigukasti temperatuur on liiga kõrge.</p>	<p>Ebapiisav määrimine.</p>	<p>Lisage või vahetage õli.</p>
<p>Klopits lööb vastu kaussi.</p>	<p>Klopits või kauss on deformeerunud</p>	<p>Parandage või remontige deformeerunud osa.</p>

EN CONTENTS

1.	Main features	2
2.	Technical specifications	2
3.	Notes on equipment operation	2
4.	Maintenance of spiral mixer	3
5.	Troubleshooting and repairing	4

1. Main features

The equipment has three speed modes.

All the spare parts of the machine are made of premium stainless steel that guarantees their compliance with hygienic requirements.

Planetary mixer has a great appearance, and it is fairly easy to operate.

2. Technical specifications

Model	Bowl volume, l	Voltage, V	Power (kW)	Max. mixed mass (kg)	Mixing speed (rpm)	Dimensions (mm)
HKN-IP10FM	10	220	0.37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220	0.37	1.5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220	1.10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220	1.50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380	2.00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380	2.00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380	2.20	6~9	82/163/318	820x700x1260

3. Notes on equipment operation

Before connecting the mixer to the mains, make sure that the voltage and frequency of your power supply correspond to the characteristics specified on the label of your device, and the external ground wire is securely connected.

Some models are equipped with a 3-phase motor, it is necessary to check whether it rotates in the direction indicated by the mark. If the direction of rotation is incorrect, change two of the three electrical phases between each other.

Note: Never install the beaters during testing, otherwise they will fall out if the direction is wrong, and cause the damage of the equipment parts.

Selection of mixing speed and beaters:

- Beater for dough mixing (hooks): usually used for kneading dough where the volume of water is 47% ~ 50% of the flour volume. This beater for dough mixing should be used at low speed.
- Flat beater: usually used to whip batter for pancakes, cakes and mashed potatoes as well as for cake filling, it should be used at medium speed.
- Wire whip: best for whipping cream and eggs, usually used at high speeds.
Important: stop the machine to change the speed, do not mix the dough at medium or high speed.

Bowl removal:

- Turn the handle to lift the bowl until you feel it is all the way out, the same also makes it easier to fill the bowl with ingredients to mix.
- After mixing, turn the handle to lower the bowl, this is done to replace the beater as well as to remove the bowl or the beater.

Note: when installing the beater, the bowl should be in the lower position, lift the beater on the shaft and rotate it until the shaft coupling bolt enters the L-shaped groove in the beater rack, which is necessary to prevent it from jumping when the planetary mixer is operating.

4. Maintenance of planetary mixer

After each use of the planetary mixer, wash the bowl, beaters, etc., make sure the equipment is kept in clean condition.

Periodically lubricate the guide slots of the bowl with a small amount of oil or fat.

5. Troubleshooting and repairing

Fault	Possible reason	Solution
When switching on the planetary mixer, the shaft does not rotate	Electrical connections are loose.	Check the electrical circuit, tighten the loose electrical connections
Oil leakage	The seals are worn out.	Replace the seals.
The handle for raising the bowl is too tight.	The guide grooves have been corroded.	Clean and lubricate the guide grooves.
	Lead screw, bevel gear and handle shaft and so on, are not lubricated.	Lubricate the parts with oil.
The motor temperature is too high at low speed.	Undervoltage.	Check the power supply voltage.
	Overload.	Reduce the load.
	The selected operating speed is too high or the wrong beater is used.	Select an appropriate speed and install an appropriate beater.

There's loud noise in the gearbox, and its temperature is too high.	Inadequate lubrication.	Add or change the oil.
The beater knocks on the bowl.	The beater or bowl has deformation	Repair or replace the deformed part.

CONTENIDO

1.	Características principales	2
2.	Especificaciones técnicas	2
3.	Notas sobre el funcionamiento de los equipos	2
4.	Mantenimiento del mezclador en espiral	3
5.	Identificación y resolución de problemas del equipo	4

1. Características principales

El equipo tiene tres velocidades de rotación.

Todas las piezas de repuesto de la máquina están hechas de acero inoxidable de primera calidad, lo que garantiza el cumplimiento de los requisitos higiénicos.

La amasadora planetaria tiene una apariencia excelente y es bastante simple de operar.

2. Especificaciones técnicas

Modelo	El volumen del recipiente, l	Voltaje, V	Potencia (kW)	Masa máxima de mezcla, kg	Velocidad de mezcla (rpm)	Dimensiones, mm
HKN-IP10FM	10	220	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

3. Notas sobre el funcionamiento de los equipos

Antes de conectar la amasadora planetaria en espiral a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia de su suministro de red correspondan a las características indicadas en la marca de su instrumento, asegúrese de que el cable de toma de tierra externo esté conectado de una forma segura.

Algunos modelos están equipados con un motor trifásico, verifique y asegúrese de que gire en la dirección indicada por la marca. Si la dirección de rotación es incorrecta, cambie dos de las tres fases eléctricas.

Nota: no instale bocales accesorios para probar el equipo; de lo contrario, se caerán en la dirección de rotación incorrecta, lo que dañará las piezas del equipo.

Elección de velocidad y consejos de mezcla:

- Bocal para amasar la masa (gancho): Generalmente se usa para amasar masa donde el volumen de agua es del 47% ~ 50% del volumen de harina. Es deseable usar este bocal mezclador de masa a baja velocidad.
- Batidor plano: Generalmente se usa para batir una masa fina para panqueques, pasteles y cuando se preparan purés de papa, así como también rellenos, es deseable usarlo a una velocidad media.
- Batidor de alambre: es el más adecuado para batir crema y batir huevos, generalmente se usa a altas velocidades.
Importante: pare la máquina para cambiar la velocidad, no amasar la masa a velocidad media o alta.

Retirar el tazón de fuente:

- Gire la manija para levantar el recipiente hasta que sienta que se ha detenido, también facilita el acceso al recipiente cuando se llena con los ingredientes para mezclar.
- Después de mezclar, deslice la manija para bajar la taza, esto debe hacerse para reemplazar el bocal, y también para quitar la taza o quitar la boquilla.

Nota: Al instalar el bocal, la taza debe estar en la posición inferior, levante el accesorio en el eje y gírelo hasta que el perno de acoplamiento entre en la ranura en forma de L en el bocal, lo cual es necesario para evitar que salte cuando la amasadora planetaria está funcionando.

4. Mantenimiento de la amasadora planetaria

Después de cada uso de la amasadora planetaria, lave bien el cuenco, los bocales, etc., asegúrese de que el equipo se mantenga limpio.

Periódicamente lubrique las ranuras guía de la taza, aplicando una pequeña cantidad de aceite o grasa sobre ellas.

5. Identificación y resolución de problemas del equipo

Falla	Posible causa	Medidas para eliminar
Después de encender la amasadora planetaria, el eje no gira	Las conexiones eléctricas están sueltas.	Verifique el circuito eléctrico, apriete las conexiones eléctricas sueltas.
Fuga de aceite	Juntas consumidas.	Cambiar juntas
El mango de la taza es demasiado apretado.	Las guías fueron expuestas a la corrosión.	Limpie y engrase las ranuras guía.
	El tornillo de avance, el engranaje cónico y el eje del mango, etc., no están lubricados.	Lubrica las partes con aceite.
La temperatura del motor es demasiado alta a baja	Voltaje insuficiente.	Verifique el voltaje de la fuente de alimentación.

velocidad.	Sobrecarga.	Reduzca la carga.
	La velocidad de operación es demasiado alta o se instala un bocal inapropiado.	Seleccione la velocidad adecuada e instale el bocal apropiado.
Fuerte ruido en la caja de cambios, su temperatura es demasiado alta.	Insuficiente lubricación.	Añada o reemplace el aceite.
La boquilla toca el tazón.	La boquilla o recipiente está deformado.	Repare o reemplace la pieza deformada.

FR

TABLE DES MATIÈRES

1.	Particularités principales	2
2.	Caractéristiques techniques	2
3.	Remarques sur le fonctionnement de l'équipement	2
4.	Maintenance du mélangeur spiral	3
5.	Détection des défauts et dépannage de l'équipement	4

1. Particularités principales

L'équipement dispose de trois vitesses de rotation.

Toutes les pièces de rechange de la machine sont fabriquées en acier inoxydable de première qualité, ce qui garantit leur conformité aux exigences hygiéniques.

Le pétrin planétaire a une excellente apparence, est assez simple à utiliser.

2. Caractéristiques techniques

Modèle	Volume de la cuve, l	Tension, V	Puissance (kW)	Masse à pétrir maximale (kg)	Vitesse de mélange (tours par minute)	Dimensions (mm)
HKN-IP10FM	10	220	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

3. Remarques sur le fonctionnement de l'équipement

Avant de raccorder le pétrin planétaire au secteur, assurez-vous que la tension et la fréquence de votre réseau d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur le marquage de votre appareil. Assurez-vous que le fil de mise à la terre externe est bien connecté.

Certains modèles sont équipés d'un moteur triphasé, vérifiez et assurez-vous qu'il tourne dans le sens indiqué par la marque. Si le sens de rotation est incorrect, changez deux des trois phases électriques.

Remarque : n'installez aucunement d'ajutages pour tester l'équipement, sinon ils tomberont en cas de sens incorrect de rotation, ce qui endommagera les pièces de l'équipement.

Sélection de la vitesse et des ajutages pour le mélange :

- Ajutage pour pétrir la pâte (crochet) : il est généralement utilisé pour pétrir la pâte où le

volume d'eau est de 47% ~ 50% du volume de la farine. Il est préférable d'utiliser cet ajutage à pétrir la pâte à la vitesse basse.

- Tambour plat : il est habituellement utilisé pour fouetter une pâte fine pour des crêpes, des gâteaux et pour faire de la purée de pommes de terre, ainsi que pour le fourrage; il est préférable de l'utiliser à une vitesse moyenne.
- Fouet filaire : il convient le mieux pour fouetter la crème et les œufs; il est généralement utilisé à haute vitesse.

Important : arrêtez la machine pour changer la vitesse; il n'est pas recommandé de pétrir la pâte à une vitesse moyenne ou haute.

Retrait de la cuve :

- Tournez la poignée pour soulever la cuve jusqu'à ce que vous sentiez qu'elle a atteint l'arrêt, cela facilite également l'accès à la cuve en la remplissant avec les ingrédients pour le mélange.
- Après avoir mélangé, faites défiler la poignée pour abaisser la cuve, ceci doit être fait pour remplacer l'ajutage, et aussi pour retirer la cuve ou enlever l'ajutage.

Remarque : lors de l'installation de l'ajutage, la cuve doit être en position inférieure. Soulevez l'ajutage sur l'arbre et faites-le tourner jusqu'à ce que le boulon de l'arbre d'accouplement entre dans la rainure en forme de L du support d'ajutage, ce qui est nécessaire pour l'empêcher de sauter lorsque le pétrin fonctionne.

4. Maintenance du pétrin planétaire

Après chaque utilisation du pétrin planétaire, lavez soigneusement la cuve, les ajutages, etc.

Assurez-vous que l'équipement est stocké en état propre.

Lubrifiez périodiquement les rainures de guidage de la cuve en y appliquant une petite quantité d'huile ou de graisse.

5. Détection des défauts et dépannage de l'équipement

Panne	Cause possible	Dépannage
Après la mise en marche du pétrin l'arbre ne fonctionne pas	Les connexions électriques sont desserrées.	Vérifiez le circuit électrique, serrez les connexions électriques desserrées
Fuite de l'huile.	Les presse-étoupes sont usés.	Remplacez les presse-étoupes.
La poignée de levage de la cuve est trop serrée.	Les rainures de guidage ont subi l'impact de la corrosion.	Nettoyez et huilez les rainures de guidage.
	La vis mère, l'engrenage conique et l'arbre de la poignée, etc., ne sont pas lubrifiés.	Huilez les pièces.
La température du moteur est trop élevée à basse vitesse.	Tension insuffisante.	Vérifiez la tension de la source d'alimentation.
	Surcharge.	Réduisez la charge.

	Vous avez sélectionné la vitesse de fonctionnement trop élevée ou vous avez installé un ajutage inapproprié.	Sélectionnez la vitesse et l'ajutage appropriés.
Fort bruit dans le réducteur, sa température est trop élevée.	Lubrifiant insuffisant.	Ajoutez ou remplacez l'huile.
L'ajutage frappe sur la cuve.	L'ajutage ou la cuve sont déformés.	Réparez ou remplacez la pièce déformée.

CONTENUTO

1.	Caratteristiche principali	2
2.	Caratteristiche tecniche	2
3.	Note sul funzionamento dell'apparecchio	2
4.	Manutenzione del mixer a spirale	3
5.	Identificazione e risoluzione dei problemi dell'apparecchio	4

1. Caratteristiche principali

L'apparecchio ha tre velocità di rotazione

Tutti i pezzi di ricambio della macchina sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, che garantisce la loro conformità ai requisiti igienici.

L'impastatrice planetaria ha un aspetto eccellente, è abbastanza semplice da usare.

2. Caratteristiche tecniche

Modello	Volume della vasca, l	Voltaggio, V	Potenza (kW)	Max. massa impastata (kg)	Velocità di miscelazione (rotaz./min.)	Dimensioni (mm)
HKN-IP10FM	10	220	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

3. Note sul funzionamento dell'apparecchio

Prima di collegare l'impastatrice planetaria alla rete, assicurarsi che la tensione e la frequenza della rete elettrica corrispondano alle caratteristiche indicate sulla marcatura dello strumento, accertarsi che il filo di terra esterno sia collegato saldamente.

Alcuni modelli sono dotati di un motore trifase, controllare e assicurarsi che ruoti nella direzione indicata dalla marcatura. Se il senso di rotazione non è corretto, scambiare tra loro due delle tre fasi elettriche.

IT

Nota: non installare attacchi per testare l'apparecchio, altrimenti cadranno nella direzione di rotazione sbagliata, danneggiando le parti dell'apparecchiatura.

Scelta della velocità e suggerimenti per la miscelazione:

- Attacco per impastare (gancio): Viene solitamente utilizzato per impastare la pasta dove il volume di acqua costituisce il 47% ~ 50% del volume della farina. È preferibile utilizzare questo attacco per impastare a bassa velocità.
- Battitore piatto: Di solito viene usato per montare un impasto sottile per crepes, torte e quando si preparano puré di patate, oltre a farciture, è consigliabile utilizzarlo a velocità media.
- Frusta filettata: è più adatta per panna da montare e uova da montare, di solito utilizzata ad alta velocità.
Importante: fermare la macchina per cambiare la velocità, non impastare la pasta a velocità media o alta.

Rimozione della tazza:

- Girare la maniglia per sollevare la tazza fino a quando non si sente che è arrivata al limite, ciò facilita anche l'accesso alla tazza quando è riempita con gli ingredienti per la miscelazione.
- Dopo la mescolazione, far scorrere la maniglia per abbassare la tazza, questo deve essere fatto al fine di sostituire l'attacco, e anche per rimuovere la tazza o rimuovere l'attacco.

Nota: quando si installa l'attacco, la tazza deve essere nella posizione più bassa, sollevare l'attacco sull'albero e ruotarlo fino a quando il bullone di accoppiamento dell'asse non entra nella scanalatura a forma di L nella griglia dell'attacco, cosa necessaria per evitare che salti quando la macchina planetaria è in funzione.

4. Manutenzione della impastatrice planetaria

Dopo ogni uso della planetaria, lavare accuratamente la tazza, gli attacchi, ecc., assicurarsi che l'attrezzatura sia mantenuta pulita.

Lubrificare periodicamente le scanalature di guida della tazza, applicando una piccola quantità di olio o grasso su di esse.

5. Identificazione e risoluzione dei problemi dell'apparecchio

Guasto	Causa possibile	Soluzioni
Dopo aver acceso l'impastatrice planetaria, l'albero non ruota.	I collegamenti elettrici sono allentati.	Controllare il circuito elettrico, stringere i collegamenti elettrici allentati
Perdita di olio.	Guarnizioni usurate.	Sostituire le guarnizioni.
La maniglia di sollevamento della tazza è troppo stretta.	Le guide scanalate sono state esposte alla corrosione.	Pulire e oliare le guide scanalate.
	La vite guida, l'ingranaggio conico e l'albero della maniglia, ecc., non sono	Lubrificare le parti.

	lubrificati.	
La temperatura del motore è troppo alta a bassa velocità.	Tensione insufficiente.	Controllare la tensione di alimentazione.
	Sovraccarico.	Ridurre il carico.
	La velocità operativa è troppo alta o è installato un attacco inappropriato.	Selezionare la velocità appropriata e installare l'attacco appropriato.
Forte rumore nel riduttore, temperatura dello stesso troppo elevata.	Lubrificazione insufficiente.	Aggiungere o sostituire l'olio.
L'attacco batte sulla tazza.	L'attacco o la tazza sono deformati.	Riparare o sostituire la parte deformata.

1.	Galvenas īpatnības	2
2.	Tehniskie raksturojumi	2
3.	Piezīmes iekārtas darbam	2
4.	Spirāles miksera tehniskā apkope	3
5.	Iekārtas darbības bojājumu noteikšana un novēršana	4

1. Galvenas īpatnības

Iekārtai ir trīs griešanās ātrumi.

Mašīnas visas rezerves detaļas ir izgatavotas no premium klases nerūsējošā tērauda, kas nodrošina to atbilstību higiēnas prasībām.

Planetārajai mīklas mīcīšanas mašīnai ir lielisks ārējais izskats, tās vadība ir pietiekami vienkārša.

2. Tehniskie raksturojumi

Modelis	Kubla tilpums, l	Spriegums, V	Jauda (kW)	Maks. mīcāma masa (kg)	Mīcīšanas ātrums (apgr./min.)	Gabarīti, (mm)
HKN-IP10FM	10	220	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

3. Piezīmes iekārtas darbam

Pirms planetārās mīklas mīcīšanas mašīnas pieslēgšanas tīklam, pārliecinieties, ka jūsu tīkla spriegums un frekvence atbilst raksturojumiem, kuri ir norādīti jūsu iekārtas marķējumā, pārliecinieties, ka ārējais zemēšanas vads ir pienācīgi pieslēgts.

Daži modeļi ir aprīkoti ar 3-fāžu dzinēju, jāpārbauda un jāpārlicinās, ka tas griežas virzienā, kurš norādīts ar atzīmi. Ja griešanas virziens ir nepareizs, apmainiet savā starpā divas no trim strāvas fāzēm.

Piezīme: nekādā gadījumā iekārtas izmēģinājumam neuzstādi uzgaļus, citādi tie nokritīs, ja griešanas virziens ir nepareizs, kas var novest pie iekārtas detaļu bojājumiem.

Ātrumu un uzgaļu izvēle mīcīšanai:

- Uzgalis mīklas mīcīšanai (āķis): parasti izmanto mīklas mīcīšanai, kad ūdens apjoms ir 47% ~ 50% no miltu apjoma. Šo mīklas mīcīšanas uzgali vēlams izmantot pie zemā ātruma.
- Plakans bītērs: parasti lieto pankūku, kūku smalkas mīklas kulšanai un kartupeļu biezeņa, kā arī pildījuma pagatavošanai, to vēlams lietot pie vidējā ātruma.
- Stieples putotājs: labāk piemērots krēma un olu putošanai, parasti tiek lietots pie lielā ātruma.
Svarīgi: apstādiniet mašīnu, lai nomainītu ātrumu, nav jāmīca mīkla pie vidējā vai lielā ātruma.

Bļodas noņemšana:

- Pagrieziet rokturi, lai paceltu bļodu, kamēr nejutīsiet, ka tā nonākusi līdz atbalstam, tas arī atvieglo piekļuvi bļodai piepildot to ar sastāvdaļām mīcīšanai.
- Pēc mīcīšanas pagrieziet rokturi, lai nolaistu bļodu, tas ir jāizdara uzgaļa apmainīšanai, kā arī bļodas izņemšanai un uzgaļa izņemšanai.

Piezīme: uzstādot uzgaļus bļodai jābūt apakšējā stāvoklī, paceliet uzgali uz vārpstas un grieziet to līdz vārpstas saākēšanas skrūve neieies uzgaļa statnes L-gropē, kas ir nepieciešams, lai novērstu tās nolēkšanu planetārās mīklas mīcīšanas mašīnas darba laikā.

4. Planetārās mīklas mīcīšanas mašīnas tehniskā apkope

Pēc katras planetārās mīklas mīcīšanas mašīnas izmantošanas rūpīgi izmazgājiet bļodu, uzgaļus u.c., pārliecinieties, ka iekārta tiek glabāta tīrā veidā.

Periodiski ieziediet bļodas vadrietas ar eļļas vai tauku nelielu daudzumu.

5. Iekārtas darbības bojājumu noteikšana un novēršana

Traucējums	Iespējamais iemesls	Novēršanas pasākumi
Pēc planetārās mīklas mīcīšanas mašīnas ieslēgšanas vārpsta negriežas	Novājināti elektriskie savienojumi.	Pārbaudiet elektrisko ķēdi, pievelciet novājinātus elektriskus savienojumus
Eļļas noplūde.	Blīvslēgi ir nodiluši.	Nomainiet blīvslēgus.
Pārāk ciešs bļodas pacelšanas rokturis.	Vadrietas tika pakļautas korozijas iedarbībai.	Notīriet un ieziediet vadrietas ar eļļu.
	Gaitas skrūve, koniskais zobrats un roktura vārpsta u. c. nav ieziesti.	Ieziediet detaļas ar eļļu.
Pārāk liels dzinēja temperatūras kāpums pie	Nepietiekams spriegums.	Pārbaudiet barošanas avota spriegumu.

nelielā ātruma.	Pārslodze.	Pazeminiet slodzi.
	Izvēlētais darba ātrums ir pārāk liels vai ir uzstādīts nepiemērots uzgalis.	Izvēļieties piemēroto ātrumu un uzstādiet piemēroto uzgali.
Liels troksnis reduktorā, tā temperatūra ir pārāk augstā.	Pietrūkst ziežvielas.	Pievienojiet vai nomainiet eļļu.
Uzgalis daudzās pret bļodu.	Deformēts uzgalis vai bļoda.	Salabojiet vai nomainiet deformēto detaļu.

TURINYS

1.	Pagrindinės ypatybės	2
2.	Techninės charakteristikos	2
3.	Įrenginio darbo pastabos	2
4.	Techninė spiralinės maišyklės priežiūra	3
5.	Įrenginio gedimų nustatymas ir šalinimas	4

1. Pagrindinės ypatybės

Įrenginys turi tris sukimosi greičius.

Visos atsarginės mašinos dalys pagamintos iš „Premium“ nerūdijančio plieno klasės ir tai užtikrina jų atitiktį higieniniams reikalavimams.

Planetarinė tešlos minkymo mašina puikiai atrodo, laikoma pakankamai paprasta valdyti.

2. Techninės charakteristikos

Modelis	Talpos apimtis, l	Įtampa, V	Galia (kW)	Maks. permaišymo masė (kg.)	Maišymo greitis (aps. / min.)	Matmenys (mm.)
HKN-IP10FM	10	220	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

3. Įrenginio darbo pastabos

Prieš prijungdami planetarinę tešlos minkymo mašiną prie tinklo, įsitikinkite, kad jūsų maitinimo tinklo įtampa atitiktų jūsų maitinimo tinklo įtampą ir dažnį, nurodytą jūsų įrenginio markiruotėje, taip pat įsitikinkite, kad išorinis žemėjimo laidas būtų tinkamai prijungtas.

Kai kuriuose modeliuose sumontuoti 3-faziai varikliai, todėl reikia patikrinti ir įsitikinti, kad jis sukūtsi žyma nurodyta kryptimi. Jei sukimosi kryptis neteisinga, pakeiskite dvi iš trijų elektros fazes.

Pastaba: išbandydami įrenginį, jokiu būdu nesumontuokite antgalio, priešingu atveju, jis iškris dėl neteisingos sukimosi krypties, todėl bus pažeistos įrenginio dalys.

Maišymo greičio ir antgalių pasirinkimas:

- Tešlos maišymo antgalis (kablų): paprastai naudojamas maišyti tešlai, kai vandens apimtis sudaro 47% ~ 50% miltų apimties. Ši tešlos maišymo antgalį rekomenduojama naudoti žemam greičiui.
- Plokščias plaktuvas: paprastai naudojamas plakti blynų, pyragėlių skystai tešlai ir ruošiant bulvių košę, taip pat įdarams, urių metu rekomenduojama naudoti vidutinį greitį.
- Vielinis plaktuvas: geriausiai tinka plakti kremą ir įmuštus kiaušinius, paprastai naudojamas dideliems greičiams.
Svarbu: sustabdykite mašiną, pakeiskite greitį, nereikėtų maišyti tešlos esant vidutiniams ar aukštesniems greičiams.

Dubens nuėmimas:

- Pasukite rankeną, kad prikeltumėte dubenį, kol jis nepasiekė galinės ribos, tai leis lengviau pasiekti dubenį įberiant į jį maišymo sudedamųjų dalių.
- Sumaišę, pasukite rankeną, kad ištuštintumėte dubenį, tai būtina atlikti, kad pakeistumėte antgalį, taip pat, kad galėtumėte išimti dubenį ar nuimti antgalį.

Pastaba: montuojant antgalį, dubuo turi būti apatinėje padėtyje, pakelkite antgalį prie veleno ir pasukite jį, kol sujungiantis veleno varžtas neįeis į L-formos griovelį antgalio atramoje, nes tai būtina, jis nenušoktų veikiant planetarinei tešlos minkymo mašinai.

4. Techninė planetarinės tešlos minkymo mašinos priežiūra

Kiekvieną kartą panaudoję planetarinę tešlos minkymo mašiną, rūpestingai išplaukite dubenį, antgalius ir t. t. įsitikinkite, kad įrenginys būtų saugomas švariai.

Periodiškai suteptkite dubens griovelių nukreipiamąsias, užtepdami ant jų šie tiek aliejaus ar riebalų.

5. Įrenginio gedimų nustatymas ir šalinimas

Gedimas	Galima priežastis	Šalinimo priemonės
Įjungus planetarinę tešlos minkymo mašiną, nesisuka velenas	Atsilaisvinę elektriniai sujungimai.	Patikrinkite elektrinę grandinę, įtempkite atsilaisvinusius elektrinius sujungimus
Ištekėjusi alyva.	Nusidėvėjo tarpikliai.	Pakeiskite tarpiklius.
Per stipriai užveržta dubens pakėlimo rankenėlė.	Griovelių nukreipiamosios buvo veikiamos korozijos.	Nuvalykite ir suteptkite griovelių nukreipiamąsias.
	Einamasis sraigtas, kūginis krumpliaratis ir rankenos velenas ir kita nesutepta.	Suteptkite dalis alyva.
Per aukšta variklio temperatūra, esant mažam greičiui.	Nepakankama įtampa.	Patikrinkite maitinimo šaltinio įtampą.
	Perkrova.	Sumažinkite apkrovą.

	Pasirinktas per aukštas darbinis greitis ar sumontuotas netinkamas antgalis.	Pasirinkite reikiamą greitį ir sumontuokite reikiamą antgalį.
Stiprus reduktoriaus triukšmas, jo temperatūra per aukšta.	Nepakankamas sutepimas.	Įpilkite ar pakeiskite alyvą.
Antgalis stuksi į dubenį.	Deformuotas antgalis ar dubuo.	Suremontuokite ar pakeiskite deformuotą dalį.

1.	Główne cechy	2
2.	Dane techniczne	2
3.	Uwagi dotyczące pracy urządzenia	2
4.	Obsługa techniczna spiralnej mieszarki	3
5.	Wyjawienie i usuwanie problemów w działaniu urządzenia	4

1. Główne cechy

Urządzenie posiada trzy prędkości obrotowe.

Wszystkie części zamienne maszyny są wykonane ze stali nierdzewnej klasy premium, co gwarantuje ich zgodność z higienicznym.

Planetarna spiralna mieszarka do ciasta ma ładny wygląd, jest dość prosta w obsłudze.

2. Dane techniczne

Model	Pojemność dzieży, l	Napięcie, V	Moc (kW)	Maksy- malna mieszana masa (kg)	Prędkość mieszania (obr./min.)	Gabaryty (mm)
HKN- IP10FM	10	220	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN- IP15FM	15	220	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN- IP20FM	20	220	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN- IP30FM	30	220	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN- IP40FM	40	380	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN- IP50FM	50	380	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN- IP60FM	60	380	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

3. Uwagi dotyczące pracy urządzenia

Przed podłączeniem planetarnej mieszarki do sieci, upewnij się, że napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej odpowiada parametrom na tabliczce znamionowej urządzenia, upewnij się, czy zewnętrzny przewód uziemiający jest prawidłowo podłączony.

Niektóre modele są wyposażone w silnik trójfazowy, należy sprawdzić i upewnić się, czy obraca się w prawidłowym kierunku. Jeśli kierunek obrotów jest niewłaściwy, należy zamienić miejscami dwie z trzech faz prądu.

Adnotacje: Aby wypróbować działanie sprzętu w żadnym wypadku nie zakładamy końcówki, ponieważ w razie błędnego kierunku obrotów to nieuchronnie doprowadzi do uszkodzenia

elementów maszynki.

Wybór prędkości i rodzaju końcówki do mieszania:

- Kończówka do mieszania ciasta (hak): zazwyczaj używamy do mieszania ciasta, gdy woda stanowi 47% ~ 50% ilości mąki. Tę końcówkę do mieszania ciasta najlepiej użyć na małej prędkości.
- Płaska łopatką: zazwyczaj służy do ubijania ciasta na cienkie placki na naleśniki, ciast i gotowania ziemniaków, a także mieszania dodatków. Wskazane jest, aby używać jej na średniej prędkości.
- Druciany ubijak do piany; najlepiej nadaje się do ubijania śmietany i ubijania jaj, zwykle stosowany na dużych prędkościach.
Ważne: Aby zmienić prędkość, najpierw zatrzymujemy maszynkę. Ciasto należy mieszać na średniej lub dużej prędkości.

Wymowanie miski:

- Obróć pokrętkę, aby podnieść miskę, aż do oporu, to ułatwi dostęp do miski w razie wkładania składników ciasta do mieszania.
- Po przemieszaniu ciasta, obracamy pokrętkę, aby opuścić miskę, a także jeśli chcemy wymienić końcówkę lub wyjąć miskę lub zdjąć końcówkę.

Adnotacja: po zainstalowaniu końcówki miska powinna znajdować się w dolnej pozycji, podnosimy końcówkę na wale i obracamy ją dopóki mocująca śruba wału nie wejdzie w rowek o kształcie litery L, co jest niezbędne, aby zapobiec jej wyslizgiwaniu się podczas pracy planetarnej mieszarki do ciasta.

4. Konserwacja planetarnej mieszarki do ciasta

Po każdym użyciu planetarnej mieszarki do ciasta należy dokładnie umyć miskę, końcówki itp., zapewnić przechowywanie sprzętu w czystym stanie.

Okresowo należy smarować prowadnicowe rowki miski, nakładając na nie niewielką ilość oleju lub tłuszczu.

5. Wyjawienie i usuwanie problemów w działaniu urządzenia

Usterka	Możliwa przyczyna	Sposoby usunięcia usterek
Po włączeniu planetarnej mieszarki do ciasta wał nie obraca się	Poluzowane są połączenia elektryczne.	Sprawdzamy obwód elektryczny, dokręcamy poluzowane połączenia elektryczne
Wyciek oleju.	Zużyły się uszczelki	Wymienić uszczelki
Uchwyt miski podnosi się z dużym oporem.	Prowadnicowe rowki były narażone na korozję.	Oczyścić i nasmarować olejem prowadnicowe rowki.
	Śruba napędowa, stożkowe koło zębate i wał rękojeści itp. nie są przesmarowane	Posmarować części olejem.

Zbyt duży wzrost temperatury silnika przy niskiej prędkości obrotowej.	Za niskie napięcie.	Sprawdź napięcie zasilania.
	Przeciążenie.	Zmniejsz obciążenie.
	Wybrana jest zbyt wysoka prędkość robocza lub jest zainstalowana nieodpowiednia końcówka.	Wybierz odpowiednią prędkość i wstaw odpowiednią końcówkę.
Znaczny hałas w reduktorze, jego temperatura jest zbyt wysoka.	Za mało smaru.	Dodać lub wymienić olej.
Końcówka mieszadła uderza o ścianki dzieży.	Zdeformowana końcówka, bądź dzieża.	Trzeba naprawić bądź wymienić zdeformowany element.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Основные особенности	2
2.	Технические характеристики	2
3.	Примечания по работе оборудования	2
4.	Техническое обслуживание спирального миксера	3
5.	Выявление и устранение неполадок в работе оборудования	4

1. Основные особенности

Оборудование имеет три скорости вращения.

Все запасные детали машины изготовлены из нержавеющей стали премиум класса, что гарантирует их соответствие гигиеническим требованиям.

Планетарная тестомесильная машина имеет отличный внешний вид, является достаточно простой в управлении.

2. Технические характеристики

Модель	Объем дежи, л	Напряжение, В	Мощность (кВт)	Макс. Перемешиваемая масса (кг)	Скорость перемешивания (об/мин.)	Габариты (мм)
HKN-IP10FM	10	220	0,37	1	90/160/300	444x360x650
HKN-IP15FM	15	220	0,37	1,5	90/160/300	444x360x650
HKN-IP20FM	20	220	1,10	3	105/180/425	513x405x762
HKN-IP30FM	30	220	1,50	3~6	110/200/420	450x430x880
HKN-IP40FM	40	380	2,00	6~8	65/102/296	580x630x1050
HKN-IP50FM	50	380	2,00	5~9	65/102/296	780x680x1260
HKN-IP60FM	60	380	2,20	6~9	82/163/318	820x700x1260

3. Примечания по работе оборудования

Прежде чем подсоединить планетарную тестомесильную машину к сети, убедитесь, что напряжение и частота вашей электросети соответствуют характеристикам, указанным на маркировке вашего прибора, убедитесь, что внешний провод заземления надежно подключен.

Некоторые модели оснащены 3-х фазным двигателем, следует проверить и убедиться, что он вращается в направлении, указанном отметкой. Если направление вращения неправильное, поменяйте между собой две из трех электрических фаз.

Примечание: для испытания оборудования ни в коем случае не устанавливайте насадки, в противном случае они выпадут при неправильном направлении вращения, что приведет к повреждению деталей оборудования.

Выбор скорости и насадок для перемешивания:

- Насадка для замешивания теста (крюк): обычно используется при замешивании теста, где объем воды составляет 47% ~ 50% от объема муки. Данную насадку для замешивания теста желательно использовать на низкой скорости.
- Плоский битер: обычно используется для взбивания тонкого теста для блинов, пирожных и при приготовлении картофельного пюре, а также начинки, его желательно использовать на средней скорости.
- Проволочный венчик: лучше всего подходит для взбивания крема и взбивания яиц, обычно используется на высоких скоростях.
Важно: остановите машину, чтобы изменить скорость, не следует замешивать тесто на средней или высокой скорости.

Снятие чаши:

- Поверните рукоятку, чтобы приподнять чашу, пока не почувствуете, что она дошла до упора, это также облегчает доступ к чаше при заполнении ее ингредиентами для смешивания.
- После смешивания, прокрутите рукоятку, чтобы опустить чашу, это необходимо сделать для того, чтобы заменить насадку, а также, чтобы вынуть чашу или снять насадку.

Примечание: при установке насадки чаша должна быть в нижнем положении, приподнимите насадку на валу и поворачивайте ее до тех пор, пока сцепляющий болт вала не войдет в L-образный паз в стойке насадки, что необходимо для предотвращения ее соскакивания при работе планетарной тестомесильной машины.

4. Техническое обслуживание планетарной тестомесильной машины

После каждого использования планетарной тестомесильной машины тщательно вымойте чашу, насадки и т.д., убедитесь, что оборудование хранится в чистом состоянии.

Периодически смазывайте направляющие пазы чаши, нанося на них небольшое количество масла или жира.

5. Выявление и устранение неполадок в работе оборудования

Неисправность	Возможная причина	Меры устранения
После включения планетарной тестомесильной машины вал не вращается	Ослаблены электрические соединения.	Проверьте электрическую цепь, подтяните ослабленные электрические соединения
Утечка масла.	Износились сальники.	Замените сальники.
Слишком тугая ручка поднятия чаши.	Направляющие пазы подверглись воздействию коррозии.	Очистите и смажьте маслом направляющие пазы.

	Ходовой винт, коническая шестерня и вал рукоятки и пр. не смазаны.	Смажьте детали маслом.
Слишком большое повышение температуры двигателя при невысокой скорости.	Недостаточное напряжение.	Проверьте напряжение источника питания.
	Перегрузка.	Снизьте нагрузку.
	Выбрана слишком высокая рабочая скорость или установлена неподходящая насадка.	Выберите подходящую скорость и установите подходящую насадку.
Сильный шум в редукторе, его температура слишком высокая.	Недостаточно смазки.	Добавьте или замените масло.
Насадка стучит о чашу.	Деформирована насадка или чаша.	Отремонтируйте или замените деформированную деталь.