



HURAKAN

**SPIRAL MIXER HURAKAN HKN-M20SN,
HKN-M20SN2V, HKN-M30SN, HKN-
M30SN2V, HKN-M40SN, HKN-M40SN2V,
HKN-M50SN, HKN-M50SN2V**



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	4
ENGLISH	EN	6
ESPAÑOL	ES	8
FRANÇAIS	FR	10
ITALIANO	IT	12
LATYŠŠKI	LV	14
LIETUVIŠKAS	LT	16
POLSKI	PL	18
РУССКИЙ	RU	21

EAC CE

INHALTSVERZEICHNIS

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

1. HAUPTKENNZEICHEN

Diese Spiral-Teigknetmaschinen sind eine neue Art von Teigknetgeräten, in dem der Mischkopf und Schüssel gleichzeitig sich bewegen. Dadurch erhöht sich die Knetgeschwindigkeit und der Wirkungsgrad steigt beträchtlich an.

Die Spiral-Teigknetmaschinen sind mit einem Schutzgitter ausgestattet, sind relativ einfach zu bedienen und gleichzeitig betriebsicher.

2. TECHNISCHE DATEN

Modell	<i>HKN-M20SN</i>	<i>HKN-M30SN</i>	<i>HKN-M40SN</i>	<i>HKN-M50SN</i>	<i>HKN-M60SN</i>
Spannung, V	~220				
Leistung, kW	1,5	1,5	3	3	3
Schüsselvolumen, l	21	35	40	54	64
Max. Knetmasse, kg	10	13	16	20	25
Geschwindigkeit des Knethakens, U/min	170				
Geschwindigkeit der Schüssel, U/min	17				
Abmessungen. mm	730x390x 900	750x435x 900	840x480x 1000	880x520x 1000	880x520x 1000
Gewicht, kg	90	100	155	170	180

Modell	<i>HKN-M20SN2V</i>	<i>HKN-M30SN2V</i>	<i>HKN-M40SN2V</i>	<i>HKN-M50SN2V</i>	<i>HKN-M60SN2V</i>
Spannung, V	~220				
Leistung, kW	1,5	1,5	3	3	3
Schüsselvolumen, l	21	35	40	54	64
Max. Knetmasse, kg	10	13	16	20	25
Geschwindigkeit des Knethakens, U/min	150/200				
Geschwindigkeit der Schüssel, U/min	15/20				
Abmessungen. mm	730x390x9 00	750x435x9 00	840x480x10 00	880x520x10 00	880x520x10 00
Gewicht, kg	90	100	155	170	180

3. BEDIENHINWEISE

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, waagerechte Fläche (oder einen Ständer) und sichern Sie es.
2. Stellen Sie vor dem Anschließen der Spiralknetmaschine 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.
3. Stellen Sie sicher, dass das Teigmasse das zulässige Gewicht nicht überschreitet.
4. Stellen Sie vor dem Einschalten der Spiralknetmaschine sicher, dass der Schutzgitter abgesenkt ist.
5. Legen Sie Ihre Hände oder schwere Gegenstände nicht in die laufende Schüssel.
6. Riemen und Ketten nicht von Hand halten oder festziehen.

4. WARTUNG EINES SPIRALMISCHERS

1. Vermeiden Sie den kontinuierlichen Betrieb der Spiral-Teigknetmaschine.
2. Um die Hygienevorschriften einzuhalten, vergessen Sie nicht, die Spiral-Teigknetmaschine nach jedem Gebrauch zu reinigen.
3. Das Getriebe ist mit einem speziellen Schmiermittel ausgestattet, das für sechs Monate Betrieb des Gerätes ausreicht. Um Fett zu ergänzen oder zu wechseln, entfernen Sie die obere Decke der Spiral-Teigknetmaschine.

Bemerkungen: Bevor die Wartungsarbeiten an dem Gerät durchgeführt werden, muss es von der Stromquelle getrennt werden.

5. FEHLER IDENTIFIZIEREN UND BEHEBEN

Fehler	Eventuelle Ursache	Behebung
Nach dem Einschalten der Spiral-Teigknetmaschine die Welle rotiert nicht.	Elektrische Verbindungen sind lose.	Überprüfen Sie den Stromkreis, ziehen Sie die losen elektrischen Verbindungen an.
Vibration während des Betriebs	Die Ankerbolzen sind gelöst.	Ziehen Sie die Ankerbolzen fest.
Die Motortemperatur ist bei niedriger Geschwindigkeit zu hoch.	Zu geringe Spannung.	Überprüfen Sie die Versorgungsspannung.
	Überlastung.	Reduzieren Sie die Belastung.
Starkes Geräusch in der Getriebe.	Mangelhafte Schmierung.	Ergänzen oder wechseln Sie die Schmierung.
	Die Ketten sind gelockert.	Ziehen Sie die Kette fest.
Der Aufsatz schlägt an den Schüssel.	Der Aufsatz oder Schüssel ist deformiert.	Reparieren oder ersetzen Sie den deformierten Teil.

Achtung: das Gerät darf nicht in Wasser getaucht oder unter fließendem Wasser gewaschen werden.

SISUKORD

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

1. PÕHIFUNKTSIOONID

Need spiraalmikserid on värske taina segamiseks mõeldud seadmed, mis panevad samaaegselt pöörlema nii klopitsa kui ka kausi. See vähendab oluliselt segamise aega ja suurendab märkimisväärselt protsessi tõhusust.

Spiraalmikserid on varustatud kaitseekraaniga ning neid on üsna lihtne hallata ja samal ajal ohutult kasutada.

2. TEHNILISED ANDMED

Mudel	<i>HKN-M20S N</i>	<i>HKN-M30SN</i>	<i>HKN-M40SN</i>	<i>HKN-M50SN</i>	<i>HKN-M60SN</i>
Pinge, V	~220				
Võimsus, kW	1,5	1,5	3	3	3
Kausi maht, l	21	35	40	54	64
Segatava massi max kaal, kg	10	13	16	20	25
Konksu pöörlemiskiirus, pööret/min	170				
Kausi pöörlemiskiirus, pööret/min	17				
Mõõtmed, mm	730x390x90 0	750x435x900	840x480x1000	880x520x1000	880x520x1000
Mass, kg	90	100	155	170	180

Mudel	<i>HKN-M20SN2V</i>	<i>HKN-M30SN2V</i>	<i>HKN-M40SN2V</i>	<i>HKN-M50SN2V</i>	<i>HKN-M60SN2V</i>
Pinge, V	~220				
Võimsus, kW	1,5	1,5	3	3	3
Kausi maht, l	21	35	40	54	64
Segatava massi max kaal, kg	10	13	16	20	25
Konksu pöörlemiskiirus, pööret/min	150/200				
Kausi pöörlemiskiirus, pööret/min	15/20				

Mõõtmed, mm	730x390x 900	750x435x 900	840x480x 1000	880x520x 1000	880x520x 1000
Mass, kg	90	100	155	170	180

3. MÄRKUSED SEADME KASUTAMISE KOHTA

1. Paigutage seade kuivale tasasele pinnale (või toele) ja kinnitage see.
2. Enne mikseri ühendamist vooluvõrguga veenduge, et toiteallika pinge ja sagedus vastavad teie seadme sildil toodud parameetritele ja et väline maandusjuhe on kindlalt ühendatud.
3. Veenduge, et segatava taina kaal ei ületa ettenähtud kogust.
4. Enne spiraalmikseri sisselülitamist veenduge, et kaitseekraan on langetatud.
5. Ärge pange oma käsi ega raskeid esemeid pöörlevasse kaussi.
6. Ärge hoidke või tõmmake rihmasid ega kette käega.

4. SPIRAALMIKSERI HOOLDUS

1. Vältige spiraalmikseri pikaajalist pidevat töötamist.
2. Sanitaareeskirjade järgimiseks puhastage spiraalmikserit iga kord pärast selle kasutamist.
3. Seadme ülekandemehhanism on varustatud spetsiaalse määrdeainega, millest piisab seadme töötamiseks kuue kuu jooksul. Määrdeaine lisamiseks või asendamiseks tuleb eemaldada spiraalmikseri ülemine kate.

Märkus: enne seadme hoolduse alustamist peate selle vooluvõrgust lahti ühendama.

5. TÕRKEOTSING JA REMONT

Tõrge	Võimalik põhjus	Lahendus
Spiraalmikseri sisselülitamisel võll ei pöörle.	Elektriühendus on lahti.	Kontrollige vooluahelat, pingutage lahtised elektriühendused.
Vibratsioon töö ajal	Ankurpoldid on lahti.	Pingutage ankurpoldid.
Mootori temperatuur on madalal kiirusel liiga kõrge.	Alapinge.	Kontrollige toitepinget.
	Ülekoormus	Vähendage koormust.
Vali müra ülekandemehhanismis.	Ebapiisav määrimine.	Lisage või vahetage õli.
	Ketid on liiga lõdvad.	Pingutage kette.
Klopits lööb vastu kaussi.	Klopits või kauss on deformeerunud	Parandage või remontige deformeerunud osa.

Tähelepanu! Seadme pesemine otsese veejoa all või selle vette kastmine on keelatud.

CONTENTS

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

1. MAIN FEATURES

These spiral mixers is a new dough mixers that rotate a beater and a bowl at the same time. It helps to significantly increase the time and efficiency of mixing.

Spiral mixers are equipped with a protective screen, and they are fairly easy to manage and at the same time, safe to operate.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	<i>HKN-M20SN</i>	<i>HKN-M30SN</i>	<i>HKN-M40SN</i>	<i>HKN-M50SN</i>	<i>HKN-M60SN</i>
Voltage, V	~220				
Power, kW	1.5	1.5	3	3	3
Bowl volume, l	21	35	40	54	64
Max. mixed mass, kg	10	13	16	20	25
Hook rotation speed, rpm	170				
Bowl rotation speed, rpm	17				
Dimensions, mm	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 x1000	880x520 x1000
Mass, kg	90	100	155	170	180

Model	<i>HKN-M20SN2V</i>	<i>HKN-M30SN2V</i>	<i>HKN-M40SN2V</i>	<i>HKN-M50SN2V</i>	<i>HKN-M60SN2V</i>
Voltage, V	~220				
Power, kW	1.5	1.5	3	3	3
Bowl volume, l	21	35	40	54	64
Max. mixed mass, kg	10	13	16	20	25
Hook rotation speed, rpm	150/200				
Bowl rotation speed, rpm	15/20				
Dimensions, mm	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 x1000	880x520 x1000
Mass, kg	90	100	155	170	180

3. NOTES ON EQUIPMENT OPERATION

1. Place the equipment on a dry level surface (or support) and fix it.
2. 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.
3. Make sure the mass of the dough to be mixed does not exceed the acceptable.
4. Before turning on the spiral mixer, make sure that the protective screen is lowered.
5. Do not put your hands or heavy objects in a working bowl.
6. Do not hold or pull straps or chains by hand.

4. MAINTENANCE OF SPIRAL MIXER

1. Avoid a long-time continuous operation of the spiral mixer.
2. To comply with sanitary code, clean the spiral mixer every time after using it.
3. The transmission is equipped with a special lubricant which is enough for six months of operation. To add or replace grease, the top cover of the spiral mixer must be removed.

Note: before starting the maintenance of the equipment, you must disconnect it from the power supply.

5. TROUBLESHOOTING AND REPAIRING

Fault	Possible reason	Solution
When switching on the spiral mixer, the shaft does not rotate.	Electrical connections are loose.	Check the electrical circuit, tighten the loose electrical connections.
Vibration during operation	Anchor bolts are loose.	Tighten the anchor bolts.
The motor temperature is too high at low speed.	Undervoltage.	Check the power supply voltage.
	Overload.	Reduce the load.
Loud noise in the transmission.	Insufficient lubrication.	Add or change the oil.
	Chains are loose.	Tighten the chains.
The beater knocks on the bowl.	The beater or bowl has deformation	Repair or replace the deformed part.

Attention: It is prohibited to wash the equipment under a direct water stream or submerge it into water.

CONTENIDO

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

1. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Estas amasadoras en espiral son un nuevo tipo de equipo de amasado, en el que un mezclador para amasar la masa y el bol funcionan simultáneamente. Debido a esto, la velocidad de mezcla aumenta y la eficiencia aumenta considerablemente.

Las amasadoras en espiral, equipadas con una pantalla protectora, son bastante simples de operar y, al mismo tiempo, de una operación segura.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	<i>HKN-M20SN</i>	<i>HKN-M30SN</i>	<i>HKN-M40SN</i>	<i>HKN-M50SN</i>	<i>HKN-M60SN</i>
Voltaje, V	~220				
Potencia, kW	1,5	1,5	3	3	3
El volumen del recipiente, l	21	35	40	54	64
Masa máxima de mezcla, kg	10	13	16	20	25
Velocidad de rotación (RPM) del gancho	170				
Velocidad de rotación del recipiente, rpm	17				
Dimensiones, mm	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 x1000	880x520 x1000
Peso, kg	90	100	155	170	180

Modelo	<i>HKN-M20SN2V</i>	<i>HKN-M30SN2V</i>	<i>HKN-M40SN2V</i>	<i>HKN-M50SN2V</i>	<i>HKN-M60SN2V</i>
Voltaje, V	~220				
Potencia, kW	1,5	1,5	3	3	3
El volumen del recipiente, l	21	35	40	54	64
Masa máxima de mezcla, kg	10	13	16	20	25
Velocidad de rotación (RPM) del gancho	150/200				
Velocidad de rotación del	15/20				

recipiente, rpm					
Dimensiones, mm	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 x1000	880x520 x1000
Peso, kg	90	100	155	170	180

3. NOTAS SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DE LOS EQUIPOS

1. Coloque el equipo en una superficie horizontal seca (o soporte) y asegúrelo.
2. Antes de conectar la amasadora 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.
3. Asegúrese de que el peso de la mezcla no sea más que permitido.
4. Antes de encender la amasadora en espiral, asegúrese de que la pantalla protectora esté baja.
5. No coloque sus manos u objetos pesados en el recipiente de trabajo.
6. No sujete ni apriete los cinturones y las cadenas con la mano.

4. MANTENIMIENTO DEL MEZCLADOR EN ESPIRAL

1. No permita el trabajo en espiral continuo de la amasadora.
2. Para cumplir con las regulaciones sanitarias, no olvide limpiarlo después de usar la amasadora en espiral.
3. La transmisión está equipada con un lubricante especial, que será suficiente para seis meses de funcionamiento del dispositivo. Para agregar o reemplazar el lubricante, retire la cubierta superior del mezclador de masa en espiral.

Nota: Antes de llevar a cabo el mantenimiento del equipo, debe desconectarse de la fuente de alimentación.

5. IDENTIFICACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL EQUIPO

Falla	Posible causa	Medidas para eliminar
Después de encender la amasadora en espiral, el eje no gira.	Las conexiones eléctricas están sueltas.	Verifique el circuito eléctrico, apriete las conexiones eléctricas sueltas.
Vibración durante la operación	Los pernos de anclaje se aflojan.	Aprieta los pernos de anclaje.
La temperatura del motor es demasiado alta a baja velocidad.	Voltaje insuficiente.	Verifique el voltaje de la fuente de alimentación.
	Sobrecarga.	Reduzca la carga.
Fuerte ruido en la transmisión.	Insuficiente lubricación.	Añada o reemplace el aceite.
	Las cadenas se aflojan.	Aprieta las cadenas.
La boquilla toca el tazón.	La boquilla o recipiente está deformado.	Repáre o reemplace la pieza deformada.

Atención: No sumerja el equipo en agua ni lo lave con agua corriente.

TABLE DES MATIÈRES

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

1. PARTICULARITÉS PRINCIPALES

Les pétrins à spirale sont un équipement de pétrissage de nouveau type, dans lequel un ajustage de pétrissage et une cuve fonctionnent simultanément. Pour cette raison, la vitesse de pétrissage et l'efficacité augmentent considérablement.

Les pétrins à spirale sont équipés d'un écran de protection, et sont assez simples à utiliser et en même temps sûrs lors du travail.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	<i>HKN-M20SN</i>	<i>HKN-M30SN</i>	<i>HKN-M40SN</i>	<i>HKN-M50SN</i>	<i>HKN-M60SN</i>
Tension, V	~220				
Puissance, kW	1,5	1,5	3	3	3
Volume de la cuve, l	21	35	40	54	64
Masse à pétrir maximale, kg	10	13	16	20	25
Vitesse de rotation du crochet, tours par minute	170				
Vitesse de rotation de la cuve, tours par minute	17				
Dimensions, mm	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 x1000	880x520 x1000
Masse, kg	90	100	155	170	180

Modèle	<i>HKN-M20SN2V</i>	<i>HKN-M30SN2V</i>	<i>HKN-M40SN2V</i>	<i>HKN-M50SN2V</i>	<i>HKN-M60SN2V</i>
Tension, V	~220				
Puissance, kW	1,5	1,5	3	3	3
Volume de la cuve, l	21	35	40	54	64
Masse à pétrir maximale, kg	10	13	16	20	25
Vitesse de rotation du crochet, tours par minute	150/200				

Vitesse de rotation de la cuve, tours par minute	15/20				
Dimensions, mm	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 x1000	880x520 x1000
Masse, kg	90	100	155	170	180

3. REMARQUES SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'ÉQUIPEMENT

1. Installez l'équipement sur une surface sèche horizontale (ou sur un appui), fixez-le.
2. Avant de raccorder le pétrin à spirale 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.
3. Assurez-vous que la masse de la pâte à pétrir n'est pas plus que permis.
4. Avant le démarrage du pétrin à spirale, assurez-vous que l'écran de protection est abaissé.
5. Ne mettez pas vos mains ou des objets lourds dans la cuve fonctionnant.
6. Ne tenez et ne serrez pas les courroies et les chaînes manuellement.

4. MAINTENANCE DU MÉLANGEUR SPIRAL

1. Ne faites pas le pétrin à spirale fonctionner continûment pendant une longue période.
2. Pour respecter les normes sanitaires, chaque fois après avoir utilisé le pétrin à spirale n'oubliez pas de le nettoyer.
3. La transmission est équipée d'un lubrifiant spécial suffisant pour six mois de fonctionnement de l'appareil. Pour ajouter ou remplacer la graisse, il est nécessaire de retirer le couvercle supérieur du pétrin à spirale.

Remarque : avant d'effectuer la maintenance de l'équipement, il doit être déconnecté de la source d'alimentation.

5. DÉTECTION DES DÉFAUTS ET DÉPANNAGE DE L'ÉQUIPEMENT

Panne	Cause possible	Dépannage
Après la mise en marche du pétrin à spirale, l'arbre ne tourne pas.	Les connexions électriques sont desserrées.	Vérifiez le circuit électrique, serrez les connexions électriques desserrées.
Vibration lors du fonctionnement	Les boulons d'ancrage sont desserrés.	Serrez les boulons d'ancrage.
La température du moteur est trop élevée à basse vitesse.	Tension insuffisante.	Vérifiez la tension de la source d'alimentation.
	Surcharge.	Réduisez la charge.
Fort bruit dans la transmission.	Lubrification insuffisante.	Ajoutez ou remplacez l'huile.
	Les chaînes sont desserrées.	Serrez les chaînes.
L'ajutage frappe sur la cuve.	L'ajutage ou la cuve sont déformés.	Réparez ou remplacez la pièce déformée.

Attention : il est interdit d'immerger l'équipement dans l'eau ou le laver à l'eau courante.

CONTENUTO

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

1. CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Queste impastatrici a spirale sono un nuovo tipo di impastatrice, in cui la testata di miscelazione e la vasca lavorano contemporaneamente. Grazie a ciò, la velocità di miscelazione aumenta e l'efficienza cresce considerevolmente.

Le impastatrici a spirale, dotate di schermo protettivo, sono abbastanza semplici da utilizzare e al tempo stesso sicure durante il funzionamento.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	<i>HKN-M20SN</i>	<i>HKN-M30SN</i>	<i>HKN-M40SN</i>	<i>HKN-M50SN</i>	<i>HKN-M60SN</i>
Voltaggio, V	~220				
Potenza, Kw	1,5	1,5	3	3	3
Volume della vasca, l	21	35	40	54	64
Max. massa impastata, kg	10	13	16	20	25
Velocità di rotazione del gancio, giri/min	170				
Velocità di rotazione della vasca, giri/min	17				
Dimensioni, mm	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 x1000	880x520 x1000
Peso, Kg	90	100	155	170	180

Modello	<i>HKN-M20SN2V</i>	<i>HKN-M30SN2V</i>	<i>HKN-M40SN2V</i>	<i>HKN-M50SN2V</i>	<i>HKN-M60SN2V</i>
Voltaggio, V	~220				
Potenza, Kw	1,5	1,5	3	3	3
Volume della vasca, l	21	35	40	54	64
Max. massa impastata, kg	10	13	16	20	25
Velocità di rotazione del gancio, giri/min	150/200				
Velocità di rotazione della	15/20				

vasca, giri/min					
Dimensioni, mm	730x390x90	750x435x90	840x480x100	880x520x100	880x520x100
Peso, Kg	90	100	155	170	180

3. NOTE SUL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Posizionare l'apparecchiatura su una superficie asciutta orizzontale (o in piedi) e fissarla.
2. Prima di collegare l'impastatrice a spirale 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.
3. Assicurarsi che il peso dell'impasto non sia superiore a quello ammissibile.
4. Prima di accendere l'impastatrice a spirale, assicurarsi che lo schermo protettivo sia abbassato.
5. Non mettere le mani o oggetti pesanti nella vasca di lavoro.
6. Non tenere o stringere a mano cinghie e catene.

4. MANUTENZIONE DEL MIXER A SPIRALE

1. Non consentire il lavoro a spirale continuo della macchina impastatrice.
2. Per rispettare le normative sanitarie, non dimenticare di pulirlo dopo aver usato l'impastatrice a spirale.
3. La trasmissione è dotata di un lubrificante speciale, che sarà sufficiente per sei mesi di funzionamento del dispositivo. Per aggiungere o sostituire il lubrificante, rimuovere il coperchio superiore dell'impastatrice a spirale.

Nota: prima di eseguire la manutenzione dell'apparecchio, questo deve essere scollegato dalla fonte di alimentazione.

5. IDENTIFICAZIONE E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI DELL'APPARECCHIO

Guasto	Causa possibile	Soluzioni
Dopo l'accensione dell'impastatrice a spirale, l'albero non gira.	I collegamenti elettrici sono allentati.	Controllare il circuito elettrico, stringere i collegamenti elettrici allentati.
Vibrazioni durante il funzionamento	I bulloni di ancoraggio sono allentati.	Stringere i bulloni di ancoraggio.
La temperatura del motore è troppo alta a bassa velocità.	Tensione insufficiente.	Controllare la tensione di alimentazione.
	Sovraccarico.	Ridurre il carico.
Forte rumore nella trasmissione.	La lubrificazione è insufficiente.	Aggiungere o sostituire l'olio.
	Le catene sono allentate.	Stringere le catene.
L'attacco batte sulla tazza.	L'attacco o la tazza sono deformati.	Riparare o sostituire la parte deformata.

Attenzione: è proibito immergere l'apparecchio in acqua o lavarlo con acqua corrente.

LV
SATURS

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

1. GALVENAS ĪPATNĪBAS

Šīs spirāles tipa mīklas mīcīšanas mašīnas – ir jaunā tipa mīklas mīcīšanas iekārta, kurā vienlaicīgi strādā mīklas mīcīšanas uzgalis un kubls. Pateicoties tam ceļas sajaukšanās ātrums un ievērojami aug efektivitāte.

Spirāles tipa mīklas mīcīšanas mašīnas ir aprīkotas ar aizsargekrānu, tās vadība ir pietiekami vienkārša un pie tam tās ir drošas darbā.

2. TEHNISKIE RAKSTUROJUMI

Modelis	<i>HKM- M20SN</i>	<i>HKM- M30SN</i>	<i>HKM- M40SN</i>	<i>HKM- M50SN</i>	<i>HKM- M60SN</i>
Spriegums, V	~220				
Jauda, kW	1,5	1,5	3	3	3
Kubla tilpums, l	21	35	40	54	64
Maks. mīcāma masa (kg)	10	13	16	20	25
Āķa griešanās ātrums, apgr./min.	170				
Kubla griešanās ātrums, apgr./min.	17				
Gabarīti, mm	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 0x1000	880x520 x1000
Masa, kg	90	100	155	170	180

Modelis	<i>HKM- M20SN2V</i>	<i>HKM- M30SN2V</i>	<i>HKM- M40SN2V</i>	<i>HKM- M50SN2V</i>	<i>HKM- M60SN2V</i>
Spriegums, V	~220				
Jauda, kW	1,5	1,5	3	3	3
Kubla tilpums, l	21	35	40	54	64
Maks. mīcāma masa (kg)	10	13	16	20	25
Āķa griešanās ātrums, apgr./min.	150/200				
Kubla griešanās ātrums, apgr./min.	15/20				
Gabarīti, mm	730x390	750x435	840x480	880x520	880x520

	x900	x900	x1000	x1000	x1000
Masa, kg	90	100	155	170	180

3. PIEZĪMES IEKĀRTAS DARBAM

1. Uzstādi iekārtu uz sausas horizontālas virsmas (vai uz pamatnes), fiksējiet to.
2. Pirms spirāles tipa mīcīšanas mašīnas pieslēgšanas tīklam, pārlicinieties, ka jūsu tīkla spriegums un frekvence atbilst raksturojumiem, kuri ir norādīti jūsu iekārtas marķējumā, pārlicinieties, ka ārējais zemēšanas vads ir pienācīgi pieslēgts.
3. Pārlicinieties, ka mīcāmas mīklas masa nav lielāka par pieļaujamo.
4. Pirms spirāles tipa mīcīšanas mašīnas pieslēgšanas, pārlicinieties, ka aizsargekrāns ir nolaists.
5. Neievietojiet rokas un smagus priekšmetus strādājošā kublā.
6. Neturiet un nevelciet ar rokām siksnas un ķēdes.

4. SPIRĀLES MIKSERA TEHNISKĀ APKOPE

1. Nepieļaujiet spirāles tipa mīcīšanas mašīnas ilgstošu nepārtrauktu darbu.
2. Lai ievērotu sanitāras normas, katru reizi pēc spirāles tipa mīcīšanas mašīnas neaizmirstiet veikt tās tīrīšanu.
3. Transmisija ir aprīkota ar speciālo ziežvielu, kuras daudzums ir pietiekošs ierīces ekspluatācijai sešu mēnešu laikā. Lai pievienotu vai nomainītu ziežvielu, jānoņem spirāles tipa mīcīšanas mašīnas augšējais vāks.

Piezīme: pirms iekārtas tehniskās apkopes jāatslēdz tā no barošanas avota.

5. IEKĀRTAS DARBĪBAS BOJĀJUMU NOTEIKŠANA UN NOVĒRŠANA

Traulcējums	Iespējamais iemesls	Novēršanas pasākumi
Pēc spirāles tipa mīcīšanas mašīnas ieslēgšanas, vārpsta negriežas.	Novājināti elektriskie savienojumi.	Pārbaudiet elektrisko ķēdi, pievelciet novājinātus elektriskus savienojumus.
Vibrācija darba laikā	Vājinātas enkurskrūves.	Savelciet enkurskrūves.
Pārāk liels dzinēja temperatūras kāpums pie nelielā ātruma.	Nepietiekams spriegums.	Pārbaudiet barošanas avota spriegumu.
	Pārslodze.	Pazeminiet slodzi.
Spēcīgs troksnis transmisijā.	Pietrūkst ziežvielas.	Pievienojiet vai nomainiet eļļu.
	Novājinātas ķēdes.	Savelciet ķēdes.
Uzgalis daudzās pret bļodu.	Deformēts uzgalis vai bļoda.	Salabojiet vai nomainiet deformēto detaļu.

Uzmanību: aizliegts iegremdēt iekārtu ūdenī vai mazgāt to zem ūdens strūkļas.

LT TURINYS

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

1. PAGRINDINĖS YPATYBĖS

Šios spiralinės tešlos minkymo mašinos - tai naujojo tipo tešlos minkymo įrenginiai, kuriuose vienu metu veikia tešlos minkymo antgalis ir kubilėlis. Todėl didėja maišymo greitis ir žymiai išauga darbo našumas.

Spiralinėse tešlos minkymo mašinose sumontuotas apsauginis ekranas, jas gana paprasta valdyti, be to, jos saugios.

2. TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Modelis	<i>HKN-M20SN</i>	<i>HKN-M30SN</i>	<i>HKN-M40SN</i>	<i>HKN-M50SN</i>	<i>HKN-M60SN</i>
Įtampa, V	~220				
Galia, kW	1,5	1,5	3	3	3
Talpos apimtis, l	21	35	40	54	64
Maks. maišymo masė (kg.)	10	13	16	20	25
Kablės sukimosi greitis, aps. / min.	170				
Kubilėlio sukimosi greitis, aps. / min.	17				
Matmenys, mm	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 x1000	880x520 x1000
Svoris, kg.	90	100	155	170	180

Modelis	<i>HKN-M20SN2V</i>	<i>HKN-M30SN2V</i>	<i>HKN-M40SN2V</i>	<i>HKN-M50SN2V</i>	<i>HKN-M60SN2V</i>
Įtampa, V	~220				
Galia, kW	1,5	1,5	3	3	3
Talpos apimtis, l	21	35	40	54	64
Maks. maišymo masė (kg.)	10	13	16	20	25
Kablės sukimosi greitis, aps. / min.	150 / 200				
Kubilėlio sukimosi greitis, aps. / min.	15 / 20				
Matmenys, mm	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 x1000	880x520 x1000

Svoris, kg.	90	100	155	170	180
-------------	----	-----	-----	-----	-----

3. ĮRENGINIO DARBO PASTABOS

- Įrenginį montuokite ant sauso, horizontalaus paviršiaus (ar atramos), jį užfiksuokite.
- Prieš prijungdami spiralinę tešlos minkymo mašiną prie tinklo, įsitikinkite, kad jūsų maitinimo tinklo įtampa atitiktų jūsų maitinimo tinklo įtampą ir dažnį, nurodytą jūsų įrenginio žymėjimo lentelėje, taip pat įsitikinkite, kad išorinis įžeminimo laidas būtų tinkamai prijungtas.
- Įsitikinkite, kad maišomos tešlos masė nebūtų didesnė, nei leidžiama.
- Prieš įjungdami spiralinę tešlos minkymo mašiną, įsitikinkite, kad būtų nuleistas apsauginis ekranas.
- Nedėkite rankų ar sunkių daiktų į veikiančią kubilėlį.
- Nelaikykite ir neįtempkite diržų ir grandinių rankiniu būdu.

4. TECHNINĖ SPIRALINĖS MAIŠYKLĖS PRIEŽIŪRA

- Neleiskite ilgai nepertraukiamai veikti spiralinei tešlos minkymo mašinai.
- Laikydami švarius sanitarinių normų, kiekvieną kartą pasinaudoję spiraline tešlos minkymo mašina, nepamirškite atlikti valymo darbus.
- Transmisija specialiai sutepta, ir sutepimo pakaks šešiams įrenginio eksploatavimo mėnesiams. Norint papildyti ar pakeisti alyvą, būtina nuimti viršutinį spiralinės tešlos minkymo mašinos dangtelį.

Pastaba: prieš atlikdami įrenginio techninės priežiūros darbus, būtina išjungti jį nuo maitinimo šaltinio.

5. ĮRENGINIO GEDIMŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS

Gedimas	Galima priežastis	Šalinimo priemonės
Įjungus spiralinę tešlos maišymo mašiną, nesisuka velenas.	Atsilaisvinę elektriniai sujungimai.	Patikrinkite elektrinę grandinę, įtempkite atsilaisvinusias elektrinius sujungimus.
Vibracija darbo metu	Atlaisvinti ankeriniai varžtai.	Įtempkite ankerinius varžtus.
Per aukšta variklio temperatūra, esant mažam greičiui.	Nepakankama įtampa.	Patikrinkite maitinimo šaltinio įtampą.
	Perkrova.	Sumažinkite apkrovą.
Stiprus transmisijos triukšmas.	Nepakankamai sutepta.	Įpilkite ar pakeiskite alyvą.
	Atsilaisvinusios grandinės.	Įtempkite grandines.
Antgalis stuksi į dubenį.	Deformuotas antgalis ar dubuo.	Suremontuokite ar pakeiskite deformuotą dalį.

Dėmesio: draudžiama merkti įrenginį į vandenį arba plauti jį tekančiu vandeniu.

TREŚĆ

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

1. GŁÓWNE CECHY

Dane spiralne mieszarki to maszyny nowego typu, w których pracuje równocześnie końcówka spiralna ugniatająca ciasto i dzieża. Dzięki temu zwiększa się szybkość mieszania i znacznie zwiększa skuteczność.

Spiralne mieszarki do ciasta są wyposażone w ekran ochronny i oprócz tego są dość proste w obsłudze, a przy tym bezpieczne w pracy.

2. DANE TECHNICZNE

Model	<i>HKN-M20SN</i>	<i>HKN-M30SN</i>	<i>HKN-M40SN</i>	<i>HKN-M50SN</i>	<i>HKN-M60SN</i>
Napięcie, V	~220				
Moc, KW	1,5	1,5	3	3	3
Pojemność dzieży, l	21	35	40	54	64
Maksymalna mieszana masa ciasta, kg	10	13	16	20	25
Prędkość obrotowa spiralnej końcówki, obr./min	170				
Prędkość obrotowa dzieży, obr./min	17				
Gabaryty, mm	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 x1000	880x520 x1000
Masa, kg	90	100	155	170	180

Model	<i>HKN-M20SN2V</i>	<i>HKN-M30SN2V</i>	<i>HKN-M40SN2V</i>	<i>HKN-M50SN2V</i>	<i>HKN-M60SN2V</i>
Napięcie, V	~220				
Moc, KW	1,5	1,5	3	3	3
Pojemność dzieży, l	21	35	40	54	64
Maksymalna mieszana masa ciasta, kg	10	13	16	20	25
Prędkość obrotowa spiralnej końcówki,	150/200				

obr./min					
Prędkość obrotowa dzieży, obr./min	15/20				
Gabaryty, mm	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 x1000	880x520 x1000
Masa, kg	90	100	155	170	180

3. UWAGI DOTYCZĄCE PRACY URZĄDZENIA

1. Ustaw urządzenie na suchej, poziomej powierzchni (lub podstawie), przymocuj je.
2. Przed podłączeniem spiralnej miazarki do ciasta, upewnij się, czy napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej odpowiadają parametrom na tabliczce znamionowej urządzenia, upewnij się, czy zewnętrzny przewód uziemiający jest prawidłowo podłączony.
3. Upewnij się, czy masa mieszanego ciasta nie przekracza dopuszczalnej wielkości.
4. Przed włączeniem spiralnej miazarki do ciasta upewnij się, czy właściwie założony jest ekran ochronny.
5. Nie wolno wkładać rąk lub ciężkich przedmiotów do działającej dzieży.
6. Nie dotykać i nie naciągać rękami pasów i łańcuchów.

4. OBSŁUGA TECHNICZNA SPIRALNEJ MIAZARKI

1. Nie wolno dopuszczać do długotrwałej ciągłej pracy spiralnej miazarki
2. Przestrzegając norm sanitarnych, za każdym razem po użyciu spiralnej miazarki należy pamiętać, aby ją starannie wyczyścić.
3. Skrzynia biegów ma specjalny smar, który wystarcza na sześć miesięcy pracy urządzenia. Aby dodać lub wymienić smar, należy zdjąć górną pokrywę spiralnej miazarki do ciasta.
Adnotacja: przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.

5. WYJAWIENIE I USUWANIE PROBLEMÓW W DZIAŁANIU URZĄDZENIA

Usterka	Możliwa przyczyna	Sposoby usunięcia usterek
Po włączeniu spiralnej miazarki, nie obraca się wał napędowy	Poluzowane połączenia elektryczne.	Sprawdzić obwód elektryczny, dokręcić poluzowane połączenia elektryczne.
Wibracje w czasie działania	Poluzowane śruby kotwiące.	Dokręcić śruby kotwiące.
Zbyt duży wzrost temperatury silnika przy niskiej prędkości obrotowej.	Za niskie napięcie.	Sprawdź napięcie zasilania.
	Przeciążenie.	Zmniejsz obciążenie.
Silny hałas w przekładni.	Niedostateczne smarowanie.	Dodać lub wymienić olej.
	Oslabione napięcie łańcuchów.	Podciągnąć łańcuchy.
Końcówka miazadła uderza o ścianki dzieży.	Zdeformowana końcówka, bądź	Trzeba naprawić bądź wymienić zdeformowany element.

PL

	dzieża.	
--	---------	--

Uwaga: nie wolno zanurzać urządzenia do wody lub myć je pod bieżącą wodą.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Данные спиральные тестомесильные машины – это тестомесильное оборудование нового типа, в котором одновременно работают насадка для замешивания теста и дежа. Благодаря этому повышается скорость перемешивания и значительно возрастает эффективность.

Спиральные тестомесильные машины, оснащены защитным экраном, являются достаточно простыми в управлении и при этом, безопасными в работе.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	<i>HKN-M20SN</i>	<i>HKN-M30SN</i>	<i>HKN-M40SN</i>	<i>HKN-M50SN</i>	<i>HKN-M60SN</i>
Напряжение, В	~220				
Мощность, кВт	1,5	1,5	3	3	3
Объем дежи, л	21	35	40	54	64
Макс. перемешиваемая масса, кг	10	13	16	20	25
Скорость вращения крюка, об/мин	170				
Скорость вращения дежи, об/мин	17				
Габариты, мм	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 x1000	880x520 x1000
Масса, кг	90	100	155	170	180

Модель	<i>HKN-M20SN2V</i>	<i>HKN-M30SN2V</i>	<i>HKN-M40SN2V</i>	<i>HKN-M50SN2V</i>	<i>HKN-M60SN2V</i>
Напряжение, В	~220				
Мощность, кВт	1,5	1,5	3	3	3
Объем дежи, л	21	35	40	54	64

Макс. перемешиваемая масса, кг	10	13	16	20	25
Скорость вращения крюка, об/мин	150/200				
Скорость вращения дежи, об/мин	15/20				
Габариты, мм	730x390 x900	750x435 x900	840x480 x1000	880x520 x1000	880x520 x1000
Масса, кг	90	100	155	170	180

3. ПРИМЕЧАНИЯ ПО РАБОТЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите оборудование на сухую горизонтальную поверхность (или подставку), зафиксируйте его.
2. Прежде чем подсоединить спиральную 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.
3. Убедитесь, что масса замешиваемого теста не более допустимой.
4. Перед включением спиральной тестомесильной машины убедитесь, что опущен защитный экран.
5. Не помещайте руки или тяжелые предметы в работающую дежу.
6. Не держите и не натягивайте вручную ремни и цепи.

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СПИРАЛЬНОГО МИКСЕРА

1. Не допускайте длительной непрерывной работы спиральной тестомесильной машины.
2. Для соблюдения санитарных норм, каждый раз после использования спиральной тестомесильной машины не забывайте производить ее очистку.
3. Трансмиссия оснащена специальной смазкой, которой будет достаточно для шести месяцев эксплуатации прибора. Чтобы добавить или заменить смазку, необходимо снять верхнюю крышку спиральной тестомесильной машины.

Примечание: перед проведением технического обслуживания оборудования необходимо отключить его от источника питания.

5. ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОВ В РАБОТЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Неисправность	Возможная причина	Меры устранения
После включения спиральной тестомесильной машины, вал не вращается.	Ослаблены электрические соединения.	Проверьте электрическую цепь, подтяните ослабленные электрические соединения.

Вибрация при работе	Ослаблены анкерные болты.	Затяните анкерные болты.
Слишком большое повышение температуры двигателя при невысокой скорости.	Недостаточное напряжение.	Проверьте напряжение источника питания.
	Перегрузка.	Снизьте нагрузку.
Сильный шум в трансмиссии.	Недостаточная смазка.	Добавьте или замените масло.
	Ослаблены цепи.	Затяните цепи.
Насадка стучит о чашу.	Деформирована насадка или чаша.	Отремонтируйте или замените деформированную деталь.

Внимание: запрещается погружать оборудование в воду или мыть его проточной водой.