



HURAKAN

SPIRAL MIXER WITH REMOVABLE HURAKAN HKN-10CN, HKN-20CN, HKN- 20CN2V, HKN-30CN, HKN-30CN2V, HKN- 40CN, HKN-40CN2V



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

EAC CE

INHALTSVERZEICHNIS

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

1. HAUPTKENNZEICHEN

Die Spiral-Teigknetmaschinen sind eine neue Art von Teigknetgeräten mit abnehmbarer Schüssel, in dem der Mischkopf und Schüssel gleichzeitig sich bewegen. Dadurch erhöht sich die Knetgeschwindigkeit und der Wirkungsgrad steigt beträchtlich an. Die Knetmaschine ist mit einem Getriebe ausgestattet, das den Geräuschpegel bei laufender Maschine deutlich reduziert. Die Knetmaschine ist mit einem Hubsystem des oberen Teils und einer abnehmbaren Schüssel ausgestattet, die das Be- und Entladen des Teigs auf dem Schneidetisch und das Waschen der Schüssel in der Spülmaschine ermöglicht.

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

2. TECHNISCHE DATEN

Modell	<i>HKN-10CN</i>	<i>HKN-20CN</i>	<i>HKN-30CN</i>	<i>HKN-40CN</i>
Spannung, V	~220-240			
Leistung, kW	1,1	1,5	2	2,2
Schüsselvolumen, l	10	20	30	40
Max. Knetmasse, kg	≤5	≤8	≤12	≤15
Geschwindigkeit des Knethakens, U/min	156			
Geschwindigkeit der Schüssel, U/min	18			
Abmessungen. mm	660*400*800	760*470*910	820*510*102 2	860*510*1022
Gewicht, kg	105	125	170	175

Modell	<i>HKN-20CN2V</i>	<i>HKN-30CN2V</i>	<i>HKN-40CN2V</i>
Spannung, V	~380-415		
Leistung, kW	0.85	1.8	2.2
Schüsselvolumen, l	20	30	40
Max. Knetmasse, kg	≤8	≤12	≤15
Geschwindigkeit des Knethakens, U/min	100/156		
Geschwindigkeit der Schüssel, U/min	12/18		

Abmessungen. mm	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Gewicht, kg	130	170	175

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. BETRIEB

1. Drehen Sie den Griff, um den Oberteil des Mixers anzuheben.
2. Setzen Sie die Zutaten in die Schüssel, senken Sie das Oberteil und schließen Sie den Schutzschirm.
3. Schließen Sie das Gerät an das Netz an, stellen Sie den Netzschalter auf "ON", drücken Sie die Taste "START", das Gerät beginnt zu mischen.



4. Um die Arbeit zu stoppen, drücken Sie die Taste "STOP", schalten Sie das Gerät aus, drehen Sie den Griff, um den oberen Teil der Maschine anzuheben, und entfernen Sie den Teig. Um die Schüssel zu entfernen, drehen Sie die im Uhrzeigersinn, bis sie vollständig entriegelt ist.

5. 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.

6. FEHLER IDENTIFIZIEREN UND BEHEBEN

Fehler	Eventuelle Ursache	Behebung
Nach dem Einschalten der Spiralknetmaschine 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	3
2.	Tehnilised andmed	3
3.	Märkused seadme kasutamise kohta	4
4.	Kasutamine	4
5.	Spiraalmikseri hooldus	4
6.	Tõrkeotsing ja remont	5

1. PÕHIFUNKTSIOONID

Need spiraalmikserid on värskete taina segamiseks mõeldud teiselaldatava kausiga seadmed, mis panevad samaaegselt pöörlema nii klopitsa kui ka kausi. See vähendab oluliselt segamise aega ja suurendab märkimisväärselt protsessi tõhusust. Mikser on varustatud hammasajamiga, mis vähendab oluliselt müra masina töötamisel. Mikser on varustatud ülemise osa tõstesüsteemiga ja eemaldatava kausiga, mis võimaldab tõsta taina lõikelauale ja selle lõikelaualt eemaldada ning teeb võimalikuks kausi pesemise nõudepesumasinas.

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

2. TEHNILISED ANDMED

Mudel	<i>HKN-10CN</i>	<i>HKN-20CN</i>	<i>HKN-30CN</i>	<i>HKN-40CN</i>
Pinge, V	~220-240			
Võimsus, kW	1,1	1,5	2	2,2
Kausi maht, l	10	20	30	40
Segatava massi max kaal, kg	≤5	≤8	≤12	≤15
Konksu pöörlemiskiirus, pööret/min	156			
Kausi pöörlemiskiirus, pööret/min	18			
Mõõtmed, mm	660*400*800	760*470*910	820*510*102 2	860*510*1022
Mass, kg	105	125	170	175

Mudel	<i>HKN-20CN2V</i>	<i>HKN-30CN2V</i>	<i>HKN-40CN2V</i>
Pinge, V	~380-415		
Võimsus, kW	0.85	1.8	2.2
Kausi maht, l	20	30	40
Segatava massi max kaal, kg	≤8	≤12	≤15
Konksu pöörlemiskiirus, pööret/min	100/156		
Kausi pöörlemiskiirus, pööret/min	12/18		

Mõõtmed, mm	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Mass, kg	130	170	175

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 või kette käega.

4. SEADME OPEREERIMINE

1. Mikseri ülemise osa tõstmiseks keerake käepidet.
2. Lisage koostisosad kaussi, langetage ülemine osa ja sulgege ekraan.
3. Ühendage seade vooluvõrguga, seadke toitelüliti asendisse SEES, vajutage nuppu START ja mikser alustab sõtkumist.



4. Mikseri peatamiseks vajutage nuppu STOP, lülitage toide välja, keerake käepidet ülemise osa tõstmiseks ja võtke tainas välja. Kausi eemaldamiseks pöörake seda päripäeva, kuni see vabaneb.

5. 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.

6. TÕRKEOTSING JA REMONT

Tõrge	Võimalik põhjus	Lahendus
Spiraalmikseri sisselülitamisel ei hakka võll pöörlema.	Elektriühendused on lahti.	Kontrollige vooluahelat, pingutage lahtised elektriühendused.
Vibratsioon töö ajal	Ankrupoldid on lahti.	Pingutage ankrupoldid.

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	3
2.	Technical specifications	3
3.	Notes on equipment operation	4
4.	Operation	4
5.	Maintenance of spiral mixer	4
6.	Troubleshooting and repairing	5

1. MAIN FEATURES

These spiral mixers is a new dough mixers with portable bowl that rotate a beater and a bowl at the same time. It helps to significantly increase the time and efficiency of mixing. The mixer is equipped with a gear drive which significantly reduces the noise when the machine is running. The mixer is equipped with a lifting system for the top part and a removable bowl that allows to load and unload the dough on the cutting table and wash the bowl in the dishwasher. 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-10CN</i>	<i>HKN-20CN</i>	<i>HKN-30CN</i>	<i>HKN-40CN</i>
Voltage, V	~220-240			
Power, kW	1.1	1.5	2	2.2
Bowl volume, l	10	20	30	40
Max. mixed mass, kg	≤5	≤8	≤12	≤15
Hook rotation speed, rpm	156			
Bowl rotation speed, rpm	18			
Dimensions, mm	660*400*800	760*470*910	820*510*1022 2	860*510*1022
Mass, kg	105	125	170	175

Model	<i>HKN-20CN2V</i>	<i>HKN-30CN2V</i>	<i>HKN-40CN2V</i>
Voltage, V	~380-415		
Power, kW	0.85	1.8	2.2
Bowl volume, l	20	30	40
Max. mixed mass, kg	≤8	≤12	≤15
Hook rotation speed, rpm	100/156		
Bowl rotation speed, rpm	12/18		
Dimensions, mm	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Mass, kg	130	170	175

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. OPERATION

1. Turn the handle to lift the top part of the mixer.
2. Put the ingredients in the bowl, lower the top part and close the screen.
3. Connect the equipment to the mains, set the power button to ON position, press START button, the mixer will start kneading.



4. To stop the mixer, press the STOP button, turn off the power, turn the handle to lift the top part and take out the dough. To take off the bowl, turn it in clockwise order till it is free.

5. 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.

6. TROUBLESHOOTING AND REPAIRING

Fault	Possible reason	Solution
When turning 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	Undervoltage.	Check the power supply voltage.

EN

too high at low speed.	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	3
2.	Especificaciones técnicas	3
3.	Notas sobre el funcionamiento de los equipos	4
4.	Operación	4
5.	Mantenimiento del mezclador en espiral	4
6.	Identificación y resolución de problemas del equipo	5

1. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Estas amasadoras en espiral son un nuevo tipo de equipo de amasado, en el que un bocal para amasar la masa y el bol funcionan simultáneamente. Debido a esto, la velocidad de mezcla aumenta y la eficiencia aumenta considerablemente. El mezclador de masa está equipado con corona dentada de engranajes, que reduce significativamente el ruido cuando la máquina está funcionando. La amasadora está equipada con un sistema de elevación superior y un recipiente extraíble que permite cargar y descargar la masa en la mesa de corte y lavar el recipiente en el lavavajillas.

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	HKN-10CN	HKN-20CN	HKN-30CN	HKN-40CN
Voltaje, V	~220-240			
Potencia, kW	1,1	1,5	2	2,2
El volumen del recipiente, l	10	20	30	40
Masa máxima de mezcla, kg	≤5	≤8	≤12	≤15
Velocidad de rotación (RPM) del gancho	156			
Velocidad de rotación del recipiente, rpm	18			
Dimensiones, mm	660*400*800	760*470*910	820*510*102 2	860*510*1022
Peso, kg	105	125	170	175

Modelo	HKN-20CN2V	HKN-30CN2V	HKN-40CN2V
Voltaje, V	~380-415		
Potencia, kW	0.85	1.8	2.2
El volumen del recipiente, l	20	30	40
Masa máxima de mezcla, kg	≤8	≤12	≤15
Velocidad de rotación (RPM) del gancho	100/156		

Velocidad de rotación del recipiente, rpm	12/18		
Dimensiones, mm	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Peso, kg	130	170	175

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. OPERACIÓN

1. Gire el mango para subir la parte superior de la batidora.
2. Coloque los ingredientes en el recipiente, baje la parte superior y cierre la pantalla.
3. Conecte el equipo a la red, coloque el botón de encendido en la posición "ON", presione el botón "START", la máquina comienza a mezclar.



4. Para detener, pulsen el botón "STOP", desconecte la alimentación eléctrica, gire la manija para levantar la tapa de la máquina y saque la masa. Para quitar la taza, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté completamente desbloqueada.

5. 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

fuentes de alimentación.

6. 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	3
2.	Caractéristiques techniques	3
3.	Remarques sur le fonctionnement de l'équipement	4
4.	Utilisation	4
5.	Maintenance du mélangeur spiral	4
6.	Détection des défauts et dépannage de l'équipement	5

1. PARTICULARITÉS PRINCIPALES

Les pétrins à spirale sont un équipement de pétrissage de nouveau type avec une cuve amovible, dans lequel un ajutage de pétrissage et une cuve fonctionnent simultanément. Pour cette raison, la vitesse de pétrissage et l'efficacité augmentent considérablement. Le pétrin est équipé d'un train d'engrenages, ce qui réduit considérablement le bruit lorsque la machine fonctionne. Le pétrin est équipé d'un système de levage de la partie supérieure et d'une cuve amovible, ce qui permet d'effectuer le chargement et le déchargement de la pâte sur la table de coupe et le lavage de la cuve dans le lave-vaisselle.

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-10CN</i>	<i>HKN-20CN</i>	<i>HKN-30CN</i>	<i>HKN-40CN</i>
Tension, V	~220-240			
Puissance, kW	1,1	1,5	2	2,2
Volume de la cuve, l	10	20	30	40
Masse à pétrir maximale, kg	≤5	≤8	≤12	≤15
Vitesse de rotation du crochet, tours par minute	156			
Vitesse de rotation de la cuve, tours par minute	18			
Dimensions, mm	660*400*800	760*470*910	820*510*102 2	860*510*1022
Masse, kg	105	125	170	175

Modèle	<i>HKN-20CN2V</i>	<i>HKN-30CN2V</i>	<i>HKN-40CN2V</i>
Tension, V	~380-415		
Puissance, kW	0.85	1.8	2.2
Volume de la cuve, l	20	30	40
Masse à pétrir maximale, kg	≤8	≤12	≤15
Vitesse de	100/156		

rotation du crochet, tours par minute			
Vitesse de rotation de la cuve, tours par minute	12/18		
Dimensions, mm	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Masse, kg	130	170	175

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. UTILISATION

1. Tournez la poignée pour lever la partie supérieure du pétrin.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve, abaissez la partie supérieure et fermez l'écran.
3. Connectez l'équipement au réseau, réglez le bouton de démarrage à la position "ON", appuyez sur le bouton "START", la machine commencera à pétrir.



4. Pour arrêter le fonctionnement, appuyez sur le bouton "STOP", coupez l'alimentation, tournez la poignée pour lever la partie supérieure de la machine et retirez la pâte. Pour retirer la cuve, tournez-la dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit complètement déverrouillée.

5. MAINTENANCE DU MÉLANGEUR SPIRAL

1. Ne faites pas le pétrin à spirale fonctionner continuellement 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.

6. 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	3
2.	Caratteristiche tecniche	3
3.	Note sul funzionamento dell'apparecchio	4
4.	Utilizzo	4
5.	Manutenzione del mixer a spirale	4
6.	Identificazione e risoluzione dei problemi dell'apparecchio	5

1. CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Le impastatrici a spirale sono un nuovo tipo di impastatrice con una vasca rimovibile, in cui la testa di miscelazione e la vasca lavorano contemporaneamente. Grazie a ciò, la velocità di miscelazione aumenta e l'efficienza cresce considerevolmente. L'impastatrice è dotata di una trasmissione a ingranaggi, che riduce significativamente il rumore quando la macchina è in funzione. La impastatrice è dotata di un sistema di sollevamento della parte superiore e di una vasca rimovibile che consente di caricare e scaricare l'impasto sul tavolo da taglio e di lavare la vasca nella lavastoviglie.

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-10CN</i>	<i>HKN-20CN</i>	<i>HKN-30CN</i>	<i>HKN-40CN</i>
Voltaggio, V	~220-240			
Potenza, Kw	1,1	1,5	2	2,2
Volume della vasca, l	10	20	30	40
Max. massa impastata, kg	≤5	≤8	≤12	≤15
Velocità di rotazione del gancio, giri/min	156			
Velocità di rotazione della vasca, giri/min	18			
Dimensioni, mm	660*400*800	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Peso, Kg	105	125	170	175

Modello	<i>HKN-20CN2V</i>	<i>HKN-30CN2V</i>	<i>HKN-40CN2V</i>
Voltaggio, V	~380-415		
Potenza, Kw	0.85	1.8	2.2
Volume della vasca, l	20	30	40
Max. massa impastata, kg	≤8	≤12	≤15
Velocità di rotazione del	100/156		

gancio, giri/min			
Velocità di rotazione della vasca, giri/min	12/18		
Dimensioni, mm	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Peso, Kg	130	170	175

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. UTILIZZO

1. Ruotare la maniglia per sollevare la parte superiore del mixer.
2. Mettere gli ingredienti nella vasca, abbassare la parte superiore e chiudere lo schermo.
3. Collegare l'apparecchio alla rete, impostare il pulsante di accensione sulla posizione "ON", premere il pulsante "START", la macchina inizia a miscelare.



4. Per interrompere il lavoro, premere il pulsante STOP, spegnere la macchina, girare la maniglia per sollevare la parte superiore della macchina e rimuovere l'impasto. Per rimuovere la vasca, girarla in senso orario fino a quando non si sblocca completamente.

5. 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.

6. IDENTIFICAZIONE E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI DELL'APPARECCHIO

Guasto	Causa possibile	Soluzioni
Dopo aver acceso l'impastatrice a spirale, l'albero non ruota.	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	3
2.	Tehniskie raksturojumi	3
3.	Piezīmes iekārtas darbam	4
4.	Ekspluatācija	4
5.	Spirāles miksera tehniskā apkope	4
6.	Iekārtas darbības bojājumu noteikšana un novēršana	5

1. GALVENAS ĪPATNĪBAS

Šīs spirāles tipa mīklas mīcīšanas mašīnas – ir jaunā tipa mīklas mīcīšanas iekārta ar noņemamo kublu, kurā vienlaicīgi strādā mīklas mīcīšanas uzgalis un kubls. Pateicoties tam ceļas sajaukšanās ātrums un ievērojami aug efektivitāte. Mīklas mīcāmais ir aprīkots ar zobpārvalu, kas ievērojami pazemina troksni mašīnas darba laikā. Mīklas mīcāmais ir aprīkots ar augšējās daļas pacelšanas sistēmu un ar noņemamo kublu, kas ļauj veikt mīklas iebēršanu un izbēršanu uz darba galda un mazgāt kublu trauku mazgāšanas mašīnā.

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>HKN-10CN</i>	<i>HKN-20CN</i>	<i>HKN-30CN</i>	<i>HKN-40CN</i>
Spriegums, V	~220-240			
Jauda, kW	1,1	1,5	2	2,2
Kubla tilpums, l	10	20	30	40
Maks. mīcāma masa (kg)	≤5	≤8	≤12	≤15
Āķa griešanās ātrums, apgr./min.	156			
Kubla griešanās ātrums, apgr./min.	18			
Gabarīti, mm	660*400*800	760*470*910	820*510*1022 2	860*510*1022
Masa, kg	105	125	170	175

Modelis	<i>HKN-20CN2V</i>	<i>HKN-30CN2V</i>	<i>HKN-40CN2V</i>
Spriegums, V	~380-415		
Jauda, kW	0.85	1.8	2.2
Kubla tilpums, l	20	30	40
Maks. mīcāma masa (kg)	≤8	≤12	≤15
Āķa griešanās ātrums, apgr./min.	100/156		

Kubla griešanās ātrums, apgr./min.	12/18		
Gabarīti, mm	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Masa, kg	130	170	175

3. PIEZĪMES IEKĀRTAS DARBAM

1. Uzstādiet 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. EKSPLUATĀCIJA

1. Pagrieziet rokturi, lai paceltu miksera augšējo daļu.
2. Ielieciet ingredientus bļodā, nolaidiet augšējo daļu un aizveriet ekrānu.
3. Pieslēdziet iekārtu pie tīkla, uzstādiet slēdzes pogu pozīcijā «ON», nospiediet pogu «START», mašīna sāks mīcīšanu.



4. Lai apstādinātu darbu, nospiediet pogu «STOP», atslēdziet barošanu, pagrieziet rokturi mašīnas augšējās daļas pacelšanai un izņemiet mīklu. Lai izņemtu bļodu, pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā līdz pilnīgai atbloķēšanai.

5. SPIRĀLES MIKSERĀ 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.

6. IEKĀRTAS DARBĪBAS BOJĀJUMU NOTEIKŠANA UN NOVĒRŠANA

Traucējums	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.

TURINYS

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

1. PAGRINDINĖS YPATYBĖS

Šios spiralinės tešlos minkymo mašinos - tai naujojo tipo tešlos minkymo įrenginiai su nuimamu kubilėliu, kuriuose vienu metu veikia tešlos minkymo antgalis ir kubilėlis. Todėl didėja maišymo greitis ir žymiai išauga darbo našumas. Duonminkyje sumontuota krumplinė pavara, todėl žymiai sumažėja mašinos veikimo triukšmas. Duonminkyje sumontuota viršutinės dalies pakėlimo ir nuimamo kubilėlio sistema, kuri leidžia pakrauti ir iškrauti tešlą ant minkymo stalo ir plauti kubilėlį indaplovėje.

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

2. TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Modelis	<i>HKN-10CN</i>	<i>HKN-20CN</i>	<i>HKN-30CN</i>	<i>HKN-40CN</i>
Įtampa, V	~220-240			
Galia, kW	1,1	1,5	2	2,2
Talpos apimtis, l	10	20	30	40
Maks. maišymo masė (kg.)	≤5	≤8	≤12	≤15
Kablio sukimosi greitis, aps. / min.	156			
Kubilėlio sukimosi greitis, aps. / min.	18			
Matmenys, mm	660*400*800	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Svoris, kg.	105	125	170	175

Modelis	<i>HKN-20CN2V</i>	<i>HKN-30CN2V</i>	<i>HKN-40CN2V</i>
Įtampa, V	~380-415		
Galia, kW	0.85	1.8	2.2
Talpos apimtis, l	20	30	40
Maks. maišymo masė (kg.)	≤8	≤12	≤15
Kablio sukimosi greitis, aps. / min.	100 / 156		
Kubilėlio sukimosi greitis,	12/18		

aps. / min.			
Matmenys, mm	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Svoris, kg.	130	170	175

3. ĮRENGINIO DARBO PASTABOS

1. Įrenginį montuokite ant sauso, horizontalaus paviršiaus (ar atramos), jį užfiksuokite.
2. 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 žemėjimo laidas būtų tinkamai prijungtas.
3. Įsitikinkite, kad maišomos tešlos masė nebūtų didesnė, nei leidžiama.
4. Prieš įjungdami spiralinę tešlos minkymo mašiną, įsitikinkite, kad būtų nuleistas apsauginis ekranas.
5. Nedėkite rankų ar sunkių daiktų į veikiančią kubilėlį.
6. Nelaikykite ir neįtempkite diržų ir grandinių rankiniu būdu.

4. EKSPLOATAVIMAS

1. Pasukite rankenėlę, kad pakeltumėte viršutinę maišiklio dalį.
2. Įdėkite į dubenį sudedamąsias dalis, nuleiskite viršutinę dalį ir užtraukite ekraną.
3. Įjunkite įrenginį į tinklą, nustatykite mygtuką „ON“ padėtimi, paspauskite „START“ (paleidimas) mygtuką, mašina ims maišyti.



4. Norėdami sustabdyti darbą, spauskite „STOP“ (sustabdyti) mygtuką, išjunkite maitinimą, pasukite rankenėlę, kad viršutinė mašinos dalis pasikeltų ir paimkite tešlą. Norint išplauti dubenį, pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę iki visiško atblokavimo.

5. TECHNINĖ SPIRALINĖS MAIŠYKLĖS PRIEŽIŪRA

1. Neleiskite ilgai nepertraukiamai veikti spiralinei tešlos minkymo mašinai.
2. Laikydamiis sanitarinių normų, kiekvieną kartą pasinaudoję spiraline tešlos minkymo mašina, nepamirškite atlikti valymo darbus.
3. Transmisija specialiai sutepta, ir suteptimo pakaks šešiams įrenginio eksploataavimo 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.

6. ĮRENGINIO GEDIMŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS

Gedimas	Galima priežastis	Šalinimo priemonės
---------	-------------------	--------------------

Ijungus spiralinę tešlos minkymo mašina, nesisuka velenas.	Atsilaisvinę elektriniai sujungimai.	Patikrinkite elektrinę grandinę, įtempkite atsilaisvintus 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.
	Atsilaisvintus 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.

PL
TREŚĆ

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

1. GŁÓWNE CECHY

Spiralne mieszarki do ciasta – urządzenia nowego typu z wyjmowanymi dzieżami, w których jednocześnie pracuje końcówka do mieszania ciasta i dzieża. Dzięki temu zwiększa się szybkość mieszania i znacznie zwiększa skuteczność. Mieszarka do ciasta jest wyposażona w przekładnię zębatą, co znacznie zmniejsza hałas podczas pracy maszyny. Mieszarka do ciasta jest wyposażona w system podnoszenia górnej części i zdejmowaną dzieżę, co pozwala na załadunek i rozładunek ciasta na stole kuchennym i na mycie dzieży w zmywarce do naczyń. 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-10CN</i>	<i>HKN-20CN</i>	<i>HKN-30CN</i>	<i>HKN-40CN</i>
Napięcie, V	~220-240			
Moc, KW	1,1	1,5	2	2,2
Pojemność dzieży, l	10	20	30	40
Maksymalna mieszana masa ciasta, kg	≤5	≤8	≤12	≤15
Prędkość obrotowa spiralnej końcówki, obr./min	156			
Prędkość obrotowa dzieży, obr./min	18			
Gabaryty, mm	660*400*800	760*470*910	820*510*1022 2	860*510*1022
Masa, kg	105	125	170	175

Model	<i>HKN-20CN2V</i>	<i>HKN-30CN2V</i>	<i>HKN-40CN2V</i>
Napięcie, V	~380-415		
Moc, KW	0.85	1.8	2.2
Pojemność dzieży, l	20	30	40
Maksymalna mieszana masa ciasta, kg	≤8	≤12	≤15

Prędkość obrotowa spiralnej końcówki, obr./min	100/156		
Prędkość obrotowa dzieży, obr./min	12/18		
Gabaryty, mm	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Masa, kg	130	170	175

3. UWAGI DOTYCZĄCE PRACY URZĄDZENIA

1. Ustaw urządzenie na suchej, poziomej powierzchni (lub podstawie), przymocuj je.
2. Przed podłączeniem spiralnej mieszarki 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 mieszarki 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. EKSPLOATACJA

1. Obróć rękojeść, aby podnieść górną część miksera.
2. Obróć rękojeść, aby podnieść górną część miksera. Włożyć składniki do miski, opuścić górną część i zamknąć ekran.
3. Podłącz urządzenie do sieci, przełącz włącznik zasilania na pozycję "ON", naciśnij przycisk "START", urządzenie rozpocznie urabianie ciasta.



4. Aby zakończyć działanie, naciśnij przycisk "STOP", dalej należy wyłączyć zasilanie, obracamy rękojeść do podnoszenia górnej części maszyny i wyjmujemy ciasto. Aby wyjąć miskę, przekręcamy ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do pełnego odblokowania.

5. OBSŁUGA TECHNICZNA SPIRALNEJ MIESZARKI

1. Nie wolno dopuszczać do długotrwałej ciągłej pracy spiralnej mieszarki
2. Przestrzegając norm sanitarnych, za każdym razem po użyciu spiralnej mieszarki 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 mieszarki do ciasta.

Adnotacja: przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.

6. WYJAWIENIE I USUWANIE PROBLEMÓW W DZIAŁANIU URZĄDZENIA

Usterka	Możliwa przyczyna	Sposoby usunięcia usterek
Po włączeniu spiralnej mieszarki, wał nie obraca się.	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 mieszadła uderza o ścianki dzieży.	Zdeformowana końcówka, bądź dzieża.	Trzeba naprawić bądź wymienić zdeformowany element.

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Спиральные тестомесильные машины – это тестомесильное оборудование нового типа со съемной дежой, в котором одновременно работают насадка для замешивания теста и дежа. Благодаря этому повышается скорость перемешивания и значительно возрастает эффективность. Тестомес оснащен зубчатой передачей, что значительно снижает шум при работе машины. Тестомес оснащен системой подъема верхней части и съемной дежой, что позволяет осуществлять загрузку и выгрузку теста на разделочном столе и мыть дежу в посудомоечной машине.

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

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	<i>HKN-10CN</i>	<i>HKN-20CN</i>	<i>HKN-30CN</i>	<i>HKN-40CN</i>
Напряжение, В	~220-240			
Мощность, кВт	1,1	1,5	2	2,2
Объем дежи, л	10	20	30	40
Макс. перемешиваемая масса, кг	≤5	≤8	≤12	≤15
Скорость вращения крюка, об/мин	156			
Скорость вращения дежи, об/мин	18			
Габариты, мм	660*400*800	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Масса, кг	105	125	170	175

Модель	<i>HKN-20CN2V</i>	<i>HKN-30CN2V</i>	<i>HKN-40CN2V</i>
Напряжение, В	~380-415		
Мощность, кВт	0.85	1.8	2.2
Объем дежи, л	20	30	40
Макс. перемешиваемая масса, кг	≤8	≤12	≤15
Скорость вращения	100/156		

крюка, об/мин			
Скорость вращения дежи, об/мин	12/18		
Габариты, мм	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Масса, кг	130	170	175

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. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Проверните рукоятку, чтобы поднять верхнюю часть миксера.
2. Положите ингредиенты в чашу, опустите верхнюю часть и закройте экран.
3. Подключите оборудование к сети, установите кнопку включения в позицию «ON», нажмите кнопку «START», машина начнет замешивание.



4. Для остановки работы нажмите кнопку «STOP», отключите питание, проверните рукоятку для поднятия верхней части машины и достаньте тесто. Для вынимания чаши поверните ее по часовой стрелке до полной разблокировки.

5. 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.

6. ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК 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.