ПАСПОРТ

ПЛАНЕТАРНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

Модель: HKN-KS5



Модель: HKN-KS7



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

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

A. Основные узлы оборудования



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

B. Рабочие характеристики:

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

C. Технические параметры:

Напряжение: 220В

Электрическая мощность: 500Вт

Модель	Объём чаши, (л)	Габариты машины（длина*ширина* высота)	Размер в упаковке（длина*ширина* высота)
HKN-KS5	5	380*235*375	450*310*440
HKN-KS7	7	380*235*405	450*310*470

E. Примечания:

1. Прежде чем приступить к работе с тестомесильной машиной, обязательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Сохраняйте инструкцию для дальнейшего использования.
2. Это оборудование устанавливается на горизонтальную и устойчивую поверхность - стол - высотой от 650 мм до 750 мм. Для обеспечения правильной и безопасной работы машины она должна быть установлена таким образом, чтобы от переднего и заднего края стола оставалось свободное пространство не менее 160 мм, и не менее 320 мм по бокам.
3. Параметры электросети: 220В/50Гц,
4. Оборудование должно быть заземлено.
5. Не погружайте тестомесильную машину в воду или другую жидкость или любую влагосодержащую среду.

6. Не касайтесь влажными руками включенного оборудования.
7. Всегда отключайте оборудование от электросети перед проведением работ по установке, демонтажу и техническому обслуживанию оборудования.
8. Не касайтесь подвижных деталей оборудования во избежание травмирования. Не оставляйте оборудование без присмотра, если поблизости есть дети.
9. Устанавливайте переключатель скоростей в нужное положение в зависимости от перемешиваемых продуктов, чтобы не повредить оборудование. При перемешивании максимальное количество муки не должно превышать 500 г.

F. Инструкции по эксплуатации оборудования

1. Сначала ослабьте фиксатор, чтобы поднять рабочую головку и установить ее в фиксированное положение. Затем установите мешалку в корпус, поверните на 40 градусов влево.
2. Установите дежу из наржавеющей стали на основание и поверните против часовой стрелки до упора. Снять дежу можно просто повернув ее в противоположном направлении.
3. Надавите на рабочую головку, когда ослабите фиксатор, чтобы убедиться, что головка стала в фиксированное положение. Затяните фиксатор и установите дежу. Включите электропитание, загорится индикаторная лампа. Медленно поворачивайте переключатель скоростей, машина начнет работать. Переключатель скоростей можно регулировать по мере необходимости.
4. Регулирование скорости взбивания

a. Венчик для взбивания яиц используется для перемешивания невязких продуктов, таких как сливки и яйца. Взбивание таких продуктов осуществляется на 2-3 скорости.

b. Венчик используется для смешивания клейких продуктов, таких как мясной фарш. Взбивание осуществляется на 1-2 скорости. Скорость не должна быть выше указанной, взбивание продуктов

на более высокой скорости может привести к поломке оборудования.

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

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

G. Обслуживание и уход

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

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

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

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

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

H. Неполадки в работе оборудования и способы их устранения

№ п/п	Неполадки	Способы устранения
1	Питание включено, но машина не работает и индикаторная лампа не горит.	Проверьте, не повреждена ли вилка.
2	Машина внезапно остановилась.	Проверьте, не перегорел ли плавкий предохранитель.
3	Скорость не переключается.	Проверьте, не поврежден ли

		переключатель скоростей.
4	При перемешивании мешалка трется о дежу.	Отрегулируйте установку оборудования.
5	Рабочая головка не поднимается и не опускается.	Ослабьте фиксатор.

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

I.Технические параметры

Наименование	Единица измерения	Параметры	
		HKN-KS5	HKN-KS7
Частота вращения вала планетарного привода	Об./мин.	оборот 0~302 вращение 0~1000	
Напряжение	В	220	
Номинальная частота	Гц	50	
Номинальная потребляемая мощность	Вт	500	
Номинальный ток	А	1.6	
Объем сосуда	л	5	7
Количество яиц	г	500	750
Количество теста	г	500	750
Взбиваемый продукт	г	500	
Окружающие условия	/	В помещении	