

# Содержание

1. duae	2
2. Specificații de preț	19
3. Specificații tehnice	20
4. Neîncadrarea în situațiile de excludere	21
1 FORMULARUL F 3.5	21
5. Cont bancar	22
6. Date tehnice	23
1 Торгмаш каталог _ 2019_правки 3 крив_печать.cdr	23
2 IMMERSION-BLENDER-HURAKAN-HKN_MP160_-HKN_MP190_-HKN_MP250_- HKN_MP300-_COMBI_	24
7. Certificate conformitate	115
2 IMMERSION-BLENDER	119
8. Extras 19.11.2020	120
9. Declaratie garantie	121
10. Declaratie livrare	122
11. Declaratie deservire	123
12. Confirmarea i^nscrierii InoxPlus[51446]	124

## FORMULARUL STANDARD AL DOCUMENTULUI UNIC DE ACHIZIȚII EUROPEAN

1. Documentul unic de achiziții europene, (în continuare, DUAЕ) este o declarație pe proprie răspundere, prin care operatorul economic confirmă îndeplinirea criteriilor de calificare și selecție necesare în cadrul procedurilor de achiziție publică în Republica Moldova.
2. Formularul este completat, semnat electronic și transmis autorității contractante la depunerea ofertei.
3. Un DUAЕ depus de către operatorul economic în cadrul unei proceduri de achiziție publică anterioară poate fi reutilizat, cu condiția ca informațiile cuprinse în formular să fie corecte și valabile la data depunerii acestuia.
4. Ofertantul care prezintă în DUAЕ informații false sau documentele justificative prezentate nu confirmă informația indicată în documentul prezentat este exclus din procedura de achiziție publică și/sau poate răspunde conform legislației.
5. Formularul DUAЕ este constituit din 7 capitole, și anume:
  - 1) Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă;
  - 2) Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic;
  - 3) Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică;
  - 4) Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici;
  - 5) Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de selecție a operatorilor economici;
  - 6) Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică;
  - 7) Capitolul VII. Declarații finale.
6. Prezentarea formularului DUAЕ la depunerea ofertei care nu este conform cu cerințele stabilite în Documentația de atribuire duce la respingerea ofertei.

### **Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă**

*Compartimentul se completează doar de către autoritatea/entitatea contractantă.*

Cod poziție	Conținutul cerinței	Răspuns
1	2	3
<b>Informații despre publicare</b>		
1A.1	Numărul anunțului/invitației publicate în Buletinul achizițiilor publice, și după caz numărul anunțului publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene	<a href="#">ocds-b3wdp1-MD-1626954706598</a>

<b>Identitatea autorității/entității contractante</b>		
1B.1	Denumirea autorității/entității contractante	<i>IMSP SCM Sf. Treime</i>
1B.2	Număr unic de identificare (IDNO) autorității/entității contractante	<i>1003600152592</i>

## Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic

*Compartimentul se completează doar de către operatorii economici.*

<b>Cod poziție</b>	<b>Conținutul cerințelor</b>	<b>Răspuns</b>
1	2	3
<b>A. Informații privind operatorul economic</b>		
2A.1	Denumirea operatorul economic	<i>INOXPLUS S.R.L.</i>
2A.2	Țara	<i>Republica Moldova</i>
2A.3	Cod poștal	<i>MD-2005</i>
2A.4	Oraș/Localitate	<i>mun. Chișinău</i>
2A.5	Adresa juridică	<i>str. Rareș Petru, 36, ap.(of.) 48</i>
2A.6	Pagina web	<a href="http://www.inoxplus.md">www.inoxplus.md</a>
2A.7	Persoana sau persoanele de contact	<i>Pletnirov Vlad</i>
2A.7.1	Telefon	<i>+37378262888</i>
2A.7.2	Adresa de e-mail	<a href="mailto:tendere@inoxplus.md">tendere@inoxplus.md</a>
2A.8	Număr unic de identificare (IDNO/IDNP)	<i>1011600039984</i>
2A.9	Numărul cod TVA	<i>0607844</i>
2A.10	Forma organizatorico-juridică a activității de antreprenariat	<i>Societate cu răspundere limitată</i>
2A.11	Informația cu privire la numele acționarilor/asociaților/beneficiarului efectiv	
2A.11.1	Numele acționarilor / asociaților	<i>N/A</i>
2A.11.2	Numele beneficiarului efectiv <i>[beneficiar efectiv – persoană fizică ce deține sau controlează în ultimă instanță o persoană fizică sau juridică ori beneficiar al unei societăți de investiții sau administrator al societății de investiții, ori persoană în al cărei nume se desfășoară o activitate sau se realizează o tranzacție și/sau care deține, direct sau indirect, dreptul de proprietate sau controlul asupra a cel puțin 25% din acțiuni sau din dreptul de vot al persoanei juridice ori asupra bunurilor aflate în administrare fiduciară]</i>	<i>Covalenco Dumitru</i>

2A.11.3	Cetățenia beneficiarului efectiv ( <i>legătură juridico-politică permanentă a persoanei fizice definite conform poziției 2A.11.2</i> )	Republica Moldova
2A.12	Operatorul economic este: <ul style="list-style-type: none"> <li>• întreprindere mică</li> <li>• întreprindere mijlocie</li> <li>• și altele</li> </ul>	întreprindere mijlocie
2A.13	În cazul în care achiziția este rezervată: operatorul economic este un atelier protejat sau o întreprindere socială, sau va asigura executarea contractului în contextul programelor de angajare protejată?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
2A.13.1	<i>Dacă da, care este procentul corespunzător de lucrători cu dizabilități sau defavorizați?</i>	N/A
2A.13.2	<i>Specificați cărei sau căror categorii de lucrători cu dizabilități sau defavorizați le aparțin angajații în cauză?</i>	N/A
2A.14	Operatorul economic participă la procedura de achiziții publice împreună cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
2A.14.1	<i>Dacă Da, precizați rolul operatorului economic în cadrul grupului (lider, responsabil cu îndeplinirea unor sarcini specifice, etc).</i>	N/A
2A.14.2	<i>Numiți operatorii economici care participă la procedura respectivă de achiziție publică.</i>	N/A
2A.14.3	<i>Specificați denumirea grupului participant.</i>	N/A
<i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2A.14, asigurați-vă ca operatorii economici menționați să prezinte un formular DUAE separat.</i>		
<b>B. Informații privind reprezentanții operatorului economic</b>		
Indicați numele persoanei (persoanelor) împuternicită (împuternicite) să îl reprezinte pe operatorul economic în scopurile prezentei proceduri de achiziție publică.		
2B.1	Nume și prenume	Pletniov Vlad
2B.2	Poziție/acționând în calitate de..	Manager dezvoltare
2B.3	Țară	Republica Moldova
2B.4	Telefon	+37378262888
2B.5	Adresa de e-mail	<a href="mailto:tendere@inoxplus.md">tendere@inoxplus.md</a>
<b>C. Informații privind utilizarea capacităților altor entități</b>		
2C.1	Operatorul economic utilizează capacitățile altor entități pentru a satisface criteriile de selecție prevăzute în capitolul IV, precum și (dacă este cazul) criteriile și regulile menționate în capitolul V de mai jos?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

*Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2C.1, prezentați un formular DUAE separat care să cuprindă informațiile solicitate în secțiunile A și B din capitolul respectiv și din capitolul III pentru fiecare dintre entitățile în cauză, completat și semnat în mod corespunzător de entitățile în cauză. Atragem atenția asupra faptului că trebuie incluși, de asemenea, tehnicienii sau organismele tehnice implicate, indiferent dacă fac sau nu parte din întreprinderea operatorului economic, în special cei care răspund de controlul calității și, în cazul contractelor de achiziții publice de lucrări, tehnicienii sau organismele tehnice la care poate face apel operatorul economic în vederea executării lucrărilor. În măsura în care este relevant pentru capacitatea (capacitățile) specifică (specifice) utilizată (utilizate) de operatorul economic, includeți informațiile prevăzute în capitolele IV și V pentru fiecare dintre entitățile în cauză.*

**D. Informații privind subcontractanții pe ale căror capacități operatorul economic se bazează**

2D.1	Operatorul economic intenționează să subcontracteze vreo parte din contract cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
2D.1.1	<i>Dacă Da, enumerați subcontractanții propuși.</i>	N/A

**Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică**

*Compartimentul se completează de către operatorii economici.*

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
<b>A. Motive referitoare la condamnări prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești</b>		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
3A.1	<b>Participare la o organizație criminală.</b> Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru participare la o organizație criminală, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.2	<b>Corupție.</b> Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

	<p>în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru corupție pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	
3A.3	<p><b>Fraude.</b> Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru fraudă pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.4	<p><b>Infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activitățile teroriste.</b> Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.5	<p><b>Spălare de bani sau finanțarea terorismului.</b> Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.6	<p><b>Exploatarea prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane.</b></p>	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

	Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru exploatare prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	
3A.7	În cazul că răspunsul este Da pentru cel puțin una din întrebările 3A.1 – 3A.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3A.7.1	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
<b>B. Motive privind plata impozitelor sau/și a contribuțiilor de asigurări sociale</b>		
	<b>Plata impozitelor</b>	
3B.1	Operatorul economic și-a onorat obligațiile cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale în conformitate cu prevederile legale în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.1.1	<i>Dacă Nu, în ce mod a fost stabilită obligația cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale?</i>	N/A
3B.1.2	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, această decizie este definitivă?</i>	N/A
3B.1.3	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, precizați data și numărul deciziei.</i>	N/A
3B.2	Operatorul economic beneficiază, în condițiile legii, de eșalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora, inclusiv a majorărilor de întârziere (penalităților) și/sau a amenzilor?	N/A

	Notă: <i>Se completează doar în cazul în care ați răspuns Nu, la întrebarea din 3B.1.</i>	
3B.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze actul privind eşalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora?</i>	N/A
3B.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze un certificat cu privire la plata impozitelor sau să furnizeze informații privind onorarea obligațiilor fiscale?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.4	Informațiile privind lipsa/existența restanțelor față de bugetul public național sunt disponibile gratuit pentru autorități, prin accesarea unei baze de date naționale? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: <a href="https://servicii.fisc.md/contribuabil.aspx">https://servicii.fisc.md/contribuabil.aspx</a>
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): <i>Serviciul Fiscal de Stat</i>
		Referința exactă a documentației: <i>1011600039984</i>
<b>C. Includerea în lista de interdicție a operatorilor economici</b>		
3C.1	Operatorul economic este înscris în lista de interdicție a operatorilor economici?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3C.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3C.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3C.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
<b>D. Motive legate de insolvabilitate, conflicte de interese sau abateri profesionale</b>		
	<b>Obligațiile aplicabile în domeniul mediului, muncii și asigurărilor sociale</b>	
3D.1	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul mediului în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3D.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A



3D.2	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul social în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Da      ×Nu
3D.2.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.2, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.2.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
3D.3	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul muncii în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Da      ×Nu
3D.3.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.3, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.3.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	<b>Insolvabilitatea</b>	
3D.4	Operatorul economic este în situație de insolvabilitate sau de lichidare a activității antreprenoriale ca urmare a unei hotărâri judecătorești?	<input type="checkbox"/> Da      ×Nu
3D.4.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.4, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.4.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	<b>Active administrate de lichidator</b>	
3D.5	Activele operatorului economic sunt administrate de un lichidator sau de o instanță?	<input type="checkbox"/> Da      ×Nu
3D.5.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.5, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.5.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	<b>Activitățile economice sunt suspendate</b>	
3D.6	Activitățile economice ale operatorului economic sunt suspendate?	<input type="checkbox"/> Da      ×Nu
3D.6.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.6.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	<b>Acorduri cu alți operatori economici care vizează denaturarea concurenței</b>	
3D.7	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, a încheiat acorduri cu alți operatori economici care au ca	<input type="checkbox"/> Da      ×Nu

	obiect denaturarea concurenței, fapt constatat prin decizie a organului abilitat în acest sens?	
3D.7.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.7, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.7.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	<b>Conflict de interese</b>	
3D.8	Operatorul economic se află într-o situație de conflict de interese care nu poate fi remediată?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3D.8.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.8, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.8.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	<b>Etica profesională</b>	
3D.9	Operatorul economic a fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3D.9.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.9, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.9.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A
	<b>Integritatea</b>	
3D.10	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, se face vinovat de o abatere profesională, care îi pune la îndoială integritatea?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
3D.10.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.10, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	N/A
3D.10.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	N/A

#### Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea (coloana nr.2) contractantă și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
<b>A. Capacitatea de exercitare a activității profesionale</b>		

4A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra înregistrarea acestuia?	×Da      □Nu
4A.1.1	<i>Dacă Da, indicați actele de înregistrare a activității antreprenoriale și genul (genurile) de activitate determinate de legislație, aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în baza căreia întreprinderea are dreptul să execute viitorul contract de achiziție publică.</i>	<i>Certificat de înregistrare, Extras din registru de stat, Autorizație de funcționare</i>
4A.1.2	<i>Actele de înregistrare a activității antreprenoriale, sunt disponibile gratuit pentru autorități dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> <a href="https://www.infoba.se.md/ro/companie/s/1011600039984/srl-inoxplus">https://www.infoba.se.md/ro/companie/s/1011600039984/srl-inoxplus</a>
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> Camera Înregistrării de Stat, Registrul de stat al persoanelor juridice
		<i>Referința exactă a documentației:</i> 1011600039984
4A.2	Activitatea antreprenorială deține o certificare și/sau o autorizare echivalentă aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în cadrul unui sistem național?	×Da      □Nu
4A.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra certificarea și/sau autorizarea activității acestuia?</i>	×Da      □Nu
4A.2.3	<i>Actele privind certificarea sau autorizarea sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> <a href="https://www.infoba.se.md/ro/companie/s/1011600039984/srl-inoxplus">https://www.infoba.se.md/ro/companie/s/1011600039984/srl-inoxplus</a>
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> Registrul de stat al unităților de drept

		<i>Referința exactă a documentației: 1011600039984</i>
4A.3	Genurile de activitate, și/sau certificarea, și/sau autorizarea privind activitatea de întreprinzător, acoperă criteriile de selecție impuse de autoritatea/entitatea contractantă în anunțul/invitația de participare?	×Da      □Nu
<b>B. Capacitatea economică și financiară</b>		
	<b>Declarații bancare</b>	
4B.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze declarații bancare sau, după caz, dovezi privind asigurarea riscului profesional în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire?	×Da      □Nu
4B.1.1	<i>Informația menționată la punctul 4B.1 este disponibilă gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea ei.</i>	<i>Adresa de internet: N/A</i>
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A</i>
		<i>Referința exactă a documentației: N/A</i>
	<b>Cifra de afaceri anuală (volumul vânzărilor)</b>	
4B.2	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră de afaceri anuală, după cum urmează: nu se aplică  Valoare _____ Perioada _____  <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	×Da      □Nu
4B.2.1	<i>Specificați care este cifra de afaceri anuală, conform datelor din raportul financiar.</i>	<i>Valoarea 42 484 245 lei Anul 2019</i>
	<b>Cifra de afaceri medie anuală</b>	
4B.3	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră medie anuală de afaceri, după cum urmează: nu se aplică  Valoare _____ Perioada _____  <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	×Da      □Nu

4B.3.1	<i>Specificați cifra de afaceri, conform datelor din raportul financiar.</i>	<i>Valoarea 42 484 245 lei</i>
		<i>Anul 2019</i>
		<i>Valoarea 28 983 711 lei</i>
		<i>Anul 2018</i>
		<i>Valoarea 26 259 405 lei</i>
		<i>Anul 2017</i>
		<i>Valoarea medie totală 32 575 787 lei</i>
	<b>Situațiile financiare</b>	
4B.4	Operatorul economic este în măsură să furnizeze Situațiile financiare înregistrate, extrase din Situațiile financiare?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4B.5	Informațiile privind situația economică și financiară sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: N/A
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A
		Referința exactă a documentației: N/A
<b>C. Capacitatea tehnică și/sau profesională</b>		
4C.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentele solicitate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare, care demonstrează capacitatea tehnică și/sau profesională pentru executarea viitorului contract.	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.1.1	<i>Informațiile privind capacitatea tehnică și/sau profesională sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet: N/A</i>
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A</i>
		<i>Referința exactă a documentației: N/A</i>
	<b>Instalații tehnice și măsuri de asigurare a calității</b>	
4C.2	Operatorul economic este în măsură să furnizeze detalii referitoare la tehnicieni sau organismele tehnice, specificate în anunțul de	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu

	participare/documentația de atribuire, pe care autoritatea/entitatea contractantă le poate solicita, în special cele responsabile de controlul calității în legătură cu acest exercițiu de achiziție publică?	
4C.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la sistemele de management și de trasabilitate utilizate în cadrul lanțului de aprovizionare?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.3.1	<i>Informațiile sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> N/A
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> N/A
		<i>Referința exactă a documentației:</i> N/A
	<b>Utilaje, instalații și echipament tehnic</b>	
4C.4	Operatorul economic dispune de utilaje și echipament necesar pentru îndeplinirea corespunzătoare a contractului de achiziție publică?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.5	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la dotările specifice, utilajul și echipamentul necesar pentru îndeplinirea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
	<b>Pregătirea profesională și calificarea personalului</b>	
4C.6	Operatorul economic are în cadrul întreprinderii personal calificat conform cerințelor stabilite în anunțul de participare sau în documentația de atribuire?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.7	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație privind personalul de specialitate propus pentru executarea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.8	Indicați efectivele medii anuale de personal angajat din ultimii trei ani de activitate.	Anul 2019
		Angajați 56
		Anul 2018
		Angajați 53
		Anul 2017
		Angajați 48
	<b>Numărul membrilor personalului de conducere</b>	

4C.9	Indicați numărul membrilor personalului de conducere ale operatorului economic pe parcursul ultimilor trei ani.	Anul 2019
		Persoane 25
		Anul 2018
		Persoane 13
		Anul 2017
		Persoane 13
	<b>Mostre, descrieri, fotografii</b>	
4C.10	Operatorul economic este în măsură să furnizeze eșantioane (mostre), descrieri și/sau fotografii ale produselor/serviciilor care urmează să fie furnizate/prestate, conform cerințelor stabilite în documentația de atribuire?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
	<b>Pentru contractele de achiziție publică de lucrări</b>	
4C.11	În perioada de referință, operatorul economic a îndeplinit lucrări specifice sau similare obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
4C.11.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea lucrărilor, valoarea lor, data de începere, data procesului verbal de recepție la terminarea lucrărilor, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	N/A
	<b>Pentru contractele de achiziție publică de bunuri</b>	
4C.12	În perioada de referință, operatorul economic a efectuat livrări specifice obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.12.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea livrărilor, valoarea lor, data de începere, data furnizării, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	<i>Otel inoxidabil, mobilier din inox, utilaj pentru bloc alimentar, sanitar, pompe. Valoarea unui contract de la 10 000-500 000 lei, din 2012. Beneficiari sunt instituțiile publice.</i>
	<b>Pentru contractele de achiziție publică de servicii</b>	
4C.13	În perioada de referință, operatorul economic a prestat servicii similare cu obiectul de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

4C.13.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea serviciilor, valoarea lor, durata de execuție, data începerii, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	N/A
4C.14	În cazul că răspunsul este Da pentru una din întrebările 4C.11 – 4C.13, puteți furniza dovezi prin care se va demonstra îndeplinirea lucrărilor, livrarea bunurilor, prestarea serviciilor similare conform cerințelor documentației de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> Nu
<b>D. Standarde de asigurare a calității</b>		
4D.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de asigurare a calității conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> Nu
4D.2	Informațiile privind standardele de asigurare a calității, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: N/A
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A
		Referința exactă a documentației: N/A
<b>E. Standarde de protecție a mediului</b>		
4E.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de protecție a mediului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	×Da <input type="checkbox"/> Nu
4E.2	Informațiile privind standardele de protecția mediului, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: N/A
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A
		Referința exactă a documentației: N/A
<b>F. Permiterea controalelor</b>		



4F.1	Operatorul economic permite efectuarea verificărilor de către autoritatea/entitatea contractantă referitor la capacitățile economice și financiare, de producție sau tehnice privind executarea viitorului contract de achiziție publică?	×Da <input type="checkbox"/> Nu
------	---	---------------------------------

## Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de calificare și selecție

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea contractantă (coloana nr.2) și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
<b>A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse</b>		
5A.1	<p>Operatorul economic este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante: formularele, certificatele, avizele și alte documente indicate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire?</p> <p>Termen 2 zile de la solicitare.</p> <p><i>Notă. Numărul de zile se indică de către autoritatea contractantă ținând cont de cantitatea și caracterul documentelor solicitate.</i></p>	×Da <input type="checkbox"/> Nu
5A.2	Informațiile care să îi permită autorității/entității contractante să obțină documentele indicate în anunțul de participare și în documentația de atribuire, sunt disponibile gratuit și direct prin accesarea unei baze de date naționale în orice stat? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	<p>Adresa de internet: N/A</p> <p>Autoritatea sau organismul emitent(ă): N/A</p> <p>Referința exactă a documentației: N/A</p>

## Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică

Compartimentul se solicită de către autoritatea contractantă doar în cadrul procedurilor de achiziție publică: licitația restrânsă, negociere, dialog competitiv și parteneriatul pentru inovare.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
<b>A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse</b>		
6A.1	Operatorul economic/candidatul îndeplinește criteriile de selecție stabilite de către autoritatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
6A.2	Operatorul economic/candidatul dispune și este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante certificate sau alte forme de documente justificative, după cum este cerut în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	<input checked="" type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu

## Capitolul VII. Declarații finale

Operatorul economic declară că informațiile prezentate în capitolele II – V (după caz II-VI) sunt exacte și corect furnizate, cunoscând pe deplin consecințele cazurilor grave de declarații false.

Operatorul economic declară în mod oficial, că poate să furnizeze la solicitarea autorității/entității contractante fără întârziere, certificatele și documentele justificative solicitate, cu excepția cazului în care autoritatea/entitatea contractantă are posibilitatea de a obține documentele justificative în cauză direct prin accesarea unei baze de date relevante, care este disponibilă gratuit, cu condiția că operatorul economic să fi furnizat informațiile necesare (adresa de internet, autoritatea sau organismul emitent(ă), referința exactă a documentației) care să îi permită autorității contractante sau entității contractante să facă acest lucru și se consimte accesul la informațiile menționate, în cazul în care acest lucru este necesar.

Operatorul economic declară în mod oficial că este de acord ca *IMSP SCM Sf. Treime*, astfel cum este descrisă în capitolul I secțiunea A să obțină acces la documentele justificative privind informațiile pe care le-a furnizat în acest DUAE în scopul desfășurării procedurii de achiziție [ocds-b3wdp1-MD-1626954706598](https://ocds-b3wdp1-MD-1626954706598).

(Se va completa și semna de către operatorul economic)

Nume: *Covalenco Dumitru*

Funcția: *Administrator*

Data: *25.07.2021*

Adresa: *mun. Chișinău, sec. Râșcani, str. Rareș Petru, 36, ap.(of.) 48*

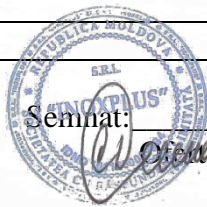
Semnătura

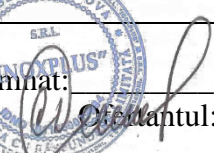


## Specificații de preț (F4.2)

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

Numărul procedurii de achiziție: Achiziții cu costuri mici 21042230, MTender ID <a href="#">ocds-b3wdp1-MD-1626954706598</a>									
Denumirea procedurii de achiziție: „achiziționarea diverse echipamente, an.2021”									
Cod CPV	Denumirea bunurilor	Unitatea de măsură	Cantitatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de livrare	Clasificație bugetară (IBAN)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	<b>Lot 1</b>	<b>Dispozitiv de tăiat carnea</b>							
39300000-5	Dispozitiv de tăiat carnea	buc	1	10 268,18	12 321,82	10 268,18	12 321,82	La comanda	
<b>Total Lot 1</b>						<b>10 268,18</b>	<b>12 321,82</b>		
	<b>Lot 2</b>	<b>Mixer submersibil manual</b>							
39300000-5	Mixer submersibil manual	buc	1	4 831,63	5 797,96	4 831,63	5 797,96	La comanda	
<b>Total Lot 2</b>						<b>4 831,63</b>	<b>5 797,96</b>		
<b>Total oferta</b>						<b>15 099,82</b>	<b>18 119,78</b>		





Semnat:  Numele, Prenumele: Dumitru Covalenco În calitate de: Director General  
 Ofertantul: Inoxplus SRL Adresa: Mun. Chișinău, str. Petru Rareș, 36, bir.48 2005

### Specificații tehnice (F4.1)

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 3, 4, 5, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 2, 6, 8]

„achiziționarea diverse echipamente, an.2021”,

Achiziții cu costuri mici 21042230, MTender ID [ocds-b3wdp1-MD-1626954706598](https://ocds-b3wdp1-MD-1626954706598)

Cod CPV	Denumirea bunurilor	Modelul articolului	Tara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Bunuri</b>						
	<b>Lot 1</b>	<b>Dispozitiv de tăiat carnea</b>					
39300000-5	Dispozitiv de tăiat carnea	 MIM-300M-01	Belorus	Белторгмаш	Productivitatea 300 kg/h; La rămacinare 100 kg/h; Viteza șurubului – 185 rpm; Un set de cuțite și bare cu unger complet; Corpul din aluminiu, carcasa oțel inoxidabil. Tensiunea – 380V; Puterea instalată a motorului – 1,1 kW; Termen de garanție: min.24 luni	Productivitatea 300 kg/h; La rămacinare 100 kg/h; Viteza șurubului – 185 rpm; Un set de cuțite și bare cu unger complet; Corpul din aluminiu, carcasa oțel inoxidabil. Tensiunea – 220V; Puterea instalată a motorului – 1,5 kW; Termen de garanție: min.24 luni	
	<b>Lot 2</b>						
39300000-5	Mixer submersibil manual	 HKN-MP160 COMBI	UE	Hurakan	Capacitatea posibilă de prelucrat 1-8l; Putere - 250W; Lungimea mărunțitor - 190mm; Tip mărunțitor – cu 4 lame; Viteza 1 – 8000 rpm; Viteza 2 – 1300 rpm; Diametru max.70 mm; Lungimea max. 425 mm; Termen de garanție min.24 luni	Capacitatea posibilă de prelucrat 1-8l; Putere - 220W; Lungimea mărunțitor - 190mm; Tip mărunțitor – cu 4 lame; Viteza 1 – 8000 rpm; Viteza 2 – 1300 rpm; Diametru max.70 mm; Lungimea max. 425 mm; Termen de garanție min.24 luni	

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: Dumitru Covalenco În calitate de: Director General

Ofertaantul: Inoxplus SRL Adresa: Mun. Chișinău, str. Petru Rareș, 36, bir.48 2005



## FORMULARUL F 3.5

### DECLARAȚIE

**de neîncadrare în situațiile ce determină excluderea de la procedura de atribuire, ce vin în aplicarea art. 18 din Legea nr. 131 din 03.07.2015**

Subsemnatul, Covalenco Dumitru reprezentant împuternicit al INOXPLUS S.R.L., în calitate de ofertant/ofertant asociat, declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedura de achiziție publică și sub sancțiunile aplicabile faptei de fals în acte publice, că nu mă aflu în situația prevăzută la art. 18 din Legea nr. 131 din 03.07.2015 privind achizițiile publice, respectiv în ultimii 5 ani nu am fost condamnat prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Subsemnatul, Covalenco Dumitru reprezentant împuternicit al INOXPLUS S.R.L., în calitate de ofertant/ofertant asociat, la procedura [ocds-b3wdp1-MD-1626954706598](#) pentru atribuirea contractului de achiziție publică având ca obiect achiziționarea diverse echipamente, an.2021, codul CPV 39300000-5, la data de 25.07.2021, organizată de IMSP SCM Sf. Treime, declar pe propria răspundere că:

- a) nu am intrat în proces de insolabilitate ca urmare a hotărârii judecătorești;
- b) mi-am îndeplinit obligațiile de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale, în conformitate cu prevederile legale în vigoare în RM sau în țara în care sunt stabilit până la data solicitată;
- c) nu am fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională;
- d) nu sunt inclus în Lista de interdicție a operatorilor economici.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate în scopul demonstrării îndeplinirii criteriilor de calificare și selecție sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg ca autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispun.

Data completării: 25.07.2021

Semnat: \_\_\_\_\_

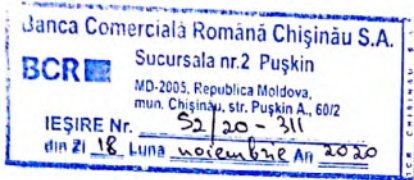
Nume/prenume: Covalenco Dumitru

Funcția în cadrul firmei: Director

Denumirea firmei și sigiliu: INOXPLUS S.R.L.



Banca Comercială Română Chișinău S.A.  
Str. A. Pușkin 60/2 Municipiul Chișinău  
Republica Moldova MD 2005  
IDNO Cod Fiscal 1003600021533  
Capital Social 728.130.000 MDL  
SWIFT RNCBMD2X  
Tel: +373 22 85 20 00/ +373 22 26 50 00  
Fax: + 373 22 26 50 02/ +373 22 85 20 02  
site: <http://www.bcr.md>  
e-mail: [office@bcr.md](mailto:office@bcr.md)



## CERTIFICAT

Prin prezenta, Banca Comercială Română Chișinău S.A. confirmă că INOXPLUS S.R.L., cod fiscal – 1011600039984, este clientul Băncii și deține în cadrul BCR Chișinău S.A. următoarele conturi:

IBAN	Valuta contului
MD87RN000000000222480329	MDL
MD87RN000000000222480329	USD
MD87RN000000000222480329	EUR
MD87RN000000000222480329	RON
MD87RN000000000222480329	RUB

Certificatul a fost eliberat la cererea clientului pentru a fi prezentat la destinația solicitată. Informația specificată în prezentul certificat reprezintă situația existentă la data eliberării lui.

Responsabilitate pentru dezvăluirea informației expuse în prezentul certificat este atribuită nemijlocit Clientului. Banca nu poartă răspundere pentru dezvăluirea datelor către terți.

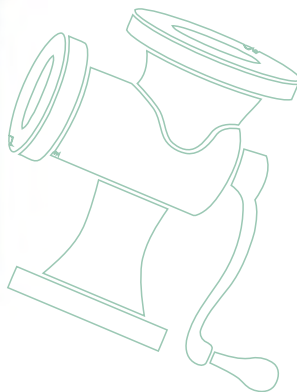
Director Sucursala nr. 3 Russo,

Minciuna Serghei

*BCR Chisinau S.A. - Confidential*

BCR Chisinau S.A. este înregistrat în calitate de operator cu date de caracter personal cu identificatorul – 0000065, care va proteja datele cu caracter personal, în condițiile legii nr. 133 din 08.07.2011 privind protecția datelor cu caracter personal.

## МЯСОРУБКА МИМ-300М-01 (ПРИВОД НА 220V)



набор для мелкого измельчения



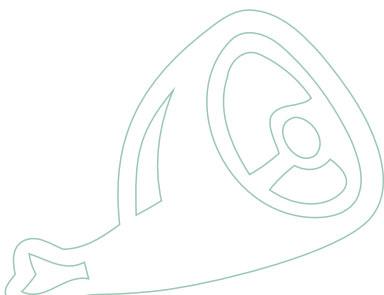
набор для крупного измельчения



Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы на предприятиях общественного питания.

В мясорубке МИМ-300М-01 установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жиливанное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодуlков низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали

Производительность, кг/час, не менее	300
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	100
Мощн. установленного двигателя, кВт	1,5
Номинальная потребляемая мощн., кВт	2,2
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	однофазная переменный 220 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x500x420
Масса, кг, не более	39



Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.



# HURAKAN

**IMMERSION BLENDER**

**HURAKAN HKN-MP160, HKN-MP160 COMBI,  
HKN-MP190, HKN-MP190 COMBI, HKN-MP250,  
HKN-MP250 COMBI, HKN-MP300, HKN-MP300 COMBI**



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	11
ENGLISH	EN	20
ESPAÑOL	ES	29
FRANÇAIS	FR	38
ITALIANO	IT	47
LATYSŠSKI	LV	56
LIETUVIŠKAS	LT	65
POLSKI	PL	74
РУССКИЙ	RU	83





DE

## EINLEITUNG

Sehr geehrte Damen und Herren!

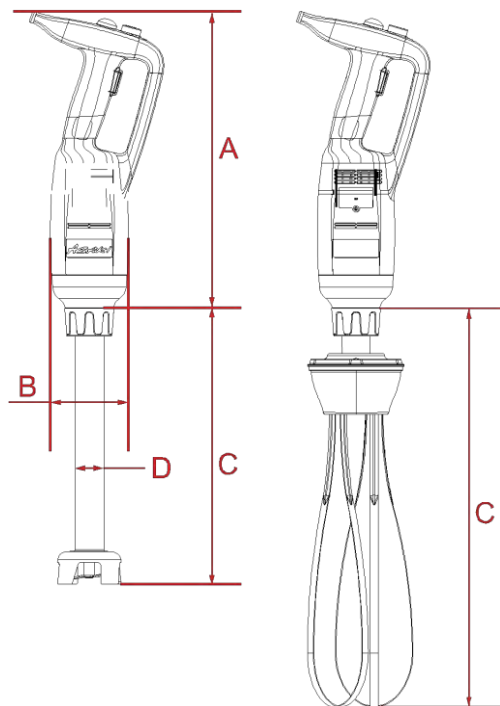
Sie haben ein Profigerät erworben. Bevor Sie die Arbeit damit beginnen, machen Sie sich unbedingt mit dem vorliegenden Handbuch vertraut und bewahren Sie dieses während der gesamten Betriebsdauer des Gerätes auf.

! Dieses Gerät ist für die Verwendung in gastronomischen Einrichtungen bestimmt.

### 1. BESCHREIBUNG DER HAUPTTEILE UND KOMPONENTEN



## 2. WESENTLICHE TECHNISCHE DATEN



Modell	Spannung, V	Leistung, kW	Drehzahl, U/min	Gewicht ohne Aufsätze, kg	A (Länge, mm)	B (Durchmesser, mm)
HKN-MP160 (Combi)	220	0,22	2500-15000	1,15	304	75
HKN-MP190 HKN-MP250 (Combi)	220	0,35	2000-13000	1,76	359	91
HKN-MP300 (Combi)	220	0,5	2000-14000	1,98	359	91

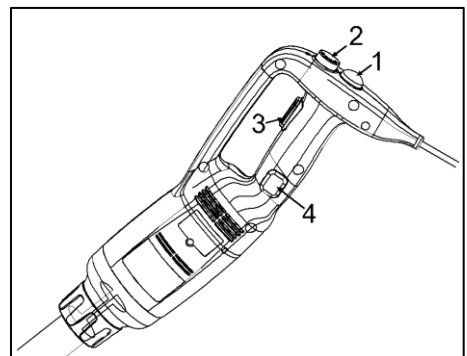
Modell des Mixers	Mitgelieferte Aufsätze	C (Länge, mm)	D (Durchmesser, mm)	Gewicht des Aufsatzes, kg
HKN-MP160	HKN-B160	160	25	0,46
HKN-MP160 (Combi)	HKN-B160	160	25	0,46
	HKN-W185	185	-	0,81
HKN-MP190	HKN-B200	200	35	0,69
HKN-MP190 (Combi)	HKN-B200	200	35	0,69
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP250	HKN-B250	250	35	0,82
HKN-MP250 (Combi)	HKN-B250	250	35	0,82
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP300	HKN-B300	300	35	1,02
HKN-MP300 (Combi)	HKN-B300	300	35	1,02
	HKN-W250	250	-	0,86

### 3. EINLEITUNG

- 3.1. Vor dem Gebrauch diese Anleitung aufmerksam lesen.
- 3.2. Der Mixer ist so konzipiert und gestaltet, dass er gefahrlos verwendet werden kann. Die Verwendung von Nicht-Originalteilen oder die Verwendung des Gerätes in einer unvollständigen Ausstattung kann Gesundheitsschäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- 3.3. Der Mixer darf nicht in aggressiven Medien verwendet werden.
- 3.4. Nur originales Zubehör verwenden.
- 3.5. Diese Anleitung ist untrennbarer Bestandteil dieses Gerätes und muss während des gesamten Lebenszyklus des Mixers aufbewahrt werden. Jegliche Informationen, Zeichnungen und Pläne in dieser Anleitung sind Eigentum des Herstellers.
- 3.6. Dieses Gerät ist für die Verarbeitung und Zerkleinerung von kulinarischen Zutaten und Speisen vorgesehen: von Gemüse, Suppen, Creme, Mayonnaise, Nüssen und gleichartigen Lebensmitteln.

### 4. EIN-/AUSSCHALTEN

- 4.1. Sicherstellen, dass der Ein-/Aus-Schalter (Pos. 3) nicht gedrückt ist.
- 4.2. Netzkabel an die Stromquelle anschließen.
- 4.3. Benötigten Aufsatz an den Mixer montieren.
- 4.4. Sicherheitstaste (Pos. 1), sofern vorhanden, drücken und gedrückt halten.
- 4.5. Ein-/Aus-Schalter (Pos. 3) drücken, der Mixer läuft an.
- 4.6. Nach der Arbeit Ein-/Aus-Schalter (Pos. 3) lösen, die Sicherheitstaste (Pos. 1) schaltet sich automatisch aus.



## 5. DAUERBETRIEB

Schritte 4.1.-4.5 wie oben beschrieben ausführen.

- 5.1. Bei nicht gedrücktem Ein-/Aus-Schalter (Pos. 3) die Feststelltaste (Pos. 4) drücken.
- 5.2. Ein-/Aus-Schalter (Pos. 3) drücken, und der Mixer arbeitet im Dauerbetrieb.
- 5.3. Zum Stoppen Ein-/Aus-Schalter (Pos. 3) drücken und loslassen.

## 6. ÄNDERUNG DER DREHGESCHWINDIGKEIT

Für die Änderung der Drehgeschwindigkeit des Aufsatzes ist der Regler (Pos. 2) auf erforderlichen Wert zu drehen.

### ACHTUNG!

Bei Verwendung des Rührbesens sollte die Arbeit mit der Einstellung des Reglers auf den kleinsten Wert begonnen werden.

## 7. ANWENDUNGSTIPPS

**Arbeit mit dem Messeraufsatz:** Die beste Kontrolle über den Mixer wird erreicht, wenn Sie das Gerät mit der einen Hand am Griff und mit der anderen am unteren Teil des Motorblocks halten. Am besten neigt man das Gerät ein wenig und vermeidet den Kontakt mit dem Behälter, in dem das gewünschte Produkt zubereitet wird. Jedes Mal prüfen, dass der Aufsatz ausreichend eingetaucht ist, wodurch Spritzer vermieden werden und damit in den Motorblock und die Lüftungsöffnungen kein Wasser oder keine Flüssigkeit eindringt. Für eine optimale Effizienz muss der Aufsatz zu etwa 2/3 in das zuzubereitende Produkt eingetaucht werden.

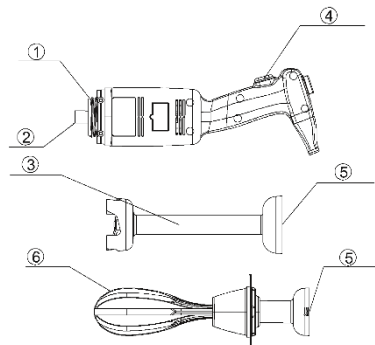
**Arbeit mit dem Rührbesen:** Gerät mit der einen Hand am Griff, mit der anderen ggf. den Behälter festhalten (Schüssel usw.). Während der Zubereitung sollte der rotierende Rührbesen im Behälter im Kreis geführt werden, um die beste Auflösung zu erreichen. Berührungen der Behälterränder durch den Rührbesen sollten ausdrücklich vermieden werden. Für einen maximalen Effekt sollte der Rührbesen mindestens zu 1/5 in das zuzubereitende Produkt eingetaucht sein. Den Rührbesen nie bis zur Verbindungseinheit oder tiefer eintauchen!

## 8. AUFSÄTZE MONTIEREN UND ABNEHMEN

**ACHTUNG!** Die Montage und das Entfernen der Aufsätze darf nur bei vom Stromnetz getrenntem Gerät erfolgen.

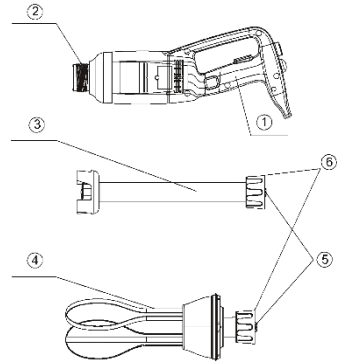
Für Modelle HKN-MP160 und HKN-MP160 Combi:

- 8.1. Die Befestigung (5) des Messeraufsatzes (3) oder des Rührbesens (6) vorsichtig einstecken und an die Befestigungseinheit (2) des Mixergehäuses (1) anschließen.
- 8.2. Zur Fixierung Messeraufsatz (3) oder Rührbesen (6) drehen.



Für Modelle HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 und HKN-MP300 Combi:

- 8.3. Die Befestigung (5) des Messeraufsatzes (3) oder des Rührbesens (6) vorsichtig einstecken und an die Befestigungseinheit (2) des Mixergehäuses (1) anschließen. Sicherstellen, dass die vorstehenden Teile den entsprechenden Aussparungen gegenüberstehen.
- 8.4. Die Arretierung (6) zur Befestigung drehen.



## 9. REINIGUNG UND PFLEGE

Vor der Reinigung und Wartung das Gerät immer vom Stromnetz trennen!

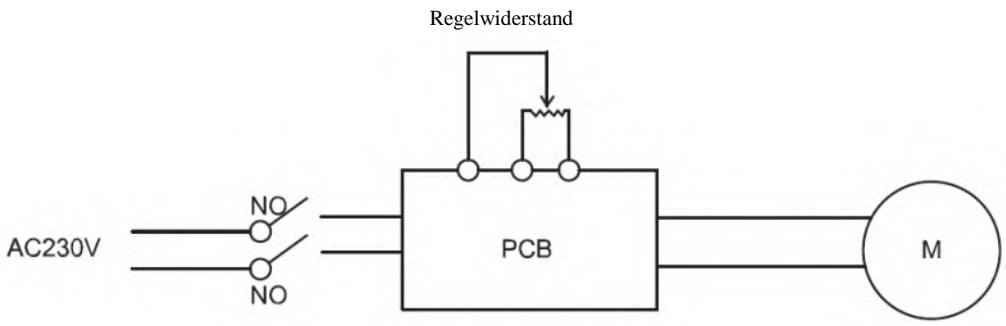
- 9.1. Nach der Zubereitung von warmen Gerichten den unteren Teil des Aufsatzes im kalten Wasser abkühlen lassen, bevor er abgenommen wird. Danach diesen sofort spülen, um das Trocknen und Anhaften von Lebensmittelresten zu vermeiden.
- 9.2. Die Motoreinheit oder den Griff nie in Wasser tauchen! Die Oberflächen mit einem trockenen Tuch oder einem fusselfreien Lappen abwischen.
- 9.3. Für eine einfachere Reinigung des Aufsatzes diesen in einen Behälter mit klarem Wasser eintauchen und den Mixer für einige Sekunden einschalten.

**ACHTUNG!** Nach der Reinigung die Klingen des Aufsatzes immer mit einem trockenen Lappen oder Tuch abwischen, um Korrosion zu vermeiden.

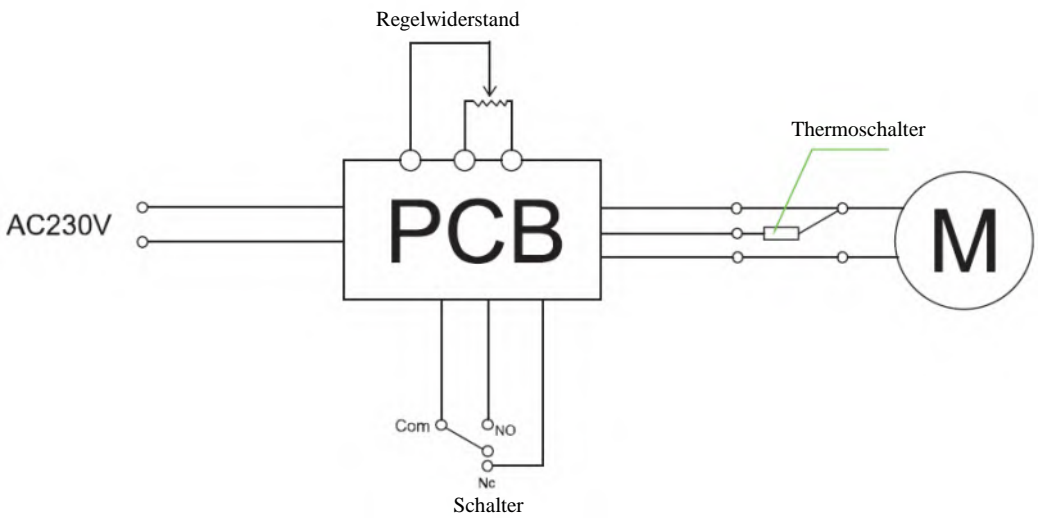
- 9.4. Das Oberteil des Rührbesens nie in Wasser tauchen! Dieses mit einem leicht feuchten Tuch oder Lappen reinigen.
- 9.5. Es ist äußerst wichtig, die mit Lebensmitteln in Kontakt tretenden Flächen jedes Mal sorgfältig mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln zu behandeln. Keine Bleichmittel und keine anderen chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden! Für die Reinigung der Motoreinheit keine basischen Mittel (Laugen) verwenden!

### 10. SCHALTPLAN

Für Modelle HKN-MP160 und HKN-MP160 Combi:

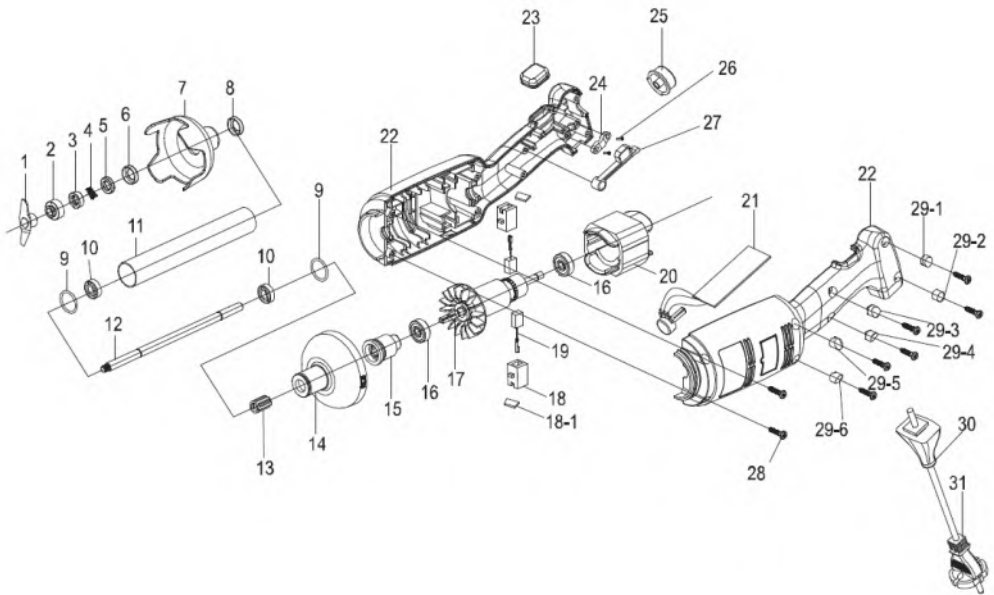


Für Modelle HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 und HKN-MP300 Combi:



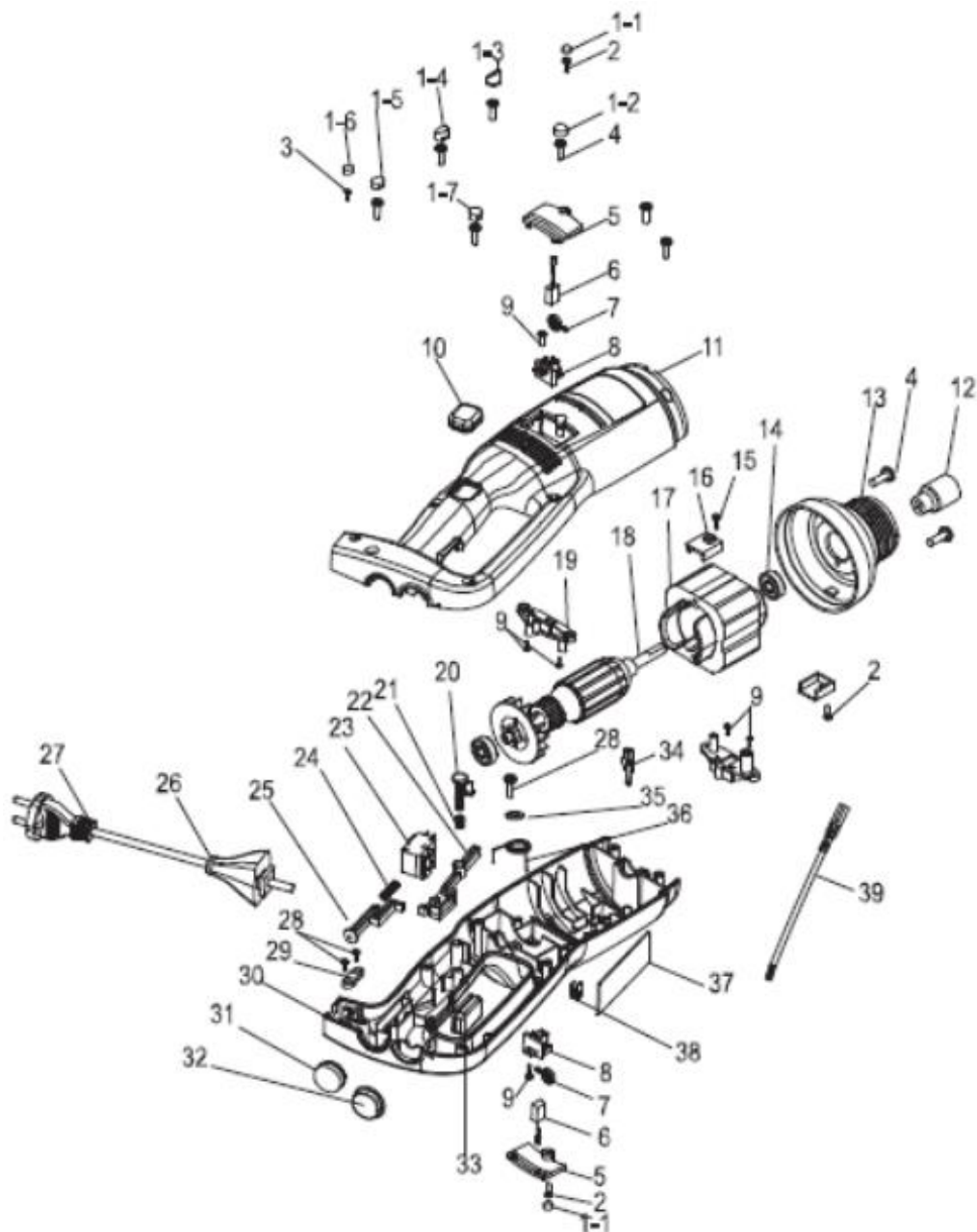
**11. EXPLOSIONSZEICHNUNG**

Für Modelle HKN-MP160 und HKN-MP160 Combi:



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Messer	17	Rotor
2	Verbindungsring	18	Bürstengehäuse
3	Feder des Graphitringes	18-1	Deckel des Bürstengehäuses
4	Graphitring	19	Bürste
5	Keramikring	20	Stator
6	Buchse für Keramikring	21	Platine für Geschwindigkeitssteuerung
7	Schutz	22	Linkes und rechtes Gehäuseteil
8	Lagerbuchse	23	Schutz für Feststelltaste, gummiert
9	Ringdichtung	24	Dichtungsklemme
10	Lager W688Z	25	Geschwindigkeitsregler
11	Edelstahlrohr	26	Befestigungsschraube für Dichtungsklemme
12	Abführstab	27	Schalthebel
13	Passfeder	28	Schraube für Gehäusebefestigung
14	Endstück des Gehäuses, aus Kunststoff	29	Verschlussstopfen
15	Kupplung	30	Kabelumflechtung, verstärkt
16	Lager	31	Netzkabel

Für Modelle HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 und HKN-MP300 Combi:





<b>Nr.</b>	<b>Bezeichnung</b>	<b>Nr.</b>	<b>Bezeichnung</b>
1	Verschlussstopfen	21	Feder für Schraube der Feststellta- ste
2	Schraube 3*12	22	Schalthebel
3	Schraube 3*15	23	Schalter
4	Schraube M4*1	24	Feder
5	Deckel des Bürstenschachts	25	Bolzen
6	Bürste	26	Kabelumflechtung, verstärkt
7	Zylinderfeder für Bürste 3246	27	Netzkabel
8	Bürstengehäuse	28	Befestigungsschraube für Dich- tungsklemme
9	Schraube 3*12	29	Dichtungsklemme
10	Schutz für Feststelltaste, gummiert	30	Gehäuse (rechtes Teil)
11	Gehäuse (linkes Teil)	31	Gummierter Schalter
12	Kupplung	32	Geschwindigkeitsregler
13	Aluminium-Kopf	33	Einschaltknopf
14	Lager 608	34	Stiftförmiger Verbinder
15	Schraube der Platte für die Befesti- gung des Motors	35	Dichtring
16	Platte für die Befestigung des Mo- tors	36	Feder des Schalthebels
17	Stator	37	Platine für Geschwindigkeitssteue- rung
18	Rotor	38	Buchsenverbinder
19	Bürstenbefestigung	39	Leitung des Buchsenverbinders
20	Bolzen für Befestigung der Fest- stelltaste		

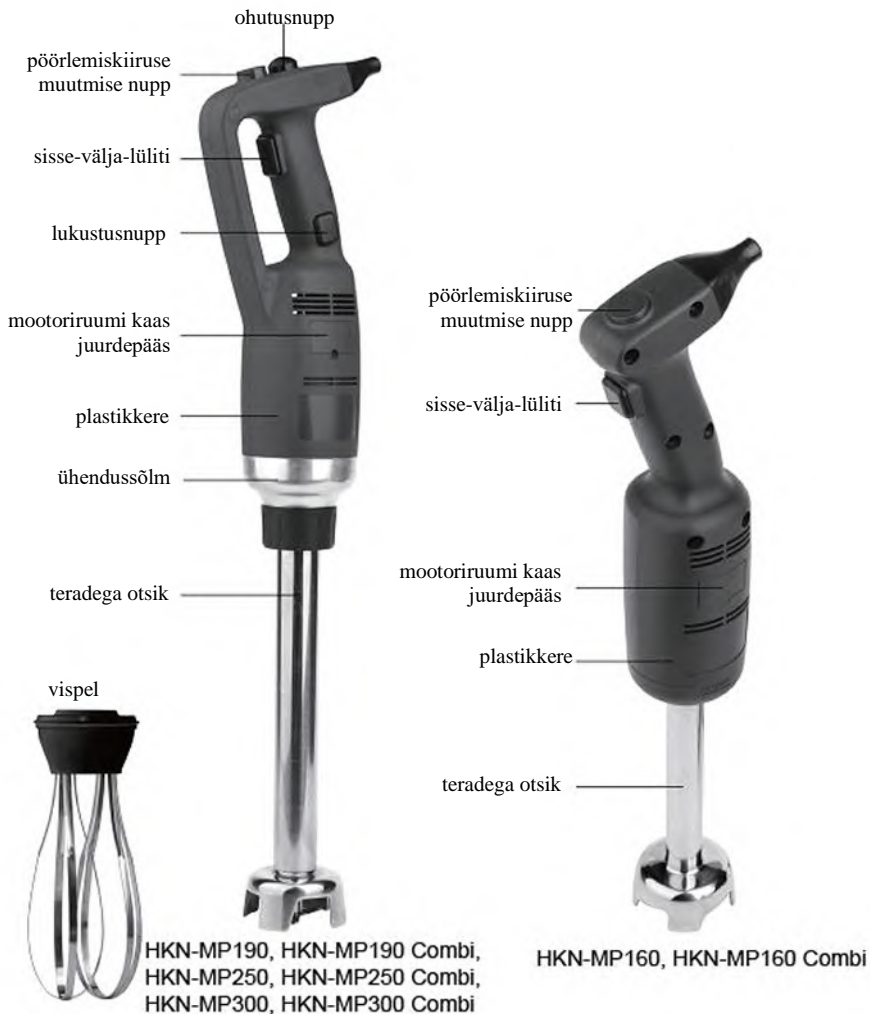
## SISSEJUHATUS

Lugupeetud härrased!

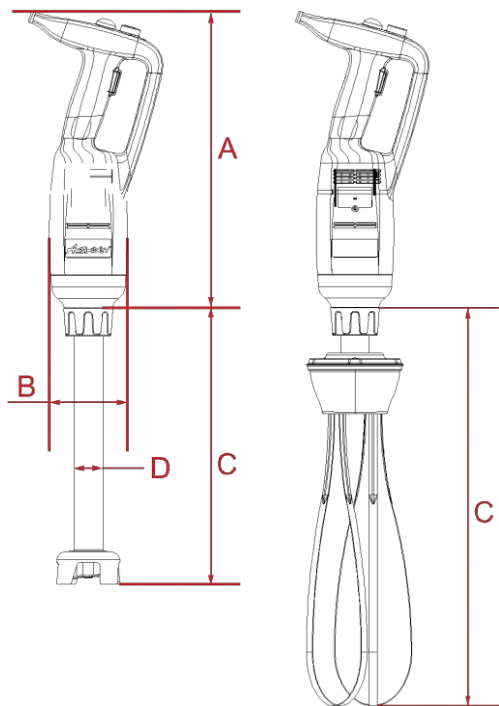
Olete soetanud kutselise seadme. Enne nendega töö alustamist tutvuge tingimata käesoleva tehnilise passiga ning hoidke see kogu seadme kasutusaja vältel alles.

! See seade on ette nähtud kasutamiseks ühiskondlikes toidlustusettevõtetes.

### 1. PÕHISÖLMEDE JA -OSADE KIRJELDUS



## 2. PEAMISED TEHNILISED OMADUSED



Mudel	Toide, V	Võimsus, kW	Pöörlemiskiirus, p/min	Kaal otsikuteta, kg	A (pikkus, mm)	B (läbimõõt, mm)
HKN-MP160 (Combi)	220	0,22	2500-15000	1,15	304	75
HKN-MP190 HKN-MP250 (Combi)	220	0,35	2000-13000	1,76	359	91
HKN-MP300 (Combi)	220	0,5	2000-14000	1,98	359	91

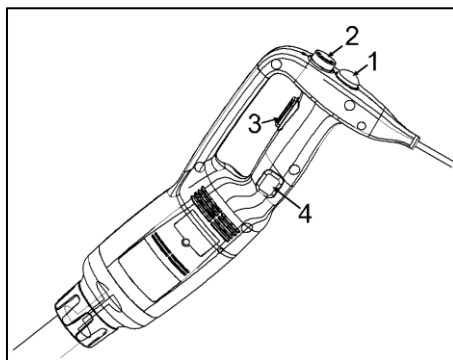
Mikseri mudel	Komplekti otsikud	C (pikkus, mm)	D (läbimõõt, mm)	Otsiku kaal, kg
HKN-MP160	HKN-B160	160	25	0,46
HKN-MP160 (Combi)	HKN-B160	160	25	0,46
	HKN-W185	185	-	0,81
HKN-MP190	HKN-B200	200	35	0,69
HKN-MP190 (Combi)	HKN-B200	200	35	0,69
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP250	HKN-B250	250	35	0,82
HKN-MP250 (Combi)	HKN-B250	250	35	0,82
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP300	HKN-B300	300	35	1,02
HKN-MP300 (Combi)	HKN-B300	300	35	1,02
	HKN-W250	250	-	0,86

### 3. SISSEJUHATUS

- 3.1. Enne kasutamist lugege käesolev juhend hoolikalt läbi.
- 3.2. Mikser on konstrueeritud nii, et seda oleks ohutu kasutada. Mitteamalgupäraste osade või mittetäieliku seadme kasutamine võib olla tervisele kahjulik ja mõjutada garantiid.
- 3.3. Ärge kasutage mikserit vaenulikus keskkonnas.
- 3.4. Kasutage üksnes algupäraseid lisaseadmeid.
- 3.5. Käesolev juhend on selle seadme lahutamatu osa ja seda tuleb säilitada kogu mikseri kasutusea jooksul. Kõik käesolevas juhendis esitatud andmed, joonised ja pildid on tootja omand.
- 3.6. See seade on ette nähtud kasutamiseks töötlemiseks kulinaarseil eesmärkidel, peenestamiseks: köögiviljad, supid, kreemid, majonees, pähklid ja sama tüüpi tooted.

### 4. SISSE-/VÄLJA LÜLITAMINE

- 4.1. Veenduge, et sisselülitusnupp (nr 3) on alla vajutatud.
- 4.2. Ühendage toitejuhe vooluallikaga.
- 4.3. Ühendage vajalik otsik mikseriga.
- 4.4. Vajutage ja hoidke all ohutusnuppu (nr 1), kui see on sellel mudelil olemas.
- 4.5. Sisselülitusnuppu (nr 3) vajutades hakkab mikser tööle.
- 4.6. Töö lõpetamisel vajutage sisselülitusnuppu (nr 3), ohutusnupp (nr 1) lülitub automaatselt välja.



### 5. PIKAAJALINE TÖÖREŽIIM

Läbige ülalkirjeldatud sammud 4.1. kuni 4.5.

- 5.1. Alla vajutatud sisselülitusnupuga (nr 3) vajutage lukustusnuppu (nr 4).

EE

5.2. Sisselülitusnuppu vajutades (nr 3) hakkab mikser tööle pikaajalises režiimis.

5.3. Peatamiseks vajutage sisselülitusnuppu (nr 3) ja vabastage seejärel.

## 6. PÖÖRLEMISKIIRUSE MUUTMINE

Otsiku pöörlemiskiiruse muutmiseks keerake seadenupp (nr 2) soovitud väärtusele.

## TÄHELEPANU!

Vispli kasutamisel on soovitatav alustada tööd vähimale väärtusele keeratud seadenupuga.

## 7. KASUTAMISSOOVITUSED

**Töö teradega otsikuga:** mikseri parimaks juhtimiseks hoidke seda ühe käega käepidemest ja teise käega mootoriruumi alt. Kõige parem on hoida kergelt kallet ja vältida selle nõu puudutamist, milles soovitud toodet valmistatakse. Kontrollige iga kord, et otsik on piisavalt sukeldatud pritsmete vältimiseks ja niiskuse või vedeliku sattumise tõkestamiseks mootoriruumi ja õhutusavadesse. Parima tõhususe tagamiseks tuleb otsikud sukeldada toiduainesse 2/3 ulatuses.

**Töö vispliga:** hoidke ühe käega seadet käepidemest ja teisega vajadusel nõud (kauss jms). Valmistusprotsessi ajal on soovitatav liigutada vispelotsikut nõus ringjalt, et sisu võimalikult hästi seguneks. Tungivalt soovitatav on vältida nõu servade puudutamist vispliga. Suurima toime saavutamiseks tuleb vispel sukeldada toiduainesse vähemalt 1/5 ulatuses. Ärge kunagi sukeldage visplit kuni ühendussõlmeni või enam!

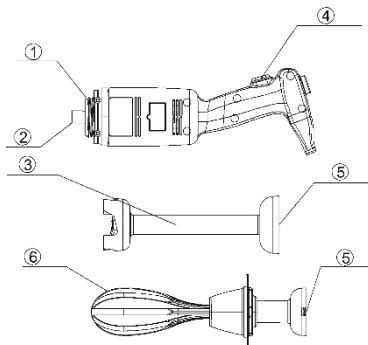
## 8. OTSIKUTE ÜHENDAMINE JA EEMALDAMINE

**TÄHELEPANU!** Otsikuid võib ühendada ja eemaldada üksnes vooluvõrgust lahti ühendatud seadmega.

Mudelitele HKN-MP160 ja HKN-MP160 Combi:

8.1. Paigaldage ja ühendage hoolikalt teradega otsiku (3) kinniti (5) või vispel (6) segisti kere (1) kinnitussõlmega (2).

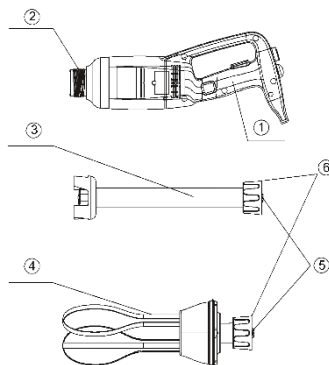
8.2. Kinnitamiseks pöörake teradega otsikut (3) või visplit (6).



Mudelitele HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 ja HKN-MP300 Combi:

8.3. Paigaldage ja ühendage hoolikalt teradega otsiku (3) kinniti (5) või vispel (6) segisti kere (1) kinnitussõlmega (2). Veenduge, et väljaulatuvad osad vastaksid vastavatele süvendiga osadele.

8.4. Pöörake riivi (6), kuni see on kinni.



## 9. PUHASTUS JA HOOLDUS

Enne puhastamist ja hooldamist tõmmake seadme pistik alati pistikupesast välja!

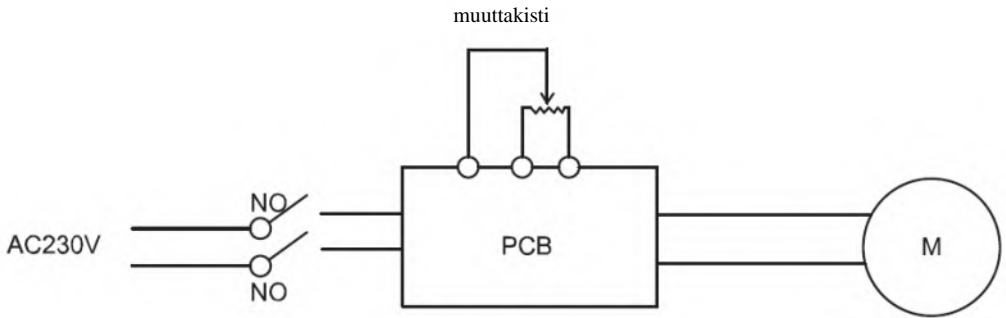
- 9.1. Kui mikserit on kasutatud kuumade toitude valmistamiseks, jahutage enne selle lahtiühendamist otsiku alumist osa külmas vees. Seejärel peske see kohe, et vältida toidujäätmete kuivamist ja kleepumist.
- 9.2. Ärge kunagi kastke mootoriruumi või mikseri käepidet vette! Pühkige selle pinda kuiva salvräti või pehme ebemevaba lapiga.
- 9.3. Otsiku lihtsamaks puhastamiseks asetage see puhta veega nõusse ja lülitage mikser mõneks sekundiks sisse.

**TÄHELEPANU!** Pärast puhastamist pühkige alati korrosiooni vältimiseks otsiku terad kuiva lapi või salvrätiga.

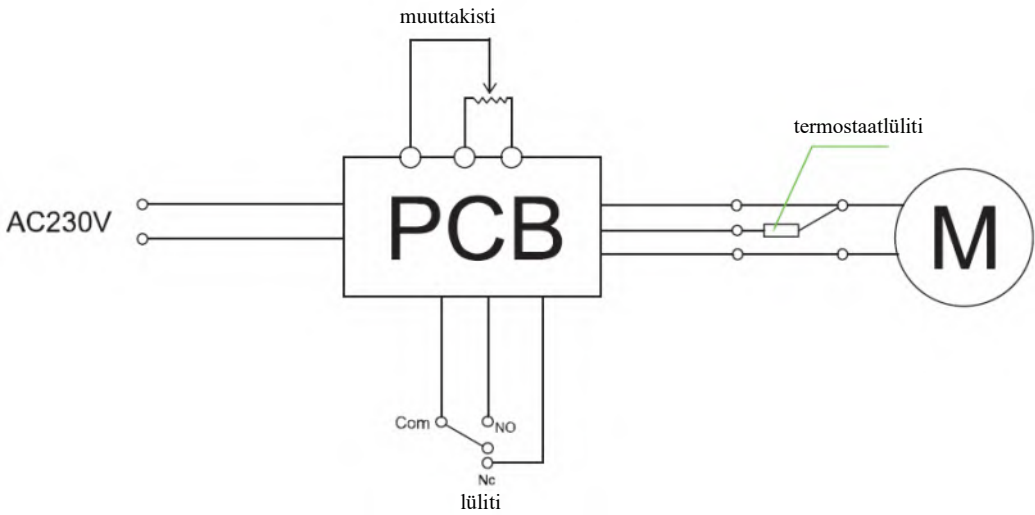
- 9.4. Ärge kunagi kastke vette vispli ülemist osa! Puhastage seda kergelt niiske salvräti või lapiga.
- 9.5. Puhastamise ajal on äärmiselt oluline toiduga kokku puutunud pindu töödelda hoolikalt pesu- ja desinfektsioonivahenditega. Ärge kasutage valgendeid ja teisi kloori sisaldavaid pesuvahendeid! Ärge kasutage mootoriruumi puhastamiseks leeliselisi aineid!

## 10. ELEKTRILINE PÕHIMÖTTESKEEM

Mudelitele HKN-MP160 ja HKN-MP160 Combi:

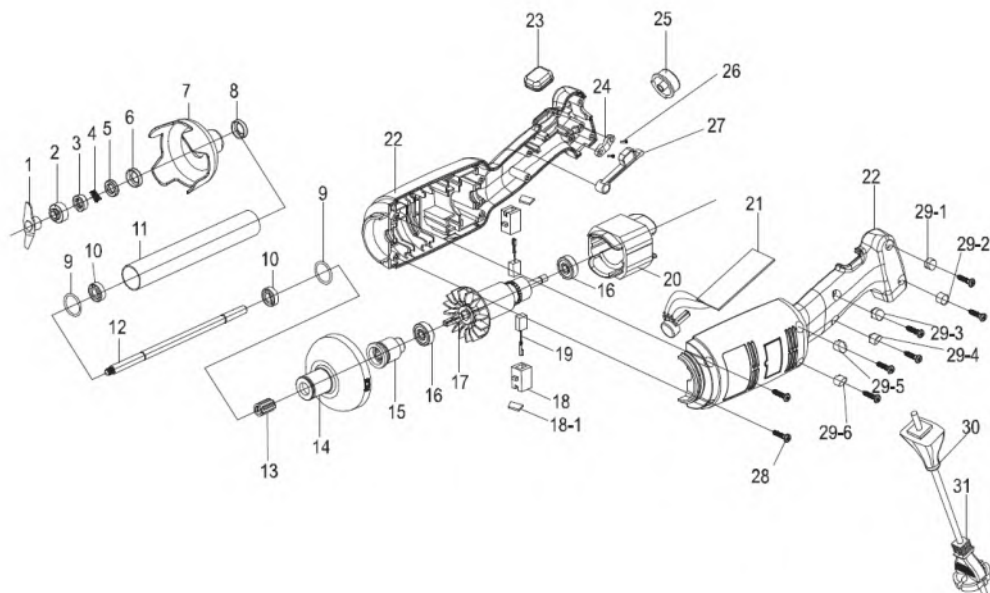


Mudelitele HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 ja HKN-MP300 Combi:



## 11. SKEEM

Mudelitele HKN-MP160 ja HKN-MP160 Combi:

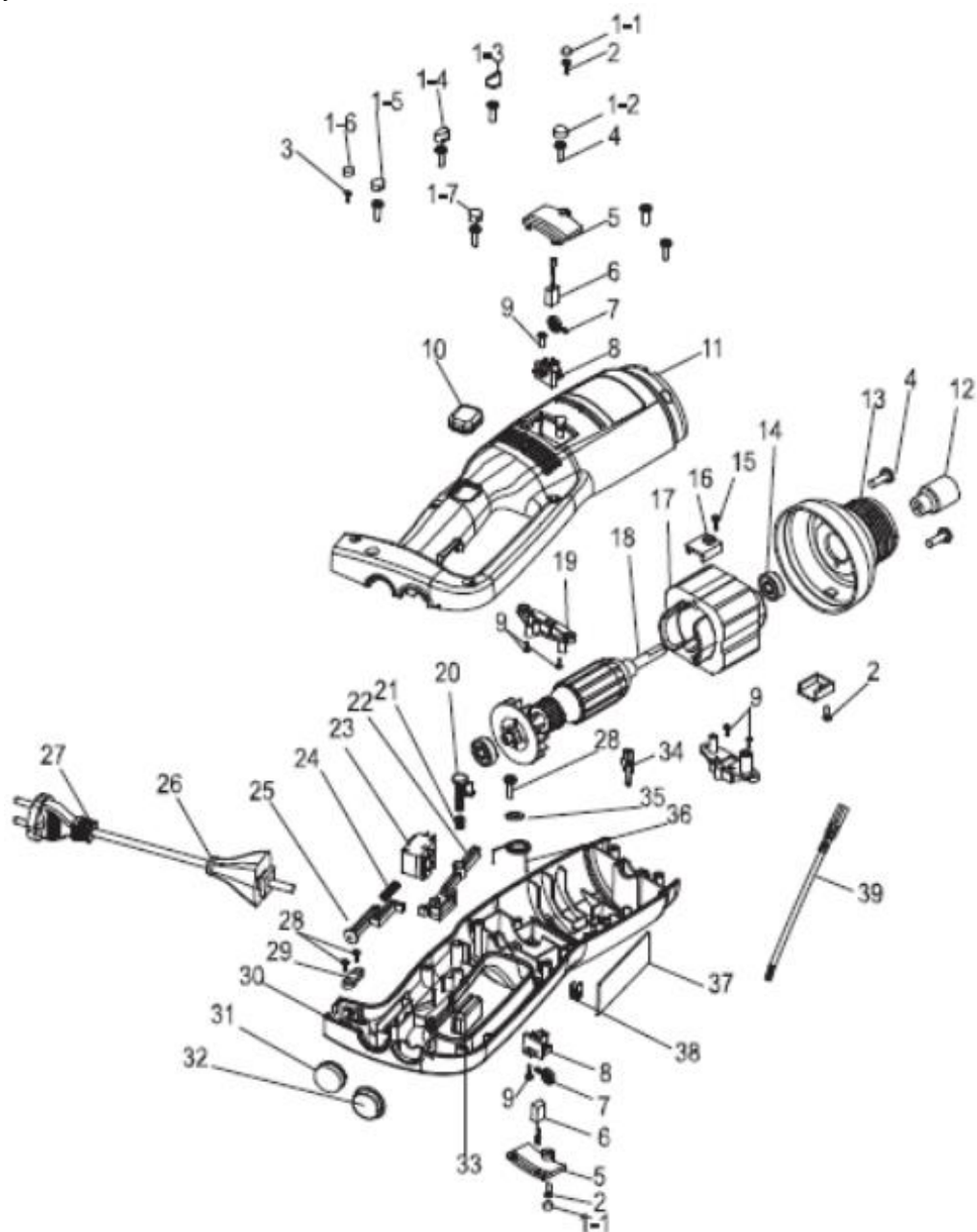


Nõ	Nimetus	Nõ	Nimetus
1	Tera	17	Roor
2	Ühendusrõngas	18	Harja kere
3	Grafiitrõngas vedru	18-1	Harja kere kaas
4	Grafiitrõngas	19	Hari
5	Keraamiline rõngas	20	Staator
6	Keraamilise rõnga hülss	21	Kiiruse juhtimise plaat
7	Kaitse	22	Kere pooled: vasak ja parem
8	Laagripuks	23	Lukustusnupu kummist kaitse
9	Rõngastihend	24	Tihendi klamber
10	Laager W688Z	25	Kiiruse seadenupp
11	Toru roostevabast terasest	26	Tihendi kinnitusklambri kruvi
12	Väljundvarras	27	Ümberlülitushoob
13	Pikikiil	28	Kere kinnituskruvi
14	Plastist kere otsik	29	Kork
15	Muhv	30	Tugevdav kaablikate
16	Laager	31	Toitejuhe



EE

Mudelitele HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 ja HKN-MP300 Combi:



<b>Nõ</b>	<b>Nimetus</b>	<b>Nõ</b>	<b>Nimetus</b>
1	Kork	21	Lukustusnupu poldi alune vedru
2	Kruvi 3*12	22	Ümberlülitushoob
3	Kruvi 3*15	23	Lüliti
4	Kruvi M4*1	24	Vedru
5	Mootoriruumi kaas harjadele	25	Polt
6	Hari	26	Tugevdav kaablikate
7	Silindri vedru harjale 3246	27	Toitejuhe
8	Kere harjale	28	Tihendi kinnitusklambri kruvi
9	Kruvi 3*12	29	Tihendi klamber
10	Lukustusnupu kummist kaitse	30	Kere (parem pool)
11	Kere (vasak pool)	31	Kummist nupp
12	Muhv	32	Kiiruse seadenupp
13	Alumiiniumpea	33	Väljalülitusnupp
14	Laager 608	34	Ühendusvarb
15	Mootori kinnitusliistu kruvi	35	Tihendirõngas
16	Mootori kinnitusliist	36	Ümberlülitushoova vedru
17	Staator	37	Kiiruse juhtimise plaat
18	Rotor	38	Ühenduspesa
19	Harjade kinnitus	39	Ühenduspesa juhe
20	Lukustusnupu kinnituspolt		

## INTRODUCTION

Dear All,

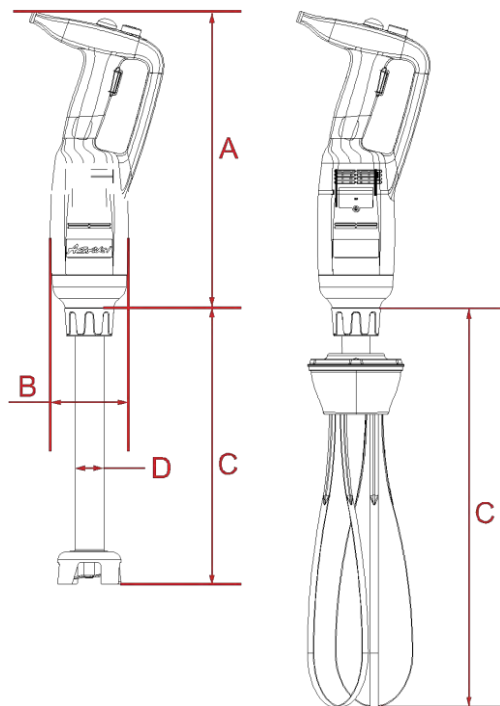
You have purchased a piece of professional equipment. Prior to commencing operation, you should read and understand this Certificate and keep it throughout service life of the equipment.

! This equipment is intended for use at public catering facilities.

### 1. MAIN PARTS AND COMPONENTS DESCRIPTION



## 2. MAIN TECHNICAL PARAMETERS



Model	Power supply, V	Power, kW	Rotation speed, rpm.	Weight without extensions, kg	A (length, mm)	B (diameter, mm)
HKN-MP160 (Combi)	220	0.22	2500-15000	1.15	304	75
HKN-MP190 HKN-MP250 (Combi)	220	0.35	2000-13000	1.76	359	91
HKN-MP300 (Combi)	220	0.5	2000-14000	1.98	359	91

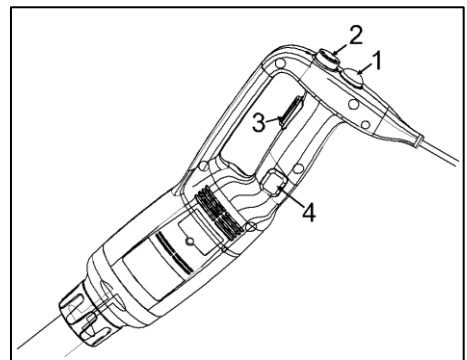
Mixer model	Extensions included	C (length, mm)	D (diameter, mm)	Extension weight, kg
HKN-MP160	HKN-B160	160	25	0.46
HKN-MP160 (Combi)	HKN-B160	160	25	0.46
	HKN-W185	185	-	0.81
HKN-MP190	HKN-B200	200	35	0.69
HKN-MP190 (Combi)	HKN-B200	200	35	0.69
	HKN-W250	250	-	0.86
HKN-MP250	HKN-B250	250	35	0.82
HKN-MP250 (Combi)	HKN-B250	250	35	0.82
	HKN-W250	250	-	0.86
HKN-MP300	HKN-B300	300	35	1.02
HKN-MP300 (Combi)	HKN-B300	300	35	1.02
	HKN-W250	250	-	0.86

### 3. INTRODUCTION

- 3.1. Read this instructions manual carefully before use.
- 3.2. The blender is designed for the safe operation. The use of non-genuine parts, or the use of incomplete equipment can damage the health and compromise the warranties.
- 3.3. It is prohibited to use the blender in aggressive media.
- 3.4. Use the genuine accessories only.
- 3.5. This instruction manual is an integral part of the equipment, and it shall be kept throughout the service life of the blender. Any information, drawings and figures are the property of the manufacturer.
- 3.6. This equipment is intended for cooking: processing and grinding of vegetables, soups, cream, mayonnaise, nut, and similar foodstuff.

### 4. SWITCHING ON/OFF

- 4.1. Make sure the switch button (No. 3) is not pressed.
- 4.2. Connect the power cable to the power source.
- 4.3. Connect the required extension to the blender.
- 4.4. Press and hold the safety button (No. 1) if it comes with your blender model.
- 4.5. Press the switch button (No. 3), the mixer shall start operating.
- 4.6. Upon completion, release the switch button (No. 3), the safety button (No. 1) shall release automatically.



## 5. CONTINUED OPERATION MODE

Follow the above steps 4.1.through 4.5.

- 5.1. While the switch button (No. 3) is released, press the fixing button (No. 4).
- 5.2. Press the switch button (No. 3), the blender shall switch to the continued operation mode.
- 5.3. To stop, press and release the switch button (No. 3).

## 6. ROTATION SPEED CONTROL

To change the rotation speed, turn the adjusting button (No. 2) to the required value.

### ATTENTION!

When using the whisk, it is recommended to start from setting the adjusting button to the maximum.

## 7. RECOMMENDATIONS FOR USE

**Using the blade:** to control the blender to the fullest, hold its handle with one hand and the motor unit bottom with the other hand. The optimal way is to keep a slight tilt and to avoid touching the container, where the food is being processed. Always check that the extension tool is immersed sufficiently, to avoid splashing and make sure moisture or liquid does not penetrate the motor unit and ventilation openings. To achieve optimal efficiency, submerge of the extension tool are into the processing food.

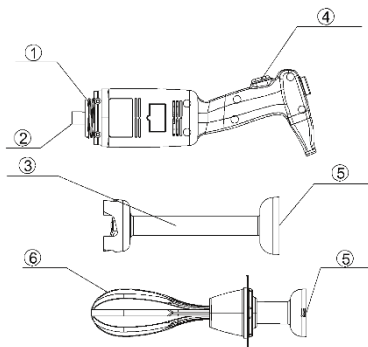
**Using the whisk:** keep the handle of the equipment with one hand and the container (bowl etc.) with the other hand, if necessary. It is recommended to go with the whisk along the container circumference while processing, for the best dissolving effect. It is highly recommended avoiding touching the container edges with the whisk. To achieve the optimal efficiency, submerge at least 1/5 of the whisk into the processing food being. Never submerge the whisk up to the junction or above!

## 8. REMOVING AND INSTALLING EXTENSIONS

**ATTENTION!** Extensions shall be installed and removed only with the equipment disconnected from the power supply mains.

For HKN-MP160 and HKN-MP160 Combi:

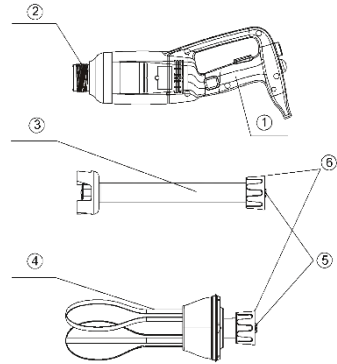
- 8.1. Carefully insert and connect the fastening (5) of the blade (3) or whisk (6) to the junction (2) of the blender case (1).
- 8.2. Turn the blade (3) or whisk (6) to fix it.



For HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300, and HKN-MP300 Combi:

8.3. Carefully insert and connect the fastening (5) of the blade (3) or whisk (6) to the junction (2) of the blender case (1). Make sure the parts with projections match the parts with corresponding niches.

8.4. Turn the latch (6) to fix.



## 9. CLEANING AND MAINTENANCE

Always disconnect the equipment from the power supply mains prior to cleaning!

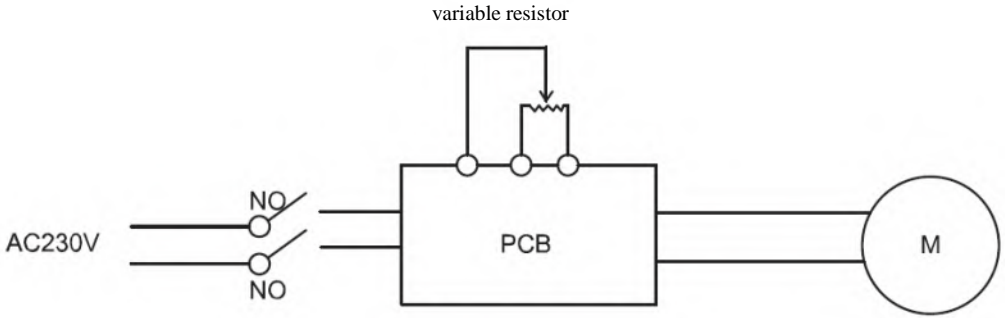
- 9.1. After using the blender for preparing hot meals, cool the bottom part of the extension tool in cold water prior to disconnecting it. Wash it immediately after that, to avoid drying and sticking food residuals.
- 9.2. Never immerse the motor unit or the blender handle into water! Wipe their surfaces with dry napkin or soft lint-free cloth.
- 9.3. For simpler cleaning, put the extension into the bowl with clean water and turn the blender on for a few seconds.

**ATTENTION!** After cleaning, always wipe the blades with dry cloth or napkin to prevent corrosion.

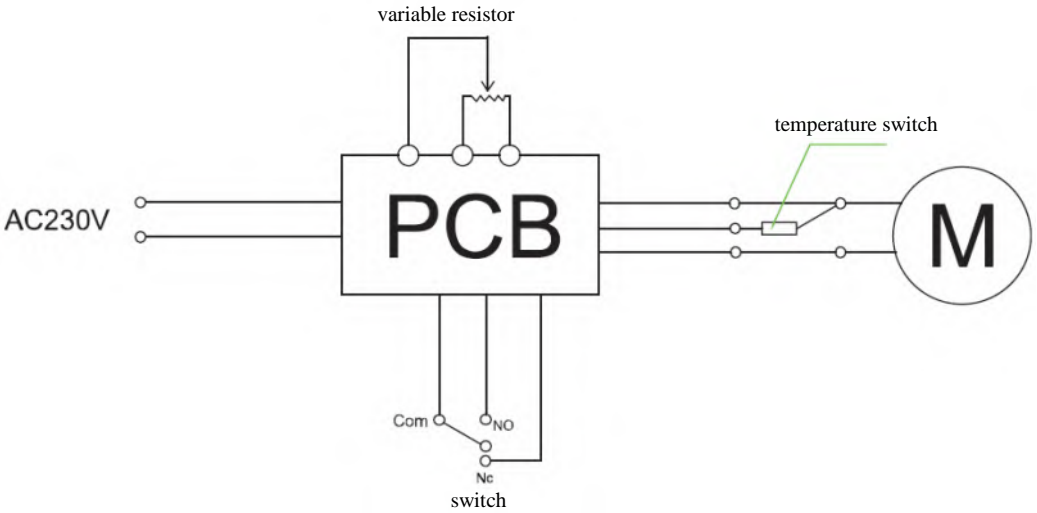
- 9.4. Never immerse the whisk top into water! Clean it with damp towel or cloth.
- 9.5. It is very important to carefully clean surfaces contacting food, detergents and disinfectants at all times. Do not use bleaching agents and other chlorine-based detergents! Do not use alkali-containing substances to clean motor unit!

**10. PRINCIPAL CIRCUIT DIAGRAM**

For HKN-MP160 and HKN-MP160 Combi:



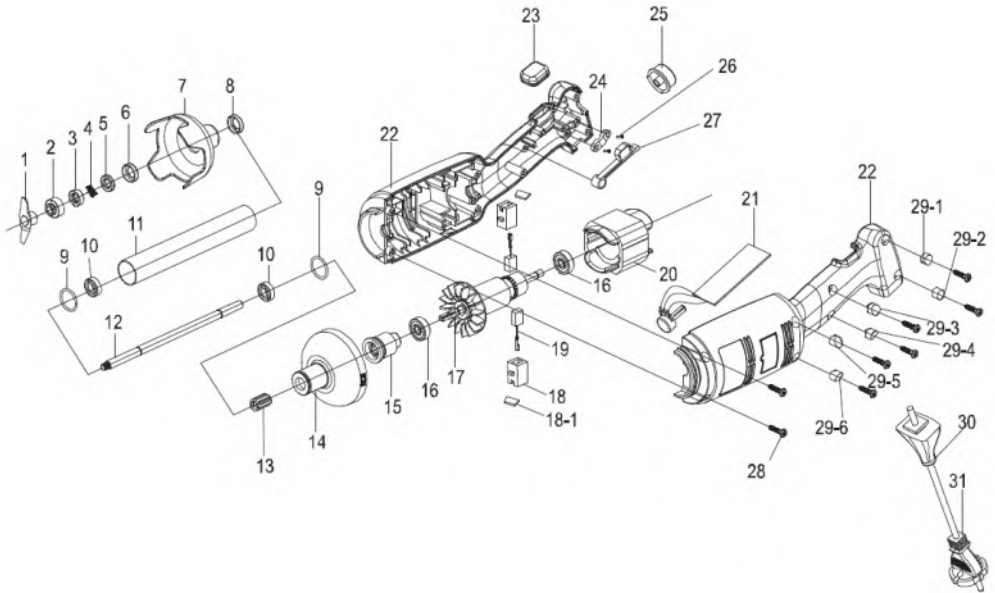
For HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300, and HKN-MP300 Combi:





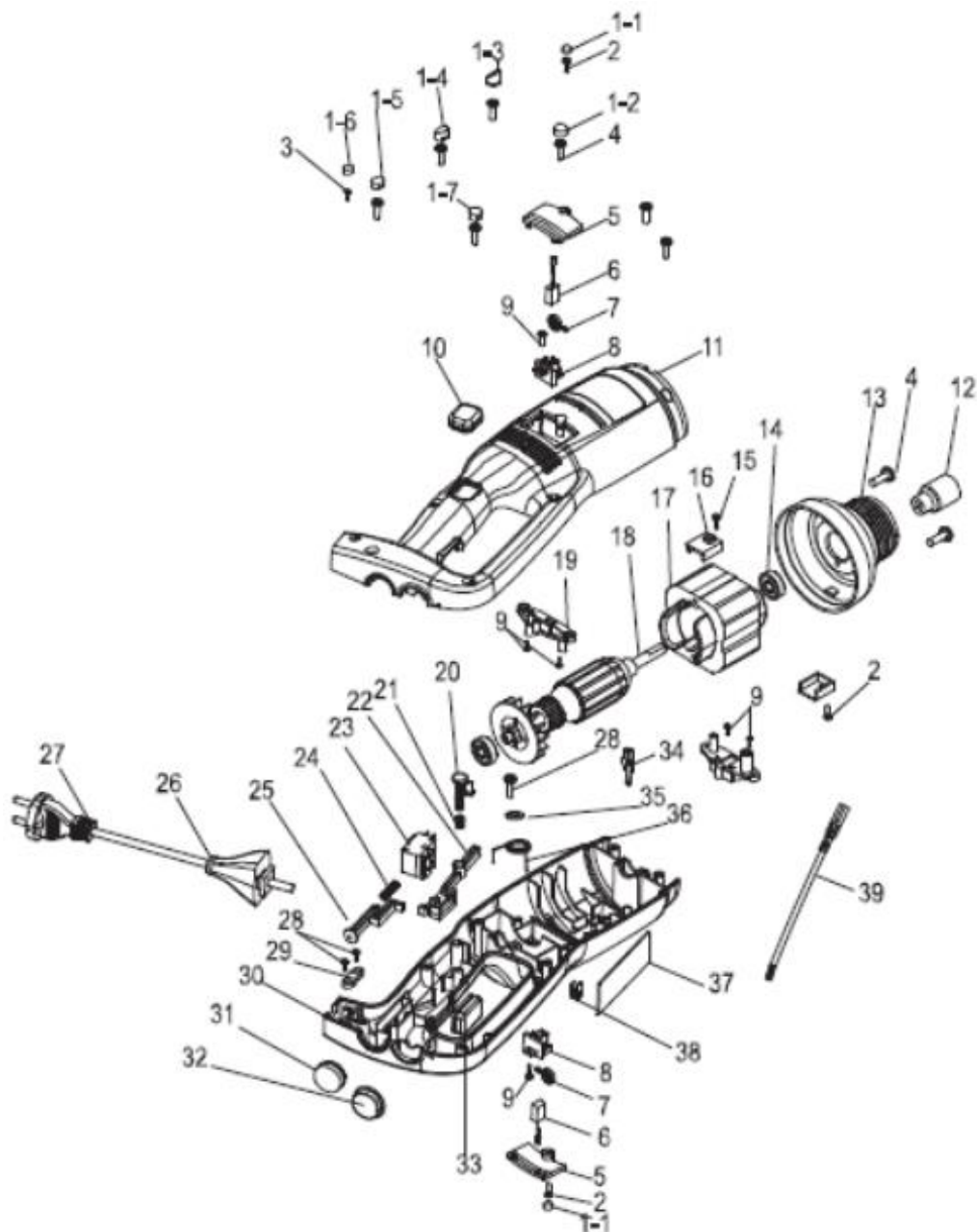
**11. PARTS BREAKDOWN**

For HKN-MP160 and HKN-MP160 Combi:



No.	Name	No.	Name
1	Blade	17	Rotor
2	Union ring	18	Brush case
3	Carbon ring spring	18-1	Brush case cover
4	Carbon ring	19	Brush
5	Ceramic ring	20	Stator
6	Ceramic ring bush	21	Speed control board
7	Protection	22	Left and right parts of the case
8	Bearing bush	23	Fixing button rubberized protection
9	Sealing ring	24	Seal clip
10	Bearing W688Z	25	Rotation speed control button
11	Stainless steel tube	26	Seal clip fastening screw nail
12	Lead rod	27	Shift lever
13	Dowel	28	Case fixing screw nail
14	Plastic case tip	29	Plug
15	Coupling	30	Cable armoring
16	Bearing	31	Power cable

For HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300, and HKN-MP300 Combi:



<b>No.</b>	<b>Name</b>	<b>No.</b>	<b>Name</b>
1	Plug	21	Fixing button bolt spring
2	Screwnail 3x12	22	Shift lever
3	Screwnail 3x15	23	Switch
4	Screw M4x1	24	Spring
5	Brush compartment cover	25	Bolt
6	Brush	26	Cable armoring
7	Brush cylinder spring 3246	27	Power cable
8	Brush case	28	Seal clip fastening screw nail
9	Screwnail 3x12	29	Seal clip
10	Fixing button rubberized protection	30	Case (right)
11	Case (left)	31	Rubber button
12	Coupling	32	Rotation speed control button
13	Aluminum head	33	On/off button
14	Bearing 608	34	Pin connector
15	Motor fixing plate screwnail	35	O-ring
16	Motor fixing plate	36	Shift lever spring
17	Stator	37	Speed control board
18	Rotor	38	Socket connector
19	Brush fastening	39	Socket connector wire
20	Fixing button fastening bolt		

## INTRODUCCIÓN

Estimado cliente:

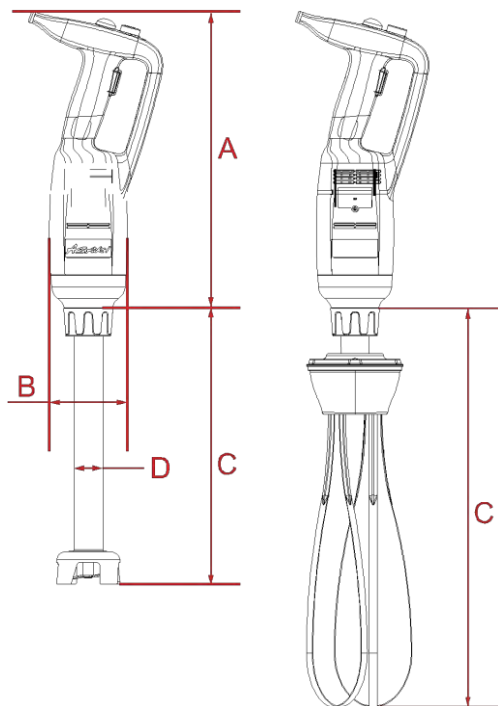
Acaba de adquirir un equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrese de leer esta Ficha Técnica y consérvela durante todo el periodo de vida útil del equipo.

! Este equipo está diseñado para ser utilizado en establecimientos de restauración.

### 1. DESCRIPCIÓN DE LAS PRINCIPALES UNIDADES Y COMPONENTES



## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PRINCIPALES



Modelo	Alimentación, V	Potencia, kW	Velocidad de rotación, rpm	Peso sin cabezas, kg	A (largo, mm)	B (diámetro, mm)
HKN- MP160 (Combi)	220	0,22	2500- 15000	1,15	304	75
HKN- MP190 HKN- MP250 (Combi)	220	0,35	2000- 13000	1,76	359	91
HKN- MP300 (Combi)	220	0,5	2000- 14000	1,98	359	91

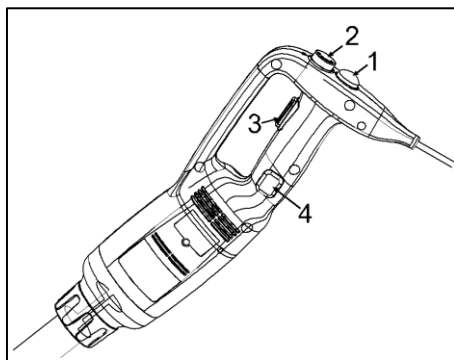
Modelo de licuadora de mano	Juego de cabezales	C (largo, mm)	D (diámetro, mm)	Peso del cabezal, kg
HKN-MP160	HKN-B160	160	25	0,46
HKN-MP160 (Combi)	HKN-B160	160	25	0,46
	HKN-W185	185	-	0,81
HKN-MP190	HKN-B200	200	35	0,69
HKN-MP190 (Combi)	HKN-B200	200	35	0,69
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP250	HKN-B250	250	35	0,82
HKN-MP250 (Combi)	HKN-B250	250	35	0,82
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP300	HKN-B300	300	35	1,02
HKN-MP300 (Combi)	HKN-B300	300	35	1,02
	HKN-W250	250	-	0,86

### 3. INTRODUCCIÓN

- 3.1. Antes de usar el dispositivo, lea cuidadosamente este manual.
- 3.2. La estructura de la licuadora está diseñada para su uso seguro. El uso de piezas no originales o el uso del dispositivo en un estado incompleto puede causar daños para la salud y afectar la garantía.
- 3.3. No utilice la licuadora en ambientes agresivos.
- 3.4. Utilice únicamente accesorios originales.
- 3.5. Este manual es parte integral de este equipo y debe guardarse durante todo el periodo de vida útil de la licuadora. Cualquier información, dibujo e imagen presentadas en este manual es de propiedad del fabricante.
- 3.6. Este equipo está destinado para su uso con fines culinarios para el procesamiento, molienda de: verduras, sopas, cremas, mayonesa, nueces y productos de este tipo.

### 4. ENCENDIDO/APAGADO

- 4.1. Asegúrese de que el botón de encendido (Nº 3) no esté presionado.
- 4.2. Conecte el cable a la fuente de alimentación.
- 4.3. Conecte el cabezal requerido a la licuadora.
- 4.4. Presione y mantenga presionado el botón de seguridad (Nº 1) si está presente en este modelo.
- 4.5. Presione el botón de encendido (Nº 3), la licuadora comenzará a funcionar.
- 4.6. Al finalizar, deje de presionar el botón de encendido (Nº 3), el botón de seguridad (Nº 1) se desconectará automáticamente.



### 5. MODO DE OPERACIÓN CONTINUO

Complete los pasos 4.1.-4.5., descritos más arriba.

ES

- 5.1. Con el botón de encendido sin presionar (Nº 3), presione el botón de bloqueo (Nº 4).
- 5.2. Presione el botón de encendido (Nº 3), la licuadora funcionará en el modo continuo.
- 5.3. Para parar, presione y suelte el botón de encendido (Nº 3).

## 6. CAMBIO DE LA VELOCIDAD DE ROTACIÓN

Para cambiar la velocidad de rotación del cabezal, gire la perilla (Nº 2) al valor requerido.

### ¡ATENCIÓN!

Cuando use el batidor, se recomienda comenzar a trabajar con el ajuste del regulador en el valor mínimo.

## 7. RECOMENDACIONES DE USO

**Operación con el cabezal-cuchillo:** para el mejor control de la batidora, sosténgala con una mano por el mango y con la otra por la parte inferior del compartimiento del motor. Es mejor mantener una ligera inclinación y evitar tocar el recipiente en el que se realiza el proceso de preparación del producto deseado. Cada vez, verifique que el cabezal esté lo suficientemente sumergido para evitar salpicaduras y que no ingrese humedad o líquido en el compartimiento del motor y en los orificios de ventilación. Para una eficiencia óptima, se debe sumergir las 2/3 partes de cabezal en el producto a preparar.

**Trabajo con el batidor:** con una mano, sujete el dispositivo por el mango y con la otra, si es necesario, sujete el recipiente (tazón, etc.). Durante el proceso de preparación, se recomienda mantener el cabezal-batidor en funcionamiento moviéndolo alrededor del recipiente, para la mejor disolución del contenido. Se recomienda evitar tocar los bordes del tanque con el batidor. Para el efecto máximo, al menos 1/5 del batidor se debe sumergir en el producto a preparar. ¡Nunca sumerja el batidor hasta el punto de acoplamiento o más arriba!

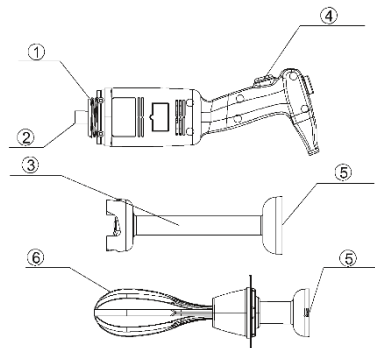
## 8. CONEXIÓN Y EXTRACCIÓN DE CABEZALES

**¡ATENCIÓN!** La conexión y extracción de los cabezales se debe realizar solo cuando el equipo está desconectado de la red eléctrica.

Para los modekos HKN-MP160 y HKN-MP160

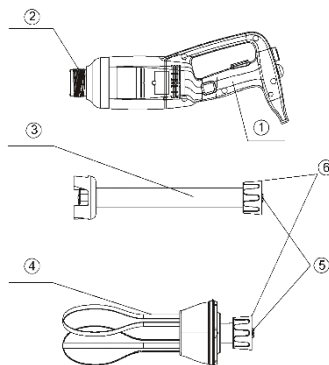
Combi:

- 8.1. Con cuidado, inserte y conecte la sujeción (5) del cabezal-cuchillo (3) o el batidor (6) al punto de acoplamiento (2) de la carcasa de la batidora (1).
- 8.2. Gire el cabezal-cuchillo (3) o el batidor (6) para asegurarlo.



Para los modelos HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 y HKN-MP300 Combi:

- 8.3. Con cuidado, inserte y conecte la sujeción (5) del cabezal-cuchillo (3) o el batidor (6) al punto de acoplamiento (2) de la carcasa de la batidora (1). Asegúrese de que las partes salientes coincidan con las partes correspondientes con muescas.
- 8.4. Gire el pestillo (6) para afianzar.



## 9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Desconecte siempre el equipo antes de la limpieza y el mantenimiento!

- 9.1. Después de usar la licuadora cuando prepara platos calientes, enfríe la parte inferior del cabezal con agua fría antes de separarlo. Luego lávela inmediatamente para evitar que se sequen y se peguen los restos de alimentos.
- 9.2. ¡Nunca sumerja el compartimento del motor o el mango de la licuadora en agua! Limpie su superficie con un paño seco o un paño suave que no suelte pelusa.
- 9.3. Para facilitar la limpieza del cabezal, colóquelo en un recipiente con agua limpia y encienda la licuadora durante unos segundos.

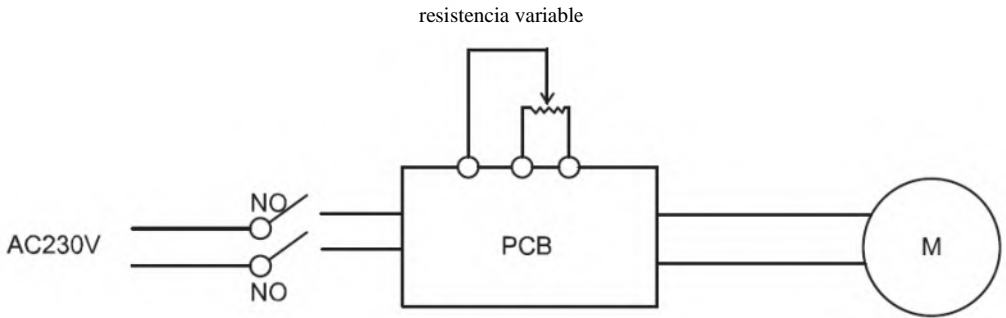
**¡ATENCIÓN!** Después de limpiar, siempre limpie las cuchillas del cabezal con un paño seco o paño para evitar la corrosión.

- 9.4. ¡Nunca sumerja la parte superior del batidor en el agua! Límpielo con un paño o trapo ligeramente húmedo.
- 9.5. Es extremadamente importante en todo momento durante la limpieza tratar con cuidado la superficie que hacen contacto con alimentos, detergentes y desinfectantes. ¡No use lejía y ningún detergente que contenga cloro! ¡No utilice sustancias alcalinas para limpiar el compartimento del motor!

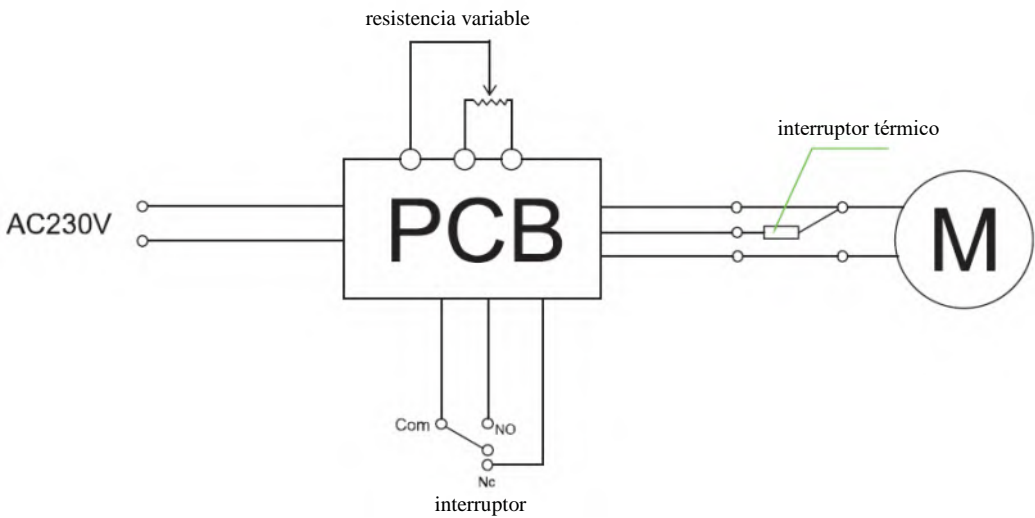


## 10. ESQUEMA ELÉCTRICO

Para los modelos HKN-MP160 y HKN-MP160 Combi:

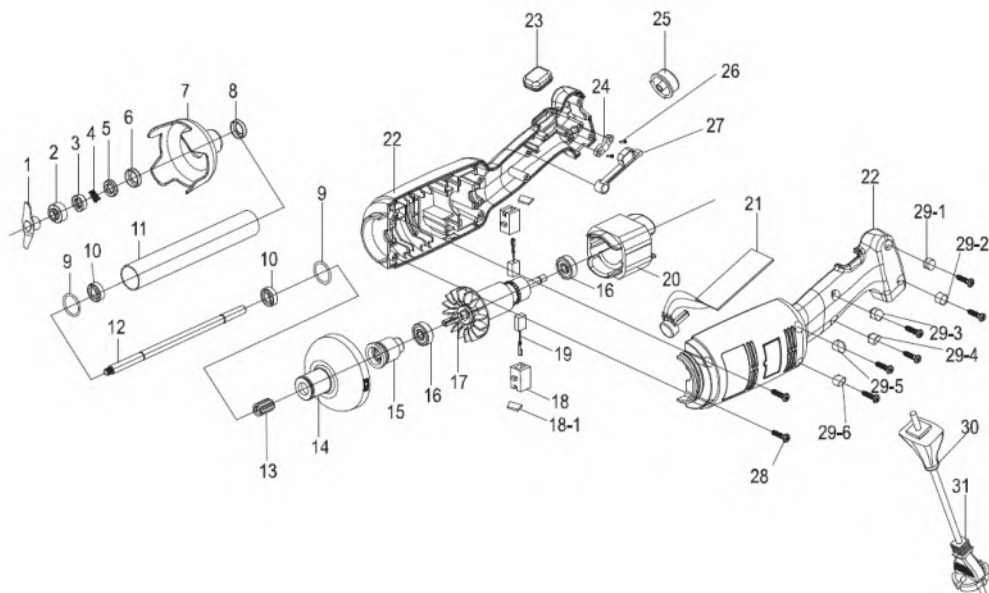


Para los modelos HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 y HKN-MP300 Combi:



## 11. DIAGRAMA DETALLADO

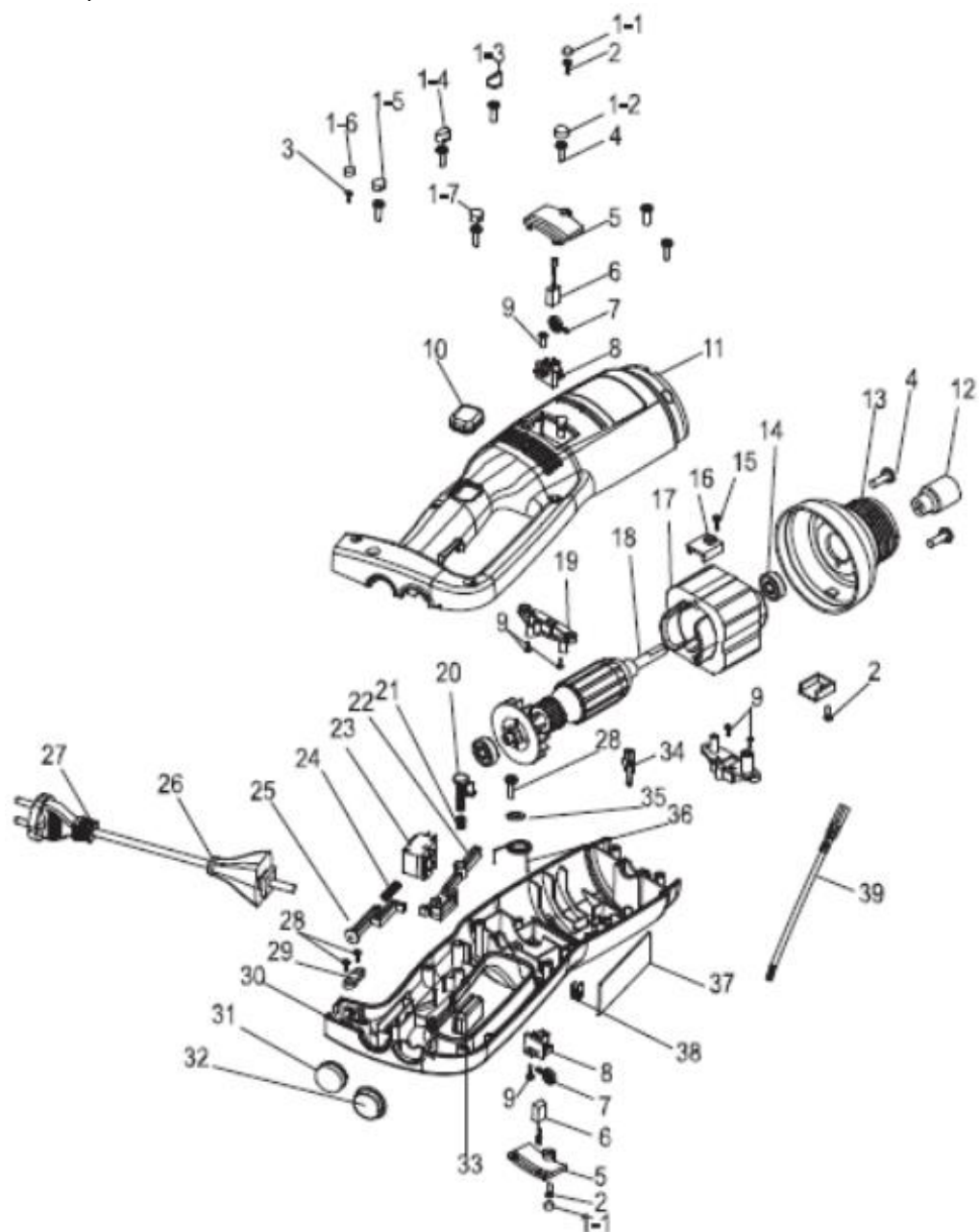
Para los modelos HKN-MP160 y HKN-MP160 Combi:



Nº	Nombre	Nº	Nombre
1	Cuchilla	17	Rotor
2	Anillo de conexión	18	Carcasa de la escobilla
3	Muelle del anillo de grafito	18-1	Tapa de la carcasa de la escobilla
4	Anillo de grafito	19	Escobilla
5	Anillo de cerámica	20	Estator
6	Casquillo en el anillo de cerámica	21	Circuito impreso del control de velocidad
7	Protección	22	Partes de la carcasa izquierda y derecha
8	Casquillo de cojinete	23	Protección de goma en el botón de fijación
9	Junta del anillo	24	Pinza de sellado
10	Cojinete W688Z	25	Botón regulador de velocidad
11	Tubo de acero inoxidable	26	Tornillo de fijación de la pinza de sellado
12	Pin excretor	27	Palanca de cambio
13	Chaveta	28	Tornillo de fijación de la carcasa
14	Punta de plástico de la carcasa	29	Tapón ciego
15	Casquillo	30	Revestimiento de refuerzo del cable
16	Cojinete	31	Cable de alimentación

ES

Para los modelos HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 y HKN-MP300 Combi:



<b>Nº</b>	<b>Nombre</b>	<b>Nº</b>	<b>Nombre</b>
1	Tapón ciego	21	Muelle debajo del tornillo del botón de fijación
2	Tornillo 3*12	22	Palanca de cambio
3	Tornillo 3*15	23	Interruptor
4	Tornillo M4*1	24	Muelle
5	Tapa del compartimiento de escobillas	25	Perno
6	Escobilla	26	Revestimiento de refuerzo del cable
7	Muelle del cilindro para la escobilla 3246	27	Cable de alimentación
8	Carcasa para la escobilla	28	Tornillo de fijación de la pinza de sellado
9	Tornillo 3*12	29	Pinza de sellado
10	Protección de goma en el botón de fijación	30	Carcasa (lado derecho)
11	Carcasa (lado izquierdo)	31	Botón de goma
12	Casquillo	32	Botón regulador de velocidad
13	Cabezal de aluminio	33	Botón de encendido
14	Cojinete 608	34	Conector de pin
15	Tornillo de la placa de montaje del motor	35	Anillo de sellado
16	Placa de montaje del motor	36	Muelle de la palanca de cambio
17	Estator	37	Circuito impreso del control de velocidad
18	Rotor	38	Conector hembra
19	Portaescobillas	39	Cable del conector hembra
20	Tornillo de sujeción del botón de fijación		

## INTRODUCTION

Chers Mesdames et Messieurs !

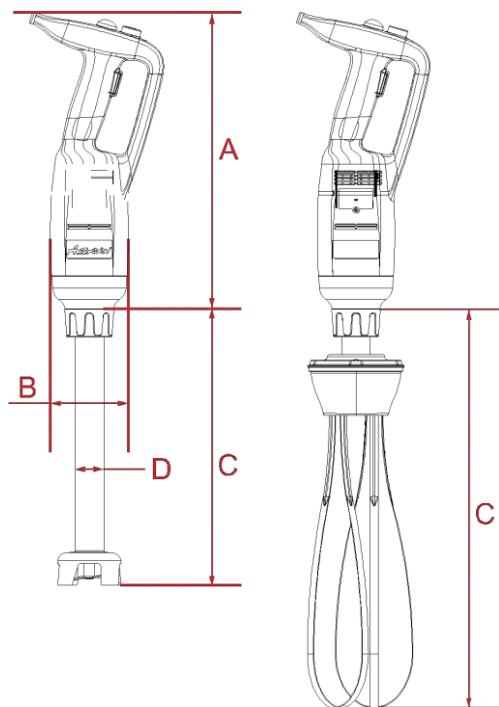
Vous avez acheté un équipement professionnel. Avant de commencer à travailler avec cet équipement, veuillez vous familiariser avec ce manuel et le conserver pendant toute la durée d'exploitation de l'équipement.

! Cet équipement est destiné à être utilisé dans des établissements de restauration collective.

### 1. DESCRIPTION DES SOUS-ENSEMBLES ET DES COMPOSANTS PRINCIPAUX



## 2. PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Modèle :	Alimentation, V	Puissance, kW	Vitesse de rotation, tours par minute	Poids sans accessoires, kg	A (longueur, mm)	B (diamètre, mm)
HKN- MP160 (Combi)	220	0.22	2500- 15000	1.15	304	75
HKN- MP190 HKN- MP250 (Combi)	220	0.35	2000- 13000	1.76	359	91
HKN- MP300 (Combi)	220	0.5	2000- 14000	1.98	359	91

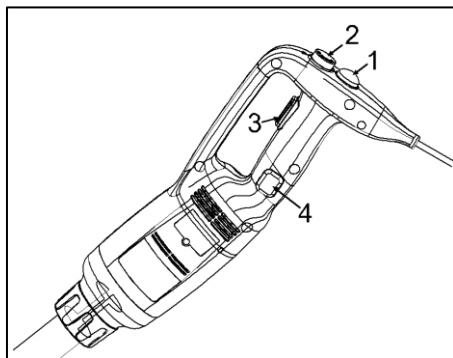
Modèle de mixeur	Accessoires en kit	C (longueur, mm)	D (diamètre, mm)	Poids de l'accessoire, kg
HKN-MP160	HKN-B160	160	25	0,46
HKN-MP160 (Combi)	HKN-B160	160	25	0,46
	HKN-W185	185	-	0,81
HKN-MP190	HKN-B200	200	35	0,69
HKN-MP190 (Combi)	HKN-B200	200	35	0,69
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP250	HKN-B250	250	35	0,82
HKN-MP250 (Combi)	HKN-B250	250	35	0,82
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP300	HKN-B300	300	35	1,02
HKN-MP300 (Combi)	HKN-B300	300	35	1,02
	HKN-W250	250	-	0,86

### 3. INTRODUCTION

- 3.1. Avant utilisation, lisez attentivement ce manuel.
- 3.2. La construction du mixeur est conçue pour son utilisation en toute sécurité. L'utilisation de pièces non originales ou l'utilisation de l'appareil incomplet peut être dangereuse pour la santé et affecter la garantie.
- 3.3. Il est interdit d'utiliser le mixeur dans des environnements agressifs.
- 3.4. Utilisez uniquement des accessoires originaux.
- 3.5. Le présent manuel fait partie intégrante de l'équipement et doit être conservé pendant toute la durée de vie du mixeur. Toutes les informations, dessins et images présentés dans ce manuel sont la propriété du fabricant.
- 3.6. Cet équipement est destiné à être utilisé à des fins culinaires pour le traitement, le broyage : de légumes, soupes, crèmes, mayonnaise, noisettes et d'autres aliments similaires.

### 4. MARCHÉ / ARRÊT

- 4.1. Assurez-vous que le bouton de marche (№3) n'est pas enfoncé.
- 4.2. Branchez le câble à une source d'alimentation.
- 4.3. Connectez l'accessoire voulu au mixeur.
- 4.4. Appuyez sur le bouton de sécurité (n° 1) et maintenez-le enfoncé s'il est présent sur ce modèle.
- 4.5. Appuyez sur le bouton de marche (n° 3), le mixeur démarrera.
- 4.6. Une fois l'opération terminée, appuyez sur le bouton de marche (n°3). Le bouton de sécurité (n°1) s'éteint automatiquement.



## 5. MODE DE FONCTIONNEMENT LONG

Suivez les étapes 4.1 à 4.5 décrites ci-dessus.

- 5.1. Avec le bouton d'alimentation non enfoncé (n°3), appuyez sur le bouton de fixation (n°4).
- 5.2. Appuyez sur le bouton d'alimentation (n°3), le mixeur fonctionnera en mode long.
- 5.3. Pour arrêter, appuyez sur le bouton d'alimentation (n°3), puis relâchez-le.

## 6. CHANGEMENT DE VITESSE DE ROTATION

Pour changer la vitesse de rotation de l'accessoire, tournez le bouton (n°2) sur la valeur requise.

### ATTENTION !

Lors de l'utilisation d'un fouet, il est recommandé de commencer à mettre le régulateur sur la valeur minimale.

## 7. RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

**Travail avec l'accessoire-couteau:** pour un meilleur contrôle du mixeur, tenez-le d'une main par la poignée et de l'autre par le bas du compartiment moteur. Il est préférable de garder une légère inclinaison et d'éviter de toucher le récipient dans lequel est préparé le produit voulu. Vérifiez chaque fois que l'accessoire est suffisamment immergée pour éviter les éclaboussures et qu'aucune humidité ou aucun liquide ne pénètre dans le compartiment moteur et dans les orifices de ventilation. Pour une efficacité optimale, les 2/3 de l'accessoire doivent être immergés dans le produit préparé.

**Travail avec le fouet :** d'une main, tenez l'appareil par la poignée et de l'autre, si nécessaire, le récipient (bol, etc.). Pendant le processus de préparation, il est recommandé de guider le fouet le long des parois du réservoir pour une meilleure dissolution du contenu. Il est fortement recommandé d'éviter de toucher les bords du récipient avec le fouet. Pour un effet maximal, il faut immerger au moins 1/5 du fouet dans le produit. Ne jamais immerger le fouet jusqu'au nœud de connexion ou plus haut !

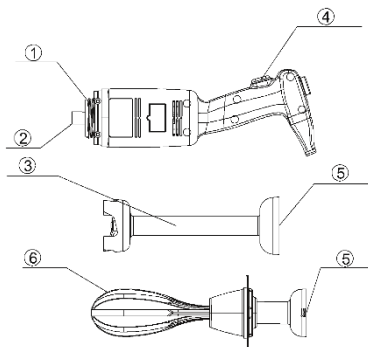
## 8. RACCORDEMENTS ET RETRAITS DES ACCESSOIRES

**ATTENTION !** Le raccordement et le retrait des accessoires ne doivent être effectués que lorsque l'équipement est débranché du réseau électrique.

Pour les modèles HKN-MP160 et HKN-MP160

Combi :

- 8.1. Insérez soigneusement et connectez la fixation (5) de l'accessoire-couteau (3) ou du fouet (6) au point de fixation (2) du boîtier du mixeur (1).
- 8.2. Tournez le couteau (3) ou le fouet (6) pour fixer.

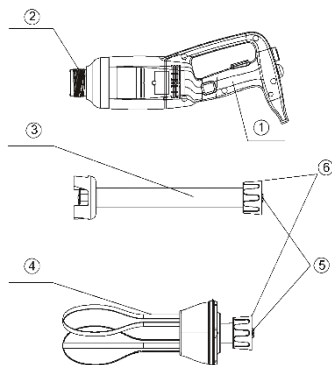




Pour les modèles HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 et HKN-MP300 Combi :

8.3. Insérez soigneusement et connectez la fixation (5) de l'accessoire-couteau (3) ou du fouet (6) au point de fixation (2) du boîtier du mixeur (1). Assurez-vous que les pièces avec les cosses correspondent aux pièces correspondantes avec les encoches.

8.4. Tournez le loquet (6) pour fixer.



## 9. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débranchez toujours l'équipement avant le nettoyage et l'entretien !

9.1. Après avoir utilisé le mixeur lors de la préparation de plats chauds, refroidissez le bas de l'accessoire à l'eau froide avant de le retirer. Ensuite, lavez-le immédiatement pour éviter le dessèchement et le collage des restants d'aliment.

9.2. Ne plongez jamais le compartiment moteur ni la poignée du mixeur dans l'eau ! Essuyez leur surface avec un chiffon sec ou un chiffon doux non pelucheux.

9.3. Pour faciliter le nettoyage de l'accessoire, placez-le dans un récipient avec de l'eau propre et démarrez le mixeur pendant quelques secondes.

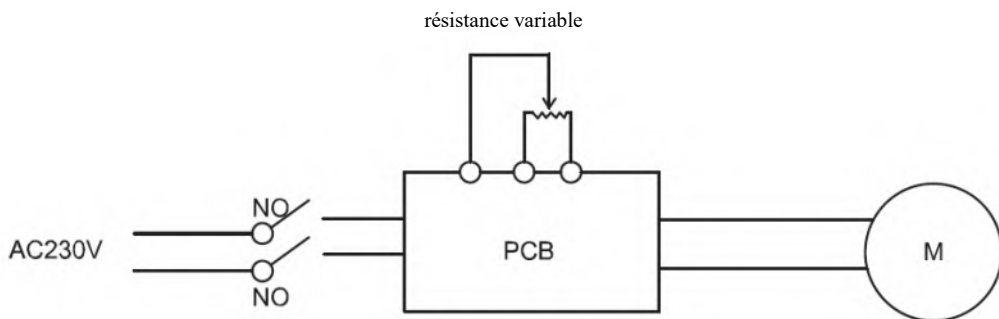
**ATTENTION !** Après le nettoyage, essuyez toujours les lames de l'accessoire avec un chiffon sec ou une serviette pour éviter la corrosion.

9.4. Ne plongez jamais la partie supérieure du fouet dans l'eau ! Nettoyez-le avec une serviette ou un chiffon légèrement humide.

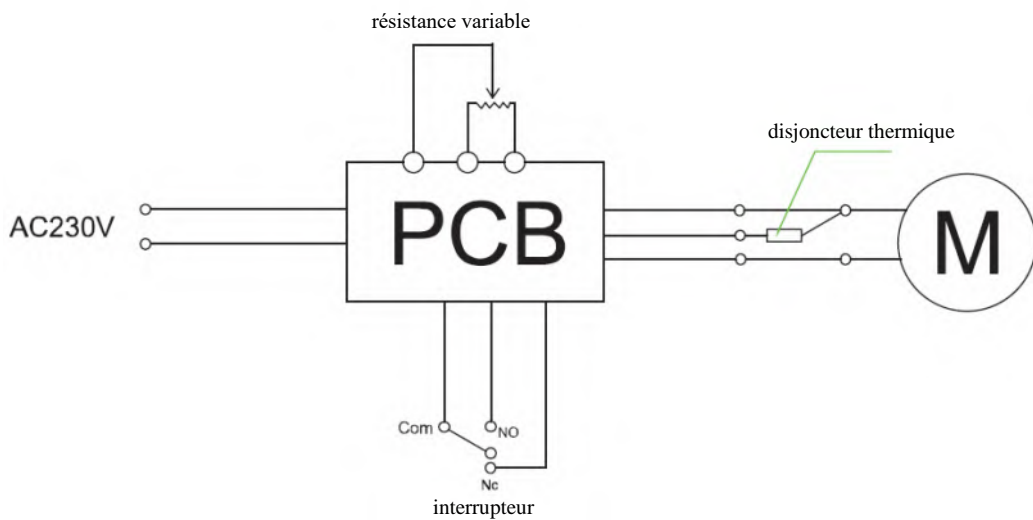
9.5. Lors du nettoyage, il est extrêmement important de nettoyer soigneusement la surface en contact avec les aliments avec des détergents et des désinfectants. N'utilisez pas d'eau de Javel ou d'autres détergents contenant du chlore ! N'utilisez pas de substances alcalines pour nettoyer le compartiment moteur !

## 10. SCHÉMA ÉLECTRIQUE DE PRINCIPE

Pour les modèles HKN-MP160 et HKN-MP160 Combi :

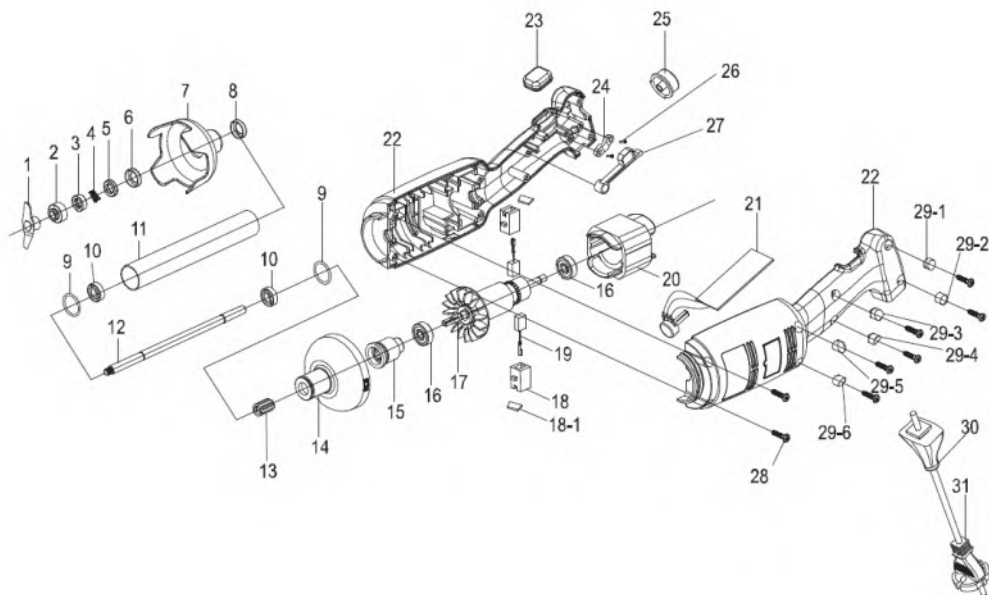


Pour les modèles HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 et HKN-MP300 Combi :



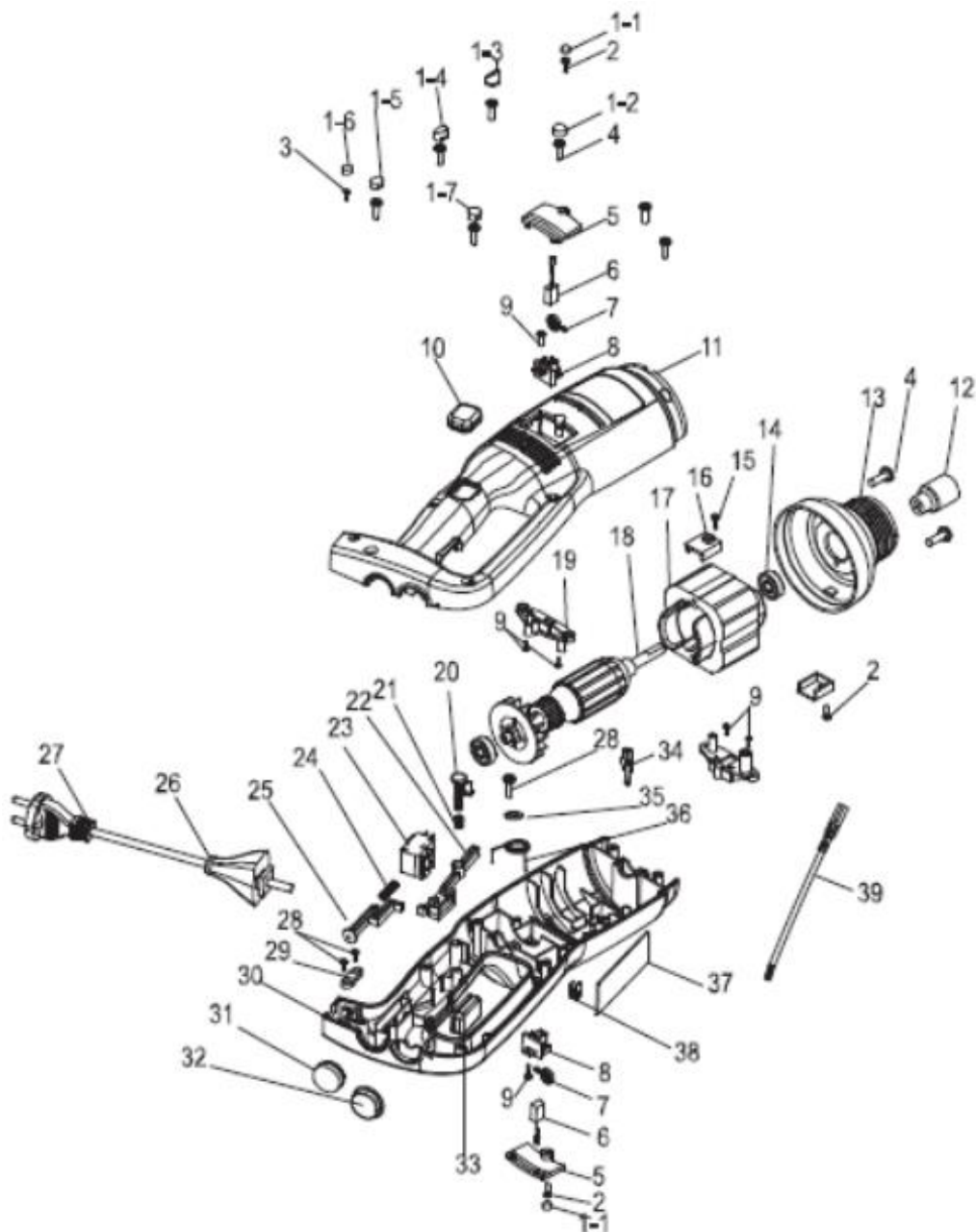
**11. DIAGRAMME D'EXPLOSION**

Pour les modèles HKN-MP160 et HKN-MP160 Combi :



Nº	Dénomination	Nº	Dénomination
1	Couteau	17	Rotor
2	Anneau de connexion	18	Corps de la brosse
3	Ressort de l'anneau en graphit	18-1	Couvercle du corps de la brosse
4	Anneau en graphit	19	Brosse
5	Anneau en céramique	20	Stator
6	Manchon sur l'anneau en céramique	21	Carte de contrôle de vitesse
7	Protection	22	Parties gauche et droite du corps
8	Bague de palier	23	Protection caoutchoutée sur le bouton de fixation
9	Bague d'étanchéité	24	Pince à joint
10	Palier W688Z	25	Bouton de contrôle de vitesse
11	Tube en inox.	26	Vis du joint de serrage
12	Tige de sortie	27	Levier de vitesses
13	Cale	28	Vis de fixation du boîtier
14	Embout du boîtier en plastique	29	Bouchon
15	Manchon	30	Enveloppe de câble renforçant
16	Palier	31	Câble d'alimentation

Pour les modèles HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 et HKN-MP300 Combi :



<b>Nº</b>	<b>Dénomination</b>	<b>Nº</b>	<b>Dénomination</b>
1	Bouchon	21	Ressort sous le boulon du bouton de fixation
2	Vis 3*12	22	Levier de vitesses
3	Vis 3*15	23	Commutateur
4	Vis M4*1	24	Ressort
5	Couvercle du compartiment pour des brosses	25	Boulon
6	Brosse	26	Enveloppe de câble renforçant
7	Ressort du cylindre pour brosse 3246	27	Câble d'alimentation
8	Boîtier pour brosse	28	Vis du joint de serrage
9	Vis 3*12	29	Pince à joint
10	Protection caoutchoutée sur le bouton de fixation	30	Boîtier (partie droite)
11	Boîtier (partie gauche)	31	Bouton en caoutchouc
12	Manchon	32	Bouton de contrôle de vitesse
13	Tête en aluminium	33	Bouton de démarrage
14	Palier 608	34	Connecteur mâle
15	Vis de fixation moteur	35	Bague d'étanchéité
16	Plaque de fixation du moteur	36	Ressort du levier de vitesses
17	Stator	37	Carte de contrôle de vitesse
18	Rotor	38	Connecteur femelle
19	Fixation pour les brosses	39	Câble du connecteur femelle
20	Boulon de fixation du bouton de fixation		

## INTRODUZIONE

Gentili Clienti,

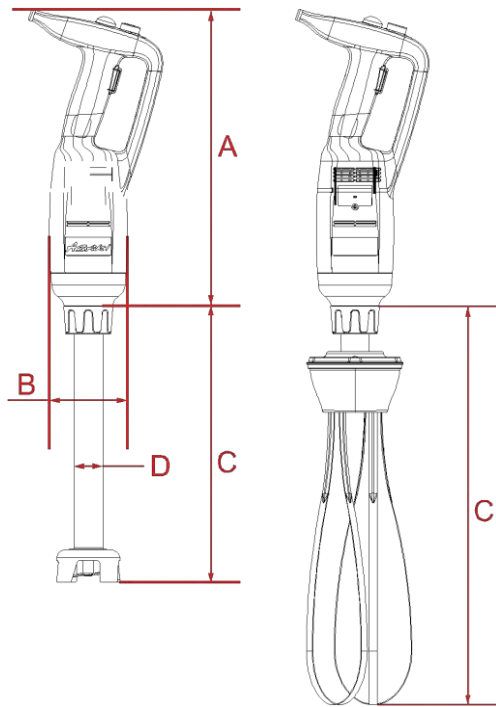
Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di iniziare a utilizzarlo leggere questa scheda tecnica e di conservarla per tutta la durata della vita utile dell'apparecchio.

! Questo apparecchio è stato progettato per uso nella ristorazione.

### 1. DESCRIZIONE DEI GRUPPI E COMPONENTI PRINCIPALI



## 2. CARATTERISTICHE TECNICHE PRINCIPALI



Modello	Alimentazione, V	Potenza, kW	Velocità di rotazione, giri/min.	Peso senza accessori, kg	A (lunghezza, mm)	B (diametro, mm)
HKN- MP160 (Combi)	220	0.22	2500- 15000	1.15	304	75
HKN- MP190 HKN- MP250 (Combi)	220	0.35	2000- 13000	1.76	359	91
HKN- MP300 (Combi)	220	0.5	2000- 14000	1.98	359	91

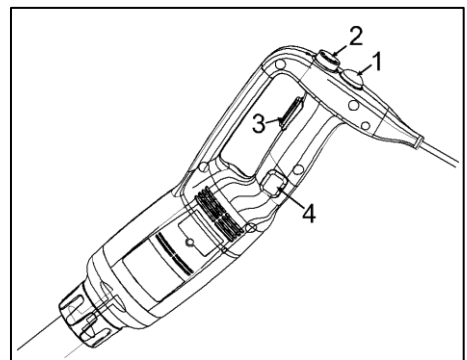
Modello del frullatore	Accessori in dotazione	C (lunghezza, mm)	D (diametro, mm)	Peso dell'accessorio, kg
HKN-MP160	HKN-B160	160	25	0,46
HKN-MP160 (Combi)	HKN-B160	160	25	0,46
	HKN-W185	185	-	0,81
HKN-MP190	HKN-B200	200	35	0,69
HKN-MP190 (Combi)	HKN-B200	200	35	0,69
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP250	HKN-B250	250	35	0,82
HKN-MP250 (Combi)	HKN-B250	250	35	0,82
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP300	HKN-B300	300	35	1,02
HKN-MP300 (Combi)	HKN-B300	300	35	1,02
	HKN-W250	250	-	0,86

### 3. INTRODUZIONE

- 3.1. Prima dell'uso leggere attentamente questo manuale.
- 3.2. Il design del frullatore è studiato per un uso sicuro. L'uso di parti non originali o l'utilizzo del dispositivo incompleto possono provocare danni per la salute e pregiudicare la garanzia.
- 3.3. Non usare il frullatore in ambienti aggressivi.
- 3.4. Utilizzare solo accessori originali.
- 3.5. Questo manuale è parte integrante di questo apparecchio e deve essere conservato per tutta la vita utile del frullatore. Tutte le informazioni, i disegni e le immagini presentati in questo manuale sono di proprietà del produttore.
- 3.6. Questo apparecchio è destinato al uso in ambito culinario per sbattere e frullare: verdure, zuppe, creme, maionese, noci e prodotti simili.

### 4. ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

- 4.1. Controllare che il pulsante di accensione (n.3) non sia premuto.
- 4.2. Collegare il cavo di alimentazione alla presa elettrica.
- 4.3. Collegare l'accessorio desiderato al frullatore.
- 4.4. Premere e tenere premuto il pulsante di sicurezza (n. 1) se è presente su questo modello.
- 4.5. Premere il pulsante di accensione (n.3), il frullatore inizierà a funzionare.
- 4.6. Al termine disinserire il pulsante di accensione (n. 3), il pulsante di sicurezza (n. 1) disinserisce automaticamente.





## 5. FUNZIONAMENTO PROLUNGATO

Ripetere i passi 4.1.-4.5 descritti sopra.

- 5.1. Con il pulsante di accensione (n.3) disinserito premere il pulsante di fissaggio (n.4).
- 5.2. Premere il pulsante di accensione (n.3), il frullatore funzionerà per un tempo prolungato.
- 5.3. Per spegnerlo premere e lasciare il pulsante di accensione (n.3).

## 6. REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ DI ROTAZIONE

Per modificare la velocità di rotazione dell'accessorio ruotare la manopola (# 2) fino al valore desiderato.

### ATTENZIONE!

Quando si utilizza la frusta, si consiglia di iniziare a lavorare con regolatore impostato sul valore minimo.

## 7. SUGGERIMENTI PER L'USO

**Uso del frullatore con la lama:** per un controllo ottimale del frullatore tenerlo con una mano sull'impugnatura e l'altra sul fondo del vano motore. È meglio tenere il frullatore leggermente inclinato ed evitare di toccare il contenitore in cui si svolge il processo di preparazione della ricetta desiderata. Ogni volta, controllare che l'accessorio sia immerso abbastanza bene da evitare spruzzi e che nessuna umidità o liquido possa penetrare nel vano motore e nei fori di ventilazione. Per un'efficienza ottimale, 2/3 del frullatore devono essere immersi nel prodotto.

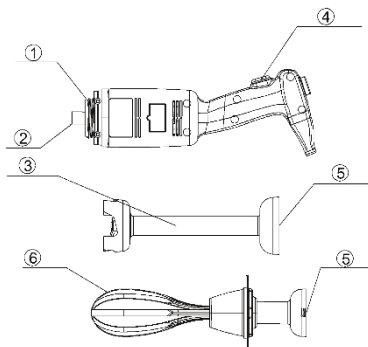
**Uso della frusta:** tenere il frullatore con una mano sull'impugnatura e l'altra, se necessario, sul contenitore (ciotola, ecc.). Durante il processo di preparazione, si consiglia di far passare la frusta con movimento circolare lungo il perimetro del contenitore per la migliore dissoluzione del contenuto. Si raccomanda vivamente di evitare di toccare i bordi del contenitore con una frusta. Per ottenere il massimo effetto, è necessario immergere almeno 1/5 della frusta nel prodotto. Non immergere mai la frusta fino al blocco di giunzione o oltre!

## 8. AGGANCIO E RIMOZIONE DEGLI ACCESSORI

**ATTENZIONE!** L'aggancio e la rimozione degli accessori devono essere effettuati solo quando l'apparecchio è scollegato dalla rete.

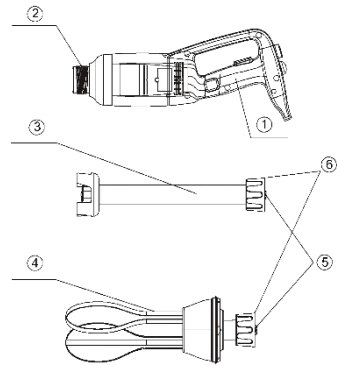
Per modelli HKN-MP160 e HKN-MP160 Combi:

- 8.1. Inserire e fissare con cautela l'attacco (5) del frullatore con la lama (3) o della frusta (6) al punto di attacco (2) sul corpo del frullatore (1).
- 8.2. Girare il frullatore (3) o la frusta (6) per fissare.



Per modelli HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 e HKN-MP300 Combi:

- 8.3. Inserire e fissare con cautela l'attacco (5) del frullatore con la lama (3) o della frusta (6) al punto di attacco (2) sul corpo del frullatore (1). Verificare se gli incastri maschi corrispondono ai rispettivi incastri femmine.
- 8.4. Girare la chiusura a scatto (6) per fissare.



## 9. PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica prima di procedere alla pulizia e riparazione!

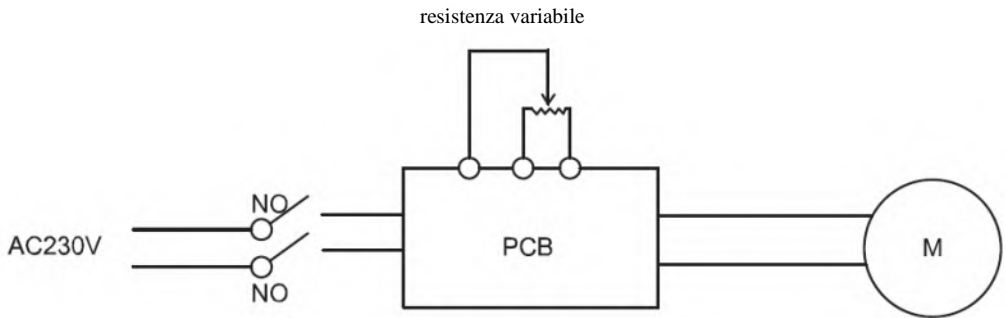
- 9.1. Dopo aver usato il frullatore per preparare piatti caldi, raffreddare il fondo dell'accessorio in acqua fredda prima di scollegarlo. Quindi lavarlo immediatamente per evitare l'essiccazione e l'accumulo di residui di cibo.
- 9.2. Non immergere mai il blocco motore e l'impugnatura del frullatore in acqua! Pulire la superficie con un panno asciutto o un panno morbido antipelo.
- 9.3. Per facilitare la pulizia dell'accessorio metterlo in un contenitore con acqua pulita e accendere il frullatore per alcuni secondi.

**ATTENZIONE!** Dopo la pulizia, asciugare sempre le lame del frullatore con un panno asciutto per prevenire la corrosione.

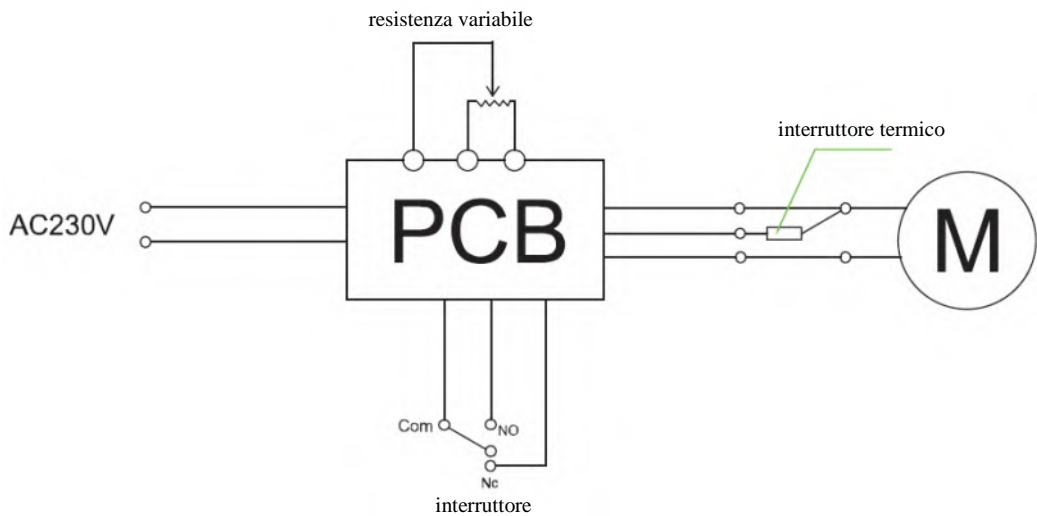
- 9.4. Non immergere mai la parte superiore della frusta in acqua! Pulirlo con un panno o uno straccio leggermente umido.
- 9.5. Ogni volta che si pulisce, è estremamente importante trattare con cura le superfici a contatto con alimenti, detergenti e disinfettanti. Non usare candeggina e altri detergenti che contengono cloro! Non utilizzare sostanze alcaline per pulire il vano motore!

## 10. SCHEMA ELETTRICO

Per modelli HKN-MP160 e HKN-MP160 Combi:

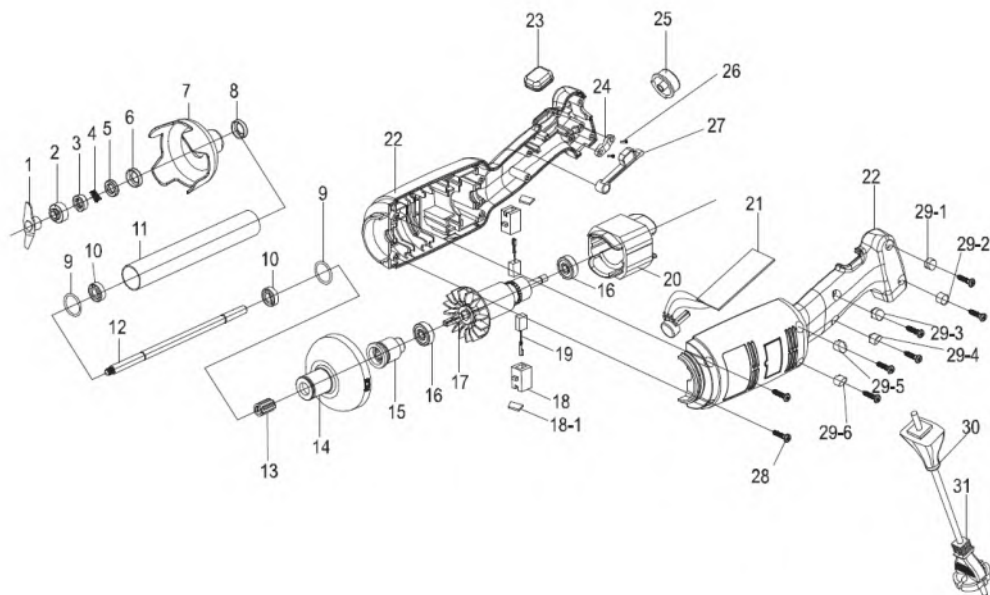


Per modelli HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 e HKN-MP300 Combi:

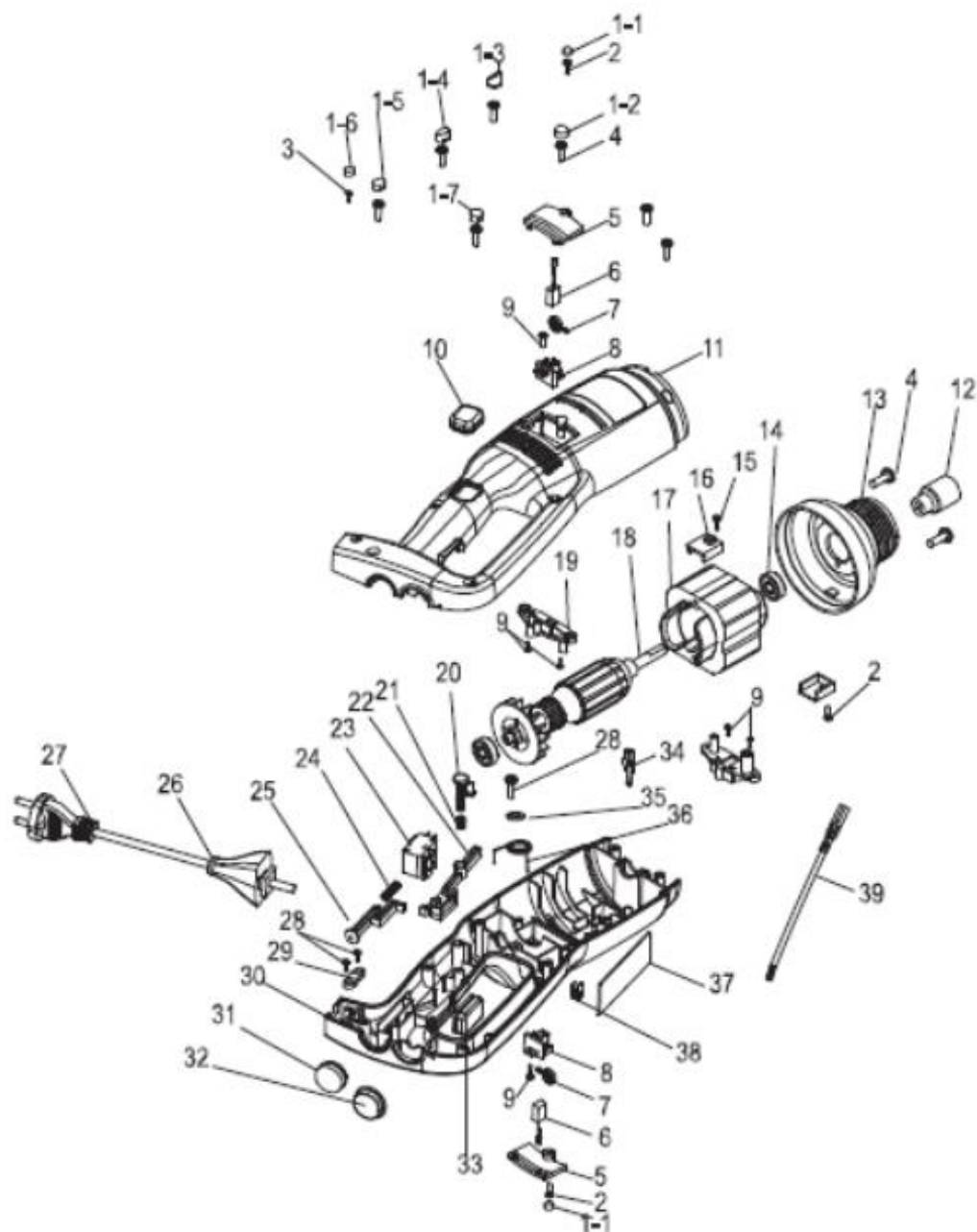


## 11. SCHEMA ESPLOSO

Per modelli HKN-MP160 e HKN-MP160 Combi:



N.	Denominazione	N.	Denominazione
1	Lama	17	Rotore
2	Anello di giunzione	18	Corpo della spazzola
3	Molla dell'anello di tenuta in grafite	18-1	Coperchio del corpo della spazzola
4	Anello di tenuta in grafite	19	Spazzola
5	Anello in ceramica	20	Statore
6	Manicotto per anello in grafite	21	Scheda di controllo della velocità
7	Protezione	22	La parte sinistra e la parte destra del corpo
8	Boccola del cuscinetto	23	Protezione gommata sul pulsante di fissaggio
9	Guarnizione O-ring	24	Morsetto di tenuta
10	Cuscinetto W688Z	25	Pulsante di regolazione della velocità
11	Tubo in acciaio inox	26	Vite di fissaggio del morsetto di tenuta
12	Perno di uscita	27	Leva del commutatore
13	Chiavetta	28	Vite di fissaggio del corpo
14	Punta del corpo in plastica	29	Tappo
15	Manicotto	30	Guaina rinforzata del cavo
16	Cuscinetto	31	Filo di alimentazione



<b>N.</b>	<b>Denominazione</b>	<b>N.</b>	<b>Denominazione</b>
1	Tappo	21	Molla per la vite del pulsante di fissaggio
2	Vite 3*12	22	Leva del commutatore
3	Vite 3*15	23	Commutatore
4	Vite M4*1	24	Molla
5	Coperchio del vano delle spazzole	25	Vite
6	Spazzola	26	Guaina rinforzata del cavo
7	Molla del cilindro per la spazzola 3246	27	Filo di alimentazione
8	Corpo della spazzola	28	Vite di fissaggio del morsetto di tenuta
9	Vite 3*12	29	Morsetto di tenuta
10	Protezione gommata sul pulsante di fissaggio	30	Corpo (parte destra)
11	Corpo (parte sinistra)	31	Pulsante in gomma
12	Manicotto	32	Pulsante di regolazione della velocità
13	Testata in alluminio	33	Pulsante di accensione
14	Cuscinetto 608	34	Connettore maschio
15	Vite della barra di fissaggio del motore	35	Guarnizione O-Ring
16	Barra di fissaggio del motore	36	Molla della leva del commutatore
17	Statore	37	Scheda di controllo della velocità
18	Rotore	38	Connettore femmina
19	Fissaggio delle spazzole	39	Cavo del connettore femmina
20	Vite di bloccaggio del pulsante di fissaggio		

LV

## IEVADS

Cienītais pircēj!

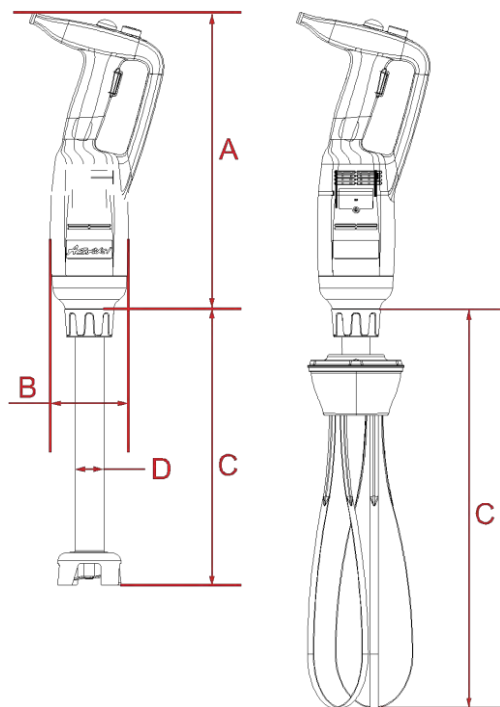
Jūs iegādājāties profesionālo iekārtu. Pirms tās ekspluatācijas uzsākšanas noteikti iepazīstieties ar šīs pases saturu un saglabājiet to visu iekārtas ekspluatācijas laiku.

! Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos.

### 1. GALVENO MEZGLU UN KOMPONENTU APRAKSTS



## 2. GALVENIE TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI



Modelis	Barošana, V	Jauda, kW	Griešanās ātrums, apgr./min	Masa bez uzgaļiem, kg	A (garums, mm)	B (diametrs, mm)
HKN-MP160 (Combi)	220	0,22	2500–15 000	1,15	304	75
HKN-MP190 HKN-MP250 (Combi)	220	0,35	2000–13 000	1,76	359	91
HKN-MP300 (Combi)	220	0,5	2000–14 000	1,98	359	91



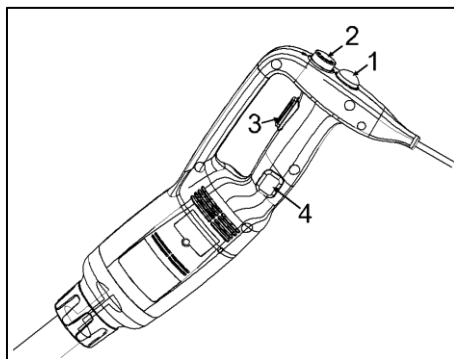
Miksera modelis	Komplektā ietilpstošie uzgāji	C (garums, mm)	D (diametrs, mm)	Uzgaļa masa, kg
HKN-MP160	HKN-B160	160	25	0,46
HKN-MP160 (Combi)	HKN-B160	160	25	0,46
	HKN-W185	185	-	0,81
HKN-MP190	HKN-B200	200	35	0,69
HKN-MP190 (Combi)	HKN-B200	200	35	0,69
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP250	HKN-B250	250	35	0,82
HKN-MP250 (Combi)	HKN-B250	250	35	0,82
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP300	HKN-B300	300	35	1,02
HKN-MP300 (Combi)	HKN-B300	300	35	1,02
	HKN-W250	250	-	0,86

### 3. IEVADS

- 3.1. Pirms izmantošanas rūpīgi iepazīstieties ar šīs instrukcijas saturu.
- 3.2. Miksera konstrukcija izstrādāta tā, lai to varētu droši izmantot. Neoriģinālo daļu izmantošana vai nepilnīgi nokomplektētas iekārtas izmantošana var izraisīt kaitējumu veselībai un ietekmēt garantiju.
- 3.3. Mikseri aizliegts izmantot agresīvās vidēs.
- 3.4. Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.
- 3.5. Šī rokasgrāmata ir neatņemama iekārtas sastāvdaļa, un tā jāglabā visu miksera kalpošanas laiku. Jebkura šajā rokasgrāmatā sniegtā informācija, rasējumi un attēli ir ražotāja īpašums.
- 3.6. Šī iekārta ir paredzēta izmantošanai kulinārijā dārzenu, zupu, krēmu, majonēzes, riekstu un tiem līdzīgu produktu apstrādei un smalcināšanai.

### 4. IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

- 4.1. Pārliecinieties, ka ieslēgšanas poga (3) ir izslēgtā pozīcijā.
- 4.2. Pievienojiet barošanas vadu barošanas avotam.
- 4.3. Mikserim piestipriniet vajadzīgo uzgāli.
- 4.4. Ja attiecīgais modelis ir aprīkots ar drošības pogu (1), nospiediet un turiet to nospiestu.
- 4.5. Nospiediet ieslēgšanas pogu (3), mikseris sāks darboties.
- 4.6. Pēc darba pabeigšanas izslēdziet ieslēgšanas pogu (3); drošības pogu (1) izslēgsies automātiski.



## 5. ILGSTOŠS DARBĪBAS REŽĪMS

Veiciet iepriekš aprakstīto 4.1.–4.5. darbību.

- 5.1. Kad ieslēgšanas poga (3) ir izslēgta, nospiediet fiksēšanas pogu (4).
- 5.2. Nospiediet ieslēgšanas pogu (3); mikseris darbosies ilgstošas darbības režīmā.
- 5.3. Lai apturētu darbību, nospiediet un atlaidiet ieslēgšanas pogu (3).

## 6. GRIEŠANĀS ĀTRUMA MAIŅA

Lai mainītu uzgaļa griešanās ātrumu, regulatora poga (2) jāpagriež līdz vajadzīgajai vērtībai.

### UZMANĪBU!

Izmantojot putošanas slotiņu, ieteicams sākt darbu ar regulatora minimālās vērtības iestatījumu.

## 7. IETEIKUMI PAR IZMANTOŠANU

**Darbs ar uzgali ar nazi:** labākai miksera kontrolei turiet to ar vienu roku aiz roktura un ar otru roku aiz motora nodalījuma apakšdaļas. Vislabāk ir saglabāt nelielu slīpumu un nepieļaut saskaršanos ar trauku, kurā notiek vajadzīgā produkta gatavošana. Katru reizi kontrolējiet, vai uzgalis ir iegremdēts pietiekami labi, lai nepieļautu šķakstīšanos un novērstu mitruma un šķidruma iekļūšanu ventilācijas atverē. Optimālai efektivitātei uzgalim par 2/3 jābūt iegremdētam pagatavojamajā produktā.

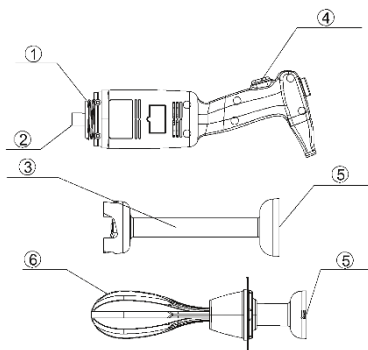
**Darbs ar putošanas slotiņu:** ar vienu roku turiet iekārtu aiz roktura, ar otru roku, ja nepieciešams, — aiz trauka (bļodas utt.). Gatavošanas procesa laikā putošanas slotiņu ieteicams virzīt traukā pa apli, lai sasniegtu vislabāko satura sajaukšanu. Uzstājīgi iesakām nepieļaut putošanas slotiņas pieskaršanos trauka malām. Maksimālam efektam pagatavojamajā produktā jāiegremdē ne mazāk par 1/5 putošanas slotiņas. Nekādā gadījumā neievietojiet putošanas slotiņu līdz savienojuma mezglam vai augstāk!

## 8. UZGAĻU PIEVIENOŠANA UN NOŅĒMŠANA

**UZMANĪBU!** Uzgaļu pievienošana un noņemšana jāveic tikai tad, kad iekārta ir atslēgta no barošanas tīkla.

Modeļiem HKN-MP160 un HKN-MP160 Combi:

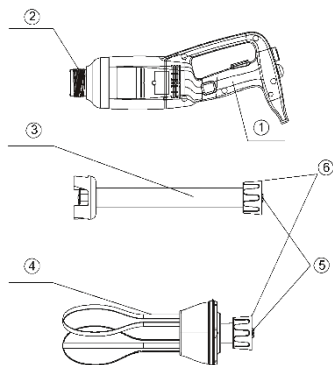
- 8.1. Uzgaļa ar nazi (3) vai putošanas slotiņas (6) stiprinājumu (5) uzmanīgi ievietojiet un pievienojiet miksera korpusa (1) savienojuma mezglam (2).
- 8.2. Pagrieziet uzgali ar nazi (3) vai putošanas slotiņu (6), lai nostiprinātu.



Modeļiem HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 un HKN-MP300 Combi:

8.3. Uzgaļa ar nazi (3) vai putošanas slotiņas (6) stiprinājumu (5) uzmanīgi ievietojiet un pievienojiet miksera korpusa (1) savienojuma mezglam (2). Pārlicinieties, ka daļas ar izciņņiem ir salāgotas ar atbilstošām daļām ar iedobēm.

8.4. Pagrieziet azturi (6), lai nostiprinātu.



## 9. TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms tīrīšanas un apkopes vienmēr atslēdziet iekārtu no barošanas tīkla!

9.1. Pēc miksera izmantošanas karsto ēdienu pagatavošanai un pirms uzgaļa atvienošanas pilnībā atdzesējiet uzgaļa lejasdaļu aukstā ūdenī. Pēc tam uzreiz mazgājiet to, lai nepieļautu ēdiena atlieku sakalšanu un pielipšanu.

9.2. Nekādā gadījumā neiegremdējiet motora nodalījumu vai miksera rokturi ūdenī! Notīriet to virsmu ar sausu salveti vai mīkstu bezplūksnu drānu.

9.3. Vienkāršākai uzgaļa tīrīšanai iegremdējiet to traukā ar tīru ūdeni un uz dažām sekundēm ieslēdziet mikseri.

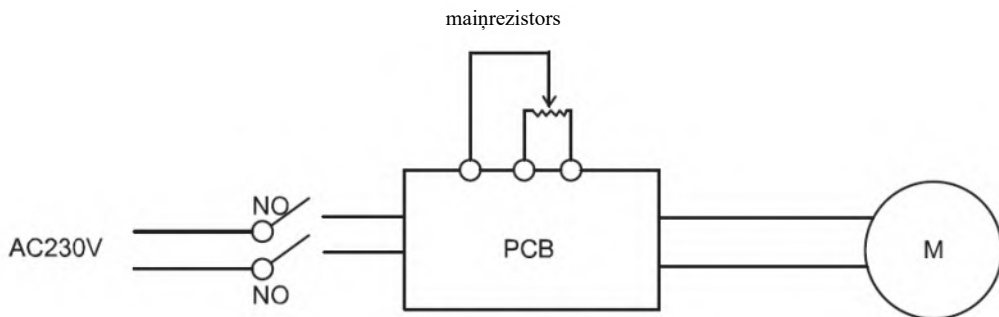
**UZMANĪBU!** Pēc tīrīšanas vienmēr ar sausu drānu vai salveti noslaukiet uzgaļa asmeņus, lai nepieļautu rūsas parādīšanos.

9.4. Nekāda gadījumā neiegremdējiet putošanas slotiņas augšdaļu ūdenī! Tīriet to ar neredz samitrinātu salveti vai drānu.

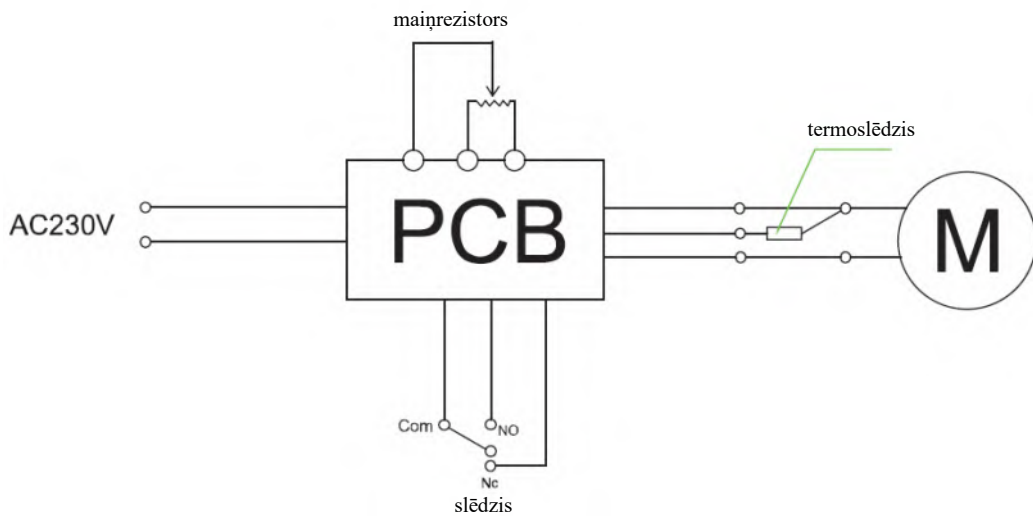
9.5. Katru reizi pēc tīrīšanas ir ārkārtīgi svarīgi ar mazgāšanas un dezinfekcijas līdzekļiem apstrādāt virsmas, kas saskaras ar ēdienu. Neizmantojiet balinātājus un citus mazgāšanas līdzekļus, kas satur hloru! Motora nodalījuma tīrīšanai neizmantojiet līdzekļus, kas satur sārmus!

## 10. ELEKTRISKĀ PRINCIPSHĒMA

Modeļiem HKN-MP160 un HKN-MP160 Combi:

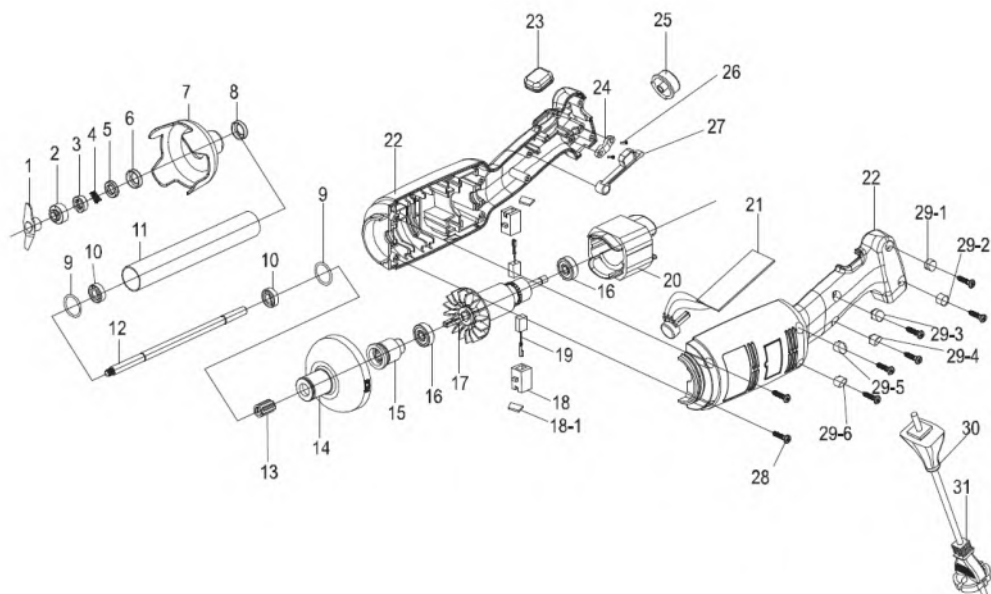


Modeļiem HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 un HKN-MP300 Combi:



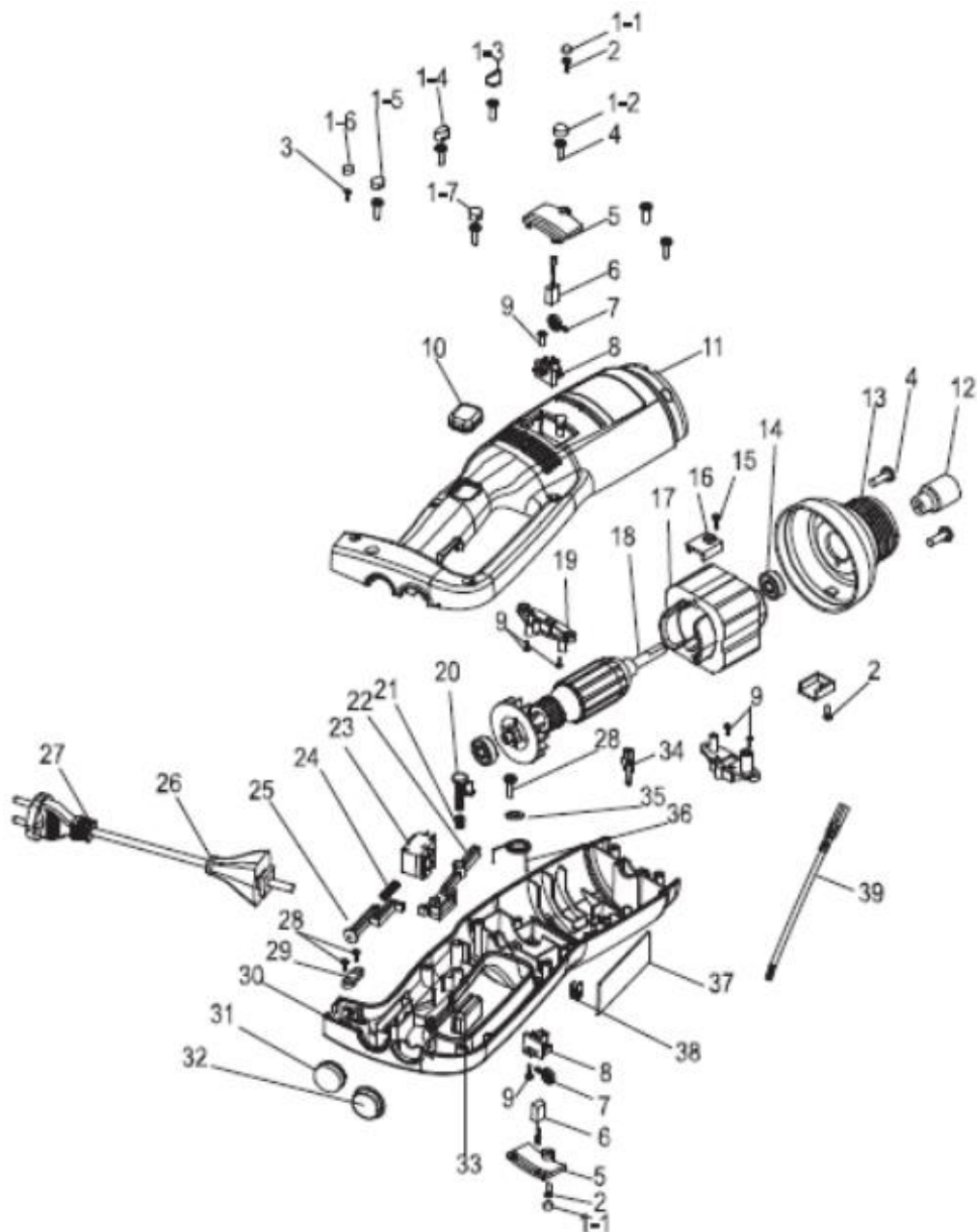
**11. IZVĒRSTA DIAGRAMMA**

Modeljiem HKN-MP160 un HKN-MP160 Combi:



Nr.	Nosaukums	Nr.	Nosaukums
1	Nazis	17	Rotors
2	Savienošanas gredzens	18	Sukas korpuss
3	Grafīta gredzena atspere	18-1	Sukas korpusa vāciņš
4	Grafīta gredzens	19	Suka
5	Keramiskais gredzens	20	Stators
6	Keramiskā gredzena uzmava	21	Ātruma vadības plate
7	Aizsargpārsegs	22	Kreisā un labā korpusa puse
8	Gultņa ieliktnis	23	Fiksēšanas pogas gumijas aizsargpārsegs
9	Gredzenblīve	24	Blīvējuma piespiednis
10	Gultnis W688Z	25	Ātruma regulatora poga
11	Nerūsējošā tērauda caurulīte	26	Blīvējuma piespiedņa stiprinājuma skrūve
12	Izvadstienis	27	Pārslēgšanas svira
13	Sprūdtapa	28	Korpusa stiprinājuma skrūve
14	Korpusa plastmasas uzgalis	29	Noslēgs
15	Uzmava	30	Vada pastiprinošais aptinums
16	Gultnis	31	Barošanas vads

Modeļiem HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 un HKN-MP300 Combi:



<b>Nr.</b>	<b>Nosaukums</b>	<b>Nr.</b>	<b>Nosaukums</b>
1	Noslēgs	21	Atspere zem fiksēšanas pogas skrūves
2	Skrūve, 3x12	22	Pārslēgšanas svira
3	Skrūve, 3x15	23	Slēdzis
4	Skrūve M4x1	24	Atspere
5	Slotiņu nodalījuma vāciņš	25	Skrūve
6	Suka	26	Vada pastiprinošais aptinums
7	Cilindra atspere sukai 3246	27	Barošanas vads
8	Sukas korpuss	28	Bīvējuma piespiedņa stiprinājuma skrūve
9	Skrūve, 3x12	29	Bīvējuma piespiednis
10	Fiksēšanas pogas gumijas aizsargpārsegs	30	Korpuss (labā puse)
11	Korpuss (kreisā puse)	31	Gumijas poga
12	Uzmava	32	Ātruma regulatora poga
13	Alumīnija galva	33	Ieslēgšanas poga
14	Gultnis 608	34	Tapas savienotājs
15	Motora stiprinājuma plāksnes skrūve	35	Bīvēgredzens
16	Motora stiprinājuma plāksne	36	Pārslēgšanas sviras atspere
17	Stators	37	Ātruma vadības plate
18	Rotors	38	Ligzdas savienotājs
19	Stiprinājums slotiņām	39	Ligzdas savienotāja vads
20	Fiksēšanas pogas stiprinājuma skrūve		

## ĮVADAS

Gerbiami ponai!

Jūs įsigijote profesionalią įrangą. Prieš pradėdami ją eksploatuoti, būtinai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją visą prietaiso eksploatavimo laiką.

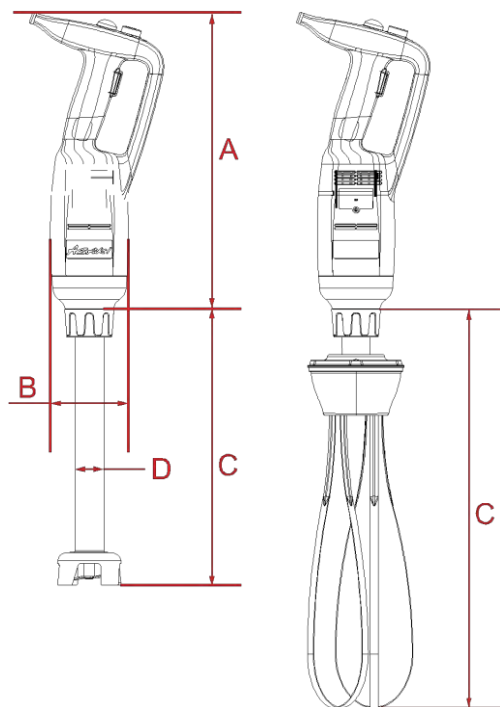
! Šis prietaisas skirtas naudoti visuomeninio maitinimo įstaigose.

## 1. PAGRINDINIŲ MAZGŲ IR DALIŲ APRAŠYMAS





## 2. PAGRINDINĖS TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS



Modelis	Elektros maitinimas, V	Galia, kW	Sukimosi greitis, aps./min	Svoris be antgalių, kg	A (ilgis, mm)	B (skersmuo, mm)
HKN-MP160 (Combi)	220	0.22	2500-15000	1.15	304	75
HKN-MP190 HKN-MP250 (Combi)	220	0.35	2000-13000	1.76	359	91
HKN-MP300 (Combi)	220	0.5	2000-14000	1.98	359	91

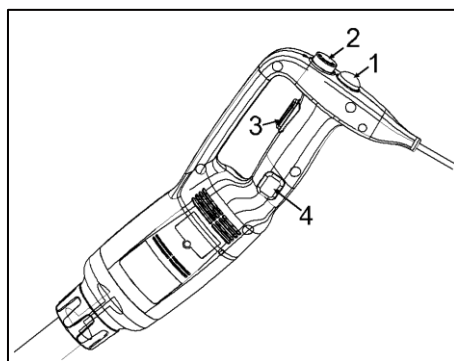
Maišytuvo modelis	Priedų komplektas	C (ilgis, mm)	D (skersmuo, mm)	Priedo svoris, kg
HKN-MP160	HKN-B160	160	25	0,46
HKN-MP160 (Combi)	HKN-B160	160	25	0,46
	HKN-W185	185	-	0,81
HKN-MP190	HKN-B200	200	35	0,69
HKN-MP190 (Combi)	HKN-B200	200	35	0,69
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP250	HKN-B250	250	35	0,82
HKN-MP250 (Combi)	HKN-B250	250	35	0,82
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP300	HKN-B300	300	35	1,02
HKN-MP300 (Combi)	HKN-B300	300	35	1,02
	HKN-W250	250	-	0,86

### 3. ĮVADAS

- 3.1. Prieš naudodami įdėmiai perskaitykite šią instrukciją.
- 3.2. Maišytuvo konstrukcija sukurta saugiam naudojimui. Naudodami neoriginalias dalis arba nepilno komplektavimo prietaisą galite padaryti žalos sveikatai, šiuo atveju taip pat gali negalėti garantija.
- 3.3. Draudžiama naudoti maišytuvą agresyviose aplinkose.
- 3.4. Naudokite tik gamintojo priedus.
- 3.5. Ši instrukcija yra neatskiriama šio prietaiso dalis, jūs turite saugoti ją visą maišytuvo eksploatavimo laiką. Bet kokia šioje instrukcijoje pateikta informacija, taip pat brėžiniai ir iliustracijos yra gamintojo nuosavybė.
- 3.6. Šis prietaisas skirtas maisto ruošai: apdoroti, smulkinti daržoves, sriubas, kremus, majonezą, riešutus ir panašius produktus.

### 4. ĮJUNGIMAS/IŠJUNGIMAS

- 4.1. Įsitinkite, kad įjungimo mygtukas (Nr. 3) nėra nuspaustas.
- 4.2. Pajunkite laidą prie elektros maitinimo šaltinio.
- 4.3. Uždėkite reikiamą antgalį.
- 4.4. Spustelėkite ir laikykite saugos mygtuką (Nr. 1), jei toks mygtukas yra šiame modelyje.
- 4.5. Spustelėkite jungimo mygtuką (Nr. 3), maišytuvą pradės veikti.
- 4.6. Baigus darbą išjunkite maitinimo mygtuką (Nr. 3), saugos mygtukas (Nr. 1) išsijungs automatiškai.



## 5. ILGALAIKIO VEIKIMO REŽIMAS

Atlikite aukščiau aprašytus 4.1.- 4.5. žingsnius.

- 5.1. Esant išjungtam įjungimo mygtukui (Nr. 3) spustelėkite fiksavimo mygtuką (Nr. 4).
- 5.2. Spustelėkite įjungimo mygtuką (Nr. 3), maišytuvas veiks ilgalaikio veikimo režime.
- 5.3. Norėdami sustabdyti, spustelėkite ir atleiskite įjungimo mygtuką (Nr. 3).

## 6. SUKIMOSI GREIČIO NUSTATYMAS

Norėdami pakeisti antgalio sukimosi greitį, pasukite reguliavimo mygtuką (Nr. 2) iki reikiamos vertės.

### DĖMESIO!

Naudojant plaktuvą, darbo pradžioje rekomenduojama nustatyti reguliatorių į mažiausią greitį.

## 7. NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

**Darbas su kotu su peiliu:** siekiant geriau valdyti maišytuvą laikykite jį viena ranka už rankenos, o kita už variklio skyriaus apačioje. Geriausia truputi nulenkti prietaisą ir vengti liesti talpą, kurioje vyksta norimo produkto paruošimo procesas. Kiekvieną kartą kontroliuokite, ar antgalis yra pakankamai panardintas, kad produktai neišsitaškytų, ir kad į variklio skyrių ir ventilacijos angas nepatektų drėgmės ar skysčio. Optimaliam efektyvumui 2/3 antgalio turėtų būti panardinta į gaminamą produktą.

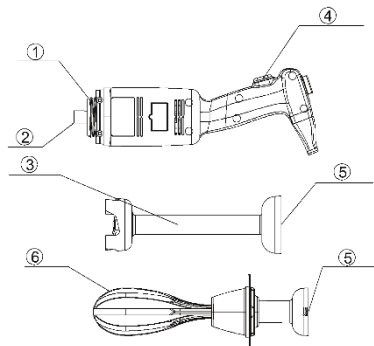
**Darbas su plaktuvu:** viena ranka laikykite prietaisą už rankenos, o kita, jei reikia, už talpą (dubenį ir pan.). Ruošimo metu rekomenduojama judinti veikiančią antgalį - plaktuvą palei talpos kraštus, kad produktai talpoje kuo geriau ištirptų. Primygtinai rekomenduojama neliesti plaktuvų talpos kraštų. Maksimaliam efektui bent 1/5 plaktuvo turėtų būti panardinta į ruošiamą produktą. Niekada nenardinkite plaktuvo iki jungiamojo mazgo ar daugiau!

## 8. KAIP UŽDĖTI IR NUIMTI ANTGALIUS

**DĖMESIO!** Uždėti ir nuimti antgalius galima tik tuomet, kai įranga yra atjungta nuo elektros maitinimo tinklo.

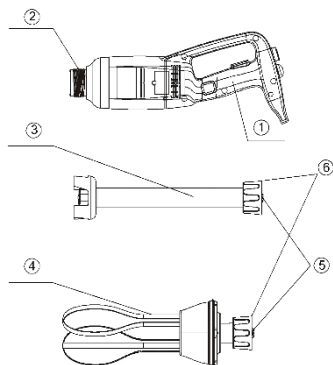
Modeliai HKN-MP160 ir HKN-MP160 Combi:

- 8.1. Atsargiai įdėkite ir prijunkite koto su peiliu (3) ar plaktuvo (6) tvirtinimo įtaisą (5) prie maišytuvo korpuso (1) tvirtinimo mazgo (2).
- 8.2. Pasukite kotą su peiliu (3) arba plaktuvą (6), kad užfiksuoti.



Modeliai HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 ir HKN-MP300 Combi:

- 8.3. Atsargiai įdėkite ir prijunkite koto su peiliu (3) ar plaktuvo (6) tvirtinimo įtaisą (5) prie maišytuvo korpuso (1) tvirtinimo mazgo (2). Įsitikinkite, kad išsikišančios dalys sutapo su dalimis su įdubomis.
- 8.4. Pritvirtinkite pasukdami užraktą (6).



## 9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo prieš valydami arba atlikdami techninę priežiūrą!

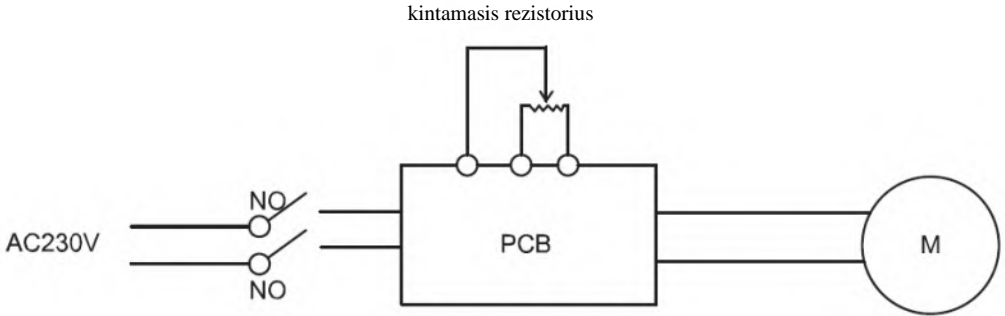
- 9.1. Jei naudojote maišytuvą karštų patiekalų ruošimui, atvėsinkite apatinę koto dalį šaltame vandenyje prieš jį nuimant. Po to iš karto nuplaukite, kad nepriliptų maisto likučiai.
- 9.2. Niekada nemirkykite variklio skyriaus arba maišytuvo rankenos į vandenį! Nušluostykite jų paviršių sausa servetėle arba minkšta nepūkuota šluoste.
- 9.3. Norėdami paprasčiau nuvalyti priedus, įmirkykite kotą į talpą, pripildytą švari vandeniu ir įjunkite maišytuvą keletai sekundžių.

**DĖMESIO!** Po valymo visada nušluostykite ašmenis sausa šluoste arba servetėle, kad būtų išvengta korozijos.

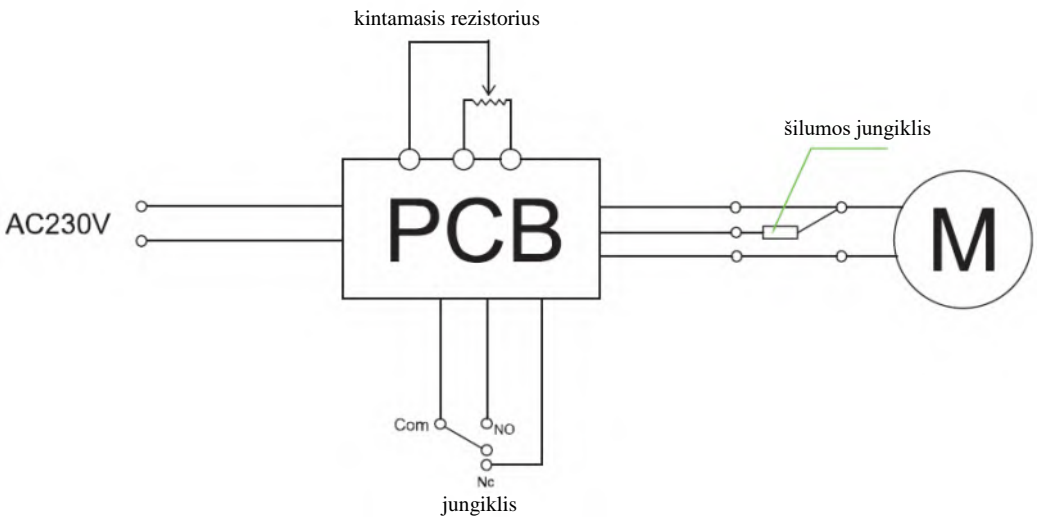
- 9.4. Niekada nemirkykite viršutinės plaktuvo dalies į vandenį! Valykite ją lengvai drėgna servetėle arba šluoste.
- 9.5. Valymo metu labai svarbu kruopščiai sutvarkyti paviršius, kurie liečiasi su maistu, plovikliais ir dezinfekavimo priemonėmis. Nenaudokite baliklių ir kitų plovimo priemonių su chloru! Nevalykite variklio korpuso medžiagomis, kurių sudėtyje yra šarmų!

**10. PRINCIPINĖ ELEKTROS SCHEMA**

Modeliai HKN-MP160 ir HKN-MP160 Combi:

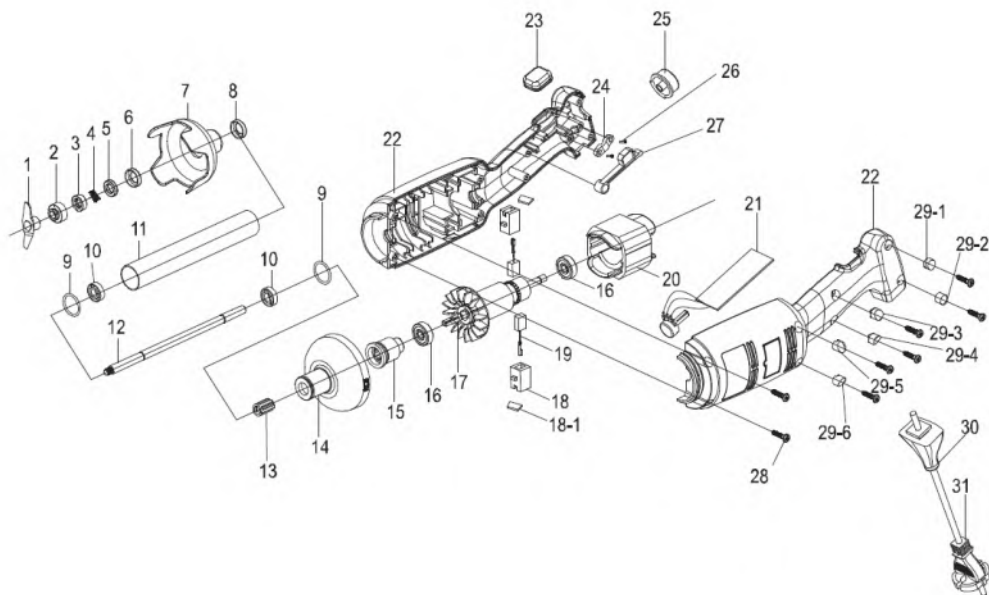


Modeliai HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 ir HKN-MP300 Combi:



## 11. DETALI SCHEMA

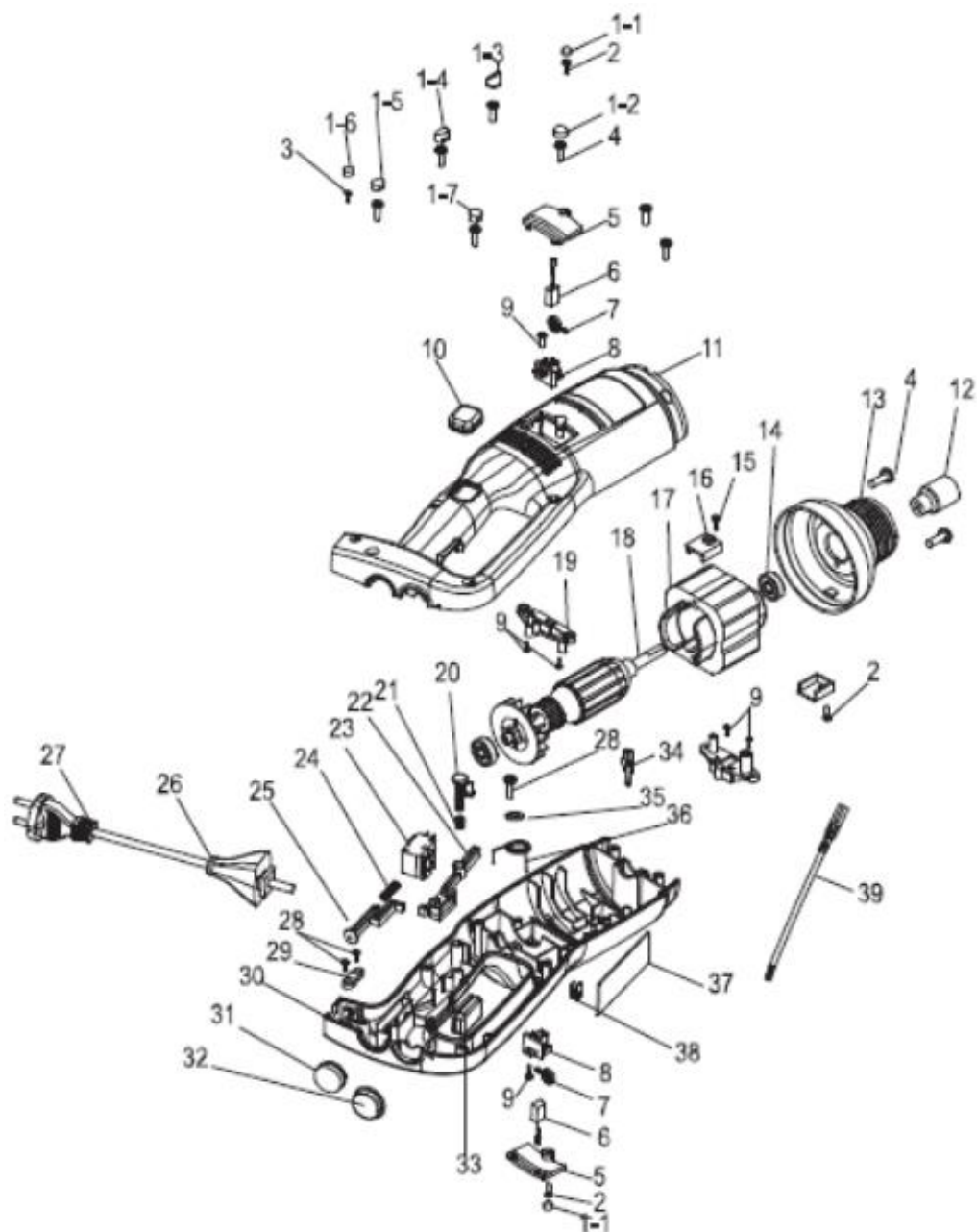
Modeliai HKN-MP160 ir HKN-MP160 Combi:



Nr.	Pavadinimas	Nr.	Pavadinimas
1	Peilis	17	Rotorius
2	Sujungimo žiedas	18	Šepečio korpusas
3	Grafito žiedo spyruoklė	18-1	Šepečio korpuso dangtis
4	Grafito žiedas	19	Šepetys
5	Keraminis žiedas	20	Statorius
6	Keraminio žiedo įvorė	21	Greičio valdymo plokštė
7	Apsauga	22	Kairioji ir dešinioji korpuso dalys
8	Guolio įvorė	23	Gumuota apsauga fiksavimo mygtukui
9	Sandarinio žiedas	24	Tarpiklio gnybtas
10	Guolis W688Z	25	Greičio reguliavimo mygtukas
11	Nerūdijančio plieno vamzdelis	26	Tarpiklio gnybto tvirtinimo varžtas
12	Sujungiamasis strypas	27	Perjungimo svirtis
13	Spraustelis	28	Korpuso tvirtinimo varžtas
14	Plastikinis korpuso antgalis	29	Dangtelis
15	Mova	30	Stiprinamasis kabelio apvalkalas
16	Guolis	31	Maitinimo laidas

LT

Modeliai HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 ir HKN-MP300 Combi:



<b>Nr.</b>	<b>Pavadinimas</b>	<b>Nr.</b>	<b>Pavadinimas</b>
1	Dangtelis	21	Spyruoklė įdėti po fiksavimo mygtuko tvirtinimo varžto
2	Varžtas 3*12	22	Perjungimo svirtis
3	Varžtas 3*15	23	Jungiklis
4	Sraigtas M4*1	24	Spyruoklė
5	Šepečių skyriaus dangtis	25	Varžtas
6	Šepetys	26	Stiprinamasis kabelio apvalkalas
7	Cilindro šepečiu spyruoklė 3246	27	Maitinimo laidas
8	Šepečio korpusas	28	Tarpiklio gnybto tvirtinimo varžtas
9	Varžtas 3*12	29	Tarpiklio gnybtas
10	Gumuota apsauga fiksavimo mygtukui	30	Korpusas (kairioji dalis)
11	Korpusas (dešinioji dalis)	31	Guminis mygtukas
12	Mova	32	Greičio reguliavimo mygtukas
13	Aliuminio galvutė	33	Įjungimo mygtukas
14	Guolis 608	34	Kaištinė jungtis
15	Variklio tvirtinimo plokštelės varžtas	35	Sandarinimo žiedas
16	Variklio tvirtinimo plokštelė	36	Perjungimo svirties spyruoklė
17	Statorius	37	Greičio valdymo plokštė
18	Rotorius	38	Lizdinė jungtis
19	Tvirtinimas šepečiams	39	Lizdinės jungties laidas
20	Fiksavimo mygtuko tvirtinimo varžtas		

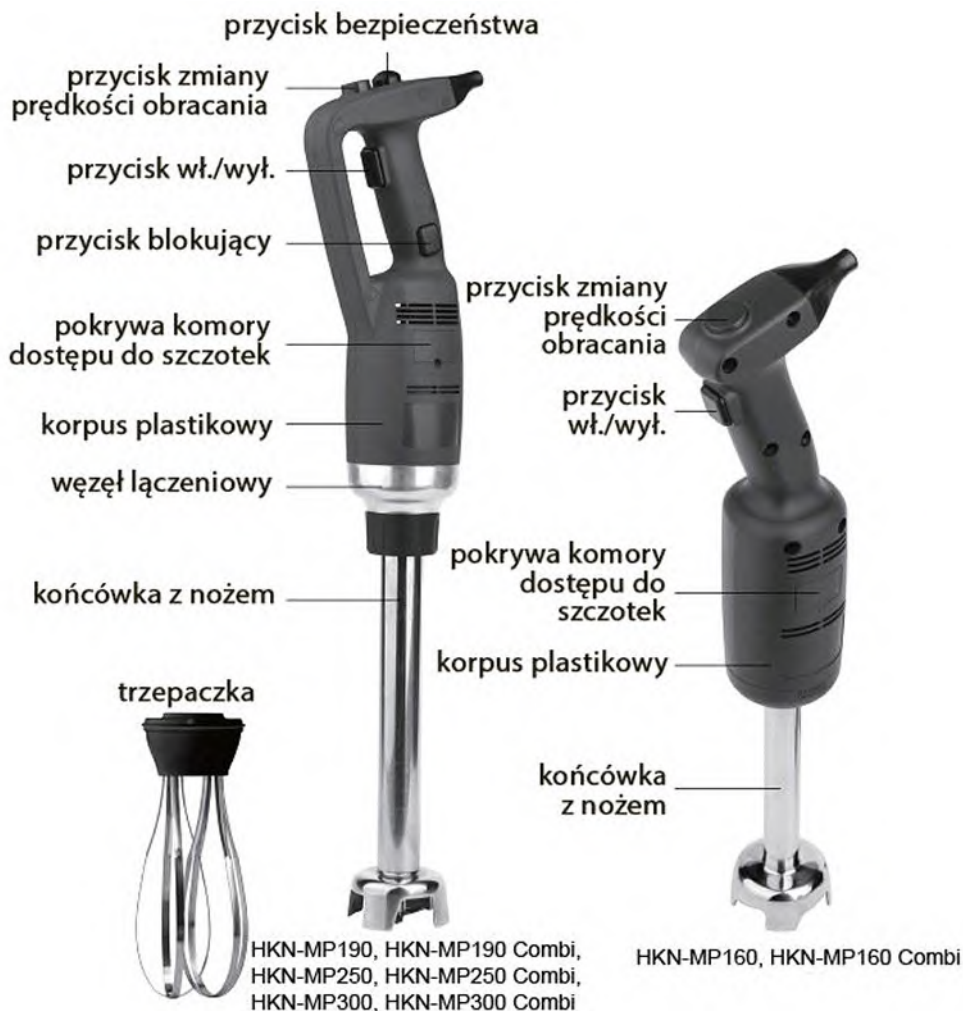


**WSTĘP**

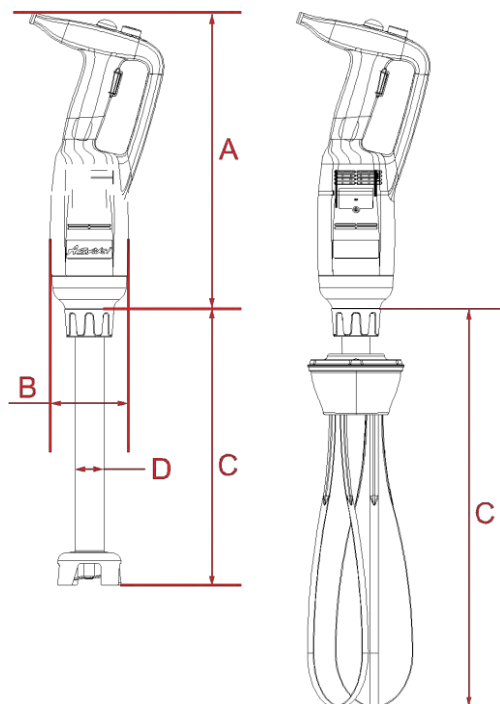
Szanowny Użytkowniku!

Nabyłeś profesjonalne urządzenie. Zanim zaczniesz korzystać z niego, koniecznie zapoznaj się z niniejszą Instrukcją i przechowuj ją przez cały okres eksploatacji.

! Urządzenie jest przeznaczone do użytku w punktach zbiorowego żywienia.

**1. OPIS GŁÓWNYCH WĘZŁÓW I ELEMENTÓW**

## PODSTAWOWE PARAMETRY TECHNICZNE



Model	Moc, V	Moc, kW	Prędkość maszyny (obr./min)	Waga bez końcówek, kg	A (długość, mm)	W (średnica, mm)
HKN-MP160 (Combi)	220	0.22	2500-15000	1.15	304	75
HKN-MP190 HKN-MP250 (Combi)	220	0.35	2000-13000	1.76	359	91
HKN-MP300 (Combi)	220	0.5	2000-14000	1.98	359	91

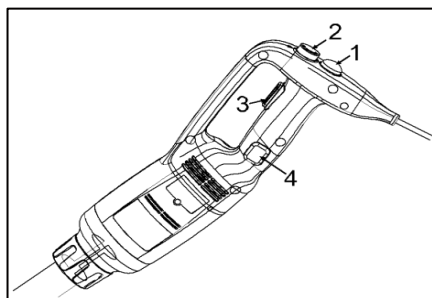
Model miksera	Końcówki w zestawie	C (długość, mm)	D (średnica, mm)	Waga końcówki, kg
HKN-MP160	HKN-B160	160	25	0,46
HKN-MP160 (Combi)	HKN-B160	160	25	0,46
	HKN-W185	185	-	0,81
HKN-MP190	HKN-B200	200	35	0,69
HKN-MP190 (Combi)	HKN-B200	200	35	0,69
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP250	HKN-B250	250	35	0,82
HKN-MP250 (Combi)	HKN-B250	250	35	0,82
	HKN-W250	250	-	0,86
HKN-MP300	HKN-B300	300	35	1,02
HKN-MP300 (Combi)	HKN-B300	300	35	1,02
	HKN-W250	250	-	0,86

## 2. WSTĘP

- Przed użyciem uważnie przeczytaj niniejszą Instrukcję.
- Konstrukcja miksera została zaprojektowana z myślą o jego bezpiecznym użytkowaniu. Korzystanie z nieoryginalnych części lub korzystanie z niekompletnego urządzenia może spowodować uszczerbek na zdrowiu i mieć wpływ na gwarancję.
- Nie używaj miksera w agresywnym środowisku.
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów.
- Niniejsza Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i powinna być przechowywana przez cały okres użytkowania miksera. Wszelkie informacje, rysunki i zdjęcia przedstawione w niniejszej instrukcji są własnością Producenta.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w celach kulinarnych do przetwarzania, rozdrabniania: warzyw, zup, kremów, majonezu, orzechów i podobnych produktów.

## 3. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

- Upewnij się, że przycisk włączenia (nr 3) nie jest wciśnięty.
- Podłącz przewód do źródła zasilania.
- Nałóż odpowiednią końcówkę na mikser.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk bezpieczeństwa (nr 1), jeśli jest w tym modelu.
- Naciśnij przycisk zasilania (nr 3), mikser rozpocznie pracę.
- Po zakończeniu użytkowania naciśnij przycisk zasilania (nr 3), przycisk bezpieczeństwa (nr 1) wyłączy się automatycznie.



#### 4. TRYB PRACY DŁUGOTERMINOWEJ

Wykonaj kroki 4.1.-4.5., opisane powyżej.

- Po naciśnięciu przycisku zasilania (nr 3), naciśnij przycisk blokady (nr 4).
- Naciśnij przycisk zasilania (nr 3), mikser będzie pracował w trybie długotrwałym.
- Aby zatrzymać pracę urządzenia, naciśnij i zwolnij przycisk zasilania (nr 3).

#### 5. ZMIANA PRĘDKOŚCI OBROTOWEJ

Aby zmienić prędkość obrotową końcówki, ustaw przycisk regulujący (nr 2) na wymaganą wartość.

#### UWAGA!

Podczas używania trzepaczki zaleca się rozpoczęcie pracy od ustawienia regulatora na minimalną wartość.

#### 6. ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

**Praca z końcówką-nożem:** aby mieć najlepszą kontrolę nad mikserem, przytrzymuj go jedną ręką za uchwyt, a drugą za dół komory silnikowej. Najlepiej jest zachować lekkie nachylenie i unikać dotykania pojemnika, w którym trwa proces przygotowania pożądanego produktu. Za każdym razem sprawdź, czy końcówka jest wystarczająco zanurzona, aby uniknąć rozprysków, i czy wilgoć lub płyn nie dostaną się do komory silnikowej i do otworów wentylacyjnych. Aby uzyskać optymalną wydajność, 2/3 końcówek należy zanurzyć w produkcie, który jest przygotowywany.

**Użycie trzepaczki:** jedną ręką przytrzymaj urządzenie za uchwyt, a drugą, w razie potrzeby, za pojemnik (dzieżę itp.). Podczas procesu przygotowania zaleca się prowadzenie końcówki-trzepaczki wzdłuż brzegu pojemnika w celu lepszego rozpuszczenia zawartości.

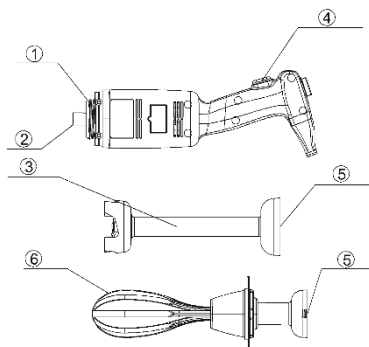
Zdecydowanie zaleca się unikanie dotykania brzegu pojemnika trzepaczką. W celu uzyskania maksymalnego efektu, co najmniej 1/5 trzepaczki należy zanurzyć w produkcie, który jest przygotowywany. Nigdy nie zanurzaj trzepaczki do poziomu węzła łączącego lub powyżej!

#### 7. ZAKŁADANIE I ZDEJMOWANIE KOŃCÓWEK

**UWAGA!** Zakładanie i zdejmowanie końcówek powinno być wykonywane tylko wtedy, gdy urządzenie jest odłączone od sieci zasilającej.

Dla modeli HKN-MP160 i HKN-MP160 Combi:

- Ostrożnie załóż i podłącz mocowanie (5) końcówki z nożem (3) lub trzepaczki (6) do węzła łączącego (2) obudowy miksera (1).
- Obróć końcówkę z nożem (3) lub trzepaczkę (6) w celu zamocowania.



Dla modeli HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 i HKN-MP300:

- a. Ostrożnie załóż i podłącz mocowanie (5) końcówki z nożem (3) lub trzepaczki (6) do węzła łączenia (2) obudowy miksera (1). Upewnij się, że części zaczepów pasują do odpowiednich części z nacięciami.
- b. Przekręć zatrzask (6) w celu zamocowania.

## **8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Zawsze odłączaj urządzenie od sieci zasilającej przed czyszczeniem i konserwacją!

- a. Po użyciu miksera podczas przygotowywania gorących dań, należy schłodzić dolną część nasadki w zimnej wodzie przed jej odłączeniem. Następnie natychmiast umyj końcówkę, aby uniknąć wysuszenia i przyklejenia się resztek jedzenia.
- b. Nigdy nie zanurzaj komory silnikowej ani uchwytu miksera w wodzie! Wytrzyj powierzchnię suchą serwetką lub miękką, niestrzępiącą się szmatką.
- c. Aby ułatwić czyszczenie dyszy, umieść ją w pojemniku z czystą wodą i włącz mikser na kilka sekund.

**UWAGA!** Aby zapobiec korozji, po oczyszczeniu zawsze wycieraj ostrza końcówki suchą szmatką lub serwetką.

- d. Nigdy nie zanurzaj górnej części trzepaczki w wodzie! Wyczyść ją lekko wilgotną serwetką lub szmatką.
- e. Niezwykle ważne jest, aby podczas czyszczenia ostrożnie obchodzić się z powierzchnią, która ma kontakt z żywnością, detergentami i środkami dezynfekującymi. Nie używaj wybielaczy i innych detergentów, zawierających chlor! Nie używaj substancji alkalicznych do czyszczenia komory silnikowej!

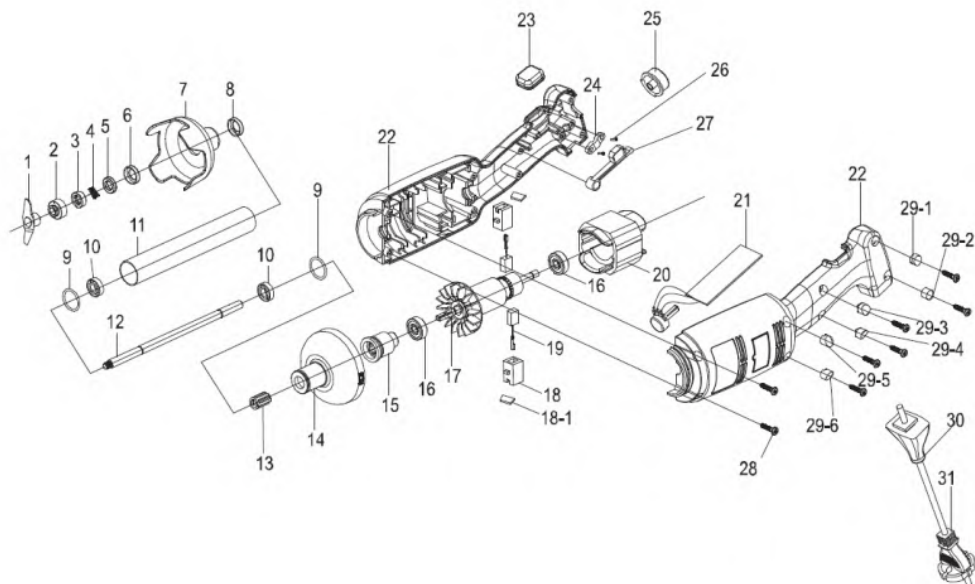
## 9. ZASADNICZY SCHEMAT ELEKTRYCZNY

Dla modeli HKN-MP160 i HKN-MP160 Combi:

Dla modeli HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 i HKN-MP300:

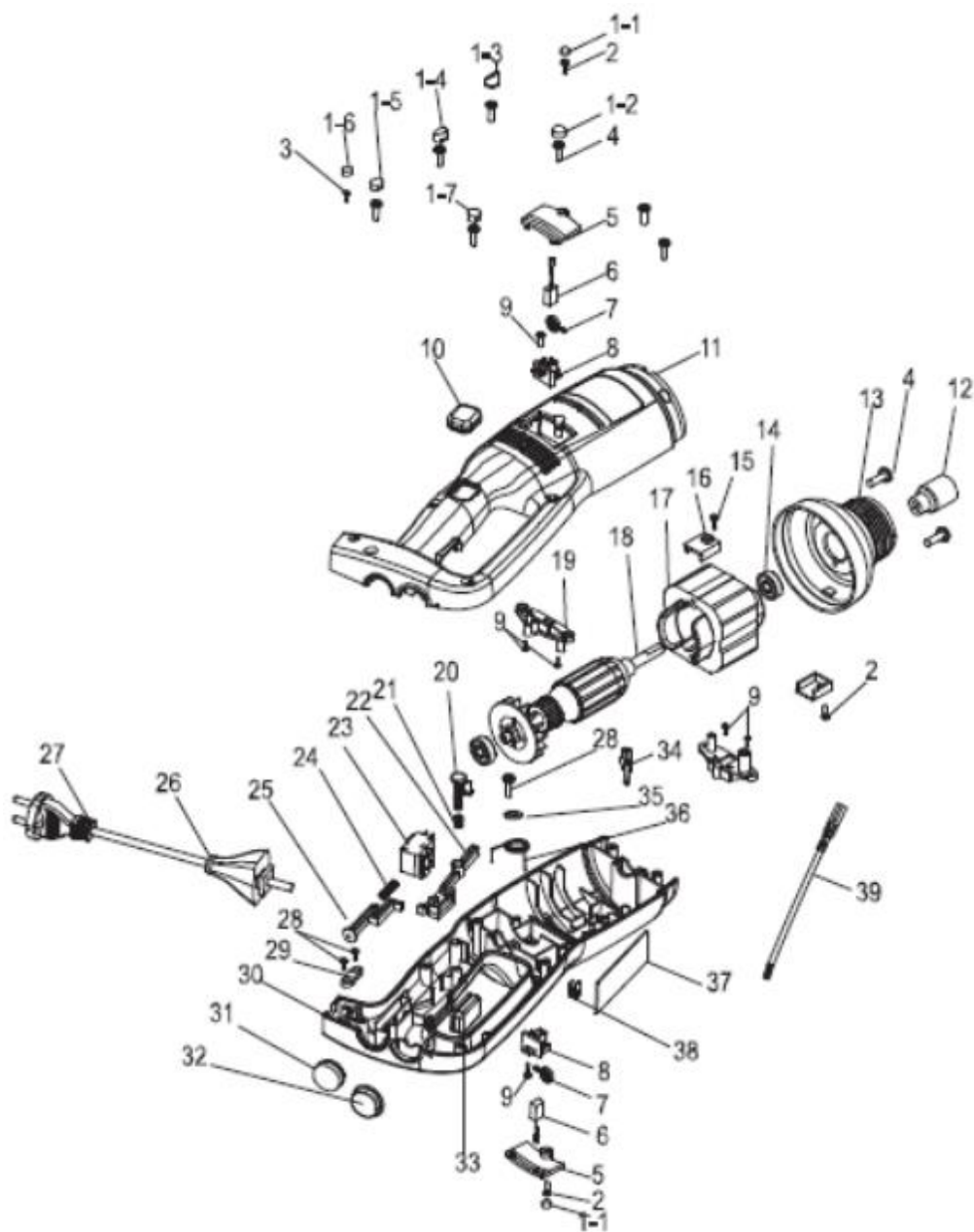
**10. WIDOK ROZSTRZELONY**

Dla modeli HKN-MP160 i HKN-MP160 Combi:



Nr	Nazwa	Nr	Nazwa
1	Nóż	17	Wirnik
2	Pierścień łączący	18	Korpus szczotki
3	Sprężyna pierścienia grafitowego	18-1	Pokrywa korpusu szczotki
4	Pierścień grafitowy	19	Szczotka
5	Pierścień ceramiczny	20	Stojan
6	Tuleja pierścienia ceramicznego	21	Karta kontroli prędkości
7	Ośłona	22	Części korpusu lewa i prawa
8	Tuleja łożyska	23	Ochrona gumowana na przycisku mocującym
9	Pierścień uszczelniający	24	Zacisk uszczelniający
10	łożysko W688Z	25	Przycisk regulowania prędkości
11	Rurka ze stali nierdzewnej	26	Wkręt mocujący zacisku uszczelniającego
12	Końcówka ogniwa	27	Dźwignia przełączenia
13	Wpust	28	Śruba mocująca korpusu
14	Plastikowa końcówka korpusu	29	Zaślepka
15	Mufa	30	Wzmocnienie osłony przewodu
16	łożysko	31	Przewód zasilający

Dla modeli HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 i HKN-MP300:





<b>Nr</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Nr</b>	<b>Nazwa</b>
1	Zaślepka	21	Sprężyna pod śrubę przycisku mocującego
2	Śruba 3*12	22	Dźwignia przełączenia
3	Śruba 3*15	23	Przełącznik
4	Śruba M4*1	24	Sprężyna
5	Pokrywa komory szczotek	25	Śruba
6	Szczotka	26	Wzmocnienie osłony przewodu
7	Sprężyna cylindra do szczotki 3246	27	Przewód zasilający
8	Obudowa szczotki	28	Wkręt mocujący zacisku uszczelniającego
9	Śruba 3*12	29	Zacisk uszczelniający
10	Ochrona gumowana na przycisku mocującym	30	Korpus (prawa strona)
11	Korpus (lewa strona)	31	Gumowy przycisk
12	Mufa	32	Przycisk regulowania prędkości
13	Głowica aluminiowa	33	Przycisk włączenia
14	Łożysko 608	34	Łącznik sworzniowy
15	Śruba listwy mocowania silnika	35	Pierścień uszczelniający
16	Listwa mocowania silnika	36	Sprężyna dźwigni przełączenia
17	Stojan	37	Karta kontroli prędkości
18	Wirnik	38	Łącznik gniazdowy
19	Mocowanie szczotek	39	Przewód łącznika gniazdowego
20	Śruba mocowania przycisku blokującego		

## ВВЕДЕНИЕ

Уважаемые Господа!

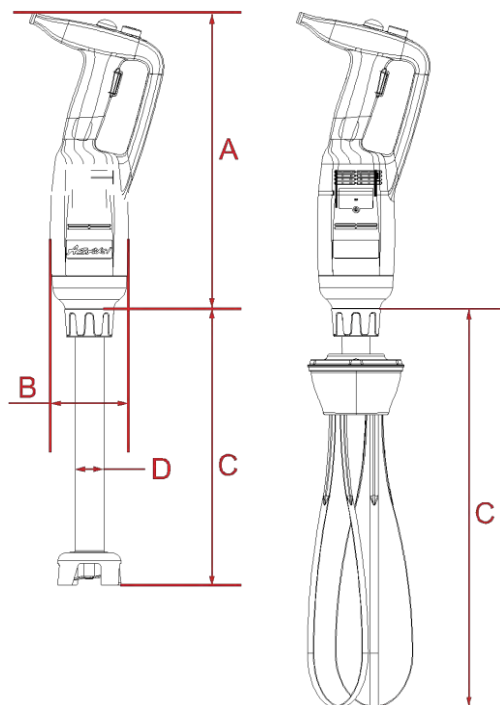
Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем приступить к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации оборудования.

! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

## 1. ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ УЗЛОВ И КОМПОНЕНТОВ



## 2. ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Модель	Питание, В	Мощность, кВт	Скорость вращения, об./мин.	Масса без насадок, кг	А (длина, мм)	В (диаметр, мм)
HKН-MP160 (Combi)	220	0.22	2500-15000	1.15	304	75
HKН-MP190 HKН-MP250 (Combi)	220	0.35	2000-13000	1.76	359	91
HKН-MP300 (Combi)	220	0.5	2000-14000	1.98	359	91

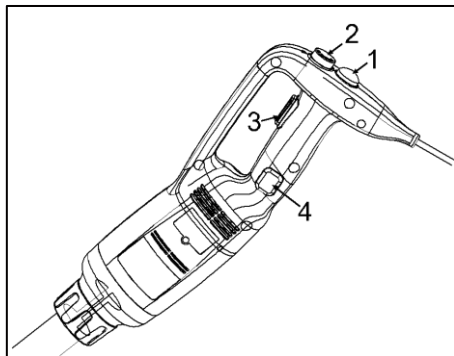
Модель миксера	Насадки в комплекте	С (длина, мм)	Д (диаметр, мм)	Масса насадки, кг
HKН-MP160	HKН-B160	160	25	0,46
HKН-MP160 (Combi)	HKН-B160	160	25	0,46
	HKН-W185	185	-	0,81
HKН-MP190	HKН-B200	200	35	0,69
HKН-MP190 (Combi)	HKН-B200	200	35	0,69
	HKН-W250	250	-	0,86
HKН-MP250	HKН-B250	250	35	0,82
HKН-MP250 (Combi)	HKН-B250	250	35	0,82
	HKН-W250	250	-	0,86
HKН-MP300	HKН-B300	300	35	1,02
HKН-MP300 (Combi)	HKН-B300	300	35	1,02
	HKН-W250	250	-	0,86

### 3. ВВЕДЕНИЕ

- 3.1. Перед использованием, внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией.
- 3.2. Конструкция миксера разработана для его безопасного применения. Использование неоригинальных частей или использование устройства в неполной комплектности может нанести вред здоровью и повлиять на гарантию.
- 3.3. Запрещается использовать миксер в агрессивных средах.
- 3.4. Используйте только оригинальные аксессуары.
- 3.5. Данное руководство является неотъемлемой частью данного оборудования и должна храниться на всем протяжении жизненного цикла миксера. Любая информация, чертежи и рисунки, представленные в данном руководстве, являются ответственностью производителя.
- 3.6. Данное оборудование предназначено для его использования в кулинарных целях для обработки, измельчения: овощей, супов, кремов, майонеза, орехов, и однотипных им продуктов.

### 4. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- 4.1. Убедитесь, что кнопка включения (№3) отжата.
- 4.2. Подключите шнур к источнику питания.
- 4.3. Подсоедините требуемую насадку к миксеру.
- 4.4. Нажмите и удерживайте кнопку безопасности (№1), если она присутствует на данной модели.
- 4.5. Нажмите кнопку включения (№3), миксер начнет работать.
- 4.6. По завершении работы отожмите кнопку включения (№3), кнопка безопасности (№1) отключится автоматически.



## 5. ДЛИТЕЛЬНЫЙ РЕЖИМ РАБОТЫ

Пройдите шаги 4.1.-4.5., описанные выше.

- 5.1. При отжатой кнопке включения (№3), нажмите кнопку фиксации (№4).
- 5.2. Нажмите кнопку включения (№3), миксер будет работать в длительном режиме.
- 5.3. Для остановки нажмите и отпустите кнопку включения (№3).

## 6. ИЗМЕНЕНИЕ СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ

Для изменения скорости вращения насадки следует повернуть кнопку-регулятор (№2) до требуемого значения.

### ВНИМАНИЕ!

При использовании венчика, рекомендуется начинать работу с установки регулятора на минимальное значение.

## 7. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

**Работа с насадкой-ножом:** для наилучшего контроля миксера, держите его одной рукой за ручку, а другой за низ моторного отсека. Лучше всего сохранять небольшой наклон и избегать касания емкости, в которой проходит процесс приготовления требуемого продукта. Каждый раз контролируйте, что насадка погружена достаточно хорошо, чтобы избежать всплесков, а на моторный отсек и в вентиляционные отверстия не попадает влага или жидкость. Для оптимальной эффективности 2/3 насадки должны быть погружены в продукт приготовления.

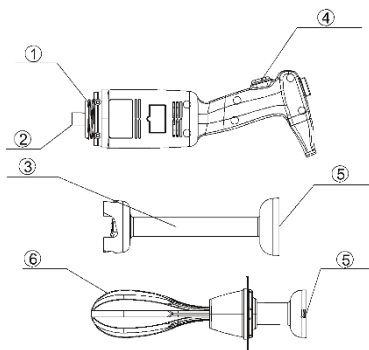
**Работа с венчиком:** одной рукой удерживайте устройство за ручку, а другой, при необходимости, за емкость (дежу и т.п.). В процессе приготовления рекомендуется вести работающую насадку-венчик по кругу емкости, для наилучшего растворения содержимого. Настоятельно рекомендуется избегать касаний венчиком краев емкости. Для максимального эффекта не менее 1/5 венчика должно быть погружено в продукт приготовления. Никогда не погружайте венчик вплоть до соединительного узла или выше!

## 8. ПОДСОЕДИНЕНИЯ И СНЯТИЕ НАСАДОК

**ВНИМАНИЕ!** Подсоединение и снятие насадок должно производиться только при отключенном оборудовании от сети питания.

Для моделей HKN-MP160 и HKN-MP160 Combi:

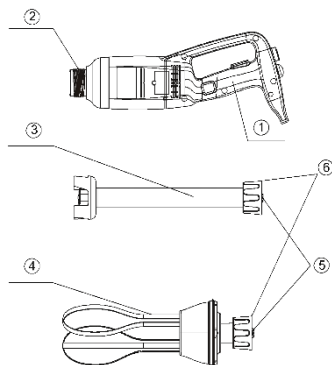
- 8.1. Аккуратно вставьте и подсоедините крепление (5) насадки-ножа (3) или венчика (6) к узлу крепления (2) корпуса миксера (1).
- 8.2. Поверните насадку-нож (3) или венчик (6), для закрепления.



Для моделей HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 и HKN-MP300 Combi:

8.3. Аккуратно вставьте и подсоедините крепление (5) насадки-ножа (3) или венчика (6) к узлу крепления (2) корпуса миксера (1). Убедитесь, что части с выступами совпали с соответствующими частями с выемками.

8.4. Поверните защелку (6) для закрепления.



## 9. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда отключайте оборудование от сети питания перед очисткой и обслуживанием!

9.1. После использования миксера при приготовлении горячих блюд, остудите нижнюю часть насадки в холодной воде, до того, как ее отсоединить. Затем сразу же вымойте ее, чтобы избежать высыхания и прилипания остатков пищи.

9.2. Никогда не погружайте моторный отсек или ручку миксера в воду! Вытирайте их поверхность сухой салфеткой или мягкой безворсовой тряпкой.

9.3. Для более простой очистки насадки, опустите ее в емкость с чистой водой и включите миксер на несколько секунд.

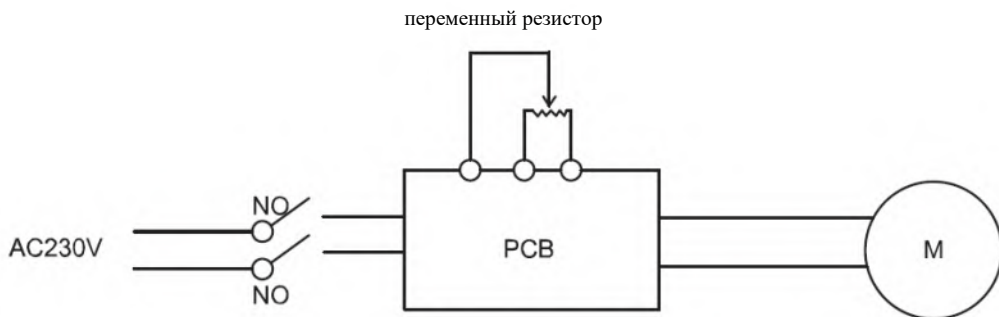
**ВНИМАНИЕ!** После очистки, всегда вытирайте лезвия насадки сухой тряпкой или салфеткой во избежание появления коррозии.

9.4. Никогда не погружайте верхнюю часть венчика в воду! Очищайте ее слегка влажной салфеткой или тряпкой.

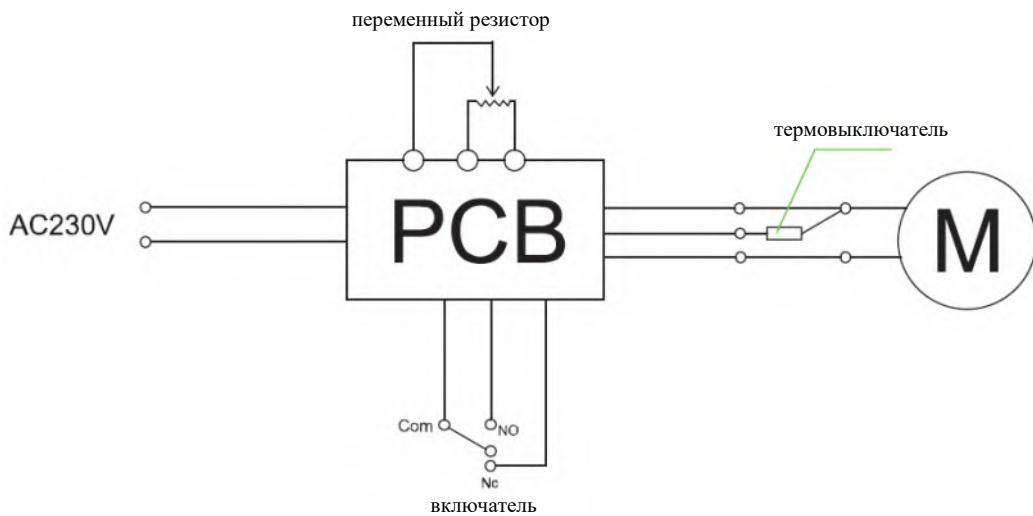
9.5. Крайне важно каждый раз во время очистки тщательно обрабатывать поверхности, соприкасающиеся с пищей, моющими и дезинфицирующими веществами. Не используйте отбеливатели и прочие моющие средства, в состав которых входит хлор! Для очистки моторного отсека не используйте вещества, в состав которых входит щелочь!

## 10. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ

Для моделей НКН-МР160 и НКН-МР160 Combi:

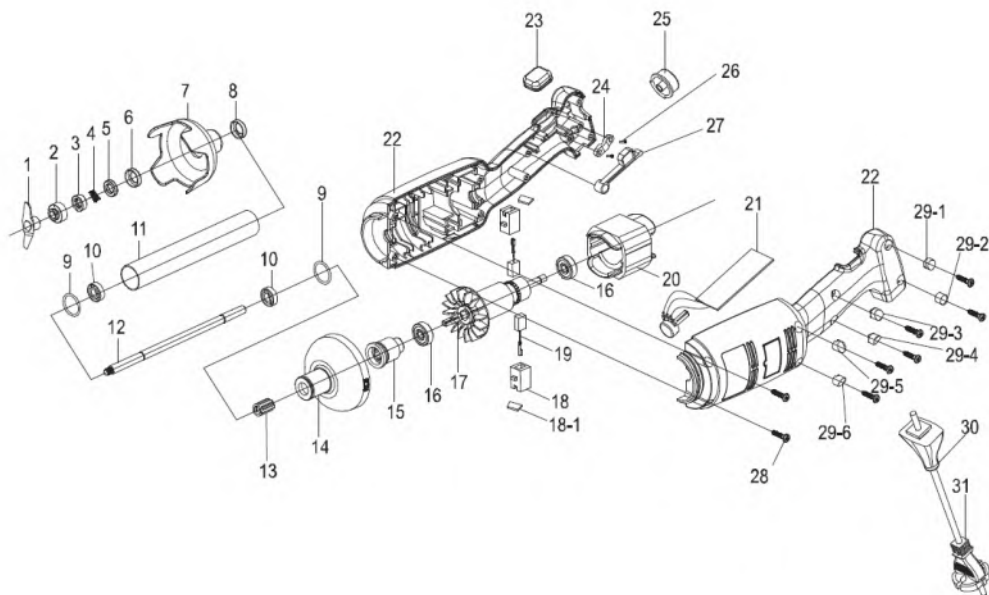


Для моделей НКН-МР190, НКН-МР190 Combi, НКН-МР250, НКН-МР250 Combi, НКН-МР300 и НКН-МР300 Combi:



## 11. ВЗРЫВ-СХЕМА

Для моделей HKN-MP160 и HKN-MP160 Combi:

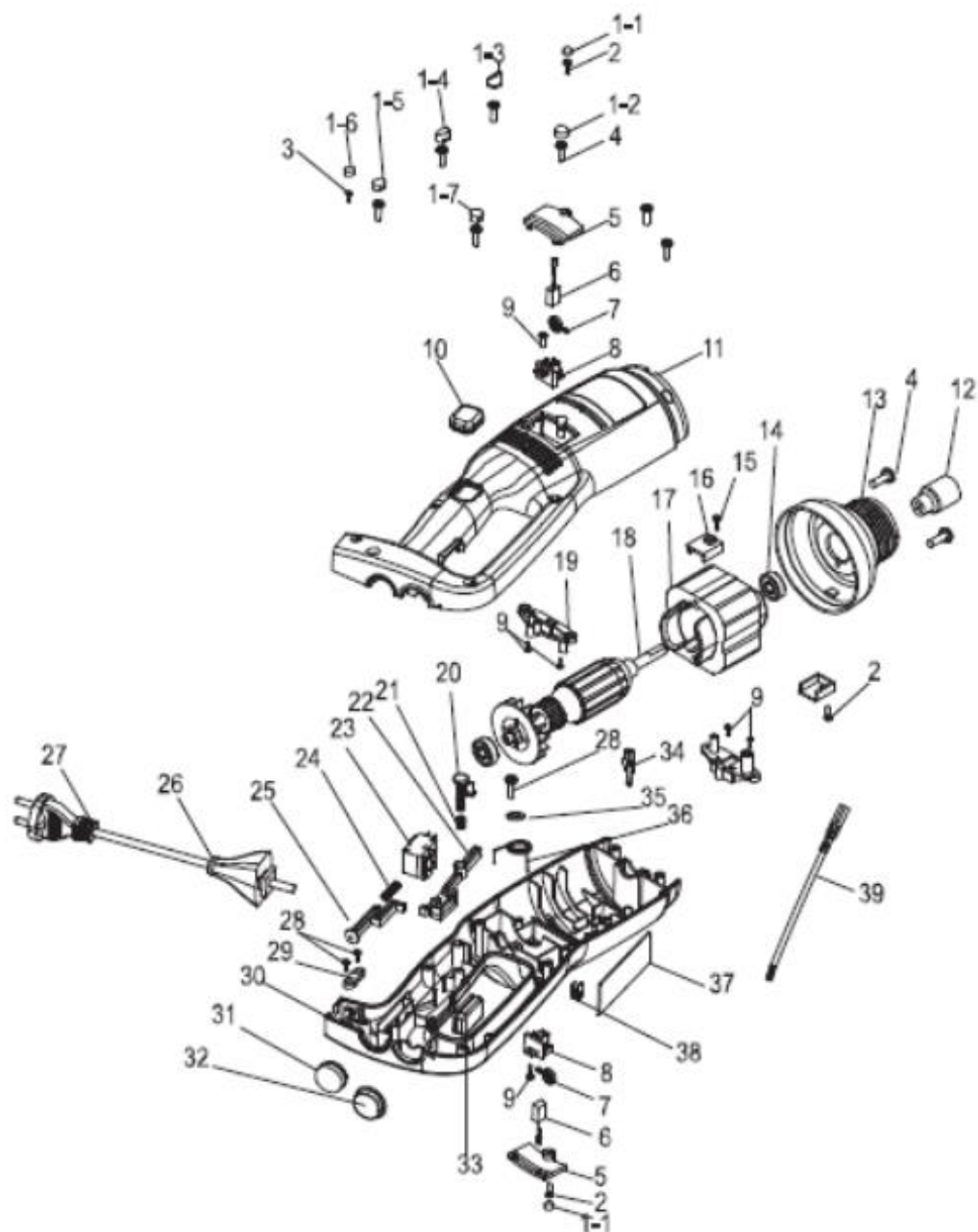


№	Наименование	№	Наименование
1	Нож	17	Ротор
2	Кольцо соединительное	18	Корпус щетки
3	Пружина кольца графитового	18-1	Крышка корпуса щетки
4	Кольцо графитовое	19	Щетка
5	Кольцо керамическое	20	Статор
6	Втулка на кольцо керамическое	21	Плата управления скоростью
7	Защита	22	Части корпуса левая и правая
8	Втулка подшипника	23	Защита прорезиненная на кнопку фиксации
9	Уплотнитель кольцевой	24	Зажим уплотнения
10	Подшипник W688Z	25	Кнопка-регулятор скорости
11	Трубка из нерж. стали	26	Шуруп крепления зажима уплотнения
12	Стержень выводной	27	Рычаг переключения
13	Шпонка	28	Шуруп крепления корпуса
14	Наконечник корпуса пластиковый	29	Заглушка
15	Муфта	30	Оплетка кабеля усиливающая
16	Подшипник	31	Шнур питания



RU

Для моделей HKN-MP190, HKN-MP190 Combi, HKN-MP250, HKN-MP250 Combi, HKN-MP300 и HKN-MP300 Combi:



<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>№</b>	<b>Наименование</b>
1	Заглушка	21	Пружина под болт кнопки фиксации
2	Шуруп 3*12	22	Рычаг переключения
3	Шуруп 3*15	23	Переключатель
4	Винт М4*1	24	Пружина
5	Крышка отсека для щеток	25	Болт
6	Щетка	26	Оплетка кабеля усиливающая
7	Пружина цилиндра для щетки 3246	27	Шнур питания
8	Корпус для щетки	28	Шуруп крепления зажима уплотнения
9	Шуруп 3*12	29	Зажим уплотнения
10	Защита прорезиненная на кнопку фиксации	30	Корпус (правая часть)
11	Корпус (левая часть)	31	Кнопка резиновая
12	Муфта	32	Кнопка-регулятор скорости
13	Головка алюминиевая	33	Кнопка включения
14	Подшипник 608	34	Соединитель штыревой
15	Шуруп планки крепления мотора	35	Кольцо уплотнения
16	Планка крепления мотора	36	Пружина рычага переключения
17	Статор	37	Плата управления скоростью
18	Ротор	38	Соединитель гнездовой
19	Крепление для щеток	39	Провод соединителя гнездового
20	Болт крепления кнопки фиксации		



# ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

## ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

**Заявитель** Открытое акционерное общество «Торгмаш», зарегистрировано в Едином государственном регистре юридических лиц и индивидуальных предпринимателей за № 200166490. Место нахождения: 225409, Республика Беларусь, Брестская обл., г. Барановичи, ул. Чернышевского, 61, телефон +375 (163) 424061, адрес электронной почты: info@beltorgmash.com

**в лице** директора Раткевича Александра Ярославовича  
**заявляет, что** Мясорубка МИМ-300М-01

**изготовитель** Открытое акционерное общество «Торгмаш»

место нахождения: 225409, Республика Беларусь, Брестская обл., г. Барановичи, ул. Чернышевского, 61

ТУ ВУ 200166490.018–2008 «Мясорубки МИМ. Технические условия»

Код ТН ВЭД ЕАЭС 8438 50 000 0

серийный выпуск

**соответствует требованиям** технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» (ТР ТС 010/2011), технического регламента Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011), технического регламента Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств» (ТР ТС 020/2011)

**Декларация о соответствии принята на основании:** протоколов испытаний № 16 от 08.06.2017 Открытое акционерное общество «Торгмаш», испытательная лаборатория отдела метрологии (аттестат аккредитации № ВУ/112 2.1235); № 6323 от 06.05.2017 Научно-производственное республиканское унитарное предприятие "Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации", испытательный центр (аттестат аккредитации № ВУ/112 02.1.0.0085).

Схема декларирования соответствия – бд

**Дополнительная информация:** ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.53-95, ГОСТ 12.2.092-94, ГОСТ 12.2.007.0-75, ГОСТ 14254-96, ГОСТ 30805.14.1-2013, ГОСТ 30805.14.2-2013, ГОСТ 30804.3.2-2013, ГОСТ 30804.3.3-2013 (наименования применяемых стандартов указаны в приложении №1 на 1 (одном) листе). Срок службы не менее 8 лет.

**Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 20.06.2022 включительно.**



Раткевич Александр Ярославович

Регистрационный номер декларации о соответствии ЕАЭС № ВУ/112 11.01. ТР010 009 04299

Дата регистрации декларации о соответствии 21.06.2017

Обозначение и наименование применяемых стандартов

ГОСТ 27570.0-87 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Общие требования и методы испытаний» (раздел 8-32); ГОСТ 27570.53-95 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов. Частные требования к электрическим кухонным машинам для предприятий общественного питания» (раздел 8-32); ГОСТ 12.2.092-94 «Система стандартов безопасности труда. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности методы испытаний» (раздел 3); ГОСТ 12.2.007.0-75 «Система стандартов безопасности труда. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности» (раздел 3); ГОСТ 14254-96 «Степени защиты, обеспечиваемые оболочками» (разделы 5-8); ГОСТ 30805.14.1-2013 (CISPR 14-1:2005) «Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Радиопомехи промышленные. Нормы и методы измерений» (раздел 4); ГОСТ 30805.14.2-2013 (CISPR 14-2:2001) «Совместимость технических средств электромагнитная. Бытовые приборы, электрические инструменты и аналогичные устройства. Устойчивость к электромагнитным помехам. Требования и методы испытаний» (разделы 4 и 5, подраздел 7.2); ГОСТ 30804.3.2-2013 (IEC 61000-3-2:2009) «Совместимость технических средств электромагнитная. Эмиссия гармонических составляющих тока техническими средствами с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе). Нормы и методы испытаний» (разделы 5 и 7); ГОСТ 30804.3.3-2013 (IEC 61000-3-3:2008) «Совместимость технических средств электромагнитная. Ограничение изменений напряжения, колебаний напряжения и фликера в низковольтных системах электроснабжения общего назначения. Технические средства с потребляемым током не более 16 А (в одной фазе), подключаемые к электрической сети при несоблюдении определенных условий подключения. Нормы и методы испытаний» (раздел 5)



Раткевич Александр Ярославович

Регистрационный номер декларации о соответствии ЕАЭС № ВУ/112 11.01. ТР010 009 04299

Дата регистрации декларации о соответствии 21.06.2017

Notificētās institūcijas numurs: 1693  
Notified Body number: 1693



Izdošanas datums: 17.03.2021  
Date of issue  
Derīgs līdz: 17.03.2024  
Valid until

# Atbilstības Sertifikāts Nr.1485S21

## CERTIFICATE OF CONFORMITY

**Produkts:** Meat mincer  
*Product:*

**Pieteicējs:** ОАО "Торгмаш"  
*Applicant:*

**Pieteicēja adrese:** ул. Чернышевского, 61 225409, г. Барановичи Брестской области  
*Address of applicant:* Республика Беларусь код 112

**Ražotājs:** ОАО "Торгмаш"  
*Manufacturer:*

**Ražotāja adrese:** ул. Чернышевского, 61 225409, г. Барановичи Брестской области  
*Address of manufacturer:* Республика Беларусь код 112

**Modelis/tips:** типа МИМ (MIM type) МИМ-80 (МИМ-80, МИМ-80-01, МИМ-80-02, МИМ-80-03) МИМ-350; МИМ-300, МИМ-600; МИМ-300М, МИМ-600М, МИМ-300М-01; МИМ-150, МИМ-150-01; МИМ-1000, МИМ-1000М  
*Model/ type:*

**Produkta paraugs(-i) testēts(-i) un tam konstatēta atbilstība prasībām:**  
*A sample(s) of the product was tested and found to be in conformity with:*

DIRECTIVE 2014/30/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 15 December 2004 on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility and repealing Directive 89/336/EEC  
DIRECTIVE 2006/42/EC OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 17 May 2006 on machinery, and amending Directive 95/16/EC  
DIRECTIVE 2014/35/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 12 December 2006 on the harmonisation of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits  
**Harmonised standards:** EN 60335-2-64:2002+A1:2005+A2:2017; EN 60335-1:2012+A13:2017; EN 50366:2004+A1:2006

**PIEZĪME:** Sertifikāts satur tikai produkta drošības aspektus un neattiecas uz tā kvalitāti, pielietojumu, eleganci utml.  
**NOTE:** This Certificate concerns only safety aspects of the product; it does not concern any other matters, such as style, performance or quality.

Apstiprinātājs: \_\_\_\_\_  
Approved by: Inese Janševska



LATVIJAS NACIONĀLAIS METROLOĢIJAS CENTRS SIA  
Reģ.Nr.40003435328, Kr. Valdemāra iela 157, Rīga, LV-1013, Tālr. +371 67378165, Fakss: +371 67362805, www.lnmc.lv

Sertifikātu aizliegts pavairot nepilnā apjomā bez LNMC rakstiskas atļaujas.  
*This certificate may not be reproduced other than in full, except with the prior written approval of LNMC.*

# ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ



## СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ ЕАЭС ВУ/112 02.01. 009 00357

Серия ВУ № **0002422**

### ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ

Орган по сертификации продукции, услуг и систем управления Республиканского унитарного предприятия "Барановичский центр стандартизации, метрологии и сертификации"; место нахождения: Республика Беларусь, 225409, Брестская область, г. Барановичи, ул. Чернышевского, 61/1; тел.: +375 163 422695; адрес электронной почты (e-mail): brncsm@brest.by; аттестат аккредитации: ВУ/112 009.01 от 10.12.2004

### ЗАЯВИТЕЛЬ

Открытое акционерное общество "Торгомаш"; сведения о регистрации: зарегистрировано в Едином государственном регистре юридических лиц и индивидуальных предпринимателей за № 200166490; Место нахождения: Республика Беларусь, Брестская область, 225409, г. Барановичи, ул. Чернышевского, 61; тел.: +375 163 424061; адрес электронной почты (e-mail): info@beltorgmash.com

### ИЗГОТОВИТЕЛЬ

Открытое акционерное общество "Торгомаш"  
Место нахождения: Республика Беларусь, Брестская область, 225409 г. Барановичи, ул. Чернышевского, 61.

### ПРОДУКЦИЯ

Мясорубки МИМ (МИМ-300М, МИМ-600М, МИМ-300М-01),  
ТУ ВУ 200166490.018-2008 «Мясорубки», серийный выпуск.

### КОД ТН ВЭД ЕАЭС

8438 50 000 0

### СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ

ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования", ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

### СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ

Протоколов испытаний: № 30382 ЭМС от 22.08.2019 Научно-производственного республиканского унитарного предприятия "Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации" испытательный центр (аттестат аккредитации № ВУ/112 02.1.0085); № 33 от 03.09.2019 Испытательной лаборатории отдела метрологии открытого акционерного общества "Торгомаш" (аттестат аккредитации № ВУ/112 2.1235). Отчета по оценке состояния производства № 29/428/1 от 14.06.2019 органа по сертификации продукции, услуг и систем управления Республиканского унитарного предприятия "Барановичский центр стандартизации, метрологии и сертификации". Схема сертификации 1С.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Перечень примененных стандартов смотри приложение 1 на 1 листе на бланке ВУ 0003563.

СРОК ДЕЙСТВИЯ С 20.09.2019 ПО 19.09.2024 ВКЛЮЧИТЕЛЬНО

Руководитель (уполномоченное лицо)  
органа по сертификации

М.П.

Карпович Александр Викторович

Эксперт (эксперт-аудитор)

Анискевич Оксана Александровна



## CERTIFICATE INFORMATION

Applicant Name: 申请人姓名:	Equip Horeca Ou
Applicant Address: 申请人地址:	Building 8, Kiisa Street, Keskinna linnaosa District, Harju Maakond Village, Tallin City, Estonia
Manufacturer Name: 制造商名称:	GUANGZHOU WEIKAI CATERING EQUIPMENT CO.,LTD
Manufacturer Address: 制造商地址:	No.2,Longzhou Street,Shihu Village,Taihe Town, Baiyun District, Guangzhou, PRC
Product Name: 产品名称:	IMMERSION BLENDER
Brand / Model / Serial No: 品牌/型号/序列号:	Brand: HURAKAN Model: HKN-MP160 COMBI, HKN-MP160, HKN-MP190 COMBI, HKN-MP190,HKN-MP250 COMBI, HKN-MP250, HKN-MP300 COMBI, HKN-MP300.
Standards: 标准:	EN 60335-1: 2012+A11: 2014+A13:2017 EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016 EN 62233:2008 EN 55014-1:2017 EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013 EN 55014-2:2015
Directives: 指令:	LVD EMC (2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/30/EU Electromagnetic Compatibility Directive)
Test Report / Date: 测试报告/日期:	Aug. 08, 2019
TCF No: TCF 号:	DJT-TRF201908211E DJT-TRF201908212S
Additional Notes: 注意事项:	



**I.P. "AGENȚIA SERVICII PUBLICE"**  
Departamentul înregistrare și licențiere a unităților de drept

**EXTRAS**  
**din Registrul de stat al persoanelor juridice**

nr. 37203 din 19.11.2020

Denumirea completă: **Societatea cu Răspundere Limitată «INOXPLUS» .**  
Denumirea prescurtată: **«INOXPLUS» S.R.L. .**  
Forma juridică de organizare: **Societate cu Răspundere Limitată.**  
Numărul de identificare de stat și codul fiscal: **1011600039984.**  
Data înregistrării de stat: **28.11.2011.**  
Sediul: **MD-2005, str. Petru Rareș, 36, ap.(of.) 48, mun.Chișinău, Republica Moldova.**  
Obiectul principal de activitate:  
**1 Comerțul cu ridicata al construcțiilor prefabricate, al structurilor și pieselor din metal pentru construcții;**  
**2 Comerțul cu ridicata al metalelor și minereurilor metalifere;**  
**3 Fabricarea de butoaie și alte recipiente din metal;**  
**4 Fabricarea de structuri și timplării metalice pentru construcții;**  
**5 Comerțul cu ridicata al aparatelor electrice de uz casnic;**  
**6 Comerțul cu ridicata al altor mașini și echipamente utilizate în industrie, comerț și transporturi;**  
**7 Comerțul cu ridicata al articolelor de fierărie, utilajului de apeduct și de încălzire.**  
Capitalul social: **4040774 lei.**  
**Administrator: COVALENCO DUMITRU, IDNP 2000018032064,**  
Asociați:  
**1. COVALENCO DUMITRU , IDNP 2000018032064 cota 4040774.00 lei, ce constituie 100 %.**

Prezentul extras este eliberat în temeiul art. 34 al Legii nr. 220-XVI din 19 octombrie 2007 privind înregistrarea de stat a persoanelor juridice și a întreprinzătorilor individuali și confirmă datele din Registrul de stat la data de: 19.11.2020.

Specialist coordonator  
tel. 022-20-7838



Clichici Elena







**„INOXPLUS” SRL**  
mun. Chișinău, str. Petricani 17/3  
Tel: 022 317 318  
fax: 022 317 008;  
www.inoxplus.md

c/f 1011600039984 / TVA 0607844  
BC Moldindconbank SA, fil. Kiev  
c/d MD12ML000000002251536273  
Cod Banc: MOLDM2X336

Către: **IMSP SCM Sf.Treime**

## DECLARAȚIE PRIVIND GARANȚIE

Prin prezentul act, compania Inoxplus SRL declară pe propria răspundere ca termenul de garanție propus este de 24 luni, livrarea din contul ofertantului pentru toate pozițiile.

Termenul de garanție începe din data primirii echipamentului (data facturii/actului de predare-primire) și va fi supus respectării normelor de folosire a utilajului în conformitate cu documentația și instrucțiunile de folosire ce vor însoți bunurile.

Evaluarea funcționalității acestora se va face prin participațiune în comun a unei comisii constituite din Vânzător și Comparator, ce ține de depistarea eventualelor circumstanțe care au dus la întreruperea funcționării corespunzătoare, acestea vor fi elucidate la fel în urma unui efort în comun, la sediul Beneficiarului, prin prezenta unui expert, la necesitate.

Defecțiunile în condiții de garanție tehnică vor fi eliminate la fața locului, sau la sediul Furnizorului, în termeni prestabiliți prin clauze contractuale.

Defectele parvenite în urma utilizării necorespunzătoare a echipamentului, ori a întrebuințării de către personalul necalificat și/sau neinstruit din partea Beneficiarului – vor duce la anularea termenului de garanție, iar costul remediilor de bună funcțiune a utilajului vor fi purtate în întregime de Comparator, inclusiv cheltuieli de transport și intervenție a echipei de deservire/reparație.

Cu respect,

Directorul General Inoxplus SRL

Dumitru Covalenco





**„INOXPLUS” SRL**  
mun. Chișinău, str. Petricani 17/3  
Tel: 022 317 318  
fax: 022 317 008;  
www.inoxplus.md

c/f 1011600039984 / TVA 0607844  
BC Moldindconbank SA, fil. Kiev  
c/d MD12ML000000002251536273  
Cod Banc: MOLDMD2X336

Către: **IMSP SCM Sf.Treime**

## DECLARAȚIE PRIVIND ASIGURAREA LIVRĂRII

Prin prezentul act, compania Inoxplus SRL declară pe propria răspundere ca toate produsele constituite a ofertei noastre tehnice vor fi livrate, descărcate și montate/instalate (cu ajutorul și sub controlul strict a Beneficiarului) la fiecare instituție împarte, în termeni contractuali. Bunurile sunt produse în condiții de fabrică, de calitate impecabilă. Personalul va fi instruit de către personal autorizat.

Beneficiarul în rândul său o să întreprindă toate măsurile necesare pentru asigurarea recepționării în termenul stabilit va accepta în primire bunurile livrate, în deplina componentă, semnând act de predare-primire respectiv. Răspunderea de buna funcționare și exploatarea utilajului trece în responsabilitatea Beneficiarului din momentul livrării.

Cu respect,

Directorul General Inoxplus SRL

Dumitru Covalenco





**„INOXPLUS” SRL**  
mun. Chișinău, str. Petricani 17/3  
Tel: 022 317 318  
fax: 022 317 008;  
www.inoxplus.md

c/f 1011600039984 / TVA 0607844  
BC Moldindconbank SA, fil. Kiev  
c/d MD12ML000000002251536273  
Cod Banc: MOLDM2X336

Către: **IMSP SCM Sf.Treime**

## DECLARAȚIE PRIVIND DESERVIREA TEHNICĂ

Prin prezentul act, compania Inoxplus SRL declară pe propria răspundere ca toate produsele constituate a ofertei noastre, sunt supuse termenelor de garanție și deservirii tehnice, conform termenilor contractuali.

Inoxplus SRL dispune de personal calificat, dotare tehnica corespunzătoare și experiența suficientă pentru a asigura buna deservire a utilajului în termen de garanție.

Necesitatea și regularitatea, cazurile și circumstanțele intervenitei Furnizorului în termeni de garanție tehnica și deservirea echipamentului vor fi convenite de comun acord cu Beneficiarul.

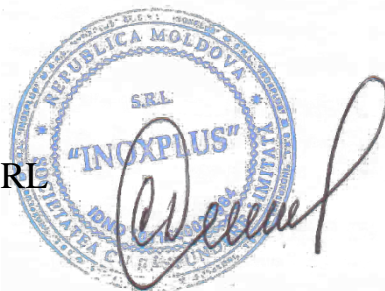
Evaluarea funcționalității utilajului se va face în comuna comisie dintre Vânzător și Comparator, depistarea eventualelor circumstanțe care au dus la întreruperea funcționării corespunzătoare vor fi elucidate la fel în urma unui efort în comun, la sediul Beneficiarului, prin prezenta unui expert, la necesitate.

Defectele parvenite în urma utilizării necorespunzătoare a echipamentului, ori a întrebuințării de către personalul necalificat și/sau neinstruit din partea Beneficiarului – vor duce la anularea termenului de garanție, iar costul remediilor de buna funcționare a utilajului vor fi purtate în întregime de Comparator, inclusiv cheltuieli de transport și intervenție a echipei de deservire/reparație.

Cu respect,

Directorul General Inoxplus SRL

Dumitru Covalenco



MINISTERUL  
AGRICULTURII,  
DEZVOLTĂRII REGIONALE  
ȘI MEDIULUI  
AL REPUBLICII MOLDOVA



MINISTRY  
OF AGRICULTURE,  
REGIONAL DEVELOPMENT AND  
ENVIRONMENT OF THE REPUBLIC  
OF MOLDOVA

AGENȚIA DE MEDIU

ENVIRONMENTAL AGENCY

MD-2005, mun. Chișinău, str. Albișoara, 38  
Tel.: (022) 820-770, email: am@mediu.gov.md

## CONFIRMARE

privind înregistrarea în „Lista producătorilor” de produse  
supuse reglementărilor de responsabilitate extinsă a producătorului  
(echipamente electrice și electronice)

În scopul plasării pe piață a produselor de echipamente electrice și electronice, în conformitate cu prevederile art. 12 alin. (5) și alin. (14) lit. b) din Legea nr. 209 din 29.07.2016 privind deșeurile, și punctele 46 – 50 din Regulamentul privind deșeurile de echipamente electrice și electronice, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 212 din 07.03.2018, se emite numărul de înregistrare

**MD2021-3-EEE-007**

pentru INOXPLUS SRL, IDNO: 1011600039984, cu adresa juridică: mun. Chișinău, str. Rareș Petru, 36, ap.(of.) 48.

Numărul de înregistrare este valabil începînd cu data de 16.03.2021 pînă la data de 16.03.2024.

**Director**  
**Veaceslav DERMENJI**