



ПАСПОРТ

МЯСОРУБКА

**Модель: HKN-12CR
HKN-12N**



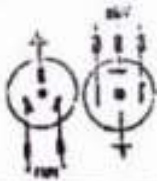
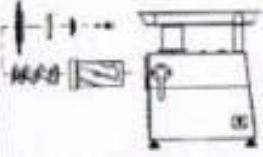
Мясорубки приводятся в движение системой встроенных шестерней. Они имеют надежную конструкцию, плавный ход и эстетичный внешний вид. Корпус мясорубки изготавливается из крашеного металла, мясорубочная часть – из хромированного металла (модель HKN-12CR) или никелированного металла (модель HKN-12N), и соответствует всем гигиеническим стандартам. Они пригодны для использования в гостиницах, ресторанах, кухнях, столовых и прочих предприятиях общественного питания.

ТИП	HKN-12CR HKN-12N
Производительность (кг/ч)	120
Скорость вращения ножей (об/мин)	190
Мотор (Вт)	750
Напряжение (В)	220
Габариты (мм)	390x225x415
Вес (кг)	23

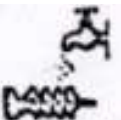
Инструкция по эксплуатации трехфазного мотора

- а) при первом применении убедитесь, что ножи мясорубки вращаются в направлении, указанном стрелкой;
- б) перед включением мясорубки извлеките из нее фронтальную прижимную гайку, решетку, нож и шнек; избегайте повреждения деталей в результате неправильного вращения; после корректировки направления вращения установите шнек, нож, решетку и прижимную гайку в мясорубку в обратной последовательности; мясорубка готова к эксплуатации.

Эксплуатация и техническое обслуживание

1. 	Перед применением убедитесь, что параметры источника питания соответствуют техническим требованиям по эксплуатации мясорубки, а силовой кабель не поврежден и подключен к сети.
2. 	Извлеките рабочую часть мясорубки, промойте извлеченные детали чистой водой, после чего снова установите их в мясорубку, как показано на рисунке.
3. 	Перед непосредственным применением мясорубки сперва поверните рукоятку переключателя против часовой стрелки и закрутите фронтальную зажимную гайку со средним усилием.

Рекомендации по эксплуатации однофазного электродвигателя:

4. 	Отделите от мяса кожу и извлеките из него кости. Нарежьте мясо на куски меньшего размера.
5. 	Поместите куски мяса в лоток с толкателем. Не используйте другие посторонние предметы, кроме толкателя.
6. 	После использования извлеките из мясорубки рабочую часть и сразу промойте ее холодной водой во избежание скопления бактерий.

	Если порубленное мясо не извлекается беспрепятственно или выходит в форме густой массы, то причины этого и способы их устранения могут быть следующими: (а) фронтальная зажимная гайка закручена слишком плотно, и таким образом нож не прилегает должным образом к решетке – извлеките и повторно закрутите зажимную гайку; (б) решетка заблокирована – промойте решетку; края ножей затупились – заточите или замените ножи.
--	---

Перед применением убедитесь, что параметры источника питания соответствуют техническим требованиям электродвигателя. Разность напряжений составляет $\pm 5\%$ от номинального. Если напряжение превышает 230 В или не достигает 201 В, то необходимо использовать трансформатор или стабильный блок питания, мощность которого на 10% превышает мощность электродвигателя.