



# ПАСПОРТ

## МЯСОРУБКА

Модель: HKN-12CR  
HKN-12N



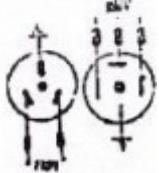
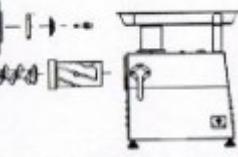
Мясорубки приводятся в движение системой встроенных шестерней. Они имеют надежную конструкцию, плавный ход и эстетичный внешний вид. Корпус мясорубки изготавливается из крашеного металла, мясорубочная часть – из хромированного металла (модель HKN-12CR) или никелированного металла (модель HKN-12N), и 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

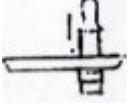
#### Инструкция по эксплуатации трехфазного мотора

- a) при первом применении убедитесь, что ножи мясорубки вращаются в направлении, указанном стрелкой;
- b) перед включением мясорубки извлеките из нее фронтальную прижимную гайку, решетку, нож и шnek; избегайте повреждения деталей в результате неправильного вращения; после корректировки направления вращения установите шnek, 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.		<b>Отделите от мяса кожу и извлеките из него кости. Нарежьте мясо на куски меньшего размера.</b>
5.		<b>Поместите куски мяса в лоток с толкателем. Не используйте другие посторонние предметы, кроме толкателя.</b>
6.		<b>После использования извлеките из мясорубки рабочую часть и сразу промойте ее холодной водой во избежание скопления бактерий.</b>

  	<b>Если порубленное мясо не извлекается беспрепятственно или выходит в форме густой массы, то причины этого и способы их устранения могут быть следующими:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) фронтальная зажимная гайка закручена слишком плотно, и таким образом нож не прилегает должным образом к решетке – извлеките и повторно закрутите зажимную гайку;</li> <li>(b) решетка заблокирована – промойте решетку; края ножей затупились – заточите или замените ножи.</li> </ul>
---	--

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.