



# ПАСПОРТ

## МЯСОРУБКА

Модель: **HKN-12CR**  
**HKN-12N**



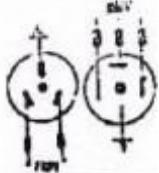
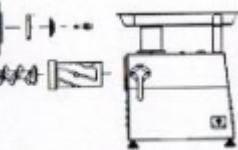
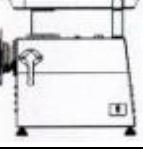
Мясорубки приводятся в движение системой встроенных шестерней. Они имеют надежную конструкцию, плавный ход и эстетичный внешний вид. Корпус мясорубки изготавливается из крашеного металла, мясорубочная часть – из хромированного металла (модель HKN-12CR) или никелированного металла (модель HKN-12N), и 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
Мощность, Вт	750
Напряжение, В	220
Габариты, мм	390x225x415
Масса, 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.
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.

**Рекомендации по эксплуатации однофазного электродвигателя:**

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:**

- (a) фронтальная зажимная гайка закручена слишком плотно, и таким образом нож не прилегает должным образом к решетке – извлеките и повторно закрутите зажимную гайку;
- (b) 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.