



ПАСПОРТ

МЯСОРУБКА

Модель: **HKH-12CR**
HKH-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


- 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

| | |
|---|--|
| <p>1.</p>  | <p>Перед применением убедитесь, что параметры источника питания соответствуют техническим требованиям по эксплуатации мясорубки, а силовой кабель не поврежден и подключен к сети.</p> |
| <p>2.</p>  | <p>Извлеките рабочую часть мясорубки, промойте извлеченные детали чистой водой, после чего снова установите их в мясорубку, как показано на рисунке.</p> |
| <p>3.</p>  | <p>Перед непосредственным применением мясорубки сперва поверните рукоятку переключателя против часовой стрелки и закрутите фронтальную зажимную гайку со средним усилием.</p> |
| <p>4.</p>  | <p>Отделите от мяса кожу и извлеките из него кости. Нарезьте мясо на куски меньшего размера.</p> |
| <p>5.</p>  | <p>Поместите куски мяса в лоток с толкателем. Не используйте другие посторонние предметы, кроме толкателя.</p> |

Рекомендации по эксплуатации однофазного электродвигателя:

| | |
|---|---|
| 6.  | После использования извлеките из мясорубки рабочую часть и сразу промойте ее холодной водой во избежание скопления бактерий. |
|---|---|

| | |
|--|--|
|  <p>LOOSE TIGHT</p> | Если порубленное мясо не извлекается беспрепятственно или выходит в форме густой массы, то причины этого и способы их устранения могут быть следующими: <ul style="list-style-type: none">(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.