



HURAKAN

ПАСПОРТ

М'ЯСОРУБКА

Модель: НКН-12СR



EAC CE

М'ясорубки рухаються системою вбудованих шестерень. Вони мають надійну конструкцію, плавний хід та естетичний зовнішній вигляд. Корпус м'ясорубки виготовляється з фарбованого металу, м'ясорубка – з хромованого металу, і відповідає всім гігієнічним стандартам. Вони придатні для використання в готелях, ресторанах, кухнях, їдалень та інших підприємствах громадського харчування.

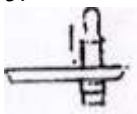

ТИП	HKN-12CR, HKN-12N
Продуктивність, кг/год	160
Швидкість обертання ножів, об/хв	190
Потужність, Вт	750
Напруга, В	220
Габарити, мм	390x225x415
Маса, кг	23


Інструкція з експлуатації трифазного двигуна

1. при першому застосуванні переконайтеся, що ножі м'ясорубки обертаються у напрямку, вказаному стрілкою;
2. перед включенням м'ясорубки вийміть з неї передню притискну гайку, ґрати, ніж і шнек; уникайте пошкодження деталей внаслідок неправильного обертання;
3. після коригування напрямку обертання встановіть шнек, ніж, ґрати та притискну гайку в м'ясорубку у зворотній послідовності; м'ясорубка готова до експлуатації.

Експлуатація та технічне обслуговування

<p>1.</p> 	<p>Перед використанням переконайтеся, що параметри джерела живлення відповідають технічним вимогам експлуатації м'ясорубки, а силовий кабель не пошкоджений і підключений до мережі.</p>
<p>2.</p> 	<p>Вийміть робочу частину м'ясорубки, промийте витягнуті деталі чистою водою, після чого знову встановіть їх у м'ясорубку, як показано на малюнку.</p>
<p>3.</p> 	<p>Перед безпосереднім застосуванням м'ясорубки спершу поверніть рукоятку перемикача проти годинникової стрілки та закрутіть передню затискну гайку із середнім зусиллям.</p>
<p>4.</p> 	<p>Відокремте від м'яса шкіру і витягніть із нього кістки. Наріжте м'ясо на шматки меншого розміру.</p>

<p>5.</p> 	<p>Помістіть шматки м'яса в лоток із штовхачем. Не використовуйте інші сторонні предмети, крім штовхача.</p>
<p>6.</p> 	<p>Після використання витягніть з м'ясорубки робочу частину і відразу промийте її холодною водою, щоб уникнути скупчення бактерій.</p>

 <p>LOOSE NUT</p>	<p>Якщо посічене м'ясо не витягується безперешкодно або виходить у формі густої маси, то причини цього та способи їх усунення можуть бути такими:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) фронтальна затискна гайка закручена занадто щільно, і таким чином ніж не прилягає належним чином до ґрат – витягніть та повторно закрутіть затискну гайку; (b) решітка заблокована – промийте решітки; (c) краї ножів затупилися – заточіть чи замініть ножі.
---	---

Перед використанням переконайтеся, що параметри джерела живлення відповідають технічним вимогам електродвигуна. Різниця напруги становить $\pm 5\%$ від номінальної. Якщо напруга перевищує 230 або не досягає 201, необхідно використовувати трансформатор або стабільний блок живлення, потужність якого на 10% перевищує потужність електродвигуна.