



HURAKAN

ПАСПОРТ

МЯСОРУБКА

**Модели: HKN-12SC, HKN-12SS
HKN-22SC, HKN-22SS**



EAC

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к его эксплуатации, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

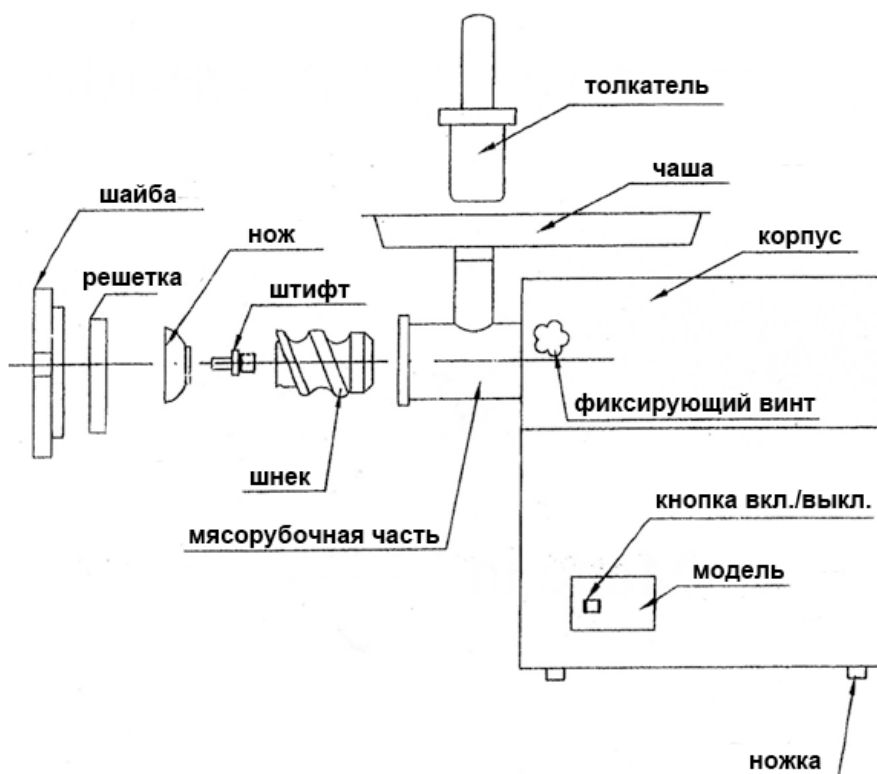
! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания

Профессиональные мясорубки HugaKan, предназначенные для приготовления фарша из мяса, птицы, рыбы и других продуктов и являются незаменимыми помощниками на профессиональных кухнях любого формата.

Технические характеристики:

	HKN-12SC	HKN-12SS	HKN-22SC	HKN-22SS
Производительность, кг/ч	120	120	220	220
Мощность, Вт	800	800	1100	1100
Напряжение, В	220	220	220	220
Материал мясорубочной части	хромированная сталь	нерж. сталь	хромированная сталь	нерж. сталь
Материал корпуса	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Габариты, мм	400x190x410	400x190x410	410x240x450	410x240x450
Масса, кг	18.6	18	25	23.7

Основные узлы и компоненты:



Рекомендации по эксплуатации:

1. Перед подключением убедитесь, что напряжение питания соответствует рабочему напряжению оборудования, указанному на специальной табличке на корпусе мясорубки. Допустимый предел отклонения напряжения питания составляет $\pm 10\%$.
2. Перед загрузкой продуктов не забудьте хорошо промыть мясорубочную часть и тщательно завинтить фиксирующий винт. Проверьте, и, если необходимо, подстройте зажим прижимной шайбы, чтобы обеспечить свободное вращение ножа.
3. Мясо для перекручивания должно быть изначально подготовлено: необходимо убрать все кости, срезать кожу и сухожилия, порезать мясо на небольшие кусочки или полоски.
4. При первом включении дайте мясорубке немного поработать в холостом режиме (1-2 минуты), далее постепенно загружайте мясо в горловину, используя пластиковый толкатель. Никогда не загружайте мясо руками!

Возможные неполадки и их устранение:

если выход фарша происходит в малом объеме или его фактура слишком мелкая или наоборот крупная, то:

- а) проверьте прижимную шайбу, возможно, ее нужно ослабить или подтянуть;
- б) забились решетка, необходимо ее прочистить;
- в) затупился нож, необходимо его заменить;
- г) оборудование нужно промыть и почистить.