



**HURAKAN**

# ПАСПОРТ

**М'ЯСОРУБКА**

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



**EAC**

## **ВСТУП**

### **ШАНОВНІ ПАНОВЕ!**

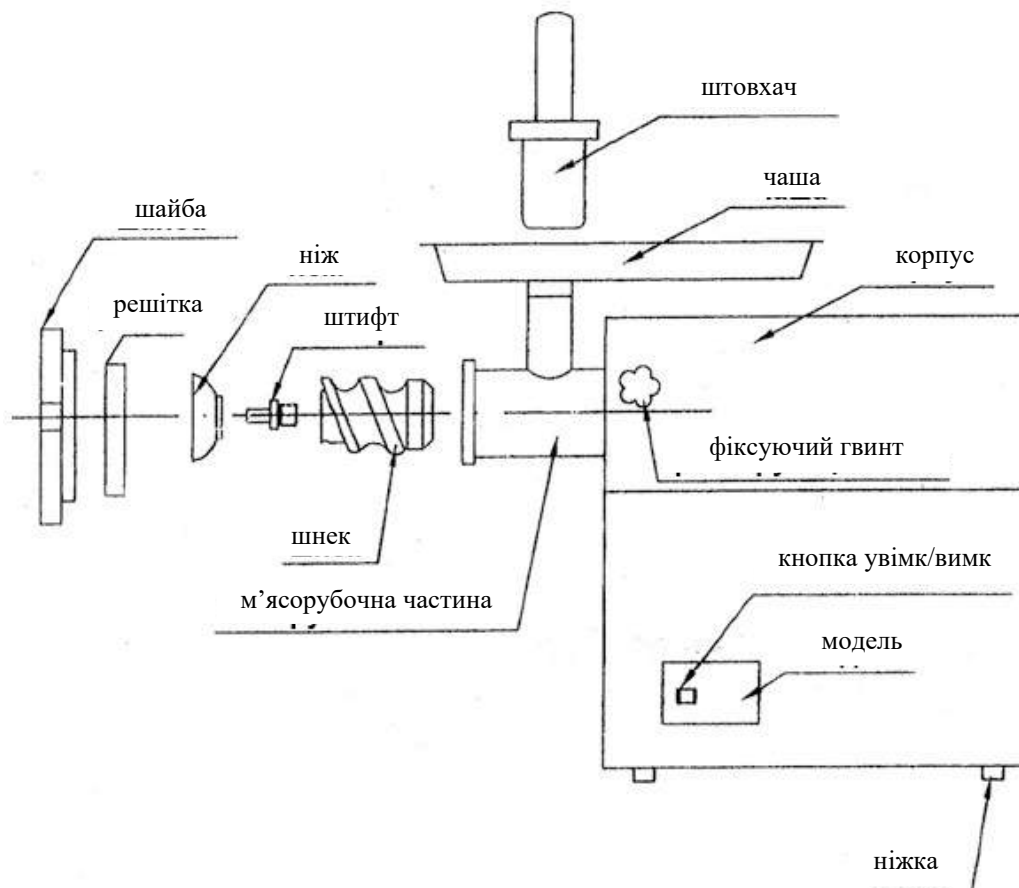
Ви придбали професійне обладнання. Перш ніж Ви приступите до експлуатації, обов'язково ознайомтеся з цим посібником і зберігайте його протягом усього терміну експлуатації. Дане обладнання призначене для використання на підприємствах громадського харчування.

Професійні м'ясорубки Hurakan призначені для приготування фаршу з м'яса, птиці, риби та інших продуктів та є незамінними помічниками на професійних кухнях будь-якого формату.

### **ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

	HKN-12SC	HKN-12SS	HKN-22SC	HKN-22SS
Продуктивність, кг/год	160	160	220	220
Потужність, Вт	800	800	1100	1100
Напруга, В	220	220	220	220
Матеріал м'ясорубки	хромована сталь	нерж. сталь	хромована сталь	нерж. сталь
Матеріал корпусу	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Габарити, мм	400x190x410	400x190x410	410x240x450	410x240x450
Маса, кг	18.6	18	25	23.7

### **ОСНОВНІ ВУЗЛИ ТА КОМПОНЕНТИ**



## ***РЕКОМЕНДАЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ***

1. Перед підключенням переконайтеся, що напруга живлення відповідає робочій напрузі обладнання, вказаному на спеціальній табличці на корпусі м'ясорубки. Допустима межа відхилення напруги живлення становить  $\pm 10\%$ .

2. Перед завантаженням продуктів не забудьте добре промити м'ясорубочну частину і ретельно закрити гвинт, що фіксує. Перевірте, і, якщо необхідно, підлаштуйте затискач шайби, щоб забезпечити вільне обертання ножа.

3. М'ясо для перекручування має бути спочатку підготовлене: необхідно прибрати всі кістки, зрізати шкіру та сухожилля, порізати м'ясо на невеликі шматочки або смужки.

4. При першому включенні дайте м'ясорубці трохи попрацювати в холостому режимі (1-2 хвилини), далі поступово завантажуйте м'ясо в горловину, використовуючи пластиковий штовхач. Ніколи не завантажуйте м'ясо руками!

## ***МОЖЛИВІ НЕПОЛАДКИ ТА ЇХ УСУНЕННЯ***

Якщо вихід фаршу відбувається у малому обсязі чи його фактура надто дрібна чи навпаки велика, то:

- а) перевірте притискну шайбу, можливо її потрібно послабити або підтягнути;
- б) забилася решітка, необхідно її прочистити;
- в) затупився ніж, необхідно його замінити;
- г) обладнання потрібно промити та почистити.