

FROSTY

Картофелечистка **HLP 15/20**



Инструкция по эксплуатации

ВВЕДЕНИЕ

- Данное руководство написано с целью обеспечения потребителя всей необходимой информацией по данному оборудованию, а также инструкцией по эксплуатации и обслуживанию, что даёт возможность эффективной работы на протяжении всего срока службы устройства.
- Данное руководство необходимо раздать всему персоналу, который осуществляет эксплуатацию и обслуживание прибора.

1 Информация об оборудовании

1.1 Общие меры безопасности

- Пользоваться данным оборудованием должны только обученные лица, которым хорошо известны нормы и правила техники безопасности, содержащиеся в настоящем руководстве.
- Даже если на оборудовании установлена защита, не размещайте руки рядом с движущимися частями и не прикасайтесь к оборудованию влажными или мокрыми руками.
- Перед проведением любого вида технического обслуживания или очистки, отключите оборудование от электрической сети.
- При вмешательстве в целях технического обслуживания или очистки, снимите средства защиты, тщательно оценивайте остаточные риски.
- Регулярно проверяйте состояние кабеля питания (чтобы избежать потенциального риска, полностью разматывайте кабель, избегайте его скручивания); изношенный или сломанный кабель может представлять опасность поражения электрическим током; не подвергайте провод сдавливанию, держите его вдали от горячих и острых поверхностей и не тяните за провод, если хотите вытащить вилку из розетки.
- Если обнаружены признаки неисправности или машина не работает, не используйте ее и не пытайтесь починить, обратитесь в сервисный центр.
- Кнопку «OUT» использовать только при выгрузке обработанного продукта.
- Машина должна использоваться только для очистки картофеля и лука.

Производитель не несет ответственности в следующих случаях:

- в случае неправильного обращения с оборудованием или установки защитных устройств не уполномоченным персоналом;
- в случае замены деталей оборудования неоригинальными запчастями;
- в случае несоблюдения положений инструкций, содержащихся в данном руководстве;
- в случае обработки поверхностей оборудования неподходящими для этого средствами (огнеопасными, вызывающими коррозию или вредными).

1.2 Защитные устройства, установленные в оборудовании

Механические и электрические защитные устройства в соответствии с GB 4706.1-2005, бытовые и аналогичные USES отвечающее общим требованиям безопасности, бытовое и аналогичное кухонное оборудование USES в соответствии с GB 4706.30-2002 отвечает особым требованиям.

Машина оборудована:

- пусковым устройством, состоящим из платы управления с защитой, выполненной в соответствии с нормами IP 34, 24 В, которое обеспечивает включение и выключение машины, управление выгрузкой продукта и работой предохранительных микровыключателей.
- микровыключателем, который останавливает машину в случае открытия крышки или разгрузочного люка. Если крышка или люк не закрыты, микровыключатель не допускает повторное включение картофелечистки.

Кроме того, машина оснащена прозрачной крышкой, которая позволяет без каких-либо рисков проверять состояние продукта.

1.3 Описание оборудования

Линия SE профессионального HLP была разработана и произведена специалистами нашей компании с целью гарантировать:

- максимальную безопасность в ходе эксплуатации, чистки и обслуживания;
- максимальное соответствие гигиеническим нормам, что является результатом тщательного отбора материала, контактирующего с продуктами питания, и устранением острых краев, взаимодействующих с

продуктами; таким образом, облегчается и улучшается процесс чистки оборудования;

- надёжность и устойчивость деталей;
- максимальное снижение шума благодаря применению ременной передачи.

Профессиональный прибор HLP сделан из нержавеющей стали и алюминиево-магниевого сплава. Разгрузочный люк сделан из полированного алюминия, регулируемые ножи изготовлены из нержавеющей стали, крышка из пластика; загрузочный бункер сделан из алюминиево-магниевого сплава; диск – из нержавеющей стали; внутренние стенки бункера покрыты абразивным полимером, что обеспечивает высокую степень очистки обрабатываемого продукта.

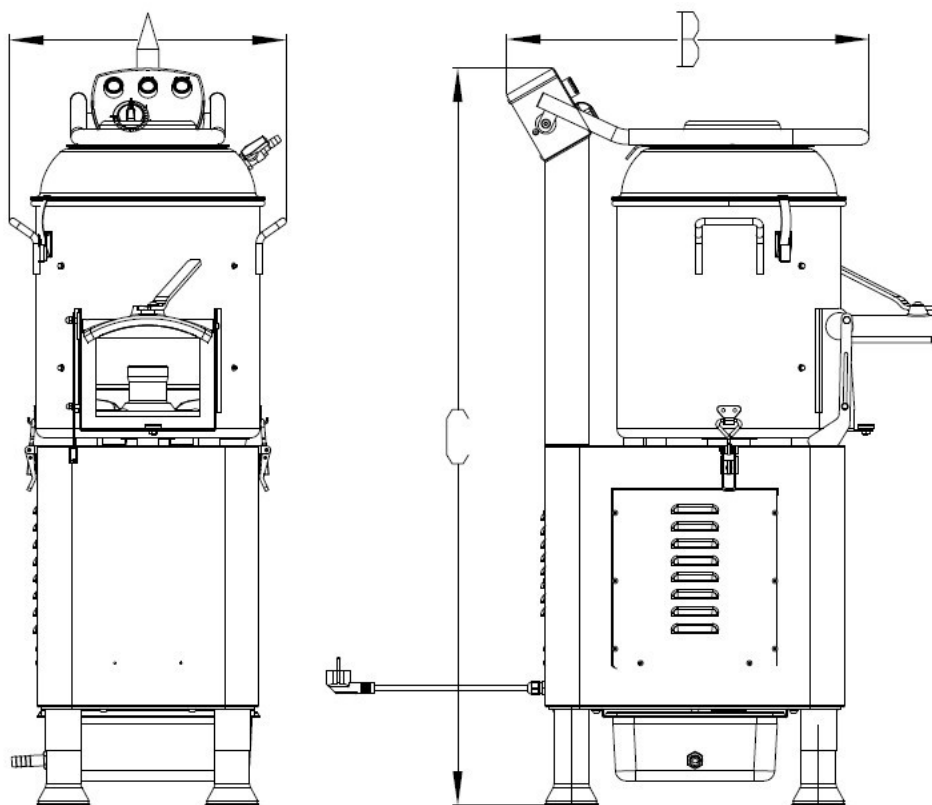
1.4 Детали оборудования

1. Панель управления
2. Крышка
3. Крепление крышки
4. Бункер
5. Крепление бункера
6. Сервисная дверца
7. Ножи
8. Корпус
9. Разгрузочный люк
10. Пластиковая прозрачная крышка
11. Трубочка для подачи воды
12. Ручка
13. Емкость для очистков

ПРИМЕЧАНИЕ: В емкость для очистков можно установить сито.



2 Параметры и технические характеристики



Модель		HLP-15	HLP-20
Источник питания		220-240В/50Гц	
A*B*C	мм	410x540x1085	460x540x1120
Вместительность	кг	до 15	до 20
Производительность/ч	кг/ч	165	225
Мощность двигателя	Вт	750	950
Вес	кг	58	65
Уровень шума	дБ	≤90	≤90

ЭФФЕКТИВНОСТЬ РАБОТЫ

Время Модель	1,0 мин	1,5 мин	2,0 мин	2,5 мин
HLP-15	4 кг	8 кг	12 кг	14 кг
HLP-20	4 кг	8 кг	12 кг	14 кг

ВНИМАНИЕ: Электрические характеристики оборудования, которые были заранее установлены, указаны в таблице (см. на тыльной стороне оборудования). Перед подключением машины см. раздел 4.2 «Электроподключение».

3 Проверка упаковки при получении

При получении упакованного оборудования, если нет внешних повреждений, откройте упаковку и проверьте комплектность. Если на упаковке есть признаки неправильного обращения (вмятины или следы падения при доставке) необходимо уведомить компанию-перевозчика о повреждении, и должен быть составлен подробный акт о повреждении машины. **Не переворачивайте упаковку вверх дном!** При перемещении, убедитесь, что оборудование надежно закреплено в четырех основных точках (держите упаковку параллельно полу).

4 Установка

4.1 Размещение

При выборе места установки оборудования, учитывайте его параметры. Поверхность для размещения должна быть достаточно широкой, устойчивой и вдалеке от влаги.

Заранее подготовьте сливную трубу (диаметр 60 мм.), прикрепив ее под оборудованием к сливному отводу или напольную решетку для сбора воды и отработанного материала. Кроме того, оборудование должно быть установлено возле водопроводного крана (диаметр 12 мм.), чтобы обеспечить безопасное соединение с трубкой. Давление воды должно быть 200 кПа.

После размещения оборудования, закрепите его установочными винтами на фланцевых опорах к полу. Оборудование должно быть установлено в помещении с максимальной влажностью 75%, с температурным диапазоном (+5°C) – (+25°C), чтобы избежать перебоев работы оборудования.



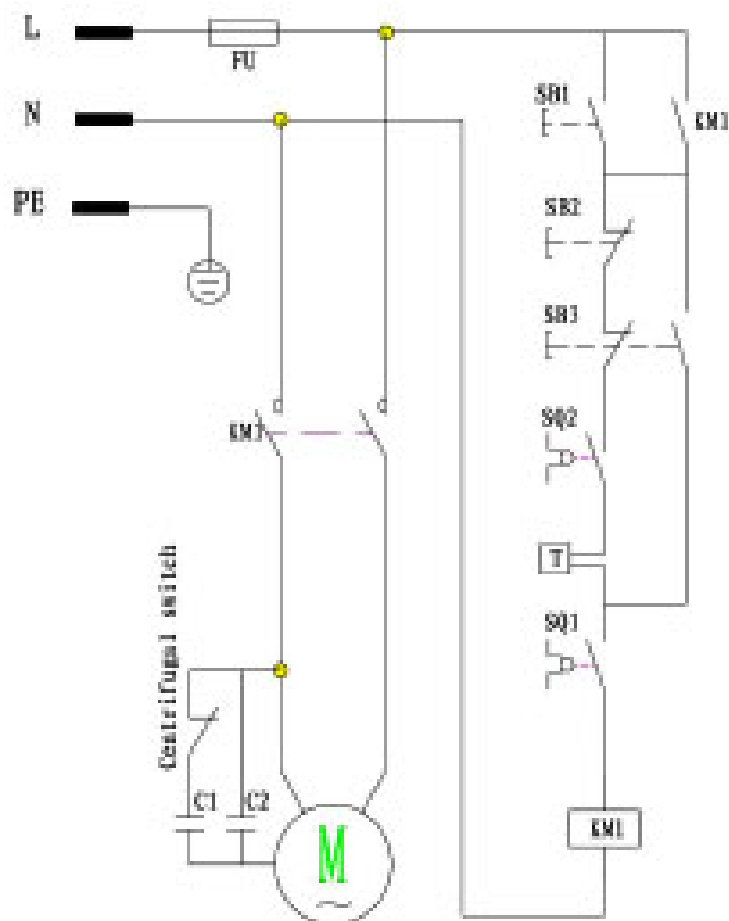
4.2 Электроподключение

Оборудование оснащено питающим кабелем с поперечным сечением 3x1,5 мм², длиной 1,5 м. Подключите оборудование к сети питания 220В-240В/50Гц. Розетка должна быть выведена на выключатель, чтобы обеспечить немедленное отключение питания.

Убедитесь, что данные, показанные на заводской номерной табличке, соответствуют данным о поставках.

Potato Peeler	
MODEL: HLP-15	POWER : 750W
VOLTS: 220V-240V	HERTZ: 50Hz
DATE:****	NUMBER:****

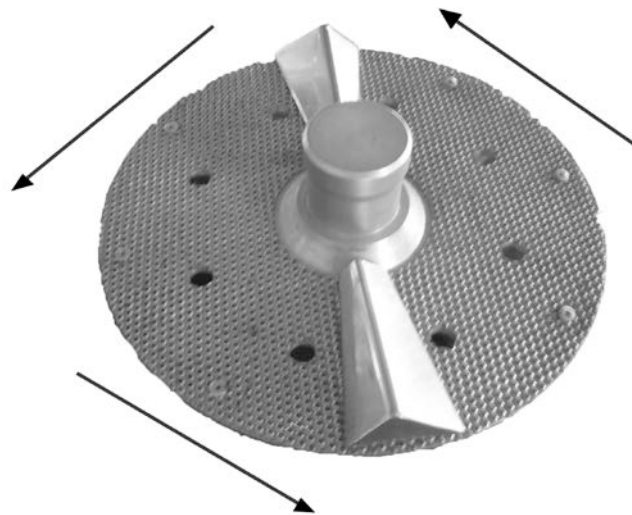
Potato Peeler	
MODEL: HLP-20	POWER : 950W
VOLTS: 220V-240V	HERTZ: 50Hz
DATE:*****	NUMBER:****



4.3 Проверка работы

Перед проверкой оборудования, убедитесь, что верхняя крышка и разгрузочный люк плотно закрыты, затем проверьте работоспособность прибора, выполняя следующие операции:

1. убедитесь, что верхняя крышка и разгрузочный люк хорошо закрыты;
2. нажмите кнопку «START», а затем «STOP»;
3. повторите данную операцию, проверяя, что диск вращается против часовой стрелки, через закрытую прозрачную крышку;
4. убедитесь, что оборудование выключается при открытии крышки или разгрузочного люка, и снова запускается при закрытии и нажатии кнопки «START»;

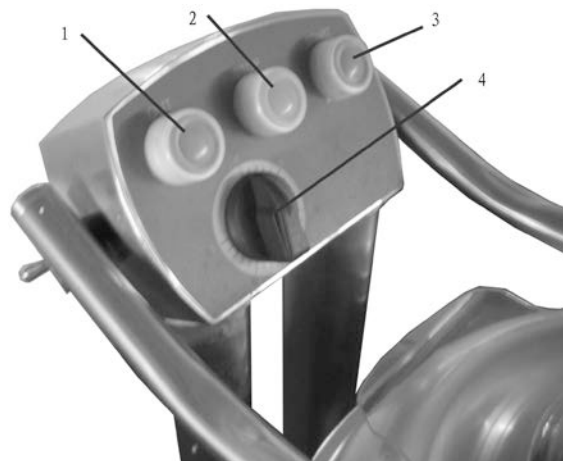


Вращение диска

5 Эксплуатация оборудование а

5.1 Управление

1. Извлечение (OUT)
2. Стоп (STOP)
3. Старт (START)
4. Время (таймер)



5.2 Загрузка и обработка продукта

ВАЖНО: Продукты необходимо загружать постепенно через крышку, когда двигатель отключен. Картофель следует чистить в течение 1 минуты на 5 кг.

Соблюдайте следующие инструкции:

1. Загрузите продукт через верхнюю крышку, убедитесь, что разгрузочный люк плотно закрыт.
2. Убедитесь, что оборудование не переполнено, и что уровень продуктов не превышает уровня абразивной ленты внутри машины.
3. Закройте крышку.
4. Откройте воду, используя кран подачи воды на бункере.



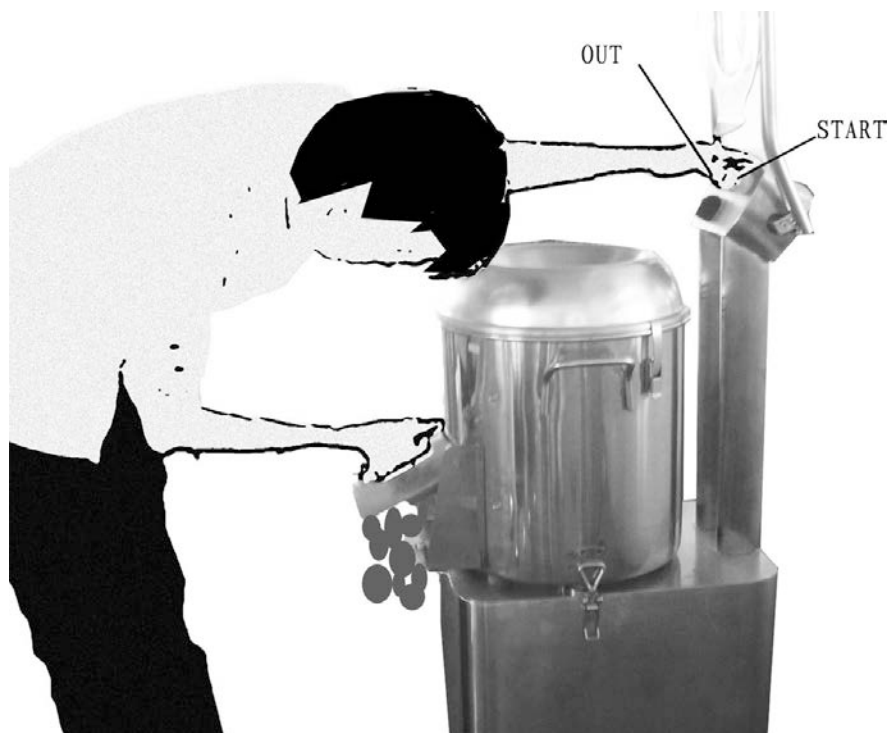
Запуск:

1. Установите нужное время на таймере (максимальное время 5 мин.).
2. Нажмите на кнопку «START».
3. Если машина оснащена емкостью с ситом, постоянно выгружайте лоток с отходами, чтобы избежать протекания воды.

Выгрузка обработанного продукта:

1. закройте кран для подачи воды и поставьте большую емкость возле разгрузочного люка;
2. чтобы выгрузить продукт, откройте разгрузочный люк, держите его открытым правой рукой и нажмите на кнопки «OUT» и «START» левой рукой одновременно; под действием центробежной силы, оборудование начнет выгружать картофель;
3. когда разгрузка будет завершена, оборудование остановится, разблокировав кнопки и разгрузочный люк.

ВАЖНО: Избегайте работы машины без загруженного продукта.



6 Чистка и уход

1. **Не опускайте руки в работающий прибор!** Операции чистки и обслуживания выполняются, только когда машина выключена, а кабель питания отсоединен. Для проведения работ по уходу за машиной, вилка кабеля питания должна быть отсоединена от сети, чтобы полностью изолировать машину.

2. Оборудование и все его детали (полностью съемные), которые попадают в прямой или косвенный контакт с отработанными пищевыми продуктами, следует чистить каждый день, после завершения работы.
3. Необходимо очищать как внутреннюю, так и внешнюю поверхности оборудования, т.к. остатки отходов могут серьезно повредить машину.
4. Нельзя чистить оборудование моющими средствами, струей воды под высоким давлением, щетками или еще чем-то, что может повредить поверхность. Не допускается использование веществ, содержащих кислоты, вызывающих коррозию и являющихся огнеопасными.
5. При наличии в приборе емкости с ситом, постоянно разгружайте лоток с отходами, чтобы избежать просачивания воды.

7 Техническое обслуживание

1. До начала любых работ по обслуживанию оборудования, отсоедините вилку электрического кабеля от розетки источника электрической энергии, чтобы полностью изолировать оборудование.
2. Ремень не нуждается в регулировке. Обычно после 3 – 4 лет эксплуатации ремень следует заменить, в этом случае свяжитесь с центром технической поддержки.
3. С течением времени ножки изнашиваются и разрушаются, в результате чего ухудшается устойчивость оборудования, поэтому ножки следует заменять.
4. Периодически проверяйте состояние электрического кабеля.