



HURAKAN

POTATO PEELER HURAKAN HKN-PPF15



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	7
ENGLISH	EN	12
ESPAÑOL	ES	17
FRANÇAIS	FR	22
ITALIANO	IT	27
LATYSSŠSKI	LV	32
LIETUVIŠKAS	LT	37
POLSKI	PL	42
РУССКИЙ	RU	47



1. BESCHREIBUNG DER MASCHINE

1.1 Grundlegende Vorsichtsmaßnahmen

- Diese Maschine darf nur von geschulten Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsvorschriften und -regeln in diesem Handbuch vertraut sind.
- Wird das Personal ausgetauscht, sollte das neue Personal sofort entsprechend geschult werden und sich mit diesem Handbuch vertraut machen.
- Auch wenn an der Maschine Schutz- und/oder Sicherheitseinrichtungen montiert sind, halten Sie Ihre Hände nicht in die Nähe beweglicher Teile und berühren Sie die Maschine nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Ziehen Sie vor Beginn von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten unbedingt das Stromkabel der Maschine aus der Steckdose.
- Wenn Sie die Maschine zu Wartungs- oder Reinigungszwecken öffnen müssen (wodurch die Schutzhülle entfernt wird), prüfen Sie sorgfältig die verbleibenden Risiken.
- Achten Sie bei der Wartung oder Reinigung darauf, dass Sie sich auf die auszuführenden Schritte konzentrieren.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Elektrokabels (wickeln Sie das Kabel vollständig ab, um ein Verdrehen zu vermeiden, dabei empfiehlt es sich, mögliche Risiken zu vermeiden); ein abgenutztes oder beschädigtes Kabel kann ein ernstes Risiko eines Stromschlags darstellen; legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Stromkabel, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen oder scharfen Kanten in Berührung kommt; es darf nicht am Stromkabel gezogen werden, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen wollen.
- Sollten Anzeichen einer Fehlfunktion festgestellt werden oder die Maschine nicht funktionieren, so benutzen Sie die Maschine nicht und versuchen Sie nicht, sie selbst zu reparieren; wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Drücken Sie die Taste "ENTLADEN" (OUT) nur, um das zu verarbeitende Produkt zu auszuwerfen.
- Die Maschine darf nur zum Schälen von Kartoffeln, Muscheln und Zwiebeln verwendet werden.

Der Hersteller haftet nicht in folgenden Fällen:

- wenn die Maschine nicht ordnungsgemäß verwendet wird oder wenn Schutz- oder Sicherheitsvorrichtungen durch nicht autorisierte Personen montiert wurden;
- wenn für den Austausch keine Originalersatzteile verwendet wurden;
- wenn die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ganz oder teilweise nicht eingehalten werden;
- wenn zur Bearbeitung der Maschinenoberflächen ungeeignete Stoffe (brennbare, ätzende oder gefährliche Stoffe) verwendet wurden.

1.2 Aufbau der Maschine

Gesamtansicht der Maschine:

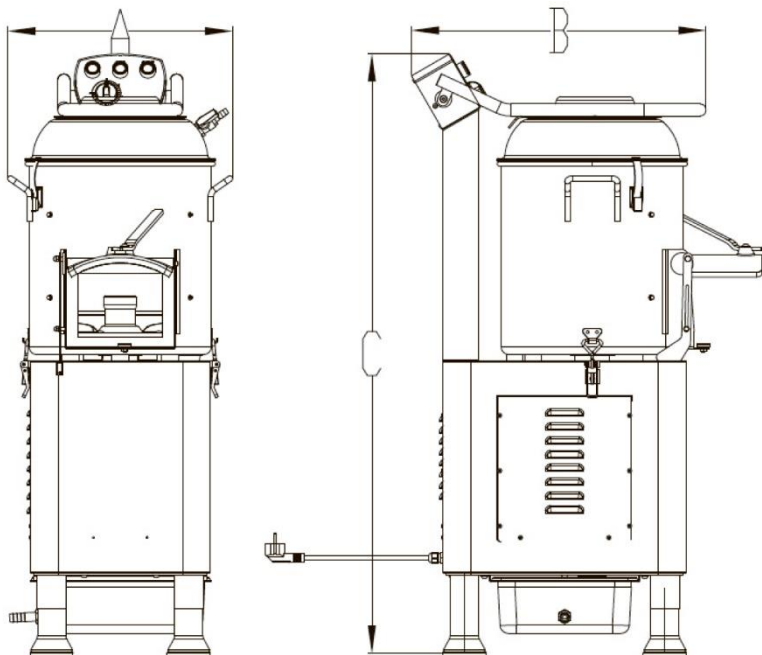
1. Bedienfeld
2. Trichter
3. Deckel-Schleife
4. Behälter
5. Behälter-Schleife
6. Servicetür
7. Füße
8. Unterbau
9. Entladetür
10. Deckel
11. Wasserhahn
12. Griff
13. Unterschale



ANMERKUNG. Vorgesehen ist die Möglichkeit des Einsetzens eines Siebfilters für das Auffangen von Abfällen in die Unterschale.

2. TECHNISCHE DATEN

Maßzeichnung:



Abmessungen und Spezifikationen

Bauart	HKN-PPF15
Spannung, V/Hz	220/50
A*B*C, mm	600*440*1075
Kapazität, kg	15
Durchsatz, kg/h	165
Elektromotor, PS.	1
Leistung, W	750
Geräuschpegel, dB	≤75

3. FUNKTIONSTEST

Vergewissern Sie sich vor Beginn des Tests, dass der obere Deckel und die Entladetür sicher verriegelt sind, und überprüfen Sie dann die Funktion der Maschine, indem Sie die folgenden Schritte ausführen:

- 1) stellen Sie sicher, dass der obere Deckel und die Entladetür fest geschlossen sind;
- 2) drücken Sie die Taste "Start" (START) und drücken Sie dann sofort die Taste "Stopp" (STOP);
- 3) wiederholen Sie dieselben Schritte, um sicherzustellen, dass sich die Kappe gegen den Uhrzeigersinn dreht (Abb. 1), wobei Sie durch den geschlossenen transparenten Deckel die Beobachtung führen;
- 4) stellen Sie sicher, dass die Maschine während des Betriebs anhält, wenn sich der Deckel oder die Entladetür öffnet, und wenn sie geschlossen werden, dass die Maschine den Betrieb wieder aufnimmt, wenn die Taste "Start" (START) gedrückt wird;
- 5) öffnen Sie zum Entladen des Produkts die Entladetür und halten Sie diese mit der rechten Hand in der geöffneten Position, drücken Sie gleichzeitig mit der linken Hand die Tasten "Entladen" (OUT) und "Start" (START); die Maschine beginnt die Kartoffeln zu entladen, die unter Einwirkung der Zentrifugalkraft ausgeworfen werden (Abb. 4).



Abbildung 1 Drehen der Kappe

4. EINSATZ DER MASCHINE

4.1 Bedienelemente

1. "Entladen" (dynamisch)
2. "STOP" (Anhalten)
3. "Start"
4. "Timer"

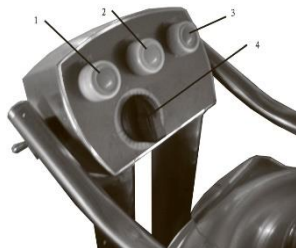


Abbildung 2 Beladen des Produkts

4.2 Beladen des Produkts und Betrieb

ANMERKUNG. Die zu verarbeitenden Produkte werden nach und nach durch die obere Abdeckung in den Kartoffelschäler geladen, wobei der Elektromotor ausgeschaltet ist. In 1 Minute werden 5 kg Kartoffeln geschält.

Befolgen Sie die nachstehende Vorgehensweise:

1. Stellen Sie sicher, dass die Entladetür sicher geschlossen ist, und laden Sie das Produkt durch den oberen Deckel;
2. Stellen Sie sicher, dass die Maschine normal gefüllt ist (nicht überfüllt) und dass das Produkthöhe den Schleifstreifen in der Maschine nicht überschreitet;
3. Schließen Sie den oberen Deckel;
4. Öffnen Sie den Wasserhahn über dem Trichter, um Wasser einzulassen;



Abbildung 3 Beladen des Produkts und Betrieb

Betrieb:

- 1 Verwenden Sie den Timer, um die gewünschte Betriebsdauer vorzugeben (die maximale Dauer ist nicht länger als 5 Minuten);
- 2 Drücken Sie die Taste "Start", um die Maschine zu starten;
- 3 Wenn die Maschine mit einer Unterschale mit Siebfilter ausgestattet ist, entfernen Sie regelmäßig den Schmutz aus der Schale, um ein Auslaufen des Wassers zu verhindern.

Entladen des verarbeiteten Produkts:

1. Schließen Sie den Wasserhahn und stellen Sie einen großen Behälter in die Nähe der Entladetür für das verarbeitete Produkt.
2. Öffnen Sie zum Entladen des Produkts die Tür "Entladen" mit der rechten Hand. Drücken Sie gleichzeitig mit der linken Hand die Tasten "Entladen" (OUT) und "Start" (START); unter dem Einfluss der Zentrifugalkraft beginnt das Entladen des verarbeiteten Produkts;
3. Nach Entladen des Produkts stoppt die Maschine, die Tasten werden ausgeschaltet und die Tür wird entriegelt;

ANMERKUNG. Achten Sie darauf, dass die Maschine nicht im Leerlauf in Betrieb ist.

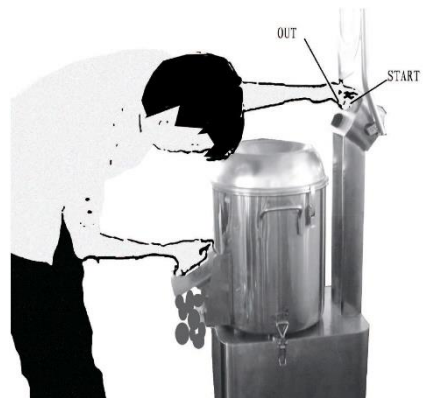


Abbildung 4 Entladen des verarbeiteten Produkts

5. TÄGLICHE REINIGUNG

ACHTUNG! Bei laufender Maschine die Hände nicht in die Maschine stecken.

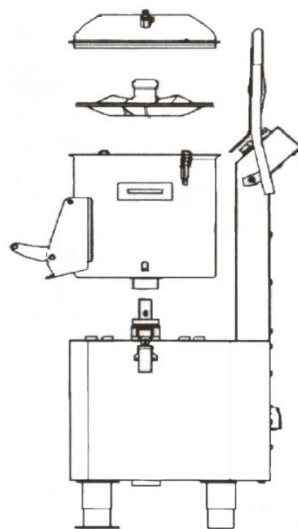
DE

Bevor Sie mit Reinigungs- und Wartungsarbeiten an der Maschine beginnen, schalten Sie die Maschine mit dem Stromschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Allgemeine Hinweise

Bevor Sie mit den Reinigungsarbeiten an der Maschine beginnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um die Maschine vollständig zu isolieren.

- Führen Sie am Ende eines jeden Arbeitstages eine allgemeine Reinigung der Maschine durch und reinigen Sie gründlich alle Maschinenteile (die vollständig demontierbar sind), die direkt oder indirekt mit dem verarbeiteten Lebensmittel in Kontakt kommen.
- Reinigen Sie die Maschine sowohl innen als auch außen, da Restschmutz schwere Schäden verursachen kann.
- Es ist nicht gestattet, Reinigungsmittel auf Wasserbasis und Geräte mit Druckwasserstrahl zum Reinigen der Maschine zu verwenden; es ist auch nicht gestattet, Bürsten oder andere Gegenstände oder Materialien zu verwenden, welche die Oberfläche der Maschine beschädigen könnten. Säuren, ätzende Wirkstoffe und brennbare Stoffe dürfen nicht verwendet werden.
- Wenn die Maschine mit einer Unterschale mit Siebfilter ausgestattet ist, entfernen Sie regelmäßig den Schmutz aus der Schale, um ein Auslaufen des Wasser zu verhindern.



6. WARTUNG

6.1 Allgemeines

Bevor Sie mit den Wartungsarbeiten an der Maschine beginnen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um die Maschine vollständig von dem restlichen System zu isolieren.

6.2 Riemen

Es ist keine Riemeneinstellung erforderlich. In der Regel sollte der Riemen nach 3 bis 4 Jahren Betrieb durch einen qualifizierten Fachmann ersetzt werden.

6.3 Füße

Im Laufe der Zeit nutzen sich die Füße ab und kollabieren, was zu einer Verschlechterung der Stabilität der Maschine führt. Daher sind die Füße zu ersetzen.

6.4 Stromkabel

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Stromkabels.

1. MASINA KIRJELDUS

1.1 Põhilised ettevaatusabinõud

- Seda masinat tohivad kasutada ainult koolitatud isikud, kes tunnevad hästi selles juhendis sisalduvaid ohutustehnika norme ja -eeskirju.
- Töötajate vahetumise korral peaksid uued töötajad viivitamatult läbima vajaliku väljaõppe ja tutvuma selle juhendiga.
- Isegi kui masinale on paigaldatud kaitse- ja/või turvaseadised, ärge pange käsi liikuvate osade lähedusse ega puudutage masinat märgade või niiskete kätega.
- Enne mistahes hooldus- või puhastustööde alustamist eemaldage masina toitepistik kindlasti pistikupesast.
- Kui masin tuleb hoolduse või puhastamise jaoks avada (mille tagajärjel kaitse maha võetakse), hinnake hoolikalt jääkriske.
- Hoolduse või puhastamise ajal keskenduge kindlasti teostatavatele toimingutele.
- Kontrollige korrapäraselt elektrikaabli seisukorda (kerige kaabel keerdumist vältides täielikult lahti; seejuures on soovitatav vältida võimalikke riske); kulunud või kahjustunud kaabel võib evida tõsist elektrilöögi ohtu; ärge asetage elektrikaablile raskeid esemeid; ärge laske kaablil puutuda kokku kuumade pindade või teravate servadega; pistikut pistikupesast lahti ühendades ei tohi elektrikaablit tõmmata.
- Kui leitakse rikkisoleku märke või kui masin ei tööta, siis ärge kasutage masinat ja ärge proovige seda ise parandada; pöörduge kvalifitseeritud spetsialisti poole.
- Vajutage nuppu "MAHALAADIMINE" (OUT) ainult töödeldud toidu mahalaadimiseks.
- Masinat võib kasutada üksnes kartuli, rannakarpide ja sibula koorimiseks.

Tootja ei vastuta järgmistel juhtudel:

- kui masinat ei kasutata õigesti või kui kaitse- või turvaseadised on külge monteerinud inimesed, kes pole selleks volitatud;
- kui osade asendamisel on kasutatud varuosi, mis pole algupärased;
- kui täielikult või osaliselt ei järgita selles kasutusjuhendis toodud juhiseid;
- kui masina pindade töötlemiseks on kasutatud sobimatuid aineid (kergestisüttivaid, söövitavaid või ohtlikke aineid).

1.2 Masina koost

Masina üldvaade:

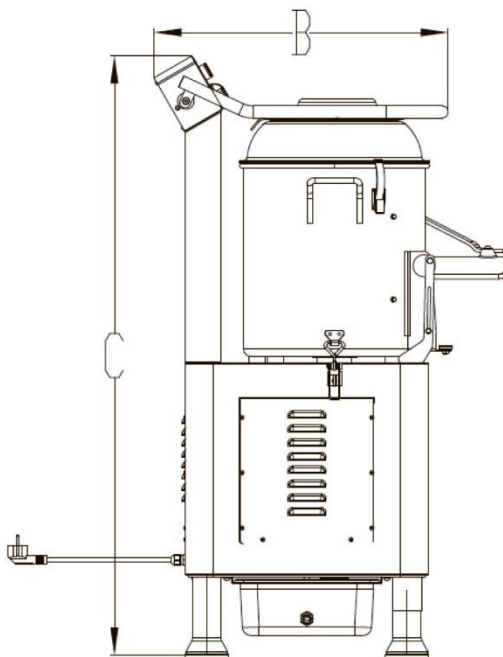
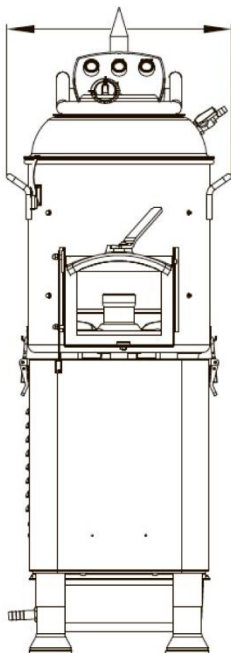
1. Juhtpaneel
2. Punker
3. Kaane hing
4. Paak
5. Paagi hing
6. Teenindusluuk
7. Jalad
8. Aluse tarind
9. Mahalaadimise luuk
10. Kaas
11. Veevarustuse kraan
12. Käepide
13. Alus



MÄRKUS. On nähtud ette võimalus lisada alusele jäätmete kogumise kurn.

2. TEHNILISED ANDMED

Gabariitjoonis



Mõõtmised ja tehnilised andmed

Mudel	HKN-PPF15
Pinge, V/Hz	220/50
A*B*C, mm	600*440*1075
Mahutavus, kg	15
Jõudlus, kg/h	165
Elektrimootor, hj	1
Võimsus, W	750
Müratase, dB	≤75

3. TÖÖVÕIME KONTROLLIMINE

Enne kontrollimise alustamist veenduge, et ülemine kaas ja väljalaskeluuk on kindlalt lukus, seejärel kontrollige masina töövõimet allpool näidatud viisil:

- 1) veenduge, et ülemine kaas ja väljalaskeluuk on kindlalt suletud;
- 2) vajutage nuppu „Käivitus” (START) ja seejärel vajutage kohe nuppu „Peatus” (STOP);
- 3) korrake neidsamu tegevusi, et veenduda kapsli vastupäeva pöörlemises (joonis 1), jälgides seda läbi suletud ülemise läbipaistva kaane;
- 4) veenduge, et masin seiskub, kui töö ajal avatakse kaas või väljalaskeluuk; nende sulgemisel aga veenduge, et nupu „Käivitus” (START) vajutamisel masina töö jätkub;
- 5) toidu mahalaadimiseks avage väljalaskeluuk, hoides seda parema käega avatud asendis ja samal ajal vajutage vasaku käega nuppe „Mahalaadimine” (OUT) ja „Käivitus” (START) ning hoidke neid all; masin hakkab maha laadima kartuleid, mis visatakse välja kesktõukejõu mõjul (joonis 4).

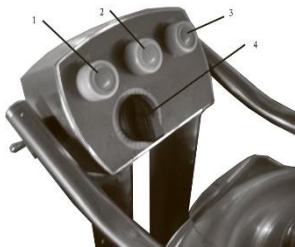


Joonis 2 Kapsli pöörlemine

4. MASINA KASUTAMINE

4.1 Juhtseadised

1. „Mahalaadimine” (OUT)
- (dünaamiline)
2. „Peatus” (STOP)
3. „Käivitus” (START)
4. „Ajamõõtja”



Joonis 2 Toidu pealeladimine

4.2 Toidu pealelaadimine ja töö

MÄRKUS. Töödeldavad toidud laaditakse kartulikoorigasse järk-järgult läbi ülemise kaane, väljalülitatud elektrimootoriga. 1 minutiga kooritakse 5 kg kartuleid.

Järgige alltoodud tegevuskorda.

1. Veenduge, et mahalaadimise luuk on kindlalt suletud ja laadige toit peale ülemise kaane kaudu.
2. Veenduge, et masin on tavapäraselt täis (mitte ülekoormatud) ja et toidu tase ei ületa masina sees olevat abrasiivriba.
3. Sulgege ülemine kaas.
4. Vee sisselaskmiseks avage punkri kraan.



Joonis 3 Toidu pealelaadimine ja töö

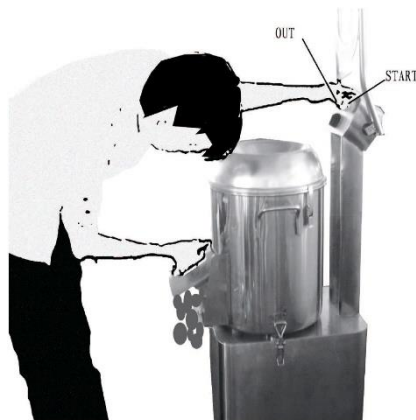
Töö

1. Seadke ajamõõtja abil soovitud tööaeg (pikim kestus ei ületa 5 minutit).
2. Masina käivitamiseks vajutage nuppu „Käivitus”.
3. Kui masinal on kurnaga alus, siis eemaldage jäägid äravoolust korrapäraselt, et vesi üle ei voolaks.

Töödeldud toidu mahalaadimine

1. Sulgege veekraan ja paigutage töödeldud toidu jaoks mahalaadimisluugi juurde suur mahuti.
2. Toidu mahalaadimiseks avage parema käega luuk „Mahalaadimine”. Seejuures vajutage vasaku käega samaaegselt nuppe „Mahalaadimine” (OUT) ja „Käivitus” (START); kesktõukejõu mõjul algab töödeldud toidu mahalaadimine.
3. Pärast toidu mahalaadimist masin peatub, nupud lülituvad välja ja luugi lukustus avaneb.

MÄRKUS. Jälgige, et masin ei tööta tühikäigul.



Joonis 4 Töödeldud toidu mahalaadimine

5. IGAPÄEVANE PUHASTAMINE

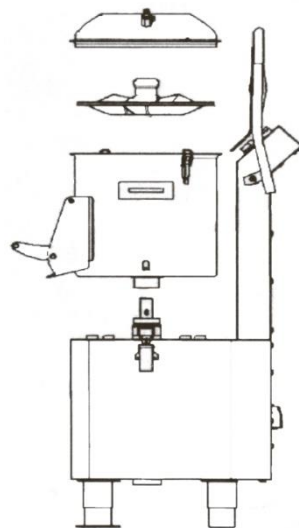
TÄHELEPANU! Masina töö ajal pole lubatud käsi masinasse panna.

Enne masina mistahes puhastus- ja hooldustöödega alustamist lülitage masin elektrilülitist välja ja eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast.

Üldised märkused

Enne masina puhastustööde alustamist eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast, et masin täielikult eraldada.

- Iga tööpäeva lõpus viige masinal läbi üldpuhastus ja puhastage põhjalikult kõik masinaosad (täielikult eemaldatavad), mis puutuvad otseselt või kaudselt kokku töödeldud toiduga.
- Kindlasti puhastage masinat nii seest kui väljast, kuna mustuse jäägid võivad põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Masina puhastamiseks pole lubatud kasutada veepõhiseid puhastusvahendeid ega seadmeid, mis kasutavad surve all olevat veejuga; samuti pole lubatud kasutada harju ega muid esemeid ega materjale, mis võivad masina pinda kahjustada. Hapete, söövitavate ja kergestisüttivate ainete kasutamine ei ole lubatud.
- Kui masinal on kurnaga alus, eemaldage jäägid äravoolust korrapäraselt, et vesi üle ei voolaks.



6. TEHNOHOOLDUS

6.1 Üldist

Enne masina mistahes hooldustöödega alustamist eemaldage toitejuhtme pistik pistikupesast, et masin ülejäänud süsteemist täielikult eraldada.

6.2 Rihm

Rihma pole vaja reguleerida. Tavaliselt tuleks pärast 3–4-aastast kasutamist rihm välja vahetada, pöördudes selleks kvalifitseeritud spetsialisti poole.

6.3 Jalad

Aja jooksul jalad kuluvad ja lagunevad, halvendades masina püsivust. Seetõttu tuleb jalad välja vahetada.

6.4 Elektriakaabel

Kontrollige elektrikaabli seisukorda korrapäraselt.

1. DESCRIPTION OF THE MACHINE

1.1 Basic safety precautions

- The machine shall be operated only by trained persons who have good knowledge of the safety norms and rules presented in this manual.
- If personnel changes, the new personnel shall immediately receive proper training and familiarize themselves with this manual.
- Even if the machine is equipped with protective and/or safety devices, do not place your hands near moving parts and do not touch the machine with wet hands.
- Before beginning any maintenance or cleaning work, unplug the machine electric cable from the electrical power outlet.
- If the machine is to be opened for maintenance or cleaning (which requires removing protective devices), carefully assess residual risks.
- While performing maintenance or cleaning, concentrate on the actions being carried out.
- Regularly check the condition of the electric cable (fully reel out the cable, removing any twists while avoiding potential risks); a worn out or damaged cable may pose a serious risk of electric shock. Do not place heavy objects on the cable, prevent cable contact with hot surfaces or sharp edges. The cable should not be pulled when removing the plug from the electrical power outlet.
- If any signs of failure are detected or the machine is not working, do not use the machine and do not try to repair it yourself; contact a skilled professional.
- The "OUT" button should be pressed only to unload the processed product.
- The machine should be only used to peel potatoes, mussels, and onions.

The manufacturer bears no responsibility in the following cases:

- if the machine is operated improperly or the protective and safety devices are installed by non-authorized persons;
- if replacements have been made using non-original spare parts;
- if the instructions presented in this manual are not observed in whole or in part;
- if machine surfaces are treated with improper substances (flammable, aggressive corrosive, or hazardous substances).

1.2 Machine arrangement

General view of the machine:

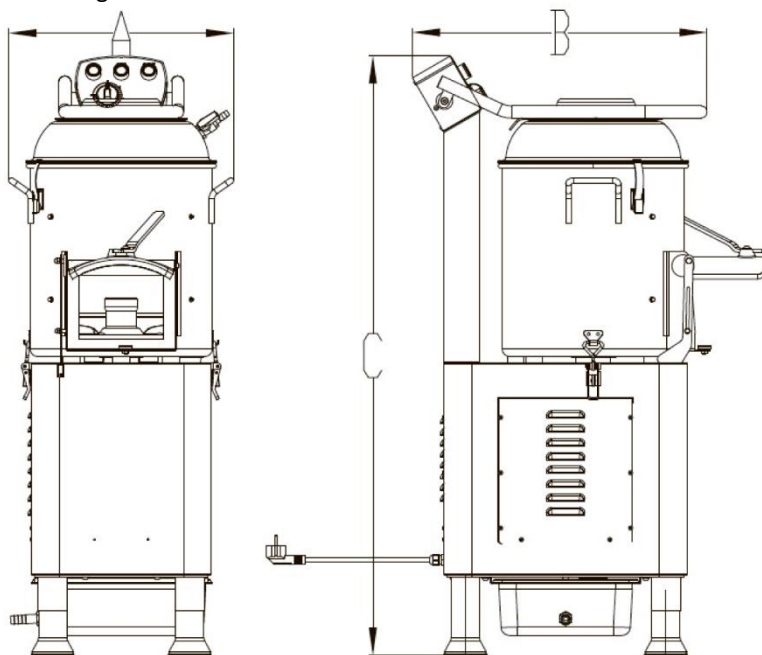
1. Control panel
2. Hopper
3. Cover hinge strap
4. Drum
5. Drum hinge strap
6. Maintenance door
7. Legs
8. Base structure
9. Unloading door
10. Cover
11. Water supply tap
12. Handle
13. Stand



NOTE. The stand may be equipped with a filter screen to collect waste.

2. TECHNICAL DATA

Dimensional drawing:



Dimensions and technical specifications

Model	HKN-PPF15
Voltage, V/Hz	220/50
A*B*C, mm	600*440*1075
Capacity, kg	15
Performance, kg/h	165
Motor, HP	1
Power, W	750
Noise level, dB	≤75

3. FUNCTIONAL TEST

Before the functional test, make sure that the top cover and discharge door are safely locked, then perform the functional test according to the following steps:

- 1) make sure that the top cover and discharge door are safely closed;
- 2) press the "START" button and then immediately press the "STOP" button;
- 3) repeat the same steps to make sure the cap rotates counterclockwise (Fig. 1) while observing through the transparent closed top cover;
- 4) make sure that the machine stops during operation when the cover or discharge door is opened, and if they are closed, the machine starts when the button "START" is pressed;
- 5) to unload the product, open the discharge door while holding it in the open position with your right hand while simultaneously keeping the "OUT" and "START" buttons pressed with your left hand; the machine will start unloading potatoes, which will pop out centrifugally (Fig. 4).



Figure 3 Cap rotation

4. USING THE MACHINE

4.1 Controls

1. "OUT"
(dynamic)
2. "STOP (Shutdown)"
3. "START"
4. "TIMER"

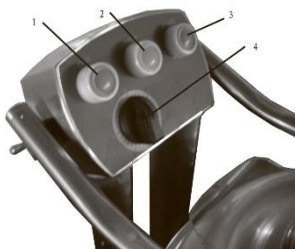


Figure 2 Product loading

4.2 Product loading and operation

NOTE. Products to be processed are gradually loaded into the potato peeler through the top cover when the motor is off. 5 kg of potatoes can be peeled in 1 minute.

Follow the procedure below:

1. Make sure the discharge door is safely locked and load the product through the top cover;
2. Make sure that the machine is properly filled (not overloaded) and that the product level does not exceed the abrasive strip inside the machine;
3. Close the top cover;
4. Open the tap on the hopper to let the water in;

Operation:

1. Set the desirable duration of operation using the timer (the maximum duration does not exceed 5 minutes);
2. Press the "START" button to start the machine;
3. If the machine is equipped with a stand with a filter screen, regularly remove dirt from the tray to avoid water spillage.

Unloading the processed product:

1. Close the water tap and put a large container near the discharge door for the processed product;
2. To unload the product, open the "OUT" door with your right hand. At this time, simultaneously press the "OUT" and "START" buttons; unloading processed product will start centrifugally;
3. After unloading the product, the machine will stop, the buttons will turn off, and the door will be unlocked;

NOTE. Make sure the machine is not idling.



Figure 3 Product loading and operation

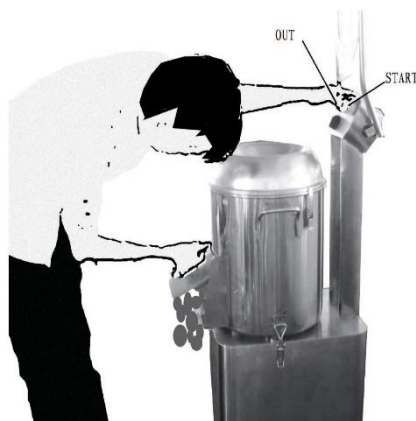


Figure 4 Unloading processed product

5. DAILY CLEANING

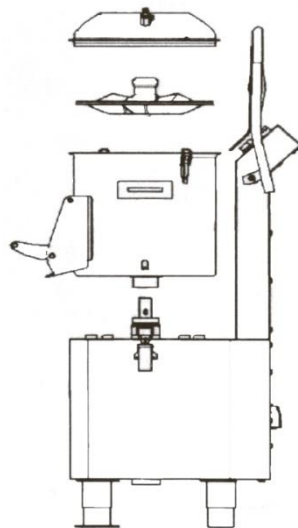
ATTENTION! You should not put your hands inside the machine during operation.

Before beginning any maintenance and cleaning work, turn the machine off using the electric switch and unplugging the machine electric cable from the electrical power outlet.

General comments

Before beginning any maintenance and cleaning work on the machine, unplug the machine electric cable from the electrical power outlet to fully isolate the machine.

- At the end of each working day, perform total cleaning of the machine and thoroughly clean all parts of the machine (which are completely removable) that are directly or indirectly in contact with the processed food product.
- Clean the machine both inside and outside, as remaining dirt can cause serious damage.
- Water-based cleaning products and pressure-washing devices shall not be used to clean the machine; brushes or any other objects or materials that may damage the surface of the machine shall not be used either. Acids, corrosive agents, and/or flammable substances shall not be used.
- If the machine is equipped with a stand with a filter screen, regularly remove dirt from the tray to avoid water spillage.



6. MAINTENANCE

6.1 General information

Before beginning any maintenance works on the machine, unplug the machine electric cable from the electrical power outlet to fully isolate the machine the rest of the system.

6.2 Belt

No belt adjustment is required. Usually, after 3–4 years of operation, the belt should be replaced by a qualified specialist.

6.3 Legs

As time passes, the legs become worn and deteriorated, which negatively affects the stability of the machine. The legs must, therefore, be replaced.

6.4 Electric cable

Periodically check the condition of the electrical cable.

1. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.1 Precauciones indispensables

- Sólo podrán operar esta máquina las personas que han pasado entrenamiento especial y bien conocen las normas y reglas de seguridad de trabajo del presente Manual.
- Si se ha ejecutado un cambio del personal, se debe proceder de inmediato a su preparación, poniéndolo en conocimiento con la información del presente manual.
- Incluso si la máquina está dotada del equipo protector y (o) de seguridad está prohibido, que las manos estén cerca de las piezas en movimiento y tocar la máquina con las manos mojadas o húmedas.
- Antes de iniciar cualquier tipo de trabajo de mantenimiento o limpieza de la máquina, se debe obligatoriamente desconectar el enchufe del cable eléctrico de la máquina de la toma de corriente de la fuente de alimentación eléctrica.
- Si se necesita abrir la máquina para mantenimiento o limpieza (en estos casos la protección se desconecta) evalúe minuciosamente los restos residuales.
- Durante el mantenimiento o limpieza de la máquina es necesario concentrarse con mucha atención en las operaciones a realizar.
- Inspeccione sistemáticamente el estado del cable eléctrico (se debe desenrollar el cable en su totalidad sin admitir su torsión y tratando de evitar al máximo los riesgos posibles); el cable desgastado o dañado podrá presentar un riesgo serio de electrocución; no coloque sobre el cable artículos pesados; está prohibido que el cable esté en contacto con superficies calientes o bordes agudos; está prohibido halar el cable de la toma de corriente.
- Si se detectan signos de una falla o la máquina no funciona, no use la máquina ni intente a repararla usted mismo; consulte a un profesional calificado.
- Pulse el botón DESCARGAR (OUT) solo para descargar el producto procesado.
- La máquina solo debe usarse para limpiar patatas, mejillones y cebollas.

El fabricante no será responsable en los siguientes casos:

- si la máquina se usa de modo incorrecto o el equipo protector o de seguridad ha sido montado por las personas que no tienen autorización para estos trabajos;
- si las piezas para reemplazar los componentes no son del fabricante del equipo original;
- si no se cumplen, total o parcialmente, las instrucciones que figuran en este manual de instrucciones;
- si se utilizan sustancias inadecuadas para el tratamiento de superficies de la máquina (sustancias inflamables, activamente corrosivas o peligrosas).

1.2 Configuración de la máquina

Vista general del equipo:

1. Panel de control
2. Tolva
3. Bisagra de la tapa
4. Tanque
5. Sujetador del tanque
6. Puerta para mantenimiento
7. Soportes
8. Estructura de la base
9. Puerta de descarga
10. Tapa
11. Grifo de suministro de agua
12. Manija
13. Bandeja

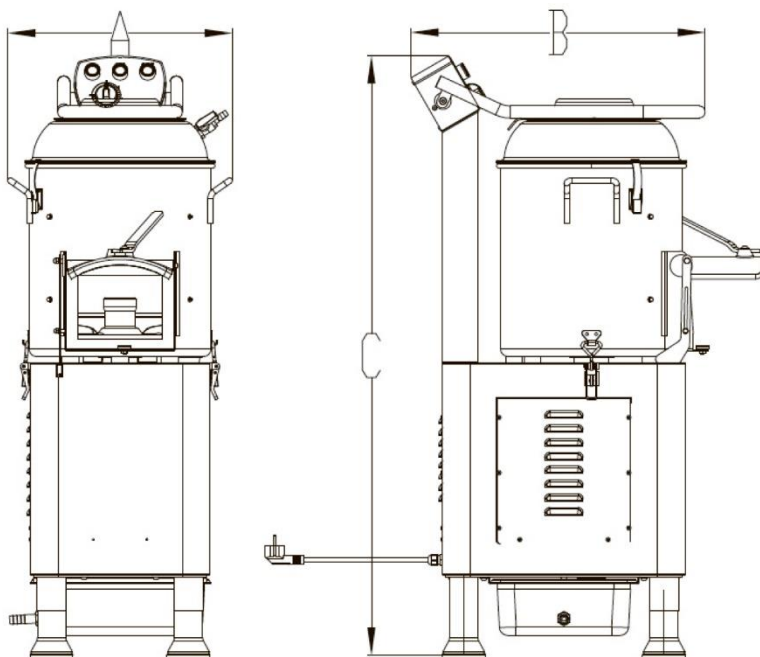


Nota. Está prevista la posibilidad de completar la bandeja con un filtro de malla para la recolección de desechos.



2. DATOS TÉCNICOS

Plano dimensional:



Dimensiones y características técnicas

Modelo	HKN-PPF15
Tensión, V / Hz	220/50
A*B*C, mm	600*440*1075
Capacidad, kg	15
Capacidad, kg / h	165
Motor eléctrico, f.c.	1
Potencia, W	750
Nivel de ruido, dB	≤75

3. COMPROBACIÓN DEL ESTADO FUNCIONAL

Antes de proceder a la comprobación, asegúrese de que la tapa superior y la puerta de salida estén bloqueadas de forma segura y, a continuación, compruebe el estado funcional de la máquina siguiendo los pasos que están listados a continuación:

- 1) asegúrese de que la tapa superior y la puerta de salida están cerradas de modo seguro;
- 2) pulse el botón «Пуск» (START) y de inmediato pulse el botón «Parar» (STOP);
- 3) repita los mismos pasos para asegurarse de que el disco gire contra el sentido horario (fig. 1), observándolo a través de la tapa superior transparente cerrada;
- 4) asegúrese de que el funcionamiento de la máquina se detiene cuando se abre la tapa o la puerta de salida del producto, y, cuando la tapa y la puerta están cerradas asegúrese de que al pulsar el botón «Пуск» (START) la máquina sigue funcionando;
- 5) para descargar el producto abra la puerta de salida del producto y, manteniéndola en posición abierta

con la mano derecha al mismo tiempo pulse con la mano izquierda y mantenga presionados los botones «Выгрузка (Descarga)» (OUT) y «Пуск» (START); la máquina inicia la descarga de papas que van a expulsarse hacia afuera por el efecto de fuerzas centrífugas (fig. 4).



Figura 4 Rotación del disco

4. USO DE LA MÁQUINA

4.1 Órganos de mando

1. «Выгрузка(Descarga)» (dinámica)
2. «СТОП (Parada)»
3. «Пуск (Start)»
4. «Таймер (Temporizador)»

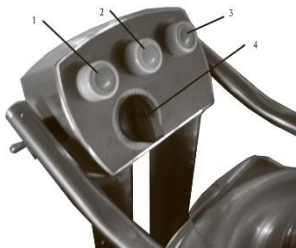


Figura 2 Carga del producto

4.2 Carga del producto y operación

Nota. Productos a procesar se cargarán en la peladora de patatas gradualmente, a través de la boca superior cuando el motor eléctrico está apagado. 5 kg de patatas serán peladas en 1 minutos.

Siga el siguiente orden de operaciones:

1. Asegúrese de que la puerta de descarga esté cerrada de forma segura y cargue el producto a través de la boca superior;
2. Asegúrese de que la máquina esté bien llena (no sobrecargada) y de que el nivel del producto no exceda la banda abrasiva dentro de la máquina;
3. Cierre la tapa superior;
4. Abra el grifo de la tolva para abastecerse el agua;



Figura 3 Carga del producto y operación

Operación:

- 1 Por el temporizador determine la duración deseada de la operación (la duración máxima no superará 5 minutos);
- 2 presione el botón «Пуск (Start)» para poner la máquina en funcionamiento;
- 3 si la máquina está equipada con una bandeja con el filtro de malla, entonces se debe regularmente remover la suciedad de la bandeja para evitar que se derrame el agua.

Descarga del producto procesado:

1. Cierre el grifo de abastecimiento de agua y coloque el contenedor grande al lado de la escotilla de descarga del producto procesado;
2. Para descargar el producto abra la puerta «Выгрузка (Descarga)» con la mano derecha. Con la mano izquierda simultáneamente pulse los botones «Выгрузка» (OUT) y «Пуск» (START); por las fuerzas centrífugas se iniciará descarga del producto procesado;
3. Al finalizar la descarga del producto el funcionamiento de la máquina se detiene, los botones se desconectan y la puerta se desbloquea;

Nota. Asegúrese de que la máquina no funcione en vacío.

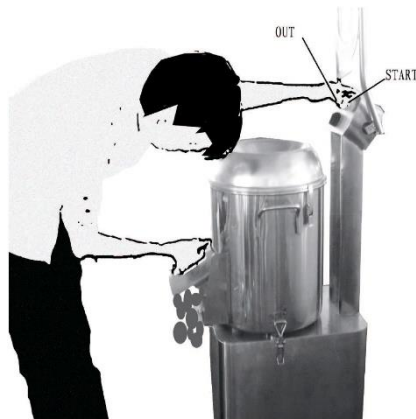


Figura 4 Descarga del producto procesado

5. LIMPIEZA DIARIA

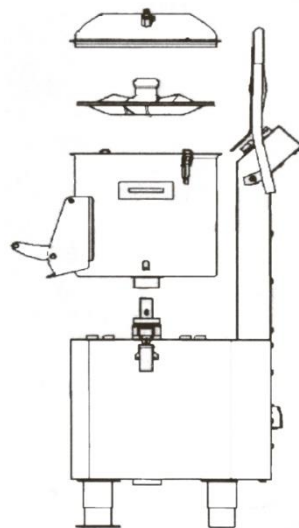
¡ATENCIÓN! Está prohibido meter las manos en la tolva de la máquina en funcionamiento.

Antes de comenzar cualquier trabajo de limpieza y mantenimiento de la máquina, apague la máquina con el interruptor eléctrico y desconecte el enchufe del cable eléctrico de la toma de corriente de la fuente de energía eléctrica.

Observaciones generales

Antes de comenzar cualquier trabajo de limpieza de la máquina, desconecte el enchufe del cable eléctrico de la toma de corriente de la fuente de energía eléctrica para aislar la máquina por completo.

- Al final de cada día de trabajo, realice la limpieza general de la máquina y limpie a fondo todas las piezas de la máquina (que son completamente desmontables) que estén en contacto directo o indirecto con el producto alimenticio a procesarse.
- Asegúrese de limpiar la máquina tanto por dentro como por fuera, ya que los ensuciamientos residuales pueden causar daños graves.
- Está prohibido usar los productos de limpieza a base de agua para limpiar la máquina o dispositivos para limpieza con chorros de agua a presión; también está prohibido el uso de cepillos u otros artículos o materiales que puedan dañar la superficie de la máquina. Está prohibido usar ácidos, agentes activamente corrosivos o sustancias altamente inflamables.
- Si la máquina está equipada con una bandeja con filtro de malla, retire regularmente la suciedad de la bandeja para evitar que el agua se derrame.



6. MANTENIMIENTO

6.1 Generalidades

Antes de comenzar cualquier trabajo de mantenimiento de la máquina, desconecte el enchufe del cable eléctrico de la toma de corriente de la fuente de energía eléctrica para aislar la máquina por completo.

6.2 Correa

No se requiere ajuste de correa. Por lo general, después de 3 a 4 años de funcionamiento, la correa debe ser reemplazada para lo que se debe dirigirse a un profesional calificado.

6.3 Soportes

Con el tiempo, los soportes se desgastan y se destruyen, por lo que hay pérdida de estabilidad de la máquina. Por eso los soportes deben reemplazarse.

6.4 Cable eléctrico

Revise periódicamente el estado del cable eléctrico.

1. DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.1 Précautions de base

- Cette machine ne doit être utilisée que par des personnes formées qui connaissent bien les consignes de sécurité contenues dans ce mode d'emploi.
- Si le personnel est remplacé, le nouveau personnel doit suivre immédiatement la formation requise et prendre connaissance de ce mode d'emploi.
- Même si la machine est équipée de dispositifs de protection et/ou de sécurité, tenez vos mains à distance des pièces mobiles et ne touchez pas à la machine avec des mains mouillées ou humides.
- Avant tout travail d'entretien ou de nettoyage, assurez-vous de débrancher la fiche du câble électrique de la machine de la prise de courant.
- Si vous devez ouvrir la machine pour entretien ou nettoyage (ce qui supprime la protection), évaluez soigneusement les risques résiduels.
- Lors de l'entretien ou du nettoyage, concentrez-vous sur les actions effectuées.
- Vérifiez régulièrement l'état du câble électrique (déroulez complètement le câble en évitant la torsion et les risques éventuels) ; un câble usé ou endommagé peut présenter un risque important de décharge électrique ; ne placez pas d'objets lourds sur le câble électrique, ne laissez pas le câble entrer en contact avec des surfaces chaudes ou des angles tranchants ; ne tirez pas sur le câble électrique pour débrancher la fiche de la prise.
- Si des signes de dysfonctionnement sont détectés ou si la machine ne fonctionne pas, ne l'utilisez pas et n'essayez pas de la réparer vous-même ; contactez un technicien qualifié.
- Appuyez sur le bouton DÉCHARGEMENT (OUT) seulement pour décharger le produit traité.
- La machine ne doit être utilisée que pour éplucher des pommes de terre, des moules et des oignons.

Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas suivants :

- si la machine n'est pas utilisée correctement ou si les dispositifs de protection ou de sécurité sont installés par des personnes non autorisées ;
- si des pièces de rechange non originales sont utilisées pour remplacer des pièces endommagées ;
- en cas de non-respect, en totalité ou en partie, des instructions données dans ce mode d'emploi ;
- si des substances inappropriées (inflammables, corrosives ou dangereuses) sont utilisées pour le nettoyage des surfaces de la machine.

1.2 Structure de la machine

Vue générale de la machine :

1. Tableau de commande
2. Trémie
3. Charnière du couvercle
4. Réservoir
5. Charnière du réservoir
6. Trappe pour l'entretien
7. Pieds
8. Base
9. Trappe de déchargement
10. Couvercle
11. Robinet d'alimentation en eau
12. Poignée
13. Support

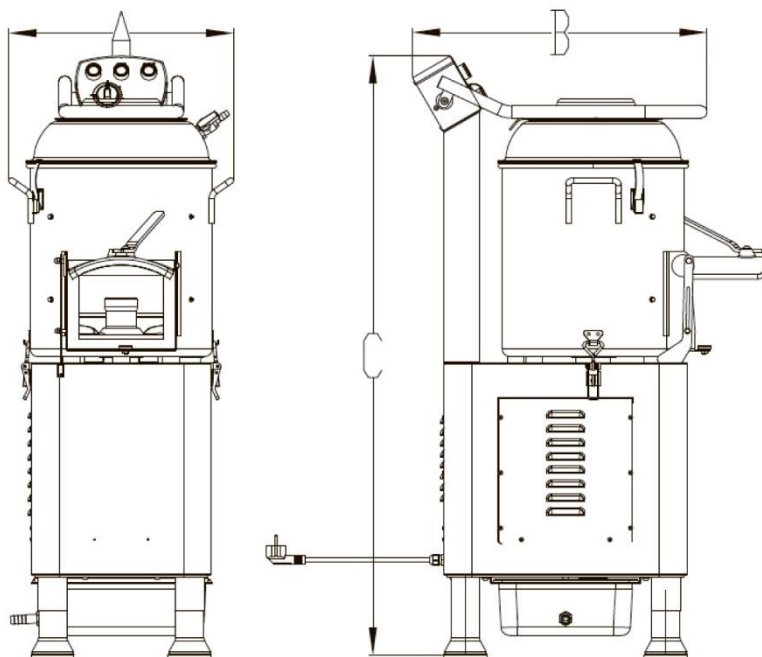


REMARQUE. Il est possible d'ajouter un filtre sur le support afin de collecter les déchets.



2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Schéma d'ensemble :



Dimensions et spécifications techniques

Modèle	HKN-PPF15
Tension, V/Hz	220/50
A * B * C, mm	600*440*1075
Capacité, kg	15
Productivité, kg/h	165
Moteur électrique, ch.	1
Puissance, W	750
Niveau sonore, dB	≤75

3. CONTRÔLE DE L'ÉTAT DE FONCTIONNEMENT

Avant de procéder au contrôle, assurez-vous que le couvercle supérieur et la trappe de déchargement sont bien verrouillés, puis vérifiez l'état de fonctionnement de la machine en suivant les étapes ci-dessous :

- 1) assurez-vous que le couvercle supérieur et la trappe de déchargement sont bien fermés ;
- 2) appuyez sur le bouton «Démarrage» (START), puis appuyez immédiatement sur le bouton «Arrêt» (STOP) ;
- 3) répétez les mêmes étapes pour vous assurer que le capuchon tourne dans le sens antihoraire (fig. 1) en observant à travers le couvercle supérieur transparent fermé ;
- 4) assurez-vous que la machine s'arrête lorsqu'elle est en marche quand le couvercle ou la trappe de déchargement sont ouverts, et lorsqu'ils sont refermés, assurez-vous que lorsque vous appuyez sur le bouton «Démarrage» (START), la machine reprend son fonctionnement ;
- 5) pour décharger le produit, ouvrez la trappe de déchargement en la maintenant en position ouverte

de la main droite, et en même temps, appuyez et maintenez les boutons «Déchargement» (OUT) et «Démarrage» (START) de la main gauche ; la machine commencera alors à décharger les pommes de terre, qui seront éjectées sous l'action de la force centrifuge (fig. 4).



Figure 5 Rotation du capuchon

4. UTILISATION DE LA MACHINE

4.1 Boutons de contrôle

1. «Déchargement» (dynamique)
2. «STOP (Arrêt)»
3. «Démarrage»
4. «Minuterie»

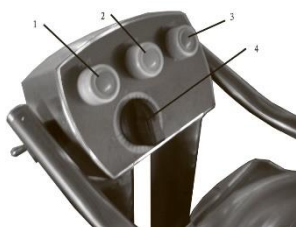


Figure 2 Chargement du produit

4.2 Chargement du produit et fonctionnement

REMARQUE. Les produits à traiter sont chargés dans l'éplucheur de pommes de terre progressivement, à travers le couvercle supérieur, lorsque le moteur électrique est éteint. 5 kg de pommes de terre sont épluchés à la minute.

Respectez l'ordre des actions ci-dessous :

1. Assurez-vous que la trappe de déchargement est bien fermée et chargez le produit par le couvercle supérieur ;
2. Assurez-vous que la machine est bien remplie (qu'elle n'est pas surchargée) et que le niveau du produit ne dépasse pas la bande abrasive à l'intérieur de la machine ;
3. Fermez le couvercle supérieur ;
4. Ouvrez le robinet de la trémie pour faire couler l'eau ;



Figure 3 Chargement du produit et fonctionnement

Fonctionnement :

- 1 Utilisez la minuterie pour définir le temps de fonctionnement souhaité (la durée maximale est de 5 minutes) ;
- 2 Appuyez sur le bouton «Démarrage» pour démarrer la machine ;
- 3 Si la machine est équipée d'un support avec filtre, enlevez régulièrement la saleté accumulée sur le plateau afin d'éviter que l'eau se répande.

Déchargement du produit traité :

1. Fermez le robinet d'alimentation en eau et placez un grand conteneur près de la trappe de déchargement pour le produit traité ;
2. Pour décharger le produit, ouvrez la trappe «Déchargement» avec la main droite. Et appuyez simultanément de la main gauche sur les boutons «Déchargement» (OUT) et «Démarrage» (START) ; le déchargement du produit commencera sous l'action de la force centrifuge ;
3. Une fois le déchargement du produit terminé, la machine s'arrêtera, les boutons s'éteindront et la trappe se déverrouillera ;

REMARQUE. Assurez-vous que la machine ne fonctionne pas si elle n'est chargée.

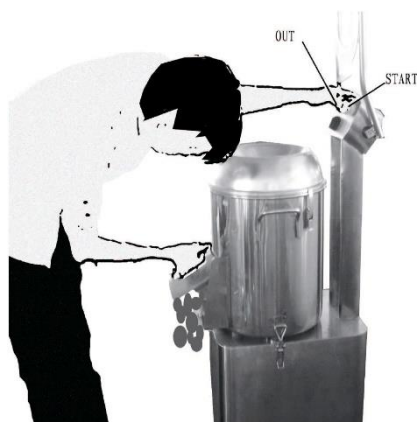


Figure 4 Déchargement du produit traité

5. NETTOYAGE QUOTIDIEN

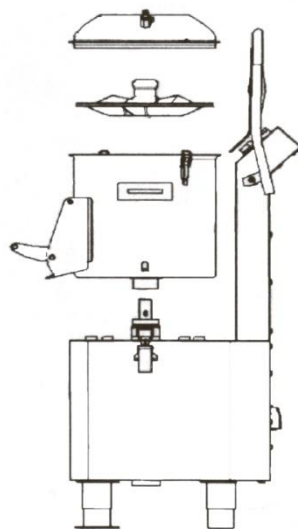
ATTENTION ! Ne pas placer les mains dans la machine lorsqu'elle fonctionne.

Avant de commencer tout travail de nettoyage et d'entretien de la machine, éteignez-la avec l'interrupteur électrique et débranchez la fiche du câble électrique de la prise électrique.

Remarques générales

Avant de commencer tout travail de nettoyage de la machine, débranchez la fiche du câble électrique de la prise électrique pour isoler complètement la machine.

- À la fin de chaque journée de travail, effectuez un nettoyage général de la machine et nettoyez soigneusement toutes les pièces de la machine (qui sont complètement amovibles) qui sont en contact direct ou indirect avec le produit alimentaire traité.
- Assurez-vous de nettoyer la machine à l'intérieur, aussi bien qu'à l'extérieur, car les résidus peuvent causer des dommages graves.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage à base d'eau ou de dispositifs utilisant des jets d'eau sous pression pour le nettoyage de la machine ; ne pas utiliser de brosses ni d'autres objets ou matériaux susceptibles d'endommager la surface de la machine. Ne pas utiliser des agents corrosifs, acides ou substances inflammables.
- Si la machine est équipée d'un support avec filtre, retirez régulièrement la saleté du plateau pour éviter que l'eau se répande.



6. ENTRETIEN

6.1 Généralités

Avant de commencer tout travail d'entretien de la machine, débranchez la fiche du câble électrique de la prise électrique pour isoler complètement la machine du reste du système.

6.2 Courroie

Aucun réglage de la courroie n'est nécessaire. Habituellement, après 3 à 4 ans d'utilisation, la courroie doit être remplacée par un spécialiste qualifié.

6.3 Pieds

Au fil du temps, les pieds s'usent et se détériorent, ce qui réduit la stabilité de la machine. Par conséquent, les pieds doivent être remplacés.

6.4 Câble électrique

Vérifiez périodiquement l'état du câble électrique.

1. DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.1 Precauzioni di base

- Questa macchina deve essere utilizzata solo da personale addestrato che conosce le norme di sicurezza incluse nel presente manuale.
 - Se il personale viene sostituito, il nuovo personale deve seguire immediatamente un corso di formazione sul macchinario e leggere questo manuale.
 - Anche se la macchina è dotata di dispositivi di sicurezza e/o di prevenzione degli infortuni, non posizionare le mani vicino a parti mobili e non toccare la macchina con mani bagnate o umide.
 - Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, scollegare sempre la spina del cavo elettrico della macchina dalla presa di corrente.
 - Se è necessario aprire la macchina per la manutenzione o la pulizia (con conseguente rimozione delle protezioni), valutare attentamente i rischi.
 - Quando si esegue la manutenzione o la pulizia, occorre concentrarsi sulle operazioni da svolgere.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo elettrico (esaminare accuratamente il cavo, evitando la torsione, si raccomanda di evitare i possibili rischi); un cavo usurato o danneggiato può rappresentare un serio pericolo di scosse elettriche; non porre oggetti pesanti sul cavo elettrico, non permettere che il cavo venga messo in contatto con superfici calde o con spigoli vivi; non è consentito tirare il cavo, se bisogna scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Se vengono rilevati segni di malfunzionamento o la macchina non funziona, non utilizzare la macchina né tentare di ripararla da soli; contattare un tecnico qualificato.
 - Premere il pulsante "OUT" solo per scaricare il prodotto lavorato.
 - La macchina deve essere utilizzata solo per sbucciare patate, mitili e cipolle.

Il produttore non viene considerato responsabile nei seguenti casi:

- se la macchina viene azionata in modo non corretto o se i dispositivi di sicurezza sono montati da persone non munite di autorizzazione;
- se per sostituire parti della macchina vengono utilizzati pezzi di ricambio non originali;
- se non vengono rispettate, in tutto o in parte, le istruzioni contenute in questo manuale d'uso;
- se per il trattamento delle superfici della macchina vengono utilizzate sostanze inappropriate (sostanze infiammabili, corrosive o pericolose).

1.2 Composizione della macchina

Aspetto generale della macchina:

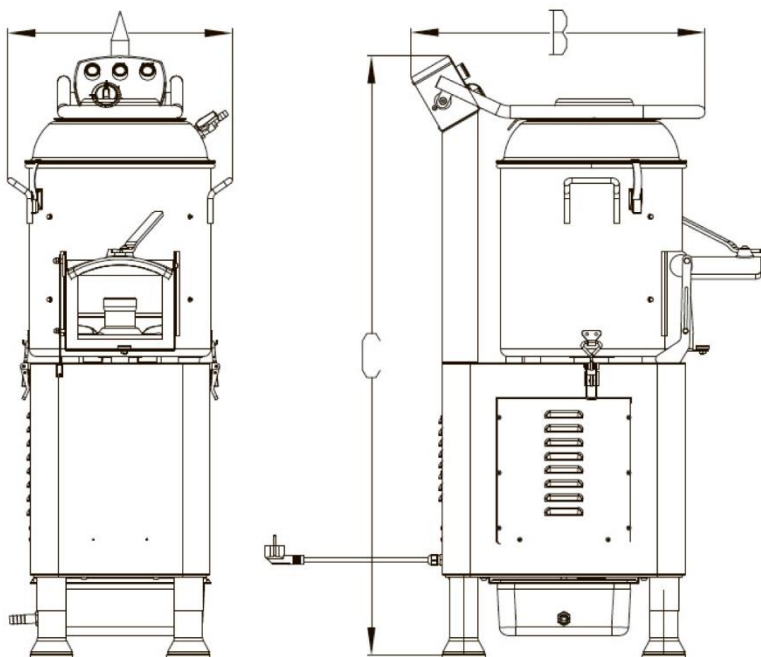
1. Pannello di comando
2. Tramoggia
3. Cerniera del coperchio
4. Serbatoio
5. Cerniera del serbatoio
6. Sportello di manutenzione
7. Lame
8. Base
9. Sportello di scarico
10. Coperchio
11. Rubinetto di alimentazione dell'acqua
12. Impugnatura
13. Piedistallo



NOTA. È possibile aggiungere al supporto un filtro a rete per la raccolta dei rifiuti.

2. DATI TECNICI

Disegno dimensionale:



Dimensioni e specifiche

Modello	HKN-PPF15
Tensione, V/Hz	220/50
A*B*C, mm	600*440*1075
Capacità, kg	15
Produttività, kg/h	165
Motore elettrico, Hp	1
Potenza, Watt	750
Livello di rumore, dB	≤75

3. VERIFICA DELLO STATO

Prima di iniziare il controllo, assicurarsi che il coperchio superiore e lo sportello di rilascio siano bloccati in modo sicuro, quindi verificare che la macchina funzioni seguendo i passaggi seguenti:

- 1) Assicurarsi che il coperchio superiore e lo sportello di scarico siano ben chiusi;
- 2) Fare clic sul pulsante Start, quindi premere immediatamente il pulsante Stop;
- 3) ripetere gli stessi passaggi per assicurarsi che il tappo ruoti in senso antiorario (Fig. 1) guardando attraverso il coperchio superiore trasparente chiuso;
- 4) Assicurarsi che la macchina si fermi durante il funzionamento quando si apre il coperchio o lo sportello di rilascio e quando essi vengono chiusi, assicurarsi che premendo il pulsante Start la macchina riprenda il funzionamento;
- 5) per scaricare il prodotto, aprire lo sportello di scarico tenendolo aperto con la mano destra, e allo stesso tempo con la mano sinistra tenere premuto il pulsante di scarico OUT e START; la macchina inizierà a scaricare le patate, che verranno espulse dall'esterno sotto l'azione della forza centrifuga (Fig. 4).



Disegno 6 Rotazione del tappo

4. USO DELLA MACCHINA

4.1 Controlli

1. <<Scaricamento>>
(dinamico)
2. <<STOP>>
3. <<Start>>
4. <<Timer>>

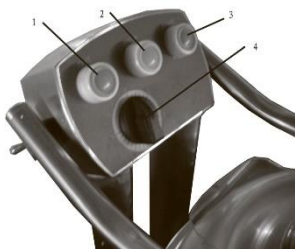


Figura 2 Caricamento del prodotto

4.2 Caricamento del prodotto e funzionamento

NOTA. I prodotti da lavorare vanno caricati nel pelapatate gradualmente, attraverso il coperchio superiore quando il motore è spento. In 1 minuto vengono puliti 5 kg di patate.

Attenersi alla seguente procedura:

1. Assicurarsi che lo sportello di scarico sia ben chiuso e caricare il prodotto attraverso il coperchio superiore;
2. Assicurarsi che la macchina sia normalmente riempita (non sovraccarica) e che il livello del prodotto non superi la striscia abrasiva all'interno della macchina;
3. Chiudere il coperchio superiore;
4. Aprire il rubinetto sulla tramoggia per far uscire l'acqua;



Figura 3 Caricamento del prodotto e funzionamento

Funzionamento:

- 1 Utilizzare il timer per impostare il tempo di lavoro desiderato (la durata massima non deve superare i 5 minuti);
- 2 Premere Start per avviare la macchina;
- 3 Se la macchina è dotata di un supporto in cui è presente un filtro a rete, rimuovere regolarmente lo sporco dal vassoio in modo che l'acqua non si rovesci.

Scarico del prodotto trattato:

1. Chiudere il rubinetto dell'acqua e posizionare il contenitore grande vicino allo scarico per il prodotto trattato;
2. Per scaricare il prodotto, aprire lo sportello Scarico con la mano destra. Allo stesso tempo, con la mano sinistra, premere il pulsante OUT e START; per azione della forza centrifuga inizierà lo scarico del prodotto lavorato;
3. Al termine dello scarico del prodotto, la macchina si fermerà, i pulsanti si spegneranno e lo sportello si sbloccherà;

NOTA. Assicurarsi che la macchina non giri a vuoto.

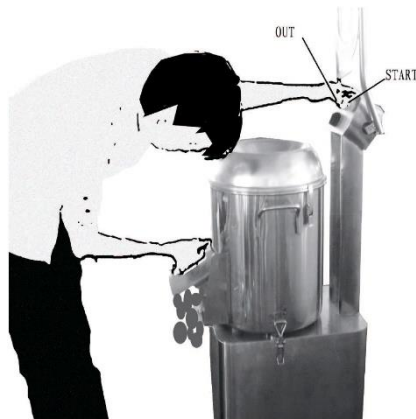


Figura 4 scarico del prodotto trattato

5. PULIZIA QUOTIDIANA

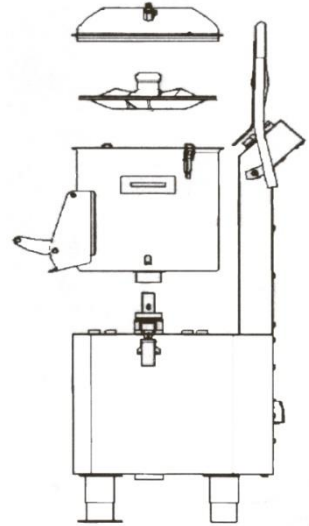
ATTENZIONE! Non è consentito mettere le mani nella macchina quando essa è in funzione.

Prima di iniziare qualsiasi lavoro di pulizia e manutenzione della macchina, spegnere la macchina con l'interruttore elettrico e scollegare la spina del cavo dell'alimentazione dalla presa di corrente.

Note generali

Prima di iniziare qualsiasi lavoro di pulizia della macchina, scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente per isolare completamente la macchina.

- Alla fine di ogni giornata di lavoro, eseguire una pulizia generale della macchina e pulire accuratamente tutte le parti della macchina (completamente rimovibili) che sono direttamente o indirettamente a contatto con il cibo da trattare.
- Assicurarsi di pulire la macchina sia all'interno che all'esterno, poiché i residui di sporco possono causare gravi danni.
- Non è consentito utilizzare detergenti a base d'acqua o dispositivi che utilizzano getti d'acqua pressurizzati per la pulizia della macchina, né utilizzare spazzole o altri oggetti o materiali che possano causare danni alla superficie della macchina. Non utilizzare acidi, agenti corrosivi e sostanze facilmente infiammabili.
- Se la macchina è dotata di supporto in cui è presente un filtro, rimuovere regolarmente lo sporco dal vassoio in modo da non versare acqua.



6. MANUTENZIONE

6.1 Informazioni Generali

Prima di iniziare qualsiasi lavoro di manutenzione della macchina, scollegare la spina del cavo elettrico dalla presa di corrente per isolare completamente la macchina.

6.2 Cinghia

Non è necessaria alcuna regolazione della cinghia. In genere, dopo 3-4 anni di funzionamento, la cinghia deve essere sostituita contattando un tecnico qualificato.

6.3 Lame

Con il passare del tempo, le lame si consumano e si rompono, con conseguente deterioramento del funzionamento della macchina. Pertanto, è necessario sostituire le lame.

6.4 Cavo elettrico

Controllare periodicamente lo stato del cavo elettrico.

1. IEKĀRTAS APRAKSTS

1.1 Vispārējie drošības noteikumi

- Lietot šo iekārtu drīkst tikai apmācītas personas, kurām ir labi zināmi drošības tehnikas noteikumi un normas, kas noteiktas šajā iekārtas lietošanas pamācībā.
 - Ja tiek veikta darbinieku nomaiņa, tad jaunajam personālam ir nekavējoties jāiziet noteiktās apmācības un jāiepazīstas ar šo lietošanas pamācību.
 - Pat tad, ja iekārtai ir uzstādītas aizsargierīces un (vai) drošības ierīces, neturiet rokas kustīgu detaļu tuvumā un nepieskarieties iekārtai ar slapjām vai mitrām rokām.
 - Pirms jebkādu apkopes vai tīrīšanas darbu uzsākšanas, noteikti atvienojiet iekārtas barošanas vada kontaktdakšu no elektrotīkla rozetes.
 - Ja ir nepieciešams atvērt iekārtu, lai veiktu apkopes vai tīrīšanas darbus (kā rezultātā tiek noņemti iekārtas aizsargvāki), rūpīgi izvērtējiet pārējos, ar iekārtas apkopi saistītos, drošības riskus.
 - Veicot apkopi vai tīrīšanu, vienmēr koncentrējieties uz veicamajām darbībām.
 - Regulāri pārbaudiet iekārtas barošanas vada (pilnībā atritiniet barošanas vadu, nepieļaujot tā savērpšanos, turklāt, ir ieteicams izvairīties no iespējamajiem riskiem); nolieciet vai bojāts barošanas vads var būt nopietns drauds elektrotraumas gūšanai; novietojiet uz barošanas vada smagus priekšmetus, nepieļaujiet barošanas vada saskari ar karstām virsmām vai asām malām; aizliegts vilkt aiz barošanas vada, ja vēlaties atvienot iekārtas barošanas vada kontaktdakšu no elektrotīkla rozetes.
 - Ja tiek konstatētas iekārtas defektu pazīmes vai iekārta nedarbojas, nelietojiet iekārtu un nemēģiniet patstāvīgi to remontēt; lūdziet pēc palīdzības kvalificētam speciālistam.
 - Nospiediet pogu "IZLĀDE" (OUT) tikai, lai izlādētu no iekārtas apstrādājamo produktu.
- Iekārtu drīkst lietot tikai kartupeļu, mīdiju un sīpolu tīrīšanai.

Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību sekojošos gadījumos:

- ja iekārta tiek nepareizi ekspluatēta, vai, ja aizsardzības vai drošības ierīces ir uzstādījušas personas, kas nav autorizētas;
- ja iekārtas elementu nomaiņai izmantotas rezerves daļas, ko nav izgatavojis iekārtas ražotājs;
- ja netiek izpildīti, pilnīgi vai daļēji, norādījumi, kas sniegti šajā lietošanas pamācībā;
- ja iekārtas virsmas apstrādei ir lietoti nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi (viegli uzliesmojošas vielas, koroziju veicinošas vai bīstamas vielas).

1.2 Iekārtas komplektācija

Iekārtas izskats:

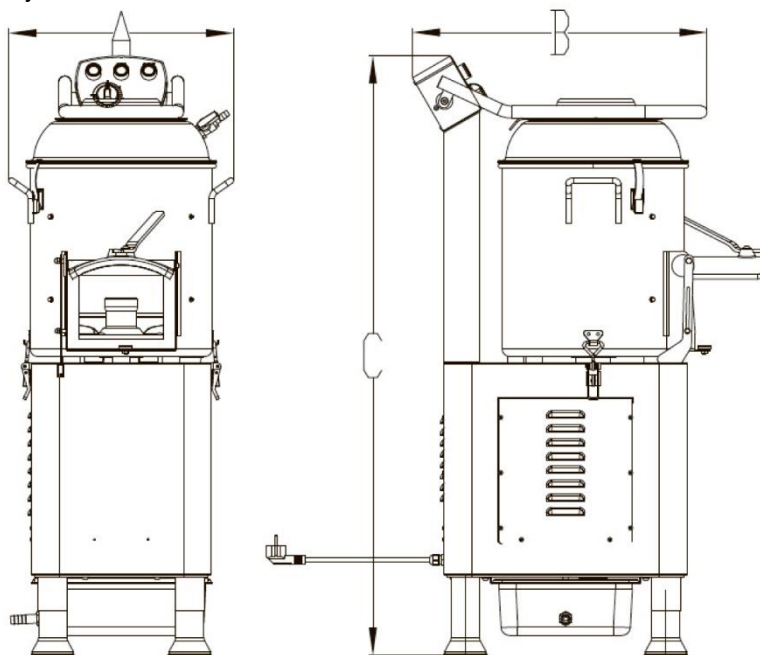
1. Vadības panelis
2. Tīlpne
3. Vāka cilpa
4. Bāka
5. Bākas cilpa
6. Apkopes durtiņas
7. Kājas
8. Rāmis
9. Izlādes durtiņas
10. Vāks
11. Ūdens padeves krāns
12. Rokturis
13. Paliktņis



PIEZĪMES. Paredzēta iespēja pievienot pie paliktņa sietveida filtru, atkritumu savākšanai.

2. IEKĀRTAS TEHNISKIE PARAMETRI

Gabarītu rasējums:



Izmēri un tehniskie parametri

Modelis	HKN-PPF15
Spriegums, V/Hz	220/50
AxBxC, mm	600x440x1075
Ietilpība, kg	15
Veiktspēja, kg/h	165
Elektromotors, ZS	1
Jauda, W	750
Trokšņa līmenis, dB	≤75

3. VEIKTSPĒJAS PĀRBAUDE

Pirms uzsākt iekārtas pārbaudi, pārliecinieties, ka iekārtas augšējais vāks un izlādes durtiņas ir rūpīgi noslēgtas, tad pārliecinieties par iekārtas veiktspēju, veicot zemāk norādītās darbības:

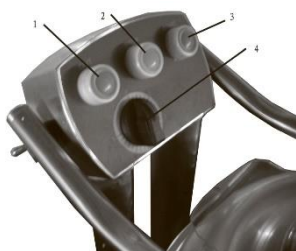
- 1) pārliecinieties, ka iekārtas augšējais vāks un izlādes durtiņas ir rūpīgi noslēgtas;
- 2) noklikšķiniet uz pogas "Sākt" (START), un tad, uzreiz pēc tam, noklikšķiniet uz pogas "Beigt" (STOP);
- 3) atkārtojiet tās pašas darbības, lai pārliecinātos, ka vāciņš griežas pretēji pulksteņrādītāju virzienam (1. att.), skatoties caur aizvērtu caurspīdīgo augšējo vāku;
- 4) pārliecinieties, ka iekārta apstājas darbības laikā, kad tiek atvērts vāks vai izlādes durtiņas, bet, kad tās aizver, pārliecinieties, ka nospiežot pogu "Sākt" (START), iekārta atsāk darboties;
- 5) lai izlādētu produktus, atveriet izlādes durtiņas, noturot tās vaļējāstāvoklī ar labo roku, un tai pašā laikā, nospiediet ar kreiso roku un turiet nospiestu pogu "Izlāde" (OUT) un "Sākt" (START); iekārta sāks kartupeļu izlādi, kas tiks izmesti ārā no iekārtas centrālās spēka ietekmē (4. att.).



1. attēls. Vāciņa griešanās virziens

4. IEKĀRTAS LIETOŠANA**4.1 Vadības ierīces**

1. "Izlāde"
(dinamiskā)
2. "STOP" (apturēšana)
3. "Sākt"
4. "Taimeris"



2. attēls. Produktu ielāde

4.2 Produktu ielāde un darbs

PIEZĪMES. Apstrādei paredzētie produkti tiek ielādēti kartupeļu mizotājā pakāpeniski caur augšējo vāku, kad iekārtas elektromotors ir izslēgts. 1 minūtes laikā tiek nomizoti 5 kg kartupeļu.

Ievērojiet zemāk norādīto darbību secību:

1. Pārļiecinieties, ka izlādes durtiņas ir rūpīgi noslēgtas, un ielādējiet produktus caur augšējo vāku;
2. Pārļiecinieties, ka iekārta ir normāli piepildīta (nav pārslogota), un ka ielādēto produktu līmenis nepārsniedz abrazīvo joslu iekārtas iekšpusē;
3. Aizveriet augšējo vāku;
4. Atveriet tilpnes krānu, lai iepildītu ūdeni.

Darbs:

1. Izmantojot taimeru, iestatiet vēlamo darbības ilgumu (maksimālais darba cikla ilgums nepārsniedz 5 minūtes);
2. Nospiediet pogu "Sākt", lai palaistu iekārtas darba ciklu;
3. Ja iekārta ir aprīkota ar statīvu, kurā ir sietveida filtrs, tad regulāri iztīriet netīrumus no paliktņa, lai neizlītu ūdens.

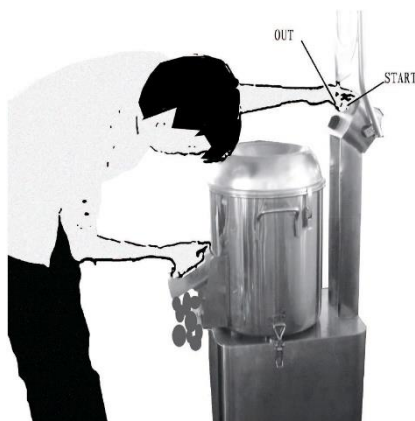
Apstrādātu produktu izlāde:

1. Aizveriet ūdens padeves krānu un novietojiet lielu konteineru pie izlādes lūkas, kas paredzēts apstrādātajiem produktiem;
2. Lai izlādētu produktus, atveriet durtiņas "Izlāde" ar labo roku. Tajā pašā laikā, ar kreiso roku nospiediet pogu "Izlāde" (OUT) un "Sākt" (START); centrālās spēka ietekmē sāksies apstrādāto produktu izlāde;
3. Pabeidzot produktu izlādi, iekārta apstāsies, iekārtas vadības pogas atslēgsies un durtiņu bloķējošais mehānisms atslēgsies.

PIEZĪMES. Sekojiet līdzi, lai iekārta nedarbotos būdama tukša.



3. attēls. Produktu ielāde un darbs



4. attēls. Apstrādāto produktu izlāde

5. IKDIENAS TĪRĪŠANA

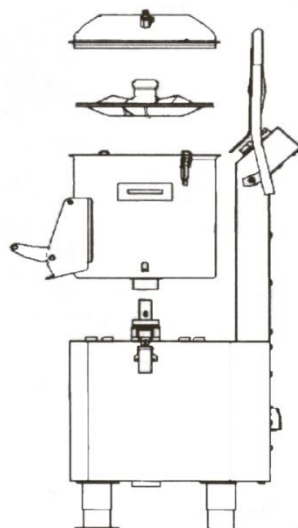
UZMANĪBU! Ir aizliegts ievietot rokas iekārtā, kamēr tā darbojas.

Pirms uzsākt jebkurus tīrīšanas un iekārtas apkopes darbus, izslēdziet iekārtu ar elektriskā slēdža palīdzību un atvienojiet iekārtas barošanas vada kontaktdakšu no elektrotīkla rozetes.

Vispārīgas piezīmes

Pirms uzsākt jebkurus iekārtas tīrīšanas darbus, atvienojiet iekārtas barošanas vada kontaktdakšu no elektrotīkla rozetes, lai pilnībā izolētu iekārtu.

- Katras darba dienas beigās veiciet vispārējo iekārtas tīrīšanu un rūpīgi notīriet visas iekārtas detaļas (kas ir pilnībā noņemamas), kas tieši vai netieši saskaras ar apstrādājamajiem pārtikas produktiem.
- Obligāti tīriet iekārtu gan no iekšpuses, gan no ārpuses, jo netīrumu paliekas var būt par iemeslu nopietniem iekārtas bojājumiem.
- Iekārtas apkopei nedrīkst izmantot tīrīšanas līdzekļus uz ūdens bāzes, un tādas ierīces, kuras darbojas ar spēcīgu ūdens strūklu; nav atļauts izmantot arī birstes un jebkurus citus priekšmetus vai materiālus, kas var sabojāt iekārtas virsmu. Aizliegts izmantot skābes, rūšēšanu veicinošas aktīvās vielas un viegli uzliesmojošas vielas.
- Ja iekārta ir aprīkota ar statīvu, kurā ir sietveida filtrs, tad regulāri iztīriet netīrumus no paliktņa, lai neizlītu ūdens.



6. TEHNISKĀ APKOPE

6.1 Vispārīgā informācija

Pirms uzsākt jebkurus iekārtas tīrīšanas darbus, atvienojiet iekārtas barošanas vada kontaktdakšu no elektrotīkla rozetes, lai pilnībā izolētu iekārtu no pārējās sistēmas.

6.2 Sikсна

Nav nepieciešams veikt nekādas iekārtas siksnas regulēšanas manipulācijas. Parasti, pēc 3 – 4 gadu ilga iekārtas darbības perioda, ir jāveic siksnas nomaiņa, vēršoties pēc palīdzības pie kvalificēta speciālista.

6.3 Kājiņas

Laika gaitā, iekārtas kājiņas nolietojas un tiek bojātas, kā rezultātā pasliktinās iekārtas stabilitāte. Tādēļ iekārtas kājiņas ir nepieciešams periodiski mainīt.

6.4 Barošanas vads

Periodiski pārbaudiet iekārtas barošanas vada stāvokli.

1. MAŠINOS APRAŠYMAS

1.1 Pagrindinės saugos priemonės

- Naudotis šia mašina gali tik apmokyti asmenys, kurie gerai žino šioje instrukcijoje pateiktas techninės saugos normas ir taisykles.
- Jei keičiamas personalas, tai naujasis personalas turi nedelsiant būti apmokytas ir supažindintas su šia instrukcija.
- Netgi, jei mašinoje yra sumontuoti apsauginiai ir (arba) saugos įtaisai, neikiškite rankų prie šalia veikiančių dalių ir nelieskite mašinos šlapiomis ar drėgnomis rankomis.
- Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros ar valymo darbus, būtinai ištraukite elektros laido kištuką iš elektros tinklo.
- Jei reikia atidaryti mašiną, kad būtų galima atlikti techninės priežiūros ar valymo darbus (kai nuimami apsauginiai įtaisai), rūpestingai įvertinkite likutinę riziką.
- Atlikdami techninės priežiūros ar valymo darbus, sutelkite dėmesį į atliekamus veiksmus.
- Reguliariai tikrinkite elektros laido būklę (pilnai išvyniokite laidą, neleiskite jam persisukti, rekomenduojama vengti galimos rizikos); nusidėvėjęs ar pažeistas laidas gali kelti rimtą elektros smūgio traumų pavojų; nedėkite ant elektros laido sunkių daiktų, neleiskite, kad laidas liestųsi su karštais paviršiais ar aštriais kraštais; netraukite už laido išjungdami laido kištuką iš maitinimo lizdo.
- Nenaudokite mašinos aptikus gedimų požymius arba jei ji neveikia, nebandykite jos remontuoti savarankiškai; kreipkitės į kvalifikuotą specialistą.
- Iškvietimo (OUT) mygtuką spauskite tik norėdami iškrauti apdorotus produktus.
- Mašiną reikia naudoti tik skusti bulves, svogūnus ir lupti midijas.

Gamintojas nėra atsakingas šiais atvejais:

- jei mašina netinkamai eksploatuojama arba apsauginius ar saugos įtaisy sumontavo specialaus leidimo neturintys asmenys;
- jei detalės keičiamos ne originaliomis atsarginėmis detalėmis;
- jei visiškai arba iš dalies nesilaikoma šioje instrukcijoje pateiktų nurodymų;
- jei mašinos paviršiaus priežiūrai naudojamos netinkamos medžiagos (lengvai užsiliepsnojančios, koroziją sukeliančios ar pavojingos medžiagos).

1.2 Mašinos konstrukcija

Bendrasis mašinos vaizdas:

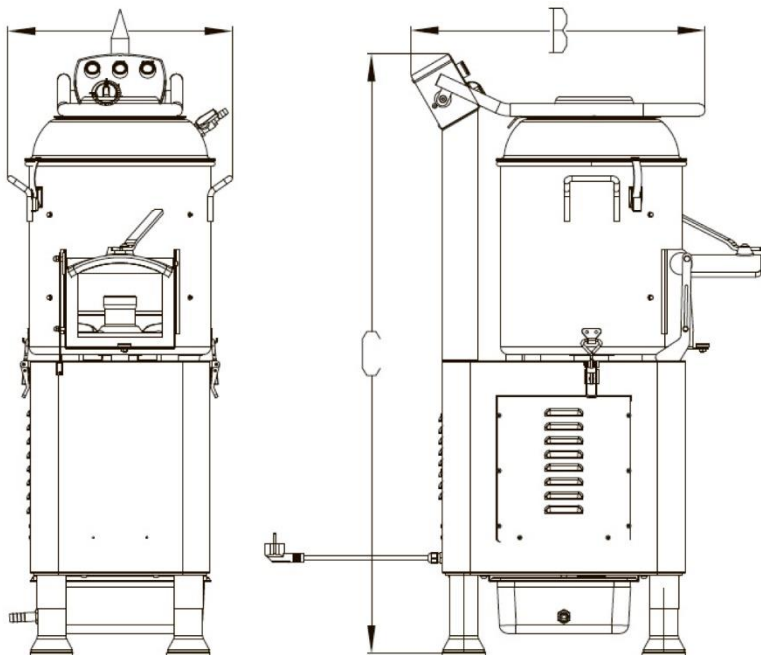
1. Valdymo panelis
2. Bunkeris
3. Dangtelio kilpa
4. Bakas
5. Bako kilpa
6. Techninės priežiūros durelės
7. Atramos
8. Konstrukcijos pagrindas
9. Iškrovimo durelės
10. Dangtelis
11. Vandens tiekimo čiaupas
12. Rankena
13. Padėklas



PASTABA. Numatyta galimybė prie padėklo sumontuoti tinklinį filtrą skutenoms surinkti.

2. TECHNINIAI DUOMENYS

Gabaritinis brėžinys:



Matmenys ir techninės charakteristikos

Modelis	HKH-PPF15
Įtampa, V / Hz	220/50
A*B*C, mm	600*440*1075
Talpa, kg	15
Našumas, kg / val.	165
Elektros variklis, l. s.	1
Galia, W	750
Triukšmo lygis, dB	≤75

3. KAIP PATIKRINTI, AR ĮRENGINYS VEIKIA

Prieš pradėdami patikrą, įsitikinkite, kad viršutinis dangtelis ir iškrovimo durelės yra patikimai užblokuotos ir atlikite šiuos veiksmus:

- 1) įsitikinkite, kad viršutinis dangtelis ir iškrovimo durelės sandariai uždarytos;
- 2) spustelėkite paleidimo mygtuką (START) ir tada iš karto spustelėkite stabdymo mygtuką (STOP);
- 3) pakartokite tuos pačius veiksmus, kad įsitikintumėte, kad gaubtuvėlis sukasi prieš laikrodžio rodyklę (1 pav.), stebėdami per uždarytą permatomą viršutinį dangtelį;
- 4) įsitikinkite, kad mašina sustoja eksploatavimo metu, kai atidaromas dangtelis ar iškrovimo durelės, taip pat įsitikinkite, kad jas uždarius ir paspaudus paleidimo mygtuką (START) mašina vėl pradeda veikti;
- 5) norėdami iškrauti produktą, atverkite iškrovimo dureles, laikydami jas atviroje padėtyje dešine ranka, ir tuo pačiu metu paspauskite kairę ranką ir palaikykite paspaustą iškrovimo (OUT) ir paleidimo (START) mygtukus; mašina pradės iškrauti bulves, kurios bus išmetamos išorėn veikiant išcentrinei jėgai (4 pav.).

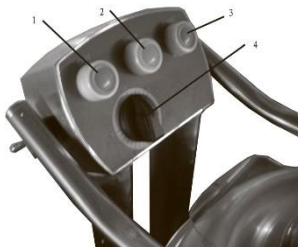


1 paveikslėlis Gaubtuvėlio sukimasis

4. ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

4.1 Valdymo įranga

1. „Iškrovimas“
(dinaminis)
2. „STOP (Sustabdymas)“
3. „Paleidimas“
4. „Laikmatis“



2 pav. Produktų įkrovimas

4.2 Produkto įkrovimas ir mašinos veikimas

PASTABA. Apdorojami produktai įdedami į bulvių skutimo mašiną palaipsniui per viršutinę angą kai elektros variklis yra išjungtas. Per minutę nuskutama 5 kg bulvių.

Laikykitės toliau nurodytos veiksmų sekos:

1. Įsitikinkite, kad iškrovimo durelės yra sandariai uždarytos ir įdėkite produktus per viršutinę angą;
2. Įsitikinkite, kad mašina yra tinkamai užpildyta (nėra perkrauta) ir produkto lygis neviršija abrazyvinės juostos įrenginio viduje;
3. Uždarykite viršutinę angą;
4. Atsukite bunkerio čiaupą, kad įleistumėte vandens;

Veikimas:

1. Laikmačiu nustatykite pageidaujamą veikimo trukmę (maksimali trukmė neturi viršyti 5 min.);
2. Spustelėkite paleidimo (START) mygtuką, kad paleistumėte mašiną;
3. Jei mašinoje sumontuotas padėklas su tinkliniu filtru, reguliariai šalinkite purvą iš latako, kad neišsiliėtų vanduo.

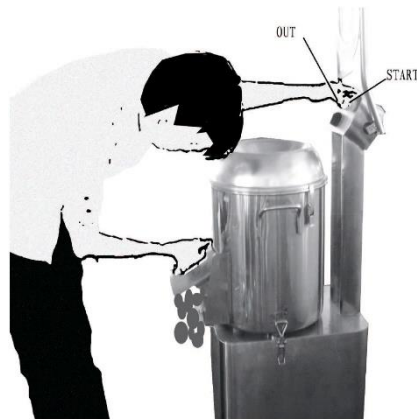
Apdoroto produkto iškrovimas:

1. Uždarykite vandens tiekimo čiaupą ir padėkite didelį indą prie apdorotų produktų iškrovimo durelių;
2. Norėdami iškrauti produktus atverkite iškrovimo (OUT) dureles dešine ranka. Tuo pačiu metu kaire ranka spustelėkite iškrovimo (OUT) ir paleidimo (START) mygtukus; veikiant išcentrinei Jėgai prasidės apdorotų produktų iškrovimas;
3. Baigus iškrauti produktus mašina nustos veikti, mygtukai išsijungs ir durelės atsiblokuos;

PASTABA. Sekite, kad mašina nebūtų eksploatuojama tuščia eiga.



3 pav. Produktų įkrovimas ir mašinos veikimas



4 pav. Apdoroto produkto iškrovimas

5. KASDIENINIS VALYMAS

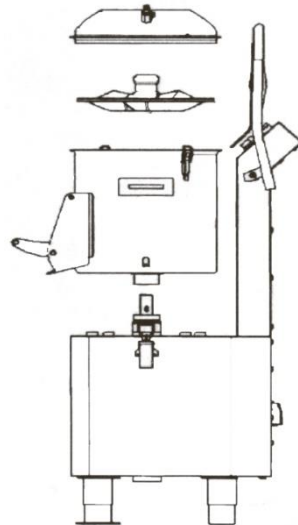
DĖMESIO! Neleidžiama kišti rankų į mašiną, kai ji veikia.

Prieš pradėdami bet kokius mašinos valymo ir techninės priežiūros darbus išjunkite mašinos elektros jungiklį ir ištraukite elektros laido kištuką iš maitinimo tinklo.

Bendrosios pastabos

Prieš atlikdami bet kokius mašinos valymo darbus, ištraukite elektrinio laido kištuką iš maitinimo tinklo, kad visiškai izoliuoti mašiną.

- Kiekvienos darbo dienos pabaigoje atlikite bendruosius mašinos valymo darbus ir rūpestingai išvalykite visas mašinos dalis (kurias galima visiškai nuimti), tiesiogiai ar netiesiogiai susiliečiančias su maisto produktais.
- Būtinai išvalykite mašiną iš vidaus ir iš išorės, nes nešvarumų likučiai gali būti rimtų pažeidimų priežastimi.
- Draudžiama valyti mašiną vandens pagrindo valymo priemonėmis ir plauti suslėgta vandens srove; taip pat naudoti šepetčius ir kitus įrankius ar medžiagas, kurios gali pažeisti mašinos paviršių. Draudžiama naudoti rūgštį, koroziją sukeliančias priemones ir lengvai užsiliepsnojančias medžiagas.
- Jei mašinoje yra sumontuotas padėklas su tinkliniu filtru, reguliariai šalinkite nešvarumus iš latako, kad neišsiliėtų vanduo.



6. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

6.1 Bendrieji duomenys

Prieš atlikdami bet kokius mašinos techninės priežiūros darbus, ištraukite elektrinio laido kištuką iš maitinimo tinklo, kad visiškai izoliuoti mašiną nuo kitų sistemų.

6.2 Diržas

Reguluoti diržo nereikia. Paprastai po 3 - 4 diržo eksploataavimo metų jį turi pakeisti kvalifikuotas specialistas.

6.3 Atramos

Su laiku atramos nusidėvi ir sulūžta, todėl mašina tampa nestabili. Tokiu atveju atramas reikia pakeisti.

6.4 Elektros laidas

Periodiškai tikrinkite elektros laido techninę būklę.

1. OPIS URZĄDZENIA

1.1 Podstawowe środki ostrożności

- Z tego urządzenia mogą korzystać wyłącznie przeszkolone osoby, które dobrze znają przepisy i zasady w zakresie bezpieczeństwa, zawarte w niniejszej instrukcji.
- W przypadku wymiany personelu, nowy personel powinien niezwłocznie przejść wymagane szkolenie i zapoznać się z niniejszą instrukcją.
- Nawet jeśli na urządzeniu są zamontowane ochronne i / lub zabezpieczające elementy, nie wolno trzymać rąk w pobliżu ruchomych części i dotykać urządzenie mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczenia należy odłączyć wtyczkę kabla elektrycznego urządzenia od źródła energii elektrycznej.
- Jeśli zaistnieje konieczność otworzenia urządzenia w celu konserwacji lub czyszczenia (w wyniku którego usunięto zabezpieczenie), dokładnie oceń pozostałe ryzyka.
- Podczas wykonywania czynności konserwacyjnych lub czyszczenia należy się skupić na wykonywanych czynnościach.
- Należy regularnie sprawdzać stan kabla elektrycznego (całkowicie rozwinąć kabel, unikając skręcenia, zaleca się jednak unikanie potencjalnego ryzyka); zużyty lub uszkodzony kabel może stwarzać poważne ryzyko porażenia prądem; nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na kablu elektrycznym, nie wolno dopuszczać do zetknięcia się kabla z gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami; nie wolno ciągnąć za kabel elektryczny, jeśli konieczne jest odłączenie wtyczki z gniazdka.
- Jeśli zostaną wykryte oznaki nieprawidłowego działania lub urządzenie nie działa, nie wolno używać urządzenia i nie wolno próbować samodzielnie je naprawiać; należy się zwrócić do wykwalifikowanego specjalisty.
- Naciskać na przycisk „ROZŁADUNEK” (OUT) należy tylko w celu rozładowania przetworzonego produktu.
- Urządzenie powinno być używane wyłącznie do obierania ziemniaków, mały i cebuli.

Producent nie ponosi odpowiedzialności w następujących przypadkach:

- jeśli urządzenie nie jest używane prawidłowo lub jeśli elementy ochronne lub zabezpieczające zostały zainstalowane przez osoby, które nie uzyskały zezwolenia;
- jeżeli do wymiany elementów zostaną użyte części zamienne nieoryginalnego pochodzenia;
- jeżeli zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji obsługi nie są przestrzegane w całości lub w części;
- jeśli do obróbki powierzchni urządzenia zostaną użyte nieodpowiednie substancje (łatwopalne, żrące lub niebezpieczne).

1.2 Układ urządzenia

Widok ogólny urządzenia:

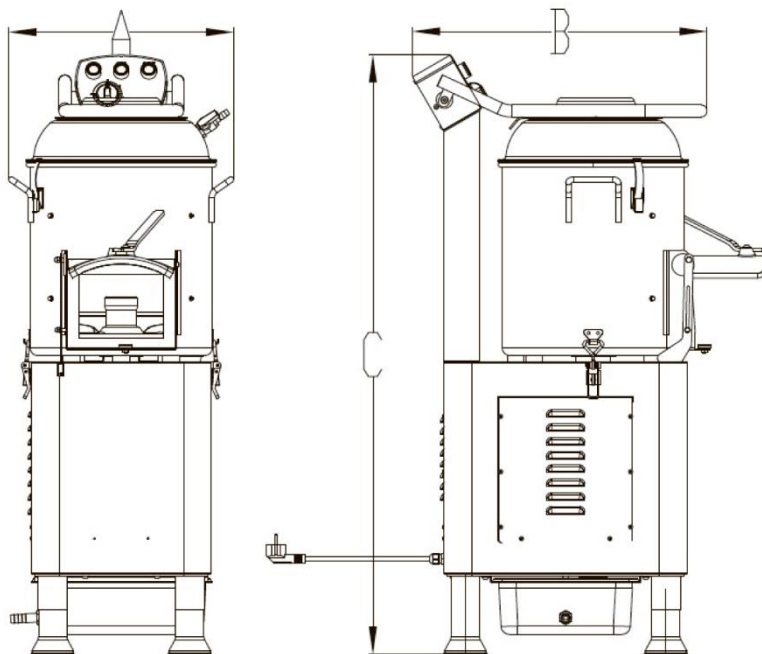
1. Panel sterowania
2. Komora
3. Pętla pokrywy
4. Zbiornik
5. Pętla zbiornika
6. Drzwiczki serwisowe
7. Nóżki
8. Konstrukcja podstawy
9. Drzwiczki do rozładunku
10. Pokrywa
11. Kran doprowadzający wodę
12. Uchwyt
13. Podstawka



UWAGA: Przewidziano możliwość dodania do podstawki filtra siatkowego do zbierania odpadów.

2. DANE TECHNICZNE

Szkieł gabarytowy:



Wymiary i dane techniczne

Model	HKN-PPF15
Napięcie, V/Hz	220/50
A * B * C, mm	600*440*1075
Pojemność, kg	15
Wydajność, kg / h	165
Silnik elektryczny, k.m.	1
Moc, W	750
Poziom hałasu, dB	≤75

3. KONTROLA SPRAWNOŚCI

Przed rozpoczęciem testu należy się upewnić, że górna pokrywa i drzwiczki wyjścia są dobrze zablokowane, a następnie sprawdzić działanie urządzenia, wykonując następujące czynności:

- 1) upewnij się, że górna pokrywa i drzwiczki wyjściowe są szczelnie zamknięte;
- 2) naciśnij przycisk <<Start>> (START) a następnie natychmiast naciśnij <<Zatrzymaj>> (STOP);
- 3) powtórz te same czynności, aby upewnić się, że nasadka obraca się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 1) obserwując przez zamkniętą przezroczystą górną pokrywę;
- 4) upewnij się, że urządzenie zatrzymuje się podczas pracy, gdy pokrywa lub drzwiczki wyjściowe się otwierają, a kiedy są zamykane, upewnij się, że po naciśnięciu przycisku <<Start>> (START) wznowia się praca urządzenia;
- 5) w celu rozładowania produktu otwórz drzwiczki wyjściowe, trzymając je otwarte prawą ręką, a jednocześnie naciśnij i przytrzymaj lewą ręką przycisk <<Rozładunek>> (OUT) i <<Start>> (START); urządzenie zacznie rozładowywać ziemniaki, które zostaną wyrzucone na zewnątrz pod działaniem siły odśrodkowej (rys. 4).

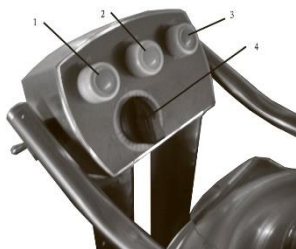


Rysunek 7 Obracanie się nasadki

4. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

4.1 Elementy sterujące

1. <<Rozładunek>> (dynamiczny)
2. <<STOP (Stop)>>
3. <<Start>>
4. <<Timer>>



Rysunek 2 Pobieranie produktu

4.2 Załadunek produktu i praca

UWAGA: Produkty do przetworzenia

są stopniowo ładowane do obieraczki do ziemniaków, przez górną pokrywę, gdy silnik elektryczny jest wyłączony. 5 kg ziemniaków obiera się w ciągu 1 minuty.

Postępuj zgodnie z poniższą procedurą:

1. Upewnij się, że drzwiczki wyładowcze są mocno zamknięte i załaduj produkt przez górną pokrywę;
2. Upewnij się, że urządzenie jest zapełnione (nie przeciążone) i że poziom produktu nie przekracza paska ściernego wewnątrz urządzenia;
3. Zamknij górną pokrywę;
4. Otwórz kran w zbiorniku, aby puścić wodę;



Rysunek 3 Pobieranie produktu i praca

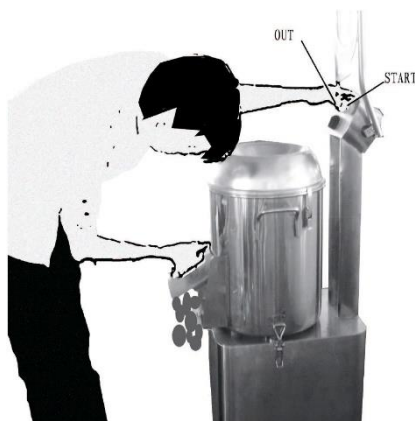
Praca:

1. Za pomocą czasomierza ustaw żądany czas pracy (maksymalny czas nie powinien przekraczać 5 minut);
2. Naciśnij przycisk <<Start>> w celu uruchomienia urządzenia;
3. Jeśli urządzenie jest wyposażone w podstawkę, w której jest filtr siatkowy, należy regularnie usuwać brud z tacy, aby zapobiec rozlaniu wody.

Rozładunek przetworzonego produktu:

1. Zamknij zawór wody i podstaw duży pojemnik w pobliżu otworu rozładunkowego do przetworzonego produktu;
2. Aby rozładować produkt, otwórz drzwiczki <<Rozładunek>> prawą ręką. Przy tym lewą ręką jednocześnie naciśnij przyciski <<Rozładunek>> (OUT) i <<Start>> (START); pod wpływem siły odśrodkowej zacnie się rozładunek przetworzonego produktu;
3. Po zakończeniu rozładunku produktu urządzenie zatrzyma się, przyciski się odłączą i drzwiczki zostaną odblokowane;

UWAGA: Upewnij się, że urządzenie nie pracuje na biegu jałowym.



Rysunek 4 Rozładowywanie przetworzonego produktu

5. CODZIENNE CZYSZCZENIE

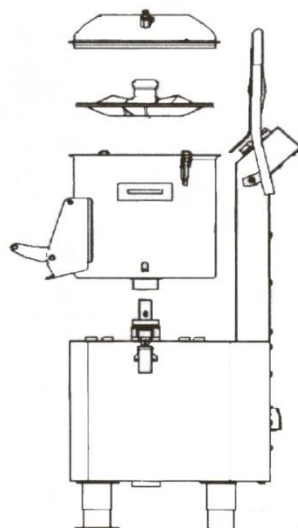
UWAGA! Nie wolno wkładać rąk do urządzenia, gdy urządzenie jest uruchomione.

Przed rozpoczęciem prac związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia, należy je wyłączyć za pomocą wyłącznika elektrycznego i odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego.

Uwagi ogólne

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego, aby całkowicie odizolować urządzenie.

- Na koniec każdego dnia roboczego należy przeprowadzić ogólne czyszczenie urządzenia i dokładnie wyczyścić wszystkie części urządzenia (które można całkowicie zdemontować), które bezpośrednio lub pośrednio wchodzi w kontakt z przetworzonym produktem spożywczym.
- Należy wyczyścić urządzenie zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz, ponieważ resztki brudu mogą spowodować poważne uszkodzenia.
- Niedozwolone jest stosowanie środków czyszczących na bazie wody i przyrządów, które używają do czyszczenia strumieni wody pod ciśnieniem; niedozwolone jest również używanie szczotek lub innych przedmiotów bądź materiałów, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia. Nie wolno stosować kwasów, środków żrących i substancji łatwopalnych.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w podstawkę z sitkiem, należy regularnie usuwać brud z tacy, aby woda się nie rozlewała.



6. OBSŁUGA TECHNICZNA

6.1 Informacje ogólne

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego, aby całkowicie odizolować urządzenie od reszty systemu.

6.2 Pasek

Regulacja paska nie jest wymagana. Zwykle po 3 do 4 latach eksploatacji pasek należy wymienić, kontaktując się w tym celu z wykwalifikowanym specjalistą.

6.3 Nóżki

Z czasem nóżki zużywają się i się niszczą, co powoduje pogorszenie stabilności urządzenia. Dlatego nóżki muszą być wymieniane.

6.4 Kabel elektryczny

Okresowo należy sprawdzać stan kabla elektrycznego.

1. ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

1.1 Основные меры предосторожности

- Пользоваться данной машиной должны только обученные лица, которым хорошо известны нормы и правила техники безопасности, содержащиеся в настоящем руководстве.
- Если персонал заменяют, то новый персонал должен незамедлительно пройти положенное обучение и ознакомиться с данным руководством.
- Даже если на машине смонтированы защитные и (или) предохранительные устройства, не помещайте руки вблизи движущихся частей и не прикасайтесь к машине мокрыми или влажными руками.
- До начала любых работ по обслуживанию или чистке, обязательно отсоедините вилку электрического кабеля машины от розетки источника электрической энергии.
- Если приходится открывать машину для обслуживания или чистки (в результате чего снимается защита), тщательно оцените остаточные риски.
- Выполняя обслуживание или чистку, обязательно сосредоточьтесь на выполняемых действиях.
- Регулярно проверяйте состояние электрического кабеля (полностью разматывайте кабель, не допуская перекручивания, при этом рекомендуется избегать возможных рисков); изношенный или повреждённый кабель может представлять собой серьёзную опасность поражения электрическим током; не кладите на электрический кабель тяжелые предметы, не допускайте, чтобы кабель контактировал с горячими поверхностями или с острыми кромками; не разрешается тянуть за электрический кабель, если нужно отсоединить вилку от розетки.
- Если обнаружены признаки неисправности или машина не работает, не пользуйтесь машиной и не пытайтесь ремонтировать её самостоятельно; обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Кнопку “ВЫГРУЗКА” (OUT) нажимайте только для выгрузки обрабатываемого продукта.
- Машину следует использовать только для чистки картофеля, мидий и лука.

Изготовитель не несёт ответственности в следующих случаях:

- если машина неправильно эксплуатируется или если защитные или предохранительные устройства смонтированы лицами, не получившими авторизации;
- если для замены элементов использованы запасные части не оригинального происхождения;
- если не выполняются, полностью или частично, указания, приведённые в настоящем руководстве по эксплуатации;
- если для обработки поверхностей машины применены неподходящие вещества (легковоспламеняющиеся, коррозионно-активные или опасные вещества).

1.2 Компоновка машины

Общий вид машины:

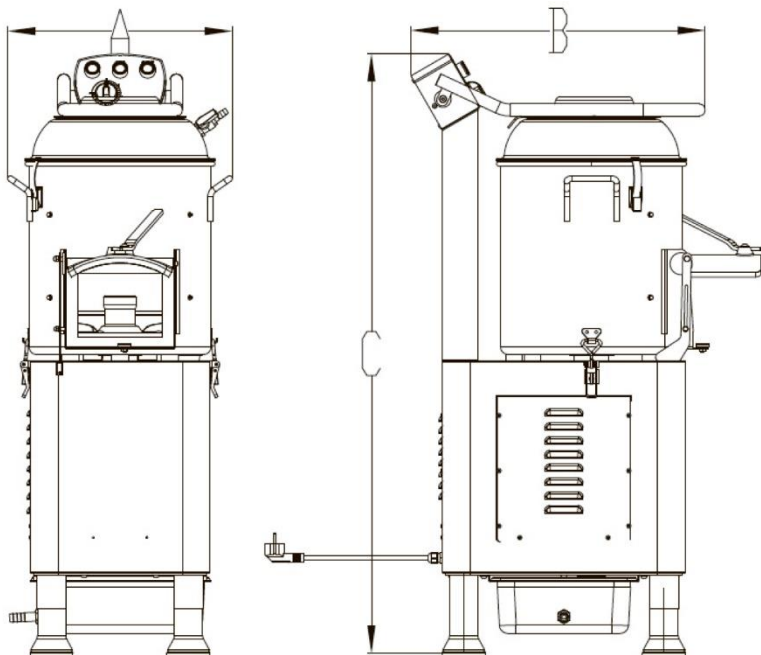
1. Панель управления
2. Бункер
3. Петля крышки
4. Бак
5. Петля бака
6. Дверца для обслуживания
7. Ножи
8. Конструкция основания
9. Дверца для выгрузки
10. Крышка
11. Кран для подачи воды
12. Рукоятка
13. Подставка



ПРИМЕЧАНИЕ. Предусмотрена возможность добавления к подставке сетчатого фильтра для сбора отходов.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Габаритный чертёж:



Размеры и технические характеристики

Модель	HKН-PPF15
Напряжение, В/Гц	220/50
А*В*С, мм	600*440*1075
Вместимость, кг	15
Производительность, кг/ч	165
Электродвигатель, л.с.	1
Мощность, Вт	750
Уровень шума, дБ	≤75

3. ПРОВЕРКА РАБОТОСПОСОБНОСТИ

Прежде чем приступить к проверке убедитесь в том, что верхняя крышка и дверца выпуска надёжно заблокированы, затем проверьте работоспособность машины, выполнив указанные ниже действия:

- 1) убедитесь в том, что верхняя крышка и дверца выпуска надёжно закрыты;
- 2) нажмите кнопку «Пуск» (START) и затем сразу нажмите кнопку «Останов» (STOP);
- 3) повторите те же самые действия, чтобы убедиться, что колпачок вращается против часовой стрелки (рис. 1), наблюдая через закрытую прозрачную верхнюю крышку;
- 4) убедитесь в том, что машина останавливается во время работы, когда открывается крышка или дверца выпуска, а когда их закрывают, убедитесь в том, что при нажатии на кнопку «Пуск» (START) работа машины возобновляется;
- 5) для того, чтобы выгрузить продукт, откройте дверцу выпуска, удерживая её в открытом положении правой рукой, и в то же самое время нажмите левой рукой и удерживайте нажатыми кнопки «Выгрузка» (OUT) и «Пуск» (START); машина начнёт выгружать картофель, который будет выбрасываться наружу под действием центробежной силы (рис. 4).



Рисунок 8 Вращение колпачка

4. ПОЛЬЗОВАНИЕ МАШИНОЙ

4.1 Органы управления

1. «Выгрузка»
(динамическая)
2. «СТОП (Остановка)»
3. «Пуск»
4. «Таймер»



Рисунок 2 Загрузка продукта

4.2 Загрузка продукта и работа

ПРИМЕЧАНИЕ. Продукты, подлежащие обработке, загружаются в картофелечистку постепенно, через верхнюю крышку, когда электродвигатель выключен. За 1 минуту очищается 5 кг картофеля.

Придерживайтесь указанного ниже порядка действий:

1. Убедитесь в том, что дверца выгрузки надёжно закрыта, и загрузите продукт через верхнюю крышку;
2. Убедитесь в том, что машина нормально заполнена (не перегружена), и что уровень продукта не превышает абразивной полосы внутри машины;
3. Закройте верхнюю крышку;
4. Откройте кран на бункере, чтобы пустить воду;

Работа:

- 1 С помощью таймера задайте желаемую продолжительность работы (максимальная продолжительность не превышает 5 минут);
- 2 Нажмите кнопку «Пуск» для того, чтобы выполнить пуск машины;
- 3 Если машина снабжена подставкой, в которой имеется сетчатый фильтр, то регулярно удаляйте грязь из лотка, чтобы не разлилась вода.

Выгрузка обработанного продукта:

1. Закройте кран подачи воды и подставьте большой контейнер около выгрузочного люка для обработанного продукта;
2. Для того, чтобы выгрузить продукт, откройте дверцу «Выгрузка» правой рукой. При этом левой рукой одновременно нажмите кнопки «Выгрузка» (OUT) и «Пуск» (START); под действием центробежной силы начнётся выгрузка обработанного продукта;
3. По завершении выгрузки продукта машина остановится, кнопки отключатся и разблокируется дверца;

ПРИМЕЧАНИЕ. Следите за тем, чтобы машина не работала вхолостую.



Рисунок 3 Загрузка продукта и работа

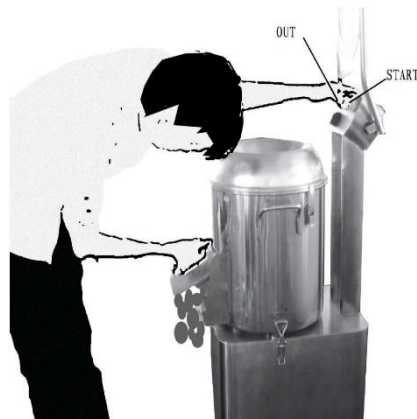


Рисунок 4 Выгрузка обработанного продукта

5. ПОВСЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА

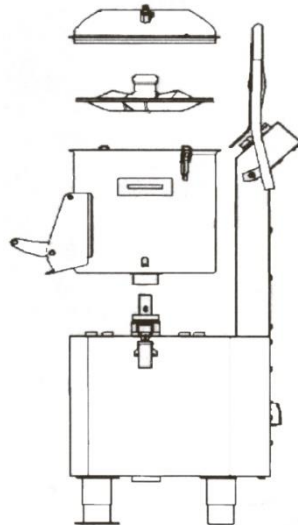
ВНИМАНИЕ! Не разрешается опускать руки в машину, когда машина работает.

До начала любых работ по чистке и обслуживанию машины выключите машину электрическим выключателем и отсоедините вилку электрического кабеля от розетки источника электрической энергии.

Общие замечания

До начала любых работ по чистке машины, отсоедините вилку электрического кабеля от розетки источника электрической энергии, чтобы полностью изолировать машину.

- В конце каждого рабочего дня выполняйте общую чистку машины и тщательно очищайте все детали машины (являющиеся полностью съёмными), которые прямо или косвенно контактируют с обрабатываемым пищевым продуктом.
- Обязательно очищайте машину как внутри, так и снаружи, поскольку остатки загрязнений могут стать причиной серьёзных повреждений.
- Не разрешается использовать для чистки машины чистящие средства на водной основе и такие устройства, в которых используются струи воды под давлением; также не разрешается пользоваться щётками и любыми другими предметами или материалами, которые могут повредить поверхность машины. Не разрешается использовать кислоты, коррозионно-активные средства и легковоспламеняющиеся вещества.
- Если машина снабжена подставкой, в которой имеется сетчатый фильтр, то регулярно удаляйте грязь из лотка, чтобы не разлилась вода.



6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

6.1 Общие сведения

До начала любых работ по обслуживанию машины, отсоедините вилку электрического кабеля от розетки источника электрической энергии, чтобы полностью изолировать машину от остальной системы.

6.2 Ремень

Какой-либо регулировки ремня не требуется. Обычно после 3 – 4 лет эксплуатации ремень следует заменить, обратившись к квалификационному специалисту.

6.3 Ножки

С течением времени ножки изнашиваются и разрушаются, в результате чего ухудшается устойчивость машины. Поэтому ножки следует заменять.

6.4 Электрический кабель

Периодически проверяйте состояние электрического кабеля.