

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА  
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
И ТЕХНИЧЕСКОМУ  
ОБСЛУЖИВАНИЮ  
(серия НЛР)

---




**Производитель: Компания AIRHOT (КНР)**

## **ВВЕДЕНИЕ**

- Настоящее Руководство разработано в целях обеспечения Заказчика всеми данными об аппарате и касающимися его нормами и стандартами, а также инструкциями по эксплуатации и техническому обслуживанию, что позволяет работать с аппаратом наилучшим образом, а, значит, добиваться прекрасных результатов на протяжении всего срока его службы.
- С содержанием данного Руководства следует ознакомить весь персонал, который будет эксплуатировать или обслуживать картофелечистку.

### **ИНДЕКС ГЛАВ РУКОВОДСТВА**

ВВЕДЕНИЕ .....	1
ГЛАВА 1 – СВЕДЕНИЯ ОБ АППАРАТЕ .....	2
1.1-Общие положения техники безопасности .....	2
1.2–Предохранительные устройства, установленные на аппарате .....	4
1.3–Описание аппарата.....	4
1.3.1–Общее описание .....	4
1.3.2–Конструктивные особенности.....	5
1.3.3–Конструкция аппарата .....	5
ГЛАВА 2 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	7
2.1 – Габаритные размеры, вес, технические данные... ..	7
3.1--Отгрузка аппарата (см. ИЛЛ.п°3).....	8
3.2–Проверка состояния упаковки по получению груза .....	9
3.3–Утилизация упаковки.....	10
ГЛАВА 4- УСТАНОВКА.....	10
4.1 – Размещение аппарата .....	10
4.2 –Электрические подключения.....	11
4.2.1—НЛР с однофазным двигателем.....	11

4.3- Электромонтажные схемы .....	12
4.4-Регламентная проверка .....	12
ГЛАВА 5 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ АППАРАТА.....	13
5.1–Органы управления .....	13
5.2-Загрузка и функционирование.....	14
ПРОДУКТ (см. ИЛЛ.п°9) .....	14
ГЛАВА 6 – ПЛАНОВАЯ ЧИСТКА АППАРАТА.....	15
6.1 – Общие положения .....	15
ГЛАВА 7 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	16
7.1 – Общие положения .....	16
7.2-Приводной ремень.....	16
7.3 - Опоры .....	16
7.4 – Силовой шнур.....	16
7.5 - Внимание  .....	16
ГЛАВА 8 - РАЗБОРКА АППАРАТА .....	16
8.1 – Выведение аппарата из эксплуатации.....	16
8.2 - Утилизация .....	17
8.3 - WEEE (Отходы электрического и электронного оборудования) .....	17

## **ГЛАВА 1 – СВЕДЕНИЯ ОБ АППАРАТЕ**

### **1.1-Общие положения техники безопасности**

- Работать с аппаратом имеет право только подготовленный персонал, которому известны все положения техники безопасности, содержащиеся в настоящем Руководстве.
- При смене персонала следует немедленно организовать подготовку новой группы специалистов по работе с аппаратом.

- Даже при наличии на аппарате установленных и исправных предохранительных устройств ни в коем случае не помещайте руки вблизи подвижных узлов и избегайте касаний картофелечистки влажными руками.
- Перед производством любых работ по техническому обслуживанию или мойке необходимо полностью обесточить аппарат, вынув вилку из розетки электропитания.
- Перед производством любых работ по техническому обслуживанию или мойке следует тщательно оценить остаточные риски: защитные средства аппарата будут сняты либо деактивированы.
- При проведении работ по техническому обслуживанию или мойке полностью сосредоточьтесь над процессом, действуйте, ни чем не отвлекаясь.
- Постоянно проверяйте состояние силового шнура: полное его разматывание и предотвращение перекручивания поможет избежать ряд потенциальных рисков. Помните, шнур со следами износа либо разрывов представляет реальную угрозу поражения электрическим током. Избегайте сдавливания его тяжёлыми предметами, не допускайте его соприкосновений с горячими или острыми предметами; ни в коем случае не тяните за него в попытке вытащить вилку из розетки электропитания.
- При появлении признаков неисправности либо отказах не пытайтесь отремонтировать аппарат своими силами, обязательно свяжитесь со специалистами Центра технической поддержки, адрес которого указан на последней странице данного Руководства.
- Кнопку OUT (УДАЛЕНИЕ) допускается использовать только для выгрузки готового продукта.
- Аппарат разрешается применять исключительно для чистки картофеля/мидий/репчатого лука.

Производитель не несёт ответственность за какие-либо последствия, если:

→ аппарат эксплуатируется ненадлежащим образом или же если предохранительные устройства были установлены лицами, не имеющими соответствующей квалификации;

→ элементы аппарата заменены не оригинальными деталями;

→ инструкции, содержащиеся в настоящем Руководстве, не выполняются либо напрямую игнорируются;

→ поверхности аппарата обрабатываются неподходящими для этого средствами, как то: огнеопасными, химически агрессивными или физически вредными (например, абразивами).

Особо важные замечания помечены в Руководстве знаком .

## 1.2–Предохранительные устройства, установленные на аппарате

На механические и электрические устройства кухонного оборудования и ему аналогичного по нормам Техники безопасности GB 4706.1-2005 распространяются общие требования электробезопасности; по нормам GB 4706.30-2002 для кухонного оборудования и ему аналогичного - специальные требования электробезопасности к кухонным машинам.

Аппарат оборудован:

- Пусковым устройством, в состав которого входит плата управления с изоляцией по нормам IP 34 и напряжением питания 24 вольта. С её помощью производится:
  - включение/выключение аппарата;
  - выгрузка продукта;
  - управление предохранительными микровыключателями;
- Микровыключателем, вызывающим остановку аппарата в случае открывания крышки или разгрузочной дверцы (см. ИЛЛ..n° 1);
- устройством N.V.R. в цепи управления. Его срабатывание приводит к необходимости перезапуска аппарата при внезапном отключении внешнего ( сетевого) электропитания. При этом перезапуск можно произвести только с помощью кнопки START (ПУСК).

Кроме того, аппарат оборудован верхней прозрачной крышкой, которая позволяет безопасно наблюдать за процессом работы.

## 1.3–Описание аппарата

### 1.3.1–Общее описание

Линейка профессиональных машин HLP, соответствующих требованиям CE, сконструирована и произведена специалистами нашей Компании с тем, чтобы гарантировать

- максимальную безопасность в ходе работы, чистки (мойки) и технического обслуживания;
- максимальное соответствие гигиеническим требованиям, что является следствием тщательного отбора материалов, вступающих в соприкосновение с пищевыми продуктами, и исключению в конструкции острых кромок в деталях, контактирующих с пищевыми продуктами, что обеспечивает процесс простой, лёгкой и высококачественной мойки аппарата;
- устойчивость и надёжность всех узлов и деталей;
- максимальное снижение шума за счёт применения ремённой передачи.

### 1.3.2–Конструктивные особенности

Профессиональный аппарат I HLP выполнен из нержавеющей стали, алюминивно-магниевого сплава.

Дверца разгрузки выполнена из полированного алюминия; регулируемые опоры – из нержавеющей стали; крышка – из пластика; бункер – из алюминивно-магниевого сплава; рабочая пластина – из алюминия; а диск – из нержавеющей стали и алюминивно-магниевого сплава. Внутренние поверхности резервуара сделаны из абразивной смолы для обеспечения более высокого уровня истирания обрабатываемых продуктов.

### 1.3.3–Конструкция аппарата

ИЛЛ. п° 1-Общий вид аппарата

1. *кнопочная панель*
2. *бункер*
3. *шарнир блока крышки*
4. *резервуар*
5. *шарнир блока резервуара*
6. *техническая дверца*
7. *опоры*
8. *корпус*



9. *дверца разгрузки*

10. *крышка*

11. *штуцер питания*

12. *рукоятка*

13. *стойка*

**Примечание :** Для сбора отходов в стойку можно установить сетчатый фильтр.



## ГЛАВА 2 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### 2.1 – Габаритные размеры, вес, технические данные...

Илл.п°2—Габаритные размеры

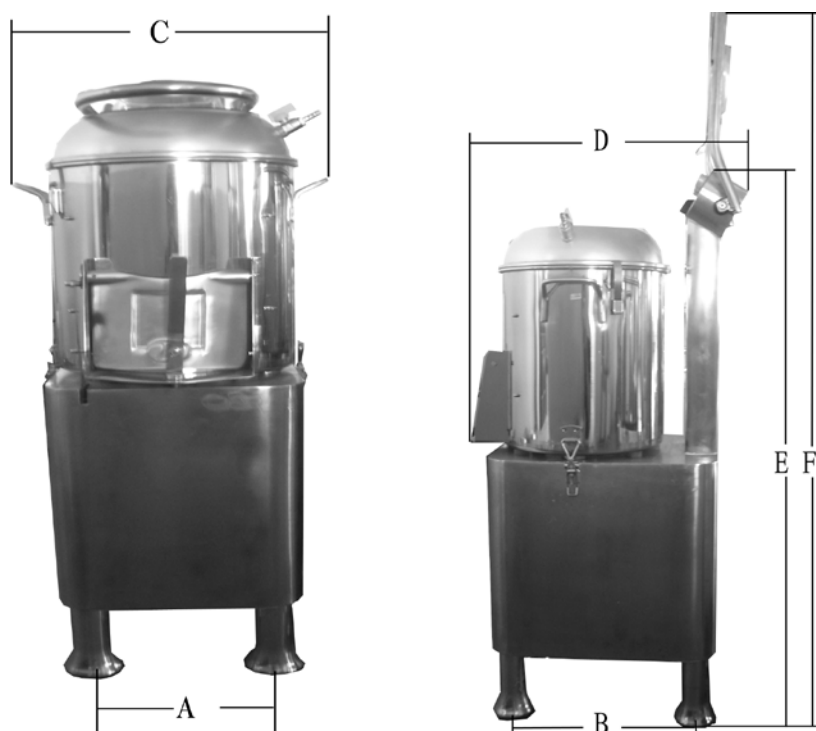


ТАБЛИЦА п°1-РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель		HLP-15	HLP-20
Электропитание		230-250 в/50 Гц	
A*B	мм	245*360	290*370
C*D*E	мм	410*550*1060	460*590*1100
F	мм	1490	1520
Вместимость	кг	15	20



<b>Производительность /час</b>	<i>кг/ч</i>	165	225
<b>Двигатель</b>	<i>л.с.</i>	1	1
<b>Мощность</b>	<i>Ватт</i>	750	1100
<b>Нетто-вес</b>	<i>кг</i>	61	68
<b>Уровень шума</b>	<i>дБ</i>	≤75	≤75

**ВНИМАНИЕ:** Электрические данные аппарата указаны на табличке с техническими характеристиками, находящейся на его тыльной стороне. Перед подключением аппарата к сети электропитания удостоверьтесь в соответствии её характеристик значениям, указанным на табличке, а также представленным в разделе **4.2 Электрические подключения.**

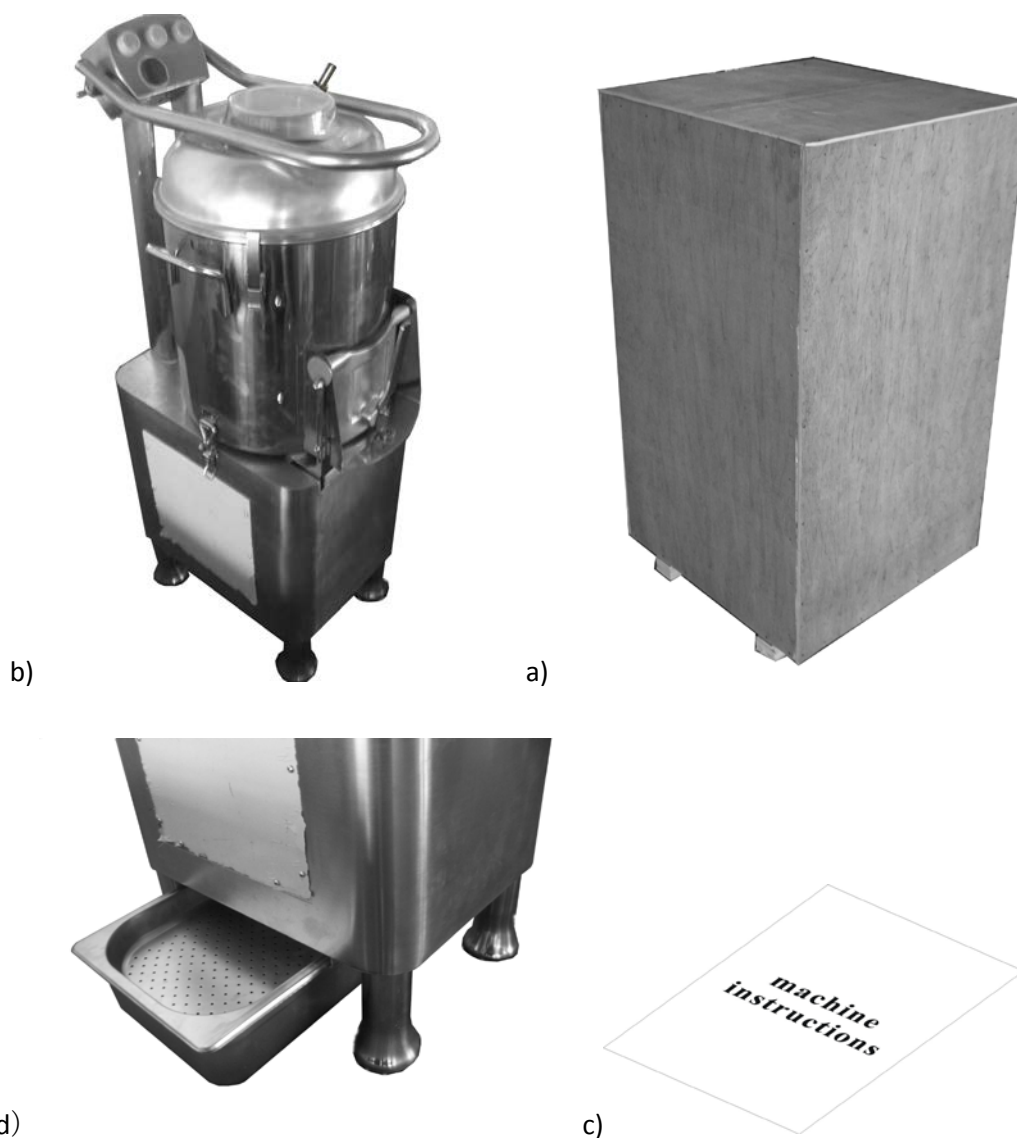
### **ГЛАВА 3 – ПОЛУЧЕНИЕ АППАРАТА**

#### **3.1--Отгрузка аппарата (см. ИЛЛ.п°3)**

Склады нашей Компании аппарат покидает в полностью упакованном состоянии.

Упаковка включает:

- a) упаковочная коробка из крепкого картона и в деревянной паллете;
- b) собственно аппарат;
- c) настоящее Руководство;
- d) стойка с сетчатым фильтром.



*ИЛЛ.н°3-Состав упаковки.*

### **3.2–Проверка состояния упаковки по получению груза**

По получении груза производится его осмотр на предмет наличия внешних повреждений. При отсутствии таковых вскройте упаковку и удостоверьтесь в наличии всех предметов, входящих в комплект поставки (см. ИЛЛ.н°3).

В случае если после доставки на упаковке отмечены следы неправильного с ней обращения, ударов или падения, необходимо в течение трёх дней со дня доставки, указанной в транспортных документах, известить об этом компанию-перевозчика и представить подробный отчёт о факте обнаружения повреждений. **Не перевоёачивайте упаковку!!** Перед перемещением упаковки удостоверьтесь в её

надёжном закреплении в четырёх основных крепёжных точках; при перемещении удерживайте упаковку параллельно полу.

### 3.3–Утилизация упаковки

Элементы упаковки – картон, паллеты, пластиковые крепёжные ремни и пенопластовые уплотнители – представляют собой твёрдые городские отходы, поэтому их без проблем можно утилизировать в обычном порядке.

В случае если аппарат устанавливается в странах, где действует особый режим утилизации отходов, действуйте в соответствии с местными предписаниями.

## ГЛАВА 4- УСТАНОВКА

### 4.1 – Размещение аппарата

При выборе места размещения картофелечистки необходимо принять во внимание её габаритные размеры (см. Таблицу 1, с учётом модели). Кроме того, место установки должно быть ровным, сухим и способным выдержать вес аппарата.

Под аппарат установите дренажную трубку (Ø 60 мм) и соедините её с отверстием напольного дренажного канала или решёткой для сбора сточной воды.

Кроме того, аппарат следует разместить как можно ближе к водопроводному крану (Ø 12 мм), к которому можно быстро и безопасно подключить питающую трубку (см. ИЛЛ.п°4 ).

После установки аппарата заблокируйте его, прикрепив к полу установочными винтами на фланцевых опорах (см. ИЛЛ.). Помните, аппарат следует устанавливать в помещении с максимальным уровнем относительной влажности, не превышающим 75%, и температурой от +5°C до +25°C.



Илл. № 4 – Дренаж и загрузка

## 4.2 –Электрические подключения

### 4.2.1—HLP с однофазным двигателем

Аппарат оборудован силовым шнуром поперечным сечением  $3 \times 1.5 \text{ мм}^2$  и длиной 1,5 м. Ток питания 230 в, 50 Гц.

Убедитесь в соответствии показателей, представленных в табличке с техническими данными (ИЛЛ.н°5), характеристикам сети электропитания в месте установки аппарата.

<b>Картофелечистка</b>	
МОДЕЛЬ: HLP-15	МОЩНОСТЬ : 750 Вт
НАПРЯЖЕНИЕ: 220в	ЧАСТОТА ТОКА: 50 Гц
ВЛАГОЗАЩИТА: IPX4	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**

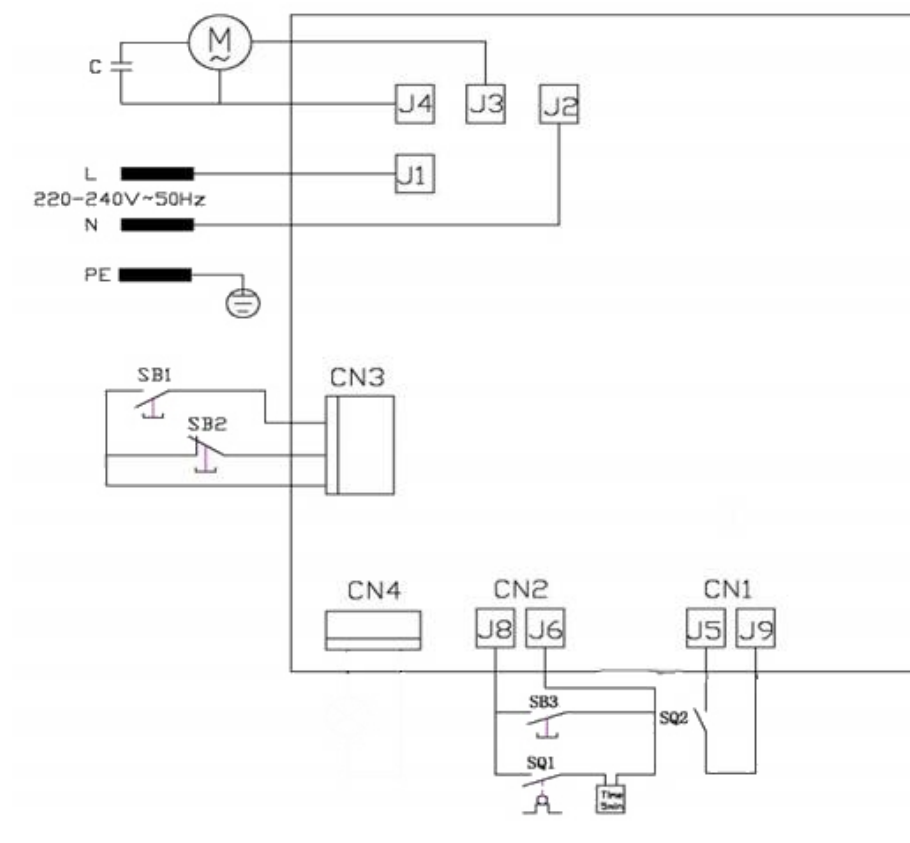
<b>КАРТОФЕЛЕЧИСТКА</b>	
МОДЕЛЬ: HLP-20	МОЩНОСТЬ : 1100 Вт
НАПРЯЖЕНИЕ: 220 в	ЧАСТОТА ТОКА: 50 Гц
ВЛАГОЗАЩИТА: IPX4	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**

ИЛЛ.н°5-Табличка с техническими данными.

Перед окончательным подключением аппарата к трёхфазной сети электропитания проверьте направление вращения колпака. Для этого необходимо нажать кнопку START (ПУСК) (см. ИЛЛ.н°8), затем остановите аппарат, нажав кнопку STOP (ОСТАНОВ).

Направление вращения колпака, наблюдаемое со стороны отверстия сброса, должно быть против часовой стрелки. Если это не так, следует поменять местами два из трёх питающих проводов в вилке или в розетке (см. ИЛЛ.п°7).

### 4.3- Электромонтажные схемы



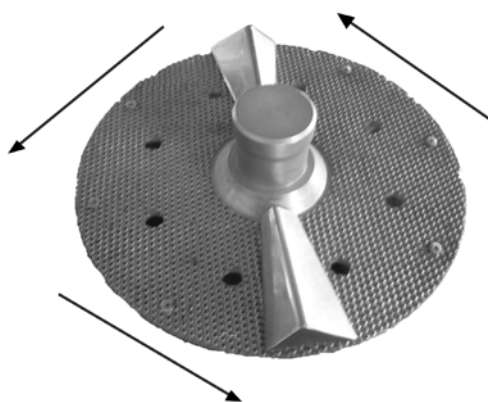
ИЛЛ.п°6- Однофазная электрическая схема.

### 4.4-Регламентная проверка

Перед началом проверки убедитесь в том, что верхняя крышка и дверца сброса надёжно закрыты; затем проверьте работу аппарата с помощью следующей контрольной процедуры:

- 1   удостоверьтесь в том, что верхняя крышка и дверца сброса надёжно закрыты;
- 2   нажмите кнопку ПУСК, затем кнопку СТОП;
- 3   повторите ту же последовательность действий; убедитесь в том, что колпак вращается против часовой стрелки (см. ИЛЛ.п°7);

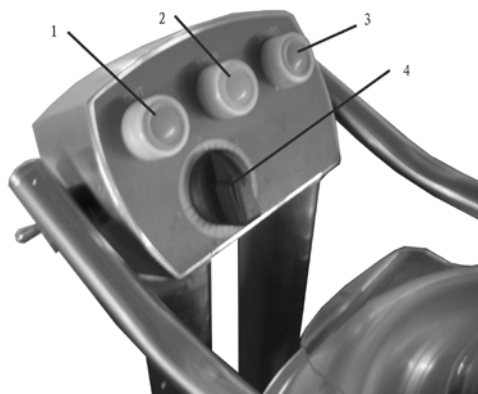
- 4 убедитесь в том, что аппарат останавливается после поднятия крышки либо открывания дверцы сброса, а после их закрытия аппарат возобновляет работу при нажатии кнопки ПУСК;
- 5 для выгрузки готового продукта откройте дверцу сброса и, придерживая её правой рукой в открытом положении, левой рукой одновременно нажмите кнопки НАРУЖУ и ПУСК, находящиеся на кнопочной панели. Аппарат начнёт выгрузку картофеля за счёт центробежной силы (см. ИЛЛ.п.10).



ИЛЛ.п.7-Вращение колпака.

## ГЛАВА 5 – ЭКСПЛУАТАЦИЯ АППАРАТА

### 5.1-Органы управления



1	НАРУЖУ (динамический)
2	СТОП
3	ПУСК
4	ВРЕМЯ (таймер)

Органы управления расположены на кнопочной панели (см. выше).

## 5.2-Загрузка и функционирование

### ПРОДУКТ (см. Илл.п°9)

**Примечание:** Продукты к обработке загружаются в аппарат постепенно на колпак с верхней крышки; двигатель при этом должен быть выключен.

Выполните следующее:

- 1 Загрузите продукт с верхней крышки; убедитесь в том, что дверца разгрузки закрыта надёжно;
- 2 Удостоверьтесь в том, что аппарат не загружен полностью и что продукт не выступает над абразивной лентой, находящейся с внутренней стороны картофелечистки;
- 3 Закройте верхнюю крышку;
- 4 Откройте водяной кран на бункере;



*Илл.п°9-Загрузка продукта*

#### **Работа:**

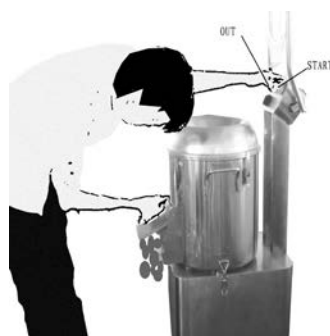
- 1 С помощью таймера установите время работы (макс. время 5 мин.);
- 2 Запустите аппарат, нажав кнопку ПУСК;
- 3 Если во время работы аппарата случайно открыть крышку и/или дверцу разгрузки либо сдвинуть, картофелечистка остановится. После закрытия для повторного пуска аппарата достаточно нажать кнопку ПУСК;
- 4 Откройте водяной кран на бункере;
- 5 Если картофелечистка оснащена стойкой с сетчатым фильтром, во избежание вытекания воды поддон постоянно очищайте от очистков.

#### **Выгрузка готового продукта:**

(см. Илл.п°10).

- 1 Закройте водяной кран и установите рядом с разгрузочным отверстием большую ёмкость;

- 2 Для выгрузки готового продукта откройте разгрузочную дверцу. Удерживая её правой рукой, левой нажмите одновременно кнопки OUT (НАРУЖУ) и



ПУСК. Начнётся выгрузка продукта;

- 3 По завершению разгрузки аппарат остановится, кнопки займут

*ИЛЛ.п°10-Выгрузка продукта*

первоначальное положение, а разгрузочная дверца будет разблокирована.

**Примечание:** Не запускайте аппарат без продукта.

## ГЛАВА 6 – ПЛАНОВАЯ ЧИСТКА АППАРАТА

**ВНИМАНИЕ!** Ни в коем случае не помещайте руки вблизи движущихся деталей аппарата.

Чистка (мойка) и работы по техническому обслуживанию производятся только на полностью обесточенном аппарате.

### 6.1 – Общие положения

Перед началом операций чистки (мойки) удостоверьтесь в том, что вилка силового шнура из розетки электропитания вынута.

- Аппарат необходимо чистить в конце каждого рабочего дня; при этом всем съёмным деталям аппарата, которые вступают в прямое или косвенное соприкосновение с обрабатываемыми продуктами, следует уделить повышенное внимание.
- Внутренние и внешние поверхности аппарата необходимо чистить в обязательном порядке из-за негативного воздействия продуктов, составляющих отходы.
- Аппарат не следует мыть с помощью моющих средств на водной основе, проточной водой из шлангов, щётками и другими средствами и предметами, способными повредить поверхность корпуса. Исключается применение также кислотосодержащих, химически агрессивных и горючих средств.
- Если картофелечистка оснащена стойкой с сетчатым фильтром, во избежание вытекания воды поддон постоянно очищайте от очистков.



## ГЛАВА 7 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

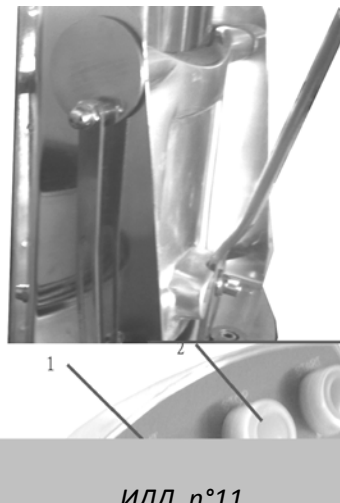
### 7.1 – Общие положения

Перед производством работ по техническому обслуживанию необходимо:

Вытащить вилку силового шнура аппарата из розетки электропитания, полностью обесточив, тем самым, сам аппарат.

### 7.2-Приводной ремень

Приводной ремень аппарата не требует каких-либо регулировок. Обычно, через 3-4 года эксплуатации его меняют; для этого свяжитесь с Центром технической поддержки.



Илл. n°11.

### 7.3 - Опоры

Со временем опоры аппарата изнашиваются, что сказывается на его устойчивости. В этом случае опоры следует заменить.

### 7.4 – Силовой шнур

Периодически проверяйте состояние силового шнура. При появлении на нём признаков износа свяжитесь с Центром технической поддержки для замены.

### 7.5 - Внимание

Во время чистки (мойки) аппарата избегайте повреждений его деталей (Илл. n°11) . Если повреждений всё же избежать не удалось, произведите ремонтные работы.

## ГЛАВА 8 - РАЗБОРКА АППАРАТА

### 8.1 – Выведение аппарата из эксплуатации

В случае принятия решения о выводе аппарата из эксплуатации, удостоверьтесь в том, что им никто воспользоваться не сможет. Для этого удалите всю электрическую часть картофелечистки.

## 8.2 - Утилизация

После выведения из эксплуатации аппарат следует утилизировать. Для того, чтобы правильно это сделать, свяжитесь с компанией, которая занимается подобного рода деятельностью. Не забудьте разобрать аппарат и разделить его узлы и детали в соответствии с материалами, из которых они сделаны.



## 8.3 - WEEE (Отходы электрического и электронного оборудования)

**Согласно положениям GB 4706.49-2000, поскольку в домашнем и ему соответствующем оборудовании применяется электробезопасный узел обработки пищевых отходов, накладываются специальные требования на использование ряда вредных веществ.**

*Данный символ, представляющий собой перечёркнутую тележку с мусорным ведром, и нанесённый на изделие или же его упаковку, указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации как обычные бытовые отходы.*

*Утилизация данного аппарата, разобранного на блоки согласно материалам, из которых они сделаны, организуется и производится самим Производителем. От пользователя требуется связаться с Производителем и следовать требованиям системы утилизации, принятой последним.*

*Поблочная утилизация и переработка блоков для повторного использования поможет сохранить природные ресурсы и гарантировать их переработку, безопасную для здоровья людей и окружающей среды.*