

# GastroTop

Картофелечистка  
Инструкция по эксплуатации



# Введение

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

## Индексный указатель

### **Гл. 1 — Данные о приборе**

- 1.1- Общие меры безопасности
- 1.2 - Предохранительные устройства, установленные на приборе
- 1.3 - Описание прибора
  - 1.3.1\_Общее описание
  - 1.3.2\_ Конструктивные характеристики
  - 1.3.3\_Детали прибора

### **Гл. 2 — Технические данные**

- 2.1— Габариты, вес, характеристики

### **Гл.3 - Получение прибора**

- 3.1— Отгрузка прибора
- 3.2 - Проверка упаковки по получению
- 3.3 - Утилизация упаковки

### **Гл.4 — Установка прибора**

- 4.1- Размещение прибора
- 4.2- Электроподключение
  - 4.2.1— HLP с однофазным двигателем
- 4.3 — Электрические схемы
- 4.4 - Эксплуатационная проверка

### **Гл.5 - Эксплуатация прибора**

- 5.1— Элементы управления
- 5.2- Загрузка и обработка продукта

### **Гл.6 — Операции по регламентной чистке**

- 6.1— Общие положения

### **Гл.7 — Техническое обслуживание**

- 7.1- Общие положения
- 7.2- Приводной ремень
- 7.3- Опоры
- 7.4- Кабель питания
- 7.5- Меры предосторожности

### **Гл.8 — Разборка прибора**

- 8.1— Выведение прибора из эксплуатации
- 8.2 - Утилизация
- 8.3- WEEE [Утилизация отходов производства электрического и электронного оборудования](#)

## Гл. 1 – Данные о приборе

### 1.1 Общие меры безопасности

- Эксплуатировать прибор должен только подготовленный персонал, который хорошо осведомлен о содержащихся в данном руководстве нормах безопасности.
  - При смене персонала, немедленно обеспечить необходимое обучение новых сотрудников.
  - Даже в случае установленных на приборе предохранительных устройств, не прикасайтесь к движущимся частям прибора, так как это может привести к травмам. Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками.
  - Прежде чем выполнить операции по обслуживанию или чистке прибора отключите прибор от электрической сети.
  - Перед проведением операций по обслуживанию или чистке прибора (соответственно отсутствует защита) точно определите остаточные риски.
  - Всегда концентрируйтесь на процессе во время операций по обслуживанию или чистке прибора.
  - Регулярно проверяйте состояние кабеля питания (чтобы избежать потенциальный риск, полностью размотайте кабель, избегайте его скручивания); изношенный или поврежденный кабель может представлять серьезную угрозу поражения электрическим током; не подвергайте провод сдавливанию, держите его вдали от горячих и острых поверхностей и не тяните за провод, если хотите вытащить вилку из розетки.
  - Если прибор работает с перебоями или вообще не работает, не используйте и не пытайтесь починить его; свяжитесь с «Центром техподдержки», координаты которого указаны на обратной стороне обложки данного руководства.
  - Кнопку OUT(ИЗВЛЕЧЕНИЕ) использовать только при разгрузке обработанного продукта.
  - Прибор должен использоваться только для чистки картофеля, мидий, репчатого лука.
- Производитель не несет ответственности в следующих случаях:
- в случае неправильного обращения с прибором или установки предохранительных устройств неуполномоченным персоналом;
  - в случае замены деталей прибора неоригинальными запчастями;
  - в случае несоблюдения положений инструкций, содержащихся в данном руководстве;
  - в случае обработки поверхностей прибора неподходящими для этого средствами (огнеопасными, вызывающими коррозию или вредными).

Обращайте внимание на значок



### 1.2-Предохранительные устройства, установленные на приборе

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

Аппарат оборудован:

- пусковым устройством, состоящим из карты управления с защитой, выполненной в соответствии с нормами IP 34, 24 В, которое обеспечивает:
  - включение и выключение машины;
  - управление выгрузкой продукта;
  - управление работой предохранительных микровыключателей;
- микровыключателем, который останавливает машину в случае открытия крышки или разгрузочного люка (см. илл. 1) и не допускает повторного запуска прибора, если указанные крышка или люк не возвращены в нужное положение;
- устройством нулевого напряжения в цепи управления, которое требует повторного пуска прибора в случае неожиданного отключения электроэнергии; в этом случае пуск прибора осуществляется только с помощью кнопки "ПУСК".

Кроме того, на верху прибора установлена прозрачная крышка, через которую можно

безопасно наблюдать процесс обработки продукта.

## 1.3 – Описание прибора

### 1.3.1 - Общее описание

Линия СЕ профессионального НЛР была разработана и произведена специалистами нашей компанией с целью гарантировать:

- максимальную безопасность в ходе эксплуатации, чистки и обслуживания;
- максимальное соответствие гигиеническим нормам, что является результатом тщательного отбора материала, контактирующего с продуктами питания, и устранением острых краев, взаимодействующих с продуктами; таким образом облегчается и повышается процесс чистки прибора;
- надёжность и устойчивость деталей;
- максимальное снижение шума благодаря применению ременной передачи.

### 1.3.2 - Конструктивные характеристики

Профессиональный прибор I НЛР сделан из нержавеющей стали и алюминивно- магниевого сплава. Разгрузочный люк сделан из полированного алюминия, регулируемые ножки изготовлены из нержавеющей стали, крышка из пластика; загрузочный бункер сделан из алюминивно-магниевого сплава; рабочая пластина - алюминиевая, диск – из нержавеющей стали; внутренние стенки контейнера покрыты абразивным полимером, что обеспечивает высокую степень очистки обрабатываемого продукта.

### 1.3.3 — Детали прибора

#### Разъяснение:

1. Кнопочная панель
2. Загрузочный бункер
3. Крепление загрузочного бункера
4. Чаша
5. Крепление чаши
6. Съёмная панель для обслуживания
7. Ножки
8. Подставка
9. Разгрузочный люк
10. Крышка
11. Кран подачи воды
12. Ручка
13. Лоток-сито

**Примечание:** Для сбора отходов можно установить лоток-сито.

Илл.1 — Общий вид прибора

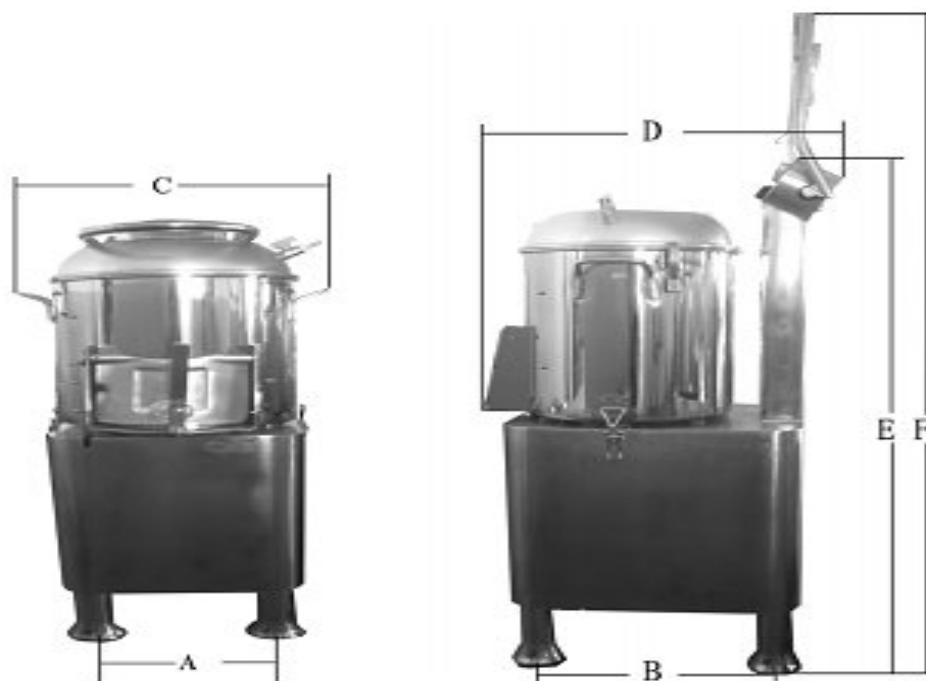


## Гл.2 – Технические данные

### 2.1— Габариты, вес, характеристики

Илл.2- Описание габаритов

Таблица 1 — Размеры и технические характеристики



Модель		HLP-15	HLP-20
Блок питания		230-250В/50 Г	
A*B	мм	245*360	290*370
C*D*E	мм	410*550*1060	460*590*1100
F	мм	1490	1520
Объем	кг	15	20
Производительность /час	кг/ч	165	225
Двигатель	л.с.	1	1
Мощность	ватт	750	1100
Масса нетто	кг	61	68

Уровень шума	дц	≤75	≤75
--------------	----	-----	-----

**Внимание:** Заводские характеристики электрики машины указаны на шильдике (см. на тыльной стороне прибора); перед подключением картофелечистки к электрической сети ознакомьтесь с инструкциями Глава 4.2. «Электроподключение».

## Гл.3 – Получение прибора

### 3.1— Отгрузка прибора (см. илл.3)

Прибор отправляется со склада производителя в упаковке, отвечающей всем необходимым требованиям; данная упаковка состоит из:

- коробки из прочного картона и деревянной паллеты;
- прибора;
- настоящего руководства;
- подставки с лотком.

*Иллюстрация 3 - Описание упаковки*

### 3.2 — Проверка упаковки при получении

При получении упаковки и отсутствии внешних повреждений, откройте упаковку и проверьте целостность комплекта(см.илл.3)

Если после доставки на упаковке обнаружены дефекты, признаки падения или вмятины, необходимо в течение 3-х дней с даты поставки, указанной в документе, уведомить компанию-перевозчика о повреждениях, а также написать детальный отчет о повреждениях прибора. Не переворачивайте упаковку вверх дном! При перемещении, убедитесь, что она надежно закреплена в четырех основных точках (держите упаковку параллельно полу).

### 3.3— Утилизация упаковки

Составляющие упаковки (картон, паллеты, пластиковая и полиуретановая крепежная лента)



изготавливаются как твердые бытовые отходы для того, чтобы в дальнейшем их можно было легко утилизировать.

Если прибор используется в странах с нормами утилизации, отличающимися от стандартных, утилизация упаковки должна происходить согласно действующему законодательству.

## Гл. 4 - Установка

#### 4.1— Размещение прибора

При выборе места прибор необходимо размещать с учетом габаритов, указанных в таблице 1 (в зависимости от модели), поверхность для размещения должна быть достаточно большой, ровной и сухой.

Подготовьте сливную трубу (диаметр 60 мм.), прикрепленную под прибором, сливной отвод, а также напольную решетку для сбора воды или отработанного материала.

Прибор следует разместить максимально близко к водопроводному крану (диаметр 12 мм.), чтобы обеспечить легкое и безопасное подключение подающей трубы (см. Таб.4).

После размещения прибора, закрепите его установочными винтами на фланцевых опорах (см. Таб.). Прибор должен быть расположен в помещении с максимальной влажностью воздуха не более 75%, температурой 5-25°C, другими словами необходимо обеспечить среду, которая не вызовет перебоев в работе прибора.



#### 4.2— Электроподключение

##### 4.2.1— HLP с однофазным двигателем

Прибор оборудован кабелем питания с поперечным сечением 3x1,5 мм<sup>2</sup>, длиной 1,5 м. Подключите прибор к сети электропитания 220 В/50Гц.

Затем проверьте соответствие данных, указанных на шильдике (илл.5), данным, указанным в акте поставки.

Potato Peeler	
MODEL: HLP-15	POWER : 750W
VOLTS: 220V	HERTZ: 50Hz
WATERPROOF: IPX4	NUMBER: ****

Potato Peeler	
MODEL: HLP-20	POWER : 1100W
VOLTS: 220V	HERTZ: 50Hz
WATERPROOF: IPX4	NUMBER: ****

Таб. 5 Шильдик

Прежде чем окончательно соединить прибор с трехфазной сетью питания, нажмите кнопку «Пуск» и проверьте направление вращения головки (см. Илл. 8), затем сразу кнопку «Стоп». Направление вращения диска, которое можно увидеть через отверстие разгрузочного люка, должно быть против часовой стрелки; в противном случае, переключите два из трех проводов питания в вилке или в розетке (см. Илл. 7).

#### 4.3— Электрические схемы

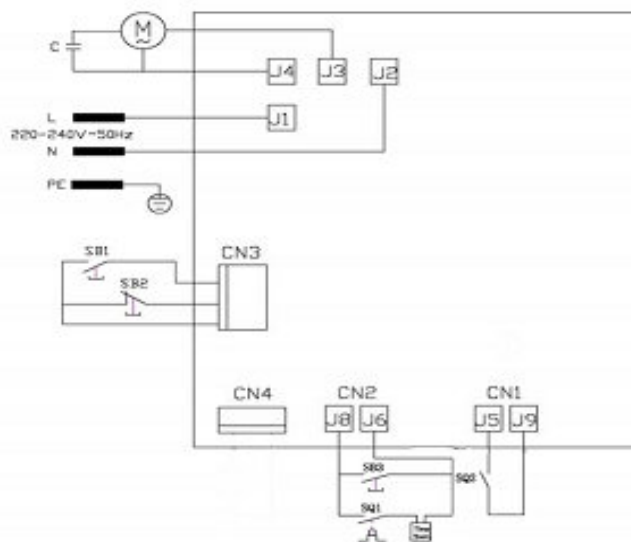
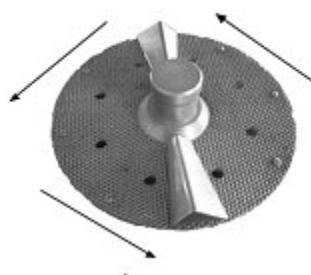


Илл. 6 — Схема однофазного подключения

#### 4.4 — Эксплуатационная проверка

Прежде чем начать проверку прибора, убедитесь, что верхняя крышка и разгрузочный люк плотно закрыты, затем проверьте работоспособность прибора, проведя следующие операции:

1. убедитесь в том, что верхняя крышка и разгрузочный люк надежно заперты;
2. нажмите «ПУСК», а затем «СТОП»;
3. повторите данную операцию, убедившись в том, что диск вращается по часовой стрелке (см. Илл. 7) через закрытую, верхнюю, прозрачную крышку;
4. после запуска прибора, убедитесь в том, что он выключается при открытии крышки или разгрузочного люка, и снова запускается при закрытии крышки и нажатии кнопки «Пуск».
5. для отгрузки продукта откройте разгрузочный люк, придерживая его при этом правой рукой, а левой нажимайте кнопки «ИЗВЛЕЧЕНИЕ» и «ПУСК» на кнопочной панели; под действием центробежной силы прибор начнет выгружать картофель (см. Илл. 10).



Илл. 7 — Вращение диска

#### Гл.5 — Эксплуатация прибора

### Гл. 5 – Эксплуатация прибора



Управление прибором осуществляется с помощью кнопкичной панели сверху.

1. ИЗВЛЕЧЕНИЕ
2. СТОП
3. ПУСК



#### 4.ВРЕМЯ(таймер)

5.Илл. 8 — Загрузка продукта

#### 5.2 — Загрузка и обработка продукта (см. Илл.9)

**Предупреждение:** Продукт для переработки постепенно погружается на диск со стороны верхней крышки при выключенном двигателе.

Соблюдайте следующие операции:

- 1.загрузите продукт со стороны верхней крышки, удостоверившись, что разгрузочный люк плотно закрыт;
- 2.убедитесь в том, что прибор не переполнен и уровень загрузки не превышает уровня, указанного абразивным поясом внутри прибора;
- 3.закройте верхнюю крышку;
- 4.откройте воду при помощи вентиля на загрузочной воронке.



#### Обработка продукта

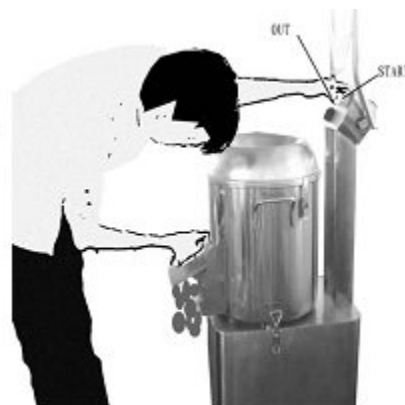
- 1.при помощи таймера установите необходимое время (максимальное время 5 мин.);
- 2.запустите прибор, нажав кнопку «ПУСК»;
- 3.при случайном открытии или перемещении крышки или разгрузочного люка во время работы прибора, машина остановится; после закрытия нажмите «ПУСК»;
- 4.откройте воду, используя винт на бункере;
- 5.при наличии в приборе подставки с ситом, постоянно разгружайте лоток с отходами, чтобы избежать просачивания воды.

#### Разгрузка обработанного продукта:

(см. Илл.10)

- 1.закройте винт и поставьте большую емкость у выпускного отверстия;
- 2.для выгрузки продукта откройте разгрузочный люк, придерживая его при этом правой рукой, а левой нажимайте кнопки «ИЗВЛЕЧЕНИЕ» и «ПУСК» на кнопочной панели; под действием центробежной силы прибор начнет разгружать картофель;
- 3.по завершению разгрузки отключите все кнопки и откройте разгрузочный люк;

**Предупреждение.:** Не переворачивайте пустую машину.



## Гл.6 – Операции по регламентной чистке

**Внимание:** не помещайте руки в работающий прибор.

Чистка и операции по обслуживанию производятся при отключенном и обесточенном приборе.

## 6.1 — Общие положения

Перед чисткой выньте вилку кабеля питания из сети, чтобы полностью обесточить прибор.

Прибор, а также все детали (снимаемые), которые частично или полностью вступают в контакт с обработанными отходами, следует чистить после завершения работы. Внутренняя и внешняя поверхности прибора также следует чистить; отработанные вещества могут вызвать серьезные повреждения прибора.

Прибор не следует подвергать действию моющих средств, струй воды под высоким давлением, а также других веществ, которые могут повредить поверхность. Не допускается использование веществ, содержащих кислоты, вызывающих коррозию и являющихся огнеопасными.

При наличии в приборе подставки с ситом, постоянно разгружайте лоток с отходами, чтобы избежать просачивания воды.

## Гл.7 – Операции по обслуживанию

### 7.1— Общие положения

Прежде чем выполнить любые операции по обслуживанию, необходимо:

Отсоединить вилку прибора из сети питания, чтобы полностью обесточить прибор.

### 7.2— Приводной ремень

Приводной ремень не требует установки. Как правило после 3-4 лет эксплуатации ремень необходимо заменить, в данном случае следует позвонить в «Центр техподдержки».

### 7.3.- Ножки

Ножки могут разрушаться со временем, при этом уменьшается устойчивость конструкции. В этом случае ножки следует заменить.

### 7.4. - Кабель питания

Периодически проверяйте состояние кабеля; чтобы его заменить, позвоните в «Центр техподдержки».

### 7.5.- Внимание

Во время чистки прибора, необходимо осторожно обращаться с составными частями прибора(илл. 11). При повреждении деталей проведите операции по обслуживанию.



## Гл.8 Разборка прибора

### 8.1 — Вывод прибора из эксплуатации

Если по какой-либо причине, вы решили вывести прибор из эксплуатации, убедитесь в том, что его никто не будет использовать: отключите прибор от сети.

### 8.2 — Утилизация

После выведения из эксплуатации прибор можно утилизировать. Чтобы правильно утилизировать прибор, проконсультируйтесь с любой фирмой, которая занимается подобными вопросами, и обратите внимание на используемый для разных элементов материал.

### 8.3— WEEE Утилизация отходов производства электрического и электронного оборудования



***В соответствии с GB 4706.49-2000, о безопасной утилизации бытовых и аналогичных USES электроприборов для обработки пищевых продуктов, особые требования к стандартам электрического оборудования по использованию вредных веществ.***

*Данный символ, перечеркнутая корзина на колесах, на продукте или на его упаковке указывает на то, что данный продукт не следует утилизировать с другими бытовыми отходами.*

*Раздельный сбор отходов данного устройства организуется и выполняется производителем. Потребителю следует связаться с производителем и следовать утвержденной им системе обработки отходов при раздельном сборе отходов.*

*Раздельный сбор и переработка вашего санитарного оборудования вместе с утилизацией позволит сохранить природные ресурсы и обеспечить безопасную для здоровья людей и окружающей среды переработку.*