
PPN/PPF5-10-18-25

LCN/LCF5-10-18



ZAWARTOŚĆ OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW I

1 INFORMACJE OGÓLNE

| | |
|------------------------------------------|---|
| Cel niniejszej instrukcji..... | 4 |
| Producent i maszyna Identyfikacja..... | 4 |
| Opis maszyny..... | 5 |
| Specyfikacja..... | 6 |
| Wymiary całkowite..... | 6 |
| Urządzenia zabezpieczające..... | 8 |
| Informacje dotyczące bezpieczeństwa..... | 8 |

2 INSTALACJA

| | |
|---------------------------------|---|
| Pakowanie i rozpakowywanie..... | 9 |
| Obszar instalacji..... | 9 |
| Połączenie elektryczne..... | 9 |
| Podłączenie do sieci..... | 9 |

3 OBSŁUGA I CZYSZCZENIE

| | |
|------------------------------------|----|
| Opisy kontrolne..... | 10 |
| Korzystanie z urządzenia..... | 10 |
| Czyszczenie na koniec dnia..... | 10 |
| Długie okresy bezczynności..... | 11 |
| Opcjonalne gadżety akcesoriów..... | 11 |

4 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, RECYKLING

| | |
|--------------------------------------------|----|
| Słowo wstępne..... | 12 |
| Problemy, przyczyny i środki zaradcze..... | 12 |
| Utylizacja i recykling..... | 12 |

Cel niniejszej instrukcji

Niniejsza instrukcja została opracowana przez Producenta jako integralna część standardowego wyposażenia maszyny. Podczas fazy projektowania i budowy szczególną uwagę poświęcono wszelkim aspektom, które mogą zagrażać bezpieczeństwu i zdrowiu osób mających kontakt z maszyną. Oprócz obowiązujących przepisów bezpieczeństwa przyjęto wszystkie zasady "dobrej praktyki budowlanej". Celem tych notatek informacyjnych jest uświadomienie użytkownikom maszyn, że należy zachować szczególną ostrożność, aby zapobiec wszelkim zagrożeniom. Największym atutem w tym zakresie jest jednak ostrożność. Za bezpieczeństwo odpowiedzialni są również wszyscy operatorzy, którzy mają styczność z maszyną. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w odpowiednim miejscu, w którym można do niej wygodnie sięgnąć. W celu wyróżnienia niektórych części tekstu zastosowano następujące symbole:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO - PRZESTROGA: wskazuje zagrożenia mogące spowodować poważne obrażenia; należy zachować ostrożność. wymagane.

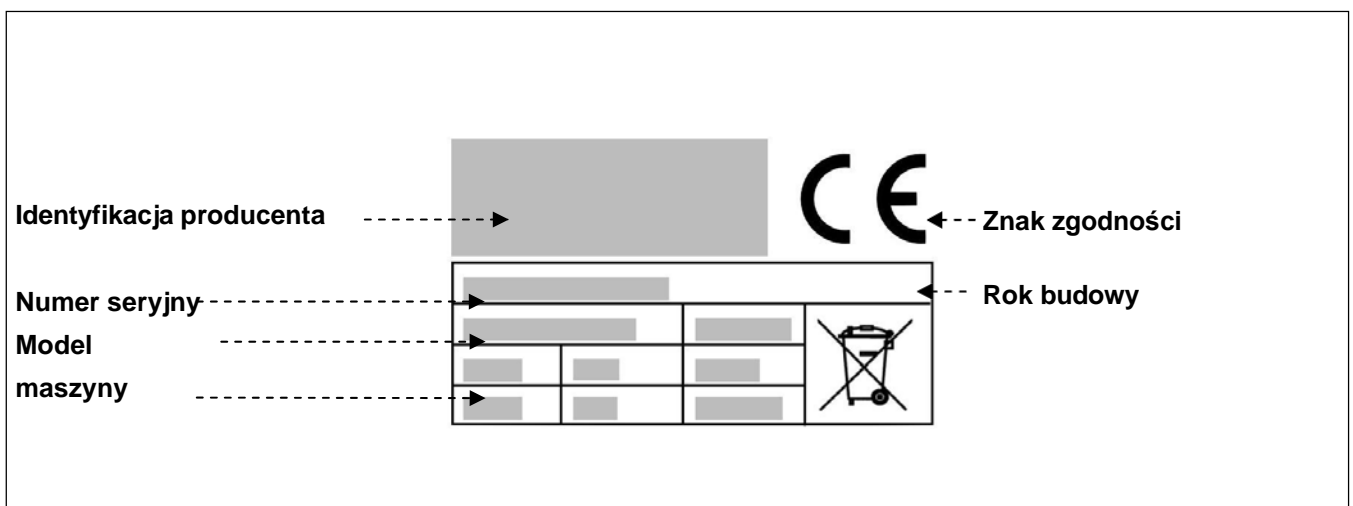
i INFORMACJE: wskazania techniczne będące przedmiotem szczególnego zainteresowania.

Niniejsza instrukcja zawiera następujące załączniki:

- certyfikat gwarancyjny zawierający warunki gwarancji określone przez Producenta.
- dokumenty poświadczające zgodność z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

Aby zamówić serwis posprzedażowy, przesłać zapytanie lub zamówić części zamienne, należy skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą.

Identyfikacja producenta i maszyny



Opis maszyny

Obieraczka do ziemniaków:

Maszyna została opracowana w celu zaspokojenia potrzeb małych i średnich firm cateringowych, które muszą codziennie obierać bulwy. Kompaktowy rozmiar i niezwykle praktyczna obsługa sprawiają, że urządzenie to jest idealnym wyborem, aby skrócić czas potrzebny na ręczne obieranie, a jednocześnie utrzymać stałą jakość wyników.

Asortyment składa się z 8 różnych modeli liczników:

PPN5 (5 kg ziemniaków)

PPN10 (10 kg ziemniaków)

PPN18 (18 kg ziemniaków)

PPN25 (25 kg ziemniaków)

PPF5 (5 kg ziemniaków + CI)

PPF10 (10 kg ziemniaków + CI)

PPF18 (18 kg ziemniaków + CI)

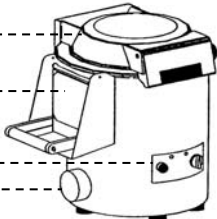
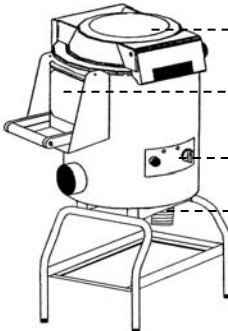
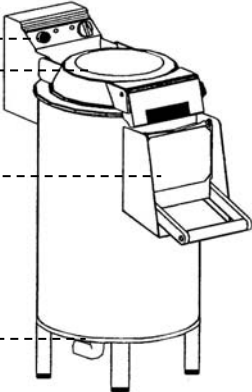
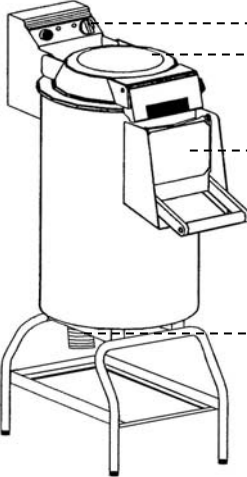
PPF25 (25 kg ziemniaków + CB)

Korpus maszyny jest wykonany ze stali nierdzewnej AISI304, co ułatwia czyszczenie i konserwację. Posiada funkcje bezpieczeństwa zgodne z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Myjka do omułek:

Maszyna została opracowana w celu zaspokojenia potrzeb małych i średnich firm cateringowych, które muszą codziennie myć małże. Kompaktowy rozmiar i niezwykle praktyczna obsługa sprawiają, że urządzenie to jest idealnym wyborem, aby skrócić czas potrzebny na ręczne mycie, a jednocześnie utrzymać stałą jakość wyników.

Korpus maszyny jest wykonany ze stali nierdzewnej AISI304, co ułatwia czyszczenie i konserwację. Posiada funkcje bezpieczeństwa zgodne z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

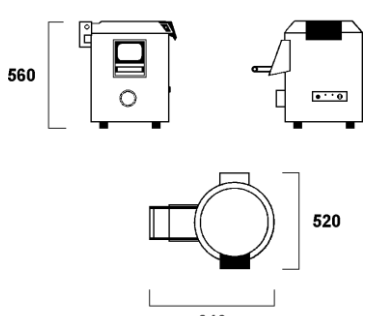
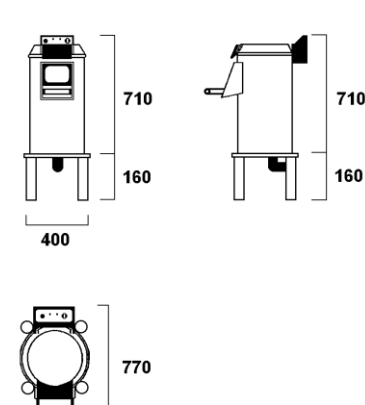
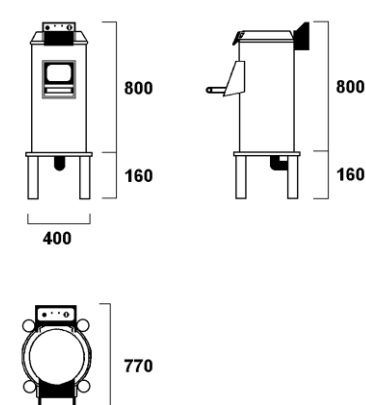
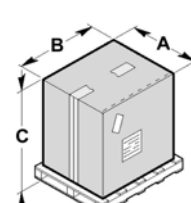
| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>MOD.PPN-LCN5</p>  <p>Pokrywa</p> <p>Drzwiczki wylotowe</p> <p>Płyta sterująca</p> <p>Odpływ wody</p> | <p>MOD.PPF-LCF5</p>  <p>Pokrywa</p> <p>Drzwiczki wylotowe</p> <p>Odpływ wody</p> |
| <p>MOD.PPN/LCN10-18-PPN25</p>  <p>Płyta sterowania</p> <p>Pokrywa</p> <p>Drzwiczki wylotowe</p> <p>Odpływ wody</p> | <p>MOD.PPF/LCF10-18-PPF25</p>  <p>Płyta sterowania</p> <p>Pokrywa</p> <p>Drzwiczki wylotowe</p> <p>Odpływ wody</p> |

Specyfikacje

| Opis | Jednos tka miary | PPN5 | PPF5 | PPN10 | PPF10 | PPN18 | PPF18 | PPN25 | PPF25 |
|-------------------------|------------------------|----------------------------------------|---------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Pobór mocy elektrycznej | V Hz Ph | 230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3/3Ph+N | | | | | | | |
| Moc | kW (HP) | 0.37 (0.5) | 0.37 (0.5) | 0.75 (1) | 0.75 (1) | 1.1 (1.5) | 1.1 (1.5) | 1.1 (1.5) | 1.1 (1.5) |
| Obciążenie ziemniakami | kg | 5 | 5 | 10 | 10 | 18 | 18 | 25 | 25 |
| Masa netto | kg | 26 | 28 | 37 | 36 | 43 | 42 | 70 | 70 |
| Waga opakowania | kg | 36 | 38 | 47 | 46 | 53 | 52 | 88 | 88 |
| Hałas | | < 70 dB(A) | | | | | | | |
| Instalacja | | Onthetable | Na podłodze | | | | | | |

| Opis | Jednos tka miary | LCN5 | LCF5 | LCN10 | LCF10 | LCN18 | LCF18 |
|-------------------------|------------------------|----------------------------------------|----------------|----------------|----------------|--------------|--------------|
| Pobór mocy elektrycznej | V Hz Ph | 230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3/3Ph+N | | | | | |
| Moc | kW (HP) | 0.26 (0.35) | 0.26 (0.35) | 0.55 (0.75) | 0.55 (0.75) | 0.9 (1.2) | 0.9 (1.2) |
| Obciążenie małżami | kg | 5 | 5 | 10 | 10 | 18 | 18 |
| Masa netto | kg | 26 | 28 | 37 | 36 | 43 | 42 |
| Waga opakowania | kg | 36 | 38 | 47 | 46 | 53 | 52 |
| Hałas | | < 70 dB(A) | | | | | |
| Instalacja | | Na stole | Na podłodze | | | | |

Wymiary całkowite

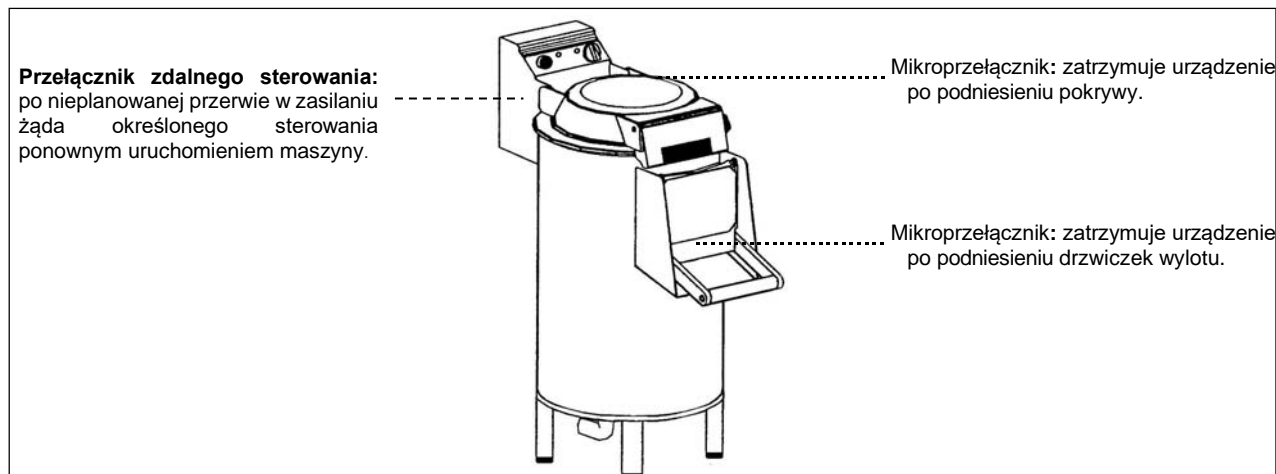
| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>PPN-LCN5</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>PPN-LCN10</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>PPN-LCN18</p>  </div> </div> | | | | |
| mm | A | B | C |  |
| PPN-LCN5 | 500 | 750 | 920 | |
| PPN-LCN10 | 550 | 850 | 1120 | |
| PPN-LCN18 | 550 | 850 | 1120 | |

Wymiary całkowite

| PPF-LCF5 | | | | PPF-LCF10 | | | | PPF-LCF18 | | | |
|-----------|-----|-----|------|-----------|--|--|--|-----------|-----|-----|------|
| | | | | | | | | | | | |
| mm | A | B | C | | | | | A | B | C | mm |
| PPF-LCF5 | 500 | 750 | 920 | + | | | | 390 | 580 | 470 | ACCI |
| PPF-LCF10 | 550 | 850 | 1120 | | | | | ACCI | | | |
| PPF-LCF18 | 550 | 850 | 1120 | | | | | ACCI | | | |

| PPN25 | | | | PPF25 | | | | | | | |
|-------|-----|------|------|-------|--|--|--|-----|------|------|-------|
| | | | | | | | | | | | |
| mm | A | B | C | | | | | A | B | C | mm |
| PPN25 | 600 | 1050 | 1230 | + | | | | 600 | 1050 | 1230 | PPF25 |
| | | | | | | | | 450 | 680 | 500 | ACCB |

Urządzenia zabezpieczające



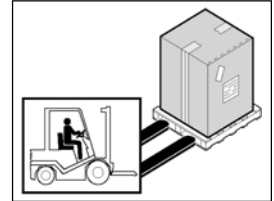
Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Konsekwentne przestrzeganie instrukcji zawartych w niniejszym podręczniku gwarantuje bezpieczeństwo osobiste i bezpieczeństwo maszyny.
- Nie wolno manipulować przy urządzeniach zabezpieczających z jakiegokolwiek powodu.
- Zalecamy ściśle przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa przemysłowego wydanych na szczeblu krajowym przez wyznaczone organy.
- Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia osób lub szkody materialne wynikające z nieprzestrzegania niniejszych zasad bezpieczeństwa.
- Prawidłowe ustawienie maszyny, oświetlenie i czystość w warsztacie są warunkami wstępnymi bezpieczeństwa osobistego.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych.
- Podłączenie i uruchomienie maszyny powinno być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych inżynierów.
- Sprawdź, czy parametry sieci zasilającej odpowiadają specyfikacjom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do systemu uziemienia.
- Obszar roboczy wokół urządzenia powinien być zawsze czysty i suchy.
- Należy nosić strój roboczy określony w przepisach dotyczących zapobiegania wypadkom przy pracy.
- To urządzenie powinno być zawsze używane zgodnie z zaleceniami; każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne.
- Sprawdzić przydatność i wagę produktów do pracy; nie przeciążać urządzenia, aby przekroczyć jego możliwości.
- Zabrania się wprowadzania jakichkolwiek przedmiotów, narzędzi lub rąk do części niebezpiecznych.
- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania.
- W przypadku awarii i/lub nieprawidłowego działania nie należy dokonywać żadnych napraw samodzielnie, lecz zwrócić się do autoryzowanego sprzedawcy.
- Należy zamawiać wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Nie czyścić strumieniem wody pod wysokim ciśnieniem.

Pakowanie i rozpakowywanie

Maszyna zostanie zapakowana w karton z piankowymi wkładkami poliestrowymi, aby zagwarantować doskonale bezpieczeństwo podczas transportu.

- Z kartonem należy postępować zgodnie z instrukcjami.
- Otwórz karton i upewnij się, że wszystkie elementy są nienaruszone. Zachowaj karton na wypadek konieczności demontażu urządzenia w przyszłości.
- Podnieś urządzenie zgodnie z instrukcjami i umieść je w wybranym ustawieniu do instalacji.



Obszar instalacji

Wybrane miejsce pracy maszyny musi być wystarczająco oświetlone i wyposażone w gniazdko elektryczne. Błat roboczy musi być wystarczająco duży, idealnie równy i suchy. Maszyna powinna być zainstalowana w środowisku niezagrażonym wybuchem. W każdym przypadku instalacja powinna być przeprowadzona z uwzględnieniem wszelkich obowiązujących przepisów bezpieczeństwa przemysłowego.

Tabela warunków środowiskowych

| Opisy | Wartości |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Temperatura robocza | 0+35°C (32+95°F) |
| Temperatura przechowywania | -15 do +65 °C (od -6,8 do +149 °F) |
| Wilgotność względna | Maksymalnie 80% w temperaturze otoczenia 20 °C Maksymalnie 50% w temperaturze otoczenia 20+60 °C |
| Pył otoczenia | Poniżej 0,03 g/m ³ |

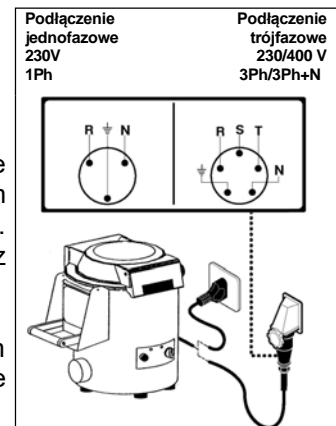
Połączenie elektryczne

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO - PRZESTROGA: Podłączenie elektryczne do sieci zasilającej powinno być wykonywane przez wykwalifikowanych inżynierów.

Sprawdź, czy system uziemienia instalacji jest w pełni sprawny. Upewnij się, że napięcie sieciowe (**V**) i częstotliwość (**Hz**) odpowiadają wartościom znamionowym urządzenia (patrz tabliczka znamionowa urządzenia i schemat okablowania). Urządzenie jest wyposażone w przewód elektryczny z wtyczką. Podłącz urządzenie do głównego wyłącznika ściennego z różnicą.

Połączenie trójfazowe

Uruchom maszynę na kilka sekund i sprawdź, czy bijak obraca się we właściwym kierunku. Jeśli tak nie jest, odłącz zasilanie i zamień dwa przewody trójfazowe we wtyczce.



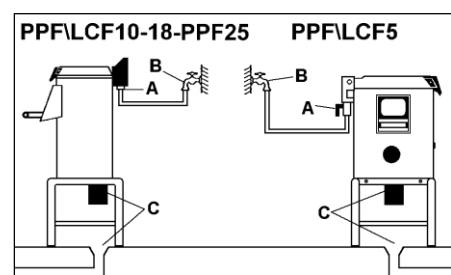
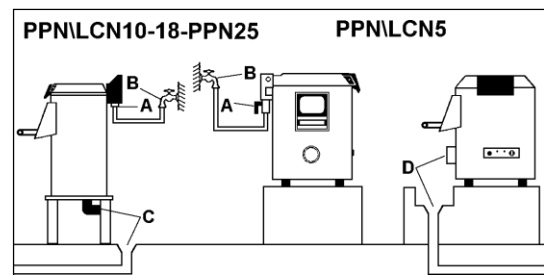
Podłączenie do sieci wodociągowej

Podłącz do źródła wody za pomocą dostarczonego węża (1500 mm) i złączek 3/4". Wykonaj następujące czynności:

-Podłącz węz do wlotu **A** z tyłu urządzenia.

-Podłącz drugi koniec węża do źródła wody. Przed urządzeniem należy zainstalować syfon **B** na rurze doprowadzającej wodę.

-Pochylić odpływ wody **C**, aby ułatwić opróżnianie złomu; podziemna rura odpływowa musi mieć średnicę $\varnothing 50$ mm dla modeli PPN\LCN10-18-PPN25 i $\varnothing 90$ mm dla modeli PPF\LCF5-10-18-PPF25. Model PPN\LCN5 jest urządzeniem stołowym umożliwiającym odprowadzanie skroplin do umywalki lub podobnego urządzenia umieszczonego po lewej stronie urządzenia.



DZIAŁANIE I CZYSZCZENIE 3

Opisy kontroli

1) Kontrolka włączenia zasilania

Zapali się lampka kontrolna włączenia zasilania.

2) Lampa do jazdy dziennej

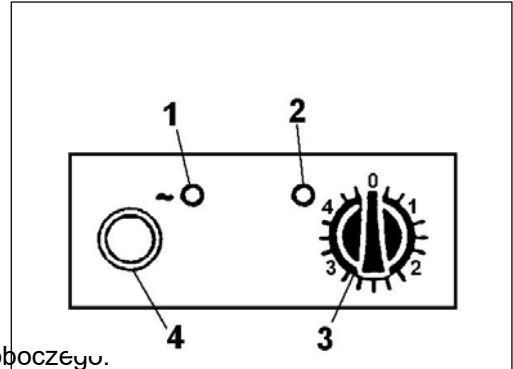
Zapali się lampka kontrolna pracy.

3) Timer

Obróć pokrętko timera, aby wybrać wymagany czas trwania cyklu roboczego (0÷4 minuty).

4) Przycisk rozładowania

Naciśnij przycisk, aby rozładować produkt po zakończeniu cyklu roboczego.



Korzystanie z urządzenia

Otwórz przezroczystą pokrywę, pociągając za uchwyt **A** aż do kliknięcia.

Włóż dysk i załaduj zbiornik produktem, który ma zostać przetworzony.

Zamknij pokrywę i upewnij się, że drzwiczki wylotowe **B** są zablokowane.

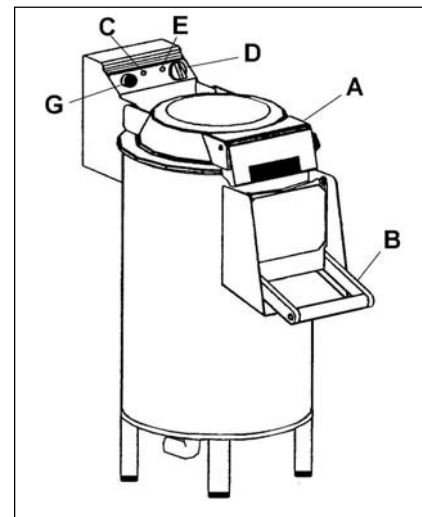
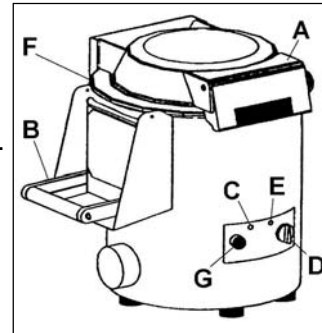
Włącz główny przełącznik ścienny. Włączenie białej lampki kontrolnej **C** zapali się.

Uruchomić urządzenie, obracając pokrętko regulatora czasowego **D** na wymaganą długość cyklu roboczego; zapali się zielona lampka kontrolna **E**.

Upewnij się, że dopływa woda do płukania: w przypadku modeli PPN\PPF\LCN\LCF10-18-PPN\PPF25 odbywa się to automatycznie po uruchomieniu, w przypadku modeli PPN\PPF\LCN\LCF5 zakręć zawór wody **F** znajdujący się na urządzeniu należy włączyć ręcznie.

Urządzenie zatrzyma się automatycznie, a zielona lampka kontrolna zgaśnie po zakończeniu ustawionego cyklu.

W przypadku modeli PPN\PPF\LCN\LCF5 zakręć zawór wody **F**. W celu wypuszczenia przetworzonego produktu należy otworzyć drzwiczki wylotowe **B** po umieszczeniu pod nimi pojemnika, a następnie nacisnąć przycisk impulsu **G**, aby umożliwić obrót tarczy. W międzyczasie przytrzymaj drzwiczki wylotowe, aby sprawdzić produkt wychodzący bez dotykania go.



⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO - PRZESTROGA: nigdy nie wkładaj dłoni do wnętrza drzwiczek wylotowych, aby pomóc produktowi wyjść.

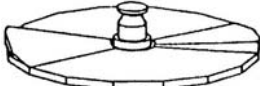


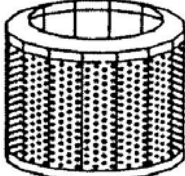
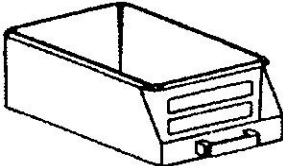
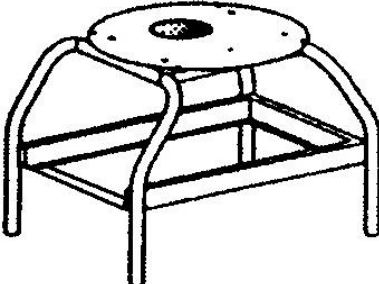
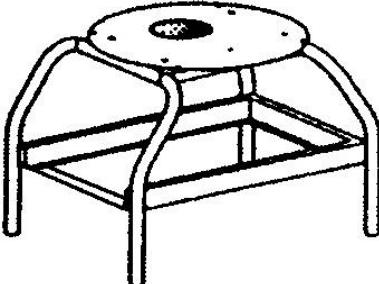
Czyszczenie na koniec dnia

- Po zakończeniu dnia pracy należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Dokładnie wyczyść urządzenie przy użyciu neutralnych detergentów.
- Przetrzyj zewnętrzne części urządzenia wilgotną gąbką.
- Nie używaj wełny stalowej ani ściernych środków czyszczących.

Długie okresy bezczynności

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy wyłączyć główny wyłącznik ścienny, dokładnie wyczyścić urządzenie i przykryć je prześcieradłem w celu ochrony przed kurzem.

Opcjonalne gadżety dodatkowe

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>PTA-PAB: obieranie bulw za pomocą tarczy skrobiącej (tylko mod.PPN\PPF5-10-18)</p> |  |
| <p>PTB: obieranie bulw za pomocą tarczy skrobiącej (tylko mod.PPN\PPF25)</p> |  |
| <p>PPC: czyszczenie małży i skorupiaków za pomocą tarczy szczotkowej (tylko mod.LCN\LCF5-10-18)</p> |  |
| <p>CCV: wirowanie warzyw liściastych z koszem (tylko mod.PPN\PPF10-18-25)</p> |  |
| <p>CCF: Zbieranie żużli (only mod.PPF\LCF5-10-18-PPF25)</p> |  |
| <p>CI: Zmiana mod.PPN\LCN5-10-18 na mod.PPF\LCF5-10-18</p> |  |
| <p>CB: Zmiana mod.PPN25 na mod.PPF25</p> |  |

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW RECYKLING

4

Przedmowa

W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania należy wyłączyć główny wyłącznik ścienny i skontaktować się z serwisem posprzedażowym lokalnego sprzedawcy. Nie należy demontować żadnych wewnętrznych części urządzenia.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek manipulacje!

Problemy, przyczyny i środki zaradcze

| Kłopoty | Przyczyny | Środek zaradczy |
|------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie uruchamia się | Wyłącznik główny jest wyłączony | Włącz główny przełącznik do pozycji "I". |
| | Brak napięcia wejściowego do linii zasilania | Zgłoś się do serwisu posprzedażowego lokalnego dealera |

Utylizacja i recykling



Przedstawione tutaj oznaczenie (zakratowany kosz na śmieci) na tabliczce znamionowej urządzenia wskazuje, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy zutylizować i poddać recyklingowi zgodnie z dyrektywą europejską. Dyrektywa przewiduje selektywną zbiórkę sprzętu elektrycznego i elektronicznego w ramach systemu zbiórki zwanego RAEE. Po zakupie nowego urządzenia użytkownik nie może pozbyć się go jako odpadu komunalnego, ale musi zwrócić je w ramach wymiany jeden-do-jednego do sprzedawcy lub dystrybutora. Dystrybutor może pozbyć się urządzenia zgodnie z procedurami określonymi przez system zbiórki RAEE. W przypadku, gdy użytkownik pozbywa się urządzenia bez zakupu nowego, we Włoszech należy skontaktować się z

producentem, który udzieli odpowiednich informacji na temat utylizacji urządzenia w punkcie zbiórki najbliższym użytkownikowi. Użytkownicy, którzy nie mieszkają we Włoszech, muszą skontaktować się z Ministerstwem Środowiska w swoim kraju, które udzieli informacji niezbędnych do prawidłowej utylizacji. Nieprzestrzeganie procedury utylizacji może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i ludzi. W związku z tym całkowite lub częściowe nielegalne pozbywanie się naczyń przez użytkowników podlega karze ze strony władz lokalnych.