



*Устройство резки фигурных чипсов (УРФЧ-1 с
ручным приводом)*

СПИРАЛЬКА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ! В связи с постоянной работой по совершенствованию изделия, повышающей его надежность и улучшающей качество, в конструкцию могут быть внесены изменения, не отраженные в данном руководстве.

Прежде чем приступить к работе внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации. Изготовитель не принимает претензий при нарушении правил подготовки к работе, эксплуатации и обслуживания изделия.

ВВЕДЕНИЕ

Перед началом работы устройством резки фигурных чипсов (УРФЧ-1) (далее по тексту “устройство”) внимательно изучите данное руководство и в первую очередь правила техники безопасности. Выполнение рекомендаций, изложенных в данном руководстве, позволит осуществлять правильную эксплуатацию и обслуживание установки, что послужит гарантией ее долгой, надежной и безотказной работы.

При покупке устройства требовать проверки его комплектности и работоспособности. Проверить наличие свидетельства о приемке и продаже. Убедиться, что в нем отмечены дата выпуска и продажи. Проверить соответствие номера устройства номеру, указанному в свидетельстве о приемке и продаже.

1 НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Устройство предназначено для резки картофеля и других овощей и фруктов спиралью.

При желании можно нарезать овощи в виде лапши или спиралью со специальным отверстием для сосиски.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

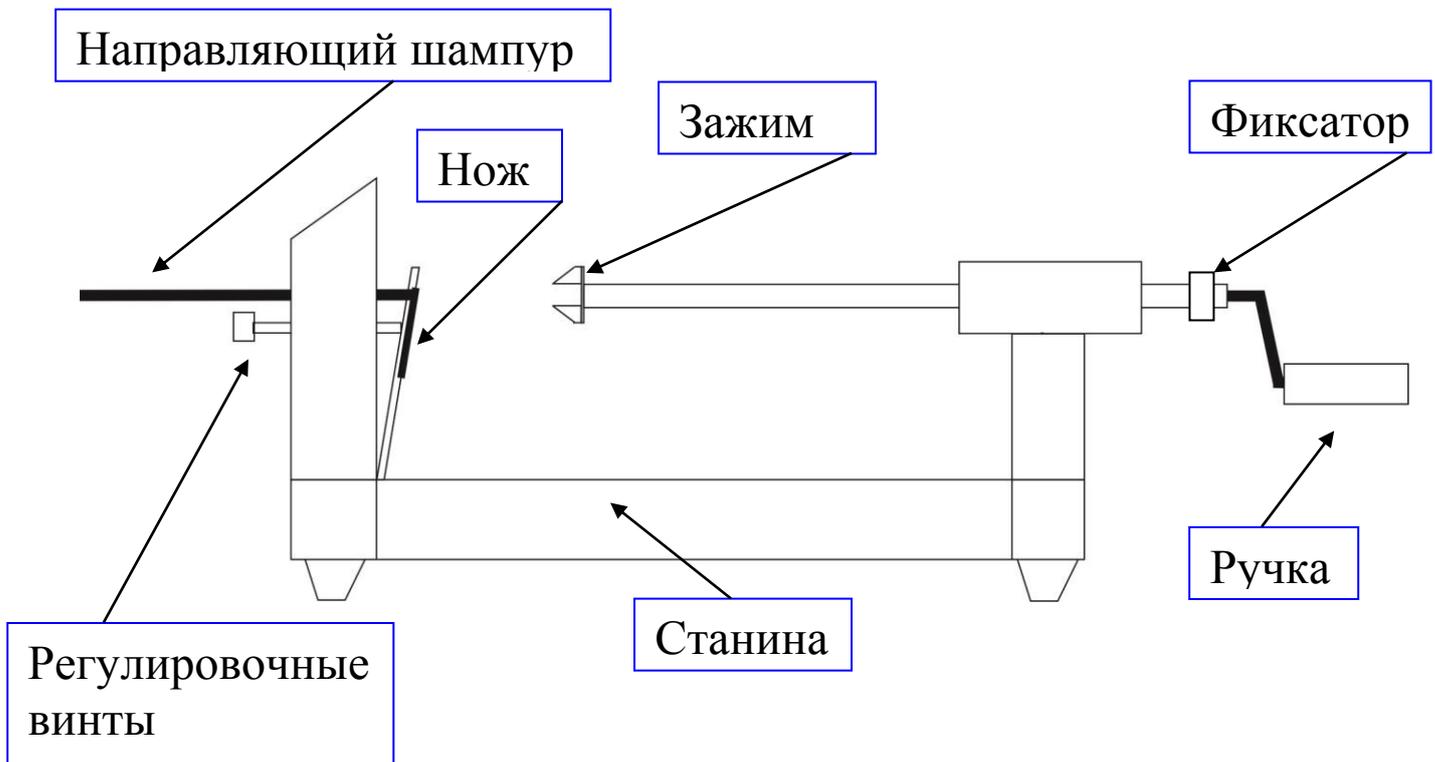
Технические данные устройства приведены в таблице 1

Таблица 1

№	Наименование параметра ед. изм.	УРФЧ-1
1	Производительность, порций/ч, не менее	120
2	Расход картофеля на порцию, шт	1
3	Время непрерывной работы, час	24
4	Рабочий ход, мм	140
5	Диаметр нарезаемого изделия, мм, не более	90
	Габаритные размеры, мм, не более:	
	длина	410
	ширина	200
	высота	140
6	Масса, кг, не более	2

2 УСТРОЙСТВО УРФЧ-1

Основным элементом устройства является нож, с помощью которого нарезаются изделия. Зажим, на который надевается картофель, предназначен для удерживания картофеля. В результате вращения ручки по часовой стрелке картофель с помощью ножа нарезается спиралью (лапшой).



3 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При эксплуатации устройства необходимо строго соблюдать правила техники безопасности. К работе с устройством допускаются лица не младше 18 лет, изучившие его, принцип действия и конструкцию, обученные приемам работы на нем и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

- использовать только хорошо заточенные ножи;
- не использовать устройство не по назначению;

- не проверять остроту ножа, водя пальцем и другими частями тела по режущей кромке - это небезопасно для здоровья.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ поручать ремонт устройства случайным лицам.

В процессе работы **категорически запрещается** прикасаться к ножу. Все болтовые соединения должны быть надежно затянуты.

4 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Распакуйте устройство, произведите внешний осмотр, проверьте комплектность.

Размещайте устройство на горизонтальную устойчивую поверхность.

Промойте все детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами теплым водным 5% раствором пищевой соды, а затем протрите все насухо и просушите.

В зависимости от необходимой толщины нарезки установите регулировочные винты в нужном положении. Толщина нарезки может регулироваться от 2 до 5 мм. После этого установите фиксатор в нужном положении. Для этого отпустите винт фиксатора, подведите зажим с помощью ручки к ножу на расстояние 1-2мм. (расстояние при котором зажим не повредит нож) и затяните винт фиксатора. Для смены ножей используйте крестообразную отвертку с помощью, которой отпускаются винты держателя ножа, вытаскивается нож и устанавливается другой. При этом направляющий шампур ножа должен быть в одной оси с зажимом. После этого затягиваются винты держателя ножа.

5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Тщательно вымытый неочищенный картофель одеть на зажим. Подвести картофель к ножу до упора. Крутить ручку по часовой стрелке с небольшим нажимом. После нарезки картофеля одеть его на бамбуковую палочку, после чего поместить в разогретый фритюр. Через 2-3 минуты (в зависимости от толщины нарезки) картофель будет готов. После того, как стекли излишки масла чипсы посыпать солью, специями.

6 ПОРЯДОК ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Техническое обслуживание изделия выполняется на месте его установки обслуживающим персоналом.

Во время работы необходимо проводить санитарную обработку устройства. Для этого следует удалить картофельный сок с поверхности устройства влажной тряпкой (кроме ножа). Не применять абразивные моющие вещества.

Ежедневно нож промывать под напором теплой воды, дать высохнуть, не протирая.

Ежедневно перед началом работы проверяйте надежность болтовых соединений, они должны быть надежно затянуты.

Не реже одного раза в месяц (в зависимости от интенсивности работы) проводите заточку ножей с помощью мелкого точильного бруска.

Для смены ножа необходимо на держателях ножа немного открутить винты, достать нож и поставить другой. Затем хорошо затянуть винты.

7 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Перечень возможных неисправностей и методы их устранения приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Перечень возможных неисправностей

Наименование неисправности и ее внешнее проявление	Возможные причины	Способ устранения
Плохо режет, рвет продукт.	Затупился нож	Заточка ножа.

8 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ

Хранить устройство следует в упакованном виде в один ярус, в сухих проветриваемых помещениях при температуре от минус 50 до плюс 40°C и относительной влажности воздуха не более 60% (при температуре плюс 20°C).

В воздухе не должно быть паров кислот, щелочей, а также других примесей, вызывающих коррозию.

Транспортирование упакованного устройства может производиться всеми видами транспорта в один ярус. При транспортировании должно быть исключено ее перемещение и удары о какие-либо предметы.

9 КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки входят:

- устройство УРФЧ-1 1 шт.
- руководство по эксплуатации 1 экз.

8 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Устройство резки фигурных чипсов (УРФЧ-1)

Дата выпуска: “ _____ ” _____ 20__ г.

Дата продажи: “ _____ ” _____ 20__ г.

7 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Устройством резки фигурных чипсов (УРФЧ-1)

Предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу устройства при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортировки, изложенных в данном руководстве в течение 12 месяцев.

Средний срок службы аппарата – 10 лет.

На протяжении гарантийного срока эксплуатации владелец имеет право на бесплатный ремонт.

Владелец теряет право на гарантийный ремонт, а предприятие-изготовитель не несет ответственности в случаях:

- отсутствия даты продажи и подписи продавца на гарантийных документах

- нарушения условий эксплуатации.

Срок службы товара прекращается в случае:

- внесения в конструкцию устройства изменений и осуществления доработок;

- использования устройства не по назначению;

- повреждений или нарушений нормальной работы, причиненных животными или насекомыми;

- обнаружения следов воздействия химических веществ;

- стихийных бедствий.

Условиями гарантии не предусматривается профилактическое обслуживание и замена расходных материалов.