

Table of Contents

1. Cerere de participare	3
2. Specificatii tehnice	4
3. Specificatia de pret	9
4. duae_ro_0	10
5. FT260858064024_1_payment_order	23
6. Valabilitatea ofertei	24
1 DECLARAȚIE	24
2 NOTĂ PRIVIND FUNDAMENTAREA ECONOMICĂ A OFERTEI ȘI VOLATILITATEA PIEȚELOR	25
7. Cataloage	26
1 851aca26e9a6094e29d9171b36287458	26
2 a6e99920a357cafb1563757cab15c1d9	69
3 fisa_de_produs_ro_HWM-H1014IVKA____6909c802f2f39	123
4 fisa_de_produs_ro_HHPD-M10K3A____6863c60ceddef	125
5 installazione_mangano_e2_100_25 A_el_gb	127
5.1 Pagina 1	127
6 e2_line_brochure_web_ru-1	128
8. Extras	136
9. Certificat privind lipsa restantelor - 2251584	137
10.1. Situatii financiare 2023	138
1 declaration-21363983	138
2 Во всю страницу	149
10.1. Situatii financiare 2024	150
1 declaration-24065962	150
2 Recipisa	154
2.1 Recipisa	154
2.2 Recipisa 2	154
10.1. Situatii financiare 2025	155
1 declaration-26729666	155
2 Recipisa	159
2.1 Recipisa 2	159
11. Declarație beneficiar efectiv	160
12. Declarația privind lista principalelor prestări	161
12.1. Recomandari	162

1 п.б.	
2 IMG_0001	163
3 succes	164
13. Cifra de afaceri	165
14. Declaratie service	166
15. Certificate	167
1 HHPD-M10K3A++ (1)	167
2 HWM-H1014IVKA+++ (1)	168
3 E2_line	169
4 ISO-9001-216643-2017-AQ-ITA-ACCREDIA-en-US-20230414- 20230414093642	170

CERERE DE PARTICIPARE

Ministerul Educației și Cercetării
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimați domni,

Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr. [ocds-b3wdp1-MD-1773132778039](#) din 30.03.2026 (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului Echipamente și utilaje (pentru instituțiile de învățământ de educație timpurie) (denumirea contractului de achiziție publică), noi COMPANIA SUCCESULUI S,R,L. (denumirea/numele ofertantului/candidatului), am luat cunoștință de condițiile și de cerințele expuse în documentația de atribuire și exprimăm prin prezenta interesul de a participa, în calitate de ofertant/candidat, neavând obiecții la documentația de atribuire.

Data completării 30.03.2026

Cu stimă,

Ofertant/candidat
semnat electronic/mobil,
a se verifica prin
<https://msign.gov.md/#/verify/upload>
(semnătura autorizată)

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 4, 6, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 5,]

Numărul procedurii de achiziție ocds-b3wdpl-MD-1773132778039 din 30.03.2026										
Obiectul achiziției: Echipamente și utilaje (pentru instituțiile de învățământ de educație timpurie)										
Nr. d/o	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Cod CPV	Unitatea de măsură	Cantitatea	Denumirea modelului bunului/ serviciului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Bunuri									
	Lotul 1									
1.1.	Mașina de curățat rădăcinoase pe suport	39141 000-2	buc.	50	HKN-PPF15M	Lituania	Hurakan	Material: ● Carcasa, bolul și ușa – din oțel inoxidabil ● Disc abraziv durabil, detașabil ● Perete lateral căptușit cu material abraziv. Instalație apă și scurgere: ● Prevăzută cu racord pentru apă ● Canal de scurgere pentru apă și deșeuri ● include filtru pentru deșeuri din inox. Capacitate: ● Încărcare: până la 10 kg per ciclu ● Productivitate: minimum 120 kg/h. Alimentare electrică: ● Tensiune: 230 V / 50 Hz ● Putere: între 0,5 și 0,75 kW. Dimensiuni maxime: Lungime: 400 – 600. Lățime: 450 – 800. Înălțime: 850 – 1350. Condiții de livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Instruirea personalului la punerea în funcțiune ● Livrare și instalare incluse. Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Material: ● Carcasa, bolul și ușa – din oțel inoxidabil ● Disc abraziv durabil, detașabil ● Perete lateral căptușit cu material abraziv. Instalație apă și scurgere: ● Prevăzută cu racord pentru apă ● Canal de scurgere pentru apă și deșeuri ● include filtru pentru deșeuri din inox. Capacitate: ● Încărcare: 6,5 kg per ciclu ● Productivitate: 150 kg/h. Alimentare electrică: ● Tensiune: 230 V / 50 Hz ● Putere: între 0,5 și 0,75 kW. Dimensiuni maxime: Lungime: 715. Lățime: 440. Înălțime: 1030. Condiții de livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Instruirea personalului la punerea în funcțiune ● Livrare și instalare incluse. Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	Certificate de conformitate anexate
1.2.	Aparat profesional de tăiat legume cu un set de 5 discuri interschimbabile	39141 000-2	buc.	50	HKN-FNT	Lituania	Hurakan	Material și construcție: ● Carcasă robustă din aluminiu sau inox ● Așezare stabilă pe 4 picioare din cauciuc ● Ușor de curățat. Funcționare și siguranță: ● O viteză de lucru aproximativ: 350 rotații/minut (rpm) ● Două tipuri de încărcare: ○ Cu manetă – pentru produse mari ○ Cu împingător – pentru produse mici și lungi ● Mâner prevăzut cu sistem de siguranță ● Întrerupător de siguranță în capac. Capacitate de lucru: ● Între	Material și construcție: ● Carcasă robustă din aluminiu sau inox ● Așezare stabilă pe 4 picioare din cauciuc ● Ușor de curățat. Funcționare și siguranță: ● O viteză de lucru aproximativ: 270 rotații/minut (rpm) ● Două tipuri de încărcare: ○ Cu manetă – pentru produse mari ○ Cu împingător – pentru produse mici și lungi ● Mâner prevăzut cu sistem de siguranță ● Întrerupător de siguranță în capac. Capacitate de lucru: ● Între	Certificate de conformitate anexate

							60 și 450 kg/oră, în funcție de tipul de produs și disc. Dimensiuni (+/- 25 cm): ● Lungime: 40 cm ● Lățime: 30 cm ● Înălțime: 55 cm ● Împingător rotund: Ø 50 mm ● Deschidere: 170 mm. Accesorii incluse (5 discuri): ● Discuri cuțit de tăiere: 3 mm, 5 mm, 10 mm ● Discuri răzătoare: 3,5 mm ● Disc grilă: 10×10 mm. Alimentare electrică: ● Tensiune: 230 V / 50 Hz ● Putere: min. 0,75 kW. Condiții de livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Instruirea personalului la punerea în funcțiune ● Livrare și instalare incluse. Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	60 și 450 kg/oră, în funcție de tipul de produs și disc. Dimensiuni (+/- 25 cm): ● Lungime: 40 cm ● Lățime: 30 cm ● Înălțime: 55 cm ● Împingător rotund: Ø 50 mm ● Deschidere: 170 mm. Accesorii incluse (5 discuri): ● Discuri cuțit de tăiere: 2 mm, 4 mm ● Discuri răzătoare: 3, 4, 7 mm ● Alimentare electrică: ● Tensiune: 230 V / 50 Hz ● Putere: min. 0,55 kW. Condiții de livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Instruirea personalului la punerea în funcțiune ● Livrare și instalare incluse. Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/instrucțiune de utilizare în limba română/rusă	
	Lotul 2								
2.1.	Mașini de spălat rufe	42716 000-8	buc.	50	HWM-H1014IVKA+++	Turcia	Heinner	<p>Caracteristici generale: ● Dimensiuni aproximative (+/- 50mm): 60 × 60 × 85 cm (A × L × Î) ● Alimentare electrică: 220–240 V / 50 Hz ● Tip de încărcare: frontală ● Capacitate minimă de încărcare: 10 kg ● Viteză de stoarcere: minim 1200 rot/min ● Clasa de eficiență energetică: minim A+ ● Clasa de eficiență la spălare: minim A ● Clasa de stoarcere: minim B. Motor și afișaj: ● Tip motor: invertor ● Afișaj: Electronic (LED/LCD sau tactil), cu indicarea timpului rămas și a programului selectat. Funcții și dotări: ● Spălare rapidă: da ● Sistem protecție copii: da ● Nivel de zgomot (aproximativ): maxim 74 dB ● Material cuvă: inox Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesorii necesare pentru montaj ○ Testarea funcționării la punerea în funcțiune ○ Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului. Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/</p>	<p>Caracteristici generale: ● Dimensiuni aproximative (+/- 50mm): 60 × 60 × 85 cm (A × L × Î) ● Alimentare electrică: 220–240 V / 50 Hz ● Tip de încărcare: frontală ● Capacitate minimă de încărcare: 10 kg ● Viteză de stoarcere: minim 1200 rot/min ● Clasa de eficiență energetică: minim A+ ● Clasa de eficiență la spălare: minim A ● Clasa de stoarcere: minim B. Motor și afișaj: ● Tip motor: invertor ● Afișaj: Electronic (LED/LCD sau tactil), cu indicarea timpului rămas și a programului selectat. Funcții și dotări: ● Spălare rapidă: da ● Sistem protecție copii: da ● Nivel de zgomot (aproximativ): maxim 74 dB ● Material cuvă: inox Condiții de livrare și garanție: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea, transportul, instalarea și conectarea utilajului ○ Accesorii necesare pentru montaj ○ Testarea funcționării la punerea în funcțiune ○ Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului. Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Manual/</p>

								instrucțiune de utilizare în limba română/rusă • Service autorizat pe teritoriul Republicii Moldova	instrucțiune de utilizare în limba română/rusă • Service autorizat pe teritoriul Republicii Moldova
2.2.	Mașini de uscat rufe	42716 000-8	buc.	50	HEINNER HHPD-M10K3A+++	Turcia	Heinner	<p>Specificații tehnice principale: • Conexiune electrică: 220–240 V / 50 Hz • Putere instalată: 700 – 1200 W (specific tehnologiei cu pompă de căldură) • Capacitate încărcare: minim 10 kg • Tip încărcare: frontală • Tip tehnologie uscare: cu pompă de căldură (Heat Pump) • Clasa de eficiență energetică: minim A++ (conform etichetării energetice UE în vigoare) • Volum tambur: minim 120 L • Material tambur: oțel inoxidabil • Număr programe: minim 10 programe (bumbac, sintetice, delicate, program rapid, ventilație etc.) • Sistem control: panou frontal electronic, cu afișaj LED/LCD, temporizator și reglaj grad uscare • Senzori: senzor automat de umiditate • Nivel zgomot: maximum 68 dB • Evacuare condens: recipient colector + posibilitate racord la scurgere • Funcții suplimentare: anti-șifonare, protecție supraîncălzire, blocare pentru copii. Dimensiuni generale (+/- 50 mm): • Înălțime: 820 – 900 mm • Lățime: minim 580 mm • Adâncime: minim 600 mm • Tip constructiv: independent (freestanding) • Culoare: alb sau inox. Accesorii incluse în preț: a) Kit evacuare condens pentru racord la scurgere b) Set furtun alimentare și evacuare (dacă este aplicabil) c) Manual tehnic și set documentație completă. Condiții de garanție și livrare: • Garanție minimă: 24 luni. Operatorul economic va asigura: • Livrarea și transportul până la sediul beneficiarului • Instalarea și punerea în funcțiune • Accesoriiile necesare pentru montaj • Testarea funcționării la predare • Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului. Alte cerințe: •</p>	<p>Specificații tehnice principale: • Conexiune electrică: 220–240 V / 50 Hz • Putere instalată: 700 – 1200 W (specific tehnologiei cu pompă de căldură) • Capacitate încărcare: minim 10 kg • Tip încărcare: frontală • Tip tehnologie uscare: cu pompă de căldură (Heat Pump) • Clasa de eficiență energetică: minim A++ (C conform etichetării energetice UE în vigoare) • Volum tambur: minim 120 L • Material tambur: oțel inoxidabil • Număr programe: minim 10 programe (bumbac, sintetice, delicate, program rapid, ventilație etc.) • Sistem control: panou frontal electronic, cu afișaj LED/LCD, temporizator și reglaj grad uscare • Senzori: senzor automat de umiditate • Nivel zgomot: maximum 68 dB • Evacuare condens: recipient colector + posibilitate racord la scurgere • Funcții suplimentare: anti-șifonare, protecție supraîncălzire, blocare pentru copii. Dimensiuni generale (+/- 50 mm): • Înălțime: 820 – 900 mm • Lățime: minim 580 mm • Adâncime: minim 600 mm • Tip constructiv: independent (freestanding) • Culoare: alb sau inox. Accesorii incluse în preț: a) Kit evacuare condens pentru racord la scurgere b) Set furtun alimentare și evacuare (dacă este aplicabil) c) Manual tehnic și set documentație completă. Condiții de garanție și livrare: • Garanție minimă: 24 luni. Operatorul economic va asigura: • Livrarea și transportul până la sediul beneficiarului • Instalarea și punerea în funcțiune • Accesoriiile necesare pentru montaj • Testarea funcționării la predare • Instructajul personalului privind utilizarea echipamentului. Alte cerințe: •</p>

							Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/ rusă ● Service autorizat pe teritoriul Republicii Moldova	Declarație de conformitate CE ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română/ rusă ● Service autorizat pe teritoriul Republicii Moldova	
2.3.	Mașini de călcat	42716 000-8	buc.	50	E2 100.25.A	Italia	Gmp	<p>Parametri tehnici: ● Conexiune electrică: 380–400 V / 3N/PE / 50 Hz ● Putere instalată: 4,0 – 6,0 kW ● Capacitate de producție: Minim 25 kg/h ● Suprafață utilă de călcat: 1000 – 1200 mm ● Diametru rolă: 240 – 260 mm ● Viteză de rotație: 1 – 6 m/min (reglabilă) ● Presiune de contact reglabilă: Sistem mecanic sau automat, adaptabil tipului de material ● Temperatură de lucru: Reglabilă electronic, minim 120°C – maxim 200°C ● Umiditate necesară la călcat: Aprox. 15 – 25% ● Debit de aspirație aer umed: Minim 140 m³/h ● Nivel zgomot: Maximum 65 dB. Construcție și dotări: ● Panou de comandă frontal, intuitiv, cu afișaj digital sau control mecanic-electronic ● Reglare temperatură și viteză independentă ● Pedală pentru pornire/oprire ● Sistem de oprire de urgență ● Sistem de protecție pentru degete ● Sistem de răcire automată la final de ciclu ● Rolă cu acoperire multistrat (minim 2–3 straturi), material rezistent la temperaturi ridicate (ex. Nomex sau echivalent) ● Suprafață de călcat din oțel cromat sau inox. Dimensiuni generale (+/- 100 mm): ● Lungime: 1500 – 1800 mm ● Adâncime: 600 – 750 mm ● Înălțime: 900 – 1100 mm. Accesorii incluse în preț: ● Sistem integrat de aspirație vapori ● Kit de instalare electrică ● Manual tehnic și set documentație completă ● Cheie service și accesorii reglaj. Condiții de garanție și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea și transportul până la sediul beneficiarului ○ Instalarea și punerea în funcțiune ○ Conectarea</p>	<p>Parametri tehnici: ● Conexiune electrică: 380–400 V / 3N/PE / 50 Hz ● Putere instalată: 4,0 – 6,0 kW ● Capacitate de producție: Minim 25 kg/h ● Suprafață utilă de călcat: 1000 – 1200 mm ● Diametru rolă: 240 – 260 mm ● Viteză de rotație: 1 – 6 m/min (reglabilă) ● Presiune de contact automată: Sistem mecanic sau automat, adaptabil tipului de material ● Temperatură de lucru: Reglabilă electronic, minim 120°C – maxim 200°C ● Umiditate necesară la călcat: Aprox. 15 – 25% ● Debit de aspirație aer umed: Minim 140 m³/h ● Nivel zgomot: Maximum 65 dB. Construcție și dotări: ● Panou de comandă frontal, intuitiv, cu afișaj digital sau control mecanic-electronic ● Reglare temperatură și viteză independentă ● Pedală pentru pornire/oprire ● Sistem de oprire de urgență ● Sistem de protecție pentru degete ● Sistem de răcire automată la final de ciclu ● Rolă cu acoperire multistrat (minim 2–3 straturi), material rezistent la temperaturi ridicate (ex. Nomex sau echivalent) ● Suprafață de călcat din oțel cromat sau inox. Dimensiuni generale (+/- 100 mm): ● Lungime: 1500 – 1800 mm ● Adâncime: 600 – 750 mm ● Înălțime: 900 – 1100 mm. Accesorii incluse în preț: ● Sistem integrat de aspirație vapori ● Kit de instalare electrică ● Manual tehnic și set documentație completă ● Cheie service și accesorii reglaj. Condiții de garanție și livrare: ● Garanție minimă: 24 luni ● Operatorul economic va asigura: ○ Livrarea și transportul până la sediul beneficiarului ○ Instalarea și punerea în funcțiune ○ Conectarea</p>

							la rețeaua electrică ○ Accesorii necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului. Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificat privind respectarea normelor de siguranță electrică ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română și/sau rusă ● Service autorizat pe teritoriul Republicii Moldova ● Piese de schimb disponibile minim 5 ani	la rețeaua electrică ○ Accesorii necesare pentru montaj ○ Instrucțiunile personalului privind utilizarea echipamentului. Alte cerințe: ● Declarație de conformitate CE ● Certificat privind respectarea normelor de siguranță electrică ● Manual/ instrucțiune de utilizare în limba română și/sau rusă ● Service autorizat pe teritoriul Republicii Moldova ● Piese de schimb disponibile minim 5 ani
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Semnat: (semnat electronic/mobil, a se verifica prin <https://msign.gov.md/#/verify/upload>) Numele, Prenumele: Oleg Condrea

În calitate de: Administrator Ofertantul: COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. Adresa: mun. Chișinău, str. Miron Costin, 3/1, ap. 5A, MD-2068

Specificații de preț

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8 și 11 la necesitate, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

Numărul procedurii de achiziție ocds-b3wdp1-MD-1773132778039 din 30.03.2026							
Obiectul achiziției: Echipamente și utilaje (pentru instituțiile de învățământ de educație timpurie)							
Denumirea bunurilor/ serviciilor	Unitatea de măsură	Canti- tatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de prestare
1	2	3	4	5	6	7	8
Bunuri							
Lotul 1							31 august 2026
Mașina de curățat rădăcinoase pe suport	buc.	50	14.508,87	17.410,64	725.443,34	870.532,00	
Aparat profesional de tăiat legume cu un set de 5 discuri interschimbabile	buc.	50	11.203,07	13.443,68	560.153,25	672.183,91	
			Total lotul 1		1.285.596,59	1.542.715,91	
Lotul 2							90 zile
Mașini de spălat rufe	buc.	50	9.395,83	11.275,00	469.791,67	563.750,00	
Mașini de uscat rufe	buc.	50	10.848,75	13.018,50	542.437,50	650.925,00	
Mașini de călcat	buc.	50	63.802,65	76.563,18	3.190.132,46	3.828.158,95	
			Total lotul 2		4.202.361,63	6.585.549,86	
			Total oferta		5.487.958,22	6.585.549,86	

Semnat: (semnat electronic/mobil, a se verifica prin <https://msign.gov.md/#/verify/upload>)

Numele, Prenumele: Oleg Condrea În calitate de: Administrator

Ofertantul: COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. Adresa: mun. Chișinău, str. Miron Costin, 3/1, ap. 5A, MD-2068

**FORMULARUL STANDARD AL DOCUMENTULUI UNIC
DE ACHIZIȚII EUROPEAN**

1. Documentul unic de achiziții europene, (în continuare, DUAE) este o declarație pe proprie răspundere, prin care operatorul economic confirmă îndeplinirea criteriilor de calificare și selecție necesare în cadrul procedurilor de achiziție publică în Republica Moldova.
2. Formularul este completat, semnat electronic și transmis autorității contractante la depunerea ofertei.
3. Un DUAE depus de către operatorul economic în cadrul unei proceduri de achiziție publică anterioară poate fi reutilizat, cu condiția ca informațiile cuprinse în formular să fie corecte și valabile la data depunerii acestuia.
4. Ofertantul care prezintă în DUAE informații false sau documentele justificative prezentate nu confirmă informația indicată în documentul prezentat este exclus din procedura de achiziție publică și/sau poate răspunde conform legislației.
5. Formularul DUAE este constituit din 7 capitole, și anume:
 - 1) Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă;
 - 2) Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic;
 - 3) Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică;
 - 4) Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici;
 - 5) Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de selecție a operatorilor economici;
 - 6) Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică;
 - 7) Capitolul VII. Declarații finale.
6. Prezentarea formularului DUAE la depunerea ofertei care nu este conform cu cerințele stabilite în Documentația de atribuire duce la respingerea ofertei.

Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă

Compartimentul se completează doar de către autoritatea/entitatea contractantă.

Cod poziție	Conținutul cerinței	Răspuns
1	2	3
A. Informații despre publicare		
1A.1	Numărul anunțului/invitației publicate în Buletinul achizițiilor publice, și după caz numărul anunțului publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene	ocds-b3wdp1-MD-1773132778039
B. Identitatea autorității/entității contractante		
1B.1	Denumirea autorității/entității contractante	<u>Ministerul Educației și Cercetării</u>
1B.2	Număr unic de identificare (IDNO) a autorității/entității contractante	<u>1006601000107</u>

Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic

Compartimentul se completează doar de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Informații privind operatorul economic		
2A.1	Denumirea operatorul economic	<u>COMPANIA SUCCESULUI</u>
2A.2	Țara	<u>Republica Moldova</u>
2A.3	Cod poștal	<u>MD-2068</u>
2A.4	Oraș/Localitate	<u>Mun. Chișinău</u>
2A.5	Adresa juridică	<u>str. Miron Costin, 3/1, ap. 5A</u>
2A.6	Pagina web	<u>Nu este cazul</u>
2A.7	Persoana sau persoanele de contact	<u>Oleg Condrea</u>
2A.7.1	Telefon	<u>+37369811066</u>
2A.7.2	Adresa de e-mail	<u>compania.succesului@gmail.com</u>
2A.8	Număr unic de identificare (IDNO/IDNP)	<u>1022600048584</u>
2A.9	Numărul cod TVA	<u>0612426</u>
2A.10	Forma organizatorico-juridică a activității de antreprenariat	<u>Societate cu răspundere limitată</u>
2A.11	Informația cu privire la numele acționarilor/asociaților/beneficiarului efectiv	
2A.11.1	Numele acționarilor / asociaților	<u>Nu este cazul</u>
2A.11.2	Numele beneficiarului efectiv <i>[beneficiar efectiv – persoană fizică ce deține sau controlează în ultimă instanță o persoană fizică sau juridică ori beneficiar al unei societăți de investiții sau administrator al societății de investiții, ori persoană în al cărei nume se desfășoară o activitate sau se realizează o tranzacție și/sau care deține, direct sau indirect, dreptul de proprietate sau controlul asupra a cel puțin 25% din acțiuni sau din dreptul de vot al persoanei juridice ori asupra bunurilor aflate în administrare fiduciară]</i>	<u>Oleg Condrea</u>
2A.11.3	Cetățenia beneficiarului efectiv (legătură juridico-politică permanentă a persoanei fizice definite conform poziției 2A.11.2)	<u>Republica Moldova</u>
2A.12	Operatorul economic este: <ul style="list-style-type: none"> • întreprindere mică • întreprindere mijlocie • și altele 	<u>întreprindere mică</u>
2A.13	În cazul în care achiziția este rezervată: operatorul economic este un atelier protejat sau o întreprindere socială, sau va asigura executarea contractului în contextul programelor de angajare protejată?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
2A.13.1	<i>Dacă da, care este procentul corespunzător de lucrători cu dizabilități sau defavorizați?</i>	<u>Nu este cazul</u>
2A.13.2	<i>Specificați cărei sau căror categorii de lucrători cu dizabilități sau defavorizați le aparțin angajații în cauză?</i>	<u>Nu este cazul</u>
2A.14	Operatorul economic participă la procedura de achiziții publice împreună cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
2A.14.1	<i>Dacă Da, precizați rolul operatorului economic în cadrul grupului (lider, responsabil cu</i>	<u>Nu este cazul</u>

	<i>îndeplinirea unor sarcini specifice, etc).</i>	
2A.14.2	<i>Numiți operatorii economici care participă la procedura respectivă de achiziție publică.</i>	<u>Nu este cazul</u>
2A.14.3	<i>Specificați denumirea grupului participant.</i>	<u>Nu este cazul</u>
<i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2A.14, asigurați-vă ca operatorii economici menționați să prezinte un formular DUAE separat.</i>		
B. Informații privind reprezentanții operatorului economic		
Indicați numele persoanei (persoanelor) împuternicită (împuternicite) să îl reprezinte pe operatorul economic în scopurile prezentei proceduri de achiziție publică.		
2B.1	Nume și prenume	<u>Oleg Condrea</u>
2B.2	Poziție/acționând în calitate de..	<u>Administrator</u>
2B.3	Țară	<u>Republica Moldova</u>
2B.4	Telefon	<u>+37369811066</u>
2B.5	Adresa de e-mail	<u>compania.succesului@gmail.com</u>
C. Informații privind utilizarea capacităților altor entități		
2C.1	Operatorul economic utilizează capacitățile altor entități pentru a satisface criteriile de selecție prevăzute în capitolul IV, precum și (dacă este cazul) criteriile și regulile menționate în capitolul V de mai jos?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
<i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2C.1, prezentați un formular DUAE separat care să cuprindă informațiile solicitate în secțiunile A și B din capitolul respectiv și din capitolul III pentru fiecare dintre entitățile în cauză, completat și semnat în mod corespunzător de entitățile în cauză. Atragem atenția asupra faptului că trebuie incluși, de asemenea, tehnicienii sau organismele tehnice implicate, indiferent dacă fac sau nu parte din întreprinderea operatorului economic, în special cei care răspund de controlul calității și, în cazul contractelor de achiziții publice de lucrări, tehnicienii sau organismele tehnice la care poate face apel operatorul economic în vederea executării lucrărilor. În măsura în care este relevant pentru capacitatea (capacitățile) specifică (specifice) utilizată (utilizate) de operatorul economic, includeți informațiile prevăzute în capitolele IV și V pentru fiecare dintre entitățile în cauză.</i>		
D. Informații privind subcontractanții pe ale căror capacități operatorul economic se bazează		
2D.1	Operatorul economic intenționează să subcontracteze vreo parte din contract cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu
2D.1.1	<i>Dacă Da, enumerați subcontractanții propuși.</i>	<u>Nu este cazul</u>

Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică

Compartimentul se completează de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
A. Motive referitoare la condamnări prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești		
1	2	3
3A.1	Participare la o organizație criminală. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru participare la o organizație criminală, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în	<input type="checkbox"/> Da <input checked="" type="checkbox"/> Nu

	urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	
3A.2	<p>Corupție. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru corupție pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3A.3	<p>Fraude. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru fraudă pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3A.4	<p>Infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activitățile teroriste. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3A.5	<p>Spălare de bani sau finanțarea terorismului. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3A.6	<p>Exploatarea prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru exploatare prin muncă a copiilor și alte</p>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu

	forme de trafic de persoane, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	
3A.7	În cazul că răspunsul este Da pentru cel puțin una din întrebările 3A.1 – 3A.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3A.7.1	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	<u>Nu este cazul</u>
B. Motive privind plata impozitelor sau/și a contribuțiilor de asigurări sociale		
	Plata impozitelor	
3B.1	Operatorul economic și-a onorat obligațiile cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale în conformitate cu prevederile legale în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.1.1	<i>Dacă Nu, în ce mod a fost stabilită obligația cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale?</i>	<u>Nu este cazul</u>
3B.1.2	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, această decizie este definitivă?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.1.3	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, precizați data și numărul deciziei.</i>	<u>Nu este cazul</u>
3B.2	Operatorul economic beneficiază, în condițiile legii, de eșalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora, inclusiv a majorărilor de întârziere (penalităților) și/sau a amenzilor? Notă: <i>Se completează doar în cazul în care ați răspuns Nu, la întrebarea din 3B.1.</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze actul privind eșalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze un certificat cu privire la plata impozitelor sau să furnizeze informații privind onorarea obligațiilor fiscale?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.4	Informațiile privind lipsa/existența restanțelor față de bugetul public național sunt disponibile gratuit pentru autorități, prin accesarea unei baze de date naționale? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: https://servicii.fisc.md/contribuabil.aspx Autoritatea sau organismul emitent(ă): Serviciul Fiscal de Stat Referința exactă a documentației: https://servicii.fisc.md

		/contribuabil.aspx
C. Includerea în lista de interdicție a operatorilor economici		
3C.1	Operatorul economic este înscris în lista de interdicție a operatorilor economici?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3C.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3C.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3C.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	<u>Nu este cazul</u>
D. Motive legate de insolvabilitate, conflicte de interese sau abateri profesionale		
	Obligațiile aplicabile în domeniul mediului, muncii și asigurărilor sociale	
3D.1	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul mediului în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	<u>Nu este cazul</u>
3D.2	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul social în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.2.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.2, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.2.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	<u>Nu este cazul</u>
3D.3	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul muncii în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.3.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.3, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.3.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	<u>Nu este cazul</u>
	Insolvabilitatea	
3D.4	Operatorul economic este în situație de insolvabilitate sau de lichidare a activității antreprenoriale ca urmare a unei hotărâri judecătorești?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.4.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.4, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.4.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	<u>Nu este cazul</u>
	Active administrate de lichidator	
3D.5	Activele operatorului economic sunt administrate de un lichidator sau de o instanță?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.5.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.5, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.5.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	<u>Nu este cazul</u>
	Activitățile economice sunt suspendate	
3D.6	Activitățile economice ale operatorului economic sunt	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu

	suspendate?	
3D.6.1	În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.6.2	Dacă Da, descrieți aceste măsuri.	<u>Nu este cazul</u>
	Acorduri cu alți operatori economici care vizează denaturarea concurenței	
3D.7	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, a încheiat acorduri cu alți operatori economici care au ca obiect denaturarea concurenței, fapt constatat prin decizie a organului abilitat în acest sens?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.7.1	În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.7, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.7.2	Dacă Da, descrieți aceste măsuri.	<u>Nu este cazul</u>
	Conflict de interese	
3D.8	Operatorul economic se află într-o situație de conflict de interese care nu poate fi remediată?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.8.1	În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.8, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.8.2	Dacă Da, descrieți aceste măsuri.	<u>Nu este cazul</u>
	Etica profesională	
3D.9	Operatorul economic a fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.9.1	În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.9, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.9.2	Dacă Da, descrieți aceste măsuri.	<u>Nu este cazul</u>
	Integritatea	
3D.10	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, se face vinovat de o abatere profesională, care îi pune la îndoială integritatea?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.10.1	În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.10, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.10.2	Dacă Da, descrieți aceste măsuri.	<u>Nu este cazul</u>

Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea (coloana nr.2) contractantă și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Capacitatea de exercitare a activității profesionale		
4A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu

	documentul/documentele prin care se va demonstra înregistrarea acestuia?	
4A.1.1	<i>Dacă Da, indicați actele de înregistrare a activității antreprenoriale și genul (genurile) de activitate determinate de legislație, aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în baza căreia întreprinderea are dreptul să execute viitorul contract de achiziție publică.</i>	<u>Extras</u>
4A.1.2	<i>Actele de înregistrare a activității antreprenoriale, sunt disponibile gratuit pentru autorități dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	Adresa de internet: https://www.data2b.md/ro/ Autoritatea sau organismul emitent(ă): <u>Agencia Servicii Publice</u> Referința exactă a documentației: https://www.data2b.md/ro/
4A.2	Activitatea antreprenorială deține o certificare și/sau o autorizare echivalentă aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în cadrul unui sistem național?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4A.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra certificarea și/sau autorizarea activității acestuia?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4A.2.3	<i>Actele privind certificarea sau autorizarea sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	Adresa de internet: text Autoritatea sau organismul emitent(ă): text Referința exactă a documentației: text
4A.3	Genurile de activitate, și/sau certificarea, și/sau autorizarea privind activitatea de întreprinzător, acoperă criteriile de selecție impuse de autoritatea/entitatea contractantă în anunțul/invitația de participare?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
B. Capacitatea economică și financiară		
Declarații bancare		
4B.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze declarații bancare sau, după caz, dovezi privind asigurarea riscului profesional în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4B.1.1	<i>Informația menționată la punctul 4B.1 este disponibilă gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea ei.</i>	Adresa de internet: text Autoritatea sau organismul emitent(ă): text Referința exactă a documentației:

		text
	Cifra de afaceri anuală (volumul vânzărilor)	
4B.2	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră de afaceri anuală, după cum urmează: Valoare _____ Perioada _____ <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4B.2.1	<i>Specificați care este cifra de afaceri anuală, conform datelor din raportul financiar.</i>	<u>Valoarea 9 104 317</u> <u>Anul 2025</u>
	Cifra de afaceri medie anuală	
4B.3	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră medie anuală de afaceri, după cum urmează: Valoare _____ Perioada _____ <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4B.3.1	<i>Specificați cifra de afaceri, conform datelor din raportul financiar.</i>	<u>Valoarea 4 943 516</u> <u>Anul 2024</u> <u>Valoarea 4 136 485</u> <u>Anul 2023</u> <u>Valoarea 9 104 317</u> <u>Anul 2025</u> <u>Valoarea medie totală 6 061 439</u>
	Raport financiar	
4B.4	Operatorul economic este în măsură să furnizeze raportul financiar înregistrat, extrase din raportul financiar?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4B.5	Informațiile privind situația economică și financiară sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: text Autoritatea sau organismul emitent(ă): text Referința exactă a documentației: text
C. Capacitatea tehnică și/sau profesională		
4C.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentele solicitate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare, care demonstrează capacitatea tehnică și/sau profesională pentru executarea viitorului contract.	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.1.1	<i>Informațiile privind capacitatea tehnică și/sau profesională sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<u>Adresa de internet:</u> text <u>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</u> text <u>Referința exactă a</u>

		<i>documentației:</i> text
	Instalații tehnice și măsuri de asigurare a calității	
4C.2	Operatorul economic este în măsură să furnizeze detalii referitoare la tehnicieni sau organismele tehnice, specificate în anunțul de participare/documentația de atribuire, pe care autoritatea/entitatea contractantă le poate solicita, în special cele responsabile de controlul calității în legătură cu acest exercițiu de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la sistemele de management și de trasabilitate utilizate în cadrul lanțului de aprovizionare?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.3.1	<i>Informațiile sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> text
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> text
		<i>Referința exactă a documentației:</i> text
	Utilaje, instalații și echipament tehnic	
4C.4	Operatorul economic dispune de utilaje și echipament necesar pentru îndeplinirea corespunzătoare a contractului de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.5	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la dotările specifice, utilajul și echipamentul necesar pentru îndeplinirea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
	Pregătirea profesională și calificarea personalului	
4C.6	Operatorul economic are în cadrul întreprinderii personal calificat conform cerințelor stabilite în anunțul de participare sau în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.7	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație privind personalul de specialitate propus pentru executarea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.8	Indicați efectivele medii anuale de personal angajat din ultimii trei ani de activitate.	Anul <u>2024</u>
		Angajați <u>4</u>
		Anul <u>2023</u>
		Angajați <u>4</u>
		Anul <u>2022</u>
		Angajați <u>3</u>
	Numărul membrilor personalului de conducere	
4C.9	Indicați numărul membrilor personalului de conducere ale operatorului economic pe parcursul ultimilor trei ani.	Anul <u>2024</u>
		Angajați <u>2</u>
		Anul <u>2023</u>
		Angajați <u>2</u>
		Anul <u>2022</u>
		Angajați <u>2</u>
	Mostre, descrieri, fotografii	

4C.10	Operatorul economic este în măsură să furnizeze eşantioane (mostre), descrieri și/sau fotografii ale produselor/serviciilor care urmează să fie furnizate/prestate, conform cerințelor stabilite în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
Pentru contractele de achiziție publică de lucrări		
4C.11	În perioada de referință, operatorul economic a îndeplinit lucrări specifice sau similare obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.11.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea lucrărilor, valoarea lor, data de începere, data procesului verbal de recepție la terminarea lucrărilor, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	text
Pentru contractele de achiziție publică de bunuri		
4C.12	În perioada de referință, operatorul economic a efectuat livrări specifice obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.12.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea livrărilor, valoarea lor, data de începere, data furnizării, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	https://tender.gov.md/ro/contracte-atribuite
Pentru contractele de achiziție publică de servicii		
4C.13	În perioada de referință, operatorul economic a prestat servicii similare cu obiectul de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.13.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea serviciilor, valoarea lor, durata de execuție, data începerii, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	text
4C.14	În cazul că răspunsul este Da pentru una din întrebările 4C.11 – 4C.13, puteți furniza dovezi prin care se va demonstra îndeplinirea lucrărilor, livrarea bunurilor, prestarea serviciilor similare conform cerințelor documentației de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
D. Standarde de asigurare a calității		
4D.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de asigurare a calității conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4D.2	Informațiile privind standardele de asigurare a calității, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: text Autoritatea sau organismul emitent(ă): text Referința exactă a documentației: text

E. Standarde de protecție a mediului		
4E.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de protecție a mediului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4E.2	Informațiile privind standardele de protecția mediului, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
F. Permitearea controalelor		
4F.1	Operatorul economic permite efectuarea verificărilor de către autoritatea/entitatea contractantă referitor la capacitățile economice și financiare, de producție sau tehnice privind executarea viitorului contract de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu

Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de calificare și selecție

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea contractantă (coloana nr.2) și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse		
5A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante: formularele, certificatele, avizele și alte documente indicate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire? Termen ____ zile de la solicitare. <i>Notă. Numărul de zile se indică de către autoritatea contractantă ținând cont de cantitatea și caracterul documentelor solicitate.</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
5A.2	Informațiile care să îi permită autorității/entității contractante să obțină documentele indicate în anunțul de participare și în documentația de atribuire, sunt disponibile gratuit și direct prin accesarea unei baze de date naționale în orice stat? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text

Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică

Compartimentul se solicită de către autoritatea contractantă doar în cadrul procedurilor de achiziție publică: licitația restrânsă, negociere, dialog competitiv și parteneriatul pentru inovare.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse		
6A.1	Operatorul economic/candidatul îndeplinește criteriile de selecție stabilite de către autoritatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
6A.2	Operatorul economic/candidatul dispune și este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante certificate sau alte forme de documente justificative, după cum este cerut în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu

Capitolul VII. Declarații finale

Operatorul economic declară că informațiile prezentate în capitolele II – V (după caz II-VI) sunt exacte și corect furnizate, cunoscând pe deplin consecințele cazurilor grave de declarații false.

Operatorul economic declară în mod oficial, că poate să furnizeze la solicitarea autorității/entității contractante fără întârziere, certificatele și documentele justificative solicitate, cu excepția cazului în care autoritatea/entitatea contractantă are posibilitatea de a obține documentele justificative în cauză direct prin accesarea unei baze de date relevante, care este disponibilă gratuit, cu condiția că operatorul economic să fi furnizat informațiile necesare (adresa de internet, autoritatea sau organismul emitent(ă), referința exactă a documentației) care să îi permită autorității contractante sau entității contractante să facă acest lucru și se consimte accesul la informațiile menționate, în cazul în care acest lucru este necesar.

Operatorul economic declară în mod oficial că este de acord ca Ministerul Educației și Cercetării, astfel cum este descrisă în capitolul I secțiunea A să obțină acces la documentele justificative privind informațiile pe care le-a furnizat în acest DUAЕ în scopul desfășurării procedurii de achiziție ocds-b3wdp1-MD-1773132778039.

(Se va completa și semna de către operatorul economic)

Nume: Oleg Condea

Funcția: Administrator

Data: 30.03.2026

Adresa: mun. Chișinău, str. Miron Costin, 3/1, ap. 5A, MD-2068

Semnătura

(semnat electronic/mobil, a se verifica prin <https://msign.gov.md/#/verify/upload>)

ORDIN DE PLATĂ

Nr. 151

DATA EMITERII

26 martie 2026

TIP.DOC.1

PLĂTIȚI	70000.00	LEI	șaptezeci de mii lei și zero bani	
PLĂTITOR:	COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.		CODUL IBAN	MD54AG00000022515138993
			CODUL FISCAL	1022600048584
PRESTATORUL PLĂTITOR:	BC'MAIB'S.A.			
BENEFICIAR:	(R) Ministerul Educatiei Culturii s i Cercetarii al RM		CODUL IBAN	MD96TRPCAA518410A00436AA
			CODUL FISCAL	1006601000107
PRESTATORUL BENEFICIAR:	TREZMD2X			
DESTINAȚIA PLĂȚII:	Plata pentru garantia ofertei la L D nr. 21578063			TIPUL TRANSFERULUI NORMAL / URGENT <input type="checkbox"/>
				L.Ș.
CODUL TRANZACȚIEI	DATA PRIMIRII	DATA EXECUTĂRII	Semnatura electronica CERTIFICAT MAIB OLEG CONDREA 2026-03-26T17:14:09 CERTIFICAT MAIB OLEG CONDREA 2026-03-26T17:14:09	
101		26 martie 2026		
		FT260858064024		
MOTIVUL REFUZULUI:	SEMNĂTURA PRESTATORULUI			

Notă: Responsabilitatea privind veridicitatea și corectitudinea informației indicate în ordinul de plată îi revine persoanei care emite un ordin de plata *

DECLARAȚIE
privind valabilitatea ofertei

Către Ministerul Educației și Cercetării

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimați domni,

Ne angajăm să menținem oferta valabilă, **privind achiziționarea Echipamente și utilaje** (pentru instituțiile de învățământ de educație timpurie)

(se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție Licitatie deschisă,

(tipul procedurii de achiziție)

pentru o durată de 90 (nouăzeci) zile, (durata în litere și cifre), respectiv până la data de 03.07.2026 (ziua/luna/anul), și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

Data completării 30.03.2026

Cu stimă,

Ofertant/candidat

semnat electronic/mobil,

a se verifica prin

<https://msign.gov.md/#/verify/upload>

(semnătura autorizată)

NOTĂ PRIVIND FUNDAMENTAREA ECONOMICĂ A OFERTEI ȘI VOLATILITATEA PIETELOR

Oferta financiară prezentată este fundamentată pe baza condițiilor economice, comerciale și logistice existente la data depunerii acesteia, inclusiv nivelul costurilor de transport internațional, combustibil, asigurare și lanțuri de aprovizionare.

La momentul depunerii ofertei (martie 2026), piețele energetice și logistice internaționale se caracterizează printr-un grad ridicat de volatilitate și incertitudine, determinat de evoluțiile geopolitice recente și de riscurile asociate rutelor energetice globale. Datele publice ale pieței indică o creștere a cotației petrolului Brent de la aproximativ 60 USD/baril la peste 80–84 USD/baril (≈ 30 – 35%), precum și fluctuații pe termen scurt de până la 10–13%, cu impact direct asupra costurilor de transport și logistică.

Aceste evoluții influențează în mod direct și semnificativ costurile aferente executării contractelor de furnizare, în special în cazul bunurilor importate, unde componentele de transport, combustibil și logistică au o pondere esențială și sunt dependente de factori externi, necontrolabili de către ofertant.

Pe baza tendințelor actuale, evoluția probabilă a pieței în următoarele 90 de zile poate fi estimată astfel:

- scenariul optimist: stabilizare în intervalul 78–85 USD/baril;
- scenariul realist: evoluție în intervalul 85–100 USD/baril, cu impact moderat asupra costurilor;
- scenariul pesimist: depășirea pragului de 100–115 USD/baril, cu creșteri semnificative ale costurilor logistice (posibil peste 30%).

Ofertantul confirmă menținerea valabilității ofertei pentru perioada de 90 zile, conform cerințelor procedurii, și faptul că aceasta a fost calculată în baza condițiilor economice existente și verificabile la data depunerii.

Totodată, în cazul apariției unor circumstanțe economice excepționale, imprevizibile și independente de voința ofertantului, care ar conduce la o creștere disproporționată și substanțială a costurilor de executare (în special transport, combustibil și logistică internațională), ofertantul își rezervă dreptul de a invoca mecanismele juridice aplicabile, inclusiv:

- principiul impreviziunii contractuale, conform legislației civile a Republicii Moldova;
- principiul echilibrului economic al contractului;
- principiile comerciale internaționale recunoscute de International Chamber of Commerce și International Institute for the Unification of Private Law.

Într-un asemenea context excepțional, părțile vor putea analiza, în spiritul bunei-credințe și al cooperării contractuale, identificarea unor soluții rezonabile pentru menținerea echilibrului economic, inclusiv ajustarea justificată a componentelor de cost afectate sau alte măsuri proporționale.

Prezenta notă are caracter exclusiv informativ și de transparență economică, nu constituie o condiționare a ofertei și nu afectează valabilitatea acesteia, fiind formulată în conformitate cu principiile bunei-credințe, proporționalității și echilibrului contractual aplicabile în domeniul achizițiilor publice.



HURAKAN

POTATO PEELER HURAKAN HKN-PPF10M, HKN-PPF15M



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	8
ENGLISH	EN	13
ITALIANO	IT	18
LATYŠŠKI	LV	23
LIETUVIŠKAS	LT	28
POLSKI	PL	33
РУССКИЙ	RU	38

1. TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-PPF10M	HKN-PPF15M
Parameter des Stromnetzes	220–240 V/50 Hz	
Leistung, kW	0,55	0,7
Leistung, kg/h	100	150
Volumen, l	10	15
Einzelne Charge, max. (kg)	8	12
Abmessungen (mm)	615x410x725	645x435x785
Gewicht, kg	42	66

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Optik und den Aufbau des Geräts zu ändern, um seine Leistung zu verbessern, wobei die technischen Daten unverändert bleiben.

2. INSTALLATION UND BETRIEBSVORBEREITUNG

• **Achtung! Alle Montage - und Inbetriebnahmearbeiten müssen von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.**

• **Warnung! Zu Ihrer Sicherheit muss das Gerät geerdet sein.**

- Wenn Transportbolzen/Räder/Rollen/Paletten vorhanden sind, sollen sie demontiert werden.
- Man sollte sicherstellen, dass die Netzspannung der Betriebsspannung des Geräts entspricht, und überprüfen, dass die Schutzgeräte installiert sind und ihre Leistung und technische Daten den Nennwerten entsprechen.
- Die Schutzeinrichtungen müssen sich in unmittelbarer Nähe des Geräts oder in der Schalttafel befinden, wenn diese direkt zugänglich ist. Die Steckdose muss den Sicherheitsanforderungen entsprechen und über eine zuverlässige Erdung verfügen.
- Die Verdrahtung muss der Nennleistung des Geräts entsprechen. Nichtkonformität kann zu einem Brand führen.
- Der elektrische Anschluss muss in der Übereinstimmung mit dem europäischen Standard für Farbmarkierung erfolgen (blau für den Nullleiter, gelb-grün für die Erdung).
- Teile, elektrische Verbindungen und bewegliche Teile können sich während des Transports lösen und sollten daher vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts überprüft werden.
- Wenn das Gerät höhenverstellbare Füße hat, nivellieren Sie das Gerät. Dies trägt dazu bei, die Vibrationen des Geräts beim Betriebs zu verringern.
- Vor dem ersten Gebrauch des Geräts das gesamte Verpackungsmaterial entfernen und das Gerät laut Abschnitt "Wartung und Pflege" reinigen.
- Das Kabel darf nicht zwischen Gegenständen und Möbelstücken liegen, die durch Druck das Leistungskabel beschädigen können. Knicken und Verheddern des Kabels ist nicht zulässig.
- Verwenden Sie beim Geräteanschluss keine Haushaltsverlängerungen.
- Eine falsche Verbindung oder eine Fehlfunktion des Steckers oder der Steckdose kann zu einem Brand führen.
- Das Gerät wird auf einer stabilen, rutschfesten, horizontalen wasserdichten Unterlage aufgestellt, die mindestens 100 mm von Wänden, Rampen, Stufen und anderen Geräten entfernt ist. Im Installationsort sollte ein wasserdichter Bordstein mit der Höhe von mindestens 15 cm vorhanden sein, damit man Wasser und Pulpe auf den Boden oder in einen Behälter ableiten kann, um die Verstopfungen im Abwassersystem zu verhindern. Das Wasser

sollte über einen mit Gitter ausgestatteten Bodenablauf innerhalb des Bordsteinbereichs abgeleitet werden. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Waschbädern, Handwaschbecken oder Heizgeräten (Öfen, Herde usw.) aufgestellt werden.

- Der Durchmesser des Abflussauslasses beträgt 60 mm.
- Der Wasseranschluss erfolgt über den Absperrhahn mit dem installierten Anschlussstück von 10 mm im Durchmesser, Gegenstück 1/2". Die Anschlussart kann durch den Kundendienst auf einen Gewindeanschluss geändert werden (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Die Personen, die mit diesen Anweisungen nicht vertraut sind und nicht in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, dürfen das Gerät nicht benutzen, da dies zu Verletzungen oder zum Tod führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Regen und Feuchtigkeit geschützt ist.

3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

• Achtung! Zur Bedienung dieses Gerätes werden nur Personen zugelassen, die die Betriebsanleitung gelesen und die Unterweisung hinsichtlich der Sicherheitsvorschriften durchlaufen haben.

- Bei der Installation, der Betriebsvorbereitung, dem Betrieb, der Wartung und der Reparatur sind neben den in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften auch die Sicherheits- und Brandschutzvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, unbedingt zu beachten.
- Gemäß den Hygienevorschriften müssen die Haare bei der Arbeit mit dem Gerät zurückgehalten (eine Kopfbedeckung wird empfohlen) und alle potenziell gefährlichen Kleidungsstücke und Schmuckstücke (lose Kleidung, Schals, Halstücher, Krawatten, Halsketten, Armbänder, Ringe usw.) abgelegt werden.
- Es ist verboten, das Gerät einzuschalten, wenn es mit Produkt beladen ist, oder wenn der obere Deckel und die Ausladeöffnung offen sind.
- Die Produkte sollten erst entladen werden, wenn das Gerät vollständig gestoppt ist.
- Öffnen Sie während des Betriebs nicht den Deckel oder die Ausladeöffnung und lassen Sie keine festen Gegenstände in den Behälter geraten. Bei Fremdgeräuschen die Arbeit sofort einstellen und das Gerät überprüfen, um Unfälle zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht überlastet werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände in direkter Nähe des Geräts.
- Bei der Lagerung des Gerätes sollte die Umgebungstemperatur unter 45°C liegen und die Luftfeuchtigkeit 85% nicht überschreiten.
- Wenn das Gerät nicht oder bei ungünstigen Wetterbedingungen verwendet wird, trennen Sie es von der Stromversorgung, um Störungen zu vermeiden.
- Es ist streng verboten, das Gerät unter laufendem Wasser zu waschen. Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen von Personen führen, die möglicherweise tödlich sein können. Achten Sie darauf, dass die Steckdose und der Schalter nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
- Ziehen Sie vor dem Waschen, Reparieren oder Transportieren des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose.

DE

- Wenn Sie eine Beschädigung des Stromkabels feststellen, lassen Sie es sofort austauschen. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag oder Brand kommen.
- Berühren Sie das Stromkabel nicht mit nassen Händen, sonst besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Wartungs- oder Reparaturarbeiten dürfen erst durchgeführt werden, nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.
- Berühren Sie den Schalter oder den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Trennen Sie niemals die Stromversorgung, indem Sie am Kabel ziehen, fassen Sie dazu direkt an den Stecker.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder, körperlich, seelisch und geistig Behinderten sowie Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet. Ausgenommen sind Fälle, wenn sie von der für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder unterwiesen werden.

Der Betrieb ist untersagt:

- bei Fehlfunktionen des Gerätes;
- wenn das Gerät beschädigt wird oder herunterfällt;
- bei Beschädigung des Netzkabels oder Steckers.

4. VORGEHENSWEISE

- Das Gerät dient zum Entfernen von Kartoffelschalen durch mechanisches Reiben an abrasiven Arbeitsflächen in Gastronomiebetrieben und Großküchen.
- Es ist möglich, andere Wurzelgemüse (wie Rote Beete, Karotten usw.) zu verarbeiten, jedoch kann die Qualität der Reinigung nicht garantiert werden.
- Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung von Tiefkühlkost, Lebensmitteln mit festen Bestandteilen (z.B. Knochen) oder Non-Food-Produkten geeignet.
- Die Leistung wird als 90 % Reinigung von kalibrierten (gleichgroßen) Kartoffelknollen berechnet, d. h. eine Knolle gilt als gereinigt, wenn sie nicht mehr als 3 Bereiche mit Schale von maximal 3 mm aufweist. Die Schale kann in den Vertiefungen der Knolle zurückbleiben.
- Vor der Beladung müssen die Kartoffeln unbedingt gewaschen werden. Das Eindringen von Fremdkörpern, festen Partikeln und Erde in den Arbeitsbereich des Geräts führt zu vorzeitigem Verschleiß der abrasiven Oberflächen und möglicherweise zu Geräteschäden.
- Während des Betriebszyklus sollte 1 Liter Wasser pro 1 kg Kartoffeln pro Minute in den Arbeitsbereich fließen. Ein optimaler Druck liegt bei 2,5 bar.
- Das Gerät ist nur für intermittierenden Betrieb mit einer Zykluszeit von höchstens 1 Stunde ausgelegt. Dies bedeutet, dass nach jeweils 1 Stunde Betrieb eine Pause von mindestens 20 Minuten erforderlich ist.
- Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 8 Stunden pro Tag — eine Arbeitsschicht — ausgelegt. Die Überlastung des Geräts führt zum vorzeitigem Verschleiß.

Arbeitsablauf

1. Schalten Sie das Netzgerät ein (stecken Sie den Stecker in die Steckdose);
2. Schließen Sie die Tür des Ausladeöffnung.

3. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ein.
4. Öffnen Sie den Wasserhahn und lassen Wasser in den Arbeitsbereich fließen.
5. Öffnen Sie die Ausladeöffnung und legen Sie die gewaschenen Kartoffeln in den Arbeitsbereich.
6. Schließen Sie die Ausladeöffnung und schälen Sie die Kartoffeln für die benötigte Zeit, abhängig von der Größe und Form der Kartoffeln, und stellen Sie sicher, dass Wasser und Pulpe durch das Abflussrohr aus der Kammer entfernt werden. Im Durchschnitt dauert ein Reinigungszyklus 2–3 Minuten.
7. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Arbeit mit dem Ein/Aus-Schalter aus, bevor Sie mit dem Entladen beginnen, und positionieren Sie den Behälter für die geschälten Kartoffeln unter der Ausladeöffnung.
8. Nach dem Entladen der Kartoffeln spülen Sie den Arbeitsbereich des Geräts aus, um eventuelle Pulpenreste zu entfernen.
9. Nach dem Arbeitsschluss das Gerät ausschalten.

5. WARTUNG UND PFLEGE

- **Alle Wartungsarbeiten werden am Gerät ohne Stromanschluss durchgeführt.**
- Waschen Sie die Oberflächen, die mit dem Produkt in Berührung kommen, nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab und wischen es trocken.
- Vermeiden Sie das Geraten von Wasser auf das Bedienfeld oder in den Motorraum.
- Zum Reinigen von abrasiven Oberflächen verwenden Sie bitte einen Lappen.
- Um die Scheibe und die darunter liegende Fläche vollständig zu reinigen, lösen Sie die Befestigungsschraube und entfernen Sie die Scheibe aus dem Behälter. Es ist zulässig, die Scheibe in Wasser ohne Verwendung von Reinigungsmitteln zu waschen.
- Es ist verboten, die Scheibe in der Spülmaschine zu waschen.
- Es wird empfohlen, die Ausladeöffnung nach der Reinigung des Geräts offen zu lassen, um ein schnelles Trocknen der Oberflächen zu ermöglichen und die Bildung von Schimmel und Gerüchen zu verhindern.
- Sorgen Sie für eine rechtzeitige Reinigung des Behälters und des Deckels, um Verstopfungen zu vermeiden.
- Zur Reinigung des Geräts dürfen keine scheuernden Mittel, Stahlschwämme oder Drahtbürsten, spitzen und scharfen Gegenstände, aggressive und chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel verwendet werden.
- Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzt wird, sollte es vom Stromnetz getrennt und gründlich gereinigt werden.

6. WARTUNG UND REPARATUR

WARNUNG: WARTUNGS- UND REPARATURARBEITEN MÜSSEN BEI VOLLSTÄNDIG GETRENNTER STROMVERSORGUNG DURCHFÜHRT WERDEN, INDEM DER NETZTRENNSCHALTER IN DIE STELLUNG "AUS" GEDREHT UND DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WIRD, UND ZWAR DURCH EINEN QUALIFIZIERTEN TECHNIKER.

DE

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, gewartet werden. Die in dieser Anleitung aufgeführte Liste der Arbeiten ist eine Empfehlung.

Bei der Wartung führen Sie die folgenden Arbeiten durch:

- Weisen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, in die Bedienungsanleitung ein und prüfen Sie, ob es diese kennt.
- Befragen Sie das Personal, das mit dem Gerät arbeitet, um eventuelle Unregelmäßigkeiten im Betrieb festzustellen.
- Führen Sie eine Sichtprüfung des Zustands des Geräts durch.
- Stellen Sie sicher, dass keine blanke Drähte vorhanden sind.
- Prüfen Sie, ob die Erdungsleitung und der Erdungskreis des Geräts selbst intakt sind (von der Erdungsklemme zu den zugänglichen Metallteilen darf der Widerstand 0,1 Ohm nicht überschreiten).
- Ziehen Sie stromführende Kontaktgruppen, Sensoren, Relais/Schütze, Mikroschalter mit Verriegelung, Wärme- /Stromschutz und andere Not-Aus-Elemente, Heizelemente, Signaleinrichtungen, Verkleidungen, Befestigungselemente, bewegliche Einheiten des Gerätes (falls vorhanden) durch.
- Überprüfen Sie die Spannung der Riemen alle drei Monate.

Lassen Sie Reparaturen am Gerät von qualifizierten Technikern durchführen.

Änderungen am Gerät sind nicht zulässig.

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, schalten Sie das Gerät stromlos, indem Sie den Netztrennschalter in die Position "Aus" bringen oder den Stecker aus der Steckdose ziehen, drehen Sie die Wasserzufuhr zu (falls vorhanden) und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Der Betrieb des wissentlich fehlerhaften Gerätes ist strengstens verboten.

Der Verkäufer und der Hersteller können nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch eine Störung oder durch den Betrieb eines defekten Geräts entstehen, haftbar gemacht werden.

7. TRANSPORT UND LAGERUNG. ENTSORGUNG

- Dieses Gerät kann mit jedem Transportmittel unter Beachtung der Warnhinweise auf der Verpackung und der für die jeweilige Beförderungsart geltenden Vorschriften befördert werden.
- Das Gerät darf beim Verladen und Transport nicht gekippt oder gestoßen werden. Transportverpackung auf einer geneigten Fläche unter Beachtung der Anforderung "OBEN" in einem Winkel von höchstens 15% bewegen.
- Das Gerät muss auf dem Schienen- oder Straßenweg in abgedeckten Fahrzeugen transportiert werden.
- Nach dem Transport muss das Gerät funktionsfähig und unbeschädigt sein.
- Das Gerät muss in der Transportverpackung in Lagerräumen, die vor Witterungseinflüssen und mechanischen Beschädigungen geschützt sind, aufbewahrt werden.
- Das Gerät darf nicht erschüttert werden.

- Bewahren Sie das Gerät nicht auf dem Kopf stehend auf.

Wenn das Gerät am Ende seiner vorgeschriebenen Lebensdauer nicht mehr benutzt wird, hat der Betreiber es der für die Entsorgung verantwortlichen Person zu übergeben.

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den allgemeinen Recyclingvorschriften und in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Gerät entsorgt werden soll.

1. TEHNILISED OMADUSED

Mudel	HKN-PPF10M	HKN-PPF15M
Võrguparameetrid	220-240V/50Hz	
Võimsus (kW)	0,55	0,7
Tootlikkus (kg / tunnis)	100	150
Mahutavus (L)	10	15
Ühekordne koormus, mitte rohkem (kg)	8	12
Välismõõtmed (mm)	615x410x725	645x435x785
Kaal (kg)	42	66

Tootja jätab endale õiguse muuta masina välimust ja konstruktsiooni, et parandada selle tööomadusi, jättes tehnilised omadused muutmata.

2. PAIGALDAMINE JA TÖÖKS ETTEVALMISTAMINE

- **NB! Kõik paigaldus- ja kasutuselevõtutööd peavad olema teostatud kvalifitseeritud tehnikute poolt.**
- **Hoiatus! Teie ohutuse tagamiseks peab seade olema maandatud.**
- Transpordipoltide/rataste/rullikute/aluste olemasolul eemaldage need.
- Veenduge, et võrgupinge vastab seadme tööpingele, kontrollige kaitseseadmete paigaldust ning nende vastavust nimivõimsusele ja omadustele.
- Kaitsesevahendid peavad asuma seadme vahetus läheduses või jaotuskilbis, kui see on vahetult ligipääsetav. Pistikupesa peab vastama ohutusnõuetele ja olema töökindla maandusega.
- Elektrijuhtmed peavad vastama seadme nimivõimsusele. Mittevastavus võib põhjustada tulekahju.
- Elektrihendus tuleb teostada vastavalt Euroopa kaabli värvikoodidele (sinine – neutraalne, kollakasroheline – maandus).
- Osad, elektrihendid ja liikuvad osad võivad transpordi ajal lahti minna ja seetõttu tuleks neid kontrollida enne seadme esmakordset kasutuselevõttu.
- Kui seadmel on reguleeritava kõrgusega jalad, loodige seade. See aitab vähendada seadme vibratsiooni töö ajal.
- Enne seadme esmakordset kasutamist eemaldage kogu pakkematerjal ja puhastage seade vastavalt punktis "Hooldus ja hooldus" kirjeldatule.
- Hoidke kaabel eemal esemetest ja mööblist, mis võivad toitekaablit survestada ja kahjustada. Vältige juhtme painutamist ja keerduminekut.
- Ärge kasutage seadme ühendamiseks majapidamises kasutatavaid pikendusjuhtmeid.
- Vale ühendus või defektne pistik või pistikupesa võib põhjustada tulekahju.
- Seade paigaldatakse stabiilsele libisemiskindlale horisontaalsele veekindlale põrandale, vähemalt 100 mm kaugusele seintest, kaldteedest, astmetest ja muudest seadmetest. Paigalduskohal peab olema vähemalt 15 cm kõrgune veekindel äärekivi, mis võimaldab vee ja viljaliha eemaldada põrandale või konteinerisse nende eraldamiseks, et vältida kanalisatsioonisüsteemi ummistusi. Vesi tuleb eemaldada restiga varustatud kanalisatsioonitrapu kaudu mis asub põrandas äärekivi piirkonnas. Seadet ei tohi paigaldada pesuvannide, kraanikausside või kütteseadmete (ahjud, pliivid jne) lähedusse.

- Drenaaživäljundi läbimõõt 60 mm.
- Vee ühendamine toimub sulgeventiili kaudu, kasutades paigaldatud liitmikuga: läbimõõt 10mm, vastasosa 1/2". Ühendustüüpi on võimalik muuta keermestatud ühenduseks teenindusosakonna jõul (ei kuulu tarnekomplekti).
- Ärge lubage masinat kasutada töötajatel, kes ei ole selle juhendiga tutvunud ega läbinud ohutuslase väljaõpet, kuna see võib põhjustada vigastusi või surma.
- Võtke kasutusele meetmed, et kaitsta seadet vihma ja niiskuse eest.

3. OHUTUSTEHNICA

- **NB! Selle seadmega on lubatud töötada alles pärast selle kasutusjuhendiga tutvumist ja ohutustehnika alase juhendamise läbimist.**
- Seadme paigaldamisel, kasutuselevõtu ettevalmistamisel, käitamisel, hooldamisel ja remondil tuleb lisaks käesolevas juhendis sätestatud ohutusnõuete järgimisele rangelt järgida ohutus- ja tuleohutuseeskirju vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus see seadet kasutatakse.
- Vastavalt hügieenieeskirjadele tuleb seadmega töötamise ajal juuksed kinni panna (soovitav on kasutada kaitsepeakatet) ning eemaldada kõik potentsiaalselt ohtlikud riideesemed ja ehted (avarad riided, sallid, kaelarätikud, lipsud, kaelakeed, käevõrud, sõrmused jne).
- Keelatud on toiduga koormatud seadme sisselülitamise avatud ülemise kaane ja tühjendusluugiga.
- Toodete mahalaadimine peaks toimuma ainult siis, kui seade on täielikult peatatud.
- Ärge avage kaant ega tühjendusluuki tööprotsessi ajal ega laske tahketel esemetel paaki sattuda. Kui kuulete kõrvalist müra, kohe lõpetage töö ja kontrollige seadmeid, et vältida õnnetust.
- Seadet ei ole lubatud üle koormata.
- Hoidke masina lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge jätke sisselülitatud masinat järelevalveta.
- Ärge hoidke tuleohtlikke esemeid masina vahetus läheduses.
- Masina hoiustamisel peab ümbritseva õhu temperatuur olema alla 45°C ja õhuniiskus ei tohi olla üle 85%.
- Kui masinat ei kasutata või seda kasutatakse ebasoodsates ilmastikutingimustes, lülitage masin toiteallikast välja, hädaolukordade vältimiseks.
- Masinat on rangelt keelatud pesta avatud veeallikaga. Selle reegli eiramine võib põhjustada masina kahjustusi ja inimvigastusi, võib-olla ka surma. Ärge laske vett pistikupesasse ja lülitisse sattuda.
- Enne masina pesemist, parandamist või teisaldamist kõigepealt eemaldage pistik pistikupesast.
- Kui märkate toitekaabli kahjustust, vahetage see kohe välja. Vastasel juhul võib see põhjustada elektrilöögi või tulekahju.
- Ärge puudutage toitekaablit märgade kätega, vastasel juhul võib saada elektrilöögi.
- Hooldus- või remonditöid tohib teha ainult pärast seda, kui masin on toiteallikast lahti ühendatud.
- Ärge puudutage lülitit ega pistikut märgade kätega.
- Ärge liigutage masinat selle töötamise ajal.

EE

- Toite väljalülitamisel ärge tõmmake juhtmest, vaid hoidke alati pistikust.
- Masin ei ole ette nähtud kasutamiseks lastele, vähenenud füüsiliste, vaimsete või intellektuaalsete võimetega inimestele ega isikutele, kellel pole kogemusi ja vastavaid teadmisi. Erand on lubatud nende ohutuse eest vastutava isiku kontrolli või juhendamise korral.

Kasutamine on keelatud:

- kui masin ei tööta korrektselt;
- kui masin on kahjustatud või maha kukkunud;
- kui toitekaabel või pistik on kahjustatud.

4. TÖÖKORD

- Seade on ette nähtud kartulikoorte eemaldamiseks kartuli mehaanilise hõõrdumise teel vastu abrasiivseid tööorganeid tootlustusettevõtetes ja köögivabrikutes.
- Muid juurvilju (peet, porgand jne) võib töödelda, kuid nende puhastamise kvaliteeti ei saa tagada.
- Seade ei ole ette nähtud külmutatud toitude, tahkeid elemente (näiteks luid) sisaldavate toitude ega ka toiduks mittekasutatavate toodete töötlemiseks.
- Tootlikkus arvutatakse 90% ulatuses kalibreeritud (ühe suurusega) kartuli mugulate puhastamisest, s.t. puhastatuku loetakse mugulat, millel on mitte rohkem kui 3 osa, mille koor on kuni 3 mm suurune. Koor võib jääda mugula süvenditesse.
- Kartulid tuleb alati enne laadimist loputada. Võõrkehade, tahkete osakeste ja pinnase sattumine seadme töökambrisse põhjustab abrasiivsete pindade enneaegset kulumist, samuti aparaadi purunemist.
- Tsükli jooksul peab vesi voolama töökambrisse mahuga 1 l 1 kg kartulite kohta 1 minuti jooksul. Optimaalne rõhk on 2,5 baari.
- Seade on ette nähtud töötama ainult korduvas lühiajalises režiimis, mille töötsükli kestus ei ületa 1 tundi. See tähendab, et iga töötunni järel tuleb teha vähemalt 20-minutilise tehnoloogiline paus.
- Seade on loodud töötama mitte rohkem kui 8 tundi päevas — üks töövahetus. Seadme ülekoormus põhjustab selle enneaegset kulumist.

Tööde järjekord

1. Lülitage toide sisse (sisestage pistik pistikupessa);
2. Sulgege tühjendusluugi uks.
3. Lülitage seade sisse, vajutades sisse/välja nuppu.
4. Avage kraan ja laske vesi töökambrisse.
5. Avage laadimisluuk ja laadige pestud kartulid töökambrisse.
6. Sulgege laadimisluuk, seejärel koorige kartulid vajaliku aja jooksul, sõltuvalt kartuli suurusest ja kujust, veendudes, et vesi ja viljaliha eemalduksid kambrist äravooluühenduse kaudu. Puhastustsükkel kestab keskmiselt 2-3 minutit.
7. Töö lõpus, enne mahalaadimist, lülitage masin sisse/väljalülitiga välja ja asetage kooritud kartuli kogumisalus tühjendusluugi alla.

8. Pärast kartulite mahalaadimist loputage seadme töökamber viljaliha jääkide eemaldamiseks.

9. Töö lõpus lülitage seade vooluvõrgust välja.

5. HOOLDAMINE JA KORRASHOID

- **Kõik hooldustööd tehakse elektrivõrgust lahti ühendatud seadmetel.**
- Peske toiduga kokkupuutuvad pinnad pärast iga kasutamist puhtaks.
- Pühkige seadme korpus puhta, niiske käsna või lapiga ja pühkige kuivaks.
- Ärge laske vett juhtpaneelile või mootoriruumi sattuda.
- Abrasiivsete pindade puhastamiseks kasutage kaltsusid.
- Ketta ja selle all oleva pinna täielikuks puhastamiseks lödvendage kinnituskrui ja võtke ketas paagist välja. Ketta võib pesta vees ilma pesuvahendita.
- Nõudepesumasina kasutamine ketta pesemiseks ei ole lubatud.
- Pärast seadme puhastamist on soovitatav jätta laadimisluuk avatuks, et pinnad saaksid kiiresti kuivada ning et vältida hallituse ja lõhna teket.
- Puhastage paak ja ülemine kaas õigeaegselt, ärge lubage ummistumist.
- Seadme puhastamiseks ei ole lubatud kasutada abrasiivseid materjale, metallkäsnaid ja -harju, torke- ja lõikeesemeid, agressiivseid ja kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, bensiini, happeid, leeliseid ja lahusteid.
- Kui seadet ei kasutata pikema aja jooksul (nädalavahetused, pühad jne), tuleb toide lahti ühendada ja seadet põhjalikult puhastada.

6. HOOLDUS JA REMONT

TÄHELEPANU: HOOLDUS- JA REMONTTÖÖD TULEB TEHA TÄIELIKULT VÄLJÄÜHENDATUD ELEKTRITOIDEGA, VIIES SISENDLÜLITI ASENDISSE "VÄLJAS" JA PISTIKU VÄLJÄÜHENDAMISEGA PISTIKUPESAST, KVALIFITSEERITUD TEHNILISE PERSONALI KAASAMISEL.

Masina hooldus peab toimuma vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus seda masinat kasutatakse. Selles juhendis esitatud tööde loetelu on soovitusliku iseloomuga.

Hooldamisel teostage järgmist tööd:

- Juhendage ja kontrollige teadmisi masinaga töötavate töötajate tööreeglite kohta.
- Viige läbi masinaga töötavate töötajate küsitlus, et tuvastada masina ebatavaline töö.
- Tehke visuaalne masina seisukorra kontroll.
- Kontrollige et poleks katmata juhtmeid.
- Kontrollige maandusliini ja masina enda maandusahela terviklikkust (maandusklambrist ligipääsetavate metallosadeni – takistus ei tohi olla üle 0,1 oomi).
- Pingutage kinni kontaktvoolu kandvad rühmad, andurid, releed/kontaktorid, blokeerivad mikrolülitid, termo-/voolukaitse ja muud hädaseisukamandemendid, kütteelemendid, signaaliliitmikud, katted, kinnitusdetailid, masina liikuvad osad (kui on).
- Kontrollige rihma pinget iga 3 kuu järel.

Masina remonti peab tegema kvalifitseeritud tehniline personal.

Masina disaini muutmine on keelatud.

EE

Masina ebahariliku, erineva ebanormaalse töö korral tuleb see pingest välja lülitada, lülitades pealüliti asendisse "väljas" või eemaldades pistik pistikupesast, blokeerides vee juurdepääsu (kui see on olemas) ja pöörduda teenindusse.

Teadaolevalt vigase masinaga töötamine on rangelt keelatud.

Müüjalt ja Tootjalt ei saa nõuda hüvitamist otsese või kaudse kahju eest, mis võis tekkida õnnetusjuhtumi või vigase masinaga töötamise tagajärjel.

7. TRANSPORT JA LADUSTAMINE. RINGLUSSEVÕTT

- Seda masinat võib transportida mis tahes transpordivahendiga vastavalt pakendil olevate hoiatussiltide ja konkreetse transpordiliigi kohta kehtivatele eeskirjadele.
- Laadimise ja transportimise ajal ei tohi masinat kantida ega pörutada. Liigutage veokonteinerit kaldpinnal, järgides "TOP"-sildi nõudeid, mitte rohkem kui 15% nurga all.
- Masina transportimine raudteel ja maanteel peab toimuma kaetud sõidukites.
- Pärast transportimist peab masin olema töökorras ja kahjustamata.
- Masinat tuleb hoida transpordipakendis ladudes, mis pakuvad kaitset atmosfääri sademete ja mehaaniliste kahjustuste eest.
- Ärge laske masinat raputada.
- Ärge hoidke masinar tagurpidiasendis.

Pärast masina ärakasutamise lõpetamist, või pärast määratud kasutusaja möödumist, peab käitav organisatsioon selle üle andma utiliseerimise eest vastutavale isikule.

Utiliseerige masina vastavalt teisele tooraine töötlemise üldreeglitele vastavalt selle riigi eeskirjadele, kus masinat utiliseeritakse.

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-PPF10M	HKN-PPF15M
Power line parameters	220 to 240 V/50 Hz	
Power (kW)	0.55	0.7
Production Capacity, kg/h	100	150
Capacity (L)	10	15
Single load, max (kg)	8	12
Overall dimensions (mm)	615 × 410 × 725	645 × 435 × 785
Weight (kg)	42	66

The manufacturer reserves the right to change the appearance and design of the machine to improve its performance without changing the technical specifications.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR OPERATION

- **Attention! All installation and commissioning work should be performed by skilled technical personnel.**
- **Warning! For your safety, the machine should be earthed.**
- If shipping bolts/wheels/rollers/pallets are available, disassemble them.
- Make sure that the mains voltage corresponds to the operating voltage of the equipment, check the installation of protection devices, and make sure that they conform to the respective power and characteristics ratings.
- Protection devices should be located in the immediate vicinity of the equipment or in the switchboard if the latter is directly accessible. The outlet should meet the safety requirements and have a reliable ground connection.
- The electrical wiring should conform with the rated power of the equipment. Nonconformity may result in fire.
- The electrical connection should be made according to the European standard for color coding of cable cores (blue – neutral, yellow-green – ground).
- Loosening of the fasteners of the components, electrical connections and moving mechanisms might occur during transportation of the unit, so they should be checked before the first start-up.
- If the machine has height-adjustable feet, level the machine. This will help reduce the vibration of the machine during operation.
- Before first use, remove all packaging materials and clean the equipment in accordance with the instructions in Section "Maintenance and care".
- Do not allow the cable to be placed between objects and furniture that may exert pressure and damage the power cable. Do not bend or tangle the cable.
- Do not use household extension cords to connect the machine.
- Improper wiring or plug/outlet malfunction may lead to fire.
- The equipment should be installed on a stable non-slip horizontal waterproof floor at the distance of at least 100 mm from any walls, ramps, steps and other equipment. The installation site should have a waterproof curb of at least 15 cm in height to facilitate the removal of water and pulp onto the floor or into a container for separation, preventing blockages in the drainage system. Water should be drained through a grid-fitted floor drain

EN

located within the curb area. The device should not be installed near wash tanks and sink units or other thermal equipment (ovens, stoves).

- The drain outlet has a diameter of 60 mm.
- Water is connected via a shut-off tap using a fitted 10 mm diameter spigot with a 1/2" counterpart. The connection type can be changed to a threaded one by the service team (not included in the delivery package).
- Never allow any personnel, not familiar with this manual and not duly briefed on safety issues, to operate the equipment as this might lead to injury or death.
- Take measures to protect the equipment from rain and moisture.

3. SAFETY PROCEDURE

• Attention! Only personnel familiar with this manual and briefed on safety issues may be allowed to use this equipment.

- It is required to comply strictly with the occupational and fire safety regulations in accordance with the rules of the country, where this unit is operated, during installation, preparation for use, operation, maintenance and repair, along with the requirement to ensure compliance with the safety requirements described in this manual.
- According to hygiene standards, when operating the equipment, the hair must be removed back (it is recommended to use a protective headdress), as well as remove any potentially dangerous items of clothing and jewelry (loose clothing, scarves, neckerchiefs, ties, necklaces, bracelets, rings, etc.).
- Do not operate the machine when it's loaded with product and when the top cover and discharge hatch are open.
- Products should only be unloaded when the machine is completely stopped.
- During operation, do not open the cover or discharge hatch and prevent any solid objects from falling into the tank. If there is any extraneous noise, stop immediately the operation and check the equipment to avoid an accident.
- Overloading the machine is not allowed.
- Keep the machine out of the reach of children.
- Do not leave the machine switched on unattended.
- Do not keep flammable items in the immediate vicinity of the machine.
- During storage of the machine, the ambient temperature should be below 45°C, the humidity should not exceed 85%.
- When not in use or used in adverse weather conditions, disconnect the machine from the power source to prevent accidents.
- It is strictly forbidden to wash the machine with an open source of water. Failure to observe this rule may result in equipment damage and possibly fatal injury. Do not allow water to get on the outlet and switch.
- Before washing, repairing or moving the machine, first pull the plug out of the socket.
- If you notice damage to the power cable, replace it immediately. Otherwise, it may result in electric shock or fire.
- Do not touch the power cable with wet hands, otherwise it may cause electric shock.
- Maintenance or repair is allowed only after disconnecting the machine from the power source.

- Do not touch the switch or plug with wet hands.
- Do not move the machine during its operation.
- When disconnecting the power supply, do not pull on the cable, always grasp the plug.
- The machine is not intended for use by children, persons with reduced physical, mental or mental capabilities, as well as by persons without experience and relevant knowledge. An exception is allowed in the case of inspection or briefing by a person responsible for their safety.

Operation is prohibited:

- in case of incorrect operation of the machine;
- if damaged or dropped;
- if the supply cable or plug is damaged.

4. OPERATING PROCEDURE

- The machine is designed to peel potatoes through mechanical friction against its abrasive components in catering enterprises and factory kitchens.
- Processing of other root vegetables (beets, carrots, etc.) is permissible, however, the cleanliness of these cannot be assured.
- The equipment is not designed for processing of either frozen foods or foods containing hard components (such as bones) or non-food products.
- The production capacity is considered as 90% of the cleaning of tubers of calibrated (one-size) potatoes, i.e., a tuber with no more than three areas with a peel of no more than 3 mm is considered as clean. Peel may remain in the depressions of the tuber.
- Potatoes must be thoroughly washed before loading. The entry of foreign objects, hard particles, and soil into the machine's working chamber will lead to premature wear of abrasive surfaces and potential machine damage.
- During the cycle, water should be supplied to the working chamber at a rate of 1 L per 1 kg of potatoes per minute. The optimum pressure is 2.5 bar.
- The equipment is designed to operate only in intermittent mode with an operating cycle duration of no more than 1 hour. This means that, after every hour of operation, a process pause of at least 20 min is required.
- The equipment is designed to operate for maximum 8 hours a day (one working shift). Overloading of the machine leads to premature wear and tear.

Operation steps

1. Turn on the power (insert the male connector into the female socket);
2. Close the discharge hatch door.
3. Activate the machine by pressing the "on/off" button.
4. Turn on the tap and allow water into the working chamber.
5. Open the loading hatch and place the washed potatoes into the working chamber.
6. Shut the loading hatch, then peel the potatoes for the necessary duration, which depends on the potato size and shape, ensuring that water and pulp are drained from the chamber through the outlet pipe. The average cleaning cycle is 2-3 minutes.

7. Upon completion of work, before starting to unload, deactivate the machine using the "on/off" switch and position a tray for collecting peeled potatoes under the discharge hatch.
8. Rinse the machine's work chamber after unloading the potatoes to eliminate any leftover pulp.
9. When you have finished your work, de-energize the machine.

5. MAINTENANCE AND CARE

- **All the maintenance operations should be performed on de-energized equipment.**
- It is necessary to wash the surfaces, coming into contact with the product, after each use.
- Wipe the housing of the equipment with a clean damp sponge or cloth and wipe dry.
- Avoid letting water reach the control panel or the motor compartment.
- Use a cloth for cleaning abrasive surfaces.
- Unscrew the fastening bolt and remove the disk from the tank for a thorough cleaning of the disk and the surface underneath. It's permissible to wash the disk in water without using any cleaning agents.
- The disk should not be washed in a dishwashing machine.
- After cleaning, keep the loading hatch open to allow surfaces to dry quickly and prevent mold and odors.
- Regularly clean the tank and top cover to avoid blockages.
- Never clean the equipment using any abrasive materials, metallic sponges or brushes, pricking or cutting items, aggressive or chlorine-containing detergents, gasoline, acids, alkalies or solvents.
- If the equipment is not to be operated for a long time (during days off, holidays, etc.), it should be shut off from the power supply line and thoroughly cleaned.

6. MAINTENANCE AND REPAIR

ATTENTION: MAINTENANCE AND REPAIR SHOULD BE CARRIED OUT WITH THE POWER SUPPLY FULLY DISCONNECTED BY POSITIONING THE INPUT SWITCH TO THE "OFF" POSITION AND DISCONNECTING THE PLUG FROM THE SOCKET.

The machine must be maintained in accordance with the regulatory documents of the country where this machine is used. The list of works presented in this manual is advisory in nature.

During maintenance, perform the following work:

- Conduct a briefing and test of knowledge of the operating rules of the personnel working with the machine.
- Conduct a survey of the personnel working with the machine to identify uncharacteristic operation of the machine.
- Check the condition of the machine visually.
- Check for exposed wires.
- Check the continuity of the grounding line and the grounding circuit of the machine itself (from the grounding clamp to the accessible metal parts – the impedance must be no more than 0.10hm).

- Tighten securely current-carrying contact groups, sensors, relay/contactors, interlocking microswitches, thermal/current protection and other emergency shutdown elements, heating elements, signal fittings, facings, fasteners, moving units of the machine (if any).
- Check belt tension every 3 months.

The machine must be repaired by qualified technical personnel.

Changing the design of the machine is prohibited.

In case of abnormal operation of the machine, different from normal, it is necessary to de-energize the machine by turning the input switch to the OFF position or disconnecting the plug from the socket, blocking the water access (if any) and contact the service department.

It is strictly forbidden to operate the machine that is known to be defective.

The Seller and the Manufacturer shall not be demanded to compensate for direct or indirect damage that could result from an accident or when operating a faulty machine.

7. TRANSPORTATION AND STORAGE. DISPOSAL

- This machine can be transported by any type of transport in accordance with the warning labels on the container, as well as with the rules in force for a particular mode of transport.
- During loading and transportation, the machine must not be turned over and subjected to impacts. Move the shipping container on an inclined surface, observing the "TOP" requirements at an inclination of no more than 15%.
- Transportation of the machine by rail and road must be carried out in covered vehicles.
- After transportation, the machine must be functional and undamaged.
- The machine must be stored in transport packaging in warehouses that provide protection against the effects of precipitation and mechanical damage.
- Avoid shaking the machine.
- Do not store the machine upside down.

After the termination of operation of the machine, after the expiration of the established service life, the operating organization must transfer it to the person responsible for disposal. The machine must be disposed of according to the general rules for the processing of secondary raw materials in accordance with the regulations of the country where the machine is being disposed of.

1. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-PPF10M	HKN-PPF15M
Parametri di alimentazione elettrica	220–240 V/50 Hz	
Potenza (KW)	0,55	0,7
Capacità (kg/ora)	100	150
Capienza (L)	10	15
Carico massimo per singola operazione (kg)	8	12
Ingombro (mm)	615 × 410 × 725	645 × 435 × 785
Massa (kg)	42	66

Il produttore si riserva il diritto di modificare l'aspetto e il design dell'apparecchio per migliorarne le prestazioni, lasciando invariate le caratteristiche tecniche.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'UTILIZZO

- **Attenzione!** Tutti i lavori di installazione e messa in servizio devono essere eseguiti da personale qualificato.
- **Avvertenza!** Per garantire la vostra sicurezza, l'apparecchio deve essere collegato alla messa a terra.
- Se sono presenti bulloni di trasporto/ruote/rulli/pallet, bisogna smontarli.
- Verificare se la tensione di rete corrisponda alla tensione di servizio dell'apparecchio, inoltre, verificare che i dispositivi di protezione siano installati e che corrispondano alla potenza nominale e alle caratteristiche dell'apparecchio stesso.
- I dispositivi di protezione devono essere installati nelle immediate vicinanze dell'apparecchio o dentro il quadro elettrico se è facilmente accessibile. La presa deve essere conforme ai requisiti di sicurezza e deve avere un contatto sicuro di messa a terra.
- Il cablaggio deve corrispondere alla potenza nominale dell'apparecchio. L'inadeguatezza delle caratteristiche può provocare un incendio.
- Il collegamento elettrico deve essere eseguito secondo lo standard europeo per la marcatura a colori dei cavi (blu – neutro, giallo-verde – terra).
- Durante il trasporto dell'apparecchio, possono allentarsi i fissaggi dei componenti, i collegamenti elettrici e i meccanismi mobili, quindi, essi devono essere ispezionati prima del primo avvio.
- Se l'apparecchio è dotato di piedini regolabili in altezza, livellare l'apparecchio. Ciò contribuirà a ridurre le vibrazioni dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e pulire l'apparecchio come indicato nella Sezione "Manutenzione e pulizia".
- Evitare di far passare il cavo tra oggetti e mobili, che potrebbero esercitare pressione e danneggiare il cavo di alimentazione. Evitare di piegare o aggrovigliare il cavo.
- Non utilizzare prolunghe ad uso domestico per collegare l'apparecchio.
- Un collegamento errato o una spina o una presa difettosa possono provocare un incendio.
- Il dispositivo deve essere installato su un pavimento orizzontale stabile antiscivolo impermeabilizzato, ad una distanza di almeno 100 mm da pareti, rampe, gradini e altre attrezzature. Nel luogo di installazione deve essere presente uno zoccolo impermeabile alto

almeno 15 cm, che permetta di convogliare acqua e scarti sul pavimento o in un contenitore per l'ulteriore separazione, per prevenire l'otturazione del sistema fognario. L'acqua deve essere espulsa attraverso un tombino grigliato situato all'interno dell'area del bordo. Non è consentito installare il dispositivo in prossimità delle vasche di lavaggio e dei lavabi, nonché di termoarredi vari (forno, piano cottura ecc.).

- Il diametro del tubo di scarico è di 60 mm.
- L'acqua viene collegata tramite una valvola di arresto utilizzando un raccordo installato di 10 mm di diametro, con una controparte di 1/2". È possibile cambiare il tipo di connessione con una connessione filettata tramite il servizio di assistenza (non incluso nella fornitura).
- Non consentire al personale che non ha preso visione di questo manuale e non ha ricevuto istruzioni sull'uso sicuro di utilizzare l'apparecchio, poiché ciò può causare lesioni o decesso.
- Adottare le misure per proteggere l'apparecchio dalla pioggia e dall'umidità.

3. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

- **Attenzione! L'autorizzazione a usare questo dispositivo può essere concessa solo alle persone che hanno letto il manuale d'uso e hanno assistito al corso di formazione alla sicurezza.**
- Durante l'installazione, la preparazione al lavoro, il funzionamento, la manutenzione e la riparazione, oltre all'osservanza dei requisiti di sicurezza stabiliti in questo manuale, è necessario osservare rigorosamente le norme di sicurezza, antincendio e sanitarie secondo le normative del paese in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- Secondo le norme sanitarie i capelli devono essere legati indietro quando si lavora con l'apparecchio (si consiglia di indossare una cuffia), nonché bisogna togliere gli indumenti e i gioielli potenzialmente pericolosi (indumenti larghi, scarpe, fazzoletti da collo, cravatte, collane, braccialetti, anelli, ecc.)
- Non è permesso accendere il dispositivo quando è carico di prodotto e quando il coperchio superiore e il portello di scarico sono aperti.
- I prodotti devono essere scaricati solo quando il dispositivo è completamente spento.
- Durante il funzionamento, non aprire il coperchio o il portello di scarico e impedire la caduta di oggetti solidi nel serbatoio. In caso di rumori estranei, interrompere immediatamente l'utilizzo e controllare il dispositivo per evitare incidenti.
- Non sovraccaricare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare l'apparecchio acceso incustodito.
- Non conservare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze dell'apparecchio.
- Durante lo stoccaggio della macchina, la temperatura ambiente deve essere inferiore a 45°C e l'umidità non deve superare l'85%.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato o viene utilizzato in condizioni atmosferiche avverse, scollegarlo dall'alimentazione per evitare incidenti.
- È severamente vietato lavare la macchina direttamente con un getto d'acqua. La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe causare danni all'apparecchiatura e lesioni personali, anche mortali. Evitare che l'acqua entri in contatto con la presa e l'interruttore.
- Prima di lavare, riparare o spostare l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa.

IT

- Se si notano danni al cavo di alimentazione, sostituirlo immediatamente. Altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche o incendi.
- Non toccare il cavo di alimentazione con le mani bagnate, altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche.
- I lavori di manutenzione o riparazione possono essere eseguiti solo dopo che la macchina è stata scollegata dall'alimentazione elettrica.
- Non toccare l'interruttore o la spina con le mani bagnate.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Quando si scollega l'alimentazione elettrica, non tirare il cavo, afferrare sempre la spina.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini, persone con ridotte capacità fisiche, mentali o intellettuali o persone senza esperienza e conoscenze pertinenti. È consentita un'eccezione nel caso di controllo o istruzione effettuata da una persona responsabile della loro sicurezza.

L'uso è vietato:

- in caso di non corretto funzionamento dell'apparecchio;
- in caso di danneggiamento o caduta;
- se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

4. MODALITÀ D'USO

- Questo dispositivo è progettato per sbucciare le patate con il metodo di attrito meccanico con gli elementi di lavoro abrasivi presso le strutture di ristorazione e nelle cucine industriali.
- È possibile lavorare altre radici (barbabietole, carote, ecc.), ma non possiamo garantire la qualità della loro pulizia.
- Il dispositivo non è adatto alla lavorazione di alimenti congelati, di alimenti contenenti sostanze solide (ossa) o di prodotti non alimentari.
- La produttività è calcolata come il 90% della pulizia dei tuberi di patate calibrati (di dimensioni uniformi), cioè sarà considerato sbucciato un tubero con non più di 3 sezioni di buccia di dimensioni non superiori a 3 mm. La buccia può rimanere nelle cavità del tubero.
- Le patate devono essere necessariamente lavate prima di essere caricate. L'ingresso di corpi estranei, particelle solide e terra nella camera di lavoro del dispositivo causerà l'usura precoce delle superfici abrasive e potrebbe danneggiare il dispositivo.
- Durante il ciclo, l'acqua deve fluire nella camera di lavoro al ritmo di 1 L per 1 kg di patate al minuto. La pressione ideale è di 2,5 bar.
- L'apparecchio è progettato per funzionare solo in modalità intermittente con un ciclo di funzionamento non superiore a 1 ora. Ciò implica che dopo ogni ora di funzionamento è necessario un intervallo tecnico di almeno 20 minuti.
- L'apparecchio è progettato per funzionare non più di 8 ore al giorno, cioè nel corso di un turno di lavoro. Il sovraccarico dell'apparecchio porta alla sua usura anticipata.

Sequenza di utilizzo

1. Accendere l'alimentazione elettrica (inserire la spina nella presa);
2. Chiudere lo sportello dell'apertura di scarico.
3. Accendere il dispositivo premendo il pulsante «on/off».

4. Aprire il rubinetto e lasciar entrare l'acqua nella camera di lavoro.
5. Aprire il portello di carico e caricare le patate lavate nella camera di lavoro.
6. Chiudere il portello di carico, poi sbucciare le patate per il tempo necessario in base alle dimensioni e alla forma delle patate, assicurandosi che l'acqua e gli scarti vengano rimosse dalla camera attraverso il tubo di scarico. In media, un ciclo di pulizia dura 2-3 minuti.
7. Alla fine del lavoro, prima di iniziare lo scarico, spegnere la macchina con l'interruttore «on/off» e posizionare il contenitore per accogliere le patate pulite sotto l'apertura di scarico.
8. Dopo aver scaricato le patate, risciacquare la camera di lavoro del dispositivo per rimuovere eventuali residui degli scarti.
9. Al termine del ciclo, togliere la tensione all'apparecchio.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

• Tutti i lavori di manutenzione devono essere eseguiti sull'apparecchio scollegato dalla rete elettrica.

- Lavare le superfici a contatto con il prodotto dopo ogni utilizzo.
- Passate una spugna o un panno umido sul corpo dell'apparecchio e quindi asciugatelo bene.
- Evita che l'acqua entri sul pannello di comando o nel vano motore.
- Per pulire le superfici abrasive, usare gli stracci.
- Per una pulizia completa del disco e della superficie sottostante, svitare la vite di fissaggio e rimuovere il disco dal serbatoio. È possibile lavare il disco in acqua senza l'uso di detersivi.
- Non è permesso usare la lavastoviglie per lavare il disco.
- Dopo aver pulito il dispositivo, si raccomanda di lasciare aperto lo sportello di carico per permettere alle superfici di asciugarsi rapidamente per prevenire la formazione di muffa e cattivi odori.
- Effettuare la pulizia del serbatoio e del coperchio superiore tempestivamente, per evitare ostruzioni.
- Per pulire l'apparecchio non è consentito usare materiali abrasivi, spugne metalliche e spazzole, oggetti perforanti e taglienti, detersivi aggressivi contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario scollegarlo dalla rete di alimentazione e pulirlo accuratamente.

6. MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

ATTENZIONE: LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITE DAL PERSONALE TECNICO QUALIFICATO CON ALIMENTAZIONE ELETTRICA COMPLETAMENTE SCOLLEGATA, TRASFERENDO L'INTERRUTTORE DI RETE IN POSIZIONE "OFF" E SCOLLEGANDO LA SPINA DALLA PRESA.

La manutenzione della macchina deve essere eseguita secondo le normative del paese in cui la macchina viene utilizzata. L'elenco degli interventi presentati in questo manuale ha natura consultiva.

IT

Eeguire le seguenti attività di manutenzione:

- Istruire il personale che usa l'apparecchio e verificare le loro conoscenze sulle regole di funzionamento della macchina.
- Intervistare il personale che lavora sulla macchina per identificare eventuali casi del funzionamento anomalo dell'apparecchio.
- Eeguire un'ispezione visiva delle condizioni della macchina.
- Verificare la presenza di fili scoperti.
- Verificare l'integrità della linea di messa a terra e del circuito di messa a terra dell'apparecchio stesso (dal morsetto di messa a terra alle parti metalliche accessibili - la resistenza non deve essere superiore a 0,1 ohm).
- Controllare l'integrità dei circuiti dei gruppi di corrente, sensori, relè/contattori, microinterruttori di interblocco, protezione termica/amperometrica e altri dispositivi di protezione, elementi riscaldanti, allarmi, rivestimenti, dispositivi di fissaggio, componenti mobili dell'apparecchio (se presenti).
- Ogni 3 mesi controllare la tensione delle cinghie.

La riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da personale tecnico qualificato.

È vietato apportare modifiche alla struttura dell'apparecchio.

In caso di funzionamento anomalo dell'apparecchio è necessario diseccitare l'apparecchio ruotando l'interruttore principale in posizione "OFF" o scollegando la spina dalla presa, bloccare l'accesso all'acqua (se presente) e contattare l'assistenza tecnica.

È severamente vietato lavorare su una macchina nota difettosa.

Il Venditore e il Produttore non possono essere tenuti a risarcire danni diretti o indiretti che potrebbero derivare da un incidente o dall'intervento su un dispositivo difettoso.

7. TRASPORTO E STOCCAGGIO. SMALTIMENTO

- Questa macchina può essere trasportata con qualsiasi tipo di trasporto in conformità con le etichette di avvertenza sull'imballo, nonché con le norme in vigore per un particolare tipo di trasporto.
- Durante il carico e il trasporto, la macchina non deve essere inclinata o soggetta ad urti. Trasportare l'imballo di trasporto su una superficie inclinata, osservando i requisiti di "TOP" con una pendenza non superiore al 15%.
- Il trasporto della macchina su rotaia e su strada deve essere effettuato in veicoli coperti.
- Dopo il trasporto, la macchina deve essere utilizzabile e priva di danni.
- La macchina deve essere conservata in imballaggi di trasporto in magazzini che forniscano protezione dalle precipitazioni atmosferiche e dai danni meccanici.
- Non agitare la macchina.
- Non riporre l'apparecchio capovolto.

Una volta messo fuori servizio al termine della vita utile stabilita, l'utente della macchina deve consegnarla a un ente responsabile dello smaltimento.

Smaltire la macchina in conformità con le regole generali per il riciclaggio in conformità con le normative del paese in cui viene effettuato lo smaltimento.

- Ūdens pieslēgums tiek veikts ar noslēgkrānu, izmantojot 10 mm diametra, 1/2" savienojuma gabalu. Servisa nodaļa var mainīt savienojuma veidu uz vītņsavienojumu (nav iekļauts piegādes komplektācijā).
- Nepieļaujiet, ka ar ierīci strādā personāls, kas nav iepazinies ar šiem norādījumiem un nav instruēts par ierīces drošu lietošanu, jo tas var izraisīt traumas vai nāvi.
- Veiciet visu nepieciešamo, lai aizsargātu ierīci pret lietus un mitruma iedarbības.

3. DROŠĪBAS TEHNIKA

• Uzmanību! Ar doto ierīci drīkst strādāt tikai pēc iepazīšanās ar šo lietošanas rokasgrāmatu un instruktāžas par drošības tehniku saņemšanas.

- Uzstādīšanas, sagatavošanas ekspluatācijai, ekspluatācijas, apkopes un remonta laikā papildus šajā instrukcijā minēto drošības prasību ievērošanai ir svarīgi ievērot drošības un ugunsdrošības noteikumus saskaņā ar tās valsts noteikumiem, kurā ierīce tiek izmantota.
- Higiēnas apsvērumu dēļ, strādājot ar ierīci, mati ir jāsavāc (ieteicama aizsarggalvassega) un visi potenciāli bīstamie apģērbi un rotaslietas (brīvs apģērbs, šalles, kaklasaites, kaklarotas, rokassprādzes, gredzeni utt.) ir jānoņem.
- Aizliegts ieslēgt ar produktu piekrautu ierīci ar atvērtu augšējo vāku un izplūdes lūku.
- Izkrajiet produktus tikai tad, kad ierīce ir pilnībā apstājusies.
- Darbības laikā neatveriet vāku vai iztukšošanas lūku un neļaujiet tvertnē iekrist cietiem priekšmetiem. Ja rodas jebkāds svešs troksnis, nekavējoties pārtrauciet darbu un pārbaudiet aprīkojumu, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem.
- Nepārslogojiet ierīci.
- Uzglabājiet aparātu bērniem nepieejamā vietā.
- Ieslēgtu iekārtu nav atļauts atstāt bez uzraudzības.
- Neglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus aparāta tiešā tuvumā.
- Aparatūras uzglabāšanas laikā apkārtējās vides temperatūrai jābūt zemākai par 45 °C, mitrums nedrīkst pārsniegt 85 %.
- Ja aparāts netiek izmantots vai tiek izmantots nelabvēlīgos laika apstākļos, atslēdziet to no barošanas avota, lai nepieļautu avārijas situāciju rašanos.
- Stingri aizliegts mazgāt aparātu atklātā ūdens avotā. Pretējā gadījumā var tikt bojāts aprīkojums un gūti miesas bojājumi, iespējams, nāve. Nepieļaujiet ūdens iekļūšanu kontaktligzdā vai uz slēdža.
- Pirms aparāta mazgāšanas, remonta vai pārvietošanas atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Ja pamanāt barošanas vada bojājumu, nekavējoties nomainiet to. Pretējā gadījumā tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai aizdegšanos.
- Nepieskarieties strāvas kabelim ar mitrām rokām, pretējā gadījumā var rasties elektriskās strāvas trieciens.
- Tehniskā apkope un remonts ir atļauts tikai pēc aparāta atslēgšanas no barošanas avota.
- Nepieskarieties slēdzim vai kontaktdakšai ar mitrām rokām.
- Nepārvietojiet aparātu tā darbības laikā.
- Atslēdzot barošanu, nevelciet aiz vada; vienmēr ņemiet aiz kontaktdakšas.

- Ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem, personām ar ierobežotām fiziskām, garīgām vai intelektuālām spējām vai personām bez pieredzes un atbilstošām zināšanām. Izņēmums ir pieļaujams gadījumā, ja kontroli vai instruktāžu veic persona, kas ir atbildīga par viņu drošību.

Ekspluatācija ir aizliegta:

- ierīces nepareizas darbības gadījumā;
- ja aparāts ir bojāts vai nokritis;
- ja ir bojāts barošanas vads vai kontaktdakša.

4. DARBA KĀRTĪBA

- Aparāts ir paredzēts kartupeļu mizas noņemšanai, mehāniski berzējot kartupeļus pret abrazīviem darba korpusiem ēdināšanas uzņēmumos un virtuves rūpnīcās.
- Citus sakņaugus (bietes, burkānus u. c.) var apstrādāt, bet to tīrīšanas kvalitāti nevar garantēt.
- Ierīce nav paredzēta saldētu pārtikas produktu, cietu elementu (piemēram, kaulu) saturošu pārtikas produktu vai nepārtikas produktu apstrādei.
- Jaudu aprēķina kā 90 % no kalibrētu (viena izmēra) kartupeļu bumbuļu tīrīšanas, t. i., par iztīrītu uzskata bumbuļi ar ne vairāk kā 3 sekcijām un mizas izmēru ne vairāk kā 3 mm. Miza var palikt bumbuļa dobumos.
- Pirms iekraušanas kartupeļi vienmēr ir jānoskalo. Svešķermeņu, cietu daļiņu un augsnes iekļūšana mašīnas darba kamerā izraisa priekšlaicīgu abrazīvo virsmu nodilumu, kā arī mašīnas bojājumus.
- Cikla laikā gatavošanas kamerā jāplūst ūdenim ar ātrumu 1 L uz 1 kg kartupeļu 1 minūtē. Optimālais spiediens ir 2,5 bāri.
- Ierīce ir paredzēta darbam tikai intermitējošā režīmā ar darba cikla ilgumu, kas nepārsniedz 1 stundu. Tas nozīmē, ka pēc katras darbības stundas ir nepieciešams vismaz 20 minūšu pārtraukums.
- Ierīce paredzēta darbam ne vairāk kā 8 stundas dienā — viena darba maiņa. Ierīces pārslodze noved pie tās priekšlaicīgas nolietošanās.

Darbību secība

1. Ieslēdziet strāvu (ievietojiet kontaktdakšu kontaktlīzdā);
2. Aizveriet izplūdes lūkas durvis.
3. Ieslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
4. Atveriet krānu un ielaist ūdeni cepeškrāsnī.
5. Atveriet iekraušanas durvis un ievietojiet cepeškrāsnī nomazgātos kartupeļus.
6. Aizveriet iekraušanas lūku, pēc tam mizojiet kartupeļus vajadzīgo laiku atkarībā no kartupeļu lieluma un formas, pārliedzinoties, ka ūdens un mīkstums no kameras tiek izvadīts caur drenāžas savienojumu. Vidējais tīrīšanas cikls ilgst 2–3 minūtes.
7. Darba beigās, pirms izkraušanas, izslēdziet mašīnu ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi un novietojiet nomizoto kartupeļu savākšanas paplāti zem izkraušanas lūkas.
8. Pēc kartupeļu izkraušanas izskalojiet ierīces gatavošanas skapi, lai noņemtu celulozes atliekas.
9. Darbības beigās izslēdziet ierīci atvienojot no kontaktlīgdzdas.

5. APKALPOŠANA UN APKOPE

- **Visi ierīces apkopes darbi jāveic atvienojot to no elektrotīkla.**
- Pēc katras lietošanas reizes nomazgājiet virsmas, kas saskaras ar produktu.
- Noslaukiet ierīces korpusu ar tīru, mitru sūkli vai lupatiņu un rūpīgi nosusiniet.
- Nepieļaujiet ūdens nokļūšanu uz vadības paneļa vai dzinēja nodalījumā.
- Abrazīvo virsmu tīrīšanai izmantojiet lupatu.
- Lai pilnībā notīrītu disku un virsmu zem tā, atskrūvējiet fiksācijas skrūvi un izņemiet disku no tvertnes. Disku var mazgāt ūdenī bez mazgāšanas līdzekļa.
- Diska mazgāšanai neizmantojiet trauku mazgājamo mašīnu.
- Pēc ierīces tīrīšanas ieteicams atstāt iekraušanas lūku atvērtu, lai virsmas ātri izžūtu un novērstu pelējumu un smakas.
- Savlaicīgi iztīriet tvertni un augšējo vāku, lai izvairītos no aizsērēšanas.
- Iekārtas tīrīšanai nelietojiet abrazīvus materiālus, metāla sūkļus un birstes, griešanas un dūrienu priekšmetus, agresīvus un hloru saturošus tīrīšanas līdzekļus, benzīnu, skābes, sārmus un šķīdinātājus.
- Ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku (nedēļas nogalēs, brīvdienās utt.), izslēdziet strāvas padevi un rūpīgi notīriet ierīci.

6. TEHNISKĀ APKOPE UN REMONTS

UZMANĪBU: APKOPE UN REMONTA DARBI JĀVEIC AR PILNĪBĀ ATSLĒGTU ELEKTROPADEVUMU, PĀRSLĒDZOT TĪKLA SLĒDZI POZĪCIJĀ “IZSLĒGTS” UN ATVIENOJOT KONTAKTDAKŠU NO KONTAKTLIGZDAS, AR KVALIFICĒTA PERSONĀLA PALĪDZĪBU.

Aparāta tehniskā apkope jāveic saskaņā ar valsts, kurā tiek izmantots attiecīgais aparāts, normatīvajiem dokumentiem. Šajā rokasgrāmatā sniegto darbību sarakstam ir ieteikuma raksturs.

Tehniskās apkopes laikā veiciet tālāk norādītās darbības:

- Instruēt un pārbaudīt personālu, kas strādā ar doto ierīci, zināšanas par ierīces darbības noteikumiem.
- Izjautājiet personālu, kas strādā ar doto ierīci, vai tie ir novērojuši ierīcei neraksturīgu darbību.
- Veiciet ierīces vizuālo pārbaudi.
- Pārbaudiet, vai nav atkailinātu vadu.
- Pārbaudiet aparāta zemējuma līnijas veselumu (no zemējuma skavas līdz pieejamajām metāla daļām — pretestība nedrīkst būt lielāka par 0,1 omu).
- Uzstādiet strāvas pieslēguma kontaktgrupas, devējus, relejus/kontaktorus, siltumaizsardzības / noplūdes strāvas aizsardzības ierīces un citus avārijas atslēgšanas elementus, sildelementus, signālaromatūru, apšuvumu, stiprinājuma elementus, aparāta kustīgos mezglus (ja tādi ir).
- Reizi 3 mēnešos pārbaudiet siksnu spriegojumu.

Ierīces remontdarbus drīkst veikt kvalificēts tehniskais personāls.

Aizliegts mainīt ierīces konstrukciju.

Ja ierīce nedarbojas kā parasti, tas jāizslēdz, barošanas slēdzi pārvietojot pozīcijā "izsl." vai atvienojot kontaktdakšu no kontaktligzdas, jānoslēdz ūdens padeve (ja tā ir) un jāvērsas pie servisa dienesta.

Strādāt ar ierīci, kas ir bojāta, ir stingri aizliegts.

No pārdevēja un ražotāja nevar pieprasīt kompensāciju par tiešu vai netiešu kaitējumu, ko izraisīja avārija vai darbs ar bojātu aparātu.

7. TRANSPORTĒŠANA UN UZGLABĀŠANA. UTILIZĀCIJA

- Šo ierīci drīkst transportēt ar jebkuru transporta līdzekli saskaņā ar brīdinājuma uzrakstiem uz iepakojuma, kā arī noteikumiem, kas ir spēkā attiecīgajam transporta veidam.
- Iekraušanas un transportēšanas laikā aparātu nedrīkst gāzt uz sāniem un pakļaut triecieniem. Transportēšanas iepakojumu slīpumā pārvietojiet, ievērojot norādi "AUGŠPUSE", leņķī, kas nepārsniedz 15 %.
- Ierīces transportēšana pa dzelzceļu un autoceļiem jāveic segtos transportlīdzekļos.
- Pēc transportēšanas aparātam jābūt darba kārtībā un bez bojājumiem.
- Aparāts jāuzglabā transportēšanas iepakojumā noliktavas telpā, kurā tiek nodrošināta aizsardzība pret atmosfēras nokrišņiem un mehāniskajiem bojājumiem.
- Nepieļaujiet aparāta kratīšanu.
- Neuzglabāiet aparātu apgrieztā stāvoklī.

Organizācijai, kas veic ekspluatāciju, pēc aparāta ekspluatācijas beigām vai noteiktā kalpošanas laika beigām jānodod aparāts personai, kas ir atbildīga par utilizāciju.

Aparāta utilizācija jāveic saskaņā ar otrreizējas pārstrādes prasībām, ievērojot valsts, kurā tiek utilizēts aparāts, normatīvos aktus.

1. TECHNINIAI PARAMETRAI

Modelis	HKN-PPF10M	HKN-PPF15M
Tinklo parametrai	220 ~ 240 V/50 Hz	
Galia, kW	0,55	0,7
Našumas (kg/val.)	100	150
Talpa (L)	10	15
Didžiausia vienkartinė apkrova (Kg)	8	12
Matmenys, mm	615 × 410 × 725	645 × 435 × 785
Svoris, kg	42	66

Gamintojas pasilieka teisę keisti įrenginio išvaizdą ir konstrukciją, kad pagerintų jo eksploatacinius parametrus, nekeičiant techninių parametru.

2. Montavimo tvarka ir paruošimas darbui

- **Dėmesio! Visus montavimo ir paleidimo darbus turi atlikti kvalifikuoti specialistai.**
- **Perspėjimas! Jūsų saugumui įrenginys turi būti įžemintas.**
- Jei yra transportavimo varžtų ir (arba) ratų, ritinėlių ir padėklų, atlikite jų išmontavimo darbus.
- Įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa atitinka įrenginio darbinę įtampą, patikrinkite apsaugos įtaisus ir jų atitikimą galingumui bei parametrams.
- Apsaugos įtaisai turi būti šalia įrenginio arba skirstomajame skydelyje, jei prie jo yra tiesioginė prieiga. Elektros lizdas turi atitikti saugos reikalavimus ir turi būti patikimai įžemintas.
- Elektros laidai turi atitikti vardinę įrenginio galią. Neatitiktis gali sukelti gaisrą.
- Elektros jungtis turi būti jungiama pagal europinius kabelių spalvų kodus (mėlyna – neutralė, geltona-žalia – žemėjimas).
- Prietaiso transportavimo metu gali atsilaivinti dalių tvirtinimas, elektros jungtys ir judantys mechanizmai, todėl prieš pirmą kartą įjungiant juos reikia patikrinti.
- Jei prietaisas turi reguliuojamo aukščio kojeles, išlyginkite prietaisą. Tai padės sumažinti mašinos vibraciją darbo metu.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, nuimkite visą pakavimo medžiagą ir išvalykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Techninė priežiūra“.
- Neleiskite, kad laidas patektų tarp daiktų ir baldų, kuriems prispaudus jį galima pažeisti. Stebėkite, kad laidas nepersilenktų ir nesusipintų.
- Įrenginiui prijungti nenaudokite buitinių ilgiklių.
- Netinkamas prijungimas arba sugedęs kištukas ar lizdas gali sukelti gaisrą.
- Įrenginys montuojamas ant stabilių neslidžių horizontalių vandeniui atsparių grindų, bent 100 mm atstumu nuo sienų, rampų, laiptų, kitos įrangos. Įrengimo vietoje turi būti ne žemesnis kaip 15 cm aukščio vandeniui nelaidus bortelis, kuriuo vanduo ir minkštimas būtų nuleidžiamas ant grindų arba į atskiriamąją talpyklą, kad neužsikimštų kanalizacijos sistema. Vanduo turi būti išleidžiamas per grotelinį grindų drenažą bordiūro zonoje. Prietaiso negalima statyti šalia skalbimo vonių, rankų plovimo kriauklių ar šildymo įrenginių (orkaičių, viryklių ir pan.).
- Išleidimo angos skersmuo — 60 mm.

- Vandens jungtis jungiama per uždromąjį čiaupą, naudojant 10 mm skersmens 1/2" jungiamąjį elementą. Serviso skyrius gali pakeisti jungties tipą į srieginę jungtį (neįeina į pristatymo apimtį).
- Neleiskite naudotis prietaisu darbuotojams, kurie nėra susipažinę su šia instrukcija ir nėra išmokyti techninės saugos, nes tai gali sukelti susižalojimą arba mirtį.
- Imkitės priemonių apsaugoti įrangą nuo lietaus ir drėgmės.

3. SAUGUMO TECHNIKA

• Dėmesio! Leisti dirbti su šia įranga galima tik asmenims, kurie susipažino su šia naudojimo instrukcija ir saugaus darbo taisyklėmis.

- Montuojant, ruošiant naudoti, eksploatuojant, atliekant techninę priežiūrą ir remontą, be šioje instrukcijoje pateiktų saugos reikalavimų, būtina laikytis saugos ir priešgaisrinės saugos taisyklių pagal šalies, kurioje prietaisas naudojamas, taisykles.
- Remiantis higienos normomis, dirbant su įranga, plaukai turi būti sušukuoti atgal (rekomenduojama dėvėti apsaugines kepure), taip pat būtina nusiimti visas potencialiai pavojingas drabužių ir papuošalų detales (laisvus drabužius, šalikus, kaklo skareles, kaklaraiščius, karolius, apyrankes, žiedus ir kt.).
- Draudžiama įjungti gaminiu pakrautą prietaisą su atidarytu viršutiniu dangčiu ir išleidimo liuku.
- Produktus iškraukite tik tada, kai prietaisas visiškai sustoja.
- Eksploatacijos metu neatidarykite dangčio ar išleidimo liuko ir neleiskite kietiems daiktams patekti į talpyklą. Jei kyla pašalinis triukšmas, nedelsdami nutraukite darbą ir patikrinkite įrangą, kad išvengtumėte nelaimingo atsitikimo.
- Neperkraukite prietaiso.
- Laikykite įrenginį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Draudžiama palikti veikiančią prietaisą be priežiūros.
- Nelaikykite degių daiktų arti įrenginio.
- Laikykite įrenginį, aplinkos temperatūroje ne aukštesnėje kaip 45 °C, drėgnumas neturi viršyti 85%.
- Jei įrenginys nenaudojamas arba naudojamas esant nepalankioms oro sąlygoms, atjunkite jį nuo elektros maitinimo šaltinio, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų.
- Griežtai draudžiama plauti įrenginį po tekančiu vandeniu. Šio reikalavimo nesilaikymas gali būti įrangos gedimo, žmonių traumų ir net mirties priežastimi. Saugokite, kad vanduo nepatektų ant elektros lizdo ir jungiklio.
- Prieš valydami, taisydami ar perkeldami įrenginį, pirmiausia ištraukite laido kištuką iš elektros lizdo.
- Jei pastebėjote, kad elektros maitinimo laidas yra pažeistas, nedelsdami jį pakeiskite. Priešingu atveju, tai gali sukelti pažeidimą elektros srove arba gaisrą.
- Nelieskite elektros maitinimo laido šlapiomis rankomis, priešingu atveju tai gali sukelti sužeidimą elektros srove.
- Techninės priežiūros ar remonto darbus galima atlikti tik atjungus įrenginį nuo elektros maitinimo šaltinio.
- Nelieskite jungiklio ar elektros kištuko šlapiomis rankomis.
- Nejudinkite įrenginio, kai jis veikia.

- Išjungdami iš elektros tinklo netraukite už laido, visada laikykite už laido kištuko.
- Įrenginys nėra skirtas naudoti vaikams, asmenims su ribotomis fizinėmis, psichinėmis ar protinėmis galimybėmis, taip pat asmenims, neturintiems patirties ir atitinkamų žinių. Išimties leidžiama, kai už tokių asmenų saugumą atsakingas asmuo kontroliuoja ir instruktuoja juos.

Įrenginį draudžiama naudoti:

- jei įrenginys veikia netinkamai;
- jei įrenginys sugedo arba nukrito;
- jei yra pažeistas elektros maitinimo laidas arba laido kištukas.

4. NAUDOJIMO TVARKA

- Aparatas skirtas bulvių žievelėms šalinti mechaniškai trinantis bulvėms į abrazyvinius darbinus paviršius viešojo maitinimo įmonėse ir virtuvės gamyklose.
- Kiti šakniavaisiai (burokėliai, morkos ir kt.) gali būti apdorojami, tačiau jų valymo kokybė negali būti užtikrinta.
- Prietaisas nėra skirtas maišyti šaldytą maistą, produktus, kuriuose yra kietų elementų (kaulų), ir ne maisto produktus.
- Našumas apskaičiuojamas kaip 90 % kalibruotų (vieno dydžio) bulvių gumbų išvalymo, t. y. švairiu laikomas gumbas su ne daugiau kaip 3 dalimis ir ne didesne kaip 3 mm žievele. Žievele gali likti gumbų įdubimuose.
- Prieš pakraunant bulves visada reikia nuplauti. Į mašinos darbo kamerą patekę pašaliniai kūnai, kietosios dalelės ir dirvožemis gali sukelti ankstyvą abrazyvinių paviršių nusidėvėjimą ir sugadinti mašiną.
- Ciklo metu į virimo kamerą turi tekėti 1 l vandens 1 kg bulvių per 1 minutę. Optimalus slėgis yra 2,5 baro.
- Prietaisas skirtas veikti tik pertraukiamu režimu, darbo ciklo trukmė turi būti ne ilgesnė kaip 1 valandos. Tai reiškia, kad po kiekvienos darbo valandos reikia daryti ne trumpesnę kaip 20 minučių pertrauką.
- Prietaisas skirtas dirbti ne daugiau kaip 8 valandas per parą – vieną darbo pamainą. Dėl perkrovimų prietaisas labai greitai nusidėvi.

Darbo su prietaisu eiliškumas

1. Įjunkite elektros maitinimą (įkiškite laido kištuką į elektros lizdą);
2. Uždarykite išleidimo liuko dureles.
3. Įjunkite prietaisą paspausdami įjungimo/išjungimo mygtuką.
4. Atidarykite čiaupą ir į orkaitę įleiskite vandens.
5. Atidarykite pakrovimo dureles ir įdėkite nuplautas bulves į orkaitę.
6. Uždarykite pakrovimo liuką, tada bulves lupkite reikiamą laiką, priklausomai nuo bulvių dydžio ir formos, ir įsitikinkite, kad vanduo ir minkštimas iš kameros pašalintas per drenažo jungtį. Vidutinis valymo ciklas trunka 2–3 minutes.
7. Darbo pabaigoje, prieš iškraudami bulves, įjungimo/išjungimo jungikliu išjunkite mašiną ir padėkite nuluptų bulvių surinkimo padėklą po iškrovimo liuku.
8. Iškovę bulves, išplaukite prietaiso kepimo kamerą, kad pašalintumėte minkštimo likučius.
9. Pasibaigus darbui, atjunkite prietaiso maitinimą.

5. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- **Visus techninės priežiūros darbus galima atlikti tik atjungus prietaisą nuo elektros tinklo.**
 - Po kiekvieno naudojimo nuplaukite su gaminiu besiliečiančius paviršius.
 - Nuvalykite įrenginio korpusą švaria drėgna kempine arba šluoste ir sausai nušluostykite.
 - Neleiskite vandeniui patekti ant valdymo skydelio arba į variklio skyrių.
 - Abrazyvinius paviršius valykite skuduru.
 - Norėdami visiškai išvalyti diską ir po juo esantį paviršių, atlaisvinkite tvirtinimo varžtą ir išimkite diską iš talpyklos. Diską galima plauti vandenyje be ploviklio.
 - Neplaukite disko indaplovėje.
 - Išvalius prietaisą rekomenduojama palikti atidarytą krovimo liuką, kad paviršiai greitai išdžiūtų ir nesusidarytų pelėsis bei nemalonūs kvapai.
 - Laiku išvalykite rezervuarą ir viršutinį dangtį ir venkite užsikimšimo.
- Įrenginio valymui draudžiama naudoti braižančias medžiagas, metalines kempines ir šepetis, duriamuosius ir pjaunamuosius daiktus, agresyvias valymo priemones su chloru, benzina, rūgštis, šarmus ir tirpiklius.
- Jei neketinate naudotis įrenginiu ilgą laiką (iššeiginėmis dienomis, atostogų metu ir pan.), išjunkite jį iš elektros tinklo ir kruopščiai nuvalykite.

6. TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR REMONTAS

DĖMESIO: TECHNINĖS PRIEŽIŪROS IR REMONTO DARBUS TURI ATLIKTI KVALIFIKUOTI TECHNINIAI DARBUOTOJAI VISIŠKAI ATJUNGUS ELEKTROS MAITINIMO TIEKIMĄ PASUKUS MAITINIMO JUNGIKLĮ Į PADĖTĮ „IŠJUNGTA“ IR IŠJUNGUS LAIDO KIŠTUKĄ IŠ ELEKTROS TINKLO LIZDO.

Šio įrenginio techninė priežiūra turi būti atliekama vadovaudamasi šalies, kurioje naudojamas įrenginys, teisės aktais. Šioje instrukcijoje pateiktas darbų sąrašas yra rekomendacinio pobūdžio.

Techninės priežiūros metu atlikite šiuos veiksmus:

- Instruktuokite su įrenginiu dirbančius darbuotojus ir patikrinkite jų naudojimo taisyklių žinias.
- Paklauskite su įrenginiu dirbančius darbuotojus, ar jis veikia tinkamai.
- Vizualiai apžiūrėkite įrenginį.
- Patikrinkite, ar laidai nėra pliki.
- Patikrinkite, ar nėra pažeista įžeminimo linija ir paties įrenginio įžeminimo grandinė (nuo įžeminimo gnybto iki pasiekiamų metalinių dalių - varža turi būti ne didesnė kaip 0,1 Ω).
- Patikrinkite ir sutvarkykite kontaktinių srovės perdavimo grupių, jutiklių, relės/kontaktorius, blokuojančių mikrojungiklių, apsaugos nuo šilumos/srovės ir kitų avarinio išjungimo elementų, kaitinimo elementų, signalinės armatūros, fasadų, tvirtinimo detalių, judančių įrenginio dalių (jei tokie yra) sujungimus.
- Kas 3 mėnesius patikrinkite diržo įtempimą.

Remontuoti įrenginį turi kvalifikuotas techninis personalas.

Draudžiama keisti įrenginio konstrukciją.

Jei įrenginys veikia neįprastai, nebūdingai normaliam veikimui, atjunkite jį nuo elektros maitinimo pasukdami įvesties jungiklį į išjungtą padėtį arba ištraukdami laido kištuką iš elektros lizdo, nutraukite vandens tiekimą (jei yra) ir kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą. Griežtai draudžiama dirbti su įrenginiu, jei žinoma, kad jis yra sugedęs. Iš Pardavėjo ir Gamintojo negali būti reikalaujama atlyginti tiesioginę ar netiesioginę žalą, kuri gali atsirasti dėl avarijos ar dirbant su sugedusiu įrenginiu.

7. GABENIMAS IR LAIKYMAS. ATLIEKŲ TVARKYMAS

- Šią įrangą galima gabenti bet kokio tipo transportu laikydamosi įspėjamųjų pranešimų ant pakuotės, taip pat taisyklių, galiojančių konkrečiai transporto rūšiai.
- Įrenginio krovimo ir gabenimo metu nevartykite jo ant šono ir saugokite nuo smūgių. Aparatą gabenimo pakuotėje perkeltite nuožulniu paviršiumi ne didesniu kaip 15% kampu, laikydamosi ženklavimo „VIRŠUS“ reikalavimų.
- Geležinkelio ir keliu transportu įrenginį būtina gabenti dengtose transporto priemonėse.
- Po gabenimo įrenginys turi likti funkcionalus ir nepažeistas.
- Laikykite aparatą transporto pakuotėje sandėlio patalpose, apsaugančiose nuo atmosferos kritulių poveikio ir mechaninių pažeidimų.
- Saugokite įrenginį nuo kratymo.
- Nelaikykite įrenginio apversto.

Nustojus naudoti įrenginį, pasibaigus nustatytam tarnavimo laikui, įrenginį naudojusi įmonė turi perduoti jį asmeniui, atsakingam už atliekų šalinimą.

Įrenginio atliekas šalinkite pagal bendrąsias antrinių žaliavų perdirbimo taisykles laikydamosi šalies, kurioje yra tvarkomos įrenginio atliekos, taisyklių.

1. DANE TECHNICZNE

Model	HKN-PPF10M	HKN-PPF15M
Parametry sieci	220 ~ 240 V/50 Hz	
Moc (kW)	0,55	0,7
Wydajność (kg/godz.)	100	150
Pojemność (L)	10	15
Pojedyncze obciążenie, maks. (kg)	8	12
Wymiary (mm)	615x410x725	645x435x785
Waga (kg)	42	66

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany wyglądu i konstrukcji urządzenia w celu poprawy jego właściwości użytkowych, pozostawiając bez zmian parametry techniczne.

2. MONTAŻ I PRZYGOTOWANIE DO PRACY

- **Uwaga! Wszystkie prace instalacyjne i rozruchowe muszą być przeprowadzone przez wykwalifikowany personel techniczny.**
- **Ostrzeżenie! W celu bezpieczeństwa urządzenie musi być uziemione.**
- Jeśli dostępne są śruby transportowe/koła/rolki/palety, należy dokonać ich demontażu.
- Upewnij się, że napięcie w sieci jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia, sprawdź instalację urządzeń zabezpieczających i zgodność ich wartości znamionowej mocy i wydajności.
- Urządzenia zabezpieczające muszą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia lub w rozdzielnicy, jeżeli jest ona bezpośrednio dostępna. Gniazdo zasilające powinno spełniać wymogi bezpieczeństwa i mieć niezawodne uziemienie.
- Okablowanie elektryczne powinno odpowiadać mocy znamionowej urządzenia. Niedopasowanie może spowodować pożar.
- Podłączenie elektryczne musi być wykonane zgodnie z europejskimi kodami kolorów kabli (niebieski – neutralny, żółto-zielony – uziemienie).
- Części, połączenia elektryczne oraz części ruchome mogą poluzować się podczas transportu i dlatego należy je sprawdzić przed pierwszym uruchomieniem urządzenia.
- Jeśli urządzenie posiada nóżki o regulowanej wysokości, wypoziomuj urządzenie. Pozwoli to na zmniejszenie drgań maszyny podczas pracy.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i oczyścić urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale "Czyszczenie i konserwacja".
- Unikaj umieszczania kabla między przedmiotami a meblami, które mogą wywierać nacisk na kabel zasilający i go uszkodzić. Unikaj zginania lub plątania kabla.
- Do podłączania urządzenia nie należy korzystać z przedłużaczy domowych.
- Nieprawidłowe podłączenie, wadliwa wtyczka lub gniazdo mogą powodować pożar.
- Urządzenie montuje się na stabilnej, antypoślizgowej, poziomej, wodoszczelnej podłodze, w odległości co najmniej 100 mm od ścian, ramp, stopni oraz innych urządzeń. W miejscu instalacji musi znajdować się wodoszczelny krawężnik o wysokości co najmniej 15 cm, umożliwiający usuwanie wody i pulpy na podłogę lub do pojemnika w celu ich oddzielenia, aby zapobiec zatorom w systemie kanalizacyjnym. Woda powinna być odprowadzana przez

kratkę ściekową w obszarze krawężnika. Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu wanien myjących, myjek ręcznych, a także urządzeń grzewczych (piece, kuchenki itp.).

- Średnica wylotu odpływu wynosi 60 mm.
- Podłączenie wody odbywa się za pomocą zaworu odcinającego za pomocą zainstalowanego króćca o średnicy 10 mm, część zwrotna 1/2". Istnieje możliwość zmiany typu połączenia na gwintowane przez serwis (nie wchodzi w zakres dostawy).

3. BEZPIECZEŃSTWO

• Uwaga! Dopuszczenie do pracy na tym urządzeniu jest możliwe tylko po przeczytaniu niniejszej instrukcji obsługi i odbyciu szkolenia BHP.

- Podczas instalacji, przygotowania do pracy, obsługi, konserwacji oraz naprawy, oprócz przestrzegania wymogów bezpieczeństwa, zawartych w niniejszej instrukcji, należy bezwzględnie przestrzegać przepisów bezpieczeństwa, norm sanitarnych, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest użytkowane.
- Zgodnie z normami higienicznymi podczas pracy ze sprzętem włosy należy związać do tyłu (zaleca się stosowanie ochronnego nakrycia głowy), a także usunąć wszelkie potencjalnie niebezpieczne ubrania i biżuterię (luźne ubrania, szaliki, apaszki, krawaty, naszyjniki, bransoletki, pierścionki itp.).
- Zabrania się włączania urządzenia załadowanego produktem z otwartą pokrywą górną i klapą wyładowczą.
- Produkty należy rozładowywać dopiero po całkowitym zatrzymaniu urządzenia.
- Nie otwieraj pokrywy ani klapy wyładowczej podczas pracy urządzenia i nie dopuszczaj do wpadania do zbiornika ciał stałych. Jeśli wystąpi nietypowy hałas, natychmiast przerwij pracę i sprawdź sprzęt, aby uniknąć wypadku.
- Nie wolno przeciążać urządzenia.
 - Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie wolno włączonego urządzenia pozostawiać bez nadzoru.
- Nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów w pobliżu urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenia temperatura otoczenia powinna być niższa niż 45°C, wilgotność nie powinna przekraczać 85%.
- Jeśli urządzenie nie jest używane lub używane w niesprzyjających warunkach pogodowych, odłącz urządzenie od źródła zasilania, aby zapobiec sytuacjom awaryjnym.
- Zabronione jest mycie urządzenia otwartym źródłem wody. Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować uszkodzenie sprzętu, obrażenia ciała, a nawet śmierć. Nie dopuścić do przedostania się wody do gniazdka i przetłaczniaka.
- Przed umyciem, naprawą lub przeniesieniem urządzenia najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Jeśli zauważysz uszkodzenie kabla zasilającego, natychmiast go wymień. W przeciwnym razie może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie dotykaj kabla zasilającego mokrymi rękami, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym.
- Prace konserwacyjne lub naprawcze są dozwolone tylko po odłączeniu urządzenia od źródła zasilania.
- Nie dotykaj przetłaczniaka ani wtyczki mokrymi rękami.

- Nie należy przesuwac urządzenia podczas jego pracy.
- Gdy zasilanie jest wyłączone, nie ciągnij za kabel, zawsze chwytaj za wtyczkę.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci, osoby niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy. Wyjątkiem jest używanie przez te osoby w przypadku kontroli lub instruktażu wykonanego przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Wykorzystanie zabronione:

- w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia;
- w przypadku uszkodzenia lub upadku;
- w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub wtyczki.

4. TRYB PRACY

- Urządzenie jest przeznaczone do usuwania skórki ziemniaka poprzez mechaniczne tarcie ziemniaka o ściernie korpusy robocze w zakładach gastronomicznych i kuchennych.
- Inne rośliny okopowe (buraki, marchew itp.) mogą być poddawane obróbce, ale nie można zagwarantować jakości ich czyszczenia.
- Urządzenie nie nadaje się do przetwarzania żywności mrożonej, żywności zawierającej części stałe (np., kości) ani produktów niespożywczych.
- Wydajność jest obliczana jako 90% oczyszczenia bulwy skalibrowanych (jednowymiarowych) ziemniaków, tj. bulwa z nie więcej niż 3 obszarami o wielkości skórki nie większej niż 3 mm jest uważana za czystą. Skórka może pozostać w zagłębieniach bulwy.
- Ziemniaki należy zawsze opłukać przed załadunkiem. Ciała obce, cząstki stałe i ziemia dostające się do komory roboczej urządzenia prowadzą do przedwczesnego zużycia powierzchni ściernych, a także uszkodzenia urządzenia.
- Podczas cyklu woda musi przepływać do komory roboczej z prędkością 1 L na 1 kg ziemniaków na 1 minutę. Optymalne ciśnienie wynosi 2,5 bara.
- Urządzenie jest przeznaczone do pracy tylko w trybie krótkotrwałym z czasem trwania cyklu pracy nie dłuższym niż 1 godz. Oznacza to, że po każdej godzinie pracy wymagana jest przerwa trwająca co najmniej 20 minut.
- Urządzenie przystosowane jest do pracy nie dłużej niż 8 godzin dziennie – jedna zmiana robocza. Przeciążenie urządzenia prowadzi do jego przedwczesnego zużycia.

Kolejność pracy

1. Włącz zasilanie (podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego);
2. Zamknij drzwiczki klapy wyładowczej.
3. Włącz urządzenie, naciskając przycisk włączania/wyłączania.
4. Odkręć kran i wpuść wodę do piekarnika.
5. Otwórz drzwiczki klapy załadunkowej i załaduj umyte ziemniaki do komory roboczej.
6. Zamknij klapę załadunkową, a następnie obieraj ziemniaki przez wymagany czas, w zależności od wielkości i kształtu ziemniaków, upewniając się, że woda i miąższ zostały usunięte z komory przez złącze odpływowe. Średni cykl czyszczenia wynosi 2-3 minuty.

7. Po zakończeniu pracy, przed rozładunkiem, wyłącz maszynę za pomocą włącznika/wyłącznika i umieść tacę do zbierania obranych ziemniaków pod klapą wyładowczą.
8. Po rozładowaniu ziemniaków należy przepłukać komorę urządzenia, aby usunąć resztki miększu.
9. Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od napięcia.

5. OBSŁUGA I KONSERWACJA

• Wszelkie prace konserwacyjne przeprowadza się na urządzeniu, gdy jest ono odłączone od zasilania.

- Po każdym użyciu umyj powierzchnie, które mają kontakt z produktem spożywczym.
- Wytrzyj obudowę urządzenia czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką i dokładnie wysusz.
- Nie wolno dopuścić do przedostania się wody na panel sterowania lub do komory silnika.
- Do czyszczenia powierzchni ściernych należy używać szmatki.
- Aby całkowicie wyczyścić tarczę i powierzchnię pod nią, należy poluzować śrubę mocującą i wyjąć tarczę ze zbiornika. Tarczę można myć w wodzie bez detergentu.
- Nie wolno używać zmywarki do mycia tarczy.
- Po wyczyszczeniu urządzenia zalecane jest pozostawienie otwartej klapy załadunkowej, aby umożliwić szybkie wyschnięcie powierzchni i zapobiec powstawaniu pleśni i nieprzyjemnych zapachów.
- Czyść zbiornik i górną pokrywę w odpowiednim czasie i unikaj zatykania.
- Nie wolno używać do czyszczenia urządzenia materiałów ściernych, metalowych gąbek i szczotek, kujących i tnących przedmiotów, agresywnych środków czystości, które zawierają chlorek, benzynę, kwasy, zasady i rozpuszczalniki.
- Jeśli aparat nie będzie używany przez dłuższy czas (weekendy, wakacje itp.), należy odłączyć zasilanie i dokładnie wyczyścić urządzenie.

6. KONSERWACJA I NAPRAWA

UWAGA: PRACE KONSERWACYJNE I NAPRAWCZE POWINNY BYĆ WYKONYWANE PRZY CAŁKOWICIE WYŁĄCZONYM ZASILANIU, POPRZEZ USTAWIENIE PRZEŁĄCZNIKA WEJŚCIOWEGO DO POZYCJI „OFF” I ODŁĄCZENIE WTYCZKI OD GNIAZDKA, PRZY ZAANGAŻOWANIU WYKWALIFIKOWANEGO PERSONELU TECHNICZNEGO.

Konserwacja urządzenia powinna odbywać się zgodnie z dokumentami regulacyjnymi kraju, w którym urządzenie jest używane. Wykaz prac przedstawiony w niniejszej instrukcji ma charakter rekomendacyjny.

Podczas konserwacji należy wykonać następujące prace:

- Przeprowadzić szkolenie i sprawdzenie wiedzy personelu na temat zasad obsługi urządzenia.
- Przeprowadź ankietę wśród personelu pracującego z urządzeniem na temat nietypowej pracy urządzenia.
- Wizualna kontrola stanu urządzenia.
- Sprawdź, czy nie ma gołych przewodów.

- Sprawdź integralność linii uziemienia i obwodu uziemienia samego urządzenia (od zacisku uziemienia do dostępnych części metalowych — rezystancja nie powinna przekraczać 0,1 Ohm).
- Wykonaj przeciąganie grup prądu stykowego, czujników, przekaźników/styczników, mikroprzełączników blokujących, ochrony termicznej/prądowej i innych elementów awaryjnego wyłączenia, elementów grzejnych, armatury sygnalizacyjnej, okładzin, elementów łącznych, ruchomych zespołów urządzenia (jeśli takie istnieją).
- Napięcie paska należy sprawdzać co 3 miesiące.

Naprawa urządzenia powinna być wykonywana przez wykwalifikowany personel techniczny. Zmiana konstrukcji urządzenia jest zabroniona.

W przypadku nietypowej pracy urządzenia, innej niż normalna, należy odłączyć zasilanie urządzenia, ustawiając przełącznik wejściowy do pozycji „OFF” lub odłączając wtyczkę od gniazdka, odcinając dostęp wody (jeśli występuje) i kontaktując się z serwisem.

Praca na notorycznie wadliwym urządzeniu jest surowo zabroniona.

Od sprzedawcy i producenta nie można żądać odszkodowania za szkody bezpośrednie lub pośrednie, które mogły wynikać z wypadku lub pracy na wadliwym urządzeniu.

7. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE. ZUŻYCIE

- Urządzenie to może być transportowane dowolnym środkiem transportu zgodnie z etykietami ostrzegawczymi na pojemniku, a także przepisami obowiązującymi w danym rodzaju transportu.
- Podczas załadunku i transportu urządzenie nie może być przewracane ani narażane na uderzenia. Przesuń pojemnik transportowy po pochyłej powierzchni, spełniając wymagania „góry” pod kątem nie większym niż 15%.
- Transport maszyn transportem kolejowym i drogowym powinien odbywać się w pojazdach wewnętrznych.
- Po transporcie urządzenie musi być sprawne i wolne od uszkodzeń.
- Urządzenie powinno być przechowywane w opakowaniach transportowych w pomieszczeniach magazynowych, zapewniających ochronę przed opadami atmosferycznymi i uszkodzeniami mechanicznymi.
- Nie pozwól, aby urządzenie było potrząsane.
- Nie przechowuj urządzenia do góry nogami.

Po zaprzestaniu eksploatacji urządzenia, po upływie wyznaczonego okresu eksploatacji, podmiot prowadzący eksploatację musi go przekazać osobie odpowiedzialnej za utylizację. Utylizacja urządzenia odbywa się zgodnie z ogólnymi zasadami przetwarzania surowców wtórnych zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest utylizowane.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKN-PPF10M	HKN-PPF15M
Параметры сети	220-240 В / 50 Гц	
Мощность (кВт)	0,55	0,7
Производительность (кг/час)	100	150
Емкость (л)	10	15
Разовая загрузка, не более (Кг)	8	12
Габариты (мм)	615x410x725	645x435x785
Масса (кг)	42	66

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид, комплектацию и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- **Внимание!** Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным техническим персоналом.
- **Предупреждение!** Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
- При наличии транспортировочных болтов/колес/роликов/поддонов – произвести их демонтаж.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- Электрическое подключение должно осуществляться согласно европейскому стандарту цветовой маркировки жил кабеля (синий – ноль, желто-зеленый – заземление).
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Если аппарат имеет регулируемые по высоте опоры – произведите выравнивание аппарата по уровню. Это поможет уменьшить вибрацию аппарата при работе.
- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы и очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела 6 «Обслуживание и уход».
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовой кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.

- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном гидроизолированном полу, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. В месте установки должен присутствовать гидроизолированный бордюр высотой не менее 15 см, позволяющий удалять воду и мезгу на пол или в емкость для их разделения, чтобы предотвратить засоры в системе канализации. Вода должна удаляться через оснащенный решеткой трап в полу внутри бордюрной зоны. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн, раковин, а также теплового оборудования (печи, плиты и т.д.).
- Диаметр дренажного вывода 60 мм.
- Подключение воды осуществляется через запорный кран с использованием установленного штуцера диаметр 10мм, ответная часть 1/2". Возможно изменение типа подключения на резьбовое силами сервисной службы (не входит в комплект поставки).
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

3. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- **Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.**
- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Согласно гигиеническим нормам, при работе с оборудованием волосы необходимо убрать назад (рекомендуется использовать защитный головной убор), а также снимать любые потенциально опасные предметы одежды и украшения (свободная одежда, шарфы, шейные платки, галстуки, ожерелья, браслеты, кольца и т.д.).
- Запрещается включение аппарата, загруженного продуктом, с открытой верхней крышкой и разгрузочным люком.
- Выгрузку продуктов следует производить только при полной остановке аппарата.
- Во время рабочего процесса не открывайте крышку или разгрузочный люк и не допускайте попадания твердых предметов в бак. При возникновении постороннего шума, немедленно остановите работу и проверьте оборудование, чтобы избежать несчастного случая.
- Не допускается перегружать аппарат.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.

RU

- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях - отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Не трогайте силовую кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Аппарат предназначен для удаления кожуры картофеля путем механического трения его об абразивные рабочие органы на предприятиях общественного питания и фабриках-кухнях.
- Допускается обработка других корнеплодов (свекла, морковь и д.р.), однако качество их очистки не может быть гарантировано.
- Аппарат не предназначен для обработки замороженных продуктов, продуктов, содержащие твердые элементы (например, кости), а также непищевых продуктов.
- Производительность считается как 90% очистки клубней калиброванного (одноразмерного) картофеля, т.е. очищенным считается клубень, имеющий не более 3х участков с кожурой размерами не более 3 мм. Кожура может оставаться в углублениях клубня.

- Перед загрузкой картофеля обязательно должен быть промыт. Попадание инородных тел, твердых частиц и земли в рабочую камеру аппарата приведут к преждевременному износу абразивных поверхностей, а также к поломке аппарата.
- Во время цикла вода должна поступать в рабочую камеру из расчёта 1 л на 1 кг картофеля за 1 минуту. Оптимальным давлением будет 2,5 бар.
- Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 1 часа. Это означает, что после каждого часа работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 20 мин.
- Аппарат рассчитан на работу не более 8 часов в сутки – одной рабочей смены. Перегрузка аппарата ведёт к его преждевременному износу.

Последовательность работы

1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку);
2. Закройте дверцу разгрузочного люка.
3. Включите аппарат нажатием на кнопку «вкл/выкл».
4. Откройте кран и пустите воду в рабочую камеру.
5. Откройте загрузочный люк и загрузите в рабочую камеру вымытый картофель.
6. Закройте загрузочный люк, затем очищайте картофель в течение необходимого количества времени, зависящего от размеров картофеля и его формы, следя за тем, чтобы вода и мезга удалялись из камеры через сливной патрубок. В среднем цикл очистки составляет 2-3 минуты.
7. По окончании работы, перед тем как начать выгрузку, выключите аппарат с помощью переключателя «вкл/выкл» и установите лоток для сбора очищенного картофеля под разгрузочным люком.
8. После выгрузки картофеля промойте рабочую камеру аппарата для удаления остатков мезги.
9. По окончании работы обесточьте аппарат.

5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- **Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.**
- Необходимо промывать поверхности, входящие в контакт с продуктом, после каждого использования.
- Протрите корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо.
- Не допускайте попадания воды на панель управления и в моторный отсек.
- Для очистки абразивных поверхностей используйте ветошь.
- Для полной очистки диска и поверхности под ним отверните винт крепления и извлеките диск из бака. Допускается мойка диска в воде без использования моющих средств.
- Не допускается применение посудомоечной машины для мойки диска.
- После очистки аппарата рекомендуется оставлять загрузочный люк открытым для быстрого высыхания поверхностей и предотвращения появления плесени и запахов.

- Производите очистку бака и верхней крышки своевременно, не допускайте засорение.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «ВЫКЛ» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании сделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).
- Раз в 3 месяца произведите проверку натяжения ремней.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» и/или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

7. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ. УТИЛИЗАЦИЯ

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.



HURAKAN

VEGETABLE CUTTER HURAKAN HKN-FNT



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	8
ENGLISH	EN	13
ESPAÑOL	ES	18
FRANÇAIS	FR	23
ITALIANO	IT	29
LATYSŠSKI	LV	34
LIETUVIŠKAS	LT	39
POLSKI	PL	44
РУССКИЙ	RU	49

ERAC **CE**

DE

EINLEITUNG

SEHR GEEHRTE HERREN!

Sie haben ein Profigerät gekauft. Bevor Sie die Arbeit damit aufnehmen, sehen Sie sich unbedingt das vorliegende Handbuch an.

Denken Sie daran, dass wenn Sie alle Anweisungen in dem vorliegenden Handbuch befolgen, verlängern Sie die Betriebsdauer des Gerätes und vermeiden die Verletzungen des Bedienungspersonals.

Wir hoffen, dass unsere Empfehlungen Ihnen die Arbeit mit dem Gerät maximal erleichtern.

BESTIMMUNG

Das Gerät ist zum Reiben von Käse und Gemüse sowie zum Aufschneiden von rohem und gekochtem Gemüse in Scheiben, Strohhalmen, Würfeln verschiedener Größen bestimmt.

TECHNISCHE DATEN

Allgemeine Daten	Modell	HKN-FNT
	Beschreibung	Tischgerät
	Abmessungen, mm	600x240x590
	Installierte Leistung, kW	0,55
	Spannungsversorgung	220/50/1
	Gehäusematerial	Edelstahl/Aluminium
Kennziffern	Maschinen-Typ	Schräg
	Lade-Typ	Manuell
	Motordrehzahl, U/min	270
	Produktionsleistung, kg/h	100–300
	Betriebsart	Intermittierend
	Maximaler Betriebsdauer, min	10

VORGEHENSWEISE

LIEFERUMFANG

Gemüseschneidemaschine-1 Stück

Set Schneidescheiben- (5 Stück):

Schnitzelscheibe 2 mm-1 Stück

Schnitzelscheibe 4 mm-1 Stück

Reibescheibe 3 mm-1 Stück

Reibescheibe 4 mm-1 Stück

Reibescheibe 7 mm-1 Stück

Stopfer Kunststoff-1 Stück

Auswerfer Kunststoff-1 Stück

Handbuch-1 Stück

BEDIENUNGSELEMENTE

DE

1. Siehe Abb. 3. Drehen Sie die Verriegelung an der Vorderseite des Deckels gegen den Uhrzeigersinn und öffnen Sie den Deckel.
2. Siehe Abb. 4. Legen Sie zuerst den Kunststoff-Auswerfer auf die Motorwelle und dann die Schneidescheibe.

Schneiden in Würfel oder Schnitzel für Pommes. Zu diesem Zweck werden ein Würfelmesser und eine geeignete Schnitzelscheibe verwendet. Zuerst sollte ein Würfelmesser auf die Motorwelle und dann eine Schnitzelscheibe gelegt werden.

3. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie die Verriegelung im Uhrzeigersinn. Wenn der Deckel nicht geschlossen ist und die Verriegelung nicht zugeschraubt ist, lässt der Sicherheitsmikroschalter den Motor nicht anlaufen.

EINSCHALTEN DES GERÄTES

1. Gemüse zubereiten (waschen, schälen, gegebenenfalls in Stücke schneiden).
2. Stellen Sie sicher, dass die Maschine zusammengesetzt ist, der Deckel geschlossen und mit einer Verriegelung gesichert ist. Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter die Auswurföffnung des Deckels. Schalten Sie die Stromversorgung mit dem Schutzschalter ein.
3. Heben Sie den Stoßhebel an, laden Sie das Produkt in die Öffnung und senken Sie den Stoßhebel ab.
4. **Siehe Abb. 5.** Drücken Sie mit der rechten Hand die grüne "START"-Taste. Drücken Sie mit der linken Hand auf den Stoßhebel, um das Produkt zu der Schneidescheibe zu führen.

Um eine Überlastung des Geräts und dessen Ausfall zu vermeiden, muss der Druck auf den Stoßhebel gleichmäßig und nicht zu stark sein.



5. Heben Sie den Stoßhebel an, laden Sie die nächste Produktportion. Senken Sie den Stoßhebel. Das Gerät schaltet sich automatisch ein. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das gesamte Produkt verarbeitet ist.
6. Der Deckel ist mit zwei Ladeöffnungen ausgestattet. Eine große Öffnung mit einem Stoßhebel ist für die Verarbeitung von großen Gemüsesorten bestimmt. Die zylindrische Öffnung ausgestattet mit einem Plastikstopfer ist für die Verarbeitung von langen, dünnen Gemüsesorten (Karotten, Gurken usw.) bestimmt.

Bei der Arbeit mit einer Schneidescheibe kann das Produkt in beide Öffnungen geladen werden.

Bei der Arbeit mit einer Schneidescheibe und einem Würfelmesser (Schneiden mit Stroh und Würfeln) sollte das Produkt in die Öffnung geladen werden, unter dem sich die Würfelmesser.

AUSSCHALTEN DES GERÄTES

1. Drücken die rote "STOPP"-Taste.
2. Schalten Sie die Stromversorgung mit dem Schutzschalter aus.

SCHNEIDESCHEIBEN ENTFERNEN UND ERSETZEN



(6)

1. Lösen Sie die Verriegelung und öffnen Sie den Deckel.
2. **Siehe Abb. 6.** Drehen Sie das Schneidescheibe gegen den Uhrzeigersinn. Decken Sie die Klingen mit geeignetem Material (Gummi, Stoff usw.) ab, heben Sie die Scheibe mit beiden Händen an den Kanten an und entfernen Sie diese.
Bei entfernen des Würfelmessers zum Schneiden von Stroh oder Würfeln sollten das Würfelmesser nicht gedreht werden. Ziehen Sie es aus der Buchse durch die Bewegung nach oben.
3. Installieren Sie die Ersatzscheibe, schließen Sie den Deckel und ziehen Sie die Verriegelung fest.

WARTUNG UND PFLEGE

Alle Wartungsarbeiten werden an Geräten ohne Stromanschluss durchgeführt.

Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keine scheuernden Mittel, spitze und scharfe Gegenstände, aggressive chlorhaltige Reinigungsmittel, Benzin, Säuren, Laugen und Lösungsmittel.

Waschen Sie die herausnehmbaren Geräte nicht in der Spülmaschine.

Täglich nach Abschluss der Arbeiten:

1. Waschen Sie die abnehmbaren Teile der Gemüseschneidemaschine (Stopfer, Schneidescheiben, Auswerfer) unter fließendem warmem Wasser und trocknen Sie diese ab.



(7)

2. **Siehe Abb. 7.** Öffnen Sie die Decke, ziehen Sie die seitlichen Verriegelungen zur Seite und entfernen Sie die Decke. Waschen Sie den Deckel unter fließendem warmem Wasser und trocknen Sie diese ab.
3. Wischen Sie das Gerät mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab und trocknen Sie es ab. Die Buchse für Schneidescheiben soll besonders gründlich gereinigt werden. Andernfalls wird das Einsetzen der Schneidescheiben in die Arbeitsposition schwierig.

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum (Wochenende, Ferien usw.) nicht benutzt wird, sollte es vom Stromnetz getrennt und gereinigt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation des Gerätes und Anschluss an das Netz erfolgt nur durch qualifiziertes Fachpersonal.
2. Das Gerät ist mit einem elektrischen Kabel ausgestattet, das an einen individuellen Schaltautomat angeschlossen werden muss. Zum Anschließen eines einphasigen Gerätes ist eine geerdete Dreileiterschaltung zu verwenden.
3. Das Gerät ist auf einer stabilen Standhöhe von 800–900 mm mit einer glatten und horizontalen Oberfläche zu installieren. Die Oberfläche muss trocken und sauber sein. Die Unterlage soll das Gewicht des Gerätes aushalten.
4. Das Gerät sollte entfernt von Wärmequellen, Waschbehältern, Wasserhähnen usw. installiert werden.
5. Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht von der Unterlage hängt und keine scharfen Gegenstände berührt. Stellen Sie auf das Kabel keine fremden Gegenstände. Der Betrieb des Gerätes mit beschädigtem Stromkabel ist nicht zulässig.
6. Das Gerät ist zum Reiben von Käse und Gemüse sowie zum Aufschneiden von rohem und gekochtem Gemüse bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.
7. Verwenden Sie die Ausrüstung nicht zum Schneiden von Tiefkühlkost.
8. Es wird empfohlen, bei der Arbeit mit dem Gerät die spezielle Arbeiterkleidung zu tragen. Es darf keine Trage keine weite Kleidung, Schals, Halstücher, Krawatten, Schmuck usw. getragen werden. Die Ärmel sollten geknöpft sein. Die Haare sollten mit einem Schal abgedeckt werden.
9. Das Gerät ist nur zu einem Kurzzeitbetrieb mit einer Einschaltdauer von nicht mehr als 10 Minuten bestimmt. Dies bedeutet, dass alle 10 Minuten eine Pause von mindestens 10 Minuten erforderlich ist.

10. Achten Sie darauf, dass die Klingen der Schneidescheiben immer scharf und ohne Zacken sind.
11. Legen Sie die Gemüse zum rotierenden Messer nicht mit den Händen. Verwenden Sie den Stoßhebel oder Stopfer.
12. Überlasten Sie die Maschine nicht. Drücken Sie auf den Stopfer oder Stoßhebel gleichmäßig und nicht zu stark.
13. Halten Sie niemals die Hände oder fremde Gegenstände während des Betriebes in den Ladeaufsatz.
14. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
15. Es ist strengstens verboten, die Wartungsarbeiten mit eingespeistem Strom durchzuführen.
16. Waschen Sie das Gerät nicht unter direktem Wasserstrahl oder tauchen Sie es nicht in Wasser.
17. Beim Umgang mit Schneidescheiben ist Vorsicht geboten, da sie sehr scharf sind.
18. Wenn Störungen auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.

SISSEJUHATUS

Lugupeetud härrad!

Olete ostnud professionaalne varustus. Enne seda, tuleb kindlasti vaadata läbi selle passi.

Pea meeles, et kõik juhiseid selles passis, te pikendada seadme vältida vigastusi töötajatega.

Loodame, et meie soovitusel aitavad kaasa nii palju kui võimalik seadet kasutada.

KOHTUMISE

Kavakohaselt võreaga juustu- ja köögivilja, samuti toor- ja keedetud köögivilja viilud, ribad, erineva suurusega kuubikuteks lõikamine.

TEHNILISED OMADUSED

Üldineteave	Mudel	HKN-FNT
	Kirjeldus	Lauatagune
	Maksimaalne suurus, mm	600 x 240 x 590
	Installeeritud võimsus, arvatud	0,55
	Pinge on	220/50/1
	Korpuse materjal	Roostevaba teras/alumiinium
Omadused	Tüüpi masin	Kaldpinnal
	Lae tüüp	Käsiraamat
	Mootori kiirus (p/min)	270
	Tootlikkus, kg/h	100-300
	Töörežiimi	Vahelduva tollimaksu
	Maksimaalne töö kasvutsükli, min	10

KOMPLEKT

Ovoshherezatelnaja masin-1 tk.

Komplekt lõikavad lehed-(5 tk.):

2 mm viilud-1 tk.

4 mm viilud-1 tk.

float 3 mm-1 tk.

4 mm riiv-1 tk.

7 mm riiv-1 tk.

Emakast plast-1 tk.

Drive-Plastist kaabits-1 tk.

Passi-1 tk.

TÖÖMEETODID

JUHTORGANITE



(1)

Vt joonis 1. Juhtelemendid asuvad paremal (vaadata seadme ees):

- Rohelise stardi nupp, (I) lisamine seadmed;
- Punane STOP nuppu (o) Lülitage seadmed välja.

KAITSESÜSTEEMI



(2)

Vt joonis 2. Seadmed on varustatud kahe ohutuse microswitches (tähistatud nooltega). Mikrolüliti kaanel lülitab seadme juurdepääsu lõikamine plaadi kaane avamisel. Mikrolüliti kohta kangi lukustuva keelab seadmed kangi-tõukur laadida toote tõstmisel.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Puhastage varustuse vastavalt "hooldust ja ravi" juhiseid.

ASSAMBLEE SEADMED



(3) kaane avamisega



Plaatide lõikamine (4) paigaldamine

1. Vt joonis 3. Lahti vastupäeva, honorar ees kaas ja avage kaas.
2. Vt joonis 4. Libiseks mootori võllile esimene plastikust ketas-kicker, siis lõikelaud plaat.

EE

Kuubikud ja friikartuleid ribadeks lõikamist. Selleks kasutada lõikamine Rest ja vastava plaadi lõikamine viilud. Esiteks mootori võllile peaks kandma lõikamine Rest uuesti registreerimismärgi lõikamine viilud.

3. Sulgege kaas ja keerake päripäeva lukk.

Kui kate on suletud ja pakendatud luku, ei võimalda kaitsev Mikrolüliti mootor.

SEADMETE LISAMINE

1. Valmistada köögiviljade (pesta, koorida, lõigata tükkideks, vajaduse korral).
2. Veenduge, et seade on paigaldatud, suletud ja kinnitatud. Asetage katte all auk masinad sobivasse anumasse. Lülitage toide sisse kasutades automaatselt.
3. Tõstke hooba tõukur, lae toote auku ja madalam Kang kolvi.
4. **Vt joonis 5.** Parema käega, vajutage rohelist stardinuppu. Vasaku käe abil vajutage toidu tõukur feeder plaat lõikamine.

Seadme ülekoormuse vältimiseks ja vabastage see press tõukurpuksiiri peaks olema ühtne ja ei ole liiga tugev



(5)

5. Tõukur kangi ja auk toote järgmise osa boot. Madalam rychagtolkatel. Seade lülitatakse automaatselt. Korrake prodeduru, kuni kogu toode on ümber kujundada.
6. Kaas on varustatud dual boot. Suur Ava hoob-tõukur varustatud kasutatakse protsessis rohkem köögivilju. Silindriline kandis plasti mõel pikk õhuke köögivilju (porgandid, kurgid jne.).

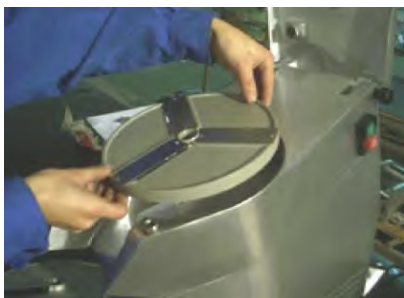
Kui töötate üks lõikamine plaat toote saab alla laadida nii auke.

Plaadi lõikamine ja iluvõre (ribadeks lõikamine ja kuubikuteks) töötamisel tuleks toote laadida auku, mille alusel on labad võre.

SEADME VÄLJALÜLITAMINE

1. Vajutage punast nuppu "STOP".
2. Toite väljalülitamine lüliti abil.

VÄLJAVÕTMINE JA LÕIKAMIST PLAADID



(6)

1. Eemalda sulguri ja avage kaas.
2. **Vt joonis 6.** Omakorda lõikur vastupäeva. Hõlma tera sobivast materjalist (kummist, kangast jne), tõsta plaat üle mõlema käega serva ja eemaldage see. Võrede lõikamine ribadeks või kuubikuteks Pööra eemaldamisel ei tohiks iluvõre. Eemaldada liiklust pesa üles.
3. Paigaldada shift plaadi, sulgege kaas ja keerake honorar.

HOOLDUST JA RAVI

Kõiki hooldustöid tehakse lahti ühendatud seadmed.

Kasutage abrasiivseid materjale seadmed, augustamine ja dirushhie teemasid, agressiivne kloori sisaldavaid puhastusvahendeid, bensiin, hapete, leeliste ja lahusteid.

See pole lubatud eemaldatav riistvara sõlmed pesta nõudepesumasinas.

Pärast tööd iga päev:

1. Pesta sooja voolava vee ja Keemiline eemaldatav sõlmede ovoshherezatelnoj masinad (emakast, lõikamist plaadid, drive-kicker).



(7)

2. **Vt joonis 7.** Kaant avada, võtta tema pool klambrid ja eemaldage see. Puhastada sooja voolava vee ja Keemiline kaas.
3. Pühkige seadmete puhta niiske käsna või lapiga ja kuivatage. Eriti hoolikalt tuleb puhastada pesa paigaldamiseks lisab ja võllile. Muidu on raske paigaldada lisa seisukohta.

Kui seadet ei kasutata pikka aega (nädalavahetustel, pühade ajal jne), tuleb ühendada selle lahti ja puhastada hoolikalt.

OHUTUSE

1. Paigaldamine ja ühendamine toimub ainult kvalifitseeritud töötajad.

EE

2. Seadmed on varustatud elektri kaabel, mis peab olema ühendatud hotellile lülitati automaatselt. Ühefaasilise seadmete ühendamiseks võib kasutada juhtme skeem maandatud elektriga.
3. Seade tuleb asetada stabiilsele alusele pikkus 800-900 mm tasasel ja horisontaalsel pinnal. Pind peab olema kuiv ja puhas. Toetus peab taluma seadmete kaalust.
4. Seadmed tuleb paigaldada eemal kuumuse, pesumasinate, vannid, segistid jne.
5. Veenduge, et juhtmest rippuma seisab äärel ja ei puutu objektid teravad servad. Ärge asetage mingeid esemeid kaabel. Hooldus koos kahjustatud toitekaabel pole lubatud.
6. Kavakohaselt võre juustu- ja köögivilja, samuti lõikamine toor- ja keedetud köögiviljad. Ärge kasutage seadmeid sihipäratust kasutamisest.
7. Ärge kasutage seadme lõikamine külmutatud tooted.
8. Seadme töötamisel on soovitatav, et te kandma spetsiaalseid tööriideid. Ei ole lubatud kanda laiu riideid, sallid, neckerchiefs, lipsud, Ehted, jne voolikud on kinnitatava. Juuksed tuleb katta sall.
9. Seade on kavandatud töötama ainult re-lähiaja töötsükli kestusega kuni 10 minutit. See tähendab, et pärast iga 10 minuti töö eeldab tehnoloogilist pausi vähemalt 10 minutit.
10. Hoida plaadid olid alati terav ega mõrasid tera lõikamiseks.
11. See pole lubatud tarnida köögiviljade lõikamiseks pöörleva plaat käega. Kasutada kangi tõukur või nuiaga.
12. See pole lubatud koormata masin. Emakast ja Kang kolvi peaks olema ühtne ja ei ole liiga tugev.
13. Sisestage otsik boot käte ja muude objektidega töötamise ajal ei ole lubatud.
14. See pole lubatud lisada seadmete järelevalveta jätta.
15. Keelatud on teostada hooldustöid seadmele lülitada vooluvõrgu.
16. See ei ole lubatud seadmed otsese jooksva vee all pesta või asetada see vesi.
17. Kuna käsitlemine lõiketerade tuleb olla ettevaatlik, sest nad on väga teravad.
18. Kui vead, tuleks nimetatud spetsialisti teenuse.

INTRODUCTION

DEAR ALL,

You have purchased a professional equipment unit. Before you start operating it, you should read and understand this Certificate.

Please keep in mind that observance of the instructions presented in this Certificate extends the service life of the equipment and prevents injury of operating personnel.

We hope our recommendations will maximally facilitate operation of the equipment.

APPLICATION

The equipment is intended for grating of cheese and vegetables as well as cutting of raw and boiled vegetables by slices, straws, cubes of various sizes.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

General	Model	HKN-FNT
	Description	Desktop
	Overall dimensions, mm	600x240x590
	Generating capacity, kW	0.55
	Power supply network parameters	220/50/1
	Case material	Stainless steel/aluminium
Characteristics	Machine type	Tilted
	Loading type	Manual
	Motor speed, rpm	270
	Performance, kgph	100 – 300
	Operation mode	Intermittent periodic operation
	Maximum duty cycle duration, min	10

COMPLETING UNITS OF THE MACHINE

Vegetable cutting machine-1 pc

Kit of cutting plates-(5 pcs):

slices 2 mm-1 pc

slices 4 mm-1 pc

grater 3 mm-1 pc

grater 4 mm-1 pc

grater 7 mm-1 pc

Plastic pestle-1 pc

Plastic disk-ejector-1 pc

Appliance certificate-pc

OPERATION PROCEDURE

CONTROLS



(1)

See fig. 1. Controls are located on the right side of the case (when the equipment is observed from the front):

- green button "START" (I) to start the equipment;
- red button "STOP" (O) to shut the equipment down.

PROTECTIVE SYSTEMS



(2)

See fig. 2. The machine is equipped with two protective microswitches (indicated with arrows). The microswitch on the cap switches the machine off when the cap is opened to access the cutting plate. The microswitch on the push arm switches the machine off when the push arm is raised to load the product.

BEFORE FIRST START

1. Clean the equipment in accordance with the instructions presented in the "Maintenance and care" section.

ASSEMBLY OF THE EQUIPMENT



Opening of the cap (3)



Installation of the cutting plate (4)

1. See fig. 3. Turn the holding lock located in the front part of the cap anticlockwise and open the cap.
2. See fig. 4. Put the plastic disc-ejector on the motor shaft first and then the cutting plate.

Cutting by cubes and straws for French fries. For this purpose a cutting grate and a corresponding plate for cutting by cubes are used. You have to put the cutting grate on the motor shaft first and then the plate for cutting by cubes.

3. Close the cap and turn the holding lock clockwise.

If the cap is not closed and the holding lock is not turned, the protective microswitch won't let start the motor.

SWITCHING THE EQUIPMENT ON

1. Prepare vegetables (wash, clean and cut into junks, as required).
2. Make sure that the machine is assembled, the cap is closed and secured by the holding lock. Put a suitable vessel under the discharge opening. Switch the machine on using the automatic switch.
3. Raise the push arm, load the product in the opening and lower the push arm.
4. **See fig. 5.** Push the green button "START" with your right hand. Push the push arm with your left hand to deliver the product to the cutting plate.

To prevent equipment overloading and failure, pressure on the push arm shall be uniform and not too strong.



(5)

5. Raise the push arm and load the next portion of product into the opening. Lower the push arm. The equipment will automatically start. Repeat the procedure until the whole product is processed.
6. The cap is equipped with two loading openings. The large opening equipped with the push arm is intended for processing of large vegetables. The cylindrical opening equipped with the plastic pestle is intended for processing of long thin vegetables (carrot, cucumbers, etc.).

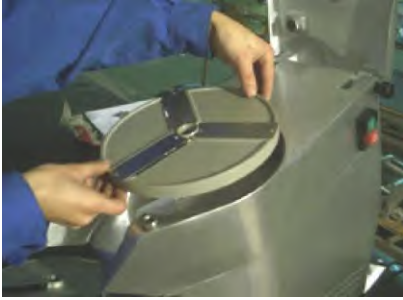
When operated with one cutting plate the product can be loaded into both openings.

When operated with the cutting plate and grate (cutting by cubes and straws) the product shall be loaded into the opening, under which the grate blades are located.

EQUIPMENT SHUT-DOWN

1. Press the red button "STOP".
2. Switch the machine off using the automatic switch.

REMOVAL AND REPLACEMENT OF CUTTING PLATES



(6)

1. Turn the holding lock and open the cap.
2. **See fig. 6.** Turn the cutting plate anticlockwise. Cover the blades with appropriate material (rubber, cloth, etc.), slightly raise the plate holding the edges with both hands and remove it.

In the course of removal of the grate for cutting by straws and cubes, the grate should not be rotated. Get it out of the slot by moving it upwards.

3. Install the replaceable plate, close the cap and turn the holding lock.

MAINTENANCE AND CARE

All maintenance shall be performed on de-energized equipment.

The equipment should not be cleaned using any abrasive materials, pricking and cutting items, aggressive chlorine-containing detergents, gasoline, acids, alkalies and solvents.

Demountable equipment assemblies should not be washed in a dishwasher.

The following operations shall be performed daily upon completion of work:

1. Wash demountable machine assemblies (pestle, cutting plates, disc-ejector) under a warm water stream and dry them.



(7)

2. **See fig. 7.** Open the cap, take the lateral retainers aside and remove the cap. Wash the cap under a warm water stream and dry it.
3. Wipe the case with a clean wet sponge or cloth and wipe it dry. The slot for cutting plates and the motor shaft shall be cleaned very thoroughly. Otherwise, installation of the cutting plates will be hindered.

If the equipment is not to be operated for a long time (days off, holidays, etc.), it should be de-energized and thoroughly cleaned.

SAFETY

1. Equipment installation and connection to the electricity mains shall be performed by skilled professionals only.
2. The equipment is equipped with an electric cable that shall be connected to the individual automatic switch. To connect monophase equipment, a three-wire circuit with grounding shall be used.
3. The equipment shall be installed on a stable support 800-900 mm in height with flat level surface. The surface shall be dry and clean. The support shall stand the equipment weight.
4. The equipment shall be installed away from heat sources, washing tanks, water taps, etc.
5. The operation staff shall ensure that the electric cable is not hanging over the edge of the support and touching items with sharp edges. Do not put foreign objects on the electric cable. Operation of equipment with a damaged electric cable shall not be allowed.

EN

6. The equipment is intended for grating of cheese and vegetables as well as cutting of raw and boiled vegetables. The equipment shall not be used for any purposes other than intended.
7. The equipment shall not be used to cut frozen products.
8. In the course of equipment operation wearing of special clothes is recommended. No loose clothes, scarves, neck handkerchiefs, ties, jewelry, etc. are allowed. The sleeves should be buttoned. The hair should be covered with a kerchief.
9. The equipment is intended for intermittent periodic operation only; the duration of the working cycle shall be no more than 10 minutes. This means that after each 10 minutes of operation, there should be a process pause of no less than 10 minutes.
10. The operating staff shall ensure that cutting plates blades are always sharp without any notches.
11. Delivery of vegetables to the cutting plate by hand shall not be allowed. The operator should use the push arm or pestle.
12. Overloading of the machine is not allowed. Pressure on the push arm and pestle shall be uniform and not too strong.
13. While in operation putting of hands or foreign objects into the loading header is not allowed.
14. The energized equipment shall not be left unattended.
15. Maintenance of energized equipment is prohibited.
16. Washing of the equipment under a direct water stream or submergence thereof into water is not allowed.
17. When handling cutting plates the operating staff shall be very careful as they are very sharp.
18. In case of any failure service professionals shall be contacted.

ES

INTRODUCCIÓN

ESTIMADOS SEÑORES,

Han adquirido el equipo profesional. Antes de operarlo, asegúrense de leer esta Ficha Técnica.

Recuerden que siguiendo Vds. las instrucciones dadas en esta Ficha Técnica, se prolonga la vida útil del equipo y se evitan lesiones al personal de mantenimiento.

Esperamos que nuestras recomendaciones faciliten la operación del equipo.

DESTINO

El equipo está diseñado para rallar queso y verduras, así como para cortar verduras crudas y cocidas en rodajas, tiras, cubos de varios tamaños.

ESPECIFICACIONES

Información General	Modelo	HKN-FNT
	Descripción	De mesa
	Dimensiones (mm)	600x240x590
	Potencia de instalación, kW	0,55
	Parámetros de la red eléctrica	220/50/1
	Material de la carcasa	Acero inoxidable/aluminio
Características	Tipo de máquina	Inclinada
	Tipo de alimentación	Manual
	Velocidad del motor, rpm	270
	Rendimiento, kg/h	100 – 300
	Modo de operación	Repetido, a corto plazo
	Duración máxima del ciclo operativo, min	10

CONJUNTO COMPLETO

Máquina para cortar verduras-1 ud.

Conjunto de láminas para cortar-(5 uds):

lonchas de 2 mm-1 ud.

lonchas de 4 mm-1 ud.

rallador de 3 mm-1 ud.

rallador de 4 mm-1 ud.

rallador de 7 mm-1 ud.

Mortero de plástico-1 ud.

Disco eyector de plástico-1 ud.

Ficha técnica-1 ud.

ORDEN DE TRABAJO

CONTROLES



(1)

Véase fig. 1. Los controles están en el lado derecho del cuerpo (mirando el equipo desde el frente):

- botón verde "INICIAR" (I) para arrancar el equipo;
- botón rojo "PARAR" (O) para parar el equipo.

SISTEMAS DE PROTECCIÓN



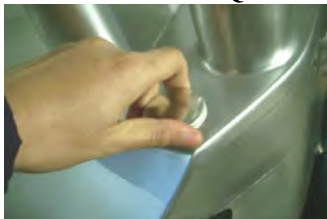
(2)

Véase fig. 2. El equipo está equipado con dos microinterruptores de protección (indicados con flechas). El microinterruptor de la tapa desactiva el equipo al abrirse la tapa para que sea posible acceder láminas para cortar. El microinterruptor de la palanca empujadora desactiva el equipo, al levantarse la palanca empujadora para cargarse el producto.

ANTES DEL PRIME ARRANQUE

1. Limpie el equipo según las instrucciones de la sección "Mantenimiento y Cuidado".

MONTAJE DEL EQUIPO



Apertura de la tapa (3)



Instalación de lámina para cortar (4)

1. Véase fig. 3. Desenrosque el fijador situado en la parte delantera de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y abra la tapa.
2. Véase fig. 4. Primero, ponga el disco eyector de plástico sobre el eje del motor, luego, la lámina para cortar.

ES

Cortar en cubitos y tiras para patatas fritas. Para este fin se usa la lámina para cortar y correspondiente lámina para contar en rodajas. Primero sobre el eje del motor hay que poner la rejilla para cortar, y luego, la lámina para cortar.

3. Cierre la tapa y apriete el fijador en el sentido de las agujas del reloj.
Si la tapa no está cerrada y el fijador no está apretado, el microinterruptor de seguridad no permitirá que el motor se arranque.

ARRANQUE DEL EQUIPO

1. Prepare las verduras (lave, limpie, corte en pedazos si es necesario).
2. Asegúrese de que la máquina esté ensamblada, la tapa esté cerrada y asegurada con el fijador. Ponga un recipiente adecuado debajo de la boca de descarga de la tapa. Conecte el equipo de la red con el interruptor automático.
3. Levante la palanca empujadora, cargue el producto en la boca y baje la palanca empujadora.
4. Véase **fig. 5**. Pulse el botón verde "INICIAR" con mano derecha. Empuje la palanca empujadora con mano izquierda para alimentar el producto a la lámina para cortar. Para evitar sobrecarga del equipo y su falla, hay que empujar la palanca empujadora de manera uniforme y no demasiado fuerte.



(5)

5. Levante la palanca empujadora y cargue la porción siguiente del producto en la boca. Baje la palanca empujadora. El equipo se arrancará automáticamente. Repita el procedimiento hasta que todo el producto se haya procesado.
6. La tapa está equipada con dos bocas de carga. La boca grande, equipada con palanca empujadora, está diseñada para procesar verduras grandes. La boca cilíndrica, equipada con el mortero de plástico, está diseñada para procesar vegetales delgados y largos (zanahorias, pepinos, etc.).

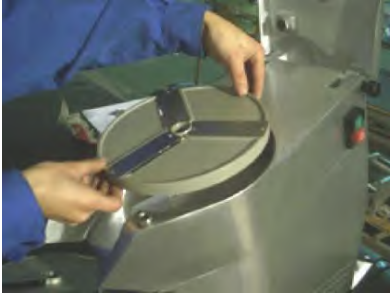
Si se usa una lámina para cortar, se puede cargar el producto a ambas bocas.

Operando la lámina y rejilla para cortar (para cortar en cubitos y tiras), hay que cargar el producto en la boca que está sobre las cuchillas de la rejilla.

APAGUE DEL EQUIPO

1. Pulse el botón rojo "PARAR".
2. Desconecte el equipo de la red con el interruptor automático.

QUITAR Y REEMPLAZAR LAS LÁMINAS PARA CORTAR



(6)

1. Desenrosque el fijador y abra la tapa.
2. **Véase fig. 6.** Gire la lámina para cortar en sentido contrario a las agujas del reloj. Cubra las cuchillas con material adecuado (goma, tela, etc.), levante la lámina por los bordes con ambas manos y quítela.
Cuando se quita la rejilla para cortar en tiras o cubitos, no hay que girar la rejilla. Quítela de la base moviéndola hacia arriba.
3. Instale la lámina de repuesto, cierre la tapa y apriete el fijador.

MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Todos los trabajos de mantenimiento se llevan a cabo en equipo desconectado de la red eléctrica.

Está prohibido usar para limpiar el equipo los materiales abrasivos, objetos perforadores y cortantes, agentes de limpieza agresivos que contienen cloro, gasolina, ácidos, álcalis y solventes.

Está prohibido lavar los nodos desmontables en lavavajillas.

Terminada la operación, cada día:

1. Lave los nodos desmontables de la máquina para cortar verduras (mortero, láminas para cortar, disco eyector) con el chorro de agua tibia y séquelos.



(7)

2. **Véase fig. 7.** Abra la tapa, levante sus fijadores laterales a los lados y quítela. Lave la tapa con el chorro de agua tibia y séquela.
3. Limpie el cuerpo del equipo con un paño o una esponja limpio y húmedo y séquelo. Hay que tener especial cuidado limpiando la base para instalación de las láminas para cortar en el eje del motor. De lo contrario, será difícil instalar las láminas para cortar en su posición de trabajo.

ES

Si el equipo no va a usarse durante un período prolongado (fin de semana, vacaciones, etc.), hay que desconectarlo de la red eléctrica y limpiarlo bien.

TÉCNICA DE SEGURIDAD

1. El equipo debe ser instalado y conectado a la red eléctrica solo por personal cualificado.
2. El equipo está equipado con un cable eléctrico que debe conectarse a un interruptor de circuito individual. Para conectar el equipo monofásico hay que usar el esquema de tres cables con puesta a tierra.
3. El equipo debe instalarse en un soporte estable con la altura de 800 a 900 mm con una superficie horizontal plana. La superficie debe estar seca y limpia. El soporte debe aguantar el peso del equipo.
4. El equipo debe instalarse lejos de fuentes de calor, lavaderos, grifos de agua, etc.
5. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde del soporte y no toque objetos con bordes agudos. No coloque ningún objeto sobre el cable. Está prohibido operar el equipo con cable eléctrico dañado.
6. El equipo está diseñado para rallar queso y verduras, así como para cortar verduras crudas y cocidas. Está prohibido usar el equipo para otros fines.
7. Está prohibido usar el equipo para cortar productos congelados.
8. Se recomienda que los que operen el equipo lleven ropa de trabajo especial. Está prohibido llevar ropa suelta, bufandas, pañuelos de cuello, corbatas, joyas, etc. Las mangas deben estar abotonadas. El pelo debe estar cubierto con un pañuelo.
9. El equipo está diseñado para funcionar solo en un modo repetido, a corto plazo, con duración del ciclo no mayor de 10 min. Es decir, el equipo necesita una pausa de al menos 10 minutos después de cada 10 minutos de trabajo.
10. Asegúrese de que las cuchillas de las láminas para cortar sean siempre agudas y sin melladuras.
11. Está prohibido alimentar con manos las verduras a la lámina para cortar que está girando. Usa la palanca empujadora o el mortero.
12. Está prohibido sobrecargar la máquina. Hay que empujar el mortero y la palanca empujadora de manera uniforme y no demasiado fuerte.
13. Está prohibido introducir manos u otros objetos extraños en la boquilla de alimentación.
14. Está prohibido dejar el equipo encendido sin supervisión.
15. Está prohibido llevar a cabo el mantenimiento del equipo sin desconectarlo de la red eléctrica.
16. Está prohibido lavar el equipo bajo el chorro de agua directo o sumergirlo en agua.
17. Hay que manejar las láminas para cortar con cuidado, porque son muy agudas.
18. En el caso de cualquier mal funcionamiento, diríjese a los especialistas del servicio de apoyo.

INTRODUCTION

CHERS MESDAMES ET MESSIEURS !

Vous avez acheté l'équipement professionnel. Avant de commencer à l'exploiter, assurez-vous de lire attentivement le présent manuel.

Rappelez-vous qu'en suivant toutes les instructions données dans le présent manuel, vous prolongerez la durée d'exploitation de l'équipement et éviterez des blessures au personnel de maintenance.

Nous espérons que nos recommandations faciliteront au maximum votre travail avec l'équipement.

DESTINATION

L'équipement est destiné à râper du fromage et des légumes, ainsi qu'à couper des légumes crus et cuits en tranches, en julienne, en cubes de différentes tailles.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Informations générales	Modèle :	HKN-FNT
	Description	De table
	Dimensions extérieures, mm	600x240x590
	Capacité installée, kW	0,55
	Paramètres du réseau électrique	220/50/1
	Matériel du corps	Acier inoxydable / aluminium
Caractéristiques	Type d'appareil	Incliné
	Type de chargement	Manuel
	Vitesse de rotation du moteur, tr / min	270
	Productivité, kg / h	100 – 300
	Mode de fonctionnement	Intermittent périodique
	Durée maximale d'un cycle de travail, min	10

CONTENU DE LA LIVRAISON

Appareil coupe légumes-1 pièce
 Set d'inserts de coupe-(5 pièces)
 tranches 2 mm-1 pièce
 tranches 4 mm-1 pièce
 râpe 3 mm-1 pièce
 râpe 4 mm-1 pièce
 râpe 7 mm-1 pièce
 Pilon en plastique-1 pièce
 Disque éjecteur en plastique-1 pièce
 Manuel-1 pièce

PROCEDURE DU TRAVAIL

COMMANDES

FR



(1)

Voir la Fig. 1. Les commandes se situent sur le côté droit du corps (si vous regardez l'équipement par l'avant):

- bouton vert «DÉMARRAGE» (I)
- bouton rouge «ARRÊT» (O)

démarrage de l'appareil
arrêt de l'appareil.

SYSTÈMES DE PROTECTION



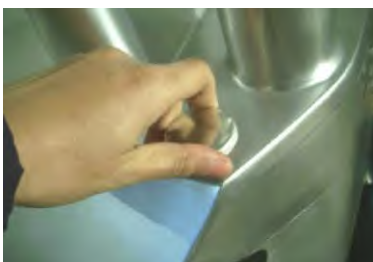
(2)

Voir la Fig. 2. L'appareil est équipé de deux micro-interrupteurs de protection (indiqués avec des flèches). Le micro-interrupteur sur le couvercle arrête l'équipement lorsque le couvercle est ouvert pour accéder à l'insert de coupe. Le micro-interrupteur sur le levier poussoir arrête l'appareil lors du levage du levier poussoir afin de charger des aliments.

AVANT LE PREMIER DÉMARRAGE

1. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions de la section "Entretien et maintenance".

ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL



Ouvrir le couvercle (3)



Installer un insert de coupe (4)

1. **Voir la Fig. 3.** Tournez le loquet situé à l'avant du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et ouvrez le couvercle.
2. **Voir la Fig. 4.** Mettez sur l'arbre du moteur le disque-éjecteur en plastique, et après - l'insert de coupe.

Couper en cubes et en julienne pour les frites. A cet effet, on utilise une grille de coupe et un insert de coupe approprié pour couper en tranches. Placez d'abord une grille de coupe sur l'arbre du moteur, suivi d'un insert de coupe.

3. Fermez le couvercle et tournez le loquet dans le sens des aiguilles d'une montre.
Si le couvercle n'est pas fermé et le loquet n'est pas fixé, le micro-interrupteur de protection ne permettra pas de démarrer le moteur.

DÉMARRAGE DE L'ÉQUIPEMENT

1. Préparez des légumes (lavez, nettoyez, coupez en morceaux si nécessaire).
2. Assurez-vous que l'appareil est assemblé, le couvercle est fermé et sécurisé avec un loquet. Placez un récipient approprié sous l'ouverture de décharge du couvercle. Allumez l'alimentation en utilisant le disjoncteur.
3. Soulevez le levier poussoir, chargez l'aliment dans le trou et abaissez le levier poussoir.
4. **Voir la Fig. 5.** De la main droite, appuyez sur le bouton vert «DÉMARRAGE». De la main gauche, appuyez sur le poussoir pour pousser l'aliment vers l'insert de coupe.
Afin d'éviter la surcharge et la panne de l'appareil, la pression sur le poussoir doit être régulière et non pas trop forte.



(5)

5. Soulevez le levier poussoir et chargez le lot de produit suivant dans le trou. Abaissez le levier poussoir. L'appareil se mettra en marche automatiquement. Répétez la procédure jusqu'à ce que le produit soit traité entièrement
6. Le couvercle est équipé de deux trous de chargement. Le grand trou, équipé d'un levier poussoir, est destiné au traitement de gros légumes. Le trou cylindrique, équipé d'un pilon en plastique, est conçu pour le traitement de légumes longs et fins (carottes, concombres, etc.).

Lorsque vous travaillez avec un seul insert de coupe, le produit peut être chargé dans les deux trous.

Lorsque vous travaillez avec un insert de coupe et la grille (coupe en julienne et en cubes), le produit doit être chargé dans le trou sous lequel se trouvent les lames de la grille.

ARRÊT DE L'ÉQUIPEMENT

FR

1. Appuyez sur le bouton rouge «ARRÊT».
2. Débranchez l'appareil avec le disjoncteur.

RETRAIT ET REMPLACEMENT D'INSERTS DE COUPE



(6)

1. Dévissez le loquet et ouvrez le couvercle.
2. **Voir la Fig. 6.** Tournez la lame de coupe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Couvrez les lames avec un matériau approprié (caoutchouc, tissu, etc.), soulevez l'insert par les bords avec les deux mains et retirez-le. Lors de l'enlèvement de la grille pour couper en julienne ou en cubes, mieux vaut ne pas tourner la grille. Retirez-la de son siège en tirant vers le haut.
3. Installez la plaque de remplacement, fermez le couvercle et serrez le loquet.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Tous les travaux de maintenance sont effectués sur un équipement déconnecté d'un réseau électrique.

Il est interdit d'utiliser des matériaux abrasifs, des objets de perçage et de coupe, des nettoyants agressifs contenant du chlore, de l'essence, des acides, des alcalis et des solvants pour nettoyer l'équipement.

Il est interdit de laver l'équipement amovible dans un lave-vaisselle.

Quotidiennement à la fin du travail:

1. Lavez l'équipement amovible de l'appareil coupe légumes (pilon, plaques de coupe, disque éjecteur) sous un jet d'eau chaude et sécher après.



(7)

2. **Voir la Fig.7.** Ouvrez le couvercle, écartez ses dispositifs de retenue latéraux et retirez-le. Lavez le couvercle sous un jet d'eau chaude et séchez-le.
3. Nettoyez l'équipement avec une éponge propre et humide ou un chiffon et essuyez-le soigneusement. Un soin particulier doit être pris pour nettoyer le siège d'insertion de

plaques de coupe et l'arbre du moteur. Sinon, l'insertion des plaques de coupe dans la position de travail sera difficile.

En cas de non-utilisation prolongée de l'appareil (week-end, vacances, etc.), il doit être déconnecté du réseau électrique et nettoyé à fond.

SÉCURITÉ DU TRAVAIL

1. L'installation de l'équipement et la connexion au réseau électrique sont effectuées uniquement par des spécialistes qualifiés.
2. L'appareil est équipé d'un câble électrique qui doit être connecté à un disjoncteur individuel. Un circuit à trois fils avec une mise à la terre doit être utilisé pour connecter un équipement monophasé.
3. L'équipement doit être installé sur un support stable de 800 à 900 mm de hauteur avec une surface horizontale plane. La surface doit être propre et sèche. Le support doit supporter le poids de l'appareil.
4. L'appareil doit être installé à l'écart des sources de chaleur, des cuves de lavage, des robinets d'eau, etc.
5. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas sur le bord du support et ne touche pas les objets avec des bords tranchants. Ne placez pas d'objets sur le câble. Il est interdit d'utiliser un équipement avec un câble électrique endommagé.
6. L'équipement est destiné à râper du fromage et des légumes, ainsi qu'à couper des légumes crus et cuits. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins.
7. N'utilisez pas l'appareil pour couper des aliments congelés.
8. Lorsque vous travaillez avec l'appareil, il est recommandé de porter les vêtements de travail spéciaux. Il est interdit de porter des vêtements amples, des écharpes, des foulards, des cravates, des bijoux, etc. Les manches doivent être boutonnées. Les cheveux doivent être couverts d'un foulard.
9. L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement dans un mode intermittent périodique avec un cycle d'utilisation de 10 minutes maximum. Cela signifie qu'après toutes les 10 minutes d'exploitation, une pause de 10 minutes au moins est nécessaire.
10. Veillez à ce que les lames des plaques de coupe soient toujours aiguisés et sans dentelures.
11. Il est interdit d'introduire des légumes vers la lame de coupe rotative avec les mains. Utilisez un levier poussoir ou un pilon.
12. Il est interdit de surcharger l'appareil. La pression sur le pilon et le levier poussoir doit être régulière et pas trop forte.
13. Il est interdit de placer les mains et des objets étrangers dans la buse de chargement pendant le fonctionnement.
14. Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
15. Il est interdit d'effectuer la maintenance de l'équipement sans le déconnecter du réseau électrique.
16. Il est interdit de laver l'équipement sous un jet d'eau direct et l'immerger dans l'eau.

FR

17. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des plaques de coupe, car elles sont très tranchantes.
18. En cas des pannes quelconques, vous devez vous adresser aux spécialistes du service.

INTRODUZIONE

GENTILI CLIENTI,

Avete acquistato un apparecchio professionale. Prima di utilizzarlo, prendete buona visione della presente Scheda tecnica.

Ricordate che seguendo tutte le istruzioni fornite in questa scheda tecnica, prolungherete la durata dell'apparecchio ed eviterete infortuni al personale di manutenzione.

Ci auguriamo che i nostri consigli vi facilitino il lavoro con l'apparecchio.

IMPIEGO

L'apparecchio è progettato per grattugiare formaggio e verdure e per tagliare verdure crude e bollite a fette, a julienne e a dadi di diverse misure.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Informazioni generali	Modello	HKN-FNT
	Descrizione	Da tavolo
	Dimensioni, mm	600x240x590
	Potenza installata, kW	0,55
	Parametri della rete elettrica	220/50/1
	Materiale del corpo	Acciaio inox/alluminio
Caratteristiche	Tipo di apparecchio	Inclinabile
	Tipo di carico	Manuale
	Frequenza del motore, giri/min	270
	Capacità produttiva, kg/ora	100 – 300
	Modalità di funzionamento	Ripetitiva e breve
	Durata massima del ciclo operativo, min	10

SET COMPLETO

Tagliaverdure-1 pz.

Set di lame-(5 pz.)

fette 2 mm-1 pz.

fette 4 mm-1 pz.

grattugia 3 mm-1 pz.

grattugia 4 mm-1 pz.

grattugia 7 mm-1 pz.

Spintore di plastica-1 pz.

Disco espulsore di plastica-1 pz.

Scheda tecnica-1 pz.

PROCEDURA DI LAVORO

ELEMENTI DI COMANDO

IT



(1)

V. Fig. 1. Gli elementi di comando si trovano sul lato destro del corpo (guardando davanti):

- tasto verde AVVIO (I)
- tasto rosso ARRESTO (O)

avvio dell'apparecchio;
spegnimento dell'apparecchio

SISTEMI DI PROTEZIONE



(2)

V. Fig. 2. L'apparecchio è dotato di due microinterruttori protettivi (indicate con le frecce). Il microinterruttore sul coperchio spegne l'apparecchio quando il coperchio è aperto, per poter accedere alla lama. Il microinterruttore sulla leva spintore spegne l'apparecchio sollevando la leva spintore per caricare il prodotto.

PRIMA DI ACCENDERLO PER LA PRIMA VOLTA

1. Pulite l'apparecchio in conformità con le istruzioni della sezione "Manutenzione e cura".

ASSEMBLAGGIO DELL'APPARECCHIO



Apertura del coperchio (3)



Installazione della lama (4)

1. **V. Fig. 3.** Girate il fissatore posizionato sulla parte anteriore del coperchio in senso antiorario, e aprite il coperchio.

2. **V. Fig. 4.** Mettete sull'asse del motore prima il disco espulsore e poi la lama. Taglio a dadi e a strisce. A questo scopo si usa la griglia tagliente e un'apposita lama per affettare. Mettete prima sull'asse del motore la griglia tagliente e poi la lama per affettare.
3. Chiudete il coperchio e girate il fissatore in senso orario.
Se il coperchio non è chiuso e il fissatore non è stretto, il microinterruttore protettivo non permetterà di accendere il motore.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Preparate le verdure (lavatele, sbucciate e se è necessario, tagliate a pezzi).
2. Assicuratevi che l'apparecchio sia assemblato, il coperchio sia chiuso e fissato. Poggiate un contenitore adatto sotto il foro di scarico. Accendete l'alimentazione usando l'interruttore automatico.
3. Sollevate la leva spintore, caricate il prodotto nel foro e abbassate la leva.
4. **V. Fig. 5.** Con la mano destra premete il tasto verde AVVIO. Con la mano sinistra premete lo spintore per fornire il prodotto alla lama.
Per evitare il sovraccarico e il guasto dell'apparecchio, il carico sullo spintore deve essere regolare e non troppo forte.



(5)

5. Sollevate lo spintore e caricate un'altra porzione del prodotto nel foro. Spingete giù la leva spintore. L'apparecchio si accenderà automaticamente. Ripetete la procedura finché non verrà tagliato l'intero prodotto.
6. Il coperchio è dotata di due fori di carico. Il foro grande con la leva spintore è progettato per il taglio di verdure grandi. Il foro cilindrico con lo spintore di plastica serve per tagliare verdure lunghe (carote, cetrioli, ecc.).
Durante il lavoro con una lama sola il prodotto può essere caricato in entrambi i fori.
Durante il lavoro con una lama e una griglia (per tagliare a strisce lunghe o a dadi) il prodotto deve essere caricato nel foro sotto il quale si trovano le lame della griglia.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

1. Premete il tasto rosso ARRESTO.
2. Staccate l'alimentazione usando l'interruttore automatico.

LEVAMENTO E SOSTITUZIONE DELLE LAME



(6)

1. Girate il fissatore e aprite il coperchio.
2. **V. Fig. 6.** Girate la lama in senso antiorario. Coprite le lame con un materiale adatto (gomma, tessuto, ecc.), sollevate la lama, prendendola per i bordi con entrambe le mani e toglietela.
Non girate la griglia per tagliare a dadi o a strisce durante la rimozione. Toglietela dall'incastro spostando su.
3. Installate la lama di ricambio, chiudete il coperchio e stringete il fissatore.

MANUTENZIONE E CURA

Tutte le attività di manutenzione si svolgono sull'apparecchio scollegato dalla corrente.

Non è consentito l'uso di materiali abrasivi, oggetti perforanti e taglienti, detergenti aggressivi contenenti cloro, benzina, acidi, alcali e solventi per pulire l'apparecchio.

Non è consentito lavare gli elementi dell'apparecchio nella lavastoviglie.

Ogni volta dopo aver finito il lavoro:

1. Lavate tutti gli elementi rimovibili del tagliaverdure (spintore, lame, disco espulsore) con acqua corrente e asciugateli.



(7)

2. **V. Fig. 7.** Aprite il coperchio, girando i fissatori laterali di lato e toglietelo. Lavate il coperchio con acqua corrente tiepida e asciugatelo.
3. Passate una spugna o un panno umido sul corpo dell'apparecchio e quindi asciugatelo bene. Gli incastri delle lame e l'asse del motore vanno ripulite con particolare attenzione. Nel caso contrario sarà difficile far tornare le lame nella posizione funzionale.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo (fine settimana, ferie, ecc.), è necessario staccarlo dalla corrente e pulirlo accuratamente.

TECNICA DI SICUREZZA

1. L'installazione dell'apparecchio e il collegamento alla rete di alimentazione vengono eseguiti solo da specialisti qualificati.

2. L'apparecchio è dotato di cavo elettrico che deve essere collegato all'interruttore individuale automatico. Per collegare apparecchiature monofase è necessario utilizzare un circuito a tre fili con collegamento a terra.
3. L'apparecchio deve essere installato su un supporto stabile con un'altezza di 800 - 900 mm con una superficie piana orizzontale. La superficie deve essere asciutta e pulita. Il supporto deve sostenere il peso dell'apparecchio.
4. L'apparecchio deve essere posizionato lontano dalle fonti di calore, dai lavelli e rubinetti, ecc.
5. Evitate che il cavo di alimentazione vada oltre il bordo del supporto e tocchi oggetti appuntiti. Non poggiate oggetti esterni sul cavo di alimentazione. È vietato utilizzare l'apparecchio con il cavo di corrente danneggiato.
6. L'apparecchio è progettato per grattugiare formaggio e verdure e per tagliare verdure crude e bollite. È vietato utilizzare l'apparecchio per scopi diversi.
7. È vietato utilizzare l'apparecchio per tagliare verdure congelate.
8. Si consiglia di indossare degli appositi indumenti durante l'utilizzo dell'apparecchio. È vietato indossare abiti larghi, sciarpe, foulard, cravatte, gioielli, ecc. Le maniche devono essere abbottonate. I capelli devono essere coperti con un fazzoletto.
9. L'apparecchio è progettato per l'utilizzo nella modalità breve, con la lunghezza massima del ciclo operativo pari a 10 minuti. Questo significa che ogni 10 minuti va fatta una pausa tecnologica che duri almeno 10 minuti.
10. Assicuratevi che le lame siano sempre affilate e senza bave.
11. È vietato spingere le verdure verso la lama rotante con le mani. Usate la leva o lo spintore.
12. È vietato sovraccaricare l'apparecchio. Il carico sullo spintore e sulla leva deve essere regolare e non molto forte.
13. È vietato mettere le mani e gli oggetti estranei nel foro di carico durante l'utilizzo.
14. Non è consentito lasciare l'apparecchio acceso senza controllo.
15. È vietato eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza scollegare l'alimentazione.
16. Non è consentito lavare l'apparecchio sotto il getto d'acqua diretto e immergerlo in acqua.
17. Le lame vanno trattate con massima cautela, poiché sono molto acute.
18. In caso di malfunzionamenti, contattate il rappresentante dell'assistenza.

LV

IEVADS

Cienītās dāmas un godātie kung!

Profesionālas iekārtas, kas ir iegādājušies. Pirms sākat darbu ar to, pārliecinieties, ka izbraukšana šo pasi.

Jāatceras, ka visas instrukcijas šo pasi, jūs paplašināt iekārtas un izvairītos no traumām, personāla.

Mēs ceram, ka mūsu ieteikumi atvieglos cik vien iespējams, izmantot šo ierīci.

TIKŠANĀS

Iekārta ir projektēta, rīvēšanai siera un dārzenu, kā arī samazinot neapstrādātas un apstrādātas dārzenu šķēles, sloksnes, dažāda lieluma kubiņos.

TEHNISKĀS ĪPAŠĪBAS

Vispārīga informācija	Modelis	HKN FNT
	Apraksts	Galda virsmu
	Izmēri, mm	600 x 240 x 590
	Uzstādīto jaudu, Asinhronie	0,55
	Spriegums ir	220/50/1
	Korpusa materiāls	Nerūsējošais tērauds/alumīnijs
Īpašības	Mašīnas tips	Šķībi
	Ielādes tips	Manuāla
	Motora ātrums (apgriezieni MINŪTĒ)	270
	Produktivitāti, kg/h	100-300
	Darbības režīms	Pienākumu intermitējošs
	Maksimālais ilgums darba cikls, min	10

PILNS KOMPLEKTS

Ovoshherezatelnaja mašīna-1 gab.

Kopu griešanas asmeņi-(5 gab.):

2 mm šķēles-1 gab.

4 mm šķēles-1 gab.

peldēt 3 mm-1 gab.

4 mm rīve-1 gab.

7 mm rīve-1 gab.

Pistil plastmasas-1 gab.

Plastmasas disku skrāpis-1 gab.

Pase-1 gab.

MODUS OPERANDI

PĀRVALDES STRUKTŪRAS



(1)

Sk. att. 1. Vadīklas atrodas labajā pusē (skatoties uz iekārtas priekšpusē):

- Green Start pogu (I) iekļaušana iekārtas;
- Red apturēšanas pogu (o) izslēdziet iekārtu.

AIZSARDZĪBAS SISTĒMAS



(2)

Sk. att. 2. Iekārta ir aprīkota ar divām drošības microswitches (norādīts ar bultiņām). Microswitch uz vāka izslēdz iekārtas, atverot vāku, lai piekļūtu griešanas plāksne. Microswitch uz bloķēšanas sviru atspējo iekārtas paceļot sviru stūmējs iekraut preces.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Izfūriert iekārtas saskaņā ar instrukcijām, kas dotas "uzturēšanas un kopšanas".

MONTĀŽAS IEKĀRTAS



Atvērt vāku (3)



Griešanas šķīvji (4) uzstādīšana

1. **Sk. att. 3.** Sakratītu pretēji pulksteņrādītāja virzienam, vassalis atrodas priekšā vāku un paceliet vāciņu.

LV

2. **Sk. 4.** Paslīdēt uz motora vārpstas pirmo plastmasas disku-futbolists, tad griešanas plāksne.

Iecērtas kubus un sloksnes kartupeļi. Šim nolūkam izmantot griešana šķēlēs griešanas durtiņām un atbilstošo plate. Vispirms uz motora vārpstas vajadzētu valkāt griešanas durtiņām, tad plate griešanai šķēlēs.

3. Aizveriet vāku un nostipriniet bloķēšanas pulksteņrādītāja virzienā.

Ja netiek aizvērts vāks un nav bloķēšanas iesaiņota, aizsardzības Microswitch neiespējo motoram.

IERĪČU IEKĻAUSĀNU

1. Sagatavot augu (mazgāt, mizas, sagriezti gabalos).
2. Pārlicinieties, ka mašīna ir samontēts, segtu aizvērtas un nostiprinātas. Novietojiet zem pārsega atvere mašīnas piemērotā traukā. Ieslēdziet strāvas automātiski, izmantojot slēdzi.
3. Paceliet sviru stūmējs, lejupielādēt produktu bedrē un nolaidiet sviru virzuli.
4. **Sk. att. 5.** Ar savu labo roku, nospiediet Green Start pogu. Izmantojiet kreiso roku nospiegt pārtikas stūmējs barotavu plate griešanai.
Lai izvairītos no pārslodzes aprīkojumu un atļaidiet to preses stūmēju jābūt vienānai un nav pārāk spēcīga.



(5)

5. Stūmējs sviru un boot bedrē nākamo produkta daudzums. Mazāks rychagtolkatel. Iekārta automātiski ieslēgt. Atkārtu prodeduru, kamēr nav bojāts viss izstrādājums būs jāpārstrādā.
6. Vāks ir aprīkots ar dual boot. Lielo atveri, kas aprīkoti ar sviru stūmējs ir paredzēta lielāka dārzeņu pārstrādei. Cilindriskā urbuma, ar plastikātu, paredzēts apstrādei, garajiem, tievajiem dārzeņi (burkāni, gurķi, utt.).
Kad strādājat ar vienu ražojuma griešanas plāksne var lejupielādēt gan caurumi.
Strādājot ar griešanas plāksne un restes (sagriež strēmelēs un kubiņos) produkts ir jāielādē bedrē, saskaņā ar kuriem ir režģis lāpstiņas.

IZSLĒGTU IEKĀRTAS

1. Nospiediet sarkano pogu "STOP".
2. Savukārt pie varas, izmantojot circuit breaker.

NOŅEMOT UN APMAINOT GRIEŠANAS PLATES



(6)

1. Noņemiet fiksatoru un atveriet vāciņu.
2. **Sk. att. 6.** Pagrieziet pulksteņrādītāja kuteris. Segtu asmens piemērota materiāla (gumijas, audumu utt.), pacelšanas plāksni pa malu ar abām rokām un izņemiet to. Noņemot restes izciršanai sloksnes vai kubiņos pagrieziet režģa nevajadzētu būt. Izņemiet to no ligzdas satiksmes uz augšu.
3. Uzstādīt maiņu plate, aizveriet vāku un pievelciet honorārs.

UZTURĒŠANA UN APRŪPE

Visu tehniskās apkopes darbu veikt iekārtu atvienots no strāvas avota.

Neizmantojiet abrazīvos materiālus tīru aprīkojumu, pīrsings un dirushhie priekšmeti, agresīvu hloru saturoši tīrīšanas līdzekļus, benzīns, skābes, sārmu un šķīdinātājus.

Nedrīkst mazgāt trauku noņemamo aparatūru mezgliem.

Pabeidzot darbu, par katru dienu:

1. Noņemamas zaru ovoshherezatelnoj mašīnas (pistil, griešanas plāksnēm, vadīt futbolists) mazgāt zem tekoša siltā ūdens un sauss.



(7)

2. **Sk. 7. att.** Atvēris vāku, ņemt viņas pusē skavas un izņemiet to. Tīru vāku zem tekoša siltā ūdens un sauss.
3. Noslaukiet iekārtas ar tīru, mitru sūkli vai drānu un noslaukiet sausu. Īpaši rūpīgi ir nepieciešams tīrīt ligzdas uzstādīšanai ieliktniem un motora vārpstu. Pretējā gadījumā ir grūti instalēt ievietot pozīciju.
Ja iekārtas netiek izmantota ilgu laiku (nedēļas nogalēs, brīvdienās utt.), jūs atvienojiet to no strāvas avota un rūpīgi iztīrīt.

DROŠĪBAS

1. Iekārtu uzstādīšanu un elektrisko savienojumu tiek veikta tikai kvalificētam speciālistam.
2. Iekārta ir aprīkota ar elektriskais kabelis, kas jāsavieno ar atsevišķu slēdzi automātiski. Jāpievieno vienfāzes aprīkojums ir jāizmanto vadu shēmas iezemēts barošanas avotu.
3. Aprīkojums jāuzstāda uz stabila statīva augstumu ir 800-900 mm, ar gludu un horizontālas virsmas. Virsmai jābūt sausai un tīrai. Atbalstu iztur iekārtu svaru.

LV

4. Iekārtas ir jāuzstāda projām no siltuma avotiem, mazgājot toveri, krāni, utt.
5. Pārlicinieties, ka vads nav karājas pār malu stendi un nevar pieskarties priekšmetiem ar asām malām. Nenovietojiet objektiem uz kabeļa. Uzturēšanas iekārtu ar bojātu strāvas kabelis nav atļauta.
6. Iekārta ir projektēta, rīvēšanai siera un dārzeņu, kā arī samazinot neapstrādātas un apstrādātas dārzeni. Nelietojiet iekārtu, izņemot paredzētajam lietojumam.
7. Nelietojiet iekārtu griešanas saldētas pārtikas.
8. Strādājot ar aprīkojumu, ir ieteicams, ka jums ir jāvalkā speciāls darba apģērbs. Nav atļauts valkā vaļīgu apģērbu, šalles, neckerchiefs, kaklasaites, rotaslietas, u.c. šļūtenes ir jāpiestiprina. Mati ir klāta ar šalli.
9. Iekārta ir projektēta, lai strādātu tikai re-shortterm darba cikla ilgums ir ne vairāk kā 10 minūtes. Tas nozīmē, ka pēc ik pēc 10 minūtēm, darba prasa tehnoloģisko pauzes vismaz 10 min.
10. Uzturēt asmeni griešanai, plātnes vienmēr bija asa un bez šķembu.
11. Nav atļauts piegādāt dārzeņu rotējošo griešanas plāksne ar rokām. Izmantojiet sviru stūmējs vai piestu.
12. To nedrīkst pārslogot mašīnu. Spiediena sviru virzuli un pistil jābūt vienāda un nav pārāk spēcīga.
13. Nav atļauts ievietot sprauslu sāknēšanas rokās un svešķermeņi operācijas laikā.
14. Nav atļauts iekļauto iekārtu atstāt bez uzraudzības.
15. Ir aizliegts veikt apkopes darbu uz iekārtas, to nevar deaktivizēt no elektrības kontaktligzdas.
16. Nedrīkst mazgāt iekārtas ar tiešu tekošu ūdeni vai iegremdē ūdenī.
17. Kad apstrādes griešanas asmeņus jāizmanto piesardzīgi, jo tās ir ļoti asas.
18. Ja visas kļūmes būtu minēts speciālistu pakalpojumi.

ĮVADAS

Mieli ponai!

Jūs įsigijote profesionalia įranga. Prieš pradėdami dirbti su juo, būtinai Išbandykite šį pasą.

Atminkite, kad visi šio paso nurodymus, jums išplėsti įrangos veikimui ir išvengti darbuotojų traumų.

Mes tikimės, kad mūsų rekomendacijos bus lengviau, kiek įmanoma, galite netekti.

PASKYRIMO

Grotelės sūrio ir daržovių, taip pat pjovimo žali ir virti daržovių gabalėlių, juosteles, kubeliai, įvairių dydžių, yra suprojektuota įranga.

TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Bendra informacija	Modelis	IRMA-FNT
	Aprašymas	Pratybos
	Gabaritiniai matmenys, mm	600 x 240 x 590
	Instaliuota galia, KWT	0,55
	Įtampa yra	220/50/1
	Išorinė medžiaga	Nerūdijančio plieno ir aliuminio
Savybės	Mašinos tipas	Kreivai
	Parsisiųsti tipas	Naudojimo instrukcija
	Variklio greitis (aps. / min)	270
	Produktyvumas, kg/h	100-300
	Veikimo būdas	Su pertrūkiais mūto
	Ciklo maksimali darbo trukmė, min	10

KOMPLEKTAS

Ovosherezatelnaja mašina-1 vnt.

Pjovimo diskai-(5 vnt.) rinkinys:

2 mm storio-1 vnt.

4 mm storio-1 vnt.

plaukti 3 mm-1 vnt.

trintuvė 4 mm-1 vnt.

7 mm trintuvė-1 vnt.

Piestelė plastikas-1 vnt.

Automobiliu-plastiko grandiklis-1 vnt.

Pasas-1 vnt.

MODUS OPERANDI

VALDYMO ORGANAI

LT



(1)

Žr. 1 pav. Kontrolė yra ant dešinėje pusėje (Žvelgiant į visą įrangą):

- Žalias paleidimo mygtukas (I) įrašymo įrangą;
- Raudona STOP mygtukas (O) Išjunkite įrangą.

APSAUGOS SISTEMOS



(2)

Žr. 2 pav. Įranga su dviem saugos mikrojungiklius (nurodyti rodyklėmis). Mikrojungiklio ant viršelio išjungia įrangą atidarant dangtelį pasiekti pjovimo plokštelės. Mikrojungiklio ant svirties fiksavimo išjungia įrangą keldami svirtis-stūmikas įkelti produktas.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMA KARTĄ

1. Valyti pagal instrukcijas "remonto ir priežiūros" priemonių.

SURINKIMO ĮRANGA



Atidarius dangtį (3)



Pjovimo diskai (4) montavimas

1. **Žr. 3 pav.** Atsukite prieš laikrodžio rodyklę, laikiklis, priešais dangtelį ir nuimkite dangtelį.
2. **Peržiūrėkite 4 pav.** Paslysti ant variklio veleno pirmasis plastikinis diskas-skandalistas, tada pjovimo plokštelės.
Pjaustymo kubeliais ir juostelės, bulvytės. Šiam tikslui naudoti pjovimo grotelės ir atitinkami plokštės pjaustymo griežinėliais. Pirmą kartą ant variklio veleno turėtų dėvėti pjovimo grotelės, tada plokštės pjovimo sumuštiniais.
3. Užsukite dangtelį ir priveržkite spyna pagal laikrodžio rodyklę.

Jei dangtis neuždarytas ir ne užrakto suvynioti, apsaugos mikrojungikliu neleidžia varikliui.

DĖL ĮRANGOS

1. Paruoškite daržovių (plauti, žievelės, supjaustyti gabaliukais, jei reikia).
2. Įsitikinkite, kad įrenginys yra surenkami, uždaryta ir pritvirtinti. Vieta po stogu skylės mašinų tinkamą indą. Įjunkite maitinimą naudojant jungiklis automatiškai.
3. Pakelkite svirtį stūmikliu, parsiusi produktą į skylę ir nuleiskite svirtį stūmoklį.
4. **Matyti 5 pav.** Su savo dešinę ranką, paspauskite esantį žalią mygtuką pradėti. Naudoti kairę ranką paspausti maisto stūmikas feeder pjojimo plokštelės. Išvengti perkrovimo įrangos ir atleiskite jį paspauskite stūmikas turėtų būti vienoda ir ne per stipriai.



(5)

5. Stūmikas svirtį ir įkelti į kitą dalį produkto skylę. Mažesnis rychagtolkatel. Įranga automatiškai įsijungs. Pakartokite prodeduru, kol viso produkto ne bus būti pertvarkyta.
6. Dangtis yra įrengtos dvigubos įkrovos. Didelė anga su svirtimi stūmikas skirtas perdirbti daugiau daržovių. Cilindrinė anga su plastikų, skirtas perdirbti, ilgas plonas daržovių (morkų, agurkų ir kt.).
Kai dirbate su viena pjojimo plokštelės produkto galima parsiusi tiek skylių.
Dirbant su pjojimo plokštelės ir grotelės (pjojimo į juostas ir supjaustyti) produktas turėtų įkelti į skylę, pagal kurias yra grotelės menčių.

IŠJUNKITE ĮRANGĄ

1. Paspauskite raudoną mygtuką "STOP".
2. Išjunkite maitinimą naudojant srovės išjungiklius.

NUIMANT IR KEIČIANT PJOJIMO PLOKŠTELĖS



(6)

1. Pašalinti sklende ir atidarykite dangtelį.
2. **Žr. 6 pav.** Katerių pasukite prieš laikrodžio rodyklę. Padengti ašmenys tinkamos medžiagos (gumos, audinių ir kt.), pakėlimo plokštelė per kraštą su abiem rankomis ir jį nuimkite.
Kai pašalinti grotelių pjovimo juostelės arba kubeliai pasukti grotelės neturėtų būti. Ištraukite iš lizdo eismo viršų.
3. Įdiegti pamainą plokštelė, uždarykite dangtį ir prisukite laikiklį.

REMONTO IR PRIEŽIŪROS

Visus techninės priežiūros darbus atliko atjungtas nuo elektros tinklo įranga.

Nenaudokite abrazyvinių medžiagų valyti įrangą, auskarų vėrimo ir dirushhie dalykus, agresyvus turinčių chloro valymo priemonių, benzinas, rūgštims, šarmams ir tirpiklių.

Negalima plauti indaplovėje keičiamosios įrangos mazgų.

Baigus darbą kasdien:

1. Nuplaukite nuimamas mazgų ovoshherezatelnoj mašinos (piestelė, pjovimo plokštelės, automobiliu-skandalistas) po šiltu tekančiu vandeniu ir sausai.



(7)

2. **Kaip parodyta 7 pav.** Atidarykite dangtį, imtis savo šoninius varžtus ir ištraukite. Valykite dangtį po šiltu tekančiu vandeniu ir sausai.
3. Kad įrenginiai atitinka valyti drėgna kempine arba skudurėliu nuvalykite ir nusausinkite. Ypač atsargiai būtina valyti lizdą montavimo įdėklai ir variklio velenu. Priešingu atveju sunku įdiegti įterpti poziciją.

Jei įranga nenaudojama ilgą laiką (savaitgaliais, švenčių ir kt.), turite atjungti ją nuo elektros tinklo ir kruopščiai valyti.

SAUGOS

1. Įrangos montavimo ir elektros prijungimas atliekamas tik kvalifikuoti darbuotojai.
2. Įranga su elektros kabelių, kurie turi būti prijungtas prie atskiras jungiklis automatiškai. Prijungti Vienfaziai įrenginių vielos schema su elektros energijos tiekimo, galima vartoti.
3. Įranga turi būti įdiegta stabilus stovas aukštis-800-900 mm, su lygaus ir horizontalaus paviršiaus. Paviršius turi būti sausas ir švarus. Parama atlaikyti įrenginių svorį.
4. Įranga turi būti įrengtas atokiau nuo šilumos šaltinių, plovimo vonios, maišytuvai ir kt.
5. Patikrinkite, ar laidas strigti stendai krašto ir neturi liesti objektų su aštriais kampais. Nedėkite jokių daiktų ant kabelio. Techninės priežiūros įrangos pažeistas maitinimo laidu neleidžiama.
6. Grotelės sūrio ir daržovių, taip pat pjovimo žalios ir virtos daržovės, yra suprojektuota įranga. Negalima naudoti su įranga išskyrus naudojimo paskirtį.
7. Negalima naudoti įrangos pjovimo šaldyto maisto.
8. Dirbant su įranga, rekomenduojama, kad jums dėvėti darbo drabužius. Nebuvo leista dėvėti laisvus rūbus, šalikai, neckerchiefs, kaklaraiščiai, papuošalai, ir kt. žarnos turi būti pritvirtintas. Plaukai turi būti uždengti skara.
9. Įranga skirta dirbti tik naujo nutinkančių darbo ciklo trukmė ne daugiau kaip 10 minučių. Tai reiškia, kad po kas 10 minučių darbas reikalauja techninės pertraukos ne trumpiau kaip 10 min.
10. Laikyti diskas pjovimo plokštelės visada buvo ryški ir be skaldos.
11. Draudžiama tiekti daržovių besisukantis pjovimo plokštelės su savo rankas. Naudoti svirtis-stūmikui arba grūstuvu.
12. Negalima perkrauti kompiuterį. Piestelė ir svirtis-jų plunžerių turėtų būti vienoda ir ne per stipriai.
13. Negalima įterpti į pašalinių objektų ir antgalis įkrovos rankų darbo metu.
14. Negalima palikti be priežiūros įtraukta įranga.
15. Draudžiama atlikti priežiūros darbus ant gaminio negalima išjungti ją iš elektros lizdo.
16. Negalima plauti įrangą pagal tiesioginę tekančiu vandeniu arba panardinti į vandenį.
17. Kada tvarkyti peilius reikia vartoti atsargiai, nes jie yra labai aštrus.
18. Jei trūkumus, turėtų būti nurodyta specialistų paslaugas.

PL

WPROWADZENIE

SZANOWNI PAŃSTWO!

Zakupiony sprzęt profesjonalny. Przed rozpoczęciem pracy z nim, pamiętaj sprawdzić ten paszport.

Pamiętajcie, że wszystkie instrukcje w tym paszport, przedłużenie funkcjonowania sprzętu i uniknąć zranienia personelu.

Mamy nadzieję, że nasze rekomendacje ułatwi w miarę możliwości tego urządzenia.

SPOTKANIE

Sprzęt jest przeznaczony dla ruszt ser i warzywa, jak również do cięcia na plasterki surowe i gotowane warzywa, paski, kostki o różnych rozmiarach.

PARAMETRY TECHNICZNE

Ogólne informacje	Modelu	HKN-FNT
	Opis	Błat stołu
	Wymiary gabarytowe, mm	600 x 240 x 590
	Moc zainstalowana, KWT	0,55
	Napięcie jest	220/50/1
	Materiał obudowy	Stal nierdzewna/alu minium
Charakterystyka	Typ maszyny	Skos
	Pobierz typu	Ręcznie
	Prędkość obrotowa silnika (obr. / min)	270
	Produktywność, kg/h	100-300
	Tryb pracy	Przerywana
	Maksymalny czas trwania pracy cykl, min	10

KOMPLETNY ZESTAW

Maszyny Ovoshherezatelnaja-1 szt.

Zestaw ostrza-(5 szt.):

2 mm plasterki-1 szt.

4 mm plastry-1 szt.

na powierzchnię nalej 3 mm-1 szt.

Tarka do 4 mm-1 szt.

Tarka do 7 mm-1 szt.

Słupek z tworzyw sztucznych-1 szt.

Dysk plastikowe zgarniarki-1 szt.

Paszport-1 szt.

MODUS OPERANDI

ORGANY ZARZĄDZAJĄCE



(1)

Patrz rys. 1. Formanty znajdują się po prawej stronie (patrząc od przodu urządzenia):

- Zielony przycisk Start (I) włączenie urządzenia;
- przycisk czerwony STOP (o) wyłączyć urządzenie.

SYSTEMY OCHRONNE



(2)

Patrz rys. 2. Sprzęt wyposażony jest w dwa mikrowyłączniki bezpieczeństwa (oznaczone strzałkami). Mikroprzełącznik na okładce wyłącza się urządzenia podczas otwierania pokrywy dostępu talerz tnący. Mikroprzełącznik na dźwignię blokowania wyłącza sprzęt podczas podnoszenia dźwigni przycisk, aby załadować produktu.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Czyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami w "Konserwacja i Pielęgnacja".

MONTAŻ SPRZĘTU



Otwarcie pokrywy (3)



Instalacja z płyty tnące (4)

1. **Patrz rys. 3.** Odkręcić pokrywę w lewo, znajdujące się z przodu pokrywy i zdejmij osłonę.
2. **Zobacz rys. 4.** Wsunąć na wał silnika pierwszy z tworzywa sztucznego dysku kicker, następnie cięcie płyty.

Cięcia w kostkę i paski na frytki. W tym celu użyć cięcia ruszt i odpowiednie płytki do cięcia w plastry. Najpierw na wale silnika należy nosić ruszt cięcia, następnie płytka do cięcia w plastry.

PL

3. Zamknąć pokrywę i dokręcić blokady ruchu wskazówek zegara.
Jeśli pokrywa nie jest zamknięta i nie blokada zapakowane, ochronne mikroprzełącznik nie włączy silnik.

WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

1. Przygotowanie warzyw (zmywanie, skórki, pokroić na kawałki, jeśli to konieczne).
2. Upewnij się, że urządzenie jest montowane, pokrywa ZAMKNIĘTA i przymocowane. Miejsce pod przykryciem otworów maszyn odpowiedniego pojemnika. Włącz zasilanie automatycznie za pomocą przełącznika.
3. Podnieś dźwignię popychacza, Pobierz produkt do otworu i niższy współczynnik dźwigni tłok.
4. **Zobacz rys. 5.** Z prawej strony naciśnij zielony przycisk Start. Naciśnij podajnik popychacza żywności do cięcia płyty za pomocą lewej ręki.
Aby uniknąć przeciążenia sprzętu i zwolnij go, naciśnij przycisk popychacza powinny być jednolite i nie jest zbyt silny.



(5)

5. Popychacza dźwigni i rozruchu do otworu kolejnej porcji produktu. Dolnej rychagtolkatel. Urządzenie włączy się automatycznie. Powtórz procedurę, dopóki nie będzie być przeprojektowane całego produktu.
 6. Pokrywka wyposażona jest w podwójny zyski. Duży otwór wyposażony w dźwignię popychacza jest przeznaczony do obróbki większych warzyw. Walcowym z tworzywa sztucznego, przeznaczone do obróbki cienkich warzywa (marchew, ogórki, itp.).
- Podczas pracy z jednego produktu płyta cięcia można pobrać w obie dziury.
Podczas pracy z cięcia maskownicą (cięcie na paski i pokrojone w kostkę) produkt powinien być ładowany do otworu, pod którym są ostrza kraty.

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1. Naciśnij czerwony przycisk "STOP".
2. Wyłącz zasilanie za pomocą wyłącznika.

DEMONTAŻ I WYMIANA PŁYTY TNĄCE



(6)

1. Wyjmij zatrzask i otwórz pokrywę.
2. **Zobacz rys. 6.** Obrót w lewo do cięcia. Obejmują odpowiednie ostrze (gumy, tkaniny itp.), wyjmij płytkę na krawędzi z obu rąk i ją usunąć. Podczas zdejmowania kratki do cięcia w paski lub kostkę Obrót kratka nie powinno być. Wyjmij go z gniazda ruchu się.
3. Zainstaluj płytę shift, Zamknij pokrywę i dokręć pokrywę.

KONSERWACJA I PIELEGNACJA

Wszystkie prace konserwacyjne wykonywane na sprzęcie odłączony od zasilania.

Nie należy używać materiałów ściernych do czyszczenia sprzętu, piercing i dirushhie tematy, agresywne środki czyszczące zawierające chlor, benzynę, kwasy, alkalia i rozpuszczalników.

Nie dopuszcza się umyć w zmywarce węzły wymienne sprzętu.

Po zakończeniu pracy na co dzień:

1. Umyć maszyny ovoshheratzatelnoj wymienny węzłów (słupek, cięcie płyt, dysk kicker) pod ciepłą bieżącą wodą i wysuszyć.



(7)

2. **Patrz rys. 7.** Otworzyć pokrywę, wziąć jej docisków bocznych i go usunąć. Czyszczenie pokrywki pod ciepłą bieżącą wodą i wysuszyć.
3. Przetrzyj urządzenie czystą wilgotną gąbką lub szmatką i wytrzeć do sucha. Szczególnie starannie należy koniecznie oczyścić gniazdo do montażu wkładek i wału silnika. W przeciwnym razie zainstaluj pozycji Wstaw jest trudne. Jeśli sprzęt nie jest używany przez długi czas (weekendy, święta itp.), należy odłączyć go od sieci zasilającej i dokładnie wyczyścić.

BEZPIECZEŃSTWA

1. Montaż urządzeń i połączeń elektrycznych odbywa się tylko przez wykwalifikowany personel.

PL

2. Sprzęt jest wyposażony w kabel elektryczny, który musi być podłączony do przełącznika poszczególnych automatycznie. W celu podłączenia urządzenia jednofazowe drutu diagramu można używać z uziemionego zasilania.
3. Sprzęt musi być zainstalowany na stabilnym stojaku wysokość 800-900 mm z gładką i pozioma powierzchnia. Powierzchnia musi być czysta i sucha. Obsługa powinna wytrzymać ciężar urządzenia.
4. Sprzęt należy montować od źródeł ciepła, mycie wanny, baterie, itp.
5. Upewnij się, że przewód nie powiesić na skraju trybuny i nie dotykać obiektów z ostrymi krawędziami. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na kablu. Konserwacja sprzętu z uszkodzoną wtyczkę nie jest dozwolone.
6. Urządzenie jest skonstruowane, ruszt ser i warzywa, a także cięcia surowe i gotowane warzywa. Nie należy używać urządzenia do celów niezgodnych z jej przeznaczeniem.
7. Nie należy używać urządzenia do cięcia mrożonej żywności.
8. Podczas pracy z urządzenia zaleca się, że możesz nosić specjalne ubrania robocze. Nie wolno nosić luźnych ubrań, szale, apaszki, krawaty, biżuteria, itp węże mają do zamocowania. Włosy muszą być pokryte z szalikiem.
9. Urządzenie jest przeznaczone do pracy tylko w cyklu pracy re-shortterm trwające nie dłużej niż 10 minut. Oznacza to, że po co 10 minut pracy wymaga przerwy technologiczne dla co najmniej 10 min.
10. Zachować cięcie nożem, płyty były zawsze ostry i bez wióry.
11. Nie dopuszcza się dostaw warzyw do obrotowy talerz tnący z rąk. Użyj dźwigni popychacz lub tłuczkiem.
12. Nie dopuszcza się Przeciążenie maszyny. Ciśnienie na słupek i dźwigni tłok powinien być jednolity i nie jest zbyt silny.
13. Nie dopuszcza się wstawić do dyszy rozruchu rąk i ciała obce podczas operacji.
14. Nie dopuszcza się pozostawić włączone urządzenia instalacji nienadzorowanej.
15. Zabrania się wykonywania prac konserwacyjnych na sprzęt, nie można wyłączyć go z gniazdka elektrycznego.
16. Nie dopuszcza się umyć sprzęt pod bieżącą wodą bezpośredniego lub zanurzyć go w wodzie.
17. Kiedy obsługi ostrza tnące należy zachować ostrożność, ponieważ są one bardzo ostre.
18. Jeśli wszelkie usterki należy odnosić do usługi specjalistyczne.

ВВЕДЕНИЕ**УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!**

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для натирания сыра и овощей, а также для нарезания сырых и вареных овощей ломтиками, соломкой, кубиками различного размера.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Общие данные	Модель	HKN-FNT
	Описание	Настольная
	Габаритные размеры, мм	600x240x590
	Установочная мощность, кВт	0,55
	Параметры электросети	220/50/1
	Материал корпуса	Нерж.сталь/алюминий
Характеристики	Тип машины	Наклонная
	Тип загрузки	Ручная
	Частота вращения двигателя, об/мин	270
	Производительность, кг/ч	100 – 300
	Режим работы	Повторно-кратковременный
	Максимальная длительность рабочего цикла, мин	10

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Овощерезательная машина-1 шт.

Комплект режущих пластин-(5 шт.):

ломтики 2 мм-1 шт.

ломтики 4 мм-1 шт.

терка 3 мм-1 шт.

терка 4 мм-1 шт.

терка 7 мм-1 шт.

Пестик пластмассовый-1 шт.

Диск-сбрасыватель пластмассовый-1 шт.

Паспорт-1 шт.

RU

ПОРЯДОК РАБОТЫ ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ



(1)

См.рис.1. Органы управления находятся на правой стороне корпуса (если смотреть на оборудование спереди):

- зеленая кнопка «ПУСК» (I) включение оборудования;
- красная кнопка «ОСТАНОВ» (O) выключение оборудования.

ЗАЩИТНЫЕ СИСТЕМЫ



(2)

См.рис.2. Оборудование оснащено двумя защитными микровыключателями (указаны стрелками). Микровыключатель на крышке отключает оборудование при открывании крышки для доступа к режущей пластине. Микровыключатель на рычаге-толкателе отключает оборудование при поднятии рычага-толкателя для загрузки продукта.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

СБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ



Открытие крышки (3) Установка режущей пластины (4)

1. **См.рис.3.** Отверните против часовой стрелки фиксатор, расположенный в передней части крышки, и откройте крышку.
2. **См.рис.4.** Наденьте на вал двигателя сначала пластмассовый диск-сбрасыватель, затем – режущую пластину.

Нарезание кубиками и соломкой для картофеля-фри. Для этой цели используется режущая решетка и соответствующая пластина для нарезания ломтиками. Сначала на вал двигателя следует надеть режущую решетку, затем – пластину для нарезания ломтиками.

3. Закройте крышку и заверните фиксатор по часовой стрелке.

Если крышка не закрыта и фиксатор не завернут, то защитный микровыключатель не позволит включить двигатель.

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Подготовьте овощи (вымойте, очистите, при необходимости нарежьте кусками).
2. Убедитесь в том, что машина собрана, крышка закрыта и закреплена фиксатором. Подставьте под разгрузочное отверстие крышки подходящую емкость. Включите питание при помощи автоматического выключателя.
3. Поднимите рычаг-толкатель, загрузите продукт в отверстие и опустите рычаг-толкатель.
4. **См.рис.5.** Правой рукой нажмите зеленую кнопку «ПУСК».левой рукой нажимайте на толкатель для подачи продукта к режущей пластине. Во избежание перегрузки оборудования и выхода его из строя нажим на толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным.



(5)

5. Поднимите рычаг-толкатель и загрузите в отверстие следующую порцию продукта. Опустите рычаг-толкатель. Оборудование автоматически включится. Повторяйте процедуру до тех пор, пока весь продукт не будет переработан.

6. Крышка оснащена двумя загрузочными отверстиями. Большое отверстие, оснащенное рычагом-толкателем, предназначено для переработки крупных овощей. Цилиндрическое отверстие, оснащенное пластмассовым пестиком, предназначено для переработки длинных тонких овощей (морковь, огурцы и т.п.).

При работе с одной режущей пластиной продукт можно загружать в оба отверстия.

RU

При работе с режущей пластиной и решеткой (нарезание соломкой и кубиками) продукт следует загружать в то отверстие, под которым находятся лезвия решетки.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Нажмите красную кнопку «ОСТАНОВ».
2. Отключите питание при помощи автоматического выключателя.

СНЯТИЕ И ЗАМЕНА РЕЖУЩИХ ПЛАСТИН



(6)

1. Отверните фиксатор и откройте крышку.
2. **См.рис.6.** Поверните режущую пластину против часовой стрелки. Накройте лезвия подходящим материалом (резина, ткань и т.п.), приподнимите пластину за края обеими руками и снимите ее.

При снятии решетки для нарезания соломкой или кубиками вращать решетку не следует. Выньте ее из гнезда движением вверх.

3. Установите сменную пластину, закройте крышку и заверните фиксатор.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.

Ежедневно по окончании работы:

1. Вымойте съемные узлы овощерезательной машины (пестик, режущие пластины, диск-сбрасыватель) под струей теплой воды и просушите.



(7)

2. **См.рис.7.** Откройте крышку, отведите ее боковые фиксаторы в стороны и снимите ее. Вымойте крышку под струей теплой воды и просушите.

3. Протрите корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо. Особенно тщательно следует очищать гнездо для установки режущих пластин и вал двигателя. В противном случае установка режущих пластин в рабочее положение будет затруднена.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Оборудование оснащено электрическим кабелем, который должен быть присоединен к индивидуальному автоматическому выключателю. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование должно быть установлено на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
4. Оборудование должно быть установлено вдали от источников тепла, моечных ванн, водопроводных кранов и т.п.
5. Следите за тем, чтобы электрический кабель не свешивался через край подставки и не касался предметов с острыми краями. Не ставьте на кабель посторонние предметы. Эксплуатация оборудования с поврежденным электрическим кабелем не допускается.
6. Оборудование предназначено для натирания сыра и овощей, а также для нарезания сырых и вареных овощей. Не допускается использовать оборудование не по назначению.
7. Не допускается использовать оборудование для нарезания замороженных продуктов.
8. При работе с оборудованием рекомендуется носить специальную рабочую одежду. Не допускается носить свободную одежду, шарфы, шейные платки, галстуки, драгоценности и т.п. Рукава должны быть застегнуты. Волосы должны быть забраны косынкой.
9. Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 10 мин. Это означает, что после каждых 10 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 10 мин.
10. Следите за тем, чтобы лезвия режущих пластин были всегда острыми и без зазубрин.
11. Не допускается подача овощей к вращающейся режущей пластине руками. Пользуйтесь рычагом-толкателем или пестиком.

RU

12. Не допускается перегружать машину. Нажим на пестик и рычаг-толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным.
13. Не допускается засовывать в загрузочную насадку руки и посторонние предметы во время работы.
14. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
15. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
16. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.
17. При обращении с режущими пластинами следует соблюдать осторожность, т.к. они очень острые.
18. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

Fișă cu informații despre produs

REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2019/2014 AL COMISIEI cu privire la etichetarea energetică a aparatelor de spălat rufe de uz casnic și a aparatelor de spălat și uscat rufe de uz casnic

Denumirea sau marca comercială a furnizorului: HEINNER

Adresa furnizorului: Heinner, Str. Marcel Iancu, Nr. 3-5, București, 020757

Identificatorul de model: HWM-H1014IVKA+++

Parametrii generali ai produsului:

Parametru	Valoare		Parametru	Valoare	
Capacitatea nominală ^(a) (kg)		10,0	Dimensiuni în cm	Înălțime	85
				Lățime	60
				Adâncime	61
Indicele de eficiență energetică ^(a) (EEI _w)		51,9	Clasa de eficiență energetică ^(a)	A	
Indicele de eficiență a spălării ^(a)		1,031	Eficacitatea clătirii (g/kg) ^(a)	5,0	
Consumul de energie, în kWh per ciclu, pe baza programului «eco 40-60», la o combinație de încărcături complete și parțiale. Consumul real de energie va depinde de modul de utilizare a aparatului.		0,513	Consumul de apă, în litri per ciclu, pe baza programului «eco 40-60», la o combinație de încărcături complete și parțiale. Consumul real de apă va depinde de modul de utilizare a aparatului și de duritatea apei.	40	
Temperatura maximă în interiorul materialelor textile tratate ^(a) (°C)	Capacitatea nominală	40	Gradul de umiditate reziduală ponderată ^(a) (%)	52,6	
	Jumătate	28			
	Un sfert	24			
Viteza de centrifugare ^(a) (rpm)	Capacitatea nominală	1 400	Clasa de eficiență a stoarcerii prin centrifugare ^(a)	B	
	Jumătate	1 400			
	Un sfert	1 400			
Durata programului ^(a) (h:min)	Capacitatea	3:59	Tip	De sine stătător	

	nominală			
	Jumătate	3:00		
	Un sfert	3:00		
Emisii de zgomot transmis prin aer (în faza de centrifugare) ^(a) dB(A) re 1 pW)		72	Clasa emisiilor de zgomot transmis prin aer ^(a) (faza de centrifugare)	A
Modul oprit (W) (dacă este cazul)		0,49	Modul standby (W) (dacă este cazul)	0,00
Pornire întârziată (W) (dacă este cazul)		3,70	Standby în rețea (W) (dacă este cazul)	0,00
Durata minimă a garanției oferite de furnizor: 24 luni				
Acest produs a fost conceput pentru a elibera ioni de argint în timpul ciclului de spălare			NU	
Informații suplimentare:				
Link către site-ul web al furnizorului, unde se găsesc informațiile de la punctul 9 din anexa II la Regulamentul (UE) 2019/2023 al Comisiei: https://heinner.ro				

(a) pentru programul „eco 40-60”.

Model placed on the Union market from 01/08/2024.



EPREL registration number: 2020731

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2020731>

Supplier: NETWORK ONE DISTRIBUTION SRL (Importer)

Website: www.nod.ro

Customer care service:

Name: Heinner

Website: www.heinner.ro

Email: heinner.electrocasnice@nod.ro

Phone: 40212111856

Address:

Str. Marcel Iancu, Nr. 3-5, București, 020757

Fișă cu informații despre produs

REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2023/2534 cu privire la etichetarea energetică a uscatoarelor de rufe de uz casnic

Denumirea sau marca comercială a furnizorului: HEINNER

Adresa furnizorului: Heinner, Str. Marcel Iancu, Nr. 3-5, București, 020757

Identificatorul de model: HHPD-M10K3A+++

Tehnologia uscatorului de rufe | Pompa de caldura

Parametrii generali ai produsului

Parametru	Valoare	Parametru	Valoare	
Capacitate nominala (kg)	10,0	Dimensiuni in cm	Înălțime	85
			Lățime	60
			Adâncime	68
EEl	58,2	Clasa de eficiență energetică	C	
Eficiența condensării(%) (daca se aplica)	82	Clasa de eficiență a condensării (dacă este aplicabil)	C	
Consumul energetic ponderat în kWh pe ciclu de uscare. Consumul energetic real va depinde de modul de utilizare a aparatului.	1,14			
Durata programului(h:mm)	Capacitate nominala	3:50	Tip	De sine stătător
	Jumate	2:30		
Emisiile de zgomot transmis prin aer (dB(A) re 1 pW)	65	Clasa emisiilor de zgo-mot transmis prin aer	C	
Modul oprit (W) (dacă este cazul)	0,50	Modul standby (W) (dacă este cazul)	0,00	
Pornire întârziată (W)(dacă este cazul)	4,00	Standby în rețea (W)(dacă este cazul)	0,00	
Pentru uscătoarele de rufe de uz casnic echipate cu pompă de căldură, denumirea chimică sau denumirea acceptată în industrie a gazului refrigerant utilizat, fără a aduce atingere Regulamentului (UE) nr. 517/2014 privind gazele fluorurate cu efect de seră.			R290	
Link către informații privind disponibilitatea pieselor de schimb pentru reparatori profesioniști și utilizatori finali			https://heinner.ro/	
Link către instrucțiuni de reparare pentru utilizatorii finali			https://heinner.ro/	
Link către prețurile orientative înainte de impozitare				
Durata minimă a garanției oferite de furnizor:			24	
Informații suplimentare:				

Link către site-ul web al furnizorului, unde se găsesc informațiile de la punctul 6 din anexa II la Regulamentul (UE) 2023/2533: <https://heinner.ro/>

Model introdus pe piața Uniunii din 01/03/2025.



Numărul de înregistrare EPREL: 2206750

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2206750>

Furnizor: NETWORK ONE DISTRIBUTION SRL (Importator)

Site web: www.nod.ro

Serviciul de asistență pentru clienți:

Nume: Heinner

Site web: www.heinner.ro

E-mail: heinner.electrocasnice@nod.ro

Telefon: 40212111856

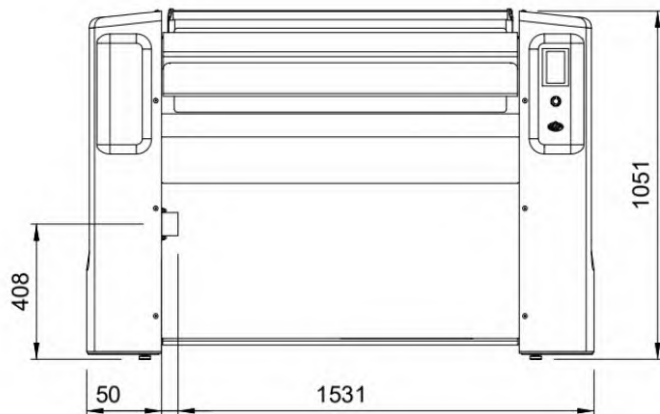
Adresă:

Str. Marcel Iancu, Nr. 3-5, București, 020757

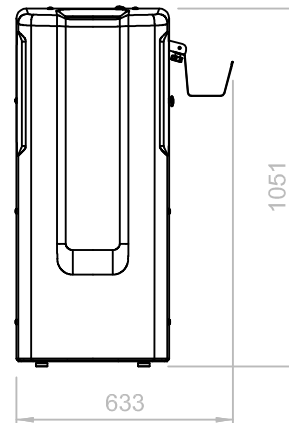
e²100.25 A

INSTALLATION PLAN

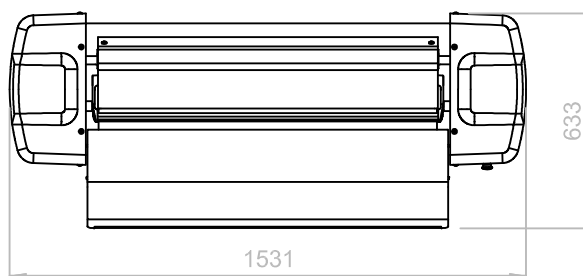
FRONT



SIDE



TOP



WHAT YOU NEED

Electrical cable + industrial plug	V.230/1/50-60Hz	V.230/3/50-60Hz	V.400/3N/50-60Hz
	27 Amps	16 Amps	10,5 Amps
Total power required	6,23 kW	6,23 kW	6,23 kW
Differential magnetothermal switch	Idn = 0.03 Amps	Idn = 0.03 Amps	Idn = 0.03 Amps
Ducting	not required	not required	not required
Clearance around the ironer	back: not needed - right: 650 mm - left: not needed		

e²line

РАЗРАБОТАНА
ДЛЯ ВАС



e²line

РАЗРАБОТАНА ДЛЯ ВАС

Линейка E 2-го поколения была разработана специально для Вас.

Благодаря новой платформе управления SHARP, Вам больше не нужно беспокоиться об обучении оператора. На самом деле, обучение входит в программу оборудования, поэтому просто смотрите введение, следуйте советам, расслабьтесь и начинайте подачу белья. Знакомую технологию сенсорного экрана легко понять: больше не нужно читать сложные руководства использованию микропроцессоров. Простую инструкцию поможет Вам добиться отличных результатов глажения без каких-либо усилий, и если у Вас все еще есть сомнения, советы по устранению неполадок устранят их.

Если у вас есть какие-либо особые требования к процессу глажения, 50 программ позволят вам создать свои собственные настройки, а для еще большей гибкости, можно использовать ручной режим.

посетите сайт
e2.gmp-ironers.com



Линейка E 2-го поколения даже больше.

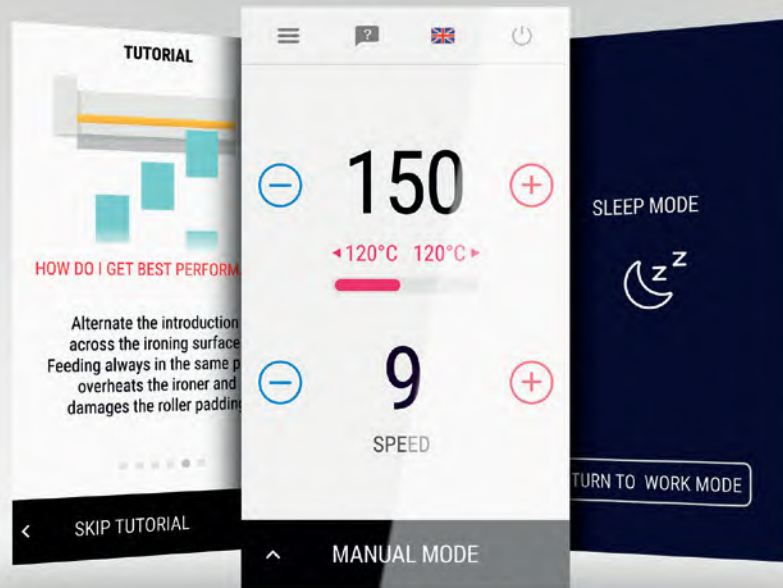
Двойные датчики Gemini контролируют температуру по всей поверхности вала и, в случае дисбаланса температуры, предупреждают Вас и автоматически отключают нагрев, чтобы предотвратить повреждения от перегрева.

Скорость регулируется инвертором и может быть свободно установлена в соответствии с Вашими требованиями.

Помните, что оборудование остается эффективным при регулярном обслуживании, поэтому E2 сообщит Вам, когда придет время для технического обслуживания. А если будут запущены какие-либо обновления системы с новыми функциями, порт USB позволит немедленное обновление.

Хотите сэкономить энергию между сессиями глажения? Просто включите спящий режим во время перерывов! Линейка E 2-го поколения создает новые стандарты в области систем управления гладильными машинами.

УДИВИТЕЛЬНЫЙ СЕНСОРНЫЙ ЭКРАН



ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ
& ИСПРАВЛЕНИЮ ПРОБЛЕМ

РУЧНОЙ РЕЖИМ
& БОЛЕЕ 50 ПРОГРАММ

СПЯЩИЙ РЕЖИМ
& НАМНОГО БОЛЬШЕ...

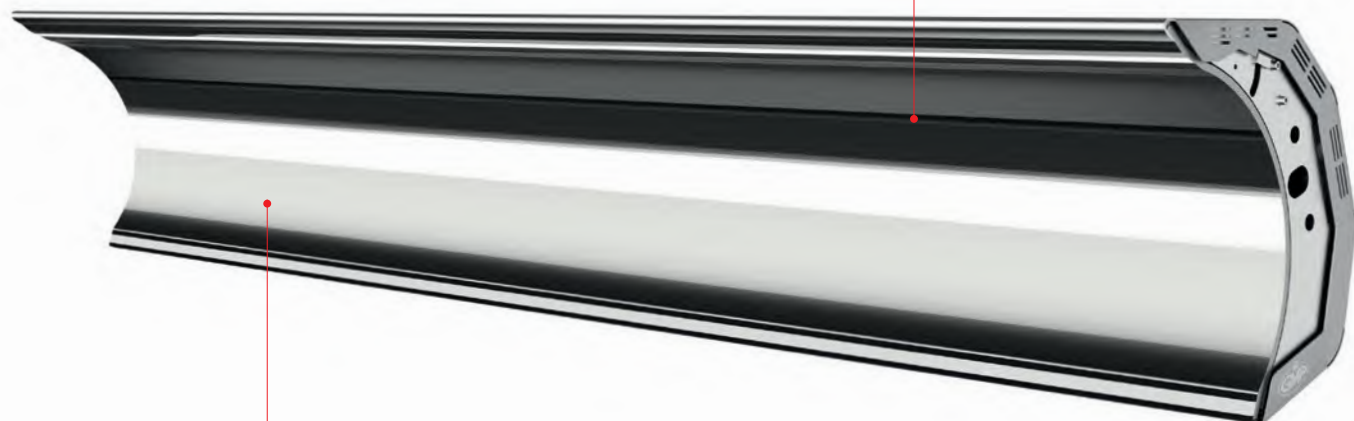


5 ЛЕТ ГАРАНТИИ:
ПОКРЫТИЕ ВАЛА ТИПА TENAX
ПРОЧНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ



МУЛЬДА ИЗ ХРОМИРОВАННОЙ СТАЛИ: СЕРДЦЕ ГЛАДИЛЬНОЙ МАШИНЫ GMP

УСТОЙЧИВОСТЬ К ТРЕНИЮ
И КОРРОЗИИ



ТОЛСТОСЛОЙНОЕ
ХРОМИРОВАНИЕ



ТОЛСТОСЛОЙНОЕ
ХРОМИРОВАНИЕ

? ПОЧЕМУ ЭКСПЕРТЫ GMP ВЫБРАЛИ ИМЕННО СТАЛЬНУЮ МУЛЬДУ?

Сталь является наиболее эффективным и долговечным решением для промышленного глажения: она быстро нагревается и, в отличие от других материалов, поддерживает постоянную температуру, гарантируя эффективность и оптимальный результат глажения. Благодаря специальному защитному покрытию толстым слоем хрома, стальная поверхность мульт GMP становится очень устойчивой к трению и коррозии, что становится все более важным фактором при глажении.

Хромированная мульт GMP имеет 3-летнюю гарантию от коррозии для защиты Ваших инвестиций. Электрические нагревательные элементы GMP также были специально разработаны: они идеально повторяют форму гладильной поверхности, обеспечивая однородную температуру по всей поверхности работы. Наконец, хромированная поверхность гарантирует максимальную гигиену: она не оставляет следов на белье, предназначенном для контакта с кожей или пищевыми продуктами.

> ПРОЧНОСТЬ И ПРОСТОТА ОБСЛУЖИВАНИЯ

Толстослойная хромированная мульт GMP имеет отличную защиту от случайных царапин. Кроме того, хромированную поверхность можно легко очистить от остатков, которые часто скапливаются на гладильной поверхности (моющие средства, крахмал, известняк, остатки расплавленных синтетических волокон), без риска повреждения хрома.

> ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

При подаче влажного белья температура поверхности мульты снижается: сталь сохраняет тепло лучше, чем алюминий.

ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ: GEMINI & СПЯЩИЙ РЕЖИМ

❓ ЭФФЕКТИВНО ЛИ ГЛАДИЛЬНАЯ МАШИНА GMP ИСПОЛЬЗУЕТ ЭНЕРГИЮ?

Всегда.

GMP использует инновационную систему контроля температуры на гладильных машинах с 90-х годов, представив систему с двумя датчиками, которую сегодня мы называем GEMINI.

Система GEMINI была усовершенствована благодаря разработке новой платформы SHARP. Он контролирует всю гладильную поверхность, автоматически отключая нагрев при обнаружении каких-либо дисбалансов и, таким образом, также защищает покрытие вала.

Система GEMINI обрабатывает скорость повышения температуры и предугадывает включение и выключение нагревательных элементов для максимальной экономии энергии.



СИСТЕМА
GEMINI



СПЯЩИЙ
РЕЖИМ



СНИЖЕНИЕ
ПОТРЕБЛЕНИЯ

> GEMINI: ДВОЙНОЙ ДАТЧИК

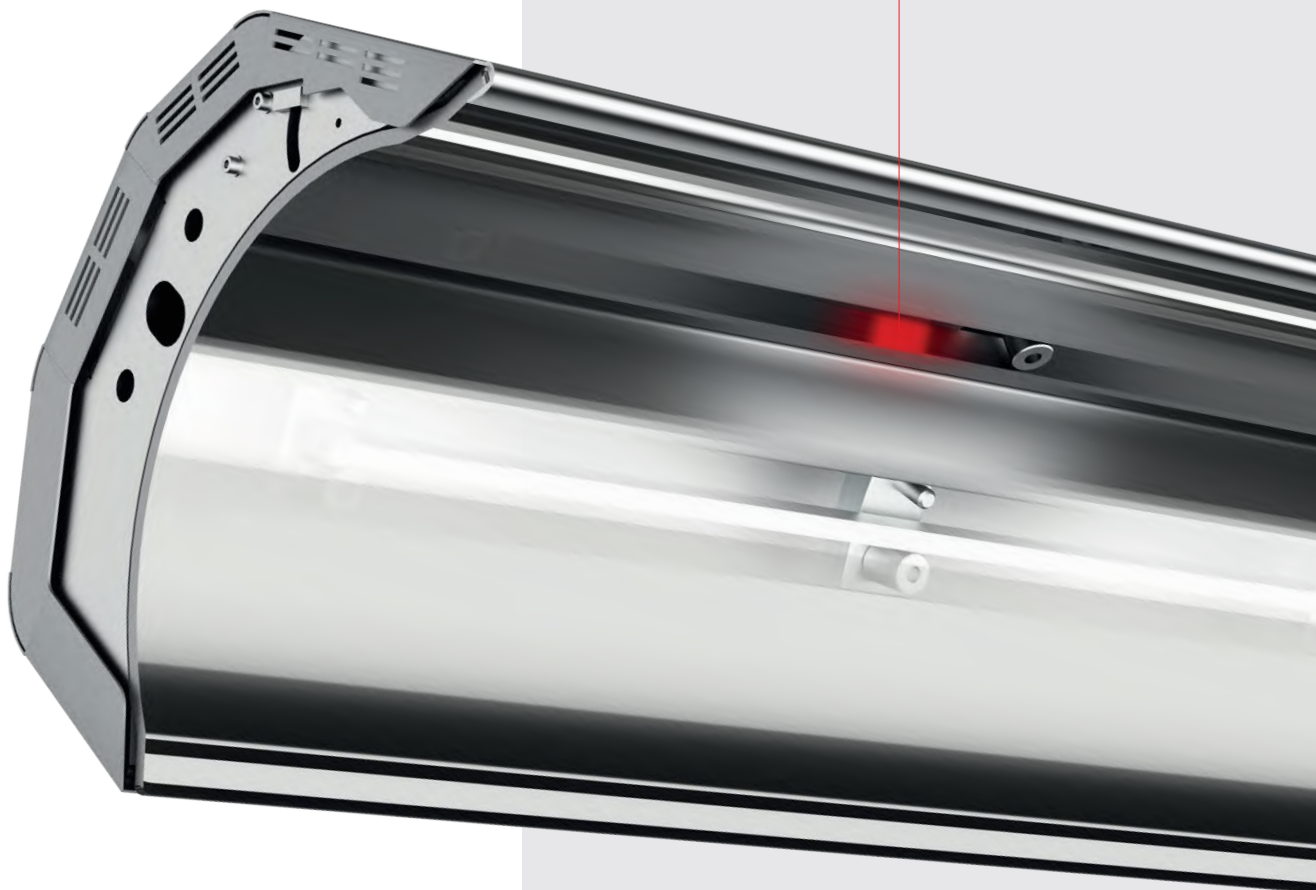
Система GEMINI решает самый распространенный вопрос на гладильных машинах: локальный перегрев, узнаваемый по коричневому цвету на боковых сторонах покрытия вала.

Это происходит, когда белье всегда гладят с одной и той же стороны вала.

> СПЯЩИЙ РЕЖИМ: СНИЖЕНИЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ

Система управления SHARP обнаруживает длительное бездействие гладильной машины и активирует функцию СПЯЩИЙ РЕЖИМ, которая отключает нагрев, предотвращая трату энергии.

ДВОЙНОЙ ДАТЧИК
GEMINI



ВАЛ GMP: ПОДРОБНЕЕ

GMP собирает и покрывает вал непосредственно на собственном заводе, и заботится о каждой детали его конструкции.

Мы следуем строгим критериям качества, и используем специально разработанные автоматические машины. Таким образом, покрытие из стальной ваты получается идеально компактным и однородным, что гарантирует наилучшие результаты глажения и более длительные интервалы между обслуживаниями.



БЫСТРАЯ
ЗАМЕНА ВАЛА



ОПЦИЯ
TENAX

ПОКРЫТИЕ
ВАЛА TENAX

ПАТЕНТ
ЗАМЕНА ВАЛА

> ЗАПАТЕНТОВАННАЯ СИСТЕМА ЗАМЕНЫ ВАЛА

Техосмотр Вашей гладильной машины и полное восстановление оригинального качества глажения сейчас возможно менее чем за час благодаря системе, запатентованной GMP.

> ВОЙЛОЧНЫЙ ЧЕХОЛ МЕТА-АРАМИД 400 G/M²

Прочное войлочное покрытие, изготовлено из 100% мета-aramида, гарантирует более 4000 часов бесперебойной работы (При условии правильной эксплуатации).

Войлок сочетает в себе функцию нижней фланели и внешнего покрытия и заменяет устаревшее тканевое покрытие.

ПРОЧНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ ПОКРЫТИЕ ВАЛА TENAX

TENAX - ЭТО ПОКРЫТИЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, ЗАМЕНЯЮЩЕЕ ОБЫЧНОЕ ПОКРЫТИЕ ВАЛА ИЗ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ВАТЫ. TENAX, СПЕЦИАЛЬНО РАЗРАБОТАННЫЙ GMP ДЛЯ СВОИХ КАТКОВ, ПРОДЕРЖИТСЯ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ МАШИНЫ И НЕ ТРЕБУЕТ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ.

Полностью построен из 100% нержавеющей стали, TENAX не поддается деформации: его прочная структура отличается долговечностью, гарантируя одинаковую производительность и постоянную контактную поверхность на протяжении всего срока службы машины. Окончательно устраняет: сокращение диаметра вала, складки, недостаточную сушку, и расходы на техобслуживание. Гарантирует максимальную эффективность вытяжки паров: своя перфорированная структура способствует непосредственному удалению влаги из гладильной поверхности.

ТЕХНОЛОГИЯ В ЧИСТОМ ВИДЕ ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ПРОСТОТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ЛОТОК ДЛЯ
> БЕЛЬЯ

АЛЮМИНИЕВЫЙ
> ПОДАЮЩИЙ СТОЛ

СЕНСОРНОЕ
> УПРАВЛЕНИЕ



> ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОЕ
НАПРЯЖЕНИЕ*

> УДОБНАЯ
НОЖНАЯ ПЕДАЛЬ

> ИНТЕГРИРОВАННЫЕ
ИНСТРУКЦИИ

ВСЯ НЕОБХОДИМАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

- > Патент: Система Замена Вала
- > Датчики Температуры GEMINI
- > Умная Педаль Управления
- > Твердо Хромированная Мульда
- > Алюминиевый Подающий Стол
- > Всасывание Паров (E.30)
- > Стальная Мульда: 3 Года Гарантии
- > Окрашенный Лоток Для Белья
- > Взаимозаменяемое Напряжение (E.25)
- > Опция: Вал типа TENAX

МОДЕЛИ & ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

	e ² 100.25	e ² 120.25	e ² 140.25	e ² 140.30	e ² 160.30	e ² 200.30
Размеры вала	1000 x Ø250 мм	1200 x Ø250 мм	1400 x Ø250 мм	1400 x Ø300 мм	1600 x Ø300 мм	2000 x Ø300 мм
Стандартное напряжение <small>*взаимозаменяемое</small>	V.230/1/50-60Гц V.230/3/50-60Гц V.400/3N/50-60Гц	V.230/1/50-60Гц V.230/3/50-60Гц V.400/3N/50-60Гц	V.230/1/50-60Гц V.230/3/50-60Гц V.400/3N/50-60Гц	V.400/3N/50НГц	V.400/3N/50Гц	V.400/3N/50Гц
Мощность нагрева	6 кВт	6,9 кВт	7,5 кВт	9,9 кВт	11,4 кВт	15 кВт
Двигатель(-и)	0,18 кВт	0,18 кВт	0,18 кВт 0,24 кВт для .A	1,1 кВт	1,1 кВт	1,1 кВт
Потребление (Ампер)	V.230/1: 27A V.230/3: 16A V.400/3: 10A	V.230/1: 31A V.230/3: 18A V.400/3: 11A	V.230/1: 34A V.230/3: 20A V.400/3: 12A	V.230/3: 32A V.400/3: 20A	V.230/3: 36,5A V.400/3: 21,5A	V.230/3: 46A V.400/3: 26,5A
Скорость глажения, регулируемая	1 ÷ 5 м/мин	1 ÷ 5 м/мин	1 ÷ 5 м/мин	1 ÷ 5 м/мин	1 ÷ 5 м/мин	1 ÷ 5 м/мин
Всасывание паров	n/a	n/a	опция Ø70 мм, 120 м³/ч	стандарт Ø75 мм, 360 м³/ч	стандарт Ø75 мм, 360 м³/ч	стандарт Ø75 мм, 360 м³/ч
Производительность (рекомендуемая влажность)	25 кг (15-20%)	30 кг (15-20%)	35 кг (20-25%)	40 кг (25%)	50 кг (25%)	60 кг (25%)
Габариты машины (дхшхв)	1520x492x1050 мм	1720x492x1050 мм	1920x492x1050 мм	1970x592x1100 мм	2170x592x1100 мм	2570x592x1100 мм
Габариты в упаковке, ящик (дхшхв)	1690x580x1250 мм	1890x580x1250 мм	2090x580x1250 мм	2140x690x1300 мм	2300x690x1300 мм	2740x730x1400 мм
Вес, брутто/нетто	140/104 кг	146/110 кг	189/151 кг	263/219 кг	278/231 кг	306/253 кг

* Для других конфигураций напряжения обратитесь к нашему отделу продаж.

Ed. 2023/01.
Характеристики и данные не являются обязательными и могут быть изменены без предварительного уведомления.

e²line

ХОТИТЕ
УЗНАТЬ БОЛЬШЕ?
СВЯЖИТЕСЬ С ПАРТНЕРОМ GMP!



GMP Srl, Pieve di Soligo, Italia.
Телефон +39 0438 82354/82547, e-mail: info@gmp.it.
gmp-ironers.com



AGENȚIA SERVICII PUBLICE
Departamentul înregistrare și licențiere a unităților de drept

EXTRAS
din Registrul de stat al persoanelor juridice

Nr. 506221 data 11.11.2022

Denumirea completă: **Societatea cu Răspundere Limitată "COMPANIA SUCCESULUI"**

Denumirea prescurtată: **"COMPANIA SUCCESULUI" S.R.L.**

Forma juridică de organizare: **Societate cu răspundere limitată,**

Numărul de identificare de stat și codul fiscal (IDNO): **1022600048584**

Data înregistrării de stat: **11.11.2022**

Modul de constituire: **nou creată.**

Sediul: **MD-2068, str. Miron Costin, 3/1, ap. 5A, mun. Chișinău, Republica Moldova.**

Obiectul principal de activitate:

- 1. Comerț cu ridicata al altor mașini și echipamente**
- 2. Comerț cu amănuntul prin intermediul caselor de comenzi sau prin Internet**
- 3. Intermedieri în comerțul cu produse diverse**
- 4. Comerț cu ridicata al altor bunuri de uz gospodăresc**
- 5. Comerț cu ridicata al altor produse intermediare**
- 6. Comerț cu amănuntul al altor bunuri noi, în magazine specializate**

Capitalul social: **2000 lei**

Administrator: **CONDREA OLEG, IDNP 0980203029317**

Asociat:

- 1. CONDREA OLEG, IDNP 0980203029317, cota 2000 lei, ce constituie 100%**

Beneficiar efectiv:

- 1.1. CONDREA OLEG, IDNP 0980203029317, cota - 100%**

Prezentul extras este eliberat în temeiul art.34 al Legii nr.220-XVI din 19 octombrie 2007 privind înregistrarea de stat a persoanelor juridice și a întreprinzătorilor individuali și confirmă datele din Registrul de stat la data de: **11.11.2022.**

Registrator



Roșca Ion



EB 0423430



GUVERNUL
REPUBLICII
MOLDOVA



SERVICIUL FISCAL DE STAT



CERTIFICAT

privind lipsa sau existența restanțelor față de bugetul public național

Nr.
№ 2251584

Din
От 24.03.2026 22:51



DATE DESPRE CONTRIBUABIL / ИНФОРМАЦИЯ О НАЛОГОПЛАТЕЛЬЩИКЕ

Codul fiscal / Numărul de identificare

Фискальный код / Идентификационный номер

1022600048584

Denumirea

Наименование

Societatea cu Răspundere Limitată "COMPANIA SUCCESULUI"



ATESTAREA LIPSEI SAU EXISTENȚEI RESTANȚELOR CONFORM DATELOR SISTEMULUI INFORMAȚIONAL AUTOMATIZAT / ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ОТСУТСТВИЯ ИЛИ НАЛИЧИЯ ЗАДОЛЖНОСТЕЙ СОГЛАСНО ДАННЫМ ИНФОРМАЦИОННОЙ АВТОМАТИЗИРОВАННОЙ СИСТЕМЫ

La data emiterii prezentului certificat restanța față de bugetul public național constituie

На дату выдачи данной справки задолженность перед национальным публичным бюджетом составляет

0 MDL



VALABIL PÂNĂ LA / ДЕЙСТВИТЕЛЕН ДО

08.04.2026 22:51



Prezentul document este eliberat în temeiul Art. 29, alin. (3) din Legea cu privire la registre nr. 71/2007 și în baza datelor furnizate de Serviciul Fiscal de Stat în Portalul guvernamental integrat EVO / Справка выдана в соответствии со ст. 29 п. (3) Закона о реестрах № 71/2007 на основании данных, предоставленных Государственной налоговой службой на Интегрированный правительственный портал EVO.

Generat și semnat de Portalul guvernamental integrat EVO la 24.03.2026 22:51

Prezentul certificat este semnat electronic în conformitate cu Legea nr.124 din 19.05.2022

Сертификат подписан электронной подписью в соответствии с Законом № 124 от 19.05.2022



Certificatul este descărcat din Portalul guvernamental integrat EVO (evo.gov.md) și este semnat electronic de către posesorul acestui portal și are aceeași valoare juridică ca și documentele eliberate pe suport de hârtie de către organele cu atribuții de administrare fiscală. Verificarea autenticității semnăturii electronice poate fi realizată cu ajutorul Serviciului Guvernamental de Semnătură Electronică (msign.gov.md)

Сертификат скачен с Интегрированный правительственный портал EVO (evo.gov.md) и подписан электронной подписью владельца портала и имеет такую же юридическую силу, как и документы выдаваемые на бумаге органами налоговой администрации. Проверку подлинности электронной подписи можно осуществить с помощью Интегрированный правительственный портал EVO (msign.gov.md)

Data prezentării 23.03.2024 20:22:25

Anexe la SNC
"Prezentarea situatiilor financiare"
Aprobat de Ministerul Finantelor
al Republicii Moldova

SITUAȚIILE FINANCIARE

pentru perioada 01.01.2023 - 31.12.2023

Entitatea: COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.

Cod CUIÎO: 41578892

Cod IDNO: 1022600048584

Sediul:

MD: 2068

Raionul(municipiul): 106, DDF RASCANI

Cod CUATM: 0150, SEC.RISCANI

Strada: Miron Costin nr.3 bl.1 of.5A

Activitatea principală: G4669, Comert cu ridicata al altor masini si echipamente

Forma de proprietate: 15, Proprietatea privată

Forma organizatorico-juridică: 530, Societăți cu răspundere limitată

Date de contact:

Telefon: 069129177

WEB:

E-mail: andreicu1910@gmail.com

Numele și coordonatele al contabilului-șef: DI (dna) Condrea Oleg, Tel. 078906337

Numărul mediu al salariaților în perioada de gestiune: 2 persoane.

Persoanele responsabile de semnarea situațiilor financiare* Condrea Oleg

Unitatea de măsură: leu

BILANȚUL

la 31.12.2023

Anexa 1

Nr. cpt.	Indicatori	Cod rd.	Sold la	
			Începutul perioadei de gestiune	Sfârșitul perioadei de gestiune

1	2	3	4	5
	ACTIV			
A.	ACTIVE IMOBILIZATE			
	I. Imobilizări necorporale			
	1. Imobilizări necorporale în curs de execuție	010		
	2. Imobilizări necorporale în exploatare, total	020		
	din care:			
	2.1. concesiuni, licențe și mărci	021		
	2.2. drepturi de autor și titluri de protecție	022		
	2.3. programe informatice	023		
	2.4. alte imobilizări necorporale	024		
	3. Fond comercial	030		
	4. Avansuri acordate pentru imobilizări necorporale	040		
	Total imobilizări necorporale (rd.010 + rd.020 + rd.030 + rd.040)	050		
	II. Imobilizări corporale			
	1. Imobilizări corporale în curs de execuție	060		
	2. Terenuri	070		
	3. Mijloace fixe, total	080		
	din care:			
	3.1. clădiri	081		
	3.2. construcții speciale	082		
	3.3. mașini, utilaje și instalații tehnice	083		
	3.4. mijloace de transport	084		
	3.5. inventar și mobilier	085		
	3.6. alte mijloace fixe	086		
	4. Resurse minerale	090		
	5. Active biologice imobilizate	100		
	6. Investiții imobiliare	110		
	7. Avansuri acordate pentru imobilizări corporale	120		

	Total imobilizări corporale (rd.060 + rd.070 + rd.080 + rd.090 + rd.100 + rd.110 + rd.120)	130	
	III. Investiții financiare pe termen lung		
	1. Investiții financiare pe termen lung în părți neafiliate	140	
	2. Investiții financiare pe termen lung în părți afiliate, total	150	
	din care:		
	2.1. acțiuni și cote de participație deținute în părțile afiliate	151	
	2.2 împrumuturi acordate părților afiliate	152	
	2.3 împrumuturi acordate aferente intereselor de participare	153	
	2.4 alte investiții financiare	154	
	Total investiții financiare pe termen lung (rd.140 + rd.150)	160	
	IV. Creanțe pe termen lung și alte active imobilizate		
	1. Creanțe comerciale pe termen lung	170	
	2. Creanțe ale părților afiliate pe termen lung	180	
	inclusiv: creanțe aferente intereselor de participare	181	
	3. Alte creanțe pe termen lung	190	
	4. Cheltuieli anticipate pe termen lung	200	
	5. Alte active imobilizate	210	
	Total creanțe pe termen lung și alte active imobilizate (rd.170 + rd.180 + rd.190 + rd.200 + rd.210)	220	
	TOTAL ACTIVE IMOBILIZATE (rd.050 + rd.130 + rd.160 + rd.220)	230	
B.	ACTIVE CIRCULANTE		
	I. Stocuri		
	1. Materiale și obiecte de mică valoare și scurtă durată	240	183
	2. Active biologice circulante	250	
	3. Producția în curs de execuție	260	
	4. Produse și mărfuri	270	
	5. Avansuri acordate pentru stocuri	280	
	Total stocuri	290	183

	(rd.240 + rd.250 + rd.260 + rd.270 + rd.280)			
	II. Creanțe curente și alte active circulante			
	1. Creanțe comerciale curente	300		273821
	2. Creanțe ale părților afiliate curente	310		
	inclusiv: creanțe aferente intereselor de participare	311		
	3. Creanțe ale bugetului	320	16	5448
	4. Creanțele ale personalului	330		
	5. Alte creanțe curente	340	88	78133
	6. Cheltuieli anticipate curente	350		
	7. Alte active circulante	360		317
	Total creanțe curente și alte active circulante (rd.300 + rd.310 + rd.320 + rd.330 + rd.340 + rd.350 + rd.360)	370	104	357719
	III. Investiții financiare curente			
	1. Investiții financiare curente în părți neafiliate	380		
	2. Investiții financiare curente în părți afiliate, total	390		
	din care:			
	2.1. acțiuni și cote de participație deținute în părțile afiliate	391		
	2.2. împrumuturi acordate părților afiliate	392		
	2.3. împrumuturi acordate aferente intereselor de participare	393		
	2.4. alte investiții financiare în părți afiliate	394		
	Total investiții financiare curente (rd.380 + rd.390)	400		
	IV. Numerar și documente bănești	410	214579	620641
	TOTAL ACTIVE CIRCULANTE (rd.290 + rd.370 + rd.400 + rd.410)	420	214683	978543
	TOTAL ACTIVE (rd.230 + rd.420)	430	214683	978543
	P A S I V			
C.	CAPITAL PROPRIU			
	I. Capital social și neînregistrat			
	1. Capital social	440	2000	2000

2. Capital nevărsat	450	((
3. Capital neînregistrat	460		
4. Capital retras	470	((
5. Patrimoniul primit de la stat cu drept de proprietate	480		
Total capital social și neînregistrat (rd.440 + rd.450 + rd.460 + rd.470 + rd.480)	490		2000
II. Prime de capital	500		
III. Rezerve			
1. Capital de rezervă	510		
2. Rezerve statutare	520		
3. Alte rezerve	530		
Total rezerve (rd.510 + rd.520 + rd.530)	540		
IV. Profit (pierdere)			
1. Corecții ale rezultatelor anilor precedenți	550	X	
2. Profit nerepartizat (pierdere neacoperită) al anilor precedenți	560		71737
3. Profit net (pierdere netă) al perioadei de gestiune	570	X	821345
4. Profit utilizat al perioadei de gestiune	580	X	(
Total profit (pierdere) (rd.550 + rd.560 + rd.570 + rd.580)	590		71737
V. Rezerve din reevaluare	600		
VI. Alte elemente de capital propriu	610		
TOTAL CAPITAL PROPRIU (rd.490 + rd.500 + rd.540 + rd.590 + rd.600 + rd.610)	620		73737
D. DATORII PE TERMEN LUNG			
1. Credite bancare pe termen lung	630		
2. Împrumuturi pe termen lung	640		
din care:			
2.1. Împrumuturi din emisiunea de obligațiuni	641		
inclusiv: împrumuturi din emisiunea de obligațiuni convertibile	642		

	2.2. alte împrumuturi pe termen lung	643		
	3. Datorii comerciale pe termen lung	650		
	4. Datorii față de părțile afiliate pe termen lung	660		
	inclusiv: datorii aferente intereselor de participare	661		
	5. Avansuri primite pe termen lung	670		
	6. Venituri anticipate pe termen lung	680		
	7. Alte datorii pe termen lung	690		
	TOTAL DATORII PE TERMEN LUNG (rd.630 + rd.640 + rd.650 + rd.660 + rd.670 + rd.680 + rd.690)	700		
	DATORII CURENTE			
	1. Credite bancare pe termen scurt	710		
	2. Împrumuturi pe termen scurt, total	720	125300	
	din care:			
	2.1. împrumuturi din emisiunea de obligațiuni	721		
	inclusiv: împrumuturi din emisiunea de obligațiuni convertibile	722		
	2.2. alte împrumuturi pe termen scurt	723	125300	
	3. Datorii comerciale curente	730		
	4. Datorii față de părțile afiliate curente	740		
	inclusiv: datorii aferente intereselor de participare	741		
	5. Avansuri primite curente	750		31800
	6. Datorii față de personal	760		
	7. Datorii privind asigurările sociale și medicale	770		
	8. Datorii față de buget	780	10510	49379
	9. Datorii față de proprietari	790		71737
	10. Venituri anticipate curente	800		
	11. Alte datorii curente	810	5136	2282
	TOTAL DATORII CURENTE (rd.710 + rd.720 + rd.730 + rd.740 + rd.750 + rd.760 + rd.770 + rd.780 + rd.790 + rd.800 + rd.810)	820	140946	155198
F.	PROVIZIOANE			
	1. Provizioane pentru beneficiile angajaților	830		

2. Provizioane pentru garanții acordate cumpărătorilor/clienților	840		
3. Provizioane pentru impozite	850		
4. Alte provizioane	860		
TOTAL PROVIZIOANE (rd.830 + rd.840 + rd.850 + rd.860)	870		
TOTAL PASIVE (rd.620 + rd.700 + rd.820 + rd.870)	880	214683	978543

SITUAȚIA DE PROFIT ȘI PIERDERE

de la 01.01.2023 pînă la 31.12.2023

Anexa 2

Indicatori	Cod rd.	Perioada de gestiune	
		precedenta	curenta
1	2	3	4
Venituri din vânzări, total	010	330738	4136485
din care:			
venituri din vânzarea produselor și mărfurilor	011	330738	4128152
venituri din prestarea serviciilor și executarea lucrărilor	012		8333
venituri din contracte de construcție	013		
venituri din contracte de leasing	014		
venituri din contracte de microfinanțare	015		
alte venituri din vânzări	016		
Costul vânzărilor, total	020	247987	2868409
din care:			
valoarea contabilă a produselor și mărfurilor vândute	021	247987	2868409
costul serviciilor prestate și lucrărilor executate terților	022		
costuri aferente contractelor de construcție	023		
costuri aferente contractelor de leasing	024		
costuri aferente contractelor de microfinanțare	025		
alte costuri aferente vânzărilor	026		
Profit brut (pierdere brută) (rd.010 - rd.020)	030	82751	1268076
Alte venituri din activitatea operațională	040		

Cheltuieli de distribuire	050		95884
Cheltuieli administrative	060	8856	201906
Alte cheltuieli din activitatea operațională	070		
Rezultatul din activitatea operațională: profit (pierdere) (rd.030 + rd.040 - rd.050 - rd.060 - rd.070)	080	73895	970286
Venituri financiare, total	090	10966	1203
din care:	091		
venituri din interese de participare			
inclusiv: veniturile obținute de la părțile afiliate	092		
venituri din dobânzi	093		
inclusiv: veniturile obținute de la părțile afiliate	094		
venituri din alte investiții financiare pe termen lung	095		
inclusiv: veniturile obținute de la părțile afiliate	096		
venituri aferente ajustărilor de valoare privind investițiile financiare pe termen lung și curente	097		
venituri din ieșirea investițiilor financiare	098		
venituri aferente diferențelor de curs valutar și de sumă	099	10966	1203
Cheltuieli financiare, total	100	2642	38843
din care:	101		
cheltuieli privind dobânzile			
inclusiv: cheltuielile aferente părților afiliate	102		
cheltuieli aferente ajustărilor de valoare privind investițiile financiare pe termen lung și curente	103		
cheltuieli aferente ieșirii investițiilor financiare	104		
cheltuieli aferente diferențelor de curs valutar și de sumă	105	2642	38843
Rezultatul: profit (pierdere) financiar(ă) (rd.090 - rd.100)	110	8324	-37640
Venituri cu active imobilizate și excepționale	120		
Cheltuieli cu active imobilizate și excepționale	130		
Rezultatul din operațiuni cu active imobilizate și excepționale: profit (pierdere) (rd.120 - rd.130)	140		

Rezultatul din alte activități: profit (pierdere) (rd.110 + rd.140)	150	8324	-37640
Profit (pierdere) pînă la impozitare (rd.080 + rd.150)	160	82219	932646
Cheltuieli privind impozitul pe venit	170	10482	111301
Profit net (pierdere netă) al perioadei de gestiune (rd.160 - rd.170)	180	71737	821345

SITUAȚIA MODIFICĂRILOR CAPITALULUI PROPRIU

de la 01.01.2023 pînă la 31.12.2023

Anexa 3

Nr. d/o	Indicatori	Cod rd	Sold la începutul perioadei de gestiune	Majorări	Diminuări	Sold la sfîrșitul perioadei de gestiune
1	2	3	4	5	6	7
	Capital social și neînregistrat					
	1. Capital social	010	2000			2000
	2. Capital nevărsat	020	()	()	()	()
	3. Capital neînregistrat	030				
I.	4. Capital retras	040	()	()	()	()
	5. Patrimoniul primit de la stat cu drept de proprietate	050				
	Total capital social și neînregistrat (rd.010 + rd.020 + rd.030 + rd.040 + rd.050)	060	2000			2000
II.	Prime de capital	070				
	Rezerve					
	1. Capital de rezervă	080				
III.	2. Rezerve statutare	090				
	3. Alte rezerve	100				
	Total rezerve (rd.080 + rd.090 + rd.100)	110				
IV.	Profit (pierdere)					
	1. Corecții ale rezultatelor anilor precedenți	120	X			
	2. Profit nerepartizat (pierdere neacoperită) al anilor precedenți	130	71737		71737	0

	3. Profit net (pierdere netă) al perioadei de gestiune	140	X	821345		821345
	4. Profit utilizat al perioadei de gestiune	150	X	(((
	Total profit (pierdere) (rd.120 + rd.130 + rd.140 + rd.150)	160	71737	821345	71737	821345
V.	Rezerve din reevaluare	170				
VI.	Alte elemente de capital propriu	180				
	Total capital propriu (rd.060 + rd.070 + rd.110 + rd.160 + rd.170 + rd.180)	190	73737	821345	71737	823345

SITUAȚIA FLUXURILOR DE NUMERAR

de la 01.01.2023 pînă la 31.12.2023

Anexa 4

Indicatori	Cod rd	Perioada de gestiune	
		precedentă	curentă
1	2	3	4
Fluxuri de numerar din activitatea operațională			
Încasări din vânzări	010	396886	4530818
Plăți pentru stocuri și servicii procurate	020	236322	3186890
Plăți către angajați și organe de asigurare socială și medicală	030		114930
Dobânzi plătite	040		
Plata impozitului pe venit	050		101283
Alte încasări	060	2000	243545
Alte plăți	070	70643	839878
Fluxul net de numerar din activitatea operațională (rd.010 - rd.020 - rd.030 - rd.040 - rd.050 + rd.060 - rd.070)	080	91921	531382
Fluxuri de numerar din activitatea de investiții			
Încasări din vânzarea activelor imobilizate	090		
Plăți aferente intrărilor de active imobilizate	100		
Dobânzi încasate	110		
Dividende încasate	120		
inclusiv: dividende încasate din străinătate	121		

Alte încasări (plăți)	130		
Fluxul net de numerar din activitatea de investiții (rd.090 - rd.100 + rd.110 + rd.120 ± rd.130)	140		
Fluxuri de numerar din activitatea financiară			
Încasări sub formă de credite și împrumuturi	150	275300	1172815
Plăți aferente rambursării creditelor și împrumuturilor	160	150000	1298115
Dividende plătite	170		
inclusiv: dividende plătite nerezidenților	171		
Încasări din operațiuni de capital	180		
Alte încasări (plăți)	190		
Fluxul net de numerar din activitatea financiară (rd.150 - rd.160 - rd.170 + rd.180 ± rd.190)	200	125300	-125300
Fluxul net de numerar total (± rd.080 ± rd.140 ± rd.200)	210	217221	406082
Diferențe de curs valutar favorabile (nefavorabile)	220	-2642	-20
Sold de numerar la începutul perioadei de gestiune	230		214579
Sold de numerar la sfârșitul perioadei de gestiune (± rd.210 ± rd.220 + rd.230)	240	214579	620641

Documente atașate - Notă explicativă (fișierul pdf)

Recipisa 2

Respondent

Codul fiscal: 1022600048584, denumire: COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.

A prezentat raportul: RSF1_21

Pentru perioada fiscala: A/2023

Data prezentarii: 23.03.2024

Marca temporală a raportului înregistrat în Sistemul Informațional al BNS : 01.04.2024 15:24:30

Biroul Național de Statistică (BNS) a recepționat varianta electronică a raportului, expediat de DVs.
Urmează verificarea și validarea raportului de către specialistul BNS pe domeniu.

Data prezentării 01.04.2025 14:16:59

Anexe la SNC
"Prezentarea situatiilor financiare"
Aprobat de Ministerul Finantelor
al Republicii Moldova

SITUAȚIILE FINANCIARE

pentru perioada 01.01.2024 - 31.12.2024

Entitatea: COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.

Cod CUIÎO: 41578892

Cod IDNO: 1022600048584

Sediul:

MD: 2068

Raionul(municipiul): 106, DDF RASCANI

Cod CUATM: 0150, SEC.RISCANI

Strada: Miron Costin nr.3 bl.1 of.5A

Activitatea principală: G4669, Comert cu ridicata al altor masini si echipamente

Forma de proprietate: 15, Proprietatea privată

Forma organizatorico-juridică: 530, Societăți cu răspundere limitată

Date de contact:

Telefon: 069129177

WEB:

E-mail: andreicu1910@gmail.com

Numele și coordonatele al contabilului-șef: DI (dna) Condrea Oleg, Tel. 078906337

Numărul mediu al salariaților în perioada de gestiune: 3 persoane.

Persoanele responsabile de semnarea situațiilor financiare* Condrea Oleg

Unitatea de măsură: leu

BILANȚUL PRESCURTAT

la 31.12.2024

Anexa 1

Nr. cpt.	Indicatori	Cod rd.	Sold la	
			Începutul perioadei de gestiune	Sfârșitul perioadei de gestiune

1	2	3	4	5
	ACTIV			
	ACTIVE IMOBILIZATE			
A.	I. Imobilizări necorporale	010		
	II. Imobilizări corporale	020		
	III. Investiții financiare pe termen lung	030		
	IV. Creanțe pe termen lung și alte active imobilizate	040		
	TOTAL ACTIVE IMOBILIZATE (rd.010 + rd.020 + rd.030 + rd.040)	050		
	ACTIVE CIRCULANTE			
B.	I. Stocuri	060	183	46322
	II. Creanțe curente și alte active circulante	070	357719	140512
	III. Investiții financiare curente	080		
	IV. Numerar și documente bănești	090	620641	1401766
	TOTAL ACTIVE CIRCULANTE (rd.060 + rd.070 + rd.080 + rd.090)	100	978543	1588600
	TOTAL ACTIVE (rd.050 + rd.100)	110	978543	1588600
	PASIV			
	CAPITAL PROPRIU			
C.	I. Capital social și neînregistrat	120	2000	2000
	II. Prime de capital	130		
	III. Rezerve	140		
	IV. Profit (pierdere)	150	821345	1436632
	V. Rezerve din reevaluare	160		
	VI. Alte elemente de capital propriu	170		
	TOTAL CAPITAL PROPRIU (rd.120 + rd.130 + rd.140 + rd.150 + rd.160 + rd.170)	180	823345	1438632
D.	DATORII PE TERMEN LUNG	190		
E.	DATORII CURENTE	200	155198	149968
	TOTAL DATORII (rd.190 + rd.200)	210	155198	149968

F.	PROVIZIOANE	220		
	TOTAL PASIVE (rd.180 + rd.210 + rd.220)	230	978543	1588600

SITUAȚIA DE PROFIT ȘI PIERDERE PRESCURTATĂ

de la 01.01.2024 pînă la 31.12.2024

Anexa 2

Indicatori	Cod rd.	Perioada de gestiune	
		precedenta	curenta
1	2	3	4
Venituri din vînzări	010	4136485	4943516
Costul vînzărilor	020	2868409	3554795
Profit brut (pierdere brută) (rd.010 - rd.020)	030	1268076	1388721
Alte venituri din activitatea operațională	040		2487
Cheltuieli de distribuire	050	95884	118699
Cheltuieli administrative	060	201906	262756
Alte cheltuieli din activitatea operațională	070		7568
Rezultatul din activitatea operațională: profit (pierdere) (rd.030 + rd.040 - rd.050 - rd.060 - rd.070)	080	970286	1002185
Rezultatul: profit (pierdere) financiar(ă)	090	-37640	-32807
Rezultatul din operațiuni cu active imobilizate și excepționale: profit (pierdere)	100		
Rezultatul din alte activități: profit (pierdere) (rd.090 + rd.100)	110	-37640	-32807
Profit (pierdere) pînă la impozitare (rd.080 + rd.110)	120	932646	969378
Cheltuieli privind impozitul pe venit	130	111301	117317
Profit net (pierdere netă) al perioadei de gestiune (rd.120 - rd.130)	140	821345	852061

Documente atașate - Notă explicativă (fișierul pdf)



NOTA EXPLICATIVA 2024.pdf

Recipisa

Respondent

Codul fiscal: 1022600048584, denumire: COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.

A prezentat raportul: RSF1-PRESC

Pentru perioada fiscala: A/2024

Data prezentarii: 01.04.2025

Marca temporală a raportului înregistrat în Sistemul de Raportare Electronică și expediat pentru procesare în Sistemul Informațional al BNS : 01.04.2025 14:16:59

Recipisa 2

Respondent

Codul fiscal: 1022600048584, denumire: COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.

A prezentat raportul: RSF1-PRESC

Pentru perioada fiscala: A/2024

Data prezentarii: 01.04.2025

Marca temporală a raportului înregistrat în Sistemul Informațional al BNS : 02.04.2025 15:26:54

Biroul Național de Statistică (BNS) a recepționat varianta electronică a raportului, expediat de DVs. Urmează verificarea și validarea raportului de către specialistul BNS pe domeniu.

Data prezentării 25.03.2026 17:48:38

Anexe la SNC
"Prezentarea situatiilor financiare"
Aprobat de Ministerul Finantelor
al Republicii Moldova

SITUAȚIILE FINANCIARE

pentru perioada 01.01.2025 - 31.12.2025

Entitatea: COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.

Cod CUIÎO: 41578892

Cod IDNO: 1022600048584

Sediul:

MD: 2068

Raionul(municipiul): 106, DDF RASCANI

Cod CUATM: 0150, SEC.RISCANI

Strada: Miron Costin nr.3 bl.1 of.5A

Activitatea principală: G4669, Comert cu ridicata al altor masini si echipamente

Forma de proprietate: 15, Proprietatea privată

Forma organizatorico-juridică: 530, Societăți cu răspundere limitată

Date de contact:

Telefon: 069129177

WEB:

E-mail: andreicu1910@gmail.com

Numele și coordonatele al contabilului-șef: DI (dna) Condrea Oleg, Tel. 078906337

Numărul mediu al salariaților în perioada de gestiune: 3 persoane.

Persoanele responsabile de semnarea situațiilor financiare* Condrea Oleg

Unitatea de măsură: leu

BILANȚUL PRESCURTAT

la 31.12.2025

Anexa 1

Nr. cpt.	Indicatori	Cod rd.	Sold la	
			Începutul perioadei de gestiune	Sfârșitul perioadei de gestiune

1	2	3	4	5
	A C T I V			
	ACTIVE IMOBILIZATE			
A.	I. Imobilizări necorporale	010		
	II. Imobilizări corporale	020		
	III. Investiții financiare pe termen lung	030		
	IV. Creanțe pe termen lung și alte active imobilizate	040		
	TOTAL ACTIVE IMOBILIZATE (rd.010 + rd.020 + rd.030 + rd.040)	050		
	ACTIVE CIRCULANTE			
B.	I. Stocuri	060	46322	82281
	II. Creanțe curente și alte active circulante	070	140512	405195
	III. Investiții financiare curente	080		
	IV. Numerar și documente bănești	090	1401766	1421781
	TOTAL ACTIVE CIRCULANTE (rd.060 + rd.070 + rd.080 + rd.090)	100	1588600	1909257
	TOTAL ACTIVE (rd.050 + rd.100)	110	1588600	1909257
	P A S I V			
	CAPITAL PROPRIU			
C.	I. Capital social și neînregistrat	120	2000	2000
	II. Prime de capital	130		
	III. Rezerve	140		
	IV. Profit (pierdere)	150	1436632	1725655
	V. Rezerve din reevaluare	160		
	VI. Alte elemente de capital propriu	170		
	TOTAL CAPITAL PROPRIU (rd.120 + rd.130 + rd.140 + rd.150 + rd.160 + rd.170)	180	1438632	1727655
D.	DATORII PE TERMEN LUNG	190		
E.	DATORII CURENTE	200	149968	181602
	TOTAL DATORII (rd.190 + rd.200)	210	149968	181602

F.	PROVIZIOANE	220		
	TOTAL PASIVE (rd.180 + rd.210 + rd.220)	230	1588600	1909257

SITUAȚIA DE PROFIT ȘI PIERDERE PRESCURTATĂ

de la 01.01.2025 pînă la 31.12.2025

Anexa 2

Indicatori	Cod rd.	Perioada de gestiune	
		precedenta	curenta
1	2	3	4
Venituri din vînzări	010	4943516	9104317
Costul vînzărilor	020	3554795	7350810
Profit brut (pierdere brută) (rd.010 - rd.020)	030	1388721	1753507
Alte venituri din activitatea operațională	040	2487	
Cheltuieli de distribuire	050	118699	262663
Cheltuieli administrative	060	262756	423222
Alte cheltuieli din activitatea operațională	070	7568	71803
Rezultatul din activitatea operațională: profit (pierdere) (rd.030 + rd.040 - rd.050 - rd.060 - rd.070)	080	1002185	995819
Rezultatul: profit (pierdere) financiar(ă)	090	-32807	-50846
Rezultatul din operațiuni cu active imobilizate și excepționale: profit (pierdere)	100		
Rezultatul din alte activități: profit (pierdere) (rd.090 + rd.100)	110	-32807	-50846
Profit (pierdere) pînă la impozitare (rd.080 + rd.110)	120	969378	944973
Cheltuieli privind impozitul pe venit	130	117317	113397
Profit net (pierdere netă) al perioadei de gestiune (rd.120 - rd.130)	140	852061	831576

Documente atașate - Notă explicativă (fișierul pdf)



NOTA EXPLICATIVA 2025.pdf

Recipisa 2

Respondent

Codul fiscal: 1022600048584, denumire: "COMPANIA SUCCESULUI" S.R.L.

A prezentat raportul: RSF1-PRESC

Pentru perioada fiscala: A/2025

Data prezentarii: 25.03.2026

Marca temporală a raportului înregistrat în Sistemul Informațional al BNS
: 26.03.2026 10:33:21

Biroul Național de Statistică (BNS) a recepționat varianta electronică a raportului, expediat de DVs. Urmează verificarea și validarea raportului de către specialistul BNS pe domeniu.

DECLARAȚIE

privind confirmarea identității beneficiarilor efectivi și neîncadrarea acestora în situația condamnării pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Subsemnatul, Oleg Condrea reprezentant împuternicit al COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. (*denumirea operatorului economic*) în calitate de ofertant/ofertant asociat desemnat câștigător în cadrul procedurii de achiziție publică nr. [ocds-b3wdp1-MD-1773132778039](#) din data 30.03.2026, declar pe propria răspundere, sub sancțiunile aplicabile faptei de fals în acte publice, că beneficiarul/beneficiarii efectivi ai operatorului economic în ultimii 5 ani nu au fost condamnați prin hotărâre judecătorească definitivă pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Numele și prenumele beneficiarului efectiv	IDNP al beneficiarului efectiv
Oleg Condrea	0980203029317

Data completării: 30.03.2026

Semnat: (semnat electronic/mobil, a se verifica prin <https://msign.gov.md/#/verify/upload>)

Nume/prenume: Oleg Condrea

Funcția în cadrul persoanei juridice: Administrator

Denumirea persoanei juridice COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.

IDNO al persoanei juridice 10226000048584

DECLARAȚIE
privind lista principalelor livrări/prestări efectuate în ultimii 3 ani de activitate

Nr. crt.	Obiect contract	Denumirea/nume beneficiar/Adresa	Calitatea antreprenorului ^{*)}	Preț contract/ valoarea bunurilor livrate	Perioada de livrare a bunurilor (luni)
1.	Utilaje industriale si de uz casnic	Ministerul Educației și Cercetării	contractant unic	5.773.504,27	1/2-2
2.		DITS Călărași		1.022.218,44	
3.		Administrația Națională a Penitenciarelor		898.672,85	
4.		Administrația Națională a Penitenciarelor		860.749,02	
5.		Agenția de Cooperare Internațională a Germaniei		700.840,16	
6.		Agenția Asigurare Resurse și Administrare Patrimoniu a Ministerului Apărării		668.459,70	
7.		DETS sectorul Botanica		607.834,14	
8.		DÎTS mun. Bălți		477.569,68	
9.		Agenția de Cooperare Internațională a Germaniei		434.980,16	
10.		Centru de Plasament Temporar pentru Persoane cu Dizabilități (adulte) Brânzeni Edineți		396.885,96	
11.		Agenția de Cooperare Internațională a Germaniei		392.808,87	
12.		Agenția Asigurare Resurse și Administrare Patrimoniu a Ministerului Apărării		375.987,31	
13.		DETS sectorul Râșcani		369.609,47	
14.		DETS sectorul Râșcani		312.499,49	
15.		Primăria Slobozia Mare		287.911,65	
16.		Agenția Asigurare Resurse și Administrare Patrimoniu a Ministerului Apărării		276.363,88	
17.		DETS Buiucani		261.442,80	
18.		Primăria Cuniccea		246.616,12	
19.		IMSP Institutul de Medicina Urgenta		239.226,04	
20.		DETS sectorul Râșcani		236.323,23	
21.		DETS sectorul Botanica		223.876,86	
22.		I.M.S.P. S.R. Vulcănești		222.126,96	
23.		Administrația Națională a Penitenciarelor		212.383,02	

*) Se precizează calitatea în care a participat la îndeplinirea contractului, care poate fi de: contractant unic sau lider de asociație; contractant asociat; subcontractant.

Semnat: (semnat electronic/mobil, a se verifica prin <https://msign.gov.md/#/verify/upload>)

Nume: Oleg Condrea

Funcția în cadrul firmei: Administrator

Denumirea firmei: COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.



REPUBLICA MOLDOVA
GAGAUZIYA (GAGAUZ YERI)



Administrația
raionului
Vulcănești

or. Vulcănești str. Lenin, 88
tel. 2-02-58, fax. 2-02-40
mail vuldolay@mail/ru

Valkaneş
raionun

Administrațiyaşi
k. Vulcanes, Lenin sokaa,88

tel. 2-02-58, fax. 2-28-60

Администрация
Вулканештского
района

г. Вулканешты, ул. Ленина,88

тел. 2-02-58, факс. 2-02-40

« 13 » декабря 2023г.

№ 292

COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.
Chişinău
Republica Moldova

Уважаемые коллеги из COMPANIA SUCCESULUI S.R.L., Настоящим мы подтверждаем, что компания Administrația Vulcănești сотрудничала с вашей компанией в рамках оснащения пищевого блока Детского Оздоровительного лагеря «Юность» в селе Етулия. Сотрудничество с COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. было для нас чрезвычайно успешным и приятным опытом. Ваша компания продемонстрировала высокий уровень профессионализма, отличное качество предоставляемых услуг и безукоризненное выполнение всех обязательств.

Оснащение пищевого блока лагеря было выполнено в соответствии с высокими стандартами качества. Продукты, предоставленные COMPANIA SUCCESULUI S.R.L., отвечали всем необходимым требованиям и были востребованы участниками лагеря.

Весь процесс оснащения был организован эффективно, с соблюдением всех сроков и предоставлением полной информации о ходе работ.

Мы также хотели бы выразить благодарность вашей команде за профессионализм, творческий подход и готовность решать любые вопросы, которые могли возникнуть в ходе работы. Ваша команда показала выдающиеся навыки в области обслуживания и поддержки клиентов.

Мы уверены, что COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. является надежным и ответственным партнером, способным предоставить высококачественные услуги. Мы рекомендуем вашу компанию всем, кто ищет надежного поставщика услуг в области оснащения пищевых блоков и обслуживания в лагерях и других подобных учреждениях.

Благодарим за отличное сотрудничество, и надеемся на возможность сотрудничества с вами в будущем.

Председатель
Вулканештского района



Чебан П.В.

MINISTERUL
MUNCII ȘI PROTECȚIEI
SOCIALE
AL REPUBLICII MOLDOVA



MINISTRY
OF HEALTH, LABOUR AND
SOCIAL PROTECTION OF THE
REPUBLIC OF MOLDOVA

AGENȚIA NAȚIONALĂ
ASISTENȚĂ SOCIALĂ

NATIONAL SOCIAL
ASSISTANCE AGENCY

CENTRU DE PLASAMENT TEMPORAR
PENTRU PERSOANE CU DIZABILITĂȚI
(ADULTE)

r-nul Edineț s.Brînzeni MD 4616
Tel 24659340 ,24693304,fax 24659340
E-mail internatbrinzeni@yandex.ru
c/d M.S. 226404 c/t 440115101282501
c/d C.B.226304 c/t 210110031262825
TREZMD2X
C/F 1011601000055

TEMPORARY PLACEMENT CENTER FOR
PEOPLE WITH DISABILITIES (ADULTS)

district Edineț village Brînzeni MD 4616
Tel 24659340 ,24693304,fax 24659340
E-mail internatbrinzeni@yandex.ru
c/d M.S. 226404 c/t 440115101282501
c/d C.B.226304 c/t 210110031262825
TREZMD2X
C/F 1011601000055

12.12.2023

Centrul de Plasament Temporar pentru Persoane cu Dizabilități (adulte)s.Brînzeni

Stimata Doamna director,

Subsemnatul ,Vasile Pascari,doresc să aduc la cunoștința dumneavoastră satisfacția noastră deplină în privința colaborării cu COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. în cadrul proiectului de furnizare de utilaje de uz industrial pentru Centrul de Plasament Temporar pentru Persoane cu Dizabilități (aduți) din comuna Brânzeni.

Colaborarea cu COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. s-a remarcat prin profesionalism, promptitudine și calitate excepțională a serviciilor furnizate. Livrarea utilajelor de uz industrial a fost gestionată cu o atenție deosebită la detalii, iar echipa lor a demonstrat competență și angajament pe tot parcursul proiectului.

Utilajele furnizate au adus beneficii semnificative Centrului nostru de Plasament, contribuind la îmbunătățirea condițiilor de lucru și asigurând un mediu mai eficient pentru personalul nostru și, implicit, pentru persoanele cu dizabilități pe care le deservim.

Dorim să subliniem faptul că COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. nu doar a livrat echipamente de înaltă calitate, dar a și depășit așteptările noastre în ceea ce privește suportul post-vânzare și asistența tehnică. Această abordare orientată către client a contribuit semnificativ la succesul proiectului nostru.

Recomandăm cu încredere COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. și suntem recunoscători pentru contribuția lor la dezvoltarea Centrului nostru de Plasament. Ne exprimăm aprecierea sinceră pentru profesionalismul și dedicarea de care au dat dovadă în întreaga colaborare.

Vă mulțumim pentru atenția acordată și suntem bucuroși să răspundem oricăror întrebări sau să oferim informații suplimentare.

Cu sincere considerații,directorul centrului, Vasile Pascari



REPUBLICA MOLDOVA
CONSILIUL ș. CUNICEA
PRIMĂRIA
MD-6644, ș. CUNICEA
0(250)51 -2-36



РЕСПУБЛИКА МОЛДОВА
СОВЕТ с. КУНИЧА
ПРИМЭРИЯ
МД-6644 с. КУНИЧА
0(250)51-2-36

MD-6644 satul Cunicea raionul Florești Republica Moldova, cod fiscal 1007601003437, email:
cunicea.primaria@gmail.com

nr.120 din 12.12.2023

Компании SUCCESULUI S.R.L.

Уважаемые коллеги,

Настоящим мы подтверждаем успешное и своевременное выполнение поставки промышленного оборудования для пищевого блока в детском саду на территории села Кунича. Наша организация глубоко признательна COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. за высокий профессионализм, ответственность и качество предоставленных товаров и услуг.

Процесс взаимодействия с вашей компанией начался с тщательного анализа наших потребностей, а затем вы перешли к разработке индивидуального подхода к поставке оборудования, полностью соответствующего требованиям и стандартам нашего учреждения. Весь процесс, начиная с консультаций по выбору оборудования и заканчивая монтажом, выполнялся профессионально и в срок.

Особенно мы высоко оцениваем ваше понимание важности соблюдения всех необходимых норм и стандартов безопасности, а также предоставление всей необходимой документации и сертификатов качества.

С уверенностью рекомендуем COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. в качестве надежного и ответственного поставщика оборудования. Надеемся на долгосрочное и успешное партнерство в будущем.

С наилучшими пожеланиями,
Примар



Корниенкова Татьяна.

[Контактная информация] 025051236
069996633. 078050813

DECLARAȚIE PRIVIND CIFRA DE AFACERI

Ministerul Educației și Cercetării

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimați domni,

Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr. [ocds-b3wdp1-MD-1773132778039](#) din 30.03.2026 (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului Echipamente și utilaje (pentru instituțiile de învățământ de educație timpurie) (denumirea contractului de achiziție publică), noi COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. (denumirea/numele ofertantului/candidatului), declarăm pe propria răspundere ca, în ceea ce privește criteriile privind cifra de afaceri, după cum urmează:

Denumire	2025	2024	2023	Meda anuală
Compania Succesului S.R.L.	9 104 317 lei	4 943 516 lei	4 136 485 lei	6 061 439 lei

Data completării 30.03.2026

Cu stimă,

Ofertant/candidat

semnat electronic/mobil,

a se verifica prin <https://msign.gov.md/#/verify/upload>

(semnătura autorizată)

DECLARAȚIE PRIVIND DEȚINEREA SERVICE CENTRULUI

Ministerul Educației și Cercetării

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimați domni,

Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr. [ocds-b3wdp1-MD-1773132778039](#) din 30.03.2026 (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului Echipamente și utilaje (pentru instituțiile de învățământ de educație timpurie) (denumirea contractului de achiziție publică), noi COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. (denumirea/numele ofertantului/candidatului), declarăm pe propria răspundere ca deținem service propriu centru, datele de contact sunt:

- Adresa poștală: Republica Moldova, MD-2068, Mun. Chișinău, str. Miron Costin, 3/1, ap. 5A
- Email pentru corespondența: compania.succesului@gmail.com
- Telefon (Viber, Telegram, Whatsapp): +37369811066

Sesizările se recepționează în scris prin email și telefon, prin emiterea pozei cu garanție și abțibildului cu numărul seriei produsului și descrierea succintă a defecțiunii.

Termenul de reacție la sesizare și diagnosticul defecțiunii durează 5-10 zile lucrătoare, iar termenul de înlăturare a defecțiunii – până la 25 zile lucrătoare, în dependența de complexitate.

Data completării 30.03.2026

Cu stimă,

Ofertant/candidat

semnat electronic/mobil,

a se verifica prin

<https://msign.gov.md/#/verify/upload>

(semnătura autorizată)



Noi, Network One Distribution SRL cu sediul in Bucuresti, Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, inmatriculata la Registrul Comertului sub nr. J40/14309/2012, cod fiscal RO 15056387, asiguram, garantam si declaram pe propria raspundere ca produsul:

Uscator de rufe, marca Heinner, model: HHPD-M10K3A++

nu pune in pericol viata, sanatatea, securitatea muncii, nu are impact negativ asupra mediului si corespunde standardelor inscrise in declaratiile de conformitate ale producatorului, respecta cerintele de protectie si sunt in conformitate cu urmatoarele standarde si normative :

ROHS Directive 2011/65/EU

EMC Directive 2014/30/EU

EN 55014-1:2017
CISPR 14-1:2016
EN 61000-3-2:2014
IEC 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013
IEC 61000-3-3:2013+A1:2017

Low Voltage Directive 2014/35/EU

EN 60335-1:2012/A11:2014
EN 60335-1:2012/A13:2017
EN 62233:2008

Marcajul CE a fost aplicat incepand cu anul 2018

NETWORK ONE DISTRIBUTION SRL

Andrei Militaru

Director General



HEINNER

better times

Declarație UE de conformitate

Noi, Network One Distribution SRL, cu sediul in Bucuresti, Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, inmatriculata la Registrul Comertului sub nr. J2012014309400, cod fiscal RO 15056387, in calitate de producator al brandului Heinner, marca inregistrata nr. R 129654, asiguram, garantam si declaram pe propria raspundere ca produsul:

Masina de spalat, marca Heinner, cod: HWM-H1014IVKA+++

nu pune in pericol viata, sanatatea, securitatea muncii, nu are impact negativ asupra mediului, respecta cerintele de protectie si este in conformitate cu urmatoarele standarde si normative:

Directiva ROHS 2011/65/EU si cu amendament (EU) 2015/863

Directiva LVD 2014/35/EU

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019 + A15:2021+A16:2023

EN IEC 60335-2-7:2023+A11:2023

EN 62233: 2008

Directiva EMC 2014/30/EU

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024

EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

ERP 2009/125/EC

Regulament(EU) 2019/2014 privind etichetarea energetica a masinilor de spalat rufe de uz casnic

Regulament(EU) 2019/2023 privind proiectarea ecologica aplicabila masinilor de spalat rufe de uz casnic

Regulament(EU) 2021/340 de modificare a Regulament(EU) 2019/2014 privind etichetarea energetica a masinilor de spalat rufe de uz casnic

Regulament(EU) 2021/341 de modificare a Regulament(EU) 2019/2023 privind proiectarea ecologica aplicabila masinilor de spalat rufe de uz casnic

EN 60456:2016+A12:2023

EN IEC 62512:2020+A11:2020+A12:2023



NETWORK ONE DISTRIBUTION SRL

Andrei Militaru

Director General

Marcajul CE a fost aplicat incepand cu anul 2025.

Locul si data emiterii: Bucuresti, 08.04.2024

DECLARATION OF CONFORMITY **EU/CE** **DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

According to - In accordo con:

2006/42/EC Directive Machinery (MD) - Direttiva Macchine

2014/30/EC Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) - Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

2014/35/EC Low Voltage Directive (LVD) - Direttiva Bassa Tensione (BT)

and further amendments - e successive modifiche

Manufacturer - Costruttore	GMP Srl
Address - Indirizzo	Via Sernaglia, 74 - 31053 PIEVE di SOLIGO Italy
Telephone - Telefono	+39 0438 82354
E-mail	info@gmp.it

Type of equipment - Tipo di apparecchio	Industrial Flatwork Ironer - Stiratrice Industriale a Rullo
Trademark - Marchio commerciale	GMP

Type/Model - Tipo/Modello **E2 100.25 | 120.25 | 140.25**
E2 140.30 | 160.30 | 200.30

The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied :

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono :

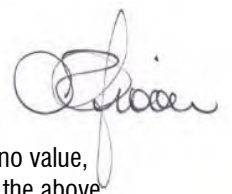
Standards or other normative documents - Norme o altri documenti normativi
EN ISO 10472-1:2008, EN ISO 10472-5:2008, EN 60335-1:2012, EN 60335-2-44:2002 , EN 55014-1:2006, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A/A2:2008, EN 61000-3-2:2006

As manufacturer, we declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

In qualità di costruttore, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

Pieve di Soligo, 02/01/2024

GMP Srl
- Rudi Giaon -



Should the product, mentioned above, be altered by a third party, then this declaration will be of no value, and the one who modifies, will have to respect, complete, and take over the legal commitments of the above.

Qualora il prodotto sopra menzionato venga alterato da terzi, questa dichiarazione perde ogni valore, e l'autore delle modifiche dovrà rispettare completamente le direttive sopra menzionate e assumerne gli obblighi giuridici derivanti.

MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificate no.:
216643-2017-AQ-ITA-ACCREDIA

Initial certification date:
17 May 2017

Valid:
18 May 2023 – 17 May 2026

This is to certify that the management system of

GMP S.r.l.

Via Sernaglia, 74 - 31053 Pieve Di Soligo (TV) - Italy

and the sites as mentioned in the appendix accompanying this certificate

has been found to conform to the Quality Management System standard:
ISO 9001:2015

This certificate is valid for the following scope:

**Design, manufacture and assistance of machines for industrial ironing.
(IAF: 18)**

Place and date:
Vimercate (MB), 14 April 2023



SGQ N° 003 A	EMAS N° 009 P
SGA N° 003 D	PRD N° 003 B
SGE N° 007 M	PRS N° 094 C
SCR N° 004 F	SSTI N° 002 G

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento
SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP, GIIG, LAB e LAT, di MLA IAF
per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM
e PRD e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ISP

For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) -
Italy



Claudia Baroncini
Management Representative



Certificate no.: 216643-2017-AQ-ITA-ACCREDIA
Place and date: Vimercate (MB), 14 April 2023

Appendix to Certificate

GMP S.r.l.

Locations included in the certification are as follows:

Site Name	Site Address	Site Scope
GMP S.r.l.	Via Sernaglia, 74 - 31053 Pieve Di Soligo (TV) - Italy	Design, manufacture and assistance of machines for industrial ironing
GMP S.r.l.	Via Curie, 222 - 31053 Pieve Di Soligo (TV) - Italy	Machining and welding of mechanical components

