

VEMA



VEMA

Apparecchi per Bar e Ristoranti
Bar and Restaurant Machines

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



ЗМІСТ

ВСТУП	3
ПРАВИЛА ВИКОРИСТАННЯ	4
ІНСТРУКЦІЇ:	
Сокочавилки конусні.....	6
Барні комбайни.....	7
Блендери.....	8
Подрібнювач льоду.....	8
Подрібнювач льоду 4-х розмірний.....	9
Шоколадниця.....	9
Шоколадниця-блендер.....	10
Універсальна самоочисна сокочавилка.....	11
Електрична сиротерка.....	12
Блендер-фрапе, міксер і фризер.....	12
Тостер.....	12
Тостер конвеєрний.....	13
Скло-керамічні грилі, жарочні поверхні, млинниці.....	13
Керамічна пічка-гриль.....	15
Пічка-гриль.....	15
Скло-керамічна плита з пічкою-грилем.....	15
Яйцеварка.....	15
Подрібнювач (кутер).....	16
Подрібнювач (кутер)-блендер.....	17
Економічна сушарка столових приборів.....	17
Автоматична сушарка столових приборів.....	18

ВСТУП

Компанія «Vema» не бере на себе відповідальність за можливу шкоду речам або людям, яка спричинена недотриманням «Правил використання» та «Інструкції», які надаються з кожним приладом.

Дані інструкції розповсюджуються на перелічені нижче в таблиці моделі, де надані також їх короткі технічні характеристики.

Модель	Підключення, В/Гц/ф	Потужність, кВт	Розміри (ДхШхВ), мм	Вага, кг
GR2009	230/50-60/1ф	0,55	200x420x520	14,0
GR2021	230/50-60/1ф	0,70	330x420x520	16,0
GR2014	230/50-60/1ф	0,65	250x530x540	19,0
GR2015	230/50-60/1ф	0,80	350x530x540	20,0
GR2037	230/50-60/1ф	0,95	500x530x540	21,0
TR2011	230/50-60/1ф	0,40	200x500x430	10,0
TRFL2012	230/50-60/1ф	0,55	350x500x430	12,0
SG2081	230/50-60/1ф	0,45	250x300x660	10,0
SG2081/3	230/50-60/1ф	0,50	250x350x680	10,0
SP2016			220x220x520 / 640	4,0
SP2061-2067	230/50-60/1ф	0,07	210x240x300	4,0
SP2024-2076	230/50-60/1ф	0,30	210x320x380	8,0
SP2072	230/50-60/1ф	0,45	200x310x360 / 510	8,0
SP2078	230/50-60/1ф	0,40	200x310x340	7,0
SP2062	230/50-60/1ф	0,45	250x250x350	10,0
CE2083	230/50-60/1ф	0,40	270x340x520	14,0
CE2047	230/50-60/1ф	0,40	250x350x520	14,0
CI2080	230/50-60/1ф	0,70	260x320x500	10,0
FI2088	230/50-60/1ф	2,50	250x320x530	13,0
FR2002-2068	230/50-60/1ф	0,20	150x150x460	5,0
FR2003	230/50-60/1ф	0,40	300x140x440	8,0
FR2055	230/50-60/1ф	0,50	Q220x480	6,0
FR2093	230/50-60/1ф	0,80	Q260x540	6,0
FR2010	230/50-60/1ф	0,50	Q260x600	8,0
FRFL2013	230/50-60/1ф	0,35	300x160x500	8,0
FRFLSP/ES	230/50-60/1ф	0,35	450x350x500	12,0
FL2005-2008	230/50-60/1ф	0,15	160x200x550- 200x200x300	3,0
FL2006-2022	230/50-60/1ф	0,30	280x200x550- 400x200x300	5,0
FL2027	230/50-60/1ф	0,45	450x200x550	8,0
FZ2075	230/50-60/1ф	0,18	160x200x550	3,0
ES2017			170x200x500 / 570	5,0
CU2077	230/50-60/1ф	1,85	270x360x290	6,0

CT2023	230/50-60/1ф	0,90	Q300x500	15,0
FC2084	230/50-60/1ф	0,50	Q220x450	8,0
TP2059	230/50-60/1ф	1,10	200x310x290	6,0
TP2060	230/50-60/1ф	2,20	380x310x290	12,0
TF2090	230/50-60/1ф	1,43	400x540x380	25,0
PV2063	230/50-60/1ф	1,30	350x400x540	12,0
PV2064	230/50-60/1ф	2,50	590x400x540	22,0
PV2070	230/50-60/1ф	2,10	460x430x590	17,0
PVF2079	230/50-60/1ф	0,70	350x400x100	5,0
PVF2046	230/50-60/1ф	1,05	470x440x100	8,0
PVF2065	230/50-60/1ф	1,40	590x400x100	10,0
PVF2066	230/50-60/1ф	2,00	590x400x540	16,0
CR2082	230/50-60/1ф	1,45	Q350x80	9,0
PF2095	230/50-60/1ф	1,68	500x540x630	34,0
FO2069	230/50-60/1ф	2,00	520x270x260	9,0
FO2071	230/50-60/1ф	3,00	520x270x420	13,0
FOPV2085	230/50-60/1ф	3,20	540x270x340	19,0
FOPV2087	230/50-60/1ф	4,30	540x270x490	21,0
AP2091	230/50-60/1ф	0,74	480x380x420	44,0
AP2091/E	230/50-60/1ф	0,60	480x380x360	36,0

ПРАВИЛА ВИКОРИСТАННЯ

Уважно і чітко дотримуйтеся інструкцій і попереджень.

Завжди зберігайте цю брошуру та розміщуйте її разом із приладом.

Перед використанням переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, зазначеній на паспортній табличці машини

Підключайте прилад лише до розеток 10А, які добре заземлені.

ЗАВЖДИ ВИЙМАЙТЕ ВИЛКУ З РОЗЕТКИ ПЕРЕД ПРОВЕДЕННЯМ ОБСЛУГОВУВАННЯ АБО ЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ.

ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПРИЛАД ЛИШЕ В ЦІЛЯХ, ДЛЯ ЯКИХ ВІН ПРИЗНАЧЕНИЙ, БУДЬ-ЯКЕ ІНШЕ ВИКОРИСТАННЯ ВВАЖАЄТЬСЯ НЕПРАВИЛЬНИМ І, ТОМУ, НЕБЕЗПЕЧНИМ - ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА ПОХІДНІ ЗБИТКИ.

Ніколи не торкайтеся до внутрішніх частин приладів.

Для будь-яких втручань завжди звертайтеся лише до авторизованого центру обслуговування.

Ніколи не тягніть за кабель живлення, щоб вийняти вилку з розетки.

Перевірте кабель живлення перед використанням.

Ніколи не залишайте увімкнену машину без охорони; зберігайте її в недоступному для дітей та некомпетентних людей місці.

Ніколи не вмикайте машину, яка здається несправною.

Ніколи не використовуйте більше рекомендованого часу.

Для ремонту та придбання аксесуарів завжди звертайтеся лише до дилера.

Перед використанням зніміть захисну плівку.

Використовуйте лише оригінальні аксесуари та запчастини.

Не використовуйте прилад на вулиці або у вологому середовищі

Не занурюйте та не мийте прилад у воді чи будь-якій іншій рідині.

Щоб уникнути небезпеки пожежі, ніколи не накривайте прилади.

Відключайте прилад від мережі, коли він не використовується.

Переконайтесь, що кабель живлення не торкається приладу.

Перш ніж переміщати прилади, дайте їм охолонути

Розташуйте прилад на відстані мінімум 5см від стін, щоб забезпечити оптимальну аерацію, і подалі від раковин і струменів води

Завжди працюйте в найкращих можливих умовах безпеки. Уникайте використання приладу мокрими ногами чи руками або босоніж.

В інтересах безпеки прилади завжди повинні розглядатися як живі.

Щоб очистити прилади (що необхідно виконувати, коли вони були від'єднані від мережі та охолонули), використовуйте добре віджатую вологу тканину та спеціальні засоби для очищення нержавіючої сталі/алюмінію/фарби/хрому на корпусі; компоненти, що контактують з харчовими продуктами, можна очистити окремо вручну водою та мийним засобом (не кладіть їх у посудомийну машину).

Щоб уникнути пошкодження або подряпини на корпусі приладів, ніколи не використовуйте тканину, губку або м'який засіб з абразивною дією.

ОСКІЛЬКИ ЦЕ ПРОФЕСІЙНІ ПРИЛАДИ, ЇХ ВИКОРИСТАННЯ ДОЗВОЛЯЮТЬСЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИМ ОПЕРАТОРАМ.

ДЛЯ МАШИН, ОСНАЩЕНИХ ПРИСТРОЄМ АВТОМАТИЧНОГО ЗУПИНКИ У ВИПАДКУ ВТРАТИ ЕЛЕКТРИЧНОГО СТРУМУ.

Якщо є втрата електроструму, машина (оснащена цим пристроєм за запитом) вимкнеться та залишатиметься вимкненою, доки її не буде скинуто вручну, як описано нижче:

- 1) встановіть перемикач на 0;
- 2) зачекайте приблизно секунду;
- 3) скинути перемикач.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в прилади та аксесуари, що постачаються без попереднього повідомлення.

ІНСТРУКЦІЇ

Тип приладів – **СОКОЧАВИЛКИ**, призначені для отримання соку з citrusових ручним або механічним пресуванням.

Сокочавилки моделей «SP2076/1400-900», «SP2024/R».

За допомогою перемикача натисніть половиною citrusового фрукта на обертовий конус * Ніколи не торкайтеся обертового конуса рукою або без половини citrusового фрукта * Резервуар, конус і ситечко можна видалити для очищення * Не можна використовувати для постійного використання * Використовувати безперервно максимум приблизно 20 хвилин * Завжди вимикайте в кінці роботи та після кожної операції * Завжди вийміть вилку перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: рухомі частини.

Сокочавилки моделей «SP2061 Mignon», «SP2067 Jolly».

За допомогою перемикача натисніть половинку citrusового фрукта на обертовий конус * Ніколи не торкайтеся обертового конуса рукою або без половинки citrusового фрукта * Резервуар, конус і ємність можна вийняти для очищення * Ніколи не використовуйте силовий тиск на вісь приладів * Оснащені моторизованою коробкою передач для низької швидкості * Не підходять для безперервного використання - використовуйте максимум приблизно 20 хвилин * Завжди вимикайте в кінці роботи та після кожної операції * Завжди вийміть вилку перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: рухомі частини.

Сокочавилка модель «SP2062».

За допомогою перемикача натисніть половинку citrusового фрукта на підшву, що обертається * Ніколи не торкайтеся обертового конуса рукою або без половинки citrusового фрукта * Двигун має охолодження, щоб забезпечити тривалу роботу * Двигун оснащено безпечним тепловим датчиком, який відключається при перегріві двигуна; коли він охолоне, знову починає працювати * Резервуар, конус і сітчастий фільтр можна зняти для очищення * Використовувати протягом максимум 30 хвилин * Завжди вимикати в кінці роботи та після кожної операції * Завжди знімати перед виконанням будь-якого технічного обслуговування або чищення.

УВАГА: рухомі частини.

Сокочавилка модель «SP2072».

Працює натисканням важеля на конусі після ввімкнення машини, конус автоматично обертається під тиском, підійміть важіль, покладіть половину citrusового фрукта на конус, не натискаючи, і опустіть важіль, щоб стиснути * Ніколи не натискайте конус вниз рукою - ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЛИШЕ ВАЖЕЛЬ, ЩОБ НАЖИМАТИ * Резервуар і конус можна зняти для очищення * Не підходить для постійного використання - використовуйте

максимум приблизно 20 хвилин * Завжди вимикайте після закінчення сусли та після кожна операція * Завжди вимикайте вилку перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: рухомі частини.

Сокочавилка модель «SP2078».

Працює шляхом ручного натискання половинки цитрусового фрукта на конус після ввімкнення машини * Ніколи не торкайтеся конуса рукою або без половинки цитрусового фрукта * Резервуар і блок пресування можна зняти для очищення - ніколи не ставте задній конус без половини цитрусового фрукта * Не підходить для безперервного використання - використовуйте максимум приблизно 20 хвилин * Завжди вимикайте в кінці роботи та після кожної операції * Завжди вийміть вилку з розетки перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: рухомі частини.

ВСІ СОКОЧАВИЛКИ ОСНАЩЕНІ СТАНДАРТНИМ КОНУСОМ ДЛЯ АПЕЛЬСИНА, ЛИМОНА ЧИ ГРЕЙПФРУТА.

Тип приладів – **БАРНІ КОМБАЙНИ**, універсальні прилади, призначені для отримання соку з цитрусових, подрібнення льоду, змішування рідин, приготування молочних коктейлів.

функція – механічна СОКОЧАВИЛКА для цитрусових.

На невеликих агрегатах вона працює автоматично, натиснувши важіль на конусі після ввімкнення машини * Підніміть важіль, покладіть половину цитрусового фрукта на конус і натисніть, лише опустивши важіль * На великих агрегатах працює після натискання на перемикачі, спільному з подрібнювачем льоду * Цитрус-прес працює лише тоді, коли важіль трійника подрібнювача опущений, тому що мікровимикач блокує двигун, коли підвищується температура (є лише один двигун для двох функцій) * Підніміть важіль, покладіть половину цитрусового фрукта на конус і опустіть важіль, щоб стиснути * Ніколи не натискайте на конус рукою.

ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЛИШЕ ВАЖІЛЬ, ЩОБ ВИЖИМАТИ.

* Не підходить для постійного використання - використовуйте максимум приблизно 20 хвилин * Завжди вимикайте в кінці роботи та після кожної операції * Завжди вийміть вилку перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: рухомі частини.

функція – ПОДРІБНЮВАЧ ЛЬОДУ.

Працює за допомогою перемикача, спільного з пресом для цитрусових * Підніміть важіль, покладіть кубики льоду в контейнер і опустіть важіль, щоб подрібнити лід * Він має мікроперемикач, який блокує двигун при піднятому важелі; починає працювати знову, коли важіль опускається * Центральний двигун працює приблизно 35 хвилин, після чого вимикається термодатчиком.

УВАГА: завжди вимикайте після кожного використання, щоб уникнути втручання датчика безпеки та охолодження, щоб уникнути пошкодження двигуна

* Він починає працювати знову, коли охолоне * Ніколи не кладіть руки чи будь-який посуд у контейнер * не підходить для тривалого використання * Використовуйте протягом максимум 20 хвилин * Завжди вимикайте в кінці роботи та після кожної операції * Завжди від'єднуйте вилку перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: рухомі частини.

Тип приладів – **БЛЕНДЕР** для приготування напоїв на фруктовій, молочній або рідкій основі.

Працює за допомогою двошвидкісного перемикача - машина не працює, якщо язичок кришці не на місці, ніколи не вмикайте, якщо склянка порожня * Ніколи не використовуйте без рідини * Встановлюйте та знімайте склянку, лише коли двигун зупинено * Складку потрібно вийняти, від'єднавши від основи, для цього поверніть КРИШКУ, ліворуч або праворуч, від опори і лише після цього зніміть склянку * Підійміть склянку з основи, не відкручуючи; якщо вийняти важко, побийте верхню частину склянки після зняття кришки або перемістіть ручку назад і вперед, щоб від'єднати її * Не нахилийте склянку більше ніж на 3 см нижче краю * Не підіймайте склянку вище максимального рівня (MAX) * Під час роботи ніколи не кладіть у склянку руки чи будь-який посуд * Завжди спочатку наливайте рідину, щоб леза вільно оберталися * Ніколи не використовуйте тривалий час * Завжди чекайте повної зупинки двигуна, перш ніж знімати склянку * Мийте лише знімні частини, які контактують з їжею (НЕ в посудомийній машині) * Поводьтеся з лезами обережно - не підходить для постійного використання - безперервне використання протягом максимум приблизно 5 хвилин * Завжди вимикайте в кінці роботи та після кожної операції * Завжди вийміть вилку перед виконанням технічного обслуговування або чищення.

УВАГА: рухомі частини.

Тип приладів – **БЛЕНДЕР-ФРАПЕ** для збивання молочних коктейлів і вершків.

Працює за допомогою перемикача на корпусі, який активує мікроперемикач * помістіть інгредієнти в склянку і розмістіть її на високій позиції підставки * Вийміть склянку, коли напій буде готовий * Ніколи не вмикайте без склянки і ніколи не переповнюйте її * Не наповнюйте склянку більше ніж на 3см нижче краю * Не наповнюйте склянку вище максимального рівня (MAX) * Не підходить для безперервного використання * Використовуйте максимум приблизно 10 хвилин - завжди вимикайте в кінці використання та після кожної операції * Завжди виймайте вилку перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: рухомі частини; блендер і блендер-фрапе ніколи не використовуйте без склянки.

Тип приладу – **ПОДРІБНЮВАЧ ЛЬОДУ**, призначений для подрібнення шматочків льоду.

Працює за допомогою світлового перемикача * Підійміть важіль, покладіть кубики льоду в контейнер і опустіть важіль для приготування подрібненого льоду * Він має мікроперемикач, який блокує двигун, коли важіль підняти * УВАГА: завжди вимикайте наприкінці кожної роботи, щоб уникнути втручання запобіжного теплового датчика та, щоб уникнути перегрівання двигуна - який оснащений термодатчиком, який відключає перегрітий двигун: починає працювати знову після того, як охолоне

* Подрібнювач льоду може бути оснащений 1 або 2 блендерами-фрапе, які перемикаються після того, як інгредієнти поміщено в стакан і склянка підчеплена на верхньому положенні опори * Не підходить для безперервного використання - використовуйте максимум приблизно 20 хвилин * Завжди вимикайте в кінці роботи та після кожної операції * Завжди вийміть вилку перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: рухомі частини, ніколи не використовуйте блендер-фрап без склянки.

Тип приладу – **ПОДРІБНЮВАЧ ЛЬОДУ З РЕГУЛЮВАННЯМ ПОМЕЛУ**, призначений для подрібнення шматочків льоду 4-х типорозмірів.

Працює за допомогою світлового перемикача * Відкрити кришку, покласти кубики льоду в контейнер і вибрати розмір за допомогою системи регулювання, закрити кришку * має мікроперемикач, який блокує двигун при відкритій кришці * якщо двигун працює протягом 35 хвилин, його вимикає датчик безпеки: він починає працювати знову, коли охолоне * УВАГА, завжди вимикайте в кінці кожного використання, щоб уникнути втручання захисного датчика тепла та не спалити двигун * Кладіть кубики льоду в контейнер лише з дозованою системою регулювання (поз. I) * Вимкніть, відкрийте кришку, спустошить контейнер і очистіть забитий льодом вихідний отвір, якщо за виняткових обставин, кубики льоду застрягли між щілиною * Ніколи не кладіть руки чи будь-який посуд у контейнер * Максимальний час, необхідний для розбивання цілого контейнера з льодом - 1,30 хвилини * Ніколи не використовуйте холостий хід протягом тривалого часу * Завжди чекайте, поки двигун повністю зупиниться, перш ніж відкривати кришку * Не підходить для безперервного використання - використовуйте максимум близько 20 хвилин * Завжди вимикайте в кінці використання та після кожної операції * Завжди вийміть вилку перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

СИСТЕМА РЕГУЛЮВАННЯ VI: поз. I - частинки льоду у вигляді пластивців * поз. II - дрібно подрібнений лід * поз. III - шматочки льоду середнього розміру * поз. IV - великі шматки.

УВАГА: рухомі частини.

Тип приладу – **ШОКОЛАДНИЦЯ**, призначена для приготування та підігріву шоколаду та інших гарячих напоїв.

Вона керується світловим подвійним перемикачем: двигун нагрівального елемента після того, як ви помістили інгредієнти в контейнер і правильно розмістили лопатку - ви можете готувати або підтримувати страви гарячими, вибираючи температуру на

термостаті (+90°C для приготування або +60...70°C підігріву) * Ніколи не використовуйте, якщо ємність порожня або не заповнена * Ємність знімна * Вмикайте лише після того, як ємність наповнена сумішшю та правильно зібрана за допомогою лопатки, закріпленої байонетною системою * Не наповнюйте ємність вище максимального рівня по лінії на внутрішній трубі і, в будь-якому випадку, не більше 3см нижче краю * Для приготування шоколадного напою налейте молоко, какао та цукор, які вже змішані в ємності, налаштуйте термостат на +90°C і залиште при цій температурі до готовності: варіть приблизно 30...40хв, а потім опустіть термостат до робочої температури (приблизно +60°C) * Завжди вимикайте наприкінці використання (перед використанням нагрівального елемента, тому що лопатка повинна повертатися протягом кількох хвилин, щоб шоколад не прилипає до дна) * Завжди вийміть вилку з розетки та дайте машині охолонути перед будь-яким техобслуговуванням або чищенням * Ємність знімна, а шоколад всередині можна тримати, щоб він охолонув: увага, перш ніж піднімати ємність, від'єднайте шпатель повертаючи за годинниковою стрілкою * Вимийте знімні частини теплою водою з легким миючим засобом.

УВАГА: рухомі частини, ніколи не кладіть руки в контейнер - машина нагрівається, небезпека отримання опіків.

Тип приладу – **БЛЕНДЕР-ШОКОЛАДНИЦЯ**, багатоцільовий пристрій для змішування та нагрівання шоколаду в склянці або, якщо використовується окремо, для приготування молочних коктейлів або нагрівання води для чаю, трав'яних чаїв і настоїв.

* Перед увімкненням машини наповніть резервуар водою до максимального рівня, зазначеного на синьому зовнішньому індикаторі * Важливо, щоб кількість води в ланці не опускалася нижче мінімального рівня, який відображається; якщо вода впаде нижче цього рівня, виконайте наступні дії: вимкніть машину, наповніть ємність водою та зачекайте кілька хвилин, перш ніж використовувати машину, щоб дати помпі вимкнутись. Для роботи машини натисніть зелену кнопку на вимкнення, а потім червоний перемикач, щоб увімкнути бойлер і генерувати пару, та/або чорний перемикач блендера для змішування - перед використанням увімкніть прилад на кілька секунд, щоб нагріти трубку та зменшити природний витік води * Тримайте парову насадку лише за захисний кожух, щоб запобігти опікам * Не запускайте блендер, не встановивши склянку * Не наповнюйте склянку більш ніж на 3см нижче країв, тобто вище максимального рівня, зазначеного МАКС.

Приклад використання - приготування гарячого шоколаду за допомогою блендера та пароварки разом:

а) налейте 1 пакетик шоколаду в склянку та додайте запропоновану кількість молока (зазвичай близько 120 мл);

б) встановіть склянку на верхню частину тримача для склянки та змішайте протягом кількох секунд, щоб перемішати вміст у склянці;

в) вимкніть блендер і лише після його вимкнення, ввімкніть пару чорною кнопкою у верхній правій частині машини;

г) продовжуйте додавати пару, доки рідина в склянці не закипить і не почне густіти (приблизно 10...15сек), у цей момент трохи гарячого вершкового шоколаду готове до подачі.

Підтримуйте паровий клапан на мінімумі, щоб забезпечити ефективність пари.

* Функції міксера та пароварки можна використовувати як разом, так і окремо:

- після використання завжди вимикайте машину зеленим вимикачем;
- завжди вимикайте машину з розетки перед обслуговуванням або чищенням.

Щоденне чищення: протріть основний корпус машини неабразивною вологою тканиною; решітку склянки та піддон для крапель можна зняти для очищення; завжди очищайте сопло відпарювача після використання, щоб уникнути утворення накипу.

Періодичне очищення: залежно від жорсткості води, що використовується (зазвичай приблизно раз на місяць):

а) при вимкненій машині додайте 1 дозу засобу для видалення накипу для кавоварок у повний резервуар для води;

б) зеленою кнопкою увімкнути машину, червоною — бойлер і повністю відкрити кран¹, поставивши під нього ємність для надходження води і пари;

с) залиште кран відкритим, доки в резервуарі не закінчиться вся вода та засіб для видалення вапняних ущільнень;

д) наповніть резервуар чистою водою та повторіть ту саму процедуру, щоб промити компоненти, очистити дно та стінки резервуара вологою тканиною, щоб видалити будь-які залишки.

УВАГА: рухомі частини, не працюйте без склянки; ця машина очищається під час використання - ризик опіків.

Тип приладу – **УНІВЕРСАЛЬНА САМООЧИСНА СОКОЧАВИЛКА**, призначена для отримання соків з різноманітних овочів та фруктів.

ЗАСТОСУВАННЯ * Вставте через отвір для подачі фрукти, нарізані та очищені від кісток, і притисніть їх лише товкачем, сік вийде з переднього отвору, а шкірка із заднього отвору - не вимагає очищення після кожного обертання, а лише швидко промийте під час роботи машини, наливши склянку води в розливну ямку (якщо ви не використовували м'які фрукти чи овочі, у цьому випадку вам доведеться чистити машину частіше) * Двигун оснащено термодатчиком, який вимикає його при перегріванні: він знову починає працювати, коли охолоне * Не використовуйте протягом тривалого часу * Прилад має мікровимикач, який блокує двигун, коли блокування головки звільняється * Завжди чекайте, поки двигун повністю зупиниться, перш ніж відпустити важіль блокування головки та зняття верхньої кришки - ніколи не тримайте машину за важіль * Ніколи не кладіть руки або будь-який посуд у завантажувальний отвір, використовуйте лише важіль, що входить у комплект * Не підходить для постійного використання - використовуйте максимум приблизно 20 хвилин * Завжди вимикайте наприкінці роботи та після кожної операції * Завжди вимикайте вилку перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

ПОВНЕ ОЧИЩЕННЯ; відпустіть важіль фіксатора головки (увага: у моделі CE 2083, оснащений системою подвійного клацання, ви повинні натиснути це, щоб звільнити важіль фіксації головки) - зніміть головку * Ніколи не мийте головку в посудомийній машині, щоб уникнути її зміни кольору:

а) у центрифугах, оснащених гвинтом із насадкою: відкрутіть лівий гвинт, який блокує напрямок кошика за годинниковою стрілкою, використовуючи гайковий ключ, що входить до комплекту * підійміть і вийміть кошик * зніміть диск терки та мийте обидва за допомогою щітки, що входить у комплект * ніколи спробуйте очистити сітку кошика лезами або гострими предметами * знову зберіть кошик, помістивши його на вал, і відцентруйте шпильку з виїмкою на валу двигуна, дивлячись крізь отвір у кошику, доки він повністю не ковзне * помістіть тертку на дно кошика, переконавшись, що шпилька на дні увійшла в отвір * щільно закрутіть гвинт, який блокує кошик;

б) у центрифугах, оснащених кошиком, який одразу знімається: підійміть кошик, очистіть і висушіть, а потім помістіть його на місце (додаткові пристрої не потрібні) помістіть верхню кришку на важіль фіксатора головки.

УВАГА: рухомі частини; ніколи не використовуйте без верхньої кришки - використовуйте лише із захистом.

ІНФОРМАЦІЯ: після відділення невеликої кількості фруктів і овочів центрифуга вібрує або трясеться. Якщо ви продовжите роботу, залишки розподіляться рівномірно, і машина стабілізується.

Тип приладу – **ЕЛЕКТРИЧНА СИРОТЕРКА**, призначена для натирання сирів типу Пармезан.

Розмістіть шматки сиру у загрузочній горловині, включіть прилад за допомогою пульта управління, поступово тисніть на важіль, який притискає сир до робочого барабана. Двигун оснащений мікровимикачем, який зупиняє його при підйманні важеля вгору. Не призначена для безперервної роботи. Максимальний час безперервної роботи – 20хв. Після кожного використання прилад необхідно вимикати застосовуючи вимикач на панелі керування. В кінці робочого дня, а також під час миття та технічного обслуговування прилад необхідно від'єднати від електричної мережі.

Тип приладу – **БЛЕНДЕР ФРАПЕ, МІКСЕР, ФРІЗЕР**, призначений для приготування молочних коктейлів або збитих вершків.

Працює за допомогою перемикача на корпусі, який активує мікроперемикач - помістіть інгредієнти в склянку та встановіть його на верхню позицію підставки; вийміть склянку, коли напій буде готовий * Ніколи не працюйте без склянки і ніколи не переповнюйте її * Не наповнюйте склянку більше ніж на 3см нижче верхнього краю * Не наповнюйте склянку вище максимального рівня (MAX) * Непридатний для безперервного використання - використовуйте максимум приблизно 10 хвилин * Ніколи не вмикайте, якщо не використовуєте його, і завжди вимикайте його в кінці роботи та після кожного використання, оскільки мікроперемикач може запрацювати, якщо до нього випадково доторкнутися * Завжди виймайте вилку перед проведенням технічного обслуговування або чищення.

Тип приладу – **ТОСТЕР**, призначений для підсмажування бутербродів, розміщених у спеціальних щипцях, які потрібно поставити вертикально в камеру.

Зніміть плівку перед використанням * Помістіть бутерброд у щипці, а потім в робочу камеру * Визначте час приготування, повернувши таймер за годинниковою стрілкою (індикатор сигналізує про роботу) * Ніколи не обертайте таймер проти годинникової стрілки * Наприкінці приготування вийміть щипці з сендвічем * Ніколи не кладіть руки в робочу камеру - торкайтеся приладу та приладдя лише до частин, які знаходяться далі від тепла, і навіть тоді з максимальною обережністю * Щодня виймайте та чистіть ящик для крихти * Завжди вимикайте після закінчення роботи і після кожної операції * Дайте машині охолонути та завжди вийміть вилку перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: машина нагрівається, існує небезпека опіку.

Тип приладу – **КОНВЕЄРНИЙ ТОСТЕР**, Прилад призначений для підсмажування скибочок хліба різних розмірів, ідеально підходить для фуршету.

Зніміть плівку перед використанням * Розташуйте прилад на відстані мінімум 5см від стін, меблів чи інших речей навколо * Відкрийте верхній лоток для завантаження скибочок і повністю вийміть нижній лоток для збору тостів * Увімкніть зелений перемикач «генерувати», а потім червоний «увімкнено-вимкнено» і дайте машині прогрітися принаймні 20 хвилин перед початком роботи * Виберіть швидкість конвеєра, повертаючи ручку, доки лінія не дійде до позначки «великі або маленькі скибочки» * Використовуйте лише скибочки хліба, уникайте будь-яких продуктів з покриттям або начинкою, щоб запобігти підгорянню * Скибочки повинні бути розміщені на лотку для завантаження, конвеєр буде тягнути хліб - ніколи не тягніть руки всередину духовки - знімайте тост, коли він падає на вихідний лоток * Лише в кінці використання вимкніть червоний вимикач, щоб дозволити автоматичній системі конвеєру обертатися та охолоджуючому вентилятору працювати протягом 15 хвилин, щоб запобігти досягненню різких температурних піків, які можуть пошкодити машину або травмувати користувачів «після цього часу конвеєр зупиниться, і лише з цього моменту вимикач «загальний» можна буде вимкнути» * Завжди вимикайте «загальний» вимикач наприкінці використання * Зніміть задню зовнішню панель, відкрутивши шість бокових гвинтів і забезпечте повне очищення вентилятора принаймні раз на рік * Зачекайте, поки повністю охолоне вентилятор приладу та від'єднайте вилку перед будь-яким чищенням або обслуговуванням * Не замочуйте та не бризкайте на прилад * Для чищення приладу використовуйте лише вологу тканину, ризик займання.

УВАГА: рухомі частини, ризик опіку.

Тип приладу – **СКЛО-КЕРАМІЧНІ ГРИЛІ, ЖАРОЧНІ ПОВЕРХНІ, МЛИННИЦІ**, призначені для приготування продуктів безпосередньо на нижній робочій поверхні, а також можливо, накриті верхньою рухомою частиною.

Зніміть плівку перед використанням * Перемикач * Встановіть термостат на температуру, необхідну для приготування їжі (під час першого використання ми пропонуємо нагріти прилад, не додаючи продукти, щоб видалити запахи), коли попереджувальна лампа на подвійному вимикачі не горить можна класти їжу безпосередньо на плиту або у каструлі * Завдяки швидкому нагріванню ви можете

вмикати лише під час використання * Поверніть термостат на нуль і вимикайте в кінці використання та після кожної операції * Ніколи не вставляйте або кладіть руки на гарячі поверхні для приготування їжі * Ніколи не натискайте на їжу кришкою чи іншим посудом, щоб не розбити скло * Торкайтеся приладу та аксесуарів лише в тих частинах, які знаходяться далі від нагріву, і навіть тоді з максимальною обережністю * Для очищення використовуйте лише вологу тканину або шпатель, що входить у комплект * Дайте приладу охолонути та завжди від'єднуйте вилку перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

МИ ПРОПОНУЄМО ПЕРЕД ПРИГОТУВАННЯМ БЕЗПОСЕРЕДНЬО НА РОБОЧІЙ ПОВЕРХНІ, ЗМАСТИТИ ЇЇ НЕВЕЛИКОЮ КІЛЬКІСТЮ ОЛИВКОВОЇ ОЛІЇ.

УВАГА: ці прилади гарячі, небезпека опіку.

Тип приладу – **КЕРАМІЧНА ПІЧКА-ГРИЛЬ**, багато функційний прилад призначений для швидкого приготування їжі, працюючий у режимі Гриля, коли бокова рукоятка переведена у нижнє положення, або Пічки, коли рукоятка переведена у верхнє положення.

Зніміть плівку перед використанням * Натисніть загальний перемикач (1) і ввімкніть термостат (2) до необхідної температури (для оптимального приготування не перевищуйте $+200^{\circ}\text{C}$ через високу щільність тепла) * При використанні перший раз нагрійте прилад, щоб усунути запахи * Коли сигнальна лампа (3) згасне, можна запустити:

- а) функція гриля - для приготування ролів, м'яса, риби, овочів тощо з рукою у нижньому положенні (середній час приготування 2...3 хв, $+160...+170^{\circ}\text{C}$ для сендвіча);
- б) функція пічки - для приготування та розігрівання булочок, брускет, піци, круасанів та іншої попередньо приготовленої їжі з рукою у верхньому положенні (середній час приготування 3 хв, $+160...+170^{\circ}\text{C}$ у розрахунок на сендвіч; лише 1 хв, якщо ви також використовуєте функцію запікання);
- с) функція запікання - для приготування таких страв, як піца, лазанья та інші страви, які потребують хрусткої скоринки.

Додаткову функцію вентилятора можна використовувати в положеннях «б» або «с» для рівномірного розподілу тепла, коли керамічні пластини розташовані на відстані * Додатковий таймер можна використовувати для встановлення певного часу приготування (бажано перевіряти час від часу, завдяки високій потужності тепла, яка може реально скоротити час приготування до половини традиційного приготування) * Таймер пролунає, коли час закінчиться * Між 2 зонами приготування є фільтр з нержавіючої сталі, який слід очистити на регулярна основа для знежирення та забезпечення оптимальної циркуляції * Ніколи не кладіть руки всередину гарячої зони зведення, навіть якщо машина обладнана спеціальним автоматичним охолоджувачем * Після використання зменшіть температуру термостата до 0°C * Демонтуйте задню внутрішню панель, яка знаходиться між двома ТЕН-ами, відкрутіть 4 гвинти та забезпечте повне очищення вентилятора не рідше одного разу на рік - завжди вимикайте вимикач після кожної операції та після роботи * Завжди від'єднуйте прилад від мережі та чекайте, поки машина охолоне перед будь-яким техобслуговуванням або чищенням * Щоб почистити машину, використовуйте ганчірку для сміття або шпатель, поки варильна панель ще тепла, приділяючи особливу увагу тому, щоб не подряпати керамічне скло.

УВАГА: небезпека опіку.



Тип приладу – **ПІЧКА-ГРИЛЬ**, Прилад, призначений для приготування їжі за допомогою теплового випромінювання.

Зніміть плівку перед використанням * Увімкніть перемикач - покладіть бутерброд у щипці або на решітку в духовці, встановіть час приготування на таймері * Ніколи не застосовуйте силу обертаючи таймер проти годинникової стрілки * Ніколи не кладіть руки в пічку, торкайтеся лише приладу та частин приладдя, найбільш віддалені від нагрівання, і навіть тоді з максимальною обережністю * Завжди вимикайте наприкінці роботи та після кожної операції * Дайте приладу охолонути та завжди вийміть вилку з розетки перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: прилад нагрівається, існує небезпека опіку.

Тип приладу – **СКЛО-КЕРАМІЧНА ПЛИТА З ПІЧКОЮ-ГРИЛЕМ**, прилад призначений для приготування їжі гарячим повітрям та контактним способом.

Зніміть плівку перед використанням * Перемикач: ПІЧКА-ГРИЛЬ - покладіть бутерброд у щипці або на решітку та встановіть час приготування на таймері / СКЛО-КЕРАМІЧНА ПЛИТА - встановіть термостат на температуру приготування і після вимкнення сигнальної лампи, кладіть їжу безпосередньо на плиту або сковорідку - ніколи не вставляйте та не кладіть руку на гарячу полицю або в духовку * Торкайтеся приладу та приладдя лише тих частин, які знаходяться далі від нагрівання, і навіть тоді максимальні запобіжні заходи * Дайте приладу охолонути перед будь-яким техобслуговуванням або чищенням * Завжди вимикайте в кінці використання або після кожної операції * Завжди вийміть вилку перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: прилад нагрівається, існує небезпека опіку.

Тип приладу – **ЯЙЦЕВАРКА**, прилад призначений для приготування яєць у воді.

Наповніть ємкість водою не перевищуючи індикатор «max» на нагрівальному елементі * Увімкніть зелену кнопку, що світиться * Встановіть термостат на найвищу температуру (+90°C) * Встановіть максимальний час (30 хв) на таймері (для безпеки та щоб не забути вимкнути машину, таймер дозволяє працювати лише протягом 30 хвилин; встановлюйте таймер стільки разів, скільки потрібно, якщо ви хочете продовжити роботу)

* Встановіть пронумеровані кошики з яйцями в резервуар, коли червона сигнальна лампа згасне * Вийміть кошик з яйцем, коли настане час приготування * Час від часу перевіряйте рівень води в резервуарі та, якщо необхідно, доповнюйте його, індикатор «min» * Щоб уникнути небезпеки пожежі або остаточної деформації, ніколи не використовуйте яйцеварку без води * Торкайтеся приладу та аксесуарів лише до частин, найбільш віддалених від тепла, і навіть тоді з максимальною обережністю * Завжди вимикайте після закінчення роботи та після кожної операції * Дайте машині охолонути та завжди вийміть вилку з розетки перед виконанням будь-якого технічного обслуговування або чищення * Нагрівальний елемент і внутрішній резервуар з'ємні * Спорожніть і очистіть внутрішній резервуар після закінчення роботи.

ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ (залежить від уподобань замовника):

- * окріп - приблизно 15 хвилин;
- * зварені в «смятку» яйця - приблизно 5 хвилин після занурення в окріп;
- * зварені яйця в «мішечок» - приблизно 10 хвилин після занурення в окріп;
- * яйця, зварені в «круту» - приблизно 15 хвилин після занурення в окріп.

ПАНЕЛЬ ПРИЛАДІВ:

- * світлова зелена кнопка - для перевірки живлення (у верхній середині);
- * червоний світловий сигнал - для перевірки температури (внизу посередині);
- * термостат 0...+90°C - для встановлення температури (зліва);
- * 1...30 хвилинний таймер – для встановлення часу приготування та запуску процесу варіння (праворуч).

УВАГА: машина нагрівається, небезпека опіків.

Тип приладу – **ПОДРІБНЮВАЧ (КУТЕР)**, прилад призначений для нарізання, змішування, збивання, гомогенізації різних продуктів.

Вмикають за допомогою перемикача 1 або 2 швидкостей після того, як ви поклали нарізану їжу в контейнер великими шматками, закрили кришку та затиснули ручку фіксатора * Поводьтеся з ножем надзвичайно обережно, оскільки він дуже гострий і тримайте його лише за ручку * Відкриття після використання: зафіксуйте ручку обома руками, потягніть її на себе - зніміть кришку та витягніть ніж - підійміть прозору чашу * Щоб знову зібрати машину, встановіть чашу, злегка повертаючи її, доки вона не затиснеться повністю на підставці * Встановіть ніж на вал двигуна, повертаючи його, доки він повністю не стане на місце * Встановіть кришку стрілкою на себе та обома руками зафіксуйте ручку фіксатора в корпусі * Не кладіть руки чи посуд у контейнер під час роботи * Не наповнюйте контейнери вище максимального рівня (Max) і не вище 3см нижче краю * Не підходить для безперервного використання * Використовуйте максимум приблизно 20 хвилин * Завжди вимикайте в кінці роботи та після кожної операції * Завжди виймайте вилку перед будь-яким обслуговуванням або очищенням.

УВАГА: рухомі частини - ніколи не простягайте руки чи будь-який посуд у контейнер і поводьтеся з ножем надзвичайно обережно.

Тип приладу – **ПОДРІБНЮВАЧ (КУТЕР)-БЛЕНДЕР**, прилад дворазового використання, призначений для приготування страв на рідкій основі, якщо використовувати ємкість блендера або нарізати продукти (також без рідкої основи) за допомогою подрібнювача (кутера).

УВАГА! Завжди зняти кришку перед встановленням або зняттям робочих ємкостей.

УВАГА! Ніколи не занурюйте робочу ємкість подрібнювача (кутера) у воду, щоб не пошкодити внутрішні зубчасті колеса.

Працює шляхом вмикання 2-х швидкісного або імпульсного вимикача, після виконання наступних операцій:

Блендер:

- 1) встановіть ємкість блендера без кришки на корпусі, повернувши його догори, щоб чорна ручка збігалася з підкладкою (або формою);
- 2) покладіть кришку на ємкість і повертайте її до тих пір, поки язичок не опиниться в її опорі.

Подрібнювач (кутер):

- 1) встановіть ємкість для різання, не повертаючи кришку на корпусі, щоб чорна ручка збігалася з підкладкою (або формою);
- 2) вставте лезо, повертаючи його на осі в правильне положення;
- 3) покладіть кришку на ємкість і повертайте, доки язичок не опиниться в її опорі.

* Завжди знімайте кришки, перш ніж встановлювати або від'єднувати ємкості * Ніколи не намагайтеся підняти або від'єднати ємкості, якщо кришку відкрито, щоб уникнути пошкодження мікроперемикачів * Ніколи не опускайте ємкість у воду під час очищення, щоб уникнути пошкодження механізмів * Під час роботи ніколи не кладіть у ємкості руки або будь-який інший посуд * Коли ви використовуєте ємкість блендера, завжди наливайте рідину спочатку, щоб леза вільно оберталися * Коли ви використовуєте ємкість для подрібнювача, тримайте ніж з особливою увагою, обережно, оскільки він дуже гострий * Не наповнюйте ємкості більше ніж на 3 см нижче краю або, у будь-якому разі, вище максимального рівня, позначеного лінією на внутрішній трубі * Ніколи не використовуйте прилади, якщо ємкості порожні та на тривалий період - безперервне використання максимум близько 5...10 хвилин * Завжди вимикайте в кінці роботи та після кожної операції * Завжди вийміть вилку перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: рухомі частини.

Тип приладу – **ЕКОНОМІЧНА СУШАРКА СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ**, призначений для сушіння та полірування столових приборів, завдяки ручному зануренню та підйманню робочого барабана в гранулят кукурудзяної целюлози, який поглинає вологу та полірує завдяки вібрації.

Перед запуском приладу наповніть ванну гранулятом кукурудзяної целюлози до вказаних на стінках рівнів «Мах». Натисніть головний зелений вимикач і перед запуском першого циклу, дайте 15хв або більше, щоб гранулят добре прогрівся.

Прилад можна використовувати з або без барабана з нержавіючої сталі, який оплачується як додаткове обладнання.

1) використовуючи прилад без барабана, вставте приблизно 60 одиниць столових приборів в гранулят та натисніть білу кнопку для запуску процесу вібрації. Цикл триває 2хв, але вібрація зупиняється після 3хв. Звільніть ванну з гранулятом від столових приборів та повторіть процедуру знову, якщо потрібно;

2) при використанні барабана, розмістить в ньому столові прибори (60 одиниць), натисніть білу кнопку для запуску процесу вібрації, покладіть барабан на вібруючий гранулят і злегка товкніть його в ванну до входу отворів на рукоятках на опорні стовпчики. Цикл триватиме 2хв але вібрація триватиме ще 1хв для полегшення зручного діставання барабану. Барабан слід вставляти та виймати тільки під час вібрації грануляту; якщо він закінчився, натисніть знову білу кнопку запуску вібрації.

Заміна гранулята відбувається протягом одного разу за три місяці або по мірі зношування.

* Завжди вимикайте головний вимикач після кожної операції та після завершення роботи * Завжди вийміть вилку з розетки перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: прилад нагрівається, небезпека опіків; не кладіть руки в барабан коли він рухається.

Тип приладу – **АВТОМАТИЧНА СУШАРКА СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ**, призначений для сушіння та полірування столових приборів, завдяки зануренню робочого барабана в гранулят кукурудзяної целюлози, яка поглинає вологу та полірує завдяки вібрації.

* Перед запуском приладу наповніть ванну гранулятом кукурудзяної целюлози до вказаних на стінках рівнів «Мах» * Натисніть головний зелений вимикач і перед запуском першого циклу, дайте 15хв або більше, щоб гранулят добре прогрівся (для оптимізації прогрівання зробіть пару холостих занурень барабану натискаючи білу кнопку пуску циклу) * Після завершення процесів попередньої підготовки, почніть процес сушіння та полірування столових приборів * Для цього розмістить в барабані до 50 одиниць столових приборів відразу після їх миття або після замочування у воді, якщо столові прибори встигли висохнути (це дуже важливо, бо сухий прибор після обробки буде мати плями) * Натисніть на білу кнопку запуску циклу * Цикл триває 2 хвили, після чого барабан автоматично підійметься та продовжить вібрацію ще протягом 10сек, щоб позбутись залишків гранулята * Вийміть столові прибори або зніміть барабан за чорні ручки та висипте прибори з нього * Потім встановіть барабан на місце та знову наповніть його столовими приборами * Після кожного циклу зелений індикатор блимає, сповіщаючи про готовність машини до запуску нового циклу * Заміна гранулята відбувається протягом одного разу за три місяці або по мірі зношування * Завжди вимикайте головний вимикач після кожної операції та після завершення роботи * Завжди виймайте вилку з розетки перед будь-яким обслуговуванням або чищенням.

УВАГА: прилад нагрівається, небезпека опіків; не кладіть руки в барабан коли він рухається.



VEMA SRL

Via Taglio Sx 63/D – 30035 Mirano – Venezia – Italy

Tel. +39 041 570 2216 – vemamirano@vemamirano.com

P.Iva IT02179770272 – SDI T04ZHR3