



Овощерезка VC60MP/VC60MS/VC65MP/VC65MS



Инструкция по эксплуатации

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1.1 ОПИСАНИЕ

Многофункциональная овощерезка может нарезать различные пищевые продукты питания соломкой, кубиками, кольцами, ломтиками или же натереть (сырые и отварные овощи, фрукты и сыры).

Овощерезка, с ее высокопрофессиональными дисками, идеально подходит для ресторанов, больших кухонь, учреждений и небольших компаний.

1.2 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

На овощерезке может работать только человек, хорошо ознакомившийся с инструкцией по эксплуатации и правилами безопасности, содержащимися в данном руководстве.

Даже если овощерезка оборудована несколькими системами безопасности, держите руки подальше от режущих дисков и движущихся частей.

Перед чисткой и проведением технического обслуживания, убедитесь, что машина отключена от сети.

Периодически проверяйте шнур и электрические элементы овощерезки. НЕ используйте овощерезку чтобы нарезать замороженные продукты. Удалите все твердые части из продуктов прежде чем нарезать их, чтобы избежать повреждения режущих дисков.

Никогда не заменяйте запасные части овощерезки самостоятельно, в случае поломки обратитесь в ЦЕНТР СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

2. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

2.1 ПАРАМЕТРЫ

Модель	Размеры, см	Вес, кг	Напряжение	Мощность	Кол-во оборотов, мин.
VC60MP	50X27X47	23	550Вт или 750 Вт	230V/1/50Hz 115V/1/60Hz 380V/3/50Hz	300
VC60MS	50X25X46	24,5			
VC65MP	50X27X48	24			
VC65MS	50X25X47	26			

2.2 УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ И УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Овощерезка упакована в прочную картонную коробку, которая гарантирует ее целостность и сохранность при транспортировке.

Оборудование включает в себя:

- ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ;
- СЪЕМНЫЕ ДИСКИ.

Все упаковочные компоненты (коробка, пеноматериал и т. п.) легко утилизируются как бытовой мусор.

3. УСТАНОВКА

3.1 ПРАВИЛА УСТАНОВКИ

Овощерезка должна быть подготовлена к работе и установлена только квалифицированным персоналом.

ВНИМАНИЕ: Место, где установлено оборудование, должно соответствовать правилам техники безопасности и электрическим нормам.

Компания-производитель не несет никакой ответственности за какие-либо поломки, которые могут случиться при нарушении вышеупомянутых правил.

Устанавливайте овощерезку на широкой, ровной, сухой и устойчивой поверхности, вдали от источников тепла и воды.

3.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Электричество поставляется к оборудованию через электрический кабель, который подсоединен к индуктору главного выключателя, который выключает оборудование при случайном контакте человека с вращающимися элементами.

Крайне важно, чтобы оборудование было хорошо заземлено в соответствии со всеми нормами.

Изготовитель не несет никакой ответственности за какие-либо поломки, возникшие при нарушении этого правила.

Овощерезка изготовлена однофазной 220В/1/50Гц, если напряжение отличается от вышеизложенного, просим обращаться к компании-изготовителю или к авторизованному дистрибьютору.



3.3 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ОБУЧЕНИЕ КОНЕЧНОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

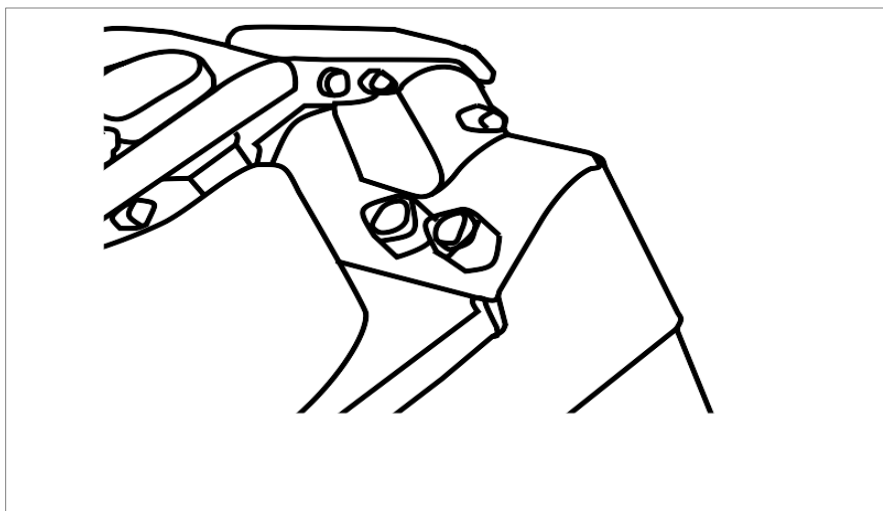
Квалифицированный персонал, отвечающий за установку оборудования и электрические соединения несет ответственность за обучение конечного пользователя, который также должен быть проинформирован о мерах безопасности. Эта инструкция по эксплуатации входит в состав каждого оборудования.

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

4.1 КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

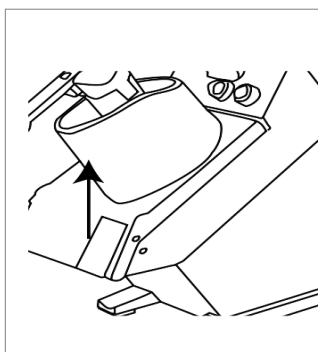
Все кнопки управления расположены вверху оборудования посередине алюминиевой панели.

1. Зеленая кнопка для запуска машины.
2. Красная кнопка для остановки машины.

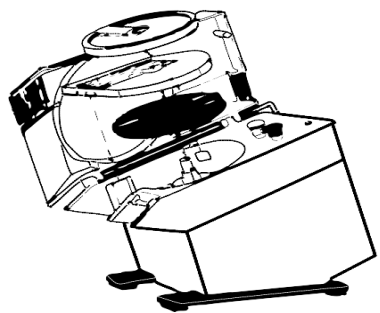


4.2 УСТАНОВКА ДИСКОВ

Поднимите фиксирующую ручку вверх как показано на рисунке 1 и откройте крышку. Уберите пластиковый съёмный диск, и вставьте выбранный вами диск. Закройте крышку. Нажмите на кнопку запуска и диск автоматически установится в правильном положении.



Открытие крышки (1)



Установка диска (2)

Будьте осторожны с лезвиями на дисках!

4.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСКОВ

Откройте крышку и поднимите ее полностью, чтобы вставить или изъять диск.

Перед началом работы всегда проверяйте чистоту рабочей камеры, привода, дисков и решетки (сетки).

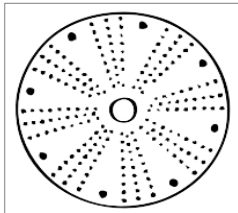
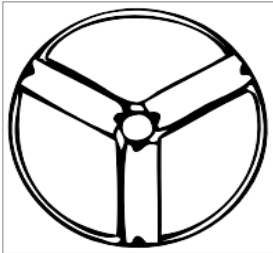
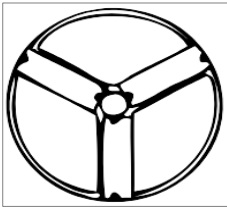
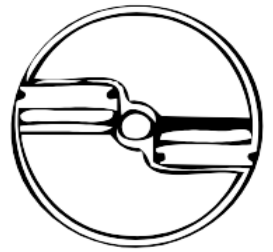
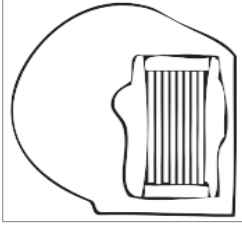
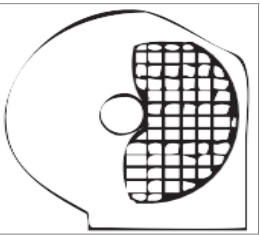
1) Для нарезания кольцами, шинковки или натирания на терке:

- ✦ Вставьте соответствующий диск.
- ✦ Поверните его по часовой стрелке, сверху оденьте и закрутите гайку, закройте крышку и зафиксируйте ее.
- ✦ Чтобы извлечь диск, поверните его в противоположную сторону, после чего извлеките.

2) Для нарезания соломкой или кубиками:

- ✦ Вставьте соответствующий диск и убедитесь, что он установлен правильно. Установите сначала диск для нарезания кубиками, затем слайсер.
- ✦ Закройте крышку и зафиксируйте ее.

4.4 ВЫБОР дисков

Описание дисков для овощерезки			
	Рисунок	Номер	Размер
Диск-тёрка		G002	2 мм
		G003	3 мм
		G005	5 мм
		G007	7 мм
		G010	10 мм
Диск для нарезания кольцами (алюминиевый)		SA002	2 мм (3 ножа)
		SA004	4 мм (2 ножа)
		SA006	6 мм (2 ножа)
		SA008	8 мм (1 нож)
		SA010	10 мм (1 нож)
		SA020	20 мм (1 нож)
Диск для нарезания кольцами (пластиковый)		SP002	2 мм (3 ножа)
		SP004	4 мм (3 ножа)
Диск для нарезания соломкой		J303	3x3 мм
			4x4 мм
			8x8 мм
Диск для нарезания картофеля фри		FS808	8x8 мм
		FS100	10x10 мм
Диск для нарезания кубиками		DS888	8x8x8 мм
		DS1000	10x10x10 мм
		DS2000	20x20x20 мм

5. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

Перед проведением работ по очистке или обслуживанию, убедитесь, что шнур питания отсоединен от сети.

Осторожно чистите оборудование и диски после каждого использования для длительного срока службы оборудования.

Диски, решетка для нарезки кубиков, и пластиковый диск могут быть сняты для мытья под теплой струей воды.

Очистите машину и, прежде всего, места, где находятся диски, теплой водой, с помощью губки, аккуратно удалите все отходы с целью предотвращения загрязнения овощерезки. Откройте крышку как показано на рисунке ниже. Снимите ее и помойте под струей воды.



Очистите поверхности водой с мылом, спиртом, моющими средствами, не содержащих абразивных веществ или веществ на основе хлора или соды (хлорная вода, соляная кислота).

НИКОГДА не используйте абразивные материалы, стальные стружки или подобные материалы, т. к. они могут поцарапать корпус или смыть/поцарапать краску. Для очистки используйте нетоксичные продукты. В этом случае гарантируется безупречная гигиена.

5.2 В СЛУЧАЕ ПОЛОМОК

Если овощерезка не работает проверьте закрыты ли ручка и крышка. Это, своего рода, безопасные микровыключатели. Они защищают машину всякий раз когда все другие средства защиты не работают.

В случае поломок отключите оборудование и обратитесь в сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

Никогда не пытайтесь починить оборудование самостоятельно.

5.3 ЕСЛИ ОВОЩЕРЕЗКА ДЛИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ

Не используйте овощерезку в течение длительного времени без перерыва. Закончив работу, выключите оборудование, отсоедините шнур от питания и аккуратно помойте все детали.

Используйте вазелин (или аналогичные продукты) чтобы покрыть и защитить все элементы машины.

Эти продукты, в основном, состоят из маслянистых и моющих средств, доступны в баллонах, легко наносить, помимо придания глянцевого блеска, они предотвращают попадание влаги и грязи внутрь машины, следовательно, и защищают от коррозии.

В случае длительного неиспользования РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОКРЫТЬ ОВОЩЕРЕЗКУ нейлоновой (или аналогичной) тканью.

220В

