



# **Овощерезка**

Модель: VC-55MF

# **ПАСПОРТ**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ**

**ОБСЛУЖИВАНИЮ**



## ***Поздравляем Вас с покупкой и благодарим за то, что вы выбрали VALEX***

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к его эксплуатации, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Овощерезка позволяет очень быстро нарезать овощи для салатов, супов и прочих блюд, на практически одинаковые кусочки, которые будут выглядеть более привлекательно, чем подготовленные с помощью ножа.

### **1 Технические характеристики**

Модель	Мощность, кВт	Сеть.	Производительность, кг/час	Вес, кг.	Габаритные размеры, мм.
VC-55MF	0,55	220В/50Гц	150	27	650x315x535
VC-60MS	0,55		200	25	650x315x535
VC-65MS	0,75		220	25	650x325x535

### **ВАЖНО:**

Пожалуйста, проверьте перед включением, чтобы напряжение в сети было совместимо с требованиями, написанными на таблице. Допустимое отклонение  $\pm 10\%$  номинальной величины. Если напряжение превышает 230 В или не достигает 200 В, то необходимо использовать трансформатор или стабилизатор, мощность которого на 10% превышает мощность электродвигателя.

***Овощерезка VC-55MF является промышленным оборудованием и должна быть заземлена!  
ЗАПРЕЩАЕТСЯ разбирать овощерезку, подключенную к сети.***

### **Порядок установки и подготовка к работе**

Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

1. Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
2. Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата.
3. 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.
4. Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
5. Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
6. При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
7. Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п.
8. Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать

давление и повредить силовую кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.

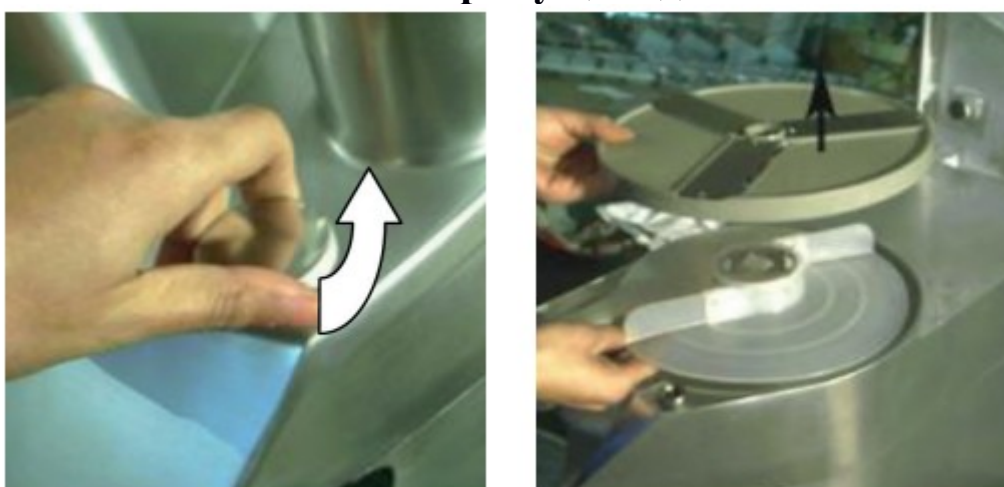
9. Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.

10. Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.

11. Аппарат устанавливается на устойчивом не скользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн, раковин, а также теплового оборудования (печи, плиты).

12. 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.

## Порядок сборки Установка режущего диска



Открутите против часовой стрелки фиксатор, расположенный в передней части крышки и откройте крышку. Наденьте на вал двигателя сначала пластмассовый диск-сбрасыватель, затем - режущий диск. Закройте крышку и закрутите фиксатор по часовой стрелке.



Оборудование оснащено двумя защитными микровыключателями (Рис - указаны стрелками). Микровыключатель на крышке отключает аппарат при открывании крышки для доступа к режущей пластине. Микровыключатель на рычаге-толкателе отключает аппарат при поднятии рычага-толкателя для загрузки продукта. Если крышка не закрыта и фиксатор не закручен, то защитный микровыключатель не позволит включить двигатель.

## Порядок работы

- Аппарат предназначен для нарезки и шинкования свежих и вареных овощей.
- Не допускается использовать аппарата для нарезания замороженных овощей, любых предметов, не являющихся овощами, а также других пищевых продуктов.
- Запрещена работа овощерезки вхолостую (без загрузки продукта).
- Не рекомендуется обработка очень мягких и разваренных овощей.

**Внимание:** 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.

- Не допускается блокировка вентиляционных отверстий двигателя.
- Во избежание перегрузки оборудования и выхода его из строя нажим на толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным.
- При работе с одной режущей пластиной продукт можно загружать в оба отверстия.
- При работе с режущей пластиной и решеткой (нарезание соломкой и кубиками) продукт следует загружать в то отверстие, под которым находятся лезвия решетки.
- Следите за тем, чтобы лезвия режущих пластин были всегда острыми и без зазубрин

Зеленая кнопка «Пуск» (I) - включение оборудования  
Красная кнопка «Стоп» (O) - выключение оборудования.



Шаг 1. Подготовьте овощи (вымойте, очистите, при необходимости нарежьте кусками).

Шаг 2. Убедитесь в том, что машина собрана согласно разделу 5 «порядок сборки», крышка закрыта и закреплена фиксатором. Подставьте под разгрузочное отверстие крышки подходящую емкость.

Шаг 3. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).

Шаг 4. Поднимите рычаг-толкатель, загрузите продукт в отверстие и опустите рычаг-толкатель.

Шаг 5. Правой рукой нажмите зеленую кнопку «Пуск».левой рукой нажимайте на толкатель для подачи продукта к режущей пластине.

Шаг 6. 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.

Шаг 7. Крышка оснащена двумя загрузочными отверстиями. Большое отверстие, оснащенное рычагом-толкателем, предназначено для переработки крупных овощей. Цилиндрическое отверстие, оснащенное пластмассовым толкателем, предназначено для переработки длинных тонких овощей (морковь, огурцы и т.п.).

Шаг 8. По окончании работы нажмите красную кнопку «Стоп».

Шаг 9. Обесточьте аппарат (извлеките вилку из розетки).

## **Снятие и замена режущих пластин**

Шаг 1. Отверните фиксатор и откройте крышку.

Шаг 2. 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. Шаг 3. Установите сменную пластину, закройте крышку и заверните фиксатор.

## **Обслуживание и уход**

- Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.
- Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине. • Необходимо промывать съемные узлы овощерезки, входящие в контакт с продуктом, после каждого использования.
- Не допускается мойка деталей овощерезки в посудомоечной машине.
- Во избежание повреждений не допускается бросать или ронять узлы овощерезки, а также складывать их друг на друга при мытье. • Соблюдайте осторожность при очистке ножа!
- 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

## **Порядок мойки**

1. Вымойте съемные узлы овощерезательной машины (толкатель, режущие пластины, диск-сбрасыватель) теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
2. Откройте крышку, отведите ее боковые фиксаторы в стороны и снимите ее. Вымойте крышку теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
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.

### **Комплектация:**

1. Овощерезательная машина - 1 шт.
2. Комплект режущих пластин (5 шт.)
3. Толкатель пластмассовый - 1 шт.
4. Диск-сбрасыватель пластмассовый - 1 шт.
5. Инструкция - 1 шт.

## Гарантийный талон:

Модель \_\_\_\_\_ зав.№ \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_ Фирма - продавец \_\_\_\_\_

Гарантия 6 мес.

*Гарантия не распространяется на: подовые камни, чугунные комплектующие, горелки газовые, на мотор-редуктор, на петли, блоки шарниров, лампы, стекла, полотна, датчики, уплотнительные резинки и составляющие из пластмассы, плавкие вставки, шампуры, противни, гастроремкости, а так же на сварочные узлы (сварку).*

*• на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации; • на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей; • на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия;*

*Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:*

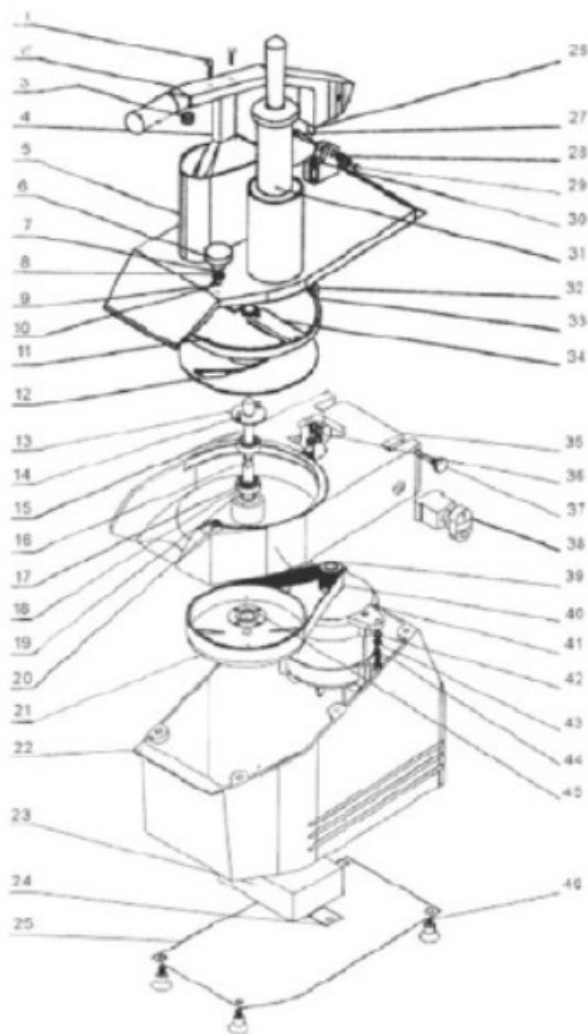
- не предусмотренного настоящим руководством применения;*
- выхода из строя частей, подверженных нормальному износу;*
- механического повреждения изделия*
- подключения в электросеть с параметрами, не соответствующими указанными в паспорте, а также отсутствия заземления изделия;*
- повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;*
- транспортировки изделия в неправильном положении с нарушением правил перевозки.*

тел. Сервисного центра 8 989 636-87-03

Подпись покупателя \_\_\_\_\_

*Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики и комплектацию изделий без предварительного уведомления.*

## Взрыв — схема



37	Вогнутый болт
38	Выключатель
39	Натяжное колесо
40	Ремень

41	Двигатель
42	Прокладка
43	Прокладка
44	Болт
45	Крышка шестерён
46	Болт

№	Наименование узла (детали)
01	Болт
02	Рычаг
03	Нейлоновая прокладка
04	Нажимная деталь
05	Приёмник
06	Анкерная ручка
07	Пружина
08	Прокладка
09	Штырь
10	Анкерная ось
11	Ножевой диск
12	Отводящий диск
13	Анкерная пластина
14	Штырь
15	Маслёнка
16	Центральный шпindelь
17	Изолирующая манжета
18	Шестерня
19	Блокирующее кольцо
20	Анкерная манжета
21	Ременное колесо
22	Опорная деталь корпуса
23	Электрическая коробка
24	Нижняя пластина электрической коробки
25	Нижняя пластина корпуса
26	Магнит
27	Стоперный болт
28	Стальная манжета
29	Гайка
30	Регулирующий болт
31	Пластмассовый пестик
32	Гнездо магнита
33	Магнитная сталь
34	Нож
35	Корпус
36	Микровыключатель