

GAM

Овощерезка



Инструкция по эксплуатации

Глава 1. Общая информация

1.1. Описание машины

Данная инструкция предназначена для нижеприведенной модели: «СУОСОJET». Овощерезка предназначена для нарезки любых овощей и должна использоваться только для продуктов питания.

По своему дизайну и характеристикам может использоваться в профессиональных кухнях, барах, ресторанах и т.п.

Не предназначена для использования в промышленных целях.

1.2. Технические характеристики

- Производительность: 200кг/час
- Параметры сети: 220V, 50Гц
- Мощность:
однофазная машина – 230V50Гц, 0,55кВт (0,75HP) 3,5А
- Вес – 20кг
- Примерный шумовой диапазон 58dB(A)
- Внешние размеры (длина /глубина/высота) 23,5х51х48,5см
- Размеры с упаковкой (длина /глубина/высота) 32х60х55см
- Общий вес (с упаковкой) – 22кг

1.3. Предназначение

Данный аппарат представляет собой овощерезку высокой производительности, подходящей для нарезки любых свежих овощей: морковь, сельдерей, картофеля, перца, помидоров и других овощей похожей плотности.

1.4. Оборудование и специальные аксессуары:

Базовая модель включает в себя:

- 1 выталкивающий диск крупный в разобранном виде.
- 1 выталкивающий диск мелкий в разобранном виде
- 1 пресс для овощей в разобранном виде
- 1 копия инструкций по применению и обслуживанию.

Дополнительные аксессуары для машины на заказ .

Таблица 1




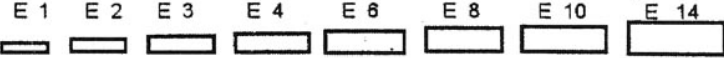



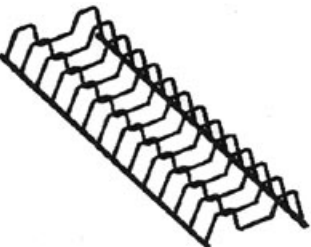






























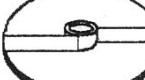

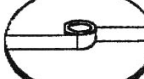

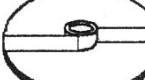

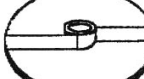
Диски для работы				
 Регулируемый диск для нарезки ломтиками	 1 mm 2 mm 3 mm 4 mm 5 mm 6 mm 7 mm 8 mm			
 Диск для нарезки ломтиками	 E 1 E 2 E 3 E 4 E 6 E 8 E 10 E 14			
 Диск для нарезки на полоски/ бруски	 H 4 4x4 mm	 H 6 6x6 mm	Подставка – стенд для дисков 	
 Диск для нарезки на полоски / бруски	 H 8 8x8 mm	 H 10 10x10 mm		
 Диск для нарезки жюльена Режет на короткие тонкие полосы	 Z 2 2 mm	 Z 3 3 mm		 Z 4 4 mm
 Диск для терки моцареллы, сыра и т.д.	 Z 7 7 mm			
 Диск с изогнутым ножом для деликатной нарезки	 E 5 5 mm	 S 1 1 mm	 S 2 2 mm	
 Диск - терка	 V			
 Решетка для нарезки на полоски	 B 6 6x6 mm	 B 8 8x8 mm	 B 10 10x10 mm	
 Решетка для нарезки на кубики	 D 8x8 8x8 mm	 D 10x10 10x10 mm	 D 20x20 20x20 mm	
Комбинации дисков				
 Вращающийся диск			 Вращающийся диск	
 Фиксированный диск		 выталкивающийся		
 выталкивающийся диск		 мелкий	 крупный	
 мелкий	 крупный			

Таблица 2

Различные комбинации дисков и типы работы			
Тип нарезки	Вращающиеся	Фиксированный	Выталкивающий
Ломтики	диски	диск	диск
1мм	E 1		
2мм	E 2		
3мм	E 3		
4мм	E 4		
5мм	E 5		
6мм	E 6	нет	мелкий
8мм	E 8		
10мм	E 10		
1мм деликатный	S 1		
2мм деликатный	S 2		
Изогнутые полоски			
2,5x2,5мм	H 2,5		
4,0x4мм	H 4		
6,0x6мм	H 6	нет	мелкий
8,0x8мм	H 8		
10,0x10мм	H 10		
Полоски			
6x6мм	E 6	B 6	Мелкий
8x8мм	E 8	B 8	
10x10мм	E 10	B 10	
Кубики			
8x8x8мм	E 8	D 8x8	Крупный
10x10x10мм	E 10	D 10x10	
12x12x12мм	E 10	D 12x12	
20x20x20мм	E 14	D 20x20	
терка	V	нет	Крупный
Короткие тонкие			
полоски			
2мм	Z 2		Крупный
3мм	Z 3	нет	
4мм	Z 4		
7мм	Z 7		

1.5. Приспособления безопасности

Как и все другие продукты фирмы GAM данная машина разработана и произведена с учетом высокой безопасности в сочетании с высокой производительностью, простотой в обращении и большой степенью надежности. Приспособления безопасности включены в базовую комплектацию машины. Машина оснащена двумя микровыключателями, которые отключают питание от овощерезки в случае, когда не закрыта крышка (F – рис.2) или пресс не введен до конца (С- рис. 2). Данные приспособления обеспечивают безопасность рук рабочего, гарантируя невозможность

прикосновения к вращающимся ножам. Контрольные выключатели ВКЛ/ВЫКЛ выключают или включают соответственно машину, оснащены изолированным трансформатором низкого напряжения (24V), которые соединены с электромагнитным диодом и включает машину, подавая напряжение. Подобная схема препятствует спонтанному включению машины после любых возможных сбоев и перепадов напряжения в сети, помогает избежать возможных опасных ситуаций, спровоцированных перепадами напряжения.

Панель управления защищена от аварийного функционирования.

- Термальная защита мотора.
- Предохранение при помощи плавкого предохранителя
- Электрическая система разработана согласно всем нормам и стандартам, принятым в Европе.

Приспособления безопасности позволяющие избежать несчастных случаев при работе:

- Широкое овальное загрузочное отверстие для овощей (В – рис. 2)
- Пресс, (С- рис. 2) позволяющий плотно закрыть загрузочное отверстие и препятствовать попаданию пальцев и рук во время работы машины.
- Узкое круглое загрузочное отверстие (\varnothing 56мм) (D- рис. 2) глубина и маленький диаметр препятствуют возникновению опасных ситуаций.
- Выходное отверстие (Н- рис.2) для нарезанных овощей. Спроектировано таким образом, что препятствует попаданию рук внутрь машины.

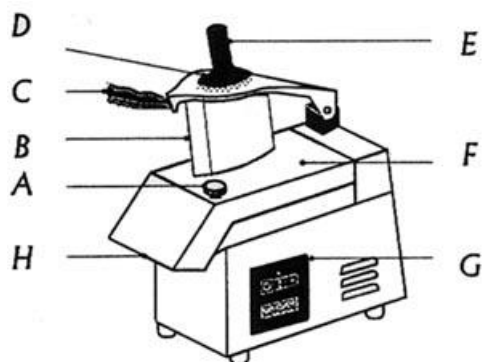


Рис. 2

Глава 2 Установка машины

2.1. Место установки

При установке машины принимайте во внимание ее размеры, размеры продуктов, которые вы собираетесь перерабатывать при помощи овощерезки. Машина должна быть установлена на прочной устойчивой поверхности. Установите машину в хорошо освещенном месте. Убедитесь, что машина находится в месте, где ничего не может на нее упасть, повредив тем самым овощерезку. Так же она должна устанавливаться в хорошо проветриваемом помещении, чтобы избежать риск перегрева.

Температура помещения не должна превышать нижеприведенные лимиты:

Минимум 0°C максимум +35° С.

Температура хранения: Мин. –15°C, Макс +65°C

Относительная влажность: максимально 80% при температуре 20°C

Максимально 50% при t при 20°C до 60°C

Должна устанавливаться в помещении МАХ 1000м

Для установки свыше 1000м следует устанавливать специальное электрическое оборудование.

2.2. Требуемая электрическая мощность

Установите терминальную панель для распределения питания рядом с овощерезкой. Не использовать удлинение провода. Входное отверстие для кабеля питания находится на задней панели овощерезки, его диаметр соответствует диаметру кабеля питания.

Подсоединение к сети должно осуществляться квалифицированным персоналом.

Глава 3. Приготовление машины к работе.

3.1. Распаковка машины

Машина упакована в прочную картонную коробку. Откройте коробку сверху, в направлении указанному стрелкой, уберите упакованные материалы и поднимите машину, придерживая ее обеими руками.

3.2. Установка

Поставьте овощерезку на ее рабочее место, учитывая ее размеры, а также размеры контейнеров для продуктов, конечных полуфабрикатов и отходов.

Овощерезка должна устанавливаться на прочной, однородной и приподнятой поверхности. Машина не требует дополнительного крепления к поверхности.

3.3. Установка съемных деталей.

Для облегчения упаковки и транспортировки некоторые детали поставляются в съемном виде. Тем не менее на фабрике они проходят все необходимые пробы и тесты, проверяющие исправность их работы при установке.

Для установки этих деталей:

- поднимите рычаг (С рис.2) вверх
- поверните кнопку вполоборота (А рис.2)