



Easy Slicer™ Овощерезка

N55200AN регулируемая нарезка
N55200AN-4 фиксированная нарезка толщиной 1/8 дюйма

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию

Важно

1. Для оптимальной и длительной эксплуатации Easy Chopper 3, пожалуйста, прочтите и следуйте инструкции.
2. Тщательно очистите машину перед первым использованием и в дальнейшем после каждого использования.
3. Минимизируйте использование щелочных растворов для чистки, т.к. они могут вызвать точечную коррозию повредить внешнюю поверхность машины.

Меры предосторожности

1. **Помните, что ножи ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ; будьте осторожны при использовании и эксплуатации машины, держите руки вдали от ножей.**
2. Никогда не работайте на машине без защитного кожуха и крышки в правильном положении. Всегда толкайте продукты в ЛЕЗВИЯ с помощью толкателя.

Подготовка к работе

1. Открутите винт толкателя на 8 оборотов (или удалите его полностью)
2. Установите нажимную пластину в канавки при сборе рычага и ножки
3. Поместите направляющую под головку винта и затяните винт

Установка

1. Поместите овощерезку на рабочую поверхность в удобном для использования положении. Начертите контур основания.
2. Снимите основание с овощерезки и поместите его точно на контур. Отметьте 4 отверстия и уберите основание.
3. На месте отметок просверлите в рабочей поверхности 4 отверстия диаметром ¼ дюйма или чуть больше.
4. Надежно прикрепите основание к рабочей поверхности с помощью винтов из поставляемого комплекта.

Примечание: Для установки ножки в требуемое положение, необходимо выкрутить 4 крепежных винта. Это обеспечивает универсальность крепления и удобство использования основания для других машин Nemco.

Эксплуатация

1. Вставьте овощерезку с основанием углублением, содержащим зажимной винт, который вставляется последним. Затяните зажимной винт, чтоб зафиксировать машину.
2. При использовании регулируемого режущего блока, проверьте настройку толщины нарезки и, при необходимости, отрегулируйте (см. пункт Регулировка).
3. Потяните ручку толкателя и поднимите крышку, затем поместите продукт в желоб.
4. Закройте крышку и легко нажмите на круглую ручку толкателя, при этом поварачивайте ручку на вращающемся режущем блоке по часовой стрелке. Продолжайте равномерно нажимать на ручку толкателя

Регулировка

1. Регулируемый режущий блок можно отрегулировать удерживая ручки в неподвижном положении и повороте регулировочного винта, который расположен на конце регулировочного вала.
2. Толщина нарезки обеспечивается совмещением штифта в базе с метками на углубленной части основного вала. Эти метки расположены на расстоянии 1/16 дюйма друг от друга; так что 2 метки = 2/16" или 1/8", 3 = 3/16", и т.д. до ½ дюйма.

Советы по эксплуатации

1. Для равномерной нарезки поварачивайте вращающийся режущий блок медленнее, т.к. толщина ломтиков увеличивается. Это будет гарантировать, что продукт полностью достигнет регулировочной пластины до того как следующий нож начнет резать.
2. После размещения продукта в желобе, поверните ручку примерно на ¼ оборота против часовой стрелки перед поворотом в направлении резки. Это обеспечит "плавный старт", когда ножи начнут первую нарезку, будет гарантировать более удобную и однородную нарезку продукта.
3. Не давите сильно на ручку толкателя. Это не улучшит качество нарезки или измельчения.
4. Не вталкивайте слишком крепкий продукт в желоб. Это затруднит работу режущего ножа и приведет к неоднородной нарезке.
5. Сохраняйте ножи острыми.

Чистка

Минимизируйте использование щелочных растворов для чистки, т.к. они могут вызвать точечную коррозию повредить внешнюю поверхность машины. Что приведет к необходимости замены машины. Овощерезку EASY SLICER можно чистить в собранном виде. Для этого ослабьте зажимной винт, снимите блок и поместите его в раковину или посудомоечную машину.

Конструкция овощерезки EASY SLICER™ обеспечивает удобную разборку для чистки:

1. Поверните до упора фиксатор вала против часовой стрелки и вытяните вращающийся режущий блок из желоба и ножки в сборе (блок должен легко вытянуться). Будьте осторожны с острыми ножами!
2. Снимите защитный кожух с желоба и ножки в сборе.
3. Выньте стержень петли и снимите крышку.
4. Поверните стержень толкателя против часовой стрелки, чтобы выкрутить его из пластины толкателя. Это позволит снять стержень толкателя и пластину толкателя.
5. Выньте стопорный штифт, потянув его влево, потяните фиксатор вала в сборе, чтобы вытянуть его из желоба и ножки в сборе. ПРИМЕЧАНИЕ: периодически прочищайте отверстие фиксатора вала латунной щеткой (47945) из комплекта для обеспечения плавности поворота фиксатора.
6. При необходимости блок может быть разобран согласно инструкции ниже:
 - a) Ослабьте барашковый винт, чтобы снять регулировочную пластину.
 - b) Выкрутите гайку, повернув ее против часовой стрелки, выньте держатель и нож в сборе.
 - c) Выкрутите винты, чтобы снять ножи. ПРИМЕЧАНИЕ: Поставьте винты, чтобы установить их назад в то же самое положение. Это обеспечит гладкость поверхности на обратной стороне держателя ножа.
 - d) Выкрутите соответствующий винт, повернув против часовой стрелки и снимите направляющую, ножку и ручку.

Промойте в мыльном растворе или мягкодействующем моющим средством. Сразу после чистки/сушки соберите устройство согласно инструкции для избежания потери деталей.

Чистка измельчителя

Следуйте инструкции по чистке, указанной выше, за исключением снятия вала и ножа.

Чистка фиксированной нарезки в сборе

Следуйте инструкции по чистке, указанной выше, за исключением снятия вала и ножа. ПРИМЕЧАНИЕ: Поставьте винты, чтобы установить их назад в то же самое положение. Это обеспечит гладкость поверхности на обратной стороне держателя ножа.

Заточка ножей овощерезки

Чтобы продлить остроту ваших ЛЕЗВИЙ, их можно заточить следующим образом:

- 1) Если режущий блок регулируемый, установите максимальную толщину нарезки 1/2 дюйма
- 2) Выньте вращающийся режущий блок из желоба и ножки в сборе.
- 3) Используйте мелкозернистый точильный камень (а не напильник) на плоской стороне ножа и, при необходимости, на скошенной стороне (сохраните оригинальный угол заточки).

Снятие ножей

Ножи овощерезки: снимите вращающийся режущий блок с машины, как при процедуре чистки, и выкрутите винты с плоской головкой для снятия ножей.

Ножи измельчителя: снимите вал и выкрутите винты, повернув против часовой стрелки.

Замена аксессуаров

1. Поверните фиксатор вала в сборке против часовой стрелки до упора и выньте аксессуары из желоба и ножки в сборе.
2. Установите запасной аксессуар и поверните фиксатор вала по часовой стрелке до упора.

Смазка

Смажьте указанные места минеральным маслом или его аналогом (не используйте кулинарный жир - он становится вязким):

- Ручки на пластине толкателя (сверху и снизу)
- Канавки в желобе
- Пластиковые подшипники в желобе
- Пазы в регулировочном вале овощерезки

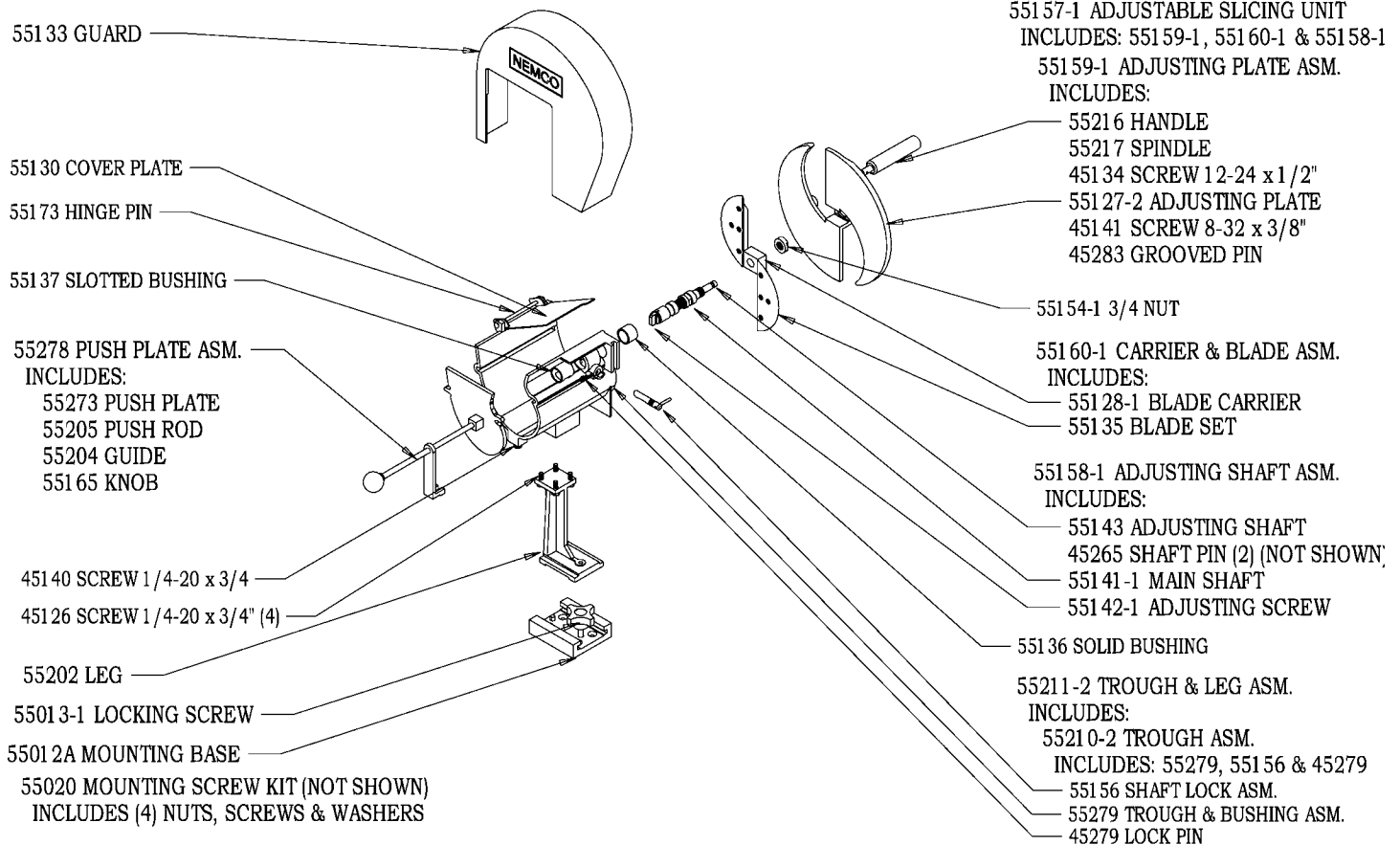
Периодичность смазки будет отличаться в зависимости от частоты использования устройства и методов смазки. Выполняйте смазку при необходимости.

Дополнительный ремонт

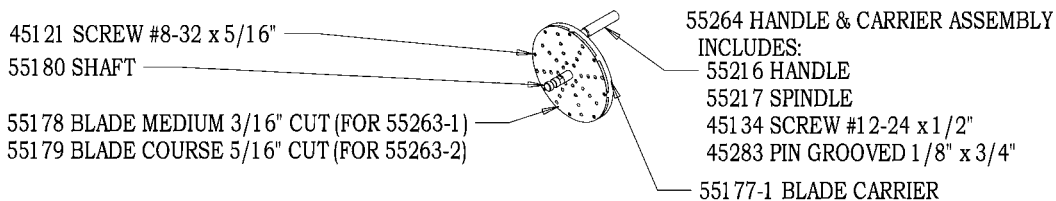
Замена большинства компонентов или сборок является простой и очевидной.



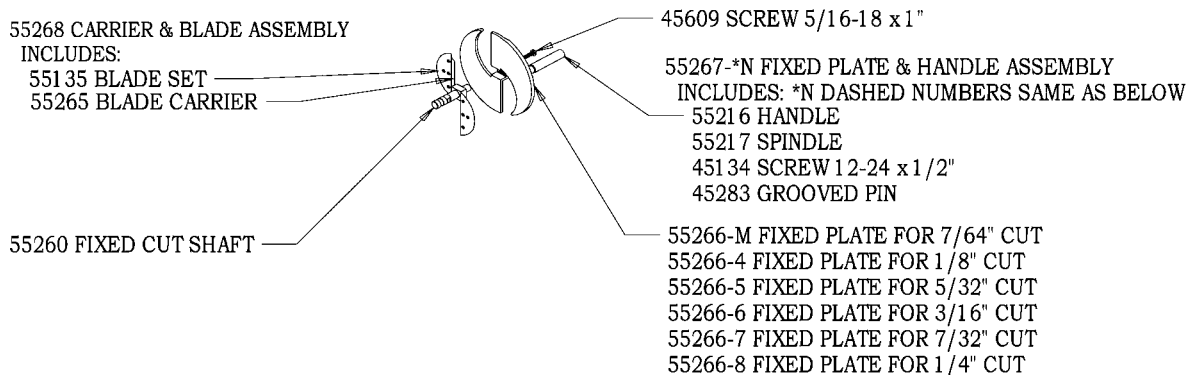
55200AN - [] EASY SLICER



55263-* SHREDDER PLATE ASSEMBLY (DASH NUMBER DETERMINED BY BLADE BELOW)



55261-*N ROTARY SLICING UNIT (FIXED CUT) MODELS (DASH NUMBER DETERMINED BY FIXED PLATE BELOW)



NEMCO FOOD EQUIPMENT

Phone: (419) 542-7751

301 Meuse Argonne, Hicksville, OH 43526

Fax: (419) 542-6690 Toll free: 1-800-782-6761

www.nemcofoodequip.com

46016
9/08/04