



Овощерезка с картриджем для нарезки томатов

56600-1 нарезка толщиной 3/16" дюйма

56600-2 нарезка толщиной 1/4" дюйма

56600-3 нарезка толщиной 3/8" 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

Помните, что ножи **ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ**; будьте осторожны при использовании и эксплуатации машины, держите руки вдали от ножей.

Подготовка к работе Установите машину на ровную поверхность.

Эксплуатация

1. Ваша овощерезка для томатов поставляется в собранном виде и готова к использованию. Вы можете установить упор стола как вам будет удобно.
2. Потяните ручку на себя и осторожно поместите томаты на подающую пластину, расположенную между пластинами толкателя и ножами. **ОСТОРОЖНО: ОСТРЫЕ НОЖИ**
3. Отведите руку назад. Одним быстрым движением, надавите ручку по направлению к ножам и поймите томат рукой или с помощью контейнера.
4. Удалите порезанный томат из подающей пластины и повторите процедуру со следующим томатом.

Чистка

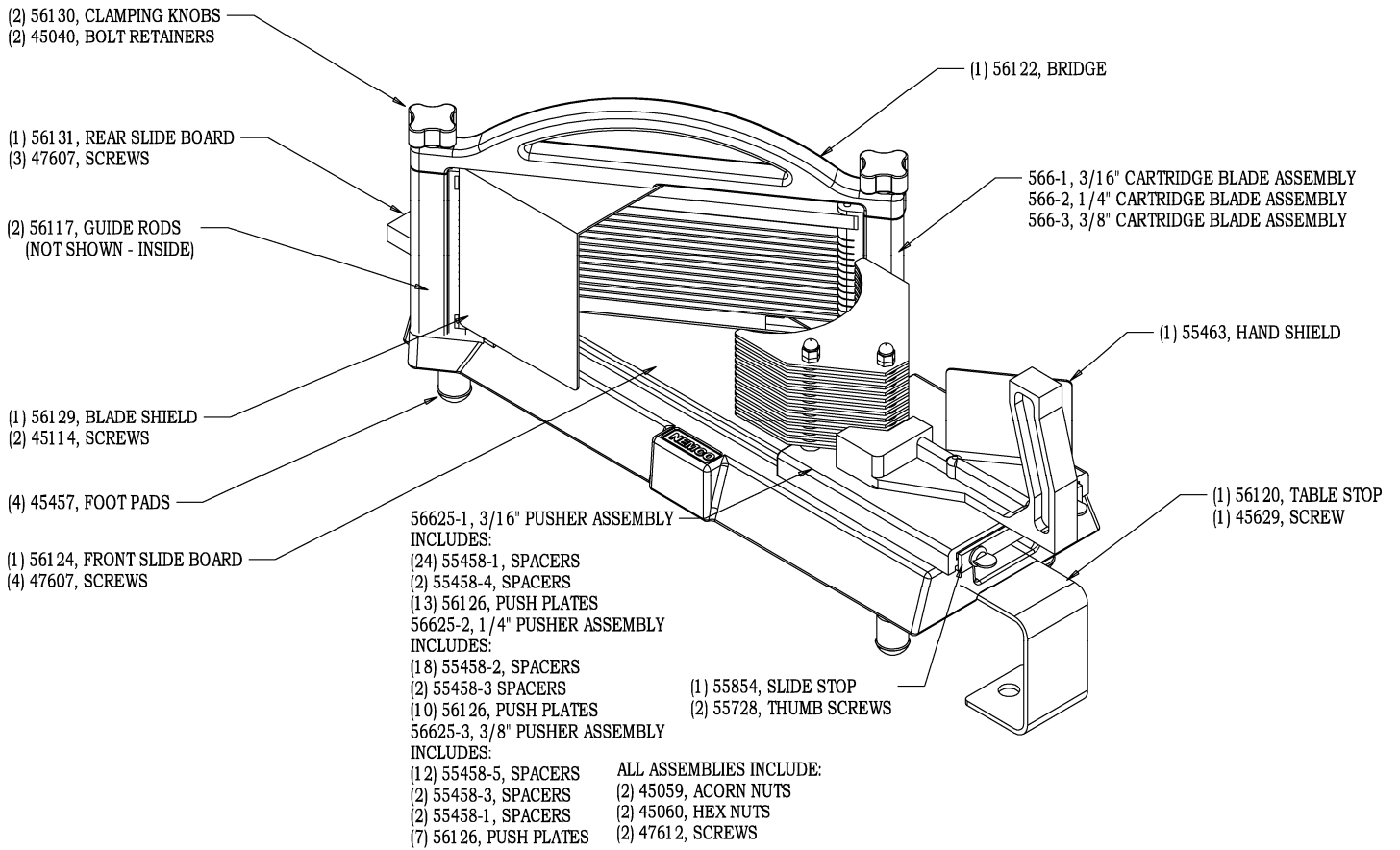
ПРИМЕЧАНИЕ: Правильное техническое обслуживание играет важную роль в продлении срока эксплуатации устройства.

Чистите машину тщательно после каждого использования.

1. Будьте осторожны с острыми ножами.
2. Снимите картридж ножа в сборе, ослабив фиксирующие барашковые винты, и снимите перемычку с ножа в сборе. Теперь нож в сборе можно поднять и снять с направляющих стержней. (**ПРИМЕЧАНИЕ:** При замене ножа с боре, его можно установить на машину только одним способом. **Убедитесь в том, что паз в ноже в сборе совмещен с выступом в каркасе.**)
3. Для снятия толкателя в сборе для чистки, открутите барашковые винты и вытяните упор подающей пластины и толкатель с конца подающей пластины.
4. Вымойте щеткой, используя мыло или мягкое моющее средство и воду.
5. Сразу после очистки можно использовать дезинфицирующее средство. Обязательно прочитайте и следуйте инструкциям производителя дезинфицирующего средства. Дезинфицирующее средство должно быть безопасным для пищевых продуктов и предназначено для использования с алюминием, нержавеющей сталью и полиэтиленом высокой плотности. Для сборки устройства выполните данную процедуру в обратном порядке.
6. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Всегда промывайте овощерезку для томатов в холодной или теплой воде после мытья в горячей! (Горячая вода может вызвать разбухание подающей пластины и служит причиной затрудненного перемещения толкателя в сборе, пока поверхность подающей пластины не вернется к комнатной температуре).

ВАЖНО: Компания Nemco рекомендует периодически смазывать канавки подающей пластины минеральным маслом.
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ КУЛИНАРНОЕ МАСЛО - НАПРАВЛЯЮЩАЯ ПЛАСТИНА будет скользить на ПОДАЮЩЕЙ ПЛАСТИНЕ

56600-() CARTRIDGE TOMATO SLICER



NEMCO FOOD EQUIPMENT 301 Meuse Argonne, Hicksville, OH 43526

Phone: (419) 542-7751

Fax : (419) 542-6690

Toll Free: 1-800-782-6761

47786

www.nemcofoodequip.com

03/13/2012