

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



MACCHINE E ATTREZZATURE PER BAR

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Фирма VEMA не берет на себя ответственность за возможный ущерб вещам или людям вызванный несоблюдением «Правил пользования» и «Инструкции» в приложении с каждым из аппаратов.

DATI TECNICI – TECHNICAL DATA

SIGLA	MODELLO	TENSIONE E POTENZA	DIMENSIONI	PESO
GR 2009	Gruppetto lineare	230V~50/60Hz 550Wmax	20x40x54	13
GR 2021	Gruppetto con frappè	230V~50/60Hz 700Wmax	33x42x54	15
GR 2014	Gruppo multiplo	230V~50/60Hz 650Wmax	25x53x54	16
GR 2015	Gruppo multiplo c/frappè	230V~50/60Hz 800Wmax	35x53x54	18
GR 2037	Gruppo multiplo c/2 frappè	230V~50/60Hz 950Wmax	50x53x54	20
TR 2011	Tritaghiaccio	230V~50/60Hz 400W	20x50x45	10
TRFL 2012	Tritaghiaccio con frappè	230V~50/60Hz 550Wmax	35x50x45	11
SG 2081	Spezzaghiaccio	230V~50/60Hz 450W	25x30x66	13
SG 2081/3	Spezzaghiaccio da 3 litri	230V~50/60Hz 500W	25X35X68	14
SP 2016	Spremiagrumi a mano		22x22x65	5
SP2061-2067	Spremiagrumi c/motoridut.	230V~50/60Hz 70W	19x23x30	6-4
SP2024-2076	Spremiagrumi eco	230V~50/60Hz 300W	20x31 x38	6
SP 2072	Spremiagrumi automatico	230V~50/60Hz 450W	20x31x51	8
SP 2078	Spremiagrumi auto.man.	230V~50/60Hz 400W	20x31x34	7
SP 2062	Spremiagrumi industriale	230V~50/60Hz 450W	25x25x37	8
CE 2047				
CE 2083	Centrifughe	230V~50/60Hz 400W	25x40x46	12
CE 2092				
CI 2080	Cioccolatiera 5 e 8 l.	230V~50/60Hz 700W	25x30x42	9
FI 2088	Frullacioc	230V~50/60Hz 2500W	25x32x53	14
FR2002-2068	Frullatore a 1 bicchiere	230V~50/60Hz 200W	15x15x47	4
FR 2003	Frullatore a 2 bicchieri	230V~50/60Hz 400Wmax	30x14x47	7
FR 2055	Frullatore frozen 2 l.	230V~50/60Hz 200W	15x15x52	5
FR 2093	American Blender 3,5 l.	230V~50/60Hz 800W	Ø 26 x 54	7
FR 2010	Frullatore gelateria 5 l.	230V~50/60Hz 500W	Ø 26 x 60	8
FRFL 2013	Frullatore e Frullino	230V~50/60Hz 350Wmax	30x16x50	8
FRFLSP/ES	Combinato Trio	230V~50/60Hz 350Wmax	45x32x50	12
FL2005-2008	Frullino a 1 tazza	230V~50/60Hz 150W	16x20x53–20x20x30	4
FL2006-2022	Frullino a 2 tazze	230V~50/60Hz 300Wmax	28x20x53–30x20x30	7
FL 2027	Frullino a 3 tazze	230V~50/60Hz 450Wmax	45x20x53	8
FZ 2075	Frozen Frullino	230V~50/60Hz 180W	16x20x53	4
ES 2017	Eis Spaghetti		17x20x57	4
CU 2077	Cuoci Uova	230V~50/60Hz 1850W	27x36x29	6
CT 2073	Cutter 4,5 l.	230V~50/60Hz 900Wmax	Ø cm 27x51	16
FC 2084	Frullacutter	230V~50/60Hz 500W	Ø cm24x45	8
GF 2041	Grattugia Formaggio	230V~50/60Hz 650W	16x30x28	11

TP 2059	Tostapane a 2 forni	230V~50/60Hz1100Wmax	20x31x29	7
TP 2060	Tostapane a 4 forni	230V~50/60Hz2200Wmax	38x31x29	12
TF 2090	Tostafette a nastro	230V~50/60Hz1430Wmax	40x54x38	23
PV 2063	Piastra v.ceramica singola	230V~50/60Hz 1300W	35x40x54	9
PV 2064	Piastra v.ceramica doppia	230V~50/60Hz2500Wmax	59x40x54	21
PV 2070	Piastra v.ceramica media	230V~50/60Hz 2100W	46x43x59	17
PVF 2079	Fry-top v.ceramica singolo	230V~50/60Hz 700W	35x40x10	5
PVF 2046	Fry-top v.ceramica medio	230V~50/60Hz 1050W	47x44x10	7
PVF 2065	Fry-top v.ceramica doppio	230V~50/60Hz1400Wmax	59x40x10	8
PVF 2066	Fry-top v.cer.c/mezzo cop.	230V~50/60Hz2000Wmax	59x40x54	15
CR 2082	Crepiera v.ceramica	230V~50/60Hz1450Wmax	Ø cm 35x8	9
PF 2095	Piastra Forno	230V~50/60Hz 1680W	50x54x63	30
FO 2069	Fornetto singolo 3 pinze	230V~50/60Hz2000Wmax	52x27x26	9
FO 2071	Fornetto doppio 6 pinze	230V~50/60Hz3000Wmax	52x27x42	12
FOPV 2085	Fornetto singolo c/top v.c.	230V~50/60Hz3200Wmax	54x27x34	18
FOPV 2087	Fornetto doppio c/top v.c.	230V~50/60Hz4300Wmax	54x27x49	20
AP 2091	Asciuga posate automat.	230V~50/60Hz 735W	48x38x55	43
AP 2091/E	Asciuga posate econom.	230V~50/60Hz 600W	48x38x55	34

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

- Внимательно прочитайте и придерживайтесь правил пользования и инструкций.
- Всегда храните данную инструкцию по эксплуатации вместе с аппаратом, также если передаете его другому лицу. Данная инструкция должна использоваться работающими в специфичной отрасли.
- Перед тем как приступить к использованию проверьте, чтобы напряжение электропитания сети соответствовало значению на паспортной табличке аппарата.
- Подключите аппарат только к розетке с током от 10А с надежным заземлением.

ПЕРЕД ТЕМ КАК ПРИСТУПИТЬ К ЛЮБОЙ ОПЕРАЦИИ ПО ЧИСТКЕ ИЛИ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ АППАРАТА ВСЕГДА ОБЯЗАТЕЛЬНО ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АППАРАТА ДОЛЖНО СТРОГО СООТВЕТСТВОВАТЬ ЕГО НАЗНАЧЕНИЮ, ЛЮБОЕ ДРУГОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АППАРАТА СЧИТАЕТСЯ НЕПРАВИЛЬНЫМ И, СЛЕДОВАТЕЛЬНО, ОПАСНЫМ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВЫЗВАННЫЙ УЩЕРБ.

- Нельзя ни в коем случае переделывать аппараты.
- Для любого ремонта обратитесь исключительно к Vema перепродавцам или в квалифицированные центры технической поддержки.
- Подключите прямо питающий кабель, не используйте его запутанным.
- Никогда не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Не оставляйте аппарат включенным без присмотра, держать его в недоступных местах для детей и неспособных людей.
- Не включайте аппарат кажущийся неисправными.
- Для ремонта и покупки запасных частей обратитесь исключительно к своему перепродавцу.
- Перед использованием снимите любую возможную защитную пленку.
- Используйте исключительно оригинальные принадлежности и запчасти.
- Не используйте аппараты снаружи или во влажных помещениях.
- Не мочите и не погружайте аппараты в воду или другую жидкость.
- Никогда не покрывайте аппараты - для избежания опасности пожара.
- При выключенном аппарате выньте вилку из розетки.
- Не позволяйте контакта питающего кабеля с аппаратом.
- Для перемещения аппаратов подождите пока охладятся.
- Для оптимальной вентиляции разместите аппараты на минимальное расстояние от стены в 5 см, во всяком случае далеко от возможной струи воды.
- Работайте всегда в безопасных условиях избегайте использование аппарата мокрыми руками или ногами или босиком.
- Для безопасности нужно всегда считать, что аппараты с подключенной вилкой находятся под напряжением.
- Для чистки аппаратов (только с вынутой вилкой из розетки и после охлаждения) используйте влажные хорошо выжатые тряпки и соответствующие средства для нержавеющей стали - алюминия - лакировки – хромировки корпусов, части в контакте с продуктами можно помыть отдельно руками, водой и моющим средством для посуды (не мойте в посудомоечной машине).
- Не используйте абразивные тряпки, губки или моющие средства на корпусов – для избежания следов или царапин.

ТАК КАК РЕЧЬ ИДЕТ О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АППАРАТУРЕ, ТО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО РАБОТАЮЩИМ В СПЕЦИФИЧНОЙ ОТРАСЛИ.

ДЛЯ АППАРАТОВ С УСТРОЙСТВОМ С АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОСТАНОВКОЙ В СЛУЧАЕ ПРЕКРАЩЕНИЯ ПОДАЧИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ:

В случае прекращения подачи электроэнергии аппарат (снабженный под заказ этим устройством) выключается и остается выключенным пока вручную не восстанавливается следующим образом: 1. повернуть выключатель на 0; 2. подождать примерно одну секунду; 3. снова включить выключатель.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения на аппаратах и их принадлежностях без предварительного уведомления.

ИНСТРУКЦИИ

Тип аппарата - **СОКОВЫЖИМАЛКА**

Аппараты для отжима сока из цитрусовых с ручным или механическим прессованием

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ соковыжималка SP 2076/1400-900 и SP 2024/R

Работает, при включении выключателя и размещении половинки цитрусового на вращающийся конус • не трогайте вращающийся конус без половинки цитрусового • съемные контейнер для сока, конус и сито для мойки • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат** • **перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части.

Соковыжималка С МОТОРЕДУКТОРОМ SP 2061 MIGNON и SP 2067 JOLLY

Работает, при включении выключателя и размещении половинки цитрусового на вращающийся конус • не трогайте вращающийся конус без половинки цитрусового • съемные контейнер для сока, конус и сито для мойки • сильно не надавливайте конус • оснащена моторедуктором с малой скоростью • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат** • **перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части.

ПРОМЫШЛЕННАЯ соковыжималка SP 2062

Работает, при включении выключателя и размещении половинки цитрусового на вращающийся конус • не трогайте вращающийся конус без половинки цитрусового • имеет двигатель с охлаждением для продолжительной работы • двигатель с термическим датчиком, который отключает его в случае перегрева; двигатель включается как только охладится • полностью съемные контейнер для сока, конус и сито для мойки • максимальное время использования около 30 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат** • **перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ соковыжималка SP 2072

Работает автоматически нажимая рычаг на конус, при включении светящегося выключателя • для выжимания поднять рычаг, положить половинку цитрусового на конус и опустить рычаг • не надавливайте конус руками или цитрусовым без рычага • полностью съемные для мойки контейнер для сока и конус • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат** • **перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; нажимайте только при помощи рычага.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ РУЧНАЯ соковыжималка SP 2078

При включении выключателя работает автоматически, нажимая вручную половинку цитрусового на конус • не надавливайте конус руками без цитрусового • контейнер для сока и весь блок выжима съемные для мойки • не трогайте конус без половинки цитрусового • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат** • **перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части.

ВСЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ ИМЕЮТ СТАНДАРТНЫЙ КОНУС ДЛЯ ЛИМОНА-АПЕЛЬСИНА-ГРЕЙПФРУТА

Тип аппарата - БАРНЫЕ КОМБАЙНЫ и МАЛЕНЬКИЕ БАРНЫЕ КОМБАЙНЫ Аппараты, объединяющие нижеуказанные функции:

функция - механическая СОКОВЫЖИМАЛКА для цитрусовых.

На Маленьких барных комбайнах работает автоматически, нажимая рычаг на конус после включения • для выжимания поднять рычаг, положить половинку цитрусового на конус не прижимая, опустить рычаг значительно надавливая • на Барных комбайнах работает при включении общего выключателя с мельницей для льда (работа прекращается когда рычаг мельницы поднят, поскольку включается микропереключатель и блокирует общий двигатель двух функций) • для выжимания выполните вышеуказанные операции • не надавливайте конус руками и не выжимайте цитрусовые без рычага • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте комбайн • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; нажимайте только при помощи рычага.

функция - МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ДРОБЛЕНИЯ ЛЬДА - для производства дробленого и снегообразного льда

Работает, при включении общего выключателя с соковыжималкой • наполните воронку кубиками льда и опустите рычаг для его дробления • оснащена защитным микропереключателем, который отключает двигатель, когда рычаг поднят, и включает его при опускании рычага • центральный, общий с соковыжималкой, двигатель оснащен термическим датчиком который выключает его в случае перегрева; а при охлаждении включает • **ВНИМАНИЕ: после каждого использования всегда выключайте комбайн для избежания вмешательства термического датчика и, при долгой работе, перегрева двигателя** • не вставляйте руки или принадлежности в загрузочное отверстие • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте комбайн • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части.

функция - БЛЕНДЕР для смешивания жидких продуктов

Работает включая 2-х скоростной выключатель • оснащен защитным микропереключателем который отключает двигатель если не установлен мерный стакан и неправильно закрыта крышка, с язычком в гнезде • подвешивать и снимать стакан, с продуктами которые нужно взбивать, только при выключенном двигателе • не вставляйте руки или принадлежности в контейнер во время работы блендера • не включайте прибор без установки мерного стакана • прежде всего налейте жидкие ингредиенты для свободного вращения ножей • не наполняйте стакан на более 3 см до верхней кромки • не наполняйте стакан превышая максимальный назначенный уровень MAX • не используйте аппарат в холостую и длительное время • перед снятием стакана всегда ожидайте полной остановки двигателя • стакан снимается после вращения крышки направо или налево до выема его из гнезда • стакан снимается с корпуса двигателя путем поднимания его, без попытки отвинчивания; если вынимание затруднено, разблокируйте его легкими ударами по верхней части (после снятия крышки) или движениями рукоятки вперед или назад до полного снятия • не предусмотрено для непрерывной работы • максимальное время использования около 5 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте комбайн • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; не вставляйте руки в стакан, не используйте подстаканник отдельно от стакана, не включайте без установки мерного стакана.

функция БЛЕНДЕР ФРАППЕ для молочных коктейлей (милкшейк)

Работает включая выключатель, размещенный на кожухе защитного микропереключателя • после размещения ингредиентов в стакан, подвесьте его на самой верхней точки суппорта который автоматически включит двигатель (нижняя позиция суппорта служит для подвески стакана до окончания работы) • включать комбайн только при готовности аппарата к работе и выключать его по окончании работы, для избежания случайного

включения микропереключателя • не наполняйте стакан на более 3 см до верхней кромки • не наполняйте стакан превышая максимальный назначенный уровень MAX • прежде чем снять стакан всегда ожидайте полный остановки двигателя • не предусмотрен для непрерывной работы • максимальное время использования около 10 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте комбайн • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; не включайте прибор или микропереключатель без установки мерного стакана.

Тип аппарата - БЛЕНДЕР и МИКСЕР

Аппараты для изготовления фруктовых и молочных напитков или все же с жидким ингредиентом

Работает включая 2-х скоростной выключатель • оснащен защитным микропереключателем, который отключает двигатель если не установлен мерный стакан и неправильно закрыта крышка с язычком в гнезде • не включайте аппарат без установки мерного стакана в его гнездо с продуктами, которые нужно взбивать • **не используйте без жидкого ингредиента** • не наполняйте стакан на более, чем 3 см до верхней кромки • не наполняйте стакан превышая максимальный назначенный уровень MAX • перед снятием стакана всегда ожидайте полной остановки двигателя, стакан снимается после вращения крышки направо или налево до выема его из гнезда • стакан снимается с корпуса двигателя путем поднимания его, **без попытки отвинчивания**; если вынимание затруднено, разблокируйте его легкими ударами по верхней части (после снятия крышки) или движениями рукоятки вперед или назад до полного снятия • не используйте аппарат вхолостую или длительное время • не вставляйте руки или принадлежности в контейнер во время работы аппарата • **прежде всего налейте жидкие ингредиенты для свободного вращения ножей** • не предусмотрен для непрерывной работы • максимальное время использования около 5 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; не вставляйте руки в стакан, не используйте подстаканник отдельно от стакана.

Тип аппарата - МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЛЬДА

Аппарат для получения снегообразного льда из ледяных кубиков или кусков покрупнее

Работает при включении светящегося выключателя - наполните воронку кубиками льда и опустите рычаг для его дробления • оснащена защитным микропереключателем, который отключает двигатель, когда рычаг поднят, и включает его при опускании рычага • **ВНИМАНИЕ: после каждого использования всегда выключайте мельницу для избежания вмешательства термического датчика и, при долгой работе, перегрева двигателя** • двигатель с термическим датчиком который отключает его в случае перегрева; двигатель включается как только охладится • **не вставляйте руки или принадлежности в загрузочное отверстие** • мельница для льда может быть оборудована с одним или двумя блендерами-фраппе, работающие включая выключатель, размещенный на кожухе, который активирует микропереключатель и запускает двигатель цепляя стакан на самую верхнюю точку суппорта • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; не включайте без установки мерного стакана.

Тип аппарата - ЛЬДОДРОБИЛКА Аппарат для дробления льда в 4-х различных размерах

Работает при включении светящегося выключателя после наполнения мерного стакана льдом и выбора требуемого размера дробления на регулируемой сетке • оснащен защитным микропереключателем который отключает двигатель когда крышка поднята • двигатель с термическим датчиком который отключает его в случае перегрева; двигатель включается как только охладится • **ВНИМАНИЕ: после каждого использования всегда выключайте мелницу для избежания вмешательства термического датчика и, при долгой работе, перегрева двигателя.** • наполните контейнер кубиками льда только при закрытой регулируемой сетке (поз. I) • если, случайно, один из кубиков льда застрял в щели, блокируя нож, выключите выключатель, поднимите крышку, опорожните контейнер и освободите выходное отверстие • 1-1,5 минут это максимальное время работы аппарата для дробления полного контейнера льда • не используйте аппарат вхолостую и на длительное время • перед открытием крышки подождите всегда до полной остановки аппарата • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

РЕГУЛИРУЕМАЯ СЕТКА: поз. I хлопьевидный лед • поз. II мелкий лед • поз. III мелкокусковой лед • поз. IV крупнокусковой лед
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части.

Тип аппарата САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА Аппарат для отжима сока из всех фруктов и овощей

Работает, при включении прибора и размещении фруктов или овощей, нарезанными большими кусочками, с коркой (кроме киви и апельсина) и без косточек, в загрузочное отверстие • самоочищающаяся с постоянным удалением отходов, которые образуются в большом количестве при отжиме зрелых и мясистых фруктов или овощей • после каждого выжимания не требует чистки, только быстрого полоскания - пока машина работает вливайте стакан воды через входное отверстие (при использовании зрелых или мясистых фруктов или овощей необходимо полностью вымыть ящик) • **перед отцеплением блокирующей рукоятки и снятии головки, подождите полной остановки двигателя • не вставляйте руки или какие-либо принадлежности в загрузочное отверстие, используйте исключительно прилагаемый пестик • двигатель модели CE 2047 оснащен температурным датчиком, который выключает его в случае перегрева; при охлаждении двигатель снова включается • прибор оснащен защитным микропереключателем, который отключает двигатель расцепляя блокирующую рукоятку • никогда не берите аппарат за горлышко • не предусмотрен для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ПОЛНАЯ ЧИСТКА с выключенным аппаратом: отцепите блокирующую головку-рукоятку (внимание: в модели CE 2083 имеется рычаг с двойным сцеплением, который надо нажать чтобы разблокировать рукоятку после первого свободного хода) • поднимите головку • для избежания обесцвечивания и деформации не мойте головку в посудомоечной машине • специальным ключом в комплекте отвинтите левый винт блокирующего ящика, вращая **по часовой стрелке** • выньте ящик, поднимая его, снимите диск-тёрку и промойте обе стороны с помощью щетки, имеющейся в комплекте • **для мойки сетки и ящика никогда не используйте ножи или заостренные предметы** • снова смонтируйте ящик на ведущую ось двигателя и, в соответствии с отверстием, центрируйте стержень на углубление в оси • на дне ящика поместите диск-тёрку так, чтобы его отверстие совпадало со стержнем на дне • **завинтите прочно левый винт блокирующий ящик** • поместите головку и поверните блокирующую рукоятку.

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; используйте только с защитой; не включайте аппарат без головки.

Внимание: при отжиге маленького количества фруктов или овощей, соковыжималка может вибрировать но, при продолжении работы, отходы размещаются равномерно и работа аппарата стабилизируется.

Тип аппарата - ШОКОЛАДНИЦА

Аппарат для приготовления и поддержания горячего шоколада или других горячих напитков

Работает при включении светящихся выключателей: нагревательный элемент  двигатель  после наполнения контейнера смесью для приготовления или подогревания и настройки желаемой температуры на термостате (90° для приготовления или 60/70° для подогревания) • не используйте никогда аппарат вхолостую или незаполненным контейнером • контейнер полностью съемный • выключатели включите только после заливания жидкой смеси в правильно смонтированный контейнер с установленными лопатками со штыковым соединением • не наполняйте стакан превышая максимальный назначенный уровень, вырезанной линии на внутренней трубке и, в любом случае, на более чем 3 см до верхней кромки • для приготовления отличного горячего шоколада, залейте смесь какао и молока в контейнер и урегулируйте термостат на 90° до его приготовления (около 30/40 минут) затем снизьте температуру (около 60°) для поддержания • при окончании работы всегда выключайте выключатели (сначала резистор поскольку лопатка должна вращаться еще на несколько минут, чтобы шоколадная смесь не прилепилась ко дну • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки • контейнер полностью съемный и его можно снять с аппарата с его содержанием и ставить прямо в холодильник после охлаждения; внимание: перед снятием вынуть лопатку, вращая по часовой стрелке и снять ее с сосуда • промыть съемные части теплой водой и мягким моющим средством.

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части; не вставляйте руки в контейнер пока лопатка вращается; подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата - БЛЕДЕР-ШОКОЛАДНИЦА

Многофункциональный аппарат для смешивания и приготовления горячего шоколада или, при отдельном использовании, для фраппе или подогревания воды для чая, отваров, настоев

Перед включением аппарата наполните емкость водой до максимального уровня указанного на внешнем синем индикаторе • очень важно не оставлять без воды емкость, спускаясь под минимальный указанный уровень; если случится, следует выключить аппарат, наполнить емкость и подождать несколько минут до нового включения – время для запитки насоса • работает включая главный зеленый выключатель для запуска аппарата затем, соответственно, красный выключатель для включения котла и создания пара и/или черный выключатель блендера для смешивания

• вначале выпустите воздух из паровой трубки на несколько секунд - для ее нагрева и уменьшения натурального выхода воды

• для избежания ожога держать паровую трубку за специальную защиту

• не включайте блендер без установки мерного стакана

• не наполняйте стакан на более, чем 3 см до верхней кромки или превышая максимальный назначенный уровень MAX

Пример эксплуатации аппарата для приготовления чашки горячего шоколада с использованием блендера и распылителя:

а) высыпать 1 пакетик какао порошка в стакан и добавить рекомендуемое количество молока (обычно около 120 мл);

б) подвесить стакан на самой верхней точке суппорта и, для смешивания смеси, включить блендер на несколько секунд;

в) включить выключатель блендера и, только тогда, черной рукояткой, сверху на правой стороне, включить подачу пара;

д) подавать пар до закипания и загустевания смеси (около 10/15 секунд) и подавайте горячий кремковый шоколад.

Функцию блендера и распылителя пары можно использовать вместе и отдельно • **при окончании работы всегда выключайте главный выключатель • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

Ежедневная чистка: для корпуса аппарата используйте неабразивную влажную тряпочку, решетчатый поддон и каплеборник съемные для промывания; для предотвращения образования известкового налета очищать паровую трубку после каждого использования. Периодическая чистка: выполнять ее в зависимости от жесткости используемой воды (обычно ежемесячно)

а) выключить аппарат, добавить 1 дозу декальцификатора для кофеварки в емкость, заполненную водой;

б) включите аппарат зеленым и котёл красным выключателем, и полностью откройте кран подставив соответствующий сосуд для сбора выходящей воды и пара;

в) оставьте открытым кран пока вся вода и декальцификатор не сольются из емкости;

г) для хорошего полоскания снова наполните емкость чистой водой и повторите операцию;

д) затем, для устранения возможных остатков, влажной тряпочкой тщательно прочистите дно и стенки емкости.

ВНИМАНИЕ:двигающиеся части, не включайте без установки мерного стакана; подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата - ЭЛЕКТРОТЕРКА ДЛЯ СЫРА Аппарат для терки сыра типа Пармезан

Работает при включении выключателя после размещения кубиков или кусков сыра Пармезан в контейнер • оснащена защитным микропереключателем, который отключает двигатель подниманием рычага • **не вставляйте руки или принадлежности в загрузочное отверстие** • осматривательно пользоваться зубчатым катком • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ:двигающиеся части; никогда не вставляйте руки в загрузочное отверстие.

Тип аппарата - БЛЕНДЕР ФРАППЕ, МИКСЕР и ФРИЗЕР

Аппарат для приготовления молочных коктейлей (милкшейк) или взбитых сливок

Работает при включении размещенного на кожухе выключателя, который активирует микропереключатель; двигатель автоматически включается при правильной установке мерного стакана с напитком, на самой верхней точке суппорта активируя таким образом микропереключатель • **включать выключатель только при готовности аппарата к работе и выключать его по окончании работы для избежания случайного включения микропереключателя** • не наполняйте стакан на более, чем 3 см до верхней кромки • не наполняйте стакан, превышая максимальный назначенный уровень MAX • не используйте аппарат вхолостую и не включайте микропереключатель вручную • аппарат выключается снятием мерного стакана с суппорта; стакан можно оставить в ожидании на нижней его стороне • не предусмотрен для непрерывной работы • максимальное время использования около 10 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ:двигающиеся части; не включайте без установки мерного стакана.

Тип аппарата - СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА, FRY-TOP и БЛИННИЦА

Аппараты для приготовления продуктов располагаемых прямо на подогреваемую нижнюю подвижную плиту и, возможно, покрываемые подогреваемой верхней подвижной плитой

Прежде, чем приступить к использованию, снимите защитные пленки • работает при включении выключателя и настройки термостата на требуемую температуру для каждого из видов приготовления (для первого использования рекомендуем разогреть пустую плиту для устранения возможного запаха) • при достижении требуемой температуры, отмеченной выключением красного цвета на выключателе, можно готовить разместив продукты прямо на горячую плиту или, если хотите готовить в кастрюле или в сковороде, положите их на нагреваемую поверхность • благодаря быстрому нагреву нагревательных элементов, можно включить плиту только в момент ее использования • никогда не вставляйте и не трогайте руками горячие поверхности плит • **сильно не нажимайте на продукты крышкой или другими принадлежностями, чтобы не разбить стекло** • трогать аппарат или комплектующие только в негорючих точках и, во всяком случае, очень осторожно • повернуть термостат на 0° • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки и подождите пока аппарат не охладится. Для чистки аппарата протереть еще теплые плиты влажной тряпочкой или провести специальным скребком, имеющимся в комплекте, обращая внимание на то, чтобы не поцарапать поверхности абразивными средствами или острыми кончиками.**

РЕКОМЕНДУЕМ СМАЗЫВАТЬ ПЛИТЫ НЕСКОЛЬКИМИ КАПЛЯМИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА ПЕРЕД ЛЮБЫМ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ.

ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ДУХОВКА

Многофункциональный аппарат предназначен для быстрого глубокого и хрустящего приготовления любой пищи, поскольку действует как варочная панель и как вентилируемая духовка, следует просто позиционировать рукоятку на одно из двух установленных положений на боковой стороне аппарата (верхнее положение «духовка» - нижнее положение «плита»)

Прежде, чем приступить к использованию, снимите возможные защитные пленки - Для того, чтобы начать работу **включите главный выключатель (1 - справа) со световым индикатором и настройте термостат (2 - слева) на требуемое значение температуры** (для превосходного выпекания рекомендуем не превышать 200° поскольку закрытое помещение увеличивает температуру и значительно уменьшает время приготовления пищи) - рекомендуем при первом включении прогреть пустой аппарат для удаления возможного запаха - **когда погаснет интегрированный на выключателе световой индикатор (3), то это означает что установленная температура достигнута и можно начинать приготовление пищи:**

- a) **Приготовление с функцией плиты:** включите главный выключатель (1), настройте термостат (2) и опустите рукоятку на позицию плиты чтобы варочные поверхности касались пищи; предусмотрен для приготовления бутербродов, мяса, рыбы, овощей и т.д. (среднее время приготовления 3 мин. с температурой 160 -170° для бутербродов)
- b) **Приготовление с функцией духовки:** включите главный выключатель (1), настройте термостат (2) и остановите рукоятку на позицию духовки, чтобы варочные поверхности оставались на расстоянии от пищи; предусмотрено для подогревания бутербродов, брускетты и других предварительно приготовленных блюд, таких как маленькие пиццы, бриошь, котлеты и т.п. (среднее время приготовления 3 мин. с температурой 160 -170° для бутербродов)
- в) **Приготовление + запекание с функцией гриля:** включите главный выключатель (1), настройте термостат (2), нажмите кнопку «гриль» (4) и установите всегда рукоятку на позицию духовки, поскольку верхняя варочная поверхность достигает

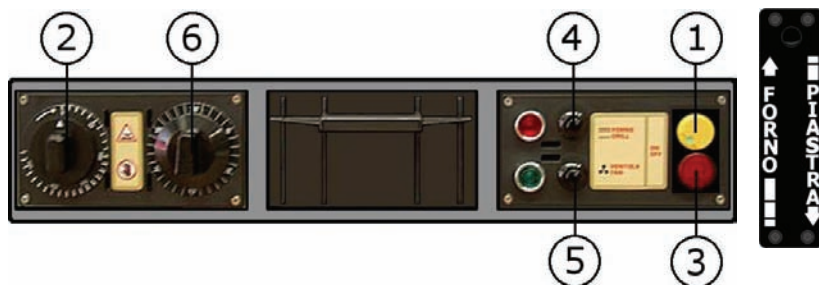
максимальной температуры при 250°; также при настройке термостата на низкую температуру; предусмотрено для приготовления пиццы и всех блюд которых нужно запекать (среднее время приготовления 2 мин. с температурой 160-170° для бутербродов).

Дополнительную функцию вентилируемой духовки (5 «лопастное колесо») можно использовать при приготовлении пищи по **б)** или **в)** для равномерного распространения тепла от варочных поверхностей.

Дополнительную функцию таймера (6) можно использовать для программирования времени приготовления пищи (рекомендуем уточнять время приготовления пищи, поскольку закрытое помещение значительно снижает традиционное время приготовления). По окончании установленного времени таймер подает звуковой сигнал. Внутри плиты, между двумя варочными поверхностями, установлен фильтр из нержавеющей стали, который следует регулярно снимать и очищать от жира, обеспечивая оптимальную циркуляцию воздуха.

- не касайтесь руками горячих варочных поверхностей - несмотря на то, что аппарат оснащен специальным устройством постоянного автоматического охлаждения, трогать аппарат или комплектующие можно только в негорючих точках и очень осторожно - после использования поверните термостат на 0° - **после каждой операции и по окончании работы всегда выключайте аппарат - перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки и подождите пока аппарат остынет** - Для чистки аппарата протрите еще теплые плиты влажной тряпочкой или почистите специальным скребком, имеющимся в комплекте, обращая внимание на то, чтобы не поцарапать поверхности из стеклокерамики.

ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат - опасность ожога.



Тип аппарата - ДУХОВКА

Аппарат для приготовления пищи жаром и горячим воздухом

Прежде, чем приступить к использованию, снимите защитную пленку • духовка включается вращением ручки таймера по часовой стрелке после вкладывания пищи в шипцы или его расположения на решетке гриля и включая кнопки • **никогда не форсируйте таймер против часовой стрелки** • светящимися переключателями выберите соответствующую готовку, включая нижние, средние или верхние нагревательные элементы, или все одновременно • никогда не вставляйте руки во включенную духовку • трогать аппарат и комплектующие только в негорючих точках и, во всяком случае, очень осторожно • духовка оснащена нагревательными элементами из специальной нержавеющей стали, излучателя горизонтальных инфракрасных лучей для однообразного переноса тепла и скорость готовки • ежедневно нужно снимать и чистить ящик для сбора жира и крошек • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки и подождите пока аппарат не охладится.**

ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата - ПЛИТА С ДУХОВКОЙ

Аппарат для приготовления пищи горячим воздухом и контактом

Прежде, чем приступить к использованию аппарата, снимите защитную пленку • духовка работает включая переключатели и вращая ручку таймера для установки времени готовки • стеклокерамическая плита работает при включении кнопочного переключателя и регулирования термостата на требуемую температуру; погашение светового индикатора переключателя означает, заданная температура достигнута • пищу можно готовить прямо на стеклокерамической плите или в соответствующей емкости; а в духовку продукты можно вставлять в специальные щипцы или располагать на решетке гриля • для избежания ожогов не трогайте руками варочную поверхность и не вставляйте их в духовку, как в работающую так и в только что выключенную, • трогать аппарат или комплектующие только в негорючих точках и, во всяком случае, очень осторожно • **перед тем как приступить к любой операции по чистке подождите пока аппарат не охладится • после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата - ТОСТЕР

Аппарат для приготовления тостов на соответствующих щипцах, вставляющихся в вертикальные духовки

Прежде, чем приступить к использованию аппарата, снимите защитную пленку • вставьте в одну из вертикальных духовок тост в специальных щипцах и поджаривайте его вращая по часовой стрелке ручку таймера соответствующей духовки (среднее время готовки одного тоста будет 2' и 30") • **никогда не форсируйте таймер против часовой стрелки** • духовки являются вертикальными и раздельные, каждая со своим включением • световой индикатор показывает функционирование духовки • никогда не вставляйте руки в духовки и трогайте аппарат или комплектующие только в негорючих точках и, во всяком случае, очень осторожно • отделка съемных щипцов максимально облегчает чистку • съемный поддон для сбора крошек следует чистить ежедневно • **перед тем как приступить к чистке подождите пока аппарат не охладится • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата – КОНВЕЙЕРНЫЙ ТОСТЕР

Аппарат для поджарки ломтиков хлеба разных размеров – идеально для завтрака в зале гостиниц, для фаст фудов и бутербродных

Прежде, чем приступить к использованию аппарата проверьте присутствие остатков клейкой пленки и, на всякий случай, снимите ее • разместите аппарат на минимальное расстояние 5 см от стен, мебели или других окружающих предметов • откройте верхний спускной желоб для ломтиков и выньте нижний сборный поднос до конца хода • включите «главный» зеленый светящийся переключатель и красный «он-офф», затем устройство должно работать вхолостую не менее 20 минут до начала поджарки хлеба • отрегулируйте скорость конвейера позиционированием знака на ручке регулятора в соответствии с рисунком больших или маленьких ломтиков, в зависимости от используемых • используйте только формовой хлеб, даже в разных размерах, избегая любой жирной продукт из-за возможности подгорания • никогда не вставляйте руки в духовку • ломтики следует положить на спускной желоб не вставляя руки в загрузочное отверстие поскольку ленточка конвейера автоматически вносит их • для избежания закупорок уберите сразу хлеб с подноса • **при окончании работы выключите только «он-офф» переключатель для того, чтобы автоматическая система охлаждения выполнила вращение конвейера и лопастного колеса еще на 15 минут, и чтобы оборудование не достигло высокой температуры, которая могла бы нанести ему ущерб или обжечь при дотрагивании** • после данного времени конвейер останавливается и только тогда можно выключить «главный» переключатель •

после каждой работы всегда выключайте «главный» переключатель • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки и подождите пока оборудование полностью не охладится • не мочите устройство и используйте только хорошо выжатые тряпочки – для избежания инфильтрации воды • никогда не покрывайте устройство, опасность пожара.

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части, подогреваемый аппарат – опасность ожога.

Тип аппарата - ЯЙЦЕВАРКА

Аппарат для варки яиц в воде

Наполните емкость водой, до и не превышая максимальный назначенный уровень «мах» на покрытии нагревательного элемента • включите светящийся зеленый кнопочный переключатель • отрегулируйте термостат на максимальную температуру (90°) и таймер на максимальное время (30') (настоящий таймер определяет работу яйцеварки максимум до 30 минут - для безопасности возможного забывания выключит ее; если хотите продолжить работу яйцеварки более 30 минут, отрегулируйте вышеуказанный сколько раз требуется) • при выключении красного индикатора достижения температуры можно класть в емкость нумерованные корзинки с яйцами • спустя желаемое время варки (см. табличку), выньте Вашу корзинку из воды • проверяйте регулярно, чтобы уровень воды не спускался ниже минимального знака «мин» • никогда не используйте яйцеварку без воды – для избежания опасности пожара и непоправимых деформаций • трогать аппарат только в негорючих точках и, во всяком случае, очень осторожно • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки и подождите пока оборудование полностью не охладится** • нагревательный элемент и внутренняя емкость полностью съемные • при окончании работы опорожните и промойте емкость во избежании образования накипи • никогда не используйте абразивные тряпки или моющие средства для чистки корпусов.

ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат – опасность ожога.

ИНДИКАТИВНАЯ ТАБЛИЧКА ВАРКИ ЯИЦ

(переменная в зависимости от желания потребителя)

- кипящая вода примерно после минут 15
- **яйцо всмятку** около минут 5 от погружения в воду на максимальной температуре
- **яйцо в мешочек** около минут 10 от погружения в воду на максимальной температуре
- **яйцо вкрутую** около минут 15 от погружения в воду на максимальной температуре

ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ

- один светящийся зеленый кнопочной переключатель для контроля сети (верхний центральный)
- один красный индикатор для контроля температуры (нижний центральный)
- один термостат от 0° до 90° для настройки температуры (влево)
- один таймер от 1-ой до 30-ти минут для напряжения (вправо)

Тип аппарата - КУТТЕР

Аппарат для нарезки, смешения, измельчения, взбалтывания, взбивания, замешивания, сбивания, гомогенизации разных видов продуктов

Работает включая 1-но или 2-х скоростной выключатель после размещения продуктов, которые нужно перерабатывать в контейнер и аккуратного закрытия крышки при помощи зажимной рукоятки • очень острый нож требует особой осторожности и внимания • после использования расцепите зажимную рукоятку обоими руками, слегка поднимая и притягивая ее к себе • снимите крышку и выньте нож поднимая его исключительно за ручку • поднимая его, снимите и прозрачный контейнер • для сбора аппарата разместите контейнер слегка вращая его до полного соединения с базой • вставьте суппорт ножа в вал двигателя вращая его до полной установки • позиционируйте крышку со стрелкой к себе и

прицепите зажимную рукоятку обеими руками до ее гнезда • не вставляйте руки или принадлежности в контейнер во время работы аппарата • не наполняйте контейнеры, превышая максимальный назначенный уровень МАХ и во всяком случае не на более, чем 3 см до верхней кромки • не предусмотрена для непрерывной работы • максимальное время использования около 20 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат** • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.

ВНИМАНИЕ:двигающиеся части; никогда не вставляйте руки в контейнер и обратите особое внимание при использовании ножа.

Тип аппарата – КУТТЕР-БЛЕНДЕР

Аппарат двойного использования - для приготовления напитков с жидким ингредиентом в мерном стакане блендера, либо для измельчения-смешивания-взбития смеси без жидкого ингредиента в мерном стакане куттера

ВНИМАНИЕ: ВСЕГДА СНЯТЬ КРЫШКУ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ СНЯТИЕМ СТАКАНОВ
ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ МЕРНЫЙ СТАКАН КУТТЕРА В ВОДУ, ЧТОБЫ НЕ ИСПОРТИТЬ ВНУТРЕННИЕ ЗУБЧАТЫЕ КОЛЕСА

Работает включая 2-х скоростной или импульсный выключатель, только после выполнения следующих операций:

Блендер:

1. установите мерный стакан блендера без крышки на корпус двигателя, слегка вращая его до совпадения черной рукоятки с нижним знаком
2. ставьте крышку и вращайте ее до попадания язычка в его гнездо внутри отверстия

Куттер:

1. установите мерный стакан куттера без крышки на корпус двигателя, слегка вращая его до совпадения черной рукоятки с нижним знаком
2. вставьте нож слегка вращая его на валу до спуска на правильное положение
3. ставьте крышку вращайте ее до попадания язычка в его гнездо внутри отверстия перед тем как установите мерные стаканы на аппарат, снимайте всегда их крышки • не пытайтесь поднимать или снимать мерные стаканы перед снятием крышки для избежания нанесения ущерба внутренним микропереключателям рукоятки • никогда не промывайте мерный стакан куттера, погружая его в воду, чтобы не испортить внутренние зубчатые колеса • не вставляйте руки или принадлежности в контейнер во время работы аппарата • в блендер всегда помещайте сначала жидкий ингредиент, так чтобы ножи свободно вращались • в куттере используйте очень внимательно острый нож и снимайте его только за ручки • не наполняйте стакан на более, чем 3 см до верхней кромки, превышая максимальный назначенный уровень и, в любом случае, не превышая максимальный назначенный уровень • не используйте аппарат вхолостую • не используйте аппарат на длительное время • максимальное время использования около 5 минут • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат** • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.

ВНИМАНИЕ:двигающиеся части, не вставляйте руки в мерные стаканы.

Тип аппарата - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СУШКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Аппарат для сушки и глянцеваания столового прибора после мойки, автоматическим погружением и подниманием барабана в гранулят кукурузной целлюлозы (стержней початков) которая впитывает остаточную влажность и глянецует вибрацией

Перед включением машины наполните ванну стержнями початков кукурузы до указанных на ее двух длинных стенках уровней «мах левел» • нажмите главный зеленый выключатель и перед включением первого цикла сушки подождите не менее 15 минут или больше, пока стержни початков кукурузы хорошо подогреваются (для оптимизации подогревания стержней початков кукурузы рекомендуем выполнить несколько холостых циклов передвижением вниз и вверх барабана, нажимая белую кнопку пуска цикла) • **никогда не вставляйте руки в машину или около барабана во время работы** • теперь начинайте операции сушки вставляя в поднятый барабан примерно пятьдесят столовых приборов только что вынутых из посудомоечной машины или, если эту операцию невозможно выполнить немедленно, то советуем оставить все промытые столовые приборы замоченными в холодной воде и вставлять их частично в ванну, дав стечь каплям, в выше указанном количестве (это очень важная процедура, поскольку, если столовой прибор высохнет перед его расположением в машине, то останутся пятна) • цикл сушки длится минуты 2, после чего барабан автоматически поднимается вне ванны и продолжает вибрировать еще на 10 секунд для устранения возможных остатков стержней • после первого цикла барабан остается поднятыми, для возможности ручного устранения приборов или, отцепляя их при помощи черных рукояток, можно перевернуть все приборы в поднос • установите снова барабан (если Вы его сняли) хорошо закрепив рукоятки, или наполните его новыми приборами для второго цикла сушки • после каждого рабочего цикла зеленый индикатор мигает для сообщения готовности машины для новой операции • продолжайте таким образом пока не закончите все столовые приборы • выполните замену стержней початков кукурузы спустя примерно 3 месяца использования • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте главный выключатель • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ:двигающиеся части • подогреваемая машина – опасность ожога • не вставляйте руки в ванну, особенно во время движения барабана.

Тип аппарата - ЭКОНОМИЧЕСКАЯ СУШКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Аппарат для сушки и глянцеваания столовых приборов после мойки, его ручным погружением и подниманием или ручным погружением и подниманием барабана в гранулят кукурузной целлюлозы (стержней початков) которая впитывает остаточную влажность и глянецует вибрацией

Перед включением машины наполните ванну стержнями початков кукурузы до указанных на ее двух длинных стенках уровней «мах левел» • нажмите главный зеленый выключатель и, перед включением первого цикла сушки, подождите не менее 15 минут или большее, пока стержни початков кукурузы хорошо подогреваются • машину можно использовать с или без барабана (его можно купить отдельно, под заказ):

1. при использовании машины без барабана вставьте ручную примерно 50/60 столовых приборов в стержни початков кукурузы, после нажатия белой кнопки которая включает вибрацию • цикл сушки длится примерно минуты 2, но вибрация останавливается через 3 • теперь уберите руками столовые приборы из початков кукурузы • белой кнопкой переключите вибрацию и выполните остальные циклы сушки до заканчивания столовых приборов для сушки.

2. при использовании барабана вставьте в него столовые приборы, нажмите белую кнопку для включения вибрации, положите барабан на вибрирующие стержни початков кукурузы и слегка столкните его в ванну до входа отверстий на рукоятках на опорные столбики • через минуты 2 цикл сушки заканчивается, но вибрация продолжается еще 1-ну минуту для облегчения изъятия барабана • **барабан со всеми приборами следует вставлять и вынимать только и исключительно пока стержни початков кукурузы вибрируют, если цикл закончился, включите его еще раз нажатием белой кнопки** • повторяйте циклы до заканчивания столовых приборов для сушки • выполните замену стержней початков кукурузы спустя примерно 3 месяца использования • **после каждой операции и при окончании работы всегда выключайте аппарат • перед тем как приступить к любой операции по чистке или техобслуживанию обязательно выньте вилку из розетки.**

ВНИМАНИЕ:двигающиеся части • подогреваемый аппарат – опасность ожога.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE CE DECLARATION OF CONFORMITY

Il sottoscritto, legale rappresentante della **VEMA** srl, dichiara che le macchine costruite sono state progettate e realizzate in conformità alle seguenti norme armonizzate :

The undersigned, officer of **VEMA** srl Company, hereby declares that the machines manufactured are in compliance with the International regulations :

EN 60335-1
EN 60335-2-58
EN 55014-1
EN 55014-2

Secondo quanto prescritto dalle seguenti direttive e successivi emendamenti :

According to the following directives and standards and further amendments :

73/23 **93/68**
89/336 **92/31**

E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marchiatura **CE** e sono stati predisposti i fascicoli tecnici presso la nostra sede.

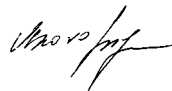
Pursuant of the above mentioned directives, the **CE** mark has been applied. Furthermore, adequate technical materials have been prepared and are available from our office.

Si declina comunque ogni responsabilità per danni a cose, animali o persone derivanti da uso improprio o non conforme a quello raccomandato sul libretto di istruzioni allegato a tutte le macchine e scaricabile anche dal sito; da manomissione della macchina da parte di terzi non autorizzati, ovvero da carenza di manutenzione, di riparazione o di installazione della stessa da parte di personale non qualificato.

Declines all responsibility for damages to people, properties and animals resulting from bad servicing of the machine by third parties as from inadequate maintenance or repairs or installation by unskilled workers.

Mirano li 01.01.2011

Vescovo Luigino



VEMA s.r.l.

MACCHINE E ATTREZZATURE PER BAR

30035 MIRANO - VE - ITALY - VIA TAGLIO SINISTRO
TEL. 041/5702216-5727539 - FAX 041/5700211

www.vemamirano.com - e-mail: vemamirano@vemamirano.com