



Овощерезка торговой марки Easy Slicer™

N55200AN регулируемая нарезка

N55200AN-4 фиксированная нарезка толщиной 1/8 дюйма

N55200AN-6 фиксированная нарезка толщиной 3/16 дюйма

N55200AN-8 фиксированная нарезка толщиной 1/4 дюйма

N55200AN-1 измельчение толщиной 3/16 дюйма

N55200AN-2 измельчение толщиной 5/16 дюйма

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию

Важно

1. Для оптимальной и длительной эксплуатации вашей машины, пожалуйста, прочтите и соблюдайте настоящие инструкции.
2. Тщательно чистите машину перед каждым использованием и после него, выполняя инструкции по чистке, которые указаны ниже.
3. Минимизируйте использование щелочных растворов для чистки, поскольку они могут образовывать точечную коррозию и повреждать 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 запускайте машину без установленного ЗАЩИТНОГО КОЖУХА И КРЫШКИ.** Всегда прикладывайте толкающее усилие на **НОЖИ** с помощью пластины толкателя. **Никогда не выполняйте толкающее усилие руками.**

Подготовка к работе

1. Открутите винт ПЛАСТИНЫ ТОЛКАТЕЛЯ на 8 оборотов (или выкрутите его полностью).
2. Установите ПЛАСТИНУ ТОЛКАТЕЛЯ в канавки в ЖЕЛОБ И НОЖКУ В СБОРЕ.
3. Поместите НАПРАВЛЯЮЩУЮ под головку винта и затяните винт.
4. Если при первом запуске машина не работает должным образом, тогда позвоните в службу поддержки клиентов компании NEMCO по телефону 1-800-782-6761.

Установка

1. Установите овощерезку Easy Slicer™ на рабочей поверхности так, чтобы было удобно и комфортно работать оператору. Начертите на рабочей поверхности контур ОСНОВАНИЯ.
2. Снимите ОСНОВАНИЕ с овощерезки Easy Slicer™ и поместите его точно на контур, нарисованный на рабочей поверхности. Отметьте 4 отверстия и снимите ОСНОВАНИЕ.
3. Просверлите отверстия диаметром 1/4 дюйма (или немного больше) в рабочей поверхности, где были отмечены 4 отверстия под ОСНОВАНИЕ.
4. Надежно прикрепите ОСНОВАНИЕ к рабочей поверхности с помощью винтов из комплекта поставки.

Примечание: Для установки НОЖКИ в требуемое положение, необходимо выкрутить 4 крепежных винта. Это обеспечивает универсальность крепления для удобства

использования овощерезки Easy Slicer™ с ОСНОВАНИЕМ, которое может быть уже установлено для монтирования других машин компании NEMCO.

Эксплуатация

1. Вставьте овощерезку Easy Slicer™ в ОСНОВАНИЕ с углублением, содержащим ЗАЖИМНОЙ ВИНТ, который вставляется последним. Затяните ЗАЖИМНОЙ ВИНТ, чтобы зафиксировать машину.
2. При использовании РЕГУЛИРУЕМОГО РЕЖУЩЕГО БЛОКА, проверьте настройку толщины нарезки и при необходимости, отрегулируйте (смотрите 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 поворачивайте РУЧКУ на ВРАЩАЮЩЕМСЯ РЕЖУЩЕМ БЛОКЕ по часовой стрелке. Поддерживайте равномерное нажатие на РУЧКУ ТОЛКАТЕЛЯ.

Регулировка

1. РЕГУЛИРУЕМЫЙ РЕЖУЩИЙ БЛОК можно легко отрегулировать с помощью удерживания РУЧКИ в неподвижном положении и поворота РЕГУЛИРОВОЧНОГО ВИНТА, который расположен на конце РЕГУЛИРОВОЧНОГО ВАЛА В СБОРЕ.
2. Толщина нарезки обеспечивается совмещением штифта в пазе с метками на углубленной части ОСНОВНОГО ВАЛА. Эти метки расположены на расстоянии 1/16 дюйма друг от друга; поэтому 2 метки = 2/16 или 1/8 дюйма, 3 метки = 3/16 дюйма, и т.д. до 1/2 дюйма.

Советы по эксплуатации

1. Для равномерной нарезки поворачивайте ВРАЩАЮЩИЙСЯ РЕЖУЩИЙ БЛОК более медленно, поскольку толщина нарезаемых ломтиков увеличивается. Это будет гарантировать, что продукт полностью достигает РЕГУЛИРОВОЧНОЙ ПЛАСТИНЫ перед тем, как следующий НОЖ начнет резать.
2. После размещения продукта в ЖЕЛОБЕ, поверните РУЧКУ приблизительно на 1/4 оборота против часовой стрелки перед поворотом в направлении резки. Это обеспечит «плавный старт», когда ножи начнут первую нарезку. Это будет гарантировать более удобную и однородную нарезку продукта.
3. Не прилагайте чрезмерное усилие на РУЧКУ ТОЛКАТЕЛЯ. В этом нет необходимости, поскольку это не улучшит качество нарезки или измельчения.
4. Не вталкивайте слишком большой продукт в ЖЕЛОБ. Это затруднит работу РЕЖУЩЕГО НОЖА, что в результате приведет к неоднородной нарезке продукта.
5. Сохраняйте НОЖИ острыми.

Чистка

Минимизируйте использование щелочных растворов для чистки машины. Такие растворы могут вызвать коррозию компонентов, что, в конце концов, приведет к ухудшению чистки и необходимости замены самой 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.

Выполните чистку, согласно следующей процедуре:

1. Поверните до упора ФИКСАТОР ВАЛА В СБОРЕ 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, затем потяните ФИКСАТОР ВАЛА В СБОРЕ, чтобы вынуть его из ЖЕЛОБА И НОЖКИ В СБОРЕ.

ПРИМЕЧАНИЕ: Периодически прочищайте отверстие фиксатора вала с помощью (47945) ЛАТУННОЙ ЩЕТКИ из комплекта поставки для обеспечения плавности поворота фиксатора.

6. При необходимости, блок может быть разобран далее, согласно следующей процедуре:

а) Ослабьте барашковый винт, чтобы снять РЕГУЛИРОВОЧНУЮ ПЛАСТИНУ В СБОРЕ.

б) Выкрутите гайку, повернув ее против часовой стрелки, выньте ДЕРЖАТЕЛЬ И НОЖ В СБОРЕ.

в) Выкрутите винты, чтобы снять НОЖИ. ПРИМЕЧАНИЕ: Пометьте ВИНТЫ, чтобы установить их назад в то же самое положение. Это обеспечит гладкость поверхности на другой стороне ДЕРЖАТЕЛЯ НОЖА.

г) Выкрутите соответствующий винт, повернув против часовой стрелки и снимите НАПРАВЛЯЮЩУЮ, НОЖКУ или РУЧКУ.

Промойте в мыльном растворе или мягкодействующем моющем средстве. Сразу после чистки соберите устройство, согласно вышеуказанной процедуре разборки, только в обратном порядке. Это защитит нож и позволит избежать опасности потери любых компонентов устройства.

Чистка измельчителя

Следуйте процедуре ЧИСТКИ (указанной выше), за исключением снятия ВАЛА поворотом против часовой стрелки и выкручивания винтов для снятия НОЖА.

Чистка ножа фиксированной нарезки в сборе

Следуйте процедуре ЧИСТКИ (указанной выше), за исключением снятия ВАЛА поворотом против часовой стрелки и выкручивания винтов для снятия НОЖЕЙ.

ПРИМЕЧАНИЕ: Пометьте винты, чтобы установить их назад в то же самое положение. Это обеспечит гладкость поверхности на другой стороне держателя ножа.

Заточка ножей овощерезки

Для сохранения ваших НОЖЕЙ острыми необходимо выполнить заточку следующим образом:

1) Если режущий блок является регулируемым, установите максимальную толщину нарезки толщиной 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).

Отправьте ваши НОЖИ в компанию NEMCO для заточки, если ножи остались слишком тупыми после заточки точильным камнем, или если заточка изменила оригинальный скос ножей.

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 СБОРЕ против часовой стрелки до упора и выньте АКССУАРЫ из ЖЕЛОБА И НОЖКИ В СБОРЕ.
2. Установите запасной АКССУАР 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. Если необходим дополнительный ремонт, мы рекомендуем вернуть устройство в компанию NEMCO.



NEMCO FOOD EQUIPMENT 301 Meuse Argonne, Hicksville, OH 43526
Телефон: (419) 542-7751 Факс: (419) 542-6690
Бесплатный номер телефона: 1-800-782-6761
www.nemcofoodequip.com

55200AN - [] ОВОЩЕРЕЗКА ТОРГОВОЙ МАРКИ EASY SLICER



55133 ЗАЩИТНЫЙ КОЖУХ

55130 КРЫШКА

55173 СТЕРЖЕНЬ ПЕТЛИ

55137 ВТУЛКА С ПАЗОМ

55278 ПЛАСТИНА ТОЛКАТЕЛЯ В СБОРЕ
ВКЛЮЧАЕТ:
55275 ПЛАСТИНА ТОЛКАТЕЛЯ
55205 СТЕРЖЕНЬ ТОЛКАТЕЛЯ
55204 НАПРАВЛЯЮЩАЯ
55165 КРУГЛАЯ РУЧКА

45140 ВИНТ 1/4-20 x 3/4"

45126 ВИНТ 1/4-20 x 3/4" (4)

55202 НОЖКА

55013-1 ЗАЖИМНОЙ ВИНТ

55012А ОСНОВАНИЕ

55020 КОМПЛЕКТ КРЕПЕЖНОГО ВИНТА (НЕ ПОКАЗАН)
ВКЛЮЧАЕТ: (4) ГАЙКИ, ВИНТЫ И ШАЙБЫ

55157-1 РЕГУЛИРУЕМЫЙ РЕЖУЩИЙ БЛОК
ВКЛЮЧАЕТ: 55159-1, 55160-1 И 55158-1
55159-1 РЕГУЛИРОВОЧНАЯ ПЛАСТИНА В СБОРЕ
ВКЛЮЧАЕТ:

55216 РУЧКА
55217 ШПИНДЕЛЬ
45134 ВИНТ 12-24 x 1/2"

55127-2 РЕГУЛИРОВОЧНАЯ ПЛАСТИНА
45141 ВИНТ 8-32 x 3/8"
45283 ШТИФТ С КАНАВКОЙ

55154-1 3/4" ГАЙКА

55160-1 ДЕРЖАТЕЛЬ И НОЖ В СБОРЕ
ВКЛЮЧАЮТ:
55128-1 ДЕРЖАТЕЛЬ НОЖА
55135 НОЖЕВОЙ НАБОР

55158-1 РЕГУЛИРОВОЧНЫЙ ВАЛ В СБОРЕ
ВКЛЮЧАЕТ:

55143 РЕГУЛИРОВОЧНЫЙ ВАЛ
45265 ШТИФТ ВАЛА (2) (НЕ ПОКАЗАН)

55141-1 ОСНОВНОЙ ВАЛ
55142-1 РЕГУЛИРОВОЧНЫЙ ВИНТ

55136 СПЛОШНАЯ ВТУЛКА

55211-2 ЖЕЛОБ И НОЖКА В СБОРЕ
ВКЛЮЧАЮТ:

55210-2 ЖЕЛОБ В СБОРЕ
ВКЛЮЧАЕТ: 55279, 55156 И 45279

55156 ФИКСАТОР ВАЛА В СБОРЕ
55279 ЖЕЛОБ И ПОДШИПНИК В СБОРЕ

45279 СТОПОРНЫЙ ШТИФТ

55263-* ПЛАСТИНА ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ В СБОРЕ
(ИНДЕКС ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ НОЖОМ, УКАЗАННЫМ НИЖЕ)

45121 ВИНТ 8-32 x 5/16"

55180 ВАЛ

55178 НОЖ СРЕДНИЙ, ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОЛЩИНОЙ 3/16" (ДЛЯ 55263-1)
55179 НОЖ КРУПНЫЙ, ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОЛЩИНОЙ 5/16" (ДЛЯ 55263-2)

55264 РУЧКА И ДЕРЖАТЕЛЬ В СБОРЕ
ВКЛЮЧАЮТ:

55216 РУЧКА
55217 ШПИНДЕЛЬ
45134 ВИНТ 12-24 x 1/2"
45283 ШТИФТ С КАНАВКОЙ 1/8" x 3/4"

55177-1 ДЕРЖАТЕЛЬ НОЖА

55261-*N ВРАЩАЮЩИЙСЯ РЕЖУЩИЙ БЛОК ДЛЯ МОДЕЛЕЙ С ФИКСИРОВАННОЙ НАРЕЗКОЙ
(ИНДЕКС ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ФИКСИРОВАННОЙ ПЛАСТИНОЙ, УКАЗАННОЙ НИЖЕ)

55268 ДЕРЖАТЕЛЬ И НОЖ В СБОРЕ
ВКЛЮЧАЮТ:

55135 НОЖЕВОЙ НАБОР
55265 ДЕРЖАТЕЛЬ НОЖА

45609 ВИНТ 5/16-18 x 1"

55267-* ФИКСИРОВАННАЯ ПЛАСТИНА И РУЧКА В СБОРЕ
ВКЛЮЧАЮТ: *N ИНДЕКСЫ СОВПАДАЮТ С УКАЗАННЫМИ НИЖЕ

55216 РУЧКА
55217 ШПИНДЕЛЬ
45134 ВИНТ 12-24 x 1/2"
45283 ШТИФТ С КАНАВКОЙ

55260 ВАЛ ДЛЯ ФИКСИРОВАННОЙ НАРЕЗКИ

55266-M ФИКСИРОВАННАЯ ПЛАСТИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОЛЩИНОЙ 7/64"
55266-4 ФИКСИРОВАННАЯ ПЛАСТИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОЛЩИНОЙ 1/8"
55266-5 ФИКСИРОВАННАЯ ПЛАСТИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОЛЩИНОЙ 5/32"
55266-6 ФИКСИРОВАННАЯ ПЛАСТИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОЛЩИНОЙ 3/16"
55266-7 ФИКСИРОВАННАЯ ПЛАСТИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОЛЩИНОЙ 7/32"
55266-8 ФИКСИРОВАННАЯ ПЛАСТИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОЛЩИНОЙ 1/4"



NEMCO FOOD EQUIPMENT 301 Meuse Argonne, Hicksville, OH 43526

Телефон: (419) 542-7751 Факс: (419) 542-6690

Бесплатный номер телефона: 1-800-782-6761

www.nemcofoodequip.com