



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

CE

EAC

28/05/2021
REV.04

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.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	3
2	ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ.....	5
3	БАРНЫЕ КОМБАЙНЫ и МАЛЕНЬКИЕ БАРНЫЕ КОМБАЙНЫ	8
3.1	СОКОВЫЖИМАЛКА	8
3.2	МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ДРОБЛЕНИЯ ЛЬДА	8
3.3	БЛЕНДЕР	9
3.4	БЛЕНДЕР ФРАППЕ	9
4	МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЛЬДА	10
5	ЛЬДОДРОБИЛКА	11
6	САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА	12
7	ЭКСТРАКТОР ЕТ 2102	14
8	ШОКОЛАДНИЦА	16
9	ШОКОЛАДНО-ГЛАЗИРОВОЧНАЯ МАШИНА CF 2105	16
10	БЛЕДЕР-ШОКОЛАДНИЦА FI 2088	18
11	АЙС СПАГЕТТИ ES 2017	19
12	GELATO SOFT ES 2017	20
13	СОКОВЫЖИМАЛКА	20
13.1	Ручная Соковыжималка для цитрусовых SP 2016	20
13.2	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ соковыжималка	20
13.3	С МОТОРЕДУКТОРОМ SP 2061 MIGNON и SP 2067 JOLLY	21
13.4	ПРОМЫШЛЕННАЯ соковыжималка SP 2062	21
13.5	АВТОМАТИЧЕСКАЯ соковыжималка SP 2072	21
13.6	АВТОМАТИЧЕСКАЯ РУЧНАЯ соковыжималка SP 2078	22
14	БЛЕНДЕР	22
15	БЛЕНДЕР ФРАППЕ, МИКСЕР и ФРИЗЕР	23
16	ТОСТЕР	24
17	КОНВЕЙЕРНЫЙ ТОСТЕР	24
18	ДУХОВКА	25
19	UNIVERSAL PIZZA OVENS FO 2100	26
20	ПЛИТА С ДУХОВКОЙ	27
21	СУШИЛКА	27
22	ФРИТЮРНИЦА FG 2104	28
23	ПЕРЕНОСНОЙ ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ СА 2106	29
24	ОКРУГЛИТЕЛЬ/ПОРЦИОННЫЙ ДЕЛИТЕЛЬ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ	30
25	СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА, FRY-ТОР и БЛИННИЦА	31
26	ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ – ДУХОВКА	32
26.1	СРЕДНЯЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ PF 2095	32
26.2	ЕДИНИЧНАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ PF 2097	34
27	ЯЙЦЕВАРКА CU 2077	36
28	МАКАРОНОВАРКА CP 2098	37
29	КУТТЕР СТ 2073	37
30	КУТТЕР-БЛЕНДЕР FC 2084	38
30.1	Блендер	38
30.2	Куттер	38
31	АВТОМАТИЧЕСКАЯ СУШКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ AP 2091	39
32	ЭКОНОМИЧЕСКАЯ СУШКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ AP 2091/E	40

1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

КОД	ОПИСАНИЕ	НАПРЯЖЕНИЕ-МОЩНОСТЬ	ИЗМЕРЕНИЕ	МАССА
GR2009	Multi citrus fruit squeezer	230V~50/60Hz 550Wmax	20x42x52	14
GR2021	Multi ice crusher	230V~50/60Hz 700Wmax	33x42x52	16
GR2014	Multi blender	230V~50/60Hz 650Wmax	25x53x54	19
GR2015	Multi frappè blender	230V~50/60Hz 800Wmax	35x53x54	20
TR2011	Ice crusher	230V~50/60Hz 400W	20x50x43	10
TRFL2012	Ice crusher frappè	230V~50/60Hz 550Wmax	35x50x43	12
SG2081	Ice breaker 2 l.	230V~50/60Hz 450W	25x30x66	10
SG2081/3	Ice breaker 3 l.	230V~50/60Hz 500W	25x35x68	10
CE2083	Centrifuge Juicer	230V~50/60Hz 400W	27x34x52	14
CE2047	Centrifuge Juicer motor breaks	230V~50/60Hz 400W	25x35x52	14
ET2102	Slow Juicers	230V~50/60Hz 240W	21x25x40	7
CI2080	Chocolate pot 5 l. e 8 l.	230V~50/60Hz 1100W	26x32x50	10
CF2105	Chocolate fountain	230V~50/60Hz 340W	26Ø 73h	11
FI2088	Frullacioc	230V~50/60Hz 2500W	25x32x53	13
ES2017	Eis Spaghetti		17x20x50/57	5
ES2017	Gelato soft		17x20x50/57	5
SP2016	Manual citrus fruit squeezer		22x22x52/64	4
SP2061	Jolly citrus fruit squeezer	230V~50/60Hz 70W	21x24x30	4
SP2067	Jolly citrus fruit squeezer L/M	230V~50/60Hz 70W	21x24x30	4
SP2024	Electric citrus fruit squeezer	230V~50/60Hz 300W	21x32x38	8
SP2076	Electric citrus fruit squeezer 900	230V~50/60Hz 300W	21x32x38	8
SP2072	Automatic citrus squeezer with lever	230V~50/60Hz 450W	20x31x36/51	8
SP2078	Automatic citrus squeezer	230V~50/60Hz 400W	20x31x34	7
SP2062	Industrial citrus squeezer	230V~50/60Hz 450W	25x25x35	10
FR2002	Blender 1 glass	230V~50/60Hz 200W	15x15x46	5
FR2068	Blender 1 glass M/L	230V~50/60Hz 200W	15x15x46	5
FR2003	Blender 2 glass	230V~50/60Hz 400Wmax	30x14x44	8
FR2055	Blender frozen 2 l.	230V~50/60Hz 400W	Ø 22x48	6
FR2093	American Blender 3,5 l.	230V~50/60Hz 800W	Ø 26x54	6
FR2010	Ice blender 5 l.	230V~50/60Hz 800W	Ø 26x60	8
FRFLSP/ES	Combinatè Trio	230V~50/60Hz 350Wmax	45x35x50	12
FRFL2013	Blender & Frappè blender	230V~50/60Hz 350Wmax	30x16x50	8
FL2005	Frappè blender 1 glass	230V~50/60Hz 150W	16x20x55~20x20x30	3
FL2008	Frappè blender 1 glass wall	230V~50/60Hz 150W	16x20x55~20x20x30	3
FL2006	Frappè blender 2 glass	230V~50/60Hz 300Wmax	28x20x55~40x20x30	5
FL2022	Frappè blender 2 glass wall	230V~50/60Hz 300Wmax	28x20x55~40x20x30	5
FL2027	Frappè blender 3 glass	230V~50/60Hz 450Wmax	45x20x55	8
FL2111	Frappè blender take-away	230V~50/60Hz 150W	16x20x55~20x20x30	4
FZ2075	Frozen blender	230V~50/60Hz 150W	16x20x55	3

MI2032	Mixage	230V~50/60Hz 150W	18x21x52	3
TP2059	Toaster 2 slots	230V~50/60Hz 1100Wmax	20x31x29	6
TP2060	Toaster 4 slots	230V~50/60Hz 2200Wmax	38x31x29	12
TF2090	Toast conveyor belts	230V~50/60Hz 1430Wmax	40x54x38	25
TF2096	Toast conveyor belts big	230V~50/60Hz 870Wmax	30x55x38	16
FO2069	Grill oven 3 levels	230V~50/60Hz 2000Wmax	52x27x26	9
FO2071	Grill oven 6 levels	230V~50/60Hz 3000Wmax	52x27x42	13
FO2100	Universal pizza oven	230V~50/60Hz 1600Wmax	50x36x26	13
FOPV2085	Grill oven 3 levels ceramic hob	230V~50/60Hz 3200Wmax	54x27x34	19
FOPV2087	Grill oven 6 levels ceramic hob	230V~50/60Hz 4300Wmax	54x27x49	21
EC2103/4	Dehydrator 4 ripiani	230V~50/60Hz 630W	33x53x31	11
EC2103/8	Dehydrator 8 ripiani	230V~50/60Hz 630W	33x53x31	13
FG2104	Fryer	230V~50/60Hz 2300W	33x40x36	9
CA2106	Portable extractor hood	100/240V 40W-classe I	45x46x73	9
AR2109	Pizza dough rounder	230V~50/60Hz 430W	53x53x53	65
PV2063	Ceramic grill single	230V~50/60Hz 1300W	35x40x54	12
PV2064	Ceramic grill double	230V~50/60Hz 2500Wmax	59x40x54	22
PV2070	Ceramic grill medium	230V~50/60Hz 2100W	46x43x59	17
PVF2079	Fry-top single	230V~50/60Hz 700W	35x40x10	5
PVF2046	Fry-top medium	230V~50/60Hz 1050W	47x44x10	8
PVF2065	Fry-top double	230V~50/60Hz 1400Wmax	59x40x10	10
PVF2066	Fry-top v.c.1/2 cover	230V~50/60Hz 2000Wmax	59x40x54	16
FTI2107	Fry-Top industrial	400V~50/60Hz 6000W	100x65x12	24
CR2082	Ceramic crepe machine	230V~50/60Hz 1500W	Ø 35x8	9
PF2095	Ceramic grill oven medium	230V~50/60Hz 2100W	50x54x63	34
PF2097	Ceramic grill oven single	230V~50/60Hz 1450W	36x50x56	21
CJ2077	Eggs boiler	230V~50/60Hz 1850W	27x36x29	6
CP2098	Pasta cooker	230V~50/60Hz 1500W	48x40x35	10
CT2073	Cutter 4,5 l.	230V~50/60Hz 750W	Ø 30x50	15
FC2084	Blender cutter	230V~50/60Hz 500W	Ø 22x45	8
AP2091	Automatic cutlery dryer	230V~50/60Hz 735W	48x38x42	44
AP2091/E	Economic cutlery dryer	230V~50/60Hz 600W	48x38x36	36

2 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 всегда использоваться как справочник операторами данной отрасли.
- Перед тем как приступить к использованию проверьте, чтобы напряжение электропитания сети соответствовало значению на паспортной табличке аппарата.
- Подключить 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 нарушать целостность аппарата.**
- Для любого ремонта обратитесь исключительно к дилерам фирмы Veta или в
- квалифицированные центры технической поддержки.
- Расположите прямо питающий кабель, не используйте его запутанным.
- **Никогда не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки.**
- Не оставляйте аппарат включенным без присмотра, держите его в недоступных местах
- для детей и неспособных людей.
- **Не включайте аппарат кажущийся неисправными.**

- **Не используйте аппарат дольше указанного времени**
- Для ремонта и закупки запасных частей обратитесь исключительно к своему дилеру.
- Перед использованием снимите любую возможную защитную пленку.
- Используйте исключительно оригинальные принадлежности и запчасти.
- Не используйте аппараты на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- **Не мочите и не погружайте корпус двигателя аппаратов в воду или другую жидкость.**
- Никогда не покрывайте аппараты - для избежания опасности пожара.
- При выключенном аппарате выньте вилку из розетки.
- Не допускайте контакта питающего кабеля с аппаратом.
- Дайте аппаратам остыть перед их перемещением.
- **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, избегая использования аппарата имея мокрые руки, или ноги, или будучи босиком.
- Для безопасности нужно всегда считать, что аппараты всегда находятся с подключенной вилкой, т.е. под напряжением.
- **Для очистки корпусов и только для съемных частей (следует выполнять только после отсоединения вилки из розетки, и после охлаждения аппарата) используйте мягкие ткани, ни в коем случае не абразивные ткани, влажные и хорошо отжатые ткани со специальными продуктами для нержавеющей стали - лакированного алюминия - хромированных частей корпуса; компоненты, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, можно мыть отдельно, вручную, водой и моющим средством для мытья посуды (никогда не мойте пластиковые детали в посудомоечной машине).**
- Не оставляйте осадков сока цитрусовых фруктов на хромированных частях, чтобы избежать непоправимого ущерба

- Не используйте абразивные тряпки, губки или моющие средства для очистки корпусов, чтобы избежать истирания или царапин.

ТАК КАК ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АППАРАТУРОЙ, ТО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ ДАННОЙ ОТРАСЛИ. ДЛЯ МАШИН, ОСНАЩЕННЫХ УСТРОЙСТВОМ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОСТАНОВКИ В СЛУЧАЕ ПРЕКРАЩЕНИЯ ПОДАЧИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ: В случае сбоя питания машина (оснащенная этим устройством, по запросу) выключается и остается выключенной, пока не будет выполнен ручной сброс следующим образом: 1. установите переключатель в положение 0; 2. подождите около секунды; 3. повторно включите выключатель.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в аппараты и поставляемые принадлежности, без предварительного уведомления.

3 БАРНЫЕ КОМБАЙНЫ и МАЛЕНЬКИЕ БАРНЫЕ КОМБАЙНЫ

Аппараты, объединяющие нижеуказанные функции:



GR 2009



GR 2021



GR 2014



GR 2015

3.1 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.

3.2 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.

3.3 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.

3.4 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 полной 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.

4 МЕЛЬНИЦА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ЛЬДА

Аппарат для получения снегообразного льда из ледяных кубиков или кусков покрупнее



TR 2011



TRFL 2012

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-фραπε, 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.

5 ЛЬДОДРОБИЛКА

Аппарат для дробления льда в 4-х различных размерах



SG 2081



SG 2081/3

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 мельницу 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: движущиеся части.

6 САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА

Аппарат для отжима сока из всех фруктов и овощей



CE 2083 PREMIUM



CE 2047/ABS



CE 2047/ALL

Работает, при включении прибора и размещении фруктов или овощей, нарезанными большими кусочками, с коркой (кроме киви и апельсинов) и без косточек, в загрузочное отверстие нажав их вниз только с помощью пестика в комплекте (никогда руками) • 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 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 •

ВНИМАНИЕ:

- а) Соковыжималки центрифуги снабжены закрепленный винтом ящиком - 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 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.

- b) Соковыжималки центрифуги снабжены непосредственно съёмным ящиком** - поднимите ящик, промойте его под проточной водой, высушите и положите на его место (без дополнительных приборов)

• поместите головку и поверните блокирующую рукоятку.

Работает, при включении прибора и размещении фруктов или овощей, нарезанными большими кусочками, с коркой (кроме киви и апельсинов) и без косточек, в загрузочное отверстие нажав их вниз только с помощью пестика в комплекте (никогда руками) • самоочищающаяся с постоянным удалением отходов, которые образуются в большом количестве при отжиге 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 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 SE 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 •

ВНИМАНИЕ:

- c) Соковыжималки центрифуги снабжены закрепленный винтом ящиком** - 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 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.

- d) Соковыжималки центрифуги снабжены непосредственно съемным ящиком (магнитное крепление) - поднимите корзину после выведения ее из равновесия (см. фото); очистите ее под водой, высушите. В более новых моделях поддон для сбора капель также можно снять, промыть под струей воды и высушить. Установите все детали на место в правильной последовательности без использования инструментов.

- поместите головку и поверните блокирующую рукоятку.



ВНИМАНИЕ: движущиеся 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.

Двухвременная система открывания модели CE 2083: отцепите блокирующую рукоятку до выключенного положения, нажмите на два боковые рычага, чтобы разблокировать ее полностью.

7 ЭКСТРАКТОР ET 2102

Аппарат для извлечения сока из фруктов и овощей при низкой скорости

Перед первым использованием аппарата вымойте все его составные части • убедитесь, что прокладка и силиконовое кольцо собраны правильно • установите емкость на базу так, чтобы совпадала нарисованными стрелками • поместите фильтр внутри вращающейся щетки и установите их в емкость выравнивая красные точки • вставьте шнек в фильтр, повернув и толкнув его вниз до крепления на вал двигателя (если шнек плохо прикреплен, крышка не закроется) • держа крышку за подающую трубу, поместите ее на емкость выравнивая красные точки, поверните по часовой стрелке пока отметка II (close) не совпадает с красной точкой емкости • поместите кувшин волокна под квадратный носик а кувшин для сока под носик с закрывающей пробкой (держите крышку открытой, чтобы предотвратить перетекание сока, держать ее закрытой только для смешивания сока стараясь не переполнять и не переливать его) • **В случае утечки сока из нижней части емкости,**



необходимо проверить правильную установку прокладке емкости и крышки сопла на выходе волокна, чтобы избежать попадания сока в двигатель и вызвать необратимое его повреждение. Обратите особое внимание, чтобы сок не протекал из верхней части емкости при ее переполнении так как он может попасть в аппарат и вызвать необратимое повреждение двигателя. Эти проблемы не покрываются гарантией, поскольку вызванные неправильной эксплуатацией машины а не по вине производителя

- подготовьте фрукты и овощи нарезанные на небольшие кусочки чтобы облегчить извлечение сока
- вводите пищу кусочками и нажмите на кнопку включения FORWARD (ингредиенты будут тянутся вниз и отжиматься)
- при необходимости, используйте прижимное приспособление, слишком не форсируя
- **никогда не вставляйте руки или принадлежности в подающую трубу, используйте исключительно прижимное приспособление в комплекте**
- между выжиманием можно промыть емкость налив стакан воды в подающую трубу с закрытой пробкой
- при окончании работы всегда выключайте выключатель и не снимайте крышку, пока двигатель вращается
- перед открытием крышки, оставьте чтобы Экстрактор вращался еще на 30 секунд чтобы закончить извлечение сока
- если бы крышка была заблокирована, нажмите на кнопку в следующем порядке: REVERSE-OFF-FORWARD и повторите, при необходимости, два или три раза, затем поверните крышку, нажав одновременно с другой рукой
- если, из-за чрезмерной нагрузки, Экстрактор блокируется, нажмите на OFF а затем REVERSE чтобы изменить направление вращения и разблокировать застрявшую пищу, затем нажмите FORWARD; при необходимости, повторите три раза
- не используйте Экстрактор без ингредиентов
- **не используйте непрерывно в течение более 30 минут**
- не используйте сухие и твердые ингредиенты, как злаки, фрукты с косточками или твердые семена (удалить все косточки перед использованием; удалить также жесткие и несъедобные кожуры), не вводить лед или замороженные фрукты, ингредиенты с повышенным содержанием жира или уже извлеченную ранее мякоть
- тщательно очистить Экстрактор, особенно трещины на базе шнека в случае использования продуктов, содержащие небольшие семена, как виноград
- **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; выжимать только с помощью прижимного приспособления

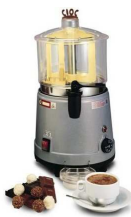
Разборка и чистка: после выключения переключателя и вынимания вилки из розетки, откройте крышку поворачивая ее по часовой стрелке, слегка поверните емкость и поднимите ее когда стрелки совпадают • снимите шнек, фильтр и вращающуюся щетку и очистите их с помощью прилагаемой в комплекте щетки, промойте емкость под проточной водой и очистите носик после удаления силиконовой прокладки • очистите базу Экстрактора, используя только мягкую, влажную, хорошо отжатую тряпку • высушите и повторно соберите все компоненты.

8 ШОКОЛАДНИЦА

Аппарат для приготовления и поддержания горячего шоколада или других горячих напитков



CI 2080/5



CI 2080/5/TR



CI 2080/8

Работает при включении светящихся выключателей: нагревательный элемент \sim 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.

9 ШОКОЛАДНО-ГЛАЗИРОВОЧНАЯ МАШИНА CF 2105

Портативная машина, подходящая для украшения и покрытия продуктов в целом

Включается нажатием на светящийся выключатель нагревательного элемента \sim и на кнопку двигателя ☞

Поднять и снять с машины крышку вместе с трубкой и шнеком, влить в ванну полстакана растительного масла из семян без запаха или, еще лучше, какао-масла, добавить



килограмм темного шоколада в каплях, хлопьях или таблетках (мин. 1 кг – макс. 5 кг); можно использовать готовый продукт «страчателла».

Расплавленный шоколад должен закрывать нижние отверстия трубы, чтобы шнек мог работать правильно.

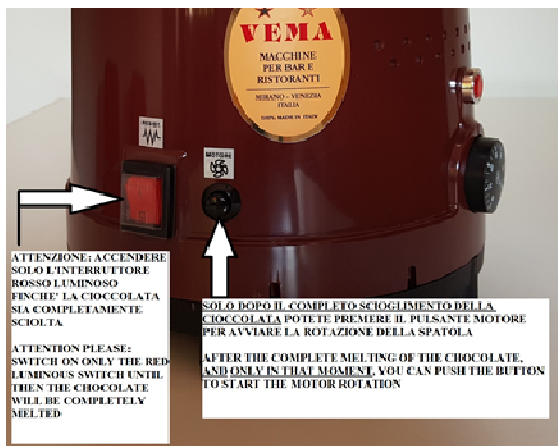
• (пункт 1) установить термостат на 45°C и включить только светящийся красный выключатель нагревателя; подождать, пока шоколад не расплавится полностью (это произойдет быстрее, если ванну закрыть крышкой);

только после того, как шоколад полностью расплавится, нажать черную кнопку двигателя, чтобы началось вращение. Категорически запрещается нажимать черную кнопку двигателя, если шоколад не расплавлен полностью или при включении машины сразу после ночного простоя.

Внимание: не помещать руки или инструменты в ванну во время работы двигателя

• (пункт 2) когда шоколад полностью расплавится, выключить оба выключателя, затем вставить трубку с крышкой и шнек, пока трубка не зацепится за дно ванны • вновь включить оба выключателя и опустить температуру термостата примерно до 35°C • подождать несколько секунд, пока из крана не потечет расплавленный шоколад • отключить машину вечером, оставляя в резервуаре расплавленный шоколад, извлечь только шнек, чтобы предотвратить затвердевание шоколада на витках шнека, и вымыть шнек; если после ночного простоя шоколад в ванне затвердел, повторить операции с пункта 1, но шнек погрузить после того, как шоколад расплавился • никогда не мойте ванну в посудомойке или погружением •

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: движущиеся части! Не вводить руки в контейнер во время вращения шпателя; машина нагревается: опасность ожога!



ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ:

В конце рабочего цикла, после отключения обоих выключателей, можно оставить шоколад в ванне, однако необходимо вымыть и шнек, и трубку крышки, чтобы предотвратить затвердевание шоколада во внутренних частях

При возобновлении работы потребуется включить только выключатель нагревателя, до полного расплавления шоколада в ванне. Только после этого можно закрыть крышку, вставить шнек, правильно зацепив его, и включить также другой выключатель – выключатель двигателя

Важное предупреждение: никогда не мойте ванну в посудомойке или погружением, чтобы защитить подшипник от просачивания

10 БЛЕДЕР-ШОКОЛАДНИЦА FI 2088

Многофункциональный аппарат для смешивания и приготовления горячего шоколада или, при отдельном использовании, для фραπε 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 нагревания 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 6 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) выключить 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 кремный шоколад.

для поддержания всегда сухого и производственного пара, рекомендуем открыть клапан испарителя на минимум

Функцию блендера и распылителя пара 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 каплесборник 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.

11 АЙС СПАГЕТТИ ES 2017

Аппарат при помощи которого можно приготовить мороженого в форме спагетти, лапша или лазанья



Работает вставляя несколько шариков мороженого в стакан и активированием рычага вручную - поршень входит в стакан, нагнетает мороженое которое выходит из дырявого дна - не трогайте шестерню во время движения - держите стаканы в прилавке для мороженого, чтобы оставались холодными - база имеет специальное углубление для правильного расположения тарелки.

ВНИМАНИЕ: двигающиеся части

12 GELATO SOFT ES 2017

Аппарат при помощи которого можно приготовить мороженого в форме спагетти, лапша или лазанья



Машина **Gelato Soft** работает с готовыми капсулами, имеющимися в продаже, которые вставляются в стаканчик, а затем укороченный поршень нажимает на них и выдавливает мороженое через нижнее отверстие • не прикасаться к зубчатому колесу во время перемещения • стаканчики держать в морозильном ларе, чтобы они оставались холодными • на основании предусмотрена специальная выемка для правильного позиционирования диска

ВНИМАНИЕ: движущиеся части

13 СОКОВЫЖИМАЛКА

Аппараты для отжима сока из цитрусовых с ручным или механическим прессованием

13.1 Ручная Соковыжималка для цитрусовых SP 2016

Идеальное устройство для получения сладкого и прозрачного сока, поскольку извлечение сока происходит только под действием ручного давления. Отлично подходит для выжимания сока из гранатов.



Поместить половинку цитруса или кусок граната на верхней части конуса, прижав их слегка, чтобы зафиксировать плод на кончике конуса. • Опустить рычаг, повернув его вперед и прижимать до полного извлечения сока • поднять рычаг, повернув его назад • удалить отжатую шкурку и продолжать выжимать следующие фрукты • не класть руку на конус, чтобы не уколоться об заостренный винт • контейнер и конус из нержавеющей стали снимаются для очистки.

ВНИМАНИЕ: механические части в движении

13.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ соковыжималка

SP 2024

SP 2076/900



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: движущиеся части.

13.3 С МОТОРЕДУКТОРОМ SP 2061 MIGNON и SP 2067 JOLLY



SP 2067/M



SP 2067/L



SP 2061

Работает, при включении выключателя и размещении половинки цитрусового на вращающий конус • не трогайте вращающий конус без половинки цитрусового • съемные контейнер для сока, конус и сито для мойки • сильно не надавливайте конус • оснащена моторредуктором 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: движущиеся части.

13.4 ПРОМЫШЛЕННАЯ соковыжималка SP 2062



Работает, при включении выключателя и размещении половинки цитрусового на вращающий конус • не трогайте вращающий 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: движущиеся части.

13.5 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.

13.6 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

14 БЛЕНДЕР

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



FR 2068 M & L

R 2002

FR 2055 TR & IX

FR 2003

FR 2093 TR

FR 2010

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 • Блендеры большие работают при правильно закрепленном над крышкой блокирующим рычагом • 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

внимание затруднено, разблокируйте его легкими ударами по верхней части (после снятия крышки) или движениями рукоятки вперед или назад до полного снятия; в блендерах FR 2093 и FR 2010 стакан снимается только после отцепления зажимной рукоятки • 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.

15 БЛЕНДЕР ФРАППЕ, МИКСЕР и ФРИЗЕР

Аппарат для приготовления молочных коктейлей (милкшейк) или взбитых сливок



FL 2005 E & L

FL 2006 E & L

FL 2027 E & L



FL 2008 E & L

FL 2022 E

FZ 2075

MI 2032

FL 2111

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.

16 ТОСТЕР

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



TP 2059



TP 2060

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 отдельные, 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.

17 КОНВЕЙЕРНЫЙ ТОСТЕР

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

TF 2096



TF 2090



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. Отвинтите 6 боковых винтов и снимите заднюю внешнюю панель, затем почистите крыльчатку, не менее одного раза в год.
ВНИМАНИЕ: двигающиеся части, подогреваемый аппарат – опасность ожога.

18 ДУХОВКА

Аппарат для приготовления пищи жаром и горячим воздухом



FO 2069/Q



FO 2071/Q

Прежде, чем приступить к использованию, снимите защитную пленку • духовка включается вращением ручки таймера по часовой стрелке после вкладывания пищи в щипцы 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.

19 UNIVERSAL PIZZA OVENS FO 2100

Аппарат с закрытой дверью, предназначен для приготовления пиццы, брускетты, картофеля фри без масла



Перед вводом аппарата в эксплуатацию снимите защитную пленку • мини духовка имеет съемную дверцу с решеткой на которой можно разместить продукты из которых не стекает жидкость (пицца, брускетта, бутерброды, тосты; дополнительный

противень с ручкой для его извлечения, которого можно ставить на решетку и использовать для продукты из которых стекает жидкость и для специального приготовления пищи "жареной без масла", как замороженную картошку) • **мини духовка работает при включении выключателей и вращением ручки таймера, чтобы задать время приготовления • никогда не форсируйте таймер против часовой стрелки для выключения** • световыми переключателями выберите наиболее подходящий тип приготовления пищи, включая верхний или нижний способ нагрева или оба сразу • никогда не вставляйте руки во включенную духовку • трогайте аппарат и комплектующие только в негорючих точках и, во всяком случае, очень осторожно используя ручки прилагаемые в комплекте • аппарат оснащен кварцевыми нагревательными элементами с большой толщиной - для мгновенного нагрева и быстрого приготовления пищи • поддон для сбора крошек и жира следует вынуть и почистить ежедневно • **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 полностью не охладится.**

ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат - опасность ожога.

20 ПЛИТА С ДУХОВКОЙ

Аппарат для приготовления пищи горячим воздухом и контактом
FOPV 2085 FOPV 2087



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.

21 СУШИЛКА

Прибор, подходящий для сушки фруктов, овощей и любой другой пищи, которую вы хотите сохранить



ЕС 2103/4

ЕС 2103/8

Перед запуском машины удалить возможную защитную пленку • поместить пищу на полки, предварительно разрезав ее на тонкие ломтики, не накладывая их один поверх другого • включить главный выключатель с красной подсветкой • выбрать температуру,

повернув ручку термостата • установить время сушки на цифровом таймере, действуя следующим образом:

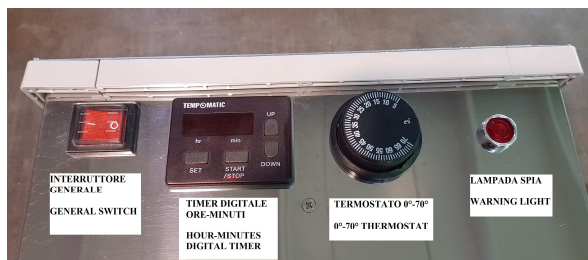
- нажать SET один раз, сначала мигает окошко минут, ввести требуемые минуты (до 59) с помощью клавиш UP и DOWN;
- если желаете увеличить время, нажать еще раз SET, чтобы начало мигать окошко часов, а затем ввести и значение часов (до 99) с помощью клавиш UP и DOWN;
- после того, как заданное время сушки установлено, нажать START, чтобы запустить обратный отсчет (нажатием STOP можно прервать отсчет в любой момент);
- когда отсчет времени достигнет 0, таймер издаст звуковой сигнал, продолжающийся примерно 10 сек.;
- чтобы обнулить установленное время, придержать нажатой кнопку SET в течение нескольких секунд;

• всегда выключать выключатель после каждой операции и по завершении работы

• всегда вынимать вилку из розетки перед любым обслуживанием или чисткой.

ВНИМАНИЕ: машина нагревается, опасность ожогов

раздел РЕЦЕПТУРЫ



22 ФРИТЮРНИЦА FG 2104

Аппарат, предназначенный для жарки любых сырых и/или замороженных продуктов



Перед запуском машины удалить возможную защитную пленку • Прежде чем включать прибор, убедитесь всегда, что в баке есть масло • масло должно быть в нужном количестве (от мин. 2 литров до макс. неполных 4 литров): минимальный уровень масла обозначен нижним винтом в профиле крышки нагревателя, максимальный уровень масла обозначен верхним винтом, а также пазом в баке • не превышать максимальный уровень масла, чтобы оно не перелилось, но и не наливать меньше минимального уровня, чтобы нагреватель не работал вхолостую • включить выключатель с зеленой подсветкой • установить

температуру масла с помощью ручки термостата • дождаться, когда погаснет красная лампочка, находящаяся над выключателем • положить предназначенную для жарки пищу в корзину, не перегружая ее (макс. около 1 кг свежего картофеля, регулируя количество масла, которого не должно быть слишком много) • медленно погрузить корзину в масло и закрыть крышку, совместив прорези с ручкой корзины и нагревателем, находящимся сзади • установить звуковой таймер, выбрав желаемое время жарки • в конце жарки, когда таймер зазвонит, выключить выключатель и медленно поднять корзину, зацепив ее в положении стекания, чтобы удалить лишнее масло • рекомендуется после каждой жарки фильтровать масло после охлаждения, чтобы удалить любые сгоревшие частицы • машина оснащена предохранительным термостатом, который отключает нагреватель, в случае, если бы главный термостат вышел из строя; после замены основного термостата, следует восстановить рабочее состояние машины, отвинтив защитный колпачок, и нажав на белую кнопку, находящуюся внутри, затем поместить на прежнем месте защитный колпачок, чтобы не включить кнопку нечаянно • Фритюрницу можно полностью демонтировать для опорожнения и очистки, никогда не погружать в воду контрольную панель с нагревателем • **всегда выключать выключатель после каждой операции и по завершении работы • всегда вынимать вилку из розетки перед любым обслуживанием или чисткой.**

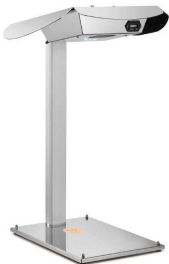
ВНИМАНИЕ: машина нагревается, опасность ожогов.

раздел РЕЦЕПТУРЫ



23 ПЕРЕНОСНОЙ ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ СА 2106

Устройство предназначено для обслуживания варочных машин: обеспечивает опорное основание для машины и вытяжку паров и дымов через пищевой фильтр на базе активированного угля



Перед вводом устройства в эксплуатацию необходимо снять защитную пленку • вставить штепсель блока питания в специальное отверстие, предусмотренное в левой задней части коробки • вставить вилку в розетку питания • для включения нажать выключатель, расположенный на правой боковой части коробки • для замены пищевого фильтра (через 3 месяца для масляных паров и через 6 месяцев для водяных паров) отвинтить верхнюю гайку колпака, приподнять крышку фильтра, стойку и диск, извлечь отработанный

фильтр и установить новый фильтр, затем установить на место все детали в нужной последовательности • обнулить счетчик часов: для этого поднести магнит к правой центральной части коробки и совершать небольшие перемещения • нагреватель • **после каждой операции и в конце работы обязательно отключать выключатель** • **перед операциями очистки и техобслуживания обязательно извлекать вилку из розетки.**

24 ОКРУГЛИТЕЛЬ/ПОРЦИОННЫЙ ДЕЛИТЕЛЬ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Устройство для деления теста для пиццы на порции и последующего округления их в шары, готовые к подъему, с идеальной имитацией ручной обработки человеком



Перед вводом устройства в эксплуатацию необходимо снять защитную пленку, вымыть ванну для теста и поддон водой с добавлением моющего средства • выполнить следующие инструкции и повторять их до окончательной обработки теста.

Процедура, выполняемая только в начале первой фазы обработки:

- 1) Проверить, что красная EMERGENZA кнопка (1) отключена (полностью выдвинута); в противном случае повернуть ее в направлении, показанном стрелкой
- 2) Включить красный светящийся GENERALE выключатель (2) (включается подсветка выключателя и индикатора)
- 3) Проверить, что верхний поддон касается нижнего, в противном случае открыть и вновь закрыть дверцу (4), чтобы опустить его
- 4) Поместить в ванну порционного деления тесто, необходимое для 12 порций (обычно каждый шар весит от 180 до 250 г, значит, общий вес составит от 2,160 до 3,000 кг), хорошо примять и выровнять его пестиком из комплекта поставки
- 5) Открыть дверцу и поставить внутрь заполненную ванну порционного делителя, центрировать ее и продвигать по внутренним направляющим до тех пор, пока она не коснется дна, где зафиксируется магнитом
- 6) Закрыть дверцу и подождать, пока ванна порционного делителя не поднимется до контакта с ножом, который разрежет тесто на 12 порций
- 7) Открыть дверцу и извлечь нижний профилированный поддон, закрыть дверцу: поддоны будут соприкасаться в течение одного цикла холостого вращения
- 8) Открыть дверцу и извлечь ванну порционного делителя с нарезанным тестом: уложить порции в выемки нижнего поддона, извлеченного ранее
- 9) Заполнить ванну порционного делителя следующей порцией теста для деления и установить ее в посадочное место; закрыть дверцу, чтобы ванна поднялась
- 10) Открыть дверцу, установить поддон с шарами теста, закрыть дверцу, чтобы включить цикл округления теста

Для последующих циклов обработки повторять процесс, начиная с пункта 8 и далее



1 2 3 4

Аварийная кнопка Главный Готово Пуск

25 СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА, FRY-TOP и БЛИННИЦА

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



PV 2063



PV 2070



PV 2064



PV 2099



PVF 2079



PVF 2046



PVF 2065



CR 2092



FTI 2107 (6kw – 400V)

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 сковородке, 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: плита FTI 2107 имеет мощность 6 кВт и питание от сети 400 В, поэтому она оснащена трехфазным кабелем с нейтральной жилой и соответствующей красной 5-полюсной вилкой. Не закрывать отверстие для входа воздуха охлаждающего вентилятора, расположенного под плитой.

ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат – опасность ожога.

26 ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ – 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»)

26.1 СРЕДНЯЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ PF 2095



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, рекомендуется смазывать пластины перед началом каждого приготовления:**

- а) **Приготовление с функцией плиты:** включите главный выключатель (1), настройте термостат (2) и подождите, пока будет достигнута температура, вставьте пищу и опустите рукоятку на позицию плиты чтобы варочные поверхности касались пищи; предусмотрен для приготовления бутербродов, мяса, рыбы, овощей и т.д. (среднее время приготовления 2 мин. с температурой 160 -170° для бутерброда)
- б) **Приготовление с функцией духовки:** включите главный выключатель (1), настройте термостат (2) и подождите, пока будет достигнута температура, 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 бутерброда)
- 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 настройкой термостата на низкую температуру; предусмотрено для приготовления пиццы и всех блюд которых нужно запекать (среднее время приготовления 1 мин. с температурой 160-170° для бутерброда).

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

ВНИМАНИЕ: функции “гриль” и “вентилятор” предназначены для специальных применений, кнопки обязательно выключаются после каждого использования.

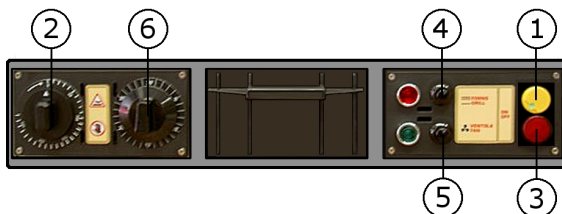
Дополнительную функцию таймера (6) можно использовать для программирования времени приготовления пищи (рекомендуем уточнять время приготовления пищи, поскольку закрытое помещение значительно снижает традиционное время приготовления). По окончании установленного времени таймер подаст звуковой сигнал.

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. Отвинтите 4 винта и снимите заднюю внутреннюю панель, которая находится между двумя варочными поверхностями, затем почистите крыльчатку, не менее одного раза в год.

ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат - опасность ожога.



26.2 ЕДИНИЧНАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ PF 2097



Прежде, чем приступить к использованию, снимите возможные защитные пленки • Для того, чтобы начать работу включите красный выключатель (1) и настройте термостат (2) 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 световой индикатор (3), то это означает что установленная температура достигнута и

можно начинать приготовление пищи, рекомендуется смазывать пластины перед началом каждого приготовления:

- а) **Приготовление с функцией плиты:** включите красный выключатель, настройте термостат и подождите, пока будет достигнута температура, вставьте пищу и опустите рукоятку на позицию плиты чтобы варочные поверхности касались пищи; предусмотрен для приготовления бутербродов, мяса, рыбы, овощей и т.д. (среднее время приготовления 2 мин. с температурой 160-170° для бутерброда)
- б) **Приготовление с функцией духовки:** включите красный выключатель, настройте термостат и подождите, пока будет достигнута температура 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 бутерброда)

- в) **Приготовление + запекание с функцией вентилируемая духовка:** включите красный выключатель, настройте термостат и подождите, пока будет достигнута температура, нажмите черную кнопку под выключателем (4) и, перед началом приготовления подождите, пока красный индикатор вблизи (5) погаснет; обратите внимание на то, чтобы ручка была на верхней позиции "духовка", потому что верхняя плита автоматически переходит к максимальной температуре около 250° даже если термостат установлен ниже; эта опция предусмотрена для приготовления пиццы и всех блюд которых нужно запекать (среднее время приготовления 1 мин. с термостатом на 160-170° для бутерброда).

Дополнительную функцию запекание с вентилируемой духовкой можно использовать только при приготовлении пищи по б) или в) для равномерного распространения тепла от варочных поверхностей.

ВНИМАНИЕ: функции "гриль" и "вентилятор" предназначены для специальных применений, кнопки обязательно выключаются после каждого использования.

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 подаст 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. Отвинтите 4 винта и снимите заднюю внутреннюю панель, которая находится между двумя варочными поверхностями, затем почистите крыльчатку, не менее одного раза в год.

ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат - опасность ожога.



27 ЯЙЦЕВАРКА CU 2077

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)

28 МАКАРОНОВАРКА СР 2098

Аппарат для варки свежей или высушенной пасты, пельменей, риса, крупы, ячменя, полбы, картофельных клецки, овощей ...



Перед использованием вымойте только съемные части: ванну и корзины • заполните ванну водой до определенного уровня • никогда не наливайте воду в емкость в которой расположены нагревательные элементы и электрические части • вставьте наполненную водой ванну в емкость, без корзин • установите крышку и поверните зеленую светящуюся кнопку выключателя • установите термостат до

максимальной температуры (90°) и ждать кипения прежде чем начать приготовление • индикатор красного цвета гаснет при достижении установленной термостатом температуры • поместите макароны, даже разных сортов, либо другие продукты, примерно 500 гр, в двух корзинах • осторожно опустите полные корзины в кипящую воду • с двумя таймерами задайте время приготовления, даже различно для каждой корзины • отрегулируйте термостат на 100° для поддержания легкого кипения • по истечении заданного времени приготовления раздается звуковой сигнал таймера, осторожно выньте корзину/ы из воды - макароны можно подавать на стол • регулярно проверяйте уровень воды в ванне, не должен опускаться ниже отметки, при необходимости долейте • во избежание риска возникновения пожара и непоправимых деформаций никогда не используйте макароноварку без воды • 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 аппарат остынет** • корзины и съемную ванну можно мыть в посудомоечной машине и под проточной водой; для очистки

других частей аппарата используйте отжатую тряпку • чтобы предотвратить образование накипи нужно менять воду каждый день • никогда не пользуйтесь для чистки корпуса абразивными чистящими средствами или губками

ВНИМАНИЕ: подогреваемый аппарат - опасность ожога

29 КУТТЕР СТ 2073

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 MAX 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.

30 КУТТЕР-БЛЕНДЕР FC 2084

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:

30.1 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

30.2 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.

31 АВТОМАТИЧЕСКАЯ СУШКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ AP 2091

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

32 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ СУШКА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ АР 2091/Е

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.

EC DECLARATION OF CONFORMITY 2014/35/EU, 2006/42/EC, 2014/30/EU 2011/65/EU, 2012/19/EU

We:

VEMA S.r.l.
 Via Taglio Sinistro n. 63/D
 30035 Mirano (VE)
 – ITALIA –

declare under our responsibility that the product:

Commercial electric kitchen machines

Model :				
AP	AR	CA	CE	CF
CI	CP	CR	CT	CU
EC	ET	FC	FG	FI
FL	FO	FOPV	FR	FRFL
FTI	FZ	GR	MI	PF
PV	PVF	SG	SP	TF
TP	TR	TRFL		

to which this declaration relates is in conformity with the following Directives:

2014/35/EU, 2006/42/EC, 2014/30/EU, 2011/65/EU, 2012/19/EU

We also state that the signer is also the person designated to create and maintain the technical file of the equipment this statement relates to.

Mirano (VE), 18/01/2021

The legal representative



ing. Giovanni Mazzer



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МИР ТЕХНОЛОГИЙ"
Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 117041, Россия, город Москва, улица Адмирала Руднева, дом 4, этаж 6, помещение IV, офис 613
Основной государственный регистрационный номер 1187746469096.
Телефон: 74954814150 Адрес электронной почты: MirTehnologiy@gmail.com
в лице Генерального директора Кирееенко Константина Борисовича

заявляет, что Оборудование технологическое для пищевой промышленности: Аппараты для приготовления горячего шоколада CI, CF, FI, Соковыжималки CE, SP, ET, Блендеры FR, FC, Аппараты для приготовления коктейлей FL, FZ, MI, Льдодробители TR, SG, TRFL, Машины комбинированные для приготовления напитков GR, FRFL, Электросушка для фруктов, овощей, рыбы, мяса EC, торговой марки "Vema".

Изготовитель Vema srl

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности по изготовлению

продукции: Италия, Via Taglio Sinistro 63 D, 30035 Mirano (VE)

Продукция изготовлена в соответствии с Директивами 2014/35/EU «Низковольтное оборудование», 2006/42/ЕС «Машины и механизмы», 2014/30/EU «Электромагнитная совместимость».

Код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС: 843880900

Серийный выпуск

соответствует требованиям

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности низковольтного оборудования" (ТР ТС 004/2011)

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011)

Технического регламента Таможенного союза "Электромагнитная совместимость технических средств" (ТР ТС 020/2011)

Декларация о соответствии принята на основании

протоколов приемо-сдаточных испытаний №№ 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738 от 19.03.2021 года; обновления безопасности; руководства по эксплуатации, паспорта

Схема декларирования соответствия: Id

Дополнительная информация

ГОСТ 12.2.124-2013 "Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности" разделы 3 - 12, ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 "Безопасность машин.

Электрооборудование машин и механизмов. Часть 1. Общие требования", ГОСТ 30804.6.2-2013 (IEC 61000-6-2:2005) "Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к

электромагнитным помехам технических средств, применяемых в промышленных зонах. Требования и методы испытаний", ГОСТ 30804.6.4-2013 (IEC 61000-6-4:2006) "Совместимость технических средств электромагнитная. Электромагнитные помехи от технических средств, применяемых в промышленных зонах. Нормы и методы испытаний" раздел 7. Условия хранения продукции в соответствии с требованиями ГОСТ 15150-69. Срок хранения (службы, годности) указан в прилагаемой к продукции эксплуатационной документации

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 29.03.2026 включительно.



М.П.

Кирееенко Константин Борисович

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: EAES N RU Д-IT. PA01.B.80306/21

Дата регистрации декларации о соответствии: 30.03.2021



VEMA S.R.L. - Via Taglio Sinistro 63/D – 30035 MIRANO (VE) ITALIA
Tel. 041 5702216 Fax 041 5700211 mail yema@vemamirano.com