# Овощерезка универсальная
# ROAL VEGET YQC801
# Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования



# Содержание

**Введение**

**1. Технические характеристики**

**2. Меры предосторожности**

**3. Эксплуатация**

**4.Обслуживание**

## Введение

Овощерезка универсальная ROAL VEGET YQC801 - предназначена для нарезки на слайсы,соломку или кубики овощей, корнеплодов таких как: морковь, имбирь, побег бамбука, редис, картофель, огурцы и т. п. на предприятиях общественного питания. Данная модель отличается повышенной производительностью и мощностью, наличием сменных комплектов режущих дисков. Изготовлено из материалов соответствующих требованиям безопасности, и обладающих повышенной износостойкостью и ударопрочностью.

## 1. Технические характеристики

В Таблице 1 отображены основные технические характеристики овощерезки универсальной ROAL VEGET YQC801.

Таблица 1

| Наименование | YQC801 |
|---|---|
| Напряжение,В | 380 |
| Мощность,кВт | 2,2 |
| Габаритные размеры,мм | 760*460*870 |
| Габаритные размеры в упаковке,мм | 870*490*980 |
| Вес нетто,кг | 75 |
| Вес брутто,кг | 90 |

## 2. Меры предосторожности

Важные меры предосторожности, инструкции и разъяснения, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации, не описывают всех возможных режимов и ситуаций, с которыми вы можете встретиться в процессе эксплуатации оборудования. Необходимо всегда помнить, что здравый смысл, осторожность и аккуратность являются факторами, которые должен учитывать человек, заинтересованный в безаварийной эксплуатации овощерезки. Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения оборудования или его отдельных частей в процессе транспортировки, в результате неправильной установки и/или

неправильного подключения оборудования к электросети, в результате колебаний напряжения.
Основные меры предосторожности:
- не помещайте устройство в воду или любую другую жидкость;
- не проводите очистку изделия большим количеством воды;
- отсоединяйте от сети вилку или кабель, когда оборудование не используется;
- отключайте от сети перед проведением технического обслуживания и разборке;
- всегда используйте овощерезку в полностью собранном состоянии;
- избегайте контакта с подвижными деталями;
- не подвигайте продукты рукой;
- не используйте  с повреждённым кабелем или вилкой;
- периодически проверяйте состояние кабеля, в случае повреждения он должен быть заменён квалифицированными специалистами.

## 3. Эксплуатация

Продукт в зависимости от формы может загружаться  как в загрузочный бункер сверху , так же и в  цилиндрическую воронку снизу ( к примеру - огурцы) для нарезки. Далее продукт проталкивается в зону нарезки. Необходимо загружать продукт небольшими порциями. В зависимости от потребностей функционирования и производства, YQC801 может быть оснащена дополнительными дисками.
Перед включением в розетку проверьте, чтобы напряжение сети соответствовало напряжению, указанному на корпусе овощерезки (табличке). Источник питания должен обеспечивать защиту от перегрузки оборудования.
Рекомендуется, чтобы монтаж проводился с минимальной температурой + 8 °C и максимальной температурой + 38 °C, с влажностью 30-80% .
Овощерезка должна быть установлена на устойчивую поверхность.
Нажмите на кнопку включения и кладите в бункер небольшими порциями продукты.
Основные части оборудования ROAL VEGET YQC801 указаны на рисунке 1.




Рис 1.

## 4.Обслуживание

Очистка оборудования должна производиться, как минимум, один раз в день или чаще, если это необходимо (при каждой смене вида продукта), уделяя особое внимание очистке всех поверхностей, контактирующих с нарезаемыми продуктами.

**Дополнительные сведения о товаре:**
**Изготовитель**: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай