
HOPERT

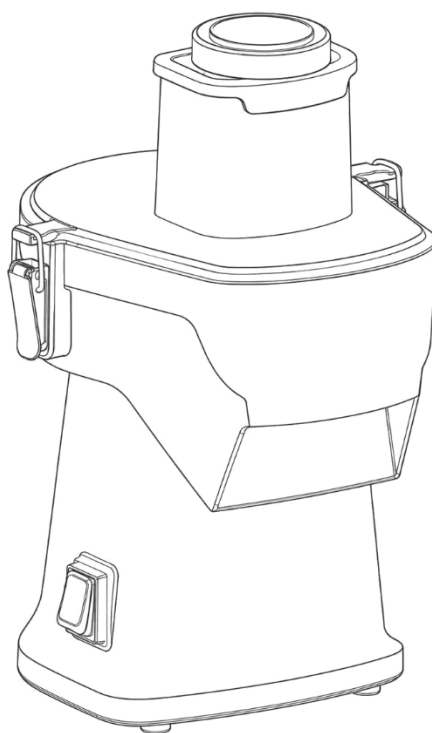
PRO SERIES

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Овощерезка профессиональная

Модель: **VC8 MultiCut**

Артикул: 335076



service@hopert.ru

HOPERT.RU

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство и сохраните его.

Содержание

1. Технические характеристики
2. Меры безопасности
3. Составные части и установка
4. Порядок работы
5. Очистка и уход
6. Возможные неисправности
7. Транспортировка, хранение, гарантия
8. Экологическая информация

1. Технические характеристики

Профессиональная электрическая овощерезка Hoper VC8 MultiCut (серия PRO SERIES) предназначена для нарезки корнеплодов, твердых овощей и фруктов, а также твердого сыра, колбас и других продуктов питания на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

МОДЕЛЬ И КОМПЛЕКТАЦИЯ	
Бренд / серия	Hoper · PRO SERIES
Модель / артикул	VC8 MultiCut · 335076
Назначение	Овощерезка профессиональная
Количество комплектующих	13 элементов
Материал корпуса	Литой алюминий
Материал режущих дисков	Нержавеющая сталь
Страна производства	КНР
ПАРАМЕТРЫ ПИТАНИЯ И РАБОТЫ	
Параметры сети	220–240 В / 50–60 Гц
Номинальная мощность	200 Вт (0,2 кВт)
ГАБАРИТЫ И МАССА	
Размеры изделия (Ш × Г × В)	251 × 247 × 387 мм
Размеры упаковки (Ш × Г × В)	320 × 320 × 550 мм
Масса брутто (в упаковке)	8,2 кг
ПРИМЕЧАНИЕ Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата с целью улучшения его эксплуатационных характеристик без ухудшения основных технических характеристик.	

2. Меры безопасности

i Примечание

Аппарат имеет производственно-техническое назначение и предназначен для профессионального применения. К работе допускается только персонал, ознакомленный с настоящим руководством и прошедший инструктаж по технике безопасности. Храните аппарат в недоступном для детей месте.

Электробезопасность

Х Опасно

Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлён. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надёжное заземление.

Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.

Не трогайте сетевой кабель, выключатель и вилку мокрыми руками — это может привести к поражению электрическим током.

При обнаружении повреждения сетевого кабеля немедленно проведите его замену — иначе возможно поражение током или возгорание.

Не используйте прибор с повреждённым шнуром или вилкой; замена — только в авторизованном сервисе.

Не ремонтируйте прибор самостоятельно.

В случае возгорания любой части изделия не тушите пожар водой. Чтобы потушить пожар, отключите питание и накройте горящую деталь влажной тканью.

Безопасность при работе

⚠ Внимание

Риск получения травмы! Будьте предельно осторожны при очистке и перемещении лезвий. Перед очисткой, сборкой или разборкой данного изделия отключите источник питания.

При очистке не ставьте устройство в воду, просто протрите его влажным полотенцем. Перед очисткой дайте устройству остыть.

Не разбирайте внутреннюю часть изделия самостоятельно, не допускайте попадания посторонних предметов и не вставляйте ничего во внутреннюю часть изделия, это может привести к неисправностям и повреждениям.

Используйте только оригинальные комплектующие от производителя. При обнаружении неисправности не используйте комплектующие других производителей, в этом случае компания не будет нести ответственность, и такие отказы и повреждения не предусмотрены условиями гарантии.

Если устройство работает в течение длительного времени, либо при слишком высокой температуре окружающей среды, что может привести к перегреву двигателя, немедленно отключите питание, остановите устройство на полчаса и более, и перезапустите устройство, когда двигатель остынет.

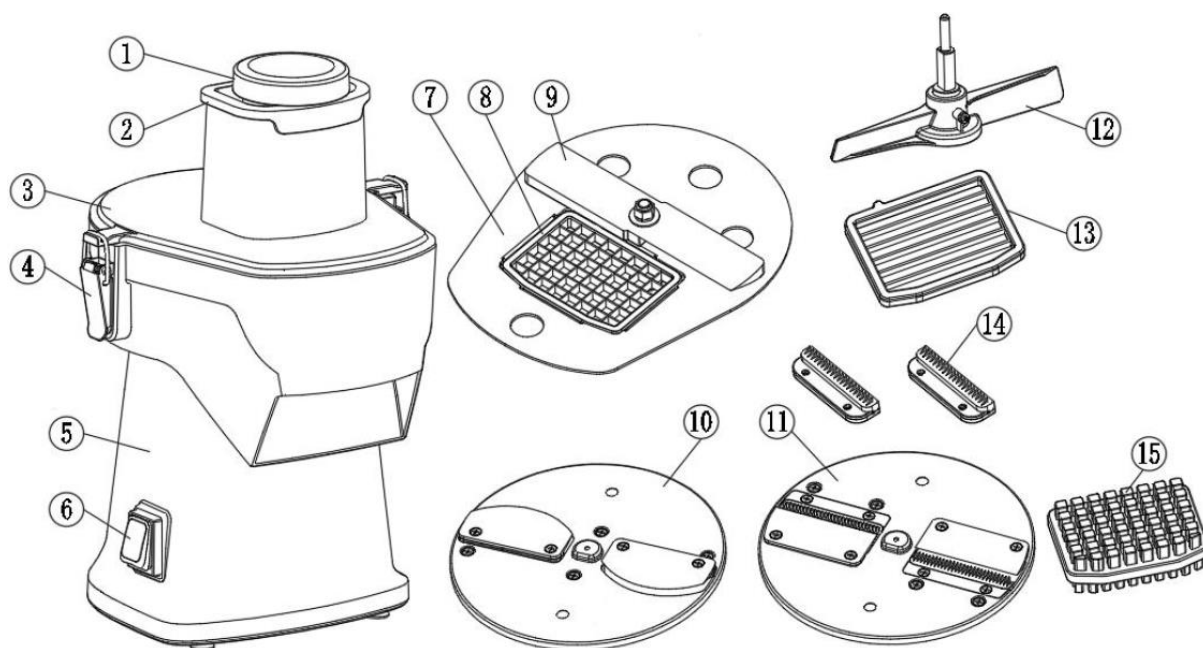
Общие требования

- Устанавливайте аппарат на огнеупорном, устойчивом, нескользящем горизонтальном основании на расстоянии не менее 100 мм от стен и другого оборудования; не вблизи моечных ванн и рукомойников.
- Не устанавливайте изделие непосредственно на огонь, а также вблизи источников тепла и возгорания, в противном случае изделие будет повреждено или будет работать неправильно, и даже может представлять угрозу.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением извлеките вилку из розетки; при отключении беритесь за вилку, а не за кабель.
- Не ремонтируйте аппарат самостоятельно — обращайтесь в авторизованный сервис. Сохраняйте чек и гарантийный талон.
- Ни в коем случае не оставляйте работающее устройство без присмотра.

Эксплуатация запрещена

- при некорректной работе аппарата;
- при его повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

3. Составные части и установка



Компоненты овощерезки

1. Большой толкатель
2. Малый толкатель
3. Крышка из алюминиевого сплава
4. Пружинная защелка
5. Корпус из алюминиевого сплава
6. Влагозащитный переключатель
7. Узел держателя ножа для нарезки кубиками и шинковки
8. Решетка для нарезки кубиками
9. Нож для нарезки кубиками и соломкой
10. Диск для нарезки ломтиками из нержавеющей стали (4 прокладки под каждым лезвием, увеличение или уменьшение позволяет регулировать толщину нарезки)
11. Диск для шинковки из нержавеющей стали (1 прокладка под каждым лезвием, несъемный)
12. Приводной вал для нарезки, шинковки и толкателя продукта
13. Сетка (решетка) для нарезки соломкой
14. Набор ножей для шинковки (3 мм)
15. Очиститель решетки для ножа для нарезки кубиками

i Примечание

Внешний вид и расположение элементов могут незначительно отличаться в зависимости от партии поставки — ориентируйтесь на фактический продукт.

Установка и ввод в эксплуатацию

- Распакуйте аппарат, удалите все упаковочные материалы и осмотрите его на отсутствие повреждений при транспортировке.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, а устройства защиты соответствуют его мощности.
- Установите аппарат на огнеупорном ровном основании; подключите к розетке с надёжным заземлением, расположенной в непосредственной близости.
- Перед первым применением очистите съёмные части согласно разделу «5. Очистка и уход».
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

Перед использованием ознакомьтесь с функциями основных компонентов:

- **Большой толкатель:** используется для проталкивания длинных и тонких продуктов в загрузочное отверстие для нарезки ломтиками, шинковки или нарезки кубиками.
- **Малый толкатель:** используется для проталкивания толстых или неровных продуктов в загрузочное отверстие для нарезки ломтиками, шинковки или нарезки кубиками.
- **Крышка** из алюминиевого сплава: правая сторона крышки оснащена предохранительным штифтом. Машина работает только тогда, когда крышка установлена на корпус. Устройство не запустится, если крышка не закрыта.
- **Пружинная защёлка:** надёжно фиксирует крышку на корпусе из алюминиевого сплава, предотвращая её смещение во время работы.
- **Корпус** из алюминиевого сплава: основной корпус устройства.
- **Влагозащитный переключатель:** включение и выключение питания.
- **Узел держателя ножа для нарезки кубиками и соломкой:** фиксирует решётку для нарезки кубиками и сетку для нарезки соломкой.
- **Сетка для нарезки кубиками:** повторно нарезает толстые куски продуктов в кубическую форму.
- **Нож для нарезки кубиками и соломкой:** нарезает продукты, требующие кубической или соломкообразной формы, на толстые ломтики и проталкивает их через соответствующую сетку для получения нужной формы.
- **Диск для нарезки ломтиками** из нержавеющей стали: устанавливается на вал двигателя и нарезает продукты ломтиками.
- **Диск для шинковки** из нержавеющей стали: фиксируется на валу двигателя и шинкует продукты.

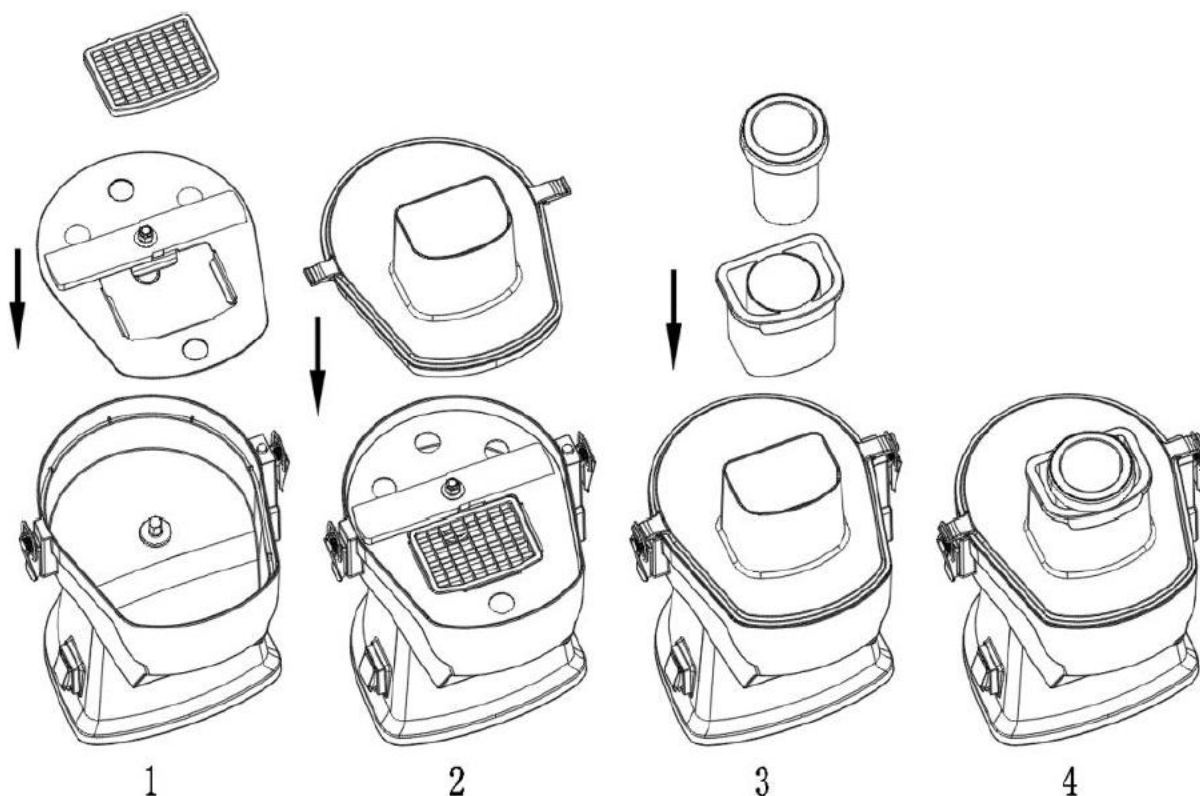
- **Приводной вал** для нарезки, шинковки и толкателя продукта: при использовании функций шинковки и нарезки диск приводится во вращение, а также осуществляется подача обработанного продукта к выходному отверстию.
- **Нож для нарезки соломкой:** нарезает продукты на полоски, например, картофель фри.
- **Набор ножей для шинковки:** стандартный набор ножей на диске для шинковки используется для нарезки 2 мм. При замене на этот набор ножей (3 мм) получается шинковка 3 мм.
- **Очиститель решетки для ножа для нарезки кубиками:** используется для удаления остатков продуктов с решётки для нарезки кубиками.

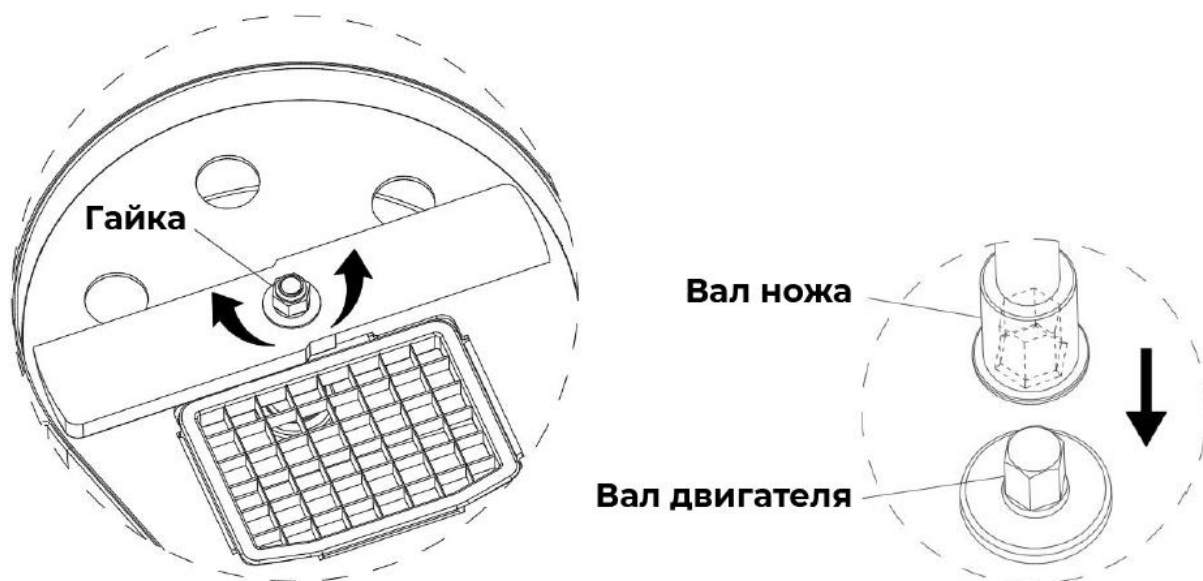
⚠ Внимание

Все работы по монтажу и пусконаладке должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с нормативными актами страны эксплуатации. Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата — несоответствие может привести к возгоранию.

4. Порядок работы

Установка комплекта по нарезке кубиком

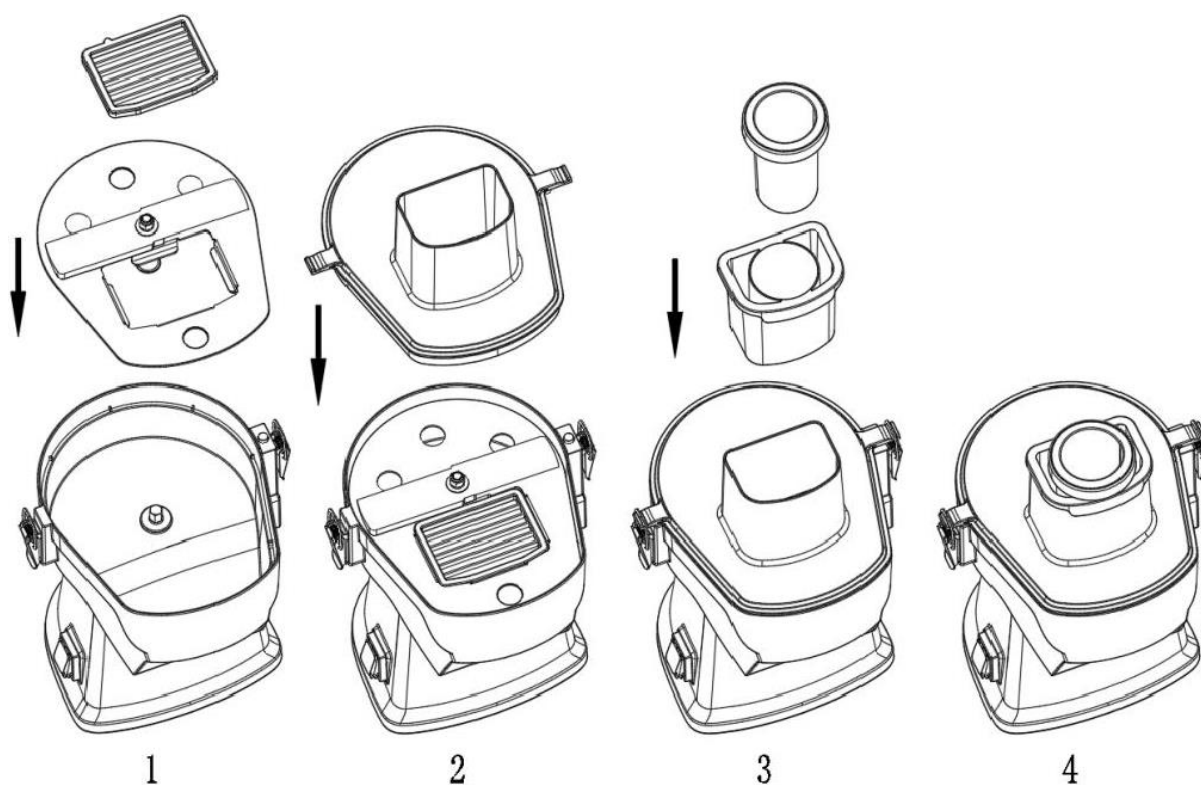




Примечание: при установке узла держателя ножа для нарезки кубиками вручную поверните гайку влево и вправо, чтобы совместить ее с валом двигателя. Убедитесь, что внутренний шестигранник вала ножа в нижней части держателя совпадает с шестигранником вала двигателя.

1. Как показано на рисунке 1, установите сетку для нарезки кубиками на узел держателя ножа для нарезки кубиками и соломкой, затем установите их вместе в корпус устройства.
2. Как показано на рисунке 3, установите крышку из алюминиевого сплава на корпус и зафиксируйте пружинные защёлки.
3. Согласно рисунку 4, вставьте малый и большой толкатель продукта в загрузочное отверстие, как показано на рисунке 5.
4. Подготовьте продукты для нарезки. Если продукт слишком крупный, чтобы пройти через отверстие, предварительно нарежьте его ножом на части, подходящие по размеру.
5. После подготовки подключите вилку устройства к розетке 220 В / 50 Гц, включите переключатель и убедитесь, что устройство работает плавно. При наличии отклонений остановите машину для проверки. Если отклонений нет — можно приступать к работе.
6. Поместите подготовленный продукт в загрузочное отверстие и аккуратно используйте комбинацию малого и большого толкателя. Продукт будет обработан вращающимся ножом для нарезки и сеткой для кубиков, после чего выйдет через выпускное отверстие. Если продукт вытянутой формы и проходит через центральное отверстие малого толкателя, используйте малый толкатель как направляющий и подавайте продукт через его центральное отверстие, прижимая большим толкателем — это уменьшает вибрацию и улучшает качество нарезки.
7. После завершения работы выключите устройство переключателем. После полной остановки двигателя отключите питание, разберите аксессуары и очистите устройство согласно последовательности, показанной на рисунках 4–1.

Установка комплекта по нарезке соломкой

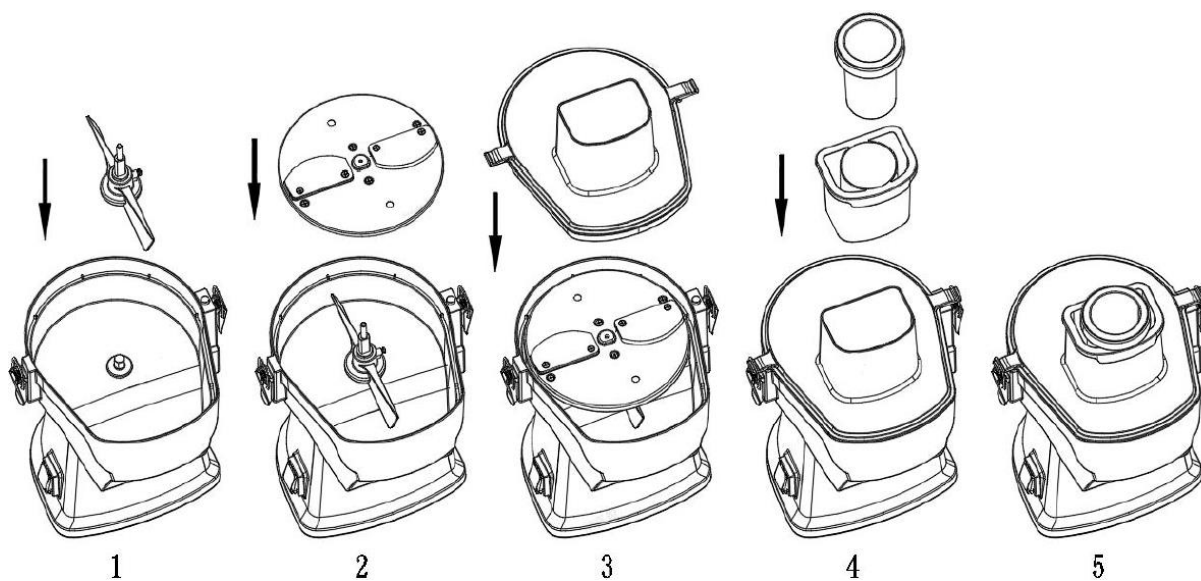


1. Как показано на рисунке 1, установите сетку для нарезки соломкой на узел держателя ножа для нарезки кубиками и соломкой, затем установите их вместе в корпус устройства.
2. Как показано на рисунке 3, установите крышку из алюминиевого сплава на корпус и зафиксируйте её пружинными защёлками.
3. Согласно рисунку 4, вставьте малый и большой толкатель продукта в загрузочное отверстие, как показано на рисунке 5.
4. Очистите продукт, предназначенный для нарезки соломкой. Если продукт слишком крупный, чтобы пройти через отверстие, предварительно нарежьте его ножом до подходящего размера.
5. После подготовки подключите вилку устройства к розетке 220 В / 50 Гц, включите переключатель и убедитесь, что машина работает стабильно. При наличии любых отклонений остановите устройство для проверки. Если всё в порядке — можно продолжать работу.
6. Поместите подготовленный продукт в загрузочное отверстие и аккуратно используйте комбинацию малого и большого толкателя. Продукт будет обработан вращающимся ножом для нарезки и сеткой для соломки, после чего выйдет через выпускное отверстие. Если продукт длинный и узкий, разрежьте его на полосы по длине загрузочного отверстия, затем расположите горизонтально, подавайте в машину и аккуратно прижимайте толкателями. Это позволяет избежать слишком короткой вертикальной нарезки и значительно улучшает качество соломки.
7. После завершения работы выключите устройство переключателем. После полной остановки двигателя отключите питание, разберите аксессуары и

очистите устройство согласно последовательности, показанной на рисунках 4–1.

Установка комплекта по нарезке ломтиками

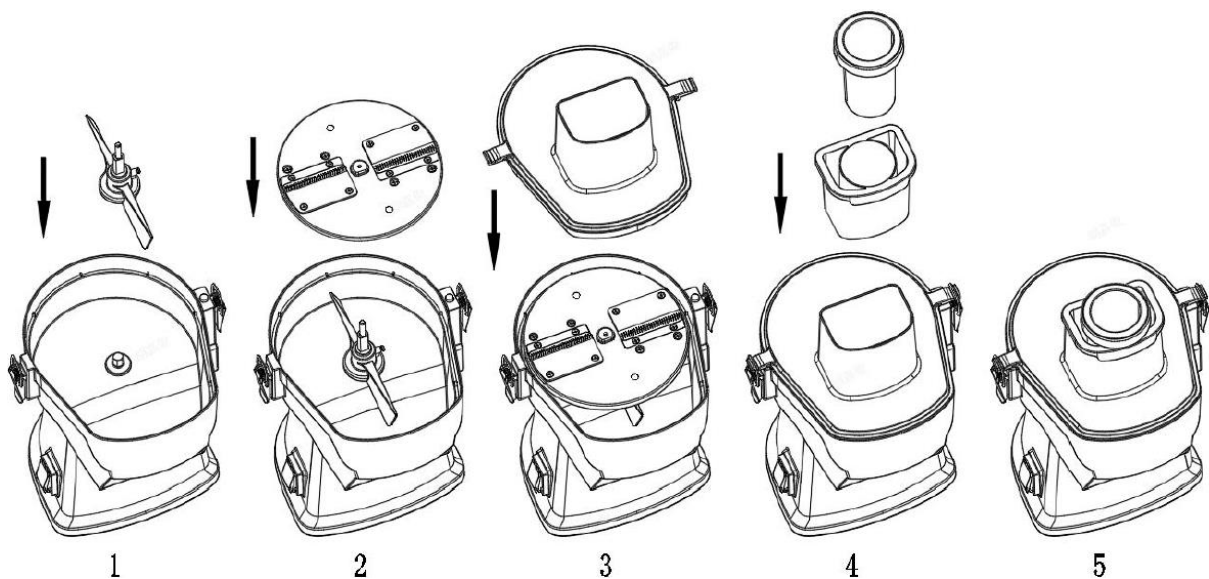
ПРОДУКТ	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТОЛЩИНА	ПРОКЛАДКИ
Томаты	3~5 мм	2~4 шт.
Огурцы	2~4 мм	1~3 шт.
Тыква	2~5 мм	1~4 шт.
Морковь	1~3 мм	0~2 шт.
Редис	1~5 мм	0~4 шт.
Баклажан	3~5 мм	2~4 шт.
Картофель	1~5 мм	0~4 шт.
Киви	2~3 мм	1~2 шт.
Таро (корень)	1~3 мм	0~2 шт.
Лимон	2~5 мм	1~4 шт.



1. Установите приводной вал для нарезки, шинковки и толкателя продукта на вал двигателя устройства, как показано на рисунке 1.
2. Согласно рисунку 2, установите диск для нарезки ломтиками из нержавеющей стали на приводной вал.
3. Установите крышку из алюминиевого сплава на корпус согласно рисунку 3 и зафиксируйте её пружинными защёлками.
4. Согласно рисунку 4, вставьте малый и большой толкатель продукта в загрузочное отверстие, как показано на рисунке 5.

5. Очистите продукт, предназначенный для нарезки. Если продукт слишком крупный, чтобы пройти через отверстие, предварительно нарежьте его ножом до подходящего размера.
6. После подготовки подключите вилку устройства к розетке 220 В / 50 Гц, нажмите влагозащищённый переключатель и убедитесь, что устройство работает стабильно. При наличии отклонений остановите машину для проверки. Если всё в порядке — можно использовать режим нарезки.
7. Поместите подготовленный продукт в загрузочное отверстие и аккуратно используйте комбинацию малого и большого толкателя. Продукт будет обработан вращающимся диском для нарезки и выйдет через выпускное отверстие. Если продукт вытянутой формы и проходит через центральное отверстие малого толкателя, используйте малый толкатель как направляющий, подавайте продукт через его центральное отверстие и слегка прижимайте большим толкателем — это снижает вибрации и значительно улучшает качество нарезки.
8. После завершения нарезки выключите устройство. После полной остановки двигателя отключите питание, снимите аксессуары и очистите устройство согласно последовательности, показанной на рисунках 5–1.1.

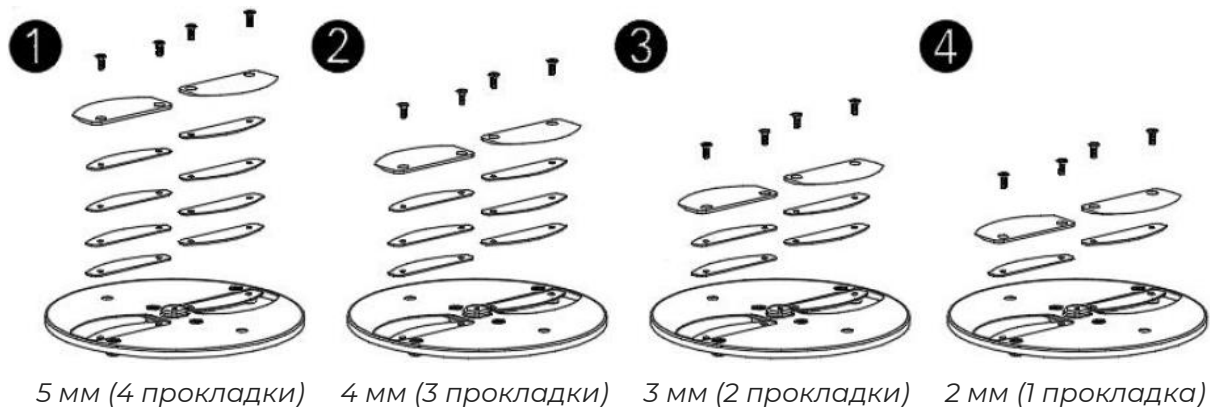
Установка комплекта по нарезке шинкования



1. Установите приводной вал для нарезки, шинковки и толкателя продукта на вал двигателя устройства, как показано на рисунке 1.
2. Согласно рисунку 2, установите диск для шинковки из нержавеющей стали на приводной вал.
3. Установите крышку из алюминиевого сплава на корпус согласно рисунку 3 и зафиксируйте её пружинными защёлками.
4. Согласно рисунку 4, вставьте малый и большой толкатель продукта в загрузочное отверстие крышки из алюминиевого сплава, как показано на рисунке 5.

5. Очистите продукт, предназначенный для шинковки. Если продукт слишком крупный, чтобы пройти через отверстие, предварительно нарежьте его ножом до подходящего размера.
6. После подготовки подключите вилку устройства к розетке 220 В / 50 Гц, нажмите переключатель и убедитесь, что устройство работает стабильно. При наличии отклонений остановите устройство для проверки. Если всё в порядке — можно использовать режим шинковки.
7. Поместите подготовленный продукт в загрузочное отверстие и аккуратно используйте комбинацию малого и большого толкателя. Продукт будет обработан вращающимся шинковочным диском и выйдет через выпускное отверстие. Если продукт длинный и узкий и проходит через центральное отверстие малого толкателя, используйте малый толкатель как направляющий, подавайте продукт через его отверстие и слегка прижимайте большим толкателем — это снижает вибрации и значительно улучшает качество шинковки.
8. После завершения шинковки выключите устройство. После полной остановки двигателя отключите питание, снимите аксессуары и очистите устройство согласно последовательности, показанной на рисунках 5–1.

Использование диска для нарезки (Slicer Spacer) и набора ножей для шинковки (3 мм)





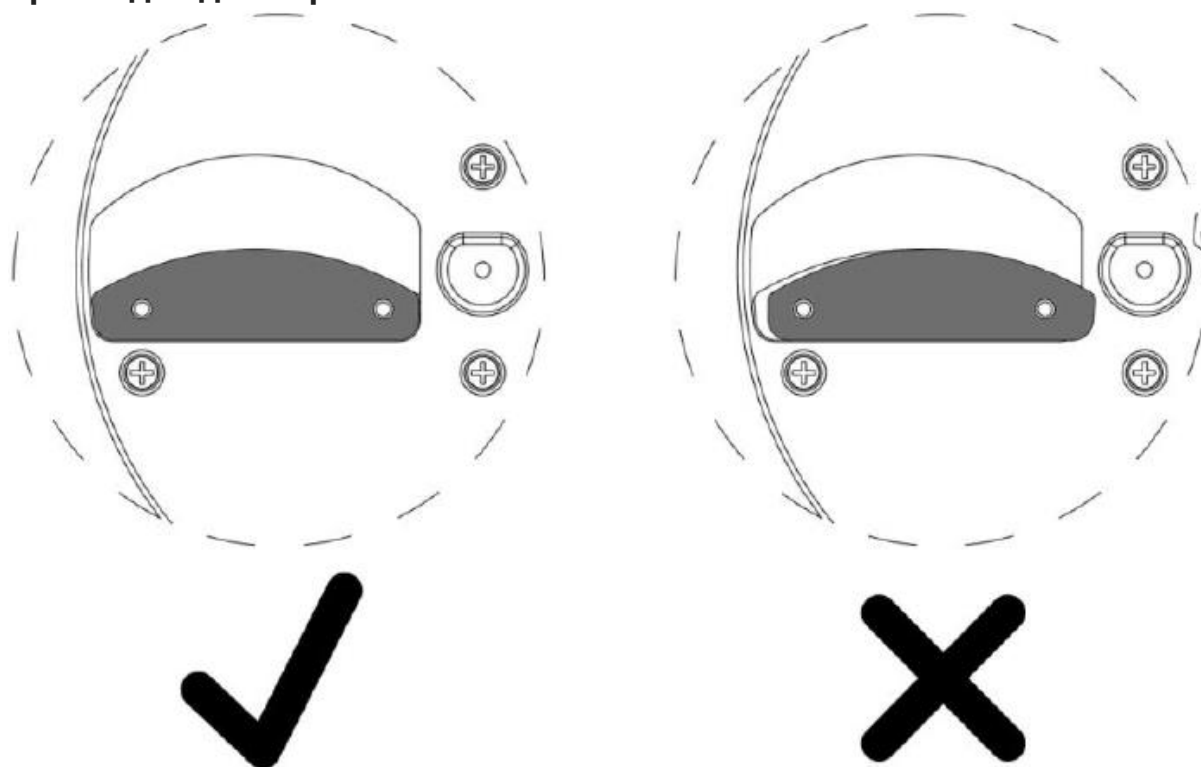
1. Использование прокладок (slicer spacers):

- Согласно рисунку 1: установите 4 прокладки под каждый нож для нарезки, затем затяните 4 винта, как показано на рисунке 6 — толщина нарезки составит 5 мм.
- Согласно рисунку 2: установите 3 прокладки под каждый нож для нарезки, затем затяните 4 винта, как показано на рисунке 6 — толщина нарезки составит 4 мм.
- Согласно рисунку 3: установите 2 прокладки под каждый нож для нарезки, затем затяните 4 винта, как показано на рисунке 6 — толщина нарезки составит 3 мм.
- Согласно рисунку 4: установите 1 прокладку под каждый нож для нарезки, затем затяните 4 винта, как показано на рисунке 6 — толщина нарезки составит 2 мм.
- Согласно рисунку 5: не устанавливайте прокладки под ножи для нарезки, затем затяните 4 винта, как показано на рисунке 6 — толщина нарезки составит 1 мм.

2. Использование набора ножей для шинковки (3 мм):

- Снимите набор ножей для шинковки (2 мм) с шинковочного диска, как показано на рисунке 7. Установите набор ножей для шинковки (3 мм), как показано на рисунке 8, затем затяните 4 винта, как показано на рисунке 9. Таким образом ширина нарезки изменяется с 2 мм на 3 мм.

Обратите внимание! Правильное направление при установке прокладок для нарезки:



⚠ Внимание

Все лезвия очень острые, будьте осторожны при разборке и эксплуатации, чтобы не травмировать руки!

Не режьте замороженные и твердые продукты!

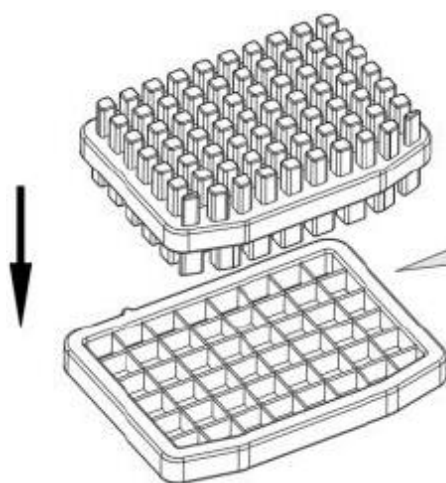
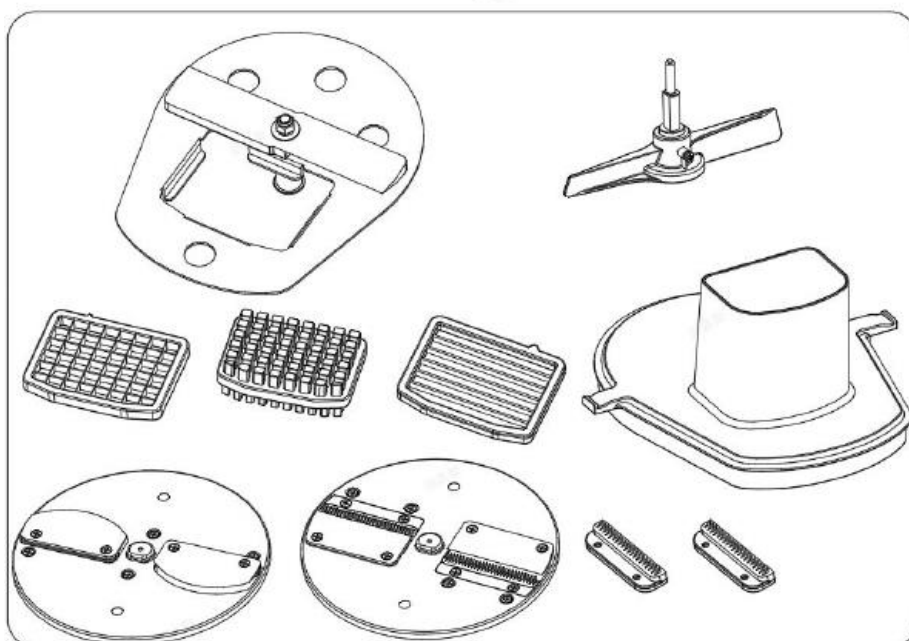
5. Очистка и уход

✗ Перед очисткой

Перед выполнением любых работ по обслуживанию отключите электропитание и дайте оборудованию остыть до комнатной температуры.

- Поверхность, контактирующая с продуктами, должна быть чистой.
- Перед очисткой необходимо отключить вилку от розетки и дать устройству остыть. Напоминаем, что корпус устройства из алюминиевого сплава запрещается замачивать в воде, а отверстие выталкивателя микропереключателя и сам переключатель нельзя протирать влажным полотенцем.
- Не используйте стальные губки, а также химикаты и абразивные порошковые средства для очистки устройства.
- После применения необходимо протереть устройство мягкой чистой тканью.

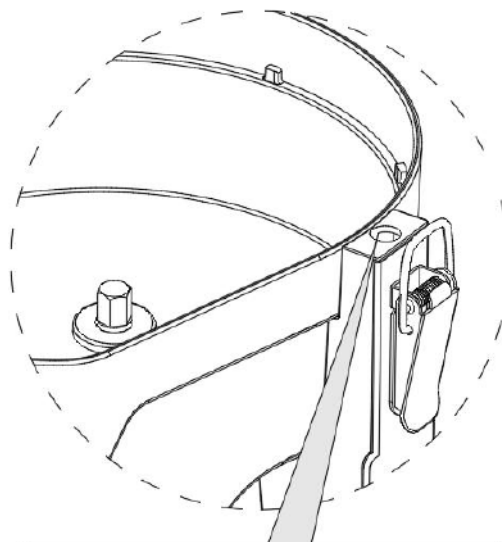
- Устройство следует хранить в прохладном, сухом и чистом месте, недоступном для детей и домашних животных.
- Не выбрасывайте упаковку. Если устройство не используется в течение длительного периода времени, упаковку можно использовать для хранения.
- Все лезвия очень острые, будьте осторожны при разборке и очистке, чтобы не травмировать руки!
- Все съемные детали можно промывать водой!



1. Убедитесь, что очиститель и сетка для нарезки кубиками соответствуют друг другу при использовании, иначе это может привести к повреждению оборудования.
2. Лезвие сетки для нарезки кубиками должно быть направлено в сторону очистителя, чтобы избежать травм.



Не помещайте устройство в раковину с водой для очистки. Попадание воды в нижнюю часть машины приведет к ее повреждению.



Не допускайте попадания воды в отверстие микровыключателя!

і Примечание

Регулярная и своевременная очистка продлевает срок службы аппарата и обеспечивает стабильное качество приготовления.

6. Возможные неисправности

Признак	Что проверить
Аппарат не включается	1. Проверьте, подключено ли питание. 2. Проверьте, правильно ли установлена алюминиевая крышка.
Устройство внезапно прекращает работу	Возможно, устройство работает в течение длительного времени, либо температура окружающей среды слишком высокая, что приводит к перегреву двигателя и остановке защиты термостата двигателя. Отключите питание на полчаса и более, дайте двигателю остыть и перезапустите устройство.

⚠ Внимание

Если устранить проблему не удалось — обесточьте аппарат и обратитесь в авторизованный сервисный центр. Самостоятельный ремонт запрещён и приводит к утрате гарантии.

7. Транспортировка, хранение, гарантия

Транспортировка и хранение

- Транспортируйте аппарат в заводской упаковке любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре; не кантуйте и берегите от ударов.
- Перемещайте транспортную тару с соблюдением указания «ВЕРХ» под углом не более 15°.
- Храните аппарат в транспортной упаковке в сухом помещении, защищённом от осадков, при температуре окружающей среды ниже 45 °С и влажности не более 85 %.
- Не допускайте тряски; не храните аппарат в перевёрнутом виде.

Гарантия

i Гарантия

Гарантийный срок следует уточнять у Продавца, но он составляет не менее 6 месяцев с момента продажи по товарной накладной при условии соблюдения правил эксплуатации, ухода и обслуживания.

Сохраняйте товаросопроводительные документы и гарантийный талон — они необходимы для гарантийного обслуживания. По вопросам сервиса: service@hopert.ru

X Гарантия не распространяется

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку, а также на износ частей;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием не по назначению или не в соответствии с руководством;
- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой или некорректным технологическим процессом;
- на механические повреждения, попадание внутрь посторонних предметов, жидкости или пара, воздействие колебаний напряжения и частоты сети;
- на неисправности, вызванные ремонтом или вмешательством лиц, не имеющих достаточной квалификации;
- на эксплуатацию в условиях температуры, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного изделия.

8. Экологическая информация

Не выбрасывайте изделие с бытовыми отходами. По окончании срока службы передайте аппарат лицу, ответственному за утилизацию; утилизация производится по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с местными нормами.

Раздельная сдача металла и пластика способствует переработке и снижает загрязнение окружающей среды.

Период экологической безопасности использования

Знак, нанесенный на изделие, указывает, что срок экологически безопасного использования составляет 10 лет.

Под периодом экологической безопасности электрических и электронных изделий понимается срок, в течение которого содержащиеся в них токсичные и вредные вещества или элементы не будут выделяться наружу и не будут резко изменять свои свойства, а использование таких изделий не приведёт к нанесению вреда окружающей среде, а также к серьёзному загрязнению или ущербу для здоровья человека и имущества.

В течение срока экологически безопасного использования, пожалуйста, эксплуатируйте изделие в соответствии с инструкцией.

Для лучшей защиты окружающей среды и сохранения природы, после окончания срока службы изделия или если оно больше не требуется пользователю, необходимо соблюдать соответствующие национальные законы и правила по утилизации электронных отходов и передавать изделие местным производителям или организациям, имеющим государственную сертификацию на переработку.

HOPERT

Профессиональное оборудование для HoReCa

service@hopert.ru · hopert.ru