

Blank lined area for notes.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

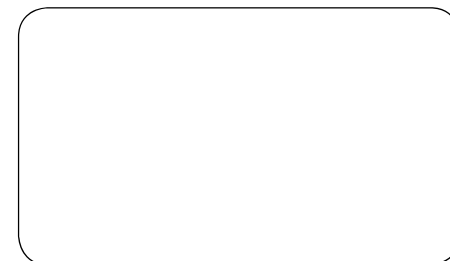


КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР / ОВОЩЕРЕЗКА

МОДЕЛЬ

PA7 PRO

688679 - RUSSO
Data de Revisão: 12/06/2026
Metalúrgica Skymssen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymssen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537



СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	2
1.1 Безопасность	2
2. КОМПОНЕНТЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	2
2.1 Доступные диски	3
2.2 Выбор дисков	3
3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	5
3.1 Размещение	5
3.2 Электрическое подключение	5
3.3 Система безопасности.....	5
3.4 Демонтаж дисков	5
3.5 Сборка дисков	5
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	5
4.1 Запуск	5
4.2 Рабочие процедуры	5
5. ОЧИСТКА	7
6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. 7	
7. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.8	
8. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА.....	9

1. ВВЕДЕНИЕ

Данное изделие было разработано для использования на профессиональных кухнях. Оно применяется, например, в ресторанах, кафетериях, больницах, пекарнях, столовых и других заведениях.

При эксплуатации данного оборудования не рекомендуется:

- осуществлять непрерывный производственный процесс в промышленных масштабах;
- использовать оборудование в местах с коррозионной или взрывоопасной атмосферой, а также в местах, загрязненных водой, паром, пылью или газом.

1.1 Безопасность

Во избежание несчастных случаев, травм и повреждения оборудования соблюдайте следующие инструкции:

1.1.1 Никогда не используйте оборудование в мокрой одежде или обуви и/или стоя на мокром полу. Не погружайте его в воду или любую другую жидкость, не направляйте струю воды непосредственно на оборудование.

1.1.2 Во время работы оборудования оператор должен контролировать его, особенно если рядом могут находиться дети.

1.1.3 Не используйте запасные части, не рекомендованные производителем.

1.1.4 Держите руки или любые другие предметы вдали от движущихся частей во время работы оборудования

1.1.5 Никогда не надевайте одежду со свободными рукавами при работе с прибором.

1.1.6 Проверьте, соответствует ли напряжение оборудования напряжению в электросети и правильно ли оно подключено к сети заземления.

⚠ Данное оборудование не должно использоваться детьми или лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом или знаниями, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или получили надлежащие инструкции по использованию оборудования от лица, ответственного за их безопасность.

⚠ Храните данное оборудование в недоступном для детей месте.

⚠ Никогда не вставляйте пальцы или любые предметы, кроме штатного толкателя, в загрузочное отверстие.

⚠ Выключайте оборудование из сети, когда: оно не используется, перед очисткой, перед снятием или установкой каких-либо аксессуаров, во время технического обслуживания или любого другого сервисного вмешательства.

⚠ Убедитесь, что шнур питания находится в идеальном рабочем состоянии; если нет, замените его на новый, соответствующий местным стандартам безопасности. Такая замена должна производиться квалифицированным специалистом с соблюдением местных норм безопасности. Не используйте оборудование, если шнур или вилка повреждены. Не допускайте свисания шнура через края стола и его контакта с горячими поверхностями.

⚠ В случае возникновения чрезвычайной ситуации немедленно выньте вилку прибора из розетки.

2. КОМПОНЕНТЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

РИСУНОК 01



01 – Большой толкатель
02 – Крышка камеры
03 – Кнопка ВКЛ
04 – Кнопка ВЫКЛ
05 – Малый толкатель
06 – Фиксатор крышки
07 – Корпус
08 – Заземление

09 – Кабель
10 – Диски
11 – Диск-сбрасыватель
12 – Главный выключатель
13 – Переключатель
14 – Очиститель решетки для кубиков

[illegible]

2.1 Доступные диски

ДИСКИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ОБОРУДОВАНИЕМ	
НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ
ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ - 2 мм	E2
ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ - 5 мм	E5
ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ - 10 мм	E10
ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ - 3x3 мм	H3
ДИСК-ТЕРКА - 3 мм	Z3
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ - 10x10 мм	GC10 PRO

Высота (с открытой крышкой)	850 мм
Высота (с закрытой крышкой)	580 мм
Ширина (с открытой крышкой)	540 мм
Ширина (с закрытой крышкой)	280 мм
Длина	538 мм
Высота до выходного отверстия	185 мм

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДИСКИ	
(Продаются отдельно)	
НАИМЕНОВАНИЕ	МОДЕЛЬ
ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ - 1 мм	E1
ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ - 3 мм	E3
ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ - 8 мм	E8
ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ - 14 мм	E14
ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ - 1,5x1,5 мм	H1,5
ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ - 7x7 мм	H7
ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ - 10x10 мм	H10
ДИСК ДЛЯ ТВЕРДОГО НАТИРАНИЯ	V
ДИСК ДЛЯ ВОЛНИСТОЙ НАРЕЗКИ - 3 мм	W3
ДИСК-ТЕРКА - 5 мм	Z5
ДИСК-ТЕРКА - 8 мм	Z8
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ - 8x8 мм	GC8 PRO
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ - 14x14 мм	GC14 PRO
НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ - 20x20 мм	GC20 PRO

ДИСК-СБРАСЫВАТЕЛЬ
Отвечает за выталкивание переработанного продукта из корпуса. Его необходимо использовать всегда, независимо от выбранного диска.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ - E.
Используются для нарезки продуктов ломтиками (за исключением волокнистых продуктов).

ДИСК ДЛЯ ВОЛНИСТОЙ НАРЕЗКИ - W.
Используется для нарезки продуктов (кроме листовых), в

результате чего получается волнистая нарезка.

ТЁРЧНЫЕ ДИСКИ - Z.
Используются для измельчения продуктов, которые после обработки будут иметь форму полумесяца.

ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ - Н.
Используются для нарезки продуктов соломкой (квадратного сечения).

ДИСК ДЛЯ ТВЕРДОГО НАТИРАНИЯ - V
Используется для натирания продуктов (кроме листовых).

⚠ ТАБЛИЦА 05 (Таблица выбранных видов нарезки) предлагает некоторые виды нарезки продуктов, которые обычно перерабатываются на кухнях и в ресторанах. Результаты нарезки зависят от типа и качества перерабатываемого продукта.

ТАБЛИЦА 05

ТАБЛИЦА ВЫБРАННЫХ ВИДОВ НАРЕЗКИ

Продукт / Нарезка	Слайсы E	Волнистые ломтики W	Соломка H	Терка Z	Натертый V	Кубики
Цукини	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7/H10	Z3/Z5/Z8		
Банан*	E3/E5					
Картофель	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7/H10	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 PRO / E10+GC10 PRO / E14+GC14 PRO
Свекла	E1/E2/E3/E5/E8		H1,5/H3/H7/H10	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 PRO / E10+GC10 PRO / E14+GC14 PRO
Орехи					V	
Лук**	E1/E3/E5		H1,5/H3	Z3/Z5		E5+GC8 PRO / E8+GC8 PRO
Морковь*	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7/H10	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 PRO / E10+GC10 PRO / E14+GC14 PRO
Шоколад					V	
Кокос				Z3/Z5/Z8	V	
Капуста	E1/E2/E3					
Грибы	E1/E2/E3/E5					
Лимон	E1/E2/E3/E5	W3				
Яблоко	E1/E2/E3		H3			
Сухари					V	
Огурец*	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3	Z3/Z5		
Болгарский перец	E1/E2/E3/E5/E8	W3				E5+GC8 PRO / E8+GC8 PRO
Сыр				Z3/Z5/Z8	V	
Пармезан					V	
Редис	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3	Z3/Z5/Z8		
Салат-латук	E1/E2/E3/E5/E8		H3/H7/H10	Z3/Z5/Z8		
Апельсин	E3/E5					
Помидор	E1/E2/E3/E5					E5+GC8 PRO / E8+GC8 PRO
Папайя						E14+GC20 PRO
Дыня						E14+GC20 PRO
Арбуз						E14+GC20 PRO

*Для данных продуктов рекомендуется использовать только малое загрузочное отверстие. Использование большого отверстия приведет к снижению качества переработки продукта.

**Для лука малого или среднего размера рекомендуется разрезать его пополам; крупный лук следует разрезать на четыре части.

⚠ При натирании сыра пармезан или моцарелла не прилагайте чрезмерных усилий к толкателю. Продукт должен перерабатываться плавно и непрерывно, чтобы избежать перегрузки оборудования.

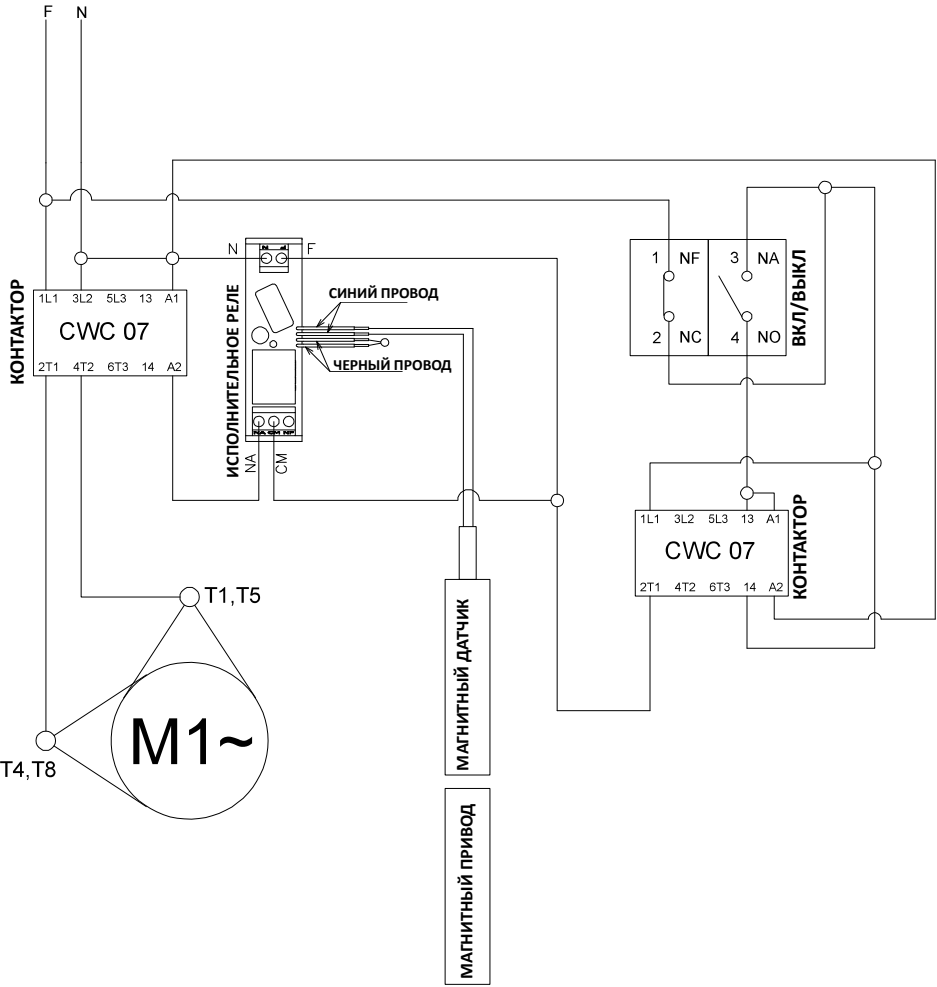
⚠ Решетки для нарезки кубиками НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ использовать для следующих продуктов:

- Говядина, курица, бекон, сосиски, колбасы и аналогичные продукты;
- Сыры всех видов;
- Продукты с высоким содержанием волокон, такие как имбирь и сердцевина пальмы;
- Продукты со слишком твердой консистенцией, такие как маниока, батат и аналогичные;

ВАЖНО: Переработка вышеупомянутых и подобных им продуктов приведет к непоправимому повреждению дисков, решеток и самого оборудования, что повлечет за собой аннулирование гарантии.

8. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

ЭЛЕКТРОСЕТЬ



ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы изменить направление вращения двигателя, поменяйте местами провод T5 с проводом T8.

ТАБЛИЦА 07

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
- Оборудование не включается.	- Неправильная процедура запуска; - Сработала тепловая защита; - Крышка камеры для дисков открыта; - Проблема с внутренней или внешней электрической цепью; - Отсутствие электроэнергии.	- Ознакомьтесь с пунктом 3.1 — Запуск машины; - Подождите несколько минут и запустите снова; - Закройте крышку; - Обратитесь в авторизованный сервисный центр; - Проверьте наличие электроэнергии.
- Машина запускается, но при помещении продукта в оборудование она останавливается или вращается медленно.	- Ремень проскальзывает. - Предохранительное устройство крышки не работает; - Проблемы с электродвигателем.	- Отрегулируйте натяжение ремней; - Обратитесь в авторизованный сервисный центр; - Обратитесь в авторизованный сервисный центр;
- Нарезанный продукт застрял внутри оборудования.	- Отсутствие выталкивающего диска; - Выпускное отверстие заблокировано.	- Установите выталкивающий диск; - Разблокируйте выпускное отверстие.
- Появление запаха гари или дыма.	- Проблема с внутренней или внешней электрической цепью.	- Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Неровная нарезка.	- Ножи больше не режут.	- Заточите ножи.
- Поврежденный кабель.	- Проблемы при транспортировке.	- Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Появление посторонних шумов.	- Проблемы с подшипниками.	- Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

3.1 Размещение

Данное оборудование должно быть установлено на сухой, устойчивой и ровной поверхности, предпочтительно на высоте 850 мм.

3.2 Электромонтаж

Электрический кабель имеет 3 контакта, центральный из которых является заземлением. Перед запуском оборудования обязательно убедитесь, что все три контакта правильно подключены.

Данное оборудование предназначено для работы при напряжении 220 В. Перед подключением к розетке проверьте напряжение, указанное на бирке кабеля питания.

3.3 Система безопасности

Для обеспечения безопасности оператора данное оборудование оснащено тремя устройствами, которые отключают машину для предотвращения несчастных случаев:

- a** - Первое устройство автоматически отключает машину при снятии крышки. При возвращении крышки на место машина автоматически возобновляет работу.
- b** - Второе устройство останавливает машину при поднятии большого толкателя (открытии большого загрузочного отверстия). При возвращении толкателя в исходное положение машина автоматически возобновляет работу.
- c** - Третье устройство отключает двигатель машины в случае перегрева. Через несколько минут машина остынет, после чего вы сможете снова нажать кнопку ВКЛ (Switch ON).

3.4 Разборка дисков

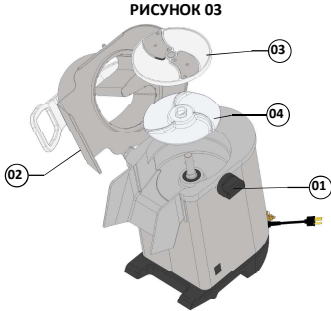
Шаг 1: Откройте фиксаторы крышки № 1 (Рис. 03) и откиньте крышку камеры;

⚠ Перед установкой крышки камеры проверьте, хорошо ли установлен диск, чтобы избежать повреждения оборудования.

⚠ При работе с режущими дисками рекомендуется использовать стальные защитные перчатки. Диски острые и могут травмировать пользователя.

Шаг 2: Осторожно снимите диск № 3 (Рис. 03), повернув его против часовой стрелки и потянув вверх;

Шаг 3: Снимите выбрасыватель № 04 (Рис. 03), потянув его вверх.



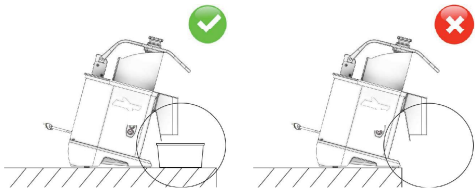
3.5 Сборка дисков

- Шаг 1: Установите выбрасыватель № 04 (Рис. 03);
- Шаг 2: Осторожно установите диск № 03 (Рис. 03), выбранный для переработки;
- Шаг 3: Закройте крышку камеры № 02 (Рис. 03);
- Шаг 4: Застегните фиксаторы № 01 (Рис. 03), чтобы закрепить крышку в рабочем положении.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

⚠ Никогда не работайте с оборудованием, находясь слишком близко к рабочей поверхности.

РИСУНОК 04



- Убедитесь, что оборудование надежно установлено в рабочей зоне.
- Перед использованием данного оборудования следует вымыть все детали, контактирующие с перерабатываемым продуктом, водой с мягким моющим средством.

4.1 Запуск

Перед запуском:

- Проверьте, закрыта ли и заблокирована крышка;
- Проверьте, правильно ли установлен малый толкатель внутри загрузочного отверстия;
- Проверьте, находится ли главный выключатель в положении «I» (включено).

Для запуска оборудования выполните следующие шаги:

Шаг 1: Нажмите кнопку ВЫКЛ (Switch Off), чтобы перезагрузить оборудование;

Шаг 2: Нажмите кнопку ВКЛ (Switch On), чтобы запустить оборудование;

После этой процедуры прибор должен включиться. Если этого не произошло, проверьте возможные причины и способы их устранения в пункте 7 руководства (Устранение неисправностей).

4.2 Операционные процедуры

4.2.1 Использование только одного диска

⚠ Диск-сбрасыватель должен использоваться всегда, независимо от того, какой диск или решетка используются. Перед открытием крышки убедитесь, что диск полностью остановился.

Все диски должны легко устанавливаться в систему привода при небольшом вращательном движении диска.

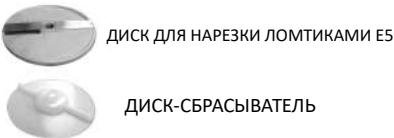
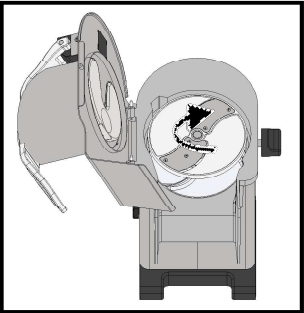
Любой контакт между диском и крышкой указывает на неправильную установку диска.

Процедура установки и снятия дисков описана ниже:

- 1 - При открытой крышке установите диск-сбрасыватель так, чтобы он идеально совпал с гранями на валу.

- 2 - Установите диск на вал, соблюдая осторожность с лезвием выбранного диска, и плавно поверните его против часовой стрелки до полной фиксации.
 - 3 - Закройте крышку, убедившись, что она полностью заблокирована.
 - 4 - Для снятия диска выполните действия в обратном порядке.
- Снятие и установка диска должны производиться в соответствии с Рисунком 05.

РИСУНОК 05



4.2.2 Использование диска с решеткой

Решетка должна устанавливаться между диском-сбрасывателем и диском; все детали должны быть абсолютно чистыми для идеального прилегания. Решетки должны использоваться только совместно с дисками для нарезки ломтиками, в соответствии с Таблицей 06:

ТАБЛИЦА 06

Вариант нарезки кубиками					
		РЕШЕТКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ			
		GC8 PRO	GC10 PRO	GC14 PRO	GC20 PRO
ДИСКИ	E5	5x8x8mm	5x10x10mm	5x14x14mm	5x20x20mm
	E8	8x8x8mm	8x10x10mm	8x14x14mm	8x20x20mm
	E10	*	10x10x10mm	10x14x14mm	10x20x20mm
	E14	*	*	14x14x14mm	14x20x20mm

* Не рекомендуется производить нарезку кубиками, если размер диска для нарезки ломтиками больше размера ячейки решетки для кубиков.

Ниже приведена процедура установки или снятия дисков и решеток:

- 1 - Когда машина выключена и диск остановлен,

- откройте крышку.
- 2 - Установите диск-сбрасыватель, следя за тем, чтобы он идеально совпал с гранями на валу.
- 3 - Установите решетку таким образом, чтобы она вошла в полость в корпусе машины.
- 4 - Соблюдая осторожность с лезвием выбранного диска, установите диск на вал, плавно поворачивая его против часовой стрелки до полной фиксации.
- 5 - Закройте крышку и убедитесь, что она полностью заблокирована.

Для снятия диска выполните действия в обратном порядке.

Снятие и установка диска должны производиться в соответствии с Рисунками 06 и 07.

РИСУНОК 06

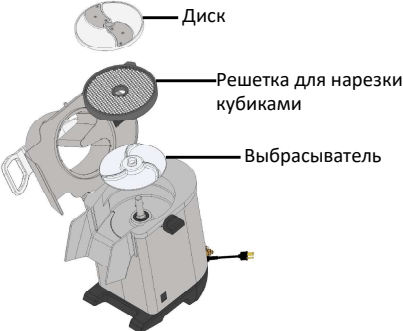
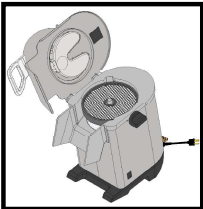


РИСУНОК 07



Решетка для нарезки кубиками

4.2.3 Загрузка овощерезки

Овощерезка имеет два загрузочных отверстия, каждое из которых имеет свои особенности.

РИСУНОК 08

РИСУНОК 09



- Большое загрузочное отверстие № 01 (Рисунок 08) следует использовать для переработки больших

- объемов продуктов (например, лука и картофеля), для продуктов крупных размеров (капуста, свекла), а также для нарезки в определенном направлении (например, лимоны и помидоры).
 - Малое загрузочное отверстие № 02 (Рисунок 09) следует использовать для нарезки длинных продуктов (морковь и кокос).
- ⚠ Всегда используйте толкатели в соответствующих загрузочных отверстиях и никогда не используйте другие предметы или руки для проталкивания продуктов. В случае повреждения или потери толкателей обратитесь за заменой в авторизованный сервисный центр.**

⚠ ТПродукты выходят из машины после переработки под действием силы тяжести. Важно очищать корпус и выходное отверстие во избежание засорения.

5. ОЧИСТКА

- Шаг 1: Извлеките вилку из розетки.
- Шаг 2: Разберите оборудование (Пункт 3.5).
- Шаг 3: Вымойте все съемные детали теплой водой с мягким мылом.

⚠ Никогда не направляйте струи воды непосредственно на оборудование; мойте съемные детали только после того, как они будут демонтированы.

Шаг 4: При мытье дисков соблюдайте осторожность. Не бросайте диски друг на друга или на другие предметы, чтобы сохранить лезвия.

Шаг 5: Очистите корпус и камеру для дисков влажной тканью, смоченной в теплой воде с мягким мылом.

6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание представляет собой комплекс процедур, целью которых является поддержание прибора в наилучшем рабочем состоянии, а также увеличение срока его службы и обеспечение безопасности.

- * Очистка – См. пункт 5 «Очистка» данного руководства.
- * Электропроводка – Проверьте все кабели во избежание их износа, а также все электрические контакты на предмет надежности затяжки и отсутствия коррозии.
- * Кнопка включения и выключения, кнопка аварийной остановки, кнопка перезапуска, электрические цепи и т. д. – Проверьте прибор, чтобы убедиться, что все компоненты работают правильно и эксплуатация проходит в штатном режиме.
- * Установка – Проверьте установку вашего прибора в соответствии с пунктом 2.1 «Установка» данного руководства.

- 1 - Пункты, подлежащие ежемесячной проверке и выполнению:
 - Проверьте электропроводку;
 - Проверьте напряжение в розетке;
 - Измерьте рабочий ток и сравните его с номинальным;
 - Проверьте затяжку всех электрических клемм прибора во избежание плохого контакта;

- Проверьте возможный люфт вала электродвигателя;
 - Проверьте проводку и электрический кабель во избежание их перегрева, повреждения изоляции и механических поломок.
- 2 - Пункты, подлежащие проверке и выполнению каждые 3 месяца:
- Проверьте электрические компоненты, такие как выключатель ВКЛ/ВЫКЛ, кнопка аварийной остановки, переключатель перезапуска и электрические цепи на предмет перегрева, повреждения изоляции и механических поломок;
 - Проверьте возможный люфт в подшипниках;
 - Проверьте сальники, уплотнительные кольца и другие системы уплотнения;
 - Проверьте затяжку всех винтов и гаек во избежание возможного повреждения оборудования;
 - Проверяйте натяжение ремня каждые 3 месяца, убедившись, что он правильно отрегулирован, и не допуская его работы в ослабленном состоянии.