



Инструкция по применению слайсера для мяса

МОДЕЛИ HBS-195JS, HBS-220B, HBS-220JS, HBS-250, HBS-250A, HBS-275, HBS-275A, HBS-300, HBS-300A



Внимание

- Электропитание должно соответствовать электрическим параметрам, указанным на ярлыке. В случае несоблюдения данного требования возможно возникновение возгорания.
- Во время использования прибор должен быть заземлен. В случае отсутствия заземления или плохого заземления возникает опасность получения удара электрическим током.
- При возникновении аварии выключите переключатель и выдерните вилку из розетки.
- Если прибор открыт, нельзя засовывать в него руку или другие части тела, так как это может явиться причиной травмы.
- При поломке прибора его ремонт должен осуществляться производителем или представителем производителя.
- При неквалифицированном вмешательстве мы не несем ответственности за повреждение оборудования.
- При повреждении электропроводки она должна быть заменена.
- Электропроводка должна быть приобретена только у производителя или в отделе ремонта.
- Прибор нельзя мыть водой, он не является водостойким. При нарушении данного требования, возникает опасность удара электрическим током и повреждение электрических компонентов.
- Если прибор не работает, выключите все переключатели и выдерните вилку из розетки.
- Во время чистки прибора, остановите его и выдерните вилку из розетки.
- Регулярно проверяйте защиту лезвия, стол для разделки мяса, нож и другие части.
- Прибор не режет замороженное мясо, температура которого ниже -6°C .
- При перепродаже прибора, пожалуйста, приложите к нему инструкцию по использованию.
- В случае повреждения или потери инструкции по использованию, свяжитесь с производителем.
- При обнаружении каких-либо пунктов, не указанных в данной инструкции, свяжитесь с производителем.



Перед установкой слайсера, необходимо выполнить заземление.



Слайсер работает автоматически, без использования рук.



Во время чистки или замены лезвия, будьте осторожны, следите за пальцами.

Основные технические характеристики

Модель	12" 300 (300A)	11" 275 (275A)	10" 250 (250A)
Напряжение	220V 50HZ 110V 60HZ	220V 50HZ 110V 60HZ	220V 50HZ 110V 60HZ
Мощность	250 W	250 W	150 W
Толщина нарезки	0.2~15 мм	0.2~15 мм	0.2~12 мм
Диаметр лезвия	300 мм	275 мм	250 мм
Макс. ширина ломтя	220 мм	220 мм	180 мм
Вес, кг	23.5 (22.5)	23 (20)	16.5 (15)
Размеры, мм	554x460x423	535x440x400	500x414x355

Модель	9" 220B (220B)	9" 220JS (220J)	8" 195JS (195J)
Напряжение	220V 50HZ 110V 60HZ	220V 50HZ 110V 60HZ	220V 50HZ 110V 60HZ
Мощность	120 W	120 W	120 W
Толщина нарезки	0.2~12 мм	0.2~12 мм	0.2~12 мм
Диаметр лезвия	220 мм	220 мм	195 мм
Макс. ширина ломтя	160 мм	160 мм	160 мм
Вес, кг	15 (14.5)	12 (12.2)	11.5 (11.7)
Размеры, мм	415x336x336	450x378x350	399x375x303

Прибор и его составляющие



1. Нож
2. Регулятор толщины нарезки
3. Затачивающее устройство
4. Ограждение ножа
5. Толкатель
6. Загрузочный лоток
7. Кнопка питания
8. Переключатель
9. Ручка толкателя продукта
10. Пластмассовая панель

Работа прибора

1. Прибор должен быть установлен на ровной устойчивой рабочей поверхности, которая способна выдержать его вес.
2. Убедитесь, что напряжение в сети соответствует номинальному напряжению прибора.
3. Включите прибор и дайте ему поработать в течение 2-3 минут, для того чтобы проверить, как он работает.
4. После включения переключателя загорится световой индикатор.
5. Отрегулируйте толщину ломтя с помощью регулятора толщины ломтя, поворачивая ручку против часовой стрелки. И поворачивайте фиксирующую ручку по часовой стрелке. Зафиксируйте фиксатор так, чтобы он касался плоскости.
6. Направляйте продукты из загрузочного лотка к ножу и обратно непрерывными движениями, используя толкатель и ручку направления движения продукта
7. После окончания нарезки необходимого количества, поверните ручку и приведите фиксатор в исходное положение.

Очищение

1. Перед выполнением чистки всегда выключайте прибор и выдергивайте вилку из розетки, а также устанавливайте регулятор толщины ломтей в положение 0.
2. Никогда не используйте химические или жесткие вещества. Не используйте щетку или другие инструменты, которые могут повредить части слайсера.
3. Используйте сырую тряпку с моющим средством. Полное очищение прибора выполняйте ежедневно.
4. Во время чистки открывайте ограждение ножа, а также производите чистку загрузочного лотка.
5. Предупреждение по чистке ножа:
 - При выполнении чистки ножа оденьте перчатки;
 - Не касайтесь края ножа;
 - Будьте осторожны при выполнении чистки ножа
6. После чистки необходимо запустить прибор на 5 минут.
7. Внимание: не мойте механизм непосредственно водой.

Техническое обслуживание

1. Нержавеющий нож
 - a. После окончания работы протирайте нож тряпкой ;
 - b. Протрите край ножа сухой тряпкой;
 - c. Ежедневно затачивайте нож для предотвращения появления ржавчины.
2. Смазка направляющего устройства:
 - a. Отодвиньте направляющее устройство в сторону и протрите пыль сухой тряпкой;
 - b. Нанесите смазку на поверхность направляющего устройства, распределите её и произведите смазку
 - c. Направляющее устройство необходимо смазывать еженедельно.
3. Смазка вала толкателя:
 - a. Очистите вал толкателя сухой тряпкой;
 - b. Нанесите масло на оба вала и направляйте толкатель вверх и вниз, чтобы распределить масло и обеспечить правильную работу устройства подачи.

- c. Смазывать вал необходимо ежедневно.
4. Смазка заточивающего устройства
 - a. Перед заточиванием очистите вал заточивающего устройства;
 - b. Нанесите масло на оба вала;
 - c. Поворачивайте валы до тех пор, пока они не начнут хорошо работать.
5. Смазка направляющего устройства:
 - a. Максимально поверните фиксатор по часовой стрелке;
 - b. Очистите направляющее устройства и нанесите на него масло;
 - c. Поверните фиксатор в исходное положение ;
 - d. Смазку необходимо производить еженедельно и не наносить слишком много масла.

Заточивание ножа

1. Заточивание ножа необходимо проводить, когда поверхность ломтя неровная или когда ломоть крошится.
2. Перед заточиванием очистите край ножа.
3. Вытащите заточивающее устройство и смажьте валы.
4. Поверните заточивающее устройство на 180°, приложите заточивающий камень подходящей стороной и включите заточивающее устройство .
5. Убедитесь, что поверхность заточивающего камня плотно касается поверхности края ножа.
6. Включите питание и дайте поработать ножу в течение 1-2 минут. Остановите прибор для проверки степени заточивания лезвия. Если он недостаточно заточен, продолжайте делать то же самое.
7. Опустите левую часть камня вниз и прижмите её плотно к поверхности ножа, затем выполните заточивание в течение 3 секунд.
8. После завершения работы верните заточивающее устройство в исходное положение.
9. Всегда поддерживайте камень в чистоте.
10. Во время вращения камня, защищайте глаза.

Схема

