

СЛАЙСЕР



Руководство по эксплуатации

GRC

Guangzhou Unique Catering Equipment Co., Limited

**ВНИМАНИЕ! ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ
ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

Содержание

1. Введение
2. Назначение
3. Технические характеристики
4. Техника безопасности
5. Эксплуатация
6. Схема электрическая
7. Установка
8. Чистка и техобслуживание оборудования
9. Хранение и транспортировка
10. Гарантийные обязательства

1. ВВЕДЕНИЕ

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство пользователя, прежде чем начать установку оборудования, чтобы предотвратить повреждения вследствие неправильного использования. Уделите особенное внимание параграфам, содержащим информацию по обеспечению безопасности. Оператор оборудования должен быть осведомлен об опасности, связанной с использованием и чисткой слайсера, и о том, что необходимо соблюдать меры предосторожности.

Инструкция является неотъемлемой частью оборудования. Она содержит важные сведения, касающиеся безопасности и различных рисков, обозначенных специальными символами. Содержащаяся в инструкции информация позволяет использовать оборудование с гарантированной безопасностью и полной эффективностью.

Цель данного руководства - обеспечить пользователя максимальным объемом сведений о данном слайсере и дать рекомендации по его использованию и обслуживанию, что позволит сохранить эффективность работы.

Данная инструкция должна быть прочитана оператором, ответственным за использование и техобслуживание слайсера.

Инструкцию следует содержать в хорошем состоянии и хранить в легкодоступном месте для моментального обращения в случае необходимости.

Производитель может вносить изменения в конструкцию слайсеров, некоторые детали могут отличаться от указанных, однако на общий характер сведений это не влияет.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Слайсеры серии ES предназначены для нарезания в повторно-кратковременном режиме мясных гастрономических продуктов (колбас, бекона, ветчины, и т.п.) на ломтики различной толщины в магазинах и предприятиях общественного питания

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Параметры электросети	Диаметр ножа	Толщина нарезки, мм	Габариты, мм
220ES-8	220В/50Гц/320Вт	220мм	0-10	440*380*340
250ES-10	220В/50Гц/320Вт	250мм	0-10	490*390*380
300ES-12	220В/50Гц/420Вт	300мм	0-15	530*460*460

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- 1.Слайсер – 1шт.
- 2.Руководство по эксплуатации – 1шт.
- 3.Съемное затачивающее устройство в кожухе – 1шт.
- 4.Подвижная каретка – 1шт.

4. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Производитель не несёт ответственности за использование оборудования не по назначению.

Не используйте слайсер для не указанных производителем целей, к примеру, для резки свежих пищевых продуктов, мяса с костями, **овощей** или иных продуктов.

Периодически проверяйте состояние сетевого кабеля, если он поврежден, его должен заменить квалифицированный специалист.

- Не погружайте слайсер в воду во время чистки.
- Не используйте прямые струи воды для мытья слайсера.
- Не используйте удлинитель.
- Не тяните за кабель при отключении прибора из сети.
- Не используйте оборудование с влажными руками.
- Держите слайсер вдали от источников тепла.

Даже при наличии защитных кожухов не приближайте руки к движущимся частям слайсера. Держите руки вдали от лезвия и других деталей.

Во время техобслуживания или чистки (когда убраны защитные кожухи) повышается риск получения травм. Прежде чем начать любую операцию по обслуживанию прибора, отключите его от сети и убедитесь, что регулирующая ручка находится в положении “0”.

Периодически убирайте кожух ножа, отвернув винтик в середине кожуха, и чистите лезвие и внутренность кожуха спиртом или тёплой водой.

Предупреждение: Данное оборудование не предназначено для использования лицами (в т.ч. детьми) с ограниченными возможностями здоровья (физического, неврологического и психического), а также лицами с недостатком опыта или знаний, за исключением случаев, когда за их безопасность отвечает профессионал, который руководит их действиями и инструктирует их. Следите, чтобы дети не играли с оборудованием. Это имеет особо важное значение, т.к. оборудование имеет острые детали.

Оборудование и все его части следует очищать мягкой тканью, смоченной нейтральным чистящим средством. Для высушивания также используйте мягкую ткань.

СЕТЕВОЕ НАПРЯЖЕНИЕ

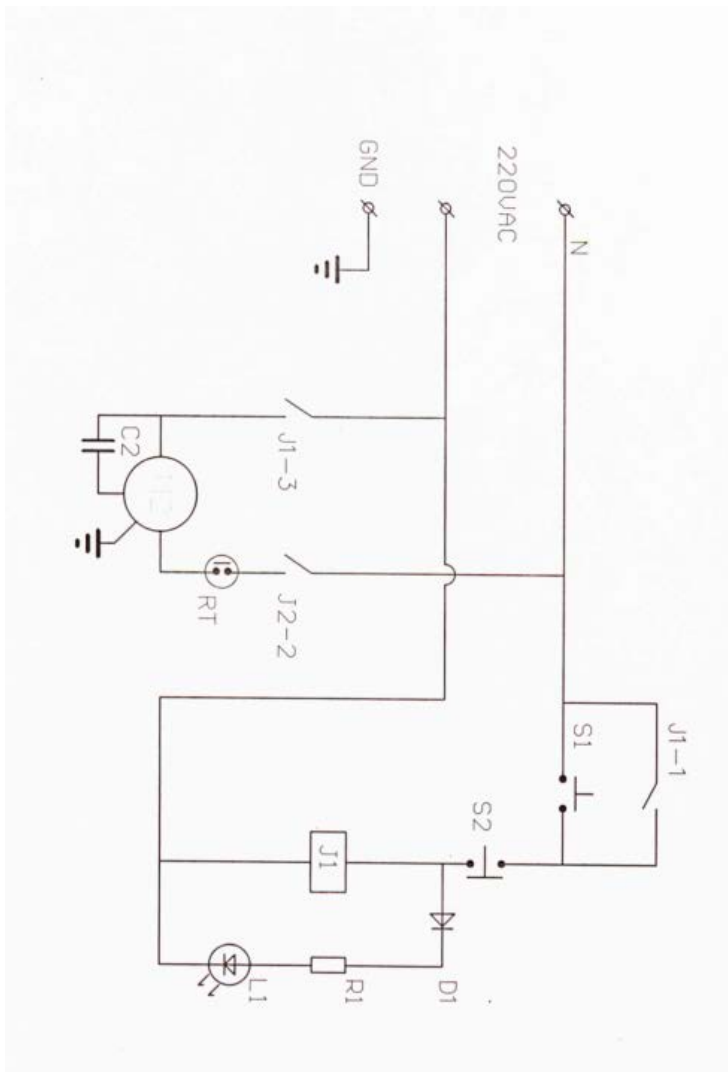
Прежде чем подключить прибор к сети, удостоверьтесь, что сетевое напряжение соответствует значению, указанному на информационной панели прибора. Также для прибора следует установить источник питания с защитой от перегрузок. Убедитесь, что расположение кабеля не способствует несчастным случаям вследствие падения или запутывания.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- После распаковывания, разместите оборудование так, чтобы кнопка вкл./выкл. была перед оператором.
- Проверьте, установлена ли ручка толкателя в положении “0”, подсоедините оборудование к сети, включите его, проверьте, ровно ли движется лезвие и какой у него звук работы, а также работает ли индикатор питания. Выключите слайсер и убедитесь, что лезвие остановилось.
- Регулируйте толщину ломтиков при помощи регулирующей ручки.
- Разместите продукт на каретке, прижимая его держателем по направлению к лезвию, убедитесь, что продукт прижат к подвижной перегородке.
- Включите прибор, запуская лезвие.
- После окончания работы поверните регулирующую ручку в положение “0”.

Зажим для продуктов снимать нельзя, за исключением тех случаев, когда форма и размер продукта не позволяет им пользоваться.

6. СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



7. УСТАНОВКА

Рекомендуется инструктаж обслуживающего слайсера персонала представителями производителя или продавца.

Условия в помещении:

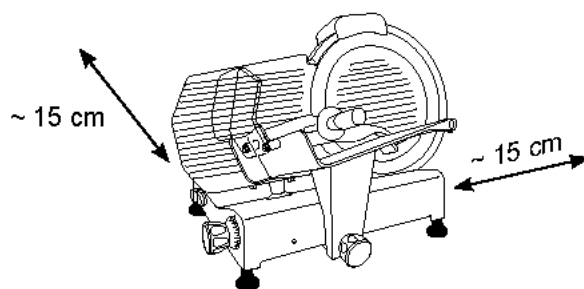
- Минимальная температура воздуха + 8 °С
- Максимальная температура воздуха + 38 °С
- Минимальная влажность 30%
- Максимальная влажность 80%
- Слайсер следует устанавливать на неподвижную опору во избежание сдвигов оборудования.
- Кабель следует располагать так, чтобы об него никто не споткнулся.
- Подсоедините к слайсеру кожух ножа с встроенной точилкой (10), планку для защиты рук (24) и ручку держателя продуктов (25). Данные детали защищают оператора от травм. Прекратите работу слайсера, когда снимаете кожух с точилкой, т.к. острое лезвие представляет опасность. Не используйте оборудование со снятым держателем продуктов (24), а также для мяса с костями и непищевых продуктов.
- На защитном блокирующем винте защитного кожуха ножа (9) расположен микропереключатель, если крепление винта ослабится, оборудование автоматически остановится. Это сделано для безопасности оператора. См.рисунок внизу.

Выравнивание.

Убедитесь, что подвижная перегородка (2) с регулирующей ручкой (6), находящейся в положении "0", расположены на одной линии с ножом (А). Если они находятся не на одной линии, выровняйте их, открутив и снова прикрутив правую ножку(12).

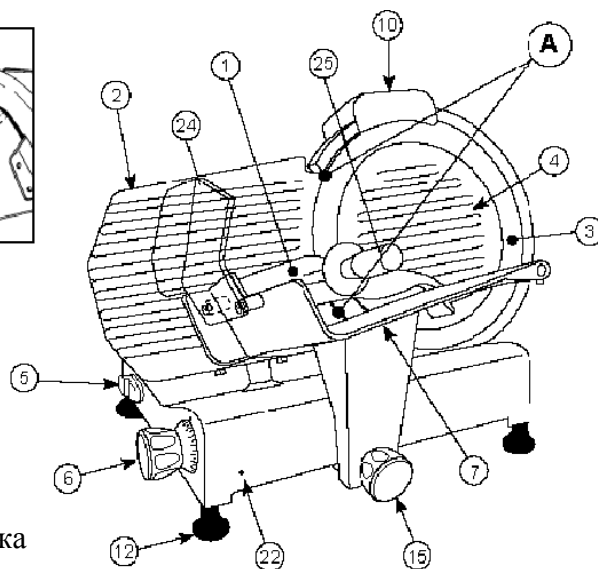
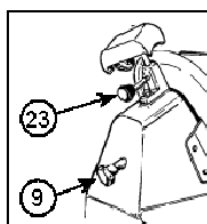
Необходимое пространство (см)

для эксплуатации.



Номера деталей

- 1 - Держатель продуктов
- 2 - Подвижная перегородка
- 3 - Дисковый нож
- 4 - Кожух ножа
- 5 – Вкл./выкл.
- 6 - Регулирующая ручка
- 7 - Подвижная каретка
- 9 - Блокирующий винт защитного кожуха ножа
- 10 – Съёмное затачивающее устройство в кожухе
- 12 - Ножки
- 15 - Фиксирующий винт лотка для продуктов
- 22 - Отверстие для блокировки лотка для продуктов / подвижной перегородки
- 23 - Блокирующий винт кожуха с заточкой
- 24- Планка для защиты рук
- 25- Круглая ручка держателя продуктов



8. ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Прежде чем начать чистку, отключите прибор от сети и убедитесь, что регулирующая ручка (6) находится в положении "0". Во время чистки лезвия не следует снимать защитную пластину датчика.
- Не мойте оборудование под струёй воды.
- Не используйте жёсткую щётку, которая поцарапает поверхность оборудования.
- Используйте мягкую ткань, смоченную нейтральным чистящим средством (типы средств указаны на коробке с принадлежностями)
- При чистке оборудования не передвигайте его. Используйте рекомендованные производителем перчатки от порезов, т.к. при очистке лезвия возможны травмы.

Как вы успели заметить, данный слайсер сконструирован таким образом, чтобы обеспечить максимальную лёгкость, быстроту и доступность чистки всех деталей. Чистку машины следует осуществлять как минимум раз в день или чаще, если необходимо (при каждой смене типа продуктов), обращая особенное внимание тем поверхностям, которые контактируют с нарезаемым продуктом.

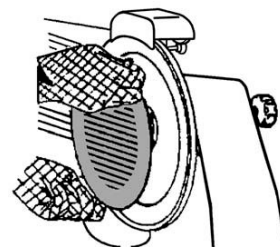
Если оборудование загрязнено, его следует очистить.

Если слайсер остановил работу, причиной может быть перегрев двигателя, пожалуйста, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для диагностики.

Нет необходимости снимать нож для чистки, т.к. все режущие части можно чистить не

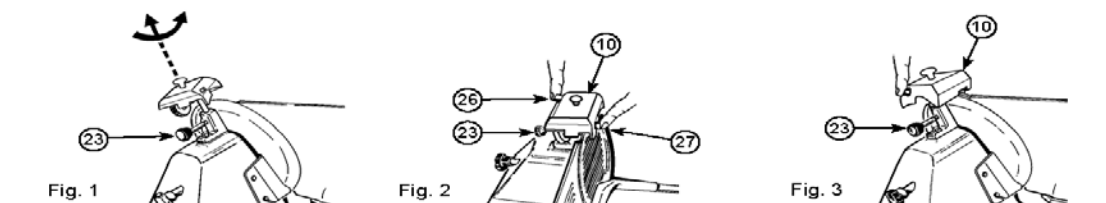
снимая.

- Надевайте перчатки от порезов.
- Отсоедините кожух ножа (4).
- Расслабьте винт (9), открутите его и снимите кожух, прикрывающий дисковый нож (4).
- Очистите лезвие ножа (3) с обеих сторон, как показано на рисунке.



ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ

Если слайсер перестал хорошо резать, а лезвие затупилось, его может заточить квалифицированный работник.



Примечание: нож сделан из высокопрочного материала, поэтому заточку следует осуществлять только тогда, когда его режущая способность снижается. Защитную планку датчика на слайсере со встроенной точилкой во время заточки снимать не надо.

- Отключите оборудование от сети.
- Убедитесь, что подвижная перегородка надёжно закреплена и регулирующая ручка (6) стоит в положении “0”. Аккуратно очистите лезвие, которое будет затачиваться.
- Вновь подключите оборудование к сети.
- Ослабьте блокирующий винт (23) кожуха ножа с точилкой (10).
- Поднимите кожух с точилкой(10), повернув его на 180°, таким образом, чтобы оба колёсика встали в рабочее положение. См. рис.1.
- Опустите кожух с точилкой(10) до щелчка.
- Закрепите поворотом блокирующего винта (23). См. рис 2.
- Включите прибор.
- Нажмите кнопку (26) пусть лезвие крутится в течение 1 минуты. Когда оно остановится, проверьте, нет ли заусенцев по краю.
- Если вы обнаружили заусенцы, включите питание (5) и легко нажимайте кнопку (27) в течение 3 секунд, чтобы убрать заусенцы, появившиеся в процессе заточки. Переведите регулирующую ручку (6) в положение "0".
- После заточки верните кожух с точилкой (10) в начальное положение. См. рис.3, и очистите край лезвия, а также колёсики точилки спиртом.

- После нескольких сеансов заточки удалите налёт с колёсиков точилки при помощи кисточки и спирта.

ЗАМЕНА НОЖА



Дисковый нож подлежит замене, когда больше нет возможности его затачивать или когда расстояние между режущим краем ножа и кожухом становится около **6 мм**. Обратитесь в ближайший официальный сервисный центр для замены ножа.

9. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Оборудование упаковано вместе с заглушками в картонную коробку.

- Упаковка годится для перевозки оборудования любым видом транспорта
- Можно ставить коробки одна на другую, максимально 3-4 коробки.
- Держите упаковку в сухом месте.
- Оборудование весит более 15 кг, переносить следует вдвоем с особой осторожностью.
- Если коробки лежат на поддонах, используйте только транспортировочные тележки или электроподъемники.

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

10.1. Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

10.2. Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев с даты отгрузки со склада Поставщика.

10.3. Гарантия дает покупателю право на бесплатную замену или ремонт деталей и узлов, признанных неисправными по вине производителя представителями службы сервиса Поставщика.

10.4. Рекламации по качеству и комплектации принимаются в течение 2 (двух) недель с момента отгрузки оборудования со склада Поставщика.

10.5. В случае, если по заключению сервисного центра Поставщика выход из строя Товара будет признан не гарантийным случаем, то ремонт производится по расценкам сервисного центра Поставщика.

10.6. Гарантия не предоставляется на следующие расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара:

- электрические и светодиодные лампы, лампы индикации и т.п.;
- кнопки (выключатели), приводные ремни, фильтры, петли, замки;
- резиновые прокладки, уплотнители, сальники и т.п.;
- нагревательные элементы.

10.7. Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.

10.8. Сервисный центр Поставщика находится по адресу:

РФ, Республика Марий Эл, г. Волжск ул.Мамасево 1Б.

Контактный номер: (83631) 4-25-00