



ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ СЛАЙСЕР РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Благодарим Вас за покупку данной модели полуавтоматического слайсера.

Данный слайсер, разработанный и произведённый нашей компанией, отличается простотой и безопасностью в эксплуатации.

Оборудование предназначено исключительно для пищевого использования и подходит для нарезки ветчины, бескостного замороженного мяса, свежего мяса (говядины, баранины), а также овощей (например, картофеля, моркови, батата, имбиря и др.).

Рекомендуется использовать прибор в ресторанах, отелях, супермаркетах и на предприятиях пищевой промышленности.

Эксплуатация оборудования допустима при относительной влажности воздуха не более 85%.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Меры предосторожности

2. Основные технические характеристики

3. Инструкция по эксплуатации

3.1. Подготовка рабочей поверхности для слайсера

3.2. Распаковка

3.3. Съёмные детали слайсера и их расположение

3.4. Смазка

3.5. Подключение силового кабеля

3.6. Пробный пуск без нагрузки

3.7. Заточка лезвия

3.8. Регулировка толщины нарезки

3.9. Размораживание мяса

3.10. Замена лезвия

4. Схема электрических соединений

5. Диагностика и устранение неисправностей

1. Меры предосторожности

- Напряжение питания должно соответствовать параметрам, указанным на заводской табличке. Несоблюдение указанных параметров может привести к возгоранию или серьёзной неисправности прибора.
- Убедитесь, что перед началом эксплуатации слайсер надёжно заземлён. Плохое заземление или его отсутствие могут привести к поражению пользователя электрическим током.
- В случае аварийной ситуации немедленно выключите все переключатели и обесточьте оборудование.
- Во время работы прибора строго запрещается помещать руки или другие части тела в рабочую зону, т.к. это может привести к травмам пользователей.
- Ремонт слайсера должен выполняться только производителем или уполномоченным сервисным центром.
- Производитель не несёт ответственности за возможные травмы или поломку оборудования, вызванные самостоятельной модификацией устройства пользователем.
- При повреждении электрического кабеля его необходимо сразу же заменить на новый.
- Для замены кабеля используйте только специальный мягкий кабель, приобретённый у производителя или в авторизованном сервисном центре.
- Запрещается погружать слайсер в воду или промывать прибор под проточной водой — устройство не является водонепроницаемым. При попадании воды в прибор создается риск поражения током и повреждения электроники прибора.
- Отключайте все переключатели и обесточивайте слайсер, если он не используется в течение длительного времени.
- Во время очистки устройства обязательно отключайте питание.
- При обнаружении любых аномальных звуков, вибраций или неисправностей немедленно прекратите эксплуатацию и отключите питание.
- Не допускается работа в свободной или развевающейся одежде. Длинные волосы должны быть надёжно убраны под головной убор.
- Регулярно проверяйте состояние крышки лезвия, каретки, режущего диска и других деталей на предмет ослабления креплений или повреждений.

- Запрещается нарезать замороженное мясо, охлажденное до температуры ниже -6°C .
- При перепродаже оборудования передайте данное руководство по эксплуатации следующему пользователю.
- В случае утери или повреждения данного руководства свяжитесь с производителем для получения новой копии.
- Если вы столкнулись с проблемами, не описанными в данном руководстве, обязательно свяжитесь с официальными представителями компании для получения технической поддержки.

Не допускается эксплуатация слайсера лицами с ограниченными возможностями, детьми или лицами без соответствующего опыта, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением квалифицированного специалиста, ответственного за безопасность при использовании прибора.

Наклейки по технике безопасности на корпусе прибора



Обеспечьте надёжное заземление, чтобы предотвратить риск поражения электрическим током в случае его утечки.



Во избежание травм не допускается нахождение рук в зоне нарезки во время работы слайсера.



При очистке и замене лезвия соблюдайте осторожность и избегайте касания острых краев во избежание порезов и травм.

2. Основные технические характеристики

Модель	Параметр	Напряжение (В)	Частота (Гц)	Питание (Вт)	Скорость двигателя (об/мин)	Скорость лезвия (об/мин)	Диаметр лезвия (мм)	Толщина нарезки (мм)	Ширина нарезки (мм)	Вес (кг)	ШхДхВ (мм)
HBS300 Алюминиево- магниевый литой сплав		100~120/ 220~240	50/60	250	1400\ 1600	310	Φ300	0.2~15	220	23.7	573*487*430
HBS275 Алюминиево- магниевый литой сплав		100~120/ 220~240	50/60	250	1400\ 1600	310	Φ275	0.2~15	200	22.8	543*482*422
HBS250 Алюминиево- магниевый литой сплав		100~120/ 220~240	50/60	150	1400\ 1600	350	Φ250	0.2~12	180	16.8	480*405*373
HBS220 Алюминиево- магниевый литой сплав		100~120/ 220~240	50/60	120	1400\ 1600	350	Φ220	0.2~12	160	16.2	463*400*360
HBS220JS Алюминиево- магниевый литой сплав		100~120/ 220~240	50/60	120	1400\ 1600	350	Φ220	0.2~12	150	12.8	422*385*338
HBS195 Алюминиево- магниевый литой сплав		100~120/ 220~240	50/60	120	1400\ 1600	450	Φ195	0.2~12	150	12.3	403*377*325
HBS300A Алюминиево- магниевый литой сплав		100~120/ 220~240	50/60	250	1400\ 1600	310	Φ300	0.2~15	220	21	572*465*423
HBS275A Алюминиево- магниевый литой сплав		100~120/ 220~240	50/60	250	1400\ 1600	310	Φ275	0.2~15	200	20.2	543*462*417
HBS250A Алюминиево- магниевый литой сплав		100~120/ 220~240	50/60	150	1400\ 1600	350	Φ250	0.2~12	180	15.3	480*400*363
HBS220A Алюминиево- магниевый литой сплав		100~120/ 220~240	50/60	120	1400\ 1600	350	Φ220	0.2~12	160	14.8	465*395*345

3. Инструкция по эксплуатации

3.1 Подготовка рабочей поверхности для слайсера

Установите прибор на прочную, ровную поверхность (стол или платформу). Оставьте достаточно свободного пространства вокруг прибора для удобства эксплуатации, обслуживания и вентиляции.

Электропитание прибора:

Прибор работает от сети переменного тока, однофазной розетки, частотой 50 Гц. Прибор оборудован стандартной трёхконтактной вилкой с заземлением. Розетка должна соответствовать указанным параметрам.

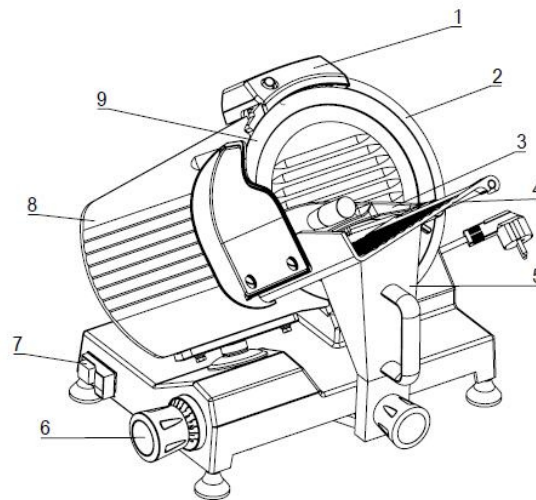
3.2 Распаковка

Перед установкой убедитесь в наличии всех комплектующих, поставляемых с прибором. При обнаружении недостающих деталей обратитесь к поставщику.

3.3 Съемные детали слайсера и их расположение

Внимание:

Для успешной эксплуатации оборудования внимательно прочитайте данный раздел и ознакомьтесь со съемными деталями слайсера, а также их расположением

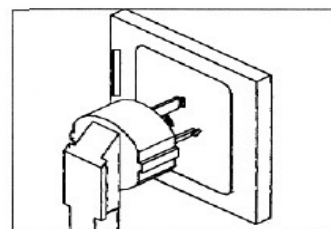


1. Точильный узел 2 . Защитное кольцо 3. Прижимное устройство 4. Каретка 5. Скользящая направляющая 6. Рукоятка 7 . Выключатель питания 8. Фиксирующая пластина 9. Нож

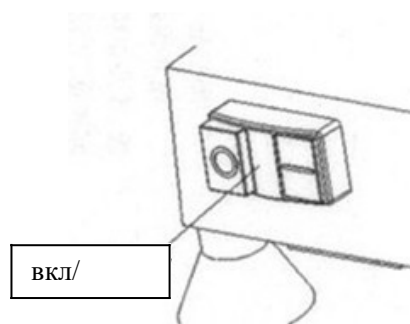
3.4 Смазка

3.4.1 Переверните прибор и наносите смазочное масло на поверхность прямоугольной и круглой направляющей раз в 7 дней.

3.4.2 Наносите пищевое масло на скользящую направляющую.



Внимание: Перед нанесением масла переведите переключатель в положение выключения машины и отключите прибор от сети.



3.5 Подключение силового кабеля

3.5.1 Переключатель питания находится на левой стороне машины. Поверните переключатель в положение «0» для выключения слайсера.

3.5.2 Вставьте вилку питания в розетку, номинальный ток которой должен быть не менее 10А.

3.5.3 При использовании двухфазной вилки, она должна быть надежно заземлена.

3.6 Пробный запуск без нагрузки

3.6.1 Перед пробным запуском машины необходимо тщательно проверить целостность креплений и отсутствие повреждений крышки ножа, каретки, ножа и других деталей, а также нанести масло на поверхность квадратной и круглой направляющих.

3.6.2 Нажмите на кнопку, чтобы проверить, работает ли лезвие, а также убедиться в отсутствии аномалий в работе машины.

3.6.3 Если ничего необычного не произошло, начните использовать машину спустя три минуты после работы без нагрузки.

3.7 Заточка ножа

3.7.1 Круглый нож слайсера изготовлен из высококачественной износостойкой инструментальной стали. Заточка режущей кромки производится на заводе-изготовителе перед продажей.

3.7.2 В процессе эксплуатации нож может затупиться. Для его повторной заточки следует использовать точильный камень, входящий в комплект поставки. Затачивайте лезвие своевременно и при необходимости.

Перед заточкой обязательно удалите остатки масла с поверхности ножа, чтобы избежать загрязнения точильного камня.

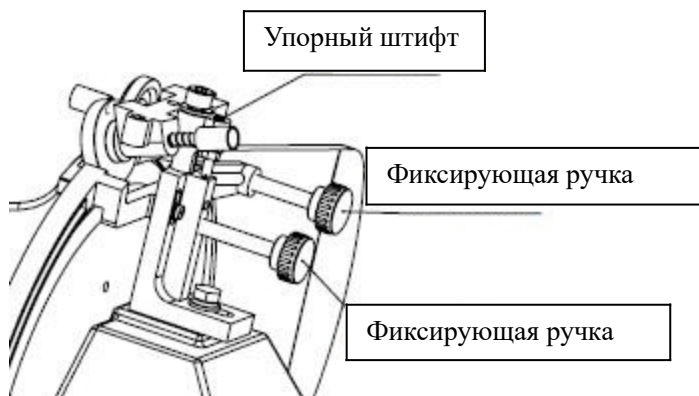
Если точильный камень загрязнён маслом, очистите его щёткой и щёлочным раствором.

3.7.3 В нерабочем состоянии точильный камень должен находиться на безопасном расстоянии от ножа. При заточке он должен быть аккуратно прижат к лезвию.

Способ изменения положения:

Удерживайте крышку шлифовального диска на нужной высоте, поверните её на 180°, затем нажмите фиксирующую ручку.

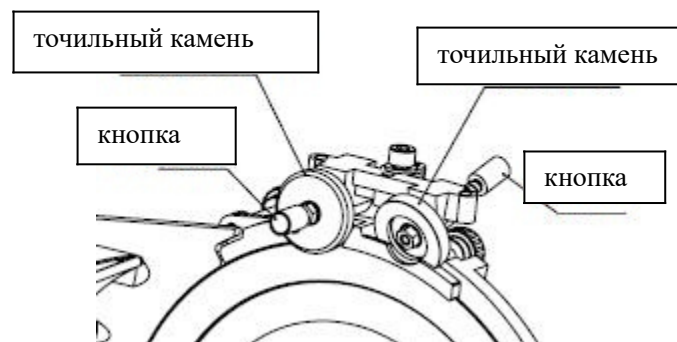
Внимание: Высота точильного устройства ограничена упорным штифтом, длину которого можно отрегулировать.



3.7.4 Точильный механизм оснащен двумя шлифовальными камнями: один — для заточки лезвия, другой — для правки режущей кромки. Для заточки лезвия нажмите кнопку, вращайте лезвие и удерживайте рукой конец шлифовального вала так, чтобы точильный камень касался лезвия. Вращайте ведущий диск лезвия для заточки. При правке режущей кромки аккуратно нажимайте рукой на конец шлифовального вала для удаления заусенцев. Не допускайте чрезмерной заточки, чтобы не повредить лезвие.

Внимание:

- Не нажимайте на шлифовальный вал слишком сильно — при заточке должно появляться небольшое количество искр.
- Отрегулируйте положение шлифовального камня так, чтобы он находился с лицевой стороны лезвия, но не касался режущей кромки.



3.7.5 Проверка заточки

Ослабьте вал шлифовального камня и нажмите кнопку, чтобы отвести камень от лезвия. Затем нажмите кнопку, чтобы остановить вращение лезвия, и визуально оцените результат заточки. Если по кромке лезвия замечен острый заусенец — лезвие заточено достаточно, заточку можно завершить. В противном случае повторите процесс до достижения нужного результата.

Внимание: Во избежание травм не проверяйте остроту лезвия пальцем!

3.7.6 Очистка оборудования

Удалите стружку и абразивную пыль с металлических частей и шлифовального камня. При очистке лезвия допускается снять защитный кожух.

Внимание:

Не используйте воду для промывки. Также запрещается применять чистящие средства, которые могут быть опасны для здоровья человека.

3.7.7 После многократной заточки диаметр ножа уменьшается.

Если расстояние между фиксирующей пластиной и кромкой ножа превышает 5 мм, ослабьте винт на задней стороне фиксирующей пластины, сдвиньте пластину ближе к ножу и установите расстояние в 2 мм. Затем затяните винт.

Внимание:

Замените нож, если его диаметр уменьшился на 12 мм.

3.8 Настройка толщины нарезки

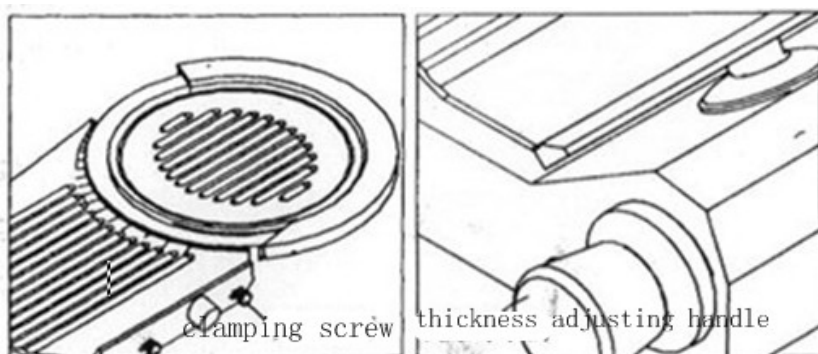
3.8.1 Толщина нарезки определяется расстоянием между лезвием и фиксирующей пластиной.

3.8.2 При повороте ручки против часовой стрелки — толщина ломтя увеличивается.

При повороте по часовой стрелке — толщина уменьшается.

3.8.3 При увеличении толщины нарезки необходимо устранить зазор привода: сначала увеличьте толщину, затем уменьшите её до нужного значения.

При уменьшении толщины нарезки зазор устранять не требуется — устанавливайте нужную толщину сразу.



3.9 Разморозка мяса

3.9.1 Если замороженное мясо слишком твёрдое, при нарезке тонких ломтей мясо может ломаться и крошиться; при нарезке толстых ломтей возникает значительное

сопротивление, что может привести к остановке двигателя или его перегреву, поэтому мясо необходимо размораживать.

Разморозка мяса — это процесс, при котором температура мяса внутри и снаружи постепенно повышается (например, при размещении мяса в выключенной морозильной камере).

3.9.2 При толщине ломтя менее 1,5 мм оптимальная температура мяса — около -4°C (достигается, если положить замороженное мясо в холодильник, отключённый от питания, на 8 часов).

Для проверки нажмите ногтем на поверхность мяса, если оно готово к нарезке, на поверхности должен остаться след.

3.9.3 При толщине ломтя более 1,5 мм температура мяса должна быть выше -4°C .

Чем толще ломоть, тем выше должна быть температура мяса.

3.10 Замена ножа

3.10.1 Снимите кожух ножа:

- Отодвиньте каретку от ножа.
- Открутите фиксирующий стержень с задней стороны машины.
- Снимите кожух ножа.

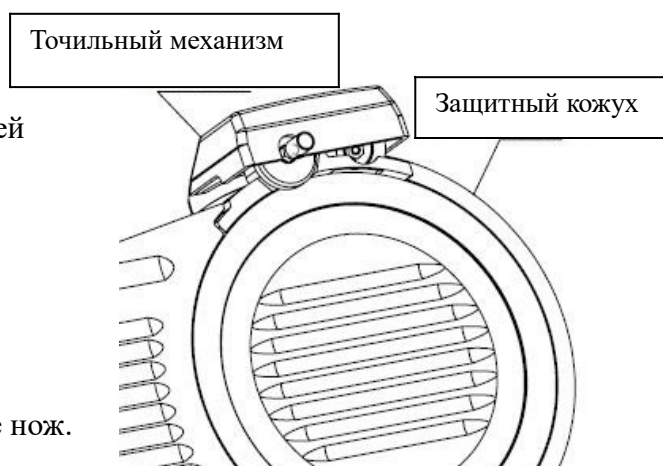
3.10.2 Снимите точильный механизм.

3.10.3 Снимите нож:

- Выкрутите три винта и аккуратно снимите нож.

3.10.4 При установке нового ножа:

- Аккуратно протрите посадочную поверхность и сам нож.
- Постепенно затяните все три крепёжных винта.

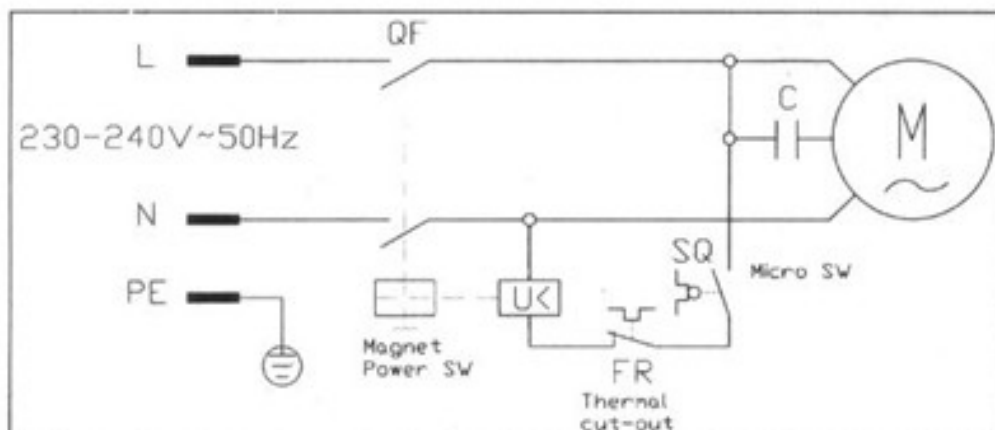


Внимание:

При замене ножа машина должна быть выключена, а питание — полностью отключено. Обязательно надевайте защитные перчатки и будьте особенно осторожны с острым лезвием при снятии и установке ножа.



4. Схема электропроводки



5. Способ устранения неполадок

3.11 Ремонт и обслуживание

Обслуживание и ремонт машины должны производиться только квалифицированными специалистами. Категорически запрещено выполнять ремонт неквалифицированным персоналом во избежание травм, а также механических и электрических неисправностей.

Наиболее распространенные неисправности и способы их устранения приведены в Таблице 1.

Если неисправность отсутствует в таблице или предложенные решения не дают результата — обратитесь к поставщику, официальному представителю или производителю оборудования.

Таблица 1

Тип неисправности	Способы устранения
1. Машина не работает	Проверьте подключение к надежному источнику питания.
2. Машина не режет мясо или ломтики получаются неровными.	1. Нож затупился, см. раздел 3.7 и правильно заточите нож. 2. Мясо переморожено, см. раздел 3.9 и разморозьте мясо до необходимой температуры.
3. Край лезвия затуплен.	1. Проверьте высоту установки и угол заточки шлифовального круга, см. раздел 3.7 и отрегулируйте метод заточки ножа. 2. Шлифовальный круг не зафиксирован — затяните винт для крепления круга.
4. Машина работает на маленькой скорости или лезвие вращается медленно	Снимите нижнюю панель и регулируйте натяжение ремня, как показано на рисунке ниже (ремень на новой машине необходимо регулировать каждые 2-3 месяца, на старой — по мере необходимости. Гарантийный срок на новый ремень — 9 месяцев).

1. Снимите нижнюю панель.



2. Сначала ослабьте гайку снизу, затем отрегулируйте натяжение ремня, поворачивая гайку.

