VIATTO™

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СЛАЙСЕРЫ VA-220, VA-250, VA-300



Перед использованием внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

Соблюдайте правила техники безопасности.

Благодарим за выбор этой полуавтоматического слайсера для нарезки продуктов питания.

Наша компания производит слайсеры для продажи на отечественном рынке и за рубежом. Слайсеры обеспечивают удобство и безопасность при эксплуатации.

1. Примечания

Электропитание должно соответствовать требованиям к электропитанию, указанным на этикетке. При неправильном электропитании это приведет к серьезным проблемам, возгоранию или повреждению устройства.

При использовании устройство должно быть заземлено. Если заземление отсутствует или оно ненадежное, возможно поражение электрическим током.

При возникновении чрезвычайной ситуации выключите все выключатели и отключите электропитание.

Когда устройство открыто, запрещается вставлять руки или другие части тела в рабочую зону. В противном случае возможно получение травм.

В случае поломки устройство должен ремонтировать только производитель или его представитель.

В случае самостоятельного ремонта пользователем мы снимаем с себя ответственность за травмы и материальный ущерб.

Соблюдайте осторожность, чтобы не повредить электрические провода.

В качестве шнура питания следует использовать специальный гибкий шнур. Приобретайте его у производителя или ремонтного отдела.

Устройство запрещается мыть водой, поскольку его конструкция не является водонепроницаемой. В противном случае возможно поражение электрическим током и повреждение механических и электрических деталей.

Если устройство не используется, выключите все переключатели и выньте вилку из розетки.

Перед очисткой устройства прекратите его использовать и выньте вилку из розетки.

Если устройство работает неправильно, прекратите эксплуатировать его.

Регулярно проверяйте кожух ножа, каретку для разрезаемых продуктов, нож и другие детали на надежность крепления и отсутствие повреждений.

Нельзя резать замороженное мясо, температура которого ниже -6 ℃.

В случае перепродажи устройства приложите к нему настоящее руководство по эксплуатации.

В случае повреждения или утери руководства по эксплуатации обратитесь к нам.

Свяжитесь с нами, если столкнулись с другими проблемами, которые не описаны в руководстве по эксплуатации.

Предупреждающие знаки



Во избежание утечки и несчастного случая устройство должно быть надежно заземлено перед эксплуатацией.



При эксплуатации устройства строго запрещается вставлять пальцы в рабочую зону, чтобы избежать отрезания пальцев.

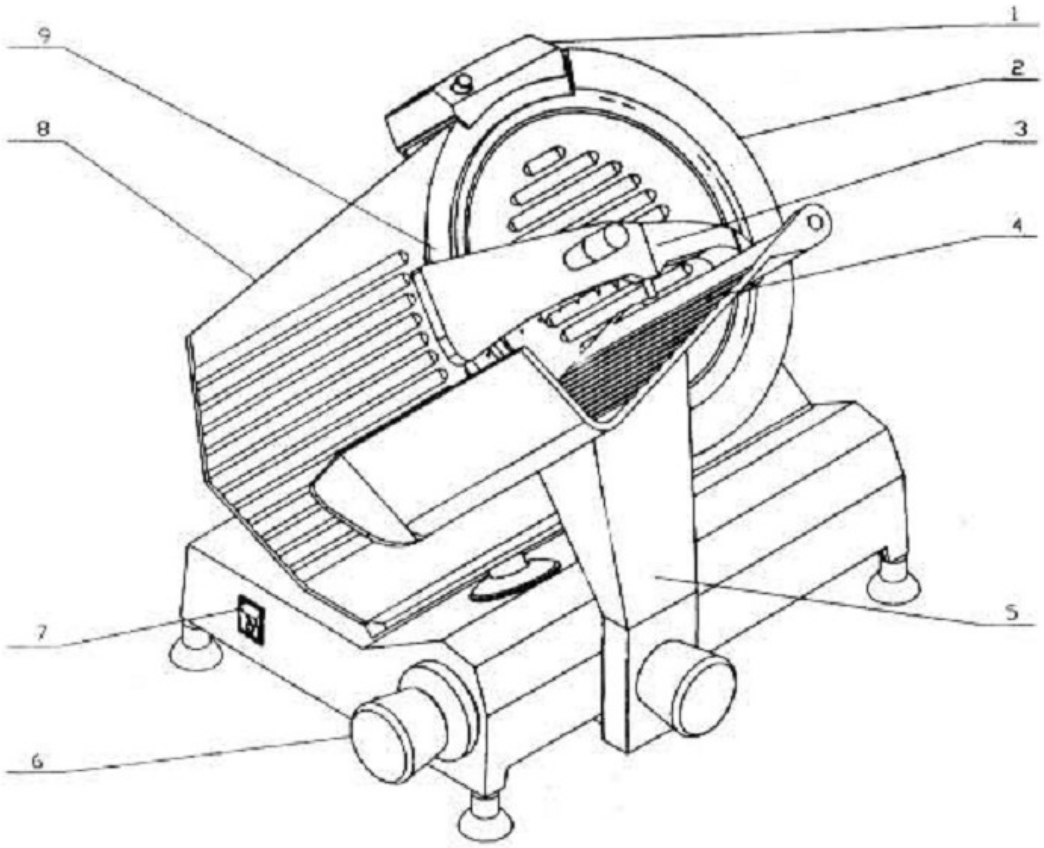


При работе с устройством и очистке сменного ножа не касайтесь пальцами кромки ножа, чтобы не порезать пальцы.

2. Основные технические характеристики

Модель	Электропитание	Мощн., Вт	Толщина нарезки, мм	Диаметр ножа, мм	Макс. шир. разрез. продукта	Вес	Габаритные размеры
VA-220JS	220–240 В, 50/60 Гц, 110 В/60 Гц	120 Вт	0,2–12 мм	220 мм	160 мм	14,5 кг	520*420*380 мм
VA-220A	220–240 В, 50/60 Гц, 110 В/60 Гц	120 ВТ	0,2–12 мм	220 мм	160 мм	17 кг	575*465*415 мм
VA-220						18 кг	
VA-220L						19 кг	
VA-250A	220–240 В, 50/60 Гц 110 В/60 Гц	150 Вт	0,2–12 мм	250 мм	160 мм	18 кг	575*465*415 мм
VA-250						19 кг	
VA-250L						20 кг	
VA-275A	220–240 В, 50/60 Гц 110 В/60 Гц	250 Вт	0,2–15 мм	275 мм	200 мм	25 кг	615*525*500 мм
VA-275						26 кг	
VA-275L						28 кг	
VA-300A	220–240 В, 50/60 Гц 110 В/60 Гц	250 Вт	0,2–15 мм	300 мм	220 мм	27 кг	615*525*500 мм
VA-300						28 кг	
VA-300L						30 кг	

3. Инструкция по эксплуатации устройства и наименование деталей



1. Точило
2. Кожух
3. Активный толкатель
4. Каретка
5. Рукоятка толкателя продукта
6. Регулятор толщины нарезки
7. Кнопка питания
8. Пластина с пазами
9. Нож

4. Эксплуатация

1. Устройство следует установить на рабочей поверхности, которая обладает достаточной устойчивостью и прочностью, чтобы выдержать вес устройства.

2. Убедитесь, что электропитание сетевого источника питания соответствует номинальному электропитанию устройства.

3. Включите переключатель и дайте устройству поработать 2–3 минуты и проверьте правильность его работы.

4. Включите переключатель, индикаторная лампа кнопки питания должна гореть, а нож вращаться против часовой стрелки.

5. Отрегулируйте толщину нарезки, вращая регулятор толщины нарезки против часовой стрелки. Поверните ручку фиксатора положения по часовой стрелке.

6. Плавным движением перемещайте каретку с продуктом вперед и назад над ножом с помощью рукоятки толкателя продукта и ручки толкателя.

7. После нарезки нужного количества верните каретку в исходное положение, поверните ручку фиксатора и дайте головке фиксатора вернуться в исходное положение.

8. Теперь можно извлечь нарезанные ломтики и продукт.

5. Очистка

1. Перед очисткой в обязательном порядке выключите устройство и извлеките вилку из розетки, а также обязательно переведите регулятор толщины нарезки в нулевое положение.

2. Строго запрещается использовать химические или абразивные чистящие средства. Не используйте щетку или любые другие инструменты, которые могут повредить различные детали ломтерезки.

3. Протрите устройство влажной тряпкой с моющим средством, промокните и высушите. Убедитесь, что устройство ежедневно полностью очищается.

4. Снимите кожух ножа и очистите каретку для продуктов.

5. Предупреждения при очистке ножа:

a. Надевайте защитные перчатки при выполнении этих действий.

b. Не прикасайтесь к кромке ножа.

c. Это опасные действия, соблюдайте осторожность.

6. Обслуживание

1. Защита ножа от коррозии.

a. После работы протрите нож сухой тряпкой.

b. Сухой тряпкой нанесите пищевое масло на кромку ножа.

c. Ежедневно затачивайте нож, чтобы предотвратить появление ржавчины.

2. Смазка направляющей:

a. Сдвиньте каретку в одну сторону и сухой тряпкой очистите направляющую от жировых загрязнений.

b. Нанесите смазку на поверхность направляющих и равномерно распределите ее.

c. Направляющую рекомендуется смазывать еженедельно.

3. Смазка оси толкателя

a. Сначала очистите толкатель сухой тряпкой.

b. Нанесите пищевое масло на обе оси.

c. Оси рекомендуется смазывать еженедельно.

4. Смазка головки фиксатора

a. Поверните фиксатор против часовой стрелки до максимальной длины.

b. Очистите головку фиксатора и нанесите на нее пищевое масло.

c. Переверните и перемещайте ось, пока она не будет двигаться плавно.

5. Смазка головки фиксатора:

a. Поверните фиксатор против часовой стрелки до максимальной длины.

b. Очистите головку фиксатора и нанесите на нее пищевое масло.

c. Верните фиксатор в исходное положение.

d. Рекомендуется смазывать еженедельно и не наносить слишком много масла.

7. Заточка ножа

1. Если толщина ломтиков неравномерная или ломтики повреждаются, заточите нож.

2. Перед заточкой очистите кромку ножа.

3. Вытащите точило и нанесите смазку на оси точила, чтобы оно правильно работало.

4. Вытащите точило и поверните на 180°, нажмите пальцем на точильный камень справа и переведите его в рабочее положение.

5. Убедитесь, что поверхность точильного камня плотно прилегает к поверхности кромки ножа. В противном случае отрегулируйте точило.

6. Включите питание и дайте устройству поработать 1–2 минуты. Остановите устройство и проверьте правильность заточки ножа. Если заточка неудовлетворительная, продолжите затачивать.

7. Прижмите левый точильный камень и убедитесь, что поверхность камня плотно прилегает к поверхности ножа. Затем затачивайте 3 секунды, чтобы удалить заусенцы.

8. После затачивания верните точило в исходное положение.

9. Постоянно содержите точильный камень в чистоте, чтобы он правильно работал.

10. Не смотрите прямо на работающий точильный камень, чтобы не получить травмы от осколков камня.

СХЕМА

