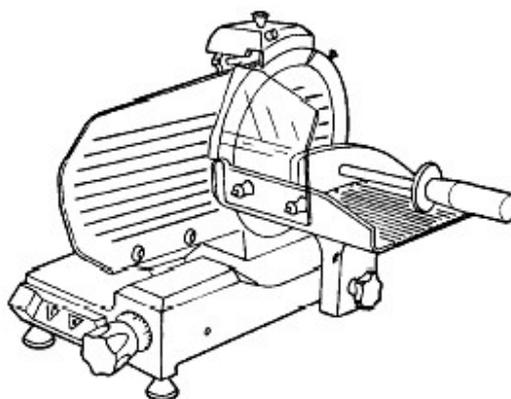
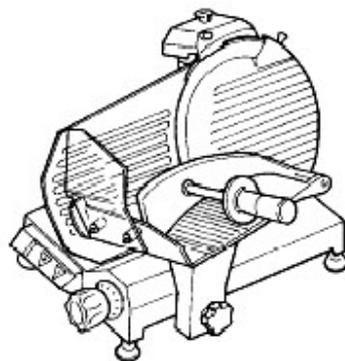




## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СЛАЙСЕР

Модели: М 220 - 220А.1. - 250 - 275 - 300  
М Vert. 220 - 250 - 275



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ**

Изд. 09.2004

## ВВЕДЕНИЕ

- Цель настоящего руководства - обеспечить клиента информацией о слайсере, его техническими спецификациями и необходимыми инструкциями по его эксплуатации и техническому обслуживанию для его максимально эффективной работы в течение длительного времени.
- Это руководство должно использоваться квалифицированными и опытными лицами, хорошо информированными о правилах эксплуатации и периодического технического обслуживания слайсера.

### **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>РАЗДЕЛ 1 - ИНФОРМАЦИЯ О СЛАЙСЕРЕ</b>	<b>4</b>
1.1 ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ	4
1.2 ЗАЩИТНЫЕ СИСТЕМЫ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА СЛАЙСЕРЕ	4
1.2.1 Механическая система защиты	4
1.2.2 Электрическая система защиты	5
1.3 СПЕЦИФИКАЦИИ СЛАЙСЕРА	5
1.3.1 Общее описание	5
1.3.2 Конструктивные особенности	5
1.3.3 Составные части слайсера	6
<b>РАЗДЕЛ 2 - ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА</b>	<b>7</b>
2.1 ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКА	7
<b>РАЗДЕЛ 3 - ПОСТАВКА СЛАЙСЕРА</b>	<b>9</b>
3.1 ОТГРУЗКА СЛАЙСЕРА	9
3.2 ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПОСЛЕ ДОСТАВКИ	10
3.3 УНИЧТОЖЕНИЕ УПАКОВКИ	10
<b>РАЗДЕЛ 4 - УСТАНОВКА</b>	<b>10</b>
4.1 УСТАНОВКА СЛАЙСЕРА	10
4.2 ЭЛЕКТРОМОНТАЖ	10
4.2.1 Слайсер с однофазным электродвигателем	10
4.2.2 Слайсер с трехфазным электродвигателем	11
4.3 СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ	12
4.3.1 Коммутационная схема однофазной электрической цепи	12
4.3.2 Коммутационная схема трехфазной электрической цепи	12
4.4 ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПРОВЕРКА	13
<b>РАЗДЕЛ 5 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ СЛАЙСЕРА</b>	<b>13</b>
5.1 УПРАВЛЕНИЕ	13
5.2 ЗАГРУЗКА И НАРЕЗКА ПРОДУКТОВ	14
5.3 ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ	15
<b>РАЗДЕЛ 6 - ПОВСЕДНЕВНОЕ ОЧИЩЕНИЕ</b>	<b>15</b>
6.1 ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	15
6.2 ПРОЦЕСС ОЧИЩЕНИЯ СЛАЙСЕРА	16
6.2.1 Очищение загрузочного лотка для мяса	16
6.2.2 Очищение лезвия, ограждения лезвия и кольца	16
6.2.3 Очищение точильного устройства	17
6.2.4 Очищение отражателя	17

<b>РАЗДЕЛ 7 - РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ</b>	<b>18</b>
7.1 ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	18
7.2 Ремень	18
7.3 Ножки	18
7.4 Кабель электропитания	18
7.5 Лезвие	18
7.6 Точильный круг	18
7.7 Смазка направляющих скольжения	18
7.8 Наклейка на кнопочной панели управления	18

<b>РАЗДЕЛ 8 - УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ</b>	<b>18</b>
8.1 ВЫВОД МАШИНЫ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ	18
8.2 УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ	18

### **ПЕРЕЧЕНЬ ИЛЛЮСТРАЦИЙ**

<i>Рис. 1</i>	<i>Общий вид слайсера</i>	<i>6</i>
<i>Рис. 2</i>	<i>Чертеж габаритных размеров</i>	<i>7</i>
<i>Рис. 3</i>	<i>Характеристика упаковки</i>	<i>9</i>
<i>Рис. 4</i>	<i>Табличка технических данных - серийный номер</i>	<i>10</i>
<i>Рис. 5</i>	<i>Направление вращения лезвия</i>	<i>11</i>
<i>Рис. 6</i>	<i>Коммутационная схема однофазной электрической цепи</i>	<i>12</i>
<i>Рис. 7</i>	<i>Коммутационная схема трехфазной электрической цепи</i>	<i>12</i>
<i>Рис. 8</i>	<i>Расположение рычагов управления</i>	<i>13</i>
<i>Рис. 9 a/b</i>	<i>Положение оператора при нарезке</i>	<i>14</i>
<i>Рис. 10</i>	<i>Нарезка мяса</i>	<i>14</i>
<i>Рис. 11 a/b/c</i>	<i>Использование точильного устройства</i>	<i>15</i>
<i>Рис. 12</i>	<i>Демонтаж каретки</i>	<i>16</i>
<i>Рис. 13</i>	<i>Демонтаж ограждения лезвия</i>	<i>16</i>
<i>Рис. 14</i>	<i>Установка приспособления для демонтажа лезвия</i>	<i>17</i>
<i>Рис. 15</i>	<i>Вид отражателя</i>	<i>17</i>

## **РАЗДЕЛ 1 - ИНФОРМАЦИЯ О СЛАЙСЕРЕ**

### **1.1 ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ**

- Слайсером должны пользоваться только высоко квалифицированные лица, полностью ознакомленные с правилами техники безопасности, изложенными в настоящем руководстве.
- В случае замены персонала следует предварительно провести его обучение.
- Не смотря на то, что слайсер оснащен защитными приспособлениями в опасных зонах, рекомендуется не дотрагиваться до его лезвия и движущихся частей.
- Перед началом операций по очищению и обслуживанию извлеките штепсельную вилку из электрической розетки.
- После демонтажа защитных приспособлений во время очищения и обслуживания следует соблюдать особую осторожность.
- Операции по очищению и обслуживанию требуют большой концентрации внимания.
- Настоятельно рекомендуется регулярно проверять питающий кабель слайсера; изношенный или поврежденный кабель может стать источником повышенной опасности для пользователя и подвергнуть его поражению электрическим током.
- При обнаружении каких-либо повреждений не следует пользоваться слайсером и предпринимать самостоятельных попыток его ремонта, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- Не следует нарезать на слайсере замороженные продукты, мясо и рыбу с костями, а также непродовольственные товары.
- **При нарезке остатков мяса не пользуйтесь слайсером без толкателя.**
- **Во время работы не находитесь в опасном положении по отношению к слайсеру, лезвие может причинить телесные повреждения.**
- Производитель не несет ответственности в следующих случаях:
  - ⇒ если слайсер был поврежден неквалифицированным персоналом;
  - ⇒ если были установлены запасные части не оригинального производства;
  - ⇒ если инструкции настоящего руководства не были **тщательно** соблюдены;
  - ⇒ если слайсер не очищался и не смазывался подходящими для этих целей веществами.

### **1.2 ЗАЩИТНЫЕ СИСТЕМЫ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА СЛАЙСЕРЕ**

#### **1.2.1 Механическая система защиты**

Механическая система защиты слайсера, описанная в настоящем руководстве, соответствует директивам **ЕС 98/37, мод. 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** и нормативам **EN 1974**.

Защитная система включает в себя (см. пункт 1.3.3):

- защитное ограждение лезвия;
- кольцо;
- крышка;
- толкатель для мяса;
- кнопка толкателя для мяса с круглой гайкой и прокладкой;
- крышка на загрузочном лотке для мяса;
- каретка, которая демонтируется, только когда толщиномер (регулятор толщины нарезки) находится в положении "0" и крайнем положении своей траектории движения в рабочей зоне.

## 1.2.2 Электрическая система защиты

Электрическая система защиты слайсера, установленная для защиты пользователя от поражения электрическим током, соответствует директивам **ЕС 72/73, 89/336, мод. 91/368, 92/31, 93/68** и нормативам **EN 60335-1, EN 60335-2-64, EN 55014**.

На слайсере установлено:

- реле блока управления, требующее перезапуска слайсера при отключении подачи электроэнергии.

Не смотря на то, что профессиональный слайсер СЕ оснащен электрической и механической системами защиты (действующими во время функционирования и операций по очищению и обслуживанию), продолжает оставаться **ОПАСНОСТЬ ТЕЛЕСНОГО ПОВРЕЖДЕНИЯ (ЕС 98/37 пункт 1.7.2)**, полностью избежать которой невозможно. Об этой опасности в настоящем руководстве предупреждается после слова **ВНИМАНИЕ**. Лезвие и другие части слайсера могут нанести людям различные травмы и порезы.

## 1.3 СПЕЦИФИКАЦИИ СЛАЙСЕРА

### 1.3.1 Общее описание

Наша компания разработала и изготовила серию профессиональных слайсеров СЕ, предназначенных для нарезки продуктов питания (таких как колбаса и мясо) с целью обеспечения:

- высочайшей степени защиты в процессе функционирования и операций по очищению и обслуживанию;
- высочайших гигиенических стандартов благодаря тщательному подбору материалов и гладкой поверхности составных частей слайсера, контактирующих с продуктами питания, для облегчения их полного очищения и демонтажа;
- максимальной точности нарезки продуктов питания благодаря применению кулачкового механизма;
- прочности и устойчивости составных частей;
- высочайшей степени бесшумности благодаря применению ременной передачи;
- удобства пользования.

### 1.3.2 Конструктивные особенности

Профессиональный слайсер СЕ изготовлен из алюминиевого сплава (Peraluman Mg5) с анодно-оксидным покрытием. Это дает возможность обеспечить высочайшие гигиенические стандарты составных частей слайсера, производящих нарезку, и их устойчивость к воздействию кислот, солей и процессу окисления.

Лезвие изготовлено из хромированной стали 100Cr6; оно заточено и закалено таким образом, чтобы обеспечить аккуратную нарезку продуктов после его периодической заточки.

Другие составные части слайсера изготовлены из таких материалов как ABS, LEXAN, PLEXIGLAS и нержавеющей стали AISI 430 или 304.

### 1.3.3 Составные части слайсера

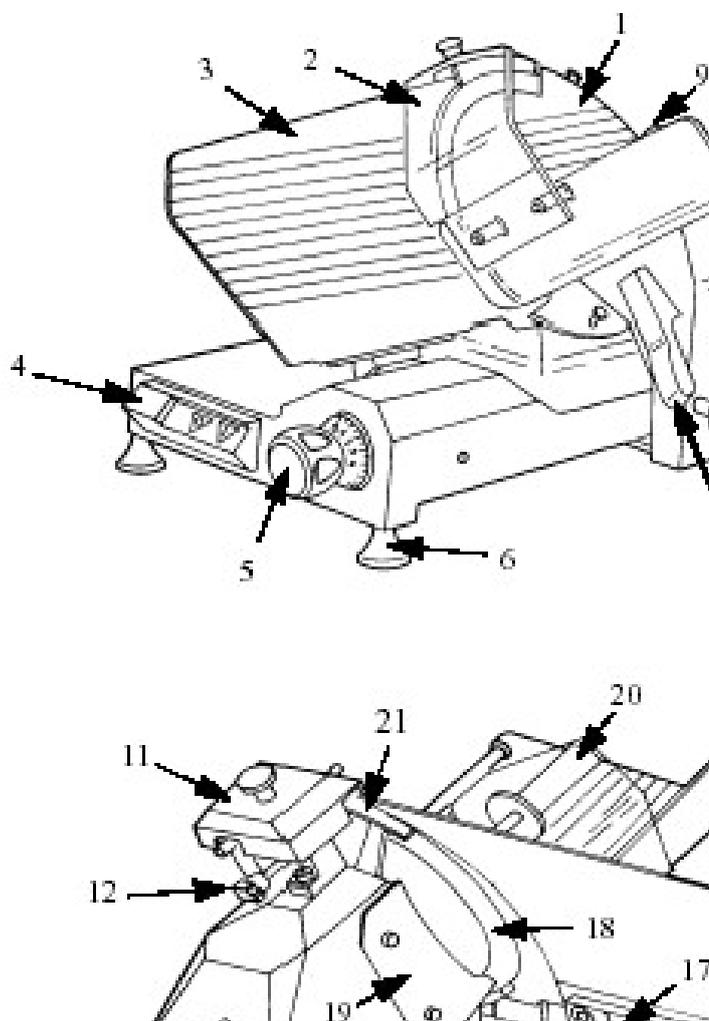


Рис. 1 Общий вид слайсера

#### УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

- |    |                             |    |  |
|----|-----------------------------|----|--|
| 1  | Ограждение лезвия           | 12 | Ручка блокировки точильного устройства   |
| 2  | Ограждение для рук          | 13 | Стяжной болт ограждения лезвия           |
| 3  | Толщиномер (пластина)       | 14 | Питающий шнур                            |
| 4  | Кнопочная панель управления | 15 | Основание                                |
| 5  | Ручка с круговой шкалой     | 16 | Табличка технических данных - серийный № |
| 6  | Ножки                       | 17 | Крепление толщиномера                    |
| 7  | Ручка блокировки каретки    | 18 | Лезвие                                   |
| 8  | Опора                       | 19 | Отражатель                               |
| 9  | Пресс для мяса              | 20 | Рукоятка прессы для мяса                 |
| 10 | Загрузочный лоток для мяса  | 21 | Кольцо                                   |
| 11 | Точильное устройство        | 22 | Прижимная рукоятка приемника для мяса    |

## РАЗДЕЛ 2 - ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

### 2.1 ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКА

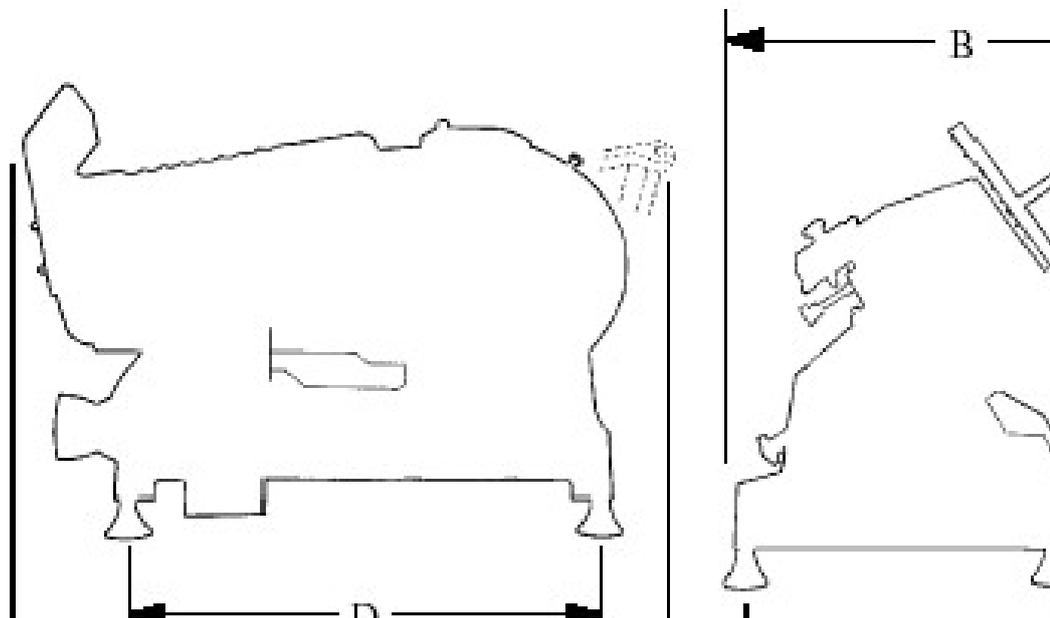


Рис. 2 Чертеж габаритных размеров

Таблица 1. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

МОДЕЛЬ	Ед. изм.	М 220/200 А.І.	М 250	М 275	М 300
Диаметр лезвия	мм	220	250	275	300
Длина А	мм	545	545	640	640
Ширина В	мм	530	530	610	610
Высота С	мм	465	465	510	510
Расстояние между ножками D	мм	395	395	435	435
Расстояние между ножками E	мм	245	245	295	295
Размеры приемника	мм	230 x 235	230 x 235	250 x 275	250 x 275
Пробег каретки	мм	225	230	285	285
Площадь нарезки	мм	150 x 205	150 x 205	210 x 250	220 x 250
Толщина нарезки	мм	0 ÷ 13	0 ÷ 13	0 ÷ 13	0 ÷ 13
Обороты лезвия	г/л	277	277	275	275
Двигатель	W	125	125	160	160
Вес	кг	17/17,5	18	20	21
Источник питания	Mn. Tf.	230V / 50Hz 230-400V / 50Hz			
Уровень шума	dB	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60

**Таблица 2. ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

МОДЕЛЬ	Ед. изм.	М (вар.)		
		220 - 250 - 275		
Диаметр лезвия	мм	220	250	275
Длина А	мм	570	570	570
Ширина В	мм	535	535	535
Высота С	мм	405	410	425
Расстояние между ножками D	мм	395	395	395
Расстояние между ножками E	мм	257	257	257
Размеры приемника	мм	230 x 235	230 x 235	230 x 235
Пробег каретки	мм	225	230	220
Площадь нарезки	мм	160 x 195	170 x 205	175 x 205
Толщина нарезки	мм	0 ÷ 13	0 ÷ 13	0 ÷ 13
Обороты лезвия	г/л	275	275	275
Двигатель	W	125	125	125
Вес	кг	17	18	18,5
Источник питания	Mn. Tf.	230V / 50Hz 230-400V/50Hz	230V / 50Hz 230-400V/50Hz	230V / 50Hz 230-400V/50Hz
Уровень шума	dB	≤ 60	≤ 60	≤ 60

**ВНИМАНИЕ:** Электрическая характеристика слайсера нанесена на табличке технических данных, прикрепленной на задней панели машины; перед подключением слайсера к источнику питания ознакомьтесь с пунктом **4.2 "Электромонтаж"**.

## РАЗДЕЛ 3 - ПОСТАВКА СЛАЙСЕРА

### 3.1 ОТГРУЗКА СЛАЙСЕРА (см. Рис. 3)

Слайсеры тщательно упаковываются перед отгрузкой с нашего склада. В комплект поставки входят:

- a) прочная картонная коробка;
- b) слайсер;
- c) две картонные прокладки для устойчивости слайсера;
- d) приспособление для демонтажа лезвия;
- e) настоящее руководство;
- f) масленка;
- g) декларация соответствия ЕС.

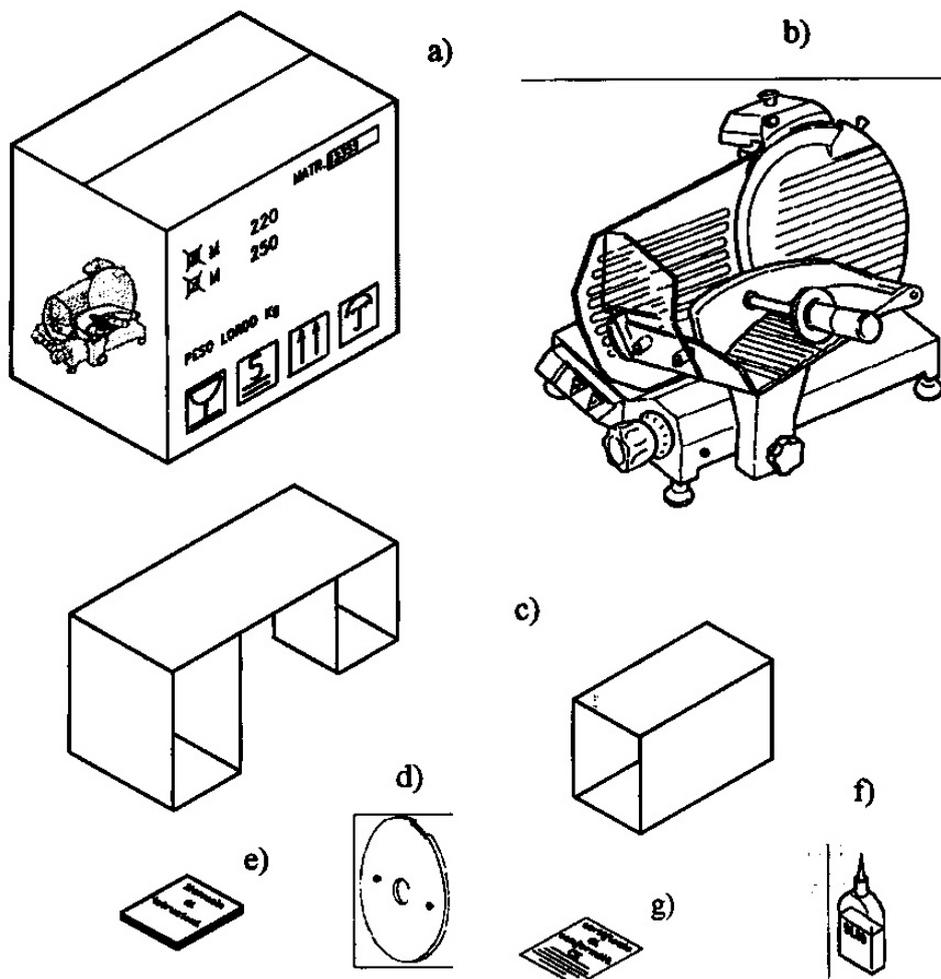


Рис. 3 Характеристика упаковки

### 3.2 ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПОСЛЕ ДОСТАВКИ

Если после доставки слайсера не выявлено наружных повреждений его упаковки, вскройте ее и проверьте комплектность поставки (см. Рис. 3). В случае обнаружения повреждения упаковки вследствие небрежного обращения, ударов или сдавливания, об этом следует проинформировать перевозчика. Кроме того, в письменной форме следует составить подробный акт о степени повреждения машины в течение трех дней со дня ее доставки, указанного в транспортных документах. **Не переворачивайте упаковку!!** При транспортировке упаковки обращайтесь внимание на то, чтобы ее подъем осуществлялся с четырех сторон (параллельно земле).

### 3.3 УНИЧТОЖЕНИЕ УПАКОВКИ

Компоненты упаковки (картонная коробка, поддон, пластиковые ремни и пенопласт) представляют собой городские твердые отходы. Поэтому от них будет легко избавиться.

При установке слайсера в странах, где действуют особые законы, они должны быть учтены при утилизации упаковки.

## РАЗДЕЛ 4 - УСТАНОВКА

### 4.1 УСТАНОВКА СЛАЙСЕРА

Слайсер следует установить на рабочем столе, соответствующем его габаритным размерам, приведенным в *Таблице 1-2* (в зависимости от модели). Поэтому стол должен иметь соответствующие размеры, горизонтальное положение, быть сухим, гладким, устойчивым и иметь высоту 80 см от пола.

Кроме того, машину следует установить в помещении с не солесодержащей влажностью максимум 75% и диапазоном температуры от +5°C до 35°C, другими словами, в месте, благоприятном для работы слайсера.

### 4.2 ЭЛЕКТРОМОНТАЖ

#### 4.2.1 Слайсер с однофазным электродвигателем

Слайсер оснащен кабелем электропитания (с сечением 3 x 1 мм<sup>2</sup> длиной 1,5 м) со штепсельной вилкой "SHUKO".

Подключите слайсер к источнику электропитания 230 Вольт - 50 Герц с установленным между ними термомангнитным дифференциальным размыкателем на 10А, ΔI = 0,03А. Проверьте эффективность системы заземления.

Кроме того, проверьте соответствие информации, указанной на табличке технических данных (Рис. 4) и на транспортной накладной.

Mod. _____	
Matr. _____	Watt. _____
_____ H.p. _____ A. _____ Hz.	
○ _____ ~ Volts. _____ Kg. ○	
Anno _____	

Рис. 4 Табличка технических данных - серийный номер

#### 4.2.2 Слайсер с трехфазным электродвигателем

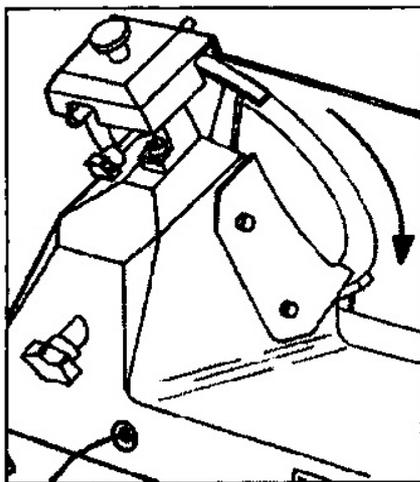
Слайсер оснащен кабелем электропитания с сечением 3 x 1 мм<sup>2</sup> длиной 1,5 м. Подключите слайсер к трехфазному источнику электропитания 400 Вольт - 50 Герц с помощью штепсельной вилки СЕI и установленным между ними термоманитным дифференциальным размыкателем на 10А,  $\Delta I = 0,03A$ . Проверьте эффективность системы заземления. Перед подключением слайсера к источнику трехфазного тока следует проверить направление вращения лезвия нажатием кнопки "I" (ON) (см. пункт 5.1, *Рис. 8*), а после этого следует немедленно нажать кнопку выключения "0" (OFF).

Лезвие должно вращаться в направлении против часовой стрелки, если смотреть на машину со стороны ограждения лезвия (*Рис. 5*).

Если направление вращения лезвия неправильное, поменяйте местами два из трех проводов сетевого кабеля в штепсельной вилке или электрической розетке (черный и серый).

Трехфазный электродвигатель, установленный на профессиональном слайсере СЕ, может работать на трехфазном токе как 230 V, так и 400 V.

Если не указано иное, машина настроена на источник электропитания 400 V. При необходимости настройки на источник питания 230 V следует обратиться в сервисный центр.



*Рис. 5* Направление вращения лезвия

## 4.3 СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ

### 4.3.1 Коммутационная схема однофазной электрической цепи (см Рис. 6)

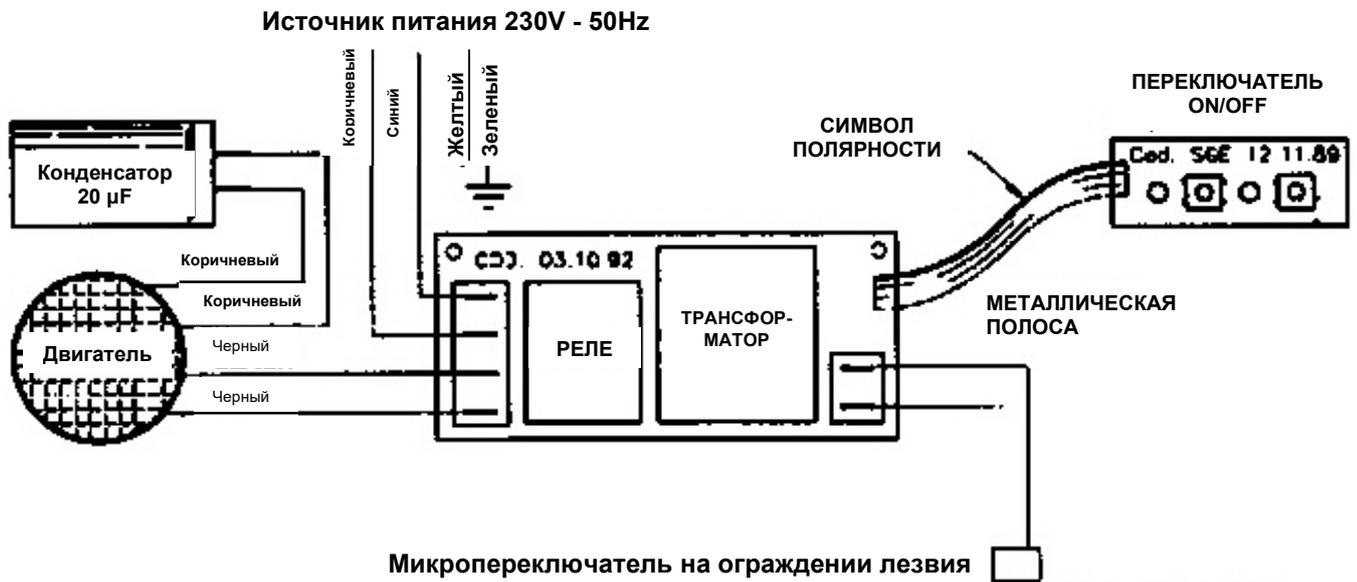
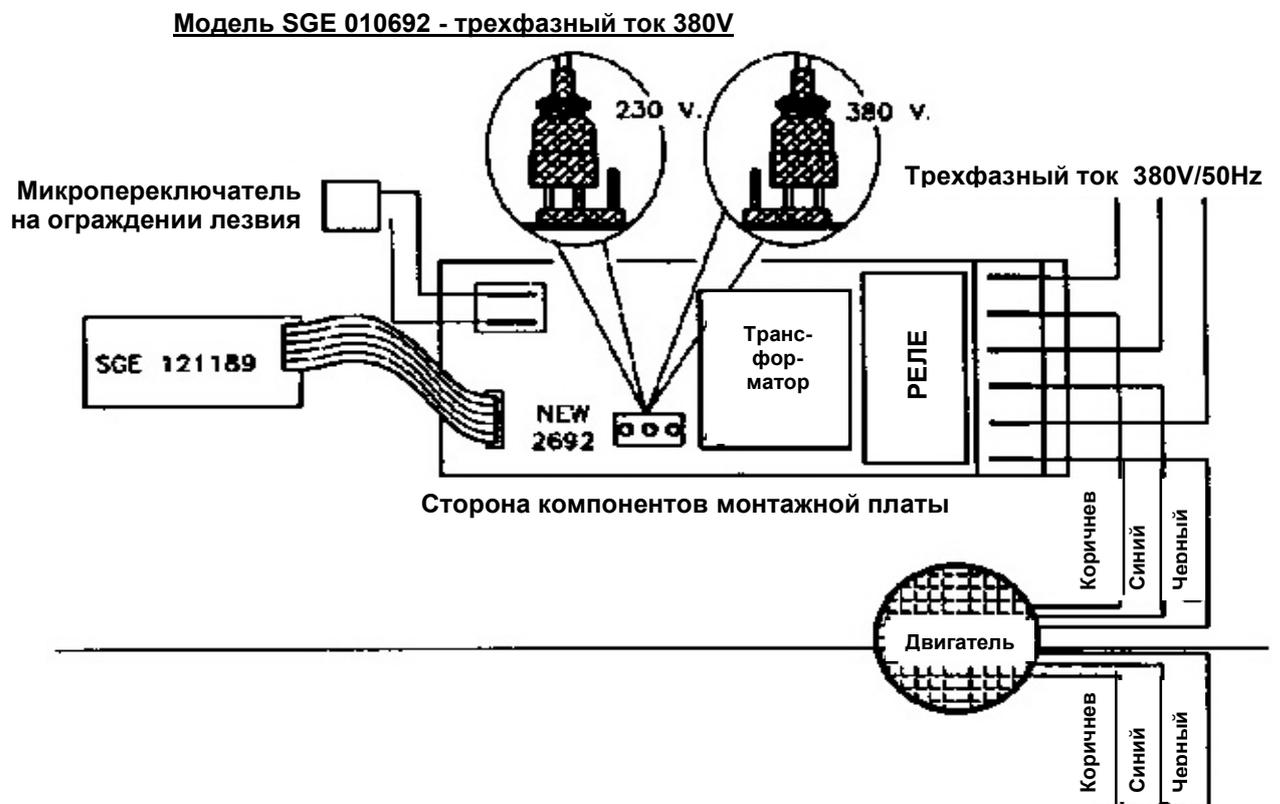


Рис. 6 Коммутационная схема однофазной электрической цепи

### 4.3.2 Коммутационная схема трехфазной электрической цепи (см Рис. 7)



#### Модель SGE 010692 - трехфазный ток 230V



Рис. 7 Коммутационная схема трехфазной электрической цепи

### 4.4 ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПРОВЕРКА

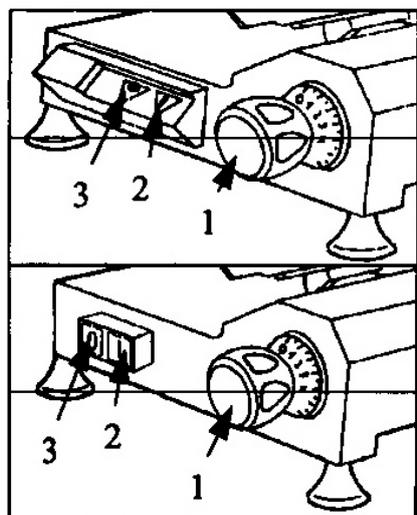
Перед проведением проверки слайсера убедитесь, что загрузочный лоток для мяса не заблокирован, а затем выполните функциональную проверку в соответствии со следующим порядком операций:

1. нажмите кнопку включения "I" (ON), затем - кнопку выключения "0" (OFF);
2. проверьте скольжение загрузочного лотка и толкателя для мяса;
3. проверьте функционирование и регулирование лезвия с помощью ручки с круговой шкалой;
4. проверьте функционирование точильного устройства (см. пункт 5.3, Рис. 11 a-b-c);
5. проверьте, чтобы загрузочный лоток для мяса демонтировался только в случае, когда ручка с круговой шкалой находится в положении "0", и что эта кнопка останется в таком же положении после разборки машины.

## РАЗДЕЛ 5 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ СЛАЙСЕРА

### 5.1 УПРАВЛЕНИЕ

Панель управления находится с левой стороны основания, как показано на рисунке ниже.



- 1 Ручка с круговой шкалой для регулирования толщины нарезки.
- 2 Кнопка включения "I" .
- 3 Кнопка выключения "0".

Рис. 8 Расположение рычагов управления

## 5.2 ЗАГРУЗКА И НАРЕЗКА ПРОДУКТОВ

**ВНИМАНИЕ:** Продукты, подлежащие нарезке, следует помещать на загрузочный лоток только тогда, когда ручка с круговой шкалой находится в положении "0", обращая внимание на лезвие с острыми краями.

Выполняйте операции в следующем порядке:

1. после помещения продукта на загрузочный лоток для мяса рядом с лезвием остановите его с помощью рукоятки со специальными углублениями для удобства пользователя;
2. настройте ручку с круговой шкалой на желаемую толщину нарезки;
3. во избежание телесных повреждений оператор должен находиться в правильном положении: правую руку следует положить на толкатель для мяса, а левую - рядом с отражателем (**не дотрагиваясь до лезвия**); корпус оператора должен находиться перпендикулярно рабочей поверхности (см. Рис. 9а). **ВНИМАНИЕ:** Обращайте особое внимание на то, чтобы ни одна часть вашего тела не контактировала с лезвием (см. Рис. 9b);
4. нажмите кнопку включения "I";
5. равномерно толкайте каретку (загрузочный лоток для мяса + толкатель + опору) по направлению к лезвию, не оказывая давления на нарезаемый продукт толкателем, так как сами продукты оказывают давление на регулятор толщины нарезки собственной силой тяжести. Лезвие будет легко нарезать продукт, а ломтики будут направляться отражателем на приемный лоток (см. Рис. 10);
6. не включайте слайсер без продуктов;
7. после нарезки продуктов установите ручку с круговой шкалой в положение "0" и выключите машину, установив переключатель в положение "0";
8. затачивайте лезвие, как только поверхность и края ломтиков станут неровными, а нарезка будет выполняться с затруднением (см. пункт 5.3).

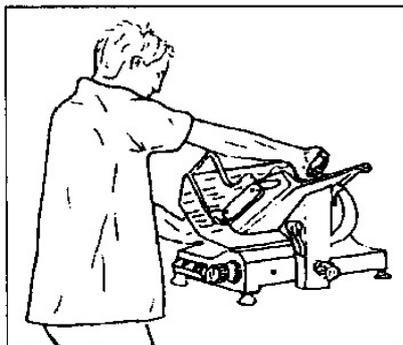


Рис. 9а Правильное положение



Рис. 9b Неправильное положение

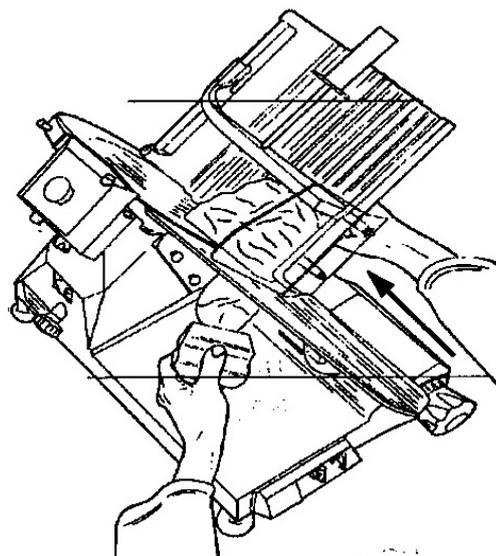


Рис. 10 Нарезка мяса

### 5.3 ЗАТОЧКА ЛЕЗВИЯ (см. Рис. 11 a-b-c)

**ВНИМАНИЕ:** При заточке лезвия будьте очень осторожны из-за опасности (см. пункт 1.2.2) причинения телесных повреждений в результате несоблюдения описанных ниже инструкций.

Лезвие следует периодически затачивать, как только оно затупится; при этом следует соблюдать следующие инструкции:

1. очищайте лезвие для удаления жира денатурированным спиртом только после извлечения штепсельной вилки из розетки;
2. отвинтите кнопку (1), поднимите (а) точильное устройство (2) вверх до его блокировки и поверните его на 180° (b) (см. Рис. 11a). Затем переместите его в конечное положение (c) так, чтобы лезвие находилось между двумя точильными камнями. Заблокируйте кнопку;
3. включите слайсер, нажав кнопку "I" (ON);
4. нажмите маленькую кнопку (3) (см. Рис. 11b), позвольте лезвию вращаться между точильными камнями в течение 30-40 сек.;
5. одновременно нажмите кнопки (3 и 4) в течение 3-4 сек., а затем одновременно отпустите их (см. Рис. 11c);
6. после каждой заточки рекомендуется очищать точильное устройство (см. пункт 6.2.3);
7. после окончания заточки возвратите слайсер в первоначальное положение, выполнив вышеописанные операции в обратном порядке.

**Примечание:** Операция заточки не должна продолжаться более 3-4 секунд во избежание деформации края лезвия.

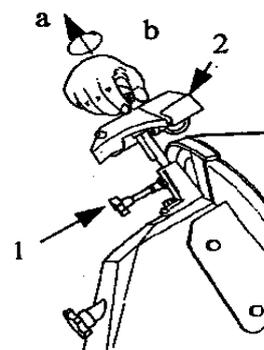


Рис. 11a

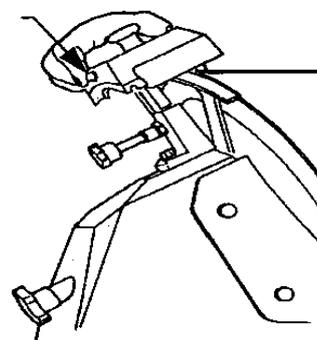


Рис. 11b

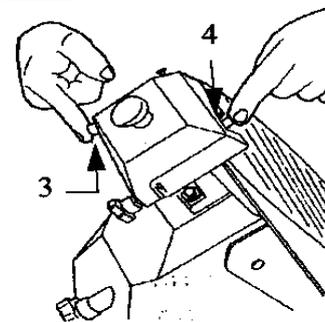


Рис. 11c

## РАЗДЕЛ 6 - ПОВСЕДНЕВНОЕ ОЧИЩЕНИЕ

### 6.1 ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Очищение слайсера следует производить не реже одного раза в день, а при необходимости - еще чаще.
- Очищение частей, непосредственно контактирующих с продуктами питания, необходимо выполнять очень тщательно.
- Слайсер не следует мыть водным раствором моющего средства и пользоваться струей воды. Используйте нейтральные моющие средства и воду. **Не пользуйтесь другими моющими средствами.** Не пользуйтесь инструментами, щетками и другими приспособлениями, способными повредить поверхность слайсера.

Перед выполнением любой операции по очищению необходимо:

- 1) извлечь штепсельную вилку из розетки для полного обесточивания слайсера;
- 2) установить ручку-регулятор с круговой шкалой в положение "0".

**ВНИМАНИЕ:** Обратите внимание на существующую опасность нанесения оператору порезов и других травм.

## 6.2 ПРОЦЕСС ОЧИЩЕНИЯ СЛАЙСЕРА

### 6.2.1 Очищение загрузочного лотка для мяса (см. Рис. 12)

Каретку (загрузочный лоток для мяса + толкатель + опору) демонтировать очень легко:

- ручку с круговой шкалой следует установить в положение "0" (1);
- каретка (2) должна находиться в конечном положении своего пробега (а) рядом с панелью управления;
- отвинтите ручку (3), продвиньте каретку вверх (b);
- после демонтажа каретки загрузочный лоток для мяса легко очищается водой и нейтральными моющими средствами (РН7).

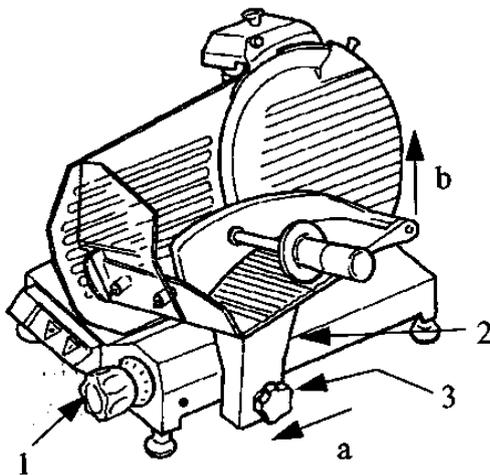


Рис. 12 Демонтаж каретки

### 6.2.2 Очищение лезвия, ограждения лезвия и кольца

Отвинтите головку стяжного винта (1) (см. Рис. 13), чтобы освободить ограждение лезвия (2).

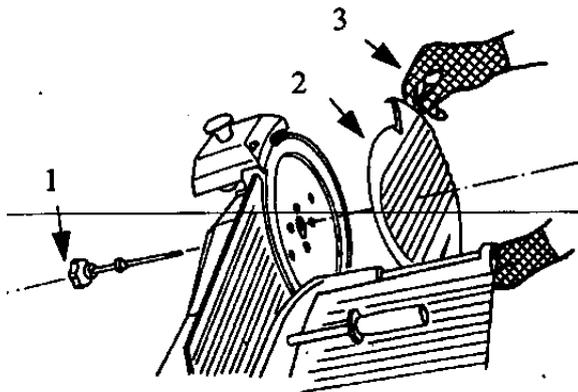


Рис. 13 Демонтаж ограждения лезвия

**ВНИМАНИЕ:** Очистка лезвия следует выполнять только в металлизированных перчатках (3) с помощью влажной ткани. Для очистки обратной стороны лезвия следует его демонтировать (см. Рис. 14).

Для демонтажа лезвия следует выполнить следующие операции:

- 1) демонтировать ограждение лезвия (см. Рис. 13);
- 2) демонтировать точильное устройство (а) и открыть толщиномер с ручкой-регулятором для установки на лезвие специального приспособления (b) для его демонтажа;
- 3) ослабьте винты 3 или 4 (f), фиксирующие лезвие, (в зависимости от модели);
- 4) прислоните приспособление для демонтажа лезвия из плексигласа к лезвию до совмещения отверстий в лезвии с двумя винтами (e), поворачивайте лезвие, пока оно не займет необходимое положение;
- 5) затяните винты (e), но не туго.

**ВНИМАНИЕ:** ограждение лезвия следует мыть теплой водой с нейтральным моющим средством.

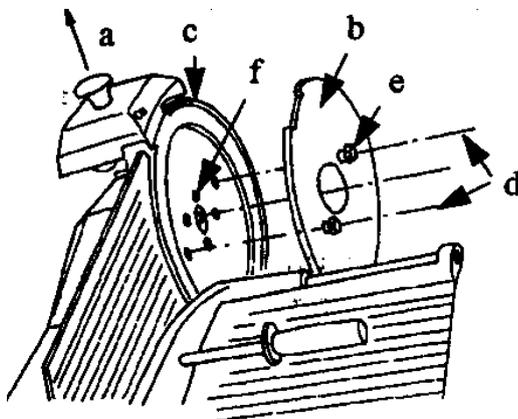


Рис. 14 Установка приспособления для демонтажа лезвия

### 6.2.3 Очистка точильного устройства

Очистка точильного устройства выполняется путем очистки точильных камней щеткой. Для этого точильные камни следует установить в безопасное положение, то есть они должны быть повернуты в обратную от лезвия сторону.

### 6.2.4 Очистка отражателя

Для демонтажа отражателя следует отвинтить два фиксирующих его винта (а) (см. Рис. 15).

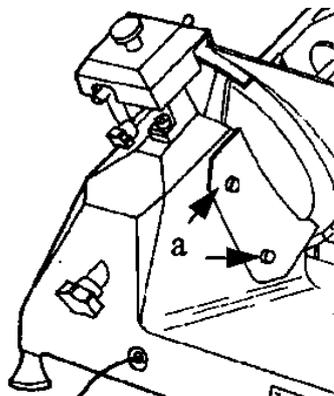


Рис. 15 Вид отражателя

## **РАЗДЕЛ 7 - РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ**

### **7.1 ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

Перед выполнением любого обслуживания слайсера необходимо:

- a) извлечь штепсельную вилку из розетки для полного обесточивания слайсера;
- b) установить ручку-регулятор с круговой шкалой в положение "0".

### **7.2 РЕМЕНЬ**

Ремень не требует регулирования. Обычно его следует заменять через 3-4 года службы. Для этого следует обратиться в авторизованный сервисный центр.

### **7.3 НОЖКИ**

Со временем ножки могут изнашиваться и терять свою эластичность, таким образом, нарушая устойчивость слайсера. В этом случае их следует заменить.

### **7.4 КАБЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ**

Периодически следует проверять состояние кабеля электропитания на предмет его износа или повреждения. В случае повреждения его следует заменить, обратившись в авторизованный сервисный центр.

### **7.5 ЛЕЗВИЕ**

Периодически проверяйте, чтобы диаметр лезвия не уменьшился более чем на 10 мм от первоначального. Для замены лезвия следует обратиться в авторизованный сервисный центр.

### **7.6 ТОЧИЛЬНЫЙ КАМНИ**

Следует периодически проверять, чтобы точильные камни сохраняли свои абразивные свойства в процессе заточки лезвия. В случае их износа во избежание повреждения лезвия их следует заменить, обратившись в авторизованный сервисный центр.

### **7.7 СМАЗКА НАПРАВЛЯЮЩИХ СКОЛЬЖЕНИЯ**

Периодически следует наносить несколько капель смазочного масла (из масленки, входящей в комплект поставки слайсера) на круглый стержень, вдоль которого скользит каретка. Эту операцию следует выполнять через отверстие (OIL), находящееся рядом с регулирующей ручкой.

### **7.8 НАКЛЕЙКА НА КНОПОЧНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**

Если наклейка на кнопочной панели управления повреждена, следует обратиться в авторизованный сервисный центр для ее замены.

## **РАЗДЕЛ 8 - УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ**

### **8.1 ВЫВОД МАШИНЫ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Если по каким-либо причинам вы решили, что ваша машина отслужила свой срок, после вывода ее из эксплуатации следует убедиться, что никто не сможет ею воспользоваться. Для этого **отключите ее из сети электропитания и ликвидируйте все электрические соединения.**

### **8.2 УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ**

После вывода машины из эксплуатации ее легко утилизировать. Для этого с учетом различных материалов, из которых изготовлена машина, обратитесь в специализированное предприятие (см. пункт 3.2 раздела 1).