Пищевые Технологии
ГРУППА ПРЕДПРИЯТИЙ

Roal
professional equipment

Слайсер промышленный серии JK

Руководство по эксплуатации



Слайсер предназначен для использования на предприятиях общественного питания и является профессиональным оборудованием. Используется для нарезания гастрономических продуктов (ветчин, колбас, сыров и т.п.) ломтиками различной величины. Выполнен из нержавеющей стали.

Модель	Диаметр ножа, мм	Напряже-ние, В	Мощность, кВт	Габаритные размеры без упаковки, мм	Габаритные размеры в упаковке, мм	Масса, кг	Толщина реза, мм	Max.ши-рина реза, мм
Слайсер JK-220A	220	220	0,12	460x370x360	570x470x420	18	0,2-15	160
Слайсер JK-250A	250	220	0,15	500x370x360	570x470x420	20	0,2-15	180

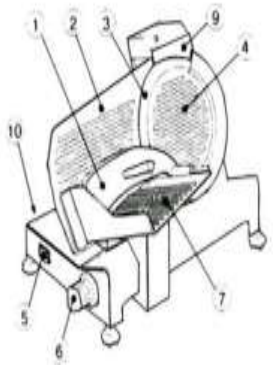
Производитель оставляет за собой право менять габаритные размеры оборудования в диапазоне +/- 10 мм**.**

Руководство по использованию:

- Освободив от упаковки, поместите прибор таким образом, чтобы выключатель вкл/выкл находился перед вами.
- Отрегулируйте толщину нарезаемых ломтей поворотом ручки со шкалой.
- При включении активизируются ножи.
- Поместите пищевой продукт, который следует нарезать ломтиками, на скользящую каретку по направлению к ножам (придавливая продукт рукояткой держателя пищи) и убедитесь, что продукт упирается в подвижную перегородку.
- После использования поверните ручку со шкалой обратно в положение «0». Не следует снимать держатель пищи, за исключением случаев, когда форма или размер продукта не позволяет его использовать.

Если в моделях JK-220A и JK-250A точильный аппарат для ножей не установлен, действуйте следующим образом:

- Установите точильный аппарат на его опору
- Затяните предохранительный болт
- Заблокируйте ручку



1 – Рукоятка держателя пищи
2 – Подвижная перегородка
3 – Нож
4 – Ограничитель ножа
5 – Выключатель вкл/выкл
6 – Ручка со шкалой
7 – Скользящая каретка
8 – Винт ограничителя ножа
9 – Точильный аппарат
10 – Табличка технических данных

Меры предосторожности и правила безопасности

Не используйте слайсер для нарезки замороженных продуктов, мяса с костями, рыбы с костями и других похожих продуктов.

Периодически проверяйте состояние кабеля, если он поврежден, его следует заменить специальным кабелем .

При очистке ни в коем случае не опускайте слайсер в воду.

Запрещено применять удлинитель.

Запрещено тянуть за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки.

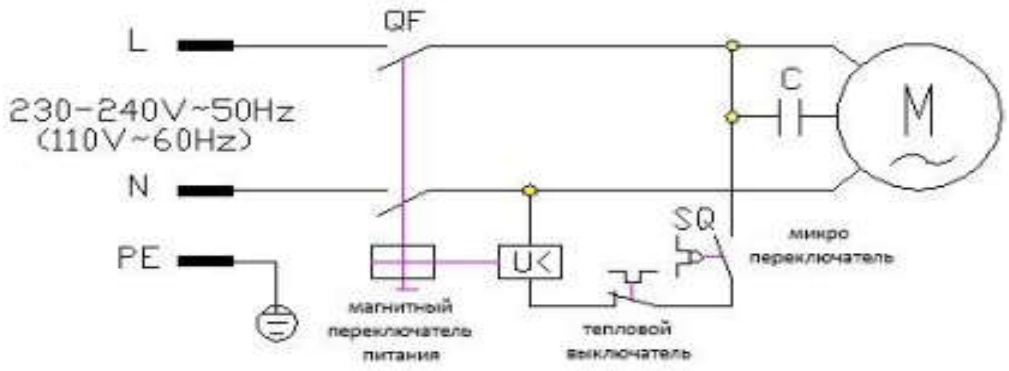
Запрещено управлять прибором влажными руками или босиком.

Даже если прибор оборудован предохранителями, держите руки подальше от ножей и движущихся деталей.

Во время обслуживания и очистки соблюдайте меры предосторожности и учитывайте остаточные риски.
Перед проведением техобслуживания отключите машину от сети электропитания и убедитесь, что ручка со шкалой находится в положении «0».
Периодически снимайте ограничитель ножа, открутив винт (в центре ограничителя ножа), и протирайте ножи и внутренности ограничителя ножа спиртом.
Предупреждение: данную операцию следует проводить с тщательной осторожностью, помня, что ножи острые.
Не используйте кухонный комбайн после многократной заточки ножей, если диаметр ножа стал тоньше 10 мм.
Предупреждение: при длительной работе слайсер или блока мотора вступает в работу температурный предохранитель мотора. Мотор автоматически останавливается, при этом следует выключить прибор, проверив, что световой сигнал предупреждения не горит. Подождите несколько минут перед повторным запуском машины, чтобы дать мотору остыть.
Машину и все ее детали следует прочищать мягкой тканью с использованием нейтральных чистящих средств, содержащих мягкие неионогенные анионы, при этом соблюдая температурный режим и концентрацию.
Если скользящий поддон для пищевых продуктов движется с усилием, поднимите кухонный комбайн и положите его на бок. Тщательно прочистите цилиндрическую направляющую планку и смажьте ее вазелиновым маслом.
Если приводной ремень ножа проскальзывает (это происходит, когда прекращается вращение ножа во время нарезки), необходимо отрегулировать натяжение следующим образом:
A) Обеспечьте доступ к органам регулировки на днище.
B) Ослабьте болт на винтах-регуляторах ремня натяжения, затем закручивайте винты-регуляторы по часовой стрелке, пока не будет отрегулировано правильное натяжение ремня.
C) Затяните болт на винтах-регуляторах.

Заточка ножей
Заточку ножей следует выполнять, когда ножи затупились.
Примечание: Следует учитывать, что ножи стойкие к затуплению, поэтому они нуждаются в заточке примерно один раз в год при регулярном использовании.

- Выньте вилку из розетки.
- Убедитесь, что движущаяся перегородка заблокирована (ручка со шкалой находится в положении «0»).
- Аккуратно прочистите ножи, которые следует заточить.
- Вставьте вилку в розетку.
- Ослабьте блокировочную ручку на точильном аппарате.
- Поднимите точильный аппарат, повернув его на 180^0 таким образом, чтобы оба точильных круга находились в рабочем положении.
- Опускайте точильный аппарат до тех пор, пока он не заблокируется. Нажимайте кнопку для того, чтобы точильные круги вошли в контакт с режущей поверхностью ножей.
- Включите прибор и оставьте ножи вращаться в течение 1-2 минуты. Когда ножи остановятся, проверьте, не образовались ли заусенцы на кромке ножей.
- Если заусенцы образовались, включите прибор и, слегка нажимая кнопку на 3 секунды, удалите заусенцы, образовавшиеся при заточке (в этой последней фазе должны работать оба точильных круга).
- Поверните ручку со шкалой обратно в положение «0».
- После заточки верните точильный аппарат в исходное положение, прочистите ножи и точильные круги спиртом.
- После нескольких заточек точильные круги следует прочистить щеткой, чтобы удалить следы спирта.



Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация соответствия ТС № RU Д-CN.АУ04.В20791 от 07.07.2015 до 06.07.2018
2. Изготовитель: GUANGZHOU ROYAL SYT TRADING Co., Limited, Китай
3. Продавец: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

Юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская,14

Фактический адрес: 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1

4.Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	тел. +7(988) 594-86-06 service@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда, 8/3	тел. (978)747-7285 krim@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Ванеева, д.3	тел.+7 (831) 424-20-15 nn@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, 24	тел. +7 (473) 232-36-06 vobs@zavod-pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству за консультацией обращаться по адресу: ООО «Торговый дом Пищевые технологии», 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1, т./ф.: (861) 228-98-31, (861)241-17-00