



# **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 | Напряжение, В | Мощность, кВт | Габаритные размеры без упаковки, мм | Габаритные размеры в упаковке, мм | Масса, кг | Толщина реза, мм | Мах. ширина 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                  |

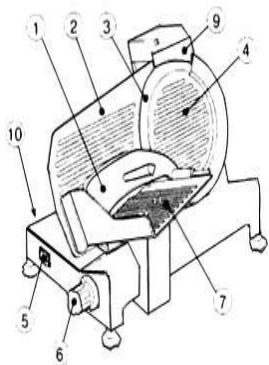
Производитель оставляет за собой право менять габаритные размеры оборудования в диапазоне +/- 10 мм.

### 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 протирать 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:

А) Обеспечьте доступ к органам регулировки на днище.

В) Ослабьте болт на винтах-регуляторах ремня натяжения, затем закручивайте винты-регуляторы по часовой стрелке, пока не будет отрегулировано правильное натяжение ремня.

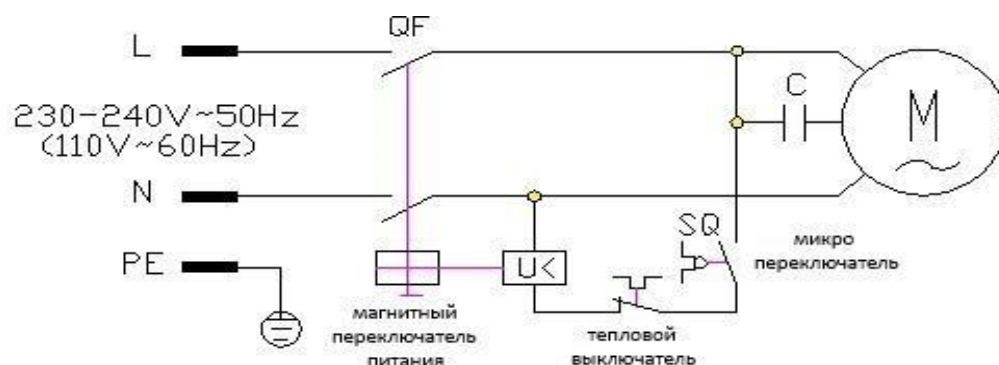
С) Затяните болт на винтах-регуляторах.

#### 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° 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 протереть щеткой, чтобы удалить следы спирта.



### Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация соответствия № ЕАЭС N RU Д-СН.РА01.В.67618/21 от 30.06.2021

### Дополнительные сведения о товаре:

**Изготовитель:** Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай

Перечень авторизованных сервисных центров:

| Город              | Адреса сервисных центров  | Телефон, электронная почта  |
|--------------------|---|---|
| г. Краснодар       | 350010, г. Краснодар, Ростовское шоссе, 68/1 (район Ипподрома)  | +7 (989)8567961<br>+7 (988)3350290<br>+7 (988)5948606<br>service@zavod-pt.ru                          |
| г. Волгоград       | ул. Чистоозерная, д.6   | +7 (8442) 98-73-13<br>volg@zavod-pt.ru  |
| г. Воронеж         | ул. Электросигнальная, 24                                       | +7 (473) 232-36-06<br>vobs@zavod-pt.ru  |
| г. Екатеринбург    | ул. Машиностроителей, д.30                                      | +7 (343) 272-82-12<br>ekt@zavod-pt.ru   |
| г. Казань          | ул. Журналистов, д.54, оф.11                                    | +7 (843) 226-87-84<br>kazan@zavod-pt.ru   |
| г. Красноярск      | ул. 9 Января, д. 23   | +7 (391) 231-65-00<br>kry@zavod-pt.ru   |
| г. Москва          | Московская область, г. Люберцы, ул. Электрификации, д. 26В      | +7 (495) 22-77-350<br>moscow@zavod-pt.ru  |
| г. Нижний Новгород | ул. Бекетова, д.13П   | +7 (831) 424-20-15<br>nn@zavod-pt.ru  |
| г. Новосибирск     | Комбинатский переулок 3, корпус 4                               | +7 (383) 23-95-087<br>nsk@zavod-pt.ru   |
| г. Омск            | ул. Масленникова, 10  | +7 (3812) 20-90-77<br>omsk@zavod-pt.ru  |
| г. Оренбург        | ул. Монтажников 21  | +7 (3532) 45-74-74<br>orenburg@zavod-pt.ru  |
| г. Пятигорск       | Ставропольский край, Пятигорск г, Ермолова ул, дом № 16, стр. 1 | +7 (918) 768-37-49<br>ptg@zavod-pt.ru   |
| г. Ростов-на-Дону  | ул. Вавилова, 68  | +7 (918) 555-91-70<br>rnd@zavod-pt.ru<br>+7 (989) 620-45-79<br>rnd3@zavod-pt.ru<br>+7 (863) 311-59-25 |
| г. Самара          | Заводское шоссе, дом № 111, ТЦ ДиПорт                           | +7 (846) 922-52-17<br>samara@zavod-pt.ru  |
| г. Санкт-Петербург | ул. Софийская, д. 14 литера А                                   | +7 (812) 921-31-17<br>spb@zavod-pt.ru   |
| г. Саратов         | ул. Астраханская, д. 43, корп. 5                                | +7 (8452) 44-81-94<br>saratov@zavod-pt.ru   |
| г. Сочи            | ул. Донская, д.9  | +7 (862) 235-11-25<br>sochi@zavod-pt.ru   |
| г. Ставрополь      | ул.Октябрьская, 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корпус            | +7 (918) 869-79-79<br>stv@zavod-pt.ru   |
| г. Уфа             | ул.Ростовская, д.18   | +7 (347) 257-32-98  |

|            |   |   |
|------------|---|---|
|            |   | <a href="mailto:ufa@zavod-pt.ru">ufa@zavod-pt.ru</a>  |
| г. Алматы  | Казахстан, г. Алматы, проспект Райымбека,<br>д. 169                               | +7 (727) 233-08-63<br><a href="mailto:kz@zavod-pt.ru">kz@zavod-pt.ru</a><br>+7 (771) 753-34-33  |
| г. Бишкек  | Кыргызская Республика, г. Бишкек, ул.<br>Лермонтова 12<br>(напротив рынка Таатан) | +996 (555) 44 99 77<br><a href="mailto:kg3@zavod-pt.ru">kg3@zavod-pt.ru</a><br>+996 (500) 44 99 77<br><a href="mailto:kg6@zavod-pt.ru">kg6@zavod-pt.ru</a><br>+996 (312) 97-35-70 |
| г. Ташкент | Республика Узбекистан, г. Ташкент,<br>Яккасарайский р-н, ул. Чапаната 43          | +998 (99) 353-47-71<br>+998 (99) 353-47-72<br>+998 (99) 353-47-73<br><a href="mailto:uz@zavod-pt.ru">uz@zavod-pt.ru</a>   |