

# **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 °С.

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.

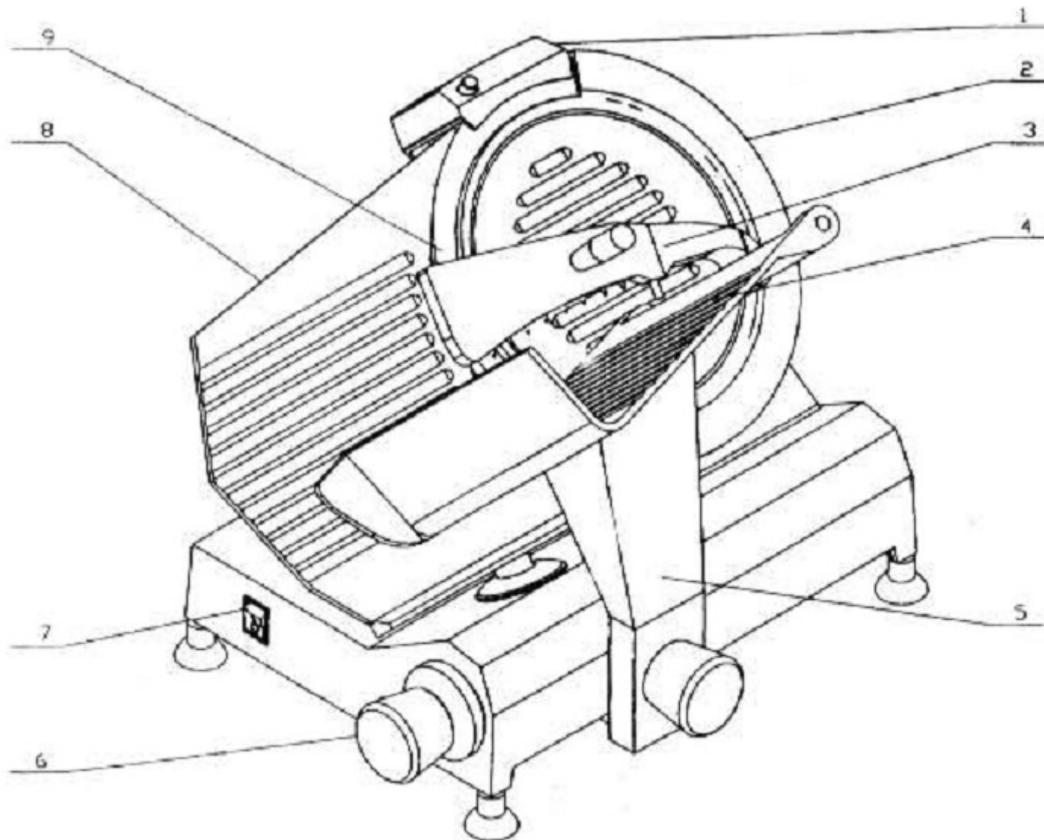


При работе с устройством и очистке сменного ножа не касайтесь пальцами кромки ножа, чтобы не порезать пальцы.

## 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

