



## Слайсер LILOMA MS 220ST/250ST/275ST



**Инструкция по эксплуатации и техническому  
обслуживанию**

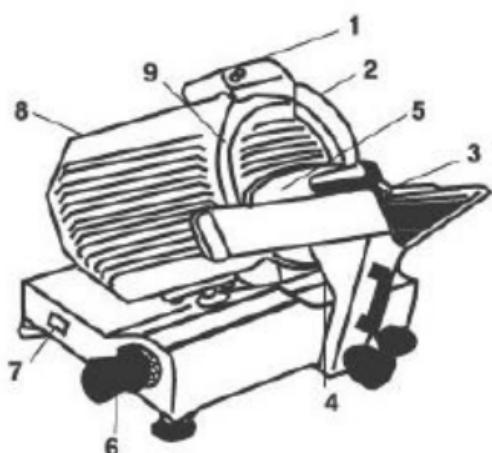
## I. Уведомление

- Электропитание данного аппарата должно соответствовать значению, указанному на табличке с техническими данными. Игнорирование этого требования чревато повреждением и даже воспламенением машины.
- Аппарат необходимо подключать в надёжно заземлённую розетку электропитания. Игнорирование этого требования чревато поражением электрическим током.
- При возникновении какой-либо аварийной ситуации полностью обесточьте аппарат.
- Не подносите руки и не приближайтесь к вращающимся ножам и подвижным частям машины. Игнорирование этого требования чревато тяжёлыми травмами.
- Повреждения и травмы возможны также и в случае неправильной эксплуатации аппарата, внесения в него конструктивных изменений и неправильной установки.
- Эксплуатацию машины следует прекратить в случае повреждения силового шнура.
- Аппарат не подлежит мойке – в том числе проточной водой – так как не имеет водонепроницаемый корпус. Помещение машины во влажную среду способно привести к поражению электрическим током и к повреждениям механической и электрической частей.
- Неработающий аппарат должен быть обесточен.
- Перед производством работ по техническому обслуживанию и чистке полностью обесточьте аппарат.
- Выключите аппарат при ненормальном его функционировании.
- Регулярно проверяйте состояние крышки лезвия, мясного лотка, ножа слайсера.
- Постоянно храните Руководство вместе с аппаратом.
- При утере Руководства по эксплуатации и для получения нового его экземпляра немедленно известите компанию-продавца.
- Немедленно свяжитесь с компанией-продавцом, если при эксплуатации аппарата обнаружились проблемы, не охваченные данным Руководством.

## II. Основные технические характеристики.

Модель	MS220ST	MS250ST	MS275ST
Ток	220В/50Гц	220В/50Гц	220В/50Гц
Мощность	120Вт	150Вт	200Вт
Толщина срезов	0-12мм	0-12мм	0-12мм
Диаметр лезвия	220мм	250мм	275мм
Вес	13,5кг	14,3кг	15кг
Габариты	520x460x380мм	520x460x380мм	575x460x395мм

## III. Наименование деталей и узлов слайсера



1. Точильное устройство
2. Предохранительный щит ножа
3. Толкатель
4. Каретка
5. Рычаг, поддерживающий продукт
6. Градуированная ручка
7. Тумблер включения
8. Подвижный блок
9. Лезвие

#### **IV. Эксплуатация**

1. Машину необходимо установить на устойчивой рабочей поверхности, способной выдержать вес как самого аппарата, так и нарезаемого продукта.
2. Убедитесь в соответствии напряжения в сети электропитания места установки номинальному напряжению и частоте, на которые рассчитана машина.
3. Переведите тумблер включения в положение «Включено» и дайте аппарату 2-3 минуты поработать вхолостую. Удостоверьтесь в его нормальном функционировании.
4. После подачи напряжения на машину на кнопке электропитания загорится контрольная лампа.
5. Отрегулируйте толщину нарезки, повернув регулятор толщины против часовой стрелки. Поверните ручку держателя по часовой стрелке. Убедитесь в том, что головка держателя касается пластины.
6. С помощью рукоятки и ручки толкателя непрерывно перемещайте каретку назад и вперёд над лезвием.
7. После нарезки нужного объёма продукта верните держатель в первоначальное положение.
8. Соберите нарезанный продукт.

#### **V. Чистка**

Перед чисткой аппарата не забудьте полностью его обесточить и перевести регулятор толщины нарезки в нулевое положение во избежание порезов рук.

