

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

COMMERCIAL SLICER

MODEL: SA-250A

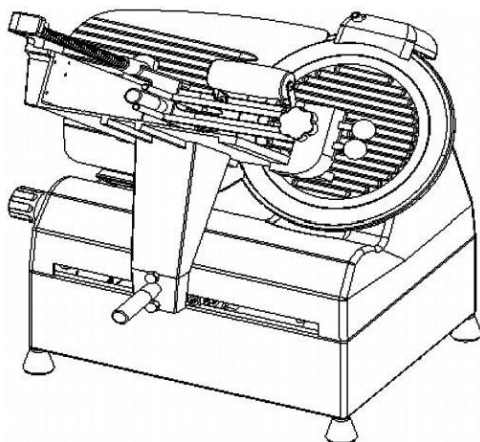
We continue to be committed to provide you tools with competitive price.
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually Saving Half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIAL SLICER

MODEL: SA-250A



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.



This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices

Precautions and safety rules

Thank you using this product. In order to make sure that you can operate the machine properly, please read this instruction carefully before using the product and keep it reference after reading. Please be sure to read the Precautions and safety rules in this page to ensure your safe use.

1. Please check whether the machinery is installed well before powering on.

2. Do not dismantle or change important parts of the machine, such as cutter shaft and electrical appliances.

3. Do not cut frozen food, fresh meat, bone-in meat, fish and anything that is not food

4. Ensure the safety of electricity use, and regularly check whether the cables and circuits are in good condition. It is prohibited to use electrical equipment when its insulation is damaged.

5. The slicer must be well grounded to prevent barefoot and wet hand operation.

6. When cleaning the slicer, do not immerse the machine in water or rinse it directly with water to avoid getting the electrical parts wet

7. When the slicer is working, the safety shield must be installed. It is strictly forbidden to touch the blade and other moving parts with hands or other parts of the body. It is forbidden to stand in the direction of tool alignment.

8. If the bearing plate is stuck during slicing or the blade does not rotate due to the failure of the machine, stop the machine immediately, cutoff the power

supply, and restart the machine after handling or repairing it.

9. If the motion of the bearing plate and the pressing plate of the slicer is blocked, please carefully clean the sliding shaft and refill SAE140 engine oil or food oil.

10. If the belt of the slicer slips, please check whether the motor base screws are loose or the belt is too loose. Tighten the motor base screws or adjust the belt tightness in time.

11. When the slicer is not used for a long time, be sure to disconnect the power supply and pay attention to the water proof and moisture-proof

12. When the gap between the blade tip and the guard ring is greater than 5mm, a new blade needs to be replaced.

13. Non operators are not allowed to touch the machine or power cord. If the external cord or cord of the machine is broken, it should be replaced by the manufacturer, the manufacturer's agent or qualified to avoid danger

14. Children and people without civil capacity or with limited civil capacity are prohibited to operate or touch with this machine to avoid danger

15. This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation

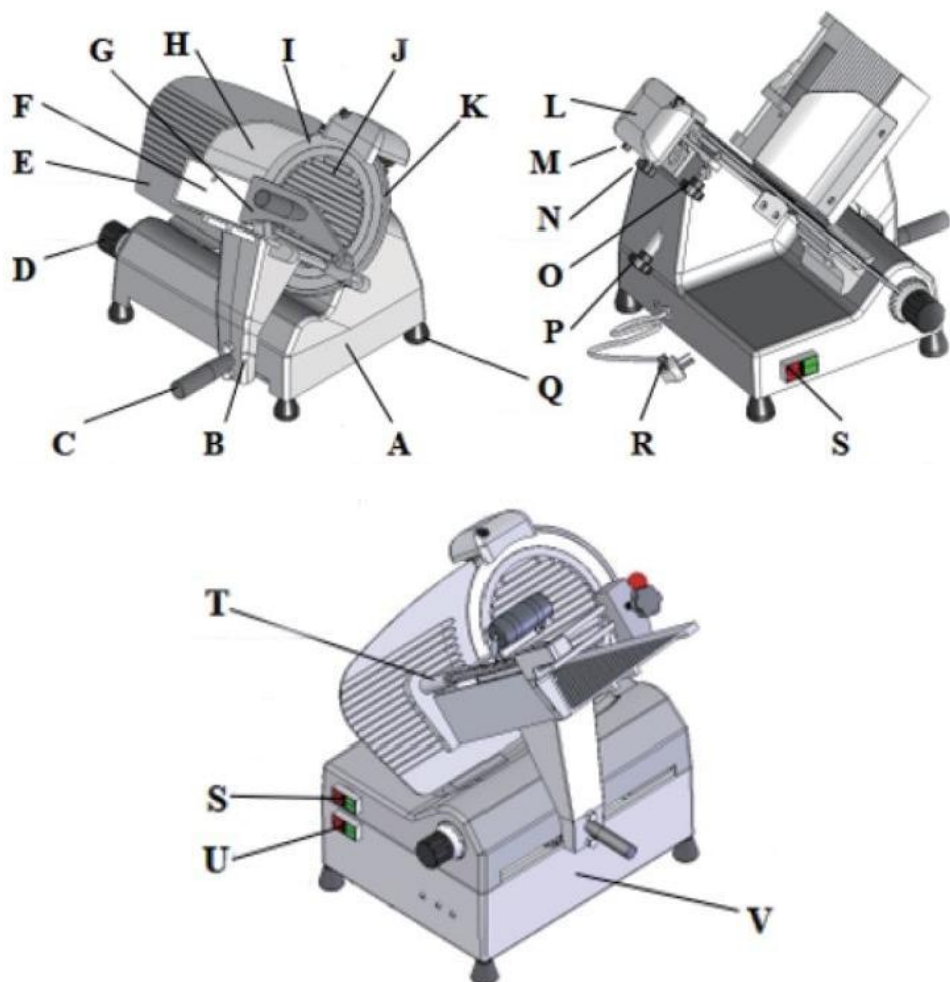
PRODUCT PARAMETERS

MODEL NUMBER	RATED POWER	RATED INPUT
BH-300	540W	AC120V~60Hz

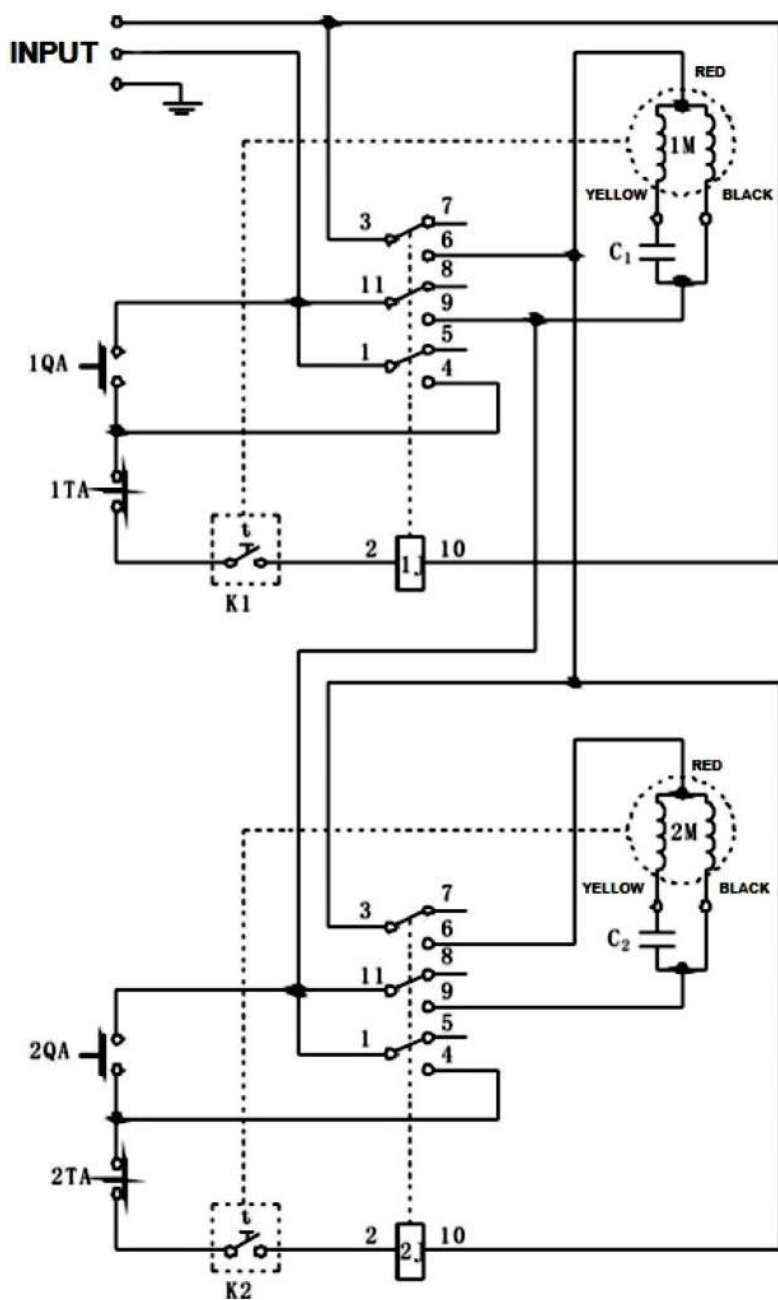
Name of Parts

A. Frame	I. Blade	Q. Rubber foot
B. Bearing plate support	J. Knife guard	R. Power cord plug
C. Bracket handle	K. Knife guard ring	S. Blade motor switch

D.Adjustment knob	L.Grinding wheel cover	T.Pressing plate B
E.Baffle plate	M.Grinding wheel handle	U.Slicemotor switch
F.Bearing plate	N.Grinding wheel seat fixing handle	VAutomatic box
G.Pressing plate	O.Baffle fixing handle	
H.Carrier plate shield	P.Knife guard fixed handle	



SCHEMATIC DIAGRAM



1QA--Blade motor switch ON 1TA--Blade motor switch OFF
1J--Relay(MK3P-I)
1M--Blade motor
C¹--Blade motor starting capacitor K1--Blade motor thermal protector
2QA--Slice motor switch ON
2TA--Slice motor switch OFF 2J--Relay(MK3P-I)
2M--Slice motor
C2--Slice motor starting capacitor K2--Slice motor thermal protector

Installation and Use

1. After unpacking, choose the appropriate position to place the slicer smoothly. (Note: There should be more than 150cm space behind the body of the machine for easy operation).
2. SA-250A is a full function slicer. Install the bearing plate and bracket assembly onto the stroke slider from top to bottom, and then lock and fix them with the handle; after that, fasten the bearing disc cover to the carrier plate (attached with the assembly drawing).
3. Connect the specified voltage power supply with the machine and ensure that the grounding is good.
4. Press the start switch, the slicer starts to run, and let the blade idle for 1~2 minutes. Confirm the blade operates normally (the normal blade operation direction is counterclockwise).
5. First adjust the baffle positioning handle backward away from the baffle, then adjust the thickness adjustment knob to select the desired slice thickness, then adjust the baffle positioning handle to contact with the baffle and lock the butterfly nut.
6. Place the food to be sliced (about -5°C) on the bearing plate, press the food with the movable pressing plate and push it to the baffle plate.
7. For semi-automatic slicer, press the start button first, and then hold the handle of the holder tightly to make the food bearing plate move back and forth from left to right for slicing; To stop the machine, press the stop button. For a full-automatic slicer, turn on the start button of the

semi-automatic

switch above first, and then turn on the start button of the automatic switch below for slicing; For shutdown, first press the stop button of the automatic switch, then press the stop button of the semi-automatic switch.

8. After slicing, adjust the stopper back to the "0" scale to remove uncut food or scraps.

Use of self-locking and safety power-off functions

1. When the adjustment knob is in "0" position, just loosen the bracket handle and run the bearing plate to the left, you will hear a sound of click, then the bearing plate bracket is fixed and can not move, the adjustment knob can not be turned. At this time, the whole bearing plate bracket can be lifted up. When the bearing plate bracket is installed, tighten the bracket handle, then the bearing plate bracket can be moved. When the adjusting knob is not in the "0" position, even if the handle of the bracket is loosened, the bracket cannot be lifted.

2. When the slicer is running, just loosen the fixed handle of knife guard plate, then the circuit system will cut off the power automatically and the slicer will stop running. When tighten the fixed handle of knife guard plate, press the start switch again and the slicer will run.

3. When the fixed handle of the grinding wheel seat is loosened and the grinding wheel cover is lifted, the circuit system automatically cuts off the power supply and the slicer stops running. When the grinding wheel cover is put down and fixed, press the start switch again, and the slicer will run.

Cleaning and Maintenance

The slicer must be cleaned after each use.

a. Before cleaning, the power plug must be unplugged to prevent injury caused by incorrect blade startup

b. Adjust the adjustment knob to "0" scale

c.Clean the surface of the machine can not be rinsed directly with water or use strong acid and alkaline detergent.Do not use abrasive supplies to wipe the surface of the machine and its blades.

Wipe the surface of the machine with a damp cloth with detergent and wipe dry with a dry cloth,clean once a day before use to ensure food safety and hygiene.

d.Loosen the knife guard fixing handle P from the rear of the machine (see page 3 of this manual), then remove the knife guard from the front blade,clean the blade and knife guard with a coth,and wipe them dry.Wipe the blade clean after each use to prevent the blade from rusting and maintain food hygiene.

e.Please pay special attention to:

- ① Wear safety gloves
- ② Do not directly touch the edge of the blade.
- ③ It is forbidden to clean the blade with electricity.

f.After deaning, start the machine to idle for 3 minutes to ensure normal use of the machine.To ensure the service life of the slicer,the machine must be regularly maintained:

1.When the machine is running,the sliding parts must be lubricated flexibly,and they must be checked or lubricated regularly to ensure that the machine parts are durable

2.Tool maintenance

- ① The blade is made of high-strength steel and cannot be impacted by hard objects.
- ② After use,dry the knife with a dry cloth
- ③ Wipe the blade edge with dry cloth dipped with edible oil to prevent the blade from rusting,once a day.

3.Lubrication of the pressing plate sliding shaft

- ① Wipe the shaft clean with a dry cloth.
- ② Add edible oil on the sliding shaft,and slide the pressing plate up and down to make the lubricating oil completely penetrate,so that the pressing plate can slide flexibly.

③ Lubricate once a day before use.

4. Lubrication of the stroke slider shaft.

① Fill the sliding shaft with lubricant (SAE 140 oil) and slide the carrier plate holder from side to side so that the lubricant penetrates completely and the carrier plate holder slides flexibly, use it once a week.

5. Maintenance of transmission structure of fully automatic components

Regularly check whether the screws of the rotating parts are loose and whether the lubricating parts are worn and burned. If there is damage or burn, reinforce the loose screws and fill the lubricant (SAE 140 oil) in time. Once a week is required.

f. Maintenance of knife sharpener:

① Before each sharpening, check whether the grinding wheel shaft is flexible.

② Check whether the grinding wheel can rotate flexibly before each knife grinding

③ Clean the grinding wheel before and after each sharpening.

Knife sharpening and precautions

When the blade becomes blunt, or when the meat is thick before and thin after slicing, or when there is more minced meat, the blade needs to be polished as follows:

1. Unplug the power plug and clean the blade

2. Check whether the adjustment knob is returned to "0" position.

3. Check whether the grinding wheel assembly meets the operating requirements, such as whether the grinding wheel handle moves freely and whether the grinding wheel seat is firmly fixed.

4. Loosen the fixed handle of the grinding wheel, lift the grinding wheel assembly and rotate it 180°, then put it down in place and lock the fixed handle. Pay attention to check whether there is a gap

between the two grinding wheels and the blade (as shown in Figure 1). (Special attention: when lifting the grinding wheel cover, the blade tip is exposed. Please be careful not to touch the blade tip to avoid accidental

injury.)

5. Connect the power plug, start the switch, the blade operates, and then press the handle of the grinding wheel to make the grinding wheel contact the blade for sharpening. After about 10 seconds to 15 seconds of sharpening, let go, and the grinding wheel returns to its original position (as shown in Figure 2).

6. Press the stop switch to check whether the blade is sharp, otherwise continue to sharpen the blade until the profit

7. Start the switch, and the blade operates. Gently press the handle of the dressing wheel to make the wheel contact the blade for grinding for 1-2 seconds, and then remove the burrs of the blade (as shown in Figure 3).

8. After sharpening, press the stop switch and unplug the power plug.

9. Turn the grinding wheel assembly back to its original state and lock the fixed handle (as shown in Fig. 4)

10. When sharpening the knife, the eyes should not be facing the blade and the direction of rotation of the grinding wheel to prevent the sand froth from flying into the eyes

11. Dust and oil residue will be attached to the grinding wheel after several times of knife grinding. At this time, use detergent and hand brush to remove the residue on the grinding wheel for future use.

12. Clean the sand and foam on the blade, etc

Rotating grinding wheel cover 180°

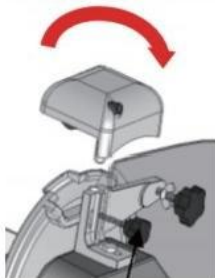


Fig.1

Press the grinding wheel handle

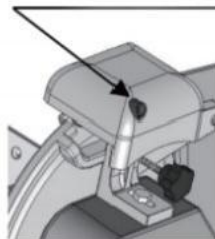


Fig.2

Press the handle of the dressing wheel



Fig.3

Return to the initial position after completion



Fig.4

8. Malfunction and maintenance

Possible malfunctions and maintenance methods			
	Malfunction	Malfunction analysis	Maintenance methods
1	Food carrier Shakes	A. the fixing screws of the frame and the food carrier become loose	A. correct positions of the frame and the food carrier, tighten the screws
		B. fixing plastic nail of the sliding part do not at the "0" scale	B. uses the inner hexagonal wrench to correct the position of the fixing plastic nail, and tighten the nut.
		C. the fixing screws of the square axle and the round axle become loose	C. tighten the screws
2	The food stopping board lower than the slicing knife	A. the fixing screws on the supporting base of the food stopping board become loose	A. adjust the food stopping board, make it balance with the slicing knife, tighten the screws
		B. the thickness adjusting button and the adjusting axle become loose	B. change the thickness adjusting button, adjust it again.

3	When we start the product, the slicing knife runs powerlessly.	A. the strap becomes loose.	A. tighten the strap and the screws.
		B. the strap is greasy, and it causes the strap skidding.	B. clean the strap or add some dry powder onto the strap
4	The grinding wheel cannot grind the knife (or the grinding wheel is broken)	A. use it incorrectly	A. please read the users' manual for details
		B. the angle of the grinding frame is not correct.	B. adjust the base of the grinding wheel
		C. the grinding wheel protecting cover touches the grinding wheel	C. adjust the base of the grinding wheel
		D. there is water or oil on the grinding wheel	D. clean the grinding wheel and dry it
5	The slicing knife jumps fiercely	A. there may be some impurities on the surface of the strap wheel	A. wipe up the impurities, use little edible oil to clean it
		B. the screws of the slicing knife may not be tightened enough	B. tighten the screws of the slicing knife
		C. the slicing knife is deformed	C. change the slicing knife
		D. the locking ring of the strap wheel has become loose or has been damaged	D. tighten the locking ring or change the strap wheel
6	The food stopping board	A. the distance between the food stopping board and the slicing knife is not	A. adjust the distance to 0.4-0.5mm, tighten the screws

	touches the slicing knife or it becomes loose	correct.	
		B. the screws on the base of the food stopping board or screws on the adjusting button become loose	B. tighten the screws
		C. the adjusting copper set may be loose or lost	C. uninstall the adjusting button and tighten the adjusting copper set or change the adjusting button
7	The food carrier touches the slicing knife protecting cover	A. the position fixing bolt or nut of the supporting wheel becomes loose	A. same as 1
		B. the fixing screws of the frame and the food carrier become loose	B. same as 1
8	Meat sheets are not symmetrical, winding or the product cannot slice meat and other foods	A. the angle of the slicing knife is not correct	A. adjust the angle of the knife again
		B. the slicing knife has become blunt	B. grind the slicing knife again (read the users' manual for details)
		C. the food stopping board has become loose	C. uninstall the adjusting button and tighten the adjusting copper set or change the adjusting button
9	sliding part moves torpidly	A. the position fixing axle is too tight	A. adjust the screw of the position fixing axle to the "0" scale and let it touch the square axle surface, tighten the nut
		B. there may be some impurities at the supporting	B. wipe up the supporting axle and the

		axle and the square axle of the sliding part	square axle of the sliding part and add some butter
		C. the copper set was damaged or was not in its right position	C. change the copper set

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

TRANCHEUSE COMMERCIALE

MODÈLE : SA-250A

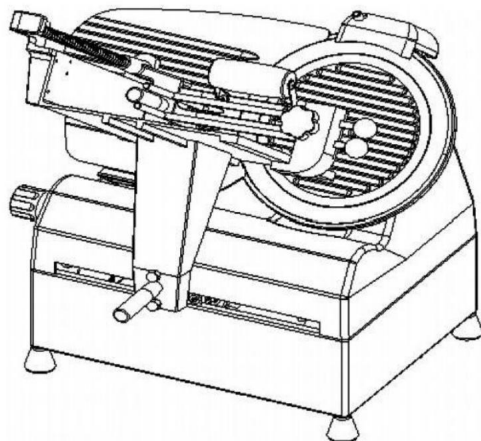
Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

TRANCHEUSE COMMERCIALE

MODÈLE : SA-250A



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation.

L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.



Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire
attentivement le manuel d'instructions.



Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE.

Le symbole représentant une poubelle à roulettes barrée indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective des déchets dans l'Union européenne. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits marqués comme tels ne peuvent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Précautions et règles de sécurité

Merci d'utiliser ce produit. Afin de vous assurer que vous pouvez utiliser la machine correctement, veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser le produit et conservez-les comme référence après la lecture. Assurez-vous de lire les précautions et les règles de sécurité de cette page pour garantir votre utilisation en toute sécurité. 1. Veuillez vérifier si la machine est bien installée avant de la mettre sous tension.

2. Ne démontez pas et ne modifiez pas les pièces importantes de la machine, telles que l'arbre de coupe et les appareils électriques.

3. Ne coupez pas les aliments surgelés, la viande fraîche, la viande avec os, le poisson et tout ce qui n'est

pas alimentaire. 4. Assurez la sécurité de l'utilisation de l'électricité et vérifiez régulièrement si les câbles et les circuits sont en bon état. Il est interdit d'utiliser des équipements électriques lorsque leur isolation est endommagée.

5. La trancheuse doit être bien fixée au sol pour éviter de l'utiliser pieds nus et avec les mains mouillées.

6. Lors du nettoyage de la trancheuse, ne plongez pas la machine dans l'eau et ne la rincez pas directement à l'eau pour éviter de mouiller les pièces électriques. 7. Lorsque la trancheuse fonctionne, le bouclier de sécurité doit être installé. Il est strictement interdit de toucher la lame et les autres pièces mobiles avec les mains ou d'autres parties du corps. Il est interdit de se tenir dans le sens de l'alignement de l'outil.

8. Si la plaque d'appui est bloquée pendant le tranchage ou si la lame ne tourne pas en raison d'une panne de la machine, arrêtez immédiatement la machine et coupez l'alimentation

alimenter et redémarrer la machine après l'avoir manipulée ou réparée.

9. Si le mouvement de la plaque d'appui et de la plaque de pression de la trancheuse est bloqué, veuillez nettoyer soigneusement l'arbre coulissant et remplir d'huile moteur SAE140

ou de l'huile alimentaire.

10. Si la courroie de la trancheuse glisse, vérifiez si les vis de la base du moteur sont bien serrées. sont lâches ou la courroie est trop lâche. Serrez les vis de la base du moteur ou ajustez la tension de la ceinture dans le temps.

11. Lorsque la trancheuse n'est pas utilisée pendant une longue période, assurez-vous de débrancher l'alimentation électrique et faites attention à l'étanchéité à l'eau et à l'humidité

12. Lorsque l'écart entre la pointe de la lame et la bague de protection est supérieur à 5 mm, une nouvelle lame doit être remplacée.

13. Les non-opérateurs ne sont pas autorisés à toucher la machine ou le cordon d'alimentation. Si le cordon externe ou le cordon de la machine est cassé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent du fabricant ou qualifié pour éviter le danger

14. Enfants et personnes privées de capacité civile ou ayant une capacité civile limitée il est interdit d'utiliser ou de toucher cette machine pour éviter tout danger

15. Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est sous réserve des deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas provoquer interférence nuisible, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçu, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable

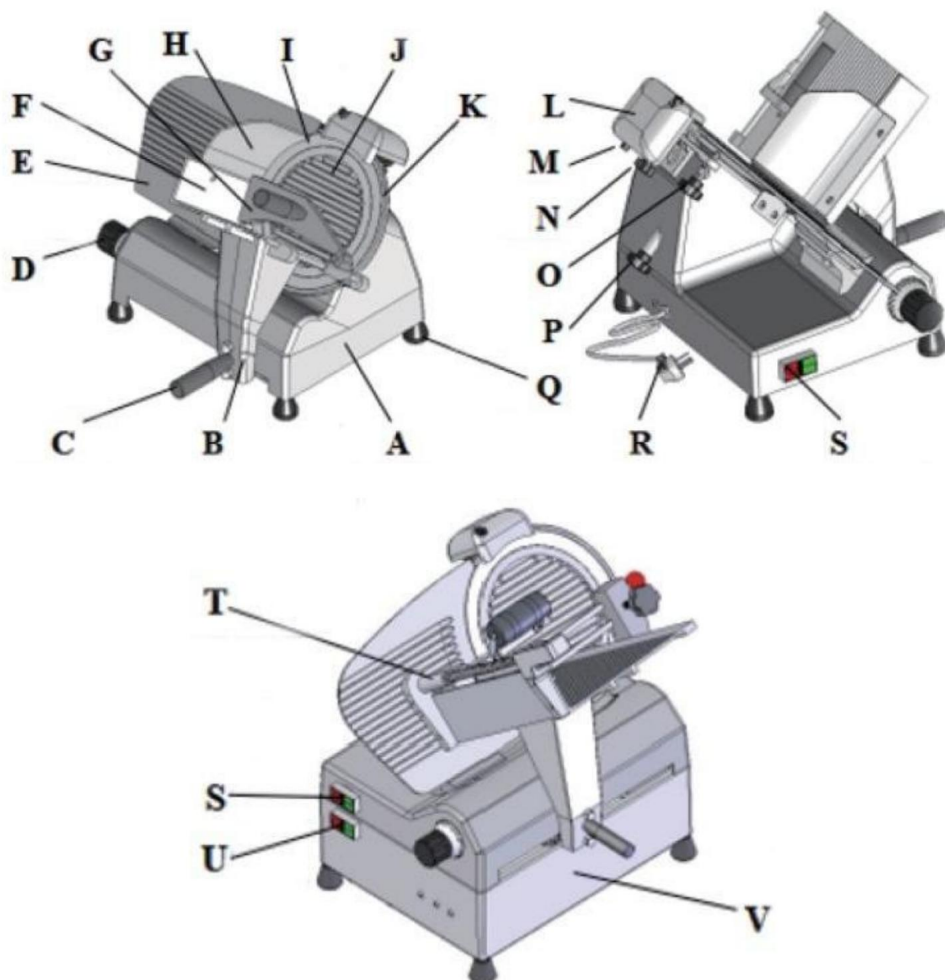
PARAMÈTRES DU PRODUIT

NUMÉRO DE MODÈLE	PUISSANCE NOMINALE	ENTRÉE NOMINALE
BH-300	540W	CA 120 V ~ 60 Hz

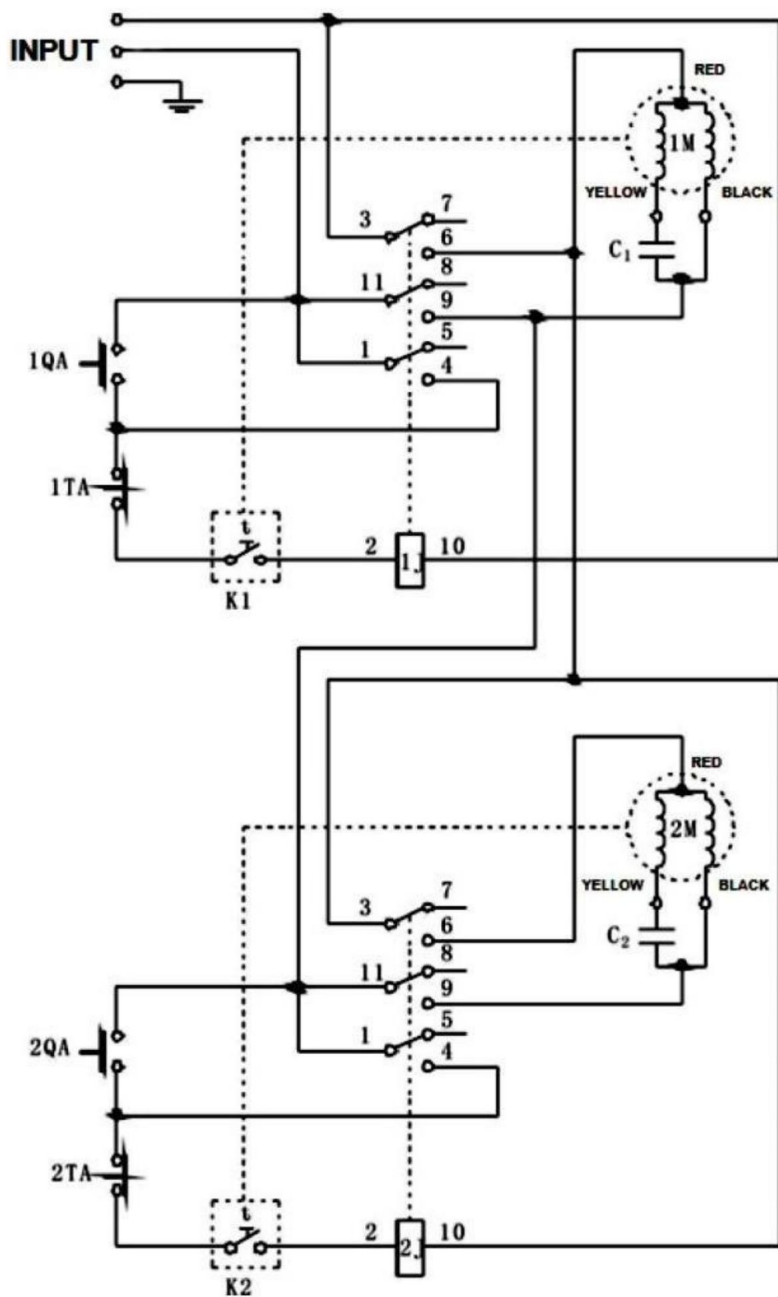
Nom des pièces

A. Cadre	I. Lame	Q. Pied en caoutchouc
B. Support de plaque d'appui	J. Garde-couteau	R. Fiche du cordon d'alimentation
C. Poignée de support	K. Bague de protection du couteau	Interrupteur du moteur de la lame S.

D. Bouton de réglage	L. Couverture de la meule T. Plaque de pression B	
E. Plaque déflectrice	M. Poignée de la meule U. Interrupteur du moteur de coupe	
F. Plaque d'appui	N. Siège de meule poignée de fixation	V. Boîte automatique
G. Plaque de pressage	O. Poignée de fixation du déflecteur	
H. Plaque de protection porteuse	P. Garde-couteau fixe poignée	



SCHÉMA



1QA--Interrupteur du moteur de lame ON 1TA--Interrupteur du moteur de lame OFF

Relais 1J (MK3P-I)

1M--Moteur de lame

C1--Condensateur de démarrage du moteur à lame K1--Protecteur thermique du moteur à lame

2QA--Interrupteur du moteur de coupe sur ON

2TA--Interrupteur du moteur de coupe OFF 2J--Relais (MK3P-I)

2M--Moteur de tranche

C2--Condensateur de démarrage du moteur Slice K2--Protecteur thermique du moteur Slice

Installation et utilisation

1. Après le déballage, choisissez la position appropriée pour placer la trancheuse en douceur.

(Remarque : il doit y avoir plus de 150 cm d'espace derrière le corps de la machine pour une utilisation facile).

2.SA-250A est une trancheuse à fonctions complètes. Installez l'ensemble plaque de roulement et support sur le curseur de course de haut en bas, puis verrouillez-les et fixez-les avec la poignée ; après cela, fixez le couvercle du disque de roulement à la plaque de support (jointe avec le dessin d'assemblage).

3.Connectez l'alimentation électrique spécifiée à la machine et assurez-vous que la mise à la terre est bonne.

4. Appuyez sur l'interrupteur de démarrage, la trancheuse commence à fonctionner et laissez la lame tourner au ralenti pendant 1 à 2 minutes. Confirmez que la lame fonctionne normalement (le sens de fonctionnement normal de la lame est dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).

5. Réglez d'abord la poignée de positionnement du déflecteur vers l'arrière, loin du déflecteur, puis ajustez le bouton de réglage de l'épaisseur pour sélectionner l'épaisseur de tranche souhaitée, puis ajustez la poignée de positionnement du déflecteur pour qu'elle entre en contact avec le déflecteur et verrouillez l'écrou papillon.

6. Placez les aliments à trancher (environ -5) sur la plaque d'appui, appuyez sur les aliments avec la plaque de pression mobile et poussez-les vers la plaque déflectrice.

7. Pour une trancheuse semi-automatique, appuyez d'abord sur le bouton de démarrage, puis maintenez fermement la poignée du support pour faire bouger la plaque de support des aliments d'avant en arrière de gauche à droite pour trancher ; pour arrêter la machine, appuyez sur le bouton d'arrêt. Pour une trancheuse entièrement automatique, activez le bouton de démarrage de la

Interrupteur semi-

automatique ci-dessus en premier, puis allumez le bouton de démarrage de l'interrupteur automatique ci-dessous pour le tranchage ; pour l'arrêt, appuyez d'abord sur le bouton d'arrêt de l'interrupteur automatique, puis appuyez sur le bouton d'arrêt de l'interrupteur semi-automatique.

8. Après avoir tranché, ajustez le bouchon sur l'échelle « 0 » pour retirer les aliments non coupés ou les restes.

Utilisation des fonctions d'auto-verrouillage et de mise hors tension de sécurité

1. Lorsque le bouton de réglage est en position « 0 », desserrez simplement la poignée du support et faites glisser la plaque d'appui vers la gauche, vous entendrez un clic, puis le support de la plaque d'appui est fixé et ne peut pas bouger, le bouton de réglage ne peut pas être tourné. À ce moment, l'ensemble du support de la plaque d'appui peut être soulevé. Lorsque le support de la plaque d'appui est installé, serrez la poignée du support, puis le support de la plaque d'appui peut être déplacé. Lorsque le bouton de réglage n'est pas en position « 0 », même si la poignée du support est desserrée, le support ne peut pas être soulevé.

2. Lorsque la trancheuse est en marche, desserrez simplement la poignée fixe de la plaque de protection du couteau, puis le système de circuit coupera automatiquement l'alimentation et la trancheuse cessera de fonctionner. Lorsque vous serrez la poignée fixe de la plaque de protection du couteau, appuyez à nouveau sur l'interrupteur de démarrage et la trancheuse fonctionnera.

3. Lorsque la poignée fixe du siège de la meule est desserrée et que le couvercle de la meule est soulevé, le système de circuit coupe automatiquement l'alimentation électrique et la trancheuse arrête de fonctionner. Lorsque le couvercle de la meule est posé et fixé, appuyez à nouveau sur l'interrupteur de démarrage et la trancheuse fonctionnera.

Nettoyage et entretien

La trancheuse doit être nettoyée après chaque utilisation.

a. Avant le nettoyage, la fiche d'alimentation doit être débranchée pour éviter toute blessure causée par un démarrage incorrect de la lame. b. Réglez le bouton de réglage sur l'échelle « 0 ».

c. Nettoyer la surface de la machine ne peut pas être rincé directement avec de l'eau ou utiliser un acide fort et

détergent alcalin. N'utilisez pas de produits abrasifs pour essuyer la surface du machine et ses lames.

Essayez la surface de la machine avec un chiffon humide avec du détergent et essuyez sécher avec un chiffon sec, nettoyer une fois par jour avant utilisation pour garantir la sécurité alimentaire et hygiène.

d. Desserrez la poignée de fixation du protège-couteau P de l'arrière de la machine (voir page 3 de ce manuel), puis retirez le protège-couteau de l'avant lame, nettoyez la lame et le protège-couteau avec un chiffon et essuyez-les. Essayez nettoyer la lame après chaque utilisation pour éviter que la lame ne rouille et maintenir l'hygiène alimentaire.

e. Veuillez accorder une attention particulière à :

Portez des gants de sécurité

Ne touchez pas directement le bord de la lame. Il est interdit

de nettoyer la lame avec de l'électricité.

f. Après le nettoyage, démarrez la machine au ralenti pendant 3 minutes pour assurer un fonctionnement normal. utilisation de la machine. Pour assurer la durée de vie de la trancheuse, la machine doit être régulièrement entretenu :

1. Lorsque la machine fonctionne, les pièces coulissantes doivent être lubrifiées de manière flexible, et ils doivent être vérifiés ou lubrifiés régulièrement pour garantir que les pièces de la machine sont durables

2. Entretien des outils

La lame est en acier à haute résistance et ne peut pas être impactée par objets durs.

Après utilisation, séchez le couteau avec un chiffon sec

Essayez le bord de la lame avec un chiffon sec imbibé d'huile comestible pour éviter lame contre la rouille, une fois par jour.

3. Lubrification de l'arbre coulissant de la plaque de pression

Essayez l'arbre avec un chiffon sec. Ajoutez de l'huile comestible sur l'arbre coulissant et faites glisser la plaque de pression vers le haut et pour faire pénétrer complètement l'huile de lubrification, de sorte que la pression la plaque peut glisser de manière flexible.

Lubrifier une fois par jour avant utilisation.

4. Lubrification de l'arbre du curseur de course.

Remplissez l'arbre coulissant avec du lubrifiant (huile SAE 140) et faites glisser la plaque de support support d'un côté à l'autre afin que le lubrifiant pénètre complètement et que le

Le support de plaque de support glisse de manière flexible, utilisez-le une fois par semaine.

5. Maintenance de la structure de transmission des composants entièrement automatiques

Vérifiez régulièrement si les vis des pièces rotatives sont desserrées et si les pièces lubrifiantes sont usées et brûlées. S'il y a des dommages ou brûler, renforcer les vis desserrées et remplir le lubrifiant (huile SAE 140) heure. Une fois par semaine est nécessaire.

f. Entretien de l'aiguiseur de couteaux :

Avant chaque affûtage, vérifiez si l'arbre de la meule est flexible.

Vérifiez si la meule peut tourner de manière flexible avant chaque couteau affûtage

Nettoyez la meule avant et après chaque affûtage.

Affûtage des couteaux et précautions

Lorsque la lame devient émoussée ou lorsque la viande est épaisse avant et fine après avoir tranché, ou lorsqu'il y a plus de viande hachée, la lame doit être poli comme suit :

1. Débranchez la fiche d'alimentation et nettoyez la lame
2. Vérifiez si le bouton de réglage est revenu à la position « 0 ».
3. Vérifiez si l'ensemble de la meule est conforme aux spécifications de fonctionnement. exigences, telles que si la poignée de la meule se déplace librement et si le siège de la meule est solidement fixé.

4. Desserrez la poignée fixe de la meule, soulevez la meule assemblez-le et faites-le pivoter de 180°, puis posez-le en place et verrouillez le fixe poignée. Faites attention à vérifier s'il y a un espace entre les deux meules et la lame (comme indiqué sur la figure

- 1). (Attention particulière : lors du levage du couvercle de la meule, la pointe de la lame est exposé. Veuillez faire attention à ne pas toucher la pointe de la lame pour éviter tout accident

blessure.)

5. Branchez la prise d'alimentation, démarrez l'interrupteur, la lame fonctionne, puis appuyez sur la poignée de la meule

pour que la meule entre en contact avec la lame pour l'affûtage. Après environ 10 à 15 secondes d'affûtage, relâchez et la meule revient à sa position d'origine (comme indiqué sur la figure 2).

6. Appuyez sur l'interrupteur d'arrêt pour vérifier si la lame est tranchante, sinon continuez à affûter la lame jusqu'à ce que le bénéfice 7. Démarrez

l'interrupteur et la lame fonctionne. Appuyez doucement sur la poignée de la meule de dressage pour que la meule entre en contact avec la lame pour le meulage pendant 1 à 2 secondes, puis retirez les bavures de la lame (comme indiqué sur la figure 3).

8. Après l'affûtage, appuyez sur l'interrupteur d'arrêt et débranchez la fiche d'alimentation.

9. Remettez l'ensemble de la meule dans son état d'origine et verrouillez la poignée fixe (comme indiqué sur la Fig. 4)

10. Lors de l'affûtage du couteau, les yeux ne doivent pas être tournés vers la lame et le sens de rotation de la meule pour éviter que la mousse de sable ne vole dans les yeux. 11. Des résidus de poussière et d'huile

seront attachés à la meule après plusieurs affûtages de couteaux. À ce stade, utilisez un détergent et une brosse à main pour éliminer les résidus sur la meule pour une utilisation ultérieure.

12. Nettoyez le sable et la mousse sur la lame, etc.

Couvercle de meule rotatif à 180°

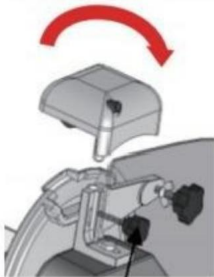


Fig.1

Appuyez sur la poignée de la meule

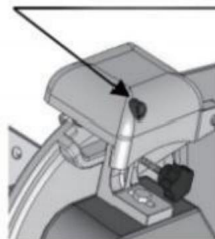


Fig.2

Appuyez sur la poignée de la roue de dressage



Fig.3

Retour à la position initiale après avoir terminé



Fig.4

8. Dysfonctionnement et maintenance

Dysfonctionnements possibles et méthodes de maintenance			
	Mauvais fonctionnement	Analyse des dysfonctionnements	Méthodes d'entretien
1	porte-nourriture Shakes	A. les vis de fixation du cadre et du porte-aliments se détacher	A. positions correctes du cadre et de la nourriture transporteur, serrez le vis
		B. Le clou en plastique de fixation de la partie coulissante ne se trouve pas à l'échelle « 0 »	B. utilise l'intérieur clé hexagonale pour corriger la position du clou de fixation en plastique et serrer l'écrou.
		C. les vis de fixation de l'axe carré et de l'axe rond se desserrent	C. serrer les vis
2	La nourriture panneau d'arrêt inférieur que le couteau à trancher	A. les vis de fixation sur la base de support de la plaque d'arrêt des aliments se desserrent	A. Ajustez la planche d'arrêt des aliments, équilibrez-la avec le couteau à trancher, serrez les vis. B. Changez le
		B. le bouton de réglage de l'épaisseur et l'axe de réglage se desserrent	bouton de réglage de l'épaisseur, ajustez-le à nouveau.

3	Quand nous démarrer le produit, le couteau à trancher s'exécute impuissant.	A. la sangle se desserre.	A. serrez la sangle et les vis.
		B. la sangle est grasse et elle glisse.	B. nettoyez la sangle ou ajoutez de la poudre sèche sur la sangle
4	La meule ne peut pas affûter le couteau (ou le (la meule est cassée))	A. l'utiliser de manière incorrecte	A. Veuillez lire le manuel d'utilisation pour plus de détails
		B. l'angle du cadre de meulage n'est pas correct.	B. ajuster la base de la meule
		C. le couvercle de protection de la meule touche la meule	C. ajuster la base de la meule
		D. il y a de l'eau ou de l'huile sur la meule	D. nettoyer la meule et la sécher
5	Le couteau à trancher saute violemment	A. Il peut y avoir des impuretés sur la surface de la roue à sangle	A. Essuyez les impuretés, utilisez un peu d'huile comestible pour le nettoyer
		B. les vis du couteau à trancher ne sont peut-être pas suffisamment serrées	B. serrer les vis du couteau à trancher
		C. le couteau à trancher est déformé	C. changer le couteau à trancher
		D. la bague de verrouillage de la roue à sangle s'est desserrée ou a été endommagé	D. serrer la bague de verrouillage ou changer la roue de la sangle
6	La nourriture panneau d'arrêt	A. la distance entre la planche d'arrêt des aliments et le couteau à trancher ne sont pas	A. ajustez la distance à 0,4-0,5 mm, serrez le vis

	touche le couteau à trancher ou ça devient lâche	correct.	
		B. les vis sur la base de la plaque d'arrêt des aliments ou des vis sur le bouton de réglage se desserrent	B. serrer les vis
		C. le jeu de cuivre de réglage peut être desserré ou perdu	C. désinstaller le bouton de réglage et serrer le jeu de cuivre de réglage ou changer le bouton de réglage
7	La nourriture transporteur touche le couteau à trancher protégeant couverture	A. le boulon ou l'écrou de fixation de position de la roue de support se desserre	A. identique à 1
		B. les vis de fixation du cadre et de l'alimentation le support se détache	B. identique à 1
8	Feuilles de viande ne sont pas symétrique, enroulé ou le produit ne peut pas trancher viande et autres aliments	A. L'angle du couteau à trancher n'est pas correct	A. ajustez à nouveau l'angle du couteau B.
		B. le couteau à trancher est devenu émoussé	affûtez à nouveau le couteau à trancher (lisez le manuel d'utilisation pour plus de détails)
		C. la plaque d'arrêt des aliments s'est desserrée	C. désinstaller le bouton de réglage et serrez le jeu de cuivre de réglage ou changez le bouton de réglage A. ajustez la vis de
9	partie coulissante se déplace torpidement	A. L'axe de fixation de position est trop serré	l'axe de fixation de position sur l'échelle « 0 » et laissez-la toucher la surface de l'axe carré, serrez l'écrou B. essuyez l'axe de support et le
		B. il peut y avoir des impuretés au niveau du support	

		l'axe et l'axe carré de la partie coulissante	axe carré de la partie coulissante et ajouter un peu de beurre
		C. l'ensemble en cuivre était endommagé ou n'était pas dans sa bonne position	C. changer le set de cuivre

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

GEWERBLICHE SCHNEIDEMASCHINE

MODELL: SA-250A

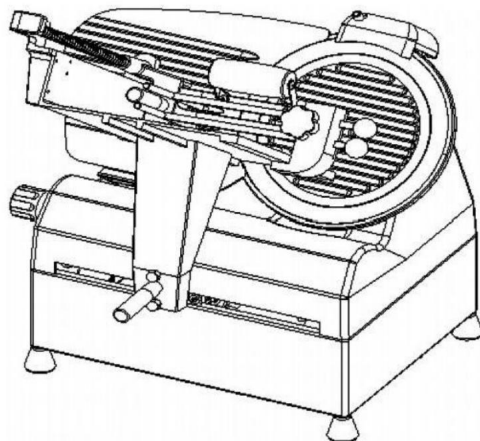
Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.
„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei der Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

GEWERBLICHE SCHNEIDEMASCHINE

MODELL: SA-250A



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.



Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.



Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. So gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitsregeln

Vielen Dank, dass Sie dieses Produkt verwenden. Um sicherzustellen, dass Sie die Maschine ordnungsgemäß bedienen können, lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung des Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie sie nach dem Lesen als Referenz auf. Lesen Sie unbedingt die Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitsregeln auf dieser Seite, um Ihre sichere Verwendung zu gewährleisten. 1. Überprüfen Sie vor dem Einschalten, ob die Maschine richtig installiert ist.

2. Demontieren oder verändern Sie keine wichtigen Teile der Maschine, wie etwa die Schneidwelle oder Elektrogeräte.

3. Schneiden Sie keine Tiefkühlkost, kein Frischfleisch, kein Fleisch mit Knochen, keinen Fisch und nichts, was keine Lebensmittel sind. 4. Sorgen Sie für eine sichere Nutzung des Stroms und überprüfen Sie regelmäßig, ob Kabel und Schaltkreise in gutem Zustand sind. Die Nutzung elektrischer Geräte mit beschädigter Isolierung ist verboten.

5. Der Allesstecher muss gut geerdet sein, um die Bedienung barfuß oder mit nassen Händen zu verhindern.

6. Tauchen Sie die Maschine beim Reinigen nicht in Wasser und spülen Sie sie nicht direkt mit Wasser ab, damit die elektrischen Teile nicht nass werden. 7. Wenn die Schneidemaschine in Betrieb ist, muss die Schutzabdeckung installiert sein. Es ist strengstens verboten, die Klinge und andere bewegliche Teile mit den Händen oder anderen Körperteilen zu berühren. Es ist verboten, in Richtung der Werkzeugausrichtung zu stehen.

8. Wenn die Lagerplatte während des Schneidens festsitzt oder sich die Klinge aufgrund eines Maschinenfehlers nicht dreht, stoppen Sie die Maschine sofort und schalten Sie die Stromversorgung ab.

Stromversorgung und starten Sie die Maschine nach der Handhabung oder Reparatur neu.

9. Wenn die Bewegung der Lagerplatte und der Druckplatte des Allesschneiders verstopft, bitte die Gleitwelle sorgfältig reinigen und SAE140 Motoröl nachfüllen oder Speiseöl.

10. Wenn der Riemen des Allesschneiders rutscht, überprüfen Sie bitte, ob die Schrauben an der Motorbasis sind locker oder der Riemen ist zu locker. Ziehen Sie die Motorsockelschrauben fest oder stellen Sie die Riemenspannung rechtzeitig.

11. Wenn der Allesschneider längere Zeit nicht benutzt wird, trennen Sie ihn unbedingt vom Stromversorgung und achten Sie auf Wasser- und Feuchtigkeitsbeständigkeit

12. Wenn der Abstand zwischen der Klingenspitze und dem Schutzring größer ist als 5 mm, es muss eine neue Klinge ausgetauscht werden.

13. Nicht-Bediener dürfen die Maschine oder das Netzkabel nicht berühren.
externes Kabel oder Kabel der Maschine ist gebrochen, sollte es durch den ersetzt werden
Hersteller, dessen Vertreter oder
qualifiziert, Gefahren zu vermeiden

14. Kinder und Personen ohne oder mit eingeschränkter Geschäftsfähigkeit
ist es verboten, diese Maschine zu bedienen oder zu berühren, um Gefahren zu vermeiden

15. Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb ist
unter den folgenden beiden Bedingungen: (1) Dieses Gerät darf keine
schädliche Interferenzen, und (2) dieses Gerät muss alle Interferenzen akzeptieren
empfangen werden, einschließlich Störungen, die zu unerwünschtem Betrieb führen können

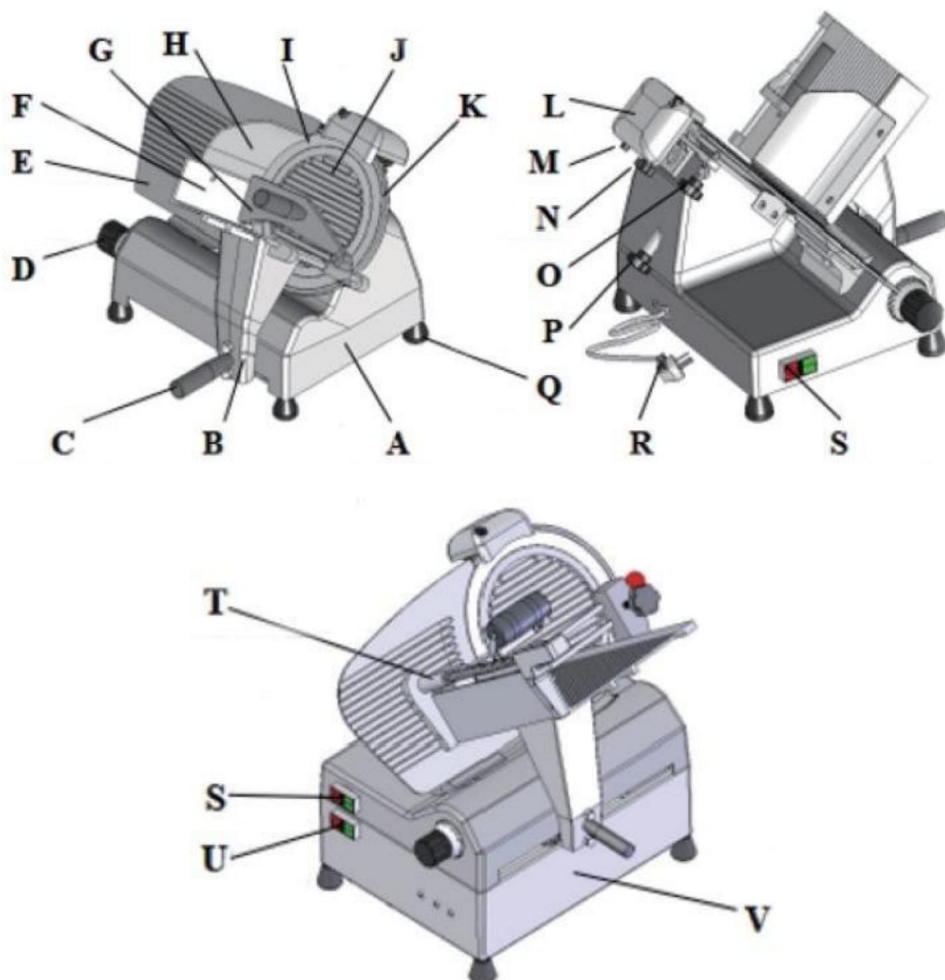
PRODUKTPARAMETER

MODELLNUMMER	NENNLEISTUNG	Nennleistung
BH-300	540W	Wechselstrom 120 V ~ 60 Hz

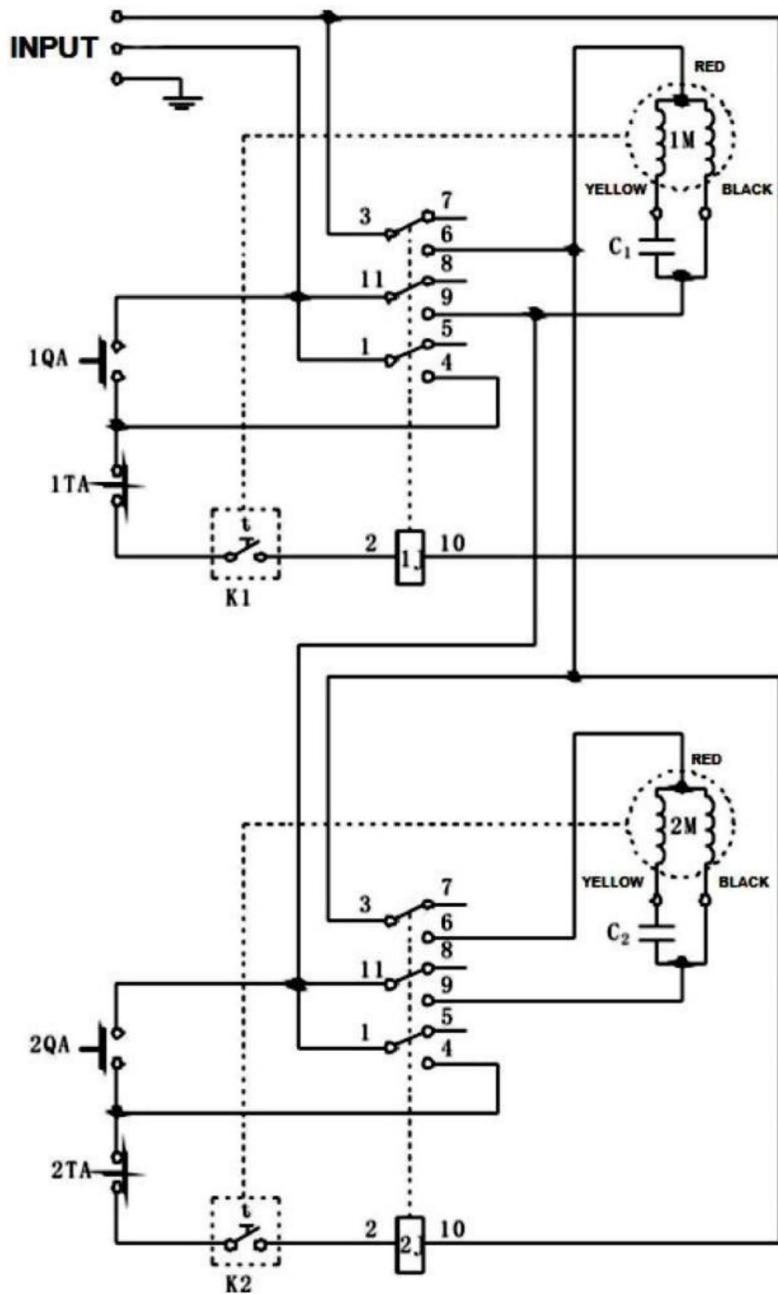
Bezeichnung der Teile

A. Rahmen	Ich. Blade	Q. Gummifuß
B. Lagerplattenhalterung	J. Messerschutz	R. Netzkabelstecker
C. Halterungsgriff	K. Messerschutzring	S. Blade-Motorschalter

D. Einstellknopf	L. Schleifscheibenabdeckung T. Druckplatte B	
E. Prallplatte	M. Schleifscheibengriff U. Schneidemotorschalter	
F. Lagerplatte	N. Schleifscheibensitz Befestigungsgriff	V. Automatische Box
G. Pressplatte	O. Baffle-Befestigungsgriff	
H. Trägerplattenschild	P. Messerschutz fest handhaben	



Schematische Darstellung



1QA – Schalter für Messermotor EIN 1TA – Schalter für Messermotor AUS

1J-Relais (MK3P-I)

1M - Klingenmotor

C¹ – Anlaufkondensator des Messermotors K1 – Thermoschutz des Messermotors

2QA - Scheibenmotorschalter EIN

2TA – Scheibenmotorschalter AUS 2J – Relais (MK3P-I)

2M - Scheibenmotor

C2 - Anlaufkondensator des Scheibenmotors K2 - Thermoschutz des Scheibenmotors

Installation und Verwendung

1. Wählen Sie nach dem Auspacken die geeignete Position, um den Allesschneider problemlos abzustellen. (Hinweis: Für eine einfache Bedienung sollte hinter dem Maschinenkörper mehr als 150 cm Platz sein.)
2. SA-250A ist ein voll funktionsfähiger Allesschneider. Montieren Sie die Lagerplatte und die Halterungsbaugruppe von oben nach unten auf dem Hubschieber, verriegeln und fixieren Sie sie dann mit dem Griff; befestigen Sie anschließend die Lagerscheibenabdeckung an der Trägerplatte (im Anhang befindet sich die Montagezeichnung).
3. Verbinden Sie das Netzteil mit der angegebenen Spannung mit der Maschine und stellen Sie eine gute Erdung sicher.
4. Drücken Sie den Startschalter. Der Allesschneider beginnt zu laufen. Lassen Sie das Messer 1 bis 2 Minuten im Leerlauf laufen. Vergewissern Sie sich, dass das Messer normal funktioniert (die normale Laufrichtung des Messers ist gegen den Uhrzeigersinn).
5. Stellen Sie zunächst den Positionierungsgriff der Schallwand nach hinten, weg von der Schallwand, stellen Sie dann mit dem Dickeneinstellknopf die gewünschte Scheibendicke ein, stellen Sie dann den Positionierungsgriff der Schallwand so ein, dass er die Schallwand berührt, und verriegeln Sie die Flügelmutter.
6. Legen Sie das zu schneidende Lebensmittel (ca. -5 °C) auf die Auflageplatte, pressen Sie das Lebensmittel mit der beweglichen Pressplatte an und schieben Sie es zur Prallplatte.
7. Bei einem halbautomatischen Allesschneider drücken Sie zuerst die Starttaste und halten dann den Griff des Halters fest, damit sich die Lebensmittelplatte zum Schneiden von links nach rechts hin und her bewegt. Um die Maschine anzuhalten, drücken Sie die Stopptaste. Bei einem vollautomatischen Allesschneider schalten Sie die Starttaste des

Drücken Sie zuerst den

halbautomatischen Schalter oben und dann die Starttaste des automatischen Schalters unten zum Schneiden.

Drücken Sie zum Herunterfahren zuerst die Stopptaste des automatischen Schalters und dann die Stopptaste des halbautomatischen Schalters.

8. Stellen Sie den Stopper nach dem Schneiden wieder auf die Skala „0“, um ungeschnittene Lebensmittel oder Reste zu entfernen.

Einsatz von Selbsthemmungs- und Sicherheitsabschaltfunktionen

1. Wenn sich der Einstellknopf in der Position „0“ befindet, lösen Sie einfach den Griff der Halterung und bewegen Sie die Lagerplatte nach links. Sie hören ein Klickgeräusch. Dann ist die Lagerplattenhalterung fixiert und kann nicht bewegt werden. Der Einstellknopf kann nicht gedreht werden. Zu diesem Zeitpunkt kann die gesamte Lagerplattenhalterung angehoben werden. Wenn die Lagerplattenhalterung installiert ist, ziehen Sie den Griff der Halterung fest. Anschließend kann die Lagerplattenhalterung bewegt werden. Wenn sich der Einstellknopf nicht in der Position „0“ befindet, kann die Halterung nicht angehoben werden, auch wenn der Griff der Halterung gelöst ist.

2. Wenn der Allesschneider läuft, lösen Sie einfach den festen Griff der Messerschutzplatte. Das Stromkreissystem unterbricht dann automatisch die Stromzufuhr und der Allesschneider stoppt. Wenn Sie den festen Griff der Messerschutzplatte festziehen, drücken Sie den Startschalter erneut und der Allesschneider läuft.

3. Wenn der feste Griff des Schleifscheibensitzes gelöst und die Schleifscheibenabdeckung angehoben wird, unterbricht das Schaltkreissystem automatisch die Stromversorgung und der Allesschneider stoppt. Wenn die Schleifscheibenabdeckung abgesetzt und fixiert ist, drücken Sie den Startschalter erneut und der Allesschneider läuft.

Reinigung und Wartung

Der Allesschneider muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

a. Vor der Reinigung muss der Netzstecker gezogen werden, um Verletzungen durch falsches Starten der Klinge zu vermeiden. b. Stellen Sie den Einstellknopf auf die Skala „0“ ein.

c. Reinigen Sie die Oberfläche der Maschine kann nicht direkt mit Wasser gespült werden oder verwenden Sie starke Säure und alkalisches Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel zum Abwischen der Oberfläche des Maschine und ihre Klingen.

Wischen Sie die Oberfläche der Maschine mit einem feuchten Tuch mit Reinigungsmittel ab und wischen Sie Mit einem trockenen Tuch abtrocknen, einmal täglich vor dem Gebrauch reinigen, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und Hygiene.

d. Lösen Sie den Befestigungsgriff P des Messerschutzes an der Rückseite der Maschine (siehe Seite 3 dieser Anleitung), dann entfernen Sie den Messerschutz von der Vorderseite Klinge, reinigen Sie die Klinge und den Messerschutz mit einem Tuch und wischen Sie sie trocken. Reinigen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch, um Rostbildung vorzubeugen und Halten Sie die Lebensmittelhygiene

ein. **e. Achten Sie bitte besonders auf:**

• Schutzhandschuhe tragen

• Berühren Sie die Klingenkante nicht direkt. • Es ist verboten, die Klinge mit Strom zu reinigen.

f. Nach dem Reinigen die Maschine 3 Minuten im Leerlauf laufen lassen, um einen normalen Um die Lebensdauer der Aufschnittmaschine zu gewährleisten, muss die Maschine regelmäßig gewartet werden:

1. Wenn die Maschine läuft, müssen die Gleitteile geschmiert werden

flexibel, und sie müssen regelmäßig überprüft oder geschmiert werden, um sicherzustellen, dass die Maschinenteile sind langlebig

2. Werkzeugwartung

• Die Klinge ist aus hochfestem Stahl gefertigt und kann nicht durch harte Gegenstände. •

Trocknen Sie das Messer nach dem Gebrauch mit einem trockenen Tuch

• Wischen Sie die Klinge mit einem trockenen, mit Speiseöl getränkten Tuch ab, um zu verhindern, dass Klinge vor Rost schützen, einmal täglich.

3. Schmierung der Gleitwelle der Pressplatte

• Wischen Sie die Welle mit einem trockenen Tuch sauber.

• Geben Sie Speiseöl auf die Gleitwelle und schieben Sie die Pressplatte nach oben und nach unten, um das Schmieröl vollständig eindringen zu lassen, so dass die Pressung Die Platte ist flexibel verschiebbar.

• Einmal täglich vor dem Gebrauch schmieren.

4. Schmierung der Hubschieberwelle.

• Die Gleitwelle mit Schmiermittel (SAE 140 Öl) füllen und die Trägerplatte den Halter von einer Seite zur anderen, damit das Schmiermittel vollständig eindringt und der Trägerplattenhalter gleitet flexibel, einmal wöchentlich verwenden.

5. Wartung der Getriebestruktur vollautomatischer Komponenten

Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Schrauben der rotierenden Teile locker sind und ob die Schmierteile abgenutzt und verbrannt sind. Wenn es Schäden gibt oder brennen, verstärken Sie die losen Schrauben und füllen Sie das Schmiermittel (SAE 140 Öl) in Zeit. Einmal pro Woche ist erforderlich.

f. Wartung des Messerschärfers:

• Vor jedem Schärfen prüfen, ob die Schleifscheibenwelle flexibel. •

Überprüfen Sie vor jedem Messer, ob sich die Schleifscheibe flexibel drehen kann
Schleifen

• Reinigen Sie die Schleifscheibe vor und nach jedem Schärfen.

Messerschärfen und Vorsichtsmaßnahmen

Wenn die Klinge stumpf wird, oder wenn das Fleisch dick vor und dünn ist

Nach dem Schneiden oder wenn mehr Hackfleisch vorhanden ist, muss die Klinge wie folgt poliert:

1. Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie die Klinge

2. Überprüfen Sie, ob der Einstellknopf auf die Position „0“ zurückgestellt ist.

3. Überprüfen Sie, ob die Schleifscheibenanordnung den Betriebsbedingungen entspricht Anforderungen, wie z. B. ob sich der Griff der Schleifscheibe frei bewegen lässt und ob die Schleifscheibenaufnahme fest sitzt.

4. Lösen Sie den festen Griff der Schleifenrad, lifte das Schleifenrad

Baugruppe und drehen Sie sie um 180°, dann legen Sie sie an Ort und Stelle und verriegeln Sie den festen Griff. Achten Sie darauf, ob eine Lücke vorhanden ist zwischen den beiden Schleifscheiben und der Klinge (siehe Abbildung

1). (Besondere Aufmerksamkeit: beim Anheben der Schleifscheibenabdeckung ist die Klingenspitze freigelegt. Bitte achten Sie darauf, die Klingenspitze nicht zu berühren, um ein versehentliches

Verletzung.)

5. Schließen Sie den Netzstecker an, schalten Sie den Schalter ein und die Klinge wird aktiviert.

Drücken Sie dann auf den Griff

der Schleifscheibe, damit die Schleifscheibe zum Schärfen mit der Klinge in Kontakt

kommt. Lassen Sie den Griff nach etwa 10 bis 15 Sekunden Schärfen los und die Schleifscheibe kehrt in ihre Ausgangsposition zurück (siehe Abbildung 2).

6. Drücken Sie den Stoppschalter, um zu prüfen, ob die Klinge scharf ist. Andernfalls schärfen Sie die Klinge weiter, bis sie scharf ist. 7. Starten Sie den

Schalter, und die Klinge arbeitet. Drücken Sie leicht auf den Griff des Abrichtrads, damit das Rad 1–2 Sekunden lang zum Schleifen mit der Klinge in Kontakt kommt. Entfernen Sie dann die Grate von der Klinge (siehe Abbildung 3).

8. Nach dem Schärfen den Stoppschalter drücken und den Netzstecker ziehen.

9. Drehen Sie die Schleifscheibenbaugruppe wieder in ihren ursprünglichen Zustand und verriegeln Sie den festen Griff (wie in Abb. 4 gezeigt).

10. Beim Schärfen des Messers sollten die Ösen nicht zur Klinge und zur Drehrichtung der Schleifscheibe zeigen, um zu verhindern, dass Schaum in die Ösen fliegt. 11. Nach mehrmaligem Schleifen eines Messers

bleiben Staub und Ölrückstände an der Schleifscheibe haften. Entfernen Sie jetzt die Rückstände auf der Schleifscheibe mit Reinigungsmittel und einer Handbürste, damit Sie sie später wieder verwenden können.

12. Reinigen Sie den Sand und Schaum auf der Klinge usw.

Drehbare Schleifscheibenabdeckung 180°

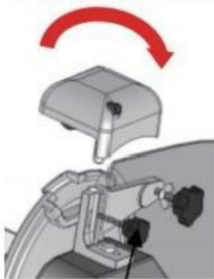


Abb.1

Drücken Sie den Schleifscheibengriff

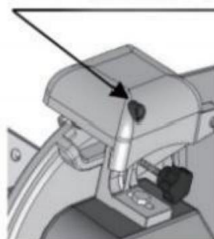


Abb.2

Drücken Sie den Griff des Abrichtrads



Abb.3

Nach Abschluss in die Ausgangsposition zurückkehren



Abb.4

8. Störungen und Wartung

Mögliche Störungen und Wartungsmethoden			
	Fehlfunktion	Störungsanalyse	Wartungsmethoden
1	Speisenträger Schüttelt	A. die Befestigungsschrauben des Rahmens und des Gargutträgers sich lösen	A. richtige Positionen des Rahmens und des Essens träger, ziehen Sie die Schrauben
		B. Befestigung des Kunststoffnagels des Gleitteils nicht auf der Skala „0“	B. nutzt die innere Korrigieren Sie die Position des Befestigungsnagels aus Kunststoff mit einem Sechskantschlüssel und ziehen Sie die Mutter fest.
		C. die Befestigungsschrauben der Vierkantachse und der Rundachse lösen sich	C. Ziehen Sie die Schrauben fest
2	Das Essen	A. Die Befestigungsschrauben an der Stützbasis des Speisestoppbretts lösen sich	A. Passen Sie die Schneideplatte an, bringen Sie sie ins Gleichgewicht mit dem Schneidmesser und ziehen Sie
	Anschlagbrett unten als die Schinkenmesser	B. der Dickeneinstellknopf und die Einstellachse lösen sich	die Schrauben fest. B. Ändern Sie den Dickeneinstellknopf und passen Sie ihn erneut an.

3	Wenn wir starten Sie die Produkt, das Schinkenmesser Läuft machtlos.	A. Der Riemen löst sich.	A. Ziehen Sie den Riemen und die Schrauben fest.
		B. das Band ist fettig und führt dazu, dass das Band rutscht.	B. Reinigen Sie das Armband oder geben Sie etwas Trockenpulver auf das Armband
4	Die Schleifscheibe kann das Messer (oder die Schleifscheibe ist kaputt)	A. Verwenden Sie es falsch	A. Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte dem Benutzerhandbuch.
		B. der Winkel des Schleifrahmens stimmt nicht.	B. Stellen Sie die Basis der Schleifscheibe ein
		C. Die Schutzabdeckung der Schleifscheibe berührt die Schleifscheibe	C. Stellen Sie die Basis der Schleifscheibe ein
		D. Es befindet sich Wasser oder Öl auf die Schleifscheibe	D. Reinigen Sie die Schleifscheibe und trocknen Sie sie
5	Das Schneidmesser springt heftig	A. Es können sich Verunreinigungen auf der Oberfläche des Riemenrads befinden	A. Wischen Sie die Verunreinigungen ab und reinigen Sie sie mit etwas Speiseöl
		B. die Schrauben des Aufschnittmessers sind möglicherweise nicht fest genug angezogen	B. Ziehen Sie die Schrauben des Aufschnittmessers fest
		C. Das Schneidmesser ist deformiert	C. Wechseln Sie das Schneidmesser
		D. der Sicherungsring des Gurtrades hat sich gelöst oder ist beschädigt	D. Feststelling festziehen oder Riemenrad wechseln
6	Das Essen Anschlagbrett	A. der Abstand zwischen Das Schneidebrett und das Schneidmesser sind nicht	A. Stellen Sie den Abstand auf 0,4-0,5 mm ein, ziehen Sie die Schrauben

	berührt die Schneidemesser oder es wird lose	richtig.	
		B. die Schrauben am Sockel der Garguthalteplatte oder die Schrauben am Einstellknopf lösen sich	B. Ziehen Sie die Schrauben fest
		C. Der Einstellkupfersatz ist möglicherweise locker oder verloren gegangen.	C. Deinstallieren Sie den Einstellknopf und ziehen Sie den Einstellkupfersatz fest oder ändern Sie den Einstellknopf
7	Das Essen Träger berührt die Schneidemesser Schutz Abdeckung	A. Die Positionsbefestigungsschraube oder -mutter des Stützrads löst sich	A. wie 1
		B. die Befestigungsschrauben des Rahmens und des Futters Träger lösen sich	B. wie 1
8	Fleischplatten sind nicht symmetrisch, gewunden oder das Produkt kann nicht schneiden Fleisch und andere Lebensmittel	A. Der Winkel des Schneidemessers ist nicht korrekt	A. Passen Sie den Winkel des Messers erneut
		B. das Schneidemesser ist stumpf geworden	an. B. Schleifen Sie das Schneidemesser erneut (lesen Sie für Einzelheiten die Bedienungsanleitung)
		C. Das Garguthaldebrett hat sich gelöst	C. deinstallieren Sie die Einstellknopf und ziehen Sie den Einstellkupfersatz fest oder ändern Sie den Einstellknopf A.
9	Schiebeteil bewegt sich träge	A. Die Positionsfixierungsachse ist zu fest	Stellen Sie die Schraube der Positionsfixierungsachse auf die Skala „0“ ein und lassen Sie sie die quadratische Achsenoberfläche
		B. Es kann einige Verunreinigungen auf dem Träger geben	berühren, ziehen Sie die Mutter B fest. Wischen Sie die St

		Achse und die Vierkantachse des Schiebeteils	Vierkantachse des Schiebeteils und etwas Butter hinzufügen
		C. das Kupferset war beschädigt oder befand sich nicht in der richtigen Position	C. Wechseln Sie das Kupferset

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

AFFETTATRICE COMMERCIALE

MODELLO: SA-250A

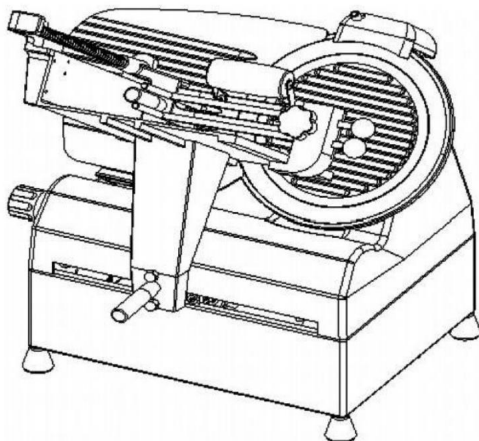
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

AFFETTATRICE COMMERCIALE

MODELLO: SA-250A



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.



Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE.

Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata dei rifiuti nell'Unione Europea. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici

Precauzioni e norme di sicurezza

Grazie per aver utilizzato questo prodotto. Per assicurarti di poter utilizzare la macchina correttamente, leggi attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il prodotto e conservale come riferimento dopo la lettura. Assicurati di leggere le precauzioni e le norme di sicurezza in questa pagina per garantire un utilizzo sicuro. 1. Verificare che la macchina sia installata correttamente prima di accenderla.

2. Non smontare o modificare parti importanti della macchina, come l'albero di taglio e gli elettrodomestici.

3. Non tagliare cibi congelati, carne fresca, carne con osso, pesce e tutto ciò che non sia commestibile. 4. Garantire la

sicurezza nell'uso dell'elettricità e controllare regolarmente che i cavi e i circuiti siano in buone condizioni.

È vietato utilizzare apparecchiature elettriche il cui isolamento sia danneggiato.

5. L'affettatrice deve essere ben messa a terra per evitare di utilizzarla a piedi nudi o con le mani bagnate.

6. Durante la pulizia dell'affettatrice, non immergere la macchina in acqua o sciacquarla direttamente con acqua per evitare di bagnare le parti elettriche. 7. Quando l'affettatrice è in funzione, deve essere installata la protezione di sicurezza. È severamente vietato toccare la lama e le altre parti mobili con le mani o altre parti del corpo. È vietato stare nella direzione di allineamento dell'utensile.

8. Se la piastra di supporto si blocca durante l'affettatura o la lama non ruota a causa di un guasto della macchina, arrestare immediatamente la macchina, interrompere l'alimentazione

alimentazione e riavviare la macchina dopo averla maneggiata o riparata.

9. Se il movimento della piastra di appoggio e della piastra di pressatura dell'affettatrice è bloccato, pulire attentamente l'albero scorrevole e rabboccare l'olio motore SAE140 o olio alimentare.

10. Se la cinghia dell'affettatrice scivola, controllare se le viti della base del motore sono allentati o la cinghia è troppo lenta. Stringere le viti della base del motore o regolarle la tensione della cinghia nel tempo.

11. Quando l'affettatrice non viene utilizzata per un lungo periodo, assicurarsi di scollegare il cavo di alimentazione. alimentazione elettrica e prestare attenzione all'impermeabilità e all'umidità

12. Quando lo spazio tra la punta della lama e l'anello di protezione è maggiore di 5 mm, è necessario sostituire la lama.

13. Ai non operatori non è consentito toccare la macchina o il cavo di alimentazione. Se il cavo esterno o il cavo della macchina è rotto, deve essere sostituito dal produttore, l'agente del produttore o qualificato per evitare il pericolo

14. Minori e persone prive di capacità civile o con capacità civile limitata è vietato utilizzare o toccare questa macchina per evitare pericoli

15. Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle Norme FCC. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: (1) Questo dispositivo non può causare interferenze dannose e (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuto, comprese le interferenze che possono causare un funzionamento indesiderato

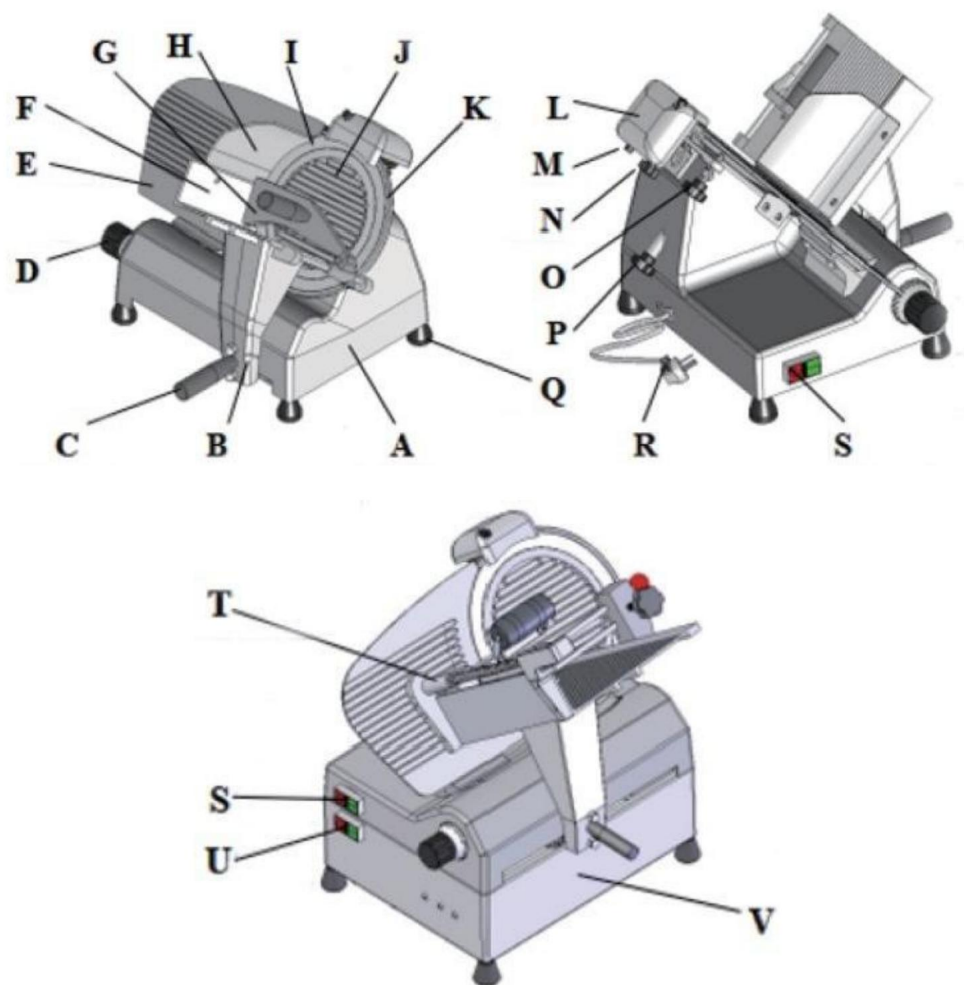
PARAMETRI DEL PRODOTTO

NUMERO DEL MODELLO	POTENZA NOMINALE	INGRESSO NOMINALE
Modello BH-300	540W	CA 120 V ~ 60 Hz

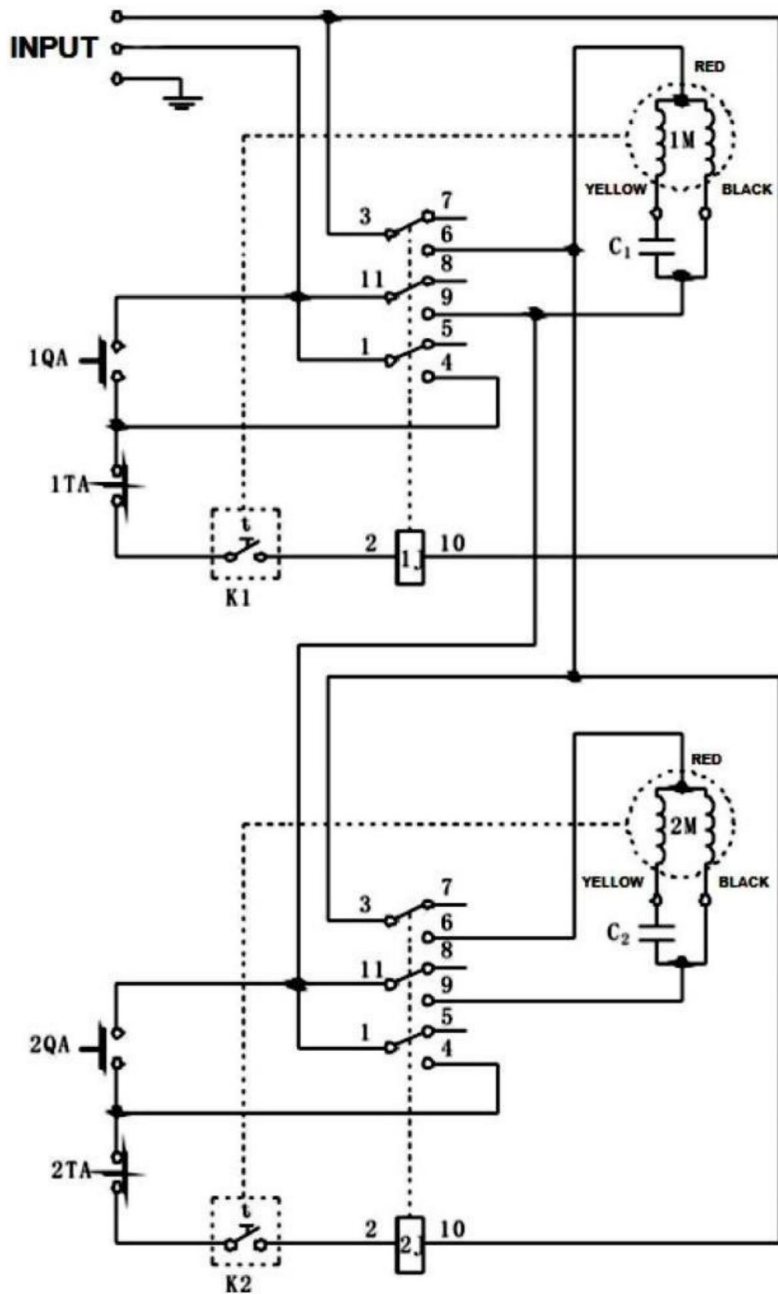
Nome delle parti

Telaio A.	I. Lama	Q. Piedino in gomma
B. Supporto piastra cuscinetto	J. Guardia coltello	R. Spina del cavo di alimentazione
C. Maniglia della staffa	K. Anello di protezione del coltello	Interruttore motore S. Blade

D. Manopola di regolazione	L.Coperchio mola T.Piastra di pressatura B	
E. Piastra defletttrice	M.Manico della mola U.Interruttore del motore Slice	
F.Piastra di appoggio	N. Sede mola maniglia di fissaggio	V.Scatola automatica
G.Piastra di pressatura	O.Maniglia di fissaggio del deflettore	
H. Piastra di supporto scudo	P. Protezione coltello fissa maniglia	



SCHEMA DI SCHEMA



1QA--Interruttore motore lama ON 1TA--Interruttore motore lama OFF

Relè 1J (MK3P-I)

1M--Motore lama

C1--Condensatore di avviamento del motore della lama K1--Protettore termico del motore della lama

2QA--Interruttore motore affettatrice ON

2TA--Interruttore motore affettatrice OFF 2J--Relè (MK3P-I)

2M--Motore a fette

C2--Condensatore di avviamento del motore a fette K2--Protettore termico del motore a fette

Installazione e utilizzo

1. Dopo aver disimballato, scegliere la posizione appropriata per posizionare l'affettatrice senza problemi. (Nota: dietro il corpo della macchina dovrebbe esserci più di 150 cm di spazio per un facile utilizzo).
2. SA-250A è un'affettatrice completa. Installare la piastra del cuscinetto e il gruppo staffa sul cursore di corsa dall'alto verso il basso, quindi bloccarli e fissarli con la maniglia; dopodiché, fissare il coperchio del disco del cuscinetto alla piastra di supporto (allegata allo schema di montaggio).
3. Collegare l'alimentatore con la tensione specificata alla macchina e assicurarsi che la messa a terra sia buona.
4. Premere l'interruttore di avvio, l'affettatrice inizia a funzionare e lasciare la lama inattiva per 1~2 minuti. Verificare che la lama funzioni normalmente (la direzione di funzionamento normale della lama è antioraria).
5. Per prima cosa, regolare la maniglia di posizionamento del deflettore all'indietro, allontanandola dal deflettore, quindi regolare la manopola di regolazione dello spessore per selezionare lo spessore di fetta desiderato, quindi regolare la maniglia di posizionamento del deflettore in modo che entri in contatto con il deflettore e bloccare il dado a farfalla.
6. Posizionare il cibo da affettare (circa -5y) sulla piastra di appoggio, premere il cibo con la piastra di pressatura mobile e spingerlo verso la piastra deflettiva.
7. Per l'affettatrice semiautomatica, premere prima il pulsante di avvio, quindi tenere saldamente la maniglia del supporto per far muovere la piastra di supporto del cibo avanti e indietro da sinistra a destra per affettare; per fermare la macchina, premere il pulsante di arresto. Per un'affettatrice completamente automatica, accendere il pulsante di avvio dell'

prima l'interruttore

semiautomatico in alto, quindi accendere il pulsante di avvio dell'interruttore automatico in basso per affettare; per lo spegnimento, premere prima il pulsante di arresto dell'interruttore automatico, quindi premere il pulsante di arresto dell'interruttore semiautomatico.

8. Dopo aver affettato, riportare il fermo sulla scala "0" per rimuovere gli scarti o gli alimenti non tagliati.

Utilizzo delle funzioni di autobloccaggio e spegnimento di sicurezza

1. Quando la manopola di regolazione è in posizione "0", allentare semplicemente la maniglia della staffa e far scorrere la piastra del cuscinetto verso sinistra, si sentirà un clic, quindi la staffa della piastra del cuscinetto è fissata e non può muoversi, la manopola di regolazione non può essere girata. A questo punto, l'intera staffa della piastra del cuscinetto può essere sollevata. Quando la staffa della piastra del cuscinetto è installata, stringere la maniglia della staffa, quindi la staffa della piastra del cuscinetto può essere spostata. Quando la manopola di regolazione non è in posizione "0", anche se la maniglia della staffa è allentata, la staffa non può essere sollevata.

2. Quando l'affettatrice è in funzione, allenta semplicemente la maniglia fissa della piastra di protezione della lama: il sistema di circuiti interromperà automaticamente l'alimentazione e l'affettatrice smetterà di funzionare. Dopo aver serrato la maniglia fissa della piastra di protezione della lama, premere nuovamente l'interruttore di avvio e l'affettatrice inizierà a funzionare.

3. Quando la maniglia fissa della sede della mola viene allentata e il coperchio della mola viene sollevato, il sistema del circuito interrompe automaticamente l'alimentazione e l'affettatrice smette di funzionare. Quando il coperchio della mola viene abbassato e fissato, premere nuovamente l'interruttore di avvio e l'affettatrice funzionerà

Pulizia e manutenzione

L'affettatrice deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

a. Prima della pulizia, la spina di alimentazione deve essere scollegata per evitare lesioni causate dall'avvio errato della lama b. Regolare la manopola di regolazione sulla scala "0"

c. Pulire la superficie della macchina non può essere risciacquata direttamente con acqua o usare acido forte e

detergente alcalino. Non utilizzare prodotti abrasivi per pulire la superficie della macchina e le sue lame.

Pulire la superficie della macchina con un panno umido con detergente e asciugare asciugare con un panno asciutto, pulire una volta al giorno prima dell'uso per garantire la sicurezza alimentare e igiene.

d.Allentare la maniglia di fissaggio P della protezione della lama dalla parte posteriore della macchina (vedere pagina 3 di questo manuale), quindi rimuovere la protezione del coltello dalla parte anteriore lama, pulire la lama e la protezione del coltello con un panno e asciugarli.

la lama pulita dopo ogni utilizzo per evitare che la lama si arrugginisca e mantenere l'igiene alimentare.

e.Si prega di prestare particolare attenzione a:

• Indossare guanti di sicurezza

• Non toccare direttamente il bordo della lama. • È vietato pulire la lama con l'elettricità.

f.Dopo la pulizia, avviare la macchina al minimo per 3 minuti per garantirne il normale funzionamento. utilizzo della macchina. Per garantire la durata utile dell'affettatrice, la macchina deve essere regolarmente mantenuta:

1.Quando la macchina è in funzione, le parti scorrevoli devono essere lubrificate in modo flessibile e devono essere controllati o lubrificati regolarmente per garantire che le parti della macchina sono durevoli

2.Manutenzione degli utensili

• La lama è realizzata in acciaio ad alta resistenza e non può essere colpita da oggetti duri. • Dopo

l'uso, asciugare il coltello con un panno asciutto

• Pulire il bordo della lama con un panno asciutto imbevuto di olio commestibile per evitare che la lama dall'arrugginimento, una volta al giorno.

3. Lubrificazione dell'albero scorrevole della piastra di pressatura

• Pulire l'albero con un panno asciutto. • Aggiungere olio commestibile sull'albero scorrevole e far scorrere la piastra di pressatura verso l'alto e verso il basso per far penetrare completamente l'olio lubrificante, in modo che la pressatura la piastra può scorrere in modo flessibile.

ÿ Lubrificare una volta al giorno prima dell'uso.

4. Lubrificazione dell'albero del cursore di corsa.

ÿ Riempire l'albero scorrevole con lubrificante (olio SAE 140) e far scorrere la piastra di supporto supporto da un lato all'altro in modo che il lubrificante penetri completamente e il

Il supporto per piastra di supporto scorre in modo flessibile, utilizzabile una volta alla settimana.

5. Manutenzione della struttura di trasmissione dei componenti completamente automatici

Controllare regolarmente che le viti delle parti rotanti siano allentate e

se le parti lubrificanti sono usurate e bruciate. Se ci sono danni o

bruciare, rinforzare le viti allentate e riempire con lubrificante (olio SAE 140)

tempo. È necessario una volta alla settimana.

f. Manutenzione dell'affilacoltelli:

ÿ Prima di ogni affilatura, controllare che l'albero della mola sia flessibile.

ÿ Controllare prima di ogni taglio se la mola può ruotare in modo flessibile
macinazione

ÿ Pulire la mola prima e dopo ogni affilatura.

Affilatura dei coltelli e precauzioni

Quando la lama diventa smussata, o quando la carne è spessa prima e sottile dopo aver affettato, o quando c'è più carne macinata, la lama deve essere lucidata come segue:

1. Scollegare la spina di alimentazione e pulire la lama

2. Controllare che la manopola di regolazione sia tornata in posizione "0".

3. Controllare se il gruppo mola è conforme alle specifiche operative requisiti, come ad esempio se la maniglia della mola si muove liberamente e se la sede della mola è fissata saldamente.

4. Allentare la maniglia fissa della mola, sollevare la mola montaggio e ruotarlo di 180°, quindi posizionarlo in posizione e bloccare il fissaggio maniglia. Prestare attenzione a controllare se c'è uno spazio tra le due mole e la lama (come mostrato in Figura

1).(Attenzione speciale: quando si solleva il coperchio della mola, la punta della lama è esposto. Fare attenzione a non toccare la punta della lama per evitare danni accidentali

infortunio.)

5. Collegare la spina di alimentazione, accendere l'interruttore, la lama si attiva, quindi premere la maniglia della mola per far entrare la mola in contatto con la lama per l'affilatura. Dopo circa 10-15 secondi di affilatura, rilasciare e la mola torna nella sua posizione originale (come mostrato nella Figura 2).

6. Premere l'interruttore di arresto per verificare se la lama è affilata, altrimenti continuare ad affilare la lama fino al risultato desiderato. 7. Avviare l'interruttore e la lama funzionerà. Premere delicatamente la maniglia della mola di ravvivatura per farla entrare in contatto con la lama per l'affilatura per 1-2 secondi, quindi rimuovere le sbavature dalla lama (come mostrato nella Figura 3).

8. Dopo l'affilatura, premere l'interruttore di arresto e scollegare la spina di alimentazione.

9. Riportare il gruppo mola allo stato originale e bloccare la maniglia fissa (come mostrato in Fig. 4)

10. Quando si affila il coltello, gli occhi non devono essere rivolti verso la lama e la direzione di rotazione della mola per evitare che la schiuma di sabbia entri negli occhi. 11. Dopo diverse affilature del coltello, polvere e residui di olio si attaccheranno alla mola. A questo punto, utilizzare un detergente e una spazzola manuale per rimuovere i residui dalla mola per un uso futuro.

12. Pulisci la sabbia e la schiuma sulla lama, ecc.

Copertura mola rotante 180°

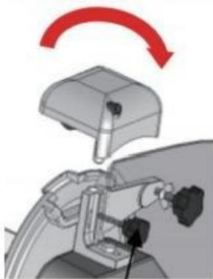


Figura 1

Premere la maniglia della mola

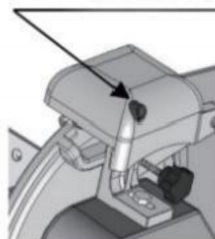


Figura 2

Premere la maniglia della rotella di
ravvivatura



Figura 3

Ritornare alla posizione iniziale dopo il
completamento



Figura 4

8. Malfunzionamento e manutenzione

Possibili malfunzionamenti e metodi di manutenzione			
	Malfunzionamento	Analisi del malfunzionamento	Metodi di manutenzione
1	Portavivande Frullati	A. le viti di fissaggio del telaio e del portavivande allentarsi	A. Posizioni corrette del telaio e del cibo trasportatore, stringere il viti
		B. fissaggio chiodo di plastica della parte scorrevole non alla scala "0"	B. usa l'interno chiave esagonale per correggere la posizione del chiodo di fissaggio in plastica e stringere il dado.
		C. le viti di fissaggio dell'asse quadrato e dell'asse rotondo si allentano	C. stringere le viti
2	Il cibo tavola di arresto inferiore rispetto al coltello da affettare	A. le viti di fissaggio sulla base di supporto del pannello di battuta del cibo si allentano	A. Regolare il pannello di arresto del cibo, bilanciarlo con il coltello da taglio, stringere le viti. B. Cambiare il
		B. il pulsante di regolazione dello spessore e l'asse di regolazione si allentano	pulsante di regolazione dello spessore, regolarlo nuovamente.

3	Quando noi iniziare il prodotto, il coltello da affettare corre impotentemente.	A. La cinghia si allenta.	A. stringere la cinghia e le viti.
		B. la cinghia è unta e ciò provoca lo slittamento della cinghia.	B. pulire il cinturino o aggiungere un po' di polvere secca sul cinturino
4	La mola non riesce ad affilare il coltello (o il la mola è rotta)	A. usarlo in modo scorretto	A. si prega di leggere il manuale utente per i dettagli
		B. L'angolazione del telaio di macinazione non è corretta.	B. regolare la base della mola
		C. la copertura protettiva della mola tocca la mola	C. regolare la base della mola
		D. c'è acqua o olio su la mola	D. pulire la mola e asciugarla
5	Il coltello da taglio salta violentemente	A. potrebbero esserci delle impurità sulla superficie della ruota della cinghia	A. pulire le impurità, usare poco olio commestibile per pulirlo
		B. le viti del coltello da taglio potrebbero non essere serrate a sufficienza	B. stringere le viti del coltello da taglio
		C. il coltello da taglio è deformato	C. cambiare il coltello da taglio
		D. l'anello di bloccaggio della ruota della cinghia si è allentato o è stato danneggiato	D. stringere l'anello di bloccaggio o sostituire la ruota della cinghia
6	Il cibo tavola di arresto	A. la distanza tra il tagliere per alimenti e il coltello per affettare non sono	A. regolare la distanza a 0,4-0,5 mm, stringere il viti

	tocca il coltello da affettare o diventa sciolto	corretto.	
		B. le viti sulla base del pannello di arresto del cibo o le viti sul pulsante di regolazione si allentano	B. stringere le viti
		C. il set di rame di regolazione potrebbe essere allentato o perso	C. disinstallare il pulsante di regolazione e stringere il set di rame di regolazione o cambiare il pulsante di regolazione
7	Il cibo vettore tocca il	A. il bullone o il dado di fissaggio della posizione della ruota di supporto si allenta	A. uguale a 1
	coltello da taglio che protegge copertina	B. le viti di fissaggio del telaio e del cibo il trasportatore si è allentato	B. uguale a 1
8	Fogli di carne non sono simmetrico, avvolgente o il prodotto non può essere tagliato carne e altri cibi	A. l'angolazione del coltello da taglio non è corretta	A. Regolare nuovamente l'angolazione
		B. il coltello da taglio è diventato smussato	del coltello B. Affilare nuovamente il coltello per affettare (leggere il manuale d'uso per i dettagli)
		C. il pannello di arresto del cibo si è allentato	C. disinstallare il pulsante di regolazione e stringere il set di rame di regolazione o cambiare il pulsante di
9	parte scorrevole si muove torpidamente	A. la posizione di fissaggio dell'asse è troppo stretta	regolazione A. regolare la vite dell'asse di fissaggio della posizione sulla scala "0" e lasciarla toccare la superficie quadrata dell'asse, stringere
		B. potrebbero esserci delle impurità nel supporto	il dado B. pulire l'asse di supporto e il

		asse e l'asse quadrato della parte scorrevole	asse quadrato della parte scorrevole e aggiungere un po' di burro
		C. il set di rame era danneggiato o non era nella posizione corretta	C. cambiare il set di rame

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

CORTADORA COMERCIAL

MODELO: SA-250A

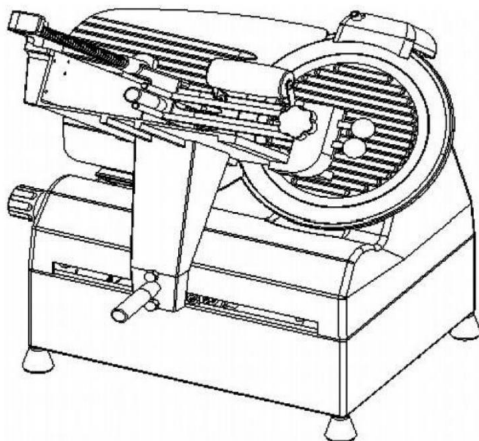
Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

CORTADORA COMERCIAL

MODELO: SA-250A



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.



Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer
atentamente el manual de instrucciones.



Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere una recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto se aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados como tales no pueden desecharse con los residuos domésticos normales, sino que deben llevarse a un punto de recogida para reciclar dispositivos eléctricos y electrónicos.

Precauciones y normas de seguridad

Gracias por utilizar este producto. Para asegurarse de que puede operar la máquina correctamente, lea estas instrucciones atentamente antes de usar el producto y consérvelas como referencia después de leerlas. Asegúrese de leer las precauciones y reglas de seguridad en esta página para garantizar un uso seguro. 1. Verifique que la maquinaria esté bien instalada antes de encenderla.

2. No desmonte ni cambie partes importantes de la máquina, como el eje de corte y los aparatos eléctricos.

3. No corte alimentos congelados, carne fresca, carne con hueso, pescado ni nada que no sea

alimento. 4. Garantice la seguridad en el uso de la electricidad y compruebe periódicamente que los cables y circuitos estén en buenas condiciones. Está prohibido utilizar equipos eléctricos cuando su aislamiento esté dañado.

5. La cortadora debe estar bien conectada a tierra para evitar su uso con los pies descalzos y las manos mojadas.

6. Al limpiar la cortadora, no sumerja la máquina en agua ni la enjuague directamente con agua para evitar mojar las partes eléctricas. 7. Cuando la cortadora esté funcionando, se debe instalar el protector de seguridad. Está estrictamente prohibido tocar la cuchilla y otras partes móviles con las manos u otras partes del cuerpo. Está prohibido pararse en la dirección de alineación de la herramienta.

8. Si la placa de apoyo se atasca durante el corte o la cuchilla no gira debido a una falla de la máquina, detenga la máquina inmediatamente y corte la energía.

suministrar y reiniciar la máquina después de manipularla o repararla.

9. Si el movimiento de la placa de apoyo y la placa de presión de la cortadora es bloqueado, limpie con cuidado el eje deslizante y rellene con aceite de motor SAE140 o aceite alimenticio.

10. Si la correa de la cortadora se resbala, verifique si los tornillos de la base del motor están apretados. están flojos o la correa está demasiado floja. Apriete los tornillos de la base del motor o ajuste La tensión del cinturón a tiempo.

11. Cuando la cortadora no se utilice durante un tiempo prolongado, asegúrese de desconectar el fuente de alimentación y preste atención a la impermeabilidad y a la humedad

12. Cuando el espacio entre la punta de la cuchilla y el anillo protector sea mayor que 5 mm, es necesario reemplazar una nueva cuchilla.

13. Las personas que no sean operadores no pueden tocar la máquina ni el cable de alimentación. El cable externo o el cable de la máquina está roto, debe ser reemplazado por el fabricante, el agente del fabricante o calificado para evitar el peligro

14. Niños y personas sin capacidad civil o con capacidad civil limitada Está prohibido operar o tocar esta máquina para evitar peligros.

15. Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Su funcionamiento es sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibidas, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado

PARÁMETROS DEL PRODUCTO

NÚMERO DE MODELO	POTENCIA NOMINAL	ENTRADA NOMINAL
BH-300	540W	CA 120 V ~ 60 Hz

Nombre de las partes

A.Marco	I.Cuchilla	Q.Pie de goma
B.Soporte de placa de apoyo	J. Protector de cuchillos	R.Enchufe del cable de alimentación
C.Manija del soporte	K. Anillo protector de cuchillo	S.Interruptor del motor de la cuchilla

D. Perilla de ajuste	L. Tapa de la muela abrasiva T. Placa de presión B	
E. Placa deflector	M.Mango de la muela de afilar U.Interruptor del motor de corte	
F.Placa de apoyo	N. Asiento de muela abrasiva manija de fijación	V. Caja automática
G.Placa de prensado	O.Manija de fijación del deflector	
H. Placa de protección portadora	P.Protector de cuchillo fijo manejar	

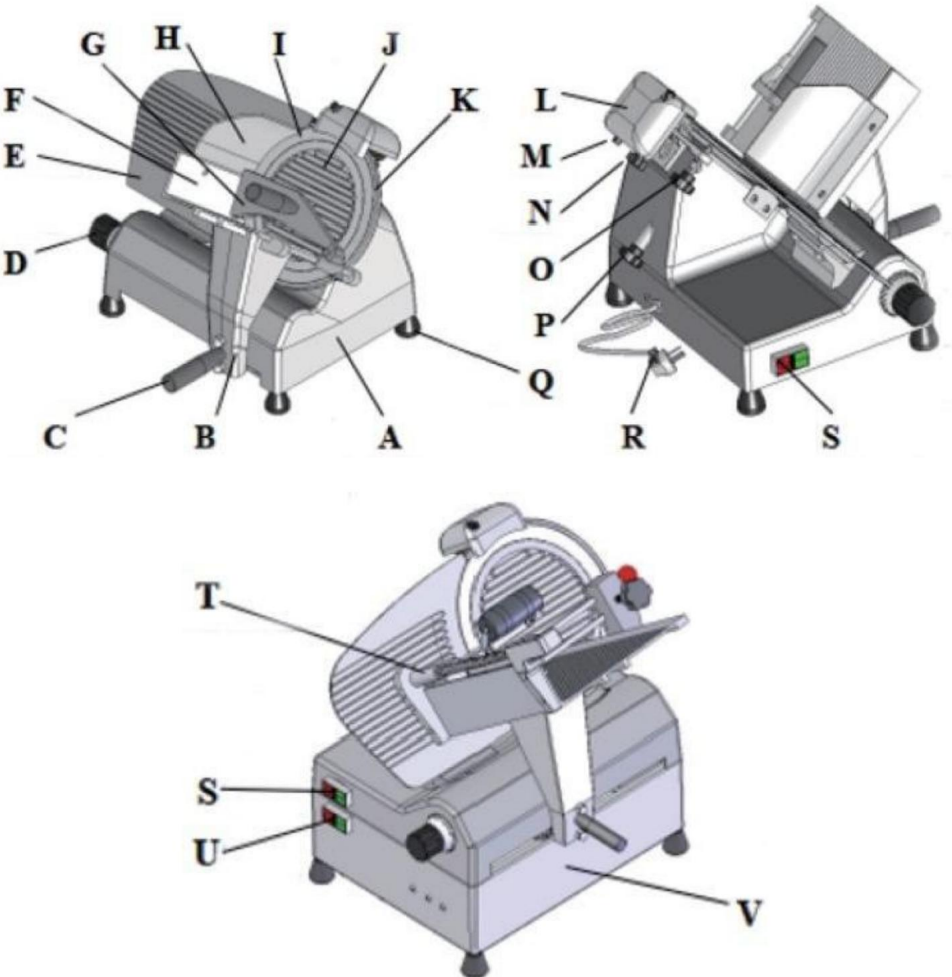
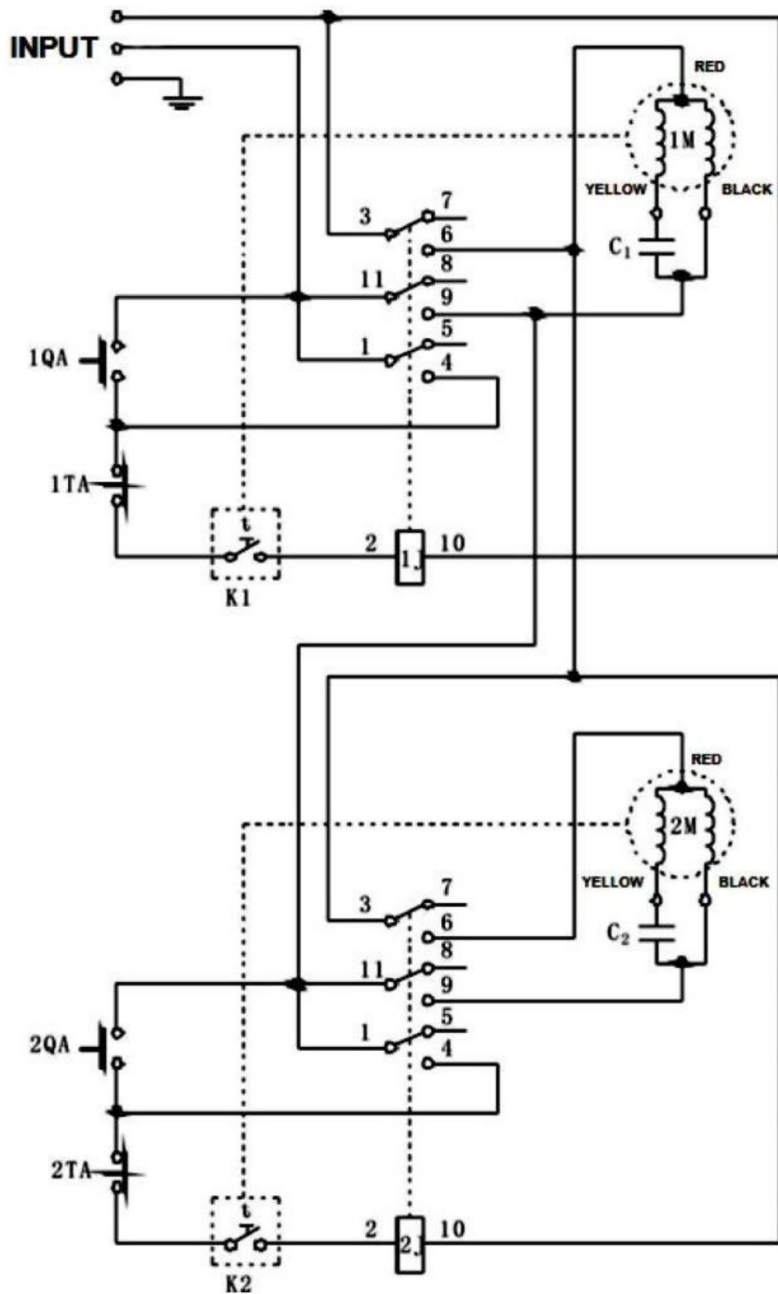


DIAGRAMA ESQUEMÁTICO



1QA--Interruptor del motor de la cuchilla ON 1TA--Interruptor del motor de la cuchilla OFF

Relé 1J (MK3P-I)

1M--Motor de cuchillas

C1--Condensador de arranque del motor de cuchillas K1--Protector térmico del motor de cuchillas

2QA--Interruptor del motor de corte encendido

2TA--Interruptor de motor de corte APAGADO 2J--Relé (MK3P-I)

2M--Motor de corte

C2--Condensador de arranque del motor de rebanada K2--Protector térmico del motor de rebanada

Instalación y uso

1. Después de desembalar, elija la posición adecuada para colocar la cortadora sin problemas. (Nota: debe haber más de 150 cm de espacio detrás del cuerpo de la máquina para facilitar su operación).

2.SA-250A es una cortadora con funciones completas. Instale la placa de apoyo y el conjunto de soporte en el control deslizante de carrera de arriba a abajo, y luego bloquéelos y fíjelos con el mango; después de eso, fije la cubierta del disco de apoyo a la placa portadora (adjunta con el dibujo de ensamblaje).

3. Conecte la fuente de alimentación de voltaje especificado a la máquina y asegúrese de que la conexión a tierra sea buena.

4. Presione el interruptor de inicio, la cortadora comienza a funcionar y deje que la cuchilla funcione inactiva durante 1 o 2 minutos. Confirme que la cuchilla funciona normalmente (la dirección normal de funcionamiento de la cuchilla es en sentido antihorario).

5. Primero ajuste la manija de posicionamiento del deflector hacia atrás alejándola del deflector, luego ajuste la perilla de ajuste de grosor para seleccionar el grosor de corte deseado, luego ajuste la manija de posicionamiento del deflector para que entre en contacto con el deflector y bloquee la tuerca de mariposa.

6. Coloque el alimento a cortar (aproximadamente -5) sobre la placa de apoyo, presione el alimento con la placa de presión móvil y empujelo hacia la placa deflectora.

7. Para una cortadora semiautomática, presione primero el botón de inicio y luego sostenga firmemente el mango del soporte para hacer que la placa de soporte de alimentos se mueva hacia adelante y hacia atrás de izquierda a derecha para cortar; para detener la máquina, presione el botón de parada. Para una cortadora completamente automática, encienda el botón de inicio de la

primero el interruptor

semiautomático de arriba y luego encienda el botón de inicio del interruptor automático de abajo para cortar; para apagar, primero presione el botón de parada del interruptor automático, luego presione el botón de parada del interruptor semiautomático.

8. Después de cortar, ajuste el tapón nuevamente a la escala "0" para eliminar los alimentos sin cortar o los restos.

Uso de funciones de autobloqueo y apagado de seguridad

1. Cuando la perilla de ajuste esté en la posición "0", simplemente afloje la manija del soporte y ejecute la placa de apoyo hacia la izquierda, escuchará un sonido de clic, luego el soporte de la placa de apoyo estará fijo y no se podrá mover, la perilla de ajuste no se podrá girar. En este momento, todo el soporte de la placa de apoyo se puede levantar. Cuando el soporte de la placa de apoyo esté instalado, apriete la manija del soporte, luego se podrá mover el soporte de la placa de apoyo. Cuando la perilla de ajuste no esté en la posición "0", incluso si la manija del soporte está aflojada, el soporte no se puede levantar.

2. Cuando la cortadora esté en funcionamiento, simplemente afloje el mango fijo de la placa de protección de la cuchilla, luego el sistema de circuito cortará la energía automáticamente y la cortadora dejará de funcionar. Cuando apriete el mango fijo de la placa de protección de la cuchilla, presione el interruptor de inicio nuevamente y la cortadora funcionará.

3. Cuando se afloja el mango fijo del asiento de la muela abrasiva y se levanta la cubierta de la muela abrasiva, el sistema de circuito corta automáticamente el suministro de energía y la cortadora deja de funcionar. Cuando se baja y se fija la cubierta de la muela abrasiva, presione nuevamente el interruptor de inicio y la cortadora comenzará a funcionar.

Limpieza y mantenimiento

La cortadora debe limpiarse después de cada uso.

a. Antes de limpiar, se debe desconectar el enchufe de alimentación para evitar lesiones causadas por un arranque incorrecto de la cuchilla. b. Ajuste la perilla de ajuste a la escala "0".

c. Limpiar la superficie de la máquina no se puede enjuagar directamente con agua o

Utilice ácido fuerte y

detergente alcalino. No utilice productos abrasivos para limpiar la superficie del
máquina y sus cuchillas.

Limpiar la superficie de la máquina con un paño húmedo con detergente y seque.

Secar con un paño seco, limpiar una vez al día antes de usar para garantizar la seguridad alimentaria y
higiene.

d. Afloje la manija de fijación de la protección de la cuchilla P de la parte trasera de la máquina (ver
página 3 de este manual), luego retire la protección de la cuchilla desde el frente
cuchilla, limpie la cuchilla y el protector del cuchillo con un paño y séquelos.

Limpiar la cuchilla después de cada uso para evitar que se oxide y

Mantener la higiene de los

alimentos. e. Preste especial atención a:

Use guantes de seguridad

No toque directamente el borde de la cuchilla. Está prohibido

limpiar la cuchilla con electricidad.

f. Después de limpiar, ponga la máquina en ralentí durante 3 minutos para garantizar un funcionamiento normal.

Uso de la máquina. Para garantizar la vida útil de la cortadora, la máquina debe

Se mantendrá regularmente:

1. Cuando la máquina esté en funcionamiento, las partes deslizantes deben estar lubricadas.

de forma flexible y deben revisarse o lubricarse periódicamente para garantizar que

Las piezas de la máquina son duraderas.

2. Mantenimiento de herramientas

La hoja está hecha de acero de alta resistencia y no puede ser golpeada por

Después de su

uso, seque el cuchillo con un paño seco.

Limpiar el borde de la cuchilla con un paño seco humedecido con aceite comestible para evitar que se dañe.

cuchilla para evitar que se oxide, una vez al día.

3. Lubricación del eje deslizante de la placa de presión

Limpiar el eje con un paño seco. Agregue aceite

comestible en el eje deslizante y deslice la placa de presión hacia arriba y hacia abajo.

hacia abajo para que el aceite lubricante penetre completamente, de modo que la presión

La placa puede deslizarse con flexibilidad.

Lubricar una vez al día antes de usar.

4. Lubricación del eje deslizante de carrera.

Llene el eje deslizante con lubricante (aceite SAE 140) y deslice la placa portadora soporte de un lado a otro para que el lubricante penetre completamente y el soporte de la placa portadora se desliza de manera flexible, úselo una vez a la semana.

5. Mantenimiento de la estructura de transmisión de componentes totalmente automáticos.

Compruebe periódicamente si los tornillos de las piezas giratorias están flojos y si las piezas lubricantes están desgastadas y quemadas. Si hay daños o quemar, reforzar los tornillos sueltos y rellenar el lubricante (aceite SAE 140) tiempo. Se requiere una vez a la semana.

f. Mantenimiento del afilador de cuchillos:

Antes de cada afilado, verifique si el eje de la muela abrasiva está

Compruebe si la muela puede girar de forma flexible antes de cada corte.
molienda

Limpie la muela abrasiva antes y después de cada afilado.

Afilado de cuchillos y precauciones

Cuando la hoja se vuelve desafilada, o cuando la carne es gruesa antes y delgada. Después de cortar, o cuando hay más carne picada, es necesario cortar la cuchilla pulido de la siguiente manera:

1. Desconecte el enchufe de alimentación y limpie la cuchilla.
2. Verifique si la perilla de ajuste ha regresado a la posición "0".
3. Compruebe si el conjunto de muela abrasiva cumple con los requisitos de funcionamiento, como si el mango de la muela abrasiva se mueve libremente y si el asiento de la muela abrasiva está firmemente fijado.
4. Afloje el mango fijo de la muela abrasiva y levante la muela abrasiva. Ensamble y gírelo 180°, luego colóquelo en su lugar y bloquee el soporte. Manejar. Prestar atención para comprobar si hay un espacio entre las dos muelas y la cuchilla (como se muestra en la Figura

1). (Atención especial: al levantar la cubierta de la muela abrasiva, la punta de la cuchilla está expuesto. Tenga cuidado de no tocar la punta de la cuchilla para evitar accidentes.

lesión.)

5. Conecte el enchufe de alimentación, encienda el interruptor, la cuchilla funciona y luego presione el mango de la muela abrasiva para hacer que la muela abrasiva entre en contacto con la cuchilla para afilar. Después de aproximadamente 10 a 15 segundos de afilado, suéltelo y la muela abrasiva volverá a su posición original (como se muestra en la Figura 2).

6. Presione el interruptor de parada para verificar si la cuchilla está afilada, de lo contrario continúe afilando la cuchilla hasta obtener una ganancia. 7.

Encienda el interruptor y la cuchilla funcionará. Presione suavemente el mango de la rueda de afilar para que la rueda entre en contacto con la cuchilla para afilar durante 1-2 segundos y luego retire las rebabas de la cuchilla (como se muestra en la Figura 3).

8. Después de afilar, presione el interruptor de parada y desconecte el enchufe de alimentación.

9. Vuelva a colocar el conjunto de la muela abrasiva en su estado original y bloquee el mango fijo (como se muestra en la figura 4).

10. Al afilar el cuchillo, los ojos no deben estar orientados hacia la hoja y la dirección de rotación de la muela de afilar para evitar que la espuma de arena vuele hacia los ojos. 11. El polvo y los residuos de aceite se adherirán a la

muela de afilar después de varias veces de afilar el cuchillo. En este momento, use detergente y un cepillo de mano para eliminar los residuos en la muela de afilar para su uso futuro.

12. Limpie la arena y la espuma de la cuchilla, etc.

Tapa de muela abrasiva giratoria 180°

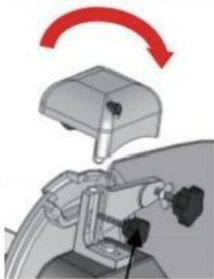


Figura 1

Presione el mango de la muela abrasiva

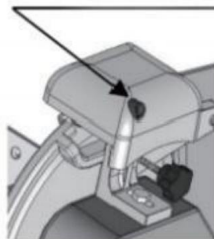


Figura 2

Presione el mango de la rueda de aderezo  Figura 3	Regresar a la posición inicial después de finalizar  Figura 4
---	--

8. Mal funcionamiento y mantenimiento

Posibles averías y métodos de mantenimiento			
	Funcionamiento defectuoso	Análisis de averías	Métodos de mantenimiento
1	Portador de alimentos Batidos	A. los tornillos de fijación del marco y del porta alimentos aflojarse	A. Posiciones correctas del marco y de los alimentos. portador, apretar el tornillos
		B. Fijar el clavo de plástico de la parte deslizante no en la escala "0"	B. utiliza el interior llave hexagonal para corregir la posición del clavo plástico de fijación y apretar la tuerca.
		C. Los tornillos de fijación del eje cuadrado y del eje redondo se aflojan.	C. apretar los tornillos
2	La comida tablero de parada inferior que el cuchillo rebanador	A. Los tornillos de fijación de la base de soporte de la tabla de retención de alimentos se aflojan.	A. ajuste la tabla de detención de alimentos, equilibrela con el cuchillo rebanador, apriete los tornillos
		B. el botón de ajuste de espesor y el eje de ajuste se aflojan	B. cambie el botón de ajuste de grosor, ajústelo nuevamente.

3	Cuando nosotros empezar el producto, el cuchillo para cortar corre impotentemente.	A. la correa se afloja.	A. Apriete la correa y los tornillos.
		B. la correa está grasosa y eso hace que patine.	B. Limpie la correa o agregue un poco de polvo seco sobre la correa.
4	La muela no puede afilar el cuchillo (ni el La muela está rota)	A. usarlo incorrectamente	A. Lea el manual del usuario para obtener más detalles.
		B. el ángulo del marco de molienda no es correcto.	B. ajustar la base de la muela abrasiva
		C. la cubierta protectora de la muela de rectificar toca la muela de rectificar	C. ajustar la base de la muela abrasiva
		D. hay agua o aceite en La muela abrasiva	D. Limpiar la muela abrasiva y secarla.
5	El cuchillo cortador salta ferozmente	A. Puede haber algunas impurezas en la superficie de la rueda de correa.	A. Limpia las impurezas, usa un poco de aceite comestible para limpiarlo.
		B. Es posible que los tornillos de la cuchilla para cortar no estén lo suficientemente apretados	B. Apriete los tornillos de la cuchilla cortadora.
		C. el cuchillo cortador está deformado	C. cambiar el cuchillo cortador
		D. el anillo de bloqueo de la rueda de la correa se ha aflojado o se ha desgastado. dañado	D. apriete el anillo de bloqueo o cambie la rueda de la correa
6	La comida tablero de parada	A. la distancia entre La tabla de cortar alimentos y el cuchillo para cortar no están	A. Ajuste la distancia a 0,4-0,5 mm y apriete el tornillos

	toca el cuchillo rebanador o eso se convierte en perder	correcto.	
		B. los tornillos en la base de la placa de retención de alimentos o los tornillos del botón de ajuste se aflojan	B. apretar los tornillos
		C. El juego de cobre de ajuste puede estar suelto o perdido.	C. Desinstale el botón de ajuste y apriete el conjunto de cobre de ajuste o cambie el botón de ajuste.
7	La comida transportador toca el	A. el perno o la tuerca de fijación de la posición de la rueda de soporte se afloja	A. lo mismo que 1
	Cuchillo rebanador protector cubrir	B. los tornillos de fijación del marco y de la alimentación. El portador se aflojó	B. lo mismo que 1
8	Láminas de carne no son simétrico, enrollable o el producto no puede cortarse carne y Otros alimentos	A. el ángulo del cuchillo para cortar no es correcto	A. Ajuste nuevamente el ángulo del cuchillo. B.
		B. el cuchillo para cortar se ha vuelto desafilado	Afile nuevamente el cuchillo para rebanar (lea el manual del usuario para obtener más detalles).
		C. La tabla de retención de alimentos se ha aflojado.	C. desinstalar el Botón de ajuste y apriete el conjunto de cobre de ajuste o cambie el botón de ajuste A. Ajuste el tornillo del
9	parte deslizante se mueve torpemente	A. El eje de fijación de la posición está demasiado apretado.	eje de fijación de posición a la escala "0" y déjelo tocar la superficie del eje cuadrado, apriete la tuerca B. Limpie el eje de soporte y el
		B. Puede haber algunas impurezas en el soporte.	

		eje y el eje cuadrado de la parte deslizante	Eje cuadrado de la parte deslizante y añadir un poco de mantequilla.
		C. el conjunto de cobre estaba dañado o no estaba en su posición correcta	C. cambiar el juego de cobre

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

KRAJALNICA KOMERCYJNA

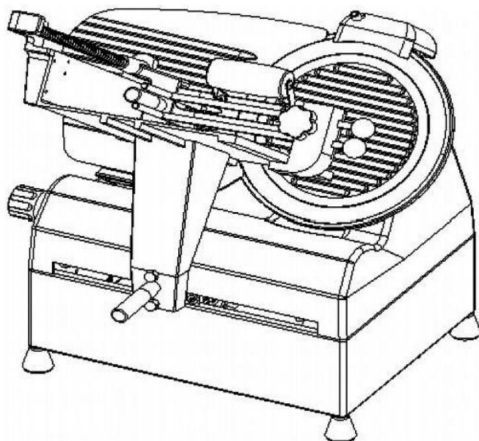
MODEL: SA-250A

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędzaj połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii oferowanych przez nas narzędzi. Uprzejmie przypominamy, aby przy składaniu zamówienia dokładnie sprawdzić, czy faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KRAJALNICA KOMERCYJNA

MODEL: SA-250A



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawiają się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.



Ten produkt podlega postanowieniom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE.

Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga oddzielnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Środki ostrożności i zasady bezpieczeństwa

Dziękujemy za skorzystanie z tego produktu. Aby mieć pewność, że będziesz mógł prawidłowo obsługiwać maszynę, przeczytaj uważnie tę instrukcję przed użyciem produktu i zachowaj ją do wglądu po przeczytaniu. Pamiętaj o zapoznaniu się ze środkami ostrożności i zasadami bezpieczeństwa zawartymi na tej stronie, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie. 1. Przed włączeniem sprawdź, czy maszyna jest prawidłowo zainstalowana.

2. Nie należy demontować ani wymieniać ważnych części maszyny, takich jak wałek tnący i urządzenia elektryczne.

3. Nie kroj mrożonej żywności, świeżego mięsa, mięsa z kością, ryb ani niczego, co nie jest żywnością.

4. Zapewnij bezpieczeństwo korzystania z energii elektrycznej i regularnie sprawdzaj, czy kable i obwody są w dobrym stanie. Zabrania się korzystania ze sprzętu elektrycznego, którego izolacja jest uszkodzona.

5. Krawalnica musi być dobrze uziemiona, aby uniemożliwić obsługę boso lub mokrymi rękami.

6. Podczas czyszczenia krawalnicy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go bezpośrednio wodą, aby uniknąć zamoczenia części elektrycznych. 7. Podczas pracy krawalnicy należy założyć osłonę bezpieczeństwa. Surowo zabrania się dotykania ostrza i innych ruchomych części rękami lub innymi częściami ciała. Zabrania się stawania w kierunku ustawienia narzędzia.

8. Jeśli płyta nośna zablokuje się podczas krojenia lub ostrze nie obraca się z powodu awarii urządzenia, należy natychmiast zatrzymać urządzenie i odciąć zasilanie.

zasilania i ponownego uruchomienia maszyny po jej obsłudze lub naprawie.

9. Jeżeli ruch płyty nośnej i płyty dociskowej krajalnicy jest

zablokowany, proszę dokładnie oczyścić wałek przesuwany i uzupełnić olej silnikowy SAE140 lub olej spożywczy.

10. Jeśli pasek krajalnicy się ślizga, sprawdź, czy śruby podstawy silnika są dokręcone.

są luźne lub pasek jest zbyt luźny. Dokręć śruby podstawy silnika lub wyreguluj napięcie pasa w czasie.

11. Jeśli krajalnica nie będzie używana przez dłuższy czas, należy odłączyć ją od zasilania.

zasilacz i zwróć uwagę na wodoodporność i odporność na wilgoć

12. Gdy szczelina między końcówką ostrza a pierścieniem ochronnym jest większa niż 5 mm, należy wymienić ostrze na nowe.

13. Osobom nieobsługującym maszyny nie wolno dotykać maszyny ani przewodu zasilającego. Jeśli jeśli przewód zewnętrzny lub przewód maszyny jest uszkodzony, należy go wymienić producent, agent producenta lub

wykwalfikowany do unikania niebezpieczeństwa

14. Dzieci i osoby nieposiadające zdolności do czynności prawnych lub o ograniczonej zdolności do czynności prawnych zabrania się obsługiwania lub dotykania tej maszyny, aby uniknąć niebezpieczeństwa

15. To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Jego działanie jest z zastrzeżeniem następujących dwóch warunków: (1) Urządzenie to nie może powodować szkodliwe zakłócenia, a (2) urządzenie to musi akceptować wszelkie zakłócenia odebrane, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie

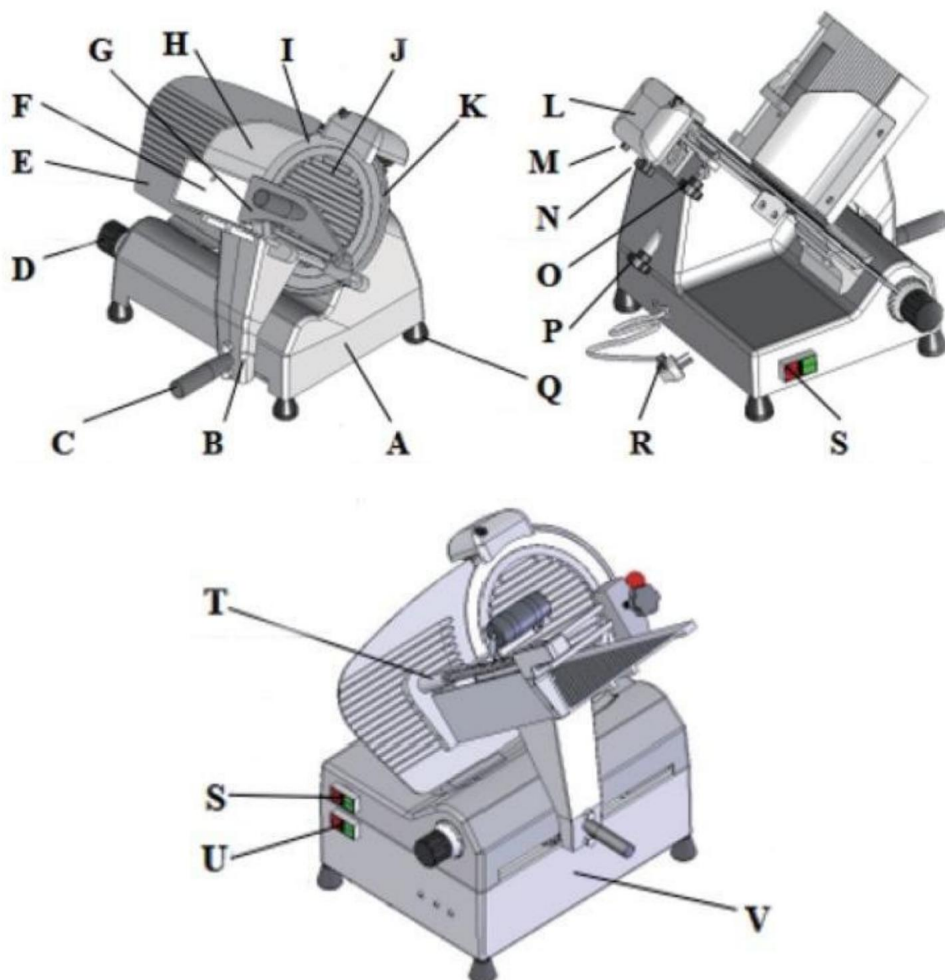
PARAMETRY PRODUKTU

NUMER MODELU	MOC ZNAMIONOWA	Znamionowe wejście
BH-300	540 W	AC120V~60Hz

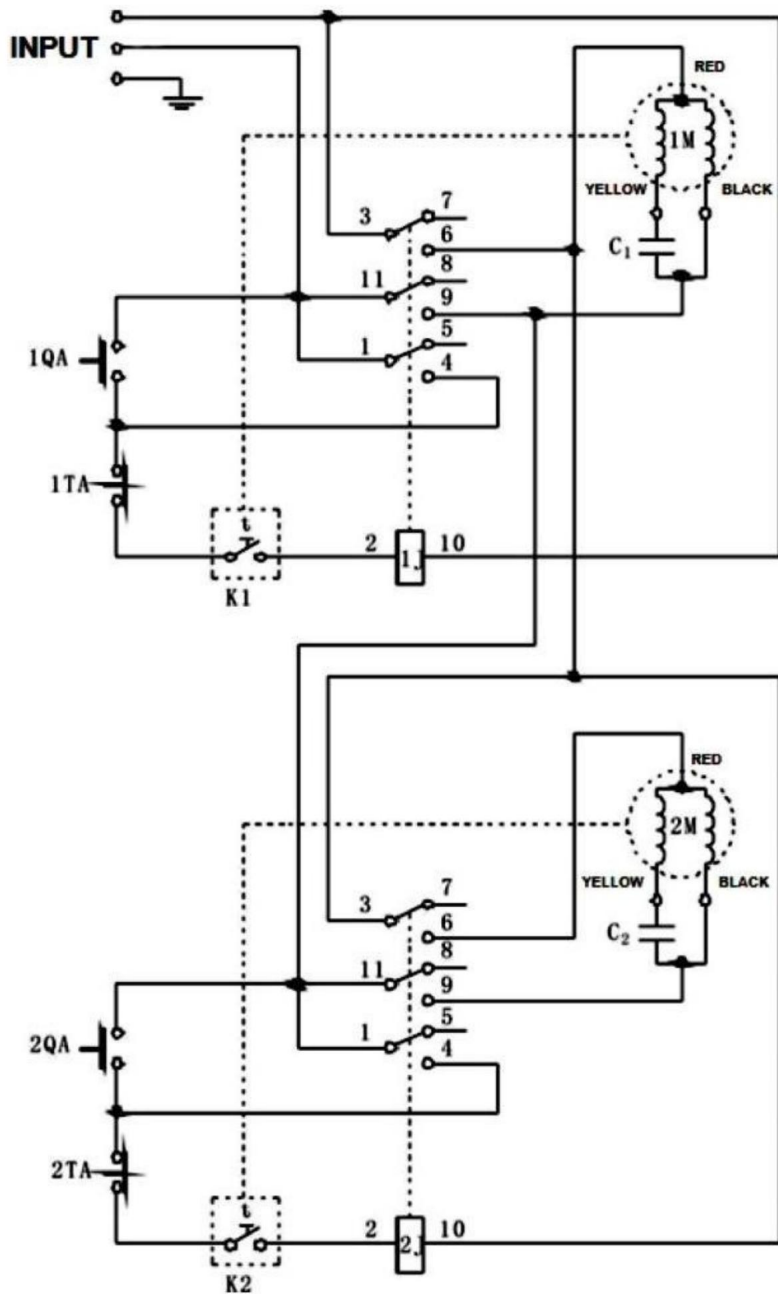
Nazwa części

A. Ramka	I. Ostrze	P. Stopa gumowa
B. Podpora płyty nośnej	J. Osłona noża	R. Wtyczka przewodu zasilającego
C. Uchwyt wspornika	K. Pierścień osłony noża	Przełącznik silnika S. Blade

D. Pokrętko regulacyjne	L.Osłona tarczy szlifierskiej T.Płyta dociskowa B	
E.Płyta odbojowa	M. Uchwyt tarczy szlifierskiej U. Przełącznik silnika Slice	
F. Płyta nośna	N.Siedzisko koła szlifierskiego uchwyt mocujący	V.Skrzynka automatyczna
G.Płyta dociskowa	O. Uchwyt mocujący przegrodę	
H.Osłona płyty nośnej	P.Osłona noża stała uchwyt	



SCHEMAT SCHEMATU



1QA--Przełącznik silnika ostrza WŁ. 1TA--Przełącznik silnika ostrza WYŁ.

1J-Przełącznik (MK3P-I)

1M--Silnik ostrza

C1--Kondensator rozruchowy silnika łopatkowego K1--Ochronnik termiczny silnika łopatkowego

2QA--Przełącznik silnika plasterka WŁ.

2TA--Wyłącznik silnika plasterka WYŁ. 2J-Przełącznik (MK3P-I)

2M--Silnik do cięcia

C2--Kondensator rozruchowy silnika typu plaster K2--Ochronnik termiczny silnika typu plaster

Instalacja i użytkowanie

1. Po rozpakowaniu wybierz odpowiednią pozycję, aby płynnie ustawić krawalnicę. (Uwaga: za korpusem urządzenia powinno być co najmniej 150 cm wolnej przestrzeni, aby zapewnić łatwą obsługę).

2.SA-250A to krawalnica z pełną funkcjonalnością. Zamontuj płytę nośną i zespół wspornika na suwaku skoku od góry do dołu, a następnie zablokuj je i zamocuj za pomocą uchwytu. Następnie przymocuj pokrywę tarczy nośnej do płyty nośnej (załączonej z rysunkiem montażowym).

3. Podłącz urządzenie do źródła zasilania o określonym napięciu i upewnij się, że uziemienie jest dobre.

4. Naciśnij przycisk start, krawalnica zacznie pracować, a następnie pozostaw ostrze na biegu jałowym przez 1-2 minuty. Sprawdź, czy ostrze działa normalnie (normalny kierunek działania ostrza jest przeciwny do ruchu wskazówek zegara).

5. Najpierw należy przesunąć uchwyt pozycjonujący przegrodę do tyłu, odsuwając ją od przegrody, następnie wyregulować pokrętkę regulacji grubości, aby wybrać żadaną grubość plasterka, po czym ustawić uchwyt pozycjonujący przegrodę tak, aby stykał się z przegrodą i zablokować nakrętkę motylkową.

6. Umieść żywność przeznaczoną do pokrojenia (w temperaturze około -5°C) na płycie nośnej, dociśnij żywność ruchomą płytą dociskową i przesun ją w stronę płyty przegrody.

7. W przypadku krawalnicy półautomatycznej najpierw naciśnij przycisk start, a następnie mocno przytrzymaj uchwyt uchwytu, aby płyta nośna przesuwiała się tam i z powrotem z lewej do prawej w celu pokrojenia. Aby zatrzymać maszynę, naciśnij przycisk stop. W przypadku krawalnicy w pełni automatycznej włącz przycisk start

Najpierw naciśnij

przełącznik półautomatyczny powyżej, a następnie włącz przycisk startu automatycznego przełącznika poniżej, aby pokroić; Aby wyłączyć, najpierw naciśnij przycisk stopu automatycznego przełącznika, a następnie naciśnij przycisk stopu półautomatycznego przełącznika.

8. Po pokrojeniu ustaw ogranicznik z powrotem na skalę „0”, aby usunąć niepokrojone resztki jedzenia i resztki.

Wykorzystanie funkcji samoblokowania i wyłączania awaryjnego

1. Gdy pokrętko regulacyjne znajduje się w pozycji „0”, wystarczy poluzować uchwyt wspornika i przesunąć płytę łożyska w lewo, usłyszysz dźwięk kliknięcia, wówczas wspornik płyty łożyska jest zamocowany i nie można go przesunąć, pokrętko regulacyjne nie można obrócić. W tym momencie można podnieść cały wspornik płyty łożyska. Gdy wspornik płyty łożyska jest zainstalowany, dokręć uchwyt wspornika, a następnie wspornik płyty łożyska można przesunąć. Gdy pokrętko regulacyjne nie znajduje się w pozycji „0”, nawet jeśli uchwyt wspornika jest poluzowany, wspornika nie można podnieść.

2. Gdy kralnica pracuje, wystarczy poluzować stały uchwyt osłony noża, a układ automatycznie odetnie zasilanie, a kralnica zatrzyma się. Po dokręceniu stałego uchwyty osłony noża naciśnij ponownie przełącznik startowy, a kralnica zacznie pracować.

3. Gdy poluzowany zostanie stały uchwyt uchwyty tarczy szlifierskiej i podniesiona zostanie osłona tarczy szlifierskiej, układ obwodu automatycznie odetnie zasilanie, a kralnica zatrzyma się. Gdy osłona tarczy szlifierskiej zostanie opuszczona i zamocowana, naciśnij ponownie przełącznik startowy, a kralnica zacznie działać.

Czyszczenie i konserwacja

Kralnicę należy czyścić po każdym użyciu.

a. Przed czyszczeniem należy odłączyć wtyczkę zasilającą, aby zapobiec obrażeniom spowodowanym nieprawidłowym uruchomieniem ostrza. b. Ustaw pokrętko regulacyjne na skali „0”.

c. Powierzchnia maszyny nie może być czyszczona bezpośrednio wodą lub użyj mocnego kwasu i detergent alkaliczny. Nie należy używać środków ściernych do czyszczenia powierzchni Maszyna i jej ostrza.

Przetrzyj powierzchnię maszyny wilgotną szmatką z detergentem i wytrzyj osuszyć suchą ściereczką, czyścić raz dziennie przed użyciem, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności i higieny. d.

Odkręć uchwyt mocujący osłonę noża P z tyłu maszyny (patrz (strona 3 niniejszej instrukcji), a następnie zdejmij osłonę noża z przodu ostrze, wyczyść ostrze i osłonę noża szmatką i wytrzyj je do sucha. Wytrzyj po każdym użyciu należy wyczyścić ostrze, aby zapobiec jego rdzewieniu i zachować higienę żywności. e.

Proszę zwrócić szczególną uwagę na:

Noś rękawice ochronne

Nie dotykaj bezpośrednio krawędzi ostrza. Zabrania się czyszczenia ostrza przy użyciu prądu elektrycznego.

f. Po oczyszczeniu uruchom maszynę na biegu jałowym przez 3 minuty, aby upewnić się, że działa normalnie. użytkownika maszyny. Aby zapewnić żywotność krawędzi, maszyna musi być regularnie konserwowanym:

1. Podczas pracy maszyny należy smarować jej części przesuwne. elastycznie i należy je regularnie sprawdzać lub smarować, aby zapewnić, że części maszyn są trwałe
2. Konserwacja narzędzi

Ostrze wykonane jest z wytrzymałej stali i nie jest odporne na uderzenia. twardych przedmiotów. Po użyciu należy osuszyć nóż suchą szmatką

Wytrzyj krawędź ostrza suchą szmatką nasączoną olejem jadalnym, aby zapobiec ostrze przed rdzewieniem, raz dziennie.

3. Smarowanie wału ślizgowego płyty dociskowej

Wytrzyj wał suchą szmatką. Nałóż olej jadalny na wał przesuwny i przesunij płytę dociskową w górę i w dół. w dół, aby olej smarujący wniknął całkowicie, dzięki czemu nacisk Płyta może się elastycznie przesuwać.

Smaruj raz dziennie przed użyciem.

4.Smarowanie wału suwaka skokowego.

Napełnij wałek przesuwany środkiem smarnym (olejem SAE 140) i przesunij płytę nośną uchwyt z boku na bok, tak aby środek smarny wniknął całkowicie i

Uchwyt na płytę nośną przesuwa się elastycznie, należy go używać raz w tygodniu.

5.Konserwacja struktury przekładni w pełni automatycznych podzespołów

Regularnie sprawdzaj, czy śruby części obrotowych nie są poluzowane i czy części smarujące są zużyte i spalone. Jeśli występują uszkodzenia lub spalić, wzmocnić luźne śruby i wypełnić środkiem smarnym (olej SAE 140) czas. Wymagane jest raz w tygodniu.

f.Konserwacja ostrza do noży:

Przed każdym ostrzeniem należy sprawdzić, czy wałek ściernicy jest elastyczny.

Przed każdym użyciem noża sprawdź, czy koło szlifierskie może się elastycznie obracać.
szlifowanie

Wyczyść tarczę szlifierską przed i po każdym ostrzeniu.

Ostrzenie noży i środki ostrożności

Kiedy ostrze staje się tępe lub kiedy mięso jest grube i cienkie
po pokrojeniu lub gdy mięso jest bardziej zmielone, należy użyć ostrza

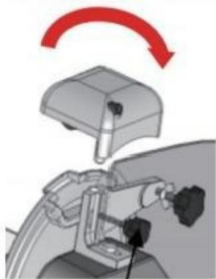
wypolerowane w następujący sposób:

1. Odłącz wtyczkę zasilającą i wyczyść ostrze
2. Sprawdź, czy pokrętko regulacyjne jest ustawione w pozycji „0”.
- 3.Sprawdź, czy zespół ściernicy spełnia wymagania eksploatacyjne
wymagania, takie jak to, czy uchwyt tarczy szlifierskiej porusza się swobodnie i czy uchwyt ściernicy jest mocno zamocowany.
4. Poluzuj stały uchwyt tarczy szlifierskiej, podnieś tarczę szlifierską
zmontuj i obróć o 180°, a następnie odłóż na miejsce i zablokuj na stałe uchwyt.Zwróć uwagę, czy nie ma przerwy
pomiędzy dwoma kołami szlifierskimi i ostrzem (jak pokazano na rysunku
1). (Szczególna uwaga: podczas podnoszenia osłony tarczy szlifierskiej końcówka ostrza jest odsłonięta. Uważaj, aby nie dotknąć końcówki ostrza, aby uniknąć przypadkowego

obrażenia.)

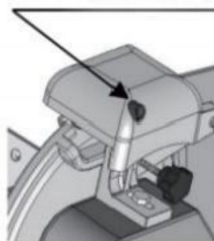
5. Podłącz wtyczkę zasilania, uruchom przełącznik, ostrze zacznie działać, a następnie naciśnij uchwyt tarczy szlifierskiej, aby zetknęła się ona z ostrzem w celu naostrzenia. Po około 10–15 sekundach ostrzenia puść, a tarcza szlifierska powróci do swojej pierwotnej pozycji (jak pokazano na rysunku 2).
6. Naciśnij wyłącznik, aby sprawdzić, czy ostrze jest ostre, w przeciwnym razie kontynuuj ostrzenie ostrza, aż do uzyskania pożądanego efektu.
7. Włącz wyłącznik, a ostrze zacznie działać. Delikatnie naciśnij uchwyt koła obróbczego, aby koło zetknęło się z ostrzem w celu szlifowania przez 1-2 sekundy, a następnie usuń zadziory z ostrza (jak pokazano na rysunku 3).
8. Po naostrzeniu naciśnij wyłącznik i odłącz wtyczkę zasilającą.
9. Obróć zespół koła szlifierskiego z powrotem do pierwotnego stanu i zablokuj uchwyt stały (jak pokazano na rys. 4).
10. Podczas ostrzenia noża oczy nie powinny być skierowane w stronę ostrza i kierunku obrotu tarczy szlifierskiej, aby zapobiec przedostawaniu się piany piaskowej do oczu.
11. Po wielokrotnym ostrzeniu noża na tarczy szlifierskiej osadzają się resztki kurzu i oleju. W tym momencie użyj detergentu i szczotki ręcznej, aby usunąć resztki z tarczy szlifierskiej w celu późniejszego użycia.
12. Wyczyść piasek i piankę na ostrzu itp.

Obrotowa osłona tarczy szlifierskiej 180°



Rys.1

Naciśnij uchwyt tarczy szlifierskiej



Rys.2

Naciśnij uchwyt kółka do ubierania



Ryc.3

Po zakończeniu wróć do pozycji początkowej



Ryc.4

8. Awarie i konserwacja

Możliwe usterki i metody konserwacji			
	Awaria	Analiza awarii	Metody konserwacji
1	Pojemnik na żywność Dreszcze	A. śruby mocujące ramę i uchwyt na żywność rozluźnić się	A. Prawidłowe położenie ramy i jedzenia nośnik, dokręć śruby
		B. mocowanie plastikowego gwoźdźca części przesuwnej nie na skali „0”	B. używa wewnętrznego klucza imbusowego, aby skorygować położenie plastikowego gwoźdźca mocującego i dokręcić nakrętkę.
		C. śruby mocujące oś kwadratową i oś okrągłą poluzowały się	C. dokręć śruby
2	Jedzenie deska zatrzymująca dolną niż nóż do krojenia	A. śruby mocujące na podstawie nośnej deski zatrzymującej jedzenie poluzowały się	A. Wyreguluj deskę zatrzymującą jedzenie, wyważ ją względem noża do krojenia, dokręć śruby.
		B. przycisk regulacji grubości i oś regulacyjna poluzowały się	B. Zmień położenie przycisku regulacji grubości, wyreguluj ponownie.

3	Kiedy my rozpocząć produkt, nóż do krojenia będzie bezsilnie.	A. pasek się poluzowuje.	A. dokręć pasek i śruby.
		B. pasek jest tłusty i powoduje jego ślizganie.	B. Wyczyść pasek lub posyp go suchym proszkiem
4	Koło szlifierskie nie może szlifować noża (ani koło szlifierskie jest zepsute)	A. użyj go nieprawidłowo	A. Proszę przeczytać instrukcję obsługi, aby uzyskać szczegółowe informacje
		B. kąt ramy szlifierskiej jest nieprawidłowy.	B. wyreguluj podstawę koła szlifierskiego
		C. osłona ochronna tarczy szlifierskiej dotyka tarczy szlifierskiej	C. wyreguluj podstawę koła szlifierskiego
		D. jest woda lub olej koło szlifierskie	D. Wyczyść tarczę szlifierską i osusz ją
5	Nóż do krojenia skacze gwałtownie	A. na powierzchni koła taśmowego mogą znajdować się zanieczyszczenia	A. Wytrzyj zanieczyszczenia, użyj niewielkiej ilości oleju jadalnego, aby je wyczyścić
		B. śruby noża do krojenia mogą być niedokręcone	B. dokręć śruby noża do krojenia
		C. nóż do krojenia jest zdeformowany	C. zmień nóż do krojenia
		D. pierścień blokujący koła taśmy poluzował się lub został uszkodzony	D. dokręć pierścień blokujący lub wymień koło paska
6	Jedzenie deska zatrzymująca	A. odległość między deska do zatrzymywania jedzenia i nóż do krojenia nie są	A. Dostosuj odległość do 0,4-0,5 mm, dokręć śruby

	dotyka nóż do krojenia lub to staje się luźny	prawidłowy.	
		B. śruby na podstawie płyty zatrzymującej jedzenie lub śrub na przycisku regulacyjnym poluzować się	B. dokręć śruby
		C. zestaw miedzianych elementów regulacyjnych może być luźny lub zagubiony	C. Odkręć przycisk regulacyjny i dokręć miedziany zestaw regulacyjny lub wymień przycisk regulacyjny
7	Jedzenie przewoźnik dotyka	A. śruba lub nakrętka ustalająca położenie koła podporowego poluzowała się	A. to samo co 1
	nóż do krojenia chroniący okładka	B. śruby mocujące ramę i żywność nośnik się poluzuje	B. to samo co 1
8	Arkusze mięsa nie są symetryczny, kręty lub produkt nie może być krojony mięso i inne pokarmy	A. kąt noża do krojenia jest nieprawidłowy	A. Ponownie wyreguluj kąt nachylenia
		B. nóż do krojenia stępił się	noża. B. Ponownie naostrz nóż do krojenia (szczegóły w instrukcji obsługi).
		C. deska zatrzymująca jedzenie poluzowała się	C. odinstaluj przycisk regulacyjny i dokręć miedziany zestaw regulacyjny lub zmień przycisk regulacyjny A.
9	część przesuwana ruchy obojętnie	A. oś ustalająca położenie jest zbyt ciasna	Wyreguluj śrubę osi ustalającą położenie na skali „0” i pozwól jej dotknąć kwadratowej powierzchni osi, dokręć nakrętkę B.
		B. mogą występować pewne zanieczyszczenia na podłożu	Wytrzyj oś podporową i

		oś i kwadratowa oś części przesuwnej	kwadratowa oś części przesuwnej i dodaj trochę masła
		C. zestaw miedziany był uszkodzony lub nie znajdował się we właściwym miejscu	C. zmień zestaw miedziany

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

COMMERCIEËLE SNIJMACHINE

MODEL: SA-250A

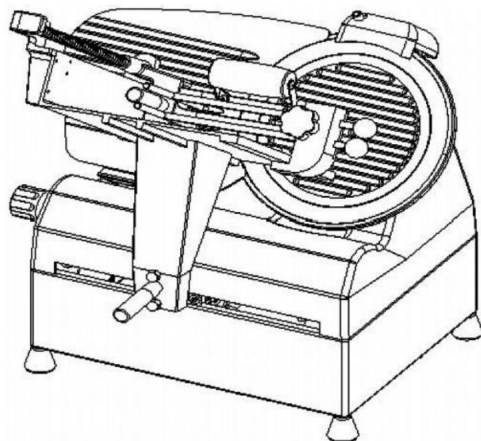
Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren. "Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting weer van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

COMMERCIEËLE SNIJMACHINE

MODEL: SA-250A



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

**Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support**

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor.

Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.



Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.



Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte afvalbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

Voorzorgsmaatregelen en veiligheidsregels

Hartelijk dank voor het gebruik van dit product. Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar ze na het lezen als referentie om er zeker van te zijn dat u het apparaat goed kunt bedienen. Lees ook de voorzorgsmaatregelen en veiligheidsregels op deze pagina om veilig gebruik te garanderen. 1. Controleer of de machine goed is geïnstalleerd voordat u deze inschakelt.

2. Demonteer of verander geen belangrijke onderdelen van de machine, zoals de snijas en elektrische apparaten.

3. Snijd geen bevroren voedsel, vers vlees, vlees met bot, vis en alles wat geen voedsel is. 4. Zorg voor een

veilig gebruik van elektriciteit en controleer regelmatig of de kabels en circuits in goede staat zijn. Het is verboden om elektrische apparatuur te gebruiken waarvan de isolatie beschadigd is.

5. De snijmachine moet goed geaard zijn om bediening met blote voeten en natte handen te voorkomen.

6. Dompel de snijmachine niet onder in water en spoel deze niet rechtstreeks af met water wanneer u deze schoonmaakt, om te voorkomen dat de elektrische onderdelen nat

worden. 7. Wanneer de snijmachine in werking is, moet het veiligheidsschild zijn geïnstalleerd. Het is ten strengste verboden om het mes en andere bewegende onderdelen aan te raken met uw handen of andere lichaamsdelen. Het is verboden om in de richting van de uitlijning van het gereedschap te staan.

8. Als de lagerplaat vastloopt tijdens het snijden of als het mes niet draait vanwege een storing in de machine, stop dan onmiddellijk de machine en schakel de stroom uit.

voeding en start de machine opnieuw op nadat u deze hebt aangeraakt of gerepareerd.

9. Als de beweging van de lagerplaat en de persplaat van de snijmachine geblokkeerd, maak de schuifas zorgvuldig schoon en vul SAE140-motorolie bij of spijsolie.

10. Als de riem van de snijmachine slipt, controleer dan of de schroeven van de motorbasis goed vastzitten. Zitten los of de riem zit te los. Draai de schroeven van de motorbasis vast of stel deze af de broekriem aanhalen in de tijd.

11. Wanneer de snijmachine gedurende een langere tijd niet wordt gebruikt, zorg er dan voor dat u de stekker uit het stopcontact haalt. Voeding en let op de water- en vochtbestendigheid

12. Wanneer de opening tussen de punt van het blad en de beschermring groter is dan 5mm, er moet een nieuw mesje vervangen worden.

13. Het is niet toegestaan dat niet-bedieners de machine of het netsnoer aanraken. Als de externe snoer of het snoer van de machine is kapot, het moet worden vervangen door de fabrikant, de agent van de fabrikant of gekwalificeerd om gevaar te vermijden

14. Kinderen en personen zonder burgerlijke handelingsbekwaamheid of met beperkte burgerlijke handelingsbekwaamheid Het is verboden om deze machine te bedienen of aan te raken om gevaar te voorkomen

15. Dit apparaat voldoet aan Deel 15 van de FCC-regels. De werking is onder de volgende twee voorwaarden: (1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie, en (2) dit apparaat moet elke interferentie accepteren ontvangen, inclusief interferentie die ongewenste werking kan veroorzaken

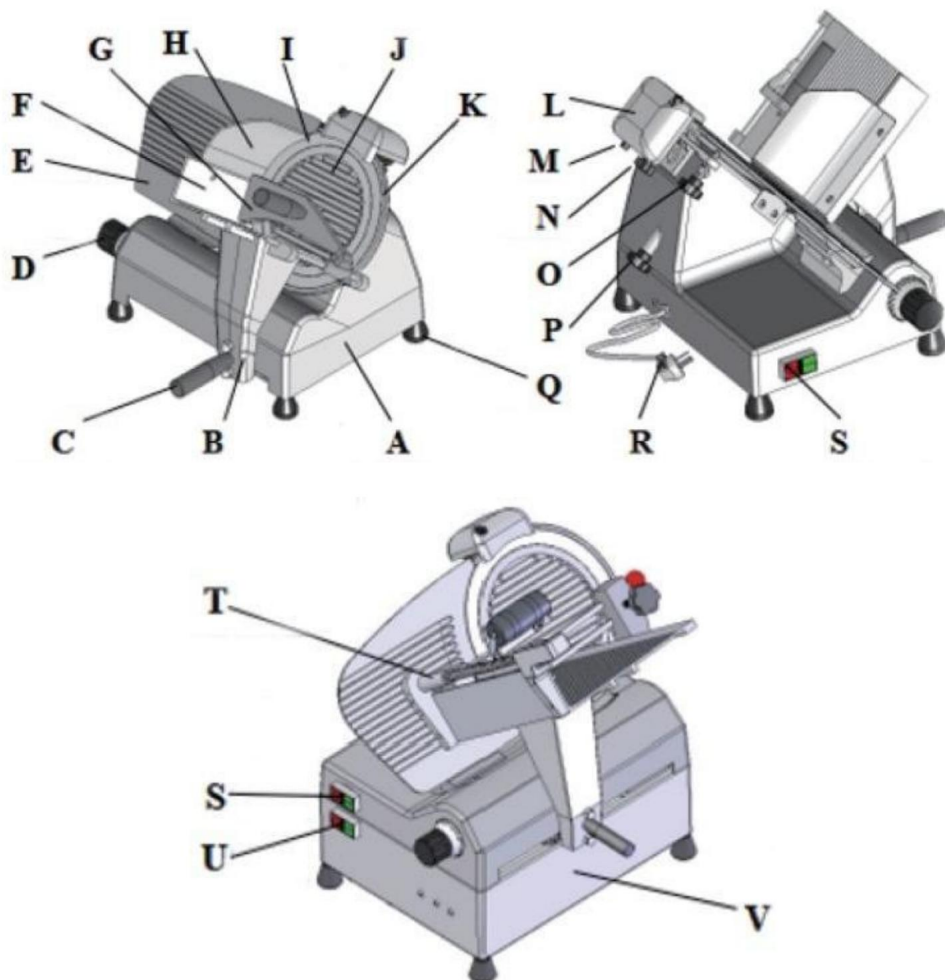
PRODUCTPARAMETERS

MODELNUMMER	NOMINAAL VERMOGEN	GENOMINEERDE INPUT
BH-300	540W	Wisselstroom 120V~60Hz

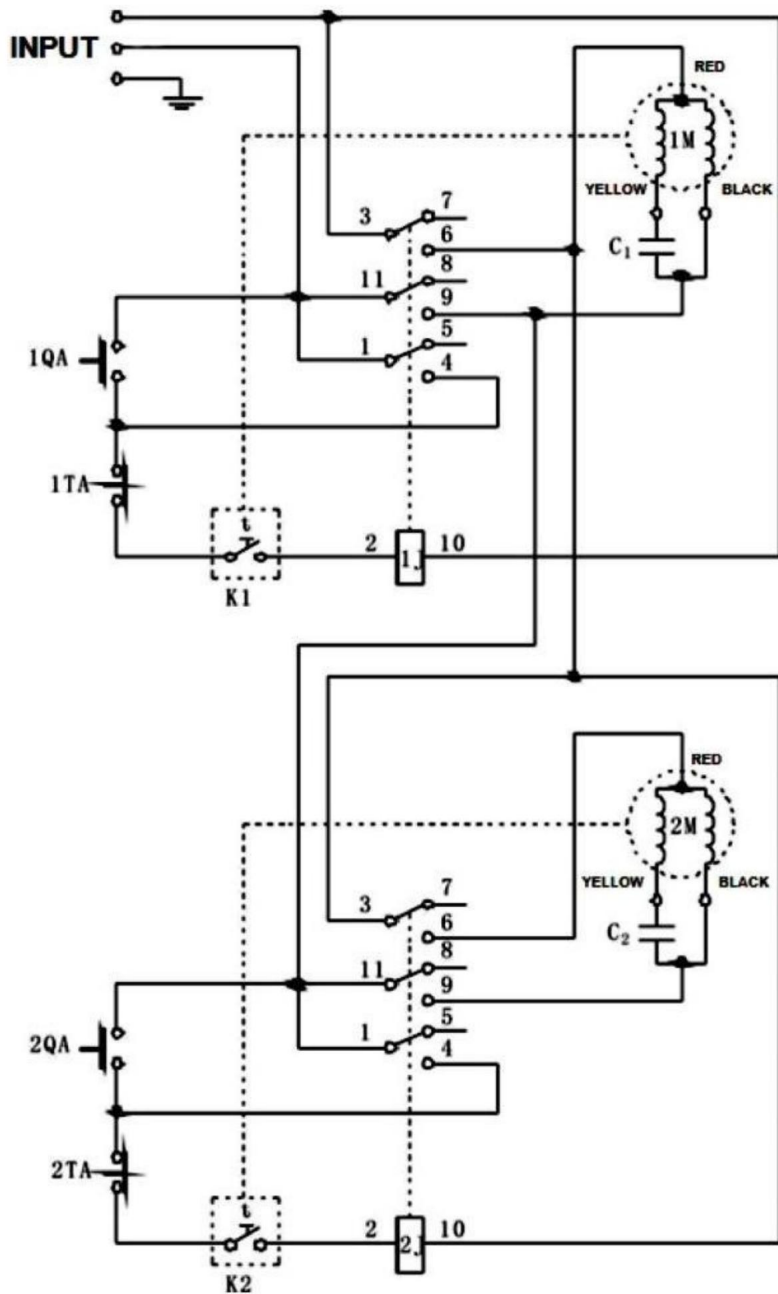
Naam van onderdelen

A. Frame	Ik. Blade	Q. Rubberen voet
B. Ondersteuning van de lagerplaat	J. Mesbeschermer	R. Stekker van het netsnoer
C. Beugelgreep	K. Mesbeschermingsring	S. Blade motor schakelaar

D.Verstelknop	L. Slijpschijfkap T. Persplaat B	
E.Baffle plaat	M.Handvat van slijpschijf U.Slicemotor-schakelaar	
F.Lagerplaat	N. Slijpschijf zitting bevestigingshandvat	V.Automatische box
G. Persplaat	O.Baffle bevestigingshandgreep	
H.Draagplaat schild	P. Mesbescherming vastgezet hendel	



SCHEMATISCH DIAGRAM



1QA--Schakelaar bladmotor AAN 1TA--Schakelaar bladmotor UIT

1J-Relais (MK3P-I)

1M--Blademotor

C1--Startcondensator voor bladmotor K1--Thermische beveiliging van bladmotor

2QA--Slice motor schakelaar AAN

2TA--Slice motor schakelaar UIT 2J--Relais (MK3P-I)

2M--Slice-motor

C2--Slice motor startcondensator K2--Slice motor thermische beveiliging

Installatie en gebruik

1. Kies na het uitpakken de juiste positie om de snijmachine soepel te kunnen plaatsen.
(Let op: er moet meer dan 150 cm ruimte achter de machine zijn voor een eenvoudige bediening).
2. De SA-250A is een snijmachine met alle functies. Installeer de lagerplaat en de beugelconstructie van boven naar beneden op de slagschuif en vergrendel en bevestig ze vervolgens met de hendel. Bevestig daarna de lagerschijfkap aan de draagplaat (bijgevoegd met de montagetekening).
3. Sluit de voeding aan op de machine met de aangegeven spanning en zorg ervoor dat de aarding goed is.
4. Druk op de startschakelaar, de snijmachine begint te draaien en laat het mes 1 tot 2 minuten stationair draaien. Controleer of het mes normaal werkt (de normale draairichting van het mes is tegen de klok in).
5. Stel eerst de positioneringshendel van de afscherming naar achteren, weg van de afscherming, en stel vervolgens de dikte-instelknop in om de gewenste snijdikte te selecteren. Stel vervolgens de positioneringshendel van de afscherming zo in dat deze contact maakt met de afscherming en vergrendel de vlindermoer.
6. Plaats het te snijden voedsel (ongeveer -5ÿ) op de lagerplaat, druk het voedsel aan met de beweegbare persplaat en duw het naar de keerplaat.
7. Voor een semi-automatische snijmachine, druk eerst op de startknop en houd vervolgens de hendel van de houder stevig vast om de voedseldragende plaat heen en weer van links naar rechts te laten bewegen om te snijden; om de machine te stoppen, druk op de stopknop.
Voor een volledig automatische snijmachine, zet u de startknop van de

Eerst de semi-

automatische schakelaar bovenaan, en dan de startknop van de automatische schakelaar onderaan om te snijden; Om uit te schakelen, eerst de stopknop van de automatische schakelaar indrukken, en dan de stopknop van de semi-automatische schakelaar.

8. Na het snijden zet u de stop terug op de "0"-schaal om ongesneden voedsel of restjes te verwijderen.

Gebruik van zelfblokkerende en veiligheidsuitschakelfuncties

1. Wanneer de afstelknop in de "0"-positie staat, draait u de beugelhendel los en draait u de lagerplaat naar links. U hoort een klikgeluid. De lagerplaatbeugel zit vast en kan niet meer bewegen. De afstelknop kan niet meer worden gedraaid. Op dit moment kan de hele lagerplaatbeugel worden opgetild. Wanneer de lagerplaatbeugel is geïnstalleerd, draait u de beugelhendel vast. Vervolgens kan de lagerplaatbeugel worden verplaatst. Wanneer de afstelknop niet in de "0"-positie staat, kan de beugel niet worden opgetild, zelfs niet als de hendel van de beugel is losgedraaid.

2. Wanneer de snijmachine draait, hoeft u alleen maar de vaste hendel van de mesbeschermingsplaat los te draaien. Het circuitsysteem schakelt de stroom automatisch uit en de snijmachine stopt met draaien. Wanneer u de vaste hendel van de mesbeschermingsplaat weer vastdraait, drukt u nogmaals op de startschakelaar. De snijmachine start dan weer.

3. Wanneer de vaste hendel van de slijpschijfzitting wordt losgemaakt en de slijpschijfkap wordt opgetild, schakelt het circuitsysteem automatisch de stroomtoevoer uit en stopt de snijder met draaien. Wanneer de slijpschijfkap wordt neergelaten en vastgezet, drukt u nogmaals op de startschakelaar en de snijder gaat draaien.

Reiniging en onderhoud

De snijmachine moet na elk gebruik gereinigd worden.

a. Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u de stekker uit het stopcontact halen om letsel door een onjuiste start van het mes te voorkomen. b. Stel de instelknop in op de schaal "0".

c. Reinig het oppervlak van de machine kan niet rechtstreeks met water of gebruik sterk zuur en

alkalisch reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende middelen om het oppervlak van de machine en zijn messen.

Veeg het oppervlak van de machine af met een vochtige doek met reinigingsmiddel en veeg droog af met een droge doek, maak het eenmaal per dag schoon voor gebruik om de voedselveiligheid te garanderen en hygiëne.

d. Maak de bevestigingshendel P van de mesbeschermer los aan de achterkant van de machine (zie (zie pagina 3 van deze handleiding) en verwijder vervolgens de mesbeschermer van de voorkant mes, maak het mes en de mesbeschermer schoon met een doek en veeg ze droog. Veeg het mes na elk gebruik schoonmaken om te voorkomen dat het mes gaat roesten en Houd rekening met de

voedselhygiëne. **e. Besteed speciale aandacht aan:**

• Draag veiligheidshandschoenen

• Raak de rand van het mes niet rechtstreeks aan. • Het is verboden om het mes met elektriciteit te reinigen.

f. Na het reinigen de machine 3 minuten stationair laten draaien om een normale werking te garanderen gebruik van de machine. Om de levensduur van de snijmachine te garanderen, moet de machine regelmatig onderhouden worden:

1. Wanneer de machine draait, moeten de glijdende delen worden gesmeerd

flexibel en moeten regelmatig worden gecontroleerd of gesmeerd om ervoor te zorgen dat de machineonderdelen zijn duurzaam

2. Onderhoud van gereedschap

• Het lemmet is gemaakt van hoogwaardig staal en kan niet worden geraakt door harde voorwerpen.

• Droog het mes na gebruik af met een droge doek

• Veeg de rand van het mes af met een droge doek die is gedrenkt in eetbare olie om te voorkomen dat 1x per dag het lemmet schoonmaken tegen roest.

3. Smering van de glij-as van de persplaat

• Veeg de as schoon met een droge doek. • Voeg eetbare

olie toe aan de schuifas en schuif de persplaat omhoog en

naar beneden om de smeerolie volledig te laten doordringen, zodat de pers plaat kan flexibel glijden.

ÿ Eenmaal per dag insmeren voor gebruik.

4. Smering van de slagschuifas.

ÿ Vul de schuifas met smeermiddel (SAE 140 olie) en schuif de draagplaat houder van de ene kant naar de andere kant, zodat het smeermiddel volledig doordringt en de De houder van de draagplaat schuift flexibel, gebruik hem eenmaal per week.

5. Onderhoud van de transmissiestructuur van volautomatische componenten
Controleer regelmatig of de schroeven van de draaiende delen los zitten en of de smeerdelen versleten en verbrand zijn. Als er schade is of branden, losse schroeven versterken en smeermiddel (SAE 140 olie) bijvullen tijd.Eenmaal per week is vereist.

f.Onderhoud van de messenslijper:

ÿ Controleer voor elke slijpbeurt of de as van de slijpschijf goed is flexibel.

ÿ Controleer voor elk mes of de slijpschijf flexibel kan draaien
slijpen

ÿ Maak de slijpschijf schoon voor en na elke slijpbeurt.

Messen slijpen en voorzorgsmaatregelen

Wanneer het lemmet bot wordt, of wanneer het vlees dik is voor en dun na het snijden, of wanneer er meer gehakt is, moet het mes worden gepolijst als volgt:

1. Haal de stekker uit het stopcontact en maak het mes schoon
2. Controleer of de afstelknop weer in de "0"-stand staat.
3. Controleer of de slijpschijfconstructie voldoet aan de bedrijfsvoorschriften vereisten, zoals of de handgreep van de slijpschijf vrij kan bewegen en of de slijpsteenzitting stevig vastzit.
4. Maak de vaste handgreep van de slijpschijf los en til de slijpschijf op montage en draai het 180°, zet het vervolgens op zijn plaats en vergrendel de vaste handvat.Let op of er een opening is tussen de twee slijpschijven en het zaagblad (zoals weergegeven in afbeelding 1). (Speciale aandacht: bij het optillen van de slijpschijfkap is de punt van het zaagblad blootgesteld. Wees voorzichtig en raak de punt van het mes niet aan om onbedoeld letsel te voorkomen.

blessure.)

5. Sluit de stekker aan, zet de schakelaar aan, het zaagblad gaat werken en druk vervolgens op de hendel van de slijpschijf zodat de slijpschijf contact maakt met het zaagblad om geslepen te worden. Laat na ongeveer 10 tot 15 seconden van het slijpen los en de slijpschijf keert terug naar zijn oorspronkelijke positie (zoals weergegeven in Afbeelding 2).

6. Druk op de stopschakelaar om te controleren of het mes scherp is. Ga anders door met slijpen totdat het mes scherp is. 7. Zet de schakelaar aan en het mes werkt. Druk voorzichtig op de hendel van de afrietschijf, zodat de schijf 1-2 seconden contact maakt met het te slijpen mes. Verwijder vervolgens de bramen van het mes (zoals weergegeven in Afbeelding 3).

8. Druk na het slijpen op de stopknop en trek de stekker uit het stopcontact.

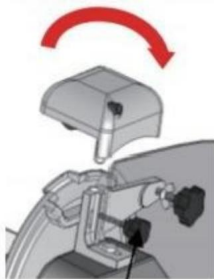
9. Draai de slijpschijfeenheid terug naar de oorspronkelijke staat en vergrendel de vaste handgreep (zoals afgebeeld in Afb. 4)

10. Bij het slijpen van het mes mogen de ogen niet naar het lemmet en de draairichting van de slijpschijf gericht zijn om te voorkomen dat er zand en schuim in de ogen vliegt. 11. Na meerdere keren slijpen van het mes blijven er stof- en olieresten

op de slijpschijf zitten. Gebruik nu een schoonmaakmiddel en een handborstel om de resten op de slijpschijf te verwijderen voor toekomstig gebruik.

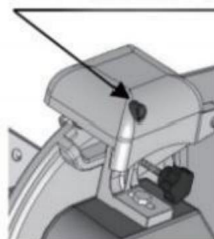
12. Maak het zand en schuim op het mes schoon, enz.

Roterende slijpschijfkap 180°

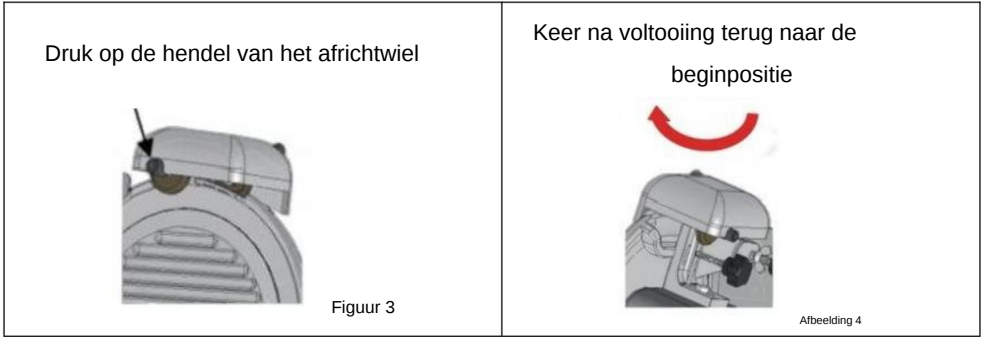


Figuur 1

Druk op de handgreep van de slijpschijf



Afbeelding 2



8. Storingen en onderhoud

Mogelijke storingen en onderhoudsmethoden			
	Storing	Storingsanalyse	Onderhoudsmethoden
1	Voedseldrager Schudden	A. de bevestigingsschroeven van het frame en de voedseldrager losraken	A. juiste posities van het frame en het voedsel drager, draai de schroeven
		B. Bevestig de kunststof spijker van het schuifdeel niet op de schaal van "0"	B. gebruikt de binnenkant Gebruik een inbussleutel om de positie van de kunststof bevestigingsnagel te corrigeren en draai de moer vast.
		C. de bevestigingsschroeven van de vierkante as en de ronde as raken los	C. Draai de schroeven vast
2	Het eten stopbord lager dan de snijmes	A. de bevestigingsschroeven op de ondersteunende basis van het voedselstopbord raken los	A. Pas het voedselstopbord aan, zorg dat het in evenwicht is met het snijmes, draai de schroeven
		B. De dikte-instelknop en de instelas raken los	vast. B. Verander de knop voor het aanpassen van de dikte en pas deze opnieuw aan.

3	Als wij begin de product, het snijmes loopt machteloos.	A. De band gaat loszitten.	A. Draai de riem en de schroeven vast.
		B. De band is vettig en zorgt ervoor dat de band slipt.	B. Maak de band schoon of doe wat droog poeder op de band
4	De slijpschijf kan het mes (of de slijpschijf is kapot)	A. het verkeerd gebruiken	A. Lees de gebruikershandleiding voor meer informatie
		B. De hoek van het slijpframe is niet correct.	B. Pas de basis van de slijpschijf aan
		C. de beschermkap van de slijpschijf raakt de slijpschijf	C. Pas de basis van de slijpschijf aan
		D. er zit water of olie op het slijpwiel	D. Maak de slijpschijf schoon en droog hem
5	Het snijmes springt fel	A. Er kunnen zich onzuiverheden op het oppervlak van het bandwiel bevinden	A. Veeg de onzuiverheden weg, gebruik een beetje eetbare olie om het schoon te maken
		B. de schroeven van het snijmes zijn mogelijk niet voldoende vastgedraaid	B. Draai de schroeven van het snijmes vast
		C. het snijmes is vervormd	C. Vervang het snijmes
		D. de borgring van het bandwiel is losgeraakt of is losgeraakt beschadigd	D. Draai de borgring vast of vervang het riemwiel
6	Het eten stopbord	A. de afstand tussen het voedselstopbord en het snijmes zijn niet	A. Pas de afstand aan tot 0,4-0,5 mm, draai de schroeven

	raakt de snijmes of het wordt loszittend	juist.	
		B. de schroeven op de basis van het voedselstopbord of schroeven op de verstelknop losraken	B. Draai de schroeven vast
		C. De afstelkoperset kan los zitten of verloren zijn gegaan	C. Demonteer de afstelknop en draai de afstelkoperset vast of vervang de afstelknop
7	Het eten drager raakt de snijmes beschermend omslag	A. de positiebevestigingsbout of moer van het steunwiel raakt los	A. hetzelfde als 1
		B. de bevestigingsschroeven van het frame en het voedsel drager los raken	B. hetzelfde als 1
8	Vleesvellen zijn niet symmetrisch, kronkelend of het product kan niet gesneden worden vlees en andere voedingsmiddelen	A. de hoek van het snijmes is niet correct	A. Pas de hoek van het mes opnieuw aan.
		B. het snijmes is bot geworden	B. Slijp het snijmes opnieuw (lees de gebruikershandleiding voor meer informatie).
		C. de voedselstopplaat is losgeraakt	C. verwijder de afstelknop en draai de afstelkoperset vast of verander de afstelknop A. stel de schroef van de
9	schuifdeel beweegt traag	A. De positiebevestigingsas is te strak	positiebevestigingsas af op de "0"-schaal en laat deze het vierkante asoppervlak raken, draai de moer B vast. veeg de steunas af en
		B. Er kunnen zich onzuiverheden op de ondersteunende laag bevinden	de

		as en de vierkante as van het schuifdeel	vierkante as van het schuifgedeelte en voeg wat boter toe
		C. de koperen set was beschadigd of zat niet op de juiste plaats	C. verander de koperset

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support



Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

KOMMERSIELL SLICER

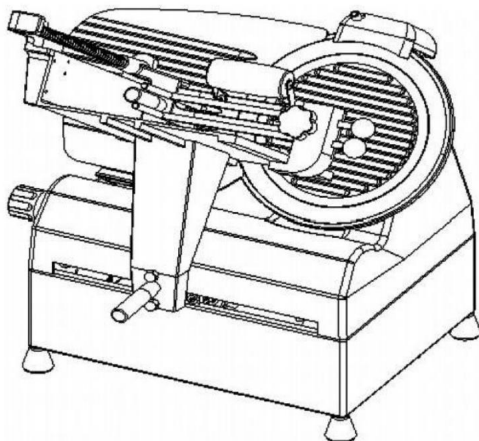
MODELL: SA-250A

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du verkligen sparar hälften i jämförelse med de främsta varumärkena.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

KOMMERSIELL SLICER

MODELL: SA-250A



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.



Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.



Denna produkt omfattas av bestämmelserna i det europeiska direktivet 2012/19/EC. Symbolen som visar en soptunna korsad anger att produkten kräver separat sophämtning i EU. Detta gäller för produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta som sådana får inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater

Försiktighetsåtgärder och säkerhetsregler

Tack för att du använder den här produkten. För att vara säker på att du kan använda maskinen på rätt sätt, vänligen läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder produkten och behåll den som referens efter att du har läst. Se till att du läser försiktighetsåtgärderna och säkerhetsbestämmelserna på denna sida för att säkerställa din säkra användning 1. Kontrollera om maskinen är installerad i god tid innan du slår på den.

2. Ta inte isär eller ändra viktiga delar av maskinen, såsom skäraxel och elektriska apparater.

3. Skär inte fryst mat, färskt kött, kött med ben, fisk och allt som inte är mat 4. Säkerställ säkerheten

vid elanvändning och kontrollera regelbundet om kablarna och kretsarna är i gott skick. Det är förbjudet att använda elektrisk utrustning när dess isolering är skadad.

5. Skivmaskinen måste vara väl jordad för att förhindra barfota och våta händer.

6. När du rengör skärmaskinen, sänk inte ner maskinen i vatten eller skölj den direkt med vatten för att undvika att de elektriska delarna blir blöta. 7. När skärmaskinen fungerar måste säkerhetsskölden installeras. Det är strängt förbjudet att röra vid bladet och andra rörliga delar med händer eller andra delar av kroppen. Det är förbjudet att stå i riktning mot verktygets inriktning.

8. Om lagerplattan har fastnat under skivning eller bladet inte roterar på grund av fel på maskinen, stoppa maskinen omedelbart, slå av strömmen

leverera och starta om maskinen efter att ha hanterat eller reparerat den.

9.Om rörelsen av lagerplattan och pressplattan på skivaren är blockerad, rengör försiktigt glidaxeln och fyll på SAE140-motorolja eller matolja.

10.Om skärmaskinens rem slirar, kontrollera om motorbasen skruvas är lösa eller remmen är för lös. Dra åt skruvarna på motorbasen eller justera bältets spänning i tid.

11.När skivaren inte används på en längre tid, se till att koppla bort strömförsörjning och var uppmärksam på den vattentäta och fuktsäkra

12.När avståndet mellan knivspetsen och skyddsringen är större än 5 mm, ett nytt blad måste bytas ut.

13.Icke operatörer får inte röra vid maskinen eller nätsladden
extern sladd eller sladd till maskinen är trasig, den bör ersättas av tillverkare, tillverkarens ombud eller kvalificerad att undvika fara

14.Barn och personer utan civil kapacitet eller med begränsad civil kapacitet är förbjudet att använda eller vidröra denna maskin för att undvika fara

15.Denna enhet överensstämmer med del 15 av FCC-reglerna. Driften är med förbehåll för följande två villkor:(1)Denna enhet får inte orsaka skadlig störning, och (2)denna enhet måste acceptera alla störningar mottagna, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion

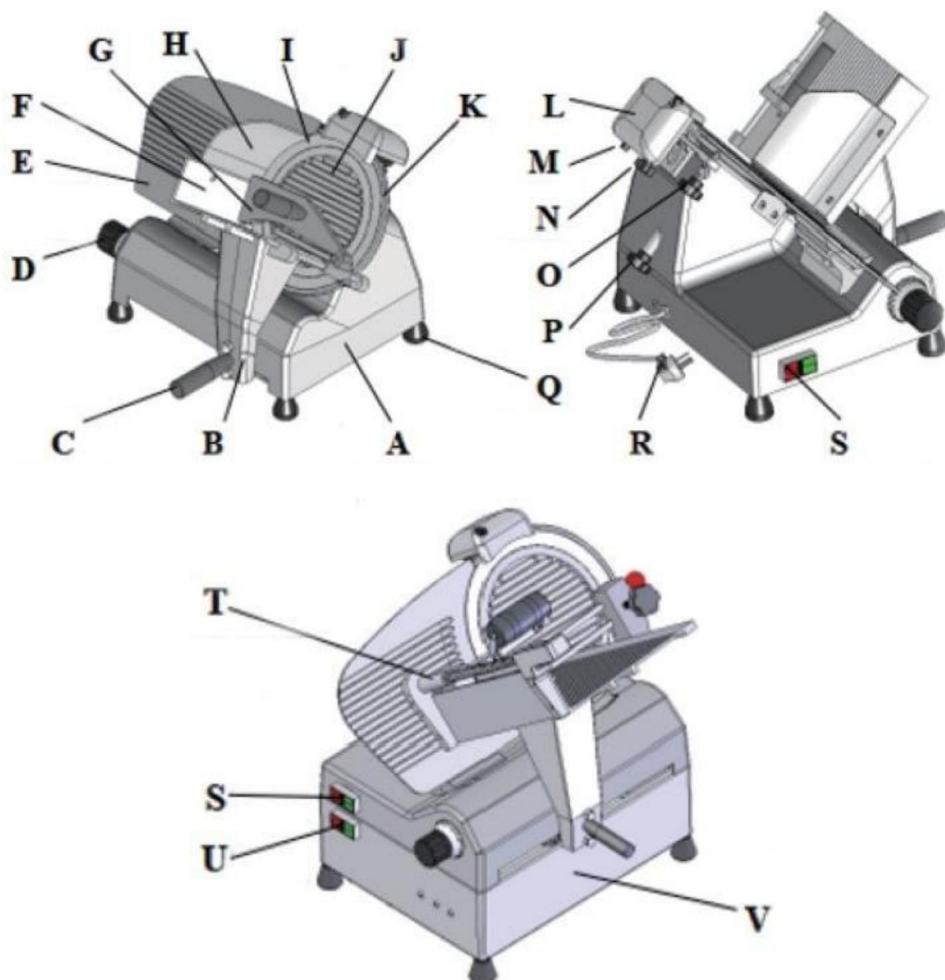
PRODUKTPARAMETRAR

MODELLNUMMER	MÄRK EFFEKT	RÄCKAD INGÅNG
BH-300	540W	AC120V~60Hz

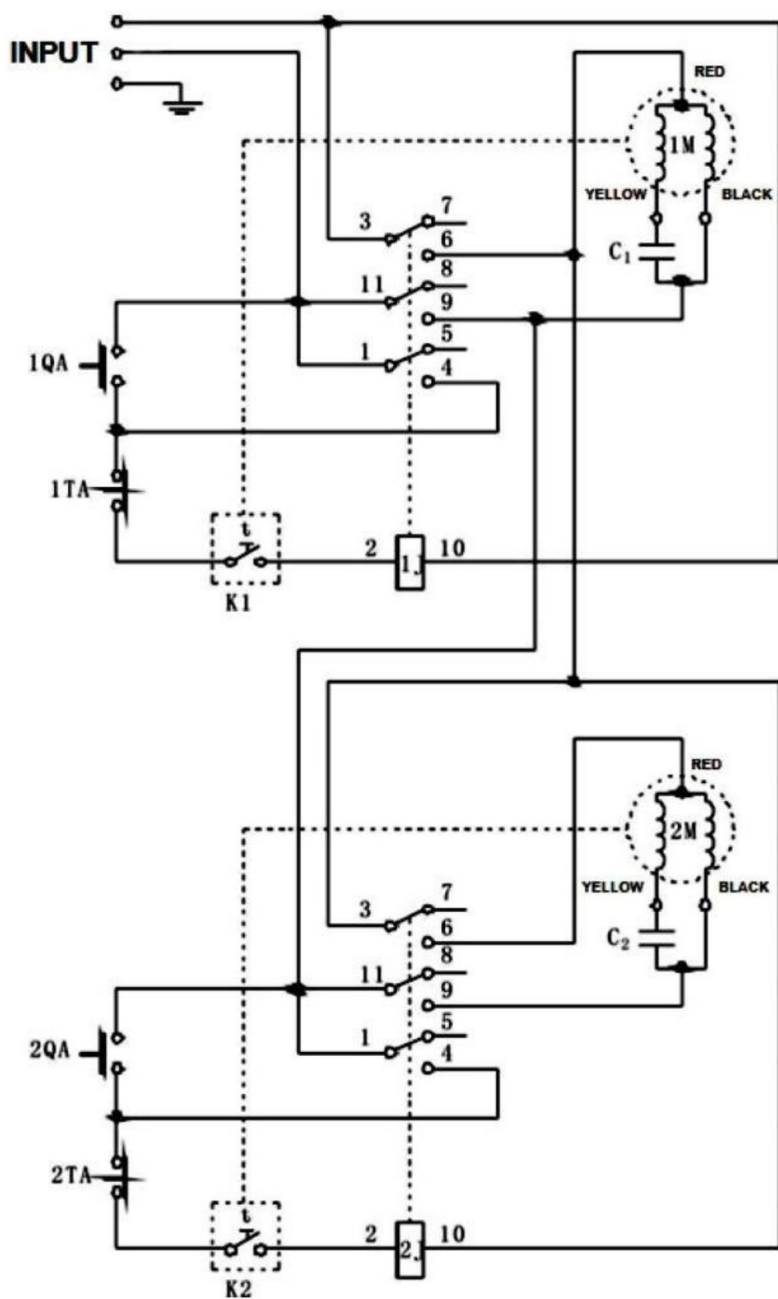
Namn på delar

A. Frame	I. Blade	Q.Gummifot
B. Lagerplattans stöd	J.Knivvakt	R. Strömkabelkontakt
C. Fästehandtag	K.Knivskyddsring	S.Blade motoromkopplare

D. Justeringsratt	L. Slipskiva Kåpa T. Pressplatta B	
E. Baffelplatta	M.Slipshjulshandtag U.Slicemotoromkopplare	
F. Lagerplatta	N. Slipshjulssäte fixeringshandtag	V.Automatisk låda
G.Pressplatta	O.Baffle fixeringshandtag	
H.Bärrarplåtsköld	P. Knivskydd fast hantera	



SKEMATISK DIAGRAM



1QA--Klingmotorströmbrytare PÅ 1TA--Klingmotorströmbrytare AV

1J--relä(MK3P-I)

1M - Bladmotor

C1--Klingmotorns startkondensator K1--Klingmotorns termiska skydd

2QA--Skär motoromkopplaren PÅ

2TA--Skärmotoromkopplare AV 2J--Relä(MK3P-I)

2M--skiva motor

C2--Skiva motorns startkondensator K2--Skär motorns termiska skydd

Installation och användning

1. Välj lämplig position efter uppackning för att placera skivaren smidigt.

(Obs: Det bör finnas mer än 150 cm utrymme bakom maskinens kropp för enkel användning).

2. SA-250A är en skärmaskin med full funktion. Installera lagerplattan och fästet på slagreglaget uppifrån och ned och lås och fixera dem sedan med handtaget; fäst sedan lagerskivans lock på bärplattan (bifogas med monteringsritningen).

3. Anslut den specificerade spänningskällan till maskinen och se till att jordningen är bra.

4. Tryck på startknappen, skärmaskinen börjar gå och låt bladet gå på tomgång i 1~2 minuter. Bekräfta att bladet fungerar normalt (den normala riktningen för bladets drift är moturs).

5. Justera först baffelns positioneringshandtag bakåt bort från baffeln, justera sedan tjockleksjusteringsratten för att välja önskad skivtjocklek, justera sedan baffelns positioneringshandtag så att den kommer i kontakt med baffeln och lås fjärilsmuttern.

6. Placera maten som ska skivas (ca -5y) på lagerplattan, tryck på maten med den rörliga pressplattan och tryck den till baffelplattan.

7. För en halvautomatisk skivare, tryck först på startknappen och håll sedan hållarens handtag hårt för att få matlagerplattan att röra sig fram och tillbaka från vänster till höger för skivning; För att stoppa maskinen, tryck på stoppknappen. För en helautomatisk skärmaskin, slå på startknappen på

halvautomatisk

omkopplare ovan först, och slå sedan på startknappen på den automatiska omkopplaren nedan för skivning; För avstängning, tryck först på stoppknappen på den automatiska omkopplaren, tryck sedan på stoppknappen på den halvautomatiska omkopplaren.

8. Efter skivning, justera tillbaka proppen till "0"-skalan för att ta bort oskuren mat eller rester.

Användning av självlåsand och säkerhetsavstängningsfunktioner

1. När justeringsratten är i "0"-läge, lossa bara fästets handtag och kör lagerplattan åt vänster, du kommer att höra ett ljud av klick, då är lagerplattans fäste fixerad och kan inte röra sig, justeringsratten kan inte vridas. För närvarande kan hela lagerplattans fäste lyftas upp. När lagerplattans fäste är installerad, dra åt fästet handtag, då kan lagerplattans fäste flyttas. När justeringsratten inte är i "0"-läge, även om fästets handtag är lossat, kan fästet inte lyftas.

2. När skivaren är igång, lossa bara det fasta handtaget på knivskyddsplattan, då kommer kretssystemet att stänga av strömmen automatiskt och skivaren slutar gå. När du drar åt det fasta handtaget på knivskyddsplattan, tryck på startknappen igen och skivaren körs.

3. När det fasta handtaget på slipskivans säte lossas och slipskivans kåpa lyfts, stänger kretssystemet automatiskt av strömförsörjningen och skärmaskinen slutar gå. När slipskivans kåpa är nedfälld och fixerad, tryck på start växla igen, så körs skivaren

Rengöring och underhåll

Skivmaskinen måste rengöras efter varje användning.

a. Före rengöring måste nätkontakten dras ur för att förhindra skador orsakade av felaktig knivstart b. Justera justeringsratten till "0"-skalan

c. Rengör ytan på maskinen kan inte sköljas direkt med vatten eller använd stark syra och alkaliskt rengöringsmedel. Använd inte slipmedel för att torka av ytan på maskinen och dess blad.

Torka av maskinens yta med en fuktig trasa med rengöringsmedel och torka av torka med en torr trasa, rengör en gång om dagen före användning för att säkerställa livsmedelssäkerhet och hygien. d.

Lossa knivskyddets fästhandtag P från baksidan av maskinen (se sidan 3 i denna handbok), ta sedan bort knivskyddet framifrån bladet, rengör bladet och knivskyddet med en coat och torka dem torra. Torka bladet rengörs efter varje användning för att förhindra att bladet rostar och upprätthålla

livsmedelshygienen. **e. Var särskilt uppmärksam på:**

• Använd skyddshandskar

• Rör inte vid kanten på bladet direkt. • Det är förbjudet att rengöra bladet med el.

f. Efter deanering, starta maskinen på tomgång i 3 minuter för att säkerställa normal användning av maskinen. För att säkerställa skärmaskinens livslängd måste maskinen underhållas regelbundet:

1. När maskinen är igång måste de glidande delarna smörjas flexibelt och de måste kontrolleras eller smörjas regelbundet för att säkerställa att maskindelar är hållbara

2. Verktygsunderhåll

• Bladet är tillverkat av höghållfast stål och kan inte påverkas av hårda föremål.

• Efter användning, torka kniven med en torr trasa

• Torka av bladkanten med en torr trasa doppad med matolja för att förhindra att bladet från rost, en gång om dagen.

3. Smörjning av pressplattans glidaxel

• Torka av skaffet med en torr trasa. • Tillsätt matolja på glidaxeln och skjut upp pressplattan och ner för att få smörjoljan helt att tränga in, så att pressningen plattan kan glida flexibelt.

ÿ Smörj en gång om dagen före användning.

4.Smörjning av slagglidaxeln.

ÿ Fyll glidaxeln med smörjmedel (SAE 140 olja) och skjut bärplattan hållare från sida till sida så att smörjmedlet tränger in helt och hållet bärplattans hållare glider flexibelt, använd den en gång i veckan.

5.Underhåll av transmissionsstrukturen för helautomatiska komponenter
Kontrollera regelbundet om skruvarna på de roterande delarna är lösa och om de smörjande delarna är slitna och brända.Om det finns skador eller bränn, förstärk de lösa skruvarna och fyll på smörjmedlet (SAE 140 olja) tid. En gång i veckan krävs.

f.Underhåll av knivslip:

ÿ Före varje skärpning, kontrollera om slipskivans axel är flexibel.

ÿ Kontrollera om slipskivan kan rotera flexibelt före varje kniv slipning

ÿ Rengör slipskivan före och efter varje skärpning.

Knivslipning och försiktighetsåtgärder

När bladet blir trubbigt, eller när köttet är tjockt innan och tunt efter skivning,eller när det finns mer köttfärs, måste bladet vara polerad enligt följande:

1. Dra ur nätkontakten och rengör bladet

2.Kontrollera om justeringsratten återställs till "0"-läge.

3.Kontrollera om slipskivan uppfyller driften

krav, som om slipskivans handtag rör sig fritt och om slipskivans säte är ordentligt fastsatt.

4. Lossa det fasta handtaget på slipskivan, lyft upp slipskivan montera och rotera den 180°, lägg den sedan på plats och lås den fasta handtag. Var uppmärksam för att kontrollera om det finns en lucka mellan de två slipskivorna och bladet (som visas i bild

1).(Särskild uppmärksamhet: när du lyfter slipskivans lock, är bladetip

exponerade. Var försiktig så att du inte rör vid knivspetsen för att undvika oavsiktlig

skada.)

5. Anslut strömkontakten, starta omkopplaren, bladet fungerar och tryck sedan på handtaget på slipskivan

för att få slipskivan att kontakta bladet för slipning. Efter cirka 10 sekunder till 15 sekunders slipning, släpp loss, och slipskivan återgår till sitt ursprungliga läge (som visas i figur 2).

6. Tryck på stoppbrytaren för att kontrollera om bladet är vasst, annars fortsätt att slipa bladet tills vinst 7. Starta omkopplaren, och bladet fungerar. Tryck försiktigt på handtaget på dressinghjulet för att få hjulet i kontakt med bladet för slipning 1-2 sekunder, och ta sedan bort graderna på bladet (som visas i figur 3).

8. Efter slipning, tryck på stoppknappen och dra ur nätkontakten.

9. Vrid tillbaka slipskivan till sitt ursprungliga tillstånd och lås det fasta handtaget (som visas i Fig.4)

10. Vid slipning av kniven ska ögonen inte vara vända mot bladet och slipskivans rotationsriktning för att förhindra att sandskummet flyger in i ögonen 11. Damm och oljerester kommer

att fästas på slipskivan efter flera gånger knivslipning. Använd nu diskmedel och handborste för att ta bort resterna på slipskivan för framtida bruk.

12. Rengör sanden och skummet på bladet, etc

Roterande slipskivkåpa 180°

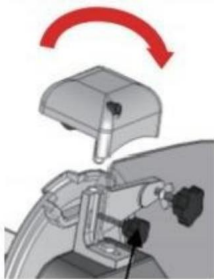


Fig.1

Tryck på slipskivans handtag

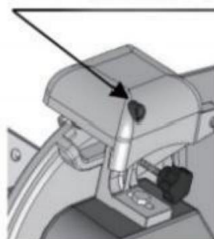


Fig.2

Tryck på handtaget på förbandshjulet



Fig.3

Återgå till utgångsläget efter
färdigställandet

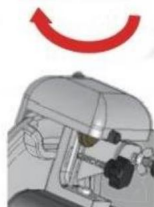


Fig.4

8. Felfunktion och underhåll

Eventuella felfunktioner och underhållsmetoder			
	Felfunktion	Felanalys	Underhållsmetoder
1	matbärare Skakar	A. fästskruvarna för ramen och matbäraren bli lös	A. korrekta placeringar av ramen och maten bärare, dra åt skruvar
		B. fästa plastspik av gliddelen inte på "0"-skalan	B. använder det inre sexkantnyckel för att korrigera positionen för den fixerande plastspiken, och dra åt muttern.
		C. fästskruvarna för den fyrkantiga axeln och den runda axeln lossnar	C. dra åt skruvarna
2	Maten stoppbräda lägre än skärkniv	A. fästskruvarna på matstoppskivans stödjande bas lossnar	A. justera matstoppsbrädan, få den att balansera med skärkniven, dra åt skruvarna B. ändra
		B. tjockleksjusteringsknappen och justeringsaxeln lossnar	tjockleksjusteringsknappen, justera den igen.

3	När vi starta produkt, skärkniven springer maktlöst.	A. remmen blir lös.	A. dra åt remmen och skruvarna.
		B. remmen är fet och det gör att remmen sladdar.	B. rengör remmen eller tillsätt lite torrt pulver på remmen
4	Slipskivan kan inte slipa kniven (eller slipskivan är trasig)	A. använder det felaktigt	A. läs användarmanualen för detaljer
		B. vinkeln på slipramen är inte korrekt.	B. justera slipskivans bas
		C. slipskivans skyddande lock vidrör slipskivan	C. justera slipskivans bas
		D. det finns vatten eller olja på slipskivan	D. rengör slipskivan och torka den
5	Skivkniven hoppar häftigt	A. det kan finnas några föroreningar på ytan av bandhjulet	A. torka upp orenheterna, använd lite matolja för att rengöra den
		B. skärknivens skruvar kanske inte är tillräckligt åtdragna	B. dra åt skärknivens skruvar
		C. skärkniven är deformerad	C. byt ut skivningskniven
		D. spännhjulets låsring har lossnat eller har varit skadad	D. dra åt låsringen eller byt bandhjul
6	Maten stoppbräda	A. avståndet mellan matstoppbrädan och skärkniven är det inte	A. justera avståndet till 0,4-0,5 mm, dra åt skruvar

	rör vid skärkniv eller det blir lösa	rätta.	
		B. skruvarna på basen av matstoppbrädan eller skruvarna på justeringsknappen lossnar	B. dra åt skruvarna
		C. justeringskopparsatsen kan vara lös eller förlorad	C. avinstallera justeringsknappen och dra åt justeringskopparsatsen eller ändra justeringsknappen
7	Maten bärare rör vid skyddande skärkniv täcka	A. positionsfixeringsbulten eller -muttern på stödhjulet lossnar	A. samma som 1
		B. fästskruvarna för ramen och maten bäraren lossnat	B. samma som 1
8	Köttplåtar är inte symmetrisk, slingrande eller så kan produkten inte skära kött och andra livsmedel	A. vinkeln på skärkniven är inte korrekt	A. justera vinkeln på kniven igen B. slipa
		B. skärkniven har blivit trubbig	skärkniven igen (läs användarmanualen för detaljer)
		C. matstoppbrädan har lossnat	C. avinstallera justeringsknapp och dra åt justerkopparsatsen eller byt justeringsknapp A. justera skruven på
9	glidande del rör sig slarvigt	A. positionsfixeringsaxeln är för snäv	positionsfixeringsaxeln till "0"-skalan och låt den nudda den fyrkantiga axelytan, dra åt muttern B. torka upp stötaxeln och
		B. det kan finnas vissa föreningar vid stödet	

		axeln och den glidande delens fyrkantsaxel	den glidande delens fyrkantiga axel och tillsätt lite smör
		C. kopparsatsen var skadad eller var inte i rätt läge	C. byt kopparsats

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support