



Affordable. Reliable. Home Improvement.

COMMERCIAL SLICER

MODEL:WED-B250A-1

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Commercial Slicer

MODEL:WED-B250A-1



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.

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

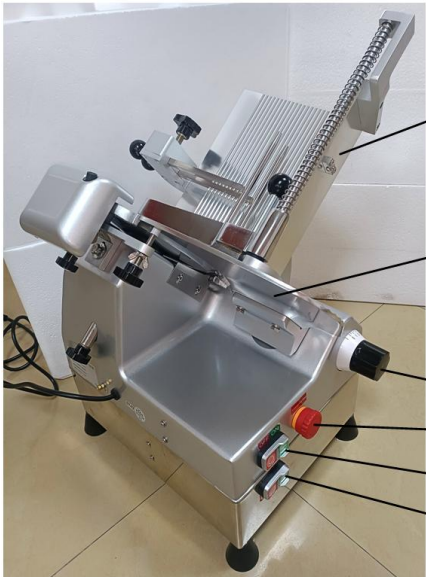
14.Children and people without civil capacity or with limited civil capacity are prohibited to operate or touch with this machine to avoid danger

15. 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

PRODUCTPARAMETERS

MODEL NUMBER	RATED POWER	RATED INPUT
WED-B250A-1	500W	AC120V 60Hz

Parts Identification



①Product Hopper

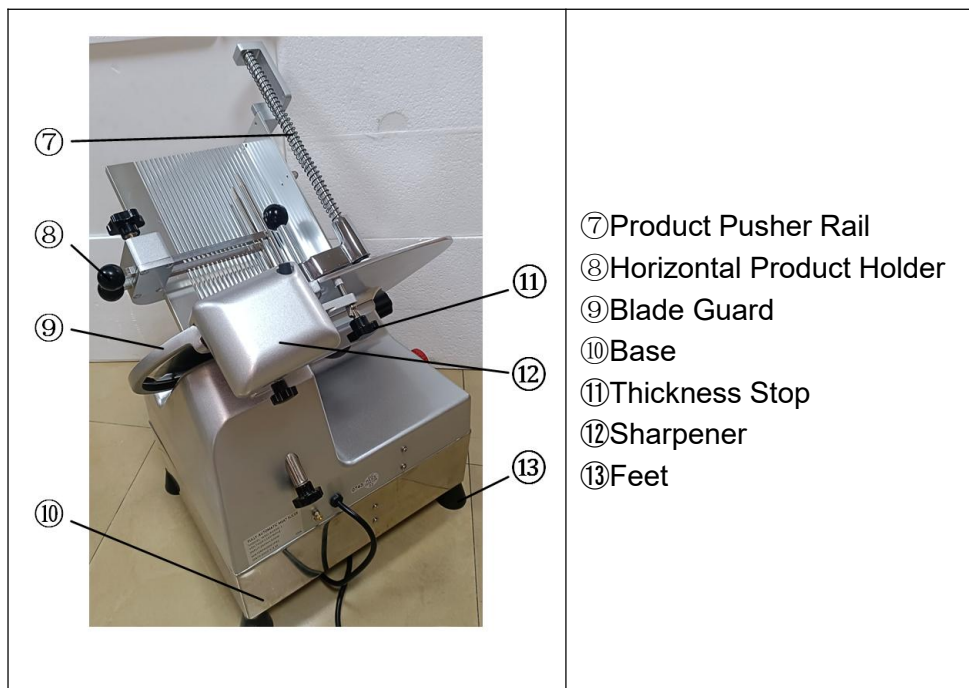
②Thickness Gauge Plate

③Thickness Control Knob

④Scram switch

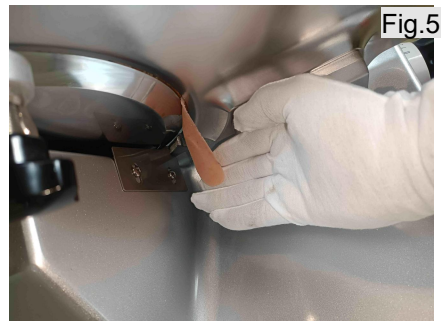
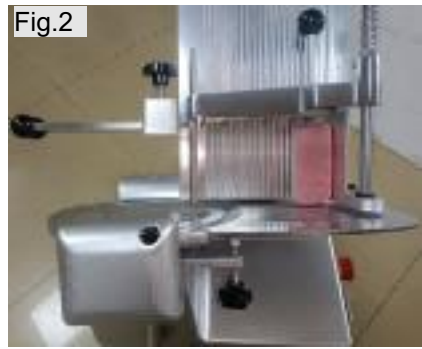
⑤Blade ON/OFF Controls

⑥Automatic Carriage/OFF Control



Installation and Use

1. Ensure the carriage is in the start position(closest to the operator).
2. Set the desired slice thickness using the thickness control knob. (Fig. 1)
3. Lift the product pusher and place the product to be sliced on the hopper with the raw edge against the thickness gauge plate. (Fig. 2)
4. Loosen the security knob, use the horizontal product holders to secure the product in place,then tighten security knob. (Fig. 3)
5. Turn on the blade by pressing the ON/OFF switch.
6. Turn the automatic carriage on by pressing the motion switch. (Fig. 4)
7. The sliced product will be ejected out of the rear of the blade. (Fig. 5)
8. When slicing is complete, turn off the automatic carriage by pressing the motion switch.
9. Turn off the blade by pressing the ON/OFF switch.
10. Clean the unit immediately after use.



Thickness Stop

1. Use the thickness adjustment knob to set a commonly used thickness that you would like to quickly reference. (Fig. 6)
2. Unscrew the thickness stop and place it against the rear of the thickness gauge plate. (Fig. 7)
3. Screw the thickness stop into place securely.

4. It can now be used to quickly adjust to regularly used thicknesses.



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 cloth, 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 cleaning, 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 plates 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. After sharpening, press the stop switch and unplug the power plug.
8. Turn the grinding wheel assembly back to its original state and lock the fixed handle (as shown in Fig. 3)
9. 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

10.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.

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

Rotating grinding wheel cover 180°

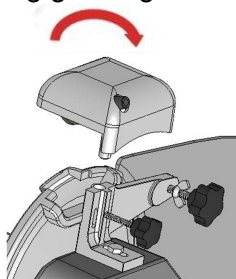


Fig.1

Press the grinding wheel handle

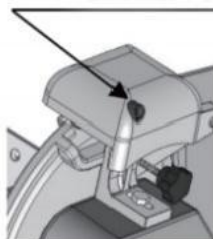


Fig.2

Return to the initial position after completion

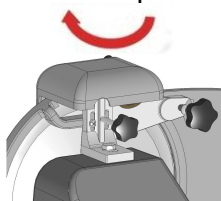


Fig.3

8. Malfunction and maintenance

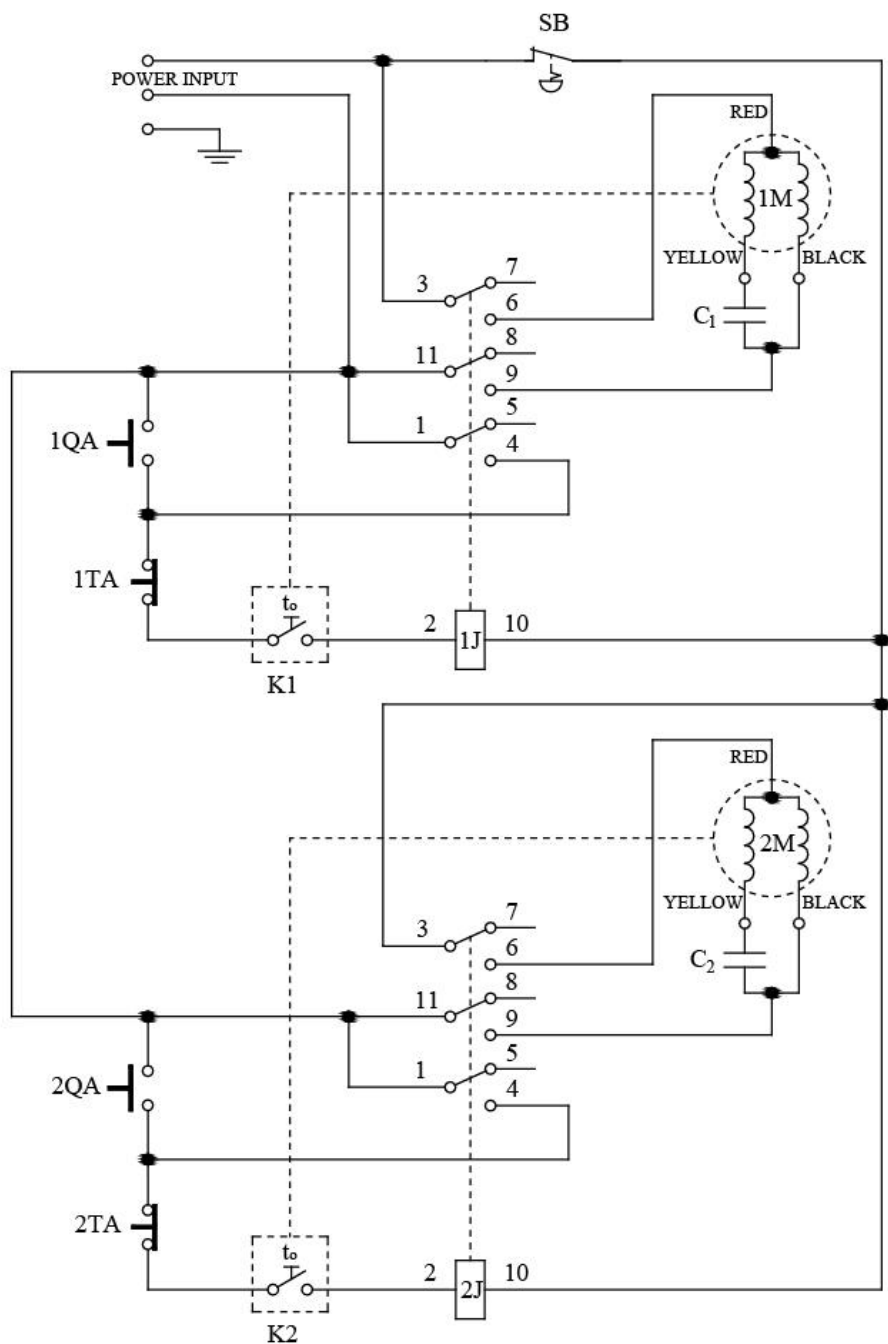
Possible malfunctions and maintenance methods			
	Malfunction	Malfunction analysis	Maintenance methods
1	Food carrier Shakes	A. the fixing screws of the frame and the food carrier become loose	A. correct positions of the frame and the food carrier, tighten the screws

		B. fixing plastic nail of the siding 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 touches the slicing knife or it becomes loose	A. the distance between the food stopping board and the slicing knife is not correct.	A. adjust the distance to 0.4-0.5mm, tighten the screws
		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	A. the position fixing bolt or nut of the supporting wheel becomes loose	A. same as 1

	slicing knife protecting cover	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 axle and the square axle of the sliding part	B. wipe up the supporting axle and the 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

9. Electrical Circuit diagram



1QA ---START BUTTON OF THE BLADE MOTOR
1TA ---STOP BUTTON OF THE BLADE MOTOR
2QA ---START BUTTON OF THE SLICE MOTOR
2TA ---STOP BUTTON OF THE SLICE MOTOR
1J -----DETECTOR (MK3P-D)
2J -----DETECTOR (MK3P-D)
1M -----MOTOR OF THE BLADE MOTOR
C₁ -----CAPACITOR
2M -----MAIN MOTOR OF THE SLICE MOTOR
C₂ -----CAPACITOR
K1 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
K2 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
SB-----EMERGENCY STOP





Affordable. Reliable. Home Improvement.

TRANCHEUSE COMMERCIALE

MODÈLE : WED-B250A-1

MODÈLE : WED-B250A-1



Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser pour les éventuelles mises à jour technologiques ou logicielles.



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

Précautions et sécurité règles

Merci d'utiliser ce produit. Afin de s'assurer que vous pouvez utiliser la machine correctement, Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser le produit et conservez-les pour référence après lecture. S'il vous plaît soyez Assurez-vous de lire les précautions et les règles de sécurité sur 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, tels que l'arbre de coupe et les appareils électriques.

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

4. Assurer la sécurité des consommation d'électricité, et vérifiez régulièrement si les câbles et les circuits sont en bon état. Il est interdit d'utiliser un équipement électrique lorsque son isolation est endommagée.

5. La trancheuse doit être bien mise à la terre pour éviter de l'utiliser pieds nus et mains mouillées.

6. Lors du nettoyage de la trancheuse, ne pas immerger la machine dans l'eau ni la rincer directement à l'eau pour éviter de la pièces électriques humides

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 debout dans le sens d'alignement de l'outil.

8.Si la plaque d'appui est bloquée pendant le tranchage ou la lame ne tourne pas en raison d'une panne de la machine, arrêter la machine immédiatement, couper l'alimentation électrique, et redémarrez 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 d'huile alimentaire.

10.Si la courroie de la trancheuse glissades, veuillez vérifier si les vis de la base du moteur sont desserrées ou la courroie est trop lâche. Serrez les

vis de la base du moteur ou ajustez la tension de la courroie à temps.

11. Lorsque la trancheuse n'est pas utilisée pendant une longue période, assurez-vous de débrancher l'alimentation électrique et faites attention à le eau preuve et résistant 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 devrait être remplacé par le fabricant, l'agent du fabricant ou qualifié pour éviter le danger

14. Les enfants et les personnes incapables ou sans capacité civile Il est interdit aux personnes ayant une capacité civile limitée d'utiliser ou de toucher cette machine pour éviter tout danger

15. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences qui peut provoquer un fonctionnement indésirable

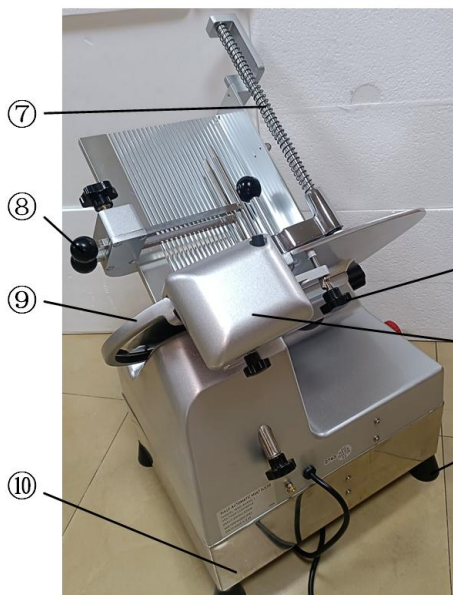
PARAMÈTRES DU PRODUIT

NUMÉRO DE MODÈLE	PUISSANCE NOMINALE	ENTRÉE NOMINALE
WED-B250A-1	5 0 0 W	CA 1 2 0 V 60 Hz

Identification des pièces



- ① Trémie de produit
- ② Plaque de jauge d'épaisseur
- ③ Bouton de contrôle de l'épaisseur
- ④ Interrupteur de démarrage
- ⑤ Commandes marche/arrêt de la lame
- Contrôle automatique du chariot /OFF



- ⑦ Rail de poussée du produit
- ⑧ Support de produit horizontal
- ⑨ Protection de lame
- ⑩ Base
- ⑪ Arrêt d'épaisseur
- ⑫ Aiguiseur
- ⑬ Pieds

Installation et utilisation

1. Assurez-vous que le chariot est en position de départ (la plus proche de l'opérateur).
2. Réglez l'épaisseur de tranche souhaitée à l'aide du bouton de réglage de l'épaisseur. (Fig. 1)
3. Soulevez le poussoir de produit et placez le produit à trancher sur la trémie avec le bord brut contre la plaque de jauge d'épaisseur. (Fig. 2)
4. Desserrez le bouton de sécurité, utilisez les supports de produit horizontaux pour fixer le produit en place, puis serrez le bouton de sécurité. (Fig. 3)
5. Allumez la lame en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF.
6. Allumez le chariot automatique en appuyant sur l' interrupteur de mouvement. (Fig. 4)
7. Le produit tranché sera éjecté par l' arrière de la lame. (Fig. 5)
8. Une fois le tranchage terminé, éteignez le chariot automatique en appuyant sur l'interrupteur de mouvement.
9. Éteignez la lame en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF.
- 10 . Nettoyez l'appareil immédiatement après utilisation.



Fig.1

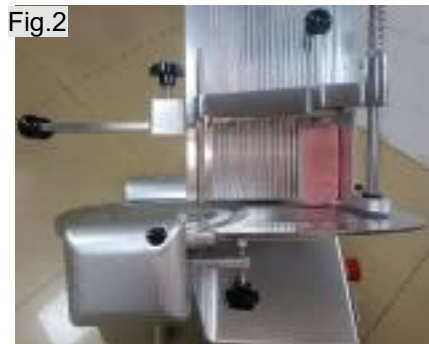


Fig.2



Fig.3





Fig.4



Fig.5

Butée d'épaisseur

1. Utilisez le bouton de réglage de l'épaisseur pour définir une épaisseur couramment utilisée à laquelle vous souhaitez vous référer rapidement . (Fig. 6)
2. Dévissez la butée d'épaisseur et placez-la contre l' arrière de la plaque de jauge d'épaisseur. (Fig. 7)
3. Vissez fermement la butée d'épaisseur en place.
4. Il peut désormais être utilisé pour s'adapter rapidement aux épaisseurs régulièrement utilisées .



Fig.6



Fig.7

Nettoyage et Entretien

La trancheuse doit être nettoyée après chaque utilisation.

a. Avant le nettoyage, la fiche d'alimentation doit être débranchée pour éviter les blessures causées 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 de la machine et ses lames.

Essuyez la surface de la machine avec un chiffon humide avec du détergent et essuyez avec un chiffon sec, nettoyez une fois par jour avant utilisation pour assurer la sécurité alimentaire et l'hygiène .

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

e. Veuillez prêter une attention particulière à :

1 Portez des gants de sécurité

2. Ne touchez pas directement le bord de la lame.

③ Il est interdit de nettoyer le lame avec électricité.

f. Après le nettoyage, démarrez la machine au ralenti pendant 3 minutes pour assurer une utilisation normale de la machine. Pour assurer la durée de vie de la trancheuse, la machine doit être régulièrement entretenue :

1. Lorsque la machine fonctionne, les pièces coulissantes doivent être lubrifiées de manière flexible et elles doivent être vérifiées ou lubrifiées régulièrement pour garantir la durabilité des pièces de la machine.

2. Entretien des outils

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

2. Après utilisation, séchez le couteau avec un chiffon sec

③ Essayez le bord de la lame avec un chiffon sec imbibé d'huile comestible pour éviter que la lame ne rouille, une fois par jour.

3. Lubrification de la presse plaques coulissantes arbre

1 Essayez l'arbre avec un chiffon sec.

2. Ajoutez de l'huile comestible sur l'arbre coulissant et faites glisser la plaque de pression de haut en bas pour que l'huile lubrifiante pénètre complètement, afin que la plaque de pression puisse glisser de manière flexible.

③ Lubrifier une fois par jour avant utilisation.

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

1 Remplir l'arbre coulissant avec du lubrifiant (huile SAE 140) et faites glisser le support de la plaque de support d'un côté à l'autre de sorte que le lubrifiant pénètre complètement et le support de la 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 les pièces lubrifiantes sont usées et brûlées. Si en cas de dommage ou de brûlure, renforcez les vis desserrées et remplissez le lubrifiant (huile SAE 140) à temps. Une fois par semaine est nécessaire.

f. Entretien de l'aiguiser de couteaux :

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

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

③ 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 le tranchage, ou lorsqu'il y a plus de viande hachée, la lame doit être polie 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 répond aux exigences de fonctionnement, par exemple si la poignée de la meule se déplace librement et si le siège de la meule est fermement fixé.
4. Desserrez la poignée fixe de la meule, soulevez l'ensemble de la meule et faites-le pivoter de 180°, puis posez-le en place et verrouillez la poignée fixe. Faites attention à vérifier s'il y a un espace entre les deux meules et la lame (comme illustré à la figure 1). (Attention particulière : lorsque vous soulevez le couvercle de la meule, la lame (la pointe est exposée. Veuillez faire attention à ne pas toucher la pointe de la lame pour éviter toute blessure accidentelle.)
5. Branchez la prise d'alimentation, démarrez l'interrupteur, la lame fonctionne, puis appuyez sur la poignée du meule pour mettre la meule en contact avec la lame pour l'affûtage. Après environ 10 secondes Après 15 secondes d'affûtage, relâchez la meule et elle revient à sa position d'origine (comme illustré 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 profit
7. Après l'affûtage, appuyez sur l'interrupteur d'arrêt et débranchez la fiche d'alimentation.
8. Remettez l'ensemble de la meule dans son état d'origine et verrouillez la poignée fixe (comme indiqué sur la Fig. 3).
9. Lors de l'affûtage du couteau, les yeux ne doivent pas être orientés vers la lame et le sens de rotation de la meule pour éviter que la mousse de sable ne vole dans les yeux.
10. Des résidus de poussière et d'huile seront attachés à la meule après plusieurs fois de meulage du couteau. À ce stade, utilisez un détergent et une brosse à main pour éliminer les résidus sur la meule pour une utilisation ultérieure.
11. Nettoyez le sable et la mousse sur la lame, etc.

Broyage rotatif enjoliveur 180°

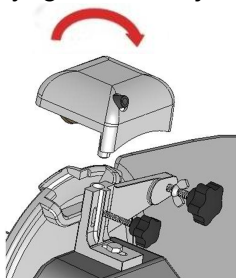


Fig.1

Appuyez sur la poignée de la meule

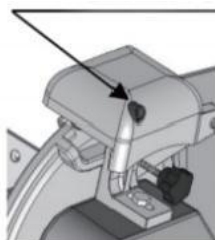


Fig. 2

Retour à l'initiale position après achèvement

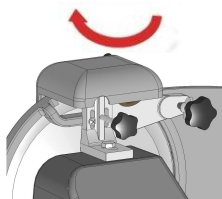


Fig. 3

8. Dysfonctionnement et entretien

Dysfonctionnements possibles et méthodes de maintenance			
	Mauvais fonctionnement	Analyse des dysfonctionnements	Méthodes d'entretien
1	Shakes de transport de nourriture	A. les vis de fixation du cadre et du porte-aliments deviennent lâche	A. positions correctes du cadre et du porte-aliments, serrer les vis

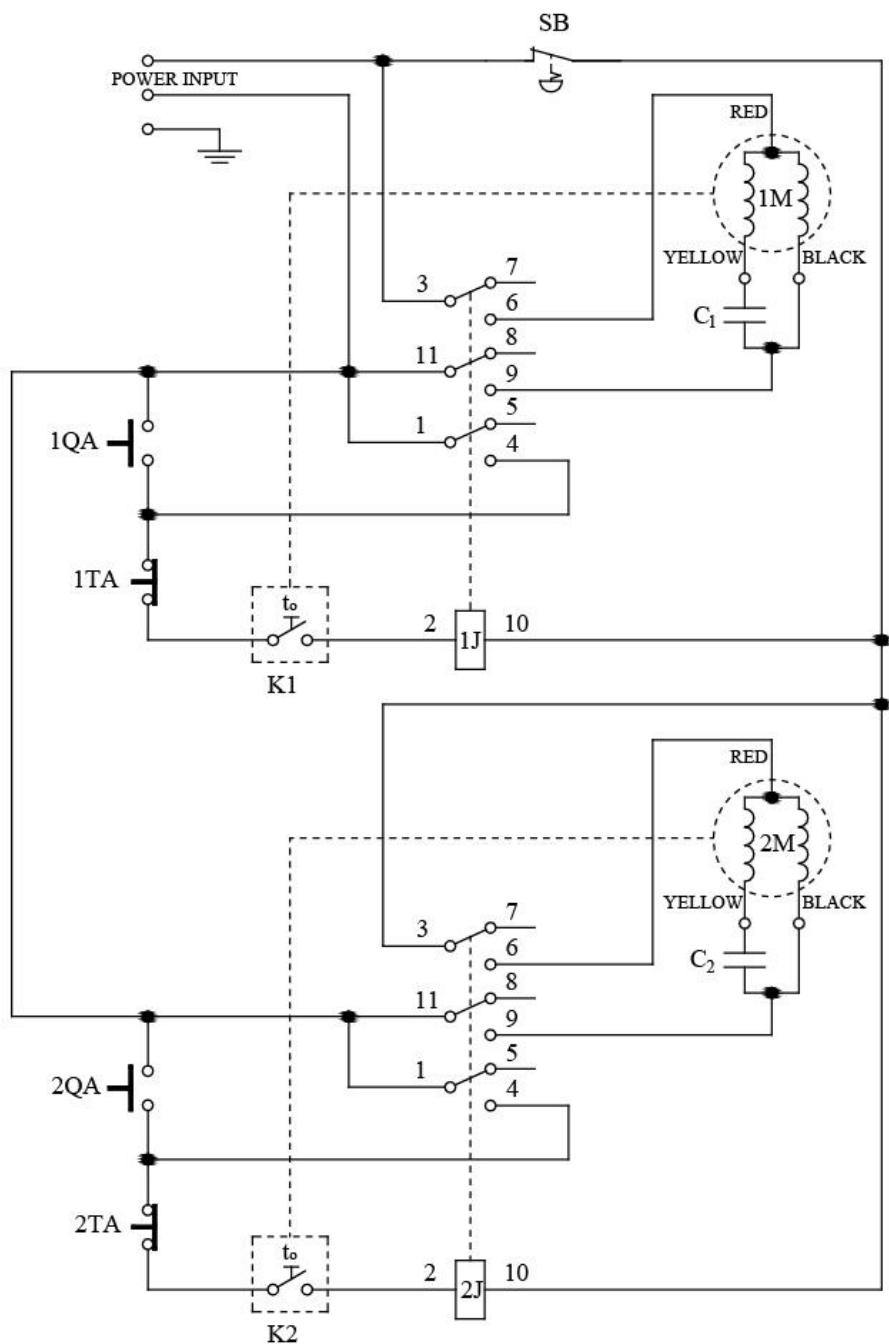
		C. clou en plastique de fixation du la partie de revêtement n'est pas à l'échelle « 0 »	B. utilise la clé hexagonale intérieure pour corriger la position du clou de fixation en plastique et serrer l'écrou.
		C. les vis de fixation de l'axe carré et de l'axe rond se desserrent	C. serrer les vis
2	La planche d'arrêt des aliments plus basse 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. le bouton de réglage de l'épaisseur et l'axe de réglage se desserrent	B. changez le bouton de réglage de l'épaisseur, ajustez-le à nouveau.
3	Lorsque nous démarrons le produit, le couteau à trancher fonctionne sans puissance.	A. la sangle se desserre.	A. serrer 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 la meule est	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

	cassée)	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 endommagée	D. serrer la bague de verrouillage ou changer la roue de la sangle
6	La plaque d'arrêt des aliments touche le couteau à trancher ou se détache	A. La distance entre la planche d'arrêt des aliments et le couteau à trancher n'est pas correcte.	A. ajustez la distance à 0,4-0,5 mm, serrez les vis
		B. les vis sur la base de la plaque d'arrêt des aliments ou les 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	Le support de nourriture touche le couvercle de protection du couteau à trancher	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 du porte-aliments deviennent lâche	B. identique à 1
8	Les feuilles de viande ne sont pas symétriques, s'enroulent ou le produit ne peut pas trancher la viande et les autres aliments	A. L'angle du couteau à trancher n'est pas correct	A. ajustez à nouveau l'angle du couteau
		B. le couteau à trancher est devenu émoussé	B. 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 détachée	C. désinstaller le bouton de réglage et serrer l'ensemble de cuivre de réglage ou changer le bouton de réglage
9	la partie coulissante se déplace lentement	A. l'axe de fixation de position est trop serré	A. Ajustez la vis de l'axe de fixation de position sur l'échelle « 0 » et laissez-la toucher la surface de l'axe carré, serrez l'écrou

		B. il peut y avoir des impuretés au niveau de l'axe de support et de l'axe carré de la partie coulissante	B. essuyez l'axe de support et l'axe carré de la partie coulissante et ajoutez un peu de beurre
		C. l'ensemble en cuivre était endommagé ou n'était pas dans sa bonne position	C. changer l'ensemble en cuivre

9. Circuit électrique diagramme



1QA ---START BUTTON OF THE BLADE MOTOR
1TA ---STOP BUTTON OF THE BLADE MOTOR
2QA ---START BUTTON OF THE SLICE MOTOR
2TA ---STOP BUTTON OF THE SLICE MOTOR
1J -----DETECTOR (MK3P-D)
2J -----DETECTOR (MK3P-D)
1M -----MOTOR OF THE BLADE MOTOR
C₁ -----CAPACITOR
2M -----MAN MOTOR OF THE SLICE MOTOR
C₂ -----CAPACITOR
K1 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
K2 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
SB-----EMERGENCY STOP





Affordable. Reliable. Home Improvement.

KOMMERZIELLER ALLESSCHNEIDER

MODELL: WED-B250A-1

MODELL: WED-B250A-1



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich das Recht vor, die Bedienungsanleitung klar und deutlich zu interpretieren.

Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.



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

Vorsichtsmaßnahmen Und Sicherheit Regeln

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

2. Demontieren oder verändern Sie keine wichtigen Teile des die Maschine, wie Messerwellen und Elektrogeräte.

3. Schneiden Sie keine gefrorenen Lebensmittel, frisches Fleisch, Fleisch mit Knochen, Fisch und alles, was kein Lebensmittel ist

4. Sorgen Sie für die Sicherheit von Stromverbrauch, und prüfen Sie regelmäßig, ob die Kabel und Schaltkreise in Ordnung sind. Die Verwendung elektrischer Geräte mit beschädigter Isolierung ist verboten.

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

6. Beim Reinigen des Allesschneiders Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser und spülen Sie sie nicht direkt mit Wasser ab, um zu vermeiden, dass die elektrische Teile nass

7. Wenn der Slicer arbeitet, der Sicherheitsschild muss installiert sein. Es ist strengstens verboten, die Klinge und andere bewegliche Teile mit den Händen oder anderen Körperteilen zu berühren. Es ist verboten, in der Richtung der Werkzeugausrichtung.

8. Wenn die Lagerplatte klemmt beim Schneiden oder die Klinge dreht sich aufgrund eines Maschinenfehlers nicht, stoppen sie die maschine sofort, die Stromversorgung abschalten, und starten Sie die Maschine nach der Handhabung oder Reparatur neu.

9. Wenn die Bewegung der Lagerplatte und der Druckplatte des Allesschneiders blockiert ist, Bitte reinigen Sie die Gleitwelle sorgfältig und füllen Sie SAE140-Motoröl oder Speiseöl nach.

10. Wenn der Riemen der Aufschnittmaschine rutscht, Bitte prüfen Sie, ob

die Schrauben am Motorsockel sind locker oder der Riemen ist zu locker. Ziehen Sie die Motorsockelschrauben fest oder passen Sie die Riemenspannung rechtzeitig an.

11. Wenn der Allesstecher längere Zeit nicht verwendet wird, unbedingt die Stromversorgung trennen und darauf achten, Zu Die Wasser nachweisen Und feuchtigkeitsbeständig

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

13. Nichtbedienern ist es nicht gestattet, die Maschine oder das Netzkabel zu berühren. Wenn das externe Kabel oder das Kabel der Maschine beschädigt ist, es sollte durch den Hersteller ersetzt werden, der Vertreter des Herstellers oder qualifiziert, Gefahren zu vermeiden

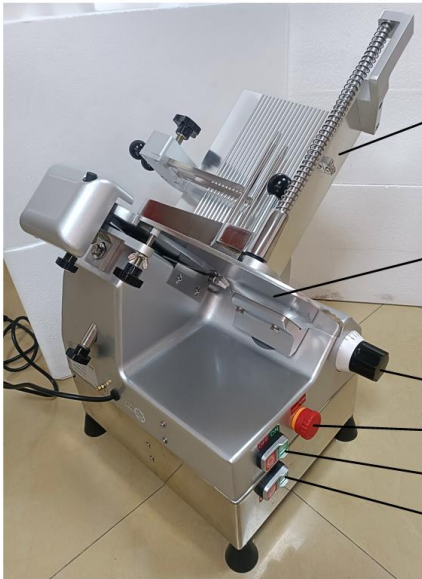
14. Kinder und Personen ohne Geschäftsfähigkeit oder Personen mit eingeschränkter Geschäftsfähigkeit ist es untersagt, diese Maschine zu bedienen oder zu berühren, um Gefahren zu vermeiden

15. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:(1)Dieses Gerät darf keine schädlichen Störungen verursachen, und (2)das Gerät muss alle empfangenen Störungen tolerieren, einschließlich Störungen, die kann zu unerwünschtem Betrieb führen

PRODUKTPARAMETER

MODELLNUMMER	NENNLEISTUNG	NENNLEISTUNG
WED-B250A-1	5 0 0W	AC1 2 0V 60 Hz

Teileidentifikation



①

②

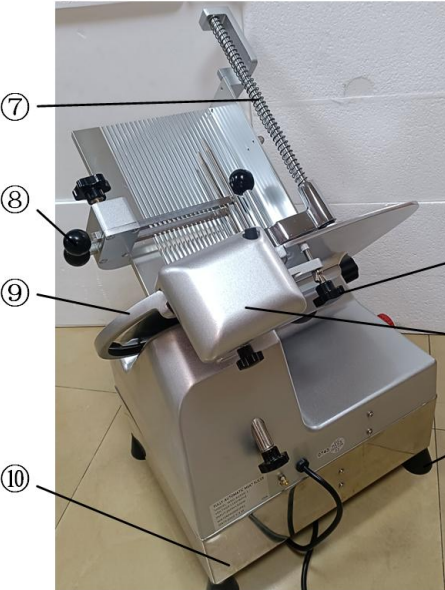
③

④

⑤

⑥

- ① Produktbehälter
- ② Dickenmessplatte
- ③ Dickenkontrollknopf
- ④ Not-Aus-Schalter
- ⑤ Blade-EIN/AUS-Bedienelemente
- ⑥ Automatische Wagen- /AUS-Steuerung



⑦

⑧

⑨

⑩

⑪

⑫

⑬

- ⑦ Produktschieberschiene
- ⑧ Horizontaler Produkthalter
- ⑨ Klingenschutz
- ⑩ Basis
- ⑪ Dickenstopp
- ⑫ Spitzer
- ⑬ Füße

Installation und Verwendung

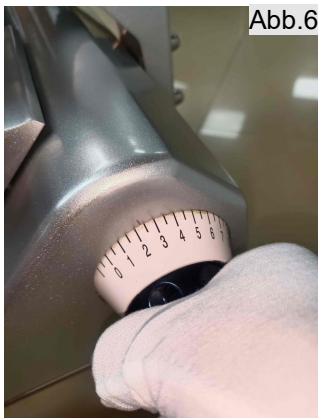
1. Stellen Sie sicher, dass sich der Schlitten in der Startposition befindet (am nächsten zum Bediener).
2. Stellen Sie die gewünschte Scheibendicke mit dem Scheibendickenregler ein . (Abb. 1)
3. Heben Sie den Produktschieber an und legen Sie das zu schneidende Produkt mit der Schnittkante gegen die Dickenmessplatte auf den Trichter. (Abb. 2)
4. Lösen Sie den Sicherungsknopf, befestigen Sie das Produkt mit den horizontalen Produkthaltern und ziehen Sie den Sicherungsknopf fest. (Abb. 3)
5. Schalten Sie die Klinge durch Drücken des EIN/AUS-Schalters ein.
6. Schalten Sie den automatischen Schlitten durch Drücken des Bewegungsschalters ein . (Abb. 4)
7. Das geschnittene Produkt wird aus der Rückseite der Klinge ausgeworfen. (Abb. 5)
8. Wenn der Schneidevorgang abgeschlossen ist, schalten Sie den automatischen Schlitten durch Drücken des Bewegungsschalters aus.
9. Schalten Sie die Klinge durch Drücken des EIN/AUS-Schalters aus.
10. Reinigen Sie das Gerät sofort nach Gebrauch.





Dickenanschlag

1. Stellen Sie mit dem Dickeneinstellknopf eine häufig verwendete Dicke ein, auf die Sie schnell zurückgreifen möchten . (Abb. 6)
2. Schrauben Sie den Dickenanschlag ab und legen Sie ihn an die Rückseite der Dickenmessplatte. (Abb. 7)
3. Schrauben Sie den Dickenanschlag fest an.
regelmäßig verwendete Dicken möglich .



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 zum Abwischen der Oberfläche der Maschine und ihrer Klingen keine Scheuermittel. Wischen Sie die Oberfläche der Maschine mit einem feuchten Tuch und Reinigungsmittel ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Reinigen Sie sie einmal täglich vor der Verwendung, um die Lebensmittelsicherheit und Hygiene zu gewährleisten .
- d. Lösen Sie den Messerschutz-Befestigungsgriff P an der Rückseite der Maschine (siehe Seite 3 dieses Handbuchs), entfernen Sie dann den Messerschutz von der vorderen Klinge, reinigen Sie die Klinge und den Messerschutz mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie trocken. Wischen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch sauber, um Rostbildung zu vermeiden und die Klinge zu pflegen. Lebensmittelhygiene.

e. Bitte achten Sie besonders auf:

- ① Schutzhandschuhe tragen
- 2. Berühren Sie die Klingenkante nicht direkt .
- ③ Es ist verboten, die Klinge mit Strom.
- f. Lassen Sie die Maschine nach der Reinigung 3 Minuten im Leerlauf laufen, um einen normalen Gebrauch der Maschine zu gewährleisten. Um die Lebensdauer des Allesschneiders zu gewährleisten, muss die Maschine regelmäßig gewartet werden:
 - 1. Wenn die Maschine läuft, müssen die Gleitteile flexibel geschmiert werden, und sie müssen regelmäßig überprüft oder geschmiert werden, um sicherzustellen, dass die Maschinenteile langlebig sind

2. Werkzeugwartung

① Die Klinge besteht aus hochfestem Stahl und kann nicht durch harte Gegenstände beschädigt werden.

② Trocknen Sie das Messer nach Gebrauch mit einem trockenen Tuch

3. Wischen Sie die Klingenkante einmal täglich mit einem trockenen, in Speiseöl getauchten Tuch ab, um Rost an der Klinge zu vermeiden.

3. Schmierung der Presse Platten mit Schiebe Welle

① Wischen Sie die Welle mit einem trockenen Tuch sauber.

2. Geben Sie Speiseöl auf die Gleitwelle und schieben Sie die Pressplatte auf und ab, damit das Schmieröl vollständig eindringt und die Pressplatte flexibel gleiten kann.

③ Einmal täglich vor Gebrauch schmieren.

4. Schmierung der Hubschieberwelle.

① Füllen Die Gleitwelle mit Schmiermittel (SAE 140 Öl) und schieben Sie den Trägerplattenhalter von Seite zu Seite, so dass Das Schmiermittel dringt vollständig ein und der Trägerplattenhalter gleitet flexibel.

Verwenden Sie es einmal pro Woche.

5. Wartung der Getriebestruktur vollautomatischer Komponenten

Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Schrauben der rotierenden Teile locker sind und ob die Schmierteile sind abgenutzt und verbrannt. Wenn Bei Beschädigungen oder Verbrennungen müssen die losen Schrauben verstärkt und rechtzeitig Schmiermittel (SAE 140-Öl) nachgefüllt werden. Dies ist einmal pro Woche erforderlich.

f. Wartung des Messerschärfers:

① Prüfen Sie vor jedem Schärfen, ob die Schleifscheibenwelle flexibel ist.

② Prüfen Sie vor jedem Messerschleifen, ob sich die Schleifscheibe flexibel drehen kann

③ Reinigen Sie die Schleifscheibe vor und nach jedem Schärfen.

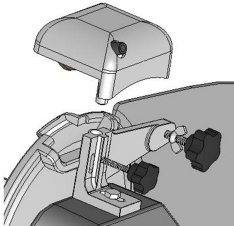
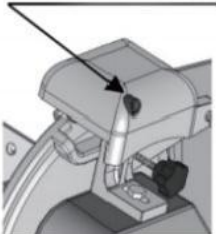
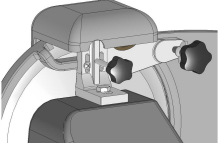
Messerschärfen und Vorsichtsmaßnahmen

Wenn die Klinge stumpf wird, das Fleisch vor dem Schneiden dick und nach dem Schneiden dünn ist oder mehr Hackfleisch vorhanden ist, muss

die Klinge wie folgt poliert werden:

1. Ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie die Klinge
2. Prüfen Sie, ob der Einstellknopf wieder in die Position „0“ gestellt ist.
3. Prüfen Sie, ob die Schleifscheibenbaugruppe die Betriebsanforderungen erfüllt, z. B. ob sich der Schleifscheibengriff frei bewegt und ob der Schleifscheibensitz fest sitzt.
4. Lösen Sie den festen Griff der Schleifscheibe, heben Sie die Schleifscheibenbaugruppe an und drehen Sie sie um 180°, legen Sie sie dann wieder an ihren Platz und verriegeln Sie den festen Griff. Achten Sie darauf, ob ein Spalt vorhanden ist zwischen den beiden Schleifscheiben und der Klinge (siehe Abbildung 1). (Besondere Vorsicht: Beim Anheben der Schleifscheibenabdeckung muss die Klinge Die Spitze liegt frei. Achten Sie darauf, die Klingenspitze nicht zu berühren, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.)
5. Schließen Sie den Netzstecker an, starten Sie den Schalter, die Klinge betätigt, und drücken Sie dann den Griff des Schleifscheibe, um die Schleifscheibe zum Schärfen mit der Klinge in Kontakt zu bringen. Nach etwa 10 Sekunden Lassen Sie nach 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 der Gewinn
7. Drücken Sie nach dem Schärfen den Stoppschalter und ziehen Sie den Netzstecker.
8. Drehen Sie die Schleifscheibenbaugruppe wieder in ihren ursprünglichen Zustand und verriegeln Sie den festen Griff (wie in Abb. 3 gezeigt).
9. Beim Schärfen des Messers sollten die Augen nicht zur Klinge und zur Drehrichtung der Schleifscheibe zeigen, um zu verhindern, dass der Sandschaum in die Augen fliegt
10. Nach mehrmaligem Schleifen des Messers bleiben Staub- und Ölrückstände an der Schleifscheibe haften. Verwenden Sie jetzt Reinigungsmittel und eine Handbürste, um die Rückstände auf der

Schleifscheibe für die zukünftige Verwendung zu entfernen.
 1 1. Reinigen Sie den Sand und Schaum auf der Klinge usw.

Rotierendes Schleifen  ung 180°  Abb.1	Drücken Sie den Schleifscheibengriff  Abb. 2
Zurück zum Anfang Position nach Abschluss   Abb. 3	

8. Störungen und Wartung

Mögliche Störungen und Wartungsmethoden			
	Fehlfunktion	Störungsanalyse	Wartungsmethoden
1	Speisenträger Shakes	A. Die Befestigungsschrauben des Rahmens und des Gargutträgers werden lose	A. Korrigieren Sie die Positionen des Rahmens und des Lebensmittelträgers, ziehen Sie die Schrauben

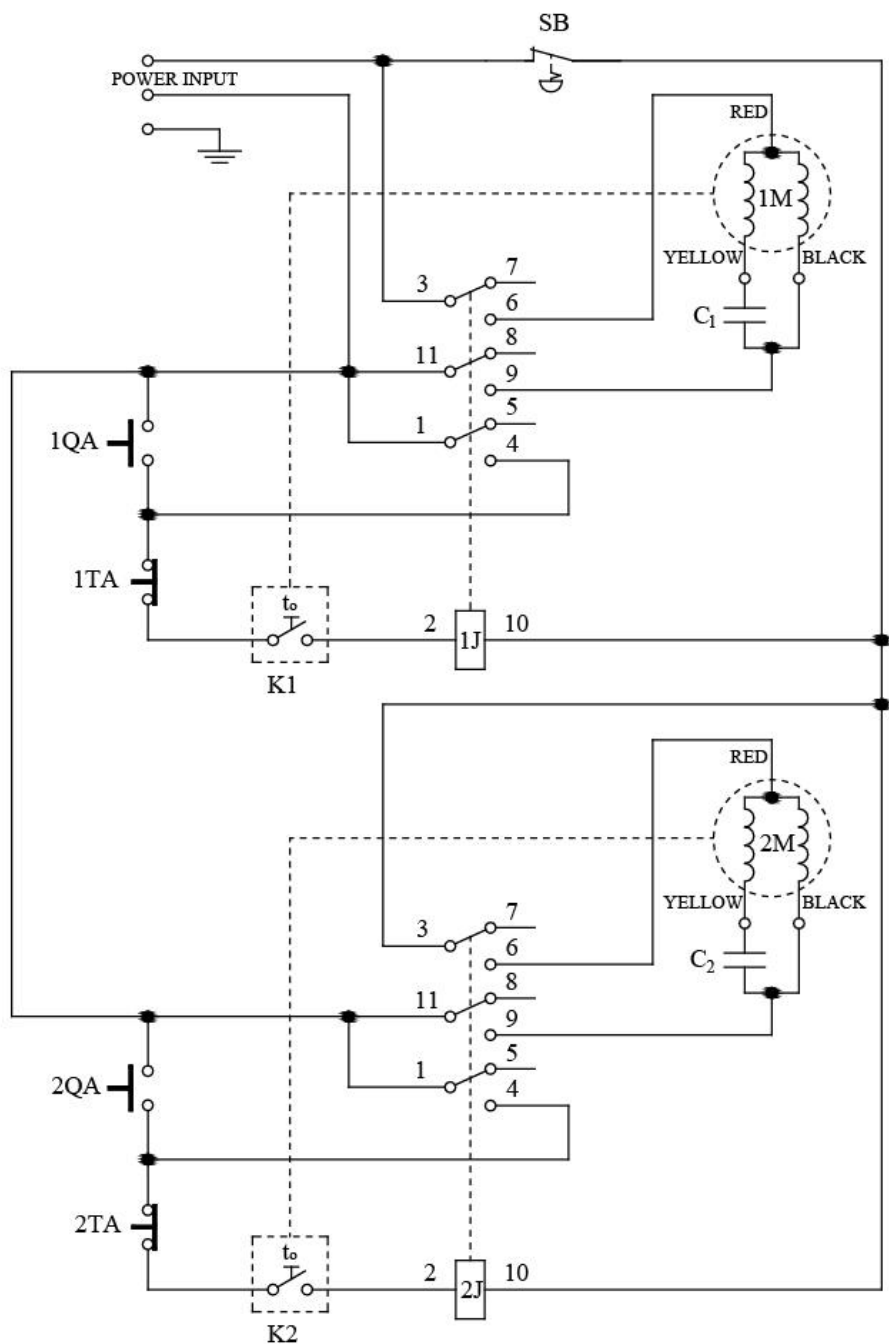
		D. Befestigungs-Kunststoffnagel des Abstellgleisteils nicht auf der Skala „0“	B. Korrigieren Sie mit dem Innensechskantschlüssel die Position des Befestigungsnagels aus Kunststoff und ziehen Sie die Mutter fest.
		C. Die Befestigungsschrauben der Vierkantachse und der Rundachse lösen sich	C. Ziehen Sie die Schrauben fest
2	Das Schneidebrett ist tiefer als das Schneidemesser	A. Die Befestigungsschrauben an der Stützbasis des Essensstoppbretts lösen sich	A. Passen Sie das Schneidebrett an, bringen Sie es ins Gleichgewicht mit dem Schneidemesser und ziehen Sie die Schrauben fest.
		B. der Dickeneinstellknopf und die Einstellachse lösen sich	B. Ändern Sie den Dickeneinstellknopf und stellen Sie ihn erneut ein.
3	Wenn wir das Produkt starten, läuft das Schneidemesser ohne Kraft.	A. Der Riemen löst sich.	A. Ziehen Sie den Riemen und die Schrauben fest.
		B. das Band ist fettig und führt zum Rutschen des Bandes.	B. Reinigen Sie das Armband oder geben Sie etwas Trockenpulver auf das Armband
	Die Schleifscheibe kann das	A. es falsch verwenden	A. Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung.

4	Messer nicht schleifen (oder die Schleifscheibe ist kaputt)	B. der Winkel des Schleifrahmens nicht stimmt.	B. Stellen Sie die Basis der Schleifscheibe ein
		C. Die Schleifscheibenschutzabdeckung berührt die Schleifscheibe	C. Stellen Sie die Basis der Schleifscheibe ein
		D. Es befindet sich Wasser oder Öl auf der Schleifscheibe	D. Reinigen Sie die Schleifscheibe und trocknen Sie sie
5	Das Schneidemesser springt heftig	A. Es können sich Verunreinigungen auf der Oberfläche des Riemenrads befinden	A. Wischen Sie die Verunreinigungen ab und verwenden Sie zum Reinigen etwas Speiseöl
		B. die Schrauben des Schneidmessers sind möglicherweise nicht fest genug angezogen	B. Ziehen Sie die Schrauben des Schneidmessers fest
		C. Das Schneidemesser ist deformiert	C. Wechseln Sie das Schneidemesser
		D. Der Sicherungsring des Gurtrades hat sich gelöst oder ist beschädigt	D. Feststellring festziehen oder Riemenrad wechseln
6	Das Schneideblatt berührt das	A. Der Abstand zwischen der Schneideplatte und dem Schneidemesser ist nicht korrekt.	A. Stellen Sie den Abstand auf 0,4-0,5 mm ein und ziehen Sie die Schrauben fest

	Schneidemes- ser oder es löst sich	B. die Schrauben an der Unterseite des Futterstoppbretts oder die Schrauben am Einstellknopf sich lösen	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	Der Lebensmittel träger berührt die Schutzabde- ckung des Schneideme- ssers	A. Die Positionsbefestigungsschraube oder -mutter des Stützrads löst sich	A. wie 1
		B. die Befestigungsschrauben des Rahmens und des Gargutträgers werden lose	B. wie 1
8	Fleischblät- ter sind nicht symmetrisch , gewunden oder das Produkt kann Fleisch und andere Lebensmittel nicht schneiden	A. Der Winkel des Schneidemessers ist nicht korrekt	A. Stellen Sie den Winkel des Messers erneut ein
		B. das Schneidemesser ist stumpf geworden	B. Schleifen Sie das Schneidemesser erneut (lesen Sie die Bedienungsanleitung für weitere Einzelheiten)
		C. Das Garguthal- tebrett hat sich gelöst	C. Deinstallieren Sie den Einstellknopf und ziehen Sie den Einstellkupfersatz fest oder ändern Sie den Einstellknopf

9	Schiebeteil bewegt sich träge	A. Die Positionsfixierungsachse ist zu fest	A. Stellen Sie die Schraube der Positionsfixierungsachse auf die Skala „0“ ein und lassen Sie sie die quadratische Achsenoberfläche berühren. Ziehen Sie die Mutter fest
		B. Es können Verunreinigungen an der Stützachse und der Vierkantachse des Gleitteils vorhanden sein	B. Die Stützachse und die Vierkantachse des Gleitteils abwischen und etwas Butter hinzufügen
		C. Das Kupferset war beschädigt oder befand sich nicht in der richtigen Position	C. Ändern Sie das Kupferset

9. Elektrischer Schaltkreis Diagramm



1QA ---START BUTTON OF THE BLADE MOTOR
1TA ---STOP BUTTON OF THE BLADE MOTOR
2QA ---START BUTTON OF THE SLICE MOTOR
2TA ---STOP BUTTON OF THE SLICE MOTOR
1J -----DETECTOR (MK3P-D)
2J -----DETECTOR (MK3P-D)
1M -----MOTOR OF THE BLADE MOTOR
C₁ -----CAPACITOR
2M -----MAN MOTOR OF THE SLICE MOTOR
C₂ -----CAPACITOR
K1 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
K2 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
SB-----EMERGENCY STOP





Affordable. Reliable. Home Improvement.

AFFETTATRICE COMMERCIALE

MODELLO: WED-B250A-1

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Commercial Slicer

MODELLO: WED-B250A-1



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. VEVOR si riserva la piena interpretazione del manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di non informarvi ulteriormente in caso di aggiornamenti tecnologici o software relativi al nostro prodotto.



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

Precauzioni E sicurezza regole

Grazie per aver utilizzato questo prodotto. Per assicurarsi che puoi utilizzare la macchina correttamente, Si prega di leggere attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare il prodotto e di conservarle come riferimento dopo la lettura. Per favore sii assicurarsi di leggere le precauzioni e le norme di sicurezza in questa pagina per garantire un utilizzo sicuro. 1. Verificare che il macchinario sia installato correttamente prima di accenderlo.

2. Non smontare o modificare parti importanti del la macchina, come alberi di taglio ed elettrodomestici.

3. Non tagliare gli alimenti congelati, carne fresca, carne con osso, pesce e tutto ciò che non è cibo

4. Garantire la sicurezza di consumo di 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 collegata a terra per evitare che venga utilizzata 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 ferirsi parti elettriche bagnate

7. Quando l'affettatrice è in funzione, è necessario installare lo schermo di sicurezza. È severamente vietato toccare la lama e le altre parti mobili con le mani o altre parti del corpo. È vietato sostare nel direzione di allineamento dell'utensile.

8. Se la piastra di supporto si blocca durante l'affettatura o la lama non ruota a causa del guasto della macchina, fermare immediatamente la macchina, interrompere l'alimentazione elettrica, 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 con cura l'albero scorrevole e rabboccare con olio motore SAE140 oppure olio alimentare.

10. Se la cinghia dell'affettatrice scivola, per favore controlla se le viti della

base del motore sono allentate oppure la cinghia è troppo lenta. Stringere tempestivamente le viti della base del motore o regolare la tensione della cinghia.

11. Quando l'affettatrice non viene utilizzata per un lungo periodo, assicurarsi di scollegare l'alimentazione e prestare attenzione A IL acqua prova E a prova di umidità

12. Se 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, dovrebbe essere sostituito dal produttore, l'agente del produttore o qualificato per evitare il pericolo

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

15. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: (1) Questo dispositivo non deve causare interferenze dannose, e (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza ricevuta, compresa l'interferenza che può causare un funzionamento indesiderato

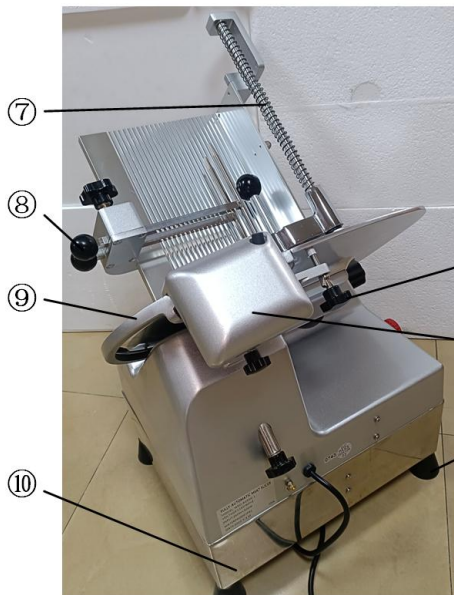
PARAMETRI DI PRODOTTO

NUMERO DI MODELLO	POTENZA NOMINALE	INGRESSO NOMINALE
WED-B250A-1	5 0 0W	AC1 2 0V 60 Hz

Identificazione delle parti



- ① Tramoggia di carico del prodotto
- 2. Piastra di misura dello spessore
- 3 Manopola di controllo dello spessore
- ④ Interruttore di emergenza
- ⑤ Controlli di accensione/spegnimento della lama
- ⑥ Controllo automatico del carrello /OFF



- ⑦ Binario di spinta del prodotto
- ⑧ Supporto prodotto orizzontale
- ⑨ Protezione della lama
- ⑩ Base
- ⑪ Arresto spessore
- ⑫ Affilatrice
- ⑬ Piedi

Installazione e utilizzo

1. Assicurarsi che il carrello sia nella posizione di partenza (la più vicina all'operatore).
2. Impostare lo spessore desiderato della fetta utilizzando la manopola di controllo dello spessore. (Fig. 1)
3. Sollevare lo spingi-prodotto e posizionare il prodotto da affettare sulla tramoggia con il bordo grezzo contro la piastra di misurazione dello spessore. (Fig. 2)
4. Allentare la manopola di sicurezza, utilizzare i supporti orizzontali del prodotto per fissare il prodotto in posizione, quindi stringere la manopola di sicurezza. (Fig. 3)
5. Accendere la lama premendo l'interruttore ON/OFF.
6. Accendere il carrello automatico premendo l' interruttore di movimento. (Fig. 4)
7. Il prodotto affettato verrà espulso dalla parte posteriore della lama. (Fig. 5)
8. Una volta completato il taglio, spegnere il carrello automatico premendo l'interruttore di movimento.
9. Spegnere la lama premendo l'interruttore ON/OFF.
10. Pulire l'unità subito dopo l'uso.



Figura 1

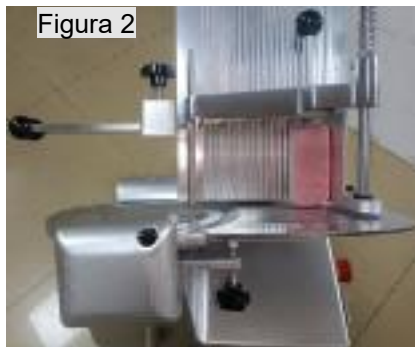


Figura 2



Figura 3





Figura 5



Arresto di spessore

1. Utilizzare la manopola di regolazione dello spessore per impostare uno spessore comunemente utilizzato a cui si desidera fare rapidamente riferimento. (Fig. 6)
2. Svitare il fermo dello spessore e posizionarlo contro la parte posteriore della piastra dello spessimetro. (Fig. 7)
3. Avvitare saldamente il fermo dello spessore.
4. Ora può essere utilizzato per adattarsi rapidamente agli spessori utilizzati regolarmente .

Figura 6

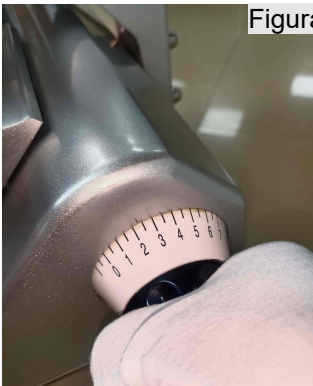


Figura 7



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 da un 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 utilizzare acidi forti 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 con un panno asciutto. Pulire una volta al giorno prima dell'uso per garantire la sicurezza e l'igiene degli alimenti .

d. Allentare la maniglia di fissaggio della protezione della lama P dalla parte posteriore della macchina (vedere pagina 3 di questo manuale), quindi rimuovere la protezione della lama dalla lama anteriore, pulire la lama e la protezione della lama con acqua e asciugarle. Pulire la lama dopo ogni utilizzo per evitare che si arrugginisca e mantenerla igiene alimentare.

e. Si prega di prestare particolare attenzione a:

① Indossare guanti di sicurezza

② Non toccare direttamente il bordo della lama.

3. È vietato pulire il lama con elettricità.

f. Dopo la pulizia , avviare la macchina al minimo per 3 minuti per garantirne il normale utilizzo. Per garantire la durata utile dell'affettatrice, la macchina deve essere sottoposta a regolare manutenzione:

1. Quando la macchina è in funzione, le parti scorrevoli devono essere lubrificate in modo flessibile e devono essere controllate o lubrificate

regolarmente per garantire che le parti della macchina siano durevoli

2. Manutenzione degli utensili

① La lama è realizzata in acciaio ad alta resistenza e non può essere colpita da oggetti duri.

② Dopo l'uso, asciugare il coltello con un panno asciutto

3. Pulire il filo della lama una volta al giorno con un panno asciutto imbevuto di olio commestibile per evitare che la lama arrugginisca.

3. Lubrificazione della stampa piastre scorrevoli lancia

① Pulire l'albero con un panno asciutto.

2. Aggiungere olio commestibile sull'albero scorrevole e far scorrere la piastra di pressatura su e giù per far penetrare completamente l'olio lubrificante, in modo che la piastra di pressatura possa scorrere in modo flessibile.

③ Lubrificare una volta al giorno prima dell'uso.

4. Lubrificazione dell'albero del cursore di corsa.

① Riempi l'albero scorrevole con lubrificante (olio SAE 140) e far scorrere il supporto della piastra di supporto da un lato all'altro in modo che il lubrificante penetra completamente e il supporto della piastra di supporto scorre in modo flessibile, utilizzarlo una volta alla settimana.

5. Manutenzione della struttura di trasmissione dei componenti completamente automatici

Controllare regolarmente se le viti delle parti rotanti sono allentate e se le parti lubrificanti sono usurate e bruciate. Se In caso di danni o bruciature, rinforzare le viti allentate e rabboccare tempestivamente con lubrificante (olio SAE 140). È necessario farlo una volta alla settimana.

f. Manutenzione dell'affilatrice per coltelli:

① Prima di ogni affilatura, controllare che l'albero della mola abrasiva sia flessibile.

② Prima di ogni affilatura del coltello, verificare che la mola possa ruotare in modo flessibile

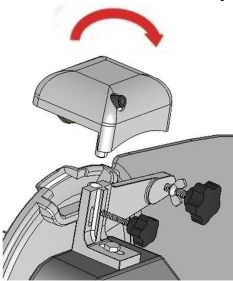
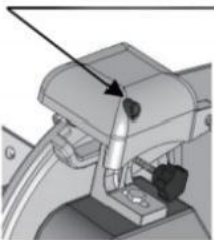
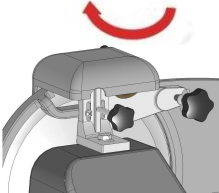
3 Pulire la mola prima e dopo ogni affilatura.

Affilatura dei coltelli e precauzioni

Quando la lama diventa smussata, o quando la carne è spessa prima e sottile dopo l'affettatura, 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. Verificare che la manopola di regolazione sia tornata in posizione "0".
 3. Verificare che il gruppo mola soddisfi i requisiti operativi, ad esempio che la maniglia della mola si muova liberamente e che la sede della mola sia fissata saldamente.
 4. Allentare la maniglia fissa della mola, sollevare il gruppo mola e ruotarlo di 180°, quindi riposizionarlo e bloccare la maniglia fissa. Prestare attenzione a verificare se c'è uno spazio tra le due mole e la lama (come mostrato nella Figura 1). (Attenzione speciale: quando si solleva il coperchio della mola, la lama (La punta è esposta. Fare attenzione a non toccare la punta della lama per evitare lesioni accidentali.)
 5. Collegare la spina di alimentazione, avviare l'interruttore, la lama funziona, quindi premere la maniglia dell' mola per far sì che la mola entri in contatto con la lama per l'affilatura. Dopo circa 10 secondi Dopo 15 secondi di affilatura, rilasciare la mola e questa tornerà 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. Dopo l'affilatura, premere l'interruttore di arresto e scollegare la spina di alimentazione.
 8. Riportare il gruppo mola allo stato originale e bloccare la maniglia fissa (come mostrato in Fig. 3).
 9. 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 voli negli occhi.
- 10 Dopo diverse affilature, sulla mola si attaccheranno polvere e residui di olio. A questo punto, utilizzare un detergente e una spazzola manuale per rimuovere i residui dalla mola per un utilizzo futuro.

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

Rettifica rotante copriruota 180°  Figura 1	Premere la maniglia della mola  Figura 2
Ritorno all'iniziale posizione dopo il completamento  Figura 3	

8. Malfunzionamento e manutenzione

Possibili malfunzionamenti e metodi di manutenzione			
	Malfunzionamento	Analisi del malfunzionamento	Metodi di manutenzione
1	Frullati porta-alimenti	A. le viti di fissaggio del telaio e del portavivande diventano sciolte	A. correggere le posizioni del telaio e del portavivande, stringere le viti

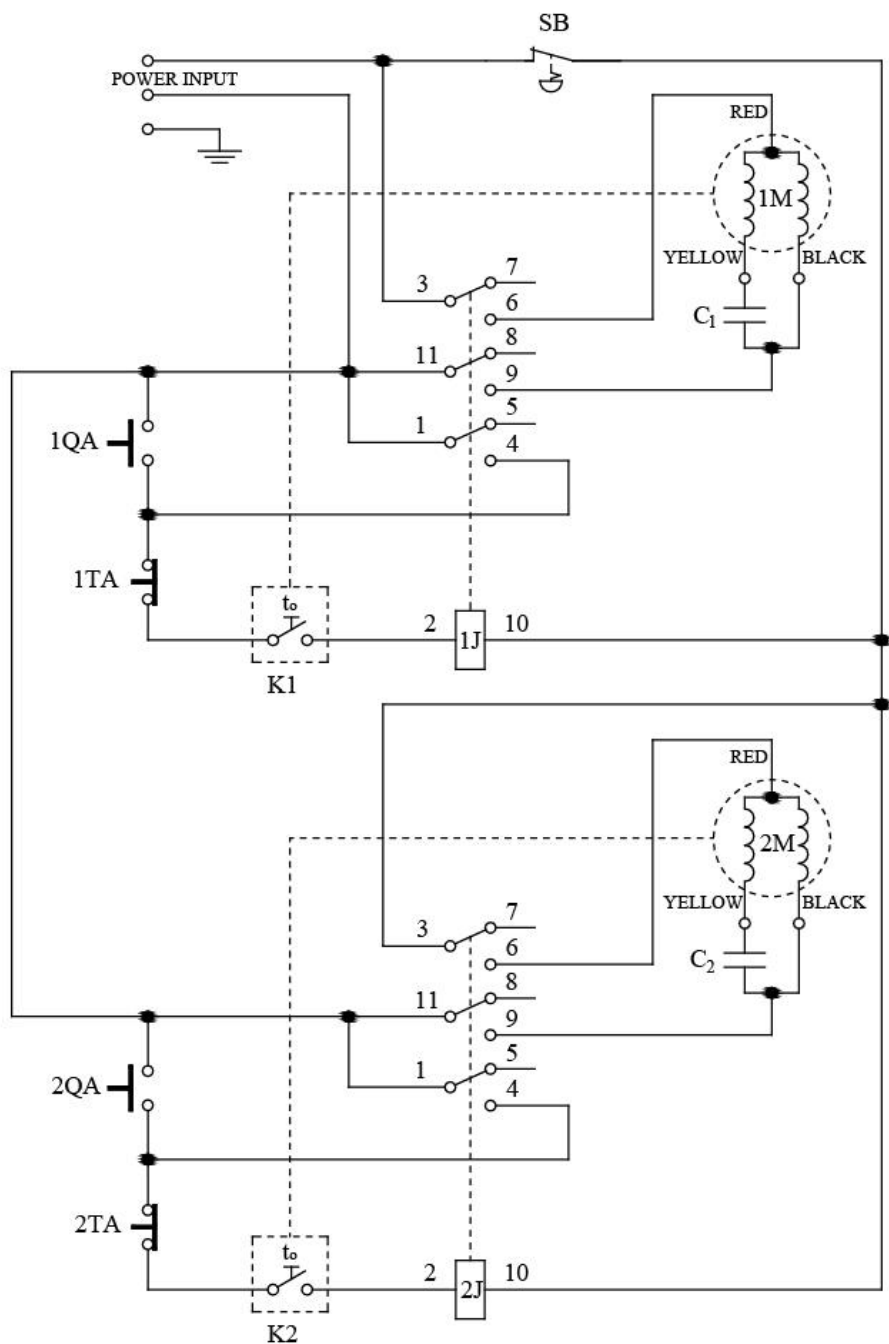
		E. fissaggio chiodo di plastica del la parte del rivestimento non è in scala "0"	B. Utilizzare la chiave esagonale interna per correggere la posizione del chiodo di fissaggio in plastica e serrare il dado.
		C. le viti di fissaggio dell'asse quadrato e dell'asse rotondo si allentano	C. stringere le viti
2	Il bordo di arresto del cibo è più basso del coltello da taglio	A. le viti di fissaggio sulla base di supporto del pannello di appoggio per alimenti si allentano	A. regolare il bordo di arresto del cibo, bilanciarlo con il coltello da taglio, stringere le viti
		B. il pulsante di regolazione dello spessore e l'asse di regolazione si allentano	B. modificare il pulsante di regolazione dello spessore, regolarlo nuovamente.
3	Quando avviamo il prodotto, la lama per affettare gira senza potenza.	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 la mola è rotta)	A. usarlo in modo errato	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 di protezione della mola tocca la mola	C. regolare la base della mola
		D. c'è acqua o olio sulla 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 rotella della cinghia
6	Il pannello di arresto del cibo tocca il coltello da taglio o si allenta	A. La distanza tra il tagliere e il coltello per affettare non è corretta.	A. regolare la distanza a 0,4-0,5 mm, stringere le viti
		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 regolazione in rame 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 contenitore per alimenti tocca la copertura protettiva del coltello da taglio	A. il bullone o il dado di fissaggio della posizione della ruota di supporto si allenta	A. uguale a 1
		B. le viti di fissaggio del telaio e del portavivande diventano sciolto	B. uguale a 1
8	I fogli di carne non sono simmetrici, si avvolgono o il prodotto non può affettare carne e altri alimenti	A. l'angolazione del coltello da taglio non è corretta	A. regolare nuovamente l'angolazione del coltello
		B. il coltello da taglio è diventato smussato	B. affilare nuovamente la lama per affettare (leggere il manuale d'uso per i dettagli)
		C. la tavola di arresto del cibo si è allentata	C. disinstallare il pulsante di regolazione e stringere il set di rame di regolazione o cambiare il pulsante di regolazione
9	la parte scorrevole si muove torpidamente	A. l'asse di fissaggio della posizione è troppo stretto	A. regolare la vite dell'asse di fissaggio della posizione sulla scala "0" e lasciarla toccare la superficie quadrata dell'asse, stringere il dado

		B. potrebbero esserci delle impurità sull'asse di supporto e sull'asse quadrato della parte scorrevole	B. pulire l'asse di supporto e l'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

9. Circuito elettrico diagramma



1QA ---START BUTTON OF THE BLADE MOTOR
1TA ---STOP BUTTON OF THE BLADE MOTOR
2QA ---START BUTTON OF THE SLICE MOTOR
2TA ---STOP BUTTON OF THE SLICE MOTOR
1J -----DETECTOR (MK3P-D)
2J -----DETECTOR (MK3P-D)
1M -----MOTOR OF THE BLADE MOTOR
C₁ -----CAPACITOR
2M -----MAN MOTOR OF THE SLICE MOTOR
C₂ -----CAPACITOR
K1 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
K2 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
SB-----EMERGENCY STOP





Affordable. Reliable. Home Improvement.

CORTADORA COMERCIAL

MODELO: WED-B250A-1

MODELO: WED-B250A-1



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar su manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.



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

Precauciones y seguridad normas

Gracias por utilizar este producto. Para asegurarse de que Puede operar la máquina correctamente, Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto y consérvelas como referencia después de leerlas. Por favor sea 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 piezas importantes del la máquina, tales como ejes de corte y electrodomésticos.

3. No corte alimentos congelados, carne fresca, carne con hueso, pescado y todo lo que no sea comida

4. Garantizar la seguridad de uso de electricidad, y comprobar periódicamente que los cables y circuitos estén en buen estado. 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 que se ensucie. partes eléctricas mojadas

7. Cuando la cortadora esté funcionando, Es necesario 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 permanecer en el 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, cortar el suministro de energía, y reinicie la máquina después de manipularla o repararla.

9. Si el movimiento de la placa de apoyo y la placa de presión de la cortadora está bloqueado, Limpie cuidadosamente el eje deslizante y rellénelo con aceite de motor SAE140 o aceite alimentario.

10. Si la correa de la cortadora resbalones, Por favor, compruebe si Los tornillos de la base del motor están flojos o la correa está demasiado floja.

Apriete los tornillos de la base del motor o ajuste la tensión de la correa a tiempo.

11. Cuando la cortadora no se utilice durante un tiempo prolongado, Asegúrese de desconectar la fuente de alimentación y prestar atención a el agua prueba y a prueba de humedad

12. Cuando el espacio entre la punta de la cuchilla y el anillo de protección sea mayor a 5 mm, será necesario reemplazar la cuchilla por una nueva.

13. Las personas no operadoras no pueden tocar la máquina ni el cable de alimentación. Si el cable externo o el cordón de la máquina está roto, Debería ser reemplazado por el fabricante, el agente del fabricante o calificado para evitar el peligro

14. Los niños y las personas sin capacidad civil o Las personas con capacidad civil limitada tienen prohibido operar o tocar esta máquina para evitar peligros.

15. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias dañinas, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la interferencia que Puede causar un funcionamiento no deseado

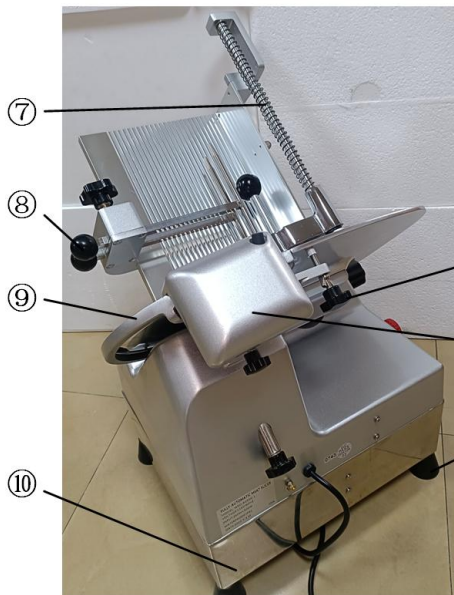
PARÁMETROS DEL PRODUCTO

NÚMERO DE MODELO	POTENCIA NOMINAL	ENTRADA NOMINAL
Mié-B250A-1	5 0 0W	CA 1 2 0 V 60 Hz

Identificación de piezas



- ① Tolva de producto
- ② Placa de medición de espesor
- ③ Perilla de control de espesor
- 4. Interruptor de parada de emergencia
- 5. Controles de encendido y apagado de la cuchilla
- ⑥ Control automático del carro / apagado



- ⑦ Riel de empuje del producto
- ⑧ Soporte de producto horizontal
- ⑨ Protector de cuchilla
- ⑩ Base
- ⑪ Tope de espesor
- ⑫ Sacapuntas
- ⑬ Pies

Instalación y uso

1. Asegúrese de que el carro esté en la posición de inicio (más cerca del operador).
2. Ajuste el grosor de corte deseado con la perilla de control de grosor. (Fig. 1)
3. Levante el empujador de producto y coloque el producto a cortar en la tolva con el borde sin rebanar apoyado contra la placa de medición de espesor. (Fig. 2)
4. Afloje la perilla de seguridad, utilice los soportes horizontales para fijar el producto y, a continuación, apriete la perilla de seguridad. (Fig. 3)
- 5 . Encienda la cuchilla presionando el interruptor de encendido/apagado.
6. Encienda el carro automático presionando el interruptor de movimiento. (Fig. 4)
7. El producto cortado saldrá expulsado por la parte trasera de la cuchilla. (Fig. 5)
8. Una vez finalizado el corte, apague el carro automático presionando el interruptor de movimiento.
- 9 . Apague la cuchilla presionando el interruptor de encendido/apagado.
- 10 . Limpie la unidad inmediatamente después de su uso.



Figura 1

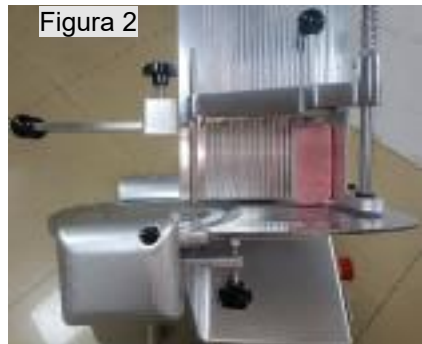


Figura 2



Figura 3





Figura 5



Figura 4



Tope de espesor

1. Utilice la perilla de ajuste de grosor para establecer un grosor común que desee consultar rápidamente . (Fig. 6)
2. Desatornille el tope de espesor y colóquelo contra la parte trasera de la placa de medición de espesor. (Fig. 7)
3. Atornille el tope de espesor en su lugar de forma segura.
4. Ahora se puede utilizar para ajustar rápidamente los espesores utilizados habitualmente .

Figura 6



Figura 7



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. Limpie la superficie de la máquina, no se puede enjuagar directamente con agua ni usar ácidos fuertes.

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

Limpie la superficie de la máquina con un paño húmedo con detergente y séquela con un paño seco. Límpiela una vez al día antes de usarla para garantizar la seguridad e higiene de los alimentos .

d. Afloje la manija de fijación del protector de la cuchilla P de la parte trasera de la máquina (vea la página 3 de este manual), luego retire el protector de la cuchilla de la cuchilla frontal, limpie la cuchilla y el protector de la cuchilla con un paño limpio y séquelos. Limpie la cuchilla después de cada uso para evitar que se oxide y mantenerla higiene alimentaria.

e. Preste especial atención a:

- ① Use guantes de seguridad
- ② No toque directamente el borde de la cuchilla.
- ③ Está prohibido limpiar el Cuchilla con electricidad.

f. Después de limpiarla , deje la máquina en ralentí durante 3 minutos para garantizar su uso normal. Para garantizar la vida útil de la cortadora, es necesario realizarle mantenimiento periódico:

1. Cuando la máquina esté en funcionamiento, las piezas deslizantes deben lubricarse de manera flexible y deben revisarse o lubricarse periódicamente para garantizar que las piezas de la máquina sean duraderas.

2. Mantenimiento de herramientas

- ① La hoja está hecha de acero de alta resistencia y no puede ser

impactada por objetos duros.

② Después de su uso, seque el cuchillo con un paño seco.

③ Limpie el borde de la cuchilla con un paño seco humedecido con aceite comestible para evitar que la cuchilla se oxide, una vez al día.

3. Lubricación de la prensa placas deslizantes eje

① Limpie el eje con un paño seco.

② Agregue aceite comestible en el eje deslizante y deslice la placa de presión hacia arriba y hacia abajo para que el aceite lubricante penetre completamente, de modo que la placa de presión pueda deslizarse con flexibilidad.

③ Lubricar una vez al día antes de usar.

4. Lubricación del eje deslizante de carrera.

① Rellenar el eje deslizante con lubricante (aceite SAE 140) y deslice el soporte de la placa portadora de un lado a otro de manera que El lubricante penetra completamente y el soporte de la placa portadora se desliza con flexibilidad, 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 Si hay daños o quemaduras, refuerce los tornillos sueltos y llene el lubricante (aceite SAE 140) a tiempo. Es necesario hacerlo una vez por semana.

f. Mantenimiento del afilador de cuchillos:

① Antes de cada afilado, verifique si el eje de la muela abrasiva es flexible.

② Compruebe si la muela puede girar con flexibilidad antes de cada afilado de cuchillas.

③ Limpie la muela abrasiva antes y después de cada afilado.

Afilado de cuchillos y precauciones

Cuando la hoja se desafila, o cuando la carne es gruesa antes y delgada después de cortarla, o cuando hay más carne picada, es necesario pulir la hoja 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. Verifique si el conjunto de la muela abrasiva cumple con los requisitos de funcionamiento, como por ejemplo 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, levante el conjunto de la muela abrasiva y gírelo 180°, luego colóquelo en su lugar y bloquee el mango fijo. Preste atención para verificar si hay un espacio entre las dos muelas abrasivas y la cuchilla (como se muestra en la Figura 1). (Atención especial: al levantar la cubierta de la muela abrasiva, la cuchilla La punta de la cuchilla está expuesta. Tenga cuidado de no tocar la punta de la cuchilla para evitar lesiones accidentales).
5. Conecte el enchufe de alimentación, encienda el interruptor, la cuchilla funciona y luego presione el mango del muela abrasiva para hacer que la muela abrasiva entre en contacto con la cuchilla para afilarla. Después de unos 10 segundos Después de 15 segundos de afilado, suéltelo y la muela 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 afilándola hasta obtener una ganancia.
7. Después de afilar, presione el interruptor de parada y desenchufe el cable de alimentación.
8. Gire el conjunto de la muela de nuevo a su estado original y bloquee el mango fijo (como se muestra en la Fig. 3).
9. Al afilar el cuchillo, los ojos no deben estar orientados hacia la hoja y la dirección de rotación de la muela para evitar que la espuma de arena entre en los ojos.
10. Los residuos de polvo y aceite se adhieren a la muela de afilar después de varias veces. En este momento, use detergente y un cepillo de mano para eliminar los residuos de la muela de afilar para su uso futuro.
11. Limpie la arena y la espuma de la cuchilla, etc.

Molienda rotatoria tapacubos 180°

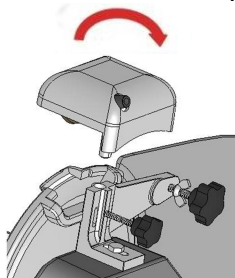


Figura 1

Presione el mango de la muela abrasiva

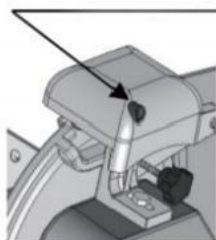


Figura 2

Regresar al inicio posición después de la finalización

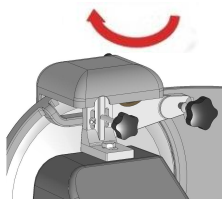


Figura 3

8. Mal funcionamiento y mantenimiento

Posibles averías y métodos de mantenimiento			
	Funcionamiento defectuoso	Análisis de averías	Métodos de mantenimiento
1	Batidos portadores de alimentos	A. los tornillos de fijación del marco y del portador de alimentos se vuelven perder	A. Corrija las posiciones del marco y del porta alimentos, apriete los tornillos

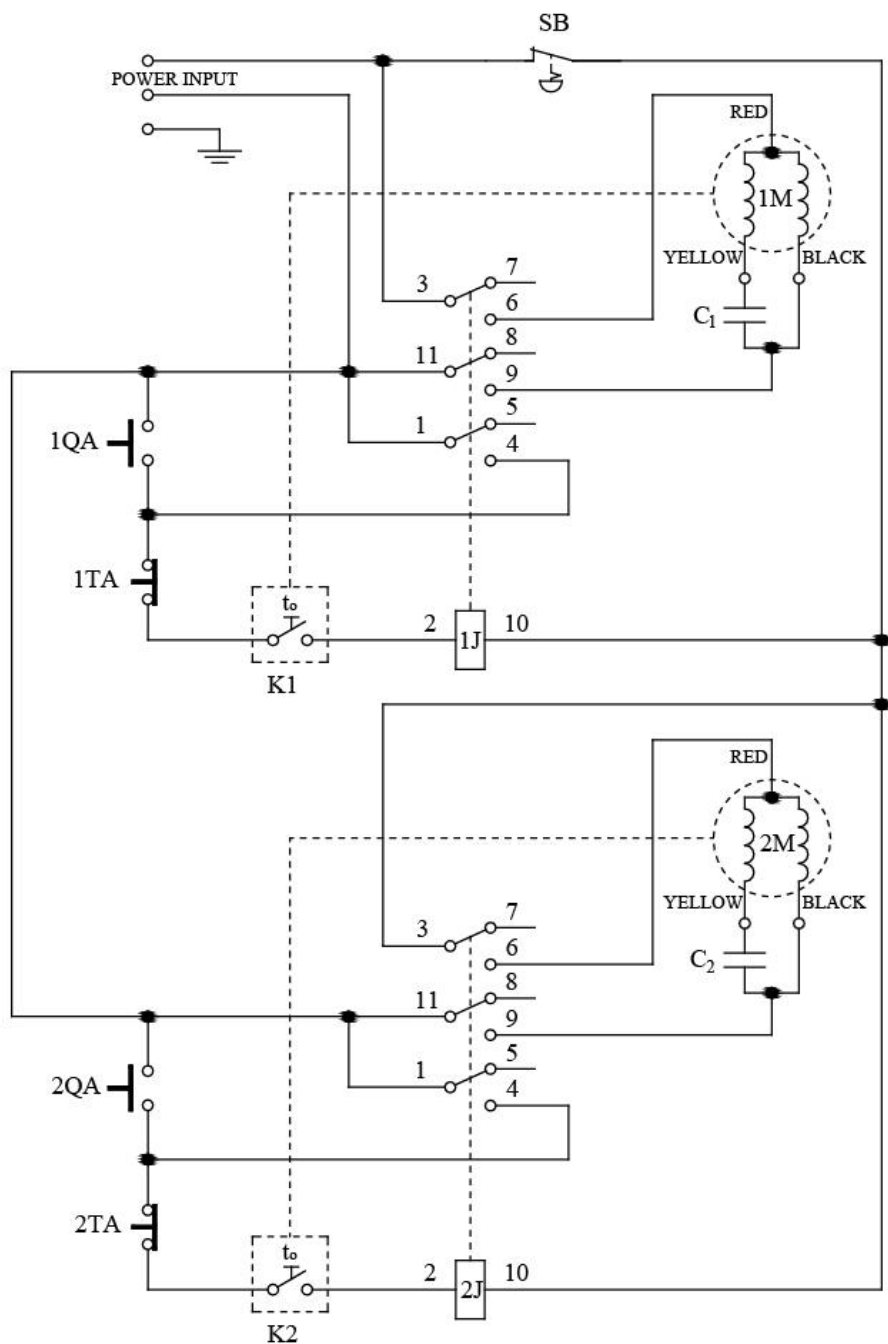
		F. fijación de clavo de plástico de la La parte del revestimiento no está en la escala "0"	B. utiliza la llave hexagonal interna para corregir la posición del clavo de plástico de fijación y apretar la tuerca.
		C. Los tornillos de fijación del eje cuadrado y del eje redondo se aflojan.	C. apriete los tornillos
2	La tabla de cortar alimentos está más baja 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 retención de alimentos, equilibrela con el cuchillo rebanador y apriete los tornillos.
		B. el botón de ajuste de espesor y el eje de ajuste se aflojan	B. cambie el botón de ajuste de espesor y ajústelo nuevamente.
3	Al iniciar el producto la cuchilla cortadora funciona sin potencia.	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 (o 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.	D. Limpie la muela abrasiva y séquela.
5	El cuchillo rebanador salta ferozmente	A. Puede haber algunas impurezas en la superficie de la rueda de correa.	A. Limpie las impurezas, use un poco de aceite comestible para limpiarlo.
		B. Es posible que los tornillos de la cuchilla cortadora no estén lo suficientemente apretados	B. apriete los tornillos de la cuchilla cortadora
		C. el cuchillo rebanador está deformado	C. cambiar el cuchillo rebanador
		D. el anillo de bloqueo de la rueda de correa se ha aflojado o se ha dañado	D. apriete el anillo de bloqueo o cambie la rueda de la correa
6	La tabla de retención de alimentos toca el cuchillo rebanador o se afloja	A. la distancia entre la tabla de cortar los alimentos y la cuchilla rebanadora no es correcta.	A. Ajuste la distancia a 0,4-0,5 mm y apriete los tornillos.
		B. los tornillos de la base de la placa de retención de alimentos o los tornillos del botón de ajuste se aflojan	B. apriete los tornillos
		C. El juego de cobre de ajuste puede estar suelto o perdido.	C. Desinstale el botón de ajuste y apriete el juego de cobre de ajuste o cambie el botón de ajuste

7	El portador de alimentos toca la cubierta protectora de la cuchilla cortadora	A. el perno o la tuerca de fijación de la posición de la rueda de soporte se afloja	A. lo mismo que 1
		B. los tornillos de fijación del marco y del portador de alimentos se vuelven perder	B. igual que 1
8	Las láminas de carne no son simétricas, se enrollan o el producto no puede cortar carne ni otros alimentos.	A. el ángulo del cuchillo rebanador no es correcto	A. Ajuste nuevamente el ángulo del cuchillo.
		B. el cuchillo para cortar se ha vuelto desafilado	B. Afile nuevamente el cuchillo rebanador (lea el manual del usuario para obtener más detalles)
		C. La tabla de retención de alimentos se ha aflojado.	C. Desinstale el botón de ajuste y apriete el juego de cobre de ajuste o cambie el botón de ajuste.
9	La parte deslizante se mueve torpemente	A. El eje de fijación de la posición está demasiado apretado.	A. Ajuste el tornillo del eje de fijación de posición a la escala "0" y deje que toque la superficie del eje cuadrado, apriete la tuerca
		B. Puede haber algunas impurezas en el eje de soporte y en el eje cuadrado de la parte deslizante.	B. Limpie el eje de soporte y el eje cuadrado de la parte deslizante y agregue un poco de mantequilla.

		C. el conjunto de cobre estaba dañado o no estaba en su posición correcta	C. cambiar el juego de cobre
--	--	--	---------------------------------

9. Circuito eléctrico diagrama



1QA ---START BUTTON OF THE BLADE MOTOR
1TA ---STOP BUTTON OF THE BLADE MOTOR
2QA ---START BUTTON OF THE SLICE MOTOR
2TA ---STOP BUTTON OF THE SLICE MOTOR
1J -----DETECTOR (MK3P-D)
2J -----DETECTOR (MK3P-D)
1M -----MOTOR OF THE BLADE MOTOR
C₁ -----CAPACITOR
2M -----MAN MOTOR OF THE SLICE MOTOR
C₂ -----CAPACITOR
K1 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
K2 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
SB-----EMERGENCY STOP





Affordable. Reliable. Home Improvement.

KRAJALNICA KOMERCYJNA

MODELE: WED-B250A-1

MODELE: WED-B250A-1



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 jakiekolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



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

Środki ostrożności i bezpieczeństwo zasady

Dziękujemy za skorzystanie z tego produktu. Aby mieć pewność, że możesz prawidłowo obsługiwać maszynę, Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją do wglądu po przeczytaniu . Proszę być Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie, należy zapoznać się ze środkami ostrożności i zasadami bezpieczeństwa zawartymi na tej stronie. 1. Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jest ono prawidłowo zainstalowane.

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

3. Nie kroić mrożonek, świeże mięso, mięso z kością, ryby i wszystko co nie jest jedzeniem

4. Zapewnij bezpieczeństwo zużycie energii elektrycznej, i regularnie sprawdzaj, czy kable i obwody są w dobrym stanie. Zabrania się używania urządzeń elektrycznych, których izolacja jest uszkodzona.

5. Krajalnica musi być dobrze uziemiona, aby uniemożliwić obsługę bosymi stopami lub mokrymi rękami.

6.Podczas czyszczenia krajalnicy, nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go bezpośrednio wodą, aby uniknąć kontaktu mokre części elektryczne

7. Gdy krajalnica działa, należy zamontować osłonę zabezpieczającą. Kategorycznie zabrania się dotykania ostrza i innych ruchomych części rękoma lub innymi częściami ciała. Zabrania się stania w kierunku ustawienia narzędzia.

8.Jeśli płyta nośna jest zablokowana podczas krojenia lub ostrze nie obraca się z powodu awarii maszyny, natychmiast zatrzymaj maszynę, odciąć dopływ prądu, i ponownie uruchomić maszynę po jej obsłudze lub naprawie.

9. Jeżeli ruch płyty nośnej i płyty dociskowej krajalnicy jest zablokowany, Proszę dokładnie oczyścić wałek przesuwny i napełnić olejem silnikowym SAE140 lub olejem spożywczym.

10.Jeśli pas krajalnicy kąpielówki, proszę sprawdzić czy śruby podstawy

silnika są poluzowane lub pasek jest zbyt luźny. W odpowiednim czasie dokręć śruby podstawy silnika lub wyreguluj naciąg paska.

11. Gdy krajalnica nie jest używana przez dłuższy czas, pamiętaj o odłączeniu zasilania i zwróć uwagę Do ten woda dowód I odporny na wilgoć

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

13. Osobom postronnym nie wolno dotykać maszyny ani przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zewnętrzny lub przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, agent producenta lub wykwalifikowany do unikania niebezpieczeństwa

14. Dzieci i osoby nieposiadające zdolności do czynności prawnych lub osobom o ograniczonych możliwościach cywilnych zabrania się obsługi lub dotykania tej maszyny w celu uniknięcia niebezpieczeństwa

15. Eksploatacja urządzenia podlega następującym dwóm warunkom: (1) Urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń, i (2) urządzenie to musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które może powodować niepożądane działanie

PARAMETRY PRODUKTU

NUMER MODELU	MOC ZNAMIONOWA	Znamionowe wejście
ŚRODEK-B250A-1	5 0 0W	AC1 2 0 V 60Hz

Identyfikacja części



①

②

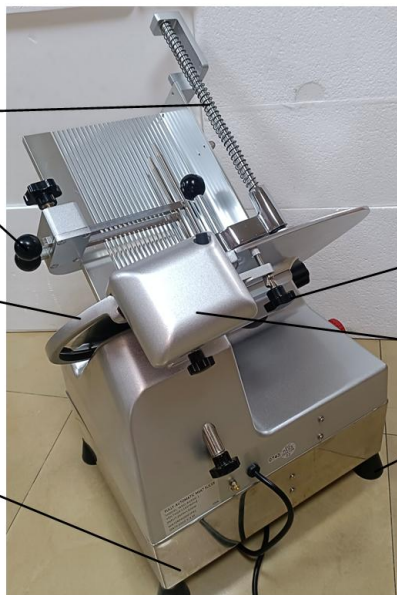
③

④

⑤

⑥

- ①Zasobnik produktu
- ②Płytkę pomiarową grubości
- ③Pokrętło regulacji grubości
- ④Przełącznik Scram
- ⑤Sterowanie włączaniem/wyłączaniem ostrza
- ⑥Automatyczne sterowanie wózkiem / WYŁĄCZANIEM



⑦

⑧

⑨

⑩

⑪

⑫

⑬

- ⑦Szyna popychająca produkt
- ⑧Poziomy uchwyt na produkt
- ⑨Osłona ostrza
- ⑩Podstawa
- ⑪Ogranicznik grubości
- ⑫Trybka
- ⑬Stopy

Instalacja i użytkowanie

1. Upewnij się, że wózek znajduje się w pozycji początkowej (najbliżej operatora).
2. Ustaw żadaną grubość plastra za pomocą pokrętła regulacji grubości . (Rys. 1)
3. Podnieś popychacz produktu i umieść produkt przeznaczony do pokrojenia na podajniku, krawędzią surową przylegającą do płytki grubościomierza. (Rys. 2)
4. Odkręć pokrętło zabezpieczające, użyj poziomych uchwytów produktu , aby zabezpieczyć produkt na miejscu, a następnie dokręć pokrętło zabezpieczające. (Rys. 3)
5. Włącz ostrze naciskając przełącznik ON/OFF.
6. Włącz automatyczny wózek, naciskając przełącznik ruchu . (Rys. 4)
7. Pokrojony produkt zostanie wyrzucony z tyłu ostrza. (Rys. 5)
8. Po zakończeniu krojenia wyłącz automatyczny wózek , naciskając przełącznik ruchu.
9. Wyłącz ostrze naciskając przełącznik ON/OFF.
10. Wyczyść urządzenie natychmiast po użyciu.



Rys.1



Rys.2



Rys.3





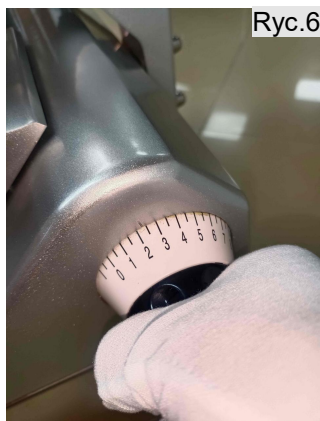
Rys.4



Rys.5

Zatrzymanie grubości

1. Za pomocą pokrętki regulacji grubości ustaw powszechnie używaną grubość, do której chcesz szybko wrócić. (Rys. 6)
2. Odkręć ogranicznik grubości i umieść go na tylnej stronie płytki grubościomierza. (Rys. 7)
3. Przykręć ogranicznik grubości na miejsce.
4. Teraz można go używać w celu szybkiego dostosowania do regularnie stosowanych grubości.



Ryc.6



Ryc.7

Czyszczenie i Konserwacja

Krajalnicę należy czyścić po każdym użyciu.

a. Przed czyszczeniem należy odłączyć wtyczkę zasilającą, aby zapobiec obrażeniom ciała spowodowanym nieprawidłowym uruchomieniem ostrza.

b. Ustaw pokrętko regulacji na skalę „0”

c. Powierzchnię maszyny należy czyścić, nie splukując jej bezpośrednio wodą ani nie stosując silnych kwasów.

detergent alkaliczny. Nie należy używać środków ściernych do wycierania powierzchni maszyny i jej ostrzy.

Przetrzyj powierzchnię maszyny wilgotną szmatką z detergentem, a następnie wytrzyj do sucha suchą szmatką. Przed użyciem wyczyść ją raz dziennie, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności i higienę .

d. Odkręć uchwyt mocujący osłonę noża P z tyłu urządzenia (patrz strona 3 niniejszej instrukcji), a następnie zdejmij osłonę noża z przedniego ostrza, wyczyść ostrze i osłonę noża za pomocą AC i wytrzyj je do sucha. Po każdym użyciu wytrzyj ostrze do czysta, aby zapobiec jego rdzewieniu i utrzymać je w dobrym stanie. higiena żywności.

e. Proszę zwrócić szczególną uwagę na:

① Noś rękawice ochronne

② Nie dotykaj bezpośrednio krawędzi ostrza.

③ Zabrania się czyszczenia ostrze z elektrycznością.

f. Po wyczyszczeniu uruchom maszynę na biegu jałowym na 3 minuty, aby zapewnić jej normalne działanie. Aby zapewnić żywotność krajalnicy, należy regularnie ją konserwować:

1. Podczas pracy maszyny należy zapewnić jej elastyczność, smarując jej części ślizgowe. Należy je regularnie sprawdzać lub smarować, aby zapewnić trwałość części maszyny.

2.Konserwacja narzędzi

① Ostrze wykonane jest z wytrzymałej stali, dzięki czemu nie jest narażone na uderzenia twardymi przedmiotami.

② Po użyciu należy wytrzeć nóż do sucha suchą szmatką

③ Raz dziennie przecieraj krawędź ostrza suchą szmatką zwilżoną olejem

jadalnym, aby zapobiec rdzewieniu ostrza.

3.Smarowanie z prasy płyty przesuwne wał

① Wytrzyj wałek do czysta suchą szmatką.

2. Nasmaruj wałek przesuwny olejem jadalnym i przesuwaj płytę dociskową w górę i w dół, aby olej smarujący całkowicie wniknął, dzięki czemu płyta dociskowa będzie mogła się elastycznie przesuwać.

③ Smaruj raz dziennie przed użyciem.

4.Smarowanie wału suwaka skokowego.

① Wypełnij Nasmaruj wałek przesuwny (olej SAE 140) i przesunąć uchwyt płyty nośnej z boku na bok, tak aby Smar wnika całkowicie , a uchwyt płyty nośnej przesuwa się elastycznie. Stosuj raz w tygodniu.

5. Konserwacja konstrukcji przekładni w pełni automatycznych podzespołów

Regularnie sprawdzaj, czy śruby części obrotowych nie są poluzowane i czy części smarujące ulegają zużyciu i spaleniu. Jeśli wystąpią uszkodzenia lub oparzenia, należy wzmocnić luźne śruby i na bieżąco uzupełniać smar (olej SAE 140). Wymagane jest przeprowadzanie tej czynności raz na tydzień.

f.Konserwacja ostrzałki do noży:

① Przed każdym ostrzeniem należy sprawdzić, czy wałek ściernicy jest elastyczny.

② Przed każdym ostrzeniem noża sprawdź, czy tarcza szlifierska może się elastycznie obracać.

③ Wyczyść tarczę szlifierską przed i po każdym ostrzeniu.

Ostrzenie noży i środki ostrożności

Gdy ostrze stępi się, lub gdy mięso jest grube przed pokrojeniem i cienkie po pokrojeniu, lub gdy mięso jest bardziej zmielone, ostrze należy wypolerować w następujący sposób:

1. Odłącz wtyczkę zasilającą i wyczyść ostrze

2. Sprawdź, czy pokrętło regulacyjne jest ustawione w pozycji „0”.

3. Sprawdź, czy zespół tarczy szlifierskiej spełnia wymagania operacyjne,

np. czy uchwyt tarczy szlifierskiej porusza się swobodnie i czy mocowanie tarczy szlifierskiej jest mocno zamocowane.

4. Poluzuj stały uchwyt tarczy szlifierskiej, podnieś zespół tarczy szlifierskiej i obróć go o 180° , a następnie odłóż go na miejsce i zablokuj stały uchwyt. Zwróć uwagę, aby sprawdzić, czy jest szczelina pomiędzy dwoma tarczami szlifierskimi a ostrzem (jak pokazano na rysunku 1). (Szczególna uwaga: podczas podnoszenia osłony tarczy szlifierskiej ostrze (końcówka ostrza jest odsłonięta. Uważaj, aby nie dotknąć końcówki ostrza, aby uniknąć przypadkowego zranienia.)

5. Podłącz wtyczkę zasilania, uruchom przełącznik, ostrze zacznie działać, a następnie naciśnij uchwyt

tarczę szlifierską, aby zetknęła się ona z ostrzem w celu naostrzenia. Po około 10 sekundach po 15 sekundach ostrzenia, puść, a ściernica powróci do 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. Po naostrzeniu naciśnij wyłącznik i odłącz wtyczkę zasilającą.

8. Obróć zespół koła szlifierskiego z powrotem do pierwotnego stanu i zablokuj uchwyt stały (jak pokazano na rys. 3).

9. Podczas ostrzenia noża oczy nie powinny być zwrócone w stronę ostrza i kierunku obrotu tarczy szlifierskiej, aby zapobiec dostawianiu się do oczu piany piaskowej.

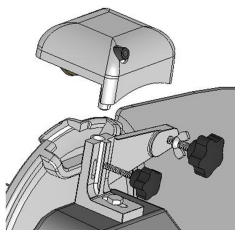
10. Po wielokrotnym ostrzeniu noża na tarczy szlifierskiej gromadzi się kurz i resztki oleju. W tym celu należy użyć detergentu i szczotki ręcznej, aby usunąć resztki z tarczy szlifierskiej w celu późniejszego użycia.

11. Wyczyść piasek i piankę na ostrzu itp.

Obrotowe szlifowanie osłona koła

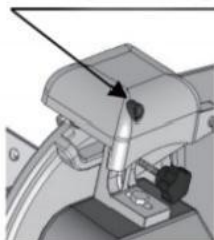


30°



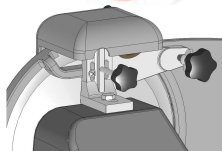
Rys. 1

Naciśnij uchwyt tarczy szlifierskiej



Rys. 2

Powrót do początku stanowisko po
zakończeniu



Rys. 3

8. Awarie i konserwacja

Możliwe usterki i metody konserwacji			
	Awaria	Analiza awarii	Metody konserwacji
1	Koktajle w formie szejka	A. śruby mocujące ramę i uchwyt na żywność stają się luźny	A. Prawidłowe położenie ramy i pojemnika na żywność, dokręć śruby
		G. mocowanie plastikowego gwoźdźka część sidingowa nie jest w skali „0”	B. Używając klucza imbusowego, koryguj położenie plastikowego gwoźdźka mocującego i dokręć nakrętkę.

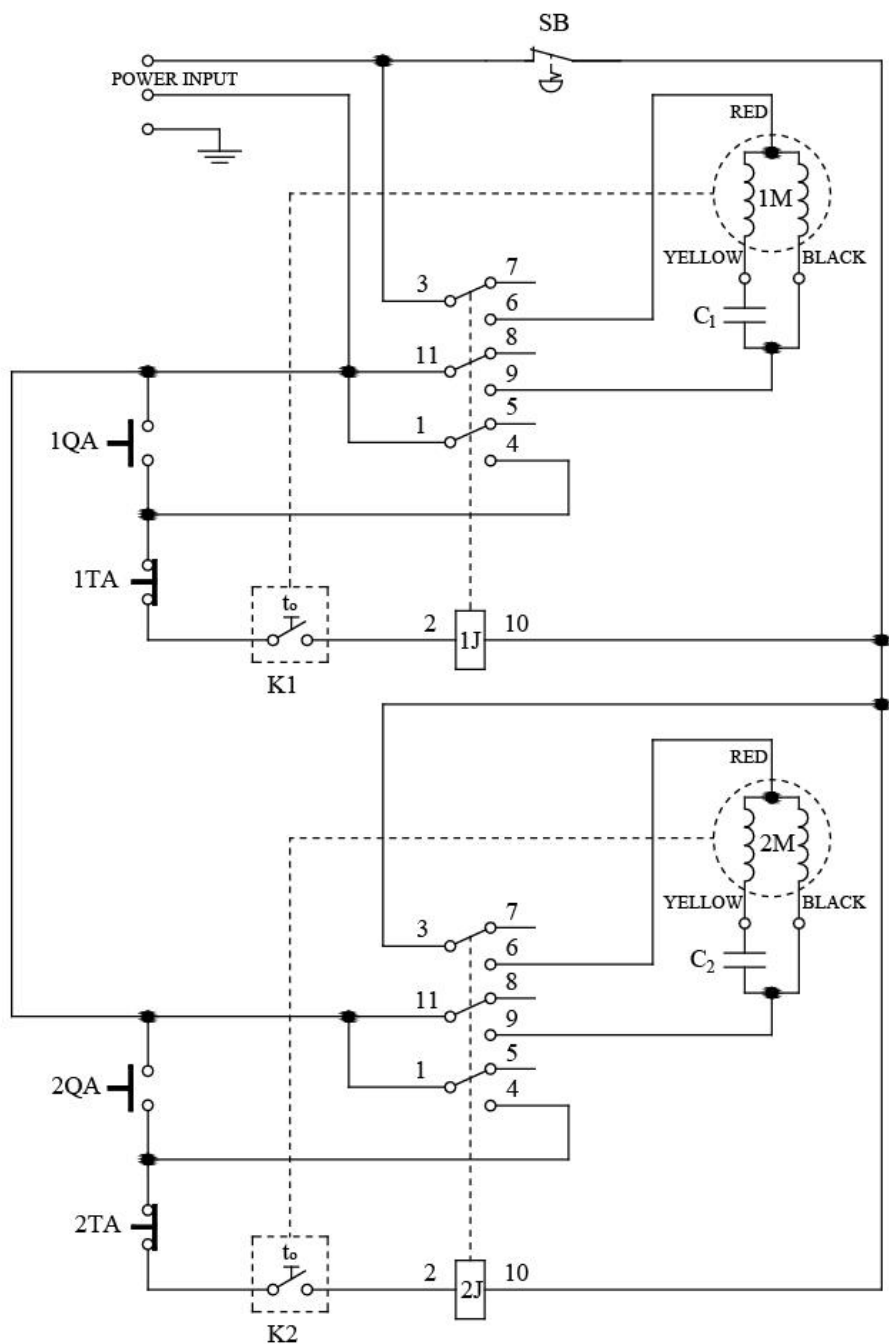
		C. śruby mocujące oś kwadratową i oś okrągłą poluzowały się	C. dokręć śruby
2	Deska zatrzymując a jedzenie niżej niż nóż do krojenia	A. śruby mocujące na podstawie nośnej deski zatrzymującej jedzenie poluzowały się	A. Wyreguluj deskę zatrzymującą jedzenie, wyważ ją z nożem do krojenia, dokręć śruby
		B. przycisk regulacji grubości i oś regulacyjna poluzowały się	B. Zmień przycisk regulacji grubości i ponownie go wyreguluj.
3	Po uruchomieni u produktu nóż tnący pracuje bezwładnie.	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 (lub koło szlifierskie jest uszkodzone)	A. użyj go nieprawidłowo	A. Proszę przeczytać instrukcję obsługi, aby uzyskać szczegółowe informacje
		B. kąt ramy szlifierskiej jest nieprawidłowy.	B. wyreguluj podstawę tarczy szlifierskiej
		C. osłona ochronna tarczy szlifierskiej dotyka tarczy szlifierskiej	C. wyreguluj podstawę tarczy szlifierskiej
		D. na tarczy szlifierskiej znajduje się woda lub olej	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 nie być wystarczająco dokręcone	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	Płyta zatrzymująca jedzenie dotyka noża do krojenia lub się poluzuje	A. Odległość między deską zatrzymującą żywność a nożem krojącym jest nieprawidłowa.	A. Ustaw odległość na 0,4-0,5 mm, dokręć śruby
		B. śruby na podstawie płyty zatrzymującej jedzenie lub śruby na przycisku regulacyjnym poluzowały 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 regulacji

7	Pojemnik na żywność dotyka osłony	A. śruba lub nakrętka ustalająca położenie koła podporowego poluzowała się	A. to samo co 1
	zabezpiecza jącej nóż do krojenia	B. śruby mocujące ramę i uchwyt na żywność stają się luźny	B. to samo co 1
8	Płaty mięsa nie są symetryczne, kręcone lub produkt nie może pokroić mięsa i innych produktów spożywczych	A. kąt noża do krojenia jest nieprawidłowy	A. ponownie wyreguluj kąt noża
		B. nóż do krojenia stępił się	B. ponownie naostrzyć nóż do krojenia (szczegóły w instrukcji obsługi)
		C. deska zatrzymująca jedzenie poluzowała się	C. Odkręć przycisk regulacyjny i dokręć miedziany zestaw regulacyjny lub wymień przycisk regulacyjny
9	część przesuwna porusza się nieruchomo	A. oś ustalająca położenie jest zbyt ciasna	A. Wyreguluj śrubę osi ustalającej położenie na skali „0” i pozwól jej dotknąć kwadratowej powierzchni osi, dokręć nakrętkę
		B. mogą występować pewne zanieczyszczenia na osi nośnej i osi kwadratowej części przesuwnej	B. Wytrzyj oś podporową i oś kwadratową części przesuwnej i dodaj trochę masła

		C. zestaw miedziany był uszkodzony lub nie znajdował się we właściwym położeniu	C. zmienić zestaw miedziany
--	--	---	-----------------------------

9. Obwód elektryczny diagram



1QA ---START BUTTON OF THE BLADE MOTOR
1TA ---STOP BUTTON OF THE BLADE MOTOR
2QA ---START BUTTON OF THE SLICE MOTOR
2TA ---STOP BUTTON OF THE SLICE MOTOR
1J -----DETECTOR (MK3P-D)
2J -----DETECTOR (MK3P-D)
1M -----MOTOR OF THE BLADE MOTOR
C₁ -----CAPACITOR
2M -----MAN MOTOR OF THE SLICE MOTOR
C₂ -----CAPACITOR
K1 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
K2 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
SB-----EMERGENCY STOP





Affordable. Reliable. Home Improvement.

COMMERCIËLE SNIJMACHINE

MODEL: WED-B250A-1

MODEL: WED-B250A-1



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.



Waarschuwing: om het risico op letsel te verminderen, dient de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen.

Voorzorgsmaatregelen En veiligheid regels

Bedankt dat u dit product gebruikt. Om er zeker van te zijn dat je de machine goed kunt bedienen, Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar ze na het lezen als naslagwerk.

Wees alsjeblieft Zorg ervoor dat u de voorzorgsmaatregelen en veiligheidsregels op deze pagina leest 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 snij-assen en elektrische apparaten.

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

4. Zorg voor de veiligheid van elektriciteitsverbruik, en controleer regelmatig of de kabels en circuits in goede staat zijn. Het is verboden om elektrische apparaten 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. Bij het schoonmaken van de snijmachine, Dompel het apparaat niet onder in water en spoel het niet direct af met water om te voorkomen dat het vuil wordt. elektrische onderdelen nat

7. Wanneer de snijmachine werkt, Het veiligheidsschild moet geïnstalleerd zijn. Het is ten strengste verboden om het mes en andere bewegende delen met uw handen of andere lichaamsdelen aan te raken. Het is verboden om in de richting van de gereedschapsuitlijning.

8. Als de lagerplaat blijft tijdens het snijden vastzitten of het mes draait niet door een storing van de machine, Stop de machine onmiddellijk, de stroomtoevoer afsluiten, en start de machine opnieuw op nadat u deze hebt behandeld of gerepareerd.

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

10. Als de riem van de snijmachine uitglijden, controleer of De schroeven van de motorbasis zitten los of de riem is te los. Draai de schroeven van de

motorbasis tijdig vast of stel de spanning van de riem tijdig bij.

11. Wanneer de snijmachine gedurende een lange tijd niet wordt gebruikt, Zorg ervoor dat u de stroomtoevoer loskoppelt en let op naar de water bewijs En vochtbestendig

12. Wanneer de ruimte tussen de punt van het mes en de beschermring groter is dan 5 mm, moet een nieuw mes worden vervangen.

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

14. Kinderen en personen zonder handelingsbekwaamheid of Personen met beperkte burgerlijke capaciteiten mogen deze machine niet bedienen of aanraken om gevaar te voorkomen.

15. De werking is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: (1) Dit apparaat mag geen schadelijke interferentie veroorzaken, en (2) dit apparaat moet elke ontvangen interferentie accepteren, inclusief inmenging die kan ongewenste werking veroorzaken

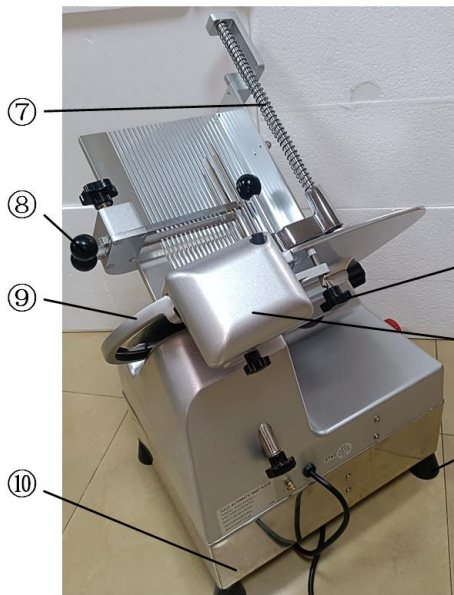
PRODUCTPARAMETERS

MODELNUMMER	NOMINAAL VERMOGEN	NOMINALE INGANG
WOE-B250A-1	5 0 0W	AC1 2 0V 60 Hz

Onderdelenidentificatie



- ① Producthopper
- ② Diktemeterplaat
- ③ Dikteregelknop
- ④ Scram-schakelaar
- ⑤ Aan/uit-bediening voor het mes
- ⑥ Automatische wagen- /UIT-regeling



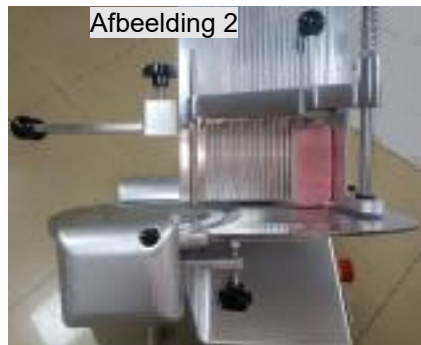
- ⑦ Product Duwrail
- ⑧ Horizontale producthouder
- ⑨ Bladbescherming
- ⑩ Basis
- ⑪ Diktestop
- ⑫ Slijper
- ⑬ Voeten

Installatie en gebruik

1. Zorg ervoor dat het onderstel in de startpositie staat (het dichtst bij de operator).
2. Stel de gewenste plakdikte in met de dikteregelknop. (Fig. 1)
3. Til de productduwer omhoog en plaats het te snijden product op de trechter met de ruwe rand tegen de diktemeterplaat. (Fig. 2)
4. Draai de beveiligingsknop los, gebruik de horizontale producthouders om het product op zijn plaats te bevestigen en draai vervolgens de beveiligingsknop weer vast. (Fig. 3)
5. Schakel het mes in door op de AAN/UIT-schakelaar te drukken.
6. Schakel de automatische wagen in door op de bewegingsschakelaar te drukken . (Fig. 4)
7. Het gesneden product wordt aan de achterkant van het mes uitgeworpen. (Fig. 5)
8. Wanneer het snijden voltooid is, schakelt u de automatische wagen uit door op de bewegingsschakelaar te drukken.
9. Schakel het mes uit door op de AAN/UIT-schakelaar te drukken.
10. Maak het apparaat direct na gebruik schoon.



Afbeelding 1



Afbeelding 2



Afbeelding 3





Afbeelding 5



Afbeelding 4



Dikte Stop

1. Gebruik de dikteaanpassingsknop om een veelgebruikte dikte in te stellen waarnaar u snel wilt verwijzen. (Fig. 6)
2. Schroef de diktestop los en plaats deze tegen de achterkant van de diktemeterplaat. (Fig. 7)
3. Schroef de diktestop goed vast.
4. Het kan nu worden gebruikt om snel aan te passen aan regelmatig gebruikte diktes.

Afbeelding 7



Afbeelding 6



Schoonmaak En Onderhoud

De snijmachine moet na elk gebruik schoongemaakt 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 verstelknop in op de schaal "0"

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

alkalisch reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende middelen om het oppervlak van de machine en de messen schoon te vegen.

Veeg het oppervlak van de machine af met een vochtige doek met wat afwasmiddel en droog het daarna af met een droge doek. Maak het apparaat eenmaal per dag schoon voor gebruik om de voedselveiligheid en hygiëne te garanderen .

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

e. Let vooral op:

① Draag veiligheidshandschoenen

Raak de rand van het mes niet rechtstreeks aan.

③ Het is verboden om de mes met elektriciteit.

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

1. Wanneer de machine draait, moeten de glijdende delen soepel gesmeerd worden en moeten ze regelmatig gecontroleerd of gesmeerd

worden om ervoor te zorgen dat de machinedelen duurzaam zijn.

2. Gereedschapsonderhoud

① Het lemmet is gemaakt van hoogwaardig staal en is bestand tegen harde voorwerpen.

② Droog het mes na gebruik af met een droge doek

③ Veeg de rand van het lemmet eenmaal per dag af met een droge doek gedrenkt in eetbare olie om te voorkomen dat het lemmet gaat roesten.

3. Smering van de pers platen glijden schacht

① Veeg de as schoon met een droge doek.

2 Voeg eetbare olie toe op de schuifas en schuif de persplaat omhoog en omlaag totdat de smeerolie volledig is doorgedrongen, zodat de persplaat soepel kan glijden.

③ Eenmaal daags smeren voor gebruik.

4. Smering van de slagschuifas.

① Vullen de schuifas met smeermiddel (SAE 140 olie) en schuif de draagplaathouder van de ene kant naar de andere kant zodat Het smeermiddel dringt volledig door en de dragerplaathouder glijdt soepel. Gebruik het 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 zijn versleten en verbrand. Als er sprake is van schade of verbranding, versterk dan de losse schroeven en vul tijdig het smeermiddel (SAE 140 olie) bij. Eenmaal per week is vereist.

f.Onderhoud van de messenslijper:

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

② Controleer voor elke mesbewerking of de slijpschijf flexibel kan draaien

③ Maak de slijpschijf schoon voor en na elke slijpbeurt.

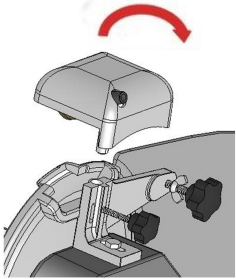
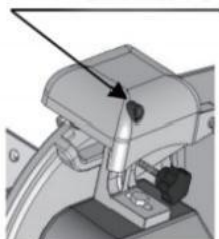
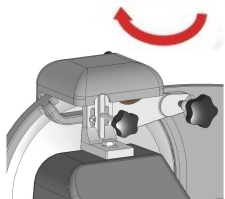
Messen slijpen en voorzorgsmaatregelen

Wanneer het lemmet bot wordt, of wanneer het vlees dik is vóór het snijden en dun na het snijden, of wanneer er meer gehakt is, moet het lemmet als

volgt worden gepolijst:

1. Haal de stekker uit het stopcontact en maak het mes schoon
2. Controleer of de afstelknop weer in de "0"-positie staat.
3. Controleer of de slijpschijfconstructie voldoet aan de bedrijfsvereisten, bijvoorbeeld of de handgreep van de slijpschijf vrij kan bewegen en of de slijpschijfzitting stevig vastzit.
4. Maak de vaste handgreep van de slijpschijf los, til de slijpschijfeenheid op en draai deze 180°, zet deze vervolgens neer en vergrendel de vaste handgreep. Let op of er een opening is tussen de twee slijpschijven en het zaagblad (zoals afgebeeld in figuur 1). (Bijzondere aandacht: bij het optillen van de kap van de slijpschijf moet het zaagblad (De punt van het mes is zichtbaar. Wees voorzichtig en raak de punt van het mes niet aan om verwondingen te voorkomen.)
5. Sluit de stekker aan, zet de schakelaar aan, het mes werkt en druk vervolgens op de hendel van de slijpschijf om de slijpschijf in contact te laten komen met het mes om te slijpen. Na ongeveer 10 seconden Na 15 seconden slijpen, laat u de slijpschijf los en keert deze terug naar de oorspronkelijke positie (zoals weergegeven in Afbeelding 2).
6. Druk op de stopschakelaar om te controleren of het mes scherp is. Anders kunt u doorgaan met het slijpen van het mes totdat de winst is bereikt.
7. Druk na het slijpen op de stopknop en haal de stekker uit het stopcontact.
8. Draai de slijpschijfeenheid terug naar de oorspronkelijke staat en vergrendel de vaste handgreep (zoals afgebeeld in Afb. 3).
9. 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 het zandschuim in de ogen vliegt.
10. Na een aantal slijpbeurten met een mes kunnen er stof- en olieresten op de slijpschijf terechtkomen. Verwijder de resten vervolgens met een schoonmaakmiddel en een handborstel van de slijpschijf, zodat u deze later weer kunt gebruiken.

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

Roterend slijpen wielkap 180°  Afbeelding 1	Druk op de handgreep van de slijpschijf  Afbeelding 2
Terug naar het begin positie na voltooiing  Afbeelding 3	

8. Storingen en onderhoud

Mogelijke storingen en onderhoudsmethoden			
	Storing	Storingsanalyse	Onderhoudsmethoden
1	Voedseldrager Shakes	A. de bevestigingsschroeven van het frame en de voedseldrager worden loszittend	A. Correcte posities van het frame en de voedseldrager, draai de schroeven

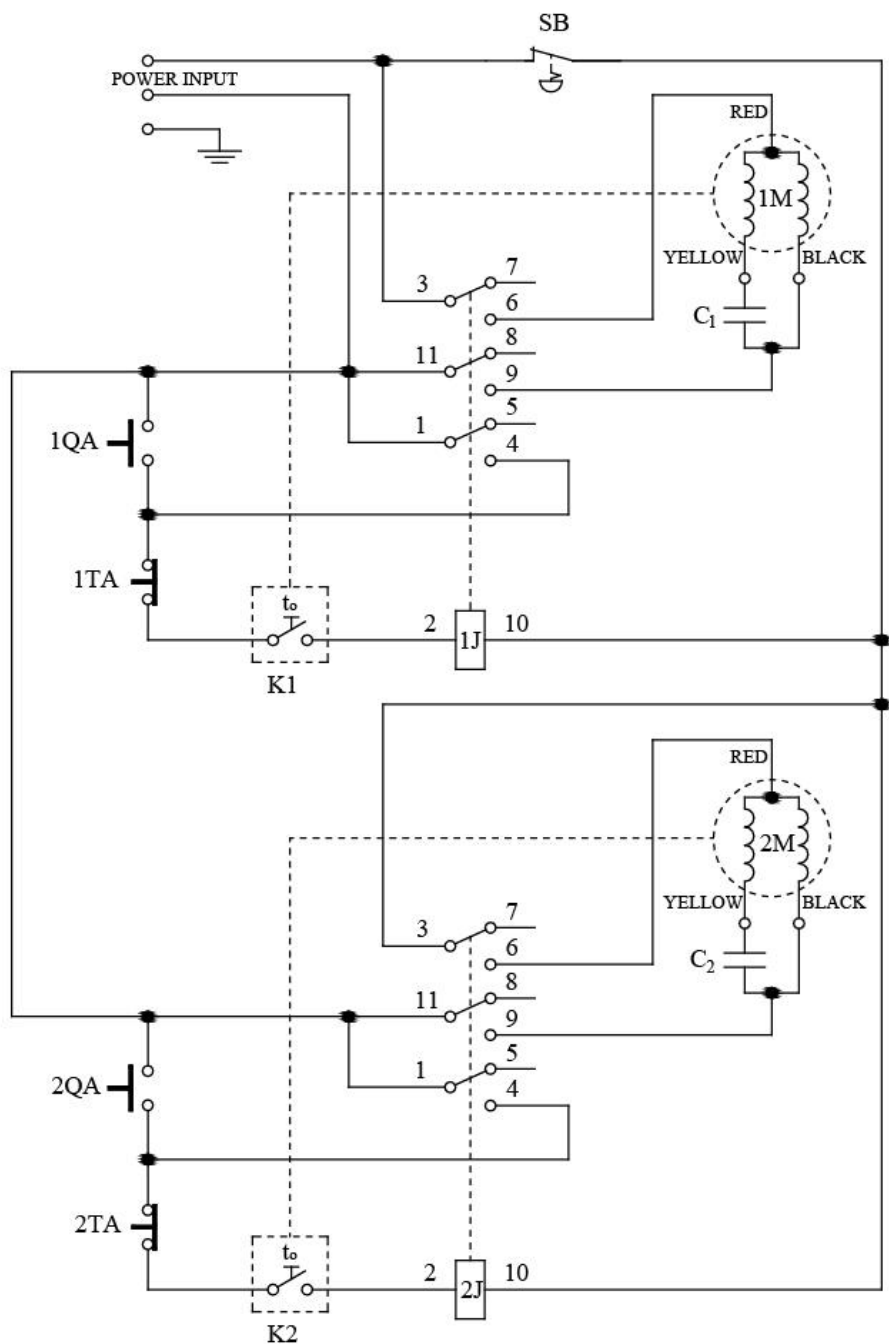
		H. het bevestigen van de kunststof spijker van de gevelbekledingsdeel niet op de "0"-schaal	B. gebruikt de binnenzeskantsleutel om de positie van de kunststof bevestigingsspijker te corrigeren en draait de moer vast.
		C. de bevestigingsschroeven van de vierkante as en de ronde as raken los	C. Draai de schroeven vast
2	Het voedselstop bord is lager dan het snijmes	A. de bevestigingsschroeven op de ondersteunende basis van het voedselstopbord gaan loszitten	A. Pas het voedselstopbord aan, zorg dat het in evenwicht is met het snijmes, draai de schroeven vast
		B. De dikte-instelknop en de instelas raken los	B. Verander de dikte-aanpassingsknop en pas deze opnieuw aan.
3	Wanneer wij het product starten, draait het snijmes krachteloos.	A. De band gaat loszitten.	A. Draai de riem en de schroeven vast.
		B. De band is vettig en zorgt ervoor dat de band slijpt.	B. Maak de band schoon of breng wat droog poeder aan op de band
4	De slijpschijf kan het mes niet slijpen (of de slijpschijf is	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

	kapot)	C. de beschermkap van de slijpschijf raakt de slijpschijf aan	C. Pas de basis van de slijpschijf aan
		D. er zit water of olie op de slijpschijf	D. Maak de slijpschijf schoon en droog hem af
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. het snijmes vervangen
		D. de borgring van het bandwiel is losgeraakt of beschadigd	D. Draai de borgring vast of vervang het bandwiel
6	Het voedselstop bord raakt het snijmes of het raakt los	A. De afstand tussen de voedselstopper en het snijmes klopt niet.	A. Pas de afstand aan tot 0,4-0,5 mm, draai de schroeven vast
		B. de schroeven aan de basis van het voedselstopbord of de schroeven op de verstelknop losraken	B. Draai de schroeven vast

		C. de afstelkoperset kan los zitten of verloren zijn	C. Verwijder de afstelknop en draai de afstelkoperset vast of verander de verstelknop
7	De voedseldrager raakt de beschermkap van het snijmes aan	A. de positiebevestigingsbout of moer van het steunwiel loslaat	A. hetzelfde als 1
		B. de bevestigingsschroeven van het frame en de voedseldrager worden loszittend	B. hetzelfde als 1
8	Vleesvellen zijn niet symmetrisch, kronkelen of het product kan vlees en andere voedingsmiddelen niet snijden	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 gebruiksaanwijzing voor meer informatie)
		C. de voedselstopplaat is losgeraakt	C. Verwijder de afstelknop en draai de afstelkoperset vast of vervang de afstelknop
9	het schuifdeel beweegt traag	A. De positiebevestigingsas is te strak	A. Stel de schroef van de positiebevestigingsas af op de schaal "0" en laat deze het vierkante asoppervlak raken, draai de moer vast

		B. Er kunnen zich onzuiverheden bevinden op de steunas en de vierkante as van het schuifdeel	B. Veeg de steunas en de vierkante as van het schuifdeel schoon en doe er wat boter op
		C. de koperen set was beschadigd of zat niet op de juiste plaats	C. verander de koperset

9. Elektrisch circuit diagram



1QA ---START BUTTON OF THE BLADE MOTOR
 1TA ---STOP BUTTON OF THE BLADE MOTOR
 2QA ---START BUTTON OF THE SLICE MOTOR
 2TA ---STOP BUTTON OF THE SLICE MOTOR
 1J -----DETECTOR (MK3P-D)
 2J -----DETECTOR (MK3P-D)
 1M -----MOTOR OF THE BLADE MOTOR
 C₁ -----CAPACITOR
 2M -----MAIN MOTOR OF THE SLICE MOTOR
 C₂ -----CAPACITOR
 K1 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
 K2 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
 SB-----EMERGENCY STOP





Affordable. Reliable. Home Improvement.

KOMMERSIELL SKIVARE

MODELL: WED-B250A-1

MODELL: WED-B250A-1



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.



Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.

Försiktighetsåtgärder och säkerhet regler

- Tack för att du använder den här produkten. För att säkerställa att du kan använda maskinen korrekt, Läs noggrant igenom denna bruksanvisning innan du använder produkten och spara den efter att du har läst den. Var snäll och var Läs noga igenom försiktighetsåtgärderna och säkerhetsreglerna på den här sidan för att säkerställa säker användning.
1. Kontrollera att maskinen är korrekt installerad innan du slår på den.
 2. Demontera eller byt inte ut 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 för elanvändning, och kontrollera regelbundet att kablar och kretsar är i gott skick. Det är förbjudet att använda elektrisk utrustning om dess isolering är skadad.
 5. Skärmaskinen måste vara väl jordad för att förhindra barfota- eller våthänt användning.
 6. När du rengör skivaren, Doppa inte maskinen i vatten och skölj den inte direkt med vatten för att undvika att få våta elektriska delar
 7. När skivaren arbetar, säkerhetsskölden måste installeras. Det är strängt förbjudet att vidröra bladet och andra rörliga delar med händerna eller andra kroppsdelar. Det är förbjudet att stå i riktning för verktygsinriktningen.
 8. Om lagerplattan har fastnat under skivning eller bladet roterar inte på grund av maskinfel, stoppa maskinen omedelbart, stäng av strömförsörjningen, och starta om maskinen efter att du har hanterat eller reparerat den.
 9. Om rörelsen hos lagerplattan och skivmaskinens tryckplatta är blockerad, Rengör glidaxeln noggrant och fyll på SAE140 motorolja eller matolja.
 10. Om skivmaskinens band glider, vänligen kontrollera om Motorbasens skruvar är lösa eller så är remmen för lös. Dra åt motorbasens skruvar eller justera remspänningen i tid.
 11. När skivmaskinen inte används under en längre tid, var noga med att

koppla bort strömförsörjningen och var uppmärksam till de vatten bevis och fukttät

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

13. Personer som inte är operatörer får inte röra vid maskinen eller nätsladden. Om den externa sladden eller maskinens sladd är trasig, den bör bytas ut av tillverkaren, tillverkarens ombud eller kvalificerad för att undvika fara

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

15. Användningen är underställd följande två villkor: (1) Denna enhet får inte orsaka skadliga störningar, och (2) den här enheten måste acceptera alla mottagna störningar, inklusive störningar som kan orsaka oönskad funktion

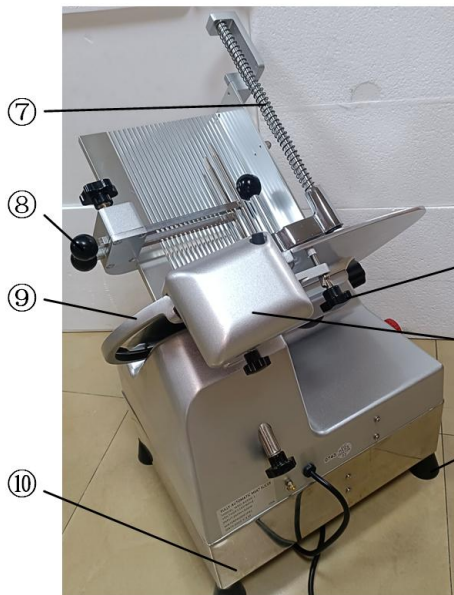
PRODUKTPARAMETRAR

MODELLNUMMER	NOMINERAD EFFEKT	NORMAL INGÅNG	
ONS-B250A-1	500W	AC120V	60Hz

Delarnas identifiering



- ① Produktbehållare
- ② Tjockleksmätplatta
- ③ Tjocklekskontrollknapp
- ④ Nätstoppsbrytare
- ⑤ Blad PÅ/AV-kontroller
- ⑥ Automatisk vagn /AV-kontroll



- ⑦ Produktens påskjutningsskena
- ⑧ Horisontell produkthållare
- ⑨ Bladskydd
- ⑩ Bas
- ⑪ Tjockleksstopp
- ⑫ Slipare
- ⑬ Fötter

Installation och användning

1. Se till att vagnen är i startpositionen (närmast operatören).
2. Ställ in önskad skivtjocklek med hjälp av tjockleksreglaget . (Bild 1)
3. Lyft produktmataren och placera produkten som ska skivas på tratten med den råa kanten mot tjockleksmätarplattan. (Bild 2)
4. Lossa säkerhetsvredet, använd de horisontella produkthållarna för att fästa produkten på plats och dra sedan åt säkerhetsvredet. (Bild 3)
5. Slå på bladet genom att trycka på PÅ/AV-knappen.
6. Slå på den automatiska vagnen genom att trycka på rörelsebrytaren . (Bild 4)
7. Den skivade produkten kommer att matas ut genom bladets baksida . (Bild 5)
8. När skivningen är klar, stäng av den automatiska vagnen genom att trycka på rörelsebrytaren.
9. Stäng av bladet genom att trycka på PÅ/AV-knappen.
10. Rengör enheten omedelbart efter användning.

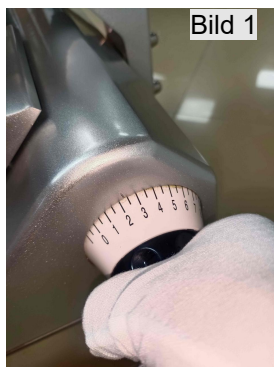


Bild 1



Bild 2



Bild 3





Bild 4



Bild 5

Tjockleksstopp

1. Använd tjockleksjusteringsratten för att ställa in en vanligt förekommande tjocklek som du snabbt vill använda som referens. (Bild 6)
2. Skruva loss tjockleksstoppet och placera det mot baksidan av tjockleksmätarplattan. (Bild 7)
3. Skruva fast tjockleksstoppet ordentligt.
4. Den kan nu användas för att snabbt justera till regelbundet använda tjocklekar.



Bild 6



Bild 7

Rengöring och Underhåll

Skäraren måste rengöras efter varje användning.

a. Innan rengöring måste strömsladden dras ur för att förhindra skador orsakade av felaktig start av bladet

b. Justera justeringsratten till skalan "0"

Rengör maskinens yta kan inte sköljas direkt med vatten eller användas med stark syra och

alkaliskt rengöringsmedel. Använd inte slipmedel för att torka av maskinens yta och dess blad.

av maskinens yta med en fuktig trasa med diskmedel och torka torrt med en torr trasa. Rengör en gång om dagen före användning för att säkerställa livsmedelssäkerhet och hygien .

d. Lossa knivskyddets fästhandtag P från maskinens baksida (se sidan 3 i denna manual), ta sedan bort knivskyddet från det främre bladet, rengör bladet och knivskyddet med vatten och torka av dem torra. Torka av bladet efter varje användning för att förhindra att bladet rostar och för att underhålla det. livsmedelshygien.

e. Var särskilt uppmärksam på:

① Använd skyddshandskar

② Rör inte direkt vid bladets egg.

③ Det är förbjudet att rengöra blad med elektricitet.

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

1. När maskinen är igång måste gliddelarna smörjas flexibelt och de måste kontrolleras eller smörjas regelbundet för att säkerställa att maskindelarna är hållbara.

2. Verktygsunderhåll

① Bladet är tillverkat av höghållfast stål och kan inte stötas mot hårda föremål.

② Torka kniven med en torr trasa efter användning

③ Torka av bladkanten en gång om dagen med en torr trasa doppad i matolja för att förhindra att bladet rostar.

3. Smörjning av pressningen tallrikar med lock axel

- ① Torka av axeln med en torr trasa.
- 2 Tillsätt ätbar olja på glidaxeln och skjut pressplattan upp och ner för att smörjoljan ska tränga in helt, så att pressplattan kan glida flexibelt.
- ③ Smörj en gång om dagen före användning.
4. Smörjning av slagglidaxeln.
 - ① Fyll glidaxeln med smörjmedel (SAE 140-olja) och skjut bärplattans hållare från sida till sida så att Smörjmedlet penetrerar helt och bärplattans hållare glider flexibelt, använd den en gång i veckan .
5. Underhåll av transmissionsstrukturen hos helautomatiska komponenter
Kontrollera regelbundet om skruvarna på de roterande delarna är lösa och om smörjande delar är slitna och brända. Om Om det finns skador eller brännskador, förstärk de lösa skruvarna och fyll på smörjmedel (SAE 140-olja) i tid. En gång i veckan krävs.
- f. Underhåll av knivslipare:
 - ① Kontrollera slipskivans axel före varje slipning om den är flexibel.
 - ② Kontrollera om slipskivan kan rotera flexibelt före varje knivslipning
 - ③ Rengör slipskivan före och efter varje slipning.

Knivslipning och försiktighetsåtgärder

När bladet blir slöt, eller när köttet är tjockt före och tunt efter skivning, eller när det finns mer köttfärs, behöver bladet poleras enligt följande:

1. Dra ur strömsladden och rengör bladet
2. Kontrollera om justeringsratten är tillbaka i läge "0".
3. Kontrollera om slipskivans montering uppfyller driftskraven, till exempel om slipskivans handtag rör sig fritt och om slipskivans säte är ordentligt fixerat.
4. Lossa slipskivans fasta handtag, lyft slipskivan och rotera den 180°, lägg sedan ner den på plats och lås det fasta handtaget. Var noga med att kontrollera om det finns ett mellanrum.
mellan de två slipskivorna och bladet (som visas i figur 1). (Särskild uppmärksamhet: när du lyfter slipskivans lock, bladet spetsen är exponerad. Var försiktig så att du inte rör vid bladspetsen för att undvika

oavsiktlig skada.)

5. Anslut strömkontakten, starta strömbrytaren, bladet fungerar och tryck sedan på handtaget på slipskivan så att slipskivan kommer i kontakt med bladet för slipning. Efter cirka 10 sekunder 15 sekunders slipning, släpp taget och slipskivan återgår till sitt ursprungliga läge (som visas i figur 2).
6. Tryck på stoppknappen för att kontrollera om bladet är vasst, annars fortsätt att slipa bladet tills vinsten
7. Tryck på stoppknappen och dra ur nätsladden efter slipningen.
8. Vrid tillbaka slipskivan till sitt ursprungliga tillstånd och lås det fasta handtaget (som visas i figur 3)
9. När du slipar kniven ska ögonen inte vara vända mot bladet och slipskivans rotationsriktning för att förhindra att sandskummet flyger in i ögonen.
10. Damm och oljerester kommer att fastna på slipskivan efter flera gångers knivslipning. Använd nu rengöringsmedel och handborste för att ta bort resterna på slipskivan för framtida bruk.
11. Rengör sanden och skummet på bladet etc.

Roterande slipning hjulkapsel 180°

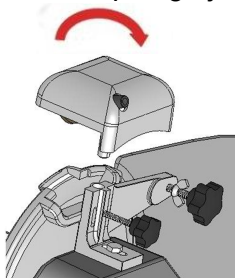


Bild 1

Tryck på slipskivans handtag

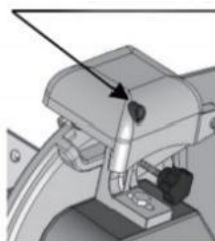


Bild 2

Återgå till initialen position efter avslutad

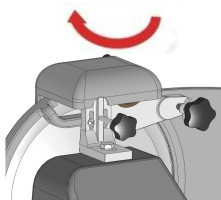


Bild 3

8. Fel och underhåll

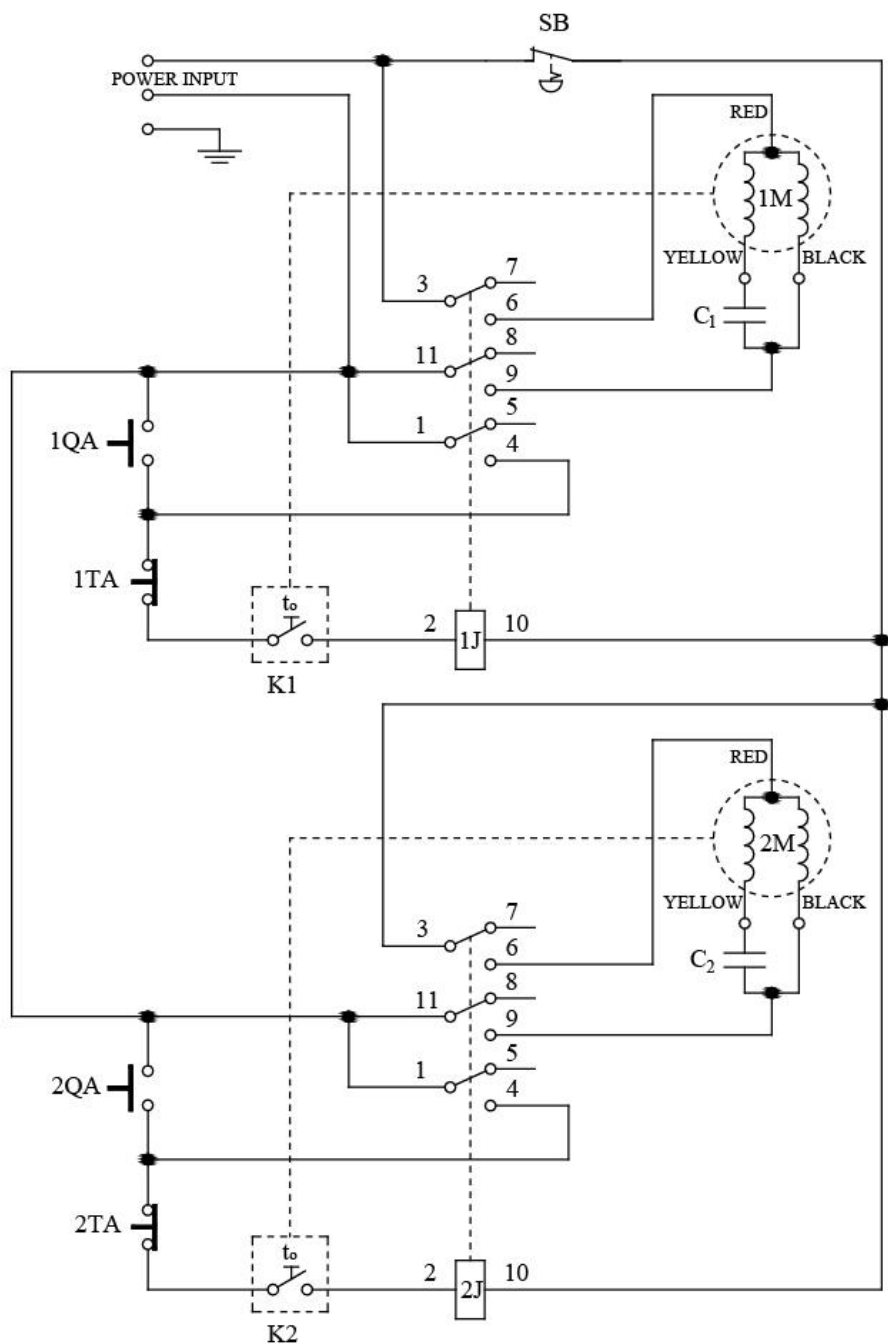
Möjliga fel och underhållsmetoder			
	Felfunktion	Felanalys	Underhållsmetoder
1	Matbärande shakes	A. ramens och matbärarens fästskravar blir lösa	A. För att ramen och matbehållaren ska vara i rätt läge, dra åt skruvar
		I. fixering av plastspiken på Sidopanelen är inte på skalan "0"	B. Använd den inre sexkantsnyckeln för att korrigera positionen på fästplastspiken och dra åt muttern.
		C. fästskruvorna på fyrkantsaxeln och rundaxeln lossnar	C. dra åt skruvarna
2	Matstoppsbrädan lägre än skärkniven	A. fästskruvorna på stödbasen för matstoppsbrädan lossnar	A. justera matstoppsbrädan, balansera den med skärkniven, dra åt skruvarna

		B. tjockleksjusteringsknappen och justeringsaxeln lossnar	B. ändra tjockleksjusteringsknappen, justera den igen.
3	När vi startar produkten går skärkniven kraftlöst.	A. remmen blir lös.	A. dra åt remmen och skruvarna.
		B. remmen är fet och det gör att remmen slirar.	B. rengör remmen eller tillsätt lite torrt pulver på remmen
4	Slipskivan kan inte slipa kniven (eller så är slipskivan trasig)	A. använda det felaktigt	A. Läs användarmanualen för mer information
		B. slipramens vinkel är inte korrekt.	B. justera slipskivans bas
		C. slipskivans skyddshölje vidrör slipskivan	C. justera slipskivans bas
		D. det finns vatten eller olja på slipskivan	D. rengör slipskivan och torka den
5	Skärkniven hoppar vilt	A. det kan finnas vissa föroreningar på remhjulets yta	A. Torka upp orenheterna, använd lite ätbar olja för att rengöra den
		B. skruvarna på skärkniven kanske inte är tillräckligt åtdragna	B. Dra åt skruvarna på skärkniven
		C. skärkniven är deformationerad	C. byt skärkniv

		D. låsringen på remhjulet har lossnat eller har skadats	D. dra åt låsringen eller byt remhjul
6	Matstoppsbrädan vidrör skärkniven eller så lossnar den	A. avståndet mellan matstoppsbrädan och skärkniven är inte korrekt.	A. justera avståndet till 0,4–0,5 mm, dra åt skruvarna
		B. skruvarna på basen av matstoppsbrädan eller skruvarna på justeringsknappen lossnar	B. dra åt skruvarna
		C. Justeringskopparsatsen kan vara lös eller förlorad	C. avinstallera justeringsknappen och dra åt justeringskopparsatsen eller byt ut justeringsknapp
7	Mathållaren vidrör skärknivens skyddshölje	A. stödhjulets positionsfästningsbult eller mutter lossnar	A. samma som 1
		B. ramens och matbärarens fästskruvar blir lösa	B. samma som 1
8	Köttskivorna är inte symmetriska, slingrande eller så kan produkten	A. skärknivens vinkel är inte korrekt	A. justera knivens vinkel igen
		B. skärkniven har blivit slö	B. slipa skärkniven igen (läs användarmanualen för mer information)

	inte skära kött och andra livsmedel	C. matstoppsbrädan har lossnat	C. avinstallera justeringsknappen och dra åt justeringskopparsatsen eller byt justeringsknapp
9	glidande del rör sig långsamt	A. Positionsfixeringsaxeln är för spänd	A. Justera skruven på positionsfästaxeln till "0"-skalan och låt den nudda den fyrkantiga axelytan, dra åt muttern
		B. det kan finnas vissa föroreningar vid stödaxeln och den fyrkantiga axeln på gliddelen	B. Torka av stödaxeln och den fyrkantiga axeln på gliddelen och smörj med lite smör
		C. kopparsetet var skadat eller inte i rätt position	C. byt kopparuppsättning

9. Elektrisk krets diagram



1QA ---START BUTTON OF THE BLADE MOTOR
1TA ---STOP BUTTON OF THE BLADE MOTOR
2QA ---START BUTTON OF THE SLICE MOTOR
2TA ---STOP BUTTON OF THE SLICE MOTOR
1J -----DETECTOR (MK3P-D)
2J -----DETECTOR (MK3P-D)
1M -----MOTOR OF THE BLADE MOTOR
C₁ -----CAPACITOR
2M -----MAN MOTOR OF THE SLICE MOTOR
C₂ -----CAPACITOR
K1 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
K2 -----HOT PROTECTOR MACHINE OF THE MOTOR
SB-----EMERGENCY STOP

