



## MEAT SLICER

P15089 | P15090 | P15091



**EN** INSTRUCTION MANUAL

**ES** MANUAL DE INSTRUCCIONES

**FR** MANUEL D'INSTRUCTIONS



## INTRODUCTION

- This manual is meant to provide customers with information on the slicer and its specifications and the necessary operating and maintenance instructions in order to guarantee the best possible use of the machine and preserve its efficiency in the long term.
- This manual is to be used by qualified and skilled people who will be informed about the use of the slicer and its periodical maintenance.

## CHAP. 1 - INFORMATION ON THE SLICER

### 1. 1 - GENERAL PRECAUTIONS

- The slicer must be operated only by highly qualified people who are fully aware of the safety measures described in this manual.
- In case of a personnel turn over, training is to be provided in advance.
- Although the slicer is equipped with safety devices in the dangerous points, it is recommended not to touch the blade and the moving components.
- Before starting cleaning and maintenance, disconnect the slicer plug from the supply socket.
- Assess the residual risks carefully when protection devices are removed to carry out cleaning and maintenance.
- Cleaning and maintenance require great concentration.
- A regular control of the electric supply cords is absolutely necessary; a worn-out or damaged cord can expose users to great electric shock hazard.
- If the slicer shows malfunctions, it is recommended not to use it and to abstain from trying to repair it; please call the "SERVICE CENTRE".
- **Do not use the slicer for frozen products, meat, cheese or fish with bones and any products other than cured meats or cold cuts.**
- **Do not use the slicer without the help of the meat pusher, when the meat is nearly finished.**
- **Do not place yourself in a dangerous position, the blade may cause injuries.**

The manufacturer is not liable in the following cases:

- if the slicer has been tampered by non-authorized personnel;
- if some parts have been substituted by non original spare parts;
- if the instructions included in this manual are not followed accurately;
- if the slicer is not cleaned and oiled with the right products.

### 1.2 - SAFETY SYSTEMS INSTALLED IN THE SLICER

#### 1.2.1 - MECHANICAL SAFETY SYSTEM

The mechanical safety system of the slicer described in this manual complies with **EC** directives **2006/42** and regulations **EN 1974**.

The safety system includes (see 1.3.3):

- blade guard;
- ring;
- blade cover;
- meat pusher;
- meat pusher knob with ring nut and spacer;
- hand cover on the food tray;

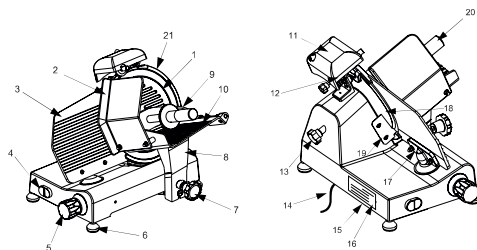
#### 1.2.2 - ELECTRICAL SAFETY SYSTEM

The slicer is equipped with:

- a micro-switch which stops the slicer in case the tie rod for blade guard is removed (see FIG. n°1); the micro-switch prevents from restarting the slicer if the guard has not been set in the switch-off position.
- a magnet switch which stops the slicer in case the sharpener is lifted; the magnet switch prevents from restarting the slicer if the sharpener has not been installed.
- a relay in the control box which requires the restart of the slicer when a power cut occurs.

Even though CE version slicers are provided with electrical and mechanical protections (when the slicer is working and for maintenance and cleaning operations), there are still **RESIDUAL RISKS** that cannot be eliminated completely; these risks are mentioned in this manual under **WARNING**. The blade and other parts of the machine can cause cuts and injuries.

## 1.3 — COMPOSANTS DE LA TRANCHEUSE



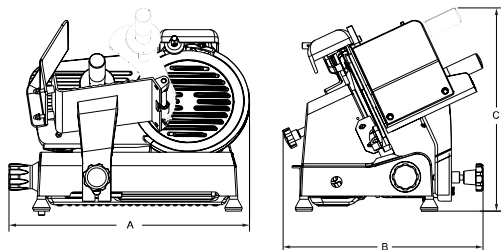
### General view of the slicer MS-ST

- |                                      |   |   |
|--------------------------------------|---|---|
| 1. Protection de la lame             | 8. Vapeur                                 | 15. Socle                                 |
| 2. Couverture de la main             | 9. Presse à viande                        | 16. Plaque signalétique - numéro de série |
| 3. Jauge d'épaisseur (plaque)        | 10. Plateau à aliments                    | 17. Support de la jauge d'épaisseur       |
| 4. Panneau à boutons-poussoirs       | 11. Aiguiseur                             | 18. Lame                                  |
| 5. Bouton de cadran                  | 12. Bouton de verrouillage de l'aiguiseur | 19. Déflecteur                            |
| 6. Pieds                             | 13. Tirant pour la protection de la lame  | 20. Bouton de pressage de la viande       |
| 7. Bouton de verrouillage du chariot | 14. Cordon d'alimentation                 | 21. Anneau                                |

## CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

### 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...

Dessins des dimensions générales



MODÈLE	U.m.	MS 220ST-U P15089	MS 250ST-U P15090	MS 300ST-U P15091
Ø Lame	mm	220	250	300
Moteur	Watt	120	150	250
	Hp	0.15	0.2	1/3
Alimentation	1Hp / 2Hp	110V-60Hz; 230V 50/60Hz		
Épaisseur de coupe	mm	11	11	14
Course du chariot	mm	245	245	245
Taille du plateau	mm	230x230	230x230	250x275
A x B x C	mm	479x398x404	494x402x398	615x494x477
Poids net	Kg	15	16	17
Niveau sonore	dB	60	60	60

## CHAP. 3 - FOURNITURE DE LA TRANCHEUSE

### 3.1 - EXPÉDITION DE LA TRANCHEUSE

Les tranchesuses sont emballées avec soin et expédiées depuis nos entrepôts ; le colis comprend :

- a) une boîte en carton ;
- b) la trancheuse ;
- c) deux emballages en polyéthylène ;
- d) une roue et un V-velt ;
- e) un manuel ;

### 3.2 - VÉRIFICATION DU PAQUET À L'ARRIVÉE

Si, à l'arrivée, le colis ne présente aucun dommage externe, il faut l'ouvrir et vérifier que tous les composants se trouvent à l'intérieur. Si le colis a subi des manipulations brutales, des chocs ou des chutes, le transporteur doit être informé des dommages éventuels ; en outre, un rapport détaillé sur l'étendue des dommages causés à la machine doit être rempli dans les trois jours suivant la date de livraison indiquée dans les documents d'expédition. **Ne pas renverser le colis !** Lors du transport du colis, veillez à ce que la boîte soit soulevée par les 4 coins (parallèlement au sol).

### 3.3 — ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Les composants de l'emballage (boîte en carton, palettes, sangles en plastique et polyuréthane) sont des déchets solides urbains ; ils peuvent donc être facilement éliminés.

Si la trancheuse doit être installée dans des pays où des réglementations spécifiques sont en vigueur, les emballages doivent être éliminés conformément à ces réglementations.

## CHAP. 4 — INSTALLATION

### 4.1 - INSTALLATION SUR LA TRANCHEUSE

La trancheuse doit être installée sur une table de travail adaptée aux dimensions totales de la trancheuse indiquées dans le tableau 1-2-3 (selon le modèle) ; elle doit donc être suffisamment grande, bien nivelée, sèche, lisse, résistante, stable et placée à une hauteur de 80 cm du sol.

En outre, la machine doit être installée dans une pièce avec un taux d'humidité non saline de max. 75% d'humidité non saline à une température comprise entre +5°C et 35°C, c'est-à-dire dans un endroit qui ne provoque pas de défaillance de la trancheuse.

**AVERTISSEMENT : POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, L'AIGUISOIR DOIT ÊTRE INSTALLÉ SUR LA TRANCHEUSE AVANT DE L'UTILISER ET DE LA TESTER. SINON, LA TRANCHEUSE NE FONCTIONNERA PAS.**

### 4.2 — RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

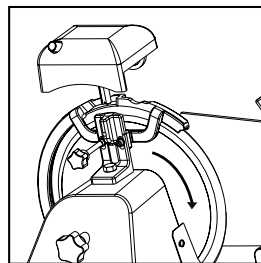
La trancheuse est équipée d'un cordon d'alimentation et d'une fiche VDE.

Branchez la trancheuse sur une source d'alimentation de 230V/50Hz. Vérifiez que la mise à la terre est parfaitement opérationnelle.

Vérifier également que les caractéristiques de la plaque signalétique - numéro de série correspondent aux caractéristiques indiquées dans le bordereau d'expédition et de livraison.

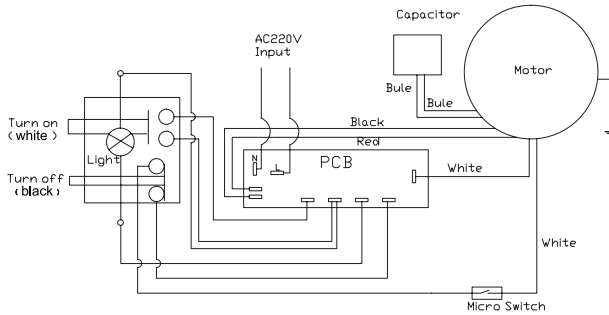
Plaque signalétique - numéro de série

Si le sens de rotation est incorrect, inversez deux des trois cordons d'alimentation dans la fiche ou dans la prise.



Sens de la rotation de la lame

#### 4.3 — ELECTRIC CIRCUIT



#### 4.4 — FUNCTION CHECK

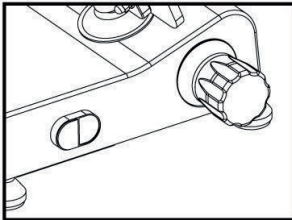
Before testing the slicer check that the food tray is blocked and then try the function according to the following procedures:

1. push the switch-on button "I" (ON) and the switch-off button "O" (OFF);
2. check the slicing of the food tray and meat pusher;
3. check the functioning and adjustment of the plate through the dial knob;
4. Insert and install sharpener, and check the function of it;
5. check that the slicer stops function by unscrewing the tie rod for blade guard.

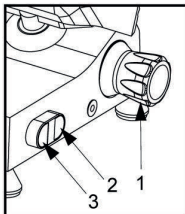
### CHAP.5 - OPERATING OF THE SLICER

#### 5.1 - CONTROLS

Controls are placed on left hand side of the base as shown in the picture below.



1. Dial knob to adjust the cutting thickness.
2. Switch-on button "I"
3. Switch-off button "O"



Position of controls.

#### 5.2 — LOADING AND SLICING OF FOODSTUFFS

**WARNING: Products to be cut must be loaded on the food tray only when the dial knob is set to the "0" position and pay attention to the blade and the sharp edges.**

The procedure is as follows:

1. once the product has been loaded onto the food tray and placed against the plate, stop it with the arm provided with gripping points;
2. adjust the dial knob so as to obtain the desired cutting thickness;
3. to avoid accidents, the person who is cutting has to face the machine and stand correctly: put the ring hand on the meat pusher, and then the left one beside the deflector (**do not touch the blade**); the body must be perpendicular to the working surface (see FIG. n°10a). **WARNING: Pay the maximum attention: no members of your body should enter in contact with the blade** (see FIG. n°10b);

4. push the switch-on button "I";
5. smoothly push the carriage (food tray + meat pusher + stem) towards the blade without exerting pressure on foodstuffs with the meat pusher since they have their own force of gravity which exerts pressure on the thickness gauge. The blade will easily cut foodstuffs and slicers will be guided by the deflector onto the collecting plate (see FIG. n°11);
6. do not operate the slicer without foodstuffs;
7. once foodstuffs have been cut, set the dial knob in the "O" position and switch off the machine by setting the switch to the "0" position;
8. resharpen the blade as soon as slices show a rough or frayed surface and the cutting becomes difficult (see 5.3).

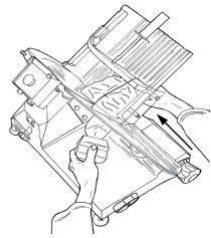
FIG. n°10a — Right position



FIG. n°10b — Bad position



FIG. n°11 — Meat cut

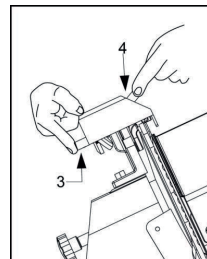
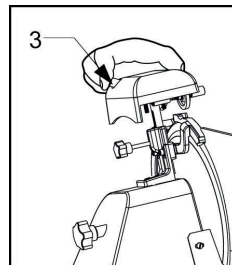
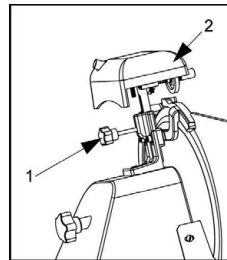


### 5.3 — SHARPENING OF BLADE (see FIG. n°12 a-b-c)

**WARNING:** Before proceeding with blade sharpening, remain alert to the RESIDUAL RISKS (see §1.2.2) that refer to the hazard of injury if the instructions below are not followed.

The blade must be sharpened periodically and as soon as it becomes blunt; the following detailed instructions are to be carried out:

1. clean the blade accurately with alcohol to remove grease after the plug has been disconnected from the socket;
2. unscrew the knob (1), lift (a) the sharpener (2) up to the locking position and rotate it 180° (b) (see FIG. n°12 a). Then let it move to the end (c) so that the blade is positioned between the two grinding moles. Lock the knob;
3. switch-on the slicer by pushing the button "I" (ON);
4. push the small button (3) (see FIG. n°12 b), let the blade rotate against the grinding mole for 30/40sec. to produce burr on the blade edge;
5. push buttons simultaneously for 3/4 seconds (3 and 4) and leave them simultaneously (see FIG. n°12 c);
6. it is recommended to clean the grinding moles by following the sharpening (see 6.2.3);
7. once sharpening has been completed, return the slice to its original setting with the reverse procedure.



NOTE: Do not prolong the burring operation beyond 3/4 sec. in order to prevent the dangerous twisting of the blade cutting edge.

## CHAP. 6 — ORDINARY CLEANING

### 6.1 — GENERAL FEATURES

The slicer cleaning must be carried out at least once a day or more frequently, if necessary.

Cleaning must be extremely accurate for those parts of the slicer which are directly or indirectly in contact with foodstuffs.

The slicer must not be cleaned with water-cleaner and high pressure jets of water, but use water and neutral detergent. **Do not use other detergents.** Tools, brushes and other devices likely to damage the slicer's surface must not be used.

Before carrying out any cleaning operation it is necessary to:

disconnect the power supply plug from the socket to isolate the slicer from the rest of the electric circuit completely; set the dial knob adjusting the plate to the "O" position.

**WARNING: Pay attention to residual risks due to cutting and/or sharp edges.**

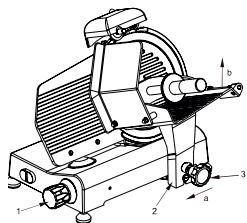


FIG. n° 13 - Release of the carriage.

## 6.2 — SLICER CLEANING PROCEDURE

### 6.2.1 — food tray cleaning (see FIG. n° 13)

The carriage (food tray + arm + stem) is easily removable:

- with the dial knob set in the "O" position(1);
- the carriage(2) at the end of its run (a) near the controls;
- unscrew the knob (3), slide the carriage upwards (b);
- after having removed the carriage, it is possible to clean accurately the food tray with hot water and neutral detergent (PH 7).

### 6.2.2 — blade, blade guard and ring cleaning

Unscrew of the knob of the tie screw (1) (see FIG. n° 14) to release the blade guard (2).

**WARNING:** the blade cleaning must be carried out with metal gloves (3) and a wet cloth. To clean the blade on the opposite surface, it is necessary to remove the blade (see FIG. n° 15).

The blade is to be removed as follows:

1. disassemble the blade cover (see FIG. n° 14);
2. remove (a) the sharpener and open the thickness blade with the dial knob to make the blade removal tool (b) adhere to the blade;
3. loosen the 3 or 4 screws (f) (according to the model) that fix the blade;
4. lean the Plexiglas blade removal tool on the blade to obtain the coupling of the blade holes with the two screws (e), turn the blade until it reaches the correct position;
5. tighten the screw (e) not excessively. FIG.n° 14—Release of the blade guard

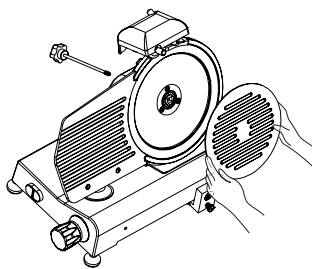
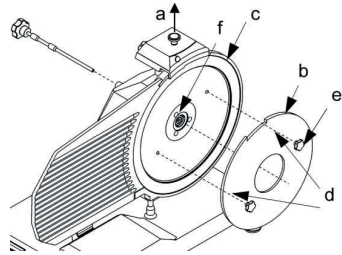


FIG. n° 14 - Release of the blade guard.

**N.B.** the blade guard must be cleaned with hot water and neutral detergent.

### 6.2.3 — cleaning of the sharpener

The sharpener cleaning operation is carried out by rubbing the grinding moles with a brush; the moles must be placed in the safety position which means that they must be turned towards the side opposite to the blade.

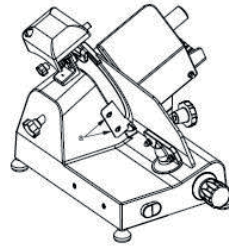


see FIG. n° 15 - Placing the mask in order to remove the blade

### 6.2.4-cleaning of the deflector

The two screws (a) locking the deflector must be unscrewed to remove it (see FIG.n°16).

FIG.n°16-view of the  
At this stage clean the deflector with hot water and neutral detergent.



## CHAP.7-MAINTENANCE

### 7.1-GENERAL FEATURES

Before starting maintenance it is necessary to:

- Disconnect the power supply cord plug from the socket to isolate the slicer from the electric circuit completely.
- Place the dial knob adjusting the thickness plate in the "O" position.

### 7.2-BELT

The belt is not to be adjusted. Generally it must be replaced after 3/4 years; in this case please call your authorized "SERVICE CENTER".

### 7.3-FEET

Feet may deteriorate and lose elasticity thus reducing the stability of the slicer. In this case they must be replaced.

### 7.4-POWER SUPPLY CORD

Periodically check whether the power supply cord is worn-out and, if this is the case, please call the "SERVICE CENTER" to have it replaced.

### 7.5-BLADE

Check that the blade does not lose more than 10mm of its original diameter. To have it replaced call the "SERVICE CENTER".

### 7.6-GRINDING MOLES

Check that the grinding moles retain their abrasive property during sharpening operations. If they must be replaced not to damage the blade; therefore call the "SERVICE CENTRE".

### 7.7-LUBRICATION OF SLIDING GUIDES

From time to time pour some oil drops (from the oil phial provided with the slicer) onto the round bar along which the carriage slides back and forth; this operation can be carried out through the hole (OIL) next to the dial knob.

## 7.8-LABEL OF THE PUSH-BUTTON PANEL

If the label of the push-button panel has been damaged, call the "SERVICE CENTER" to substitute it.

## CHAP.8-MACHINE DISPOSAL

### 8.1-PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

If for some reason, you decide to put the machine out of service, make sure nobody can use it: disconnect it from mains and eliminate the electrical connections



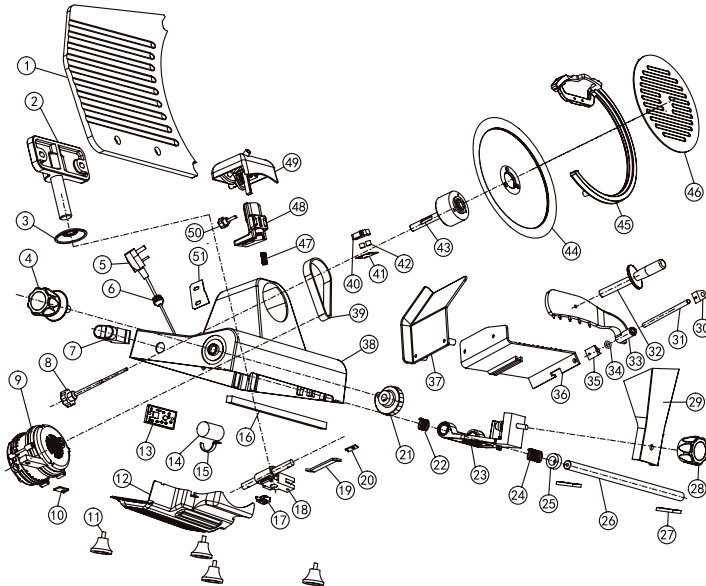
### 8.2-WEEE Waste of Electric and Electronic Equipment

Directive 2002/95/EC, 2002/95/EC and 2003/108/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, and waste electrical and electronic equipment

This symbol, crossed out wheeled bin, on the product or on its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste.

Separate waste collection of this appliance is organised and managed by the manufacturer. It is the user's responsibility to contact the manufacturer and follow the waste treatment system the manufacturer has adopted for separate waste collection.

The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help to conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.



(exploded view for meat slicer)

**MEAT SLICER SPARE PART LIST**

No.	Name	No.	Name	No.	Name	No.	Name
1	Gauge plate	14	Capacitor	27	Slide axis briquetting	40	Microswitch
2	Gauge plate bracket	15	Clamp of capacitor	28	Locking knob	41	Microswitch fixed plate
3	Waterproof cover	16	Quadrate axis	29	Food tray support	42	Washer
4	Thickness adjust knob	17	Slider attachment	30	Small guide block	43	Output axis set
5	Power cord	18	Slider	31	Fixed-arm pin	44	Blade
6	Wire clamp	19	Slider driver	32	Food arm handle	45	Blade guarding ring
7	On-Off switch	20	Filler piece	33	Food arm	46	Blade guarding plate
8	Blade guard knob	21	Cam	34	Food arm washer	47	Magnet switch
9	Motor	22	Spring	35	Big guide block	48	Sharpener base assembled
10	Pressing piece	23	Towing bracket	36	Food tray	49	Sharpener system
11	Rubber foot	24	Spring	37	Tray finger guard	50	M6 star wheel
12	Bottom plate	25	Washer	38	Aluminium base	51	Slide defector
13	Circuit board	26	Towing bracket axis	39	Belt		



## INTRODUCCIÓN

- Este manual tiene por objeto proporcionar a los clientes información sobre la cortadora de fiambres y sus especificaciones, así como las instrucciones de uso y mantenimiento necesarias para garantizar el mejor uso posible de la máquina y preservar su eficacia a largo plazo.
- Este manual es para ser utilizado por personas cualificadas y expertas serán informados sobre el uso de la cortadora de fiambres y su mantenimiento periódico.

## CAP. 1 - INFORMACIÓN SOBRE LA CORTADORA

### 1. 1 - PRECAUCIONES GENERALES

- La cortadora debe ser utilizada únicamente por personal altamente cualificado y plenamente consciente de las medidas de seguridad descritas en este manual.
- En caso de rotación del personal, se debe proporcionar formación con antelación.
- Aunque la cortadora está equipada con dispositivos de seguridad en los puntos peligrosos, se recomienda no tocar la cuchilla ni los componentes móviles.
- Antes de comenzar las operaciones de limpieza y mantenimiento, desconecte la máquina de la toma de corriente.
- Evalúe cuidadosamente los riesgos residuales cuando se retiren los dispositivos de protección para realizar la limpieza y el mantenimiento.
- La limpieza y el mantenimiento requieren máxima concentración.
- Es absolutamente necesario controlar regularmente los cables de alimentación eléctrica; un cable desgastado o dañado puede representar un grave riesgo de descarga eléctrica.
- Si la cortadora presenta fallos, se recomienda no utilizarla ni intentar repararla; póngase en contacto con el "CENTRO DE SERVICIO".
- **No utilice la cortadora para productos congelados, carne, queso o pescado con espinas y cualquier otro producto que no sean embutidos o fiambres.**
- **No utilice la cortadora sin el empujador de carne cuando la pieza esté casi terminada.**
- **No se coloque en una posición peligrosa; la cuchilla puede causar lesiones.**

El fabricante no se hace responsable en los siguientes casos:

- si la cortadora ha sido manipulada por personal no autorizado;
- si se han sustituido piezas por repuestos no originales;
- si no se siguen con precisión las instrucciones de este manual;
- si la cortadora no se limpia ni lubrica con los productos adecuados.

### 1.2 - SISTEMAS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA CORTADORA

#### 1.2.1 - SISTEMA DE SEGURIDAD MECÁNICA

**El sistema de seguridad mecánica de la cortadora descrita en este manual cumple con las directivas CE 2006/42 y con la norma EN 1974.**

El sistema de seguridad incluye (ver 1.3.3):

- protector de cuchilla;
- anillo;
- cubierta de cuchilla;
- empujador de carne;
- pomo del empujador con tuerca de anillo y separador;
- protector de mano en la bandeja de producto.

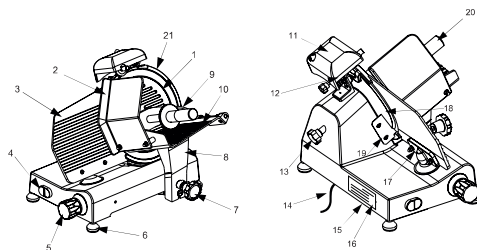
#### 1.2.2 - SISTEMA DE SEGURIDAD ELÉCTRICA

La cortadora está equipada con:

- un microinterruptor que detiene la máquina si se retira la varilla del protector de cuchilla (ver FIG. n.º 1); el microinterruptor impide que la máquina se reinicie si el protector no está colocado en la posición de apagado.
- un interruptor magnético que detiene la cortadora si se levanta el afilador; el interruptor magnético impide el reinicio si el afilador no está instalado.
- un relé en la caja de control que requiere un reinicio manual en caso de corte de energía.

Aunque las cortadoras con versión CE están dotadas de protecciones eléctricas y mecánicas (tanto en funcionamiento como durante el mantenimiento y la limpieza), existen aún RIESGOS RESIDUALES que no pueden eliminarse completamente; estos riesgos se mencionan en este manual bajo el epígrafe ADVERTENCIA. La cuchilla y otras partes de la máquina pueden causar cortes y lesiones.

## 1.3 — COMPONENTES DE LA CORTADORA



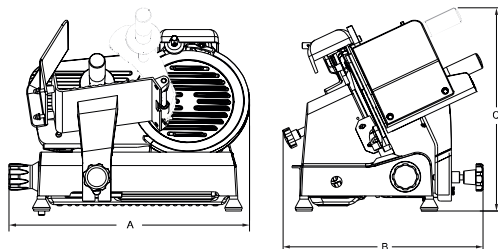
General view of the slicer MS-ST

- |                                 |  |  |
|---------------------------------|--|--|
| 1. Protector de cuchilla        | 8. Vaporizador                                       | 15. Base                                       |
| 2. Cubierta de mano             | 9. Prensa para carne                                 | 16. Placa de características - número de serie |
| 3. Medidor de espesor (placa)   | 10. Bandeja para alimentos                           | 17. Soporte del medidor de espesor             |
| 4. Panel de botones             | 11. Afilador   | 18. Cuchilla                                   |
| 5. Perilla de ajuste            | 12. Pomo de bloqueo del afilador                     | 19. Deflector                                  |
| 6. Patas                        | 13. Varilla de fijación del protector de la cuchilla | 20. Perilla de la prensa de carne              |
| 7. Perilla de bloqueo del carro | 14. Cable de alimentación                            | 21. Anillo                                     |

## CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

### 2.1 - DIMENSIONES GENERALES, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

Planos de dimensiones generales



Modelo	Unidad	MS 220ST-U P15089	MS 250ST-U P15090	MS 300ST-U P15091
Ø Cuchilla	mm	220	250	300
Motor	Watt	120	150	250
	Hp	0.15	0.2	1/3
Alimentación eléctrica	1Hp / 2Hp	110V-60Hz; 230V 50/60Hz		
Espesor de corte	mm	11	11	14
Recorrido del carro	mm	245	245	245
Tamaño de la bandeja	mm	230x230	230x230	250x275
A x B x C	mm	479x398x404	494x402x398	615x494x477
Peso neto	Kg	15	16	17
Nivel de ruido	dB	60	60	60

## CAP. 3 - SUMINISTRO DE LA CORTADORA DE FIAMBRES

### 3.1 - ENVÍO DE LA CORTADORA DE FIAMBRES

Las cortadoras se embalan con precisión y se envían desde nuestros almacenes; el paquete incluye:

- |                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| a) una caja de cartón;         | d) una rueda y un V-velt; |
| b) la cortadora                | e) un manual;             |
| c) dos envases de polietileno; |                           |

### 3.2 - COMPROBACIÓN DEL PAQUETE A SU LLEGADA

Si no se aprecian daños externos en el paquete a su llegada, ábralo y compruebe que todos los componentes se encuentran en su interior. Si el paquete ha sufrido una manipulación brusca, golpes o choques, deberá informar al transportista de los daños; además, deberá cumplimentar un informe detallado sobre el alcance de los daños causados a la máquina en un plazo de tres días a partir de la fecha de entrega que figura en los documentos de envío. **¡No vuelque el paquete!** Al transportar el paquete, asegúrese de que la caja se levanta por las 4 esquinas (paralela al suelo).

### 3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (caja de cartón, palets, flejes de plástico y poliuretano) son residuos sólidos urbanos, por lo que pueden eliminarse fácilmente.

Si la cortadora de fiambres va a instalarse en países donde están en vigor reglamentaciones específicas, los embalajes deben eliminarse respetando dichas reglamentaciones.

## CAP. 4 - INSTALACIÓN

### 4.1 - INSTALACIÓN DE LA CORTADORA DE FIAMBRES

La cortadora de fiambres debe instalarse sobre una mesa de trabajo adecuada a las dimensiones totales de la cortadora de fiambres indicadas en la Tabla 1-2-3 (según el modelo); por lo tanto, debe ser suficientemente grande, bien nivelada, seca, lisa, resistente, estable y colocada a una altura de 80 cm del suelo.

Además, la máquina debe instalarse en una habitación con un máximo de 75% de humedad no salina a temperatura entre +5°C y 35°C; es decir en un lugar que no provoque el fallo de la cortadora.

**ADVERTENCIA: POR RAZONES DE SEGURIDAD, EL AFILADOR DEBE INSTALARSE EN LA CORTADORA ANTES DE USARLA Y PROBARLA. DE LO CONTRARIO, LA CORTADORA NO FUNCIONARÁ.**

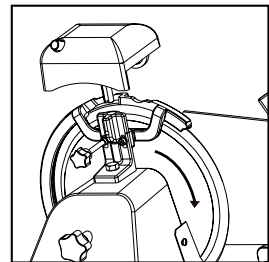
### 4.2 — CONEXIÓN ELÉCTRICA

La cortadora está equipada con un cable de alimentación y un enchufe VDE. Conecte la cortadora a una fuente de alimentación de 230V/50Hz. Compruebe que la toma de tierra funciona correctamente.

Además, compruebe que las características de la placa de características - número de serie se corresponden con las características indicadas en el albarán de entrega.

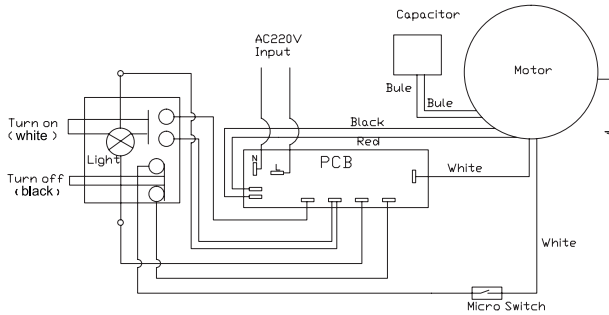
Placa de características - número de serie

Si el sentido de giro es incorrecto, invierta dos de los tres cables de alimentación en el enchufe o en la toma de corriente.



Sentido de rotación de la hoja

### 4.3 — CIRCUITO ELÉCTRICO



### 4.4 — COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

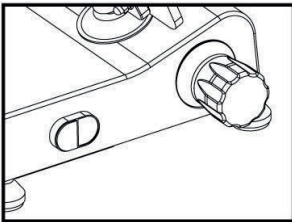
Antes de probar la cortadora de fiambres, compruebe que la bandeja de alimentos esté bloqueada y, a continuación, pruebe el funcionamiento de acuerdo con los siguientes procedimientos:

1. pulse el botón de encendido «I» (ON) y el botón de apagado «O» (OFF);
2. compruebe el rebanado de la bandeja de alimentos y del empujador de carne;
3. compruebe el funcionamiento y ajuste de la placa a través del botón giratorio;
4. inserte e instale el afilador, y compruebe el funcionamiento del mismo;
5. compruebe que la cortadora de fiambres deja de funcionar desatornillando el tirante para la protección de la cuchilla.

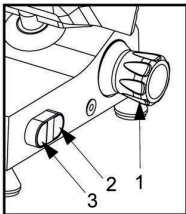
## CAP.5 - FUNCIONAMIENTO DE LA CORTADORA DE FIAMBRES

### 5.1 - MANDOS

Los mandos están situados en la parte izquierda de la base, tal como se muestra en la figura.



1. Pomo giratorio para ajustar el grosor de corte.
2. Botón de encendido "I"
3. Botón de desconexión "O"



Posición de los mandos.

### 5.2 - CARGA Y CORTE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

**ATENCIÓN:** Los productos a cortar deben cargarse en la bandeja de alimentos sólo cuando el mando giratorio esté en la posición «0» y prestar atención a la cuchilla y a los bordes afilados.

El procedimiento es el siguiente:

1. una vez cargado el producto en la bandeja de alimentos y colocado contra la placa, deténgalo con el brazo provisto de puntos de agarre;
2. ajuste el mando giratorio para obtener el grosor de corte deseado;
3. para evitar accidentes, la persona que está cortando tiene que estar de frente a la máquina y colocarse correctamente: ponga la mano anular sobre el empujador de carne, y luego la izquierda junto al deflector (**no toque la cuchilla**); el cuerpo debe estar perpendicular a la superficie de trabajo (véase FIG. n°10a).

**ATENCIÓN: Preste la máxima atención: ningún miembro de su cuerpo debe entrar en contacto con la cuchilla** (ver FIG. n.º10b);

4. pulse el botón de encendido «1»;
5. empuje suavemente el carro (bandeja de alimentos + empujador de carne + vástago) hacia la cuchilla sin ejercer presión sobre los alimentos con el empujador de carne ya que tienen su propia fuerza de gravedad que ejerce presión sobre el medidor de espesor. La cuchilla cortará fácilmente los alimentos y las lonchas serán guiadas por el deflector hasta la placa colectora (véase FIG. n.º11);
6. no haga funcionar la cortadora de fiambres sin alimentos;
7. una vez cortados los alimentos, coloque el botón giratorio en la posición «O» y apague la máquina colocando el interruptor en la posición «0»;
8. vuelva a afilar la cuchilla en cuanto las lonchas muestren una superficie áspera o deshilachada y el corte resulte difícil (véase 5.3).

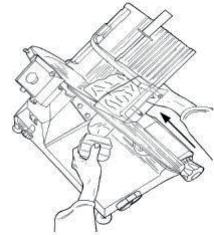
FIG. n.º10a - Posición derecha



FIG. n.º10b - Posición mala



FIG. n.º11 - Corte de carne



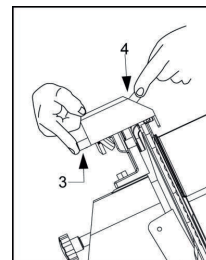
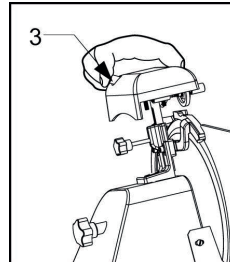
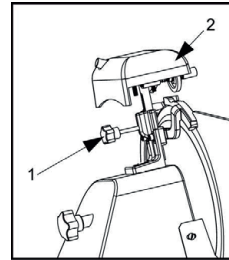
### 5.3 - AFILADO DE LA CUCHILLA (ver FIG. n.º12 a-b-c)

**ATENCIÓN: Antes de proceder al afilado de la cuchilla, permanezca atento a los RIESGOS RESIDUALES (ver §1.2.2) que se refieren al peligro de heridas si no se siguen las instrucciones que se detallan a continuación.**

La cuchilla debe afilarse periódicamente y tan pronto como se desafilé; siga las instrucciones detalladas a continuación:

1. limpie la cuchilla cuidadosamente con alcohol para eliminar la grasa después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente;
2. desenrosque el pomo (1), levante (a) el afilador (2) hasta la posición de bloqueo y gírelo 180° (b) (véase FIG. n.º12 a). A continuación, deje que se desplace hasta el final (c), de modo que la cuchilla quede colocada entre las dos moles afiladoras. Bloquee el pomo;
3. encienda la cortadora pulsando el botón «1» (ON);
4. pulse el botón pequeño (3) (ver FIG. n.º12 b), deje que la cuchilla gire contra la muela durante 30/40seg. para producir rebabas en el borde de la cuchilla;
5. pulse simultáneamente los botones durante 3/4 segundos (3 y 4) y después déjelos simultáneamente (ver FIG. n.º12 c);
6. se recomienda limpiar las moles de afilado siguiendo el afilado (ver 6.2.3);
7. una vez terminado el afilado, volver la cuchilla a su posición original con el procedimiento inverso.

NOTA: No prolongar la operación de afilado más allá de 3/4 seg. para evitar la peligrosa torsión del filo de la cuchilla.



## CAP. 6 -- LIMPIEZA ORDINARIA

### 6.1 - CARACTERÍSTICAS GENERALES

La limpieza de la cortadora de fiambres debe efectuarse al menos una vez al día o con mayor frecuencia si fuera necesario.

La limpieza debe ser extremadamente precisa en las partes de la cortadora de fiambres que están directa o indirectamente en contacto con los productos alimenticios.

La cortadora de fiambres no debe limpiarse con un limpiador de agua y chorros de agua a alta presión, sino con agua y detergente neutro. **No utilice otros detergentes.** No deben utilizarse herramientas, cepillos y otros dispositivos que puedan dañar la superficie de la cortadora de fiambres.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza es necesario: desconectar el enchufe de alimentación de la toma de corriente para aislar completamente la cortadora de fiambres del resto del circuito eléctrico; poner el mando de regulación de la placa en la posición «O».

**ADVERTENCIA: Preste atención a los riesgos residuales debidos a los bordes cortantes y/o afilados.**

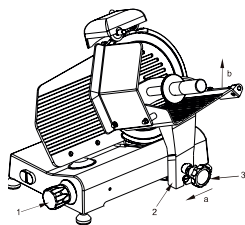


FIG. nº 13 - Liberación del carro.

## 6.2 - PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE LA CORTADORA

### 6.2.1 - limpieza de la bandeja (ver FIG. nº 13)

El carro (bandeja de alimentos + brazo + vástago) es fácilmente desmontable:

- con el mando giratorio en posición «O»(1);
- el carro(2) al final de su recorrido (a) cerca de los mandos;
- desenrosque el mando (3), deslice el carro hacia arriba (b);
- después de haber retirado el carro, es posible limpiar con precisión la bandeja de alimentos con agua caliente y detergente neutro (PH 7).

### 6.2.2 - limpieza de la cuchilla, del protector de la cuchilla y del anillo

Desenrosque el pomo del tornillo de fijación (1) (ver FIG. nº 14) para soltar la protección de la cuchilla (2).

**ATENCIÓN:** la limpieza de la cuchilla debe realizarse con guantes metálicos (3) y un paño húmedo. Para limpiar la cuchilla de la superficie opuesta, es necesario desmontar la cuchilla (ver FIG. nº 15).

Para desmontar la cuchilla, proceda de la siguiente manera:

1. desmonte la tapa de la cuchilla (ver FIG. nº 14);
2. desmonte (a) el afilador y abra la cuchilla de espesor con el botón giratorio para que la herramienta de desmontaje de la cuchilla (b) se adhiera a la cuchilla;
3. afloje los 3 ó 4 tornillos (f) (según el modelo) que fijan la cuchilla;
4. apoye la herramienta de desmontaje de la cuchilla de plexiglás sobre la cuchilla para obtener el acoplamiento de los orificios de la cuchilla con los dos tornillos (e), gire la cuchilla hasta que alcance la posición correcta;
5. apriete el tornillo (e) no excesivamente. FIG.nº 14---Suelte la protección de la cuchilla

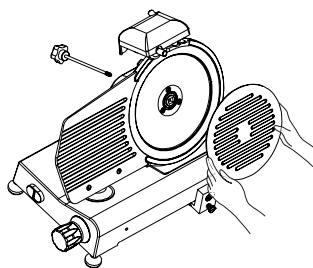
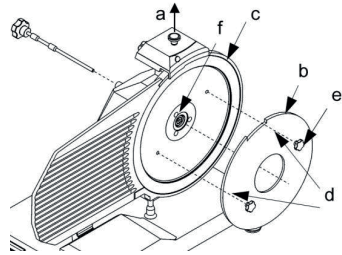


FIG. nº 14 - Desbloqueo de la protección de la cuchilla.

**N.B.** la protección de la cuchilla debe limpiarse con agua caliente y detergente neutro.

### 6.2.3 - limpieza del afilador

La operación de limpieza del afilador se realiza frotando las moles de afilado con un cepillo; las moles deben colocarse en posición de seguridad, lo que significa que deben girarse hacia el lado opuesto a la cuchilla.

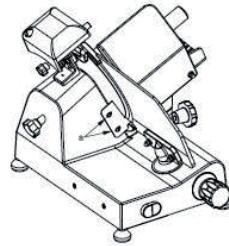


see FIG. n° 15 - Placing the mask in order to remove the blade

### 6.2.4 limpieza del deflector

Los dos tornillos (a) que fijan el deflector deben ser desatornillados para retirarlo (ver FIG.n°16).

En esta etapa limpie el deflector con agua caliente y detergente neutro.



## CAP.7-MANTENIMIENTO

### 7.1-CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### Antes de iniciar el mantenimiento es necesario

- Desconectar el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente para aislar completamente la cortadora del circuito eléctrico.
- Colocar el mando de regulación de la placa de espesor en la posición «O».

### 7.2 CINTURA

La correa no debe ajustarse. Generalmente debe ser reemplazada después de 3/4 años; en este caso por favor llame a su «CENTRO DE SERVICIO» autorizado.

### 7.3 PIES

Los pies pueden deteriorarse y perder elasticidad, reduciendo así la estabilidad de la cortadora. En este caso deben ser sustituidos.

### 7.4-CABLE DE ALIMENTACIÓN

Compruebe periódicamente si el cable de alimentación está desgastado y, en ese caso, llame al «CENTRO DE SERVICIO» para que se lo sustituyan.

### 7.5-CUCHILLA

Compruebe que la cuchilla no pierde más de 10 mm de su diámetro original. Para su sustitución llame al «CENTRO DE SERVICIO».

### 7.6 TOPOS ABRASIVOS

Comprobar que las moles de afilado conservan su propiedad abrasiva durante las operaciones de afilado. Si es necesario sustituir las para no dañar la cuchilla, llame al «CENTRO DE SERVICIO».

### 7.7-LUBRICACIÓN DE LAS GUÍAS DE DESLIZAMIENTO

De vez en cuando vierta algunas gotas de aceite (de la ampolla de aceite suministrada con la cortadora) sobre la barra redonda a lo largo de la cual el carro se desliza hacia adelante y hacia atrás; esta operación puede realizarse

a través del orificio (OIL) situado junto al pomo del dial.

## 7.8-ETIQUETA DE LA BOTONERA

Si la etiqueta de la botonera está dañada, llame al «CENTRO DE SERVICIO» para sustituirla.

## CAP.8-ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA

### 8.1-PONER LA MÁQUINA FUERA DE SERVICIO

Si por algún motivo decide poner la máquina fuera de servicio, asegúrese de que nadie pueda utilizarla: desconéctela de la red y elimine las conexiones eléctricas.



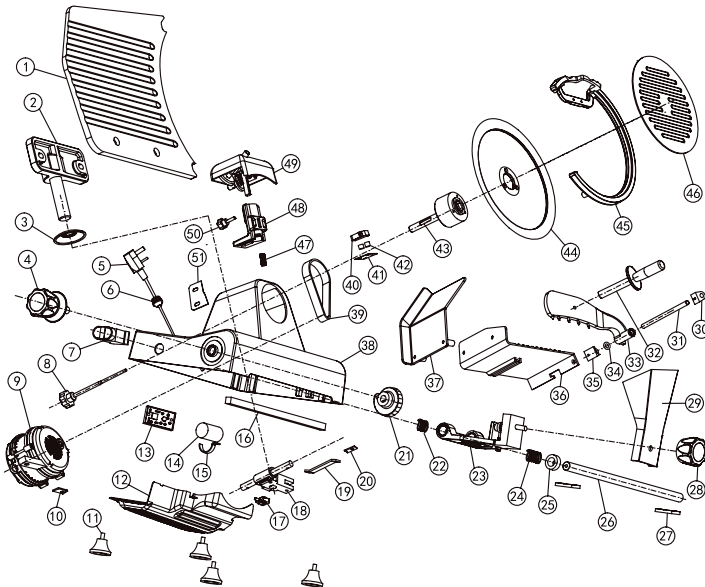
### 8.2-REE Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

Directiva 2002/95/CE, 2002/95/CE y 2003/108/CE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo, contenedor de basura tachado, en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse con el resto de residuos domésticos.

La recogida selectiva de residuos de este aparato está organizada y gestionada por el fabricante. Es responsabilidad del usuario ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema de tratamiento de residuos que el fabricante haya adoptado para la recogida selectiva de residuos.

La recogida selectiva y el reciclaje de sus residuos de aparatos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar que se reciclen de forma que se proteja la salud humana y el medio ambiente.



(despiece de la cortadora de fiambre)

## LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO DE LA CORTADORA DE FIAMBRE

No.	Nombre	No.	Nombre	No.	Nombre	No.	Nombre
1	Placa calibradora	14	Condensador	27	Eje de deslizamiento briquetado	40	Microinterruptor
2	Soporte de la placa calibradora	15	Abrazadera del condensador	28	Pomo de bloqueo	41	Placa fija del microinterruptor
3	Cubierta impermeable	16	Eje de cuadratura	29	Soporte de bandeja de alimentos	42	Arandela
4	Mando de ajuste del grosor	17	Fijación del deslizador	30	Bloque guía pequeño	43	Conjunto del eje de salida
5	Cable de alimentación	18	Deslizador	31	Pasador de brazo fijo	44	Cuchilla
6	Abrazadera de cable	19	Conductor del deslizador	32	Mango de brazo de alimentos	45	Anillo protector de la cuchilla
7	Interruptor de encendido y apagado	20	Pieza de relleno	33	Brazo de alimentos	46	Placa protectora de la cuchilla
8	Mando de protección de la cuchilla	21	Leva	34	Arandela de brazo de alimentos	47	Interruptor magnético
9	Motor	22	Muelle	35	Bloque guía grande	48	Base del afilador montada
10	Pieza de presión	23	Soporte de remolque	36	Bandeja de alimentos	49	Sistema de afilado
11	Pie de goma	24	Muelle	37	Protector de dedos de la bandeja	50	Rueda de estrella M6
12	Placa inferior	25	Arandela	38	Base de aluminio	51	Deslizador deflector
13	Placa de circuitos	26	Eje del soporte de remolque	39	Correa		

## INTRODUCTION

- Ce manuel est destiné à fournir aux clients des informations sur la trancheuse et ses spécifications, ainsi que les instructions d'utilisation et d'entretien nécessaires pour garantir la meilleure utilisation possible de la machine et préserver son efficacité à long terme.
- Ce manuel doit être utilisé par des personnes qualifiées et compétentes qui seront informées de l'utilisation de la trancheuse et de son entretien périodique.

## CAP. 1 - INFORMATIONS SUR LE CUTTER

### 1. 1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- La tronçonneuse ne doit être utilisée que par du personnel hautement qualifié qui connaît parfaitement les mesures de sécurité décrites dans le présent manuel.
- En cas de rotation du personnel, une formation doit être dispensée au préalable.
- Bien que la tronçonneuse soit équipée de dispositifs de sécurité aux endroits dangereux, il est recommandé de ne pas toucher la lame et les pièces mobiles.
- Avant de commencer les opérations de nettoyage et d'entretien, débranchez la machine de l'alimentation électrique.
- Évaluez soigneusement les risques résiduels lorsque les dispositifs de protection sont retirés pour le nettoyage et l'entretien.
- Le nettoyage et l'entretien nécessitent une concentration maximale.
- Il est absolument nécessaire de vérifier régulièrement les câbles d'alimentation ; un câble usé ou endommagé peut représenter un risque sérieux d'électrocution.
- Si la fraise est défectueuse, il est recommandé de ne pas l'utiliser ou d'essayer de la réparer ; contacter le « CENTRE DE SERVICE ».
- **Ne pas utiliser la trancheuse pour les produits congelés, la viande, le fromage ou le poisson avec arêtes et tous les produits autres que la charcuterie et la viande séchée.**
- **N'utilisez pas la trancheuse sans le poussoir à viande lorsque la coupe est presque terminée.**
- **Ne pas se tenir dans une position dangereuse ; la lame peut provoquer des blessures.**

Le fabricant n'est pas responsable dans les cas suivants :

- si la scie a été modifiée par du personnel non autorisé ;
- si des pièces ont été remplacées par des pièces de rechange qui ne sont pas d'origine ;
- si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre ;
- si la scie n'est pas nettoyée et lubrifiée avec les produits appropriés.

### 1.2 - SYSTÈMES DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA TRONÇONNEUSE

#### 1.2.1 - SYSTÈME DE SÉCURITÉ MÉCANIQUE

**Le système de sécurité mécanique du cutter décrit dans ce manuel est conforme aux directives CE 2006/42 et EN 1974.**

Le système de sécurité comprend (voir 1.3.3) :

- la protection de la lame ;
- ring ;
- blade cover ;
- meat pusher ;
- pusher knob with ring nut and spacer ;
- hand guard on product tray.

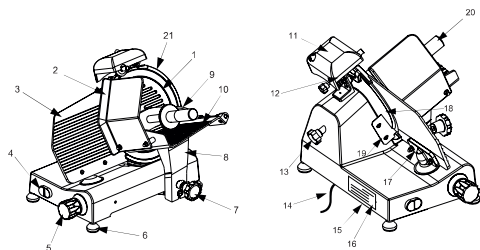
#### 1.2.2 - SYSTÈME DE SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Le massicot est équipé de :

- d'un micro-interrupteur qui arrête la machine si la tige du protège-lame est enlevée (voir FIG. no. 1) ; le micro-interrupteur empêche le redémarrage de la machine si le protège-lame n'est pas en position d'arrêt.
- un interrupteur magnétique qui arrête la machine si l'affûteur est soulevé ; l'interrupteur magnétique empêche le redémarrage si l'affûteur n'est pas installé.
- un relais dans le boîtier de commande qui nécessite une réinitialisation manuelle en cas de coupure de courant.

Bien que les cutters en version CE soient équipés de protections électriques et mécaniques (tant en fonctionnement que lors de l'entretien et du nettoyage), il subsiste des RISQUES RÉSIDUELS qui ne peuvent être totalement éliminés ; ces risques sont mentionnés dans le présent manuel sous la rubrique AVERTISSEMENT. La lame et d'autres parties de la machine peuvent provoquer des coupures et des blessures.

### 1.3 - COMPOSANTS DE LA TRANCHEUSE



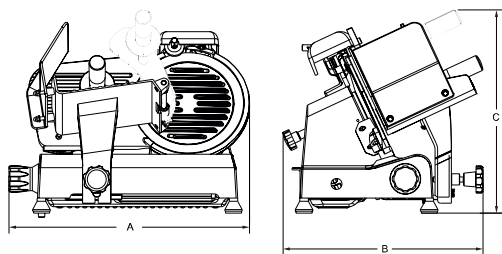
Vue générale de la trancheuse MS-ST

- |                                      |  |   |
|--------------------------------------|--|---|
| 1. Protecteur de lame                | 8. Vapeur                                | 15. Base                                    |
| 2. Couvre-main                       | 9. Presse-viande                         | 16. Plaque signalétique - numéroté de série |
| 3. Jauge d'épaisseur (plaque)        | 10. Plateau alimentaire                  | 17. Support de la jauge d'épaisseur         |
| 4. Panneau à boutons poussoirs       | 11. Aiguiser                             | 18. Lame                                    |
| 5. Bouton rotatif                    | 12. Bouton de verrouillage de l'aiguiser | 19. Déflecteur                              |
| 6. Pieds                             | 13. Tige de fixation du protège-lame     | 20. Bouton de la presse-viande              |
| 7. Bouton de verrouillage du chariot | 14. Cordon d'alimentation                | 21. Anneau                                  |

## CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

### 2.1 - DIMENSIONS GÉNÉRALES, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...

Dessins des dimensions générales



Modèle	Unité	MS 220ST-U P15089	MS 250ST-U P15090	MS 300ST-U P15091
Ø Lame	mm	220	250	300
Moteur	Watt	120	150	250
	Hp	0.15	0.2	1/3
Alimentation électrique	1Hp / 2Hp	110V~60Hz; 230V 50/60Hz		
Épaisseur de coupe	mm	11	11	14
Course du chariot	mm	245	245	245
Taille du plateau	mm	230x230	230x230	250x275
A x B x C	mm	479x398x404	494x402x398	615x494x477
Poids net	Kg	15	16	17
Niveau de bruit	dB	60	60	60

## CHAP. 3 - FOURNITURE DE LA TRANCHEUSE

### 3.1 - EXPÉDITION DE LA TRANCHEUSE

Les trancheuses sont emballées avec soin et expédiées de nos entrepôts ; le colis comprend :

- a) une boîte en carton ;
- b) la trancheuse ;
- c) deux emballages en polyéthylène ;
- d) une roue et un V-velt ;
- e) un manuel ;

### 3.2 - VÉRIFICATION DU COLIS À L'ARRIVÉE

Si, à l'arrivée, le colis ne présente aucun dommage externe, il faut l'ouvrir et vérifier que tous les composants se trouvent à l'intérieur. Si le colis a subi des manipulations brutales, des chocs ou des chutes, le transporteur doit être informé des dommages éventuels ; en outre, un rapport détaillé sur l'étendue des dommages causés à la machine doit être rempli dans les trois jours suivant la date de livraison indiquée dans les documents d'expédition. **Ne pas renverser le colis !** Lors du transport du colis, veillez à ce que la boîte soit soulevée par les 4 coins (parallèlement au sol).

### 3.3 - ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Les composants de l'emballage (boîte en carton, palettes, sangles en plastique et polyuréthane) sont des déchets urbains solides ; ils peuvent donc être facilement éliminés.

Si la trancheuse doit être installée dans des pays où des réglementations spécifiques sont en vigueur, les emballages doivent être éliminés conformément à ces réglementations.

## CHAP. 4 - INSTALLATION

### 4.1 - INSTALLATION SUR LA TRANCHEUSE

La trancheuse doit être installée sur une table de travail adaptée aux dimensions totales de la trancheuse indiquées dans le tableau 1-2-3 (selon le modèle) ; elle doit donc être suffisamment grande, bien nivelée, sèche, lisse, résistante, stable et placée à une hauteur de 80 cm du sol.

En outre, la machine doit être installée dans une pièce avec un taux d'humidité non saline de max. 75% d'humidité non saline à une température comprise entre +5°C et 35°C, c'est-à-dire dans un endroit qui ne provoque pas de défaillance de la trancheuse.

**AVERTISSEMENT : POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, L'AIGUISOIR DOIT ÊTRE INSTALLÉ SUR LA TRANCHEUSE AVANT DE L'UTILISER ET DE LA TESTER. SINON, LA TRANCHEUSE NE FONCTIONNERA PAS).**

### 4.2 - RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

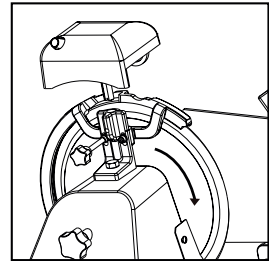
La trancheuse est équipée d'un cordon d'alimentation et d'une fiche VDE.

Brancher la trancheuse sur une source d'alimentation 230V/50Hz. Vérifier que la mise à la terre est opérationnelle.

Vérifier également que les caractéristiques de la plaque signalétique - numéro de série correspondent aux caractéristiques indiquées dans le bon de livraison et d'expédition

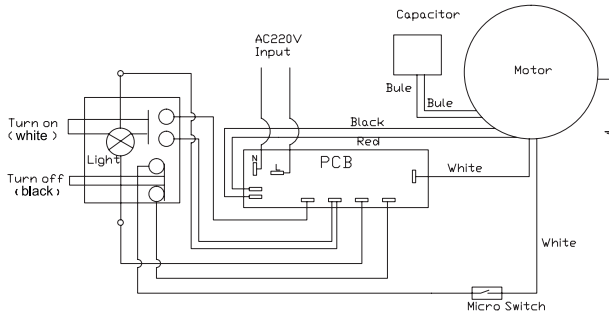
Plaque signalétique - numéro de série

Si le sens de rotation est incorrect, inversez deux des trois cordons d'alimentation dans la fiche ou dans la prise.



Sens de la rotation de la lame

## 4.3 — CIRCUIT ÉLECTRIQUE



## 4.4 — VÉRIFICATION DE LA FONCTION

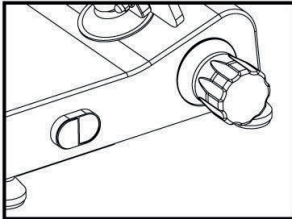
Avant de tester la trancheuse, vérifiez que le bac à aliments est bloqué et essayez ensuite la fonction en suivant les procédures suivantes :

- appuyer sur le bouton de mise en marche « I » (ON) et sur le bouton d'arrêt « O » (OFF) ;
- vérifier le tranchage du bac à aliments et du pousoir à viande ;
- vérifier le fonctionnement et le réglage de la plaque à l'aide du bouton de réglage ;
- insérer et installer l'aiguiseur et vérifier son fonctionnement ;
- vérifier que la trancheuse s'arrête de fonctionner en dévissant le tirant de la protection de la lame.

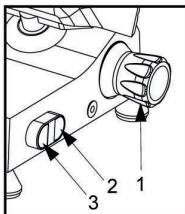
## CHAP.5 - FONCTIONNEMENT DE LA TRANCHEUSE

### 5.1 - COMMANDES

Les commandes sont placées sur le côté gauche de la base comme le montre l'image ci-dessous.



1. Bouton de réglage de l'épaisseur de coupe.
2. Bouton de mise en marche « I »
3. Bouton d'arrêt « O »



Position des commandes.

### 5.2 - CHARGEMENT ET COUPAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

**AVERTISSEMENT :** Les produits à couper ne doivent être chargés sur le plateau que lorsque la molette est réglée sur la position « 0 » et faire attention à la lame et aux arêtes tranchantes.

La procédure est la suivante :

1. une fois le produit chargé sur le plateau et placé contre la plaque, arrêtez-le à l'aide du bras muni de points de préhension ;
2. réglez le bouton de réglage de manière à obtenir l'épaisseur de coupe souhaitée ;
3. pour éviter les accidents, la personne qui coupe doit faire face à la machine et se tenir correctement : mettez la main annulaire sur le pousoir à viande, puis la main gauche à côté du déflecteur (ne touchez pas la lame) ; le corps doit être perpendiculaire à la surface de travail (voir FIG. n°10a). ATTENTION : Prêtez la plus grande attention : aucune partie de votre corps ne doit entrer en contact avec la lame (voir FIG. n°10b) ;
4. appuyez sur le bouton de mise en marche « I » ;

5. poussez doucement le chariot (bac à aliments + pousoir à viande + tige) vers la lame sans exercer de pression sur les aliments avec le pousoir à viande car ils ont leur propre force de gravité qui exerce une pression sur la jauge d'épaisseur. La lame coupera facilement les aliments et les tranches seront guidées par le déflecteur sur le plateau collecteur (voir FIG. n°11) ;
6. ne pas utiliser la trancheuse sans aliments ;
7. une fois les aliments coupés, mettre le bouton de réglage en position « 0 » et éteindre la machine en mettant l'interrupteur en position « 0 » ;
8. réaffûter la lame dès que les tranches présentent une surface rugueuse ou effilochée et que la coupe devient difficile (voir 5.3).

FIG. n°10a — Bonne position

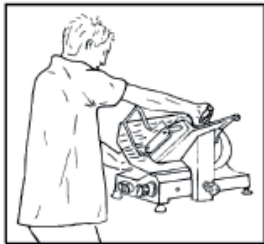
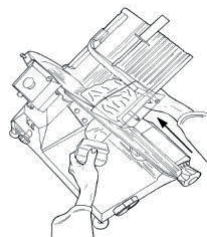


FIG. n°10b — Mauvaise position



FIG. n°11 — Viande coupée

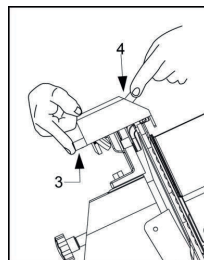
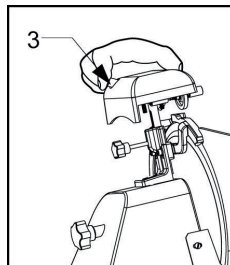
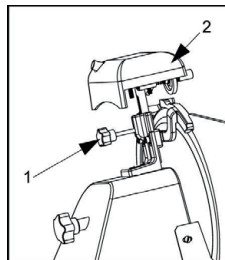


### 5.3 - AIGUILLAGE DE LA LAME (voir FIG. n°12 a-b-c)

**AVERTISSEMENT : Avant de procéder à l'affûtage de la lame, restez attentif aux RISQUES RESIDUELS (voir §1.2.2) qui se réfèrent au danger de blessure si les instructions ci-dessous ne sont pas suivies.**

La lame doit être affûtée périodiquement et dès qu'elle s'émousse ; les instructions détaillées suivantes doivent être suivies :

1. nettoyer soigneusement la lame avec de l'alcool pour enlever la graisse après avoir débranché la fiche de la prise ;
2. dévisser le bouton (1), soulever (a) l'aiguiseur (2) jusqu'à la position de verrouillage et le tourner de 180° (b) (voir FIG. n°12 a). Laissez-le ensuite se déplacer vers l'extrémité (c) de manière à ce que la lame soit positionnée entre les deux taupes d'affûtage. Verrouiller le bouton ;
3. allumer la trancheuse en appuyant sur le bouton « I » (ON) ;
4. appuyer sur le petit bouton (3) (voir FIG. n°12 b), laisser la lame tourner contre le grain d'affûtage pendant 30/40sec. pour produire des bavures sur le bord de la lame ;
5. appuyer simultanément sur les boutons pendant 3/4 secondes (3 et 4) et les laisser ensuite simultanément (voir FIG. n°12 c) ; il est recommandé de faire tourner la lame de 180° (b) (voir FIG. n°12 a). n°12 c) ;
6. il est recommandé de nettoyer les taupes d'affûtage en suivant l'affûtage (voir 6.2.3) ;
7. une fois l'affûtage terminé, remettre la tranche à son réglage d'origine en suivant la procédure inverse.



NOTE : Ne pas prolonger l'opération d'ébarbage au-delà de 3/4 sec. afin d'éviter la dangereuse torsion du tranchant de la lame.

## CHAP. 6 -- NETTOYAGE ORDINAIRE

### 6.1 - CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le nettoyage de la trancheuse doit être effectué au moins une fois par jour ou plus fréquemment si nécessaire. Le nettoyage doit être extrêmement précis pour les parties de la trancheuse qui sont directement ou indirectement en contact avec les denrées alimentaires.

La trancheuse ne doit pas être nettoyée avec un nettoyeur à eau et des jets d'eau à haute pression, mais avec de l'eau et un détergent neutre. **N'utilisez pas d'autres détergents.** Les outils, brosses et autres dispositifs susceptibles d'endommager la surface de la trancheuse ne doivent pas être utilisés.

Avant toute opération de nettoyage, il est nécessaire de :

- débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant afin d'isoler complètement la trancheuse du reste du circuit électrique ;
- placer la molette de réglage de la plaque sur la position « O ».

**AVERTISSEMENT : Faites attention aux risques résiduels dus à la coupe et/ou aux bords tranchants.**

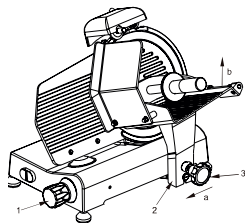


FIG. n° 13 - Release of the carriage.

### 6.2 - PROCÉDURE DE NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE

#### 6.2.1 - nettoyage du plateau (voir FIG. n° 13)

Le chariot (plateau + bras + tige) est facilement démontable :

- avec le bouton de réglage en position « O »(1) ;
- le chariot(2) en fin de course (a) près des commandes ;
- dévisser le bouton (3), faire glisser le chariot vers le haut (b) ;
- après avoir enlevé le chariot, il est possible de nettoyer avec précision le plateau alimentaire avec de l'eau chaude et du détergent neutre (PH 7.).

#### 6.2.2 - nettoyage de la lame, du carter de lame et de la bague

Dévisser le bouton de la vis d'attache (1) (voir FIG. n° 14) pour dégager le protège-lame (2).

**ATTENTION :** le nettoyage de la lame doit être effectué avec des gants métalliques (3) et un chiffon humide. Pour nettoyer la lame sur la surface opposée, il est nécessaire de retirer la lame (voir FIG. n° 15).

La lame doit être enlevée comme suit :

1. démonter le couvercle de la lame (voir FIG. n° 14) ;
2. enlever (a) l'affûteur et ouvrir l'épaisseur de la lame avec le bouton du cadran pour faire adhérer l'outil d'enlèvement de la lame (b) à la lame ;
3. desserrer les 3 ou 4 vis (f) (selon le modèle) qui fixent la lame ;
4. appuyer l'outil d'enlèvement de la lame en plexiglas sur la lame pour obtenir l'accouplement des trous de la lame avec les deux vis (e), tourner la lame jusqu'à ce qu'elle atteigne la position correcte ;
5. serrer la vis (e) pas excessivement. FIG.n° 14---Déverrouillage de la protection de la lame

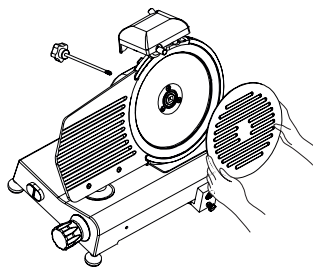
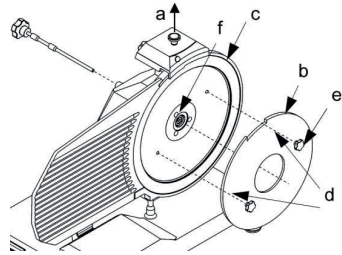


FIG. n° 14 - Release of the blade guard.

**N.B.** le protège-lame doit être nettoyé avec de l'eau chaude et un détergent neutre.

### 6.2.3 - nettoyage de l'affûteuse

L'opération de nettoyage de l'affûteuse s'effectue en frottant les taupes d'affûtage avec une brosse ; les taupes doivent être placées en position de sécurité, c'est-à-dire tournées vers le côté opposé à la lame.



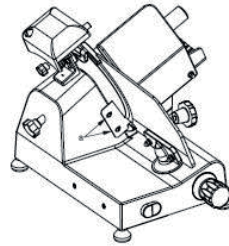
voir FIG. n° 15 - Mise en place du masque pour retirer la lame

### 6.2.4-Nettoyage du déflecteur

Les deux vis (a) qui bloquent le déflecteur doivent être dévissées pour le retirer (voir FIG.n°16).

FIG.n°16-vue du

A ce stade, nettoyer le déflecteur avec de l'eau chaude et un détergent neutre.



## CHAP.7-ENTRETIEN

### 7.1-CARACTERISTIQUES GENERALES

Avant de commencer l'entretien, il est nécessaire de

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant afin d'isoler complètement la trancheuse du circuit électrique.
- Placer la molette de réglage de la plaque d'épaisseur sur la position « O ».

### 7.2-COURROIE

La courroie ne doit pas être réglée. En général, elle doit être remplacée après 3/4 ans ; dans ce cas, veuillez appeler votre « CENTRE DE SERVICE » agréé.

### 7.3-PIED

Les pieds peuvent se détériorer et perdre leur élasticité, réduisant ainsi la stabilité de la trancheuse. Dans ce cas, ils doivent être remplacés.

### 7.4-CORDON D'ALIMENTATION

Vérifier périodiquement si le cordon d'alimentation est usé et, si c'est le cas, appeler le « SERVICE CENTER » pour le faire remplacer.

### 7.5-LAME

Vérifiez que la lame ne perd pas plus de 10 mm de son diamètre d'origine. Pour la faire remplacer, appelez le « SERVICE CENTER ».

### 7.6-MOLES D'AFFÛTAGE

Vérifier que les grains d'affûtage conservent leur propriété abrasive pendant les opérations d'affûtage. S'ils doivent être remplacés pour ne pas endommager la lame, appelez le « CENTRE DE SERVICE ».

### 7.7-LUBRIFICATION DES GUIDES COULISSANTS

De temps en temps, verser quelques gouttes d'huile (provenant de la fiole d'huile fournie avec la trancheuse) sur la

barre ronde le long de laquelle le chariot glisse d'avant en arrière ; cette opération peut être effectuée par le trou (OIL) situé à côté du bouton de réglage.

## 7.8-ÉTIQUETTE DU PANNEAU DE BOUTONS-POUSOIRS

Si l'étiquette du panneau des boutons-poussoirs a été endommagée, appelez le « CENTRE DE SERVICE » pour la remplacer.

## CHAP.8-MISE AU REBUT DE LA MACHINE

### 8.1-MISE HORS SERVICE DE LA MACHINE

Si, pour une raison quelconque, vous décidez de mettre la machine hors service, assurez-vous que personne ne peut l'utiliser : débranchez-la et éliminez les connexions électriques.



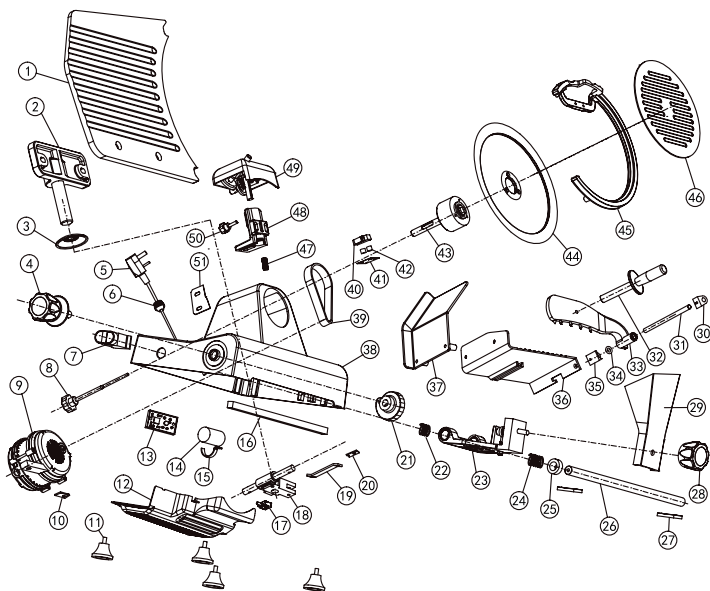
### 8.2-Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)

Directive 2002/95/CE, 2002/95/CE et 2003/108/CE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Ce symbole, poubelle barrée, sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers.

La collecte sélective de cet appareil est organisée et gérée par le fabricant. Il incombe à l'utilisateur de contacter le fabricant et de suivre le système de traitement des déchets adopté par le fabricant pour la collecte sélective.

La collecte séparée et le recyclage de vos déchets au moment de leur mise au rebut contribueront à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'ils sont recyclés d'une manière qui protège la santé humaine et l'environnement.



(vue éclatée de la trancheuse à viande)

## LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES DU TRANCHEUR DE VIANDE

No.	Nom	No.	Nom	No.	Nom	No.	Nom
1	Plaque de jauge	14	Condensateur	27	Axe coulissant de briquetage	40	Microrupteur
2	Support de plaque de jauge	15	Pince de condensateur	28	Bouton de verrouillage	41	Plaque fixe du microrupteur
3	Couvercle étanche	16	Axe quadratique	29	Support de plateau alimentaire	42	Rondelle
4	Bouton de réglage de l'épaisseur	17	Attache de coulisseau	30	Petit bloc de guidage	43	Ensemble d'axes de sortie
5	Cordon d'alimentation	18	Coulisseau	31	Axe de bras fixe	44	Lame
6	Collier de serrage	19	Entraîneur de coulisseau	32	Poignée de bras alimentaire	45	Anneau de protection de la lame
7	Interrupteur marche-arrêt	20	Pièce de remplissage	33	Bras alimentaire	46	Plaque de protection de la lame
8	Bouton de protection de la lame	21	Came	34	Rondelle de bras alimentaire	47	Interrupteur magnétique
9	Moteur	22	Ressort	35	Grand bloc de guidage	48	Base d'affûtage assemblée
10	Pièce de pression	23	Support d'attelage	36	Plateau alimentaire	49	Système d'affûtage
11	Pied en caoutchouc	24	Ressort	37	Protège-doigts de plateau	50	Roue étoilée M6
12	Plaque de fond	25	Rondelle	38	Base en aluminium	51	Défecteur de glissière
13	Carte de circuits imprimés	26	Axe du support d'attelage	39	Courroie		





**VOLLRATH PUJADAS SAU**

Ctra. de Castanyet, 132  
17430 Santa Coloma de Farners (GIRONA) - SPAIN  
Tel. +34 972 84 32 01  
info@pujadas.es