



Meat Slicer
7455.0145 - 7455.0150

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

INTRODUCTION	5
1. INFORMATION ON THE SLICER	5
1.1 GENERAL PRECAUTIONS	5
1.2 SAFETY SYSTEMS INSTALLED IN THE SLICER.....	5
1.3 SLICER COMPONENTS	6
2. TECHNICAL DATA	7
2.1 OVERALL DIMENSIONS, WEIGHT, CHARACTERISTICS	7
3. SUPPLY OF THE SLICER	8
3.1 DISPATCH OF THE SLICER (see FIG. n° 3)	8
3.2 PACKAGE CHECK UPON ARRIVAL	9
3.3 PACKAGING DISPOSAL	9
4. INSTALLATION	9
4.1 SETTING UP ON THE SLICER.....	9
4.2 ELECTRIC CONNECTION	9
4.3 ELECTRIC CIRCUIT.....	10
4.4 FUNCTION CHECK	10
5. OPERATING OF THE SLICER	10
5.1 CONTROLS.....	10
5.2 LOADING AND SLICING OF FOODSTUFFS.....	11
5.3 SHARPENING OF BLADE (see FIG. n°12 a-b-c).....	12
6. ORDINARY CLEANING	12
6.1 GENERAL FEATURES	12
6.2 SLICER CLEANING PROCEDURE	13
7. MAINTENANCE	14
7.1 GENERAL FEATURES	14
7.2 BELT	14
7.3 FEET	14
7.4 POWER SUPPLY CORD	15
7.5 BLADE.....	15
7.6 GRINDING MOLES	15
7.7 LUBRICATION OF SLIDING GUIDES	15
7.8 LABEL OF THE PUSH-BUTTON PANEL.....	15
8. MACHINE DISPOSAL.....	15
8.1 PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE	15
8.2 WEEE Waste of Electric and Electronic Equipment.....	15
9. MEAT SLICER SPARE PARTS LIST	17

NEDERLANDS

INLEIDING	18
1. INFORMATIE OVER DE SNIJMACHINE	18
1.1 ALGEMENE VOORZORGSMaatregelen	18
1.2 VEILIGHEIDSSYSTEMEN IN DE SNIJMACHINE.....	18
1.3 ONDERDELEN SNIJMACHINE.....	19
2. TECHNISCHE GEGEVENS	20
2.1 ALGEMENE AFMETINGEN, GEWICHT, KARAKTERISTIEKEN... ..	20
3. LEVERING VAN DE SNIJDMACHINE	21
3.1 VERZENDING VAN DE SNIJMACHINE (zie AFB. nr. 3).....	21
3.2 PAKKET CONTROLEREN BIJ AANKOMST	22
3.3 VERWIJDERING VAN VERPAKKING	22

4. INSTALLATIE.....	22
4.1 SNIJMACHINE INSTELLEN.....	22
4.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	22
4.3 ELEKTRISCH CIRCUIT.....	23
4.4 FUNCTIE CONTROLE.....	23
5. BEDIENING VAN SNIJMACHINE.....	23
5.1 BEDIENINGSELEMENTEN.....	23
5.2 LADEN EN SNIJDEN VAN LEVENSMIDDELEN.....	24
5.3 SLIJPEN VAN HET MES.....	25
6. GEWONE SCHOONMAAK.....	25
6.1 ALGEMENE KENMERKEN.....	25
6.2 REINIGINGSPROCEDURE SNIJMACHINE.....	26
7. ONDERHOUD.....	27
7.1 ALGEMENE KENMERKEN.....	27
7.2 RIEM.....	27
7.3 VOETJES.....	28
7.4 VOEDINGSKABEL.....	28
7.5 MESBLAD.....	28
7.6 SLIJPMOLEN.....	28
7.7 SMEREN VAN GELEIDENDE GIDSEN.....	28
7.8 ETIKET VAN HET DRUKKNOPANEEL.....	28
8. VERWIJDEREN VAN DE MACHINE.....	28
8.1 HET APPARAAT BUITEN GEBRUIK ZETTEN.....	28
8.2 WEEE Waste of Electric and Electronic Equipment.....	28
9. SNIJMACHINE RESERVERONDERDELEN LIJST.....	30

DEUTSCH

EINLEITUNG.....	31
1. INFORMATIONEN ÜBER DIE SCHNEIDEMASCHINE.....	31
1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN.....	31
1.2 SICHERHEITSSYSTEM DER SCHNEIDEMASCHINE.....	31
1.3 KOMPONENTEN DER SCHNEIDEMASCHINE.....	32
2. TECHNISCHE DATEN.....	33
2.1 GESAMTABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...	33
3. LIEFERUNG DER SCHNEIDEMASCHINE.....	34
3.1 VERSAND DER SCHNEIDEMASCHINEN (siehe ABB. Nr. 3).....	34
3.2 ÜBERPRÜFUNG DER PACKUNG UND DES INHALTS BEI ANKUNFT.....	34
3.3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG.....	35
4. INSTALLATION.....	35
4.1 AUFSTELLEN DER SCHNEIDEMASCHINE.....	35
4.2 ELEKTRISCHE VERBINDUNGEN.....	35
4.3 ELEKTRISCHER SCHALTPLAN.....	36
4.4 FUNKTIONSÜBERPRÜFUNG.....	36
5. BETRIEB DER SCHNEIDEMASCHINE.....	36
5.1 BEDIENELEMENTE.....	36
5.2 AUFLEGEN UND SCHNEIDEN VON LEBENSMITTELN.....	37
5.3 SCHÄRFEN DES MESSERS (siehe ABB. Nr. 12 a-b-c).....	38
6. EINFACHE, REGELMÄSSIGE REINIGUNG.....	38
6.1 ALLGEMEINE HINWEISE.....	38
6.2 REINIGUNGSVORGANG DER SCHNEIDEMASCHINE.....	39

7. WARTUNGS-/INSTANDHALTUNGSARBEITEN	40
7.1 ALLGEMEINE HINWEISE	40
7.2 RIEMEN	41
7.3 STANDFÜSSE	41
7.4 STROMKABEL	41
7.5 MESSER	41
7.6 SCHLEIFSTEINE	41
7.7 SCHMIERUNG DER GLEITSCHIENEN/GLEITFÜHRUNGEN	41
7.8 BESCHRIFTUNG (AUFKLEBER) AUF DEM EIN-/AUSSCHALT-KNOPF	41
8. ENTSORGUNG DES GERÄTS.....	41
8.1 AUSSCHIEDEN DES GERÄTS/AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTS.....	41
8.2 WEEE Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall	41
9. TEILELISTE/ERSATZTEILE DER SCHNEIDEMASCHINE	43

FRANÇAIS

INTRODUCTION	44
1. INFORMATION SUR LA TRANCHEUSE	44
1.1 PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	44
1.2 SYSTÈMES DE SÉCURITÉ INSTALLÉS DANS LA TRANCHEUSE	44
1.3 COMPOSANTS DE LA TRANCHEUSE	45
2. INFORMATIONS TECHNIQUES.....	46
2.1 DIMENSIONS GLOBALES, POIDS, CARACTÉRISTIQUES.....	46
3. FOURNITURE DE LA TRANCHEUSE	47
3.1 EXPÉDITION DE LA TRANCHEUSE (voir FIG. n° 3).....	47
3.2 VÉRIFICATION DU COLIS À SON ARRIVÉE	47
3.3 SE DÉBARASSER DE L'EMBALLAGE	48
4. INSTALLATION	48
4.1 INSTALLER LA TRANCHEUSE.....	48
4.2 CONNEXION ÉLECTRIQUE	48
4.3 CIRCUIT ÉLECTRIQUE	49
4.4 VÉRIFICATION DE FONCTION	49
5. FONCTIONNEMENT DE LA TRANCHEUSE.....	49
5.1 CONTRÔLES.....	49
5.2 CHARGEMENT ET TRANCHAGE DES DENREES ALIMENTAIRES.....	50
5.3 AFFUTAGE DE LA LAME (voir FIG. n°12 a-b-c).....	51
6. NETTOYAGE ORDINAIRE.....	51
6.1 CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES.....	51
6.2 PROCÉDURE DE NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE	52
7. MAINTENANCE	53
7.1 CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES.....	53
7.2 COURROIE	53
7.3 PIEDS.....	53
7.4 FIL D'ALIMENTATION	54
7.5 LAME	54
7.6 MOLES DE MEULAGE	54
7.7 LUBRIFICATION DE GUIDES COULISSANTS	54
7.8 ÉTIQUETTE DU PANNEAU BOUTON-POUSOIR	54
8. DÉBARRAS DE LA MACHINE	54
8.1 METTRE LA MACHINE HORS SERVICE	54
8.2 DEEE Déchets d'équipements électriques et électroniques	54
9. LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES.....	56

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.

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 and fish with bones and any products other than foodstuffs.**
- **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

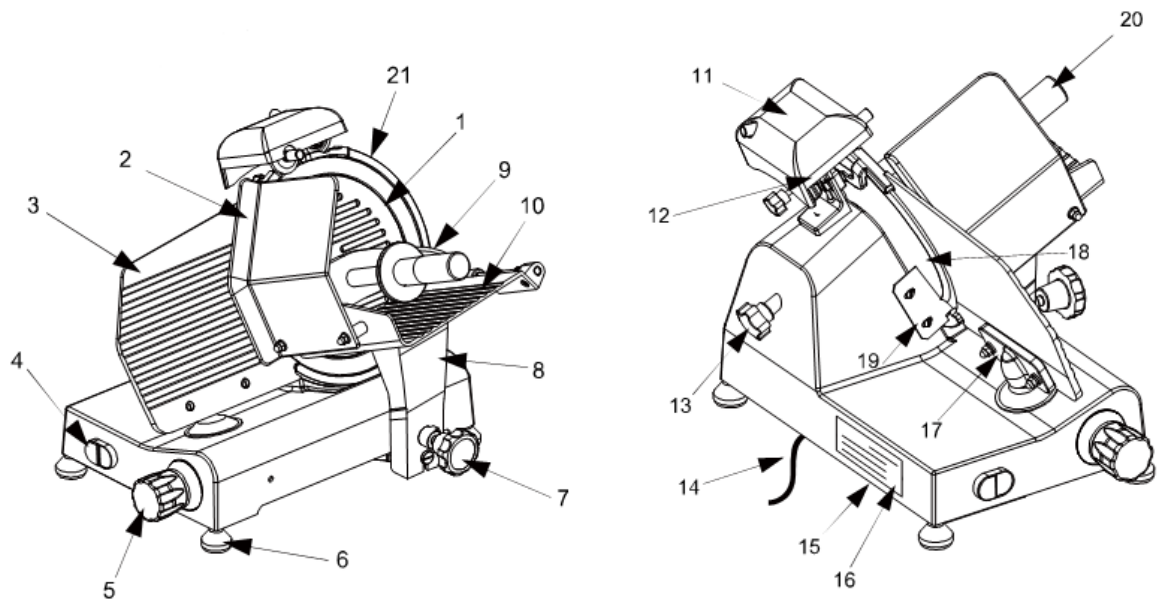
The slicer is equipped with:

- 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 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 SLICER COMPONENTS

MS***ST-U SERIES – 7455.0145 / 7455.0155

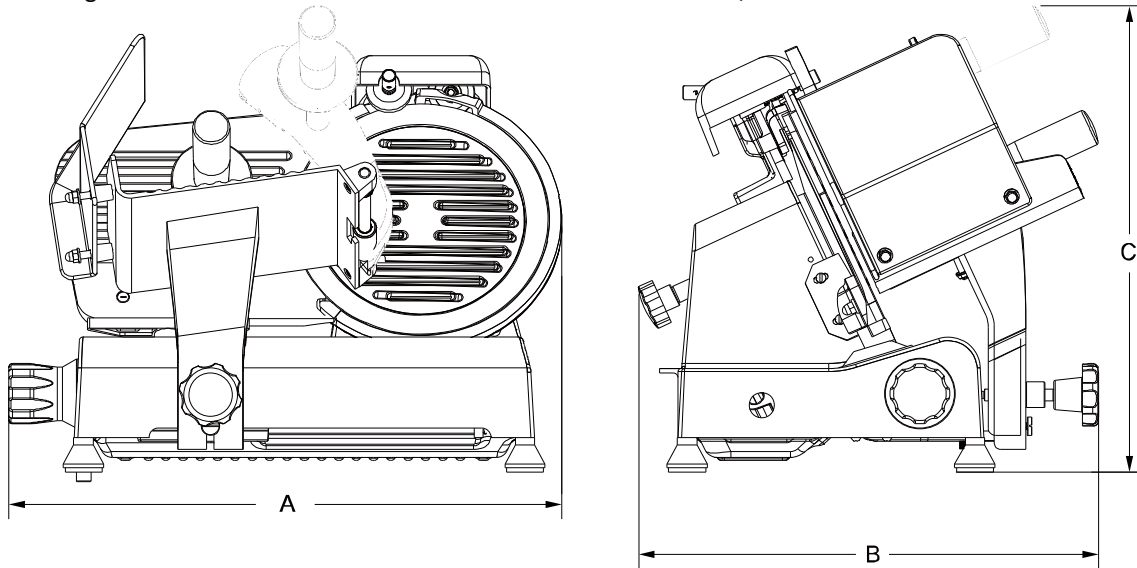


1. Blade guard
2. Hand cover
3. Thickness gauge (plate)
4. Push-button panel
5. Dial knob
6. Feet
7. Carriage locking knob
8. Stem
9. Meat press
10. Food tray
11. Sharpener
12. Sharpener locking knob
13. Tie rod for blade guard
14. Power supply cord
15. Base
16. Rating plate - serial number
17. Thickness gauge support
18. Blade
19. Deflector
20. Meat press knob
21. Ring

2. TECHNICAL DATA

2.1 OVERALL DIMENSIONS, WEIGHT, CHARACTERISTICS ...

Drawings of the overall dimensions MS***ST-U SERIES – 7455.0145 / 7455.0155



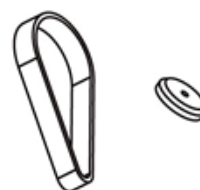
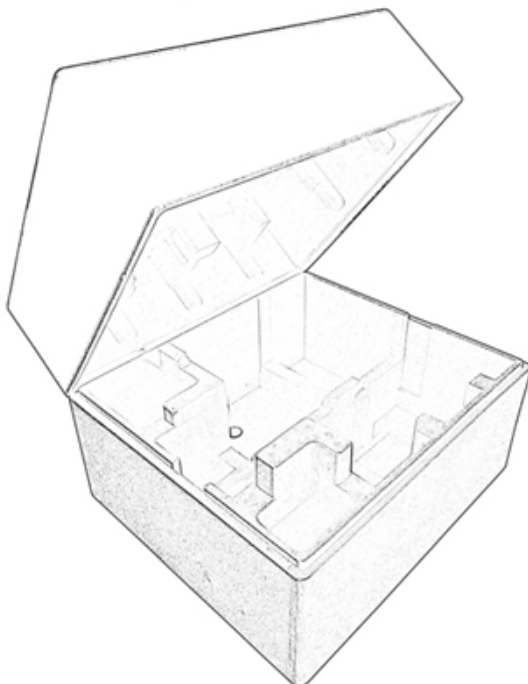
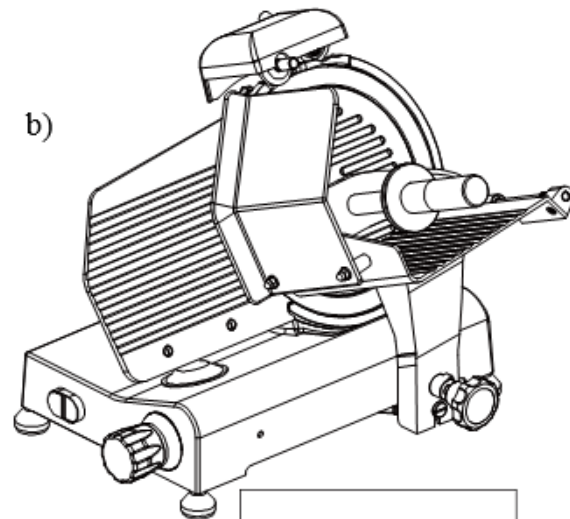
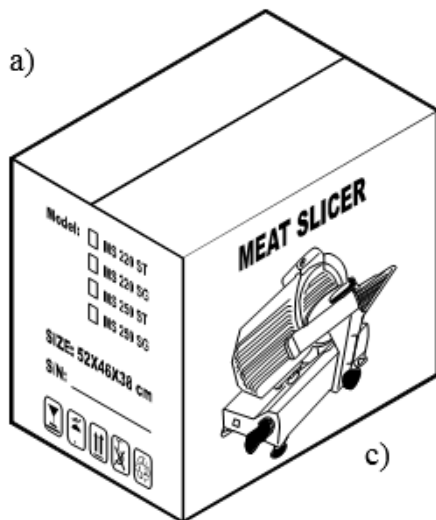
MODEL		MS 250ST-U 7455.0145	MS 300ST-U 7455.0155
ø Blade	mm	250	300
Motor	Watt	150	250
	Hp	0.2	1/3
Power Supply	1Hp / 2Hp	110V~60Hz; 230V 50/60Hz	
Cut thickness	mm	11	14
Run of carriage	mm	245	245
Tray size	mm	230x230	250x275
A x B x C	mm	494x402x398	615x494x477
Net weight	Kg	16	17
Noise level	dB	60	60

3. SUPPLY OF THE SLICER

3.1 DISPATCH OF THE SLICER (see FIG. n° 3)

Slicers are accurately packed and then dispatched from our warehouses; the package includes:

- a) a carton box
- b) the slicer
- c) two polythene polyfoam packages
- d) a wheel & a V-velt
- e) manual



3.2 PACKAGE CHECK UPON ARRIVAL

If no external damage is evident on the package upon its arrival, open it and check that all the components are inside. If the package has suffered from rough handling, bumps or crashes, the carrier must be informed about any damage; moreover a detailed report on the extent of the damage caused to the machine must be filled within three days from the delivery date shown in the shipping documents. **Do not overturn the package!!** When the package is transported, make sure, the box is lifted by the 4 corners (parallel to the ground).

3.3 PACKAGING DISPOSAL

The components of the packaging (carton box, pallets, plastic straps and polyurethane) are urban solid waste; therefore they can be easily disposed. If the slicer is to be installed in countries where specific regulations are in force, packaging must be disposed in compliance with them.

4. INSTALLATION

4.1 SETTING UP ON THE SLICER

The slicer must be installed upon a working table suitable for the slicer's overall dimensions shown in Table 1-2-3 (according to the model); therefore it must be adequately large, well levelled, dry, smooth, resistant, stable and placed at a height of 80 cm from the ground.


Moreover the machine must be installed in a room with max. 75% not saline humidity at temperature between +5°C and 35°C; that is to say in a place that does not provoke the slicer failure.

4.2 ELECTRIC CONNECTION

The slicer is equipped with a power supply cord and a VDE PLUG.

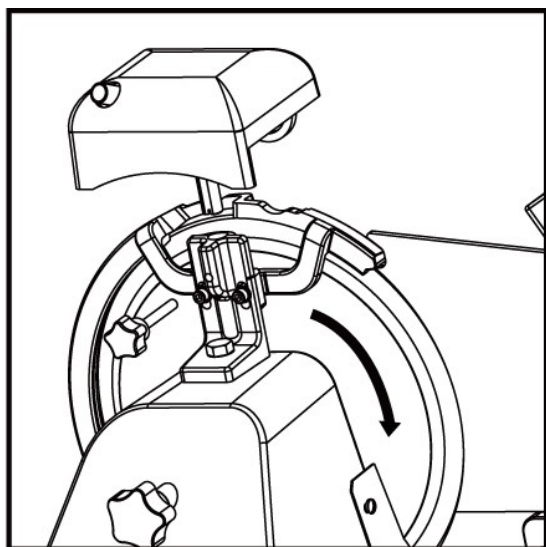
Connect the slicer with 230V/50Hz power source. Check that the earthing is fully operational.

Moreover check that features on the rating plate – serial number correspond to the features shown in the consignment and delivery note.

MEAT SLICER	
MODEL: _____	SINGLE PHASE
VOLT.: _____	POWER: _____
DATE: _____	N.W.: _____
S/N: _____	
<small>NANHAI LIHAO ELECTRIC WORKS CO.,LTD ADD:ShengKeng Industrial Zone ,Zhoucun ,Lishui,Nanhai,Foshan,Guangdong,China</small>	
	

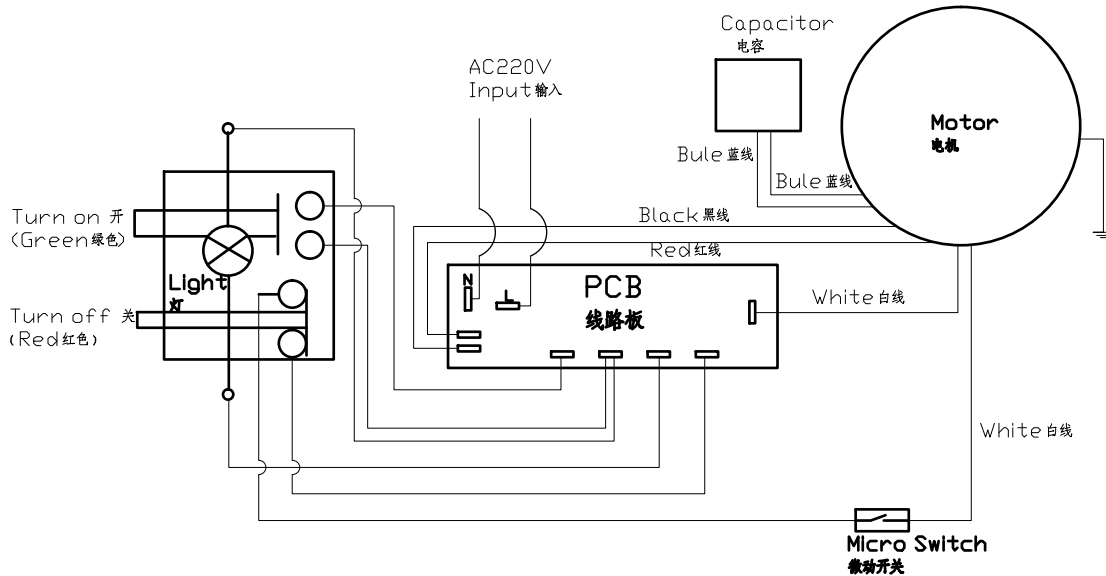
Rating plate – serial number

If the direction of rotation is wrong, reverse two of the three power supply cords in the plug or in the socket.



Sense of blade rotation

4.3 ELECTRIC CIRCUIT



4.4 FUNCTION CHECK

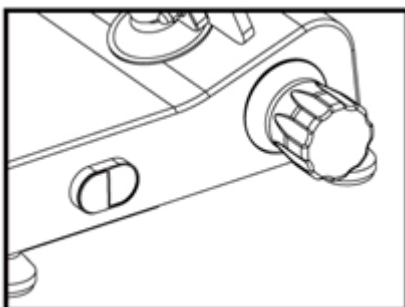
Before testing the slicer check that the food tray is blocked and then try the function according to the following procedures:

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. check the function of the sharpener;
5. check that the slicer stops function by unscrewing the tie rod for blade guard.

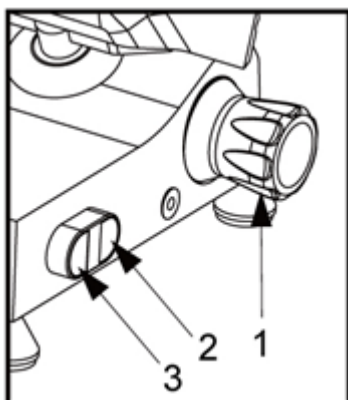
5. OPERATING OF THE SLICER

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 "0" position and switch off the machine by setting the switch to the "0" position;
8. sharpen the blade as soon as slices show a rough or frayed surface and the cutting becomes difficult (see 5.3).

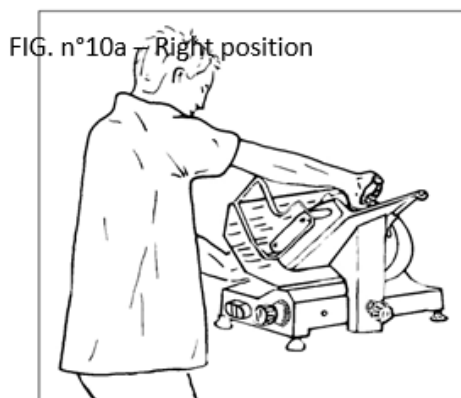
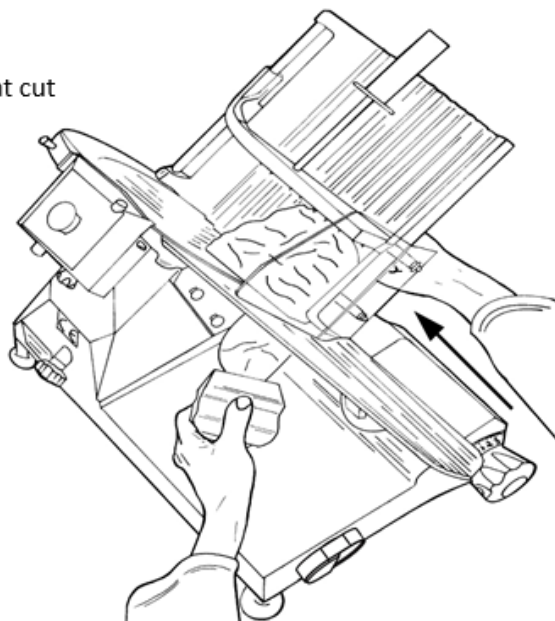


FIG. n°11 – Meat cut



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 the 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 slicer 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.

6. ORDINARY CLEANING

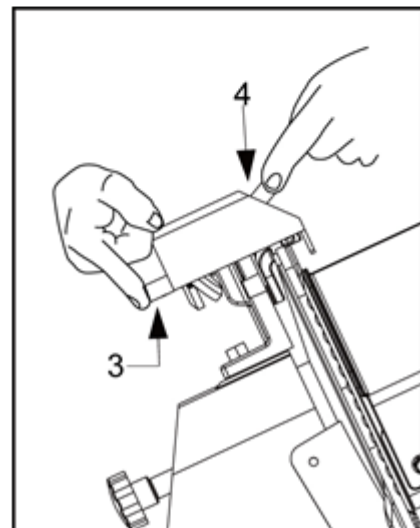
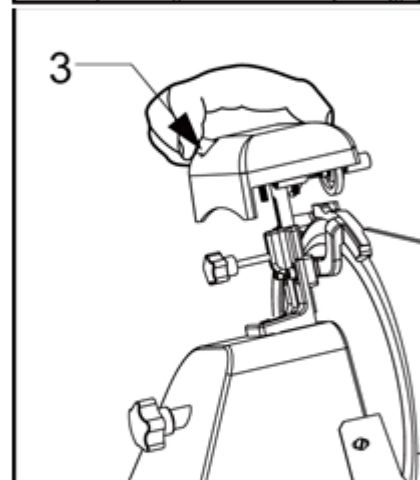
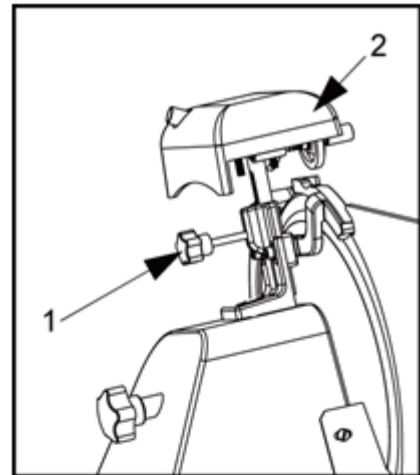
6.1 GENERAL FEATURES

- 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:

- 1) disconnect the power supply plug from the socket to isolate the slicer from the rest of the electric circuit completely;
- 2) set the dial knob adjusting the plate to the "0" position.

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



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 “0” 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).

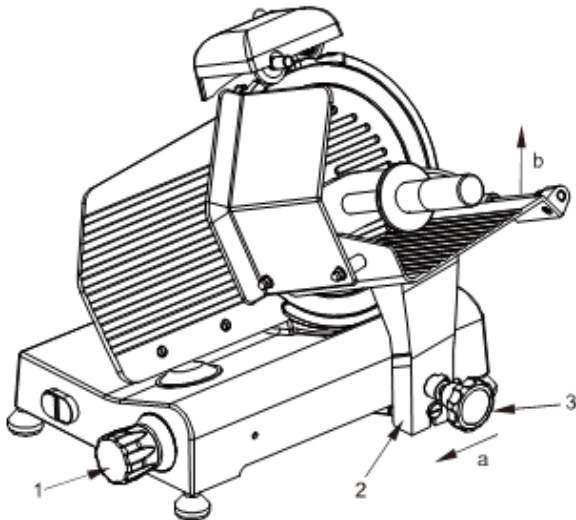


FIG. n°13 – Release of the carriage.

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).

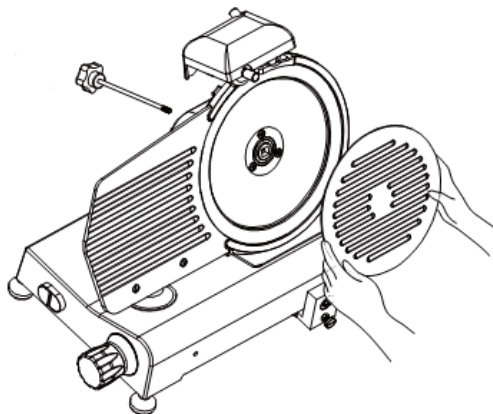


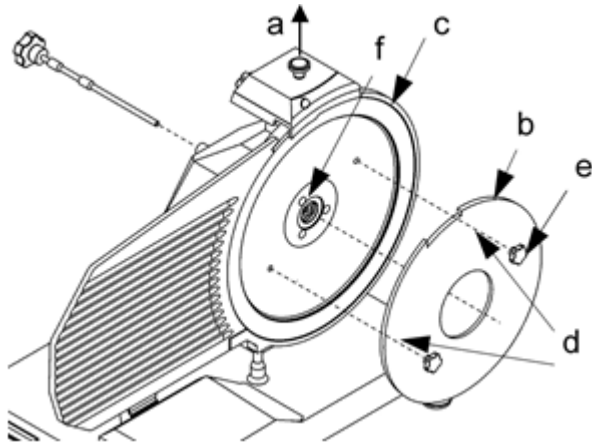
FIG. n°14 – Release of the blade guard

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.

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



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

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.

6.2.4 cleaning of the deflector

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

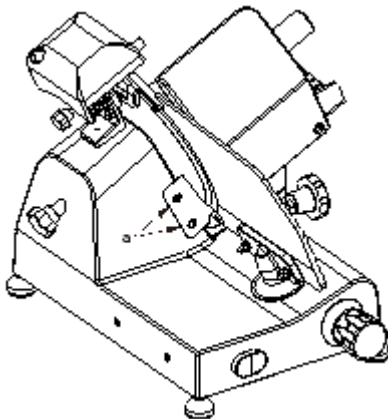


FIG.n°16-view of the

At this stage clean the deflector with hot water and neutral detergent.

7. MAINTENANCE

7.1 GENERAL FEATURES

Before starting maintenance it is necessary to:

- a) Disconnect the power supply cord plug from the socket to isolate the slicer from the electric circuit completely.
- b) Place the dial knob adjusting the thickness plate in the "0" 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.

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

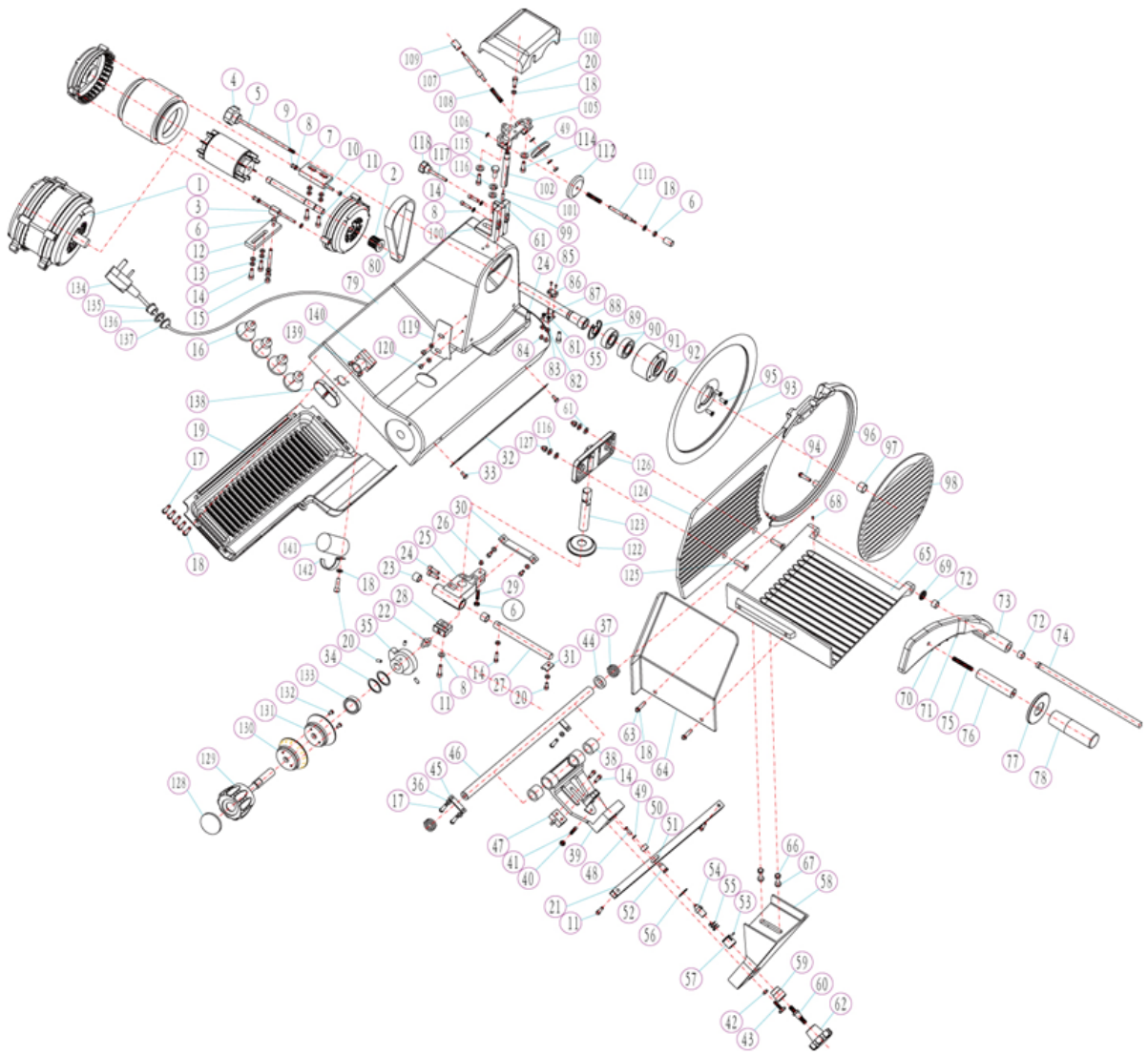
8.2 WEEE Waste of Electric and Electronic Equipment

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 wheelee 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.



9. MEAT SLICER SPARE PARTS LIST

Part No.	Name	Part No.	Name	Part No.	Name	Part No.	Name
1	MOTOR	37	SPRING	72	COPPER SLEEVE OF FOOD ARM	107	PIN OF COARSE GRAIN EMERY WHEEL
2	SMALL BELT WHEEL OF MOTOR	38	BUSH				
3	MOTOR ADJUSTING SEAT	39	TOWING BRACKET	73	FOOD ARM	108	SPRING
4	BLADE GUARD BOLTS	40	NUT	74	FIXED-ARM PIN	109	BUTTON OF SHARPENER
5		41	SCREW	75	THREAD SCREW	110	SHARPENER COVER
6	NUT	42	NUT	76	ROUND BAR	111	PIN OF FINE GRAIN EMERY WHEEL
7	MOTOR BRIQUETTING	43	BOLT	77	PLASTIC RING		
8	WASHER	44	WASHER	78	FOOD ARM HANDLE	112	FINE GRAIN EMERY WHEEL
9	SCREW	45	SLIDE AXLE BRIQUETTING	79	ALUMINIUM BASE	113	COARSE GRAIN EMERY WHEEL
10	SPRING WASHER	46	TOWING BRACKET AXLE	80	BELT	114	SCREW
11	SCREW	47	SELF LOCK GASKET	81	NUT	115	SCREW
12	MOTOR BRACKET	48	SCREW	82	WASHER	116	SPRING WASHER
13	SCREW	49	WASHER	83	MICROSWITCH FIXED PLATE	117	SCREW
14	SCREW	50	WASHER	84	SCREW	118	M6 STAR WHEEL
15	SCREW	51	BALL BEARING	85	SCREW	119	SLIDE DEFLECTOR
16	RUBBER FOOT	52	GUIDE SLIDE PIN	86	MICROSWITCH	120	SCREW
17	SCREW	53	LOCATING PIN	87	WASHER	122	WATERPROOF COVER
18	WASHER	54	LOCK	88	OUTPUT AXIS	123	BULKHEAD SUPPORT
19	BOTTOM PLATE	55	SPRING	89	JUMP RING	124	MOVABLE BULKHEAD
20	SCREW	56	JUMP RING	90	BALL BEARING	125	SCREW
21	QUADRATE AXIS	57	LOCK SHEATH	91	BIG BELT WHEEL OF MOTOR	126	BULKHEAD SUPPORT
22	CAM OSCULANT STAFF	58	FOOD TRAY SUPPORT COVERING	92	SEAL RING	127	NUT
23	COPPER BUSH			93	BLADE	128	THICKNESS ADJUST KNOB
24	SCREW	59	LOCATING SHEATH	94	SCREW	129	
25	SLIDE MULCH + SLIDER	60	LOCK PIN	95	SCREW	130	
26	SPRING GASKET + UNDEE SPRING GASKET	61	WASHER	96	BLADE GUARDING RING	131	
		62	TOWING BRACKET COVER KNOB	97	SPACER	132	SCREW
27	SLIDE AXLE			98	BLADE GUARD	133	COPPER BUSH
28	SLIDE ACCESSORY	63	SCREW	99	MAGNETIC SWITCH	134	POWER CORD
29	SCREW	64	TRAY FINGER GUARD	100	SHARPENER BASE OF ASSEMBLED	135	SCREW
30	SLIDER DRIVER	65	FOOD TRAY			136	NUT
31	FILLER PIECE	66	SCREW	101	MAGNET	137	NUT
32	METAL SHEET	67	NUT	102	PIN OF SHARPENER BRACKET	138	SWITCH
33	RIVET	68	THREAD SCREW	105	SHARPENER BASE OF SUBASSEMBLY	139	SCREW
34	WAVE WASHER	69	WASHER			140	CRICUIT BOARD
35	CAM	70	NAIL OF FOOD ARM	106	JUMP RING	141	CAPACITOR
36	WASHER	71	PLASTIC GRANULE			142	CONDENSER LOCK PLATE

INLEIDING

- Deze handleiding is bedoeld om klanten informatie te geven over de snijmachine, de specificaties en de nodige bedienings- en onderhoudsinstructies om een optimaal gebruik van de machine te garanderen en de efficiëntie ervan op de lange termijn te behouden.
- Deze handleiding moet worden gebruikt door gekwalificeerde en bekwame mensen en zal worden geïnformeerd over het gebruik van de snijmachine en het periodieke onderhoud ervan.

1. INFORMATIE OVER DE SNIJMACHINE

1.1 ALGEMENE VOORZORGSMATREGELEN

- De snijmachine mag alleen worden bediend door hooggekwalificeerde mensen die volledig op de hoogte zijn van de veiligheidsmaatregelen die in deze handleiding worden beschreven.
- In het geval dat een personeelslid zich omkeert, moet de training van tevoren worden gegeven.
- Hoewel de snijmachine is uitgerust met veiligheidsvoorzieningen op de gevaarlijke plaatsen, wordt aangeraden het mes en de bewegende onderdelen niet aan te raken.
- Voordat u begint met schoonmaken en onderhoud, haalt u de stekker van de snijmachine uit de contactdoos.
- Beoordeel de resterende risico's zorgvuldig wanneer beschermingsinrichtingen worden verwijderd om reiniging en onderhoud uit te voeren.
- Reiniging en onderhoud vereisen een grote concentratie.
- Een regelmatige controle van de elektrische voedingskabels is absoluut noodzakelijk; een versleten of beschadigd snoer kan gebruikers blootstellen aan grote elektrische schokken.
- Als de snijmachine defecten vertoont, wordt aanbevolen deze niet te gebruiken en te proberen deze niet te repareren; bel het "SERVICECENTRUM".
- **Gebruik de snijmachine niet voor bevroren producten, vlees en vis met botten en andere producten dan levensmiddelen.**
- **Gebruik de snijmachine niet zonder de hulp van de vleesduwer, wanneer het vlees bijna op is.**
- **Plaats uzelf niet in een gevaarlijke positie, het mes kan letsel veroorzaken.**

De fabrikant is niet aansprakelijk in de volgende gevallen:

- als met de snijmachine is geknoeid door niet-geautoriseerd personeel;
- als sommige onderdelen zijn vervangen door niet-originele reserveonderdelen;
- als de instructies in deze handleiding niet nauwkeurig worden gevolgd;
- als de snijmachine niet is schoongemaakt en geolied met de juiste producten.

1.2 VEILIGHEIDSSYSTEMEN IN DE SNIJMACHINE

1.2.1 MECHANISCH VEILIGHEIDSSYSTEEM

Het mechanische veiligheidssysteem van de snijmachine dat in deze handleiding wordt beschreven, voldoet aan de **EG-richtlijnen 2006/42** en de voorschriften **EN 1974**.

Het veiligheidssysteem omvat (zie 1.3.3):

- mesbeschermer;
- ring;
- mesafdekking;
- vleesduwer;
- vleesduwerknop met ringmoer en afstandstuk;
- handafdekking op de voedsellade.

1.2.2 ELEKTRISCH VEILIGHEIDSSYSTEEM

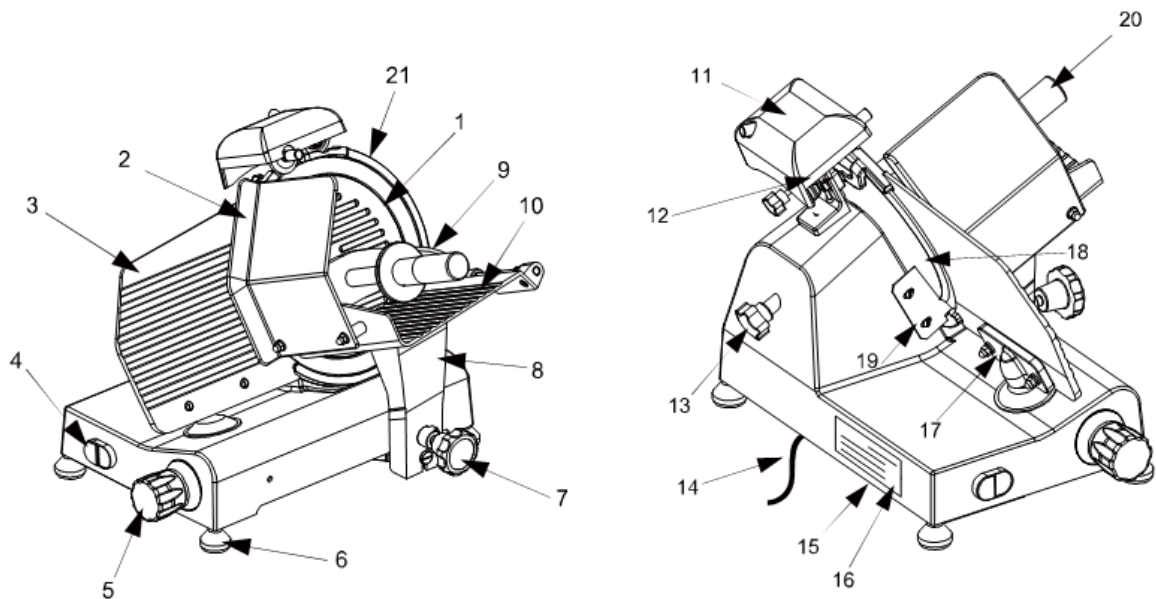
De snijmachine is uitgerust met:

- een microscharrelaar die de snijmachine stopt in het geval dat de trekstang voor de bladbeschermkap wordt verwijderd (zie figuur nr.1); de microscharrelaar voorkomt dat de snijmachine opnieuw kan worden opgestart als de afscherming niet in de uitschakelpositie is gezet.
- een relais in de schakelkast dat het opnieuw opstarten van de snijmachine vereist wanneer een stroomstoring optreedt.

Hoewel snijmachines CE-versie snijmachines zijn voorzien van elektrische en mechanische beveiligingen (wanneer de snijmachine werkt en voor onderhouds- en reinigingswerkzaamheden), zijn er nog steeds RISICO'S die niet volledig kunnen worden geëlimineerd; deze risico's worden vermeld in deze handleiding onder WAARSCHUWING. . Het mes en andere delen van de machine kunnen snijwonden en letsel veroorzaken.

1.3 ONDERDELEN SNIJMACHINE

MS***ST-U SERIE – 7455.0145 / 7455.0155



1. Mesbeschermer
2. Handbedekking
3. Diktemeter (plaat)
4. Drukknoppaneel
5. Draaiknop
6. Voetjes
7. Wagenvergrendelknop
8. Stam
9. Vleespers
10. Voedsel dienblad
11. Slijper

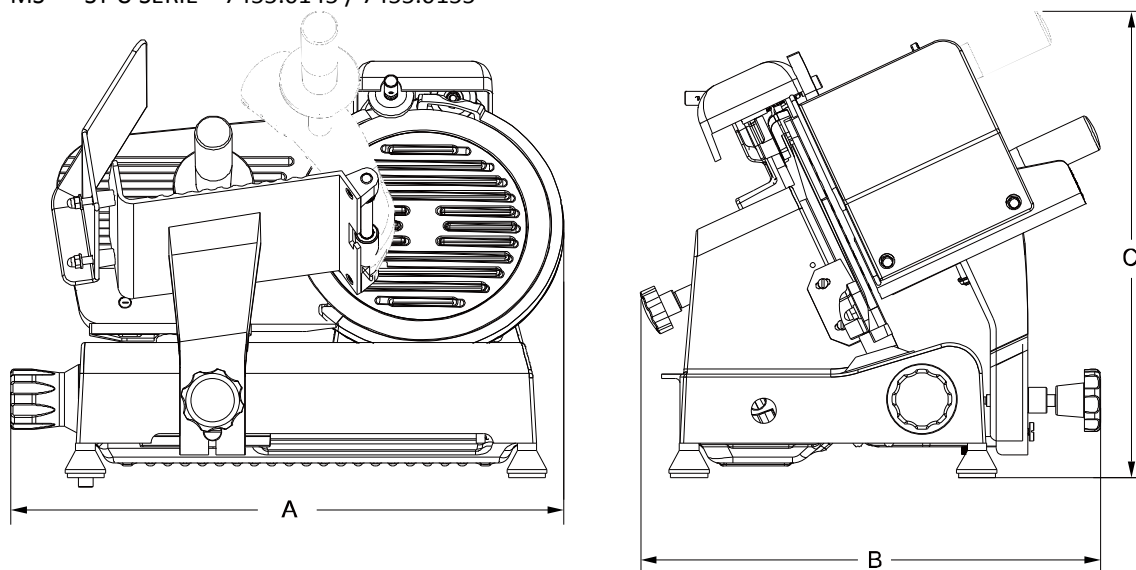
12. Vergrendelknop van slijper
13. Spoorstang voor bladbeschermer
14. Voedingskabel
15. Basis
16. Typeplaatje - serienummer
17. Ondersteuning voor diktemeter
18. Mes
19. Deflector
20. Vleesduwer knop
21. Ring

2. TECHNISCHE GEGEVENS

2.1 ALGEMENE AFMETINGEN, GEWICHT, KARAKTERISTIEKEN...

Tekeningen van de totale afmetingen

MS***ST-U SERIE – 7455.0145 / 7455.0155



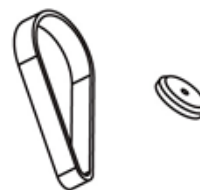
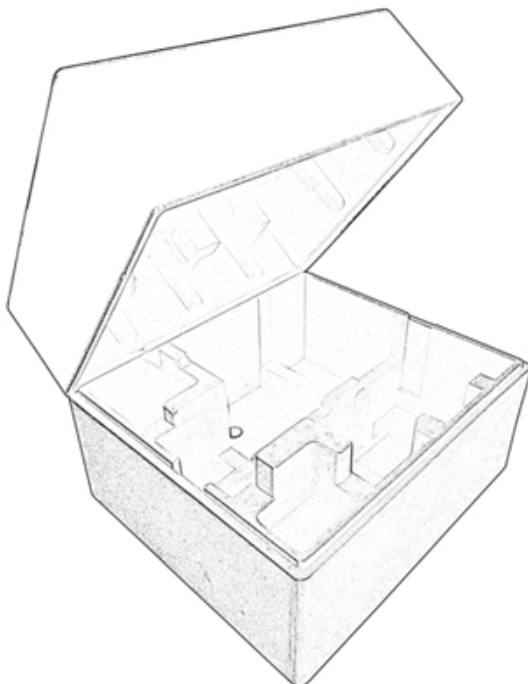
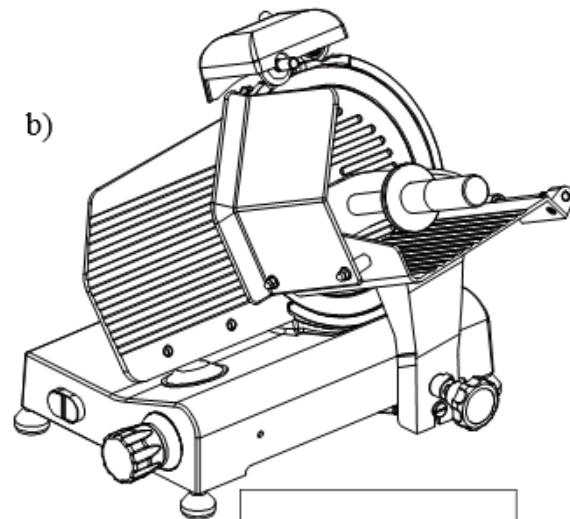
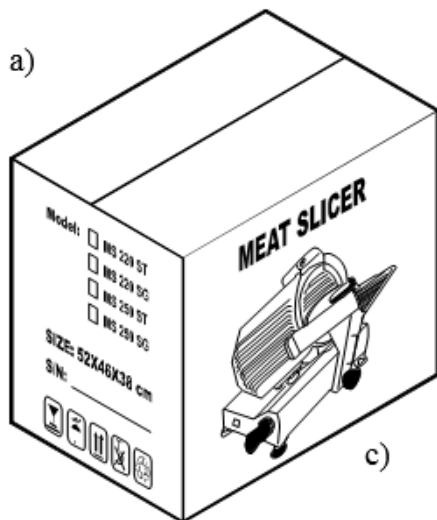
MODEL		MS 250ST-U 7455.0145	MS 300ST-U 7455.0155
ø Mes	mm	250	300
Motor	Watt	150	250
	Hp	0.2	1/3
Stroomvoorziening	1Hp / 2Hp	110V~60Hz; 230V 50/60Hz	
Snijd diepte	mm	11	14
Uitvoering wagen	mm	245	245
Formaat lade	mm	230x230	250x275
A x B x C	mm	494x402x398	615x494x477
Netto gewicht	Kg	16	17
Geluidsniveau	dB	60	60

3. LEVERING VAN DE SNIJDMAXHINE

3.1 VERZENDING VAN DE SNIJMACHINE (zie AFB. nr. 3)

Snijmachines worden nauwkeurig verpakt en vervolgens verzonden vanuit onze magazijnen; het pakket omvat:

- a) een kartonnen doos
- b) de snijmachine
- c) twee polytheen polyfoam-verpakkingen
- d) een wiel en een V-velt
- e) handleiding



3.2 PAKKET CONTROLEREN BIJ AANKOMST

Als bij aankomst geen externe schade aan de verpakking wordt ontdekt, open deze dan en controleer of alle componenten erin zitten. Als het pakket heeft geleden onder ruwe behandeling, hobbels of crashes, moet de vervoerder op de hoogte worden gesteld van eventuele schade; bovendien moet een gedetailleerd rapport over de omvang van de schade aan de machine worden ingevuld binnen drie dagen na de leveringsdatum die wordt vermeld in de verzendingsdocumenten. **Het pakket niet omverwerpen!!** Zorg er bij het transport van het pakket voor dat de doos wordt opgetild door de 4 hoeken (parallel aan de grond).

3.3 VERWIJDERING VAN VERPAKKING

De componenten van de verpakking (kartonnen doos, pallets, plastic riemen en polyurethaan) zijn stedelijk vast afval; daarom kunnen ze gemakkelijk worden verwijderd.

Als de snijmachine moet worden geïnstalleerd in landen waar specifieke voorschriften van kracht zijn, moet de verpakking worden weggegooid overeenkomstig deze voorschriften.

4. INSTALLATIE

4.1 SNIJMACHINE INSTELLEN

De snijmachine moet op een werktafel worden geïnstalleerd die geschikt is voor de totale afmetingen van de snijmachine in tabel 1-2-3 (afhankelijk van het model); daarom moet het voldoende groot, goed geëgaliseerd, droog, glad, bestendig en stabiel zijn en op een hoogte van 80 cm van de grond worden geplaatst.

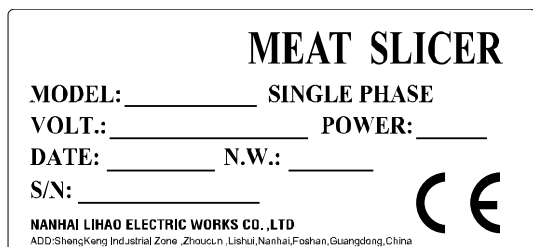
Bovendien moet de machine in een ruimte met max. 75% niet zoute vochtigheid bij temperatuur tussen +5°C en +35°C; dat wil zeggen op een plek die de storing van de snijmachine niet veroorzaakt.

4.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING

De snijmachine is uitgerust met een netsnoer en een VDE PLUG.

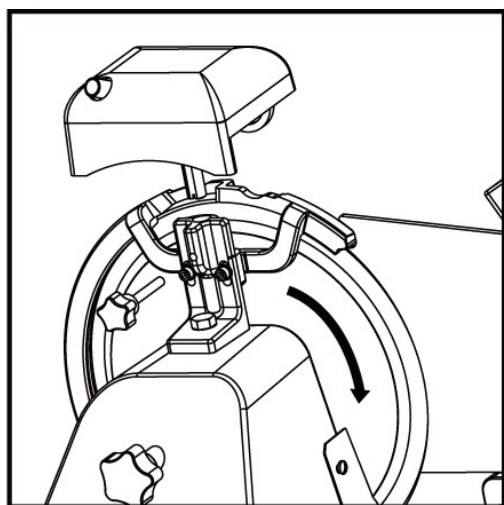
Verbind de snijmachine met een 230V / 50Hz stroombron. Controleer of de aarding volledig operationeel is.

Controleer bovendien of de kenmerken op het typeplaatje staan: het serienummer komt overeen met de kenmerken die in de zending en de afleveringsbon zijn aangegeven.



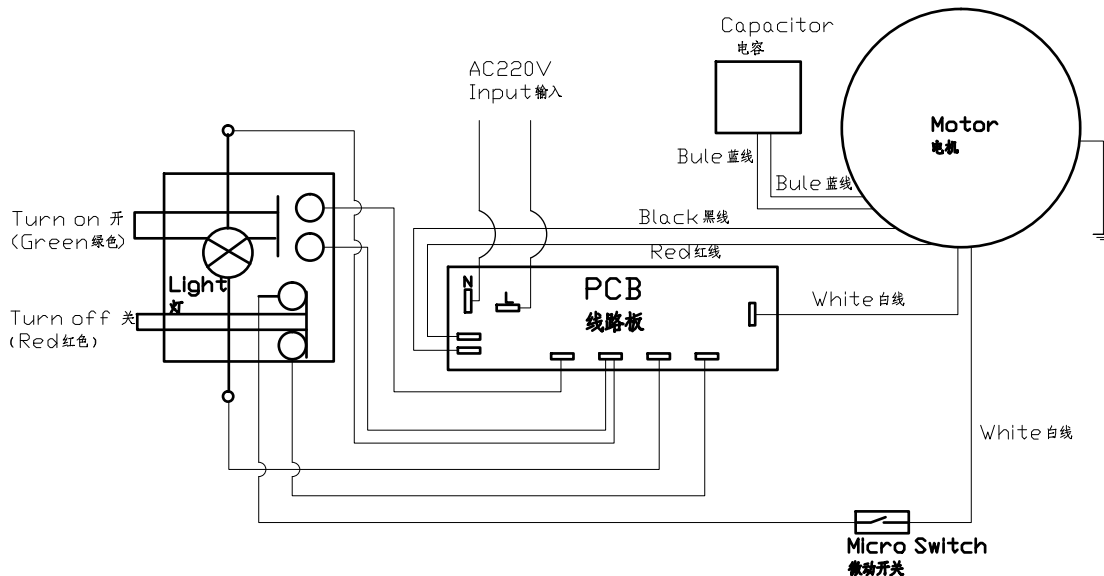
Typeplaatje - serienummer

Als de draairichting verkeerd is, draait u twee van de drie netsnoeren in de stekker of in de aansluiting om.



Richting van bladrotatie

4.3 ELEKTRISCH CIRCUIT



4.4 FUNCTIE CONTROLE

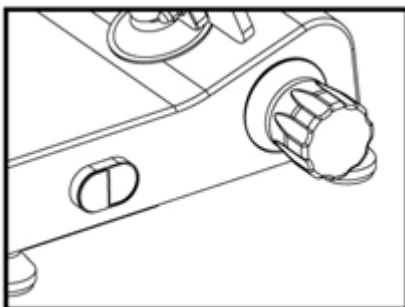
Voordat u gaat testen, controleert u of de voedsellade is geblokkeerd en probeert u de functie vervolgens aan de hand van de volgende procedures:

1. druk op de inschakelknop "I" (AAN) en de uitschakelknop "O" (UIT);
2. controleer het snijden van de voedsellade en de vleesduwer;
3. controleer de werking en afstelling van de plaat met de draaiknop;
4. controleer de functie van de puntenslijper;
5. controleer of de snijmachine niet meer functioneert door de trekstang voor de beschermkap los te draaien.

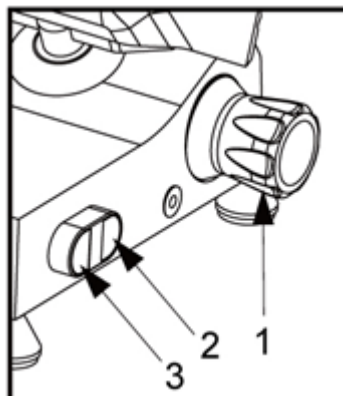
5. BEDIENING VAN SNIJMACHINE

5.1 BEDIENINGSELEMENTEN

De bedieningselementen worden aan de linkerkant van de basis geplaatst, zoals in de onderstaande afbeelding.



1. Draaiknop om de snijdikte aan te passen.
2. Inschakelknop "I"
3. Uitschakelknop "O"



Positie van bedieningselementen.

5.2 LADEN EN SNIJDEN VAN LEVENSMIDDELEN

WAARSCHUWING: Te snijden producten mogen alleen in de voedsellade worden geplaatst als de draaiknop in de "0" -stand staat en let op het mes en de scherpe randen.

De procedure is als volgt:

1. als het product in de voedselbak is geladen en tegen de plaat is geplaatst, stop het dan met de arm voorzien van grijppunten;
2. stel de knop zodanig af dat de gewenste snijdikte wordt verkregen;
3. om ongelukken te voorkomen, moet de persoon die de machine afsnijdt de machine onder ogen zien en op de juiste manier staan: leg de ringvinger op de vleesduwer en vervolgens de linker naast de deflector (**raak het mes niet aan**); het lichaam moet loodrecht op het werkoppervlak staan (zie figuur 10a). **WAARSCHUWING: besteed maximale aandacht: er mogen geen leden van uw lichaam in contact komen met het blad** (zie figuur 10b);
4. druk op de inschakelknop "I";
5. schuif de wagen (voedsellade + vleesduwer + steel) soepel in de richting van het mes zonder druk uit te oefenen op levensmiddelen met de vleesduwer, omdat deze een eigen zwaartekracht hebben die druk uitoefent op de diktemeter. Het blad zal gemakkelijk voedsel snijden en snijmachines zullen door de deflector op de verzamelplaat worden geleid (zie figuur 11);
6. gebruik de snijmachine niet zonder voedsel;
7. als voedsel is uitgesneden, zet u de draaiknop in de "0" -stand en zet u de machine uit door de schakelaar in de "0" -stand te zetten;
8. slijp het mes opnieuw zodra de plakjes een ruw of gerafeld oppervlak vertonen en het snijden moeilijk wordt (zie 5.3).

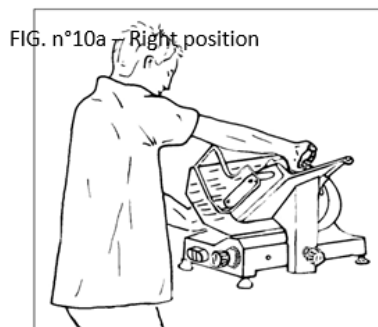
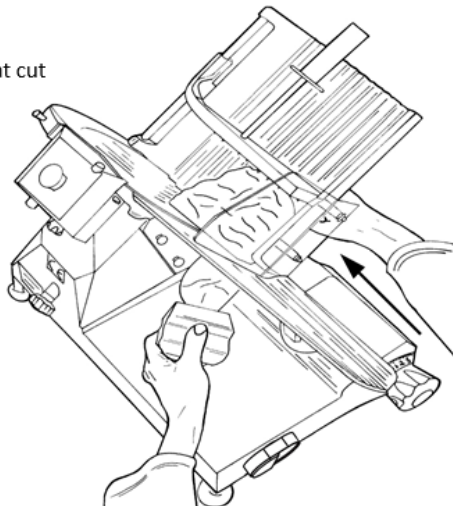


FIG. n°11 – Meat cut



5.3 SLIJPEN VAN HET MES (zie fig. nr. 12 a-b-c)

WAARSCHUWING: Alvorens verder te gaan met het slijpen van het mes, blijf alert op de RESIDUELE RISICO'S (zie §1.2.2) die betrekking hebben op het gevaar van letsel als de onderstaande instructies niet worden opgevolgd.

Het mes moet regelmatig worden geslepen en zodra het bot wordt; de volgende gedetailleerde instructies moeten worden uitgevoerd:

1. maak het blad nauwkeurig schoon met alcohol om vet te verwijderen nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald;
2. draai de knop los (1), til (a) de puntenslijper (2) op tot de vergrendelingspositie en draai hem 180 ° (b) (zie afbeelding n ° 12 a). Laat het dan naar het einde (c) gaan zodat het mes zich tussen de twee slijpstenen bevindt. Vergrendel de knop;
3. zet de snijmachine aan door op de knop "I" (AAN) te drukken;
4. druk op de kleine knop (3) (zie figuur n ° 12 b), laat het blad 30/40sec tegen de slijpmoer draaien. om braam op de bladrand te produceren;
5. drukknoppen gelijktijdig gedurende 3/4 seconden (3 en 4) en laat ze tegelijkertijd (zie figuur 12 c);
6. het wordt aanbevolen om de molenmolens te reinigen door het slijpen te volgen (zie 6.2.3);
7. nadat het verscherpen is voltooid, zet u de plak terug in de oorspronkelijke instelling met de omgekeerde procedure.

OPMERKING: verleng de afbraambewerking niet langer dan 3/4 sec. om het gevaarlijke draaien van de snijkant van het mes te voorkomen.

6. GEWONE SCHOONMAAK

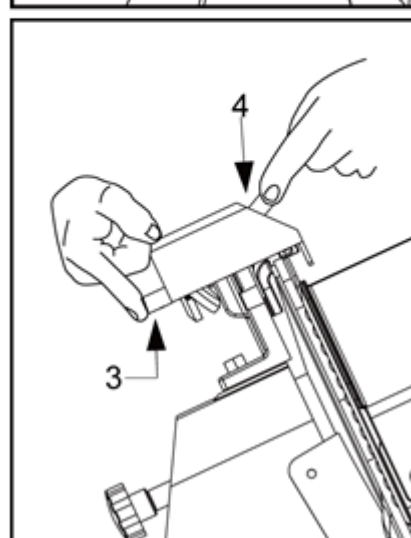
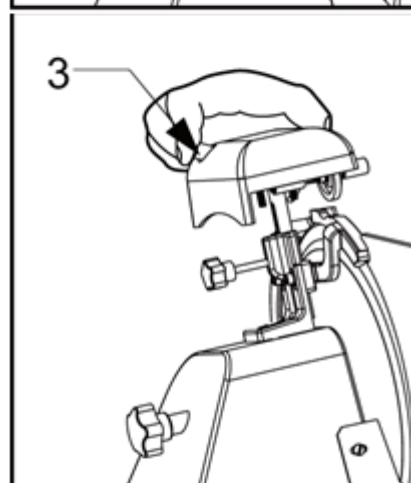
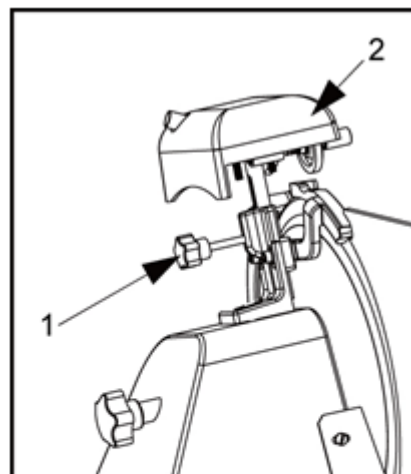
6.1 ALGEMENE KENMERKEN

- Het reinigen van de snijmachine moet minstens één keer per dag of vaker, indien nodig, worden uitgevoerd.
- De reiniging moet uiterst nauwkeurig zijn voor die delen van de snijmachine die direct of indirect in contact komen met voedingsmiddelen.
- De snijmachine mag niet worden schoongemaakt met waterreiner en hoge druk waterstralen, maar gebruik water en een neutraal reinigingsmiddel. **Gebruik geen andere reinigingsmiddelen.** Gereedschappen, borstels en andere apparaten die het oppervlak van de snijmachine kunnen beschadigen, mogen niet worden gebruikt.

Voordat we onze reinigingswerkzaamheden uitvoeren, is het noodzakelijk om:

- 1) de stekker uit het stopcontact te halen om de snijmachine volledig te isoleren van de rest van het elektrische circuit;
- 2) de draaiknop in te stellen en de plaat op de "0" positie te zetten.

WAARSCHUWING: let op resterende risico's als gevolg van snijden en / of scherpe randen.

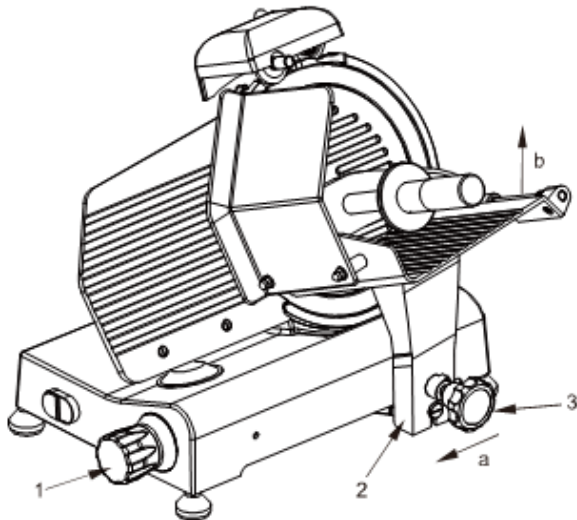


6.2 REINIGINGSPROCEDURE SNIJMACHINE

6.2.1 Reiniging van de voedselbak (zie figuur 13)

De wagen (voedsellade + arm + stengel) is eenvoudig te verwijderen:

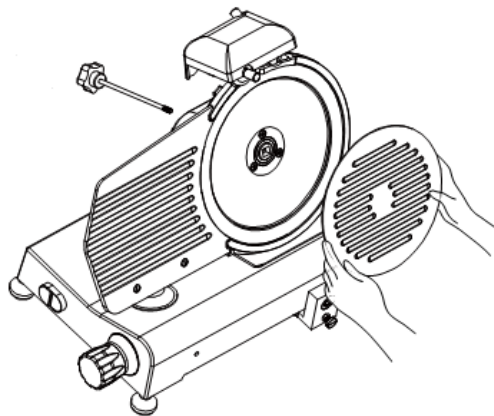
- met de draaiknop ingesteld in de "0" positie (1);
- de slede (2) aan het einde van de run (a) in de buurt van de bedieningselementen;
- draai de knop (3) los, schuif de wagen omhoog (b);
- nadat u de wagen hebt verwijderd, kunt u de voedsellade met warm water en een neutraal reinigingsmiddel (PH 7) nauwkeurig reinigen.



FIGUUR 13 – Ontgrendeling van de wagen.

6.2.2 blade, blade guard and ring cmes, mesbeschermer en ringreinigingleaning

Draai de knop van de verbindingbout (1) los (zie afbeelding 14) om de beschermkap (2) te ontgrendelen.



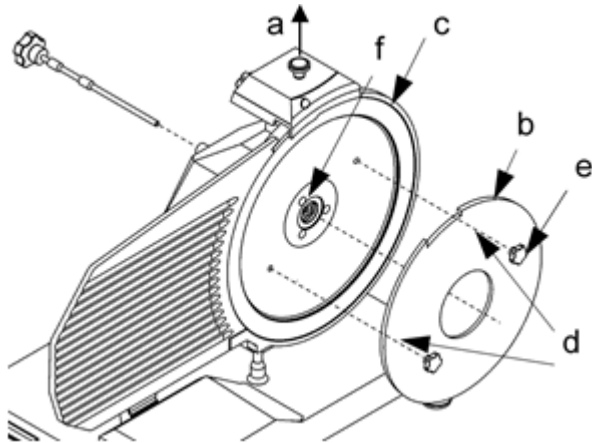
Figuur 14 - Loslaten van de bladbeschermer

WAARSCHUWING: het reinigen van het blad moet worden uitgevoerd met metalen handschoenen (3) en een natte doek. Om het blad aan het tegenoverliggende oppervlak te reinigen, moet het mes worden verwijderd (zie afbeelding 15).

Het blad moet als volgt worden verwijderd:

- 3) demonteer de bladafdekking (zie figuur 14);
- 4) verwijder (a) de puntenslijper en open het dikteblad met de draaiknop om het gereedschap voor het verwijderen van het mes (b) aan het mes te laten kleven;
- 5) maak de 3 of 4 schroeven los (f) (volgens het model) waarmee het mes is bevestigd;
- 6) kantel het gereedschap voor het verwijderen van het plexiglas op het blad om de koppeling van de mesgaten met de twee schroeven (e) te verkrijgen, draai het blad totdat het de juiste positie bereikt;
- 7) draai de schroef (e) niet overdreven aan.

N.B. de beschermkap moet worden schoongemaakt met warm water en een neutraal reinigingsmiddel.



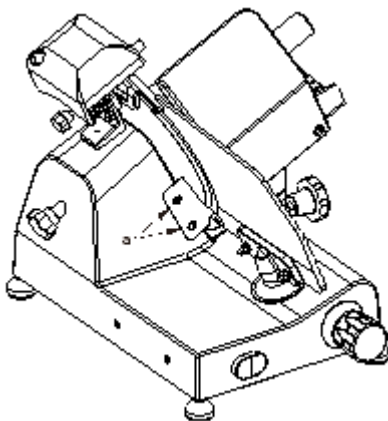
zie FIGUUR 15 - Het masker plaatsen om het mes te verwijderen

6.2.3 schoonmaken van de slijper

Het schoonmaken van de slijper gebeurt door de slijpstenen met een borstel te wrijven; de moedervlekken moeten in de veilige positie worden geplaatst, wat betekent dat ze naar de tegenovergestelde kant van het blad moeten worden gedraaid.

6.2.4 reiniging van de deflector

De twee schroeven (a) die de deflector vergrendelen, moeten worden losgeschroefd om deze te verwijderen (zie FIGUUR 16).



FIGUUR 16-aanzicht van de deflector

Reinig de deflector in dit stadium met warm water en een neutraal reinigingsmiddel.

7. ONDERHOUD

7.1 ALGEMENE KENMERKEN

Voor het starten van onderhoud is het noodzakelijk om:

- f) Koppel de stekker van het netsnoer los van de aansluiting om de snijmachine volledig te isoleren van het elektrische circuit.
- g) Plaats de draaiknop waarmee de dikteplaat in de "0" -stand wordt gezet.

7.2 RIEM

De riem moet niet worden aangepast. Over het algemeen moet het na 3/4 jaar worden vervangen; Bel in dit geval uw geautoriseerd "SERVICECENTRUM".

7.3 VOETJES

Voeten kunnen verslechteren en de elasticiteit verliezen, waardoor de stabiliteit van de snijmachine wordt verminderd. In dit geval moeten ze worden vervangen.

7.4 VOEDINGSKABEL

Controleer regelmatig of het netsnoer leeg is en bel dan alsjeblieft naar het "SERVICECENTRUM" om het te laten vervangen.

7.5 MESBLAD

Controleer of het blad niet meer dan 10 mm van zijn oorspronkelijke diameter verliest. Om het te laten vervangen, belt u het "SERVICECENTRUM".

7.6 SLIJPMOLEN

Controleer of de slijpstenen hun slijtende eigenschappen behouden tijdens het slijpen. Als ze moeten worden vervangen om het mes niet te beschadigen; bel daarom het "SERVICECENTRUM".

7.7 SMEREN VAN GELEIDENDE GIDSEN

Giet van tijd tot tijd wat oliedruppels (van de bijgeleverde olieflacon) op de ronde staaf waarlangs de wagen heen en weer schuift; deze handeling kan worden uitgevoerd via het gat (OIL) naast de draaiknop.

7.8 ETIKET VAN HET DRUKKNOPPANEEL

Als het label van het paneel met de drukknop is beschadigd, bel dan het "SERVICECENTRUM" om het te vervangen.

8. VERWIJDEREN VAN DE MACHINE

8.1 HET APPARAAT BUITEN GEBRUIK ZETTEN

Als u om welke reden dan ook besluit om de machine uit bedrijf te nemen, zorg dan dat niemand hem kan gebruiken: ontkoppel hem van het net en verwijder de elektrische aansluitingen

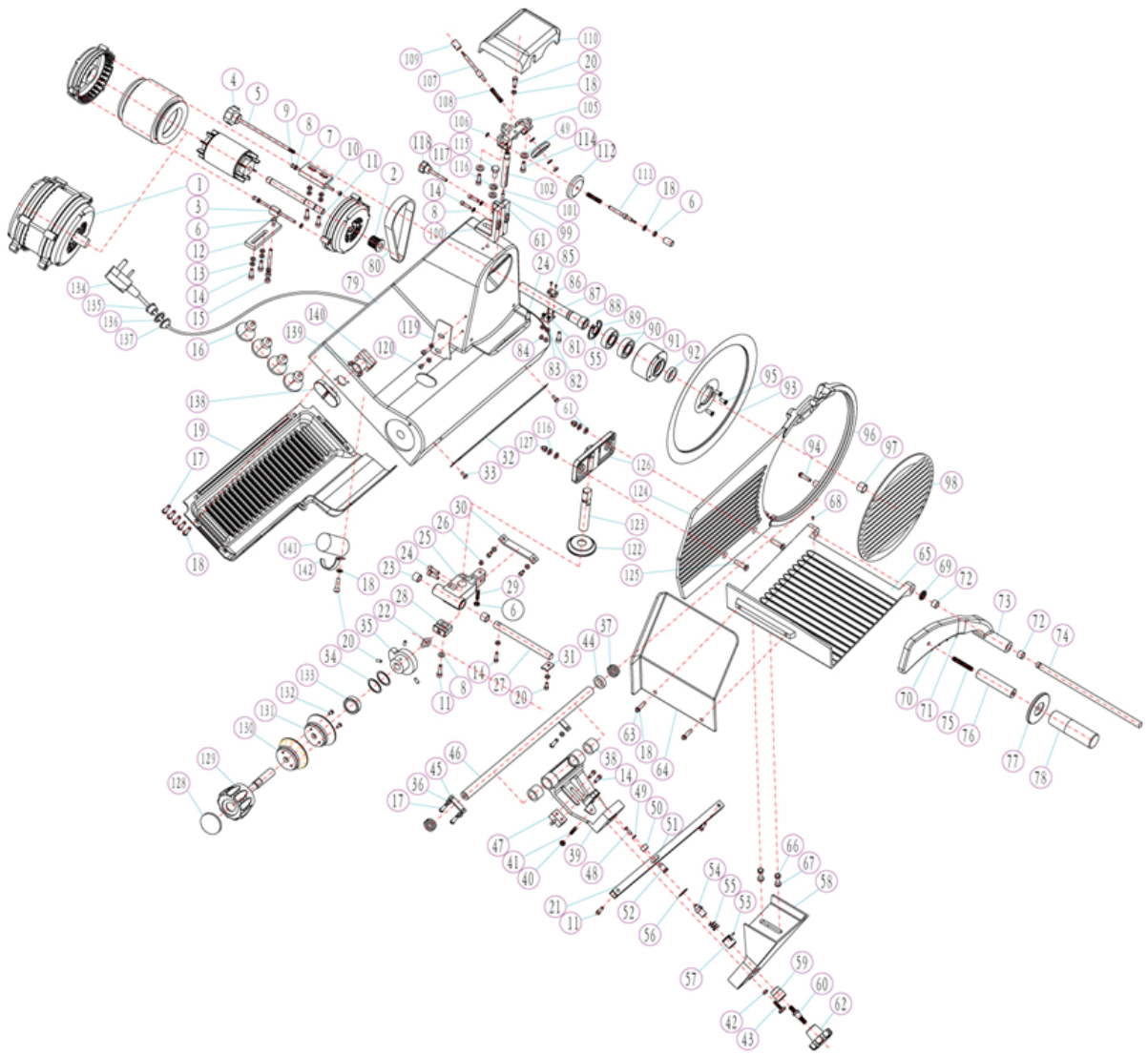
8.2 WEEE Waste of Electric and Electronic Equipment

Richtlijn 2002/95 / EG, 2002/95 / EG en 2003/108 / EG betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur en afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Dit symbool, doorgestreepte vuilnisbak op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet bij het huishoudelijk afval mag worden weggegooid.

Afzonderlijke afvalinzameling van dit apparaat wordt georganiseerd en beheerd door de fabrikant. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om contact op te nemen met de fabrikant en het afvalbehandelingssysteem te volgen dat de fabrikant heeft aangenomen voor gescheiden afvalinzameling.

De gescheiden inzameling en recycling van uw afgedankte apparatuur op het moment van verwijdering draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en zorgt ervoor dat het wordt gerecycled op een manier die de menselijke gezondheid en het milieu beschermt.



9. SNIJMACHINE RESERVERONDERDELEN LIJST

Part No.	Name	Part No.	Name	Part No.	Name	Part No.	Name
1	MOTOR	37	SPRING	72	COPPER SLEEVE OF FOOD ARM	107	PIN OF COARSE GRAIN EMERY WHEEL
2	SMALL BELT WHEEL OF MOTOR	38	BUSH				
3	MOTOR ADJUSTING SEAT	39	TOWING BRACKET	73	FOOD ARM	108	SPRING
4	BLADE GUARD BOLTS	40	NUT	74	FIXED-ARM PIN	109	BUTTON OF SHARPENER
5		41	SCREW	75	THREAD SCREW	110	SHARPENER COVER
6	NUT	42	NUT	76	ROUND BAR	111	PIN OF FINE GRAIN EMERY WHEEL
7	MOTOR BRIQUETTING	43	BOLT	77	PLASTIC RING		
8	WASHER	44	WASHER	78	FOOD ARM HANDLE	112	FINE GRAIN EMERY WHEEL
9	SCREW	45	SLIDE AXLE BRIQUETTING	79	ALUMINIUM BASE	113	COARSE GRAIN EMERY WHEEL
10	SPRING WASHER	46	TOWING BRACKET AXLE	80	BELT	114	SCREW
11	SCREW	47	SELF LOCK GASKET	81	NUT	115	SCREW
12	MOTOR BRACKET	48	SCREW	82	WASHER	116	SPRING WASHER
13	SCREW	49	WASHER	83	MICROSWITCH FIXED PLATE	117	SCREW
14	SCREW	50	WASHER	84	SCREW	118	M6 STAR WHEEL
15	SCREW	51	BALL BEARING	85	SCREW	119	SLIDE DEFLECTOR
16	RUBBER FOOT	52	GUIDE SLIDE PIN	86	MICROSWITCH	120	SCREW
17	SCREW	53	LOCATING PIN	87	WASHER	122	WATERPROOF COVER
18	WASHER	54	LOCK	88	OUTPUT AXIS	123	BULKHEAD SUPPORT
19	BOTTOM PLATE	55	SPRING	89	JUMP RING	124	MOVABLE BULKHEAD
20	SCREW	56	JUMP RING	90	BALL BEARING	125	SCREW
21	QUADRATE AXIS	57	LOCK SHEATH	91	BIG BELT WHEEL OF MOTOR	126	BULKHEAD SUPPORT
22	CAM OSCULANT STAFF	58	FOOD TRAY SUPPORT COVERING	92	SEAL RING	127	NUT
23	COPPER BUSH			93	BLADE	128	THICKNESS ADJUST KNOB
24	SCREW	59	LOCATING SHEATH	94	SCREW	129	
25	SLIDE MULCH + SLIDER	60	LOCK PIN	95	SCREW	130	
26	SPRING GASKET + UNDEE SPRING GASKET	61	WASHER	96	BLADE GUARDING RING	131	
		62	TOWING BRACKET COVER KNOB	97	SPACER	132	SCREW
27	SLIDE AXLE			98	BLADE GUARD	133	COPPER BUSH
28	SLIDE ACCESSORY	63	SCREW	99	MAGNETIC SWITCH	134	POWER CORD
29	SCREW	64	TRAY FINGER GUARD	100	SHARPENER BASE OF ASSEMBLED	135	SCREW
30	SLIDER DRIVER	65	FOOD TRAY			136	NUT
31	FILLER PIECE	66	SCREW	101	MAGNET	137	NUT
32	METAL SHEET	67	NUT	102	PIN OF SHARPENER BRACKET	138	SWITCH
33	RIVET	68	THREAD SCREW	105	SHARPENER BASE OF SUBASSEMBLY	139	SCREW
34	WAVE WASHER	69	WASHER			140	CRICUIT BOARD
35	CAM	70	NAIL OF FOOD ARM	106	JUMP RING	141	CAPACITOR
36	WASHER	71	PLASTIC GRANULE			142	CONDENSER LOCK PLATE

EINLEITUNG

- Diese Bedienungsanleitung soll den Kunden Informationen über die Schneidemaschine, ihre Spezifikationen und die notwendigen Betriebs- und Instandhaltungsinstruktionen bieten, um den bestmöglichen Gebrauch der Maschine zu gewährleisten und ihre Effizienz auf lange Sicht zu erhalten.
- Diese Bedienungsanleitung darf nur von qualifizierten und erfahrenen Leuten verwendet werden, die darin über den Gebrauch der Schneidemaschine und die periodischen Wartungs- bzw. Instandhaltungsarbeiten informiert werden.

1. INFORMATIONEN ÜBER DIE SCHNEIDEMASCHINE

1.1 ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Die Schneidemaschine darf nur von besonders qualifizierten Leuten betrieben werden, die vollständig mit den Sicherheitsvorrichtungen, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben werden, vertraut sind.
- Für den Fall eines Mitarbeiterwechsels, muss eine Einschulung im Voraus stattfinden.
- Obwohl die Schneidemaschine bei Gefahrenpunkten mit Sicherheitsvorkehrungen ausgestattet ist, wird empfohlen, die Klinge oder sich bewegende Teile nicht zu berühren.
- Vor dem Beginn von Reinigungs- und Wartungsarbeiten, trennen Sie die Schneidemaschine vom Stromnetz.
- Schätzen Sie das Restrisiko sorgfältig ein, wenn die Schutzvorrichtungen entfernt sind, um Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchzuführen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten erfordern hohe Konzentration.
- Eine regelmäßige Überprüfung des Stromkabels ist unbedingt notwendig; ein abgenutztes oder beschädigtes Kabel kann die Bediener der Gefahr eines Stromschlages aussetzen.
- Falls die Schneidemaschine Fehlfunktionen aufweist, wird empfohlen, Sie nicht zu benutzen und nicht zu reparieren; kontaktieren Sie bitte den „Kundendienst“.
- **Verwenden Sie die Schneidemaschine nicht für gefrorene Produkte, Fleisch und Fisch mit Knochen bzw. Gräten und jedes andere Produkt, außer für Lebensmittel.**
- **Verwenden Sie die Schneidemaschine nicht ohne die Hilfe eines Restehalters, falls das Fleisch bereits fast zu Ende ist.**
- **Begeben Sie sich nicht in gefährliche Situationen, das Messer kann zu Verletzungen führen.**

Der Hersteller ist in folgenden Fällen nicht haftbar:

- falls nicht autorisiertes Personal an der Schneidemaschine hantiert,
- falls einige Teile nicht durch Originalersatzteile ausgetauscht worden sind,
- falls den Anweisungen, die sich in dieser Bedienungsanleitung befinden, nicht exakt Folge geleistet worden sind;
- falls die Schneidemaschine mit nicht geeigneten Produkten gereinigt oder geschmiert wird.

1.2 SICHERHEITSSYSTEM DER SCHNEIDEMASCHINE

1.2.1 MECHANISCHES SICHERHEITSSYSTEM

Das mechanische Sicherheitssystem der Schneidemaschine, das in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wird, steht im Einklang mit der EU-Richtlinie **2006/42** und den Vorschriften **EN 1974**.

Das Sicherheitssystem umfasst (siehe 1.3.3):

- Messerschutzvorrichtung,
- Ring,
- Messerabdeckung,
- Resthalter/Schieber,
- Resthalter-Griff mit Schraubring und Abstandhalter,
- Handschutz/-auflage am Schneidgutschlitten.

1.2.2 ELEKTRISCHES SICHERHEITSSYSTEM

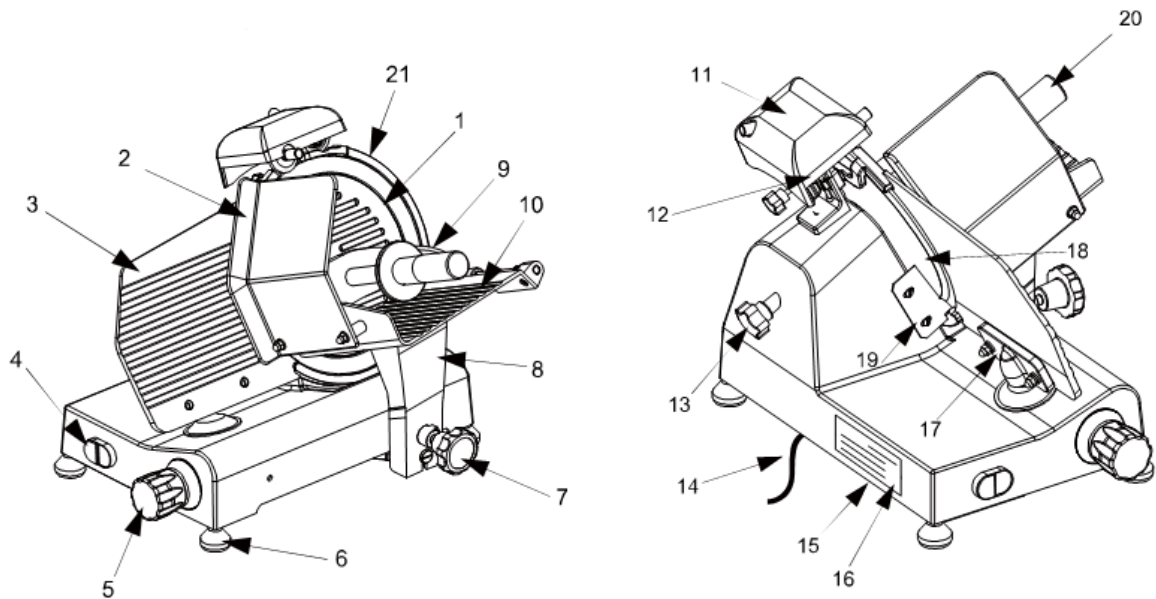
Die Schneidemaschine ist ausgestattet mit:

- einem Mikroschalter, der die Schneidemaschine stoppt, falls der Zuganker für die Messerschutzvorrichtung entfernt wird (ABB. Nr. 1); der Mikroschalter verhindert, dass die Schneidemaschine erneut gestartet wird, falls der Schutz nicht in die Aus-Position gestellt worden ist.
- einem Relais im Schaltkasten, das nach einem Stromausfall einen Neustart der Schneidemaschine erforderlich macht.

Obwohl die CE-Version der Schneidemaschine mit elektrischen und mechanischen Schutzvorrichtungen ausgestattet ist (beim Betrieb der Schneidemaschine und für Wartungs- und Reinigungsarbeiten), gibt es immer noch RESTRISIKEN, die nicht vollständig ausgeschlossen werden können. Diese Risiken werden in dieser Bedienungsanleitung unter WARNUNG aufgeführt. Die Klinge und andere Teile des Geräts können zu Schnitt- und anderen Verletzungen führen.

1.3 KOMPONENTEN DER SCHNEIDEMASCHINE

MS***ST-U SERIE – 7455.0145 / 7455.0155



1. Messer-/Schneideschutz
2. Handschutz/-auflage
3. Anschlagplatte/Schnittstärkenplatte
4. Druckknopf
5. Drehknopf
6. Standfüße
7. Feststellknopf für den Schneidgutschlitten
8. Schaft/Träger
9. Schneidguthalterung
10. Schneidgutschlitten
11. Schärfer/Schleifer

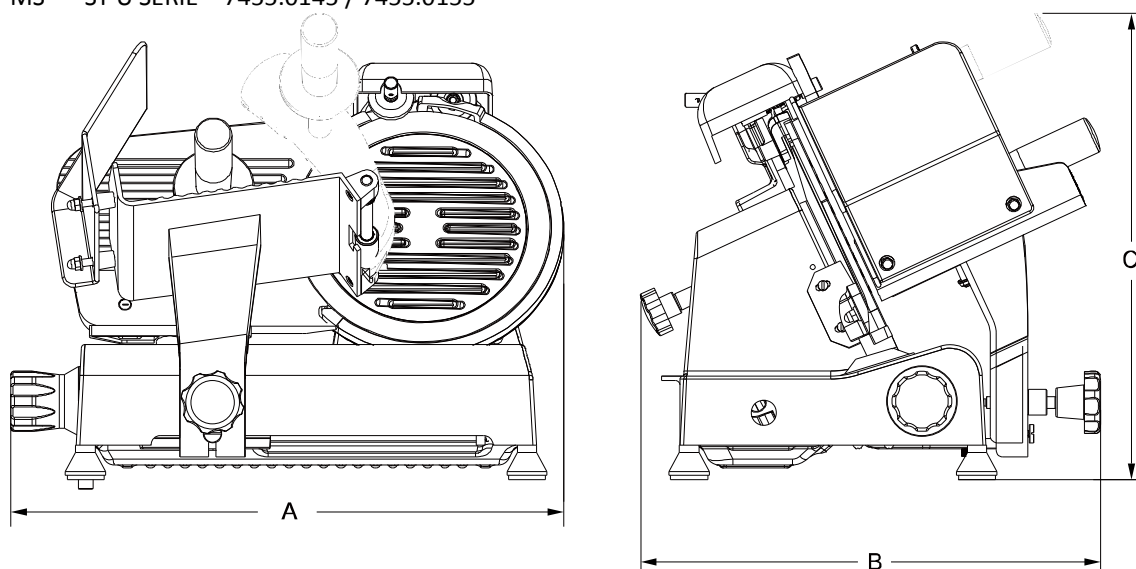
12. Feststellknopf für den Schärfer/Schleifer
13. Zuganker für den Messer-/Schneideschutz
14. Stromkabel
15. Sockel
16. Typen-/Leistungsschild - Seriennummer
17. Halterung/Auflage für die Anschlagplatte
18. Messer
19. Ableitblech/Deflektor
20. Resthalter-Griff
21. Ring

2. TECHNISCHE DATEN

2.1 GESAMTABMESSUNGEN, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

Darstellung der Gesamtabmessungen

MS***ST-U SERIE – 7455.0145 / 7455.0155



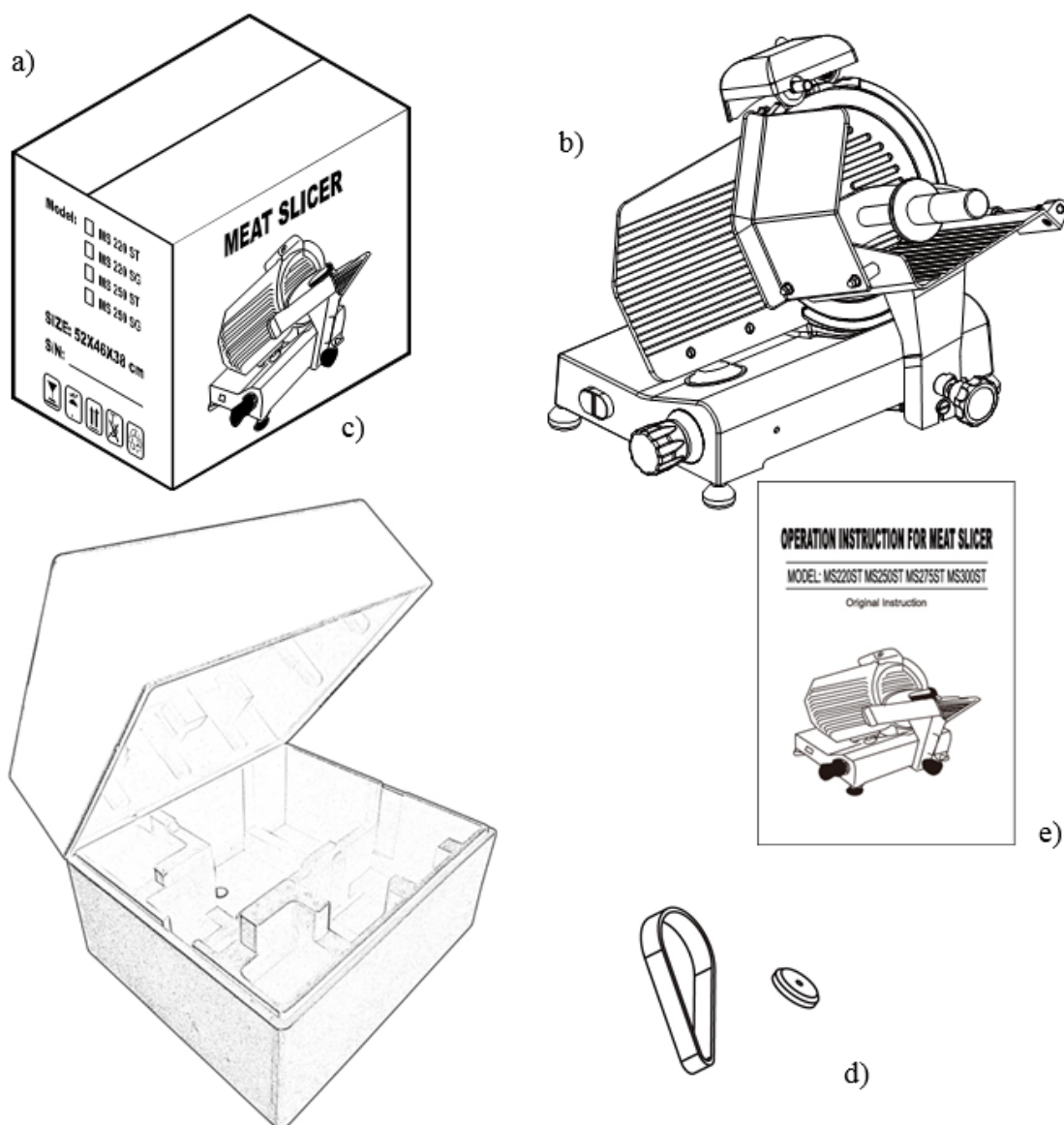
MODELL		MS 250ST-U 7455.0145	MS 300ST-U 7455.0155
Messer-ø	mm	250	300
Motor	Watt	150	250
	Hp	0.2	1/3
Stromversorgung	1Hp / 2Hp	110V~60Hz; 230V 50/60Hz	
Schnittstärke	mm	11	14
Länge des Schlittenlaufs	mm	245	245
Größe des Schneidgutschlittens	mm	230x230	250x275
A x B x C	mm	494x402x398	615x494x477
Nettogewicht	kg	16	17
Geräuschpegel	dB	60	60

3. LIEFERUNG DER SCHNEIDEMASCHINE

3.1 VERSAND DER SCHNEIDEMASCHINEN (siehe ABB. Nr. 3)

Die Schneidemaschinen sind sorgfältig verpackt und werden dann von unserem Lager versandt. Die Packung umfasst:

- a) Kartonverpackung,
- b) Schneidemaschine,
- c) 2 Polyäthylen-Polyschaum Verpackungen,
- d) ein Rad/eine Rolle & einen V-Riemen,
- e) Betriebsanleitung.



3.2 ÜBERPRÜFUNG DER PACKUNG UND DES INHALTS BEI ANKUNFT

Falls keine Beschädigungen auf der Außenseite bei Ankunft erkennbar sind, öffnen Sie die Packung und überprüfen, ob alle Komponenten vorhanden sind. Falls das Paket durch grobe Behandlung, Stöße oder Stürze beschädigt ist/gelitten hat, informieren Sie Ihren Spediteur/Frachtführer über jedwede Beschädigung. Des Weiteren muss ein detaillierter Bericht bezüglich des Schadensausmaßes am Gerät innerhalb von 3 Tagen ab dem Lieferdatum, das sich in den Frachtpapieren findet, übermittelt werden. **Stürzen Sie die Packung nicht!!** Wenn das Paket transportiert wird, stellen Sie sicher, dass die Box an den 4 Ecken angehoben wird (parallel zum Boden).

3.3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Bestandteile der Verpackung (Karton, Paletten, Kunststoffbänder und Polyurethan) sind fester, städtischer Müll, deshalb können sie leicht entsorgt werden.

Falls die Schneidemaschine in Ländern aufgestellt wird, wo spezifische Vorschriften in Kraft sind, muss das Verpackungsmaterial unter Einhaltung dieser Vorschriften entsorgt werden.

4. INSTALLATION

4.1 AUFSTELLEN DER SCHNEIDEMASCHINE

Die Schneidemaschine muss auf einer Arbeitsfläche aufgestellt werden, die für die Gesamtabmessungen geeignet ist, die in der Tabelle 1-2-3 (abhängig vom Modell) gezeigt werden. Aus diesem Grund muss diese Arbeitsfläche entsprechend groß, eben, trocken, glatt, widerstandsfähig, stabil und eine Kantenhöhe von 80 cm aufweisen.


Des Weiteren muss das Gerät in einem Raum mit maximal 75% nicht salzhaltiger Luftfeuchtigkeit bei einer Temperatur zwischen +5°C und 35°C aufgestellt werden; um exakt zu sein an einem Ort, der keine Fehlfunktionen der Schneidemaschine hervorruft.

4.2 ELEKTRISCHE VERBINDUNGEN

Die Schneidemaschine verfügt über ein Stromkabel und einen VDE-STECKER.

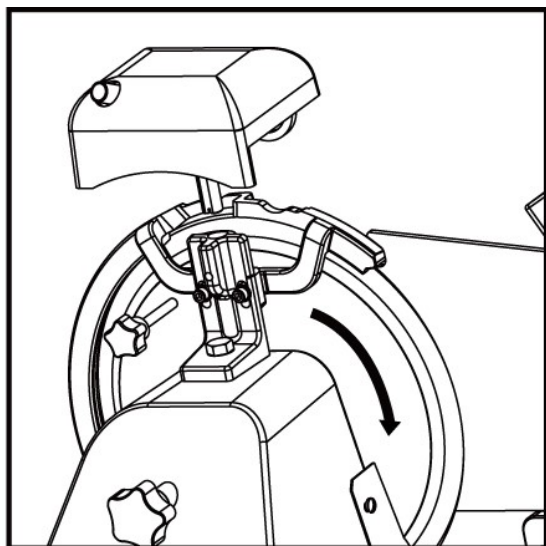
Schließen Sie die Schneidemaschine an eine 230V/50Hz Stromquelle an. Überprüfen Sie, ob die Erdung voll funktionstüchtig ist.

Darüber hinaus vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild – Seriennummer mit den Angaben, die sich auf dem Frachtbrief und Lieferschein befinden darauf, ob diese übereinstimmen.

MEAT SLICER	
MODEL: _____	SINGLE PHASE
VOLT.: _____	POWER: _____
DATE: _____	N.W.: _____
S/N: _____	
<small>NANHAI LIHAO ELECTRIC WORKS CO., LTD ADD: ShengKeng Industrial Zone, Zhoucun, Lishui, Nanhai, Foshan, Guangdong, China</small>	

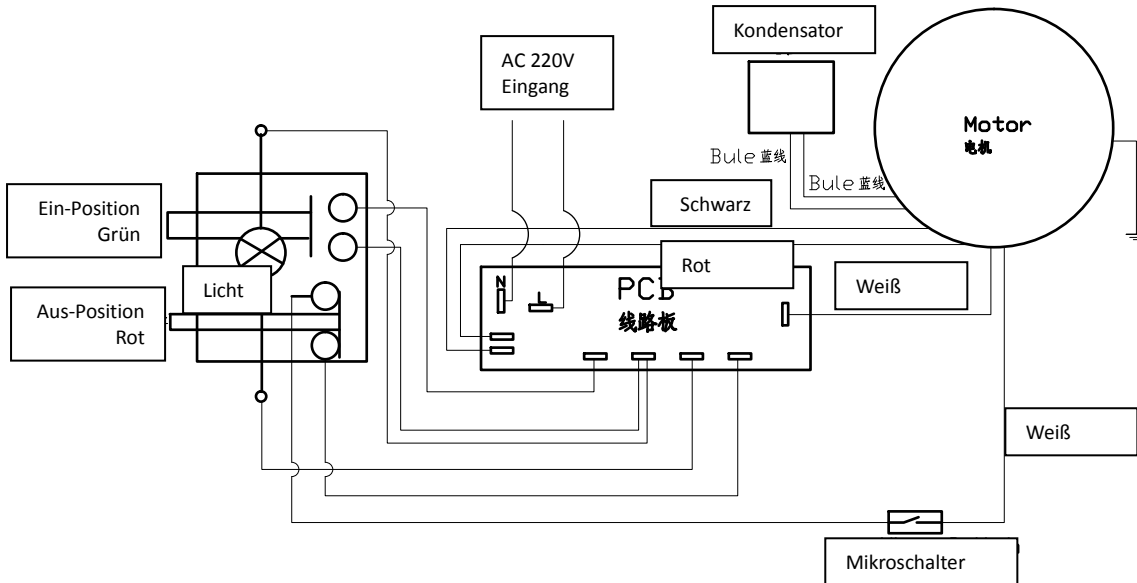
Typenschild - Seriennummer

Falls die Drehrichtung nicht korrekt ist, vertauschen Sie 2 der 3 Phasen der stromführenden Kabel im Stecker oder der Steckdose.



Darstellung der Drehrichtung des Messers

4.3 ELEKTRISCHER SCHALTPLAN



4.4 FUNKTIONSÜBERPRÜFUNG

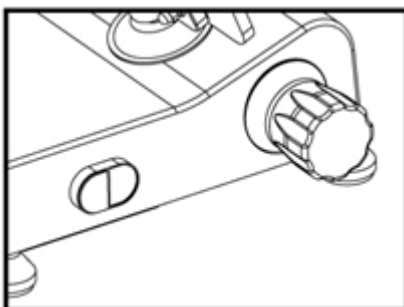
Bevor Sie die Schneidemaschine testen, überprüfen Sie, ob der Schneidgutschlitten blockiert ist und dann versuchen Sie die Funktion nach den folgenden Verfahren zu überprüfen:

1. Drücken Sie den Ein-Schaltknopf „I“ (EIN) und den Ausschaltknopf „O“ (AUS),
2. Überprüfen Sie die Beweglichkeit des Schneidgutschlitten und des Restehalters,
3. Überprüfen Sie die Funktionstüchtigkeit und die Verstellbarkeit der Platte mit dem Drehknopf,
4. Überprüfen Sie die Funktion des Schärfers/Schleifers,
5. Überprüfen Sie, ob die Schneidemaschine anhält, wenn sie den Zuganker der Messerschutzvorrichtung herausdrehen.

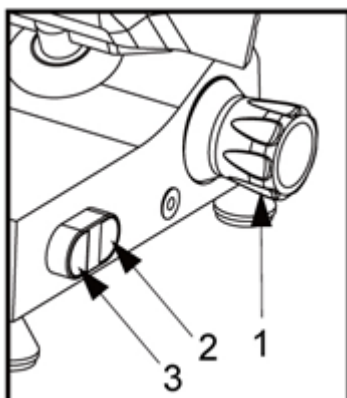
5. BETRIEB DER SCHNEIDEMASCHINE

5.1 BEDIENELEMENTE

Die Bedienelemente befinden sich auf der linken Seite des Sockels wie in der Abbildung unten dargestellt.



1. Drehknopf, um die Schnittstärke anzupassen.
2. Ein-Schaltknopf „I“
3. Aus-Schaltknopf „O“



Lage/Position der Bedienelemente.

5.2 AUFLEGEN UND SCHNEIDEN VON LEBENSMITTELN

WARNUNG: Produkte, die geschnitten werden sollen, dürfen nur dann auf den Schneidgutschlitten gelegt werden, wenn sich der Drehknopf in der Position „0“ befindet und geben Sie auf das Messer und die scharfen Kanten Acht.

Der Vorgang läuft wie folgt ab:

1. Nachdem das Produkt auf dem Schneidgutschlitten gelegt und bis zur Platte vorgeschoben worden ist, fixieren Sie es mit der (Reste)Halterung, die über Griffe verfügt,
2. Verstellen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Schnittstärke zu erhalten,
3. Um Unfälle zu vermeiden, muss die Person, die schneidet, mit festem, stabilem Stand vor dem Gerät stehen: legen Sie die rechte Hand auf den Restehalter und die linke neben das Ableitblech (**berühren Sie das Messer nicht**); der Körper muss senkrecht zur Arbeitsfläche sein/stehen Sie gerade (siehe ABB. Nr. 10a). **WARNUNG: Passen Sie gut auf: kein Teil Ihres Körpers darf mit dem Messer in Berührung kommen** (siehe ABB. Nr. 10b),
4. Drücken Sie den Einschaltknopf „I“,
5. Drücken Sie den Schlitten (Schneidgutablage + Restehalter + Schaft) sanft in Richtung des Messers, ohne mit dem Restehalter Druck auf die Lebensmittel auszuüben, da diese über ihre eigene Schwerkraft verfügen, die Druck auf den Schnittstärkenmesser ausübt. Das Messer schneidet Lebensmittel mit Leichtigkeit und die Schnittware wird durch das Ableitblech auf die Auffangplatte gelenkt. (siehe ABB. Nr. 11),
6. Benutzen Sie die Schneidemaschine nicht ohne Lebensmittel,
7. Nachdem die Lebensmittel geschnitten worden sind, stellen Sie den Drehknopf in die Position „0“ und schalten das Gerät aus, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter auf die Position „0“ stellen,
8. Schärfen Sie das Messer erneut, sobald die Schnittware eine raue oder zerfranste Oberfläche aufweist und der Schneidvorgang schwierig wird (siehe 5.3).

ABB. Nr. 10a – Korrekte Position

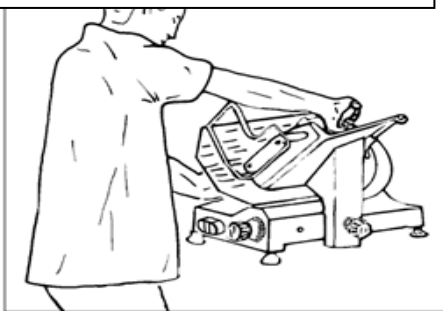


ABB. Nr. 10b – Nicht korrekte Position

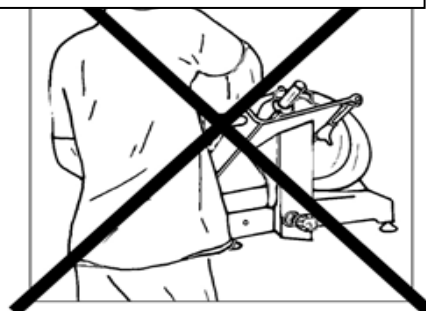
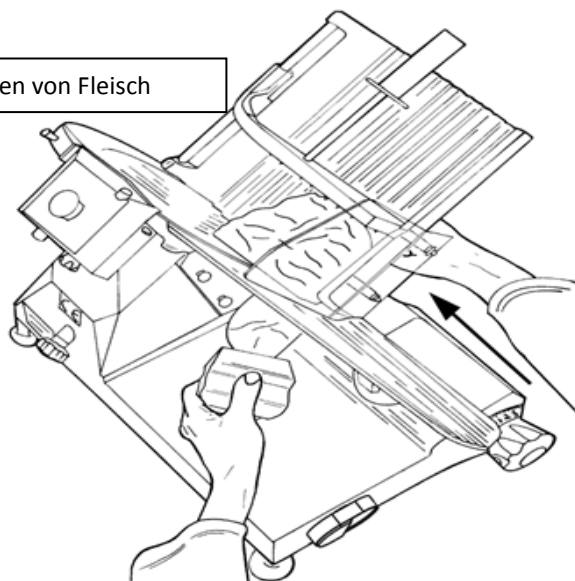


ABB. Nr. 11 – Schneiden von Fleisch

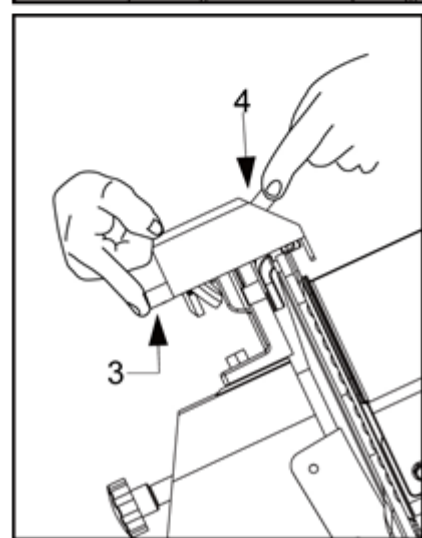
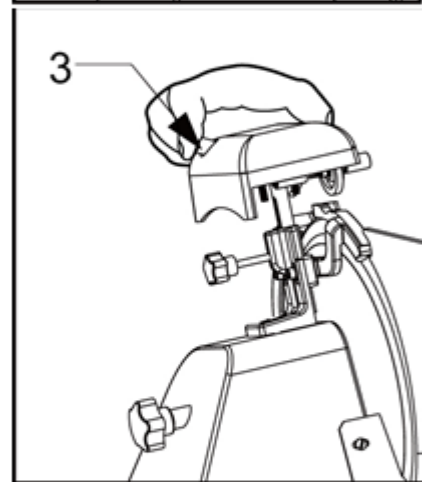
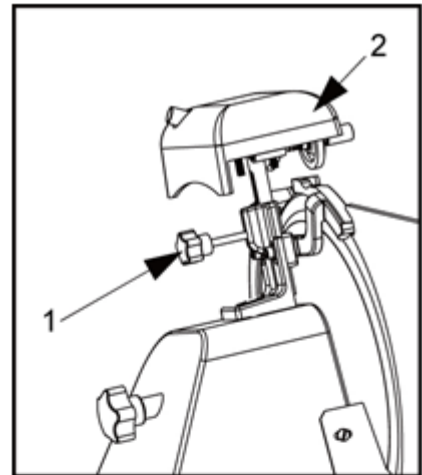


5.3 SCHÄRFEN DES MESSERS (siehe ABB. Nr. 12 a-b-c)

WARNUNG: Bevor Sie mit dem Schärfen des Messers fortfahren, rufen Sie sich die **RESTRISIKEN** in Erinnerung (siehe § 1.2.2), die sich auf die Verletzungsgefahren beziehen, falls die unten angeführten Instruktionen nicht beachtet werden.

Das Messer muss in periodischen Abständen und sobald es stumpf wird, geschliffen/geschärft werden. Die folgenden, detaillierten Instruktionen müssen durchgeführt werden:

1. Reinigen Sie die Klinge sorgfältig mit Alkohol, um Fettreste zu entfernen, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben,
2. Schrauben Sie den Knopf (1) ab, ziehen (a) die Schleif-/Schärfvorrichtung (2) bis zur Verriegelungsposition hinauf und drehen sie um 180° (b) (siehe ABB. Nr. 12a). Dann lassen Sie sie bis zur Endposition hinunter (c), damit sich das Messer zwischen den beiden Schleifsteinen befindet. Verriegeln Sie den Knopf,
3. Schalten Sie die Schneidemaschine mit dem Einschaltknopf „I“ (EIN) ein,
4. Drücken Sie den kleinen Knopf (3) (siehe ABB. Nr. 12 b), lassen Sie das Messer sich für 30 -40 Sek. gegen den Schleifstein drehen, um Grat/Metallspäne am Klingenrand zu erzeugen,
5. Drücken Sie die Knöpfe für 3 – 4 Sekunden gleichzeitig (3 und 4) und lassen Sie sie auch wieder gleichzeitig los (siehe ABB. Nr. 12 c),
6. Es wird empfohlen, die Schleifsteine nach dem Schleifvorgang zu reinigen (siehe 6.2.3),
7. Nachdem der Schleifvorgang fertig ist, bringen Sie die Schneidemaschine mit dem umgekehrten Vorgang wieder auf seine ursprüngliche (Ausgangs)Position.



HINWEIS: Setzen Sie den Entgratungsvorgang nicht länger als 3 – 4 Sekunden fort, um ein gefährliches Verdrehen/Verbiegen der Schnittfläche zu vermeiden.

6. EINFACHE, REGELMÄSSIGE REINIGUNG

6.1 ALLGEMEINE HINWEISE

- Die Reinigung der Schneidemaschine muss mindestens einmal täglich oder bei Bedarf öfter durchgeführt werden.
- Die Reinigung muss besonders sorgfältig für jene Teile durchgeführt werden, die direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Die Schneidemaschine darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gereinigt werden, sondern nur mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel. **Verwenden Sie keine anderen Reinigungsmittel.** Werkzeuge, Bürsten und andere Geräte, die die Schneidemaschine womöglich beschädigen können, dürfen nicht verwendet werden.

Vor der Durchführung eines Reinigungsvorgangs ist es notwendig,

- 1) den Netzstecker aus der Steckdose herauszuziehen, um die Schneidemaschine vollständig vom Stromkreis zu trennen,
- 2) den Drehknopf, der die Platte einstellt, in die Position „0“ zu bringen.

WARNUNG: Geben Sie auf die Restrisiken bezüglich Schnittverletzungen und/oder scharfer Kanten Acht.

6.2 REINIGUNGSVORGANG DER SCHNEIDEMASCHINE

6.2.1 Reinigung des Schneidgutschlittens (siehe ABB. Nr. 13)

Der Schlitten (Schneidgutablage + Restehalter/Halterung + Schaft) ist leicht zu entfernen:

- Bringen Sie den Drehknopf in die Position "0" (1),
- Der Schlitten (2), in seiner Endstellung (a), befindet sich neben den Bedienelementen,
- Lösen Sie den Knopf (3), und heben den Schlitten nach oben an (b),
- Nachdem Sie den Schlitten entfernt haben, ist es möglich, die Schneidgutablage gründlich mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel (PH-Wert 7) zu reinigen.

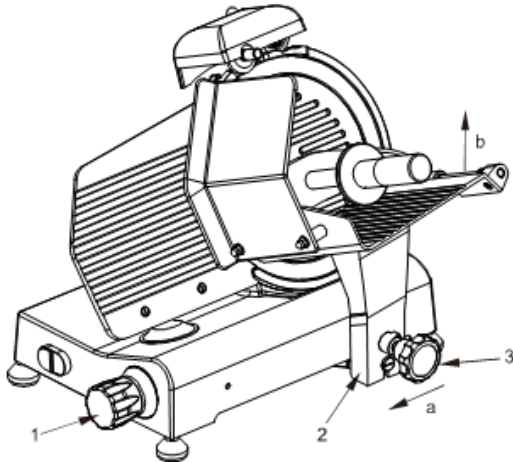


ABB. Nr. 13 – Entriegelung des Schlittens.

6.2.2 Reinigung des Messers, der Messerschutzvorrichtung und des Rings

Lösen Sie den Knopf des Ankerschraubens (1) (siehe ABB. Nr. 14), um die Messerschutzvorrichtung (2) zu entriegeln.

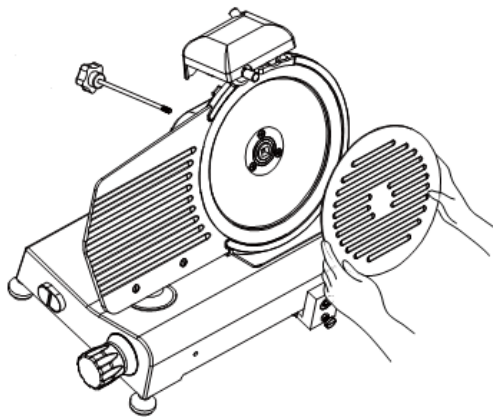


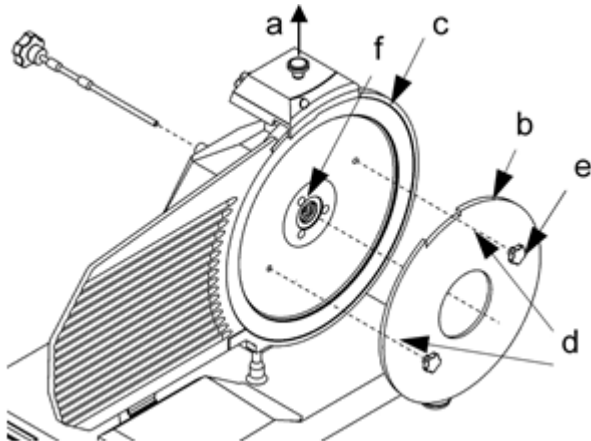
ABB. Nr. 14 – Entriegelung der Messerschutzvorrichtung

WARNUNG: Die Reinigung des Messers muss mit Kettenhandschuhen/metallischen Sicherheitshandschuhen (3) und einem feuchten Tuch durchgeführt werden. Um die Fläche des Messers auf der anderen Seite zu reinigen, ist es notwendig das Messer zu entfernen (siehe ABB. Nr. 15).

Das Messer muss wie folgt entfernt werden:

- 1) Entfernen Sie die Abdeckung des Messers (siehe Abb. Nr. 14),
- 2) Entfernen Sie (a) die Schärf-/Schleifvorrichtung und öffnen mit dem Drehknopf die Anschlagplatte/Schnittstärkenplatte, damit die Vorrichtung für die Entfernung des Messers (b) am Messer haften bleibt,
- 3) Lockern Sie die 3 oder 4 Schrauben (f) (abhängig vom Modell), die das Messer halten,
- 4) Drücken Sie die Plexiglas-Vorrichtung für die Entfernung des Messers auf das Messer, um eine Verbindung der Schrauböffnungen des Messers mit den beiden Schrauben (e) zu erhalten, drehen Sie das Messer bis es die korrekte Position dafür erreicht hat,
- 5) Ziehen Sie die Schrauben (e) nicht zu fest an.

N.B.: Die Messerschutzvorrichtung muss mit heißem Wasser und neutralem Reinigungsmittel gesäubert werden.



siehe ABB. Nr. 15 – Positionieren Sie die Abdeckung/Schablone, um das Messer zu entfernen.

6.2.3 Reinigung der Schleif-/Schärfvorrichtung

Für die Reinigung der Schleif-/Schärfvorrichtung nehmen Sie eine Bürste und schrubben Sie die Schleifsteine damit. Die Schleifsteine müssen sich in einer sicheren Position befinden, was bedeutet, dass sie auf die andere Seite des Messers zeigen müssen.

6.2.4 Reinigung des Ableitblechs/des Deflektors

Die zwei Schrauben (a), die das Ableitblech/den Deflektor festhalten, müssen aufgeschraubt werden, um es/ihn zu entfernen (siehe ABB. Nr. 16).

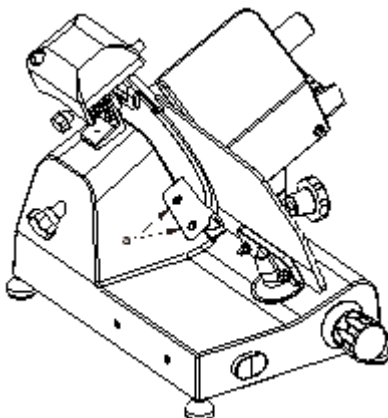


ABB. Nr. 16. – Ansicht des

Reinigen Sie das Ableitblech/den Deflektor zu diesem Zeitpunkt mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel.

7. WARTUNGS-/INSTANDHALTUNGSARBEITEN

7.1 ALLGEMEINE HINWEISE

Bevor Sie mit den Wartungsarbeiten beginnen, ist es notwendig,

- den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, um die Schneidemaschine vollständig vom Stromkreis zu trennen.
- den Drehknopf, der die Platte einstellt, in die Position „0“ zu bringen.

7.2 RIEMEN

Der Riemen ist nicht verstellbar. Im Allgemeinen muss er nach 3-4 Jahren getauscht werden. In diesem Fall rufen Sie bitte Ihren autorisierten „Kundendienst“.

7.3 STANDFÜSSE

Die Funktion der Standfüße kann nachlassen und sie können ihre Elastizität verlieren und dadurch die Stabilität der Schneidemaschine verringern. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden.

7.4 STROMKABEL

Überprüfen Sie in periodischen Zeitabständen, ob das Stromkabel abgenutzt ist und falls das der Fall sein sollte, rufen Sie bitte den „Kundendienst“, um es austauschen zu lassen.

7.5 MESSER

Überprüfen Sie, ob das Messer nicht mehr als 10 mm seines ursprünglichen Durchmessers verloren hat. Um es austauschen zu lassen, rufen Sie den „Kundendienst“.

7.6 SCHLEIFSTEINE

Stellen Sie sicher, dass die Schleifsteine während des Schleifvorganges ihre abschleifende Wirkung nicht verlieren. Falls Sie ersetzt werden müssen, um das Messer nicht zu beschädigen, kontaktieren Sie den „Kundendienst“.

7.7 SCHMIERUNG DER GLEITSCHIENEN/GLEITFÜHRUNGEN

Schmieren Sie von Zeit zu Zeit den Rundstab, auf denen sich der Schlitten hin- und her bewegt, mit etwas Öl (aus dem Ölfäschchen, das mit der Schneidemaschine mitgeliefert worden ist). Das können Sie bei der Öffnung (ÖL) neben dem Drehknopf vornehmen.

7.8 BESCHRIFTUNG (AUFKLEBER) AUF DEM EIN-/AUSSCHALT-KNOPF

Falls der Aufkleber auf dem Ein-/Ausschalt-Knopf beschädigt worden ist, kontaktieren Sie den „Kundendienst“, um ihn austauschen zu lassen.

8. ENTSORGUNG DES GERÄTS

8.1 AUSSCHEIDEN DES GERÄTS/AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Falls Sie sich aus irgendeinem Grund entschließen, das Gerät außer Betrieb zu nehmen, stellen Sie sicher, dass es niemand benutzen kann: Trennen Sie es vom Stromnetz und entfernen alle elektrischen Verbindungen.

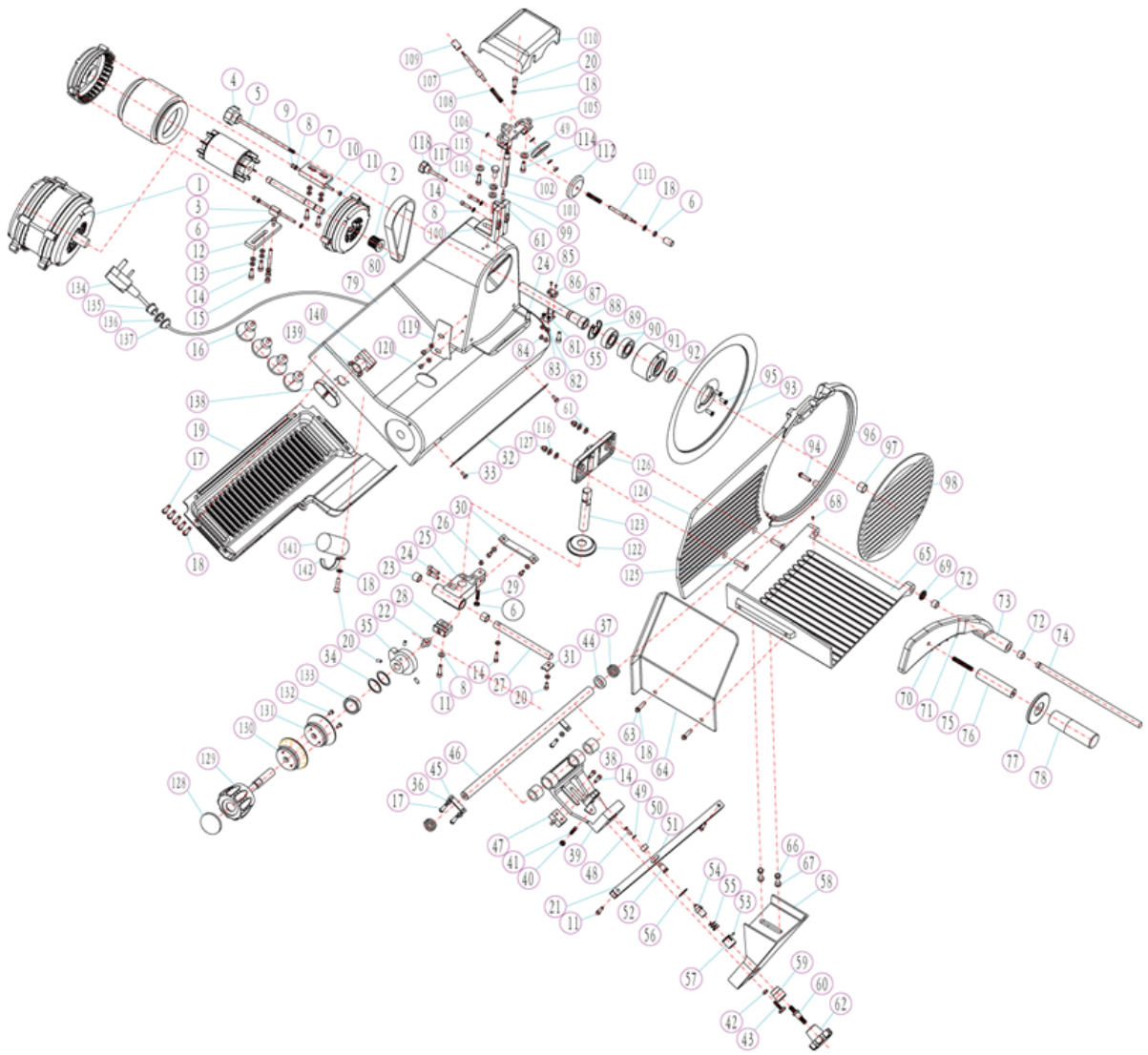
8.2 WEEE Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall

Die Richtlinie 2002/95/EC, 2002/95/EC und 2003/108/EC über die Beschränkung der Nutzung von gewissen gefährlichen Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten und dem Abfall von elektrischen und elektronischen Geräten.

Das Symbol, ein durchgestrichener Mülleimer, auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht gemeinsam mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden darf.

Die separate Abfallsammlung dieses Gerätes wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Es liegt in der Verantwortung des Nutzers, den Hersteller zu kontaktieren und dem Abfallbehandlungssystem zu folgen, das der Hersteller zur separaten Abfallsammlung erstellt hat.

Die separate Sammlung und das Recycling Ihres Altgerätes zum Zeitpunkt der Entsorgung tragen dazu bei, die natürlichen Ressourcen zu schonen; das stellt sicher, dass das Gerät in einer Weise recycelt wird, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt.



9. TEILELISTE/ERSATZTEILE DER SCHNEIDEMASCHINE

Teil Nr.	Bezeichnung	Teil Nr.	Bezeichnung	Teil Nr.	Bezeichnung	Teil Nr.	Bezeichnung
1	MOTOR	37	FEDER	72	KUPFERHÜLSE DES RESTEHALTERS	107	GROBKÖRNIGER SCHLEIFSCHEIBENSTIFT
2	KLEINES ANTRIEBSRAD DES MOTORS	38	HÜLSE				
3	MOTORJUSTIERUNGSVORRICHTUNG	39	ZUGVORRICHTUNG	73	RETEHALTER	108	FEDER
4	MESSERSCHUTZVORRICHTUNGSBOLZEN	40	MUTTER	74	FIXIERUNGSHALTERSTIFT	109	KNOPF DER SCHLEIFVORRICHTUNG
5		41	SCHRAUBE	75	SCHRAUBENGANG	110	ABDECKUNG DER SCHLEIFVORRICHTUNG
6	MUTTER	42	MUTTER	76	RUNDSTAB		
7	MOTORFORM	43	BOLZEN	77	PLASTIKRING	111	FEINKÖRNIGER SCHLEIFSCHEIBENSTIFT
8	UNTERLEGSCHLEIBE	44	UNTERLEGSCHLEIBE	78	RETEHALTERGRIFF	112	FEINKÖRNIGE SCHLEIFSCHEIBE
9	SCHRAUBE	45	GLEITACHSENFORM	79	ALUMINIUMGRUNDPLATTE	113	GROBKÖRNIGE SCHLEIFSCHEIBE
10	FEDERSCHLEIBE	46	ZUGVORRICHTUNGSACHSE	80	RIEMEN	114	SCHRAUBE
11	SCHRAUBE	47	SELBSTSICHERNDE DICHTUNG	81	MUTTER	115	SCHRAUBE
12	MOTORHALTERUNG	48	SCHRAUBE	82	UNTERLEGSCHLEIBE	116	FEDERSCHLEIBE
13	SCHRAUBE	49	UNTERLEGSCHLEIBE	83	FIXE PLATTE FÜR MIKROSCHALTER	117	SCHRAUBE
14	SCHRAUBE	50	UNTERLEGSCHLEIBE	84	SCHRAUBE	118	M6 SPORNAD
15	SCHRAUBE	51	KUGELLAGER	85	SCHRAUBE	119	SCHLITTENABLEITBLECH/-DEFLEKTOR
16	GUMMIFUSS	52	SCHLITTENFÜHRUNGSSTIFT	86	MIKROSCHALTER	120	SCHRAUBE
17	SCHRAUBE	53	FIXIERSTIFT/ARRETIERBOLZEN	87	UNTERLEGSCHLEIBE	122	WASSERDICHTER ABDECKUNG
18	UNTERLEGSCHLEIBE	54	VERRIEGELUNG	88	ABTRIEBSACHSE	123	TRENNPLATTENHALTERUNG
19	UNTERPLATTE	55	FEDER	89	BINDERING	124	BEWEGLICHE TRENNPLATTE
20	SCHRAUBE	56	BINDERING	90	KUGELLAGER	125	SCHRAUBE
21	QUADRATISCHE ACHSE	57	VERSCHLUSSUMMANTELUNG	91	GROSSES ANTRIEBSRAD DES MOTORS	126	TRENNPLATTENHALTERUNG
22	NOCKENSCHLEIBENPASSFORM	58	ABDECKUNG DES SCHNEIDGUTSCHLITTENTRÄGERS	92	DICHTRING	127	MUTTER
23	KUPFERHÜLSE			93	MESSER	128	SCHNITTSTÄRKENVERSTELLKNOPF
24	SCHRAUBE	59	(SCHUTZ)HÜLSE	94	SCHRAUBE	129	
25	SCHLITTEN-MULDE + SCHLITTEN	60	SICHERUNGSSTIFT	95	SCHRAUBE	130	
26	FEDERDICHTUNG + WELLENFEDERDICHTUNG	61	UNTERLEGSCHLEIBE	96	MESSERSCHUTZRING	131	
27	SCHLITTENACHSE	62	ABDECKKNOPF DER ZUGVORRICHTUNG	97	DISTANZSCHLEIBE/ABSTANDHALTER	132	SCHRAUBE
28	SCHLITTENZUBEHÖR			63	SCHRAUBE	98	MESSERSCHUTZVORRICHTUNG
29	SCHRAUBE	64	FINGERSCHUTZ DES SCHNEIDGUTSCHLITTENS	100	SOCKEL DER SCHLEIFVORRICHTUNG DER BAUGRUPPE	134	STROMKABEL
30	SCHIEBREGLER	65	SCHNEIDGUTABLAGE			99	MAGNETISCHER SCHALTER
31	FÜLLKÖRPER	66	SCHRAUBE	101	MAGNET	136	MUTTER
32	METALLPLATTE	67	MUTTER	102	STIFT DER SCHLEIFVORRICHTUNGSHALTERUNG	137	MUTTER
33	NIETE	68	SCHRAUBENGANG	105	SOCKEL DER SCHLEIFVORRICHTUNG DER UNTERBAUGRUPPE	138	SCHALTER
34	WELLENSCHLEIBE	69	UNTERLEGSCHLEIBE	106		BINDERING	139
35	NOCKENSCHLEIBE	70	STIFT DES RESTEHALTERS			140	PLATINE
36	UNTERLEGSCHLEIBE	71	KUNSTSTOFFKANÜLE			141	KONDENSATOR
						142	KONDENSATOR-VERSCHLUSSBLENDE

INTRODUCTION

- Ce manuel est destiné à fournir aux clients des informations sur la trancheuse et ses spécifications ainsi que les instructions d'utilisation et de maintenance 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.

1. INFORMATION SUR LA TRANCHEUSE

1.1 PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- La trancheuse doit être utilisée uniquement par des personnes hautement qualifiées et pleinement conscientes des mesures de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de changement de personnel, la formation doit être fournie à l'avance.
- Bien que la trancheuse soit équipée de dispositifs de sécurité dans les points dangereux, il est recommandé de ne pas toucher la lame et les composants mobiles.
- Avant de commencer le nettoyage et la maintenance, débranchez la prise de la trancheuse de l'alimentation.
- Évaluez soigneusement les risques résiduels lorsque les dispositifs de protection sont retirés pour effectuer le nettoyage et la maintenance.
- Le nettoyage et l'entretien nécessitent une grande concentration.
- Un contrôle régulier des cordons d'alimentation électrique est absolument nécessaire; un cordon usé ou endommagé peut exposer les utilisateurs à un risque important d'électrocution.
- Si la trancheuse présente des dysfonctionnements, il est recommandé de ne pas l'utiliser et de s'abstenir d'essayer de la réparer; veuillez appeler le "centre de service".
 - **N'utilisez pas la trancheuse pour les produits congelés, la viande et le poisson avec des os et des produits autres que des aliments.**
 - **N'utilisez pas la trancheuse sans l'aide du poussoir, lorsque la viande est presque terminée.**
 - **Ne vous placez pas dans une position dangereuse, la lame peut provoquer des blessures.**

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

- si la trancheuse a été altérée par du personnel non autorisé;
- si certaines pièces ont été remplacées par des pièces de rechange non originales;
- si les instructions incluses dans ce manuel ne sont pas suivies avec précision;
- Si la trancheuse n'est pas nettoyée et huilée avec les bons produits.

1.2 SYSTÈMES DE SÉCURITÉ INSTALLÉS DANS LA TRANCHEUSE

1.2.1 SYSTÈME DE SÉCURITÉ MÉCANIQUE

Le système de sécurité mécanique de la trancheuse décrit dans ce manuel est conforme aux directives CE 2006/42 et aux réglementations EN 1974.

Le système de sécurité comprend (voir 1.3.3):

- protège-lame;
- bague;
- couvercle de la lame;
- poussoir de viande;
- bouton poussoir à viande avec bague et entretoise;
- couvercle de la main sur le plateau de nourriture;

1.2.2 SYSTÈME DE SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

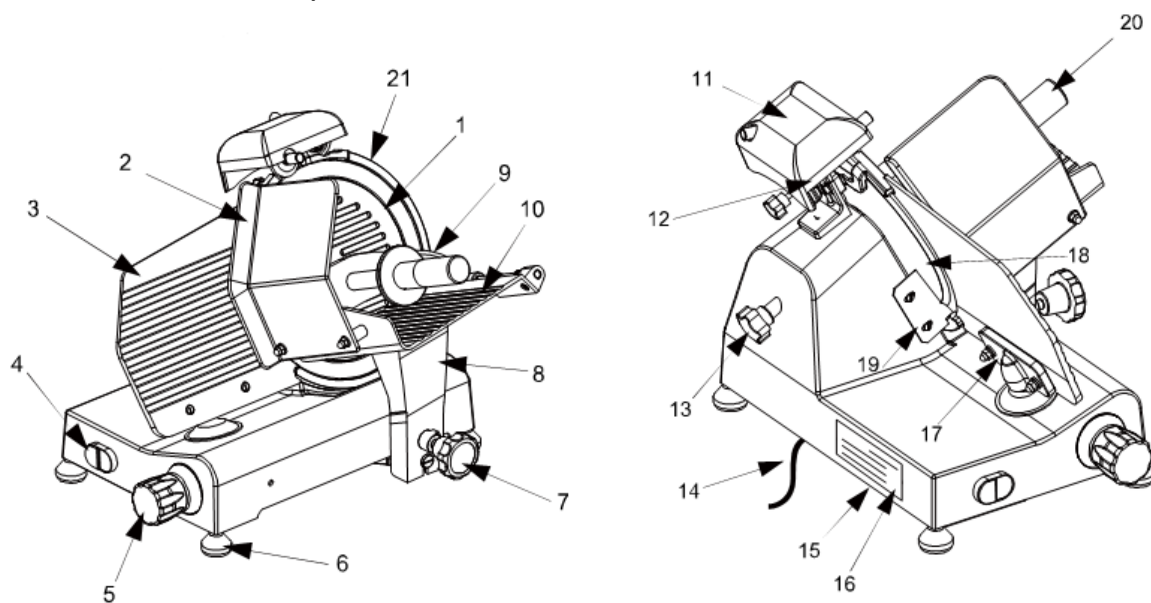
La trancheuse est équipée de:

- un micro-interrupteur qui arrête la trancheuse au cas où le tirant de protection de la lame est retiré (voir figure n ° 1); le micro-interrupteur empêche le redémarrage de la trancheuse si le protecteur n'a pas été mis en position d'arrêt.
- un relais dans la boîte de contrôle qui nécessite le redémarrage de la trancheuse en cas de coupure de courant.

Même si les trancheuses de la version CE sont munies de protections électriques et mécaniques (lorsque la trancheuse fonctionne et pour les opérations de maintenance et de nettoyage), il existe toujours des RISQUES RESIDUELS qui ne peuvent pas être complètement éliminés; ces risques sont mentionnés dans ce manuel sous AVERTISSEMENT. . La lame et d'autres parties de la machine peuvent causer des coupures et des blessures.

1.3 COMPOSANTS DE LA TRANCHEUSE

SÉRIES MS***ST-U – 7455.0145 / 7455.0155



1. Garde de lame
2. Couverture de main
3. Jauge d'épaisseur (plaque)
4. Panneau de bouton-poussoir
5. Bouton de sélection
6. Pieds
7. Bouton de verrouillage du chariot
8. Tige
9. Presse à viande
10. Plateau de nourriture
11. Affûteur

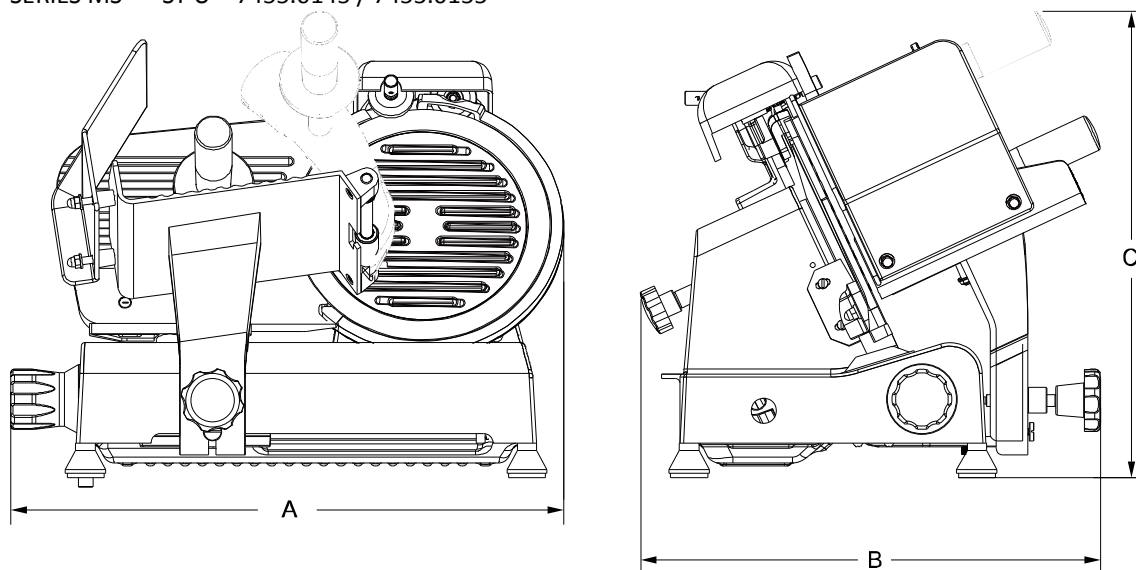
12. Bouton de verrouillage de l'affûteur
13. Barre de liaison pour protège-lame
14. Cordon d'alimentation
15. Base
16. Plaque signalétique - numéro de série
17. Support de jauge d'épaisseur
18. Lame
19. Déflecteur
20. Bouton de presse à viande
21. Anneau

2. INFORMATIONS TECHNIQUES

2.1 DIMENSIONS GLOBALES, POIDS, CARACTÉRISTIQUES...

Dessins des dimensions globales

SÉRIES MS***ST-U – 7455.0145 / 7455.0155



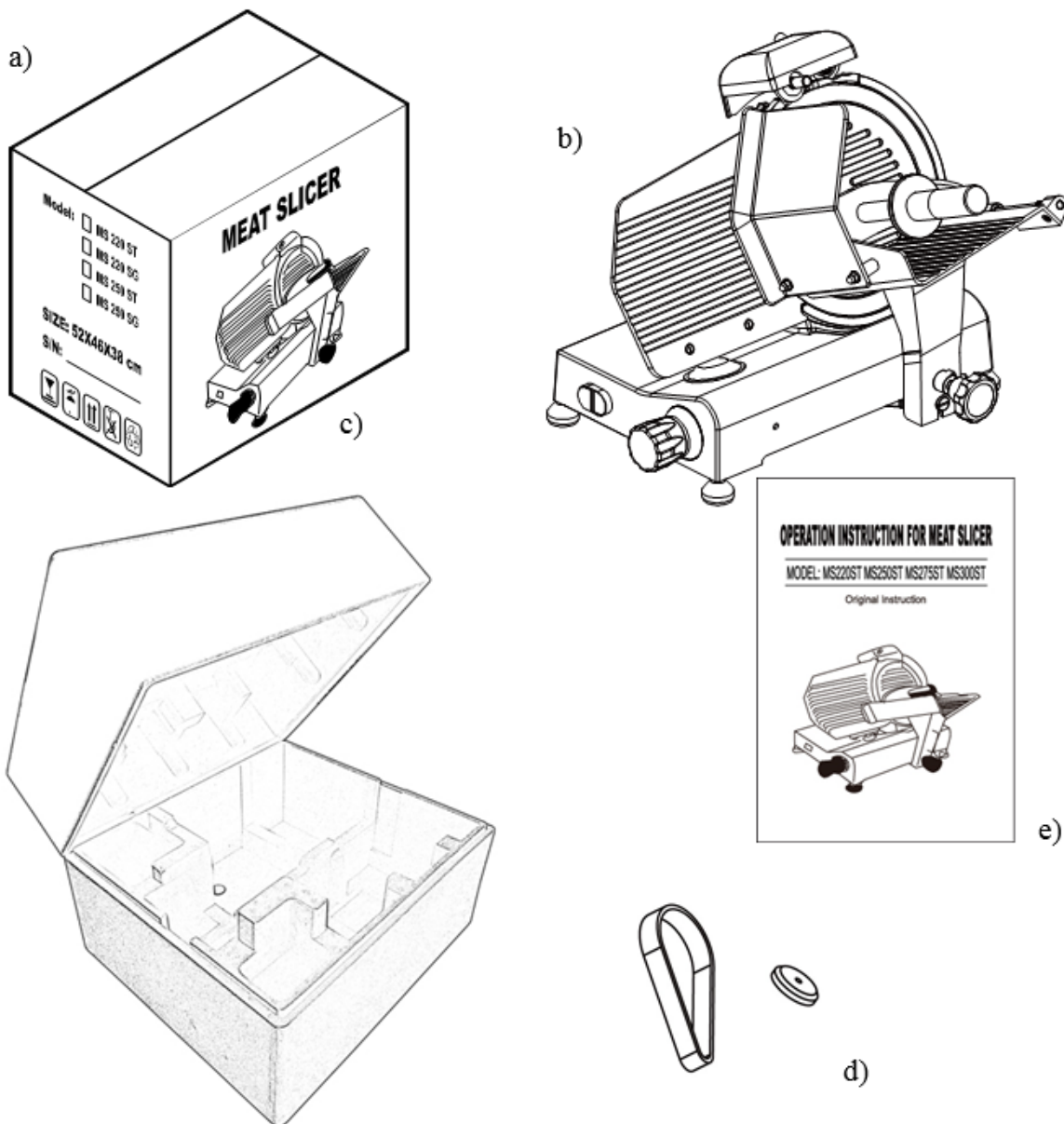
MODÈLE		MS 250ST-U 7455.0145	MS 300ST-U 7455.0155
ø lame	mm	250	300
Moteur	Watt	150	250
	Hp	0.2	1/3
Alimentation de courant	1Hp / 2Hp	110V~60Hz; 230V 50/60Hz	
L'épaisseur de coupe	mm	11	14
Chariot	mm	245	245
Taille du plateau	mm	230x230	250x275
A x B x C	mm	494x402x398	615x494x477
Poids net	Kg	16	17
Niveau du bruit	dB	60	60

3. FOURNITURE DE LA TRANCHEUSE

3.1 EXPÉDITION DE LA TRANCHEUSE (voir FIG. n° 3)

Les trancheuses sont soigneusement emballées et ensuite expédiées de nos entrepôts; le colis comprend:

- a) une boîte en carton
- b) la trancheuse
- c) deux paquets de polyfoène polyfoam
- d) une roue et une Courroie
- e) un manuel



3.2 VÉRIFICATION DU COLIS À SON ARRIVÉE

Si aucun dommage extérieur n'est visible sur l'emballage à son arrivée, ouvrez-le et vérifiez que tous les composants sont à l'intérieur. Si le colis a subi des manipulations brutales, des chocs, le transporteur doit être informé de tout dommage; En outre, un rapport détaillé sur l'étendue des dommages causés à la machine doit être rempli dans les trois jours à compter de la date de livraison indiquée dans les documents d'expédition. Ne pas renverser le paquet !! Lorsque l'emballage est transporté, assurez-vous que la boîte est soulevée par les 4 coins (parallèles au sol).

3.3 SE DÉBARASSER DE L'EMBALLAGE

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

4. INSTALLATION

4.1 INSTALLER LA TRANCHEUSE

La trancheuse doit être installée sur une table de travail adaptée aux dimensions globales de la trancheuse indiquées dans le tableau 1-2-3 (selon le modèle); il doit donc être suffisamment grand, bien nivelé, sec, lisse, résistant, stable et placé à une hauteur de 80 cm du sol.


De plus, la machine doit être installée dans une pièce avec 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 l'échec de la trancheuse.

4.2 CONNEXION ÉLECTRIQUE

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

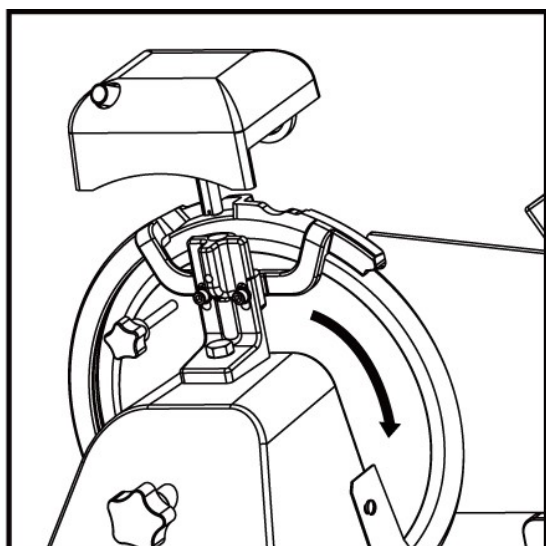
Connectez la trancheuse avec une source d'alimentation 230V / 50Hz. Vérifiez que la mise à la terre est entièrement opérationnelle.

En outre, vérifiez que les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique - le numéro de série correspondent aux caractéristiques indiquées sur le bon de livraison et le bon de livraison.

MEAT SLICER	
MODEL: _____	SINGLE PHASE
VOLT.: _____	POWER: _____
DATE: _____	N.W.: _____
S/N: _____	
NANHAI LIHAO ELECTRIC WORKS CO.,LTD ADD:ShengKeng Industrial Zone ,Zhoucun ,Lishui,Nanhai,Foshan,Guangdong,China	
	

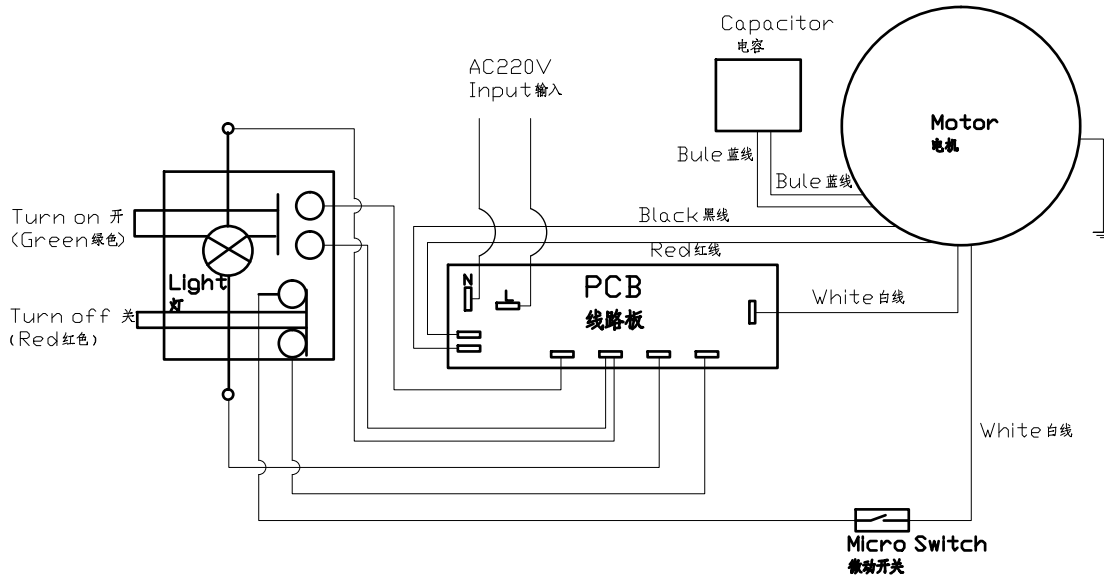
Plaque signalétique - numéro de série

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



Sens de la rotation de la lame

4.3 CIRCUIT ÉLECTRIQUE



4.4 VÉRIFICATION DE FONCTION

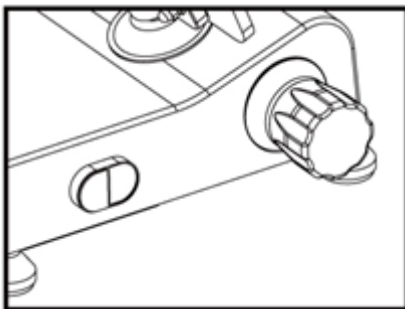
Avant de tester la trancheuse, vérifiez que le bac à aliments est bloqué puis essayez la fonction selon les procédures suivantes:

1. appuyez sur le bouton d'allumage "I" (ON) et sur le bouton d'arrêt "O" (OFF);
2. vérifier le plateau de nourriture et du poussoir de viande;
3. vérifier le fonctionnement et le réglage de la plaque à l'aide du bouton rotatif;
4. vérifier la fonction de l'affûteur;
5. Vérifiez que la trancheuse s'arrête de fonctionner en dévissant le tirant du protège-lame.

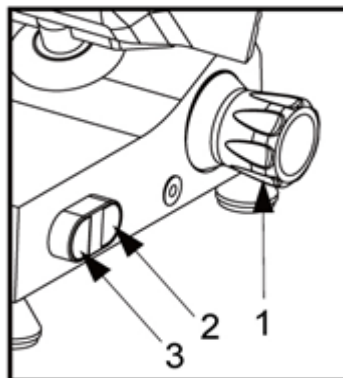
5. FONCTIONNEMENT DE LA TRANCHEUSE

5.1 CONTRÔLES

Les contrôles sont placés sur le côté gauche de la base, comme indiqué dans l'image ci-dessous.



1. Bouton de cadran pour ajuster l'épaisseur de coupe.
2. Bouton d'allumage "I"
3. Bouton d'arrêt "O"



Position des contrôles

5.2 CHARGEMENT ET TRANCHAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

AVERTISSEMENT: Les produits à couper doivent être chargés sur le plateau à aliments seulement lorsque le bouton du cadran est en position «0» et faites attention à la lame et aux bords tranchants.

La procédure est la suivante:

1. une fois que le produit a été chargé sur le plateau à nourriture et placé contre la plaque, l'arrêter avec le bras muni de points de préhension;
2. ajustez le bouton du cadran de manière à obtenir l'épaisseur de coupe désirée;
3. Pour éviter les accidents, la personne qui coupe doit faire face à la machine et se tenir debout correctement: mettre l'aiguille de l'anneau sur le poussoir de viande, puis celle de gauche à côté du déflecteur (ne pas toucher la lame); le corps doit être perpendiculaire à la surface de travail (voir la figure 10a). ATTENTION: Faire très attention: aucun membre de votre corps ne doit entrer en contact avec la lame (voir figure 10b);
4. appuyez sur le bouton d'allumage "I";
5. Poussez doucement le chariot (bac à aliments + poussoir de viande + tige) vers la lame sans exercer de pression sur les aliments avec le poussoir car ils ont leur propre force de gravité qui exerce une pression sur la jauge d'épaisseur. La lame coupera facilement les aliments et la trancheuse seront guidés par le déflecteur sur la plaque collectrice (voir figure 11);
6. ne faites pas fonctionner la trancheuse sans aliments;
7. une fois que les aliments ont été coupés, mettre le bouton du cadran sur la position "0" et éteindre la machine en mettant l'interrupteur sur la 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).

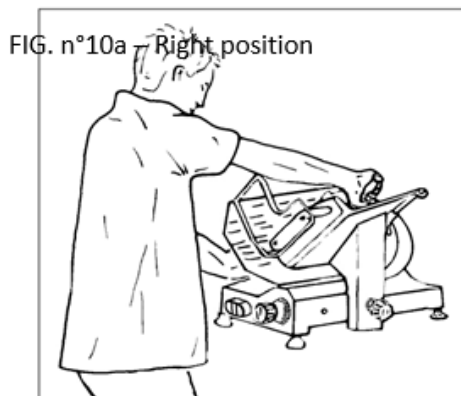
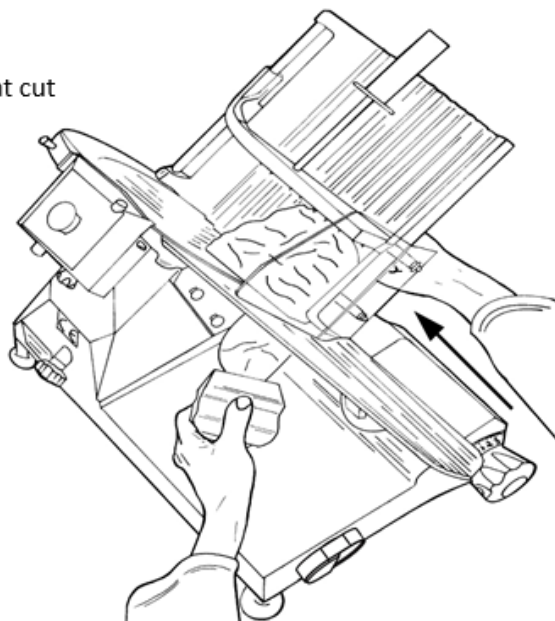


FIG. n°11 – Meat cut



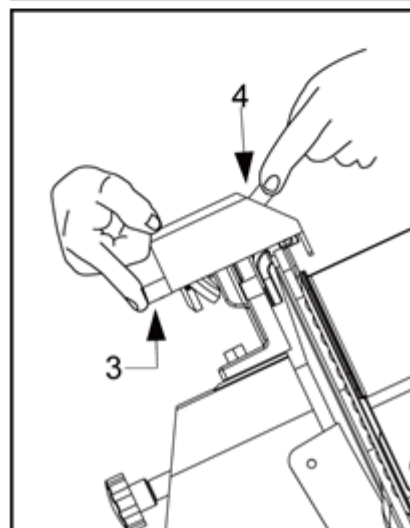
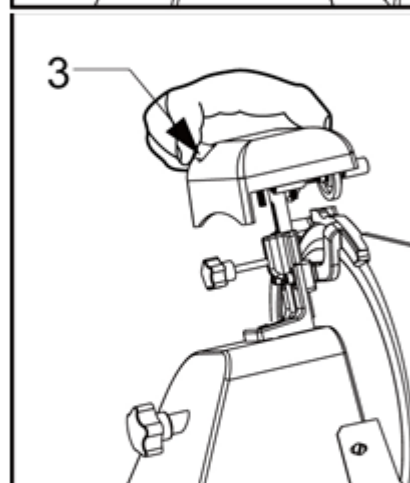
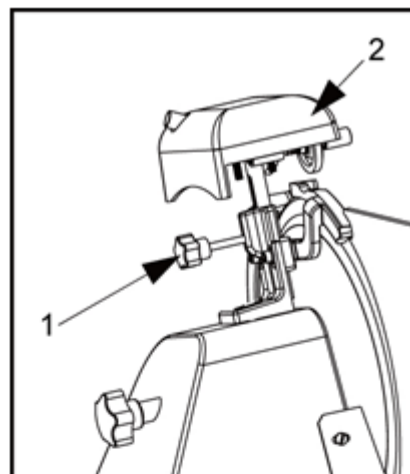
5.3 AFFÛTAGE DE LA LAME (voir FIG. n°12 a-b-c)

AVERTISSEMENT: Avant de procéder à l'affûtage des lames, restez vigilant aux RISQUES RESIDUELS (voir §1.2.2) qui se réfèrent au risque de blessure si les instructions ci-dessous ne sont pas suivies.

La lame doit être affûtée périodiquement et dès qu'elle devient émoussée; les instructions détaillées suivantes doivent être effectuées:

1. Nettoyez la lame avec précision à l'alcool pour enlever la graisse après que la fiche a été déconnectée de la douille;
2. Dévisser le bouton (1), soulever (a) l'aiguiseur (2) jusqu'à la position de verrouillage et le tourner de 180 ° (b) (voir figure 12 a). Ensuite, laissez-le se déplacer vers l'extrémité (c) de sorte que la lame soit positionnée entre les deux moles de meulage. Verrouille le bouton;
3. allumer la trancheuse en appuyant sur le bouton "I" (ON);
4. appuyer sur le petit bouton (3) (voir figure 12 b), laisser la lame tourner contre la mole 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 simultanément (voir figure 12 c);
6. il est recommandé de nettoyer les grains de beauté en suivant l'affûtage (voir 6.2.3);
7. Une fois l'affûtage terminé, remettez la coupe dans son réglage d'origine en procédant de la manière inverse.

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



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 aliments.
- La trancheuse ne doit pas être nettoyée avec un nettoyeur à eau et des jets d'eau à haute pression, mais utiliser 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 d'effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de:

- 1) débrancher la fiche d'alimentation de la prise pour isoler complètement la trancheuse du reste du circuit électrique;
- 2) placer le bouton de réglage de la plaque sur la position "0".

AVERTISSEMENT: Faites attention aux risques résiduels dus à la coupe et / ou aux arêtes vives.

6.2 PROCÉDURE DE NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE

6.2.1 Nettoyage du plateau de nourriture (voir FIG. n°13)

Le chariot (bac à nourriture + bras + tige) est facilement démontable:

- avec le bouton de réglage réglé sur la position "0" (1);
- le chariot (2) à la fin de son parcours (a) près des commandes;
- dévisser le bouton (3), faire glisser le chariot vers le haut (b);
- après avoir retiré le chariot, il est possible de nettoyer avec précision le bac à aliments avec de l'eau chaude et un détergent neutre (PH 7).

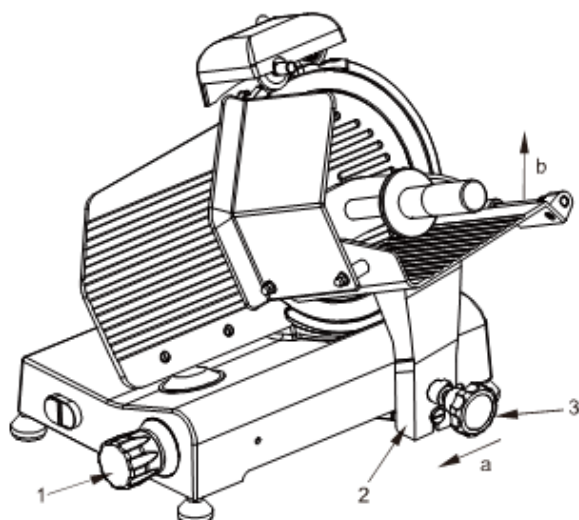


FIG. n°13 – Libération du chariot.

6.2.2 Lame, protège-lame et nettoyage des anneaux

Dévisser le bouton de la vis de fixation (1) (voir figure 14) pour libérer le protège-lame (2).

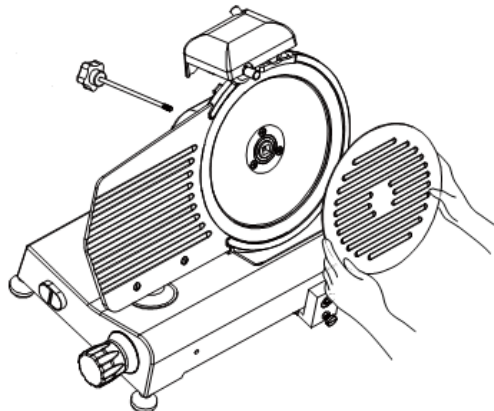


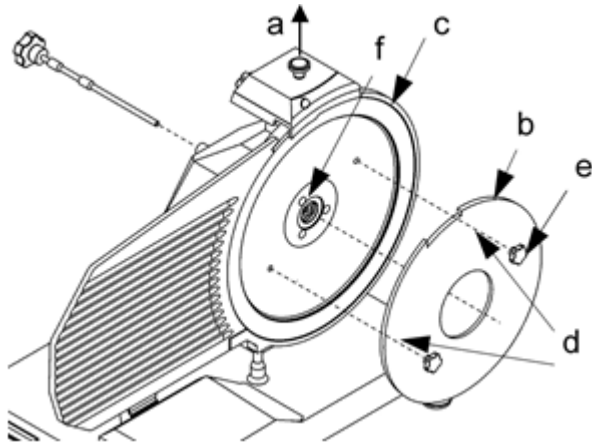
FIG. n°14 – Libération du protège-lame

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 figure 15).

La lame doit être enlevée comme suit:

- 1) démonter le couvercle de la lame (voir figure 14);
- 2) retirer (a) l'affûteur et ouvrir la lame d'épaisseur à l'aide du bouton rotatif pour faire en sorte que l'outil de retrait de la lame (b) adhère à la lame;
- 3) desserrer les 3 ou 4 vis (f) (selon le modèle) qui fixent la lame;
- 4) pencher l'outil de retrait 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) ne pas trop serrer la vis (e).

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



voir FIG. n°15 – Placer le masque pour enlever la lame

6.2.3 Nettoyage de l'affûteur

L'opération de nettoyage de l'affûteur est effectuée en frottant des moles de meulage avec une brosse; les taupes doivent être placées dans la position de sécurité ce qui signifie qu'elles doivent être tournées vers le côté opposé à la lame.

6.2.4 Nettoyage du déflecteur

Les deux vis (a) bloquant le déflecteur doivent être dévissées pour l'enlever (voir FIG. n°16).

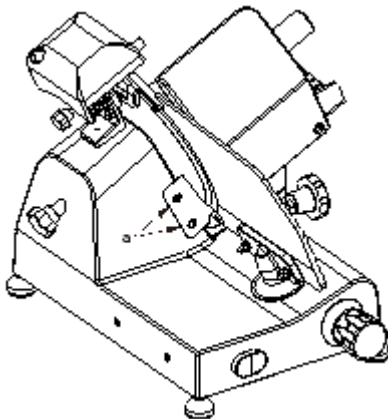


FIG.n°16

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

7. MAINTENANCE

7.1 CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Avant de commencer la maintenance, il est nécessaire de:

- a) Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise pour isoler complètement la trancheuse du circuit électrique.
- b) Placez le bouton du cadran en réglant la plaque d'épaisseur sur la position "0".

7.2 COURROIE

La courroie ne doit pas être ajustée. Généralement, il doit être remplacé après 3/4 ans; Dans ce cas, appelez votre "centre de service" confirmé.

7.3 PIEDS

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 FIL D'ALIMENTATION

Vérifiez périodiquement si le fil d'alimentation est usé et, si c'est le cas, appelez le "centre de services" 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 remplacer, appelez le "centre de services".

7.6 MOLES DE MEULAGE

Vérifiez que les moles de meulage conservent leur propriété abrasive pendant les opérations d'affûtage. Si elles doivent être remplacées ne pas endommager la lame; Appelez donc le " centre de services ".

7.7 LUBRIFICATION DE GUIDES COULISSANTS

De temps en temps, versez quelques gouttes d'huile (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 à travers le trou (HUILE) à côté du bouton du cadran.

7.8 ÉTIQUETTE DU PANNEAU BOUTON-POUSSOIR

Si l'étiquette du panneau de touches a été endommagée, appelez le "centre de services" pour le remplacer.

8. DÉBARRAS DE LA MACHINE

8.1 METTRE LA MACHINE HORS SERVICE

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

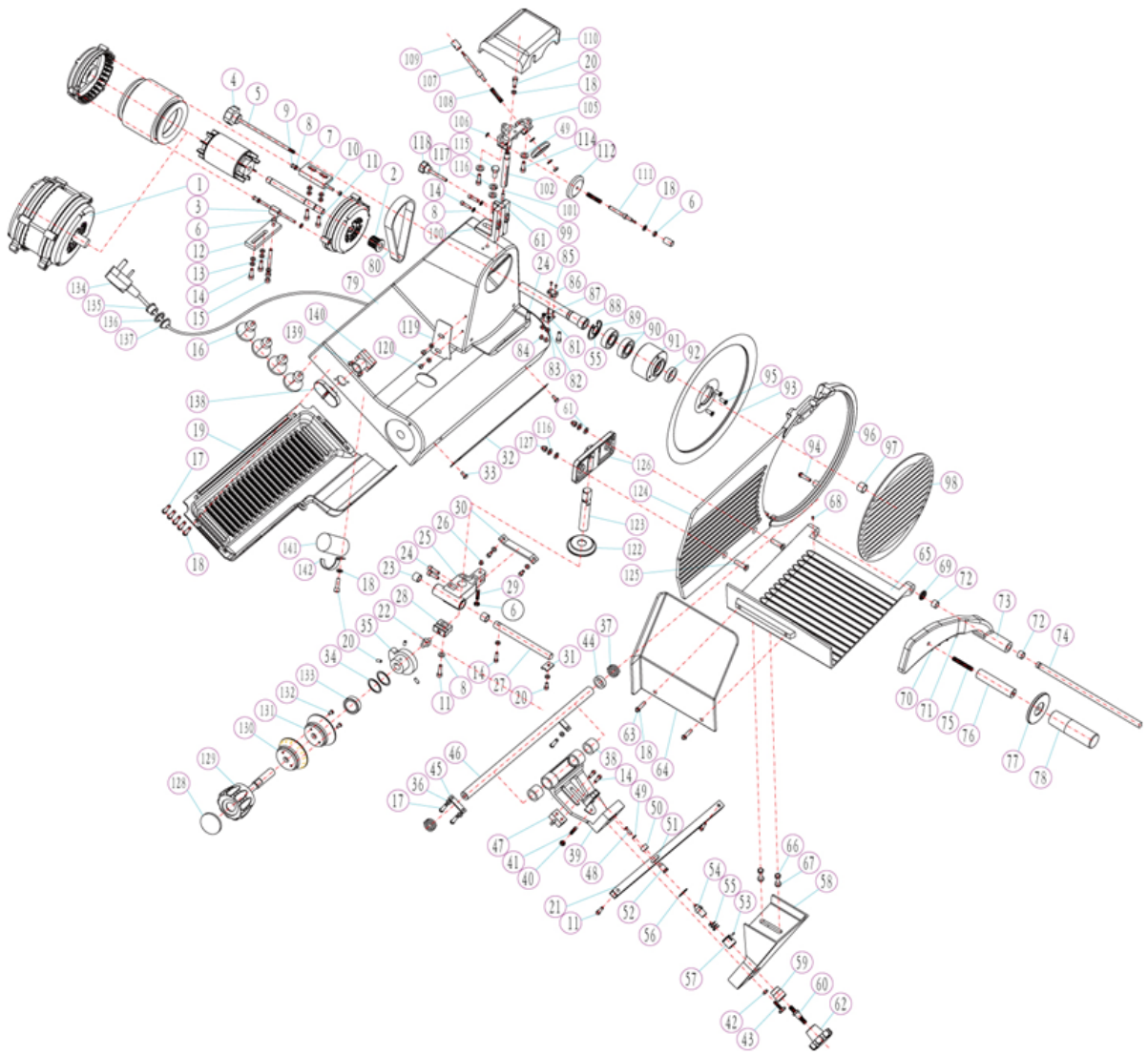
8.2 DEEE Déchets d'équipements électriques et électroniques

Les directives 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, barré d'une poubelle sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres ordures ménagères.

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

La collecte sélective et le recyclage de vos équipements usagés au moment de leur élimination contribueront à préserver les ressources naturelles et à assurer leur recyclage de manière à protéger la santé humaine et l'environnement.



9. LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES

Part No.	Name	Part No.	Name	Part No.	Name	Part No.	Name
1	MOTOR	37	SPRING	72	COPPER SLEEVE OF FOOD ARM	107	PIN OF COARSE GRAIN EMERY WHEEL
2	SMALL BELT WHEEL OF MOTOR	38	BUSH				
3	MOTOR ADJUSTING SEAT	39	TOWING BRACKET	73	FOOD ARM	108	SPRING
4	BLADE GUARD BOLTS	40	NUT	74	FIXED-ARM PIN	109	BUTTON OF SHARPENER
5		41	SCREW	75	THREAD SCREW	110	SHARPENER COVER
6	NUT	42	NUT	76	ROUND BAR	111	PIN OF FINE GRAIN EMERY WHEEL
7	MOTOR BRIQUETTING	43	BOLT	77	PLASTIC RING		
8	WASHER	44	WASHER	78	FOOD ARM HANDLE	112	FINE GRAIN EMERY WHEEL
9	SCREW	45	SLIDE AXLE BRIQUETTING	79	ALUMINIUM BASE	113	COARSE GRAIN EMERY WHEEL
10	SPRING WASHER	46	TOWING BRACKET AXLE	80	BELT	114	SCREW
11	SCREW	47	SELF LOCK GASKET	81	NUT	115	SCREW
12	MOTOR BRACKET	48	SCREW	82	WASHER	116	SPRING WASHER
13	SCREW	49	WASHER	83	MICROSWITCH FIXED PLATE	117	SCREW
14	SCREW	50	WASHER	84	SCREW	118	M6 STAR WHEEL
15	SCREW	51	BALL BEARING	85	SCREW	119	SLIDE DEFLECTOR
16	RUBBER FOOT	52	GUIDE SLIDE PIN	86	MICROSWITCH	120	SCREW
17	SCREW	53	LOCATING PIN	87	WASHER	122	WATERPROOF COVER
18	WASHER	54	LOCK	88	OUTPUT AXIS	123	BULKHEAD SUPPORT
19	BOTTOM PLATE	55	SPRING	89	JUMP RING	124	MOVABLE BULKHEAD
20	SCREW	56	JUMP RING	90	BALL BEARING	125	SCREW
21	QUADRATE AXIS	57	LOCK SHEATH	91	BIG BELT WHEEL OF MOTOR	126	BULKHEAD SUPPORT
22	CAM OSCULANT STAFF	58	FOOD TRAY SUPPORT COVERING	92	SEAL RING	127	NUT
23	COPPER BUSH			93	BLADE	128	THICKNESS ADJUST KNOB
24	SCREW	59	LOCATING SHEATH	94	SCREW	129	
25	SLIDE MULCH + SLIDER	60	LOCK PIN	95	SCREW	130	
26	SPRING GASKET + UNDEE SPRING GASKET	61	WASHER	96	BLADE GUARDING RING	131	
		62	TOWING BRACKET COVER KNOB	97	SPACER	132	SCREW
27	SLIDE AXLE			98	BLADE GUARD	133	COPPER BUSH
28	SLIDE ACCESSORY	63	SCREW	99	MAGNETIC SWITCH	134	POWER CORD
29	SCREW	64	TRAY FINGER GUARD	100	SHARPENER BASE OF ASSEMBLED	135	SCREW
30	SLIDER DRIVER	65	FOOD TRAY			136	NUT
31	FILLER PIECE	66	SCREW	101	MAGNET	137	NUT
32	METAL SHEET	67	NUT	102	PIN OF SHARPENER BRACKET	138	SWITCH
33	RIVET	68	THREAD SCREW	105	SHARPENER BASE OF SUBASSEMBLY	139	SCREW
34	WAVE WASHER	69	WASHER			140	CRICUIT BOARD
35	CAM	70	NAIL OF FOOD ARM	106	JUMP RING	141	CAPACITOR
36	WASHER	71	PLASTIC GRANULE			142	CONDENSER LOCK PLATE