



Mod. M30C250B1  
M30C300B1  
M30C300B2

## Operating and maintenance manual Mode d'emploi et d'entretien

### OHAUS Europe GmbH

Im Langacher 44  
8606 Greifensee  
Switzerland

e-mail: [ssc@ohaus.com](mailto:ssc@ohaus.com)  
Tel: 0041 22 567 53 19  
e-mail: [tsc@ohaus.com](mailto:tsc@ohaus.com)  
Tel: 0041 22 567 53 20

[www.ohaus.com](http://www.ohaus.com)

ISO 9001:2008  
Registered Quality  
Management System

### OHAUS Europe GmbH

Im Langacher 44  
8606 Greifensee  
Switzerland

e-mail: [ssc@ohaus.com](mailto:ssc@ohaus.com)  
Tel: 0041 22 567 53 19  
e-mail: [tsc@ohaus.com](mailto:tsc@ohaus.com)  
Tel: 0041 22 567 53 20

[www.ohaus.com](http://www.ohaus.com)

Avec des bureaux en Europe,  
en Asie et en Amérique latine

ISO 9001:2008  
Système d'assurance  
qualité agréé



English

Français



de 10 mm par rapport au diamètre standard. Pour la remplacer, appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE".

## 7.6 - MEULES

Vérifiez que les meules gardent leur propriété d'abrasion pendant l'aiguisage. Dans le cas contraire adressez-vous au "SERVICE APRÈS-VENTE" et remplacez -les afin d'éviter tout endommagement de la lame.

## 7.7 - LUBRIFICATION DE LA COULISSE

De temps en temps, mettez quelques gouttes d'huile (la burette d'huile est fournie avec la machine) dans le petit trou prévu à cet effet (OIL) situé à côté du bouton gradué pour lubrifier la coulisse du chariot.

## CHAP. 8 - ELIMINATION DE LA MACHINE

### 8.1 - MISE HORS-SERVICE

Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser; débrancher la machine de l'installation électrique.

### 8.2 - DEEE Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques



*Aux termes de l'art.13 du Décret législatif 25 juillet 2005, n.151 "Mise en pratique des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets".*

*Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur les équipements ou sur leur emballage indique que le produit à la fin de sa vie doit être récolté séparément des autres déchets.*

*Le tri sélectif des présents équipements qui arrivent au terme de leur vie est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de son équipement devra donc contacter le producteur et suivre les indications que celui-ci aura adoptées pour permettre le tri sélectif de l'équipement joint au terme de sa vie.*

*Le tri sélectif approprié pour donner lieu par la suite au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement de l'équipement hors d'usage contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement.*

*L'élimination abusive du produit par le détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.*

## 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 well informed about the use of the slicer and its periodical maintenance.*

## TABLE OF CONTENTS

<b>CHAP. 1 - INFORMATION ON THE SLICER</b>	pag. 5
1.1 - GENERAL PRECAUTIONS	
1.2 - SAFETY SYSTEMS INSTALLED IN THE SLICER	
1.2.1 - mechanical safety system	
1.2.2 - electrical safety system	
1.3 - SPECIFICATIONS OF THE SLICER	
1.3.1 - general description	
1.3.2 - construction features	
1.3.3 - slicer components	
<b>CHAP. 2 - TECHNICAL DATA</b>	pag. 8
2.1 - OVERALL DIMENSIONS, WEIGHT, CHARACTERISTICS ...	
<b>CHAP. 3 - SUPPLY OF THE SLICER</b>	pag. 10
3.1 - DISPATCH OF THE SLICER	
3.2 - PACKAGE CHECK UPON ARRIVAL	
3.3 - PACKAGING DISPOSAL	
<b>CHAP. 4 - INSTALLATION</b>	pag. 11
4.1 - SETTING UP OF THE SLICER	
4.2 - ELECTRIC CONNECTION	
4.2.1 - slicer equipped with a single-phase motor	
4.3 - ELECTRIC CIRCUIT DIAGRAM	
4.3.1 - Diagram of the single-phase electric circuit	
4.4 - FUNCTIONING CHECK	
<b>CHAP. 5 - OPERATING OF THE SLICER</b>	pag. 12
5.1 - CONTROLS	
5.2 - LOADING AND SLICING OF FOODSTUFFS	
5.3 - SHARPENING OF BLADE	
<b>CHAP. 6 - ORDINARY CLEANING</b>	pag. 15
6.1 - GENERAL FEATURES	
6.2 - SLICER CLEANING PROCEDURE	
6.2.1 - meat hopper cleaning	
6.2.2 - blade, blade guard and ring cleaning	
6.2.3 - sharpener cleaning of the sharpener	
6.2.4 - deflector cleaning of the deflector	

## CHAP. 7 - MAINTENANCE AND USEFUL ADVICE

pag. 17

- 7.1 - GENERAL FEATURES
- 7.2 - belt
- 7.3 - feet
- 7.4 - power supply cord
- 7.5 - blade
- 7.6 - grinding mole
- 7.7 - lubrication of sliding guides

## CHAP. 8 - MACHINE DISPOSAL

pag. 18

- 8.1 - PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE
- 8.2 - WEEE Waste of Electric and Electronic Equipment

**N.B.** Nettoyer le protège-lame avec de l'eau tiède et une lessive neutre.

### 6.2.3 - Nettoyage de l'aiguiseur

Ce nettoyage s'effectue en frottant les meules à l'aide d'une petite brosse trempée dans l'alcool en les gardant toujours tournées du côté opposé à celui de la lame pour des raisons de sécurité.

### 6.2.4 - Nettoyage du protège-tranche

Afin de retirer le protège-tranche (voir FIG. n°13) il suffit tout simplement de dévisser

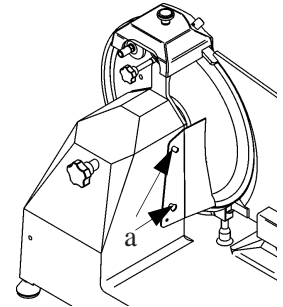


FIG. n° 13 - Représentation du protège-tranche

les deux vis (a) qui le fixent.

Nettoyez ensuite le protège-tranche en utilisant de l'eau et une lessive neutre.

## CHAP. 7 - ENTRETIEN

### 7.1 - INTRODUCTION

Avant toute opération d'entretien, il est nécessaire de:

- a) débrancher le câble d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine de l'installation électrique.
- b) mettre le bouton gradué de réglage du guide en position "0".

### 7.2 - COURROIE

La courroie ne nécessite d'aucun réglage. Remplacez-la généralement après 3/4 ans d'usage en appelant le "SERVICE APRÈS-VENTE".

### 7.3 - PIEDS

A la longue, les pieds pourraient se détériorer perdant les caractéristiques d'élasticité et rendant ainsi la machine moins stable. Dans ce cas, remplacez-les en appelant le "SERVICE APRÈS-VENTE".

### 7.4 - CÂBLE D'ALIMENTATION

Vérifier périodiquement le câble d'alimentation et si nécessaire appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE" pour le remplacer.

### 7.5 - LAME

Vérifier qu'après un usage prolongé, le diamètre de la lame ne se réduise pas de plus

## 6.2.2 - Nettoyage de la lame, du protège-lame et de l'anneau

Dévissez la poignée du tirant parelame (1) (voir FIG.n°11) afin de retirer le protège-lame (2).

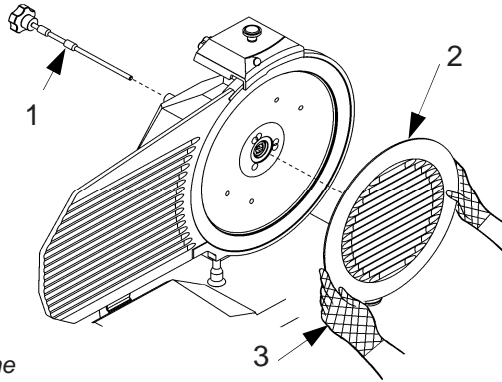


FIG. n°11 - Extraction du protège-lame

**ATTENTION:** mettez des gants métalliques (3) et utilisez un chiffon humide pour nettoyer la lame.

Pour le nettoyage de la surface arrière de la lame et de l'anneau, il est nécessaire de retirer la lame (voir FIG. n°12) du trancheur.

La procédure pour la désinsertion de la lame est la suivante:

- 1) retirez le protège-lame (voir FIG. n°11);
- 2) enlevez l'aiguiseur (a) et écartez suffisamment le guide en utilisant le bouton gradué de sorte que le masque de protection (b) adhère bien à la lame;
- 3) dévissez les 3 ou 4 vis (f) qui fixent la lame selon les modèles;
- 4) positionnez le masque en plexiglas sur la lame pour qu'il rentre parfaitement dans l'anneau (c); faites coïncider l'axe des deux trous (d) de la lame avec les deux pivots (e) du masque de protection en tournant légèrement la lame jusqu'à atteindre la position désirée;
- 5) vissez les deux pommeaux (e) sans serrer excessivement.

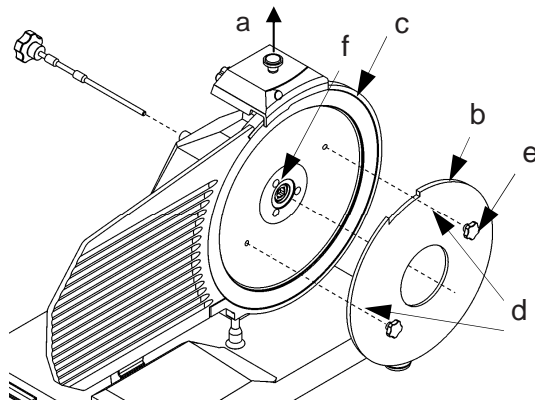


FIG. n°12 - Installation du masque pour l'extraction de la lame

## CHAP. 1 - INFORMATION ON THE SLICER

### 1.1 - GENERAL PRECAUTIONS

- The slicer must be operated only by highly qualified people who are fully aware of the safety measures described in this manual.
- In case of a personnel turn over, training is to be provided in advance.
- Although the slicer is equipped with safety devices in the dangerous points, it is recommended not to touch the blade and the moving components.
- Before starting cleaning and maintenance, disconnect the slicer plug from the supply socket.
- Assess the residual risks carefully when protection devices are removed to carry out cleaning and maintenance.
- Cleaning and maintenance require great concentration.
- A regular control of the electric supply cords is absolutely necessary; a worn-out or damaged cord can expose users to great electric shock hazard.
- If the slicer shows malfunctions, it is recommended not to use it and to abstain from trying to repair it; please call the "SERVICE CENTRE".
- Do not use the slicer for frozen products, meat 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 contained 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**.

The safety system includes (see 1.3.3):

- blade guard;
- ring;
- cover;
- meat pusher;
- meat pusher knob with ring nut and spacer;
- hand cover on the meat hopper;
- carriage only removable when the thickness gauge is set in the "0" position, at the end of its travel and towards the operating side.

#### 1.2.2 - ELECTRICAL SAFETY SYSTEM

The safety system installed to protect users against electrical risks is in compliance with EC directives **2006/95, 2004/108**.

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 restarting of the slicer when a power cut occurs.

Even though CE professional 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 - SPECIFICATIONS OF THE SLICER

#### 1.3.1 - general description

Our firm has designed and manufactured the CE line of professional slicers to cut foodstuffs (as salami and meat) in order to guarantee:

- the highest degree of safety in functioning, cleaning and maintenance;
- the highest hygienic standards due to an accurate choice of materials and a smooth design of the slicer components which come into contact with products so as to obtain easy and total cleaning and easy disassembly;
- the greatest accuracy in cutting foodstuffs thanks to a cam mechanism;
- solidity and stability of components;
- the highest degree of noiselessness due to belt drive;
- great handiness.

#### 1.3.2 - construction features

The professional slicers CE are made of an aluminium alloy (Peraluman Mg5) treated by anodic oxidation. This procedure guarantees high hygienic standards of the parts interested by the cut and resistance to acids, salts and oxidation processes.

The blade is made of chromium plated steel 100Cr6; it is grinded and hardened to guarantee an accurate and sharp cut of products also after it has been resharpened. The other components of the slicer are made of ABS, LEXAN, PLEXIGLAS and stainless steel AISI 430 or 304.

## CHAP.6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

### 6.1 - INTRODUCTION

- Nettoyez la machine tous les jours ou plusieurs fois par jour si nécessaire.
- Nettoyez avec le plus grand soin toutes les pièces du trancheur en contact direct ou indirect avec l'aliment à couper.
- Ne nettoyez pas le trancheur avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau à pression élevée, mais avec de l'eau et du détergent neutre. **N'utilisez pas d'autres détergent.** N'utilisez pas d'outils, de brosses ou tout autre objet susceptible d'endommager la surface de la machine.

Avant toute opération de nettoyage, il est nécessaire de:

- 1) débrancher le câble d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine de l'installation électrique;
- 2) mettre le bouton de réglage du guide en position "0";

**ATTENTION:** Attention aux risques résiduels provenant des parties tranchantes et/ou dentelées.

### 6.2 - NETTOYAGE DE LA MACHINE

#### 6.2.1 - Nettoyage de la plaque d'appui (voir FIG. n°10)

Le chariot (plaque d'appui + bras poussoir + tige) peut être facilement retiré:

- mettez le bouton gradué en position "0" (1);
- poussez le chariot (2) jusqu'au point d'arrêt (a) du côté des commandes;
- dévissez le volant de direction (3) et poussez le chariot vers le haut (b);
- après avoir enlevé le chariot, nettoyez-le avec de l'eau tiède et du détergent neutre (PH7).

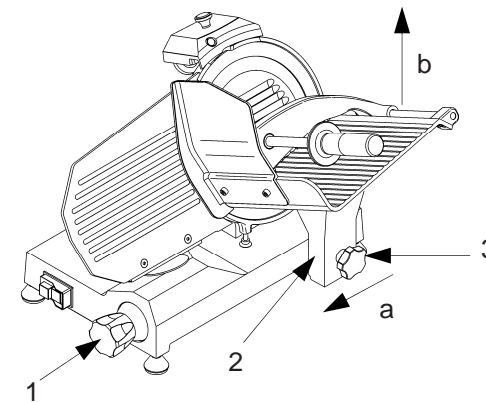


FIG. n°10 - Extraction du chariot

### 5.3 - AIGUISAGE DE LA LAME (voir FIG. n°9a-b-c)

**ATTENTION:** Avant de procéder avec l'aiguisage de la lame, faites attention aux RISQUES RÉSIDUELS (voir chap. 1.2.2) représentés par le danger de coupure si on ne suit pas les instructions indiquées ci-dessous.

L'aiguisage de la lame doit se faire régulièrement dès que l'on remarque une diminution de la capacité de coupe. Il est nécessaire de suivre les modalités indiquées ci-dessous:

1. débranchez la fiche et nettoyez avec soin la lame en utilisant de l'alcool dénaturé pour la dégraisser;
2. desserrez le pommeau (1) soulevez (a) l'aiguisoir (2) jusqu'au point d'arrêt et faites-le tourner de 180° (b) (voir FIG. n°9a). Laissez-le aller jusqu'au bout (c) de façon que la lame se trouve entre les deux meules. Vissez le pommeau;
3. mettez en marche la machine en appuyant sur l'interrupteur "I" (ON);
4. appuyez sur le petit bouton (3) (voir FIG. n°9b), laissez tourner la lame en contact avec le meule pendant 30-40-sec. jusqu'à l'apparition d'une bavure subtile sur le fil de la lame;
5. appuyez en même temps sur les deux boutons (3 et 4) pendant 1/2 sec. et lâchez-les au même moment (voir FIG. n°9c);
6. après l'aiguisage, il convient de nettoyer les meules (voir 6.2.3);
7. après cette opération, remettez l'aiguisoir à sa place en suivant le procédé inverse.

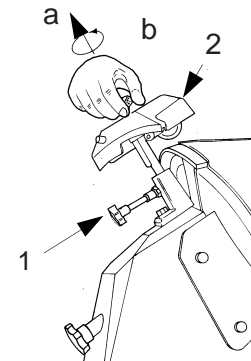


FIG. n°9a

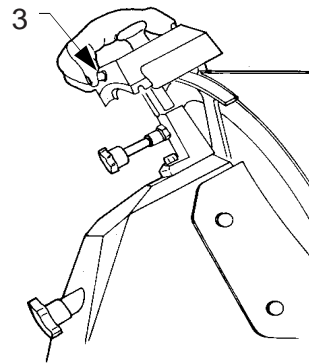


FIG. n°9b

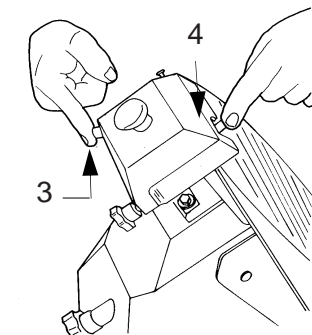
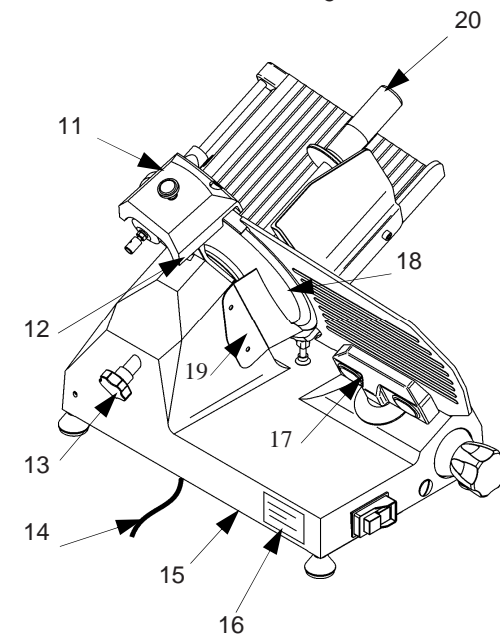
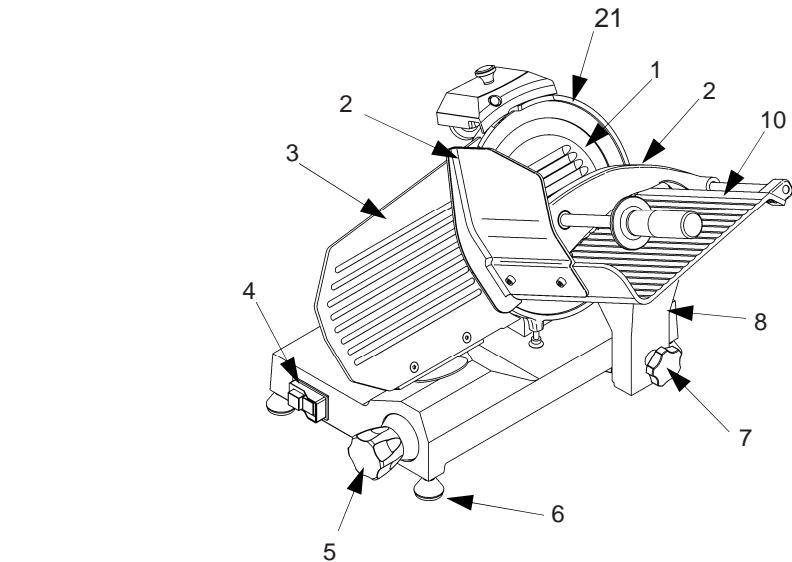


FIG. n°9c

**N.B.** Ne prolongez pas l'ébarbage pendant plus de 1/2 sec. afin d'éviter que la lame se déforme.

### 1.3.3 - Slicer components



#### LEGEND:

1. Blade cover
2. Hand guard
3. Thickness gauge (plate)
4. Push-button panel
5. Dial knob
6. Feet
7. Carriage locking knob
8. Stem
9. Meat press
10. Meat hopper
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

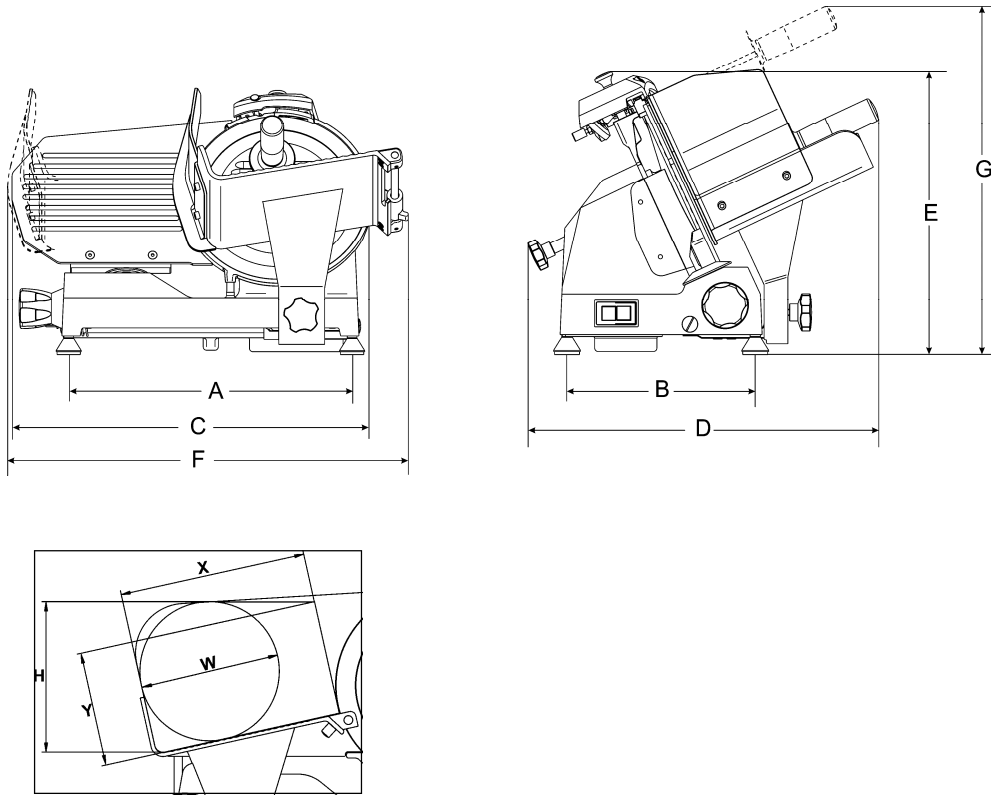
FIG. n°1 - General view of the slicers



## CHAP. 2 - TECHNICAL DATA

### 2.1 - OVERALL DIMENSIONS, WEIGHT, CHARACTERISTICS ...

FIG. n°2 - Drawings of the overall dimensions



### 5.2 - POSE ET COUPE DU PRODUIT

**ATTENTION:** Ne posez le produit à trancher sur la plaque d'appui que lorsque le bouton gradué se trouve en position "0" et faites attention à la lame et au bras poussoir dentelé.

Suivez la procédure suivante:

1. après avoir posé le produit sur la plaque d'appui de façon qu'il s'appuie sur le guide, bloquez-le avec le bras poussoir dentelé;
2. réglez l'épaisseur de coupe choisie en utilisant le bouton gradué; placez-vous correctement face à la machine afin d'éviter tout accident: appuyer la main droite sur le bras poussoir et ensuite la main gauche sur le côté du protège tranche (sans entrer en contact avec ce dernier); le corps doit être perpendiculaire au plan de travail (voir FIG. n°7a). **ATTENTION: Ne pas se placer dans une position qui impliquerait un contact direct du corps avec la lame (ex. figure 7b);**
4. appuyez sur le bouton de mise en marche "I" (ON);
5. poussez doucement le chariot (plaque d'appui, bras poussoir, tige) vers la lame sans exercer aucune pression sur le produit avec le bras poussoir car ce dernier s'appuie déjà contre le guide par son propre poids (force de gravité). Le produit sera coupé facilement et, grâce au dispositif protège-lame prévu à cet effet, les tranches tomberont sur le plateau de réception (voir FIG. n°8);
6. évitez de faire travailler la machine à vide;
7. après l'usage, mettez le bouton gradué en position "0" (OFF), arrêtez la machine en appuyant sur l'interrupteur d'arrêt qui indiquera la position "0";
8. aiguisiez la lame lorsque la surface du produit apparaît mal tranchée ou lorsque la machine coupe avec plus de difficulté (voir 5.3).

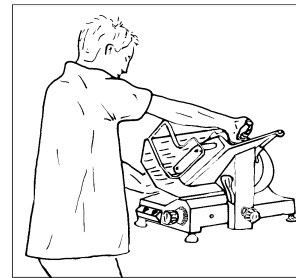


FIG. n°7a - Position correcte



FIG. n°7b - Position non correcte

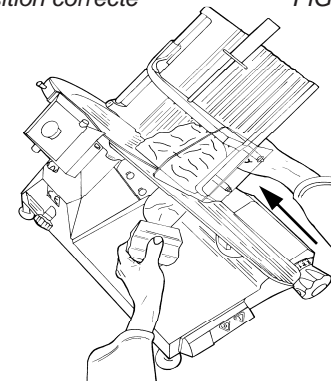


FIG. n°8 - Découpage du produit



## 4.3 - SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

### 4.3.1 - Schéma électrique de l'installation monophasée

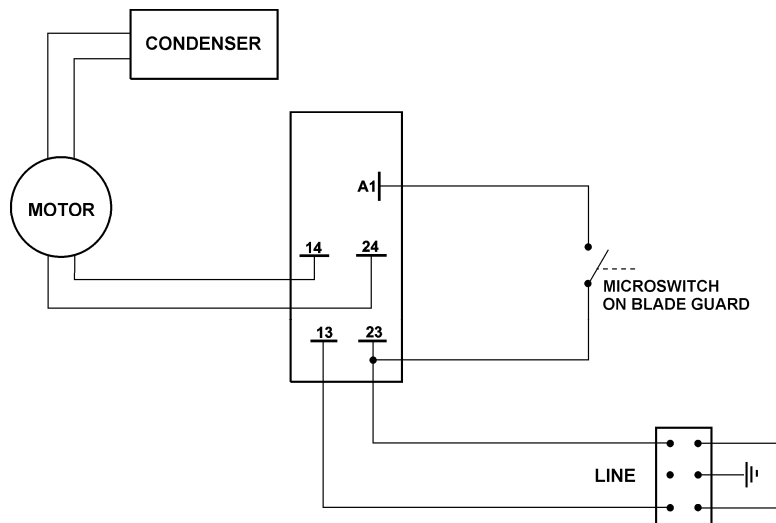


FIG. n°5 - Schéma électrique Mn

### 4.4 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

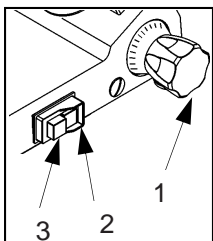
Avant tout essai, assurez-vous que la plaque d'appui soit bien bloquée. Ensuite vérifiez le bon fonctionnement de la machine de la façon suivante:

1. appuyez sur le bouton de mise en marche "I" (ON) et ensuite sur celui d'arrêt "O" (OFF);
2. vérifiez le bon fonctionnement de la plaque d'appui et du bras poussoir;
3. vérifiez le fonctionnement et le réglage du guide grâce au bouton gradué;
4. vérifiez le fonctionnement de l'aiguiseur (voir § 5.3, FIG.n°9 a-b-c);
5. vérifiez que la plaque d'appui puisse être démontée uniquement lorsque le bouton gradué se trouve en position "0" et que le bouton gradué après avoir été démonté reste dans la position indiquée;
6. vérifiez qu'en dévissant le tirant protège-lame la machine s'arrête.

## CHAP. 5 - EMPLOI DE LA MACHINE

### 5.1 - COMMANDES

Les commandes sont situés sur le côté gauche de la base de la machine comme l'indique la figure ci-dessous.



1. Le bouton gradué pour le réglage de l'épaisseur de coupe;
2. L'interrupteur de mise en marche "I" ON);
3. L'interrupteur d'arrêt "O" (OFF).

FIG. n°6 - Position des commandes

### TAB. n°1 - OVERALL DIMENSIONS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS.

MODEL	U.m.	M30C250B1 M30C250B1T	M30C300B1 M30C300B2 M30C300B1T M30C300B2T
ø Blade	mm	250	300
Motor	Watt/Hp	147/0,20	210/0,29
Power Supply		230V / 50Hz	230V / 50Hz
Cut thickness	mm	13	13
Run of carriage	mm	245	285
Hopper size	mm	230x240	250x275
A x B	mm	395x245	435x295
C x D x E	mm	500x560x370	600x610x420
F x D x G	mm	570x560x475	640x610x510
X Y	mm	220 145	250 185
H W	mm	180 170	225 210
Net weight	Kg	16	20,5
Noise level	dB	≤ 60	≤ 60

**WARNING:** Electrical features of the slicer are shown in the rating plate placed on the back side of the machine; before connecting the slicer to the electric system see § 4.2. Electric connections.

## CHAP. 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 strong cardboard box;
- the slicer;
- two cardboard filling grafts to keep the slicer stable;
- this manual;
- an oil phial;
- EC conformity declaration.

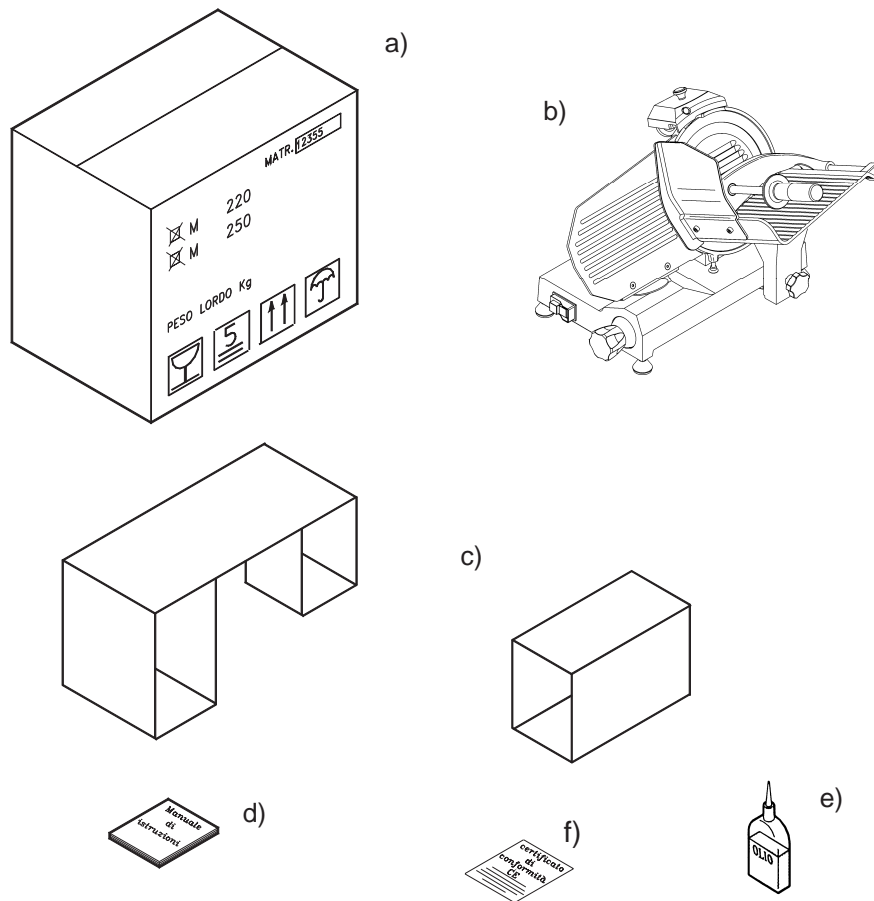


FIG. n°3 - Description of the package

### 3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (voir FIG. n°3). En revanche si lors de la réception le colis apparaît endommagé à cause de chocs, il est nécessaire de le communiquer au transporteur et de rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les trois jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulevé correctement par les 4 coins (parrallèlement au sol) pendant le transport.

### 3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, une palette éventuelle, un feillard en plastique et une mousse en polyuréthane) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides.

Si la machine est installée dans des Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur.

## CHAP. 4 - INSTALLATION

### 4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

Le trancheur doit être placé sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le Tab. 1 (selon le modèle). Elle doit donc être dure, plane, sèche, stable et se situer à 80 cm de hauteur.

En outre la machine doit être installée dans un endroit où l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

### 4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

#### 4.2.1 - Trancheur muni de moteur monophasé

Le trancheur est pourvu d'un câble d'alimentation ayant un diamètre de 3x1mm<sup>2</sup>, une longueur de 1,5 m et une prise "SHUKO".

Branchez le trancheur sur un réseau de 230 V 50 Hz interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10 A,  $\Delta I = 0.03A$ . Assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre.

Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique - numéro de matricule (FIG.n°4) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

Mod.	_____	_____	_____	Watt.
Matr.	_____	_____	_____	Hz.
	_____	H.p.	_____	A.
○	_____	~	Volts.	_____
Anno	_____	_____	Kg.	○

FIG. n°4 - Plaque du numéro matricule

## CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

### 3.1 - ENVOI DE LA MACHINE (voir FIG. n°3)

Le trancheur est envoyé par Notre Usine parfaitement emballé; l'emballage est constitué de:

- une solide boîte en carton;
- la machine;
- deux compartiments en carton qui assurent la stabilité de la machine;
- ce mode d'emploi;
- la burette de l'huile;
- le certificat de conformité CE.

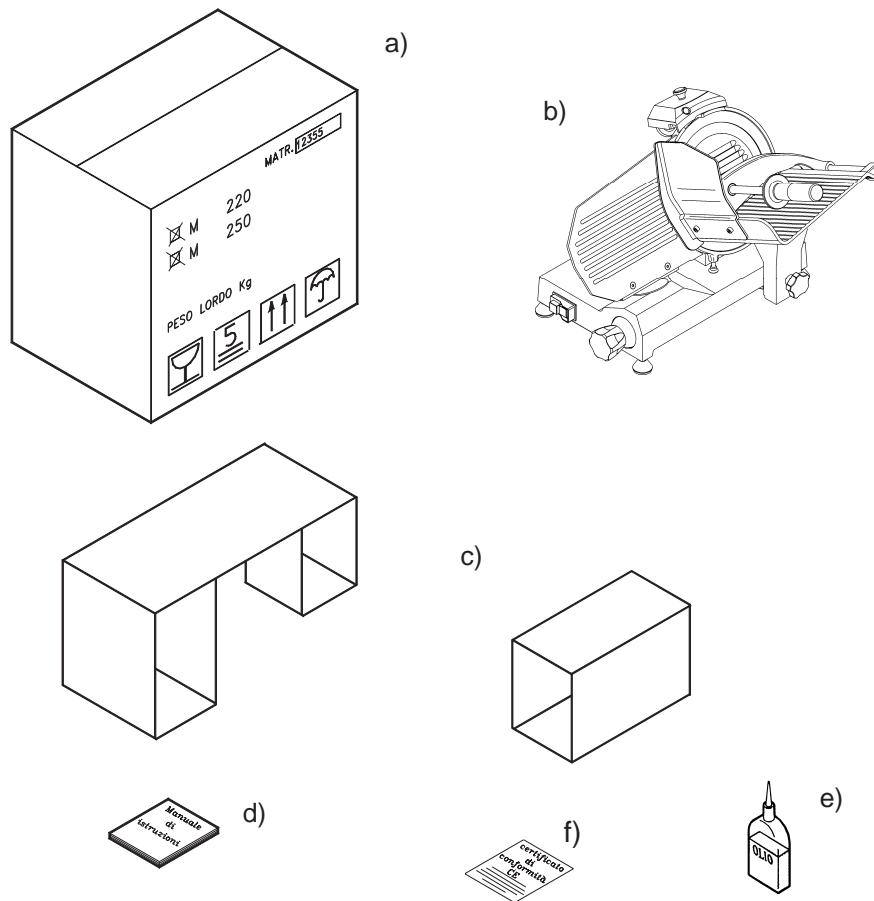


FIG. n°3 - Description de l'emballage

### 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 (see FIG. n°3). 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 (cardboard 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.

## CHAP. 4 - INSTALLATION

### 4.1 - SETTING UP OF THE SLICER

The slicer must be installed upon a working table suitable for the slicer's overall dimensions shown in Table 1 (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 a 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

#### 4.2.1 - slicer equipped with a single-phase motor

The slicer is equipped with a power supply cord (section of 3x1mm<sup>2</sup> and length of 1.5m) and a "SHUKO" plug.

Connect the slicer with a 230 Volt - 50 Herz electric circuit by interposing a differential-magnetohermic switch of 10A,  $\Delta I = 0,03A$ . Check that the earthing is fully operational. Moreover check that features on the rating plate - serial number (FIG. n°4) correspond to the features shown in the consignment and delivery note.

Mod.	_____	_____	_____	_____
Matr.	_____	_____	_____	Watt.
_____	H.p.	_____	A.	_____
_____	Volts.	_____	Kg.	_____
Anno	_____	_____	_____	_____

FIG. n°4 - Rating plate - serial number

### 4.3 - ELECTRIC CIRCUIT ARRANGEMENT

#### 4.3.1 - arrangement of the single-phase electric circuit

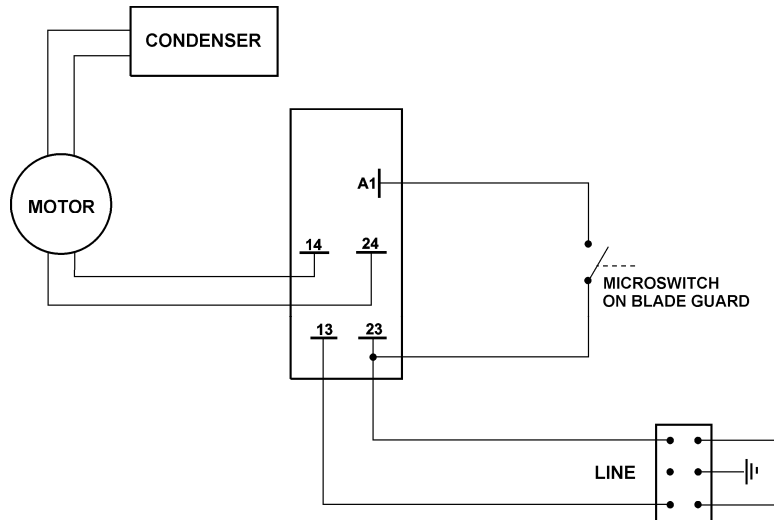


FIG. n°5 - Single-phase electric system arrangement

### 4.4 - FUNCTIONING CHECK

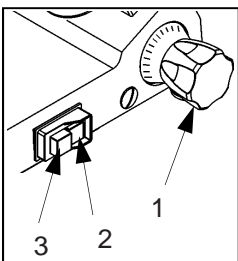
Before testing the slicer check that the meat hopper is blocked and then try the functioning according to the following procedure:

- 1 push the switch-on button "1" (ON) and the switch-off button "0" (OFF);
- 2 check the sliding of the meat hopper and meat pusher;
- 3 check the functioning and adjustment of the plate through the dial knob;
- 4 check the functioning of the sharper (see § 5.3, FIG. n°9 a-b-c);
- 5 check that the meat hopper can be disassembled only with the dial knob set in the "0" position and that, after disassembling the machine, the knob remains in this position;
- 6 check that the slicer stops functioning by unscrewing the tie rod for blade guard.

## CHAP. 5 - OPERATING OF THE SLICER

### 5.1 - CONTROLS

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



- 1 Dial knob to adjust the cutting thickness.
- 2 Switch-on button "1".
- 3 Switch-off button "0".

FIG. n°6 - Position of controls

### TAB. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

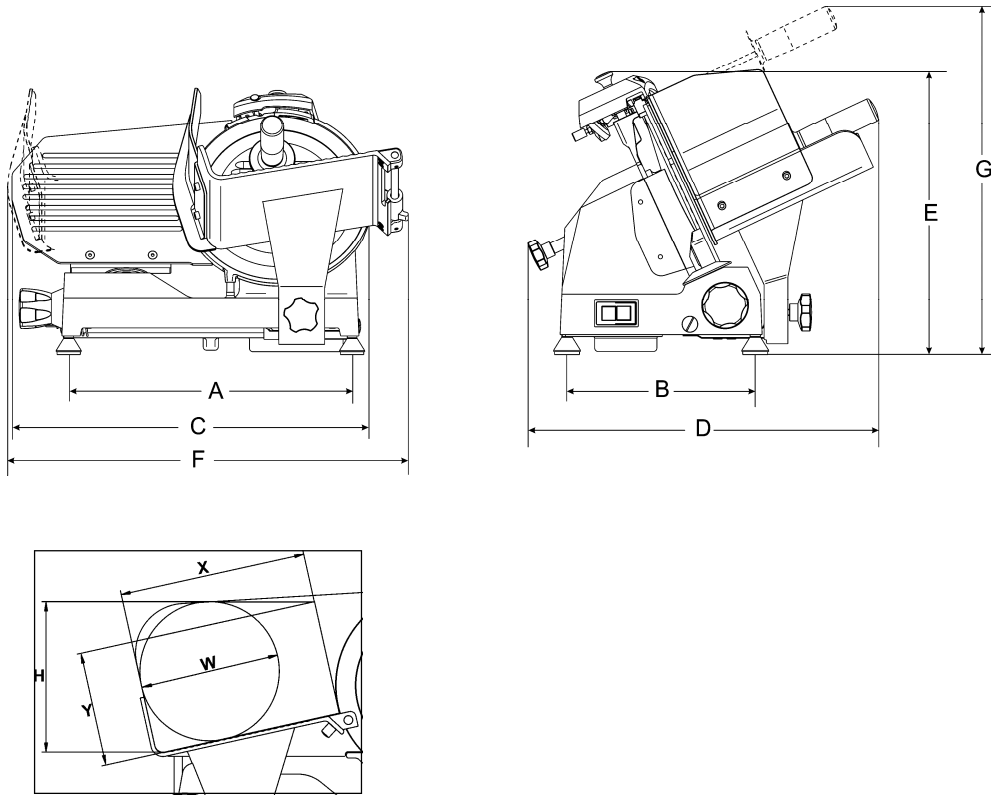
MODELE	U.m.	M30C250B1 M30C250B1T	M30C300B1 M30C300B2 M30C300B1T M30C300B2T
ø lame	mm	250	300
Moteur	Watt/Hp	147/0,20	210/0,29
Alimentation		230V / 50Hz	230V / 50Hz
Epaisseur de coupe	mm	13	13
Déplacement chariot	mm	245	285
Dimension plateau	mm	230x240	250x275
A x B	mm	395x245	435x295
C x D x E	mm	500x560x370	600x610x420
F x D x G	mm	570x560x475	640x610x510
X Y	mm	220 145	250 185
H W	mm	180 170	225 210
Poids net	Kg	16	20,5
Niveau sonore du bruit	dB	≤ 60	≤ 60

**ATTENTION:** Notre machine est conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaque signalétique située sur l'arrière du trancheur; avant de brancher la machine consulter le § 4.2 **branchement électrique.**

## CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

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

FIG. n°2 - Illustration d'encombrement



### 5.2 - LOADING AND SLICING OF FOODSTUFFS

**WARNING:** Products to be cut must be loaded on the meat hopper 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 meat hopper 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 right 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°7a). **WARNING: Pay the maximum attention: no members of your body should enter in contact with the blade** (see FIG. n°7b);
- 4 push the switch-on button "I";
- 5 smoothly push the carriage (meat hopper + 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 slices will be guided by the deflector onto the collecting plate (see FIG. n°8);
- 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 resharpen the blade as soon as slices show a rough or frayed surface and the cutting becomes difficult (see 5.3).

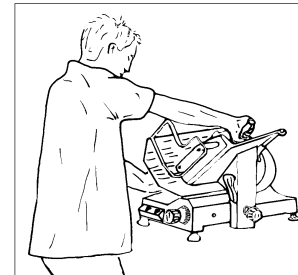


FIG. n°7a - Right position

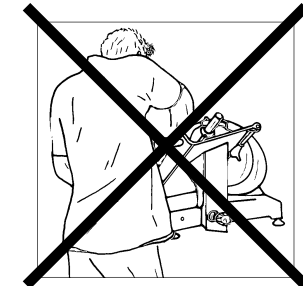


FIG. n°7b - Bad position

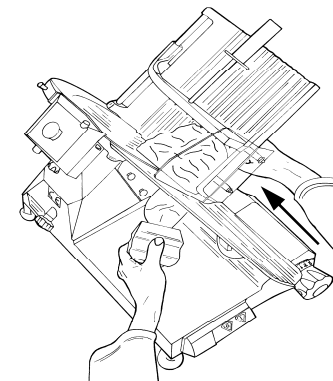


FIG. n°8 - Meat cut

### 5.3 - SHARPENING OF BLADE (see FIG. n°9 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 denaturated 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°9a). 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°9b), let the blade rotate against the grinding mole for 30/40 sec. to produce burr on the blade edge;
- 5 push buttons simultaneously for 1/2 seconds (3 and 4) and then leave them simultaneously (see FIG. n°9c);
- 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 1/2 sec. in order to prevent the dangerous twisting of the blade cutting edge.

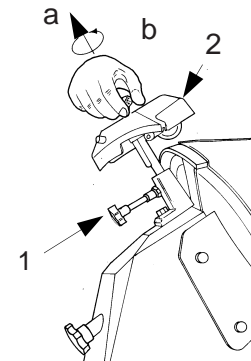


FIG. n°9a

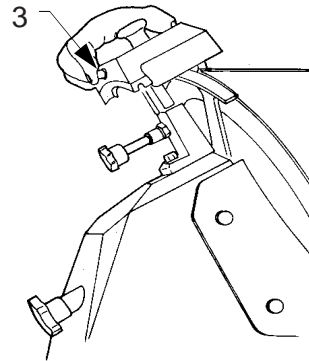


FIG. n°9b

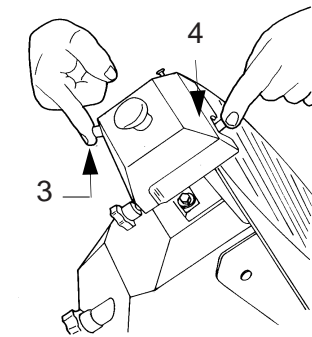
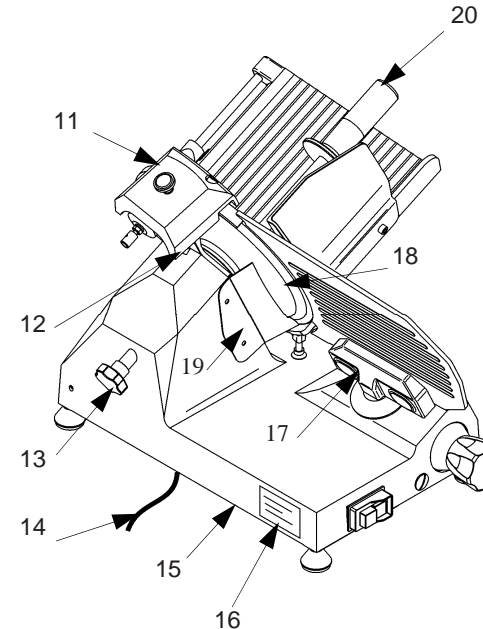
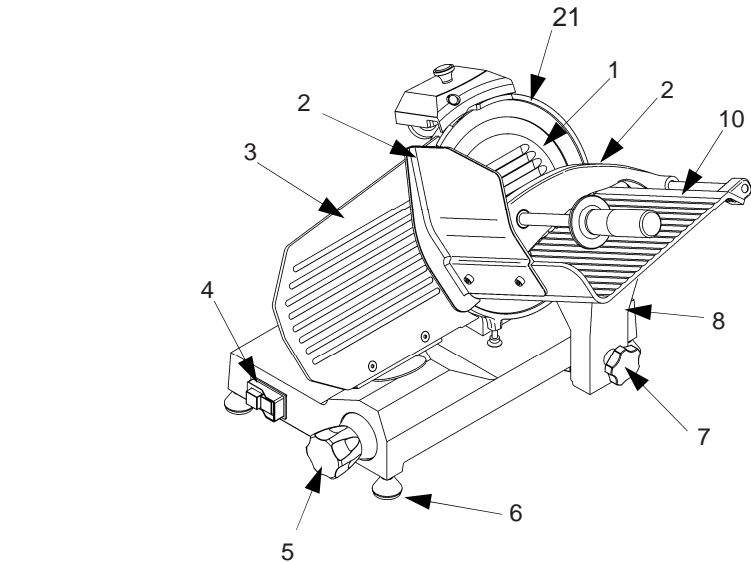


FIG. n°9c

### 1.3.3 - STRUCTURE DE LA MACHINE

FIG. n°1 - Représentation générale du trancheur



#### LÉGENDE:

1. Le protège-lame
2. Le protège-mainde
3. Le guide
4. Commandes
5. Le bouton gradué
6. Les pieds
7. Le dispositif de verrouillage chariot
8. La tige
9. Le bras poussoir
10. Plateau
11. L'ensemble d'aiguisage
12. Le dispositif de verrouillage l'aiguiseur
13. Le tirant protège-lame
14. Le câble d'alimentation
15. La base
16. La plaquette du numéro matricule
17. Le support du guide
18. La lame
19. Le protège-tranche
20. La poignée du bras poussoir



### 1.2.2 - Sécurité électriques

Les dispositifs de sécurité en cas de risques d'ordre électrique sont conformes aux directives **CEE 2006/95, 2004/108** et mod. **2006/42**.

Le trancheur est donc muni de:

- un dispositif d'arrêt (*voir FIG. n°1*) qui empêche la mise en marche de la machine si le tirant protège-lame n'est pas fermé;
- un relais dans le circuit électrique qui oblige la remise en marche de la machine en cas de panne accidentelle de courant.

Les trancheurs professionnels **CE** sont munis de systèmes de sécurité électrique et mécanique qui protègent pendant le fonctionnement de la machine et pendant son entretien et nettoyage, il existe tout de même des **RISQUES** qui ne peuvent être éliminés complètement. Ces risques sont mentionnés dans ce manuel sous le point **ATTENTION**. Il s'agit de danger de coupure, contusion et autres provoqués par la lame ou par d'autres parties de la machine.

## 1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

### 1.3.1 - Description générale

La série des trancheurs à usage professionnel CE a été conçue et réalisée par Notre Maison afin de garantir:

- une très grande sécurité dans l'usage, le nettoyage et l'entretien de la machine;
- une hygiène parfaite garantie par la sélection minutieuse des matériaux en contact avec les aliments et par l'absence d'angles dans la partie de la machine en contact avec le produit afin de permettre un nettoyage simple et complet ainsi qu'un démontage plus "facile";
- une grande précision de coupe grâce au mécanisme à came;
- une résistance et fiabilité de tous les éléments;
- un emploi silencieux grâce à l'utilisation de la courroie de transmission;
- une grande maniabilité.

### 1.3.2 - Caractéristiques de construction de la machine

Les trancheurs à usage professionnel CE sont en alliage d'aluminium (Peraluman Mg 5) anodisé. L'alliage utilisé garantit l'hygiène des parties en contact avec les aliments, il est inattaquable par les acides et les sels et il est aussi très résistant à l'oxydation.

La lame est en acier 100Cr6 (chromée); elle est réctifiée et trempée assurant une coupe nette et précise du produit même après son aiguisage; les autres pièces sont en ABS, LEXAN, PLEXIGLAS et en acier AISI 430 ou 304.

## CHAP. 6 - ORDINARY CLEANING

### 6.1 - GENERAL FEATURES

- The slicer cleaning must be carried out at least once a day or more frequently, if necessary.
- Cleaning must be extremely accurate for those parts of the slicer which are directly or indirectly in contact with foodstuffs.
- The slicer must not be cleaned with water-cleaners 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 - meat hopper cleaning (*see FIG. n°10*)

The carriage (meat hopper + 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 handwheel (3), slide the carriage upwards (b);
- after having removed the carriage, it is possible to clean accurately the meat hopper with hot water and neutral detergent (PH 7).

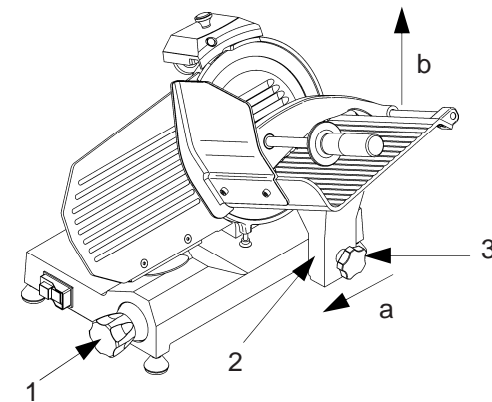


FIG. n°10 - Release of the carriage

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

Unscrew the knob of the tie screw (1) (see FIG. n°11) to release the blade cover (2).

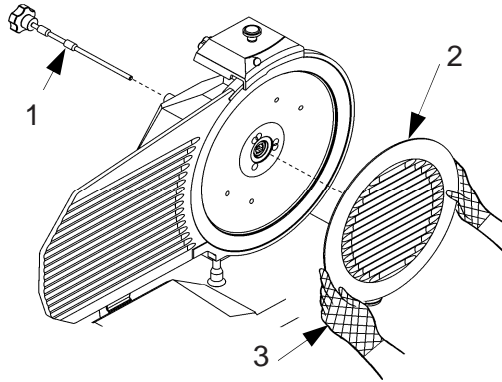


FIG. n°11 - Release of blade

**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°12).

The blade is to be removed as follows:

- 1) disassemble the blade cover (see FIG. n°11);
- 2) remove (a) the sharpener and open the thickness plate 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 screws (e) not excessively.

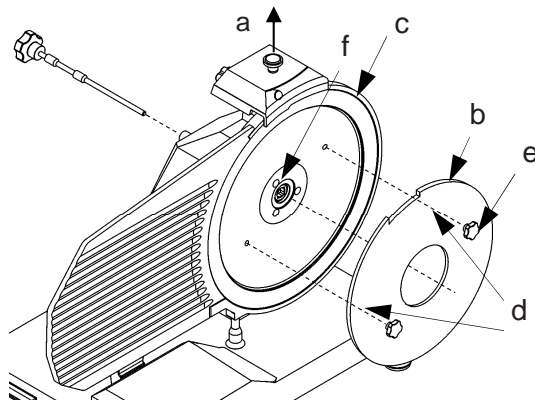


FIG. n°12 - Placing the mask in order to remove the blade

## CHAP. 1 - INDICATIONS SUR LA MACHINE

### 1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- Le trancheur ne doit être utilisé que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce mode d'emploi.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Bien que la machine soit pourvue de dispositifs de sécurité montés sur les parties dangereuses, évitez d'approcher vos mains à la lame et aux pièces en mouvement.
- Avant d'intervenir sur la machine pour le nettoyage ou l'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Lors des interventions d'entretien ou de nettoyage du trancheur (quand les dispositifs de protection sont éabstants), il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels.
- Pendant les procédures d'entretien et de nettoyage de la machine restez très concentré.
- Vérifiez régulièrement les conditions du câble d'alimentation; un câble usé ou endommagé représente un grave danger d'ordre électrique.
- Si vous constatez que le trancheur ne fonctionne pas correctement, ne l'utilisez pas et n'effectuez jamais vous-même les réparations: adressez-vous au "SERVICE APRÈS-VENTE".
- N'utilisez jamais le trancheur pour couper des produits surgelés, de la viande, du poisson osseux, des légumes ou pour couper des produits non alimentaires.
- **Ne découper jamais sans utiliser le bras poussoir quand l'aliment est presque terminé.**
- **N'adopter pas de positions incorrectes, certaines parties du corps pourraient entrer en contact avec la lame.**
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:
  - ⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou opéré sur la machine;
  - ⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales;
  - ⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
  - ⇒ si la surface de la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

### 1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MONTÉS SUR LA MACHINE

#### 1.2.1 - Sécurités mécaniques

Les dispositifs de sécurité montés sur le trancheur décrit dans ce mode d'emploi sont conformes aux directives **CEE 2006/42**.

Les dispositifs de sécurité sont garantis par (voir 1.3.3):

- le protège-lame;
- l'anneau;
- l'ensemble d'aiguisage;
- le bras poussoir;
- la poignée du bras poussoir munie d'embout et d'entretoise;
- le protège-main sur la plaque d'appui;
- le chariot amovible seulement si le guide se trouve en position "0", à fin de course et du côté de l'opérateur.

- 6.2.3 - Nettoyage de l'aiguisoir
- 6.2.4 - Nettoyage du protège-tranche

**CHAP. 7 - ENTRETIEN**

- 7.1 - INTRODUCTION
- 7.2 - COURROIE
- 7.3 - PIEDS
- 7.4 - CABLE D'ALIMENTATION
- 7.5 - LAME
- 7.7 - LUBRIFICATION DE LA COULISSE

pag. 17

**CHAP. 8 - ELIMINATION DE LA MACHINE**

- 8.1 - MISE HORS-SERVICE
- 8.2 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques

pag. 18

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

**6.2.3 - cleaning of the sharpener**

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

**6.2.4 - cleaning of the deflector**

The two screws (a) locking the deflector must be unscrewed to remove it (see FIG. n° 13).

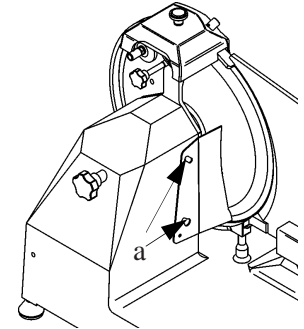


FIG. n.°13 - view of the deflector

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

**CHAP. 7 - MAINTENANCE**

**7.1 - GENERAL FEATURES**

Before starting maintenance it is necessary to:

- 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 CENTRE".

**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 CENTRE" 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 CENTRE".

## 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.

## CHAP. 8 - MACHINE DISPOSAL

### 8.1 - PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

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

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



**Directive 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, and waste electrical and electronic equipment**

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

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

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

## AVANT - PROPOS

- *Cette manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les indications et les normes nécessaires pour l'utilisation du trancheur; il constitue le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.*
- *Ce mode d'emploi doit être livré aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien.*

## TABLE DES MATIÈRES

<b>CHAP. 1 - INDICATIONS SUR LA MACHINE</b>	pag. 5
1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	
1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MONTÉS SUR LA MACHINE	
1.2.1 - sécurité mécaniques	
1.2.2 - sécurité électriques	
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	
1.3.1 - Description générale	
1.3.2 - Caractéristiques de construction	
1.3.3 - Structure de la machine	
<b>CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES</b>	pag. 8
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...	
<b>CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE</b>	pag. 10
3.1 - ENVOI DE LA MACHINE	
3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON	
3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE	
<b>CHAP. 4 - INSTALLATION</b>	pag. 11
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	
4.2.1 - Trancheur muni de moteur monophasé	
4.3 - SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	
4.3.1 - Schéma de l'installation électrique monophasé	
4.4 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT	
<b>CHAP. 5 - EMPLOI DE LA MACHINE</b>	pag. 12
5.1 - COMMANDES	
5.2 - POSE ET COUPE DU PRODUIT	
5.3 - AIGUISAGE DE LA LAME	
<b>CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE</b>	pag. 15
6.1 - INTRODUCTION	
6.2 - NETTOYAGE DE LA MACHINE	
6.2.1 - Nettoyage de la plaque d'appui	
6.2.2 - Nettoyage de la lame, du protège-lame et de l'anneau	