



MANUAL DE USUARIO User's Manual



R-300A

THANKS FOR READING THIS MANUAL. IF YOU HAVE ANY DOUBT REGARDING THE OPERATION OF THIS MEAT SLICER, PLEASE CONTACT TO YOUR TORREY AUTHORIZED DEALER.

GRACIAS POR LEER ESTE MANUAL. SI UD. TIENE ALGUNA DUDA SOBRE LA OPERACIÓN DE ESTA REBANADORA PARA CARNE, POR FAVOR CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR TORREY AUTORIZADO

READ THIS MANUAL BEFORE USING THE EQUIPMENT FOR THE FIRST TIME

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR
EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ

OPERATION INSTRUCTIONS

CONTENTS:	PAGE
I. INTRODUCTION	1
II. UNPACKING	2
III. INSTALLATION	3
IV. OPERATION	3
V. KEY ELEMENTS IN SLICING QUALITY PRODUCT	4
VI. CLEANING, SANITIZING AND INSPECTING INSTRUCT.	4
VII. MAINTENANCE	6
VIII. EQUIPMENT SPECIFICATIONS	8
IX. ELECTRICAL DIAGRAM	8

I.- INTRODUCTION:

Congratulations!, you have acquired a Deli slicer, which is made of high quality long lasting materials that should give you years of trouble free operation and durable service. This slicer is made of parts of anodized aluminum, a material with a type of superficial coat that maximizes the appearance, reduce the oxidation and it is also the best for the contact with food products.

IMPORTANT!: it is of vital importance that you and any person that will operate this unit thoroughly read this manual.



WARNING!:

This machine is designed to slice food products and is by nature dangerous, if not used and maintained properly for optimum safety.

This equipment should be connected to a connection with thermal protection and properly grounded. The cable tie used is "Y" type, if it is damaged, it must be replaced by authorized and qualified personnel to avoid any risk.



The appliance **is not be used** by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have given supervision or instruction. Children being supervised not play with the appliance.



Never perform service, cleaning or maintenance on this unit while connected to a power source.



Never use hands or fingers to feed products to cut; or introduce hands in to the blade track area, within 4 " (four inches) close to the blade, while in operation.



Do not leave the machine unattended while in operation & turn it off when it is not being used.

VIII.- ESPECIFICACIONES GENERALES

A) DIMENSIONES GENERALES

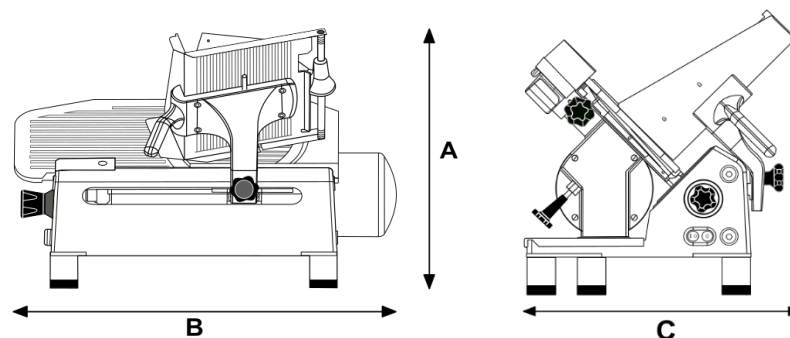


FIG 17. DIMENSIONES GENERALES

DIMENSIONES	
A	54.3 cm (21.2 in)
B	69.8 cm (27.5 in)
C	48.2 cm (19 in)

B) ESPECIFICACIONES ELECTRICAS (Ver placa de datos)

REBANADORA	MODELO: R-300A		
Potencia	373 W (1/2 HP)	249 W (1/3 HP)	
Frecuencia	60 Hz	50 Hz	50 Hz
Voltage	115 V~	220 V~	220 V~
RPM	380		
Fases	1		

IX. DIAGRAMA ELECTRICO

El diagrama eléctrico del equipo se encuentra bajo el marco de base.



¡ADVERTENCIA!:

El mantenimiento o servicio de este equipo debe ser realizado por personal calificado únicamente. Para cualquier problema o duda relacionada a las especificaciones y conexiones eléctricas, por favor contacte a distribuidor autorizado.

F. Apague el equipo y espere hasta que la cuchilla se detenga completamente. Afloje la perilla del afilador (21), levante el afilador y colóquelo en su posición original. Vuelva apretar la perilla del afilador.

G. Limpie y desinfecte el equipo. (Ver sección de limpieza de equipo)

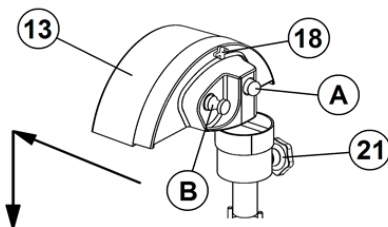


FIG 12. AJUSTE DEL AFILADOR



¡IMPORTANTE!:

El tiempo invertido en afilar y asentar la cuchilla aumentará la vida útil de la cuchilla y dará eficiencia a la rebanadora de carne. Repita los pasos “D” y “E” si lo considera necesario.

REVISIÓN DE PARTES	FRECUENCIA	COMENTARIOS
Rodamientos	Diario	Limpie diariamente el área de rodamientos para prevenir la acumulación de líquidos y desechos. También lubrique estas áreas para extender la vida útil de los rodamientos
Membrana (ON-OFF)	Diario	Es necesario cambiar inmediatamente la membrana rota o con falla para prevenir fallas posteriores en el encendido o apagado del equipo debido a humedad u otros residuos.
Barras de deslizamiento	Semanal	Mantenga limpias y lubricadas las barras de deslizamiento (del carro principalmente) usando grasa mineral. No utilizar aceite para cocinar, esta no es un lubricante.
Soporte del Carro	Semanal	Mantenga libre de residuos (polvo, alimentos, etc.) las barras de deslizamiento y así mismo manténgalas lubricadas con aceite mineral. No use aceite de cocina ya que afectara el movimiento.
Afilado de Cuchilla	Semanal	Si nota que el corte de cuchilla es pesado o si observa exceso de desperdicio. (El corte debe ser suave, fácil y limpio.
Piedras de Afilar y Asentar	Diario	Es recomendable que las piedras de afilar y asentar permanezcan protegidas contra residuos para extender la vida útil de las piedras. Antes de afilar la cuchilla asegúrese que esté libre de residuos para prevenir que se tapen los poros de las piedras

II.- UNPACKING

While unpacking the machine take special care in removing these components to be assembled later. Make sure that all are accounted for *.

Base Unit Assembly:

- 1 Knife (2)
- 1 Motor (11)
- 1 Thickness gauge plate (5)
- 1 Knife Guard (12)

Carriage Assembly:

- 1 Carriage support (3)
- 1 Carriage (4)
- 1 Carriage Handle (18)

Sharpener Box Assembly:

- 1 Sharpener box (8)

***Note: for reference numbers see “Deli slicer diagram for components” (central pages).**

A.- Remove the carton card board protectors and the plastic bag.

B.- Define the place to set the machine.

C.- Take out the carriage assembly. Do the same with the Base unit Assy by lifting from the base (1), (exercise proper lifting method, preferably do this procedure with two persons).

D.- Once the unit is firmly on the intended place of operation, take out the knife sharpener box Assembly and remove the bag and foam protector.

E.- Remove the knife edge protector by following the next instructions (**See Fig. 1**):

• Rotate the slice adjusting knob (6) counter clockwise until it stops.

• Remove the knife guard plate (12) by loosening the knife guard knob (22).

• Exercise extreme caution to remove the knife edge protector by finding the protector joint and removing the protector by lifting it from the knife. (Always wear hand and finger protection for this operation).

• Once the knife edge protector is removed, Assemble again the knife guard plate (12) and assure it with the knife guard knob(22). Close the thickness gauge plate (5) by rotating the slice adjusting knob (6) clockwise fully.

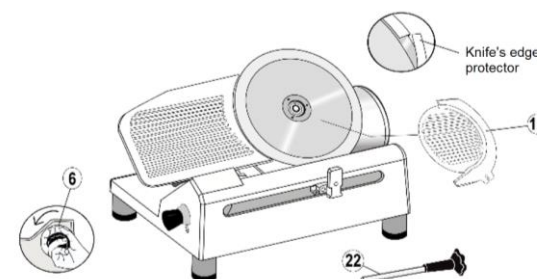


FIG 1. HOW TO REMOVE THE KNIFE'S EDGE PROTECTOR



WARNING!:

Take special care when you take apart the knife protector. The knife is already sharp from the factory and without protection serious injury may happen.

III.- INSTALLATION:

Before connecting to the power source follow this easy assembly and preparation steps (Fig. 2).

1.- Assemble the carriage assembly on the slicer base (10):

A.- Remove carriage knob (1) and washer.

B.- Place carriage assembly onto the support of the carriage bearing (3) .

C.- Place washer and tighten carriage knob (1) firmly.

2.- Then install the Knife Sharpener Box Assembly (13) according to Fig. 3. Screw clockwise the lock knob (21) to fix the complete assembly.

3.- Set the slicer on a clean and leveled floor.

4.- Rotate the slice adjusting knob (6) to be sure that it works freely all the way through, and check that the thickness gauge plate (5) opens and closes simultaneously.

5.- Connect the slicer to the power source. The power source should be close enough to the machine to provide ease of disconnection for cleaning and service.

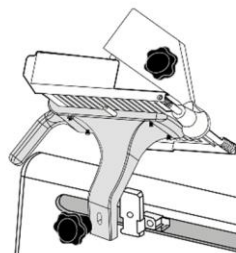


FIG 2. FIXING THE CARRIAGE ASSY



FIG 3. INSTALLING THE SHARPENER BOX

IV.- OPERATION:



IMPORTANT!:

For the first time usage, you must clean the machine and also cut a couple of slices of scrap product (you can use carrots, potatoes etc.) to be sure that the knife is clean before cutting edible product.

Normal operation of the slicer:

1.- Place the product to be cut on the carriage tray (4).

2.- Unlock the grip (15) from under the carriage tray, move it to the top of the slide rod, do not force this operation, then rotate the grip (15) counter clockwise to its position over the product (See Fig. 4).

3.- Push the grip (15) by the grip knob (14) all the way down on the product. To slide the carriage back and forth use the carriage handle (8) (See Fig. 5).

4.- Move the carriage assembly all the way back and select the thickness using the slice adjusting knob (6).

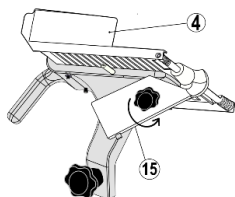


FIG 4. RELEASING HANDGRIP

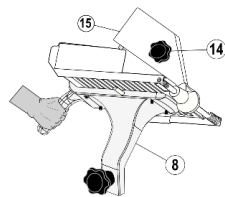


FIG 5. USING CARRIAGE TRAY

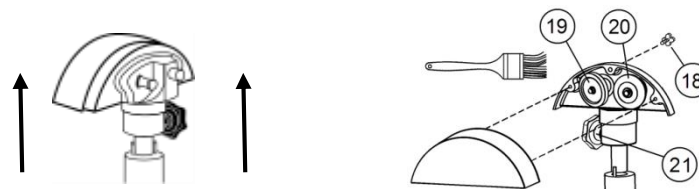


FIG 10. PASOS PARA DESENSAMBLAR EL AFILADOR

C. PLATO

Gire la perilla del plato (22) en contra de las manecillas del reloj y retire el plato (12). Puede usar esta perilla para empujar ligeramente el plato. Lave y seque cada una de las partes (Fig 11).

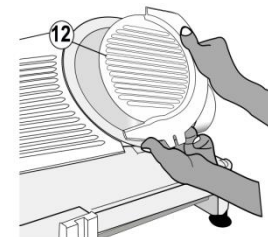
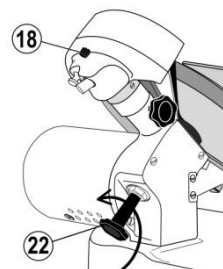


FIG 11. DESENSAMBLE DEL PLATO

VII.- MANTENIMIENTO

1. Barras de deslizamiento: se debe lubricar con aceite ligero por lo menos cada 100 horas o cada 3 días de servicio. Los puntos a lubricar son la parte superior e inferior de las barras deslizantes cuadradas y/o redondas.

2. Cuchilla: Afilar la cuchilla (2) después de un determinado periodo de uso (1 mes) o si nota que la calidad de la rebanada no es tan fina como la primera.

A. Asegúrese que la rebanadora este apagada.

B. Afloje la perilla del afilador (21), ubicada debajo del ensamble del afilador, hasta que el resorte haga que brote el afilador (Ver Fig. 12).

C. Empuje el afilador hacia el filo de la cuchilla, manténgalo en esa posición y presione hacia abajo hasta que las piedras queden cada una en cada lado de la cuchilla (1/4" sobre la cuchilla.), después apriete la perilla del afilador (21) nuevamente.

D. Encienda la máquina y presione la barra "A", permita que la piedra de afilar toque el lado de la cuchilla por unos segundos. Esto afila la cuchilla y crea un poco de rebaba en el lado opuesto del filo. Cuando suelte la barra "A" la piedra regresará a su posición original.

E. Retire la rebaba de la parte superior del filo de la cuchilla jalando la barra "B", aplique solo una pequeña presión para asentar el filo. Si aplica demasiada presión puede crear un filo con ángulo inverso y estropear la cuchilla. La barra "B" regresará a su posición original al soltarla.



FIG 8.DESVIADOR

B. DESVIADOR (Ver Fig. 8).

- 1.- Apague y desconecte la rebanadora.
- 2.- Retire el desviador aflojando los tornillos (En contra de las manecillas del reloj).
- 3.- Introduzca el componente en un recipiente con agua tibia y con detergente suave. Limpie y seque por completo.

Nota: Cuando ensamble el desviador, respete un mínimo espacio de entre 1 y 2 mm con respecto a la cuchilla.



¡IMPORTANTE!:

Se recomienda limpiar el equipo diariamente usando un paño suave húmedo y un cepillo de cerdas suaves. NO lave el equipo directamente a chorro de agua. NUNCA INTRODUZCA LA UNIDAD DENTRO DEL AGUA U OTRO LÍQUIDO.

C. DISCO-CUCHILLA (Ver Fig. 9).

- 1.- Afloje la perilla para el disco-cuchilla (22) que se encuentra en la parte posterior del equipo.
- 2.- Usando ambas manos, retire el plato protector de cuchilla (12) levantándolo de su posición.
- 3.- Con mucho cuidado, limpie el disco-cuchilla (2) de adentro hacia afuera. Humedezca, limpie y seque las veces que sea necesario.

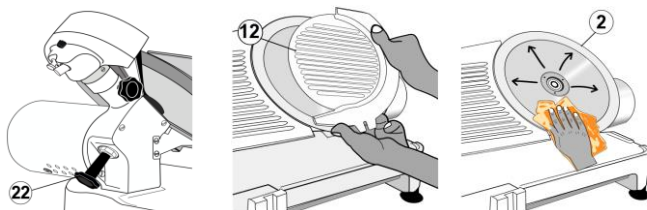


FIG 9. LIMPIEZA DE LA CUCHILLA



¡PRECAUCIÓN!:

Por su seguridad, mientras se realiza la limpieza del disco-cuchilla se recomienda el uso de guantes protectores debido a que el filo pudiese quedar parcial o totalmente expuesto.

D. AFILADOR.

1. Para remover el sub-ensamble del afilador (13), aflojando la perilla del afilador (21) y jale hacia arriba el sub-ensamble del afilador (Fig. 10)
2. Para limpiar dentro del afilador use un cepillo de cerdas suaves y un trapo suave y húmedo, no lo lave a chorro de agua. Remueva los desperdicios de comida que se encuentren en los poros de las piedras de afilar.
3. Seque completamente el afilador.

Nota: Nunca use el sub-ensamble de afilador con las piedras húmedas. Todas las barras del afilador deben estar lubricadas. Después de afilar la cuchilla todos los componentes como la chuchilla (2) y las piedras (19&20) deben ser limpiadas y desinfectadas.

- 5.- Turn on the machine using the On/Off switch (7), the pilot safety light switch gives warning that the slicer is running.

- 6.- Locate in the correct working position (See Fig. 6), and now you can start to slice the product; this machine has been designed with a 45° angle so that minimum effort is required to push the product through the cut. For best results, keep knife (2) sharp.

- 7.- When finished, always turn the machine off by using the switch (7) and turn the slice adjusting knob clockwise as far as it will go (be sure that the thickness gauge plate covers the edge of the knife to prevent any possible accident).

- 8.- Replace the grip (15) to its stowed position under the carriage (4).

V.- KEY ELEMENTS IN SLICING QUALITY PRODUCT:

- 1.- Do not force the cut against the knife (2).
- 2.- Keep knife (2) edge sharp to assure ease of cutting and enhance product appearance.

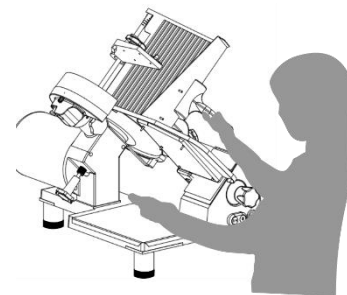


FIG 6. WORKING POSITION

Note: the re-sharpening procedure steps are shown in section VII MAINTENANCE.

- 3.- Keep the thickness gauge plate (5), the carriage tray (4), the knife (2), and the receiving tray(10) free of scraps and debris.

VI.- CLEANING, SANITIZING & INSPECTING INSTRUCTIONS:



IMPORTANT!:

CLEAN and SANITIZE this equipment at least once every four hours of operation in order to prevent the growth of disease-causing bacteria. This procedure must comply with additional laws from your state and local health departments.

Follow the next procedure to disassemble and clean the equipment. Remember to turn off and disconnect the slicer before this.

A. CARRIAGE TRAY (See Fig. 7).

- 1.- Turn the carriage support knob (1) counter clockwise and then remove the carriage assembly .

- 2.- Inspect the contact area between the carriage support (8) and the carriage (4) plate. **Mating surfaces of joined components shall be with no hollow spaces between the joined surfaces. Also gasket shall not be broken, missing or unattached.**

- 3.- Clean completely and remove all food debris specially from the carriage sliding bar and grip (15). Apply FDA approved mineral oil in all surface of sliding bar after clean (ask to your authorized dealer).

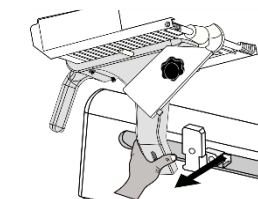
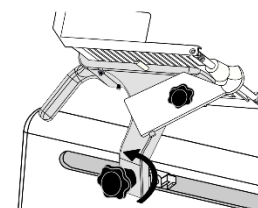


FIG 7. CARRIAGE TRAY

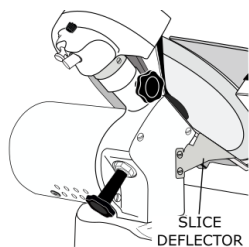


FIG 8.SLICE DEFLECTOR

B. SLICE DEFLECTOR (See Fig. 8).

- 1.- Turn off and unplug the slicer.
- 2.- Remove the slice deflector by loosening the screw knobs (Counter clockwise).
- 3.- Sink the part with warm water and a mild detergent solution. Clean and dry completely.

Note: When assemble again, keep enough space between deflector and knife (1 y 2 mm).



IMPORTANT!:

It is recommended to clean the machine daily, with a soft damp cloth, and a soft brush with approved mild detergent and water. Do not clean the machine with a water hose. DO NOT SUBMERGE THE UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

C. KNIFE (See Fig. 9).

- 1.- Loose the knife guard knob (13) by turning it counter clockwise. Knob's at the backside of slicer.
- 2.- Remove the knife guard (4) (lifting up using both hands).
- 3.- With **extreme caution**, wipe all the knife (5) towards outside (from center). Spray, clean and dry as necessary.

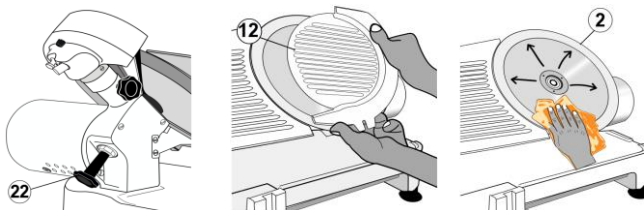


FIG 9. STEPS FOR KNIFE CLEANIG



CAUTION!:

Since the knife edge is partially or totally exposed, it is extremely dangerous. It's recommended to wear hand and finger protection for the cleaning steps.

D. SHARPENER BOX (See Fig. 10).

- 1.- Remove the sharpener box (13) by loosening the sharpener lock knob (21) and pull the assembly up. (Fig.10)
- 2.- For cleaning the inside of the sharpener use a small soft brush, and a soft damp cloth, do not use water hose. Remove all food debris contained in pores of stones.
- 3.- Dry completely or let air dry.

Note: Never use sharpener box with wet stones. Rods must be lubricated all the time. After knife sharpening, all components: knife (2) and stones (19 & 20), should be cleaned and sanitized again.

5.- Encienda el equipo presionando el interruptor (7), la luz piloto se encenderá avisando que el equipo está operando.

6.- Tome la posición correcta de trabajo a un lado de la rebanadora (Fig. 6), y ahora Ud. ya puede comenzar a rebanar el producto; La plancha cuenta con un ángulo de 45° lo cuál facilita el deslizamiento del producto reduciendo el esfuerzo al operar. Mantenga siempre el disco afilado (2)

7.- Al finalizar, siempre apague (7) y desconecte el equipo. Como medida extra de seguridad, ajuste el recorrido de la plancha al mismo nivel que el disco de tal forma que cubra el filo del mismo y así prevenir algún incidente.

8.- Coloque el pisón (15) en su posición original por debajo del carro (4).

V.- ELEMENTOS CLAVE PARA REBANAR CON CALIDAD:

- 1.- No force el corte en contra del disco-cuchilla (2).
- 2.- Siempre mantenga el disco (2) afilado para asegurar un mejor corte y apariencia en el producto.

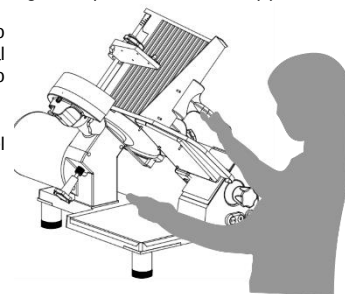


FIG 6. POSICIÓN DE TRABAJO

Note: Para afilar el disco-cuchilla ver la sección: VII. MANTENIMIENTO.

3.- Limpie la plancha (5), el carro (4), disco-cuchilla (2), y la base (10) de suciedad y restos de comida.

VI.- INSTRUCCIONES PARA LA INSPECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO :



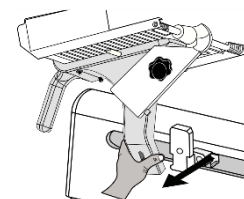
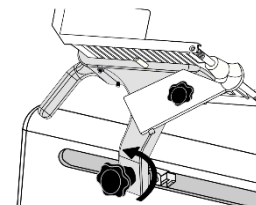
¡IMPORTANTE!:

LIMPIE y DESINFECTE el equipo al menos una vez cada cuatro horas de operación para prevenir el crecimiento de bacterias. Este procedimiento deberá cumplir con las leyes del departamento de salubridad de su comunidad/ciudad.

Siga el siguiente procedimiento para desensamblar y limpiar el equipo. Recuerde siempre apagar y desconectar la rebanadora antes de realizarle cualquier servicio.

A. CARRO (Ver Fig. 7).

- 1.- Afloje la perilla del porta-carro (1) para remover el ensamble completo.
- 2.- Inspeccione el área de contacto entre el porta-carro (8) y el carro (4). Las superficies de contacto entre estos componentes no deberán tener espacios libres o claros. Además los empaques no deberán presentar desgaste o desprendimiento.
- 3.- Limpie por completo y remueva todos los restos de comida, ponga cuidado especial a la barra de deslizamiento y al pisón (15). Aplique aceite mineral de uso aprobado para contacto con comida (Pregunte a su distribuidor).



III.- INSTALACIÓN

Antes de conectar el equipo siga estos fáciles pasos de ensamble y preparación (Fig. 2)

1. Ensamble el porta-carro (8) en la base de la rebanadora (10)
2. Retire la perilla carro (1).

B.- Coloque el ensamble del porta-carro en el soporte de la barra deslizadora (3).

C.- Apriete el porta-carro firmemente con la perilla (1) .

2.- Instale la caja del afilador (13) de acuerdo con la Fig. 3. Atornille la perilla (21) para fijar el ensamble completo.

3.- Verifique que el lugar de trabajo esté limpio y nivelado.

4.- Gire la perilla reguladora de corte (6) y asegúrese que gira libremente durante todo su recorrido, y revise que la plancha abra y cierre simultáneamente.

5. Conecte la rebanadora a la corriente eléctrica. La conexión debe estar lo suficientemente cerca del equipo para proporcionar facilidad de desconexión para limpieza y servicio.

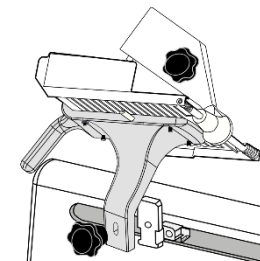


FIG 2. INSTALACION DE EL PORTA-CARRO



FIG 3. INSTALACIÓN DE AFILADOR

IV.- OPERACIÓN:



¡IMPORTANTE!:

Al usar el equipo por primera vez, es necesario limpiarlo y cortar un par de rebanadas de desecho (zanahorias, papas, etc.) para asegurar que el disco-cuchilla esté limpio antes de cortar producto comestible.

Operación normal de la rebanadora de carne:

- 1.- Coloque el producto a cortar sobre el carro (4).
- 2.- Levante el pisón (15) y jálalo hacia Ud. para liberarlo. Sin forzarlo, gírelo en contra de las manecillas y posicónelo encima del carro (4), sobre el producto (Fig. 4).
- 3.- Usando la perilla (14), empuje el pisón (15) hacia abajo sobre el producto. Deslice el carro (8) hacia adelante y atrás, use la manivela del mismo (Fig. 5) .
- 4.- Mueva el carro completamente hacia atrás y seleccione el espesor de corte deseado (6).

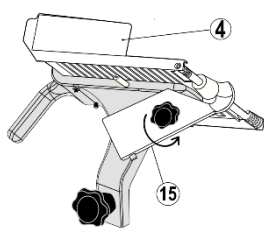


FIG 4. LIBERAR PISÓN

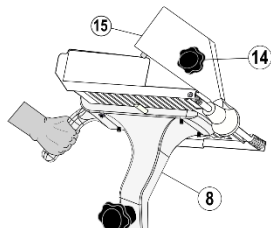


FIG 5. USO DEL CARRO

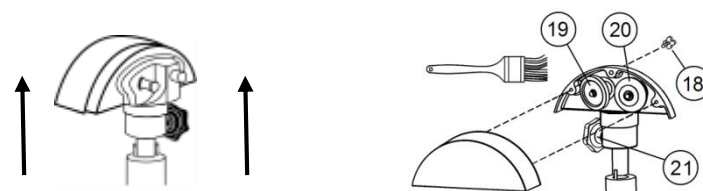


FIG 10. STEPS TO DISASSEMBLING THE SHARPENER

C. PLATE

Turn the dish knob (22) counterclockwise and remove the dish (12). You can use this knob to lightly push the plate. Wash and dry each of the parts (Fig 11).

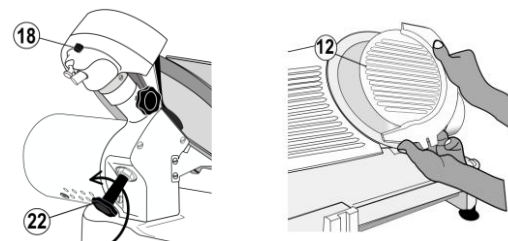


FIG 11. BLADE GUARD PLATE DISASSEMBLING

VII.- MAINTENANCE:

1.- Slide rods: you must lubricate the slicer with light oil at least every 100 hours or 3 days of service. The points to lubricate are upper and bottom sides of round and square sliding rods.

2.- Knife: after a period of use (1 month) or if you notice that the quality of the sliced meat is not as good as the first time, you will have to re-sharpen the knife (2):

A.- Be sure the machine is off.

B.- Loosen the sharpener lock knob (21) under the sharpening assembly, until it springs up (See Fig. 12).

C.- Lift the sharpener assembly and rotate it 180°, reassemble and secure it. Verify that the stones are on each side of the knife (approx. 1/4" under the edge), then tighten the knob (21) again.

D.- Turn on the machine and, push the rod " a ", let the stone grind the under side of the knife for a few seconds. This will sharpen the edge and create a slight burr on the top side of the edge. When you release the rod "a" it will return automatically.

E.- Then with the upper stone remove the burr from the top side of the knife by pushing down rod "b". Only a very slight pressure is needed to home the edge. Too much pressure and time can create a reverse angle and destroy knife edge. Rod "b" will return automatically when released.

F.- Turn off the equipment and wait until the blade comes to a complete stop. Loosen the sharpener knob (21), lift the sharpener and place it in its original position. Retighten the sharpener knob.

G.- Clean and disinfect the equipment. (See section on equipment cleaning)

F. Turn off the machine and wait until the Cutting Blade stops. Then loosen the sharpener lock knob (21), pull up the sharpener and reinstall in its stowed position. Tighten the sharpener lock knob again.

G. Clean and sanitize the equipment (See CLEANING, SANITIZING AND INSPECTING section).

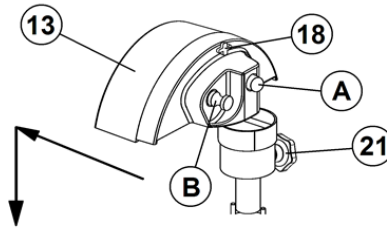


FIG 12. HOW TO RE-SHARP THE KNIFE



IMPORTANT!:

The time spent in grinding and truing the knife edge will add to longevity of the knife and provide optimum efficiency of your meat slicer. Repeat steps "D" and "E" if it is necessary.

II.- DESEMPACADO

Mientras desempaque el equipo, preste especial atención en remover estos componentes para ser ensamblados posteriormente. Asegúrese que estén completos *.

Ensamble de base:

- 1 Disco-cuchilla (2)
- 1 Motor (11)
- 1 Plancha (5)
- 1 Plato (12)

Ensamble de carro:

- 1 Porta carro (3)
- 1 Carro (4)
- 1 Pisón (15)

Ensamble de Caja Afilador:

- 1 Caja Afilador (13)

***Nota: Para mejor referencia vea "Diagrama de componentes para rebanadora" (Pág. centrales).**

A.- Retire los protectores de Polifom, cartón y bolsas plásticas del equipo.

B.- Defina el lugar donde la rebanadora será instalada.

C.- Saque el ensamble de carro. Haga lo mismo con el ensamble de la base (10) levantándolo con la ayuda de otra persona.

D.- Una vez que la unidad está colocada en su área de trabajo definida, tome el ensamble de la caja afilador y sáquelo de la bolsa de protección.

E.- Retire el protector plástico de la orilla de la cuchilla o disco (5) siguiendo las siguientes instrucciones (Ver Fig. 1):

• Gire la Perilla reguladora de corte (6) en contra de las manecillas del reloj hasta que se detenga.

• Quite el plato de protección (12) después de desatornillar la perilla del plato (22) ubicada en la parte posterior.

• Ahora, con extremo cuidado, retire el protector del disco-cuchilla jalando una de las uniones. Recuerde siempre usar guantes de protección para evitar lesiones.

• Una vez que haya retirado el protector del disco-cuchilla, vuelva a colocar el plato de protección (12) y asegúrelo con la perilla de plato (22). Ajuste la plancha (5) con el regulador de corte (6).

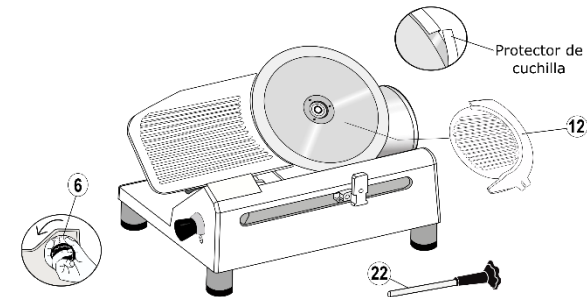


FIG 1. CÓMO QUITAR PROTECTOR DEL DISCO DE-CUCILLA



¡ADVERTENCIA!:

Extreme precauciones al quitar el protector del disco-cuchilla ya que éste se encuentra afilado y sin la debida protección podría causar heridas muy graves.

REVIEW OF PARTS (SUPPLIES)	FREQUENCY VERIFICATION	COMMENTS
Bearing	Daily	Do daily clean bearing area to prevent buildup of fluids and wastes. Also oil (food grade grease) this area for the purpose of extending the life of bearing.
Membrane (on-off)	Daily	Required immediately change switch membrane break if failure to prevent post on or off the introduction of moisture or other waste.
Moving truck (bars media)	Once a week	Keep free of waste (powder, food, etc.) Bars also keep moving thin oil lubricated, do not use oil or fat thick as it affects the movement.
Sliding bars	Once a week	Keep the sliding bars clean and lubricated (use oil mainly). Do not use cooking oil, this is not a lubricant.
Moving truck (bars media)	Once a week	Keep free of waste (powder, food, etc.) Bars also keep moving thin oil lubricated, do not use oil or fat thick as it affects the movement.
Knife	Once a week	Sharpening blade heavy cut if you notice, or if you notice when excess scrap slicing. (Cut must be gentle and easy to clean).
Sharpening stones and Seated	Daily	It is recommended that the stones are kept covered or protected from waste to extend the life of these. Make sure before the blade sharpening is free to prevent waste Clogged pores of stones.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CONTENIDO:	PAG
I. INTRODUCCIÓN	1
II. DESEMPACADO	2
III. INSTALACIÓN	3
IV. OPERACIÓN	3
V. ELEMENTOS CLAVA PARA REBANAR CON CALIDAD	4
VI. INSTRUCCIONES DE INSPECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO	4
VII. MANTENIMIENTO	6
VIII. ESPECIFICACIONES GENERALES	8
IX. DIAGRAMA ELECTRICICO	8

I.- INTRODUCCIÓN:

Usted ha adquirido una rebanadora de carne la cual está fabricada con los mejores materiales y mano de obra, lo que le asegurará una larga vida y un excelente servicio. Algunos componentes de ésta rebanadora están hechos con aluminio anodizado, un material con un tipo de recubrimiento superficial que maximiza la apariencia, reduce la oxidación y también es de lo mejor que existe en el mercado para el contacto con productos alimenticios.

¡IMPORTANTE!: Es de vital importancia que Ud. Y cualquier otra persona que operará el equipo, lea detenidamente el manual.


¡ADVERTENCIA!:

Esta máquina está diseñada para rebanar carne y algunos otros productos alimenticios, y por su naturaleza es peligrosa si no se utiliza con conocimiento y precaución.

Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica y debidamente aterrizado. El tipo de sujeta-cables empleado es tipo "Y", si éste es dañado, deberá ser remplazado por personal autorizado y/o calificado para evitar cualquier riesgo.



Esta unidad **no se puede** usar por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción previamente. Los niños, aún bajo supervisión, no deben jugar con el equipo.



Nunca de servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras esté conectada a la energía eléctrica.



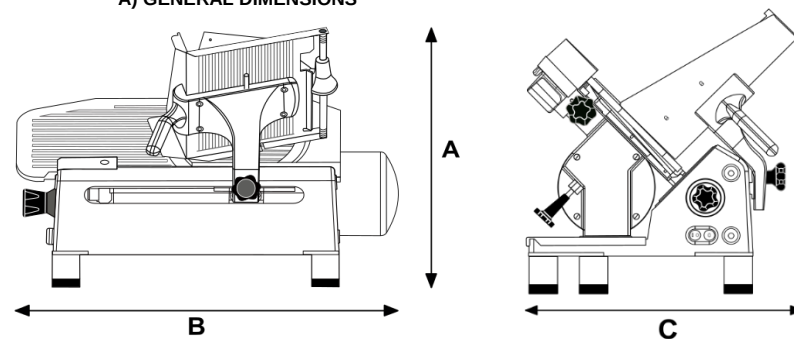
¡Peligro! no utilice directamente sus manos o cualquier otra extremidad de su cuerpo para alimentar al equipo el producto a rebanar. De ser así, mantenga una distancia mínima de 10 cm. con la hoja.



Apague y desconecte el equipo cuando no este en uso .

VIII.- EQUIPMENT SPECIFICATION

A) GENERAL DIMENSIONS



DIMENSIONS	
A	54.3 cm (21.2 in)
B	69.8 cm (27.5 in)
C	48.2 cm (19 in)

B) ELECTRICAL SPECIFICATIONS (Depends on your model. See ID plate)

MEAR SLICER	MODEL: R-300A		
Motor Capacity	373 W (1/2 HP)	249 W (1/3 HP)	
Frequency	60 Hz	50 Hz	50 Hz
Voltaje	115 V~	220 V~	220 V~
RPM	380		
Phases	1		

ELECTRICAL DIAGRAM

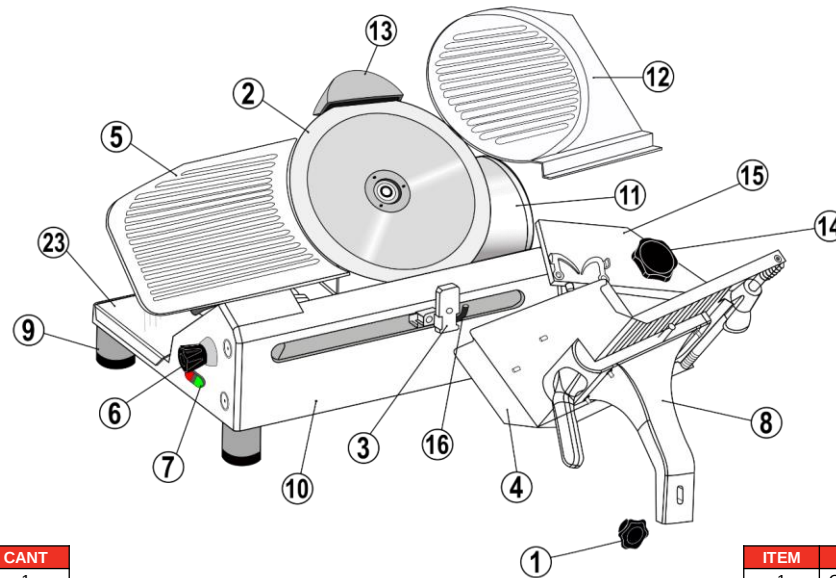
The electrical diagram for this unit is located under the base frame.


WARNING!:

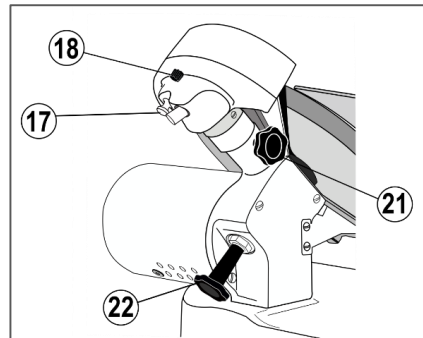
The maintenance or service for this equipment must be performed by qualified personnel only. For any problem or doubt related to electrical specifications and connections, please call to your authorized dealer.

DIAGRAMA DE COMPONENTES DE LA REBANADORA

DIAGRAM OF COMPONENTS OF THE SLICER



ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	PERILLA, SOPORTE DE CARRO	1
2	DISCO-CUCHILLA	1
3	SOPORTE PARA CARRO	1
4	CARRO	1
5	PLANCHA	1
6	PERILLA DEL REGULADOR	1
7	INTERRUPTOR (ON-OFF)	1
8	PORTA-CARRO	1
9	PATAS DE NIVELACIÓN	1
10	BASE PARA REBANADORA	1
11	MOTOR ½ HP A 60Hz o 1/3 HP a 50Hz	1
12	PLATO PARA CUCHILLA	1
13	AFILADOR SUB-ENSAMBLE	1
14	PERILLA DE PISÓN	1
15	PISÓN	1
16	TUBO PARA LUBRICACIÓN	1
17	FLECHA DE ACENTAR	1
18	PERILLA DE LA TAPA DEL AFILADOR	1
19	PIEDRA DE AFILAR	1
20	PIEDRA DE ACENTAR	1
21	PERILLA SEGURO DE AFILADOR	1
22	PERILLA DE PLATO	1
23	CHAROLA RECOLECTORA	1



ITEM	DESCRIPTION	QTY
1	CARRIAGE SUPPORT KNOB	1
2	SLICER KNIFE	1
3	GRINDING STONE	1
4	CARRIAGE	1
5	THICKNESS GAUGE PLATE	1
6	SLICER ADJUSTING KNOB	1
7	SWITCH (ON-OFF)	1
8	CARRIAGE SUPPORT	1
9	RUBBER FOOT	1
10	BASE FOR SLICER	1
11	MOTOR ½ (60 Hz) or 1/3 HP (50Hz)	1
12	KNIFE GUARD PLATE	1
13	SUB-ASSEMBLY SHARPENER	1
14	GRIP KNOB	1
15	GRIP	1
16	LUBRICATION PIPE	1
17	SEAT ARROW	1
18	SHARPENER LOCK KNOB	1
19	GRINDING STONE	1
20	SEATING STONE	1
21	SAFE SHARPENER KNOB	1
22	PLATE KNOB	1
23	CARRIAGE BASE	1