



MANUAL DE USUARIO User's Manual



RMS-330

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

GRACIAS POR LEER ESTE MANUAL. SI UD. TIENE ALGUNA DUDA SOBRE LA OPERACIÓN DE ESTA REBANADORA, 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

INSTRUCTIONS FOR OPERATION

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

I.- INTRODUCTION:

Congratulations!, you have acquired a meat 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.

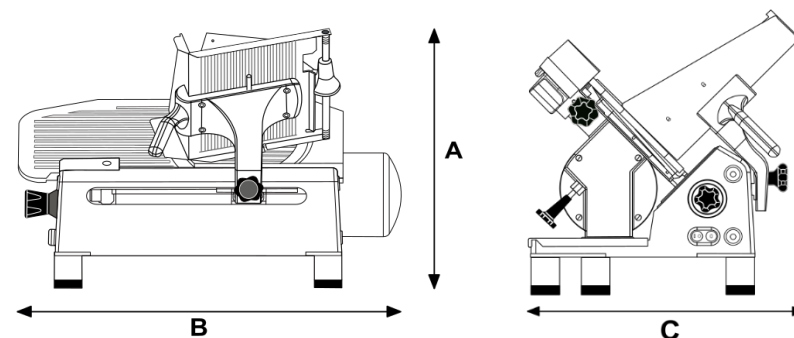


Never use hands or fingers to feed products to cut; or introduce hands into the blade track area, within 4 " (four inches) close to the blade, while in operation.

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

VIII.- ESPECIFICACIONES GENERALES

A) DIMENSIONES GENERALES



DIMENSIONES	MODELO RMS-330
A	45.7 cm (18 in)
B	80.4 cm (31.6 in)
C	54.3 cm (21.4 in)

B) ESPECIFICACIONES ELECTRICAS (Ver placa de datos)

REBANADORA	MODELO: RMS330		
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		

C) DIAGRAMA ELÉCTRICO

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)

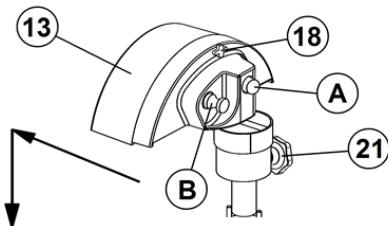


FIG 12. AJUSTE DEL AFILADOR



¡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.

REVISION 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, 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 Blade guard plate (12)

Carriage Assembly:

- 1 Carriage base (3)
- 1 Carriage (4)
- 1 Carriage Support (8)
- 1 Handgrip (15)

Sharpener Box Assembly:

- 1 Sharpener box (13)

*Note: for reference numbers see "Meat slicer diagram for components" (central pages).

A.- Remove the wood packing cover, the cardboard 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 (10), (exercise proper lifting method, preferably do this procedure with two persons).

D.- Once the unit is firmly on the intended place to 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.

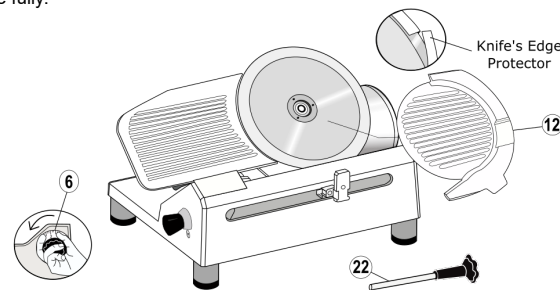


FIG 1. HOW TO REMOVE THE KNIFE'S EDGE PROTECTOR



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 on the support (3) of the carriage bearing (16).

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.

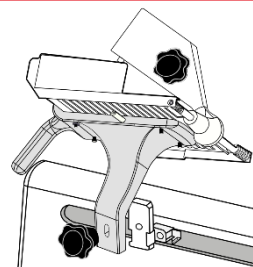


FIG 2. FIXING THE CARRIAGE ASSY



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 meat slicer:

1.- Place the product to be cut on the carriage tray (4). Choose product temperatures higher than 36°F (2°C) preferably. This machine was not made to slice meat with ice or bone.

2.- Pull the handgrip (15) in order to release. To accomplish, move the handgrip up to the top of the slide rod -DO NOT FORCE THIS OPERATION- then rotate the handgrip counterclockwise to its position over the carriage tray. (Fig. 4).

3.- Push down the handgrip (15) using its Knob (14) to fix product. You can use this knob to slide the carriage back and forth with the same hand or use the carriage support handle (8). (Fig. 5).

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

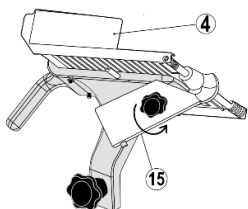


FIG 4. RELEASING HANDGRIP

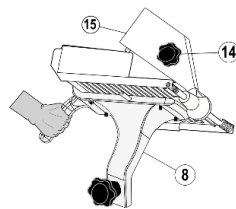


FIG 5. USING CARRIAGE TRAY

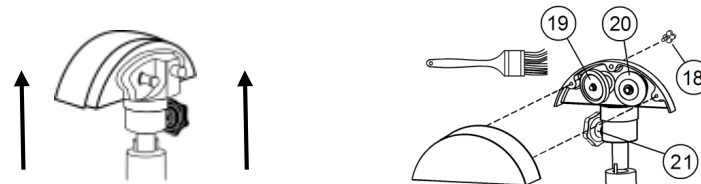


FIG 10. PASOS PARA DESENSAMBLAR EL AFILADOR

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).

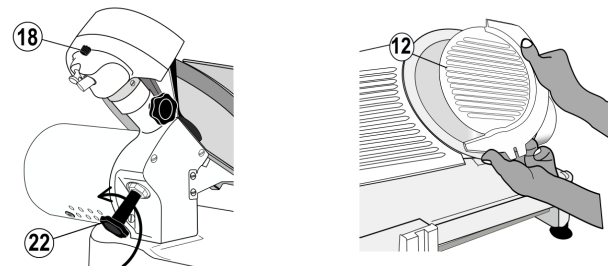


FIG 11. DESENSAMBLE DEL PLATO

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 empuje el afilador hacia arriba (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.

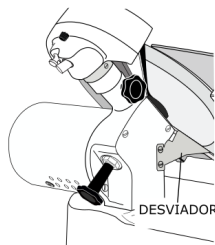


FIG 8.DESVIADOR

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.

E. CUCHILLA (Ver Fig. 9).

1. Afloje la perilla del plato (22) girándola en contra de las manecillas del reloj que se encuentra en la parte posterior de la rebanadora.
2. Remueva el plato (12) de la cuchilla, usando ambas manos para levantarlo.
3. Extremando precauciones, limpie la cuchilla (2) de adentro hacia afuera. Humedezca, limpie y seque las veces que sea necesario.

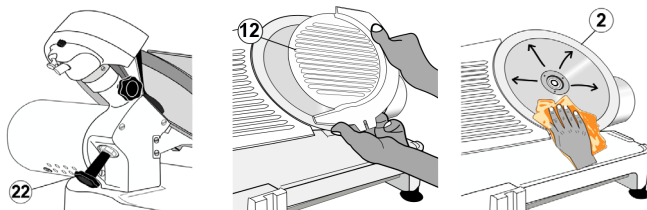


FIG 9. LIMPIEZA DE LA CUCHILLA



¡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), afloje 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 pushing the ON/OFF "O-I" or green boton "ON". The cutting blade will turn.

- 6.- Locate in the correct working position (See Fig. 6), and now you can start to slice the product. For best results, keep knife (2) sharp.

- 7.- When operations are finished, always turn the machine off by pressing the ON/OFF "O-I" key and turn the thickness gauge knob (6) clockwise as far as it will go (BE SURE THAT THE PLATE (12) COVERS THE EDGE OF THE KNIFE TO PREVENT AN ACCIDENT).

- 8.- Return the handgrip (15) to its stowed position under the carriage following the steps 3 of this section.

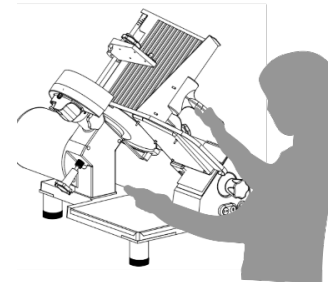


FIG 6. WORK POSITION

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.

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 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 all components of the slicer. Remember to turn off and disconnect it before cleaning.

Note: Level the thickness gauge plane (5) with the blade guard plate (12) using the thickness gauge knob (6) to avoid accidents.

A. HANDGRIP AND CARRIAGE TRAY

1. Hold the handgrip (15) and turn the handgrip knob (14) counterclockwise to remove them. (See figure 7).
2. Inspect the contact area between the carriage support (8) and the carriage (4) plate, and the grip (15) with the serrated sheets. **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).

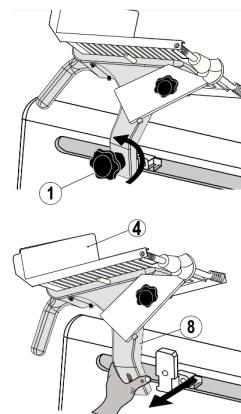


FIG 7. CARRIAGE TRAY DISASSEMBLING

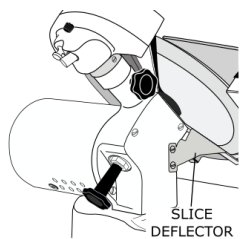


FIG 8.SLICE DEFLECTOR

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 (1/32" min).



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 (22) by turning it counter clockwise. Knob's at the backside of slicer.
- 2.- Remove the knife guard plate (12) (lifting up using both hands).
- 3.- With **extreme caution**, wipe all the knife (2) towards outside (from center). Spray, clean and dry as necessary.

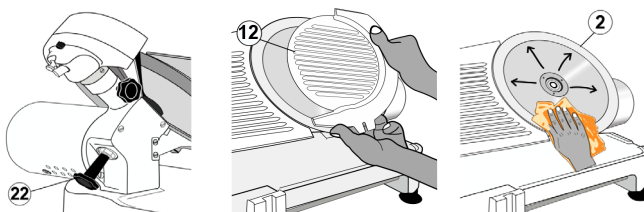


FIG 9. STEPS FOR KNIFE CLEANING



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.

- 1.- Remove the sharpener box (13) by loosening the sharpener lock knob (21) and pull the assembly up.
- 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 usted ya puede comenzar a rebanar el producto; La plancha cuenta con un ángulo de 45° lo cual facilita el deslizamiento del producto reduciendo el esfuerzo al operar. Mantenga siempre el disco afilado (2)

7.- Dar un uso máximo de 40 minutos de trabajo y dejar descansar 20 minutos, como prevención de un sobrecalentamiento del motor.

8.- 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.

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

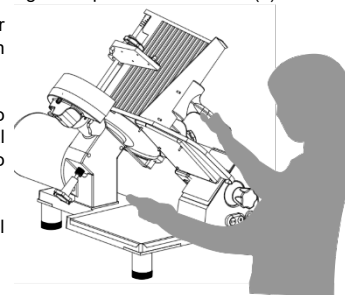


FIG 6. POSICIÓN DE TRABAJO

V.- ELEMENTOS CLAVE PARA REBANAR CON CALIDAD:

- 1.- No forzar 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.

Nota: 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.

Nota: Alinee la plancha (5) con la cuchilla (2) y el plato (5) usando la perilla del regulador (6) para evitar accidentes.

A. PERILLA DE PISON Y CARRO

1. Sostenga el pisón (15) y gira la perilla del soporte de carro (1) en contra de las manecillas del reloj (Ver Fig. 7).
2. Inspeccione el área de contacto entre el porta-carro (8) y el carro (4) y la parte del pisón con la superficie dentada. Las superficies de contacto de los componentes mencionados no deben tener espacios. Los empaques y uniones no deberán estar quebrados, ausentes o despegados; con el fin de evitar la proliferación de bacterias.
3. Limpie completamente y remueva todos los sobrantes de comida especialmente de la barra de deslizamiento del carro (16) y del pisón (15). Aplique aceite mineral grado alimenticio (FDA) sobre toda la superficie de la barra (pregunte a su distribuidor autorizado)

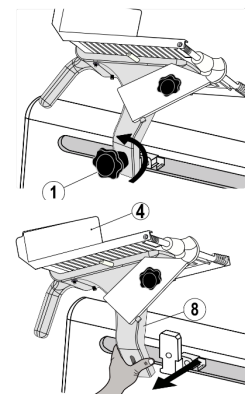


FIG 7 DESENSAMBLE DEL CARRO

III.- INSTALACIÓN

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

1. Verifique que el lugar de trabajo esté limpio y nivelado.

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

A) 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).

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

4. Gire la perilla reguladora de corte (6) y asegúrese que gira libremente durante todo su recorrido, 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.

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 rebanadora

1. Coloque el producto a cortar sobre el carro (4). Use productos a temperaturas mayores a 2°C preferentemente (36°F). Esta máquina no está diseñada para rebanar carne congelada y/o con hueso.

2. Libere el pisón (15) de la parte inferior de carro (4). Ahora, mueva el pisón hacia el lado superior de la barra, —NO FORZAR ESTA OPERACIÓN— después gire el pisón en sentido anti horario hacia su posición por encima del carro cargador. (Fig. 4)

3. Presione hacia abajo el pisón (15) utilizando su perilla (14) para fijar el producto. Puede utilizar esta perilla para deslizar el carro (4) hacia adelante y hacia atrás o usar la manija del porta-carro (Fig. 5).

4. Mueva el carro completamente hacia atrás, y seleccione el espesor deseado de rebanada usando la perilla de regulador (6).

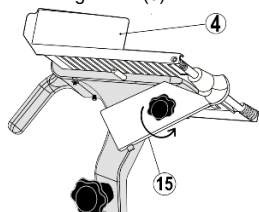


FIG 4. LIBERAR PISÓN

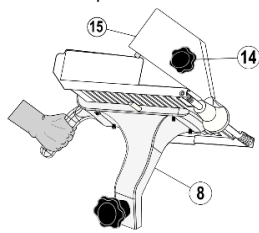


FIG 5. USO DEL CARRO

FIG 2. INSTALACION DE PORTA-CARRO



FIG 3. INSTALACIÓN DE AFILADOR

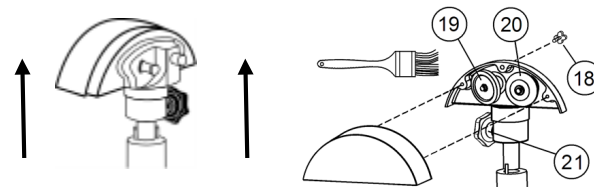


FIG 10. STEPS TO CLEAN THE SHARPENER BOX

E. BLADE GUARD PLATE

Turn the knife guard knob (22) counterclockwise and take off the Blade Guard Plate (12). You can use this knob to push out the plate. Wash and dry all the parts.

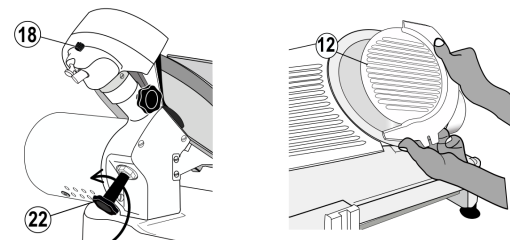


FIG 11. BLADE GUARD PLATE DISASSEMBLING

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 (16) and square sliding rods.

2.- Knife: after certain period of use or if you notice the quality of the sliced meat is not as fine as the first time, you will need 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. Push the assembly towards the cutting blade edge, hold it in that position and press down until the stones are on each side of the knife (Aprox. 1/4" under the edge) then tighten the sharpener lock knob (21) again.

D. Turn on the machine and, push the rod "A", let the stone (19) 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 remove the burr from the top side of the knife by pulling down rod "B" only a very slight pressure is needed to hone the edge. Too much pressure and time may create a reverse angle and destroy the knife. ROD "B" will return automatically when released.

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).

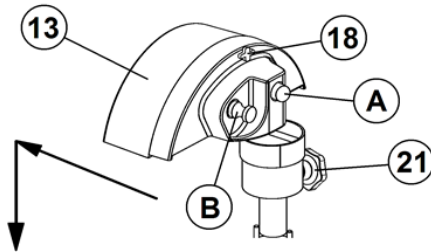


FIG 12. ADJUSTMENT SHARPENER



IMPORTANT!:

The time spent in sharpening 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.

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.
Sliding Rod	Once a week	Keep clean and lubricated the support rods and rod. Use light mineral grease to do this. Not use edible cooking oil, this is not a lubricant.
Carriage Support (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.

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 polifoam, 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 del disco-cuchilla (5) considerando 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).

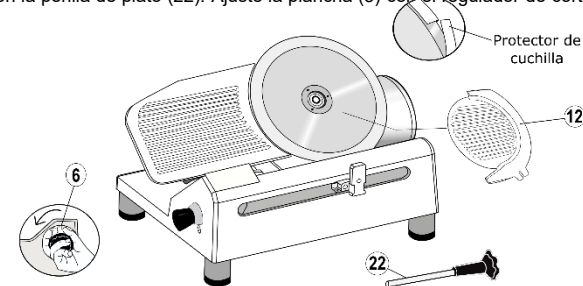


FIG 1. CÓMO QUITAR PROTECTOR DEL DISCO-CUCHILLA



¡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.

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

I.- INTRODUCCIÓN:

Usted ha adquirido una rebanadora de carne la cual está fabricada con los mejores materiales y mano de obra, lo que asegura una larga vida y un excelente servicio. Algunos componentes de ésta rebanadora están hechos con aluminio anodizado, un 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 usted 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.

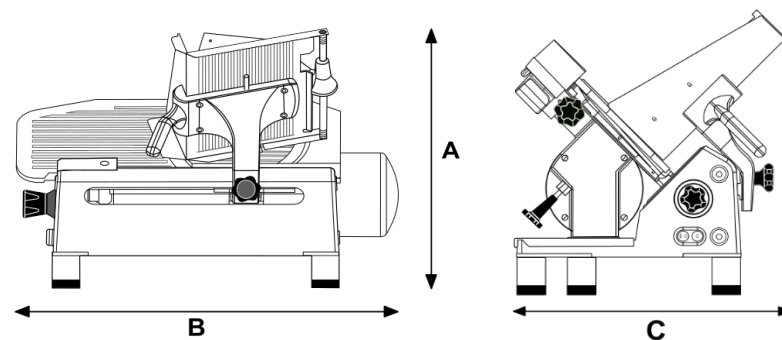


¡Peligro! no utilice directamente sus manos o cualquier otra extremidad de su cuerpo para alimentar al equipo el producto a rebanar. De ser así, mantenga una distancia mínima de 10 cm. con la hoja.

Apague y desconecte el equipo cuando no esté en uso .

VIII.- EQUIPMENT SPECIFICATION

A) GENERAL DIMENSIONS



DIMENSIONS	MODEL RMS-330
A	45.7 cm (18 in)
B	80.4 cm (31.6 in)
C	54.3 cm (21.4 in)

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

MEAR SLICER	MODEL: RMS330		
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		

C) 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.

MEAT SLICER DIAGRAM FOR COMPONENTS

DIAGRAMA DE COMPONENTES DE REBANADORA DE CARNES

ITEM	DESCRIPTION	QTY
1	CARRIAGE KNOB	1
2	KNIFE	1
3	CARRIAGE SUPPORT	1
4	CARRIAGE	1
5	THICKNESS GAUGE PLATE	1
6	SLICE ADJUSTING KNOB	1
7	SWITCH (ON-OFF)	1
8	CARRIAGE SUPPORT HANDLE	1
9	LEVELING LEGS	4
10	SLICER BASE	1
11	1/3 HP MOTOR AND CASE	1
12	KNIFE GUARD PLATE	1
13	SHARPENER	1
14	HANDGRIP KNOB	1
15	GRIP	1
16	LUBRICATION TUBE	1
17	SHARPENER KNOB	1
18	SHARPENER COVER KNOB	1
19	GRINDING STONE	1
20	TRUINING STONE	1
21	SHARPENER LOCK KNOB	1
22	KNIFE GUARD KNOB	1

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 1/3HP	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	PERILLA DE AFILADOR	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

