



Meat Slicer

User Manual



Models:

7541.0030

CONTENT



| | |
|-----------------------------------|---|
| | 3 |
| 1. Introduction | 3 |
| 2. Technical Specifications | 3 |
| 3. Safety Instructions | 3 |
| 4. Safety Parameter | 4 |
| 5. Function Description | 4 |
| 6. Operation Manual..... | 5 |
| 7. Troubleshooting | 6 |
| 8. Cleaning | 6 |
| 9. Maintenance | 6 |



| | |
|-----------------------------------|----|
| | 7 |
| 1. Inleiding | 7 |
| 2. Technische specificaties | 7 |
| 3. Veiligheidsinstructies | 7 |
| 4. Veiligheidsparameter | 8 |
| 5. Functiebeschrijving | 8 |
| 6. Gebruikershandleiding..... | 9 |
| 7. Problemen oplossen | 10 |
| 8. Reinigen | 10 |
| 9. Onderhoud..... | 10 |



| | |
|-------------------------------|----|
| | 11 |
| 1. Einführung | 11 |
| 2. Technische Daten | 11 |
| 3. Sicherheitshinweise | 11 |
| 4. Sicherheitsparameter | 12 |
| 5. Funktionsbeschreibung..... | 12 |
| 6. Betriebshandbuch..... | 13 |
| 7. Fehlersuche | 14 |
| 8. Reinigung | 14 |
| 9. Wartung | 14 |



| | |
|------------------------------------|----|
| | 15 |
| 1. Introduction | 15 |
| 2. Spécifications techniques | 15 |
| 3. Instructions de sécurité | 15 |
| 4. Paramètres de sécurité | 16 |
| 5. Description de la fonction..... | 16 |
| 6. Manuel d'utilisation | 17 |
| 7. Dépannage..... | 18 |
| 8. Nettoyage | 18 |
| 9. Entretien | 18 |



1. Introduction

The meat slider model 7451.0030 is the best combination of big yield, high quality and lower energy consumption. It can be used by fork, beef, fat meat, mixed meat, fish meat and mutton processing.

Features:

- Professional meat slicing
- Processing in hygienic conditions
- Lower energy consumption
- Powerful reducer
- Heavily structure with stainless steel AISI 304

The book include operation manual, cleaning manual and trouble analysis.

2. Technical Specifications

| | |
|------------|---------------|
| Model | 7541.0030 |
| Voltage | 220-240/50Hz |
| Power | 550W |
| Output | 250kg/h |
| Plate | 3mm |
| Net weight | 40kg |
| Dimensions | 320x470x490mm |

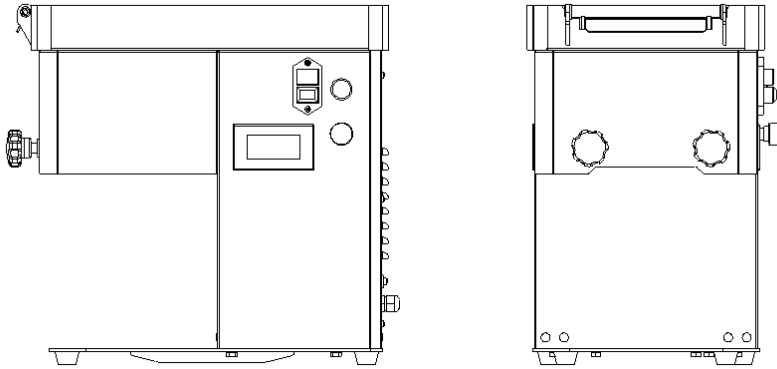
3. Safety Instructions

1. Please read the operation manual carefully before assemble and testing the machine, and comply with the rules strictly;
2. Please inform the professional service engineer in time when the safety or protection device has problem;
3. Do not replace the spare parts optionally;
4. Comply with the cleaning and maintenance rules.



4. Safety Parameter

4.1. Overview



1. Magnetic induction switch, more safe and reliable
2. Slicing Group
3. Lock
4. Cutting system

4.2. Driving Force

The driving force is inside the machine and do not try to replace the spares.

4.3. Electrical unit

The switch can be rotated backward or forward. Switch off: (0), switch on: (1), backward: (2).

5. Function Description

5.1. Principle of operation

The slicing system is driven by reducer and motor. It can be used by fork, beef, fat meat, mixed meat and mutton processing.

5.2. Switch operation

The machine can be start and shut down by magnetic induction switch.
The switch is only for start the machine, shut down the machine.



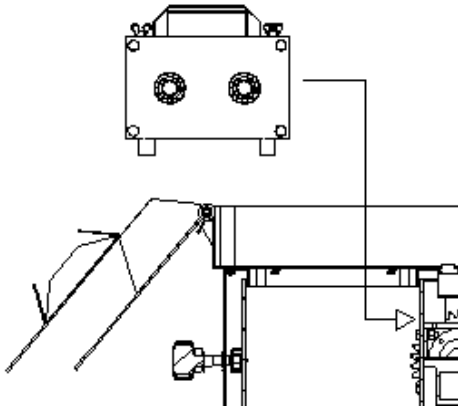


6. Operation Manual

6.1. Install

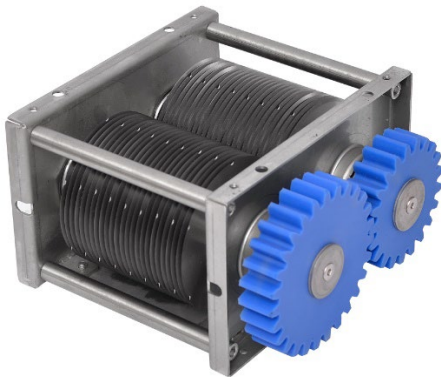
Unplug the machine when install the spare parts.

6.1.1 Slicing system



Install the lock first and remember that do not tighten it, adjusting the slicing system on the right position (make the locating hole of the slicing system with the guide rod), then tighten the lock.

6.1.2 Operation



6.1.2.1 Cleaning the blade system with warm water carefully before use the machine, attention that do not damp the motor.

6.1.2.2 Switch on the machine and checking that it is correct rotation direction with blade system, or adjust it.

6. 1.2.3 Switch off the machine after use, and remove the blade system for cleaning.

6.2. Disassembly

The opposite way of the installing.

6.3. Turn on & turn off

6.3.1 The machine is start working by turning the switch from "0" to "1", the opposite way to shut off the machine;

6.3.2 The machine is reversible when turning the switch from "0" to "2".

Attention:

- A shortly reversal is allowed, it's only for the food getting jammed;
- The machine is allowed to switch on, only when it's workable.



6.4. Installation

6.4.1 Install

The enough spaces are necessary for operating and cleaning before installing.

6.4.2 Electrical device connection

- The voltage supply must match with the label;
- It's necessary to connect the main power by an electrical engineering, the machine has power cord and plug;
- Connect the power supply when the machine is workable;
- The machine is only for meat grinding.

6.4.3 Rotation testing

Shortly power supply connection is necessary before working, do not install the spare parts and cutting knife, make sure the rotate direction is correct. The rotate direction should be a anticlockwise way when we look on to the Archimedean screw, or adjusting the power connection.

7. Troubleshooting

| Trouble | Reason | Trouble shoot |
|--|------------------------------|-------------------------------|
| The machine is not work when switch on the machine | Main power no connection | Connect the power supply |
| | Power break off | Checking the fuse and circuit |
| The motor works abnormal or overheat | Voltage is too low | Checking circuit |
| Output is reduce or overheat | The knife and plate is blunt | Sharpen the knife and plate |

Attention: Unplug the machine when checking and cleaning.

8. Cleaning

Attention:

1. Protect the spare parts carefully when you disassemble these for cleaning;
2. The machine, the electric equipment and the machine board components must not be ever washed utilizing water, and not in any kind of jets form and quantity; so, without "bucket" nor "towel". Don't put ever directly the machine in the sink or under the tap.

Blade system cleaning:

Clean the blade system everyday separately.

Attention: Unplug the machine before cleaning.

9. Maintenance

Electrical equipment:

A complete overhaul is requested for electrical equipment every month.



1. Inleiding

Het model 7451.0030 van de vleesmolens bieden een optimale combinatie van hoge productiecapaciteit, uitstekende kwaliteit en energie-efficiëntie. Ze zijn geschikt voor het verwerken van verschillende soorten vlees, waaronder varkensvlees, rundvlees, vet vlees, gemengd vlees, visvlees en schapenvlees.

Kenmerken:

- Professioneel snijden van vlees
- Verwerking onder hygiënische omstandigheden
- Lager energieverbruik
- Krachtige verkleiner
- Stevige structuur van roestvrij staal AISI 304

Het boek bevat een gebruikershandleiding, een reinigingshandleiding en een gedeelte voor probleemanalyse.

2. Technische specificaties

| | |
|--------------|---------------|
| Model | 7541.0030 |
| Spanning | 220-240/50Hz |
| Vermogen | 550W |
| Uitvoer | 250kg/h |
| Plaat | 3mm |
| Nettogewicht | 40kg |
| Afmetingen | 320x470x490mm |

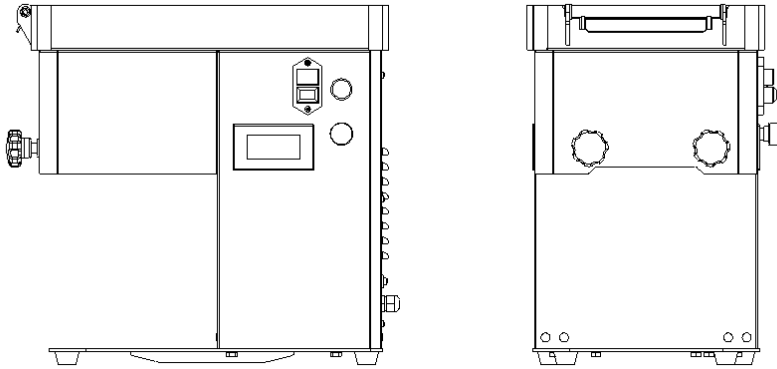
3. Veiligheidsinstructies

1. Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat monteert en test, en volg de instructies strikt op;
2. Informeer tijdig een professionele servicemonteur bij veiligheids- of beveiligingsproblemen;
3. Gebruik geen optionele reserveonderdelen;
4. Volg de schoonmaak- en onderhoudsregels nauwgezet.



4. Veiligheidsparameter

4.1. Overzicht



1. Magnetische inductieschakelaar, veiliger en betrouwbaarder
2. Snijdende groep
3. Vergrendeling
4. Snijsysteem

4.2. Aandrijfkraft

De aandrijfkraft is ingebouwd in het apparaat en het wordt afgeraden om reserveonderdelen te vervangen.

4.3. Elektrische eenheid

De schakelaar kan naar achteren of naar voren worden gedraaid. Uitschakelen: (0), inschakelen: (1), achteruit: (2).

5. Functiebeschrijving

5.1. Werkingsprincipe

Het snijsysteem wordt aangedreven door een regelaar en motor. Hij kan worden gebruikt voor de verwerking van varkensvlees, rundvlees, vet vlees, gemengd vlees, visvlees en schapenvlees.

5.2. Schakelaarbediening

De machine kan worden gestart en uitgeschakeld door een magnetische inductieschakelaar.

De schakelaar dient alleen om het apparaat te starten, uit te schakelen en om te keren.



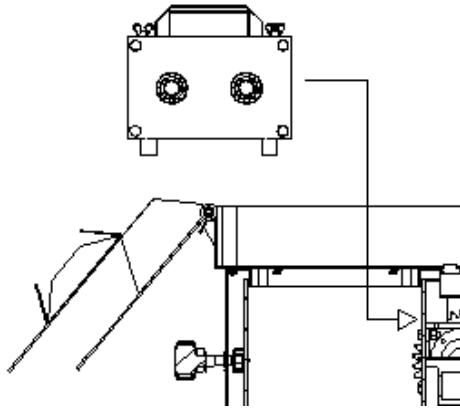


6. Gebruikershandleiding

6.1. Installatie

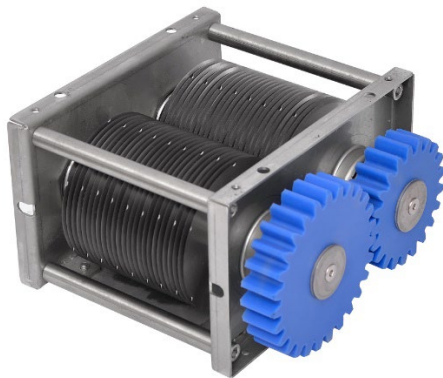
Ontkoppel de stekker voordat u reserveonderdelen installeert.

6.1.1 Snijstelsel



Installeer eerst de vergrendeling en onthoud dat u deze niet vastdraait, maar pas het snijstelsel op de juiste positie aan (maak het locatiegat van het snijstelsel met de geleidestang) en draai vervolgens de vergrendeling vast.

6.1.2 Bediening



6.1.2.1 Reinig het messensysteem zorgvuldig met warm water voordat u de machine gebruikt, let op dat de motor niet vochtig wordt.

6.1.2.2 Schakel de machine in en controleer met het messensysteem of de draairichting correct is, of pas deze aan.

6. 1.2.3 Schakel de machine na gebruik uit en verwijder het messensysteem om deze schoon te maken.

6.2. Demontage

Demonteer op de tegenovergestelde manier als de installatie.

6.3. Inschakelen & uitschakelen

6.3.1 Het apparaat begint te werken door de schakelaar van "0" naar "1" te draaien;

6.3.2 Het apparaat is omkeerbaar door de schakelaar van "0" naar "2" te draaien.

Let op:

- Korte omkering is alleen toegestaan om vastzittend voedsel los te maken;
- Schakel het apparaat alleen in tijdens gebruik.



6.4. Installatie

6.4.1 Installeren

Zorg voor voldoende ruimte voor bediening en reiniging vóór installatie.

6.4.2 Elektrische aansluiting

- De voedingsspanning moet overeenkomen met het label;
- Het apparaat wordt geleverd met een netsnoer en een stekker;
- Sluit de voeding aan als het apparaat gebruiksklaar is;
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het snijden van vlees.

6.4.3 Rotatietest

Sluit de voeding kort aan voordat u begint te werken. Installeer geen reserveonderdelen of snijblad en controleer of de draairichting correct is. De draairichting moet tegen de klok in zijn wanneer we naar de schroef van Archimedes kijken, of wanneer we de stroomaansluiting aanpassen.

7. Problemen oplossen

| Probleem | Oorzaak | Probleem oplossen |
|--|------------------------------|--|
| Het apparaat werkt niet wanneer het wordt ingeschakeld | Hoofdvoeding geen verbinding | De voeding aansluiten |
| | Stroomonderbreking | De zekering en het circuit controleren |
| De motor werkt abnormaal of is oververhit | Spanning is te laag | Het circuit controleren |
| De uitvoer is verminderd of oververhit | Het blad en de plaat is bot | Het blad en de plaat slijpen |

Let op: Haal de stekker uit het stopcontact tijdens de controle en reiniging.

8. Reinigen

Let op:

1. Bescherm de reserveonderdelen zorgvuldig bij demontage voor reiniging;
2. Het apparaat, de elektrische apparatuur en de onderdelen van de printplaat van het apparaat mogen nooit met water worden gewassen. Reinig het apparaat niet met water in een straalvorm of hoeveelheid, vermijd gebruik van een "emmer" of "handdoek". Plaats het apparaat nooit rechtstreeks in de gootsteen of onder de kraan.

Reiniging van het messensysteem:

Reinig het messensysteem elke dag apart.

Let op: Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.

9. Onderhoud

Elektrische apparatuur:

Voor elektrische apparatuur wordt elke maand een volledige revisie gevraagd.



1. Einführung

Die Fleischschneider Modelle 7451.0030 bietet die beste Kombination aus hohem Ertrag, hoher Qualität und niedrigem Energieverbrauch. Sie können bei der Verarbeitung von Schwein, Rindfleisch, fettem Fleisch, gemischtem Fleisch, Fischfleisch und Hammelfleisch eingesetzt werden.

Merkmale:

- Professionelles Schneiden von Fleisch
- Verarbeitung unter hygienischen Bedingungen
- Geringerer Energieverbrauch
- Leistungsstarker Abschwächer
- Starke Struktur aus rostfreiem Stahl AISI 304

Das Buch enthält eine Betriebsanleitung, eine Reinigungsanleitung und eine Fehleranalyse.

2. Technische Daten

| | |
|--------------|---------------|
| Modell | 7541.0030 |
| Spannung | 220-240/50Hz |
| Strom | 550W |
| Ausgabe | 250kg/h |
| Teller | 3mm |
| Nettogewicht | 40kg |
| Abmessungen | 320x470x490mm |

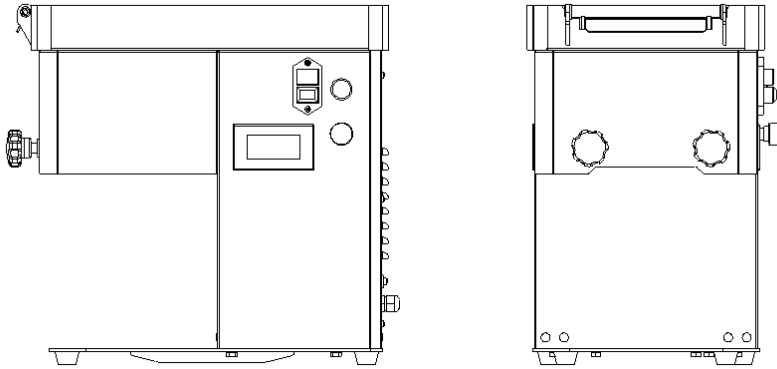
3. Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und testen, und halten Sie sich strikt an die Vorgaben;
2. Bitte informieren Sie den professionellen Servicetechniker rechtzeitig, wenn die Sicherheits- oder Schutzvorrichtung ein Problem aufweist;
3. Tauschen Sie Ersatzteile nicht optional aus;
4. Halten Sie sich an die Reinigungs- und Wartungsvorschriften.



4. Sicherheitsparameter

4.1. Übersicht



1. Magnetischer Induktionsschalter, sicherer und zuverlässiger
2. Schneide-Gruppe
3. Sperre
4. Schneidesystem

4.2. Antrieb

Der Antrieb befindet sich im Inneren der Maschine und versuchen Sie nicht, sie durch Ersatzteile zu ersetzen.

4.3. Elektrische Einheit

Der Schalter kann rückwärts oder vorwärts gedreht werden. Ausschalten: (0), Einschalten: (1), Rückwärts: (2).

5. Funktionsbeschreibung

5.1. Prinzip der Arbeitsweise

Das Schneidesystem wird von einem Untersetzungsgetriebe und einem Motor angetrieben. Sie kann bei der Verarbeitung von Schwein, Rindfleisch, fettem Fleisch, gemischtem Fleisch, Fischfleisch und Hammelfleisch eingesetzt werden.

5.2. Schalterbetrieb

Die Maschine kann über einen magnetischen Induktionsschalter gestartet und heruntergefahren werden. Der Knopfschalter dient nur zum Starten und Ausschalten der Maschine.



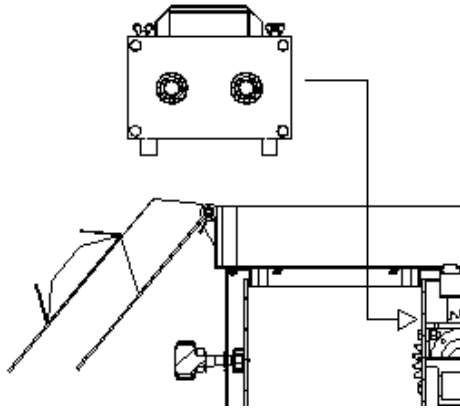


6. Betriebshandbuch

6.1. Installation

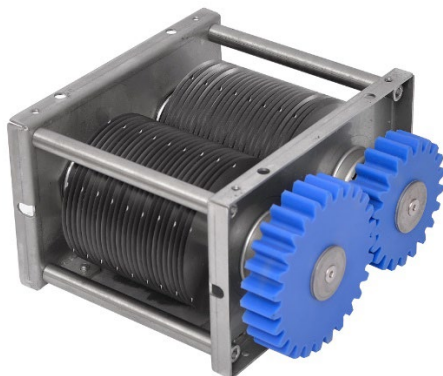
Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie die Ersatzteile einbauen.

6.1.1 Schneidesystem



Install the lock first and remember that do not tighten it, adjusting the slicing system on the right position (make the locating hole of the slicing system with the guide rod), then tighten the lock.

6.1.2 Bedienung



6.1.2.1 Reinigen Sie das Messersystem vor dem Gebrauch der Maschine sorgfältig mit warmem Wasser. Achten Sie darauf, dass der Motor nicht befeuchtet wird.

6.1.2.2 Schalten Sie die Maschine ein und überprüfen Sie die richtige Drehrichtung des Messersystems bzw. stellen Sie diese ein.

6. 1.2.3 Schalten Sie die Maschine nach Gebrauch aus und entfernen Sie das Messersystem zum Reinigen.

6.2. Demontage

In umgekehrter Reihenfolge zur Installation.

6.3. Einschalten & ausschalten

6.3.1 Die Maschine wird in Betrieb genommen, indem Sie den Schalter von "0" auf "1" drehen, in umgekehrter Richtung zum Ausschalten der Maschine;

6.3.2 Die Maschine ist reversibel, wenn Sie den Schalter von "0" auf "2" drehen.

Achtung!

- Ein kurzes Drehen ist zulässig, dies dient nur dazu, dass sich das Essen staut;
- Die Maschine darf nur eingeschaltet werden, wenn sie betriebsbereit ist.



6.4. Installation

6.4.1 Installieren

Die ausreichenden Abstände sind für den Betrieb und die Reinigung vor der Installation notwendig.

6.4.2 Anschluss eines elektrischen Geräts

- Die Spannung muss mit dem Etikett übereinstimmen;
- Es ist notwendig, den Strom über eine elektrische Anlage anzuschließen, die Maschine hat ein Netzkabel und einen Stecker;
- Schließen Sie die Stromversorgung an, wenn das Gerät betriebsbereit ist;
- Die Maschine ist nur zum Schneiden von Fleisch geeignet.

6.4.3 Rotationstest

Stellen Sie sicher, dass die Drehrichtung des Geräts korrekt ist, bevor Sie die Ersatzteile und das Schneidmesser einbauen, und schließen Sie es kurz an die Stromversorgung an. Die Drehrichtung sollte gegen den Uhrzeigersinn sein, wenn wir auf die archimedische Schraube schauen oder den Stromanschluss einstellen.

7. Fehlersuche

| Problem | Grund | Fehlersuche |
|--|---------------------------------------|---|
| Das Gerät funktioniert nicht, wenn Sie das Gerät einschalten | Hauptstrom keine Verbindung | Schließen Sie die Stromversorgung an |
| | Stromunterbrechung | Prüfen der Sicherung und des Stromkreises |
| Der Motor arbeitet abnormal oder überhitzt | Die Spannung ist zu niedrig | Schaltkreis prüfen |
| Leistung ist reduziert oder überhitzt | Das Messer und der Teller sind stumpf | Schärfen Sie das Messer und den Teller |

Achtung! Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät überprüfen und reinigen.

8. Reinigung

Achtung!

1. Schützen Sie die Ersatzteile sorgfältig, wenn Sie diese zur Reinigung zerlegen;
2. Die Maschine, die elektrischen Geräte und die Komponenten der Maschine dürfen niemals mit Wasser gewaschen werden, auch nicht in Form und Menge eines Wasserstrahls, also ohne Eimer oder Handtuch. Stellen Sie das Gerät niemals direkt in die Spüle oder unter den Wasserhahn.

Reinigung des Einlasses:

Reinigen Sie den Einlass und die archimedische Schraube täglich separat.

Achtung! Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.

9. Wartung

Elektrische Geräte:

Jeden Monat wird eine komplette Überholung der elektrischen Geräte verlangt.



1. Introduction

Le modèle de trancheur à viande 7451.0030 est la meilleure combinaison de rendement élevé, de haute qualité et de faible consommation d'énergie. Il peut être utilisé pour la transformation de la fourchette, du bœuf, de la viande grasse, de la viande mixte, de la viande de poisson et de la viande de mouton.

Caractéristiques :

- Tranchage professionnels de la viande
- Traitement dans des conditions hygiéniques
- Faible consommation d'énergie
- Réducteur puissant
- Structure lourde en acier inoxydable AISI 304

Le livre comprend un manuel d'utilisation, un manuel de nettoyage et une analyse des problèmes.

2. Spécifications techniques

| | |
|-----------|---------------|
| Modèle | 7541.0030 |
| Tension | 220-240/50Hz |
| Puissance | 550W |
| Sortie | 250kg/h |
| Plaque | 3mm |
| Poids net | 40kg |
| Modèle | 320x470x490mm |

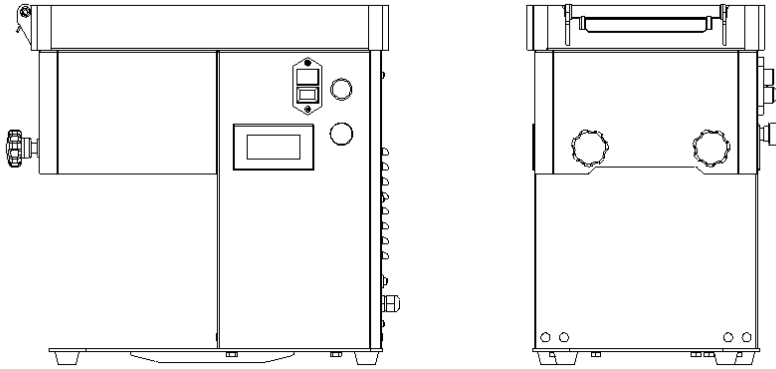
3. Instructions de sécurité

1. Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'assembler et de tester la machine, et respectez scrupuleusement les règles ;
2. En cas de problème avec le dispositif de sécurité ou de protection, veuillez en informer l'ingénieur du service après-vente ;
3. Ne pas remplacer les pièces détachées en option ;
4. Respecter les règles de nettoyage et d'entretien.



4. Paramètres de sécurité

4.1. Vue d'ensemble



1. Interrupteur à induction magnétique, plus sûr et fiable
2. Groupe de découpage
3. Verrouillage
4. Système de coupe

4.2. Force motrice

La force motrice se trouve à l'intérieur de la machine. N'essayez pas de remplacer les pièces de rechange.

4.3. Unité électrique

L'interrupteur peut être tourné vers l'arrière ou vers l'avant. Arrêt : (0), marche : (1), recul : (2).

5. Description de la fonction

5.1. Principe de fonctionnement

Le système de découpage est entraînée par un réducteur et un moteur. Elle peut être utilisée pour la transformation de la fourchette, du bœuf, de la viande grasse, de la viande mixte, de la viande de poisson et de la viande de mouton.

5.2. Fonctionnement de l'interrupteur

The machine can be start and shut down by magnetic induction switch.

L'interrupteur à bouton sert uniquement à démarrer et à arrêter la machine.



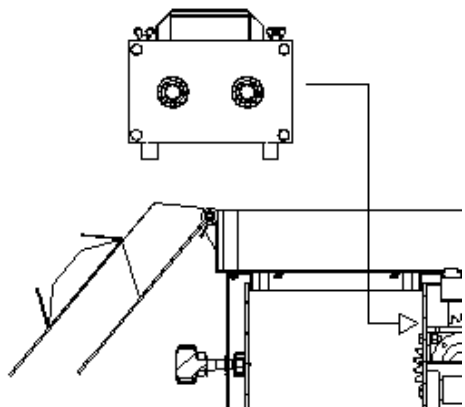


6. Manuel d'utilisation

6.1. Installation

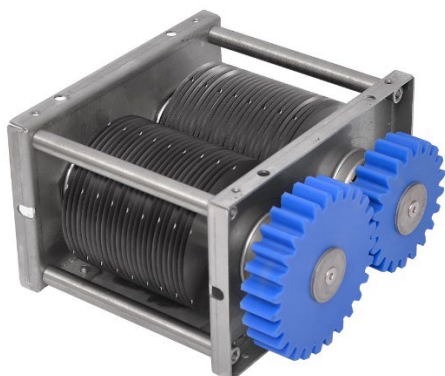
Débranchez la machine lorsque vous installez les pièces de rechange.

6.1.1 Système de tranchage



Installez d'abord le verrou et n'oubliez pas de ne pas le serrer, en ajustant le système de tranchage dans la bonne position (faire le trou de positionnement du système de tranchage avec la tige de guidage), puis serrez le verrou.

6.1.2 Fonctionnement



6.1.2.1 Nettoyer soigneusement le système de lames avec de l'eau tiède avant d'utiliser la machine, en veillant à ne pas humidifier le moteur.

6.1.2.2 Allumer la machine et vérifier que le sens de rotation du système de lame est correct ou le régler.

6. 1.2.3 Éteignez la machine après utilisation et retirez le système de lames pour le nettoyer.

6.2. Désassemblage

Le contraire de l'installation.

6.3. Mise en marche et arrêt

6.3.1 La machine est mise en marche en tournant l'interrupteur de « 0 » à « 1 », et inversement pour éteindre la machine ;

6.3.2 La machine est réversible en tournant l'interrupteur de « 0 » à « 2 ».

Attention :

- Il est possible d'inverser brièvement le sens de rotation de la machine, mais uniquement pour éviter que les aliments ne se coincent ;
- La machine ne peut être mise en marche que lorsqu'elle fonctionne.



6.4. Installation

6.4.1 Installer

Les espaces suffisants sont nécessaires pour le fonctionnement et le nettoyage avant l'installation.

6.4.2 Raccordement de l'appareil électrique

- La tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur l'étiquette ;
- Il est nécessaire de connecter l'alimentation principale par un dispositif électrique, la machine est équipée d'un cordon d'alimentation et d'une prise électrique ;
- Branchez l'alimentation électrique lorsque la machine est en état de marche ;
- La machine est uniquement destinée au hachage de la viande.

6.4.3 Test de rotation

Avant de commencer à travailler, il est nécessaire de brancher l'alimentation électrique, de ne pas installer les pièces détachées et le couteau, et de s'assurer que le sens de rotation est correct. Le sens de rotation doit être dans le sens inverse des aiguilles d'une montre lorsque l'on regarde la vis d'Archimède ou que l'on ajuste la connexion électrique.

7. Dépannage

| Problème | Raison | Dépannage |
|--|--|---------------------------------------|
| La machine ne fonctionne pas lorsqu'on la met en marche. | Pas de connexion à l'alimentation principale | Connecter l'alimentation électrique |
| | Coupure de courant | Vérification du fusible et du circuit |
| Le moteur fonctionne anormalement ou surchauffe | Tension trop faible | Vérification du circuit |
| La sortie est réduite ou surchauffée | Le couteau et la plaque sont émoussés | Aiguiser le couteau et la plaque |

Attention : Débranchez l'appareil lors des opérations de contrôle et de nettoyage.

8. Nettoyage

Attention :

1. Protégez soigneusement les pièces détachées lorsque vous les démontez pour les nettoyer ;
2. La machine, l'équipement électrique et les composants de la carte de la machine ne doivent jamais être lavés avec de l'eau, ni avec des jets de n'importe quelle forme et quantité ; donc sans "seau" ni "serviette". Ne jamais mettre directement la machine dans l'évier ou sous le robinet.

Nettoyage du système de lames :

Nettoyez le système de lames tous les jours séparément.

Attention : Débranchez la machine avant de la nettoyer.

9. Entretien

Matériel électrique :

Une révision complète du matériel électrique est demandée chaque mois.