eurodib



OPERATION INSTRUCTIONS FOR MEAT SLICER

MANUEL D'UTILISATION POUR TRANCHEUSE À VIANDE

Intertek Intertek ISO 9001

Table of Contents

I. Safety Notices & Warranty 3

II. Technical Specifications 4

III. Machine Diagram 4

IV. Operation 5

V. Cleaning 5

VI. Maintenance 6

VII. Blade Sharpening 7

VIII. Electrical Diagram 7

Table des matières

I. Avis de Sécurité et garantie 8

II. Spécifications techniques 9

III. Aperçue de l'appareil 9

IV. Opération 10

V. Nettoyage 10

VI. Entretien 11

VII. Affûtage 12

VIII. Schéma électrique 12

I. Safety Notices & Warranty

- Ensure that machine is plugged into a grounded electrical outlet in order to prevent electric shock.
- In an emergency situation, turn of all switches and unplug machine.
- Keep hands and other body parts clear of workspace when machine is in operation to prevent injury.
- Machine should only be repaired by the manufacturer or a qualified agent in the event that the machine breaks down.
- The manufacturer and supplier decline all responsibility in the case of damage or injury resulting from improper use of the machine.
- In the event of electrical wire damage, do not use machine.
- The electric wire must be special soft wire, purchased through the manufacturer or repair department.
- Keep machine and machine parts away from water in order to minimize the risk of electric shock or damage to the mechanical components as machine is NOT waterproof.
- Turn off and unplug machine when it is being worked on for repairs or maintenance.
- Stop using machine if it starts operating differently. For example, excessive vibration or awkward sounds.
- Perform regular checks on the blade cover, food holder arm, blade and other parts to ensure they are not damaged or loose.
- Do not use to slice frozen meat.
- Do not use to slice cheese.

Warranty period is one year, including parts and labor. The unit must be brought to a certified service centre for repairs. Please contact service@babakfoodequipment.com for more information.

ENSURE PROPER DISPOSAL OF THE PACKAGING!

II. Technical Specifications

MODEL	HBS-300L	HBS-250L	HBS-220JS	HBS-195JS
VOLTAGE	110-120V 60HZ	110-120V 60HZ	110-120V 60HZ	110-120V 60HZ
POWER	250W	150W	120W	120W
SLICING THICKNESS	0-15MM	0-12MM	0-12MM	0-12MM
BLADE DIAMETER	300MM	250MM	220MM	220MM
MAX SLICING WIDTH	220MM	180MM	160MM	160MM
WEIGHT	22.3KGS	16.4KGS	12.6KGS	12.2KGS
MEASUREMENT	59.7 x 52 x 49.5 CM	53.7 x 46 x 40 CM	50 x 43.5 x 38 CM	50 x 43.5 x 38 CM

III. Machine Diagram



1. Sharpener

2. Blade protection

3. Blade cover + Active pusher

4. Product pusher handle

5.Carriage

6. Size controlling board

7. Power Switch

8. Thickness regulator

IV. Operation

1. The machine should be installed on a flat, stable surface which can withstand its weight.

2. Make sure that line voltage of main power source matches the rated voltage of the machine.

3. Turn on the machine and allow to run for 2-3 minutes to evaluate performance.

4. Once machine is running, the pilot lamp of the power button should be lit and the blade should be rotating counter clockwise.

5. Position the product on the product carriage. The size of the product should not exceed that of the product carriage.

6. The thickness of the slices can be adjusted by turning the thickness regulator.

7. Push the product carriage back and forth over the blade with a continuous motion, using the product pusher handle and the pusher knob.

7. Once the desired amount of product has been sliced, turn the fixing positioner knob back and return the positioner head back to the original position.

8. Remove the slices.

V. Cleaning

1. Always turn off and unplug the machine before cleaning. The slice thickness regulator should be set to the zero position.

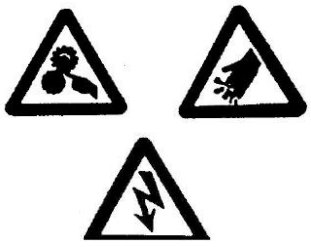
2. Never use any chemical or abrasive product. Brushes or any other utensil instrument should NOT be used as they could damage the different pieces of the slicer.

3. Use a damp cloth and detergent to clean the machine before letting it dry. Machine, including product carriage, should be cleaned every day.

4. The blade cover should be removed from the blade when cleaning.

5. Precautions to be taken when cleaning the blade:

- **Safety gloves should be worn.**
- **Do not touch the edge of the blade.**
- **Proceed with utmost caution.**



6. Run the machine for 5 minutes once cleaning is complete.

7. Warning: Do not run the machine under water.

VI. Maintenance

To prevent the blade from rusting :

• Use a dry cloth when drying the blade after use.

• Apply cooking oil on the edge of the blade with a dry cloth.

• Sharpen the blade daily.

Guide lubrication :

• Move the carriage to the side and clean off any grease with a dry cloth.

• Apply grease to the guide surface making sure it is well covered and lubricated.

• Lubrication can be done on a weekly basis.

Pusher Axle lubrication :

• Begin by cleaning with a dry cloth.

• Apply cooking oil on both sides of the axle and move the pusher up and down to ensure the oil spreads well.

• Axle can be lubricated daily.

Sharpener lubrication :

• Ensure sharpener axle is clean before beginning.

• Apply cooking oil to both sides of axle.

• Turn around and slide the axle until the axles work well.

Localizing head lubrication :

• Adjust the fixing positioner counter clockwise to maximum length.

• Clean the localizing head before applying cooking oil onto it.

• Turn fixing positioner back to the original position.

• This can be done weekly.

• Be sure not to spread too much oil.

VII. Blade Sharpening

1. Blade should be sharpened when slice thickness looks uneven or when the slices look broken.

2. Clean the edge of the blade before sharpening.

3. Pull out the sharpener and lubricate it to ensure it works properly.

4. Pull the sharpener out and turn 180º, press the right side stone down by finger then put the sharpener to the working position.

5. Ensure that the stone's surface and the blade's edge are close to each other. If they are not, then perform necessary adjustments.

6. Run the machine for a couple of minutes before turning it off to inspect the blade. If the blade is not sharp enough, repeat the procedure.

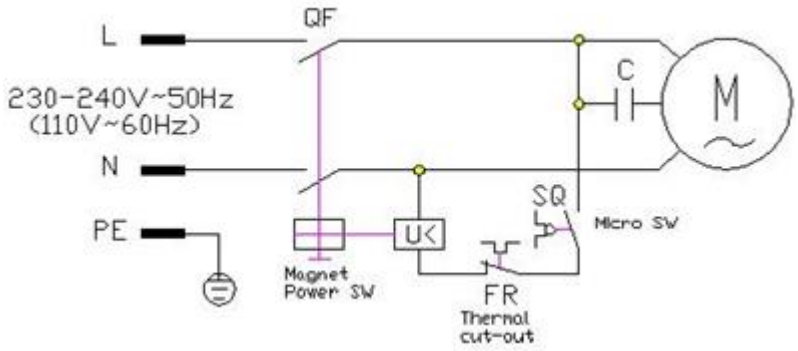
7. Press down the left side of the stone and make sure the surface of the stone is nesting closely to the surface of the blade. Then sharpen for about 3 seconds to remove the burr.

8. Return the sharpener back to its original position once work is complete.

9. In order to get best results, keep the stone clean.

10. Refrain from looking directly or having one's face too close to the rotating stone. This could result in injury from a piece of stone.

VIII. Electrical Diagram



I. Avis de Sécurité et garantie

- Veiller à ce que les exigences électriques sur l'étiquette soient respectées.
- Assurez-vous que la machine soit branchée sur une prise électrique mise à la terre afin d'éviter un choc électrique.
- Dans une situation d'urgence, fermer l'interrupteur et débrancher.
- Gardez les mains et autres parties libres de l'espace de travail lorsque la machine est en marche pour éviter les blessures.
- Machine ne doit être réparée par le fabricant ou un agent qualifié dans le cas où la machine tombe en panne.
- Le fabricant et le fournisseur déclinent toute responsabilité en cas de dommages ou blessures résultant d'une mauvaise utilisation de la machine.
- En cas de dommages au fil électrique, ne pas utiliser la machine.
- Maintenez la machine et les pièces de machines loin de l'eau afin de minimiser le risque de choc électrique ou d'endommager les composants mécaniques de la machine qui n'est pas étanche.
- Éteignez et débranchez la machine lors des réparations ou de l'entretien.
- Arrêtez d'utiliser la machine si elle commence à fonctionner différemment, par exemple des vibrations excessives ou des sons maladroits.
- Effectuez des contrôles réguliers de la couverture de la lame, bras porte-alimentaire, la lame et d'autres parties pour s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés ou lousse.
- Ne pas couper de la viande surgelée.
- Ne pas couper de fromage.

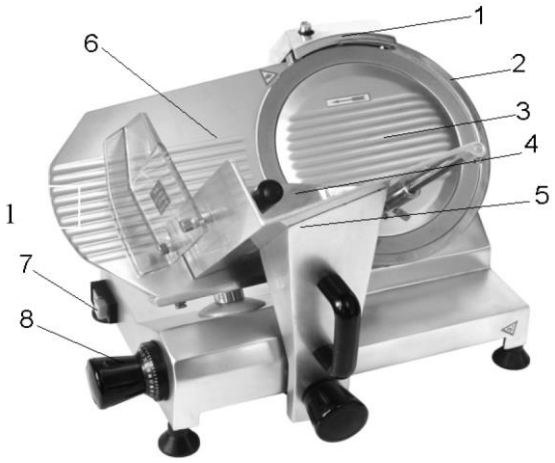
Garantie un an pièces et service. L'item doit être déposé/livré à un centre de service autorisé. Veuillez contacter service@babakfoodequipment.com pour plus d'informations.

NE PAS JETER LES EMBALLAGES DANS L'ENVIRONNEMENT!

II. Spécifications techniques

MODEL	HBS-300L	HBS-250L	HBS-220JS	HBS-195JS
VOLTAGE	110-120V 60HZ	110-120V 60HZ	110-120V 60HZ	110-120V 60HZ
PUISSANCE	250W	150W	120W	120W
ÉPAISSEUR DE TRANCHE	0-15 MM	0-12 MM	0-12 MM	0-12 MM
DIAMÈTRE DE LAME	300 MM	250 MM	220 MM	220 MM
LARGEUR DE COUPE MAXIMALE	220 MM	180 MM	160 MM	160 MM
POIDS	22.3 KG	16.4 KG	12.6 KG	12.2 KG
MESURES	23.5" x 20.5" x 19.5"	21" x 18" x 15.75"	16.6" x 17" x 15"	16.6" x 17" x 15"

III. Aperçu de l'appareil



1. Aiguisoir

2. Protection de la lame

3. Couvercle de lame + poussoir actif

4. Poignée de poussoir de produit

5. Chariot

6. Contrôle de la taille

7. Intérrupteur

8. Régulateur d'épaisseur

IV. Opération

1. Appareil doit être installé sur une surface plane et stable qui peut résister à son poids.

2. Assurez-vous que la tension de ligne d'alimentation principale correspond à la tension nominale de la machine.

3. Mettre en marche la machine et laisser tourner pendant 2-3 minutes pour évaluer le rendement.

4. Une fois que la machine est en marche, la lampe pilote du bouton d'alimentation doit être allumé et la lame doit être en rotation dans le sens antihoraire.

5. Positionnez le produit à trancher sur le chariot. La taille du produit ne devrait excéder celle du chariot.

6. L'épaisseur des tranches peut être ajustée en tournant le régulateur.

7. Poussez le transport de produits de l'avant et à l'arrière sur la lame avec un mouvement continu, en utilisant la poignée produit poussoir et le bouton poussoir.

8. Une fois que la quantité désirée de produit a été tranché, replacez la lame en position '0' pour ne plus exposer le tranchant de la lame.

8. Ensuite, retirer les tranches.

V. Nettoyage

1. Toujours éteindre et débrancher la machine avant de la nettoyer. Le régulateur de l'épaisseur de la tranche doit être réglé à la position zéro.

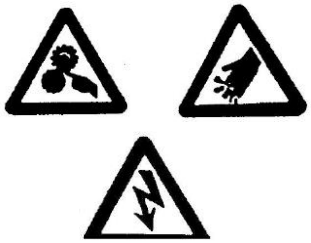
2. Ne jamais utiliser un produit chimique ou abrasif. Brosses ou tout autre instrument ne doivent PAS être utilisés car ils pourraient endommager les différentes pièces de la trancheuse.

3. Utilisez un chiffon humide et un détergent pour nettoyer la machine avant de laisser sécher. Machine, y compris le transport du produit, doit être nettoyé à tous les jours.

4. Le couvercle de la lame doit être retiré de la lame lors du nettoyage.

5. Précautions à prendre lors du nettoyage de la lame :

- **Gants de sécurité doivent être portés.**
- **Ne pas toucher le bord de la lame.**
- **Procédez avec la plus grande prudence.**



6. Faire fonctionner la machine pendant 5 minutes une fois le nettoyage terminé.

7. Attention: Ne pas faire fonctionner la machine sous l'eau.

VI. Entretien

Pour éviter la rouille sur la lame.

• Utilisez un chiffon sec lors du séchage de la lame après utilisation.

• Appliquez de l'huile de cuisson sur le bord de la lame avec un chiffon sec.

• Aiguisez la lame quotidiennement.

Guide lubrification.

• Déplacez le chariot sur le côté et nettoyer toute trace de graisse avec un chiffon sec.

• Appliquez de la graisse à la surface de guidage en vous assurant qu'il est bien couvert et lubrifié.

• La lubrification peut se faire sur une base hebdomadaire.

Lubrification de la tige pousse-lame.

• Commencez par nettoyer avec un chiffon sec.

• Appliquez de l'huile de cuisson des deux côtés de l'axe et de déplacer le poussoir de haut en bas pour assurer l'huile s'étale bien.

• Ça peut être lubrifié quotidiennement.

Lubrification de l'aiguisoir.

• S'assurer que l'affûteur soit propre avant de commencer.

• Appliquez de l'huile de cuisson des deux côtés de l'essieu.

• Nettoyez la tête de localisation avant d'appliquer l'huile de cuisson sur elle.

• Cela peut être fait une fois par semaine.

• Veillez à ne pas répandre trop d'huile

VII. Affûtage

1. Lame doit être affûtée lorsque l'épaisseur de la tranche semble inégale ou lorsque les tranches semblent non uniformes.

2. Nettoyez le bord de la lame avant de les affûter.

3. Tirez sur l'aiguise lame et lubrifier pour s'assurer qu'il fonctionne correctement.

4. Tirez l'aiguise lame et tourner à 180 °, appuyez sur la pierre de droite par le doigt puis mettre la lame à la position de travail.

5. S'assurer que la surface de la pierre et le bord de la lame sont proches les uns des autres. Se ils ne sont pas, se il vous plaît effectuer l'ajustements nécessaires.

6. Faire fonctionner la machine pendant quelques minutes avant de l'éteindre pour inspecter la lame. Si la lame n'est pas assez coupante, répétez la procédure.

7. Appuyez sur le côté gauche de la pierre et s'assurer que la surface de la pierre est bien placée près de la surface de la lame. Puis affiner pendant environ 3 secondes pour enlever la bavure.

8. Retournez l'aiguise lame à sa position d'origine une fois les travaux terminés.

9. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, gardez la pierre propre.

10. S'abstenir de regarder directement ou avoir le visage trop près de la pierre tournante. Cela pourrait entraîner des blessures en raison d'éclat de pierre.

VIII. Schéma électrique

