

VALLEY™ *Sportsman*

3/4 HP MEAT PROCESSOR

Model #8725657



WARNING: Read carefully and understand all ASSEMBLY AND OPERATION INSTRUCTIONS before operating. Failure to follow the safety rules and other basic safety precautions may result in serious personal injury.

READ & SAVE THESE INSTRUCTIONS

Table of Contents

Intended Use 4

Technical Specifications 4

Important Safety Information 4

Specific Operation Warnings 6

Grounding 7

Extension Cords 8

Meat Processor Specifications..... 9

Package Contents 10

Parts List..... 10

Assembly 12

Replacing and Adjusting Saw Blade..... 13

Assembling the Power Switch..... 15

Attaching the Stainless Steel Table 15

Assembling the Fence and Pusher 16

Meat Cutting 16

Meat Grinding 17

Maintenance 17

Replacement Parts..... 17

Limited Warranty..... 18

Intended Use

Process your own meats just like at the butcher shop. Save cash and get exactly what you want. Perfect for hunters, farmers, and more. The powerful 3/4 horsepower motor tackles big jobs, and the 5/8" blade can saw through frozen meat. Also included is a meat grinding attachment. This meat processor is to be used for commercial use only.

Technical Specifications

Property	Specification
Component Construction	Steel, Stainless Steel
Weight	110 Pounds
Maximum Meat Width	9-7/8"
Maximum Meat Thickness	9-7/16"
Accessories	5/16" Meat Grinder Attachment
Adjustable Blade Height & Adjustable Fences	Yes
Blade Included	Yes
Horsepower/Watts/Voltage/Hertz/Current	3/4HP/550W/120V/60Hz/6 Amps
Speed	1750 RPM
Table Dimension	18.5" x 23.5"

Important Safety Information

WARNING

- Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions may result in serious injury or property damage.
- The warnings, cautions, and instructions in this manual cannot cover all possible conditions or situations that could occur. Exercise common sense and caution when using this meat processor. Always be aware of the environment and ensure that the meat processor is used in a safe and responsible manner.
- Do not allow persons to operate or assemble the meat processor until they have read this manual and have developed a thorough understanding of how it works.
- Do not modify this meat processor in any way. Unauthorized modification may impair the function and/or safety and could affect the life of the product. There are specific applications for which the product was designed.
- Use the right meat processor for the job. DO NOT attempt to force small equipment to do the work of larger industrial equipment. There are certain applications for which this meat processor was designed. This meat processor will be safer and do a better job at the capacity for which it was intended. DO NOT use this meat processor for a purpose for which it was not intended.
- Industrial or commercial applications must follow OSHA requirements.

WARNING

WORK AREA SAFETY

- Inspect the work area before each use. Keep work area clean, dry, free of clutter, and well-lit. Cluttered, wet, or dark work areas can result in injury. Using the product in confined work areas may put you dangerously close to cutting tools and rotating parts.
- Do not use meat processor around flammable liquids or gasses.
- Do not allow the product to come into contact with an electrical source. The meat processor is not insulated and contact will cause electrical shock.
- Keep children and bystanders away from the work area while operating the meat processor. Do not allow children to handle the product.
- Be aware of all power lines, electrical circuits, water pipes, and other mechanical hazards in your work area. Some of these hazards may be hidden from your view and may cause personal injury and/or property damage if contacted.

WARNING

PERSONAL SAFETY

- Stay alert, watch what you are doing, and use common sense when operating the meat processor. Do not use the meat processor while you are tired or under the influence of drugs, alcohol, or medication. A moment of inattention while operating the meat processor may result in serious personal injury.
- Dress properly. Do not wear loose clothing, dangling objects, or jewelry. Keep your hair, clothing and gloves away from moving parts. Loose clothes, jewelry, or long hair can be caught in moving parts. Air vents on the meat processor often cover moving parts and should be avoided. Wear rubber footwear.
- Wear the proper personal protective equipment when necessary. Use ANSI Z87.1 compliant safety goggles (not safety glasses) with side shields, or when needed, a face shield. This applies to all persons in the work area. Wear ear protection when using the product.
- Do not overreach. Keep proper footing and balance at all times.

CAUTION

PRODUCT USE AND CARE

- Do not force the meat processor. Meat processors are safer and do a better job when used in the manner for which they are designed. Plan your work, and use the correct product for the job.
- Check for damaged parts before each use. Carefully check that the product will operate properly and perform its intended function. Replace damaged or worn parts immediately. Never operate the product with a damaged part.
- Do not use a product with a malfunctioning switch. Any power meat processor that cannot be controlled with the power switch is dangerous and must be repaired by an authorized service representative before using.

- Disconnect the power supply from the product and place the switch in the locked or off position before removing blade, making any adjustments, changing accessories, cleaning, storing or moving the meat processor. Such preventive safety measures reduce the risk of starting the meat processor accidentally.
- Store the product when it is not in use. Store it unplugged in a dry, secure place out of the reach of children. The storage area should be lockable. Inspect the meat processor for good working condition prior to storage and before re-use.
- Use only accessories that are recommended by the manufacturer for use with your product. Accessories that may be suitable for one meat processor may create a risk of injury when used with another meat processor.
- Keep guards and fences in place and in working order. Never operate the product without the guards and fences in place.
- Do not leave the meat processor running unattended.
- Service must be performed by qualified repair personnel. When servicing a tool, use only identical replacement parts. Use of unauthorized parts or failure to follow maintenance instructions may create a risk of electric shock or injury.

Specific Operation Warnings

WARNING

- Avoid contact with moving parts. Never put your fingers near the blade while it is operation.
- Meat processor parts are not dishwasher safe.
- Do not use meat processor outdoors. This meat processor is intended for commercial use only.
- Make sure that the power cord is in a safe place so that it does not come near the blade or gets tripped over. Do not let the cord come into contact with sharp edges or touch hot surfaces. Do not let cord become kinked or trapped under the meat processor.
- Place the meat processor on a firm and flat floor. Never use the meat processor unless it is fully upright and completely assembled.
- Do not use in wet areas. Do not put meat processor in water or other liquids. Do not operate meat processor with wet hands or while standing on a wet floor. Do not use meat processor if it is wet.
- Never use abrasive cleaning agents or abrasive cloths when cleaning the unit.
- Use the meat processor to cut only designated food.
- This meat processor has a sharp blade. To avoid injury, never use your hands to hold the food to be sliced. When blade is moving place hands on recommended push surface only.
- Clean meat processor and blade according to instructions.
- When lifting meat processor, carefully position your body to avoid contact with the blade.
- Use protective cut-resistant gloves whenever handling the blade.
- Keep the blade sharp and replace when it gets blunt.
- Never move the meat processor while it is plugged into an electrical outlet.
- Before plugging in meat processor, make sure the unit is switched to “OFF” position.

Grounding

WARNING

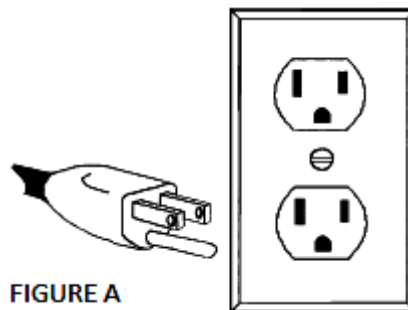
- This meat processor must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. This unit is equipped with an electrical cord that has an equipment grounding conductor and a grounding plug. The plug **MUST** be plugged into a matching receptacle that is properly installed and grounded in accordance with ALL local codes and ordinances.
- **DO NOT MODIFY THE PROVIDED PLUG.** If it will not fit the receptacle, have the proper receptacle installed by a qualified electrician.
- **CHECK** with a qualified electrician or service person if you do not completely understand the grounding instructions, or if you are not sure the meat processor is properly grounded.

Grounded Meat processors: Meat processors with 3-Prong Plugs

Meat processors marked with **Grounding Required** have a 3-wire cord and 3-prong grounding plug. The plug must be connected to a properly grounded outlet. If the meat processor should electrically malfunction or break down, grounding provides a low resistance path to carry electricity away from the user, reducing the risk of electric shock. (See Figure A.)

The grounding prong in the plug is connected through the green wire inside the cord to the grounding system in the meat processor. The green wire in the cord must be the only wire connected to the meat processor's grounding system and must never be attached to an electrically live terminal.

Your meat processor must be plugged into an appropriate outlet, properly installed and grounded in accordance with all codes and ordinances. The plug and outlet should look like those in the following illustration.



Extension Cords

⚠ WARNING

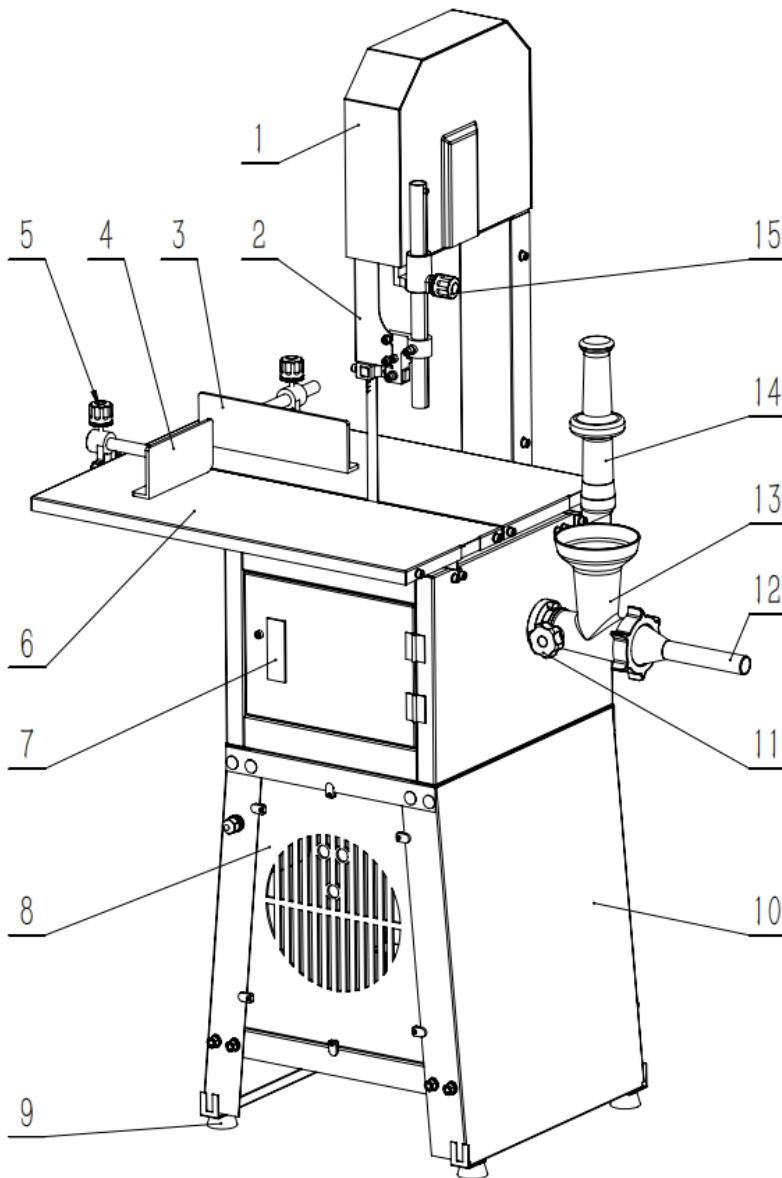
- **USE A PROPER EXTENSION CORD.** Make sure your extension cord is in good condition. When using an extension cord, be sure to use one heavy enough to carry the current your product will draw. An undersized cord will cause a drop in line voltage, resulting in loss of power and cause overheating.
 - Be sure your extension cord is properly wired and in good condition. Always replace a damaged extension cord or have it repaired by a qualified person before using it. Protect your extension cords from sharp objects, excessive heat and damp or wet areas.
- Grounded meat processors require a 3-wire extension cord. Double Insulated meat processors can use either a 2- or 3-wire extension cord.
 - As the distance from the supply outlet increases, you must use a heavier gauge extension cord. Using extension cords with inadequately sized wire causes a serious drop in voltage, resulting in loss of power and possible meat processor damage.
 - The smaller the gauge number of the wire, the greater the capacity of the cord. For example, a 14-gauge cord can carry a higher current than a 16-gauge cord. Minimum extension cord wire size is shown in the following table:

Minimum Wire Size Of Extension Cords				
Nameplate AMPS	Cord Length			
	25'	50'	100'	150'
0-6	18 AWG	16 AWG	16 AWG	14 AWG
6-10	18 AWG	16 AWG	14 AWG	12 AWG
10-12	16 AWG	16 AWG	14 AWG	12 AWG
12-16	14 AWG	12 AWG	NOT RECOMMENDED	

- When using more than one extension cord to make up the total length, make sure each cord contains at least the minimum wire size required.
- If you are using one extension cord for more than one meat processor, add the nameplate amperes and use the sum to determine the required minimum cord size.
- Make sure your extension cord is properly wired and in good electrical condition. Always replace a damaged extension cord or have it repaired by a qualified electrician before using it.
- Protect your extension cords from sharp objects, excessive heat, and damp or wet areas.

Meat Processor Specifications

Part	Description
1	Cover
2	Blade Guard
3	Fence
4	Pusher
5	Pusher Locking Knob
6	Sliding Stainless Steel Table
7	Front Access Door
8	Front Motor Access Panel
9	Rubber Feet
10	Steel Stand
11	Meat Grinder Locking Nut
12	Tube Connector
13	Meat Grinder Intake
14	Stuffer Tool
15	Blade Guard Adjustment Knob



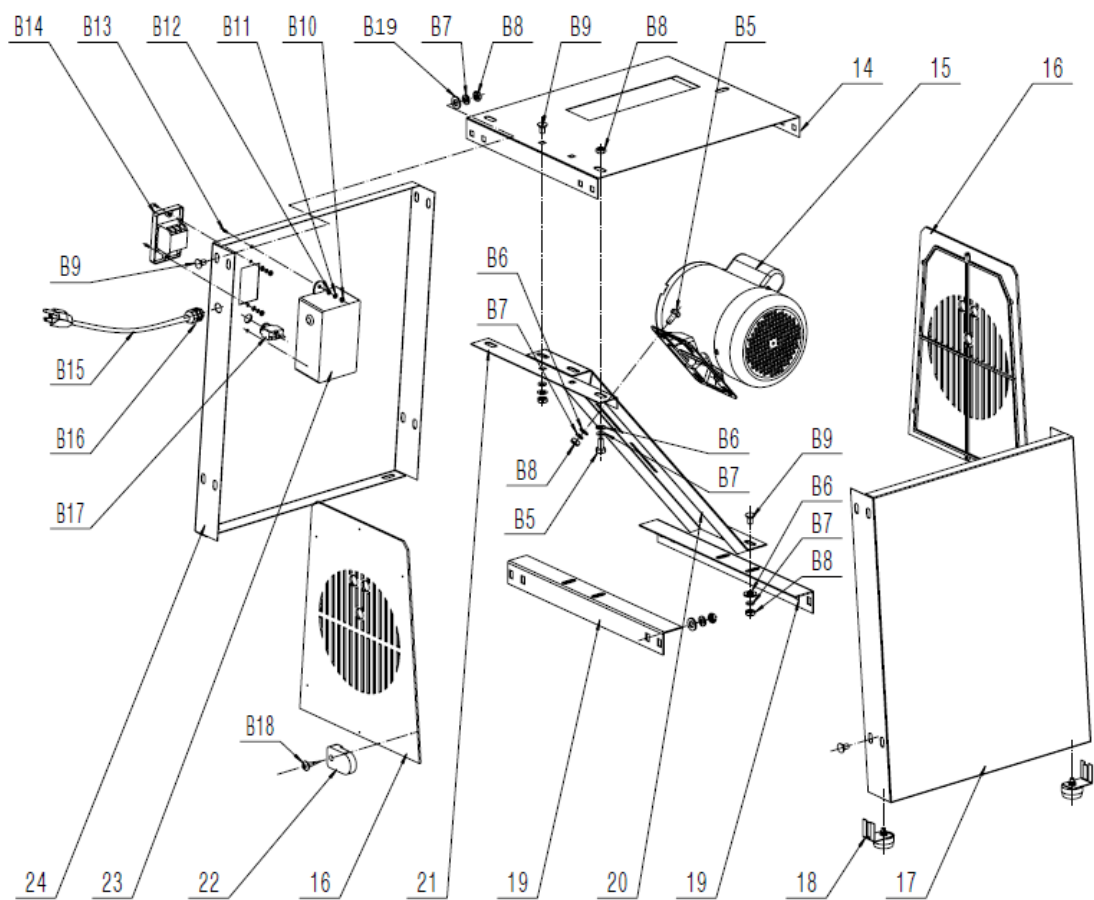
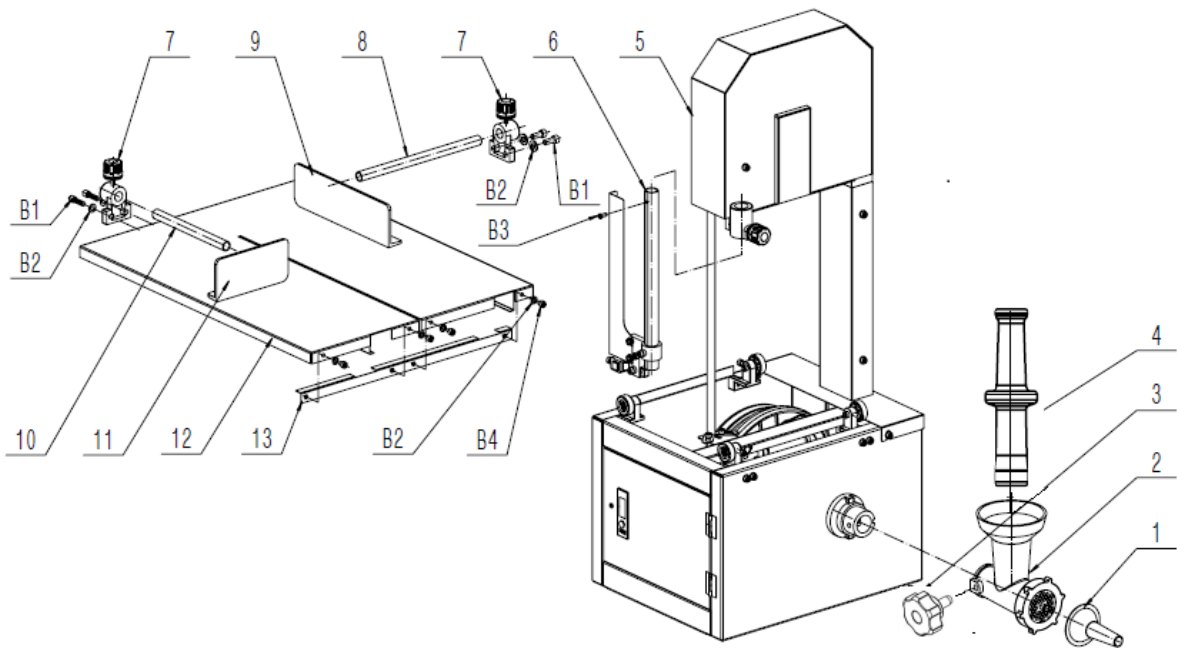
Package Contents

1. Electric Meat Cutting Band Saw with Meat Grinder
2. 2 1/2" Grinding Plate
3. Knife
4. Funnel Attachment
5. Stuffer Tool
6. Cutting Blade

Parts List

Please refer to Parts List table during assembly.

No.	Description	Qty.	No.	Description	Specifications	Qty.
1	Tube Connector	1	B1	Socket Screw	M6*16	4
2	Meat Grinder Body	1	B2	Washer	6mm	8
3	Meat Grinder Locking Lever	1	B3	Socket Screw	M4*6	1
4	Plug The Meat Stick	1	B4	Socket Screw	M6*10	4
5	Cover	1	B5	Screw	M8*20	4
6	Saw Blade Protection Device	1	B6	Washer	8mm	8
7	Adjustable Support	2	B7	Locking Washer	8mm	28
8	Fence Guide	1	B8	Nut	M8	28
9	Fence	1	B9	Bolt	M8*16	20
10	Pusher Guide	1	B10	Nut	M4	5
11	Pusher	1	B11	Locking Washer	4	4
12	Table	1	B12	Washer	4	4
13	Table Support	1	B13	Screw	M4*16	4
14	Upper Cover	1	B14	Switch	N/A	1
15	Motor	1	B15	Cable	N/A	1
16	Access Panel	2	B16	Cable Bushing	PG9	1
17	Left Side Plate	1	B17	Cable Ground	N/A	1
18	Rubber Feet	4	B18	Screw	ST3x12	12
19	Supporting Plate	2	B19	Washer	10mm	20
20	Motor Support Plate	1				
21	Supporting Plate	1				
22	Access Panel Lock	12				
23	Switch Cover	1				
24	Right Side Plate	1				



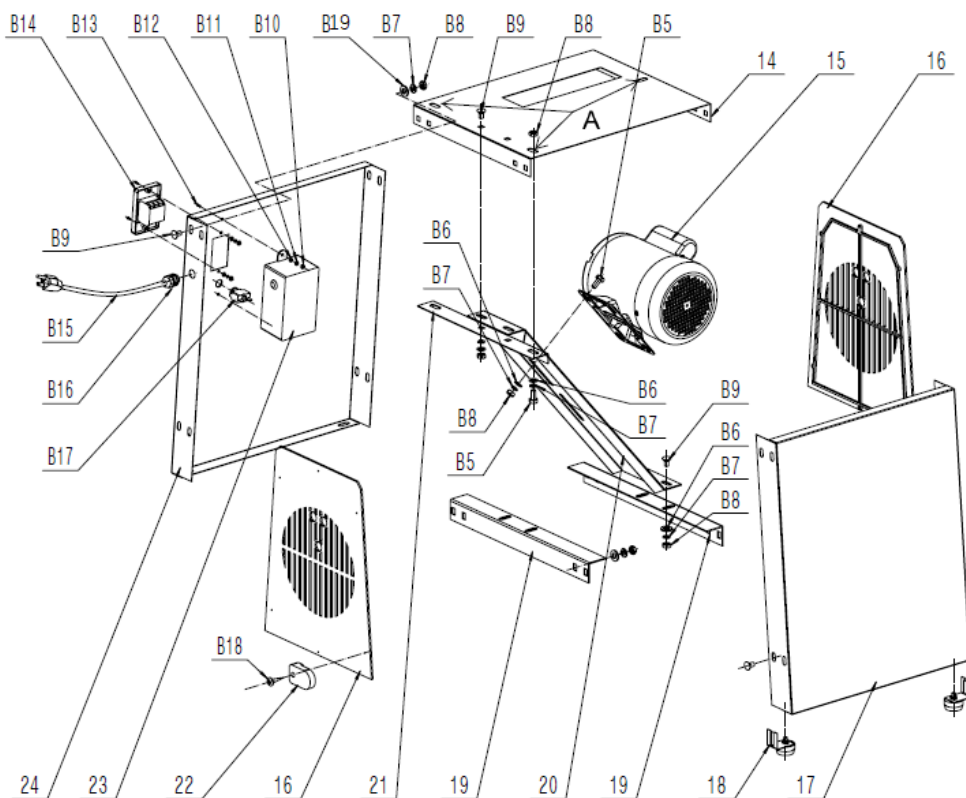
Assembly

WARNING

- Do not plug this unit into a power source until assembly is complete.

To assemble the stand and motor, review the components diagram as shown in Figure 1 and the Parts List on page 10. You may choose to begin assembling the stand first and gradually add all other components. The motor housing may be attached last. Once assembled, attach the Rubber Feet to the four corners of the stand. The feet will help reduce vibration when the saw is in use. **NOTE: When installing the Motor Support Plate (Part # 20), it must angle toward the front, otherwise the motor will not line up properly with the Drive Wheel in the upper housing. Ignore the holes on top of Part # 19, as they serve no purpose.** Once the stand and motor are assembled, attach it to the main body of the saw using three long bolts, through the three elliptical openings (A) in the Upper Cover (Part # 14).

Figure 1



Once the base is assembled, attach the Drive Belt to the motor wheel (A) and to the Spindle Wheel (B) in the compartment directly above. If the two wheels don't line up properly, loosen the four bolts (C) holding the motor in place and slide the motor up or down, depending on need. Once the wheels line up, retighten the bolts. (Figure 2)

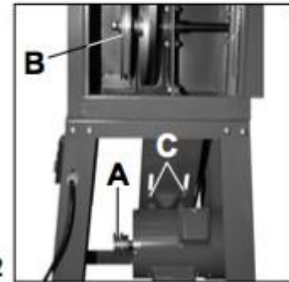


Figure 2

Replacing and Adjusting Saw Blade

⚠ WARNING

- Make sure the machine is unplugged from a power source before replacing or adjusting the saw blade.
- To prevent serious injury, wear heavy duty work gloves when working with or around the saw blade.

Remove the Table

Before attempting to remove or replace the blade, the stainless steel table must be removed. To do this, remove the socket screws which attach the Table Support (D) to the table. Then, from the left side of the table, pull the table back and off. Once removed, place the table on a flat surface away from the machine to prevent damage while working with the blade. (Figure 3)

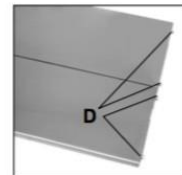


Figure 3

Removing the Blade Cover

Remove the socket screws on the side and back of the Cover (E) (Figure 4). Once removed, the cover will slip up and off, exposing the Drive Wheel and saw blade.

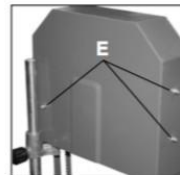


Figure 4

Then remove the Blade Guard (F) and Upper Guard Plate (G) (Figure 5). NOTE: For best results, stand to the left front of the table while performing the following steps.

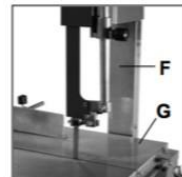


Figure 5

Turning the nut (H) counterclockwise lowers and decreases tension on the Drive Wheel (I) allowing you to adjust the alignment of the blade or to replace the blade entirely. (Figure 6)



Figure 6

To center the blade on the wheel, loosen the two nuts (J) until the blade centers onto the Drive Wheel, and then retighten the nuts. Turning the wheel by hand makes moving the blade easier. Adjust the socket screw (K) to increase or decrease the angle on the Drive Wheel, helping center the blade on the wheel.

Once the top part of the blade is set, the bottom will need adjustment. First, loosen the two socket screws to adjust the Guide Plates (L), making sure there is at least 1/32" space between the edges of the guide plates and saw blade (M) (Figure 7).

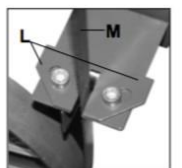


Figure 7

Mounting a New Blade

Use only authorized replacement blades (BSB-MBS) measuring 82" x 5 / 8".

To mount a new blade, begin by placing the upper portion of the blade onto the upper drive wheel, teeth facing down and toward you. While doing this, insert the blade in the slot located on the upper guide body (N). (Figure 8)

Mount the lower half of the blade on the bottom drive wheel, making sure the blade goes in the slot (O) on the lower guide body. (Figure 9)

Loosen the socket screw (P) to adjust the bearing (Q) so that it is at least 1/32" away from the blade. (Figure 10)

To adjust the saw blade so that it is properly lined up in the cutting channel, first loosen the two socket screws (R). Loosening these screws allows the two small guides (S) to move toward or away from the blade, centering it in the channel. Loosening the socket screw (T) on the Blade Guide will move it toward or away from the blade. Finally, loosen the socket screw (U) to move the Bearing (V) toward or away from the blade. For best results, the bearing should be 1/32" away from the blade. (Figure 11)

Once these steps are complete, replace the blade cover, blade guard, table, table support and upper guard plate. To center the blade on the wheel, loosen the two nuts (J) until the blade centers onto the Drive Wheel, and then retighten the nuts. Turning the wheel by hand makes moving the blade easier. Adjust the socket screw (K) to increase or decrease the angle on the Drive Wheel, helping center the blade on the wheel. (Figure 6)

Once the top part of the blade is set, the bottom will need adjustment. First, loosen the two socket screws to adjust the Guide Plates (L), making sure there is at least 1/32" space between the edges of the guide plates and saw blade (M) (Figure 7)

Close and lock the front access door.

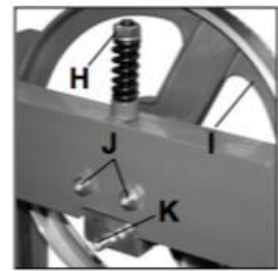


Figure 6

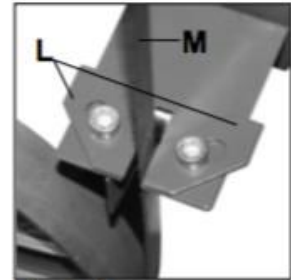


Figure 7

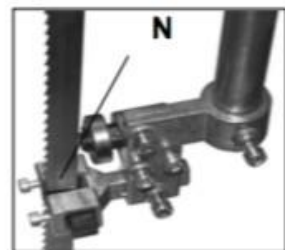


Figure 8

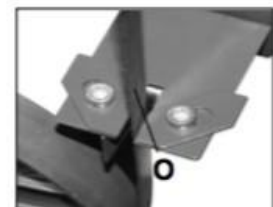


Figure 9

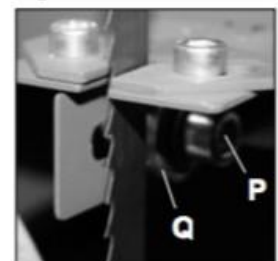


Figure 10

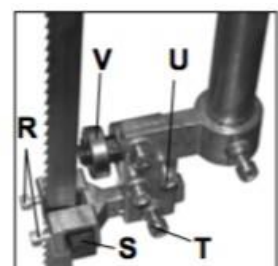


Figure 11

Assembling the Power Switch

⚠ WARNING

- Do not use sharp tools when assembling the power switch, as they may damage the insulation on the wires.
- If you are unfamiliar with electrical work, contact a professional electrician to perform the install.

The O/— power switch (O) is located in the upper corner of the Install holes. Attach the switch to the side of the steel stand using two nuts, bolts and washers (X).

NOTE: Be sure O is at the top. (Figure 12)

Take out the black wire and pass the black, white and green wires through cable sleeve, then insert the cable sleeve into hole site of panel (figure 13). Before the wires are connected to the terminals, please do not tighten the cable sleeve. Then insert the wire into the holes of switch cover, (figure 13 has took out the switch cover, for better showing terminal connection), connect the white wire to one side of the overload protector (A1) and the other side connected the red wire to the switch in position 1, another black one connected to the switch in position 3. Once the wires went through, pull some of black cables through it as well. It makes easier to connect the wires to the terminals. Insert the black, white, green wires of motor into another hole of switch cover.

Insert the black, white, green of motor wire into another hole of switch cover.

Connect the black wire to switch in position 2, connect the white wire to switch in position 4, and two grounding wires lead to connect the steel side panel by nuts, bolts and washers. Grounding logo on the right of switch mounting hole. Tighten the bolts. The X Grounding wires connects the steel structure of the machine to the ground(Figure13).

Attach the switch cover (Z) to the steel cabinet with nuts, bolts and washers, and tighten the cable bushing (AA) by hand. (Figure 14)

(Figure B1)keep your hands away from the blade edge, please place your hands at the inside of baffle.

(Figure B2)When using mince function, your hand is prohibited to reach into the feed inlet, pressing the meat by bar

(Figure B3)When remove the head of meat grinder, keep a safe distance from the transmission shaft and no object can be approached



Figure 12



Figure 13 Ground wires

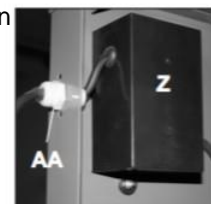


Figure 14



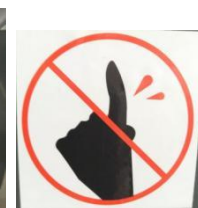
Figure 15



B3



B2



B1

Attaching the Stainless Steel Table

⚠ WARNING

- Use caution when guiding the table past the saw blade as serious injury may occur. Wear protective gloves

Remove the four socket screws from the table support as described on Page 7 (Figure 3). Then, from the left front side of the machine, hold the table in both hands and guide it up onto the two table guide wheels (BB) on that side. The wheels should fit the rails which are already attached to the underside of the table. Guide the table across the top of the machine to the guide wheels on the opposite side. Once the table is in place, reattach the table support. (Figure 15)

Assembling the Fence and Pusher

The fence (CC) and pusher (DD) have predetermined spaces for attachment to the table. The fence attaches to the side, the pusher attaches to the end. Using socket screws, attach the fence and pusher to their respective areas. (Figure 16)

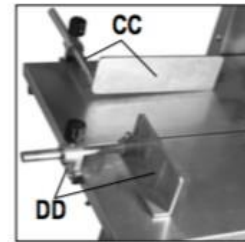


Figure 16

Meat Cutting

WARNING

- Before and after use, wash all parts with soapy water.
- Wear protective gloves, clothing and eye protection while operating the band saw.
- Saw blade and grinder knife are sharp! Use care when using and cleaning the product to prevent injury.
- Dull blades require extra effort, which leads to blade breakage, resulting in flying debris and possible injury to the user or bystanders.
- Once the cut is made, turn the machine off and allow the blade to come to a complete stop before removing the cut meat. Repeat this process until finished with the original piece of meat.
- Proper blade tension is important, both for optimum cutting and safety. There should be no flexibility with the blade.

Note: For best results, chilled or slightly frozen meats make uniform cutting easier. However, do not cut completely frozen meat as it may damage the blade.

Place the meat on the stainless steel table and position it between the saw blade in front (EE, out of picture), the pusher (FF), and the fence (GG) on the left. Note: The fence and the pusher have adjusting knobs (HH) allowing you to adjust the placement of both, depending on the size of the piece of meat. (Figure 17)

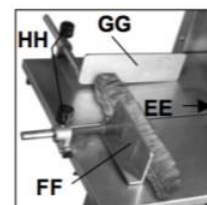


Figure 17

Adjust the vertical placement of the Blade Guard (II) so there is a maximum 1/2" space between it and the top of the meat to be cut. To adjust the Blade Guard, loosen the knob (JJ) on the Blade Guard and raise or lower it to expose more or less of the blade. Once in the desired position, tighten the knob. NOTE: There is a flat side on the Guide Post (KK) that must face the knob to work properly. (Figure 18)

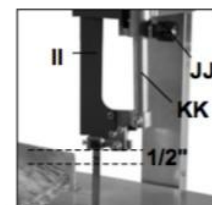


Figure 18

Turn the Power On using the O/— switch (—). Allow the blade to reach full speed. With one hand on the pusher and the other on the fence, push the table forward into the rotating blade, careful to keep your hands out of the path of the blade. (Figure 19)

If machine has overloaded or blocked, disconnect the overload protection switch and press the reset button after 100 seconds, at this moment, open the overload protection switch, then press the green start button, machine starts work normally.

Cover the machine with a cloth cover when not in use.

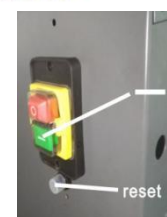


Figure 19

Meat Grinding

WARNING

- Before and after use, wash all parts with soapy water.
- Do not attempt to grind bones or frozen meat as they may damage the grinder. Do not use fingers, utensils or anything other than the food pusher to press meat into the intake.

Attach the Meat Grinder to the machine (MM). Slide the sausage casing over the exposed Tube Connector (NN). The sausage casing is now ready to be filled with the meat of your choice. (Figure 20)

As shown in Figure 20, fill the Meat Grinder Intake (OO) with meat. Using the supplied plastic Push Rod (PP), slowly press the meat into the intake. Feeding the meat into the intake will result in the meat being pumped out of the intake and into the tube connector, filling the sausage casing. Keep pressing until the sausage casing is full.

When finished, turn the machine off using the ON/OFF switch and unplug from the power source. Remove the Meat Grinder from the machine. Disassemble it and clean each part with hot soapy water.

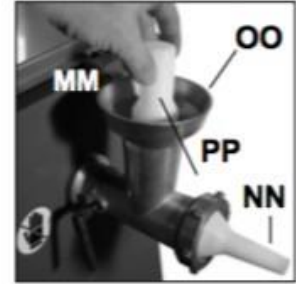


Figure 20

Maintenance

WARNING

- Always disconnect the meat saw from its electrical power supply before performing any cleaning, inspection or maintenance.
- Always wear heavy duty gloves when adjusting and handling the saw blade.
- Before and after use, wash all parts with warm soapy water.

Before and after every use, wash all parts with warm soapy water and a brush or damp cloth. Clean the inside of the body, as well as the fences, table, blade and grinder. Do not introduce water into the electric motor through the motor vents. Do not use a water hose to clean the machine. Do not use solvents to wipe off the inside/outside of the Meat Saw & Grinder. Cover the machine with a cloth cover when not in use.

Replacement Parts

- For replacement parts and technical questions, please call Customer Service at **1-888-380-7953** or email at parts@uriahproducts.com.
- Not all product components are available for replacement. The illustrations provided are a convenient reference to the location and position of parts in the assembly sequence.
- When ordering parts, the following information will be required: item description, item model number, item serial number/item lot date code, and the replacement part reference number.
- The distributor reserves the rights to make design changes and improvements to product lines and manuals without notice

VALLEY® *Sportsman*

Manuel d'instructions
PROCESSEUR DE VIANDE 3/4 HP
Modèle: 1A-MS501



! **AVERTISSEMENT:** Lisez attentivement et comprenez toutes les INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION avant d'utiliser. Le non respect des règles de sécurité et autres mesures de sécurité de base peut entraîner des blessures graves.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Table des matières

Usage prévu	4
Spécifications techniques	4
Informations de sécurité importantes	4
Avertissements d'opération spécifiques	6
Mise à la terre	7
Prolongateurs	8
Spécifications du processeur de viande	9
Contenu de l'emballage	10
Liste de pièces	10
Assemblée	12
Remplacement et réglage de la lame de scie	13
Assemblage du commutateur d'alimentation	15
Fixation de la table en acier inoxydable	15
Assemblage de la barrière et du poussoir	16
Découpe de viande	16
La viande hachée	17
Maintenance	17
Pièces de rechange	17
Garantie limitée	18

Usage prévu

Préparez vos propres viandes comme à la boucherie. Économisez de l'argent et obtenez exactement ce que vous voulez. Parfait pour les chasseurs, les agriculteurs et plus encore. Le puissant moteur de 3/4 HP s'attaque aux gros travaux et la lame de 5/8 " peut scier la viande congelée. Également inclus est un accessoire de viande hachée. Ce processeur de viande ne doit être utilisé que pour un usage commercial.

Spécifications techniques

Propriété	Spécification
Construction de composant	Acier, acier inoxydable
Poids	110 Livres
Largeur maximale de la viande	9-7/8"
Épaisseur maximale de la viande	9-7/16"
Accessories	Accessoire de hachoir à viande 5/16 "
Hauteur de lame réglable & clôtures réglables	Oui
Lame incluse	Oui
Puissance / Watts / Tension / Hertz / Courant	3/4HP/550W/120V/60Hz/6 Amps
Vitesse	1750 RPM
Dimension de la table	18.5" x 23.5"

Informations de sécurité importantes

AVERTISSEMENT

- Lisez et comprenez toutes les instructions. Le non-respect de toutes les instructions peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.
- Les avertissements, mises en garde et instructions de ce manuel ne peuvent pas couvrir toutes les conditions ou situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lorsque vous utilisez ce processeur de viande. Soyez toujours conscient de l'environnement et assurez-vous que le processeur est utilisé de manière sûre et responsable.
- Ne laissez personne utiliser ou assembler le processeur de viande avant d'avoir lu ce manuel et d'avoir acquis une compréhension approfondie de son fonctionnement.
- Ne modifiez pas ce processeur en aucune façon. Toute modification non autorisée peut dégrader le fonctionnement et / ou la sécurité et peut affecter la durée de vie du produit. Il existe des applications spécifiques pour lesquelles le produit a été conçu.
- Utilisez le processeur correct de viande. NE PAS essayer d'utiliser de petits équipements à faire le travail d'équipements industriels plus volumineux. Ce processeur de viande a été conçu pour certaines applications. Ce processeur de viande sera plus sûr et fera un meilleur travail à la capacité pour laquelle il était destiné. NE PAS utiliser ce processeur dans un but pour lequel il n'était pas destiné.
- Les applications industrielles ou commerciales doivent respecter les exigences OSHA.

 AVERTISSEMENT

SECURITE DES ZONES DE TRAVAIL

- Inspectez la zone de travail avant chaque utilisation. Gardez la zone de travail propre, sèche, sans encombrement et bien éclairée. Les zones de travail encombrées, mouillées ou sombres peuvent provoquer des blessures. L'utilisation du produit dans des zones de travail confinées peut vous mettre dangereusement à proximité d'outils de coupe et de pièces en rotation.
- Ne pas utiliser de processeur de viande à proximité de liquides ou de gaz inflammables.
- Ne laissez pas le produit entrer en contact avec une source électrique. La machine n'est pas isolé et un contact provoquera un choc électrique.
- Tenez compte de toutes les lignes électriques, circuits électriques, conduites d'eau et autres dangers mécaniques sur votre lieu de travail. Certains de ces dangers peuvent être dissimulés à votre vue et peuvent provoquer des blessures et / ou des dommages matériels si vous êtes contacté.

 AVERTISSEMENT

SÉCURITÉ PERSONNELLE

- Restez vigilant, regardez ce que vous faites et faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez le processeur. N'utilisez pas le processeur de viande lorsque vous êtes fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un moment d'inattention lors de l'utilisation de cette machine peut entraîner des blessures graves.
- Habillez-vous correctement. Ne portez pas de vêtements amples, d'objets pendants ou de bijoux. Gardez vos cheveux, vos vêtements et vos gants à l'écart des pièces en mouvement. Les vêtements amples, les bijoux ou les cheveux longs peuvent être happés par les pièces en mouvement. Les bouches d'aération du processeur de viande recouvrent souvent les pièces mobiles et doivent être évitées. Portez des chaussures en caoutchouc.
- Portez l'équipement de protection individuelle approprié si nécessaire. Utilisez des lunettes de protection conformes à la norme ANSI Z87.1 (et non des lunettes de sécurité) avec écrans latéraux ou, si nécessaire, un écran facial. Ceci s'applique à toutes les personnes présentes dans le lieu de travail. Portez des protections auditives lorsque vous utilisez le produit.
- Ne pas travailler hors de portée. Toujours se tenir bien campé et en équilibre.

 **ATTENTION**

UTILISATION ET ENTRETIEN DU PRODUIT

- Ne forcez pas ce processeur. Les processeurs de viande sont plus sûrs et font un meilleur travail lorsqu'ils sont utilisés de la manière pour laquelle ils sont conçus. Planifiez votre travail et utilisez le produit approprié pour le travail.
- Vérifiez les pièces endommagées avant chaque utilisation. Vérifiez soigneusement que le produit fonctionnera correctement et exécutez la fonction prévue. Remplacez immédiatement les pièces endommagées ou usées. Ne jamais utiliser le produit avec une pièce endommagée.
- Ne pas utiliser un produit avec un commutateur défectueux. Toute machine de traitement de la viande qui ne peut pas être contrôlée à l'aide de l'interrupteur d'alimentation est dangereuse et doit être réparée par un technicien de maintenance agréé avant utilisation.

- Débranchez l'alimentation électrique du produit et placez l'interrupteur en position verrouillée ou éteinte avant de retirer la lame, de procéder aux réglages, de changer les accessoires, de nettoyer, ranger ou de déplacer le processeur de viande. Ces mesures de sécurité préventives réduisent le risque de démarrage accidentel du processeur.
- Rangez le produit lorsqu'il n'est pas utilisé. Rangez-le débranché dans un endroit sec, sûr et hors de la portée des enfants. La zone de stockage doit être verrouillable. Vérifiez que le processeur est en bon état de fonctionnement avant de le ranger et avant de le réutiliser.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant pour votre produit. Les accessoires pouvant convenir à un processeur de viande peuvent créer un risque de blessure s'ils sont utilisés avec un autre processeur de viande.
- Gardez les gardes et les clôtures en place et en état de fonctionnement. Ne jamais utiliser le produit sans les protections et les clôtures en place.
- Ne laissez pas le processeur en marche sans surveillance.
- L'entretien doit être effectué par un personnel qualifié. Lors de l'entretien d'un outil, utilisez uniquement des pièces de rechange identiques. L'utilisation de pièces non autorisées ou le non-respect des instructions de maintenance peut créer un risque de choc électrique ou de blessure.

Avertissements d'opération spécifiques

AVERTISSEMENT

- Évitez le contact avec les pièces en mouvement. Ne placez jamais vos doigts près de la lame pendant son fonctionnement. Les pièces du processeur de viande ne vont pas au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser ce processeur à l'extérieur. Ce processeur de viande est destiné à un usage commercial uniquement.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation se trouve dans un endroit sûr afin qu'il n'approche pas de la lame ou ne trébuche pas. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des arêtes vives ou toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon se tordre ou se coincer sous la machine.
- Placez la machine sur un sol ferme et plat. N'utilisez jamais le processeur de viande s'il n'est pas complètement droit et complètement assemblé.
- Ne pas utiliser dans des lieux humides. Ne mettez pas le processeur dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne pas utiliser le processeur de viande avec les mains mouillées ou debout sur un sol humide. Ne pas l'utiliser si il est mouillé.
- N'utilisez jamais d'agents nettoyants abrasifs ni de chiffons abrasifs lors du nettoyage de l'appareil. Utilisez-le pour couper uniquement les aliments désignés.
- Ce processeur a une lame tranchante. Pour éviter les blessures, n'utilisez jamais les mains pour tenir les aliments à couper en tranches. Lorsque la lame bouge, placez vos mains sur la surface de poussée recommandée uniquement.
- Nettoyez la machine et la lame en suivant les instructions.
- Lorsque vous soulevez un processeur, positionnez votre corps avec soin pour éviter tout contact avec la lame. Utilisez des gants de protection résistant aux coupures lorsque vous manipulez la lame.
- Gardez la lame tranchante et remplacez-la lorsqu'elle émousse.
- Ne déplacez jamais le processeur car il est branché sur une prise électrique.
- Avant de brancher le processeur, assurez-vous que l'appareil est en position «Fermer».

Mise à la terre

Avertissement

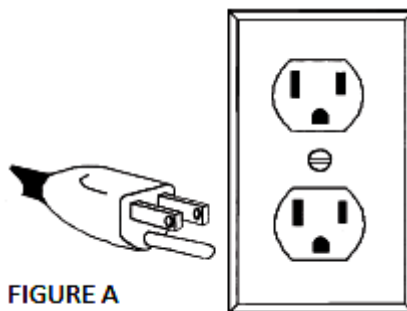
- Ce processeur de viande doit être mis à la terre pendant son utilisation pour protéger l'opérateur des chocs électriques. Cet appareil est équipé d'un cordon électrique comportant un conducteur de mise à la terre et une fiche de mise à la terre. La fiche DOIT être branchée sur une prise de courant adaptée correctement installée et mise à la terre conformément à TOUS les codes et ordonnances en vigueur.
- NE MODIFIEZ PAS LA FICHE FOURNIE. Si cela ne convient pas à la prise, faites installer la prise appropriée par un électricien qualifié.
- VÉRIFIEZ avec un électricien qualifié ou un technicien de maintenance si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas sûr que le processeur de viande soit correctement mis à la terre.

Mise à la terre pour le processeur de viande: Processeur de viande avec bouchons à 3 alvéoles

Les processeurs de viande marqués avec «Mise à la terre requise» ont un cordon à 3 fils et une fiche de mise à la terre à 3 broches. La fiche doit être connectée à une prise correctement mise à la terre. En cas de dysfonctionnement ou de panne électrique du processeur de viande, la mise à la terre fournit un chemin à faible résistance pour évacuer l'électricité de l'utilisateur, réduisant ainsi le risque de choc électrique. (Voir la figure A.)

La broche de mise à la terre de la fiche est reliée par le fil vert à l'intérieur du cordon au système de mise à la terre du processeur. Le fil vert du cordon doit être le seul fil connecté au système de mise à la terre du processeur de viande et ne doit jamais être relié à une borne sous tension.

Votre processeur de viande doit être branché dans une prise appropriée, correctement installée et mise à la terre conformément à tous les codes et ordonnances. La fiche et la prise doivent ressembler à celles de l'illustration suivante.



Prolongateurs

Avertissement

- **UTILISEZ UN CORDON DE PROLONGATEUR APPROPRIÉ.** Assurez-vous que votre prolongateur est en bon état. Lorsque vous utilisez un prolongateur, veillez à en utiliser un suffisamment lourde pour supporter le courant que votre produit consommera. Un cordon sous-dimensionné provoquera une chute de tension, une perte de puissance et une surchauffe.
- Assurez-vous que votre prolongateur est correctement câblé et en bon état. Remplacez toujours un prolongateur endommagé ou faites-la réparer par une personne qualifiée avant de l'utiliser. Protégez vos prolongateurs des objets pointus, de la chaleur excessive et des lieux humides ou mouillés.

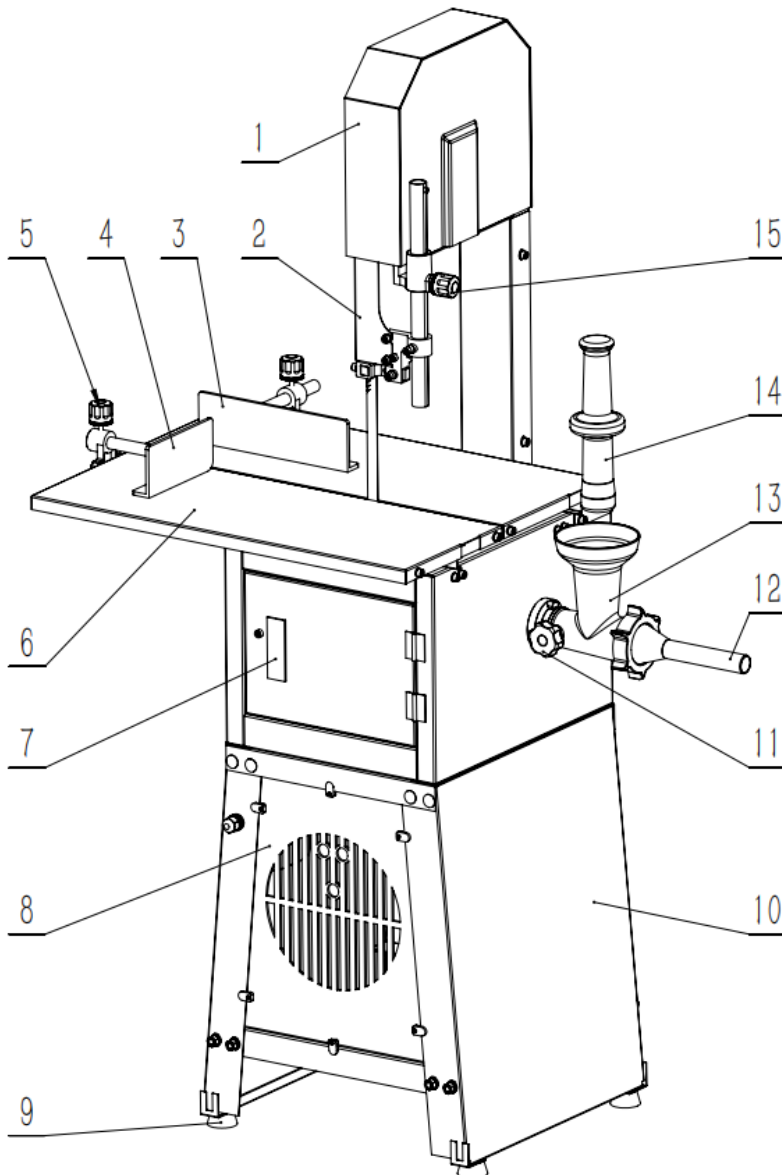
- Les processeurs de viande mis à la terre nécessitent un prolongateur à 3 fils. Les processeurs de viande à double isolation peuvent utiliser un prolongateur à 2 ou 3 fils.
- Au fur et à mesure que la distance de la prise de courant augmente, vous devez utiliser un prolongateur plus épaisse. L'utilisation de prolongateurs avec un fil de taille inadéquate entraîne une chute de tension grave, une perte de puissance et des dommages éventuels du processeur de viande.
- Plus le calibre du fil est petit, plus la capacité du cordon est grande. Par exemple, un cordon de calibre 14 peut supporter un courant plus élevé qu'un cordon de calibre 16. La taille minimale du fil de prolongateur est indiquée dans le tableau suivant:

Taille minimale des câbles de prolongateur				
Plaque signalétique AMPS	Longueur			
	25'	50'	100'	150'
0-6	18 AWG	16 AWG	16 AWG	14 AWG
6-10	18 AWG	16 AWG	14 AWG	12 AWG
10-12	16 AWG	16 AWG	14 AWG	12 AWG
12-16	14 AWG	12 AWG	NON RECOMMANDÉ	

- Lorsque vous utilisez plusieurs prolongateurs pour couvrir la longueur totale, assurez-vous que chaque cordon contient au moins la taille de fil minimale requise.
- Si vous utilisez un prolongateur pour plusieurs processeurs de viande, ajoutez l'ampère de la plaque signalétique et utilisez la somme pour déterminer la taille minimale requise du prolongateur.
- Assurez-vous que votre prolongateur est correctement câblé et en bon état électrique. Remplacez toujours un prolongateur endommagé ou faites-le réparer par un électricien qualifié avant de l'utiliser.
- Protégez vos prolongateurs contre les objets pointus, la chaleur excessive, les lieux humides ou mouillés.

Spécifications du processeur de viande

Pièce	Description
1	Couverture
2	Garde de lame
3	Clôture
4	Poussoir
5	Bouton de verrouillage du poussoir
6	Table coulissante en acier inoxydable
7	Porte d'accès avant
8	Panneau d'accès au moteur avant
9	Pieds en caoutchouc
10	Support en acier
11	Hachoir à viande poignée verrouillable
12	Connecteur de tube
13	Apport de hachoir à viande
14	Outil Stuffer
15	Bouton de réglage du protège-lame



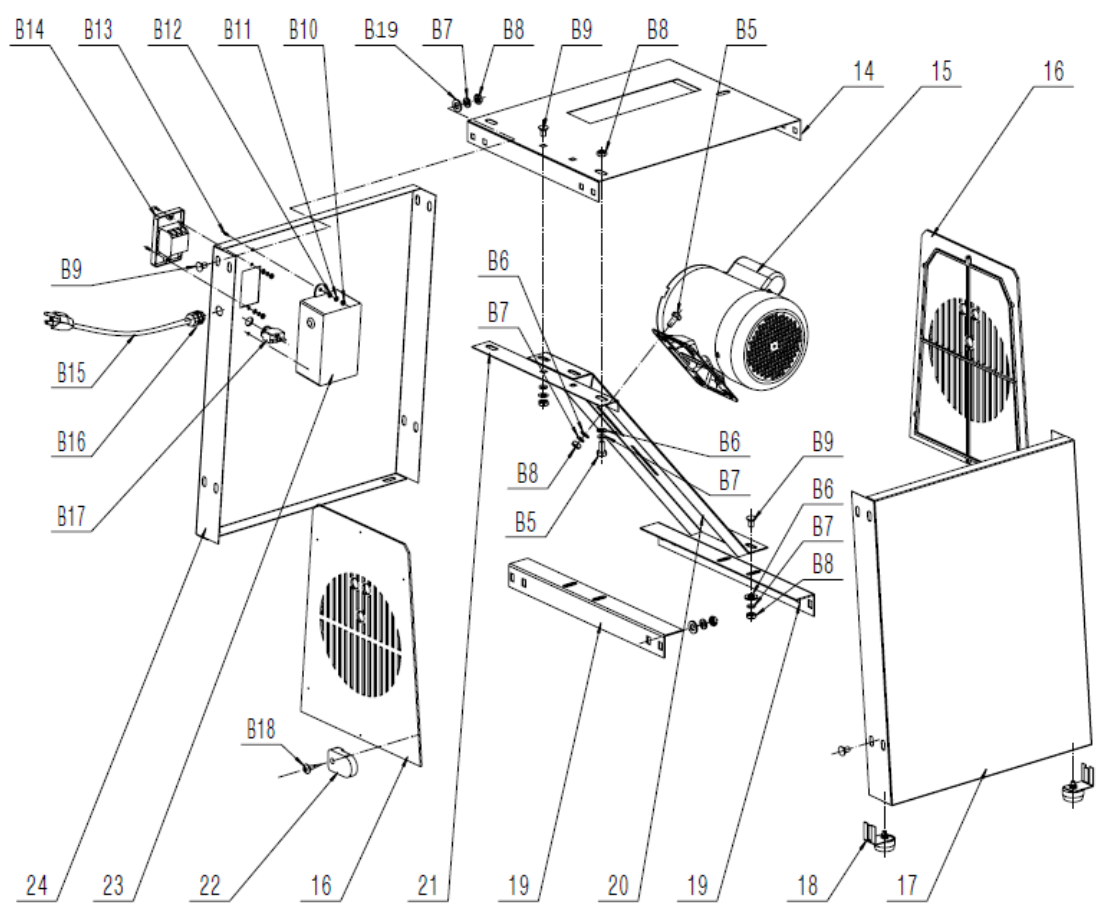
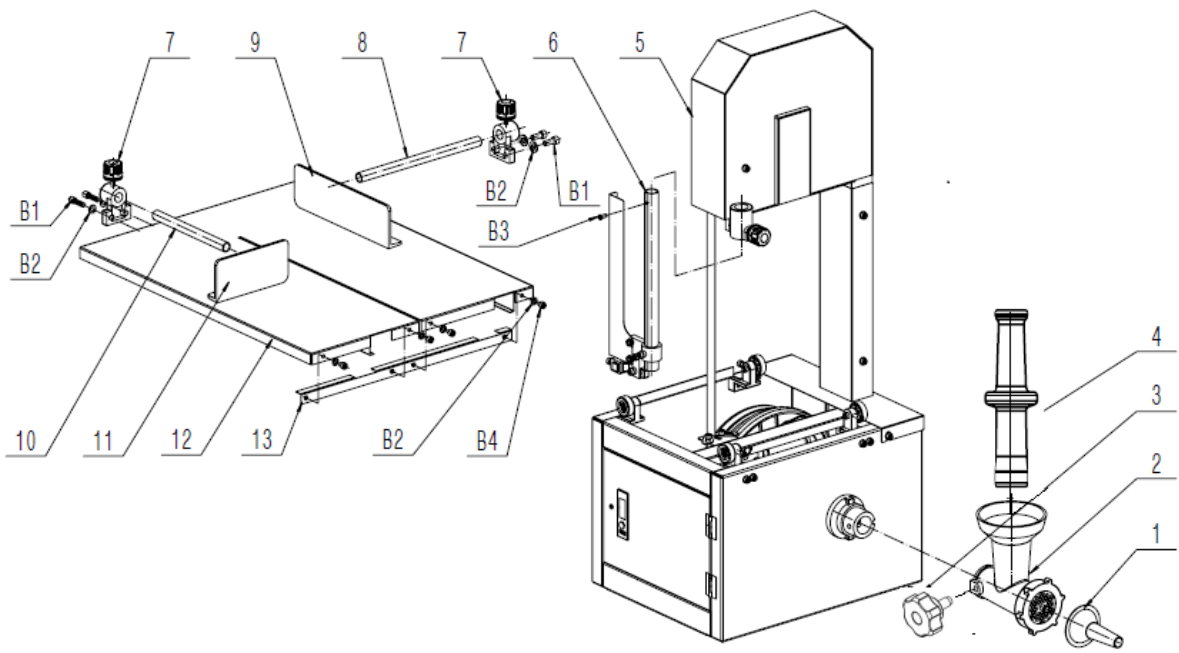
Contenu de l'emballage

1. Scie à ruban à viande électrique avec hachoir à viande
2. Plaque de meulage de 2 1/2 "
3. Couteau
4. Fixation de l'entonnoir
5. Outil Stuffer
6. Lame de coupe

Liste de pièces

Veuillez vous reporter au tableau de la liste de pièces lors de l'assemblage.

No.	Description	Qty.	No.	Description	Spécifications	Qty.
1	Connecteur de tube	1	B1	Vis femelle	M6*16	4
2	Corps hachoir à viande	1	B2	Machine à laver	6mm	8
3	Levier de verrouillage du hachoir à viande	1	B3	Vis femelle	M4*6	1
4	Branchez le bâton de viande	1	B4	Vis femelle	M6*10	4
5	Couverture	1	B5	Vis	M8*20	4
6	Dispositif de protection de lame de scie	1	B6	Machine à laver	8mm	8
7	Support réglable	2	B7	Rondelle de blocage	8mm	28
8	Guide de clôture	1	B8	Écrou	M8	28
9	Clôture	1	B9	Boulon	M8*16	20
10	Guide du poussoir	1	B10	Écrou	M4	5
11	Poussoir	1	B11	Rondelle de blocage	4	4
12	Table	1	B12	Machine à laver	4	4
13	Support de table	1	B13	Vis	M4*16	4
14	Couche supérieure	1	B14	Commutateur	N/A	1
15	Moteur	1	B15	Câble	N/A	1
16	Panneau d'accès	2	B16	Passage De Câble	PG9	1
17	Plaque latérale gauche	1	B17	Câble de masse	N/A	1
18	Pieds en caoutchouc	4	B18	Vis	ST3x12	12
19	Plaque de support	2	B19	Rondelle	10mm	20
20	Plaque de support moteur	1				
21	Plaque de support	1				
22	Verrou du panneau d'accès	12				
23	Couvercle de l'interrupteur	1				
24	Plaque latérale droite	1				



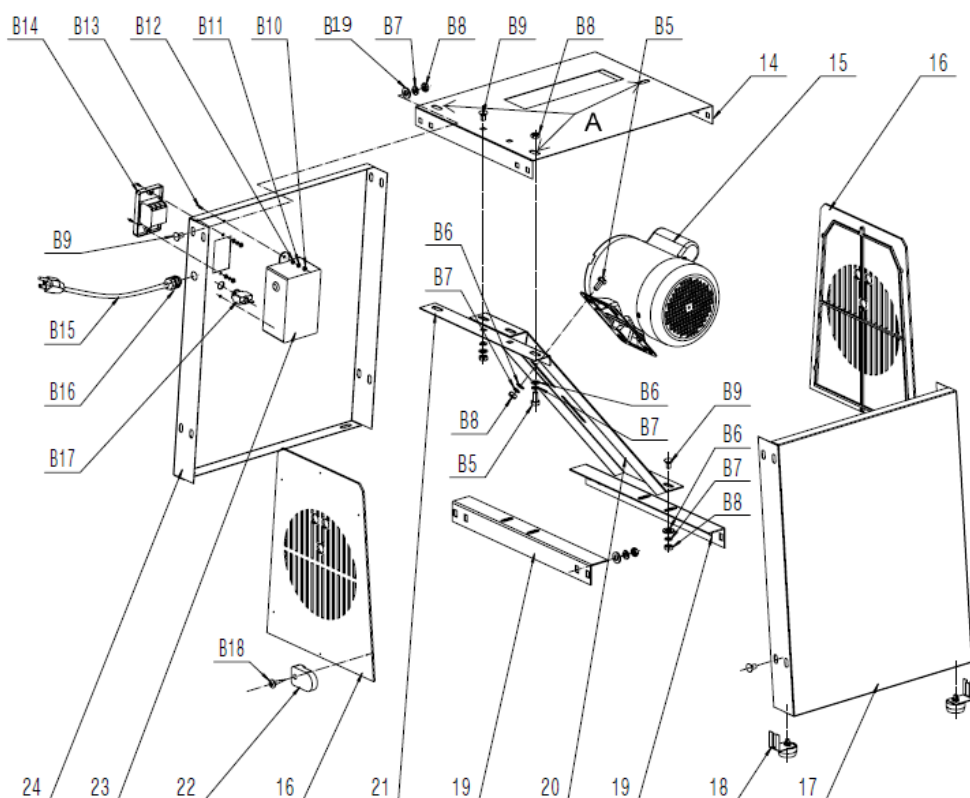
Assemblée

Avertissement

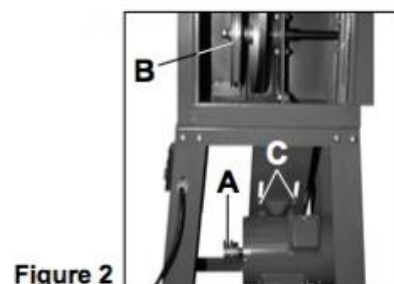
- Ne branchez pas cet appareil sur une source d'alimentation tant que l'assemblage n'est pas terminé.

Pour assembler le support et le moteur, consultez le diagramme des composants, comme illustré à la figure 1 et à la liste des pièces à la page 10. Vous pouvez choisir de commencer par assembler le support, puis d'ajouter progressivement tous les autres composants. Le carter du moteur peut être attaché en dernier. Une fois assemblé, fixez les pieds en caoutchouc aux quatre coins du support. Les pieds aideront à réduire les vibrations lorsque la scie est utilisée. REMARQUE: Lors de l'installation de la plaque de support du moteur (pièce n° 20), elle doit être inclinée vers l'avant, sinon le moteur ne s'alignera pas correctement avec la roue motrice dans le carter supérieur. Ignorez les trous au sommet de la pièce 19, car ils ne servent à rien. Une fois le support et le moteur assemblés, fixez-les au corps principal de la scie à l'aide de trois longs boulons, à travers les trois ouvertures elliptiques (A) dans le capot supérieur (pièce n° 14).

Figure 1



Une fois la base assemblée, attachez la courroie de transmission à la roue du moteur (A) et à la roue de broche (B) dans le compartiment situé juste au-dessus. Si les deux roues ne s'alignent pas correctement, desserrez les quatre boulons (C) maintenant le moteur en place et faites-le glisser vers le haut ou le bas, selon les besoins. Une fois les roues alignées, resserrez les boulons. (Figure 2)



Remplacement et réglage de la lame de scie

⚠ Avertissement

Assurez-vous que la machine est débranchée de la source d'alimentation avant de remplacer ou de régler la lame de scie.

Pour éviter les blessures graves, portez des gants de travail robustes lorsque vous travaillez avec ou autour de la lame de scie.

Enlever la table

Avant d'essayer de retirer ou de remplacer la lame, la table en acier inoxydable doit être retirée. Pour ce faire, retirez les vis à tête creuse qui fixent le support de table (D) à la table. Puis, du côté gauche de la table, tirez la table vers l'arrière et retirez-la. Une fois retirée, placez la table sur une surface plane à l'écart de la machine pour éviter tout endommagement lors du travail avec la lame. (Figure 3)

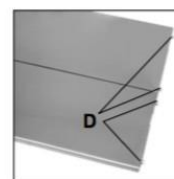


Figure 3

Retrait du protège-lame

Retirez les vis à tête creuse situées sur les côtés et à l'arrière du capot (E) (Figure 4). Une fois retiré, le couvercle glissera et mettra à nu, exposant la roue motrice et la lame de scie.

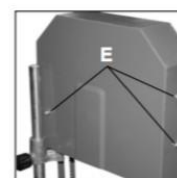


Figure 4

Retirez ensuite le protège-lame (F) et la plaque de protection supérieure (G) (Figure 5). REMARQUE: pour de meilleurs résultats, placez-vous à l'avant gauche du tableau tout en effectuant les étapes suivantes.

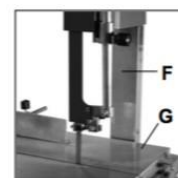


Figure 5

Tourner l'écrou (H) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre diminue et diminue la tension sur la roue motrice (I), ce qui vous permet de régler l'alignement de la lame ou de remplacer entièrement la lame. (Figure 6)

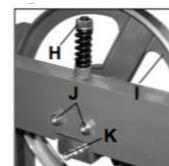


Figure 6

Pour centrer la lame sur la roue, desserrez les deux écrous (J) jusqu'à ce que la lame soit centrée sur la roue motrice, puis resserrez les écrous. Tourner la roue à la main facilite le déplacement de la lame. Ajustez la vis à six pans creux (K) pour augmenter ou diminuer l'angle sur la roue motrice, aidant ainsi à centrer la lame sur la roue.

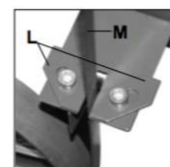


Figure 7

Une fois que la partie supérieure de la lame est définie, la partie inférieure devra être ajustée. Tout d'abord, desserrez les deux vis à tête creuse pour régler les plaques de guidage (L), en veillant à laisser un espace d'au moins 1/32 "entre les bords des plaques de guidage et de la lame de scie (M) (Figure 7). Turning the nut (H) counterclockwise lowers and decreases tension on the Drive Wheel (I) allowing you to adjust the alignment of the blade or to replace the blade entirely. (Figure 6)

Monter une nouvelle lame

Utilisez uniquement des lames de rechange agréées (BSB-MBS) de 82 "x 5/8".

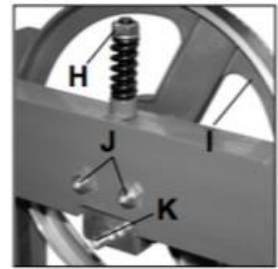


Figure 6

Pour monter une nouvelle lame, commencez par placer la partie supérieure de la lame sur la roue motrice supérieure, les dents orientées vers le bas et vers vous. Ce faisant, insérez la lame dans la fente située sur le corps du guide supérieur (N). (Figure 8)

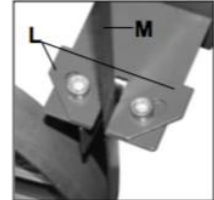


Figure 7

Montez la moitié inférieure de la lame sur la roue motrice inférieure en vous assurant que la lame pénètre dans la fente (O) du corps du guide inférieur. (Figure 9)

Desserrez la vis à tête creuse (P) pour ajuster le roulement (Q) de sorte qu'il soit à au moins 1/32 "de la lame. (Figure 10)

To adjust the saw blade so that it is properly lined up in the cutting channel, first loosen the two socket screws (R). Loosening these screws allows the two small guides (S) to move toward or away from the blade, centering it in the channel. Loosening the socket screw (T) on the Blade Guide will move it toward or away from the blade. Finally, loosen the socket screw (U) to move the Bearing (V) toward or away from the blade. For best results, the bearing should be 1/32" away from the blade. (Figure 11)

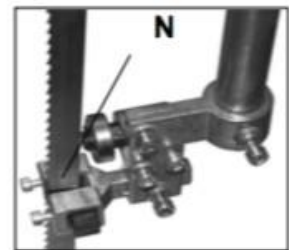


Figure 8

Pour régler la lame de scie de sorte qu'elle s'aligne correctement dans le canal de coupe, desserrez d'abord les deux vis à tête creuse (R). Desserrer ces vis permet aux deux petits guides (S) de se rapprocher ou de s'éloigner de la lame, en la centrant dans le canal. Si vous desserrez la vis à tête creuse (T) du guide-lame, celle-ci sera déplacée vers ou hors de la lame. Enfin, desserrez la vis à tête creuse (U) pour déplacer le roulement (V) vers ou loin de la lame. Pour de meilleurs résultats, le roulement doit être à 1/32 "de la lame. (Figure 11)

Une fois que la partie supérieure de la lame est définie, la partie inférieure devra être ajustée. Tout d'abord, desserrez les deux vis à tête creuse pour ajuster les plaques de guidage (L), en veillant à laisser un espace d'au moins 1/32 "entre les bords des plaques de guidage et de la lame de scie (M) (Figure 7).

Fermez et verrouillez la porte d'accès avant.

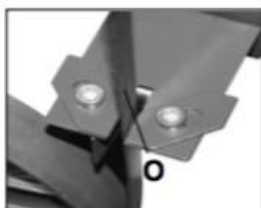


Figure 9



Figure 10

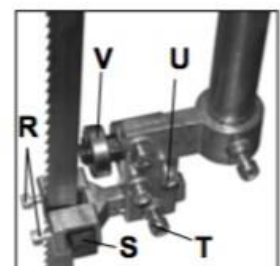


Figure 11

8

Assemblage de la barrière et du poussoir

Avertissement

N'utilisez pas d'outils coupants lors de l'assemblage de l'interrupteur d'alimentation, car ils pourraient endommager l'isolation des fils.

Si vous n'êtes pas familiarisé avec les travaux d'électricité, contactez un électricien professionnel pour effectuer l'installation.

L'interrupteur d'alimentation O / - (O) est situé dans le coin supérieur des trous d'installation. Fixez l'interrupteur sur le côté du support en acier à l'aide de deux écrous, boulons et rondelles (X).

REMARQUE: assurez-vous que O est en haut. (Figure 12)

Sortez le fil noir et passez les fils noir, blanc et vert à travers la gaine du câble, puis insérez la gaine dans le trou du panneau (figure 13). Avant que les fils ne soient connectés aux bornes, veuillez ne pas serrer le manchon de câble. Insérez ensuite le fil dans les trous du couvercle de l'interrupteur (la figure 13 a retiré le couvercle de l'interrupteur pour une meilleure représentation de la connexion des bornes), connectez le fil blanc à un côté du protecteur de surcharge (A1) et de l'autre côté au fil rouge sur le commutateur en position 1, un autre connecteur noir connecté au commutateur en position 3. Une fois que les fils sont passés, passez-y des câbles noirs. Il est plus facile de connecter les fils aux terminaux. Insérez les fils noir, blanc et vert du moteur dans un autre trou du couvercle de l'interrupteur. Insérez le fil noir, blanc et vert du moteur dans un autre trou du couvercle de l'interrupteur.

Connectez le fil noir au commutateur en position 2, connectez le fil blanc au commutateur en position 4 et deux fils de terre permettent de relier le panneau latéral en acier à l'aide d'écrous, de boulons et rondelles. Logo de mise à la terre situé à droite du trou de montage du commutateur. Serrer les boulons. Le X Des fils de terre relient la structure en acier de la machine au sol (Figure 13).

Fixez le couvercle de l'interrupteur (Z) sur l'armoire en acier à l'aide d'écrous, de boulons et de rondelles, puis serrez le passe-câble (AA) à la main. (Figure 14)

(Figure B1) Gardez vos mains à l'écart du bord de la lame, veuillez placer vos mains à l'intérieur de la chicane.

(Figure B2) Lorsque vous utilisez la fonction hacher, il est interdit à votre main d'atteindre la entrée d'alimentation, pressant la viande par barre

(Figure B3) Lorsque vous retirez la tête du hachoir à viande, maintenez une distance de sécurité avec l'arbre de transmission et aucun objet ne peut être approché.



Figure 12



Figure 15



Figure 13 Ground wires

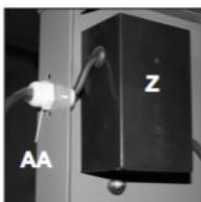
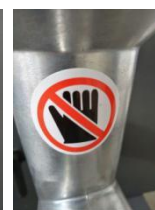


Figure 14



B3



B2



B1

Fixation de la table en acier inoxydable

Avertissement

- Faites preuve de prudence lorsque vous faites passer la table au-delà de la lame car des blessures graves peuvent en résulter. Porter des gants de protection

Retirez les quatre vis à tête creuse du support de table, comme décrit à la page 7 (Figure 3). Ensuite, du côté avant gauche de la machine, tenez la table à deux mains et guidez-la vers le haut sur les deux roues de guidage de table (BB) de ce côté. Les roues doivent s'adapter aux rails déjà fixés au dessous de la table. Guidez la table sur le dessus de la machine vers les roues de guidage du côté opposé. Une fois la table en place, attachez le support de table. (Figure 15)

Assemblage de la barrière et du poussoir

La clôture (CC) et le poussoir (DD) ont des espaces prédéterminés pour la fixation à la table. La clôture se fixe sur le côté, le poussoir se fixe à la fin. À l'aide de vis à douille, fixez le guide et le poussoir à leurs zones respectives. (Figure 16)

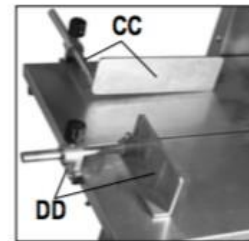


Figure 16

Découpe de viande

Avertissement

- Avant et après l'utilisation, laver toutes les pièces à l'eau savonneuse.
- Portez des gants, des vêtements et une protection des yeux lors de l'utilisation de la scie à ruban.
- La lame de scie et le couteau à moude sont tranchants! Faites attention lorsque vous utilisez et nettoyez le produit pour éviter les blessures.
- Les lames émoussées nécessitent un effort supplémentaire, ce qui entraîne leur rupture, des débris volants et des blessures éventuelles pour l'utilisateur ou les passants.
- Une fois la coupe effectuée, éteignez la machine et laissez la lame s'arrêter complètement avant de retirer la viande coupée. Répétez ce processus jusqu'à ce que vous ayez fini avec le morceau de viande original.
- Une tension correcte de la lame est importante, à la fois pour une coupe optimale et pour la sécurité. Il ne devrait y avoir aucune flexibilité avec la lame.

Remarque: pour de meilleurs résultats, les viandes froides ou légèrement surgelées facilitent la découpe uniforme. Cependant, ne coupez pas la viande complètement congelée car cela pourrait endommager la lame.

Placez la viande sur la table en acier inoxydable et placez-la entre la lame de scie à l'avant (EE, hors de l'image), le poussoir (FF) et le guide (GG) à gauche. Remarque: le guide et le poussoir sont dotés de boutons de réglage (HH) permettant d'ajuster l'emplacement des deux, en fonction de la taille du morceau de viande. (Figure 17)

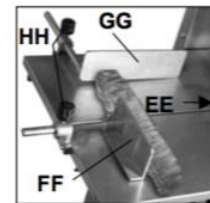


Figure 17

Ajustez l'emplacement vertical du protège-lame (II) de manière à laisser un espace maximum de 1/2 "entre celui-ci et le haut de la viande à couper. Pour régler le protège-lame, desserrez le bouton (JJ) du protège-lame et relevez ou abaissez la lame pour exposer plus ou moins la lame. Une fois dans la position souhaitée, serrez le bouton. REMARQUE: La tige de guidage (KK) doit comporter un côté plat qui doit faire face au bouton pour fonctionner correctement (Figure 18).

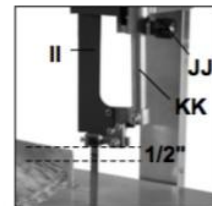


Figure 18

Mettez l'appareil sous tension à l'aide du commutateur O / - (-). Laissez la lame atteindre sa vitesse maximale. Avec une main sur le poussoir et l'autre sur le guide, poussez la table vers l'avant dans la lame en rotation, en prenant soin de garder vos mains à l'écart du chemin de la lame. (Figure 19)

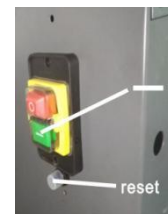


Figure 19

Si la machine est surchargée ou bloquée, débranchez le commutateur de protection contre les surcharges et appuyez sur le bouton de réinitialisation au bout de 100 secondes. À ce moment, ouvrez le commutateur de protection contre les surcharges, puis appuyez sur le bouton de démarrage vert.

Couvrez la machine avec un chiffon lorsque vous ne l'utilisez pas.

La viande hachée

Avertissement

- Avant et après utilisation, laver toutes les pièces à l'eau savonneuse.
- N'essayez pas de broyer des os ou de la viande congelée, ils pourraient endommager le moulin. Ne pas utiliser les doigts, les ustensiles ou autre chose que le poussoir pour presser la viande

Fixez le hachoir à viande à la machine (MM). Glissez le boyau à saucisses sur le connecteur de tube exposé (NN). L'enveloppe de saucisse est maintenant prête à être remplie de la viande de votre choix. (Figure 20)

Comme le montre la figure 20, remplissez la prise de viande du hachoir à viande (OO). En utilisant le poussoir en plastique fourni (PP), appuyez doucement sur la viande dans la prise. En introduisant la viande dans la prise, celle-ci sera pompée hors de la prise et dans le raccord de tube, remplissant ainsi le boyau à saucisses. Continuez à appuyer jusqu'à ce que le boyau de saucisse soit plein.

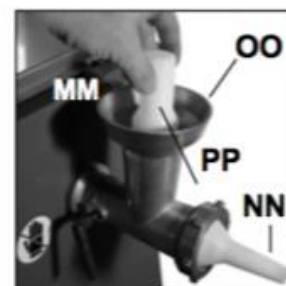


Figure 20

Lorsque vous avez terminé, éteignez la machine à l'aide de l'interrupteur ON / OFF et débranchez-la de la source d'alimentation. Retirez le hachoir à viande de la machine. Démontez-le et nettoyez chaque partie avec de l'eau savonneuse chaude.

Maintenance

Avertissement

- Toujours débrancher la scie à viande de son alimentation électrique avant de procéder à tout nettoyage, inspection ou maintenance.
- Portez toujours des gants épais lors du réglage et de la manipulation de la lame de scie. Avant et après utilisation, laver toutes les pièces avec de l'eau chaude savonneuse.

Avant et après chaque utilisation, nettoyez toutes les pièces avec de l'eau chaude savonneuse et une brosse ou un chiffon humide. Nettoyez l'intérieur du corps, ainsi que les clôtures, la table, la lame et le moulin. N'introduisez pas d'eau dans le moteur électrique par les orifices de ventilation du moteur. N'utilisez pas de tuyau d'arrosage pour nettoyer la machine. N'utilisez pas de solvants pour essuyer l'intérieur / l'extérieur de la scie à viande et du moulin à viande. Couvrez la machine avec un chiffon lorsque vous ne l'utilisez pas.

Pièces de rechange

- Pour les pièces de rechange et les questions techniques, veuillez appeler le service à la clientèle au **1-888-380-7953**, ou par courriel à parts@uriahproducts.com.
- Tous les composants du produit ne sont pas disponibles pour le remplacement. Les illustrations fournies constituent une référence commode pour l'emplacement et la position des pièces dans la séquence d'assemblage.
- Lors de la commande de pièces, les informations suivantes sont nécessaires: description de l'article, numéro de modèle de l'article, numéro de série de l'article / code de date du lot de l'article et numéro de référence de la pièce de rechange.
- Le distributeur se réserve le droit d'apporter des modifications de conception et des améliorations aux lignes de produits et aux manuels sans préavis.