

MANUAL DEL USUARIO

MODELO : 553-SRHSM1CH

MARCA : ROMUX

ENERGÍA : ELÉCTRICA

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO



SIERRA DE HUESOS



BONE SAW



SCIE À OS



SERRA DE OSSO



SEGA PER OSSO



NUESTRO CAMINO, LA CALIDAD





CONTENIDO

●	Información general	Pág. 3
●	Advertencia	Pág. 4
●	Parámetros básicos	Pág. 4
●	Transporte y ubicación	Pág. 5
●	Condiciones de instalación y funcionamiento	Pág. 5
●	Condiciones de funcionamiento	Pág. 6
●	Instrucciones de seguridad	Pág. 7
●	Limpieza y mantenimiento	Pág. 8
●	Uso del aparato	Pág. 9
●	Vida útil del producto	Pág. 9

INFORMACIÓN GENERAL

Le damos la bienvenida y le agradecemos de parte de todo nuestro equipo, que haya adquirido este producto.

Antes de instalar este equipo, lea atentamente las instrucciones de operación y mantenimiento. Una instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. No es responsabilidad de nuestra empresa el daño de la máquina intencionalmente, la negligencia o perjuicios ocasionados por desobedecer las instrucciones, regulaciones y conexiones incorrectas. La intervención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe de guardarse en un lugar seguro para futuras consultas.
2. La instalación debe realizarse de acuerdo con las ordenanzas y reglas de seguridad de su país y por personal de servicio calificado.
3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.
4. Por favor, apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o avería. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Por favor solicite repuestos originales.

ADVERTENCIAS

1. La instalación, depuración, modificación y mantenimiento inadecuados provocarán pérdidas materiales y accidentes. Lea las instrucciones antes de la instalación y mantenimiento.
2. Solo se puede utilizar gas de baja presión en este producto, queda prohibido las presiones altas y medias.
3. No utilice la tubería para limpiarla.

PARÁMETROS BÁSICOS

Modelo	553-SRHSM1CH
Dimensión (mm)	445x465
Potencia	1.1 Kw
Fuente alimentación	220 / 50 Hz
Longitud sierra	1650 mm
Peso	60 Kg

*En caso de pérdida de este manual, puede consultar la tabla de parámetros técnicos en placa que se encuentra en puesta en la parte posterior del equipo.

TRANSPORTE Y UBICACIÓN

Durante el proceso de transporte, este producto debe de manipularse con cuidado para evitar movimientos bruscos y posibles daños. En general, el producto una vez desempacado, debe de estar colocado en una zona bien ventilada y poco húmeda para evitar la corrosión. No colocar boca abajo, y evitar que la caja del embalaje se moje.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Es recomendable que la máquina se encuentre embalada; colóquela en una posición vertical y manténgala nivelada al ensamblar o desensamblar. Debe situarse sobre una superficie firme y nivelada; si no es así, ajuste las patas de goma. Verifique que el voltaje y la potencia coincidan con los indicados en la etiqueta, y asegúrese de si es monofásica o trifásica y de que disponga de toma de tierra. Asegúrese de que el cable de alimentación sea lo suficientemente largo para conectarse al enchufe y que cumpla con las condiciones de trabajo. Al encender la máquina, verifique que la longitud de la cinta de la sierra esté paralela a los bordes del bloque superior e inferior. Luego, cierre la puerta de la máquina, conecte la corriente eléctrica, encienda el interruptor verde y la máquina comenzará a funcionar. Al apagar el interruptor rojo, la máquina se detendrá inmediatamente. Preste atención a los siguientes detalles:

1. La máquina debe girar en la dirección correcta (sentido horario).
2. Si necesita tensar la cinta de la sierra, use el mango en la parte superior hasta que se escuche un sonido de deslizamiento, lo que indica que la cinta está correctamente tensada. Ahora puede usar la máquina en cualquier momento.

CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO

Esta máquina se utiliza para cortar carne fresca y hueso. Si desea cortar huesos congelados, debe seleccionar la sierra adecuada. La vida útil de la cinta de la sierra depende del material que se corte y de la presión aplicada. Generalmente, se establece un estándar entre 1000 kg y 2000 kg. Si se usa para cortar sin hueso, la vida útil será mayor. Las sierras onduladas pueden utilizarse para cortar carne fresca, lo que también prolongará su vida útil. Puede voltear la sierra y usar el otro lado.

Lea el manual antes de usar la máquina y asegúrese de que esté operada según las instrucciones. Si la puerta está abierta o no hay un dispositivo de empuje de seguridad (si es aplicable) o un protector de la sierra, no utilice la máquina.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

-  Al instalar, preste atención a la dirección de la sierra; los dientes deben estar hacia abajo.
-  Los restos deben mantenerse alejados de la cinta de la sierra para evitar aumentar el ruido y reducir la vida útil de la sierra.
-  Si no va a utilizar la sierra, es recomendable hacer dos vueltas con la cinta alrededor de la manivela superior para prolongar la vida útil de la sierra.
-  Al abrir la puerta de la máquina, ésta se detendrá automáticamente, pero la cinta de la sierra seguirá girando, por lo que no debe tocarla para evitar riesgos.
-  Se recomienda utilizar guantes de protección al operar la máquina.
-  Nunca retire la carne de la máquina sin protección, especialmente cuando se trata de trozos pequeños como pezuñas de cerdo, ya que incluso con guantes de protección, los dedos pueden resultar heridos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Desconecte la máquina antes de limpiarla. Abra la puerta, afloje el ajuste y retire la cinta de la sierra. Retire el protector del raspador. Es preferible limpiar la máquina con agua caliente y un cepillo duro. Puede utilizar un paño húmedo y agua caliente para lavar las piezas principales, la cinta y los dispositivos de protección. Finalmente, seque la máquina con un paño seco, prestando especial atención a limpiar los ángulos muertos, la rueda y la polea.

Mantenimiento

Después de 200 horas de uso, se recomienda lubricar el dispositivo de guía de tensión. Después de 5000 horas de uso, es aconsejable reemplazar los cojinetes de las ruedas.

Ajuste de la cinta

Para asegurar un buen funcionamiento, la máquina debe estar alineada correctamente. Si no es así, ajuste el pomo de inclinación. Afloje la tuerca niveladora para soltar el pomo de inclinación. A medida que lo apriete, la cinta se moverá hacia atrás; si lo afloja, la cinta se moverá hacia adelante. Ajuste el pomo hasta que el error de instalación sea mínimo y la cinta no se caiga. Gire la rueda a mano para asegurarse de que la cinta esté bien colocada antes de operar la máquina.

Sustitución de la cinta de la sierra

Para reemplazar la cinta de la sierra, afloje el ajuste girando en sentido antihorario. Al instalar una nueva cinta, preste atención a la dirección (ver advertencia clave 1) para evitar que se rompa. Asegúrese de que la cinta esté colocada entre la rueda superior, la polea inferior y la placa intermedia, y que pase por la ranura guía. Si tiene un dispositivo de aflojamiento automático, el pomo debe girarse hasta que la rueda emita un sonido, lo que indica que la cinta está tensada correctamente. Use una cinta adecuada para cada tipo de alimento.

USO DEL APARATO

Al estar en la posición de operación, sujete la carne con el mango de empuje con la mano derecha, entre la banda de la sierra y el botón de empuje, y mantenga el mango con la mano izquierda. Luego, agarre el material que desea cortar con la mano derecha y empuje el dispositivo de empuje con la mano izquierda. Empuje el material hacia la sierra y córtelo en piezas.

Si va a cortar un trozo pequeño de carne, debe usar un accesorio de transición para la sierra; si no lo tiene, detenga el trabajo inmediatamente. Está estrictamente prohibido agarrar la carne directamente con la mano para serrar.

Cuando empuje el material hacia la sierra o lo retire, utilice la mano izquierda para retirar la carne cortada de la máquina. Luego, vuelva a colocar el mango en su lugar para la siguiente operación. Si necesita serrar nuevamente la carne, preste atención a aplicar la presión adecuada para evitar dañar la sierra o la máquina. Cuando la máquina esté en funcionamiento, no cambie la dirección de corte para evitar que la sierra se rompa. La máquina puede causar lesiones si la rueda patina con la cinta.

Siempre trate de colocar el material a cortar en el lugar adecuado, cortando primero la parte de carne y luego la parte del hueso.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

La vida útil de la máquina es de 10 años, en aquellas ocasiones en las que la máquina se use siguiendo las normas de seguridad, uso, limpieza y mantenimiento.

OUR WAY, QUALITY





CONTENIDO

●	General Information	Pág. 13
●	Warnings	Pág. 14
●	Basic Parameters	Pág. 14
●	Transportation and Location	Pág. 15
●	Installation and Operating Conditions	Pág. 15
●	Operating Conditions	Pág. 16
●	Safety Instructions	Pág. 17
●	Cleaning and Maintenance	Pág. 18
●	Usage of the Device	Pág. 19
●	Product Lifespan	Pág. 19

GENERAL INFORMATION

We welcome and thank you on behalf of our entire team for acquiring this product.

Before installing this equipment, please carefully read the operating and maintenance instructions. Incorrect installation and replacement of parts may damage the product or cause injury to individuals. Our company is not responsible for damage caused to the machine intentionally, negligence, or harm resulting from disobeying instructions, regulations, and incorrect connections. Unauthorized intervention in the appliance voids the warranty.

1. This manual should be kept in a safe place for future reference.
2. Installation must be carried out in accordance with the ordinances and safety regulations of your country and by qualified service personnel.
3. This appliance must be operated by trained personnel.
4. Please turn off the appliance immediately in case of malfunction or failure. The appliance should only be repaired by authorized service personnel. Please request original spare parts.

WARNINGS

1. Inadequate installation, debugging, modification, and maintenance will lead to material losses and accidents. Please read the instructions before installation and maintenance.
2. Only low-pressure gas can be used in this product; high and medium pressures are prohibited.
3. Do not use the pipe to clean it.

BASIC PARAMETERS

Model	553-SRHSM1CH
Dimension (mm)	445x465
Power	1.1 Kw
Power supply	220 / 50 Hz
Saw length	1650 mm
Weight	60 Kg

***In case of loss of this manual, you can consult the technical parameters table on the plate located at the back of the equipment.**

TRANSPORTATION AND LOCATION

During the transportation process, this product must be handled carefully to avoid sudden movements and possible damage. In general, once unpacked, the product should be placed in a well-ventilated and low-humidity area to avoid corrosion. Do not place it upside down, and avoid getting the packaging box wet.

INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS

It is recommended that the machine remains packaged; place it in a vertical position and keep it level when assembling or disassembling. It should be placed on a firm and level surface; if this is not the case, adjust the rubber feet. Ensure that the voltage and power match those indicated on the label, and confirm whether it is single-phase or three-phase and that it has an earth connection. Make sure the power cord is long enough to reach the socket and that it complies with the working conditions. When turning on the machine, check that the length of the saw blade is parallel to the edges of the upper and lower blocks. Then, close the machine door, connect the power supply, switch on the green button, and the machine will begin to operate. Turning off the red switch will stop the machine immediately. Pay attention to the following details:

1. The machine must rotate in the correct direction (clockwise).
2. If the saw blade needs tightening, use the handle on the top until a slipping sound is heard, indicating that the blade is correctly tensioned. You can now use the machine at any time.

OPERATING CONDITIONS

This machine is used for cutting fresh meat and bone. If you wish to cut frozen bones, you must select the appropriate saw blade. The lifespan of the saw blade depends on the material being cut and the pressure applied. Generally, the standard is set between 1000 kg and 2000 kg. If it is used for cutting without bone, the lifespan will be longer. Wavy saw blades can be used to cut fresh meat, which will also extend the blade's lifespan. You can flip the blade and use the other side.

Read the manual before using the machine and ensure it is operated according to the instructions. If the door is open, or there is no safety push device (if applicable) or saw guard, do not use the machine.

SAFETY INSTRUCTIONS

-  When installing, pay attention to the direction of the saw; the teeth must face downwards.
-  Debris should be kept away from the saw blade to avoid increasing noise and reducing the blade's lifespan.
-  If the saw is not going to be used, it is advisable to make two loops with the blade around the top handle to prolong the blade's lifespan.
-  When opening the machine door, it will automatically stop, but the saw blade will continue to rotate, so do not touch it to avoid risks.
-  It is recommended to wear protective gloves when operating the machine.
-  Never remove meat from the machine without protection, especially when dealing with small pieces like pig hooves, as even with protective gloves, fingers may get injured.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Disconnect the machine before cleaning it. Open the door, loosen the adjustment, and remove the saw blade. Remove the scraper guard. It is preferable to clean the machine with hot water and a stiff brush. You can use a damp cloth and hot water to clean the main parts, the blade, and the safety devices. Finally, dry the machine with a dry cloth, paying special attention to cleaning the dead angles, the wheel, and the pulley.

Maintenance

After 200 hours of use, it is recommended to lubricate the tension guide device. After 5000 hours of use, it is advisable to replace the wheel bearings.

Belt Adjustment

To ensure proper operation, the machine must be correctly aligned. If it is not, adjust the tilt knob. Loosen the levelling nut to release the tilt knob. As you tighten it, the belt will move backwards; if you loosen it, the belt will move forwards. Adjust the knob until the installation error is minimal and the belt does not fall off. Turn the wheel by hand to ensure the belt is properly positioned before operating the machine.

Replacement of the Saw Blade

To replace the saw blade, loosen the adjustment by turning it counterclockwise. When installing a new blade, pay attention to the direction (see key warning 1) to prevent it from breaking. Ensure that the blade is placed between the top wheel, the lower pulley, and the middle plate, and that it passes through the guide groove. If there is an automatic loosening device, the knob should be turned until the wheel makes a sound, indicating that the blade is correctly tensioned. Use the appropriate blade for each type of food.

USAGE OF THE DEVICE

When in the operating position, hold the meat with the pusher handle in your right hand, between the saw band and the push button, and hold the handle with your left hand. Then, grab the material you wish to cut with your right hand and push the pusher device with your left hand. Push the material towards the saw and cut it into pieces.

If you are cutting a small piece of meat, you must use a transition accessory for the saw; if you do not have one, stop the work immediately. It is strictly prohibited to grab the meat directly with your hand for sawing.

When pushing the material towards the saw or removing it, use your left hand to take the cut meat from the machine. Then, place the handle back in its position for the next operation. If you need to saw the meat again, pay attention to applying the correct pressure to avoid damaging the saw or the machine. While the machine is operating, do not change the cutting direction to avoid breaking the saw. The machine can cause injury if the wheel slips on the belt.

Always try to place the material to be cut in the correct position, cutting the meat part first and then the bone part.

PRODUCT LIFESPAN

The lifespan of the machine is 10 years, provided it is used in accordance with safety, usage, cleaning, and maintenance standards.

NOTRE CHEMIN, QUALITÉ



SOMMAIRE

● Informations générales	Pág. 23
● Avertissements	Pág. 24
● Paramètres de base	Pág. 24
● Transport et emplacement	Pág. 25
● Conditions d'installation et de fonctionnement	Pág. 25
● Conditions de fonctionnement	Pág. 26
● Instructions de sécurité	Pág. 27
● Nettoyage et entretien	Pág. 28
● Utilisation de l'appareil	Pág. 29
● Durée de vie du produit	Pág. 29

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit. Avant l'installation, veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien.

Une installation incorrecte et le changement de pièces peuvent endommager le produit ou provoquer des blessures. Notre entreprise n'est pas responsable des dommages intentionnels ou causés par négligence, ni des conséquences résultant du non-respect des instructions et des règlements. Toute intervention non autorisée sur l'appareil annule la garantie.

1. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour consultation future.
2. L'installation doit être effectuée selon les normes de sécurité de votre pays et par du personnel qualifié.
3. Cet appareil doit être utilisé par une personne formée.
4. En cas de dysfonctionnement, éteignez immédiatement l'appareil et contactez un technicien qualifié pour la réparation.

AVERTISSEMENTS

1. Une installation, un réglage, une modification ou un entretien incorrects peuvent entraîner des accidents matériels. Lisez les instructions avant toute intervention.
2. Ce produit est conçu pour fonctionner avec du gaz basse pression uniquement. Les pressions moyennes et élevées sont interdites.
3. N'utilisez pas de tuyaux pour le nettoyage.

PARAMÈTRES DE BASE

Modèle	553-SRHSM1CH
Dimension (mm)	445x465
Puissance	1.1 Kw
Alimentation	220 / 50 Hz
Longueur de la lame	1650 mm
Poids	60 Kg

* En cas de perte de ce manuel, vous pouvez consulter le tableau des paramètres techniques sur la plaque située à l'arrière de l'équipement.

TRANSPORT ET EMPLACEMENT

Pendant le transport, manipulez ce produit avec précaution pour éviter tout dommage. Une fois déballé, placez-le dans un endroit bien ventilé et peu humide pour éviter la corrosion. Ne le placez pas à l'envers et évitez de mouiller le carton d'emballage.

CONDITIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

Il est recommandé que la machine reste emballée ; placez-la en position verticale et maintenez-la à niveau lors de l'assemblage ou du démontage. Elle doit être placée sur une surface stable et plane ; si ce n'est pas le cas, ajustez les pieds en caoutchouc. Vérifiez que la tension et la puissance correspondent à celles indiquées sur l'étiquette, et assurez-vous qu'elle est monophasée ou triphasée et qu'elle dispose d'une prise de terre. Assurez-vous que le câble d'alimentation est suffisamment long pour se connecter à la prise et qu'il est conforme aux conditions de travail. Lorsque vous allumez la machine, vérifiez que la longueur de la lame de scie est parallèle aux bords des blocs supérieur et inférieur. Ensuite, fermez la porte de la machine, connectez l'alimentation électrique, allumez l'interrupteur vert et la machine commencera à fonctionner. En éteignant l'interrupteur rouge, la machine s'arrêtera immédiatement. Faites attention aux détails suivants :

1. La machine doit tourner dans la bonne direction (sens horaire).
2. Si vous avez besoin de tendre la lame de la scie, utilisez la manivelle située en haut jusqu'à entendre un bruit de glissement, ce qui indique que la lame est correctement tendue. Vous pouvez maintenant utiliser la machine à tout moment.

CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

Cette machine est utilisée pour couper de la viande fraîche et des os. Si vous souhaitez couper des os congelés, vous devez sélectionner la scie appropriée. La durée de vie de la lame de scie dépend du matériau coupé et de la pression appliquée. En général, un standard est établi entre 1000 kg et 2000 kg. Si elle est utilisée pour couper sans os, la durée de vie sera plus longue. Les lames ondulées peuvent être utilisées pour couper de la viande fraîche, ce qui prolongera également leur durée de vie. Vous pouvez retourner la lame de scie et utiliser l'autre côté.

Lisez le manuel avant d'utiliser la machine et assurez-vous qu'elle est utilisée conformément aux instructions. Si la porte est ouverte ou s'il n'y a pas de dispositif de poussée de sécurité (le cas échéant) ou de protecteur de lame, n'utilisez pas la machine.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



Lors de l'installation, faites attention à la direction de la lame ; les dents doivent être orientées vers le bas.



Les débris doivent être maintenus à l'écart de la lame de scie pour éviter d'augmenter le bruit et de réduire la durée de vie de la scie.



Si vous n'utilisez pas la scie, il est recommandé de faire deux tours avec la lame autour de la manivelle supérieure pour prolonger sa durée de vie.



En ouvrant la porte de la machine, celle-ci s'arrêtera automatiquement, mais la lame continuera de tourner, donc ne la touchez pas pour éviter tout risque.



Il est recommandé de porter des gants de protection lors de l'utilisation de la machine.



Suivez les mesures fondamentales de santé et de sécurité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

Débranchez la machine avant de la nettoyer. Ouvrez la porte, desserrez le réglage et retirez la lame de scie. Retirez le protecteur du grattoir. Il est préférable de nettoyer la machine avec de l'eau chaude et une brosse dure. Vous pouvez utiliser un chiffon humide et de l'eau chaude pour nettoyer les pièces principales, la lame et les dispositifs de protection. Enfin, séchez la machine avec un chiffon sec, en portant une attention particulière aux angles morts, à la roue et à la poulie.

Entretien

Après 200 heures d'utilisation, il est recommandé de lubrifier le dispositif de guide de tension. Après 5000 heures d'utilisation, il est conseillé de remplacer les roulements des roues.

Réglage de la lame

Pour assurer un bon fonctionnement, la machine doit être correctement alignée. Si ce n'est pas le cas, ajustez le bouton d'inclinaison. Desserrez l'écrou de nivellement pour libérer le bouton d'inclinaison. Lorsque vous serrez le bouton, la lame se déplacera vers l'arrière ; si vous le desserrez, la lame se déplacera vers l'avant. Ajustez le bouton jusqu'à ce que l'erreur d'installation soit minimale et que la lame ne tombe pas. Tournez la roue à la main pour vous assurer que la lame est bien en place avant d'utiliser la machine.

Remplacement de la lame de scie

Pour remplacer la lame de scie, desserrez le réglage en tournant dans le sens antihoraire. Lors de l'installation d'une nouvelle lame, faites attention à la direction (voir avertissement clé 1) pour éviter qu'elle ne se casse. Assurez-vous que la lame est placée entre la roue supérieure, la poulie inférieure et la plaque intermédiaire, et qu'elle passe par la rainure de guidage. Si vous avez un dispositif de desserrage automatique, le bouton doit être tourné jusqu'à ce que la roue émette un son, indiquant que la lame est correctement tendue. Utilisez une lame adaptée à chaque type d'aliment.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Lorsqu'il est en position de fonctionnement, tenez la viande avec la poignée de poussée de la main droite, entre la lame de scie et le bouton de poussée, et maintenez la poignée avec la main gauche. Ensuite, saisissez le matériau que vous souhaitez couper avec la main droite et poussez le dispositif de poussée avec la main gauche. Poussez le matériau vers la scie et coupez-le en morceaux..

Si vous devez couper un petit morceau de viande, vous devez utiliser un accessoire de transition pour la scie ; si vous n'en avez pas, arrêtez immédiatement le travail. Il est strictement interdit de saisir la viande directement à la main pour la scier.

Lorsque vous poussez le matériau vers la scie ou que vous le retirez, utilisez votre main gauche pour retirer la viande coupée de la machine. Remplacez ensuite la poignée à sa place pour l'opération suivante. Si vous devez scier à nouveau la viande, veillez à appliquer la pression adéquate pour éviter d'endommager la scie ou la machine. Lorsque la machine est en fonctionnement, ne changez pas la direction de coupe pour éviter que la lame ne se casse. La machine peut causer des blessures si la roue dérape avec la bande..

Essayez toujours de placer le matériau à couper au bon endroit, en coupant d'abord la partie viande, puis la partie os.

DURÉE DE VIE DU PRODUIT

La durée de vie de la machine est de 10 ans, à condition qu'elle soit utilisée conformément aux normes de sécurité, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien.

NOSSO CAMINHO, A QUALIDADE



CONTEÚDO

●	Informações gerais	Pág. 33
●	Avisos	Pág. 34
●	Parâmetros básicos	Pág. 34
●	Transporte e localização	Pág. 35
●	Condições de instalação e funcionamento	Pág. 35
●	Condições de funcionamento	Pág. 36
●	Instruções de segurança	Pág. 37
●	Limpeza e manutenção	Pág. 38
●	Utilização do aparelho	Pág. 39
●	Vida útil do produto	Pág. 39

INFORMAÇÕES GERAIS

Agradecemos por escolher este produto. Antes de instalar o equipamento, leia atentamente as instruções de operação e manutenção. Uma instalação incorreta e a alteração de peças podem danificar o produto ou causar lesões.

Não nos responsabilizamos por danos causados intencionalmente ou por negligência, bem como por não seguir as instruções e regulamentos. Qualquer intervenção não autorizada no aparelho invalida a garantia.

1. Guarde este manual num local seguro para futuras consultas.
2. A instalação deve ser feita de acordo com as normas de segurança do seu país e por um técnico qualificado.
3. Este aparelho deve ser utilizado por pessoal treinado.
4. Desligue imediatamente o aparelho em caso de avaria e contacte um técnico autorizado.

AVISOS

1. A instalação, ajuste, modificação ou manutenção inadequada pode causar acidentes materiais ou pessoais. Leia as instruções antes de realizar qualquer procedimento.
2. Este produto deve ser utilizado apenas com gás de baixa pressão. As pressões médias ou altas são proibidas.
3. Não use os tubos para limpar o aparelho.

PARÂMETROS BÁSICOS

Modelo	553-SRHSM1CH
Dimensão (mm)	445x465
Potência	1.1 Kw
Fonte de alimentação	220 / 50 Hz
Comprimento da serra	1650 mm
Peso	60 Kg

* Em caso de perda deste manual, pode consultar a tabela de parâmetros técnicos na placa situada na parte traseira do equipamento.

TRANSPORTE E LOCALIZAÇÃO

Durante o transporte, o produto deve ser manuseado com cuidado para evitar danos. Depois de desembalado, deve ser colocado numa área bem ventilada e pouco húmida para evitar corrosão.

CONDIÇÕES DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO

É recomendável que a máquina permaneça embalada; coloque-a numa posição vertical e mantenha-a nivelada ao montar ou desmontar. Deve ser colocada sobre uma superfície firme e nivelada; caso contrário, ajuste os pés de borracha. Verifique se a voltagem e a potência coincidem com as indicadas na etiqueta, e assegure-se de que é monofásica ou trifásica e que possui ligação à terra. Certifique-se de que o cabo de alimentação é suficientemente longo para se ligar à tomada e que cumpre com as condições de trabalho. Ao ligar a máquina, verifique se o comprimento da lâmina da serra está paralelo às extremidades do bloco superior e inferior. Em seguida, feche a porta da máquina, ligue a corrente elétrica, acione o interruptor verde e a máquina começará a funcionar. Ao desligar o interruptor vermelho, a máquina irá parar imediatamente. Preste atenção aos seguintes detalhes:

1. A máquina deve girar na direção correta (sentido horário).
2. Se precisar tensionar a lâmina da serra, utilize a manivela na parte superior até ouvir um som de deslizamento, o que indica que a lâmina está corretamente tensionada. Agora pode usar a máquina a qualquer momento.

CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Esta máquina é utilizada para cortar carne fresca e osso. Se desejar cortar ossos congelados, deve selecionar a serra adequada. A vida útil da lâmina da serra depende do material que está a ser cortado e da pressão aplicada. Geralmente, estabelece-se um padrão entre 1000 kg e 2000 kg. Se for utilizada para cortar sem osso, a vida útil será maior. As serras onduladas podem ser utilizadas para cortar carne fresca, o que também prolongará a sua vida útil. Pode virar a serra e utilizar o outro lado.

Leia o manual antes de utilizar a máquina e certifique-se de que é operada de acordo com as instruções. Se a porta estiver aberta ou não houver um dispositivo de empurrar de segurança (se aplicável) ou um protetor da serra, não utilize a máquina.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

-  Ao instalar, preste atenção à direção da serra; os dentes devem estar voltados para baixo.
-  Os resíduos devem ser mantidos afastados da lâmina da serra para evitar o aumento do ruído e a redução da vida útil da serra.
-  Se não for utilizar a serra, é recomendável dar duas voltas com a lâmina em torno da manivela superior para prolongar a vida útil da serra.
-  Ao abrir a porta da máquina, esta irá parar automaticamente, mas a lâmina da serra continuará a girar, por isso não deve tocá-la para evitar riscos.
-  Recomenda-se o uso de luvas de proteção ao operar a máquina.
-  Nunca retire a carne da máquina sem proteção, especialmente quando se trata de pedaços pequenos como patas de porco, pois, mesmo com luvas de proteção, os dedos podem sofrer ferimentos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

Desligue a máquina antes de a limpar. Abra a porta, solte o ajuste e retire a lâmina da serra. Retire o protetor do raspador. É preferível limpar a máquina com água quente e uma escova dura. Pode usar um pano húmido e água quente para lavar as peças principais, a lâmina e os dispositivos de proteção. Finalmente, seque a máquina com um pano seco, prestando especial atenção à limpeza dos ângulos mortos, da roda e da polia.

Manutenção

Após 200 horas de uso, recomenda-se lubrificar o dispositivo de guia de tensão. Após 5000 horas de uso, é aconselhável substituir os rolamentos das rodas.

Ajuste da lâmina

Para garantir o bom funcionamento, a máquina deve estar corretamente alinhada. Se não estiver, ajuste o botão de inclinação. Solte a porca niveladora para liberar o botão de inclinação. Ao apertá-lo, a lâmina mover-se-á para trás; se o soltar, a lâmina mover-se-á para a frente. Ajuste o botão até que o erro de instalação seja mínimo e a lâmina não se solte. Gire a roda à mão para garantir que a lâmina está bem posicionada antes de operar a máquina.

Substituição da lâmina da serra

Para substituir a lâmina da serra, solte o ajuste rodando no sentido anti-horário. Ao instalar uma nova lâmina, preste atenção à direção (ver advertência principal 1) para evitar que se parta. Certifique-se de que a lâmina está posicionada entre a roda superior, a polia inferior e a placa intermediária, e que passa pela ranhura guia. Se tiver um dispositivo de afrouxamento automático, o botão deve ser rodado até que a roda emita um som, o que indica que a lâmina está corretamente tensionada. Utilize uma lâmina adequada para cada tipo de alimento.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Quando estiver na posição de operação, segure a carne com a alavanca de empurrar com a mão direita, entre a lâmina da serra e o botão de empurrar, e mantenha a alavanca com a mão esquerda. Em seguida, agarre o material que deseja cortar com a mão direita e empurre o dispositivo de empurrar com a mão esquerda. Empurre o material em direção à serra e corte-o em pedaços.

Se for cortar um pequeno pedaço de carne, deve usar um acessório de transição para a serra; se não o tiver, interrompa o trabalho imediatamente. É estritamente proibido segurar a carne diretamente com a mão para serrar.

Ao empurrar o material para a serra ou ao retirá-lo, utilize a mão esquerda para remover a carne cortada da máquina. Depois, volte a colocar a alavanca no seu lugar para a próxima operação. Se precisar de serrar novamente a carne, preste atenção à pressão aplicada para evitar danificar a serra ou a máquina. Quando a máquina estiver em funcionamento, não mude a direção do corte para evitar que a serra se parta. A máquina pode causar lesões se a roda derrapar com a fita.

Tente sempre posicionar o material a cortar no local adequado, cortando primeiro a parte da carne e depois a parte do osso.

DURAÇÃO DE VIDA DO PRODUTO

A vida útil da máquina é de 10 anos, desde que seja utilizada de acordo com as normas de segurança, uso, limpeza e manutenção.

IL NOSTRO PERCORSO, LA QUALITÀ



CONTENUTO

●	Informazioni generali	Pág. 43
●	Avvertenze	Pág. 44
●	Parametri di base	Pág. 44
●	Trasporto e posizionamento	Pág. 45
●	Condizioni di installazione e funzionamento	Pág. 45
●	Condizioni di funzionamento	Pág. 46
●	Istruzioni di sicurezza	Pág. 47
●	Pulizia e manutenzione	Pág. 48
●	Utilizzo dell'apparecchio	Pág. 49
●	Vita utile del prodotto	Pág. 49

INFORMAZIONI GENERALI

Vi diamo il benvenuto e vi ringraziamo a nome di tutto il nostro team per aver acquistato questo prodotto. Prima di installare questo dispositivo, leggere attentamente le istruzioni di funzionamento e manutenzione. Un'installazione errata e la sostituzione di pezzi possono danneggiare il prodotto o causare lesioni alle persone.

La nostra azienda non è responsabile per danni causati intenzionalmente, negligenza o danni derivanti dall'inosservanza delle istruzioni, delle normative e delle connessioni errate. L'intervento non autorizzato sull'apparecchio invalida la garanzia.

1. Questo manuale deve essere conservato in un luogo sicuro per future consultazioni.
2. L'installazione deve essere effettuata in conformità con le normative e le regole di sicurezza del proprio paese e da personale qualificato.
3. Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale formato.
4. Si prega di spegnere l'apparecchio immediatamente in caso di malfunzionamento o guasto. L'apparecchio deve essere riparato solo da personale autorizzato. Si prega di richiedere pezzi di ricambio originali.

AVVERTENZE

1. Un'installazione, una regolazione, una modifica o una manutenzione inadeguate possono provocare danni materiali e incidenti. Leggere le istruzioni prima dell'installazione e della manutenzione.
2. È possibile utilizzare solo gas a bassa pressione in questo prodotto; sono vietate pressioni alte e medie.
3. Non utilizzare il tubo per pulirlo.

PARAMETRI FONDAMENTALI

Modello	553-SRHSM1CH
Dimensione (mm)	445x465
Potenza	1.1 Kw
Fonte di alimentazione	220 / 50 Hz
Lunghezza della sega	1650 mm
Peso	60 Kg

* In caso di perdita di questo manuale, è possibile consultare la tabella dei parametri tecnici sulla placca situata sul retro dell'apparecchio.

TRASPORTO E POSIZIONAMENTO

Durante il trasporto, questo prodotto deve essere maneggiato con cura per evitare movimenti bruschi e danni. In generale, il prodotto, una volta disimballato, deve essere collocato in un'area ben ventilata e poco umida per evitare la corrosione. Non collocare a testa in giù e evitare che la scatola dell'imballaggio si bagni.

CONDIZIONI DI INSTALLAZIONE E FUNZIONAMENTO

Si raccomanda che la macchina sia imballata; posizionarla in posizione verticale e mantenerla livellata durante il montaggio o lo smontaggio. Deve essere collocata su una superficie stabile e livellata; in caso contrario, regolare i piedini di gomma. Verificare che la tensione e la potenza corrispondano a quelle indicate sull'etichetta e assicurarsi che sia monofase o trifase e che disponga di messa a terra. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia sufficientemente lungo per collegarsi alla presa e che soddisfi le condizioni di lavoro. Quando si accende la macchina, verificare che la lunghezza della lama della sega sia parallela ai bordi del blocco superiore e inferiore. Successivamente, chiudere la porta della macchina, collegare la corrente elettrica, accendere l'interruttore verde e la macchina inizierà a funzionare. Spegnendo l'interruttore rosso, la macchina si fermerà immediatamente. Prestare attenzione ai seguenti dettagli:

1. La macchina deve girare nella direzione corretta (senso orario).
2. Se è necessario tendere la lama della sega, utilizzare la manopola nella parte superiore fino a sentire un rumore di scorrimento, il che indica che la lama è correttamente tesa. Ora è possibile utilizzare la macchina in qualsiasi momento.

CONDIZIONI DI FUNZIONAMENTO

Questa macchina è utilizzata per tagliare carne fresca e ossa. Se desidera tagliare ossa congelate, è necessario selezionare la sega adeguata. La durata della lama della sega dipende dal materiale che viene tagliato e dalla pressione applicata. Generalmente, si stabilisce uno standard tra 1000 kg e 2000 kg. Se viene utilizzata per tagliare carne senza ossa, la durata sarà maggiore. Le lame ondulate possono essere utilizzate per tagliare carne fresca, il che prolungherà anche la loro vita utile. È possibile girare la sega e utilizzare l'altro lato.

Leggere il manuale prima di utilizzare la macchina e assicurarsi che venga operata secondo le istruzioni. Se la porta è aperta, se non è presente un dispositivo di spinta di sicurezza (se applicabile) o un protettore della sega, non utilizzare la macchina.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

-  Durante l'installazione, prestare attenzione alla direzione della sega; i denti devono essere rivolti verso il basso.
-  I residui devono essere tenuti lontani dalla lama della sega per evitare di aumentare il rumore e ridurre la durata della sega.
-  Se non si utilizza la sega, è consigliabile avvolgere la lama due volte intorno alla manopola superiore per prolungarne la durata.
-  Quando si apre la porta della macchina, questa si fermerà automaticamente, ma la lama della sega continuerà a girare, quindi non toccarla per evitare rischi.
-  Si consiglia di utilizzare guanti protettivi durante l'uso della macchina.
-  Non rimuovere mai la carne dalla macchina senza protezione, specialmente quando si tratta di piccoli pezzi come zampetti di maiale, poiché anche con guanti protettivi, le dita potrebbero subire lesioni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

Scollegare la macchina prima di pulirla. Aprire la porta, allentare il registro e rimuovere la lama della sega. Rimuovere il protettore del raschiatore. È preferibile pulire la macchina con acqua calda e una spazzola dura. Si può utilizzare un panno umido e acqua calda per pulire le parti principali, la lama e i dispositivi di protezione. Infine, asciugare la macchina con un panno asciutto, prestando particolare attenzione a pulire i punti difficili da raggiungere, la ruota e la puleggia.

Manutenzione

Dopo 200 ore di utilizzo, si consiglia di lubrificare il dispositivo di guida della tensione. Dopo 5000 ore di utilizzo, è consigliabile sostituire i cuscinetti delle ruote.

Regolazione della lama

Per garantire un buon funzionamento, la macchina deve essere correttamente allineata. Se non lo è, regolare la manopola di inclinazione. Allentare il dado di livellamento per liberare la manopola di inclinazione. Stringendola, la lama si sposterà all'indietro; allentandola, la lama si sposterà in avanti. Regolare la manopola finché l'errore di installazione non è minimo e la lama non cade. Girare la ruota a mano per assicurarsi che la lama sia ben posizionata prima di azionare la macchina.

Sostituzione della lama della sega

Per sostituire la lama della sega, allentare il registro girando in senso antiorario. Durante l'installazione di una nuova lama, prestare attenzione alla direzione (vedere avvertenza chiave 1) per evitare che si rompa. Assicurarsi che la lama sia posizionata tra la ruota superiore, la puleggia inferiore e la piastra intermedia, e che passi attraverso la scanalatura della guida. Se si dispone di un dispositivo di allentamento automatico, la manopola deve essere girata fino a quando la ruota emette un suono, indicando che la lama è correttamente tesa. Utilizzare una lama adeguata per ogni tipo di alimento.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Quando si è in posizione di operazione, tenere la carne con la maniglia di spinta con la mano destra, tra la lama della sega e il pulsante di spinta, e mantenere la maniglia con la mano sinistra. Quindi, afferrare il materiale che si desidera tagliare con la mano destra e spingere il dispositivo di spinta con la mano sinistra. Spingere il materiale verso la sega e tagliarlo a pezzi.

Se si deve tagliare un piccolo pezzo di carne, è necessario utilizzare un accessorio di transizione per la sega; se non lo si possiede, interrompere immediatamente il lavoro. È severamente vietato afferrare la carne direttamente con la mano per segare.

Quando si spinge il materiale verso la sega o lo si ritira, utilizzare la mano sinistra per rimuovere la carne tagliata dalla macchina. Successivamente, riposizionare la maniglia per la prossima operazione. Se è necessario segare nuovamente la carne, prestare attenzione alla pressione applicata per evitare di danneggiare la sega o la macchina. Quando la macchina è in funzione, non cambiare la direzione del taglio per evitare che la lama si rompa. La macchina può causare lesioni se la ruota scivola con la lama.

Cercare sempre di posizionare il materiale da tagliare nel posto giusto, tagliando prima la parte della carne e poi la parte dell'osso.

DURATA DEL PRODOTTO

La durata della macchina è di 10 anni, a condizione che venga utilizzata secondo le normative di sicurezza, uso, pulizia e manutenzione.

