

Avant-propos	45	C.2 Utilisation de la traneuse.....	53
A.1 Généralités	46	C.2.1. Operations pour l'utilisation.....	53
A.1.1 Recommandations générales concernant la sécurité.....	46	C.2.2. Entretien et soin de la traneuse.....	53
A.1.2 Indications supplémentaires	46	C.2.3. Affutage de la lame	53
A.1.3 Introduction.....	46	C.2.4. Affutage de la lame	54
A.1.4 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation.....	46	C.8 Consignes de sécurité générales.....	54
A.1.5 Essai	46	C.8.1 Introduction	54
A.1.6 Définitions.....	46	C.8.2 Protections installées sur l'appareil.....	54
A.1.7 Données d'identification de l'appareil et du fabricant.....	47	C.8.2.1 Dispositifs de sécurité mécanique	54
A.1.8 Identification de l'appareil.....	47	C.8.2.2 Dispositifs de securite electrique.....	54
A.1.9 Droits d'auteur	47	C.8.3 Pictogrammes de sécurité devant figurer sur l'appareil ou à proximité de ce dernier.....	54
A.1.10 Responsabilité.....	47	C.8.4 Non-utilisation	54
A.1.11 Équipements de protection individuelle	48	C.8.5 Mises en garde lors de l'utilisation et de l'entretien..	54
A.1.12 Conservation du manuel	48	C.8.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible...	55
A.1.13 Destinataires du manuel	48	C.8.7 Risques résiduels	55
A.2 Caractéristiques techniques.....	49	D.1 Nettoyage et entretien de l'appareil	56
A.2.1 Description générale.....	49	D.1.1 Généralités	56
A.2.2 Informations principales.....	49	D.1.2 Demontage des composantes	56
A.2.3 Performance, consommation d'énergie et diagrammes électriques.....	49	D.1.3 Nettoyage.....	57
A.2.3.1 Caracteristiques.....	49	D.1.1 Entretien courant	57
A.2.3.2 Diagrammes électriques	50	D.1.1.1 Précautions à prendre pour l'entretien	57
B.1 Transport, manutention et stockage	51	D.1.1.2 Remplacement de la lame.....	57
B.1.1 Introduction.....	51	D.1.1.3 Précautions à prendre en cas d'inactivité prolongée	58
B.1.2 Transport : instructions pour le transporteur	51	D.1.2 Entretien extraordinaire.....	58
B.1.3 Manutention	51	D.1.2.1 Identification rapide des pannes	58
B.1.4 Procédures pour les opérations de manutention.....	51	D.1.3 Intervalles d'entretien	59
B.1.5 Translation.....	51	D.1.3.1 Périodicité des entretiens	59
B.1.6 Pose de la charge	51	D.1.3.2 Formation du personnel.....	59
B.1.7 Stockage	51	D.1.4 Démontage.....	59
B.2 Installation et montage	52	D.1.5 Mise hors service.....	60
B.2.2 Limites d'encombrement de l'appareil.....	52	D.2 Mise au rebut de l'appareil	60
B.2.3 Mise en place.....	52	D.2.1 Stockage des déchets.....	60
B.2.3.1 Ouverture de l'emballage.....	52	D.2.2 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil.....	60
B.2.3.2. Installation.....	52	D.3 Documents en annexe	60
B.2.4 Élimination des emballages.....	52		
B.2.5 Branchement électrique.....	52		
C.1 Fonctionnement	53		
C.1.1.1 Commandes et dispositifs de sécurité.....	53		
C.1.1.2 Dispositifs de sécurité mecaniques	53		
C.1.1.3 Essai	53		

Avant-propos



Le Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après dénommé Manuel) fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, en l'aidant à utiliser l'appareil (ci-après dénommé plus simplement « appareil » ou « machine »).

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de l'appareil et surtout à éviter des dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de l'appareil, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations et ce, afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de l'appareil ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer périodiquement l'utilisateur sur les normes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer au personnel autorisé à opérer sur l'appareil les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de l'appareil afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent.

Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l'utilisation de l'appareil, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de l'appareil.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de l'appareil. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que l'appareil est actionné et utilisé uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce livret.

Toute reproduction, même partielle, du présent livret est interdite.

A.1 Généralités

A.1.1 Recommandations générales concernant la sécurité

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le manuel, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation.

Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel :



Des mises en garde de sécurité, sous forme de courtes phrases explicitant ultérieurement le type de danger, sont présentes à côté des symboles figurant dans le texte. Ces mises en garde servent à garantir la sécurité du personnel.

A.1.2 Indications supplémentaires

Dans le manuel, les risques dus à une utilisation incorrecte seront indiqués de la façon suivante :



Les parties de texte précédées du symbole suivant :



fourniront des recommandations utiles pour toute la durée de vie de l'appareil.

À noter que les dessins et les schémas figurant dans le manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et constituent une synthèse de celles-ci ; ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de l'appareil fourni.

Dans les schémas d'installation de l'appareil, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres.

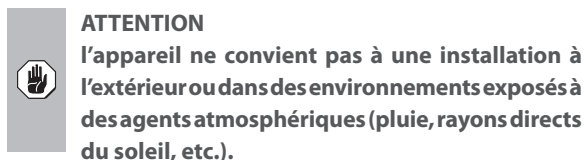
A.1.3 Introduction

Ci-dessous, quelques informations sur l'utilisation prévue de l'appareil, les essais effectués, les symboles utilisés (qui distinguent et permettent de reconnaître le type de mise en garde), les définitions des termes utilisés dans le manuel et une série d'informations utiles à l'utilisateur de l'appareil.

A.1.4 Utilisation prévue et contraintes d'utilisation

Nos appareils ont été conçus et optimisés afin d'obtenir des performances et des rendements élevés. Ces trancheuses sont construites pour couper en tranches de la charcuterie cuite ou crue, de la viande chaude ou froide, du pain, du fromage, des fruits sans noyau et des légumes. Elles peuvent couper jusqu'à une épaisseur de 15 mm. Elles ne sont pas prévues pour couper des produits congelés, de la charcuterie avec os ou des fruits contenant un noyau. On risque d'abîmer sérieusement la machine et de perdre le droit à la garantie en essayant de couper ces produits ou d'autres du même genre.

Toute autre utilisation est considérée comme impropre. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, sauf si placées sous la surveillance ou sont instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.



A.1.5 Essai

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours de tests de laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés. L'appareil est livré prêt à l'emploi.

Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai électrique - essai fonctionnel).

A.1.6 Définitions

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur

personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de l'appareil.

Fabricant

Electrolux Professional SPA ou tout S.A.V. agréé par Electrolux Professional SPA.

Personne préposée à l'emploi courant de l'appareil

opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de l'appareil.

Technicien spécialisé ou assistance technique

opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur l'appareil, de reconnaître et d'éviter les éventuels risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique et de l'électronique.

Danger

source de lésions ou de nuisances éventuelles pour la santé.

Situation de danger

Toute situation présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.

Risque

association éventuelle et sérieuse de lésions ou de nuisances possibles pour la santé dans une situation de danger.

Protections

mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (Écrans et Dispositifs de sécurité) destinés à protéger les Opérateurs contre tout Danger.

Écran de protection

Élément d'une machine utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection spécifique par le biais d'une barrière physique.

Dispositif de sécurité

Dispositif (différent d'un Écran de protection) qui élimine ou réduit le risque ; il peut être utilisé seul ou en association avec un Écran de protection.

Client

La personne ayant acheté l'appareil et/ou qui le gère et l'utilise (par ex.: société, chef d'entreprise, entreprise).

Électrocution

décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

A.1.7 Données d'identification de l'appareil et du fabricant

Ci-dessous, la reproduction du marquage ou de la plaque signalétique présente sur l'appareil :

XXXXXX XXXXXXXXXX (9)			
Mod. (1)	Phase (3)	Hz (4)	
Voltage (2)	A (6)		
W (5)			
Ser.no. (7)	xx / xxxx (8)		

(1) Modèle de machine

(2) Tension

(3) monophasé / triphasé

(4) Fréquence

(5) Puissance

(6) Ampérage

(7) Numéro serial

(8) Année de production

(9) Nom et adresse du producteur

Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.



RECOMMANDATIONS

Ne pas retirer, falsifier ou rendre illisible le marquage de l'appareil.

REMARQUE



Se référer aux données figurant sur le marquage de l'appareil pour les relations avec le Constructeur (par exemple : pour une demande de pièces détachées, etc.).

REMARQUE



Au moment de la démolition de l'appareil, le marquage devra être détruit.

A.1.8 Identification de l'appareil

Ce manuel concerne les différents modèles de réfrigérateurs/ congélateurs. Pour plus de détails sur le modèle concerné, se référer au paragraphe «**A.2 Caractéristiques techniques**».

A.1.9 Droits d'auteur

Le présent manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation d'Electrolux Professional SPA.

A.1.10 Responsabilité

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant :

- ▶ du non-respect des instructions données dans le présent manuel ;
- ▶ de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de l'appareil et faire échoir la garantie) ;
- ▶ d'interventions réalisées par des techniciens non spécialisés ;
- ▶ de modifications ou interventions non autorisées ;
- ▶ d'un entretien insuffisant ;
- ▶ de l'utilisation impropre de l'appareil ;
- ▶ d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- ▶ de l'utilisation de l'appareil par du personnel non informé, formé et instruit ;
- ▶ de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le Client.

La responsabilité de l'identification et de la sélection de dispositifs de protection individuelle adéquats devant être portés par les opérateurs est à la charge de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Electrolux Professional SPA décline toute responsabilité pour les inexactitudes s'étant éventuellement glissées dans le manuel, si imputables à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au Client devra être conservé avec le manuel et en fera partie intégrante.

A.1.11 Équipements de protection individuelle

Un tableau récapitulatif des Équipements de Protection Individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de l'appareil est reporté ci-dessous.

Phase	Vêtements de protection 	Chaussures de travail 	Gants 	Lunettes 	Protections pour les oreilles 	Masque 	Casque 
Transport							
Manutention							
Déballage							
Montage							
Emploi courant							
Réglages							
Nettoyage courant			●				
Nettoyage exceptionnel			●				
Entretien							
Démontage							
Démolition							

Légende : ● EPI prévu ; ○ EPI à disposition ou à utiliser en cas de nécessité ; ■ EPI non prévu.

(*) Pendant l'**utilisation courante**, les gants protègent les mains pour retirer les plaques froides de l'appareil.

Remarque : les gants à utiliser pendant le Nettoyage doivent protéger contre le contact avec les ailettes de refroidissement (lamelles métalliques).

À noter que l'absence d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, des techniciens spécialisés ou des préposés à l'utilisation de l'appareil peut exposer à un risque chimique et à d'éventuels problèmes de santé.

A.1.12 Conservation du manuel

Le manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de l'appareil, jusqu'à sa démolition.

En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent manuel devra accompagner l'appareil.

A.1.13 Destinataires du manuel

Ce manuel s'adresse :

- ▶ au transporteur et aux personnes chargées de la manutention ;
- ▶ au personnel chargé de l'installation et de la mise en service ;
- ▶ à l'employeur des utilisateurs de l'appareil et au responsable du lieu de travail ;
- ▶ aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de l'appareil ;
- ▶ aux techniciens spécialisés - assistance technique (voir manuel de service).

A.2 Caractéristiques techniques

A.2.1 Description générale

LES MODÈLES FIGURANT À LA PAGE 1 garantissent:

- ▶ Possibilité de trancher en continu des saucissons de toutes sortes, du jambon sans os, de la viande et du fromage.
- ▶ Sécurité d'utilisation, nettoyage et maintenance.
- ▶ Hygiène maximale obtenue grâce à la conception précise des pièces en contact avec les aliments et à l'utilisation de matériaux inoxydables
- ▶ Précision maximale dans la coupe
- ▶ Utilisation à des températures comprises entre 5°C et 40°C.

A.2.2 Informations principales

- ▶ Parties externes de la machine en alliage d'aluminium-magnésium convenant au contact avec les denrées alimentaires, conformément à la directive européenne 1935/2004/CE, polies et traitées par oxydation anodique.
- ▶ Détails et petites pièces en acier inoxydable pour éliminer les risques d'oxydation
- ▶ Lame entraînée par un moteur à courroie en polyuréthane de haute qualité

- ▶ Le bruit et les vibrations ne sont pas significatifs pour ces machines.
- ▶ Aiguiser de lame intégré conçu pour faciliter l'affûtage et le nettoyage.
- ▶ Protections mécaniques selon les réglementations en vigueur.
- ▶ Pièces électriques protégées selon la réglementation en vigueur.
- ▶ Le niveau de pression acoustique aux postes de travail ne dépasse pas 70 dB (A)
- ▶ La valeur totale des vibrations auxquelles est soumis le bras de l'utilisateur n'est pas supérieure à 2,5 m / s²

A.2.3 Performance, consommation d'énergie et diagrammes électriques

ATTENTION !! LES CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES DE LA MACHINE SONT INDIQUEES SUR L'ETIQUETTE D'IDENTIFICATION PLACÉE À GAUCHE.

AVANT DE LA CONNECTER AU RÉSEAU, ASSUREZ-VOUS QUE LA TENSION DU RÉSEAU CORRESPOND À LA VALEUR INDICÉE SUR L'ÉTIQUETTE DE LA MACHINE.

AVANT DE CONNECTER LA MACHINE AU RÉSEAU, ASSUREZ-VOUS D'AVOIR UNE PROTECTION CONTRE LA SURCHARGE ÉLECTRONIQUE.

A.2.3.1 Caractéristiques

MODELE	601138 601114 LUX 250	EASY 250	601139 601115 603330 LUX 300P	601142 EASY 300P	601140 603331 LUX 350 EASY 350	601141 603332 LUX 370 EASY 370	LUX 390 EASY 390
DIAMÈTRE LAME	250	250	300	300	350	370	390

CAPACITÉ DE COUPE (mm)

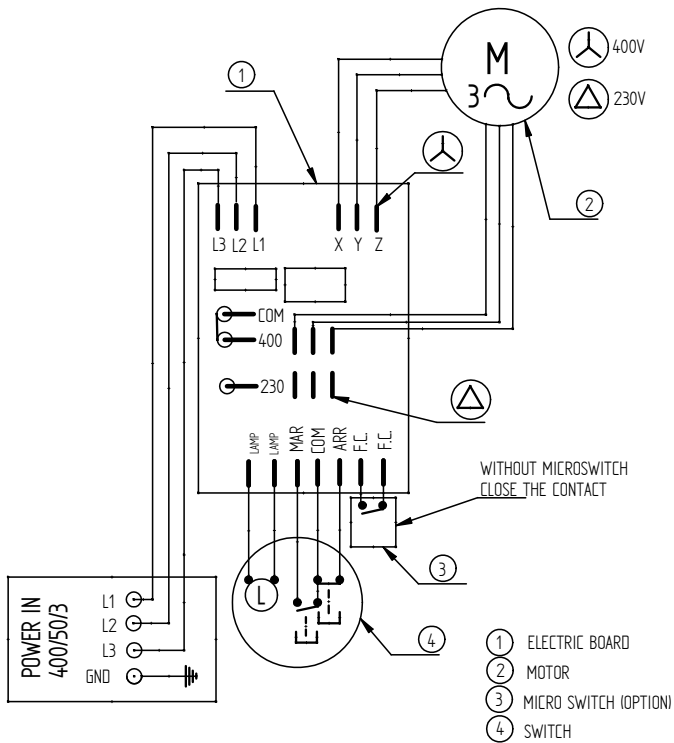
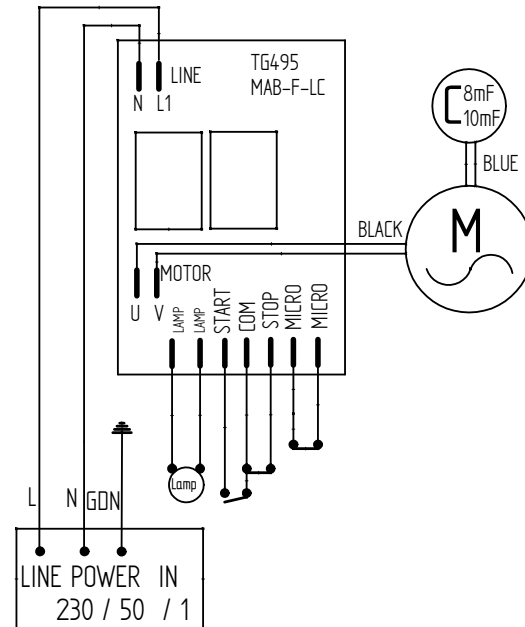
PRODUIT ROND	180	180	220	220	265	270	280
PRODUIT CARRE	180X180	180X180	220X220	220X220	265X265	270X270	280X280
PRODUIT RECTANGULAIRE	220X180	220X180	230X220	230X220	340X265	340X270	340X280
EPAISSEUR DE COUPE	0-15	0-15	0-15	0-15	0-24	0-24	0-24

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

VOLTAGE	MONOPHASE 230V	MONOPHASE 230V	MONOPHASE 230V TRIPHASE 380V	MONOPHASE 230V TRIPHASE 380V	MONOPHASE 230V TRIPHASE 380V	MONOPHASE 230V TRIPHASE 380V	MONOPHASE 230V TRIPHASE 380V
PUISSANCE DU MOTEUR	0,20KW	0,25KW	0,22KW	0,25KW	0,37KW	0,37KW	0,37KW
ABSORPTION	0,85 A	1,3 A	2,8 A 1,2 A	1,3 A 1 A	2,8 A 1,1 A	2,8 A 1,1 A	2,8 A 1,1 A
POIDS (KG)	28	28	32	32	49	53	56
EQUIPEMENT STANDARD	BROSSE, GRAISSEUR	BROSSE, GRAISSEUR	BROSSE, GRAISSEUR	BROSSE, GRAISSEUR	BROSSE, GRAISSEUR	BROSSE, GRAISSEUR	BROSSE, GRAISSEUR
DIMENSIONS DE PAQUET (mm)	660X660 H650	660X660 H650	850X660 H660	850X660 H660	850X660 H660	850X660 H660	850X660 H660

A.2.3.2 Diagrammes électriques

**601138 - 601114 - 601139 - 601115 - 603330 -
LUX 250 - LUX 300P - LUX 350 - LUX - 370 -
LUX 390 - EASY 250 - EASY 300P - EASY 350 -
EASY 370 - EASY 390**



**601140 - 603331 - 601141 - 603332 -
LUX 250 - LUX 300P - LUX 350 - LUX 370 -
LUX 390 - EASY 250 - EASY 300P -
EASY 350 - EASY 370 - EASY 390**

B.1 Transport, manutention et stockage

B.1.1 Introduction

Le transport (c'est-à-dire le transfert de la machine d'un endroit à un autre) et le mouvement (ou le transfert dans le lieu de travail) doivent se faire en utilisant des moyens appropriés suffisamment solides.

B.1.2 Transport : instructions pour le transporteur



RECOMMANDATIONS
Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de stationner sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé. Le poids de l'appareil ne constitue pas une condition suffisante pour la maintenir immobile.



REMARQUE

La charge transportée peut se déplacer :

- ▶ en cas de freinage ;
- ▶ en accélération ;
- ▶ dans les virages ;
- ▶ en cas de transport sur des chaussées déformées.

B.1.3 Manutention

Pour les opérations de déchargement et de stockage de l'appareil, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.

B.1.4 Procédures pour les opérations de manutention

Avant de procéder au levage :

- ▶ toutes les personnes préposées à cette opération doivent se trouver dans une position de sécurité ; empêcher l'accès à la zone de manutention à toute personne non autorisée ;
- ▶ s'assurer de la stabilité du chargement ;
- ▶ contrôler que du matériel ne puisse pas tomber pendant le levage. Manœuvrer verticalement de manière à éviter des chocs ;
- ▶ déplacer l'appareil en le maintenant à une hauteur minimale du sol.



RECOMMANDATIONS

Pour effectuer le levage de l'appareil, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que : les protections en plastique (Fig.1 Pos.K), le chariot (Fig.1 Pos.B) le poussoir et la poignée du poussoir (Fig.1 Pos.C, P), les boutons on-off dépassant de la machine (Fig.2, Pos.I, D).

B.1.5 Translation

La personne chargée de cette opération doit :

- ▶ avoir une vision générale du parcours à suivre ;
- ▶ interrompre la manœuvre en cas de situations dangereuses.



RECOMMANDATIONS

Ne jamais pousser ou tirer l'appareil pendant les déplacements car il pourrait se renverser.

B.1.6 Pose de la charge

Avant de poser la charge, s'assurer que le passage est libre, vérifier que le sol est plat et en mesure de supporter le poids de la charge. Retirer l'appareil de la palette en bois, le poser sur un côté, le faire glisser ensuite par terre.

B.1.7 Stockage

L'appareil et/ou ses pièces doivent être stockés et protégés contre l'humidité, dans un milieu ambiant non agressif, sans vibrations, et où règne une température ambiante comprise entre -10°C et 50°C. Le lieu de stockage de l'appareil devra disposer d'un plan d'appui horizontal afin d'éviter qu'il ne se déforme ou que les pieds de soutien ne s'abîment.



RECOMMANDATIONS

Le positionnement, le montage et le démontage de l'appareil sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé.



ATTENTION

Ne pas apporter de modifications aux pièces fournies avec l'appareil. Les pièces éventuellement manquantes ou défectueuses doivent être remplacées par des pièces originales.

B.2 Installation et montage

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des conditions de sécurité pendant son utilisation, respecter scrupuleusement les consignes données dans ce paragraphe.

RECOMMANDATIONS

Les opérations ci-dessous doivent être effectuées par un technicien spécialisé, conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien pour l'outillage utilisé que pour les modalités d'intervention.



Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que la capacité de levage de l'équipement utilisé est adaptée au poids de l'appareil.

B.2.2 Limites d'encombrement de l'appareil

Un espace suffisant doit être prévu autour de l'appareil (pour permettre les opérations de réparation, d'entretien, etc.). Cet espace doit être supérieur en cas d'utilisation et/ou de passage d'autres équipements et/ou instruments, ou en cas de nécessité d'issues de secours à l'intérieur du lieu de travail. Se conformer aux indications du paragraphe « **B.2.3.2 Mise en place** » pour les distances à respecter par rapport aux autres appareils éventuellement présents dans le local (en effet, une trop grande proximité peut provoquer des problèmes de formation de condensation sur les parois des appareils) et tenir compte de l'espace nécessaire à l'ouverture de la porte.

B.2.3 Mise en place

À la réception de la boîte contenant le trancheur, vérifiez que ceci est intact et n'a pas été endommagé pendant le transport.

B.2.3.1 Ouverture de l'emballage

- 1 - Couper et enlever les feuillards en plastique;
- 2 - Enlever les agrafes métalliques;
- 3 - Soulever le carton dans le sens vertical, récupérer la copie du manuel contenant les modalités pour l'utilisation et l'entretien et la déclaration de conformité CE;
- 4 - Retirez la trancheuse de la boîte en la soulevant vers le haut.

ATTENTION !! PENDANT CETTE OPÉRATION, IL EST NÉCESSAIRE QUE LE PERSONNEL SUIT LES INSTRUCTIONS DU POINT B.1.3 POUR SAUVEGARDER L'INTÉGRITÉ DE LA MACHINE ET ÉVITER DES RISQUES POUR L'OPÉRATEUR.

- 5 - Enlever le sac en polyéthylène.
- 6 - Prévoir deux personnes pour soulever la machine en tenant les pieds comme point de prise;

- 7 - Contrôler le contenu de l'emballage et s'il correspond à ce qui est indiqué dans le bordereau de livraison;

ATTENTION: L'EMBALLAGE EST ASSIMILABLE AUX ORDURES MENAGERES: SE CONFORMER AUX DISPOSITIONS DE LOI EN VIGUEUR EN LA MATIERE. NE PAS JETER LES COMPOSANTS DE L'EMBALLAGE N'IMPORTE OU.

B.2.3.2. Installation

Placer la trancheuse sur une superficie lisse, plate et stable. Compenser l'irrégularité éventuelle du plan d'appui avec les pieds réglables. Veiller à laisser un espace d'au moins 200 mm à proximité de l'aération du moteur si celui-ci est tourné vers le mur.

Laisser un espace approprié tout autour de la trancheuse pour permettre l'utilisation, le nettoyage et l'entretien corrects de cette dernière.

Il est recommandé de disposer d'un espace libre d'au moins 300 mm autour de la machine. La trancheuse fonctionne parfaitement dans un local ayant une humidité relative inférieure à 80% et une température inférieure à 30°C.

B.2.4 Élimination des emballages

Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :

	polyéthylène : film extérieur de l'emballage, sachet contenant ce livret
	polypropylène : feuillards

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

B.2.5 Branchement électrique

RECOMMANDATIONS

Si le cordon d'alimentation est détérioré, il devra être remplacé par le service d'assistance technique ou par du personnel ayant une qualification équivalente de façon à prévenir tout risque.



Brancher la fiche au réseau d'alimentation en contrôlant si l'installation est munie d'une protection contre les surcharges électriques.. Pour plus de sûreté, insérez dans la boîte d'alimentation murale un fusible avec un ampérage 50% plus élevé que la consommation (Ampère) indiquée sur la plaque signalétique (voir paragraphe A.1.7).

La lame doit tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une

montre en regardant du côté du protège-lame.
Si le sens de rotation n'est pas correct dans les tranches triphasées, inverser deux des trois fils de la fiche d'alimentation. La connexion au réseau électrique doit être réalisée en base aux règlements en vigueur dans le pays d'utilisation.



RECOMMANDATIONS

Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par un électricien qualifié.

C.1 Fonctionnement

Utiliser la trancheuse de la façon dont elle a été conçue. Ne jamais se servir des mains pour pousser le produit vers la lame. Le plateau porte-aliments est incliné et permet au produit de glisser vers la lame grâce à son propre poids. Garder les mains loin de la lame et utiliser la poignée prévue à cet effet pour faire coulisser le plateau porte-aliments en avant ou en arrière.

C.1.1.1 Commandes et dispositifs de sécurité

Les tranchesuses à gravité sont actionnées électriquement à l'aide de deux boutons, I (marche) et O (arrêt) et sont munies d'un indicateur lumineux blanc qui signale la lame en mouvement. La machine est équipée d'un dispositif d'absence de tension (NVR). Actionner le bouton I (marche) pour la mise en fonctionnement à chaque coupure de courant.

C.1.1.2 Dispositifs de sécurité mécaniques

- ▶ La lame est entièrement recouverte d'une protection fixe, sauf la partie concernant la coupe.
- ▶ Le plateau porte viande peut être enlevé seulement si la plaque de butée couvre le couteau et le bouton de réglage d'épaisseur est en position entre 15 et 0.
- ▶ On ne peut ouvrir le calibre d'épaisseur (à l'aide du bouton gradué) que si le plateau porte-aliments est fixé dans sa position normale d'utilisation.
- ▶ On ne peut enlever la lame qu'à l'aide de l'outil prévu à cet effet fourni de série.
- ▶ Toutes les protections sont fixes. Le fait de les enlever ou de les altérer rend la machine extrêmement dangereuse et le constructeur décline toute responsabilité pour les accidents éventuels.

C.1.1.3 Essai

- ▶ Contrôler si tous les composants de la trancheuse sont montés correctement.
- ▶ Contrôler si le volant qui fixe le protège-lame est bloqué.
- ▶ Actionner le bouton de marche et contrôler si la machine se met en marche et s'arrête correctement.
- ▶ Contrôler si le plateau porte-aliments et le presse-aliments glissent correctement.
- ▶ Contrôler si l'aiguiseur fonctionne bien.
- ▶ Contrôler l'ouverture du calibre d'épaisseur.

C.2 Utilisation de la trancheuse

C.2.1. Opérations pour l'utilisation

ATTENTION !! AVEC LE MOTEUR ÉTEINT ET AVANT DE CHARGER LE PRODUIT, ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LE FIL DE LA LAME EST COUVERT ET PROTÉGÉ PAR LA PLAQUE DE BUTÉE.

ATTENTION !! TOUTES LES OPÉRATIONS DE COUPE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EN SAISISANT LES POIGNÉES OU LES BOUTONS SPECIFIQUES.

ATTENTION !! IL EST DONC INTERDIT DE GARDER LE PRODUIT SUR LE CHARIOT AVEC LES MAINS.

- 1) Placez le bouton gradué de réglage d'épaisseur «A» dans l'espace entre «15» (quinze) et «0» (zéro) en le tournant jusqu'à la fin de la course dans le sens horaire avec fermeture complète, c'est à dire avec le bord de la lame entièrement recouvert et protégé par la plaque de butée
- 2) Eloigner le plateau porte-aliments «B» le plus possible de la lame «K».
- 3) Lever le presse-aliments «C» à l'aide de la poignée «P» prévue à cet effet. Poser le produit sur le plateau porte-aliments, placer le presse-aliments sur ou derrière le produit.
- 4) Sélectionner l'épaisseur voulue à l'aide du bouton «A».
- 5) Appuyer sur le bouton «I» (marche).

ATTENTION !! VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LE VOYANT DE TRAVAIL DE L'AMPOULE DANS LE BOUTON S'ALLUME RÉGULIÈREMENT AVEC LA MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE.

- 6) Pousser le plateau porte-aliments à l'aide de la poignée «D» pour trancher le produit.
- 7) Éteindre ensuite la machine à l'aide du bouton «O» (arrêt) et mettre le bouton gradué dans l'espace entre «15» (quinze) et «0» (zéro) en le tournant jusqu'à la fin de la course dans le sens horaire avec fermeture complète, c'est à dire avec le bord de la lame entièrement recouvert et protégé par la plaque de butée.

C.2.2. Entretien et soin de la trancheuse

La trancheuse doit toujours être propre pour des raisons évidentes d'hygiène. Démontez et nettoyez la machine en fin de journée et chaque fois que l'on change de type de produit à trancher (ex. de la viande fraîche à la viande cuite) selon la séquence indiquée sur la fig. 2.

C.2.3. Affûtage de la lame

ATTENTION !! L'affûtage est une opération qui va être effectuée par du personnel expert.

N'essayez jamais de nettoyer la lame quand elle est en mouvement.

L'affûteur n'est plus capable d'aiguiser la lame quand elle est consommée de 6 mm sur le diamètre.

La lame doit toujours être bien affûtée pour que la trancheuse fonctionne correctement. Il vaut mieux l'affûter un peu chaque jour que trop une seule fois par semaine.

ATTENTION !! LA LAME NE DOIT PAS ÊTRE AIGUISÉE QU'APRÈS AVOIR NETTOYÉ SELON LES INSTRUCTIONS DE LA SECTION D.1.3 LA LAME NE DOIT PLUS ÊTRE AIGUISÉE LORSQUE LA DISTANCE ENTRE LE FIL ET LE BORD INTERNE DE L'ANNEAU COUVRE-COUTEAU ATTEINT LES 6 MM. AU-DELA DE CETTE VALEUR, IL EST OBLIGATOIRE DE REMPLACER LA LAME IMMÉDIATEMENT, EN SUIVANT STRICTEMENT LES DISPOSITIONS DU POINT D.1.1.2 L'affûtage sur une lame sale implique un mauvais affûtage et un encrassement de l'affûteur et des meules, qui conduit à

une grande baisse de performance.

Après aiguisage, chaque grain de sable des meules doit être enlevé de la lame et du trancheur avec un chiffon imbibé d'alcool ou d'eau et savon.

ATTENTION !! Avant toute action, contrôlez que le bouton gradué de réglage d'épaisseur soit placé dans l'espace entre «15»(quinze) et «0» (zéro) à la fin de la course dans le sens horaire avec fermeture complète, c'est à dire avec le bord de la lame entièrement recouvert et protégé par la plaque de butée.

C.2.4. Affutage de la lame (Fig.4)

1) Dégraisser la lame avec un chiffon humide imbibé d'alcool, aussi bien du côté interne que du côté externe.

2) Tourner le bouton d'un demi-tour fig. 3.1. Lever l'aiguisoir, le tourner de 180° et le baisser fig. 3.2, bloquer ensuite l'aiguisoir en vissant le bouton d'un demi tour.

3) Mettre la machine en marche, appuyer sur le bouton pour provoquer une pression modérée de la meule sur la lame. Cette opération sera terminée quand il se sera formé une légère bavure sur le fil avant de la lame qu'il faut contrôler après avoir éteint la machine Fig. 3.3.

4) Mettre la machine en marche, appuyer sur le bouton prévu à cet effet Fig. 3.4 jusqu'à ce que la meule ébarbeuse se rapproche de la lame pendant un temps maximum de 2 secondes. Eteindre la machine et contrôler si l'ébarbage a été effectué correctement.

5) Remettre l'aiguisoir dans sa position de départ en tournant le bouton Fig. 4.1.

6) Nettoyer la lame et toutes les parties recouvertes de poussière d'affûtage avec un chiffon imbibé d'alcool.

C.8 Consignes de sécurité générales

C.8.1 Introduction

Les appareils sont équipés de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et l'appareil. Par conséquent, l'utilisateur ne peut en aucun cas retirer ou modifier ces dispositifs.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.

C.8.2 Protections installées sur l'appareil

C.8.2.1 Dispositifs de sécurité mécanique

En matière de sécurité contre les risques mécaniques, le trancheur est conforme à la norme européenne EN1974: 1998 + A1 Trancheuses – Spécifications d'hygiène et de sécurité" et donc il répond à la Directive Machines 2006/42 / CE.

Les protections les plus importantes sont:

- a) Anneau couvre couteau INAMOVIBLE pour protéger toute la surface non utilisée pendant la coupe.
- b) Plateau porte viande amovible pour le nettoyage uniquement avec le bouton de réglage de l'épaisseur dans la position de fin de course dans le sens horaire, donc avec le fil de la lame complètement recouvert et protégé.

Ces conditions restent mécaniquement bloquées par l'enlèvement du plateau.

c) Couvercle couvre couteau amovible pour le nettoyage.

d) Protection de la main en plastique transparente fixée au plateau porte-produit. Protection pour le doigt en aluminium incorporé dans le chariot

e) Poussoir avec une poignée placée à au moins 150 mm de la lame.

f) Masque en plastique pour l'extraction en sécurité de la lame.

ATTENTION !! Toutes les protections sont inamovibles, leur démontage ou manipulation font de la machine un instrument dangereux dont le fabricant n'est pas responsable dans le cas d'accidents.

C.8.2.2 Dispositifs de sécurité électrique

Le système électrique de la machine est conforme à la norme EN 60204 -1.

La machine est munie d'un relais sur le circuit de commandes qui active la réinitialisation souhaitée de la machine en cas de coupure de courant (remise en route volontaire).

C.8.3 Pictogrammes de sécurité devant figurer sur l'appareil ou à proximité de ce dernier

Danger	Signification
	risque d'électrocution (figure sur les parties électriques avec indication de la tension)

RECOMMANDATIONS
Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'obligation présents sur l'appareil.

C.8.4 Non-utilisation

Si l'on décide de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en déconnectant les câbles d'alimentation du réseau électrique.

C.8.5 Mises en garde lors de l'utilisation et de l'entretien

Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur l'appareil.

Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible :

- ▶ soit directement en adoptant des solutions appropriées,
- ▶ soit indirectement en utilisant des écrans, des protections et des dispositifs de sécurité.

Les éventuelles anomalies sont signalées sur l'affichage situé sur le panneau de commande.

Au cours de l'entretien, certains risques qu'il n'est pas possible d'éliminer subsistent ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques. Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis par des avis parfaitement visibles.

Afin de garantir les performances et le fonctionnement optimal de l'appareil, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes données dans le présent manuel.

En particulier, il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.

RECOMMANDATIONS

Les opérations d'entretien de l'appareil sont réservées exclusivement à des techniciens spécialisés portant les équipements de protection individuelle nécessaires (chaussures de sécurité, gants, lunettes, combinaison de travail, etc.) et disposant de matériels, d'outils et de moyens auxiliaires appropriés.

Il est interdit d'enlever et/ou de faire fonctionner l'appareil après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.

Avant toute intervention sur l'appareil, toujours consulter le manuel qui indique les procédures correctes et donne des consignes de sécurité importantes.

C.8.6 Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de l'appareil, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner en général des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager l'appareil. Sont considérés comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- ▶ l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de l'appareil ;
- ▶ les modifications structurelles ou à la logique de fonctionnement ;
- ▶ la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité ;
- ▶ la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, les techniciens spécialisés et le personnel chargé de l'entretien ;

- ▶ la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex. : l'utilisation d'équipements, d'échelles non adaptées) ;
- ▶ l'entreposage à proximité de l'appareil de matériaux combustibles ou inflammables, ou quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail à effectuer ;
- ▶ l'installation incorrecte de l'appareil ;
- ▶ l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec la réfrigération, la congélation ou la conservation ou pouvant nuire à l'appareil ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- ▶ monter sur l'appareil ;
- ▶ le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle l'appareil est conçu ;
- ▶ d'autres comportements comportant des risques que le fabricant ne peut éliminer.

RECOMMANDATIONS



Les comportements décrits ci-dessus sont interdits !

C.8.7 Risques résiduels

L'appareil met en évidence des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés lors de la conception ou de l'installation de protections appropriées.

Quoi qu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur l'appareil.

Pendant les phases de l'installation, des espaces suffisants sont prévus autour de l'appareil en vue de limiter ces risques. Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de l'appareil doivent toujours :

- ▶ être dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;
- ▶ être propres et sèches ;
- ▶ être parfaitement éclairées.

Afin de fournir au Client une information complète, les risques résiduels qui subsistent sur l'appareil sont énoncés ci-après : ces comportements sont considérés comme incorrects et, par conséquent, formellement interdits.

Risque résiduel	Description d'une situation de danger
LA ZONE DE LA LAME ENGAGÉE DANS LE COUPE N'EST PAS PROTÉGÉE PAR L'ANNEAU COUVRE-COUTEAU	PENDANT L'UTILISATION DE LA TRANCHEUSE. IL EST OBLIGATOIRE DE SUIVRE LES INDICATIONS DU POINT C.2 DU MANUEL
ANNEAU COUVRE-COUTEAU	SA PRÉSENCE DANS LA ZONE D'AFFUTAGE N'ÉLIMINE PAS TOTALEMENT LE RISQUE DE COUPE, MAIS RÉDUIT DRASTIQUEMENT LA POSSIBILITÉ ET L'ENTITÉ DE DOMMAGE
POUSOIR AVEC CLOUS	LES CLOUS DU POUSOIR PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES OU DES BLESSURES, SI LES MAINS LES HEURTENT

D.1 Nettoyage et entretien de l'appareil

RECOMMANDATIONS

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, mettre l'appareil hors tension et sortir délicatement la fiche de la prise de courant pour le débrancher.



Pendant les opérations d'entretien, placer le cordon et la fiche de sorte que l'opérateur chargé de l'intervention puisse toujours les voir.



Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.

RECOMMANDATIONS

Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.



Utiliser des équipements de protection appropriés (gants de protection).

ATTENTION !! avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance de la trancheuse, il est important de:

- ▶ Débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique
- ▶ Fermer la plaque de butée en tournant le bouton gradué "A" jusqu'à le placer dans l'espace entre «15» (quinze) et «0» (zéro), c'est à dire à la fin de la course dans le sens horaire avec fermeture complète, avec le bord de la lame entièrement recouvert et protégé par la plaque de butée.

D.1.1 Généralités

A fin de garder l'hygiène, la trancheuse doit être maintenue propre. Il est nécessaire de démonter et nettoyer la machine à la fin de la journée de travail et chaque fois lorsque vous changez le type de produit à trancher (ex. de la viande fraîche à la viande cuite) en suivant la procédure de la fig. 2.

Il est recommandé que l'opérateur de la machine ait été correctement formé pour l'utiliser comme indiqué dans ce manuel. Utiliser uniquement de l'eau et un détergent / désinfectant neutre (PH 7-8) pour le dégraissage et la désinfection, de l'eau propre et un chiffon doux et sec pour le séchage.

Ne pas utiliser les produits susmentionnés à des températures supérieures à 45 ° C.

N'utilisez pas de solutions à base d'hypochlorite de sodium ou nettoyant abrasif, ils endommageraient les surfaces anodisées de la machine.

D.1.2 Démontage des composantes

EXTRACTION DU PLATEAU PORTE PRODUIT MUNI D'INTERLOCK (Fig. 2 e Fig. 2/A)

- 1) Débrancher la machine ou agir sur l'interrupteur automatique qui se trouve à proximité de la prise d'alimentation pour isoler la trancheuse de la source de courant. Ne jamais se fier d'appuyer uniquement sur le bouton rouge «O» de la trancheuse.
- 2) Fermer la plaque de butée en tournant le bouton gradué "A" jusqu'à le placer dans l'espace entre «15» (quinze) et «0» (zéro), c'est à dire à la fin de la course dans le sens horaire avec fermeture complète, avec le bord de la lame entièrement recouvert et protégé par la plaque de butée (Fig. 2/A).
- 3) Mettre le volant « Q » dans une position quelconque en le dévissant complètement.
- 4) Avec un mouvement relativement brusque, tirer le plateau porte-aliments vers le repère « R » afin que le mécanisme de blocage s'enclenche. Avec un mouvement vertical, enlever le plateau porte-aliments de son guide. Le calibre d'épaisseur restera bloqué sur « 0 ».
- 5) Dévisser entièrement le volant de fixation "F", prendre le protège-lame "L" et l'enlever complètement de la machine.
- 6) Vérifiez toujours que dans ces conditions, le plan du selecteur d'épaisseur reste verrouillé.

EXTRACTION DU COUVRE COUTEAU (Fig.2)

- 1) Saisissez la petite poignée ou le bouton du couvre couteau puis dévissez complètement le volant (F).
- 2) En appuyant sur le volant, exercer une légère pression sur l'intérieur du couvre couteau (L) pour le déplacer de son siège.
- 3) Retirez le couvre couteau en saisissant la poignée ou le bord supérieur du disque.

Il est recommandé que l'opérateur de la machine ait été correctement formé comme prescrit par ce manuel.

Utilisez uniquement de l'eau et un détergent / désinfectant neutre (PH 7-8) pour dégraissage et désinfection, eau propre et chiffons doux secs pour le séchage.

Ne pas utiliser les produits susmentionnés à des températures supérieures à 45 °.

EXTRACTION DE L'AFFUTEUR (FIG.2)

ATTENTION !! Lorsque l'affuteur est retiré, portez une attention particulière aux secteurs tranchants de la lame qui pourraient provoquer des coupures ou endommager l'opérateur.

- ▶ Dévisser le volant (H) en le tournant 3 fois
- ▶ Saisissez le volant (V), puis soulevez l'affuteur vers le haut pour le dégager du corps de la machine.

D.1.3 Nettoyage

NETTOYAGE DE LA LAME

ATTENTION !! Gardez votre esprit concentré sur la tâche que vous êtes en train d'effectuer à cause du risque de coupe. Avant toute action de nettoyage, débranchez la machine du réseau d'alimentation électrique.

- ▶ Fermer la plaque de butée en tournant le bouton gradué "A" jusqu'à le placer dans l'espace entre «15» (quinze) et «0» (zéro), c'est à dire à la fin de la course dans le sens horaire avec fermeture complète, avec le bord de la lame entièrement recouvert et protégé par la plaque de butée (Fig. 2/A)
- ▶ Pour compléter cette tâche, on doit d'abord extraire le plateau porte produits et le couvre couteau.
- ▶ Appuyez sur la surface frontale de la lame avec un chiffon humide et déplacez-le lentement du centre de la lame vers l'extérieur tout en faisant tourner la lame à la main.
- ▶ Répétez l'opération sur le côté arrière de la lame.
- ▶ Avec la même méthode, séchez avec un chiffon doux et sec.

NETTOYAGE DE L'ANNEAU COUVRE LAME

ATTENTION !! Gardez votre esprit concentré sur la tâche que vous êtes en train d'effectuer à cause du risque de coupe. Avant toute action de nettoyage, débranchez la machine du réseau d'alimentation électrique.

- ▶ Fermer la plaque de butée en tournant le bouton gradué "A" jusqu'à le placer dans l'espace entre «15» (quinze) et «0» (zéro), c'est à dire à la fin de la course dans le sens horaire avec fermeture complète, avec le bord de la lame entièrement recouvert et protégé par la plaque de butée (Fig. 2/A).
- ▶ Pour compléter cette tâche, on doit d'abord extraire le plateau porte produits et le couvre couteau.
- ▶ Appuyez légèrement le chiffon sur l'anneau et faites tourner manuellement le chiffon sur toute la surface de l'anneau.

NETTOYAGE DES COMPOSANTES DEMONTEES

Toutes les pièces retirées avec les opérations décrites au paragraphe D.1.2 à l'exception de l'affuteur doivent être nettoyées avec un détergent ou des désinfectants neutres. Lorsque le nettoyage est terminé, tous les éléments doivent être séchés avec un chiffon sec.

Pour le remontage, suivez les instructions du paragraphe D.1.2 dans l'ordre inverse.

- L'affuteur ne doit être nettoyé qu'avec une brosse sèche. N'utilisez également qu'une brosse et un solvant pour nettoyer les deux meules.

NETTOYAGE DE LA BASE DU TRANCHEUR

- ▶ Retirer les résidus grossiers du produit à la main ou avec un chiffon humide.
- ▶ Nettoyer soigneusement avec un chiffon humide et/ou une brosse / un pulvérisateur et en utilisant un détergent neutre
- ▶ Désinfecter à l'aide d'un chiffon et / ou d'une brosse et en utilisant les produits mentionnés au paragraphe D.1.1 approuvé par les organes de surveillance ministériels.
- ▶ Rincer avec un chiffon et / ou une brosse et utiliser de l'eau propre.

ATTENTION !! Ne pas laver les parties supérieures et les parties inférieures logées à l'intérieur de la base avec jets d'eau directs.

D.1.1 Entretien courant



RECOMMANDATIONS

Couper le courant avant de nettoyer l'appareil.

D.1.1.1 Précautions à prendre pour l'entretien

L'entretien courant peut être effectué par du personnel non spécialisé, à condition de suivre scrupuleusement les consignes ci-après. **Le fabricant décline toute responsabilité si ces consignes ne sont pas respectées.**

- ▶ Le nettoyage de la machine est une opération qui doit être effectuée au moins une fois par jour, voire plus souvent si nécessaire, en suivant les instructions du paragraphe D.1
- ▶ Aiguiser la lame si nécessaire.
- ▶ Lubrifier les points marqués à la Fig.3 uniquement avec de l'huile de vaseline (MARCOL 82 ESSO ou WHITE OIL) 105 BERGOIL) modérément mais fréquemment, à intervalles réguliers bimestriels et en tout cas en cas d'arrêts importants ou d'irrégularités dans le mouvement du chariot.



RECOMMANDATIONS

Ne pas procéder au nettoyage de l'appareil à l'aide de jets d'eau.



ATTENTION

Ne pas utiliser de paille de fer ou tout autre matériau similaire pour nettoyer les surfaces inoxydables. Ne pas utiliser de produits détergents contenant du chlore, de produits à base de solvants (trichloréthylène, etc.) ou de poudres abrasives.

- ▶ Le câble d'alimentation ne peut être remplacé que par un technicien spécialisé ou par une assistance technique.
- ▶ Les meules de l'affuteur ne peuvent être remplacées que par un technicien spécialisé ou par une assistance technique en cas d'usure ou de souillure excessives.

D.1.1.2 Remplacement de la lame

ATTENTION !! LA LAME DOIT ÊTRE REMPLACÉE LORSQUE LA DISTANCE ENTRE LE FIL ET LE BORD INTERNE DE L'ANNEAU COUVRE-COUTEAU ATTEINT LES 6 MM. AU-DELA DE CETTE VALEUR, IL EST OBLIGATOIRE DE REMPLACER LA LAME IMMEDIATEMENT.

ATTENTION !! Gardez votre esprit concentré sur la tâche que vous êtes en train d'effectuer à cause du risque de coupe. Avant toute action, débranchez la machine du réseau d'alimentation électrique.

ATTENTION !! Cette opération ne peut être effectuée que par un technicien spécialisé ou par une assistance technique comme indiqué au point D.1.1.3.

- ▶ Fermer la plaque de butée en tournant le bouton gradué "A" jusqu'à le placer dans l'espace entre «15» (quinze) et «0» (zéro), c'est à dire à la fin de la course dans le sens horaire avec fermeture complète, avec le bord de la lame entièrement recouvert et protégé par la plaque de butée (Fig. 2/A).
- ▶ Pour le faire, enlever le couvre couteau et le plateau porte produit.
- ▶ Placer l'outil pour enlever la lame "J" (Fig.2) et le fixer sur les trous filetés à l'aide des deux volants "W". Dévisser les 4 vis de la lame avec un tournevis et enlever le tout en faisant prise sur les deux volants.

ATTENTION !! Gardez votre esprit concentré sur la tâche que vous êtes en train d'effectuer à cause du risque de coupe. LA PRESENCE DE LA MASQUE POUR ENLEVER LA LAME SUR LE COUTEAU N'ÉLIMINE PAS TOTALEMENT LE RISQUE DE COUPE, MAIS RÉDUIT DRASTIQUEMENT LA POSSIBILITÉ ET L'ENTITÉ DE DOMMAGE.

- ▶ Pour le remontage, suivez les instructions du paragraphe D.1.2 dans l'ordre inverse.

D.1.1.3 Précautions à prendre en cas d'inactivité prolongée

Pendant une période d'inactivité prolongée, prendre les précautions suivantes :

- ▶ vérifier l'intégrité du cordon d'alimentation
- ▶ vérifier l'intégrité des boutons de contrôle on-off
- ▶ lubrifier les pièces marquées au point D.1.1.1 avant utilisation.
- ▶ aiguiser la lame comme indiqué au point C.2.3 - C.2.4

RECOMMANDATIONS

Toute intervention sur les équipements électriques est réservée exclusivement à un électricien qualifié ou au S.A.V.

RECOMMANDATIONS

Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de l'appareil sont réservées exclusivement à un Technicien spécialisé ou au S.A.V., équipé de tous les équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés.

Avant de procéder à l'entretien, mettre l'appareil hors tension.



Respecter les compétences pour les interventions d'entretien courant et extraordinaire. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.

Une fois les opérations d'entretien terminées, vérifier que l'appareil est en mesure de fonctionner en toute sécurité et, en particulier, que les dispositifs de protection et de sécurité fonctionnent parfaitement.

D.1.2 Entretien extraordinaire



**RECOMMANDATIONS
TOUJOURS PORTER DES
GANTS ET UN MASQUE
AVANT D'EFFECTUER TOUTE
INTERVENTION D'ENTRETIEN
EXTRAORDINAIRE.**



REMARQUE

L'entretien curatif doit être effectué par du personnel spécialisé, qui peut demander au fabricant un manuel de service.

D.1.2.1 Identification rapide des pannes

Dans certains cas, il est possible de remédier simplement et rapidement à certains dysfonctionnements ; une liste d'inconvénients avec leurs remèdes respectifs figure ci-dessous :

A. La machine ne s'allume pas :

- ▶ La machine n'est pas sous tension
- ▶ Le réseau d'alimentation manque de tension
- ▶ Circuit électrique défectueux

B. Lors du fonctionnement, le couteau ralentit ou s'arrête :

- ▶ Vous coupez des produits non autorisés (congelés ou avec os)
- ▶ Le couteau est peu aiguisé
- ▶ La machine est préparée pour une tension de 380-400V triphase mais connectée à une alimentation 220-240V triphase

C. Machine très bruyante :

- ▶ Usure de la transmission ou du moteur
- ▶ Usure des roulements du support de la lame

D. Problèmes pour désaccoupler le plateau porte-viandes :

- ▶ Bouton gradué pas complètement fermé
- ▶ L'utilisateur ne tire pas le chariot vers soi suffisamment
- ▶ Usure des éléments du système cinématique

D.1.3 Intervalles d'entretien

Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis. Quoi qu'il en soit, il est recommandé de procéder à un entretien régulier et particulièrement soigné de l'appareil afin de réduire au minimum les arrêts machine.

Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le S.A.V.

D.1.3.1 Périodicité des entretiens

Afin de garantir une efficacité constante de l'appareil, il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant :

Entretiens, vérifications, contrôles et nettoyage	Périodicité
Nettoyage courant nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante	quotidienne
Protections mécaniques contrôle de l'état de conservation, contrôle de l'absence de déformations, desserrements ou altérations.	mensuelle
Commande contrôle de la partie mécanique servant à s'assurer de l'absence de ruptures ou de déformations, serrage des vis : vérification de la lisibilité et de l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes avec éventuelle remise en état.	annuelle
Structure de l'appareil serrage des boulons (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil	annuelle
Signalisation de sécurité vérification de la lisibilité et de l'état de conservation de la signalisation de sécurité	annuelle
Lame vérifiez que la distance entre la lame et l'anneau couvre couteau n'est pas supérieure à 6 mm. au contraire remplacez-la immédiatement en suivant les indications du paragraphe D.1.1.2	hebdomadaire
Meules de l'affuteur contrôlez la consommation et l'abrasivité. remplacez les meules si elles sont trop usées	mensuelle
Armoire électrique de commande contrôle de l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Contrôle des câblages entre l'armoire électrique et les organes de l'appareil.	annuelle
Câble de branchement électrique et prise à fiche vérification de l'état du câble de branchement (le remplacer éventuellement) et de la prise à fiche	annuelle
Révision générale de l'appareil Vérification de tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries,	Tous les dix ans*

(*) l'appareil a été conçu et fabriqué pour une durée de dix ans environ. Cette période écoulée (à compter de la mise en service de l'appareil), il faut le soumettre à une révision générale. Quelques exemples de contrôles à effectuer sont cités ci-après.

- ▶ vérification d'éventuelles pièces ou composants électriques oxydés ; les remplacer éventuellement et rétablir les conditions initiales ;

- ▶ vérification structurelle, notamment des joints soudés ;
- ▶ vérification et remplacement des boulons et/ou vis, en effectuant également un contrôle des éventuelles pièces desserrées ;
- ▶ vérification de l'installation électrique, électronique ;
- ▶ vérifications et contrôles du fonctionnement des dispositifs de sécurité ;
- ▶ vérification de l'état général des protections et écrans présents.

RECOMMANDATIONS

 **Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de l'appareil sont réservées exclusivement à un Technicien spécialisé ou au S.A.V., équipé de tous les équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés.**

RECOMMANDATIONS

 **Toute intervention sur les équipements électriques est réservée exclusivement à un électricien spécialisé ou au S.A.V.**

D.1.3.2 Formation du personnel

Durant l'installation de la machine, il est indispensable de former un opérateur majeur pour qu'il puisse effectuer toutes les opérations concernant la machine (utilisation, nettoyage, entretien, affûtage de la lame) en l'informant sur les dangers qu'il court en cas d'usage impropre. Ces instructions seront données par l'installateur qui est autorisé et connaît les normes communautaires relatives à la machine.

D.1.4 Démontage

Lorsqu'il est nécessaire de démonter et de remonter l'appareil, vérifier que les différentes pièces sont assemblées dans le bon ordre (les marquer éventuellement durant le démontage). Avant de démonter l'appareil, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler s'il y a des pièces de la structure éventuellement sujettes à des affaississements structurels ou à des ruptures. Avant d'entreprendre le démontage, il faut :

- ▶ enlever toutes les pièces de l'appareil (si présentes) ;
- ▶ débrancher l'appareil ;
- ▶ délimiter la zone de travail ;
- ▶ exposer sur l'armoire électrique générale de commande un panneau indiquant l'interdiction d'effectuer des manœuvres pour cause d'appareil en cours d'entretien ;
- ▶ procéder aux opérations de démontage.

RECOMMANDATIONS

Toutes les opérations de démolition doivent être effectuées lorsque l'appareil est arrêté, froid et hors tension.



Les interventions sur les équipements électriques sont exclusivement réservées, en absence de tension, à un électricien qualifié.

RECOMMANDATIONS

Pour effectuer ces opérations, le technicien doit obligatoirement porter les EPI appropriés.



Durant les opérations de démontage et de maintenance des différentes pièces, maintenir la hauteur minimum par rapport au sol.

D.1.5 Mise hors service

S'il n'est pas possible de réparer l'appareil, procéder aux opérations de mise hors service en signalant la panne à l'aide d'un panneau spécial, et demander l'intervention du service d'assistance du fabricant.

D.2 Mise au rebut de l'appareil

RECOMMANDATIONS



Les opérations de démontage sont réservées au personnel qualifié.

RECOMMANDATIONS



Les interventions sur les équipements électriques sont exclusivement réservées, en absence de tension, à un électricien qualifié.

D.2.1 Stockage des déchets

À la fin de la vie utile de l'appareil, procéder à sa mise au rebut en bonne et due forme. Les portes devront être démontées avant de mettre l'appareil au rebut.

Un stockage provisoire des déchets spéciaux est autorisé en vue d'une élimination par traitement et/ou stockage définitif. Les réglementations en matière de protection de l'environnement en vigueur dans le pays de l'utilisateur doivent être respectées.

D.2.2 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil

Avant de mettre l'appareil au rebut, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler s'il y a des pièces de la structure éventuellement sujettes à des affaissements structuraux ou à des ruptures en phase de démolition. Il faudra procéder à l'élimination des pièces constituant l'appareil de manière différenciée, en tenant compte de leur nature (par exemple : métaux, huiles, graisses, plastique, caoutchouc, etc.).

Chaque pays de destination a une législation qui lui est propre ; par conséquent, il faut respecter les prescriptions imposées par les lois et les organismes des pays où a lieu la démolition. En règle générale, il faut reporter l'appareil dans des centres spécialisés de collecte/démolition.

Démonter l'appareil en regroupant les différents éléments selon leur nature chimique et en se rappelant qu'il y a de l'huile lubrifiante et du fluide frigorigène dans le compresseur, qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les éléments du réfrigérateur sont des déchets spéciaux assimilables à ceux urbains.



Le symbole présent sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être mis au rebut correctement afin d'éviter tout effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine.

Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le service après-vente ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.

RECOMMANDATIONS



Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son cordon d'alimentation.



REMARQUE

Au moment de la démolition de l'appareil, le marquage « CE », le présent manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.

D.3 Documents en annexe

- Schéma électrique
- Schéma d'installation
- Déclaration de conformité CE