



**MANUEL POUR L'INSTALLATION, LA MISE EN
FONCTIONNEMENT, L'UTILISATION, LE NETTOYAGE ET
L'ENTRETIEN**

TRANCHEUR A GRAVITÉ

ED. 3
10/2000

1 AVANT-PROPOS.....	2
1.1 Introduction	2
1.2 Utilisation	2
2 MISE EN FONCTIONNEMENT.....	3
2.1 Ouverture de l'emballage	3
2.2 Installation	3
2.3 Branchement électrique	3
2.4 Fonctionnement	3
3 COMMANDES ET DISPOSITIFS DE SECURITE.....	3
3.1 Commandes	3
3.2 Dispositifs de securite mecaniques	3
3.3 Essai	3
4 UTILISATION DE LA TRANCHEUSE.....	4
4.1 Operations pour l'utilisation	4
5 ENTRETIEN ET SOIN.....	4
5.1 Nettoyage	4
5.2 Graissage	4
6 OPERATIONS D'AFFUTAGE.....	4
6.1 Affutage de la lame	4
7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	4
8 FORMATION DU PERSONNEL.....	5
9 CARACTERISTIQUES.....	5
10 SCHEMAS ELECTRIQUES	6
11 ENCOMBREMENTS.....	6

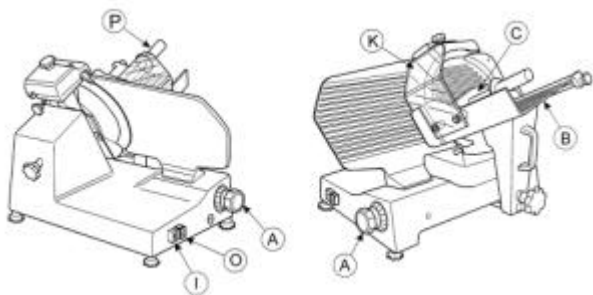


Fig. 1

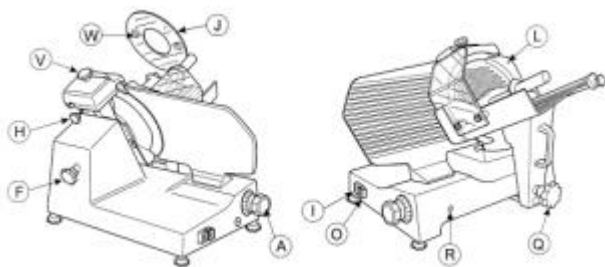


Fig. 2

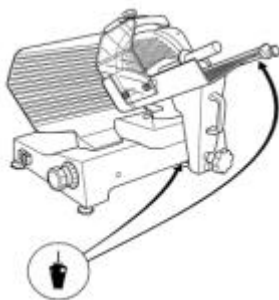


Fig. 3

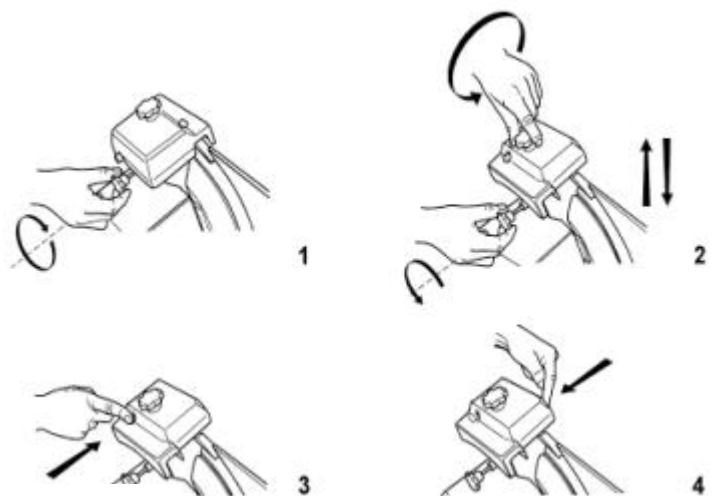


Fig. 4

1 AVANT-PROPOS

- Ce manuel est rédigé conformément aux Directives Machines 89/392 89/109 91/368 93/44 - 89/336 92/31 - 73/23 93/68.

Le constructeur veut donner les instructions pour l'utilisation et l'entretien de façon claire et synthétique au client. Il veut également l'informer sur les dispositifs de sécurité prévus sur la machine afin de garantir le maximum de fonctionnalité dans le temps.

- Les trancheuses sont sujettes à des modifications possibles, cette possibilité ne nuit en rien aux indications contenues dans ce manuel.

- Lire attentivement ce manuel avant de faire fonctionner la trancheuse.

- En cas de détérioration ou de perte de ce manuel, en demander immédiatement une copie au constructeur.

- De nombreux accidents sont provoqués par une connaissance insuffisante de la machine et des dispositifs de sécurité. Lire et suivre attentivement les conseils qui sont contenus dans ce manuel avant de commencer à travailler.

1.1 Introduction

Les trancheuses à gravité ont été conçues pour satisfaire aux normes de sécurité de la Communauté européenne. Chaque trancheuse dispose donc d'une plaque reportant le label "CE" qui certifie qu'elle est conforme à ces normes.

1.2 Utilisation

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.

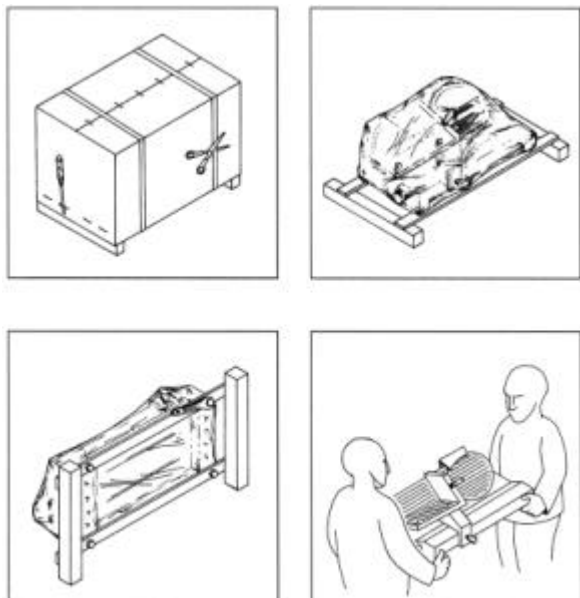
2 MISE EN FONCTIONNEMENT

A la réception de la marchandise, contrôler si le carton contenant la trancheuse est intègre et n'a subi aucun dommage durant le transport.

2.1 Ouverture de l'emballage

- 1- Couper et enlever les feuillets 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 les quatre pieds d'appui;
- 4 - Dévisser les boulons qui fixent la machine au support à l'aide d'une clé fixe de 13;
- 5 - Enlever le sac en polyéthylène et visser les quatre pieds d'appui;
- 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



2.2 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.

2.3 Branchement électrique

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, placer un fusible de 0.5 Amp dans la boîte d'alimentation.

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 trancheuses triphasées, inverser deux des trois fils de la fiche d'alimentation.

2.4 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.

3 COMMANDES ET DISPOSITIFS DE SECURITE

3.1 Commandes

Les trancheuses 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.

3.2 Dispositifs de securite mecaniques

- La lame est entièrement recouverte d'une protection fixe, sauf la partie concernant la coupe.
- On ne peut enlever le plateau porte-aliments que si le calibre d'épaisseur recouvre la lame et si le bouton gradué est sur '0' (zéro).
- 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.

3.3 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.

4 UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

4.1 Opérations pour l'utilisation (Fig. 1)

- 1) Mettre le bouton gradué "A" sur "0" (zéro).
- 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).
- 6) Pousser le plateau porte-aliments à l'aide de la poignée "D" pour trancher le produit.
- 7) Eteindre ensuite la machine à l'aide du bouton "O" (arrêt) et mettre le bouton gradué sur "0".

5 ENTRETIEN ET SOIN DE LA TRANCHEUSE

La trancheuse doit toujours être propre pour des raisons évidentes d'hygiène. Démonter et nettoyer 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.

5.1 Nettoyage (Fig. 2)

ATTENTION!
AVEC DES MACHINES DE DÉCOUPAGE EN TRANCHES EN DEHORS ENCLENCHEZ LE DÉPLACEMENT DES MARCHANDISES PLATES DE PORTE DOIT ÊTRE EXÉCUTÉ DU PERSONNEL DE SPECIALISTIC.

- 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) Mettre le bouton gradué "A" sur "0" (zéro).
- 3) Dévisser entièrement le volant de fixation "F", prendre le protège-lame "L" et l'enlever complètement de la machine.
- 4) Dévisser le bouton "H" de trois tours.
- 5) Soulever l'aiguiseur avec la poignée "V" et l'enlever de son logement.
- 6) Placer l'outil pour enlever la lame "J" 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.
- 7) Laver la lame avec de l'eau tiède et du détergent liquide, la rincer à l'eau froide, l'essuyer et la frotter avec un chiffon imbibé d'alcool.
Toujours laver la base et les autres parties avec de l'eau tiède et du détergent liquide en frottant avec une éponge non abrasive; rincer ensuite à l'eau froide, essuyer et frotter avec un chiffon imbibé d'alcool.
Ne jamais utiliser de solutions à base d'hypochlorite de soude ou de détergent abrasif car cela abîmerait les surfaces anodisées de la machine.
- 8) Remonter la machine en procédant de la même façon mais en sens inverse.

Attention: le protège-lame est une protection très importante, il ne faut le démonter que quand la lame est fixée dans sa position normale avec les quatre vis.

5.2 Graissage (Fig. 3)

Pour que le presse-aliments et le chariot coulissent bien, graisser régulièrement la trancheuse aux points indiqués sur la fig. 3; n'utiliser que de l'huile de vaseline (MARCOL 82 ESSO ou WHITE OIL 105 BERGOIL) fréquemment mais de façon modérée.

6 OPERATIONS D'AFFUTAGE

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.

La fig. 4 montre la séquence correcte d'affûtage. N'effectuer cette opération que quand la lame est propre.

Une lame sale ne peut pas être affûtée correctement et salit l'aiguiseur et les meules.

Quand l'affûtage est terminé, éliminer les résidus éventuels des meules à l'aide de la brosse fournie avec la machine. Enlever également les grains de sable de la lame et de la machine avec un chiffon imbibé d'alcool. Avant d'effectuer cette opération, contrôler si le bouton gradué est sur "0" et si la trancheuse est débranchée.

6.1 Affûtage 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'aiguiseur, le tourner de 180° et le baisser fig. 3.2, bloquer ensuite l'aiguiseur 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'aiguiseur dans sa position de départ en tournant le bouton Fig. 4.1. Nettoyer la lame et toutes les parties recouvertes de poussière d'affûtage avec un chiffon imbibé d'alcool.

7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le nettoyage de la machine ne doit être effectué que par une personne expérimentée.
- Débrancher la machine. Ne jamais se contenter d'éteindre la trancheuse uniquement avec l'interrupteur "O" (arrêt).
- Prévoir deux personnes pour déplacer la machine et utiliser les 4 pieds comme point de prise pour le transport.
- Remplacer la lame si la distance entre le protège-lame et la lame est au maximum de 6 mm.
- N'enlever la lame qu'à l'aide de l'outil prévu à cet effet

- **Attention au fil de la lame car il est très coupant**
- Il est strictement interdit de nettoyer la trancheuse avec des produits nocifs pouvant nuire à la santé de l'opérateur ou du client.
Utiliser des produits avec un taux d'acidité (PH 7-8).
- **Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel expérimenté.**

8 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 y est autorisé et connaît les normes communautaires relatives à la machine.

9 CARACTERISTIQUES

DIAMETRE LAME	250 mm	300 mm (P)	300 mm	350 mm	370 mm
---------------	--------	------------	--------	--------	--------

CAPACITE DE COUPE

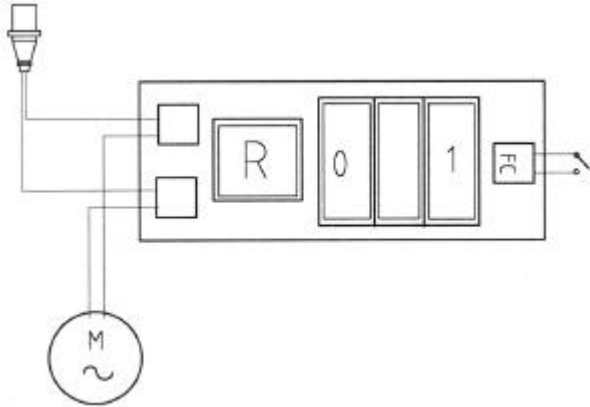
PRODUIT ROND mm	180	190	190	210	220
PRODUIT CARRE mm	170x170	185x185	185x185	210x210	220x220
PRODUIT RECTANGULAIRE mm	220x145	210x190	260x170	270x190	280x220
EPAISSEUR DE COUPE mm	0-15	0-15	0-15	0-15	0-15

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

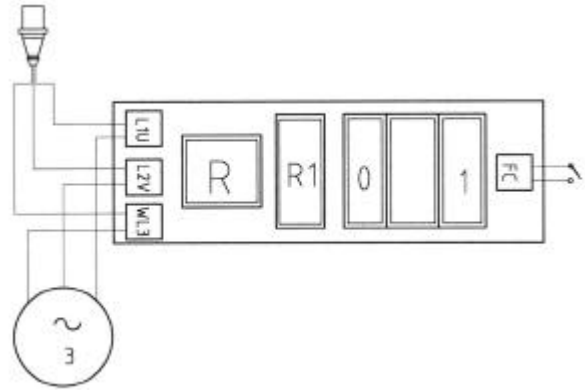
VOLTAGE	monophasée V230/50	monophasée V230/50	monophasée V230/50	triphasee V400/50	triphasee V400/50
PUISSANCE DU MOTEUR	kW 0.150	kW 0.150	kW 0.185	kW 0.375	kW 0.375
PUISSANCE DU MOTEUR	1.8A	1.8A	2A	1.2A	1.2A

POIDS Kg.	20	24	35	38	42
EQUIPEMENT STANDARD	brosse, graisseur	brosse, graisseur	brosse, graisseur	brosse, graisseur	brosse, graisseur
DIMENSIONS DE PAQUET	640x600 H490	640x600 H490	750x620 H570	850x660 H660	850x660 H660

10 SCHEMAS ELECTRIQUES

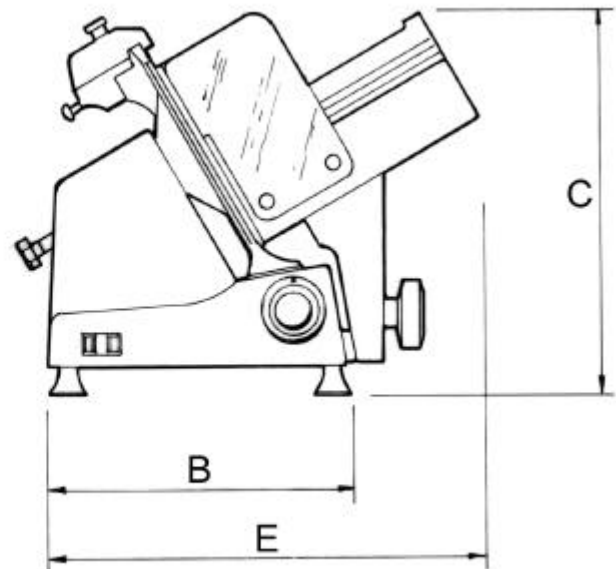
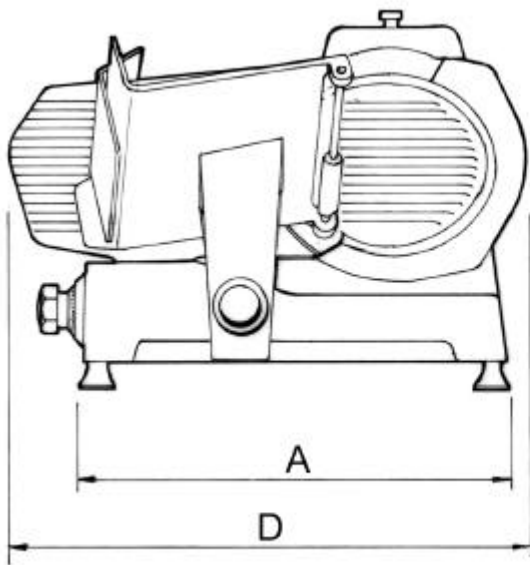


V230 MONOPHASEE



V400 TRIPHASEE

11 ENCOMBREMENTS



[mm]	250	300 (P)	300	350	370
A	425	425	540	540	540
B	340	340	380	380	380
C	370	450	490	520	520
D	510	570	650	695	700
E	390	480	540	560	560