



**Manuel d'utilisation et d'entretien**

# **TRANCHEUR M.A.P. type WRX 350 AUTOMATIQUE TOUT INOX**

**Ø 350 Pignon**

***AVANT TOUTE OPERATION DE LAVAGE  
DEBRANCHER L'APPAREIL ET PROTEGER LA  
PRISE EN LA FAISANT TENIR EN HAUTEUR  
AFIN D'EVITER QU'ELLE NE PRENNE L'EAU***

## PRÉAMBULE

- Ce manuel a été rédigé pour fournir au Client toutes les informations sur la machine et sur les normes de sécurité relatives, mais aussi les instructions d'utilisation et d'entretien qui permettent d'utiliser l'appareil dans les meilleures conditions, tout en maintenant son efficacité inchangée au cours du temps.
- Ce manuel doit être remis aux personnes préposées à l'utilisation de la machine.
- Les machines peuvent être l'objet d'éventuelles mises à jour ; elles peuvent donc présenter des détails différents de ceux représentés, sans que cette éventualité ne compromette d'une quelconque façon le contenu du manuel.
- Nous vous remercions pour avoir choisi ce produit et restons à votre entière disposition pour toute information complémentaire.

<b>INDEX DES CHAPITRES</b>	<b>PAGE</b>
<b>CHAP. 1 INFORMATIONS CONCERNANT LA MACHINE</b>	<b>5</b>
1.1 PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	5
1.2 SÉCURITÉS INSTALLÉES SUR LA MACHINE	7
1.2.1 SÉCURITÉS MÉCANIQUES	7
1.2.2 SÉCURITÉS ÉLECTRIQUES	7
1.3 DESCRIPTION DE LA MACHINE	7
1.3.1 DESCRIPTION GÉNÉRALE	7
1.3.2 CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION	8
1.3.3 COMPOSITION DE LA MACHINE	8
<b>CHAP. 2 DONNÉES TECHNIQUES</b>	<b>9</b>
2.1 ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES	9
<b>CHAP. 3 RÉCEPTION DE LA MACHINE</b>	<b>10</b>
3.1 EXPÉDITION DE LA MACHINE	10
3.2 CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE À RÉCEPTION	11
3.3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE	11
<b>CHAP. 4 L'INSTALLATION</b>	<b>12</b>
4.1 INSTALLATION DE LA MACHINE	12
4.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	12
4.2.1 TRANCHEUR AVEC MOTEUR MONOPHASÉ	12
4.3 SCHEMA ELECTRIQUE	13
4.3.1 SCHEMA DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE MONOPHASE	13

<b>CHAP. 5 UTILISATION DE LA MACHINE</b>	<b>14</b>
5.1 COMMANDES	14
5.2 CHARGEMENT ET COUPE DU PRODUIT	15
5.3 AFFUTAGE DE LA LAME	17
5.3.1 OPÉRATION DE NETTOYAGE RAPIDE DE LA LAME	18
5.3.2 AFFUTAGE DE LA LAME NETTOYEE ET DEGRAISSEE	19
5.3.3 NETTOYAGE DES MEULES	20
<b>CHAP. 6 NETTOYAGE ORDINAIRE</b>	<b>21</b>
6.1 DEPOSE DU COUVRE-LAME	22
6.2 OPTION	23
6.3 EXTRACTION DE LA LAME	23
<b>CHAP. 7 ENTRETIEN</b>	<b>24</b>
7.1 GÉNÉRALITÉS	24
7.2 CÂBLE D'ALIMENTATION	24
7.3 LAME	24
7.4 MEULE ÉMERI	24
<b>CHAP. 8 DÉMONTAGE ET ÉLIMINATION</b>	<b>25</b>

## **INDEX DES FIGURES**

## **PAGE**

Fig.1	- Vue générale du trancheur	8
Fig.2	- Dessin d'encombrement	9
Fig.3	- Description de l'emballage	10
Fig.4	- Marquage de l'emballage	11
Fig.5	- Plaque technique	12
Fig.6	- Schéma électrique monophasé	13
Fig.7	- Carte de commande	14
Fig.8	- Nettoyage rapide de la lame	18
Fig.9	- Affûteur	19
Fig.10	- Nettoyage des meules	20
Fig.11	- Dépose du couvre-lame	22
Fig.12	- Extraction de la lame option	23

## CHAP. 1 INFORMATIONS CONCERNANT LA MACHINE

### 1.1 PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- Le trancheur doit être utilisée uniquement par du personnel formé qui doit connaître parfaitement les normes de sécurité contenues dans ce manuel.
- Si vous deviez procéder à un roulement du personnel, pensez au temps de formation.
- Même si des dispositifs de sécurité sont installés sur la machine au niveau des points dangereux, évitez d'approcher les mains de la lame et des pièces en mouvement.
- **Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la prise de la machine du réseau d'alimentation électrique.**
- **Lorsque vous intervenez pour l'entretien ou le nettoyage du trancheur (et que les protections sont donc retirées), évaluez attentivement les risques résiduels.**
- Pendant l'entretien ou le nettoyage, gardez votre esprit concentré sur les opérations en cours.
- Ne pas utiliser de substances corrosives ou inflammables pour nettoyer le trancheur. Utiliser des produits désinfectants neutres spécifiques pour les équipements alimentaires.
- Pour procéder au nettoyage, suivez attentivement les instructions reportées dans le chapitre 6 « Nettoyage ordinaire ».
- Ne pas laver le trancheur avec des jets d'eau à haute pression et ne pas la plonger dans de l'eau ou autres liquides.
- Vérifier régulièrement l'état du câble d'alimentation ; un câble usé ou au moins non intègre représente un grave danger de nature électrique.
- Ne jamais tirer le câble du trancheur même pour débrancher la prise d'alimentation !
- Ne pas utiliser le trancheur si la lame montre une diminution du diamètre externe de 10mm.

- Si le trancheur devait démontrer ou faire penser à un dysfonctionnement, il est recommandé de ne pas l'utiliser, de ne pas directement intervenir pour les réparations, et de contacter votre installateur.
- Ne pas utiliser le trancheur pour des produits surgelés, viandes et poissons avec os et dans tous les cas, des produits non alimentaires.
- Si le trancheur n'est pas utilisé, débrancher la prise d'alimentation.
- Si la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes, la faire contrôler par un « Centre Assistance » avant de la réutiliser.

**Attention ! Ne jamais couper un produit s'il arrive à la fin sans l'aide du presseur et ne pas prendre de risque avec les mains.**

## **1.2 SÉCURITÉS INSTALLÉES SUR LA MACHINE**

### **1.2.1 SÉCURITÉS MÉCANIQUES**

En ce qui concerne les sécurités de nature mécanique, le trancheur décrit dans ce manuel répond à la Directive Machine **2006/42 CE** et à la norme **EN 1974** (Trancheurs, caractéristiques de sécurité et d'hygiène) qui prévoit :

- un couvre-lame démontable
- un anneau couvre-lame fixe indémontable autour de la lame pour protéger la zone non utilisée pendant la coupe
- un pousse-talon non entièrement rabattable
- une poignée pousse-talon
- un protège-main en matière plastique transparent fixée sur le plateau porte-produit

### **1.2.2 SÉCURITÉS ÉLECTRIQUES**

Les sécurités contre les risques de nature électrique ont été apportées en conformité avec :

- les normes **EN 60335-1**
- les normes **EN 60335-2-64**
- la directive basse tension **2006/95/CE**
- la directive sur la compatibilité électromagnétique **2004/108/CE**

Un relais a été inséré dans le circuit de commande ; en cas d'absence accidentelle de courant, il requière un redémarrage (réarmement) volontaire du trancheur.

## **1.3 DESCRIPTION DE LA MACHINE**

### **1.3.1 DESCRIPTION GÉNÉRALE**

Le trancheur, entièrement en acier, a été spécialement conçu et réalisé pour garantir :

- une sécurité maximale pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien
- une hygiène maximale, obtenue grâce à la sélection minutieuse des matériaux qui entrent en contact avec les aliments, et avec l'élimination des arrêtes pour les pièces du trancheur qui entrent en contact avec le produit, permettant d'effectuer un nettoyage facile et intégral mais aussi un démontage simple.
- une grande précision de coupe grâce au mécanisme à came
- une solidité et une stabilité de tous les composants
- un bruit minimal et une fiabilité grâce à la transmission à engrenages
- une très grande maniabilité.

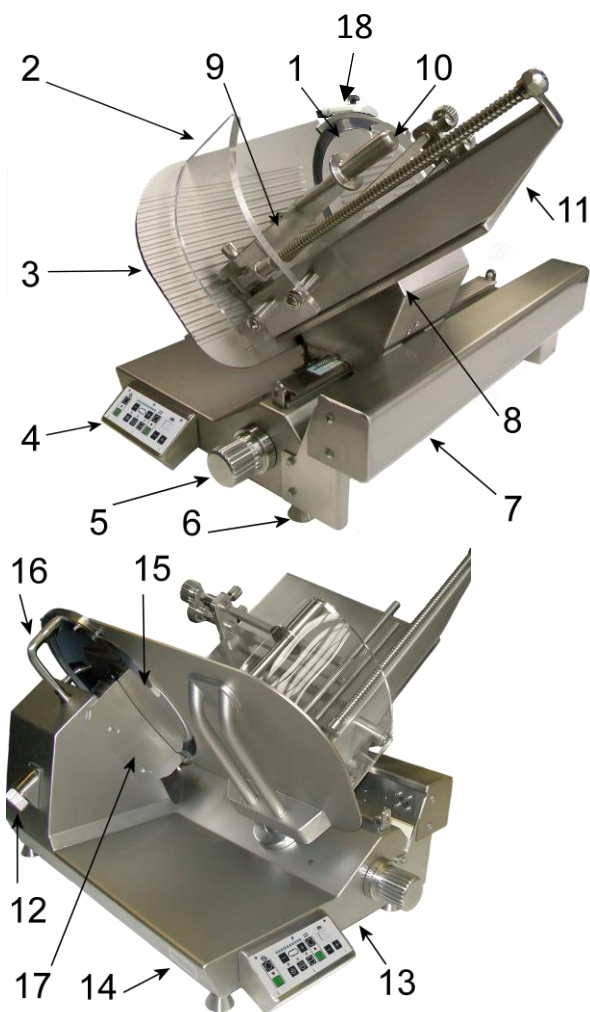
### 1.3.2 CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

Le trancheur est fabriqué en acier inox AISI 304 18/10, garantissant le contact avec les aliments (hygiène) et empêchant l'attaque des acides et des sels, en plus d'une résistance élevée à l'oxydation.

- **RISQUE DE CORROSION DE LA LAME**
- **Très important : la lame du modèle LAGO est composée d'une très grande partie d'inox.**
- **Par contre si elle était totalement en inox, non seulement elle ne couperait pas et elle serait impossible à affûter.**
- **C'est pour cette raison qu'elle est fabriquée avec un mélange d'inox et de carbone.**
- **Certains grains de carbone peuvent se retrouver en surface de la lame et provoquer des Tâches brunes et vous donner l'impression qu'elle rouille. Ces tâches peuvent être enlevées lors du nettoyage à l'aide d'un tampon abrasif. Elles peuvent survenir d'autant plus si l'appareil est nettoyé avec des produits corrosifs, alcalin, javellisé ou à base de soude. En aucun cas, la lame ne peut être changée pour cette raison.**

### 1.3.3 COMPOSITION DE LA MACHINE

Fig.1 Vue générale du trancheur



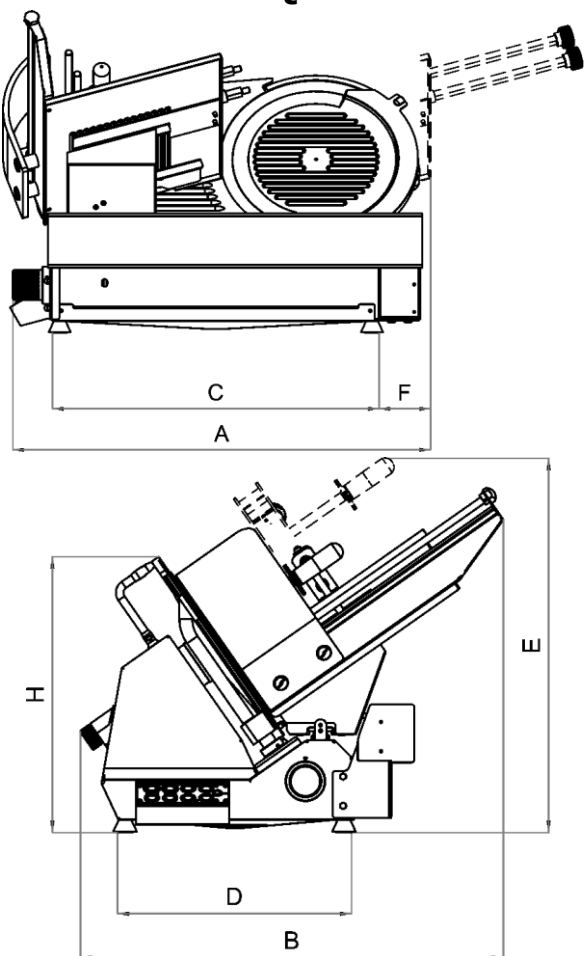
#### LÉGENDE :

- 1 Couver- lame démontable
- 2 Protège-main
- 3 Butée épaisseur de tranches
- 4 Commandes
- 5 Bouton gradué de réglage de l'épaisseur de tranche
- 6 Pieds
- 7 Automatisme
- 8 Support du chariot
- 9 Poussoir contrepoids
- 10 Poignée du contrepoids
- 11 Plateau porte-produit
- 12 Tirant couvre-lame
- 13 Base
- 14 Plaque technique d'immatriculation
- 15 Lame
- 16 Anneau couvre-lame fixe indémontable
- 17 Racle-lame
- 18 Affûteur



## CHAP. 2 DONNÉES TECHNIQUES

### 2.1 ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES



ÉLÉMENT	VALEUR
Diamètre de la lame	350 mm
Longueur	<b>A</b> 790 mm
Largeur	<b>B</b> 730 mm
Entraxe entre les pieds	<b>C</b> 605 mm
Entraxe entre les pieds	<b>D</b> 410 mm
Hauteur	<b>E</b> 650 mm
Distance de fin de course	<b>F</b> 100 mm
Hauteur	<b>H</b> 470 mm
Course du chariot	380 mm
Capacité de coupe	260 mm
Épaisseur de coupe	0-23 mm
Tours de lame	215 rpm
Moteur	0,5 hp
Poids net	72 kg

**Fig.2 Dessin d'encombrement.**

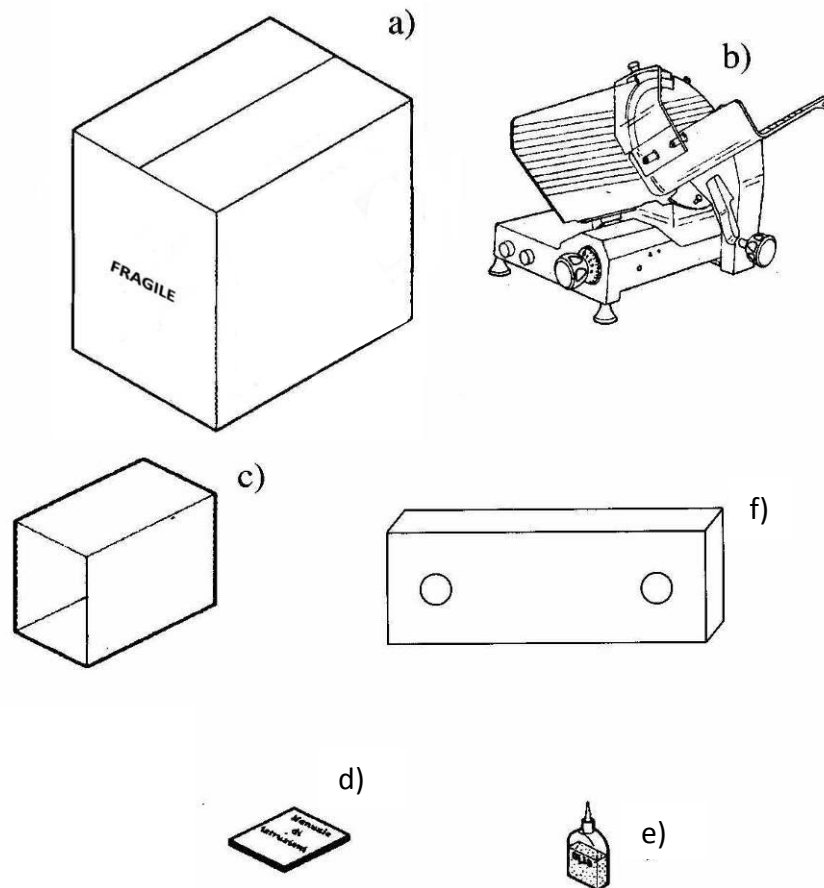
**Attention ! Les caractéristiques électriques pour lesquelles est préparée la machine, sont indiquées sur une plaque présente sur le côté ; avant d'effectuer le branchement électrique, se référer au chapitre 4.2 branchement électrique.**

## CHAP. 3 RÉCEPTION DE LA MACHINE

### 3.1 EXPÉDITION DE LA MACHINE

Le trancheur part de nos entrepôts soigneusement emballés ; l'emballage est constitué de :

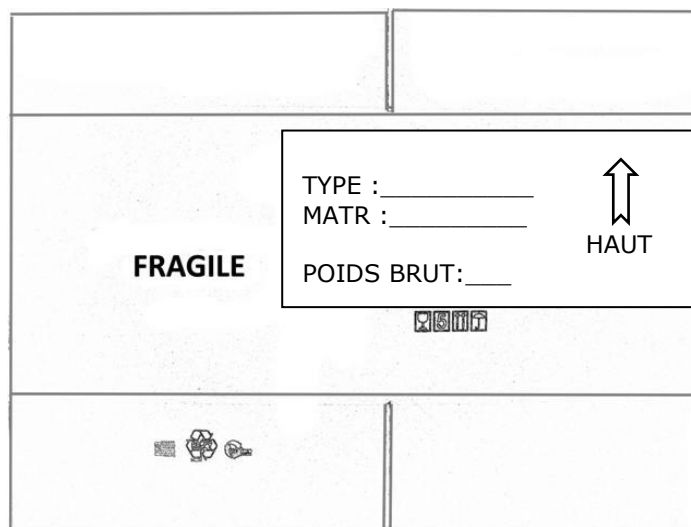
- a) une boîte extérieure en carton robuste
- b) la machine
- c) deux inserts en carton pour maintenir la machine bien stable
- d) le présent manuel
- e) une burette à huile
- f) deux fonds en pvc



**Fig.3 Description de l'emballage**

En plus de la symbolique conventionnelle, on trouve sur l'emballage (Fig.4) :

- le modèle de la machine
- l'immatriculation de la machine
- Le poids brut



**Fig.4 Marquage de l'emballage**

### **3.2 CONTRÔLE À RÉCEPTION.**

Il est impératif de contrôler l'appareil devant le livreur, même si le carton ne comporte pas de trace de choc. Compte tenu du poids, la machine peut-être abîmée juste par le fait d'une pose trop rapide et brutale au sol par les gerbeurs ou transpalettes. Que le carton comporte des chocs ou non, il faut impérativement déballer et essayer l'appareil en cas d'avaries.

Faire un courrier recommandé avec description des chocs et problèmes au transporteur et copie à la société Roussey & Fils. En aucun cas notre société ne couvrira procédera à un échange de pièces ou de machine si cette procédure n'est pas respectée.

### **3.3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE.**

Les pièces d'emballage (le carton, les éventuelles palettes, le feillard plastique et la mousse polyuréthane) sont des produits assimilables à des déchets urbains ; ils peuvent donc être facilement éliminés.

Si la machine devait être installée dans un pays étant règlementé par des normes particulières, éliminer les emballages selon ce que prévoit la norme en vigueur.

## CHAP. 4 L'INSTALLATION

### 4.1 INSTALLATION DE LA MACHINE

Le plan sur lequel sera installé le trancheur doit tenir compte des dimensions d'appui indiquées dans le tableau d'encombrement (Fig.2) ; il doit donc avoir une grandeur suffisante, être bien nivelé, sec, lisse, robuste, stable et placé à une hauteur idéale de 80 cm depuis le sol.

De plus, la machine doit être placée dans un environnement avec une humidité max. de 75 % non saline avec une température comprise entre +5°C et +35°C ; dans tous les cas, dans un environnement qui ne comporte aucune mauvaise condition.

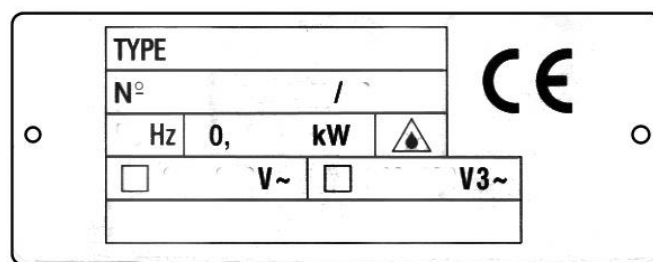
### 4.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

#### 4.2.1 TRANCHEUR AVEC MOTEUR MONOPHASÉ

Le trancheur est équipé d'un câble d'alimentation d'une section 3 x 1mm, d'une longueur de 1,5 m et d'une fiche « SCHUKO » standard (ou spécifique au pays d'utilisation) à brancher sur une prise de norme CEE.

Brancher le trancheur à une prise ayant une tension de 230 Volt 50 Hz, interposant un interrupteur différentiel – magnétothermique de 10 A,  $\Delta I = 0,03$  A. S'assurer alors que l'installation de terre fonctionne parfaitement.

De plus, contrôler que les données reportées sur la plaque d'identification technique (Fig.5) soient conformes à la tension en Volt et à la fréquence en Hz de la ligne d'alimentation.



**Fig.5 Plaque technique d'immatriculation**

## 4.3 SCHÉMA ÉLECTRIQUE

### 4.3.1 SCHÉMA DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE MONOPHASÉE

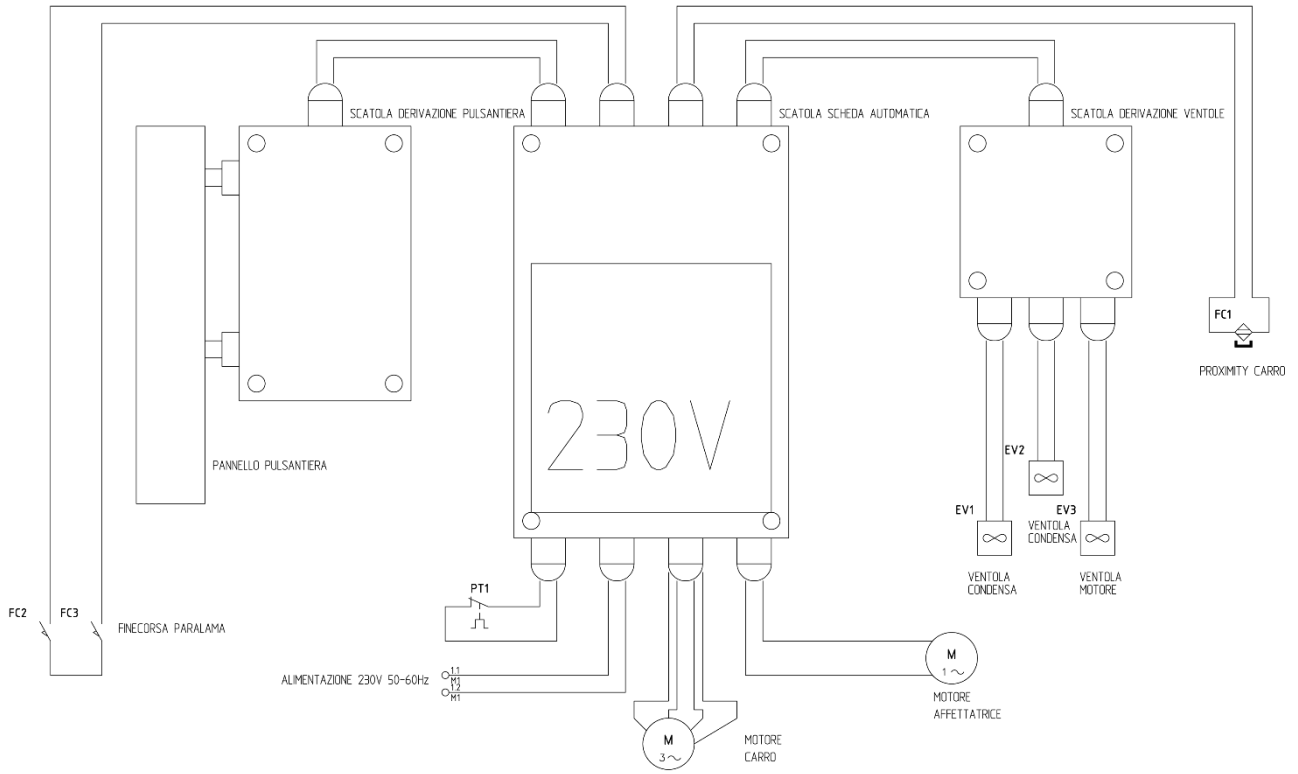
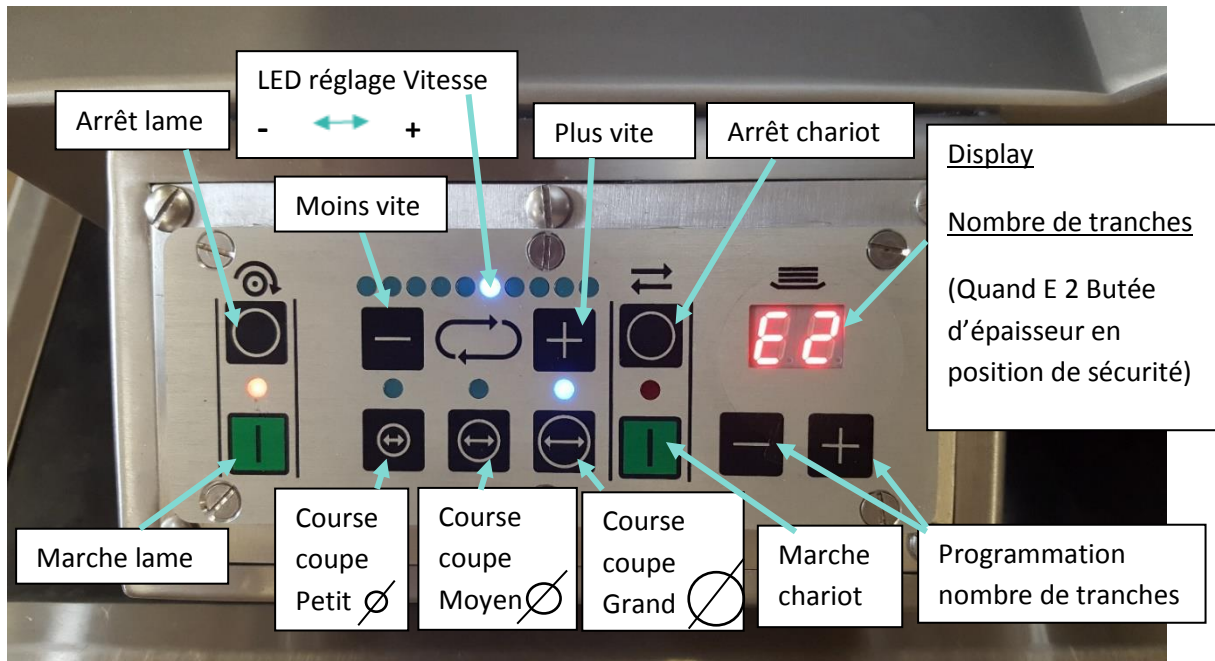


Fig.6

## CHAP. 5 UTILISATION DE LA MACHINE

### 5.1 COMMANDES

Fig.7 Carte de commande



## 5.2 CHARGEMENT ET COUPE DU PRODUIT

### -1 UTILISATION DU CHARIOT

- Avant toute opération, s'assurer que la butée soit remontée au maximum et que la lame ne soit pas dégagée.
- Le chariot comporte 2 barres latérales et un contrepoids.
















- Premièrement, relever le contrepoids en position haute maxi et le serrer avec la manette filetée.
- Ecarter les 2 barres latérales à fond côté extérieur.
- L'emplacement marchandise disponible est alors complètement libre.

### -2 POSITIONNEMENT DES PRODUITS SUR CHARIOT

- Positionner les produits à couper sur le chariot, ensuite approcher les 2 barres latérales contre la marchandise sans toutefois la bloquer.
- Laisser 2 à 3 mm de marge de façon à ne pas empêcher la descente du produit.
- Ces 2 barres ont pour fonction d'éviter l'effet « essuie-glace » du produit.
- Débloquent enfin le contrepoids qui va venir appuyer à l'arrière des produits.
- Ce contrepoids a pour fonction de remplacer la main de l'opérateur et d'assurer une pression constante ainsi qu'une coupe régulière et parfaite.

### -3 MISE EN ROUTE

- Avant toute mise en route, s'assurer que l'environnement soit parfaitement dégagé tant sur le plan objet, personne, mur, vitrage etc.... car chariot et barres pourraient venir buter dedans.
- Poignée de réglage d'épaisseur de tranches sur position 20 / 0.
- Cette poignée est équipée d'un micro-contact.
- L'appareil ne pourra fonctionner que si une épaisseur de tranche est définie.
- Tenir appuyé 2 secondes sur la touche verte de gauche  côté logo  rotation de lame.
- Tourner la poignée d'épaisseur de tranches pour définir une épaisseur de coupe.
- Le Display qui marquait E 2 affiche désormais 00.
- Vous pouvez soit laisser le display à 0, soit programmer un nombre de tranches par les touches  
- L'appareil s'arrêtera en fonction des tranches programmées

- Pour mettre en route le chariot, appuyer sur la touche verte 
- Vous pouvez régler la vitesse de coupe par les touches   du logo  en faisant allumer les LED Bleues de façon montante ou descendante.
- Vous pouvez aussi régler la course du chariot par les 3 boutons 
  - Ceci en fonction de la taille du produit à couper.
  - Il est important de régler la bonne vitesse du chariot en fonction du produit de son Diamètre et de la dureté de la marchandise. C'est à l'opérateur d'observer le comportement de l'appareil, la qualité de coupe et le résultat.
  - La plus grande vitesse pourra être utilisée sur un petit diamètre et un produit tendre.
  - En fin de coupe du produit, vous pouvez arrêter le fonctionnement du chariot soit en remontant la poignée sur 20 / 0, soit en tenant appuyé 2 secondes sur le bouton noir Arrêt  du logo 
  - L'arrêt complet de la machine de la machine se faisant par le bouton noir  logo 

**NOTA :**

**-4 FIN D'UTILISATION TOTALE OU PARTIELLE**

- **A l'arrêt complet de la machine (carte non éclairée), un ventilateur spécial zone froide, refroidissant le moteur et évitant la condensation interne, va fonctionner pendant environ 6 min 30. Il est donc important en fin de service de ne pas débrancher votre appareil, mais d'attendre ce laps de temps afin de permettre à ce ventilateur d'effectuer pleinement son travail.**



### 5.3 AFFÛTAGE DE LA LAME

**Attention !** En conformité avec le paragraphe 1.7.2 « AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES RÉSIDUELS » de l'Annexe 1 de la Directive 2006/42/CE, nous signalons que l'anneau couvre-lame, présent au niveau de la zone d'affûtage, n'élimine pas complètement le risque de coupure, même s'il diminue drastiquement aussi bien la possibilité que la nature du dommage.

Si la coupe ne devait pas être satisfaisante, il faut effectuer l'affûtage de la lame. Les intervalles de temps entre une opération d'affûtage et la suivante dépendent de l'utilisation du trancheur et du type de produit coupé. La norme qui régleme la sécurité des trancheurs prévoit que la lame peut être aiguisée uniquement jusqu'à une distance maximale de 6 mm depuis l'anneau de protection de la lame. Lorsque la distance atteint les 6 mm, le dispositif d'affûtage perd sa fonction (il n'aiguisse plus) ; remplacer alors la lame.

Le trancheur en acier prévoit l'utilisation d'un dispositif d'affûtage séparé.

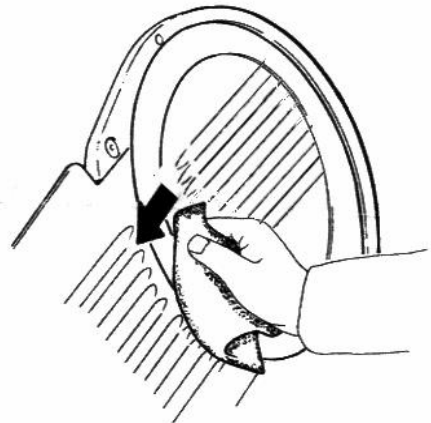
L'opération d'affûtage est assez simple ; nous suggérons donc d'effectuer cette opération assez fréquemment en suivant les quatre phases indiquées ci-dessous :

- 1) Nettoyage rapide de la lame pour éliminer les éventuels résidus d'aliments (paragraphe 5.3.1)
- 2) Opération d'affûtage (paragraphe 5.3.2)
- 3) Nettoyage rapide de la lame pour éliminer les résidus de l'opération d'affûtage (répéter le point 1)

### 5.3.1 OPÉRATION DE NETTOYAGE RAPIDE DE LA LAME

**Attention !** : Cette opération doit être effectuée avec la plus grande attention et concentration, puisqu'il existe un danger de coupure. Pour cela, il est fortement conseillé d'être équipé de gants de protection appropriés.

- 1- Débrancher l'appareil
- 2- Mettre le bouton gradué, pour le réglage de l'épaisseur de la tranche, dans la position « 20 / 0 » Butée relevée au maximum pour cacher la lame
- 3- Effectuer le nettoyage de la lame avec un linge humide (Fig.9 b) tout en faisant tourner la lame à main. Répéter l'opération sur la surface opposée de la lame.
- 4- Sécher la lame



**Fig.8**

**Fig.8 Nettoyage rapide de la lame.**

### 5.3.2 AFFÛTAGE DE LA LAME NETTOYEE ET DEGRAISSEE

- 1- Soulever le capot d'affûteur inox.
- 2- Mettre en place le corps d'affûteur.
- 3- Insérer l'axe de pivotement.
- 4- Basculer l'affûteur vers la lame.
- 5- Procéder à l'affûtage suivant description ci-dessous.
- 6- Retirer le dispositif d'affûtage en effectuant les opérations inverses de celles décrites pour la phase de montage. Remettre le régulateur d'épaisseur de la tranche dans la position zéro et le dispositif de dernière tranche dans sa position normale de travail.

**Fig.9 Affûteur**



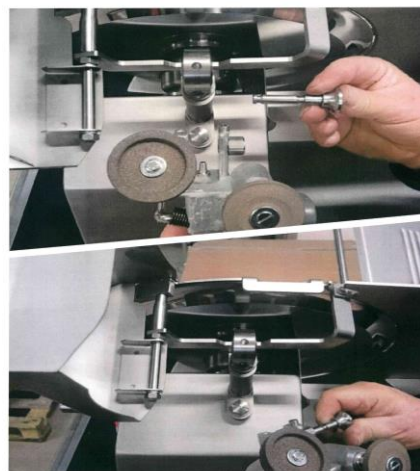
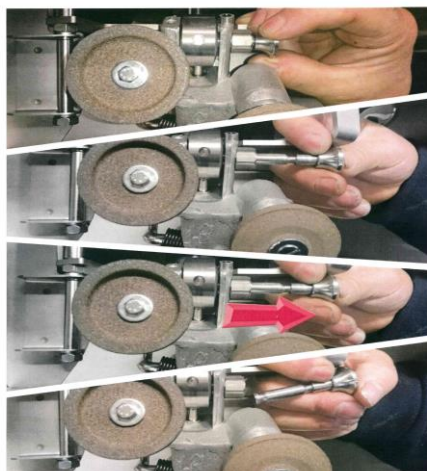
### DEMONTAGE DE L'AFFUTEUR

Pour éviter de salir ou d'abîmer l'affûteur, celui-ci est amovible sans toutefois rendre dangereuse l'utilisation du trancheur.

### COMMENT DEMONTER L'AFFUTEUR

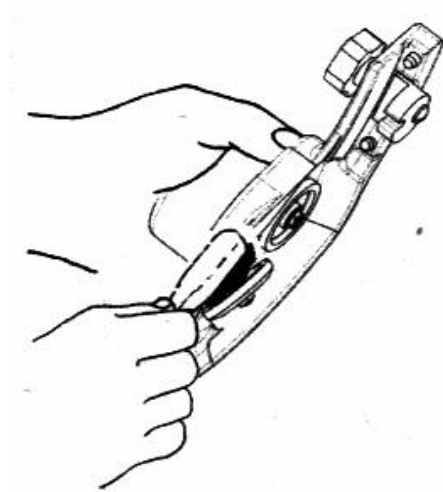
- 1- Soulever le capot inox de protection
- 2- L'affûteur doit être basculé vers l'opposé de la lame
- 3- Retirer l'axe de pivotement
- 4- Enlever le corps porte-meules
- 5- Remettre l'axe en place ou le stocker avec l'affûteur (au choix)
- 6- Rebaissier le capot.

**Fig.9 Affûteur**



### 5.3.3 NETTOYAGE DES MEULES

Retirer la saleté et le gras des meules d'affûteuse et d'ébavurage, en utilisant de l'alcool à brûler et une brosse avec des fils de métal. Ces résidus sur les meules peuvent être préjudiciable pour l'opération d'aiguisage.



**Fig.10 Nettoyage des meules**

## **CHAP. 6 NETTOYAGE ORDINAIRE**

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut :

**1) débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler entièrement la machine du reste de l'installation.**

2) mettre le bouton gradué sur « 20 / 0 » pour régler le plan de coupe.

3) Butée relevée au maximum pour cacher la lame.

### **AVANT LAVAGE A LA CENTRALE DE DESINFECTION**

**Débrancher l'appareil et protéger la prise en hauteur afin qu'elle ne trempe pas dans l'eau.**

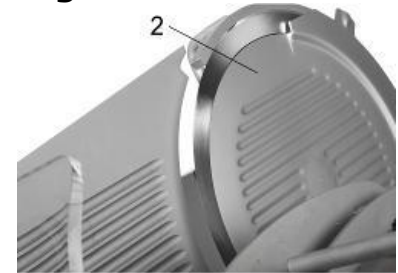
## 6.1 DEPOSE DU COUVRE-LAME

1- Mettre le bouton gradué, pour le réglage de l'épaisseur de la tranche, dans la position « 20 / 0 ». Butée relevée au maximum pour cacher la lame



2- Dévisser la poignée du tirant couvre-lame (1) (Fig.11) de manière à pouvoir extraire le couvre-lame (2) (Fig.11 b).

**Fig.11**



**Fig.11 b**

Votre appareil est prêt à être lavé.

Le pare-lame est la seule pièce avec l'affûteur à être enlevé pour laver l'appareil.

3- Le LAGO est prévu pour être lavé à la centrale de désinfection avec un jet d'eau réglé à une pression normale.

Arroser votre appareil à l'aide d'un mélange eau, mousse non agressive sans chlore, soude ou produit acide pouvant attaquer l'inox.

Frottez votre appareil (butée, épaisseur tranches en position haute sécurité de lame) à l'aide d'une brosse nylon vous permettant d'enlever tous les résidus de coupe et de graisse.

Ne pas oublier de nettoyer la sous-face de la butée et la sous-face de la lame.

Après un lavage et un brossage soigneux, procéder à un rinçage à l'eau claire (une eau tiède maxi 30°C) est conseillée.

Ensuite, déplacer votre appareil dans une zone propre et le laisser sécher. Il est à noter qu'à l'embase du support chariot marchandise, une ouverture rectangulaire est réalisée. Elle permet de faciliter le nettoyage du support coulisseau. De cette façon, les déchets pouvant s'y trouver seront éliminés.

## 6.2 OPTION

Si vous désirez démonter la lame il existe en option 1 disque de protection.

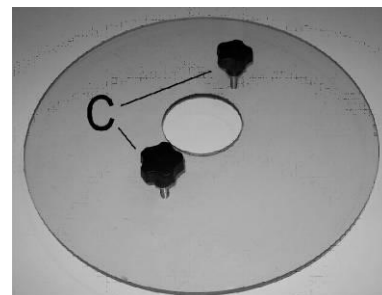
## 6.3 EXTRACTION DE LA LAME

1- Ouvrir le plan d'épaisseur du plan de coupe, grâce au bouton gradué (a) (fig.12 a), juste ce qu'il faut pour bien faire entrer en contact le disque de retrait de la lame (Fig.12 b) sur la lame.



**Fig.12 a**

2- Poser le disque de retrait de la lame en plexiglas transparent sur la lame en faisant coïncider les deux pommeaux (C) avec les deux trous présents sur la lame (Fig.12 c).



**Fig.12 b**

3- Desserrer les 4 vis qui fixent la lame et extraire en toute sécurité la lame en l'empoignant par les deux pommeaux.

4- La lame démontée en toute sécurité est complètement protégée.



**Fig.12 c**

5- La dépose de la lame s'effectue avec la lame toujours sur le disque, la positionner, enlever le disque et remettre les vis.

## **CHAP. 7 ENTRETIEN**

### **7.1 GÉNÉRALITÉS**

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut :

- a) débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler entièrement la machine du reste de l'installation.**
- b) mettre le bouton gradué sur « 20/ 0 » pour régler le plan de coupe.
- c) Butée relevée au maximum pour cacher la lame.

### **7.2 CÂBLE D'ALIMENTATION**

Contrôler régulièrement l'état d'usure du câble et contacter éventuellement le CENTRE D'ASSISTANCE pour le remplacer.

### **7.3 LAME**

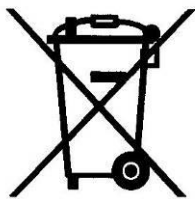
Vérifier que le diamètre de la lame, après plusieurs affûtages, n'ait pas un diamètre inférieur à 10 mm par rapport au diamètre original. Pour effectuer le remplacement, contacter le CENTRE ASSISTANCE.

### **7.4 MEULE ÉMERI**

Vérifier que les meules aient toujours leur capacité abrasive pendant l'affûtage. Si ce n'est pas le cas, il faut les remplacer pour ne pas endommager la lame ; pour cela contacter le CENTRE ASSISTANCE.



## CHAP. 8 DÉMONTAGE ET ÉLIMINATION



### INFORMATIONS DESTINÉES AUX UTILISATEURS

**Aux sens de l'art. 13 du DL n°151 du 25 juillet 2005 "Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi pour l'élimination des déchets".**

Le symbole de la poubelle barrée présent sur le trancheur indique que si le produit arrive en fin de vie utile, il doit être traité séparément des autres déchets. L'utilisateur devra donc confier le trancheur arrivé en fin de vie dans les centres de tri sélectif spécifiques des déchets électroniques et électrotechniques, ou bien le rapporter au revendeur au moment de l'achat d'une nouvelle trancheuse de type équivalent, à raison d'une contre une.

Le tri sélectif approprié permettant par la suite d'envoyer le trancheur inutilisé au recyclage, au traitement et à l'élimination environnementale compatible permet d'éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont est composé le trancheur.

L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

