Table des matières

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET SÉCURITÉ 2
INTRODUCTION 2
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL 2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3
SYMBOLOGIE UTILISÉE 4
GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU FABRICANT 4
DISPOSITIONS POUR LE DÉBALLAGE, LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION 5
USAGE PRÉVU 6
INSTALLATION DE L'APPAREIL 6
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE 6
SÉCURITÉS MÉCANIQUES ET ÉLECTRIQUES 7
RISQUES RÉSIDUELS 7
ÉMISSIONS ACOUSTIQUES 7
TRANCHEURS À GRAVITÉ 8
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL 8
DONNÉES TECHNIQUES 8
PIÈCES COMPOSANTES 9
TRANCHEURS VERTICAUX 10
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL 10
DONNÉES TECHNIQUES 10
PIÈCES COMPOSANTES 11
DESCRIPTION DES COMMANDES 12
TOUCHES DÉMARRAGE/ARRÊT 12
CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT ET SENS DE ROTATION DE LA LAME 12
UTILISATION DE L'APPAREIL 12
ENTRETIEN 13
AFFÛTAGE DE LA LAME 13
NETTOYAGE DE L'APPAREIL 15
DÉMONTAGE DU PLATEAU PORTE-PRODUIT 15
GRAISSAGE DES GUIDES 16

INSTRUCTIONS POUR LE TRAITEMENT DE FIN DE VIE UTILE 17

DÉPANNAGE 18

INFORMATIONS GÉNÉRALES ET SÉCURITÉ

INTRODUCTION

Le présent manuel a été rédigé par le fabricant pour assister à l'utilisateur dans une correcte utilisation et maintenance de l'appareil afin d'assurer une utilisation correcte le plus longtemps possible.

Avant d'utiliser cet appareil, il faut lire attentivement ce manuel et verifier de l'avoir compris entièrement.

Il est recommandé de lire attentivement et de respecter strictement les instructions concernant la sécurité.

Conserver ce manuel dans un endroit accessible à tout moment par tous les utilisateurs.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux instructions fournies dans ce manuel sans obligation de le communiquer préalablement, à condition que ces modifications n'influencent pas la sécurité.

L'appareil a été conçu et réalisé pour trancher des produits alimentaires, conformément aux normes CE en vigueur:

2006/42/CE - Exigences essentielles de santé et de sécurité

2006/95/CE - Basse tension

2004/108/CE - Compatibilité électromagnétique

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

Une plaque d'identification avec le nom du fabricant, les caractéristiques techniques de l'appareil et le marquage CE est située sur la base de l'appareil.

Ne pas enlever la plaque d'identification, qui devra toujours être lisible. En cas de détérioration, en demander immédiatement un nouvel exemplaire auprès du fabricant.

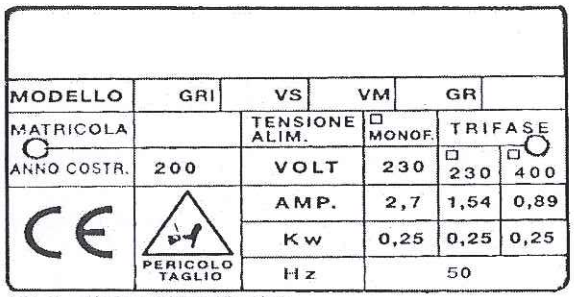


Fig. 1 - Plaque d'identification

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil a été conçu et réalisé de façon à prévenir tout risque de type opérationnel et alimentaire, si utilisé en respectant les instructions contenues dans ce manuel.

Une sélection soigneuse des matériaux ainsi que des solutions techniques innovantes garantissent hygiène alimentaire et une efficacité optimale de l'appareil.

Il est recommandé à l'utilisateur de lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel et de vérifier de l'avoir compris entièrement, notamment les informations concernant la sécurité.

Effectuer la manutention de l'appareil dans le respect des informations spécifiées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans ce manuel.

Pendant le transport, la manutention et l'installation, ne pas heurter ou faire tomber l'appareil pour éviter d'endommager ses pièces.

Le personnel agrée au branchement électrique doit vérifier que le caractéristiques de la ligne d'alimentation correspondent bien aux données spécifiées sur la plaque d'identification, que la ligne soit équipée d'un interrupteur différentiel et avec de composants conformes aux lois et normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Ne pas manipuler ou éliminer en aucun cas les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à l'usage impropre de l'appareil, negligence ou non respect des instructions contenues dans ce manuel et à des manipulations ou modifications apportées sans autorisation formelle.

Toutes les opérations exigeant une compétence technique doivent être effectuées exclusivement par du personnel agrée.

Utiliser l'appareil uniquement pour les emplois prévus par le fabricant. L'utilisation impropre de l'appareil peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes et annuler la garantie.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'alimentation électrique générale ou déconnecter la prise électrique. S'assurer que la zone de traitement soit totalement refroidie.

Nettoyer l'appareil à la fin de chaque utilisation pour le préserver du risque de contamination et maintenir le niveau d'hygiène approprié.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau pour ne pas endommager ses composants électriques.

SYMBOLOGIE UTILISÉE

Instructions d'utilisation et d'entretien importantes.

ATTENTION! Risque de choc électrique.

ATTENTION! Recommandations importantes de sécurité.

AVERTISSEMENT ! Gants de protection obligatoires.

GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

La durée de la garantie est de 12 (douze) mois à usage professionnel et 24 (vingt-quatre) à usage domestique.

La garantie ne s'applique pas aux pièces d'usures électriques, électroniques et

mécaniques.
Pour ce qui concerne les pièces mécaniques, la garantie est limitée aux pièces de rechange et ne couvre pas la main-d'oeuvre necessaire à la réparation.

Le fabricant décline toute responsabilité directe et indirecte dérivant:

- du non-respect des instructions contenues dans ce manuel ;
- d'une utilisation de la part d'un personnel qui n'aurait pas lu et bien compris le contenu du présent manuel;
- d'une utilisation non conforme aux normes spécifiques en vigueur dans le pays d'installation;
- d'installation et de réparations pas réalisées par un personnel autorisé et qualifié;
- manipulations ou modifications apportées sans autorisation formelle du fabricant;
- d'une utilisation d'accessoires et de pièces de rechange non d'origine;
- du transport;
- d'événements exceptionnels.

Les pièces défectueuses doivent être retourner au fabricant. Tout frais de transport à la charge du client.

Toute commande de pièces de rechange doit specifier les références suivantes: numéro de série, année de fabrication, modèle, nom de la pièce.

DISPOSITIONS POUR LE DÉBALLAGE, LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Toutes les instructions nécessaires pour effectuer la manutention (chargement et déchargement) en conditions de sécurité, sont indiqués directement sur l'emballage.

La manutention de l'emballage doit se faire en fonction de ses caractéristiques. Si les dimensions et le poids son limités, la manutention peut se faire manuellement. Dans le cas contraire, il faut utiliser un dispositif de levage de portée adaptée.

Lors de la réception, vérifier que l'emballage soit intact et que la machine qu'elle contient n'a subi aucun dommage. Les réclamations en cas d'avaries subies pendant le transport doivent être signalées au transporteur.

Il faut que l'installation soit réalisée par un personnel qualifié et agrée, qui doit s'assurer préalablement que la ligne d'alimentation électrique réponde aux lois en vigueur en la matière, aux normes et spécifications en vigueur dans le pays d'utilisation.

Le personnel agrée au branchement électrique doit s'assurer de la parfaite efficacité de la mise à la terre de l'installation électrique et doit vérifier que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données spécifiées sur la plaque d'identification.

IMPORTANT! Tous le composants de l'emballage (carton, polyéthylène, polyurethane expanse) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains. Pour l'élimination, respecter la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

USAGE PRÉVU

Les trancheurs est destinée au découpage des produits comestibles, soit à usage domestique que professionnelle:

- tous types de charcuterie, cuite et crue;
- viandes sans os, cuites et crues, à une température non inférieure à +3°C.
- fromages (naturellement du type qui pouvant être coupé en tranches) en appliquant une lame en Teflon.

IMPORTANT! Tout autre emploi doit être considéré impropre. Ne pas utiliser l'appareil pour des emplois autres que ceux prévus par le fabricant.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Installer l'appareil sur une surface plane et stable, bien adaptée à en supporter le poids. Verifier qu'il n'y ait pas d'obstacle à la trajectoire des pièces mobiles. Conditions environnementales d'emploi de la machine: température de -5°C à + 40°C, humidité relative max. 90%.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Installer la machine juste à côté d'une prise aux normes CE dérivée d'une installation conforme aux normes en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement vérifier que les caractéristiques du réseau de l'alimentation électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque d'identification de la machine.

SÉCURITÉS MÉCANIQUES ET ÉLECTRIQUES

Les sécurités mécaniques et électriques installés sur l'appareil sont réalisées dans le respect des normes en vigueur :

- anneau protège-lame fixe enveloppant le bord de la partie de la lame non utilisée pendant l'opération de coupe.

- protections en aluminium et matière plastique transparente sur le chariot porte-produits empêchent le contact accidentel avec la lame.

- interrupteur ON/OFF qui ne consent pas le départ involontaire quand on restaure la normale alimentation électrique après une interruption. Après chaque arrêt de la machine, il faut le redémarrer manuellement.

- dispositif bloc-chariot afin d'éviter tout risque de blessure avec la lame pendant les opérations d'entrainement (en série sur tous les modèles à exception de AF220-250-275GR et AF250VS/VM).

RISQUES RÉSIDUELS

Ne pas se distraire pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et d'entretien de l'appareil, qui peuvent toujours presenter des risques résiduels de blessure si effectuées sans l'attention nécessaire.

Ne pas utiliser la machine si vous n'êtes pas en parfaites conditions psychophysiques.

Ne permettre à personne de s'approcher pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

Utiliser toujours des gants de protection, résistant au coupage et au déchirement pendant les opérations d'entretien de la lame.

Trancher uniquement des produits consentis. Ne tenter aucun essai de coupage avec des produits de type interdit.

ÉMISSIONS ACOUSTIQUES

Le niveau d'émission acoustique de la machine est, dans chaque phase de son usage, inférieur à 70 dB(A).

TRANCHEURS À GRAVITÉ

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

L'appareil a été réalisé en alliage d'aluminium (Peraluman Mg3) anodisé afin de le protéger des attaques par les acides et les sels contenus dans les produits alimentaires et le rendre résistent à l'oxydation. La lame est en acier chromé 100Cr6, trempé pour assurer une découpe précise. Outres composants de l'appareil sont réalisés en Nylon, Lexan et acier inoxydable AISI 303 à usage alimentaire.

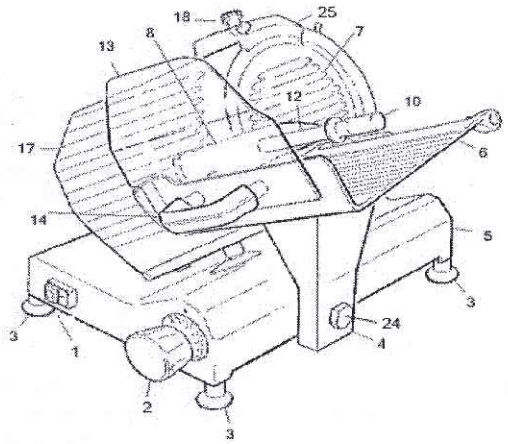
La machine se compose essentiellement d'une embase qui supporte une lame circulaire montée en position inclinée, actionnée par un moteur électrique avec une transmission par pignon ou courroie, et par un chariot coulissant sur des glissières placées sous l'embase qui, à son tour, supporte un plateau porte-produit.

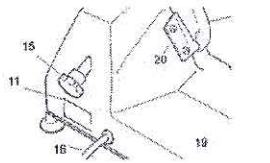
L'épaisseur de la tranche peut être réglé en déplaçant la plaque d'épaisseur de tranche (ou butée), sur laquelle s'appuie le produit à couper, d'une valeur correspondant à l'épaisseur souhaitée, au moyen de la poignée de réglage. L'alimentation du produit a lieu par son poids propre (gravité).

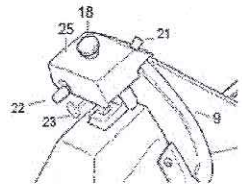
DONNÉES TECHNIQUES

mod.	moteur (kW)	lame	épaisseur de coupe	capacité de coupe LxH	poids	dimensions appareil
AF220GR	0,140	220 mm	0-15 mm	190x160 mm	13,5 Kg	580x405x340 mm
AF250GR	0,150	250 mm	0-16 mm	220x190 mm	15,5 Kg	620x425x370 mm
AF275GR	0,210	275 mm	0-16 mm	220x190 mm	16,5 Kg	620x425x390 mm
AF300RGR	0,210	300 mm	0-16 mm	220X220 mm	20,0 Kg	650x480x410 mm
AF300GR	0,270	300 mm	0-16 mm	250x210 mm	26,5 Kg	600x510x435 mm
AF300GRCL	0,245	300 mm	0-16 mm	300x220 mm	27,5 Kg	860x560x500 mm
AF300INGR	0,370	300 mm	0-16 mm	230x210 mm	40,0 Kg	720x525x445 mm
AF330GR	0,270	350 mm	0-16 mm	235x225 mm	28,0 Kg	600x510x450 mm
AF350GR eco	0,345	350 mm	0-16 mm	300x260 mm	35,0 Kg	705x530x510 mm
AF350GR	0,370	350 mm	0-16 mm	280X260 mm	42,0 Kg	750x540x450 mm
AF350SAGR	0,260	350 mm	0-16 mm	210x330 mm	60,0 Kg	900x620x805 mm
AF350INGR	0,370	350 mm	0-16 mm	280x250 mm	45,0 Kg	790x540x450 mm
AF370GR	0,370	370 mm	0-16 mm	280x270 mm	43,0 Kg	750x540x460 mm
AF380GR	0,370	380 mm	0-16 mm	280x280 mm	44,0 Kg	750x540x465 mm

Données techniques trancheurs à gravité







PIÈCES COMPOSANTES

1.Touche démarrage/arrêt
2.Poignée réglage épaisseur
3.Pied réglable
4. Support plateau porte-produit
5. Embase
6. Chariot
7. Disque couvre-lame
8. Pousse-talon
9. Lame
10. Poussoir
11. Plaque d'identification du fabricant
12. Protège-mains pousse-talon
13.Protection plateau
14. Poignée plateau porte-produit
15. Poignée couvre-lame
16. Câble d'alimentation
17. Plaque d'épaisseur de tranche
18. Poignée affuteur
19. Plateau récepteur de tranches
20. Protège-tranche
21. Touche affuteur
22. Touche d'ébarbage
23. Poignée affuteur
24. Poignée de blocage chariot
25. Couverture affuteur

TRANCHEURS VERTICAUX

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

L'appareil a été réalisé en alliage d'aluminium (Peraluman Mg3) anodisé afin de le protéger des attaques par les acides et les sels contenus dans les produits alimentaires et le rendre résistent à l'oxydation. La lame est en acier chromé 100Cr6, trempé pour assurer une découpe précise. Outres composants de l'appareil sont réalisés en Nylon, Lexan et acier inoxydable AISI 303 à usage alimentaire.

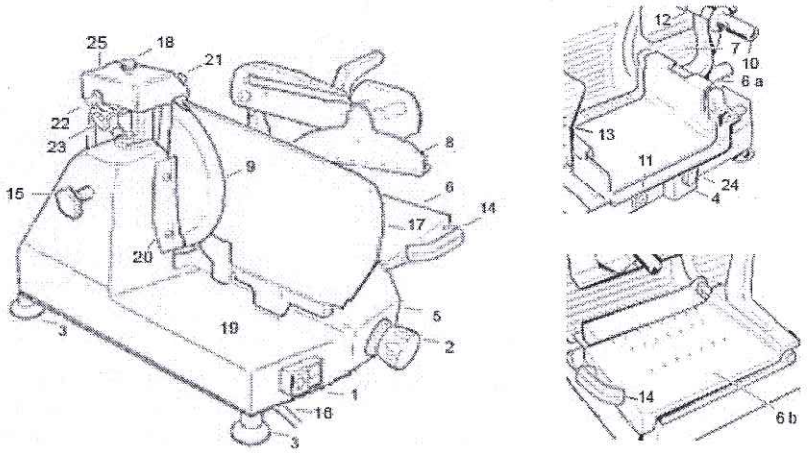
La machine se compose essentiellement d'une embase qui supporte une lame circulaire montée en position verticale, actionnée par un moteur électrique avec une transmission par courroie, et par un chariot coulissant sur des glissières placées sous l'embase qui, à son tour, supporte un plateau porte-produit.

L'épaisseur de la tranche peut être réglé en déplaçant la plaque d'épaisseur de tranche (ou butée), sur laquelle s'appuie le produit à couper, d'une valeur correspondant à l'épaisseur souhaitée, au moyen de la poignée de réglage. L'alimentation du produit est effectuée manuellement.

DONNÉES TECHNIQUES

mod.	moteur (kW)	lame	épaisseur de coupe	capacité de coupe LxH	poids	dimensions appareil
AF250VS eco	0,250	250 mm	0-16 mm	210x190 mm	24,0 Kg	530x520x500 mm
AF300VS eco	0,250	300 mm	0-16 mm	260x190 mm	26,5 Kg	540x500x515 mm
AF300VS	0,270	300 mm	0-16 mm	260x190 mm	35,0 Kg	650x500x465 mm
AF300VM	0,270	300 mm	0-16 mm	270x190 mm	35,0 Kg	650x510x465 mm
AF330VS	0,370	330 mm	0-16 mm	310x230 mm	40,0 Kg	760x630x530 mm
AF330VM	0,370	330 mm	0-16 mm	300X230 mm	40,0 Kg	705x720x520 mm
AF350VS	0,370	350 mm	0-16 mm	310x260 mm	45,0 Kg	760x630x530 mm
AF350VM	0,370	350 mm	0-16 mm	300x245 mm	43,0 Kg	705x720x530 mm
AF370VS	0,370	370 mm	0-16 mm	310x250 mm	46,0 Kg	760x630x535 mm
AF370VM	0,370	370 mm	0-16 mm	340x250 mm	46,0 Kg	760x720x535 mm
AF380VS	0,370	380 mm	0-16 mm	310x260 mm	47,0 Kg	760x630x540 mm
AF380VM	0,370	380 mm	0-16 mm	340x250 mm	47,0 Kg	760x720x540 mm

Données techniques trancheurs verticaux



PIÈCES COMPOSANTES

1.Touche démarrage/arrêt
2.Poignée réglage épaisseur
3.Pied réglable
4. Support plateau porte-produit
5. Embase
6. Chariot/ 6a. Viande / 6b. Charcuterie
7. Disque couvre-lame
8. Pousse-talon
9. Lame
10. Poussoir
11. Plaque d'identification du fabricant
12. Protège-mains pousse-talon
13.Protection plateau
14. Poignée plateau porte-produit
15. Poignée couvre-lame
16. Câble d'alimentation
17. Plaque d'épaisseur de tranche
18. Poignée affuteur
19. Plateau récepteur de tranches
20. Protège-tranche
21. Touche affuteur
22. Touche d'ébarbage
23. Poignée affuteur
24. Poignée de blocage chariot
25. Couverture affuteur

DESCRIPTION DES COMMANDES

TOUCHES DÉMARRAGE/ARRÊT

1. Appuyer sur la touche blanc de démarrage (1) pour démarrer l'appareil;
2. le témoin lumineux s'allume pour indiquer la mise en marche de l'appareil;
3. arrêter le mouvement de la lame en appuyant sur la touche noir d'arrêt (1);
4. tourner la poignée de réglage épaisseur (2) dans le sens anti-horaire jusqu'à obtenir l'épaisseur de tranche souhaitée.

CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT ET SENS DE ROTATION DE LA LAME

1. Démarrer l'appareil et vérifier si le témoin lumineux est allumé;
2. vérifier si la lame tourne dans le sens indiqué par la flèche.

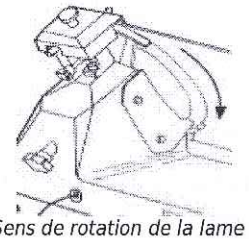


Fig.2 - Sens de rotation de la lame

IMPORTANT! Dans le cas des appareils alimentés au courant triphasé, si la lame tourne dans le sens contraire, arrêter immédiatement l'appareil et demander l'intervention de techniciens spécialisés pour inverser les fils d'alimentation de la fiche.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Vérifier que la poignée de réglage épaisseur (2) soit en position "0";
2. amener le porte-produit (6) vers l'opérateur, lever et tourner à l'extérieur le pousse-talon (10);
3. déposer le produit à couper sur le plateau porte-produit contre la plaque

d'épaisseur de tranche (17). Appuyer le pousse-talon (8) sur le produit à couper;

4. régler la poignée réglage épaisseur (2) sur l'épaisseur souhaitée ;
5. en appuyant sur la touche blanc de démarrage (1) la machine est mise en fonction;
6. saisir la poignée (14) et pousser manuellement le porte-produit (6) vers la lame jusqu'à la fin de course et vers l'opérateur, en mouvement d'allée retour, pour effectuer l'opération de coupe;
7. après l'opération de coupe, ramener la poignée réglage épaisseur en position "0", amener le porte-produit vers l'opérateur et arrêter l'appareil en appuyant sur la touche noir d'arrêt (2).

ENTRETIEN

Les interventions d'entretien à effectuer périodiquement, consenties à l'opérateur:

AFFÛTAGE DE LA LAME

Il n'y a pas un intervalle standard pour effectuer l'opération d'affûtage. Si le résultat du coupe n'est pas satisfaisant, il faut affûter la lame. L'intervalle entre les opérations d'affûtage dépend de l'usage du trancheur et du type de produit tranché.

ATTENTION! La lame doit être remplacé quand son diamètre est inférieur de 12 mm au diamètre original.

ATTENTION! utiliser des gants de protection pour effectuer l'affûtage de la lame.

ATTENTION! Avant de nettoyer l'appareil, débrancher la fiche du réseau d'alimentation électrique et vérifier que la poignée de réglage épaisseur (2) soit en position "0".

Pour affûter la lame suivez les indications suivantes:

1. débrancher la fiche du réseau d'alimentation électriques;
2. nettoyer la lame comme indiquée au paragraphe suivant avant de procéder aux opérations d'affûtage. C'est nécessaire que la lame soit propre et bien dégraissée en utilisant des détergents spécifiques.
3. tirer le poignée de déblocage (23), soulever le poignée affûteur (25) et tourner de 180° la couverture d'affûteur (18). Positionner les deux meules sur la lame. Bloquer ensuite le poignée (23);
4. brancher la fiche au réseau d'alimentation électrique;
5. appuyer sur la touche blanc de démarrage (1) pour mettre la lame en fonction. Appuyer sur la touche affuteur (21) pendant 30/40 secondes. Déverrouiller ensuite la touche affûteur et appuyer sur la touche (2) pour arrêter la lame. Controller si une légère bavure s'est formée sur le fil de la lame;
6. appuyer à nouveau sur la touche blanc de démarrage (1) pour effectuer l'opération d'ébarbage. Afin d'enlever la bavure appuyer en même temps sur la touche affûteur (21) et la touche ébarbage (22) pendant env. 10 secondes. Ensuite arrêter la lame en appuyant sur la touche noir d'arrêt (2).

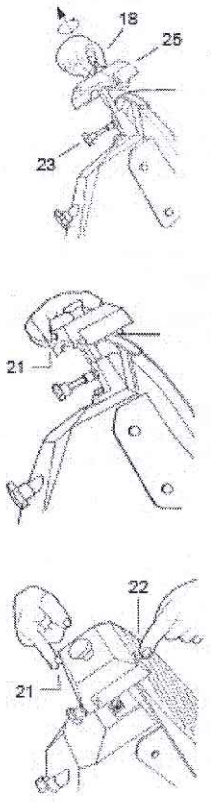


Fig. 3 - Affûtage de la lame

IMPORTANT! ne pas prolonger l'opération d'ébarbage plus de 10 secondes afin d'éviter tout risque de torsion du fil de la lame.

7. après avoir effectué l'affûtage, replacer l'affûteur dans sa position d'origine.
8. une fois l'affûtage est terminé, il est conseillé de nettoyer les meules et de

nettoyer soigneusement l'appareil pour éliminer tout résidu de poussière métallique.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

ATTENTION! avant de nettoyer l'appareil, débrancher la fiche du réseau d'alimentation électrique.

1. Tourner la poignée de réglage épaisseur (2) en position "0";

2. démonter le disque couvre-lame (7) en dévissant complétement la poignée du couvre-lame (15);

3. Utiliser un linge humide pour nettoyer la surface avant et arrière de la lame.

ATTENTION! se munir de gants de protection pour effectuer l'opération de nettoyage de la lame et faire attention à ne pas toucher le bord tranchant.

4. Laver le couvre-lame avec des détergents à usage alimentaire, le rincer et le sécher soigneusement avant de le remonter.

5. Nettoyer la surface externe de l'appareil en utilisant un linge humide.

6. Nettoyer soigneusement le plan de travail.

IMPORTANT! pour le nettoyage utiliser exclusivement des produits détergents pas abrasives pour les surfaces alimentaires.

IMPORTANT! ne pas utiliser de l'eau à pression ou du vapeur pour nettoyer l'appareil.

DÉMONTAGE DU PLATEAU PORTE-PRODUIT

Démonter le plateau porte-produit (6) en cas de nettoyage ou d'entretien de l'appareil.

1. débrancher la fiche du réseau d'alimentation électrique;

2. vérifier que la poignée de réglage épaisseur (2) soit en position "0";

3. saisir la poignée (14) et tirer le plateau porte-produit (6) à la fin de course vers l'opérateur;

4. dévisser et enlever la poignée blocage chariot (24);

5. soulever le port-produit (6) et le retirer du pivot de fixage;

6. après avoir enlevé le plateau (6), procéder avec les opérations de nettoyage ou d'entretien.

Pour le remontage du plateau porte-produit (6), le insérer à nouveau sur le pivot de fixage du haut ver le bas et visser le poignée blocage chariot (24).

GRAISSAGE DES GUIDES

Le graissage des guides du pousse-talon et du porte-produit doit être effectué en cas de problèmes d'écoulement.

L'intervalle entre les opérations de graissage dépend de l'usage du trancheur et du taux d'humidité de l'air ambiant.

Versez des gouttes d'huile de vaseline sur la barre guide du pousse-talon et du chariot porte-produit.

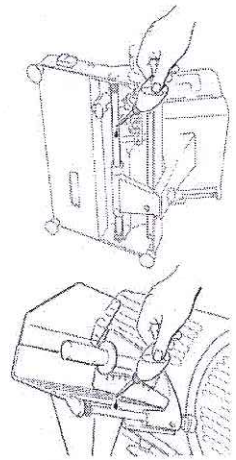


Fig. 4 - Graissage des guides

ATTENTION! Avant de nettoyer l'appareil, débrancher la fiche du réseau d'alimentation électrique et vérifier que la poignée de réglage épaisseur soit en position "0".

Les interventions d'entretien à confier exclusivement au personnel autorisé par le fabricant:

- Remplacement de la lame;

- Remplacement des meules de l'affûteur;

- Remplacement de la courroie de transmission du moteur;
- Remplacement des composants de l'installation électrique;
- Réparation des parties structurelles.

INSTRUCTIONS POUR LE TRAITEMENT DE FIN DE VIE UTILE

Ce produit est conforme à la Directive 2002/96/EC.

Le symbole  reporté sur l'appareillage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures. L'utilisateur devra, donc, transmettre l'appareil arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la collecte sélective des déchets électriques et électroniques du service public, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareil de même type. L'utilisateur doit remettre ses appareils usagés à un point de collecte approprié. Des sanctions administratives seront appliqués en cas de non-respect de la règlementation en vigueur en matière de legislation de déchets. La collecte sélective pour le départ successif de l'appareil laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont l'appareil se compose.

Pour plus d'informations sur les systèmes de collecte disponibles, veuillez contacter le service local d'élimination de déchets, ou encore au revendeur où l'achat à été effectué. Le fabricant et/ou importateur respectent tous leurs obligations en matière de recyclage, traitement et enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement soit individuellement soit en participant aux systèmes collectives.

DÉPANNAGE

Le tableau ci-dessous illustre les inconvénients les plus communs qui se vérifient durant l'utilisation des trancheurs et les opérations nécessaires pour éliminer les causes possibles.

Anomalie	Causes	Solution
Le trancheur ne démarre pas	a) manque d'alimentation	a/1) vérifiez si le cordon d'alimentation est bien branché. a/2) contactez le service d'assistance
	b) couvre-lame enlevé ou pas positionné correctement	b)vérifiez la position du couvre-lame
Le trancheur ne démarre pas et on entend un bruit continu qui ressemble à un bourdonnement (seulement en cas de trancheurs triphasé)	a) le moteur fonctionne avec deux phases seulement b) panne au circuit d'alimentation	arrêtez l'appareil et faire vérifier le câble électrique d'alimentation et les circuits par des techniciens spécialisés
Le sens de rotation de la lame n'est pas correcte (seulement en cas de trancheurs triphasé)	les câbles des phases d'alimentation ne sont correctement connectés	faire effectuer l'inversion des câbles électriques par des techniciens spécialisés
En appuyant la touche de démarrage, l'appareil se met en marche mais le témoin lumineux ne s'allume pas	témoin lumineux en panne	contactez le service d'assistance
Le témoin lumineux s'allume mais l'appareil ne démarre pas	a) platine électronique en panne b) micro-switch du couvre-lame en panne (si le dispositif est présent)	contactez le service d'assistance pour remplacer la platine électronique

Pendant son fonctionnement le trancheur vibre, le moteur se réchauffe remarquablement et on sent de mauvaises odeurs.	moteur en panne	contactez le service d'assistance pour remplacer le moteur
La vitesse de rotation de la lame ralentit ou s'arrête.	a) transmission en panne b) huile et graisse déposés sur la transmission causent la perte d'adhérence de la transmission	a) contactez le service d'assistance pour remplacer le groupe de transmission b) contactez le service d'assistance pour le nettoyage du corroie et de l'arbre de transmission
Les tranches sont déchiquetées et/ou de forme irrégulière	a) la lame n'est pas affûtée b) usure de la lame	a) affûter la lame b) contactez le service d'assistance pour remplacer la lame
Qualité de coupe insatisfaisante	la lame n'est pas affûtée	affûter la lame
L'affûtage de la lame est insatisfaisant	a) meules graissé b) meules usées	a) dégraisser les meules soigneusement b) contactez le service d'assistance pour remplacer les meules
Le chariot porte-produit ne coulisse pas correctement	barres guides du porte-produit lourdes et/ou sèches	nettoyer et/ou graisser les guides du porte-produit
La touche d'arrêt ne marche pas	circuit électrique de commande en panne	arrêter la machine, débrancher la fiche du réseau et contactez le service d'assistance

