

I	Manuale d'istruzione
GB	Instruction manual
DK	Brugsanvisning
NL	Gebruiksaanwijzing
F	Mode d'emploi
D	Bedienungsanleitung
E	Manual de instrucciones
P	Manual de instruções
HR	Upute za uporabu
SCG	Uputstvo za upotrebu
GR	Εγχειρίδιο οδηγιών
TR	Kullanma kilavuzu
PL	Instrukcja obsługi
CZ	Návod k obsluze
SK	Návod na obsluhu
H	Használati utasítás
BG	Ръководство за употреба
RO	Manual de instrucțiuni
RUS	Инструкция по эксплуатации
UA	Інструкція з користування
KZ	Пайдалану жөніндегі нұсқаулық
VN	Hướng dẫn sử dụng
ET	دليل التعليمات
RC	使用手册

Conservez ce mode d'emploi à portée de main, près du produit !

1. Informations générales	page	31
2. Sécurité	page	31
3. Livraison, emballage et stockage	page	33
4. Données techniques	page	33
5. Installation et fonctionnement	page	34
6. Nettoyage et maintenance	page	36
7. Pannes	page	37
8. Traitement des déchets	page	37
9. Maintenance / pièces de rechange	page	37

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Chers clients,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire ce mode d'emploi.

Nous vous remercions de votre confiance.

PRÉSENTATION



L'objectif de ce manuel est de fournir au client le plus d'informations possible sur notre trancheuse, ainsi que les instructions liées à son utilisation et à sa maintenance afin de préserver son efficacité. Ce manuel doit être transmis à la personne responsable de l'utilisation et de la maintenance périodique de la trancheuse. Ce manuel doit être conservé en bon état et stocké dans un endroit accessible pour pouvoir le consulter rapidement. Les trancheuses peuvent être modifiées et, par conséquent, des détails peuvent diverger de ceux indiqués ici. Cela n'a aucune conséquence sur les informations fournies dans ce manuel.

IMPORTANCE DU MANUEL

Le manuel fait partie intégrante de la machine. Il comprend des informations importantes concernant la sécurité et les dangers, signalés par ces symboles:



Ces informations vous assureront une utilisation parfaitement sécurisée et un résultat de satisfaction maximale.

DÉCLARATION DU FOURNISSEUR

Nous certifions que l'équipement mentionné sur la couverture de ce mode d'emploi est conforme à la directive BMPT 242/1991 liée à la réglementation européenne EN 55014 concernant l'immunité aux perturbations.

La Deutsche Bundespost a été informée de la commercialisation de cet équipement et a le droit de contrôler son utilisation.

2. SÉCURITÉ

TENSION DU SECTEUR

Avant le branchement, vérifiez que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la trancheuse (plaque signalétique).

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Une fois déballée, placez-la de telle sorte que le bouton On / Off soit face à l'opérateur.
- Réglez l'épaisseur des tranches désirée en tournant le bouton gradué.
- Placez l'aliment à trancher sur le chariot coulissant en le poussant contre le serre-viande face à la lame en vous assurant que l'aliment reste contre la paroi amovible.
- Allumez l'appareil, activez la lame.
- Après utilisation, remettez le bouton gradué en position « 0 ».
- La poignée ne doit pas être retirée à moins que la forme et la taille de l'aliment ne permettent pas son utilisation.

ATTENTION: PRÉCAUTIONS À PRENDRE

- Lisez attentivement toutes les instructions.
- Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne procédez pas au nettoyage de la machine à grande eau.
- Avant de mettre ou d'enlever des pièces ou avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le lorsqu'il est éteint.
- Évitez tout contact avec les parties en mouvement.
- Ne poussez jamais les aliments à la main.
- Utilisez toujours la trancheuse entièrement montée avec plateau et serre-viande et dotée de toutes les protections.
- La lame est coupante, manipulez-la avec précaution lors du nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil présentant un câble ou une prise endommagé(e).
- Renvoyez l'appareil chez la société de maintenance certifiée la plus proche pour le faire examiner et pour effectuer tous les ajustements électriques et mécaniques possibles et nécessaires.
- L'utilisation de pièces de rechange non recommandées ou non vendues par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

AVERTISSEMENTS ET RÈGLES DE SÉCURITÉ

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la machine.

N'utilisez pas la trancheuse pour des aliments congelés, de la viande avec os ou toute chose autre que des aliments.

Vérifiez régulièrement l'état du câble. S'il est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée.

- N'immergez pas la trancheuse dans l'eau lors de son lavage.
- La trancheuse **ne doit pas** être lavée au jet d'eau.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Ne tirez pas sur le câble pour le débrancher.
- N'utilisez pas la machine lorsque vous avez les mains mouillées ou les pieds nus.
- Maintenez la trancheuse éloignée des sources de chaleur.

Même si la machine est dotée de dispositifs de sécurité, tenez vos mains éloignées de la lame et des parties en mouvement.

Lors de la maintenance ou du nettoyage (donc, lorsque les protections ont été enlevées), les risques existants sont à prendre sérieusement en considération. Avant de réaliser toute opération de maintenance, veillez à ce que la machine soit débranchée et à ce que le bouton gradué soit en position « 0 ». Démontez régulièrement le protège-lame, dévissez la vis (au centre du protège-lame), nettoyez ensuite la lame et l'intérieur du protège-lame avec de l'alcool et de l'eau chaude.

Avertissement Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expérience ou connaissance, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un intermédiaire responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions préalables sur l'utilisation de l'appareil. Il est préférable de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cette opération doit être réalisée avec la plus grande attention car il s'agit d'un appareil de découpe. La lame doit être remplacée lorsqu'il n'est plus possible de l'affûter ou lorsque la distance entre la partie coupante de la lame et la protection de lame est supérieure à 6 mm. La machine et toutes ses pièces doivent être nettoyées avec des chiffons doux et humides et à l'aide de détergents neutres standards. Utilisez des chiffons doux pour sécher. Lorsque le coulissoir du chariot devient difficile, levez la trancheuse et placez-la sur le côté. Nettoyez soigneusement la barre cylindrique de coulissoir et lubrifiez-la avec de l'huile industrielle.

AVERTISSEMENTS ET RÈGLES D'UTILISATION

Lisez attentivement toutes les instructions avant de commencer à utiliser la machine. Faites particulièrement attention aux paragraphes comportant des symboles de sécurité et de danger.

Débranchez l'appareil avant les opérations de maintenance ou de démontage pour le nettoyage des protections.

N'utilisez pas la machine lorsque les protections sont enlevées.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de la machine :

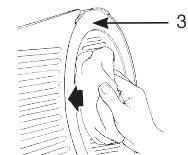
- Ne tranchez pas d'aliments congelés, de viande avec os, de produits non alimentaires ou de légumineuses.
- Câble électrique : vérifiez-le régulièrement, en cas de dommages, remplacez-le par un câble d'origine.
- N'immergez pas la trancheuse dans l'eau pour la nettoyer.
- Ne tirez pas sur le câble pour le débrancher.
- N'utilisez pas de rallonge.
- N'utilisez pas la machine lorsque vous avez les mains mouillées ou les pieds nus.
- N'approchez pas vos mains des pièces en mouvement même s'il existe des dispositifs de sécurité.
- **Avant de réaliser toute opération de maintenance, débranchez la machine et assurez-vous que le bouton gradué (6) est en position « 0 ».**

CONTRÔLE

Transmission.

Vérifiez le bon fonctionnement de la transmission après avoir installé la trancheuse de la façon suivante:

- Bouton gradué (6) en position « 0 ».
- Démarrez la trancheuse.
- Pressez un tissu sur la lame (3) pour la freiner ; la lame ne doit pas s'arrêter même en cas de forte pression.



Chariot avec plateau.

Vérifiez que le bouton de verrouillage (15) du plateau est bien fermé.

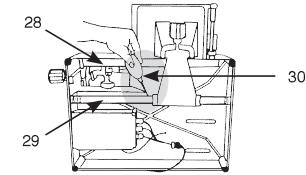
Capacité de coulissemement du chariot avec plateau.

Vérifiez que le chariot coulisse à son maximum.

Il est possible que des morceaux d'emballage soient restés sur les barres de coulissemement (28 et 29) et rendent la coupe imparfaite.

Nettoyez la barre carrée (28), indiquée sur l'image, avec un chiffon (tout en évitant de dégraisser la barre).

Régulièrement, après avoir nettoyé la barre de coulissemement ronde (29), lubrifiez avec de l'huile propre (30).



Ouverture de la paroi amovible (2).

Tournez le bouton gradué (6) à son maximum pour vérifier son bon fonctionnement.

Affûteur (10).

Vérifiez que l'affûteur (10) est parfaitement inséré dans son emplacement.

3. LIVRAISON, EMBALLAGE ET STOCKAGE

TRANSPORT - MANUTENTION - STOCKAGE

La machine est emballée dans une boîte en carton incluant les prises.

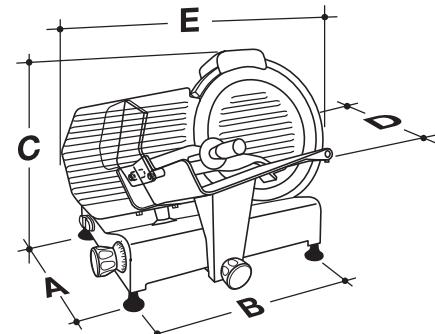
L'emballage est approprié à tout type de transport.

Il est possible d'empiler les cartons les uns sur les autres, avec un maximum de 3-4 cartons.



- Le paquet doit être: tenu au sec.
- Manipulé par 2 personnes.
- Sur palette, à manipuler uniquement par transpalette ou par élévateur électrique.

4. DONNÉES TECHNIQUES - DIMENSIONS



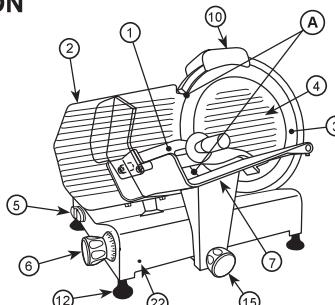
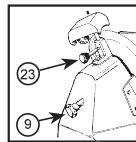
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en fonte d'aluminium
- Protège-lame, plateau et paroi amovible en oxyde d'aluminium
- Axe supportant la lame monté sur un double roulement à billes
- Moteur professionnel ventilé
- Lame professionnelle en acier trempé
- Anneau de protection de lame fixe

MODÈLE	LUXOR		OLIMPIA		LUSSO — LADY					DOLLY					
	20	22	22	25	150	22	25	275	300 E	220	250	300	300SG	350	
DIMENSIONS mm	A	250	250	263	263	233	263	263	263	263	260	260	315	380	380
	B	360	360	415	415	381	415	415	415	415	400	400	455	535	535
	C	300	315	325	355	292	335	365	375	390	355	365	420	460	470
	D	320	320	400	400	300	363	363	410	410	400	410	480	515	515
	E	390	410	460	490	430	448	480	505	520	425	475	570	640	680
	Ø DU COUTEAU	mm	200	220	220	250	195	220	250	275	300	220	250	300	300
Puissance moteur	Watt	110	120	140	140	120	140	140	150	190	140	140	230	230	300
Epaisseur des tranches	mm	170•130	160•150	230•160	230•180	200•130	230•165	230•185	230•190	245•215	210•155	210•175	245•220	290•210	290•255
Course du chariot	mm	210	210	255	255	210	255	255	255	255	245	245	270	310	310
Poids	kg	10	12	12,5	13,5	11	13	14	16,5	17,5	15	15,5	24	29	36

5. INSTALLATION ET FONCTIONNEMENT

INSTALLATION



Égalisateur.

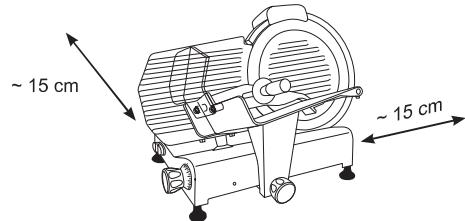
Vérifiez, avec le bouton gradué (6) en position " 0 ", que la paroi amovible (2) est alignée à la lame dans la zone (A). En cas de mauvais alignement, agissez sur le pied (12) en dévissant ou vissant le pied concerné.

- 1 - Serre-viande
- 2 - Paroi amovible
- 3 - lame
- 4 - Protège-lame
- 5 - Bouton On / Off
- 6 - Bouton gradué
- 7 - Chariot coulissant ou plateau coulissant
- 9 - Bouton de blocage du protège-lame
- 10 - Affûteur
- 12 - Pied
- 15 - Bouton de verrouillage du plateau
- 22 - Trou paroi amovible / plateau
- 23 - Bouton de blocage de l'affûteur

Conditions environnementales:

- Température minimum + 8 °C
- Température maximum + 38 °C
- Humidité minimum 30%
- Humidité maximum 80%
- La trancheuse doit être placée sur un support stable pour éviter qu'elle ne bouge.
- Le câble doit être branché de façon à ce qu'il ne soit pas possible de se prendre les pieds dedans ou de glisser.

Espace nécessaire à l'utilisation



DÉMONTAGE DU PLATEAU AVEC SYSTÈME DE BLOCAGE DE LA PAROI AMOVIBLE

- 1° - Bouton gradué (6) en position " 0 ".
- 2° - Plateau (7) vers l'opérateur en fin de position de coulisement.
- 3° - Desserrez entièrement le bouton de verrouillage (15) du plateau (7).
- 4° - Poussez le plateau vers l'opérateur jusqu'à ce que la tige sous le bouton (15) entre dans le trou (22) à la base de la trancheuse pour permettre le démontage du plateau en le montant à la verticale.

AFFÛTAGE DE LA LAME - diamètre lame: 220 - 250

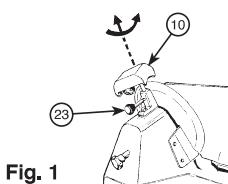


Fig. 1

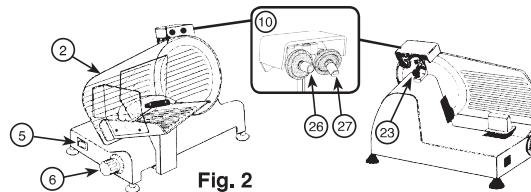


Fig. 2

Fig. 3

N.B.: veuillez noter que la lame est très résistante, par conséquent l'affûtage n'est nécessaire que lorsque la capacité de découpe diminue.

- Débranchez.
- Vérifiez que la paroi amovible (2) est fermée (bouton gradué (6) en position « 0 »).
- Nettoyez soigneusement la partie de la lame qui a besoin d'être affûtée.
- Rebranchez.
- Desserrez le bouton de verrouillage (23) de l'affûteur (10).
- Levez l'affûteur, en le tournant de 180° afin que les deux meules soient en position de fonctionnement. Voir Fig. 1.
- Abaissez l'affûteur (10) jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Sécurisez l'affûteur en tournant le bouton de verrouillage (23).
- Allumez (5).
- Pressez le bouton (26) et laissez la lame tourner pendant environ 1 minute. Lorsque la lame est immobile, vérifiez si des bavures se sont formées sur le bord.
- Après avoir vérifié la présence de bavures, allumez et pressez légèrement le bouton (27) pendant environ 3 secondes pour éliminer les bavures produites par l'affûtage.
- Après l'affûtage, replacez l'affûteur dans sa position initiale et nettoyez le bord de la lame.
- Après plusieurs opérations d'affûtage, éliminez les résidus de la meule d'affûtage avec de l'alcool et une brosse.

AFFÛTAGE DE LA LAME - diamètre lame: 300

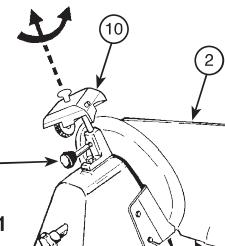


Fig. 1

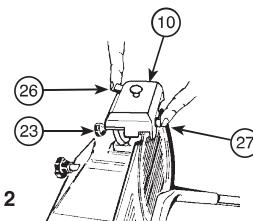


Fig. 2

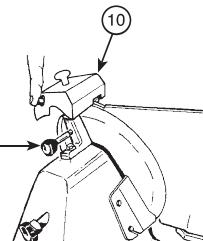


Fig. 3

N.B.: veuillez noter que la lame est très résistante, par conséquent l'affûtage n'est nécessaire que lorsque la capacité de coupe diminue.

- Débranchez.
- Vérifiez que la paroi amovible (2) est fermée (bouton gradué (6) en position « 0 »).
- Nettoyez soigneusement la partie de la lame qui a besoin d'être affûtée.
- Rebranchez.
- Desserrez le bouton de verrouillage (23) de l'affûteur (10).
- Levez l'affûteur, en le tournant de 180° afin que les deux meules soient en position de fonctionnement. Voir Fig. 1.
- Abaissez l'affûteur (10) jusqu'à ce qu'il se bloque.
- Sécurisez l'affûteur en tournant le bouton de verrouillage (23).
- Allumez (5).
- Pressez le bouton (26) et laissez la lame tourner pendant environ 1 minute. Lorsque la lame est immobile, vérifiez si des bavures se sont formées sur le bord.
- Après avoir vérifié la présence de bavures, allumez et pressez légèrement le bouton (27) pendant environ 3 secondes pour éliminer les bavures produites par l'affûtage.
- Après l'affûtage, replacez l'affûteur dans sa position initiale et nettoyez le bord de la lame.
- Après plusieurs opérations d'affûtage, éliminez les résidus de la meule d'affûtage avec de l'alcool et une brosse.

AFFÛTAGE DE LA LAME pour modèles avec affûteur removable.

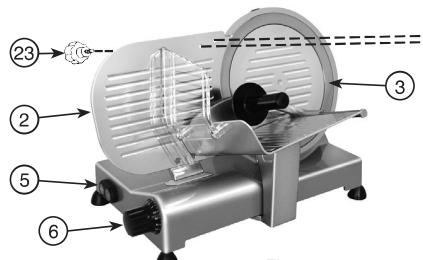
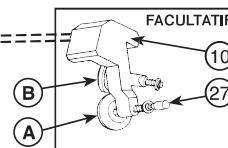


Fig. 1



A - Contre-ébarbure
B - Molette d'affilage



N.B.: la lame est du type à haute résistance. Opération à effectuer lorsque la capacité de coupe de la lame diminue.

- Débrancher l'épine de la machine.
- Nettoyer avec soin la partie de la lame à affûter.
- Rebrancher l'épine du courant.
- Positionner le séparateur mobile (2) à la distance maximum de la lame (3) en tournant le bouton gradué (6).
- Appliquer le bloc affûteur (10) sur le séparateur mobile (2) comme indiqué sur la fig. 1 en le bloquant sur celui-ci à l'aide de la poignée (23).
- Appuyer sur l'interrupteur actionnant le moteur (5) pour mettre en route l'affûtage automatique; si nécessaire, tourner le bouton gradué (6) jusqu'à ce que la meule affûteuse tourne avec la lame.
- Laisser aiguiser automatiquement la lame pendant environ une minute, procéder ensuite en pressant le bouton de la meule contre-bavure (27) pendant environ deux-trois secondes; ne plus exercer de pression sur le bouton et éteindre en même temps le moteur.
- Après l'affûtage, ôter l'affûteur (10) du séparateur mobile (2) et le replacer dans son logement d'origine.
- Après plusieurs affûtages, éliminer de les meules affûteuses les éventuels résidus à l'aide d'alcool et d'une petite brosse.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Généralités.

Avant de procéder à une opération de nettoyage, débranchez l'appareil et assurezvous que le bouton gradué (6) est en position «0».

- N'utilisez pas de jet d'eau.
- N'utilisez pas de brosse qui pourrait endommager la surface de la machine.
- Utilisez un chiffon doux humide avec un détergent neutre (voir par exemple le type de détergent inclus dans la boîte d'accessoires).
- Ne déplacez pas la machine pour la nettoyer. Il est recommandé d'utiliser les gants anticoupure appropriés pour intervenir là où il existe un danger de coupure.

Nettoyage de la machine.

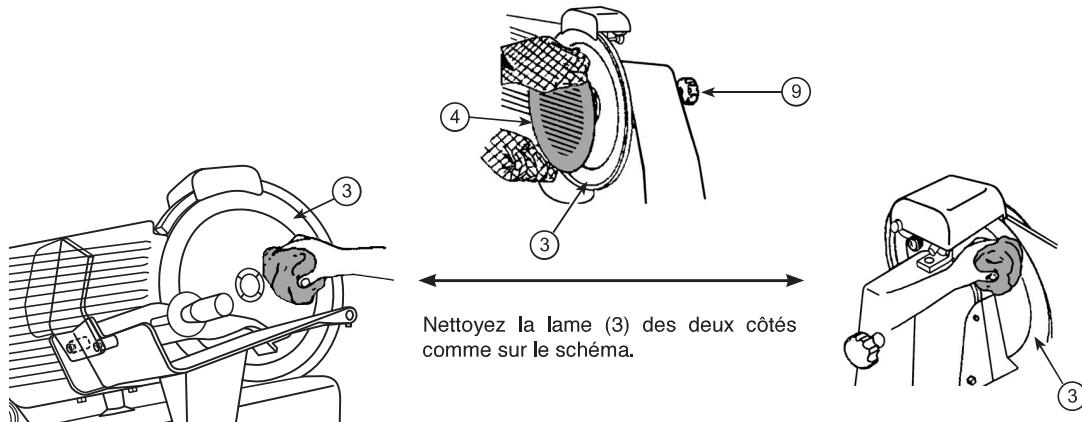
Comme vous pouvez le constater, la trancheuse a été conçue dans l'optique d'un nettoyage facile, rapide et parfait de toutes les pièces, sans aucun endroit où les restes alimentaires pourraient stagner. La machine doit être nettoyée au moins une fois par jour ou plus souvent si nécessaire (pour chaque nouveau produit) afin d'assurer la parfaite propreté de toutes les surfaces en contact avec les aliments.

NETTOYAGE DE LA LAME (3)

Il n'est pas nécessaire de démonter la lame pour la nettoyer car toutes les parties sont accessibles. Le remplacement doit être effectué par une personne qualifiée.

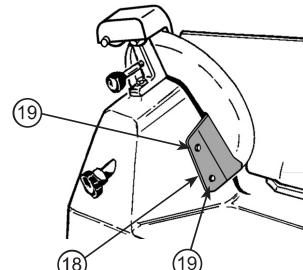
- Utilisez des gants anti-coupure. Démontage du cache-lame (4).
- Desserrez le bouton (9), enlevez-le et enlevez le disque cache-lame (4).

IMPORTANT ! Un microcontacteur coupe l'alimentation électrique dès que la molette. (9) est enlevée.



NETTOYAGE DU DÉFLECTEUR DE TRANCHE (18)

Desserrez les vis (19) pour enlever le déflecteur de tranche (18).



NETTOYAGE DE MEULE

Après plusieurs opérations d'affûtage, nettoyez les meules d'émeri en enlevant les résidus avec la brosse métallique présente dans le kit.

