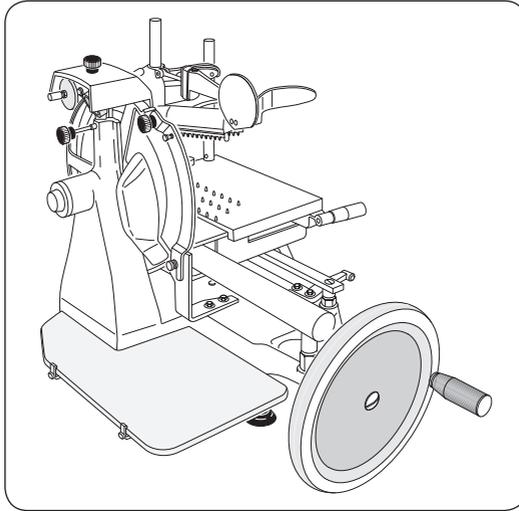




Fabbrica Affettatrici Cavaria



F300 VO

FR

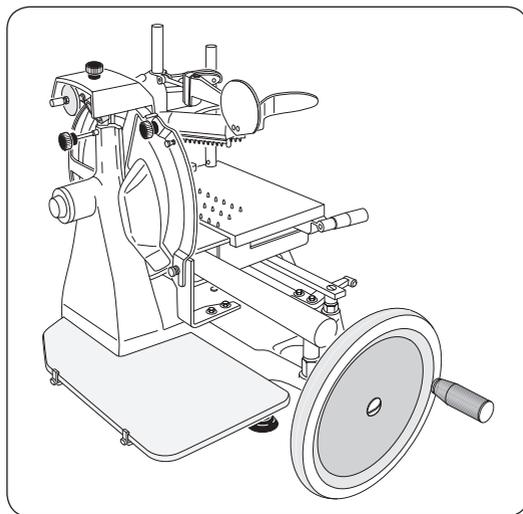
Instructions pour l'utilisation et l'entretien



FAC S.r.l.
MACCHINE AFFETTATRICI
INDUSTRIALI E FAMILIARI
Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA)
Tel. +39 0331 212252 - Fax +39 0331 216443
www.slicers.it
info@slicers.it

MADE IN ITALY





F300 VO

FR

Instructions pour l'utilisation et l'entretien

CE

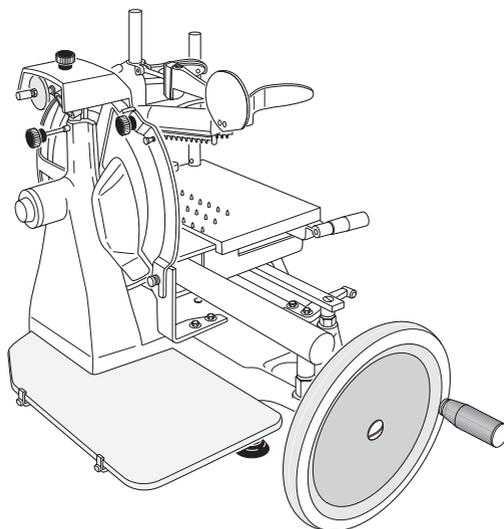


SOMMAIRE

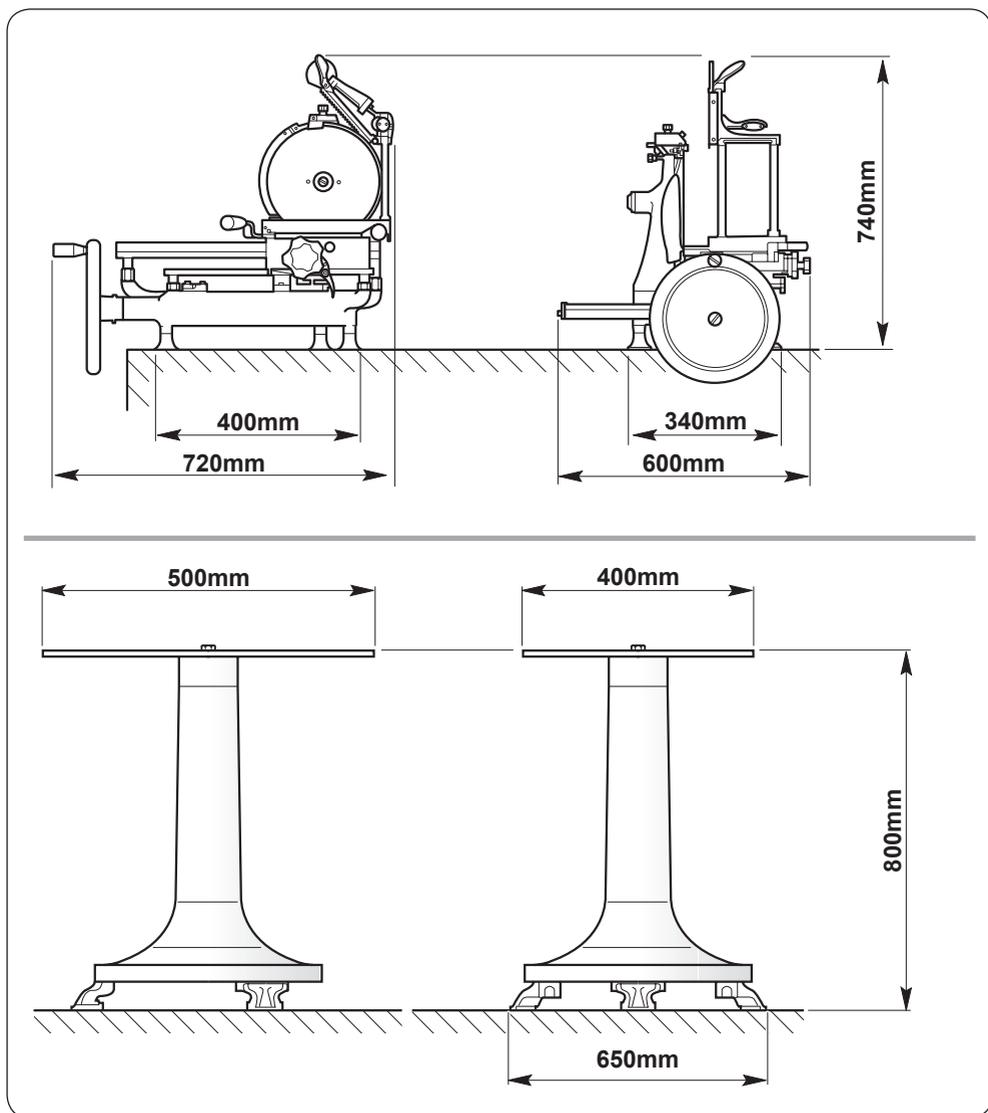
- RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES	page 3
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
- DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT	4
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
1.1 - OBJECTIF DU MANUEL D'INSTRUCTIONS	5
1.2 - CONSULTATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS	5
1.3 - CONSIGNES D'UTILISATION	6
1.4 - UTILISATION CORRECTE DE LA TRANCHEUSE	7
1.5 - GARANTIE ET RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR	8
1.6 - IDENTIFICATION DE LA TRANCHEUSE	8
1.7 - OUVERTURE DE L'EMBALLAGE	9
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
2.1 - DESCRIPTION DE LA TRANCHEUSE	10
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
3.1 - INSTALLATION DE LA TRANCHEUSE	12
3.2 - MONTAGE DU VOLANT ET DE LA POIGNEE DE MANOEUVRE	13
3.3 - DESCRIPTION DES COMMANDES	15
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
4.1 - UTILISATION DE LA TRANCHEUSE	17
4.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT SUR LE PLATEAU PORTE-PRODUIT	17
4.3 - COUPE DU PRODUIT	18
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
5.1 - NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE	21
5.2 - NETTOYAGE DE LA LAME	22
5.3 - NETTOYAGE DU COUVRE-LAME	23
5.4 - NETTOYAGE DU PLATEAU RECOLTE-TRANCHES	23
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
6.1 - INTERVENTIONS D'ENTRETIEN CYCLIQUE	24
6.2 - LUBRIFICATION DES GUIDES DE GLISSEMENT DU CHARIOT, DU PLATEAU PORTE-PRODUIT ET DES POINTS DE LUBRIFICATION	25
6.3 - AIGUISAGE DE LA LAME	27
6.4 - LUBRIFICATION CHAINE ET COUPLE CONIQUE	30
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
7.1 - MISE HORS SERVICE DE LA TRANCHEUSE	31
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
8.1 - PROBLEMES, CAUSES ET SOLUTIONS	32
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
- PIECES DE RECHANGE	33
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	
- INSTRUCTIONS POUR LE TRAITEMENT EN FIN D'UTILISATION	42

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

• Diamètre lame..... mm	300
• Epaisseur de coupe mm	0 ÷ 2,5 (9 positions)
• Coupe utile	
- Longueur..... mm	230
- Hauteur mm	190
• Course du plateau..... mm	250
• Poids	
- Trancheuse kg	45,5
- Piédestal (en option)..... kg	57



DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT



1.1 - OBJECTIF DU MANUEL D'INSTRUCTIONS

- Le manuel fait partie intégrante de la machine et doit être conservé soigneusement pour toute consultation ultérieure.
- Cette publication contient tous les renseignements nécessaires pour l'installation, l'utilisation et la maintenance des trancheuses à volant modèle **F300 VO**.
- L'objectif du présent manuel d'utilisation et d'entretien est celui de permettre à l'utilisateur d'utiliser la trancheuse en toute sécurité tout en lui assurant sa fiabilité au fil du temps.

 **Lire attentivement les consignes contenues dans les instructions présentes étant donné qu'elles fournissent d'importantes règles de sécurité, d'utilisation et d'entretien.**

1.2 - CONSULTATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS

 **Conserver soigneusement ce manuel pour toute consultation ultérieure.**

- Ce manuel DOIT être conservé pendant toute la vie de la trancheuse et s'il le faut (ex : altération qui empêcherait même partiellement sa consultation, etc.) l'utilisateur doit en demander une nouvelle copie au fabricant.
- En cas de cession de la trancheuse, le présent manuel doit être remis au nouveau propriétaire.

 *En cas de doutes sur le contenu du manuel d'instructions ou pour tout éclaircissement contacter immédiatement le fabricant ou le service d'assistance technique autorisé en mentionnant le numéro du paragraphe de l'argument qui vous intéresse.*

 **La reproduction ou la diffusion même partielle du document présent est strictement interdite sans l'autorisation écrite du fabricant.**



Pour d'éventuelles commandes de "Pièces de Rechange" NE PAS tenir compte de la numération présente dans ce manuel, mais se référer exclusivement au dessin éclaté "Pièces de Rechange" (page 33).

1.3 - CONSIGNES D'UTILISATION

- D'abord vérifier l'intégrité mécanique de la trancheuse avant chaque utilisation. Les composants ne doivent présenter ni cassure ni fêlure. Si le cas cité ci-dessus se présente **NE PAS** utiliser la trancheuse et apporter la machine à un centre d'assistance technique autorisé afin d'effectuer les contrôles nécessaires.

 **La trancheuse ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience ni explication, à moins qu'elles ne soient surveillées ou formées à l'utilisation par des personnes responsables de leur sécurité.**

 **Les enfants et les mineurs doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec la trancheuse.**

 **La lame est très coupante, il faut toujours la manipuler avec précaution.**



Ne pas endommager la lame en coupant des parties dures (os, etc.).



Si les dimensions de l'aliment à couper sont plus grandes que celles indiquées ci-dessous à l'article "Coupe Utile" dans le tableau de la page 3, réduire les dimensions du produit pour travailler en toute sécurité.

Pour une utilisation sûre respecter les consignes suivantes:

- Installer la machine conformément aux instructions reportées au paragraphe "Installation".
- Installer la machine dans un lieu hors de portée du personnel non préposé aux opérations relatives à son emploi et notamment des mineurs.



Utiliser la machine avec la plus grande concentration, NE PAS détourner l'attention!

- Ne pas porter de vêtements flottants ou avec les manches ouvertes ; s'il le faut utiliser un couvre-chef de protection pour ramasser les cheveux.
- Ne permettre à personne de s'approcher de la trancheuse et spécialement de la lame au cours de l'opération de coupe.
- Ne pas enlever, couvrir ni modifier les plaques d'identification placées sur le corps de la machine et, au cas où elles seraient altérées, remplacer immédiatement lesdites plaques.



Ne pas enlever les protections et ne pas modifier ni exclure les protections mécaniques.

- Trancher seulement les produits autorisés, ne pas faire d'essai de coupe avec des produits interdits (voir paragraphe 1.4).
- La surface d'appui du produit tranché, la zone autour de la trancheuse et le sol où travaille l'opérateur doivent toujours être propres et secs.
- Ne pas utiliser la trancheuse comme plan d'appui et n'y appuyer aucun objet inutile aux opérations de coupe ordinaires.
- Arrêter immédiatement la machine et demander l'intervention du personnel d'assistance autorisé dans le cas de fonctionnement anormal, panne suspecte, mouvements inexacts, bruits inhabituels, etc.



Utiliser toujours des gants de protection anti-coupures et anti-lacérations pendant les opérations de nettoyage et de maintenance.

- Ne placer et n'enlever le produit à trancher sur le plateau coulissant que quand le plateau est complètement en retrait (loin de la lame) et quand le chariot se trouve entièrement vers l'opérateur.

 **NE PAS utiliser d'accessoires pour la coupe autres que ceux fournis par le fabricant de la trancheuse.**



Pour toute intervention d'entretien extraordinaire (remplacement de la chaîne, de la lame, etc.) s'adresser au fabricant ou au personnel d'assistance autorisé.

1.4 - UTILISATION CORRECTE DE LA TRANCHEUSE

- La trancheuse est destinée exclusivement à la coupe des produits alimentaires dont le type et les dimensions sont précisés dans ce manuel d'instructions.

 **Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas de dommages causés par une utilisation impropre ou par du personnel qui ne serait pas à connaissance des contenus du manuel présent ; par des modifications et/ou des réparations effectuées pour son compte ; par l'utilisation de pièces de rechange qui ne seraient pas d'origine ou spécifiques pour le modèle de trancheuse objet de ce manuel.**

Les produits qui peuvent être coupés sont les suivants:

- Tous les types de salaisons/charcuteries (cuites, crues, fumées).
- Viandes sans os (cuites ou crues à une température supérieure à +3°C).
- Pain et fromages (naturellement s'ils peuvent être coupés en tranches tels que gruyère, fontine, etc.).

Les produits qui NE peuvent PAS être coupés, parce qu'ils peuvent causer de graves dommages à l'utilisateur et/ou à la trancheuse, sont les suivants:

- Produits alimentaires congelés.
- Produits alimentaires surgelés.
- Produits alimentaires avec os (viande et poisson).
- Tout autre produit qui peut être tranché mais qui n'est pas destiné à l'alimentation.

 **En aucun cas il ne faut essayer de couper les produits interdits.**

1.5 - GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

- La trancheuse objet du présent manuel d'instructions est couverte par la garantie signalée dans le certificat approprié en annexe.
- La garantie de bon fonctionnement de la trancheuse et de sa correspondance exacte au service auquel elle est destinée est subordonnée à l'application correcte de ce qui est décrit dans ce manuel d'instructions.

Le fabricant décline toute responsabilité directe et indirecte dérivant de :

- Non-respect des instructions contenues dans le présent manuel.
- Utilisation de la trancheuse par du personnel qui ne serait pas à connaissance du contenu du présent manuel.
- Utilisation non conforme aux normes spécifiques en vigueur dans le pays où la trancheuse est installée.
- Modifications et/ou réparations effectuées sur la machine et non autorisées.
- Utilisation d'accessoires non fournis par le fabricant et de pièces de rechange non originales.
- Evénements exceptionnels.



La cession de la trancheuse engendre automatiquement l'échéance de la responsabilité du fabricant si elle n'est pas accompagnée du présent manuel d'instructions.

- Le texte original de cette publication rédigée en italien, constitue l'unique référence pour la résolution de litiges éventuels au sujet de son interprétation.

1.6 - IDENTIFICATION DE LA TRANCHEUSE

- La trancheuse objet du manuel a été conçue et fabriquée dans le respect des Normes Communautaires en vigueur et le marquage CE est la preuve de sa conformité.
Notamment la trancheuse répond à la Directive 2002/96 CE.
- La plaque d'identification est placée sur la base de la trancheuse comme sur le dessin 1.

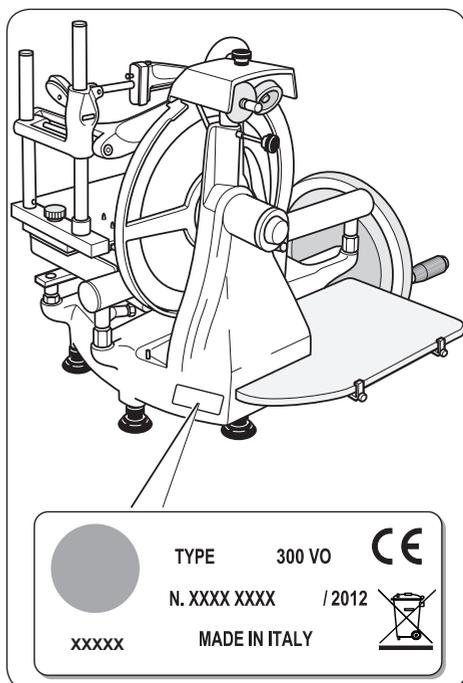


Fig. 1 - Plaque d'identification



La plaque d'identification NE DOIT PAS être enlevée et elle doit toujours être lisible.

Au cas où elle serait usée ou altérée l'utilisateur est tenu de la remplacer en contactant le fabricant de la trancheuse.

1.7 - OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

- Vérifier si à la livraison de la trancheuse l'emballage est intact ; dans le cas contraire informer immédiatement le transporteur ou l'agent de zone.

Pour sortir la trancheuse de l'emballage procéder comme ci-après:

- Couper ou enlever les feuillards en plastique.
- Ouvrir la boîte et sortir le manuel d'instructions.
- Procéder selon les instructions suivantes:
 - Enlever les protections (en carton) à l'intérieur de la boîte.
 - Soulever la machine avec précaution et poser la trancheuse sur un plan d'appui très solide.
 - Enlever le sachet transparent qui enveloppe la trancheuse.
 - Contrôler si tous les composants indiqués sur le bordereau d'expédition

et dans le présent manuel d'instructions sont présents et intacts.

- En présence d'anomalies telles que :
 - structure ou carters bosselés ;
 - commandes ne marchant pas ou cassées ;
 - pièces manquantes ou autres;
 avertir en temps utile le transporteur, le fabricant et le service d'assistance technique.
- Eliminer les composants de l'emballage (feuillards, carton, polystyrol, sachets en polyéthylène, etc.).

 *Les composants de l'emballage (feuillards, carton, polyéthylène, etc.) sont des produits assimilables aux déchets solides et urbains et donc ils peuvent être recyclés sans aucune difficulté.*

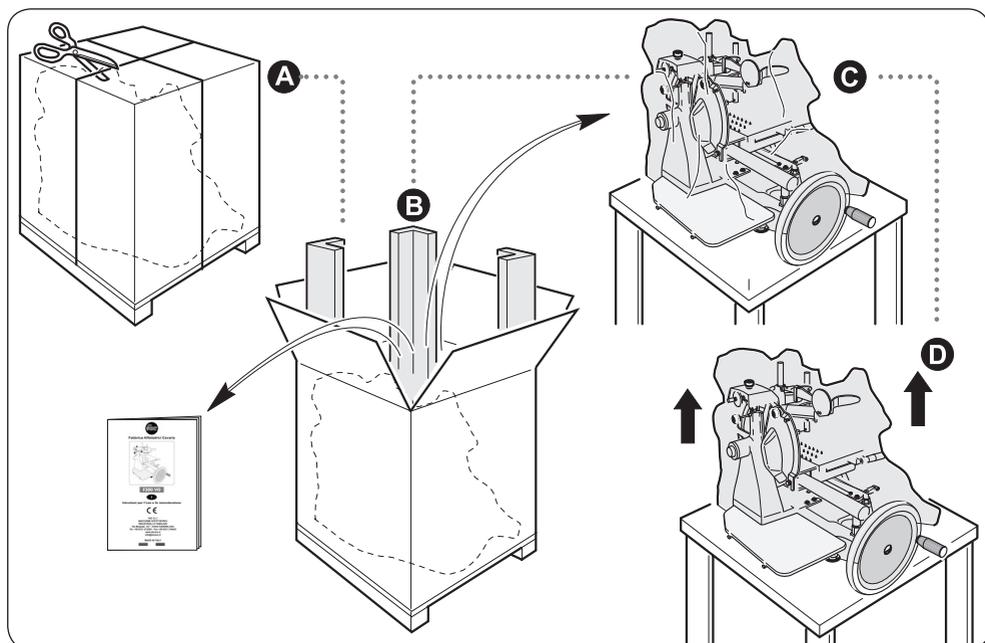


Fig. 2 - Sortie de la machine de l'emballage



De toute façon il est conseillé d'éliminer séparément les produits (tri sélectif) conformément aux réglementations en vigueur pour permettre un recyclage approprié.



NE PAS JETER DANS LA NATURE!

2.1 - DESCRIPTION TRANCHEUSE

1. Plateau porte-tranches
2. Déviateur
3. Pousse talon
4. Plateau porte-produit coulissant
5. Chariot
6. Poignée de manœuvre du volant
7. Volant
8. Base
9. Protège-lame
10. Levier pour glissement vertical du pousse talon
11. Levier pour avance rapide du plateau porte-produit coulissant
12. Poignée pour avance du plateau porte-produit coulissant
13. Poignée graduée d'épaisseur de la tranche
14. Disque protège-lame
15. Pieds d'appui
16. Lame
17. Capot avec aiguiser
18. Plateau récolte-tranches
19. Chaîne mouvement de la lame
20. Couple conique

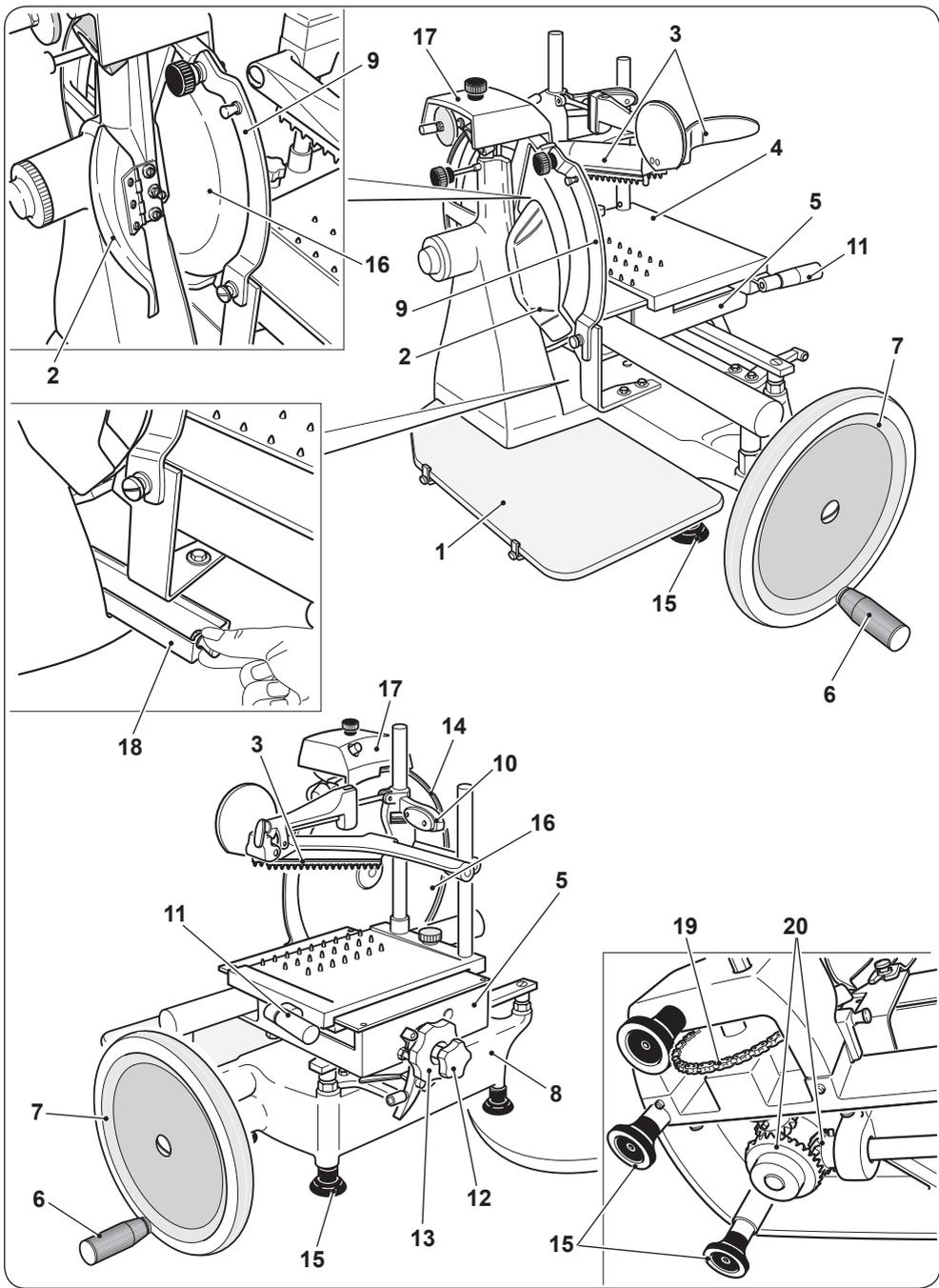


Fig. 3 - Description des composants

3.1 - INSTALLATION DE LA TRANCHEUSE

- Placer la trancheuse à l'emplacement qui lui est destiné.

Utilisation du piédestal (en option) (fig. 4)

- Si le piédestal en option est utilisé placer ce dernier sur le sol après s'être assuré qu'il est bien plat et que les trois pieds y adhèrent correctement.
- Soulever avec attention la trancheuse et la placer sur son piédestal.

! S'assurer que tous les pieds de la trancheuse sont placés correctement sur le plan du piédestal.

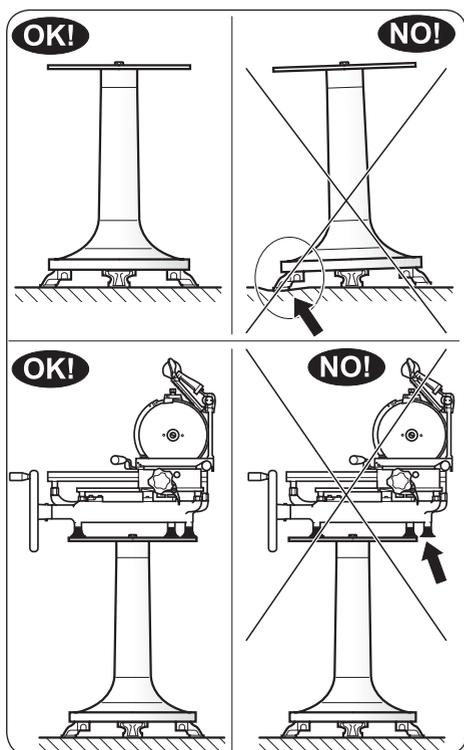


Fig. 4 - Utilisation du "Piédestal"

Mise en place de la trancheuse (fig. 5)

- Si le piédestal en option n'est pas utilisé, soulever avec précaution la trancheuse et placer la machine sur une surface parfaitement plane (fig. 5), sèche et apte à supporter le poids de la machine ainsi que celui du produit à trancher (voir "renseignements techniques").



S'assurer que rien n'empêche le mouvement du volant, la course du chariot ni le chargement du produit à couper.



S'assurer que tous les pieds de la trancheuse sont placés correctement sur le plan du piédestal.

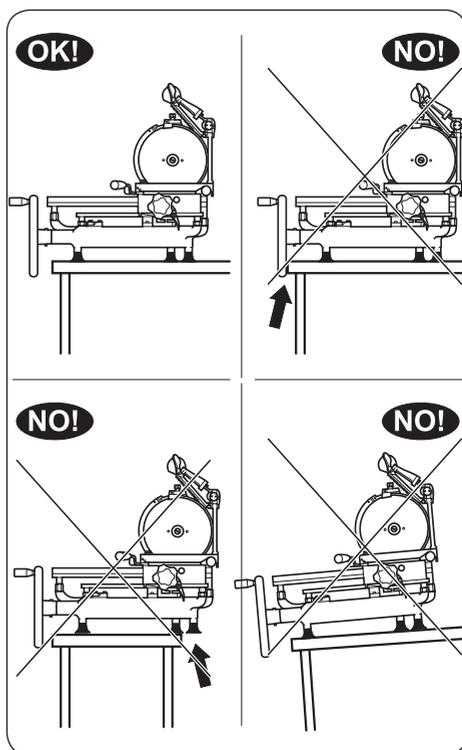
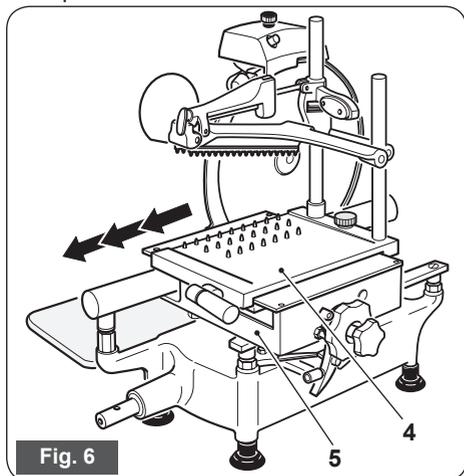


Fig. 5 - Mise en place de la trancheuse

3.2 - MONTAGE DU VOLANT ET DE LA POIGNEE DE MANOEUVRE

Pour faciliter le transport, la poignée de manœuvre (6) est expédiée démontée tandis que le volant (7) peut être démonté si cela s'avère nécessaire compte tenu des conditions de transport et/ou d'emballage. Pour monter les composants, procédez de la façon suivante :

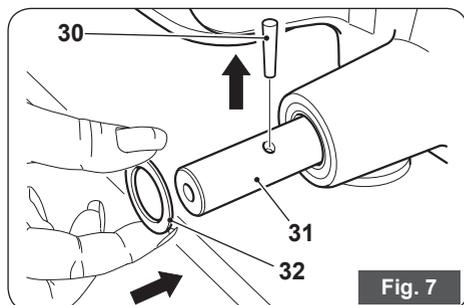
- Placer le chariot (5) le plus possible vers l'opérateur.



- Sortir le pignon conique (30) de l'arbre volant (31).

⚠ A l'aide d'un marteau, taper sur le diamètre le plus petit du pignon conique (30).

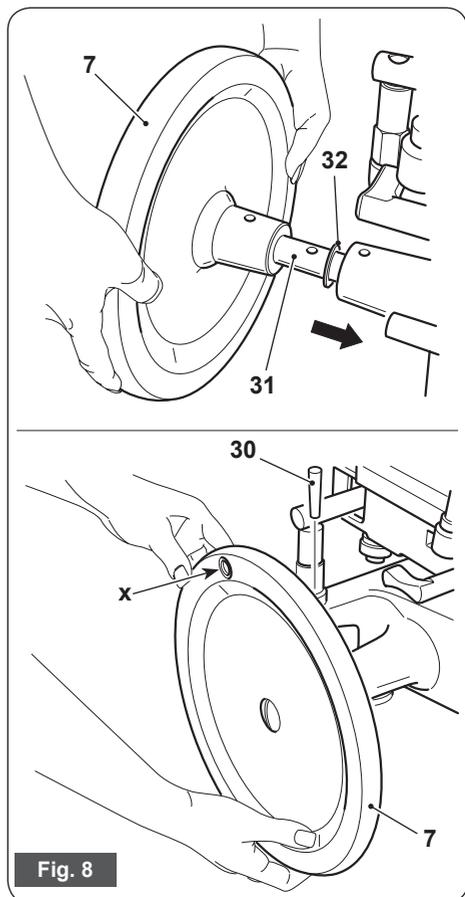
- Introduire la base (32) sur l'arbre volant (31).



- Introduisez le volant (7) de façon à ce que le trou de fixation (x) de la poignée (6) soit placé en haut à gauche par rapport à l'axe du trou pour le pignon conique de fixation (fig. 8).



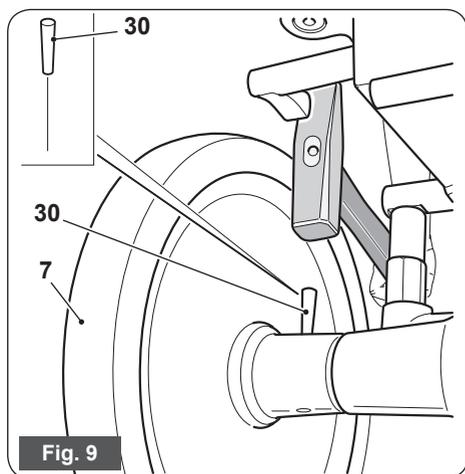
Vérifier si les trous entre le volant et l'arbre correspondent parfaitement.



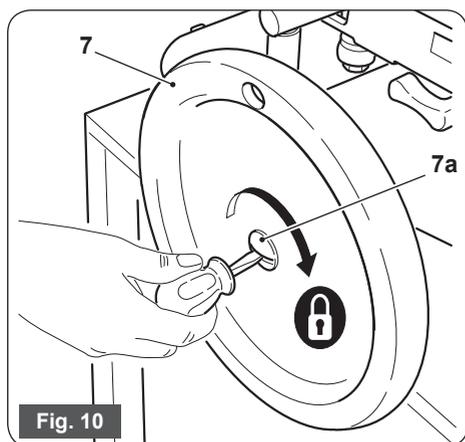
- Introduire le pignon conique (30) dans le trou de la douille.

>>>>

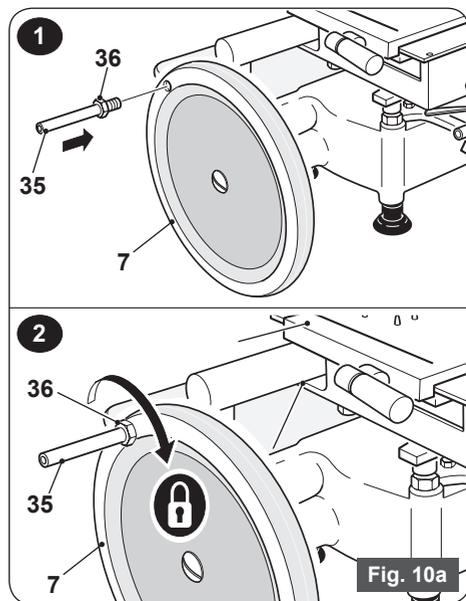
- Introduire **complètement** le pignon (30) en utilisant un marteau.



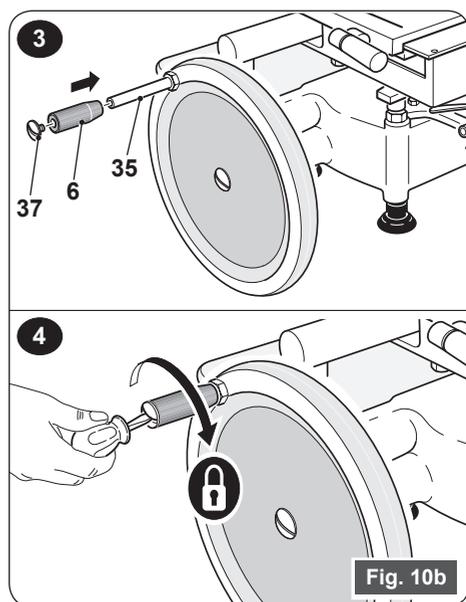
- Visser la vis (7a).



- Vissez le pivot (35) muni de l'écrou (36) sur le volant (7) ; vissez l'écrou (36).



- Introduisez le volant (6) dans le pivot (35) et vissez la vis (37).



3.3 - DESCRIPTION DES COMMANDES

Volant

La rotation du volant (7) en sens horaire par la poignée (6), provoque le mouvement du chariot (5) avec le plateau porte-produit (4) et en même temps la rotation de la lame (16).

Poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche

En tournant la poignée (13) en sens horaire il est possible d'augmenter l'épaisseur de la tranche à couper, vice versa en la tournant en sens antihoraire il est possible de la diminuer.

La poignée (13) est munie d'une échelle graduée de "1" à "9" (épaisseur 2,5 mm).

Poignée d'avancement du plateau coulissant porte-produit

La poignée (12) permet d'approcher ou d'éloigner le plateau coulissant (4) de la lame (16).

Vous pouvez l'utiliser aussi pour effectuer de petits déplacements du plateau porte-produit (4).

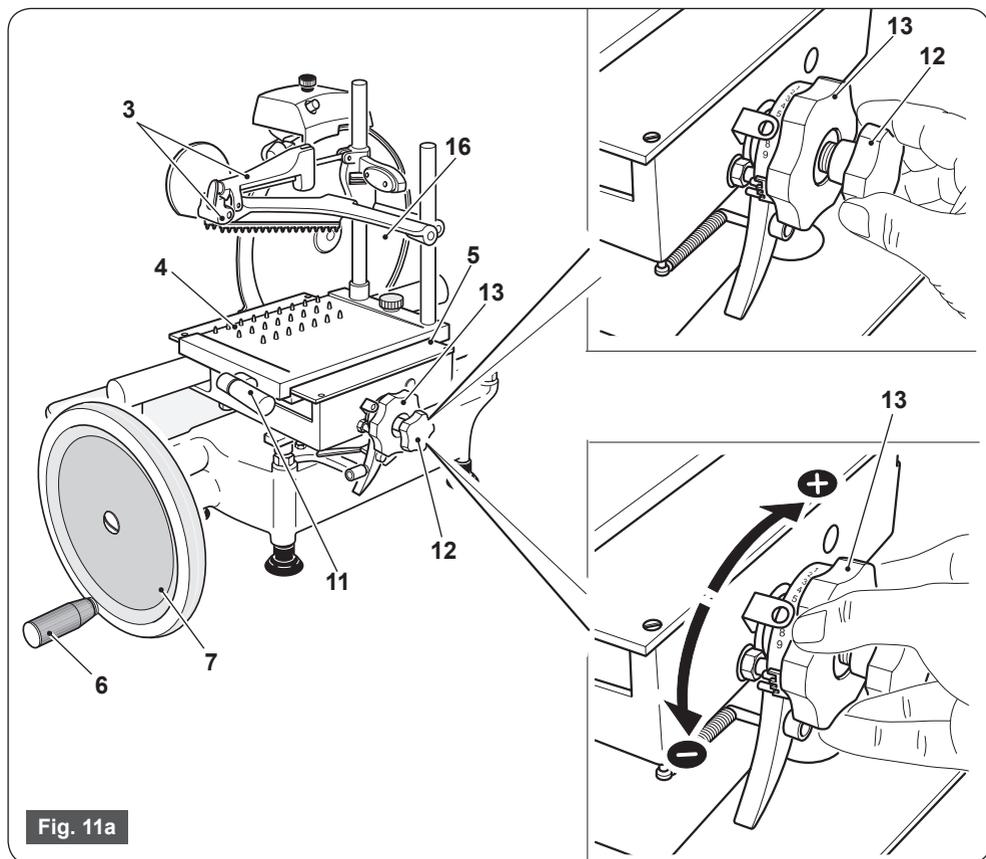


Fig. 11a

Fig. 11a - Contrôles

Levier pour l'avance rapide du plateau porte-produit coulissant

En déplaçant le levier (11) vers le bas et en restant sur cette position, il est possible de rapprocher ou d'éloigner rapidement le plateau porte-produit (4) (avec le produit) de la lame (16).

 L'opération est plus rapide que quand elle est effectuée avec la poignée (12).

Levier pour le glissement vertical du presse talon

En appuyant sur le levier (10) il est possible de soulever ou de baisser rapidement le presse talon (3).

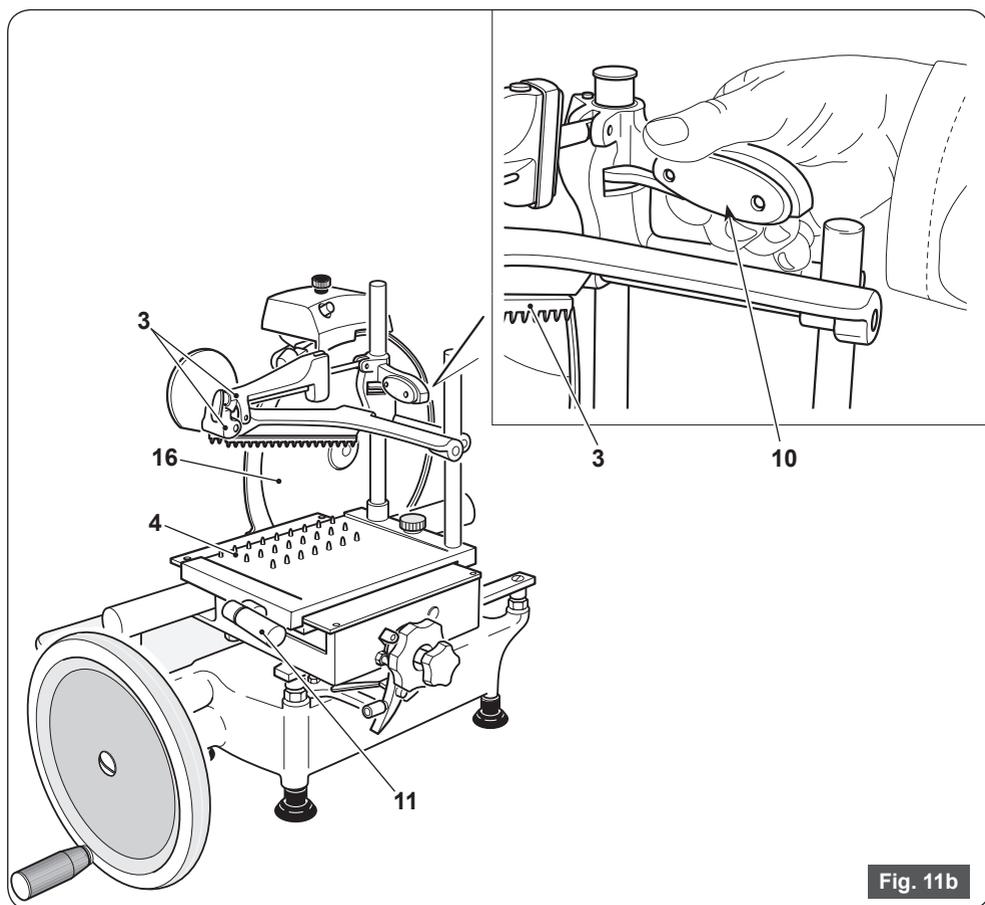


Fig. 11b

Fig. 11b - Contrôles

4.1 - UTILISATION DE LA TRANCHEUSE

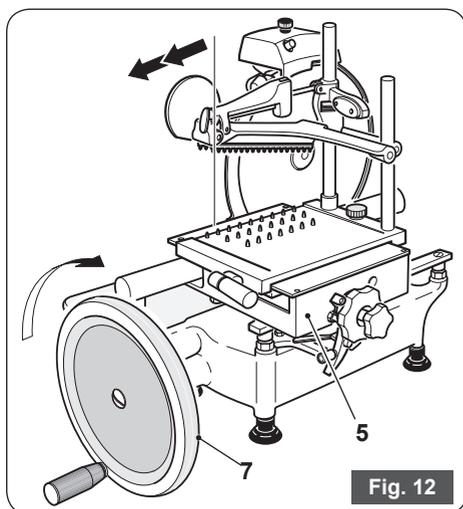
⚠ ATTENTION:

- **NE PAS** utiliser la trancheuse si les conditions psychophysiques ne sont pas parfaites.
- **NE** permettre à **PERSONNE** de s'approcher pendant l'utilisation de la trancheuse.
- Effectuer avec grande attention les opérations de chargement / déchargement du produit du plateau et pendant les opérations de coupe.

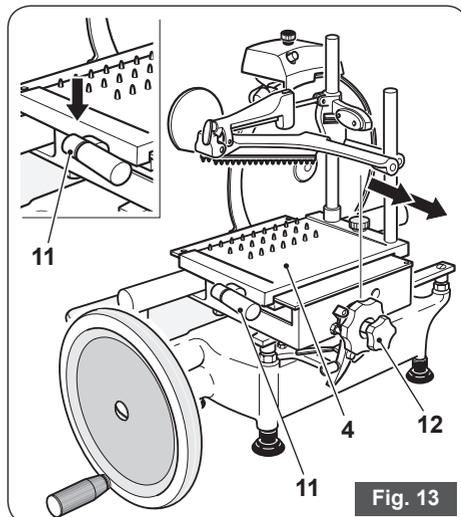
NE PAS DETOURNER L'ATTENTION !

4.2 - CHARGEMENT DE LA MARCHANDISE SUR LE PLATEAU PORTE-PRODUIT

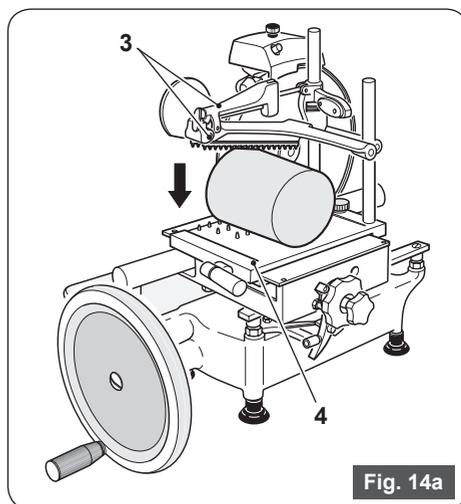
- En agissant sur le volant (7) placer tout le chariot (5) en avant (vers l'opérateur).



- Faire reculer complètement (loin de la lame) le plateau porte-produit (4) en agissant sur le poignée (12) ou bien sur le levier pour l'avance rapide (11).

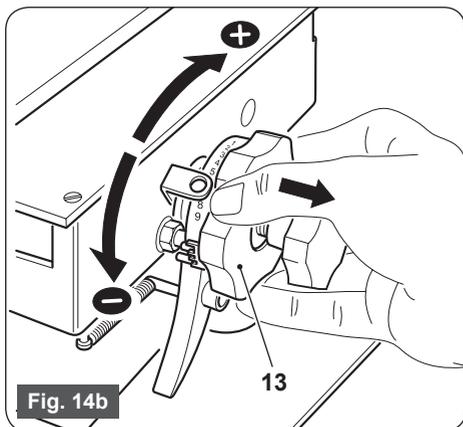


- Placer le produit à couper sur le plateau porte-produit (4) et le bloquer avec le pousse talon (3) (pour que le produit ne bouge pas) en réglant sa hauteur.



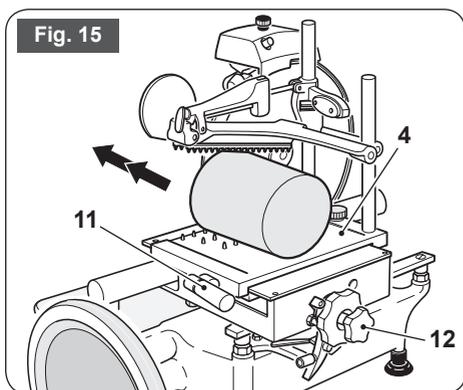
 Si le produit n'est pas bien bloqué sur le plateau, la machine pourrait couper des tranches irrégulières.

- Configurer l'épaisseur désirée pour les tranches en tournant la poignée (13).



- Approchez (vers la lame) le plateau porte-produit (4) (avec le produit) en utilisant le poignée (12) ou bien le levier d'avancement rapide (11).

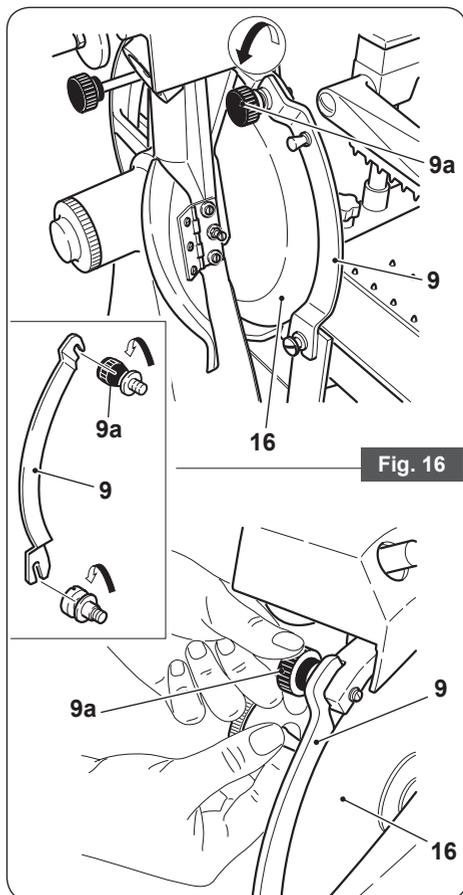
 Approcher le plateau porte-produit (4) de la lame de façon à ce qu'il reste un espace compris entre 0,5 cm et 1,0 cm entre le produit à couper et la lame.



4.3 - COUPE DU PRODUIT

- Déplacez le protège-lame vers la gauche (9) en desserrant la poignées (9a).

 **ATTENTION:**
Sans le protège-lame (9) agissez avec une grande attention ; la lame (16) est très coupante.



- Prendre la poignée (6) et tourner le volant (7) en sens horaire pour déclencher la rotation de la lame et le mouvement alterné du plateau porte-produit (4) (fig. 17).

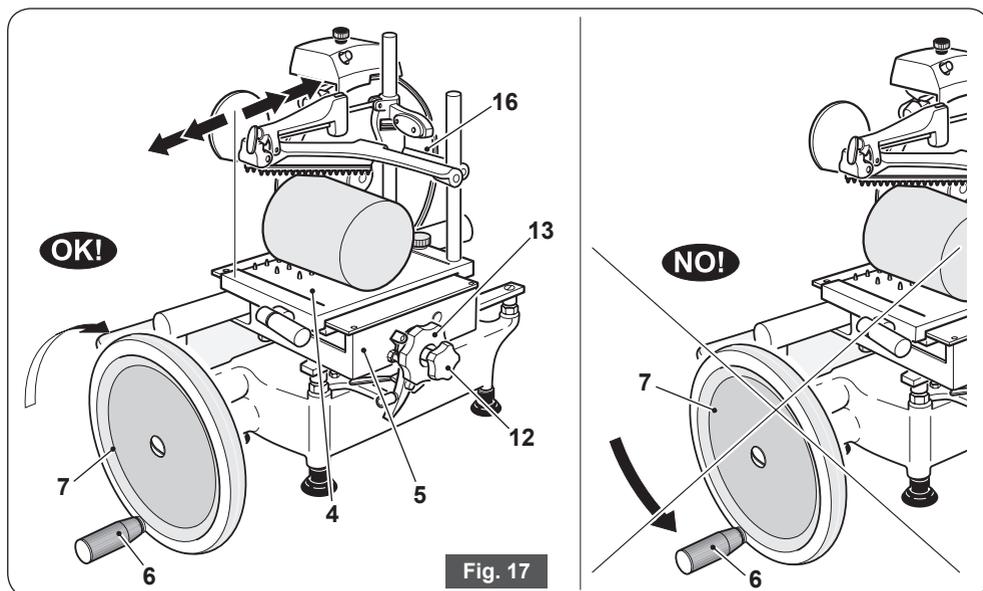


Fig. 17

⚠ NE PAS tourner le volant (7) dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Cela pourrait endommager gravement la machine.

- Effectuer 4/5 tours de déclenchement du volant (7) avant que le produit entre en contact avec la lame (16).
- Pendant le mouvement en avant du chariot (5) (loin de l'opérateur) la lame (16) entre dans le produit. La tranche guidée par le déviateur (2), se détache et tombe sur le plateau récolte-tranches (1).
- Pendant le mouvement de retour du chariot (5) (vers l'opérateur) entre en fonction le dispositif mécanique qui fait avancer en sens transversal le plateau porte-produit vers la lame (16). La mesure de l'avance transversale est configurée avec la poignée de réglage d'épaisseur de la tranche (13).

- Au terme du travail arrêter la rotation du volant (7); la lame (16) s'arrête.
- Eloignez de la lame (16) le plateau porte-produit (4) (avec la marchandise restante) en utilisant la poignée (12) ou bien le levier d'avancement rapide (11).

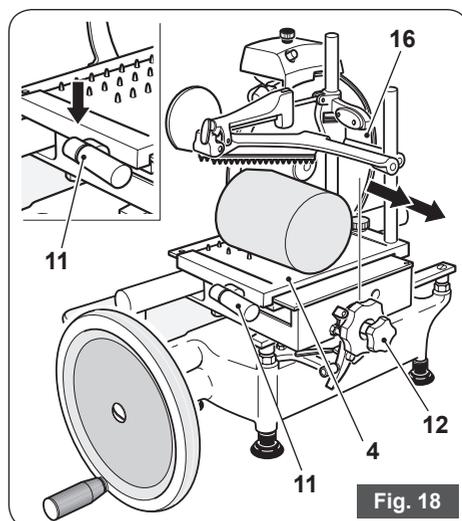


Fig. 18

- Remplacez le protège-lame (9) en serrant la poignée (9a) (fig. 19).

**ATTENTION:**

Ne laissez jamais la trancheuse si le protège-lame (9) n'est pas à sa place. Risque de se couper!

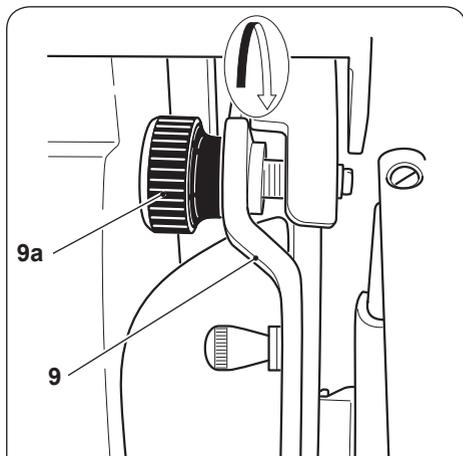
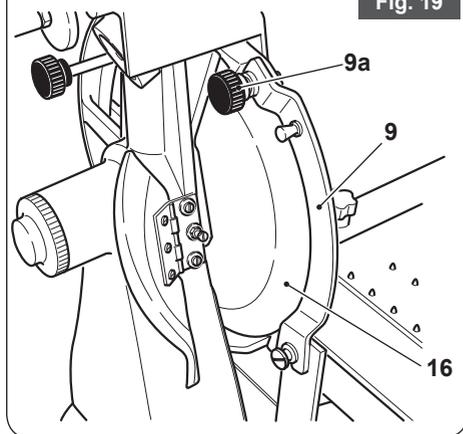


Fig. 19



- Appuyez sur le levier (10) et soulevez le presse-talon (3)
- Retirer le produit du plateau (4).

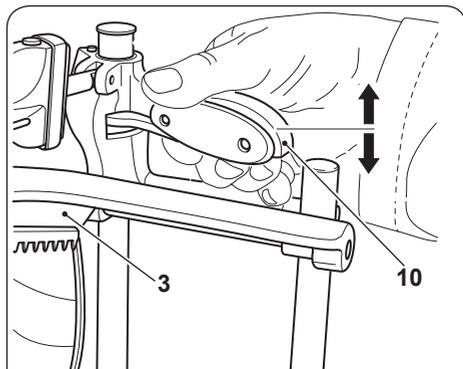
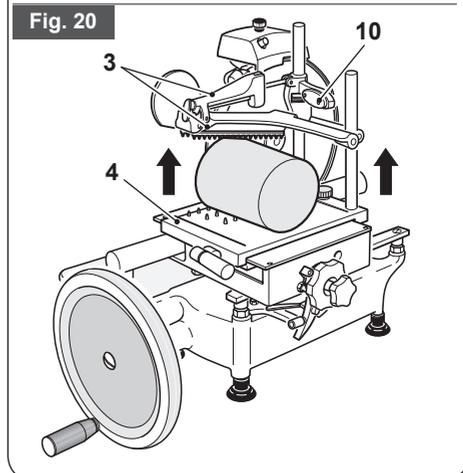


Fig. 20



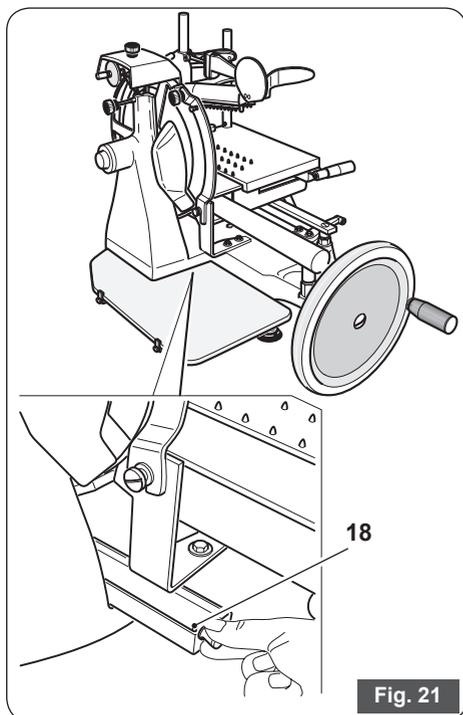
- Procéder au nettoyage de la trancheuse comme décrit dans le paragraphe concernant l'opération.

5.1 - NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE

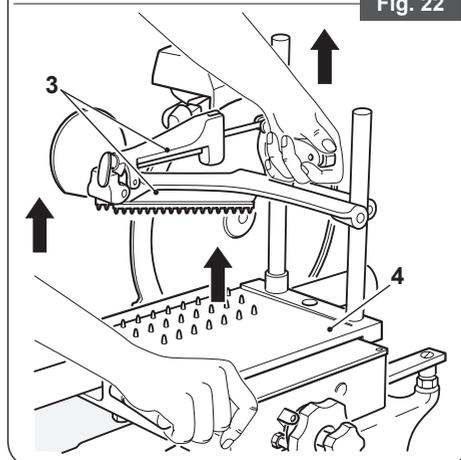
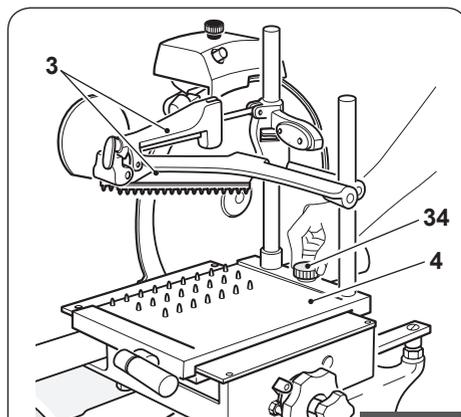
 La trancheuse DOIT être nettoyée soigneusement une fois par jour au moins ; plus fréquemment s'il le faut. Après une période d'inactivité plus ou moins longue nettoyer la trancheuse avant de l'utiliser.

 **ATTENTION :**
Risque de coupure!
 Utilisez des gants de protection anti-coupures et anti lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention.
NE PAS DETOURNER L'ATTENTION!

- Extraire la barquette (18).



- Dévisser le pommeau (34) et soulever le plateau porte-produit (4) muni de bras pousse talon (3).



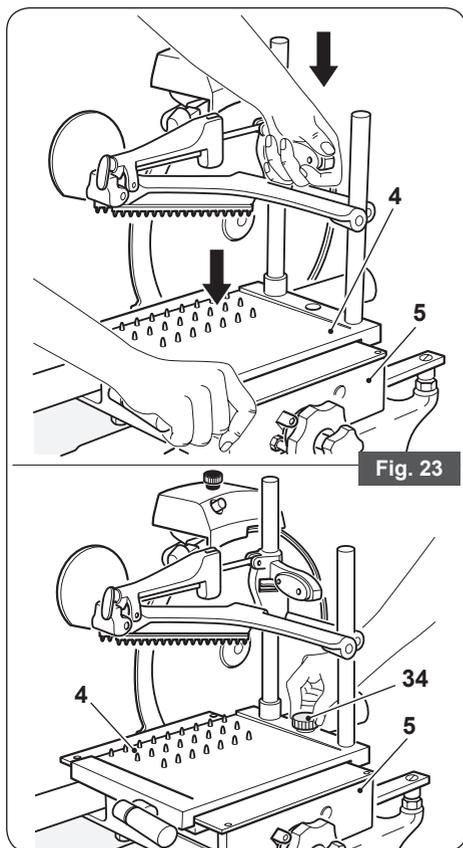
- Nettoyer toutes les parties démontées et le corps de la machine en utilisant exclusivement de l'eau chaude (à une température supérieure à 30°C) et un produit nettoyant moussieux biodégradable du type pour vaisselle. Utiliser un chiffon doux, spongieux et éventuellement une petite brosse en nylon pour les parties pointues du plateau (4) et du pousse talon (3).

- Rincer exclusivement avec de l'eau chaude et essuyer avec des chiffons doux et spongieux.

ATTENTION :
NE PAS nettoyer la machine avec des jets d'eau, à la vapeur, ou avec d'autres moyens semblables, avec des produits corrosifs dans le lave-vaisselle.

 Pour le nettoyage de la base (8) et des parties peintes utiliser un chiffon doux et éviter d'utiliser des produits abrasifs.

- Remplacez le plateau porte-produit (4) sur le chariot (5).



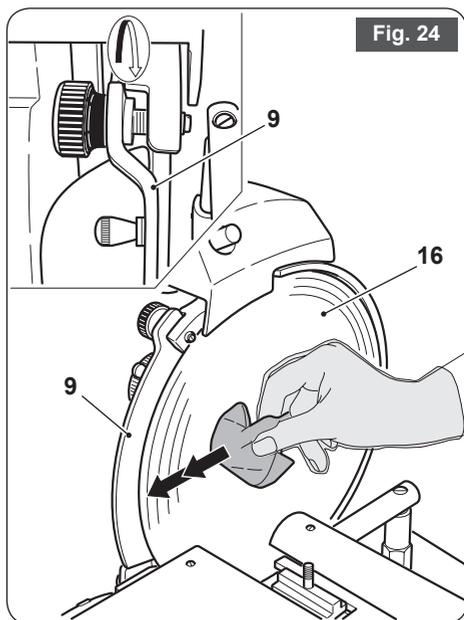
- Fixer le plateau porte-produit (4) au chariot (5) en serrant le pommeau (34).

5.2 - NETTOYAGE DE LA LAME

ATTENTION :
 Risque de coupure! Utilisez des gants de protection anti-coupures et anti-lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention.
NE PAS DETOURNER L'ATTENTION!

- Avec un chiffon humide appuyer en frottant lentement sur la lame (16) avec des mouvements allant de l'extérieur vers l'intérieur.

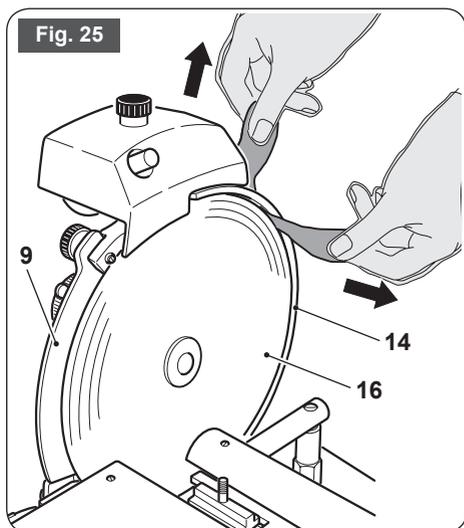
ATTENTION :
 Nettoyez **TOUJOURS** la lame (16) avec le protège-lame (9) monté derrière la lame en position de sécurité.



5.3 - NETTOYAGE DU COUVRE-LAME

⚠ ATTENTION :
Risque de coupure! Utilisez des gants de protection anti-coupures et anti-lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention.
Ne pas se distraire!

- Humecter un chiffon avec une solution d'eau et d'alcool.
- Introduire le chiffon humide entre le couvre-lame (14) et la lame (16).
- Tenir les deux extrémités du chiffon avec les deux mains et le faire glisser le long du couvre-lame (14).

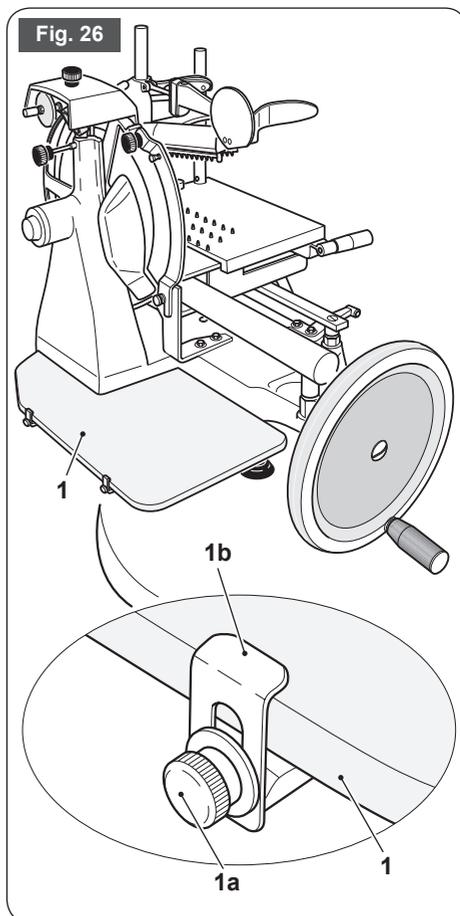


⚠ ATTENTION :
Nettoyez TOUJOURS la lame (16) avec le protégé-lame (9) monté.

⚠ Ne pas utiliser de produits détergents pour nettoyer la lame (16).

5.4 - NETTOYAGE DU PLATEAU PORTE-TRANCHES

- Pour enlever le plateau porte-tranches (1) dévisser les deux vis (1a) et le décrocher des pinces de retenue (1b).
- Laver le plateau avec de l'eau et un produit détergent normal pour la vaisselle.



6.1 - INTERVENTION D'ENTRETIEN CYCLIQUE

Outre aux opérations de nettoyage décrites dans les paragraphes précédents, il faut effectuer des opérations d'entretien périodique pour garantir le bon fonctionnement de la machine au fil du temps.

Les opérations de maintenance autorisées à l'opérateur sont :

- **Lubrification des guides de glissement du chariot (5) et du plateau porte-produit (4) et des points de lubrification.**

- Fréquence : Hebdomadaire
(voir paragraphe "6.2")

- **Lubrification chaîne (19) et couple conique (20)**

- Fréquence : Tous les 6 mois
(voir paragraphe "6.4")

- **Aiguillage de la lame**

Périodiquement, ou au moins tous les 6 mois aiguiser la lame (16) comme décrit au paragraphe "6.3".



La fréquence de l'aiguillage et sa durée dépendent du type d'utilisation de la trancheuse (temps de travail et type de produit).

Les autres interventions d'entretien **DOIVENT** être effectuées exclusivement par du personnel d'assistance autorisé par le fabricant étant donné qu'elles sont particulièrement compliquées ou qu'elles risqueraient d'être dangereuses pour l'opérateur.

Les opérations sont:

- Remplacement de la lame.
- Remplacement des ressorts de l'aiguiser.
- Remplacement de la chaîne.
- Réparations des parties du châssis, réparation et/ou remplacement des composants sous la base.

6.2 - LUBRIFICATION DES GUIDES DEGLISSEMENT DU CHARIOT ET DU PLATEAU PORTE-PRODUIT ET DES POINTS DE LUBRIFICATION

- Toutes les semaines avec quelques gouttes du lubrifiant fourni il faut lubrifier les guides de glissement (36) du chariot (5) et du plateau porte-produit (4).
- Lubrifier aussi les points indiqués sur le dessin 27.



En l'absence du lubrifiant fourni utiliser de l'huile de vaseline blanche.



Ne pas utiliser d'huile végétale.

- Ajouter quelques gouttes de lubrifiant (3 ou 4 max.) sur les tiges de glissement puis faire glisser 3 ou 4 fois les groupes correspondants.
- Dans les points de lubrification ajouter 2/3 gouttes de lubrifiant.

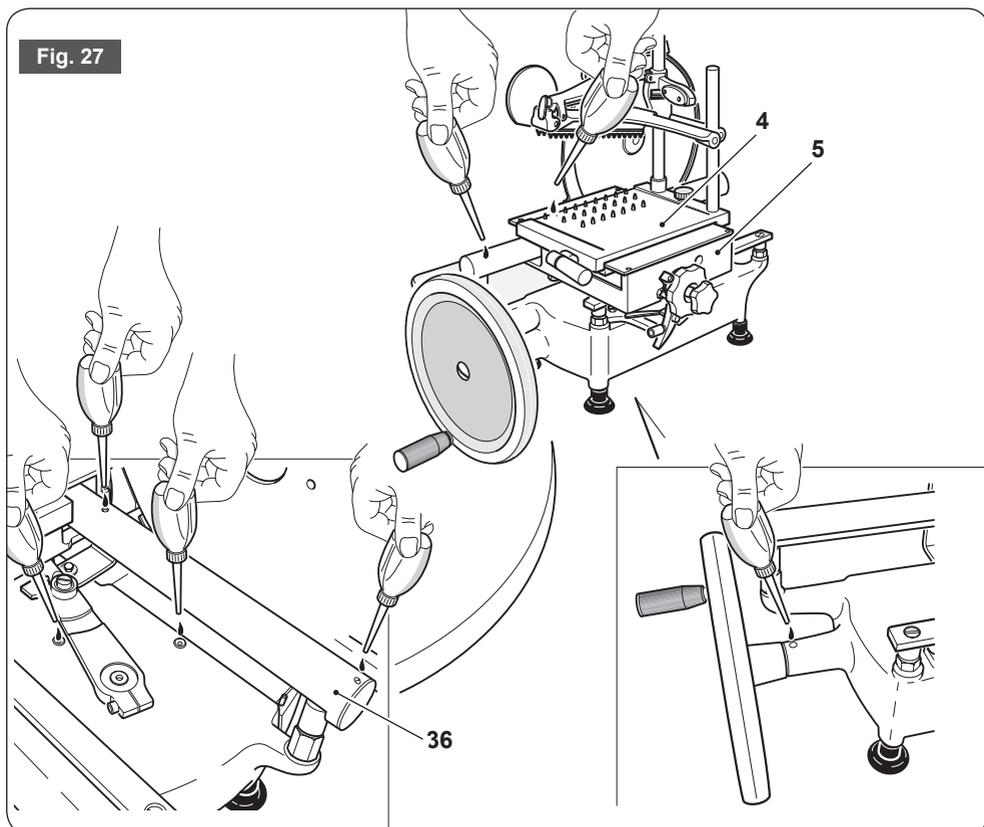


Ne pas mettre trop de lubrifiant.

- Nettoyer avec un chiffon de papier le lubrifiant en excès.

>>>>

Fig. 27



- Lubrifiez aussi le blocage du levier (10) de guidage vertical du presse talon (3) .
- Ajouter 2/3 gouttes de lubrifiant.
- Faire coulisser le pousse talon (3) 3 ou 4 fois.
- Nettoyer avec un chiffon de papier le lubrifiant en excès.

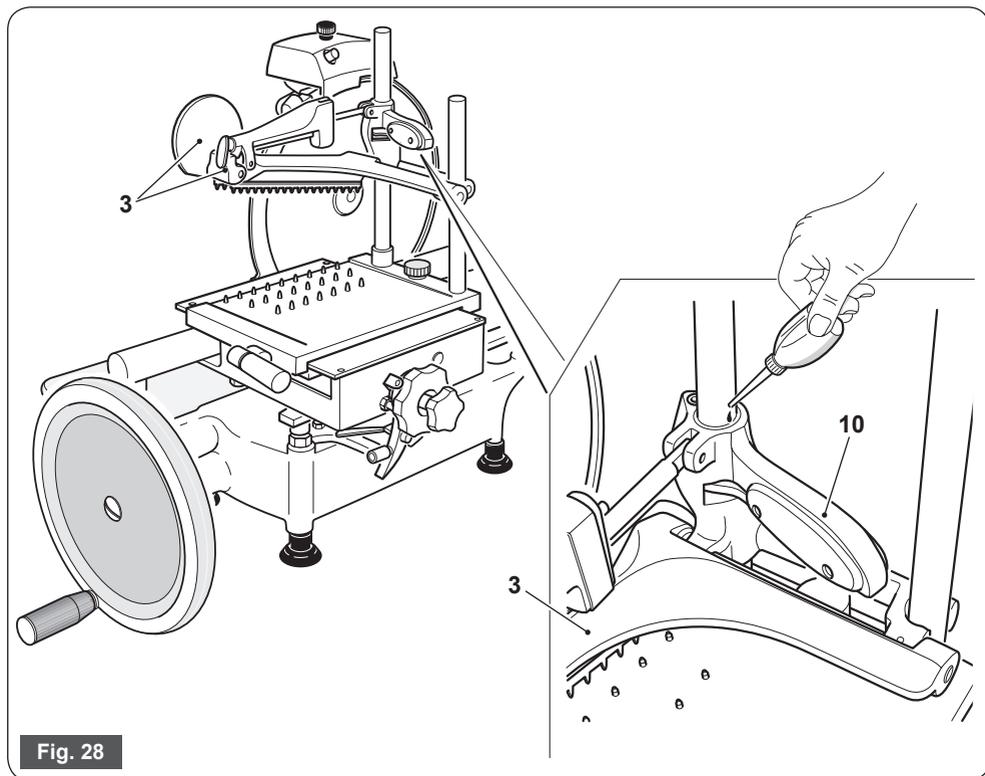


Fig. 28

6.3 - AIGUISAGE DE LA LAME

⚠ ATTENTION :
Risque de coupure! Utiliser des gants de protection anti-coupures et anti-lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention.
NE PAS DETOURNER L'ATTENTION !

⚠ ATTENTION:
Procéder TOUJOURS avec le protégé-lame (9) monté.

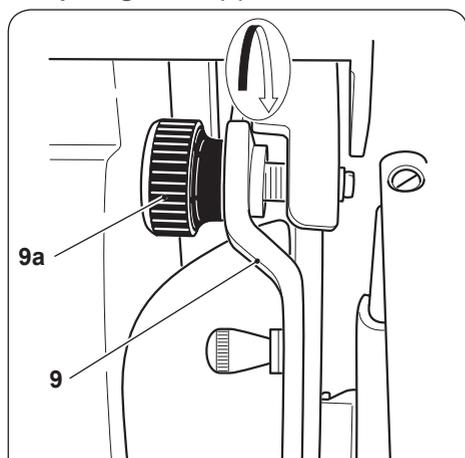
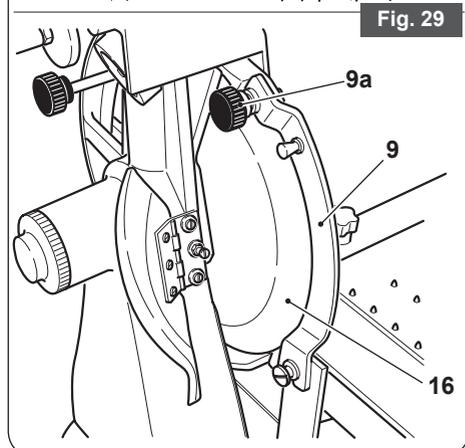


Fig. 29



Procéder comme ci-après:

- Faites reculer complètement (loin de la lame) le plateau porte-produit (4) en utilisant le poignée (12) ou bien le levier d'avancement rapide (11).

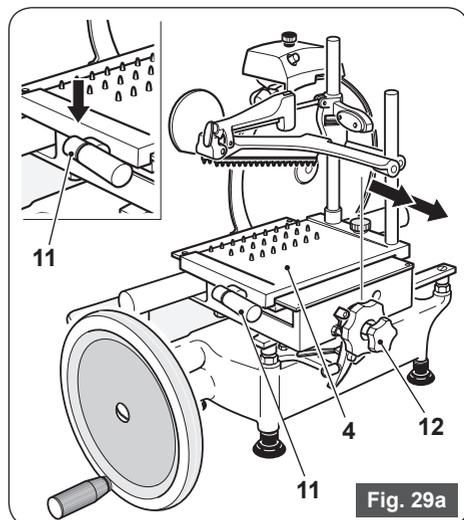


Fig. 29a

- Placez la poignée épaisseur tranche sur "0" (fig. 30).

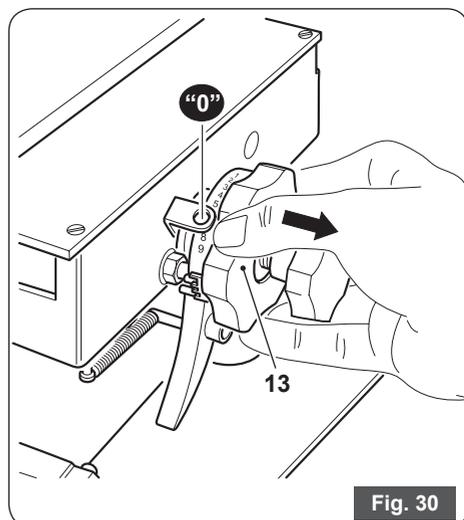
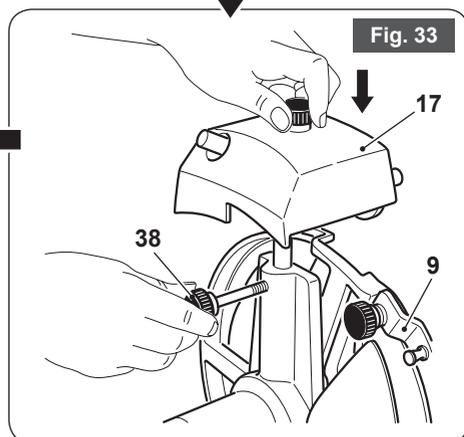
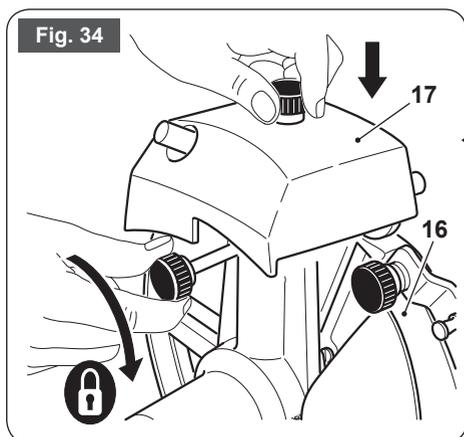
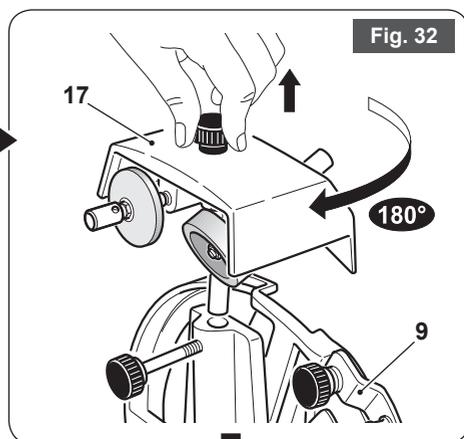
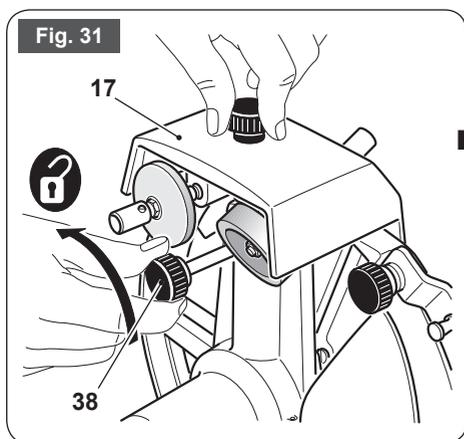


Fig. 30

- Desserrer le pommeau de blocage (38) de l'aigiseur (17) (fig. 31).
- Soulever l'aigiseur (17) et le tourner de 180° (fig. 32).
- Avec précaution baisser l'aigiseur (17), la lame (16) se met au centre automatiquement entre les deux ressorts (fig. 33).
- Visser le pommeau (38) (fig. 34).

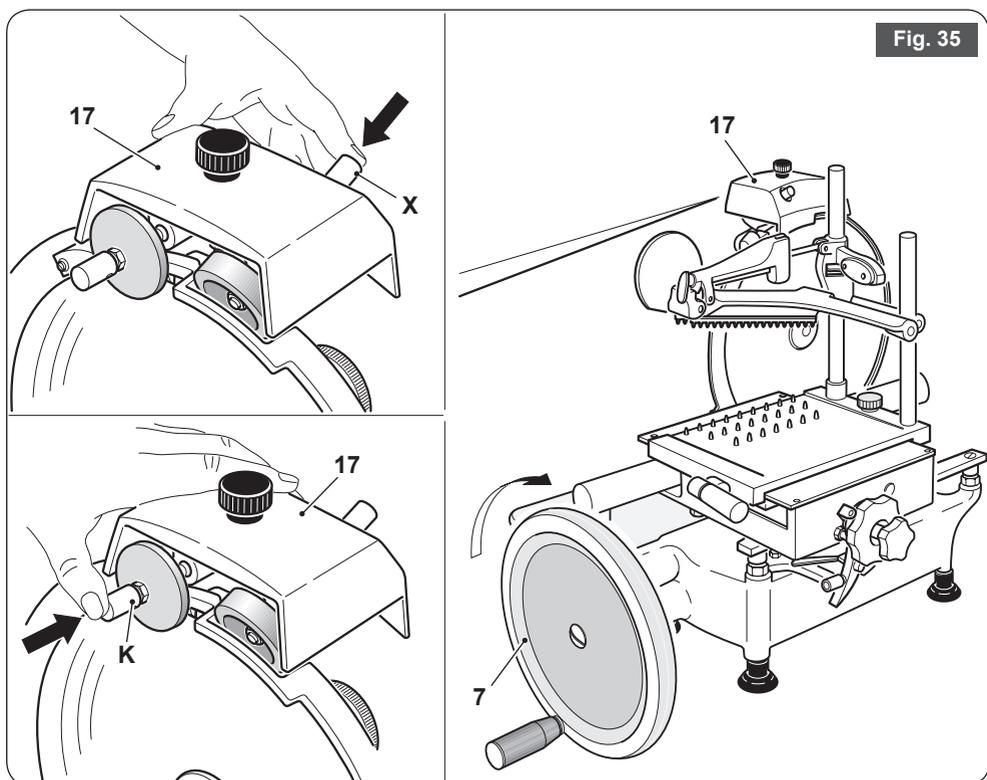


- Mettre le volant (7) en rotation et appuyer simultanément sur le bouton "X" pendant 20/30 tours de lame environ.
- Arrêtez la rotation et à l'aide d'un crayon assurez-vous qu'une légère bavure s'est formée sur le fil de la lame.
- Mettre de nouveau le volant (7) en rotation et appuyer simultanément sur le bouton "K" pendant 1 ou 2 tours de lame environ.



Ne pas faire effectuer à la lame plus de 1 ou 2 tours afin d'éviter que son fil ne se déforme.

- Remettre l'aiguiser dans sa position initiale.



6.4 - LUBRIFICATION CHAÎNE ET COUPLE CONIQUE

Tous les 6 mois procéder comme ci-après:

- Soulever la trancheuse et ajouter sur la chaîne (19) et sur les engrenages (20) 3/4 gouttes du lubrifiant fourni.



En l'absence du lubrifiant fourni utiliser de l'huile de vaseline blanche.

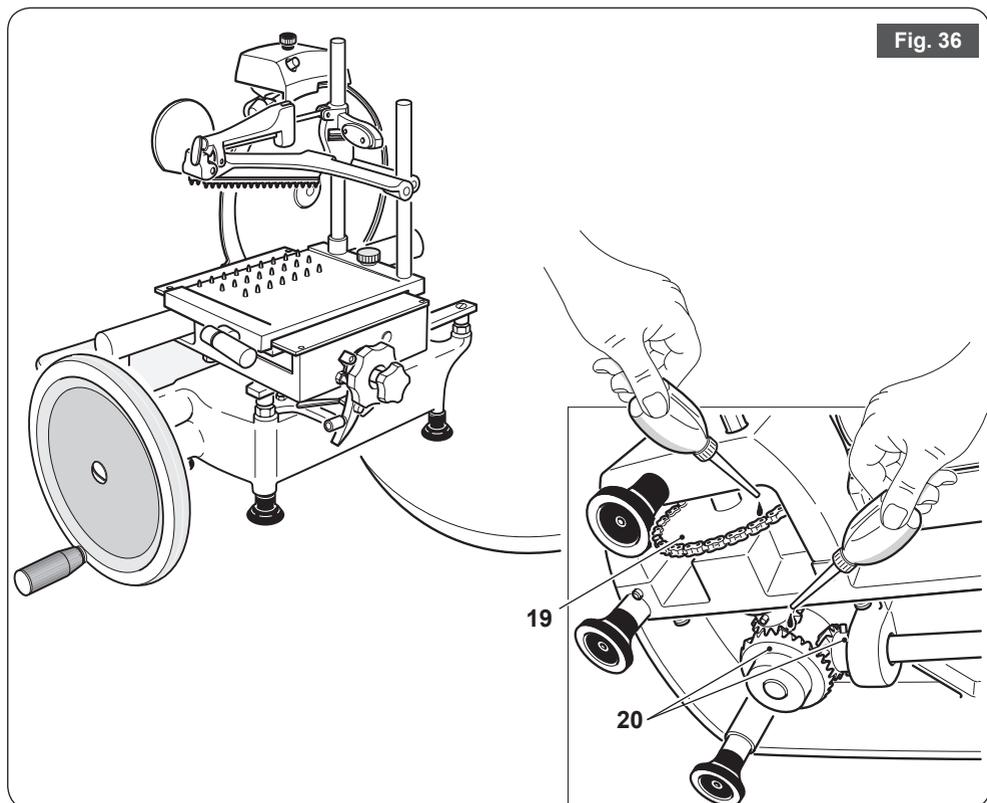


Ne pas utiliser d'huile végétale.



Ne pas mettre une quantité supérieure de lubrifiant.

- Nettoyer avec un chiffon de papier le lubrifiant en excès.



7.1 - MISE HORS SERVICE DE LA TRANCHEUSE

Les machines sont composées de:

- Châssis en alliage d'aluminium.
- Pièces intercalaires ou diverses en acier inoxydable.
- Matières plastiques, etc.

Si le démontage et la destruction sont confiés à des tiers il faut s'adresser exclusivement à des centres spécialisés pour le recyclage desdits matériaux.

Si la destruction est effectuée par le propriétaire de la machine il doit obligatoirement trier les matériaux par typologie et ensuite charger de leur élimination les entreprises autorisées.



Respecter TOUJOURS les normes en vigueur dans le pays où la trancheuse est installée.



ATTENTION:

Consulter TOUJOURS le fabricant ou le personnel d'assistance autorisé pour enlever la lame (16) et l'éliminer afin qu'elle puisse être recyclée sans aucun risque.



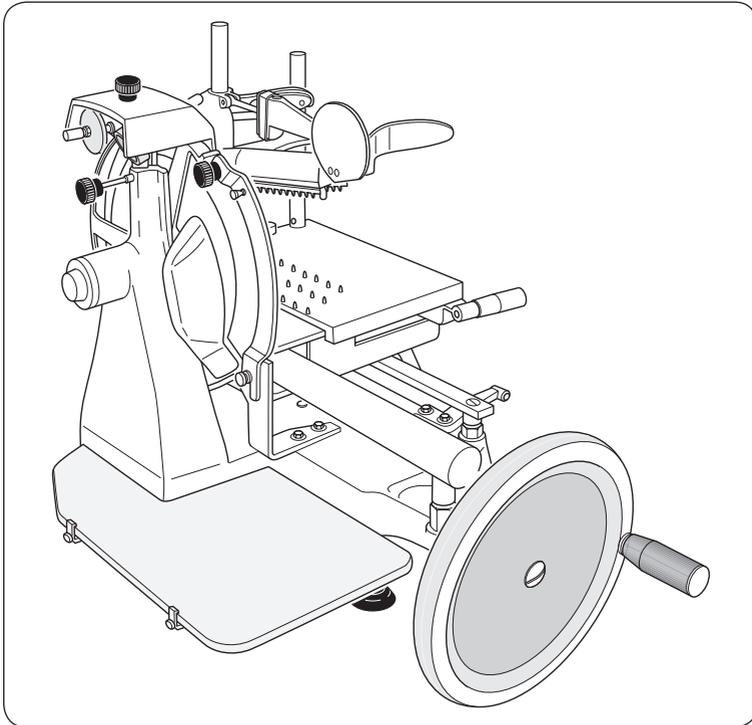
NE PAS ABANDONNER LES DEBRIS QUI SONT TRES DANGEREUX POUR LES PERSONNES, NOTAMMENT POUR LES MINEURS ET POUR LES ANIMAUX.

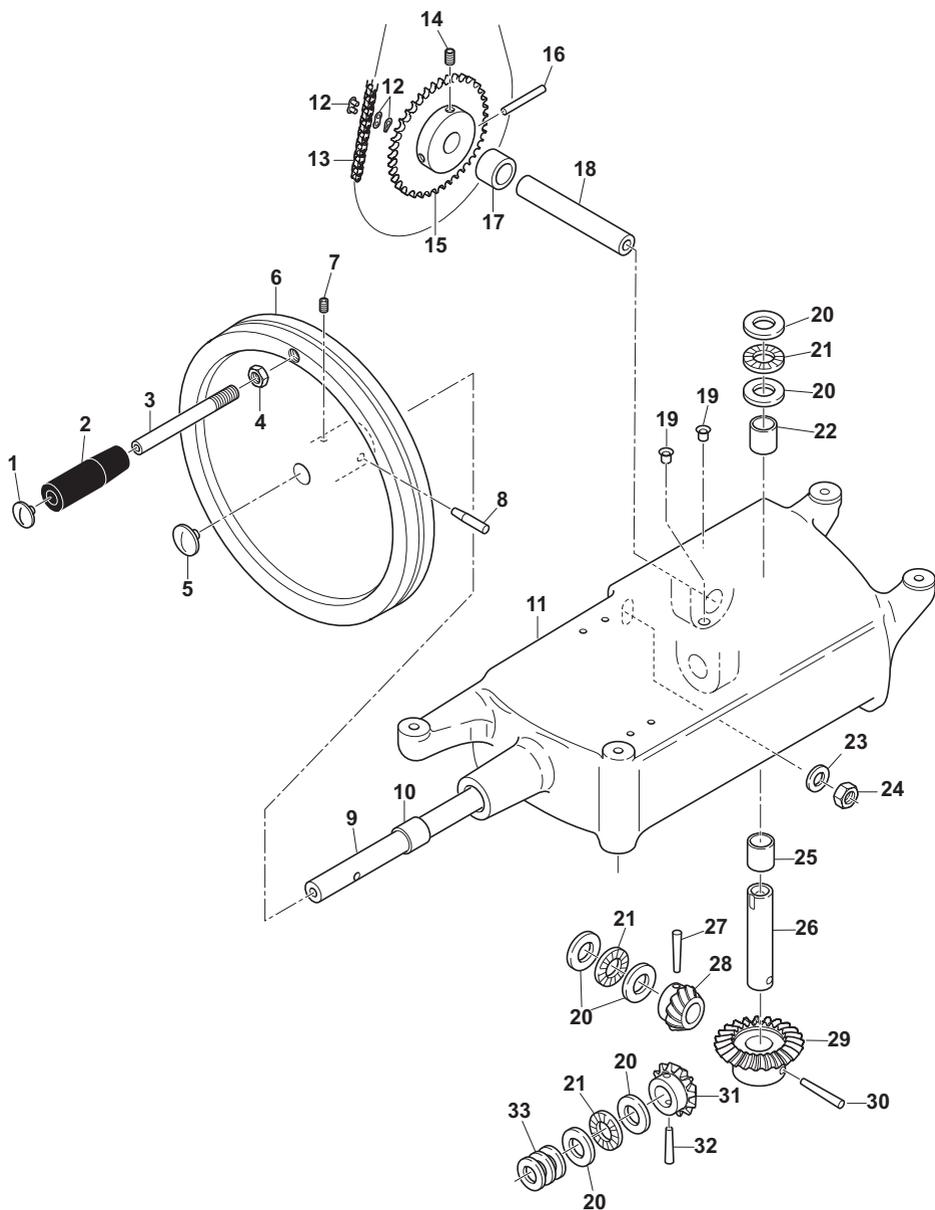


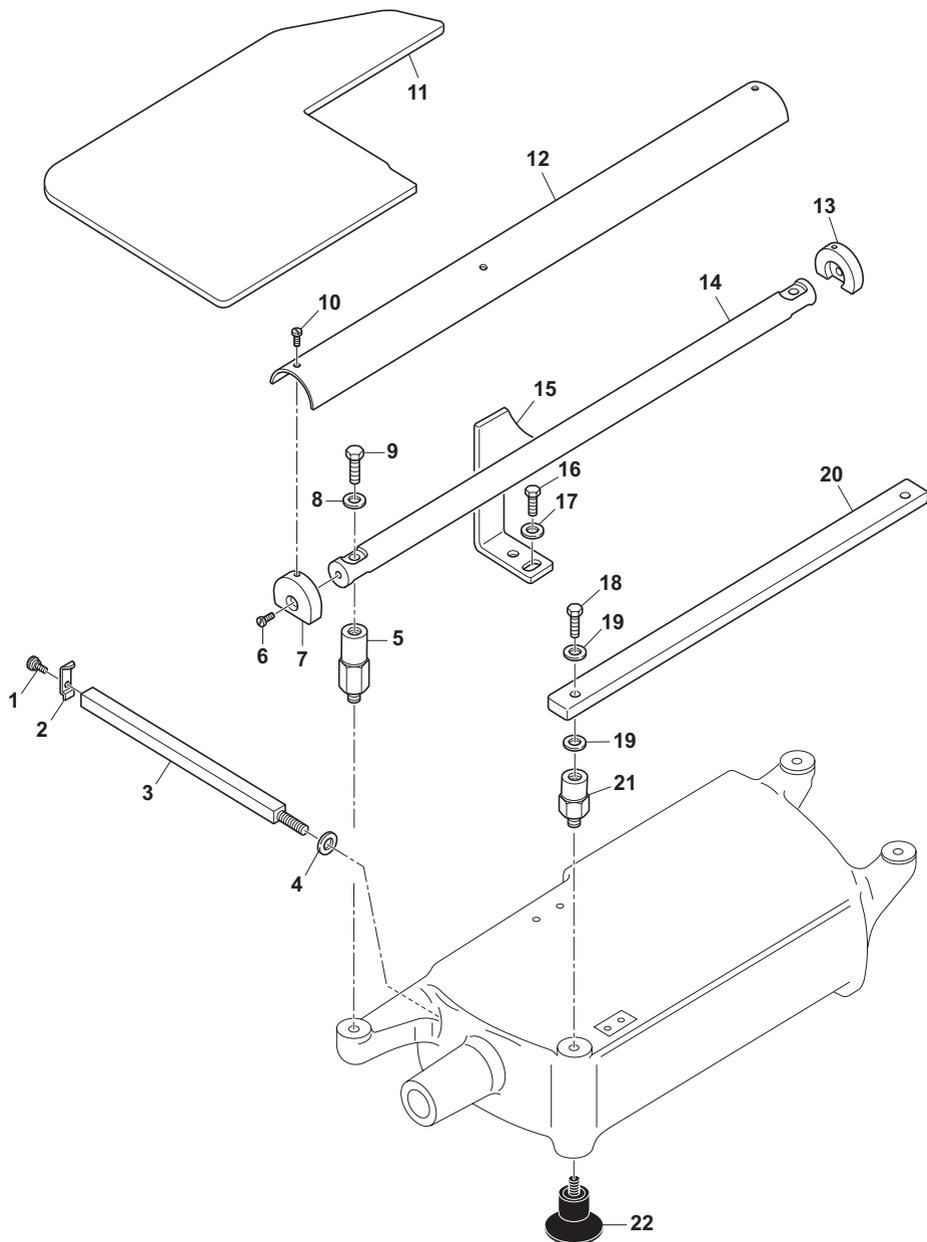
Consulter le paragraphe "Instructions pour le traitement en fin d'utilisation" à la fin de ce manuel.

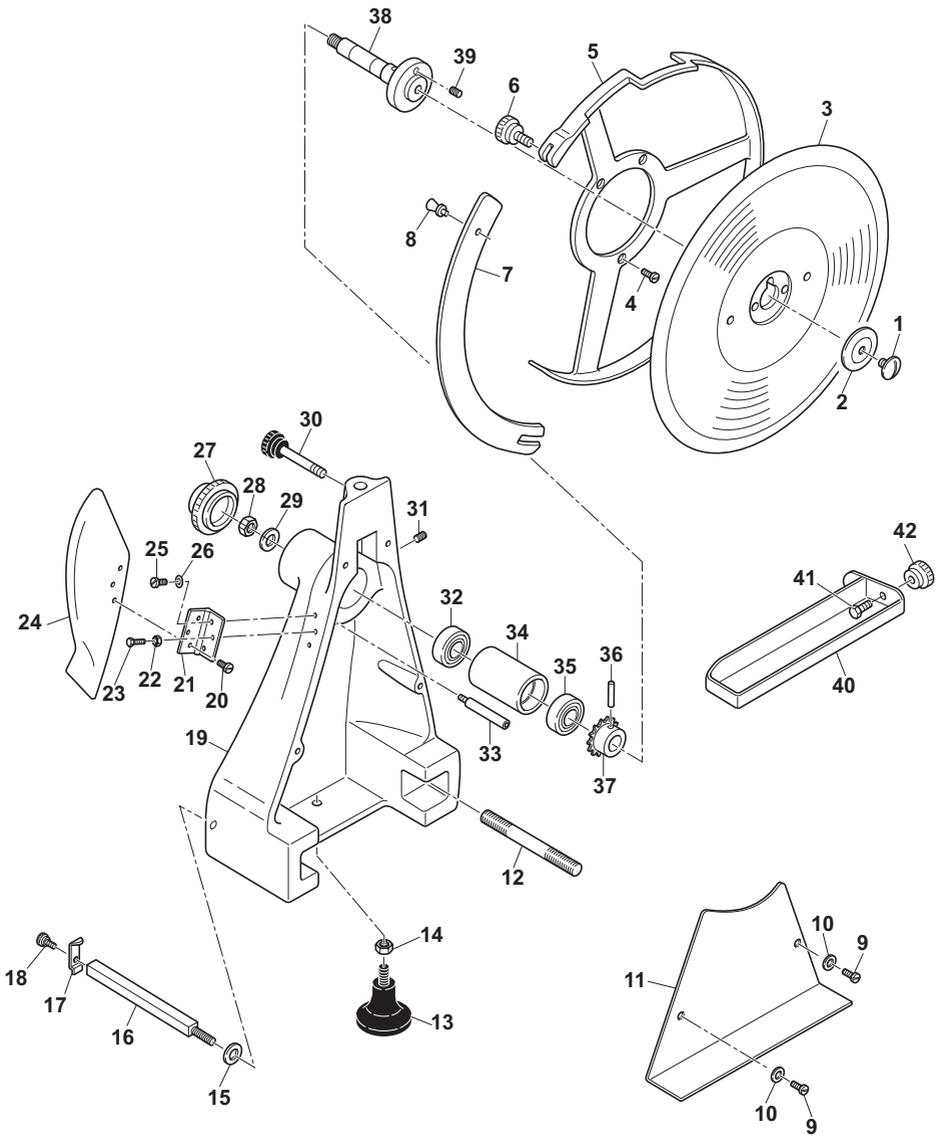
8.1 - PROBLEMES, CAUSES ET SOLUTIONS

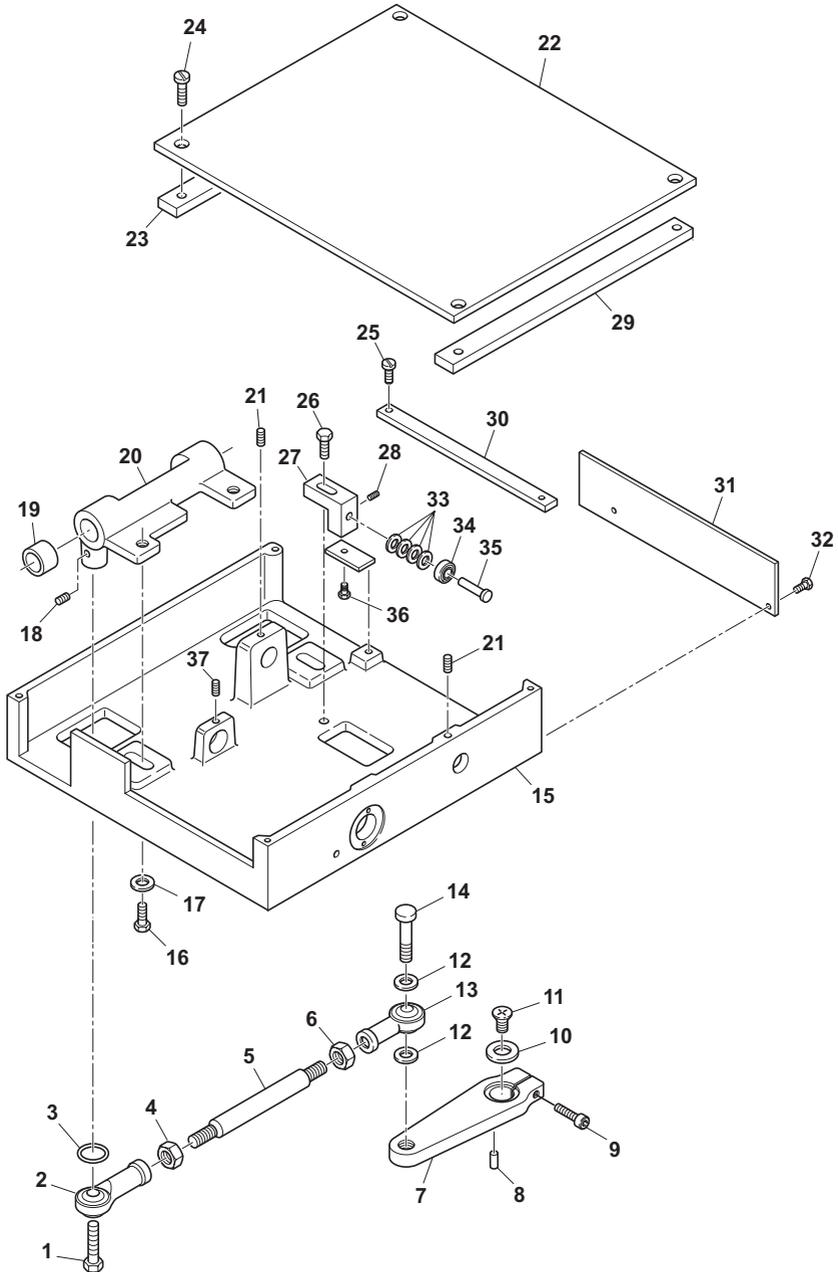
PROBLEMES	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> L'opération de coupe est difficile : résistance excessive quand la marchandise est en contact avec la lame. 	<ul style="list-style-type: none"> La lame n'est pas aiguisée. Le produit est trop vieux ou trop sec. Début de la coupe avec le produit en contact avec la lame 	<ul style="list-style-type: none"> Aiguiser la lame. Faites amollir le produit avant de le couper. Faites effectuer 4/5 tours au volant avant de le mettre en contact avec la lame.
<ul style="list-style-type: none"> Les tranches n'ont pas une épaisseur régulières. 	<ul style="list-style-type: none"> Le pousse talon ne bloque pas le produit correctement. La lame n'est pas aiguisée. 	<ul style="list-style-type: none"> Replacer le pousse talon pour qu'il bloque correctement le produit. Aiguiser la lame.
<ul style="list-style-type: none"> Les tranches sortent taillées en biais. 	<ul style="list-style-type: none"> Le pousse talon ne bloque pas le produit correctement. La lame n'est pas aiguisée. 	<ul style="list-style-type: none"> Replacer le pousse talon pour qu'il bloque correctement le produit. Aiguiser la lame.
<ul style="list-style-type: none"> Les tranches sont vides au milieu. 	<ul style="list-style-type: none"> Le produit est trop tendre (pas assez sec). La lame n'est pas aiguisée. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer plus fort sur le pousse talon. Aiguiser la lame.
<ul style="list-style-type: none"> Les tranches sont effilées ; elles ne sont pas coupées nettement. 	<ul style="list-style-type: none"> Lame usée. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer la lame.

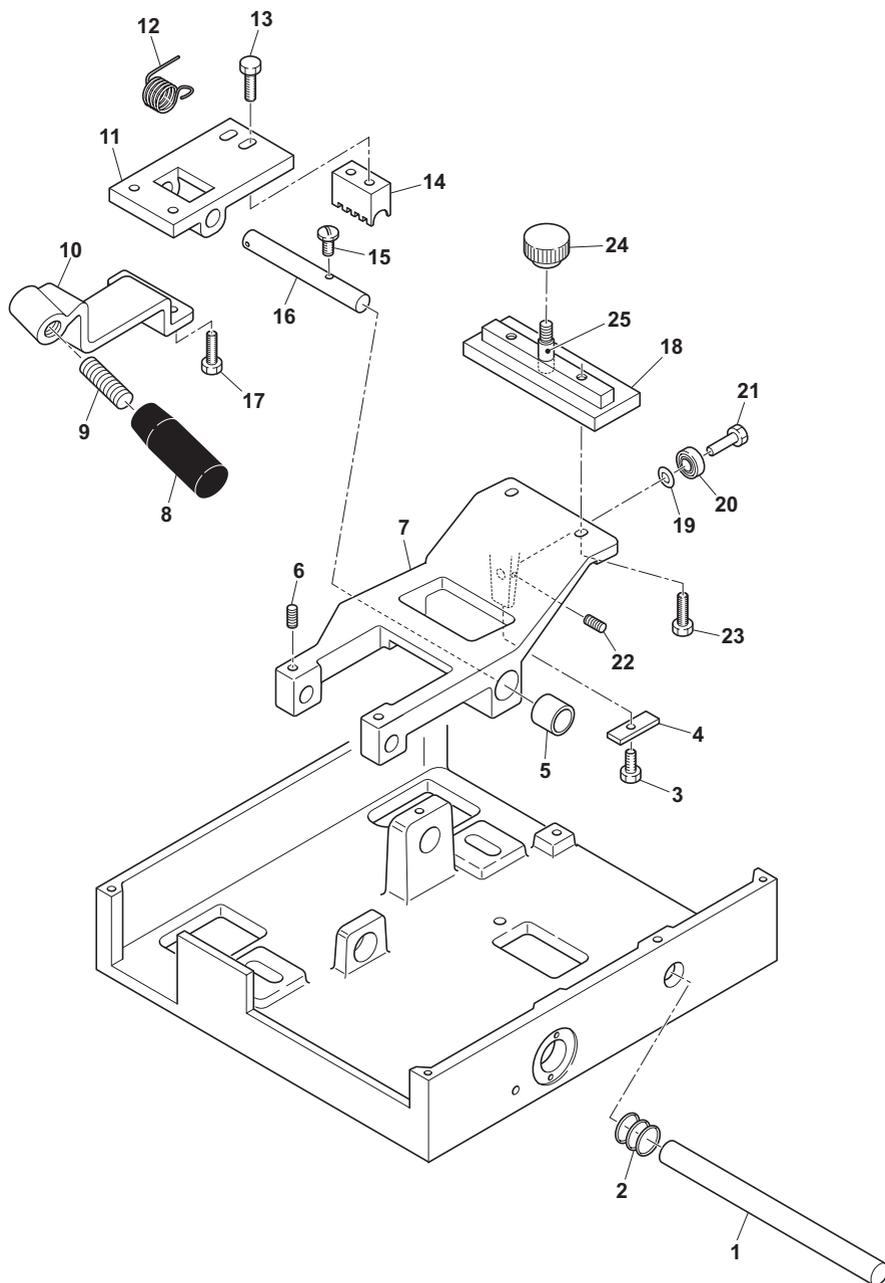


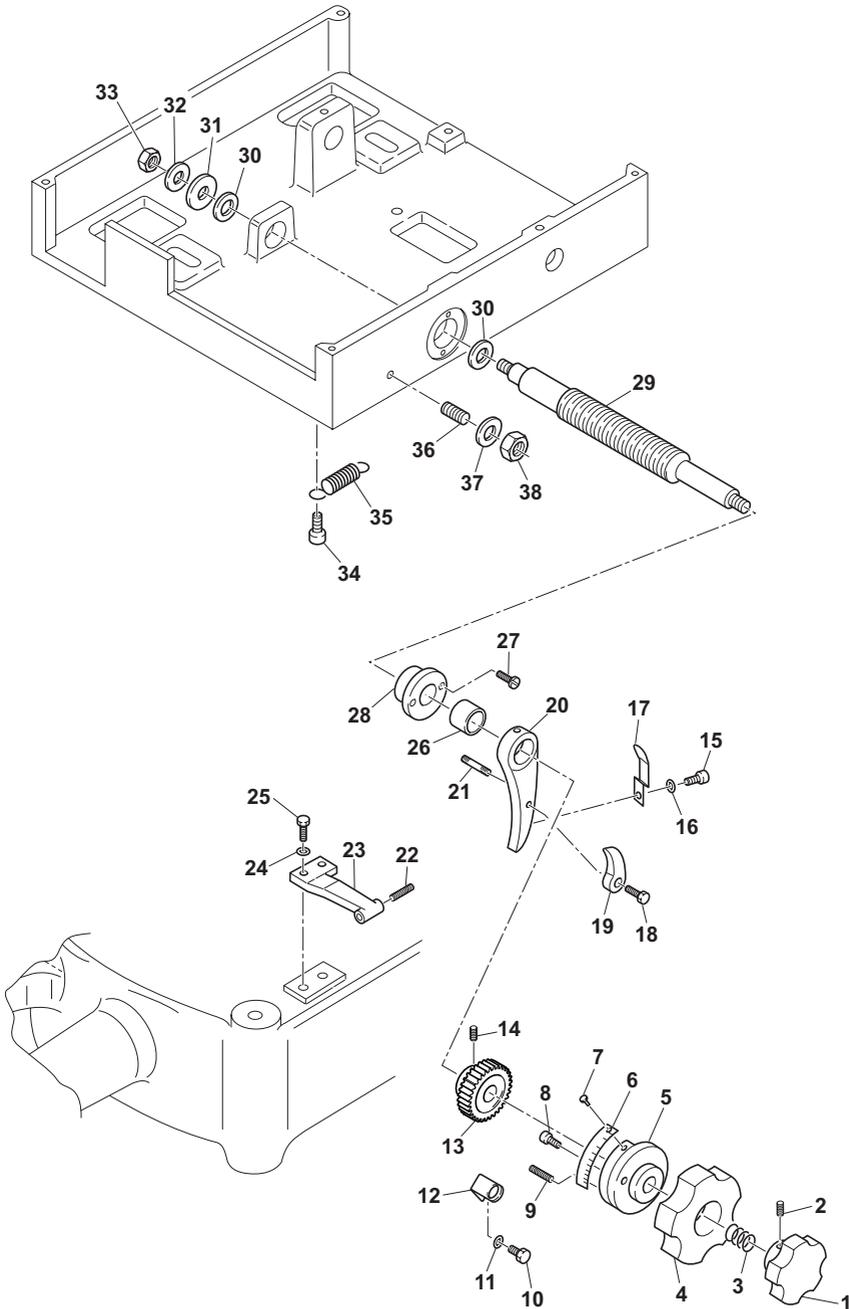


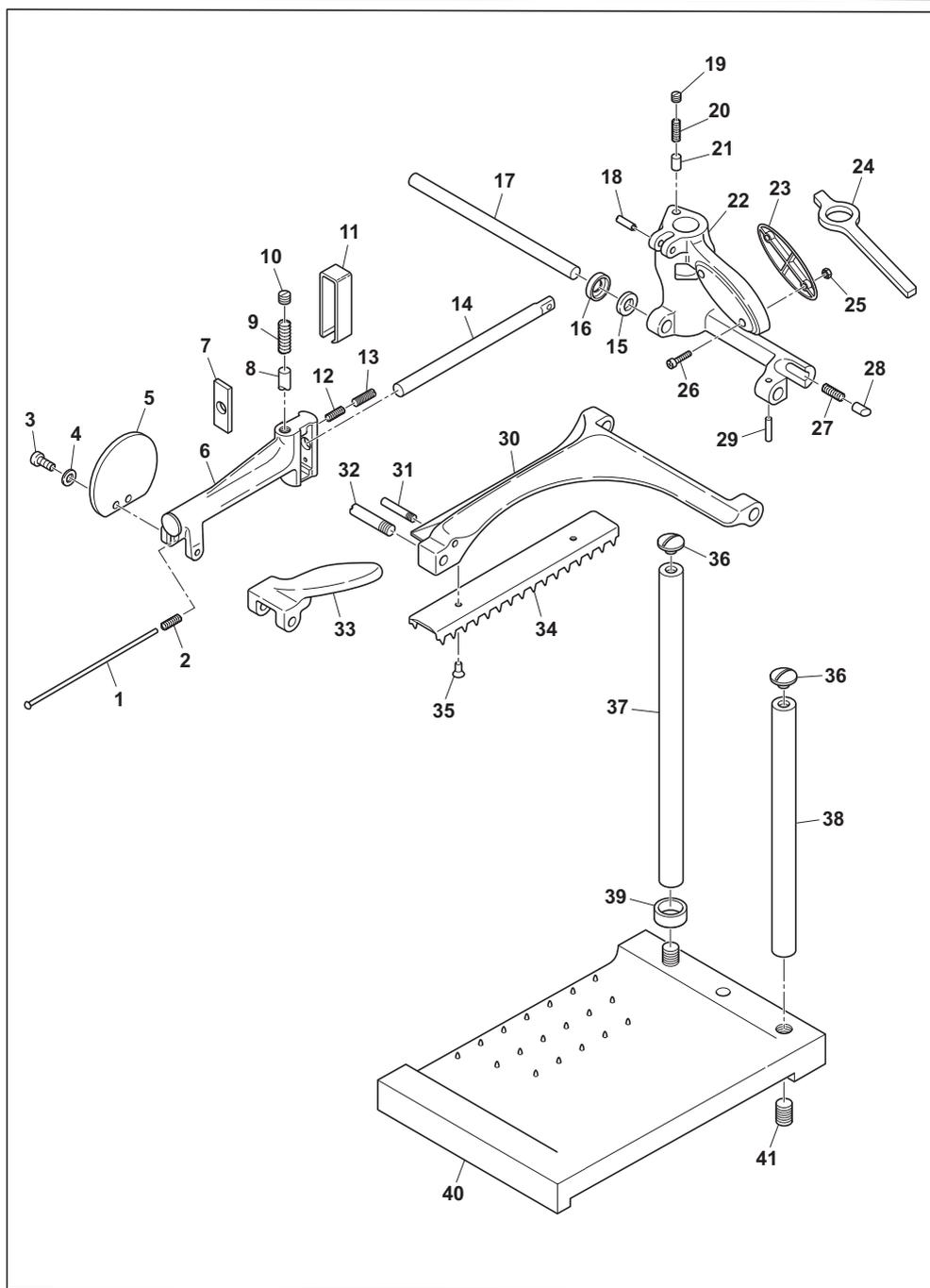


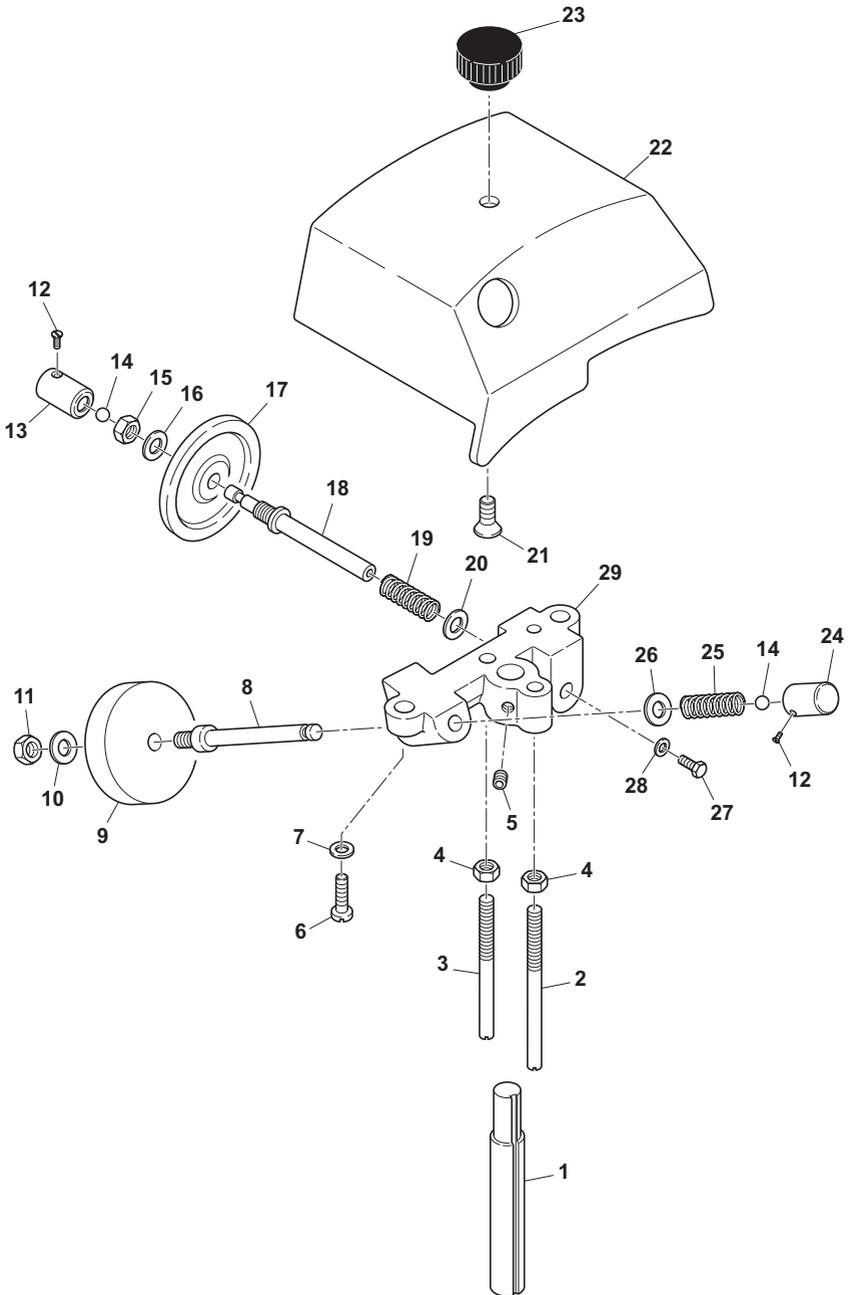












INSTRUCTION POUR LE TRAITEMENT EN FIN D'UTILISATION**Elimination**

Ce produit est conforme à la Directive 2012/19/UE.



Le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareil indique que le produit, en fin de vie utile, ne doit pas être traité avec les déchets ménagers, mais il doit être apporté dans un centre de tri sélectif pour les appareils électriques et électroniques ou bien remis au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

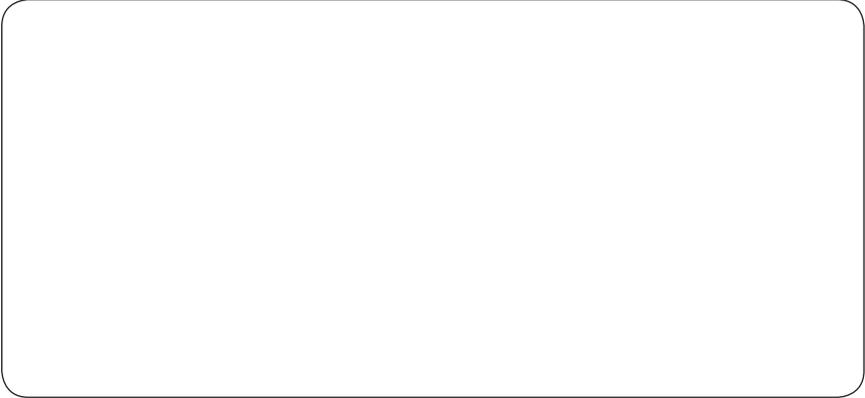
L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin d'utilisation aux centres de collecte appropriés, sous peine des sanctions prévues par les lois en vigueur sur les déchets.

La collecte sélective appropriée et ensuite l'acheminement de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement permettent ainsi d'éviter les conséquences négatives sur l'environnement et sur la santé des personnes et facilitent le recyclage des matériaux composant le produit.

Pour tout renseignement complémentaire concernant les centres de collecte de déchets disponibles, adressez-vous au service local d'élimination des déchets, ou au magasin où vous avez acheté l'appareil.

Les fabricants et/ou les importateurs sont considérés responsables du recyclage, du traitement et de l'élimination dans le respect de l'environnement que ce soit directement ou en s'affiliant à un système collectif.

06/2014



06/2014



FAC S.r.l.
MACCHINE AFFETTATRICI
INDUSTRIALI E FAMILIARI
Via Morazzone, 137 - 21044 CAVARIA (VA)
Tel. +39 0331 212252 - Fax +39 0331 216443
www.slicers.it
info@slicers.it