12/2010

Mod: 300/BS

Production code: MIRRA 300 CE

Diamond
catering equipment

8.2 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques

Aux termes de l'art.13 du Décret législatif 25 juillet 2005, n.151 "Mise en pratique des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets"

Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur les équipements ou sur leur emballage indique que le produit à la fin de sa vie doit être récolté séparément des autres déchets.

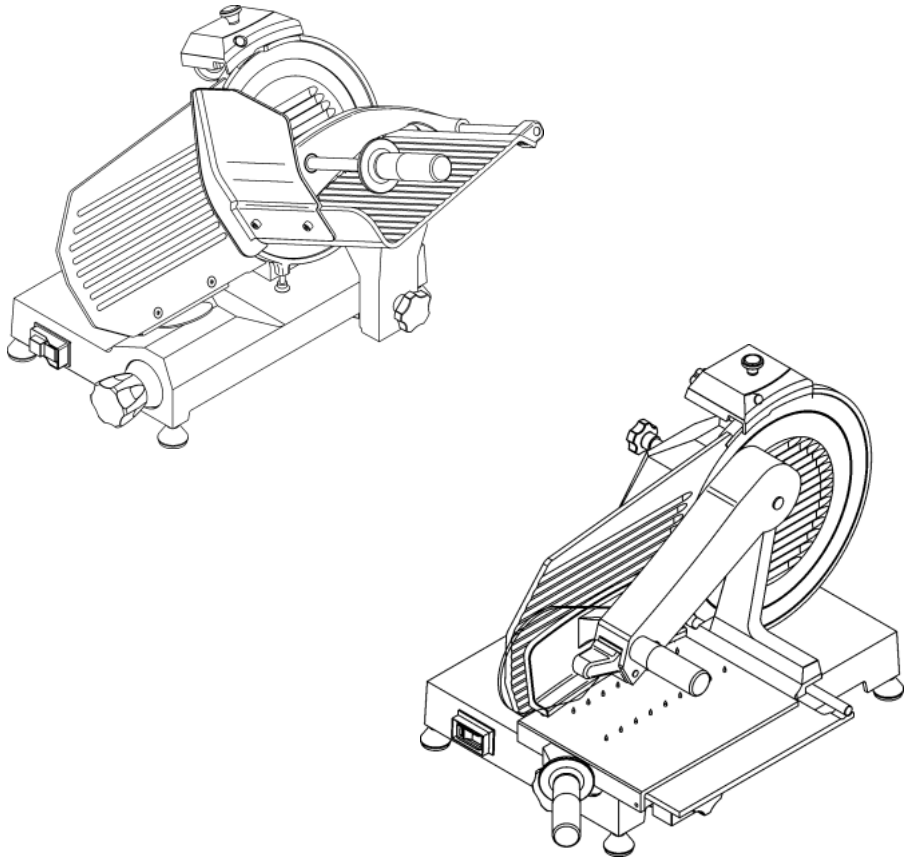
Le tri sélectif des présents équipements qui arrivent au terme de leur vie est organisé et géré par le producteur. L'usager qui voudra se débarrasser de son équipement devra donc contacter le producteur et suivre les indications que celui-ci aura adoptées pour permettre le tri sélectif de l'équipement joint au terme de sa vie.

Le tri sélectif approprié pour donner lieu par la suite au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement de l'équipement hors d'usage contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement.

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

Trancheurs à usage professionnel: **M** 220C - 220A.I.C - 250C - 275/C - 300C
M Vert. 220C - 250C - 275C
M Vert. BS 250C - 275/C - 300

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



Ed. 12/2008

AVANT - PROPOS

- *Cette manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les indications et les normesnécessaires pour l'utilisation du trancheur; il constitue le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.*
- *Ce mode d'emploi doit être livré aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien.*

TABLE DES MATIÈRES

CHAP. 1 - INDICATIONS SUR LA MACHINE pag. 4
1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES
1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MONTÉS SUR LA MACHINE
1.2.1 - sécurité mécaniques
1.2.2 - sécurité électriques
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
1.3.1 - Description générale
1.3.2 - Caractéristiques de construction
1.3.3 - Structure de la machine

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES pag. 8
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE pag. 12
3.1 - ENVOI DE LA MACHINE
3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON
3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

CHAP. 4 - INSTALLATION pag. 13
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE
4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
4.2.1 - Trancheur muni de moteur monophasé
4.2.2 - Trancheur muni de moteur triphasé
4.3 - SCHÉMAS ÉLECTRIQUES
4.3.1 - Schéma de l'installation électrique monophasé - Panneau Commandes S
4.3.2 - Schéma de l'installation électrique triphasé - Panneau Commandes S
4.3.3 - Schéma de l'installation électrique monophasé - Interrupteur professionnel
4.4 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

CHAP. 5 - EMPLOI DE LA MACHINE pag. 17
5.1 - COMMANDES
5.2 - POSE ET COUPE DU PRODUIT

"SERVICE APRÈS- VENTE"pour le remplacer.

7.5 - LAME
Vérifier qu'après un usage prolongé, le diamètre de la lame ne se réduise pas de plus de 10 mm par rapport au diamètre standard. Pour la remplacer, appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE".

7.6 - MEULES
Vérifiez que les meules gardent leur propriété d'abrasion pendant l'aiguisage. Dans le cas contraire adressez-vous au "SERVICE APRÈS-VENTE" et remplacer -lesafin d'éviter tout endommagement de la lame.

7.7 - LUBRIFICATION DE LA COULISSE
De temps en temps, mettez quelques gouttes d'huile (la burette d'huile est fournie avec la machine) dans
le petit trou prévu à cet effet (OIL) situé à côté du bouton gradué pour lubrifier la coulisse du chariot.

7.8 -ETIQUETTE DU TABLEAU ELECTRIQUE
A la longue, l'étiquette du tableau électrique pourrait s'abimer, dans ce cas appelez le"SERVICE APRÈS- VENTE".

CHAP. 8 - ELIMINATION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE
Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser; débrancher la machine de l'installation électrique.

6.2.3 - Nettoyage de l'aiguisoir
Ce nettoyage s'effectue en frottant les meules à l'aide d'une petite brosse trempée dans l'alcool en les gardant toujours tournées du côté opposé à celui de la lame pour des raisons de sécurité.

6.2.4 - Nettoyage du protège-tranche
Afin de retirer le protège-tranche (*voir FIG. n°16*) il suffit tout simplement de dévisser les deux vis (a) qui le fixent.

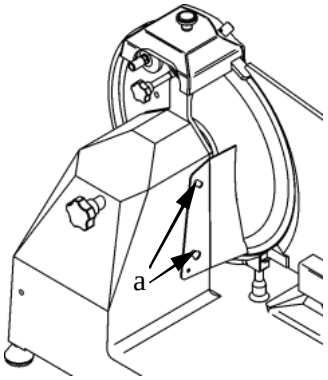


FIG. n° 16 - Représentation du protège-tranche

Nettoyez ensuite le protège-tranche en utilisant de l'eau et une lessive neutre.

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - INTRODUCTION
Avant toute opération d'entretien, il est nécessaire de:
a) débrancher le câble d'alimentation du réseau pour isoler complétement la machine de l'installation électrique.
b) mettre le bouton gradué de réglage du guide en position "0".

7.2 - COURROIE
La courroie ne nécessite d'aucun réglage. Remplacez-la généralment après 3/4 ans d'usage en appelant le "SERVICE APRÈS-VENTE".

7.3 - PIEDS
A la longue, les pieds pourraient se déteriorer perdant les caractéristiques d'élasticité et rendant ainsi la machine moins stable. Dans ce cas, remplacez-les en appelant le "SERVICE APRÈS- VENTE".

7.4 - CABLE D'ALIMENTATION
Vérifier périodiquement le câble d'alimentation et si nécessaire appelez le

5.3 - AIGUISAGE DE LA LAME

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE pag. 20
6.1 - INTRODUCTION
6.2 - NETTOYAGE DE LA MACHINE
6.2.1 - Nettoyage du le plaque d'appui
6.2.2 - Nettoyage de la lame, du protège-lame et de l'anneau
6.2.3 - Nettoyage de l'aiguisoir
6.2.4 - Nettoyage du protège-tranche

CHAP. 7 - ENTRETIEN pag. 22
7.1 - INTRODUCTION
7.2 - COURROIE
7.3 - PIEDS
7.4 - CABLE D'ALIMENTATION
7.5 - LAME
7.7 - LUBRIFICATION DE LA COULISSE
7.8 - ETIQUETTE DU TABLEAU DE COMMANDE

CHAP. 8 - ELIMINATION DE LA MACHINE pag. 23
8.1 - MISE HORS-SERVICE
8.2 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques

CHAP. 1 - INDICATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- Le trancheur ne doit être utilisé que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce mode d'emploi.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Bien que la machine soit pourvue de dispositifs de sécurité montés sur les parties dangereuses, évitez d'approcher vos mains à la lame et aux pièces en mouvement.
- Avant d'intervenir sur la machine pour le nettoyage ou l'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Lors des interventions d'entretien ou de nettoyage du trancheur (quand les dispositifs de protection sont éabsents), il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels.
- Pendant les procédures d'entretien et de nettoyage de la machine restez très concentré.
- Vérifiez régulièrement les conditions du câble d'alimentation; un câble usé ou endommagé répresente un grave danger d'ordre électrique.
- Si vous constatez que le trancheur ne fonctionne pas correctement, ne l'utilisez pas et n'effectuez jamais vous-même les réparations: adressez-vous au "SERVICE APRÈS-VENTE".
- N'utilisez jamais le trancheur pour couper des produits surgelés, de la viande, du poisson osseux, des légumes ou pour couper des produits non alimentaires.
- **Ne découper jamais sans utiliser le bras poussoir quand l'aliment est presque terminé.**
- **N'adopter pas de positions incorrectes, certaines parties du corps pourraient entrer en contact avec la lame.**
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:

⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou opéré sur la machine;
⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales;
⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
⇒ si la surface de la machine a été tratée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MONTÉS SUR LA MACHINE

1.2.1 - Sécurités mécaniques

Les dispositifs de sécurité montés sur le trancheur décrit dans ce mode d'emploi sont conformes aux directives **CEE 2006/42** et aux normes **EN 1974**.
Les dispositifs de sécurité sont garantis par (voir 1.3.3):
- le protège-lame;
- l'anneau;
- l'ensemble d'aiguisage;
- le bras poussoir;

6.2.2 - Nettoyage de la lame, du protège-lame et de l'anneau

Dévissez la poignée du tirant parelame (1) (*voir FIG.n°14*) afin de retirer le protège-lame (2).

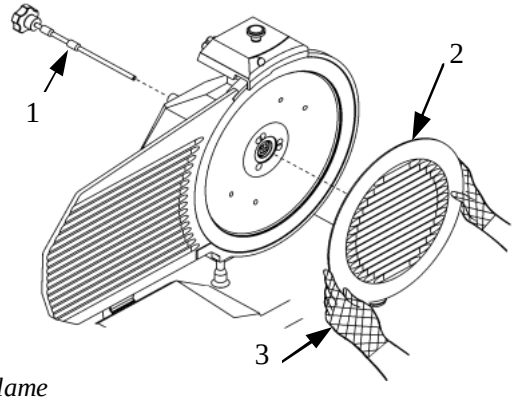


FIG. n°14 - Extraction du protège-lame

***ATTENTION*:** mettez des gants métalliques (3) et utilisez un chiffon humide pour nettoyer la lame.
Pour le nettoyage de la surface arrière de la lame et de l'anneau, il est nécessaire de retirer la lame (*voir FIG. n°15*) du trancheur.
La procédure pour la désinsertion de la lame est la suivante:

1) retirez le protège-lame (*voir FIG. n°14*);
2) enlevez l'aiguisoir (a) et écartez suffisamment le guide en utilisant le bouton gradué de sorte que le masque de protection (b) adhére bien à la lame;
3) dévissez les 3 ou 4 vis (f) qui fixent la lame selon les modèles;
4) positionnez le masque en plexiglas sur la lame pour qu'il rentre parfaitement dans l'anneau (c);
5) faites coïncider l'axe des deux trous (d) de la lame avec les deux pivots (e) du masque de protection en tournant légèrement la lame jusqu'à atteindre la position désirée;
6) vissez les deux pommeaux (e) sans serrer excessivement.

N.B. Nettoyer le protège-lame avec de l'eau tiède et une lessive neutre.

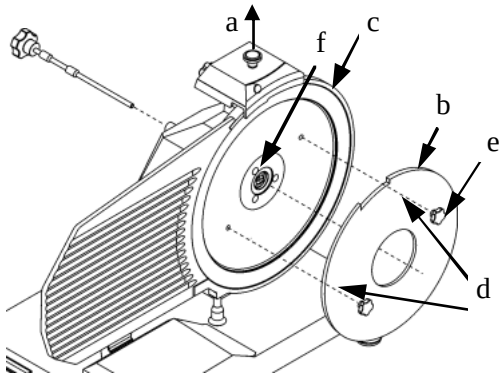


FIG. n°15 - Installation du masque pour l'extraction de la lame

CHAP.6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - INTRODUCTION

- Nettoyez la machine tous les jours ou plusieurs fois par jour si nécessaire.
- Nettoyez avec le plus grand soin toutes les pièces du trancheur en contact direct ou indirect avec l'aliment à couper.
- Ne nettoyez pas le trancheur avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau à pression élévée, mais avec de l'eau et du détergent neutre. **N'utilisez pas d'autres détergent.** N'utilisez pas d'outils, de brosses ou tout autre objet susceptible d'endommager la surface de la machine.

Avant toute opération de nettoyage, il est nécessaire de:

1) débrancher le câble d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine de l'installation électrique;
2) mettre le bouton de réglage du guide en position "0";

ATTENTION: **Attention aux risques résiduels provenant des parties tranchantes et/ou dentelées.**

6.2 - NETTOYAGE DE LA MACHINE

6.2.1 - Nettoyage de la plaque d'appui (*voir FIG. n°13*)

Le chariot (plaque d'appui + bras poussoir + tige) peut être facilement retiré:

- mettez le bouton gradué en position "0" (1);
- poussez le chariot (2) jusqu'au point d'arrêt (a) du côté des commandes;
- dévissez le volant de direction (3) et poussez le chariot vers le haut (b);
- après avoir enlevé le chariot, nettoyez-le avec de l'eau tiède et du détergent neutre (PH7).

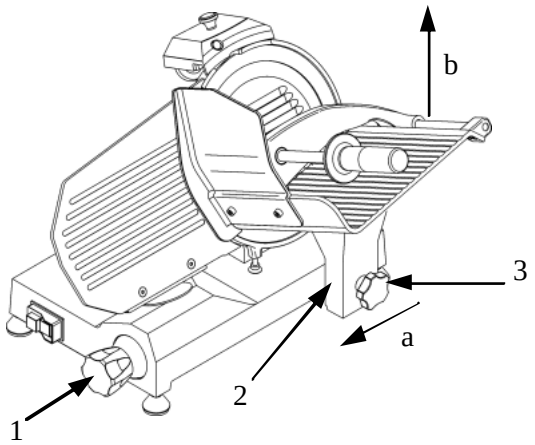


FIG. n°13 - Extraction du chariot

- la poignée du bras poussoir munie d'embout et d'entretoise;
- le protège-main sur la plaque d'appui;
- le chariot amovible seulement si le guide se trouve en position "0", à fin de course et du côté de l'opérateur.

1.2.2 - Sécurités électriques

Les dispositifs de sécurité en cas de risques d'ordre électrique sont conformes aux directives **CEE 2006/95**, **2004/108**, mod. **2006/42** et aux normes **EN 60335-2-64, EN 1974, EN 55014**.

Le trancheur est donc muni de:

- un dispositif d'arrêt (*voir FIG. n°1*) qui empêche la mise en marche de la machine si le tirant protège-lame n'est pas fermé;
- un relais dans le circuit électrique qui oblige la remise en marche de la machine en cas de panne accidentelle de courant.

Les trancheurs professionnels **CE** sont munis de systèmes de sécurité électrique et mécanique qui protègent pendant le fonctionnement de la machine et pendant son entretien et nettoyage, il existe tout de même des **RISQUES** qui ne peuvent être éliminés complètement. Ces risques sont mentionnés dans ce manuel sous le point ***ATTENTION***. Il s'agit de danger de coupure, contusion et autres provoqués par la lame ou par d'autres parties de la machine.

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - Description générale

La série des trancheurs à usage professionnel CE a été conçue et réalisée par Notre Maison afin de garantir:

- une très grande sécurité dans l'usage, le nettoyage et l'entretien de la machine;
- une hygiène parfaite garantie par la sélection minutieuse des matériaux en contact avec les aliments et par l'absence d'angles dans la partie de la machine en contact avec le produit afin de permettre un nettoyage simple et complet ainsi qu'un démontage plus "facile";
- une grande précision de coupe grâce au mécanisme à came;
- une résistance et fiabilitè de tous les éléments;
- un emploi silencieux grâce à l'utilisation de la courroie de transmission;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - Caractéristiques de construction de la machine

Les trancheurs à usage professionnel CE sont en alliage d'aluminium (Peraluman Mg 5) anodisé. L'alliage utilisé garantit l'hygiène des parties en contact avec les aliments, il est inattacable par les acides et les sels et il est aussi très résistant à l'oxydation.

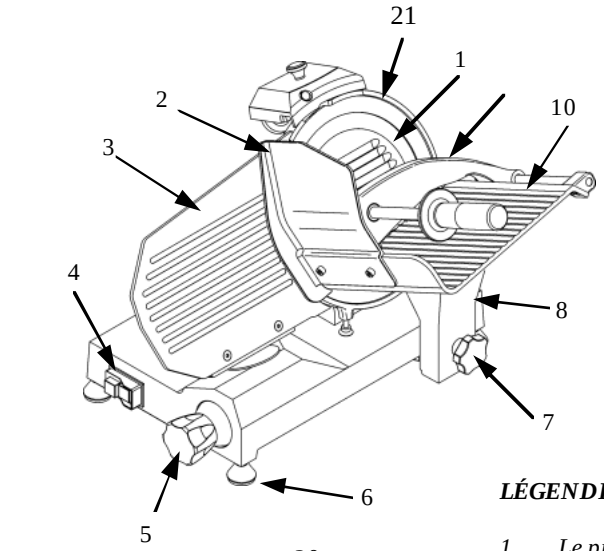
La lame est en acier 100Cr6 (chromée); elle est réctifiée et trempée assurant une coupe nette et précise du produit même après son aiguisage; les autres pièces sont

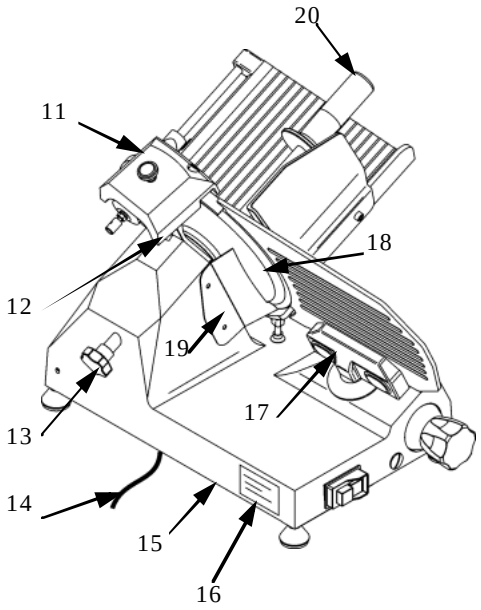
en ABS, LEXAN, PLEXIGLAS et en acier AISI 430 ou 304.

1.3.3 - STRUCTURE DE LA MACHINE

FIG. n°1a - Représentation générale du trancheur M / M Vert.

M / M Vert.





LÉGENDE:

1. *Le protège-lame*
2. *Le protège-mainde*
3. *Le guide*
4. *Commandes*
5. *Le bouton gradué*
6. *Les pieds*
7. *Le dispositif de verrouillage chariot*
8. *La tige*
9. *Le bras poussoir*
10. *Plateau*
11. *L'ensemble d'aiguisage*
12. *Le dispositif de verrouillage l'aiguisoir*
13. *Le tirant protège-lame*
14. *Le câble d'alimentation*
15. *La base*
16. *La plaquette du numéro matricule*
17. *Le support du guide*
18. *La lame*
19. *Le protège-tranche*
20. *La poignée du bras poussoir*
21. *L'anneau*

5.3 - AIGUISAGE DE LA LAME (*voir FIG. n°12a-b-c*)

***ATTENTION*: Avant de procéder avec l'aiguisage de la lame, faites attention aux RISQUES RÉSIDUELS (voir chap. 1.2.2) représentéz par le danger de coupure si on ne suit pas les instructions indiquées ci-dessous.**

L'aiguisage de la lame doit se faire régulièrement dès que l'on remarque une diminution de la capacité de coupe. Il est nécessaire de suivre les modalités indiquées ci-dessous:

1. débranchez la fiche et nettoyez avec soin la lame en utilisant de l'alcool dénaturé pour la dégraisser;
2. desserrez le pommeau (1) soulevez (a) l'aiguisoir (2) jusqu'au point d'arrêt et faites-le tourner de 180° (b) (*voir FIG. n°12a*). Laissez-le aller jusqu'au bout (c) de façon que la lame se trouve entre les deux meules. Vissez le pommeau;
3. mettez en marche la machine en appuyant sur l'interrupteur "I" (ON);
4. appuyez sur le petit bouton (3) (*voir FIG. n° 12b*), laissez tourner la lame en contact avec le meule pendant 30-40-sec. jusqu'à l'apparition d'une bavure subtile sur le fil de la lame;
5. appuyez en même temps sur les deux boutons (3 et 4) pendant 3/4 sec. et lâchez-les au même moment (*voir FIG. n°12c*);
6. après l'aiguisage, il convient de nettoyer les meules (voir 6.2.3);
7. après cette opération, remettez l'aiguisoir à sa place en suivant le procédé inverse.

N.B. Ne prolongez pas l'ébarbage pendant plus de 3-4 sec. afin d'éviter que la lame se déforme.

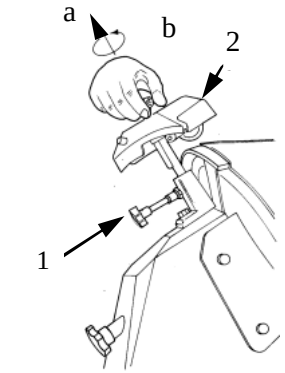


FIG. n°12a

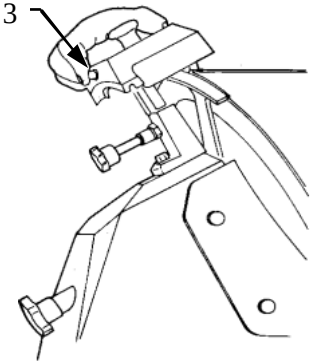


FIG. n°12b

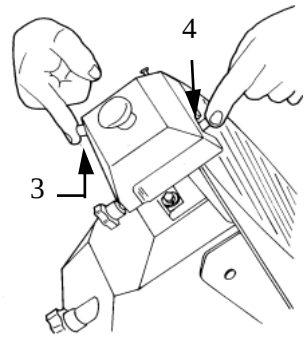


FIG. n°12c

6. évitez de faire travailler la machine à vide;
7. après l'usage, mettez le bouton gradué en position "0" (OFF), arrêtez la machine en appuyant sur l'interrupteur d'arrêt qui indiquera la position "0";
8. aiguisez la lame lorsque la surface du produit apparaît mal tranchée ou lorsque la machine coupe avec plus de difficulté (voir 5.3).

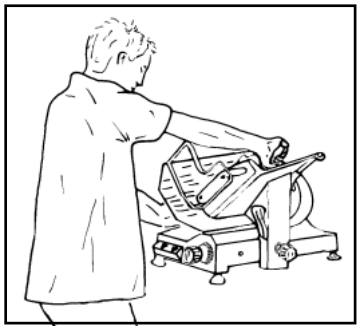


FIG. n°10a - Position correcte

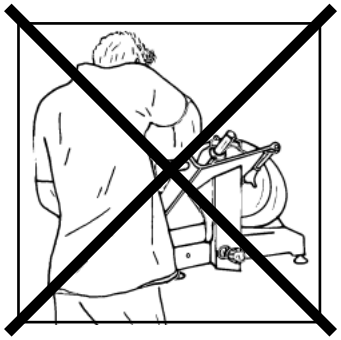


FIG. n°10b - Position non correcte

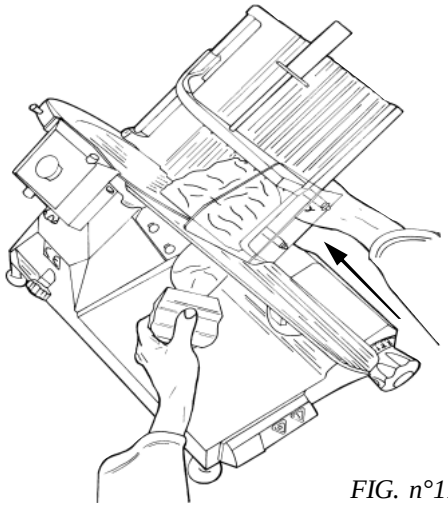
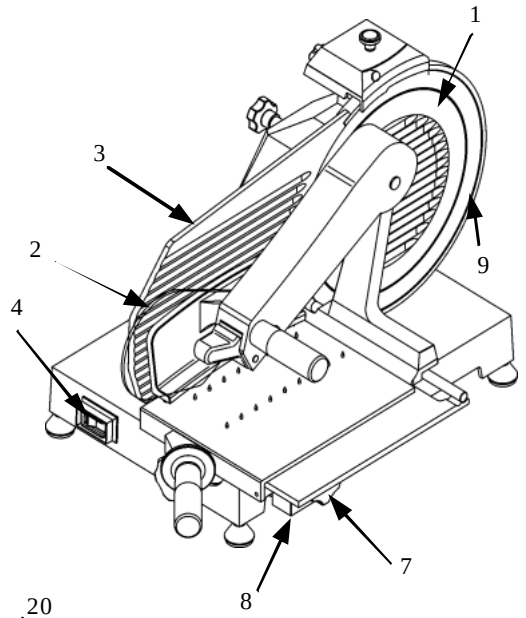
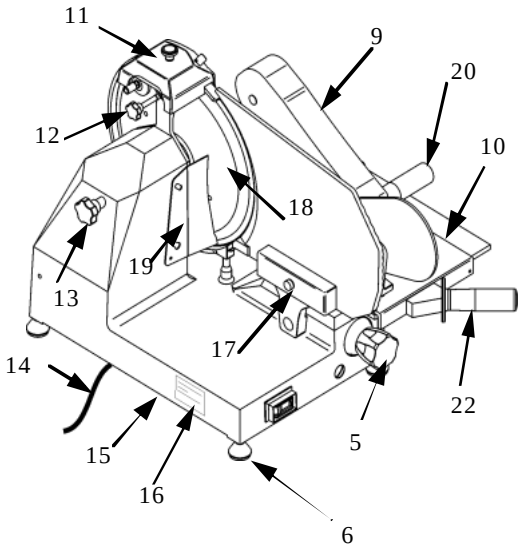


FIG. n°11 - Découpage du produit

M Vert. BS





LÉGENDE:

1. *Le protège-lame*
2. *Le protège-mainde*
3. *Le guide*
4. *Commandes*
5. *Le bouton gradué*
6. *Les pieds*
7. *Le dispositif de verrouillage chariot*
8. *La tige*
9. *Le bras poussoir*
10. *Plateau*
11. *L'ensemble d'aiguisage*
12. *Le dispositif de verrouillage l'aiguisoir*
13. *Le tirant protège-lame*
14. *Le câble d'alimentation*
15. *La base*
16. *La plaquette du numéro matricule*
17. *Le support du guide*
18. *La lame*
19. *Le protège-tranche*
20. *La poignée du bras poussoir*
21. *L'anneau*
22. *Poignée plateau BS*

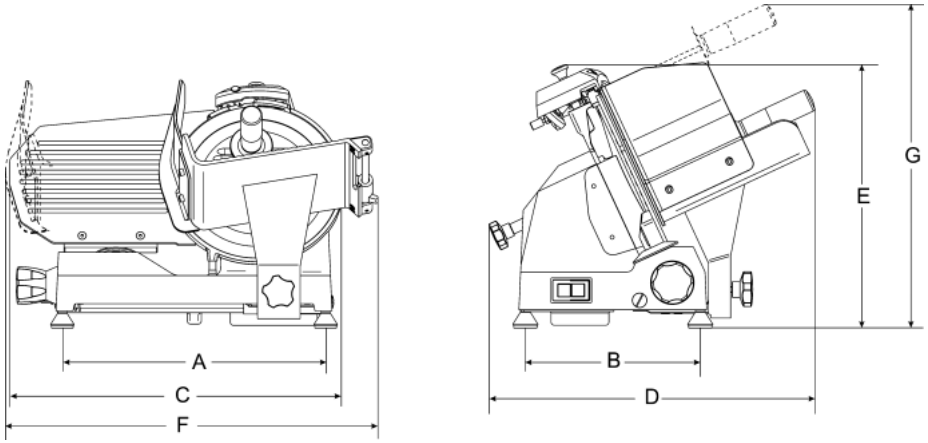
FIG. n°1b - Représentation générale du trancheur M Vert. BS

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

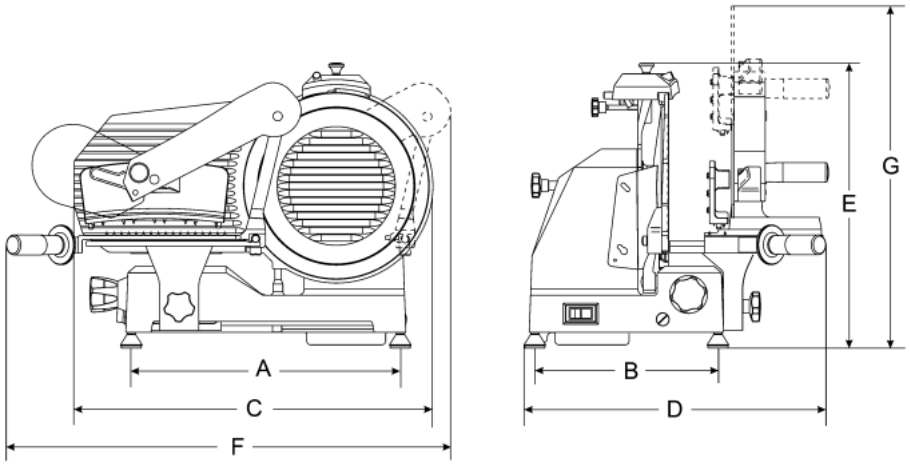
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...

FIG. n°2 - Illustration d'encombrement

M / M Vert.



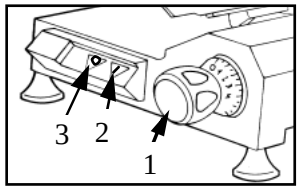
M Vert. BS



CHAP. 5 - EMPLOI DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont situés sur le côté gauche de la base de la machine comme l'indique la figure ci-dessous.



1. Le bouton gradué pour le réglage de l'épaisseur de coupe;
2. L'interrupteur de mise en marche "I" ON);
3. L'interrupteur d'arrêt "0" (OFF).

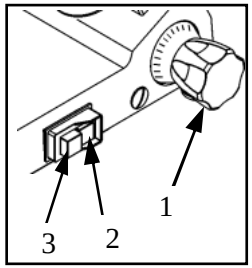


FIG. n°9 - Position des commandes

5.2 - POSE ET COUPE DU PRODUIT

***ATTENTION*:** Ne posez le produit à trancher sur la plaque d'appui que lorsque le bouton gradué se trouve en position "0" et faites attention à la lame et au bras poussoir dentelé.

Suivez la procédure suivante:

1. après avoir posé le produit sur la plaque d'appui de façon qu'il s'appuie sur le guide, bloquez-le avec le bras poussoir dentelé;
2. réglez l'épaisseur de coupe choisie en utilisant le bouton gradué;
   placez-vous correctement face à la machine afin d'éviter tout accident: appuyer la main droite sur le bras poussoir et ensuite la main gauche sur le côté du protège tranche (sans entrer en contact avec ce dernier); le corps doit être perpendiculaire au plan de travail (*voir FIG. n°10a*). ***ATTENTION***: **Ne pas se placer dans une position qui impliquerait un contact direct du corps avec la lame** (ex. *figure 10b*);
4. appuyez sur le bouton de mise en marche "I" (ON);
5. poussez doucement le chariot (plaque d'appui, bras poussoir, tige) vers la lame sans exercer aucune pression sur le produit avec le bras poussoir car ce dernier s'appuie déjà contre le guide par son propre poids (force de gravité). Le produit sera coupé facilement et, grâce au dispositif protège-lame prévu à cet effet, les tranches tomberont sur le plateau de réception (*voir FIG. n°11*);

4.3.3 - Schéma électrique de l'installation monophasée - Interrupteur professionnel

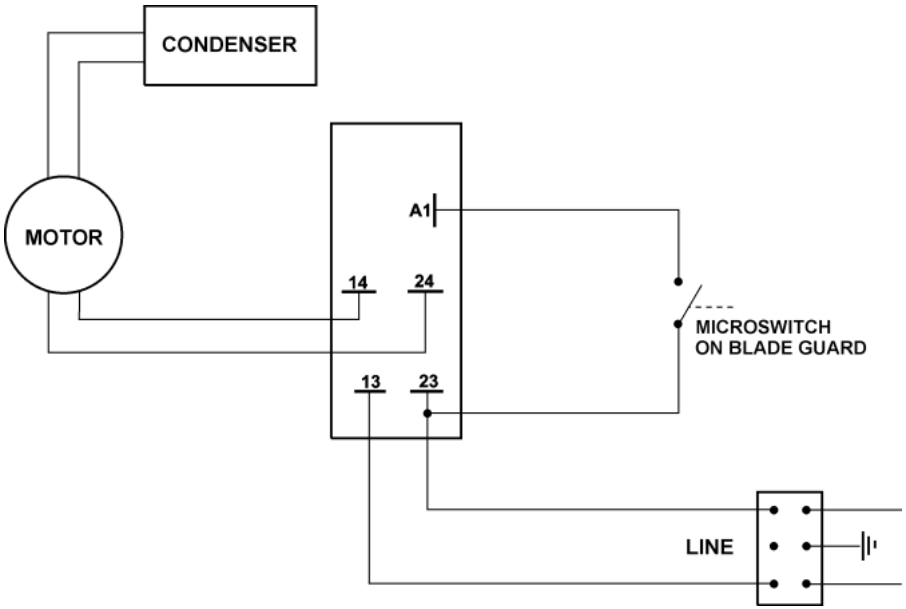


FIG. n°8 - Schéma électrique Mn - Interrupteur professionnel

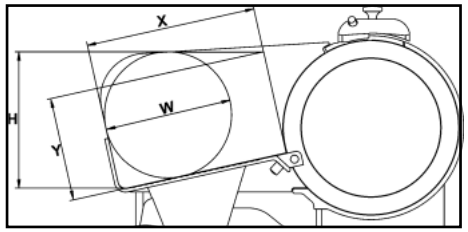
4.4 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

Avant tout essai, assurez-vous que la plaque d'appui soit bien bloquée. Ensuite vérifiez le bon fonctionnement de la machine de la façon suivante:

1. appuyez sur le bouton de mise en marche " I" (ON) et ensuite sur celui d'arrêt "0" (OFF);
2. vérifiez le bon fonctionnement de la plaque d'appui et du bras poussoir;
3. vérifiez le fonctionnement et le réglage du guide grâce au bouton gradué;
4. vérifiez le fonctionnement de l'aiguisoir (*voir § 5.3, FIG.n°12 a-b-c*);
5. vérifiez que la plaque d'appui puisse être démontée uniquement lorsque le bouton gradué se trouve en position "0" et que le bouton gradué après avoir été démonté reste dans la position indiquée;
6. vérifiez qu'en dévissant le tirant protège-lame la machine s'arrête.

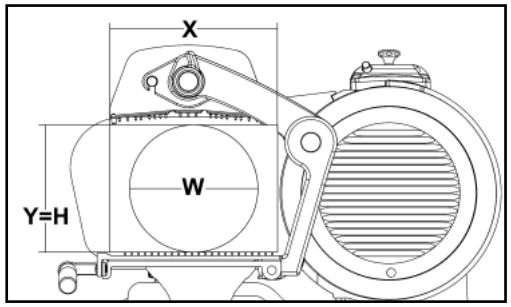
TAB. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

MODELE	*U.m.*	**M 220 C 220 AI C**	**M 250 C**	**M 275 C**	**M 275**	**M 300**
ø Lame	*mm*	220	250	275	275	300
Moteur	*W* *Hp*	147 0,20	147 0,20	147 0,20	210 0,29	210 0,29
Alimentation	*1 Ph* *3 Ph*	230V / 50Hz			230V / 50Hz 230-400V / 50Hz	
Epaisseur de coupe	*mm*	13	13	13	13	13
Déplacement chariot	*mm*	245	245	245	285	285
Dimension plateau	*mm*	230x230	230x230	230x230	250x275	250x275
A x B	*mm*	395x245	395x245	395x245	435x295	435x295
C x D x E	*mm*	480x560x370	500x560x370	535x560x370	580x610x400	600x610x420
F x D x G	*mm*	570x560x475	370x560x475	570x560x475	640x610x510	640x610x510
X **Y**	*mm*	210 135	215 145	215 165	245 175	250 185
H **W**	*mm*	170 160	180 170	200 190	210 200	225 210
Poids net	*Kg*	17	18	20	20	21
Niveau sonore du bruit	*dB*	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60



TAB. n°2 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MODELE	*U.m.*	**M Vert. 220 C**	**M Vert. 250 C**	**M Vert. 275 C**
ø Lame	*mm*	220	250	275
Moteur	*W* *Hp*	147 0,20	147 0,20	147 0,20
Alimentation	*1 Ph*	230V / 50Hz		
Epaisseur de coupe	*mm*	13	13	13
Déplacement chariot	*mm*	225	230	220
Dimension plateau	*mm*	230x235	230x235	230x235
A x B	*mm*	400x260	400x260	400x260
C x D x E	*mm*	500x535x400	510x535x410	530x535x420
F x D x G	*mm*	570x535x405	570x535x410	570x535x425
X **Y**	*mm*	205 150	205 170	225 205
H **W**	*mm*	150 150	170 170	205 205
Poids net	*Kg*	17	18	18
Niveau sonore du bruit	*dB*	≤ 60	≤ 60	≤ 60



4.3 - SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

4.3.1 - Schéma électrique de l'installation monophasée - Panneau commandes S

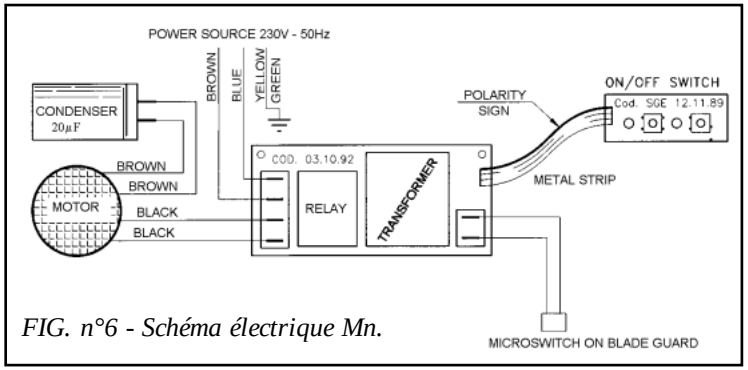


FIG. n°6 - Schéma électrique Mn.

4.3.2 - Schéma électrique de l'installation triphasée - Panneau commandes S

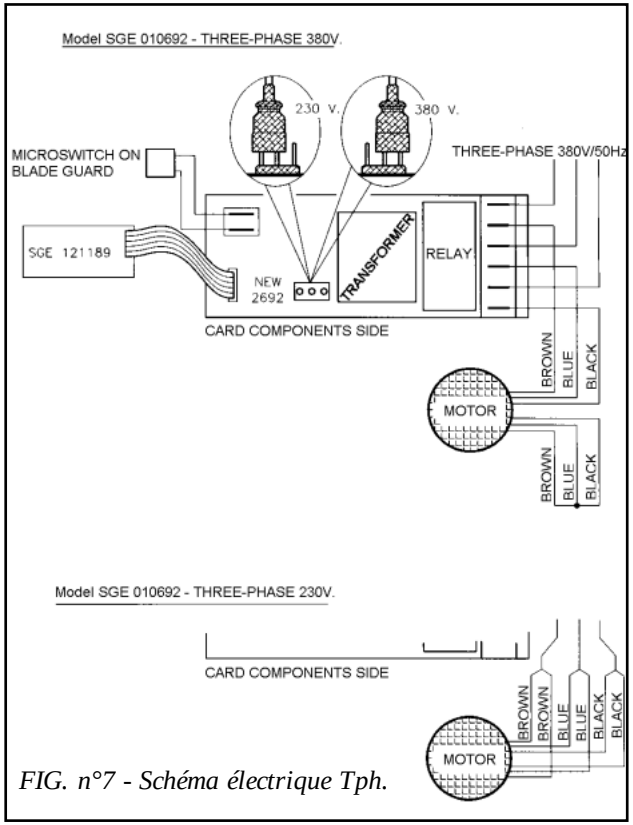


FIG. n°7 - Schéma électrique Tph.

4.2.2 - Trancheur muni de moteur triphasé

Le trancheur est muni d'un câble d'alimentation ayant un diamètre de 5x1mm² et une longueur de ≅ 1,5 m.

Branchez le trancheur au réseau d'alimentation triphasé 400 V - 50 Hz au moyen d'une prise CEI en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10 A, $\Delta I = 0.03$ A.

Assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre. Avant de procéder au branchement définitif de la machine au réseau d'alimentation triphasé, vérifiez le sens de rotation de la lame en appuyant d'abord sur le bouton de mise en marche "I" (ON) (**voir chapitre 5.1** *FIG. n°8*) et tout de suite après sur le bouton d'arrêt "0" (OFF).

La rotation de la lame doit se faire dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre en regardant la machine du côté du protège-lame (*voir FIG. n°5).*

Si le sens de rotation n'est pas correct, inversez deux des trois fils d'alimentation (noir et gris) dans la fiche ou dans la prise.

Les moteurs triphasés montés sur les machines à usage professionnel CE fonctionnent avec une tension de 230 V triphasée ou de 400 V.

S'il n'est pas spécifié autrement la machine est équipée pour le branchement sur le réseau d'alimentation de 400 V. Si vous nécessitez d'une modification des branchements pour un réseau d'alimentation de 230 V triphasé, adressez-vous au "SERVICE APRÈS-VENTE"

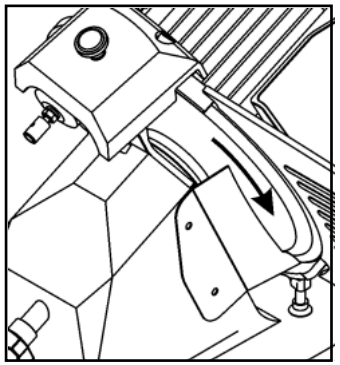
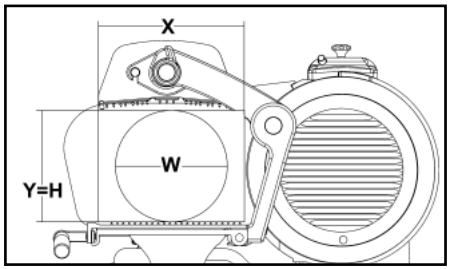


FIG. n°5 - Sens de rotation de la lame

TAB. n°3 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MODELE	*U.m.*	**M Vert. 250 C BS**	**M Vert. 275 C BS**	**M Vert. 275 BS**	**M Vert. 300 BS**
ø Lame	*mm*	250	275	275	300
Moteur	*W* *Hp*	147 0,20	147 0,20	210 0,29	210 0,29
Alimentation	*1 Ph* *3 Ph*	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz 230-400V / 50Hz
Epaisseur de coupe	*mm*	13	12	13	13
Déplacement chariot	*mm*	215	225	220	265
Dimension plateau	*mm*	275x270	260x275	285x260	260x275
A x B	*mm*	400x260	400x260	440x300	440x300
C x D x E	*mm*	510x480x415	530x480x420	580x500x455	585x540x460
F x D x G	*mm*	700x480x600	700x480x770	740x500x630	740x540x770
X **Y**	*mm*	270 190	270 200	255 205	255 215
H **W**	*mm*	190 190	200 200	205 205	215 215
Poids net	*Kg*	21,5	22	22	27
Niveau sonore du bruit	*dB*	≤ 60	≤ 60	≤ 60	≤ 60



ATTENTION: Notre machine est conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaque signalétique située sur l'arrière du trancheur; avant de brancher la machine consulter le § **4.2 branchement électrique.**

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

3.1 - ENVOI DE LA MACHINE (*voir FIG. n°3*)

Le trancheur est envoyé par Notre Usine parfaitement emballé; l'emballage est constitué de:
a) une solide boîte en carton;
b) la machine;
c) deux compartiments en carton qui assurent la stabilité de la machine;
d) un masque pour ôter la lame;
e) ce mode d'emploi;
f) la burette de l'huile;
g) le certificat de conformité **CE**.

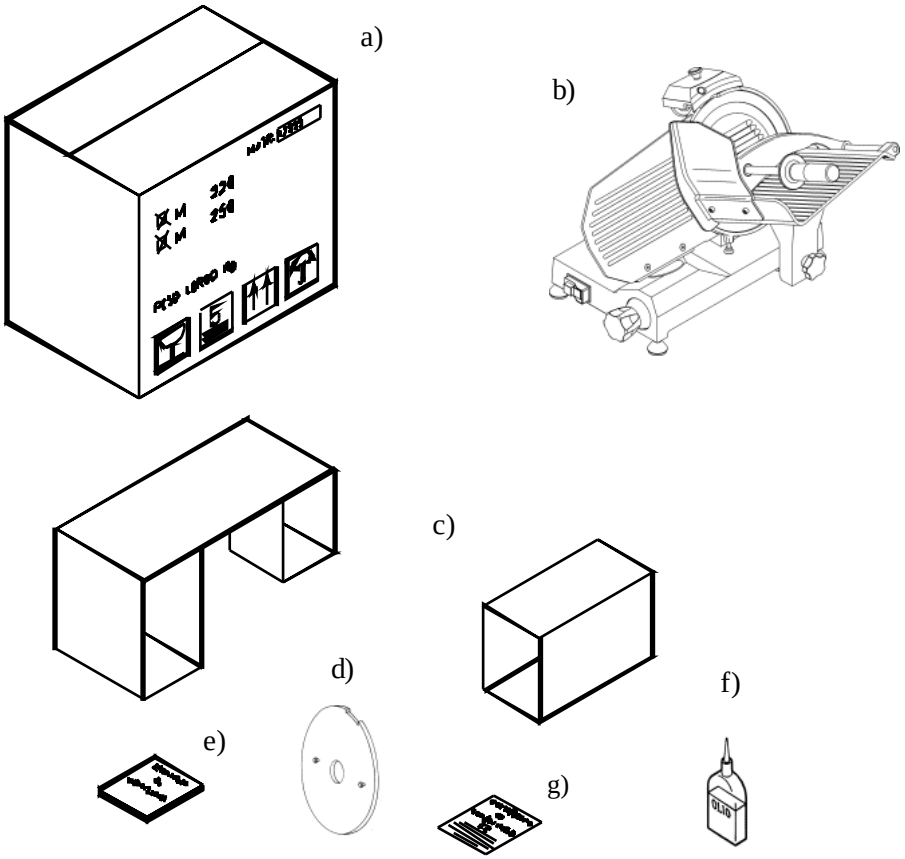


FIG. n°3 - Description de l'emballage

3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (*voir FIG. n°3*). En revanche si lors de la réception le colis apparaît endommagé à cause de chocs, il est nécessaire de le communiquer au transporteur et de rédiger un rapport detaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les trois jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulever correctement par les 4 coins (parrallèlement au sol) pendant le transport.

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, une palette éventuelle, un feuillard en plastique et une mousse en polyuréthane) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides.
Si la machine est installée dans des Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

Le trancheur doit être placé sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le *Tab. 1-2-3* (selon le modèle). Elle doit donc être dure, plane, sèche, stable et se situer à 80 cm de hauteur.
En outre la machine doit être installée dans un endroit ou l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

4.2.1 - Trancheur muni de moteur monophasé

Le trancheur est pourvu d'un câble d'alimentation ayant un diamètre de 3x1mm², une longueur de 1,5 m et une prise "SHUKO".
Branchez le trancheur sur un réseau de 230 V 50 Hz interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10 A, ΔI = 0.03A. Assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre.
Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique - numéro de matricule (*FIG. n°4*) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

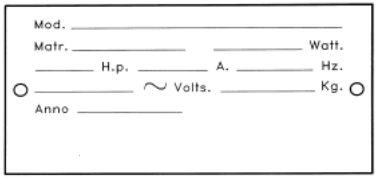


FIG. n°4 - Plaque du numéro matricule