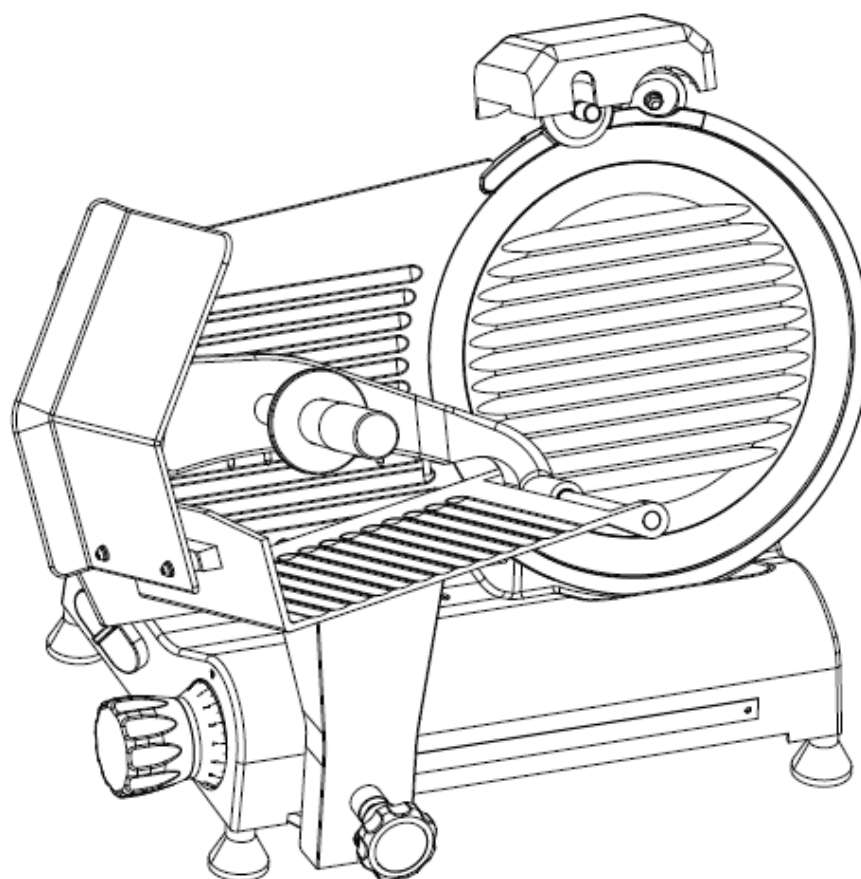


MANUEL D'UTILISATION TRANCHEUR ALUMINIUM

BUD- TAC- 220

BUD- TAC- 250

BUD- TAC- 300



Français – traduit de l'anglais original



INTRODUCTION

- Ce manuel a pour but de fournir aux clients des informations sur le trancheur et ses spécifications ainsi que les instructions d'utilisation et d'entretien nécessaires afin de garantir la meilleure utilisation et de préserver son efficacité à long terme.
- Ce manuel est destiné aux personnes qualifiées et compétentes qui seront informées de l'utilisation du trancheur et de son entretien quotidien.

CHAP. 1 - INFORMATION SUR LE TRANCHEUR

1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- Le trancheur ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées qui connaissent parfaitement les mesures de sécurité décrites dans ce manuel
- Dans le cas d'un changement de personnel, la formation doit être faite à l'avance.
- Bien que le trancheur soit équipé de systèmes de sécurité sur les points dangereux, il est recommandé de ne pas toucher la lame et les composants mobiles.
- Avant de commencer le nettoyage et l'entretien, débranchez la fiche de la prise d'alimentation.
- Évaluer soigneusement les risques résiduels lorsque les dispositifs de protection sont retirés pour effectuer le nettoyage et l'entretien.
- Le nettoyage et l'entretien nécessitent une grande concentration.
- Un contrôle régulier des cordons d'alimentation électrique est absolument nécessaire. Un cordon usé ou endommagé peut entraîner un grand risque de choc électrique aux utilisateurs.
- Si le trancheur présente des dysfonctionnements, il est recommandé de ne pas l'utiliser et de s'abstenir d'essayer de le réparer, veuillez appeler le service après-vente.
- **N'utilisez pas le trancheur pour des produits congelés, de la viande et du poisson avec arêtes et tous les produits autres qu'aliments.**
- **Ne pas utiliser le trancheur sans l'aide du poussoir à viande, lorsque la viande est presque terminée.**
- **Ne vous placez pas dans une position dangereuse, la lame peut causer des blessures.**
- Le fabricant n'est pas responsable dans les cas suivants :
 - > Si le trancheur a été altéré par du personnel non autorisé
 - > Si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales
 - > Si les instructions contenues dans ce manuel ne sont pas suivies correctement
 - > Si le trancheur n'est pas nettoyé et huilé avec de bons produits

1.2 - SYSTÈMES DE SÉCURITÉ INSTALLÉS DANS LE TRANCHEUR

1.2.1 - SYSTÈME DE SÉCURITÉ MÉCANIQUE

Le système de sécurité mécanique du trancheur décrit dans ce manuel est conforme aux directives **CE 2006/42** et aux réglementations **EN 1974**.

Le système de sécurité comprend (voir 1.3.3):

- Garde de lame
- Anneau
- Couvercle de lame

- Poussoir à viande
- Bouton poussoir à viande avec écrou et entretoise
- Protection de la main sur le chariot

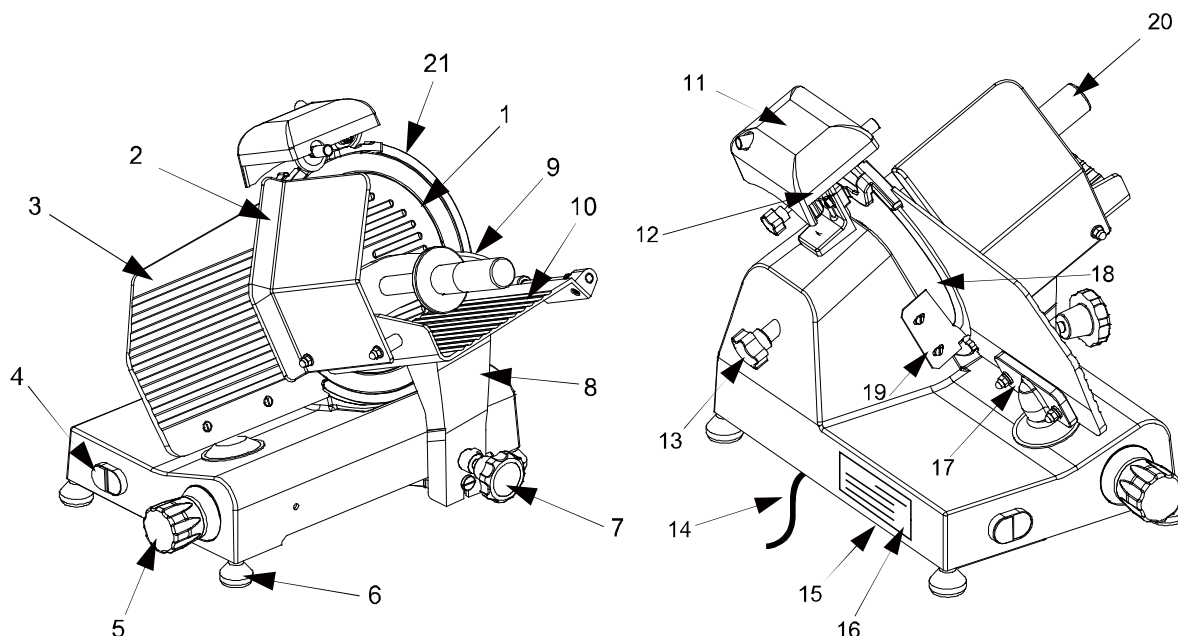
1.2.2 - SYSTÈME DE SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Le trancheur est équipé de :

- un micro-interrupteur qui arrête le trancheur en cas d'enlèvement de la barre du protecteur de lame (voir vue éclatée ci-dessous), le micro-interrupteur empêche de redémarrer le trancheur si le protecteur n'a pas été mis en position d'arrêt.
- Il est équipé d'un relais qui nécessite le redémarrage du trancheur en cas de coupure de courant.

Même si les trancheuses sont conformes aux CE, équipées de protections électriques et mécaniques, il existe toujours des RISQUES RÉSIDUELS qui ne peuvent pas être éliminés complètement. Ces risques sont mentionnés dans ce manuel sous AVERTISSEMENT. La lame et les autres pièces de la machine peuvent provoquer des coupures et des blessures.

1.3 – COMPOSANTS DU TRANCHEUR



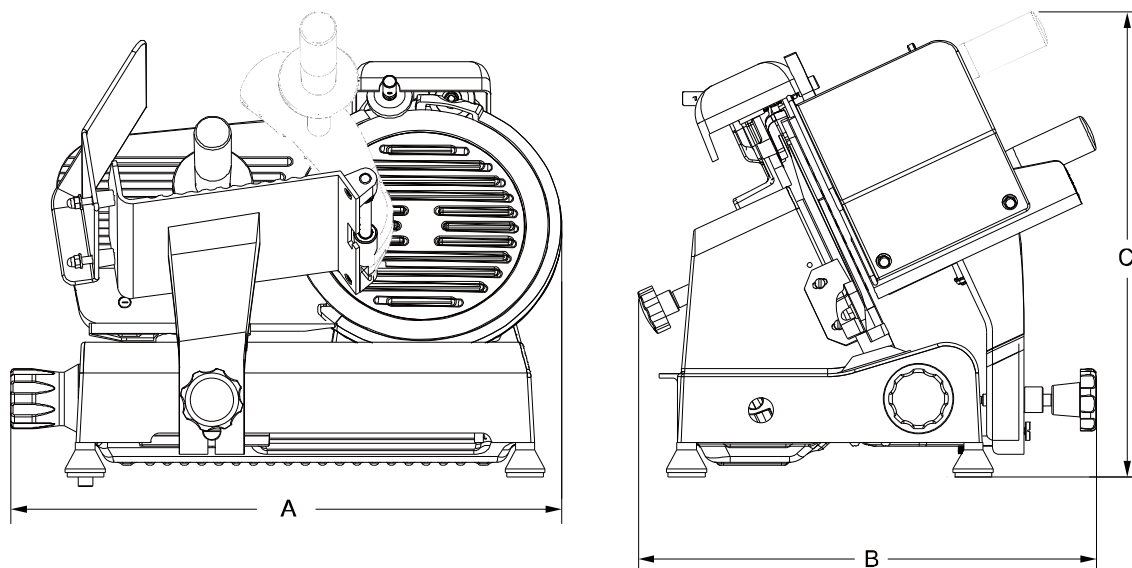
Vue générale

- | | | |
|--------------------------------------|--|---|
| 1. Protection de la lame | 9. Presse à viande | 16. Plaque signalétique - numéro de série |
| 2. Protection de la main | 10. Chariot | 17. Support de jauge d'épaisseur |
| 3. Jauge d'épaisseur (plaque) | 11. Affûteur | 18. Lame |
| 4. Panneau à bouton d'appui | 12. Bouton de verrouillage de l'affûteur | 19. Déflecteur |
| 5. Bouton de réglage | 13. Tige d'ancrage pour la protection de la lame | 20. Poignée poussoir à viande |
| 6. Pied | 14. Cordon d'alimentation | 21. Anneau |
| 7. Bouton de verrouillage du chariot | 15. Base | |
| 8. Support du chariot | | |

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - DIMENSIONS GLOBALES, POIDS, CARACTÉRISTIQUES...

Dessins des dimensions



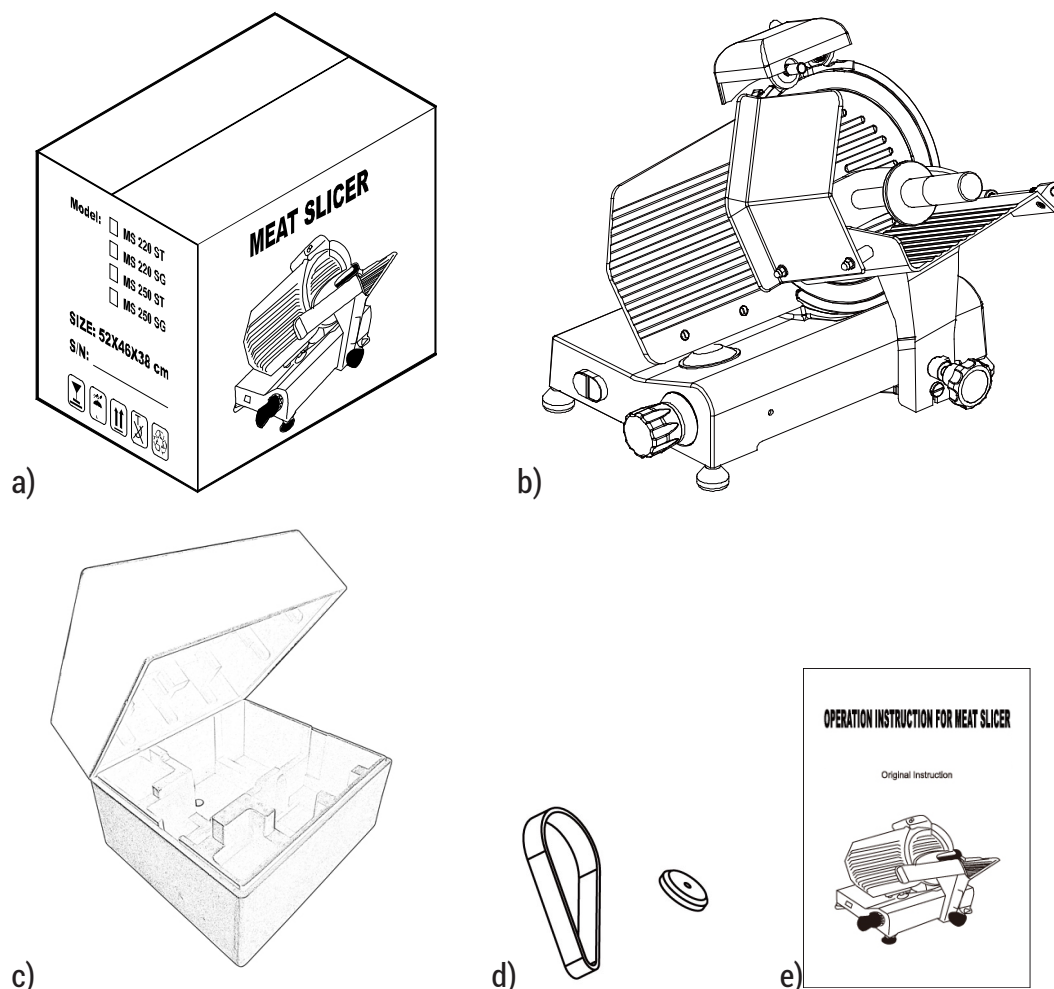
MODELE	U.m.	BUD-TAC-220	BUD-TAC-250	BUD-TAC-300
Ø lame	mm	220	250	300
Moteur	Watt Hp	120	150	250
		0.15	0.2	1/3
Alimentation	1Hp / 2Hp	110V~60Hz; 230V 50/60Hz		
Epaisseur de coupe	mm	11	11	14
Course du chariot	mm	245	245	245
Taille du plateau	mm	230x230	230x230	250x275
A x B x C	mm	479x398x404	494x402x398	615x494x477
Poids net	Kg	15	16	17
Niveau sonore	dB	60	60	60

CHAP. 3 - FOURNITURE DU TRANCHEUR

3.1 – EXPEDITION DU TRANCHEUR (VOIR DESSIN CI-DESSOUS)

Slicers are accurately packed and then dispatched from our warehouses; the package includes:

- a) Un carton
- b) Le trancheur
- c) deux paquets de mousse polyuréthane
- d) Une roue et une courroie en V
- e) Manuel d'utilisation



3.2 - VÉRIFICATION DU COLIS À L'ARRIVÉE

Si aucun dommage externe n'est évident sur l'emballage à son arrivée, ouvrez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont à l'intérieur. Si le colis a subi une manutention brutale, des chocs ou des collisions, le transporteur doit être informé de tout dommage ; en outre, un rapport détaillé sur l'étendue des dommages causés à la machine doit être rempli dans les 48 heures suivant la date de livraison indiquée dans les documents d'expédition. Ne pas renverser l'emballage ! Lorsque le colis est transporté, assurez-vous que la boîte est soulevée par les 4 coins (parallèles au sol).

3.3 – ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Les composants de l'emballage (boîtes en carton, palettes, sangles en plastique et polyuréthane) sont des déchets solides urbains ; ils peuvent donc être facilement éliminés.

Si le trancheur doit être installé dans des pays où des réglementations spécifiques sont en vigueur, l'emballage doit être éliminé conformément à ces réglementations.

CHAP. 4 – INSTALLATION

4.1 – MISE EN PLACE DU TRANCHEUR

Le trancheur doit être installé sur une table de travail adaptée aux dimensions générales du trancheur indiquées dans le tableau 1-2-3 (selon le modèle) ; il doit donc être suffisamment grand, bien nivelé, sec, lisse, résistant, stable et placé à une hauteur de 80 cm du sol.

De plus, la machine doit être installée dans un local avec max. 75% d'humidité non saline à une température entre +5 et 35, c'est-à-dire dans un endroit qui ne provoque pas la défaillance du trancheur.

4.2 – RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le trancheur est équipé d'un cordon d'alimentation et d'une prise VDE.

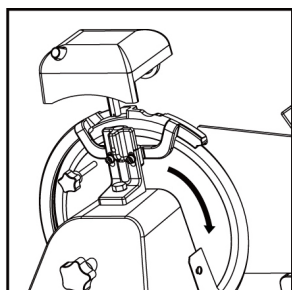
Connecter le trancheur avec une source d'alimentation 230V/50Hz. Vérifier que la mise à la terre est pleinement opérationnelle.

De plus, vérifiez que les caractéristiques de la plaque signalétique - numéro de série correspondent aux caractéristiques indiquées sur le bordereau d'expédition.

MEAT SLICER	
MODEL: _____	SINGLE PHASE
VOLT.: _____	POWER: _____
DATE: _____	N.W.: _____
S/N: _____	
NANHAI LIHAO ELECTRIC WORKS CO., LTD	
ADD: ShengKang Industrial Zone, Zhoushan, Lishui, Nanhai, Foshan, Guangdong, China	

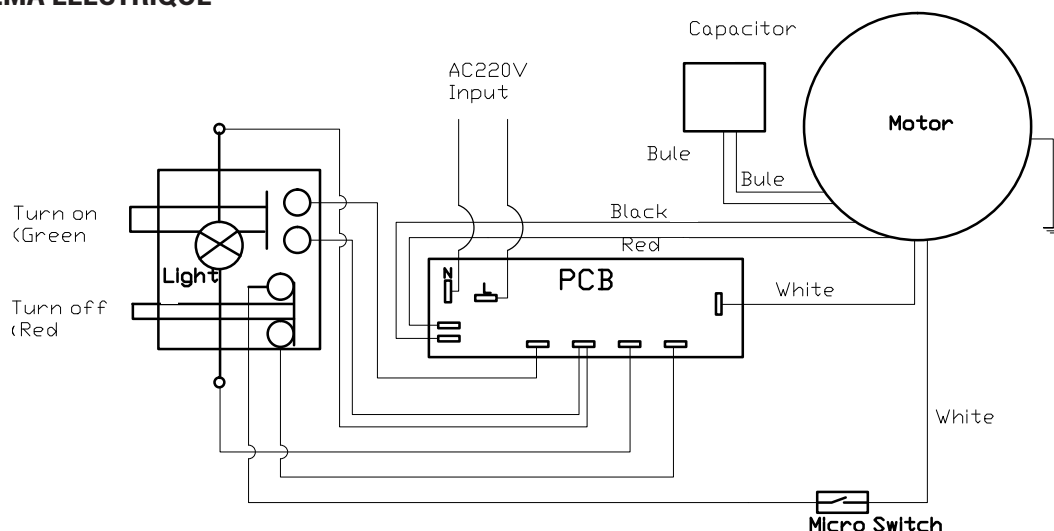
Plaque signalétique – numéro de série

Si le sens de rotation est faux, inverser deux des trois cordons d'alimentation dans la fiche ou dans la prise.



Sens de rotation de la lame

4.3 – SCHEMA ELECTRIQUE



4.4 – VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

Avant de tester le trancheur, vérifiez que le chariot est fixé, puis essayez les fonctions selon les procédures suivantes :

1. Appuyez sur le bouton de mise en marche "I" et sur le bouton d'arrêt "O"
2. Vérifier le tranchage du chariot et du poussoir à viande
3. Vérifier le fonctionnement et le réglage de la plaque à l'aide du bouton de réglage
4. Vérifier le fonctionnement de l'affûteur
5. Vérifiez que le trancheur s'arrête en dévissant la tige d'ancrage pour la protection de la lame

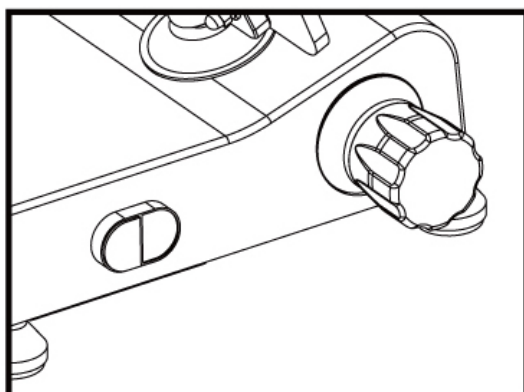
CONFORMITE AUX NORMES EN VIGUEUR

L'appareil est conforme aux normes et directives européennes en vigueur. Si nécessaire, nous vous enverrons la déclaration de conformité correspondante.

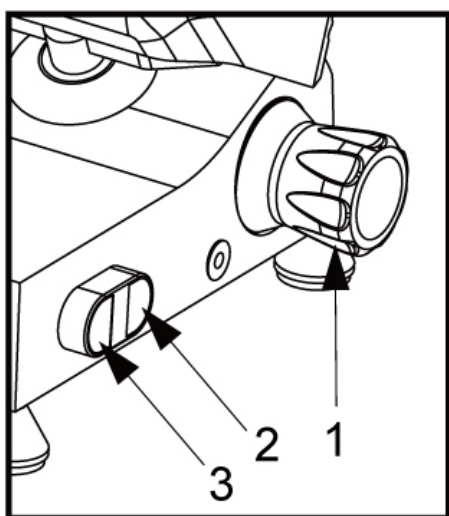
CHAP.5 - FONCTIONNEMENT DU TRANCHEUR

5.1 - CONTROLES

Les commandes sont placées sur le côté gauche de la base comme le montre l'image ci-dessous.



1. Bouton de réglage de l'épais-
seur de coupe
2. Bouton de marche "I"
3. Bouton d'arrêt "0"



Position des commandes

5.2 – LE CHARGEMENT ET LE TRANCHAGE DES ALIMENTS

AVERTISSEMENT : Les produits à trancher ne doivent être chargés sur le plateau de nourriture que lorsque le bouton de réglage est réglé sur la position "0" et faire attention à la lame et aux bords tranchants.

Voici la procédure à suivre:

1. Une fois que le produit a été chargé sur le plateau et placé contre la plaque, l'arrêter avec le bras qui a des points de préhension
2. Régler le bouton de réglage de façon à obtenir l'épaisseur de coupe désirée;
3. Pour éviter les accidents, la personne qui tranche doit faire face à la machine et se tenir debout correctement : poser la main droite sur le poussoir à viande, puis la main gauche à côté du déflecteur (ne pas toucher la lame). Le corps doit être perpendiculaire à la surface de la table de travail (voir FIG. n°1a). **AVERTISSEMENT** : Faites très attention : Aucun membre de votre corps ne doit entrer en contact avec la lame (voir FIG. n°1b)

4. Appuyez sur le bouton de mise en marche "I"
5. Poussez doucement le chariot (plateau alimentaire + poignée du poussoir à viande + pied du chariot) vers la lame sans exercer de pression sur les aliments avec le poussoir à viande car ils ont leur propre force de gravité qui exerce une pression sur la jauge d'épaisseur. La lame coupera facilement les aliments et les trancieurs seront guidés par le déflecteur sur la plaque collectrice (voir FIG. n°2)
6. Ne pas utiliser le trancheur sans aliments
7. Une fois que les aliments sont coupés, mettre le bouton de réglage en position "0" et éteindre la machine en mettant l'interrupteur en position "0"
8. Aiguiser la lame dès que les tranches présentent une surface rugueuse ou effilochée et que la coupe devient difficile (voir 5.3).

FIG. n°1a – Bonne position

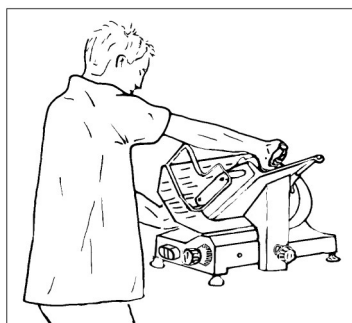


FIG. n°1b – Mauvaise position

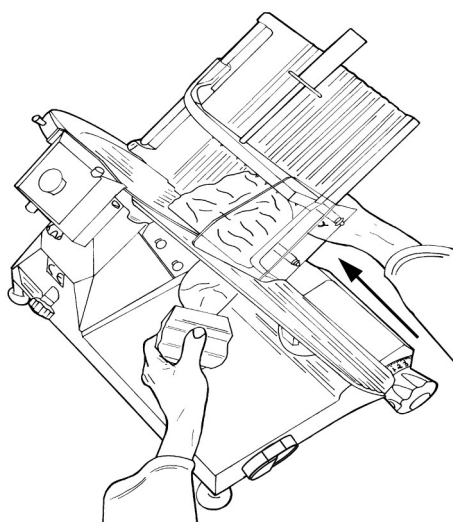


FIG. n°2 – coupe de la viande

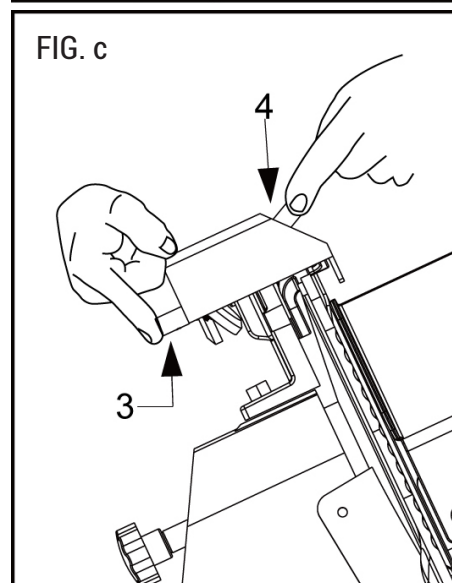
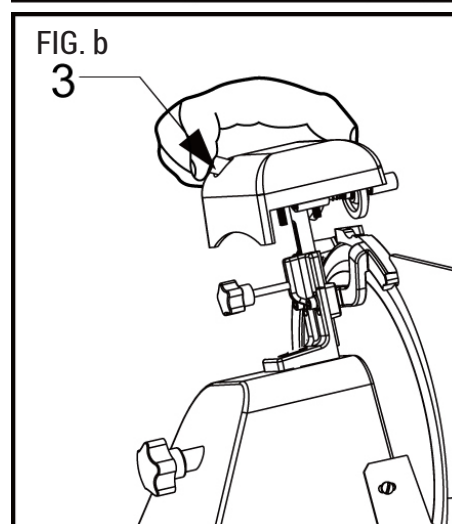
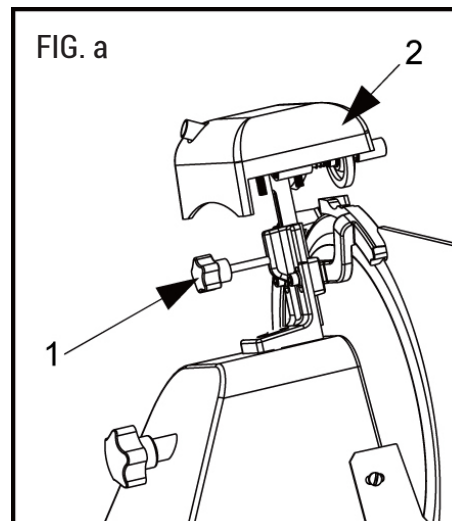
5.3 – AFFUTAGE DE LA LAME (Voir ces 3 dessins a, b, c)

AVERTISSEMENT : Avant de procéder à l'affûtage de la lame, resté attentif aux **RISQUES RÉSIDUELS** (voir chapitre 1.2.2.2) se référer au danger de blessure si les instructions ci-dessous ne sont pas respectées..

La lame doit être affûtée périodiquement et dès qu'elle devient émoussée ; les instructions détaillées suivantes doivent être suivies :

1. Nettoyer soigneusement la lame avec de l'alcool pour enlever la graisse après avoir débranché la fiche de la prise de courant
2. Dévisser le bouton (1), soulever l'affûteur (2) (dessin a) jusqu'à la position de verrouillage et le faire pivoter de 180° (dessin b). Laisser ensuite se déplacer jusqu'à l'extrémité (c) de manière à ce que la lame soit positionnée entre les deux tôles d'affûtage. Verrouiller le bouton
3. Allumer le trancheur en appuyant sur le bouton "I"
4. Appuyer sur le petit bouton (3) (voir dessin b), laisser la lame tourner contre la meule pendant 30/40sec pour produire des bavures sur le bord de la lame
5. Appuyer simultanément sur les boutons pendant 3 ou 4 secondes (3 et 4), puis les relâcher en même temps (voir dessin c)
6. Il est conseillé de nettoyer les meules après l'affûtage (voir chapitre 6.2.3). Une fois l'affûtage terminé, remettre la tranche à son réglage d'origine avec la procédure inverse

REMARQUE : Ne pas prolonger l'opération d'ébarbage au-delà de 3 à 4 sec. afin d'éviter la torsion dangereuse du tranchant de la lame.



CHAP. 6 – ENTRETIEN QUOTIDIEN

6.1 – CARACTERISTIQUES GENERALES

- Le nettoyage de la trancheuse doit être effectué au moins une fois par jour ou plus fréquemment, si nécessaire.
- Le nettoyage doit être extrêmement précis pour les parties du trancheur qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments.
- Le trancheur ne doit pas être nettoyé avec un filtre à eau et des jets d'eau à haute pression, mais utiliser juste de l'eau et des détergents neutres. **Ne pas utiliser d'autres détergents, outils, brosses et autres dispositifs susceptibles d'endommager la surface.**

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de :

- 1) débrancher la fiche d'alimentation de la prise pour isoler complètement le trancheur du reste du circuit électrique
- 2) Régler le bouton de réglage de la plaque sur la position "0".

AVERTISSEMENT : Faites attention aux risques résiduels dus à la lame et/ou aux bords aigus.

6.2 – PROCÉDURE DE NETTOYAGE DU TRANCHEUR

6.2.1 – Nettoyage du chariot (voir FIG. n°3)

Le chariot (plateau alimentaire + poignée du poussoir à viande + pied du chariot) est facilement démontable :

- avec le bouton de réglage réglé sur la position "0" (1)
- le chariot(2) à la fin de sa course (a) près des commandes
- dévisser le bouton (3), faire glisser le chariot vers le haut (b)
- après avoir enlevé le chariot, il est possible de nettoyer avec précision le plateau alimentaire avec de l'eau chaude et du détergent neutre (PH 7).

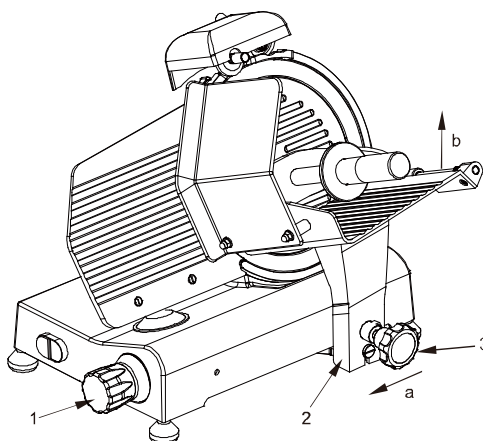


FIG. n°3 – Démontage du chariot.

6.2.2 – Nettoyage de la lame, de la protection de la lame et de l'anneau

Dévisser le bouton de la tige d'ancrage (1) (voir FIG. n°4) pour dévisser le protecteur de lame (2).

ATTENTION : Le nettoyage de la lame doit être effectué avec des gants métalliques (3) et un chiffon humide. Pour nettoyer la lame sur la surface opposée, il est nécessaire de retirer la lame (voir FIG. n°5).

La lame doit être retirée comme suit :

- 1) démonter le couvercle de la lame (voir FIG. n°4)
- 2) retirer (a) l'affûteur et ouvrir la lame d'épaisseur avec le bouton de réglage pour que l'outil de retrait de la lame (b) adhère à la lame
- 3) Desserrer les 3 ou 4 vis (f) (selon le modèle) qui fixent la lame
- 4) appuyer l'outil d'enlèvement de la lame en plexiglas sur la lame pour obtenir
- 5) l'accouplement des trous de la lame avec les deux vis (e), tourner la lame jusqu'à ce qu'elle atteigne la position correcte
- 6) serrer la vis (e) sans excès

N.B. La protection de la lame doit être nettoyée avec de l'eau chaude et du détergent neutre

Voir FIG. n°5 – Placer le masque afin d'enlever la lame.

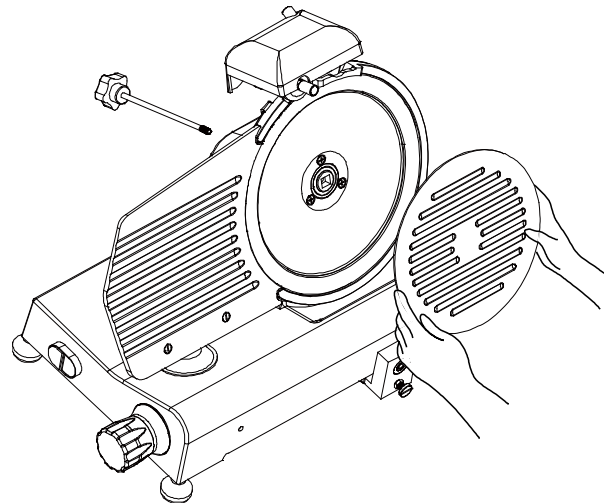
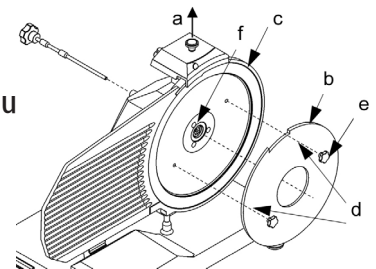


FIG. n°4 – Démontage du protecteur de lame



6.2.3-Nettoyage de l'affûteur

L'opération de nettoyage de l'affûteur s'effectue en frottant la meule avec une brosse. La meule doit être placée dans la position de sécurité, ce qui signifie qu'elle doit être tournée vers le côté opposé à la lame.

6.2.4-Nettoyage du déflecteur

Les deux vis (a) qui bloquent le déflecteur doivent être dévissées pour le retirer (voir FIG.n°6).

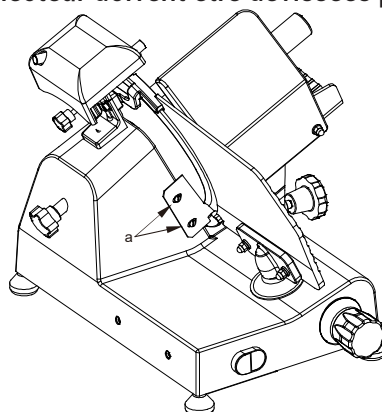


FIG.n°6



A ce stade, nettoyez le déflecteur avec de l'eau chaude et du détergent neutre.

CHAP.7-ENTRETIEN

7.1- CARACTERISTIQUES GENERALES

Avant de commencer l'entretien, il est nécessaire de :

- a) Débrancher la fiche de la prise pour isoler complètement le trancheur du circuit électrique.
- b) Placer le bouton de réglage de l'épaisseur de la plaque en position "0".

7.2-CEINTURE

La ceinture ne doit pas être ajustée. En règle générale, il doit être remplacé tous les 3 à 4 ans. Dans ce cas, veuillez appeler notre service après-vente.

7.3-PIEDS

Les pieds peuvent se détériorer et perdre leur élasticité, réduisant ainsi la stabilité de la trancheuse. Dans ce cas, ils doivent être remplacés.

7.4-CORDON D'ALIMENTATION

Vérifier périodiquement si le cordon d'alimentation est usé et si c'est le cas, appeler le service après-vente pour le faire remplacer.

7.5-LAME

Vérifier que la lame ne perd pas plus de 10 mm de son diamètre d'origine. Pour le faire remplacer, appeler le service après-vente.

7.6-LA MEULE

Vérifier que les meulettes conservent leurs propriétés abrasives lors des opérations d'affûtage. S'ils doivent être remplacés pour ne pas endommager la lame, appeler le service après-vente.

7.7-LUBRIFICATION DES GLISSIÈRES DE GUIDAGE

Versez de temps en temps quelques gouttes d'huile (de l'ampoule d'huile fournie avec le trancheur) sur la barre ronde le long de laquelle le chariot glisse d'avant en arrière. Cette opération peut être effectuée par le trou à côté du bouton de réglage.

7.8-ÉTIQUETTE DU PANNEAU DE BOUTONS POUSSOIRS

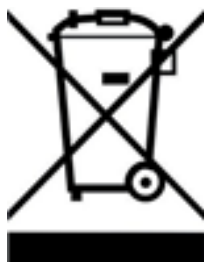
Si l'étiquette a été endommagée, appeler le service après-vente pour la remplacer.

CHAP.8- ÉLIMINATION DES MACHINES



ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

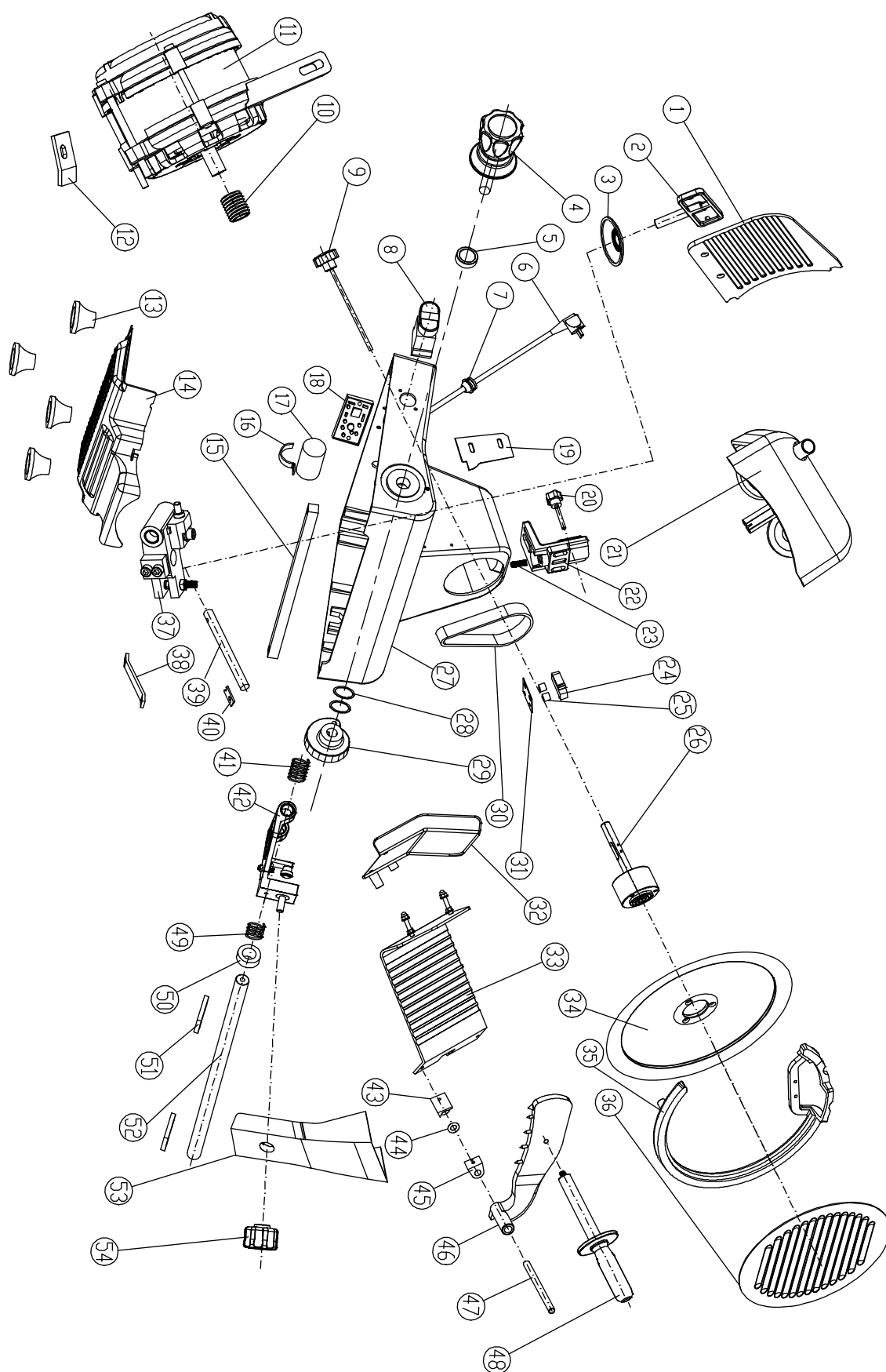
Veuillez séparer les matériaux d'emballage en conséquence et les retourner aux points de collecte responsables pour le recyclage et les logements écologiques.



ÉLIMINATION DES APPAREILS

Une fois l'appareil épuisé, jetez-le correctement dans un point de collecte des appareils électriques. Les appareils électriques n'ont pas leur place dans les ordures ménagères.

Votre administration responsable vous indiquera les adresses et les heures d'ouverture des points de collecte. C'est la seule façon de s'assurer que les vieux appareils électroménagers sont éliminés et recyclés de façon appropriée. Merci beaucoup !



LISTE DES PIÈCES DETACHÉES	
N° de la pièce	Nom
1	Plaque de jauge
2	Support de la plaque de jauge & Équerre de la plaque de jauge
3	Couverture imperméable
4	Bouton de réglage de l'épaisseur
5	Bague en cuivre
6	Cordon d'alimentation
7	Serre-fils
8	On-off switch
9	Interrupteur marche-arrêt
10	Poulie de courroie
11	Moteur
12	Pièce de pressage
13	Pied en caoutchouc
14	Plaque de bas
15	Axe quadratique
16	Pince de condensateur
17	condensateur
18	Plaque de circuit
19	Défecteur à glissière
20	M6 roue crantée
21	Système d'affûtage
22	Base d'affûtage
23	Interrupteur magnétique
24	Micro-interrupteur
25	Laveuse
26	Axe de sortie
27	Base en aluminium
28	Rondelle ondulée
29	Came
30	Ceinture
31	Plaque fixe de micro-interrupteur
32	Protège-doigts du chariot
33	Chariot d'aliment
34	Lame
35	Anneau de protection de lame
36	Anneau de protection de lame
37	Paillis coulissant + coulissant
38	Pilote de glissière
39	Axe de glissière
40	Pièce de remplissage
41	Ressort
42	Support de remorquage
43	Grand bloc de guidage
44	Joint du bras du poussoir à viande
45	Petit bloc de guidage
46	Bras du poussoir à viande
47	Goupille à poignée fixe
48	poignée du poussoir à viande
49	Ressort
50	Joint
51	Briquetage de l'axe des chariots
52	Axe du support de remorquage
53	Support du chariot
54	Bouton de verrouillage