



MANUEL D'UTILISATION

TRANCHEUR ALUMINIUM A COURROIE

LUSSO195GL

LUSSO22GS

LUSSO25G/A

LUSSO25GS

LUSSO275/A

LUSSO275/S

LUSSO300A-L

LUSSO300S-L



Keep this instruction manual ready to hand with the product!

1. General Information	page	10
2. Safety	page	10
3. Delivery, packaging and storage	page	12
4. Technical data	page	12
5. Installation and operation	page	13
6. Cleaning and operation	page	15
7. Troubleshooting	page	16
8. Waste disposal	page	16

1. GENERAL INFORMATION

Dear customers,

before using this appliance, please read this use instruction manual.

We thank you for your confidence.

PRESENTATION

The aim of this handbook is to provide the customer with as much information as possible about our food slicer and with the instructions for its use and maintenance in order to keep it working efficiently. This handbook should be given to those responsible for the use and periodical maintenance of the slicer. The handbook should be kept in good condition and stored in an easily accessible place for rapid reference. The slicers are subjected to revision and may, therefore, contain details differing from those shown; this possibility has no effect on the information in this handbook.

IMPORTANCE OF THE HANDBOOK

The handbook is integral part of the machine. It includes important information regarding safety and danger, pointed out by these symbols:



The information included will allow you to use the machine in perfect safe conditions and to obtain the best results.

SUPPLIER'S DECLARATION

It is herewith confirmed that the equipment mentioned on the cover of these instructions for use comply with the directive BMPT 242/1991 relative to the European regulation EN 55014 on anti-disturbance.

The Deutsche Bundespost has been informed of the marketing of this equipment and has the right to control its application.

2. SAFETY

MAINS VOLTAGE

Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the food slicer (data plate).

INSTRUCTION FOR USE

- Once unwrapped, place it so that the on/off switch is in front of the operator.
- Regulate the thickness of the slice desired by turning the graduated knob.
- Place the food to be sliced on the sliding carriage pushing against the food holder arm facing the blade, making sure that the food is resting against the movable bulkhead.
- Switch on, thus activating the blade.
- After use, turn the graduated knob back to position "0". The food grip should not be removed unless the shape and size of the food does not allow its use.

WARNING: PRECAUTIONS TO BE TAKEN



- Read well all instructions.
- To protect against any risk of electrical shock **do not put the appliance in water or in any other liquid. Do not clean the machine using a lot of water.**
- **Unplug** when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- **Avoid contacting moving parts.**
- **Never push food by hand.**
- **Always use completely assembled slicers** with food tray and food holder arm and with all the protections.
- **Blade is sharp**, handle carefully when cleaning.
- **Do not use any appliance** with a damaged cable or plug.
- Return appliance to the nearest authorized service facility for examination and all possible and necessary electrical or mechanical adjustments.
- The use of spare-parts not recommended or sold by manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.

WARNINGS AND SAFETY RULES



The maker declines all responsibility in the case of improper use of the machine. Do not use the food slicer for frozen food, boned meat or anything other than foodstuffs. Periodically check the state of the cable; should it be damaged, it must be replaced by qualified staff.

- Do not submerge the food slicer in water when cleaning.
- The slicer has **not to be washed** by jet of water.
- Do not use extension cables.
- Do not unplug by pulling the cable.
- Do not use the machine with wet hands or bare feet.
- Put the slicer distant from sources of heat.

Even though the machine is equipped with safety devices, keep your hands away from the blade and moving parts. During maintenance or cleaning operations (therefore, having removed the protections), the remaining risks should be carefully considered. Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine and make sure that the graduated knob is in "0" position. Remove the knife guard periodically, unscrewing the screw (in the centre of the knife guard), then clean both the blade and the inside of the knife guard with alcohol or warm water.

Warning This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with this appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are 8 years or above and continuously supervised. Keep away the appliance and the net cable from children less than 8 years old. This operation must be carried out with the utmost care as it concerns a cutting device. The blade has to be replaced when it is no more possible to sharpen it or when the distance between the cutting part of the blade and the blade protector is more than 6 mm. The machine and all its parts should be cleaned with soft cloths moistened with standard neutral detergents. Use soft cloths for drying. When the sliding carriage moves with difficulty, lift the food slicer and place it on its side. Carefully clean the cylindrical sliding bar and lubricate it with industrial oil.

WARNINGS AND RULES



Read carefully all the instructions before using the machine, taking particular care of the paragraphs with the safety and danger symbols.

Remove the plug before the maintenance and disassembly operations for the cleaning of the protections. Do not use the machine with the protections removed.

WARNINGS FOR USE



The manufacturer declines all responsibility in the case of improper use of the machine:

- Do not slice frozen food, meat with the bone, no alimentary products and pulses.
- Electric cable: check it periodically, in case of damage replace it with a new one.
- Do not immerse the slicer in water for cleaning.
- Do not remove the plug gripping the electric cable.
- Do not use extension cables.
- Do not use the device with wet hands or bare feet.
- Do not put the hands near the parts in movement even if there are safety devices.

Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine and make sure that the graduated knob (6) is in "0" position.

CONTROL

Transmission.

Immediately after installation check that the appliance is operating correctly as follows:

- Graduated knob (6) in "0" position.
- Switch on the slicer.
- Using a cloth push on the blade (3), to brake it; the blade must not stop even if there is a big pressure.



Food tray group carriage.

Check that the fixing knob (15) of the food tray group is well closed.

Sliding capacity of the food tray group carriage.

Check that the carriage slides across its full range. It could happen that some pieces of the packaging remain on the sliding bar (28 and 29) and make the sliding imperfect. Clean the square bar (28) indicated in the picture by a cloth (avoiding to degrease the bar). Periodically after having cleaned the round sliding bar (29) lubricate with the proper oil (30).



Opening of the movable bulkhead (2).

Rotate the graduated knob (6) across the full range in order to verify the perfect working.

Sharpener group (10).

Check the perfect insertion of the sharpener assembly (10) in its seat.

3. DELIVERY, PACKAGING AND STORAGE

TRANSPORT - HANDLING - STORAGE

The machine is packed in a cardboard box with plugs inserted. The packaging is suitable for to travel by all means of transport. It can be stacked one carton on another for a maximum of 3/4 cartons.

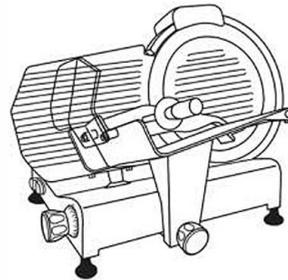


- The packaging must be kept dry.
- Handled by 2 persons.
- When on pallets, handle only with transpaller electric lifters.

4. TECHNICAL DATA - DIMENSIONS

COMMON TECHNICAL CHARACTERISTICS

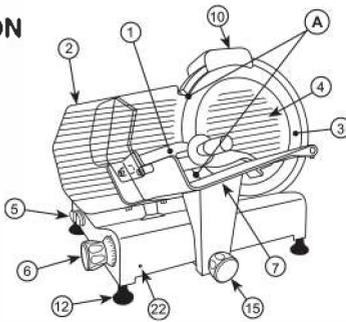
- Structure in cast aluminium
- Knife guard, food tray and movable bulkhead: in oxidized aluminium
- Shaft holding the blade mounted on a double ball-bearing
- Professional ventilated motor
- Tempered professional blade
- Fixed blade protection ring



5. INSTALLATION AND OPERATION



INSTALLATION



Environmental conditions:

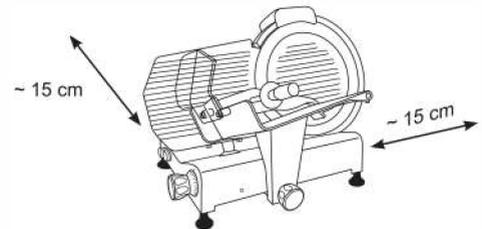
- Minimum temperature + 8 °C
- Maximum temperature + 38 °C
- Minimum moisture 30%
- Maximum moisture 80%
- The slicer has to be put on a stable support to prevent it from moving.
- The cable has to be connected in a manner that will not create a tripping hazard.

Leveling.

Check that the movable bulkhead (2) with the graduated knob (6) in "0" position is aligned to the blade in the zone (A). If it is not aligned adjust the feet (12) unscrewing or screwing the right one.

- 1 - Food holder arm
- 2 - Movable bulkhead
- 3 - Blade
- 4 - Knife guard
- 5 - On / Off switch
- 6 - Graduated knob
- 7 - Sliding carriage or sliding food tray
- 9 - Knife guard blockage knob
- 10 - Sharpener group
- 12 - Feet
- 15 - Food tray fixing knob
- 22 - Blockage food tray / movable bulkhead (BLC) hole
- 23 - Sharpener group blockage knob

Necessary space for use



DISMANTLING OF FOOD TRAY WITH MOVABLE BULKHEAD BLOCK SYSTEM (BLC)

- 1* - Graduated Knob (6) in position "0".
- 2* - Food tray (7) towards the operator in end of traverse position.
- 3* - Completely loosen the locking knob (15) of the food tray (7).
- 4* - Push the food tray towards the operator until the pin under the knob (15) enters the hole (22) on the base of the slicer to enable disassembly of the tray, lifting it vertically.

BLADE SHARPENING - blade diameter: 220 - 250

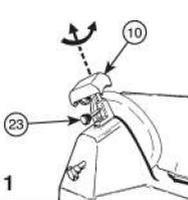


Fig. 1

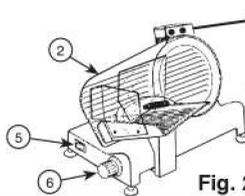


Fig. 2

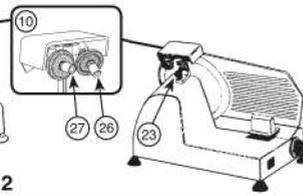


Fig. 3

N.B.: it should be noted that the blade is highly resistant, therefore it needs to be sharpened only when the capacity of cut decreases.

- Unplug.
- Check that the movable bulkhead (2) is closed (graduated knob (6) in position "0")
- Carefully clean the part of the blade that needs to be sharpened.
- Reinsert the plug.
- Loosen the locking knob (23) of the sharpener group (10).
- Raise the sharpener group (10), turning it by 180° so that both wheels are in working position. See Fig. 1.
- Lower the sharpener group (10) until it locks.
- Secure the group by turning the locking knob (23).
- Switch on (5).
- Press button (26) and let the blade turn for about 1 minute. When the blade is still, check to see if any burr has formed on the edge.
- After having verified the presence of burr, switch on and gently press button (27) for about 3 seconds to remove the burr produced during sharpening.
- After sharpening, move the sharpener group back to its original position and clean the edge of the blade.
- After several sharpening operations, remove any residue from the sharpening wheel with alcohol and a brush.

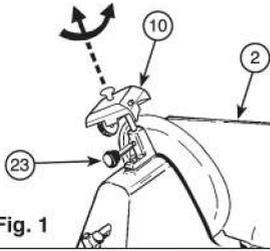


Fig. 1

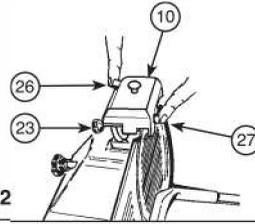


Fig. 2

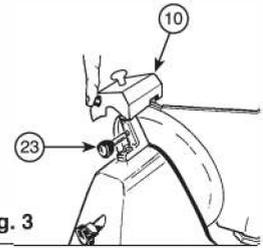


Fig. 3

N.B.: it should be noted that the blade is highly resistant, therefore it needs to be sharpened only when the capacity of cut decreases.

- Unplug.
- Check that the movable bulkhead (2) is closed (graduated knob (6) in position "0").
- Carefully clean the part of the blade that needs to be sharpened.
- Reinsert the plug.
- Loosen the locking knob (23) of the sharpener group (10).
- Raise the sharpener group (10), turning it by 180° so that both wheels are in working position. See Fig. 1.
- Lower the sharpener group (10) until it locks.
- Secure the group by turning the locking knob (23).
- Switch on (5).
- Press button (26) and let the blade turn for about 1 minute. When the blade is still, check to see if any burr has formed on the edge.
- After having verified the presence of burr, switch on and gently press button (27) for about 3 seconds to remove the burr produced during sharpening.
- After sharpening, move the sharpener group back to its original position and clean the edge of the blade.
- After several sharpening operations, remove any residue from the sharpening wheel with alcohol and a brush.

BLADE SHARPENING for models with removable sharpener

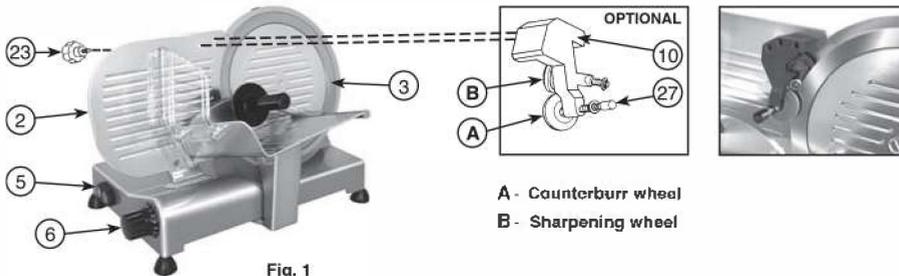


Fig. 1

N.B.: it should be noted that the blade is highly resistant, therefore it needs to be sharpened only when the capacity of cut decreases.

- Unplug.
- Carefully clean the part of the blade to be sharpened.
- Reinsert the plug.
- Set the movable bulkhead (2) at maximum distance from the blade (3) by turning the graduated knob (6).
- Place the sharpener group (10) on the movable bulkhead (2) as indicated in Fig. 1 blocking it by the knob (23).
- Switch on (5) to activate the automatic sharpening function. If necessary, turn the graduated knob (6) until the grinding stone turns together with the blade.
- Sharpen the blade automatically for about one minute then press the pressure button on the counterburr wheel (27) for two-three seconds, release the button and turn off the motor at the same time.
- After sharpening, remove the sharpener (10) from the movable bulkhead (2) and replace it in its original housing.
- After several sharpening operations, remove any residues from the grinding wheel by alcohol and a brush.

6. CLEANING AND MAINTENANCE



Generality.

Before making the cleaning operation, remove the plug from the electrical socket and make sure that the graduated knob (6) is in position "0".

- Do not use jets of water.
- Do not use brushes that can deteriorate the surface of the machine.
- Use a soft cloth moistened with a normal neutral detergent.
- Do not move the machine to clean it. There are available and it is recommended to use the proper anti-cut gloves to act where there is danger of cut.

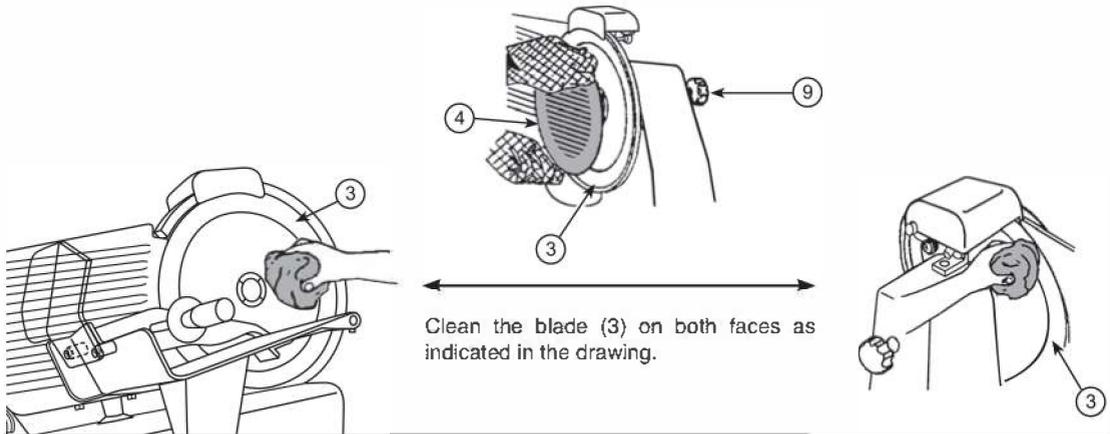
Machine cleaning.

As you can notice the slicer has been designed to minimise food collection points and with eased of cleaning in mind. The machine should be cleaned at least once a day or more frequently if necessary (by each change of the type of product), making sure that all the surfaces which are in contact with food are scrupulously cleaned.

CLEANING OF THE BLADE (3)

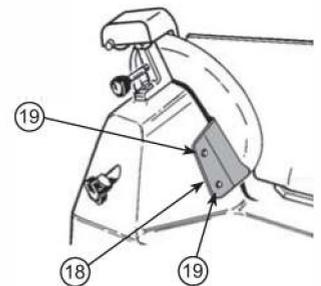
It is not necessary to disassemble the blade for cleaning it because all its parts are reachable. The replacement must be made by specialized personnel.

- Use cut-resistant gloves. Disassembly of the blade-cover (4).
- Loosen the knob (9) unthread it and remove the blade-cover disk (4).



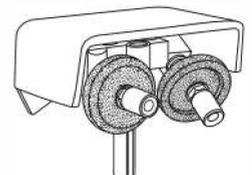
CLEANING OF THE SLICE DEFECTOR (18) - OPTIONAL

Loosen the screws (19) to remove the slice defector (18).



WHEEL CLEANING

After many sharpening operations clean the emery wheels from the sharpening residuals by a metallic brush.



7. TROUBLE SHOOTING

USEFULS INFORMATION AND CONTROLS

Transmission.

The transmission is made by a multigrip belt type, the regulation is not necessary because the adherence is perfect for a lot of years.

- Pay attention not to dirty it by fat or oil because it will become slippery and lose the adherence.
- In this case it must be replaced taking care of de-greasing both the motor pin and the pulley.

Electric cable.

Check periodically its condition (there must not be any joint) If the cable is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, its after-sales customer service or by people with a similar qualification to avoid any danger.

Blade (3).

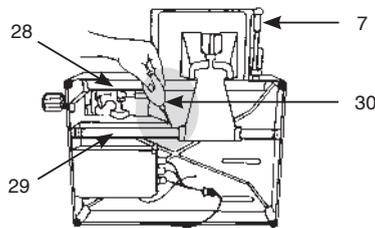
The blade has to be replaced when it is no more possible to sharpen it or when the distance between the cutting part of the blade and the blade protector is more than 6 mm

Emery wheels of the sharpener group (10).

These wheels, after a lot of sharpening operations, lose their abrasive action and they must be replaced.

Sliding bar food tray group carriage (7) (lubrication).

When the sliding of the food tray group carriage presents some frictions, it is necessary to proceed with the lubrication of the bars (28) and (29) see the picture, clean them carefully and then put some oil drops by the proper oiler (30) and let the carriage sliding.



8. WASTE DISPOSAL

ENVIRONMENTAL PROTECTION ADVICE



When this product reaches the end of its life, it cannot be disposed of with ordinary domestic waste.

It must be taken to a special collection point for the disposal of electrical and electronic goods.

There is an explanatory symbol on the item, in the instruction manual, or on the packaging.

Some materials may be recovered: please read the instructions carefully. Material recovery, re-use, or other forms of recycling for old appliances mean that you can play an important part in environmental protection.

Please ask your Local Authority where your recyclable waste facilities are situated.

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

1. informations générales	page	17
2. Sécurité	page	17
3. Livraison, emballage et stockage	page	19
4. Données techniques	page	19
5. Installation et fonctionnement	page	20
6. Nettoyage et maintenance	page	22
7. Pannes	page	23
8. Traitement des déchets	page	23

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Chers clients,

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

Nous vous remercions de votre confiance.

PRÉSENTATION

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

IMPORTANTANCE DU MANUEL

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



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

DÉCLARATION DU FOURNISSEUR

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

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

2. SÉCURITÉ

TENSION DU SECTEUR

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

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

ATTENTION: PRÉCAUTIONS À PRENDRE

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

AVERTISSEMENTS ET RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

Avertissement Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance, si elles ont été surveillées et formées concernant l'utilisation correcte et sûre de l'appareil et si elles comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Cet appareil peut être nettoyé et entretenu par des enfants uniquement s'ils sont âgés d'au moins 8 ans et qu'ils sont sous surveillance. Conservez cet appareil et son cordon à l'écart d'enfants âgés de moins de 8 ans. Cette opération doit être réalisée avec la plus grande attention car il s'agit d'un appareil de découpe. La lame doit être remplacée lorsqu'il n'est plus possible de l'affûter ou lorsque la distance entre la partie coupante de la lame et la protection de lame est supérieure à 6 mm. La machine et toutes ses pièces doivent être nettoyées avec des chiffons doux et humides et à l'aide de détergents neutres standards. Utilisez des chiffons doux pour sécher. Lorsque le coulissement du chariot devient difficile, levez la trancheuse et placez-la sur le côté. Nettoyez soigneusement la barre cylindrique de coulissement et lubrifiez-la avec de l'huile industrielle.

AVERTISSEMENTS ET RÈGLES D'UTILISATION

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

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

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

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

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

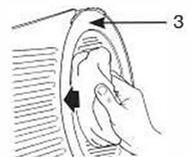
- Ne tranchez pas d'aliments congelés, de viande avec os, de produits non alimentaires ou de légumineuses.
- Câble électrique : vérifiez-le régulièrement, en cas de dommages, remplacez-le par un câble d'origine.
- N'immergez pas la trancheuse dans l'eau pour la nettoyer.
- Ne tirez pas sur le câble pour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

CONTRÔLE

Transmission.

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

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



Chariot avec plateau.

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

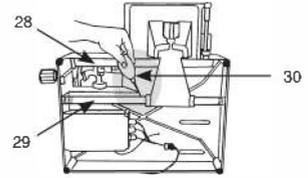
Capacité de coulissement du chariot avec plateau.

Vérifiez que le chariot coulisse à son maximum.

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

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

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

**Ouverture de la paroi amovible (2).**

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

Affûteur (10).

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

3. LIVRAISON, EMBALLAGE ET STOCKAGE

TRANSPORT - MANUTENTION - STOCKAGE

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

L'emballage est approprié à tout type de transport.

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

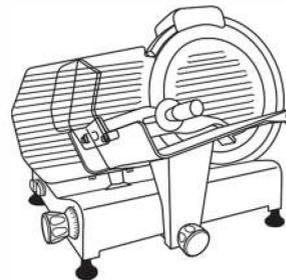


- Le paquet doit être tenu au sec.
- Manipulé par 2 personnes.
- Sur palette, à manipuler uniquement par transpalette ou par élévateur électrique.

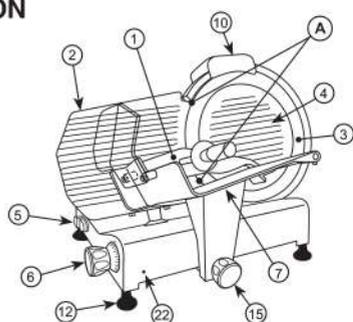
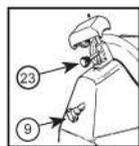
4. DONNÉES TECHNIQUES - DIMENSIONS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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



INSTALLATION



Conditions environnementales:

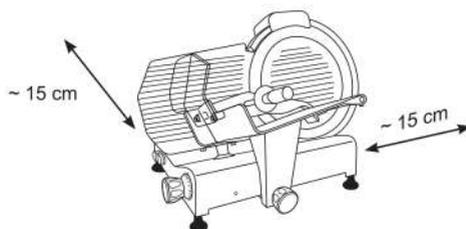
- Température minimum + 8 °C
- Température maximum + 38 °C
- Humidité minimum 30%
- Humidité maximum 80%
- La trancheuse doit être placée sur un support stable pour éviter qu'elle ne bouge.
- Le câble doit être branché de façon à ce qu'il ne soit pas possible de se prendre les pieds dedans ou de glisser.

Égalisateur.

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

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

Espace nécessaire à l'utilisation



DÉMONTAGE DU PLATEAU AVEC SYSTÈME DE BLOCAGE DE LA PAROI AMOVIBLE

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

AFFÛTAGE DE LA LAME - diamètre lame: 220 - 250

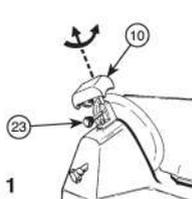


Fig. 1

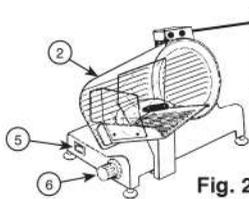


Fig. 2

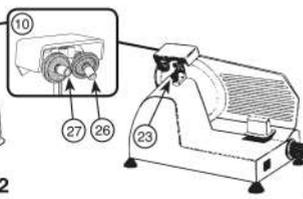


Fig. 3

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

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

AFFÛTAGE DE LA LAME - diamètre lame: 300

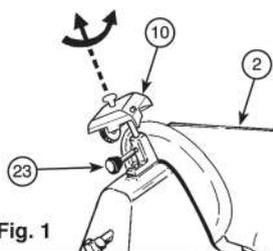


Fig. 1

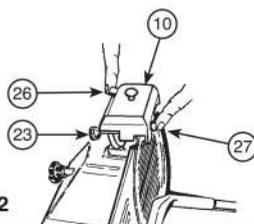


Fig. 2

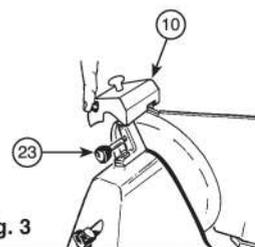


Fig. 3

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

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

AFFÛTAGE DE LA LAME pour modèles avec affuteur removable.

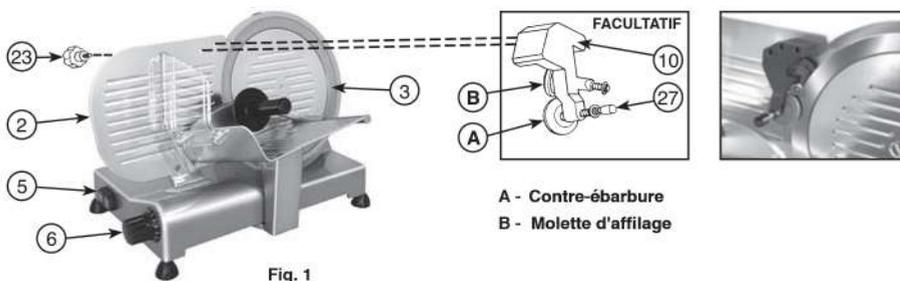


Fig. 1

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

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

Généralités.

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

- N'utilisez pas de jet d'eau.
 - N'utilisez pas de brosse qui pourrait endommager la surface de la machine.
 - Utilisez un chiffon doux humide avec un détergent neutre.
- Ne déplacez pas la machine pour la nettoyer. Il est recommandé d'utiliser les gants anticoupeure appropriés pour intervenir là où il existe un danger de coupure.

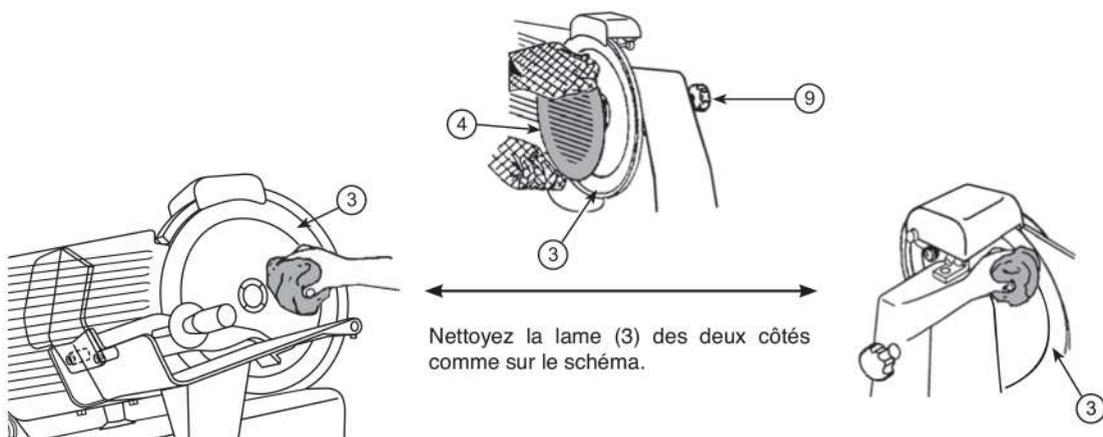
Nettoyage de la machine.

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

NETTOYAGE DE LA LAME (3)

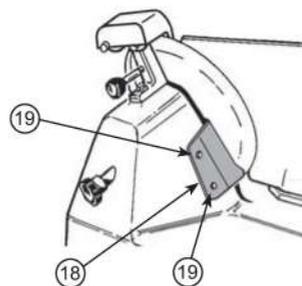
Il n'est pas nécessaire de démonter la lame pour la nettoyer car toutes les parties sont accessibles. Le remplacement doit être effectué par une personne qualifiée.

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



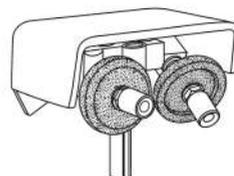
NETTOYAGE DU DÉFLECTEUR DE TRANCHE (18) - OPTIONAL

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



NETTOYAGE DE MEULE

Après plusieurs opérations d'affûtage, nettoyez les meules d'émeri en enlevant les résidus avec une brosse métallique.



INFORMATIONS UTILES ET CONTRÔLES

Transmission.

La transmission se fait par une courroie multibande, le réglage n'est pas nécessaire car l'adhérence reste parfaite pendant de nombreuses années.

- Veillez à ne pas la salir avec de la graisse ou de l'huile, car elle deviendrait glissante et perdrait de son adhérence.
- Dans ce cas, elle devrait être remplacée en prenant soin de dégraisser à la fois l'axe du moteur et la poulie.

Câble électrique.

Vérifiez régulièrement son état (il ne doit pas y avoir de raccord). Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Lame (3).

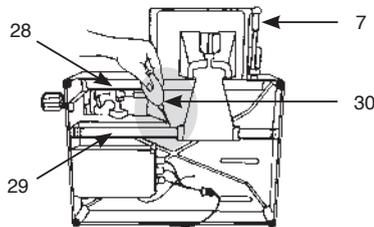
La lame doit être remplacée lorsqu'il n'est plus possible de l'affûter ou lorsque la distance entre la partie coupante et la protection de la lame est supérieure à 6 mm.

Meules émeri de l'affûteur (10).

Après de nombreuses opérations d'affûtage, ces meules perdent leur efficacité abrasive et doivent être remplacées.

Barre de coulissement du chariot avec plateau (7) (lubrification).

Lorsque le coulissement du chariot avec plateau présente des frictions, il est nécessaire de procéder à la lubrification des barres (28) et (29), voir la figure. Nettoyez-les soigneusement et mettez quelques gouttes d'huile appropriée (30) et faites coulisser le chariot.



8. TRAITEMENT DES DÉCHETS

CONSEIL POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Lorsque ce produit arrive en fin de vie, il ne peut pas être jeté avec les déchets domestiques ordinaires. Il doit être déposé dans un point de collecte spécifique au dépôt de biens électriques et électroniques.

Un symbole illustratif se trouve sur l'article, dans le mode d'emploi ou sur l'emballage.

Certains matériaux doivent être récupérés : veuillez lire attentivement les instructions.

La récupération de matériaux, la réutilisation et autres formes de recyclage des vieux appareils font que vous pouvez jouer un rôle important dans la protection environnementale.

Veillez contacter les autorités locales afin de connaître le lieu de dépôt des déchets recyclables le plus proche.

L2G

