



**195 Plus - 220 Plus - 250 Plus -  
275 Plus - 300 Plus**



**174196-174221-174251-174276-174301**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Allemagne

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: 4.0

Date de création : 2023-10-25

---

## Manuel d'utilisation original

1	Sécurité .....	2
1.1	Explication des avertissements .....	2
1.2	Consignes de sécurité .....	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage .....	5
1.4	Utilisation non conforme à l'usage .....	5
2	Généralités .....	6
2.1	Responsabilité et garantie .....	6
2.2	Protection des droits d'auteur .....	6
2.3	Déclaration de conformité .....	6
3	Transport, emballage et stockage .....	7
3.1	Inspection suite au transport .....	7
3.2	Emballage .....	7
3.3	Stockage .....	7
4	Paramètres techniques .....	8
4.1	Indications techniques .....	8
4.2	Éléments de l'appareil .....	11
4.3	Fonctions de l'appareil .....	13
4.4	Éléments de sécurité de l'appareil .....	14
5	Installation et utilisation .....	16
5.1	Installation .....	16
5.2	Utilisation .....	17
6	Nettoyage et maintenance .....	22
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	22
6.2	Nettoyage .....	23
6.3	Maintenance .....	26
7	Défaillances possibles .....	27
8	Élimination des déchets .....	28



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

## 1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

### 1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



**DANGER !**

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

### **REMARQUE !**

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

## 1.2 Consignes de sécurité

### Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

### Sécurité lors de l'utilisation des trancheuses

- Ne jamais mettre les mains entre la poignée de serrage et la lame ou la paroi mobile d'épaisseur de tranche, tant qu'elles ne sont pas complètement sécurisées (régler le régulateur d'épaisseur de tranche sur la position « 0 »).
- Pour éviter les coupures pendant le tranchage, maintenir ses mains le plus loin possible de la lame. Afin d'éviter toute blessure, toujours utiliser la poignée de serrage avec le poussoir (4) pour serrer le produit à trancher contre la paroi mobile d'épaisseur de tranchage !
- La lame est très tranchante ; restez prudent lorsque vous vérifiez si elle est bien affûtée ! Lors de l'utilisation, porter des gants de protection de classe 5 selon la norme DIN EN 388 !
- Lors de l'utilisation, l'opérateur doit porter des vêtements de protection conformes aux règles sanitaires locales.

### Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

### Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

### Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

### 1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Découpe de saucisses

FR

### 1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Tranchage de produits qui ne sont pas des produits alimentaires
- Tranchage de produits avec os
- Tranchage de produits surgelés.

## 2 Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

FR

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

### 2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

## 3 Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

### 3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

### 3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

### 4 Paramètres techniques

#### Modèle / propriétés

- Trancheuse en porte-à-faux / trancheuse à gravité
- Chariot : amovible (à l'exception de l'article n° 174196), 2 poignées
- Conçue pour : les saucisses
- Poussoir
- Guide de découpe
- Aiguiseur
- Protection de la lame : double
- Commutateur magnétique
- Commande : bouton
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux : prêt à l'emploi

#### 4.1 Indications techniques

Nom :	Trancheuse 195 Plus
Numéro d'article :	174196
Matériau :	aluminium, plexiglas, plastique
Diamètre de la lame en mm :	195
Vitesse de rotation maximale en tr/min. :	277
Épaisseur de coupe de - à, en mm :	1 - 12
Longueur de coupe en mm :	185
Hauteur de coupe en mm :	130
Degré de protection :	IPX3
Puissance de raccordement :	0,11 kW   230 V   50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	335 x 440 x 340
Longueur du câble en mm :	1,4
Poids en kg :	11,2

## Paramètres techniques

<b>Nom :</b>	<b>Trancheuse 220 Plus</b>
Numéro d'article :	<b>174221</b>
Matériau :	aluminium, plexiglas, plastique
Diamètre de la lame en mm :	220
Vitesse de rotation maximale en tr/min. :	191
Épaisseur de coupe de - à, en mm :	1 - 12
Longueur de coupe en mm :	205
Hauteur de coupe en mm :	135
Degré de protection :	IPX3
Puissance de raccordement :	0,13 kW   230 V   50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	410 x 475 x 360
Longueur du câble en mm :	1,4
Poids en kg :	14,0

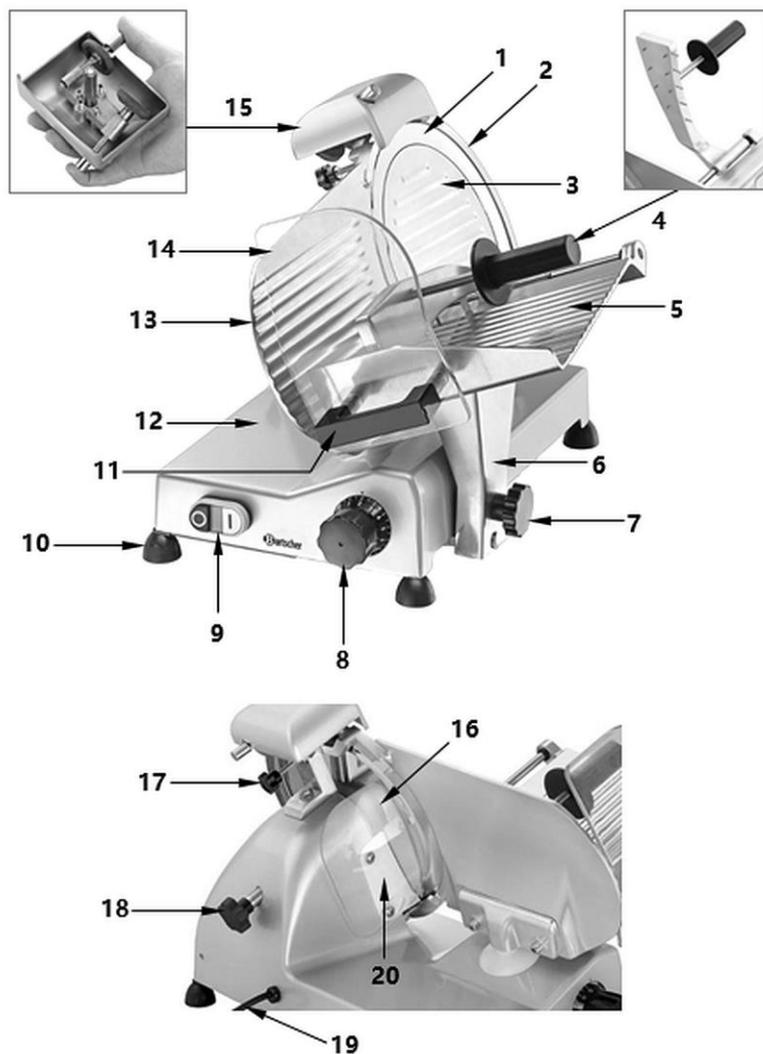
FR

<b>Nom :</b>	<b>Trancheuse 250 Plus</b>
Numéro d'article :	<b>174251</b>
Matériau :	aluminium, plexiglas, plastique
Diamètre de la lame en mm :	250
Vitesse de rotation maximale en tr/min. :	190
Épaisseur de coupe de - à, en mm :	1 - 12
Longueur de coupe en mm :	195
Hauteur de coupe en mm :	140
Degré de protection :	IPX3
Puissance de raccordement :	0,13 kW   230 V   50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	435 x 510 x 385
Longueur du câble en mm :	1,4
Poids en kg :	14,8

<b>Nom :</b>	<b>Trancheuse 275 Plus</b>
Numéro d'article :	<b>174276</b>
Matériau :	aluminium, plexiglas, plastique
Diamètre de la lame en mm :	275
Vitesse de rotation maximale en tr/min. :	190
Épaisseur de coupe de - à, en mm :	1 - 12
Longueur de coupe en mm :	180
Hauteur de coupe en mm :	150
Degré de protection :	IPX3
Puissance de raccordement :	0,13 kW   230 V   50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	435 x 520 x 385
Longueur du câble en mm :	1,4
Poids en kg :	16,9

<b>Nom :</b>	<b>Trancheuse 300 Plus</b>
Numéro d'article :	<b>174301</b>
Matériau :	aluminium, plexiglas, plastique
Diamètre de la lame en mm :	300
Vitesse de rotation maximale en tr/min. :	186
Épaisseur de coupe de - à, en mm :	1 - 15
Longueur de coupe en mm :	230
Hauteur de coupe en mm :	175
Degré de protection :	IPX3
Puissance de raccordement :	0,2 kW   230 V   50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	480 x 630 x 461
Longueur du câble en mm :	1,4
Poids en kg :	20,8

## 4.2 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

### Description de la fig. 1

- |   |  |
|---|--|
| 1. Lame   | 2. Anneau de protection de la lame         |
| 3. Protège-lame   | 4. Poignée de serrage avec poussoir        |
| 5. Bac récupérateur de restes   | 6. Chariot                                 |
| 7. Bouton de verrouillage du chariot<br>(à l'exception du modèle 195 Plus,<br>art. n° 174196) | 8. Régulateur de l'épaisseur de coupe      |
| 9. Interrupteur de marche/arrêt avec<br>témoin lumineux                                       | 10. Pieds (4x)                             |
| 11. Poignée de protection de la main  | 12. Plateau à tranches                     |
| 13. Paroi mobile réglant l'épaisseur<br>des tranches  | 14. Protection de la poignée de<br>serrage |
| 15. Aiguiseur   | 16. Guide de découpe                       |
| 17. Vis de fixation de l'aiguiseur  | 18. Vis de fixation du protège-lame        |
| 19. Câble d'alimentation  | 20. Système de sécurité de la lame         |

FR

### Accessoires (inclus dans la livraison !)



#### Lame Basic

Matériau : acier inoxydable

Utilisation : saucisses

Adaptée au modèle :	<b>195 Plus</b>	<b>220 Plus</b>	<b>250 Plus</b>	<b>275 Plus</b>	<b>300 Plus</b>
Diamètre (mm) :	195	220	250	275	300
Dimensions (mm) :	L 195	L 220	L 250	L 275	L 300
	P 195	P 220	P 250	P 275	P 300
	H 15	H 16	H 18,2	H 22	H 21
Poids (kg) :	0,69	0,79	0,98	1,5	1,6
N° d'article :	<b>174060</b>	<b>174061</b>	<b>174062</b>	<b>174063</b>	<b>174064</b>

## Paramètres techniques

### Accessoires (non inclus dans la livraison !)



#### Lame ondulée

Matériau : acier à chromage dur

Adaptée au modèle :	195 Plus	220 Plus	250 Plus	275 Plus	300 Plus
Diamètre (mm) :	195	220	250	275	300
Dimensions (mm) :	L 195	L 220	L 250	L 275	L 300
	P 195	P 220	P 250	P 275	P 300
	H 13	H 15	H 18	H 22	H 23
Poids (kg) :	0,64	0,67	1,17	1,47	2,13
N° d'article :	<b>174050</b>	<b>174052</b>	<b>174054</b>	<b>174056</b>	<b>174058</b>



#### Lame, revêtement anti-adhésif

Matériau : acier inoxydable, revêtu de téflon

FR

Adaptée au modèle :	195 Plus	220 Plus	250 Plus	275 Plus	300 Plus
Diamètre (mm) :	195	220	250	275	300
Dimensions (mm) :	L 195	L 220	L 250	L 275	L 300
	P 195	P 220	P 250	P 275	P 300
	H 13	H 15	H 18	H 22	H 23
Poids (kg) :	0,64	0,67	1,17	1,47	2,13
N° d'article :	<b>174051</b>	<b>174053</b>	<b>174055</b>	<b>174057</b>	<b>174059</b>

### 4.3 Fonctions de l'appareil

Cette trancheuse permet de couper les saucisses en des tranches d'épaisseurs différentes.

### 4.4 Éléments de sécurité de l'appareil



Fig. 2



Fig. 3

- 3 Protection de la lame
- 4 Poignée de serrage avec poussoir
- 9 Interrupteur marche/arrêt de l'appareil

(après une panne de courant, l'appareil peut être remis en marche uniquement à l'aide de la touche blanche DÉPART de l'interrupteur de l'appareil)

- 14 Poignée de pression protégeant la main (11)  
Dispositif de verrouillage du chariot (fig. 3).

(Modèles 174221, 175251, 174276, 174301; modèle 174196 - chariot non amovible)

Le chariot peut être démonté pour être nettoyé, uniquement lorsque le régulateur de l'épaisseur de coupe est réglé sur la position zéro et le chariot est sorti vers le régulateur de l'épaisseur de coupe :

- Desserrer alors le bouton de verrouillage du chariot. Si le chariot ne peut être complètement desserré, tirer de nouveau le chariot vers le bouton de verrouillage du chariot jusqu'à ce que le dispositif de sécurité s'imbrique correctement, vous devez entendre un son d'engrenage.
- Desserrer complètement le bouton de verrouillage du chariot et retirer le chariot de l'appareil en tirant vers le haut.



Fig. 4

**15** Aigiseur comme protection supérieure de la lame

L'aigiseur dispose d'un contact magnétique (a) : l'appareil peut fonctionner uniquement si l'aigiseur est correctement placé.

Si l'aigiseur est retiré lors du fonctionnement de l'appareil, celui-ci s'arrête. Une fois l'aigiseur replacé correctement, l'appareil ne se met pas en marche automatiquement, il doit être mis en marche à l'aide de la touche blanche DÉPART de l'interrupteur (B, fig. 7).

### Risques résiduels

Bien que l'appareil possède tous les dispositifs de sécurité mécaniques et électriques conformes aux normes (tant en mode de fonctionnement que les phases de nettoyage et de maintenance), des risques résiduels qui ne peuvent être complètement exclus, existent. Ils sont indiqués dans le présent mode d'emploi par la notification **AVERTISSEMENT**. Respecter aussi les mises en garde sur les étiquettes d'avertissement collées sur l'appareil.

Les risques résiduels (p.ex. risque de blessure) peuvent apparaître lors de la découpe de petits morceaux ou au moment de pousser les restes. Pour cette raison, l'appareil est équipé d'une poignée de serrage avec poussoir.

Une fois l'appareil démonté pour le nettoyage, prendre toutes les précautions, surtout en manipulant la lame, car la lame reste découverte, si l'aigiseur est retiré.

## 5 Installation et utilisation

### 5.1 Installation

#### Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



#### ATTENTION !

##### Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
  - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
  - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
  - facilement accessible
  - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- En choisissant l'emplacement de l'appareil, prendre en considération ses dimensions (chapitre « Données techniques »). Assurer un espace de travail suffisant pour une utilisation en toute sécurité de la trancheuse.
- Le lieu de travail doit être correctement éclairé.
- Placer l'appareil de sorte que son utilisateur puisse se tenir debout et avec assurance devant l'appareil et qu'il puisse sans cesse voir l'interrupteur de l'appareil et le régulateur de l'épaisseur de coupe.
- Pour utiliser la trancheuse en toute sécurité, maintenir une distance d'au moins 20 cm entre la trancheuse et les murs, les objets, les placards, etc.

- La distance du sol doit être d'environ 80 cm.
- Installer l'appareil dans une pièce dont la température ambiante est comprise entre +5 °C et +32 °C, et dont le taux d'humidité est inférieur à 70 %.

### Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

## 5.2 Utilisation

### Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil et les accessoires selon les consignes indiquées au chapitre 6 « **Nettoyage et maintenance** ».

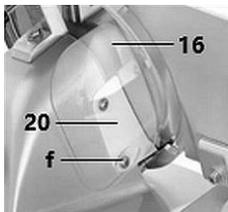


Fig. 5

2. Installer le système de guidage de coupe fourni (16).
3. Pour ce faire, utiliser un tournevis adapté pour desserrer la vis inférieure (f) du dispositif de sécurité de la lame (20) monté au préalable sur la paroi arrière de l'appareil.
4. Fixer le système de guidage de coupe (16) sur le dispositif de sécurité de la lame (20) à l'aide de la vis dévissée (f).

Avant de mettre en marche l'appareil, vérifier :

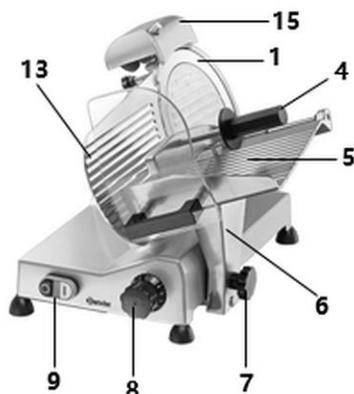


Fig. 6

- si l'appareil a été branché à une prise simple reliée à la terre ;
- si le chariot (6) est bien fixé au bouton de verrouillage du chariot (7) ;
- le mouvement du chariot (6) et si aucun obstacle ou objet ne bloque et ne se trouve sur le plateau du chariot (5).
- si la poignée de serrage (4) se lève et s'abaisse librement.
- l'orifice de la paroi mobile de l'épaisseur de coupe (13) avec le régulateur de l'épaisseur de coupe (8) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et inversement.
- si l'aiguiseur (15) est correctement fixé sur l'appareil et s'il peut en être retiré sans problèmes.

FR

### Interrupteur marche/arrêt de l'appareil

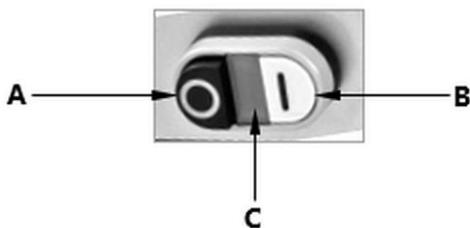


Fig. 7

### Fonctionnement de l'appareil (fig. 6, 7)

1. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
2. Pour mettre en marche l'appareil, appuyer sur la touche blanche DÉPART (B) de l'interrupteur de l'appareil (9).

Le témoin lumineux (C) s'allume alors et reste allumé pendant le fonctionnement de l'appareil.

3. Afin de vérifier le bon fonctionnement de l'appareil, le laisser fonctionner 2-3 minutes (sans rien trancher).
4. Arrêter l'appareil à l'aide de la touche noire ARRÊT (A) de l'interrupteur de l'appareil (9).
5. Positionner le régulateur de l'épaisseur de coupe (8) sur la position « 0 ».
6. Lever la poignée de serrage (4) et placer le produit à trancher sur le plateau pour aliments (5) de sorte que le produit se trouve entre la paroi mobile de l'épaisseur de coupe (13) et la poignée de serrage avec le poussoir (4)

#### AVERTISSEMENT !

**Afin d'éviter toute blessure, toujours utiliser la poignée de serrage avec le poussoir (4) pour serrer le produit à trancher contre la paroi mobile d'épaisseur de tranchage (13) !**

7. Régler l'épaisseur de tranchage, en tournant le régulateur de l'épaisseur de coupe (8) jusqu'à la position souhaitée.
8. Se positionner correctement devant la trancheuse (fig. 8). Poser la main droite sur la poignée de serrage, et ensuite la main gauche à côté du plateau à tranches de manière à ne pas toucher la lame ; la position du corps par rapport au poste de travail doit restée verticale.



Position correcte



Position incorrecte

Fig. 8

#### AVERTISSEMENT !

**Risque de blessure causé par le contact avec la lame !**

Ne pas prendre une position dans laquelle les mains, les doigts ou toute autre partie du corps puissent toucher la lame !

9. Mettre en marche l'appareil à l'aide de la touche blanche DÉPART de l'interrupteur de l'appareil (9).
10. Au moyen de la poignée de serrage (4), déplacer le chariot (6) lentement et uniformément, en direction de la lame (1).
11. Les meilleurs résultats de tranchage sont obtenus en appuyant légèrement sur la poignée de serrage (4) vers la paroi mobile de l'épaisseur de coupe (12).

Le produit à trancher atteint la lame (1), la tranche coupée est séparée et tombe sur le plateau (12) qui se trouve derrière la paroi mobile de l'épaisseur de coupe (13).

Ne pas enlever la poignée de serrage avec le poussoir (4), sauf si le produit à trancher a une taille et une forme non standard.

12. Après avoir terminé le tranchage, replacer le chariot (6) en position initiale, et remettre le régulateur de l'épaisseur de coupe (8) sur la position « 0 ».
13. Arrêter l'appareil à l'aide de la touche noire ARRÊT (A) de l'interrupteur de l'appareil (9). Éviter de laisser la lame tourner à vide.
14. Il est désormais possible de retirer le produit coupé du plateau pour tranches.

### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risques de coupures !**

Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.

Ne jamais mettre les mains entre la poignée de serrage (4) et la lame (1) ou la paroi mobile de l'épaisseur de coupe (13), tant qu'elles n'ont pas été totalement refermées (le régulateur de l'épaisseur de coupe (7) doit être sur la position « 0 »).

Pour éviter les coupures pendant le tranchage, maintenir ses mains le plus loin possible de la lame. Utiliser la poignée de serrage (4).

### **AVERTISSEMENT !**

**Ne pas utiliser l'appareil pendant plus de 15 minutes en continu, afin d'éviter une surchauffe du moteur. Après une courte pause, l'appareil peut être remis en marche.**

### Affûtage de la lame

Si la surface de coupe du produit tranché est effilochée ou rêche, et si le tranchage devient difficile, il convient d'affûter la lame.

1. Avant de commencer l'affûtage de la lame, retirer la fiche de la prise électrique et nettoyer le côté tranchant de la lame avec de l'alcool afin de la dégraisser.

2. Desserrer la molette de fixation (a) de l'aigiseur(15) à l'arrière de l'appareil (fig. 9).
3. Retirer l'aigiseur (15) et le retourner de 180°.
4. Placer l'aigiseur (15) dans la glissière prévue à cet effet et serrer la molette de fixation (a).
5. S'assurer que la surface de l'aigiseur se trouve à proximité du tranchant de la lame. Si ce n'est pas le cas, corriger la position.
6. Brancher l'appareil à une prise simple reliée à la terre, et mettre en marche l'appareil à l'aide de la touche blanche DÉPART (B).

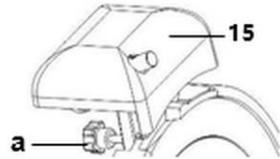


Fig. 9

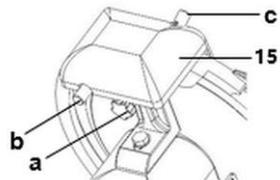


Fig. 10

7. Maintenir pressé la touche (b, fig. 10) de l'aigiseur à l'arrière du dispositif (1) et laisser fonctionner l'appareil pendant env. 60 secondes, de manière à ce qu'un morfil se forme sur la lame.
8. Ensuite, maintenir pressées simultanément, pendant env. 3-4 secondes, le bouton (c) à l'avant et le bouton (b) à l'arrière de l'aigiseur, pour parfaire l'affûtage et éliminer le morfil. Relâcher simultanément les deux boutons.

### ATTENTION !

**Ne pas dépasser la durée indiquée ci-dessus de 3-4 secondes, afin d'éviter d'altérer le fil de la lame.**

9. Arrêter l'appareil à l'aide de la touche noire ARRÊT (A) de l'interrupteur de l'appareil (9).

10. Vérifier si la lame est suffisamment affûtée.
11. Recommencer l'affûtage jusqu'à ce que la lame soit suffisamment tranchante.

### **AVERTISSEMENT ! Risques de coupures !**

#### **La lame est très tranchante.**

Faire particulièrement attention en vérifiant si la lame est suffisamment tranchante !

Lors de l'utilisation, porter des gants de protection de classe 5 selon la norme DIN EN 388 !

12. Après avoir terminé l'affûtage, nettoyer la lame et l'aiguseur. Maintenir l'aiguseur toujours propre, afin qu'il fonctionne correctement. Suivre les consignes indiquées au point 6 « **Nettoyage et maintenance** ».
13. Replacer l'aiguseur en position initiale. Faire comme indiqué pour son montage, en suivant l'ordre inverse.

### **ATTENTION !**

**Afin que la lame reste dans un état idéal, tout en respectant les conditions de sécurité, il convient de la changer lorsque son diamètre diminue d'environ 5-7 mm.**

FR

## **6 Nettoyage et maintenance**

### **6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage**

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

### 6.2 Nettoyage



#### **ATTENTION !**

Lors des travaux de maintenance et de nettoyage (une fois les dispositifs de sécurité retirés), contrôler soigneusement les risques existants.

Retirer la fiche de la prise.

Veiller à ce que le régulateur de l'épaisseur de coupe soit sur la position « 0 ».

Déplacer le chariot vers le régulateur de l'épaisseur de coupe.

#### **ATTENTION !**

**Ne jamais laver dans un lave-vaisselle les éléments démontés de l'appareil.**

1. En fin de chaque journée de travail, le cas échéant plus souvent, nettoyer soigneusement tous les éléments de l'appareil qui entrent en contact avec les aliments.
2. Nettoyer les différents groupes de l'appareil en suivant les consignes suivantes

FR

#### **Chariot et poignée de serrage**

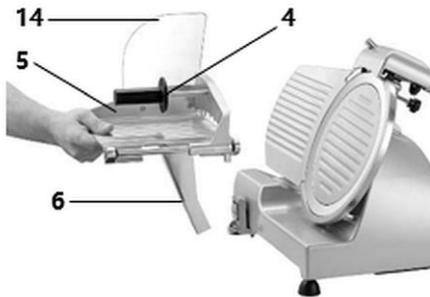


Fig. 11

1. Pour le nettoyage, retirer le chariot (6) de l'appareil.

#### **CONSEIL !**

**Le chariot peut être démonté, uniquement lorsque le régulateur de l'épaisseur de coupe est réglé sur la position zéro et le chariot est sorti vers le régulateur de l'épaisseur de coupe.**

2. Desserrer alors le bouton de verrouillage du chariot. Si le chariot ne peut être complètement desserré, tirer de nouveau le chariot vers le bouton de verrouillage du chariot jusqu'à ce que le dispositif de sécurité s'imbrique correctement, vous devez entendre un son d'engrenage.
3. Desserrer complètement le bouton de verrouillage du chariot et retirer le chariot de l'appareil en tirant vers le haut.

### **ATTENTION !**

**Le modèle 195 Plus / n° d'art. 174196 ne dispose de bouton de verrouillage du chariot. Le chariot de l'appareil n'est pas amovible.**

4. Avec de l'eau chaude, un chiffon doux et un produit nettoyant neutre, laver le chariot (6) avec la protection (14), le plateau du chariot (5) et la poignée de serrage avec le poussoir (4).
5. Rincer à l'eau propre pour éliminer les restes du produit nettoyant.
6. Laisser sécher les éléments nettoyés à l'air libre ou les sécher soigneusement avant de les installer de nouveau dans l'appareil.

### **La lame et sa protection**

#### **AVERTISSEMENT ! Risques de coupures !**

**La lame est très tranchante.**

Ne jamais toucher le bord de la lame avec les mains nues.

Lors du nettoyage, porter des gants de protection de classe 5 selon la norme DIN EN 388 !

1. Retirer l'aiguiser de l'appareil (fig. 9).
2. Afin de retirer la protection de la lame (3), desserrer la molette (d) à l'arrière de l'appareil (fig. 12) et la pousser dans la direction de la protection de la lame (3).
3. Retirer la protection de la lame (3) de l'appareil.



*Fig. 12*

## Nettoyage et maintenance

4. Pour retirer la lame (1), desserrer les 3 vis de blocage (e) à l'aide d'un tournevis adapté (fig. 13).
5. Enlever avec précaution la lame (1).
6. Laver la lame (1) et sa protection (3) à l'eau chaude avec un produit nettoyant neutre. Utiliser une éponge, une brosse de nettoyage ou bien un chiffon doux. Rincer à l'eau claire.

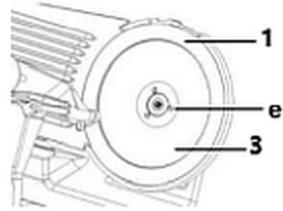


Fig. 13

7. Laver l'anneau de protection de la lame (2) à l'eau chaude avec une petite quantité de produit nettoyant. Rincer à l'eau claire. Laisser sécher les éléments lavés ou les essuyer avec un chiffon sec.
8. Après le nettoyage, installer correctement sur l'appareil la lame (1) à l'aide des 3 vis de blocage (e), et la protection de la lame (3) à l'aide de la molette (d).

### Dispositif de sécurité de la lame et système de guidage de coupe (fig. 14)

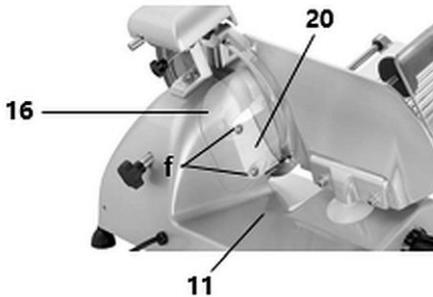


Fig. 14

1. Desserrer la vis inférieure (f) du dispositif de sécurité (20) sur la paroi arrière de l'appareil. Enlever le système de guidage de coupe (16).
2. Desserrer la vis supérieure (f) et retirer le dispositif de sécurité (20) pour le nettoyer.
3. Laver tous les éléments retirés dans de l'eau chaude avec un produit nettoyant doux.
4. Rincer à l'eau claire.
5. Sécher soigneusement les éléments lavés.

### Plateau à tranches et corps (fig. 14)

1. Laver le plateau à tranches (11) et le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide, en utilisant un produit nettoyant neutre.
2. Ensuite, essuyer à l'aide d'un chiffon humide propre.
3. Sécher les éléments lavés.
4. Ensuite, fixer de nouveau à l'aide des vis le dispositif de sécurité (20) ainsi que le système de guidage de coupe (16).

### Aigiseur (fig. 15)

1. Retirer l'aigiseur de l'appareil (fig. 9).
2. Après avoir terminé un affûtage, frotter les éléments de l'aigiseur (g) avec une brosse de nettoyage imbibée d'alcool.

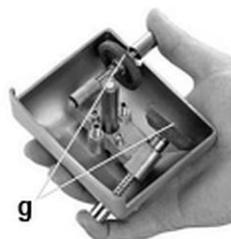


Fig. 15

FR

## 6.3 Maintenance

### Huilage/graisage d'entretien

1. Graisser régulièrement le chariot avec un lubrifiant pour machines adapté au contact avec les aliments.
2. Pour ce faire, poser la trancheuse sur le côté.
3. Appliquer un peu de lubrifiant pour machines sur les deux extrémités de l'axe du chariot (i) (fig. 16).
4. Ensuite déplacer le chariot en avant et en arrière, afin d'étaler uniformément l'huile.
5. Retirer les excédents de lubrifiant avec un chiffon.

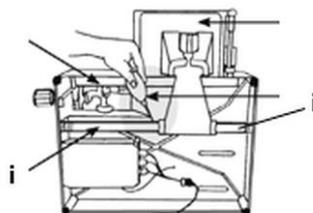


Fig. 16

## 7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Panne de courant	Vérifier l'alimentation électrique
	Circuit électrique endommagé	Contacter le revendeur
	Interrupteur endommagé	Contacter le revendeur
	Moteur endommagé	Contacter le revendeur
La lame ne coupe pas ou les tranches sont effilochées et/ou sont de formes irrégulières	La lame n'est pas affûtée	Affûter la lame (chapitre « Affûtage de la lame »)
	La lame est trop usée	Changer la lame
L'affûtage de la lame n'est pas satisfaisant	Le positionnement n'est pas correct	Fixer correctement l'aiguseur (chapitre <b>5.2</b> « <b>Utilisation</b> »)
	Les aiguisoirs sont sales	Nettoyer les aiguisoirs
Le chariot ne se déplace pas avec fluidité	Graissage insuffisant de l'axe du chariot	Lubrifier les axes du chariot (chapitre <b>6.3</b> « <b>Maintenance</b> »)
Le moteur ne fonctionne pas	L'aiguseur n'est pas correctement fixé dans la poignée	Vérifier le placement de l'aiguseur

### 8 Élimination des déchets

#### Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.