



Entretien de votre trancheur

AFFUTAGE

La lame d'un trancheur doit être affûtée uniquement sur sa partie arrière

METHODE

1. Placer l'affuteur en position d'affutage
2. Mettre en marche la machine
3. Pousser la pierre d'affutage arrière contre la lame 1 à 2 minutes
4. Une fois cette opération terminée, pousser la pierre d'affutage avant contre la lame, environ 2 tours de lame afin d'enlever le fil du tranchant uniquement
5. Répéter l'opération si besoin

NETTOYAGE

- Ne jamais nettoyer la machine à grande eau (endommagement des roulements et circuits électrique)
- Ne jamais nettoyer les parties démontables de votre trancheur dans un lave-vaisselle, les produits de lavage sont trop corrosifs et vont dissoudre le revêtement protecteur de l'aluminium

GRAISSAGE

- N'utiliser qu'une huile fine de coupe alimentaire
- L'utilisation d'huile de cuisine va peut-être vous aider dans un premier temps, mais elle va très vite se transformer en une sorte de pâte collante

CONTROLE DE BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE

- Toutes les parties mobiles doivent se déplacer sans effort
- Le plateau d'épaisseur de coupe placé sur 0 doit couvrir la lame
- L'arc de cercle du plateau d'épaisseur placé à 0 doit passer le plus près possible de la lame
- La Norme Européenne indique que la distance entre le tranchant de la lame et l'anneau de sécurité ne doit pas dépasser 6 mm
- Le plateau de marchandise ne doit pas avoir de jeu de gauche à droite
- Le câble d'alimentation et les parties électriques doivent être en bon état

APRES UTILISATION

- Le plateau d'épaisseur doit toujours être replacé sur 0
- La machine doit être nettoyée et séchée