

NOTICE D'UTILISATION

# TRANCHEUR 250 BISTRO

NOIR / ROUGE



## PREAMBULE

- *Ce manuel a été rédigé dans le but de fournir au **client** toutes les informations sur la machine et sur les normes y afférentes, ainsi que les instructions pour l'utilisation et la maintenance permettant d'utiliser l'équipement de la meilleure façon possible, en maintenant sa performance dans le temps.*
- *Ce manuel doit être remis aux personnes chargées de l'utilisation de la machine et de sa maintenance périodique.*

### **INDEX DES CHAPITRES**

<b>CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE</b>	p. 4
1.1 - PRECAUTIONS GENERALES	
1.2 - SECURITES IINSTALLEES SUR LA MACHINE	
1.2.1 - sécurités mécaniques	
1.2.2 - sécurités électriques	
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	
1.3.1 - description générale	
1.3.2 - caractéristiques de construction	
1.3.3 - composition de la machine	
<b>CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES</b>	p. 7
2.1 - DIMENSIONS, POIDS, CARACTERISTIQUES ...	
<b>CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE</b>	p. 8
3.1 - LIVRAISON DE LA MACHINE	
3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE AU MOMENT DE LA RECEPTION	
3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE	
<b>CHAP. 4 - L'INSTALLATION</b>	p. 9
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE	
4.2.1 - trancheuse à moteur monophasé	
4.3 - SCHEMAS ELECTRIQUES	
4.3.1 - schéma de l'installation électrique monophasée	
4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT	
<b>CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE</b>	p. 10
5.1 - COMMANDES	
5.2 - CHARGEMENT ET DECOUPE DU PRODUIT	
5.3 - AIGUISAGE DE LA MACHINE	
<b>CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE</b>	p. 13
6.1 - GENERALITES	
6.2 - NETTOYAGE DE LA MACHINE	
6.2.1 - nettoyage du poussoir à produit	
6.2.2 - nettoyage de la lame, du protège-lame intérieur et du demi-cercle de protection	
6.2.3 - nettoyage de l'aiguiseur	
6.2.4 - nettoyage du protège-tranche	

## **CHAP. 7 - MAINTENANCE**

p. 15

- 7.1 - GENERALITES
- 7.2 - COURROIE
- 7.3 - PIEDS
- 7.4 - CABLE D'ALIMENTATION
- 7.5 - LAME
- 7.6 - MEULES
- 7.7 - LUBRIFICATION DES RAILS
- 7.8 - ETIQUETTE DU BOITIER DE COMMANDE

## **CHAP. 8 - ELIMINATION**

p. 16

- 8.1 - MISE HORS SERVICE
- 8.2 - DEEE Déchets d'Equipements Électriques et Électroniques

# CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

## 1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

- La trancheuse doit être utilisée uniquement par la personne formée qui doit connaître parfaitement les consignes de sécurité contenues dans ce manuel.
- En cas de remplacement du personnel, prévoir une formation à temps.
- Bien que des dispositifs de sécurité soient installés sur la machine aux endroits dangereux, éviter d'approcher les mains de la lame et des parties en mouvement.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance, débrancher la fiche de la machine du secteur.
- Lors de l'intervention pour la maintenance ou le nettoyage de la trancheuse (et donc lors du retrait des protections), tenir compte des risques résiduels.
- Durant la maintenance ou le nettoyage, rester concentré sur les opérations en cours.
- Contrôler régulièrement l'état du câble d'alimentation ; un câble usé ou non intact représente un grave danger de nature électrique.
- En cas de suspicion ou de dysfonctionnement effectif, il est recommandé de ne pas l'utiliser, de ne pas intervenir directement pour les réparations, et de contacter le "Service Après-Vente", visible au verso de ce manuel.
- La trancheuse a été conçue pour la découpe de viandes et de charcuterie non surgelées et sans os. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre et donc dangereuse.
- **Ne jamais couper le produit, presque terminé, sans la poignée du poussoir à produit.**
- **Ne pas assumer de positions où des membres du corps sont en contact direct avec la lame.**
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants :
  - ⇒ modification de la machine par un personnel non autorisé ;
  - ⇒ remplacement des composants par d'autres non originaux ;
  - ⇒ non-respect des instructions présentes dans le manuel ;
  - ⇒ traitement des surfaces de la machine avec des produits non adaptés.

## 1.2 - SECURITES INSTALLEES SUR LA MACHINE

### 1.2.1 - sécurités mécaniques

En ce qui concerne les sécurités de nature mécanique, la trancheuse décrite dans ce manuel est conforme à la directive **CEE 2006/42**.

Les sécurités sont obtenues avec (voir 1.3.3):

- protège-lame interne;
- demi-cercle de protection;
- petit capot;
- poussoir à produit;
- poignée du poussoir avec plateau et entretoise;
- protège-main sur le plateau;
- chariot amovible uniquement lorsque la plaque de butée est sur "0", en fin de course et vers l'opérateur.

### 1.2.2 - sécurités électriques

En ce qui concerne les sécurités de nature électrique, la trancheuse décrite dans ce manuel est conforme aux directives **CEE 2006/95, 2004/108** et mod. **2006/42**.

La trancheuse est dotée de :

- micro-interrupteur qui provoque l'arrêt de la machine en cas de retrait du tirant du protège-lame (*voir Fig. n°1*), et qui empêche l'allumage si ce protecteur n'est pas en position de fermeture.
- Relais dans le circuit de commande, qui nécessite une opération de remise en marche de la machine en cas de coupure de courant.

Bien que les mesures prévues par la réglementation en vigueur ont été adoptées concernant les protections électriques et mécaniques (aussi bien en phase de fonctionnement qu'en phase de nettoyage et de maintenance), les trancheuses **CE** professionnelles comportent tout de même des **RISQUES RESIDUELS** qui ne peuvent pas être totalement éliminés, et qui sont rappelés dans ce manuel précédé par **ATTENTION**. Ils concernent le risque de coupure, contusion et autre provoqués par la lame ou d'autres composants de la machine.

## **1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE**

### **1.3.1 - description générale**

Les trancheuses **CE** professionnelles ont été conçues et réalisées par notre entreprise dans le but précis de trancher des produits alimentaires (de type viande et charcuterie) et garantir :

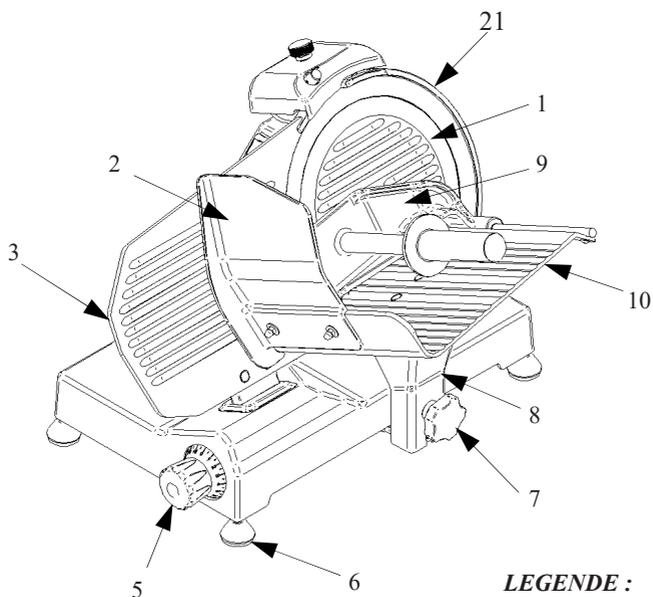
- sécurité maximum dans l'utilisation, le nettoyage et la maintenance;
- hygiène maximum, obtenue grâce à une sélection minutieuse des matériaux qui sont au contact des aliments, et avec l'élimination des arêtes pour les pièces de la trancheuse qui sont au contact du produit, afin d'obtenir un nettoyage facile et total, ainsi qu'un démontage simple;
- précision maximum de découpe grâce au mécanisme à cames;
- robustesse et stabilité de tous les composants;
- silence maximum grâce à la transmission à courroies;
- grande maniabilité.

### **1.3.2 - caractéristiques de construction**

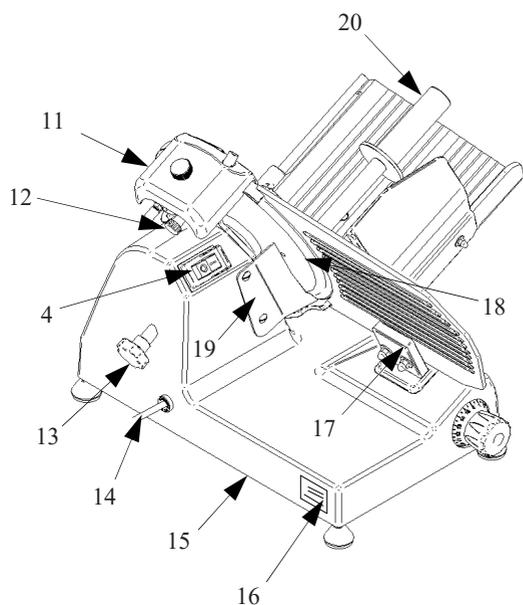
La trancheuse est en alliage d'aluminium alimentaire moulé sous pression (EN-AB 44100), peinture alimentaire. Ceci garantit le contact avec les aliments (hygiène) et l'impossibilité d'attaques par des acides et des sels, ainsi qu'une excellente résistance à l'oxydation.

La lame est en acier 100 Cr6 (chromée), elle est rectifiée et tempérée pour assurer une découpe précise et nette du produit même après son aiguisage ; les autres composants présents sont en ABS, et acier AISI 430 ou 304.

### 1.3.3 - Composition de la machine



#### LEGENDE :



1. Protège-lame interne
2. Protège-main
3. Plaque de butée
4. Interrupteur
5. Molette graduée
6. Pieds de support
7. Poignée de blocage du chariot
8. Jambe
9. Poussoir à produit
10. Support pour produit
11. Aiguisoir (petit capot)
12. Poignée de réglage de l'aiguisoir
13. Tirant du protège-lame
14. Câble d'alimentation
15. Base
16. Plaque technique - n° de série
17. Support de la plaque de butée
18. Lame
19. Protège-tranche
20. Poignée du poussoir
21. Demi-cercle de protection

FIG. n°1 - Vue générale de la trancheuse

## CHAP. 2- DONNEES TECHNIQUES

### 2.1 - DIMENSIONS, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

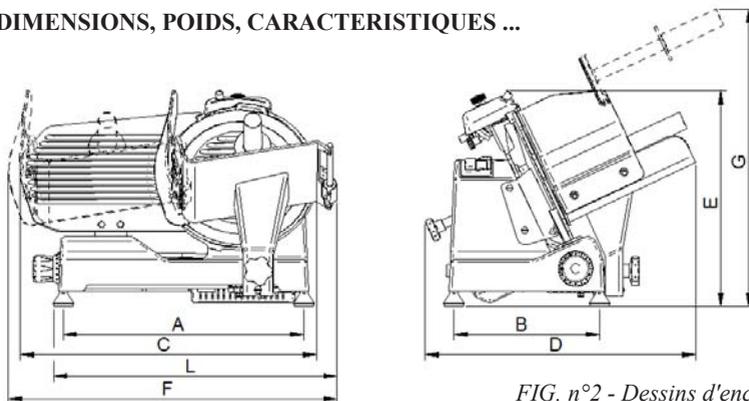
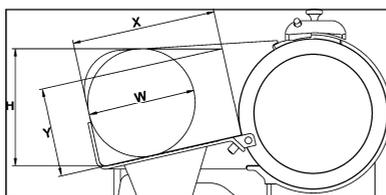


FIG. n°2 - Dessins d'encombrement

TAB. n°1 - DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MODELE	U.m.	220	250
ø lame	mm	220	250
Moteur	W / Hp	132 / 0,18	132 / 0,18
Alimentation		230V / 50Hz	
Epaisseur de coupe	mm	13	13
Course du chariot	mm	247	247
Dimensions du plateau	mm	225x240	225x240
A / B	mm	405 / 245	405 / 245
C / D / E	mm	480 / 460 / 365	500 / 460 / 365
F / G	mm	555 / 466	555 / 460
L	mm	495	480
X / Y	mm	220 / 135	215 / 150
H / W	mm	170 / 160	185 / 175
Poids net	Kg	15	15,5
Niveau sonore	dB	≤ 60	≤ 60



**ATTENTION:** Les caractéristiques électriques qui caractérisent la machine sont indiquées sur une plaque appliquée à l'arrière de la machine ; avant d'effectuer le raccordement, voir **4.2 raccordement électrique**.

## CHAP. 3 - RECEPTION DE LA MACHINE

### 3.1 - LIVRAISON DE LA MACHINE (voir Fig. n°3)

La trancheuse part de nos entrepôts soigneusement emballée; l'emballage est constitué de:

- boîte externe en carton robuste;
- la machine;
- cales pour maintenir la machine bien stable;
- ce manuel;
- fiOLE d'huile;
- certificat de conformité CE.

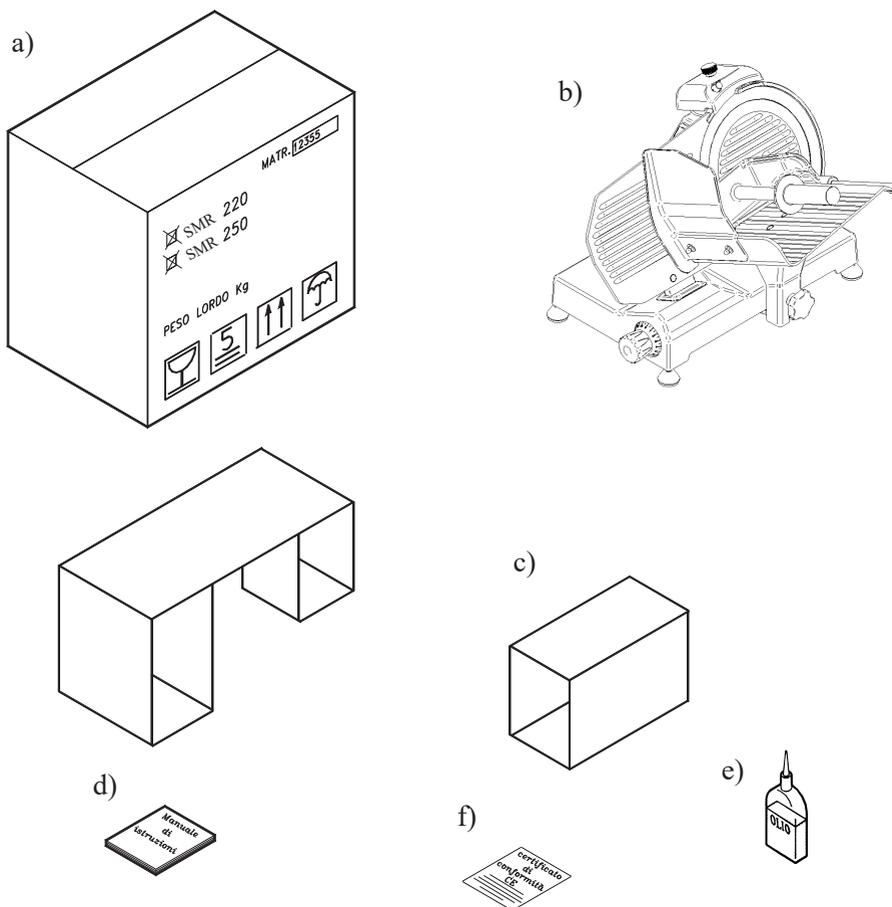


FIG. n°3 - Description de l'emballage

### 3.2 - CONTROLE DE L'EMBALLAGE AU MOMENT DE LA RECEPTION

A la réception du colis, si celui-ci ne présente pas de dommages externes, procéder à son ouverture en contrôlant que tout le matériel est bien à l'intérieur (voir Fig. n°3). Si en revanche, au moment de la livraison du colis, celui-ci présente des signes de mauvais traitement, de chocs, ou de chute, il est nécessaire de le communiquer au livreur, et dans les 3 jours à compter de la date de livraison indiquée sur les documents, rédiger un rapport sur les éventuels dommages subis par la machine. **Ne pas retourner l'emballage !!** Lors du transport, vérifier que l'emballage soit pris solidement au niveau des 4 angles (en le maintenant parallèle au sol).

### 3.3 - ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les composants de l'emballage (carton, éventuelles palettes, bandes plastique et mousse polyuréthane) sont des produits considérés comme déchets solides urbains ; ils peuvent donc être éliminés sans difficulté.

Si la machine est installée dans des pays où il existe des normes particulières, éliminer les emballages selon les prescriptions des normes en vigueur.

## CHAP. 4 - L'INSTALLATION

### 4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

Le plan sur lequel doit être installée la trancheuse doit tenir compte des dimensions d'appui indiquées dans le Tab. 1 (en fonction du modèle), et donc prévoir un espace suffisant, et doit être bien nivelé, sec, lisse, robuste, stable et être à une hauteur du sol de 80 cm.

La machine doit également être placée dans un lieu ayant une humidité max de 75%, non saline et une température comprise entre +5 °C et +35 °C ; dans tous les cas dans des lieux qui n'entraînent pas de dysfonctionnements de cette dernière.

### 4.2 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

#### 4.2.1 - trancheuse à moteur monophasé

La trancheuse est fournie avec un câble d'alimentation ayant une section de 3x1 mm<sup>2</sup> ; longueur de 1.5 m et d'une fiche "SHUKO".

Brancher la trancheuse 230 Volts 50 Hz, en interposant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A,  $\Delta I = 0.03A$ . Vérifier alors que le système de mise à la terre soit en parfait état de marche.

Contrôler également que les données reportées sur la plaque technique - n° de série (Fig. n°4) correspondent aux données reportées sur les documents de livraison et les annexes.

Mod. _____
Matr. _____ Watt.
_____ H.p. _____ A. _____ Hz.
○ _____ ~ Volts. _____ Kg. ○
Anno _____

FIG. n°4 - Plaque technique - n° de série

## 4.3 - SCHEMAS ELECTRIQUES

### 4.3.1 - schéma de l'installation électrique monophasée (Fig. n°5)

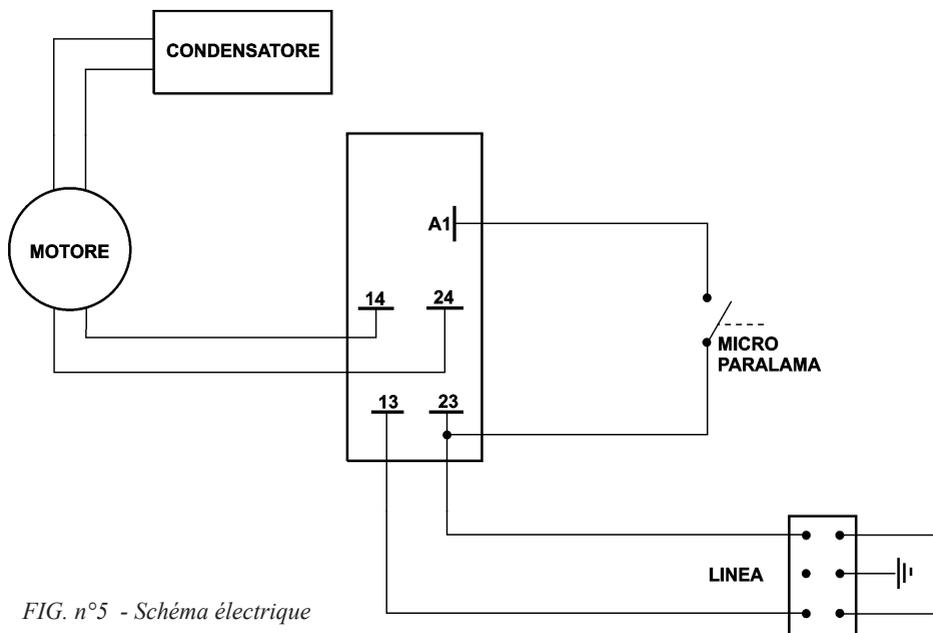


FIG. n°5 - Schéma électrique

## 4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

Avant de procéder au test, vérifier que le support à produit soit bien bloqué, puis tester le fonctionnement avec la procédure suivante:

1. actionner le bouton de marche "I" (ON) et le bouton d'arrêt "O" (OFF), Fig. n°6;
2. contrôler le coulissement du support à produit et du poussoir;
3. contrôler le fonctionnement et le réglage de la plaque de butée à l'aide de la molette graduée;
4. contrôler le fonctionnement de l'aiguiseur (voir paragraphe 5.3, Fig. n° 9a-b-c);
5. contrôler que le support à produit puisse se démonter uniquement si la molette graduée est sur "0" et, qu'après le démontage, la molette reste dans cette position;
6. contrôler si en dévissant le tirant du protège-lame, la machine cesse de fonctionner.

## CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

### 5.1 - COMMANDES

Les commandes sont disposées sur la tête de la base, du côté gauche par rapport à l'opérateur, au-dessus du protège-tranche.

1. Bouton de marche "I" (ON).
2. Bouton d'arrêt "O" (OFF).

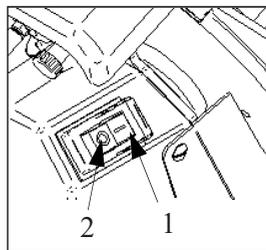


FIG. n°6 - Emplacement des commandes

## 5.2 - CHARGEMENT ET DECOUPE DU PRODUIT

**ATTENTION** : Le produit à découper doit être placé sur le plateau uniquement si la molette graduée est sur "0" et si le moteur est à l'arrêt, en faisant attention à la lame et aux petites dents pointues.

La procédure à suivre est la suivante :

1. une fois le produit placé sur le plateau de sorte à ce qu'il aille contre la plaque de butée, le bloquer à l'aide du poussoir doté de petites dents ;
2. régler l'épaisseur de coupe souhaitée à l'aide de la molette graduée ;
3. assumer une position correcte de sorte à éviter tout incident : poser la main droite sur la poignée du poussoir, puis la main gauche à côté du protège-tranche (**sans entrer en contact avec la lame**) ; le corps doit être perpendiculaire au plan de travail (**Fig. n°7a**). **ATTENTION** : **Ne pas assumer de positions qui comportent le contact direct des membres du corps avec la lame** (exemple Fig n°7b) ;
4. actionner ensuite le bouton marche "I" (ON) Fig. n°6 ;
5. pousser le chariot (support à produit + poignée du poussoir + jambe) en le faisant avancer doucement vers la lame, sans aucune pression sur le produit car ce dernier appuiera contre la plaque de butée par son propre poids (force de gravité). Le produit entrera facilement dans la lame, et la tranche guidée vers le protège-tranche se détachera et tombera sur le plateau de récupération (Fig n°8) ;
6. éviter de faire fonctionner la trancheuse à vide ;
7. au terme des opérations de découpe, arrêter la machine en actionnant le bouton d'arrêt "0" (OFF) Fig. n°6 et mettre la molette graduée sur "0".
8. effectuer l'aiguisage de la lame dès que le produit découpé présente une surface effilée ou rugueuse et que, par conséquent, la force de découpe augmente (voir 5.3).

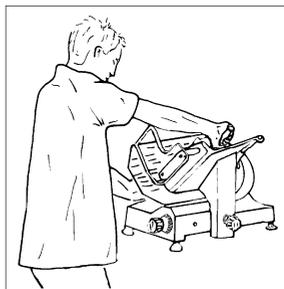


FIG. n°7a - Position correcte



FIG. n°7b - Position incorrecte

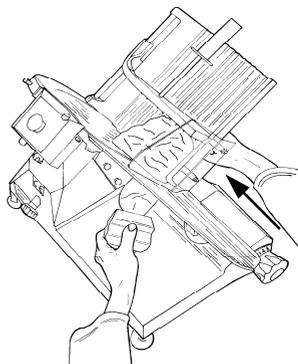


FIG. n°8 - Découpe du produit

### 5.3 - AIGUISAGE DE LA LAME (Fig. n°9 a-b-c)

**ATTENTION** : Avant d'effectuer l'aiguisage de la lame, faire attention aux **RISQUES RESIDUELS** (chap. 1.2.2) concernant le risque de coupure, dérivant du non-respect des instructions reportées ci-après.

Pour l'aiguisage de la lame, à réaliser régulièrement en cas de diminution de la capacité de découpe, suivre les instructions suivantes:

1. débrancher la fiche de la prise et nettoyer soigneusement la lame avec de l'alcool dénaturé afin de la dégraisser;
2. desserrer la poignée de blocage de l'aiguisoir (1), soulever (a) l'aiguisoir (2) jusqu'à la butée et la faire tourner de 180° (b) (Fig. 9a).

Le laisser ensuite aller en fin de course (c) de sorte que la lame se retrouve entre les deux meules. Visser la poignée de blocage de l'aiguisoir;

3. mettre la machine en marche en actionnant le bouton "I" (ON);
4. appuyer sur le bouton (3) (Fig. n°9b), laisser tourner la lame au contact de la meule pendant environ 30/40 s. de sorte à ce que de la bavure se forme sur le fil de la lame;
5. appuyer pendant 3/4 s. simultanément sur les boutons (3 et 4) et les relâcher au même instant (Fig. n°9c);
6. après avoir effectué l'opération d'aiguisage, il est de bonne norme de nettoyer les meules (**voir 6.2-3**);
7. une fois l'opération d'aiguisage terminée, remettre l'appareil d'aiguisage dans sa position d'origine, en répétant la procédure à l'inverse.

**N.B.** Ne pas poursuivre l'opération de limage au-delà de 3/4 s. pour éviter la torsion dommageable du fil de la lame.

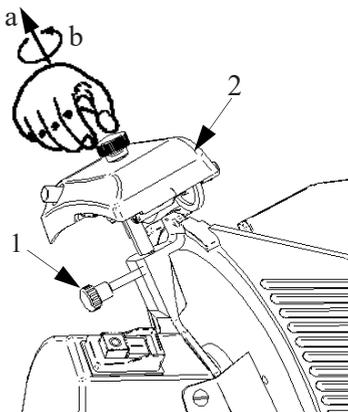


FIG. n°9a

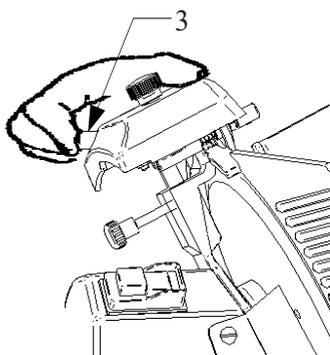


FIG. n°9b

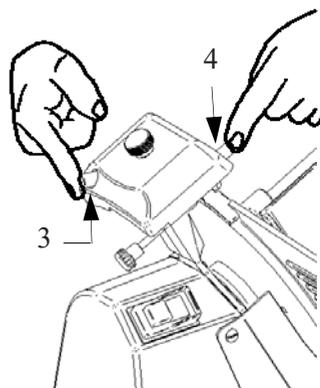


FIG. n°9c

## CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

### 6.1 - GENERALITES

- Le nettoyage de la machine est une opération à effectuer au moins une fois par jour ou, si nécessaire, plus fréquemment.
- Le nettoyage doit être soigné pour toutes les pièces de la trancheuse qui viennent en contact direct ou indirect avec l'aliment à couper.
- La trancheuse ne doit pas être nettoyée avec un nettoyeur haute-pression ou au jet d'eau, mais avec de l'eau et des nettoyants neutres (PH 7). **Tout autre produit nettoyant est interdit.** Aucun ustensile, brosse ou autre ne doit être utilisé au risque d'abîmer la surface de la machine.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il faut:

a) débrancher la fiche d'alimentation du secteur pour isoler complètement la machine du reste du système;

b) mettre sur "0" la molette graduée qui règle la plaque de butée;

**ATTENTION:** Attention aux risques résiduels dérivant des pièces coupantes et/ou pointues.

### 6.2 - NETTOYAGE DE LA MACHINE

#### 6.2.1 - nettoyage du support à produit (Fig. n°10)

Le chariot (plateau + poignée + jambe) peut être facilement retiré:

- avec la molette graduée sur "0" (1);
- avec le chariot (2) en fin de course (a) du côté des commandes;
- dévisser la poignée de blocage du plateau (3) et tirer le chariot vers le haut (b);
- une fois le chariot retiré, il est possible de nettoyer le support à produit à l'eau tiède et de nettoyant neutre (PH 7).

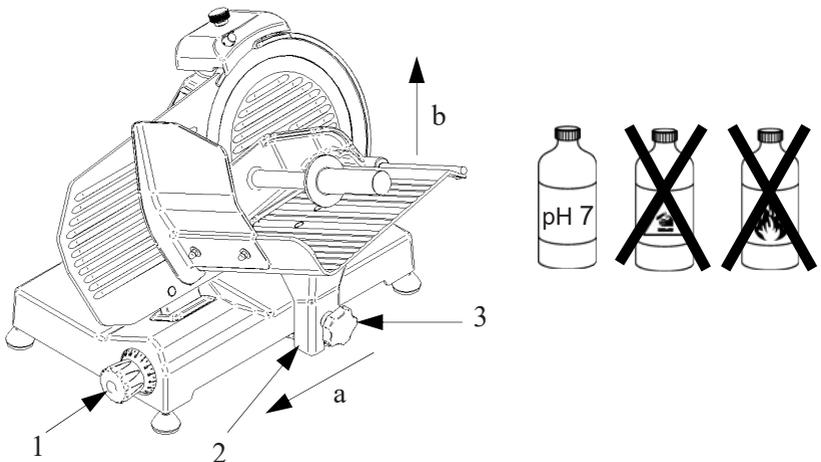


FIG. n°10 - Décrochage du chariot

### 6.2.2 - nettoyage de la lame, du protège-lame interne et du demi-cercle de protection

Dévisser la poignée du tirant protège-lame (1) (Fig.n°11) de façon à permettre l'extraction du protège-lame interne (2).

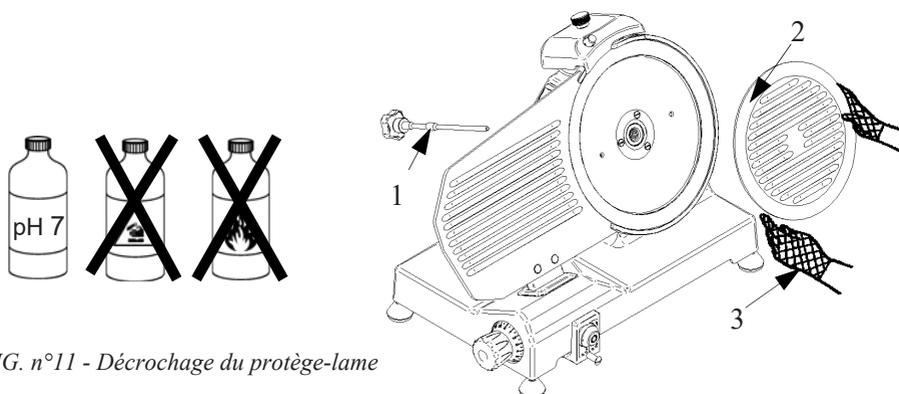


FIG. n°11 - Décrochage du protège-lame

**ATTENTION :** le nettoyage de la lame doit être effectuée en portant des gants métalliques (réf. 3 Fig. n°11) et à l'aide d'un chiffon humide.

Pour le nettoyage de la surface opposée à la lame et au demi-cercle de protection, il faut extraire la lame (Fig. n°12) de la trancheuse.

La procédure à suivre pour l'extraction de la lame est la suivante:

- 1) décrocher le protège-lame interne (réf. n°2 - FIG. n°11);
- 2) retirer l'appareil d'aiguillage (a) et ouvrir, à l'aide de la molette graduée, la plaque de butée juste ce qu'il faut pour faire bien adhérer le protège-lame;
- 3) dévisser les trois vis (f) en fonction des modèles, qui fixent la lame;
- 4) poser le protège-lame en plexiglas sur la lame, de sorte que la fente présente sur le protège-lame aille s'accoupler avec le demi-cercle de protection (c);
- 5) faire coïncider l'axe des deux trous (d) présents sur la lame avec les deux pommeaux (e) présents sur le protège-lame en faisant simplement tourner la lame jusqu'à la position souhaitée;
- 6) visser les deux pommeaux (e) sans forcer.

Nettoyer alors le tout à l'eau tiède et un nettoyant neutre (PH 7).

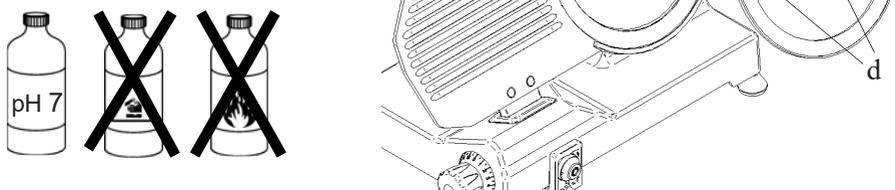


FIG. n°12 - Positionnement du protège-lame pour l'extraction de la lame

### 6.2.3 - nettoyage de l'aiguisoir

Frotter les meules à l'aide d'une petite brosse, toujours en position de sécurité c'est-à-dire avec les meules tournées du côté opposé à la lame.

### 6.2.4 - nettoyage du protège-tranche

Pour retirer le protège-tranche (voir FIG. n°13) il suffit de dévisser les deux vis (a) qui le maintiennent.

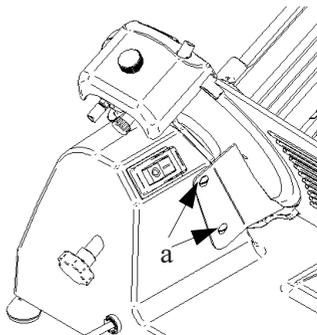


FIG. n° 13 - Vue du protège-tranche

Nettoyer alors le protège-tranche à l'eau tiède et un nettoyant neutre (PH 7).

## CHAP. 7 - MAINTENANCE

### 7.1 - GENERALITES

Avant d'effectuer toute opération de maintenance, il faut :

- Débrancher la fiche d'alimentation du secteur pour isoler complètement la machine du reste du système.
- Mettre sur "0" la molette graduée qui règle la plaque de butée.

### 7.2 - COURROIE

La courroie ne requiert pas de réglage. Elle doit généralement être remplacée tous les 3/4 ans ; dans ce cas, appeler le "SERVICE APRES-VENTE".

### 7.3 - PIEDS DE SOUTIEN

Avec le temps, les pieds pourraient se détériorer et perdre leurs caractéristiques d'élasticité, et diminuer la stabilité de la machine. Procéder donc à leur remplacement en appelant le "SERVICE APRES-VENTE".

### 7.4 - CABLE D'ALIMENTATION

Contrôler régulièrement l'état d'usure du câble et éventuellement appeler le "SERVICE APRES-VENTE" pour le remplacement.

### 7.5 - LAME

Vérifier que le diamètre de la lame après les nombreux aiguisages, ne diminue pas de plus de 10mm par rapport au diamètre d'origine. Pour le remplacement, appeler le "SERVICE APRES-VENTE".

### 7.6 - MEULES

Vérifier que les meules aient toujours leur capacité abrasive durant l'aiguisage. Dans le cas contraire, il faut les remplacer pour ne pas abîmer la lame ; par conséquent, appeler le

"SERVICE APRES-VENTE".

### 7.7 - LUBRIFICATION DES RAILS

De temps en temps, mettre quelques gouttes d'huile (de la fiole qui est fournie) sur la barre ronde sur laquelle glisse en avant et arrière le chariot, à travers le trou (OIL) situé à côté de la molette graduée.

### 7.8 - ETIQUETTE DU BOITIER DE COMMANDE

L'étiquette du boîtier de commande pourrait, avec le temps, s'abîmer et/ou se percer. Dans ce cas, appeler le "SERVICE APRES-VENTE" pour le remplacement.

## CHAP. 8 - ELIMINATION

### 8.1 - MISE HORS SERVICE

En cas de décision de mettre la machine hors service pour quelque raison que ce soit, s'assurer qu'elle soit inutilisable pour toute personne : **stocker et couper les connexions électriques.**



### 8.2 - DEEE Déchets d'Equipements Électriques et Électroniques

*Conformément à l'art.13 du Décret Législatif italien du 25 juillet 2005 n°151 "Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".*

*Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'équipement ou sur l'emballage indique que le produit doit être jeté séparément des autres déchets à la fin de sa vie utile.*

*Le tri sélectif de cet équipement ayant atteint sa fin de vie utile est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui souhaitera se débarrasser de cet équipement devra donc contacter le fabricant et suivre le système que le fabricant a adopté pour permettre le tri sélectif de l'équipement.*

*Le tri sélectif adéquat pour la mise en marche suivante de l'équipement emmené au recyclage, au traitement et à l'élimination éco-compatible contribue à éviter tout effet négatif sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est constitué l'équipement.*

*Le rejet abusif du produit par le détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par les réglementations en vigueur.*

**DELCOUPE**  
la préparation par excellence



[www.delcoupe.com](http://www.delcoupe.com)  
[delcoupe@delcoupe.com](mailto:delcoupe@delcoupe.com)  
04.72.820.222