

# eurodib

GAMME DE TRANCHEUSES À VIANDE EURODIB

TRANCHEUSE À VIANDE ÉLECTRIQUE



MANUEL D'UTILISATION DE LA TRANCHEUSE À VIANDE ÉLECTRIQUE

2025

## INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté la trancheuse à viande électrique Eurodib. Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et les conserver pour référence ultérieure.

Eurodib décline toute responsabilité en cas de défaillance du produit si :

- les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été respectées ;
- une personne non qualifiée ou non autorisée a effectué l'entretien de l'appareil ;
- des pièces de rechange autres que des pièces d'origine ont été utilisées.

Tous nos produits sont inspectés et testés avant leur emballage. Ce produit contient les éléments suivants :

- 1 trancheuse à viande
- Manuel d'utilisation

Si l'un de ces éléments est manquant ou endommagé après l'expédition, veuillez contacter votre détaillant local.

## SÉCURITÉ

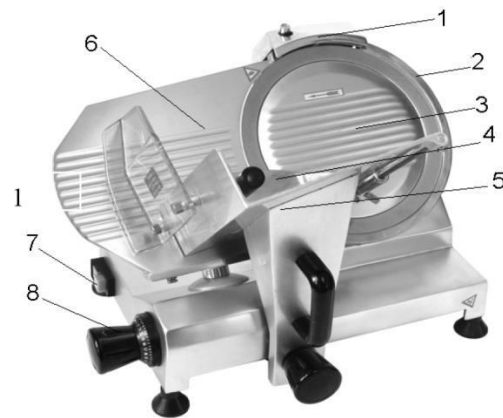
- Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié et agréé.
- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise électrique mise à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil est équipé d'une lame tranchante. Afin d'éviter toute blessure, veuillez garder vos doigts, vos mains et toutes les autres parties du corps éloignés de la zone de coupe lorsque l'appareil est en marche.
- En cas d'urgence, éteignez tous les interrupteurs et débranchez l'appareil.
- N'utilisez **PAS** l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.
- N'utilisez **PAS** l'appareil pour trancher de la viande congelée.
- N'utilisez **PAS** l'appareil pour trancher du fromage sans avoir installé une lame en téflon
- Il est recommandé de vérifier régulièrement le couvercle de la lame, le bras de maintien des aliments, la lame et les autres pièces afin de s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés ou desserrés. Débranchez l'appareil avant de procéder à cette vérification afin d'éviter toute blessure.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations d'entretien ou de maintenance afin d'éviter toute blessure.
- Si vous constatez des changements notables dans le fonctionnement de l'appareil (par exemple, des vibrations excessives ou des bruits inhabituels), cessez de l'utiliser et contactez le service après-vente.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	HBS300L	HBS250L	HBS220JS	HBS195JS
Tension	110 à 120V, 60Hz	110 à 120V, 60Hz	110 à 120V, 60Hz	110 à 120V, 60Hz
Puissance	250W	150W	120W	120W
Épaisseur de coupe	0 à 15 mm	0 à 12 mm	0 à 12 mm	0 à 12 mm
Diamètre de la lame	300 mm	250 mm	220 mm	220 mm
Largeur de coupe maximale	220 mm	180 mm	160 mm	160 mm
Dimensions				
Longueur	18 po (45 cm)	16,3 po (41 cm)	14,8 po (37 cm)	14,7 po (37 cm)
Largeur	21,8 po (55 cm)	19,7 po (50 cm)	17,7 po (44 cm)	15,7 po (39 cm)
Hauteur	16,6 po (42 cm)	14 po (35 cm)	13,7 po (34 cm)	12 po (30 cm)
Poids	49,1 lb (22 kg)	36,1 lb (16 kg)	27,7 lb (12 kg)	26,8 lb (12 kg)

## SCHÉMA DE LA MACHINE

1. Aiguiseur
2. Protecteur de lame
3. Couvercle de lame + poussoir actif
4. Poignée du poussoir d'aliments
5. Chariot
6. Plaque de calibrage
7. Interrupteur d'alimentation
8. Bouton de réglage de l'épaisseur



## OPÉRATION

1. Ouvrez l'emballage et retirez tous les éléments en plastique et en carton de l'appareil.
2. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et horizontale pouvant supporter son poids.
3. Branchez l'appareil, activez l'interrupteur d'alimentation et laissez l'appareil fonctionner pendant 2 ou 3 minutes afin d'évaluer ses performances.
4. Vérifiez que le voyant situé à côté de l'interrupteur du bouton d'alimentation est allumé et assurez-vous visuellement que la lame tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Placez la viande sur le chariot. Veuillez noter que la taille d'aliment ne doit pas dépasser la taille du chariot.
6. Réglez le bouton de réglage de l'épaisseur si nécessaire. À l'aide de la poignée ou du bouton, déplacez le chariot d'avant en arrière au-dessus de la lame dans un mouvement fluide et continu.

7. Lorsque vous avez terminé de trancher l'aliment, tournez le bouton et remettez le chariot dans sa position initiale.
8. Éteignez l'appareil et laissez-le s'arrêter complètement avant de retirer les tranches.

## **ENTRETIEN**

Il est conseillé de nettoyer l'appareil quotidiennement, mais selon son utilisation, il peut être nécessaire de le nettoyer plus fréquemment.

### **ATTENTION: CET APPAREIL CONTIENT UNE LAME TRANCHANTE; LES PRÉCAUTIONS SUIVANTES DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE**

- **Veillez toujours porter des gants de protection.**
- **Veillez ne pas toucher le bord de la lame.**
- **Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez cet appareil**
- **Veillez ne pas immerger l'appareil dans l'eau ni utiliser un appareil à pression d'eau pour nettoyer le corps ou les pièces.**
- **Veillez ne jamais utiliser de produits chimiques ou abrasifs pour nettoyer l'appareil. Les brosses ou les éponges métalliques ne sont pas recommandées, car elles peuvent endommager les différentes pièces de la trancheuse.**

Pour nettoyer l'appareil :

- Veuillez toujours éteindre l'appareil, attendre qu'il soit complètement arrêté et le débrancher avant de le nettoyer.
- Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur sur 0.
- Retirez le couvercle de la lame lorsque vous nettoyez l'appareil.
- Utilisez un chiffon humide et une goutte de détergent pour nettoyer l'appareil.
- Faites fonctionner l'appareil pendant 5 minutes après le nettoyage.

**Pour retirer le chariot :**

- **Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur sur 0 afin que la lame ne soit pas exposée.**
- **Desserrez le bouton du chariot situé sous la poignée du chariot.**
- **Poussez le chariot à fond vers la gauche, à l'opposé de la lame, où il se verrouillera en position de sécurité.**
- **Soulevez le chariot pour le retirer.**

Pour éviter que la lame ne rouille :

- Après avoir utilisé et nettoyé la lame, veuillez la sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Appliquez de l'huile de cuisson sur le tranchant de la lame à l'aide d'un chiffon sec.
- Veuillez affûter la lame quotidiennement afin de préserver son tranchant.

#### Guide de lubrification :

- Veuillez déplacer le chariot sur le côté et nettoyer toute trace de graisse à l'aide d'un chiffon sec.
- Appliquez de la graisse sur la plaque de calibrage en veillant à ce qu'elle soit entièrement recouverte et lubrifiée.
- Nous recommandons de lubrifier la lame une fois par semaine.

#### Lubrification de l'aiguiser :

- Veuillez nettoyer l'aiguiser à l'aide d'un chiffon sec au préalable.
- Appliquez de l'huile de cuisson sur les deux côtés de l'essieu.
- Veuillez retourner et faire glisser l'essieu jusqu'à ce qu'il fonctionne correctement.

#### Lubrification de la tige coulissante du chariot :

- Retirez le chariot comme indiqué ci-dessus.
- Inclinez l'appareil vers l'arrière.
- Lubrifiez la tige coulissante.
- Remettez le chariot en place.

#### **AFFÛTAGE DES LAMES**

1. Aiguiser la lame si l'épaisseur des tranches devient inégale ou si les tranches commencent à se déchirer.
2. Nettoyez soigneusement le tranchant de la lame pour éliminer tout débris. Veuillez utiliser des gants de sécurité.
3. Retirez l'aiguiser et appliquez un lubrifiant alimentaire pour garantir un fonctionnement optimal.
4. Faites pivoter l'aiguiser de 180 degrés. Appuyez sur la pierre à aiguiser droite avec votre doigt, puis placez l'aiguiser en position de fonctionnement.
5. Assurez-vous que la surface de la pierre est en contact étroit avec le tranchant de la lame. Si ce n'est pas le cas, ajustez-la si nécessaire.
6. Faites fonctionner l'appareil pendant quelques minutes, puis éteignez-le et inspectez la lame. Si elle est toujours émoussée, répétez le processus.
7. Appuyez sur la pierre de gauche et assurez-vous qu'elle est en contact étroit avec la lame. Affûtez pendant environ 3 secondes et éliminez les bavures.
8. Remettez l'aiguiser dans sa position initiale lorsque vous avez terminé.
9. Pour un résultat optimal, veillez à ce que la pierre à aiguiser reste propre.
10. Ne regardez jamais directement la pierre en rotation et ne placez jamais votre visage à proximité, car des éclats pourraient causer des blessures.

# SCHÉMA ÉLECTRIQUE

