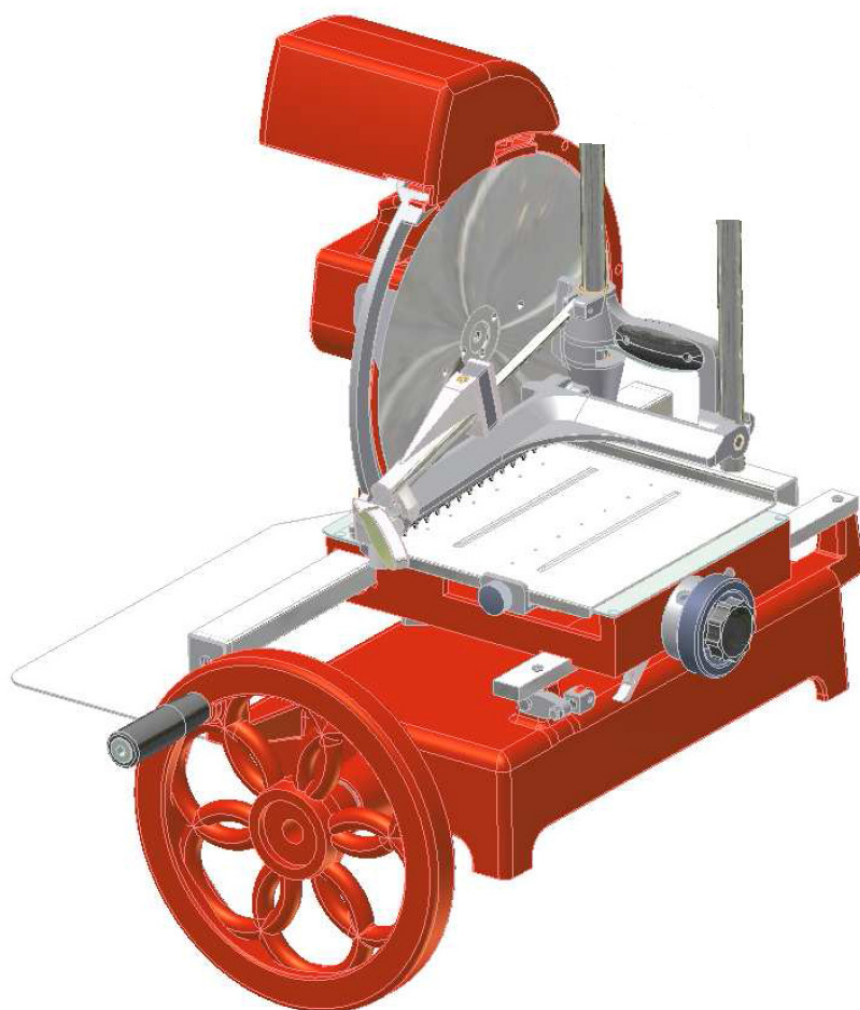


Machines à trancher à volant manuelles 300/10



Mode d'emploi, d'utilisation et d'entretien

édition de Juillet 2014

TABLE DES MATERIES

	Page
1. INTRODUCTION.....	2
1.1 OBJET DU MANUEL.....	2
1.2 CONSERVATION DU MANUEL.....	2
1.3 UTILISATION PREVUE DES MACHINES.....	2
2. GENERALITES.....	2
2.3 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR.....	3
2.4 PLAQUES.....	3
3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	4
3.1 DIMENSION D'ENCOMBREMENT.....	4
3.2 PRODUITS QUI PEUVENT ETRE TRANCHES.....	5
4. DESCRIPTION.....	5
4.1 OUVERTURE DE L'EMBALLAGE.....	5
4.2 PRINCIPAUX COMPOSANTS.....	7
4.3 DESCRIPTION GENERALE.....	8
5. INSTALLATION.....	9
5.1. INSTALLATION DE LA MACHINE.....	9
5.2 DESCRIPTION DES COMMANDES.....	9
6. UTILISATION DE LA MACHINE A TRANCHER.....	10
6.1 CHARGEMENT DU PRODUIT.....	10
6.2 COUPE DU PRODUIT.....	10
6.3 NETTOYAGE DE LA MACHINE A TRANCHER.....	11
7. ENTRETIEN ET REPARATIONS.....	12
7.1 INFORMATION GENERALE.....	12
7.2 AFFUTAGE DE LA LAME.....	12
7.4 AJUSTEMENT DE DEUX ENGRANAGE CONIQUES.....	13
8. DEMANTELEMENT DE LA TRANCHEUSE.....	13

Cette publication est composée de no. 14 pages numérotées progressivement.

Le contenu est subdivisé en paragraphes eux aussi à numérotation progressive; en cas de doute sur le contenu et pour tout éclaircissement, contacter le constructeur ou le service d'assistance technique autorisé, en citant le numéro du paragraphe qui vous intéresse.

1. INTRODUCTION

1.1 OBJET DU MANUEL

Cette publication renferme toute l'information requise pour l'installation, l'utilisation et l'entretien des trancheuses manuelles à lame rotative, modèle 300/10.

Ce manuel se propose de permettre à l'utilisateur, et en particulier à l'utilisateur direct, de prendre toutes les précautions et tous les moyens possibles pour l'emploi sécuritaire et prolongé des ces appareils.

1.2 CONSERVATION DU MANUEL

Ce manuel doit être donné à la personne qui utilisera et fera l'entretien des appareils et qui devra le conserver dans une zone sécuritaire et sèche, prêt à être consulté.

Il est recommandé d'en garder une copie dans les dossiers.

Pour toute correspondance auprès du fabricant, ou avec du personnel autorisé, prière d'avoir en main les données indiquées sur la plaque et le numéro matricule de la machine.

Le manuel devra être conservé pendant toute la vie utile de l'appareil et en cas de besoin (par ex. tout dommage, même à une seule partie du manuel, rendant sa consultation difficile) l'utilisateur doit se procurer une nouvelle copie exclusivement auprès du fabricant.

En cas de cession de la machine l'utilisateur est invité à signaler l'adresse du nouveau propriétaire au constructeur.

1.3 UTILISATION PREVUE DES MACHINES

L'utilisation et les configurations prévues des machines sont les seules admises par le fabricant; ne pas essayer d'utiliser les machines de façon non conforme aux indications fournies.

Les machines sont destinées seulement à trancher des produits alimentaires du type et dimensions indiqués dans ce manuel.

Le constructeur décline toute responsabilité découlant d'une utilisation abusive ou d'une utilisation par des personnes n'ayant pas lu et compris le contenu de ce manuel; de modifications et/ou réparations effectuées à titre personnel; de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine ou non spécialement conçues pour ce type d'appareil.

En cas de doutes sur le contenu du manuel ou pour des éclaircissements, contacter le constructeur ou un service d'assistance technique autorisé, en citant le numéro du paragraphe du sujet qui vous intéresse.

2. GENERALITES

2.1 LIMITE D'UTILISATION DE LA MACHINE, NORMES DE SECURITE

La machine a été conçue et fabriquée pour trancher des produits alimentaires, du type et de dimensions indiqués aux paragraphes 3.1, 3.2 et 3.3.

Environnement pour l'utilisation de l'appareil

L'environnement opérationnel doit comporter les caractéristiques suivantes:

-Température.....da -5 °C a +40 °C
-Humidité relative maximale..... 95%

L'appareil ne peut pas être utilisé dans des endroits ouverts et/ou exposés à des agents atmosphériques ou dans des lieux remplis de vapeur, de fumée ou des poussières corrosives et/ou abrasives, exposés aux risques de feu ou d'explosion et dans tous les cas là où des dispositifs antidéflagrants sont prescrits.

Normes générales de sécurité

La trancheuse ne doit être utilisée que par des personnes ayant lu attentivement tout le contenu de ce manuel.

Les opérateurs doivent être âgés de plus de 18 ans, avoir une santé mentale et physique parfaite, démontrer une bonne attitude et être compétents (y compris posséder les connaissances nécessaires pour la manipulation et l'entretien normal des dispositifs électriques et manuels simples).

Pour une utilisation sécuritaire de l'appareil, veuillez suivre les directives ci-dessous:

- Installez l'appareil en vous basant sur les instructions du paragraphe "Installation";
- Placez l'appareil pour qu'il soit éloigné des personnes qui ne doivent pas l'utiliser, et tout spécialement loin des enfants ;
- Ne soyez pas distrait lorsque vous utilisez l'appareil ;
- Ne portez pas de vêtements amples ou à manches ouvertes ; si nécessaire, portez un chapeau pour retenir vos cheveux ;
- Ne laissez personne s'approcher près de l'appareil quand il est en fonction ;
- Ne retirez pas, ni ne couvrez ou changez les étiquettes ou plaques qui sont fixées sur l'appareil et, si elles sont endommagées, remplacez-les immédiatement ;

- Ne retirez pas les dispositifs de protection et ne changez pas ni ne contournez les dispositifs de protection mécaniques ;
- Ne tranchez que les produits permis; ne tentez pas de couper tout produit non permis;
- La zone entourante l'appareil, où les aliments sont posés, et le plancher où l'opérateur travaille, doivent toujours être gardés propres et secs ;
- N'utilisez pas l'appareil comme une surface de support et n'y posez pas d'objets qui ne sont pas reliés aux opérations normales de coupe;
- Stoppez immédiatement l'appareil et contactez l'assistance technique en cas d'anomalie de fonctionnement, de panne suspecte, de mouvements incorrects, des bruits anormaux, etc.;
- Portez toujours des gants de protection résistant aux coupures et aux déchirures lors du nettoyage et de l'entretien;
- Les aliments à trancher ne doivent être posés sur la plate-forme de glisse et en être retirés seulement si elle est revenue totalement à son point de départ (loin de la lame) et si le chariot est complètement parvenu devant l'opérateur ;
- Aucun accessoire de coupe n'est permis à moins de provenir du fabricant ;
- Pour toute intervention d'entretien hors de l'ordinaire (remplacement de chaîne, lame, etc.), vous êtes priés de contacter le fabricant ou du personnel d'entretien autorisé.

2.2 GARANTIE ET RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

La garantie de bon fonctionnement et d' une conformité totale des appareils qui doivent être utilisés correctement au service auquel ils sont destinés est liée à la mise en pratique rigoureuse des instructions contenues dans ce manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité directe ou indirecte provenant de:

- **Ne pas se conformer aux instructions du manuel;**
- **Personnes utilisant l'appareil sans avoir lu et compris le contenu de ce manuel;**
- **L'utilisation de la machine sans qu'elle ne soit conforme à la réglementation spécifique en vigueur dans le pays d'installation;**
- **Modifications et/ou réparations effectuées sur la machine et non autorisées;**
- **L'utilisation d'accessoires non fournis par le fabricant et de pièces de rechange qui ne sont pas d' origine;**

- D'événements exceptionnels

Si l'appareil est vendu ou donné, cela signifie qu'automatiquement le constructeur n'est plus responsable à moins que le manuel n'accompagne l'appareil.

Si l'appareil est transmis à un autre utilisateur dans un pays dont la langue d'usage est différente, il incombe au premier utilisateur la responsabilité de fournir une copie de ce manuel traduit correctement dans la langue du pays où l'appareil sera utilisé.

En cas de transfert de l'appareil, le premier utilisateur doit dévoiler au constructeur l'adresse du nouvel utilisateur pour que toutes les communications indispensables lui soient adressées.

Le texte original de cette publication, rédigé en italien, constitue le seul texte de référence pour la solution d'éventuelles controverses d'interprétation liées aux traductions dans les langues communautaires.

2.3 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

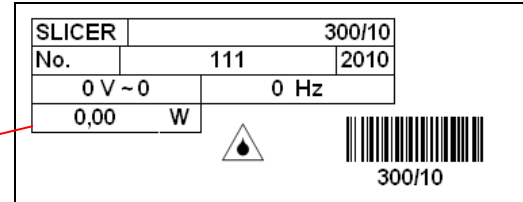
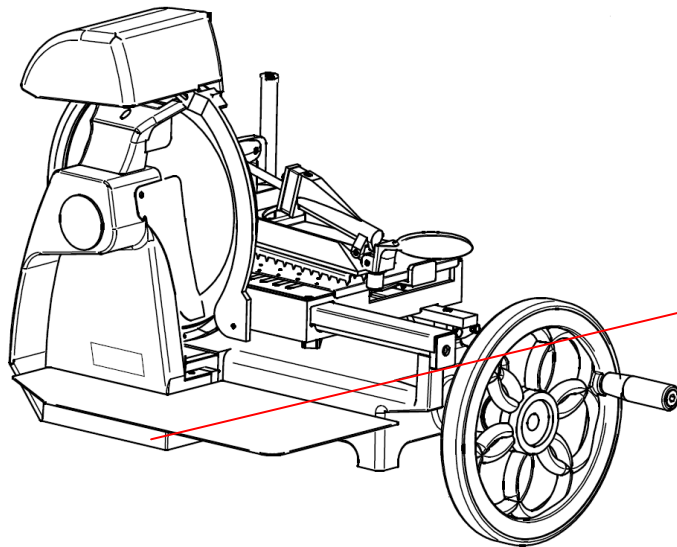
Pour que la garantie du fabricant reste valide, l'utilisateur doit se conformer scrupuleusement aux instructions contenues dans ce manuel et plus particulièrement :

- Toujours respecter les limites d'utilisation de la machine;
- Toujours effectuer un entretien constant et assidu;
- S'assurer que les personnes qui utilisent l'appareil soient qualifiées et capables de ce faire y compris le fait qu'elles doivent avoir lu ce manuel.

2.4 PLAQUES

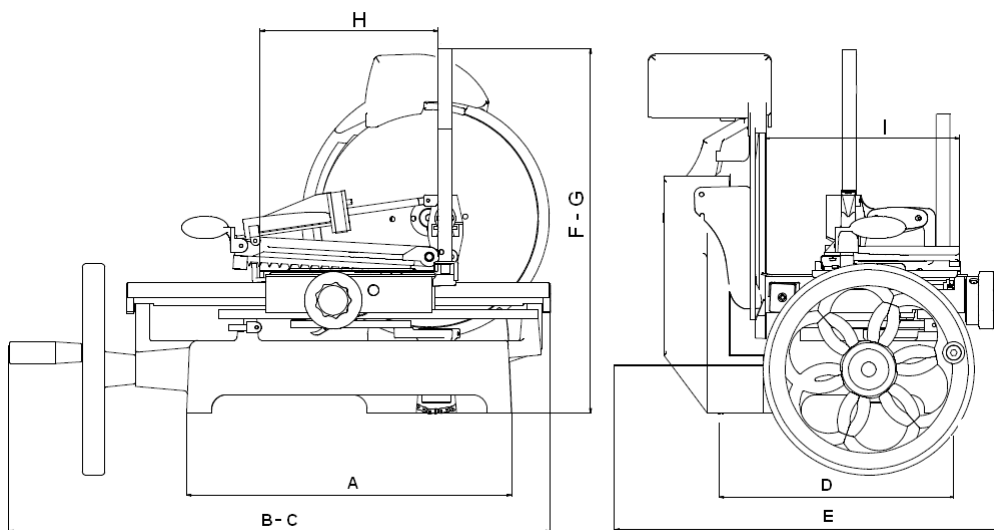
Sur la machine est fixée la plaque suivante:

- plaque d'identification du fabricant, la plaque de l'appareil, données techniques; elle est fixée sur le caisson, tel qu'illustré sur la photo.



3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

3.1 DIMENSION D'ENCOMBREMENT



Rif.	DÉTAIL	mm
A	Distance pieds	450
B	Distance coupe	540
C	Max. distance début/fin mouvement	800
D	Distance pieds	335
E	Max. distance en largeur	585
F	Hauteur	535
G	Max. distance en hauteur	650
H	Longueur plateau	240
I	Largeur plateau	275

LAME	COURSE DU CHARIOT	REGLAGE D'ÉPAISSEUR	GABARIT DE TRANCHE	POIDS NET
ø mm 300	mm 255	mm 0-3	mm 215x240	kg 40

3.2 PRODUITS QUI PEUVENT ETRE TRANCHES

Les produits suivants peuvent être tranchés:

- Tous les types de charcuterie (jambons cuits, crus, fumés);
- La viande désossée (cuite ou crue à une température égale ou plus élevée que 3 °C);
- Le pain et les fromages (ceux qui peuvent être tranchés comme le gruyère, le fontine etc.);

Les produits ci-dessous ne peuvent pas être tranchés car ils pourraient causer des dommages aux personnes et à l'équipement:

- Les aliments congelés;
- Les aliments surgelés;
- Les aliments non désossés (viande et poisson);
- Les légumes;
- Tout autre produit qui pourrait être tranché mais qui n'est pas destiné à la consommation alimentaire;.

REMARQUE: N' essayer pas de trancher des produits non permis.

3.3 PRODUITS QUE L'ON NE PEUT PAS TRANCHER

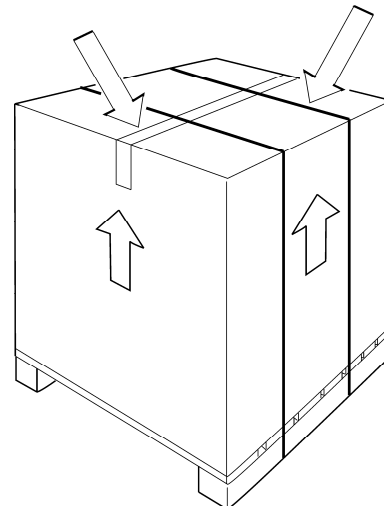
4. DESCRIPTION

4.1 OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

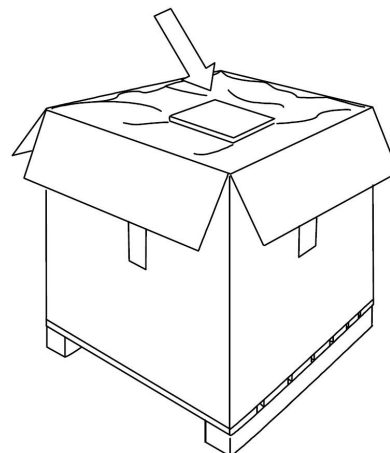
Vérifier l'intégrité de l'emballage à la livraison; dans le cas contraire informer immédiatement le transitaire ou l'agent de zone.

Pour ôter la machine de l'emballage opérer de la façon suivante:

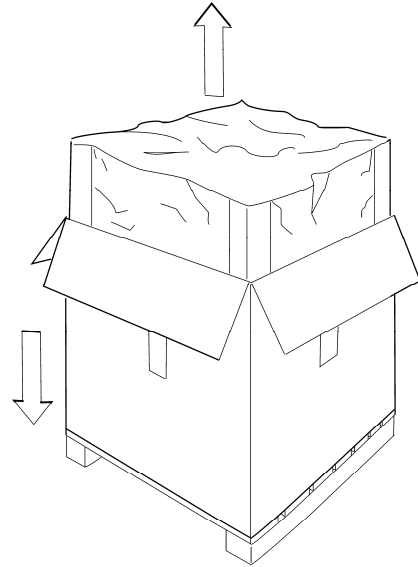
1. Couper et ôter les bandes de plastique;
2. Enlever les points métalliques du couvercle supérieur ;



3. Ouvrir le carton et récupérer les deux manuels d'instructions pour l'usage et l'entretien places sur la protection di polyuréthane;
4. Continuer les opérations en suivant les indications contenues dans le manuel;

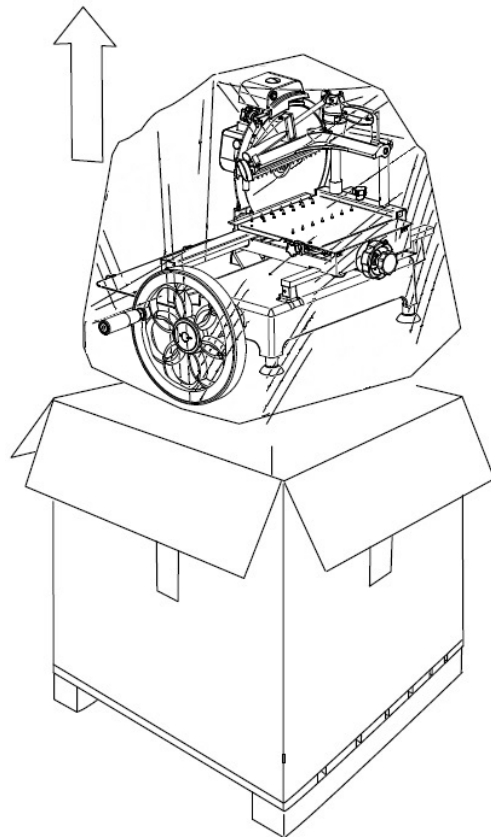


5. Pousser vers le bas la boîte de carton supérieure (1) en agissant sur le rabat de façon à faciliter l'opération suivante, à savoir enlever la protection de polyuréthane et les angles de renforcement (2);
6. Oter cette protection et angles de renforcement;



7. Soulever et extraire la machine encore enveloppée d'une feuille de polyéthylène transparente;

ATTENTION: Soulever la machine à deux personnes en tenant compte que le poids de la machine est supérieur du côté de la lame.

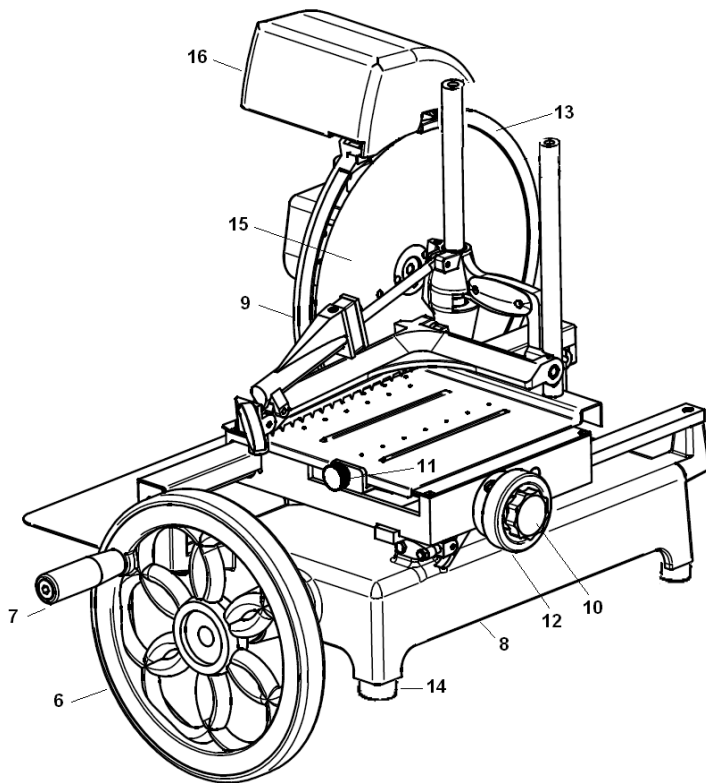
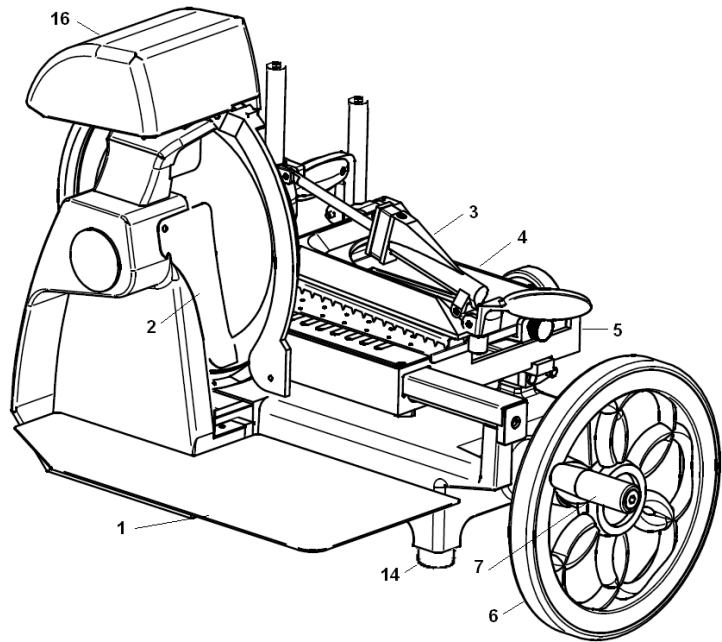


8. Une fois l'opération terminée contrôler le contenu de l'emballage et vérifier qu'il corresponde à ce qui est indiqué sur l'étiquette extérieure.

AVERTISSEMENT: Les composants de l'emballage (bandes en plastique, carton, mousse de polyuréthane) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains, ils peuvent donc être éliminés sans difficulté. Il est en tout cas conseillé d'éliminer séparément les produits (ramassage différencié) conformément aux normes en vigueur pour un recyclage approprié.

NE PAS JETER LES PRODUITS D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!!

4.2 PRINCIPAUX COMPOSANTS



1. Plaque réceptrice
2. Déflecteur de tranches
3. Presse-produit
4. Plate-forme de glissement
5. Chariot porte-produit
6. Poignée de manoeuvre du volant
7. Volant
8. Bâti

9. Protecteur de la lame
10. Levier de déplacement rapide de la plate-forme de glissement
11. Déverrouillage de la plate-forme
12. Poignée de réglage de l'épaisseur des tranches
13. Anneau de protection
14. Pied de support
15. Lame
16. Couvercle

4.3 DESCRIPTION GENERALE

La machine à trancher a été conçue et construite pour offrir le maximum de sécurité pendant l'utilisation, pendant les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire; le maximum d'hygiène obtenu grâce à des matériaux inoxydables ou en tout cas convenablement protégés contre l'oxydation, ainsi que par le soin apporté à la conception de toutes les parties pouvant être en contact avec le produit à couper; la précision maximum de coupe et capacité jointe à la solidité et à la fiabilité de la structure.

La machine se compose essentiellement d'un bâti supportant une lame circulaire montée en position verticale, et d'un chariot coulissant sur glissières, parallèlement du fil de la lame, lequel supporte à son tour un plateau porte-produit.

Le plateau porte-produit à son tour est constitué d'un plateau de base et d'un plateau supérieur coulissant orthogonalement au fil de la lame pour le produit à trancher; le plateau supérieur dispose en outre d'un dispositif autobloquant, réglable en hauteur, pour maintenir le produit dans la position prévue pendant les opérations de coupe (presse-produit).

Mouvement du chariot et rotation de la lame sont entièrement manuels; en activant la rotation du volant avec la poignée prévue à cet effet un système de levier met le chariot en mouvement et en même temps au moyen d'un renvoi à chaîne il assure la rotation de la lame.

La coupe du produit s'effectue pendant la course aller du chariot, parallèle à la lame; l'épaisseur de la tranche est réglable grâce à un dispositif mécanique qui est automatiquement actionné à chaque course de retour du chariot, faisant avancer le plateau supérieur coulissant avec le produit dans le sens transversal, vers la lame, d'une valeur prédéterminée avec une poignée graduée.

Tous les composants de la machine sont réalisés en alliage léger d'aluminium, en acier inoxydable et en matières plastiques pour aliments dans le respect des normes d'hygiène et de santé en vigueur.

La machine est dotée d'une affûteuse construite pour le maximum de simplicité d'utilisation et de sécurité.

Le plateau porte-produit, l'affûteuse et le couvre-lame peuvent être enlevés pour le nettoyage.

4.3.1 Risques pendant l'utilisation

NE PAS UTILISER la machine si l'on n'est pas en parfait état psychique et physique et NE PERMETTRE à personne de s'approcher pendant l'utilisation de la machine; opérer avec la plus grande attention pendant le chargement et la coupe du produit. NE PAS SE LAISSER DISTRAIRE!

Ne couper en tranches que les produits autorisés; NE PAS FAIRE des essais de coupe avec des produits de type interdit.

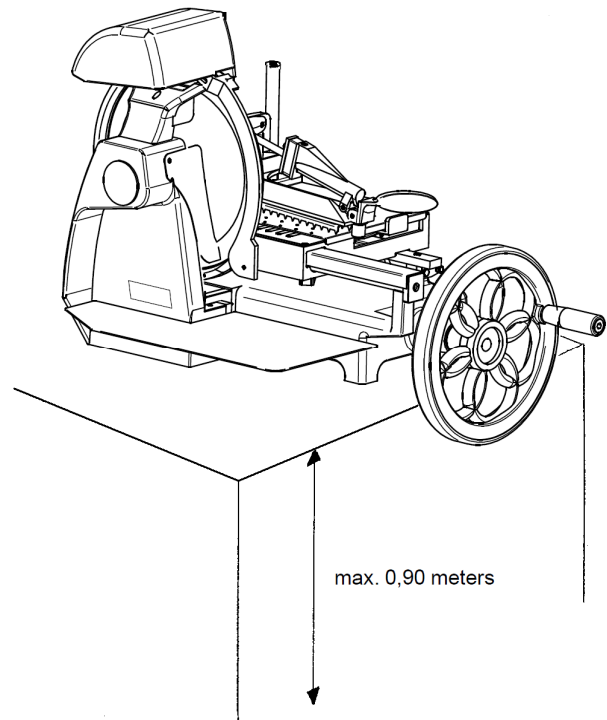
PENDANT LES OPERATIONS DE NETTOYAGE, LUBRIFICATION, AFFUTAGE DE LA LAME, TOUJOURS UTILISER DES GANTS DE PROTECTIONS RESISTANT A LA COUPE ET A LA LACERATION.

5. INSTALLATION

5.1. INSTALLATION DE LA MACHINE

Si vous n'utilisez pas de socle, installez l'appareil sur une surface de niveau, sèche et capable de supporter le poids de la machine et des aliments à trancher; consulter le paragraphe 3.1.

Assurez-vous que rien ne puisse entraver le parcours du volant, le déplacement du chariot et le chargement des aliments.



5.2 DESCRIPTION DES COMMANDES

5.2.1 VOLANT DE MANOEUVRE

Le volant (1), lorsque tourné dans le sens horaire permet de déplacer le chariot et la plate-forme alimentaire et simultanément d'activer la rotation de la lame.

5.2.2 BOUTON DE REGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DES TRANCHES

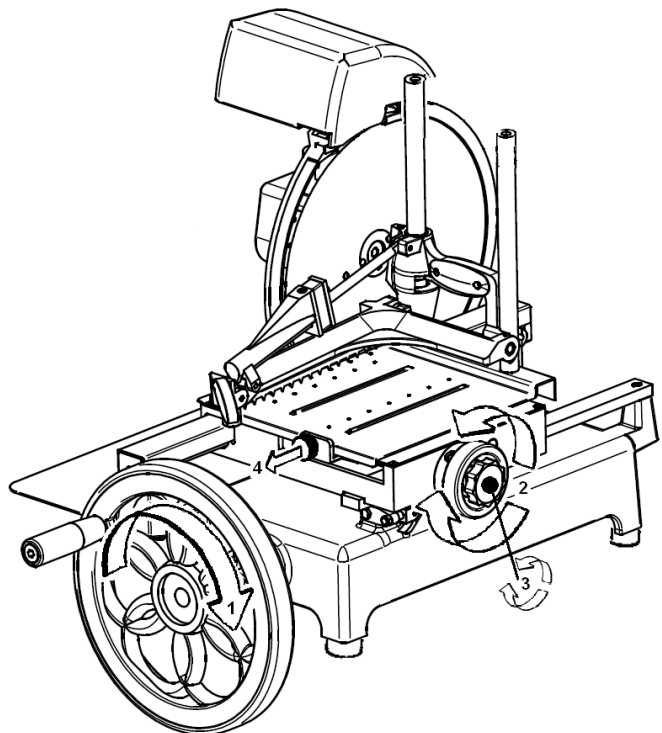
Le réglage de l'épaisseur des tranches se fait en tournant le bouton à échelle graduée dans le sens horaire (voir paragraphe 3.1.)

5.2.3 VOLET MANUEL DE DEPLACEMENT DE LA PLATE-FORME

La volet manuel (3) permet d'approcher rapidement le produit sur la plate-forme vers la lame après le chargement ou de l'éloigner de la lame après le tranchage ou pour des petits réglages.

5.2.4 LEVIER DE DEPLACEMENT RAPIDE DE LA PLATE-FORME

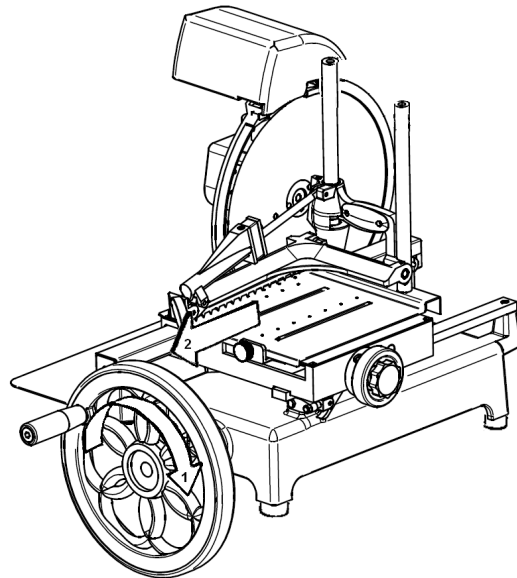
Pour approcher rapidement la plate-forme vers la lame ou pour la ramener à la fin de l'opération de tranchage, tirez sur le levier (4). Cette opération est beaucoup plus rapide que celle que vous pouvez faire en utilisant le petit bouton manuel (3).



6. UTILISATION DE LA MACHINE A TRANCHER

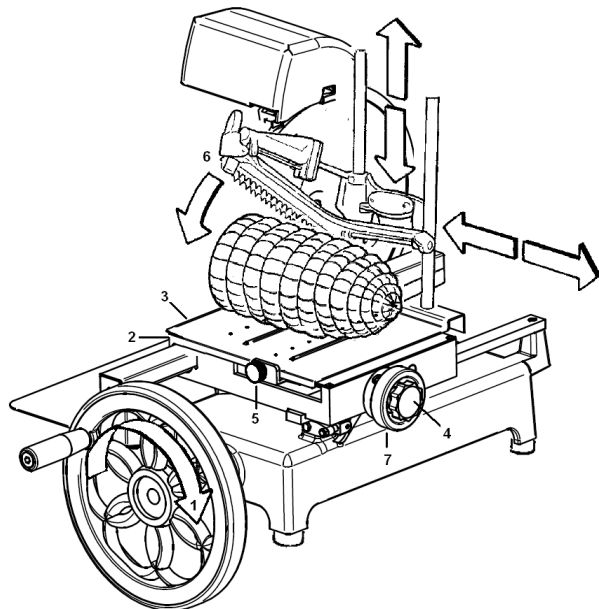
6.1 CHARGEMENT DU PRODUIT

- A l'aide du volant (1) ramenez le chariot (2) complètement à l'avant (vers l'opérateur).
- Faites glisser la plate-forme (3) jusqu'au bout (loin de la lame) à l'aide du volet manuel (3) ou du levier d'avance rapide (5).
- Placez le produit à couper sur le plateau supérieur et bloquez-le avec le presse-produit (6) tout en réglant en même temps la hauteur.
- Réglez l'épaisseur des tranches en tirant et en tournant en même temps la poignée (7) graduée de 0 à 11.
- Amenez la plate-forme porte-produit vers la lame à l'aide du levier d'avance rapide ou du volet manuel.



6.2 COUPE DU PRODUIT

- Faites tourner le volant dans le sens horaire (évitez de tourner le volant dans le sens antihoraire car cela pourrait endommager sérieusement la machine).
- Lors du déplacement avant du chariot (loin de l'opérateur) les aliments seront amenés à la lame et la tranche, guidée par le déflecteur de tranches, tombera sur la plaque réceptrice du bas.
- Pendant le mouvement de retour du chariot (vers l'opérateur), le dispositif mécanique faisant avancer la plate-forme porte-produit transversalement vers la lame sera mis en mouvement, sa valeur ayant été déterminée par le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches.



6.3 NETTOYAGE DE LA MACHINE A TRANCHER

6.3.1 GENERALITES

L'appareil doit être soigneusement nettoyé au moins une fois par jour, si nécessaire encore plus souvent . Si un appareil n'a pas servi pendant un certain temps, il doit aussi être nettoyé avant son utilisation.

ATTENTION: Risque de coupures !

Portez des gants de sécurité résistant aux coupures et aux déchirures et restez concentré sur le travail à faire.

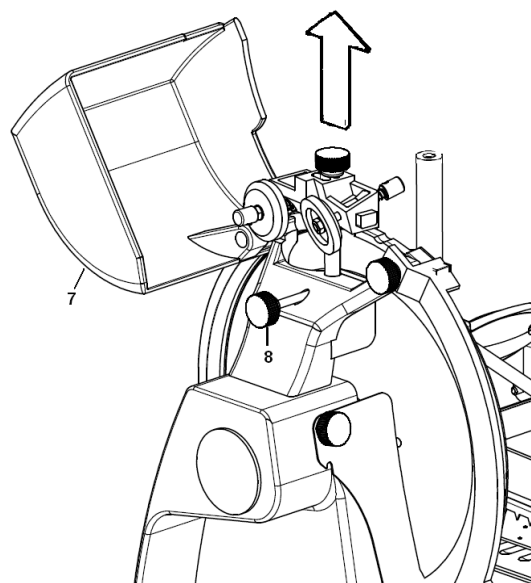
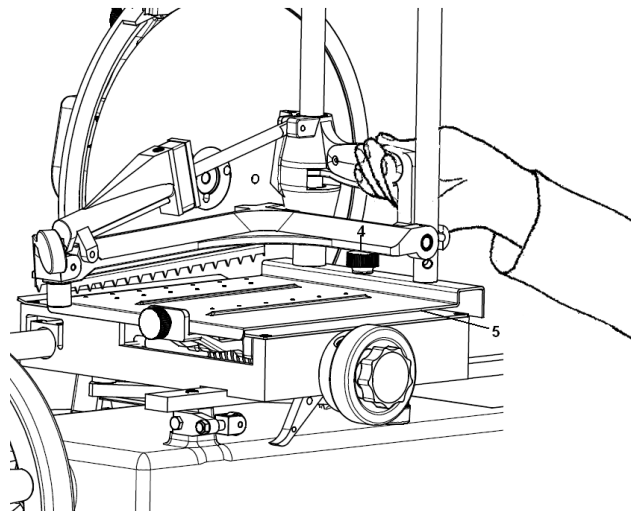
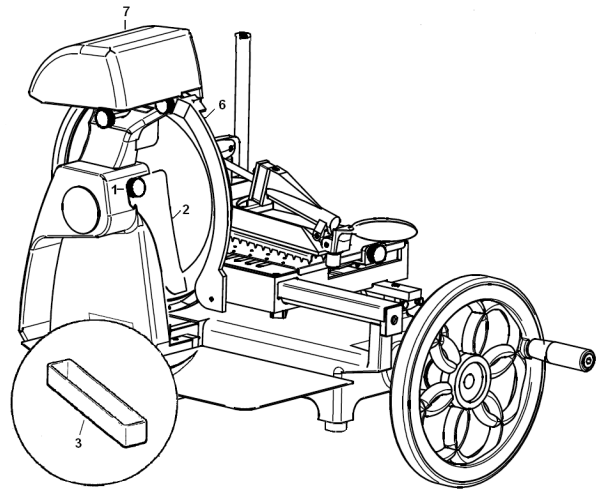
SOYEZ TRES PRUDENTS !

- Dévissez le bouton (1) pour retirer le déflecteur de tranches (2);
- Retirez le bac à déchets (3);
- Dévissez le bouton (4) et soulevez la plate-forme de glisse (5) et son bras presse-produit .
- Retirez le couvre-lame (6);
- Soulevez le couvercel (7), dévissez le bouton (8) pour retirer l'affûteuse .

Nettoyez toutes les pièces démontées, le corps de la machine etc., en utilisant exclusivement de l'eau chaude et un détergent à vaisselle moussieux bio dégradable à une température supérieure à +30 °C, en vous servant d'un chiffon doux spongieux et éventuellement d'une brosse en nylon pour les pointes de la plate-forme et du presse-produit.

Rincez à fond exclusivement avec d'eau chaude et asséchez avec un chiffon doux ou un matériel spongieux.

ATTENTION: NE LAVEZ PAS l'appareil avec un pulvérisateur d'eau ou de vapeur ou dispositifs similaires.



7. ENTRETIEN ET REPARATIONS

7.1 INFORMATION GENERALE

Il est permis à l'opérateur de faire l'entretien suivant:

- **Affûtage périodique de la lame**, la fréquence et la durée de l'affûtage dépendent bien sûr de l'utilisation de l'appareil (périodes de travail et types de produits traités).
- **La lubrification des tiges de guidage du chariot et de la plate-forme de glisse** : hebdomadairement ;

Réglage des deux engranages coniques: au besoin.
Voir le paragraphe pertinent

7.2 AFFUTAGE DE LA LAME

Suivez les étapes ci-dessous dès que vous remarquez que l'efficacité du tranchage est amoindrie:

ATTENTION: Risque de coupures!

Utiliser des gants de protection résistant aux coupures et aux déchirures et restez concentré sur le travail à faire.

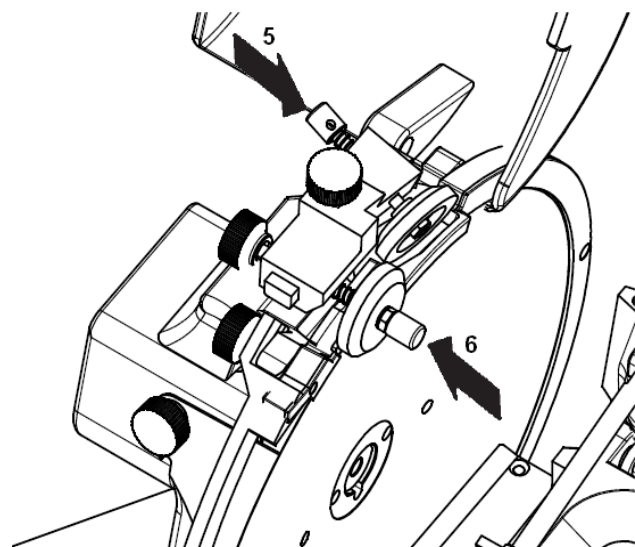
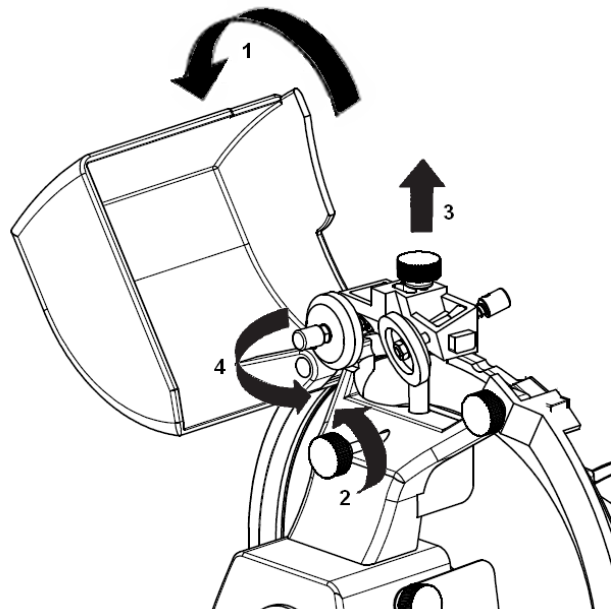
SOYEZ TRES PRUDENT!

- Retirez le déflecteur de tranches .
- Nettoyez la lame à l'aide d'alcool dénaturé ou d'eau chaude;
- Soulevez le couvercle (1);
- Dévissez le bouton de verrouillage du dispositif d'affûtage (2);
- Soulevez l'affûteuse (3) et faites-la pivoter de 180° (4);
- Faites-la retomber et resserrez le bouton de verrouillage jusqu'au bout.
- Actionnez la rotation de la lame;
- Commencez l'affûtage de la lame en appuyant sur le bouton de la pierre d'affûtage en le gardant enfoncé pendant 10 à 15 secondes (5)
- Appuyez sur le bouton d'ébarbage et gardez-le enfoncé pendant 2 à 3 secondes (6);
- Arrêtez la lame;
- Remettez l'affûteuse à sa position d'origine et refermez le couvercle

REMARQUE : Pour éviter d'endommager le tranchant de la lame ne prolongez pas l'opération d'ébarbage plus de 2 à 3 secondes.

L'entretien qui doit être fait exclusivement par du personnel autorisé par le fabricant est le suivant:

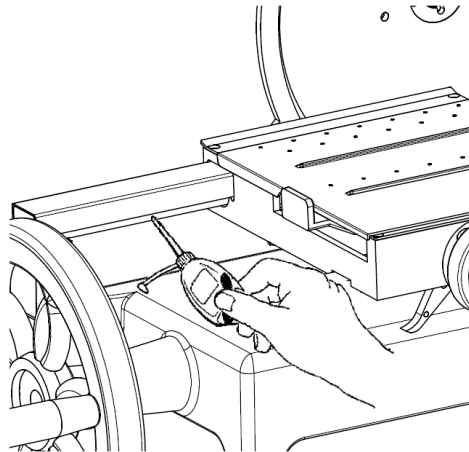
- **Remplacement de la lame;**
- **Remplacement des meules de l'affûteuse;**
- **Remplacement de la chaîne;**
- **Réparations de parties structurales**, réparation et/ou remplacement des composants sous le caisson.



7.3 LUBRIFICATION DES TIGES DE GUIDAGE DU CHARIOT ET DE LA PLATE-FORME

- Après chacun des nettoyages de l'appareil, mettez quelques gouttes d'huile le long des tiges de glisse du chariot ;
- Faites tourner brièvement le volant

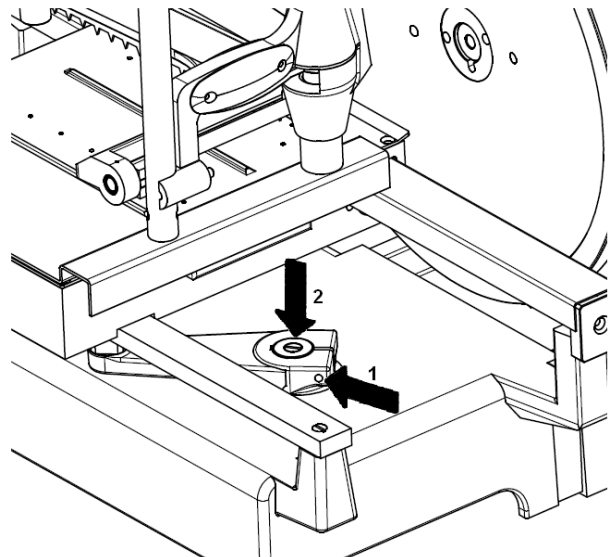
REMARQUE: N' utiliser que de la gelée de pétrole blanche. Ne vous servez pas d'huiles végétales.



7.4 AJUSTEMENT DE DEUX ENGRANAGE CONIQUES

S' il y a trop de jeu dans le volant au début de la rotation, faites ce qui suit pour l'éliminer:

- Desserrez la vis (1);
- Dévissez d'un quart de tour la vis (2), jusqu'à ce que tout le jeu soit disparu.



8. DEMANTELEMENT DE LA TRANCHEUSE

Les appareils sont constitués ainsi:

- D'une structure d' alliage d'aluminium;
- D'insertions et des pièces variées en acier inoxydable;
- De pièces et fils électriques, etc;
- D'un moteur électrique (si prévu)
- De matériaux en plastiques, etc.

Si le démontage et le démantèlement doivent être faits par des tiers, ne contactez que des firmes autorisées dans la démolition des matériaux mentionnés ci-dessus..

Si vous décidez de procéder au démantèlement vous-même, les matériaux doivent être séparés selon leur type et vous devez faire appel à une firme spécialisée pour en disposer.

Il faut de toute façon respecter toujours les normes en vigueur dans votre Pays.

ATTENTION: Il faut en tout cas s'adresser au constructeur ou à du personnel qualifié et autorisé par celui-ci pour le démontage de la lame circulaire et l'enlèvement du fil tranchant de façon à ce qu'elle puisse être éliminée sans danger.

N'ABANDONNER EN AUCUN CAS LES FERRAILLES OU L'ACCES N'EST PAS INTERDIT (PAR DES BARRIERES ET DES ECRITEAUX) CAR CECI PEUT CONSTITUER UN GRAVE DANGER POUR LES PERSONNES, SPECIALEMENT POUR LES ENFANTS MINEURS, ET POUR LES ANIMAUX; LE PROPRIETAIRE EST SEUL RESPONSABLE.



