



INDEX DU CONTENU

CHAPITRE 1

INTRODUCTION

Mises en garde générales
Normes de sécurité
Normes générales de sécurité
Normes de sécurité pour l'utilisation
Normes de sécurité pour l'entretien

CHAPITRE 2

DESCRIPTION, CARACTERISTIQUES TECHNIQUES et iNSTALLATION

Description
Caractéristiques techniques
Numéro de matricule du HACHOIR
Dimensions hors tout
Transport
Installation

CHAPITRE 3

FONCTIONNEMENT DU HACHOIR

CHAPITRE 4

DISPOSITIFS DE COMMANDE, DE CONTROLE et DE SECURITE

Dispositifs de sécurité
Liste des commandes électriques et de leurs fonctions

CHAPITRE 5

CONTROLE ET UTILISATION DLI HACHOIR

Contrôle et régulation
Substitution du couteau ou de la plaque
Utilisation opérationnelle

CHAPITRE 6

CONTROLES PERIODIQUES, ENTRETIEN et NOTES POUR LES REVISIONS

Contrôles périodiques

CHAPITRE 7

INCONVENIENTS et REMEDES

CHAPITRE 8

SCHEMA ELECTRIQUE



MISES EN GARDE GENERALES

Nous vous conseillons de lire attentivement les instructions contenues dans ce livret.

Pour utiliser le hachoir le mieux possible, et exploiter toute ses capacités, il est indispensable que vous connaissiez à fond ses performances et ses possibilités d'utilisation.

LE HACHOIR ne peut être utilisé que pour hacher de la viande fraîche.

L'entretien ne requiert que quelques simples opérations pouvant être effectuées par l'opérateur lui-même. Afin que l'appareil dure le plus longtemps possible en toute économie d'exercice, nous vous conseillons de suivre scrupuleusement les normes ci-après.

Le fabricant a conçu le HACHOIR dans le but de garantir des conditions d'utilisation qui soient sûres l'exclusion ou le démontage des protections prévues par le fabricant compromettent gravement les conditions de sécurité garanties. Ces conditions sont en outre subordonnées au respect des indications relatives à l'installation et à l'alimentation du HACHOIR qu'il faudra absolument respecter. Le HACHOIR doit être installé dans un lieu de travail exempt d'agents corrosifs. Le lieu d'installation doit être non explosif

La Maison "SIMPLEX ." ne sera aucunement responsable des ruptures, des accidents ou des inconvénients divers dus au manque d'observation (ou de toutes façons au manque d'application) des prescriptions contenues dans cet opuscule.

il en va de même en ce qui concerne l'exécution de modifications, de variantes, ou pour l'installation d'accessoires non autorisés au préalable.

Lorsque vous effectuez des substitutions, n'utilisez que des PIECES DE RECHANGE originales.

ATTENTION

Cet opuscule contenant les instructions fait partie intégrante du HACHOIR et doit être scrupuleusement gardé. Les caractéristiques, les données et les dessins qui y figurent appartiennent à la Maison "SIMPLEX ." en exclusivité.

Les reproductions et la divulgation en sont interdites.

CESSION DU HACHOIR

En cas de cession du HACHOIR, il est nécessaire de signaler à "SIMPLEX ." l'adresse du nouveau propriétaire, afin de pouvoir transmettre d'éventuelles intégrations de l'opuscule.

NORMES DE SECURITE

1/1 NORMES GENERALES DE SECURITE

ATTENTION

Conformez-vous toujours **aux normes de sécurité et aux instructions contenues dans cet opuscule.**

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte du HACHOIR.

La tension d'alimentation doit correspondre à la tension exposée sur la plaquette prévue à cet effet.

Faites attention à ne pas inverser les phases.

L'installation électrique d'alimentation doit être effectuée suivant les normes en vigueur. [Directive CEI 64-8/1-7 (1992)J.

Contrôlez périodiquement l'état des différents fils de courant qui doivent être en parfaites conditions. [Directive CEI 64-8/1-7 (1992)J.

ATTENTION DANGER

Ne laissez jamais des personnes étrangères au travail s'approcher du HACHOIR.

L'utilisation, l'entretien et la réparation du HACHOIR sont des opérations que seul un opérateur habilité peut effectuer. Ce dernier doit être une personne physiquement et intellectuellement adéquate à ces fonctions.

MISE EN GARDE:

Quand le HACHOIR n'est pas en marche, protégez-le d'éventuelle manœuvres involontaires.

Enlevez la fiche d'alimentation.

1/2 NORMES DE SECURITE POUR L'UTILISATION

Avant de commencer à travailler, contrôlez la présence éventuelle de défauts visibles sur les dispositifs de sécurité et le fonctionnement régulier du bouton d'arrêt.

ASSUREZ-VOUS QUE:

- 1 aucune personne étrangère ne se trouve à proximité du **HACHOIR**
- 2 aucun **objet** (ustensiles divers, chiffons, etc.) **ne se trouve** sur le **HACHOIR**
- 3 après la mise en marche, le **HACHOIR** ne fait aucun bruit bizarre dans le cas contraire, arrêtez-le immédiatement et cherchez-en la cause.

AVANT LA MISE EN MARCHE



N'actionnez et ne réglez en aucun cas les éléments de commande, les dispositifs de contrôle, etc. si vous n'y êtes pas autorisé ou si vous n'en connaissez pas le fonctionnement.

Avant de commencer à travailler, l'opérateur doit vérifier l'éventuelle présence de défauts visibles sur les dispositifs de sécurité, Ne laissez approcher aucune personne étrangère au travail, à proximité du HACHOIR. L'opérateur doit bien connaître la fonction du bouton d'arrêt et doit le contrôler régulièrement. En cas d'inconvénients qui compromettent la sécurité du fonctionnement du HACHOIR, ce dernier doit être arrêté. Si l'exécution de travaux d'installation, d'entretien et de réparation nécessite le débranchement du dispositif de sécurité, seul un personnel autorisé peut effectuer ce débranchement et s'assurer qu'il n'arrive rien aux personnes ou au HACHOIR.

AVANT LA MISE EN MARCHE ET PENDANT LA PRODUCTION, ASSUREZ-VOUS QUE:

- rien d'étranger au HACHOIR ne se trouve sur l'appareil
- toutes les protections sont en fonction

Pendant le fonctionnement normal du cycle de production, ne désactivez jamais les dispositifs de protection. Pendant le fonctionnement, faites attention à d'éventuels bruits insolites.

N'intervenez jamais sur la machine lorsqu'elle est en marche.

1/3 NORMES DE SECURITE POUR L'ENTRETIEN PENDANT L'ENTRETIEN ET LA REPARATION

Ne nettoyez pas les parties électriques avec de l'eau ou d'autres liquides.

Vérifiez les dommages éventuellement provoqués sur les éléments de commande, et changez ces pièces.

Toutes les opérations de réparation doivent être dirigées par un responsable.

Pendant toute la durée des travaux d'entretien et de réparation, ôtez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant.

Empêchez la mise en marche de la part de personnes non autorisées, en débranchant la fiche électrique de la prise de tension.

ATTENTION

Les opérations de réparation sur le HACHOIR ne doivent être effectuées que **par du personnel expressément entraîné** à cette tâche.

Ce personnel doit effectuer les travaux avec les soins voulus, de manière à éviter de causer des dommages au HACHOIR et aux personnes.

Avant d'effectuer des travaux sur l'installation électrique, il faut débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant

CONTROLE SEMESTRIEL

Contrôlez tous les dispositifs de sécurité et vérifiez l'absence de fuite d'huile.

CONTROLE ANNUEL

Tous les ans, l'opérateur devra soumettre le HACHOIR à un contrôle qui permettra d'établir si toutes les sécurités fonctionnent régulièrement, si les différents organes de la machine sont en bonnes conditions, s'il n'y a pas de fuite d'huile, et par conséquent si une remise à niveau s'avère nécessaire.

NOTE GENERALE

Pour tous les travaux d'entretien, de réparation. etc., adressez-vous à un personnel spécialisé ou à la Maison

Le fabricant se considère comme exonéré de toute responsabilité au cas où:

- 1) le Hachoir est utilisé de façon impropre ou confié à un personnel non qualifié ou insuffisamment préparé.
- 2) le Hachoir n'est pas installé dans le respect des instructions figurant dans cet opuscule.
- 3) le Hachoir n'est pas correctement alimenté.
- 4) le Hachoir est installé dans un lieu où les conditions établies par le fabricant ne sont pas respectées.
- 5) les opérations d'entretien n'ont pas été effectuées.
- 6) le client a modifié le Hachoir de quelque manière qui soit, sans l'approbation du fabricant.
- 7) des pièces de RECFIANGE non originales ont été appliquées sur le Hachoir.
- 8) l'utilisateur n'a pas respecté les instructions figurant sur cet opuscule.
- 9) le Hachoir a subi les conséquences d'événements occasionnels tels qu'inondations, tremblements de terre. etc., et a été remis en marche sans les vérifications nécessaires.

Les opérateurs habilités à l'utilisation du Hachoir doivent avoir suivi une préparation particulière, et doivent avoir lu cet opuscule dans son entier.



CHAPITRE 2

DESCRIPTION, CARACTERISTIQUES TECHNIQUES, L'INSTALLATION 2/1

DESCRIPTION GENERALE DE LA MACHINE

Le Hachoir est constitué d'un moteur électrique recouvert d'un carter en acier inoxydable.

Le moteur électrique à 380V/50Hz ou 220V/50Hz est relié à un réducteur à engrenages qui actionne la vis sans fin (qui tourne à l'intérieur de la bouche), qui à son tour conduit la viande au groupe de coupe, composé d'un couteau et d'une plaque perforée (système appelé "Entreprise").

Si vous le désirez, le Hachoir peut être fourni avec le groupe hachage appelé "Unger".

Dans les deux systèmes, le couteau, entraîné par le pivot, tourne et se retrouve au contact direct de la plaque qui ne tourne pas puisqu'elle est bloquée par une petite clef d'arrêt.

La plaque s'appuie à son tour contre le couteau du volant inséré sur la bouche du groupe de hachage.

Pour un rendement meilleur de la plaque mais aussi pour qu'elle dure plus longtemps, tout comme le couteau, nous vous conseillons de les garder toujours couplés.

La viande à hacher est placée sur la trémie de remplissage et introduite dans le groupe de hachage grâce au pilon prévu à cet effet.

Tous les matériaux qui entrent directement en contact avec la viande sont conformes aux réglementations en vigueur sur l'hygiène pour les aliments.

Le système de mise en marche est composé d'un bouton VERT pour l'allumage (LE SENS DE ROTATION DOIT ETRE DANS LE SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE), NOIR pour l'inversion et un bouton-poussoir de couleur ROUGE auto-bloquant pour l'arrêt et pour les situations d'urgence, le tout basse tension 24V. Ce système empêche toute mise en marche accidentelle après une interruption de courant. Cela signifie que la mise en marche de la machine ne peut avoir lieu qu'intentionnellement.

Tous les systèmes de sécurité et les éléments électriques et mécaniques sont conformes aux normes en vigueur.

LE HACHOIR est composé:

- 1) du Corps de la Machine
- 2) de la Trémie de remplissage
- 3) du Pilon
- 4) du Groupe Hachage

A l'intérieur se trouve le moteur électrique, les engrenages en bain d'huile et l'installation électrique avec la centrale qui transforme le courant qui arrive aux boutons de mise en marche et d'arrêt à basse tension (24V).

Les engrenages hélicoïdaux sont réalisés en acier, le tout en bain d'huile à haute densité.

La trémie de remplissage et la trémie de recueil de la viande sont fabriquées en acier inoxydable. A l'entrée de la trémie de remplissage se trouve, soudé à cette dernière, un dispositif de protection de la main. La trémie est bloquée au col de la machine.

Le pilon est en matière plastique pour aliments.

Le groupe de hachage est entièrement fabriqué en acier inoxydable. Il est composé de:

la bouche, la vis sans fin à l'extrémité de laquelle se trouve le pivot d'entraînement, le couteau à auto-affûtage, la plaque à auto-affûtage et la bague de blocage.

2/2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DONNEES D KG HACHOIR:

		HI 1251	HI 2251
PUISSANCE	CV	1	1.5
	KW	0.75	1.1
PLAQUE PERFOREE	MM	70	82
PRODUCTION	KG	100/h	250/
HAUTEUR	CM	48	44
LARGEUR	CM	24	28
PROFONDEUR	CM	40	50
POIDS	KG	21	32

DONNEES SUR LA CONSOMMATION

TENSIONS

Principale 230 V 400 V 50 HZ

Auxiliaire 24 V-50 HZ



Au moment de la mise en marche du hachoir, vérifiez si le sens de rotation de la vis sans fin est correct, c'est à dire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Votre installation électrique de distribution de courant doit appartenir régulièrement et intégralement à l'un des "systèmes normalisés IN .IT .ou TT" et comporter les "protections actives associées" correspondantes, et de toutes façons, comporter "l'installation de terre" (directive CE 89/391).

En outre, nous vous rappelons que votre "installation de terre" (avec les protections actives associées) doit être déclarée aux organes compétents du territoire, pour la "vérification initiale" prescrite, et ensuite pour les vérifications successives périodiques.

2/3 NUMERO DE MATRICULE

Le numéro de matricule du hachoir se trouve sur la plaquette prévue à cet effet, située à l'arrière de la machine.

2/4 DIMENSIONS HORS TOUT

	HI 1251	HI 2251
LARGEUR	24 CM	28 CM
LONGUEUR	40 CM	44 CM
HAUTEUR	48 CM	50 CM

2/5 TRANSPORT

Le HACHOIR est expédié dans un emballage en carton adapté au poids de la machine.

2-6 INSTALLATION

La machine ne requiert aucune préparation spéciale avant d'être installée dans un lieu de travail normal. Vérifiez si la machine est sur un plan horizontal et stable.

La tension d'alimentation et la fréquence de courant doivent correspondre aux données décrites sur la plaquette prévue à cet effet, qui se trouve sur la machine.

Si les données ne correspondent pas, faites appel au service d'assistance.

2-7 VERIFICATION DU SENS DE ROTATION

Regardez si le levier bloque le groupe de hachage, desserrez le volant de fermeture placé sur la bouche, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, de manière que le couteau n'exerce pas une pression trop forte sur la plaque.

Allumez la machine et vérifiez si la vis sans fin tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. S'il en est autrement, adressez-vous à un spécialiste pour qu'il inverse deux fils de la fiche.

Le fil JAUNE/VERT est le fil de masse et sa position ne doit pas être changée.

CHAPITRE 3

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

Le HACHOIR a été réalisé pour hacher de la viande animale de n'importe quelle espèce, de taille adéquate, privée de parties osseuses et d'une température qui ne soit pas inférieure à 1°C.

Assurez-vous que le bouton-poussoir (ROUGE) est bloqué, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Après quoi, allumez le HACHOIR en appuyant sur le bouton d'allumage. Avec une main, introduisez la viande dans la trémie vers l'orifice d'entrée, alors qu'avec l'autre, vous presserez la viande vers le bas à l'aide du pilon. La viande hachée sortira de la bouche avant, et tombera dans la cuvette placée au-dessous.

Nous recommandons vivement de ne pas faire marcher le HACHOIR à vide.

CHAPITRE 4

DISPOSITIFS DE COMMANDE, DE CONTROLE ET DE SECURITE LISTE DES DISPOSITIFS et LEURS FONCTIONS

Le HACHOIR est muni de dispositifs de sécurité électriques et mécaniques dont la fonction est la protection de l'opérateur et de la machine contre des risques en tous genres.

La trémie est bloquée au niveau du col et de l'entrée vers la bouche d'alimentation, où l'on a soudé un système spécial de protection des mains.

Les commandes sont des boutons dont un poussoir d'arrêt ou d'urgence auto-bloquant.

La tension qui arrive aux boutons est basse, à 24V, transformée par une carte spéciale placée à l'intérieur de la machine.

Après un arrêt dû à un panne de courant, quand l'électricité revient, la machine ne peut repartir que si l'opérateur appuie sur le bouton d'allumage.

CHAPITRE 5



CONTROLE REGULATION, UTILISATION DU HACHOIR

Après avoir contrôlé les phases décrites ci-dessus, vous pouvez utiliser le HACHOIR.

Le HACHOIR est prêt, l'opérateur peut actionner le bouton vert de la mise en marche, et le bouton rouge (poussoir) pour l'arrêter.

UTILISATION OPERATIONNELLE

Pour que l'opérateur soit bien protégé par les sécurités qui sont présentes sur le HACHOIR, il doit toujours se trouver à l'avant de ce dernier.

Soulevez le levier de blocage de la bouche, insérez la bouche, baissez le levier, insérez la vis sans fin en vous assurant que le terminal arrière (femelle) s'encastre correctement avec le pivot d'entraînement, en cherchant la position de l'hélice, en la tournant tout en la tenant par le pivot.

Insérez le couteau dans l'orifice carré du pivot de la vis sans fin, en faisant attention que le côté coupant des lames soit tourné vers l'extérieur.

Insérez ensuite la plaque perforée en dirigeant l'entaille vers le petit pivot situé dans la bouche.

Vissez ensuite le volant dans le sens des aiguilles d'une montre, de manière qu'il exerce une légère pression sur la plaque et par conséquent sur le couteau.

Placez la cuvette de recueil de la viande sous le groupe hachage. Mettez le HACHOIR en marche.

Nous rappelons qu'il est interdit d'utiliser des plaques dont l'orifice dépasse 8 mm de diamètre.

SUBSTITUTION DU COUTEAU ET DE LA PLAQUE

Pour que l'appareil dure le plus longtemps possible, nous vous conseillons d'utiliser toujours la même plaque avec le même couteau.

La substitution de la plaque et du couteau doit avoir lieu quand la somme des deux épaisseurs s'est réduite d'environ 3 mm par rapport à leur valeur initiale.

Plaque + couteau = 23 mm

CHAPITRE 6

CONTROLES PERIODIQUES, ENTRETIEN ET NOTES POUR LES REVISIONS

MISE EN GARDE

Les contrôles périodiques et l'entretien courant décrits dans ce chapitre ont pour but de préserver toute l'efficacité du HACHOIR.

La périodicité indiquée est basée sur un fonctionnement normal du HACHOIR ; il est évident que cette périodicité doit être adaptée à l'utilisation effective du HACHOIR.

CONTROLES PERIODIQUES

Si vous notez des traces d'huile sur le plan d'appui du hachoir, adressez-vous au service assistance de la Maison SIMPLEX pour faire contrôler le niveau d'huile.

Quand vous enlevez la bouche de hachage, regardez s'il y a de l'huile dans le convoyeur du hachoir.

Si vous trouvez de l'huile, changez le pare-huile.

Contrôlez l'usure de la plaque et du couteau.

Changez ces deux éléments en cas d'usure.

La plaque et le couteau doivent toujours travailler associés l'un à l'autre.

CHAPITRE 7

NETTOYAGE, INCONVENIENTS ET REMEDES

Pour que le HACHOIR fonctionne correctement et pour qu'il soit toujours efficace, il faut absolument le nettoyer tous les jours, en lavant tous les éléments en acier inoxydable (le groupe de hachage, le corps de la machine) et le pilon en plastique à l'aide d'une éponge humide.

Il est absolument **interdit d'utiliser un jet d'eau, de vapeur ou à un jet à haute pression.**

Ne placez jamais le HACHOIR directement dans l'évier ou sous le robinet. **1** Débranchez la prise de courant

2 Dévissez le volant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, enlevez la plaque, le couteau, la vis sans fin, soulevez le levier de blocage et extrayez la bouche.

Lavez tous ces éléments avec de l'eau courante tiède et un détergent neutre, sans laisser tremper. Nettoyez l'intérieur de la bouche avec une éponge humide.

Pour le corps de la machine, n'utilisez qu'une éponge humidifiée avec de l'eau tiède. Ne remontez les accessoires lavés qu'au moment où vous devriez vous en servir. Le remontage doit être exécuté dans le sens inverse par rapport au démontage.

Nous vous recommandons d'effectuer ces **opérations** avec beaucoup d'attention afin d'éviter des dommages et des accidents.



PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
Le moteur du hachoir ne marche pas	La fiche n'est pas introduite dans la prise de courant.	Branchez -la.
	Les fusible de la carte électronique sont brûlés.	Changez-les.
Le moteur du hachoir ne part pas , bien que les condition ci-dessus soient remplies	La carte électronique est en panne	Changez-les.
La viande hachée semble comme écrasée	La plaque et le couteau ne sont pas aiguisés	Changez-les.
La plaque tourne en même temps que le couteau	Le goujon d'arrêt de la plaque est usé	Changez-les.
La vis sans fin n'entraîne pas le couteau.	Le pivot d'entraînement est usé.	Changez-les.

DECLARATION DE CONFORMITE C E

S.A. SIMPLEX 22-24 rue Benjamin Raspail 92240 MALAKOFF
certifie le matériel neuf TYPE
N°

Il est déclaré que la machine respecte toutes les caractéristiques requises de sécurité ainsi que les caractéristiques hygiéniques et sanitaires dérivant des normes suivantes :

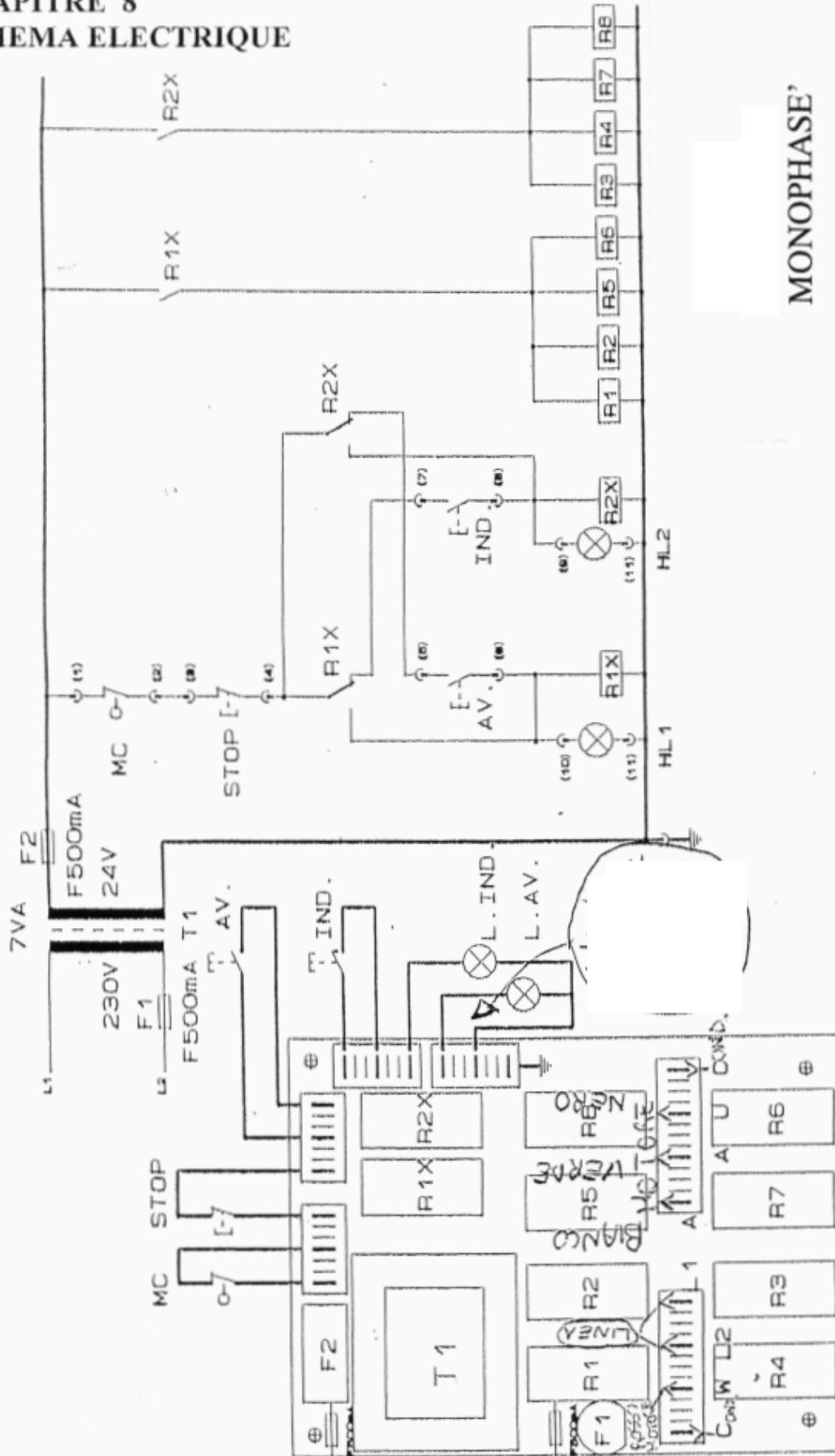
89/392 CEE Directives machines et modifications successives 91/68 CEE - 93/44 CEE - 96/68 CEE

EN 60204 - 1 Equipements électriques machines industrielles.

Fait à MALAKOFF le

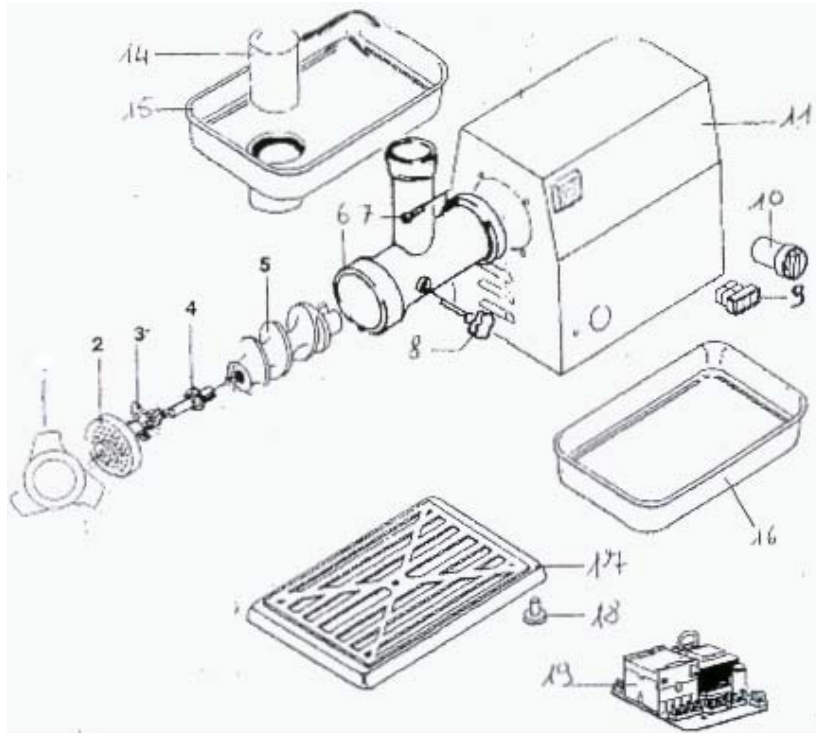
1

CHAPITRE 8 SCHEMA ELECTRIQUE

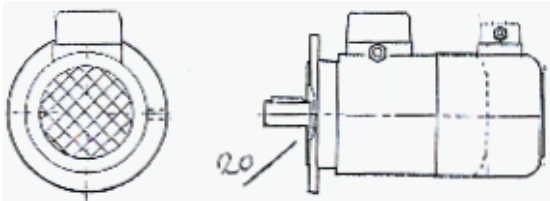


SIMPLEX

VUE ECLATÉE



- REF.1 VOLANT INOX
- REF.2 PLAQUE
- REF.3 COUTEAU
- REF.4 PIVOT
- REF.5 HELICE
- REF.6 BOUCHE INOX
- REF.7 VIS
- REF.8
- REF.9 INTERRUPTEUR
- REF.10 INVERSEUR
- REF.11 CARCASSE INOX
- REF.14 PILON NYLON
- REF.15 TREMIE
- REF.16 CUVETTE INOX
- REF.17 BASE
- REF.18 PIED
- REF.19 CARTE ELECTRONIQUE
- REF.20 MOTOREDUCTEUR



SIMPLEX



HI 1251 HI 2251