



MANUEL D'UTILISATION D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

CP 220/250/300



S.A. SIMPLEX
22-24 rue Benjamin Raspail 92240 MALAKOFF
tel : 01 46 55 00 77 fax : 01 46 55 25 05
www.simplex.fr simplex@simplex.fr

DECLARATION DE CONFORMITE CE

S.A. SIMPLEX 22-24 rue Benjamin Raspail 92240 MALAKOFF

Certifie le matériel neuf TYPE CP 300

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.

Pour EN 1974 - Trancheuses-spécifications d'hygiène et sécurité

CEN/TC 153/WG3 octobre 1998

Fait à MALAKOFF le

CP 220/250/300 FOG

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	CP 220	CP 250	CP 300
Voltage	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Puissance	120W	150W	250W
Épaisseur tranche	0.2-12mm	0.2-12mm	0.2-15mm
Longueur tranche	160mm	180mm	220mm
Diamètre couteau	220mm	250mm	300mm
Poids	15kg	16.5kg	23.5kg
Dimensions	450x378x350mm	500x414x355mm	554x460x423mm

INSTRUCTIONS ET NORMES

SIMPLEX décline toute responsabilité au cas où l'appareil serait employé de façon impropre.

Ne pas employer le trancheur sur des produits surgelés, des viandes non désossées, des poissons ainsi que tout produit non alimentaire.

Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation électrique; en cas de dommage, il doit être remplacé par un câble spécial (réf. 9274).

Ne pas plonger la machine dans l'eau au moment du nettoyage.

Ne pas employer de rallonges pour le câble d'alimentation.

Ne pas débrancher en tirant sur le câble électrique.

Ne pas employer l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.

Bien que la machine soit pourvue de dispositifs de sûreté, évité d'approcher les mains de la lame et des parties en mouvement.

Lors des opérations d'entretien ou de nettoyage de la machine (et donc lorsque l'on ôte les protections), évaluer avec attention les risques.

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la machine et s'assurer que le bouton gradué se trouve en position "O".

Ôter périodiquement le disque protège-lame en dévissant la vis de serrage (située au centre de celui-ci) et nettoyer avec de l'alcool ou de l'eau chaude aussi bien la lame que l'intérieur du protège-lame.

Attention Cette opération doit être exécutée avec le plus grand soin, s'agissant d'un objet coupant.

Ne pas employer le trancheur lorsque, à la suite de nombreux affûtages, la lame a subi une diminution du diamètre de l'ordre de 8 mm.

La machine et ses composants doivent être nettoyés avec des chiffons doux humidifiés avec des détergents neutres contenant des anions non ioniques biodégradables respectant les températures et les concentrations suivantes :

-Température supérieure à 31°C

-Solutions d'emploi avec ph = 7-8 (neutre)

Essuyer avec des chiffons doux.

Lorsque le plateau porte-marchandise mobile présente une plus grande résistance à l'avancement, soulever la machine et la coucher sur le côté, nettoyer avec soin la barre cylindrique de coulissement et la lubrifier avec de l'huile de vaseline.

TENSION DE LA LIGNE

Avant de brancher la machine, vérifier que le voltage de la ligne est le même que celui qui est indiqué sur la machine à trancher (plaque signalétique).

MODE D'EMPLOI

- Après avoir enlevé l'emballage, placer la machine de façon à ce que l'interrupteur se trouve en face de l'opérateur.
- Régler l'épaisseur voulue de la tranche en tournant le bouton gradué.
- Actionner l'interrupteur qui signalera la rotation de la lame.
- Placer la marchandise à découper en tranches sur le plateau coulissant (en exerçant une pression sur le bras servant à bloquer la charcuterie) vers la lame en vérifiant que la marchandise appuie bien contre le séparateur mobile.
- A la fin de chaque opération, reporter le bouton gradué en position "O".

Le pousse talon ne doit pas être ôté, à moins que la forme et la dimension de l'aliment n'en permette point l'emploi.

Pour éviter le surchauffage du moteur électrique actionner la machine seulement 60 minutes max. Après un période de repos de 15 minutes on peut reprendre le fonctionnement.

Opération à effectuer lorsque la capacité de coupe de la lame diminue.

N.B.: la lame étant du type à haute résistance, il ne sera nécessaire de l'affûter pour un emploi courant qu'environ 1 fois par semaine.

- Débrancher la machine.
- Nettoyer avec soin la partie de la lame à affûter.
- Rebrancher le courant.
- Positionner la butée mobile a la distance maximum de la lame en tournant le bouton gradué (6).
- Appliquer l'affûteur sur le séparateur comme indiqué sur la Fig. 1 en le bloquant sur celui-ci a l'aide de la poignée.
- Appuyer sur l'interrupteur actionnant le moteur pour mettre en route l'affûtage automatique; si nécessaire, tourner le bouton gradué jusqu'à ce que la meule affûteuse tourne avec la lame.
- Laisser aiguiser automatiquement la lame pendant environ une minute, procéder ensuite en pressant le bouton de la meule contre bavure pendant environ deux-trois secondes; ne plus exercer de pression sur le bouton et éteindre en même temps de moteur.
- L'affûtage effectué, ôter l'affûteur de la butée et le replacer dans son logement d'origine.
- Après plusieurs affûtages, éliminer de la meule affûteuse les éventuels résidus à l'aide d'alcool et d'une petite brosse.

DECLARATION DE FOURNISSEUR

On confirme par la présente que les articles mentionnés sur le front du mode d'emploi respecte les directives du BMPT Vgf. 242/1991. La norme Européenne EN 55014 sur les perturbations.

Déclaration de conformité CE

SIMPLEX déclare que le trancheur CP 300 CE ménager respecte les directives effectives de base, pour : la santé et la sécurité, et des directives EG et que les documents relatifs sont à disposition des autorités.

AFFUTAGE

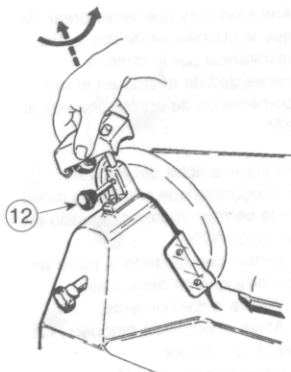


Fig. 1

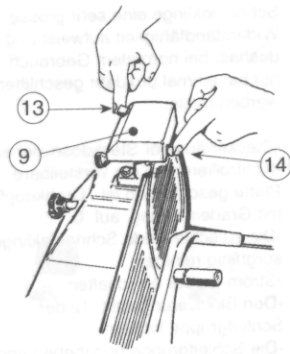


Fig. 2

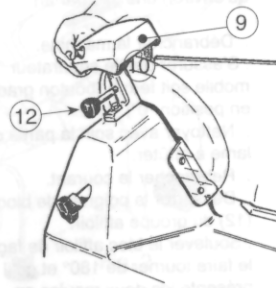


Fig. 3

CP 300 FOG

