

MANUEL D'UTILISATION
D'INSTALLATION ET
D'ENTRETIEN

NSA 350 AUTOMATIQUE



DECLARATION DE CONFORMITE « CE »

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 toutes les caractéristiques hygiéniques et sanitaires suivantes :

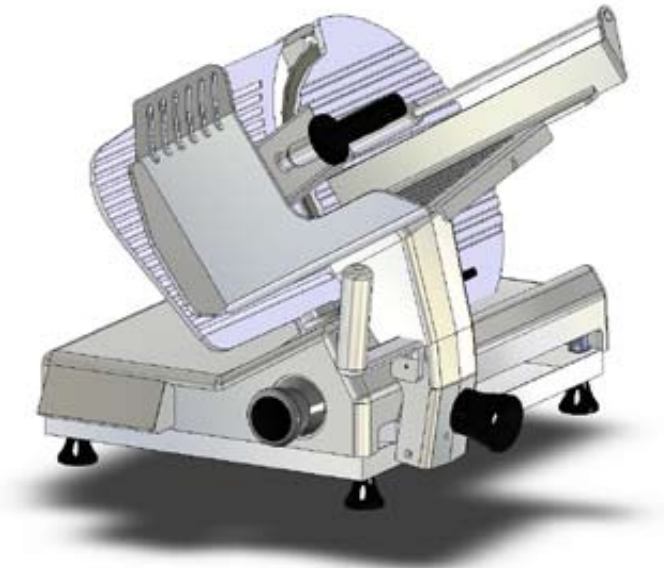
89/392 CEE Directives machines et modifications successives 91/68 CEE – 93/44
CEE – 96/68 CEE

EN60204 – 1 Equipements électriques machines industrielles

Pour EN 1974 – Trancheuses-spécifications d'hygiène et sécurité
CEN/TC 153/WG3 octobre 1998

Fait à MALAKOFF le _____

NSA automatique version 350-A G



Ce manuel se compose de 29 pages comme suit:

- La page de titre avec des notes pour l'utilisateur;
- Table des matières, page 3;
- Une numérotation progressive est présente de la page page 4 à la page 28

TABLE DES MATIERES

AVANT PROPOS	5
PORTEE DU MANUEL.....	5
INFORMATIONS GENERALES	5
LIMITES D UTILISATION-NORMES DE SECURITE	5
REGLES DE SECURITE	5
GARANTIE DU FABRICANT ET RESPONSABILITES	6
PLAQUES-MARQUES DE CONFORMITE	6
CONDITIONS D UTILISATION ENVIRONNEMENTALES	6
EMBALLAGE	7
OUVERTURE DE LA BOITE	7
DESCRIPTION TECHNIQUE ET CONDITIONS DE PROJET DESCRIPTION GENERALES D'UTILISATION	8
DESCRIPTION GENERALE.....	8
DISPOSITIFS DE SECURITE MECANIQUE ET ELECTRIQUE	8
PRODUITS POUVANT ETRE TRANCHES.....	8
PRODUITS A NE PAS TRANCHER.....	8
AVERTISSEMENTS RISQUES.....	8
DIMENSIONS	9
PRINCIPALES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	10
MISE EN ROUTE ET ESSAIS DE LA MACHINE	11
INSTALLATION DE LA MACHINE	11
RACCORDEMENT ELECTRIQUE	11
TEST DE FONCTIONNEMENT ET SENS DE LA LAME	11
UTILISATION DE LA MACHINE	13
NETTOYAGE DU TRANCHEUR NSA 350G/C	20
GENERAL	20
DEMONTAGE DE LA MACHINE POUR NETTOYAGE	20
REASSEMBLAGE DE LA MACHINE	23
MAINTENANCE	23
GENERAL	23
AFFUTAGE	23
DEPANNAGES ET REPARATIONS	27
DEMONTAGE DU TRANCHEUR	28

PORTEE DE CE MANUEL

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour installer ,utiliser et entretenir les trancheurs(se référer au paragraphe « description technique »). La portée de ce document est de permettre aux utilisateurs, en particulier les utilisateurs finaux, de prendre toutes les précautions et les dispositions possibles pour utiliser cette machine en toute sécurité et pour longtemps.

INFORMATIONS GENERALES RÈGLES DE SÉCURITÉ

Les trancheurs doivent être utilisés uniquement par un personnel convenablement formé. En outre, ils doivent avoir lu attentivement ce manuel.
En particulier, veuillez respecter les instructions suivantes :

- Installer la machine selon les instructions contenues dans la section "Installation".
- Ne retirez pas les protections transparentes, ne pas modifier ni exclure les pièces mécaniques ainsi que les dispositifs de sécurité électrique.
- Ne pas utiliser la machine avec des câbles improvisés, provisoire ou non-isolés.
- Vérifiez le câble d'alimentation sur le corps de la machine régulièrement, et si nécessaire les faire remplacer par un personnel qualifié.
- En cas d'anomalie(s), un défaut de fonctionnement, un mouvement incorrect, un bruit inhabituel, arrêt, etc. éteignez immédiatement la machine.
- Avant le nettoyage ou l'entretien, débranchez la machine du secteur.
- Toujours utiliser du matériel anti-rayures et des gants antidérapants pendant le nettoyage ou l'entretien.
- Poser ou enlever la marchandise à trancher sur la plaque coulissante seulement lorsque ce dernier est complètement repoussé et le bouton de contrôle de l'épaisseur est positionné à 0.
- Pour déplacer le plateau de transport lors du tranchage, utilisez les poignées adaptées.
- Pour l'entretien extraordinaire (remplacer les affuteurs, la lame, ou autres) s'il vous plaît contacter le fabricant ou le personnel qualifié et dûment autorisé.
- Éviter d'utiliser les trancheurs à vide.
- Les trancheurs sont équipés d'un moteur ventilé
- GARANTIE: 1 AN sauf pour les parties électriques

GARANTIE DU FABRICANT ET RESPONSABILITÉ

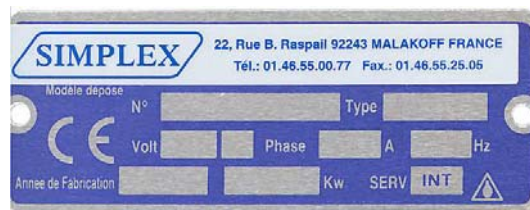
La garantie du fabricant relative au fonctionnement des machines et au respect des services pour lequel ils ont été conçus dépend de l'application correcte des instructions contenues dans ce manuel.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité directe ou indirecte en cas de:

- non respect des instructions contenues dans ce manuel;
- Utilisation de la machine par un personnel qui n'a pas lu ou bien compris le contenu de ce manuel
- Utilisation non conforme aux normes spécifiques en vigueur dans le pays d'utilisation
- Modifications non autorisées et / ou réparations
- Utilisation des accessoires d'origine ou non de pièces de rechange.
- D'événements exceptionnels.

PLAQUES - MARQUES DE CONFORMITÉ

Les machines ont été construites en conformité avec la directive européenne 89/392 et ses modifications ultérieures. Toutes les pièces utilisées dans la machine respectent les termes de la directive et du marquage CE. La plaque portant les données du fabricant, les données de la machine et la marque CE sont appliquées sur la base de la machine sous la protection de la lame tirant le bouton. En cas d'usure ou de dommage, l'utilisateur doit le remplacer.



CONDITIONS D'UTILISATION *

- Température de -5 ° C à + 40 ° C
- Humidité maximale relative de 95%

EMBALLAGE

OUVERTURE DE LA BOITE

Dès réception, vérifier l'intégrité des emballages et assurez-vous d'aucune anomalie visible.

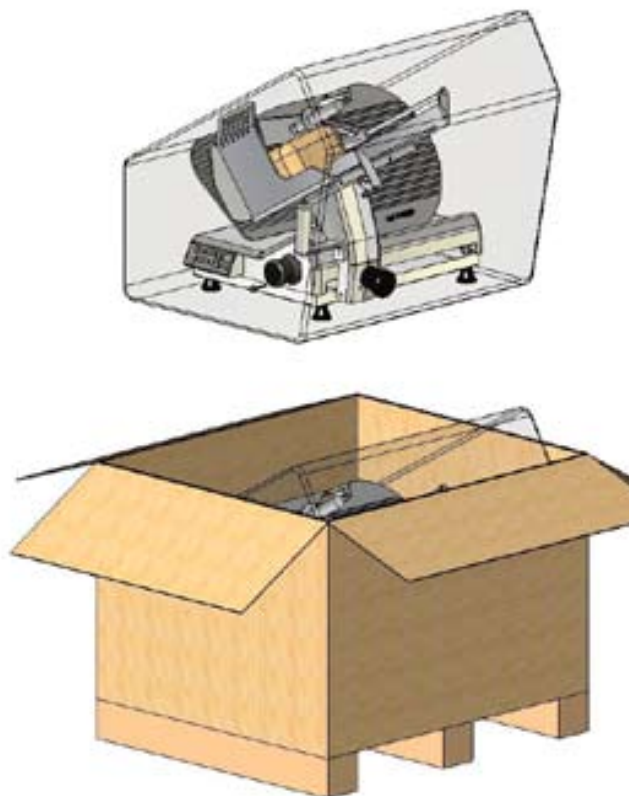
Pour déballer la machine, procédez comme suit:

- Ouvrez la boîte et retirez votre copie du manuel d'utilisation et d'entretien, puis procéder selon les instructions figurant dans ce manuel.
- Soulevez la machine encore enveloppé dans une feuille de polyéthylène transparent et extrayez la de la boîte
- Maintenant, vérifiez le contenu du carton et assurez-vous qu'il correspond à ce qui est indiqué sur l'étiquette extérieure.

AVERTISSEMENT:

Les matériaux d'emballage (carton, polyéthylène, et d'autres) sont classés comme des déchets urbains et peuvent donc être éliminés sans difficulté. Dans tous les cas, nous vous suggérons de disposer des produits séparément (tri sélectif) selon les normes en vigueur.

NE PAS JETER les matériaux d'emballage **DANS L'ENVIRONNEMENT!**



DESCRIPTION TECHNIQUE ET CONDITIONS GENERALES D'UTILISATION

La machine se compose essentiellement d'une base supportant une lame circulaire montée dans une position inclinée. Cette lame est entraînée par un moteur électrique à trancher les aliments. La machine est équipée d'un chariot portant un plateau de produits et coulissant sur des rails montés sous le plateau de base, parallèle à la lame. L'épaisseur de coupe est réglée au moyen d'une plaque de calibre montés à l'avant de la lame. Cette plaque, sur laquelle s'appuie le produit à trancher est déplacé transversalement par rapport à la lame d'une valeur correspondant à l'épaisseur de coupe désirée. Le produit est introduit dans la machine (vers la plaque de jauge) par gravité.

Tous les composants de la machine sont en alliage d'aluminium poli et anodisé oxydé, en acier inoxydable et matière plastique de qualité alimentaire. La lame est entraînée par un moteur électrique, la transmission se fait au moyen d'une ceinture de rainures longitudinales. La machine est démarrée et arrêtée par un bouton de commande fourni avec circuit auxiliaire.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MECANQUES ET ELECTRIQUES

Les dispositifs de sécurité mécaniques suivants ont été installés:

- Une série de protections en plastique transparent sur la machine.

Les dispositifs de sécurité électriques suivants ont été installés:

- Marche / arrêt du système nécessitant une touche volontaires redémarrage de la machine dans le cas d'une panne ou d'interruption de l'alimentation.

PRODUITS POUVANT ETRE TRANCHES

- Toutes les viandes froides (crus, cuites, fumées);
- La viande sans os (crue ou cuite, à une température non inférieure à + 3 ° C;
- différents fromage (qui peuvent être tranchés comme le comté, gruyère, etc.)

PRODUITS QUE NE DOIVENT PAS ETRE TRANCHES:

- congelés ou surgelés
- Les aliments contenant des os (viande ou poisson)
- Tout autre produit non-alimentaire



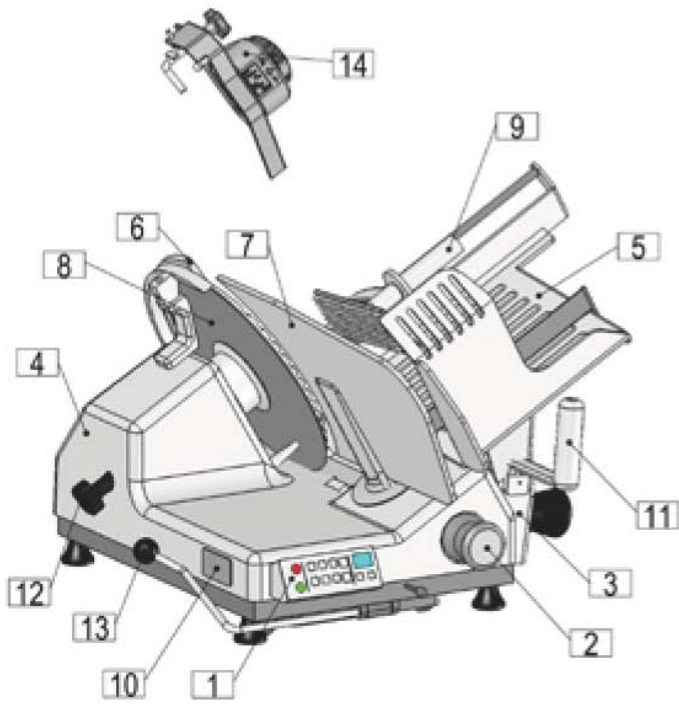
AVERTISSEMENT: RISQUES DE COUPE

malgré tous les avertissements possibles prises lors de la conception et la construction de la machine, les risques de coupe existent encore pendant le nettoyage ou pendant la maintenance de la machine. Soyez donc prudent et faites **TRES ATTENTION** à ce que vous faites. N'utilisez pas la machine si vous n'êtes pas en parfait état psychologique et physique. Ne permettez à personne de se tenir près de la machine quand elle est en cours d'utilisation. Portez TOUJOURS des gants qui peuvent résister à des coupures ou des déchirures lors du nettoyage, de la lubrification ou pendant l'affutage. Ne tranchez qu'uniquement les produits mentionnés comme pouvant être tranchés. Ne JAMAIS tenter de trancher des produits qui ne doivent pas être tranchés

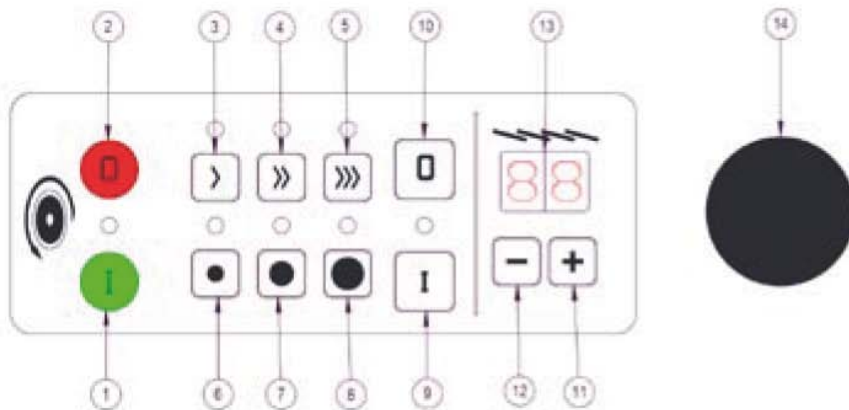
DIMENSIONS TRANCHEURS données techniques principales

PRINCIPAUX ÉLÉMENTS NSA 350G

MODELE	NSA 350 G-A		MODEL
PUISSANCE MOTEUR (kW)	0,35		motor kW
DIAMETRE COUPEAU	350	14"	blade diam in
VITESSE (Tour/min)	200		rpm
EPAISSEUR TRANCHES (mm)	0 - 25	0 - 1"	slice thickness (in)
COUPE MAX (mm)	235	9"1/4	O max cut (in)
max cut (mm)	300x155	11"13/16x6"7/64	max cut (in)
max cut (mm)	200x200	7"7/8x7"7/8	max cut (in)
VITESSE COUPE	Cutting Speed		
	48 with min stroke		
Speed Min	40 with medium stroke		
	38 with large stroke		
	56 with min stroke		
Speed Medium	45 with medium stroke		
	45 with large stroke		
	60 with min stroke		
Speed Max	50 with medium stroke		
	50 with large stroke		
Overall dimensions			Overall dimensions - in
Longueur (mm)	460	18"	length
Epaisseur (mm)	650	25,5"	width
Hauteur (mm)	455	18"	height



CODE	DESCRIPTION
1	CONTROL PANEL
2	THICKNESS KNOB
3	CARRIAGE SUPPORT
4	FRAME
5	CARRIAGE
6	BLADE GUARD
7	GAUGE PLATE
8	BLADE
9	PUSHER HANDLE
10	MANUFACTURER IDENTIFICATION PLATE
	MACHINE DATA AND UE MARKS
11	CARRIAGE HANDLE
12	BLADE GUARD ROD
13	LIFT/CLEANING HANDLE
14	SHARPENER



CONTROL PANEL						
1	START SWITCH					
2	STOP SWITCH					
3	SPEED MIN	48	with min stroke	40	with medium stroke	38 with large stroke
4	SPEED MEDIUM	56	with min stroke	45	with medium stroke	45 with large stroke
5	SPEED MAX	60	with min stroke	50	with medium stroke	50 with large stroke
6	STROKE	150 mm				
7	STROKE	250 mm				
8	STROKE	350 mm				
9	AUTO CARRIAGE START					

MISE EN ROUTE ET ESSAIS DE LA MACHINE

INSTALLATION DE LA MACHINE

Placer la machine sur un plan nivelé, lisse et sec convenablement dimensionné pour supporter le poids de la machine.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Installez l'appareil près d'une prise conforme fabriqué à partir d'un système répondant aux normes en vigueur.

L'utilisateur est responsable de s'assurer que le système électrique est dimensionné de façon appropriée et fonctionne correctement (ligne d'alimentation, de sortie, le panneau de distribution, disjoncteur différentiel de protection, mise à la terre).

Avant de procéder à la connexion s'assurer que les caractéristiques du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque de la machine.

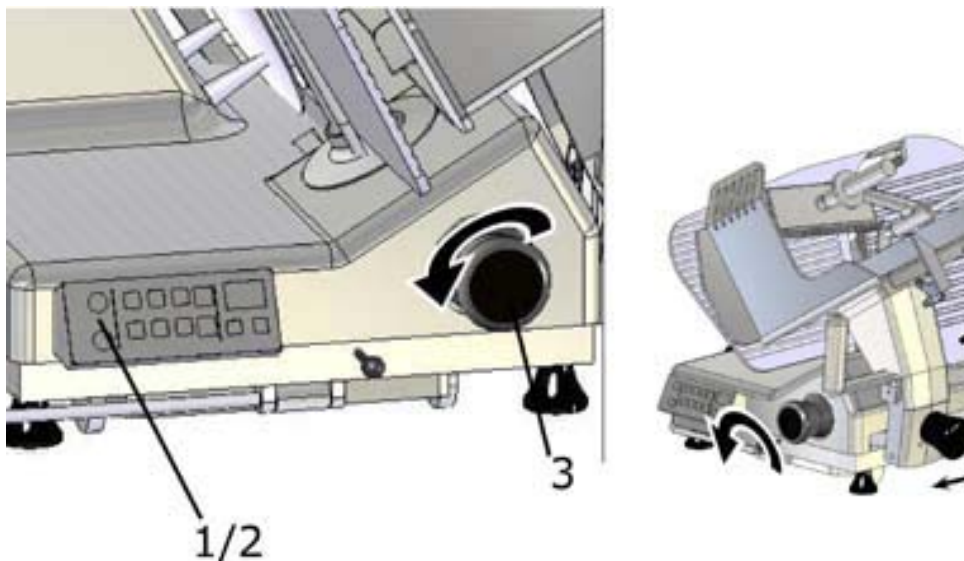
Commandes START, STOP

- Appuyez sur le bouton vert (1) pour démarrer la lame.
- La lumière s'allume pour indiquer que la machine fonctionne correctement.
- Appuyez sur le bouton rouge pour arrêter la lame (2). L'épaisseur de coupe peut être ajustée en tournant le bouton gradué (3) dans le sens anti horaire. Voir le paragraphe "Description technique et conditions d'utilisation" pour plus d'explications sur le réglage de l'épaisseur.

TEST DE FONCTIONNEMENT ET SENS DE LA LAME

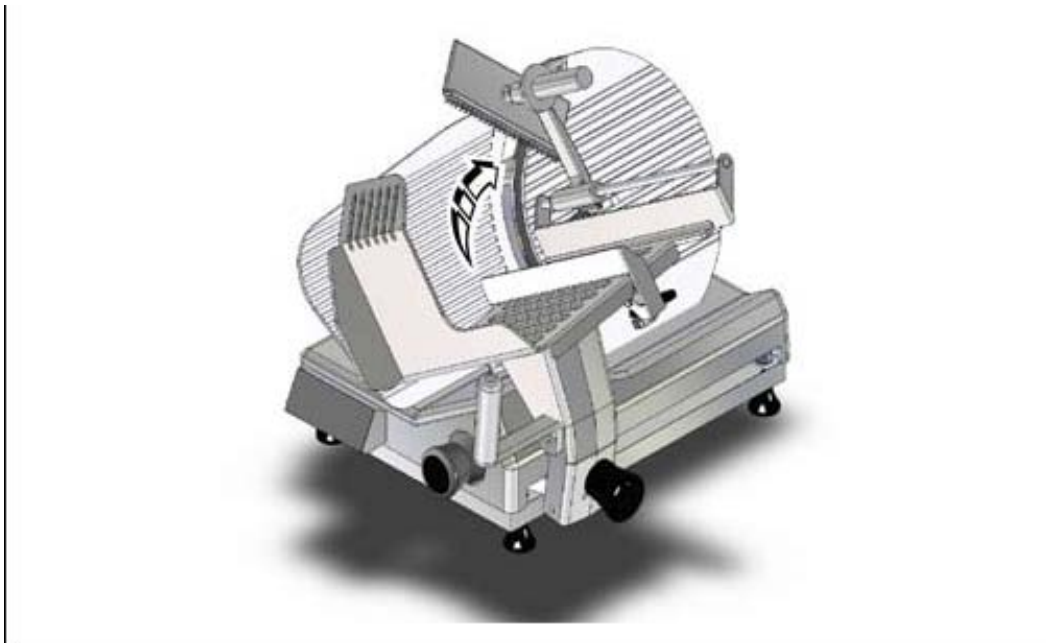
Démarrer la machine et vérifier si la lumière est allumée; assurez-vous que la lame tourne dans le sens indiqué par la flèche (dans le sens anti horaire si vous regardez la machine du côté de la plaque de la lame).

- S'assurer que le chariot et le poussoir fonctionnent correctement;
- S'assurer que le plateau fonctionne et régler l'épaisseur à la valeur désirée.

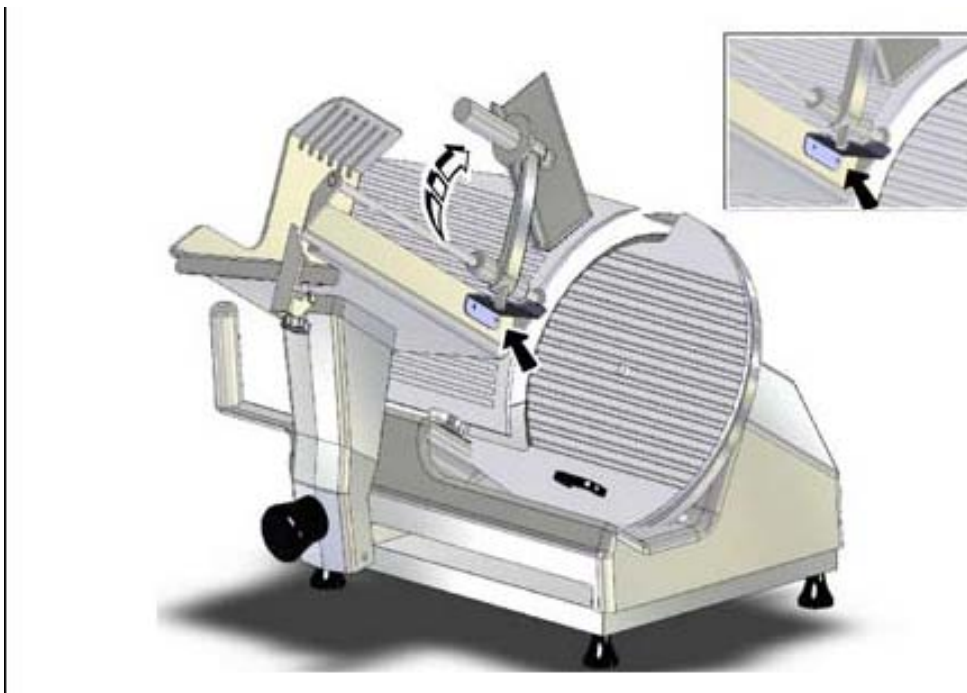


UTILISATION DE LA MACHINE

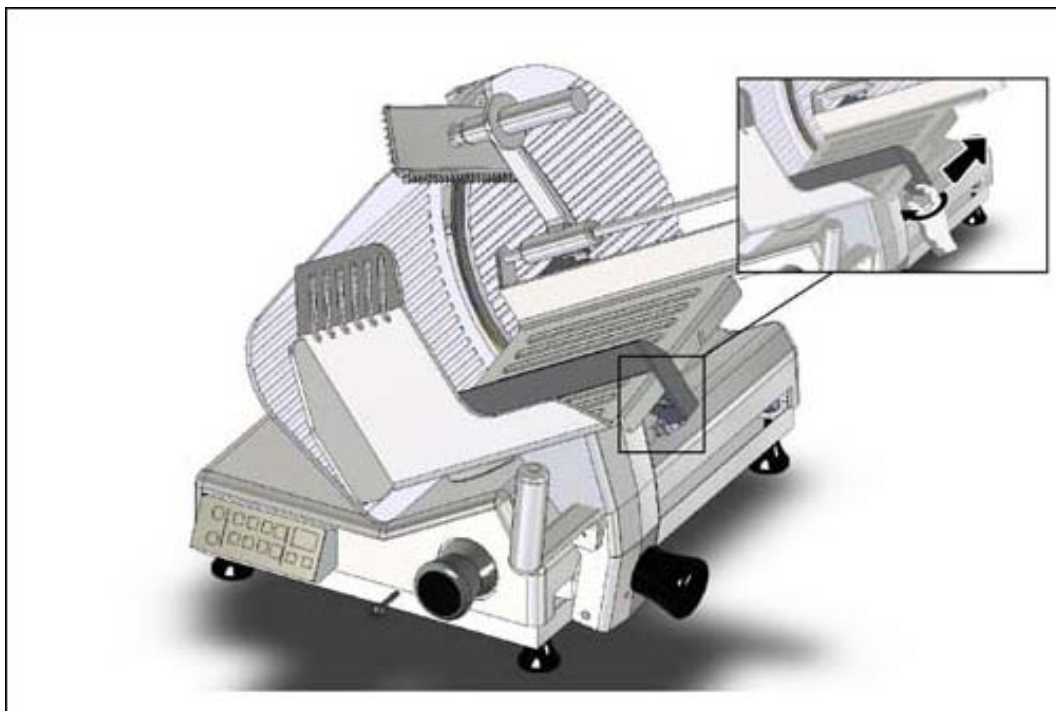
chargement du produit sur le plateau



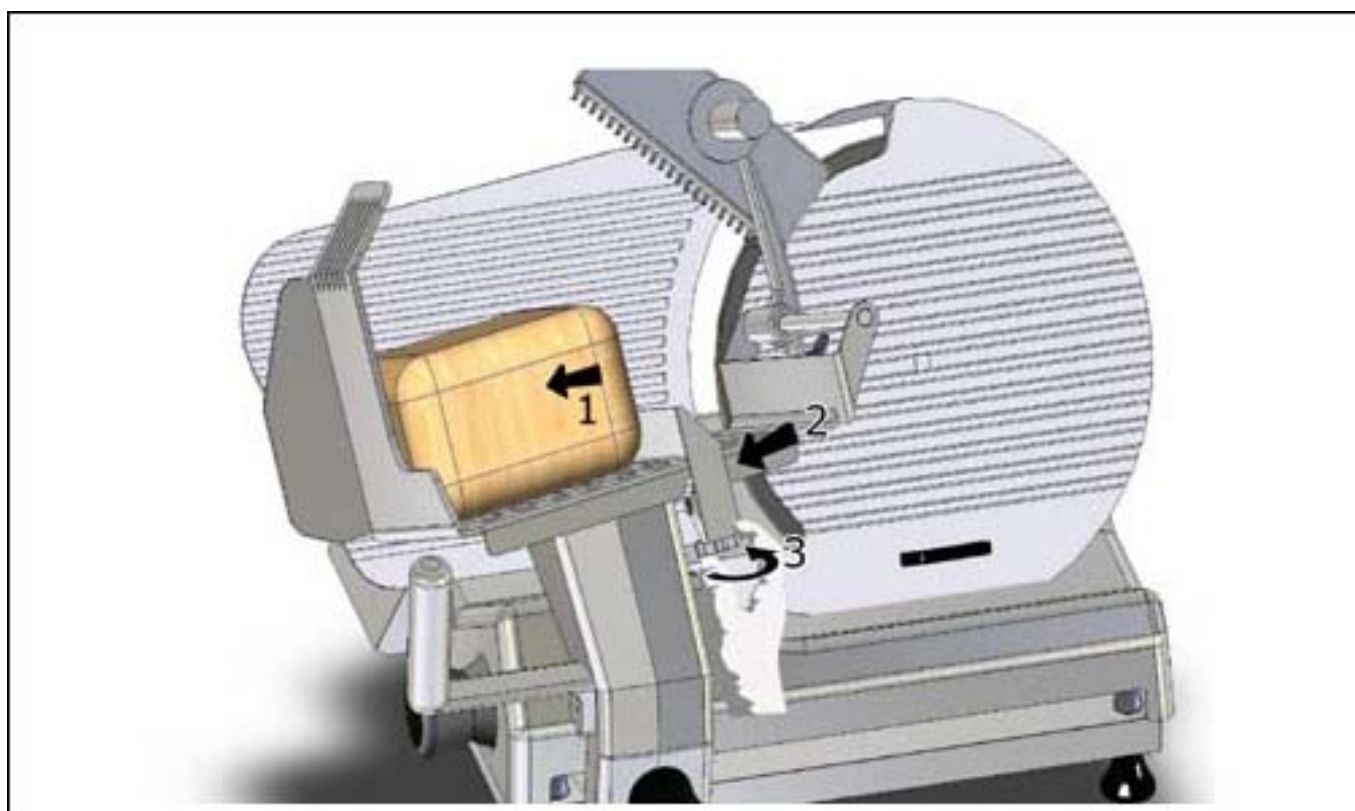
Soulever le coupe talon



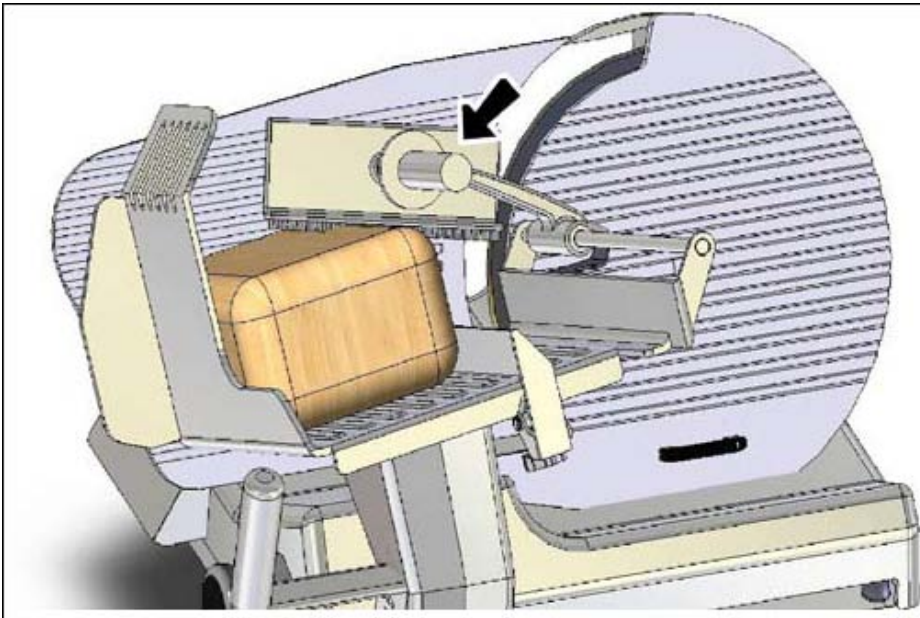
Verrouiller le coupe talon en position haute comme le montre la photo ci-dessus



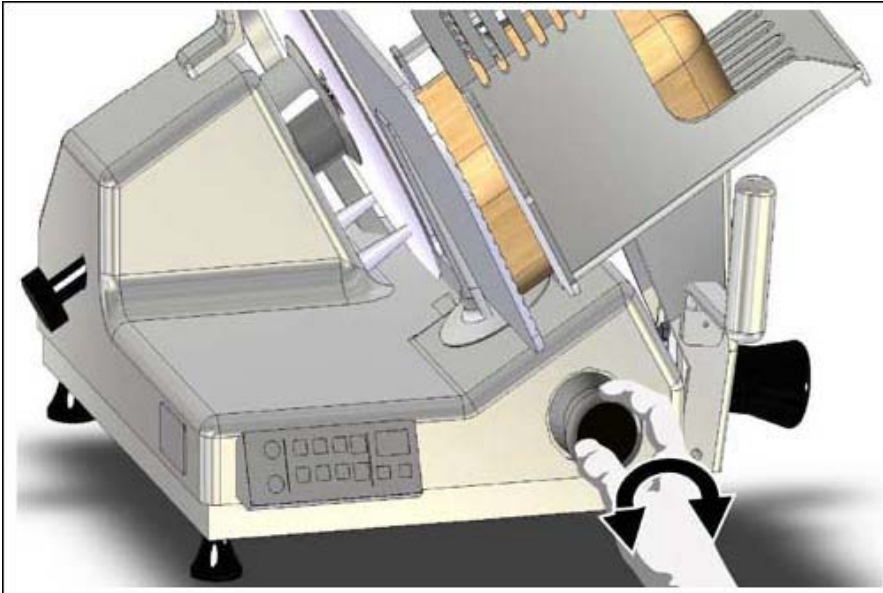
Dévisser le séparateur et glissez-le en position extérieure



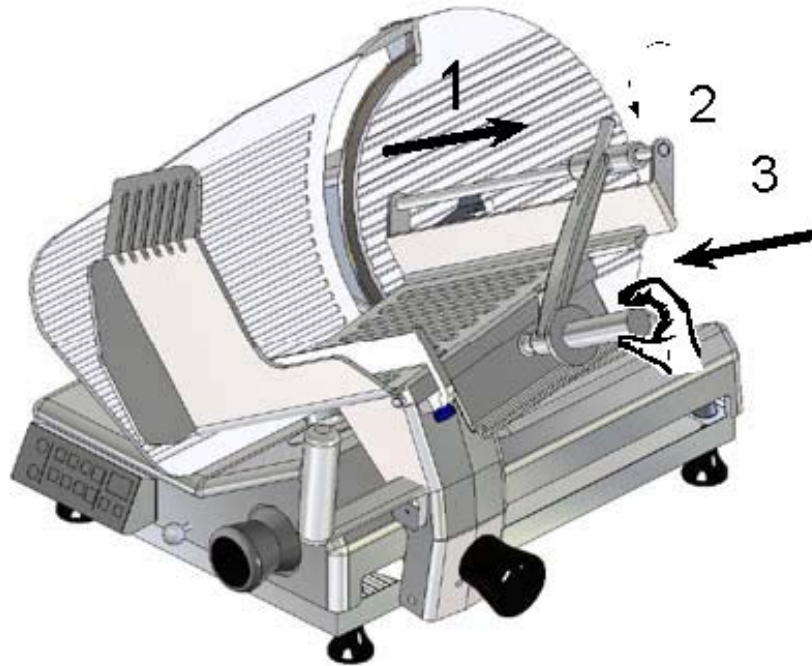
1. Mettre le produit sur la plate-forme
2. Faites glisser le séparateur contre le produit
3. Verrouiller solidement le séparateur en utilisant le bouton de verrouillage



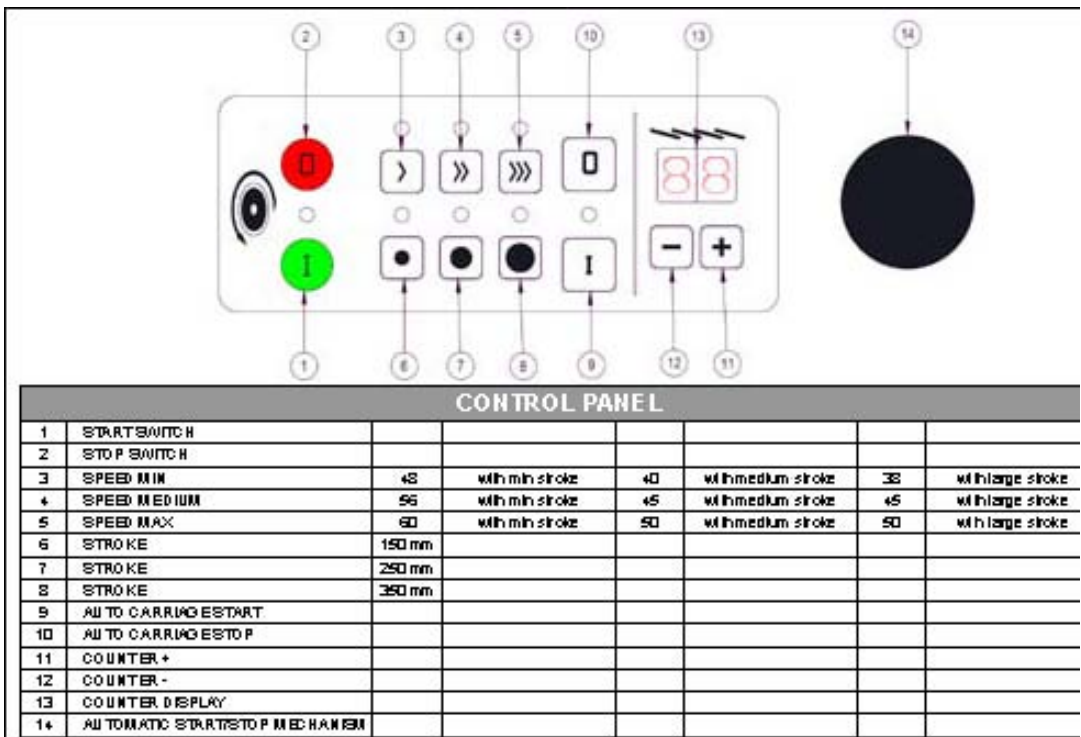
Déposer le coupe talon sur le produit



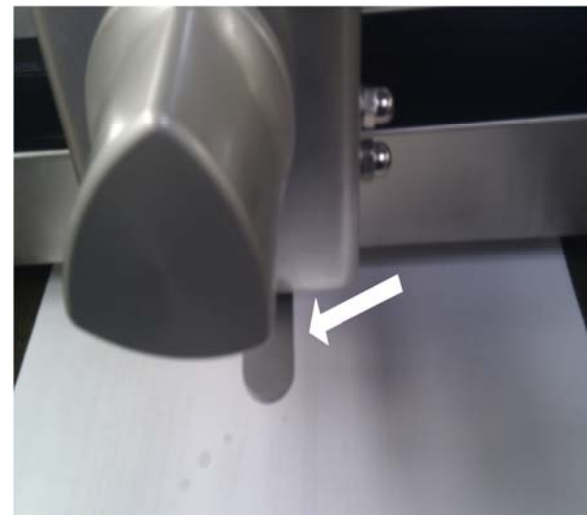
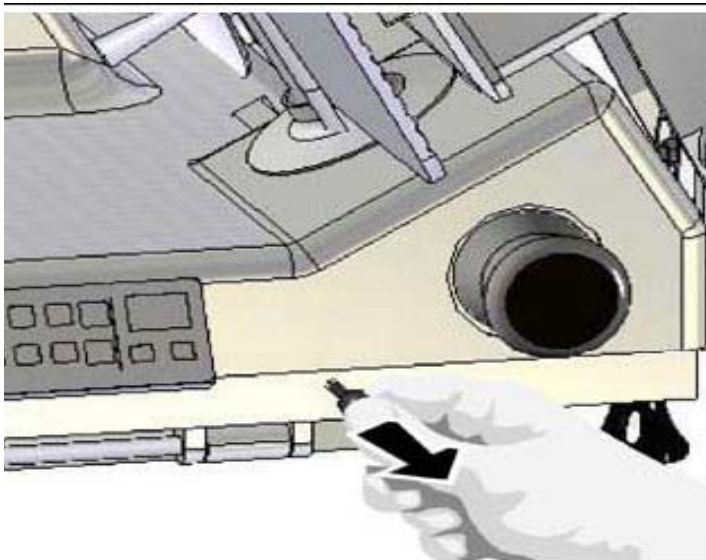
Sélectionner l'épaisseur du produit à trancher en utilisant le bouton de réglage de l'épaisseur



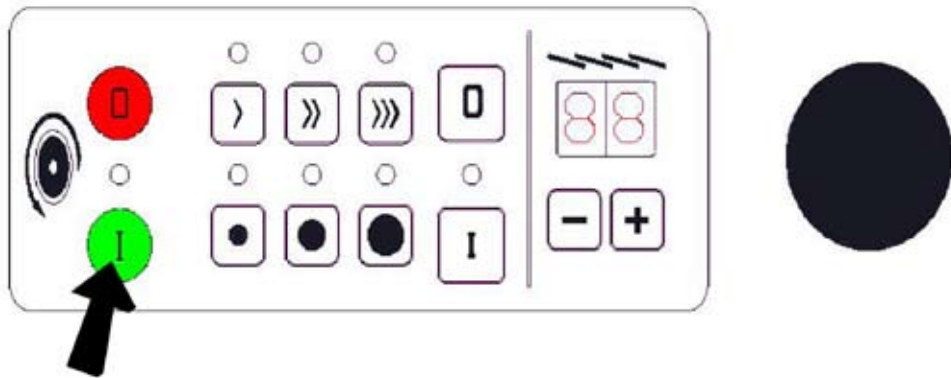
Position en cas de non-utilisation de la machine



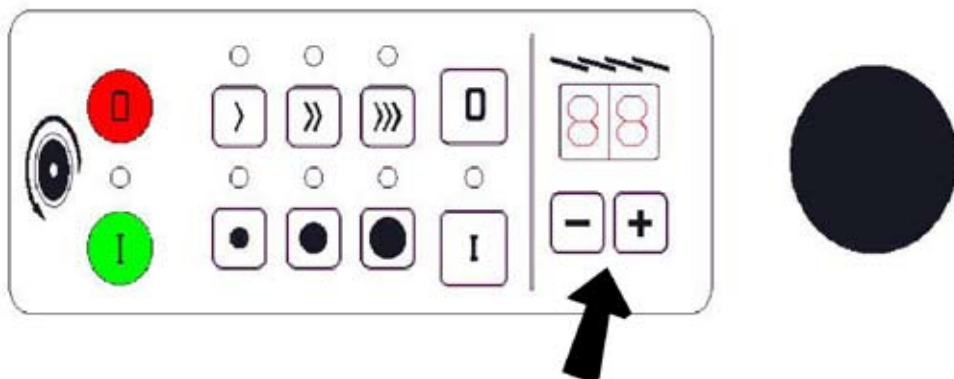
Panneau de contrôle



Pour activer le mode de tranchage automatique, tirez vers vous sur le bouton situé devant la machine.
 Pour activer le mode manuel, poussez ce bouton.
Si le mode automatique n'est pas connecté, l'alarme lumineuse 01 s'activera.



Appuyez sur le bouton vert pour démarrer la machine



Programmation de la machine:

L'appareil peut être programmé pour trancher un certain nombre de tranches. Si l'affichage indique 00, la machine va fonctionner en continu jusqu'à un arrêt manuel. Par exemple si l'on souhaite obtenir 12 tranches, il suffit d'utiliser la touche + jusqu'à ce que l'affichage numérique affiche 12, la machine tranchera alors 12 portions, puis s'arrêtera.

Version alternative

Sur d'autres versions, il suffit d'appuyer sur le bouton marche une deuxième fois pour activer le mode automatique. ATTENTION, il faut s'assurer que le mode automatique est bien embrayé.

Programmation de vitesse et course

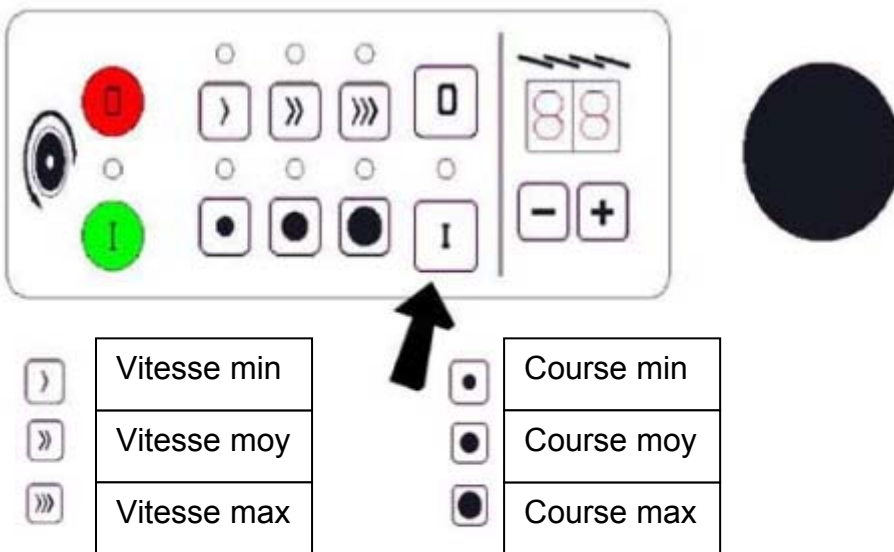


Vitesse:

Il y a 3 réglages de vitesse sur la machine en utilisant la touche >, sélectionnez >> ou >>> pour augmenter ou diminuer la vitesse

Course: En fonction de la taille du produit qui doit être tranché, la machine peut être programmée de manière plus efficace en utilisant les touches course.

Par exemple, Le petit cercle noir est idéal pour les salamis et les saucisses de type produits secs. Le cercle noir du milieu est idéal pour le fromage etc. Le grand cercle noir est idéal pour les jambons complets, de la viande etc.



Appuyez sur la touche 1 pour faire fonctionner la machine dans le programme qui est défini

NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE

GENERAL

La machine doit toujours être correctement nettoyée au moins une fois par jour, et plus souvent si nécessaire. Toujours utiliser des gants de protection.

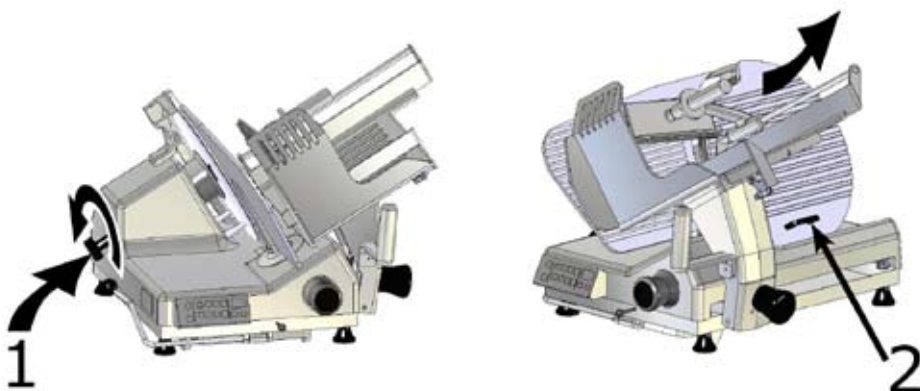
DEMONTAGE DE LA MACHINE POUR NETTOYAGE

- Débranchez la fiche de l'alimentation;
- Mettre la plaque de butée à '0 ';
- Retirer les différents éléments tels qu'ils sont décrits dans les paragraphes suivants:
- Dévisser (gauche) la tige protège-lame (réf. 1);
- Retirer le protège-lame à l'aide pour cette opération que la poignée du couvercle (réf. 2).
- Enlever la protection de tranche.

Pour nettoyer le corps de la machine ainsi que la lame , disposer d'un chiffon imbibé d'eau et un détergent biodégradable neutre (pH 7-8) à une température supérieure à + 30 ° C. Ne pas nettoyer la machine à l'aide de jets d'eau ou de vapeur ou des systèmes similaires.

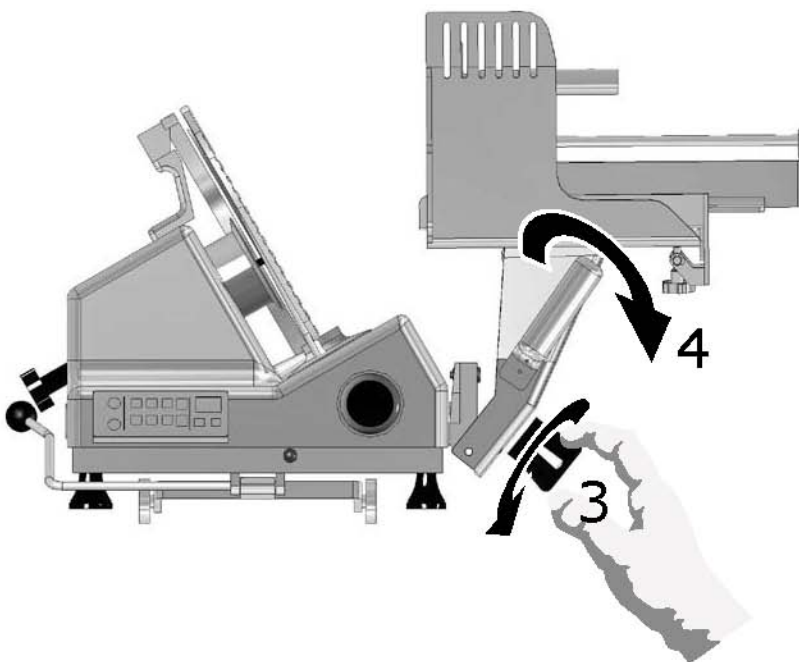
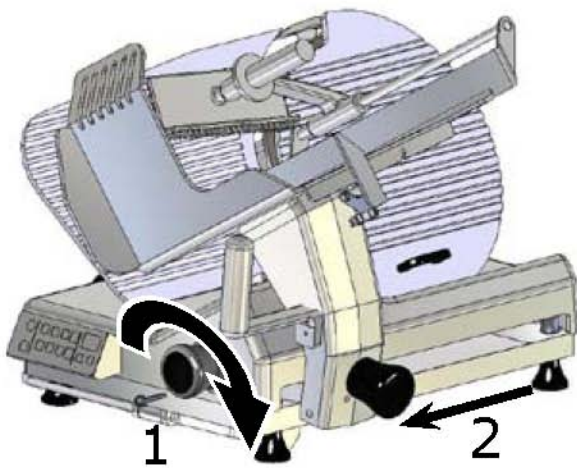
AVERTISSEMENT:

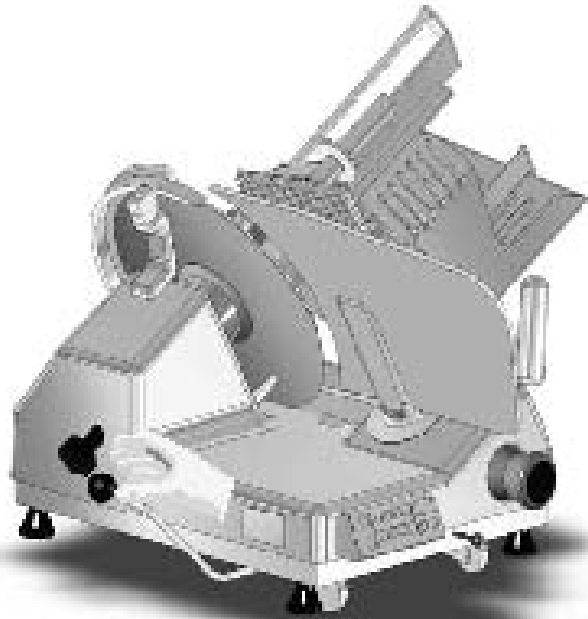
Portez TOUJOURS des gants qui peuvent résister à des coupures ou des déchirures. Procédez avec précaution et attention à ce que vous faites. DANGER de coupures!



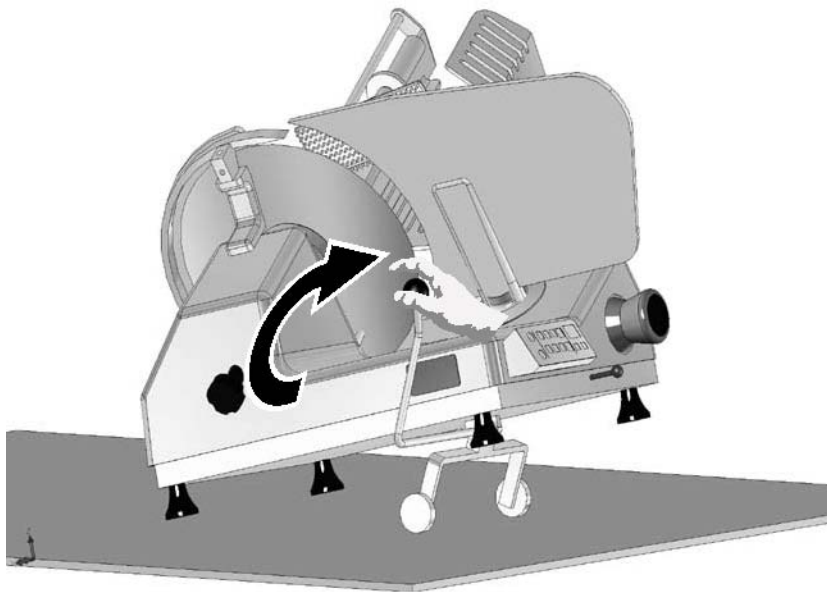
NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE NSA 350 AUTOMATIQUE

- Arrêter la machine, tournez le bouton de réglage pour régler la plaque de butée sur 0 (1)
- Retourner le chariot en position d'origine (2)
- Tournez le bouton (3) dans le sens anti horaire puis basculez le plateau (4).





(1) Maintenir le levier



(2) Soulever la machine

REASSEMBLAGE DE LA MACHINE

Procéder comme indiqué pour les opérations précédentes, mais dans l'ordre inverse.

MAINTENANCE

GENERAL

L'exploitant est autorisé à effectuer les opérations de maintenance suivantes:

- affûtage de lame: régulièrement (intervalles et la durée dépendra évidemment de l'utilisation de la machine, le temps d'utilisation et le type de produit en tranches);
- Lubrification des barre de soutien des produits de glissement: une fois par semaine.
- Vérification des conditions d'alimentation du cordon et la plaque: de temps à autre.

AVERTISSEMENT

L'entretien doit toujours être effectué lorsque la machine est déconnectée du réseau. Assurez-vous toujours que le bouton de réglage de l'épaisseur se trouve dans la position "0"

Les opérations d'entretien suivantes doivent être confiées qu'à des personnes **autorisées par le fabricant**:

- Remplacement de la lame;
- Remplacement des meules;
- Remplacement de la courroie de transmission du moteur;
- Remplacement de composants de systèmes électriques;
- Réparation de pièces structurelles, ainsi que la réparation des composants sous la base.

AFFÛTAGE

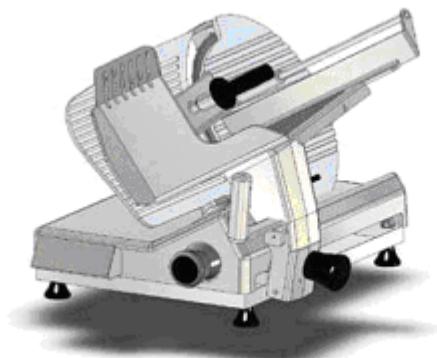
Avant de commencer, nettoyer la machine avec précision, comme expliqué dans les paragraphes précédents.

AVERTISSEMENT

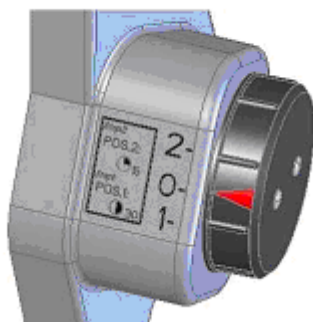
L'affûtage peut être effectué que jusqu'à 12 mm du diamètre du couteau. Au-delà de cette valeur, **la lame ne doit être remplacé** que par du personnel **AUTORISE PAR LE FABRICANT**.

AFFÛTAGE NSA 350 Version avec aiguisoir séparés

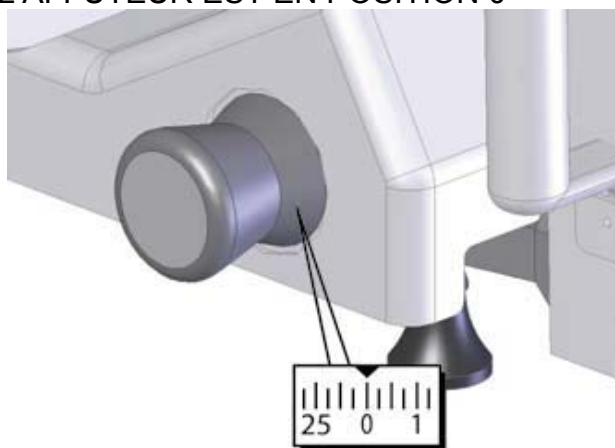
Pour aiguiser la lame régulièrement (dès que l'on observe une diminution de capacité de coupe), veuillez procéder selon les instructions suivantes:



1) NETTOYER LA LAME



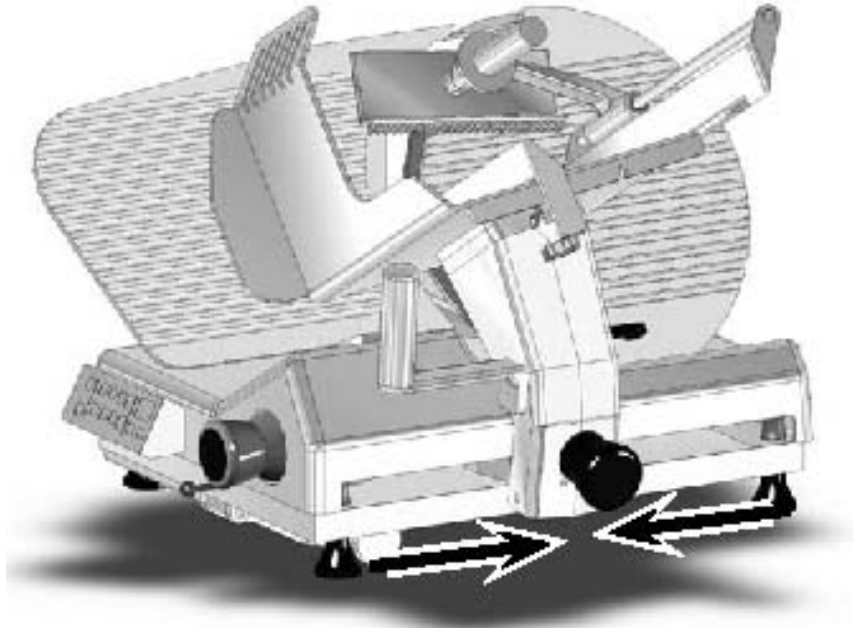
2) ASSUREZ-VOUS QUE L’AFFUTEUR EST EN POSITION 0



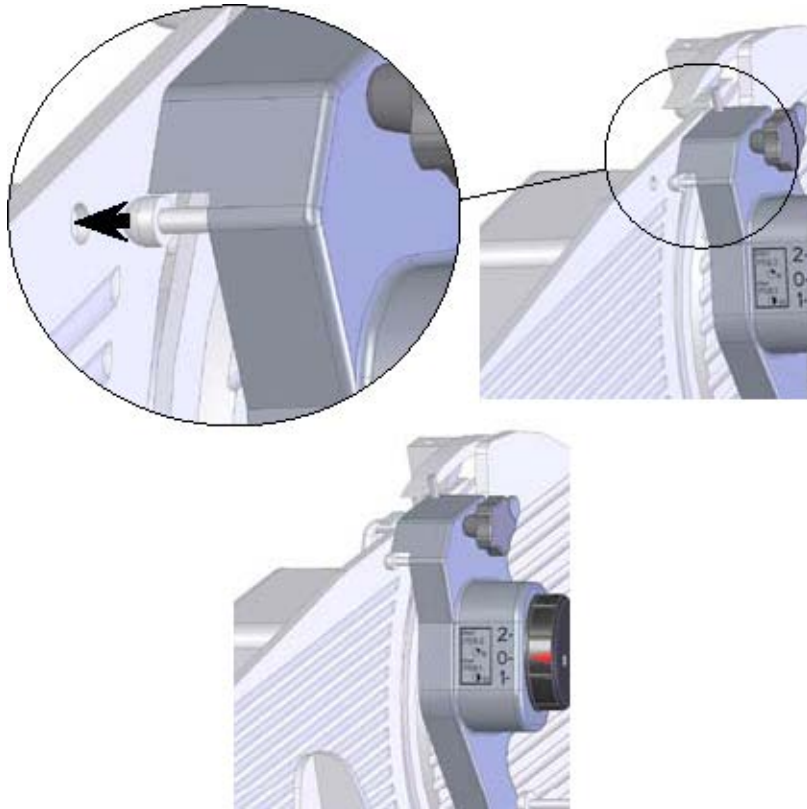
3) REGLEZ L’EPPAISSEUR A 25mm . UNE FOIS QUE LA PLAQUE EST OUVERTE AU MAXIMUM, LE MOUVEMENT AUTOMATIQUE NE FONCTIONNE PAS, AFIN DE PERMETTRE L’AFFÛTAGE



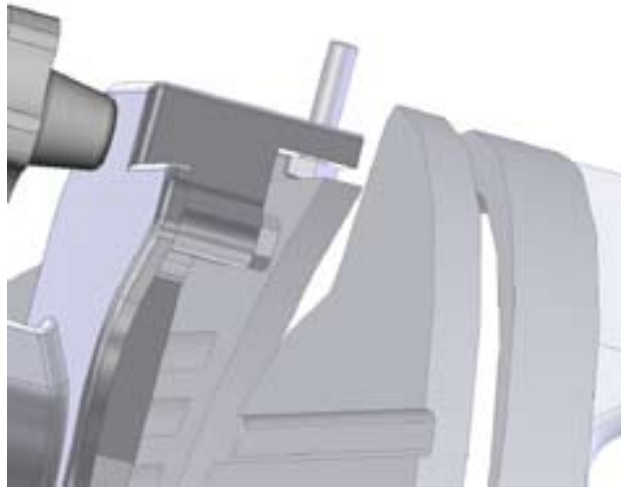
L’ALARME 02 S’ALLUMERA



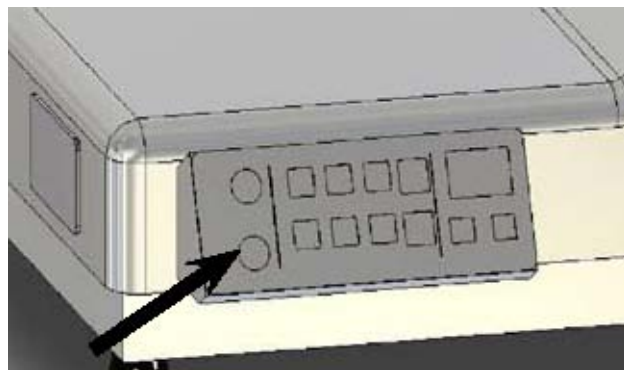
4) CELA A PERMIS D'OUVRIR LA LAME A LA POSITION DESIREE POUR PERMETTRE L'AFFUTAGE. LE CHARIOT A VIANDE EST POSITIONNE AU MILIEU.



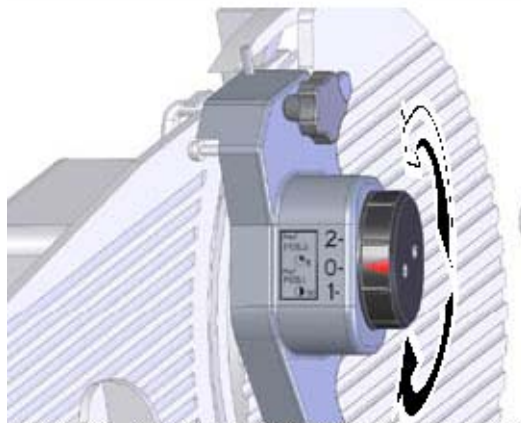
5) LE TROU SITUE SUR LE PLATEAU PERMET DE POSITIONNER L'AFFÛTEUR



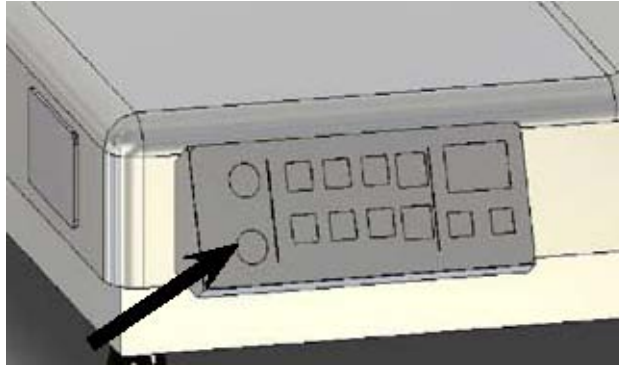
6) VERIFIEZ LA POSITION



7) DEMAREZ LA MACHINE



8) TOURNEZ LE BOUTON EN POSITION 1 PENDANT 15 SECONDES, ENSUITE TOURNEZ LE BOUTON EN POSITION 2 PENDANT 5 SECONDES . CECI PERMET D’AFFUTER LA LAME DES DEUX COTES DE MANIERE OPTIMALE .



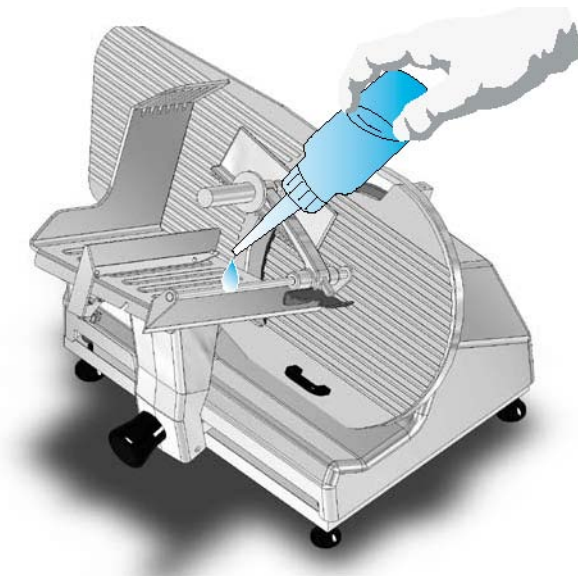
9) ARRETEZ LA MACHINE ET NETTOYEZ LA LAME AVANT DE REUTILISER LA MACHINE

LUBRIFICATION

Il est essentiel de lubrifier toutes les parties coulissantes de la machine de préférence 1 fois par semaine.

Utilisez uniquement l'huile fournie, sinon utilisez l'huile de vaseline blanche. NE PAS utiliser des huiles végétales.

- Étendre une petite quantité d'huile sur la barre et déplacer l'ensemble de 3 ou 4 fois.
- Nettoyer si nécessaire pour éliminer l'excès d'huile.



Utilisez de préférence **les lubrifiants SIMPLEX** sans gout et sans odeur spécialement conçus pour le matériel en contact avec les aliments.

DEPANNAGES ET REPARATIONS

Le tableau ci-dessous indique les problèmes les plus courants qui peuvent survenir pendant le tranchage et les mesures correctives nécessaires.

PROBLEME	Cause possible	Solution
ALARME 01	Mécanisme automatique non connecté	Tirer le levier correspondant (page 15)
ALARME 02	Quand le plateau est ouvert au maximum, le mouvement automatique n'est pas actif pour permettre l'affutage.	Terminer l'affutage, retirer l'affuteur et diminuez l'épaisseur.
ALARME 04	Bouton de proximité en mauvaise position	Tirer le chariot au maximum, redémarrez l'appareil
ALARME 08	Object étranger ou trop résistant pendant la coupe	Redémarrer l'appareil
ALARME 16	Course trop importante	Produit trop important/ trop lourd, retirer le produit
ALARME 32	Arrêt moteur	Regarder si le plateau est bien refermé
Quand le bouton vert est enclenché, la machine tourne mais les LEDs ne sont pas allumées	LEDs défectueux(es)	Appeler l'assistance technique, n'utilisez pas la machine
La machine démarre mais il y a des vibrations, le moteur chauffe anormalement	Moteur ou transmission défectueux.	Appeler l'assistance technique, n'utilisez pas la machine
La machine ralentit ou s'arrête quand elle coupe	transmission défectueuse	Appeler l'assistance technique
La machine coupe mal	La lame est émoussée	Affuter la lame
La lame n'est pas régulière	La lame est émoussée ou usée	Affuter la lame, appeler l'assistance technique
Mauvais affutage	Meules usées	Changer les meules, appeler l'assistance technique

DEMONTAGE DU TRANCHEUR

Ces appareils sont constitués des matériaux suivants:

- Cadre en aluminium;
- raccords en acier inoxydable et d'autres;
- pièces électriques et cordons;
- Moteur électrique;
- matières plastiques, etc.

Si le démantèlement est confié à des tiers ou fait-maison (dans ce dernier cas, vous devrez séparer les différents matériaux) s'il vous plaît notez que l'élimination des matériaux ne peut être réalisés que par des entreprises dûment autorisés.

Dans tout les cas, veuillez respecter les normes actuelles de votre pays.

AVERTISSEMENT

Pour enlever la lame et s'en débarrasser, vous devez contacter le fabricant ou le personnel autorisé par le fabricant. **NE JAMAIS** jeter les déchets dans les zones où l'accès n'est pas délimité par des barrières et interdit par des panneaux d'avertissement. Ces déchets représentent un grave danger, **EN PARTICULIER POUR LES ENFANTS ET LES ANIMAUX.**