

SIMPLEX

*Marque déposée France & international
Depuis 1920*



INSTALLATION UTILISATION

POUR
CE

OS 250 / OSA 250 / OSA 300 / OSA 350 / OSAV 300 / OSAV 350

SIMPLEX 22 rue BENJAMIN RASPAIL
92243 MALAKOFF CEDEX FRANCE
Tel: 33(0)1 4655 0077 Fax 33 (0)146552505
E-MAIL: simplex@simplex.fr
web : <http://WWW.SIMPLEX.FR>

AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation impropre de la machine, il est possible de provoquer des lésions et des accidents.

Le trancheur **simplex** doit être utilisé uniquement par du personnel formé qui doit connaître la machine et le contenu du manuel.

S'assurer que le **personnel non formé et spécialement les enfants ne touchent pas la machine.**

- Ne pas modifier ou enlever les dispositifs de sécurité.

Utiliser la machine en se concentrant et en évitant de se distraire.

Lors du nettoyage ou de l'entretien, débrancher toujours la machine du réseau d'alimentation et évaluer les risques résiduels.

- Contrôler périodiquement le câble de branchement au réseau d'alimentation et en cas de rupture ou de mauvais fonctionnement, le faire remplacer par une personne qualifiée.
- Eteindre la machine en cas de bruits anormaux lors du fonctionnement.

Garder toujours la zone de travail propre et sèche afin que la surface d'appui ne devienne pas glissante.

- Ne pas intervenir pour les réparations si l'on n'est pas en mesure d'éliminer les éventuelles pannes, mais contacter l'assistance technique.

I. INTRODUCTION

- 1.1. Garantie page 5
- 1.2. Fiabilité page 4

2. DONNEES TECHNIQUES GENERALES

- 2.1. Description page 6
- 2.2. Caractéristiques principales page 6
- 2.3. Dispositifs de sécurité page 7
- 2.4. Description des composants page 8
- 2.5. Mesures d'encombrement page 9

3. INSTALLATION

- 3.1. Contrôle de l'emballage page 10
- 3.2. Positionnement de la machine page 10
- 3.3. Branchements électriques page 11
- 3.4. Commandes page 11
- 3.5. Essai de fonctionnement page 12

4. UTILISATION

- 4.1. Positionnement du produit page 13
- 4.2. Aiguisage de la lame page 14

5. NETTOYAGE ET HYGYENE

- 5.1. Nettoyage de la trancheuse complète page 16
- 5.2. Démontage des accessoires page 17
 - 5.2.1. Démontage du plateau porte-marchandises page 17
 - 5.2.2. Démontage du disque couvre-lame page 18
 - 5.2.3. Démontage de l'aiguiseur page 18
- 5.3.1. Nettoyage de la lame. page 19
- 5.3.2. Nettoyage de la bague de sûreté page 19
- 5.3.3. Nettoyage de l'aiguiseur page 19
- 5.3.4. Nettoyage des composants démontés page 19
- 5.4. Remontage des accessoires page 19

6. ENTRETIEN

Contactez votre revendeur agréé.

I. LNTRODUCTION

1.1. GARANTIE

L'installation, le démarrage et la mise en fonction de la machine doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié connaissant la machine.

Le personnel préposé à l'assistance et à l'entretien doit toujours respecter les instructions contenues dans le manuel. La trancheuse doit être utilisée uniquement par un personnel formé. Si nécessaire, il convient de procéder à la formation du personnel que l'on prévoit de faire alterner dans les opérations normales afin de garantir une utilisation correcte.

La société **SIMPLEX** décline toute responsabilité en cas de:

- Montage des parties de la machine et branchement électrique non effectués selon les normes établies;
- utilisation impropre de la machine
- altération de commandes ou mesures de sécurité
- utilisation de pièces de rechange autres que les pièces d'origine

La garantie ne s'applique pas pour l'usure normale des pièces

2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES GENERALES

2.1. DESCRIPTION

- La trancheuse SIMPLEX est caractérisée par:
- une compacité et un encombrement réduit
- une fiabilité et une sécurité dans l'entretien et de nettoyage
- l'hygiène des parties en contact avec les aliments grâce à l'utilisation de matériaux adaptés
- une précision de coupe et d'utilisation
- Solidité, ergonomie et facilité d'utilisation.

2.2. CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

construite entièrement en Aluminium, traité anodiquement et polie, elle s'avère adaptée pour résister aux corrosions du sel et des acides

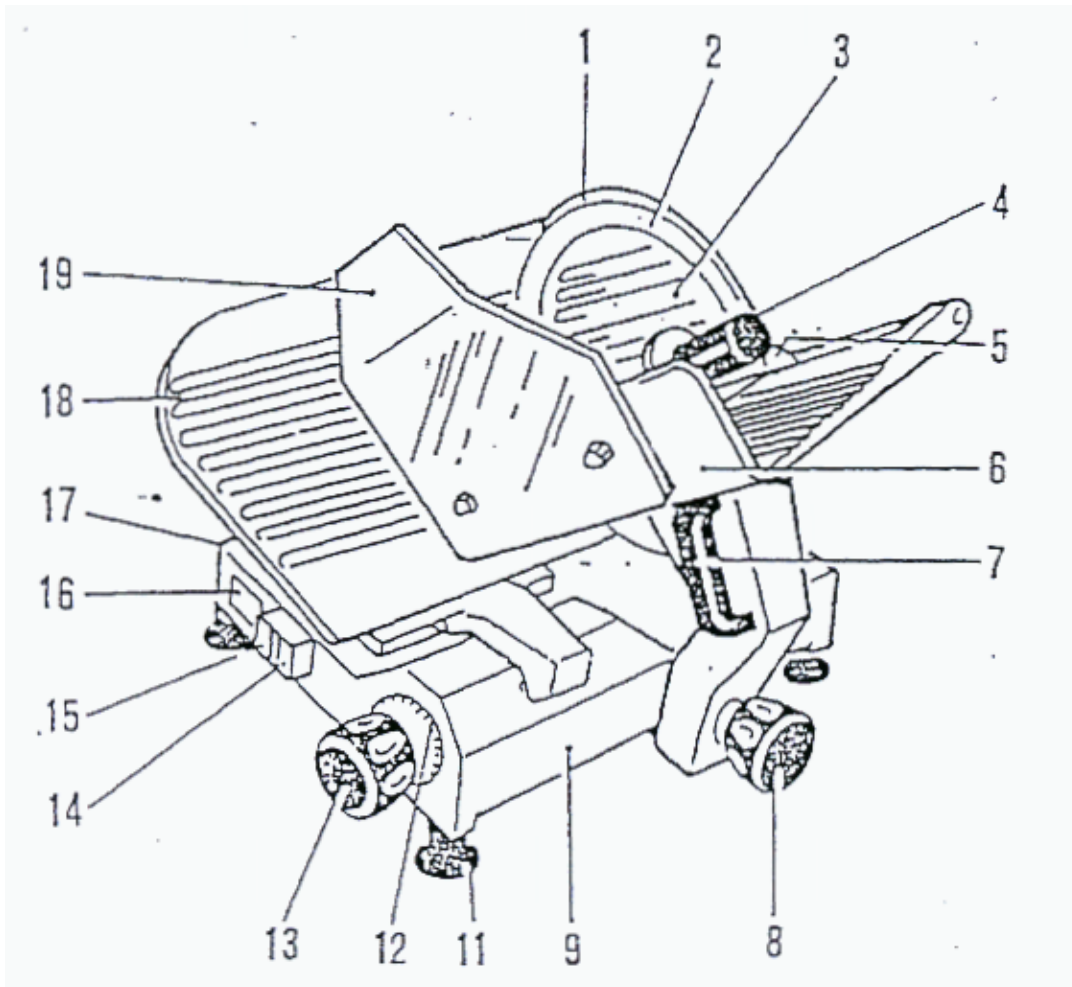
la lame de coupe est actionnée par un moteur électrique et la transmission du mouvement s'effectue par l'intermédiaire de courroies système intégral

le plateau porte-marchandises est facilement démontable pour le nettoyage

- le produit à couper est retenu par le presseur adapté et descend par gravité sur le plan du calibre d'épaisseur, pour les modèles OSA
- le réglage de l'épaisseur de coupe est micrométrique avec une sélection allant jusqu'à 20 mm
- l'affûteur fourni garantit l'aiguisage de la lame toujours selon la même inclinaison
- le plateau porte-marchandises coulisse très bien grâce à des boîtes de guidage auto-lubrifiantes spéciales
- toutes les pièces au contact de la marchandise sont conformes aux normes hygiéniques pour les aliments
Les commandes sont facilement identifiables et adaptées pour empêcher un démarrage accidentel.
- Les organes de transmission, de réglage et de commande du chariot sont situés à un endroit protégé afin d'éviter le contact avec des scories et des graisses.

La trancheuse est munie des dispositifs de protection et sûreté suivants:

- bague de sûreté inamovible pare-lame
 - disque couvre-lame
 - protections sur le plateau porte-marchandises
 - poignée du presse-marchandise loin de la zone de coupe
- Blocage réciproque de sécurité du plateau porte-marchandises qui ne peut être démonté que lorsque le bouton de



réglage de l'épaisseur est placé sur zéro et le chariot en fond de course côté opérateur

- démarrage de la machine par poussoirs
- Matériaux conformes aux normes hygiéniques alimentaires et adaptés pour garantir la bonne résistance à l'oxydation.
- Les circuits et l'isolation permettent l'utilisation de la machine même dans des locaux humide.

RISQUES RESIDUELS

Nous signalons que la bague de sécurité du couteau dans la zone d'affûtage n'élimine pas totalement le risque de coupure, cependant, elle permet une nette réduction des possibilités de coupure et de danger.

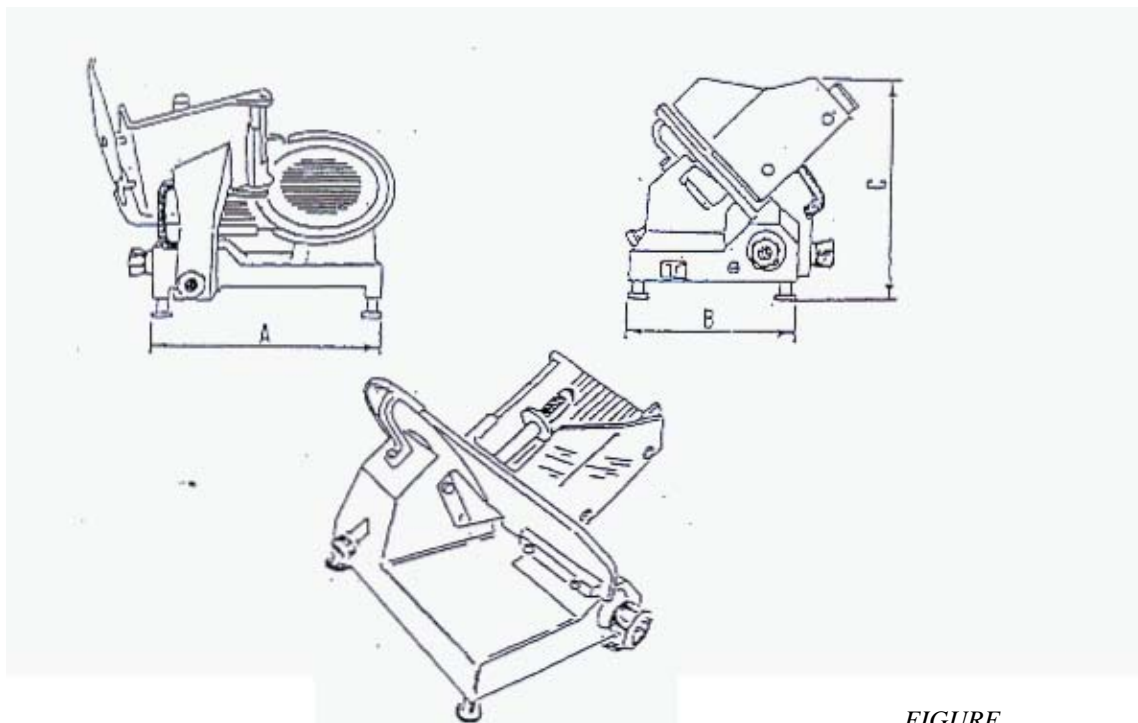


FIGURE
2

LEGENDE

- I. Anneau protège-couteau
- 2. Couteau
- 3. Cache-couteau
- 4. Poignée pousse-talon
- 5. Pousse-talon
- 6. Plateau porte marchandise
- 7. Poignée de chariot
- 8. Bouton de blocage plateau
- 9. Bâtit
- 10. Affûteur

FIGURE 1

- 11. Pieds
- 12. Voyant lumineux
- 13. Bouton de commande d'épaisseur tranches
- 14. Bouton de marche
- 15. Bouton d'arrêt
- 16. Plaque d'identification
- 17. Plateau récepteur
- 18. Plaque de l'épaisseur de tranches (butée)
- 19. Protège-doigt

2.5 MESURES D'ENCOMBREMENT

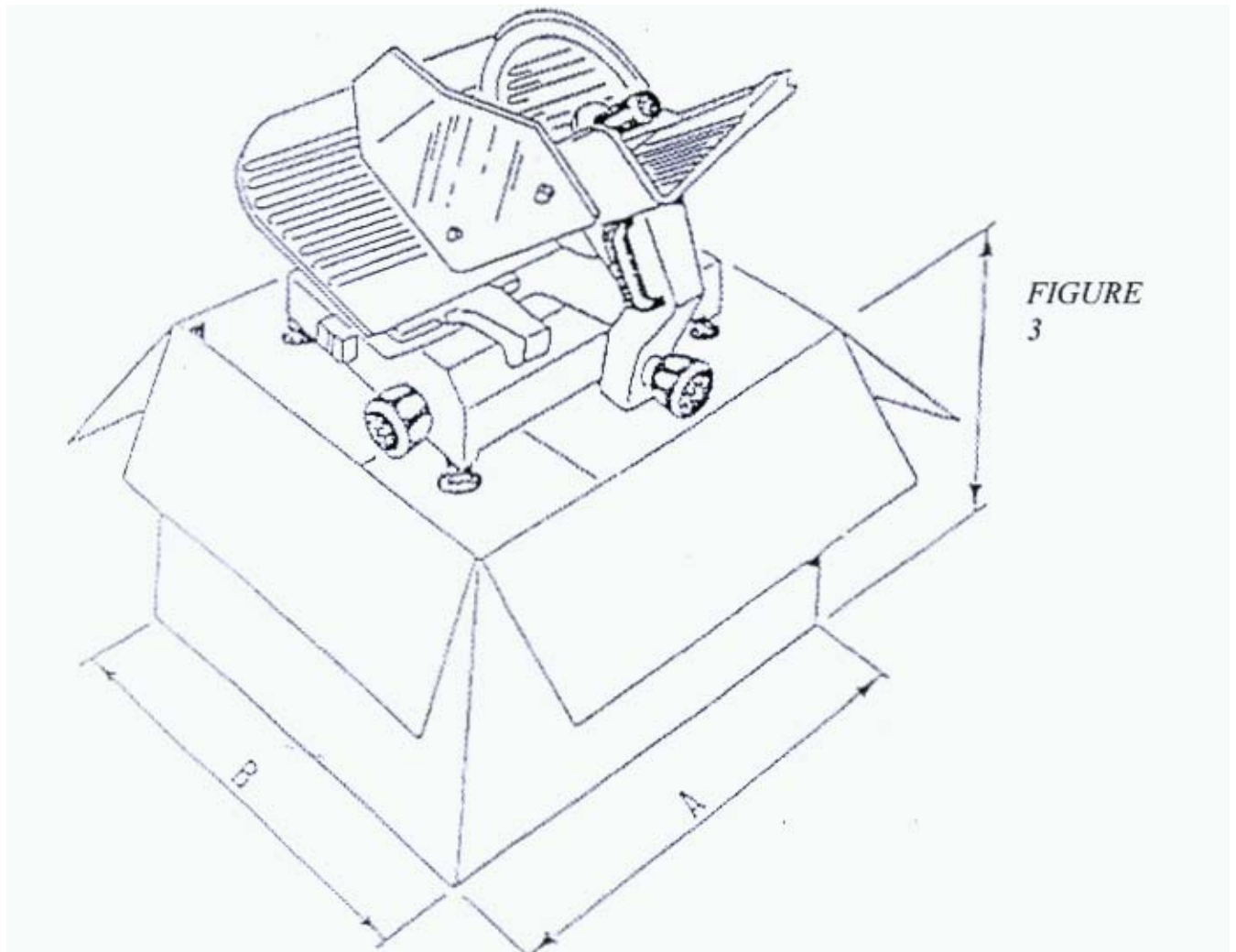
Mesures d'encombrement	OS 250	OSA300	OSA350	OSA 300 AUTO	OSAV 300	OSAV 350
Longueur hors tout	540 mm	630 mm	760 mm			
Largeur hors tout	420 mm	570 mm	620 mm			
Longueur (A)	420 mm	480 mm	550 mm			
Largeur (B)	270 mm	340 mm	430 mm			
Hauteur(C)	380 mm	425 mm	450 mm			
Poids brut avec emballage	20 kg	38 KG	47 KG			

Poids de la machine	17 KG	34 KG	39 KG			
Diamètre de la lame	250 mm	300 mm	350 mm			
Epaisseur de coupe	0-16 mm	0-16mm	0-16mm			
Capacité de coupe: forme O	180 mm	210 mm	220 mm			
Capacité de coupe:	230x 180 mm	270x240 mm	310x260 mm			
Course du chariot	240mm	300 mm	360 mm			
Tension d'alimentation	230 V	230 v	230 v			
Puissance moteur	230 W	258 w	270 w			
Niveau de sonore	<70~	<70~	<70~			
Température d'utilisation	-10 à+40° C	-10 à+40° C	-10 à+40° C			
Emballage						
Longueur (A)	57 cm	70 cm	73 cm			
Largeur (B)	51 cm	60 cm	80 cm			
Hauteur(C)	50 cm	60cm	65cm			

3 .[NSTALATION

3.1. EMBALLAGE

- A la réception de la machine, contrôler l'emballage et vérifier que la machine n'a pas subi de dommages. Si vous constatez des dommages, signalez-le immédiatement au transporteur par lettre recommandée dans les 24 heures.
- Les composants de l'emballage sont des produits assimilables aux déchets solides urbains.



La zone d'installation doit permettre l'utilisation et l'entretien ordinaire du trancheur SIMPLEX et il est conseillé de le positionner dans un lieu sec, bien aéré et éloigné de toute source de chaleur.

3.3. BRANCHEMENTS ELECTRIQUES

Le trancheur SIMPLEX est muni d'un câble d'alimentation. Avant de le brancher à la prise de courant, il faut vérifier la tension de fonctionnement de la machine indiquée sur la plaque d'identification..

- Si les données ne correspondent pas, contacter le revendeur ou le service d'assistance.
- La prise de courant de branchement doit correspondre aux normes en vigueur et être protégée
par un disjoncteur différentiel.

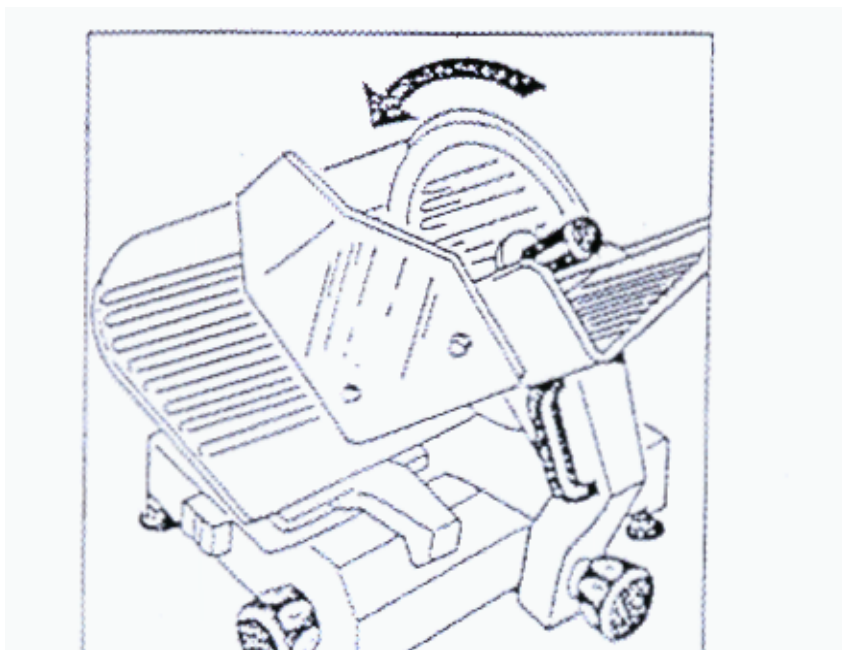


FIGURE 4

1. Bouton vert pour la mise en marche.
2. Bouton rouge pour l'arrêt.
3. Témoin de fonctionnement machine.
4. Bouton de réglage de l'épaisseur.

3.-1.COMMANDES

Note: le réglage de l'épaisseur de coupe s'effectue en tournant le bouton de réglage, doté d'une échelle graduée de 0 à 15 mm, dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

Avant d'effectuer le contrôle du fonctionnement il faut monter ou vérifier le blocage du chariot et vérifier le coulissement dans le sens de la coupe.

- Brancher la fiche à la prise de courant.

- Positionner le bouton de réglage sur zéro.
- Appuyer sur le poussoir vert pour mettre en marche la machine.
- Vérifier l'allumage du témoin lumineux.

4. UTILISATION

4.1. POSITIONNEMENT DU PRODUIT

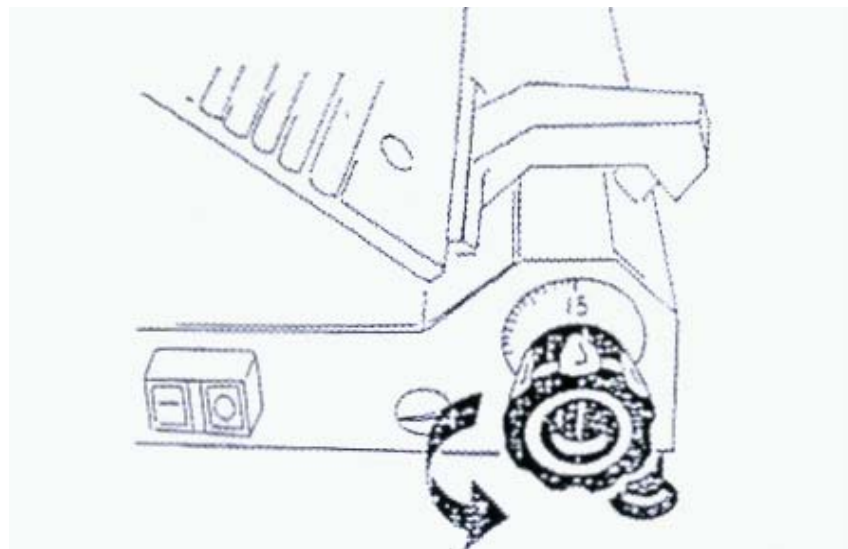
A TENTION: Danger de coupure, ne pas se servir de ses mains pour pousser les produits vers la lame.

- Vérifier que la lame tourne dans le sens de la flèche (contraire aux aiguilles d'une montre).
- Appuyer sur le poussoir rouge et arrêter la machine.

FIGURE 5

Note Les moteurs montés sur le trancheur SIMPLEX fonctionnent avec une tension de 230 volts.

Positionner le bouton de réglage de la plaque d'épaisseur des tranches (butée) sur zéro. Tirer le chariot en arrière, en position de chargement côté opérateur.



Eloigner le pousse talon de la lame en utilisant la poignée, le main tenir en position haute.

Installer le produit à couper sur le plateau porte marchandise en rapprochant de ta plaque de l'épaisseur des tranches (butée).

Baisser le coupe talon et bloquer le produit.

- Tourner le bouton gradué de réglage jusqu'à obtenir l'épaisseur de coupe désirée.

Mettre en marche la machine et, utiliser la poignée de chariot, faire coulisser le chariot en avant et en arrière. Les tranches coupées tomberont sur le plan récepteur. A la fin de l'opération de coupe, remettre toujours le bouton gradué de réglage de la plaque d'épaisseur des tranches (butée) à zéro.

42. AFFÛTAGE DE LA LAME

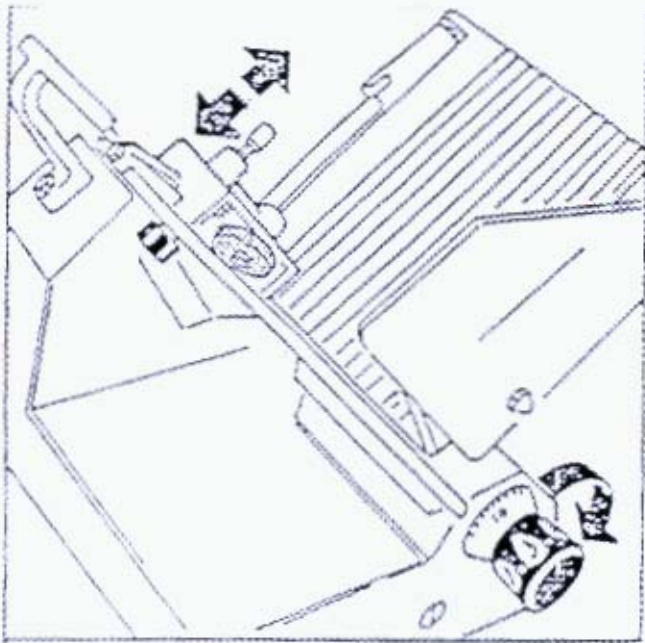
ATTENTION: Cette opération doit être effectuée par **un personnel qualifié**, deux fois par semaine ou plus si nécessaire .

L'affûtage est nécessaire quand la coupe du produit n'est pas satisfaisante.



FIGURE 7

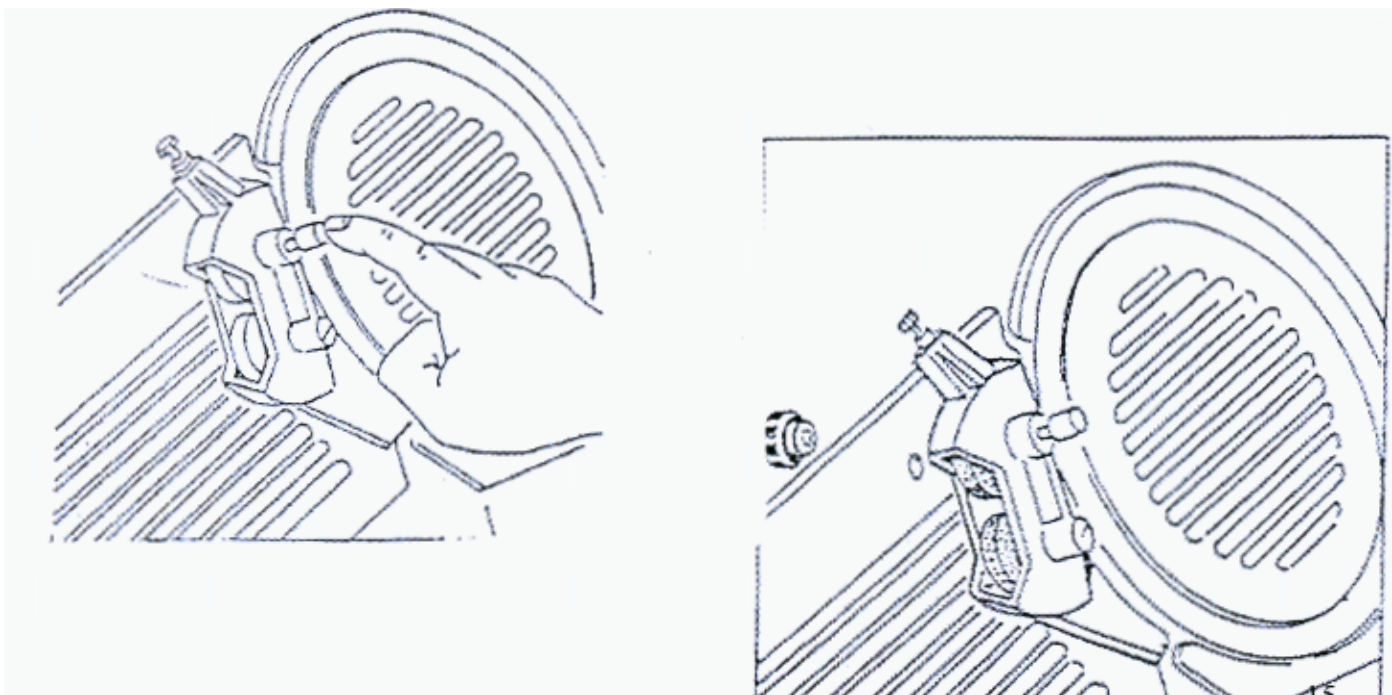
- Une fois la machine arrêté et propre, tourner le bouton de réglage de la plaque d'épaisseur des tranches et le positionner sur l'épaisseur 15.



- Tirer le chariot en arrière côté opérateur.
- Monter l'affûteur sur la plaque d'épaisseur des tranches en insérant l'axe dans le trou prévu à cet effet et le bloquer en vissant le bouton.
- Tourner le bouton de réglage de la plaque d'épaisseur des tranches sur l'épaisseur 10. le trou prévu
- Mettre en marche la machine.
- A Commencer l'affûtage en agissant sur le bouton de réglage de la plaque d'épaisseur des

tranches pendant environ 30 secondes.

FIGURE 8



b Eliminer les bavures de la lame en appuyant sur le poussoir situé sur

l'affûteur pendant. environ **5 secondes.**

• Arrêter la machine.

• d'épaisseur des tranches.

• plaque d'épaisseur des tranches sur le zéro.

Démonter l'affûteur de la plaque

Remettre le bouton de réglage de la

Note: **il faut toujours nettoyer la lame avant et après les opérations d'affûtage.**

FIGURE 9

5. NETTOYAGE ET HYGIENE

5.1. NETTOYAGE COMPLET

- Il est recommandé de nettoyer la machine tous les jours ou, si nécessaire, plus fréquemment si elle est *très sale* ou après de longues périodes d'inactivité.
- Le nettoyage doit être scrupuleusement soigné pour les pièces qui entrent en contact avec le produit alimentaire.
- Il est recommandé de ne pas effectuer de lavages des parties fonctionnelles situées dans la zone sous le bâti.
- Nettoyer le corps de la machine avec un détergent au P H neutre, des chiffons doux, des éponges et effectuer des rinçages fréquents avec de l'eau. Enfin, sécher avec des chiffons doux et secs.

ATTENTION: la machine n'est pas protégée contre les jets de vapeur, les jets à haute pression ou les systèmes similaires. Il existe dans ce cas un danger de court-circuit ou de court circuit ou de dommages sérieux à la machine.

5.2. DEMONTAGE DES ACCESSOIRES POUR LE NETTOYAGE

- Enlever la fiche de la prise de courant.
- Mettre le bouton de réglage de l'épaisseur de coupe en position zéro.

5.2.1. DEMONTAGE PLATEAU PORTE MARCHANDISES

- Reculer le bras du plateau porte marchandise en fond de course côté opérateur.
- Desserrer le bouton de blocage du plateau dans le sens de la flèche jusqu'en fin de course.
- Accrocher la butée de blocage en position de sécurité en tirant le plateau à fond.

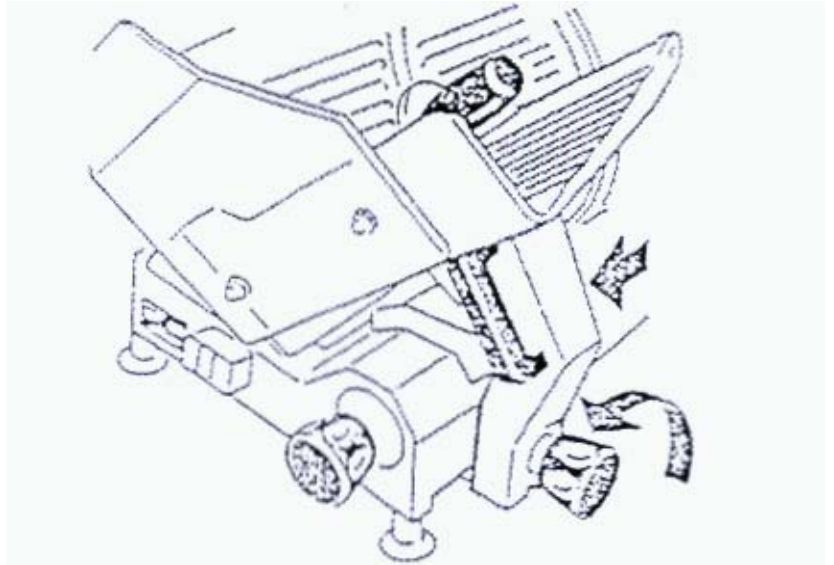


FIGURE 10

Soulever le plateau porte marchandises vers le haut pour l'enlever du chariot.

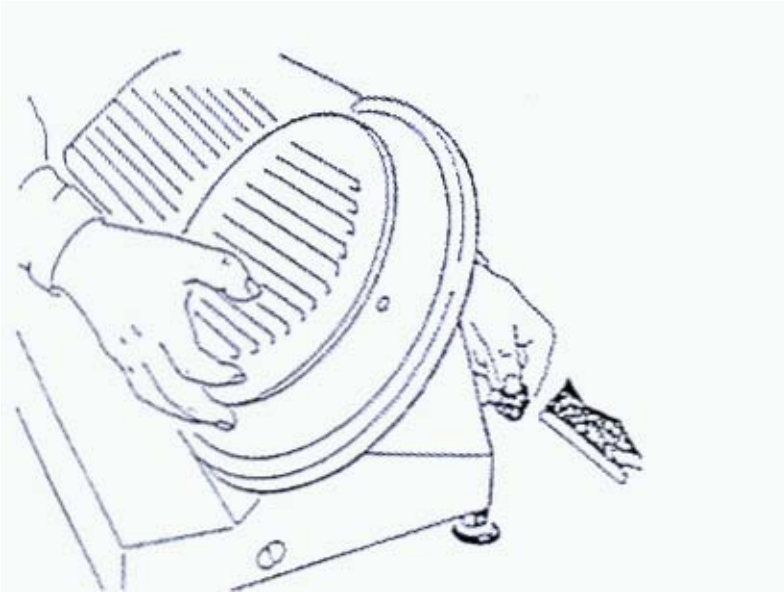


FIGURE 11

5.2. 2 DEMONTAGE DISQUE
COUVRE LAME

- Dévisser complètement le bouton du *tirant* qui bloque le disque couvre lame.
- Exercer une pression sur le bouton vers la direction de la lame.
- Soulever le cache couteau et le démonter.

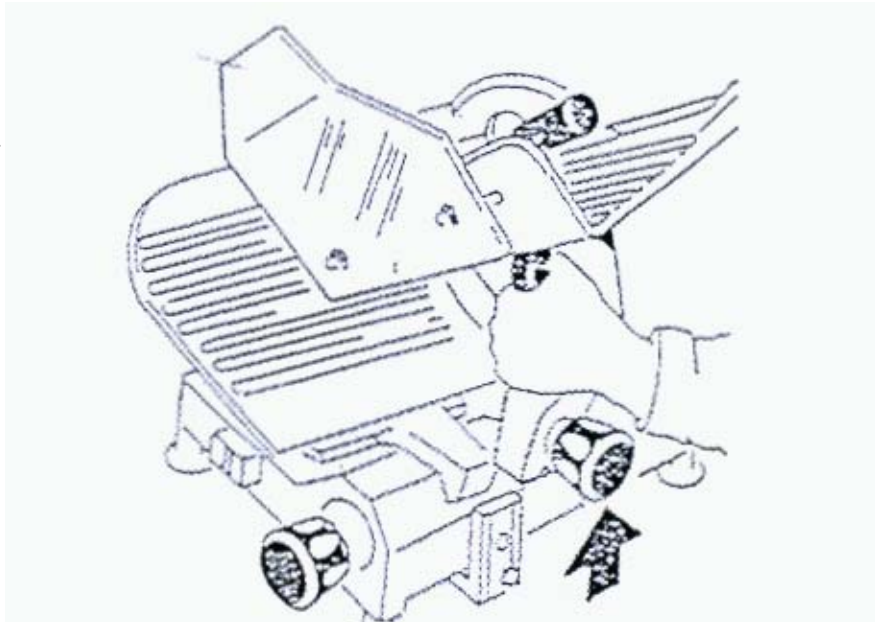


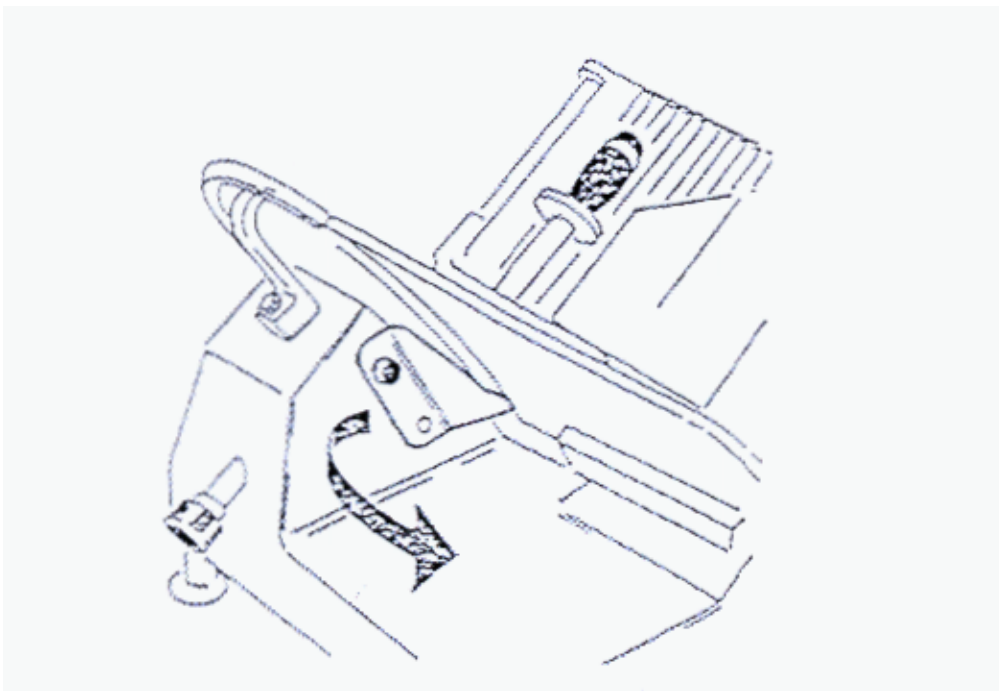
FIGURE 12

5.2.3. DEMONTAGE DU PARE TRANCHE

Dévisser complètement le bouton moleté qui bloque le pare tranches et l'enlever

5.3.1. NETTOYAGE DE LA LAME

ATTENTION: *Danger de coupure.* effectuer l'opération avec la plus grande attention.



- Appuyer avec un chiffon humide sur la surface de la lame et essuyer lentement en partant du centre vers l'extérieur.

- Nettoyer de la même façon la partie arrière de la lame.

- Essuyer, selon la même méthode, en utilisant un chiffon sec.

5.3.2. NETTOYAGE DE L'ANNEAU DE SECURITE

- Faire passer un chiffon humide entre la lame et l'anneau protège couteau. En tenant le chiffon en pression sur l'anneau, le faire tourner avec la lame pour la nettoyer.

5.3.3. NETTOYAGE DES COMPOSANTS DEMONTES

Tous les composants démontés doivent être lavés à l'eau chaude et avec un détergent PH neutre, rincés à l'eau et séchés.

ATTENTION: pendant le nettoyage du pousse talon, muni de pointes, il est recommandé d'utiliser des gants de protection et de le nettoyer en utilisant une brosse à poils semi-rigides.

5.4. REMONTAGE DES ACCESSOIRES

Tous les composants doivent être remontés en suivant l'ordre contraire de celui décrit précédemment pour le

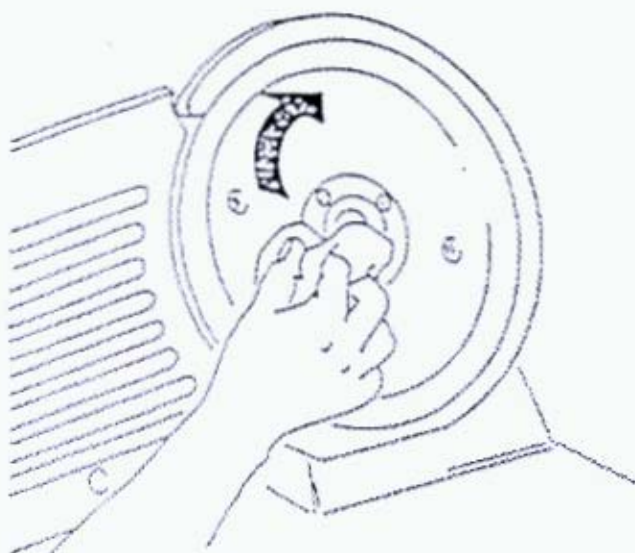


FIGURE 14-

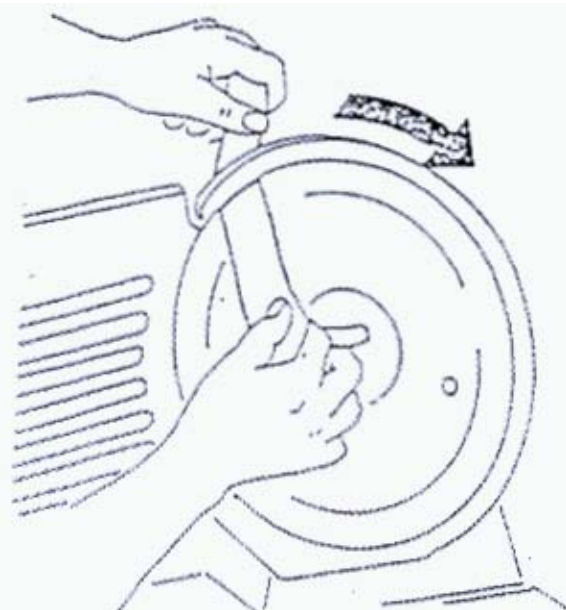


FIGURE 15

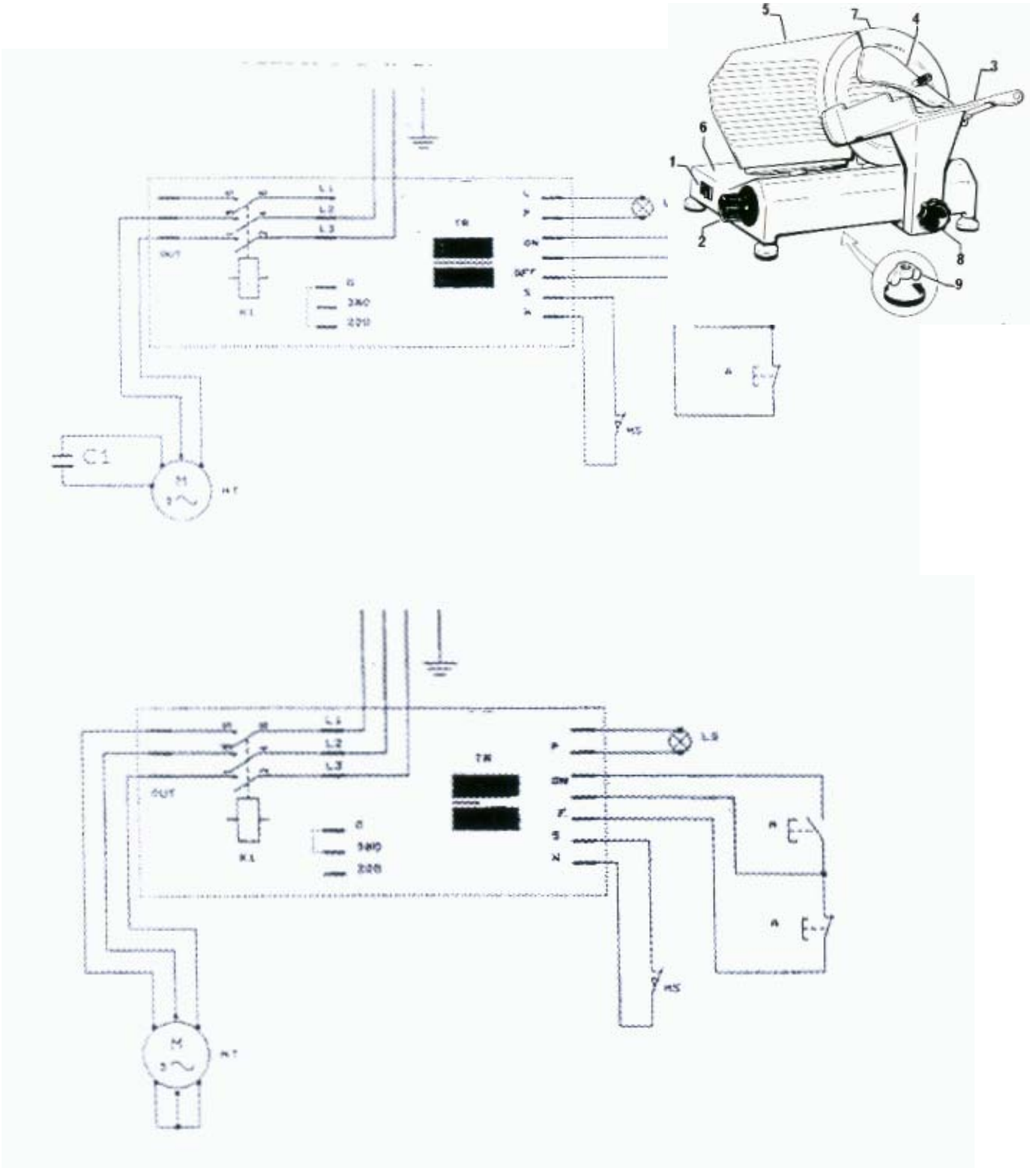
démontage.

L'entretien ordinaire effectué par l'opérateur est composé des opérations suivantes:

- vérifier l'efficacité de la lame en contrôlant que la distance entre la lame et la plaque de l'épaisseur des tranches (butée) soit égale ou inférieure à 6 mm,
- Remplacer le couteau; en utilisant un outil adapté, en cas de dépassement de la valeur indiquée ci-dessus,
- lubrifier les glissières toutes les semaines avec de l'huile SIMPLEX (attention, ne pas utiliser d'huile végétale, par exemple de l'huile de table),
vérifier l'état d'usure du câble d'alimentation.

6.2. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Cet entretien doit être effectué par du personnel formé dans ce but et connaissant la machine.



OS 250

La machine à couper est construite entièrement avec alliage d'aluminium donc inattaquable par les acides ou sel. La transmission par courroies assure marche silencieuse, longue durée. Les courroies peuvent être remplacées avec aisance si nécessaire.

Pour une longue durée de la machine on doit respecter les règles d'entretien suivantes:

INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI

- 1) Placer la machine. L'interrupteur (1) doit être devant l'opérateur. Vérifier que le voltage du réseau électrique d'alimentation soit correspondant au voltage de la machine à couper. 230 V
- 2) Introduire la fiche de la machine dans la prise de courant puis actionner l'interrupteur (1). L'allumage du témoin rouge signalera le fonctionnement régulier de la lame.
- 3) Prévoir l'épaisseur désiré en actionnant la poignée gradué (2) de 0 à 15 près l'interrupteur.
- 4) Placer la charcuterie à trancher sur le chariot coulissant (3) en la bloquant par la main ou par le presseur (4) muni de dents.
- 5) Pousser le chariot porte marchandise en le faisant avancer doucement vers la lame et en ayant de soin presser légèrement contre le plan régulateur de l'épaisseur (5). La marchandise entrera facilement dans la lame et la tranche guidée par le protège tranches se détachera et tombera d'elle-même sur le plan (6).
- 6) Eviter de faire fonctionner à vide la machine à découper.
- 7) Pour éviter la surchauffe du moteur électrique actionner la machine seulement 15 minutes max. Après un période de repos on peut reprendre le fonctionnement.

REGLES D'ENTRETIEN

- 1) Avant de commencer le nettoyage ramener à zéro le plan régulateur de l'épaisseur (5) à l'aide de la poignée (2) après avoir couper le contact électrique.
- 2) Pour le nettoyage avoir soin d'enlever périodiquement le disque protège-lame (7) en devisant le bouton spécial placé derrière la lame et à l'aide d'un chiffon humide nettoyer soigneusement la lame et le protège -lame avec de l'alcool dénaturé ou de l'eau chaude. Mettre quelques gouttes d'huile dans le trou placé au centre de la lame. Le chariot porte-marchandises (3) peut être enlevé en dévissant la poignée (8) qui se trouve au dessous le chariot même et faciliter ainsi la possibilité de nettoyage.
- 3) Périodiquement soulevez le trancheur et mettez quelque goutte d'huile industrielle sur la barre où le chariot court. Si après un certain temps d'usage on entend un bruit insolite dû aux courroies, tournez la vis (9) qui se trouve près du moteur.

AFFUTAGE DE LA LAME

L'affûtage de la lame doit être exécuté dès qu'on perçoit une réduction de la capacité de coupe. Suivre les instructions suivantes:

- 1) Nettoyez la lame avec de l'alcool dénaturé après avoir couper le contact électrique.
- 2) Ouvrez la poignée (2) pour l'épaisseur le plus possible.
- 3) Prendre l'appareil pour l'affûtage, deviser la poignée (10) et mettez le pivot (11) dans le trou qui se trouve sur le chariot de façon que les jeux de meules se trouvaient vers la lame à affûter. Poussez le petit bouton (12). Placer l'affûteur de façon à ce que moitié diamètre de la meule inférieure se mette entre la lame et le plan de réglage de l'épaisseur.

- 4) Mettez en fonctionnement le trancheur en actionnant l'interrupteur (1), en maintenant arrêté le chariot (3) et l'appareil pour l'affûtage, à l'aide de la poignée (8).

- 5) Faites rouler la lame pour 30/40 seconds. Débrancher le contact électrique en actionnant l'interrupteur (1). Vérifier la présence de bavure provoquée par l'affûtage par un doigt sur le tranchant.

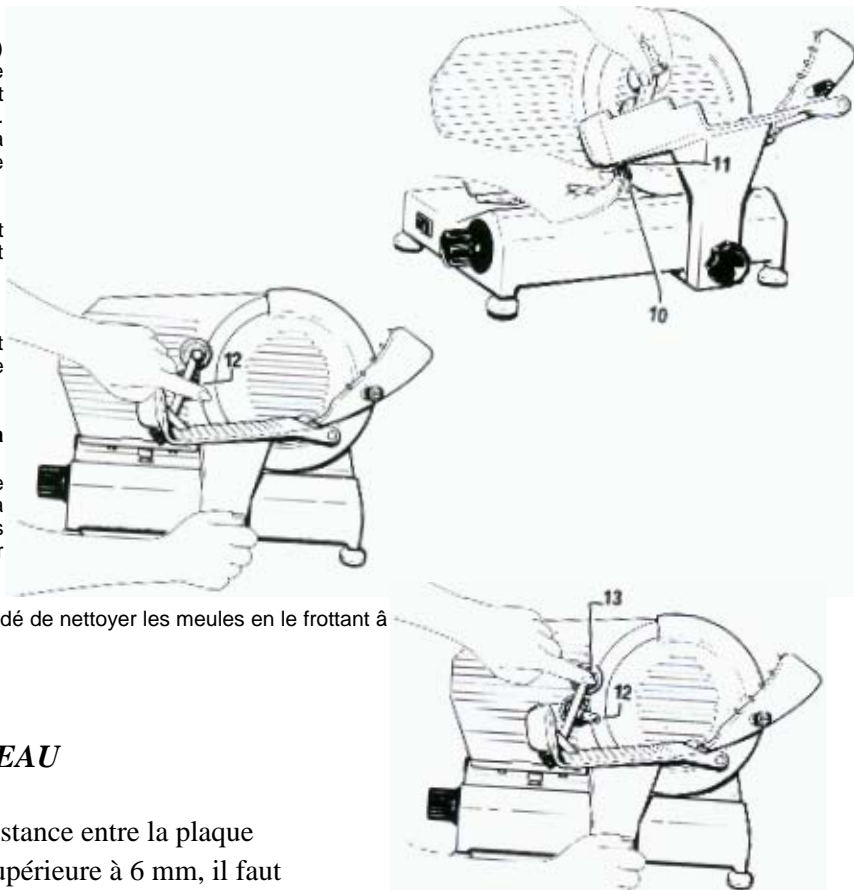
Vérifier le tranchant de la plus grande attention. La lame est une pièce très affûtée.

Brancher l'interrupteur (1). Pousser pour 3/4 seconds le petit bouton (13) de la meule supérieure pour lever la bavure et obtenir une lame parfaitement affûtée. Ne pas insister trop avec l'ébavurage à fin d'éviter d'endommager le bord de la lame.

- 6) Après avoir effectué l'affûtage de la lame il est recommandé de nettoyer les meules en le frottant à l'aide d'une petite brosse imprégnée d'alcool.
- 7) A opération finie, devissez l'appareil.

6.2. I. REMPLACEMENT DU COUPEAU

A la suite d'affûtages répétés et quand la distance entre la plaque d'épaisseur des tranches et le couteau est supérieure à 6 mm, il faut



remplacer le couteau.

Cette opération doit être effectuée par du personnel compétent.

TRES GRAND DANGER DE COUPURES GRAVES.

Maintenance

Pour éviter tout souci, nous vous conseillons d'opter pour un contrat de maintenance. Votre agence locale vous renseignera.

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 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