



**TIP 300 TIP 350 SIP350 SIP 390
AUTOMATIQUE**

**MODE D'EMPLOI
ET INTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN**



**22 RUE BENJAMIN RASPAIL
92243 MALAKOFF CEDEX
TEL 01.46.55.00.77
FAX 01 46 55 25 05
simplex@simplex.fr**

INDEX

Certificat de garantie	Chapitre 1
Préface	Chapitre 2
Renseignements sur la sécurité	Chapitre 3
Données techniques	Chapitre 4
Composants principaux des trancheuses	Chapitre 5
Transport - Emballage	Chapitre 6
Installation	Chapitre 7
Emploi de la trancheuse	Chapitre 8
Affilage de la lame	Chapitre 9
Nettoyage et entretien de la lame	Chapitre 10
Caractéristiques techniques	Chapitre 11

Certificat de garantie

à envoyer à la SIMPLEX

CHAPITRE 2

PREFACE

1. La société SIMPLEX a conçu ce manuel pour donner au client non seulement tous les renseignements nécessaires sur la machine et sur ses normes de sécurité, mais aussi le mode d'emploi et d'entretien qui permette d'exploiter au mieux ses prestations, tout en conservant intègre son rendement pendant longtemps.
2. Ce manuel doit être donné aux personnes chargées d'utiliser la machine et de s'occuper de l'entretien périodique. Le manuel doit être conservé avec soin et gardé dans un lieu facilement accessible pour une consultation rapide.
3. Les machines peuvent être mises à jour et, par conséquent, elles peuvent présenter des détails différents par rapport à ceux qui sont décrits dans ce manuel: cette éventualité ne compromet pas les explications y données.
4. Les Centres d'Assistance autorisés SIMPLEX peuvent se vanter d'une vaste expérience obtenue au cours de plusieurs années passées en étroit contact avec les usagers et ils garantissent l'assistance pour la fourniture des pièces de rechange originels.
5. Le certificat de garantie ci-joint doit être rempli et envoyé à la société SIMPLEX; il faut y écrire les données techniques caractéristiques de la machine, qui sont les seuls éléments à donner aux 'C.A.' quant on demande de l'assistance ou des pièces de rechange.
6. SIMPLEX, à Votre complète disposition pour tout renseignement, Vous remercie pour avoir choisi un de ses produits.

SIMPLEX

ATTENTION!

Avant toute opération sur la machine (nettoyage, lubrification, réparation), il faut absolument enlever la fiche de la prise de courant!

NIVEAU SONORE:

- Niveau moyen LA cq < dB(A)
- Niveau moyen Lpc > 135 dB

CHAPITRE 3 2 RENSEIGNEMENT SUR LA SECURITE

b. MESURES DE SECURITE . La trancheuse doit être utilisée seulement par des personnes qui connaissent la **SECURITE MECANIQUE** parfaitement les normes de sécurité illustrées dans ce manuel **MECANIQUES** .

- Si on doit changer de personnel, on doit tout de suite exercer au maniement de la machine la nouvelle personne chargée de cette tâche.
- Même si sur la machine il y a des dispositifs de sécurité, il faut éviter d'approcher les mains de la lame ou des autres parties en mouvement.
- Avant les opérations de nettoyage et d'entretien il faut disjoindre la machine du réseau d'alimentation électrique.
- Pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la trancheuse (et donc les protections sont enlevées) et il faut faire attention aux risques restants.
- Pendant les opérations d'entretien et de nettoyage on doit se concentrer sur ce qu'on est en train de faire.
- Il faut contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation; un câble endommagé ou pas intact représente un grave danger de nature électrique.
- On ne doit pas utiliser la trancheuse au moment où, suite à de nombreux affûtages, la lame a eu une diminution du diamètre de 10 mm.
- Il ne faut pas utiliser la trancheuse pour des produits surgelés, des poissons, des tranches de viande avec le manche ou des produits non alimentaires.
- Il ne faut pas chercher à réparer la machine tous seuls: on doit s'adresser aux Centres d'Assistance autorisés SIMPLEX.

b. MESURES DE

SECURITE MECANIQUE Les trancheuses décrites dans ce manuel respectent, pour ce qui concerne les mesures de sécurité contre les risques de nature mécaniques, les directives CEE 89/392 et 91/ 368 et les projets de norme sur les trancheuses coupe-charcuterie qui seront approuvés par les instituts normatifs européens.

Les dispositifs de sécurité sont les suivants:

- a. Bague de sécurité inamovible tout autour de la lame.
- b. Plat porte-charcuterie qui peut être enlevé seulement si le pommeau de réglage de l'épaisseur est sur la position zéro (donc en position de protection de la lame) et si le chariot est à fin de course du côté de l'opérateur; ces conditions sont mécaniquement bloquées par l'enlèvement du plat.
- c. Série de protections d'aluminium et de matériel plastique transparent réalisée sur le plat porte-charcuterie.

Attention!

CHAPITRE 4 DESCRIPTION GENERALE

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Conformément au Point 1.7.2 "AVERTISSEMENTS POUR CE QUI CONCERNE LES RISQUES RESTANTS" des directives CEE 89/392 et 91/368, on signale que la bague fixe de sécurité autour de la lame dans la zone d'affilage n'élimine pas totalement le risque de coupure même si la possibilité et l'importance du dommage sont limitées.

La bague de sécurité est de toute façon produite conformément aux règles européennes : **CE NF EN 1974 OCTOBRE 1998 U66-060**

C- SECURITE ELECTRIQUES

Les sécurités contre les risques électriques sont réalisées conformément aux normes CENELEC-EN-335-2-64 et EN-60204. En outre, le relais du circuit de commande nécessite d'une opération volontaire de mise en marche de la trancheuse dans le cas d'un manque de courant accidentel.

L'isolement parfait du circuit électrique et la bonne résistance à l'oxydation de tous les matériels y employés permettent l'installation et l'utilisation des trancheuses SIMPLEX dans des endroits humides et leur nettoyage à l'eau.

CHAPITRE 4 DESCRIPTION GENERALE

DONNEES TECHNIQUES

La série de trancheuses SIMPLEX a été réalisée pour donner au Client:

- La possibilité de travailler d'une façon continue.
- La plus grande sécurité pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien.
- La plus grande hygiène obtenue grâce à un projet méticuleux des parties qui entrent en contact avec les produits alimentaires, grâce à l'élimination des coins pour un nettoyage facile et radical, grâce à l'emploi de matériels inoxydables ou quand même adéquatement protégés contre le risque d'oxydation.
- La plus grande précision de coupure
- La plus grande capacité de coupure
- Robustesse de tous les composants
- Ergonomie et rationalité des mouvements pour la plus grande facilité d'emploi.

- La partie extérieure qui entre en contact avec les produits alimentaires est réalisée en alliage d'aluminium polie et oxydée anodique conformément au tableau UNI 3059; les éventuelles pièces adjointes sont en acier inoxydable.
- La lame de coupure est mise en marche par un moteur complètement couvert, largement dimensionné et avec la ventilation extérieure; la transmission du mouvement est obtenue à travers une vis sans fin rectifiée par une roue dentée hélicoïdale ou par une courroie rayée inextensible. Cette solution permet à la machine d'être silencieuse et fiable.
- L'affûteur pour la lame et la relative couverture sont projetés pour un emploi très simple et un haut niveau de sécurité. Cet ensemble peut être enlevé et démonté pour nettoyage facile et radical.
- Les protections, conformes aux normes en vigueur, sont réalisées en matériel plastique résistant, adapté au contact avec produits alimentaires et transparent pour permettre un contrôle facile sur les opérations de coupure,
- Le plat porte-charcuterie est facilement démontable et donc lavable dans un évier sous un jet d'eau.
- Le bouton de démarrage et d'arrêt est facilement identifiable grâce à sa position et à son couleur; un témoin blanc et orange signale le fonctionnement de la lame.
- Les parties électriques scellées et l'emploi de matériels inoxydables permettent le lavage extérieur de la trancheuse à l'eau; on obtient ainsi un nettoyage rapide et sûr.

ATTENTION

ETAT DE FOURNITURE

CHAPITRE 5

Les caractéristiques électriques de la machine sont indiquées sur l'étiquette liée à la fiche de connexion au réseau électrique; avant de brancher la machine au réseau, il faut lire attentivement le chapitre 7: "Installation" Point B "BRANCHEMENT ELECTRIQUE"

ACCESSOIRES

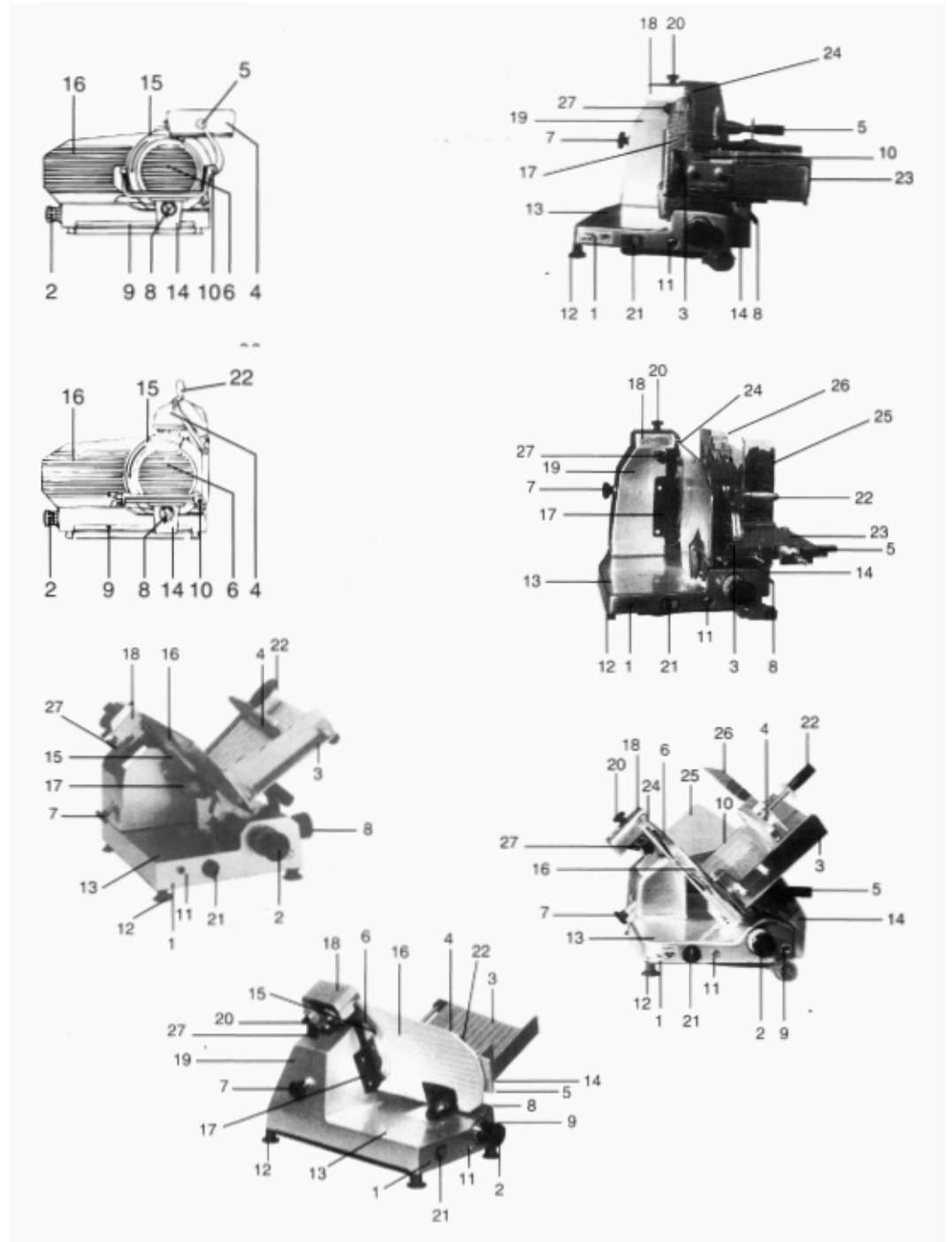
Les trancheuses SIMPLEX, emballées dans de solides boîtes en carton et, pour certains modèles, mises sur des palettes en bois, sont fournies avec:

- la déclaration de conformité aux normes CEE
- Le mode d'emploi et d'entretien et le certificat de garantie
- Accessoires (huile de graissage pour les glissières, petite brosse pour le nettoyage des meules, émeri pour l'affilage).

COMPOSANTS PRINCIPAUX DES TRANCHEUSES

- 1) Plaque avec les données techniques et l'identification
- 2) Pommeau pour la régulation de l'épaisseur de la tranche
- 3) Chariot porte-charcuterie
- 4) Composant pour presser le produit
- 5) Poignée
- 6) Couvre-lame
- 7) Pommeau pour le couvre-lame
- 8) Pommeau pour bloquer le plat
- 9) Barre pour le glissement du chariot
- 10) Barre pour le glissement du plat
- 11) Témoin lumineux de fonctionnement
- 12) Petit-pied
- 13) Base
- 14) Bras porte-plat
- 15) Lame
- 16) Plaque du calibre d'épaisseur
- 17) Protection pour la tranche
- 18) Couverture
- 19) Couverture du moteur
- 20) Volant de l'affiloir
- 21) Bouton de démarrage et d'arrêt
- 22) Poignée
- 23) Plat coulissant
- 24) Bague de sécurité
- 25) Protection transparente du plat
- 26) Protection transparente des éléments pour presser le produit
- 27) Poignée pour le blocage et le déblocage de l'affiloir

DESSINS DES COMPOSANTS PRINCIPAUX DES TRANCHEUSES A GRAVITE ET VERTICALES POUR CHARCUTERIE ET VIANDE



CHAPITRE 6

TRANSPORT ET OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

a . CONTROLES A EFFECTUER A LA RECETION DE LA MACHINE

A la réception du colis contenant la trancheuse. il faut contrôler soigneusement l'emballage et la machine pour s'assurer que pendant le transport Il n' y eu aucun dommage.

Si l'emballage extérieur présente signes de coups ou de chutes, il faut prévenir le transporteur et, dans trois jours à partir de la date de livraison indiquée sur les documents, on doit rédiger un rapport détaillé sur les dommages éventuels subis par la machine.

ATTENTION!

Eventuels endommagements du carton d'emballage ne compromettent pas toujours le bon état de la machine, car elle est protégée par un amortisseur intérieur en mousse de polyuréthane qui encaisse les coups d'une façon optimale

b . ELIMINATION DE

L'EMBALLAGE Les éléments de l'emballage (carton, palette, couverture en plastique et en polyuréthane) peuvent être assimilés sans problèmes aux déchets solides urbains.

Si la machine est installée dans des Pays où il y a des lois particulières, on doit s'occuper de l'élimination de l'emballage conformément à ces lois.

C . INDICATIONS ECRITES SUR L'EMBALLAGE

Outre aux inscriptions typiques du transport (FRAGILE), il y a aussi un timbre qui montre:

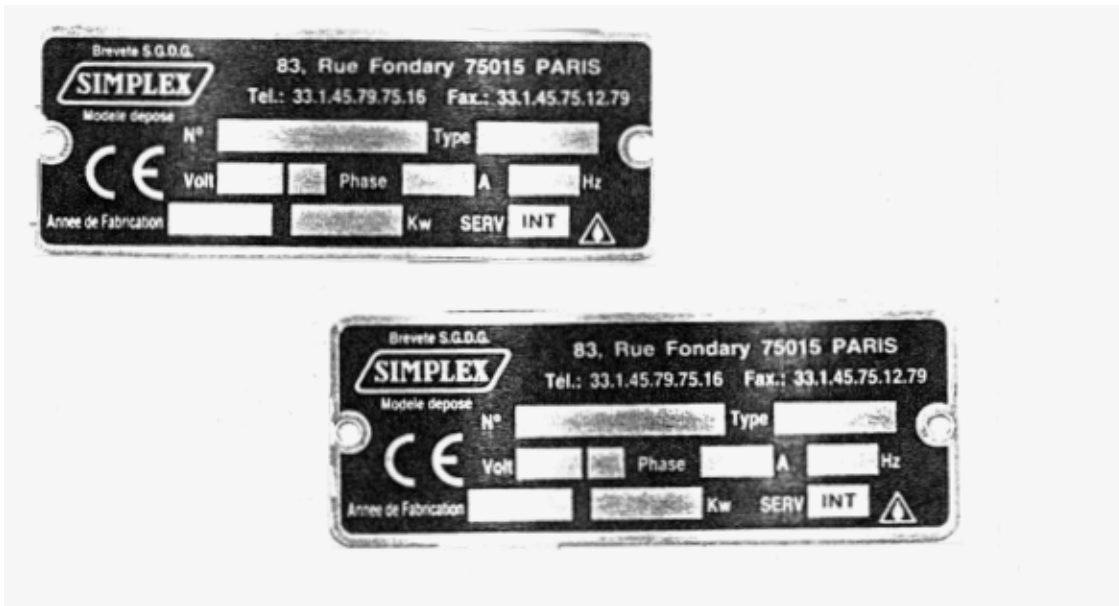
- Nom et adresse du Client
- Modèle de la machine
- Numéro de matricule de la machine
- Voltage de fonctionnement
- Poids brut

CHAPITRE 7 INSTALLATION

- a . **MISE EN PLACE** La base sur laquelle on doit mettre la trancheuse doit être conforme aux **DE LA MACHINE** dimensions d'appui indiquées: elle doit être vaste, nivelée, sèche, lisse, stable et située à une hauteur de 80 cm à peu près; en plus, si on décide de nettoyer la trancheuse à l'eau, la base devra avoir une légère convexité au centre (à peu près 3 mm) et des tuyaux d'écoulement latéraux pour la récolte de l'eau.
En outre on doit tenir compte des mesures d'encombrement de la trancheuse indiquées dans e Chapitre 11: "CARACTERISTIQUES TECHNIQUES"

- b . **BRANCHEMENT** La trancheuse doit être branchée à une prise régulière. **ELECTRIQUE** La tension de fonctionnement de la machine est écrite sur la plaquette d'identification .

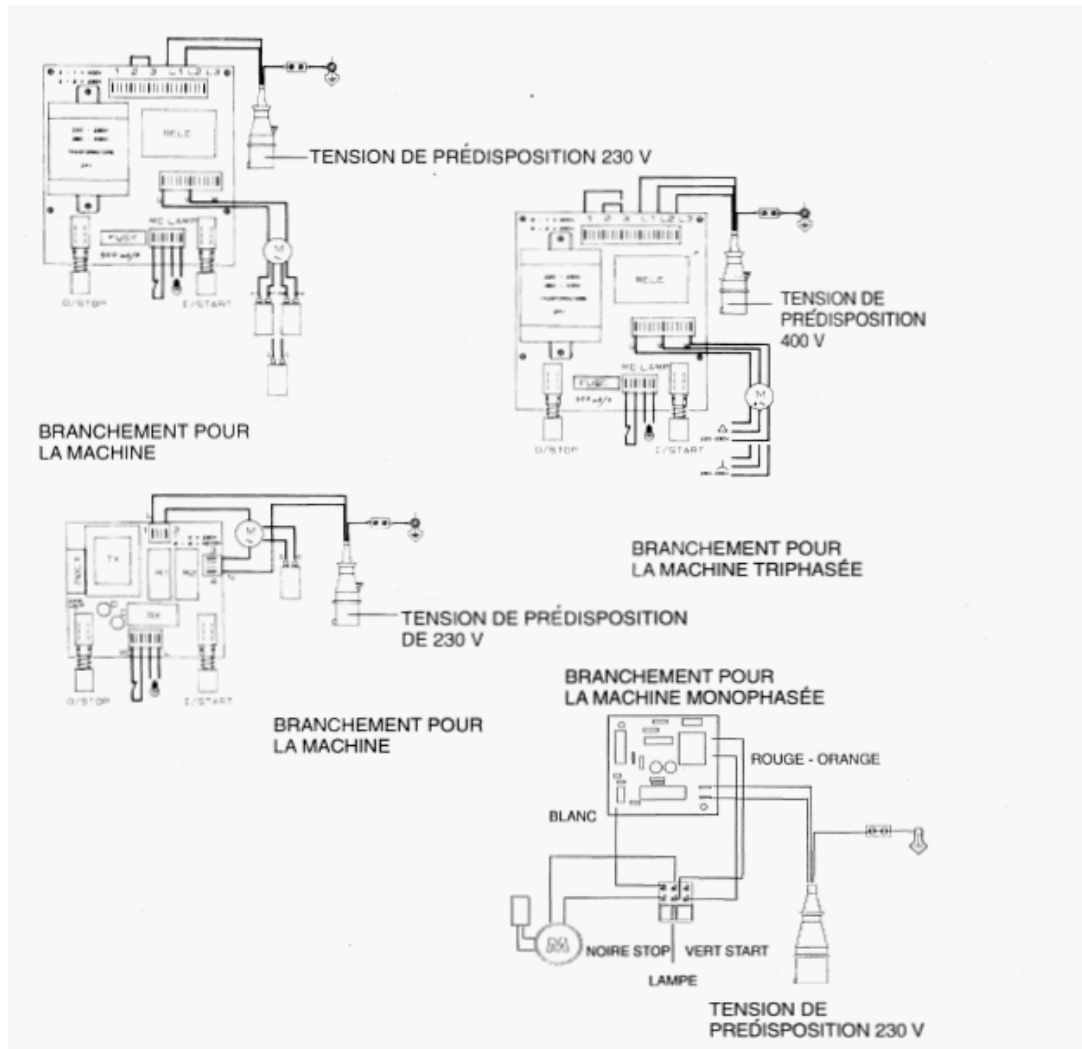
TUMERO DE
MATRICULE



Plaquette des données techniques et d'identification

Avant de brancher définitivement la machine au réseau d'alimentation triphasé, il faut contrôler le sens de rotation de la lame par une légère pression sur le bouton vert ou noir (21), immédiatement suivie par une pression sur le bouton d'arrêt rouge/orange ou vert.

- NOTE: 1. Le sens de rotation de la lame doit être contraire à celui des aiguilles d'une montre si on regarde la machine du côté de la couverture de la lame. Si le sens de rotation n'est pas correct, il faut inverser (dans la fiche ou dans la prise) deux des trois fils d'alimentation.
2. Les moteurs triphasés montés sur les tranchesuses SIMPLEX peuvent fonctionner soit à une tension de 220-230 V triphasé soit de 380-400 V triphasé. S'il n'y a pas d'autres spécifications, les branchements sont effectués pour l'alimentation 380-400 V; pour les adapter au réseau 220-230 V triphasé, on doit demander l'intervention des Centres d'Assistance autorisés SIMPLEX.



c. **CONTROLE DU FONCTIONNEMENT** Avant de procéder à l'essai, pour les trancheuses verticales il faut monter le plat porte-charcuterie qu'on trouve dans l'emballage: pour les trancheuses inclinées il faut contrôler le blocage du plat.

Ensuite on peut essayer plusieurs fois le fonctionnement en suivant ces phases:

- a) Presser le bouton de démarrage (vert ou noir) et le bouton d'arrêt (rouge/orange ou vert) pour vérifier le bon fonctionnement du témoin blanc ou orange (11).
- b) Contrôler que le plat porte-charcuterie coulisse dans le sens de la coupure et que l'élément qui presse le produit soit perpendiculaire à la coupure.
- c) Contrôler le fonctionnement de l'affiloir.
- d) Contrôler le fonctionnement et la régulation de l'épaisseur de la tranche.
- e) Contrôler que le plat porte-charcuterie puisse être démonté seulement si le pommeau gradué pour l'épaisseur est sur la position O (zéro) et que, après le démontage, le pommeau reste bloqué dans cette même position.

CHAPITRE 8 EMPLOI DE LA TRANCHEUSE

Les boutons et le témoin de fonctionnement se trouvent sur la base de la machine du côté de l'opérateur.

21 . Bouton de démarrage ou d'arrêt

11 . Témoin de fonctionnement de la machine

2 . Pommeau pour la régulation de l'épaisseur de la tranche

15- Plaquette d'identification

CHARGEMENT DU PRODUIT

SUR LE PLAT ET TRANCHAGE

ATTENTION!

- 1) Le produit doit être chargé sur le plat seulement si le pommeau **d'épaisseur est sur la position zéro et le moteur est arrêté. Ces conditions, règles essentielles de sécurité, permettent aussi d'éviter des dommages causés par un possible coup entre le produit et la lame.**
- 2) **Toutes les opérations de coupure doivent être effectuées en saisissant les poignées.**
- 3) **Le mouvement de coupure doit être accompli à une vitesse constante et proportionnée à la densité et à la dureté du produit à couper. Tout ça permet d'avoir une tranche parfaite et de ne pas provoquer de dommages au fil de la lame et au moteur.**
- 4) **11 faut effectuer l'affilage de la lame quand la surface de la tranche est effilochée ou l'effort pour arriver à couper le produit est plus grand. Pour effectuer l'affilage, lire le point "AFFILAGE DE LA LAME".**

A . CHARGEMENT DU PRODUIT SUR LA TRANCHEUSE INCLINEE

- 1) Appuyer le produit à couper sur le plat (3) et l'adosser à la paroi du côté de l'Opérateur.
- 2) Bloquer la position du produit par l'élément pour le presser (4).

Chargement du produit et coupure pour les tranchesuses 'G'

Le produit appuie sur la plaque de réglage d'épaisseur grâce à son poids (gravité) et donc il ne faut pas faire d'autres pressions.

- 3) Régler l'épaisseur de la tranche (2).
- 4) Mettre en marche la machine en pressant le bouton vert ou noir (21)
- 5) Saisir la poignée (5) et commencer le mouvement alternatif de coupure. fixée sur le bras porte-plat (14) a une distance de sécurité de la lame (15)
- 6) Quand le poids ou les dimensions réduites du produit a couper ne permettent plus une bonne coupure car il n'y a plus l'effet de la gravité, on doit utiliser la poignée (22) de la lame (15) et elle est montée à une distance de sécurité d'une garde antiglisse de protection. douée
- 7) A la fin des opérations de coupure, on doit mettre le pommeau d'épaisseur (2) sur la position zéro et arrêter la machine en pressant le bouton rouge/orange ou vert.

B . CHARGEMENT DE LA VIANDE SUR LE PLAT DES TRANCHEUSES VERTICALES VIANDE OU COLLECTIVITES

- 1) Appuyer le produit a couper sur le plat (23) et l'adosser a la paroi du côté de l'Opérateur. 23
- 2) Bloquer la position du produit par une pression exercée sur la poignée (5)
- 3) Régler l'épaisseur de la tranche par le pommeau (2).
- 4) Mettre en marche la machine en pressant le bouton vert ou noir (21)
- 5) Saisir la poignée (5) et exercer une force combiné parallèle à la lame (15) pour le mouvement alternatif du plat et perpendiculaire à la lame pour l'avancement du produit. 21 2
- 6) A la fin des opérations de coupure, on doit remettre le pommeau d'épaisseur (2) sur la position zéro et arrêter la machine en pressant le bouton rouge/orange ou vert (21).

C .CHARGEMENT DE CHARCUTERIE SUR LE PLAT DES TRANCHEUSES VERTICALES SPESIAL PARME

- 1) Mettre le produit sur le plat (23) à surface dentée parallèlement à la plaque de réglage d'épaisseur (16).
- 2) Bloquer la position du produit en poussant vers le bas la poignée (22) du bras denté auto-bloquant qui presse le produit..
- 3) Régler l'épaisseur de la tranche par la poignée.
- 4) Mettre en marche la machine en pressant le bouton vert ou noir (21)
- 5) Saisir la poignée (5) fixée au plat a une distance de sécurité de la lame (15) et exercer une force parallèle à la lame pour le mouvement alternatif du plat (23) et perpendiculaire à la lame pour l'avancement du produit.
- 6) A la fin des opérations de **coupure, on doit remettre le pommeau d'épaisseur (2) sur la position zéro** et arrêter la machine en pressant le bouton rouge ou noir (21).
- 7) Pour déplacer le produit, il faut soulever la poignée (22).

CHAPITRE 9

ATTENTION!

AFFILAGE DE LA LAME

- 1) **L'affilage de la lame doit être accompli seulement après le nettoyage de la machine.**
- 2) **La lame ne doit plus être affilée si la distance entre le fil de la lame et le bord intérieur de la protection est de 6 mm. Dans cette conditions il faut obligatoirement changer de lame. Appeler donc le Centre "CA" SIMPLEX pour le remplacement.**

Pour que la trancheuse fonctionne au mieux, il faut affiler la lame périodiquement et d'une façon correcte. La durée de l'affilage dépend bien sûr de l'état de la lame après l'emploi et des types de produits qu'on coupe.

On conseille d'effectuer fréquemment cette opération, très simple et rapide grâce à l'affiloir incorporé, (au moins une fois par jour) en suivant ces phases:

1) Brancher la fiche d'alimentation au réseau.

2) Dégraisser soigneusement la lame avec de l'alcool et l'essuyer avec du talc

Opérations à effectuer, la machine arrêtée:

3) Relâcher le volant 1 jusqu'au premier arrêt puis, pal la poignée 2. lever l'affiloir 12 jusqu'à la fin de course et le faire tourner sur le pivot 3 de 180° dans le sens des aiguilles d'une montre: baisser de nouveau

jusqu'au point où la baguette 4 arrive à l'arrêt, de sorte que les môles 5 et 6 atteignent la position d'affilage. Bloquer la poignée 1.

1) Poignée de blocage et déblocage

2) Poignée de l'affiloir

3) Pivot

4) Baguette d'arrêt

5) Meule affilant

6) Meule de finition

7) Levier ou bouton

8) Couverture

9) Support

10) lame

11) Levier bouton

12) Affiloir

4) Dans la position susdite, presser le levier 11 qui se trouve au-dessous de la couverture 8 (figure B) ou le bouton 11 (figure D) de sorte qu'on puisse affiler la môle pour 20 secondes à peu près.

5) Après 20 secondes presser le levier ou le bouton 7 qui met en contact la meule 6 avec la lame; cette opération, qui dure au maximum 2 ou 3 secondes, complète l'affilage.

6) Abandonner le levier ou le bouton 7 et arrêter le moteur.

7) Remettre l'affûteur dans la position de repos.

8) Pour le nettoyage de l'affiloir on doit le tirer du support 9 quand les meules sont tournées de 90° par rapport à la position de repos. Pour

les modèles 350/370/390/ A et modèles 330/350/370/390 TIP SIP

Après chaque affilage on doit nettoyer la trancheuse

INSTRUCTIONS POUR L'AFFILAGE

FIGURE A

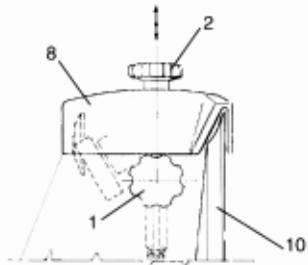


FIGURE B

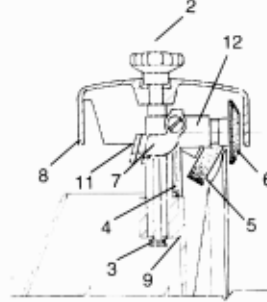


FIGURE C

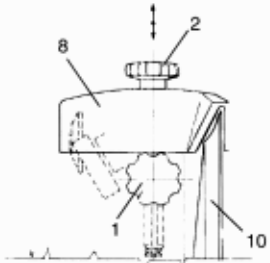
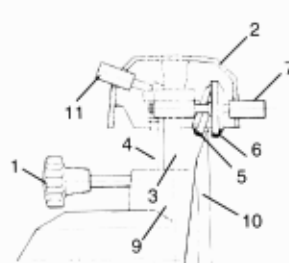


FIGURE D



CHAPITRE 10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN ORDINAIRES

1) Avant d'accomplir toute opération de nettoyage ou d'entretien, il faut:

- a) Débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.
- b) Mettre sur la position zéro le pommeau de réglage d'épaisseur
- c) Emporter le plat porte-charcuterie

2) La trancheuse est dotée de mesures de protection électriques et mécaniques tant pour la phase de fonctionnement que pour la phase de nettoyage et entretien.

ATTENTION Cependant il y a des RISQUES RESTANTS (CEE 89/352 Point 1.7.2) qu'on n'arrive pas à éliminer complètement et qui sont rappelés dans ce manuel sous l'étiquette "ATTENTION!".

Ils concernent le risque de coupure dû à la manipulation de la lame au cours des opérations de nettoyage et d'entretien.

GENERALITES

Cette section traite le nettoyage et l'entretien ordinaire de la trancheuse, car pendant ces deux opérations il faut respecter les mêmes mesures de sécurité.

On recommande que le personnel préposé soit exercé au maniement de la trancheuse par le Centre "CA" autorisé SIMPLEX et, de préférence, au cours de l'installation de la trancheuse même.

NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE

- NOTES:
- 1) Le nettoyage de la machine doit être accompli au moins une fois par jour ou plus fréquemment, si nécessaire.
 - 2) La trancheuse a été projetée et réalisée pour d'optimiser les résultats et la rapidité d'exécution du nettoyage, en conciliant de cette façon la qualité (la plus grande hygiène) et le rendement (réduction des coûts)
 - 3) On peut nettoyer à l'eau les parties extérieures des machines
 - 4) Le nettoyage doit être effectué soigneusement surtout pour toutes les parties de la machine qui entrent en contact avec les produits à couper.
 - 5) La trancheuse est réalisée avec des matériels résistants à l'oxydation et elle est dotée de protections et de scellages de certaines parties fonctionnelles qui la rendent étanche à l'eau; cependant on ne doit pas laver à l'eau les parties fonctionnelles électrique

ATTENTION!

PROCEDE DU NETTOYAGE

1) Enlèvement du plat porte-charcuterie (3)

- a) Avec la poignée (2) de réglage d'épaisseur sur la position zéro, déplacer le bras porte-plat à fin de course du côté de l'Opérateur.
- b) Pour les trancheuses inclinées, tourner la poignée ou la vis de blocage (8) jusqu'à fin de course ou bien tirer vers soi-même le plat de sorte qu'il se décroche des glissières.
Pour les trancheuses verticales (soit modèle AC soit AS/TS), tourner le levier ou la poignée de blocage (8) et dévisser jusqu'à fin de course.
- c) Enlever ou décrocher le plat porte-charcuterie en faisant attention à ne pas déplacer le bras porte-plat de la position de fin de course.

Enlever ou décrocher le plat porte-charcuterie seulement si le bras porte-plat est dans la position de fin de course du côté des boutons; les mesures de sécurité entrent en action seulement dans cet état.

2) Enlèvement du couvre-lame (6)

- a) Dévisser de 4 tours le volant qui se trouve oppose à la lame.
- b) Exercer une pression sur le volant (7) vers la lame pour déplacer le couvre-lame (6).
- c) Dévisser complètement en tournant le volant (7)
- d) Enlever complètement le couvre-lame (6) en saisissant les poignées

3) Enlèvement de la couverture (8):

- a) Dévisser complètement le volant (2). dévisser l'écrou et enlever la couverture (8).

NETTOYAGE DES ELEMENTS DEPLACES

Exception faite pour l'affûteur, toutes les parties déplacées au cours des opérations susdites doivent être lavées à l'eau avec de la lessive neutre.

Une fois accompli le nettoyage, les parties doivent être rincées et **ESSUYEES**.

NOTES: **Il faut faire attention au cours du nettoyage du porte-charcuterie "AS/TS" et des éléments qui pressent le produit. Les surfaces du plat, du bras et de l'élément qui presse le produit sont pointus, on recommande donc d'utiliser des gants et une brosse en soies en nylon demi-souples.**

Pour le corps de la trancheuse, le nettoyage sur place peut être accompli à l'eau en utilisant des chiffons et des éponges humides fréquemment rincées.

**NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE
ET DES GROUPES DEPLACES
NETTOYAGE DE LA LAME**

à

ATTENTION

Cette opération doit être accomplie avec la plus grande attention parce qu'il y a risque de coupure

- a) Utiliser un chiffon humide, le presser sur la surface de la lame (1) du côté du couvre-lame et aussi de l'autre côté et le déplacer lentement du centre de la lame vers le bord.
- b) Essuyer en suivant la même méthode, en utilisant un chiffon sec.

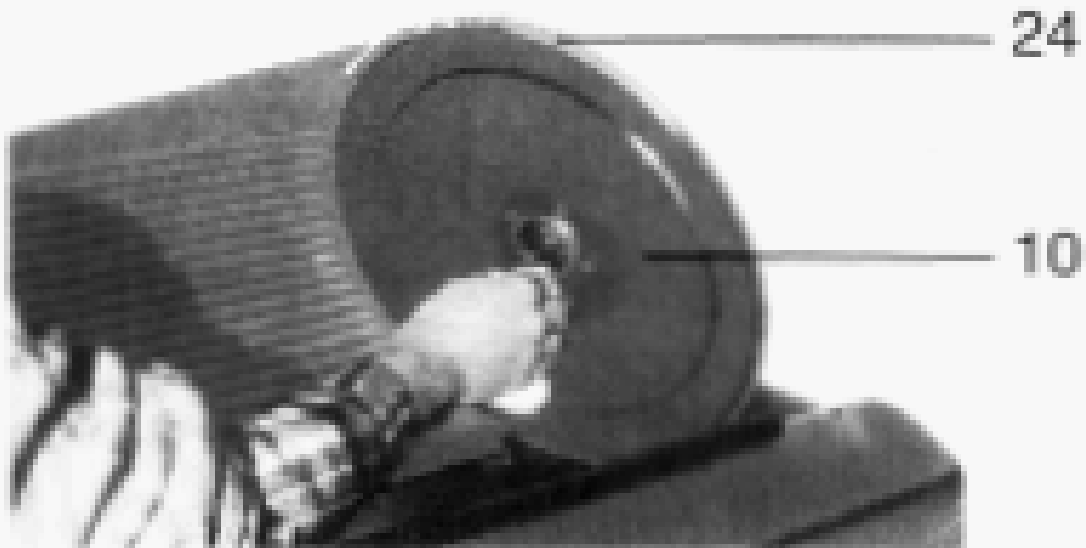
**NETTOYAGE DE LA BAGUE DE
SECURITE**

- a~ Faire passer un chiffon humide entre la lame (10) et la bague de sécurité (24).
- b) Le chiffon pressé contre la partie interne de la bague, faire tourner ensemble à la main la bague et la lame.

ATTENTION Utiliser seulement de l'eau et de la lessive neutre pour laver la machine, de l'eau pour la rincer et des chiffons souples pour l'essuyer.

NETTOYAGE DE L'AFFILOIR

Le nettoyage de l'affiloir doit être accompli en utilisant un chiffon sec, tandis que pour le nettoyage des meules on doit employer seulement de la lessive neutre et la brosse en dotation,



NETTOYAGE DES PARTIES CONTENUES DANS LA BASE

Les pièces placées dans la base ont besoin d'un nettoyage particulier, mais de simples opérations d'entretien: les glissières doivent être graissées régulièrement et de temps en temps on doit enlever les restes de poussière qui se trouvent à fin de course du chariot et près de la plaque de réglage d'épaisseur.

REMONTAGE DE LA MACHINE

Pour assembler de nouveau la machine il faut suivre les opérations accomplies pour la démonter dans l'ordre inverse

ENTRETIEN ORDINAIRE DE LA TRANCHEUSE

Les opérations d'entretien à faire sont les suivantes:

- a) Vérifier l'état de la lame après l'affilage il faut la changer s'il y a une diminution du diamètre de 10 mm (la distance entre la bague de sécurité et la lame doit être de 6 mm au maximum)
- b) Graisser les surfaces de glissement dans la base de la trancheuse (voir "PRODUITS A EMPLOYER POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN")
- c) Vérifier l'état du câble d'alimentation.

Pour les opérations d'entretien suivantes on doit s'adresser aux Centres SIMPLEX:

- a) Remplacement de la lame endommagée
- b) Remplacement de la meule endommagée,

PRODUITS A EMPLOYER POUR LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN

LESSIVES

La machine et ses parties doivent être lavées avec les normales lessives mousseuses pour la vaisselle contenant des anions non ioniens biodégradable à condition que les valeurs suivantes de température et de concentration soient respectées.
Température de travail: supérieure à 32 C Solution d'emploi avec PH = 7/8

GRAISSAGE DES GLISSIERES

Graisser périodiquement les glissières par de IHUILE BLANCHE (VASELINE)

CHAPITRE 10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN ORDINAIRES

ATTENTION!

- 1) Avant d'accomplir toute opération de nettoyage ou d'entretien, il faut:
 - a) Débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.
 - b) Mettre sur la position zéro le pommeau de réglage d'épaisseur c) Emporter le plat porte-charcuterie
- 2) La trancheuse est dotée de mesures de protection électriques et mécaniques tant pour la phase de fonctionnement que pour la phase de nettoyage et entretien. Cependant il y a des RISQUES RESTANTS (CEE 89/352 Point 1.7.2) qu'on n'arrive pas à éliminer complètement et qui sont rappelés dans ce manuel sous l'étiquette "ATTENTION!". Ils concernent le risque de coupure dû à la manipulation de la lame au cours des opérations de nettoyage et d'entretien.

GENERALITES

Cette section traite e' nettoyage et l'entretien ordinaire de la trancheuse, car pendant ces deux opérations il faut respecter les mêmes mesures de sécurité.

On recommande que le personnel préposé soit exercé au maniement de la trancheuse par le Centre "CA" autorisé SIMPLEX et, de préférence, au cours de l'installation de la trancheuse même.

NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE

- NOTES:**
- 1) Le nettoyage de la machine doit être accompli au moins une fois par jour ou plus fréquemment, si nécessaire.
 - 2) La trancheuse a été projetée et réalisée pour d'optimiser les résultats et la rapidité d'exécution du nettoyage, en conciliant de cette façon la qualité (la plus grande hygiène) et le rendement (réduction des coûts)
 - 3) On peut nettoyer à l'eau les parties extérieures des machines
 - 4) Le nettoyage doit être effectuer soigneusement surtout pour toutes les parties de la machine qui entrent en contact avec les produits à couper.
 - 5) La trancheuse est réalisée avec des matériels résistants à l'oxydation et elle est dotée de protections et de scellages de certaines parties fonctionnelles qui la rendent étanche à l'eau; cependant on ne doit pas

laver à l'eau les parties fonctionnelles (électromécaniques) qui se trouvent au-dessous de la base. La même chose est valable pour l'ensemble affûteur

PROCEDE DU NETTOYAGE

- 1) Enlèvement du plat porte-charcuterie (3)
 - a) Avec la poignée (2) de réglage d'épaisseur sur la position zéro, déplacer le bras porte-plat à fin de course du côté de l'Opérateur.
 - b) Pour les trancheuses inclinées, tourner la poignée ou la vis de blocage (8) jusqu'à fin de course ou bien tirer vers soi-même le plat de sorte qu'il se décroche des glissières.
Pour les trancheuses verticales (soit modèle AC soit ASITS), tourner le levier ou la poignée de blocage (8) et dévisser jusqu'à fin de course.
 - c) Enlever ou décrocher le plat porte-charcuterie en faisant attention à ne pas déplacer le bras porte-plat de la position de fin de course.

ATTENTION!

Enlever ou décrocher le plat porte-charcuterie seulement si le bras porte-plat est dans la position de fin de course du côté des boutons: les mesures de sécurité entrent en action seulement dans cet état.

2) Enlèvement du couvre-lame (6)

- a) Dévisser de 4 tours le bouton qui se trouve sous à la lame
- b) Exercer une pression sur le votant (7) vers la lame pour déplacer le couvre-lame (6),
- c) Dévisser complètement en tournant le bouton
- d) Enlever complètement le couvre-lame (6)

3) Enlèvement de la couverture (8):

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