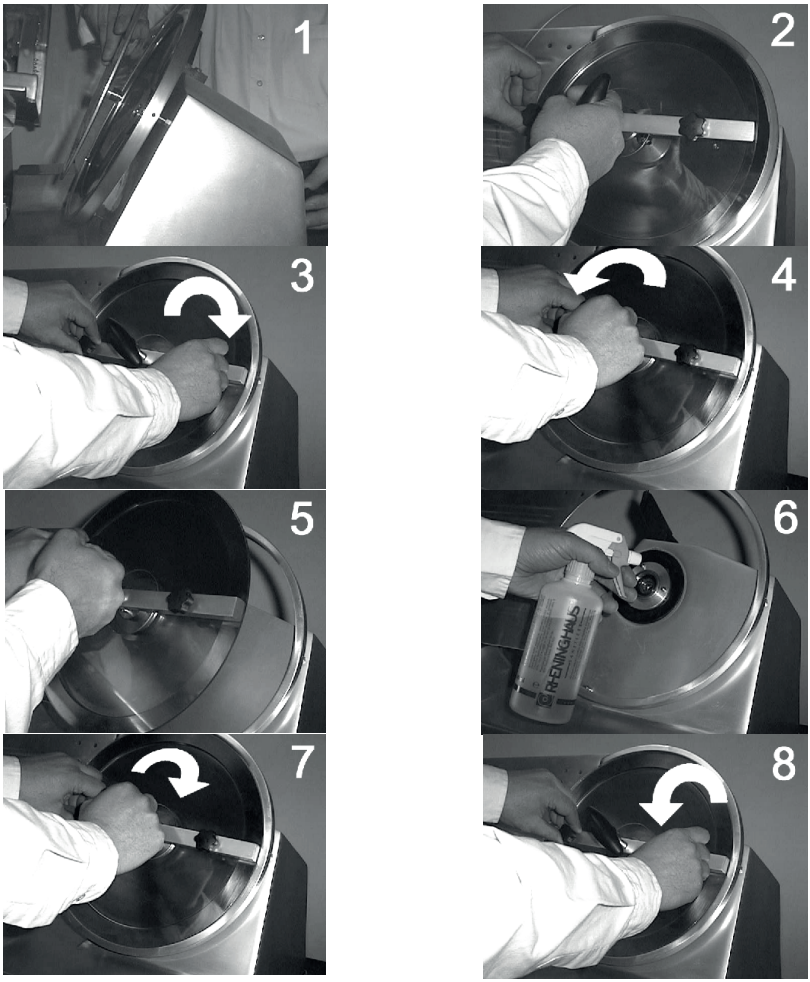
NOTICE D'UTILISATION

TRANCHEUR P300 AMIRAL P300 AMIRAL SBR

ALUMINIUM / BI-TITANE / TITANE

DELCOUPE
148 avenue Chanoine Cartellier
69230 Saint-Genis-Laval
04.72.820.222
04.72.820.333
www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com

OPTION SYSTÈME SBR - EXTRACTION DE LAME RAPIDE ET SÉCURISÉE



1. Dévisser et enlever le couvre-lame.
2. Positionner le SBR en contact avec la lame et insérer l'arbre de l'extracteur dans le trou central de la lame.
3. Visser le deux pommeaux en correspondance des trous sur la lame.
4. Maintenir la barre en aluminium et dévisser en appuyant sur la poignée centrale du SBR.
5. Maintenant il est possible d'enlever la lame.
6. Effectuer le nettoyage du trancheur.
7. Remettre la lame dans son siège et visser à fond en agissant sur la poignée centrale du SBR.
8. Dévisser les deux pommeaux latéraux pour retirer le SBR.

1. INTRODUCTION

Nous vous remercions pour l'achat de votre matériel DELCOUPE. La machine
que vous avez choisie a été construite avec des matériaux de qualité et des techniques de facbrication modernes.
Votre sécurité et celle de vos clients et usagers est très importante : les instructions qui suivent permettent un usage de la machine en toute sécurité.

2. SÉCURITÉ

2.1 MANUEL D'UTILISATION

Tous les opérateurs amenés à employer, installer, entretenir et réparer cette machine doivent avoir les connaissances nécessaires et avoir lu attentivement le manuel d'utilisation.
Il faut éviter tout usage de la machine même occasionnel par des personnes non compétentes ou par des enfants.

2.2 SYMBOLOGIE

= danger en cas de non respect des consignes indiquées

= conseils et informations pour une tilisation optimale de la machine

2.3 PRINCIPALES SOURCE DE DANGER

Danger de coupure : la machine est équipée d'une lame tranchante actionnée par un moteur
Danger électrique : la machine est alimentée par un courant électrique

2.4 BRUIT

Le volomue de la sonore de la machine en fonctionnement est inférieur à 70 dB.

2.5 PLAN DE TRAVAIL

Maintenir un plan de travail propore et en ordre. Ne pas placer d'objets en dessous de l'appareil type chiffons, couteaux ou autres.

2.6 VÊTEMENTS DE TRAVAIL ET PROTECTIONS PERSONNELLES

Utiliser la machine en utilisant des vêtements de travail propres et adaptés aux normes d'hygiène.
Lors du nettoyage et de l'entretien de la machine et notamment de la lame, toujours porter des gants de protection incluant la protection du poignet.

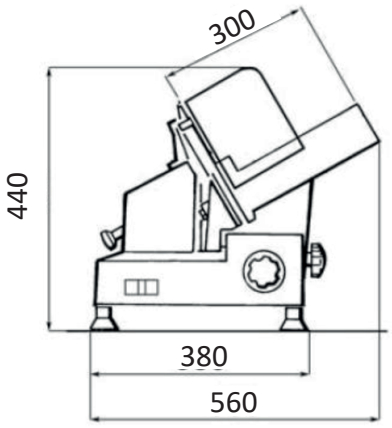
2.7 PRINCIPAUX DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

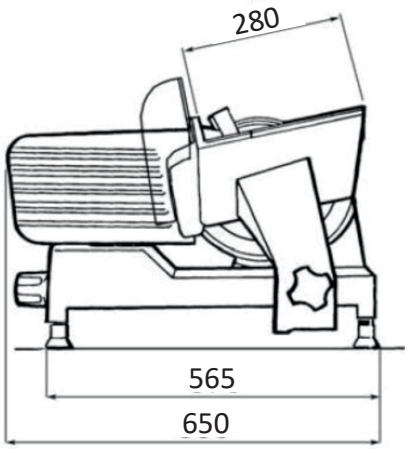
- Couvre-lame : protège le bord de la lame sur toute sa circonférence non engagée dans la découpe.
- Pousse-talon, protection plateau, poignée : limitent le risque de contact avec la lame dans la zone de découpe.
- Installation électrique: toutes les parties sous voltage sont isolées.
- Interrupteur NVR: quand il est actionné il éteint la machine. Il bloque le redémarrage involontaire de la machine après une remise en fonctionnement de l'alimentation électrique après une interruption.

Contrôler quotidiennement avant de commencer le travail, ou après une intervention d'entretien que tous les dispositifs de sécurité fonctionnent correctement.
En cas de danger, arrêter la machine en actionnant l'interrupteur en sens inverse et débrancher la prise d'alimentation.
Vérifier périodiquement l'intégrité du câble d'alimentation.

Il est interdit d'enlever, modifier ou rendre inutilisables les dispositifs de sécurité.

3. DONNÉES TECHNIQUES





4. INSTALLATION

4.1 TRANSPORT

Lors de la réception de la machine, vérifier que l'emballage est intact. Par la suite, l'emballage devra être jeté en respectant les règles de tri sélectif.

Les réclamations en cas de détériorations subies pendant le transport doivent être signalées au transporteur. La machine voyage aux risques et périls de l'acheteur.
Sortir la machine de l'emballage en la saisissant par la base. Le poids de la machine est précisé dans le chapitre "3. Données techniques".

4.2 LIEU D'INSTALLATION

La machine doit être installée sur un plan de travail stable et équilibré, elle ne doit pas être inclinée. Elle doit être à juste hauteur pour une position de travail correcte.
Les dimensions du plan d'appui doivent tenir compte des encombrements indiqués dans le chapitre "3. Données Techniques".
La zone de travail doit être sèche, éloignée de sources de chaleur, et des lieux de passage. Elle doit permettre une utilisation et un nettoyage de la machine sans gène ni encombrement.

4.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

La machine a un câble d'alimentation qui doit être connectée à une prise fixe respectant les normes en vigueur. Il faut s'assurer que le voltage de la prise est le même que celui indiqué sur la plaque d'identification de la machine.
Après avoir vérifié que tout est en ordre, actionner l 'interrupteur pour faire tourner la lame.

5. UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 USAGE PRÉVU

La machine est destinée au tranchage de produits comestibles. Les produits tranchés doivent être de dimensions adaptées aux indications de capacité de coupe du chapitre "3. Données Technique" et de poids tel qu'il ne compromet pas la stabilité de la machine.
La machine n'est pas prévue pour la découpe de produits congelés (sauf avec une lame spécifique «surgelés» en option) ou avec os ou encore des produits trop mous.

5. DÉCOUPAGE

5.2 DÉCOUPAGE

Avant de mettre la machine en fonctionnement, vérifier toujours le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et le nettoyage de la machine.

Avant de charger et décharger un produit sur le plateau, vérifier que la poignée de réglage épaisseur est sur le zéro et que la lame est bien arrêtée.

Déplacer le plateau en début de course, vers l'opérateur. Soulever le pousse-talon et déposer le produit à trancher sur le chariot. Placer le produit en contact avec la butée et bloquer le avec le pousse talon. Tourner la poignée de réglage épaisseur jusqu'à obtenir l'épaisseur voulue. Actionner l'interrupteur pour faire tourner la lame, en saisissant la poignée avec la main droite, faire glisser le plateau d'un mouvement alterné et effectuer le découpage. Recueillir les tranches dans la zone de sortie. Une fois le travail terminé, arrêter la machine en actionnant l'interrupteur et remettre la poignée de réglage sur le zéro.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.1 NETTOYAGE

Débrancher la prise de courant de la machine et vérifier que la poignée de réglage d'épaisseur est sur le zéro, avant de commencer le nettoyage.
Le nettoyage doit être réalisé après chaque utilisation.
Ne pas utiliser de produits abrasifs, toxiques, avec soude ou chlore. Éviter les jets d'eau ou de vapeur à pression. Utiliser un chiffon humide et détersif pour vaisselle avec un PH neutre. Bien rincer les restes de produits nettoyants avant d'utiliser la machine.
Pour effectuer le nettoyage du chariot il faut :
mettre le chariot au début de sa course et tourner la poignée de réglage de l'épaisseur sur la position "zero"
Dévisser le poignée et faire basculer le chariot.
Quand le nettoyage est terminé remettre le chariot dans sa position normal et reserrer la poignée.
Le système de sécurité empêche que le chariot soit renversé quand la poignée de réglage de l'épaisseur n'est pas sur la position "zero".
Pour le nettoyage de la partie centrale de la lame et du disque couvre-lame, démonter le disque en dévissant la poignée du couvre-lame.

6.2 GRAISSAGE

Graisser au moins une fois par mois, la barre de plateau en employant l'huile prévue à cet effet.

6.3 AFFÛTAGE

Procéder à l'affûtage de la lame après avoir vérifié que la machine est arrêtée et après le nettoyage.
Il est nécessaire que la lame soit propre et bien dégraissée.
Tourner la poignée de réglage d'épaisseur en la positionnant sur l'épaisseur 16
Monter l'affûteur contre la butée insérant le pivot dans le trou correspondant puis le fixer en vissant la poignée.
Positionner la poignée de réglage d'épaisseur sur l'épaisseur 12
Actionner l'interrupteur pour commencer l'affûtage pour une durée de 30 secondes.
Compléter l'affûtage en positionnant, pendant à peu près deux secondes, la poignée réglage épaisseur sur l'épaisseur 20
Arrêter la machine, positionner de nouveau la poignée réglage sur l'épaisseur 16, et retirer l'affûteur.
Remettre la poignée de réglage d'épaisseur sur le zéro et nettoyer de nouveau la lame et les zones adjacentes.

DELCOUPE

la préparation par excellence

www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com
04.72.820.222