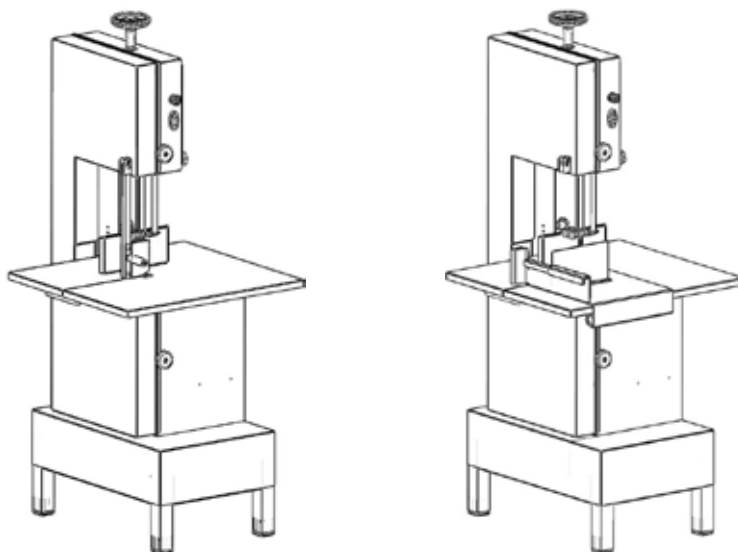




MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN  
**SCIE A OS SUR PIED S246 - S316**



sans l'autorisation de l'auteur. Toute infraction donnera lieu à des poursuites selon les modes et les temps prévus par la Loi.  
Sous réserve de modifications. Tous les noms et les marques mentionnés dans ce manuel sont propriétés de leurs Fabricants respectifs.

### **Consignes pour l'utilisateur**

Les descriptions et les illustrations jointes à la présente documentation sont à considérées comme contractuelles.

L'entreprise se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans engagement d'actualisation de cette publication, les éventuelles modifications de composants, pièces essentielles ou fournitures qu'elle jugera appropriées aux fins de l'amélioration ou pour toute autre exigence.

La reproduction, même partielle, et la divulgation de ce document, par n'importe quel moyen, ne sont pas permises sans l'autorisation de l'auteur. Toute infraction donnera lieu à des poursuites selon les modes et les temps prévus par la Loi.

Sous réserve de modifications. Tous les noms et les marques mentionnés dans ce manuel sont propriétés de leurs Fabricants respectifs.

### **Utilisations NON autorisées**

- Ne pas utiliser la machine sans avoir vérifié l'intégrité des protections et des dispositifs de sécurité correspondants
- Ne pas utiliser la machine avec la lame détériorée
- Ne pas utiliser la machine pour des utilisations différentes de la découpe des viandes, os, poissons.
- Ne pas utiliser la machine sans les EPI indiqués dans ce document
- Ne pas utiliser la machine dans des milieux à risque d'explosion

---

## Sommaire

1. MISES EN GARDE GENERALES .....	3
1.1 Définition d'opérateur .....	3
1.2 Conditions requises de l'opérateur .....	3
1.3 Interdictions pour l'opérateur .....	3
1.4 Obligations de l'opérateur .....	3
1.5 Importance du manuel.....	4
1.6 Références législatives et normatives .....	5
1.7 Données d'identification du fabricant .....	5
1.8 Plaque de marquage CE.....	6
1.9 Assistance technique et entretien.....	6
2. ORGANISATION DU CONTENU .....	7
2.1 Conventions typographiques .....	7
2.2 Qualifications du personnel .....	7
2.3 Panneaux de danger .....	7
2.4 Interdictions Générales .....	8
2.5 Panneaux d'obligation .....	8
3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	9
3.1 Présentation de la machine .....	9
3.2 Caractéristiques principales .....	9
4. TRANSPORT ET POSITIONNEMENT .....	10
4.1 Informations générales .....	10
4.2 Emballage, manutention, déballage et positionnement .....	10
4.3 Raccordement aux sources d'énergie électrique .....	11
5. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION.....	12
5.1 Dispositifs de sécurité.....	12
5.2 Panneau de commande .....	12
5.3 Utilisation .....	13
5.3.1 Réglage du portionneur .....	13
5.3.2 Utilisation du poussoir à viande.....	13
5.3.2 Utilisation du plateau coulissant.....	14
5.3.3 Réglage du guide lame.....	14
5.3.4 Opérations de découpe.....	15

---

---

6. ENTRETIEN.....	16
6.1 Consignes de sécurité pour l'entretien.....	16
6.2 Entretien régulier.....	16
6.2.1 Nettoyage.....	16
6.2.2 Remplacement de la lame.....	17
6.2.3 Alignement de la lame.....	18
6.3 – Registre d'entretien régulier.....	18
6.4 Entretien extraordinaire.....	19
7. MISE HORS SERVICE.....	20
8. SCHEMAS.....	21
8.1 Schéma électrique - monophasé.....	21
8.2 Schéma électrique - triphasé.....	22
9. PIECES DE RECHANGE.....	23
9.1 Modalité de demande.....	23
9.2 Pièces de la machine.....	23
9.2.1 Ensemble poulie conduite.....	24
9.2.2 Ensemble guide lame.....	25
9.2.3 Ensemble racleur.....	25
9.2.4 Ensemble poulie motrice.....	26
9.2.5 Vue en éclaté de la machine.....	27
9.2.6 Tableau des pièces de la machine.....	28

---



## **1. MISES EN GARDE GENERALES**

### **1.1 Définition d'opérateur**

Conformément aux indications de la directive 2006/42/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 mai 2006, Annexe I, Exigence Essentielle de Sécurité 1.1.1, dans de manuel, on entend par opérateur :

*« la ou les personnes chargées d'installer, de faire fonctionner, de régler, d'effectuer la maintenance, de nettoyer, de réparer et de transporter la machine. »*

### **1.2 Conditions requises de l'opérateur**

L'opérateur devra être une personne physiquement intègre, ayant toutes ses facultés mentales, conscient et responsable des risques pouvant se créer en utilisant la machine.

Avant de réaliser une quelconque opération, l'employeur doit procéder à l'information et à la formation adéquates de l'opérateur, comme le prévoit la Directive 89/391/CE.

L'opérateur étant dans des conditions psychophysiques non optimales, ne devra réaliser aucun type d'opération avec la machine.

### **1.3 Interdictions pour l'opérateur**

L'état de santé de l'opérateur chargé de l'utilisation de la machine est très important afin d'éviter tout incident sur le lieu de travail.

Il est fondamental de souligner qu'un opérateur n'étant pas dans de parfaites conditions psychophysiques peut entraîner de sérieux dommages, pour lui-même, des animaux, ou des biens matériels présents à l'intérieur de la zone de travail.

L'opérateur chargé du fonctionnement de la machine ne devra pas prendre de substances pouvant altérer les capacités physiques et mentales, (comme par exemple médicaments, alcools, substances stupéfiantes, etc.).

Si un opérateur devait, pour une raison ou pour une autre, prendre des substances, pendant une certaine période, qui réduiraient ses facultés psychophysiques, ce dernier devra informer immédiatement le responsable de la sécurité de l'établissement (ou du chantier), qui se chargera de sa suspension momentanée de cette fonction.

Toute la procédure de suspension et de réhabilitation devra être suivie par une documentation médicale.

L'opérateur ne doit pas permettre aux personnes étrangères de s'approcher de la machine durant son fonctionnement et doit éviter que les personnes étrangères puissent l'utiliser.

L'utilisation de la machine est conseillée à des opérateurs âgés de plus de 18 ans.

L'opérateur doit porter des vêtements conformes au travail à effectuer sur la machine.

### **1.4 Obligations de l'opérateur**

La Directive 89/391/CE, concernant la mise en œuvre de mesures destinées à promouvoir l'amélioration de la sécurité et de la santé des opérateurs durant le travail, définit les critères fondamentaux qui régulent le comportement des opérateurs pour prévenir les accidents.

En particulier, l'article 13, inséré dans la section III de la Directive, définit les obligations des opérateurs et notamment :

## MISES EN GARDE GENERALES

### SCIE A OS SUR PIED S246 - S316



1. Chaque travailleur a pour obligation de veiller à sa propre sécurité et à sa propre santé, ainsi qu'à celles des autres personnes sur lesquelles peuvent retomber les effets de ses actions ou omissions au travail, conformément à sa formation et aux instructions fournies par l'employeur.

2. Afin de réaliser ces objectifs, les travailleurs doivent, conformément à leur formation et aux instructions fournies par l'employeur, en particulier :

- a) utiliser de manière correcte les machines, les appareils, les outils, les substances dangereuses, les équipements de transport et les autres véhicules ;
- b) utiliser de manière correcte les équipements de protection individuelle mis à leur disposition et, après l'utilisation, de les remettre à leur place ;
- c) ne pas mettre hors-service, changer ou déplacer arbitrairement les dispositifs de sécurité propres aux machines, aux appareils, aux outils, aux circuits et aux bâtiments, et utiliser ces dispositifs de sécurité de manière correcte ;
- d) signaler immédiatement à l'employeur et/ou aux travailleurs ayant une fonction spécifique en matière de protection de la sécurité et de la santé des travailleurs, toute situation de travail qui d'après eux (pour des motifs raisonnables), pouvant représenter un danger grave et immédiat pour la sécurité et la santé, ainsi que tout défaut détecté dans les systèmes de protection ;
- e) contribuer, conformément aux procédures nationales, avec l'employeur et/ou les travailleurs ayant une fonction spécifique en matière de protection de la sécurité et de la santé des travailleurs, à rendre possible, tout le temps nécessaire, la réalisation de toutes les tâches ou l'accomplissement de toutes les obligations imposées par les autorités compétentes pour protéger la sécurité et la santé des travailleurs durant le travail ;
- f) contribuer, conformément aux procédures nationales, avec l'employeur et/ou les travailleurs ayant une fonction spécifique en matière de protection de la sécurité et de la santé des travailleurs, à rendre possible, tout le temps nécessaire, à permettre à l'employeur de garantir que l'environnement et les conditions de travail soient sûrs et sans risques pour la sécurité et la santé à l'intérieur du secteur d'activité.

Conformément aux indications de la section II article 10, l'employeur mettra en place les mesures pour s'assurer que ces directives, et les normes de sécurité correspondantes, soient connues et respectées. L'employeur prend par conséquent les mesures appropriées afin que les travailleurs et/ou leurs représentants dans l'entreprise et/ou dans l'établissement reçoivent, conformément aux législations et/ou procédures nationales, qui peuvent tenir compte en particulier de la dimension de l'entreprise et/ou de l'établissement, toutes les informations nécessaires afin que la sécurité, et la santé de l'opérateur, soient sauvegardées.

#### Par conséquent :

Ce manuel d'utilisation et d'entretien doit être gardé par le responsable dans un lieu facilement accessible, en parfait état de conservation et à entière disposition des personnes en faisant la demande explicite, à condition que le demandeur soit d'une manière ou d'une autre lié au fonctionnement de la machine.

### **1.5 Importance du manuel**

Le manuel d'utilisation et d'entretien fournit des informations concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de la machine appelée :

### **SCIE A OS SUR PIED S246 - S316**

La machine doit être utilisée conformément aux spécifications du manuel : il est par conséquent recommandé de le lire avec attention avant de la mettre en marche, sans rien négliger des indications qu'il contient et en prêtant particulièrement attention aux messages mis en relief. Le respect des consignes et des recommandations qui y figurent garantit une utilisation sûre et des interventions appropriées. En cas de différence entre la description et la machine, l'utilisateur doit informer le constructeur avant la mise en service. Les manuels d'utilisation et d'entretien font partie intégrante de la machine ; il est nécessaire de les conserver en parfait état et en lieu sûr durant toute la durée de vie de la machine.

# MISES EN GARDE GÉNÉRALES

## SCIE A OS SUR PIED S246 - S316



Le non-respect des instructions contenues dans les manuels d'utilisation et d'entretien exempte le constructeur de toute responsabilité. En cas d'incompréhension ou de besoin d'une information non présente dans les pages à venir, il est recommandé de consulter directement le constructeur.

### **1.6 Références législatives et normatives**

Durant la conception de la machine et la rédaction du manuel, les documents officiels suivants ont été utilisés comme référence principale :

- Directive 2006/42/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 mai 2006 relative aux machines et qui modifie la directive 95/16/CE (remaniement)
- Directive 2006/95/CE du Parlement Européen et du Conseil du 12 décembre 2006 concernant le rapprochement des législations des Etats Membres relatives au matériel électrique destiné à être utilisé dans certaines limites de tension
- Directive 2004/108/CE du Parlement Européen et du Conseil du 15 décembre 2004, concernant le rapprochement des législations des Etats Membres relatives à la compatibilité électromagnétique et qui abroge la directive 89/336/CEE
- EN ISO 12100:2010 Sécurité des machines - Principes généraux de conception - Appréciation du risque et réduction du risque
- EN 12268:2010 Machines pour les produits alimentaires – Scies à ruban – Prescriptions relative à la sécurité et à l'hygiène.
- CEI EN 60204-1:2006 Sécurité des machines - Equipement électrique des machines

## MISES EN GARDE GENERALES

### SCIE A OS SUR PIED S246 - S316



#### 1.8 Plaque de marquage CE

L'identification de la machine est possible à travers la plaque métallique appliquée dessus, indiquant de manière indélébile les informations inhérentes au marquage CE :

- Marquage CE
- Nom du constructeur
- Année de construction
- Modèle
- N° de série

Les reproductions de la plaque **MARQUAGE CE** et de la **DECLARATION DE CONFORMITE** correspondante sont respectivement présentes sur la machine et en annexe de ce document.

*Il est interdit de retirer la plaque « MARQUAGE CE » et/ou de la remplacer par d'autres plaques de machines d'un même modèle, présentes dans les services de production. Si pour des raisons accidentelles, la plaque « MARQUAGE CE » était abîmée, détachée du tableau, ou simplement sans le cachet du fabricant, le client a pour obligation d'informer MAP et d'en demander le remplacement.*

#### 1.9 Assistance technique et entretien

L'entretien régulier et extraordinaire doit être effectué conformément aux instructions contenues dans ce manuel. Pour toutes les situations non prévues et pour tout type d'assistance, il est recommandé de contacter directement votre installateur.

Si l'entretien régulier de la machine est effectué de manière non conforme aux instructions fournies, avec des pièces non originales, ou dans tous les cas de manière à compromettre l'intégrité ou à modifier les caractéristiques de la machine, le fabricant se considérera comme exempté de toute responsabilité quant à la sécurité des personnes et au fonctionnement défectueux de la machine.

- Toute intervention de modification non autorisée annule la garantie définie par le contrat.
- En cas de maintenances importantes et complexes, contacter le centre d'assistance.
- Contrôler que les outils à disposition soient adaptés à l'utilisation ; éviter absolument d'utiliser des outils et ustensiles de manière inadaptée.
- Toute modification altérant les caractéristiques de la machine du point de vue de la sécurité et de la prévention des risques, ne peut être effectuée que par le constructeur.

Par conséquent, toute modification ou intervention de maintenance non indiquée dans ce document technique est à considérer comme arbitraire : si les interventions de maintenance nécessaires ne sont pas prévues dans ce manuel d'utilisation et d'entretien, il faut s'adresser au constructeur de la machine.



## 2. ORGANISATION DU CONTENU

### 2.1 Conventions typographiques

Information faisant référence à des procédures ou des pratiques qui, en cas de réalisation incorrecte, peuvent provoquer des lésions, la mort ou des risques à long terme pour la santé des personnes et pour l'environnement.



Information faisant référence à des procédures ou des pratiques qui, en cas de réalisation incorrecte, peuvent provoquer des dommages au produit.



Indications, références, informations sur n'importe quel sujet d'une importance particulière



### 2.2 Qualifications du personnel

Pour mieux définir le champ d'intervention et les qualifications correspondantes du personnel, et pour simplifier la lecture et la compréhension immédiates de ce manuel, la classification suivante a été définie :

**Opérateur** : Personne qualifiée et autorisée, chargée de faire fonctionner la machine avec les protections actives et du chargement et/ou déchargement du matériel à découper



**Agent de maintenance mécanique** : Technicien qualifié et autorisé capable d'installer et d'effectuer l'entretien régulier et/ou extraordinaire de nature exclusivement mécanique.



**Agent de maintenance électrique** : Technicien qualifié et autorisé capable d'installer et d'effectuer l'entretien régulier et/ou extraordinaire de nature exclusivement électrique.



### 2.3 Panneaux de danger

DANGER !

Eviter le contact avec les engrenages et tous les autres organes qui peuvent se mettre en mouvement.



DANGER !

Avant de réaliser une quelconque opération sur le circuit électrique, s'assurer que l'alimentation soit désactivée.



DANGER !

Risque d'écrasement des mains entre les organes mécaniques en mouvement.

#### 2.4 Interdictions Générales

Ne pas retirer les dispositifs et les protections de sécurité ; le retrait temporaire des protections et des dispositifs de sécurité de la machine doit uniquement être effectué aux fins de l'entretien, en prenant des mesures pour limiter le risque qui en découle.



L'accès à la zone de fonctionnement de la machine est interdit à toutes les personnes, à l'exception du seul conducteur.



Ne pas nettoyer ni lubrifier des organes en mouvement.



#### 2.5 Panneaux d'obligation

S'assurer que les protections et les sécurités soient efficaces. Signaler immédiatement les défauts des moyens de protection et de sécurité et toute situation de danger connue.

Il est obligatoire d'utiliser des vêtements de travail.



Il est obligatoire d'utiliser des chaussures de sécurité.



Il est obligatoire de porter un casque.



Il est obligatoire d'utiliser des gants.



Il est obligatoire de protéger l'audition.



**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**  
**SCIE A OS SUR PIED S246 - S316**

**3**

### 3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### 3.1 Présentation de la machine

La **SCIE A OS SUR PIED S246 - S316** est une machine conçue et développée dans le but d'effectuer la découpe de viandes, os et poissons. La machine se compose principalement d'un banc de travail, d'une scie à ruban et d'un poussoir pour le produit à découper.

Pour le fonctionnement du dispositif, un raccordement à l'énergie électrique est nécessaire.

#### 3.2 Caractéristiques principales

La machine se compose de (figure 1 et 1b) :

- 1) Panneau de commande
- 2) Portionneur
- 3) Poussoir à viande
- 4) Lame à ruban
- 5) Plan de découpe
- 6) Poulie motrice
- 7) Poulie conduite
- 8) Guide-lame
- 9) Bac de récupération des déchets
- 10) Plateau coulissant
- 11) Dispositif dernière tranche

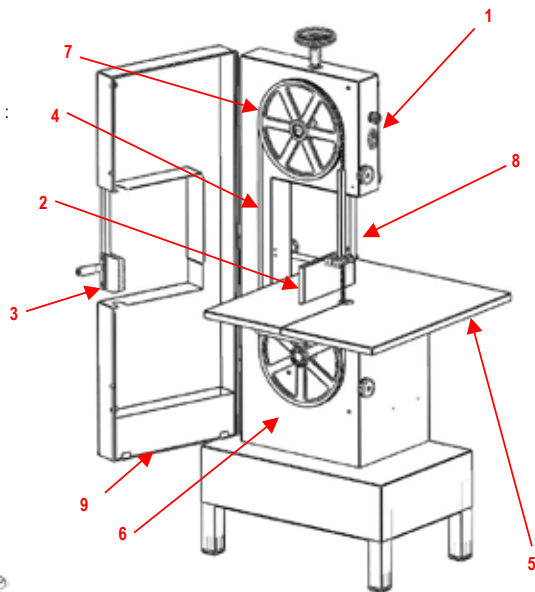


Figure 1

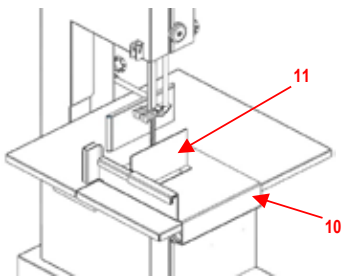


Figure 2b

Modèle	hauteur (mm)	profondeur (mm)	largeur (mm)	hauteur de découpe (mm)	plan de travail (mm)	Poids emballage kg	Moteur 3ph	Moteur 1ph
S246	1700	840	710	320	710x650	120	1,5 kW 6P	1,5 kW 6P
S316	1900	970	850	420	850x800	157	2,2 kW 6P	

## 4. TRANSPORT ET POSITIONNEMENT

### 4.1 Informations générales



Pour la protéger durant le transport, la machine est fermée par des emballages de différents types et fixée sur une palette.

Le transport et le positionnement de la machine doivent être effectués par un personnel expérimenté et qualifié, habilité à l'utilisation du chariot élévateur, selon les indications figurant dans ce chapitre.



Toute la zone concernée par la manutention de la machine, y compris la zone de stationnement du moyen de transport et la zone de positionnement, devra être préalablement identifiée et inspectée afin de détecter la présence d'éventuelles « ZONES DANGEREUSES ».



S'assurer par ailleurs qu'il n'y ait aucune personne exposée durant le levage de la machine et son déplacement.

### 4.2 Emballage, manutention, déballage et positionnement



- La machine est fixée sur une palette en bois et emballée dans une boîte en carton.
- Pour la manutention, insérer les fourches du chariot élévateur jusqu'à ce qu'elles sortent du côté opposé de la caisse. Lever la caisse avec précaution et procéder au transport jusqu'au lieu de positionnement où aura lieu le déballage. Durant toutes les opérations, prêter le maximum d'attention aux parties saillantes, aux obstacles en général et éviter les secousses et les coups secs intempestifs.
- Retirer l'emballage et contrôler l'intégrité de la machine. Eliminer le matériel d'emballage conformément aux normes en vigueur.
- La machine doit être installée et fonctionner dans un lieu couvert, avec un éclairage adéquat, sans poussières, à température contrôlée et avec une présence d'humidité limitée. Placer la machine au sol, sur une surface parfaitement plate et non glissante. Veiller à positionner la machine en maintenant l'espace suffisant autour pour permettre les opérations normales de nettoyage et d'entretien (700 mm minimum).

#### 4.3 Raccordement aux sources d'énergie électrique



Conditions requises de sécurité Energie électrique

Raccorder le dispositif à la ligne électrique en utilisant le câble fourni branché au tableau électrique placé sur le côté principal de la machine.

La protection contre les surintensités pour les circuits qui alimentent les prises générales destinées à l'alimentation de la machine doit être fournie.

- Harmonies : distorsion harmonique due à la somme des harmoniques de la deuxième à la cinquième qui ne dépasse pas 10% de la valeur efficace de la tension totale entre les conducteurs actifs. Une distorsion supplémentaire est admise, pour la somme des harmoniques de la sixième à la trentième, égale à 2 % de la valeur efficace de la tension totale entre conducteurs actifs.
- Coupure de courant : courant d'alimentation coupé pendant une durée non supérieure à 3 ms, à n'importe quel moment du cycle d'alimentation avec plus d'1 s entre deux coupures.
- Creux de tension : creux de tension qui ne dépassent pas 20 % de la tension de crête de l'alimentation pendant plus d'un cycle avec plus d'1 s entre deux creux successifs.

## 5. FONCTIONNEMENT ET UTILISATION

### 5.1 Dispositifs de sécurité

La machine est équipée de (figure 2) :

- Boutons de fermeture avant (A)
- Carter de protection organes internes en mouvement (B)



L'ouverture du carter avec la machine en marche provoque son arrêt immédiat grâce aux détecteurs de fermeture du carter

- Protection lame réglable (C)
- Bouton d'arrêt d'urgence (D)



A chaque début de service, vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité.

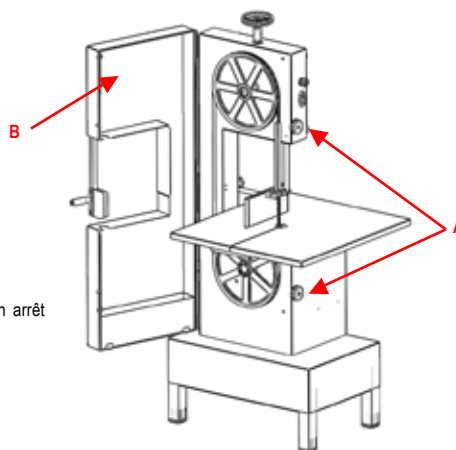


Figure 3

### 5.2 Panneau de commande

D) Bouton coup de poing d'arrêt d'urgence à retenue mécanique. En appuyant sur ce bouton, la machine s'arrête. Après la suppression des conditions ayant provoqué l'arrêt d'urgence, il est possible de rétablir les conditions de fonctionnement normales. Pour réactiver la machine, il est nécessaire de réarmer le bouton d'arrêt d'urgence précédemment enfoncé, en le tournant dans le sens horaire (figure 3)

E) Bouton de démarrage (→), de couleur blanche. Ce bouton permet d'actionner la lame à ruban, et la machine est prête à fonctionner (figure 3)

F) Bouton d'arrêt (○), de couleur noire. Ce bouton permet d'arrêter la lame à ruban (figure 3)

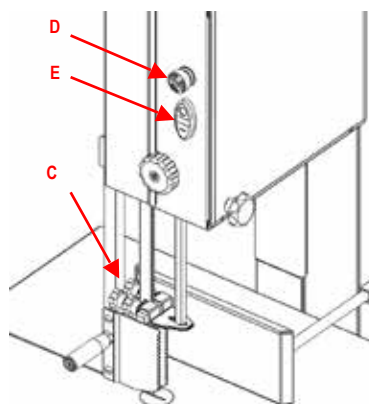


Figure 4

### 5.3 Utilisation

La machine peut être utilisée par un seul opérateur qui, pour travailler de manière adéquate, devra se placer à l'avant (figure 4).

Durant les opérations de découpe, il est interdit de :

- porter des vêtements à manches larges et lâches, des cravates et des foulards, des bracelets et des bagues, des montres
- avoir les cheveux longs et détachés
- couper des morceaux d'une longueur inférieure à 50 mm

Durant les opérations de découpe, il est obligatoire d'utiliser des

- chaussures antidérapantes
- blouses boutonnées
- gants de protection
- équipements EPI adaptés aux normes d'hygiène et de sécurité

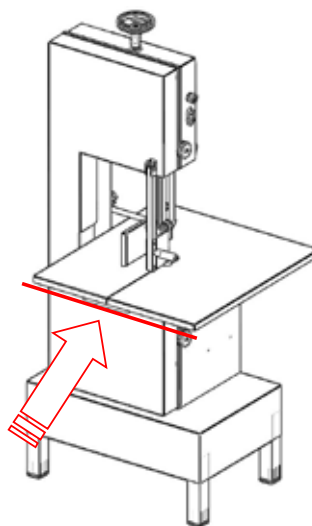


Figure 5

Avant de procéder aux réglages, s'assurer que la machine soit éteinte, que le bouton d'arrêt d'urgence soit enfoncé et que la fiche ait été retirée de la prise de courant

#### 5.3.1 Réglage du portionneur

Si la découpe le requiert, il est possible d'utiliser le portionneur (figure 5).

Le portionneur permet d'effectuer une découpe à épaisseur constante.

Réglage du portionneur

- Tourner le bouton d'arrêt (A) dans le sens antihoraire pour pouvoir faire glisser la tige de réglage (B).
- Définir l'épaisseur souhaitée (C)
- Tourner le bouton de la butée (A) dans le sens horaire pour pouvoir fixer la tige de réglage (B).

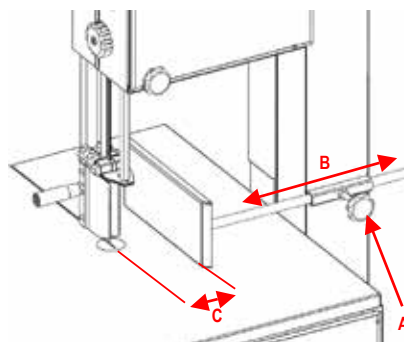


Figure 6

#### 5.3.2 Utilisation du poussoir à viande

Le poussoir à viande est amovible et si la découpe à effectuer le requiert, il est possible, avec la machine arrêtée, de le retirer en le soulevant totalement et l'extrayant vers le haut. Pour réinsérer le poussoir à viande, toujours avec la machine arrêtée et débranchée, procéder aux opérations en partant de la fin et vérifier enfin que le poussoir à viande en position tout en bas couvre entièrement la lame et qu'il soit aligné

### 5.3.2 Utilisation du plateau coulissant

Si la machine est fournie dans la version avec plateau coulissant, elle disposera du plateau coulissant (A) et du dispositif dernière tranche (B). Pour l'utilisation de ces dispositifs, faire avancer le plateau coulissant vers la lame, en poussant exclusivement à l'aide de la poignée prévue à cet effet (C). Concernant le dispositif dernière tranche, il devra, si la découpe le requiert, être positionné sur le plateau coulissant, de la façon illustrée en figure (figure 5b). Ce dispositif permet de couper le produit jusqu'à la dernière tranche.

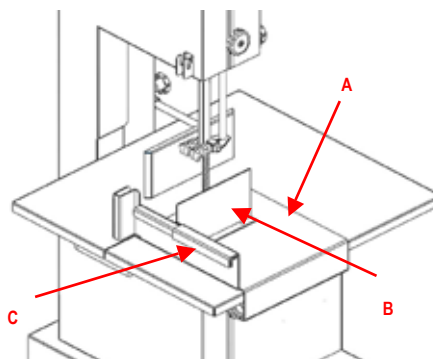


Figure 5b

### 5.3.3 Réglage du guide lame

Régler le guide lame en fonction de l'épaisseur en se rappelant que la hauteur utile de découpe (X) doit être égale à la hauteur de la pièce à découper majorée de 20 mm. (X)

Pour faire glisser le guide lame en hauteur, il faut desserrer le bouton A et veiller à maintenir le guide lame en position, puis le lever ou le baisser jusqu'à l'épaisseur de découpe souhaitée ; le fixer ensuite en serrant le bouton (A).

Le guide lame est doté de deux supports en plastique, nécessaires au centrage de la lame (C). Quand ces supports ne sont plus en contact avec la lame à cause de l'usure, il faut les repositionner pour obtenir de nouveau la condition de contact.

Pour procéder à cette opération, il suffit de desserrer les boutons (B), d'approcher les supports de la lame (C) puis serrer de nouveau les boutons (B).

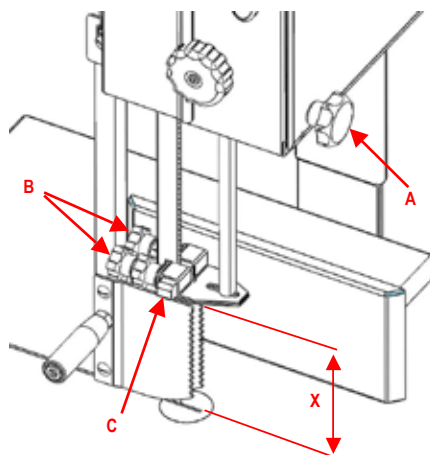


Figure 7



#### 5.3.4 Opérations de découpe

- 1) Lever le poussoir à viande de manière à ce qu'il ne gêne pas le positionnement du produit à travailler sur le plan de travail.
- 2) Charger le produit à couper sur le plan de travail, et le juxtaposer (uniquement si la découpe le requiert) à l'aide du portionneur.
- 3) Baisser le poussoir à viande en le mettant en position utile de travail.



**PERICOLO**

veiller à ne pas mettre la pièce à travailler en contact avec la lame

- 4) Appuyer sur le bouton de démarrage
- 5) Procéder à la découpe du produit en le poussant contre la lame
- 6) A la fin de la découpe, mettre le produit en position frontale par rapport à la lame
- 7) Répéter le cycle en veillant à ne pas encombrer le plan de travail avec les portions déjà coupées. Dans ce cas-là, arrêter la machine pour retirer les portions.



**PERICOLO**

la zone de découpe est à considérer comme dangereuse, même avec la machine arrêtée

## 6. ENTRETIEN

### 6.1 Consignes de sécurité pour l'entretien

Avant d'effectuer une quelconque intervention d'entretien et/ou de nettoyage, couper l'alimentation électrique et arrêter la machine en suivant les procédures indiquées dans le manuel.

L'entretien doit être effectué que par un personnel qualifié.

Ne jamais utiliser d'essence, de solvants ou de liquides inflammables pour le nettoyage des pièces, mais utiliser des nettoyeurs homologués non inflammables et non toxiques.

L'utilisation de la machine devra toujours avoir lieu conformément aux normes de sécurité en vigueur dans chaque pays.

Durant les opérations d'entretien et de nettoyage, il est obligatoire d'utiliser les EPI (équipements de protection individuelle) suivants :

- Masque
- Chaussures antidérapantes
- Gants
- Lunettes
- Vêtements de protection



### 6.2 Entretien régulier

Les opérations d'entretien/remplacement doivent être réalisées par des agents de maintenance expérimentés et dans le respect des lois en vigueur en matière de sécurité sur les lieux de travail.

Avant d'effectuer une quelconque intervention, le personnel doit obligatoirement désactiver l'alimentation du système pour la mettre en condition de « hors service » et se protéger de toute condition pouvant entraîner une réactivation involontaire de l'alimentation.

#### 6.2.1 Nettoyage

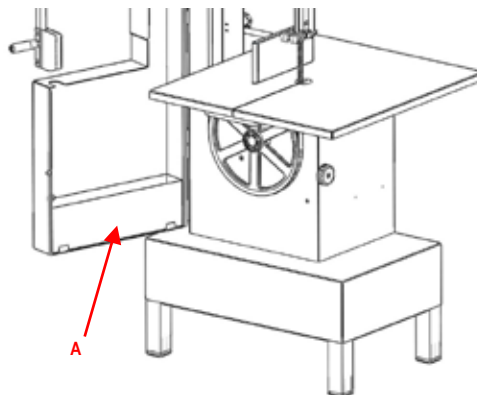


Effectuer le nettoyage complet de la machine à la fin de chaque journée de travail.

Ne pas jeter les résidus dans la nature mais les éliminer conformément à la législation en vigueur.

Procéder comme suit :

- 1) Ouvrir le carter de protection en actionnant les boutons de serrage de sécurité dédiés (par. 5.1)
- 2) Retirer le bac à déchets (A, figura 7) et le vider sans contaminer l'espace environnant
- 3) Retirer la lame de son logement (voir par. 6.2.2.)
- 4) Eliminer tous les résidus alimentaires présents sur la machine et sur le bac à déchets par



**Figure 8**

- soufflage, aspiration ou à l'aide d'une éponge/d'un chiffon imprégné d'eau
- 5) Nettoyer les surfaces de la machine en utilisant un produit compatible à l'usage alimentaire
  - 6) Rincer abondamment en prenant soin d'éliminer tout reste de désinfectant
  - 7) Sécher la machine avec du papier ou des chiffons propres

### 6.2.2 Remplacement de la lame



La procédure suivante relève de la compétence exclusive du personnel technique chargé de l'entretien mécanique.

Procéder comme suit (Figure 8) :

- 1) Nettoyer soigneusement la nouvelle lame avant le montage en éliminant tous les résidus de lubrifiant pour éviter toute contamination du produit à travailler
- 2) Tourner le volant supérieur (A) de manière à faire descendre la poulie conduite et détendre la lame.
- 3) Retirer le guide lame (B) jusqu'à ce que la lame puisse sortir
- 4) Retirer le levier d'arrêt (C) pour pouvoir extraire définitivement la lame
- 5) Remplacer la lame et l'installer de manière parfaitement alignée par rapport aux poulies et répéter les opérations tout juste effectuées mais en partant de la fin
- 6) Tourner le volant supérieur jusqu'à l'obtention de la tension correcte de la lame

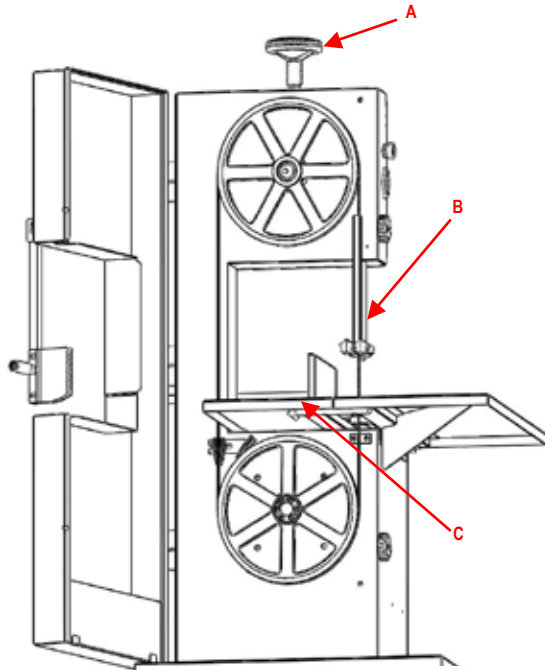


Figure 8

**6.2.3 Alignement de la lame**



La procédure suivante relève de la compétence exclusive du personnel technique chargé de l'entretien mécanique.

Pour éviter la sortie de la lame de la poulie durant le mouvement de la scie, il est nécessaire que le profil arrière de la lame soit parfaitement aligné au profil arrière de la poulie (Figure 9).

Pour procéder au réglage, il faut tourner le volant supérieur (A – figure 8), aligner la lame puis tourner de nouveau le volant supérieur jusqu'à la l'obtention de la tension correcte.

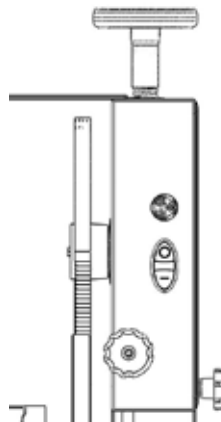


Figure 9

**6.3 – Registre d'entretien régulier**

Date	Entretien effectué	Signature
	<input type="checkbox"/> Contrôle visuel <input type="checkbox"/> Nettoyage <input type="checkbox"/> Remplacement	
	<input type="checkbox"/> Contrôle visuel <input type="checkbox"/> Nettoyage <input type="checkbox"/> Remplacement	
	<input type="checkbox"/> Contrôle visuel <input type="checkbox"/> Nettoyage <input type="checkbox"/> Remplacement	
	<input type="checkbox"/> Contrôle visuel <input type="checkbox"/> Nettoyage <input type="checkbox"/> Remplacement	
	<input type="checkbox"/> Contrôle visuel <input type="checkbox"/> Nettoyage <input type="checkbox"/> Remplacement	
	<input type="checkbox"/> Contrôle visuel <input type="checkbox"/> Nettoyage <input type="checkbox"/> Remplacement	

**ENTRETIEN**  
**SCIE A OS SUR PIED S246 - S316**

---



**6.4 Entretien extraordinaire**

L'entretien extraordinaire concerne des interventions de remplacement de composants qui ne sont pas de consommation et non prévues par l'entretien régulier, consécutifs à des pannes et/ou des anomalies importantes.

Pour les interventions d'entretien extraordinaire, contacter le service d'assistance technique de votre installateur.

## 7. MISE HORS SERVICE



Lorsque la machine a atteint sa fin de vie technique, il est nécessaire d'effectuer la mise hors service de la machine et de ses composants.



### **INFORMAZIONI**

Le constructeur n'assume aucune responsabilité quant aux dommages à des personnes ou à des biens découlant de la réutilisation de pièces de la machine.

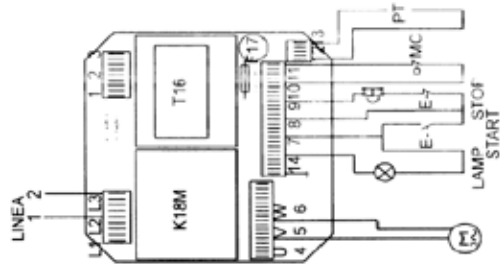
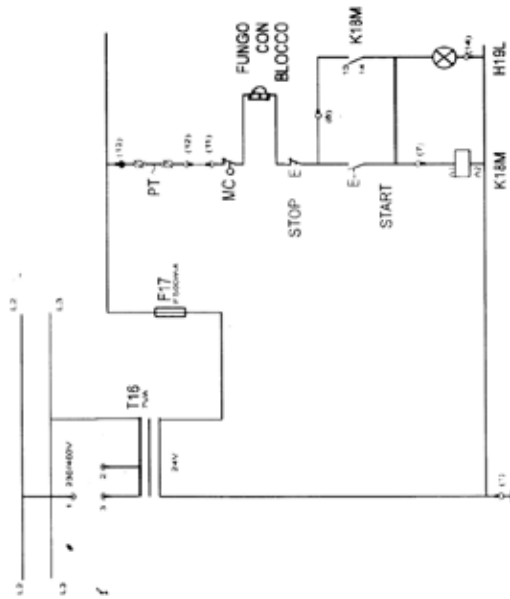
- Métaux.  
Le châssis en acier et les pièces de la machine en métal doivent être recyclés et remis aux centres de récupération et de démolition.
- Pièces électriques.  
Les boîtiers électriques, les câbles, les instruments électriques et les moteurs électriques doivent être recyclés dans des centres de récupération adaptés au tri du cuivre et des pièces en matière synthétique.
- Pièces en plastique.  
Les pièces en plastique et autres pièces en polymère ne sont pas des déchets spéciaux et peuvent être éliminés dans les conteneurs destinés à cette fin.

**SCHEMAS**  
**SCIE A OS SUR PIED S246 - S316**



**8. SCHEMAS**

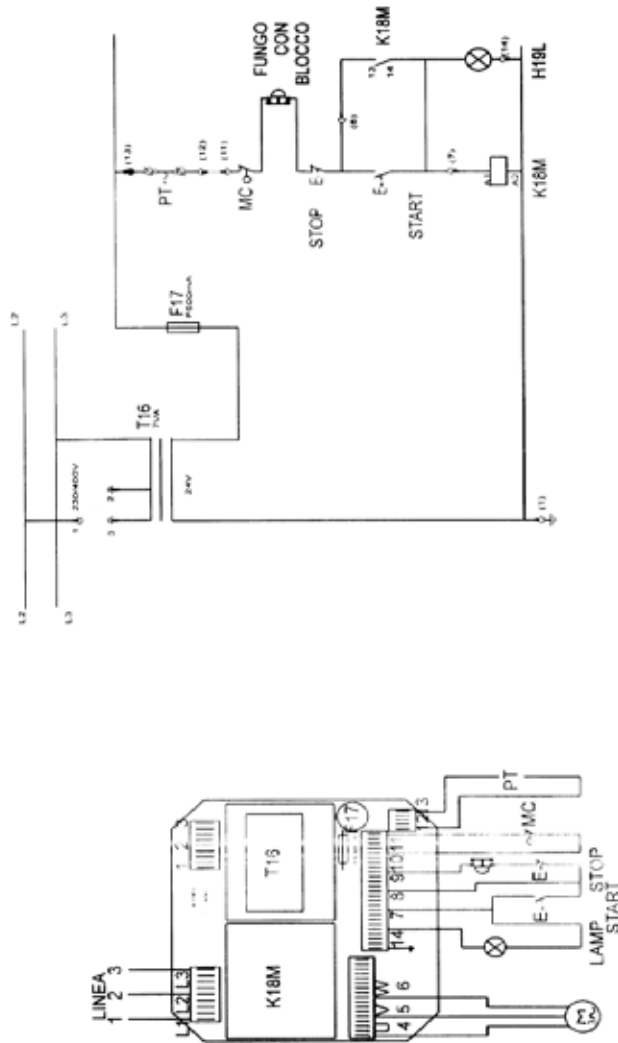
**8.1 Schéma électrique - monophasé**



**SCHEMAS**  
**SCIE A OS SUR PIED S246 - S316**



**8.2 Schéma électrique - triphasé**





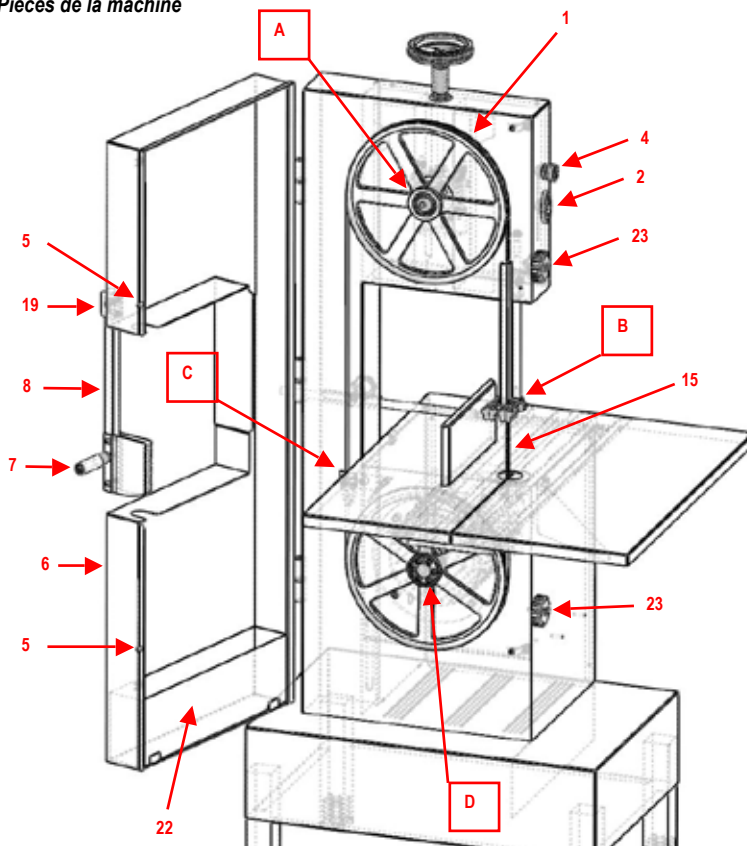
## 9. PIECES DE RECHANGE

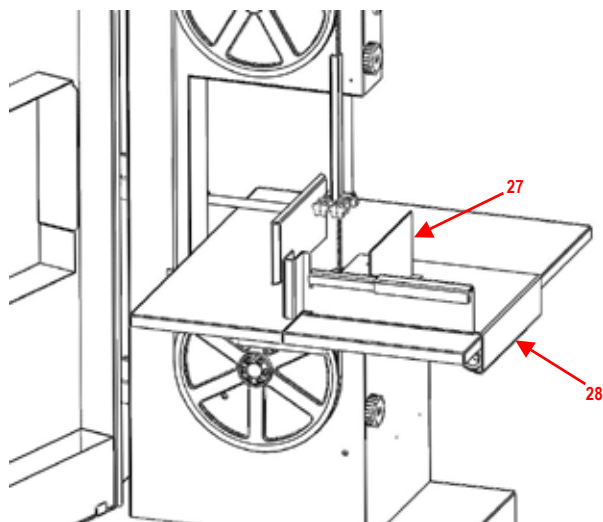
### 9.1 Modalité de demande

Pour toute demande, toujours indiquer :

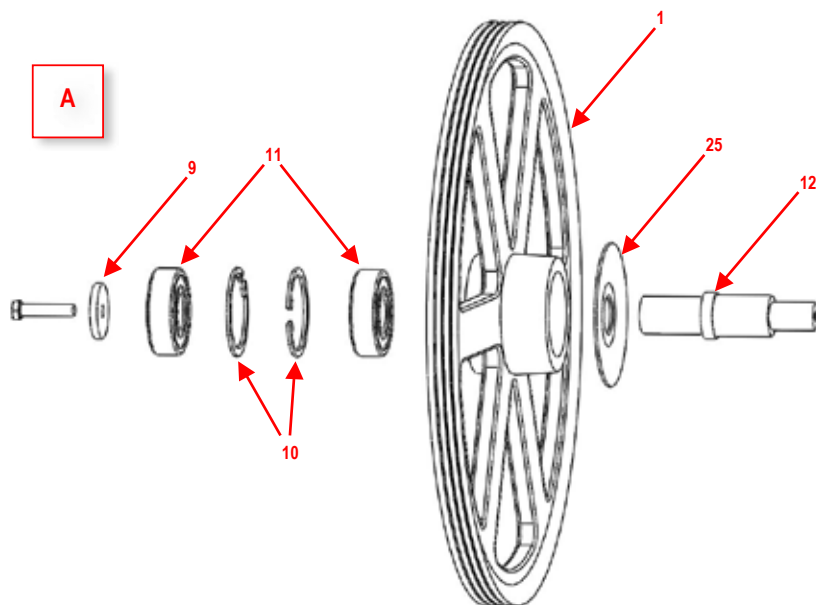
- Numéro de série de la machine
- Numéros de référence de la pièce
- Quantité

### 9.2 Pièces de la machine

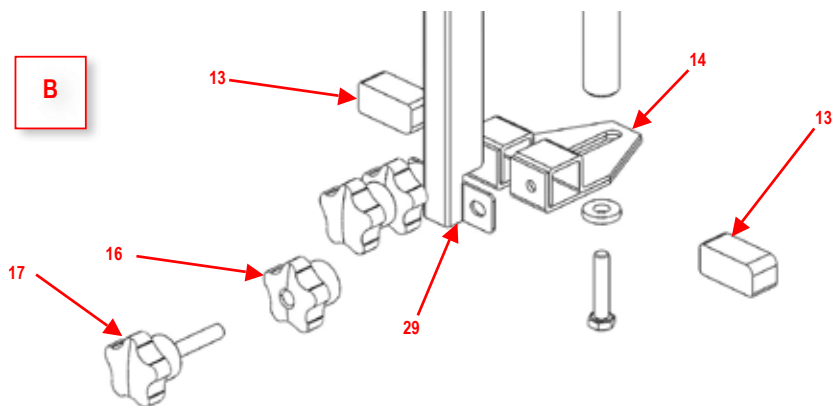




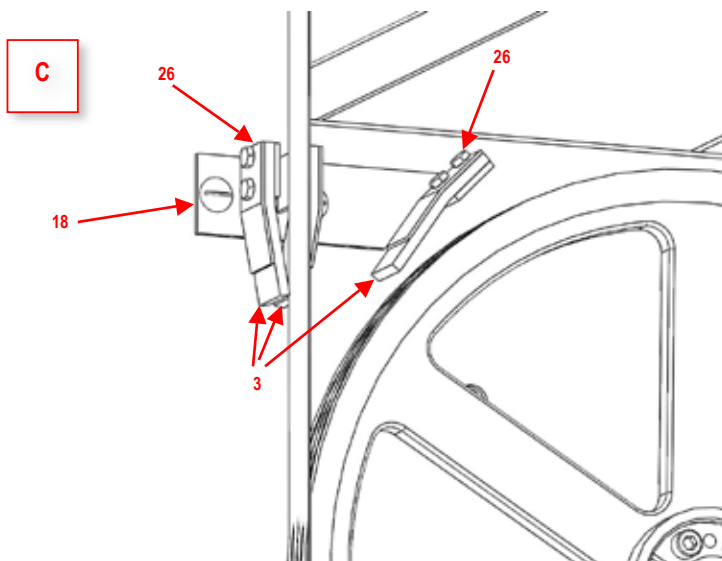
9.2.1 Ensemble poulie conduite



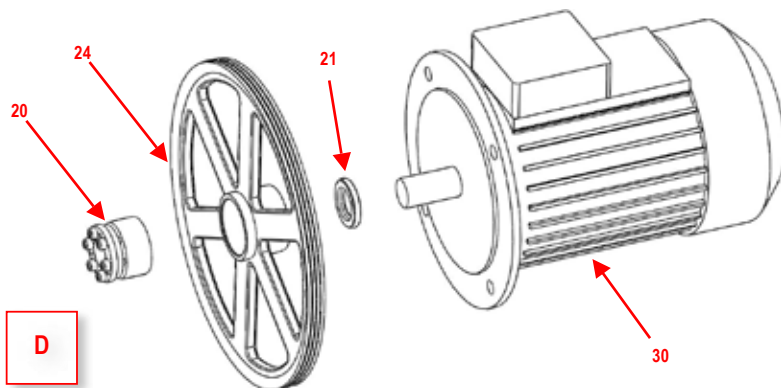
9.2.2 Ensemble guide lame



9.2.3 Ensemble racleur



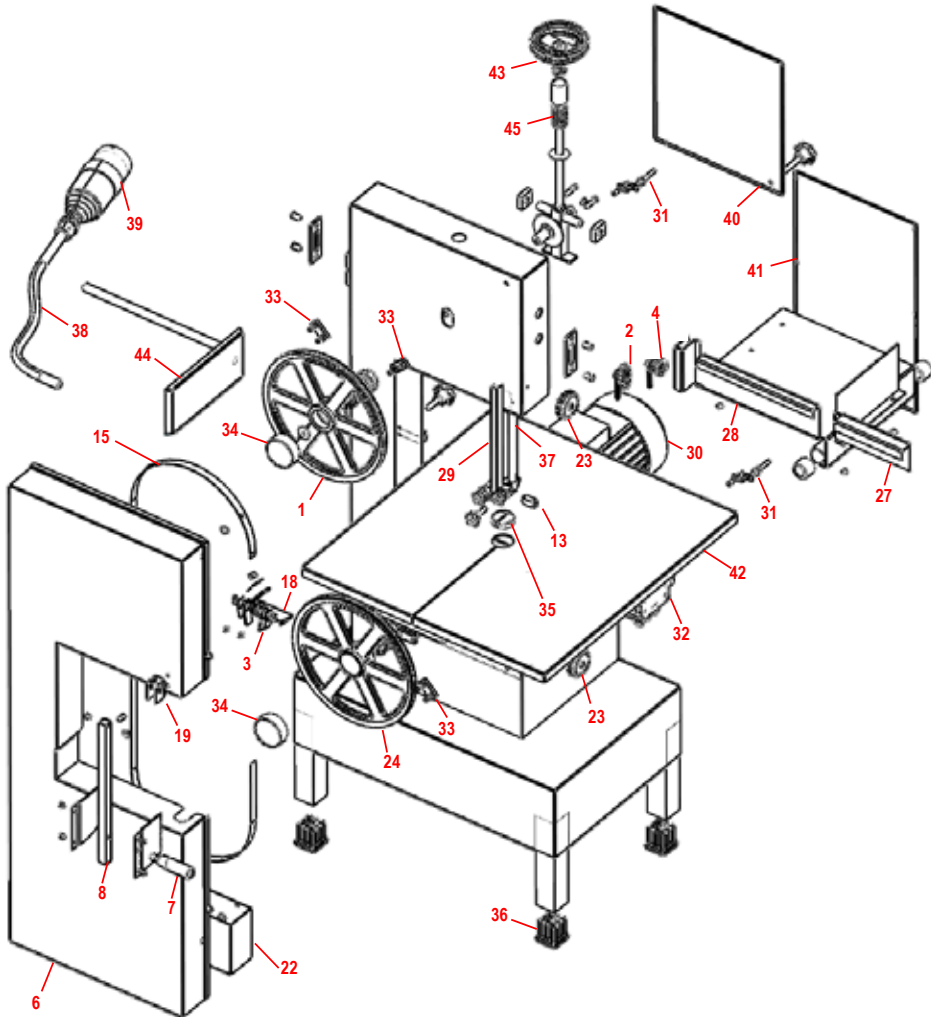
9.2.4 Ensemble poulie motrice



PIECES DE RECHANGE  
SCIE A OS SUR PIED S246 - S316

9

9.2.5 Vue en éclaté de la machine



**PIECES DE RECHANGE**  
**SCIE A OS SUR PIED S246 - S316**



**9.2.6 Tableau des pièces de la machine**

Référence	Description	Qté
1	Poulie conduite	1
2	Bouton marche arrêt	1
3	Racleur	3
4	Bouton coup de poing d'arrêt d'urgence	1
5	Axe de fermeture	2
6	Carter avant	1
7	Bouton poussoir à viande	1
8	Poussoir à viande	1
9	Rondelle	1
10	Seeger	2
11	Roulement	2
12	Arbre poulie	1
13	Pièce nylon	2
14	Fourche guide lame	1
15	Lame	1
16	Bouton femelle de protection	2
17	Bouton mâle de protection	2
18	Support racleurs	1
19	Support Poussoir à Viande	1
20	Frette de serrage	1
21	Pare-huile poulie motrice	1
22	Bac à déchets	1
23	Bouton de fermeture	2

Référence	Description	Qté
24	Poulie motrice	1
25	Entretoise arbre poulie	1
26	Protection racleurs	2
27	Dispositif dernière tranche	1
28	Plateau coulissant	1
29	Protection lame	1
30	Moteur électrique	1
31	Capteur magnétique de sécurité	2
32	Boîtier électrique avec carte	1
33	Supports lame	4
34	Couvercle poulie	2
35	Cylindre guide lame	1
36	Patin encastrable	4
37	Tige réglage hauteur	1
38	Câble	1
39	Fiche	1
40	Carter arrière supérieur	1
41	Carter arrière inférieur	1
42	Plan de travail	1
43	Volant de tension lame	1
44	Plaque réglage épaisseur	1
45	Ressort tension lame	