



ELITE AC

Instructions de service



Version juin 2023



CETTE PAGE EST INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC



1. PREMIÈRES ÉTAPES

Nous vous félicitons d'avoir acheté l'aiguiser AC modèle ELITE.

Lisez ce guide avant de commencer.

Le modèle ELITE AC est un aiguiser professionnel de couteaux et de ciseaux.

Ce manuel vous présente les principales fonctions de l'aiguiser afin d'éviter les risques pour votre santé ou pouvant entraîner une panne ou une usure prématurée de l'appareil.

En cas de doute, veuillez nous contacter ou contacter l'un de nos revendeurs agréés.

***Note informative :** L'utilisation décrite dans le manuel de cette machine à aiguiser peut présenter quelques variations d'utilisation car nos machines sont sujettes à d'éventuelles modifications constructives, en fonction de l'incorporation de progrès technologiques dans nos équipements*



2.SÉCURITÉ

2.1.Normes de sécurité

Observez et appliquez attentivement les règles de sécurité suivantes. Le non-respect de ces règles peut entraîner des blessures corporelles ou endommager la machine elle-même.

L'installation et l'entretien de la machine décrits dans ce manuel ne doivent être effectués que par des opérateurs familiarisés avec son fonctionnement et disposant de connaissances techniques suffisantes.

L'affûteuse ELITE AC a été conçue pour l'affûtage professionnel des lames et des ciseaux, à l'exclusion de tout autre type d'opération.



RISQUE DE HAUTE TENSION



RISQUE D'ACCIDENT



RISQUE DE PROJECTION D'ÉTINCELLES



PORTER DES CHAUSSURES DE SÉCURITÉ



DANGER OUTILS TRANCHANTS



PORTER DES PROTECTIONS AUDITIVES

Ces avertissements ne couvrent pas tous les risques éventuels pouvant résulter d'une utilisation incorrecte de la machine. L'opérateur doit donc procéder avec prudence et respecter les prescriptions.



2.2.Utilisation et conservation du manuel d'instructions

Ce manuel d'instructions doit être lu et compris par toutes les personnes qui entrent en contact avec la machine.

Ce guide est destiné à :

- Indiquer l'utilisation correcte de la machine en fonction du type de travail à effectuer.
- Fournir les instructions nécessaires pour le transport, le réglage et l'entretien de la machine.
- Faciliter la commande de pièces de rechange et d'informations sur les risques.

Limites d'utilisation du manuel : La machine est destinée à un usage professionnel et l'expérience de l'opérateur est donc nécessaire et d'une importance capitale.

Importance et conservation du manuel : Ce manuel doit être considéré comme faisant partie intégrante de la machine et doit donc rester avec la machine jusqu'à la fin de son utilisation.

Informations complémentaires et clarifications :

L'utilisateur, le propriétaire ou la personne chargée de l'entretien peut s'adresser au fabricant pour obtenir des informations supplémentaires sur l'utilisation de la machine et les éventuelles procédures d'entretien et de réparation.

Expiration de la responsabilité :

Le fabricant est considéré comme exonéré de toute responsabilité en cas de :

- Utilisation inappropriée de la machine.
- Utilisation de la machine par des personnes non formées.
- Défauts graves dans l'entretien programmé.
- Interventions ou modifications non autorisées.
- Utilisation de pièces de rechange non originales.



CETTE PAGE EST INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC



2.3.Déclaration de conformité CE pour les machines

Par la présente, la société **Elite Sharpening Machines, SLU**
C/Joan Oró, 27
ES-08635 Sant Esteve Sesrovires

déclare que le produit suivant, sur la base de sa conception et de sa construction ainsi que de la version mise sur le marché par notre société, est conforme aux exigences obligatoires de base en matière de sécurité et de santé de la directive CE.

Cette déclaration devient caduque si des modifications non autorisées sont apportées au produit.

Denominación del producto: ***ELITE modelo AC***

Type de produit : ***Affûteuse professionnel pour couteaux et ciseaux***

No. de série: _____

Compétences **Directive Machines de la CE (2006/42/CE)**

Directives CE: **Directive européenne sur la compatibilité électromagnétique (2014/30/UE)**

Les objectifs de protection de la directive européenne sur la basse tension (2006/95/CE) ont été respectés conformément à l'annexe I, n° 1.5.1 de la directive sur les machines. 2006/42/CE

La documentation technique a été **Sergi Valls Gramunt**

compilée par le représentant **C/Joan Oró, 27**

légal de la documentation : **ES-08635 Sant Esteve Sesrovires**

Date / fabricant - Signature : _____

Coordonnées du signataire : **Sergi Valls Gramunt, gerente**



CETTE PAGE EST INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC

3. DONNÉES TECHNIQUES

Dans le tableau d'information suivant, retrouvez la liste des caractéristiques techniques de l'affûteur décrit dans ce manuel.

CARACTÉRISTIQUES	
Angle de rectification	Réglable de 60° à 50°
Meule de polissage	Dur la deuxième tête, pour un tranchant poli
Tension de connexion	220 1Ph
Dimensions de l'appareil	260 x 300 x 360 mm.
Poids net	12 kg.



4. TRANSPORTS

Il n'y a pas d'exigences particulières pour le transport ou le chargement. Les règles industrielles générales relatives à l'emballage, au chargement et à la protection de la charge s'appliquent.

Lors du transport de la rectifieuse ou des composants et sous-ensembles, il convient de toujours vérifier, avant l'installation de la rectifieuse, que celle-ci n'a pas été endommagée pendant le transport et que tous les composants ne présentent pas de défauts fonctionnels futurs.





5. INSTALLATION

5.1. Positionnement de la machine

Pour installer la machine à affûter ELITE modèle AC comme appareil de table, il est nécessaire de prévoir un lieu d'installation stable en tenant compte du poids et de l'utilisation.

La surface d'installation doit être lisse, horizontale et facile à nettoyer conformément aux règles d'hygiène alimentaire. Avant tout, il doit y avoir des installations permettant d'assurer un fonctionnement sûr de la machine à broyer. Important : le travail doit être effectué dans un local à faible taux d'humidité.



AVERTISSEMENT : La machine ne doit en aucun cas être utilisée par du personnel non qualifié ou non autorisé.

Placez l'appareil dans un endroit sec et à faible humidité atmosphérique.

5.2 Nettoyage après l'installation

Attention au nettoyage.

N'utilisez pas de chiffons en fibres.

Selon l'état de l'aigiseur, un nettoyage avec un chiffon ordinaire suffit. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez des produits de nettoyage compatibles avec les denrées alimentaires.

Ne laissez pas les produits de nettoyage pénétrer à l'intérieur ou dans l'appareil et ne nettoyez jamais l'aigiseur avec de l'eau sous pression.



5.3.Connexion électrique



DANGER HAUTE TENSION !

Cette installation doit être effectuée par un technicien qualifié et vérifiée à l'aide d'un voltmètre avant la mise en marche de la machine.

Ne mettez la rectifieuse en marche qu'après vous être assuré que le branchement électrique est correct et après vous être familiarisé avec le fonctionnement de la machine et vous être informé des risques éventuels qu'elle comporte.

Les étapes suivantes décrivent le démarrage en toute sécurité de la machine.

- Vérifier que la machine n'a pas été endommagée pendant le transport et, le cas échéant, prendre des mesures pour réparer ou remplacer les pièces endommagées.
- Vérifier si le manuel d'instructions est disponible et complet.
- Ne mettez pas la machine en marche avant d'avoir lu le mode d'emploi.
- Vérifier le fonctionnement conformément aux instructions d'utilisation.
- Lors de la remise à l'exploitant, une instruction conforme au mode d'emploi est nécessaire. Elle doit être confirmée par écrit par l'entreprise exploitante.
- Avant la livraison à l'entreprise exploitante, un contrôle de l'équipement portable doit être effectué.

Redémarrage après des travaux d'entretien :

Lors de la remise en service, l'utilisateur ou le personnel de montage et d'entretien doit s'assurer que la rectifieuse peut être remise en service correctement, conformément au mode d'emploi.

Il convient notamment de vérifier la tension de raccordement électrique et le sens de rotation correct des meules.

Elite Sharpening Machines décline toute responsabilité en cas de mauvais branchement qui, outre le dysfonctionnement de l'appareil, peut blesser des personnes, des animaux ou des objets matériels.



6. MISE EN OEUVRE

Le chapitre suivant décrit les étapes de travail essentielles pour l'opérateur en vue d'une mise en marche et d'un arrêt sûrs, du meulage et du polissage.



ATTENTION : En cas de dysfonctionnement ou d'avertissement, informez toujours les personnes responsables de la rectifieuse. Si l'opérateur ou des personnes non autorisées tentent de réparer la machine, cela peut entraîner des blessures pour l'opérateur ou un tiers.

6.1 Travail d'affûtage et de polissage

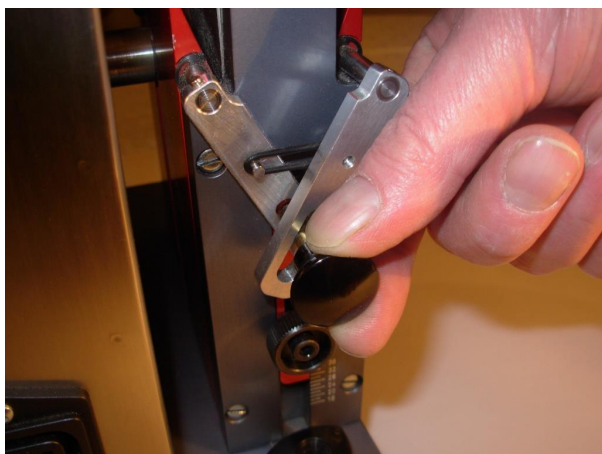
6.1.1 Affûtage

Nettoyer le couteau avant l'affûtage - nettoyer et désinfecter après l'affûtage !

Veillez à ce que la hauteur de travail soit idéale.

Processus d'affûtage :

- Réglez l'angle d'affûtage souhaité.





- Placez votre couteau le plus près possible de la poignée sur le guidage de couteau (guidage de couteau est magnétique).



- Alignez la lame à l'horizontal.
- En appliquant une légère pression, appuyez la lame vers le bas et tirez simultanément la lame le long du disque d'affûtage.



- Amenez la poignée vers le haut pour donner au couteau la forme souhaitée.
- Eloignez horizontalement la pointe du couteau du disque d'affûtage. Veillez à ce que la pointe du couteau n'appuie pas vers le bas.
- Répétez ces mêmes opérations d'affûtage à gauche et à droite jusqu'à ce que le couteau soit aiguisé et vous pouvez sentir une bavure. Affûtez les deux côtés pareillement.



6.1.2 Polissage

Avant la première utilisation, appliquez un peu de pâte d'affûtage sur le disque de polissage. En fonction du besoin, répétez de temps à autre l'application de pâte d'affûtage (après 5 – 10 couteaux).

VORSICHT: Toujours placez la lame en **direction de la flèche.**



- Polissez la lame horizontalement dans le centre de la zone de polissage. Effectuer seulement un polissage fin de la lame. **La structure d'affûtage doit subsister.**

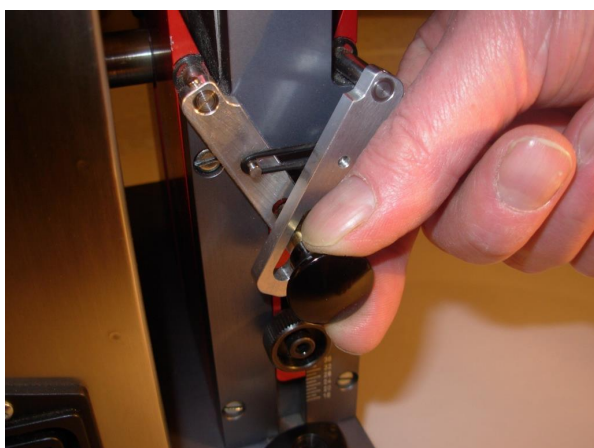


6.1.3 Réglage de la position d'angle d'affûtage

- Desserrez la vis sur l'échelle d'angle.



- Réglez l'angle souhaité.



- Desserrez la vis sur l'échelle d'angle.

VORSICHT:

Utiliser seulement le disque de polissage et la pâte d'affûtage d'origine, autrement, la qualité n'est plus assurée.

Ne pas appuyer le couteau trop fortement sur le disque d'affûtage. Si la pression sur le disque d'affûtage est trop importante, le couteau risque d'être détremé.

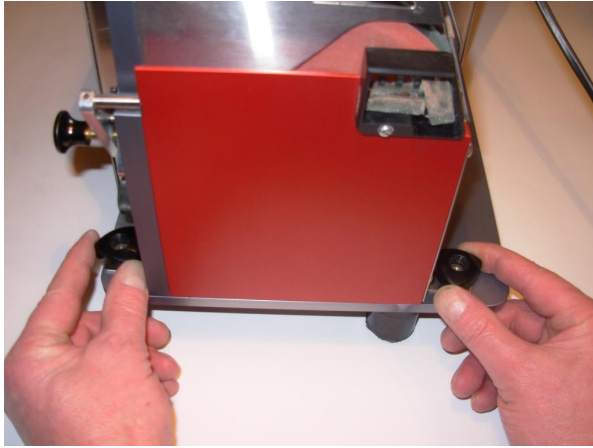
Ne pas mettre les mains dans le disque d'affûtage ou de polissage en rotation.

Nettoyage: Vaporiser avec un spray d'huile (huile fine à faible viscosité) et frotter avec un chiffon. Ne pas utiliser de savon et ne pas asperger d'eau.

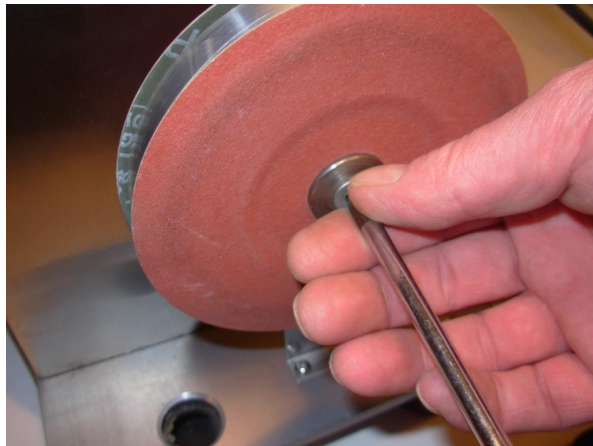
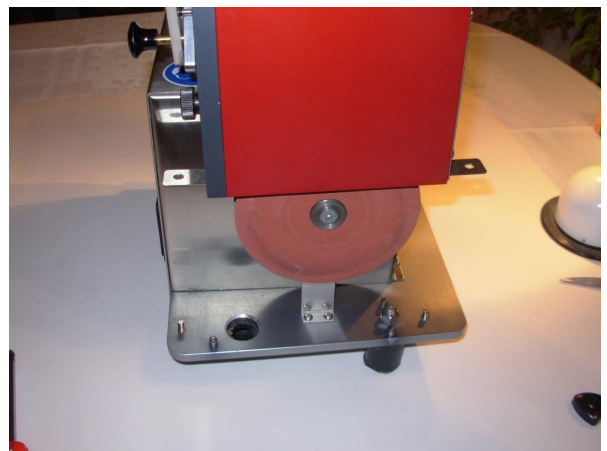


6.1.4 Remplacement des disques d'affûtage

1. Débranchez la fiche secteur.
2. Dévissez les deux vis à trois pans.



3. Tirez le guidage de couteau complet vers le haut.
4. Desserrez la vis et la retirez.
5. Démontez complètement le disque d'affûtage et remplacez le disque.



6. Placez le nouveau disque d'affûtage sur l'arbre et resserrez la vis.





7. Nettoyez la surface d'appui du guidage de couteau (élimination de la poussière).
8. Montez le guidage de couteau.
9. Fixez le guidage de couteau à l'aide des deux vis à trois pans.

6.1.5 Remplacement du disque de polissage



1. Dévissez les trois vis.
2. Tirez le capot vers le haut.
3. Remplacez le disque de polissage. **Attention, filetage gauche !**
4. Montez le capot du haut vers le bas et le resserrez à l'aide des trois vis.



7. INSTRUCTIONS DE SERVICE

Veillez noter que:

- La machine ne doit être utilisée que pour les couteaux de cuisine à viande, etc., sans rainures. Ne pas aiguiser les scies, les couteaux avec rainures, etc.
- N'utilisez que le disque et la pâte à polir d'origine, sinon la qualité n'est plus garantie.
- N'exercez pas une pression trop forte lorsque vous enfoncez le couteau dans la meule. Si une pression trop forte est exercée sur la meule, le couteau risque de brûler et de perdre ses propriétés de composition.
- Ne pas toucher la meule ou le disque de polissage lorsqu'ils sont en rotation.

7.1 Comportement en cas de perturbations



GEFAHR: Un risque pour l'opérateur en cas de perturbation ne se présente que lorsqu'il se comporte contrairement aux instructions de service et au manuel d'instructions, comme par ex. lorsqu'il intervient de manière inadmissible ou qu'il essaie d'éliminer lui-même une perturbation.



8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage et l'entretien de l'appareil, arrêter d'abord l'appareil avec l'interrupteur MARCHE/ARRET et retirer la fiche secteur. Utiliser seulement des substances et matières à compatibilité alimentaire comme produits de nettoyage et d'entretien.



NOTE:

- Pendant l'instruction de l'opérateur dans le fonctionnement de l'affûteuse à couteaux, l'entretien journalier et la maintenance doivent être également traités.
- Préparer les détergents et produits de nettoyage correspondants.
- Vaporiser avec un spray d'huile (huile fine à faible viscosité) et frotter avec un chiffon propre. Ne pas utiliser du savon.
- La couverture du carter peut être dévissée pour le nettoyage de l'affûteuse.
- Un aspirateur peut être raccordé directement à l'affûteuse à couteaux à la tubulure prévue à cet effet.

Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau !