

PROCÉDURE D'UTILISATION, D'ENTRETIEN DE LA TRANCHEUSE

Avant l'utilisation :

- S'assurer que support sur lequel la trancheuse est déposée est solide et stable pendant l'utilisation, et est placé hors d'une zone de circulation et dans un endroit bien éclairé
- S'assurer que le fil électrique de l'appareil est en bon état et est placé hors d'une zone de circulation
- S'assurer que le dispositif de protection autour de la lame est présent, que la poignée est présente et que le poussoir a un ressort bien tendu
- Vérifier le fonctionnement conforme du bouton d'arrêt d'urgence de l'appareil avant chaque utilisation (faire fonctionner l'appareil pour faire un test quand tous les dispositifs sont vérifiés et l'arrêter après 5 secondes)
- S'assurer d'utiliser l'appareil en adoptant de bonnes postures de travail, sinon procéder aux réajustements qui s'imposent
- Porter les EPI (équipements de protection individuelle) à savoir : gants de boucher ou en Kevlar, filets, uniformes, tabliers, lunettes, chaussures de sécurité

Pendant l'utilisation :

- Régler le trancheur pour l'épaisseur voulue
- Utiliser le protège doigt installé à l'avant du trancheur pour faire le mouvement de va et vient
- Utiliser le poussoir pour approcher l'aliment à trancher du couteau rotatif lors de la coupe et pousser le chariot avec la poignée prévue à cette fin.

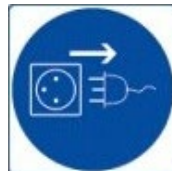
Après l'utilisation :

- Débrancher l'appareil après chaque utilisation

Nettoyage :

Seuls les travailleurs autorisés et formés à cette fin peuvent procéder au nettoyage de l'équipement. Avant de le nettoyer, s'assurer que l'équipement est hors tension, que sa fiche d'alimentation électrique est débranchée et cadenassée.

- S'assurer que la manivelle de mise à niveau (pour épaisseur de viande) est à zéro avant de le nettoyer pour éviter tout risque de blessures et de coupures
- Nettoyer le trancheur en portant des gants de boucher ou en Kevlar, uniformes, tabliers, filets, chaussures de sécurité, lunettes de sécurité en prenant soin de bien démonter le plateau ainsi que l'unité de coupe et nettoyer chaque partie minutieusement
- Laver à l'eau courante avec du savon à vaisselle et ensuite assainir avec du désinfectant en faisant attention à la lame
- Après le nettoyage, toujours recouvrir l'appareil (dispositif de protection) pour éviter tout contact ou accès facile quand l'appareil n'est pas utilisé.



DEBRANCHER
LA PRISE
D'ALIMENTATION
AVANT INTERVENTION

**Protection
obligatoire
des pieds**

**Protection
obligatoire
des mains**

**Protection
obligatoire
des cheveux**

**Vigilance
obligatoire**