

Sommaire

Présentation	1	Maintenance	6
Installation	1	Conformité à la réglementation	7
Utilisation, sécurité	3	Nomenclature - Vue éclatée	A
Nettoyage, hygiène	4	Schémas électriques	C
Incidents de fonctionnement	5		

Présentation

1.1 DESCRIPTION

• L'éplucheuse inclinée de 25Kg est utilisée en légumerie (restaurants, collectivités, petites industries) pour éplucher les pommes de terre, carottes, navets, salsifis, céleris...



A Coffret électrique arrière

B Couvercle transparent articulé

C Rail support commande

D Cylindre inox

E Table inclinée inox

F Patins réglables

G Bac récupérateur

H Panier-filtre amovible

I Goulotte d'évacuation des légumes

J Porte et poignée articulées

K Arrivée d'eau.

Installation



ATTENTION !!

Stockage de la machine : -25°C à +50°C

Température ambiante pour le fonctionnement : +4°C à +40°C

Cette machine est à usage professionnel et doit être utilisée par un personnel formé à son utilisation ainsi qu'à son nettoyage et entretien en terme de fiabilité et sécurité.

Utiliser la machine dans un local suffisamment éclairé (Voir norme technique applicable dans le pays d'utilisation. En Europe, se référer à la norme EN 12464-1)

Lors de la manipulation de la machine, toujours s'assurer que les points de préhension ne sont pas des parties mobiles ; risque de chute et de blessures sur les membres inférieurs.

La machine n'est pas conçue pour fonctionner en atmosphère explosive.

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif)

- Poids brut emballé : 112 Kg

- Poids net équipé : 90 Kg

- Dimensions emballage (LxlxH) : 930x600x1580 mm

- Dimensions hors tout : 880x565x1425 mm

2.2 EMPLACEMENT

• Cette éplucheuse nécessite :

- Un raccordement au réseau d'eau froide (voir § 2.3).
- Une évacuation suffisante vers le tout à l'égoût (voir § 2.4).
- Une alimentation électrique (voir § 2.5).

• Manutention - Transport

La machine emballée est prévue pour être soulevée à l'aide d'un chariot élévateur. En cas de manutention manuelle de la machine seule, prévoir deux personnes.

• Cette éplucheuse se monte obligatoirement sur sa table inclinée.

- Prévoir un espace suffisant au dessus de la machine pour ouvrir le couvercle, et devant la table pour sortir le panier-filtre.

- Si besoin, caler et mettre de niveau le piètement en dévissant la vis de fixation des patins (clé à tube de 13).

- Ajuster le patin, puis bloquer en position.

- Vérifier la bonne stabilité de la machine.

- Il est conseillé de sceller la table pour éviter tout risque de basculement en charge en contre-perçant les trous de fixation des patins (vis ø8 maxi x40 et chevilles non fournies).

2.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU D'EAU

- Cette épilucheuse se contente de la pression du réseau et d'un débit d'eau réduit (environ 7 litres par minute).
- Conformément aux règlements sanitaires, l'arrivée d'eau avec son robinet d'arrêt est situé au dessus du niveau de débordement, à une distance normalisée (dispositif de surverse).



Nota : Par précaution, on peut prévoir un robinet d'arrêt fixé au mur.

- Raccorder au réseau d'eau à l'aide d'un tuyau souple armé \varnothing 15 mm, résistant à la pression du réseau d'alimentation en eau, d'une longueur suffisante.
- Fixer soigneusement le tuyau avec 2 colliers de serrage.

Nota : Une électrovanne peut être livrée en option (nous consulter).



2.4 EVACUATION DES EAUX USÉES ET SÉPARATION DES DÉCHETS

- La séparation des déchets est nécessaire compte tenu de leur importance (particules d'épluchures, fécule, mousses, terre...).
- Certaines installations disposent de bacs de décantation à fécule où l'on peut se raccorder directement. Pour les autres installations, cette épilucheuse est livrée en standard sur table-filtre afin d'éviter les engorgements et les mauvaises odeurs.
- Pour raccorder la machine à l'égoût, fixer sous le bac récupérateur des eaux usées, la durite (\varnothing intérieur 50 mm) avec son collier (orientation possible sur 360°).

• Conseils :

Pour évacuer correctement les eaux usées, éviter :

- Les chutes verticales qui débouchent sur un regard (production de mousses).
- Les coudes brusques.
- Les tuyaux aplatis, déformés ou rétrécis.
- Les contre-pentes ou pentes trop faibles.

2.5 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



ATTENTION !!

Le raccordement électrique doit être fait dans les règles de l'art, par une personne qualifiée et habilitée (voir normes et réglementations en vigueur dans le pays d'installation).

L'utilisation éventuelle d'un adaptateur de prise de courant exige la vérification que les caractéristiques électriques de celle-ci ne soient pas inférieures à celle de la machine.

Ne pas utiliser de prise multiple.

L'alimentation de la machine en courant alternatif doit satisfaire les conditions suivantes ;

- Variations maxi de tension : $\pm 5\%$
- Variations maxi de fréquence : $\pm 1\%$ de manière continue, $\pm 2\%$ sur des périodes courtes

ATTENTION : l'installation électrique doit être conforme (conception, réalisation et maintenance) aux dispositions législatives et normatives du pays d'utilisation.

- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.
- L'alimentation électrique de la machine doit être protégée des surintensités (des courts-circuits et des surcharges) en utilisant des fusibles ou des relais thermiques correctement dimensionnés, par rapport au lieu d'installation et aux caractéristiques de la machine.

ATTENTION : Pour la protection contre le contact indirect (suivant le type d'alimentation prévue et la connexion des masses au circuit équipotentiel de protection) faire référence au point 6.3.3 de l'EN 60204-1 (IEC 60204-1) avec l'utilisation de dispositifs de protection pour la coupure automatique de l'alimentation dans le cas de défaut d'isolation en schéma TN ou TT, ou pour le système IT, l'utilisation d'un contrôleur permanent d'isolement ou de différentiels pour la coupure automatique. Pour cette protection, les prescriptions de la IEC 60364-4-41, 413.1 doivent s'appliquer.

Par exemple : dans un système TT, il faut installer en amont de l'alimentation un disjoncteur différentiel avec courant de coupure adapté (par exemple 30 mA) à installation de mise à la terre de l'endroit où est prévue l'installation de la machine.

ATTENTION : Le non respect de ces consignes expose le client à des risques de défaillance de la machine et/ou des accidents dus à des contacts directs ou indirects.

- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.
- L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 16A par phase.(voir tableau)
- La prise de courant doit être installée dans un endroit accessible de façon à faciliter le débranchement de la machine avant toute intervention.

• **Caractéristiques moteur :** 2.5a

B Nombre de phases (1 monophasé - 3 triphasé).

C Tension nominale en Volt (valeur, plage ou commutation).

D Fréquence (Hertz).

E Puissance nominale (Watt).

F Intensité nominale (Ampères).

G Calibre du fusible de protection de la ligne électrique (Ampères).

H Consommation électrique indicative (KWatt-heure).

1) Moteur triphasé bi-tension

- Prévoir une prise de courant murale normalisée 3 phases + terre calibre 20 A, et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation.



Mise à la terre obligatoire, par fil vert/jaune.

- Vérifier le sens de rotation du plateau monté dans la machine
- Appuyer sur le bouton MARCHE (voir § 3.1).
- Contrôler visuellement le sens de rotation du plateau à travers le couvercle transparent. Celui-ci doit tourner dans le sens anti-horaire ⚙️ (voir flèche sur le moyeu du plateau ou sur le haut du cylindre à droite).
- Si le sens de rotation est inversé, permuter 2 fils de phase sur la prise de courant.
- Le branchement est effectué au départ en tension supérieure.
- ⚡ (ex : 400 V). Pour alimenter en tension inférieure
- ⚡ (ex : 230 V), procéder comme suit :
- Débrancher la machine.
- Consulter le schéma électrique au §6.6.
- Enlever le plateau.
- Retourner ou coucher la machine.
- Retirer le piètement en dévissant les 4 vis extérieures.
- Permuter les barettes de la plaque à borne.
- Changer le fil de la platine intégrée en déplaçant la cosse de la borne de raccordement marquée en tension supérieure P2 (400V) sur celle marquée en tension inférieure P1 (230V).
- Remonter le piètement.
- Contrôler le sens de rotation anti-horaire ⚙️ .

 **Mise à la terre obligatoire.**

2) Alimentation 230V pour commande externe

La machine est équipée d'une alimentation 230 volt alternatif courant 2 Ampères maxi commandée par le boîtier de commande pour le raccordement éventuel d'une électrovanne.

Utilisation, sécurité

 **ATTENTION !!**

Nettoyer correctement la machine avant la première utilisation

Cette machine est à usage professionnel et doit être utilisée par un personnel formé à son utilisation ainsi qu'à son nettoyage et entretien en terme de fiabilité et sécurité.

Utiliser la machine dans un local suffisamment éclairé (Voir norme technique applicable dans le pays d'utilisation. En Europe, se référer à la norme EN 12464-1)

Lors de la manipulation de la machine, toujours s'assurer que les points de préhension ne sont pas des parties mobiles ; risque de chute et de blessures sur les membres inférieurs.

La fermeture incontrôlée du couvercle présente un risque d'écrasement des doigts 

Il est formellement interdit de neutraliser ou de modifier les systèmes de sécurité : Risques de blessures irréversibles!!!!

Vérifier le bon fonctionnement de ces sécurités avant chaque utilisation (voir paragraphe 3.1)

Ne jamais introduire la main, dans l'appareil en fonctionnement.

Pour des raisons d'hygiène et sécurité, toujours utiliser une coiffe, résistante, lavable ou jetable et qui enveloppe complètement les cheveux.

La machine n'est pas conçue pour fonctionner en atmosphère explosive

3.1 FONCTIONNEMENT - SÉCURITÉ

 **Toute autre utilisation que celle décrite dans ce manuel n'est pas considérée comme normale par le fabricant.**

- La sécurité de l'utilisateur est assurée par :
- Un système de commande à pression maintenue à l'ouverture de la porte pour évacuer les légumes.
- L'arrêt du moteur à l'ouverture du couvercle.
- La nécessité d'appuyer sur le bouton MARCHE après un arrêt (dispositif "manque de tension").
- Le dimensionnement et la conception de la zone de sortie des déchets évitant tout bourrage.
- L'inclinaison de la machine qui facilite la sortie des légumes et des déchets.
- Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de la machine.
- **Boîtier de commande**
- A, B, E** Minuterie
- C** Bouton ARRÊT
- D** Bouton MARCHE
- La mise en marche normale de l'éplucheuse est obtenue si :
- La porte et le couvercle sont fermés.
- La minuterie est réglée sur marche continue ou temporisée.
- a) Marche continue :**
- 1/ Sélection de ---- sur **E** par appui continu de la touche **A**.
- 2/ Mise en marche par appui sur la touche **D**.
- 3/ Arrêt par appui sur la touche **C**
- b) Marche temporisée :**
- 1/ Sélection du temps sur **E** par appui sur les touches **A** ou **B**.
- 2/ Mise en marche par appui sur la touche **D**.
- Nota :*
- Pour modifier le temps en cours de décompte, appuyez sur la touche **C** puis modifier par les touches **A** ou **B**, reprendre le cycle en appuyant sur la touche **D**.
- Le temps sélectionné au début du cycle reste en mémoire.
- Pour arrêter définitivement un cycle en cours, appuyez 2 fois sur la touche **C**.
- c) marche par pression maintenue sur le bouton MARCHE :**
- A l'ouverture de la porte pour évacuer les produits.
- d) Arrêt**
- Appuyer sur le bouton ARRÊT **C**, puis ouvrir la porte ou le couvercle.

3.2 CAPACITÉS NOMINALES

- Par opération : sac de 25Kg
- Débit horaire (à titre indicatif) :
- épluchage des pommes de terre : 400kg.

Nota : Les performances varient en fonction de la nature, de la forme, du calibre, de l'état des produits à éplucher ainsi que du résultat recherché.

3.3 MODE OPÉRATOIRE POUR ÉPLUCHER

• Chargement

- Ouvrir le couvercle.
- Vérifier que la porte est bien verrouillée et que le panier-filtre est en place.
- Verser la charge de produits et fermer le couvercle.

Nota : - Le niveau maximum de chargement des produits doit être en dessous du rebord avant du cylindre .



Ne pas surcharger - Ne pas tasser les produits. Toute surcharge nuit à la qualité et à la rapidité du travail.

- Ouvrir modérément le robinet d'arrivée d'eau suivant le travail à effectuer et vérifier que le débit soit suffisant.
- Sélectionner le temps de travail (voir § 3.1) et appuyer sur le bouton MARCHE.

- En fin de cycle, la machine s'arrête automatiquement.

Nota : Dans le cas d'une éplucheuse équipée d'une électrovanne, l'ouverture/fermeture du réseau d'eau se fait automatiquement en début et en fin de cycle.

• Déchargement

- Prévoir un bac de réception sous la goulotte d'évacuation.
- Fermer le robinet d'arrivée d'eau.
- Déverrouiller la porte d'une main et appuyer sur le bouton MARCHE de l'autre.
- Ouvrir la porte complètement en veillant à canaliser la sortie des légumes.
- Refermer la porte et programmer l'opération suivante (Voir § 3.1).

Nota : Surveiller attentivement l'évolution de l'épluchage lorsque la minuterie est en position continue.



Ne pas oublier de vider le panier-filtre quand il est plein ou en fin d'épluchage.

3.4 MISE EN SERVICE DES EQUIPEMENTS

- Ouvrir le couvercle.
- Saisir le plateau par la poignée **B** et le descendre légèrement incliné, côté déflecteur, jusqu'à emboîtement du moyeu sur l'arbre d'entraînement.



- Faire tourner le plateau jusqu'à ce que la goupille d'entraînement s'engage dans son logement. Celui-ci doit se mettre en place de son propre poids.

Nota : Prévoir un espace suffisant au dessus de la machine pour ouvrir le couvercle, et devant le piètement pour sortir le panier.

Nota : Si l'équipement ne se met pas en place correctement, ne pas forcer, le retirer et nettoyer l'arbre et le moyeu (voir § 5.3).

3.5 CONSEILS D'UTILISATION

• Pour éplucher les légumes :

- Il n'est pas nécessaire de laver les légumes avant épluchage.
- Eviter de travailler de trop petites quantités.
- Eplucher des légumes de même grosseur.
- Sectionner les légumes trop longs (salsifis), les protubérances, les fourches de carottes.

- Temps d'épluchage : 1 à 2 minutes pour les légumes nouveaux (pommes de terre, carottes), 2 à 4 minutes pour les autres.



Ne pas utiliser le plateau abrasif pour gratter les coquillages.

Nettoyage, hygiène

Entretien courant

Les opérations d'entretien suivantes relèvent de la responsabilité du propriétaire et/ou de l'utilisateur de l'appareil.



IMPORTANT

Les problèmes résultant d'un entretien incorrect ou de l'absence d'entretien tel que décrit ci- après annuleront tout recours en garantie.



AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, **toujours mettre l'appareil hors tension.**



- Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.
- Utiliser des équipements de protection individuelle appropriés.

- Ne jamais laver l'appareil au jet, au nettoyeur sous pression ou à vapeur.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation.
- **Afin de faciliter le nettoyage de l'appareil, nettoyer sans attendre et systématiquement l'appareil et les accessoires en fin de travail.**
- Nettoyer les éléments amovibles à l'eau chaude additionnée de détergent-dégraissant-désinfectant compatibles avec les matériaux : savon neutre ou produits biodégradables (pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère)

- Rincer à l'eau claire et laisser sécher (ou essuyer avec un chiffon doux).
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou éponge à récurer (type Scotch Brite) pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas employer de détergents abrasifs qui rayent les surfaces.
- Ne pas utiliser de produits à base de solvants (trichloréthylène, etc.)

L'utilisation de produit chloré, et en particulier contenant du chlorure de didecyl diméthyl ammonium (N° CAS 7173-51-5) est très fortement déconseillée.



Si toutefois une procédure de nettoyage spécifique contraint à l'utilisation d'un tel produit, respecter scrupuleusement les dosages et mode d'emploi préconisés par le fabricant.

Rincer abondamment les surfaces à l'eau claire puis sécher.

Une mauvaise utilisation (surdosage, mauvais rinçage) peut conduire à une détérioration irréversible des surfaces (y compris aluminium et aciers inoxydables).

4.1 EN FIN D'UTILISATION

- Fermer le couvercle et ouvrir le robinet d'eau au maximum.
- Faire tourner l'éplucheuse quelques instants pour évacuer les déchets restants et rincer l'intérieur de la machine.
- Vider impérativement le panier-filtre, puis le nettoyer sous le robinet avec le bac récupérateur.
- Nettoyer l'extérieur de la machine à l'aide d'une éponge humide.
- Laisser la porte entrebaillée afin d'aérer la chambre d'épluchage et d'éviter l'écrasement du joint.



Incidents de fonctionnement

5.1 L'APPAREIL NE DÉMARRE PAS, VÉRIFIER QUE :

- La machine est bien branchée.
- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- La porte et le couvercle sont fermés.
- Que la minuterie soit en marche continue ou temporisée.(3.1)



Si l'incident persiste, consulter le service de maintenance de votre revendeur.

5.2 BRUIT ANORMAL

- Arrêter la machine.
- Vérifier la bonne mise en place de l'équipement tournant
- Vérifier qu'un caillou ou un corps étranger n'est pas resté dans la chambre d'épluchage. (risque de coincement et de détérioration du plateau et de la partie abrasive du cylindre).
- Si le bruit persiste et que la machine manque de puissance, vérifier que :
 - Le moteur triphasé ne tourne pas sur 2 phases.
 - La courroie n'est pas usée (Voir § 6.1).
 - Le plateau tourne à la main sans effort.

5.3 COINCEMENT DU PLATEAU SUR L'ARBRE 5.3

- Débrancher la machine.
- Ouvrir le couvercle.
- Dévisser la vis centrale **A** du plateau avec une clé de 13.
- Retirer la poignée **B**.
- Revisser la vis **A** pour soulever le plateau.
- Remonter la vis sur le plateau.
- Sortir le plateau.

Nota : Nettoyer et graisser régulièrement avec du suif ou avec une graisse alimentaire, l'arbre d'entraînement de la machine.

5.4 QUALITÉ DE TRAVAIL

- Un épluchage insuffisant, irrégulier avec formation de plats peut être causé par :
 - Un mauvais branchement (machine tournant à l'envers voir § 2.5.1).
 - Un temps d'épluchage insuffisant.
 - Un chargement exagéré des produits (Voir § 3.3).
 - Un plateau abrasif usé, encrassé (Voir § 6.2).
 - La portion abrasive du cylindre usée.
 - Des légumes trop longs, d'inégale grosseur ou trop mous.



Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.



ATTENTION !!

Débrancher la machine avant toute intervention.

La maintenance ne peut être faite que par une personne qualifiée, formée et habilitée.

Tout accès aux parties électriques nécessite l'utilisation d'un outil.

6.1 MÉCANISME

- Cette épilucheuse est d'un entretien minimum (les paliers du moteur et du mécanisme sont graissés à vie).
- Il est conseillé au moins une fois par an de vérifier :
 - Les connexions électriques.
 - L'état du tuyau souple d'arrivée d'eau et sa fixation.
 - L'usure de la courroie.
- **Pour tendre la courroie :**  **6.1**
 - Débrancher la machine.
 - Désolidariser l'épilucheuse de la table (4 vis, clé hexagonale de 13).
 - Retourner ou coucher la machine.
 - Dévisser d'un tour les 3 vis **A** fixant le support moteur (clé hexagonale de 13).
 - Enlever la plaque de ventilation.
 - Retendre la courroie (vis de tension **B**, clé hexagonale de 13).
- **Pour remplacer la courroie :**  **6.1**
 - Dévisser complètement les 3 vis **A** du support moteur.
 - Sortir le support et le moteur et enlever la courroie.
 - Monter une courroie neuve en vérifiant qu'elle est bien en face

de toutes les gorges.

- Mettre le support moteur en place sans bloquer les vis.
- Approcher la vis de tension **B** jusqu'au contact avec le support, puis tourner 3 tours à la clé.
- Rebloquer les vis **B** du support moteur en position.
- Vérifier si la tension de la courroie est correcte en appuyant au doigt sur un brin de la courroie.
- Remonter la plaque de ventilation et l'épilucheuse sur sa table.
- Contrôler le fonctionnement.
- Accès aux composants électriques :
 - débrancher la machine.



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs

- Les condensateurs peuvent rester électriquement chargés. Afin d'éviter tout risque, lors d'une intervention, il est conseillé de les décharger en reliant leurs bornes à l'aide d'un conducteur isolé (tournevis par exemple).

6.2 ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

- **PLATEAU ABRASIF :** manque d'efficacité
 - Bossages usés ou couche abrasive détériorée laissant apparaître le fond du plateau (manque de renouvellement des légumes et formation de plats) : changer le plateau.
 - Encrassement du plateau (dépôts de calcaire, de terre et de féculé) : brosser le plateau. Pour démontage voir § 5.3.
 - Usure du secteur abrasif : le remplacer.

6.3 RÉGLAGE DES SÉCURITÉS

- Le bon fonctionnement des sécurités doit être vérifié fréquemment. Le moteur doit s'arrêter :
 - A l'ouverture du couvercle.
 - A l'ouverture de la porte.
- Si l'une des deux fonctions n'est pas réalisée :
 - Ne pas utiliser la machine.
 - La faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

6.4 ECHANGE DU JOINT ET RÉGLAGE DE LA PORTE

- Procéder comme suit :
 - Faire pivoter la porte vers le haut.
 - Enlever l'ancien joint, puis gratter et nettoyer soigneusement son emplacement.
 - Déposer un mince cordon de silicone dans le fond de la gorge.
- Engager le joint dans la gorge en veillant à placer la soudure du joint au milieu de la partie supérieure.
- Terminer en déposant sans excès un second cordon de silicone.



Laisser sécher 24 heures à l'air ambiant en laissant la porte fermée avant toute utilisation.

6.5 ECHANGE DU JOINT DE COUVERCLE

- Procéder comme suit :
 - Enlever le joint défectueux et nettoyer proprement le couvercle.
 - Déposer le silicone dans la gorge du joint.
- Engager le joint en positionnant la soudure du joint au milieu et à l'arrière du couvercle.



Laisser sécher 24 heures à l'air ambiant couvercle non verrouillé.

6.6 COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Voir schémas électriques.

• Repérage des couleurs des fils :

- Circuit de puissance : noir
- Circuit de commande : rouge
- Phases : L1 / L2 / L3
- Neutre : N
- Terre : B/C vert/jaune

• Repérage des composants :

- S1 : Sécurité couvercle
- S2 : Sécurité porte
- S3 : Sonde moteur
- M : Moteur
- Mi : Minuterie
- Y1 : Electrovanne (en option)

6.7 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.



Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

Cachet du vendeur

Date de l'achat :

Conformité à la réglementation

La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 2006/42 CEE,
- La directive CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EEC Directive relative à la limite des substances dangereuses.
- **2002/96/CEE « WEEE »**

Le symbole "  " sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme déchet ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

- 2006/12/CEE « Déchets »

La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

- 94/62/CEE « Emballage et déchets d'emballages »

L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.

- Aux normes européennes :

- EN 60 204-1-1998 équipements électriques des machines.
- EN 13208-2000 : Eplucheuse à légumes, hygiène et sécurité.

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine.
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie.
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 (73 dBA).

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- Commandes électriques IP55.
- Machine globale IP34.

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi n°91-1414, articles L. 231-3-2 et R. 231-36).

• Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- 1935/2004 CEE matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires,
- Normes EN 601-2004: alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.
- Norme EN 1672-2 : Prescriptions relatives à l'hygiène.

Les surfaces de la zone alimentaire (hormis les parties abrasives) sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.