

Sommaire

Présentation	1	Nettoyage, hygiène	5
Installation	1	Incidents de fonctionnement	5
Introduction	1	Maintenance	6
Utilisation, sécurité	3	Conformité à la réglementation	7

Introduction

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, et est destiné à faciliter l'utilisation de la machine (indiquée ci-après sous le vocable "machine" ou "appareil").

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et à éviter surtout une succession de dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations, et ce afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes.

Il est tout aussi important que le Manuel soit toujours à disposition de l'opérateur et soit conservé soigneusement sur le lieu d'exploitation de la machine, afin de pouvoir être consulté facilement et immédiatement en cas de doute ou, quoiqu'il en soit, chaque fois que la nécessité se présente.

Si après avoir lu ce Manuel, des doutes ou des incertitudes persistent encore sur l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, lequel restera à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les biens.

Présentation

1.1 DESCRIPTION

• Cette éplucheuse de 5Kg est utilisée principalement en légumerie pour éplucher, brosser, laver les légumes en adaptant l'équipement suivant le travail à effectuer.

-  **1.1**
- A** Arrivée d'eau
 - B** Couvercle amovible
 - C** Boîtier de commandes électriques
 - D** Evacuation orientable des eaux usées
 - E** Cylindre inox

- F** Piètement
- G** Bac récupérateur des eaux
- H** Patins
- I** Panier filtre amovible (capacité 9 litres)
- J** Porte et poignée articulées
- K** Goulotte d'évacuation des légumes
- L** Manette fermeture couvercle

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)

-  **2.1a**
- Poids brut emballé sans équipement : 20 Kg
 - Poids net sans équipement : 17 Kg
-  **2.1b**
- Poids brut piètement + filtre: 18Kg
 - Poids net piètement + filtre : 16,5 Kg
- Dimensions emballage : 520 x 410 x 480 mm
 - Dimensions machine hors tout : 500 x 320 x 450 mm
 - Dimensions piètement hors tout : 690 x 454 x 680 mm

2.2 EMBLACEMENT

- Manutention - Transport

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

- L'éplucheuse nécessite :
 - Un raccordement au réseau d'eau froide avec robinet d'arrêt à proximité (voir § 2.3).
 - Une évacuation suffisante vers le tout à l'égout (voir § 2.4).
 - Une alimentation électrique (voir § 2.5).
- Elle doit être posée, soit :  **2.2**
- **Sur un support parfaitement stable et horizontal non résonnant** (table, meuble, dessus d'évier ...) de hauteur comprise entre 500 et 900 mm.

Nota : Dans ce cas, l'éplucheuse peut être déplacée facilement après avoir débranché la prise de courant et le tuyau souple d'alimentation en eau ou déclipé l'arrivée d'eau du couvercle.



Ne jamais placer l'éplucheuse dans un bac évier, (Risque d'infiltration d'eau dans le moteur)

- **Sur piètement filtre standard** (option)  **2.1b**
ou spécial orientable (sur demande)  **2.2b**
Sortie des légumes à gauche G.

- Pour l'installation, procéder comme suit :
 - Raccorder la durite **B** à l'éplucheuse et la fixer avec un collier **C**.
 - Présenter l'éplucheuse sur le piètement en introduisant la durite équipée dans le trou prévu à cet effet.
 - Fixer la machine sur son piètement (4 vis et rondelles **D**).

La visserie pour la fixation de l'éplucheuse sur la table est à l'intérieur de la machine. Respecter la longueur de la vis.  **2.2c**

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

- Si besoin, caler et mettre de niveau le piètement en dévissant la vis de fixation des patins (clé à tube de 10).
- Ajuster le patin, puis bloquer en position.
- Vérifier la bonne stabilité de la machine.
- Sceller éventuellement le piètement en contre-perçant les trous de fixation des patins (vis Ø 5 x 40 et chevilles non fournies).



2.3 RACCORDEMENT AU RESEAU D'EAU

- L'éplucheuse se contente de la pression du réseau et d'un débit d'eau réduit.
- Conformément aux règlements sanitaires, l'arrivée d'eau de la machine est située au dessus du niveau de débordement, à une distance normalisée (dispositif de surverse).

- Raccorder la machine à un robinet d'arrêt avec un tuyau armé Ø 15 mm intérieur fixé par collier de serrage.

Nota : Si l'éplucheuse doit être déplacée régulièrement, prévoir un tuyau de raccordement équipé de raccords rapides.

2.4 EVACUATION DES EAUX USEES ET SEPARATION DES DECHETS

- La séparation des déchets est nécessaire suivant leur importance (particules d'épluchures, peaux, féculé, mousses, terre...) suivant les différents équipements utilisés (voir § 3.2).
- Certaines installations disposent de bacs de décantation à féculés où l'on peut se raccorder directement. Pour les autres installations, nous conseillons l'éplucheuse sur piètement filtre afin d'éviter les engorgements et les mauvaises odeurs.
- Possibilités d'installation :
 - **L'éplucheuse sans piètement** (près d'un évier) : Interposer un panier filtre ou une passoire à côté de l'éplucheuse.



- **L'éplucheuse sur piètement filtre** : Fixer sous le bac récupérateur des eaux usées, la durite (B) Ø int. 88 mm avec son collier pour se raccorder à l'égout.  **2.2c**

• 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 RACCORDEMENTS ELECTRIQUES



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 EN60204-1 ;

- Variations maxi de tension : $\pm 10\%$
- 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 un disjoncteur conforme à l'IEC60947-2 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.

- La machine est alimentée en monophasé par fiche surmoulée, 2 pôles + terre visible et accessible par l'opérateur .

• Caractéristiques moteur :

- Prévoir une prise de courant murale accessible normalisée 2 pôles + terre, calibre 16A conforme à l'IEC60309 et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation.

Tension d'alim.(V)	Puissance nominale (W)	Fréquence (Hz)	Intensité (A)	consom. elect. (Kw/h)
115	120	60	2,5	0,15
230	120	50	1,3	0,15



Mise à la terre obligatoire.

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 ou du fouloir 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 - SECURITE



Les sécurités sont prioritaires sur l'ordre de marche.

- 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 de nouveau sur le bouton MARCHE après un arrêt (dispositif "manque de tension").
- La conception de la zone de sortie des déchets évitant tout bourrage.
- La conception du plateau à couteaux : rebord de protection et auto-évacuation des épluchures.
- Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de la machine.
- Boîtier de commande



- 3.1** A Minuterie
- C Bouton poussoir MARCHE
- D Bouton poussoir ARRET
- E Position marche continue
- F Position marche temporisée

- 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) Mise en marche :**
 - Tourner le bouton de minuterie sens anti horaire vers la position continue.
 - Appuyer sur le bouton MARCHE.
- b) Marche temporisée :**
 - Tourner le bouton de minuterie sens horaire gradué de 0 à 5.
 - Arrêt automatique quand la minuterie revient à 0.
- c) Marche par pression maintenue sur le bouton MARCHE :**
 - A l'ouverture de la porte pour évacuer les produits.
- d) Arrêt**
 - Utiliser de préférence le bouton ARRET, puis ouvrir la porte ou le couvercle.



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

3.2 DIFFERENTS EQUIPEMENTS

- **PLATEAU ABRASIF** **3.2a**
 - Pour éplucher les légumes à "peau fine" (pommes de terre, carottes nouvelles, salsifis ...).
 - Usure de la peau au contact des grains abrasifs.
 - Filtre conseillé en utilisation intensive ou en cas d'évacuation de faible section.
- **PLATEAU COUTEAUX** **3.2b**
 - Pour éplucher les pommes de terre à "peau épaisse" ou "molle", carottes, céleris ...

- Coupe lisse de la peau en petites "facettes" identique à une coupe manuelle.
- Améliore la présentation, la conservation et la tenue à la cuisson (économie d'huile de friture).
- Aucune production de mousse et de fécule, filtre indispensable.
- **PLATEAU LAVEUR** **3.2c**
 - Pour nettoyer et laver les tubercules, fruits, légumes nouveaux... et tous produits qui ne nécessitent pas un épluchage.
 - Filtre nécessaire suivant les produits travaillés.

3.3 CAPACITES (à titre indicatif)

- Charges nominales par opération :
- Epluchage des pommes de terre (Kg) : 5
- Brossage des tubercules (Kg) : 5
- Quantités mini : 1 kg

3.4 MISE EN SERVICE DES EQUIPEMENTS

- Ouvrir le couvercle en tournant la poignée de verrouillage d'1/4 de tour.
- Saisir le plateau par la poignée **A** et le descendre légèrement incliné, côté déflecteur, jusqu'à emboîtement du moyeu **B** sur l'arbre d'entraînement **C**.
- Faire tourner le plateau jusqu'à ce que la goupille d'entraînement

D s'engage dans son logement **B**. 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 MODE OPERATOIRE POUR EPLUCHER, BROSSER, LAVER

- **Chargement**
 - Ouvrir le couvercle.
 - Monter le plateau choisi sur l'arbre d'entraînement et vérifier son emboîtement (Voir § 3.4).
 - Vérifier que la porte soit bien verrouillée et que le panier filtre soit en place.
 - Verser la charge de produits et fermer le couvercle.

Nota : Le niveau maximum de chargement des produits ne doit pas dépasser le rebord du cylindre.

3.5



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 (Voir § 3.6)
- Sélectionner le temps de travail (Voir § 3.1). En fin de cycle, la machine s'arrête automatiquement.

- **Déchargement**

- Prévoir un bac de réception sous la goutte d'évacuation.
- Fermer le robinet d'arrivée d'eau.
- En ouvrant la porte, l'éplucheuse se met en sécurité.
- De la main droite, maintenir appuyé le bouton MARCHE (marche par pression maintenue).
- De la main gauche, soulever la poignée de porte afin de canaliser la sortie des produits.
- Programmer l'opération suivante en tournant le bouton de minuterie jusqu'à mise en butée du curseur (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.

3.6 CONSEILS D'UTILISATION

- **Pour éplucher les légumes :**
(avec le plateau abrasif ou à couteaux (Voir § 3.2))
 - Il n'est pas nécessaire de laver les légumes avant épluchage.
 - Éviter 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 mn pour les légumes nouveaux

 Ne pas utiliser le plateau abrasif pour gratter les coquillages.

(pommes de terre, carottes) 3 à 5 mn pour les autres.

- **Pour brosser - laver les légumes ou fruits :**
(avec le plateau laveur (Voir § 3.2))
 - Régler le débit d'eau en fonction de l'état de salissure des produits.
 - Temps de brossage : de 1 à 3 mn.

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,  **jours 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.**

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.
- Ouvrir le couvercle, le dégager latéralement vers la gauche pour le démonter et le rincer sous le robinet.
- Retirer l'équipement, le nettoyer à la brosse s'il est encrassé.

- 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 didcyl dimethyl 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).

- Vérifier le bon nettoyage du fond de la chambre d'épluchage, du moyeu de l'équipement et de l'arbre d'entraînement.
- 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 le couvercle ouvert et la porte entrebaillée afin d'aérer la chambre d'épluchage et d'éviter l'écrasement des joints.

Incidents de fonctionnement

5.1 L'APPAREIL NE DEMARRE PAS, VERIFIER QUE :

- La machine est bien branchée.

- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
- Le couvercle et la porte sont bien fermés.

5.2 BRUIT ANORMAL

- Arrêter la machine.
- Vérifier la bonne mise en place de l'équipement tournant (Voir § 3.4).
- 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).

- Si le bruit persiste et que la machine tourne anormalement à vide, vérifier que :
 - La courroie n'est pas usée (Voir § 6.1).
 - Le plateau tourne à la main sans effort.

5.3 COINCEMENT D'UN PLATEAU

- Débrancher la machine.
- Dévisser la vis centrale du plateau avec une clé de 13.
- Retirer la rondelle poignée.
- Revisser la vis pour soulever le plateau et sortir le plateau.

- Remonter le plateau et la vis sur le plateau.

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

5.4 QUALITE DE TRAVAIL

- Un épluchage insuffisant, irrégulier avec formation de plats peut être causé par:
 - Un temps d'épluchage insuffisant (Voir § 3.6).
 - Un chargement exagéré des produits (Voir § 3.3).
 - Des légumes trop longs, d'inégale grosseur ou trop mous.

- Un plateau abrasif usé, encrassé ou les lames du plateau à couteaux endommagées (Voir § 6.2).



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

Maintenance



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 MECANISME

- Cette éplucheuse 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 :
 - L'état du tuyau souple d'arrivée d'eau et sa fixation.
 - L'usure de la courroie.
- Pour accéder au mécanisme, moteur et composants électriques :
 - Débrancher la machine.
 - Désolidariser l'éplucheuse si piètement (4 vis de fixation).
 - La retourner et démonter les 4 vis fixant le fond.
- Changement de la courroie crantée :

- 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).

- Dévisser 2 tours les 2 vis de fixation du moteur (clé hexagonale de 10).
- Rapprocher le moteur et le faire glisser sur la poulie motrice pour l'enlever.
- Monter une courroie neuve.
- Tendre la courroie légèrement en faisant levier avec un tournevis entre le moteur et palier.
- Rebloquer les 2 vis fixant le moteur.



Tension résiduelle aux bornes des condensateurs

6.2 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

- **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) : Brosse le plateau.
- **PLATEAU COUTEAUX** : Réaffûtage des lames
 - Démonter les vis de fixation.

- Utiliser une meule à eau en veillant à maintenir l'angle de coupe.



Plusieurs affûtages augmentent l'épaisseur de coupe. Remplacer les couteaux usés.

- **PLATEAU LAVEUR** : Brins détériorés ou usés
 - Changer la brosse.
 - Dévisser ses deux vis de fixation en dessous du plateau et sortir la brosse.

6.3 REGLAGE DES SECURITES

- 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 COMPOSANTS ELECTRIQUES



- Vérifier régulièrement l'état du cordon et des composants électriques.

6.5 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 13208 : 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 11201-EN ISO 3744 < 70dBA.

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 :

- Directive 1935/2004/CEE : matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires,
- Normes EN 601: 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.