

De basistaal van deze handleiding is Frans.

## Inhoud

Inleiding	1	Storingen	6
Installatie	1	Onderhoud	6
Veiligheid, gebruik, Reiniging, hygiëne	3 5	Overeenstemming met de voorschriften	8

## Inleiding

### 1.1 BESCHRIJVING

• Deze multifunctionele schilmachines met een inhoud van 10 en 15 kg worden hoofdzakelijk in de centrale keukens gebruikt voor het schillen van groente voor het schillen, schoonborstelen en wassen van groente waarbij de apparatuur aan de te verrichten handeling wordt aangepast.



1.1

- A Watertoevoer
- B Afneembaar deksel
- C Roestvrijstalen cilinder

- D Elektrische bedieningskast
- E Pootgedeelte
- F Afstelbare schoenen
- G Opvangbak voor het water
- H Afneembare filtermand (capaciteit 9 liter)
- I Afvoergoot voor de groenten
- J Beweegbare deur en handvat
- K Hendel voor het sluiten van het deksel

## Installatie



### LET OP !!

Opslag van de machine: -25°C tot +50°C

Omgevingstemperatuur voor de werking: +4°C tot +40°C

Deze machine is ontworpen voor gebruik door professionals en moet gebruikt worden door personeel dat een opleiding gevolgd heeft voor het gebruik evenals de reiniging en het onderhoud van de machine met betrekking tot de betrouwbaarheid en de veiligheid.

De machine gebruiken in een voldoende verlichte ruimte (zie technische norm van toepassing in het land van gebruik. In Europa, zie norm EN 12464-1).

Bij het verplaatsen van de machine, altijd controleren of de plaatsen waaraan u de machine vastpakt geen bewegende onderdelen zijn; risico op vallen en verwondingen op de onderste ledematen.

De machine is niet ontworpen om mee te werken in een omgeving waar explosiegevaar dreigt.

### 2.1 AFMETINGEN - GEWICHT (als indicatie) 2.1a-b

- P+F : Pootgedeelte met filter
- A : Verpakt gewicht zonder apparatuur (kg)
- B : Netto gewicht zonder apparatuur (kg)
- C : Afmetingen verpakking (mm)
- L x l x H : Afmetingen buiten alles (mm)
- H : Hoogte buiten alles met of zonder poot (mm)
- Ht : Totale hoogte met opgelicht deksel met of zonder poot (mm)
- Hd : Hoogte van het leegstorten met of zonder poot (mm)

### 2.2 PLAATSING

- De schilmachines benodigen :
  - Een aansluiting op het koudwaternet (zie paragraaf 2.3).
  - Een afvoer van voldoende omvang naar de riolering (zie paragraaf 2.4).
  - Een elektrische aansluiting (zie paragraaf 2.5).

• Hantering - Transport

De machine in haar verpakking kan worden opgetild door een heftruck. Bij handmatige hantering van de machine alleen, zijn twee personen nodig.

• De Schilmachine 10 kg of 15kg kan op een uiterst stabiele en horizontale steun zonder resonantie (tafel, meubelstuk, aanrecht ...) met een hoogte gelegen tussen 400 en 800 mm worden geïnstalleerd.

• De afvoerslang voor afvoerwater moet vóór elk gebruik zijn geïnstalleerd.

• Voor de installatie als volgt te werk gaan :  2.2a

- De afvoerslang aan de achterzijde monteren.
- De 4 bevestigingsschroeven van de bodem losdraaien (sleuten van

10) of afdekbladen aan de achterzijde van de cilinder (sleutel n° 7) demonteren en vervolgens de beugel en de rubberslang losmaken.


- De rubberslang door het gat van de cilinder steken, het kniestuk aan de binnenkant.
- De rubberslang met de beugel bevestigen op de tussenwand van de groentenschoonmaakmachine.
- De achterplaat terug monteren.

*Nota : Voldoende ruimte boven de machine laten om het deksel te kunnen openen en voor de machine om de mand eruit te kunnen halen.*

- Indien nodig de machine stabiliseren en de poot waterpas zetten door de bevestigingsschroef van de schoenen los te draaien (pijpsleuten n° 10).

- De schoen afstellen, hem vervolgens blokkeren in de gewenste stand.

- De stabiliteit van de machine controleren.

- Eventueel de poot vastzetten door de bevestigingsgaten van de schoenen te doorboren (schroeven diam. 5 x 40 en bouten niet inbegrepen)  2.2d

### 2.3 AANSLUITING OP HET WATERNET 2.3

- Schilmachines 10 en 15 kg neemt genoeg met de druk van het waternet en een gering waterdebiet.
- Overeenkomstig de sanitaire voorschriften, bevindt de watertoevoer van de machine zich boven het overstromingsniveau op een genormaliseerde afstand (overstromingsbeveiliging).

Uit voorzorg kan men een stopkraan op de muur installeren die men door een slang aansluit op de machine.

- Om het water aan te sluiten : (zie 2.3)

Hiervoor een bewapende slang nemen van voldoende lengte :

- De kraan op douchekop aansluiten (plus een teflon afdichting of Loctite Vetsdichte lijm).
- Het verloopstuk  $\frac{1}{2}$ -3/8 met de afdichting vastzetten.
- Het geribde opzetstuk op de slang monteren en vastzetten met behulp van de klembeugel.
- Het geribde opzetstuk op het verloopstuk  $\frac{1}{2}$ -3/8 vastzetten met de afdichting.

De op deze manier uitgeruste douchekop kan nu vastgeklept worden op het deksel van de machine.

### 2.4 AFVOER VAN AFVALWATER EN SCHEIDING VAN DE AFVAL

• Het scheiden van de afval is noodzakelijk naar gelang de omvang (schillendeeltjes, vellen, zetmeel, schuim, aarde ..... ) en naar gelang de verschillende apparatuur die men gebruikt (zie paragraaf 3.2).

• Sommige installaties zijn voorzien van bezinkbakken met zetmeel waarop de aansluiting rechtstreeks kan worden verricht. Voor de overige installaties Wij raden schilmachines op filterpoot aan teneinde verstoppingen en vieze luchtjes te vermijden.

#### • Installatiemogelijkheden :

- **Schilmachine 10 kg zonder poot** (in de buurt van een gootsteen ) : Een filtermand of een vergiet naast de groentenschoonmaakmachine installeren.



- **Schilmachines 10 en 15 kg op filterpoot:** (voor de montage van de dunschiller op de tafel, raadpleeg de instructies voor het monteren van de tafel). De rubberslang (B) met een binnendiameter van 88 mm en de klem onder de opvangbak van het afvalwater (A) bevestigen om de installatie op de riolering te kunnen aansluiten.  2.2c

#### • Tips :

Voor een correcte afvoer van het afvalwater moet men het volgende vermijden :

- Verticale afvoerbuizen die op een kijkgat uitkomen (*schuimvorming*).
- Plotselinge kniestukken.
- Platte, vervormde of vernauwde buizen.
- Te geringe hellingen of tegenhellingen.

### 2.5 ELEKTRISCHE AANSLUITING



#### OPGELET !!

De elektrische aansluiting moet gebeuren volgens de regels van de kunst, door een bevoegde en gemachtigde persoon (zie normen en wetten van kracht in het land van installatie).

Bij eventueel gebruik van een stopcontactadapter moet gecontroleerd worden of de elektrische karakteristieken daarvan niet lager zijn dan deze van de machine.

Geen meervoudige stekker gebruiken.

De voeding de machine bij wisselstroom moet aan de volgende voorwaarden voldoen EN60204-1;

- Maxi spanningvariaties :  $\pm 10\%$
- Maxi frequentievariaties :  $\pm 1\%$  continu,  $\pm 2\%$  over korte periodes

**OPGELET: de elektrische installatie moet conform zijn (ontwerp, realisatie en onderhoud) aan de wettelijke en normatieve bepalingen van het land van gebruik.**

- Controleren of de netspanning overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje.
- De elektrische voeding van de machine moet worden beschermd tegen overstroom (kortsluitingen en overbelastingen) door gebruik te maken van een correct gedimensioneerde schakelaar die voldoet aan de IEC60947-2 norm, rekening houdend met de plaats van installatie en de kenmerken van de machine.

**OPGELET: Voor de bescherming tegen onrechtstreeks contact (afhankelijk van het type voorziene voeding en de verbinding van demassa's met het equipotentiële beschermingscircuit) zie punt 6.3.3 van EN 60204-1 (IEC 60204-1) met het gebruik van beschermingsinrichtingen voor de automatische onderbreking van de voeding in geval van isolatiefouten in het schema TN of TT, of voor het IT-systeem, het gebruik van een permanent isolatiecontroletoestel of differentiëlen voor de automatische onderbreking. Voor deze bescherming zijn de bepalingen van de IEC 60364-4-41, 413.1 van toepassing.**

**Bijvoorbeeld: in een TT-systeem moet stroomopwaarts van de voeding een differentieelschakelaar geplaatst worden met aangepaste kortsluitstroom (bijvoorbeeld 30 mA) op de aardingsinstallatie van de plaats waar de machine geïnstalleerd moet worden.**

**OPGELET: Indien deze richtlijnen niet in acht genomen worden, loopt de klant het risico op storingen aan de machine en/of ongevallen te wijten aan rechtstreeks of onrechtstreeks contact.**

#### • Karakteristieken van de motor : 2.5a

- A Code motor
- B Aantal fazen (1 eenfasig - 3 driefasig)
- C Nominaal spanning in Volt (waarde, vlak of omschakeling).
- D Frekwentie (Hertz)
- E Nominaal vermogen (Watt).
- F Nominaal sterkte (Ampère).




#### 1) Driefasige motor bi-spanning

• Zorg voor een toegankelijk gestandaardiseerd 3-polig + aardwandstopcontact, nominale stroom 20 A in overeenstemming met IEC60309, en een bijbehorende waterdichte stekker om op het voedingsnoer te monteren.




**Aardaansluiting via de groen/gele draad verplicht !**

• De draairichting van het blad in de machine controleren (zie par. 3.4 voor de installatie van dit blad).

- Op de knop "Marche" (aan) drukken (zie §3.1).
  - Visueel controleren via het deksel of de plaat naar behoren draait. Moet tegen de klok indraaien (↻). (Zie pijl op de naaf van de plaat).
  - Indien het blad de verkeerde kant op draait, moet men 2 draden van de fase op het stopcontact omwisselen.
  - Het starten gaat gepaard met een hoge spanning.
-  (bv : 400 V) Voor voeding met een lagere spanning.
-  (bv : 230 V) Als volgt te werk gaan :
- De stekker van de machine uit het stopcontact halen.
  - De vijf bevestigingsschroeven van de bodem verwijderen (sleutel van 10).
  - De draad van de ingebouwde plaat omwisselen door de kabelschoen van de aansluitklem waarop de hogere spanning staat vermeld P2 (400V) te schuiven naar die waarop de lagere spanning staat P1 (230V).
- De stand van de poolreepjes van de klemmenkast van de motor wijzigen.
  - De goede werking en de draairichting controleren en de bodem weer op zijn plaats zetten.
- 2) Eenfazige motor  **2.5b**
- Bereid een toegankelijk gestandaardiseerd stopcontact in de muur voor met 2 polen + aarde, beoordeeld op 10/16A volgens IEC60309, en een bijpassende waterdichte stekker om aan de voedingskabel te bevestigen.
  - De draairichting wordt in de fabriek afgesteld.
- 3) Contact voor externe bediening
- De machine is voorzien van een droog contact dat vrij is en normaal gesproken open is met een potentieel van 10A onder max. 400V. Dit contact kan bijvoorbeeld gebruikt worden voor de bediening van een elektroklep of een pomp.

## Veiligheid, gebruik



### LET OP !!


De machine voor het eerste gebruik zorgvuldig schoonmaken.

Dit is een professionele machine en zij mag alleen worden gebruikt door personeel dat naar behoren is opgeleid voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud op het vlak van bedrijfszekerheid en veiligheid.

De machine gebruiken in een ruimte die goed verlicht is (zie technische norm van toepassing in het land van gebruik. In Europa, zie de norm EN 12464-1).

Bij de hantering van de machine, altijd controleren of de punten waar men haar beetpakt geen beweegbare onderdelen zijn : gevaar voor vallen en letsel van de onderste ledematen.

Het deksel en de stamper altijd voorzichtig laten zakken, zoniet loopt men het risico dat de vingers bekneld raken.




Het is strikt verboden de veiligheidssystemen te neutraliseren of te wijzigen. Gevaar voor onherstelbare verwondingen !!!

De goede werking van voornoemde veiligheidsuitrustingen controleren voor ieder gebruik (zie paragraaf 3.1).


Steek nooit een hand in de werkende machine.

Uit hygiënische en veiligheidsoverwegingen, moet men altijd een hoofddeksel dragen dat resistent, wasbaar of van het wegwerp type is en dat de haren helemaal bedekt.

De machine is niet ontworpen om te werken in een ontplofbare omgeving.

 Elk ander gebruik dan beschreven in deze handleiding wordt als afwijkend beschouwd door de fabrikant.

### 3.1 WERKING, VEILIGHEID

- Het veilige gebruik ten opzichte van de gebruiker wordt gega-randeerd :
- Dankzij een bedieningssysteem waarbij de druk in stand wordt gehouden bij het openen van de deur om te groenten uit de machine te halen.
- Doordat de motor stopt bij het openen van het deksel.
- Doordat het nodig is opnieuw op de knop "marche" (aan) te drukken na een stilstand (spanningsfoutstelsysteem).
- Door de afmetingen en het vernuftige ontwerp van de ruimte waar het afval uit komt waardoor verstopping onmogelijk is.
- Door het vernuftige ontwerp van het messenblad : beschermingsrand en automatische afvoer van de schillen.
- Indien de voorschriften van deze handleiding voor het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van de machine in acht worden genomen.
- **Bedieningskast**  **3.1**
  - A,B,E** Tijdschakelaar
  - C** Drukknop "Arrêt" (uit)
  - D** Drukknop "Marche" (aan)

#### a) Continu werking

- 1/ ----selecteren met **E** door continu op de toets **A** te drukken.
- 2/ In werking stellen door op de toets **D** te drukken.
- 3/ Stilzetten door op de toets **C** te drukken.

#### b) Getemporeerde werking :

- 1/ Selecteren tijdsduur met **E** door op de toets **A** of **B** te drukken.
- 2/ In werking stellen door op de toets **D** te drukken.

#### Opmerking :

- Om de tijdsduur tijdens het aftellen te wijzigen, drukken op toets **C** en dan wijzigen met behulp van de toetsen **A** of **B**, de cyclus hervatten door te drukken op toets **D**.
- De tijdsduur geselecteerd bij de aanvang van de cyclus blijft in het geheugen opgeslagen.
- Om de cyclus definitief tijdens de werking te stoppen, 2 keer drukken op toets **C**.

#### c) Werking door de knop **D** AAN ingedrukt te houden.

- Bij het openen van de deur op de producten af te voeren.

#### d) Stoppen

- Het is beter hiervoor de knop **UIT C** te gebruiken en dan de deur op het deksel te openen.

### 3.2 DE APPARATUUR

- **SCHUURBLAD** (een **A** is onder het blad gegraveerd)  **3.2a**
- Voor het schillen van groenten met "een dunne schil" (aardappelen, jonge peentjes, schorseneren...).
- Door aanraking met de korrels van het schuurblad wordt de schil verwijderd.
- Het is aangeraden een filter te gebruiken bij intensief gebruik of in het geval de afvoer kleine afmetingen heeft.
- **MESSEBLAD** (Merkteken **B**)  **3.2b**
- Voor het schillen van "oude" aardappelen of aardappelen met "dikke schil", peentjes, selderij...
- De schil wordt met dunne, gladde plakjes afgesneden zoals dat met de hand gebeurt.
- Betere presentatie, betere conserveringsmogelijkheden en betere bestendigheid bij het kookproces (besparing van frituurolie).
- Vermijd schuim- en zetmeelvorming, filter absoluut noodzakelijk.
- **2 SPECIALE SCHUURBLADEN VOOR UIEN**  **3.2c**

#### GROTE UIEN (Merkteken **C**)

- Buitendiameter blad 375 mm om de schillen makkelijk af te kunnen voeren.
- **Filter absoluut noodzakelijk.**

#### KLEINE UIEN (Merkteken **D**)

- Buitendiameter blad 388 mm (grotere diameter voor het afvoeren van kleine schillen).
- **Filter absoluut noodzakelijk.**

*Nota : Het schillen aandachtig volgen indien de tijdschakelaar op de onafgebroken gang staat.*

#### • **WASBLAD** (Merkteken **F**) **3.2d**

- Voor het schoonmaken en wassen van wortelknollen, fruit, jonge groenten .... en alle andere produkten die niet geschikt hoeven te worden.
- **Filter nodig afhankelijk van de produkten die men verwerkt.**

#### • **SCHUURBLAD MOSSELEN** **3.2f**

#### • **2 CENTRIFUGEERMANDEN** **3.2e**

- Voor schilmachine 10 kg (merkteken **G**):  
Capaciteit : 17 liter (hoogte 280 mm)
- Voor schilmachine 15 kg (merkteken **H**):  
Capaciteit : 23 liter (hoogte 350 mm)
- Voor het centrifugereren van sla, peterselie, radijsjes en bladgroenten .....

### 3.3 CAPACITEITEN (als indicatie) **3.3**

- De tabel vermeldt de nominale belastingen per handeling en afhankelijk van het te verwerken product :
- **A** : Schillen van aardappelen (kg), selderij (qt).
- **B** : Schillen van uien (kg).
- **C** : Afborstelen van wortelknollen (kg).
- **D** : Centrifugereren van sla (kg/liter).

#### • **Indicatieve afgegeven hoeveelheden (kg/uur) :**

- Schillen van aardappelen T10E : 200-240 kg/h
- Schillen van aardappelen T15E : 280-350 kg/h

#### • **Minimale hoeveelheid : 2,5 kg**

### 3.4 INWERKINGSTELLING VAN DE APPARATUUR **3.4**

- Het deksel openen door de vergrendelingshendel naar u toe te trekken.
- Het blad bij het handvat **A** vatten of de centrifugeermand vastpakken en het/hem vertikaal naar beneden laten zakken totdat de naaf **B** ingrijpt op de aandrijfas **C** en hierbij de deur optillen om te handeling te vergemakkelijken.sage.

- Het blad draaien totdat de aandrijfpunten **D** in de ruimte **B** schiet. Het gewicht van deze pen zorgt ervoor dat het geheel op zijn plaats komt.

*Nota : Niet forceren indien de apparatuur niet uit zichzelf op zijn plaats schiet. Haar er in dit geval weer uithalen en de as en de naaf reinigen (zie paragraaf 5.3).*

*Nota : Het is niet nodig de deur te openen om de centrifugeermand te plaatsen.*

### 3.5 WERKWIJZE VOOR HET SCHILLEN, AFBORSTELLEN EN WASSEN

- **Laden**
- Het deksel openen.
- Het gewenste blad op de aandrijfas plaatsen en controleren of het naar behoren vast zit. (zie par. 3.4).
- Controleren of de deur is vergrendeld en of de filtermand op zijn plaats zit.
- De produkten in de machine laden en het deksel sluiten.

*Nota : Het maximum laadpeil van de produkten mag niet boven de rand van de cilinder komen.*

#### **3.5**



Niet te zwaar belasten. Niet de produkten aanslampen. Een overbelasting zou ten koste van de kwaliteit de snelheid van het werk gaan.

- De tijdsduur van de werkcyclus selecteren (zie paragraaf 3.1). Bij het beëindigen van de cyclus stopt de machine automatisch.

#### • **Ontladen**

- Een opvangbak onder de afvoer goot plaatsen.
- De kraan dicht draaien.
- De schilmachine zal op de veiligheidsstand gaan staan zodra men de deur opent
- Met de rechterhand op de knop "MARCHE" drukken (werking door onafgebroken op de knop te drukken).
- Met de linkerhand het handvat van de deur oplichten om de afvoer van de produkten in de gewenste richting te sturen.

*Nota : Het schillen aandachtig volgen indien de tijdschakelaar op onafgebroken werkingsstand staat.*



Niet vergeten de filtermand te legen als hij vol is of bij het beëindigen van de schilcyclus.

### 3.6 WERKWIJZE VOOR HET CENTRIFUGEREN

- **Laden**
- Nadat de sla zorgvuldig te hebben gewassen, deze in de mand doen zonder de bladeren aan te stampen.

*Nota : Bij voorkeur de mand buiten de machine laden, hierdoor kan men beter werken en riskeert men niet de afvoer te verstopen.*

- De mand op de aandrijfas plaatsen (zie par. 3.4).
- Het deksel sluiten, de tijdschakelaar afstellen op 1 tot 2 minuten naar gelang de hoeveelheid sla (zie par. 3.7 -Tips).
- Bij het beëindigen van de centrifugeercyclus stop de machine automatisch.
- Het deksel oplichten en de mand uit de machine halen.

### 3.7 TIPS VOOR HET GEBRUIK

- **Schillen van groenten :**  
(met het schuurblad **A** of het messenblad **B** (zie par.3.2))
- Het is niet nodig de groente voor het schillen te wassen.
- Vermijd het verwerken van te geringe hoeveelheden.
- Schil altijd groente van gelijke grootte.
- De zeer lange groente (schorseneren), de groente met knobbels en de in tweeën gesplitste peentjes in stukjes snijden.
- Tijd nodig voor het schillen : 1 tot 2 minuten voor de jonge groente (aardappelen, peentjes) en 3 tot 5 minuten voor de overige groente.

 **Het schuurblad niet voor het reinigen van schelpdieren gebruiken**

- **Schillen van grote uien :**  
(met het speciale blad **C** - zie par. 3.2)
- Het loof en de wortels niet afsnijden voor het schillen.
- De tijdsduur voor het schillen beperken tot 30 tot 40 seconden aangezien uien onderling sterk verschillen wat betreft de dikte en de kwaliteit van de schil.
- De machine legen en de onvoldoende geschilde uien bij de volgende lading doen.

*Nota : De geschilde uien kunnen meerdere dagen in de koelkamer worden bewaard waardoor zij hun vocht verliezen. Uien die hun vocht hebben uitgestoten zijn makkelijker fijn te snijden.*

- **Schillen van kleine uien en sjalotjes :**  
(met het speciale blad **D** - zie par. 3.2).
- Dezelfde werkwijze als voor de grote uien aanhouden (zie hierboven).
- Voorbereiding van andere producten voor het schillen :
  - . de sjalotjes uit elkaar halen en de knoflookteentjes scheiden,
  - . de knoflookteentjes in het water dompelen indien zij een harde schil hebben,
  - . het is beter de kop en de wortels van de knoflookteentjes te verwijderen.
- **Afborstelen en wassen van groente en fruit :**  
(met het wasblad **E** (zie par. 3.2))
- Tijdsduur voor het borstelen : 1 tot 3 minuten.
- **Centrifugeren van groenten en bladgroenten :**  
(met de mand merkteken **G** voor de schilmachine 10 kg, de mand merkteken **H** voor de schilmachine 15 kg, zie § 3.2).
- Voor een betere kwaliteit, beginnen met 30 seconden te centrifugeren, dan het deksel optillen en de slabladen voorzichtig door elkaar hutselen.
- Om het rendement op te voeren kan men twee manden gebruiken : één in de centrifuge terwijl men de tweede mand laadt.

*Nota : Deze apparatuur is niet geschikt voor het centrifugeren van textielwaren.*

## Reiniging, hygiëne

### Regelmatig onderhoud

Het volgende onderhoud is de verantwoordelijkheid van de eigenaar en/of gebruiker van het apparaat.



### BELANGRIJK

Er wordt geen garantie gegeven voor problemen die ontstaan door onderhoud dat niet voldoet aan de hierna beschreven voorschriften.



### WAARSCHUWING

Vóór reinigen of onderhoud wordt uitgevoerd, **moet het apparaat altijd spanningsvrij worden gezet.**

Het is verboden om de veiligheidsinrichtingen te verwijderen.

Gebruik geschikte persoonlijke veiligheidsuitrusting.

Was het apparaat nooit met stralen, met drukreinigers of met stoomreinigers.



### Reinigen van het apparaat

Reinig het apparaat en de accessoires vóór het eerste gebruik ervan.


**Reinig systematisch onmiddellijk na het werk het apparaat en de accessoires om reinigen van het apparaat te vergemakkelijken.**

Reinig de verwijderbare elementen met warm water met toegevoegde detergents, ontvetters, desinfecteermiddelen geschikt voor het materiaal: neutrale zeep of bioafbreekbare producten (om de afgifte van verontreinigende substanties aan de atmosfeer te verminderen)

Afspoelen met helder water en laten drogen (of afdrogen met een zachte doek).

Gebruik geen metalen schuurgereedschap of schuurponsjes (type Scotch Brite) om het apparaat te reinigen. Gebruik geen schurende detergents die de oppervlakken bekrassen.

Gebruik geen producten op basis van oplosmiddelen (trichlorethyleen, enz.)

 **Het gebruik van producten met chloor, in het bijzonder met didicyldimethylammoniumchloride (nr. CAS 7173-51-5) wordt ten strengste afgeraden.**

Als echter een specifieke schoonmaakprocedure het gebruik van zo'n product vraagt, respecteer dan nauwgezet de dosering en de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant.

**Spoel de oppervlakken overvloedig af met helder water en daarna drogen.**

Een verkeerd gebruik (verkeerde dosering, slecht spoelen) kan leiden tot onomkeerbare schade aan de oppervlakken (inbegrepen aluminium en roestvrij staal).

### 4.1 BIJ HET BEËINDIGEN VAN DE WERKZAAMHEDEN

- Het deksel sluiten en de kraan helemaal open zetten.
- De schilmachine enkele ogenblikken laten draaien om de restjes groente te verwijderen en de machine door te spoelen.
- De uitrusting verwijderen en met een borstel schoonmaken als hij vuil is, spoelen met behulp van het douchekopje in het deksel.
- Controleren of de bodem van de schilruimte, de naaf van de apparatuur en de aandrijfas schoon zijn (zie par. 3.4).
- De filtermand legen en hem onder de kraan met de opvangbak reinigen.
- De buitenkant van de machine schoonmaken met een vochtige spons.
- Het deksel open laten staan en de deur op een kier zetten om de schilruimte te ontluften en beschadiging van de afdichtingen te vermijden.





# Storingen

## 5.1 DE MACHINE WIL NIET STARTEN, CONTROLEREN :

- Of de stekker wel in het stopcontact is gestoken.
- Of de elektrische voeding via het stopcontact goed is.
- Of het deksel en de deur gesloten zijn.
- Of de tijd klok nu in continu of getemporeerde werking 3.1. staat.

## 5.2 VREEMD GELUID OF ABNORMALE WERKING :


- De machine stop zetten.
- Controleren of de draaiende apparatuur wel naar behoren is geïnstalleerd (zie par. 3.4).
- Controleren of er geen steentje of vreemd voorwerp in de schilruimte is achtergebleven (kan blokkering of beschadiging van het blad veroorzaken).
- Indien het geluid niet verdwijnt en de machine niet voldoende vermogen afgeeft, moet men de volgende punten controleren :
  - Of de driefazige motor niet op 2 fazen loopt.
  - Of de riem niet is versleten (zie par. 6.1).
  - Of men met de hand zonder moeite het blad kan draaien.

## 5.3 VASTZITTEN VAN EEN BLAD

- De stekker van de machine uit het stopcontact trekken.
  - De centrale schroef van het blad met een sleutel van 13 verwijderen.
  - Het onderleggingetje van het handvat verwijderen.
  - De schroef weer aandraaien om het blad te kunnen optillen en te verwijderen.
  - Het blad en de schroef weer monteren.
- Nota : De aandrijfas van de machine regelmatig met een smeermiddel of keukenolie reinigen en smeren.*

## 5.4 KWALITEIT VAN HET WERK

- Het onregelmatige, onvoldoende schillen met platte afgesneden stukken kan worden veroorzaakt door :
  - Een slechte aansluiting (de machine draait in de verkeerde richting, zie par. 2.5.1).
  - Een te korte tijdsduur van de schilcyclus.
  - Een te zware belasting (zie par. 3.3).
  - Slijtage van het schuurblad, een verontreinigd schuurblad of beschadigde messen van het messenblad (zie par. 6.2).
  - Te lange groenten, groenten van verschillende dikte of te zachte producten.

 Indien de storing niet verdwijnt moet men contact opnemen met de onderhoudsdienst van de dealer.

# Onderhoud



## OPGELET !!

Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd, naar behoren opgeleid en bevoegd personeel verricht worden.  
Het gebruik van gereedschap is nodig om bij de elektrische delen te komen.



Altijd de stekker van de machine uit de contactdoos halen voordat men ingrepen gaat verrichten.



## 6.1 MECHANISME

- Deze schilmachines behoeven een minimaal onderhoud (de lagers van de motor en het mechanisme zijn eenmalig levenslang gesmeerd).
- Het is aanbevolen tenminste één keer per jaar de volgende punten te controleren :
  - De goede staat van de watertoevoerslang en zijn bevestigingen.
  - Om bij het mechanisme, de motor en de elektrische onderdelen te komen als volgt te werk gaan :
    - De schilmachine van de poot af halen.
    - De machine op zijn kop zetten en de bodemplaat demonteren (5 schroeven, sleutel van 10).



Residuale spanning op de klemmen van de condensators.

- De condensators kunnen elektrisch geladen zijn. Teneinde ieder risico te vermijden bij eventuele ingrepen is het aangeraden de condensatoren te ontladen door hun klemmen aan een geïsoleerde geleider te verbinden (een schroevendraaier bijvoorbeeld).

## 6.2 ONDERHOUD VAN DE APPARATUUR

- **SCHUURBLAD** : werkt slecht
- Slijtage van het reliëf of van de schuurlaag van het blad. In dit geval is de bodem van het blad te zien (onvoldoende afwisseling van groenten en vorming van platte stukken). Het blad vervangen.
- Vervuiling van het blad (kalk-, aarde- en zetmeelafzet). Het blad afborstelen.
- **MESSEBLAD** : messen slijpen
- De bevestigingsschroeven losdraaien.
- Een waterslijpschijf gebruiken, controleren dat de snijhoek in acht wordt genomen.



Het veelvuldige slijpen van de messen heeft ten gevolge dat de snijdikte wordt verhoogd. De versleten messen vervangen.

- **WASBLAD** : Beschadigde of versleten vezeltjes
- De borstel vervangen.
- De schroef zonder kop die zich onder het blad bevindt losdraaien (sleutel van 6 zonder uitholling van 2,5) en de borstel zijdelings verwijderen.

## 6.3 AFSTELLEN VAN DE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

- De correcte werking van de veiligheidsvoorzieningen moet regelmatig gecontroleerd worden. De motor moet stoppen :
- Bij het openen van het deksel.
- Bij het openen van de deur.
- Indien één van deze twee voorzieningen niet werkt :
- De machine niet gebruiken.
- Haar door de onderhoudsdienst van uw dealer laten afstellen.

## 6.4 VERVANGEN VAN DE AFDICHTING VAN HET DEKSEL

- Als volgt te werk gaan :
- De versleten afdichting verwijderen en de binnenzijde van de hals **A** van het deksel zorgvuldig schoonmaken.
- De afdichting installeren door de las van de afdichting in het midden van de scharnier van het deksel te plaatsen.

## 6.5 VERVANGEN VAN DE AFDICHTING VAN DE DEUR EN AFSTELLEN VAN DE DEUR

- Als volgt te werk gaan :
- De twee deurspillen losschroeven.
- De deur eruit halen.
- De versleten afdichting verwijderen, de ruimte waar de nieuwe afdichting moet komen zorgvuldig afkrabben en schoonmaken.
- Een dun laagje lijm aanbrengen op de bodem van groef A, om de deur heen.
- De afdichting zonder uit te rekken in de groef A aanbrengen, er hierbij op letten dat de las van de afdichting C bovenaan in het midden van de deur terecht komt.



6.5a



1 uur bij kamertemperatuur laten drogen voor gebruik.



6.5b

## 6.6 ELEKTRISCHE ONDERDELEN



- Regelmatig de staat van het netsnoer en de elektrische onderdelen zelf controleren.

## 6.7 ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST

Wij raden u aan u in de eerste instantie te richten tot degene die u het apparaat heeft verkocht.



Bij verzoeken voor informatie of bestellingen van onderdelen, het type van de machine, het serienummer en de elektrische karakteristieken aangeven.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zijn produkten zonder voorafgaande mededeling te wijzigen of te verbeteren.

Stempel van de verkoper

Datum van aankoop : .....

# Overeenstemming met de voorschriften

## De machine is ontworpen en uitgevoerd in overeenstemming met :

- De Machinerichtlijn 2006/42/EEG,
- De richtlijn CEM 2014 / 30 EU,
- 2011/65/EU Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen.

## 2002/96/CEE « WEEE »

Het symbool "  " op het product wijst erop dat dit product niet beschouwd mag worden als huishoudelijk afval. Het product moet in plaats daarvan ingeleverd worden bij het relevante inzamelingspunt voor de recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Door dit product naar het inzamelingspunt te brengen, werkt u mee aan het voorkomen van potentiële negatieve effecten op het milieu en de volksgezondheid, die anders veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recyclage van dit product, gelieve contact op te nemen met de commerciële dienst of de verdeler van het product, de dienst na verkoop of het afvalverwerkingsbedrijf.

## 2006/12/CEE « Afval »

De machine is zodanig ontworpen dat zij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt tot het verhogen van de hoeveelheid of de schadelijkheid van afval en vervuilingsgevaar.

Neem de recycling voorwaarden in acht.

## 94/62/CEE « Verpakking en verpakkingsafval »

De verpakking van de machine is zodanig ontworpen dat hij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt tot het vergroten van de hoeveelheid of de schadelijkheid van afval en vervuilingsgevaar.

Ervoor zorgen dat de verschillende delen van de verpakking worden afgevoerd naar de speciale recyclingplaatsen.

- **De Europese normen :**  
EN 13208 : Groenteschiller, hygiëne en veiligheid.  
EN 13621 slacentrifuge.

## Voornoemde overeenstemming wordt bewezen door :

- Het conformiteitsmerk CE (EG) dat op de machine is bevestigd.
- De hiermee overeenkomstige CE (EG) verklaring van overeenstemming die bij de garantiebon is gevoegd.
- Deze handleiding die aan de bediener moet worden overhandigd.

## Akoestische eigenschappen :

- Het niveau van de geluidsdruk opgemeten volgens de proefcode EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 (72,2 dBA).

## Beschermingsklasseringssymbool volgens de norm EN 60529-2000:

- Elektrische bediening : IP55
- De machine in haar geheel : IP34

## Ingebouwde veiligheidsvoorzieningen :

De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de haarbetreffende reglementatie en de normen zoals hierboven beschreven.

De bediener moet een opleiding hebben gevolgd mbt het gebruik van de machine en alle nodige informatie hebben ontvangen mbt de eventuele residuele risico's (verplichting tot opleiding van het personeel voor werkposten)

## Voedingshygiëne :

De oppervlakten van de zones die in contact komen met levensmiddelen (de schuurvlakken uitgesloten) zijn glad en makkelijk te reinigen. Voor levensmiddelen erkende reinigingsmiddelen gebruiken en de gebruiksaanwijzing van voornoemde reinigingsmiddelen in acht nemen.

- 1935/2004 EEG materialen en voorwerpen in contact met levensmiddelen,
- Normen EN 601-2004 : gegoten aluminium legeringen in contact met levensmiddelen.

De machine heeft de goedkeuring (conformiteitsbewijs) van de CNERPAC voedingshygiëne verkregen en het bewijs van hygiënische overeenstemming van de Afdeling Research en Engineering van de Hygiënische Veiligheidsdienst.