

Sommaire

Présentation	1	Incidents de fonctionnement	6
Installation	1	Maintenance	6
Utilisation, sécurité	3	Conformité à la réglementation	8
Nettoyage, hygiène	5		

Présentation

1.1 DESCRIPTION

Ces éplucheuses polyvalentes de capacité 10 et 15Kg sont utilisées principalement en légumerie pour éplucher, peler, brosser, laver les légumes en adaptant l'équipement suivant le travail à effectuer.



1.1

- A Arrivée d'eau
- B Couvercle articulé
- C Cylindre inox
- D Boîtier de commandes électriques

- E Piètement
- F Patins réglables
- G Bac récupérateur des eaux
- H Panier filtre amovible (capacité 9 litres)
- I Goulotte d'évacuation des légumes
- J Porte et poignée articulées
- K Poignée de fermeture du 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-b

- P+F : Piètement + filtre
- A : Poids brut emballé sans équipement (Kg).
- B : Poids net sans équipement (Kg).
- C : Dimensions emballage (mm).
- L x l x H : Dimensions hors tout (mm).
- H : Hauteur hors tout avec ou sans piètement (mm).
- Ht : Hauteur totale couvercle relevé avec ou sans piètement (mm).
- Hd : Hauteur de déversement avec ou sans piètement (mm).

2.2 EMLACEMENT

- Les éplucheuses nécessitent :
- 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.

• L'éplucheuse de 10Kg ou 15kg doit être directement installée sur un support parfaitement stable et horizontal non résonnant (table, meuble, dessus d'évier...) de hauteur comprise entre 400 et 850 mm.

• La durite d'évacuation des eaux usées doit être installée avant toute utilisation.

• Pour l'installation, procéder comme suit :  2.2a

- Mettre la durite évacuation en sortie arrière.

- Démontez les 4 vis fixant le fond (clé de 10), le cache à l'arrière du cylindre (clé de 7), puis le collier et la durite.
- Introduire la durite dans le trou du cylindre, coude à l'intérieur.
- Fixer la durite avec le collier sur la cloison de l'éplucheuse.
- Remonter la toile de fond.

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).  2.2d

2.3 RACCORDEMENT AU RESEAU D'EAU

- Les éplucheuses se contentent de la pression du réseau et d'un débit d'eau réduit.
- Conformément aux règlements sanitaires, l'arrivée d'eau avec son robinet d'arrêt est située au dessus du niveau de débordement, à une distance normalisée (dispositif de surverse).

Par précaution, on peut prévoir un robinet d'arrêt fixé au mur, à raccorder par un tuyau souple.

- Pour raccorder l'eau : (voir 2.3)

Prévoir un tuyau souple armé, d'une longueur suffisante :

- Fixer le robinet sur la douchette (prévoir joint téflon ou colle Loctite Oléoétanche).
- Fixer la réduction 1/2-3/8 avec le joint.
- Monter l'embout cannelé sur le tuyau souple et procéder au serrage avec le collier.
- Fixer l'embout cannelé sur la réduction 1/2-3/8 avec le joint.

La douchette ainsi «équipée se clipse sur le couvercle de la machine.

2.4 EVACUATION DES EAUX USEES ET SEPARATION DES DECHETS

• La séparation des déchets est nécessaire suivant leur importance (particules d'épluchures, peaux, fécule, mousses, terre...) suivant les différents équipements utilisés (voir § 3.2).

• Certaines installations disposent de bacs de décantation à fécule où l'on peut se raccorder directement. Pour les autres installations, nous conseillons les éplucheuses sur piètement filtre afin d'éviter les engorgements et les mauvaises odeurs.

• Possibilités d'installation :

- **L'éplucheuse 10Kg sans piètement** (près d'un évier) : Interposer un panier filtre ou une passoire à côté de l'éplucheuse.



- **Les éplucheuses 10 et 15KG sur piètement filtre** : (pour l'assemblage de l'éplucheuse sur la table, se référer à la notice d'instruction de montage de la table). Fixer sous le bac récupérateur des eaux usées (A), la durite (B) Ø int. 88 mm avec son collier pour se raccorder à l'égoût.



• 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 TB ou 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.

• Caractéristiques moteur : 2.5a

- A Code moteur.
- 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).

1) Moteur triphasé bi-tension

- Prévoir une prise de courant murale accessible normalisée 3 pôles + Terre, calibre 20 A conforme à l'IEC60309, 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 (voir § 3.4 pour sa mise en place).

- Appuyer sur le bouton MARCHE (voir § 3.1).
- Contrôler visuellement la rotation du plateau par le couvercle. Celui-ci doit tourner dans le sens anti-horaire  (Voir flèche sur le moyeu du plateau).
- 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.
- Démonter les 4 vis fixant le fond (clé de 10).
- 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).

- Modifier la position des barrettes de la boîte à bornes du moteur.



- Contrôler le fonctionnement, le sens de rotation et remonter le fond.

2) Moteur monophasé

- 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.
- Le sens de rotation est réglé en usine.

3) Contact pour commande externe

La machine est équipée d'un contact sec normalement ouvert libre de potentiel de 10A sous 400V maxi. Ce contact peut par exemple servir à assurer la commande d'une électrovanne ou d'une pompe.

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



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

3.1 FONCTIONNEMENT - SECURITE

- 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.
 - La conception du plateau à couteaux : rebord de protection et auto-évacuation des épiluchures.
 - Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de la machine.

• Boîtier de commande 3.1

C Bouton poussoir ARRET

D Bouton poussoir MARCHE

A,B,E Minuterie

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 D MARCHE

- A l'ouverture de la porte pour évacuer les produits.

d) Arrêt

- Utiliser de préférence le bouton ARRET **C**, puis ouvrir la porte ou le couvercle.

3.2 DIFFERENTS EQUIPEMENTS

• **PLATEAU ABRASIF** (Repère **A** gravé sous le plateau) **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** (Repère **B**) **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.

• **2 PLATEAUX ABRASIFS SPECIAUX POUR OIGNONS**

3.2c

GROS OIGNONS (Repère **C**)

- Plateau ø ext. 375 mm qui facilite l'évacuation des peaux.
- **Filtre indispensable.**

PETITS OIGNONS (Repère **D**)

- Plateau ø ext. 388 mm (petites peaux à évacuer, donc diamètre plus grand).
- **Filtre indispensable.**

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

• **PLATEAU LAVEUR** (Repère **F**) **3.2d**

- Pour nettoyer et laver les tubercules, fruits, légumes nouveaux... et tous produits qui ne nécessitent pas un épluchage.
- **Filtre nécessaire suivant les produits travaillés.**

• **PLATEAU moules** **3.2f**

• **2 PANIERS D'ESSORAGE** **3.2e**

- Pour l'éplucheuse 10Kg (Repère **G**) : Capacité : 17 litres (hauteur 280 mm).
- Pour l'éplucheuse 15Kg (Repère **H**) : Capacité : 23 litres (hauteur 350 mm).
- Pour essorer la salade, le persil, les radis, les légumes feuillus...

3.3 CAPACITES (à titre indicatif) **3.3**

• Le tableau indique les charges nominales, par opération, en fonction du travail à réaliser :

- **A** : Epluchage des pommes de terre (Kg), céleris (qt).
- **B** : Pelage des oignons (Kg).
- **C** : Brossage des tubercules (Kg).
- **D** : Essorage de la salade (Kg/litres).

• **Débits indicatifs (kg/h) :**

- Epluchage des pommes de terre T10 : 200-240 kg/h
- Epluchage des pommes de terre T15 : 280-350 kg/h

• **Quantité mini : 2,5 kg**

3.4 MISE EN SERVICE DES EQUIPEMENTS **3.4**

- Ouvrir le couvercle en tirant vers soi la poignée de verrouillage.
- Saisir le plateau par la poignée **A** ou le panier d'essorage et le descendre verticalement jusqu'à emboîtement du moyeu **B** sur l'arbre d'entraînement **C** tout en soulevant la porte pour faciliter le passage.

Nota : Il n'est pas nécessaire d'ouvrir la porte pour monter le panier d'essorage.

- 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 : 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.

- 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 goulotte 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.

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 MODE OPERATOIRE POUR ESSORER

• **Chargement**

- Les salades ayant été préalablement effeuillées et lavées soigneusement, remplir le panier sans tasser les feuilles.

Nota : Charger le panier de préférence hors de l'éplucheuse, ce qui facilite la manutention et évite le risque de boucher l'évacuation.

- Emboîter le panier sur l'arbre d'entraînement (voir §3.4).
- Fermer le couvercle, régler la minuterie 1 à 2 minutes suivant la quantité à essorer (voir § 3.7 conseils).
- En fin d'essorage l'éplucheuse s'arrête automatiquement.
- Relever le couvercle et sortir le panier.

3.7 CONSEILS D'UTILISATION

• Pour éplucher les légumes :

- (avec le plateau abrasif **A** ou à couteaux **B** - Voir § 3.2)
- 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), 3 à 5 minutes pour les autres.



Ne pas utiliser le plateau abrasif pour gratter les coquillages.

• Pour peler les gros oignons :

- (avec le plateau spécial **C** - Voir § 3.2)
- Ne pas couper les têtes et les queues avant pelage.
- Limiter le temps de pelage (30 à 40 secondes), compte tenu que les oignons d'une même charge ne sont pas homogènes en épaisseur et en qualité de peau.
- Vider la machine et remettre les oignons insuffisamment pelés dans le chargement suivant.

Nota : Les oignons pelés peuvent être stockés pendant plusieurs jours en chambre froide, ce qui permet de les "ressuyer". Ayant perdu de leur humidité en surface, ils présentent une meilleure qualité avant d'être hachés.

• Pour peler les petits oignons, aux, échalottes :

- (avec le plateau spécial **D** - Voir § 3.2)
- Procéder de la même façon que pour les gros oignons (voir ci-dessus).
- Préparation des autres produits avant pelage :
 - . Séparer les échalottes, détacher les gousses d'ail.
 - . Tremper dans l'eau les gousses d'ail si leurs peaux sont très dures.
 - . Sectionner de préférence la tête et la queue des gousses d'ail.

• Pour brosser - laver les légumes ou fruits :

- (avec le plateau laveur **E** - Voir § 3.2)
- Temps de brossage : de 1 à 3 minutes.

• Pour essorer les légumes et feuillus :

- (avec le panier repère **G** pour l'éplucheuse 10Kg, le panier repère **H** pour l'éplucheuse 15KG - voir §3.2).
- Pour améliorer la qualité d'essorage, essorer pendant 30 secondes, puis relever le couvercle et brasser les feuilles de salade.
- Pour augmenter le rendement, utiliser deux paniers : un en essorage pendant que l'autre est en chargement.

Nota : Cet équipement ne convient pas pour essorer les textiles.

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, **1**  **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.**

- 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 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).

4.1 EN FIN D'UTILISATION

- Fermer le couvercle et ouvrir le robinet d'eau.
- Faire tourner l'éplucheuse quelques instants pour évacuer les déchets restants et rincer l'intérieur de la machine.
- Retirer l'équipement, le nettoyer à la brosse s'il est encrassé et rincer à l'aide de la douchette du couvercle.
- Vérifier le bon nettoyage du fond de la chambre d'épluchage, du moyeu de l'équipement et de l'arbre d'entraînement (voir § 3.4).

- 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 entrebâillée 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.
Que la minuterie soit en marche continue ou temporisée.(3.1)

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 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 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 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 ou les lames du plateau à couteaux endommagées (voir § 6.2).
- Des légumes trop longs, d'inégale grosseur ou trop mous.



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

Maintenance



ATTENTION !!

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.



Toujours débrancher la machine avant toute intervention.



6.1 MECANISME

- Ces éplucheuses sont 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.
- Pour accéder au mécanisme, moteur et composants électriques:
 - Désolidariser l'éplucheuse du piètement.
 - Retourner la machine et démonter la plaque fixant le fond (4 vis, clé de 10).

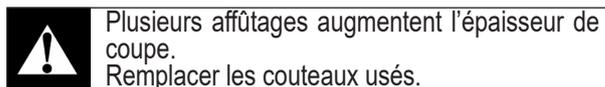


Tension résiduelle aux bornes des condensateurs

- 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 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) : Brosser 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.



- **PLATEAU LAVEUR** : Brins détériorés ou usés
- Changer séparément la brosse.
- Dévisser la vis sans tête sous le plateau (clé de 6 sans creux de 2,5) et sortir la brosse latéralement.

6.3 REGLAGE DES SECURITES

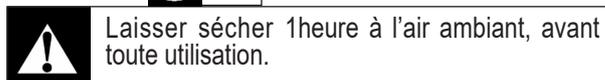
- Le bon fonctionnement des sécurités doit être vérifié fréquemment. Le moteur doit s'arrêter :
 - A l'ouverture du couvercle.
 - A l'ouverture de la porte.
- Si l'une des deux fonctions n'est pas réalisée :
 - Ne pas utiliser la machine.
 - La faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

6.4 ECHANGE DU JOINT DE COUVERCLE

- Procéder comme suit :
 - Enlever le joint défectueux, et nettoyer proprement l'intérieur de la gorge **A** du couvercle.
 - Engager le joint en positionnant la soudure du joint au milieu de la charnière du couvercle.

6.5 ECHANGE DU JOINT ET REGLAGE DE LA PORTE

- Procéder comme suit :
 - Dévisser les 2 axes de porte.
 - Oter la porte.
 - Enlever l'ancien joint, puis gratter et nettoyer soigneusement son emplacement.
- Déposer un mince cordon de colle dans le fond de la gorge **A**, sur le pourtour de la porte **B**.  **6.5a**
- Engager le joint sans l'étirer dans la gorge **A** en veillant à placer la soudure du joint **C** au milieu de la partie supérieure de la porte.  **6.5b**



6.6 COMPOSANTS ELECTRIQUES



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

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 13208 : Eplucheuse à légumes, hygiène et sécurité.

EN13621: Essoreuse à salade.

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 (72,2 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 :

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.

- Directive 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.

La machine a reçu l'avis de conformité CNERPAC hygiène alimentaire et l'attestation de Conformité Sanitaire du Service des Recherches et de l'Ingénierie en Protection Sanitaire.