

N°29514 B

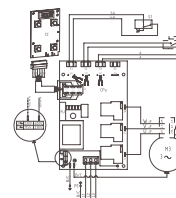
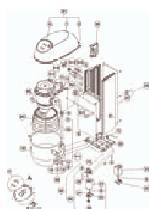
Eplucheuse 5Kg Cuve amovible

12/2008

Vegetable peeler with removable compartment

Gemüseschäl maschinen Mit abnehmbare Kammer

CE



Dossier Technique

Technical file

Technische Unterlagen

Scheda tecnica

Technisch dossier

Tekniskt dokument

Teknisk dokument

Teknisk dokument

Tekninen asiakirja

Informe técnico

Dossier técnico

Τεχνικός φάκελος

FR

GB

DE

IT

NL

SE

DK

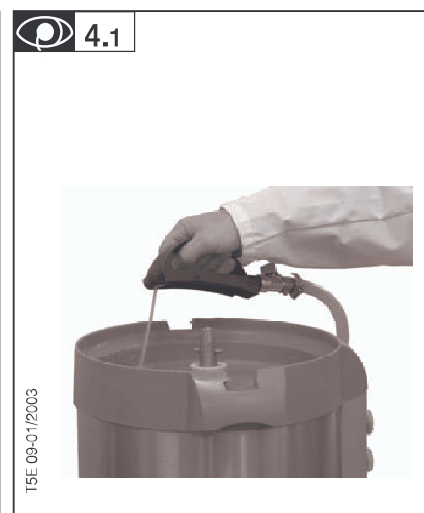
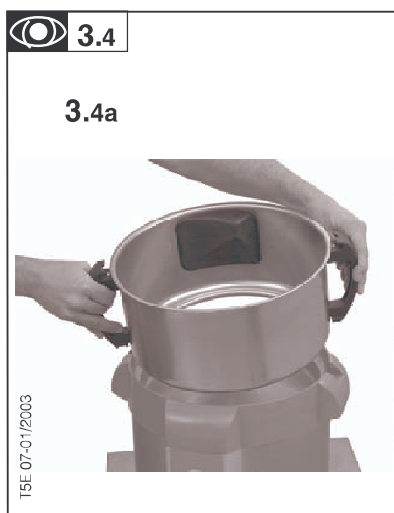
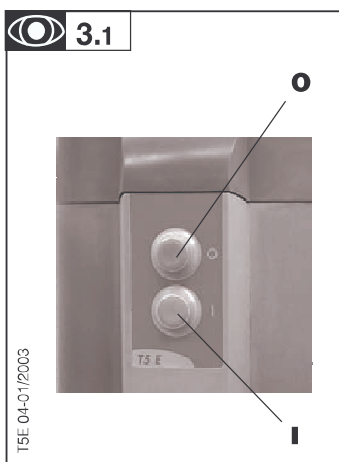
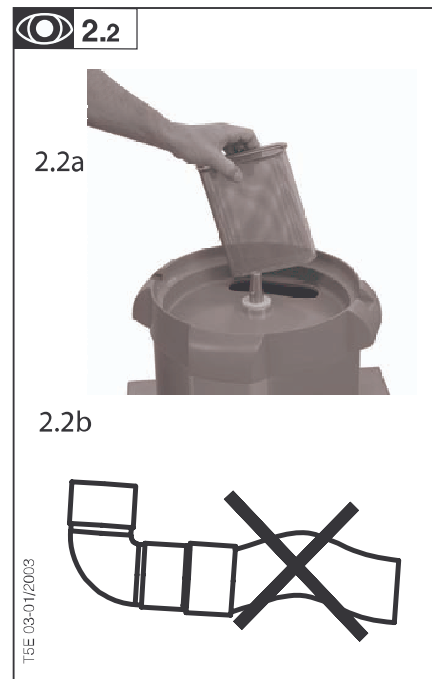
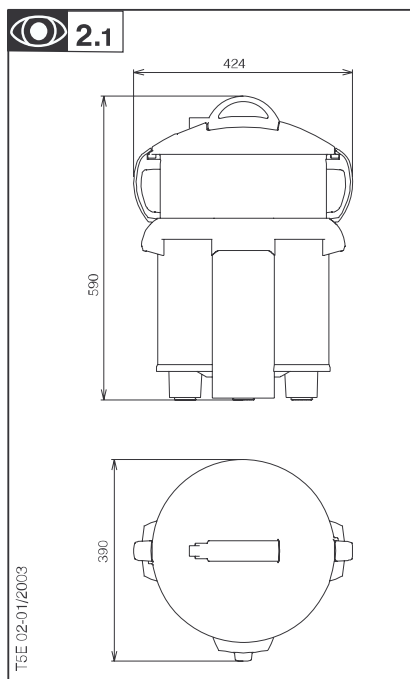
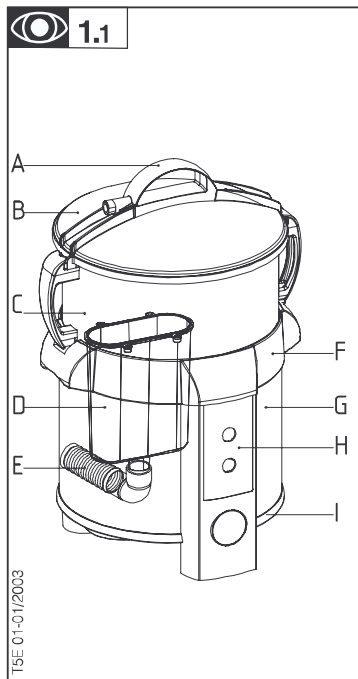
NO

FI

ES

PT

EL



Nomenclature - cuve-plateau / Parts list - bowl-plate / Stückliste - Kessel-reibscheibe / Nomenclatura - Vasca-Piano / Nomenclatura - Cuba-Plato

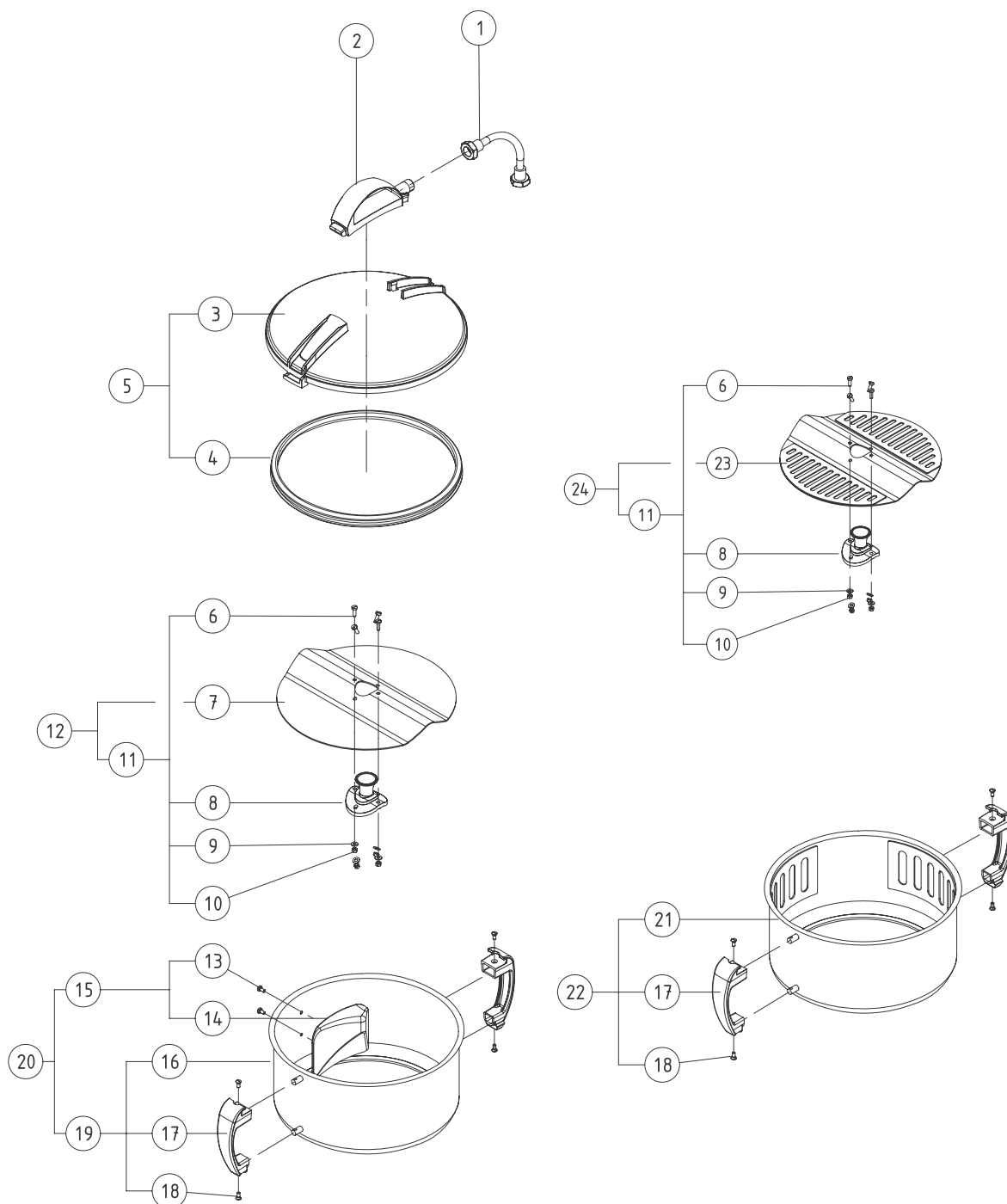
Rep Item	Code Part N°	Qté Qty	Désignation / Description
1	0D2999	1	Flexible / Flexible hose
2	0D2998	1	Arrivée d'eau + gicleur / Water inlet + jet
3	Voir 5	1	Couvercle / Lid
4	0D3502	1	Joint / Seal
5	0D3196	1	Couvercle équipé / Lid assembly
6	0D0607	4	Vis CL M5x16 (jeu de 10) / M5 x 16 CL screw (set of 10)
7	0D3197	1	Plateau tôle / Sheet metal plate
8	Voir 11	1	Moyeu / Hub
9	0D2297	4	Rondelle CS M5 (jeu de 10) / M5 CS washer (set of 10)
10	0D0579	4	Ecrou HU M5 (jeu de 10) / M5 Hex nut (set of 10)
11	0D3198	1	Moyeu équipé / Hub assembly
12	653316	1	Plateau équipé / Plate assembly
13	0D3199	2	Vis éco syn TCB posidriv 5x10 (jeu de 4) / 5x10 syn TCB Posidriveco screw (set of 4)
14	Voir 15	1	Défecteur / Deflector
15	0D3200	1	Défecteur + visserie / Deflector + screws etc
16	Voir 19	1	Cuve standard / Standard bowl
17	0D6315	2	Poignée cuve / Bowl handle
18	0D2228	4	Vis FB M5x12 (jeu de 10) / M5 x 12 FB screw (set of 10)
19	0D3201	1	Cuve standard + poignées / standard bowl + handles
20	0D3202	1	Cuve standard complète / Complete standard bowl
21	0D3203	1	Cuve moules / Mussels bowl
22	0D3204	1	Cuve moules complète / Complete mussels bowl
23	0D3448	1	Plateau moules / Mussels plate
24	653486	1	Plateau moules équipé / Mussels plate assembly

Pos.	Teile-Nr	Mge.	Bezeichnung
1	0D2999	1	Schlauch
2	0D2998	1	Wasserzufuhr + Spritzdüse
3	Voir 5	1	Abdeckung
4	0D3502	1	Dichtung
5	0D3196	1	Deckel komplett
6	0D0607	4	Schraube CL M5x16 (10-er Satz)
7	0D3197	1	Blechplatte
8	Voir 11	1	Nabe
9	0D2297	4	Scheibe CS M5 (10-er Satz)
10	0D0579	4	Mutter Hu M5 (10-er Satz)
11	0D3198	1	Nabe komplett
12	653316	1	Scheibe komplett
13	0D3199	2	Schraube Eco Syn TCB Posidrive 5x10 (4-er Satz)
14	Voir 15	1	Ablenker
15	0D3200	1	Ablenker + Schrauben
16	Voir 19	1	Standardkessel
17	0D6315	2	Griff Kessel
18	0D2228	4	Schraube FB M5x12 (10-er Satz)
19	0D3201	1	Standardkessel + Griffe
20	0D3202	1	Standardkessel komplett
21	0D3203	1	Muschelkessel
22	0D3204	1	Muschelkessel komplett
23	0D3448	1	Muschelscheibe
24	653486	1	Muschelscheibe komplett

N°	Cod.	Qt	Designazione
1	0D2999	1	Flessibile
2	0D2998	1	Ingresso acqua + ugello
3	Voir 5	1	Coperchio
4	0D3502	1	Guarnizione
5	0D3196	1	Gruppo coperchio
6	0D0607	4	Vite CL M5x16 (set x10)
7	0D3197	1	Piano lamiera
8	Voir 11	1	Mozzo
9	0D2297	4	Rondella CS M5 (set X10)
10	0D0579	4	Dado HU M5 (set da 10)
11	0D3198	1	Gruppo mozzo
12	653316	1	Gruppo piano
13	0D3199	2	Vite eco syn TCB posidriv 5x10 (set da 4)
14	Voir 15	1	Deflettore
15	0D3200	1	Deflettore + viti
16	Voir 19	1	Vasca standard
17	0D6315	2	Impugnatura vasca
18	0D2228	4	Vite FB M5x12 (set di 10)
19	0D3201	1	Vasca standard + impugnatura
20	0D3202	1	Vasca standard completa
21	0D3203	1	Vasca cozze
22	0D3204	1	Vasca cozze completa
23	0D3448	1	Piano cozze
24	653486	1	Gruppo piano cozze

N.	Código	Qt	Descripción
1	0D2999	1	Latiguillo
2	0D2998	1	Entrada de agua + boquilla
3	Voir 5	1	Tapa
4	0D3502	1	Junta
5	0D3196	1	Tapa equipada
6	0D0607	4	Tornillo CL M5x16 (juego x 10)
7	0D3197	1	Plato chapa
8	Voir 11	1	Cubo
9	0D2297	4	Arandela CS M5 (juego X10)
10	0D0579	4	Tuerca HU M5 (juego x 10)
11	0D3198	1	Cubo equipado
12	653316	1	Plato equipado
13	0D3199	2	Tornillo eco sin TCB pozidriv5x10 (juego 4 u.)
14	Voir 15	1	Deflector
15	0D3200	1	Deflector + tornillos
16	Voir 19	1	Cuba estándar
17	0D6315	2	Asa de cuba
18	0D2228	4	Tornillo FB M5x12 (juego x 10)
19	0D3201	1	Cuba estándar completa + asas
20	0D3202	1	Cuba estándar completa
21	0D3203	1	Cuba mejillones
22	0D3204	1	Cuba mejillones completa
23	0D3448	1	Plato mejillones
24	653486	1	Plato mejillones equipado

**Vue éclatée - cuve plateau/ Exploded view bowl plate /
Explosionszeichnung - Kessel-Reibscheibe /
Esploso - Vasca-piano / Despiece - Cuba-plato** _____



Nomenclature - structure mécanisme / Parts list - structure mechanism/ Stückliste - Rahmen-Antrieb

Rep Item	Code Part N°	Qté Qty	Désignation / Description				
26		1	Vis H5x12 (livrée avec le moteur) / H5 x 12screw (supplied with the motor)	47	0D2997	1	Courroie poly v 432 j7 / 432 j7 V-ribbed belt
			Rondelle LL5 (livrée avec le moteur) / LL5 washer (supplied with the motor)	48	0D0625	1	Rondelle CS L5 (jeu de10) / L5 CS washer (set of 10)
			Clavette A 5x5x24 (livrée avec le moteur)/ 5x5x24 A key (supplied with the motor)	33	0D0506	1	Vis H M5x12 (jeu de 10) / M5 x 12 Hex screw (set of 10)
28	OD6316	1	Poulie motrice 50Hz / 50Hz drive pulley	50	0D6326	1	Palier / Bearing
29	OD3205	1	Moteur 1 230V 50Hz standard équipé / 1 230V 50Hz standard motor assembly	51	0D3209	1	Mécanisme complet / Complete mechanism
	OD3207	1	Moteur 1 230V 50Hz version moules équipé / 1 230V 50Hz mussels version motor assembly	52	0D3210	1	Palier équipé / Bearing assembly
30	OD3208	15	Vis eco syn TCB pozidriv 6x20 (jeu de 10) / 6x20 syn TCB Posidrive eco screw (set of 10)	53	OKQ538	1	Joint profil rond 3 mousse / 3 round profile foam seal
31	OD6318	1	Support moteur/ Motor support	54	0D6201	1	Boîtier filtre / Filter unit
32	OD2297	4	Rondelle CS M6 (jeu de 10) / M6 CS washer (set of 10)	56	0D6200	1	Collier serrage / Clamping ring
33	OD0506	4	Vis H M6x12 (jeu de 10) / M6 x 12 Hex screw (set of 10)	57	0D5694	1	Fond / Base
34	OD6319	1	Virole / Collar	58	OD2901	3	Vis H embase M6x16 (jeu de 10) / M6 x 16 Hex base screw (set of 10)
35	653314	1	Filtre / Filter	59	OKQ363	3	Pied / Foot
36	OD6038	1	Cloison / Partition	60	OD3489	1	Flexible évacuation ø32 / ø32 flexible drain hose
37	OD6320	3	Chandelle / Support pillar	61	0D3211	1	Coude + raccord / 28. Elbow + connection
38	OD6321	1	Flasque/ End shield	62	OD3031	1	Passefil membrane (jeu de 10) / Membrane grommet (set of 10)
39	OD6323	1	Arbre / Shaft	63	OD1155	1	Passefil clip / Grommet clip
40	OU0726	1	Goupille GO6 6x36 (jeu de 5) / 6 x 36 GO6 pin (set of 5)	64	OD1320	1	Cordon monophasé équipé / Single phase lead assembly
41	0HD006	1	Clavette C 4x4x18 (jeu de 5) / 4 x 4 x 18 C key (set of 5)	65	0D5402	1	Boîtier de commandes / Control box
42	OKQ579	1	Joint lèvres 24x40x7(jeu de 5) / 24 x 40 x 7 lip seal (set of 5)	66	OKR665	1	Kit boutons circuit imprime / Printed circuitbuttons kit
43	OD0035	2	Roulement 6202 2RS / 6202 2RS bearing	67	OKJ586	1	Carte commande équipée / Control card assembly
44	OKQ704	1	Joint torique 47x3 / 47 x 3 O-ring	68	OD2848	5	Entret. fix. circuit imprime (jeu de 6) / Printed circuit fixing spacer (set of 6)
45	OD6324	1	Entretoise / Spacer	69	OKQ429	1	Carte de puissance monophasé / Single phase power card
46	OD6051	1	Poulie réceptrice 50Hz / 50Hz driven pulley	70	0D6328	1	Support composants / Component support
				71	OD3928	1	Relais temporise / Timer relay

Pos	Teile-Nr	Mge.	Bezeichnung
26		1	Schraube H5x12 (mit Motor geliefert) Scheibe LL5 (mit Motor geliefert) Keil A 5x5x24 (mit Motor geliefert)
28	OD6316	1	Antriebsscheibe 50Hz
29	OD3205	1	Motor 1 230V 50Hz Standard komplett
	OD3207	1	Motor 1 230V 50Hz Ausführung Muscheln
30	OD3208	15	Schraube Eco Syn TCB Posidrive 6x20 (10-er Satz)
31	OD6318	1	Motorhalterung
32	OD2297	4	Scheibe CS M6 (10-er Satz)
33	OD0506	4	Schraube H M6x12 (10-er Satz)
34	OD6319	1	Ring
35	653314	1	Filter
36	OD6038	1	Trennwand
37	OD6320	3	Ständer
38	OD6321	1	Flansch
39	OD6323	1	Welle
40	OU0726	1	Stift GO6 6x36 (5-er Satz)
41	0HD006	1	Keil C 4x4x18 (5-er Satz)
42	OKQ579	1	Lippendichtung 24x40x7 (5-er Satz)
43	OD0035	2	Rollager 6202 2RS
44	OKQ704	1	O-Ring 47x3
45	OD6324	1	Abstandsring
46	OD6051	1	Angetriebene Scheibe 50Hz

47	0D2997	1	Riemen Poly V 432 j7
48	0D0625	1	Scheibe CS L5 (10-er Satz)
33	OD0506	1	Schraube H M5x12 (10-er Satz)
50	OD6326	1	Lager
51	OD3209	1	Antrieb komplett
52	OD3210	1	Lager komplett
53	OKQ538	1	Runddichtung 3 Kunstschaum
54	OD6201	1	Filtergehäuse
56	OD6200	1	Klemmschelle
57	OD5694	1	Boden
58	OD2901	3	Bundschraube M6x16 (10-er Satz)
59	OKQ363	3	Fuß
60	OD3489	1	Abwasserschlauch ø32
61	OD3211	1	Krümmen + Adapter
62	OD3031	1	Tülle Membran (10-er Satz)
63	OD1155	1	Tüllenklammer
64	OD1320	1	Kabel einphasig komplett
65	OD5402	1	Steuergehäuse
66	OKR665	1	Set Tasten gedruckte Schaltung
67	OKJ586	1	Steuerkarte komplett
68	OD2848	5	Abstandsring Befestigung gedruckte Schaltung (6-er Satz)
69	OKQ429	1	Leistungskarte einphasig
70	OD6328	1	Halterung Bauteile
71	OD3928	1	Zeitrelais

Vue éclatée - Structure mécanisme / Exploded view structure mechanism/ Explosionszeichnung - Rahmen-Antrieb _____

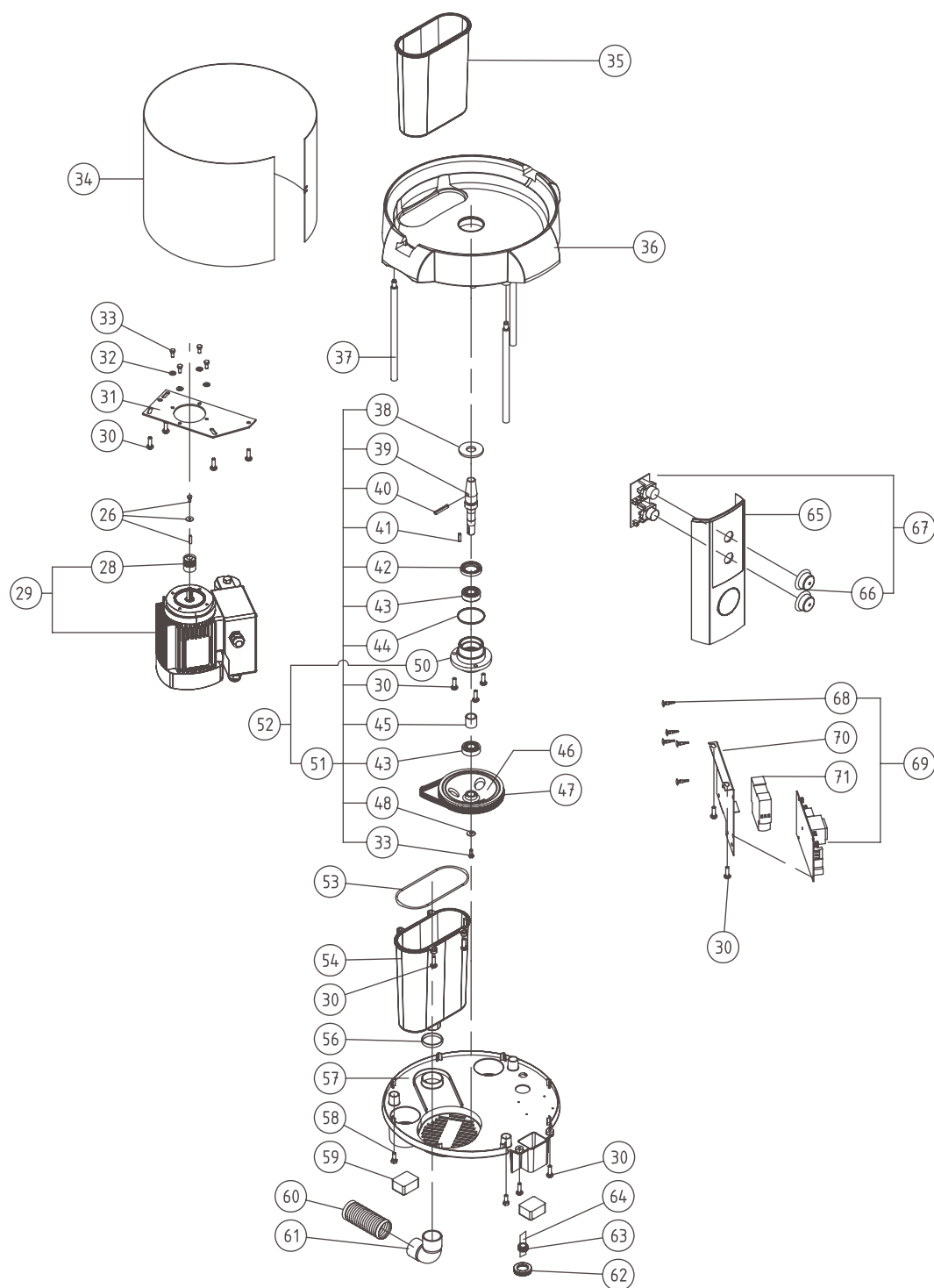
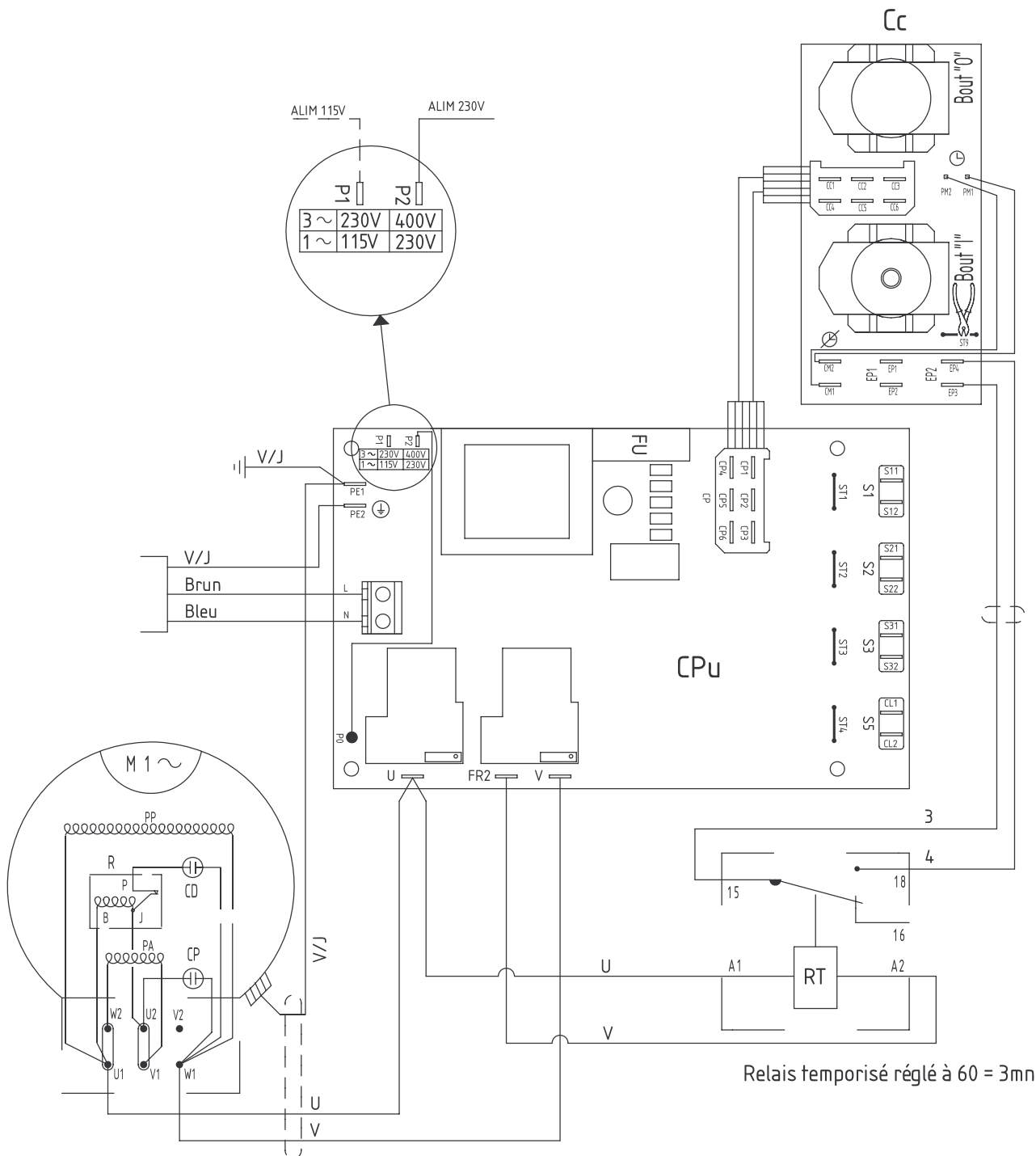


Schéma électrique / Electrical wiring diagram

BRANCHEMENT MONOPHASÉ / SINGLE PHASE CONNECTION



Sommaire

Présentation	1	Maintenance	4
Installation	1	Conformité à la réglementation	5
Utilisation, sécurité	2	Nomenclature - vue éclatée	A
Nettoyage, hygiène	3	Schéma électrique	C
Incidents de fonctionnement	3		

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 ou essorer les légumes suivant l'équipement utilisé.

Il existe une T5E version «moules» :

- Moteur 1000 t/mn - Cuve et plateau «spécial moules».

- A** Arrivée d'eau (douchette déclipable)
- B** Couvercle amovible
- C** Cuve amovible

- D** Boîtier filtre (reçoit le filtre en option)
- E** Evacuation des eaux usées
- F** Cloison
- G** Virole inox
- H** Commandes électriques
- I** Fond



La version «moules» ne peut être utilisée pour l'épluchage de pommes de terre même avec un plateau abrasif.

Installation

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS (à titre indicatif) 2.1

- Poids brut emballé sans équipement : 22,5 Kg
- Poids net : 19,7 Kg

- Dimensions emballage : 470 x 480 x 620 mm
- Dimensions machine hors tout : 422 x 390 x 600 mm

2.2 EMPLACEMENT

- 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 peut être posée :
 - **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 (douchette) du couvercle.



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

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).

La machine est livrée avec un flexible Lg 1m, possédant un embout femelle 1/2 pouce pour raccordement sur un robinet d'arrêt.

L'arrivée d'eau déclipable du couvercle permet le déplacement de la machine sans toucher au tuyau de raccordement.

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 féculé où l'on peut se raccorder directement. Pour les autres installations, nous conseillons l'éplucheuse avec filtre afin d'éviter les engorgements et les mauvaises odeurs.  **2.2a**

La machine est livrée avec un flexible d'évacuation Lg 0.70m non monté :

- Visser le flexible, pas à gauche sens anti-horaire  dans le raccord E.  **1.1**

• 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.  **2.2b**

2.5 RACCORDEMENTS ELECTRIQUES

- La machine est alimentée en monophasé par fiche surmoulée, 2 pôles + terre.
- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et l'étiquette du cordon d'alimentation.
- L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 16 A.



• Caractéristiques moteur :

Tension Vitesse d'alim.(V) t/mn	Puissance nominale (W)	Fréquence (Hz)	Intensité (A)	consom. elect. (Kw/h)
230/240	250	50	2,3	0,43 1500
115	250	60	3,8	0,43 1500
230/240 spécial moules	120	50	1,5	0,23 1000

Utilisation, Sécurité

3.1 FONCTIONNEMENT - SECURITE

- La sécurité de l'utilisateur est assurée par :
 - La nécessité d'appuyer de nouveau sur le bouton MARCHE après un arrêt (dispositif "manque de tension").
 - Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de la machine.
- Boîtier de commande  **3.1**
 - I** Bouton poussoir MARCHE
 - O** Bouton poussoir ARRÊT

Un relais temporisé réglable à l'intérieur de la machine assure le cycle de marche (préréglé à 3 minutes).

Réglage du relais temporisé :

- Retourner la machine,
- enlever le cache caoutchouc rond,

- à l'aide d'un tournevis, réglez le temps souhaité (en pourcentage)

Exemples :

60 = 3mn (réglage usine)
50 = 2mn 30"
40 = 2mn

a) Mise en marche :

- Appuyer sur le bouton MARCHE pour engager un cycle de 3 mn.
- Arrêt automatique à la fin du cycle.

d) Arrêt

- Le bouton **O** arrête la machine en cours de fonctionnement.
- Une impulsion sur **I** engage à nouveau un cycle de 3mn.

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 (**à vider tous les 2 épluchages**).

• **PANIER D'ESSORAGE** : en option, permet de laver et d'essorer salade, persil et diverses plantes aromatiques.  **3.2b**

3.3 CAPACITES (à titre indicatif)

- Charges nominales par opération :
 - Epluchage des pommes de terre (Kg) : 5

- Essorage salade : 1 pied / persil 500gr environ
- Grattage moules : 4 à 5 Kg suivant grosseur

3.4 MISE EN SERVICE DES EQUIPEMENTS ET MODE OPERATOIRE

- Emboîter le filtre dans son logement D.  **2.2a**
- Positionner la cuve C sur l'embase F en la verrouillant par un mouvement de rotation sens horaire   **3.4a**
- Mettre ensuite le plateau abrasif sur l'axe d'entraînement.



- Le chargement de légumes étant effectué mettre le couvercle en le verrouillant par une rotation (sens horaire ). Si la douchette n'est pas sur le couvercle, la clipper dans son logement.

L'éplucheuse est prête à fonctionner.



3.5 MODE OPERATOIRE POUR EPLUCHER, BROSSER, LAVER

• Chargement

- Verser la charge de légumes et fermer le couvercle.

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



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

- Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau après s'être assuré que la douchette est cliquée sur le couvercle.
- Mettre en marche.

• Déchargement

- Fermer le robinet d'arrivée d'eau.
- Déverrouiller le couvercle et le déposer.
- La douchette du couvercle se déclipse pour servir au nettoyage de l'embase.
- Déverrouiller le cylindre qui peut être transporté avec son contenu et le plateau.



Ne pas oublier de vider le filtre en fin d'épluchage.

3.6 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-carottes), les protubérances, les fourches de carottes.
- Temps d'épluchage : 3 mn suivant le type de légumes.

Nettoyage, Hygiène

4.1 EN FIN D'UTILISATION 4.1

Séparer toutes les parties démontables :

- Cuve, couvercle, plateau abrasif pour le lavage en plonge ou en machine.
- Pour cuve et plateau moules, brossage fortement conseillé avant lavage en machine afin d'éliminer les résidus du précédent nettoyage de moules.
- Vider impérativement le panier filtre, puis le nettoyer sous le robinet.

- Nettoyer l'extérieur de la machine à l'aide d'une éponge humide.

Nota : Ne pas employer de détergents abrasifs qui rayent les surfaces ou à base de chlore qui ternissent l'aluminium ou fissurent les plastiques.



Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression.

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.

La charge est trop importante.

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 DU PLATEAU OU DU PANIER D'ESSORAGE

- Débrancher la machine.
- Enlever le couvercle.
- Soulever la machine par le moyeu.

- Frapper sur l'arbre d'entraînement au milieu du moyeu avec un jet d'alu ou plastique Ø 12 maxi.

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 § 3.1).
 - Un chargement exagéré des produits (Voir § 3.3).
 - Des légumes trop longs, d'inégale grosseur ou trop mous.

- Un plateau abrasif usé, encrassé .



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

5.5 FUITE D'EAU SOUS LA MACHINE

- Vérifier que le tuyau d'évacuation ne présente pas de coude (voir  2.2b)

Maintenance

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'usure de la courroie.
- Pour accéder au mécanisme, moteur et composants électriques :
 - Débrancher la machine.
 - La retourner et démonter les 5 vis fixant le fond et le boîtier de commandes.
- 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).
- Changement de la courroie :
 - Dévisser les 4 vis de fixation du support moteur (tournevis cruciforme).
 - 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 (trou de passage dans support moteur)
 - Bloquer les 4 vis support moteur.

6.2 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

- **PLATEAU ABRASIF** : En cas de manque d'efficacité :
 - Toile 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) : Brosset le plateau.

6.3 COMPOSANTS ELECTRIQUES

Voir schémas électriques en fin de notice.

- **Repérage des couleurs des fils** :
 - Circuit de puissance : noir
 - Circuit de commande : rouge
 - Phases : L1
 - Neutre : N
 - Terre : V/J vert / jaune .
- **Repérage des composants** :
 - O : Bouton poussoir ARRET
 - I : Bouton poussoir MARCHE
 - M : Moteur
 - CPu : Carte puissance
 - CC : Carte commande
 - Rt : Relais temporisé
 - CD : Condensateur de démarrage
 - CP : Condensateur permanent
 - R : Relais de démarrage

6.4 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 98/37 CEE,
- La directive CEM 2004/108CEE.
- 2006/95/CEE Directive basse tension,
- 2002/95/CEE Directive recyclage machine

- 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 3743.1-EN ISO 3744.

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 601-2004: alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.

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.