

## Sommaire

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

## Présentation

### 1.1 DESCRIPTION

• Cette éplucheuse de 8Kg est utilisée principalement en légumerie pour éplucher ou essorer les légumes suivant l'équipement utilisé.

Il existe une T8E 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 avec plateau abrasif : 26,5 Kg
- Poids net : 23,5 Kg
- Dimensions emballage : 450 x 480 x 695 mm
- Dimensions machine hors tout : 422 x 390 x 675 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'égoût (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 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, prévoir une prise de courant murale normalisée 2 pôles + terre, calibre 16 A, visible et accessible par l'opérateur.
- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.
- L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 16 A visible et accessible par l'opérateur.



Mise à la terre obligatoire

### • Caractéristiques moteur :

Tension d'alim.(V)	Puissance nominale (W)	Fréquence (Hz)	Intensité (A)	consom. elect. (Kw/h)	Vitesse t/mn
230/240	370	50	2,8	0,54	1500
115	370	60	5,5	0,54	1500
230/240 spécial moules	250	50	2	0,47	1000

## Utilisation, Sécurité



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 :
  - 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 1 minute 30").

#### 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 :

3 = 3mn

2,5 = 2mn 30"

2 = 2mn

1,5 = 1mn 30" (réglage usine)

#### a) Mise en marche :

- Appuyer sur le bouton MARCHE pour engager un cycle de 1mn30".
- 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 1mn30".

### 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 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) : 8
- Essorage : salade= 700gr environ  
persil : 500gr environ

- Grattage moules : 7 à 8 Kg suivant grosseur


#### • Débits indicatifs (kg/h) :


- Epluchage des pommes de terre : 130 kg/h

### 3.4 MISE EN SERVICE DES EQUIPEMENTS ET MODE OPÉRATOIRE

- 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.

Faire tourner le plateau à la main pour qu'il descende bien sur sa goupille 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.  3.4b



S'assurer que le plateau est bien en place. (plateau bien horizontal)

### 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 douche est cliquée sur le couvercle.
- Mettre en marche.

#### • Déchargement

- Fermer le robinet d'arrivée d'eau.
- Déverrouiller le couvercle et le déposer.
- La douche 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 : 2 mn en moyenne 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'ESSORRAGE

- 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)



Toujours débrancher la machine avant toute intervention.

## 6.1 MECANISME

- Cette épilucheuse est d'un entretien minimum (les paliers du moteur et du mécanisme sont graissés à vie).
- Il est conseillé au moins une fois par an, de vérifier 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.
  - Tendrer la courroie légèrement en faisant levier avec un tournevis (trou de passage dans support moteur)
  - Rebloquer les 4 vis support moteur.

## 6.2 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

### • PLATEAU ABRASIF / CUVE ABRASIVE :

En cas de manque d'efficacité :

- Toile abrasive détériorée (manque de renouvellement des légumes et formation de plats) : Changer le plateau ou la cuve.
- Encrassement : (dépôts de calcaire, de terre et de fécule) : brosser le plateau et la cuve.

## 6.3 COMPOSANTS ELECTRIQUES



**6.3** 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 : B/C 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 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 3743.1-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 601-2004: 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.