

SERVICE



FLC0003/F

Manuale delle istruzioni per l'uso



INDEX

CHAP. 1 ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION	3
CHAP. 2 INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES	4
CHAP. 3 INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE	8
CHAP. 4 TRANSPORT, MISE EN ROUTE ET EMPLOI	10
CHAP. 5. ENTRETIEN, RECHERCHE PANNES ET NETTOYAGE	16
CHAP. 6 ELIMINATION	18
CHAP. 7 MATERIAUX DE CONSTRUCTION	18

CHAP. 1 ORGANISATION DU CONTENU ET MODALITES DE CONSULTATION

BUT DU MANUEL

IMPORTANCE DU MANUEL

Le mode d'emploi présent doit être considéré comme **partie intégrante de la machine**:

1. il doit être gardé pendant toute la vie de la machine.
2. il doit accompagner la machine en cas de cession de la même.
3. outre à rapporter toutes les renseignements utiles pour les opérateurs, il contient (recueillis en des chapitres spécifiques), les schémas électriques qui serviront pour les interventions éventuelles d'entretien et réparation.

BUTS DU MANUEL

Le Mode d'emploi **a le but de** fournir au client tous les renseignements nécessaires afin que, outre à un emploi adéquat de la machine fournie, soit en mesure de gérer la même de la façon la plus autonome et sure possible.

En outre, le manuel présent a été rédigé dans le but de fournir **des indications et avertissements** pour connaître la machine fournie, pour comprendre ses principes et limites de fonctionnement. Pour des doutes éventuels s'adresser au Centre d'Assistance Autorisé.

DESTINATAIRES

Le mode d'emploi présent, livré en numéro de n. 1 copie avec la machine, est fourni comme partie intégrante du même, est adressé soit aux opérateurs soit aux techniciens qualifiés habilités à l'installation, emploi et entretien.

Le responsable du service de prévention et protection du client et **les préposés ultérieurs** auxquels la machine est destinée doivent prendre connaissance du mode d'emploi présent dans le but d' adopter toutes les mesures techniques et organisationnelles.

RESPONSABILITES



- Au cas où le manuel présent subirait des endommagements ou serait perdu, il est possible en demander copie au Centre d' Assistance Autorisé.
- Le manuel présent réflète l'état de la technique au moment de la construction de la machine; le constructeur se réserve le droit de mettre à jour la production et par conséquent d'autres éditions du manuel, sans l'obligation de mettre à jour des productions ou des manuels précédents, si non en des cas particuliers concernant la santé et la sécurité des personnes.
- Faire une particulière attention au contenu des risques résidus présents sur la machine et les prescriptions que les opérateurs doivent suivre.
- Le constructeur se considère responsable pour la machine dans sa configuration originale.
- Le constructeur ne se considère pas responsable pour des dommages provoqués par l'emploi impropre ou non correct de la machine et de la documentation ou pour des dommages provoqués par l'effraction de normes impératives, négligence, maladresse, imprudence et non respect de normes réglementaires de la part de l'employeur, de l'opérateur ou du manutentionnaire et pour toute panne éventuelle causée par un emploi irraisonnable, impropre et/ou erroné
- Le constructeur ne se considère pas responsable pour les conséquences provoquées par l'emploi de pièces de rechange non originales ou de caractéristiques équivalentes.
- Le constructeur se considère responsable seulement pour les informations rapportées dans la version originale du manuel en langue italienne.
- L'inobservance des prescriptions contenues dans ce manuel provoquera la déchéance immédiate de la garantie.

Les responsables d'établissement, qui supervisent les activités de travail, doivent, dans le milieu des attributions et compétences respectives:

- Réaliser les mesures de sécurité prévues;
- Informer les opérateurs des risques spécifiques auxquels ils sont exposés et porter à leur connaissance les normes essentielles de prévention;
- Disposer et exiger que chaque opérateur observe les normes de sécurité et utilise les moyens de protection mis à leur disposition;
- Placer plus d'un opérateur, en contemporaine, au travail sur ce produit manufacturé.

SIGNIFICATION DE LA SYMBOLIQUE

Ci de suite l'on spécifie clairement la signification des symboles et des définitions qui seront utilisées dans le document présent.



DANGER

Il indique la présence d'un danger pour celui qui opère sur la machine et pour celui qui se trouve dans les voisinages donc l'activité signalée doit être effectuée en respectant les normes de prévention des accidents en vigueur et les indications rapportées dans le manuel présent.



PRECAUTION

Il indique un avertissement sur des informations utiles et/ou ultérieurs recommandations et/ou expédients inhérents l'opération en cours.



ATTENTION

Il indique une opération à exécuter avec attention pour éviter de provoquer des dommages à la machine.

CHAP. 2 INFORMATIONS GENERALES ET CARACTERISTIQUES

DESTINATION EMPLOI ET PARTIES CONSTRUCTIVES

L'épluche-légumes ou par la suite appelé "machine", est projeté pour **éplucher des pommes de terre** en utilisant le plat abrasif épluche-légumes.

L'essuie-moules ou par la suite appelé "machine", est projeté pour **nettoyer la surface extérieure des moules** en utilisant le plat avec poils essuie-moules.

La machine est constituée par un moteur électrique inséré à l'intérieur d'une carène en acier INOX, dans laquelle l'arbre moteur est lié par une sangle de transmission faite exprès au pivot de rotation où il faut insérer manuellement le plat de nettoyage.

Dans sa configuration base la machine est constituée par:

1. **nr. 1 carène en acier INOX** dans laquelle l'on insère les produits alimentaires à traiter.
La surface intérieure du bac INOX où l'on introduit le produit à traiter est revêtue avec une toile abrasive amovible et lavable manuellement.
2. **nr. 1 plat abrasif** à insérer manuellement dans le pivot de rotation, employé pour éplucher les pommes de terre (**seulement pour la machine EPLUCHE-LEGUMES**)
3. **nr. 1 plat avec poils** à insérer manuellement dans le pivot de rotation, employé pour nettoyer la surface extérieure des moules (**seulement pour la machine ESSUIE-MOULES**)
4. **nr. 1 couvercle supérieur transparent** qui permet d'observer l'avancement de l'usinage, ce couvercle est doué de poignée et de senseur de sécurité qui relève la position de fermeture;
5. **nr. 1 vidoir latéral** qui permet la vidange du produit à la fin de l'usinage. Le vidoir est doué de senseur de sécurité qui relève la position de fermeture (il n'y a pas dans l'éplucheuse et dans l'essuie-moules de 5 Kg)
6. **nr. 1 tiroir en tôle en acier INOX** inséré manuellement sous le fond de la carène, sur lequel l'on décharge l'eau et les rejets du produit. A l'intérieur du tiroir, il est positionné nr. 1 philtre en tôle en acier INOX trouée pour la collecte des rejets. Dans la zone inférieure du tiroir il est présent un collecteur pour la vidange à chute de l'eau sur fosse avec bonde. (il n'y a pas l'éplucheuse et dans l'essuie-moules de 5kg modèle de comptoire)
7. **nr. 1 emballage plastique** fixé latéralement à la carcasse et scellé par un joint fait exprès, contenant le matériel électrique et dans la zone supérieure il est présent le **panneau de commande** pour le fonctionnement de la machine.

Tous les matériaux à contact direct avec le produit alimentaire sont conformes aux normes hygiéniques pour aliments en vigueur.

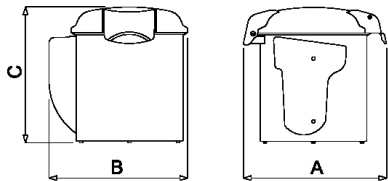
La machine est pourvue de plaque d'identification sur laquelle sont rapportées les données suivantes:

Mod.	Hp	
Nr. 0000000	kW	
3 PE AC 230/400V 50Hz	A	
Kg.	2019	kA

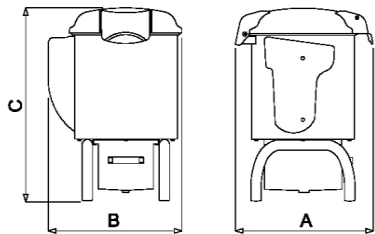
[fac- simile]

DONNEES TECHNIQUES ET CONSTRUCTIVES

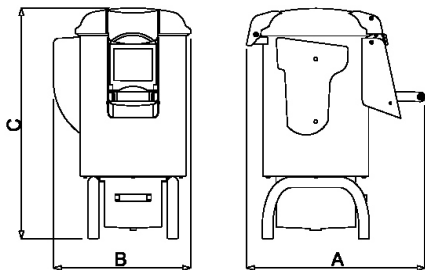
DONNEES TECHNIQUES	CARACTERISTIQUES		
	Modèle 5 kg	Modèle 10 kg	Modèle 18 kg
Puissance moteur épluche-légumes (kW) / (Hp)	0,37kW / 0,50Hp	0,55kW / 0,75Hp	0,90kW / 1,2 Hp
Puissance moteur essuie-moules (kW) / (Hp)	0,35kW / 0,50Hp	0,35kW / 0,50Hp	0,65kW / 0,90Hp
Nombre tours plat épluche-légumes	270	320	320
Nombres tours plat essuie-moules	145	180	180
Production horaire épluche-légumes (kg/h)	100	300	500
Production horaire essuie-moules (kg/h)	50	150	250
Longueur tuyau flexible de branchement eau potable (mm)	1500	1500	1500
Branchement d' alimentation du tuyau flexible	¾ "	¾ "	¾ "
Pression eau potable d' alimentation (bar)	0,2 – 10	0,2 – 10	0,2 – 10
Température de l' eau	5°C – 20°C		5°C – 20°C
Diamètre collecteur vidange à chute latérale (mm)	50	50	50
Diamètre collecteur vidange à chute inférieure (mm)	Std.40 / Haut 50	Std.40 / Haut 50	Std.40 / Haut 50
Masse (kg)	Std.35 / Haut 39,5 28 Pour comptoir	Std.40 / Haut 44,5	Std.45 / Haut 49,5
Dimensions encombrement A x B x C (mm)	Standard 520x530x700 Haut 520x530x950 Pour comptoir 520x530x520	Standard 660x530x850 Haut 660x530x1100	Standard 660x530x950 Haut 660x530x1200



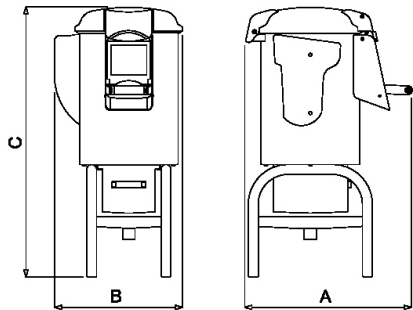
VERSION 5 Kg POUR COMPTOIR



VERSION 5 Kg STANDARD

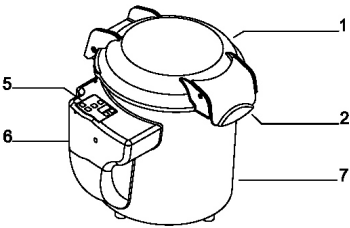
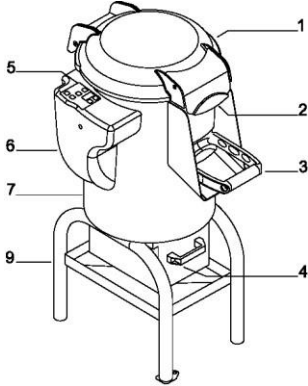
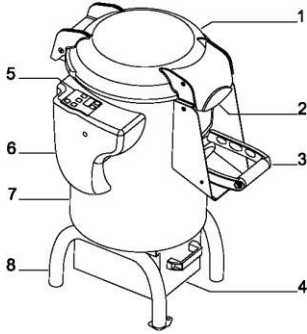


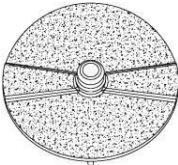
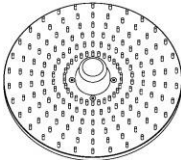
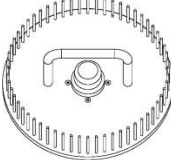
VERSION 10/18 Kg STANDARD



VERSION 10/18 Kg HAUT

Niveau de puissance acoustique continu équivalent pondéré A	Mineur de 70dBA
Nature du courant - Fréquence	Cfr. Plaque de la machine
Courant à pleine charge	Cfr. Plaque de la machine
Tension nominale d'emploi	Cfr. Plaque de la machine
Tension des circuits auxiliaires	AC 24V – DC 24V
Masse et neutre	TT et TN
Degré de protection	IP X4
Lieu d'emploi	A l'intérieur
Positionnement de la machine	A terre à correspondance de fosse avec bonde pour la collecte des eaux
Température air milieu max	+40°C
Eclairage minimum demandé	500 lux
Conformité directives de produit	2006/42/CE, Reg.1935/2004 e Reg.2023/2006

GROUPE	EXEMPLE	
1. couvercle supérieur 2. poignée couvercle supérieur 3. poignée vidoir de vidange produit 4. tiroir collecte rejets 5. panneau commandes 6. boîte électrique 7. carène machine 8. pieds d'appui 9. haut support avec jonction de déchargement	 POUR COMPTOIR 5 KG	
		

PLATS D'USAGE		DIMENSIONS (mm)
Plat abrasif pour épluchage pommes de terre		Ø 385mm
Plat avec poils pour nettoyage moules		Ø 385mm
Plateau avec soies pour nettoyage moules modèle 5 kg		Ø 385mm

EMPLOI NORMAL, EMPLOI IMPROPRE, EMPLOI NON CORRECT OU INTERDIT

Les machines décrites dans le mode d'emploi présent sont prévues pour être conduites **par un seul opérateur** formé et informé sur les risques résidus, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.

L'opérateur devra posséder au moins l'âge minimum prévu par les lois sociales dans le domaine du travail et avoir joui de la préparation technique nécessaire au moins d'un opérateur plus expert qui l'ait préalablement formé à l'emploi correct de la machine.



Dans son **EMPLOI NORMAL**, et raisonnablement prévisible, la machine peut être utilisée seulement pour **éplucher des pommes de terre (Modèle EPLUCHE-LEGUMES)**, ou pour **nettoyer la surface extérieure des moules (Modèle ESSUIE-MOULES)** avec le couvercle et vidoir fermés et bloqués.



La machine ne doit pas être utilisée **DE FAÇON IMPROPRE**; en particulier:

1. elle ne doit pas être employée pour des emplois domestiques,
2. il ne faut pas la faire marcher avec des paramètres différents de ceux rapportés dans la table des caractéristiques techniques,
3. pour tout emploi de la machine avec des modalités différentes de celles indiquées dans le manuel présent, le constructeur en décline toute responsabilité,
4. celui qui l'utilise est responsable des dommages résultants de l'observance ratée des conditions d'exercice concordées en siège de spécification technique et de confirmation de commande,
5. **introduire seulement les produits alimentaires indiqués.**
6. ne pas forcer ou détériorer volontairement ni enlever ou cacher les étiquettes.



La machine ne doit pas être utilisée **DE FAÇON NON CORRECTE c'est-à-dire INTERDITE** puisque l'on pourrait provoquer des dommages ou blessures pour l'opérateur; en particulier:

1. il est interdit de **déplacer la machine** quand elle est branchée à l'alimentation électrique;
2. il est interdit de **tendre le câble d'alimentation électrique ou la machine** pour débrancher la fiche d'alimentation,
3. il est interdit de **tendre le câble d'alimentation électrique ou le tuyau flexible d'eau potable ou le tuyau de vidange ou tendre le couvercle supérieur ou la poignée latérale** pour déplacer la machine,
4. il est interdit de **placer des poids** sur la machine, sur le câble d'alimentation électrique, sur le tuyau flexible d'eau potable ou sur le tuyau de vidange,
5. il est interdit de **positionner le câble d'alimentation électrique** sur des parties coupantes ou avec danger de brûlure,
6. il est interdit l'emploi de la machine avec le **câble d'alimentation électrique ou les dispositifs de commande** endommagés et non intègres;
7. il est interdit l'emploi de la machine avec le **tuyau flexible d'eau potable, avec le tuyau de vidange ou avec les joints du couvercle supérieur ou du vidoir latéral** endommagés et non intègres et de toute façon avec la présence évidente de pertes d'eau de quelques composants de la machine;
8. il est interdit de **laisser la machine arrêtée** avec le câble d'alimentation électrique branché à la fiche d'alimentation ou avec le tuyau flexible d'eau potable branché à l'installation d'alimentation,
9. il est interdit de **laisser la machine chargée non gardée arrêtée ou en marche**;
10. il est interdit d'**introduire n'importe quel type d'objet** à l'intérieur de la calotte de ventilation du moteur;
11. il est interdit le **fonctionnement de la machine sans avoir fermé le tiroir de collecte déchets avec à l'intérieur le philtre ou sans avoir branché le tuyau pour la vidange** au collecteur latéral (si présent),
12. il est interdit d'**introduire n'importe quel type d'objet** sous le bâti de la machine ou positionner des chiffons ou autre chose entre les pieds d'appui de la machine et le plancher,
13. il est interdit l'**emploi de substances inflammables, corrosives ou nuisibles ou jets d'eau à haute pression** pour le nettoyage,
14. il est interdit de **plonger la machine ou ses parties** dans l'eau ou autres liquides,
15. il est interdit l'**emploi à un personnel non autorisé** et avec des vêtements différents de ceux indiqués pour l'emploi,
16. il est interdit d'**introduire dans le bac ou à correspondance de la bouche de vidange** pendant la rotation du plat, les mains ou n'importe quelle partie du corps ou autre objet (par ex. des tiges, des couverts, etc...), pour enlever ou faciliter la décharge du produit alimentaire,
17. il est interdit de **maintenir le vidoir de décharge complètement ouvert** pendant la rotation du plat, pour faciliter la décharge du produit alimentaire, **(seulement dans les modèles 10-18 kg)**
18. il est interdit le fonctionnement **avec les abris de protection fixes et mobiles non bloqués correctement ou enlevés**;
19. il est interdit l'**enlèvement partiel** des protection et des signalisations de danger.
20. il est interdit le fonctionnement sans que l'utilisateur ait adopté tous les **mesures concernant l'élimination des risques résidus**,
21. il est interdit de **fumer ou utiliser des appareillages à flamme libre** et manipuler des matériaux incandescents, à moins que l'on n'ait adopté des mesures de sécurité appropriées,
22. il est interdit d'actionner ou **régler les dispositifs de contrôle et de blocage** soit pendant le fonctionnement de la machine, soit en absence d'autorisation de l'employeur.



L'utilisateur est de toute façon responsable des dommages résultants de l'observance ratée des conditions d'emploi normal spécifiées. Pour des doutes éventuels s'adresser au **Centre d'Assistance Autorisé**.

CHAP. 3. INSTRUCTIONS POUR LA SECURITE

PREFACE



L'application ratée des normes et procédures de sécurité peut être source de danger et de dommage.

La machine s'entend engagée dans l'emploi au respect, de la part de l'utilisateur final, de:

3. toutes les règles, d'introduction dans le milieu et de conduite des personnes, établies par les lois et/ou normes applicables; avec une particulière référence à l'installation fixe en amont de la machine fournie et pour son branchement /fonctionnement;
4. toutes les ultérieures instructions et avertissements d'emploi faisant partie de la documentation technique/graphique jointe à la machine même.



Sauf où différemment spécifié, le **personnel qui exécute les interventions d'installation, branchement, entretien, réinstallation et réutilisation, recherche pannes ou avaries, démolition et démantèlement** doit être un **personnel expert** formé en matière de sécurité et instruit sur les risques résidus, avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.

MILIEUX, POSTES DE TRAVAIL ET DE PASSAGE

Le milieu de travail doit répondre aux qualités requises de la directive 89/654/CEE. Dans la zone de travail, des objets étrangers ne doivent pas être présents. **L'employeur**, selon la directive 89/391/CEE, concernant la réalisation de mesures qui doivent favoriser l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs pendant le travail, doit pourvoir à éliminer ou réduire les risques résidus indiqués comme prévu dans le manuel présent.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES RESIDUS

RISQUE RESIDU DÙ A L'ENLEVEMENT DES ABRIS FIXES ET MOBILES ET POUR INTERVENTIONS DANS LE BAC



Pour n'importe quelle éventualité **l'opérateur ne doit jamais essayer d'ouvrir ou enlever un abri fixe ou mobile ou forcer un dispositif de sécurité.**

Dans la phase de **préparation des outillages, d'entretien, de remplacement du plat, et pendant toutes les ultérieures opérations manuelles** qui sont effectuées en introduisant les mains et les bras ou d'autres parties du corps dans les zones dangereuses de la machine, il demeure un risque résidu dû surtout à:

1. collisions avec des parties constructives,
2. frottement et/ou abrasion avec des parties rugueuses,
3. piqûre avec les parties pointues

L'opérateur et le manutentionnaire **doivent être formés pour l'intervention liée aux opérations manuelles avec des abris ouverts**, ils doivent être instruits sur les risques liés conséquents, ils doivent être autorisés par une personne responsable et doivent employer des dispositifs de protection individuelle adéquats, **des gants anti-abrasion à cinq doigts**.

RISQUE RESIDU DU AUX OPERATIONS DE DECHARGEMENT SEULEMENT POUR LES MODELES 10-18 Kg



Pendant les opérations de déchargement du produit alimentaire, **l'opérateur doit positionner un bol à correspondance de la bouche de déchargement avant d'ouvrir le vidoir.** Ensuite, avec le couvercle supérieur fermé et bloqué, pour faciliter le déversement des produits avec action continue sur le dispositif de commande l'opérateur peut activer la rotation du plat.

Dans cette phase et pendant toutes les autres phases de déchargement, il demeure un risque résidu dû surtout à:

1. projection des produits alimentaires,

L'opérateur doit de **toute façon toujours** positionner un bol convenablement grand et doit **maintenir la poignée du vidoir latéral légèrement ouvert pour acheminer et faire diriger les produits alimentaires dans le bol.**

En outre, soit l'opérateur soit d'autres personnes doivent se positionner latéralement et pas de front par rapport à la bouche de vidange.

RISQUE RESIDU DU A L'EMPLOI D'EAU



Pendant le fonctionnement la machine est branchée à l'installation d'eau potable pour permettre le lavage du produit traité. L'eau et les déchets du produit alimentaire traité sont ensuite déchargées à chute ou de la zone inférieure ou latérale de la machine.

Dans cette phase et pendant tout le fonctionnement de la machine, il demeure un risque résidu dû surtout à

- 1. **possibilité d'inondation,**
- 2. **giclements d'eau.**

Indépendamment de la position de la vidange, inférieure ou latérale, la machine doit toujours être positionnée sur un fosse avec bonde pour la collecte de l'eau.

En outre, au cas où la machine serait munie de vidange latérale, c'est au manutentionnaire de **prévoir et insérer un philtre de collecte déchets provenant du bac et brancher le tuyau pour la vidange** au collecteur latéral.

DISPOSITIFS DE PROTECTION SUR LA MACHINE



Les protections et les dispositifs de sécurité de la machine ne doivent pas être enlevés.

Au cas où ils devraient être enlevés pour des exigences d'entretien extraordinaire **il faudra immédiatement adopter des mesures propres à mettre en évidence et à réduire à la limite minimum possible le danger qui en dérive.**

La remise en place de la protection ou du dispositif de sécurité doit être effectuée dès que les raisons qui ont rendu nécessaire leur temporaire enlèvement ont cessées.

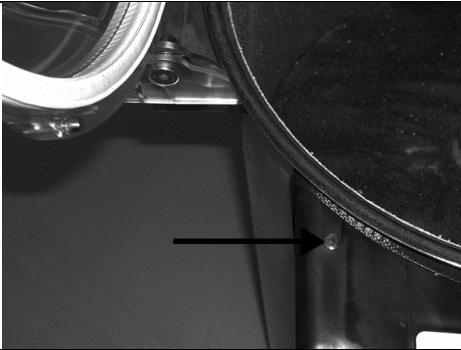
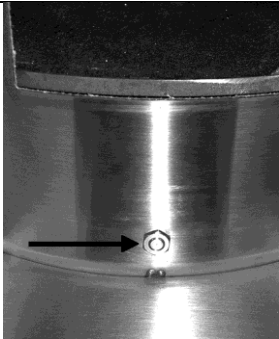
Tous les dispositifs de protection et de sécurité de la machine, soit électriques soit mécaniques, doivent être maintenus dans des conditions d'efficacité parfaite et constante.

Les organes de transmission de la machine sont complètement isolés à l'aide de protections fixes qui ne permettent pas l'accès à aucune chaîne cinématique.

Pour toutes les **fonctions de sécurité** comprenant les systèmes de commande et contrôle, l'on a utilisé des composants et des principes de sécurité bien contrôlés.

Abris et dispositifs de sécurité principaux:

- 1. Compte tenu des modalités d'emploi de la machine et de sa destination d'emploi, les éléments mobiles sont isolés par des abris fixes et par des abris mobiles, disposés de façon à empêcher l'atteinte des points dangereux,
- 2. un micro-interrupteur qui arrête le fonctionnement de la machine, quand l'on ouvre, est placé sur le couvercle supérieur transparent,
- 3. un micro-interrupteur qui arrête le fonctionnement de la machine, quand l'on ouvre, est placé sur le vidoir latéral. En tenant la poignée du vidoir latéral et actionnant le dispositif de commande à action maintenue, il est possible commander la rotation du plat dans la machine pour faciliter la sortie des produits alimentaires,
- 4. la distance intérieure entre le bord du plat abrasif ou avec des poils et la surface intérieure du bac à correspondance de la bouche de vidange est inférieur à 6mm.

Couvercle supérieur transparent avec micro-interrupteur 5-10-18 Kg	Vidoir latéral avec micro-interrupteur 10-18 Kg
	

CHAP. 4. TRANSPORT, MISE EN ROUTE ET EMPLOI

POSTES DE TRAVAIL ET TACHES DE L'OPERATEUR

Comme prescrit dans le mode d'emploi, la machine est projetée pour être conduite par **un opérateur** formé et instruit sur les risques résidus, mais avec les compétences, en matière de sécurité, des préposés à l'entretien.

La zone normale de travail de l'opérateur est:

1. la zone latérale de la machine opposée au panneau de commande, à proximité du bac, pour les opérations de chargement et déchargement manuel, et contrôle du produit alimentaire dans des normales conditions de travail avec les abris fixes et le vidoir latéral (où présent) en position fermés et bloqués;
2. la zone latérale de la machine où le panneau de commande est présent, à proximité du bac, en actionnant le dispositif de commande à action maintenue et en tenant par **la poignée, le vidoir latéral légèrement ouvert pour acheminer et faire diriger les produits alimentaires dans le bol** situé au-dessous avec les abris fixes et le couvercle supérieur transparent en position fermés et bloqués (seulement pour les modèles 10-18 kg)

TRANSPORT, MANUTENTION EMMAGASINAGE

Toutes les opérations de transport et manutention doivent être exécutées par un **personnel convenablement informé et formé** et **doit avoir lu et compris** les prescriptions de sécurité indiquées dans le mode d'emploi présent. Il faut:



1. exécuter la manutention et le transport de la machine toujours quand elle est déchargée;
2. vérifier que les moyens pour le soulèvement soient en mesure de supporter le poids et l'encombrement de la charge en conditions de sécurité et qui soient du type homologué et soumis à entretien régulier,
3. adopter toutes les mesures nécessaires pour assurer la stabilité maximum de moyens et charges par rapport à leurs masses et aux barycentriques,
4. éviter de faire subir à la machine des secousses brusques ou des collisions accidentelles pendant le déplacement et le déchargement,
5. exécuter la manutention avec des mouvements continus, sans déchirures ou impulsions répétées.

ENLEVEMENT EMBALLAGE, COMMENT S'EN DEFAIRE

Les machines sont emballées de façon à éviter l'infiltration / pénétration de liquides, de matières organiques ou d'êtres vivants: il est représenté par un revêtement en polyéthylène autour de la machine, et le tout placé sur une palette de dimension adéquate.

Ne pas disperser l'emballage dans l'environnement, mais le garder pour des transports éventuels ou le destiner aux agences de recyclage.

L'évaluation et la gestion dans les buts de la compatibilité biologique des produits employés dans l'emballage, sont de compétence et de responsabilité de l'utilisateur.

C'est à l'employeur **de connaître les lois en vigueur à ce propos dans son pays et opérer de manière à obtempérer à ces législations**.

Il est interdit et en outre passible de sanctions, d'abandonner la machine et l'équipement électrique dans l'environnement.

OPERATIONS PRELIMINAIRES DE PREPARATION

STABILITE

La stabilité de la machine est projetée de façon telle que, dans les conditions de fonctionnement prévues, compte tenu des conditions climatiques, on puisse l'utiliser **sans risque de culbutage, de chute ou de déplacement intempestif**.

Compte tenu de la conformation et de sa position, la machine résulte être intrinsèquement stable **sans nécessité de fixation au plan de piétement**.

Tous les pieds-de-biche placés sous le bloc doivent appuyer sur une surface solide, uniforme et bien nivelée.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

Le branchement de l'alimentation électrique doit être en conformité avec **la législation pertinente du pays où elle est utilisée**.

L'alimentation électrique doit donc être gardée en conformité avec les prescriptions techniques suivantes:

1. **l'alimentation électrique** doit être toujours du type et avoir une intensité correspondante aux spécifications indiquées dans la plaque de la machine. Si l'on applique des tensions excessives, l'on endommagera irréparablement des composants,
2. **il faut prévoir un dispositif différentiel** coordonné avec le circuit de protection, en respectant la législation et les dispositions législatives et réglementaires en vigueur dans le pays d'installation;
3. **le câble pour l'alimentation électrique hors de l'enveloppe** de la machine doit passer dans les espaces prédisposés par vous et convenablement protégé;
4. si présent **le conducteur de neutre (N)** avant d'alimenter l'équipement électrique, vous devez garantir sa continuité (branché et disponible).
5. avant d'alimenter l'équipement électrique, vous devez garantir la continuité (branché et disponible) du conducteur jaune vert du circuit équipotentiel de protection.

Dispositif de sectionnement de l'alimentation électrique

Le dispositif de sectionnement de l'alimentation, comme relevable de ce qui est décrit par le schéma des circuits de puissance livré avec la machine, est fourni pour la source unique d' **alimentation de la machine**.

En cas d'incompatibilité entre la prise de réseau et la fiche de l'appareillage **faire remplacer la prise par une autre de type approprié par un personnel d'entretien**.

Le dispositif de sectionnement de l'alimentation permet de **séparer (isoler) l'équipement électrique de la machine** de l'alimentation, dans le but de rendre possible l'exécution d' interventions sans risques de secousses électriques.

Le dispositif de sectionnement présente deux possibles positions:



OFF ou "débranché", l'équipement électrique résulte sectionné de l'alimentation électrique



ON ou "branché", l'équipement électrique résulte branché à l'alimentation électrique

ALIMENTATION EAU POTABLE

Le branchement de l'alimentation eau potable doit être en conformité avec la **législation pertinente du pays où elle est utilisée**. L'**alimentation** doit donc présenter les prescriptions techniques suivantes:

1. la machine doit être branchée à **une canalisation d'eau potable**.
2. le tuyau flexible doit être branché à un **robinet pour l'ouverture et la fermeture de l'eau**.
3. pour la **protection contre les surpressions** il faut prévoir un dispositif de protection coordonné avec le système d'eau potable de la machine, dans le but de respecter les dispositions législatives et réglementaires en vigueur dans le pays d'installation,
4. les **dimensions du collecteur de branchement du tuyau flexible** en dotation, la **pression du flux** et la **température de l'eau** sont indiqués dans la table des données techniques. Si la pression est supérieure au maximum autorisé, il faut assembler une soupape réductrice de pression,
5. dès que l'on a exécuté le branchement, ouvrir doucement le robinet pour vérifier que le branchement soit étanche. Eventuellement corriger le logement du joint et le raccordement,
6. le **tuyau flexible d'eau potable pour l'alimentation** doit être fait passer dans les espaces prédisposés par vous et convenablement protégé.

Dispositif de sectionnement de l'alimentation de l'eau potable

Le dispositif de sectionnement de l'alimentation n'est pas fourni et doit être prédisposé par l'utilisateur.

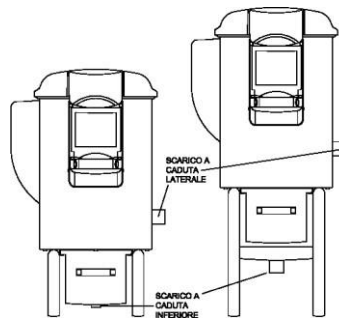
Il doit être nr. 1 robinet pour l'ouverture et la fermeture de l'eau. Le robinet doit être muni de raccordement adéquat pour pouvoir visser le goulot avec garniture étanche du tuyau flexible fourni.

Le dispositif de sectionnement de l'alimentation permet de **séparer (isoler) l'équipement d'eau potable de la machine** de l'alimentation, dans le but de rendre possible la réalisation d' interventions sans risques de giclements d'eau.

DEVERSEMENT EAU ET REJETS

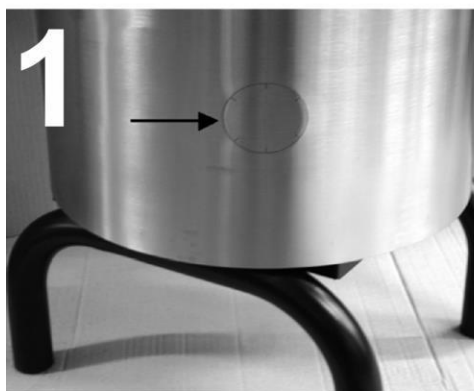
La machine permet alternativement de déverser l'eau et les relatifs rejets d'usinage du produit en deux façons:

1. **à chute inférieure**, la machine doit être simplement positionnée sur une fosse avec bonde ayant soin de vérifier que le trou de déversement du tiroir déchets soit aligné avec la fosse
2. **déchargement inférieur** (modèle haut): dans ce modèle il faut raccorder le déchargement inférieur avec un tube (pas fournis par le constructeur) qui décharge dans un cockpit avec grille de canalisation
3. **à chute latérale** (standard dans le modèle de 5 kg pour comptoir) dans ce cas-ci le collecteur de déversement latéral doit être lié à un tuyau (non fourni) lequel doit décharger dans une fosse avec bonde. Avant le déchargement dans la fosse il faut installer un filtre qui puisse séparer les déchets provenant du bac, de l'eau déchargée. Du point de branchement au collecteur latéral au point d'introduction dans le système de collecte de l'eau (fosse avec bonde), le tuyau ne doit pas présenter de plis, remontées ou courbes qui puissent empêcher l'écoulement à chute de l'eau. **Le tuyau de déchargement** doit être fait passer dans les espaces prédisposés par vous et convenablement protégé.



L'eau de décharge de la machine n'est pas potable, donc elle doit être convoyée directement vers des systèmes de collecte à plancher.

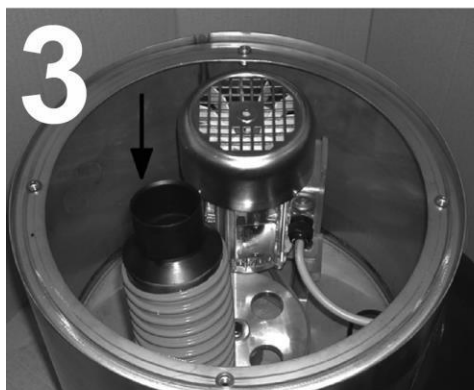
INFORMATION POUR LA VARIATION D'ÉCOULEMENT EAU ET DÉCHETS



LA ZONE PERFORÉE EST À OUVRIR POUR
L'INSERTION DU COLLECTEUR POUR
L'ÉCOULEMENT À CHUTE LATÉRALE



DÉMONTAGE BASE:
ENLEVER LES 4 BOULONS DE M8 INDICÉS
PAR LA FLECHE



INSÉRER PAR PRESSION LE COLLECTEUR
D'ÉCOULEMENT DANS LE TUBE FLEXIBLE



PLIER LE TUBE FLEXIBLE JUSQU'À L'INSÉRER
DANS LE TROU COMME INDICÉ, REMONTER
LA BASE EN VISSANT 4 BOULONS DE M8.

ASSEMBLAGE / DESASSEMBLAGE



Les opérations d'assemblage / désassemblage de n'importe quel organe de la machine **doivent être effectuées à machine arrêtée, avec la fiche débranchée de la prise et avec le robinet de l'eau fermé**, c'est-à-dire avec le dispositif de sectionnement en OFF et avec le bac complètement vide, sans ni eau ni produits alimentaires.

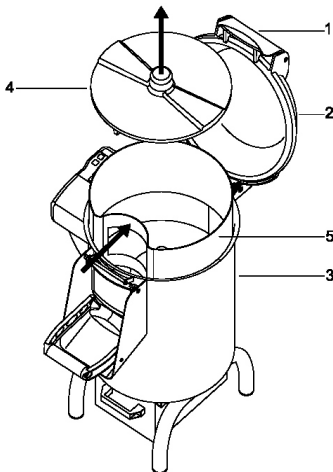
ASSEMBLAGE DU COLLECTEUR DE VIDANGE LATÉRALE

Au cas où la machine serait munie de vidange de l'eau à chute inférieure du tiroir déchets, **l'on peut prévoir la décharge de l'eau et des déchets à travers le collecteur de vidange à chute latérale**. La transformation et l'intervention peuvent être exécutées seulement par le Centre d'Assistance Autorisé.

DESASSEMBLAGE/ ASSEMBLAGE DU PLAT ET DE LA TOILE ABRASIVE INTERNE AU BAC

1. tendre en avant la poignée (1) du couvercle supérieur transparent (2) et soulever -la jusqu'à l'amener le plus en arrière possible,
2. enlever manuellement des produits alimentaires éventuels présents dans le bac (3)
3. saisir manuellement et soulever le plat (4) présent dans le bac jusqu'à l'extraire.
4. à correspondance de la bouche de déchargement, pousser manuellement la toile abrasive (5) vers l'intérieur du bac. Puis le saisir avec les deux mains et le soulever complètement du bac.

Pour l'assemblage répéter à rebours les opérations décrites ci-dessus.



Après avoir inséré le plat, **s'assurer du correct accrochage à baïonnette dans le pivot tournant**.

DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

Les dispositifs de commande sont projetés et construits de façon à être très sûrs et fiables et résistants aux sollicitations normales de service, aux efforts prévisibles et aux agents extérieurs. En outre, ils sont clairement visibles, repérables et marqués par un marquage approprié. Ci de suite les principaux dispositifs de commande sont rapportés:

TYPE / COULEUR	REFERENCE / DESCRIPTION
Touche / blanche et noire	 "ON" / touche pour le démarrage et coupure général du tableau commandes
Touche / noire	"O" / touche pour la commande d'arrêt de la machine
Touche / blanche	"I" / touche pour la commande de démarrage de la machine avec impulsion
Touche / blanche	"⊕" / touche pour la commande de démarrage de la machine à action maintenue avec le vidoir latéral ouvert (où présent)
Touche / blanche	"⊕" / touche pour l'accroissement du temps de fonctionnement (de 10 sec en 10 sec) en le tenant pressé (de 1 sec en 1 sec)
Touche / blanche	"⊖" / touche pour la diminution du temps de fonctionnement (de 10 sec en 10 sec) en le tenant pressé (de 1 sec en 1 sec)
Display / rouge	Visualisation du temps de fonctionnement

ALLUMAGE / COUPURE

L'allumage et la coupure avec impulsion du panneau commandes et du display est possible seulement **avec une action**

volontaire sur le **dispositif de commande prévu dans ce but**: touche blanche et noire “”.

TEMPS DE FONCTIONNEMENT

Avant le démarrage de la machine la configuration du temps de fonctionnement est possible seulement **avec une action**

volontaire sur le **dispositif de commande prévu dans ce but**: touche blanche “” pour augmenter le temps, ou touche blanche “” pour diminuer le temps.

DEMARRAGE

Le démarrage avec impulsion de la machine, après l'allumage, est possible seulement **avec une action volontaire** sur le **dispositif de commande prévu dans ce but**: touche blanche “I” pour la commande de démarrage de la machine.

ARRET

Pour la commande d'arrêt de la fonction de travail de la machine, sans avoir une complète coupure du display, actionner la touche noire “O”.

DEMARRAGE A ACTION MAINTENUE

Le démarrage à action maintenue de la machine est possible seulement **avec une action volontaire** sur le **dispositif de**

commande prévue dans ce but: touche blanche “”. On utilise la commande à action maintenue dans les versions 10-18 kg pour les opérations de déchargement du produit. Après le relâchement du poussoir la machine s'arrête.

ABSENCE DE TENSION

En cas d'interruption de l'alimentation électrique ou si la machine est débranchée du réseau électrique, ce dernier pourra être redémarré seulement en suivant la fonction de démarrage, **après le retour de l'alimentation électrique ou le rebranchement au réseau électrique**.

OUVERTURE COUVERCLE SUPERIEUR TRANSPARENT ET VIDOIR LATERAL

En soulevant le couvercle supérieur ou le vidoir latéral (où présent), la machine s'arrête immédiatement pour l'entrée en fonction du micro- interrupteur de sécurité. La machine peut être redémarrée seulement en fermant et bloquant le couvercle supérieur et le vidoir latéral et en suivant ensuite la fonction de démarrage.

CONTROLES ET VERIFICATIONS AVANT LA MISE EN SERVICE

VERIFICATION / CONTROLE	MODALITES ET VERIFICATIONS
S'assurer que: ➤ la machine soit positionnée sur une fosse avec bonde pour la collecte de l'eau ➤ le tiroir avec le filtre pour la collecte des déchets soit inséré correctement ➤ si présent le collecteur de vidange de l'eau à chute latérale, soit branché au tuyau de vidange avec filtre pour la collecte des déchets et bloqué avec un collier	Contrôle visuel des parties indiquées, pour s'assurer du positionnement adéquat de la machine, de ses parties et du correct branchement au tuyau de vidange. En cas contraire subvenir à ce qui est prescrit par le manutentionnaire.
S'assurer de l'intégrité: ➤ des abris fixes ➤ du couvercle supérieur transparent ➤ du vidoir latéral (version 10-18 kg) ➤ de la bouche de chargement ➤ de la toile abrasive ➤ du corps de la machine	Tous les abris fixes, mobiles, etc.. doivent avoir la fonction pour laquelle ils ont été prévus. Contrôle visuel des parties indiquées pour s'assurer de leur intégrité dans la partie extérieure de leur surface. Les parties doivent être de toute façon remplacées aux premiers signes d'érosion ou rupture (cfr. <u>Centre d' Assistance Autorisé</u>).
S'assurer de l'absence: ➤ sur la machine, dans le bac et à correspondance de la bouche de vidange (où présent), dans la zone de sortie du produit d' objets étrangers	Contrôle visuel des parties indiquées pour s'assurer de l'absence d' objets ou corps étrangers tels que par ex. des outils différents, des chiffons, etc... et qu'il n'y ait pas de toute façon le produit alimentaire. En cas de présence pourvoir à leur enlèvement.
S'assurer que: ➤ le branchement à l'installation d'eau potable soit exécuté correctement comme prescrit ➤ le robinet de l'eau potable soit ouvert ➤ il n'y ait pas de gouttes d'eau qui sortent de la zone inférieure de l'enveloppe plastique, du couvercle supérieur ou du vidoir inférieur	Contrôle visuel des parties indiquées, pour s'assurer du branchement correct et de l'absence de ce qui est indiqué. En cas contraire pourvoir à ce qui a été prescrit par le manutentionnaire.
S'assurer du nettoyage: ➤ des parties intérieures de la machine ➤ de la toile abrasive intérieure, du plat, de la partie intérieure du couvercle supérieur transparent, du vidoir, de la bouche de déchargement ➤ de la buse d' immission eau potable dans le bac ➤ de la surface extérieure de la machine	Toutes les surfaces des parties indiquées, avant l'emploi de la machine doivent être contrôlées visuellement pour s'assurer de leur nettoyage. Pour le contrôle visuel des parties intérieures, ouvrir le couvercle supérieur. En cas de présence de moisissures ou autre type de saleté, pourvoir à la procédure de nettoyage selon les indications dont il est question au chapitre 5 .

VERIFICATION / CONTROLE	MODALITES ET VERIFICATIONS
S'assurer de la fonctionnalité: ➤ des parties du système de commande / contrôle relatives à la sécurité; ➤ des dispositifs de commande.	Tous les dispositifs doivent avoir la fonction pour laquelle ont été prévus. Commander directement les dispositifs afin qu'ils déterminent la fonction attendue. Les actionneurs et toutes les parties doivent être de toute façon remplacés aux premiers signes d' érosion ou rupture (cfr. <u>Centre d' Assistance Autorisé</u>).
S'assurer de l'absence: ➤ de bruits étranges après la mise en marche	Pendant la vérification de la fonctionnalité des dispositifs de commande, au cas où il y aurait des bruits étranges, dus par exemple à un grippage ou ruptures mécaniques, arrêter immédiatement la machine, et activer le service d' entretien.

Pour n'importe quelle type d'intervention ou pour le remplacement des parties qui résultent endommagées, **activer le service d'entretien**. Le remplacement éventuel doit être effectué avec des produits originaux du constructeur ou au moins de qualité, sécurité et caractéristiques équivalents. Pour des approfondissements contacter le Centre d' Assistance Autorisé.

MISE EN FONCTION

L'opérateur de la machine peut mettre en fonction la machine, en suivant dans l'ordre les indications rapportées ci-dessous:

1. Issue positive des contrôles / vérifications **AVANT LA MISE EN MARCHÉ** dont il est question ci-dessus,
2. **Fermer et bloquer le vidoir latéral seulement version 10-18 kg** en le poussant vers le corps de la machine et en baissant la poignée pour le blocage,
3. **Introduire manuellement le produit alimentaire** avec le couvercle transparent supérieur complètement ouvert, à l'intérieur du bac. Le remplissage doit être effectué selon les limites établis dans les données techniques de la machine,
4. Issue positive du contrôle **de la buse d' immission eau potable**, qui ne doit pas être bouchée,
5. **Fermer et bloquer le couvercle transparent supérieur** en le poussant vers le corps de la machine et en baissant la poignée pour le blocage,
6. Se positionner dans la zone latérale de la machine et allumer la machine et le display, en actionnant avec impulsion la touche "ON" . Ensuite, afficher le temps de fonctionnement avec des impulsions sur les touches "⊕"  pour augmenter le temps, ou "⊖"  pour le diminuer et démarrer le fonctionnement en actionnant la touche "I",
7. A l'expiration du temps afin que la machine s'arrête et le temps du dernier usinage reparait sur le display. Si l'on veut réactiver le fonctionnement suivre les indications du point précédant ou presser "I" pour répéter le cycle. Si au contraire l'on veut arrêter le fonctionnement avant l'échéance du temps affiché, actionner avec impulsion la touche "O".

DECHARGEMENT EPLUCHEUSE 5 Kg

Ouvrir le couvercle transparent supérieur et enlever manuellement le produit alimentaire de la cuve.

DECHARGEMENT ESSUIE-MOULES 5 Kg

Ouvrir le couvercle transparent supérieur et soulever par la poignée le plateau avec le produit alimentaire.

DECHARGEMENT EPLUCHEUSE ET ESSUIE-MOULES 10-18 Kg

L'opérateur de la machine peut exécuter la vidange du bac en suivant dans l'ordre les indications rapportées:

1. positionner un bol adéquatement grand à correspondance de la bouche de vidange,
2. débloquer et ouvrir le vidoir latéral en tendant vers le haut la poignée de blocage,
3. se positionner latéralement et non de front la bouche de vidange, ouvrir légèrement le vidoir latéral pour convoyer et adresser les produits alimentaires dans le bol,
4. presser par une action continue la touche , pour activer la rotation du plat de façon à faciliter la sortie des produits alimentaires.

Pour la vidange des produits alimentaires restés dans le fond du bac, c'est aussi possible ouvrir le couvercle transparent supérieur et extraire manuellement le produit alimentaire de la zone supérieure du bac.

COUPURE

En succession, les opérations de coupure doivent suivre ce qui est indiqué ci de suite:

1. avant la coupure **décharger complètement le contenu du bac**,
2. **arrêter la machine en actionnant la touche "OFF"**,
3. **fermer le robinet d'eau potable** et dévisser le raccord du tuyau d' alimentation de l'eau potable du robinet,
4. **débrancher la fiche de la machine** de la prise d' alimentation,
5. **exécuter les interventions de nettoyage**.

QUALITES REQUISES DU MANUTENTIONNAIRE

Par le terme “**entretien**” il ne faut pas seulement entendre le contrôle périodique du normal fonctionnement de la machine mais aussi l’analyse et par conséquent le remède de toutes ces causes qui pour une raison quelconque la mettent hors service. C’est absolument nécessaire que pour les activités d’ **entretien, nettoyage, remplacement parties et recherche pannes** effectuées par l’utilisateur, **cette tâche soit confiée à un personnel expert**, compétant et autorisé par l’employeur.

Toutes les opérations d’ **entretien, nettoyage et remplacement parties**, aucune exclue, doivent être expréssément exécutées avec la machine complètement arrêtée et isolée des sources d’ alimentation extérieures.

PRESRIPTIONS D’ENTRETIEN RECHERCHE PANNES ET NETTOYAGE

ENLEVEMENT DES ABRIS ET/OU DISPOSITIFS DE PROTECTION

Pour les interventions dont il est question au chapitre présent, **il n’est nécessaire enlever de leur position aucun abri fixe, ni aucun abri mobile.**

ISOLEMENT DES SOURCES D’ ALIMENTATION EXTERIEURES

Avant d’exécuter n’importe quelle opération **entretien, nettoyage et remplacement parties**, il faut sectionner et isoler les sources d’ alimentation extérieures:

- 1. Positionner sur “zéro” le dispositif de protection placé en amont de la ligne d’alimentation de l’équipement électrique.
- 2. Débrancher le dispositif de sectionnement général et pourvoir à protéger la fiche avec des systèmes fait exprès
- 3. Fermer le robinet de l’eau potable
- 4. Relâcher et dévisser complètement le raccord du tuyau flexible de l’eau potable du robinet

RECHERCHE PANNES OU AVARIES ET DEBLOCAGE ELEMENTS MOBILES

Ci de suite l’on indique les interventions pour la **recherche pannes ou avaries et déblocage éléments mobiles** qui peuvent être exécutées par des manutentionnaires.

TYPE	CAUSE/S POTENTIELLE/S	MODALITES ET VERIFICATIONS
Manque tension de réseau	Black out général	Contacter l’organisme distributeur de l’énergie électrique
	Intervention de fusibles ou magnétothermiques placés en amont de la ligne d’alimentation de la machine	Après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l’intervention du dispositif de protection, le rétablir. En cas de persistance du problème contacter un technicien électricien.
Interruption de fonctionnement	Intervention du dispositif de protection intérieur à la machine	Contacteur un technicien électricien: après avoir éliminé les causes qui ont déterminé l’intervention d’ un dispositif de protection, rétablir-le. En cas d’ intervention de fusibles , remplacer-les par des types du même modèle, calibrage et courbe d’intervention.
	Déblocage et ouverture du couvercle supérieure transparent et du vidoir latéral (où présent)	En débloquent et ouvrant le couvercle ou le vidoir, la machine s’arrête immédiatement pour l’entrée en fonction des micro-interrupteurs de sécurité. Fermer et bloquer les poignées du couvercle et du vidoir.
	Cause/s non identifiables	Contacteur directement le <u>Centre d’ Assistance Autorisé</u>
La machine ne marche pas: le plat ne tourne pas	Manque de tension d’ alimentation. Dispositifs de sectionnement sur “O”. Configuration ratée du temps d’ usinage Fusibles intervenus ou magnétothermiques non fonctionnants. Fonctionnement raté des touches	Contrôler et rétablir l’énergie électrique. Tourner les dispositifs de sectionnement dans la position “ON” Configurer le timer dans le panneau commandes
	Micro-interrupteurs en panne Sangle de transmission lent détermine aussi émission de bruit ou grincement	Faire remplacer les fusibles intervenus, contrôler l’état des interrupteurs magnétothermiques. Contrôler l’efficacité des touches et éventuellement contacter directement le <u>Centre d’ Assistance Autorisé</u> . Contacter directement le <u>Centre d’ Assistance Autorisé</u> Contacter directement le <u>Centre d’ Assistance Autorisé</u>
L’épluchage des pommes de terre ou le nettoyage des moules n’est pas effectué de façon correcte	Surface du plat usée	Contacteur directement le <u>Centre d’ Assistance Autorisé</u> pour le remplacement
	Surface de la toile abrasive dans le bac usée	Contacteur directement le <u>Centre d’ Assistance Autorisé</u> pour le remplacement
Absence d’eau potable dans le bac pendant le fonctionnement	Tuyau flexible eau potable non lié Robinet fermé Buse d’immission eau dans le bac obstrué Panne dans l’installation intérieure à la machine	Raccorder le tuyau flexible d’eau potable, en vissant le raccord du tuyau au raccord mâle du robinet. Tourner la partie supérieure en sens horaire pour le flux d’eau potable Exécuter le nettoyage des trous de la buse comme indiqué, avec la machine arrêtée et isolée des sources d’ alimentation extérieures Contacter directement le <u>Centre d’ Assistance Autorisé</u>
Présence d’eau excessive dans le bac qui ne décharge pas ou giclées dans la zone inférieure de la	Filtre séparation déchets obstrué	Exécuter le nettoyage comme indiqué dans le chapitre fait exprès
	Tiroir en acier dans la zone inférieure de la carcasse mal inséré	Introduire jusqu’au fond le tiroir afin que la vidange du bac soit effectuée complètement dans le tiroir
	Présence de pertes raccord de vidange latérale	Tuyau de vidange non inséré correctement ou non bloqué à l’aide d’un collier

TYPE	CAUSE/S POTENTIELLE/S	MODALITES ET VERIFICATIONS
machine		
Présence de évidentes gouttes d'eau ou fuites dans la surface supérieure et/ou inférieure de la machine	Raccords du tuyau flexible d'eau potable non liés correctement au robinet ou à la machine	Arrêter la machine, isoler-la des sources d'alimentation extérieures et serrer les raccords aux raccords mâles relatifs. Au cas où le filet du raccord serait faussé ou les joints seraient absents, contacter directement le <u>Centre d'Assistance Autorisé</u>
	Joint du couvercle supérieur transparent usé	Contactez directement le <u>Centre d'Assistance Autorisé</u> pour le remplacement
	Joint du vidoir inférieur usé (seulement version 10-18 kg)	Contactez directement le <u>Centre d'Assistance Autorisé</u> pour le remplacement
	Présence de pertes d'eau dans la zone périmétrale de l'enveloppe en plastique	Contactez directement le <u>Centre d'Assistance Autorisé</u>
	Giclées d'eau provenant du tuyau flexible ou fuites	Tuyau flexible avec des trous ou fentes, contacter directement le <u>Centre d'Assistance Autorisé</u> pour le remplacement. Remplacer le tuyau <u>au moins tous les 3 ans</u>

ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Pour les interventions d'**entretien extraordinaire**, conséquentes à des ruptures ou révisions ou pannes mécaniques ou électriques (par ex. la tension des sangles de transmission du mouvement, etc...), une demande d'intervention directement au Centre d'Assistance Autorisé est nécessaire.

Les instructions relatives à l'entretien extraordinaire ne sont pas présentes dans le mode d'emploi présent et donc il faut explicitement les demander au fabricant.

NETTOYAGE



Il est interdit de nettoyer à main les organes et les éléments en mouvement.

Toutes les interventions de nettoyage doivent être effectuées seulement et exclusivement **après avoir déchargée la machine du produit alimentaire en usinage** et l'avoir isolée de la source d'alimentation électrique et hydraulique.

La machine, l'appareillage électrique et les composants à bord machine **ne doivent jamais être lavés en utilisant de l'eau, ni à plus forte raison sous forme de jets de n'importe quelle nature et quantité; donc, sans "séau" ni "caoutchouc" ni "éponge"**. Ne jamais placer directement la machine dans le lavabo ou sous le robinet.

La classification du niveau d'hygiène de la machine et des outillages associés, pour l'emploi prévu, est **2 (deux)**: machine qui, suite à une évaluation du risque d'hygiène, est conforme aux qualités requises des normes internationales applicables, mais elle demande un désassemblage programmé pour le nettoyage.

FREQUENCE	PERSONNEL	MODALITES
Au terme de chaque équipe de travail et de toute façon avant l'emploi journalier	Opérateur	Toutes les surfaces et les parties de la machine destinées à entrer en contact avec le produit alimentaire, c'est-à-dire, les zones alimentaires (surface intérieure du bac, du couvercle supérieur transparent, du vidoir latéral, les plats) et les zones giclées (surface extérieure de la machine), doivent être nettoyées avec les modalités et dans l'ordre indiqué : - décharger tous les produits alimentaires de l'intérieur du bac, - fermer et bloquer le couvercle supérieur transparent et le vidoir latéral et exécuter un cycle d'au moins 10 secondes avec l'eau potable branchée mais sans de produits alimentaires, - débloquer et ouvrir le couvercle et le vidoir latéral et enlever soit le plat de fond du bac, soit la toile abrasive de revêtement de la surface intérieure du bac, - l'enlèvement aisé est effectué en soulevant la toile de la surface du bac d'abord de la zone antérieure à correspondance de la bouche de vidange puis des autres parties, - fermer et bloquer le couvercle et le vidoir latéral et exécuter un cycle d'au moins 10 secondes avec l'eau potable liée mais sans de produits alimentaires, - déboîter le tiroir en tôle d'acier du fond de la carène et vider les déchets de l'usinage. Si présent le vidoir latéral, faire la même chose avec le filtre inséré dans le tuyau de vidange, - le plat abrasif ne peut pas être lavé dans le lave-vaisselle - laver le plat et la toile abrasive sous un jet d'eau potable, - débloquer et ouvrir le couvercle et le vidoir latéral et: ➤ Ecrouter les surfaces des résidus éventuels de produit alimentaire (par ex. à l'aide de gratteurs en plastique); ➤ Nettoyer toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone giclées avec un chiffon mou mouillé (non égouttant) avec un détergent dilué dans de l'eau chaude (aussi du commun savon pour assiettes ira très bien). Ne les pas laisser à tremper. Utiliser des produits spécifiques pour acier, ils doivent être liquides (non en crème ou pâtes de toute façon abrasives) et surtout ils ne doivent pas contenir de chlore. Contre les substances grasses l'on peut utiliser l'alcool dénaturé. ➤ Rincer avec de l'eau chaude nette et ensuite sécher toutes les surfaces de la zone alimentaire et zone giclées à l'aide d'un chiffon mou qui ne perde pas de poils. ➤ Le rassemblement doit être effectué seulement ensuite à une exigence d'usinage, laisser les pièces enveloppées dans un chiffon mou sec qui ne perde pas de poils. PERIODES DE LONGUE INACTIVITE Pendant les périodes de longue inactivité de la machine pourvoit à passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier (spécialement si inox) un chiffon imbibé d'huile de vaseline de façon à étaler une voile protectrice.

FREQUENCE	PERSONNEL	MODALITES
		CHOSSES A NE PAS FAIRE AVANT OU PENDANT LE NETTOYAGE: ➤ Accéder aux éléments mobiles sans s'être <u>préventivement assurés de leur arrêt</u>; ➤ Accéder aux éléments mobiles sans l'avoir <u>arrêtée en sécurité garantie</u> (blocage dans la position de zéro des dispositifs de sectionnement de l'alimentation électrique) PRODUITS A NE PAS UTILISER: ➤ <u>Air comprimé avec des jets</u> vers la machine; ➤ un nettoyeur à haute pression ou un jet d'eau continu; ➤ <u>appareillages à vapeur ou jets d'eau en pression</u>; ➤ <u>détergents qui contiennent du CHLORE (même si dilués)</u> ou ses composés tels que: l'eau de Javel, l'acide muriatique, des produits pour déboucher la vidange, des produits pour le nettoyage du marbre, des décalcifiants en général, etc ... peuvent attaquer la composition de l'acier, en le tachant ou en l'oxydant irréparablement. Les seules émanations des produits susmentionnés peuvent oxyder et dans certains cas corroder l'acier; ➤ <u>paille en fer, brosses ou disquettes abrasifs</u> réalisés avec des autres métaux ou alliages (ex. acier commun, aluminium, laiton, etc...) ou des outils qui aient en précedence nettoyé d'autres métaux ou alliages, qui outre à griffer les surfaces. ➤ <u>détergents en poudre abrasifs</u>; ➤ <u>essence, solvants ou fluides inflammables et/ou corrosifs</u>; ➤ substances employées <u>pour nettoyer l'argent</u>.

CHAP. 6 ELIMINATION



Le symbole de la benne à ordures barrée présent sur la machine signifie que le produit doit être séparé des autres déchets à la fin de sa durée de vie.



Dans le cas où vous décidez de ne plus utiliser la machine à cause de son ancienneté, d'un endommagement ou de l'usure, son déclassement doit être géré par un personnel spécialisé et équipé. Une fois les activités de démantèlement terminées, toutes les plaques d'identification et les documents doivent être détruits. L'élimination de la machine ne nécessite pas son broyage. Il suffit de déconnecter les groupes principaux qui composent la machine et les envoyer à la mise au rebut. Ne pas jeter la machine dans les déchets mixtes mais l'apporter dans une déchetterie.

Les systèmes de collecte de la machine sont:

- Retrait par un consortium du distributeur
- Possibilité de livraison au distributeur de la machine dans le cas où vous achetez la même machine chez le même distributeur.

La machine ne contient aucune substance dangereuse aux effets potentiellement négatifs pour l'environnement et pour la santé de l'homme. Il est très important que les acheteurs s'engagent à réutiliser, recycler et trouver d'autres solutions afin de valoriser la machine. A ce propos, l'employeur est tenu de connaître les lois en vigueur dans son pays afin de bien respecter ces normes.



Il est interdit d'abandonner la machine et son équipement électrique dans la nature sous peine de sanctions.

CHAP. 7 MATERIAUX DE CONSTRUCTION

Selon les exigences de fonctionnement et de production, la machine peut être constituée avec des différentes typologies de matériaux de construction.

GROUPE	TYPOLOGIE MATERIAUX		
	Aluminium anodisé	Acier inox AISI 304	Plastique pour aliments
Corps et bac machine		●	
Bouche de vidange (versions 10-18 kg)		●	
Couvercle supérieur transparent			●
Tuyau flexible d' alimentation eau potable			●
Vidoir latéral			●
Tiroir réjets et philtre réjets		●	
Plat épiluche-légumes	●		
Plat essuie-moules			●