Mode d'emploi pour éplucheuse de pommes de terre (KSH)

GGM Gastro International
GmbH Weinerpark 16
48607 Ochtrup

Tel.: +49 2553 72 20 0
Fax: +49 2553 72 20 20 0
info@ggmgastro.com
www.ggmgastro.com
Directeur Général: Ferit Inan & Ömer Elma

Nos CGV figurant sur le site www.ggmgastro.com s'appliquent..

introduction

- Ce manuel a été rédigé dans le but de fournir au client, en plus des instructions d'utilisation et d'entretien, toutes les informations concernant la machine et les normes associées qui lui permettront d'utiliser la machine de la meilleure façon possible et de maintenir son efficacité dans le temps.
- Ce manuel doit être remis à toute personne utilisant ou entretenant la machine..

TABLE DES MATIÈRES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 — PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES
1.2 — LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MONTÉS SUR LA MACHINE
1.3 — DESCRIPTION DE LA MACHINE
1.3.1 _ Description générale
1.3.2 _ caractéristiques de construction
1.3.3 _ Structure de la machine
1.3.4 _ Utilisation prévue
1.3.5 _ Utilisation non conforme
1.3.6 _ risque résiduel

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES
2.1 - DIMENSIONS, POIDS, PROPRIÉTÉS

CHAP. 3 - **RÉCEPTION DE LA MACHINE**

3.1 — EXPÉDITION DE LA MACHINE
3.2 —VÉRIFIER L'EMBALLAGE À LA RÉCEPTION
3.3 —ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

CHAP. 4 - INSTALLATION
4.1 —POSITIONNEMENT DE LA MACHINE
4.2 — CONNEXIONS ÉLECTRIQUES
4.2.1—KSH AVEC MOTEUR MONOPHASÉ
4.3— REPRÉSENTATION DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE
4.4— VÉRIFICATION DES FONCTIONS

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE
5.1 — COMMANDE
5.2 - REMPLISSAGE ET TRANSFORMATION DU PRODUIT

CHAP .6 - NETTOYAGE RÉGULIER
6.1 — GÉNÉRALITÉS

CHAP. 7 - ENTRETIEN
7.1 — GÉNÉRALITÉS
7.2— COURROIE
7.3— PIEDS DE SUPPORT
7.4— CÂBLE ALIMENTAIRE

CHAP. 8 - DÉMONTAGE
8.1 — MISE HORS SERVICE
8.2 — ÉLIMINATION
8.3 — Ordonnance sur la restitution, la réception et l'élimination des appareils électriques et électroniques

CHAP.9 - SOLUTIONS AUX PROBLÈMES EN CAS D'ACCIDENT OU DE PANNE DE LA MACHINE

CHAP. 1 - *INFORMATIONS SUR LA MACHINE*

1.1 — PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- La machine ne doit être utilisée que par du personnel formé et familiarisé avec les normes de sécurité indiqués dans cette notice d'utilisation.
- En cas de changement de personnel, veuillez former le nouveau personnel immédiatement et de manière complète.
- Même si des dispositifs de sécurité sont installés sur la machine, ne placez pas vos mains près des pièces mobiles et évitez de toucher la machine avec des mains mouillées ou humides.
- Avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage, débranchez l'appareil de la prise murale.
- Lors de l'entretien ou du nettoyage (en enlèvant des dispositifs de protection), évaluez soigneusement les risques résiduels.
- Pendant l'entretien ou le nettoyage, concentrez-vous toujours sur votre procédure actuelle.
- Vérifier régulièrement l'état du câble d'alimentation en déroulant complètement le câble et en évitant de le torsader, ce qui est conseillé pour éviter les risques éventuels. Un câble usé ou cassé peut entraîner de graves risques électriques. Eviter de comprimer le câble avec des poids, de toucher des surfaces chaudes ou coupantes et de tirer dessus pour le débrancher de l'alimentation électrique.
- Si l'appareil présente des signes de dysfonctionnement ou ne fonctionne pas, ne continuez pas à l'utiliser ou n'essayez pas de le réparer. Contactez le centre de service indiqué au dos de ce manuel.
- Le bouton-poussoir OUT ne doit être utilisé que pour décharger le produit transformé.
- Les pommes de terre doivent être lavées avant d'entrer dans la chambre de transformation des aliments.
- Avertissement : Ne déplacez pas la borne de terre sans instructions du personnel qualifié.
- Avertissement : Cette machine doit être placée hors de portée des enfants et utilisée uniquement par du personnel qualifié.
- Si le fusible saute ou ne fonctionne pas, remplacez le fusible 10A ou contactez le service d’entretien pour le remplacer.

  a) Les séries 5F ou 5T sont fabriquées par XC Electronics (Shen Zhen) Corp. Ltd.

  b) Le modèle 522 est fabriqué par Dongguan Better Electronic Technology Co, Ltd.
- Avertissement : Ne retirez pas les protections fixes sur le boitier du moteur et le panneau de commande sans instructions du personnel qualifié.

Le fabricant n'est pas responsable dans les cas suivants :

→si la machine n'a pas été manipulée correctement ou les dispositifs de sécurité ont été installés par du personnel non autorisé;

→si les composants n'ont pas été remplacés par des pièces d'origine;

→si les instructions de ce manuel n'ont pas été suivies attentivement;

→si les surfaces de la machine ont été traitées avec des produits inadaptés (substances inflammables, corrosives ou dangereuses).

1.2 — LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MONTÉS SUR LA MACHINE

Les dispositifs de sécurité pour la protection contre les risques électriques sont conformes aux normes **EN60335-1, EN 55014** et aux directives **2006/95/CEE** et **2004/108/CEE**, tandis que les dispositifs de sécurité mécaniques sont conformes à la directive 2006/42 CEE.

La machine est équipée de :.

- un dispositif de démarrage constitué d'une carte de contrôle, isolée en IP 34, 24 Volt, qui permet:

  -d'allumer et éteindre la machine ;

  -de contrôler le déchargement du produit ;

  -de contrôler les micro-interrupteurs de sécurité;
- un microrupteur qui déclenche l'arrêt de la machine en cas d'ouverture du couvercle ou de la porte de sortie (voir figure 1). Ceci empêche la machine de se mettre en marche si le couvercle n'est pas fermé;
- un dispositif d'arrêt d'urgence dans l'unité de commande qui nécessite le redémarrage de la machine en cas de panne de courant aléatoire et qui permet à la machine de redémarrer uniquement à l'aide du bouton START

De plus, la machine est équipée d'un couvercle supérieur transparent, ce qui permet de contrôler le traitement du produit pendant le processus en cours sans aucun risque..

1.3 —DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1- Description générale

La série professionnelle CE KSH a été conçue et fabriquée par notre société dans le but précis de garantir ce qui suit:

- Sécurité maximale lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien;
- Hygiène maximale - résultat d'une sélection rigoureuse des matériaux en contact avec les aliments et de l'élimination des arêtes vives sur la partie de la machine qui entre en contact avec le produit. Ceci garantit un nettoyage simple et en profondeur.
- Tous les composants sont robustes et stables.
- Silence maximal grâce à la transmission par courroie trapézoïdale.

1.3.2- caractéristiques de construction

Professional I KSH est fabriqué en acier inoxydable, aluminium et magnésium.

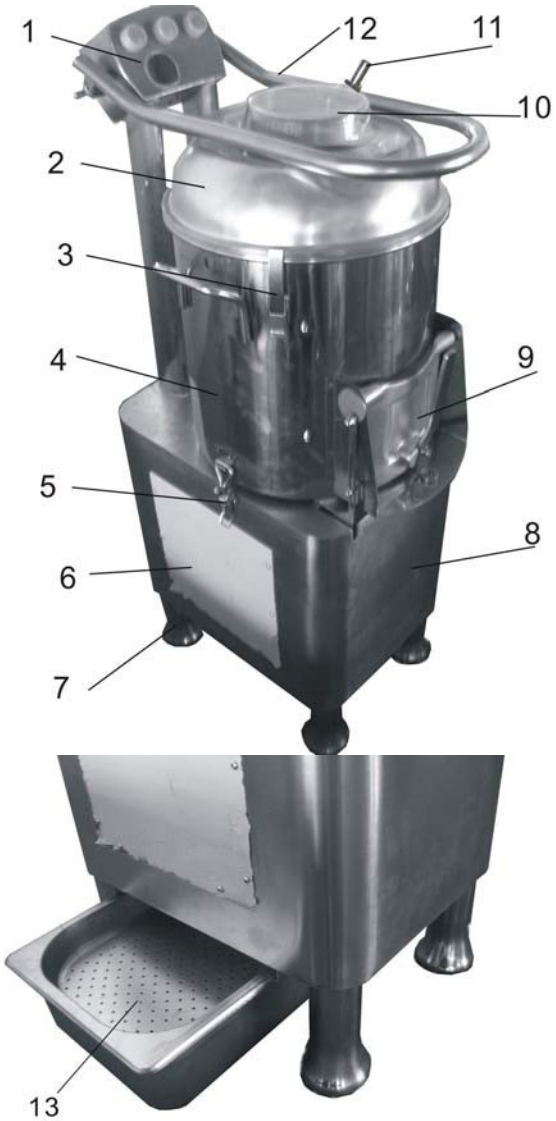
La porte de déchargement est en aluminium poli, les pieds réglables sont en acier inoxydable et le couvercle est en plastique. L'entonnoir est en aluminium et magnésium, tandis que le plan de travail est en aluminium avec un disque en acier inoxydable, aluminium et magnésium. Les parois internes de la cuve sont en résine grossière pour obtenir un degré d'abrasion plus élevé sur le produit à traiter.

1.3.3- Structure de la machine

Abb. 1 - Vue générale de la machine

CLÉ:

1. *barre de boutons poussoirs*
2. *entonnoir*
3. *charnière du bloc de couvercle*
4. *pot*
5. *charnière du bloc du pot*
6. *porte de maintenance*
7. *pieds*
8. *corps*
9. *porte de déchargement*
10. *couvercle*
11. *ouverture d'alimentation*
12. *poignée*
13. *tamis*



annotation: *Il est possible d'installer un tamis pour recueillir les déchets.*

Remarque : La machine doit être équipée de quatre pieds pour assurer sa stabilité.

1.3.7 - Utilisation prévue

L'éplucheur de pommes de terre est destiné à un usage industriel intérieur et non à un usage en extérieur. La machine est conçue uniquement pour éplucher les pommes de terre propres et utilise l'eau du réseau public pour rincer les déchets. Les conditions de fonctionnement normales selon le numéro de modèle, décrites à la page 6, sont les suivantes.:

- Plage de température ambiante : +5 °C à +40 °C
- Humidité relative : >50 % (température maximale : +40 °C)
- Altitude : <1 000 m

1.3.8 Utilisation non conforme

– Cette machine n'est pas destinée à un usage permanent et domestique.
– Les objets durs ne doivent pas être placés dans la chambre de pelage.
– Cette machine ne doit pas être utilisée dans des zones dangereuses. Ne placez pas la machine à proximité de fluides chauds ou sur d'autres surfaces dangereuses.

- Protégez vos yeux de manière à ce qu'aucune saleté ou particules de poussière ne pénètre dans vos yeux. Respectez toujours une distance de sécurité par rapport à la zone de travail lors d'une utilisation normale.
- Veuillez porter des protections auditives pour vous protéger contre les niveaux sonores élevés lors d'une utilisation normale

1.3.9 – risque résiduel

Même en cas d'utilisation conforme de l'appareil, certains risques résiduels ne peuvent être totalement exclus et subsistent. Les dangers potentiels suivants peuvent découler du type d'équipement et de sa conception :

- L'utilisateur oublie d'utiliser une protection auditive.

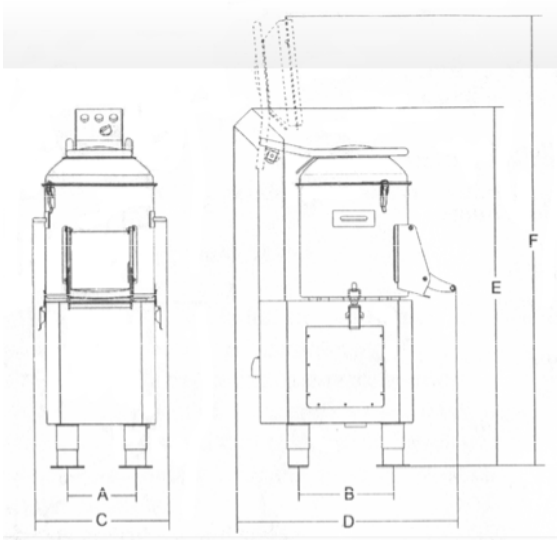
- L'utilisateur ouvre la vanne avant de raccorder le tuyau d'eau.

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas respectées, des risques résiduels peuvent survenir en cas d'utilisation non conforme.

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

2.1 - DIMENSIONS, POIDS, PROPRIÉTÉS

Fig. 2 - Représentations dimensionnelles



TAB. 1 - DIMENSIONS ET PROPRIÉTÉS TECHNIQUES

modèle		**KSH300 / HLP-15**	**KSH400 / HLP-20**
source de courant		220 - 240 V/50 Hz	
A x B	*mm*	245 x 360	290 x 370
C x D x E	*mm*	410 x 550 x1060	460 x 590 x1100
F	*mm*	1.490	1.520
capacité	*kg*	15	20
Capacité/heure	*kg/heure*	165	225
moteur	*Hp*	1	1,5
puissance	*watt*	1.000	1.250
poids net	*kg*	61	68
volume du récipient	*litre*	27,4	36,6
niveau de pression acoustique	*dB*	74,5	74,5
Non défini	*dB*	2,5	2,5

ATTENTION: Les caractéristiques électriques auxquelles la machine est préréglée sont indiquées indiquées sur une plaque (située à l'arrière); avant de connecter la machine voir 4.2 raccordement

électrique.

CHAP. 3 - RÉCEPTION DE LA MACHINE

3.1 - EXPÉDITION DE LA MACHINE *(voir fig. 3))*

La machine quitte notre entrepôt correctement emballée. Un paquet se compose de :

a) Une boîte extérieure en carton sur une palette en bois.

b) La machine

c) Ce mode d'emploi

d) Support avec tamis

Fig. 3 - Description de l'emballage

AVERTISSEMENT : CETTE MACHINE NE DOIT ÊTRE TRANSPORTÉE ET STOCKÉE QUE DANS UNE PLAGE DE TEMPÉRATURE DE -25 °C À +55 °C. 70 °C NE PEUT ÊTRE GARANTIE QUE POUR UNE COURTE PÉRIODE (24 HEURES).

3.2— VÉRIFIER L'EMBALLAGE À LA RÉCEPTION

Si vous avez reçu la marchandise et que vous n'avez pas remarqué de dommages externes sur l'emballage, ouvrez l'emballage et vérifiez que tous les matériaux sont inclus (voir Fig. 3).

Si l'emballage présente des signes de mauvaise manipulation, de bosselure ou de chute pendant le transport, le transporteur doit en être avisé dans les 3 jours suivant la date de livraison indiquée dans les documents. Un

rapport détaillé des dommages subis par la machine doit également être établi. Ne pas renverser l'emballage ! Si l'emballage est déplacé, assurez-vous qu'il est maintenu aux quatre points principaux (et déplacé parallèlement au sol).

3.3— ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Les composants de l'emballage (cartons, palettes, courroies en plastique et en mousse de PU) ont été produits comme des déchets urbains solides et peuvent donc être facilement éliminés.

Si la machine est installée dans des pays avec des normes spéciales, les matériaux d'emballage sont éliminés conformément à la législation en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 — POSITIONNEMENT DE LA MACHINE

Lors du choix de la position, il faut tenir compte des dimensions de la machine, comme indiqué dans le tableau 1 (selon le modèle). Par conséquent, les surfaces doivent être suffisamment larges pour la machine et également planes et sèches.

Préparez un tuyau d'évacuation (φ 60 mm) sous la machine et un joint d'étanchéité sur le sol ou une grille de sol pour recueillir l'eau et autres déchets.

La machine doit également être placée le plus près possible d'un robinet d'eau (φ 12 mm) sur lequel la conduite d'alimentation peut être fixée facilement et en toute sécurité (voir Fig. 4). Une fois la machine positionnée, bloquez-la en la fixant au sol à l'aide des vis de réglage sur le support à bride (voir figure).

La machine doit également être montée dans un environnement avec une humidité relative maximale de 75 %, qui n'est pas sale et qui a une température entre +5°C et +25 °C – dans tous les cas dans des environnements qui ne causent pas de dysfonctionnement

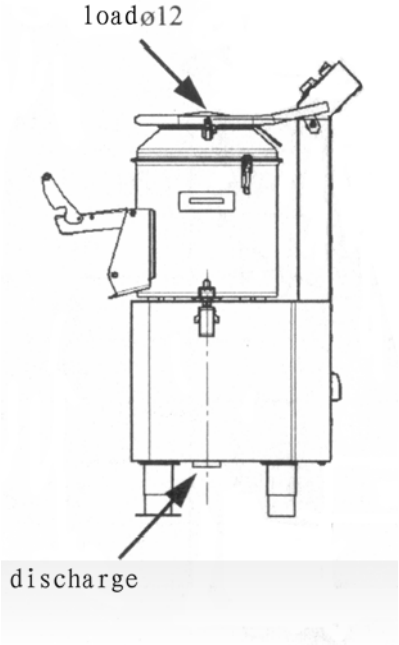


Fig. 4 - Représentation des sorties

4.2 — CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

4.2.1 — KSH AVEC MOTEUR MONOPHASÉ

La machine est équipée d'un câble d'alimentation d'une section de 3 x 1,0 mm2 et d'une longueur de 1,5 m. Connecter la machine à une source d'alimentation 220 - 240 V et 50 HZ.

Veuillez attacher les câbles marqués du symbole ⏚ ensemble pendant la connexion.

Si le câble ne fonctionne pas ou est endommagé, veuillez contacter votre fournisseur de service local pour le remplacer. Vérifiez également que les données de la plaque d'immatriculation technique (Fig. 5) correspondent à celles des documents d'expédition.

Avant de brancher enfin la machine sur la ligne d'alimentation triphasée, vérifier la rotation du capuchon en appuyant sur la touche START (voir Figure 8). Arrêtez-le immédiatement en appuyant sur le bouton STOP.

Le sens de rotation du capuchon vu de la sortie de refoulement doit être dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Si le sens de rotation est incorrect, branchez deux des trois câbles d'alimentation dans la fiche ou la prise (voir Fig. 7).

4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE

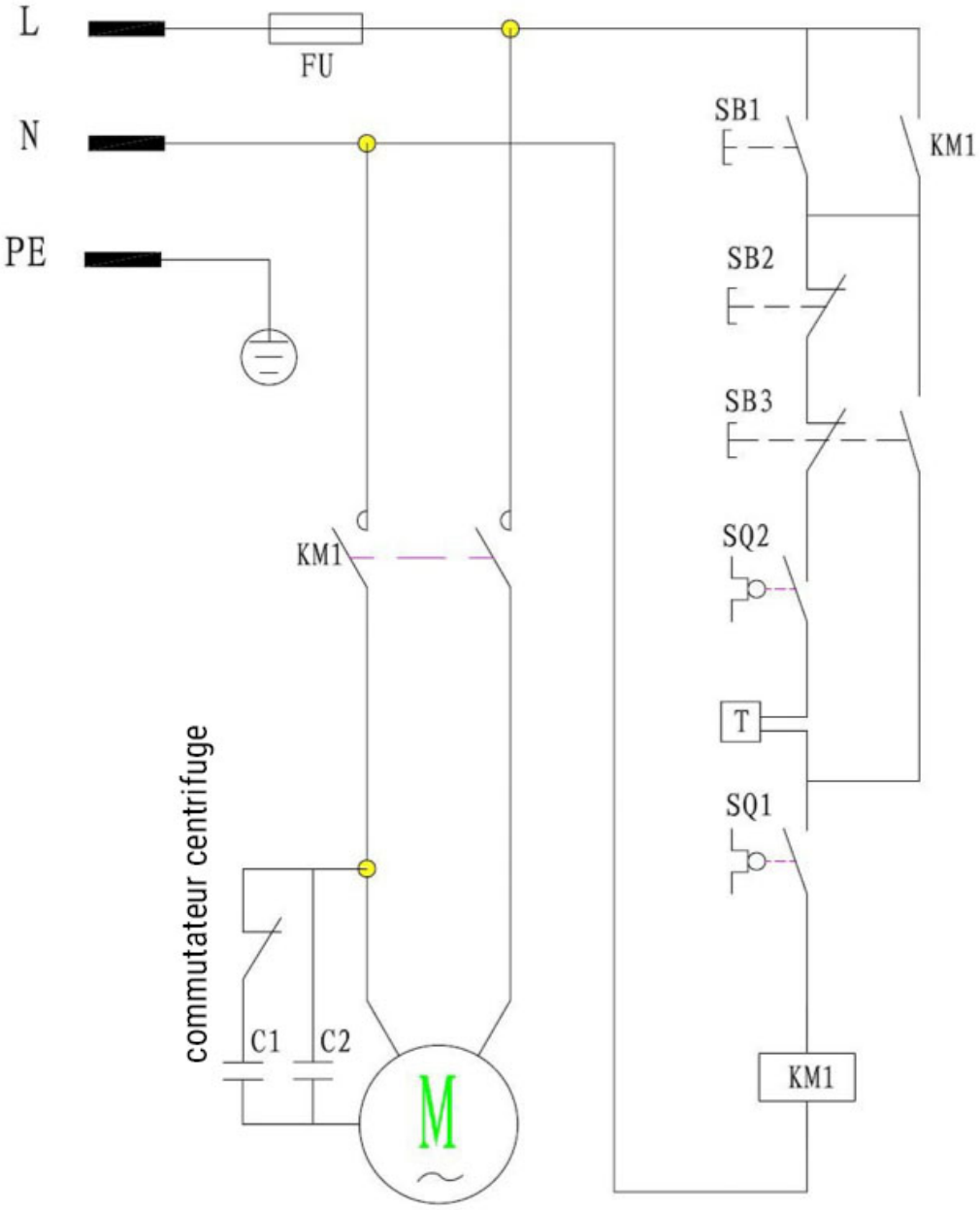


Fig. 6 Schéma électrique monophasé

Remarque : SQ1 et SQ2 sont les interrupteurs de verrouillage de la protection d'ouverture d'alimentation et de sortie. Lorsque la porte d'alimentation ou de déchargement est ouverte, les interrupteurs de verrouillage sont en position OFF et ils débranchent l'alimentation électrique.

4.4 - VÉRIFICATION DES FONCTIONS

Avant d'effectuer le contrôle, veuillez assurer que le couvercle supérieur et la porte de sortie sont bien fermés. Ensuite, vérifiez le fonctionnement de la machine à l'aide de la procédure suivante:

1 Vérifier que le capot supérieur et la porte d'évacuation sont bien fermés.

2 Appuyez sur la touche START, puis appuyez sur la touche STOP.

3 Répétez cette procédure et verifies, en regardant à travers le couvercle supérieur transparent fermé, si le capuchon tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (voir figure 7).

4 Vérifier si la machine en marche s'arrête à l'ouverture du couvercle ou de la porte de déchargement et si elle redémarre à la fermeture de la porte en appuyant sur le bouton-poussoir START.

5 Pour décharger le matériau, ouvrez la porte de déchargement, tenez-la ouverte avec la main droite et appuyez simultanément avec la main gauche sur les boutons **OUT** et **START** de la barre de boutons poussoirs.
Main. La machine commence à décharger les pommes de terre par la force centrifuge (voir figure 10).

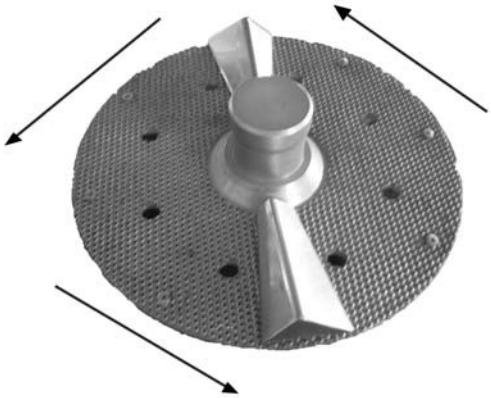


Fig. 7 - Rotation du chapeau

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 — COMMANDE

Les commandes sont situées en haut de la barre de boutons poussoirs.

1 OUT est le bouton poussoir pour le déchargement automatique du produit. Il ne fonctionne que si vous appuyez simultanément sur la touche START.

2 STOP est le bouton poussoir pour arrêter la machine.

3 START est le bouton poussoir pour démarrer la machine.

4 Minuterie (temps maxi = 5 minutes).

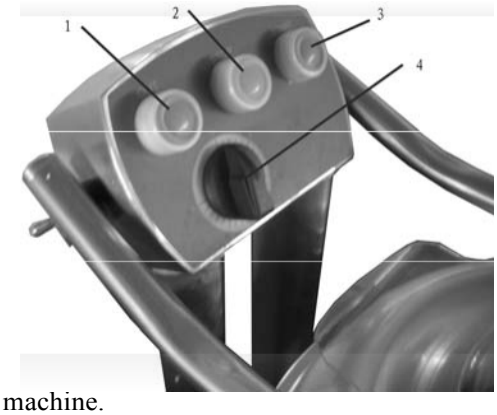


Fig. 8 - Position des commandes

5.2 — REMPLISSAGE ET TRANSFORMATION DU PRODUIT *(voir Fig. 9)*

Annotation: Les marchandises à traiter sont chargées progressivement par le capot de l'ouverture supérieure lorsque le moteur est à l'arrêt..

Suivez la procédure ci-dessous:

1 Charger le produit par le couvercle supérieur et veuillez assurer que la porte d'évacuation est bien fermée.

2 Vérifier que la machine n'est pas trop pleine et que le niveau de produit ne dépasse pas la bande abrasive de la machine.

3 Fermez le capot supérieur.

4 Raccordez le tuyau à l'alimentation en eau locale.

5 Ouvrez l'arrivée d'eau par le robinet de l'entonnoir.

Fig. 9 - Chargement du produit

Remarque : Le raccordement à l'alimentation en eau publique doit être conforme aux lois ou règlements locaux.

intervention:

1 Réglez le temps de traitement souhaité sur la minuterie (temps max. = 5 minutes).

2 Démarrez ensuite la machine en appuyant sur la touche START.

3 Si le couvercle et/ou la porte de sortie sont accidentellement ouverts ou déplacés alors que la machine est en marche, elle s'arrête. Après la fermeture, appuyez sur la touche START.

4 Ouvrez l'arrivée d'eau par le robinet de l'entonnoir.

5 Si la machine est équipée d'un support avec tamis, vider régulièrement le cuve à déchets pour éviter que l'eau ne déborde.

Déchargement du produit transformé:
(voir Fig. 10)

1 Fermez le robinet et placez un grand récipient près de l'ouverture de sortie.

2 Pour décharger le produit, ouvrez la porte de déchargement et maintenez-la ouverte avec votre main droite. Appuyez simultanément sur les boutons OUT et START avec votre main gauche. La machine commence à décharger les pommes de terre par force centrifuge.

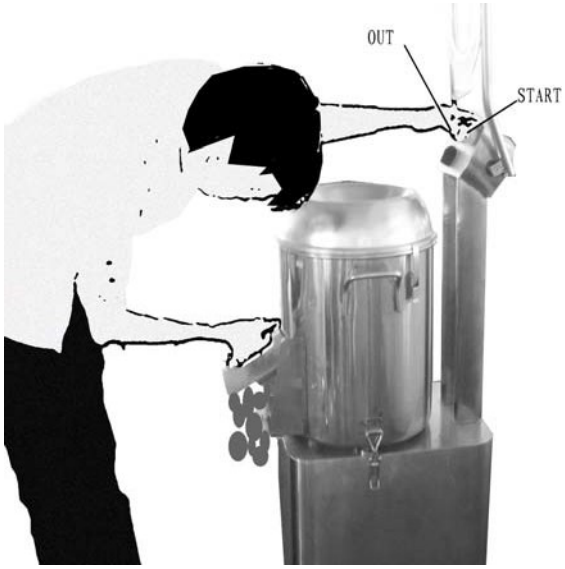


Fig. 10 - Décharge du produit

3. Dès que le déchargement est terminé, la machine s'arrête si vous relâchez les boutons poussoirs et la porte de sortie.

Remarque : Eviter la rotation lorsque la machine est vide.

CHAP. 6 - NETTOYAGE RÉGULIER

ATTENTION : Ne mettez jamais vos mains dans la machine en marche.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués que lorsque la machine est éteinte et que le câble d'alimentation n'est pas branché.

6.1 — GÉNÉRALITÉS

Avant de nettoyer la machine, le câble d'alimentation doit être débranché de l'alimentation électrique pour isoler complètement la machine

- La machine doit être nettoyée au moins une fois par semaine et toutes les pièces de la machine (entièrement démontables) qui entrent en contact direct ou indirect avec les aliments transformés doivent être manipulées avec précaution.
- L'intérieur et l'extérieur de la machine doivent être nettoyés car les déchets résiduels peuvent causer de sérieux dommages

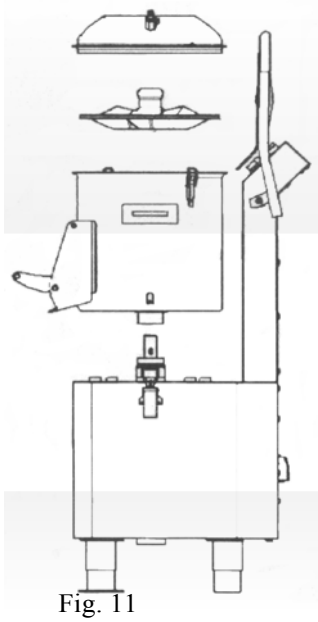


Fig. 11

- La machine ne doit pas être nettoyée avec des produits de nettoyage, des jets d'eau à haute pression, des brosses et d'autres produits qui peuvent endommager la surface. Ne pas utiliser de substances acides, corrosives ou inflammables.
- Si la machine est équipée d'un support avec tamis, veuillez vider régulièrement le bac à déchets afin que l'eau ne déborde pas.
- Procédure de nettoyage :
  - Eteignez la machine et débranchez la fiche.
  - Retirez la machine de l'emplacement dangereux.
  - Démonter soigneusement l'appareil à nettoyer et le débrancher des pièces sous tension.
  - Nettoyer l'appareil à l'eau du robinet. Utilisez un chiffon doux pour essuyer la saleté.
  - Déplacez l'appareil dans un endroit sec et nettoyez la machine.
  - Installez la machine comme indiqué à la Fig. 11 ou sous la supervision d'un personnel qualifié.

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 — GÉNÉRALITÉS

Il est nécessaire avant d'effectuer tout travail d'entretien :

De débrancher la fiche de la prise de courant pour débrancher complètement la machine du reste du système.

7.2 — COURROIE

La courroie ne nécessite aucun réglage. En général, il doit être remplacé après 3 à 4 ans.
Dans ce cas, veuillez contacter le centre de service.

7.3 — PIEDS DE SUPPORT

Les pieds peuvent s'user avec le temps, ce qui réduit la stabilité de la machine. Ils doivent donc être remplacés.

7.4 — CÂBLE ALIMENTAIRE

Vérifier régulièrement l'usure du câble et contacter le centre de service pour le faire remplacer.

CHAP. 8 - DÉMONTAGE

8.1 — MISE HORS SERVICE

Si, pour quelque raison que ce soit, il est décidé d'arrêter la machine pour s'assurer qu'elle ne peut être utilisée par quiconque, il suffit de débrancher les connexions électriques.

8.2 — ÉLIMINATION

Dès que la machine a été mise hors service, elle peut être mise au rebut. Pour une mise au rebut correcte de la machine, veuillez vous renseigner auprès d'une entreprise responsable de ce service et examiner attentivement les matériaux utilisés pour les différents composants.

8.3 - Ordonnance sur la restitution, la réception et l'élimination des appareils électriques et électroniques

Règlement 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des équipements électriques et électroniques.

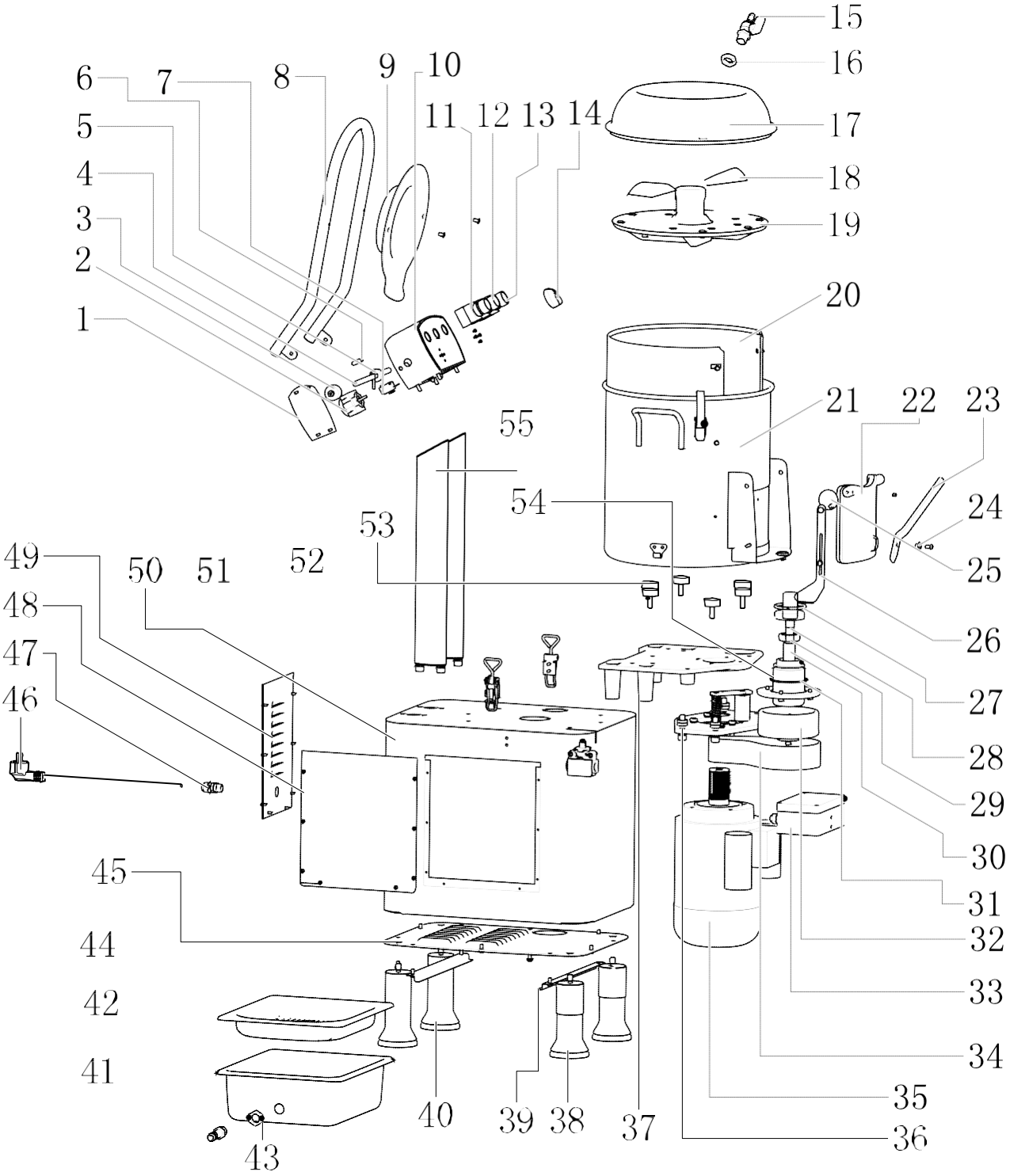
Le symbole figurant sur ce produit ou sur son emballage - une poubelle sur roues barrée d'une croix - signifie que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

La collecte sélective des déchets de cet appareil est organisée et gérée par le fabricant. Il est de la responsabilité de l'utilisateur d'informer le fabricant et de se conformer à son système de traitement des déchets pour la collecte sélective.

En collectant et recyclant séparément vos déchets, vous contribuez à préserver les ressources naturelles et à vous assurer que le produit est éliminé d'une manière saine et écologique.

CHAP. 9 - LA RÉSOLUTION DES PROBLÈMES EN CAS D'ACCIDENT OU DE PANNE DE LA MACHINE

AVERTISSEMENT : En cas de panne ou de fonctionnement anormal de la machine, débranchez l'alimentation électrique, retirez la machine de son emplacement dangereux et contactez le centre de service pour la maintenance. NE VEUILLEZ PAS OUVRIR LE COUVERCLE POUR TROUVER LE PROBLÈME VOUS-MÊME. VEUILLEZ ATTENDRE LE PERSONNEL QUALIFIÉ.


15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
6
7
8
9
10
11
12
13
14
5
4
3
2
1

N°	désignation	N°	désignation
1	Couvercle de l' interrupteur	29	203 roulement
2	minuterie	30	tuyau
3	écarteur	31	Joint torique d'étanchéité
4	axe du bras	32	roue crantée
5	came	33	boîtier de contrôle
6	sous-couche	34	courroie trapézoïdale à rainures
7	commutateur de bras	35	moteur
8	tube rond	36	support de moteur
9	couvercle en verre	37	Planche de fixation
10	boîtier de contrôle	38	Paillasson réglable
11	Bouton (blanc)	39	Barre de support
12	Bouton (rouge)	40	paillasson
13	Bouton (vert)	41	évacuation d'eau
14	bouton rotatif	42	réservoir d'eau
15	vanne d'entrée d'eau	43	écrou en acier inoxydable
16	écrou en acier inoxydable	44	cuve de tamisage
17	Couvercle supérieur	45	Plaque de sol
18	plateau tournant	46	câble d'alimentation
19	unité de rotation	47	connecteur
20	Couverture de sable	48	plaque latérale
21	récipient	49	Panneau arrière
22	sortie	50	boîtier
23	poignée de sortie	51	interrupteur de verrouillage
24	boulons	52	fermoir
25	indicateur de niveau de remplissage	53	vis du tampon
26	actionneur de commutation	54	Groupe moteur
27	joint	55	cadre
28	ensemble de palier		