

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

Sommario

Introduzione	1	Pulizia, igiene, sistemazione	4
Presentazione	1	Difetti di funzionamento	5
Installazione	1	Manutenzione	6
Modalità d'uso, sicurezza	3	Conformità alle norme	7

Introduzione

Il manuale d'uso fornisce all'utente informazioni utili per lavorare correttamente e in piena sicurezza, ed è destinato a facilitare l'utilizzo della macchina (indicata di seguito con il termine «macchina» o «apparecchio»).

Le informazioni che seguono non devono essere in nessun caso considerate come un lungo elenco di avvertimenti da seguire obbligatoriamente, ma piuttosto come un insieme di istruzioni per migliorare, sotto ogni aspetto, le prestazioni della macchina e soprattutto per evitare tutta una serie di danni fisici o materiali risultanti da procedure di utilizzo e di gestione inadeguate.

È essenziale che tutte le persone che si occupano del trasporto, dell'installazione, della messa in esercizio, dell'utilizzo, della manutenzione, della riparazione e dello smontaggio della macchina, consultino e leggano attentamente questo manuale prima di procedere alle diverse operazioni, e ciò al fine di evitare manovre errate e inappropriate suscettibili di compromettere l'integrità della macchina o la sicurezza delle persone.

Inoltre è importante che il manuale sia sempre a disposizione dell'operatore e che sia conservato con cura nel luogo di utilizzo della macchina, affinché possa essere consultato facilmente e tempestivamente in caso di dubbio o ogni volta che se ne presenti la necessità, qualunque essa sia.

Se dopo la lettura del manuale persistono ancora dubbi o incertezze sull'utilizzo della macchina, non esitare a contattare il Produttore o il servizio post vendita autorizzato, che sarà a disposizione per garantire un'assistenza rapida e scrupolosa, al fine di garantire un miglior funzionamento e un'efficacia ottimale della macchina.

Si ricordi che le norme in materia di sicurezza, igiene e protezione dell'ambiente in vigore nel Paese di installazione devono essere applicate sempre durante le fasi di utilizzo della macchina. Pertanto è incombenza dell'utente assicurare che la macchina sia azionata e utilizzata solamente nelle condizioni di sicurezza ottimali previste per le persone, gli animali e i beni materiali.

Presentazione

1.1 DESCRIZIONE

• Il tagliaverdura universale permette di affettare, sfilacciare, grattugiare, listellare e cubettare diversi prodotti alimentari (verdure per antipasti, legumi, frutta, formaggi ...).

Con i suoi accessori di taglio che assicurano delle produzioni orarie importanti, il tagliaverdura è un tagliaverdura professionale destinato ai ristoranti, alle collettività, e alle piccole industrie alimentari.



1.1

- A Corpo
- B Pulsante di stop (rosso)
- C Pulsante di start (nero)

- D Pressore
- E Leva pressore
- F Tramoggia grande
- G Coperchio
- H Bocca di uscita prodotto
- I Chiusura coperchio
- J Traverse
- K Contenitore plastica o acciaio inossidabile a seconda dei modelli

Installazione

2.1 MISURE D'INGOMBRO E PESI (a titolo indicativo)

- Dimensioni dell'imballo in mm : L : 630 I : 270 h : 530
- Dimensioni della macchina :  2.1

- Peso lordo imball : 20 kg
- Peso netto : 18 kg (senza accessori di taglio)

2.2 POSIZIONAMENTO 2.2



! Collocare sempre la macchina su un supporto piano, stabile e resistente.giallo

- Il tagliaverdura può essere sistemato :
- sopra un tavolo di altezza compresa tra 700 e 900 mm ; sotto la macchina può essere posizionata una bacinella per la raccolta del prodotto di altezza massima 150 mm.

- Sopra un funzionale piedistallo regolabile (optional)
- Con delle bacinelle di grandi dimensioni sistemare il tagliaverdura sul bordo del tavolo o utilizzare il piedistallo regolabile.

**ATTENZIONE!!**

Il collegamento elettrico deve essere fatto a regola d'arte, da una persona qualificata e abilitata (vedere norme e regolamenti in vigore nel Paese d'installazione).

Se si utilizza un adattatore per presa di corrente è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle della macchina.

Non utilizzare prese multiple.

L'alimentazione della macchina a corrente alternata deve soddisfare le seguenti condizioni EN60204-1;

- Variazione massima di tensione: $\pm 10\%$
- Variazione massima di frequenza: $\pm 1\%$ in maniera continua, $\pm 2\%$ su brevi periodi

ATTENZIONE: l'installazione elettrica deve conformarsi (progettazione, realizzazione e manutenzione) alle disposizioni legislative e normative del Paese di utilizzo .

- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione.
- L'alimentazione elettrica della macchina deve essere protetta dalle sovracorrenti (cortocircuiti e sovraccarichi) mediante l'uso di un interruttore conforme alla norma IEC60947-2 correttamente dimensionato in base al luogo di installazione e alle caratteristiche della macchina. – vedere le caratteristiche indicate nella colonna G della figura 2.3a 

ATTENZIONE: Per la protezione contro il contatto indiretto (a seconda del tipo di alimentazione previsto e della connessione delle masse al circuito equipotenziale di protezione) fare riferimento al punto 6.3.3 della normativa EN60204-1 (IEC 50204-1) con l'utilizzo di dispositivi di protezione per l'interruzione automatica dell'alimentazione in caso di mancanza di isolamento o di differenziali per l'interruzione automatica. Per questa protezione, si devono applicare le prescrizioni della norma IEC 6036-4-41.413.1.

Per esempio: in un sistema TN , TT, si deve installare a monte dell'alimentazione un disconnettore differenziale con corrente di interruzione adatta (per esempio 30 mA) al momento dell'installazione della messa a terra del luogo in cui è prevista l'installazione della macchina.

ATTENZIONE: La mancata osservanza di queste istruzioni espone il cliente a rischi di guasti della macchina e/o di incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.

• **Caratteristiche del motore :**  **2.3**

- B** Numero delle fasi (1 monofase o 3 trifase)
- C** Tensione nominale in volt (valore, singolo o commutabile)
- D** Frequenza (Hertz)
- E** Potenza nominale (Watt)

1) Motore trifase a tensione reversibile.

• Prevedere una presa di corrente murale accessibile standardizzata a 3 poli + Terra, calibro 20 A conforme alla norma IEC60309 e una corrispondente spina impermeabile da montare sul cavo di alimentazione. L'installazione e l'eventuale sostituzione della spina deve essere eseguita a regola d'arte da un elettricista qualificato e abilitato. Non collegare la macchina in modalità fissa all'impianto elettrico.

• Verificare il senso di rotazione con l'aiuto dell'espulsore montato dentro la macchina.



! È obbligatorio effettuare la messa a terra mediante un conduttore di colore verde/giallo . giallo

- Togliere il pestello dalla bocca di introduzione (in senso antiorario ).
- Spingere il pulsante di start.
- Controllare la rotazione dell'espulsore attraverso la bocca. L'espulsore deve ruotare in senso antiorario .
- Se il senso di rotazione e' sbagliato, invertire due fili di fase sulla presa di corrente.
- Il collegamento e' effettuato alla tensione superiore  (es. 400 V). Per commutare il collegamento nella tensione inferiore  (es. 230 V), procedere come segue:
 - Scollegare la macchina dalla corrente e capovolgerla.
 - Smontare le quattro viti di fissaggio della carcassa.
 - Cambiare il filo della piastra integrata spostando la testa di cavo del morsetto di collegamento contrassegnata dalla tensione superiore (400V) sur quella contrassegnata dalla tensione inferiore (230V).
- Modificare il collegamento dei fili del motore.  **6.4**

Controllare il senso di rotazione e rimettere l'involucro.

2) Motore monofase.

Prevedere una presa a parete standard accessibile con 2 poli + terra, valutata 10/16A conforme a IEC60309, e una corrispondente spina impermeabile da montare sul cavo di alimentazione.



ATTENZIONE:

Pulire adeguatamente la macchina quando la si utilizza per la prima volta

Questa macchina è stata progettata per l'utilizzo in ambito professionale e deve essere adoperata da personale formato per l'uso, la pulizia e la manutenzione in materia di affidabilità e sicurezza.

Utilizzare la macchina in un locale adeguatamente illuminato (vedere le norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo. In Europa, fare riferimento alla normativa EN 12464-1)

Quando si maneggia l'apparecchio, accertarsi sempre che i punti di impugnatura non siano parti mobili; rischio di caduta e di lesioni degli arti inferiori.

La chiusura incontrollata del coperchio o del pressatore possono comportare il rischio di schiacciamento delle dita 

Non introdurre mai le mani nella zona di espulsione quando la macchina è in funzione; rischio di ferite. È formalmente vietato modificare o neutralizzare i sistemi di sicurezza: Rischi di lesioni irreversibili!!!

Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza prima di ogni utilizzo (vedere il paragrafo «regolazione dei dispositivi di sicurezza»).

Non introdurre in nessun caso corpi duri o surgelati o la mano all'interno dell'apparecchio

Per ragioni di igiene e di sicurezza, utilizzare sempre una cuffia resistente, lavabile o monouso, che avvolga completamente i capelli.

ATTENZIONE: Tutte le manipolazioni per l'utilizzo di detersivi o per operazioni di manutenzione comportano il rischio di taglio, non forzare in nessun caso e posizionare le mani a distanza adeguata dalle parti taglienti.

Utilizzare sempre le apparecchiature di protezione adeguate quando si effettuano tali manipolazioni.

La macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva 

3.1 LA SICUREZZA DELL'UTILIZZATORE E' GARANTITA DA :

- Arresto del motore con l'ausilio di freno all'apertura della leva pressore per poter riempire la tramoggia senza rischi.
- Impossibilità di azionare la macchina in assenza del coperchio o con lo stesso non perfettamente chiuso.
- Dimensioni della tramoggia per le verdure lunghe.
- Se durante l'apertura del coperchio superiore la macchina non si ferma in meno di 2 secondi o non si ferma del tutto, scollegarla dalla corrente e contattare immediatamente l'assistenza tecnica.
- L'assenza di rischio, dall'accesso alla bocca di uscita, legato alla particolare conformazione dell'espulsore e dei dischi di taglio.
- Il rispetto delle istruzioni d'uso del presente manuale, la cura e la pulizia dell'apparecchio.

RISCHI RESIDUI

La macchina presenta i seguenti rischi residui:

- Il coperchio superiore della macchina può essere la causa di schiacciamento delle dita se non è stato chiuso correttamente.
- L'inserimento della mano nella zona di espulsione dei prodotti può causare lo schiacciamento o l'intrappolamento della mano nei pezzi in rotazione.

3.2 SCELTA DEGLI ACCESSORI DI TAGLIO

3.2a

- **Dischi fette mod. C** : taglio a fette da 1 a 13 mm.

- **Dischi fette mod. CW** : taglio ondulato da 2 a 10 mm per :
 - Verdure : Patate, carote, bietole, rape, sedani, cavoli, funghi, cetrioli, zucchine, insalata belga, finocchi, cipolle, porro, ravanelli.....
 - Frutta : Mandorle, banane, mele.....

3.2c

- **Dischi per fiammiferi mod. AS** : taglio a bastoncino da 2 a 10 mm.
 - **AS 2X** : taglio fine 2x2 mm } patate a fiammifero,
 - **AS 3X** : taglio medio 3x3 mm } sedano, carote
 - **AS 4X** : taglio grosso 4x4 mm patate a bastoncino
 - **AS 6X** :
 - **AS 8X** :
 - **AS 10X** :

3.2d

- **Dischi grattugia mod. J - P - K**
- **J2** taglio fine, **J3** taglio medio, **J4** taglio grosso, **J7** taglio molto grosso

- Verdure : carote, patate a fiammifero, sedano, cavoli, rossi, bietole, ravanelli, rafano.

- Formaggi : Groviera, mozzarella
- Altri: noci, mandorle, pangrattato, cioccolato.

- **P** : per parmigiano, pangrattato, mandorle, ravanelli, cioccolato.
- **K** : disco speciale per canederli (Knodeln).
- **CM** : disco speciale per mozzarella.

3.2e

- **Griglie per listelli mod. FT** : taglio da 6 a 10 mm di spessore in combinazione con un disco fette **C/CW** dello stesso spessore.

3.2f

- **Griglia cubetti mod. MT** : taglio a sezione quadrata da 5 a 20 mm in combinazione con un disco **C/CW** per :
 - cubetti o parallelepipedi : macedonie di verdura o frutta, giardinieri, minestrone, patate saltate o al forno, minestre.

Produzioni indicative fino a 550 kg/h :

Patate - disco C 5	360
Patate fritte - disco C 8 + griglia FS 8	450

3.3 UTILIZZO DEGLI ACCESSORI DI TAGLIO

• Il tagliaverdura è fornito con l'espulsore montato sull'albero di trasmissione. Sollevare la chiusura ed aprire il coperchio fino al suo punto d'appoggio, onde poter togliere l'espulsore.



Prima di iniziare un lavoro controllare sempre lo stato di manutenzione della camera di taglio, dell'albero di trasmissione, dell'espulsore, del disco di taglio e della griglia..

1) Per affettare, grattugiare, sfilacciare. 3.3a

- Montare l'espulsore sul basamento dell'albero di trasmissione.
- Inserire il disco di taglio scelto.
- Ruotare il disco di taglio in senso orario  fino a che l'innesto a baionetta si inserisca correttamente nella spina di traino. La parte terminale dell'albero di trasmissione sarà così a filo con il disco di taglio.

- Per togliere il disco di taglio, ruotarlo in senso antiorario e sollevarlo utilizzando le scanalature per le dita situate sul bordo del disco stesso. Se resta bloccato, vedere § 5.3

- Richiudere il coperchio e bloccare la chiusura a scatto.

2) Per tagliare a listelli o a cubetti. 3.3b

- Montare l'espulsore (vedere § precedente)
- Posizionare la griglia scelta nel suo alloggiamento, verificando che i punti dove appoggia la griglia stessa siano puliti. La parte superiore della griglia dovrà essere leggermente al di sotto del bordo superiore del corpo macchina.

- Inserire successivamente il disco di taglio e chiudere il coperchio
- *Consigli per tagliare prodotti di differente durezza con una griglia tipo MT : tagliare prima i prodotti teneri, poiché questi non riuscirebbero a spingere i cubetti dei prodotti più duri attraverso la griglia.*



3.4 SCELTA E FUNZIONAMENTO DELLE TRAMOGGE

1) La tramoggia grande con leva-pressore articolata

3.4a

A Taglio a fette B Sfilacciatura C Grattugia

- Passaggio di prodotti di grossa dimensione (max. 160x80 mm, corrispondente ad 1/4 di cavolo).
- Il caricamento manuale si effettua introducendo i prodotti, uno alla volta o a manciate controllandone il buon posizionamento al fine di evitare tagli errati. Introdurre i prodotti «fragili» (pomodori, agrumi...) facendoli scendere delicatamente contro le pareti della tramoggia.

3.4b

2) La tramoggia per verdure lunghe con pressore amovibile.

3.4c

- Per tagliare a fette i prodotti lunghi (carote, insalata belga, cetrioli, zucchine...) con diametro max. 52 mm.

Per il taglio a fette introdurre sempre i prodotti lunghi dalla estremità più sottile :

- Il caricamento manuale si effettua introducendo verticalmente i prodotti nella tramoggia per verdure, uno alla volta o a manciate.

- *Consigli : per evitare un taglio inclinato ed irregolare, introdurre verticalmente i prodotti lunghi con l'estremità più larga in alto, per evitare intasamenti tagliare le estremità più dure e legnose delle verdure*



3.5 USO DELLA TRAMOGGIA GRANDE E DELLA LEVA - PRESSORE

Il tagliaverdura non può funzionare se il coperchio non è bloccato.

- Bloccare il pestello all'interno della leva - pressore in modo da evitare che i prodotti salgano all'interno della tramoggia per verdure lunghe.
- Premere il pulsante nero di MARCIA.
- Alzare con una mano la leva - pressore
- All'uscita della leva - pressore dalla bocca della tramoggia, il motore si arresta immediatamente, permettendo di caricare i prodotti in tutta sicurezza.

3.5b

- Alla discesa della leva, il TRS riparte automaticamente.

Per tagliare, affettare, 3.5c

- In aiuto alla leva - pressore, accompagnare i prodotti nella tramoggia dosandone la pressione fino in fondo.
- Quindi sollevare la leva-pressore e iniziare un nuovo ciclo.
- Alla fine del lavoro, premere il pulsante rosso di ARRESTO.



Nota: Dosare lo sforzo necessario sulla leva - pressore in funzione :

- del prodotto da lavorare (prodotto tenero = leggera pressione)

- dell'accessorio di taglio scelto (un disco grattugia richiede una pressione maggiore rispetto ad un disco fette)

3.6 USO DELLA PICCOLA TRAMOGGIA E DEL PESTELLO 3.6

- Lasciare la leva-pressore in posizione abbassata e sbloccare il pestello (senso antiorario).
- Premere il pulsante nero di MARCIA per l'avviamento.
- Tenere il pestello con una mano e con l'altra inserire i prodotti.

- Premere i prodotti con l'aiuto del pestello e ricominciare un nuovo ciclo..
- Alla fine del lavoro premere il pulsante di ARRESTO.



Non introdurre mai un la mano o un corpo duro in una tramoggia quando la macchina e' in fusione !

Pulizia,igiene,sistemazione



ATTENZIONE!!

Prima di qualsiasi operazione di smontaggio, scollegare l'apparecchio.

Prima di utilizzare qualsiasi strumento di pulizia, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di sicurezza fornite con il prodotto e utilizzare gli attrezzi di protezione adatti.

Non lavare l'apparecchio con dispositivi di pulizia a pressione.

4.1 TRA DUE DIVERSE LAVORAZIONI

- Aprire il coperchio, e se necessario smontarlo facendolo uscire dai cardini con una leggera pressione in senso contrario rispetto ai perni su cui il coperchio è incernierato.
- Togliere gli accessori di taglio (disco, griglia, espulsore) ed il pestello.  4.1

- Lavare gli accessori con acqua calda, sciacquare ed asciugare.
- Pulire la camera di taglio del corpo macchina con l'aiuto di una spugna umida non abrasiva

4.2 A FINE UTILIZZO

- Vedere § 4.1
- Pulire gli elementi amovibili con acqua calda addizionata con detersivi - sgrassanti - disinfettanti compatibili con i materiali.
- Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare.



Consigli : Per le griglie cubetti residui prigionieri con l'aiuto di una carota. Evitare l'uso di utensili metallici che potrebbero danneggiare le lame della griglia stessa.



- Pulire la camera di taglio del corpo macchina con l'aiuto di una

spugna umida e di un prodotto detergente - disinfettante, poi sciacquare.

- Pulire la parte esterna del tagliaverdura con l'aiuto di una spugna umida e di un detergente non troppo aggressivo, poi risciacquare con l'aiuto di una spugna adatta.



Nota : Non utilizzare detersivi abrasivi che raschiano le superfici, o prodotti a base di cloro che sbiadiscono l'alluminio.

- Sconsigliato il lavaggio in lavastoviglie delle parti in plastica.

4.3 SISTEMAZIONE 4.3

- Dopo la pulizia riporre accuratamente ogni accessorio di taglio nel suo portadischi che può anche essere fissato a muro.

Difetti di funzionamento

5.1 L'APPARECCHIO NON SI AVVIA, VERIFICARE CHE :

- La macchina sia collegata alla rete elettrica in maniera corretta.
- L'alimentazione elettrica e la presa di corrente siano giuste.

- Il coperchio sia chiuso.
- La leva - pressore sia posizionata all'interno della tramoggia.

5.2 RUMORE ANORMALE :

- Arrestare l'apparecchio e scollegarlo.
- Verificare il posizionamento corretto del disco, della griglia e dell'eiettore.
- Smontare, pulire se necessario e rimettere in funzione.

- Se il rumore persiste e l'apparecchio manca di potenza, verificare che :
 - il motore trifase non funzioni a due sole fasi,
 - la cinghia di trasmissione non sia usurata o da ritensionare (vedere  § 6.1).

5.3 INCEPPAMENTO DI UN DISCO DI TAGLIO :

- Scollegare l'apparecchio,
- posare il palmo della mano sull'espulsore e bloccare la rotazione,  5.3a

- con l'altra mano, prendere il disco dalla parte esterna lungo la scanalatura per le dita e dare un colpo secco in senso antiorario ,
- sollevarlo facendo un movimento di rotazione alternata in un senso e nell'altro.  5.3b

5.4 QUALITÀ DEL LAVORO

- Prima di qualunque intervento fermare la macchina.
- Se lo scarico dei prodotti si effettua male, verificare che :
 - l'espulsore sia ben montato,
 - i prodotti nella vasca di raccolta non ostruiscano l'uscita,
 - non vi sia un accumulo di prodotti nella camera di taglio.
- Se la qualità del taglio è insufficiente, verificare :
 - il senso di rotazione (antiorario  vista di sopra),

- la corretta scelta degli accessori di taglio (v.  § 3.2),
- lo stato degli accessori di taglio (v.  § 6.2),
- la scelta della tramoggia,
- l'introduzione dei prodotti nella tramoggia (v.  § 3-4).



Se il difetto persiste, consultare il servizio assistenza del vostro rivenditore.



ATTENTION !!

Prima di qualsiasi operazione di smontaggio, scollegare l'apparecchio.

La manutenzione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato, preparato e abilitato

6.1 MECCANICA

- Il TRS necessita di una manutenzione minima (i cuscinetti del motore e del meccanismo sono ingrassati a vita).
- E' consigliato, almeno una volta all'anno, verificare la tensione e lo stato di usura della cinghia di trasmissione.

Per questa operazione procedere come segue:

- Capovolgere l'apparecchio,
- Svitare le 4 viti di fissaggio del carter,
- **Per ritensionare la cinghia**  **6.1**
- Allentare (un giro) le 4 viti di fissaggio **A** dal supporto motore (chiave a tubo 8 mm).
- Stringere moderatamente la vite di tensione **B** situata dietro l'apparecchio.
- Verificare la tensione della cinghia premendo con il pollice fra il supporto motore e la puleggia grande, onde ottenere una escursione **C** di circa 3 mm.

- Bloccare le 4 viti **A** di fissaggio del supporto motore.
- Togliere la gomma staccata dalla cinghia che si è depositata nel carter della macchina e pulire la ventola del motor.
- Verificare lo stato delle connessioni elettriche.
- Rimontare il carter.
- **Accesso ai componenti elettrici.**
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica.



Tensione residua alle estremità dei condensatori!

- I condensatori possono rimanere carichi di elettricità. Onde evitare qualsiasi rischio, nel caso di intervento, si consiglia di togliere la carica toccando le loro estremità con un conduttore isolato (ad esempio un cacciavite).

6.2 MANUTENZIONE DEGLI ACCESSORI DI TAGLIO

- **Dischi fette : affilatura dei coltelli**
 - Smontare le viti di fissaggio.
 - Utilizzare una mola ad acqua facendo attenzione di mantenere l'angolo di taglio.
 - **Griglie cubetti.**
- Le lame non sono sostituibili poiché inserite nella fusione della

griglia stessa.

- Ritoccare il filo delle lame se necessario con l'aiuto di una piccola lima se vi sono lame danneggiate da urti.
 - **Dischi grattugia.**
- Le matrici in acciaio inox dei dischi grattugia non possono essere affilate.
- Nel caso di usura notevole dei denti della grattugia, sostituire la matrice intera.

6.3 REGOLAZIONE DELLE SICUREZZE 6.3

- Prima di ogni utilizzo si raccomanda di verificare il corretto funzionamento delle sicure. Il motore deve arrestarsi in meno di 2 secondi:
- All'apertura del coperchio, quota E da 10 a 20 mm.
- Alzando la leva-pessore, quota F a 45 mm dal bordo della tramoggia.

- Se una delle due funzioni non avviene:
- Non utilizzare l'apparecchio.
- Far controllare l'apparecchio dal servizio tecnico del rivenditore.

6.4 COMPONENTI ELETTRICI



- Verificare regolarmente lo stato del cavo e dei componenti elettrici.

6.5 INDIRIZZO PER L'ASSISTENZA

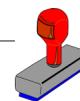
Vi consigliamo di indirizzarvi al rivenditore della macchina.



Per tutte le richieste di informazioni o ordini di ricambi, precisare il tipo di macchina, il numero di matricola e le caratteristiche elettriche.

Il fabbricante si riserva il diritto di modificare e migliorare i suoi prodotti senza preavviso.

Timbro del rivenditore :



Data di acquisto :

La macchina è concepita e realizzata in conformità alle seguenti norme :

- alla direttiva macchine 2006/42 CEE,
- alla direttiva CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.
- Direttiva "WEEE" 2002/96/CEE

Il simbolo "  " sul prodotto indica che il presente prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico. Deve essere invece trasportato sul luogo di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Accertandosi che il prodotto sia smaltito di conseguenza, si agevola la prevenzione dei danni all'ambiente e alla salute delle persone che potrebbero verificarsi a seguito di uno smaltimento errato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio commerciale o il rivenditore del prodotto, il servizio post vendita o il servizio di trattamento dei rifiuti opportuno.

Direttiva "Rifiuti" 2006/12/CEE

La macchina è progettata in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

Direttiva "Imballaggio e scarti d'imballaggi" 94/62/CE

L'imballaggio della macchina è progettato in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Smaltire le diverse parti dell'imballaggio nei punti di riciclaggio opportuni.

- **Alle norme europee :**

- EN 60 204 - 1-2006 equipaggiamenti elettrici delle macchine,
- EN 1678-1998 tagliaverdura, sicurezza integrata.

Queste conformità sono attestate per :

- marchio di conformità CE, fissato sulla macchina,
- dichiarazione di conformità CE corrispondente associato al certificato di garanzia,
- il presente manuale d'istruzione che deve essere reso noto e messo a disposizione dell'operatore.

Caratteristiche acustiche :

- Il livello di pressione acustica misurato secondo le prove previste dalla EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70 dBA.

Indici di protezione secondo la norma EN 60529-2000:

- Comandi elettrici IP55
- Macchina globale IP24

Sicurezza integrata :

- La macchina è stata concepita e fabbricata nel rispetto delle regolazioni e norme che la riguardano, e che sono indicate qua sopra.
- L'operatore deve seguire un addestramento previo per l'uso della macchina ed informato dei rischi residui eventuali (obbligo di addestramento del personale ai posti di lavoro).

Igiene :

La macchina è costruita con materiali conformi alla regolamentazione e alle norme seguenti:

- Direttiva 1935/2004/CEE: materiali e oggetti a contatto con le derrate alimentari.
- Norma EN 601-2004: fusioni di leghe di alluminio a contatto con le derrate alimentari.
- Direttiva EN 1672-2 : macchine per prodotti alimentari. Disposizioni relative all'igiene.

Le superfici delle zone alimentari sono lisce e di facile pulizia. Utilizzare dei detergenti adatti per la pulizia di macchine alimentari, rispettando il loro corretto modo di impiego.

La macchina ha ricevuto la conformità CNERPAC igiene alimentare così come la conformità NSF Standard 8.

Vibrazione

Il tasso di vibrazioni all'impugnatura della leva di pressatura è inferiore a 2,5m/s².