

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

Sommario

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

Presentazione

1.1 DESCRIZIONE

La pelatrice inclinata da 25 kg viene utilizzata per le verdure (ristoranti, collettività, piccole industrie) per pelare patate, carote, scorzonera, sedano rapa ...



- A Scatola elettrica posteriore
- B Coperchio trasparente articolato
- C Guida supporto comando
- D Cilindro inox
- E Tavolo inclinato inox
- F Piedini regolabili

- G Bacinella di raccolta
- H Cestello-filtro amovibile
- I Bocca di scarico verdure
- J Porta e maniglia articolati
- K Entrata acqua

Installazione



ATTENZIONE!!

Stoccaggio della macchina: da -25°C a +50°C

Temperatura ambiente per il funzionamento: da +4°C a +40°C

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 macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva

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

- | | | | |
|------------------------|----------|------------------------------|----------------|
| - Peso lordo imballato | : 112 kg | - Dimensioni imballo (LxIxH) | : 930x600x1580 |
| - Peso netto montato | : 90 Kg | - Dimensioni senza imballo | : 880x565x1425 |

2.2 COLLOCAZIONE

- Questa pelatrice necessita:
 - Di essere allacciata ad una presa di acqua fredda. (Vedi § 2.3)
 - Di uno scarico sufficiente nelle fognature. (Vedi § 2.4)
 - Di alimentazione elettrica. (Vedi § 2.5).
- Manutenzione – Trasporto

L'apparecchio imballato è stato appositamente studiato per essere sollevato con carrello elevatore. Per la manutenzione manuale dell'apparecchio senza imballo occorrono due persone.

- Questa pelatrice deve essere obbligatoriamente installata sul suo tavolo inclinato.

- Prevedere uno spazio sufficiente al di sopra della macchina per permettere di aprire il coperchio, e davanti al tavolo in modo da poter estrarre il cestello-filtro.
- Se necessario, calzare e livellare il basamento svitando la vite di blocco dei piedini (chiave a tubo di 13).
- Regolare il piedino, poi bloccare in posizione.
- Assicurarsi che la macchina sia ben stabile.
- Si consiglia di ancorare il tavolo per evitare qualsiasi rischio di ribaltamento mentre si carica la macchina tramite i fori di fissaggio dei piedini (viti di massimo ø 8 x 40 e tasselli non forniti).

2.3 ALLACCIAMENTO AL RUBINETTO DELL'ACQUA

- Per questa pelatrice è sufficiente la pressione del rubinetto e di ridotte portate dell'acqua (circa 7 litri al minuto).
- In conformità alle regolamentazioni sanitarie, l'alimentazione dell'acqua con il suo rubinetto d'intercettazione è situata al di sopra del livello di debordamento, ad una distanza normalizzata (dispositivo anti-riflusso).

Nota: Per precauzione, si può prevedere un rubinetto d'intercettazione fissato al muro.

- Collegare al rubinetto dell'acqua con un tubo flessibile armato \varnothing 15 mm, in grado di resistere alla pressione della rete idrica, di lunghezza sufficiente.
- Fissare attentamente il tubo con 2 collari di fissaggio.

2.4 EVACUAZIONE DELL'ACQUA DI SCARICO E SEPARAZIONE DEI RESIDUI

- La separazione dei residui è necessaria tenendo conto della loro grossezza (particelle di bucce, fecola, schiuma, terra ...).
- Alcune installazioni dispongono di recipienti per filtrare i residui di pelatura ai quali ci si può allacciare direttamente. Per gli altri tipi di installazione questa pelatrice è fornita su un tavolo con filtro per evitare gli intasamenti ed i cattivi odori.
- Per collegare la macchina allo scarico, fissare sotto la bacinella di raccolta dell'acqua sporca, il gomito (\varnothing interno 50 mm) utilizzando il suo collare (orientamento possibile sui 360°)

• Consigli:

Per scaricare in maniera corretta le acque di scarico, evitare:

- Scarichi in verticale che sboccano in un foro (produzione di schiuma).
- Le curve a stretto raggio.
- I tubi appiattiti, deformati o con restringimenti di sezione.
- Le contropendenze o pendenze troppo esigue.

2.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO



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;

- Variazione massima di tensione: $\pm 5\%$
- 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 che la tensione dell'impianto a cui sarà allacciata la macchina sia la stessa indicata sulla targhetta tecnica.
- L'alimentazione elettrica della macchina deve essere protetta contro le sovrintensità (cortocircuiti e sovraccarichi) utilizzando fusibili o relè termici correttamente dimensionati, in funzione del luogo di installazione e delle caratteristiche della macchina

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 60204-1) con l'utilizzo di dispositivi di protezione per l'interruzione automatica dell'alimentazione in caso di mancanza di isolamento nello schema TN o TT, oppure, per il sistema IT con l'utilizzo di un controllore d'isolamento permanente o di differenziali per l'interruzione automatica. Per questa protezione, si devono applicare le prescrizioni della norma IEC 60364-4-41, 413.1.

Per esempio: in un sistema 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.

- Verificare che la tensione dell'impianto a cui sarà allacciata la macchina sia la stessa indicata sulla targhetta tecnica.
- L'installazione dovrà essere protetta da un differenziale ed un fusibile da 16A per fase. (vedi tabella)
- La presa di corrente dovrà essere installata in un luogo facilmente accessibile per facilitare lo scollegamento prima di ogni intervento.

• Caratteristiche del motore: 2.5a

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

F Intensità nominale (Ampere)

G Caratteristiche del fusibile di protezione della linea elettrica (Ampere)

H Consumo elettrico indicativo (Kwatt/ora)

1) Motore trifase a tensione reversibile

- Prevedere una presa di corrente a muro normalizzata a 3 poli + terra da 20A, ed una spina stagna corrispondente da montare sul cavo di alimentazione.



Messa a terra obbligatoria per mezzo del filo verde/giallo.

- Controllare il senso di rotazione del disco montato nella macchina.
 - Premere il pulsante di MARCIA (vedi § 3.1).
 - Controllare il senso di rotazione del disco guardando attraverso il coperchio trasparente. Il disco dovrà ruotare in senso antiorario  (Vedi freccia sul mozzo del disco sulla parte superiore del cilindro a destra).
 - Se il disco ruota al contrario, invertire i 2 fili di fase nella presa di corrente.
 - Il collegamento è effettuato alla tensione superiore.
-  (es. 400V). Per commutare il collegamento alla tensione inferiore  (es: 230V), procedere come segue:
- Scollegare l'apparecchio.
 - Vedere lo schema elettrico al §6.6.
 - Rimuovere la piastra.
- Girare o distendere l'apparecchio.
 - Rimuovere i supporti svitando le 4 viti esterne.
 - Cambiare le barrette della morsettiera.
 - Sostituire il filo della piastra integrata spostando il collegamento del terminale che riporta la specifica di tensione superiore P2 (400 V) sopra quello con la specifica di tensione inferiore P1 (230 V).
 - Rimontare i supporti.
 - Verificare che il senso di rotazione sia antiorario  .



Messa a terra obbligatoria.

2) Alimentazione 230V per comando esterno

La macchina è dotata di un'alimentazione 230V corrente alternata 2 Ampere max azionata tramite una scatola di comando per l'eventuale raccordo di un' elettrovalvola

Modalità d'uso, sicurezza



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 possono comportare il rischio di schiacciamento delle dita



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 3.1)

Non introdurre in nessun caso o la mano all'interno dell'apparecchio in funzionamento

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

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



Ogni altro uso diverso da quello descritto nel presente manuale non è considerato normale dal produttore.

3.1 FUNZIONAMENTO - SICUREZZA

- La sicurezza dell'utilizzatore è assicurata da:
 - Un sistema di comando a pressione costante all'apertura della bocca per l'evacuazione delle verdure.
 - L'arresto del motore all'apertura del coperchio.
 - La necessità di premere il pulsante di MARCIA dopo un arresto. (Dispositivo di «mancata tensione»)
 - Le dimensioni ed il disegno delle zone di fuoriuscita degli scarti in modo da evitare intasamenti.
 - L'inclinazione della macchina per facilitare la fuoriuscita delle verdure e degli scarti.
 - Il rispetto delle istruzioni del presente manuale per l'uso, la manutenzione e la pulizia della macchina.
- **Quadro dei comandi**
 - A,B,E** Timer
 - C** Pulsante di ARRESTO
 - D** Pulsante di MARCIA
- L'avviamento normale della pelatrice avviene se:
 - Lo sportello ed il coperchio sono chiusi.
 - Il timer è posizionato su marcia continua oppure programmata.

a) Funzionamento continuo

- 1/ Selezione di----su **E** premendo e tenendo premuto il tasto **A**.
- 2/ Avvio premendo il tasto **D**.
- 3/ Arresto premendo il tasto **C**.

b) Funzionamento programmato:

- 1/ Selezione del tempo su **E** premendo i tasti **A** o **B**.
- 2/ Avvio premendo il tasto **D**.

Nota:

- Per modificare il tempo in fase di calcolo, premere il tasto **C**, quindi modificare con i tasti **A** o **B**; riprendere il ciclo premendo il tasto **D**.
- Il tempo selezionato all'inizio del ciclo rimane in memoria.
- Per interrompere definitivamente un ciclo in corso, premere 2 volte il tasto **C**.

c) Marcia tenendo premuto il pulsante D AVVIO.

- All'apertura della porta per scaricare i prodotti.

d) Arresto

- Utilizzare preferibilmente il tasto **ARRESTO C**, quindi aprire la porta o il coperchio.

3.2 CAPACITÀ INDICATIVE

- Per operazione: sacco da 25 Kg.
- Produzione oraria (a titolo indicativo):
 - Pelatura patate: 400 Kg

Nota: I risultati variano a seconda della natura, della forma, della grandezza e dello stato dei prodotti da pelare oltre al risultato voluto.

3.3 MODALITÀ D'USO PER PELARE

• Per caricare la macchina

- Aprire il coperchio.
- Accertarsi che lo sportello sia chiuso bene e che il cestello-filtro sia in posizione.
- Inserire il prodotto da lavorare e chiudere il coperchio.

Nota: La quantità di prodotto non dovrà oltrepassare il bordo anteriore del cilindro



Non sovraccaricare - Non stipare il prodotto. I sovraccarichi agiscono a detrimento della qualità e della rapidità del lavoro.

- Aprire gradatamente il rubinetto dell'acqua secondo la lavorazione da effettuare e controllare che il flusso sia sufficiente.
- Selezionare il tempo di lavorazione (Vedi § 3.1) e premere il pulsante di MARCIA.
- A fine ciclo la macchina si arresta automaticamente.

Nota: Nei casi dove la pelatrice sia munita di elettrovalvola, l'apertura e la chiusura della riserva di acqua avviene automaticamente all'inizio ed alla fine del ciclo.

• Per scaricare la macchina

- Posizionare una bacinella sotto la bocca di scarico.
- Chiudere il rubinetto dell'acqua.
- Con una mano sbloccare lo sportello e con l'altra mano premere il pulsante di MARCIA.
- Aprire lo sportello completamente in modo da guidare l'uscita dei prodotti.
- Richiudere lo sportello e programmare l'operazione successiva.

Nota: Controllare attentamente l'accumulo degli scarti quando il timer è in posizione di lavorazione continua.



Non dimenticare di svuotare il cestello-filtro quando è pieno oppure a fine operazione.

3.4 MESSA IN FUNZIONE DELLE APPARECCHIATURE

- Aprire il coperchio.
- Afferrare il piano dalla manopola B e abbassarlo tenendolo leggermente inclinato, sul lato deflettore, fino a innestare il mozzo sull'albero motore.



- Far ruotare il disco finché il perno di trasmissione si inserisce nell'apposita sede. La messa in sede deve avvenire per effetto del suo stesso peso.

• *Nota: prevedere uno spazio sufficiente sopra la macchina per aprire il coperchio e davanti al basamento per far uscire il cesto*

Nota: Se l'accessorio non si posiziona in maniera corretta, non forzarlo ma toglierlo e pulire l'albero di trasmissione ed il mozzo (vedi § 5.3).

3.5 CONSIGLI DI UTILIZZO

• Per pelare i prodotti

- Non è necessario lavare le verdure prima di pelarle.
- Evitare di lavorare quantità troppo piccole
- Pelare verdure della stessa misura.

- Tagliare le verdure troppo lunghe (scorzonera), togliere le protuberanze e le cime delle carote.
- Tempi di pelatura: da 1 a 2 minuti per verdure novelle (patate, carote), da 3 a 4 minuti per le altre.



Non usare il disco abrasivo per pulire crostacei.

Pulizia, igiene

Manutenzione ordinaria

Le seguenti operazioni di manutenzione competono al proprietario e/o all'utilizzatore dell'apparecchio.



IMPORTANTE

I problemi conseguenti a un'errata manutenzione o alla mancanza di manutenzione, come descritto di seguito, comporteranno l'annullamento totale della garanzia.



AVVERTENZA

Prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione, **togliere sempre tensione all'apparecchio.**

- È vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.



- Utilizzare dispositivi di protezione individuale appropriati.
- Non lavare mai l'apparecchio con getti d'acqua, idropulitrici o pulitori a vapore.

Pulizia dell'apparecchio

- Pulire l'apparecchio e gli accessori prima del primo utilizzo.
- **Per facilitare la pulizia dell'apparecchio, pulire subito e sistematicamente l'apparecchio e gli accessori a fine utilizzo.**

- Pulire gli elementi amovibili con acqua calda addizionata con agenti detergenti-sgrassanti-disinfettanti compatibili con i materiali: sapone neutro o prodotti biodegradabili (per ridurre l'emissione di sostanze inquinanti nell'ambiente).
- Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare (o asciugare con un panno morbido).
- Non utilizzare utensili metallici o spugne abrasive (tipo Scotch Brite) per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti abrasivi capaci di graffiare le superfici.
- Non utilizzare prodotti a base di solventi (tricloroetilene, ecc.)

 **L'utilizzo di prodotti clorurati e in particolare contenenti cloruro di didecil dimetil ammonio (N° CAS 7173-51-5) è fortemente sconsigliato.**

Qualora ci si trovi costretti all'uso di un tale prodotto per una specifica procedura di pulizia, rispettare scrupolosamente i dosaggi e le modalità d'uso consigliate dal fabbricante.

Risciacquare abbondantemente le superfici con acqua pulita e asciugare.

Un utilizzo improprio (sovradosaggio, cattivo risciacquo) può condurre a un deterioramento irreversibile delle superfici (compresi acciai inossidabili e alluminio).

4.1 A FINE UTILIZZO

- Chiudere il coperchio ed aprire completamente il rubinetto dell'acqua.
- Mettere in funzione la macchina per qualche istante per eliminare i residui e risciacquare l'interno della macchina.
- È obbligatorio svuotare il cestello-filtro, poi lavarlo sotto l'acqua corrente insieme alla bacinella di carico.
- Pulire l'esterno della macchina con una spugna umida.
- Lasciare lo sportello socchiuso permettendo così il passaggio di aria nella camera di pelatura e per evitare di comprimere le guarnizioni.  **4**

Difetti di funzionamento

5.1 L'APPARECCHIO NON PARTE, VERIFICARE CHE:

- La macchina sia collegata alla corrente elettrica in maniera corretta.
- L'alimentazione elettrica della presa di corrente sia giusta.
- Il coperchio e lo sportello siano chiusi bene.
- Il timer è in funzionamento continuo o programmato 3.1.

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

5.2 RUMORE ANORMALE

- Fermare la macchina.
- Controllare che gli accessori ruotanti siano posizionati in modo corretto.
- Verificare che sassi o corpi estranei non siano presenti nella camera di pelatura (rischio di inceppamento e danneggiamento della parte abrasiva del cilindro).



- Se il rumore persiste e la macchina funziona in modo anormale quando è vuota, controllare che:
 - Il motore trifase non giri a due fasi
 - La cinghia non sia usurata. (Vedi § 6.1)
 - Si possa girare il disco manualmente senza sforzo.

5.3 INCEPPAMENTO DI UN DISCO SULL'ALBERO

- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.
- Aprire il coperchio.
- Svitare la vite centrale **A** del disco con una chiave di 13.
- Togliere la maniglia **B**.

- Riavvitare la vite **A** per tirare su il disco.
- Rimettere la vite sul disco.
- Togliere il disco.

Nota: Pulire ed ingrassare con regolarità con grasso animale o alimentare, l'albero di trasmissione della macchina.

5.4 QUALITÀ DELLA LAVORAZIONE

- Una pelatura insoddisfacente, irregolare, con formazione di appiattimenti, può essere causata da:
 - Il collegamento sbagliato (macchina gira al contrario vedi § 2.5.1).
 - Un tempo di lavorazione insufficiente.
 - Un carico eccessivo. (Vedi § 3.3)
 - Un disco abrasivo usurato o incrostato. (Vedi § 6.2)
 - La parte abrasiva del cilindro usurata.
 - Verdure troppo lunghe, di grandezze diverse o troppo molli.

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



ATTENZIONE!!

Scollegare la macchina prima di intervenire su di essa.

La manutenzione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato, preparato e abilitato
Qualsiasi accesso alle parti elettriche richiede l'utilizzo di un attrezzo

6.1 MECCANICA

- Questa pelatrice necessita di una manutenzione minima (i cuscinetti del motore e dei meccanismi sono ingrassati a vita).
- Si consiglia di controllare almeno una volta l'anno:
 - I collegamenti elettrici
 - Lo stato del tubo flessibile dell'acqua ed il suo attacco.
 - Lo stato di usura della cinghia.
- **Per ritensionare la cinghia:**  **6.1**
 - Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.
 - Togliere la macchina dal suo tavolo (4 viti, chiave esagonale di 13).
 - Capovolgere o sdraiare la macchina.
 - Allentare di un giro le 3 viti **A** che fissano il supporto del motore (chiave esagonale di 13).
 - Rimuovere la griglia di ventilazione.
 - Ritensionare la cinghia (vite di ritensionamento **B**, chiave esagonale di 13).
- **Per sostituire la cinghia:**  **6.1**
 - Svitare completamente le 3 viti **A** del supporto del motore.
 - Togliere il supporto del motore e rimuovere la cinghia.
 - Montare una cinghia nuova e assicurarsi che sia posizionata bene sulle pulegge.
 - Rimettere a posto il supporto motore senza bloccare le viti.
 - Avvitare la vite di tensione **B** solo fino ad avere contatto con il supporto, poi dare 3 giri con la chiave.
 - Ribloccare la vite **B** del supporto motore nella sua posizione.
 - Controllare che la tensione della cinghia sia corretta spingendo con un dito su un lato della cinghia.
 - Rimontare la griglia di ventilazione e la pelatrice sul suo tavolo.
 - Controllare il funzionamento.
- **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

- **DISCO ABRASIVO:** Risultato insoddisfacente.
 - Grani usurati oppure lo strato abrasivo è danneggiato e lascia intravedere la parte sottostante (le verdure non vengono ruotate e si formano appiattimenti): Cambiare il disco.
 - Incrostazioni sul disco (depositi di calcare, di terra e di residui di pelatura): Spazzolare il disco. Per smontare vedi § 5.3.
 - Sezione abrasiva usurata: sostituire.

6.3 REGOLAZIONE DELLE SICUREZZE

- Il buon funzionamento delle sicurezze deve essere controllato di frequente. Il motore si deve arrestare:
 - All'apertura del coperchio.
 - All'apertura dello sportello.
- Se una di queste due funzioni non si verifica:
 - Non utilizzare la macchina.
 - Fare controllare l'apparecchio dal servizio assistenza del vostro rivenditore.

6.4 SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO E REGOLAZIONE

- Procedere come segue:
 - Ruotare la porta verso l'alto.
 - Rimuovere la vecchia guarnizione, poi raschiare e pulire accuratamente la sua sede.
 - Stendere uno strato sottile di silicone sul fondo della scanalatura.
 - Inserire la guarnizione nella scanalatura facendo attenzione di mettere la giunzione della guarnizione al centro della parte superiore.
 - Terminare stendendo un altro strato sottile di silicone senza eccedere.



Lasciare seccare 24 all'aria lasciando la porta chiusa prima di ogni utilizzo.

6.5 SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE DEL COPERCHIO

- Procedere come segue:
 - Togliere la guarnizione difettosa, e pulire accuratamente il coperchio.
 - Mettere il silicone nella scanalatura della guarnizione.
 - Inserire la guarnizione posizionando la giunzione della guarnizione al centro e nella parte posteriore del coperchio.



Lasciare seccare all'aria 24 ore con il coperchio aperto.

6.6 COMPONENTI ELETTRICI

Vedere schemi elettrici.

• Combinazione dei colori dei fili:

- Circuito di potenza: nero
- Circuito dei comandi: rosso
- Fasi: L1 / L2 / L3
- Neutro: N
- Terra: B/C Giallo/Verde

• Identificazione dei componenti:

- S1 : Sicurezza coperchio
- S2 : Sicurezza porta
- S3 : Sonda termica
- M : Motore
- Mi : Timer
- Y1 : Elettrovalvola

6.7 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:

Conformità alle norme

La macchina è stata concepita e realizzata in conformità :

- Alla direttiva macchine 2006/42 CEE,
- La direttiva CEM 2014 / 30 EU,
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.

- 2002/96/CEE "WEEE"

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.

2006/12/CEE "Rifiuti"

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.

94/62/CEE "Imballaggio e scarti d'imballaggi"

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 13208-2003: Pelatrice per verdure, igiene e sicurezza.

Queste conformità sono attestate da :

- Il marchio di conformità CE, fissato sulla macchina.
- La dichiarazione di conformità CE corrispondente, associata al certificato di garanzia.
- Il presente manuale di 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 (73 dBA)

Indici di protezione secondo la norma EN 60529-2000:

- comandi elettrici IP 55
- macchina globale IP 34

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 stata costruita con materiali conformi alla regolamentazione e alle norme seguenti:

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

Le superfici delle zone alimentari (eccetto le parti abrasive) sono lisce e di facile pulizia. Usare detersivi adatti alla pulizia di macchine alimentari rispettando il loro corretto modo d'impiego.