

El idioma de referencia del presente manual es el francés.

Índice

Presentación	1	Mantenimiento	6
Instalación	1	Conformidad con la reglamentación	7
Utilización, seguridad	3	Nomenclatura - Despiece	A
Limpieza, higiene	4	Esquemas eléctricos	C
Anomalías de funcionamiento	5		

Presentación

1.1 DESCRIPCIÓN

• La peladora de 25 kg se utiliza en la sección de verduras (restaurantes, colectividades, pequeñas industrias) para pelar patatas, zanahorias, nabos, salsifis, raíz de apio, etc.



- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| A Caja eléctrica posterior | G Recipiente recuperador |
| B Tapa transparente articulada | H Cesto-filtro amovible |
| C Raíl soporte mando | I Conducto de evacuación de verduras |
| D Cilindro de acero inoxidable | J Puerta y asa articuladas |
| E Mesa inclinada acero inoxidable | K Entrada de agua. |
| F Patines regulables | |

Instalación



¡ATENCIÓN!

Almacenamiento de la máquina: de -25°C a +50°C.

Temperatura ambiente de funcionamiento: de +4°C a +40°C.

Esta máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por un personal formado en la utilización y en su limpieza y mantenimiento, en términos de fiabilidad y seguridad.

Utilizar la máquina en un local suficientemente iluminado (Ver la normativa técnica aplicable en el país de utilización. En Europa, consultar la norma EN 12464-1)

Cuando se manipule la máquina, comprobar siempre que los puntos de presión no son las partes móviles; riesgo de caída y de heridas en los miembros inferiores.

La máquina no ha sido concebida para funcionar en una atmósfera explosiva

2.1 DIMENSIONES - PESOS (datos orientativos)

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------|
| - Preso bruto embalado: 112 kg | - Dimensiones del embalaje (LxlxH): 930x600x1580 mm |
| - Peso neto embalado: 90 kg | - Dimensiones exteriores: 880x565x1425 mm |

2.2 UBICACIÓN

- Esta peladora necesita:
 - Una conexión a la red de agua fría (véase § 2.3).
 - Una evacuación suficiente hacia el alcantarillado (véase § 2.4).
 - Una fuente de alimentación eléctrica (véase § 2.5).
 - Manipulación - Transporte
- La máquina embalada está prevista para ser levantada con una carretilla elevadora. En caso de manipulación manual de la máquina sola, prever dos personas.
- Esta peladora debe montarse obligatoriamente sobre su mesa inclinada.
 - Prever el espacio suficiente encima de la máquina para abrir la tapa y delante de la mesa para retirar el cesto-filtro.
 - Si fuera necesario, calzar y poner a nivel el travesaño desenroscando el tornillo de fijación de los patines (llave de vaso de 13).
 - Ajustar el patín, y bloquear en esta posición.
 - Comprobar la correcta estabilidad de la máquina.
 - Se aconseja empotrar la mesa para evitar que la máquina vuelque al cargarla; para ello, contrataladrar los orificios de fijación de los patines (tornillo ø8 máx. x40 y tacos no suministrados).

2.3 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

- Para esta peladora es suficiente la presión de la red y un caudal de agua reducido (aproximadamente 7 litros por minuto).
- Conforme a la normativa sanitaria, la alimentación de agua de la máquina estará situada por encima del nivel de desbordamiento, a una distancia normalizada (dispositivo de sobrevertido).

Nota: Por precaución, se puede prever una llave de interrupción fijada en la pared.

- Conectar a la red de agua con ayuda de un tubo flexible armado de Ø15 mm que resista la presión de la red de alimentación de agua, de una longitud suficiente.
- Fijar cuidadosamente el tubo con 2 abrazaderas.

2.4 EVACUACIÓN DE LAS AGUAS RESIDUALES Y SEPARACIÓN DE LOS DESPERDICIOS

- La separación de los desperdicios resulta necesaria en función de su importancia (partículas de mondaduras, pieles, fécula, espumas, tierra ...)
- Determinadas instalaciones cuentan con bandejas decantadoras para féculas, a las que se puede conectar directamente. Para las demás instalaciones, esta peladora se suministra de serie sobre una mesa-filtro para evitar los atascos y los malos olores.
- Para conectar la máquina al desagüe, fijar debajo del recipiente recuperador de las aguas residuales, la durita (Ø interior 50 mm) con su abrazadera (orientación posible sobre 360°).

• Consejos:

Para evacuar correctamente las aguas sucias, evitar:

- Las caídas verticales que desemboquen en un registro (producción de espumas).
- Codos bruscos.
- Tubos aplastados, deformados o estrechados.
- Contrapendientes o pendientes excesivamente suaves.

2.5 CONEXIONES ELÉCTRICAS



¡ATENCIÓN!

La conexión eléctrica debe hacerse respetando las reglas del saber hacer, por una persona cualificada y habilitada (ver normas y regulaciones en vigor en el país de instalación).

El uso eventual de un adaptador de la toma de corriente exige comprobar que las características eléctricas de ésta no sean inferiores a las de la máquina.

No utilizar un ladrón.

La alimentación de la máquina en corriente alterna debe cumplir las siguientes condiciones;

- Variaciones máx. de tensión: $\pm 5\%$
- Variaciones máx. de frecuencia: $\pm 1\%$ de manera continua, $\pm 2\%$ en periodos cortos.

ATENCIÓN: la instalación eléctrica debe ser cumplir (concepción, realización y mantenimiento) con las disposiciones legislativas y normativas del país de utilización.

- Comprobar que la tensión de la red eléctrica concuerde con el valor indicado en la placa de características.
- La alimentación eléctrica de la máquina debe estar protegida contra las superintensidades (cortocircuitos y sobrecargas), utilizando fusibles o relés térmicos correctamente dimensionados con respecto al lugar de instalación y a las características de la máquina.

ATENCIÓN: Para la protección contra el contacto indirecto (según el tipo de alimentación prevista y la conexión de las masas al circuito equipotencial de protección) hacer referencia al punto 6.3.3 de la EN 60204-1 (IEC 60204-1) con el uso de dispositivos de protección para el corte automático de la alimentación en caso de defecto del aislamiento en esquema TN o TT, o para el sistema IT, el uso de un controlador permanente de aislamiento o de diferenciales para el corte automático. Con esta protección, se deben aplicar las prescripciones de la IEC 60364-4-41, 413.1.

Por ejemplo, en un sistema TT, se debe instalar en el origen de la alimentación un disyuntor diferencial con punto de corte (por ejemplo 30 mA) adaptado a la instalación de puesta a tierra del lugar en el que está prevista la instalación de la máquina.

ATENCIÓN: No respetar estas consignas expone al cliente al riesgo de fallo de la máquina y/o de accidentes debidos a contactos directos o indirectos.

- Comprobar que concuerde la tensión de la red eléctrica con el valor indicado en la placa de características.
- La instalación deberá protegerse mediante un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 16 A por fase. (véase tabla)
- La toma de corriente debe instalarse en un lugar accesible, para facilitar la desconexión de la máquina antes de efectuar cualquier intervención.

Características del motor:  **2.5a**

- B** Número de fases (1 monofásico - 3 trifásico).
- C** Tensión nominal en voltios (valor, rango o conmutación).
- D** Frecuencia (hertzios).

- E** Potencia nominal (vatios).
- F** Intensidad nominal (amperios)
- G** Calibre del fusible de protección de la línea eléctrica (amperios)
- H** Consumo eléctrico indicativo (kilovatios/hora).

1) Motor trifásico bi-tensión

- Prever una toma de corriente mural normalizada de 3 fases + tierra, de calibre 20 A, y el correspondiente enchufe estanco para montar sobre el cable de alimentación.



Conexión a tierra obligatoria, mediante cable verde/amarillo.

- Comprobar el sentido de rotación del disco montado en la máquina.
- Pulsar el botón MARCHA (véase § 3.1).
- Controlar visualmente el sentido de rotación del disco. Debe girar en sentido antihorario (véase flecha sobre el cubo del disco o en la parte superior derecha del cilindro).
- Si el sentido de giro estuviera invertido, intercambie los 2 cables de fase de la toma de corriente.
- Inicialmente, el tipo de conexión corresponde a la tensión máxima.

 (ej.: 400 V). Para pasar a una tensión inferior

 (ej.: 230 V), proceder del modo siguiente:

- Desconectar la máquina.
- Consultar el esquema eléctrico del § 6.6.
- Retirar el disco.

- Poner la máquina boca abajo o de lado.
- Retirar el fondo y los pies destornillando los 4 tornillos exteriores.
- Permutar los puentes de conexión de placa de bornes.
- Cambie el cable de la platina integrada, desplazando el terminal desde el borne de conexión marcado como tensión superior P2 (400 V) hacia el borne marcado como tensión inferior P1 (230 V).
- Volver a montar el fondo y los pies.
- Controlar el sentido de rotación antihorario .



Puesta a tierra obligatoria.

2) Alimentación 230 V para mando externo

La máquina está equipada con una alimentación de 230 voltios alterna corriente 2 amperios máx. controlada por la caja de mando para la eventual conexión de una electroválvula.

Utilización, seguridad



¡ATENCIÓN!

Limpiar correctamente la máquina antes de usarla por primera vez.

Esta máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por un personal formado en la utilización y en su limpieza y mantenimiento, en términos de fiabilidad y seguridad.

Utilizar la máquina en un local suficientemente iluminado (Ver la normativa técnica aplicable en el país de utilización. En Europa, consultar la norma EN 12464-1)

Cuando se manipule la máquina, comprobar siempre que los puntos de presión no son las partes móviles: riesgo de caída y de heridas en los miembros inferiores.

El cierre descontrolado de la tapa presenta un riesgo de aplastamiento de los dedos.



Está formalmente prohibido neutralizar o modificar los sistemas de seguridad: ¡Riesgo de heridas irreversibles!

Comprobar el correcto funcionamiento de estos dispositivos de seguridad antes de cada utilización (ver párrafo 3.1).

No introducir nunca la mano en el aparato in funcionamiento.

Por razones de higiene y seguridad, utilizar siempre una cofia, resistente, lavable o de usar y tirar, y que rodee completamente el pelo.

La máquina no ha sido concebida para funcionar en una atmósfera explosiva

3.1 FUNCIONAMIENTO - SEGURIDAD



Toda utilización distinta a la que se describe en este manual será considerada anormal por parte del fabricante.

- La seguridad del usuario queda garantizada por:
 - Un sistema de mando a presión que se mantiene al abrir la puerta para evacuar las verduras.
 - La parada del motor al abrir la tapa.
 - La necesidad de pulsar el botón MARCHA después de una parada (dispositivo "falta de tensión").
 - Las dimensiones y el diseño de la zona de salida de residuos, que evitan atascos.
 - La inclinación de la máquina que facilita la salida de las verduras y los residuos.
 - El cumplimiento de las instrucciones del presente manual en cuanto al uso, la limpieza y el mantenimiento de la máquina.
- **Caja de mando**
 - A, B, E** Temporizador
 - C** Botón PARO
 - D** Botón MARCHA
- La puesta en marcha normal de la peladora se obtiene si:
 - La puerta y la tapa están cerradas.
 - El temporizador está situado en posición de marcha continua o temporizada.

a) Marcha continua

1/ Selección de ----en **E** pulsando sin soltar el botón **A**.

2/ Puesta en marcha pulsando el botón **D**.

2/ Parada pulsando el botón **C**.

b) Marcha temporizada:

1/ Selección de tiempo en **E** pulsando los botones **A** o **B**.

2/ Puesta en marcha pulsando el botón **D**.

Nota:

- Para modificar el tiempo mientras está contando, pulse el botón **C** y modifíquelo con los botones **A** o **B**; reanude el ciclo pulsando el botón **D**.

- El tiempo seleccionado al principio del ciclo quedará memorizado.

- Para parar definitivamente un ciclo en curso, pulse 2 veces el botón **C**.

c) Marcha manteniendo pulsado el botón MARCHA:

- Al abrir la puerta para evacuar los productos.

d) Parada

- Pulsar el botón PARADA **C**, y a continuación abrir la puerta o la tapa.

3.2 CAPACIDADES NOMINALES

- Por operación: saco de 25 kg
- Producción horaria (datos orientativos):
 - pelado de patatas: 400 kg.

Nota: Los rendimientos varían en función de la naturaleza, la forma, el calibre y el estado de los productos que deben pelarse, así como el resultado deseado.

3.3 MODO OPERATIVO PARA PELAR

• Carga

- Retirar la tapa.
- Comprobar que la puerta esté bien bloqueada y que el cesto-filtro esté colocado.
- Verter la carga de productos y cerrar la tapa.

Nota: - El nivel máximo de carga de los productos no debe rebasar el borde del cilindro.



No sobrecargar - No comprimir los productos. Cualquier sobrecarga perjudicará la calidad y la rapidez del trabajo

- Abrir moderadamente la llave de entrada de agua según el trabajo que deba efectuarse y comprobar que el caudal sea suficiente.
- Seleccionar el tiempo de trabajo (véase § 3.1) y pulsar el botón MARCHA.

- La máquina para automáticamente al llegar al fin de ciclo.

Nota: En el caso de una peladora equipada con una electroválvula, la apertura/cierre de la red de agua se realiza automáticamente al iniciar y al finalizar el ciclo.

• Descarga

- Prever una bandeja receptora bajo el conducto de evacuación.
- Cerrar la llave de entrada de agua.
- Desbloquear la puerta con una mano y pulsar el botón MARCHA con la otra.
- Evitar abrir la puerta a fondo y canalizar la salida de las verduras.
- Volver a cerrar la puerta y programar la operación siguiente (véase § 3.1).

Nota: Controlar con atención la evolución del pelado cuando el temporizador esté en la posición de marcha continua.



No olvidar vaciar el cesto-filtro cuando esté lleno y al finalizar el pelado.

3.4 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

- Abra la tapa.
- Sujete el disco por el asa **B** y bájelo un poco inclinado por el lado del deflector hasta que el cubo encaje en el eje de transmisión.



- Haga girar el disco hasta que el pasador de transmisión entre en su alojamiento. Debe mantenerse fijo por su propio peso.

• *Nota: Deje suficiente espacio libre por encima de la máquina para poder abrir la tapa, y delante de las patas para sacar el cesto.*

• *Nota: Si el equipo no se pone correctamente en su sitio, no forzar sino retirarlo y limpiar el árbol y el cubo (véase 5.3).*

3.5 CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Para pelar verduras:

- No es necesario lavar las verduras antes de pelarlas.
- Evitar trabajar con cantidades demasiado pequeñas.
- Pelar verduras de tamaño parecido.

- Seccionar las verduras muy largas (salsifíes), las protuberancias, las horquillas de zanahorias.

- Tiempo de monda: 1 a 2 minutos para las verduras nuevas (patatas, zanahorias), 2 a 4 minutos para las demás.



No utilizar el disco abrasivo para raspar el marisco.

Limpeza, higiene

Mantenimiento habitual

Las operaciones de mantenimiento indicadas a continuación son responsabilidad del propietario y/o del usuario de la máquina.



IMPORTANTE

Los problemas causados por un mantenimiento incorrecto o por la falta del mantenimiento aquí descrito quedarán excluidos de la garantía.



ADVERTENCIA

El equipo debe desconectarse siempre de la corriente eléctrica antes de realizar su limpieza o mantenimiento.



- Está prohibido retirar los protectores de seguridad.
- Deben utilizarse equipos de protección individual adecuados.
- Nunca deben usarse mangueras, sistemas de limpieza a presión ni por vapor para lavar el equipo.

Limpeza del equipo

- El equipo y los accesorios deben limpiarse antes del primer uso.
- **Para facilitar la limpieza, limpie siempre el equipo y los accesorios en cuanto termine de usarlos.**

- Limpie las piezas desmontables con agua caliente y detergente/desengrasante/desinfectante compatible con los materiales: jabón neutro o productos biodegradables (para reducir la emisión de sustancias contaminantes a la atmósfera).
- Aclare con agua limpia y deje secar (o frote con una bayeta suave).
- No emplee utensilios metálicos ni estropajos (tipo Scotch Brite) para limpiar el equipo.
- No utilice detergentes abrasivos que puedan rayar las superficies.
- No utilice productos con base disolvente (tricloroetileno, etc.)

 **Se recomienda encarecidamente no utilizar productos con cloro, sobre todo si contienen cloruro de didecildimetilamonio (N.º CAS 7173-51-5).**

No obstante, si un procedimiento de limpieza específico entrañase el uso de dicho producto, respete estrictamente la dosificación y el modo de empleo indicados por el fabricante.

Aclare las superficies con agua abundante y séquelas después.

Un uso inadecuado (dosis excesiva, aclarado insuficiente) puede causar un deterioro permanente de las superficies (incluidas las de aluminio y acero inoxidable).

4.1 AL FINAL DE LA UTILIZACIÓN

- Cerrar la tapa y abrir al máximo la llave de agua.
- Hacer funcionar la peladora algún tiempo para evacuar los desechos remanentes y enjuagar el interior de la máquina.
- Es imprescindible vaciar el cesto-filtro y luego limpiarlo con agua corriente con el recipiente recuperador.

- Limpiar el exterior de la máquina con una esponja húmeda.
- Dejar la puerta entreabierta con el fin de ventilar la cámara de pelado y evitar el aplastamiento de las juntas.  **4**

Incidentes de funcionamiento

5.1 EL APARATO NO ARRANCA, COMPROBAR QUE:

- La máquina esté bien conectada.
- La alimentación eléctrica de la toma de corriente sea correcta.
- La puerta y la tapa estén cerradas.

- El temporizador está en posición de marcha continua o temporizada 3.1.



Si persiste el incidente, consulte con el servicio de mantenimiento de su proveedor.

5.2 RUIDO ANORMAL

- Parar la máquina.
- Comprobar que el equipo giratorio esté bien colocado
- Comprobar que no haya quedado ninguna piedra o cuerpo extraño en la cámara de pelado (riesgo de agarrotamiento y de deterioro del disco y de la parte abrasiva del cilindro).

- Si el ruido persiste y le falta potencia a la máquina, comprobar que:

- El motor trifásico no esté girando sólo con dos fases.
- La correa no esté desgastada (véase § 6.1).
- El disco pueda hacerse girar sin esfuerzo con la mano.

5.3 AGARROTAMIENTO DEL DISCO SOBRE EL ÁRBOL



5.3

- Desconectar la máquina.
- Abrir la tapa.
- Desenroscar el tornillo central **A** del disco con una llave de 13.
- Retirar el asa **B**.

- Volver a apretar el tornillo **A** para levantar el disco.
- Volver a montar el tornillo en el disco.
- Sacar el disco.

Nota: Limpiar y engrasar periódicamente con sebo o grasa alimentaria el árbol de accionamiento de la máquina.

5.4 CALIDAD DE TRABAJO

- Un pelado insuficiente o irregular con formación de planos puede ser ocasionado por:
 - Una conexión incorrecta (máquina que gira al revés, véase § 2.5.1).
 - Un tiempo de pelado insuficiente.
 - Una carga excesiva de productos (véase § 3.3).

- Un disco abrasivo gastado o sucio (véase § 6.2).
- La parte abrasiva del cilindro gastada.
- Verduras muy largas, de grosor desigual, o demasiado blandas.



Si persiste el incidente, consulte con el servicio de mantenimiento de su proveedor.



¡ATENCIÓN!

Antes de desmontarlo, desenchufar el aparato.

El mantenimiento sólo puede hacerlo una persona cualificada, formada y habilitada.

Para acceder a cualquiera de las partes eléctricas se necesita una herramienta.

6.1 MECANISMO

- La peladora sólo requiere un mantenimiento mínimo (los cojinetes del motor y del mecanismo están engrasados de por vida).
- Se aconseja comprobar, por lo menos una vez al año:
 - Las conexiones eléctricas.
 - El estado del tubo flexible de alimentación en agua, y la fijación del mismo.
 - El estado de desgaste de la correa.
- **Para tensar la correa:**  **6.1**
 - Desconectar la máquina.
 - Desacoplar la peladora de su mesa (4 tornillos, llave hexagonal de 13).
 - Dar la vuelta a la máquina o ponerla de lado.
 - Aflojar una vuelta los 3 tornillos **A** de fijación del soporte motor (llave hexagonal de 13).
 - Comprobar si la tensión y la colocación de la correa son correctas presionando con el dedo sobre la correa.
 - Volver a montar la placa de ventilación y la peladora sobre la mesa.
 - Controlar el funcionamiento.
- Acceso a los componentes eléctricos:
 - Retirar la placa de ventilación.
 - Volver a tensar la correa (tornillo de tensión **B**, llave hexagonal 13).
 - **Para sustituir la correa:**  **6.1**
 - Desenroscar completamente los 3 tornillos **A** del soporte del motor.
 - Sacar el soporte y el motor y retirar la correa.
 - Montar una correa nueva comprobando que esté correctamente situada frente a todas las gargantas.
 - Poner el soporte del motor en su sitio sin bloquear los tornillos.
 - Aproximar el tornillo de tensión **B** hasta que entre en contacto con el soporte, y a continuación dar 3 vueltas a la llave.
 - Volver a bloquear los tornillos **B** del soporte del motor en su posición.
 - Desconectar la máquina.



Tensión residual en los bornes de los condensadores

Los condensadores pueden quedar eléctricamente cargados. Para evitar cualquier riesgo, al efectuar una intervención se aconseja descargarlos uniendo sus bornes con la ayuda de un conductor aislado (por ejemplo un destornillador).

6.2 MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS

- **DISCO ABRASIVO:** falta de eficacia
 - Resaltes gastados, o capa abrasiva deteriorada que deja aparecer el fondo del disco (falta de renovación de las verduras y formación de planos): cambiar el disco.
 - Ensuciamiento del disco (incrustaciones calcáreas, de tierra o de fécula): cepillar el disco. Para desmontaje ver § 5.3.
 - Desgaste del sector abrasivo: sustituirlo.

6.3 AJUSTE DEL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

- El correcto funcionamiento del dispositivo de seguridad debe comprobarse con frecuencia.

El motor tiene que pararse:

 - Al abrirse la tapa.
 - Al abrirse la puerta.
- Si falla una de estas dos funciones:
 - No usar la máquina.
 - Mandarla a ajustar por el servicio técnico de su proveedor.

6.4 CAMBIO DE LA JUNTA Y AJUSTE DE LA PUERTA

- Proceder como sigue:
 - Hacer pivotar la puerta hacia arriba.
 - Retirar la junta usada, y raspar y limpiar cuidadosamente su alojamiento.
 - Depositar un cordón fino de silicona en el fondo de la garganta.
 - Encajar la junta en la garganta, teniendo en cuenta que la soldadura de la junta ha de situarse en medio de la parte superior.
 - Finalizar depositando un segundo cordón de silicona sin exceso.



Antes de cualquier utilización, dejar que se seque durante 24 horas al aire ambiente dejando la puerta cerrada.

6.5 CAMBIO DE LA JUNTA DE LA TAPA

- Proceder como sigue:
 - Retirar la junta defectuosa y limpiar adecuadamente la tapa.
 - Depositar un poco de silicona en la garganta de la junta
 - Encajar la junta posicionando la soldadura de la junta en medio y detrás de la tapa.



Dejar que se seque durante 24 horas al aire ambiente con la tapa sin bloquear.

6.6 COMPONENTES ELÉCTRICOS

Ver los esquemas eléctricos.

• Código de colores de los cables:

- Circuito de potencia: negro
- Circuito de mando: rojo
- Fases: L1 / L2 / L3
- Neutro: N
- Tierra: B/C verde/amarillo

• Identificación de los componentes:

- S1 : Seguro de tapa
- S2 : Seguridad puerta
- S3 : Sonda motor
- M : Motor
- Mi : Temporizador
- Y1 : Electroválvula

6.7 DIRECCIÓN PARA EL MANTENIMIENTO

Le recomendamos que se dirija preferentemente al vendedor de la máquina.



Para cualquier solicitud de información o piezas de recambio, indique el tipo de la máquina, el número de serie y las características eléctricas.

El fabricante se reserva el derecho de modificar y mejorar sus productos sin previo aviso.

Sello del vendedor

Fecha de la compra:

Conformidad con la reglamentación

La máquina está concebida y realizada de conformidad con:

- La directiva máquina 2006/42CEE.
- La directiva CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/UE Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas.

2002/96/CEE "WEEE"

El símbolo "  " en el producto indica que este producto no debe considerarse un residuo doméstico. Por lo tanto, debe transportarse a un lugar de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que el producto se elimine correctamente, contribuirá a la prevención de los efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de las personas que podrían ocurrir con la evacuación incontrolada de este producto. Para más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el servicio comercial o el distribuidor del producto, el servicio posventa o el servicio de tratamiento de residuos correspondiente.

2006/12/CEE "Residuos"

La máquina ha sido concebida de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Procure respetar las condiciones de reciclaje.

94/62/CEE "Embalaje y residuos de embalaje"

El embalaje de la máquina ha sido concebido de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Elimine las diferentes partes del embalaje en los puntos de reciclaje adecuados.

- Las normas europeas:

- EN 60 204-1-2006- equipamientos eléctricos de las máquinas,
- EN 13208-2003: Peladora de verduras, higiene y seguridad.

Dicha conformidad queda certificada por:

- La marca de conformidad CE, fijada en la máquina,
- La declaración de conformidad CE correspondiente asociada a la tarjeta de garantía.
- El presente manual de instrucciones que debe comunicarse al operador.

Características acústicas:

- El nivel de presión acústica medido según el código de ensayo EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 (73 dBA).

Índices de protección según la norma EN 60529-2000:

- Mandos eléctricos IP55
- Máquina global IP34

Seguridad integrada:

- La máquina ha sido diseñada y fabricada respetando los correspondientes reglamentos y normas indicados anteriormente.
- El usuario debe formarse previamente en la utilización de la máquina y debe ser informado de los eventuales riesgos residuales.

Higiene alimentaria:

La máquina está construida con materiales que cumplen con la reglamentación y las normas siguientes:

- Directiva 1935/2004/CEE: materiales y objetos en contacto con productos alimenticios.
- Norma EN 601-2004: aleaciones de aluminio moldeadas en contacto con productos alimenticios.
- Norma EN 1672-2 : Prescripciones relativas a higiene.

Las superficies de la zona alimentaria son lisas y fáciles de limpiar. Utilizar detergentes homologados para la higiene alimentaria, respetando su modo de empleo.