

## Índice

Presentación	1	Incidentes de funcionamiento	5
Instalación	1	Mantenimiento	6
Utilización, seguridad	3	Conformidad con la reglamentación	7
Limpieza, higiene	5		

## Introducción

El Manual de utilización proporciona al usuario información útil para trabajar correctamente y con toda seguridad, y está destinado a facilitar la utilización de la máquina (denominada en adelante "máquina" o "aparato").

Lo que viene a continuación no debe considerarse como una larga lista de advertencias e obligaciones, sino más bien como una serie de instrucciones destinadas a mejorar, en todos los planos, los resultados de la máquina, y sobre todo a evitar una sucesión de daños corporales o materiales provocados por una utilización y gestión inadecuadas.

Resulta primordial que todas las personas encargadas del transporte, la instalación, puesta en servicio, utilización, mantenimiento, reparación y desmontaje de la máquina, consulten y lean detenidamente este manual antes de proceder a las distintas operaciones, y ello con el fin de prevenir toda manipulación errónea e inapropiada, susceptible de perjudicar la integridad de la máquina o la seguridad de las personas.

Es igualmente importante que el Manual esté siempre a disposición del operador y se conserve cuidadosamente en el lugar de explotación de la máquina, para poder ser consultado fácil e inmediatamente en caso de duda o cada vez que se necesite, sea cual sea la necesidad.

Si tras la lectura de este Manual, todavía persistieran dudas o incertidumbres sobre la utilización de la máquina, no dude en contactar con el Fabricante o el Servicio Postventa autorizado, que quedarán a su disposición para garantizar un servicio rápido y cuidado, con el fin de asegurar un mejor funcionamiento y una eficacia óptima de la máquina.

Le recordamos que las normas en cuanto a la seguridad, higiene y protección del medioambiente en vigor en el país de instalación deberán ser siempre aplicadas durante las fases de utilización de la máquina. Por consiguiente, es incumbencia del usuario asegurarse de que la máquina es accionada y utilizada únicamente en las condiciones de seguridad óptimas previstas para las personas, animales y bienes.

## Présentación

### 1.1 DESCRIPCIÓN

• La peladora se usa principalmente en la sección de verduras para pelar, cepillar y lavar las verduras, adecuando el equipo a la tarea a realizar.



1.1

- A Alimentación en agua
- B Tapa móvil
- C Caja de mandos eléctricos
- D Evacuación orientable de aguas sucias
- E Cilindro de acero inoxidable
- F Estructura
- G Bandeja recuperadora de las aguas
- H Patines
- I Cesta filtro móvil (capacidad 9 litros)
- J Puerta y asa articuladas
- K Conducto de evacuación de las verduras
- L Manecilla de cierre de la tapa

## 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)



2.1a


- Peso bruto embalado sin equipo : 20 Kg
- Dimensiones del embalaje : 520 x 410 x 480 mm
- Peso neto sin equipo : 17 Kg
- Dimensiones totales de la T5S : 500 x 320 x 450 mm
- Peso bruto estructura + filtro : 18 Kg
- Dimensiones totales de la estructura : 690 x 454 x 680 mm




2.1b

- Peso neto estructura + filtro : 16,5 Kg

## 2.2 UBICACION

- Manipulación - Transporte
- La máquina embalada con la mesa debe levantarse con ayuda de una carretilla elevadora. Para manipular solo la máquina deben intervenir dos personas.
- La peladora requiere :
  - Una conexión a la red de agua fría con llave de cierre cerca (véase 2.3).
  - Una evacuación suficiente hacia el alcantarillado (véase 2.4).
  - Una alimentación eléctrica (véase 2.5).
- Debe colocarse de una de estas formas :  2.2
- **Sobre un soporte perfectamente estable y horizontal no resonante** (mesa, mueble, encimera de fregadero ...) de altura comprendida entre 500 y 900 mm.


*Nota : En este caso, la peladora puede desplazarse fácilmente previa desconexión de la toma de corriente y del tubo flexible de alimentación en agua o tras desmontar la llegada de agua de la tapa.*

 No colocar nunca la peladora en una pila de fregadero (riesgo de infiltración de agua en el motor).


- **o sobre estructura filtro estándar** (opcional)  2.1b

**o especial orientable** (por encargo)  2.2b

**Salida de las hortalizas** la izquierda **G**.

- Para instalar el aparato, proceder como sigue :
    - Conectar la manguera **B** Skinner y asegurar con un collar **C**.
    - Presentar la peladora sobre la estructura introduciendo el tubo de goma equipado en el orificio previsto a tal efecto.
    - Sujetar la máquina sobre su estructura (4 tornillos y arandelas **D**).
- La tornillería para la fijación de la peladora a la mesa se encuentra dentro de la máquina. Respetar la longitud del tornillo.**  2.2c

*Nota : Prever un espacio suficiente por encima de la máquina para abrir la tapa, y delante de la estructura para sacar el cesto.*



- En caso de necesidad, calzar y poner a nivel la estructura desenroscando el tornillo de fijación de los patines (llave de vaso de 10)
- Ajustar el patín, y bloquear en esta posición.
- Comprobar la correcta estabilidad de la máquina.
- Empotrar eventualmente la estructura contratallando los orificios de sujeción de los patines (tornillos de 5 x 40 y tacos no facilitados)  2.2d

## 2.3 CONEXION A LA RED DE AGUA

- A la peladora le basta la presión de la red con un caudal reducido de agua.
- Conforme a la normativa sanitaria, la llegada de agua a la máquina está situada encima del nivel de desbordamiento, a una distancia normalizada (dispositivo de sobrevvertido).
- Conectar la peladora a una llave de cierre por medio de un tubo flexible armado de diámetro interior 15 mm, fijado con una abrazadera.

*Nota : En caso de que se deba desplazar la peladora con frecuencia, prever un tubo de conexión provisto de empalmes rápidos.*

## 2.4 EVACUACION DE LAS AGUAS SUCIAS Y SEPARACION DE LOS DESECHOS

- La separación de los desechos resulta necesaria en función de su importancia (partículas de mondaduras, pieles, fécula, espumas, tierra ...) según los distintos equipos utilizados (véase 3.2).
- Determinadas instalaciones cuentan con bandejas decantadoras para féculas, a las que se puede conectar directamente. Para las demás instalaciones, recomendamos que la T5S se coloque sobre estructura filtro con objeto de no padecer atascos ni malos olores.
- Posibilidades de instalación :
  - **La peladora sin estructura** (cerca de un fregadero) : Interponer un cesto filtro o un colador cerca de la peladora.  2.2a
  - **La peladora sobre estructura filtro** : Fijar debajo de la bandeja recuperadora de aguas sucias el tubo de goma de diám. int. 88 mm por medio de su abrazadera, para conectarse al alcantarillado.
- **Consejos** :  2.2c

Para evacuar correctamente las aguas sucias, evitar :

- las caídas verticales que desemboquen en un registro (producción de espumas),
- los codos bruscos,
- los tubos aplastados, deformados o estrechados,
- las contrapendientes o pendientes muy pequeñas.

## 2.5 CONEXIONES ELECTRICAS



### ¡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 EN60204-1;

- Variaciones máx. de tensión:  $\pm 10\%$

- 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.**

- Compruebe que la tensión de la red eléctrica coincide con el valor indicado en la placa de características .

- La alimentación eléctrica de la máquina debe estar protegida contra las sobrecorrientes (cortocircuitos y sobrecargas) mediante el uso de un interruptor de acuerdo con la norma IEC60947-2, correctamente dimensionado de acuerdo al lugar de instalación y 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 TN o 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.**

• La máquina se alimenta en corriente monofásica por medio de clavija sobremoldeada de 2 polos + tierra. visible y accesible por parte del operario.

• Proporcionar un enchufe de pared estandarizado accesible con 2 polos + tierra, con una capacidad nominal de 10/16A de acuerdo con la norma IEC60309, y un enchufe impermeable correspondiente que se instalará en el cable de alimentación.

• Características del motor :

Tensión de aliment. (V)	Potencia nominal (W)	Frecuencia (Hz)	Intens. (A)	Consumo eléct. (Kw/h)
115	120	60	2,5	0,15
230	120	50	1,3	0,15



Puesta a tierra obligatoria.

## 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 o del pisón 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).

Jamás deben introducirse las manos dentro de la máquina mientras está funcionando.

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



Los sistemas de seguridad son prioritarios frente a la orden de funcionamiento.

- La seguridad del usuario queda asegurada por :
  - Un sistema de accionamiento a presión continua al abrirse la puerta para evacuar las verduras.
  - La parada del motor al abrirse la tapa.
  - La necesidad de volver a pulsar el botón MARCHA después de una parada (dispositivo "falta de tensión").
  - La concepción de la zona de salida de desechos, que evita atascos.
  - La concepción del disco de cuchillas : reborde de protección y autoevacuación de las mondaduras.
  - El cumplimiento de las instrucciones del presente manual en cuanto al uso, la limpieza y el mantenimiento de la máquina.
- Caja de mando



- A** Temporizador
- C** Pulsador MARCHA
- D** Pulsador PARADA
- E** Posición marcha continua
- F** Posición marcha temporizada

- La puesta en marcha normal de la peladora se obtiene si :
  - Están cerradas la puerta y la tapa.
  - Está puesto el temporizador en la posición marcha continua o marcha temporizada.

#### a) Puesta en marcha :

- Girar el botón del temporizador en el sentido antihorario hacia la posición de marcha continua.
- Pulsar el botón MARCHA.

#### b) Marcha temporizada :

- Girar el botón del temporizador en el sentido horario , graduado de 0 a 5.
- Parada automática cuando vuelve a 0 el temporizador.

#### c) Marcha por presión continua en el pulsador MARCHA :

- Al abrirse la puerta para evacuar los productos.

#### d) Parada

- Utilizar preferentemente el pulsador PARADA, luego abrir la puerta o la tapa.



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

### 3.2 EQUIPOS

#### • DISCO ABRASIVO 3.2a

- Para pelar verduras "de piel fina" (patatas, zanahorias nuevas, salsifís ...).
- Se desgasta la piel al contacto con los granos abrasivos.
- Se recomienda un filtro en caso de uso intensivo o de evacuación de pequeña sección.

#### • DISCO DE CUCHILLAS 3.2b

- Para pelar las verduras "de piel gruesa" (patatas) o "blanda" (zanahorias, apio ...)

- Pelado la verdura en pequeñas "facetas" idénticas a las de una operación manual.
- Mejora la presentación, la conservación, y el comportamiento en la cocción (ahorro de aceite para freír).
- No se produce espuma ni fécula (filtro indispensable).

#### • DISCO LAVADOR 3.2c

- Para limpiar y lavar los tubérculos, frutas, verduras nuevas ... y cualquier producto que no requiera una monda.
- Filtro necesario según los productos.

### 3.3 CAPACIDADES (como indicación)

- Cargas nominales por operación :
- Pelado patatas (Kg) : 5

- Cepillado de tubérculos (Kg) : 5
- cantidad mínima : 1 kg

### 3.4 PUESTA EN SERVICIO DE LOS EQUIPOS 3.4

- Abrir la tapa dando 1/4 de vuelta al asa de bloqueo.
- Tomar el disco por el asa **A** y bajarlo algo inclinado, del lado del deflector, hasta que se encaje el cubo **B** en el árbol de accionamiento **C**.
- Girar el disco hasta que la espiga de arrastre **D** se encaje en su

alojamiento **B**. Este debe ponerse en su sitio por su propio peso.

*Nota : Prever un espacio suficiente por encima de la máquina para abrir la tapa, y delante de la estructura 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 MODO OPERATIVO PARA PELAR, CEPILLAR, LAVAR

#### • Carga

- Abrir la tapa.
- Montar el disco seleccionado sobre el árbol de accionamiento y comprobar que esté bien encajado (véase 3.4).
- Comprobar que la puerta esté bien bloqueada y que el cesto filtro esté en su sitio.
- Comprobar la carga de productos y cerrar la tapa.

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



No sobrecargar - No comprimir los productos. El sobrecargar va en detrimento de la calidad y de la rapidez del trabajo

- Abrir moderadamente la llave de alimentación en agua (véase 3.6).
- Seleccionar el tiempo de trabajo (véase 3.1). La máquina para automáticamente al llegar al fin de ciclo.

#### • Descarga

- Prever una bandeja receptora bajo el conducto de evacuación.
- Cerrar la llave de alimentación en agua.
- Al abrirse la puerta, la peladora se pone en seguridad.
- Con la mano derecha, mantener pulsado el botón MARCHA (marcha por presión continua).
- Con la mano izquierda, levantar el asa de la puerta para canalizar la salida de los productos.
- Programar la operación siguiente girando el botón del temporizador hasta que tope el cursor (véase 3.1).

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



No olvidar vaciar el cesto filtro cuando esté lleno, o al finalizar la pelado

### 3.6 CONSEJOS DE UTILIZACION

#### • Para pelar verduras :

con el disco abrasivo o el de cuchillas (véase 3.2)

- No es necesario lavar las verduras antes de pelarlas.
- Procurar no pelar cantidades demasiado pequeñas.
- Pelar verduras de tamaño parecido.
- Seccionar las verduras muy largas (salsifís), las protuberancias, las horquillas de zanahorias.

- Tiempo de monda : 1 a 2 mn para las verduras nuevas (patatas, zanahorias), 3 a 5 mn para las otras.



No usar el disco abrasivo para raspar mariscos

#### • Para cepillar o lavar verduras o frutas :

con el disco lavador (Véase 3.2)

- Ajustar el caudal de agua en función de la suciedad de los productos.
- Tiempo de cepillado : de 1 a 3 mn.

## Limpieza, higiene

### Mantenimiento habitual

La 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.

### Limpieza 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 didécildimetilamonio (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 EN FIN DE UTILIZACION

- Cerrar la tapa y abrir al máximo la llave de agua.
- Hacer funcionar la T5S algún tiempo para evacuar los desechos remanentes y enjuagar el interior de la máquina.
- Abrir la tapa, liberarla lateralmente hacia la izquierda para desmontarla, y enjuagarla bajo el grifo.
- Retirar el equipo y limpiarlo con cepillo si está sucio.

- Comprobar que estén limpios el fondo de la cámara de monda, el cubo del equipo y el árbol de accionamiento.
- Es imprescindible vaciar el cesto filtro, y luego limpiarlo bajo el grifo con la bandeja recuperadora.
- Limpiar el exterior de la máquina con una esponja húmeda.
- Dejar abierta la tapa y entornada la puerta con el fin de ventilar la cámara de monda y no aplastar las juntas.

## Incidentes de funcionamiento

### 5.1 EL APARATO NO ARRANCA - COMPROBAR QUE :

- La máquina esté conectada.
- La alimentación eléctrica a la toma de corriente sea correcta.

- La tapa y la puerta estén cerradas.

### 5.2 RUIDO ANORMAL

- Parar la máquina.
- Comprobar que esté bien colocado el equipo giratorio (véase 3.4).
- Comprobar que no se haya quedado una piedrecita o un cuerpo extraño en la cámara de monda (riesgo de agarrotamiento y deterioro del disco).

- Si permanece el ruido y si la máquina gira de forma anormal en vacío, comprobar que :
  - La correa no esté desgastada (véase 6.1).
  - El disco gire a mano sin esfuerzo.

### 5.3 AGARROTAMIENTO DE UN DISCO

- Desenchufar la máquina.
- Destornillar el tornillo central del disco con una llave de 13.
- Retirar la arandela de asa.
- Volver a atornillar el tornillo para levantar el disco, y sacar éste.
- Volver a montar el disco y el tornillo en el mismo.

*Nota : Limpiar y engrasar periódicamente con cebo 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 :
  - Un tiempo de pelado insuficiente (véase 3.6).
  - Una carga exagerada de productos (véase 3.3).
  - Verduras muy largas, de grosor desigual, o muy blandas.

- Un disco abrasivo desgastado o sucio, o las cuchillas del disco de cuchillas deterioradas (véase 6.2).



De persistir el incidente, consultar el servicio de mantenimiento de su vendedor

## Mantenimiento



### ¡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 recomienda que, por lo menos una vez al año, se compruebe :
  - El estado del tubo flexible de alimentación en agua, y la fijación del mismo.
  - El estado de desgaste de la correa.
- Para acceder al mecanismo, motor y componentes eléctricos :
  - Desenchufar la máquina.
  - Liberar la peladora de su estructura si la hay (4 tornillos de fijación).
  - Dar la vuelta a la peladora y retirar los 4 tornillos que sujetan el fondo.

- Los condensadores pueden permanecer eléctricamente cargados. Para evitar cualquier riesgo durante una intervención, se recomienda descargarlos poniendo sus bornes en contacto por medio de un conductor aislado (por ejemplo, un destornillador).
- Cambio de la correa dentada :
  - Aflojar 2 vueltas los 2 tornillos de fijación del motor (llave hexagonal de 10).
  - Acercar el motor y deslizarlo sobre la polea motriz para quitarla.
  - Montar una correa nueva.
  - Tensar **ligeramente** la correa haciendo palanca con un destornillador entre motor y cojinete.
  - Volver a bloquear los 2 tornillos de fijación del motor.



Tensión residual en los bornes de los condensadores

### 6.2 CONSERVACION DE LOS EQUIPOS

- **DISCO ABRASIVO** : Si le falta 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.
- **DISCO DE CUCHILLAS** : Reafilado de las cuchillas
  - Desmontar los tornillos de sujeción.

- Hacer uso de una muela de agua procurando mantener el ángulo de corte



Varios afilados aumentan el espesor de corte. Sustituir las cuchillas desgastadas

- **DISCO LAVADOR** : cerdas deterioradas o desgastadas
  - Cambiar el cepillo.
  - Quitar sus 2 tornillos de fijación debajo del disco y sacar el cepillo.

### 6.3 REGLAJE DE LOS SEGUROS

- Debe comprobarse con frecuencia el buen funcionamiento de los seguros. El motor debe pararse :
  - Al abrirse la tapa.
  - Al abrirse la puerta.

- Si falla una de las dos funciones de seguridad :
  - No utilizar la máquina.
  - Mandarla reglar por el servicio de mantenimiento de su vendedor.

## 6.4 COMPONENTES ELÉCTRICOS



Comprobar regularmente el estado del cable y los componentes eléctricos.

## 6.5 DIRECCION PARA EL MANTENIMIENTO

Le aconsejamos se dirija en prioridad al vendedor de la máquina.



Para cualquier solicitud de información o pedido de repuestos, se ruega precisar 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 2006/42/CEE.
- 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 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 11201-EN ISO 3744<70dBA.

### 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: 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.