

Sommario

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

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

- La pelatrice 5kg è utilizzata soprattutto per pelare, spazzolare e lavare le verdure scegliendo gli accessori secondo la lavorazione da effettuare.



1.1

- | | |
|---|---|
| A Entrata dell'acqua | G Bacinella per la raccolta dell'acqua |
| B Coperchio amovibile | H Piedini |
| C Quadro dei comandi elettrici | I Cestello filtro amovibile (capacità 9 litri) |
| D Scarico orientabile dell'acqua usata | J Sportello e maniglia articolati |
| E Cilindro inox | K Bocca d'uscita delle verdure |
| F Basamento | L Maniglia per chiudere il coperchio |

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 E PESI (a titolo indicativo)



2.1a

- Peso lordo imballato senza accessori : 20 kg

- Peso netto senza accessori : 17 kg



2.1b

- Peso lordo basamento + filtro : 18 kg


- Peso netto basamento + filtro : 16,5 kg

- Dimensioni con imballo : 520 x 410 x 480 mm

- Dimensioni T5S senza imballo : 500 x 320 x 450 mm

- Dimensioni basamento senza imballo : 690 x 454 x 680 mm

2.2 COLLOCAZIONE

- Manutenzione – Trasporto
- La macchina imballata con il tavolo è prevista per il sollevamento con un carrello elevatore. Per la movimentazione manuale della sola macchina sono necessarie due persone.
- La pelatrice 5kg necessita:
- Di essere allacciata ad una presa di acqua fredda con un rubinetto di chiusura in vicinanza. (Vedi § 2.3)
- Di uno scarico sufficiente nelle fognature. (Vedi § 2.4)
- Di alimentazione elettrica. (Vedi § 2.5)
- L'installazione va effettuata come segue :
- **Sopra un piano perfettamente stabile, livellato e senza risonanza** (tavolo, mobile, piano del lavello ...) di altezza compresa tra i 500 e i 900 mm.  **2.2**



Nota : in questo caso, la pelatrice può essere spostata agevolmente dopo aver scollegato la presa di corrente e il tubo flessibile per l'alimentazione d'acqua o staccato per l'immissione di acqua dal coperchio.



Mai posizionare la pelatrice in un lavello. (Rischio di infiltrazioni d'acqua nel motore !)

2.3 ALLACCIAMENTO AL RUBINETTO DELL'ACQUA

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

-**Sopra un basamento standard con filtro (optional)**  **2.1b**
oppure **speciale orientabile** (su richiesta)  **2.2b**

La bocca di uscita delle verdure può essere orientata a sinistra G.

- Per installare, procedere come segue:
- Collegare il tubo **B Skinner** e fissare con un collare **C**.
- Mettere la pelatrice sul basamento inserendo il manicotto preparato nel suo foro di destinazione.
- Ancorare la macchina al suo basamento (4 viti e rondelle **D**).

Le viti per fissare il pelapatate al tavolo si trovano all'interno del dispositivo. Rispettare la lunghezza della vite.

 **2.2c**

Nota : Prevedere uno spazio sufficiente al di sopra della macchina per permettere di aprire il coperchio, e sul davanti del basamento in modo da poter estrarre il cestello.

- Se necessario, livellare il basamento svitando la vite di fissaggio dei piedini (chiave a tubo di 10 mm).
- Regolare il piedino, poi bloccarlo in quella posizione.
- Controllare la stabilità della macchina.
- Eventualmente ancorare il basamento utilizzando i fori di fissaggio dei piedini (viti Ø 5 x 40 e tasselli non forniti).

 **2.2d**

- Allacciare la pelatrice ad un rubinetto di chiusura dell'acqua con un tubo rivestito con à interno di Ø 15 mm stretto con una fascetta.

Nota : Se la pelatrice verrà spostato con regolarità, prevedere l'uso di un tubo con raccordi rapidi.

2.4 EVACUAZIONE DELL'ACQUA DI SCARICO E SEPARAZIONE DEI RESIDUI

- La separazione dei residui è necessaria secondo la loro grossezza (particelle di bucce, pelle, residui di pelatura, schiuma, terra ...) e secondo i diversi accessori utilizzati (vedi § 3.2).
- Alcune installazioni dispongono di recipienti per filtrare gli scarti di pelatura ai quali ci si può allacciare direttamente. Per gli altri tipi di installazione, consigliamo di appoggiare la T5S sul basamento con filtro per evitare intasamenti e cattivi odori.
- Possibilità d'installazione:
- La pelatrice **senza basamento** (vicino ad un lavello): mettere un cestello filtro oppure un setaccio a un lato della pelatrice.

 **2.2a**

- La pelatrice **su basamento con filtro** : Fissare sotto al recipiente per il recupero dell'acqua di scarico, il manicotto (B) Ø interno 88 mm usando la sua fascetta di fissaggio e poi allacciarlo allo scarico.

• **Consigli** :  **2.2c**

Per evacuare 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 le 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 EN60204-1;

- Variazione massima di tensione: ±10%

- Variazione massima di frequenza: ±1% in maniera continua, ± 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.

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.

- La macchina è alimentata in monofase tramite spina stampata a 2 poli + terra, visibile e accessibile all'operatore.
- 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.

• **Caratteristiche del motore :**

Tensione d'alim. (V)	Potenza nom. (W)	Frequenza (Hz)	Intensità (A)	Consumo elett. (Kw/h)
115	120	60	2,5	0,15
230	120	50	1,3	0,15



Messa a terra obbligatoria.

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 o del pressatore 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 mai le mani nell'apparecchio in funzione.

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

3.1 FUNZIONAMENTO - SICUREZZA



Le sicurezze sono prioritarie sull'ordine di marcia.

- La sicurezza dell'utilizzatore è assicurata da:
 - Un sistema di comando manuale all'apertura dello sportello di uscita 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»).
 - Il sistema di fuoriuscita degli scarti in modo da evitare intasamenti.
 - Il rispetto delle istruzioni del presente manuale per l'uso, la manutenzione e la pulizia della macchina.
- Quadro dei comandi:



3.1



- A Timer
- C Pulsante di MARCIA
- D Pulsante di ARRESTO
- E Posizione per marcia continua
- F Posizione per marcia programmata


- L'avviamento normale della pelatrice avviene se:
 - Lo sportello ed il coperchio sono chiusi.
 - Il timer è posizionato su marcia continua oppure programmata.
- a) Avviamento :**
 - Ruotare la manopola del timer in senso antiorario ↺ sulla posizione continua.
 - Premere il pulsante di MARCIA.
- b) Marcia programmata :**
 - Ruotare la manopola del timer in senso orario ↻ nella parte graduata da 0 a 5.
 - La macchina si arresta automaticamente quando il timer torna su 0.
- c) Marcia a controllo manuale :**
 - Quando si apre lo sportello per far fuoriuscire il prodotto.
- d) Arresto :**
 - Preferibilmente usare il pulsante di ARRESTO, dopodiché aprire lo sportello oppure il coperchio.



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

3.2 ACCESSORI

- **DISCO ABRASIVO**  3.2a
 - Per pelare le verdure con «buccia fine» (patate, carote, scorzonera ...).
 - La buccia viene grattugiata dai grani abrasivi.
 - Si consiglia l'uso del filtro per grandi quantità o in caso di piccole scorie.
- **DISCO COLTELLI**  3.2b
 - Per pelare patate con «buccia spessa» o «molle», carote, sedano rapa ...

- Taglio liscio della pelle con piccole «sfaccettature» in maniera identica ad un taglio eseguito a mano.
- Migliora l'aspetto finale, la conservazione e la tenuta durante la cottura (economia dell'olio di frittura).
- Produzione di schiuma e residui di pelatura. Indispensabile l'uso del filtro.
- **DISCO SPAZZOLE**  3.2c
 - Per pulire e lavare i tuberi, la frutta, le verdure novelle ... e tutti i prodotti che non necessitano di essere lavati.
 - Il filtro è necessario secondo il prodotto lavorato.

3.3 CAPACITÀ (a titolo indicativo)

- Quantità nominali per ogni operazione:
 - Pelatura patate (Kg) : 5
 - Spazzolatura tuberi (Kg) : 5
- Quantità mini : 1kg

3.4 UTILIZZO DEGLI ACCESSORI 3.4

- Aprire il coperchio dando 1/4 di giro alla maniglia di blocco.
- Tenere il disco dalla maniglia **A** e farlo scendere leggermente inclinato, dalla parte del deflettore, fino ad incastrare il mozzo **B** sull'albero di trasmissione **C**.
- Ruotare il disco per fare entrare lo spinotto **D** sull'albero di trasmissione nella scanalatura **B**. Il disco si posizionerà da

solo grazie al suo peso.

Nota : Prevedere uno spazio sufficiente al di sopra della macchina per permettere l'apertura del coperchio, e sul davanti del basamento in modo da poter estrarre il cestello.


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 MODALITÀ D'USO PER PELARE, SPAZZOLARE, LAVARE

- **Per caricare la macchina :**
- Aprire il coperchio.
- Montare il disco scelto sull'albero di trasmissione e controllare che sia bloccato in maniera corretta. (Vedi § 3.4).
- Accertarsi che lo sportello sia chiuso bene e che il cestello filtro sia in posizione.
- Inserire il prodotto da lavorare e richiudere il coperchio.

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



 Non sovraccaricare. Non spingere il prodotto. Evitare i sovraccarichi che agiscono a detrimento della qualità e della rapidità del lavoro.

- Aprire gradatamente il rubinetto dell'acqua secondo la lavorazione da effettuare. (Vedi § 3.6)
- Selezionare il tempo di lavorazione (Vedi § 3.1). A fine ciclo la macchina si arresta automaticamente.

- **Per scaricare la macchina :**
- Posizionare una bacinella sotto la bocca di scarico.
- Chiudere il rubinetto dell'acqua.
- All'apertura dello sportello la T5S entra in sicurezza.
- Con la mano destra tenere premuto il pulsante di MARCIA (marcia manuale)
- Con la mano sinistra alzare la maniglia dello sportello in modo da guidare la fuoriuscita dei prodotti.
- Programmare l'operazione successiva girando il timer fino al raggiungimento del cursore di regolazione (Vedi § 3.1)

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.

3.6 CONSIGLI PER L'USO

- **Per pelare le verdure :**
(con il disco abrasivo o il disco coltelli - vedi § 3.2).
- 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 5 minuti per le altre.



Non usare il disco abrasivo per pulire crostacei.

- **Per spazzolare - lavare verdura o frutta :**
(con il disco spazzola - vedi § 3.2)
- Regolare la quantità d'acqua secondo quanto sono sporchi i prodotti.
- Tempo di spazzolamento : da 1 a 3 minuti.

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 pelatrice per qualche istante per eliminare i residui e risciacquare l'interno della macchina.
- Aprire il coperchio, spostarlo verso sinistra per toglierlo e risciacquarlo sotto il rubinetto,
- Rimuovere gli accessori e togliere eventuali incrostazioni con una spazzola.
- Controllare che il fondo della camera di pelatura, il mozzo e l'albero di trasmissione siano puliti accuratamente.
- È obbligatorio svuotare il cestello filtro e poi lavarlo sotto acqua corrente insieme alla bacinella di carico.
- Pulire l'esterno della macchina con una spugna umida.
- Lasciare aperto il coperchio e lo sportello socchiuso permettendo così il passaggio di aria nella camera di pelatura e per evitare di comprimere le guarnizioni.

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.

5.2 RUMORE ANORMALE

- Fermare la macchina.
- Controllare che gli accessori ruotanti siano posizionati in modo corretto (vedi § 3.4).
- Verificare che sassi o corpi estranei non siano presenti nella camera di pelatura (rischio di inceppamento e danneggiamento del disco).
- Se il rumore persiste e la macchina funziona in modo anormale quando è vuota, controllare che:
 - La cinghia non sia usurata. (Vedi § 6.1).
 - Si possa girare il disco manualmente senza sforzo.

5.3 INCEPPAMENTO DI UN DISCO

- Staccare la macchina dalla corrente elettrica.
 - Svitare la vite centrale del disco con una chiave di 13 mm.
 - Togliere la rondella della maniglia.
 - Riavvitare la vite, poi sollevare e togliere il disco.
 - Rimontare il disco e la vite sul 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:
 - Un tempo di ciclo insufficiente. (Vedi § 3.6)
 - Un carico eccessivo. (Vedi § 3.3)
 - Verdure troppo lunghe, di grandezze diverse o troppo molli.
 - Un disco abrasivo usurato o incrostato oppure dalle lame del disco coltelli danneggiate. (Vedi § 6.2)



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

- La 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 :
 - Lo stato del tubo flessibile dell'acqua ed il suo attacco.
 - Lo stato di usura della cinghia.
- Per accedere ai meccanismi, al motore ed ai componenti elettrici :
 - Staccare la macchina dalla corrente elettrica.
 - Togliere la pelatrice dal suo piedistallo (4 viti di ancoraggio).
 - Capovolgere la pelatrice e togliere le 4 viti che fissano il fondo.
- 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).
- Sostituzione della cinghia dentata :
 - Svitare di due giri le 2 viti che fissano il motore (chiave esagonale di 10 mm).
 - Arrivare al motore e farlo ruotare sulla puleggia motrice per rimuoverlo.
 - Montare una cinghia nuova.
 - Tensionare leggermente la cinghia facendo leva con un cacciavite tra il motore ed il cuscinetto.
 - Riavvitare le 2 viti che fissano il motore.



Tensione residua alle estremità dei condensatori!

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 rigirate e si formano appiattimenti) : Cambiare il disco.
 - Incrostazioni sul disco (depositi di calcare, di terra e di residui di pelatura) : Spazzolare il disco.
- **DISCO COLTELLI** : Affilatura delle lame.
 - Togliere le viti di fissaggio.
 - Utilizzare una mola ad acqua facendo attenzione di mantenere l'inclinazione di taglio.



Più affilature aumentano lo spessore del taglio.
Sostituire le lame usurate.

- **DISCO SPAZZOLE** : Setole danneggiate o usurate.
 - Cambiare le spazzole.
 - Svitare le due viti di fissaggio situate nella parte inferiore del disco e togliere la spazzola.

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 COMPONENTI ELETTRICI



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

6.5 INDIRIZZO PER LA MANUTENZIONE

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 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 11201-EN ISO 3744<70dBA.

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: 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.