

Referensspråket för denna bruksanvisning är franska.

## Innehåll

Introduktion	1	Felsökning	6
Installation	1	Underhåll	6
Användning och säkerhet	3	Överensstämmelse med bestämmelser	8
Rengöring och hygien	5		

## Introduktion

### 1.1 BESKRIVNING

• Dessa universalmaskiner med kapacitet 10 resp. 15 kg används främst för skalning, borstning och sköljning/tvättning av grönsaker och anpassas till den aktuella uppgiften med hjälp olika redskap.



1.1

- A Vattenanslutning
- B Gångjärnsföret lock
- C Trumma av rostfritt stål

- D Elektriska reglage
- E Underrede
- F Justerbara fötter
- G Bricka för uppsamling av vatten
- H Utdragbart siltråg (volym 9 l)
- I Utmatningsränna för grönsaker
- J Gångjärnsföret lucka med handtag
- K Handtag för låsning av lock

## Installation



### VARNING!

Förvaring av maskinen: -25°C till +50°C  
Omgivningstemperatur vid drift: +4°C till +40°C

Denna maskin är till för professionell användning och ska användas av personal med adekvat utbildning för både rengöring och underhåll för att garantera säkerheten.

Använd maskinen i en lokal som är tillräckligt upplyst (Se teknisk tillämpad regel i landet där maskinen används. I Europa gäller regel EN 12464-1).

Vid hantering av maskinen, ska man alltid försäkra sig om att de greppbara delarna inte är rörliga - det kan då vara risk för att inre delar lossnar eller skadas.

-Maskinen är inte avsedd att fungera i en explosiv miljö.

### 2.1 DIMENSIONER – VIKT (endast för information) 2.1a-b

- P+F : Underrede och siltråg
- A : Bruttovikt redskap (kg)
- B : Nettovikt utan utan redskap (kg)
- C : Förpackningens mått (mm)
- LxIxH : Utvändiga mått (mm)
- H : Total höjd med stängt lock, med eller utan underrede (mm)
- Ht : Total höjd med öppet lock, med eller utan underrede (mm)
- Hd : Höjd till utmatningsränna, med eller utan underrede (mm)


### 2.2 PLACERING

- Grönsaksskalaren ansluts till:
- Kallvatten nära en avstängningskran (se 2.3).
- Lämpligt avlopp (se 2.4).
- Elektrisk strömförsörjning (se 2.5).

• Handling - Transport

- Maskinen som är förpackad tillsammans med bordet kan lyftas med en handtruck. Om man lyfter den för hand bör man vara två personer.


- Grönsaksskalaren för 10 kg eller 15kg kan monteras på ett helt stabilt, horisontellt och vibrationsfritt underlag (t ex ett bord, en bänk eller diskbänk) med en höjd mellan 400 och 850 mm.
- Avloppsslang för avloppsvatten måste monteras innan maskinen används.

• Utför installationen på följande sätt:  2.2a

- Placera evakueringsröret vid utsläppet på baksidan.

- Lossa de 4 fästskruvarna i botten (10 mm skruvnyckel), plåten på trummans baksida (7 mm skruvnyckel) och därefter slangklämman och avloppsslangen.
- Stick in avloppsslangen i öppningen på trumman med kröken vänd inåt.
- Fäst avloppsslangen med slangklämman på grönsaksskalarens sida.
- Montera tillbaka bakre plåten.

*Obs! Se till att det finns tillräckligt utrymme ovanför maskinen, så att locket kan öppnas, och framför underredet, så att tråget kan tas ut.*

- Om nödvändigt kan underredet kilas eller nivåutjämnas med hjälp av fästskruvarna i fötterna (10 mm hylsnyckel).
- Justera foten och fixera den i önskat läge.
- Kontrollera att maskinen är helt stabil.
- Fötterna kan förankras med skruvar i hål som borras mitt för fästhål (skruvar  $\varnothing$  5 x 40 och pluggar ingår ej).  2.2d

## 2.3 VATTENANSLUTNING 2.3

• Grönsaksskalarna arbetar vid matarvattnets tryck och med reducerat flöde.

• I enlighet med myndigheternas bestämmelser är maskinens vatteninlopp placerat över högsta vattennivån på visst standardavstånd (bräddavlopp).

En väggmonterad avstängningskran skall vara lätt åtkomlig och anslutas via en slang.

• För att ansluta vatten : (se 2.3)

Använd en tillräckligt lång, armerad slang :

- Sätt fast kranen på duschen (använd en koppling i teflon eller Loctite Oléoétanche-lim)
- Sätt fast reduceringen ½-3/8 med kopplingen.
- Montera den räfflade avslutningen på slangens och dra åt med kragen.
- Fäst den räfflade avslutningen på reduceringen ½-3/8 med kopplingen.

Denna « utrustade » dusch kläms sedan fast på maskinens lock.

## 2.4 SEPARERING AV AVFALL OCH VATTEN


• Avfallens storlek avgör vad som måste separeras (skal, stärkelse, mossa, jord mm) och beror på vilken skiva som används (se 3.2).

• Vissa installationer har dekanteringstankar för stärkelse som kan anslutas direkt. Ifråga om andra installationer rekommenderar vi att grönsaksskalaren monteras på ett siltråg för att förhindra igensättning och obehaglig lukt.

• **Installation:**

- **10 kg grönsaksskalare utan underrede** (nära en diskbänk): Placera ett siltråg eller en sil i närheten av grönsaksskalaren.



- **10 och 15 kg grönsaksskalare på silunderrede:** (för montering av skalaren på bordet, se instruktionerna för montering av bordet). Fäst under avloppstanken (A), slangens (B) Ø int. 88 mm med kragen för att ansluta till avloppet.  2.2c

• **Tips:**

För att få en god avtappning av vattnet, undvik:

- Vertikal anslutning rakt ner i en avloppsbrunn (skumbildning).
- Skarpa krökar.
- Hoptryckta, deformerade eller smala rör.
- Felaktig eller otillräcklig lutning.

## 2.5 ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR



### VARNING!

Den elektriska anslutningen ska göras enligt fastslagna regler av en person som är kvalificerad och behörig (se normer och regelverk för respektive land vid installation).

Vid användning av en elektrisk kontakt ska man försäkra sig om att den elektriska spänningen i denna inte är lägre än den i maskinen.

Använd inte flera kontakter.

Alternativ strömförsörjning till maskinen måste vara i enlighet med följande villkor EN60204-1:

- Maximal spänningsvariation: ±10%
- Maximala frekvensvariationer: ±1% vid långvarig drift, ±2% under korta perioder.

**VARNING! Den elektriska installationen måste vara i enlighet med (konstruktion, genomförande och underhåll) de lagar och förordningar som gäller i landet där maskinen ska användas.**

- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med det värde som anges på typskylten.
- Maskinens elektriska matning måste skyddas mot överström (kortslutningar och överbelastningar) genom användning av en korrekt dimensionerad brytare i enlighet med IEC60947-2, med hänsyn till installationsplatsen och maskinens egenskaper.

**VARNING! För att skydda mot indirekt kontakt (beroende på typ av strömtillförsel och jordanslutning till skydds nätet) hänvisas till punkt 6.3.3 i EN 60204-1 (IEC 60204-1) för användning av apparater med automatisk uppskarning av livsmedel i händelse av fel i isoleringen i schema TN eller TT, eller i IT-systemet, användning av en permanent isoleringskontroll eller jordfelsbrytare för automatisk utlösning. För detta skydd ska föreskrifterna i IEC 60364-4-41, 413.1 efterföljas.**

**Till exempel: i ett TN eller TT-system, ska man installera en jordfelsbrytare i matarlinjen med lämplig utlösningsspänning (t ex 30 mA) vid jordning på den plats där maskinen ska användas.**

**VARNING! Underlåtenhet att respektera dessa föreskrifter utsätter kunden för risker i anslutning till maskinen och/eller olyckor till följd av direkt eller indirekt kontakt.**

• **Motorspecifikation:**  2.5a

- A Motorkod
- B Antal faser (enfas – trefas)
- C Nominell spänning i V (värde, område eller omkoppling)
- D Frekvens (Hz)
- E Nominell effekt (W)
- F Nominell ström (A)

### 1) Trefasmotor för två spänningar




• Förse en tillgänglig standardiserad vägguttag med 3 poler + jord, 20 A enligt IEC60309, och en motsvarande vattentät kontakt att montera på strömkabeln.

• Kontrollera rotationsriktningen på den skiva som är monterad på maskinen (se 3.4 för monteringsanvisningar).



**Maskinen måste jordas med en grön/gul kabel.**

- Tryck på START-knappen (se 3.1)

- Syna plattans rotation genom locket. Den måste rotera motsols (⊙), (se pilen på plattans nav).
- Om skivan roterar i motsatt riktning, skall två fasledningar i stickproppen byta plats.
- Maskinen är kopplad för den högre spänningen.  (t ex 400 V). Omkoppling till en lägre spänning  (t ex 230 V) görs på följande sätt:
- Dra ur stickproppen till maskinen.
- Lossa de 5 skruvarna i bottenplåten (10 mm skruvnyckel).
- Ändra den integrerade platinatråden genom att flytta på anslutningens uttag markerad som högspänning P2 (400V) till den markerad som lågspänning P1( 230V).
- Ändra läget på kopplingslisten i motorns kopplingsbox. 
- Kontrollera att maskinen arbetar och att rotationsriktningen är korrekt. Montera bottenplåten.

## 2) Enfasmotor

- Förse en åtkomstbar väggmonterad eluttag, standardiserad med 2 stift + jord, nominell ström på 10/16A enligt IEC60309, och en motsvarande vattentät kontakt att montera på strömkabeln.
- Rotationsinriktningen är inställd på fabrik kan ses och kommas åt av operatören.

## 3) Kontakt med yttre reglage

Maskinen har en fri styrkontakt med normal öppning, med 10A vid 400V max. Denna kontakt kan tjäna till att garantera reglage av en magnetventil eller en pump.

# Användning och säkerhet



## VARNING !!

Rengör maskinen korrekt innan den används för första gången.

Denna maskin är till för professionell användning och ska användas av personal med adekvat utbildning för både rengöring och underhåll för att garantera säkerheten.

Använd maskinen i en lokal som är tillräckligt upplyst (Se teknisk tillämpad regel i landet där maskinen används. I Europa gäller regel EN 12464-1).

Vid hantering av maskinen, ska man alltid försäkra sig om att de greppbara delarna inte är rörliga - det kan då vara risk för att inre delar lossnar eller skadas.

Okontrollerad stängning av locket eller pressen medför risk för att fingrar krossas.



Det är absolut förbjudet att koppla förbi eller modifiera säkerhetssystemen: Det innebär risk för mycket allvarliga skador!!!

Kontrollera att dessa säkerhetsanordningar fungerar ordentligt före användning (se paragrafen 3.1).

För aldrig in handen i maskinen när den är igång.

Av hygieniska och säkerhetstekniska skäl, ska man alltid använda en skyddande huvudbonad för engångsbruk eller som går att tvätta och den ska täcka håret fullständigt.

Maskinen är inte avsedd att fungera i en explosiv miljö.



All annan användning än den som anges i handboken anses som felaktig av tillverkaren.

### 3.1 FUNKTION OCH SÄKERHET

- Användarens säkerhet tryggas genom:
  - Ett kontrollsystem som arbetar med konstant tryck då luckan öppnas för tömning av grönsaker.
  - Motorn stoppar när locket öppnas.
  - Startknappen måste tryckas in för att återstarta maskinen efter strömavbrott (nollspänningsskydd).
  - Storleken och utformningen av området för avfallsavskiljning som förhindrar igensättning.
  - Utformningen av knivskivan: skyddad egg och automatisk tömning av skal.
  - Bruksanvisningens instruktioner för användning, rengöring och underhåll av maskinen.
- Elektriska reglage



A,B,E Timer  
C STOPP-knapp  
D START-knapp

#### a) Kontinuerlig drift

1/ Välj — på E genom att kontinuerligt trycka på knappen A.

2/ Starta genom att trycka på knappen D.

3/ Stoppa genom att trycka på knappen C.

#### b) Tidsinställd drift :

1/ Välj tid på E genom att trycka på knapparna A eller B.

2/ Starta genom att trycka på knappen D.

Observera :

- För att ändra tiden under nedräkningens gång, tryck på knappen C och ändra sedan med knapparna A eller B. Starta om perioden genom att trycka på knappen D.

- Den tiden som ställts in i periodens början lagras i minnet.

- För att definitivt stoppa under periodens gång, tryck 2 gånger på knappen C.

#### c) Drift genom att trycka in knappen D START.

- Vid dörrens öppning för att evakuera produkter.




#### d) Stopp

- Använd helst knappen STOPP C, öppna sedan dörren eller locket.

### 3.2 REDSKAP

- **SKRAPSKIVA** (märkt **A** på skivans baksida)  **3.2a**
    - För skalning av grönsaker med tunt skal (färsipotatis, morötter, palsternackor mm).
    - Skalet gnuggas av vid kontakten med den skrovliga ytan.
    - Ett filter bör användas vid skalning av större mängder eller om avloppet har liten kapacitet.
  - **SKALSKIVA** (märkt **B**)  **3.2b**
    - För skalning av potatis, morötter, selleri mm med tjockt eller "mjukt" skal.
    - Skalet skärs bort i jämna strimlor, ungefär som vid skalning för hand.
    - Höjer utseendet på anrättningen och ger bättre förvarings- och tillagningsegenskaper (minskad åtgång av stekolja).
    - Ingen stärkelse- eller skumbildning; filter måste användas.
  - **TVÅ SKRAPSKIVOR FÖR LÖK**  **3.2c**
- STORA LÖKAR** (märkt **C**)
- Skiva med utvändig diameter 375 mm som underlättar skalning.
  - **Filter måste användas.**

### SMÅ LÖKAR (märkt **D**)

- Skiva med utvändig diameter 388 mm (borttagning av mindre skalmängd därför större diameter)
  - **Filter måste användas.**
- Obs! Övervaka noga skalningen när timern är inställd för kontinuerlig drift.
- **BORSTSKIVA** (märkt **F**)  **3.2d**
    - För tvättning/sköljning av rotsaker, frukt färska grönsaker mm och andra produkter som inte behöver skalas.
    - **Ett filter kan behövas användas till vissa produkter.**
  - **KIVA MUSSLO**  **3.2f**
  - **TVÅ SLUNGKORGAR**  **3.2e**
    - Till grönsaksskalare för 10 kg (tillbehör **G**)  
Volym: 17 l (höjd 280 mm)
    - Till grönsaksskalare för 15 kg (tillbehör **H**)  
Volym: 23 l (höjd 350 mm)
    - För slungning av sallad, persilja, rädisor, bladgrönsaker mm.

### 3.3 MASKINKAPACITET (endast för information) **3.3**

- Tabellen anger nominell belastning per omgång, beroende på vilken typ av arbetsuppgift som skall utföras:
  - **A** : Skalning av potatis (kg), skal (qt).
  - **B** : Skalning av lök (kg)
  - **C** : Skrubbing av rotfrukter (kg)
  - **D** : Slungning av sallad (kg/l)
- **Kapacitet (kg/timma)**
  - Skalning av potatis T10E : 200-240 kg/h
  - Skalning av potatis T15E : 280-350 kg/h
- **Minsta kvantitet : 2,5 kg**


### 3.4 INSÄTTNING AV SKIVOR OCH SLUNGNINGSKORG **3.4**


- Öppna locket genom att dra låshantaget mot dig.
  - Håll skivan i knoppen **A** (eller korgen i överkanten) och sänk den rakt ner, så att navet **B** träs över drivaxeln **C**. Håll samtidigt upp luckan, så är det lättare att få skivan (korgen) på plats.
- Obs! Om redskapen är tröga att montera får de inte tvingas på plats. Lyft av dem och rengör axeln och navet (se 5.3).

Obs! Luckan behöver inte öppnas när slungningskorgen skall lyftas upp.


### 3.5 SKALNING, BORSTNING OCH SKÖLJNING

- **Påfyllning**
  - Öppna locket.
  - Montera önskad skiva på drivaxeln och kontrollera att den griper tag (se 3.4).
  - Kontrollera att luckan är stängd och att silträget är på plats.
  - Lägg i produkterna och stäng locket.
- **Tömning**
  - Placera en bunke under utmatningsrännan.
  - Stäng vattenkranen.
  - När luckan öppnas, utlöses grönsaksskalarens säkerhetsmekanism.
  - Tryck på START-knappen med höger hand (maskinen arbetar när knappen är intryckt).
  - Lyft luckhandtaget med vänster hand och mata ut produkterna.

Obs! Fyll inte trumman mer än att produkterna är i nivå med överkanten.  **3.5**

 Överbelasta inte maskinen. – Tryck inte ihop produkterna. – Om maskinen belastas för hårt blir kvaliteten sämre och arbetet tar längre tid.

- Ställ in lämplig tid (se 3.1). Maskinen stoppar automatiskt när den inställda tiden förlutit.

 Glöm inte att tömma silträget när det är fullt eller efter skalning.

### 3.6 SLUNGNING

- **Påfyllning**
    - Skölj salladsgrönsakerna, ta upp dem och lägg dem sedan i korgen. Var försiktig så att bladen inte trycks ihop.
  - **Tömning**
    - Passa in korgen på drivaxeln (se 3.4).
    - Stäng locket, ställ in timern på 1 till 2 minuter, beroende på hur stor mängd som skall slungas (se praktiska tips, 3.7).
    - Maskinen stoppar automatiskt efter slungningen.
    - Öppna locket och lyft ur korgen.
- Obs! Korgen skall helst fyllas utanför maskinen. Arbetet går då lättare och det finns ingen risk att avloppshålet sätts igen.

### 3.7 Praktiska tips

- **Skalning av grönsaker:** (med skrapskiva **A** eller skalskiva **B**, se 3.2)
  - Grönsakerna behöver inte sköljas före skalning.
  - Skala inte små mängder.
  - Skala grönsaker av samma storlek.
  - Dela långa grönsaker (palsternackor) och skär av den smala ändan på morötter mm.
  - Skalningstid: 1–2 minuter för färska grönsaker (potatis, morötter) för andra 3–5 minuter.



Använd inte skrapskivan till skaldjur.

- **Skalning av stora lökar:** (med specialskiva **C**, se 3.2)
  - Skär inte av ändarna på löken före skalning.
  - Anpassa skalningstiden (30–40 sekunder) och tänk på att alla lökar inte har samma storlek eller skaltjocklek.
  - Töm maskinen och låt de lökar som inte blivit tillräckligt skalade följa med i nästa skalningsomgång.

Obs! Skalade lökar kan förvaras flera dagar i kylrum för torkning. När lökarnas yta har torkat är de mycket lätta att skära.

- **Skalning av små lökar, vitlök och schalottenlök:** (med specialskiva **D**, se 3.2)
  - Följ anvisningarna för stora lökar (se ovan).
  - Förberedelse av andra produkter före skalning:
    - . Skär itu schalottenlök och dela vitlök i klyftor.
    - . Blötlägg vitlöksklyftor om skalet är mycket hårt.
    - . Skär helst av vitlöksklyftornas ändar.
- **Skrubning – tvättning/sköljning av grönsaker och frukt:** (med borstskiva **E**, se 3.2)
  - Skrubningstid: 1–3 minuter.
  - Slungning av frukt och grönsaker: (med korgen **G** till grönsaksskalaren för 10 kg, korg **H** till grönsaksskalaren för 15 kg, se 3.2)
    - Öka slungningseffekten genom att först låta maskinen rotera 30 sekunder och sedan öppna locket och röra om bland saltsbladen.
    - Öka kapaciteten genom att använda två korgar; slunga den ena medan den andra fylls.

Obs! Maskinen lämpar sig inte för centrifugering av textilier.

## Rengöring och hygien

### Löpande underhåll

Ägaren och / eller användaren av enheten ansvarar för följande underhållsåtgärder.



#### VIKTIGT

Problem som orsakas av felaktigt underhåll eller brist på underhåll som beskrivs nedan upphäver samtliga garantianspråk.



#### VARNING

Bryt strömmen till maskinen innan **du påbörjar rengöring eller underhåll.**

Det är förbjudet att avlägsna säkerhetsanordningarna.

Använd lämplig personlig skyddsutrustning.

Maskinen får ej rengöras med högtryckstvätt eller med ånga.



### Rengöring av maskinen

Enhet och tillbehör skall rengöras före idrifttagningen.

**För att underlätta vid rengöring av enheten skall du regelbundet rengöra enhet och tillbehör, och detta görs lämpligast utan dröjsmål vid slutet av arbetspasset.**

Rengör de avtagbara delarna med varmt vatten och ett rengörings-/avfettningsmedel som är anpassat för materialet: neutral tvål eller biologiskt nedbrytbara produkter (för att minska utsläpp av förorenande ämnen i luften) Skölj i rent vatten och låt självtorka (eller torka med en mjuk duk).

Använd inga metallverktyg eller skursvamp (typ ScotchBrite) vid rengöring av enheten.

Använd inte skarpa rengöringsmedel som kan repa ytan. Använd inte lösningsmedelsbaserade produkter (trikloreten, etc.)



**Vi avråder starkt från användning av klorerade produkter och i synnerhet sådana som innehåller didecyldimetylammoniumklorid (CAS 7173-51-5).**

Om emellertid en specifik rengöringsprocedur kräver användning av sådan produkt, skall man noggrant följa de doser och bruksanvisningar som anges av tillverkararen.

**Skölj rikligt med rent vatten och torka därefter.**

Felaktig användning (överdosering, undermålig sköljning) kan leda till bestående förändringar av ytorna (gäller även aluminium och rostfritt stål).

### 4.1 EFTER ANVÄNDNING

- Stäng locket och öppna vattenkranen helt.
- Kör grönsaksskalaren några sekunder för att spola bort alla kvarvarande rester och skölja maskinen inuti.
- Ta bort utrustningen, rengör med en borste om så behövs och skölj med lockets duschanordning.
- Kontrollera att skalningstrummans botten, navet och drivaxeln är väl rengjorda (se 3.4).



4

# Felsökning

## 5.1 MASKINEN STARTAR INTE – KONTROLLERA ATT

- Maskinen är ansluten till nätet.
- Strömförsörjningen har rätt spänning och ström.
- Locket och luckan är stängda.
- Timern antingen i kontinuerlig drift eller tidsinställd 3.1.

## 5.2 ONORMALT LJUD

- Stoppa maskinen.
- Kontrollera att de roterande detaljerna är rätt monterade (se 3.4).
- Kontrollera att det inte finns några stenar eller andra främmande föremål i skalningstrumman (skivan kan annars fastna och skadas).
- Om ljudet kvarstår och maskinen arbetar onormalt när den är tom, kontrollera att:
  - Motorn är ansluten till endast 2 faser.
  - Remmen är i gott skick (se 6.1).
  - Skivan är lätt att rotera manuellt.

## 5.3 FASTKLÄMD SKIVA

- Koppla loss maskinen från nätet.
  - Lossa skivans centrumskruv med en 13 mm skruvnyckel.
  - Lossa brickan till handtaget.
  - Dra skruven och lyft av skivan.
  - Montera skivan och skruven.
- Obs! Rengör och smörj regelbundet maskinens drivaxel med talg eller annat animaliskt fett.

## 5.4 DÅLIG ARBETSKVALITET

- Otillräcklig eller ojämn skalning och plana ytor kan orsakas av:
  - Felaktig anslutning (maskinen roterar i fel riktning, se 2.5.1).
  - Otillräcklig skalningstid.
  - Alltför stor mängd produkter (se 3.3).
- Sliten eller smutsig skrapskiva eller skalskiva med skadade knivar (se 6.2).
- Grönsakerna är för långa, för mjuka eller olika tjocka.



Kontakta leverantörens servicetekniker om problemet kvarstår.

# Underhåll



## VARNING!

Underhållet skall endast utföras av en kvalificerad, utbildad och behörig person  
Ett verktyg måste användas för åtkomst av de elektriska delarna.



Koppla alltid ur apparaten innan något ingrepp görs.



## 6.1 DRIVMEKANISM

- Grönsaksskalarna kräver endast ett minimum av underhåll (motorns lager och drivmekanism är permanentsmorda).
- Följande bör kontrolleras minst en gång per år:
  - Den flexibla slangen till vattenpåfyllningen och tillhörande kopplingar,
  - Drivmekanism, motor och elektriska komponenter är åtkomliga efter det att:
- Grönsaksskalaren lyfts av från underredet, om monterad på ett sådant.
- Maskinen vänts upp och ned och plåten på undersidan lossats (5 skruvar, 10 mm skruvnyckel).



Restspänning på kondensatorsanslutningar.

- Viss elektrisk laddning kan finnas kvar i kondensatorerna. För att arbetet skall kunna utföras riskfritt rekommenderar vi att dessa urladdas genom att stiften kopplas ihop med en isolerad ledare (t ex en skruvmejsel).

## 6.2 UNDERHÅLL AV TILLBEHÖR

- **SKRAPSKIVA:** Ineffektiv
- Nötta kanter eller skivor med så sliten beläggning att underliggande yta framträder (dålig skalning av grönsaker och plana sidor): byt skivan.
- Smutsig skiva (kalk-, stärkelse- eller smutsavlagringar): borsta skivan.
- **KNIVSKIVA:** Slipning av knivar
- Lossa skruvarna.
- Använd en vattenkyld slipskiva och var noga med att bevara skärvinkeln.



När skivan slipats ett antal gånger blir snittet större. Byt slitna knivblad.

- **BORSTSKIVA:** Skadade eller slitna kanter
- Byt en borstråd i taget.
- Lossa insexskruven under skivan (2,5 mm Allennyckel) och lossa borstråden från sidan.

## 6.3 JUSTERING AV SÄKERHETSANORDNINGAR

- Kontrollera regelbundet att säkerhetsanordningarna fungerar korrekt. Motorn skall stoppa när:
  - Locket öppnas.
  - Luckan öppnas.
- Om någon av de båda säkerhetsanordningarna inte fungerar:
  - Använd inte maskinen.
  - Lämna in maskinen till leverantörens servicetekniker för justering.

## 6.4 BYTE AV PACKNING I LOCKET

- Gör på följande sätt:
  - Lossa packningen och rengör sätet A i locket.
  - Montera packningen och se till att skarven hamnar mitt för gångjärnen på locket.

## 6.5 BYTE AV PACKNING OCH JUSTERING AV LUCKA

- Gör på följande sätt:
  - Skruva loss dörrens två axlar
  - Ta bort dörren
  - Lossa den gamla packningen, skrapa och rengör sätet.
  - Placera en liten sträng av klister längst in i öppningen **A**, omkring dörren **B**.



- För in fogen utan att sträcka den i öppningen **A** och se till att svetsningen på skarven **C** placeras på dörrens övre del.



Låt limmet torka i ett dygn i rumstemperatur innan maskinen används.

## 6.6 ELEKTRISKA KOMPONENTER



- Kontrollera regelbundet sladden och de elektriska komponenterna.

## 6.7 SERVICEADDRESS

Vi rekommenderar att ni kontaktar den återförsäljare som sålt maskinen:



Var vänlig ange maskintyp, serienummer och elektriska specifikationer i samband med begäran om information eller beställning av reservdelar.

Återförsäljarens stämpel


Inköpsdatum:.....

- Tillverkaren förbehåller sig rätten att utan föregående meddelande ändra och förbättra produkterna.

# Överensstämmelse med bestämmelser

## Maskinen har konstruerats och tillverkats i enlighet med:

- Maskindirektiv 2006/42 EEG
- CEM-direktiv 2014 / 30 EU
- 2011/65/EU Direktiv om begränsning av användning av vissa farliga ämnen.
- **2002/96/CEE « WEEE »**

Symbolen «  » som finns på produkten visar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället måste den transporteras till en station för återanvändning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att försäkra dig om att produkten återanvänds på rätt sätt, bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljö och hälsa som i annat fall kan orsakas av felaktig avfallshantering av denna produkt. För ytterligare information om återanvändning av denna produkt, kontakta en företagsrepresentant eller produktens återförsäljare, kundservice eller återanvändningsstationen i fråga.

## - 2006/12/CEE « Avfall »

Maskinen är tillverkad på ett sätt som gör att den inte, eller endast på minimalt sätt bidrar till ökade risker för skadligt avfall eller föroreningar.

Respektera bestämmelserna för återanvändning.

## - 94/62/CEE « Förpackning och förpackningsavfall »

Maskinens förpackning är tillverkad på ett sätt som gör att den inte, eller endast på minimalt sätt bidrar till ökade risker för skadligt avfall eller föroreningar.

Var vänlig och släng förpackningens olika delar i särskilda containere för återanvändning.

## - Enligt de europeiska standarderna:

- EN 13208 : Skalmaskiner för grönsaker, hygien och säkerhet.
- EN 13621 : Salladscentrifug.

## Denna överensstämmelse bekräftas genom:

- CE-märket som är fastsatt på maskinen.
- Motsvarande CE-deklaration om överensstämmelse som lämnas tillsammans med garantin.
- Denna bruksanvisning som måste överlämnas till användaren.

## Ljudemission:

- Ljudtrycksnivån mätt enligt testförfarande EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 (72,2 dBA).

## Kapslingsklass enligt standarden EN 60529–2000:

- IP55 elektriska reglage
- IP34 hela maskinen

## Inbyggd säkerhet:

- Maskinen är konstruerad och tillverkad enligt ovan nämnda gällande standarder och bestämmelser.
- Användaren av maskinen bör vara utbildad i att handha maskinen och ha god kännedom om eventuella risker (obligatorisk utbildning av personalen på arbetsplatsen).

## Livsmedelshygien:

De ytor som har kontakt med livsmedel (utom slipande detaljer) är släta och lätta att rengöra. Använd rengöringsmedel som är godkända för livsmedelshygien och följ bruksanvisningarna för dessa.

- Direktiv 1935/2004/CEE : material och föremål i kontakt med livsmedel.
- Norm EN 601-2004 : gjutna aluminiumlegeringar i kontakt med livsmedel.

Denna maskin är godkänd enligt CNERPAC för livs-medels-hygien och har beviljats certifikat för överensstämmelse med hygienbestämmelser, avdelningen för forskning och konstruktion av sanitära anläggningar.