

Referensspråket för denna bruksanvisning är franska.

Innehåll

Introduktion	1	Underhåll	6
Installation	1	Överensstämmelse med regler	7
Användning och säkerhet	3	Nomenklatur - Sprängskiss	A
Rengöring, hygien och förvaring	5	Elscheman	C
Felsökning	5		

Introduktion

Användarmanualen förser användaren med information som behövs för att maskinen ska kunna användas korrekt och på ett säkert sätt och är ämnad att göra det enklare att använda maskinen (hädanefter omnämnd som "maskinen" eller "apparaten").

Allt som står häri ska inte anses som en lång lista över påtvingade förmaningar, utan snarare som en serie instruktioner som är avsedda att i alla avseenden förbättra maskinens prestationer och framför allt undvika kroppsskador eller skador på utrustningen som ett resultat av felaktiga användningsprocedurer och hanteringar.

Det är mycket viktigt att alla personer som har hand om installation, igångsättning, användning, underhåll, reparation och nedmontering av maskinen, konsulterar och läser denna manual mycket noggrant innan de utför sina uppgifter, för att förhindra felaktig och olämplig hantering som kan skada maskinens funktion eller minska säkerheten för de personer som använder maskinen.

Det är också mycket viktigt att manualen alltid finns tillgänglig för användaren och att den förvaras på ett säkert sätt i maskinens användningsområde, för att man lätt och omedelbart ska få tillgång till den vid oklarheter, eller vid varje tillfälle då man behöver konsultera manualen.

Om man efter att ha läst denna manual fortfarande känner sig osäker eller tveksam över hur maskinen används, ska man kontakta tillverkaren eller auktoriserad service, som finns tillgänglig för att garantera snabb service och underhåll för att garantera bästa funktion och optimal effektivitet på maskinen.

Notera att normer vad gäller säkerhet, hygien och miljölagar som gäller i det land där maskinen ska installeras alltid ska tillämpas när man använder maskinen där. Följaktligen åligger det användaren att försäkra sig om att maskinen enbart aktiveras och används under optimala säkerhetsförhållanden vad gäller människor, djur och egendom.

Introduktion

1.1 BESKRIVNING

Dessa universella grönsaksberedare skivar, skär, strimlar, river, skär pommes frites och tärnar olika matvaruprodukter (råkost, grönsaker, frukt, ost...).

Apparaten har olika skärverktyg som ger stor produktivitet per timme och gör att den passar för restauranger, storkök och mindre industrikök.



1.1

- A Stöt
- B Matare
- C Matarrör
- D Behållare
- E Stödfot
- F Sockel
- G Huvuddel
- H Manöverpanel
- I Låstapp

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 MÅTT - VIKT (ENDAST FÖR INFORMATION)

- Mått emballage i mm :

L : 580 b : 300 h : 600

- Apparatsens mått :



2.1

- Apparatsens vikt :



2.1

2.2 PLACERING OCH ORGANISATION



2.2

• Grönsaksberedaren kan använda en standardbehållare som är maximalt 200 mm hög, om apparaten står på ett bord som är mellan 700 och 900 mm högt max.

- På ett rörligt underrede (tillval).
- Om stora behållare används, placera grönsaksberedaren på bordsänden eller använd ett rörligt underrede.

**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:

- Maximal spänningsvariation: $\pm 5\%$
- Maximala frekvensvariationer: $\pm 1\%$ vid långvarig drift, $\pm 2\%$ 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 typsytan.
- Den elektriska tillförseln till maskinen ska vara skyddad mot överbelastning (kortslutningar och överbelastningar) genom att man använder säkringar eller termiska reläer som är korrekt dimensionerade vad gäller installationsmiljö och elektriska karakteristika för maskinen.

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 uppskärning 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 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.

- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med det värde som anges på typsytan.

- Installationen måste skyddas med ett överspänningsskydd och en säkring per fas som anges i kolumn F i beskrivningen.

• **Motoruppgifter:**  **2.3**

- A** Antalet faser (1 enfas eller 3 trefas)
- B** Nominell spänning i volt (värde asynkron eller kommutator)
- C** Frekvens (Hertz)
- D** Nominell effekt (Watt)
- E** Nominell ström (ampere)
- F** Säkring, elsäkerhet (ampere)

1) Trefasmotor, dubbelspänning

- Strömuttaget skall vara normaliserat 3 poler och jord, amperetal 20 A och en motsvarande helkapslad propp som sätts fast på elsladden.



Jordningen måste ske via den grön-gula ledningen.



- Kontrollera rotationsriktningen med ejektorn som är monterad i apparaten:

- Ta bort stöten efter att ha låst upp den, (motsols .

- Tryck på startknappen.

- Kontrollera genom att observera ejektorns rotationsriktning i stötens cylinder. Ejektorn skall rotera motsols .

- Om rotationsriktningen är omvänd, kasta om de två ledningarna i strömuttaget.

• Kopplingen är anpassad till den högre spänningen  (t.ex. 400V) Den lägre spänningen  (t.ex. 230V), ställs in på följande sätt :

- Koppla ur apparaten och vänd på den.
- Skruva loss de 4 skruvarna på behållaren.

- Byt den inbyggda kopplingskabeln genom att flytta delen av kopplingsklämman märkt högspänning (400V) till den märkt lågspänning (230V).

- Ändra motorledningarnas anslutning (se elschema).

- Placera tillbaka behållaren och kontrollera rotationsriktningen.

2) Enfasmotor

- Vägгурtaget skall vara normaliserat 2 poler och jord, amperetal 10/16 A.

- Varning till installatören :

Denna skärmaskin med elektronisk hastighetsreglering är utrustad med ett inbyggt filter som inte går via reglerenheten. För att undvika att störningar skadar enheten, bör jordanslutningen vara funktionell och väl utförd.



Jordningen måste ske via den grön-gula ledningen.

- **Inget jorduttag = inget säkerhetsskydd = risk för fel + FARA för användaren!**

Anmärkning : Jordtalen definieras i förhållande till restströmmen, och skall kontrolleras av en elektriker.



Skador som orsakas av felaktig jordning täcks inte av garantin.



I vissa fall, och beroende på känsligheten hos differentialskydden, kan det vara nödvändigt att installera anordningar av typen SI (Super immunitet) för att undvika all falsk utlösning.



VARNING!

Rengör maskinen korrekt innan den används för första gången.

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



Sätt aldrig in handen i utmatningszonen när maskinen är igång - det innebär risk för skada. 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 "säkerhetsregler").

Stoppa aldrig in handen eller ett hårt föremål i en matarrör när apparaten är i drift.

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

VARNING! All hantering vid användning, rengöring eller underhåll innebär risk för att man kan skära sig. Forcera aldrig och placera alltid händerna på ett behörigt avstånd från skärande delar.

Använd alltid skyddsutrustning som är anpassad för dessa hanteringar.



3.1 ANVÄNDARENS SÄKERHET GARANTERAS GENOM :

- Att motorn stannar när hävarmen-mataren öppnas så att matning kan ske utan risk.
- Att det inte går att starta motorn om matarröret/mataren saknas.
- Det lilla matarröret för långa grönsaker har särskilda mått.
- Den riskfria åtkomsten till produktutloppet tack vare skärhusets, ejektorns och skivverktygens utformning.
- Att följa instruktionerna i denna beskrivning gällande maskinens användning, rengöring och underhåll.

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

3.2 VAL AV SKÄRVERKTYG

3.2a

- **Skivare C** : rak skärning från 1 till 13 mm.

- **Skivare CW** : räffelskivare från 2 till 10 mm för :
 - Grönsaker : potatis, morötter, äggplanta, rödbetor, bladselleri, kål, svamp, gurka, squash, endiver, fänkål, lök, purjolök, rädisor...
 - Frukt : mandel, bananer, äpplen...

3.2c

- **Finsnittsskivare ASX** : skär i stavar på 2 till 10 mm.
 - **AS 2X** : tunt 2 x 2 mm
 - **AS 3X** : medelgrovt 3 x 3 mm
 - **AS 4X** : grovt 4 x 4 mm för tunna pommes frites
 - **AS 6X**
 - **AS 8X**
 - **AS 10X**

3.2d

- **Rivare J - P - K**
- **J2** smått **J3** medelgrovt **J4** grovt **J7** mycket grovt **J9** mycket grovt
 - Grönsaker : Morötter, mycket tunna pommes frites, selleri « rémoulade », kål, rödkål, rödbetor, rättika, pepparrot, rösti.
 - Ost : Gruyère, mozzarella.

- Övrigt : Nötter, mandel, torrt bröd, choklad...
- **P** : För parmesan, skorp mjöl, mandel, rättika, choklad.
- **K** : Specialrivare för råpotatis (Knödeln).

3.2e

- **Pommesfritesgaller FT** : från 6 till 10 mm i tjocklek i kombination med en skivare **CP/CPW** av samma tjocklek.

3.2f

- **Grönsaksblandningsgaller MT** : fyrkantigt snitt från 5 till 20 mm i kombination med en skivare **CP/CPW** för :

- Fyrkantiga eller sexkantiga tärningar : grönsaks- eller fruktblandningar, legymsallad, minestrone, stekt eller brynt potatis, soppor.

Vid användning av gallret MT05, bör enbart den lilla tratten och utbytbara stöten användas.

Ungefärlig kapacitet (kg / t) :

Chips med C 2 S	250
Äpplen C 3 S	300
Rivna morötter J 3	250
Pommes frites C 10PS + FT 10	500
Stekt potatis C 13PS + MT 20	600
Grönsaksblandning C 8PS + MT 8	450

3.3 START / ANVÄNDNING



All hantering medför risk för skärskador, tvinga aldrig någon del och håll händerna på säkert avstånd från knivbladen.

- Grönsaksberedaren levereras med ejektorn som är monterad på drivaxeln. Tryck lockets lås uppåt och lyft upp locket till stoppläge för att ta bort ejektorn.

Kontrollera alltid före användning att skärhuset, drivaxeln, ejektorn, skivaren och gallret är rena.

1) Skiva, skära, riva, strimla

- Montera skärhuset.
- Montera ejektorn på drivaxelns flata sida.
- Installera det valda skärverktyget (skivare, strimlare eller rivare).
 - Vrid skärverktyget medsols för att hitta bajonettens öppning och fortsätt i samma riktning tills pinnen är i stoppläge
 - Stäng locket och kontrollera att det är låst.
 - För att ta bort skivaren, vrid motsols och lyft den i. Om den fastnar, se § 5.3.

2) För att skiva eller tärna för pommes frites

- Montera skärhuset.
- Montera elektorn (se § ovan).
- Placera det valda gallret och kontrollera att det går jämnt (rena hållare).
- Placera sedan den valda skivaren och stäng locket.

- **Råd** : För att skära produkter med olika konsistens med ett galler **MT**, börja med att skära de mjuka produkterna eftersom de inte kan skjutas undan hårdare bitar som kan fastna i skivaren. För hårda produkter som morötter, selleri eller sådant som kan fastna som ost, rekommenderas det lilla matarröret.

3) Start

- Manöverpanel :

- A** Stoppknapp.
- B** Startknapp 1 hastighet
- C** Startknapp med pulsfunktion
- D** Startknapp 2 hastigheter
- E - F** Knapp för val av hastighet. Modell med hastighetsreglage
- G** Display av hastighet.

Grönsaksberedaren kan startas när :

- matarröret är låst
- mataren är nersänkt

a) Kontinuerlig drift :

- Starta genom att trycka på **B** : hastighet 1
- Starta genom att trycka på **D** : hastighet 2 (enligt modell)

b) Starta med pulsfunktion :

- Starta genom att trycka på **C**

c) Hastighetsreglage :

- Val av hastighet på **G** genom att trycka på knapparna **E** och **F**.

Observera :

Om apparaten inte används under flera dagar skall den kopplas ur för att inte låta variatorn stå nätansluten.

d) Stopp :

- Knappen **A** måste användas vid arbetets slut.

3.4 VAL OCH FUNKTION AV MATARRÖR



1) Det stora matarröret med ledad hävarm-matare.

A Skära skivor **B** Strimla **C** Riva

- Stora produkter (160 x 80 mm max, motsvarande 1/4 kål).
- Manuell påfyllning görs genom att stoppa i produkten antingen en och en eller i mindre portioner (en handfull) och kontrollera att de placeras rätt för att undvika felaktig skärning. Placera « ömtåliga » produkter (tomater, citrusfrukter) längs kanten.



2) Litet matarrör med borttagbar stöt.

- För att skiva långa produkter (morötter, endiver, gurka, purjolök...)

välj öppningen med högst Ø 52 mm.

När långa produkter ska skivas ska de föras in med spetsen först.

- Manuell påfyllning görs genom att stoppa i produkten vertikalt i det lilla matarröret, antingen en och en eller i mindre portioner (en handfull).

- Råd för att undvika :

- Sned eller ojämn skärning : placera ömtåliga produkter « skavfötters ».
- Produkter som fastnar : skär bort ytterändan på grönsakerna

3.5 ANVÄNDNING AV DET STORA MATARRÖRET OCH HÄVARMEN-MATAREN

Grönsaksberedaren kan endast fungera när locket är stängt.

- Håll kvar stöten inuti hävarmen-mataren så att produkterna hålls nere.
- Tryck på START-knappen
- Lyft upp hävarmen-mataren
- När mataren kommer utanför matarröret stannar motorn genast och påfyllning kan göras i all säkerhet.
- När hävarmen förs ner, startar grönsaksberedaren automatiskt.



Strimla, skära.

- Skjut på produkterna i matarröret med hjälp av hävarmen-mataren till stoppläge och anpassa tyngden på hävarmen-mataren.

- Lyft upp hävarmen-mataren och börja en ny cykel.
- Vid arbetets slut, tryck på STOPP-knappen.

Observera : Anpassa trycket på hävarmen-mataren i förhållande till :

- produkten som skall beredas (mjuk = litet tryck)
- skärverktyg (en rivare kräver större tryck än en skivare).

Det är inte nödvändigt att pressa överdrivet mycket eftersom det kan göra att maskinen överhettas.

3.6 ANVÄNDNING AV DEN LILLA MATARRÖRET OCH STÖTEN

- Placera hävarmen-mataren i nedre läge och lås upp stöten.
- Tryck på START-knappen för att starta.
- Ta bort stöten med en hand och fyll på produkterna med den andra.

- Tryck ner produkterna med stöten och starta en ny cykel.
- Vid arbetets slut, tryck på STOPP-knappen.



Stoppa aldrig in handen eller ett hårt föremål i en matarrör när apparaten är i drift.



VARNING!

Koppla bort apparaten från strömmen före all demontering.

Innan man använder en rengöringsprodukt ska man noggrant läsa instruktionerna för användning och säkerhet som följer med produkten och använda lämplig skyddsutrustning.

Tvätta inte apparaten med högtryckssystem, vattenstrålar eller genom att lägga den i vatten.

Hantera galler och brickor med varsamhet. (Risk för SKÄRSKADA - STÖT).

4.1 MELLAN ANVÄNDNINGARNA 4.1

- Ta bort skärverktygen (skivare, galler, ejektor) och stöten.
- Ta bort skärhuset.
- Ta bort matarröret-locket och hävarmen-mataren enligt följande:
 - ① Lyft mataren till clip-läge.
(Det är det enda läget som gör att låstappen kan placeras i låst/upplåst läge).
 - ② Lås upp låstappen genom att dra den ca 2 cm.
 - ③ Sänk mataren för att underlätta att ta bort enheten.

- ④ Ta bort låstappen helt.
- ⑤ Enheten matarrör-lock och lock-matare kan tas bort.
- Rengör utrustningarna i varmt vatten, skölj och torka.
- Rengör huvuddelen med en ren och fuktig svamp.
- Skärhuset, matarröret, hävarmen-mataren kan rengöras i diskmaskin.

4.2 EFTER ANVÄNDNING

- Se § 4.1.
- Rengör de borttagbara delarna i varmt vatten och desinficerande rengöringsmedel som är avsett för materialet.
- Skölj i rent vatten och låt torka.

*Råd : För gallren **MT**, skjut loss bitar som fastnat med en morot. Använd inte metallföremål.*

- Rengör utsidan av apparaten med en fuktig svamp och mildt rengöringsmedel, skölj med hjälp av en ren svamp.

Observera :

- *Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt som repar ytorna eller som innehåller klor som fläckar aluminium.*

4.2

4.3 FÖRVARING

4.3

- Efter rengöring, förvara varje skärverktyg noggrant i vägghängaren.

Felsökning


5.1 OM APPARATEN INTE STARTAR, KONTROLLERA ATT :

- Apparaten är nätansluten.
- Strömtillförseln är riktig.
- Matarröret är ordentligt låst.
- Hävarmen-mataren är sänkt.
- Låspinnen är låst.

5.2 ONORMALA LJUD :

- Stoppa apparaten.
- Kontrollera att skivare, galler och ejektor är rätt placerade.
- Montera ner, rengör vid behov och montera tillbaka delarna.
- Om ljudet fortsätter och apparaten inte går rätt, kontrollera att :
 - Den trefasiga motorn inte går på 2 faser.
 - Drivremmen inte är sliten eller skall spännas (se § 6.1).


5.3 OM EN SKIVARE FASTNAR :

- Koppla bort apparaten.
- Placera en hand platt på ejektorn och stoppa rotationen.
- Ta skivaren motsols  utifrån med en fast rörelse med andra handen, genom att använda de för ändamålet avsedda hålen,
- Lyft den genom att rotera den fram och tillbaka.

5.3a

5.3b

5.4 ARBETETS KVALITET

- Stäng av apparaten innan något ingrepp görs.
- Om produkterna evakueras dålig, kontrollera att :
 - Ejektorn är monterad på rätt sätt.
 - Produkterna i uppsamlaren inte hindrar utloppet.
 - Inga produkter samlats i skärhuset.
- Om skärkvaliteten är otillräcklig, kontrollera :
 - Rotationsriktningen (motsols  sett uppifrån)

- Rätt val av hastighet (enligt modell)
- Rätt val av skärverktyg (se § 3.2).
- Skärverktygens tillstånd.
- Val av matarrör.
- Hur produkterna förs in i matarröret (se § 3-4)



Om felet kvarstår, anlita återförsäljarens kundtjänst.

Underhåll



Underhållet skall endast göras av en rätt utbildad och kvalificerad person.




Koppla alltid ur apparaten innan något ingrepp görs.

6.1 MEKANIK

- Grönsaksberedaren kräver minimalt underhåll (motorns och mekanikens kullager och är smörjda på livstid).
- Vi rekommenderar att kontrollera drivremmens spänning och tillstånd minst en gång om året.

Gör följande:

- Vänd på apparaten.  **6.1**
- Skruva loss de 4 skruvarna på behållaren.

• Spänna drivremmen

- Skruva loss (1 varv) de 3 skruvarna A på motorbasen (sexkantig nyckel nr 10).
- Använd en skruvmejsel som hävarm mellan drivskivan och motorbasens platta.
- Blockera de 2 skruvarna på motorbasens framsida.
- Kontrollera remspänningen genom att trycka på den med tummen mellan motorbasen och den stora drivskivan för att få en böjning på ca 3 mm.

- Blockera skruven A på motorbasens baksida.
- Ta bort partiklar från drivremmen inuti behållaren.
- Kontrollera de elektriska anslutningarna.
- Montera tillbaka behållaren.

• Åtkomst till elektriska delar :

- Koppla ur apparaten.



Restspänning vid kondensatoranslutningarna.

- Det kan finnas laddning kvar i kondensatorerna.

För att undvika risk under arbetet rekommenderar vi att de kopplas ur genom att deras anslutningar kopplas till en isolerad ledare (t. ex. en skruvmejsel).

6.2 UNDERHÅLL AV SKÄRVERKTYG

• Skivare : slipning av knivblad

- Skruva loss skruvarna,
- Använd ett sliphjul i vattenbad och se till att bevara skärvinkeln.

• Pommesfritesgaller.

Bladen byts inte ut eftersom de är formade efter gjutstycke och spänningen håller under hela livslängden.

- Finslipa eggen vid behov med en brynsten.

• Galler för grönsaksblandning.

Bladen byts inte ut eftersom de är formade efter gjutstycke och spänningen håller under hela livslängden.

- Finslipa vid behov med en liten fil om bladen är skadade efter en stöt.

• Rivare.

Rivarna slipas inte.

- Byt ut om rivarens hål är mycket slitna.

6.3 SÄKERHETSINSTÄLLNINGAR 6.3

- Kontrollera regelbundet att säkerheten fungerar rätt. Motorn skall stanna på mindre än 2 sekunder :
- När lockets öppnas skall motorn inte starta om locket inte är stängt ordentligt (clip-lås)
- När hävarmen-mataren lyfts, på sidan F, till 45 mm max från matarrörets kant.

- Om en av de två säkerhetsfunktionerna inte fungerar :
 - Använd inte apparaten
 - Låt återförsäljarens kundservice reglera den.

6.4 ELEKTRISKA KOMPONENTER

Se elschemat.

• Ledningarnas färger :

- Huvudströmkrets : (F) svart
- Styrkrets : (A) röd
- Motor : U1 - V1 - W1
- Fas : L1 / L2 / L3
- Neutral : N
- Jord : B/C gul/grön

• Identifikation av delar :

- C.C. : Drivkort
- S2 : Säkerhet matarrör
- S3 : Option termisk sond (beroende på modell)

- S5 : Säkerhet matare
- M : Motor
- C.Pu : Effektkort
- B1 : Uttagsplint
- C D : Startkondensator
- C P : Permanent kondensator
- C F : Bromskondensator
- K1 : Startrelä
- V : Variator
- Fur : Extra säkring
- X : Anslutningsladd
- H1,H2... : Connecting housing

6.5 ADRESS FÖR UNDERHÅLLSSERVICE

Vi rekommenderar att ni först och främst vänder er till maskinens återförsäljare.



För information eller beställning av reservdelar, var vänlig ange maskintyp, serienummer och elektrisk specifikation.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att utan förvarning förändra eller förbättra sina produkter.


Återförsäljarens stämpel

Inköpsdatum:

Överensstämmelse med regler

Apparaten är konstruerad och tillverkad i överensstämmelse med :

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

Märket  på produkten visar att denna produkt inte skall räknas som hushållsavfall. Den skall transporteras till en plats för återvinning av elektriska och elektroniska utrustningar. Genom att försäkra dig om att produkten återvinns på detta sätt bidrar du till att förhindra miljöförstöring och hälsorisker som kan inträffa till följd av okontrollerad avfallshantering av produkten. För ytterligare information om denna produkts återvinning kontakta kundtjänst eller återförsäljaren eller relevant anläggning för återvinning.

- Direktiv «Avfall » 2006/12/CEE

Apparaten är tillverkad så att den inte, eller i ringa utsträckning, bidrar till kvantiteten eller skadligheten av avfall och risk för förorening.

Var vänlig och respektera villkoren för återvinning.

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

Apparatens förpackning är tillverkad så att den inte, eller i ringa utsträckning, bidrar till kvantiteten eller skadligheten av avfall och risk för förorening.

Var vänlig och eliminera de olika förpackningsdelarna på lämpliga platser för återvinning.

- Europeiska normer :

EN 60 204-1-2006 elektriska utrustningar i maskiner.

EN 1678-1998 grönsaksberedare, inbyggd säkerhet.

Denna överensstämmelse bestyrks av :

- CE-märket som är fäst på maskinen.
- Deklaration om överensstämmelse med CE-kraven, bifogad till garantisedeln.
- Denna bruksanvisning som maskinskötaren måste känna till.

Akustisk specifikation :

- Ljudnivån så som den är uppmätt enligt tester EN ISO 3744 och EN ISO 11201 är på 73 dBA i de villkor som specificeras i norm EN 1678: 1998 (användning av ett fint rivjärn för bearbetning av råa oskalade potatisar). Tom är nivån på < 70 dBA.

Säkerhetsindex enligt normen EN 60529-2000 :

- Elektriska kontroller IP55
- Maskinen i sin helhet IP23

Inbyggd säkerhet

- Maskinen är konstruerad och tillverkad enligt gällande regler och normer som tidigare nämnts.
- Maskinskötaren bör vara utbildad för att sköta maskinen och informerad om eventuella risker.

Livsmedelshygien :

Maskinen är byggd av material som tillfredsställer krav enligt följande normer :

- Direktiv 1935/2004/CEE : material och föremål i kontakt med livsmedel,
- Normer EN 601-2004 : gjutna aluminiumlegeringar i kontakt med livsmedel.
- Norm EN 1672-2-2005 : Maskiner för användning till livsmedel-riktlinjer

Ytorna i kontakt med livsmedel är släta och lätta att rengöra. Använd rengöringsmedel som tillfredsställer krav på livsmedelshygien och följ bruksanvisningen för dessa rengöringsmedel.

Vibration

Högsta vibrationsnivå uppmätt vid handtaget under användning är : <2,5 m/s²