

Eplucheuses polyvalentes 10/15Kg

Vegetable peelers

Gemüseschäl maschinen



Manuel d'utilisation - Notice originale

FR

User manual - Translation of the original instructions

GB

Bedienerhandbuch - Übersetzung der Originalanleitung

DE

Manuale di utilizzo - Traduzione delle avvertenze originali

IT

Gebruikshandleiding - Vertaling van de originele handleiding

NL

Användningsmanual - Översättning av den originala bruksanvisningen

SE

Brugervejledning - Oversættelse af de oprindelige brugsanvisninger

DK

Brukerhåndbok - Oversettelse av den originale bruksanvisningen

NO

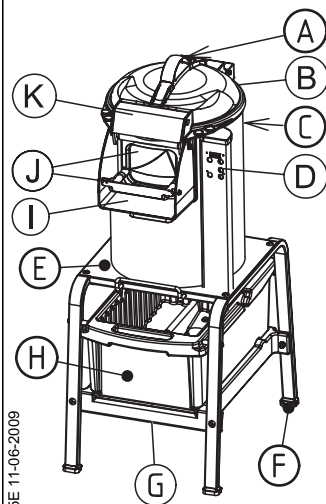
Käyttöohjekirja - Alkuperäisen ohjeen käännös

FI

Manual de utilización - Traducción del manual original

ES

1.1



T10E/T15E 11-06-2009

2.1

2.1a
Tableau des poids
T10E T15E P+F T10E+P+F T15E+P+F

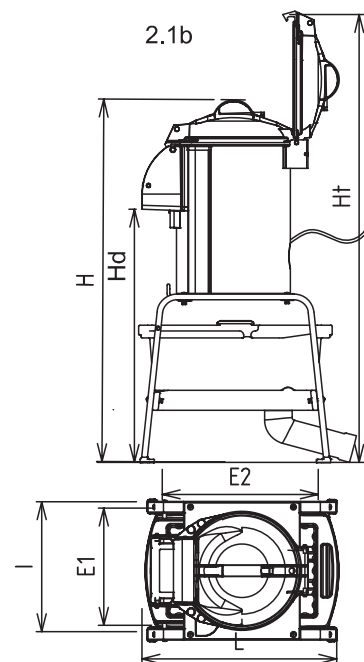
B(brut)	51	52	21	88	89
A(net)	39	40	19	58	59

Tableau des cotes

	T10E/P+F	T15E/P+F	P+F
C(mm)	660x495x1000 / 800x570x1530	660x495x1000 / 800x570x1530	700x480x720
Lxl(mm)	690x440 / 690x455	690x440 / 690x455	675/454
H(mm)	680/1280	750/1350	600
Ht(mm)	990/1590	1060/1660	-
Hd(mm)	290/890	290/890	-
E1xE2(mm)	-	-	409/565

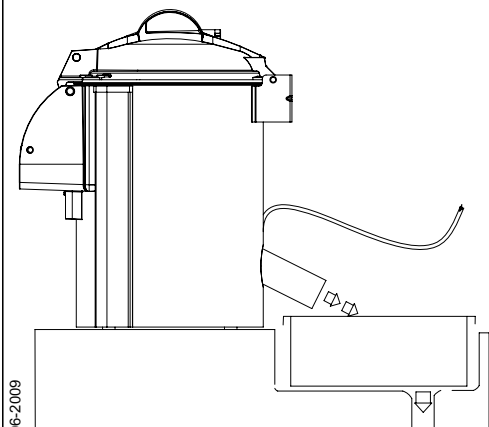
T10E/T15E 11-06-2009

2.1b



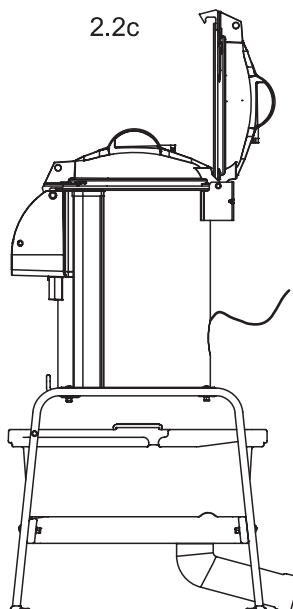
2.2

2.2a



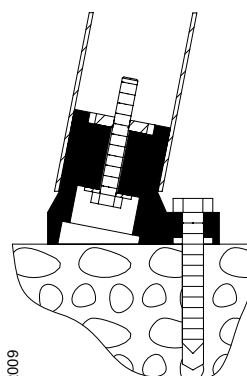
T10E/T15E 11-06-2009

2.2c



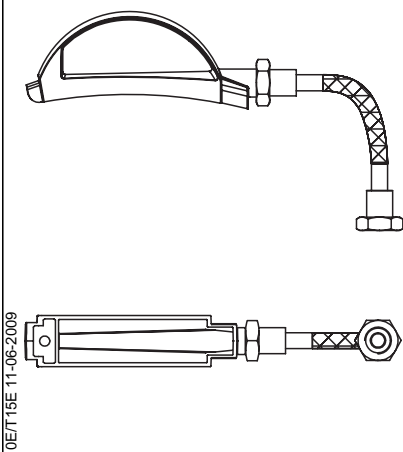
T10E/T15E 11-06-2009

2.2d



T10E/T15E 11-06-2009

2.3



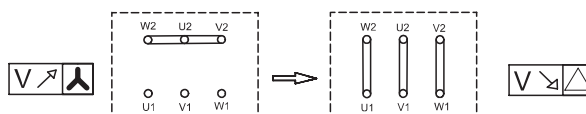
T10E/T15E 11-06-2009

2.5

2.5a

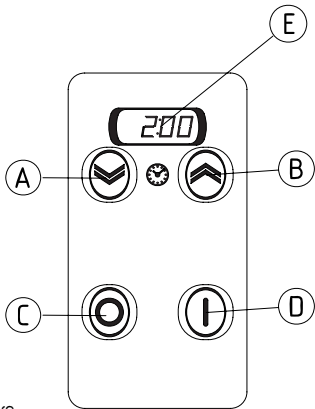
B	C(v)	D(hz)	E(w)	F(a)
1	115	60	370	5.5
1	220-240	50	370	2.9
1	220-230	60	370	2.9
3	220-240/380-415	50	370	1.8/1
3	208-230/380-415	60	370	1.6/1

2.5b



T10E/T15E 11-06-2009

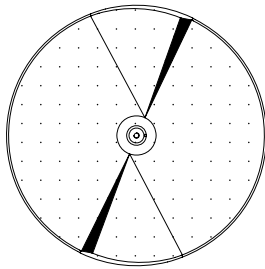
3.1



T10E/T15E 08-05-2006

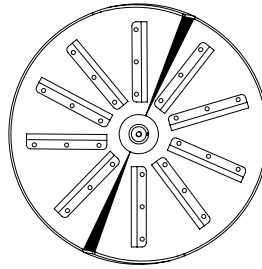
3.2

3.2a

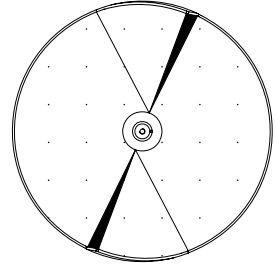


T10E/T15E 09-05-2006

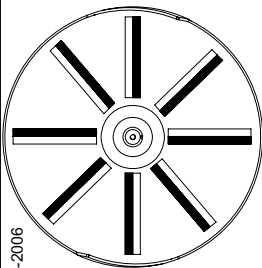
3.2b



3.2c

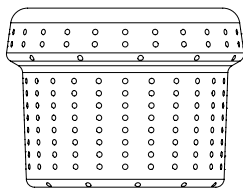


3.2d



T10E/T15E 10-05-2006

3.2e

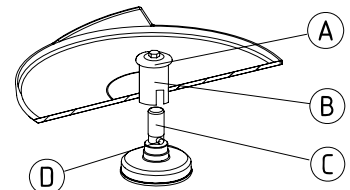


3.3

	T10E	T15E
A(kg)	10-12	15-16
B(kg)	8	12
C(kg)	8-10	12-15
D(kg/l)	2.2/17	3/23

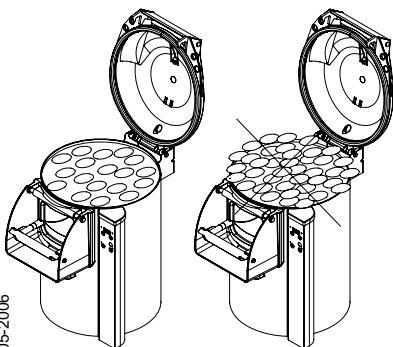
T10E/T15E 11-05-2006

3.4



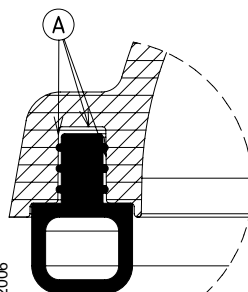
T10E/T15E 12-05-2006

3.5



T10E/T15E 13-05-2006

6.4



T10E/T15E 14-05-2006

6.5

6.5a



T10E/T15E 15-05-2006

6.5b





Indhold

Introduktion	1	Fejlfinding	4
Installation	1	Vedligeholdelse	5
Brug og sikkerhed	2	Overensstemmelse med lovgivningen	6
Rengøring og hygiejne	4		

Introduktion

Disse alsidige grøntsagsskrællere med en kapacitet på 10 og 15 kg bruges først og fremmest til at skrælle, skrubbe og slynge grøntsager, idet man tilpasser maskinen til den funktion, som skal udføres.



- A Vandindløb
- B Hængslet låg
- C Cylinder i rustfrit stål
- D Elektrisk kontrolpanel

- E Stativ
- F Justerbare fødder
- G Spildevandsbakke
- H Aftagelig filterkurv (9 l)
- I Udkaståbning til grøntsager
- J Dør med hængsel og håndtag
- K Lukkehåndtag for dæksel

Installation

2.1 DIMENSIONER – VÆGT (kun vejledende)

P+F : Stativ + filter

A : Totalvægt uden udstyr (kg)

B : Nettovægt uden udstyr (kg)

C : Emballagens mål (mm)

LxH : Udvendige mål (mm)

H : Højde overalt med åbent låg, med eller uden stativ (mm)

Ht: Total højde med åbent låg, med eller uden stativ (mm)

Hd : Overløbshøjde, med eller uden stativ (mm)

2.2 PLACERING

- Grøntsagsskrællerne skal:
- Tilsluttes koldt vandforsyningen i nærheden af en stophane (se § 2.3).
- Have passende afløb til hovedafløbet (se § 2.4).
- Tilsluttes en strømforsyning (se § 2.5).

• **Grøntsagsskrælleren (kun modellen til 10 kg) må monteres et fundament, der er absolut stabilt og vandret, måler mellem 400 og 850 mm i højden og ikke giver genlyd (bord, element, vask osv.).**



- Maskinen installeres som følger:
- Sæt afløbsgummislangen på udgangen bagud.
- Fjern de 4 bundskruer (10 mm nøgle), bagpladen på cylinderen (7 mm nøgle) og derefter klemme og afløbsrør.
- Sæt afløbsrøret i cylinderens åbning, med bøjningen indvendigt.
- Sæt afløbsrøret med klemme fast på siden af grøntsagsskrælleren.
- Genmonter bagpladen.

Bemærk: Der skal være plads nok over maskinen til at åbne låget og foran stativet til at fjerne grøntsagsslynger.



- Hvis det er nødvendigt, bringes maskinen i vater ved at skrue føddernes låseskrue løs (10 mm topnøgle).
- Juster fødderne og lås dem på plads.
- Kontroller, at maskinen står absolut stabilt.
- Fødderne kan fastgøres ved at bore huller til fastgørelse af deres monteringshuller (5 x 40 dia. skruer og rawlplugs medfølger ikke).



2.3 TILSLUTNING AF VAND

• Grøntsagsskrællerne anvender ledningstryk og en reduceret strømningshastighed.

• I henhold til sundhedsbestemmelserne er maskinens vandindløb monteret over overløbsniveauet i standardafstand (overløbsmekanisme).

Der bør være en stophane på væggen. Stophanen kobles til en flexslange.

- For tilslutning af vand: (se 2.3)

Sørg for en fleksibel, armeret slange, der er tilstrækkeligt lang:

- Fastgør hanen til bruseren (sørg for teflon-pakning eller Loctite olietæt lim).
- Fastgør 1/2-3/8 overgangsstykket med pakningen.
- Monter den riflede ende på den fleksible slange og spænd med låseringen.
- Fastgør den riflede ende på 1/2-3/8 overgangsstykket med pakningen.

Den således udstyrede bruser klipses på maskinens låg.

2.4 SPILDEVANDSAFLØB OG FILTRERING

• Behovet for at udskille fast affald afhænger af mængden og hvilken type skiver, der benyttes. (skræl, skind, stivelse, skum, skaller, jord osv.) se § 3.2.

• Nogle køkkeninstallationer har afløbsfiltersystemer, som kan tilsluttes direkte. Med hensyn til andre installationer anbefaler vi at montere grøntsagsskrællerne på et filterstativ for at undgå blokering og ubehagelige lugte.

• Installationsmuligheder :

- **10 kg grøntsagsskræller uden stativ** (i nærheden af en vask): Anbring en filterkurv eller en si ved siden af maskinen.



2.2a

- **10 og 15 kg grøntsagsskræller på filterstativ:** Fastgør afløbsrøret (B) (indvendig diameter 88 mm) under beholderen til opsamling af vand fra afløbsrøret (B) og brug klemmen til at gøre afløbet fast.



2.2c

• Tips:

For effektiv afløb bør man undgå:

- Et lodret fald lige ved afløbshullet (skaber skum).
- Bøjninger.
- Klemte, deformerede eller forsnævrede slanger.
- Bagløb eller svag hældning.

2.5 ELEKTRISK TILSLUTNING

• Inden maskinen kobles til lysnettet, kontrolleres det, at netspændingen svarer til den spænding, der er anført på mærkepladen og elkablet.

• Maskinen skal beskyttes af en differensafbryder og en 16 A sikring.

• Motorspecifikationer:



2.5a

A Motorkode

B Antal faser (1-faset eller 3-faset)

C Nominel spænding i volt (værdi, område eller omskiftning)

D Frekvens (Hertz)

E Nominel effekt (Watt)

F Nominel styrke (Ampere)

1) 3-faset motor til 2 spændinger

- Der skal bruges en standard stikkontakt med 3 ben + jord, en 20 A sikring samt et tilsvarende vandtæt stik til elkablet.

• Kontrollér omdrejningsretningen for den skive, der er monteret på maskinen (se monteringsanvisning i § 3.4).



Maskinen skal jordforbindes med en grøn/gul ledning.

- Tryk på startknappen (se § 3.1).
- Check pladens rotation visuelt gennem låget. Pladen skal dreje mod uret (↻). (Se pilen på pladens nav).

• Hvis den drejer modsat, skal de to faseledninger i stikket byttes om.

• Tilslutningen er på forhånd indstillet til højspænding.

 (f.eks. 400 V). Skal maskinen bruges ved lavere spænding  (f.eks. 230 V), skal følgende udføres:

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Skru de 4 skruer, der fastgør soklen (10 mm nøgle).
- Udskift den integrerede afbryderkontakts ledning ved at flytte kabelbøsningen på tilslutningsklemmen, på hvilken den højeste spænding P2(400V) er markeret, over på den, på hvilken den laveste spænding P1(230V) er markeret.
- Forbindelseslisterne i motortilslutningshuset flyttes.
- Kontroller maskinens funktion og omdrejningsretning, og monter soklen igen.

2) 1-faset motor



2.5b

- Der skal bruges en stikkontakt med 2 ben + jord med en 10/16 A sikring.

- Omdrejningsretning er forindstillet.

3) Kontakt til ekstern styring

Maskinen er udstyret med en tør, potentialfri, normalt åben kontakt på 10A ved 400V maks. Denne kontakt kan f.eks. bruges til at sikre styringen af en elektroventil eller en pumpe.

Brug og sikkerhed

3.1 BETJENING - SIKKERHED

• Brugerens sikkerhed opnås ved:

- Et kontrolsystem med konstant tryk, når lugen åbnes for at tage grøntsager ud.
- Motoren standser, når låget åbnes.
- Der skal trykkes på startknappen efter stop (nulspændings-udløser).
- Affaldsafløbsområdets størrelse og udformning, der forhindrer tilstopning.
- Skæreskivens udformning: beskyttende æg og automatisk tømning af skræller.
- Overholdelse af instruktionerne i denne instruktionsbog vedr. maskinens brug, rengøring og vedligeholdelse.



3.1

A,B,E Timerknap

C Stopknap

D Startknap

a) Fortsat drift

1/ Valg af — på E ved at trykke fortsat på tast A.

2/ Igangsætning ved at trykke på tast D.

3/ Standsning ved at trykke på tast C.

b) Tidsindstillet drift :

1/ Valg af tiden på E ved at trykke på tast A eller B.

2/ Igangsætning ved at trykke på tast D.

NB:

- For at ændre den tid, der er under nedtælling, tryk på tast C og ændr indstillingen ved hjælp af tast A eller B, genoptag cyklus ved at trykke på tast D.
- Den tid, der er valgt i begyndelsen af cyklus, gemmes i hukommelsen.
- Tryk 2 gange på tast C for at standse en igangværende cyklus fuldstændigt.

c) Drift gennem fortsat tryk på tast D START.

- Ved åbningen af døren for at tage produkterne ud.

d) Stop

- Anvend fortrinsvist tast C STOP og åbn derefter døren eller låget.

3.2 FORSKELLIGT Udstyr

- **SLIBESKIVE** (mærket **A** under skiven) **3.2a**

- Velegnet til grøntsager med tynd skræl, nye kartofler og gulerødder, havrerod etc.
- Grøntsager skrælles ved at gnides mod fladen med slibepartikler.
- Filter bør bruges ved intensivt brug eller ved små afløb.

- **SKÆRESKIVE** (mærket **B**) **3.2b**

- Velegnet til grøntsager med tykkere skræl, kartofler, gulerødder, knoldselleri etc.
- Grøntsagerne skrælles med små lette snit i skrællen.
- Denne type af skrælning bør benyttes, når det er nødvendigt med et godt resultat, bedre opbevaring og bedre madlavningskvalitet (*økonomisk stegning*).
- Filter er nødvendigt for at undgå skum eller stivelse.

- **2 SPECIALSKIVER TIL LØG** **3.2c**

STORE LØG (mærket **C**)

- Skive, ydre diameter 375 mm, renser skaller væk.
- **Filter nødvendigt.**

MINDRE LØG, (mærket **D**).

- Skive, ydre diameter 388 mm (stor diameter til at rense mindre skaller bort).

- **Filter nødvendig.**

Bemærk: Skrælningen skal nøje overvåges, når ingen timerindstilling er valgt.

- **SKYLLESKIVE** (mærket **E**) **3.2d**

- Til skrubning og vask af rodfrugter, frugter etc og alle produkter, som ikke skal skrælles.

- **Filter bruges, afhængig af de produkter, der bearbejdes.**

- **2 GRØNTSAGSPLYNGER** **3.2e**

- Til 10 kg grøntsagsskræller (**G**)
Kapacitet : 17 liter (højde 280 mm)
- Til 15 kg grøntsagsskræller (**H**)
Kapacitet : 23 liter (højde 350 mm)
- Til slyngning af salat, persille, radiser, bladgrøntsager etc.

3.3 MASKINKAPACITET (kun vejledende) **3.3**

• Tabellen viser den nominelle belastning pr.operation, afhængig af det arbejde der skal udføres:

A Skrælning kartofler (kg)

B Skrælning løg (kg)

C Skrubning rodfrugter (kg)

D Slyngning salater (kg/liter)

- **Vejledende kapacitet (kg/t)**

- Skrælning af kartofler T10E : 200-240 kg/h

- Skrælning af kartofler T15E: 280-350 kg/h

3.4 BRUG AF Udstyret **3.4**

- Åbn låget ved at trække låsehåndtaget ind imod dig selv.
- Hold skiven i håndtaget **A** eller grøntsagsslyngerens og sænk den lodret, indtil navet **B** griber fat i drivakslen **C**. Det går lettere, hvis man holder lugen åben.

Bemærk: Det er ikke nødvendigt at åbne lugen for at løfte grøntsagsslyngerens op.

- Drej skiven, indtil drivtappen **D** går ind i huset **B**. Den skal falde ned af sig selv.

Bemærk: Hvis udstyret ikke passer, må det ikke tvinges på plads. Fjern det, og rengør akslen og navet (se § 5.3).

3.5 SKRÆLNING, SKRUBNING OG SKYLNING

- **Indføring**

- Åbn låget.
- Sæt den valgte skive på drivakslen (se § 3.4) og kontroller, at den sidder fast.
- Kontroller, at lugen er lukket, og at filteret er på plads.
- Før produktet ind og luk låget.

Bemærk: Produktet må ikke påfyldes over kanten på cylinderen.



Overbelast ikke maskinen - tryk ikke produktet ned. Overbelastning påvirker kvaliteten og arbejdshastigheden.

- Vælg kørselstid (se § 3.1). Når tiden er slut, standser maskinen automatisk.

- **Udtagning.**

- Anbring en beholder under udkaståbningen.
- Luk for vandet.
- Når lugen åbnes, aktiveres grøntsagsskrællerens sikkerhedsmekanisme.
- Med højre hånd trykker man og holder startknappen inde.
- Med venstre hånd løfter man lugen for at styre det udstømmende produkt.

Bemærk: Skrælningen skal nøje overvåges, når ingen timerindstilling er valgt.



Glem ikke at tømme filteret, enten når det er fuldt eller efter afsluttet arbejde.

3.6 SLYNGNING

- **Indføring**

- Når salatbladene er vasket, fyldes de løst i grøntsagsslyngerens.

Bemærk: Det er bedst at fylde grøntsagsslyngerens, mens den endnu står på bordet. Det er lettere at styre, og man undgår tilstopning af udløbshullet.

- Sæt grøntsagsslyngerens på drivakslen (se § 3.4).
- Luk låget og stil timeren til 1 – 2 minutter, afhængig af den mængde der skal slynges (se 3.7 Tips).
- Maskinen standser automatisk efter skylning.
- Løft låget og tag grøntsagsslyngerens ud.

3.7 TIPS

- **Skrælning af grøntsager**
(Med slibeskive og skæreskiverne **A** og **B** se § 3.2).
 - Det er ikke nødvendigt at vaske grøntsagerne inden skrælning.
 - Undgå at arbejde med for lille mængde.
 - Skræl grøntsager af samme størrelse,
 - Lange grøntsager (havrerod) skæres over. Skær toppen af gulerødder.
 - Skrælle tid: 1 til 2 minutter for nye grøntsager (kartofler, gulerødder); 3 til 5 minutter for andre.



Brug ikke slibeskiven til at skrabe skaldyr

- **Skrælning af store løg**
(med specialskive **C** - se § 3.2).
 - Fjern ikke toppen og roden inden skrælning.
 - Begræns skrælle tiden (30 til 40 sekunder), som tager hensyn til, at alle løg i en omgang ikke har samme tykkelse eller kvalitet på de yderste lag.
 - Tøm maskinen og læg ufærdige løg i den næste omgang.

Bemærk: skrællede løg kan opbevares i flere dage i køleskabet, som lader dem tørre. Tørre løg er lettere at skive.

- **Skrælning af små løg, hvidløg, skalotteløg**
(med specialskive **D** - se § 3.2).
 - Følg tips for større løg (se herover).
 - Tilberedning af andre produkter end skrælning:
 - . Del på skalotteløgene og hvidløgene.
 - . Væd hvidløgene, hvis skallen er hård.
 - . Fjern toppen og roden på hvidløg.
- **Skrubning og skyllning af frugt og grøntsager**
(med børsteske **E** - se § 4.1).
 - Juster vandtilførslen så den passer til produkterne.

- **Slyngning af frugt og grøntsager :**

- (med grøntsagsslynger **G** til 10 kg grøntsagsskræller og grøntsagsslynger **H** til 15 kg grøntsagsskræller – se § 3.2)
- For at få det bedste resultat, slynges produkterne i 30 sekunder, hvorefter låget løftes og salatbladene blandes.
 - For at få mere slynget, kan man benytte 2 grøntsagsslyngere: en som er i brug, mens man fylder den anden.

Bemærk: maskinen er ikke beregnet til at slynge tekstil.

Rengøring og hygiejne

4.1 EFTER BRUG

- Luk låget og åben stophanen helt op.
- Kør grøntsagsskrælleren et par sekunder for at fjerne restaffald og skylle maskinen indvendigt.
- Tag udstyret ud, rengør det med børsten, hvis det er snavset og skyl ved hjælp af lågets bruser.
- Kontroller, at bunden af udkaståbningen, nav og drivaksel er rene (se § 3.4).
- Filterkurven skal tømmes og derefter rengøres under vandhanen sammen med bakken.

- Tør maskinen af udvendigt med en fugtig svamp.
- Lad lugen og låget stå åben, så skrællekammeret kan tørre, og så pakningerne ikke bliver klemte.

Bemærk: Brug ikke slibende rengøringsmidler, der ridser overfladen, eller klorholdige produkter, der gør aluminiummet mat.



Maskinen må ikke rengøres med en højtryksrenser.

Fejlfinding

5.1 MASKINEN STARTER IKKE, KONTROLLÉR AT:

- Stikket er sat i stikkontakten, og strømmen tilsluttet (grøn lampe lyser).
- Stikkontakten tilføres korrekt strømforsyning.

- Lugen og låget er lukket.
- Timeren står på fortsat eller tidsindstillet drift 3.1.

5.2 UNORMAL STØJ

- Stop maskinen.
- Kontroller, at de roterende dele er monteret korrekt (se § 3.4).
- Kontroller, at der ikke er sten eller fremmedlegemer i skrællekammeret (risiko for tilstopning eller beskadigelse af skiven).

- Hvis støjen fortsætter, og maskinen kører unormalt, når den er tom, kontrolleres at:
 - Motoren ikke er tilsluttet 2 faser.
 - Remmen ikke er slidt eller (se § 6.1).
 - Skiven kan dreje frit.

5.3 TILSTOPNING AF EN SKIVE

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Skru skivens midterskrue ud med en 13 mm nøgle.
- Fjern håndtagsskiven.

- Spænd skruen fast igen. Løft skiven ud.
- Monter skiven igen og skru den fast.

Bemærk: Maskinens drivaksel skal regelmæssigt renses og smøres med talg eller animalsk fedt.

5.4 ARBEJDETS KVALITET

- Utilstrækkelig eller uregelmæssig skrælning med fladtrykning kan skyldes :
 - Forkert tilslutning (maskinens omdrejningsretning er forkert (se § 2.5.1)).
 - For kort skrælle tid.
 - For mange grøntsager i maskinen (se § 3.3).

- En slidt eller snavset slibeske eller en skæreske med defekte blade (se § 6.2).
- Grøntsager, der er for lange, for bløde eller af uensartet tykkelse.



Hvis problemet ikke forsvinder, kontaktes Deres forhandlers serviceværksted.

Vedligeholdelse

6.1 MEKANISKE DELE

- Disse grøntsagsskrællere kræver kun et minimum af vedligeholdelse (lejerne i motoren og de mekaniske dele er levetidssmurte).
- Det anbefales at kontrollere følgende mindst 1 gang om året :
 - Flexrørets stand og dets montering.
- For at få adgang til de mekaniske dele, motor og elektriske komponenter:
 - Tag maskinen af stativet, hvis den er monteret derpå.

- Vend maskinen og fjern pladen, der er fastgjort til soklen (med 4 skruer – 10 mm nøgle).



Restspænding ved kondensatorklemmerne.

- Kondensatorerne kan forblive elektrisk ladede. For at undgå risici under udførelse af arbejdet anbefales det at aflade dem ved at forbinde klemmerne med en isoleret leder (f.eks. en skruetrækker).

6.2 VEDLIGEHOLDELSE AF Udstyret

- **SLIBESKIVE** : Ineffektiv
 - Brugte rampe eller slibelag er slidt, så skivens bund kan ses (dårlig skrælning og fladtrykning af grøntsager) : Udskift skiven.
 - Snavset skive (kalk-, stivelses-, eller jordaflejring) : Børst skiven af.
- **SKÆRESKIVE** : Slibning af æggen
 - Fjern låseskruerne.
 - Brug en slibeske med vandafkøling. Hold klingens i samme vinkel.



Efter flere slibninger, vil skæretykkelsen blive øget. Slidte skiver udskiftes.

- **SKYLLESKIVE** : Beskadigede eller slidte kanter
 - Udskift hver børste for sig.
 - Skru sætskruen under skiven af (2,5 mm unbrakonøgle) og fjern børsten sideværts.

6.3 JUSTERING AF SIKKERHEDSANORDNINGER

- Kontrollér sikkerhedsanordningernes funktion regelmæssigt. Motoren skal stoppe:
 - Når låget åbnes.
 - Når lugen åbnes.
- Hvis en af de to sikkerhedsanordninger ikke fungerer :
 - Brug ikke maskinen.
 - Få maskinen justeret på Deres forhandlers serviceværksted.

6.4 UDSKIFTNING AF LÅGETS PAKNING

- Fremgangsmåde:
 - Fjern den defekte pakning og rens rillen A i låget.
- Monter pakningen, idet samlingen placeret midt på lågets hængsel.

6.5 UDSKIFTNING AF LUGENS PAKNING OG JUSTERING AF LUGEN

- Fremgangsmåde:
 - Skru dørens 2 akser af.
 - Fjern lugen ved at dreje den.
 - Fjern den gamle pakning og skrab dens sædeflade ren.
 - Læg en tynd stribe lim i bunden af furen A, i dørens omkreds.
- Sæt pakningen ind i furen A uden at strække den og pas på at pakning C's samling placeres midt på dørens øverste del.



6.5a



Lad det hele tørre i 1 timer ved stuetemperatur før brug.



6.5b

6.6 ELEKTRISKE KOMPONENTER



6.6 Se strømskemaerne sidst i vejledningen

- **Oversigt over ledningernes farvekoder** :
 - Effektkredsløb: sort
 - Kontrolkredsløb: rød
 - Fases: L1/L2/L3
 - Nulleleder: N
 - Jordledning: B/C grøn gul
 - Motor : (B) Grøn (C) Gul- (E) Blå- (J) Brun

- **Oversigt over komponenterne**:

S1 : Lågets sikkerhedsanordning
S2 : Dørens sikkerhedsanordning
M : Motor
Cpu : Centralenhed
CC : Styrekort

6.7 SERVICE

Vi anbefaler, at De kontakter den forhandler, der solgte Dem maskinen.



Ved henvendelse om yderligere information eller bestilling af reservedele skal maskintype, serienummer og elektrisk karakteristik specificeres.

- Fabrikanten forbeholder sig ret til at ændre og forbedre produkterne uden forudgående varsel.

Forhandlerstempel

Købsdato

Overensstemmelse med lovgivningen

• Denne maskine er konstrueret og fremstillet i overensstemmelse med:

- Maskindirektiv EØF/2006/42.
- EMC-direktiv 2004/108/EØF
- 2006/95/EØF: Lavspændingsdirektivet
- 2002/95/EØF: Direktiv om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr.

2002/96/EØF « WEEE »

Symbolet "  " på produktet angiver, at dette produkt ikke må betragtes som husholdningsaffald. I stedet skal det indleveres til genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bliver fjernet på denne måde, hjælper man med til at forebygge negative konsekvenser for miljøet og sundheden, som ville kunne opstå som følge af forkert bortskaffelse af dette produkt. For yderligere oplysninger om genbrug af dette produkt, kontakt venligst salgsafdelingen eller distributøren, eftersalgsserviceafdelingen eller den pågældende afdeling for behandling af affald.

2006/12/EØF „Affald“

Maskinen er designet således, at den ikke bidrager eller bidrager mindst muligt til at forøge mængden eller toksiciteten af affald og risiko for forurening.

Sørg venligst for at overholde genbrugsbetingelserne.

94/62/EØF „Emballage og affald fra emballage“

Maskinens emballage er designet således, at den ikke bidrager eller bidrager mindst muligt til at forøge mængden eller toksiciteten af affald og risiko for forurening. Sørg venligst for at emballagens forskellige dele bortskaffes på egnede genbrugssteder.

- Ifølge de europæiske standarder:

EN 13208: Grøntsagsskrællemaskiner, sundhed og sikkerhed.

• Denne overensstemmelse attesteres af:

- CE-overensstemmelsesmærket, der er påsat maskinen.
- Den tilhørende CE overensstemmelseserklæring, der er knyttet til garantien.
- Denne instruktionsbog, som skal gives til brugeren.

• Lydkarakteristik:

- Støjniveauet er målt i henhold til prøvningskoden EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

• Beskyttelsesgrader ifølge EN 60529–2000 standarden:

- IP55 elektriske kontrolanordninger
- IP34 hele maskinen

• Indbyggede sikkerhedsanordninger

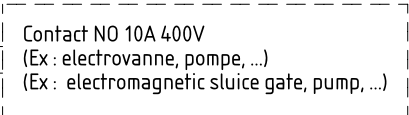
- Maskinen er designet og fremstillet i overensstemmelse med de relevante regler og standarder, der er anført ovenfor.
- Operatøren skal oplæres i brug af maskinen og informeres om eventuelle resterende risici. Det er obligatorisk at oplære personalet i betjening af arbejdspladsen.

• Fødevarehygiejne:

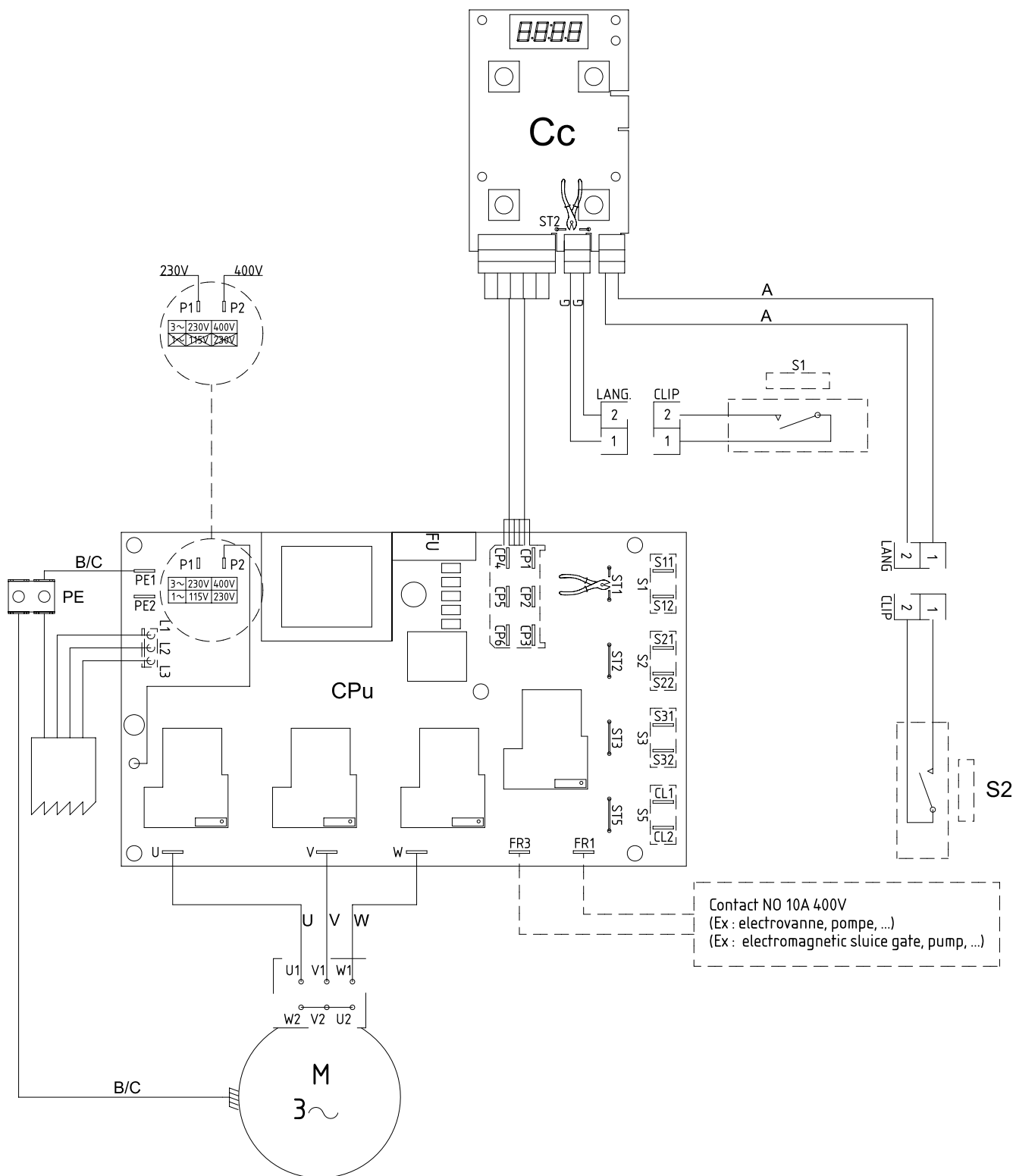
Dele i berøring med fødevarer (undtagen de slibende dele) er glatte og lette at rengøre. Brug rengøringsmidler, der er godkendt til fødevarehygiejne, og følg brugsanvisningerne derfor.

- 1935/2004/ CEE materialer og genstande i berøring med levnedsmidler
- Norm EN 601-2004: Støbte aluminiumgenstande i kontakt med fødevarer.

Maskinen er CNERPAC-godkendt for levnedsmiddelhygiejne og har fået Sundheds-overensstemmelseserklæringen fra Forsknings- og teknikafdelingen for teknisk hygiejne.



BRANCHEMENT TRIPHASE / THREE PHASE CONNECTION



Repérage des couleurs des fils :

- Circuit de puissance : noir
- Circuit de commande : rouge
- Phases : L1 / L2 / L3
- Neutre : N
- Terre : B/C vert-jaune.
- Moteur : (B) Vert - (C) Jaune - (E) Bleu - (J) marron

• Repérage des composants :

S1 : Sécurité couvercle
S2 : Sécurité porte
M : Moteur
CPu : Carte puissance
CC : Carte commande

• Identification of the colours of the wires :

- Power circuit : black
- Control circuit : red
- Phases : L1 / L2 / L3
- Neutral : N
- Earth : B/C yellow and green.
- Motor: (B) Green- (C) yellow - (E) blue- (J) Brown-

• Identification of the components :

S1 : lid safety device
S2 : door safety device
M : Motor
Cpu : power supply board
CC : control board