

Índice

Presentación	1	Mantenimiento	4
Instalación	1	Conformidad con la reglamentación	5
Utilización, seguridad	2	Nomenclatura - despiece	A
Limpieza, higiene	3	Esquema eléctrico	K
Anomalías de funcionamiento	3		

Introducción

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

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

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

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

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

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

Presentación

1.1 DESCRIPCIÓN

• La peladora de 5 kg se usa principalmente en la sección de verduras para pelar o lavar las verduras, adecuando el equipo a la tarea a realizar.

• Existe una peladora T5E versión "mejillones":
- Motor 1000 rpm – Cuba y disco "especial mejillones".

A Alimentación en agua (rociador desmontable)

B Tapa extraíble

C Cuba extraíble

D Caja filtro (recibe el filtro opcional)

E Evacuación de las aguas residuales

F Tabique

G Virola de acero inoxidable.

H Mandos eléctricos

I Fondo



La versión "mejillones" no puede utilizarse para pelar patatas, ni siquiera con un disco abrasivo.

Instalación

2.1 DIMENSIONES - PESOS (DATOS ORIENTATIVOS) 2.1

- Peso bruto embalado sin equipo : 22,5 kg
- Peso neto : 19,7 kg

- Dimensiones del embalaje: 470 x 480 x 620 mm
- Dimensiones máquina sin nada: 422 x 390 x 600 mm

2.2 UBICACIÓN

- La peladora T5E requiere:
 - Una conexión a la red de agua fría con llave de cierre cerca (véase 2.3).
 - Una evacuación suficiente hacia el alcantarillado (véase 2.4).
 - Una alimentación eléctrica (ver 2.5).
- La peladora T5E puede colocarse:

- **En un soporte totalmente estable y horizontal, que no resuene** (mesa, mueble, encimera de fregadero, etc.) con una altura comprendida entre 500 y 900 mm.

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



No coloque nunca la peladora en una pila de fregadero, ya que podría infiltrarse agua en el motor.


2.3 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA


- A la T5E le basta la presión de la red con un caudal reducido de agua.
- Conforme a la normativa sanitaria, la llegada de agua a la máquina está situada encima del nivel de desbordamiento, a una distancia normalizada (dispositivo de sobrevertido).
- La máquina se suministra con un flexible de 1 m de largo con una toma hembra 1/2 para la conexión a una llave de paso.

• La llegada de agua desmontable de la tapa permite desplazar la máquina sin tocar el tubo de conexión.

Nota: En caso de que se deba desplazar la T5E con frecuencia, prever un tubo de conexión provisto de empalmes rápidos.

2.4 EVACUACIÓN DE LAS AGUAS RESIDUALES Y SEPARACIÓN DE LOS DESPERDICIOS

- La separación de los desperdicios resulta necesaria en función de su importancia (partículas de mondaduras, pieles, fécula, espumas, tierra ...) según los distintos equipos utilizados (véase 3.2).
- Determinadas instalaciones cuentan con bandejas decantadoras para féculas, a las que se puede conectar directamente. Para las demás instalaciones, recomendamos que la T5E se coloque sobre estructura filtro para evitar los atascos y los malos olores.  2.2a
- La máquina se suministra con un flexible de evacuación de 0,70 m de largo no montado:

- Atornillar el flexible, paso a la izquierda sentido contrahorario  1.1 en el empalme E.

- Consejos:


Para evacuar correctamente las aguas residuales, evitar:

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



2.5 CONEXIONES ELÉCTRICAS

- La máquina se alimenta por corriente monofásica mediante enchufe sobremoldeado, 2 polos + tierra. Hay que prever una toma de corriente mural normalizada 2 polos + tierra, calibre 16 A visible y accesible por parte del operario..
- Comprobar que la tensión de la red eléctrica concuerde con el valor indicado en la placa de características.
- La instalación deberá protegerse mediante un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 16 A.


 Puesta a tierra obligatoria

- Características del motor:


Tensión de alimentación(V)	Potencia nominal (W)	Frecuencia (Hz)	Intensidad (A)	Consumo eléct. (Kw/h)	Velocidad rpm
230/240	250	50	2,3	0,43	1500
115	250	60	3,8	0,43	1500
230/240	120	50	1,5	0,23	1000

especial mejillones

Utilización, seguridad

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

3.1 FUNCIONAMIENTO - SEGURIDAD

- La seguridad del usuario queda garantizada por:
 - La necesidad de pulsar el botón MARCHA después de una parada (dispositivo de "falta de tensión").
 - Cumpliendo las instrucciones del presente manual en cuanto al uso, la limpieza y el mantenimiento de la máquina.
- Caja de mandos  3.1
- I Pulsador MARCHA
- O Pulsador PARO
- El relé temporizado regulable situado en el interior de la máquina garantiza el ciclo de marcha (configurado en 3 minutos).

Ajuste del relé temporizado:

- Dar la vuelta a la máquina,
- retirar la tapa de caucho redonda,
- con un destornillador, ajuste el tiempo deseado (en porcentaje).

Por ejemplo:

3 = 3 min. (ajuste fábrica)

1 = 1 min.

2 = 2 min.


a) Puesta en marcha:

- Pulsar el botón MARCHA para iniciar un ciclo de 3 min.
- Paro automático al finalizar el ciclo.

d) Paro

- El botón O para la máquina durante el funcionamiento.
- Al pulsar I vuelve a empezar un nuevo ciclo de 3 min.

3.2 DIFERENTES EQUIPOS

- DISCO ABRASIVO  3.2a
- Para pelar verduras «de piel fina» (patatas, zanahorias nuevas, salsifís ...).
- Se desgasta la piel al contacto con los granos abrasivos.
- Se recomienda un filtro en caso de uso intensivo o de evacuación de pequeña sección (**deberá vaciarse cada 2 operaciones de pelado**).

- CESTO DE CENTRIFUGADO: opcional, permite lavar y centrifugar la lechuga, el perejil y otras plantas aromáticas.



3.3 CAPACIDADES (DATOS ORIENTATIVOS)



- Cargas nominales por operación:
 - Pelado de patatas (kg): 5
 - Centrifugado lechuga: 1 uni. / perejil 500 g aprox.


- Raspado mejillones: 4 a 5 kg según tamaño

• Rendimientos indicativos (kg/h) :

- Pelado de patatas : 80 kg/h

3.4 PUESTA EN MARCHA DE LOS EQUIPOS Y FUNCIONAMIENTO

- Encajar el filtro en el espacio previsto para ello D.  2.2a
- Colocar la cuba C en la base F bloqueándola mediante un movimiento de rotación en sentido horario  3.4a
- Colocar seguidamente el disco abrasivo en el eje de accionamiento. Hacer girar manualmente la bandeja para que la misma descienda correctamente sobre su pasador de accionamiento.

- Una vez cargadas las hortalizas, colocar la tapa bloqueándola mediante un movimiento de rotación (sentido horario ). Si el rociador no está en la tapa, fijarlo en el espacio previsto para ello.

La peladora está lista para empezar a funcionar.



 Compruebe que el disco esté correctamente situado. (bandeja completamente horizontal)

3.5 MODO OPERATIVO PARA PELAR, CEPILLAR, LAVAR

• Carga

- Introducir la carga de hortalizas y cerrar la tapa.

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



No cargar en exceso – No comprimir demasiado los productos. El exceso de carga influye negativamente en la calidad y la rapidez del trabajo.

- Abrir el grifo de alimentación del agua tras comprobar que el rociador esté sujeto a la tapa.

- Poner en marcha.

• Descarga

- Cerrar el grifo de alimentación de agua.
- Desbloquear la tapa y retirarla.
- El rociador de la tapa se desmonta para facilitar la limpieza de la base.
- Desbloquear el cilindro que puede ser transportado con su contenido y el disco.



Vaciar el filtro tras cada operación de pelado.

3.6 CONSEJOS DE USO

• Para pelar verduras:

- No es necesario lavar las verduras antes de pelarlas.
- Evitar trabajar con cantidades demasiado pequeñas.
- Pelar verduras del mismo tamaño.

- Partir las verduras demasiado largas (salsifis-zanahorias), las protuberancias, las horquillas de zanahorias.
- Tiempo de monda: 3 min. según el tipo de verduras.

Limpieza, higiene

4.1 DESPUÉS DE UTILIZAR EL APARATO



4.1

Separar todas las partes desmontables:

- Cuba, tapa, disco abrasivo para lavarlos en el fregadero o en la máquina.
- Para la cuba y el disco para mejillones, se recomienda cepillarlos antes de lavarlos en la máquina para eliminar los residuos de la anterior operación de limpieza de mejillones.
- Es imprescindible vaciar el cesto filtro y luego limpiarlo con agua corriente.

- Limpiar el exterior de la máquina con una esponja húmeda.

Nota: No utilizar detergentes abrasivos que rayan las superficies o con base de cloro que empañan el aluminio y agrietan los plásticos.



No lavar la máquina con un limpiador de alta presión.

Anomalías de funcionamiento

5.1 EL APARATO NO ARRANCA, COMPRUEBE QUE:

- La máquina esté conectada.
- La toma eléctrica esté en tensión.
- La carga no sea demasiado importante.

5.2 RUIDO ANORMAL

- Parar la máquina.
- Comprobar que esté bien colocado el equipo giratorio (véase 3.4).
- Comprobar que no se haya quedado una piedrecita o un cuerpo extraño en la cámara de monda (riesgo de agarrotamiento y deterioro del disco).
- Si persiste el ruido y si la máquina gira de forma anormal en vacío, comprobar que:
 - La correa no esté muy gastada (véase 6.1).
 - El disco gire con la mano sin demasiado esfuerzo.

5.3 AGARROTAMIENTO DEL DISCO O DEL CESTO DE CENTRIFUGADO

- Desconectar la máquina.
 - Retirar la tapa.
 - Levantar la máquina por el cubo.
 - Golpear el árbol de accionamiento en medio del cubo con una varilla de aluminio o de plástico Ø 12 máx.
- Nota: Limpiar y engrasar periódicamente con cebo o grasa alimentaria el árbol de accionamiento de la máquina.*

5.4 CALIDAD DE TRABAJO

- Un pelado insuficiente o irregular con formación de planos puede ser ocasionado por:
 - Un tiempo de pelado insuficiente (véase 3.1).
 - Una carga exagerada de los productos (véase 3.3).
 - Verduras muy largas, de grosor desigual, o muy blandas.
- Un disco abrasivo gastado o sucio.



Si persiste el incidente, consultar con el servicio de mantenimiento de su proveedor.

5.5 FUGA DE AGUA DEBAJO DE LA MÁQUINA

- Comprobar que el tubo de evacuación no presente ningún codo (ver apartado 2.2)

Mantenimiento

6.1 MECANISMO

- Esta peladora sólo requiere un mantenimiento mínimo (los cojinetes del motor y del mecanismo están engrasados de por vida).
- Se recomienda comprobar la tensión y el estado de desgaste de la correa al menos una vez al año.
- Para acceder al mecanismo, motor y componentes eléctricos:
 - Desconectar la máquina.
 - Dar la vuelta y desmontar los 5 tornillos que fijan el fondo y la caja de mandos.
- Los condensadores pueden quedar eléctricamente cargados. Para evitar cualquier riesgo, al efectuar una intervención se aconseja descargarlos uniendo sus bornes con la ayuda de un conductor aislado (por ejemplo un destornillador).
- Cambio de la correa:
 - Desenroscar los 4 tornillos de fijación del soporte motor (destornillador de estrella).
 - Acercar el motor y deslizarlo sobre la polea motriz para quitarla.
 - Montar una correa nueva.
 - Tensar ligeramente la correa haciendo palanca con un destornillador (agujero de paso en el soporte motor)
 - Volver a bloquear los 4 tornillos de fijación del soporte motor.

6.2 MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS

- DISCO ABRASIVO: En caso de falta de eficacia:
 - Capa abrasiva deteriorada que deja aparecer el fondo del disco (falta de renovación de las verduras y formación de planos): Cambie el disco.
 - Ensuciamiento del disco (incrustaciones calcáreas, de tierra o de fécula): Cepille el disco.

6.3 COMPONENTES ELÉCTRICOS

Véase los esquemas eléctricos al final del manual.

• Código de colores de los cables:

- Circuito de potencia : negro
- Circuito de mando : rojo
- Fases : L1
- Neutro : N
- Tierra : (B/C) verde/amarillo

• Identificación de los componentes:

- O : Pulsador PARO
- I : Pulsador MARCHA

- M : Motor
- Cpu : Tarjeta de potencia
- CC : Tarjeta de mandos
- Rt : Relé temporizado
- CD : Condensador de arranque
- CP : Condensador permanente
- R : Relé de arranque

6.4 DIRECCIÓN PARA EL MANTENIMIENTO

Le recomendamos que se dirija preferentemente al vendedor de la máquina.



Para cualquier solicitud de información o pedido de repuestos, precisar el tipo de máquina, el número de serie y las características eléctricas.

El fabricante se reserva el derecho de modificar y mejorar sus productos sin previo aviso.


Sello del vendedor

Fecha de compra:

La máquina está concebida y realizada de conformidad con:

- La directiva máquina 2006/42CEE.
- La directiva CEM 2014/30 EU.
- 2011/65/UE Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas.

2002/96/CEE “WEEE”

El símbolo “  ” en el producto indica que este producto no debe considerarse un residuo doméstico. Por lo tanto, debe transportarse a un lugar de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que el producto se elimine correctamente, contribuirá a la prevención de los efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de las personas que podrían ocurrir con la evacuación incontrolada de este producto. Para más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el servicio comercial o el distribuidor del producto, el servicio posventa o el servicio de tratamiento de residuos correspondiente.

2006/12/CEE “Residuos”

La máquina ha sido concebida de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Procure respetar las condiciones de reciclaje.

94/62/CEE “Embalaje y residuos de embalaje”

El embalaje de la máquina ha sido concebido de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Elimine las diferentes partes del embalaje en los puntos de reciclaje adecuados.

- Las normas europeas:

EN 13208-2003: Peladora de verduras, higiene y seguridad.

Dicha conformidad queda certificada por:

- La marca de conformidad CE, fijada en la máquina,
- La declaración de conformidad CE correspondiente asociada a la tarjeta de garantía.
- El presente manual de instrucciones que debe comunicarse al operador.

Características acústicas:

- El nivel de presión acústica medido según el código de ensayo EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 (< 70dBA).

Índices de protección según la norma EN 60529-2000:

- Mandos eléctricos IP55
- Máquina global IP34

Seguridad integrada:

- La máquina ha sido diseñada y fabricada respetando los correspondientes reglamentos y normas indicados anteriormente.
- El usuario debe formarse previamente en la utilización de la máquina y debe ser informado de los eventuales riesgos residuales.

Higiene alimentaria:

La máquina está construida con materiales que cumplen con la reglamentación y las normas siguientes:

- Directiva 1935/2004/CEE: materiales y objetos en contacto con productos alimenticios.
- Norma EN 601-2004: aleaciones de aluminio moldeadas en contacto con productos alimenticios.

Las superficies de la zona alimentaria son lisas y fáciles de limpiar. Utilizar detergentes homologados para la higiene alimentaria, respetando su modo de empleo.