

## Indice

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

## Introduzione

Il manuale d'uso fornisce all'utente informazioni utili per lavorare correttamente e in piena sicurezza, ed è destinato a facilitare l'utilizzo della macchina (indicata di seguito con il termine «macchina» o «apparecchio»).

Le informazioni che seguono non devono essere in nessun caso considerate come un lungo elenco di avvertimenti da seguire obbligatoriamente, ma piuttosto come un insieme di istruzioni per migliorare, sotto ogni aspetto, le prestazioni della macchina e soprattutto per evitare tutta una serie di danni fisici o materiali risultanti da procedure di utilizzo e di gestione inadeguate.

È essenziale che tutte le persone che si occupano del trasporto, dell'installazione, della messa in esercizio, dell'utilizzo, della manutenzione, della riparazione e dello smontaggio della macchina, consultino e leggano attentamente questo manuale prima di procedere alle diverse operazioni, e ciò al fine di evitare manovre errate e inappropriate suscettibili di compromettere l'integrità della macchina o la sicurezza delle persone.

Inoltre è importante che il manuale sia sempre a disposizione dell'operatore e che sia conservato con cura nel luogo di utilizzo della macchina, affinché possa essere consultato facilmente e tempestivamente in caso di dubbio o ogni volta che se ne presenti la necessità, qualunque essa sia.

Se dopo la lettura del manuale persistono ancora dubbi o incertezze sull'utilizzo della macchina, non esitare a contattare il Produttore o il servizio post vendita autorizzato, che sarà a disposizione per garantire un'assistenza rapida e scrupolosa, al fine di garantire un miglior funzionamento e un'efficacia ottimale della macchina.

Si ricordi che le norme in materia di sicurezza, igiene e protezione dell'ambiente in vigore nel Paese di installazione devono essere applicate sempre durante le fasi di utilizzo della macchina. Pertanto è incombenza dell'utente assicurare che la macchina sia azionata e utilizzata solamente nelle condizioni di sicurezza ottimali previste per le persone, gli animali e i beni materiali.

## Presentazione

### 1.1 DESCRIZIONE

• Questa pelatrice da 5 kg si utilizza principalmente nei locali per la preparazione di verdure per pelare o centrifugare le verdure, a seconda degli attrezzi utilizzati.

• Esiste una versione T5E per «cozze»:

- Motore 1000 giri/mn - Vasca e piano «speciali per cozze».

**A** Immissione d'acqua (doccetta sganciabile)

**B** Coperchio amovibile

**C** Vasca amovibile

**D** Alloggiamento filtro (per il filtro opzionale)

**E** Evacuazione dell'acqua di scarico

**F** Divisorio

**G** Ghiera di acciaio inox

**H** Comandi elettrici

**I** Base



La versione «cozze» non può essere utilizzata per la pelatura di patate anche se dotata di un piano abrasivo.

## Installazione

### 2.1 INGOMBRO - PESO (VALORI INDICATIVI) 2.1

- Peso lordo imballato senza attrezzi : 22,5 Kg

- Peso netto : 19,7 Kg

- Dimensioni imballaggio : 470 x 480 x 620 mm

- Dimensioni solo apparecchio : 422 x 390 x 600 mm

### 2.2 COLLOCAZIONE

• La pelatrice necessita di:

- Un collegamento alla rete di acqua fredda con rubinetto di arresto nelle immediate vicinanze (vedere § 2.3).

- Uno scarico sufficiente verso la fognatura a sfogo diretto (vedere § 2.4).

- Alimentazione elettrica (vedere § 2.5).

• Può essere collocata:

- **Su un supporto perfettamente stabile e orizzontale non risonante** (tavolo, mobile, piano di un lavello...) con un'altezza compresa tra 500 e 900 mm.

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



Non posizionare mai la pelatrice all'interno di un lavello (Rischio d'infiltrazione d'acqua nel motore).

### 2.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

- La pelatrice funziona solo grazie alla pressione della rete a una portata d'acqua ridotta.
- Conformemente alle normative sanitarie, l'ingresso dell'acqua dell'apparecchio si trova al di sopra del livello di straripamento, a una distanza standard (dispositivo di sfioro).
- L'apparecchio è fornito con un tubo flessibile lungo 1 m, dotato di attacco femmina 1/2 per il collegamento a un rubinetto di arresto.

- Il dispositivo di immissione d'acqua staccabile dal coperchio consente lo spostamento dell'apparecchio senza toccare il tubo di raccordo.

Nota: se occorre spostare regolarmente la pelatrice, prevedere un tubo di collegamento dotato di raccordi rapidi.

### 2.4 EVACUAZIONE DELL'ACQUA DI SCARICO E SEPARAZIONE DEI RIFIUTI

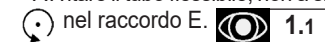
- La separazione dei rifiuti avviene in base alla loro importanza (particelle di buccia, scorze, fecola, schiuma, terra...) e ai diversi attrezzi utilizzati (vedere § 3.2).

- Alcuni impianti dispongono di vasche di decantazione per la fecola che possono essere collegate direttamente. Per gli altri impianti, si consiglia di utilizzare la pelatrice dotata di filtro, al fine di evitare gli intasamenti e i cattivi odori.



- L'apparecchio è fornito con un tubo flessibile di scarico lungo 0,70 m non montato:

- Avvitare il tubo flessibile, non a sinistra in senso antiorario



- **Consigli:**

Per consentire un'evacuazione corretta dell'acqua di scarico, evitare:

- Le cadute verticali che sfociano in un pozzetto (produzione di schiuma),
- Piegamenti bruschi.
- I tubi schiacciati, deformati o ristretti,
- Le contropendenze o pendenze troppo lievi.



### 2.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO



## ATTENZIONE!!

Il collegamento elettrico deve essere fatto a regola d'arte, da una persona qualificata e abilitata (vedere norme e regolamenti in vigore nel Paese d'installazione).

Se si utilizza un adattatore per presa di corrente è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle della macchina.

Non utilizzare prese multiple

L'alimentazione della macchina a corrente alternata deve soddisfare le seguenti condizioni (EN60204-1);

- Variazione massima di tensione:  $\pm 10\%$
- Variazione massima di frequenza:  $\pm 1\%$  in maniera continua,  $\pm 2\%$  su brevi periodi

**ATTENZIONE: l'installazione elettrica deve conformarsi (progettazione, realizzazione e manutenzione) alle disposizioni legislative e normative del Paese di utilizzo .**

- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione.
- L'alimentazione elettrica della macchina deve essere protetta dalle sovracorrenti (cortocircuiti e sovraccarichi) mediante l'uso di un interruttore conforme alla norma IEC60947-2 correttamente dimensionato in base al luogo di installazione e alle caratteristiche della macchina.

**ATTENZIONE: Per la protezione contro il contatto indiretto (a seconda del tipo di alimentazione previsto e della connessione delle masse al circuito equipotenziale di protezione) fare riferimento al punto 6.3.3 della normativa EN60204-1 (IEC 60204-1) con l'utilizzo di dispositivi di protezione per l'interruzione automatica dell'alimentazione in caso di mancanza di isolamento nello schema TN o TT, oppure, per il sistema IT con l'utilizzo di un controllore d'isolamento permanente o di differenziali per l'interruzione automatica. Per questa protezione, si devono applicare le prescrizioni della norma IEC 60364-4-41, 413.1.**

**Per esempio: in un sistema TN o TT, si deve installare a monte dell'alimentazione un disconnettore differenziale con corrente di interruzione adatta (per esempio 30 mA) al momento dell'installazione della messa a terra del luogo in cui è prevista l'installazione della macchina.**

**ATTENZIONE: La mancata osservanza di queste istruzioni espone il cliente a rischi di guasti della macchina e/o di incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.**

- L'apparecchio è alimentato da corrente monofase attraverso una spina per corrente forte. Prevedere una presa a parete standard accessibile con 2 poli + terra, valutata 10/16A conforme a IEC60309, e una corrispondente spina impermeabile da montare sul cavo di alimentazione.



Messa a terra obbligatoria

#### • Caratteristiche del motore:

Tensione di alimentazione (V) nominale	Potenza (W)	Frequenza (Hz)	Intensità (A)	Consumo elettr. (Kw/h)	Velocità giri/mn
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

**speciale cozze**


# Modalità d'uso, sicurezza



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

## 3.1 FUNZIONAMENTO - SICUREZZA

- La sicurezza dell'utente è garantita da:
  - La necessità di premere nuovamente il pulsante di AVVIO dopo l'arresto (dispositivo di «mancata tensione»).
  - Il rispetto delle istruzioni del presente manuale d'uso, la manutenzione e la pulizia della macchina.

• Quadro comandi  3.1

I Pulsante AVVIO

O Pulsante ARRESTO

- Un relè temporizzato regolabile all'interno dell'apparecchio garantisce il ciclo di avvio (preregolato a 3 minuti).

### Regolazione del relè temporizzato:

- Capovolgere l'apparecchio,

- rimuovere la maschera di gomma rotonda,
- regolare il tempo desiderato (in percentuale) con l'ausilio di un cacciavite.

Esempi:

3 = 3 min (regolazione di fabbrica)

1 = 1 min

2 = 2 min

**a) Avvio:**

- Premere il pulsante AVVIO per attivare un ciclo di 3 min.
- Arresto automatico al termine del ciclo.

**d) Arresto**

- Il pulsante O arresta l'apparecchio durante il funzionamento.
- Premendo I si attiva un nuovo ciclo di 3 min.

## 3.2 ATTREZZI DIVERSI

• PIANO ABRASIVO  3.2a

- Per pelare le verdure a buccia fine (patate, carote novelle, salsefrica...)
- Usura della buccia a contatto con i grani abrasivi.
- Filtro consigliato per un utilizzo intensivo o in caso di evacuazione da una sezione stretta (**da svuotare ogni 2 pelature**).

• **CESTELLO PER LA CENTRIFUGA:** opzionale, consente di lavare e centrifugare insalata, prezzemolo e diverse piante aromatiche.

 3.2b

## 3.3 CAPACITÀ (A TITOLO INDICATIVO)




- Carichi nominali per operazione:
  - Pelatura di patate (Kg): 5
  - Centrifuga insalata: 1 cespo / prezzemolo 500 gr circa



- Pulitura cozze: da 4 a 5 kg a seconda della grandezza

• **Produzioni indicative (Kg/h):**

- Pelatura di patate : 80 kg/h

## 3.4 ATTIVAZIONE DEGLI ATTREZZI E MODALITÀ OPERATIVA

- Sistemare il filtro nell'apposito alloggiamento D.  2.2a
- Posizionare la vasca C sul basamento F avvitandola con un movimento rotatorio in senso orario   3.4a
- Posizionare quindi la piana abrasiva sull'asse di trasmissione. Far girare manualmente il piatto per inserirlo correttamente sul perno di rotazione.

• Dopo aver caricato le verdure, posizionare il coperchio avvitandolo con un movimento rotatorio (in senso orario  ). Se la doccetta non è sul coperchio, inserirla nell'apposito alloggiamento. La pelatrice è pronta per il funzionamento.  3.4b



Verificare il corretto posizionamento del disco. (piatto perfettamente orizzontale)

## 3.5 MODALITÀ OPERATIVA PER PELARE, STROFINARE, LAVARE

- **Carico**
    - Versare il carico di verdure e chiudere il coperchio.
- Nota: il livello massimo di carico di prodotti non deve superare il bordo del cilindro.



Non sovraccaricare - Non pressare i prodotti. Qualsiasi sovraccarico nuoce alla qualità e alla rapidità del lavoro.

- Aprire il rubinetto di immissione dell'acqua dopo essersi accertati che la doccetta sia pinzata al coperchio.

- Attivare l'apparecchio.
- **Scarico**
  - Chiudere il rubinetto di immissione dell'acqua.
  - Svitare il coperchio e riporlo a parte.
  - La doccetta del coperchio si stacca per consentire la pulizia del basamento.
  - Svitare il cilindro che può essere trasportato con il suo contenuto e il piano.



Non dimenticarsi di svuotare il filtro al termine della pelatura.

## 3.6 CONSIGLI DI UTILIZZO

- **Per pelare le verdure:**
  - Non è necessario lavare le verdure prima della pelatura.
  - Evitare di lavorare quantità troppo scarse.
  - Pelare le verdure della stessa grandezza.

- Tagliare le verdure troppo lunghe (salsefrica, carote), le protuberanze, le sporgenze delle carote.
- Tempo di pelatura: 3 min a seconda del tipo di verdure.

# Pulizia, igiene

## 4.1 A FINE UTILIZZO 4.1

Separare tutte le parti smontabili:

- Vasca, coperchio, piano abrasivo per il lavaggio a mano o a macchina.
- Per la vasca e il piano per cozze, si consiglia caldamente la spazzolatura prima del lavaggio a macchina per eliminare i residui della precedente pulizia delle cozze.
- Svuotare obbligatoriamente il cesto del filtro, pulirlo sotto il rubinetto.

- Pulire l'esterno dell'apparecchio con l'ausilio di una spugna umida.

Nota: non utilizzare detergenti abrasivi che possano graffiare la superficie o a base di cloro che possano rendere opaco l'alluminio o spaccare la plastica.



Non lavare la macchina utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione.

# Difetti di funzionamento

## 5.1 L'APPARECCHIO NON SI AVVIA, VERIFICARE CHE:

- L'apparecchio sia collegato alla corrente elettrica in maniera corretta.
- L'alimentazione elettrica della presa di corrente sia corretta.
- Il carico non sia eccessivo.

## 5.2 RUMORE ANOMALO

- Fermare l'apparecchio.
- Verificare il posizionamento corretto degli attrezzi girevoli (Vedere § 3.4).
- Controllare che un sasso o un corpo estraneo non siano rimasti nella camera di pelatura. (rischio di inceppamento e di deterioramento del piano).
- Se il rumore persiste e l'apparecchio ruota a vuoto in modo anormale, verificare che::
- La cinghia non sia usurata (Vedere § 6.1).
- Il piano ruoti senza sforzo.

## 5.3 INCEPPAMENTO DEL PIANO O DEL CESTELLO PER LA CENTRIFUGA

- Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica.
  - Rimuovere il coperchio.
  - Sollevare l'apparecchio dal mozzo.
  - Colpire l'albero di trasmissione al centro del mozzo con un tubo di alluminio o plastica con diametro massimo di Ø 12
- Nota: pulire e lubrificare regolarmente l'albero di trasmissione dell'apparecchio con lardo o grasso alimentare.


## 5.4 QUALITÀ DEL LAVORO

- Una pelatura insufficiente, irregolare con formazione di superfici piatte può essere causata da:
- Un tempo di pelatura insufficiente (Vedere § 3.1).
- Un carico eccessivo di prodotti (Vedere § 3.3).
- Verdure troppo lunghe, di lunghezza disuguale o troppo molli.
- Una piano abrasivo usurato, incrostato.



Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di manutenzione del proprio fornitore.

## 5.5 PERDITA D'ACQUA SOTTO LA MACCHINA

- Verificare che il tubo di scarico non sia a gomito (vedere  2.2b )

# Manutenzione

## 6.1 MECCANICA

- Questa pelatrice richiede una manutenzione minima (le pale del motore e del meccanismo sono lubrificati a vita).
- Si consiglia di verificare lo stato di usura della cinghia almeno una volta all'anno.
- Per accedere al meccanismo, al motore e ai componenti elettrici:
- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.
- Ribaltarla e smontare le 5 viti di fissaggio della base e del quadro comandi.
- I condensatori possono mantenere la propria carica elettrica. Onde evitare qualsiasi rischio, nel caso di intervento, si consiglia di scaricare i morsetti appoggiandovi un conduttore isolato (per esempio un cacciavite).
- Sostituzione della cinghia:
- Svitare le 4 viti di fissaggio del supporto motore (cacciavite a stella).
- Avvicinare il motore e farlo scivolare sulla puleggia motrice per rimuoverlo.
- Montare una cinghia nuova.
- Tendere leggermente la cinghia facendo leva con un cacciavite (foro di passaggio nel supporto motore)
- Bloccare nuovamente le 4 viti di supporto motore.

## 6.2 MANUTENZIONE DEGLI ATTREZZI

- **PIANO ABRASIVO:** In caso di mancanza di efficacia:
  - Telo abrasivo deteriorato che lascia intravedere il fondo del piano (mancato rinnovo delle verdure e formazione di superfici piatte) : Sostituire il piano.
  - Incrostazione del piano (deposito di calcare, di terra e di fecola): Strofinare il piano.

## 6.3 COMPONENTI ELETTRICI



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

## 6.4 CONTATTI PER LA MANUTENZIONE

Consigliamo di rivolgersi in primo luogo al fornitore della macchina.



Per qualsiasi richiesta di informazioni o ordini di elementi separati, è necessario precisare il modello della macchina, il numero di serie e le caratteristiche elettriche.

Il produttore si riserva il diritto di modificare e migliorare i propri prodotti senza preavviso.


Timbro del fornitore

Data di acquisto: .....

# Conformità alle norme

**La macchina è stata concepita e realizzata in conformità :**

- Alla direttiva macchine 2006/42 CEE,
- La direttiva CEM 2014/30 EU,
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.
- **2002/96/CEE "WEEE"**

Il simbolo "  " sul prodotto indica che il presente prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico. Deve essere invece trasportato sul luogo di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Accertandosi che il prodotto sia smaltito di conseguenza, si agevola la prevenzione dei danni all'ambiente e alla salute delle persone che potrebbero verificarsi a seguito di uno smaltimento errato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio commerciale o il rivenditore del prodotto, il servizio post vendita o il servizio di trattamento dei rifiuti opportuno.

**2006/12/CEE "Rifiuti"**

La macchina è progettata in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

**94/62/CEE "Imballaggio e scarti d'imballaggi"**

L'imballaggio della macchina è progettato in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Smaltire le diverse parti dell'imballaggio nei punti di riciclaggio opportuni.

- Alle norme europee :

EN 13208-2003: Pelatrice per verdure, igiene e sicurezza.

**Queste conformità sono attestate da :**

- Il marchio di conformità CE, fissato sulla macchina.
- La dichiarazione di conformità CE corrispondente, associata al certificato di garanzia.
- Il presente manuale di istruzione che deve essere reso noto e messo a disposizione dell'operatore.

**Caratteristiche Acustiche :**

- Il livello di pressione acustica misurato secondo le prove previste dalla EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 (< 70dBA).

**Indici di protezione secondo la norma EN 60529-2000:**

- comandi elettrici IP 55
- macchina globale IP 34

**Sicurezza integrata :**

- La macchina è stata concepita e fabbricata nel rispetto delle regolazioni e norme che la riguardano, e che sono indicate qua sopra.
- L'operatore deve seguire un addestramento previo per l'uso della macchina ed informato dei rischi residui eventuali (obbligo di addestramento del personale ai posti di lavoro).

**Igiene :**

La macchina è stata costruita con materiali conformi alla regolamentazione e alle norme seguenti:

- 1935/2004 CEE materiali e oggetti in contatto con le derrate alimentari,
- Le norme EN 601-2004: fusioni in leghe di alluminio in contatto con le derrate alimentari.

Le superfici delle zone alimentari (eccetto le parti abrasive) sono lisce e di facile pulizia. Usare detersivi adatti alla pulizia di macchine alimentari rispettando il loro corretto modo d'impiego.