

El idioma de referencia del presente manual es el francés.

## Índice

Presentación	1	Incidentes de funcionamiento	5
Instalación	1	Mantenimiento	6
Utilización, seguridad	3	Conformidad con la reglamentación	8
Limpieza, higiene	5		

## Presentación

### 1.1 DESCRIPCIÓN

• Estas peladoras polivalentes de capacidad 10 y 15 kg se usan principalmente en la sección de verduras para, pelar, cepillar y lavar las verduras, adecuando el equipo a la tarea a realizar.



1.1

- A Alimentación en agua
- B Tapa articulada
- C Cilindro de acero inoxidable
- D Caja de mandos eléctricos

- E Estructura
- F Patines ajustables
- G Bandeja recuperadora de las aguas
- H Cesta filtro móvil (capacidad 9 litros)
- I Conducto de evacuación de las verduras
- J Puerta y asa articuladas
- K Asa de cierre de la tapa

## Instalación



### ¡ATENCIÓN!

Almacenamiento de la máquina: de -25°C a +50°C.

Temperatura ambiente de funcionamiento: de +4°C a +40°C.

Esta máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por un personal formado en la utilización y en su limpieza y mantenimiento, en términos de fiabilidad y seguridad.

Utilizar la máquina en un local suficientemente iluminado (Ver la normativa técnica aplicable en el país de utilización. En Europa, consultar la norma EN 12464-1)

Cuando se manipule la máquina, comprobar siempre que los puntos de presión no son las partes móviles; riesgo de caída y de heridas en los miembros inferiores.

La máquina no ha sido concebida para funcionar en una atmósfera explosiva.

### 2.1 DIMENSIONES - PESOS (datos orientativos) 2.1a-b

- P+F : Estructura + filtro.
- A : Peso bruto sin equipo (kg).
- B : Peso neto sin equipo (kg).
- C : Dimensiones del embalaje (mm).
- L x l x H : Dimensiones totales (mm).
- H : Altura total con o sin estructura (mm).
- H t: Altura total tapa levantada con o sin estructura (mm).
- Hd: Altura de rebosamiento con o sin estructura (mm).

### 2.2 UBICACIÓN

- Las peladoras requieren:
  - Una conexión a la red de agua fría (véase §2.3).
  - Una evacuación suficiente hacia el alcantarillado (véase §2.4).
  - Una alimentación eléctrica (véase §2.5).
- Manipulación - Transporte
  - La máquina embalada con la mesa debe levantarse con ayuda de una carretilla elevadora. Para manipular solo la máquina deben intervenir dos personas.
  - La peladora 10 kg o 15kg debe puede colocarse sobre un soporte perfectamente estable y horizontal no resonante (mesa, mueble, encimera de fregadero ...) de altura comprendida entre 400 y 850 mm.
  - Antes de cualquier uso, debe instalarse el tubo de desagüe del agua su-cia.
  - Para la instalación, proceder como sigue : 2.2a
  - Colocar el tubo de goma de evacuación en la salida posterior.

- Desmontar los 4 tornillos que sujetan el fondo (llave de 10), el protector detrás del cilindro (llave de 7), y a continuación la abrazadera y el tubo de goma.
- Introducir el tubo de goma en el orificio del cilindro, con el codo dentro.
- Sujetar el tubo de goma por medio de la abrazadera en la pared de la peladora.
- Volver a montar la chapa de fondo.

*Nota : Prever un espacio suficiente por encima de la máquina para abrir la tapa, y delante de la estructura para sacar el cesto.*



2.2c

- En caso de necesidad, calzar y poner a nivel la estructura desenroscando el tornillo de fijación de los patines (llave de vaso de 10).

- Ajustar el patín, y bloquear en esta posición.
- Comprobar la correcta estabilidad de la máquina.
- Empotrar eventualmente la estructura contratalandrandolo los orificios de sujeción de los patines (tornillos de 5 x 40 y tacos no facilitados).



### 2.3 CONEXION A LA RED DE AGUA

- A las peladoras les basta la presión de la red con un caudal reducido de agua.
  - Conforme a la normativa sanitaria, la llegada de agua a la máquina con su llave de cierre está situada encima del nivel de desbordamiento, a una distancia normalizada (dispositivo de sobrevertido).
- Por precaución, puede preverse una llave de cierre fijada a la pared, efectuándose la conexión por medio de un tubo flexible.
- 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.

- Para empalmar el agua: (ver 2.3)

Prever un tubo flexible armado, con la suficiente longitud:

- Fijar el grifo sobre el rociador (prever una junta teflón o pegamento Loctite estanco para con la grasa).
- Fijar la reducción 1/2-3/8 con la junta.
- Colocar la contera acanalada sobre el tubo flexible y presionarlo para ajustarlo con la abrazadera.
- Fijar la contera acanalada sobre la reducción 1/2-3/8 con la junta.

El rociador, equipado de esta manera, se sujeta a la tapa de la máquina.

### 2.4 EVACUACION DE LAS AGUAS SUCIAS Y SEPARACION DE LOS DESECHOS

- La separación de los desechos resulta necesaria en función de su importancia (partículas de peladoras, 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 las peladoras sobre estructura filtro con objeto de no padecer atascos ni malos olores.
- **Posibilidades de instalación :**
- **La peladora 10 kg sin estructura** (cerca de un fregadero) : Interponer un cesto filtro o un colador cerca de la peladora.
  - **Las peladoras 10 y 15 kg sobre estructura filtro** : (para el

montaje del pelador sobre la mesa, consulte las instrucciones para montar la mesa). Fijar debajo de la bandeja recuperadora de aguas sucias (A) el tubo de goma (B) de diám. int. 88 mm por medio de su abrazadera, para conectarse al alcantarillado.

- **Consejos :**



Para evacuar correctamente las aguas sucias, evitar :

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

### 2.5 CONEXIONES ELECTRICAS



## ¡ATENCIÓN!

La conexión eléctrica debe hacerse respetando las reglas del saber hacer, por una persona cualificada y habilitada (ver normas y regulaciones en vigor en el país de instalación).

El uso eventual de un adaptador de la toma de corriente exige comprobar que las características eléctricas de ésta no sean inferiores a las de la máquina.

No utilizar un ladrón.

La alimentación de la máquina en corriente alterna debe cumplir las siguientes condiciones EN60204-1;

- Variaciones máx. de tensión:  $\pm 10\%$
- Variaciones máx. de frecuencia:  $\pm 1\%$  de manera continua,  $\pm 2\%$  en periodos cortos.

**ATENCIÓN: la instalación eléctrica debe ser cumplir (concepción, realización y mantenimiento) con las disposiciones legislativas y normativas del país de utilización.**

- Compruebe que la tensión de la red eléctrica coincide con el valor indicado en la placa de características .
- La alimentación eléctrica de la máquina debe estar protegida contra las sobrecorrientes (cortocircuitos y sobrecargas) mediante el uso de un interruptor de acuerdo con la norma IEC60947-2, correctamente dimensionado de acuerdo al lugar de instalación y las características de la máquina.

**ATENCIÓN: Para la protección contra el contacto indirecto (según el tipo de alimentación prevista y la conexión de las masas al circuito equipotencial de protección) hacer referencia al punto 6.3.3 de la EN 60204-1 (IEC 60204-1) con el uso de dispositivos de protección para el corte automático de la alimentación en caso de defecto del aislamiento en esquema TN o TT, o para el sistema IT, el uso de un controlador permanente de aislamiento o de diferenciales para el corte automático. Con esta protección, se deben aplicar las prescripciones de la IEC 60364-4-41, 413.1.**

Por ejemplo, en un sistema TN o TT, se debe instalar en el origen de la alimentación un disyuntor diferencial con punto de corte (por ejemplo 30 mA) adaptado a la instalación de puesta a tierra del lugar en el que está prevista la instalación de la máquina.

**ATENCIÓN: No respetar estas consignas expone al cliente al riesgo de fallo de la máquina y/o de accidentes debidos a contactos directos o indirectos.**

• **Características del motor :**  **2.5a**

- A Código motor.
- B Número de fases (1 : monofásico - 3 : trifásico).
- C Tensión nominal en voltios (valor, rango o conmutación).
- D Frecuencia (hertzios).
- E Potencia nominal (vatios).
- F Intensidad nominal (amperios).



1) **Motor trifásico bitension**

• Preparar un enchufe de pared accesible normalizado de 3 polos + Tierra, calibre 20 A conforme a la IEC60309, y un enchufe impermeable correspondiente para montar en el cable de alimentación.

 **Puesta a tierra obligatoria mediante cable verde/amarillo**

- Comprobar el sentido de giro del disco montado en la máquina (véase 3.4 para la instalación del mismo).
- Pulsar el botón MARCHA (véase §3.1).
- Controlar visualmente la rotación del disco mediante la tapa. Éste debe girar en sentido antihorario (↺). (ver flecha en el cubo del disco).
- Si estuviera invertido el sentido de giro, permutar 2 cables de fase en la toma de corriente.

• La conexión se efectúa en fábrica en tensión superior.

 (por ej. 400 V) para alimentar en tensión inferior  
 (por ej. 230 V) : Proceder como indicado a continuación:

- Desenchufar la máquina.
- Desmontar los 4 tornillos que sujetan el fondo (llave de 10).
- Cambiar el cable de la platina integrada desplazando el terminal desde el borne de conexión marcado como tensión superior P2 (400 V) hacia el borne marcado como tensión inferior P1 (230 V).
- Modificar la posición de las regletas de la caja de conexiones del motor.

 **2.5b**

- Controlar el funcionamiento y el sentido de giro, y volver a montar el fondo.

2) **Motor monofásico**

• Proporcionar un enchufe de pared estandarizado accesible con 2 polos + tierra, con una capacidad nominal de 10/16A de acuerdo con la norma IEC60309, y un enchufe impermeable correspondiente que se instalará en el cable de alimentación.

3) **Contacto para orden externa**

La máquina está equipada de un contacto seco normalmente abierto libre, de potencial de 10A bajo 400V máx. Este contacto puede, por ejemplo, servir para proveer la orden de una electroválvula o de una bomba.

## Utilización, seguridad



### ¡ATENCIÓN!

Limpiar correctamente la máquina antes de usarla por primera vez.

Esta máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por un personal formado en la utilización y en su limpieza y mantenimiento, en términos de fiabilidad y seguridad.

Utilizar la máquina en un local suficientemente iluminado (Ver la normativa técnica aplicable en el país de utilización. En Europa, consultar la norma EN 12464-1)

Cuando se manipule la máquina, comprobar siempre que los puntos de presión no son las partes móviles; riesgo de caída y de heridas en los miembros inferiores.

El cierre descontrolado de la tapa o del pisón presenta un riesgo de aplastamiento de los dedos.



Está formalmente prohibido neutralizar o modificar los sistemas de seguridad: ¡Riesgo de heridas irreversibles!

Comprobar el correcto funcionamiento de estos dispositivos de seguridad antes de cada utilización (ver párrafo 3.1).

Jamás deben introducirse las manos dentro de la máquina mientras está funcionando.

Por razones de higiene y seguridad, utilizar siempre una cofia, resistente, lavable o de usar y tirar, y que rodee completamente el pelo.

La máquina no ha sido concebida para funcionar en una atmósfera explosiva



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 asegurada por :
  - Un sistema de accionamiento a presión continua al abrirse la puerta para evacuar las verduras.
  - La parada del motor al abrirse la tapa.
  - La necesidad de volver a pulsar el botón MARCHA después de una parada (dispositivo "falta de tensión").
  - El dimensionamiento y la concepción de la zona de salida de desechos, que evita atascos.
  - La concepción del disco de cuchillas : reborde de protección y autoevacuación de las peladoras.
  - El cumplimiento de las instrucciones del presente manual en cuanto al uso, la limpieza y el mantenimiento de la máquina.

• **Caja de mando**  **3.1**

- C Pulsador PARADA
- D Pulsador MARCHA
- A,B,E Temporizador

a) **Marcha continua:**

1/ Selección de ----en **E** pulsando sin soltar el botón **A**.

2/ Puesta en marcha pulsando el botón **D**.

2/ Parada pulsando el botón **C**.

**b) Marcha temporizada:**

1/ Selección de tiempo en **E** pulsando los botones **A** o **B**.

2/ Puesta en marcha pulsando el botón **D**.

*Nota:*

- Para modificar el tiempo mientras está contando, pulse el botón **C** y modifíquelo con los botones **A** o **B**; reanude el ciclo pulsando el botón **D**.

- El tiempo seleccionado al principio del ciclo quedará memorizado.

- Para parar definitivamente un ciclo en curso, pulse 2 veces el botón **C**.

**c) Marcha manteniendo presionado el botón D MARCHA.**

- Al abrir la puerta para evacuar los productos.

**d) Parada**

- Utilizar preferentemente el botón **PARADA C** y después abrir la puerta o la tapa.

### 3.2 DIFERENTES EQUIPOS

- **DISCO ABRASIVO** (Señal **A** grabada debajo del disco)  **3.2a**

- Para pelar verduras "de piel fina" (patatas, zanahorias nuevas, salsifis ...).
- 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.

- **DISCO DE CUCHILLAS** (Señal **B**)  **3.2b**

- Para pelar las verduras "de piel gruesa" (patatas) o "blanda" (zanahorias, apio ...).
- Pelado la verdura en pequeñas "facetas" idénticas a las de una operación manual.
- Mejora la presentación, la conservación, y el comportamiento en la cocción (ahorro de aceite para freír).
- No se produce espuma ni fécula (filtro indispensable).

- **2 DISCOS ABRASIVOS ESPECIALES PARA CEBOLLAS**

 **3.2c****CEBOLLAS GRANDES** (Señal **C**)

- Disco de diám. ext. 375 mm que facilita la evacuación de las pieles.


- **Filtro indispensable.**

**CEBOLLAS PEQUEÑAS** (Señal **D**)

- Disco de diám. ext. 388 mm (pieles pequeñas a evacuar, y por tanto diámetro mayor).

- **Filtro indispensable.**

*Nota : Controlar con atención la evolución de la pelado cuando el temporizador está en la posición de marcha continua.*

- **DISCO LAVADOR** (Señal **F**)  **3.2d**

- Para limpiar y lavar los tubérculos, frutas, verduras nuevas ... y cualquier producto que no requiera una pelado.

- **Filtro necesario según los productos.**

- **DISCO mejillones**  **3.2f**

- **2 CESTOS ESCURRIDORES**  **3.2e**

- Para la peladora 10 kg (señal **G**):  
Capacidad : 17 litros (altura 280 mm).
- Para la peladora 15 kg (señal **H**):  
Capacidad : 23 litros (altura 350 mm).
- Para escurrir la lechuga, el perejil, los rábanos, las verduras frondosas...

### 3.3 CAPACIDADES (como indicación) **3.3**

• La tabla indica las cargas nominales, por operación, en función de la tarea a realizar :

- **A** : Pelado de patatas (kg), apio (qt).
- **B** : Peladura de cebollas (kg).
- **C** : Cepillado de tubérculos (kg).
- **D** : Escurrido de lechuga (kg/litros).

- **Rendimientos indicativos (kg/h) :**

- Pelado de patatas T10E : 200-240 kg/h
- Pelado de patatas T15E : 280-350 kg/h

- **Cantidad mínima : 2,5 kg**

### 3.4 PUESTA EN SERVICIO DE LOS EQUIPOS **3.4**

- Abrir la tapa tirando del asa de bloqueo.
- Tomar el disco por el asa **A** o el cesto escurridor y bajarlo verticalmente hasta que se encaje el cubo **B** en el árbol de accionamiento **C**, levantando a la vez la puerta para facilitar el paso.

*Nota : No es necesario abrir la puerta para montar el cesto escurridor*

- Girar el disco hasta que la espiga de arrastre **D** se encaje en su alojamiento **B**. Este debe ponerse en su sitio por su propio peso.

*Nota : Si el equipo no se pone correctamente en su sitio, no forzar sino retirarlo y limpiar el árbol y el cubo (véase 5.3).*

### 3.5 MODO OPERATIVO PARA PELAR, CEPILLAR, LAVAR

- **Carga**

- Abrir la tapa.
- Montar el disco seleccionado sobre el árbol de accionamiento y comprobar que esté bien encajado (véase §3.4).
- Comprobar que la puerta esté bien bloqueada y que el cesto filtro esté en su sitio.
- Verter la carga de productos y cerrar la tapa.

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

 **3.5**

 No sobrecargar - No comprimir los productos. El sobrecargar va en detrimento de la calidad y de la rapidez del trabajo

- Seleccionar el tiempo de trabajo (véase §3.1). La máquina para automáticamente al llegar al fin de ciclo.

- **Descarga**

- Prever una bandeja receptora bajo el conducto de evacuación.
- Cerrar la llave de alimentación en agua.
- Al abrirse la puerta, la peladora se pone en seguridad.
- Con la mano derecha, mantener pulsado el botón **MARCHA** (marcha por presión continua)
- Con la mano izquierda, levantar el asa de la puerta para canalizar la salida de los productos.

*Nota : Controlar con atención la evolución de la monda cuando el temporizador está en la posición de marcha continua.*

 No olvidar vaciar el cesto filtro cuando esté lleno, o al finalizar el pelado

### 3.6 MODO OPERATIVO PARA ESCURRIR

- **Carga**

- Después de deshojar y lavar cuidadosamente las lechugas, llenar el cesto sin comprimir las hojas.

*Nota : Cargar preferentemente el cesto fuera de la peladora, lo que facilita la manipulación y evita el riesgo de obstruir la evacuación.*

- Encajar el cesto en el árbol de accionamiento (véase §3.4).
- Cerrar la tapa y ajustar el temporizador a 1 ó 2 minutos según la cantidad a escurrir (véase §3.7, consejos).
- La peladora para automáticamente al llegar al fin del escurrido.
- Levantar la tapa y sacar el cesto.

### 3.7 CONSEJOS DE UTILIZACION

- **Para pelar verduras :**

- (con el disco abrasivo **A** o el de cuchillas **B** - véase §3.2).
- No es necesario lavar las verduras antes de pelarlas.
- Procurar no pelar cantidades demasiado pequeñas.
- Pelar verduras de tamaño parecido.
- Seccionar las verduras muy largas (salsifís), las protuberancias, las horquillas de zanahorias.
- Tiempo de pelado : 1 a 2 minutos para las verduras nuevas (patatas, zanahorias), 3 a 5 minutos para las otras.



No usar el disco abrasivo para rascar mariscos.

- **Para pelar cebollas grandes :**

- (con el disco especial **C** - véase §3.2).
- No cortar las cabezas ni los rabillos antes de pelar.
- Limitar el tiempo de peladura (30 a 40 segundos) ya que las cebollas de una misma carga no son homogéneas en espesor y calidad de piel.
- Vaciar la máquina, y volver a poner en la carga siguiente las cebollas insuficientemente peladas.

*Nota : Las cebollas peladas pueden almacenarse varios días en cámara frigorífica, lo que permite que se rezumen. Al perder su humedad de superficie, presentan una mejor calidad para ser picadas.*

- **Para pelar cebollas pequeñas, ajos, chalotas :**

- (con el disco especial **D** - véase §3.2).
- Proceder de igual modo que para las cebollas grandes (véase más arriba).
- Preparación de los demás productos antes de pelarlos :
  - . Separar las chalotas o los dientes de ajo.
  - . Poner a remojar los dientes de ajo si están muy duras sus pieles.
  - . Cortar preferentemente las cabezas y los rabillos de los dientes de ajo.

- **Para cepillar o lavar verduras o frutas :**

- (con el disco lavador **E** - véase §3.2).
- Tiempo de cepillado : de 1 a 3 minutos.

- **Para escurrir lechugas y verduras frondosas :**

- (con el cesto señal **G** para la peladora 10 kg, el cesto señal **H** para la peladora 15 kg véase § 3.2).
- Para mejorar la calidad del escurrido, operar durante 30 segundos, y luego levantar el cesto y remover las hojas.

*Nota : Este equipo no conviene para escurrir textiles..*

## Limpeza, higiene

### Mantenimiento habitual

La operaciones de mantenimiento indicadas a continuación son responsabilidad del propietario y/o del usuario de la máquina.



#### IMPORTANTE

Los problemas causados por un mantenimiento incorrecto o por la falta del mantenimiento aquí descrito quedarán excluidos de la garantía.



#### ADVERTENCIA

**El equipo debe desconectarse siempre de la corriente eléctrica** antes de realizar su limpieza o mantenimiento.



Está prohibido retirar los protectores de seguridad. Deben utilizarse equipos de protección individual adecuados.

Nunca deben usarse mangueras, sistemas de limpieza a presión ni por vapor para lavar el equipo.

### Limpeza del equipo

El equipo y los accesorios deben limpiarse antes del primer uso.

**Para facilitar la limpieza, limpie siempre el equipo y los accesorios en cuanto termine de usarlos.**

Limpe las piezas desmontables con agua caliente y detergente/desengrasante/desinfectante compatible con los materiales: jabón neutro o productos biodegradables (para reducir la emisión de sustancias contaminantes a la atmósfera).

Aclare con agua limpia y deje secar (o frote con una bayeta suave).

No emplee utensilios metálicos ni estropajos (tipo Scotch Brite) para limpiar el equipo.

No utilice detergentes abrasivos que puedan rayar las superficies.

No utilice productos con base disolvente (tricloroetileno, etc.)



**Se recomienda encarecidamente no utilizar productos con cloro, sobre todo si contienen cloruro de didecildimetilamonio (N.º CAS 7173-51-5).**

No obstante, si un procedimiento de limpieza específico entrañase el uso de dicho producto, respete estrictamente la dosificación y el modo de empleo indicados por el fabricante.

**Aclare las superficies con agua abundante y séquelas después.**

Un uso inadecuado (dosis excesiva, aclarado insuficiente) puede causar un deterioro permanente de las superficies (incluidas las de aluminio y acero inoxidable).

### 4.1 EN FIN DE UTILIZACION

- Cerrar la tapa y abrir al máximo la llave de agua.
- Hacer funcionar la peladora algún tiempo para evacuar los desechos remanentes y enjuagar el interior de la máquina.
- Retirar el equipo y limpiarlo con un cepillo si está sucio; aclarar con el rociador de la tapa.
- Comprobar que estén limpios el fondo de la cámara de pelado, el cubo del equipo y el árbol de accionamiento (véase §3.4).

- Es imprescindible vaciar el cesto filtro, y luego limpiarlo bajo el grifo con la bandeja recuperadora.

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

- Dejar abierta la tapa y entornada la puerta con el fin de ventilar la cámara de pelado y no aplastar las juntas.



# Incidentes de funcionamiento

## 5.1 EL APARATO NO ARRANCA - COMPROBAR QUE :

- La máquina esté conectada a la red.
- La alimentación eléctrica a la toma de corriente sea correcta.
- La tapa y la puerta estén cerradas.  
El temporizador está en posición de marcha continua o temporizada 3.1.

## 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 pelado (riesgo de agarrotamiento y deterioro del disco).
- Si permanece el ruido y si le falta potencia a la máquina, comprobar que :
  - El motor trifásico no gire sobre 2 fases.
  - La correa no esté desgastada (véase §6.1).
  - El disco gire a mano sin esfuerzo.

## 5.3 AGARROTAMIENTO DE UN DISCO

- Desenchufar la máquina.
  - Destornillar el tornillo central del disco con una llave de 13.
  - Retirar la arandela de asa.
  - Volver a atornillar el tornillo para levantar el disco, y sacar éste.
  - Volver a montar el disco y el tornillo en el mismo.
- 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 ocasionada por :
  - Una conexión deficiente (la máquina gira al revés - véase §2.5.1).
  - Un tiempo de pelado insuficiente.
  - Una carga exagerada de productos (véase §3.3).
- Un disco abrasivo desgastado o sucio, o las cuchillas del disco de cuchillas deterioradas (véase §6.2).
- Verduras muy largas, de grosor desigual, o muy blandas.



De persistir el incidente, consultar el servicio de mantenimiento de su vendedor.

# Mantenimiento



## ¡ATENCIÓN!

El mantenimiento sólo puede hacerlo una persona cualificada, formada y habilitada.  
Para acceder a cualquiera de las partes eléctricas se necesita una herramienta.



Desenchufar siempre la máquina antes de cualquier intervención.



## 6.1 MECANISMO

- Estas peladoras sólo requieren un mantenimiento mínimo (los cojinetes del motor y del mecanismo están engrasados de por vida).
- Se recomienda que, por lo menos una vez al año, se compruebe :
  - El estado del tubo flexible de alimentación en agua, y la fijación del mismo.
  - Para acceder al mecanismo, motor y componentes eléctricos :
    - Desconectar la máquina.
    - Dar la vuelta a la máquina y retirar la chapa que sujeta el fondo (4 tornillos, llave de 10).



Tensión residual en los bornes de los condensadores

• Los condensadores pueden permanecer eléctricamente cargados. Para evitar cualquier riesgo durante una intervención, se recomienda descargarlos poniendo sus bornes en contacto por medio de un conductor aislado (por ejemplo, un destornillador).

## 6.2 CONSERVACION DE LOS EQUIPOS

- **DISCO ABRASIVO** : Si le falta eficacia
- Resaltes gastados, o capa abrasiva deteriorada que deja aparecer el fondo del disco (falta de renovación de las verduras y formación de planos) : Cambiar el disco.
- Ensuciamiento del disco (incrustaciones calcáreas, de tierra o de fécula) : Cepillar el disco.
- **DISCO DE CUCHILLAS** : Reafilado de las cuchillas
- Desmontar los tornillos de sujeción.
- Hacer uso de una muela de agua procurando mantener el ángulo de corte



Varios afilados aumentan el espesor de corte..  
Sustituir las cuchillas desgastadas.

- **DISCO LAVADOR** : cerdas deterioradas o desgastadas
- Cambiar el cepillo por separado.
- Quitar el tornillo sin cabeza debajo del disco (llave hexagonal de vaso de 2,5) y sacar el cepillo lateralmente.



## 6.3 REGLAJE DE LOS SEGUROS

- Debe comprobarse con frecuencia el buen funcionamiento de los seguros. El motor debe pararse :
  - Al abrirse la tapa.
  - Al abrirse la puerta.
- Si falla una de las dos funciones de seguridad :
  - No utilizar la máquina.
  - Mandarla reglar por el servicio de mantenimiento de su vendedor.

## 6.4 CAMBIO DE LA JUNTA DE TAPA

- Proceder como sigue :
  - Quitar la junta defectuosa y limpiar cuidadosamente el interior de la ranura **A** de la tapa.
  - Presentar la junta, posicionando su soldadura frente a la mitad de la bisagra de la tapa.

## 6.5 CAMBIO DE LA JUNTA Y REGLAJE DE LA PUERTA

- Proceder como sigue :
  - Desenroscar los 2 ejes de la puerta.
  - Sacar la puerta
  - Retirar la antigua junta, y rascar y limpiar cuidadosamente su alojamiento.
  - Aplicar un poquito de pegamento en el fondo de la garganta
- A, en el contorno de la puerta B.  **6.5a**
- Encajar la junta sin estirarla en la garganta A, procurando colocar la soldadura de la junta C en medio de la parte superior de la puerta.  **6.5b**



Dejar secar unas 1 hora al aire ambiente antes de cualquier uso

## 6.6 COMPONENTES ELÉCTRICOS



Comprobar regularmente el estado del cable y los componentes eléctricos.

## 6.7 DIRECCION PARA EL MANTENIMIENTO

Le aconsejamos se dirija en prioridad al vendedor de la máquina.



Para cualquier solicitud de información o pedido de repuestos, se ruega precisar el tipo de la 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 la compra : .....

## La máquina está concebida y realizada de conformidad con :

- la directiva máquina 2006/42 CEE,
- 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: Peladora de verduras, higiene y seguridad.

EN 13621 Escurridora de lechugas

Dicha conformidad queda certificada por :

- La marca de conformidad CE, fijada en la máquina,
- La declaración de conformidad CE correspondiente asociada con el bono 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 (72,2 dBA).

## Indices de protección según la norma EN 60529-2000:

- Mandos eléctricos IP55
- Máquina global IP34

## Seguridad integrada :

- La máquina está diseñada y fabricada de conformidad con los reglamentos y normas correspondientes, más arriba indicadas.
- El operador tiene que ser previamente formado para el uso de la máquina, e informado de los eventuales riesgos residuales (obligación de formación del personal para el puesto de trabajo).

## Higiene alimentaria :

Las superficies de la zona alimentaria (con excepción de las partes abrasivas) son lisas y de fácil limpieza. Utilizar detergentes homologados para la higiene alimentaria, respetando su modo de empleo.

- 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.

La máquina ha recibido el aviso de conformidad CNERPAC higiene alimentaria, así como el atestado de Conformidad Sanitaria del Servicio de Investigaciones e Ingeniería en Protección Sanitaria.