

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

Sommario

Presentazione	1	Difetti di funzionamento	6
Installazione	1	Manutenzione	6
Modalità d'uso, sicurezza	3	Conformità alle norme	8
Pulizia, igiene	5		

Presentazione

1.1 DESCRIZIONE

• Queste pelatrici polivalenti di capienza da 10 a 15 chili sono principalmente utilizzate per mondare, pelare e lavare le verdure scegliendo gli accessori secondo la lavorazione da effettuare :



- A Entrata acqua
- B Coperchio incernierato
- C Cilindro inox
- D Quadro dei comandi elettrici

- E Basamento
- F Piedini regolabili
- G Bacinella per la raccolta dell'acqua
- H Cestello-filtro amovibile (capacità 9 litri)
- I Bocca d'uscita delle verdure
- J Porta e maniglie incernierate
- K Maniglia per chiudere il coperchio

Installazione



ATTENZIONE!!

Stoccaggio della macchina: da -25°C a +50°C

Temperatura ambiente per il funzionamento: da +4°C a +40°C

Questa macchina è stata progettata per l'utilizzo in ambito professionale e deve essere adoperata da personale formato per l'uso, la pulizia e la manutenzione in materia di affidabilità e sicurezza.

Utilizzare la macchina in un locale adeguatamente illuminato (vedere le norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo. In Europa, fare riferimento alla normativa EN 12464-1)

Quando si maneggia l'apparecchio, accertarsi sempre che i punti di impugnatura non siano parti mobili; rischio di caduta e di lesioni degli arti inferiori.

La macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva

2.1 MISURE D'INGOMBRO E PESI (a titolo indicativo)

- P + F : Basamento + filtro
- A : Peso lordo senza accessori (Kg.)
- B : Peso netto senza accessori (Kg.)
- C : Dimensioni con imballo (mm)
- L x l x H : Dimensioni senza imballo (mm)
- H : Altezza senza imballo con o senza basamento (mm)
- Ht : Altezza totale con coperchio alzato con o senza basamento (mm)
- Hd : Altezza dello scarico con o senza basamento (mm)

2.2 COLLOCAZIONE

- Le pelatrici richiedono:
 - Di essere allacciate ad una presa d'acqua fredda. (Vedi § 2.3)
 - Di uno scarico sufficiente nelle fognature (vedi § 2.4).
 - Di alimentazione elettrica (vedi § 2.5).

- Manutenzione – Trasporto

L'apparecchio imballato è stato appositamente studiato per essere sollevato con carrello elevatore. Per la manutenzione manuale dell'apparecchio senza imballo occorrono due persone.

- la pelatrici 10 kg o 15kg deve essere appoggiata su un piano perfettamente stabile e livellato senza risonanza (tavolo, mobile, piano del lavello ...) di altezza compresa tra i 400 e gli 850 mm.
- Il tempo di evacuazione delle acque reflue deve essere stabilito prima di qualsiasi utilizzo.

- Per l'installazione, procedere come segue :
- Posizionare il manicotto di gomma di scarico sull'uscita posteriore.

- Togliere le 4 viti che fissano il fondo (chiave di 10 mm), la piastra di otturazione del cilindro (chiave di 7 mm), dopodiché la fascetta di fissaggio ed il manicotto.
- Inserire il manicotto nel foro del cilindro, gomito all'interno.
- Fissare il manicotto stringendo la fascetta allo scarico della pelatrice.
- Rimontare la lamiera di fondo.

Nota : Prevedere uno spazio sufficiente al di sopra della macchina per permettere di aprire il coperchio, e sul davanti del basamento in modo da poter estrarre il cestello.

- Se necessario, livellare e regolare il basamento svitando le viti di fissaggio dei piedini (chiave a tubo di 10 mm).
- Regolare i piedini, poi bloccarli in posizione.
- Controllare la stabilità della macchina.
- Eventualmente ancorare il basamento utilizzando i fori di fissaggio dei piedini (viti Ø 5 x 40 e tasselli non forniti)



2.3 ALLACCIAMENTO AL RUBINETTO DELL'ACQUA 2.3

- Le pelatrici 10 e 15 chili è sufficiente la pressione del rubinetto e di ridotte portate d'acqua.
- In conformità alle regolamentazioni sanitarie, l'alimentazione dell'acqua con il suo rubinetto d'intercettazione è situata al di sopra del livello di debordamento, ad una distanza normalizzata (dispositivo anti-riflusso).

Per precauzione, si può prevedere un rubinetto d'intercettazione fissato al muro, collegato tramite tubo flessibile.

- Per collegare l'acqua : (vedere 2.3)

Prevedere un tubo flessibile armato, abbastanza lungo:

- Fissare il rubinetto sulla doccetta (prevedere una guarnizione teflon o colla Loctite Oléoétanche).
- Fissare il vaso 1/2-3/8 con la guarnizione.
- Montare l'attacco scanalato sul tubo flessibile e procedere al serraggio con la fascetta.
- Fissare l'attacco scanalato sul vaso 1/2-3/8 con la guarnizione.

La doccetta così "accessoriata" si fissa sul coperchio dell'apparecchio.

2.4 EVACUAZIONE DELL'ACQUA DI SCARICO E SEPARAZIONE DEI RESIDUI

- La separazione dei residui è necessaria secondo la loro grossezza (particelle di bucce, pelle, residui di pelatura, schiuma, terra ...) secondo i diversi accessori utilizzati (vedi § 3.2).

• Alcune installazioni dispongono di recipienti per filtrare i residui di pelatura ai quali ci si può allacciare direttamente. Per gli altri tipi di installazione consigliamo le pelatrici su basamento con filtro per evitare gli intasamenti ed i cattivi odori.

- Possibilità d'installazione :

- La pelatrice 10 chili senza basamento (vicino a un lavello) : mettere un filtro o un setaccio da un lato tra la pelatrice ed il lavello.  2.2a

- Le pelatrici 10 e 15 chili su basamento con filtro : (per l'assemblaggio del pelapatate sul tavolo, fare riferimento alle istruzioni per il montaggio del tavolo). Fissare sotto al recipiente per il recupero degli scarichi (A), usando la fascetta di fissaggio, il manicotto (B), Ø interno 88 mm, per poterlo poi allacciare allo scarico.

- Consigli :  2.2c

Per scaricare in maniera corretta le acque di scarico, evitare:

- Scarichi in verticale che sboccano in un foro (produzione di schiuma).
- Le curve a stretto raggio.
- I tubi appiattiti, deformati o con restringimenti di sezione.
- Le contropendenze o pendenze troppo esigue.

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.

- Caratteristiche del motore :  2.5a

A Codice motore.

B Numero delle fasi (1 monofase - 3 trifase)

C Tensione nominale in Volt (valore, singolo o commutabile)

D Frequenza (Hertz)

E Potenza nominale (Watt)

F Intensità nominale (Ampères)

1) Motore trifase a tensione reversibile

- Prevedere una presa di corrente murale accessibile standardizzata a 3 poli + Terra, calibro 20 A conforme alla norma IEC60309 e una corrispondente spina impermeabile da montare sul cavo di alimentazione.

- Controllare il senso di rotazione del disco montato nella macchina (vedi § 3.4 per montare).

- Premere il pulsante di MARCIA (vedi § 3.1).



Messa a terra obbligatoria per mezzo del filo verde/giallo.

- Controllare visivamente la rotazione del piano attraverso il coperchio. Il piano deve ruotare in senso antiorario (↻). (vedere freccia sul mozzo del piano).
- Se il disco ruota al contrario, invertire i 2 fili di fase nella presa di corrente.

- Il collegamento è effettuato alla tensione superiore.

 (es. 400V). Per commutare il collegamento alla tensione inferiore  (es: 230V), procedere come segue :

- Scollegare la macchina.
- Togliere le 5 viti che fissano il fondo (chiave di 10 mm).

- Sostituire il filo della piastra integrata spostando il collegamento del terminale che riporta la specifica di tensione superiore P2 (400V) sopra quello con tensione inferiore P1 (230V).

- Permutare i collegamenti della morsettiera del motore.



- Controllare il funzionamento ed il senso di rotazione e rimontare il fondo.

2) Motore monofase

- 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.

- Il senso di rotazione viene regolato in fabbrica.

3) Contatto per controllo esterno

La macchina è dotata di un contatto secco normalmente aperto libero da potenziale di 10A/ 400V massimo. Tale contatto può servire ad esempio ad assicurare il controllo di un'elettrovalvola o di una pompa.

Modalità d'uso, Sicurezza



ATTENZIONE:

Pulire adeguatamente la macchina quando la si utilizza per la prima volta

Questa macchina è stata progettata per l'utilizzo in ambito professionale e deve essere adoperata da personale formato per l'uso, la pulizia e la manutenzione in materia di affidabilità e sicurezza.

Utilizzare la macchina in un locale adeguatamente illuminato (vedere le norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo. In Europa, fare riferimento alla normativa EN 12464-1)

Quando si maneggia l'apparecchio, accertarsi sempre che i punti di impugnatura non siano parti mobili; rischio di caduta e di lesioni degli arti inferiori.

La chiusura incontrollata del coperchio o del pressatore possono comportare il rischio di schiacciamento delle dita

È formalmente vietato modificare o neutralizzare i sistemi di sicurezza: Rischi di lesioni irreversibili!!!!

Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza prima di ogni utilizzo (vedere il paragrafo 3.1)

Non introdurre mai le mani nell'apparecchio in funzione.

Per ragioni di igiene e di sicurezza, utilizzare sempre una cuffia resistente, lavabile o monouso, che avvolga completamente i capelli.

La macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva



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

3.1 FUNZIONAMENTO - SICUREZZA

- La sicurezza dell'utilizzatore è assicurata da:
 - Un sistema di comando manuale all'apertura della bocca d'uscita delle verdure.
 - L'arresto del motore all'apertura del coperchio.
 - La necessità di premere il pulsante di MARCIA dopo un arresto. (Dispositivo di «mancata tensione»)
 - Le dimensioni ed il sistema di fuoriuscita degli scarti in modo da evitare intasamenti.
 - La concezione del disco coltelli : bordo di protezione ed auto-scarico delle scorie.
 - Il rispetto delle istruzioni del presente manuale per l'uso, la manutenzione e la pulizia della macchina.

• Quadro dei comandi



A,B,E Timer

C Pulsante di ARRESTO

D Pulsante di MARCIA

a) Funzionamento continuo

1/ Selezione di----su **E** premendo e tenendo premuto il tasto **A**.

2/ Avvio premendo il tasto **D**.

3/ Arresto premendo il tasto **C**.

b) Funzionamento programmato:

1/ Selezione del tempo su **E** premendo i tasti **A** o **B**.

2/ Avvio premendo il tasto **D**.

Nota:

- Per modificare il tempo in fase di calcolo, premere il tasto **C**, quindi modificare con i tasti **A** o **B**; riprendere il ciclo premendo il tasto **D**.

- Il tempo selezionato all'inizio del ciclo rimane in memoria.

- Per interrompere definitivamente un ciclo in corso, premere 2 volte il tasto **C**.

c) Marcia tenendo premuto il pulsante **D** AVVIO.

- All'apertura della porta per scaricare i prodotti.

d) Arresto

- Utilizzare preferibilmente il tasto **ARRESTO C**, quindi aprire la porta o il coperchio.

3.2 ACCESSORI

- **DISCO ABRASIVO** (Lettera **A** incisa sulla parte inferiore del disco)  **3.2a**

- Per pelare le verdure con «buccia fine» (patate, carote novelle, scorzonera ...).
- La buccia viene grattugiata dai grani abrasivi.
- Si consiglia l'uso del filtro per grandi quantità o in caso di scarico di piccole scorie.

- **DISCO COLTELLI** (Lettera **B**)  **3.2b**

- Per pelare patate con «buccia spessa» o «molle», carote, sedano rapa ...
- Taglio liscio della pelle con piccole «sfaccettature» in maniera identica ad un taglio eseguito a mano.
- Migliora l'aspetto finale, la conservazione e la tenuta durante la cottura (economia dell'olio di frittura).
- Produzione di schiuma e residui di pelatura. Indispensabile l'uso del filtro.

- **2 DISCHI ABRASIVI SPECIALI PER CIPOLLE**  **3.2c**

CIPOLLE GROSSE (Lettera **C**)

- Disco di Ø esterno 375 mm per facilitare lo scarico degli scarti.
- **Indispensabile il filtro**

CIPOLLE PICCOLE (Lettera **D**)

- Disco di Ø esterno 388 mm (vengono prodotte piccole bucce da scaricare, quindi il diametro del disco è maggiore)
- **Indispensabile il filtro.**

Nota : Controllare con molta attenzione l'accumulo di bucce nel caso che il timer sia posizionato su lavorazione continua.

- **DISCO SPAZZOLE** (Lettera **F**)  **3.2d**

- Per pulire e lavare i tuberi, la frutta, le verdure novelle ... e tutti i prodotti che non necessitano di essere pelati.

- **Il filtro è indispensabile secondo il prodotto lavorato.**

- **DISCO COZZE**  **3.2f**

- **2 CESTELLI ASCIUGA-VERDURE**  **3.2e**

- Per la pelatrice 10 chili (riferimento **G**) :
Capacità : 17 litri (altezza 280 mm)
- Per la pelatrice 15 chili (riferimento **H**) :
Capacità : 23 litri (altezza 350 mm)
- Per asciugare l'insalata, il prezzemolo, i ravanelli, le verdure in foglia ...

3.3 CAPACITÀ (a titolo indicativo) **3.3**

- La tabella indica le quantità nominali, per ogni operazione, secondo la lavorazione effettuata:

- **A** : Pelatura patate (kg), sedano rapa (qt).
- **B** : Pelatura cipolle (kg)
- **C** : Spazzolatura tuberi (kg)
- **D** : Asciugatura insalata (kg/lt)

- **Produzioni indicative (Kg/h):**

- Pelatura di patate T10E : 200-240 kg/h
- Pelatura di patate T15E: 280-350 kg/h

- **Quantità mini : 2,5kg**

3.4 UTILIZZO DEGLI ACCESSORI **3.4**

- Aprire il coperchio tirando verso di sé la maniglia di bloccaggio.
- Tenere il disco dalla maniglia **A** oppure il cestello asciuga-verdure e farlo scendere in verticale fino ad incastrare il mozzo **B** sull'albero di trasmissione **C** mentre si tiene sollevato lo sportello per facilitarne il passaggio.

Nota : Non è necessario aprire lo sportello per montare il cestello asciuga-verdure.

- Ruotare il disco per fare entrare lo spinotto **D** sull'albero di trasmissione nella scanalatura **B**. Il disco si posiziona da solo grazie al suo peso.

Nota : Se l'accessorio non si posiziona in maniera corretta, non forzarlo ma toglierlo e pulire l'albero di trasmissione ed il mozzo (vedi § 5.3).

3.5 MODALITÀ D'USO PER PELARE, SPAZZOLARE, LAVARE

- **Per caricare la macchina**

- Aprire il coperchio.
- Montare il disco scelto sull'albero di trasmissione e controllare che sia bloccato in maniera corretta. (Vedi § 3.4)
- Accertarsi che lo sportello sia chiuso bene e che il cestello filtro sia in posizione.
- Inserire il prodotto da lavorare e chiudere il coperchio.

Nota : La quantità di prodotto non dovrà oltrepassare il bordo del cilindro.

 **3.5**



Evitare i sovraccarichi che agiscono a detrimento della qualità e della rapidità del lavoro.

- Selezionare il tempo di lavorazione (Vedi § 3.1). Alla fine del ciclo la macchina si ferma automaticamente.

- **Per scaricare la macchina**

- Posizionare una bacinella sotto la bocca di scarico.
- Chiudere il rubinetto dell'acqua.
- All'apertura dello sportello la pelatrice entra in sicurezza.
- Con la mano destra tenere premuto il pulsante di MARCIA (marcia manuale).
- Con la mano sinistra alzare la maniglia dello sportello in modo da guidare l'uscita dei prodotti.

Nota : Controllare attentamente l'accumulo degli scarti quando il timer è in posizione di lavorazione continua.



Non dimenticare di svuotare il cestello filtro quando è pieno oppure a fine operazione.

3.6 METODO PER ASCIUGARE

- **Per caricare la macchina**

- Usare insalata precedentemente sfogliata e accuratamente lavata. Riempire senza stipare le foglie.

Nota : Preferibilmente caricare il cestello fuori dalla pelatrice. Ciò facilita la manutenzione e si evita il rischio di otturare lo scarico.

- Inserire il cestello nell'albero di trasmissione (vedi § 3.4).

- Chiudere il coperchio e regolare il timer da 1 a 2 minuti secondo la quantità di prodotto da asciugare. (vedi § 3.7, consigli).
- La pelatrice si ferma automaticamente quando è completato il processo di asciugatura.
- Alzare il coperchio e togliere il cestello.

3.7 CONSIGLI PER L'USO

- **Per pelare le verdure** : (con il disco abrasivo **A** oppure il disco coltelli **B** - Vedi § 3.2).
 - Non è necessario lavare le verdure prima di pelarle.
 - Pelare verdure della stessa misura.
 - Tagliare le verdure troppo lunghe (scorzonera), togliere le protuberanze e le cime delle carote.
 - Tempi di pelatura : da 1 a 2 minuti per le verdure novelle (patate, carote) ; da 3 a 5 minuti per tutte le altre.



Non usare il disco abrasivo per pulire crostacei.

- **Per pelare cipolle grosse** : (con il disco speciale **C** - Vedi § 3.2)
 - Non tagliare le estremità prima di pelarle.
 - Fare arrivare l'acqua a tutta potenza.
 - **Calcolare un tempo di pelatura breve** (da 30 a 40 sec.) e tenere in considerazione il fatto che le cipolle caricate contemporaneamente non avranno una buccia uguale come tipo e spessore.
 - Svuotare la macchina e rimettere le cipolle non pelate a sufficienza nella successiva mandata.

Nota : Le cipolle, una volta pelate, potranno essere tenute in luogo freddo. Ciò aiuterà ad «asciugarle». Una volta perduta

la loro umidità in superficie, saranno più facili da sminuzzare.

- **Per pelare le cipolline, l'aglio, lo scalogno** : (con il disco speciale **D** - Vedi § 3.2)
 - Preparazione degli altri prodotti prima di pelarli: .Separare gli scalogni, staccare gli spicchi di aglio.
 - .Mettere a bagno gli spicchi d'aglio in acqua se la loro buccia è molto dura.
 - . Preferibilmente tagliare le due estremità degli spicchi d'aglio.
- **Per spazzolare-lavare verdura o frutta** : (con il disco spazzole **E** - Vedi § 3.2)
 - Regolare la quantità di acqua secondo quanto sono sporchi i prodotti.
 - Tempo di spazzolamento : da 1 a 3 minuti.
- **Per asciugare le verdure e le insalate** : con il cesto riferimento **G** per la pelatrice 10 chili, il cesto riferimento **H** per la pelatrice 15 chili - veda § 3.2).
 - Per ottenere risultati migliori, lasciare asciugare per 30 secondi poi sollevare il coperchio e smuovere le foglie di insalata).
 - Per aumentare la produzione, utilizzare due cestelli : uno è in funzione mentre l'altro viene caricato.

Nota : Questa macchina non è adatta ad asciugare le stoffe.

Pulizia, Igiene

Manutenzione ordinaria

Le seguenti operazioni di manutenzione competono al proprietario e/o all'utilizzatore dell'apparecchio.



IMPORTANTE

I problemi conseguenti a un'errata manutenzione o alla mancanza di manutenzione, come descritto di seguito, comporteranno l'annullamento totale della garanzia.



AVVERTENZA

Prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione, **togliere sempre tensione all'apparecchio**. È vietato rimuovere le protezioni di sicurezza. Utilizzare dispositivi di protezione individuale appropriati. Non lavare mai l'apparecchio con getti d'acqua, idropultrici o pulitori a vapore.



Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio e gli accessori prima del primo utilizzo.
Per facilitare la pulizia dell'apparecchio, pulire subito e sistematicamente l'apparecchio e gli accessori a fine utilizzo.

Pulire gli elementi amovibili con acqua calda addizionata con agenti detergenti-sgrassanti-disinfettanti compatibili con i materiali: sapone neutro o prodotti biodegradabili (per ridurre l'emissione di sostanze inquinanti nell'ambiente).

Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare (o asciugare con un panno morbido).

Non utilizzare utensili metallici o spugne abrasive (tipo Scotch Brite) per pulire l'apparecchio.

Non utilizzare detergenti abrasivi capaci di graffiare le superfici.

Non utilizzare prodotti a base di solventi (tricloroetilene, ecc.)

! L'utilizzo di prodotti clorurati e in particolare contenenti cloruro di didecil dimetil ammonio (N° CAS 7173-51-5) è fortemente sconsigliato.

Qualora ci si trovi costretti all'uso di un tale prodotto per una specifica procedura di pulizia, rispettare scrupolosamente i dosaggi e le modalità d'uso consigliate dal fabbricante.

Risciacquare abbondantemente le superfici con acqua pulita e asciugare.

Un utilizzo improprio (sovradosaggio, cattivo risciacquo) può condurre a un deterioramento irreversibile delle superfici (compresi acciai inossidabili e alluminio).

4.1 A FINE UTILIZZO

- Chiudere il coperchio ed aprire completamente il rubinetto dell'acqua.
- Mettere in funzione la pelatrice per qualche istante per eliminare i residui e risciacquare l'interno della macchina.
- Rimuovere l'attrezzo, pulirlo con la spazzola in caso di incrostazioni e sciacquarlo con l'ausilio della doccetta del coperchio.
- Controllare che il fondo della camera di pelatura, il mozzo e l'albero di trasmissione siano puliti accuratamente (vedi § 3.4).
- È obbligatorio svuotare il cestello filtro e poi lavarlo sotto acqua corrente insieme alla bacinella di carico.
- Pulire l'esterno della macchina con una spugna umida.
- Lasciare aperto il coperchio e lo sportello socchiuso permettendo così il passaggio di aria nella camera di pelatura e per evitare di comprimere le guarnizioni.



Difetti di funzionamento

5.1 L'APPARECCHIO NON PARTE, VERIFICARE CHE:

- La macchina sia collegata alla corrente elettrica in maniera corretta.
- L'alimentazione della presa di corrente sia giusta.
- Il coperchio e lo sportello siano chiusi.
- Il timer è in funzionamento continuo o programmato 3.1.

5.2 RUMORE ANORMALE

- Fermare la macchina.
- Controllare che gli accessori ruotanti siano posizionati in modo corretto (vedi § 3.4)
- Verificare che sassi o corpi estranei non siano presenti nella camera di pelatura. (rischio di inceppamento e danneggiamento del disco).
- Se il rumore persiste e la macchina manca di potenza, controllare che:
 - Il motore trifase non stia girando a solo due fasi.
 - La cinghia non sia usurata (vedi §6.1).
 - Si possa girare il disco manualmente senza sforzo.

5.3 INCEPPAMENTO DI UN DISCO

- Staccare la macchina dalla corrente elettrica.
 - Svitare la vite centrale del disco con una chiave di 13 mm.
 - Togliere la rondella della maniglia.
 - Riavvitare la vite per poi sollevare e togliere il disco.
 - Rimontare il disco e la vite sul disco.
- Nota : Pulire ed ingrassare con regolarità con grasso animale o alimentare, l'albero di trasmissione della macchina.*

5.4 QUALITÀ DELLA LAVORAZIONE

- Una pelatura insoddisfacente, irregolare con formazione di appiattimenti, può essere causata da :
 - Un allacciamento non idoneo (la macchina gira al contrario - vedi § 2.5.1)
 - Un tempo di ciclo troppo breve.
 - Un carico eccessivo di prodotti. (Vedi § 3.3)
- Un disco abrasivo usurato, o incrostato oppure dalle lame del disco coltelli danneggiate (vedi § 6.2)
- Legumi troppo lunghi, di grossezze diverse oppure molli.



Se il difetto persiste, consultare il servizio assistenza del vostro rivenditore.

Manutenzione



ATTENZIONE!!

La manutenzione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato, preparato e abilitato
Qualsiasi accesso alle parti elettriche richiede l'utilizzo di un attrezzo



Scollegare sempre la macchina prima di intervenire su di essa.



6.1 MECCANICA

- Queste pelatrici necessitano di una manutenzione minima (i cuscinetti del motore e dei meccanismi sono ingrassati a vita).
- Si consiglia di controllare, almeno una volta all'anno :
 - Lo stato del tubo flessibile dell'acqua ed il suo attacco.
 - Per accedere ai meccanismi, al motore ed ai componenti elettrici :
 - Togliere la pelatrice dal suo piedistallo.
- Capovolgere la macchina e smontare la piastra fissata sul fondo (5 viti chiave di 10 mm).



Tensione residua alle estremità dei condensatori!

- I condensatori possono rimanere carichi di elettricità. Onde evitare qualsiasi rischio, nel caso di intervento, si consiglia di togliere la carica toccando le loro estremità con un conduttore isolato (ad esempio un cacciavite).

6.2 MANUTENZIONE DEGLI ACCESSORI

- **DISCO ABRASIVO** : Risultato insoddisfacente
- Grani usurati oppure lo strato abrasivo è danneggiato e lascia intravedere la parte sottostante (le verdure non vengono rigirate e si formano appiattimenti) : Cambiare il disco.
- Incrostazioni sul disco (depositi di calcare, di terra e di residui di pelatura): Spazzolare il disco.
- **DISCO COLTELLI** : Affilatura delle lame
- Togliere le viti di fissaggio.
- Utilizzare una mola ad acqua facendo attenzione di mantenere l'inclinazione di taglio.



Più affilature aumentano lo spessore del taglio.
Sostituire le lame usurate.

- **DISCO SPAZZOLE** : Setole danneggiate o usurate.
- Cambiare separatamente le spazzole.
- Svitare la vite senza testa situata nella parte inferiore del disco (chiave esagonale di 2,5 mm) e togliere la spazzola lateralmente.

6.3 REGOLAZIONE DELLE SICUREZZE

- Il buon funzionamento delle sicurezze deve essere controllato di frequente. Il motore si deve fermare :
 - All'apertura del coperchio.
 - All'apertura dello sportello.
- Se una delle due funzioni non si verifica :
 - Non utilizzare la macchina.
 - Fare controllare l'apparecchio dal servizio assistenza del vostro rivenditore.

6.4 SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE DEL COPERCHIO

- Procedere come segue :
 - Togliere la guarnizione difettosa, e pulire accuratamente l'interno della scanalatura **A** del coperchio.
 - Inserire la guarnizione posizionando la giunzione della guarnizione al centro della cerniera del coperchio.

6.5 SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO E REGOLAZIONE

- Procedere come segue :
 - Svitare i 2 assi della porta.
 - Rimuovere la porta
 - Stendere una striscia sottile di colla sul fondo della scanalatura A, sul bordo esterno della porta.
 - Inserire la guarnizione senza tirarla nella scanalatura A, prestando attenzione a collocare la saldatura della guarnizione C a metà della parte superiore della porta.



Lasciare seccare all'aria 1 ore prima di riutilizzare la macchina.

6.6 COMPONENTI ELETTRICI



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

6.7 INDIRIZZO PER LA MANUTENZIONE

Vi consigliamo di indirizzarvi al rivenditore della macchina.



Per tutte le richieste di informazioni o ordini di ricambi, precisare il tipo di macchina, il numero di matricola e le caratteristiche elettriche.

- Il fabbricante si riserva il diritto di modificare e migliorare i suoi prodotti senza preavviso.

Timbro del rivenditore :

Data di acquisto :

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: Pelatrice per verdure, igiene e sicurezza.
- EN 13621: cebtrifughe per insalata.

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 (72,2 dBA).

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 :

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.

- 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.

La macchina ha ricevuto la conformità CNERPAC igiene alimentare e la dichiarazione di conformità sanitaria del Servizio di Ricerche e di Ingegneria per la Protezione Sanitaria.