



La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

## Sommario

Introduzione	1	Pulizia, igiene	4
Presentazione	1	Difetti di funzionamento	5
Installazione	1	Manutenzione	6
Modalità d'uso, sicurezza	3	Conformità con le norme	7

## 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

La pelatrice da 25 kg viene utilizzata per le verdure (ristoranti, centri d'incontro, piccole industrie) per pelare patate, carote, rape, scorzonera, sedano ...



- A Tramoggia
- B Coperchio
- C Sportello
- D Bocca di scarico verdure

- E Supporti
- F Finestrelle per il controllo visivo e per la regolazione della cinghia
- G Apertura laterale di scarico
- H Manicotto per l'evacuazione dell'acqua usata
- I Cilindro di acciaio inox
- J Entrata acqua
- K Guida supporto comando

## 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 INGOMBRO - PESO (valori indicativi)

- Peso lordo imballato: 105 Kg
- Peso netto montato: 83 Kg
- Dimensioni imballo (LxIxH): 810x630x1350 mm
- Dimensioni senza imballo: 785x585x1215 mm

## 2.2 COLLOCAZIONE



! Collocare sempre la macchina su un supporto piano, stabile e resistente giallo

- 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.

- Questa pelatrice necessita:
  - Di essere allacciata a una rete idrica di acqua fredda (vedi § 2.3).

- Di uno scarico sufficiente verso le fognature (vedi § 2.4).
- Di alimentazione elettrica (vedi § 2.5).
- Deve essere installata e fissata forando ogni piede (distanza tra i fori 389 mm) in uno dei seguenti modi:
  - sul pavimento,
  - su un supporto perfettamente stabile e orizzontale, che non produca l'effetto di una cassa di risonanza, di altezza non superiore a 150 mm.

## 2.3 ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

- Per questa pelatrice sono sufficienti la pressione del rubinetto e portate d'acqua ridotte (circa 7 litri al minuto).

In conformità con le regolamentazioni sanitarie, l'alimentazione dell'acqua è situata al di sopra del livello di trascinamento, a una distanza normalizzata (dispositivo anti-riflusso).



2.3

Collegare al rubinetto dell'acqua con un tubo flessibile armato  $\varnothing$  15 mm, in grado di resistere alla pressione della rete idrica e di lunghezza sufficiente. Per tale operazione, servirsi di:

- filettato 1/2 gas A
- collare di serraggio B.

## 2.4 EVACUAZIONE DELLE ACQUE USATE E DIFFERENZIAZIONE DEGLI SCARTI

• A seconda dell'importanza dei materiali di scarto, la differenziazione degli scarti può rivelarsi fondamentale (particelle di bucce, fecola, schiume, terra, ecc.).

• Alcuni impianti sono dotati di contenitori di decantazione per la fecola, ai quali è possibile collegarsi direttamente. In caso contrario, questa pelatrice è disponibile in versione provvista di contenitore filtro esterno per il recupero degli scarti, collocabile a lato della macchina.

### • Consigli:

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

- Scarichi in verticale che sbocchino 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.

### • Cambio di direzione del manicotto di scarico: 2.4

- Allentare soltanto le 4 viti esterne che servono da fissaggio ai supporti e alla lamiera di base della macchina (1), quindi ritrarre il gruppo.

- Introdurre dall'esterno il manicotto supplementare fornito unitamente alla macchina, piegandolo come indicato in figura (2). Verificare l'orientamento del gomito di scarico.

Inserire il manicotto in profondità, al fine di ottenere la pendenza necessaria all'evacuazione.

- Calettare i due manicotti fino all'estremità e serrare nuovamente il collare di serraggio (3). Rimontare l'otturatore sul foro, che era rimasto aperto.
- Rimontare il gruppo di supporto.

## 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.**

- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione.

L'installazione dovrà essere protetta da un differenziale e da un fusibile da 16A per fase (vedi tabella).

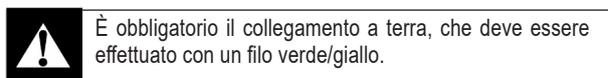
La presa di corrente dovrà essere installata in un luogo facilmente accessibile, per facilitare lo scollegamento prima di ogni intervento.

#### Caratteristiche del motore: 2.5a

- 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 (Ampère).
- G** Caratteristiche del fusibile di protezione della linea elettrica (Ampère).
- H** Consumo elettrico indicativo (Kwatt/ora).

#### 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.
- Premere il pulsante di MARCIA (vedi § 3.1).
- Controllare visivamente il senso di rotazione del disco. Il disco deve ruotare in senso antiorario (vedere la freccia sul disco

o sulla parte alta del cilindro, a destra).

Se il disco ruota al contrario, invertire i 2 fili di fase nella presa di corrente.

All'inizio, il collegamento è stato effettuato a tensione superiore.

 (es.: 400 V). Per alimentare la macchina a tensione

inferiore

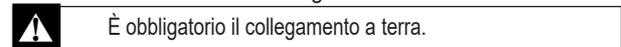
 (es.: 230V), procedere come segue:

- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.
- Consultare lo schema elettrico al § 6.6.
- Rimuovere la tramoggia e il disco.
- Capovolgere o sdraiare la macchina.
- Rimuovere il supporto di base svitando le 4 viti esterne.
- Invertire i ponticelli della piastra del terminale.
- Sostituire il filo della piastra integrata spostando il collegamento del terminale che riporta la specificazione di tensione superiore P2 (400V) sopra quello con tensione inferiore P1 (230V).
- Rimontare il supporto di base.
- Verificare che il senso di rotazione sia antiorario .

#### 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 comando esterno

- La macchina è dotata di un contatto pulito generalmente aperto libero di potenziale di 10A sotto i 400V max. Questo contatto può servire, ad esempio, ad assicurare il comando 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.

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 «regolazione dei dispositivi di sicurezza»).

Non introdurre in nessun caso corpi duri o surgelati o la mano all'interno dell'apparecchio

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

### 3.1 FUNZIONAMENTO - SICUREZZA



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



Le sicurezze sono prioritarie sull'ordine di marcia

La sicurezza dell'utente è assicurata da:

- Un sistema di comando a pressione mantenuta all'apertura della porta per evacuare la verdura.
- La necessità di premere il pulsante di MARCIA dopo un arresto (dispositivo di «mancata tensione»).
- Le dimensioni e il disegno delle zone di fuoriuscita degli scarti, in modo da evitare intasamenti.
- Il rispetto delle istruzioni del presente manuale per l'uso, la manutenzione e la pulizia della macchina.

#### Quadro dei comandi

**C** Pulsante ARRESTO

**D** Pulsante MARCIA

**A, B, E** Timer

- È possibile attivare normalmente la pelatrice se il timer è regolato in marcia continua o programmata.

- La porta è chiusa.

#### a) Marcia continua

- 1- Selezione di  su **E** tenendo premuto il tasto **A**
- 2- Messa in funzione premendo il tasto **D**
- 3- Arresto premendo il tasto **C**

#### b) Marcia programmata

- 1- Selezione del tempo su **E** premendo i tasti **A** e **B**
- 2- Messa in funzione premendo il tasto **D**

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

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

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

#### c) Marcia a controllo manuale tenendo premuto il pulsante di MARCIA:

- Quando si apre lo sportello per far fuoriuscire il prodotto.

#### d) Arresto:

- Premere il pulsante di ARRESTO **C**, dopodiché aprire lo sportello oppure il coperchio.

### 3.2 CAPACITÀ NOMINALI

Per operazione: sacco da 25 Kg.

Tempo di pelatura (valori indicativi):

- Patate (grandezza media 45-70): da 1,30mn a 2mn per operazione.

### • Produzioni indicative (Kg/h):

- Pelatura di patate : 80-100 kg/h

*Nota: I risultati variano a seconda della natura, della forma, della grandezza, dello stato dei prodotti da pelare, della portata della rete idrica, nonché del risultato che si desidera ottenere.*

### 3.3 MODALITÀ DI PELATURA

**! Prima di qualsiasi carico, assicurarsi che il ripiano sia ben posizionato sull'albero motore.**

**Per caricare la macchina**

- Rimuovere il coperchio.
- Verificare che lo sportello sia perfettamente bloccato (**in particolare che le due chiusure laterali siano ben chiuse**).

- Inserire il prodotto da lavorare e chiudere il coperchio.

*Nota: Il livello di inserimento dei prodotti non deve oltrepassare il livello inferiore della tramoggia.*

*È possibile orientare la tramoggia a 360° riferendosi alla ghiera.*

*Per effettuare questa operazione, allentare le manopole e ruotare la tramoggia. Serrare nuovamente le manopole.*



Evitare i sovraccarichi – Non comprimere i prodotti. I sovraccarichi di prodotto influiscono negativamente sulla qualità e sulle tempistiche di lavorazione.

- Aprire il rubinetto dell'acqua secondo la lavorazione da effettuare e controllare che il flusso sia sufficiente.

- Selezionare il tempo di lavorazione (vedi § 3.1) e premere il pulsante di MARCIA.

- A fine ciclo, la macchina si arresta automaticamente.

*Nota: È possibile mettere in funzione la macchina prima di inserire il prodotto da lavorare.*

**Posizionare un contenitore sotto la bocca di scarico.**

- Chiudere il rubinetto dell'acqua.
- Con una mano, sbloccare lo sportello e con l'altra mano premere il pulsante di MARCIA.
- Evitare di aprire completamente lo sportello e canalizzare l'uscita delle verdure.
- Richiudere la porta e programmare l'operazione successiva (vedere §3.1).

*Nota: Controllare attentamente il processo di pelatura quando il timer è in posizione di lavorazione continua.*



Non introdurre mai un corpo duro nell'apparecchio

### 3.4 MESSA IN FUNZIONE DELLE APPARECCHIATURE

- Aprire il coperchio, svitare le 3 manopole della tramoggia e rimuoverla.
- Afferrare il disco dalla manopola B e abbassarlo leggermente fino a innestare il mozzo sull'albero motore.



- Far ruotare il disco finché il perno di trasmissione si inserisce nell'apposita sede. La messa in sede deve avvenire per effetto del suo stesso peso.

- Installare la tramoggia e avvitare le 3 manopole.

*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 CONSIGLI PER L'USO

**Per pelare i prodotti:**

- Non è necessario lavare le verdure prima di pelarle.
- Evitare di lavorare quantità troppo piccole.
- Pelare verdure della stessa misura.

- Tagliare le verdure troppo lunghe (scorzonera), togliere le protuberanze e le cime delle carote.



Non utilizzare il disco abrasivo per pulire le conchiglie dei frutti di mare.

## 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 e aprire completamente il rubinetto dell'acqua.
- Mettere in funzione la macchina per qualche istante, per eliminare i residui e risciacquare l'interno della macchina. Scaricare l'acqua residua.
- Pulire l'esterno della macchina con una spugna umida.
- Rimuovere la tramoggia e il disco abrasivo, al fine di effettuarne la pulizia.
- Lasciare 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 elettrica della presa di corrente sia giusta.
- La porta è chiusa.

- Il timer è in funzionamento continuo o programmato 3.1.



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

### 5.2 RUMORE ANORMALE



! Arrestare immediatamente la macchina, rischio di deterioramento.

- Fermare la macchina.
- Controllare che gli accessori rotanti siano posizionati in modo corretto.
- Verificare l'assenza di sassolini o corpi estranei all'interno della camera di pelatura. (rischio di inceppamento e danneggiamento del disco, nonché della parte abrasiva del cilindro).
- Se il rumore persiste e la macchina funziona in modo anormale quando è vuota, controllare che:
  - Il motore trifase non giri a due fasi.
  - La cinghia non sia usurata (vedi § 6.1).
  - Si possa girare il disco manualmente, senza sforzo.

### 5.3 INCEPPAMENTO DEL DISCO SULL'ALBERO 5.3

- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.
- Aprire il coperchio.
- Svitare la vite centrale **A** del disco con una chiave da 13.
- Togliere la maniglia **B**.
- Riavvitare la vite **A** per sollevare il disco.
- Rimontare la vite sul disco.
- Togliere il disco.

*Nota: Pulire regolarmente l'albero di trasmissione della macchina e lubrificarlo utilizzando strutto o grassi alimentari.*

### 5.4 QUALITÀ DELLA LAVORAZIONE

- Una pelatura insoddisfacente, irregolare, con formazione di appiattimenti, può essere causata da:
  - Un collegamento scorretto (la macchina gira al contrario, vedi § 2.5.1).
  - Un tempo di lavorazione insufficiente.
  - Un sovraccarico di prodotto (vedi § 3.3).
  - Un disco abrasivo usurato o incrostato (vedi § 6.2).
  - La parte abrasiva del cilindro usurata.
  - Verdure troppo lunghe, di grandezze diverse o troppo molli.



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



## 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 la macchina prima di intervenire su di essa.

### 6.1 MECCANICA

Questa pelatrice necessita di una manutenzione minima (i cuscinetti del motore e dei meccanismi sono ingrassati a vita).

Si consiglia di controllare almeno una volta l'anno:

- I collegamenti elettrici.
- Lo stato del tubo flessibile dell'acqua e il suo attacco.
- Lo stato di usura della cinghia.

**Per ritensionare la cinghia:**  **6.1**

- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.
- Separare la pelatrice dal supporto di base.
- Capovolgere o sdraiare la macchina.
- Allentare di un giro le 3 viti **A** che fissano il supporto del motore (chiave esagonale da 13).
- Rimuovere il tappo sotto la bocca di scarico.
- Ritensionare la cinghia (vite di ritensionamento **B**, chiave esagonale da 13).

**Per sostituire la cinghia:**  **6.1**

- Svitare completamente le 3 viti **A** del supporto del motore.
- Togliere il supporto del motore e rimuovere la cinghia.

- Montare una cinghia nuova, assicurandosi che sia posizionata correttamente rispetto alle pulegge, sfruttando il foro laterale sotto la bocca di scarico.
  - Rimettere a posto il supporto motore senza bloccare le viti.
  - Avvitare la vite di tensione **B** fino a raggiungere il contatto con il supporto, poi dare 3 giri con la chiave.
  - Ribloccare la vite **A** del supporto motore nella sua posizione.
  - Controllare che la tensione e il posizionamento della cinghia siano corretti, premendo con un dito su un lato della cinghia.
  - Riposizionare i tappi e rimontare la pelatrice con il supporto di base.
  - Controllare il funzionamento.
- Accesso ai componenti elettrici:
- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.



Tensione residua sui morsetti dei condensatori

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).

### 6.2 MANUTENZIONE DEGLI ACCESORI

**DISCO ABRASIVO:** Risultato insoddisfacente.

- I Grani sono usurati oppure lo strato abrasivo è danneggiato e lascia intravedere la parte sottostante (le verdure non vengono ruotate e si formano appiattimenti): sostituire il disco.
- Incrostazioni sul disco (depositi di calcare, di terra e di residui di pelatura): sostituire il disco. Per lo smontaggio, vedi § 5.3.
- Sezione abrasiva usurata: sostituirla.

### 6.3 REGOLAZIONE DELLE SICUREZZE

• Il buon funzionamento delle sicurezze deve essere controllato di frequente. Il motore deve arrestarsi all'apertura della porta.

- Se la funzione non viene realizzata:
  - Non utilizzare la macchina.

- Fare controllare l'apparecchio dal servizio assistenza del vostro rivenditore.

### 6.4 SOSTITUZIONE DELLA GUARNIZIONE E REGOLAZIONE DELLO SPORTELLO

Procedere come segue:

- Ribaltare lo sportello verso l'alto.
- Rimuovere la guarnizione usurata, quindi raschiare e pulire accuratamente l'alloggiamento della stessa.
- Deposare un sottile cordolo di silicone sulla base della scanalatura.
- Inserire la guarnizione nella scanalatura, accertandosi di posizionare il giunto di saldatura della guarnizione al centro della parte superiore.



Prima di utilizzare la macchina, lasciare asciugare per 24 ore ad aria ambiente, con lo sportello chiuso.

## 6.5 COMPONENTI ELETTRICI

- Verificare regolarmente lo stato del cavo e dei componenti



## 6.6 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 di migliorare i propri prodotti senza preavviso.

Timbro del fornitore

Data di acquisto: .....

## Conformità con le norme

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

- La 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.

- Le norme europee:  
EN 13208-2003: Pelatrice per verdure, igiene e sicurezza.  
EN 60 204 - 1-2006 equipaggiamenti elettrici delle macchine,

**Queste conformità sono attestate da :**

- Il marchio di conformità CE, riportato sulla macchina.
- La relativa dichiarazione di conformità CE, allegata al certificato di garanzia.
- Il presente manuale di istruzioni, 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 11201-EN ISO 3744 < 70 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 dei regolamenti e delle norme che la riguardano, indicate sopra.
- L'operatore deve essere addestrato all'uso della macchina e informato degli eventuali rischi residui.

**Igiene alimentare:**

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.
- Direttiva EN 1672-2 : macchine per prodotti alimentari. Disposizioni relative all'igiene.

Le superfici delle aree destinate agli alimenti (eccetto le parti abrasive) sono lisce e facili da pulire. Utilizzare detergenti idonei all'igiene alimentare, rispettandone le istruzioni per l'uso.