

M-5
PI-30

PI-10
PES-20

PI-20



Peladora de patatas

Pelapatate

Descascadora de batatas

Obieraczka do ziemniaków

Manual de usuario

ES

Manuale d'uso

IT

Manual de usuário

PT

Instrukcja obsługi

PL



Manual de usuário M-5, PI-10/20/30, PES-20

Sobre este manual	15
1 Informações de segurança	15
2 Instalação	16
2.1 Âmbito da entrega	
2.2 Preparação da instalação	
2.3 Montagem	
2.4 Ligação elétrica	
2.5 Regulação da máquina	
3 Operação	18
3.1 Informações de segurança	
3.2 Carga da máquina	
3.3 Operação da máquina	
3.4 Esvaziamento da máquina	
4 Manutenção	19
4.1 Plano de manutenção	
4.2 Limpeza interior da máquina	
4.3 Limpeza exterior da máquina	
4.4 Substituição de componentes de desgaste	
5 Eliminação	20
6 Dados técnicos	20
.....	20

Sobre este manual

Finalidade do manual

A finalidade do manual do utilizador é fornecer instruções sobre a utilização segura da máquina descascadora M-5, PI-10/20/30, PES-20 durante o seu ciclo de vida completo.

A máquina M-5, PI-10/20/30, PES-20 tem as seguintes variantes:

Variante	Características	Carga máxima
M-5	Descascadora de batatas	5 kg
PI-10	Descascadora de batatas	10 kg
PI-20	Descascadora de batatas	20 kg
PI-30	Descascadora de batatas	30 kg
PES-20	Descascadora de batatas Escorredora de legumes	Batatas: 20 kg Legumes: 1,5 kg

Acessórios opcionais

Código	Nome	Aplica-se à variante do modelo:				
		M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
2009224	Suporte (sem filtro)	✓	✓	✓	✓	✓
2009223	Filtro com sistema antiespuma (a ser incorporado no suporte 2009223)	✓	✓	✓	-	✓
2009250	Suporte soldado com filtro e sistema antiespuma	-	✓	✓	-	-
2009270	Suporte soldado com filtro e sistema antiespuma	-	-	-	✓	-
2000004	Prato de lâminas	-	-	✓	-	✓

Compare a sua variante e os acessórios opcionais com as informações que constam na placa de características da máquina.

Etiquetas da máquina

- Nome e morada do fabricante.
- Modelo da máquina e número de série.
- Marcas de homologação.

Declaração de conformidade

A declaração de conformidade da máquina está incluída juntamente com as folhas de garantia que são fornecidas com a máquina.

Ler primeiro e só depois utilizar

Leia este manual antes de utilizar a máquina.

Tenha o manual sempre à mão e em bom estado

Guarde este manual ao alcance dos utilizadores da máquina e numa zona que proteja o manual da deterioração rápida.

Convenções do manual

- Referências cruzadas com outras secções: ►
- Funções ou elementos opcionais ao fornecimento principal: (*)
- Conteúdo opcional, consoante o modelo: [Modelo ...]

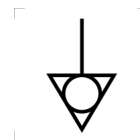
Marcas comerciais e copyright

- *Sammic* é uma marca comercial registada da *Sammic, S.L.*

Símbolos especiais sobre a máquina

Símbolo de equipotencialidade

Identifica os terminais que, quando se ligam entre si, levam as várias partes de um equipamento ou de um sistema à mesma potência, não sendo necessariamente a potência de terra, para a vinculação local.



1 Informações de segurança

Utilização prevista

A máquina foi desenvolvida para utilização nos setores de hotelaria, restauração, catering e comercial.

Utilização indevida razoavelmente previsível

- Risco de danos na máquina devido à introdução de objetos que não sejam os produtos indicados: Antes de carregar a máquina com o produto, certifique-se de que o conteúdo dos pacotes de batatas ou legumes não contém outros objetos, como, por exemplo, pedras.

Outros tipos de utilização profissional da máquina, como a utilização sanitária ou a utilização química, não são permitidos.

Limites de utilização

A máquina foi concebida para descascar batatas [todos os modelos] e escorrer legumes [modelos PES-20].

A utilização da máquina em atmosferas explosivas não é permitida.

Qualificação dos utilizadores

Esta máquina foi desenvolvida para ser utilizada por profissionais qualificados para a manipulação de alimentos e para o trabalho em cozinhas profissionais.

Esta máquina não se destina a ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam diminuídas, ou que tenham falta de experiência ou conhecimentos, exceto sob supervisão ou após receberem instruções sobre a utili-

zação da máquina por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Perigos inerentes ao produto

- **Risco devido à utilização não vigiada da máquina:** nunca deixe a máquina a funcionar sem vigilância.
- **Risco de danos na máquina devido à entrada de água:**
 - ⇒ Não mergulhe a máquina na água.
 - ⇒ Se entrar água em alguma zona da máquina com componentes elétricos: desligue-a da rede de alimentação, tente retirar o máximo de água possível do interior da máquina e contacte um serviço de assistência técnica autorizado.
- **Ruído aéreo:** o nível de ruído da máquina em funcionamento, medido a 1,6 m de altura e 1 m de distância, é inferior a 70 dB (A). Ruído de fundo: 32 dB(A).
- **Risco de acidente devido ao trabalho com uma máquina danificada:** se notar danos na máquina, não a ligue e contacte um serviço de assistência técnica autorizado.

Elementos de segurança da máquina

A segurança de funcionamento é garantida pelos seguintes elementos:

- [Modelos PI-10, PI-20, PI-30, PES-20] Sistema de segurança com paragem do motor quando a porta é aberta.
- [Modelos PI-10, PI-20, PI-30, PES-20] Paragem do motor quando a tampa superior ou a tampa de carga é aberta.
- [Modelo M-5] Se houver uma falha de energia, a máquina não pode ser ligada sem ajustar manualmente o temporizador para "0".
- [Modelo PI-30]. Esta máquina tem uma mola que a mantém na posição aberta para carga e limpeza.

Avisos de segurança referidos no manual

⚠ Atenção

Os avisos de segurança "Atenção" alertam para possíveis situações que podem resultar em morte ou lesões graves e irreversíveis nas pessoas.

⚠ Cuidado

Os avisos de segurança "Atenção" alertam para possíveis situações que podem resultar em lesões graves reversíveis nas pessoas.

Outras mensagens referidas no manual

Aviso

As mensagens de "Aviso" alertam para situações que podem resultar em danos na máquina.

i Informação

As tabelas de "Informação" contêm conselhos sobre como utilizar a máquina de forma correta e eficiente.

2 Instalação

2.1 Âmbito da entrega

- Documentação:
 - Manual do utilizador.
 - Folhas de garantia com declaração de conformidade.
 - Peças de reposição
 - Diagrama elétrico.
- Máquina descascadora com lado para uso sem suporte de filtro.
- Cabo de alimentação revestido com termoplástico. Comprimento: 1,8 m.
 - Modelos monofásicos: 3 x 1 mm² H07RN ou H05RN.
 - Modelos trifásicos: 5 x 1 mm² H07RN ou H05RN.
- [Modelo PES-20] Cesto de escorrimto.
- Âmbito da entrega dos **acessórios opcionais** (todos incluídos):
 - [Modelos M-5, PI-10/20, PES-20] Suporte:
 - > Suporte com pés de borracha.
 - > Mangueira de drenagem Ø 36/Ø 30.
 - > Instruções de montagem.
 - [Modelos M-5, PI-10/20, PES-20] Filtro
 - > Conjunto antiespuma.
 - > Mangueira de drenagem Ø 36/Ø 30.
 - > Instruções de montagem.
 - [Modelos PI-10/20] Suporte com filtro:
 - > Suporte com pés de borracha.
 - > Conjunto antiespuma.
 - > Mangueira de drenagem Ø 36/Ø 30.
 - > Instruções de montagem.
 - [Modelo PI-30] Suporte com filtro:
 - > Suporte com pés de borracha.
 - > Conjunto antiespuma.
 - > Mangueira de drenagem Ø 36/Ø 30.
 - > Tubo de drenagem do filtro.
 - [Modelos PI-20, PES-20] Prato de lâminas:

2.2 Preparação da instalação

Ferramentas e material necessários para a instalação

- Entrada de água fria
- Drenagem sem filtro de 80 mm.

Espaço necessário para instalação

i Informação

Figuras e tabelas com as medidas da máquina: consultar anexo no final do manual, **figuras A e B**.

Ligações elétricas

Antes da instalação, considere a potência necessária para a máquina. [▶ 6 *Dados técnicos* p. 20].

Ligações hidráulicas

Verifique se a pressão dinâmica da água de alimentação para a máquina está dentro do seguinte intervalo de valores:

Pressão dinâmica da água	Valor mínimo	Valor máximo
Todos os modelos:	2 bar (200 kPa)	4 bar (400 kPa)

2.3 Montagem

⚠ Atenção

Risco de acidente grave devido à impossibilidade de desligar a máquina

- Ao montar a máquina, certifique-se de que o interruptor e a ficha estão ao alcance do utilizador.

2.3.1 Preparação da máquina

Montagem sem suporte

- ⇒ Coloque a máquina sobre uma superfície plana, horizontal e rígida.
 - [Modelos M-5, PI-10, PI-20 e PES-20] Pode posicionar a máquina sem base a uma altura entre 0 e 450 mm.
 - Na ligação ao dreno, evite curvas e inclinações que dificultem a drenagem.

[Modelos PI-10/20, PES-20] Montagem com suporte

- 1) Desaperte os parafusos de fixação da tampa inferior da máquina
- 2) Retire a tampa inferior.
- 3) Desaperte a abraçadeira da curva de drenagem.
- 4) Posicione a curva conforme mostrado na **figura A/1** no anexo.
- 5) Fixe a tampa inferior sem os pés de borracha na parte inferior da máquina com os dois parafusos de posicionamento.
- 6) Fixe a máquina ao suporte com os quatro parafusos de fixação.
- 7) Coloque o suporte com a máquina sobre uma superfície plana, horizontal e rígida.

[Modelos PI-10/20, PES-20] Montagem com suporte com filtro

- 1) Desaperte os parafusos de fixação da tampa inferior da máquina.
- 2) Retire a tampa inferior.
- 3) Desaperte a abraçadeira da curva de drenagem.
- 4) Posicione a curva conforme mostrado na **figura A/1** no anexo.
- 5) Fixe a tampa inferior sem os pés de borracha na parte inferior da máquina com os dois parafusos de posicionamento.
- 6) Fixe a máquina ao suporte com os quatro parafusos de fixação.
- 7) Substitua a entrada de água pelo "conector em T".
- 8) Ligue o "conector em T" ao tubo difusor utilizando as abraçadeiras.
- 9) Coloque o tubo de drenagem na bandeja inferior.
- 10) Coloque o filtro no suporte.
- 11) Coloque o suporte com a máquina sobre uma superfície plana, horizontal e rígida.

[Modelo PI-30] Montagem com suporte com filtro

- 1) Desaperte os parafusos de fixação da tampa inferior da máquina
- 2) Retire a tampa inferior.
- 3) Desaperte a abraçadeira da curva de drenagem.

- 4) Substitua a curva [Anexo, **Fig. C/1**] pelo tubo reto [Anexo, **Fig. C/2**].
- 5) Fixe a tampa inferior sem os pés de borracha na parte inferior da máquina com os dois parafusos de posicionamento.
- 6) Fixe a máquina no suporte do filtro com três parafusos de fixação.
- 7) Ligue a saída de água inferior ao difusor no suporte.
- 8) Fixe a tampa de plástico na parte de trás da máquina.
- 9) Coloque o suporte com a máquina sobre uma superfície plana horizontal e rígida.
- 10) Fixe a tampa de plástico na parte de trás da máquina [**Fig. A/2**].

2.3.2 Entrada de água

[Modelos M-5, PI-10, PI-20 e PES-20]

- 1) Instale a mangueira de entrada num conector de bocal de Ø 12 mm.

[Modelo PI-30]

- 1) Instale uma mangueira de entrada de água com uma rosca ¾" GÁS. A máquina está equipada com uma eletroválvula para a distribuição de água para a máquina e para o filtro antiespuma.
- 2) Se a máquina estiver equipada com um filtro, coloque um conector de bocal no lugar do tampão.

2.4 Ligação elétrica

⚠ Cuidado

Risco de descarga elétrica

- A ligação à terra da máquina é obrigatória.

Tarefa anterior: Antes de ligar a máquina à corrente, certifique-se de que a tensão da rede coincide com a tensão indicada na placa de características da máquina.

- 1) Prepare uma tomada de parede:
 - [Modelos monofásicos]
 - > Sempre acessível.
 - > Com proteção diferencial e magnetotérmica de 2P - 16 A com a respetiva ficha.
 - > A impedância da instalação elétrica a que a máquina está ligada deve ser inferior a 0,09 Ω. Em caso de dúvida, consulte o fornecedor da rede elétrica.
 - [Modelos trifásicos]
 - > Sempre acessível.
 - > Com proteção diferencial e magnetotérmica de 4P - 16 A com a respetiva ficha.
 - > Para mudar a tensão: siga as indicações no diagrama elétrico.
 - > Sentido de rotação: a placa deve rodar para a esquerda (ver a seta indicada na máquina). Se a placa rodar de forma incorreta, o sentido de rotação é invertido através da troca de dois fios no cabo de alimentação.
- 2) Realize a ligação à terra. O fio terra está marcado na máquina.

Saída auxiliar de manobras

No interior da máquina existem dois terminais com tensão elétrica diferente quando o motor arranca:

- [Modelos 230 V/50 Hz/~1, 230-400 V/50 Hz/~3, 220 V/60 Hz/~1 e 220 V-380 V/60 Hz/~3] 230 V
- [Modelo 120 V/60 Hz/~1] 120 V.

A potência máxima que pode ser instalada neste contacto é de 120 W. A máquina tem uma bucha de parede (para cabo de Ø5-10 mm) para trazer o cabo para o interior, sem ter de fazer furos na estrutura.

2.5 Regulação da máquina

Esta máquina não requer uma regulação inicial.

3 Operação

3.1 Informações de segurança

- **Risco de lesões graves devido a cortes profundos:** não introduza a mão na máquina enquanto esta estiver em funcionamento.
- **Risco de entalamento e contusões com a tampa superior:** não apoie a sua mão no caminho da porta ou da tampa para evitar danos ou lesões.

3.2 Carga da máquina

Aviso

Risco de danos no equipamento devido à má colocação da placa giratória

- Antes de operar, certifique-se de que a placa está corretamente posicionada sobre o eixo.

Modelo	Produto	Carga máxima	Modelo	Produto	Carga máxima
M-5	Batatas	5 kg	PI-30	Batatas	30 kg
PI-10	Batatas	10 kg	PES-20	Batatas	20 kg
PI-20	Batatas	20 kg		Legumes	1,5 kg

[Modelo M-5]

- 1) Feche a torneira de água.
- 2) Retire a tampa superior: rode a tampa para a direita e quando os pivôs laterais o permitirem, puxe-a para cima.
- 3) Carregue as batatas.

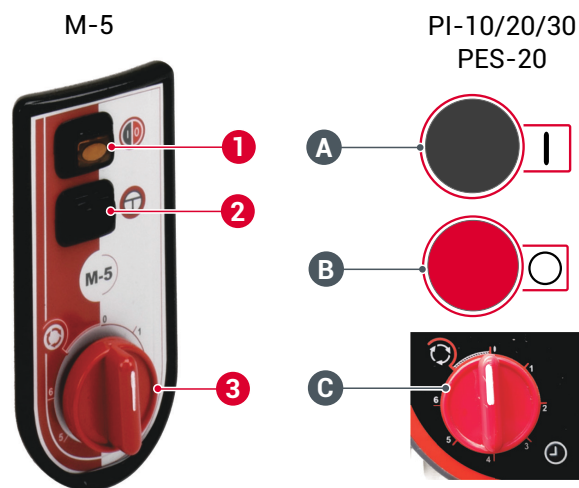
[Modelos PI-10/20/30, PES-20]

- 1) [PI-10/20 PES-20] Feche a torneira de água.
- 2) Levante a tampa superior.
- 3) Carregue as batatas ou [modelo PES-20] legumes.
 - ⇒ [Modelo PES-20] Coloque o produto a ser processado alguns centímetros abaixo da borda do cesto.

3.3 Operação da máquina

3.3.1 Elementos principais de operação

Fig. 1: Elementos de operação



M-5	PI-10/20/30, PES-20
1 Botão de ligar	A Botão de arranque
2 Botão de desligar	B Botão de paragem
3 Temporizador	C Temporizador

3.3.2 Operação

i Informação

[Modelo M-5] Se, enquanto a máquina estiver em funcionamento, a corrente se perder ou for desligada com o botão de desligar, depois de restabelecer a corrente ou premir o botão de ligar, reinicie o temporizador e volte a rodar o temporizador para colocar a máquina em funcionamento.

[Modelo M-5]

- 1) Abra a torneira de água.
- 2) Prima o botão de ligar.
 - ⇒ Abra a torneira de entrada de água.
- 3) Para iniciar a rotação da placa, rode o temporizador [Fig. 1/3]:
 - Para ativar um tempo de funcionamento, mova o temporizador para a direita e seleccione o tempo de programação.
 - Para ativar o funcionamento contínuo, mova o temporizador para a esquerda.
 - ⇒ Com um tempo programado, a placa deixa de rodar quando decorre o tempo programado (posição "0" do temporizador).
- 4) Para parar a placa manualmente, tem duas opções:
 - Coloque o temporizador manualmente na posição "0".
 - Prima o botão de desligar. [Fig. 1/2]
- 5) Feche a torneira de água.

[Modelos PI-10/20/30 e PES-20]

- 1) [PI-10/20 PES-20] Abra a torneira de água.
- 2) [Modelo PES-20] Verifique se a máquina está pronta para trabalhar como descascadora ou escorredora:
 - Para trabalhar como uma descascadora, utilize o prato abrasivo em vez do cesto de escorrer.
 - Para trabalhar como escorredora, coloque o cesto de escorrer em vez do prato abrasivo.

- 3) Ajuste o temporizador. [Fig. 1/C]
 - Para ativar um tempo de funcionamento, mova o temporizador para a direita e selecione o tempo de programação.
 - Para ativar o funcionamento contínuo, mova o temporizador para a esquerda.
 - ⇒ Com um tempo programado, a placa deixa de rodar quando decorre o tempo programado (posição "0" do temporizador).
- 4) Prima o botão de arranque. [Fig. 1/A]
- 5) Para parar o prato manualmente, prima o botão de paragem. [Fig. 1/B]
- 6) [PI-10/20 PES-20] Feche a torneira de água.

3.4 Esvaziamento da máquina

Esvaziamento do produto

- 1) Coloque um recipiente à frente da porta para recolher as batatas descascadas.
 - ⇒ Utilize um recipiente de volume semelhante ao volume do produto processado, de forma que todo o produto descascado caiba no recipiente sem transbordar.
- 2) Abra a porta com uma mão.
- 3) Prima intermitentemente o botão de ligar [Fig. 1/1] [M-5] ou o botão de arranque [Fig. 1/A] [PI-10/20/30, PES-20].
 - ⇒ A rotação da placa empurra as batatas para fora.

[Modelos com filtro] Esvaziamento do filtro

- 1) Quando a altura dos resíduos de pele exceder $\frac{3}{4}$ da altura do filtro, limpe o filtro.

Informação

Normalmente, um tempo de descasque de cerca de 2 minutos é suficiente para descascar as batatas. No entanto, o tempo de trabalho depende principalmente do tipo de batata e da espessura da pele.

4 Manutenção

4.1 Plano de manutenção

Periodicidade	Tarefa	Ações
Após cada utilização	Limpeza interior de rotina	[▶ 4.2 Limpeza interior da máquina p. 19]
Diária	Funcionamento em vácuo	A Samic recomenda que a máquina funcione em vácuo durante alguns minutos com a torneira de água aberta. Isto permite a limpeza do interior do cilindro e o esvaziamento do tubo de drenagem. [Modelo PES-20] Realize a operação em vácuo com o cesto de escorrer.
	Limpeza exterior	[▶ 4.3 Limpeza exterior da máquina p. 19]
Semestral	Verificação visual do cabo de alimentação	Se o cabo de alimentação se deteriorar e for necessário instalar um novo, essa substituição apenas poderá ser realizada por um serviço de assistência técnica autorizado.
	Verificação das pernas	Verifique se as pernas da máquina estão apoiadas no chão e não estão danificadas. Verifique se a tampa apresenta fissuras ou rachas.
	Verificação do silicone	Verifique o silicone no contorno da base da zona de processamento de alimentos.

4.2 Limpeza interior da máquina

Após a utilização como descascadora, limpe a placa e as zonas que entram em contacto com as batatas.

- 1) Levante ou retire a tampa superior.
- 2) Levante suavemente e retire a placa giratória sem bater no abrasivo lateral.
- 3) Limpe a placa giratória com abrasivo utilizando uma escova.
- 4) Limpe o interior do cilindro sem abrasivo e certifique-se de que o cilindro não contém qualquer resíduo do produto.
- 5) Volte a inserir suavemente o prato abrasivo sem bater no abrasivo lateral.

4.3 Limpeza exterior da máquina

Atenção

Risco de morte ou lesões graves por descargas elétricas

- Antes de limpar a máquina, desligue e desconecte a máquina da tomada.

Aviso

Risco de danos na máquina devido à penetração de água

- Evite que entre água em zonas com componentes elétricos da máquina.
- Não limpe a máquina sob água corrente ou com vapor.
- Não mergulhe a máquina na água.

Não utilizar: produtos de limpeza abrasivos como amoníaco ou lixívia, solventes, detergentes arenosos ou esfregões de metal.

- 1) Limpe o exterior da máquina com um pano ou esponja humedecidos em água morna com sabão
- 2) Seque com um pano macio.

4.4 Substituição de componentes de desgaste

Substituição do prato giratório abrasivo

- 1) Levante ou retire a tampa superior.
- 2) Levante suavemente e retire a placa giratória sem bater no abrasivo lateral.
- 3) Para colocar o novo prato, realize as mesmas operações na ordem inversa.

Substituição do abrasivo lateral

- 1) Levante ou retire a tampa superior
- 2) Desenrosque os parafusos e solte o misturador. [Anexo, Fig. A/3]
- 3) Coloque um novo misturador.

5 Eliminação

Embalagem

Para eliminar a embalagem, siga as normas de proteção ambiental em vigência no seu país.

Máquina

Esta máquina está sujeita às disposições da Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre os resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos. A máquina está marcada com o símbolo WEEE (*Waste of Electrical and Electronic Equipment*):



- ⇒ Não elimine esta máquina juntamente com o lixo doméstico normal.
- ⇒ Deixe a máquina num centro de resíduos autorizado ou elimine-a através das organizações municipais de recolha de resíduos. Observe as normas vigentes.

Obterá informações sobre a eliminação e a situação do centro de reciclagem mais próximo, por exemplo, no serviço de recolha de lixo do seu município.

6 Dados técnicos

Consultar a placa de características da máquina para obter a tensão e a frequência de ligação.

Características	M-5	PI-10	PI-20
Temporizador	0-6 min		
Produção	80/100 kg/h	400/480 kg/h	
Potência			
Monofásica	300 W	550 W	
Trifásica	-	550 W	
Dimensões sem suporte			
Largura	333 mm	433 mm	
Profundidade	367 mm	635 mm	
Altura	490 mm	735 mm	
Dimensões com suporte			
Largura	425 mm	433 mm	
Profundidade	555 mm	638 mm	
Altura	965 mm	1.155 mm	
Peso líquido	15 kg	39 kg	

Características	PI-30	PES-20
Temporizador	0-6 min	
Produção	600/720 kg/h	300 kg/h
Potência		
Monofásica	750 W	550 W
Trifásica	750 W	550 W
Dimensões sem suporte		
Largura	622 mm	433 mm
Profundidade	760 mm	635 mm
Altura	950 mm	735 mm
Dimensões com suporte		
Largura	536 mm	433 mm
Profundidade	760 mm	638 mm
Altura	1240 mm	1.155 mm
Peso líquido	56 kg	42 kg



Basarte 1
20720 - Azkoitia, Gipuzkoa, España
Tel: +34 943 157 095
ventas@sammic.com
www.sammic.es



ER 0437/1/96

