

M-5
PI-30

PI-10
PES-20

PI-20



Potato peeler
Eplucheuses
Schälmaschine
آلة تقشير البطاطس

User's manual **EN**
Manuel de l'utilisateur **FR**
Benutzerhandbuch **DE**
دليل المستخدم **AR**



4-21 - 2901043/0



TOC - Contact

[EN] User's manual M-5, PI-10/20/30, PES-20	3
[FR] Manuel de l'utilisateur M-5, PI-10/20/30, PES-20	9
[DE] Benutzerhandbuch M-5, PI-10/20/30, PES-20	15

-EN-

Contact

If you have any queries or problems with the machine, please contact your dealer.

-FR-

Contact

Pour toute question ou tout problème avec la machine, contactez votre revendeur.

-DE-

Kontakt

Wenden Sie sich bei Fragen oder Problemen mit dem Gerät an Ihren Fachhändler.

-AR-

اتصل

إذا كانت لديك أية استفسارات أو مشكلات تتعلق بالآلة، يرجى الاتصال بالتاجر الذي اشتريته منه.



About this manual	3
1 Safety information	3
2 Installation	4
2.1 Supply scope	
2.2 Preparation for installation	
2.3 Assembly	
2.4 Electrical connection	
2.5 Machine set-up	
3 Operation	5
3.1 Safety information	
3.2 Machine loading	
3.3 Operating the machine	
3.4 Draining the machine	
4 Maintenance	7
4.1 Maintenance plan	
4.2 Cleaning the interior of the machine	
4.3 Cleaning the exterior of the machine	
4.4 Replacement of wear components	
5 Disposal	7
6 Technical specifications	8

About this manual

Purpose of the manual

The user manual provides instructions on the safe operation of the M-5, PI-10/20/30, PES-20 machine throughout its complete life cycle.

The M-5, PI-10/20/30, PES-20 machine is available in the following models and with optional accessories:

Model	Specifications	Maximum load
M-5	Potato peeler	5 kg
PI-10	Potato peeler	10 kg
PI-20	Potato peeler	20 kg
PI-30	Potato peeler	30 kg
PES-20	Potato peeler Vegetable dryer	Potatoes: 20 kg Vegetables: 1.5 kg

Optional accessories

Code	Name	Applies to model variant:				
		M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
2009224	Support (without filter)	✓	✓	✓	✓	✓
2009223	Filter with anti-foam system (to be incorporated in support 2009223)	✓	✓	✓	-	✓
2009250	Welded support with filter and anti-foam system	-	✓	✓	-	-
2009270	Welded support with filter and anti-foam system	-	-	-	✓	-
2000004	Blade plate	-	-	✓	-	✓

Check your variant against the information on the machine nameplate.

Machine nameplate

- Manufacturer's name and address.
- Machine model and serial number.
- Approval marks.

Declaration of Conformity

The Declaration of Conformity for this machine is included with the warranty cards that forms part of the machine's delivery scope.

Read first, use later

Read this manual before using the machine.

Always keep the manual at hand and in good condition

Store this manual within easy access of machine users and in an area that protects it from rapid deterioration.

Conventions of the manual

- Cross-references to other sections: ►
- Optional functions or elements not included with the main supply: (*)
- Optional features depending on the model: [Model ...]

Trademarks and copyright

- Sammic is a registered trademark of Sammic, S.L.

Special symbols on the machine

Equipotentiality symbol

Identifies the terminals which, when connected together, bring the various parts of an equipment or system to the same power, not necessarily the earthing power, for local connection.



1 Safety information

Intended use

The machine has been designed for use in hospitality, restaurants, catering and commercial applications.

Reasonably foreseeable misuse

- Risk of damage to the machine caused by the insertion of objects other than the specified products: before loading the machine with a product, check the contents of the potato or vegetable packets thoroughly to ensure that they do not contain other objects, such as stones.

Other professional uses of this machine, such as for healthcare or chemical applications, are not permitted.

Limits of use

The machine is designed for peeling potatoes [all models] and drying vegetables [models PES-20].

The machine must not be used in explosive atmospheres.

User qualifications

This machine is designed for use by qualified professionals for food handling and work in professional kitchens.

This machine is not designed for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or who lack the necessary experience or knowledge unless they have received supervision or instructions regarding the machine's use from a person responsible for their safety.

Hazards inherent to the product

- **Risk due to unattended use of the machine:** Never leave the machine operating while unattended.
- **Risk of damaging the machine due to water ingress:**
 - ⇒ Do not immerse the machine in water.
 - ⇒ If water gets inside the machine: disconnect it from the mains power supply: try to remove as much water as possible from inside the machine, and contact an authorised service technician.
- **Airborne noise:** noise level with the machine running at a height of 1.6 m and a distance of 1 m, less than 70 dB(A). Background noise: 32dB(A).
- **Risk of accident due to working with a damaged machine:** if you notice damage to the machine, do not switch it on and call an authorised service technician.

Machine safety elements

Operational safety is ensured by the following elements:

- [Models PI-10, PI-20, PI-30, PES-20] Safety system with motor stop when the door is opened.
- [Models PI-10, PI-20, PI-30, PES-20] Motor stop when the top cover or the load cover is opened.
- [Model M-5] If there is a power failure, the machine cannot be started without manually setting the timer to "0".
- [Model PI-30]. This machine has a spring that keeps it in the open position for loading and cleaning.

Safety warnings in the manual

Warning

"Warning" safety warnings could result in severe, irreversible personal injuries or death.

Caution

"Caution" safety warnings could result in severe, reversible personal injuries.

Other warnings in the manual

Notice

"Notice" warnings could result in damage to the machine.

Information

The tables of "Information" contain advice on how to use the machine correctly and efficiently.

2 Installation

2.1 Supply scope

- Documentation:
 - User manual.
 - Warranty card and Declaration of Conformity.
 - List of spare parts.
 - Electrical circuit diagram.
- Peeling machine with L-part for use without filter support.

- Thermoplastic coated power cable. Length: 1.8 m.
 - Single-phase models: 3 x 1 mm² H07RN or H05RN.
 - Three-phase models: 5 x 1 mm² H07RN or H05RN.
- [Model PES-20] Draining basket.
- Supply of **optional accessories** (all included):
 - [Models M-5, PI-10/20, PES-20] Support:
 - > Support with rubber feet.
 - > Drain hose Ø 36/? 30.
 - > Assembly instructions.
 - [M-5, PI-10/20, PES-20 Models] Filter
 - > Anti-foam unit.
 - > Drain hose Ø 36/? 30.
 - > Assembly instructions.
 - [Models PI-10/20] Support with filter:
 - > Support with rubber feet.
 - > Anti-foam unit.
 - > Drain hose Ø 36/? 30.
 - > Assembly instructions.
 - [Model PI-30] Support with filter:
 - > Support with rubber feet.
 - > Anti-foam unit.
 - > Drain hose Ø 36/? 30.
 - > Filter drain pipe.
 - [Models PI-20, PES-20] Blade plate:

2.2 Preparation for installation

Tools and material required for installation

- Cold water inlet
- Drain without filter 80 mm.

Space required for installation

Information

Figures and tables showing machine dimensions: see appendix at the end of the manual, **figures A and B**.

Electrical connections

Before installation, take note of the power input required by the machine. [▶ 6 *Technical specifications* p. 8].

Hydraulic connections

Check that the dynamic pressure of the machine feed water is within the following range of values:

Dynamic water pressure	Minimum value	Maximum value
All models:	2 bar (200 kPa)	4 bar (400 kPa)

2.3 Assembly

Warning

Risk of serious accidents if the machine cannot be disconnected or turned off

- When installing the machine, make sure the operator will be able to reach the switch and plug without difficulty.

2.3.1 Preparing the machine

Assembly without support

- ⇒ Place the machine on a flat, horizontal, rigid surface.
 - [M-5, PI-10, PI-20 and PES-20 models] You can position the machine without a base at a height between 0 and 450 mm.
 - When connecting the drain, avoid bends and slopes that might prevent draining.

[Models PI-10/20, PES-20] Assembly with support

- 1) Loosen the fixing screws of the bottom cover of the machine
- 2) Remove the bottom cover.
- 3) Loosen the clamp on the drain L-piece.
- 4) Position the L-piece as shown in **figure A/1** in the appendix.
- 5) Attach the bottom cover without rubber feet to the bottom of the machine using the two positioning screws.
- 6) Secure the machine to the support using the four fixing screws.
- 7) Place the support with the machine on a flat, horizontal, rigid surface.

[Models PI-10/20, PES-20] Assembly with filter support

- 1) Loosen the fixing screws on the bottom cover of the machine.
- 2) Remove the bottom cover
- 3) Loosen the clamp on the drain L-piece.
- 4) Position the L-piece as shown in **figure A/1** in the appendix.
- 5) Attach the bottom cover without rubber feet to the bottom of the machine using the two positioning screws.
- 6) Secure the machine to the support using the four fixing screws.
- 7) Replace the water inlet with the "T-fitting".
- 8) Connect the "T-fitting" to the diffuser tube using the clamps.
- 9) Place the drain pipe in the lower tray.
- 10) Place the filter in the support.
- 11) Place the support with the machine on a flat, horizontal, rigid surface.

[Model PI-30] Assembly with support with filter

- 1) Loosen the fixing screws of the bottom cover of the machine
- 2) Remove the bottom cover.
- 3) Loosen the clamp on the drain L-piece.
- 4) Replace the L-piece [Appendix, **Fig. C/1**] with the straight pipe [Appendix, **Fig. C/2**].
- 5) Fasten the bottom cover without rubber feet to the bottom of the machine using the two position screws.
- 6) Fasten the machine to the filter support using three fastening screws.
- 7) Connect the lower water outlet to the diffuser on the support.
- 8) Fasten the plastic cover to the rear of the machine.
- 9) Place the support with the machine on a flat, horizontal, rigid surface.
- 10) Fit the plastic cover on the rear of the machine [**Fig. A/2**].

2.3.2 Water Inlet

[Models M-5, PI-10, PI-20 and PES-20]

- 1) Install the inlet hose to a \varnothing 12 mm tapered fitting.

[Model PI-30]

- 1) Install a water inlet hose with a $\frac{3}{4}$ " thread GAS. The machine is fitted with a solenoid valve for water distribution to the machine and to the anti-foam filter.
- 2) If the machine is fitted with a filter, fit a tapered fitting in place of the plug.

2.4 Electrical connection

Caution

Electric shock hazard

- The machine must be connected to earth.

Preliminary work: before plugging in the machine, make sure that the mains voltage matches the voltage indicated on the machine nameplate.

- 1) Make sure there is a normal wall socket available:
 - [Single-phase models]
 - > Always accessible.
 - > With differential protection and a 2P - 16 A circuit-breaker and the corresponding plug.
 - > The impedance of the electrical installation to which the machine is connected must be less than 0.09 Ω . If in doubt, consult your mains electricity supplier.
 - [Three-phase models]
 - > Always accessible.
 - > With differential protection and 4P - 16 A circuit-breaker and the corresponding plug.
 - > To change voltage: follow the indications on the wiring diagram.
 - > Direction of rotation: the plate must rotate anticlockwise (see arrow on the machine). If the plate rotates incorrectly, the direction of rotation is reversed by exchanging two wires in the power cable.
- 2) The machine must be earthed. The earth wire is marked on the machine.

Auxiliary switching output

Inside the machine there are two terminals with different electrical voltages when the motor starts:

- [Models 230 V/50 Hz/~1, 230-400 V/50 Hz/~3, 220 V/60 Hz/~1 y 220 V-380 V/60 Hz/~3] 230 V
- [Model 120 V/60 Hz/~1] 120 V.

The maximum power that can be installed on this contact is 120 W. The machine has a wall bushing (for a cable of \varnothing 5-10 mm) to take the cable inside without having to drill holes in the bodywork.

2.5 Machine set-up

This machine does not require an initial set-up.

3 Operation

3.1 Safety information

- **Risk of serious injury from deep cuts:** Do not put your hand into the machine while it is running.
- **Risk of trapping and contusions with the top cover:** do not rest your hand in the sweep of the door or cover to avoid injury.

3.2 Machine loading

Notice

Risk of damaging the machine if the rotating plate is fitted incorrectly

- Before using the machine, make sure that the plate is correctly positioned on the shaft.

Model	Product	Maximum load	Model	Product	Maximum load
M-5	Potatoes	5 kg	PI-30	Potatoes	30 kg
PI-10	Potatoes	10 kg	PES-20	Potatoes	20 kg
PI-20	Potatoes	20 kg		Vegetables	1,5 kg

[Model M-5]

- 1) Turn off the water stopcock.
- 2) Remove the top cover: turn the cover clockwise and when the side pivots allow, lift it upwards.
- 3) Load the potatoes.

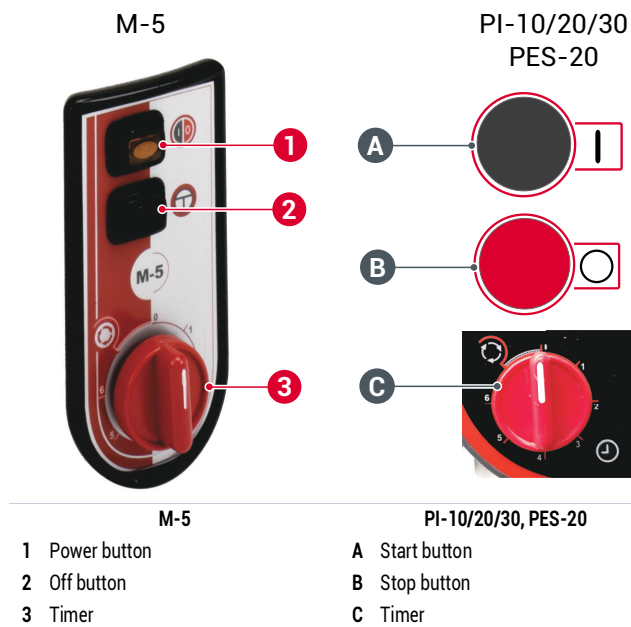
[Models PI-10/20/30, PES-20]

- 1) PI-10/20 PES-20] Turn off the water stopcock.
- 2) Lift the top cover.
- 3) Load the potatoes or [model PES-20] vegetables.
 - ⇒ [Model PES-20] Place the product to be processed a few centimetres below the edge of the basket.

3.3 Operating the machine

3.3.1 Main operating elements

Fig. 1: Operating elements



- M-5**
- 1 Power button
 - 2 Off button
 - 3 Timer

- PI-10/20/30, PES-20**
- A Start button
 - B Stop button
 - C Timer

3.3.2 Operation

i Information

[Model M-5] If, with the machine running, the power is cut or turned off with the OFF button, after the power is restored or the ON button is pressed, reset the timer and start it again to start the machine.

[Model M-5]

- 1) Turn on the water stopcock.
- 2) Press the power button.
 - ⇒ Turn on the water inlet stopcock.
- 3) To start the plate turning, turn the timer [Fig. 1/3]:
 - To activate a operation time, turn the timer clockwise and select the programming time.
 - To activate continuous operation, turn the timer anticlockwise.
 - ⇒ When a time has been programmed, the plate stops rotating when the programmed time has elapsed (timer position "0").
- 4) To stop the plate manually there are two options:
 - Set the timer manually to the "0" position.
 - Press the off button. [Fig. 1/2]
- 5) Turn off the water stopcock.

[Models PI-10/20/30 and PES-20]

- 1) [PI-10/20 PES-20] Open the water stopcock.
- 2) [Model PES-20] Check that the machine is ready for peeling or drying:
 - For peeling, use the abrasive plate instead of the drying basket.
 - For drying, use the drying basket instead of the abrasive plate.
- 3) Set the timer. [Fig. 1/C]
 - To activate a operation time, turn the timer clockwise and select the programming time.
 - To activate continuous operation, turn the timer anticlockwise.
 - ⇒ When a time has been programmed, the plate stops rotating when the programmed time has elapsed (timer position "0").
- 4) Press the start button. [Fig. 1/A]
- 5) To stop the plate manually, press the stop button. [Fig. 1/B]
- 6) PI-10/20 PES-20] Turn off the water stopcock.

3.4 Draining the machine

Emptying the product

- 1) Place a container in front of the door to collect the peeled potatoes.
 - ⇒ Use a container of volume similar to that of the processed product so that all the peeled product fits into the container without overflowing.
- 2) Open the door with one hand.
- 3) Intermittently press the on button [Fig. 1/1] [M-5] or start button [Fig. 1/A] [pi-10/20/30, pes-20].
 - ⇒ The rotation of the plate pushes the potatoes out.

[Filter models] Emptying the filter

- 1) When the height of the skin residue exceeds $\frac{3}{4}$ of the filter height, clean the filter.

i Information

Normally, a time of about 2 minutes is sufficient for peeling potatoes. However, operation time depends mainly on the type of potato and the thickness of the skin.

4 Maintenance

4.1 Maintenance plan

Periodicity	Task	Actions
After each use	Routine interior cleaning	[▶ 4.2 <i>Cleaning the interior of the machine</i> p. 7]
Daily	Operation when empty	<i>Sammic</i> recommends running the machine when empty for a few minutes with the water inlet open. This cleans the inside of the cylinder and empties the drain pipe. [Model PES-20] Operate when empty with the drying basket.
	Exterior cleaning	[▶ 4.3 <i>Cleaning the exterior of the machine</i> p. 7]
Every 6 months	Visual check of the power cable	If the power supply cable is damaged and a new one is required, it must only be installed by an authorised service technician.
	Check legs	Check that the legs of the machine are resting on the floor and are not damaged. Check the cover for cracks or breakage.
	Silicone check	Check the silicone on the bottom edge of the food processing area.

4.2 Cleaning the interior of the machine

After use for peeling, clean the plate and the areas that come into contact with the potatoes.

- 1) Lift or remove the top cover.
- 2) Gently lift and remove the rotating plate without hitting the abrasive side.
- 3) Clean the rotating plate with an abrasive product using a brush.
- 4) Clean the inside of the cylinder without an abrasive product and make sure that the cylinder does not contain product residue.
- 5) Re-insert the abrasive plate gently without hitting the abrasive on the side.

4.3 Cleaning the exterior of the machine

Warning

Risk of death or serious injuries from electric shock

- Before cleaning the machine, turn off and unplug the machine.

Notice

Risk of damaging the machine due to water ingress

- Prevent water from entering the areas of the machine with electrical components.
- Do not clean the machine under running water or with a steam cleaner.
- Do not immerse the machine in water.

Do not use: abrasive cleaners such as ammonia or bleach, solvents, gritty detergents or metal scouring pads.

- 1) Clean the immersed parts of the machine with a damp cloth or sponge using warm soapy water
- 2) Wipe dry with a soft cloth.

4.4 Replacement of wear components

Spare abrasive rotating plate

- 1) Lift or remove the top cover.
- 2) Gently lift and remove the rotating plate without hitting the abrasive side.
- 3) To fit the new plate, perform the same operations in reverse order.

Replacing the side abrasive

- 1) Lift or remove the top cover
- 2) Unscrew the screws and release the rotator. [Appendix, Fig. A/3]
- 3) Fit a new rotator.

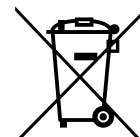
5 Disposal

Packaging

Follow current environmental standards in your country to dispose of the packaging.

Machine

This machine is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment. The machine is marked with the WEEE (*Waste of Electrical and Electronic Equipment*) symbol:



- ⇒ Do not dispose of this machine in normal household waste.
- ⇒ Dispose of the machine at an authorised waste management centre or through municipal waste disposal entities. Comply with the applicable regulations.

You can obtain information about waste disposal and the location of your nearest recycling centre, for example, from your municipal cleaning service.

6 Technical specifications

Refer to the machine nameplate for voltage and connection frequency.

Specifications	M-5	PI-10	PI-20
Timer	0-6 min		
Production	80/100 kg/h	400/480 kg/h	
Power			
Single-phase	300 W	550 W	
Three-phase	-	550 W	
Dimensions without support			
Width	333 mm	433 mm	
Depth	367 mm	635 mm	
Height	490 mm	735 mm	
Dimensions with support			
Width	425 mm	433 mm	
Depth	555 mm	638 mm	
Height	965 mm	1.155 mm	
Net weight	15 kg	39 kg	

Specifications	PI-30	PES-20
Timer	0-6 min	
Production	600/720 kg/h	300 kg/h
Power		
Single-phase	750 W	550 W
Three-phase	750 W	550 W
Dimensions without support		
Width	622 mm	433 mm
Depth	760 mm	635 mm
Height	950 mm	735 mm
Dimensions with support		
Width	536 mm	433 mm
Depth	760 mm	638 mm
Height	1240 mm	1.155 mm
Net weight	56 kg	42 kg

À propos de ce manuel	9
1 Informations relatives à la sécurité	9
2 Installation	10
2.1 Fourniture	
2.2 Préparation de l'installation	
2.3 Assemblage	
2.4 Branchement électrique	
2.5 Réglage de la machine	
3 Fonctionnement	12
3.1 Informations relatives à la sécurité	
3.2 Chargement de la machine	
3.3 Fonctionnement de la machine	
3.4 Déchargement de la machine	
4 Entretien	13
4.1 Plan d'entretien	
4.2 Nettoyage de l'intérieur de la machine	
4.3 Nettoyage de l'extérieur de la machine	
4.4 Remplacement des pièces d'usure	
5 Mise au rebut	14
6 Caractéristiques techniques	14
.....	14

À propos de ce manuel

Objet du manuel

Ce manuel d'utilisation a pour objectif de fournir des informations permettant de faire fonctionner la machine à éplucher M-5, PI-10/20/30, PES-20 en toute sécurité pendant tout son cycle de vie.

La machine M-5, PI-10/20/30, PES-20 se décline en plusieurs modèles :

Modèle	Caractéristiques	Charge maximale
M-5	Eplucheuses	5 kg
PI-10	Eplucheuses	10 kg
PI-20	Eplucheuses	20 kg
PI-30	Eplucheuses	30 kg
PES-20	Eplucheuses Essoreuse à légumes	Pommes de terre : 20 kg Légumes : 1,5 kg

Accessoires disponibles en option

Code	Désignation	Aplica a variante de modelo:				
		M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
2009224	Support (sans filtre)	✓	✓	✓	✓	✓
2009223	Filtre avec système anti-mousse (à intégrer au support 2009223)	✓	✓	✓	-	✓
2009250	Support soudé avec filtre et système anti-mousse	-	✓	✓	-	-
2009270	Support soudé avec filtre et système anti-mousse	-	-	-	✓	-
2000004	Plaque à lames	-	-	✓	-	✓

Vérifier le modèle et les options en consultant les informations qui figurent sur la plaque signalétique de la machine.

Étiquetage de la machine

- Nom et adresse du fabricant
- Modèle de machine et numéro de série
- Marquages d'homologation

Déclaration de conformité

La déclaration de conformité vient accompagner la feuille de garantie qui est fournie avec la machine.

Lecture puis utilisation

Lire ce manuel avant d'utiliser la machine.

Manuel toujours à portée de main et en bon état

Conserver ce manuel à portée de main des utilisateurs de la machine en le rangeant dans un endroit qui le protège de toute détérioration prématurée.

Conventions du manuel

- Renvois à d'autres sections : ►
- Fonctions ou éléments disponibles en option : (*)
- Contenus en option selon le modèle : [Modèle ...]

Marques commerciales et copyrights

- Sammic est une marque commerciale déposée par Sammic SL.

Symboles spéciaux sur la machine

Symbole de liaison équipotentielle

Identifie les bornes qui, lorsqu'elles sont reliées entre elles, amènent les différentes parties d'un équipement ou d'un système au même potentiel (qui n'est pas nécessairement le potentiel de terre) pour la liaison locale.



1 Informations relatives à la sécurité

Usage prévu

La machine est conçue pour être utilisée dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des services traiteur et du commerce.

Mauvais usage raisonnablement prévisible

- Risque de détérioration de la machine par l'introduction d'aliments ou d'objets autres que les produits indiqués : Avant de charger la machine d'aliments, bien vérifier le contenu des sacs de pommes de terre ou de légumes pour s'assurer de l'absence d'objets étrangers tels que des cailloux.

Tout autre usage professionnel de cette machine telle que l'utilisation dans les secteurs de la santé ou de la chimie est interdit.

Limites d'utilisation

La machine est conçue pour éplucher des pommes de terre [tous les modèles] et égoutter des légumes [modèles PES-20].

L'utilisation de cette machine dans des atmosphères explosives est interdite.

Qualification des utilisateurs

Cette machine est conçue pour être utilisée par des professionnels qualifiés pour la manipulation d'aliments et le travail dans des cuisines professionnelles.

Cette machine n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou

mentales sont réduites, ou n'ayant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, sauf lorsque ces dernières ont reçu des instructions concernant l'utilisation de la machine ou lorsqu'elles se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.

Dangers inhérents au produit

- **Risque dû à l'utilisation de la machine sans surveillance** : ne jamais laisser la machine en marche sans surveillance.
- **Risque de détérioration de la machine pour cause d'infiltration d'eau** :
 - ⇒ Ne pas plonger la machine dans l'eau.
 - ⇒ Si de l'eau pénètre dans une partie de la machine contenant des composants électriques : débrancher le cordon d'alimentation, essayer d'enlever le plus d'eau possible de l'intérieur de la machine et contacter un service technique agréé.
- **Bruit aérien** : le niveau de bruit de la machine en marche, mesuré à une hauteur de 1,60 m et à 1 m de distance, est inférieur à 70 dB(A). Bruit de fond : 32 dB(A).
- **Risques d'accident dû à l'utilisation d'une machine endommagée** : si des dommages sont observés sur la machine, ne pas la mettre en marche et prendre contact avec un service technique agréé.

Éléments de sécurité de la machine

La sécurité de fonctionnement est assurée par les éléments suivants :

- [Modèles PI-10, PI-20, PI-30 et PES-20] Système de sécurité avec arrêt du moteur lorsque la porte est ouverte.
- [Modèles PI-10, PI-20, PI-30 et PES-20] Arrêt du moteur lorsque le couvercle supérieur ou le couvercle de chargement est ouvert.
- [Modèle M-5] En cas de coupure de courant, il est impossible de mettre la machine en marche sans avoir réglé manuellement la minuterie sur la position « 0 ».
- [Modèle PI-30]. Cette machine est équipée d'un ressort qui la maintient en position ouverte pour le chargement et le nettoyage.

Mises en garde de sécurité présentes dans le manuel

Avertissement

Les mises en garde de sécurité « Avertissement » se rapportent à des actions qui peuvent entraîner la mort ou provoquer des blessures graves et irréversibles.

Attention

Les mises en garde de sécurité « Attention » se rapportent à des actions qui peuvent provoquer des blessures graves mais réversibles.

Autres messages du manuel

Avis

Les messages « Avis » se rapportent à des actions qui peuvent provoquer des dégâts matériels sur la machine.

Information

Les blocs « Information » fournissent des conseils pour un bon usage et une utilisation efficace de la machine.

2 Installation

2.1 Fourniture

- Documentation :
 - Manuel de l'utilisateur.
 - Feuille de garantie et déclaration de conformité
 - Vue éclatée des pièces détachées
 - Schéma électrique
- Machine à éplucher avec coude pour utilisation sans support de filtre
- Cordon d'alimentation à revêtement thermoplastique. Longueur : 1,8 m
 - Modèles monophasés : 3 x 1 mm² H07RN ou H05RN
 - Modèles triphasés : 5 x 1 mm² H07RN ou H05RN
- [Modèle PES-20] Panier d'essorage
- Fourniture des **accessoires en option** (tous les modèles en comprennent) :
 - [Modèles M-5, PI-10/20 et PES-20] Support :
 - > Support avec pieds en caoutchouc
 - > Tuyau d'évacuation Ø 36/? 30
 - > Instructions de montage
 - [Modèles M-5, PI-10/20 et PES-20] Filtre
 - > Ensemble anti-mousse
 - > Tuyau d'évacuation Ø 36/? 30
 - > Instructions de montage
 - [Modèles PI-10/20] Support avec filtre :
 - > Support avec pieds en caoutchouc
 - > Ensemble anti-mousse
 - > Tuyau d'évacuation Ø 36/? 30
 - > Instructions de montage
 - [Modèle PI-30] Support avec filtre :
 - > Support avec pieds en caoutchouc
 - > Ensemble anti-mousse
 - > Tuyau d'évacuation Ø 36/? 30
 - > Tuyau d'évacuation du filtre
 - [Modèles PI-20 et PES-20] Plaque à lames

2.2 Préparation de l'installation

Outils et matériel nécessaires à l'installation

- Prise d'eau froide
- Évacuation sans filtre de 80 mm

Espace nécessaire à l'installation

Information

Figures et tableaux illustrant et contenant les dimensions de la machine : se reporter aux **figures A et B** de l'annexe fournie à la fin de ce manuel.

Raccordements électriques

Avant de procéder à l'installation, tenir compte de la puissance requise par la machine. [▶ 6 *Caractéristiques techniques* p. 14].

Raccords hydrauliques

Vérifier que la pression dynamique de l'eau d'alimentation de la machine est comprise dans la plage de valeurs suivante :

Pression dynamique de l'eau	Valeur minimale	Valeur maximale
Tous les modèles :	2 bar (200 kPa)	4 bar (400 kPa)

2.3 Assemblage

Avertissement

Risque d'accident grave dû à l'impossibilité de débrancher ou d'éteindre la machine

- Lors de l'installation de la machine, s'assurer que l'interrupteur et la prise se trouvent à portée de main de l'utilisateur.

2.3.1 Préparation de la machine

Montage sans support

- ⇒ Placer la machine sur une surface plane, horizontale et rigide.
 - [Modèles M-5, PI-10, PI-20 et PES-20] La machine peut être posée sans socle à une hauteur comprise entre 0 et 450 mm.
 - Lors du raccordement à l'évacuation, éviter la formation de coudes et d'inclinaisons qui rendent l'écoulement difficile.

[Modèles PI-10/20 et PES-20] Montage avec support

- 1) Desserrer les vis de fixation du couvercle inférieur de la machine.
- 2) Retirer le couvercle inférieur.
- 3) Desserrer la bride du coude d'évacuation.
- 4) Placer le coude comme indiqué sur la **figure A/1** de l'annexe.
- 5) Fixer le couvercle inférieur sans pieds en caoutchouc à la partie inférieure de la machine à l'aide des deux vis de positionnement.
- 6) Fixer la machine au support à l'aide des quatre vis de fixation.
- 7) Placer le support avec la machine sur une surface plane, horizontale et rigide.

[Modèles PI-10/20 et PES-20] Montage avec support et filtre

- 1) Desserrer les vis de fixation du couvercle inférieur de la machine.
- 2) Retirer le couvercle inférieur.
- 3) Desserrer la bride du coude d'évacuation.
- 4) Placer le coude comme indiqué sur la **figure A/1** de l'annexe.
- 5) Fixer le couvercle inférieur sans pieds en caoutchouc à la partie inférieure de la machine à l'aide des deux vis de positionnement.
- 6) Fixer la machine au support à l'aide des quatre vis de fixation.
- 7) Remplacer l'entrée d'eau par le « raccord en T ».
- 8) Unir le « raccord en T » au tube des diffuseurs en utilisant les brides.
- 9) Placer le tuyau d'évacuation dans le plateau inférieur.
- 10) Placer le filtre dans le support.
- 11) Placer le support avec la machine sur une surface plane, horizontale et rigide.

[Modèle PI-30] Montage avec support et filtre

- 1) Desserrer les vis de fixation du couvercle inférieur de la machine.
- 2) Retirer le couvercle inférieur.
- 3) Desserrer la bride du coude d'évacuation.
- 4) Remplacer le coude [Annexe, **Fig. C/1**] par le tube droit [Annexe, **Fig. C/2**].
- 5) Fixer le couvercle inférieur sans pieds en caoutchouc à la partie inférieure de la machine à l'aide des deux vis de positionnement.
- 6) Fixer la machine au support de filtre à l'aide des trois vis de fixation.
- 7) Raccorder la sortie d'eau inférieure au diffuseur du support.
- 8) Placer le couvercle en plastique à l'arrière de la machine.
- 9) Placer le support avec la machine sur une surface plane, horizontale et rigide.
- 10) Placer le couvercle en plastique à l'arrière de la machine [**Fig. A/2**].

2.3.2 Entrée d'eau

[Modèles M-5, PI-10, PI-20 et PES-20]

- 1) Installer le tuyau d'entrée sur un raccord à mamelon de Ø 12 mm.

[Modèle PI-30]

- 1) Installer un tuyau d'entrée d'eau avec un filetage de $\frac{3}{4}$ » GAZ. Le système est équipé d'une électrovanne qui se charge de distribuer l'eau vers la machine et le filtre anti-mousse.
- 2) Si la machine est équipée d'un filtre, mettre un raccord à mamelon à la place du bouchon.

2.4 Branchement électrique

Attention

Risque d'électrocution

- La machine doit impérativement être raccordée à la terre.

Opération préalable : avant de brancher la machine, veiller à ce que la tension secteur corresponde à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

- 1) Préparer une prise de courant murale :
 - [Modèles monophasés]
 - > Toujours accessible.
 - > Avec une protection différentielle et un disjoncteur 2P - 16 A muni de sa fiche correspondante.
 - > L'impédance de l'installation électrique à laquelle la machine est raccordée doit être inférieure à 0,09 Ω. En cas de doute, s'adresser à la compagnie de distribution d'électricité.
 - [Modèles triphasés]
 - > Toujours accessible.
 - > Avec une protection différentielle et un disjoncteur de 4P - 16 A muni de sa fiche correspondante.
 - > Pour changer de tension : suivre les indications du schéma électrique.
 - > Sens de rotation : la plaque doit tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir la flèche apposée sur la machine). Si la plaque tourne dans le mauvais sens, inverser la rotation en intervertissant les deux fils du cordon d'alimentation.
- 2) Procéder au raccordement à la terre. Le fil de mise à la terre est identifié sur la machine.

Sortie de manœuvre auxiliaire

Deux bornes possédant une tension électrique différente lorsque le moteur démarre sont disponibles à l'intérieur de la machine :

- [Modèles 230 V/50 Hz/~1, 230-400 V/50 Hz/~3, 220 V/60 Hz/~1 et 220 V-380 V/60 Hz/~3] 230 V
- [Modèle 120 V/60 Hz/~1] 120 V.

La puissance maximale qui peut être installée sur ce contact est de 120 W. La machine est équipée d'un presse-étoupe (pour câble de Ø 5-10 mm) permettant d'amener le câble à l'intérieur sans avoir à percer de trous dans la carrosserie.

2.5 Réglage de la machine

Cette machine ne demande aucun réglage initial.

3 Fonctionnement

3.1 Informations relatives à la sécurité

- **Risque de blessures graves dues à des coupures profondes** : ne pas introduire les mains dans la machine lorsque celle-ci est en marche.
- **Risque de coincement et de contusions avec le couvercle supérieur** : ne pas placer les mains sur la trajectoire de la porte ou du couvercle pour éviter des dommages ou des blessures.

3.2 Chargement de la machine

Avis

Risque de détérioration de la machine pour cause de mauvais positionnement de la plaque rotative

- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que la plaque est bien positionnée sur l'arbre.

Modèle	Produit	Charge maximale	Modèle	Produit	Charge maximale
M-5	Pommes de terre	5 kg	PI-30	Pommes de terre	30 kg
PI-10	Pommes de terre	10 kg	PES-20	Pommes de terre	20 kg
PI-20	Pommes de terre	20 kg		Légumes	1,5 kg

[Modèle M-5]

- 1) Fermer le robinet d'eau.
- 2) Retirer le couvercle supérieur : tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et le tirer vers le haut dès que les pivots latéraux le permettent.
- 3) Charger les pommes de terre.

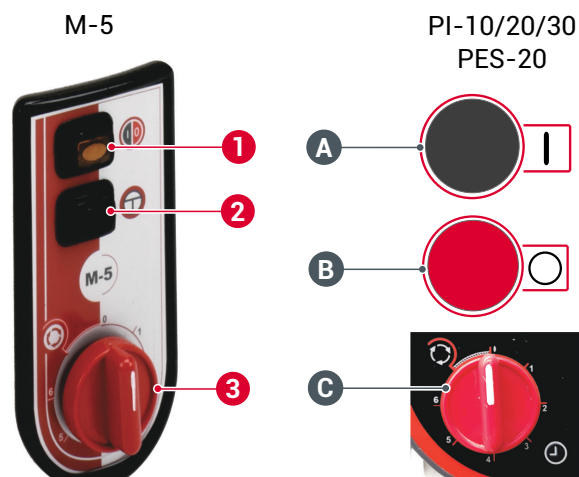
[Modèles PI-10/20/30 et PES-20]

- 1) [Modèles PI-10/20 et PES-20] Fermer le robinet d'eau.
- 2) Soulever le couvercle supérieur.
- 3) Charger les pommes de terre ou les légumes [modèle PES-20].
⇒ [Modèle PES-20] Placer le produit à traiter quelques centimètres sous le bord du panier.

3.3 Fonctionnement de la machine

3.3.1 Principaux éléments de fonctionnement

Fig. 1: Éléments de fonctionnement



M-5	PI-10/20/30, PES-20
1 Bouton d'alimentation	A Bouton de démarrage
2 Bouton d'arrêt	B Bouton d'arrêt
3 Minuterie	C Minuterie

3.3.2 Fonctionnement

Information

[Modèle M-5] En cas de coupure de courant ou d'actionnement du bouton d'arrêt pendant le fonctionnement de la machine, remplacer la minuterie sur « 0 » et la repositionner à l'endroit souhaité pour remettre la machine en marche dès rétablissement du courant ou après avoir réappuyé sur le bouton d'alimentation.

[Modèle M-5]

- 1) Ouvrir le robinet d'eau.
- 2) Appuyer sur le bouton d'alimentation.
⇒ Ouvrir le robinet d'entrée d'eau.
- 3) Pour démarrer la rotation de la plaque, tourner la minuterie [Fig. 1/3] :
 - Pour activer une durée de fonctionnement, déplacer la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionner la durée de programmation.
 - Pour activer le fonctionnement continu, déplacer la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - ⇒ Lorsqu'une durée est programmée, la plaque s'arrête de tourner lorsque la durée programmée s'est écoulée (position « 0 » de la minuterie).
- 4) La plaque peut être arrêtée manuellement de deux manières différentes :
 - Placer manuellement la minuterie en position « 0 ».
 - Appuyer sur le bouton d'arrêt. [Fig. 1/2]
- 5) Fermer le robinet d'eau.

[Modèles PI-10/20/30 et PES-20]

- 1) [Modèles PI-10/20 et PES-20] Ouvrir le robinet d'eau.
- 2) [Modèle PES-20] Vérifier que la machine est prête à fonctionner comme éplucheuse ou essoreuse :
 - Pour fonctionner comme éplucheuse, positionner la plaque abrasive à la place du panier d'essorage.
 - Pour fonctionner comme essoreuse, positionner le panier d'essorage à la place de la plaque abrasive.

- 3) Régler la minuterie. [Fig. 1/C]
 - Pour activer une durée de fonctionnement, déplacer la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionner la durée de programmation.
 - Pour activer le fonctionnement continu, déplacer la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - ⇒ Lorsqu'une durée est programmée, la plaque s'arrête de tourner lorsque la durée programmée s'est écoulée (position « 0 » de la minuterie).
- 4) Appuyer sur le bouton de démarrage. [Fig. 1/A]
- 5) Pour arrêter la plaque manuellement, appuyer sur le bouton d'arrêt. [Fig. 1/B]
- 6) [Modèles PI-10/20 et PES-20] Fermer le robinet d'eau.

3.4 Déchargement de la machine

Déchargement du produit

- 1) Placer un récipient devant la porte pour récupérer les pommes de terre épluchées.
 - ⇒ Utiliser un récipient d'un volume similaire à celui du produit traité de manière que tous les aliments épluchés puissent tenir dans le récipient sans déborder.
- 2) Ouvrir la porte à la main.
- 3) Appuyer par intermittence sur le bouton d'alimentation [Fig. 1/1] [M-5] ou sur le bouton de démarrage [Fig. 1/A] [modèles PI-10/20/30 et PES-20].
 - ⇒ La rotation de la plaque pousse les pommes de terre vers la sortie.

[Modèles avec filtre] Vidage du filtre

- 1) Nettoyer le filtre lorsque la quantité des pelures dépasse les $\frac{3}{4}$ de sa hauteur.

Information

En règle générale, une durée d'épluchage d'environ deux minutes est suffisante pour retirer la peau des pommes de terre. Toutefois, la durée de traitement dépend principalement du type de pomme de terre et de l'épaisseur de la peau.

4 Entretien

4.1 Plan d'entretien

Périodicité	Opération	Actions
Après chaque utilisation	Nettoyage ordinaire de l'intérieur de la machine	[▶ 4.2 Nettoyage de l'intérieur de la machine p. 13]
Tous les jours	Fonctionnement à vide	Sammic recommande de faire fonctionner la machine à vide pendant quelques minutes en ouvrant le robinet d'eau. Cela permet de nettoyer l'intérieur du cylindre et de vider le tuyau d'évacuation. [Modèle PES-20] Faire fonctionner la machine à vide avec le panier d'essorage.
	Nettoyage extérieur	[▶ 4.3 Nettoyage de l'extérieur de la machine p. 13]
Tous les 6 mois	Contrôle visuel du cordon d'alimentation	Si le cordon d'alimentation est abîmé et que l'installation d'un cordon neuf s'avère nécessaire, ce remplacement ne peut être effectué que par un service technique agréé.
	Contrôle des pieds	Vérifier que les pieds de la machine reposent sur le sol et qu'ils ne sont pas abîmés. Vérifier que le couvercle n'est pas fissuré ou cassé.
	Contrôle de la silicone	Contrôler la silicone sur le contour de la base de la zone de traitement des aliments.

4.2 Nettoyage de l'intérieur de la machine

Après une utilisation comme éplucheuse, nettoyer la plaque et les zones qui entrent en contact avec les pommes de terre.

- 1) Soulever ou retirer le couvercle supérieur.
- 2) Soulever et retirer avec précaution la plaque rotative sans heurter la partie abrasive latérale.
- 3) Nettoyer la plaque rotative avec partie abrasive à l'aide d'une brosse.
- 4) Nettoyer l'intérieur du cylindre sans partie abrasive et s'assurer que cette pièce ne contient pas de traces d'aliment.
- 5) Réinsérer avec précaution la plaque rotative sans heurter la partie abrasive latérale.

4.3 Nettoyage de l'extérieur de la machine

Avertissement

Danger de mort ou risque de blessures graves par électrocution

- Couper l'alimentation et débrancher la machine avant de procéder à son nettoyage.

Avis

Risque de dommages matériels de la machine par infiltration d'eau

- Éviter toute infiltration d'eau au niveau des parties de la machine disposant de composants électriques.
- Ne pas nettoyer la machine au jet d'eau ou à l'aide d'un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas plonger la machine dans l'eau.

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs tels que l'ammoniaque ou l'eau de Javel, de solvants, de détergents granuleux ou de tampons à récurer en métal.

- 1) Nettoyer l'extérieur de la machine avec un chiffon ou une éponge humidifiée d'eau tiède savonneuse.
- 2) Essuyer le tout avec un chiffon doux.

4.4 Remplacement des pièces d'usure

Remplacement de la plaque rotative abrasive

- 1) Soulever ou retirer le couvercle supérieur.
- 2) Soulever et retirer avec précaution la plaque rotative sans heurter la partie abrasive latérale.
- 3) Pour mettre en place la nouvelle plaque, procéder dans l'ordre inverse des opérations de dépose.

Remplacement de la partie abrasive latérale

- 1) Soulever ou retirer le couvercle supérieur.
- 2) Enlever les vis et libérer l'agitateur [Annexe, Fig. A/3].
- 3) Mettre en place un agitateur neuf.

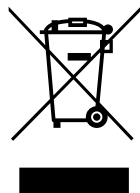
5 Mise au rebut

Emballage

Pour mettre l'emballage au rebut, suivre les normes de protection environnementale en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

Machine

Cette machine est soumise aux dispositions de la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), Raison pour laquelle elle possède le marquage WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment) :



- ⇒ Ne pas mettre cette machine au rebut avec les ordures ménagères courantes.
- ⇒ Déposer la machine dans un centre de traitement des déchets agréé ou faire appel aux services municipaux de gestion des déchets. Respecter les normes en vigueur.

Pour tout renseignement concernant la mise au rebut et l'emplacement du centre de recyclage le plus proche, il est possible de s'adresser au service de nettoyage de la commune.

6 Caractéristiques techniques

Consulter la plaque signalétique de la machine pour connaître la tension et la fréquence de raccordement.

Caractéristiques	M-5	PI-10	PI-20
Minuterie		0-6 min	
Production	80/100 kg/h		400/480 kg/h
Puissance			
Monophasé	300 W		550 W
Triphasé	-		550 W
Dimensions sans support			
Largeur	333 mm		433 mm
Profondeur	367 mm		635 mm
Élevé	490 mm		735 mm
Dimensions avec support			
Largeur	425 mm		433 mm
Profondeur	555 mm		638 mm
Élevé	965 mm		1.155 mm
Poids net	15 kg		39 kg

Caractéristiques	PI-30	PES-20
Minuterie	0-6 min	
Production	600/720 kg/h	300 kg/h
Puissance		
Monophasé	750 W	550 W
Triphasé	750 W	550 W
Dimensions sans support		
Largeur	622 mm	433 mm
Profondeur	760 mm	635 mm
Élevé	950 mm	735 mm
Dimensions avec support		
Largeur	536 mm	433 mm
Profondeur	760 mm	638 mm
Élevé	1240 mm	1.155 mm
Poids net	56 kg	42 kg

Über dieses Handbuch	15
1 Sicherheitshinweis	15
2 Installation	16
2.1 Lieferumfang	
2.2 Vorbereitung der Installation	
2.3 Montage	
2.4 Elektrische Anschlüsse	
2.5 Einstellen des Gerätes	
3 Betrieb	18
3.1 Sicherheitshinweis	
3.2 Beladen des Gerätes	
3.3 Bedienung der Maschine	
3.4 Entleerung des Gerätes	
4 Instandhaltung	19
4.1 Wartungsplan	
4.2 Innenreinigung des Gerätes	
4.3 Außenreinigung des Gerätes	
4.4 Austausch von Verschleißkomponenten	
5 Entsorgung	20
6 Technische Daten	20
.....	20

Über dieses Handbuch

Zweck des Handbuchs

Das Benutzerhandbuch dient zur Einweisung in den sicheren Betrieb der Schälmaschine M-5, PI-10/20/30, PES-20 über den gesamten Lebenszyklus der Maschine.

Das Gerät M-5, PI-10/20/30, PES-20 verfügt über folgende Varianten:

Variante	Eigenschaften	Maximale Last
M-5	Schälmaschine	5 kg
PI-10	Schälmaschine	10 kg
PI-20	Schälmaschine	20 kg
PI-30	Schälmaschine	30 kg
PES-20	Schälmaschine Gemüseschleuder	Kartoffeln: 20 kg Gemüse: 1,5 kg

Optionales Zubehör.

Code	Bezeichnung	Gilt für die Modellvariante:				
		M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
2009224	Ständer (ohne Filter)	✓	✓	✓	✓	✓
2009223	Filter mit Anti-Schaum-System (zum Aufsetzen auf den Ständer 2009223)	✓	✓	✓	-	✓
2009250	Geschweißter Ständer mit Filter und Anti-Schaum-System	-	✓	✓	-	-
2009270	Geschweißter Ständer mit Filter und Anti-Schaum-System	-	-	-	✓	-
2000004	Messerplatte	-	-	✓	-	✓

Vergleichen Sie Ihre Variante und die Sonderausstattungen mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.

Beschriftung des Geräts

- Name und Anschrift des Herstellers.
- Gerätemodell und Seriennummer.
- Zulassungszeichen.

Konformitätserklärung

Die Konformitätserklärung für dieses Gerät liegt den Garantieblättern bei, die Teil des Lieferumfangs sind.

Bitte zuerst lesen, dann verwenden

Lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Gerät betreiben.

Das Handbuch immer griffbereit und in einem guten Zustand

Bewahren Sie dieses Handbuch in Reichweite der Gerätebenutzer und an einem Ort auf, an dem das Handbuch vor schnellem Verschleiß geschützt ist.

Konventionen in diesem Handbuch

- Querverweise auf andere Abschnitte: ►
- Optionale Funktionen oder Elemente neben der Hauptversorgung: (*)
- Optionaler Inhalt je nach Modell: [Modell ...]

Handelsmarken und Urheberrecht

- *Sammic* ist eine von *Sammic, S.L.* eingetragene Handelsmarke.

Sonderzeichen auf dem Gerät

Symbol für Potentialausgleich

Kennzeichnet Klemmen, die miteinander verbunden die verschiedenen Teile eines Geräts oder Systems auf dasselbe Potential bringen, das nicht unbedingt Erdpotential sein muss, um eine lokale Verknüpfung herzustellen.



1 Sicherheitshinweis

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für den Einsatz im Hotel-, Gaststätten-, Catering- und Gewerbebereich konzipiert.

Angemessen vorhersehbare Fehlanwendung

- Gefahr der Beschädigung der Maschine durch das Einführen von anderen Gegenständen als den angegebenen Produkten: Prüfen Sie vor dem Beladen der Maschine mit dem Produkt den Inhalt der Kartoffel- oder Gemüsepakete gründlich, um sicherzustellen, dass keine anderen Objekte, wie z. B. Steine, darin enthalten sind.

Andere professionelle Verwendungen dieses Gerätes, wie z. B. im Sanitärbereich oder mit Chemikalien, sind nicht zulässig.

Anwendungsgrenzen

Das Gerät ist zum Schälen von Kartoffeln [alle Modelle] und zum Abtropfen von Gemüse [Modelle PES-20] bestimmt.

Die Nutzung dieses Geräts in explosiven Umgebungen ist nicht zulässig.

Qualifikation der Benutzer

Dieses Gerät ist für die Nutzung durch qualifiziertes Fachpersonal für den Umgang mit Lebensmitteln und die Arbeit in professionellen Küchen bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen bestimmt, es sei denn, eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt sie oder erteilt vorab Anweisungen zur Benutzung des Gerätes.

Vom Produkt ausgehende Gefahren

- **Gefahr durch unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes:** Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- **Gefahr von Geräteschäden durch eindringendes Wasser:**
 - ⇒ Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
 - ⇒ Bei Wassereintritt in einen Maschinenbereich mit elektrischen Bauteilen: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, versuchen Sie, so viel Wasser wie möglich aus dem Geräteinneren zu entfernen und wenden Sie sich an einen autorisierten technischen Kundendienst.
- **Geräuschemissionen:** Der Geräuschpegel der laufenden Maschine, gemessen in 1,6 m Höhe und 1 m Abstand, beträgt weniger als 70 dB(A). Hintergrundgeräuschpegel: 32 dB(A).
- **Unfallgefahr durch Arbeiten mit einem beschädigten Gerät:** Wenn Sie Schäden am Gerät feststellen, schalten Sie es nicht ein und rufen Sie einen autorisierten technischen Kundendienst an.

Sicherheitselemente der Maschine

Die Betriebssicherheit wird durch die folgenden Elemente gewährleistet:

- [Modelle PI-10, PI-20, PI-30, PES-20] Sicherheitssystem mit Motorstopp bei Türöffnung.
- [Modelle PI-10, PI-20, PI-30, PES-20] Motorstopp durch Öffnen der oberen Abdeckung oder der Lastabdeckung.
- [Modell M-5] Bei einem Stromausfall kann das Gerät nicht gestartet werden, ohne den Timer manuell auf Position „0“ zu setzen.
- [Modell PI-30]. Dieses Gerät ist mit einer Feder ausgestattet, die es zum Zweck des Ladens und des Reinigens geöffnet hält.

Sicherheitshinweise im Handbuch

Warnung

Die Sicherheitshinweise unter „Warnung“: Der Sachverhalt kann bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren, irreversiblen Verletzungen führen.

Vorsicht

Die Sicherheitshinweise unter „Vorsicht“: Der Sachverhalt kann bei Nichtbeachtung zu schweren, reversiblen Verletzungen führen.

Weitere Meldungen im Handbuch

Hinweis

Die Meldungen unter „Hinweis“ weisen auf mögliche Schäden am Gerät hin.

Information

Die Tabellen zu „Information“ enthalten Hinweise zur korrekten und effizienten Nutzung des Gerätes.

2 Installation

2.1 Lieferumfang

- Dokumentation:
 - Benutzerhandbuch.
 - Garantiescheine mit Konformitätserklärung.
 - Explosionszeichnung der Ersatzteile
 - Schaltplan.
- Schälmaschine mit Krümmer für den Einsatz ohne Ständer mit Filter.
- Netzkabel mit thermoplastischer Beschichtung. Länge: 1,8 m.
 - Einphasenmodelle: 3 x 1 mm²H07RN oder H05RN.
 - Dreiphasenmodelle: 5 x 1 mm²H07RN oder H05RN.
- [Modell PES-20] Abtropfkorb.
- Lieferumfang des **optionalen Zubehörs** (alle beinhalten):
 - [Modelle M-5, PI-10/20, PES-20] Ständer:
 - > Ständer mit Gummifüßen.
 - > Ablaufschlauch \varnothing 36/ \varnothing 30.
 - > Montageanleitung.
 - [Modelle M-5, PI-10/20, PES-20] Filter
 - > Schaumfilter-Set.
 - > Ablaufschlauch \varnothing 36/ \varnothing 30.
 - > Montageanleitung.
 - [Modelle PI-10/20] Ständer mit Filter:
 - > Ständer mit Gummifüßen.
 - > Schaumfilter-Set.
 - > Ablaufschlauch \varnothing 36/ \varnothing 30.
 - > Montageanleitung.
 - [Modell PI-30] Ständer mit Filter:
 - > Ständer mit Gummifüßen.
 - > Schaumfilter-Set.
 - > Ablaufschlauch \varnothing 36/ \varnothing 30.
 - > Filterabflussrohr.
 - [Modelle PI-20, PES-20] Messerplatte:

2.2 Vorbereitung der Installation

Für die Installation notwendiges Werkzeug und Material


- Kaltwasserzulauf
- Ablauf ohne Filter 80 mm.

Für die Installation erforderlicher Platz

Information

Abbildungen und Tabellen mit den Geräte-Abmessungen: siehe Anhang am Ende des Handbuchs, **Abbildungen A und B**.

Elektrische Anschlüsse

Beachten Sie vor der Installation die vom Gerät benötigte Leistung. [ **6 Technische Daten** p. 20].

Hydraulische Anschlüsse

Überprüfen Sie, dass der dynamische Druck des Maschinenspeisewassers innerhalb des folgenden Wertebereichs liegt:

Dynamischer Wasserdruck	Minimaler Wert	Maximaler Wert
Alle Modelle:	2 bar (200 kPa)	4 bar (400 kPa)

2.3 Montage

Warnung

Gefahr eines schweren Unfalls durch unmögliches Abtrennen oder Abschalten des Gerätes

- Achten Sie bei der Montage des Gerätes darauf, dass Schalter und Netzstecker für den Benutzer gut erreichbar sind.

2.3.1 Vorbereitung der Maschine

Montage ohne Ständer

- ⇒ Stellen Sie die Maschine auf einer geraden, horizontalen und festen Oberfläche auf.
 - [Modelle M-5, PI-10, PI-20 und PES-20] Sie können das Gerät ohne Untergestell in einer Höhe zwischen 0 und 450 mm aufstellen.
 - Vermeiden Sie beim Anschluss an den Abfluss Biegungen und Gefälle, die den Abfluss erschweren.

[Modelle PI-10/20, PES-20] Montage mit Ständer

- 1) Lösen Sie die Befestigungsschrauben der unteren Abdeckung des Geräts
- 2) Entfernen Sie die untere Abdeckung.
- 3) Lösen Sie die Schelle am Abflusskrümmer.
- 4) Positionieren Sie den Krümmer wie in **Abbildung A/1** im Anhang gezeigt.
- 5) Befestigen Sie die innere Abdeckung ohne Gummistützen mit den beiden Positionierschrauben an der Grundplatte des Geräts.
- 6) Befestigen Sie das Gerät mit den vier Befestigungsschrauben am Ständer.
- 7) Stellen Sie den Ständer mit der Maschine auf einer geraden, horizontalen und festen Oberfläche auf.

[Modelle PI-10/20, PES-20] Montage mit Ständer mit Filter

- 1) Lösen Sie die Befestigungsschrauben der unteren Abdeckung des Geräts.
- 2) Entfernen Sie die untere Abdeckung
- 3) Lösen Sie die Schelle am Abflusskrümmer.
- 4) Positionieren Sie den Krümmer wie in **Abbildung A/1** im Anhang gezeigt.
- 5) Befestigen Sie die innere Abdeckung ohne Gummistützen mit den beiden Positionierschrauben an der Grundplatte des Geräts.
- 6) Befestigen Sie das Gerät mit den vier Befestigungsschrauben am Ständer.
- 7) Ersetzen Sie den Wasserzulauf durch den „T-Anschluss“.
- 8) Verbinden Sie den „T-Anschluss“ mithilfe der Schellen mit dem Diffusorrohr.
- 9) Bringen Sie das Abflussrohr an die untere Wanne an.
- 10) Legen Sie den Filter auf den Ständer.
- 11) Stellen Sie den Ständer mit der Maschine auf einer geraden, horizontalen und festen Oberfläche auf.

[Modell PI-30] Montage mit Ständer mit Filter

- 1) Lösen Sie die Befestigungsschrauben der unteren Abdeckung des Geräts
- 2) Entfernen Sie die untere Abdeckung.
- 3) Lösen Sie die Schelle am Abflusskrümmer.
- 4) Ersetzen Sie den Krümmer [Anhang, **Abb. C/1**] durch das gerade Rohr [Anhang, **Abb. C/2**].
- 5) Befestigen Sie die innere Abdeckung ohne Gummistützen mit den beiden Positionierschrauben an das Maschinenunterteil.
- 6) Befestigen Sie das Gerät mit drei Befestigungsschrauben am Ständer mit Filter.
- 7) Verbinden Sie den unteren Wasserauslass mit dem Diffusor des Ständers.
- 8) Bringen Sie die Kunststoffabdeckung auf der Rückseite des Geräts an.
- 9) Stellen Sie den Ständer mit der Maschine auf einer geraden, horizontalen und festen Oberfläche auf.
- 10) Bringen Sie die Kunststoffabdeckung auf der Rückseite des Geräts an [**Abb. A/2**].

2.3.2 Wassereinlass

[Modelle M-5, PI-10, PI-20 und PES-20]

- 1) Installieren Sie den Einlassschlauch an einem Zapfenanschluss mit \varnothing 12 mm.

[Modell PI-30]

- 1) Installieren Sie einen Wassereinlassschlauch mit einem Gewinde $\frac{3}{4}$ " GAS. Die Maschine ist mit einem Magnetventil für die Wasserverteilung zur Maschine und zum Schaumfilter ausgestattet.
- 2) Wenn das Gerät mit einem Filter ausgestattet ist, bringen Sie eine Nippelverschraubung anstelle des Stopfens an.

2.4 Elektrische Anschlüsse

Vorsicht

Stromschlaggefahr

- Die Erdung des Gerätes ist zwingend erforderlich.

Vorbereitung: Stellen Sie vor dem Anschließen des Gerätes sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.

- 1) Bereiten Sie eine Wandsteckdose vor:
 - [Einphasenmodelle]
 - > Immer erreichbar.
 - > Mit Differenzial- und Leitungsschutzschalter 2P - 16 A mit dazugehörigem Stecker.
 - > Die Impedanz der elektrischen Installation, an die das Gerät angeschlossen ist, muss unter 0,09 Ω liegen. Wenden Sie sich bei Unklarheiten an Ihr Stromversorgungsunternehmen.
 - [Dreiphasenmodelle]
 - > Immer erreichbar.
 - > Mit Differenzial- und Leitungsschutzschalter 4P - 16 A mit dazugehörigem Stecker.
 - > Zum Ändern der Spannung: Folgen Sie den Angaben auf dem Schaltplan.
 - > Drehrichtung: Der Teller muss sich gegen den Uhrzeigersinn drehen (siehe Pfeil auf der Maschine). Wenn sich der Teller falsch dreht, wird die Drehrichtung durch Vertauschen von zwei Drähten im Stromkabel umgekehrt.
- 2) Stellen Sie die Erdung her. Der Erdungsdraht ist an der Maschine gekennzeichnet.

Zusätzlicher Schaltausgang

Im Inneren des Geräts gibt es zwei Klemmen mit unterschiedlichen elektrischen Spannungen beim Starten des Motors:

- [Modelle 230 V/50 Hz/~1, 230-400 V/50 Hz/~3, 220 V/60 Hz/~1 y 220 V-380 V/60 Hz/~3] 230 V
- [Modell 120 V/60 Hz/~1] 120 V.

Die maximal installierbare Leistung auf diesem Kontakt beträgt 120 W. Das Gerät verfügt über eine Wanddurchführung (für ein Kabel mit Ø5-10 mm), um das Kabel in das Innere zu führen, ohne das Gehäuse durchbohren zu müssen.

2.5 Einstellen des Gerätes

Bei diesem Gerät ist keine Ersteinstellung erforderlich.

3 Betrieb

3.1 Sicherheitshinweis

- **Gefahr von schweren Verletzungen durch tiefe Schnitte:** Greifen Sie nicht in die laufende Maschine.
- **Einklemm- und Quetschgefahr mit der oberen Abdeckung:** Halten Sie Ihre Hand von dem Laufweg der Tür oder der Abdeckung fern, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden.

3.2 Beladen des Gerätes

Hinweis

Gefahr von Geräteschäden durch falsch positionierten Drehteller

- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass der Drehteller korrekt auf der Achse positioniert ist.

Modell	Produkt	Maximale Last	Modell	Produkt	Maximale Last
M-5	Kartoffeln	5 kg	PI-30	Kartoffeln	30 kg
PI-10	Kartoffeln	10 kg	PES-20	Kartoffeln	20 kg
PI-20	Kartoffeln	20 kg		Gemüse	1,5 kg

[Modell M-5]

- 1) Schließen Sie den Wasserabsperrhahn.
- 2) Entfernen Sie die obere Abdeckung: Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn nach oben heraus, wenn die seitlichen Zapfen es gestatten.
- 3) Füllen Sie die Kartoffeln ein.

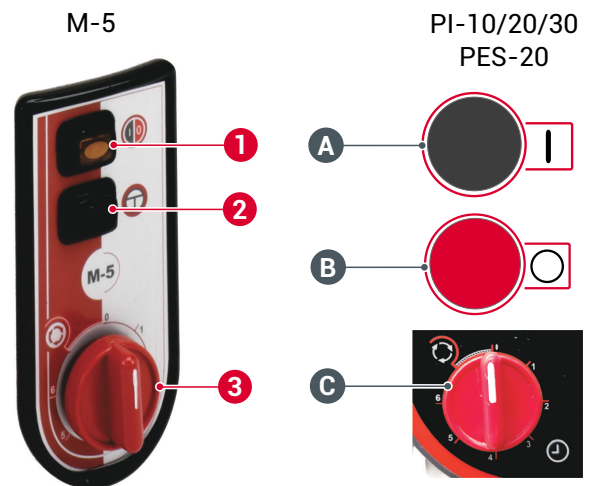
[Modelle PI-10/20/30, PES-20]

- 1) [PI-10/20 PES-20] Schließen Sie den Wasserabsperrhahn.
- 2) Heben Sie die obere Abdeckung an.
- 3) Füllen Sie die Kartoffeln oder [Modell PES-20] das Gemüse ein.
⇒ [Modell PES-20] Legen Sie das zu verarbeitende Produkt einige Zentimeter unter den Rand des Korbs.

3.3 Bedienung der Maschine

3.3.1 Hauptbedienelemente

Abb. 1: Bedienelemente



M-5	PI-10/20/30, PES-20
1 Netzschalter	A Start-Taste
2 Aus-Taste	B Stopp-Taste
3 Timer	C Timer

3.3.2 Betrieb

Information

[Modell M-5] Wenn während des Betriebs des Geräts die Stromversorgung unterbrochen oder das Gerät mit der Aus-Taste ausgeschaltet wird, muss nach der Wiederherstellung der Stromversorgung oder dem Betätigen des Netzschalters der Timer auf Null zurückgesetzt und erneut gedreht werden, um das Gerät zu starten.

[Modell M-5]

- 1) Drehen Sie den Wasserabsperrhahn auf.
- 2) Betätigen Sie den Netzschalter.
⇒ Drehen Sie den Wassereinlasshahn auf.
- 3) Um mit der Tellerdrehung zu beginnen, muss der Timer gedreht werden [Abb. 1/3]:
 - Bewegen Sie zum Aktivieren einer Laufzeit den Timer im Uhrzeigersinn und wählen Sie die Programmierzeit.
 - Bewegen Sie zum Aktivieren des durchgehenden Betriebs den Timer gegen den Uhrzeigersinn.
 - ⇒ Bei einer programmierten Zeit stoppt der Teller seine Drehung, wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist (Timereinstellung „0“).
- 4) Für den manuellen Stopp des Tellers haben Sie zwei Möglichkeiten:
 - Stellen Sie den Timer manuell auf die Position „0“.
 - Drücken Sie die Aus-Taste. [Abb. 1/2]
- 5) Schließen Sie den Wasserabsperrhahn.

[Modelle PI-10/20/30 y PES-20]

- 1) [PI-10/20 PES-20] Öffnen Sie den Wasserabsperrhahn.
- 2) [Modell PES-20] Prüfen Sie, ob das Gerät für den Betrieb als Schäler oder als Schleuder vorbereitet ist:
 - Für den Betrieb als Schäler setzen Sie die Schleifscheibe anstelle des Schleuderkorbs ein.
 - Für den Betrieb als Schleuder setzen Sie den Schleuderkorb anstelle der Schleifscheibe ein.

- 3) Stellen Sie den Timer ein. [Abb. 1/C]
 - Bewegen Sie zum Aktivieren einer Laufzeit den Timer im Uhrzeigersinn und wählen Sie die Programmierzeit.
 - Bewegen Sie zum Aktivieren des durchgehenden Betriebs den Timer gegen den Uhrzeigersinn.
 - ⇒ Bei einer programmierten Zeit stoppt der Teller seine Drehung, wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist (Timersstellung „0“).
- 4) Drücken Sie die Start-Taste. [Abb. 1/A]
- 5) Um den Teller manuell anzuhalten, drücken Sie die Stopp-Taste. [Abb. 1/B]
- 6) [PI-10/20 PES-20] Schließen Sie den Wasserabsperrhahn.

3.4 Entleerung des Gerätes

Entleerung des Produkts

- 1) Stellen Sie einen Behälter zum Auffangen der geschälten Kartoffeln vor die Tür.
 - ⇒ Verwenden Sie einen Behälter mit einem ähnlichen Volumen wie das Volumen des verarbeiteten Produkts, damit das gesamte geschälte Produkt in den Behälter passt, ohne überzulaufen.
- 2) Öffnen Sie die Tür mit einer Hand.
- 3) Drücken Sie mehrmals den Netzschalter [Abb. 1/1] [M-5] oder die Start-Taste [Abb. 1/A] [PI-10/20/30, PES-20].
 - ⇒ Durch die Drehung des Tellers werden die Kartoffeln nach außen geschüttet.

[Modelle mit Filter] Filterentleerung

- 1) Wenn die Schalen mehr als $\frac{3}{4}$ der Filterhöhe einnehmen, muss der Filter gereinigt werden.

Information

Normalerweise reicht eine Schälzeit von ca. 2 Minuten zum Schälen der Kartoffeln aus. Die Arbeitszeit hängt jedoch hauptsächlich von der Kartoffelsorte und der Dicke der Schale ab.

4 Instandhaltung

4.1 Wartungsplan

Häufigkeit	Aufgabe	Aktionen/Tätigkeiten
Nach jeder Anwendung	Routinemäßige Innenreinigung	[▶ 4.2 Innenreinigung des Gerätes p. 19]
Täglich	Vakuumbetrieb	Sammic empfiehlt, das Gerät einige Minuten lang bei geöffnetem Wasserdurchlass im Vakuum laufen zu lassen. Dadurch kann das Innere des Zylinders gereinigt und das Abflussrohr entleert werden. [Modell PES-20] Führen Sie den Vakuumbetrieb mit dem Abtropfkorb durch.
	Außenreinigung	[▶ 4.3 Außenreinigung des Gerätes p. 19]
Halbjährlich	Sichtprüfung des Netzkabels	Falls das Netzkabel beschädigt ist und ein neues Kabel erforderlich ist, darf nur ein autorisierter technischer Kundendienst den Austausch vornehmen.
	Überprüfung der FüÙe	Überprüfen Sie, dass die FüÙe der Maschine ordnungsgemäß auf dem Boden stehen und nicht beschädigt aussehen. Prüfen Sie den Deckel auf Risse oder Brüche.
	Silikontest	Überprüfen Sie das Silikon an der Bodenkontur des Lebensmittelverarbeitungsbereichs.

4.2 Innenreinigung des Gerätes

Reinigen Sie nach dem Gebrauch als Schäler den Teller und die Bereiche, die mit den Kartoffeln in Berührung kommen.

- 1) Heben Sie die obere Abdeckung an oder entfernen Sie diese.
- 2) Heben Sie vorsichtig die Drehscheibe heraus, ohne das seitliche Schleifblatt zu beschädigen.
- 3) Reinigen Sie den Drehteller mit Schleifscheibe mithilfe einer Bürste.
- 4) Reinigen Sie das Innere des Zylinders ohne Schleifscheibe und stellen Sie sicher, dass im Zylinder keine Produktreste verbleiben.
- 5) Setzen Sie die Schleifscheibe vorsichtig wieder ein, ohne die seitliche Schleifscheibe zu beschädigen.

4.3 Außenreinigung des Gerätes

Warnung

Gefahr von Tod oder schweren Verletzungen durch Stromschlag

- Schalten Sie vor dem Reinigen des Gerätes den Netzschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Hinweis

Gefahr von Geräteschäden durch Wassereintritt

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die elektrischen Teile des Geräts eindringt.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampfreiniger.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.

Nicht verwenden: Scheuermittel wie Ammoniak oder Bleichmittel, Lösungsmittel, körnige Reinigungsmittel oder Metall-Scheuerschwämme.

- 1) Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem in warmer Seifenlauge angefeuchteten Tuch oder Schwamm
- 2) Wischen Sie die Teile mit einem weichen Tuch trocken.

4.4 Austausch von Verschleißkomponenten

Austausch des schleifenden Drehtellers

- 1) Heben Sie die obere Abdeckung an oder entfernen Sie diese.
- 2) Heben Sie vorsichtig die Drehscheibe heraus, ohne das seitliche Schleifblatt zu beschädigen.
- 3) Führen Sie zur Montage des neuen Tellers die gleichen Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Austausch der seitlichen Schleifscheibe

- 1) Heben Sie die obere Abdeckung an oder entfernen Sie diese
- 2) Drehen Sie die Schrauben heraus und lösen Sie den Rührer. [Anhang, Abb. A/3]
- 3) Setzen Sie einen neuen Rührer ein.

5 Entsorgung

Verpackung

Richten Sie sich bei der Entsorgung der Verpackungen nach den geltenden Umweltvorschriften Ihres Landes.

Das Gerät

Dieses Gerät unterliegt den Vorgaben der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Das Gerät ist mit dem Symbol WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment) gekennzeichnet:



- ⇒ Entsorgen Sie dieses Gerät nicht im gewöhnlichen Hausmüll.
- ⇒ Übergeben Sie das Gerät an eine städtische oder sonstige zugelassene Entsorgungsstelle. Befolgen Sie die geltenden Vorschriften.

Informationen über die Entsorgung und die nächstliegende Entsorgungsstelle erhalten Sie zum Beispiel bei ihrem städtischen Müllabfuhr-Unternehmen.

6 Technische Daten

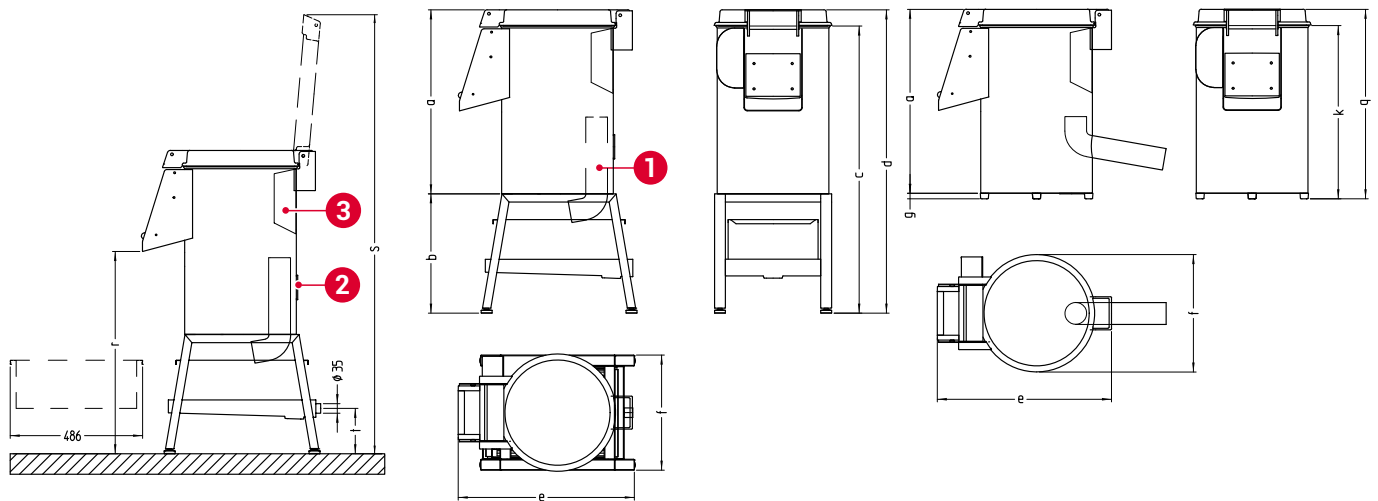
Spannung und Schalthäufigkeit sind dem Typenschild der Maschine zu entnehmen.

Eigenschaften	M-5	PI-10	PI-20
Timer	0-6 min		
Produktion	80/100 kg/h	400/480 kg/h	
Leistung			
Einphasig	300 W	550 W	
Dreiphasig	-	550 W	
Abmessungen ohne Ständer			
Breite	333 mm	433 mm	
Tiefe	367 mm	635 mm	
Höhe	490 mm	735 mm	
Abmessungen mit Ständer			
Breite	425 mm	433 mm	
Tiefe	555 mm	638 mm	
Höhe	965 mm	1.155 mm	
Nettogewicht	15 kg	39 kg	

Eigenschaften	PI-30	PES-20
Timer	0-6 min	
Produktion	600/720 kg/h	300 kg/h
Leistung		
Einphasig	750 W	550 W
Dreiphasig	750 W	550 W
Abmessungen ohne Ständer		
Breite	622 mm	433 mm
Tiefe	760 mm	635 mm
Höhe	950 mm	735 mm
Abmessungen mit Ständer		
Breite	536 mm	433 mm
Tiefe	760 mm	638 mm
Höhe	1240 mm	1.155 mm
Nettogewicht	56 kg	42 kg

[ES] Dimensiones, [EN] Dimensions, [DE] Maße, [FR] Dimensions, [IT] Dimensioni, [PT] Dimensões, [PL] Wymiary, [AR] الأبعاد

Fig. A: PI-10/20/30, PES-20



	a	b	c	d	e	f	g	k	q	r	s	t
PI-10 [mm]	600	440	980	1040	638	433	20	565	625	725	1535	195
PI-20/PES-20 [mm]	715	440	1090	1155	638	433	20	675	735	725	1650	195
PI-30 [mm]	795	445	1180	1240	760	536	152	890	950	825	1690	195

Fig. B: M-5

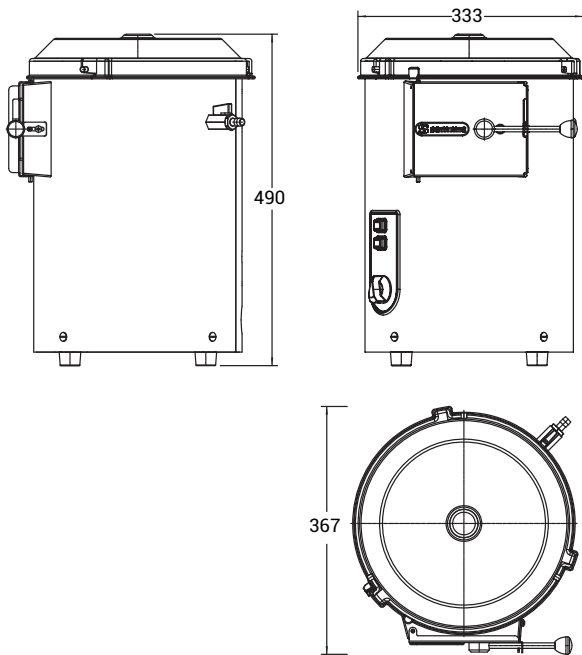
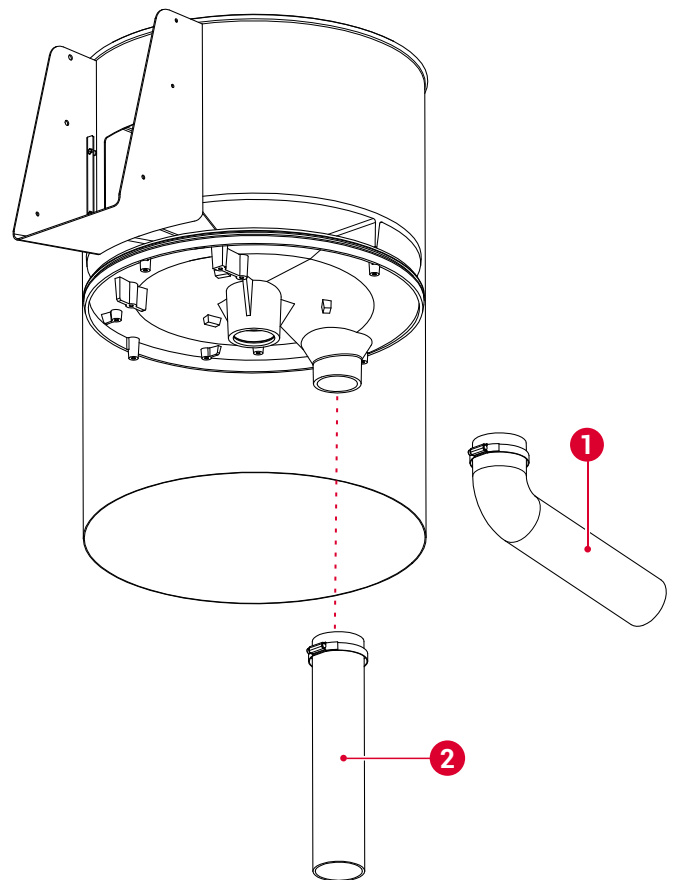


Fig. C: PI-30





يمكنك الحصول على معلومات بشأن التخلص من النفايات وموقع أقرب مركز إعادة تدوير منك، على سبيل المثال، من خدمة تنظيف البلدية لديك.

إنذار

خطر إتلاف الآلة بسبب دخول الماء

- أمتع الماء من دخول مناطق الآلة التي تحتوي على مكونات كهربائية.
- لا تنظف الآلة تحت ماء جار أو بمنظف البخار.
- لا تعمر الآلة في الماء.

يُمنع استخدام: منظفات مذيبة مثل الأمونيا، أو المبيض، أو المواد المذيبة، أو المنظفات الحبيبية، أو حشوات التنظيف المعدنية.

- 1) نظف الأجزاء المغمورة من الآلة بقطعة قماش مبللة أو إسفنجة باستخدام الماء الفاتر والصابون
- 2) جفف بقطعة قماش ناعمة.

4.4 استبدال المكونات البالية

استبدال القرص الدوار الكاشط

- 1) ارفع أو أزل الغطاء العلوي.
- 2) ارفع أو أزل برفق القرص الدوار بدون صدم الجانب الكاشط.
- 3) لتكيب القرص الجديد، نَقِّد نفس الخطوات بالترتيب العكسي.

استبدال الكاشط الجانبي

- 1) ارفع أو أزل الغطاء العلوي
- 2) فُك البراغي وحرر الدوار. [الملحق، الشكل. A/3]
- 3) ركب دوار جديد.

5 التخلص من المنتج

التغليف

اتبع المعايير البيئية الحالية في بلدك للتخلص من التغليف.

الآلة

هذه الآلة تخضع لبنود التوجيه الأوروبي EU/2012/19 بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية. الآلة معلمة برمز نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE - Waste of Electrical and Electronic Equipment):



⇒ لا تتخلص من هذه الآلة في النفايات المنزلية العادية.

⇒ تخلص من الآلة في مركز إدارة نفايات معتمد أو عبر المرافق البلدية للتخلص من النفايات. التزم بالتنظيمات المعمول بها.

6 المواصفات الفنية

راجع لوحة اسم الآلة للتعرف على الفولتية وتردد التوصيل.

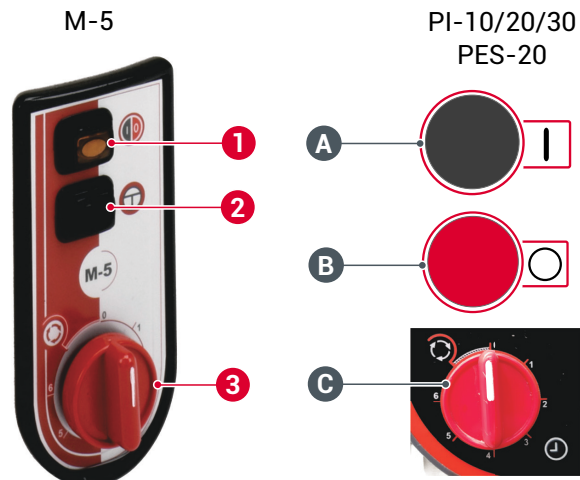
PI-20	PI-10	M-5	المواصفات
400/480 كغ/س	0-6 دقيقة	80/100 كغ/س	المؤقت الإنتاج
550 واط	300 واط	-	الطاقة أحادي الطور ثلاثي الأطوار
550 واط	-	-	الأبعاد بدون الدعامة العرض العمق الطول
433 مم	333 مم	367 مم	العرض العمق الطول
635 مم	490 مم	490 مم	العرض العمق الطول
735 مم	-	-	العرض العمق الطول
433 مم	425 مم	555 مم	العرض العمق الطول
638 مم	965 مم	15 كغ	الوزن الصافي
1155 مم	-	-	
39 كغ	-	-	

PES-20	PI-30	المواصفات	
300 كغ/س	0-6 دقيقة	المؤقت الإنتاج	
550 واط	600/720 كغ/س	الطاقة أحادي الطور ثلاثي الأطوار	
550 واط	750 واط	750 واط	الأبعاد بدون الدعامة العرض العمق الطول
433 مم	622 مم	760 مم	العرض العمق الطول
635 مم	950 مم	950 مم	العرض العمق الطول
735 مم	-	-	العرض العمق الطول
433 مم	536 مم	760 مم	العرض العمق الطول
638 مم	1240 مم	56 كغ	الوزن الصافي
1155 مم	-	-	
42 كغ	-	-	

3.3 تشغيل الآلة

3.3.1 عناصر التشغيل الرئيسية

شكل 1: عناصر التشغيل



PI-10/20/30. PES-20

M-5

- | | | | |
|------------|---|-----------|---|
| زر البدء | A | زر الطاقة | 1 |
| زر الإيقاف | B | زر التوقف | 2 |
| المؤقت | C | المؤقت | 3 |

3.3.2 التشغيل

إعلام

[الطرز M-5] في حالة، والآلة قيد التشغيل، انقطاع الطاقة أو إيقافها بالزر OFF (إيقاف)، فبعد استعادة الطاقة أو الضغط على زر ON (تشغيل)، أعد تعيين المؤقت ثم ابدأ تشغيله مرة أخرى لتشغيل الآلة.

[الطرز M-5]

- افتح محبس الماء.
- اضغط على زر الطاقة.
- افتح محبس مدخل الماء.
- لبدء تدوير القرص، أدر المؤقت [شكل 3/1]:
 - لتنشيط وقت تشغيل، أدر المؤقت باتجاه عقارب الساعة وحدد الوقت المبرمج.
 - لتنشيط التشغيل المستمر، أدر المؤقت عكس اتجاه عقارب الساعة.
 - عند برمجة وقت، يتوقف القرص عند الدوران عند انقضاء الوقت المبرمج (وضع المؤقت "0").
- إيقاف القرص يدوياً، يوجد خياران:
 - اضغط المؤقت يدوياً على الوضع "0".
 - اضغط على زر التوقف. [شكل 2/1]
- أغلق محبس الماء.

[الطرز PI-10/20/30 و PES-20]

- افتح محبس الماء. [PI-10/20 PES-20]
- [الطرز PES-20] تحقق من أن الآلة جاهزة للتشغيل أو التجفيف:
 - للتشغيل، استخدم القرص الكاشط بدلاً من سلة التجفيف.
 - للتجفيف، استخدم سلة التجفيف بدلاً من القرص الكاشط.
- اضبط المؤقت. [شكل C/1]
 - لتنشيط وقت تشغيل، أدر المؤقت باتجاه عقارب الساعة وحدد الوقت المبرمج.
 - لتنشيط التشغيل المستمر، أدر المؤقت عكس اتجاه عقارب الساعة.
 - عند برمجة وقت، يتوقف القرص عند الدوران عند انقضاء الوقت المبرمج (وضع المؤقت "0").
- اضغط على زر الإيقاف. [شكل A/1]
- إيقاف القرص يدوياً، اضغط على زر الإيقاف. [شكل B/1]
- [PI-10/20 PES-20] غلق محبس الماء.

3.4 تفريغ الآلة

تفريغ المنتج

- ضع حاوية أمام الباب لتجميع البطاطس المقشرة.
- استخدم حاوية بحجم مماثل للمنتج المعالج بحيث تتسع الحاوية للمنتج المعالج دون أن يفيض.
- افتح الباب بيد واحدة.
- اضغط بشكل متقطع على الزر [شكل 1/1] [M-5] أو زر البدء [شكل 1] [pi-10/20/30, pes-20].
- يؤدي دوران القرص إلى دفع البطاطس للخارج.

[طرز المرشح] تفريغ المرشح

- عندما يتجاوز ارتفاع مخلفات القشرة ¼ ارتفاع المرشح، نظف المرشح.

إعلام

عادة، تكفي مدة 2 دقيقة تقريباً لتقشير البطاطس. مع ذلك، يعتمد وقت التشغيل بشكل رئيسي على نوع البطاطس وسمك القشرة.

4 الصيانة

4.1 خطة الصيانة

الدورية	المهمة	الإجراءات
بعد كل استخدام	التنظيف الداخلي الروتيني	[▶ 4.2 تنظيف داخل الآلة ص 6]
يوميًا	التشغيل عندما تكون فارغة	توصي Sammic بتشغيل الآلة وهي فارغة لعدة دقائق ومدخل الماء مفتوح. ينظف ذلك داخل الأسطوانة ويفرغ أنبوب التصريف. [الطرز PES-20] شغل عندما يكون فارغًا مع سلة التجفيف.
	التنظيف الخارجي	[▶ 4.3 تنظيف الجسم الخارجي للآلة ص 6]
كل 6 أشهر	الفحص بالنظر لكبل الطاقة	إذا كان كبل إمداد الطاقة تالفًا ويتطلب استبداله بأخر جديد، يجب ألا يتم تركيبه إلا بواسطة فني خدمة معتمد.
	فحص الأقدام	تحقق من أن أقدم الآلة تستقر على الأرضية وأنها ليست تالفة. تحقق من عدم وجود شروخ أو كسر بالغطاء.
	فحص السيليكون	افحص السيليكون على الحافة السفلية لمنطقة معالجة الطعام.

4.2 تنظيف داخل الآلة

- بعد الاستخدام للتشغيل، نظف القرص والمناطق التي لامست البطاطس.
- ارفع أو أزل الغطاء العلوي.
 - ارفع أو أزل برفق القرص الدوار بدون صدم الجانب الكاشط.
 - نظف القرص الدوار بمنتج كاشط باستخدام فرشاة.
 - نظف داخل الأسطوانة بدون منتج كاشط وتأكد من أن الأسطوانة لا تحتوي على بقايا المنتج.
 - أعد إدخال القرص الكاشط بدون صدم الكاشط على الجانب.

4.3 تنظيف الجسم الخارجي للآلة

تحذير

خطر الوفاة أو الإصابات الخطيرة من الصدمة الكهربائية
- قبل تنظيف الآلة، أوقف تشغيل الآلة وافصلها عن الطاقة.



- < سهل الوصول إليه دائماً.
- < بحماية تفاضلية وقاطع تيار رباعي الأقطاب - 16 أمبير والقياس المطابق.
- < لتغيير الفولتية: اتبع الإرشادات الموجودة على شكل توصيلات الأسلاك.
- < اتجاه الدوران: يجب أن يدور القرص عكس اتجاه عقارب الساعة (انظر السهم على الآلة). إذا دار القرص بشكل غير صحيح، يتم عكس اتجاه الدوران من خلال تبديل سلكين في كبل الطاقة.

2 يجب تأريض الآلة. السلك الأرضي معلم على الآلة.

طريقة الخرج الثانوي

توجد وحدتان طرفيتان داخل الآلة بفولتيات كهربائية مختلفة عندما يبدأ تشغيل المحرك:

- [الطرز 230 فولت/50 هرتز/1~، 230-400 فولت/50 هرتز/3~، 220 فولت/60 هرتز/1~ و 220 فولت/380-60 هرتز/3~] 230 فولت
- [الطرز 120 فولت/60 هرتز/1~] 120 فولت.

أقصى طاقة يمكن توصيلها على هذه الوصلة هي 120 واط. تحتوي الآلة على جلبة جدارية (لكبل بقطر 5-10 مم) لإدخال الكبل إلى الداخل، بدون الاضطرار إلى صنع ثقب في بدن الآلة.

2.5 إعداد الآلة

لا تتطلب هذه الآلة إعداداً أولياً.

3 التشغيل

3.1 معلومات السلامة

- خطر الإصابة الخطيرة بالجروح العميقة: لا تضع يدك داخل الآلة وهي قيد التشغيل.
- خطر الانجاس والكدمات من الغطاء العلوي: لا ترح يدك في نطاق امتداد الباب أو الغطاء لكي تتجنب الإصابة.

3.2 تحميل الآلة

إنذار

خطر إتلاف الآلة إذا تم تركيب القرص الدوار بشكل غير صحيح.

- قبل استخدام الآلة، تأكد من أن القرص موضوع بشكل صحيح على عمود الإدارة.

الطرز	المنتج	الطرز	المنتج	الطرز	المنتج
M-5	البطاطس	PI-30	البطاطس	أقصى حمل	30 كغ
PI-10	البطاطس	PES-20	البطاطس	أقصى حمل	20 كغ
PI-20	البطاطس	الخضروات	أقصى حمل	1.5 كغ	

[الطرز M-5]

- 1 أغلق محبس الماء.
- 2 أزل الغطاء العلوي: أدر الغطاء باتجاه عقارب الساعة وعندما تسمح محاور الارتكاز الجانبية بذلك، ارفعه لأعلى.
- 3 حمّل الآلة بالبطاطس.

[الطرز PI-10/20/30، PES-20]

- 1 [PI-10/20 PES-20] غلق محبس الماء.
 - 2 افتح الغطاء العلوي.
 - 3 حمّل الآلة بالبطاطس أو [الطرز PES-20] الخضروات.
- ⇒ [الطرز PES-20] ضع المنتج المطلوب معالجته أسفل حافة السلة بعدة سنتيمترات.

6 أحكم تثبيت الآلة بالدعامة باستخدام براغي التثبيت الأربعة.

7 ضع الدعامة مع الآلة على سطح مستوي أفقي وصلب.

[الطرز PI-10/20، PES-20] التجميع بدعامة المرشح

- 1 فك براغي التثبيت على الغطاء السفلي للآلة
- 2 أزل الغطاء السفلي
- 3 أرخ القامطة الموجودة على كوع التصريف.
- 4 ضع الكوع كما هو موضح في الشكل A/1 في الملحق.
- 5 وصل الغطاء السفلي بدون الأقدام المطاطية بأسفل الآلة باستخدام برغي تثبيت الوضع.
- 6 أحكم تثبيت الآلة بالدعامة باستخدام براغي التثبيت الأربعة.
- 7 أعد وضع مدخل الماء باستخدام "وصلة حرف T".
- 8 وصل "وصلة حرف T" بأنبوب الرذاذ باستخدام القامطات.
- 9 ضع أنبوب التصريف في الصينية السفلية.
- 10 ضع المرشح في الدعامة.
- 11 ضع الدعامة مع الآلة على سطح مستوي أفقي وصلب.

[الطرز PI-30] التجميع بالدعامة بالمرشح

- 1 فك براغي تثبيت الغطاء السفلي للآلة
- 2 أزل الغطاء السفلي.
- 3 أرخ القامطة الموجودة على كوع التصريف.
- 4 أعد وضع الكوع [الملحق، الشكل C/1] مع الأنبوب المستقيم [الملحق، الشكل C/2].
- 5 ثبت الغطاء السفلي بدون الأقدام المطاطية بأسفل الآلة باستخدام برغي تثبيت الوضع.
- 6 ثبت الآلة بدعامة المرشح باستخدام براغي التثبيت الثلاثة.
- 7 وصل مخرج الماء السفلي بالرذاذ على الدعامة.
- 8 ثبت الغطاء البلاستيكي بخلفية الآلة.
- 9 ضع الدعامة مع الآلة على سطح مستوي أفقي وصلب.
- 10 ثبت الغطاء البلاستيكي بخلفية الآلة [الشكل A/2].

2.3.2 مدخل الماء

[الطرز M-5 و PI-10 و PI-20 و PES-20]

1 وصل خرطوم الإدخال بوصلة مستدقة Ø 12 مم.

[الطرز PI-30]

- 1 وصل خرطوم مدخل الماء بسن ¼ بوصة GAS. والآلة مجهزة بصمام ملف لولبي لتوزيع الماء إلى الآلة وإلى المرشح المضاد للرغوة.
- 2 إذا كانت الآلة مجهزة بمرشح، قم بتثبيت وصلة مستدقة مكان السدادة.

2.4 التوصيل الكهربائي

⚠ تنبيه

خطر الصدمة الكهربائية

- يجب توصيل الآلة بالأرض (تأريض).

الأعمال التمهيديّة: قبل توصيل الآلة بالكهرباء، تأكد من أن فولتية المأخذ الرئيسي تتوافق مع الفولتية الموضحة على لوحة الاسم بالأثر ©.

1 تأكد من توفر مقبس حائطي عادي:

- [الطرز أحادية الطور]

< سهل الوصول إليه دائماً.

< بحماية تفاضلية وقاطع تيار ثنائي الأقطاب - 16 أمبير والقياس المطابق.

< يجب أن تكون معاوقة التوصيلات الكهربائية الموصلة بها الآلة أقل من 0.09 أوم. في حالة الشك، استشر مزود مصدر الكهرباء الرئيسي.

- [الطرز ثلاثية الطور]

- < خرطوم التصريف Ø 30 ?/36.
- < إرشادات التجميع.
- [الطرز M-5, PI-10/20, PES-20] المرشح
- < وحدة مضادة للرغوة.
- < خرطوم التصريف Ø 30 ?/36.
- < إرشادات التجميع.
- [الطرز PI-10/20] دعامة بمرشح:
- < دعامة بأقدام مطاطية.
- < وحدة مضادة للرغوة.
- < خرطوم التصريف Ø 30 ?/36.
- < إرشادات التجميع.
- [الطرز PI-30] دعامة بمرشح:
- < دعامة بأقدام مطاطية.
- < وحدة مضادة للرغوة.
- < خرطوم التصريف Ø 30 ?/36.
- < خرطوم تصريف المرشح.
- [الطرز PI-20, PES-20] قرص الشفرة:

2.2 التحضير للتركيب

الأدوات والمواد المطلوبة للتركيب

- مدخل الماء البارد
- تصريف بدون مرشح 80 مم.

المساحة المطلوبة للتركيب

إعلام

الأشكال والجداول التي توضح أبعاد الآلة: انظر الملحق في نهاية الدليل، الشكلين (أ) و(ب).

التوصيلات الكهربائية

قبل التركيب، لاحظ دخل الطاقة الذي تتطلبه الآلة. [6 المواصفات الفنية ص 7].

التوصيلات الهيدروليكية

تحقق من أن الضغط الديناميكي لمياه تغذية الآلة ضمن نطاق القيم التالية:

أقصى قيمة	أدنى قيمة	ضغط الماء الديناميكي
4 بار (400 كيلو باسكال)	2 بار (200 كيلو باسكال)	كل الطرز:

2.3 التجميع

تحذير

خطر وقوع حوادث خطيرة إذا تعذر فصل الآلة أو إيقاف تشغيلها

- عند تركيب الآلة، تأكد من أن المشغل سيتمكن من الوصول إلى المفتاح والقباس بسهولة.

2.3.1 تحضير الآلة

التجميع بدون الدعامة

- ⇒ ضع الآلة على سطح مستوي أفقي وصلب.
- [الطرز M-5 و PI-10 و PI-20 و PES-20] يمكنك وضع الآلة بدون قاعدة على ارتفاع بين 0 و 450 مم.
- عند توصيل المصرف، تجنب الانثناءات والمنحنيات التي قد تمنع التصريف.

[الطرز PI-10/20, PES-20] التجميع بالدعامة

- (1) فك براغي تثبيت الغطاء السفلي للآلة
- (2) أزل الغطاء السفلي.
- (3) أرخ القامطة الموجودة على كوع التصريف.
- (4) ضع الكوع كما هو موضح في الشكل A/1 في الملحق.
- (5) وصل الغطاء السفلي بدون الأقدام المطاطية بأسفل الآلة باستخدام برغي تثبيت الوضع.

• خطر إتلاف الآلة بسبب دخول الماء:

- ⇒ لا تغمر الآلة في الماء.
- ⇒ إذا وصل الماء داخل الآلة: افصلها عن مصدر الطاقة الرئيسي، وحاول إخراج أكبر قدر ممكن من الماء من داخل الآلة، ووصل بفني خدمة معتمد.

- الضوضاء المنقولة عبر الهواء: مستوى ضوضاء الآلة، في أثناء التشغيل، على ارتفاع 1.6 م ومسافة 1 م، أقل من 70 ديسيبل (أ). الضوضاء الخلفية: 32 ديسيبل (أ).

- خطر وقوع حوادث بسبب العمل باستخدام آلة تالفة: إذا لاحظت تلفاً بالآلة، فلا تشغيلها واتصل بفني خدمة معتمد.

عناصر الأمان بالآلة

يتم ضمان الأمان التشغيلي للآلة بواسطة العناصر التالية:

- [الطرز PI-10, PI-20, PI-30, PES-20] نظام أمان مع توقف المحرك عندما يفتح/يُفتح الباب.
- [الطرز PI-10, PI-20, PI-30, PES-20] يتوقف المحرك عندما يفتح الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة.
- [الطرز M-5] في حالة وجود تعطل للطاقة، لا يمكن بدء تشغيل الآلة دون ضبط المؤقت يدويًا على "0".
- [الطرز PI-30]. تحتوي هذه الآلة على نابض (سوستة) تبقئها بالوضع المفتوح للتعبئة والتنظيف.

تحذيرات الأمان في الدليل

تحذير

تجاهل تحذيرات الأمان "تحذير" قد يتسبب في إصابات شخصية شديدة يتعذر علاجها أو الوفاة.

تنبيه

تجاهل تحذيرات الأمان "تنبيه" قد يتسبب في إصابات شخصية شديدة يتعذر علاجها أو الوفاة.

تحذيرات أخرى في الدليل

إنذار

تجاهل تحذيرات "إنذار" قد يتسبب في الإضرار بالآلة.

إعلام

تتضمن جداول "إعلام" نصائح معينة بشأن كيفية استخدام الآلة بشكل صحيح وبفعالية.

2 التركيب

2.1 نطاق التوريد

- الوثائق:
- دليل المستخدم.
- بطاقة الضمان وإشعار التوافق.
- قائمة قطع الغيار.
- مخطط الدائرة الكهربائية.
- آلة تفشير بكوع للاستخدام بدون دعامة مرشح.
- كابل طاقة مغلف بالبلاستيك الحراري. الطول: 1.8 م.
- الطرز أحادية الطور: 3 x 1 مم² H07RN أو H05RN.
- الطرز ثلاثية الطور: 5 x 1 مم² H07RN أو H05RN.
- [الطرز PES-20] سلة التصريف.
- توريد الملحقات الاختيارية (شامل الكل):
- [الطرز M-5, PI-10/20, PES-20] الدعامة:
- < دعامة بأقدام مطاطية.

M-5, PI-10/20/30, PES-20 دليل المستخدم

لوحة اسم الآلة

- اسم الجهة المصنعة وعنوانها.
- طراز الآلة والرقم المسلسل.
- علامات الاعتماد.

إشعار التوافق

إن إشعار التوافق لهذه الآلة متضمن مع بطاقات الضمان التي تشكل جزءاً من نطاق توريد الآلة.

اقرأ أولاً، استخدم لاحقاً

اقرأ هذا الدليل قبل استخدام الآلة.

الدليل دائماً في المتناول وفي حالة جيدة

احتفظ بهذا الدليل في متناول مستخدم الآلة وفي منطقة تحمي الدليل من التلف السريع.

اصطلاحات الدليل

- إشارات مرجعية إلى أقسام أخرى: ◀
- وظائف أو عناصر اختيارية ليست مضمنة مع التوريد الرئيسي: (*)
- ميزات اختيارية تعتمد على الطراز: [الطراز ...]

العلامات التجارية وحقوق التأليف والنشر

- إن Sammic هي علامة تجارية مسجلة لشركة Sammic, S.L.

رموز خاصة في هذه الآلة

رمز تساوي الجهد

يحدد الوحدات الطرفية التي عند توصيلها معاً فإنها تجلب الأجزاء المتنوعة للآلة أو النظام إلى نفس القدرة، ولي^ة بالضرورة قدرة التأريض، للتوصيل المحلي.



1 معلومات السلامة

الاستخدام المقصود

لقد تم تصميم الآلة بغرض الاستخدام في الفنادق، والمطاعم، وتوريد الأغذية والاستخدامات التجارية.

إساءة الاستخدام التي يمكن توقعها على نحو معقول

- خطر تلف الآلة بسبب إدخال أشياء بخلاف المنتجات المحددة: قبل تحميل الآلة بالمنتج، تحقق من محتويات عبوات البطاطس أو الخضروات جيداً لضمان أنها لا تحتوي على أشياء أخرى، مثل الحصى.
- غير مسموح بالاستخدامات المهنية الأخرى لهذه الآلة، مثل استخدامات الرعاية الصحية أو الاستخدامات الكيميائية.

حدود الاستخدام

الآلة مصممة لتقشير البطاطس [كل الطرز] وتجفيف الخضروات [الطرز PES-20].

يجب ألا تُستخدم الآلة في أجواء قابلة للانفجار.

مؤهلات المستخدم

الآلة مصممة للاستخدام بواسطة مختصين مؤهلين للتعامل مع الأغذية والعمل في المطابخ المهنية.

هذه الآلة غير مصممة للاستخدام بواسطة أشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية منخفضة أو يفتقدون الخبرة أو المعرفة اللازمة، ما لم يكونوا خاضعين للإشراف أو يتلقوا إرشادات تتعلق باستخدام الآلة من شخص مسؤول عن سلامتهم.

مخاطر متصلة في المنتج

- خطر بسبب استخدام الآلة دون متابعة: لا تترك الآلة أبداً قيد التشغيل دون متابعة.

الاتصال	3
عن هذا الدليل	3
1 معلومات السلامة	3
2 التركيب	4
2.1 نطاق التوريد	
2.2 التحضير للتركيب	
2.3 التجميع	
2.4 التوصيل الكهربائي	
2.5 إعداد الآلة	
3 التشغيل	5
3.1 معلومات السلامة	
3.2 تحميل الآلة	
3.3 تشغيل الآلة	
3.4 تفريغ الآلة	
4 الصيانة	6
4.1 خطة الصيانة	
4.2 تنظيف داخل الآلة	
4.3 تنظيف الجسم الخارجي للآلة	
4.4 استبدال المكونات البالية	
5 التخلص من المنتج	7
6 المواصفات الفنية	7

الاتصال

إذا كانت لديك أية استفسارات أو مشكلات تتعلق بالآلة، يرجى الاتصال بالتاجر الذي اشتريته منه.

عن هذا الدليل

الغرض من هذا الدليل

يقدم دليل المستخدم إرشادات بشأن التشغيل الآمن لآلة M-5, PI-10/20/30, PES-20 طوال دورة حياتها الكاملة.

تتوفر الآلة M-5, PI-10/20/30, PES-20 بالطرز التالية وبملحقات اختيارية:

الطرز	المواصفات	أقصى حمل
M-5	آلة تقشير البطاطس	5 كغ
PI-10	آلة تقشير البطاطس	10 كغ
PI-20	آلة تقشير البطاطس	20 كغ
PI-30	آلة تقشير البطاطس	30 كغ
PES-20	آلة تقشير البطاطس آلة تجفيف الخضروات	البطاطس: 20 كغ الخضروات: 1.5 كغ

ملحقات اختيارية

الرمز	الاسم	ينطبق على الطراز البديل:				
		PES-20	PI-30	PI-20	PI-10	M-5
2009224	دعامة (بدون مرشح)	✓	✓	✓	✓	✓
2009223	مرشح بنظام مضاد للرغوة (يُدمج في الدعامة) (2009223)	✓	-	✓	✓	✓
2009250	دعامة ملحومة بمرشح ونظام مضاد للرغوة	-	-	✓	✓	-
2009270	دعامة ملحومة بمرشح ونظام مضاد للرغوة	-	✓	-	-	-
2000004	قرص الشفرة	✓	-	✓	-	-

تحقق من الطراز البديل لديك مقابل المعلومات الموجودة على لوحة اسم الآلة.





PI-20

PI-10
PES-20

M-5
PI-30

AR

دليل المستخدم

آلة تقشير البطاطس



0/2901043 - 21-4



ER 0437/1/96