

Bonne[®]
by Concassé.



Código
EPP15



Código
EPP20

MANUAL DE OPERACIÓN

Peladora de Patatas Eléctrica



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

Tabla de contenidos

3	Información Técnica
3	Método de Aplicación
3	Parametros Técnicos
4	Componentes de la Máquina
5	Instrucciones Generales
6	Ambiente
6	Empaque
6	Limpieza
6	Limpieza General
7	Instalación
7	Desempaque
7	Colocación
8	Conexiones
8	Conexiones Eléctricas
9	Requisitos para el uso de cables
10	Interruptor Termomagnético
10	Conexión de agua
11	Instrucciones de Uso
11	Interruptor del Control
11	Método de Uso
12	Almacenamiento después del uso
12	Limpieza y Mantenimiento
13	Partes Externas
13	Partes Internas
14	Mantenimiento
14	Guía principal de solución de problemas
14	Plan de Mantenimiento
15	Apéndice
15	Diagrama del circuito
15	Lista de empaque
16	Cómo obtener su garantía
17	Póliza de Garantía

Este manual de operación, servicio y mantenimiento contiene información relevante sobre la correcta instalación, uso y cuidado de la Peladora de Patatas Eléctrica de 15KG / 20KG:

- **EPP15**
- **EPP20**



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

INFORMACIÓN TÉCNICA

MÉTODO DE APLICACIÓN

- La máquina está diseñada para lavar verduras de raíz esférica o larga, como camote, patata, zanahoria, etc.
- Es ampliamente aplicable a hoteles, plantas de procesamiento de alimentos, restaurantes escolares y otros lugares.

PARAMETROS TÉCNICOS

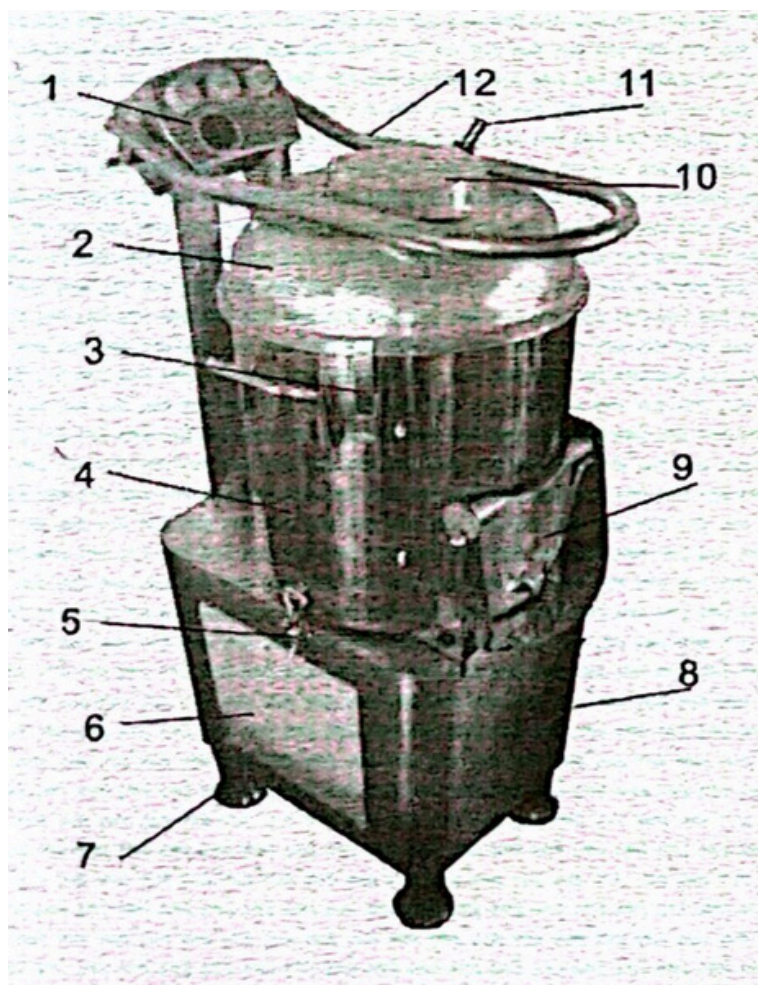
- Entorno de uso: 5°C a +40°C
- Alimentación de Energía: ~220 V, 50 Hz
- Fuente de agua: dureza <0,03 mmol/L;
- Nivel de ruido: <85 dB(A)
- Humedad relativa: <85 %
- Rango de presión del agua: 0,3-0,5 MPa

MODELO	ENERGIA(W)	VOLUMEN EFECTIVO(L)	EFICIENCIA (KG/H)	DIMENSIONES GENERALES
EPP15	750	15	165	586×407×1090
EPP20	950	20	225	615×456×1120

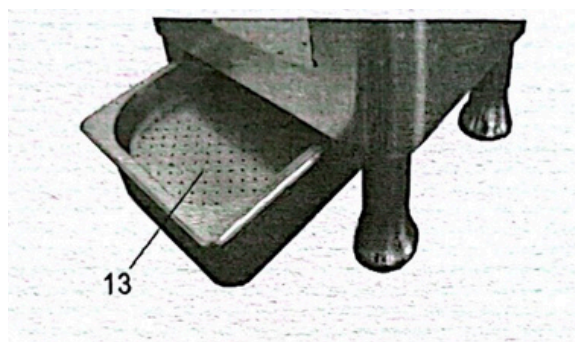


Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

COMPONENTES DE LA MÁQUINA



- 1. CAJA DE BOTONES DE CONTROL.
- 2. ENTRADA DE ALIMENTACIÓN.
- 3. BISAGRA DEL BLOQUE DE CUBIERTA.
- 4. CONTENEDOR.
- 5. BISAGRA
- 6. PUERTA DE MANTENIMIENTO.
- 7. ESQUINA INFERIOR
- 8. ESTRUCTURA INFERIOR.
- 9. PUERTA DE DESCARGA Y LLAVE AJUSTABLE
- 10. CUBIERTA TRANSPARENTE
- 11. ENTRADA DE AGUA
- 12. AGARRADERA
- 13. TANQUE DE AGUA





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

INSTRUCCIONES GENERALES

- Lea atentamente el manual de instalación antes de instalarlo.
- Para mayor comodidad en el futuro, conserve el manual de instalación.
- Protección contra incendios: asegúrese de que no haya objetos inflamables ni combustibles cerca del equipo eléctrico y manténgalo alejado de él.
- Instale el equipo: asegúrese de instalarlo en un lugar ventilado.
- No bloquee el sistema de ventilación alrededor del equipo eléctrico ni los orificios ni conductos de ventilación de otros equipos.
- Este equipo puede utilizarse con fines comerciales; no es adecuado para otras ocasiones.
- Las personas (incluidos niños) sin capacidades sensoriales normales, discapacidad intelectual o falta de experiencia y conocimientos no pueden utilizar este equipo.
- El personal debe recibir formación antes de su uso y supervisar el equipo durante su uso.
- En caso de mal funcionamiento o avería, apague el aparato eléctrico.
- No utilice productos que contengan cloro (ni siquiera diluidos) para limpiar las superficies del equipo, como hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico, cloración, etc.
- No utilice productos metálicos para limpiar piezas de acero, como cepillos de alambre, bolas de limpieza, etc.
- Evite que la grasa fluya entre en las ranuras de las piezas de plástico.
- Evite que la suciedad, la grasa, los alimentos u otros residuos se acumulen en la superficie del equipo.
- No rocíe agua directamente para limpiar la superficie.

El incumplimiento de lo anterior no garantiza la seguridad del equipo y no se beneficiará de la garantía.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

AMBIENTE

EMPAQUE

- El material de embalaje es ecológico y puede incinerarse de forma segura para su posterior almacenamiento.

Las piezas de plástico reciclables están marcadas como:



- Polietileno: Embalaje exterior, bolsa con manual de instrucciones.



- Polipropileno: Panel superior de envoltura, correas.



- Espuma: Protección de esquinas.

LIMPIEZA

Para reducir la cantidad de sustancias peligrosas que se liberan al aire, utilice un producto con un contenido de más del 90 % de componentes degradables al limpiar la máquina (en el exterior o en el interior si es necesario).

LIMPIEZA GENERAL

No lo tire. En la producción de nuestras máquinas se utiliza más del 80 % (en peso) de metales reciclados (acero inoxidable, hierro, aluminio, galvanizado, cobre, etc.).

Para detener la máquina, desconéctela y aíslela o colóquela en un espacio cerrado (si está disponible).





Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

INSTALACIÓN

- Asegúrese de leer los procedimientos de instalación y mantenimiento de este manual de instrucciones antes de instalar la máquina.
- Si no se siguen los pasos correctos de instalación y reemplazo, la máquina podría dañarse y poner en peligro a las personas, lo cual no está cubierto por la garantía del fabricante.

DESEMPAQUE

¡ATENCIÓN! COMPRUEBE INMEDIATAMENTE SI HAY ALGÚN DAÑO DURANTE EL TRANSPORTE.

- Tenga cuidado de no dañar la máquina al desembalarla y utilice guantes de protección.
- Retire con cuidado la película protectora del panel metálico y utilice un disolvente adecuado para eliminar los restos de pegamento.
- Compruebe que las piezas instaladas estén completas.

COLOCACIÓN

- Mueva el dispositivo con cuidado para evitar daños o lesiones personales. Utilice la bandeja para mover y colocar el dispositivo.
- Deje suficiente espacio para el equipo y una distancia de 10 cm alrededor del dispositivo para su funcionamiento, mantenimiento y ventilación.
- Está prohibido almacenar o utilizar sustancias o líquidos inflamables cerca del dispositivo.
- Después de colocarlo, compruebe que el dispositivo esté colocado en posición horizontal.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

CONEXIONES

- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por técnicos profesionales y autorizados.
- Asegúrese de que la fuente de alimentación coincida con los parámetros indicados en la placa de características.

CONEXIONES ELÉCTRICAS

¡ATENCIÓN! ANTES DE REALIZAR EL CABLEADO ELÉCTRICO, ASEGÚRESE DE QUE EL VOLTAJE Y LA FRECUENCIA NOMINALES SEAN CONSISTENTES CON LOS PARÁMETROS INDICADOS EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS.

.

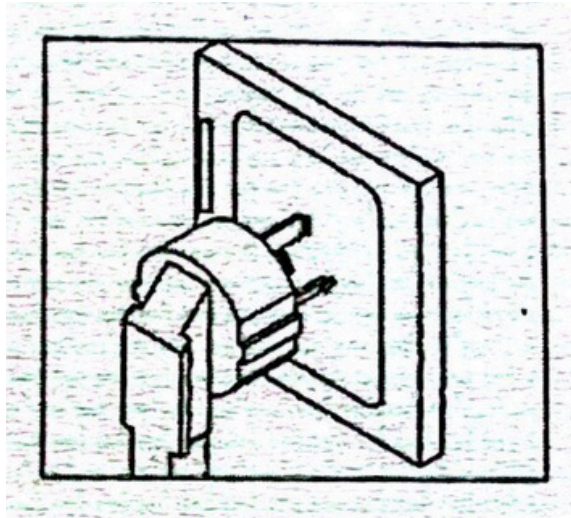
- La conexión del cable de alimentación del equipo debe ser realizada por profesionales. El cable utilizado debe tener suficiente capacidad de corriente, ser firme y los tornillos de fijación deben estar bien apretados.
- Para garantizar la seguridad del equipo y del personal, el cable neutro y el cable de tierra no deben compartirse, y el cable de tierra debe estar conectado a tierra de forma fiable.
- Identificación equipotencial
- Los terminales que utilizan partes del equipo o sistema para alcanzar el mismo potencial después de conectarse entre sí, que no es necesariamente el potencial de tierra, como en la interconexión local.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

REQUISITOS PARA EL USO DE CABLES

- El cable de alimentación externo del dispositivo debe estar protegido por un tubo de metal o plástico rígido, y la entrada de este tubo protector debe estar reforzada con prensaestopas especiales.
- Al conectar la fuente de alimentación del dispositivo, debe hacerlo de acuerdo con el diagrama de cableado de la máquina y confirmar cuidadosamente los datos de la placa de características del producto.
- A menos que se especifique lo contrario, se proporciona un enchufe triangular estándar con cable de tierra.

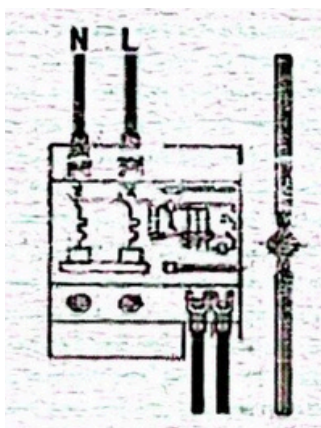




Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO

- Se debe instalar un dispositivo de protección contra fugas aguas arriba del equipo eléctrico. El valor de acción de la fuga es de 30 mA y el tiempo de acción es inferior a 0,1 s.
- La fuente de alimentación del equipo debe conectarse a la red eléctrica mediante un interruptor de protección contra fugas externo con suficiente capacidad de corriente, que se pueda desconectar fácilmente de forma independiente. El cable de tierra está conectado a tierra de forma fiable y no puede ser controlado por el interruptor.



EL INCUMPLIMIENTO DE LO ANTERIOR NO GARANTIZARÁ LA SEGURIDAD DEL EQUIPO NI LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA.

CONEXIÓN DE AGUA

- Una manguera de 1/2" para la entrada de agua (diámetro interior de la tubería: 12 mm). Conecte la boquilla de agua de la máquina al grifo.
- Una manguera de 2" para el drenaje (diámetro interior de la tubería: 51 mm). Conecte un extremo a la tubería de salida de agua (diámetro exterior de la tubería: 51 mm) y el otro extremo al desagüe del suelo para facilitar el drenaje y la limpieza.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

INSTRUCCIONES DE USO

INTERRUPTOR DEL CONTROL



- 1. **SALIDA.**
- 2. **PARADA.**
- 3. **INICIO.**
- 4. **TEMPORIZADOR.**

MÉTODO DE USO

- Mantenga la puerta de descarga cerrada y bloqueada
- Abra la tapa superior y cargue las patatas en el barril, sin que el límite superior supere la cáscara
- Cierre la tapa superior y abra la válvula de agua
- Gire el temporizador en sentido horario hasta el tiempo requerido (máximo 5 minutos) y pulse el botón verde de inicio para empezar a trabajar
- Se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo de limpieza:
- Cierre la válvula de agua y coloque un recipiente junto al puerto de descarga
- Abra la puerta de descarga con una mano y pulse el botón "SALIDA" con la otra. Limpie las patatas peladas para finalizar la descarga
- Tras la descarga, suelte el botón "SALIDA" y la máquina dejará de funcionar
- Apague la máquina después de usarla.
- Limpieza después de usar. Después de cada uso, limpie la máquina cuidadosamente y manténgala seca.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

ALMACENAMIENTO DESPUÉS DEL USO

- Si no va a utilizar el producto durante un tiempo, siga estas medidas
- Desconecte la alimentación y retire los accesorios
- Limpie el producto
- Almacene en un lugar seco y ventilado
- Revise el aparato antes de volver a usarlo

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: APAGUE LA MÁQUINA ANTES DE LIMPIARLA

¡LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS NO DEBEN SUMERGIRSE EN AGUA!

UNA MANIPULACIÓN INADECUADA PUEDE DEFORMARLA PERMANENTEMENTE Y PONER EN PELIGRO EL FUNCIONAMIENTO NORMAL DE LA MÁQUINA.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

PIEZAS EXTERNAS

- Después de usar, utilice agua jabonosa, un paño o una esponja con o sin detergente para eliminar la suciedad y los residuos de la superficie del cuerpo de acero y séquela completamente después de limpiarla.
- En caso de suciedad o restos de comida, limpie con un paño o una esponja en la dirección de pulido para eliminar las manchas y enjuague con frecuencia.
- La suciedad en el paño o la esponja durante la limpieza circular puede dañar la superficie de acero pulido.
- Los objetos metálicos pueden dañar las superficies de acero: las superficies de acero dañadas son más propensas a la suciedad y la corrosión.
- La cubierta superior, la mesa giratoria y el cuerpo del tambor de la máquina se pueden desmontar para su limpieza.



PIEZAS INTERNAS

¡Importante! Las siguientes operaciones solo deben ser realizadas por profesionales (cada 6 meses).

- Revise las piezas internas.
- Elimine cualquier residuo o suciedad del interior de la máquina.

¡Atención! En circunstancias especiales (como uso frecuente de la máquina, ambiente con niebla salina, etc.), la limpieza mencionada anteriormente debe realizarse con frecuencia.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

MANTENIMIENTO

Guía principal de solución de problemas

- Para evitar lesiones personales innecesarias o fallos mecánicos del equipo, el mantenimiento y la reparación de la máquina deben ser realizados por profesionales. No se permite que personas no profesionales realicen reparaciones sin autorización para evitar lesiones personales o fallos mecánicos y eléctricos.

Las fallas comunes y los métodos de solución de problemas se muestran en la siguiente tabla:

FALLA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El pelador no esta limpio	Abrasión severa de la capa de arena	Reemplace la capa de arena

Si no se puede solucionar el problema, póngase en contacto con el centro de servicio.

PLAN DE MANTENIMIENTO

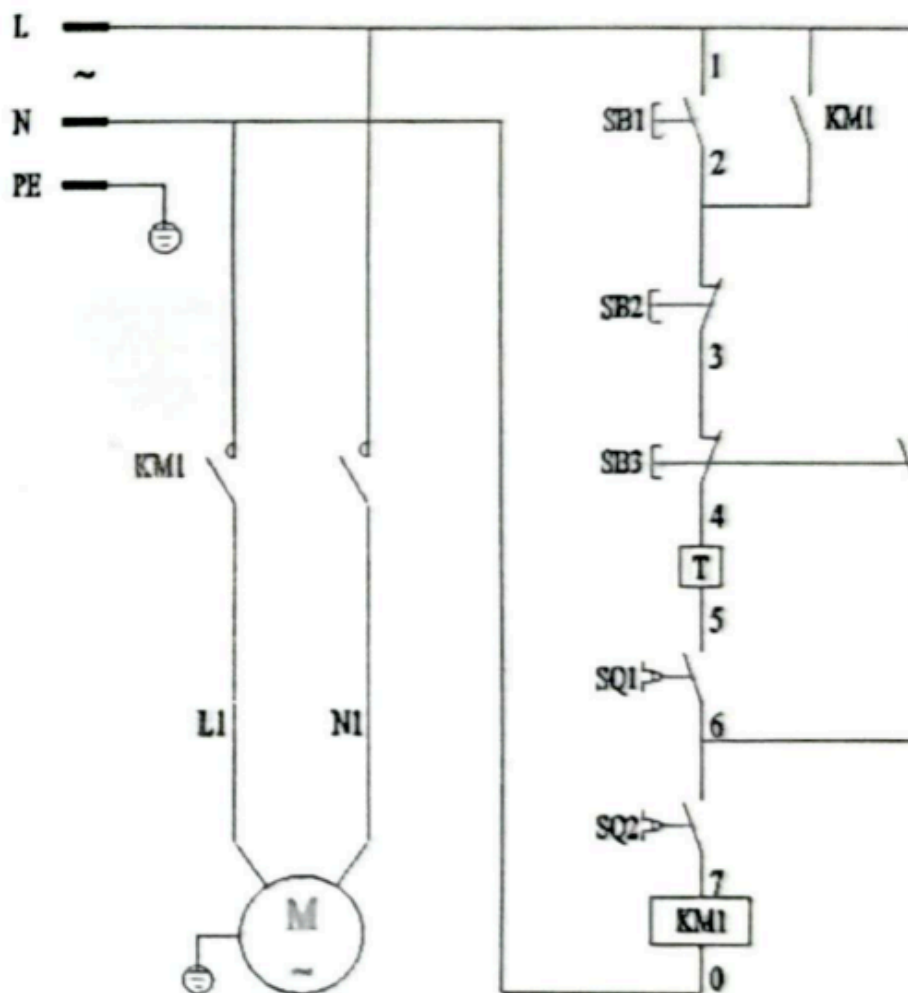
- El equipo debe ser inspeccionado preferiblemente por personal profesional autorizado al menos cada 12 meses.



Es muy importante que usted y/o el operador del equipo lean cuidadosamente el contenido del presente manual de operación, mantenimiento y servicio.

APÉNDICE

Diagrama del Circuito



SB1 BOTÓN DE INICIO
KM1 CONTACTOR
M MOTOR

SB2 BOTÓN DE PARAR
T TEMPORIZADOR

SB3 BOTÓN DE SALIDA
SQ1 -SQ2 INTERRUPTOR DE POSICIÓN

LISTA DE EMPAQUE

1. PELADOR DE PATATAS
2. MANUAL DE OPERACIÓN

1SET
1PIEZA

Cómo obtener su garantía

1. Antes de acudir a su distribuidor o centro de servicio verifique la falla que presenta su equipo y consulte la guía de solución en su manual de operación para solucionar el problema, en caso de no poder resolverlo pase al siguiente punto.
2. Comunicarse con el distribuidor que le vendió el equipo para que lo asesore en la solución del problema que su equipo presenta, en caso de no resolverlo pasar al punto 3.
3. Acuda con su distribuidor y solicite la garantía de su equipo, para este efecto deberá entregar a su distribuidor una carta donde detalla la falla que ocurre con su equipo, así mismo deberá entregar su póliza y el equipo con su empaque y accesorios originales.
4. En el caso que su distribuidor no le dé respuesta a su petición favor de reportarlo a la siguiente dirección de correo electrónico: contacto@basculasmetrology.com.mx o bien comunicándose directamente al siguiente número telefónico **81 1761 7984**.
5. En caso de requerir servicio a domicilio contactarse con su distribuidor para que le cotice este tipo de servicio.
6. En caso de haber adquirido el equipo por medio de algún sitio en internet, podrá hacer valida su garantía llevando o haciendo llegar su equipo a nuestro centro de servicio autorizado. Junto con su equipo debe adjuntar copia del comprobante de compra donde mencione fecha y de la operación de venta.

Nota: Los fletes corren por cuenta del usuario.

Centro de servicio autorizado: Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L. Tel: **81 1761 7984**.

La siguiente información debe ser llenada completamente ya que el no hacerlo implica la invalidación de la GARANTIA del equipo.

Distribuidor Autorizado: _____

Dirección del Distribuidor: _____

Fecha de Compra: _____

Modelo: _____

Serie: _____

Sello del distribuidor

Póliza de garantía Equipos Bonne

Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214, Xochimilco, 67193 Guadalupe, N.L., garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipo presente durante un periodo de 1 AÑO, (3 meses en componentes electrónicos) a partir de la fecha de compra original.

En caso de que su equipo presente alguna falla durante el año que cubre esta garantía, usted deberá acudir con el distribuidor donde adquirió el equipo, o en su defecto al centro de servicio indicado. Al momento de presentarse con su distribuidor o centro de servicio indicado; el equipo debe ser entregado en su empaque y con sus accesorios originales, así mismo deberá presentar esta póliza de garantía en original con los datos de venta y el sello del distribuidor que le vendió el equipo, debidamente llenados o bien presentar anexa la copia de su factura.

Limitaciones de la Garantía

Esta garantía es válida siempre y cuando cumpla con los siguientes criterios:

- a) Que el equipo sea utilizado adecuadamente según sus características.
- b) Que no sea utilizado en ambientes o situaciones para las que no fue diseñado.
- c) Que el equipo no sea modificado, reparado o alterado por personas no autorizadas por BAPESA. Nota: Es importante mencionar que en esta garantía NO cubre ningún tipo de reparación y/o o servicio a domicilio, por lo que es responsabilidad del dueño del equipo llevarlo directamente con su distribuidor o centro de servicio asignado.
- d) Por su parte algunos distribuidores ofrecen pólizas de garantía extendidas donde podrán ofrecer el servicio a domicilio, para este efecto la garantía solo es válida con el distribuidor que así lo ofrezca.
- e) Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. ni nuestros centros de servicio ofrecen garantías extendidas o adicionales de ningún tipo, aun cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. Esta póliza no cubre las pérdidas o mermas de productos almacenados o procesados con este equipo .



Encuentra más detalles técnicos en:

www.concasse.mx

www.bonne.mx