

# **P.S.P. 700**

---

# **NORMALE**

ISTRUZIONI D'USO **I**

*OPERATING INSTRUCTIONS* **GB**

**PASQUINI**

Pasquini Paolo & C. snc (Macchine per Alimenti)  
Via Popilia, 45 - 47900 Rimini - ITALIA  
Tel. +39.0541.741260 - Fax +39.0541.742283  
e-mail: [info@pasquinimachines.com](mailto:info@pasquinimachines.com)  
<http://www.pasquinimachines.com>

**PELAPATATE**  
**POTATO - PEELER**

**PASQUINI**

**SCHEDA DI GARANZIA / REGISTRAZIONE - GUARANTEE  
CARTE DE GARANTIE - GARANTIEKARTE - LA GARANTÍA**

Mod.

N. Matricola

Fornitore / *Supplier* / Fournisseur / *Lieferant* / Abastec.

Data / *Date* / Date / *Datum* / Fecha

Timbro / *Stamp* / Cachet / *Stempel* / Timbre

Mod.

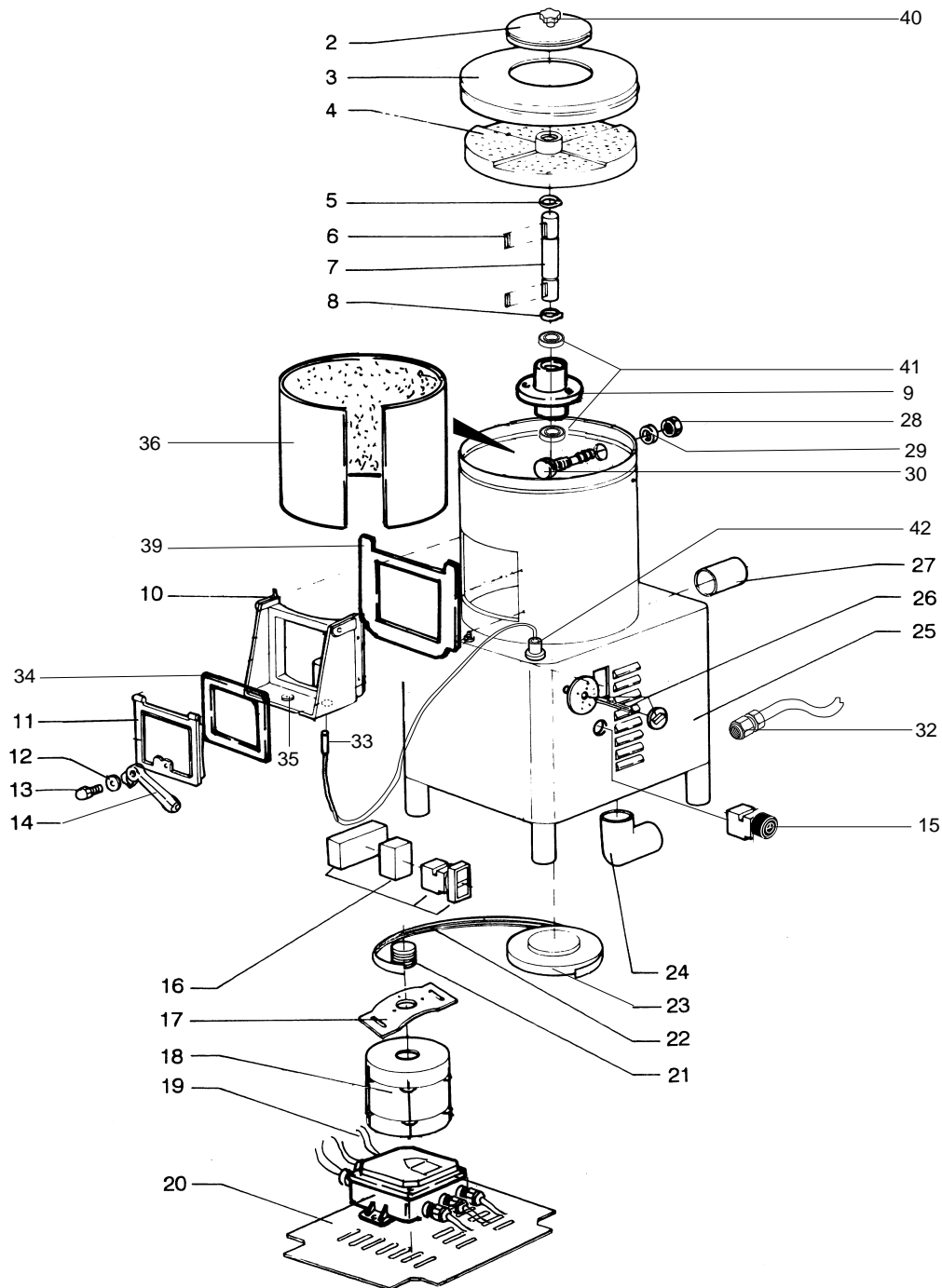
N. Matricola

Cliente / *Cliente* / Client / *Kunde* / Cliente

Data / *Date* / Date / *Datum* / Fecha

Timbro / *Stamp* / Cachet / *Stempel* / Timbre

La presente scheda, è necessaria ad attestare il regolare ricevimento della merce. Vi preghiamo quindi, di ritornarcela entro 30 giorni dalla data di consegna.  
The present card, is necessary to confirm the regular receipt of the goods. Therefore we would be very obliged if you could return it to us within 30 days from the date of delivery.  
La fiche, sert à attester la réception régulière de la marchandise. Nous vous prions donc de nous la renvoyer dans les 30 jours suivant la date de livraison.  
Der vorliegende Coupon ist, gilt als Nachweis für den ordnungsmäßigen Wareneingang. Darum bitten wir Sie um Rücksendung der o.g. Karte innerhalb 30 Tagen nach Liefer datum.  
La ficha, es necesaria para constatar la regular recepción de la mercancía. Rogamos, por tanto, que se nos la remita antes de los 30 días de la fecha de entrega.



---

**I** Italiano

Pag. 4

**GB** *English*

*Pag. 15*

---

**INDICE**

• Trasporto e disimballaggio	Pag. 3
• Suggerimenti ed avvertenze prima dell'uso	Pag. 4
• Installazione e dispositivi di sicurezza	Pag. 5
• Messa in funzione	Pag. 6
• Tensionamento della cinghia di trasmissione ed eventuali sostituzioni	Pag. 7
• Pulizia e manutenzione della macchina	Pag. 8
• Schemi elettrici	Pag. 9

## I PARTI DI RICAMBIO

2	Coperchio mobile	15	Pulsantino nero	28	Dado
3	Coperchio fisso	16	Pulsante ON/OFF	29	Rondella nylon
4	Disco abrasivo (girante)	17	Piastra sostegno Motore	30	Spruzzatore
5	Anello seeger	18	Motore	32	Pressacavo
6	Chiavetta 6x6x20	19	Scheda 700 M/T	34	Guarnizione sportello
7	Albero Inox (D=22x140)	20	Fondo Zincato	35	Rondella inox (D26-50335)
8	Paraolio (22x42x7)	21	Puleggia Motore (D40-50375)	36	Fascia abrasiva
9	Disco Ghisa AAP4	22	Cinghia	39	Guarnizione telaio
10	Telaio	23	Puleggia	40	Pomolo
11	Sportello	24	Manicotto	41	2 cuscinetti
12	Rondella	25	Carcassa pelapatate	42	Porta asta
13	Bullone	26	Temporizzatore		
14	Levetta	27	Tubo inox		

## GB SPARE PARTS

2	Removable Cover	15	Black button	28	Nut
3	Fixed Cover	16	Button ON/OFF	29	Nylon washer
4	Abrasive disk (rotating)	17	Motor supporting plate	30	Sprayer
5	Seeger ring	18	Motor	32	Cable press
6	Key 6x6x20	19	Electronic card 700 M/T	34	Door seal
7	Inox shaft (D=22x140)	20	Zinc plated bottom	35	Inox washer (D26-50335)
8	Oil proof cover (22x42x7)	21	Motor pulley (D40-50375)	36	Abrasive sides
9	Cast iron disk AAP4	22	Belt	39	Shute seal
10	Shute	23	Pulley	40	Knob
11	Door	24	Sleeve	41	2 Bearings
12	Washer	25	Potato peeler carcass	42	Rood support
13	Bolt	26	Timer		
14	Lever	27	Inox tube		

## TRASPORTO E DISIMBALLAGGIO

Il pelapatate P.S.P. 700 al momento della consegna si presenta imballato in una scatola di cartone 1 Fig. 2, accuratamente chiusa da nastro adesivo.

All'interno dell'imballo troviamo, accuratamente sigillato:

- Un pelapatate P.S.P. 700

Durante il trasporto tenere sempre l'imballo nella posizione indicata dalla freccia stampata su uno dei lati della scatola Fig. 2-3. Dato il peso della macchina, si consiglia di sorreggere l'imballo dalla parte inferiore; ed evitare di farlo cadere o di colpirlo accidentalmente; per disimballare aprire le falde del cartone, afferrare la macchina con entrambe le mani Fig. 3, estrarla ed appoggiarla direttamente sul pavimento, precedentemente pulito e liberato da oggetti, quindi procedere all'installazione.

**NOTA:** Verificare l'integrità dell'imballaggio al momento della consegna, come evidenzia l'etichetta di colore giallo posta su uno dei lati del cartone. Si raccomanda l'ulteriore verifica della corrispondenza reale tra i dati della macchina da voi richiesta e quelli riportati sia sulla bolla di accompagnamento che sulla targhetta di identificazione.

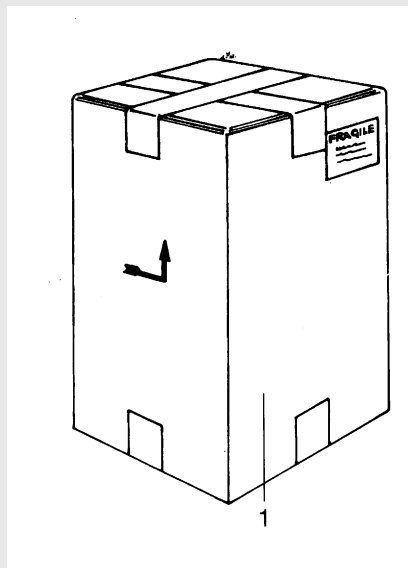


Fig. 2

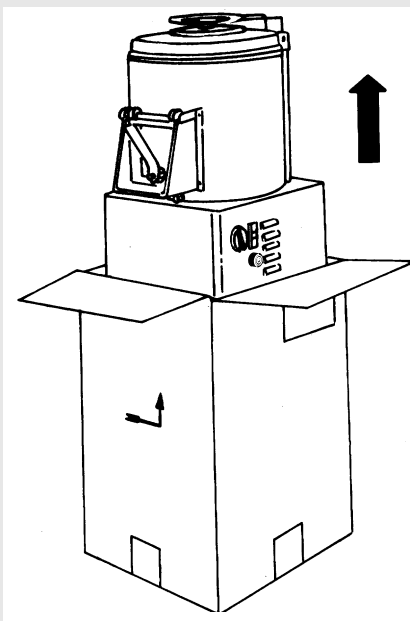


Fig. 3

## SUGGERIMENTI ED AVVERTENZE PRIMA DELL'USO

**P**rima di utilizzare il Pelapatate P.S.P. 700 Vi preghiamo di voler prendere attentamente visione delle informazioni riportate qui di seguito:

- Eliminare con cura il materiale d'imballaggio.
- Non utilizzare la macchina se risultano parti mancanti o danneggiamenti.
- Impiegare la macchina solo ed esclusivamente per l'uso e lo scopo per la quale è stata progettata.
- Lavorare sempre con mani pulite ed asciutte.
- Indossare abbigliamento idoneo in base alle norme d'igiene vigenti, raccogliere i capelli.
- Collegare ed installare la macchina secondo le istruzioni della ditta costruttrice; la tensione della rete elettrica dell'ambiente di lavoro deve corrispondere ai valori riportati sulla targhetta di identificazione.
- Le sicurezze elettriche della macchina sono garantite solo quando la stessa è stata collegata correttamente ad un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.
- Non utilizzare alcun tipo di prolunga elettrica e non sovraccaricare MAI la macchina.
- Prima di collegare la macchina alla rete elettrica assicurarsi che l'interruttore di avvio sia disinserito.
- Solo personale autorizzato e specializzato è autorizzato ad eseguire eventuali riparazioni.
- Proteggere il cavo di alimentazione da elevate temperature e spigoli taglienti.
- Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione, della spina e degli interruttori.
- Usare solo ed esclusivamente utensili citati nel manuale.

- Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina staccare la spina della presa di alimentazione.
- Non estrarre mai la spina facendo trazione sul cavo.
- Non utilizzare il cavo di alimentazione per sollevare o spostare la macchina.
- Le macchine fuori uso devono essere rese inservibili: estrarre la spina dalla presa di alimentazione, tagliare il cavo di alimentazione, danneggiare il blocco della porta e smaltire i vari materiali secondo le norme vigenti.
- Tenere lontano i bambini dalla macchina.
- Non immettere solventi nella bocca di carico.
- Posizionare il pelapatate P.S.P. 700 direttamente sul pavimento.
- Verificare il corretto collegamento con la messa a terra.

## INSTALLAZIONE E DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Alla consegna, il pelapatate viene fornito con presa elettrica di tipo Schuko solo nel caso di tensione nominale pari a 220 Volt. Nelle macchine con tensione di 380 Volt non viene fornita alcuna presa in quanto bisogna collegare le tre fasi e la messa a terra, tenendo conto della rotazione motore e facendo riferimento alla freccia posta sul coperchio della macchina. Prima di posizionare la macchina pulire accuratamente l'area di lavoro e la macchina stessa con una spugna o panno leggermente umido.

**AVVERTENZE:** Non pulire MAI il pelapatate P.S.P. 700 con getti d' acqua.

Disporre la macchina come descritto nel capitolo "Trasporto e disimballaggio", collegare il P.S.P. 700 con la rete elettrica e la rete idrica Fig.4. A questo punto verificare che i dispositivi di sicurezza non siano ostruiti da residui di polvere, grasso etc. I dispositivi di sicurezza presenti sul pelapatate sono costituiti da 1 microinterruttore di tipo magnetico:

- posto sulla bocca di uscita delle patate 1 Fig. 6.

- Premere il pulsante verde di avvio macchina.
- Verificare il corretto senso di rotazione del disco pelapatate (antiorario), confrontandolo col senso indicato dalla freccia posta nei pressi del coperchio macchina.
- Fare girare a vuoto il P.S.P. 700 per circa un minuto, per una pulizia preliminare.
- Proseguire con la Messa in funzione.

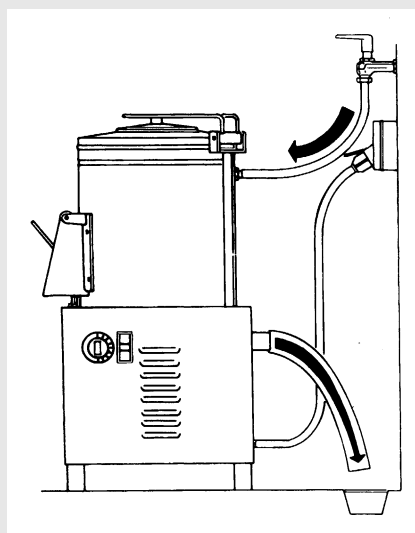


Fig.4

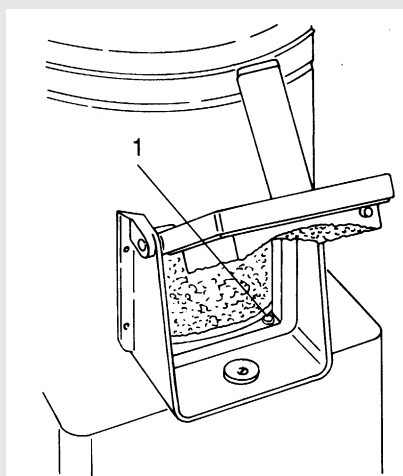


Fig.6

## MESSA IN FUNZIONE



### AVVERTENZE SPECIALI/ USO E MANUTENZIONE

**Prima di introdurre le patate nella macchina assicurarsi che siano accuratamente pulite**

Dopo aver seguito le istruzioni dei paragrafi precedenti l'operatore può iniziare a lavorare con il pelapatate seguendo le successive fasi:

- Aprire il coperchio spia
- Caricare le patate, senza mai superare il carico massimo sopportabile, vedi dati.
- Chiudere il coperchio e la griglia di protezione.
- Impostare il tempo di pelatura con il temporizzatore 1 Fig. 7 (tempo variabile da 1 a 4 minuti).
- premere il pulsante verde 1 Fig. 8 si illuminerà la spia bianca e inizia il ciclo di lavorazione.
- Il ciclo si fermerà azionando il pulsante rosso 2 Fig. 8
- Estrarre il prodotto dal contenitore cilindrico 3 Fig. 8, agire sul pulsante nero dopo aver alzato la leva dello sportello
- Aprire lo sportello di uscita agendo sulla leva 1 Fig. 9 e azionando il pulsante nero 4 Fig. 8.
- Richiudere lo sportello.
- Iniziare una eventuale nuova operazione.
- Se non deve più operare con il P.S.P 700 fare girare a vuoto la macchina per circa un minuto, al fine di pulire accuratamente l'interno della vasca da possibili residui. Eventuali operazioni da integrare alle precedenti:
- Per interrompere il ciclo di lavorazione prima del tempo impostato premere il pulsante rosso 1 Fig. 10.
- Per far ripartire il ciclo premere nuovamente il pulsante verde.

**AVVERTENZE:** Verificare, sempre, che il tubo di carico non sia ostruito da eventuali residui.

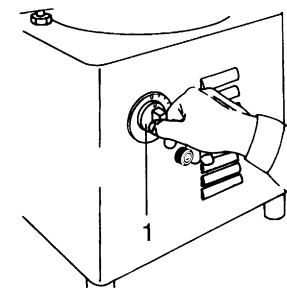


Fig. 7

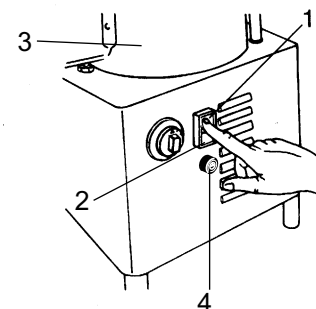


Fig. 8

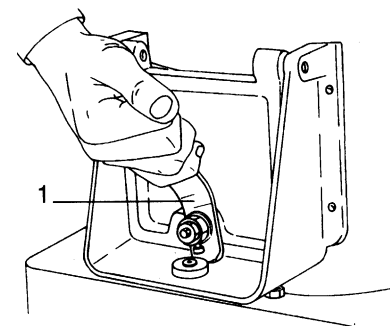


Fig. 9

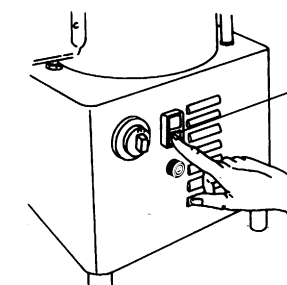


Fig. 10

## TENSIONAMENTO DELLA CINGHIA DI TRASMISSIONE ED EVENTUALI SOSTITUZIONI

**AVVERTENZE:** Staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica e sdraiare il pelapatate sul fianco (quello opposto ai comandi e al temporizzatore).

Per operare tensionamenti o sostituzioni l'operatore deve:

- Svitare le 4 viti 1 Fig. 11.
- Togliere il fondo zincato.

Per il tensionamento della cinghia di trasmissione:

- Allentare i 2 dadi di sostegno motore 1 Fig. 12.
- Spostare il gruppo motore seguendo la freccia Fig. 13.
- Una volta stabilito il tensionamento desiderato, serrare i 2 dadi 1 Fig. 12.

Per la sostituzione della cinghia di trasmissione:

- Allentare i 2 dadi di sostegno motore 1 Fig. 12.
- Sfilare la cinghia di trasmissione, utilizzando possibilmente dei guanti da lavoro. Per posizionare una nuova cinghia seguire le precedenti istruzioni in senso inverso facendo attenzione che la dentatura della cinghia aderisca perfettamente alla superficie della puleggia.

Per la sostituzione del disco abrasivo:

- Alzare la ghiera di protezione.
- Svitare le 2 viti e togliere il coperchio della macchina.
- Svitare il dado centrale 1 Fig. 14.
- Con lo stesso attrezzo svitare le 2 viti del gruppo motore e sfilare il motore e la cinghia.
- Tirare la puleggia con forza (in quanto fissata a pressione).
- Togliere il disco e sostituirlo.

Al termine delle sostituzioni rimontare il fondo zincato e riportare il P.S.P. 700 in posizione verticale.

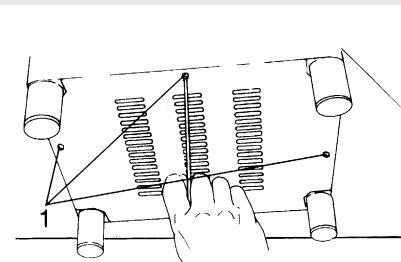


Fig.11

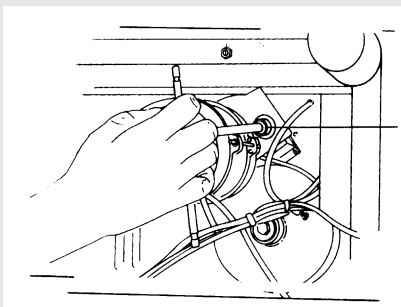


Fig.12

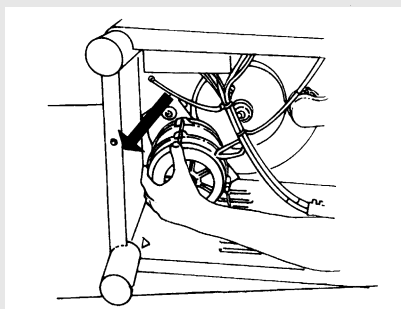


Fig.13

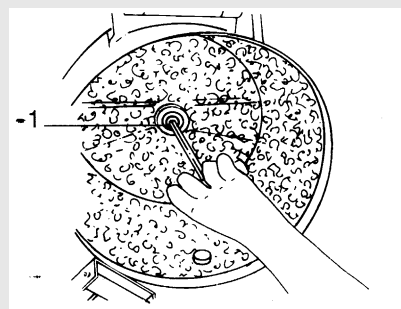


Fig.14

## PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

Ogni volta che l'operatore deve pulire la macchina si ricordi di staccare la spina dalla rete di alimentazione generale. Per la pulizia esterna utilizzare esclusivamente acqua ed un panno leggermente umido Fig. 15. Per la pulizia interna fare girare a vuoto la macchina per circa 1 minuto.

**AVVERTENZE:** Se si dovesse tenere inattivo il pelapatate per un lungo periodo di tempo tenere aperto il coperchio di carico e lo sportello di scarico, al fine di non far penetrare umidità nella vasca di lavorazione, con conseguente deperimento della vernice abrasiva.

**NOTA:** Non utilizzare getti d'acqua per la pulizia della zona motore onde evitare danni alle parti elettriche.

La cinghia di trasmissione e il motore non necessitano di alcuna lubrificazione.

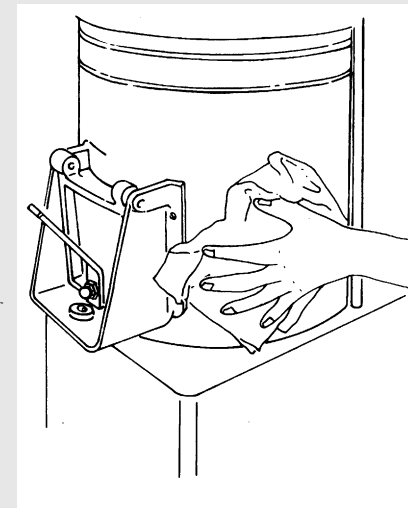
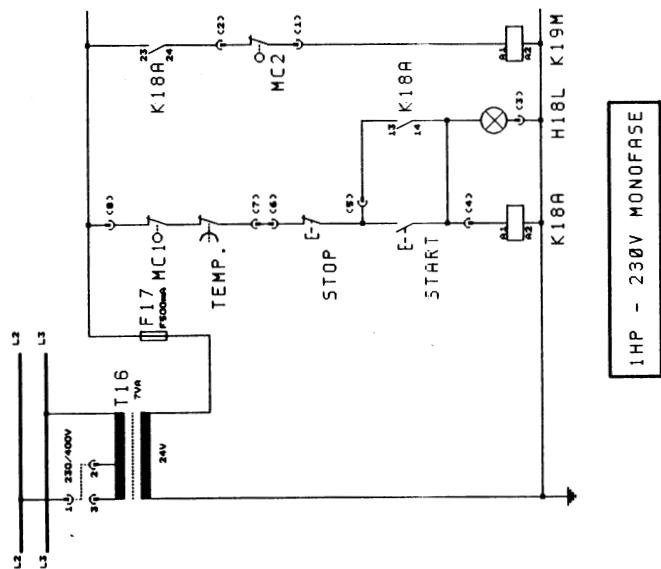


Fig.15

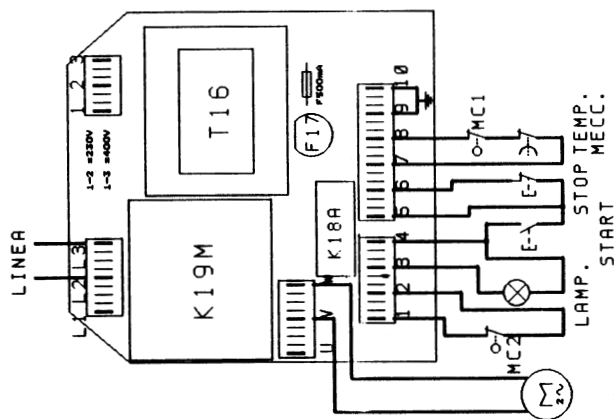


# SCHEMI ELETTRICI

## COLLEGAMENTO MONOFASE

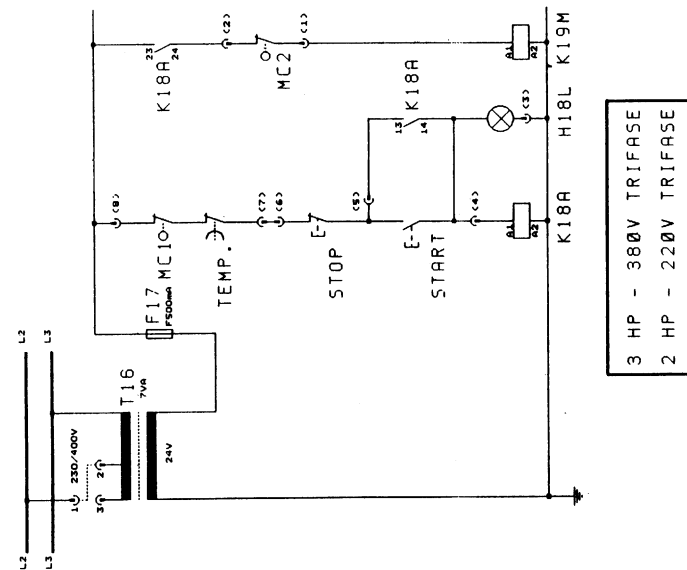


1HP - 230V MONOFASE

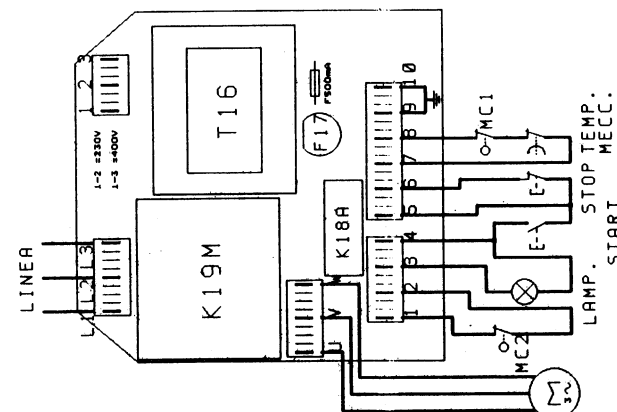


# SCHEMI ELETTRICI

## COLLEGAMENTO TRIFASE



3 HP - 380V TRIFASE  
2 HP - 220V TRIFASE



## INDEX

• Transport und packing	Pag. 12
• Suggestions and instructions before use	Pag. 13
• Installation and safety devices	Pag. 14
• Start-up	Pag. 15
• Tensioning of the driving belts and their replacement (if necessary)	Pag. 16
• Cleaning and maintenance of the machine	Pag. 17
• Wiring diagrams	Pag. 18

## TRANSPORT AND UNPACKING

The potato-peeler P.S.P. 700 is delivered in a carton box 1 according to Fig. 2, carefully closed by means of adhesive tape. Inside the package, wrapped in a sealed package, there is:

- One potato-peeler P.S.P. 700.

During transportation the package should always be kept in the position shown by the arrow printed on one side of the carton, Fig. 2-3. Due to the machine weight, it is suggested to support the bottom of the package, in order to prevent the machine from falling or from shocks. To unpack it, open the carton lids, remove the pestle and the ejectors, then grab the machine with both hands, Fig. 3, lift it and place it directly on the work table, which must have been previously cleaned and cleared from any object. Then proceed with its installation.

**NOTE:** Check the integrity of the package at delivery according to what suggested by the yellow self-adhesive label on one side of the parcel. Besides, check if the data of your machine really comply with the data on the delivery note or on the machine identification label.

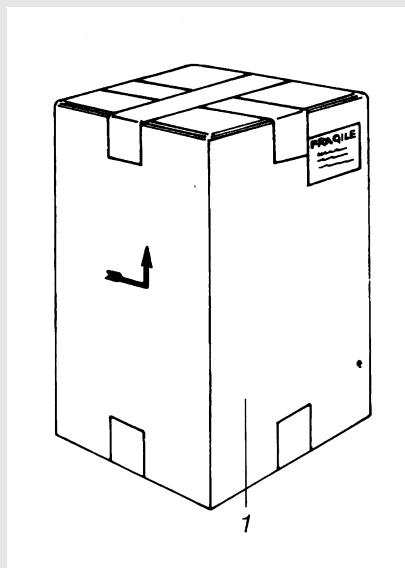


Fig. 2

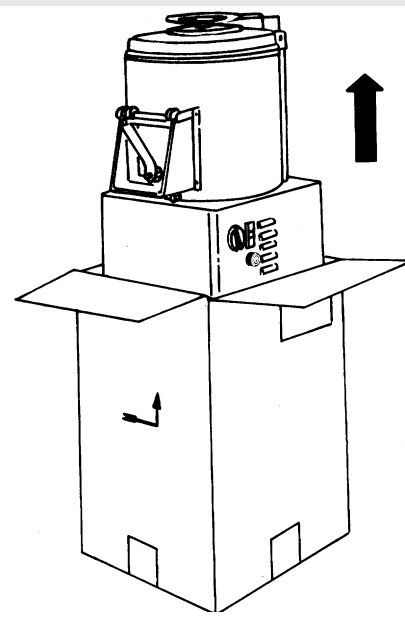


Fig. 3

## SUGGESTIONS AND INSTRUCTIONS BEFORE USE

Before using the potato-peeler P.S.P. 700 please read following information:

- Carefully remove the packaging material.
- Do not use the machine if there are missing or damaged parts.
- Use the machine only for the purpose it has been designed for.
- Always work with clean and dry hands.
- Wear only suitable work garments according to the hygienic standards, bind your hair.
- Connect and install the machine according to the instructions of the present handbook. The mains voltage of the room must correspond to the values on the identification plate.
- The electric safeties are guaranteed only if the machine is connected to an effective grounding system, as specified by the electric safety standards in force.
- Never use an electrical extension and never overload the machine.
- Before connecting the machine to the mains check if the start button is OFF.
- Only authorized and specialized personnel is allowed to repair the machine.
- Protect the electric cable from high temperatures and sharp edges.
- Periodically check the conditions of the feeding cable, of the plug and of the switches.
- Use only the tools and the accessories mentioned in the handbook.
- Before any intervention on the machine, disconnect the plug.
- Never extract the plug by pulling the cable.
- Never use the electric cable for lifting or moving the machine.
- Unserviceable machines must be made unusable; extract the plug from the outlet, cut the cable and dispose the different materials according to the existing laws.
- Keep far from children's reach.

- Never fill solvents into the loading openings.
- Place the potato-peeler P.S.P. 700 on a suitable work table.
- For their replacement extract the knives paying particular attention to the cutting direction.
- Place the potato-peeler P.S.P. 700 directly on the floor.
- Check the grounding connection.

## INSTALLATION AND SAFETY DEVICES

The potato-peeler is supplied with a Shuko plug only in case of nominal voltage of 220 V. The machines with 380 V are supplied without plug, as the three phases and the grounding must be connected, taking into account the motor rotation and with reference to the arrow placed on the machine cover. Accurately clean the work area and the machine with a sponge or a wet cloth.

**ATTENTION:** NEVER clean the potato-peeler P.S.P. 700 with spray water.

Install the machine as described in Chapter "Transport and unpacking", and connect it to the electric network and to water system Fig. 4. Then remove any dust or grease residues eventually present on the safety devices. The potato-peeler is fitted with magneti micro-switches placed:

- the exit opening 1, Fig. 6.
- Press the green START button of the machine.
- Check the correct direction of rotation of the peeling disk (counter clockwise) according to the arrow placed close to the machine cover.
- Idle the machine for at least one minute in order to clean it before starting real operation.
- Start-up the machine.

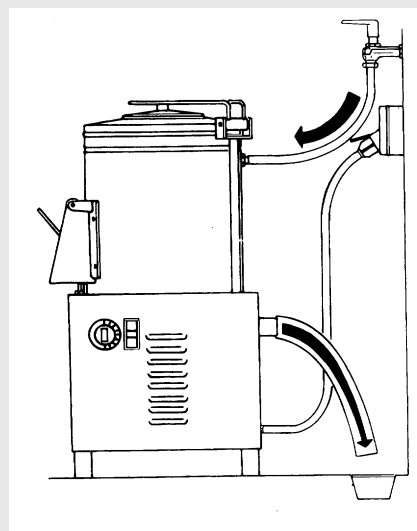


Fig. 4

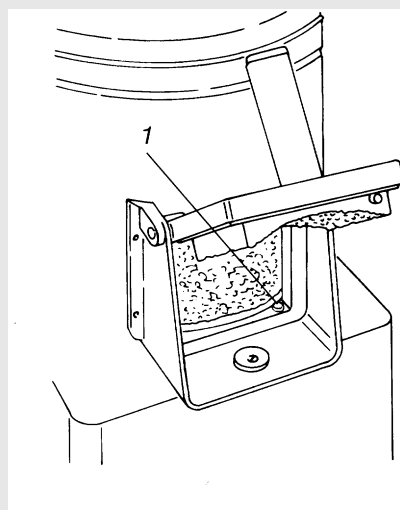


Fig. 6

## START UP



### SPECIAL WARNING / USE AND MAINTENANCE

**Before placing the potatoes into the machine, check that they have been carefully cleaned.**

Now the Operator can start-up the potato-peeler according to following procedure:

- Open the inspection cover.
- Load the potatoes, without exceeding the max. allowed quantity.
- Close the cover and the safety grid.
- Select the peeling time with the timer 1, Fig. 7 (variable time from 1 to 4 min.)
- Press the green button. The white light 1, Fig. 8 turns on and the working cycle start.
- The cycle automatically stops at the end of the pre-set time.
- Open the exit door using lever 1, Fig. 9.
- Extract by hand the potatoes (if possible using gloves).
- Close again the door.
- If necessary, start the next operation.
- If the P.S.P. 700 is no longer needed, idle it for at least one minute in order to clean the container inside from any residues.

Additional operations:

- To interrupt the working cycle before the pre-set time is elapsed press the red button 1 Fig. 10.
- To resume operation press again the green button.

**ATTENTION:** Product residues should never obstruct the drain pipe.

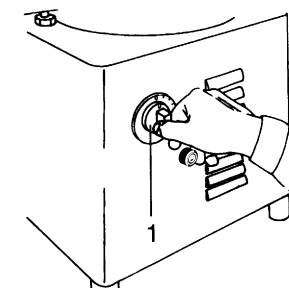


Fig. 7

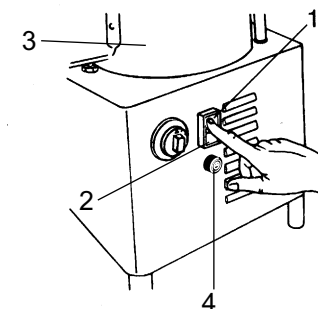


Fig. 8

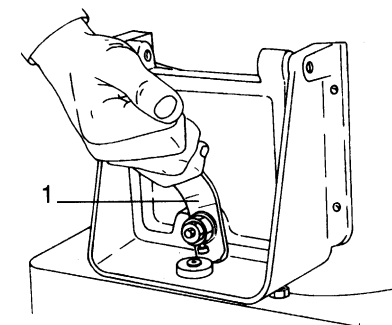


Fig. 9

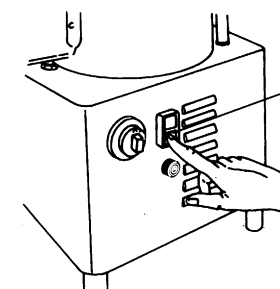


Fig. 10

## TENSIONING OF THE DRIVING BELTS AND THEIR REPLACEMENT

**OPERATORE:** Disconnect the plug from the electric network and lay down the potato peeler on one side (opposite to the controls and the timer).

For tensioning or replacement interventions, the Operator must proceed as follows:

- Loosen the 4 screws 1, Fig. 11.
- Remove the zinc plated bottom.

For tensioning the driving belt:

- Loosen the 2 motor supporting nuts 1, Fig. 12.
- Move the motor unit according to the arrow, Fig. 13.
- Stretch the belt as required and then tighten again the two nuts 1, Fig. 12.

For replacing the driving belt:

- Loosen the 2 motor supporting nuts 1, Fig. 12.
- Extract the driving belt (for this intervention, if possible wear gloves).

For the positioning of a new belt, proceed as described above, but in the opposite direction, paying attention that the tothing of the belt must be perfectly adherent to the surface of the pulley.

For the replacement of the abrasive disk:

- Lift the protection ring nut.
- Loosen the 2 screws and remove the machine cover.
- Loosen the central nut 1 Fig. 14.
- With the same tool loosen the 2 screws of the motor unit and extract the motor with the belt.
- Force out the pulley, as it is pressed in with force.
- Remove the disk and replace it.

At the end of the replacement, reassemble the zinc plated bottom and return the peeler in vertical position.

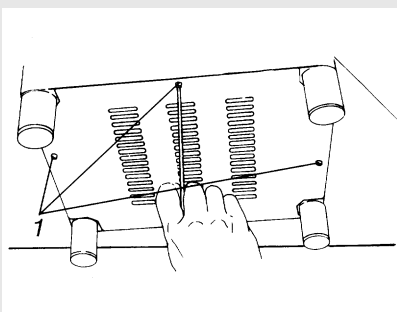


Fig.11

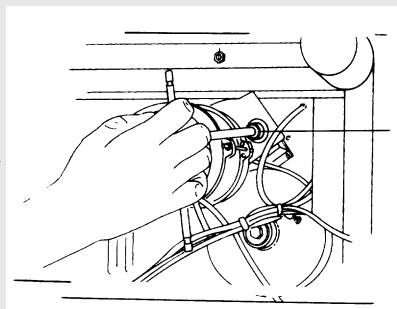


Fig.12

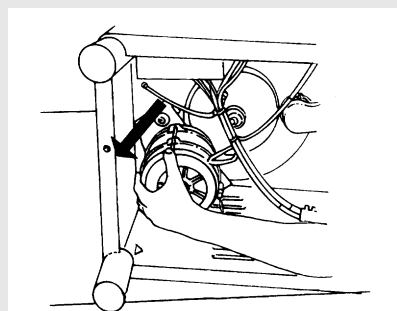


Fig.13

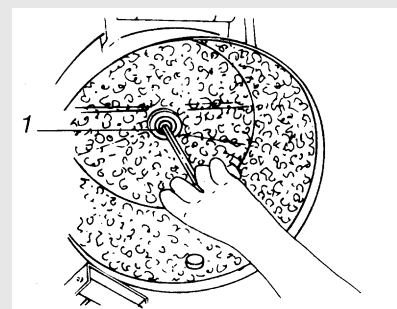


Fig.14

## CLEANING AND MAINTENANCE OF THE MACHINE

Unplug the machine from the mains before cleaning it. Clean the machine exterior with water and a wet cloth only, Fig. 15. For inside cleaning let the machine idle for at least 1 minute.

**ATTENTION:** If the potato-peeler will be inactive for a long time, open the loading cover and opening exit, in order to avoid the formation of dampness inside the working tank and the consequent deterioration of the abrasive paint.

**NOTE:** Don't use water sprays for cleaning the motor area as they might damage the electric components. The driving belt and the motor don't require any lubrication.

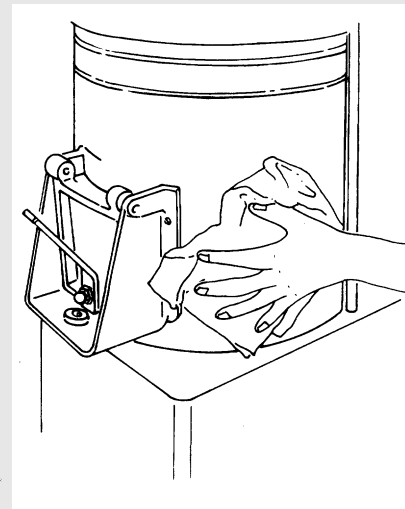
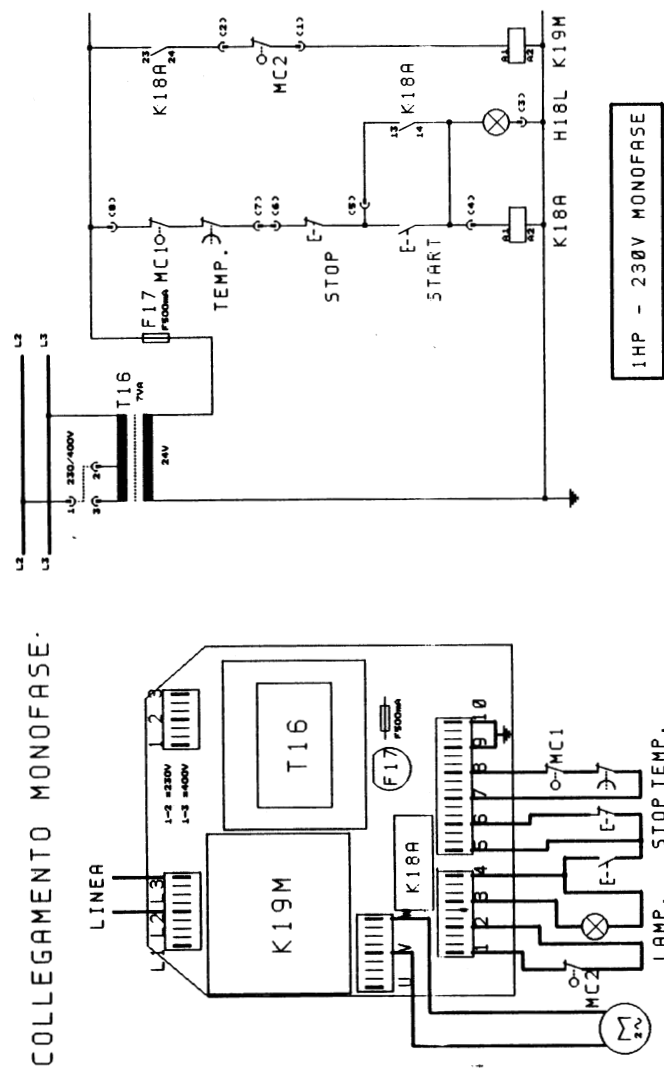
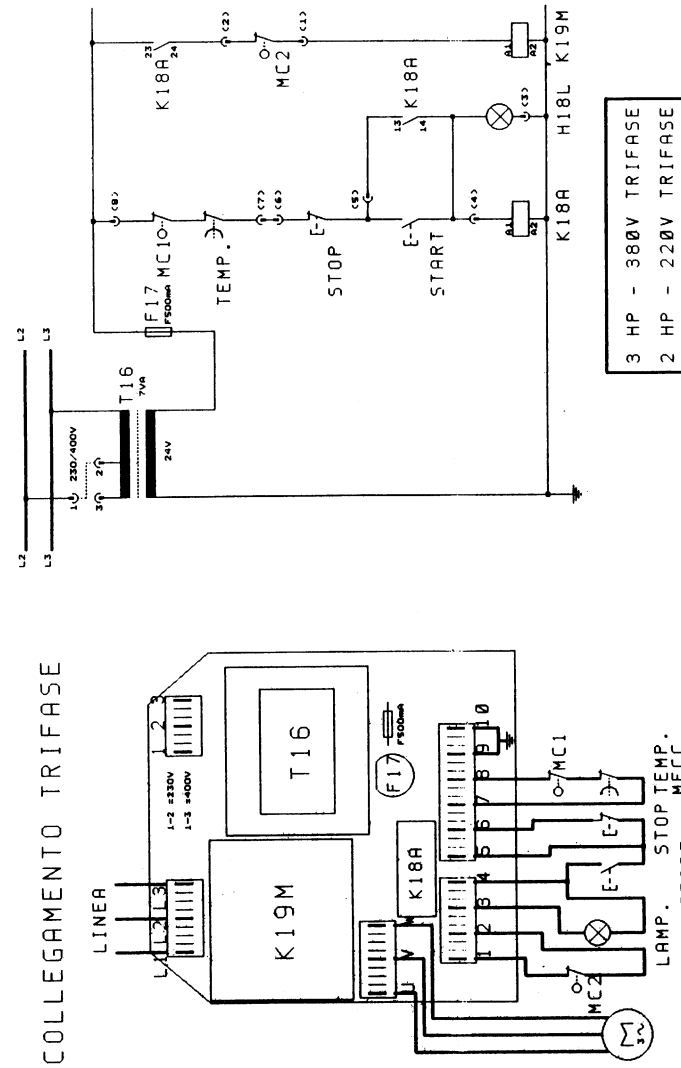


Fig.15

## WIRING DIAGRAM



## WIRING DIAGRAM



## CONDIZIONI DI GARANZIA

La ditta produttrice fornisce una garanzia valida per un anno dalla data di consegna. Durante tutto il periodo coperto dalla garanzia vengono eliminati gratuitamente i guasti della macchina dovuti a difetti di fabbrica, sia riparando il prodotto o sostituendo eventuali parti

- La fornitura gratuita di eventuali parti da sostituire è subordinata, sempre, alla visione del pezzo da parte del produttore.
- La garanzia non copre:
- I danni derivanti da uso improprio del prodotto (corrente, voltaggio e collegamenti non adeguati, presa elettrica non idonea, rotture, incuria).
- La normale usura di funzionamento.
- Difetti marginali con effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento della macchina.
- La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da persone non autorizzate o con parti non contemplate dal produttore.
- La garanzia decade se la scheda di garanzia/registrazione non è stata ispezionata al produttore entro il termine stabilito sul tagliando.
- Sono esclusi dalla garanzia tutti i componenti elettrici e le lame di tutti i dischi utensili.

## GUARANTEE TERMS

*The Constructor guarantees this product for the period of (1) one year since delivery date. During this period any failure of the machine due to improper workmanship may be repaired without charge; this means that the device can be repaired, either by replacing the damaged parts or by replacing the whole device.*

- *The spare parts will be supplied free-of-charge only after inspection of the damaged part by the Contractor.*
- *The present Guarantee covers none of the following:*
- *Damages due to improper use of the device ( No suitable stream, voltage, connections, socket and breakings or carelessness ).*
- *Normal wear.*
- *Minor defects which do not affect the value or the operation of the machine.*
- *This guarantee expires in case of interventions performed by non-authorized persons or in case of replacement of parts with parts which are not allowed by the Constructor.*
- *This guarantee is not valid, if the Guarantee card is not returned to the Constructor within the date specified on the Coupon.*
- *All electric components and the knives or the disks are not included in the guarantee.*

## CONDITIONS DE GARANTIE

Le Constructeur garantit ce produit pour une période d'un (1) an, dès la date de livraison. Si l'appareil s'avère défectueux pendant cette période en raison de matière ou de fabrication incorrecte, le Constructeur prendra en charge la réparation du produit et, éventuellement, le remplacera entièrement.

- Les pièces de réchange seront livrées gratuitement après inspection par le Constructeur.
- La présente Garantie ne couvre aucun des points suivants:
- L'endommagement du produit résultant d'abus et de mauvais usage (courant, tension défectueuses, fiche électrique inadéquate, rupture, insouciance)
- Usure normale.
- Défauts secondaires qui n'influencent pas la valeur ou le fonctionnement du dispositif.
- Cette garantie ne s'applique pas en cas de réparations faites par des réparateurs non agréés ou employant pièces non originales.
- Cette garantie n'est pas valable, si la carte de garantie n'est pas retournée au Constructeur dans le délai de temps indiqué sur le coupon.
- Cette garantie ne couvre pas les pièces électriques et les couteaux de tous les disques outils.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Herstellergarantie für diesen Produkt beträgt 1 (ein) Jahr ab Lieferdatum. Eventuelle Material- und Verarbeitungsfehler, die sich während dieser Garantiezeit aufweisen, werden vom Hersteller kostenlos aufgehoben, sei es durch die Reparatur oder den Austausch des Produktes selbst.

- Die Ersatzteile werden kostenlos geliefert nur nach genauer Überprüfung der defekten Teile.
- Diese Garantie deckt keinen der folgenden Punkte:
- Schäden am Gerät, die durch Missbrauch und Fehlbrauch verursacht worden sind (Ungeeignete Spannungen, Verbindungen, Steckdosen, Brueche, und Nachlässigkeiten).
- Normaler Verschleiss.
- Nebenfehler, die die Leistungen und den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigen.
- Diese Garantie ist nicht gültig im Falle von Reparaturen durch nicht autorisierte Personen, oder mit vom Hersteller nicht vorgesehene Teile.
- Diese Garantie ist nicht gültig, wenn die Garantiekarte an den Hersteller nicht innerhalb des auf dem Coupon angegebenen Datums zurückgesandt wird.
- Diese Garantie deckt die Elektro-Teile und die verschiedenen Messer der Werkzeugscheiben nicht.

## GARANTÍA

La empresa productora de la máquina adjunta una garantía de un año. Durante este año se garantiza que las averías o fallos originados en la fábrica, serán reparados gratuitamente, sea que se tengan que sustituir piezas de la máquina, sea que se tenga que sustituir toda la máquina.

- El suministro gratuito de las partes de recambio depende del productor, una vez haya visto la parte que se debe sustituir.
- La garantía no cubre:
- El desgaste de las piezas ocasionado por el uso inapropiado de la máquina (corriente, voltaje o enchufes no adecuados, roturas o descuidos).
- El desgaste de las piezas ocasionado por el normal empleo de la máquina.
- Defectos insignificantes que no influyan en el funcionamiento o valor de la máquina.
- La garantía excade si se efectúan reparaciones por parte de personas no competentes, o con partes de recambios no autorizadas por el productor.
- La garantía resulta anulada si el resguardo no se ha expedido al productor dentro de la fecha indicada en la misma.
- Se excluyen de la garantía todos los componentes eléctricos.