



Bitte beachten Sie die numerierten Abbildungen, die sich auf die Nummern der Abschnitte in der Bedienungsanleitung beziehen

DE

09/2021

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

Übersicht

Einleitung	1	Betriebsstörungen	5
Aufstellung	1	Wartung	6
Anwendung und Sicherheit	3	Norm-Konformität	7
Reinigung, Hygiene	4		

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

• Diese geeignete 25 kg Gemüseschälmaschine wird für die Gemüseverarbeitung (in Restaurants, Großküchen, kleinen Industriebetrieben) zum Schälen von Kartoffeln, Karotten, Rüben, Schwarzwurzeln, Sellerie usw. eingesetzt.



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| A Hinterer Klemmenkasten | G Auffangbehälter |
| B Hochklappbarer Sichtdeckel | H herausnehmbarer Filterkorb |
| C Halteschiene Steuerung | I Gemüseauswurfschacht |
| D Edelstahlzylinder | J Klappe mit Gelenkgriff |
| E geeignetes Edelstahlgestell | K Wassereinlauf |
| F verstellbare FüÙe | |

Aufstellung



ACHTUNG!

Lagerung der Maschine: - 25°C bis + 50°C

Umgebungstemperatur für den Betrieb: + 4°C bis + 40°C

Die Maschine ist für einen gewerblichen Einsatz vorgesehen und von einem auf ihren Einsatz, ihre Reinigung und Wartung für einen zuverlässigen, sicheren Betrieb geschulten Personal zu bedienen.

Die Maschine in einem ausreichend beleuchteten Raum betreiben (siehe die im Land der Aufstellung geltende technische Norm. In Europa, Norm EN 12464-1).

Beim Bewegen der Maschine immer sicherstellen, dass die Haltepunkte nicht an beweglichen Teilen liegen; Gefahr von Stürzen und Verletzungen an den unteren Gliedmaßen.

Die Maschine ist nicht für den Einsatz in explosionsfähigen Umgebungen vorgesehen.

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte)

- | | |
|---|--|
| - Bruttogewicht mit Verpackung : 112 kg | - Abmessungen der Verpackung (L x l x H) : 930x600x1580 mm |
| - Nettogewicht : 90 kg | - Abmessungen des Gerätes über alles : 880x565x1425 mm |

2.2 STANDORT

- Diese Gemüseschälmaschine benötigt:
 - Einen Anschluß an das Kaltwassernetz (s. Abs. 2.3).
 - Einen ausreichenden Abwasseranschluß (s. Abs. 2.4).
 - Eine elektrische Spannungsversorgung (s. Abs. 2.5).

• Handling – Transport

Die verpackte Maschine ist zum Transport mit dem Gabelstapler vorgesehen. Beim Transport der Maschine allein von Hand sind zwei Personen vorzusehen.

- Die Aufstellung dieser Gemüseschälmaschine muß unbedingt auf ihrem geeigneten Gestell erfolgen.

- Ausreichend Platz über dem Gerät zum Öffnen des Deckels und vor dem Gerät zur Herausnahme des Filterkorbs vorsehen.

- Falls nötig, das Gestell unterteilen und seine Waagerechteinstellung unter Lösen der Befestigungsschrauben seiner FüÙe (13-er Rohrschlüssel) vornehmen.

- Den Fuß verstellen, und in Position festziehen.

- Die Standsicherheit des Gerätes überprüfen.

- Zur Vermeidung jeglicher Gefahr eines Kippens im befüllten Zustand wird empfohlen, das Gestell nach dem Bohren der Löcher der Befestigungsschrauben der FüÙe im Boden zu verankern (Schrauben Ø 8 maxi 40 und Dübel nicht im Lieferumfang enthalten).

2.3 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

- Der normale Leitungsdruck und eine geringe Wassermenge (ca. 7 Liter pro Minute) sind für diese Gemüseschälmaschine ausreichend.
- In Übereinstimmung mit den Hygienebestimmungen befindet sich ihr Wassereinflaß mit Absperrhahn in einem genormten Abstand über dem Überlaufniveau (Überlaufschutz).

- Anschluß an das Wassernetz mittels eines dem Leitungsdruck standhaltenden Metallschlauches \varnothing 15 mm ausreichender Länge vornehmen.
 - Den Schlauch sorgfältig mit 2 Schlauchschellen befestigen.

Hinweis: Vorsichtshalber kann ein an der Wand befestigter Absperrhahn vorgesehen werden.

2.4 ABWASSERANSCHLUSS UND TRENNUNG VON ABFÄLLEN

- Die Trennung der Abfälle (Schalen, Stärke, Schaum, Erde, usw.) wird auf Grund ihrer großen anfallenden Menge notwendig.
- Einige Anlagen verfügen über Klärbehälter zum Trennen von Stärke, an die man sich direkt anschließen kann. Für andere Anlagen wird diese Gemüseschälmaschine standardmäßig auf einem Filtergestell geliefert, um Verstopfungen und Geruchsbelästigungen zu vermeiden.
- Zum Anschluß des Gerätes an den Abfluß den Schlauch (\varnothing 50 mm Innendurchmesser) mittels seiner Schelle (Ausrichtung um 360° möglich) unter dem Abwasserauffangbehälter befestigen.

• Empfehlungen:

Vermeiden Sie zum einwandfreien Abfließen des Abwassers:

- Senkrechte auf das Abflußloch gerichtete Wasserstrahlen (Schaumbildung).
- Stark gewinkelte Verbindungsstücke.
- Flachgedrückte, verformte oder verengte Schläuche bzw. Rohre.
- Zu schwache Gefälle oder Gegengefälle.

2.5 ELEKTROANSCHLUSS



ACHTUNG!

Der elektrische Anschluss hat nach den Regeln der Kunst durch eine ausgebildete, zugelassene Kraft zu erfolgen (siehe die im Land der Aufstellung geltenden Normen und Regeln).

Vor dem Einsatz eines Adapters für die Steckdose muss geprüft werden, ob deren elektrischen Daten nicht unterhalb derer der Maschine liegen.

Keine Mehrfachstecker verwenden.

Die Versorgung der Maschine mit Wechselstrom hat die folgenden Bedingungen zu erfüllen:

- maximale Spannungsschwankungen: $\pm 5\%$,
- maximale Frequenzschwankungen: $\pm 1\%$ über einen langen Zeitraum, $\pm 2\%$ innerhalb einer kurzen Zeitspanne.

VORSICHT: die elektrische Anlage (Konzeption, Ausführung und Wartung) muss den gesetzlichen Bestimmungen und Normen im Land der Aufstellung entsprechen.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.
 - Die Spannungsversorgung der Maschine muss durch den Einsatz von Sicherungen oder Wärmerelais ausreichender Leistung in Bezug auf den Aufstellort und die technischen Daten vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überspannungen) geschützt sein
- VORSICHT: Zum Schutz vor indirektem Kontakt (je nach Art der vorgesehenen Stromversorgung und des Anschlusses der Masse an den äquipotentiellen Schutzkreis) siehe Punkt 6.3.3 der EN 60204-1 (IEC 60204-1) mit der Verwendung von Schutzeinrichtungen zum automatischen Unterbrechen der Stromversorgung bei fehlender Isolation in TN- oder TT-Anlagen bzw. eines Kontrollgeräts für die Isolierung oder das Differential für eine automatische Unterbrechung in IT-Systemen. Für diesen Schutz sind die Bestimmungen von IEC 60364-4-41, 413.1 IEC anzuwenden.**

Beispiel: In einem TT-System ist vor der Stromversorgung ein Fehlerstromschutzschalter mit ausreichender Trennleistung (z.B. 30 mA) für die Erdung des Ortes, an dem die Maschine aufgestellt werden soll, eingebaut werden.

VORSICHT: Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften birgt für den Kunden Risiken von Störungen und/oder Unfällen mit der Maschine durch direkten oder indirekten Kontakt.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.
- Die elektrische Einrichtung muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine 16 A-Schmelzsicherung pro Phase geschützt sein (s. Tabelle).
- Die Steckdose muß an einem zugänglichen Ort angebracht sein, der ein leichtes Herausziehen des Netzsteckers vor jedem Eingriff gestattet.

• Eigenschaften des Motors: 2.5a

- B** Phasenzahl (1 Wechselstrom - 3 Drehstrom)
- C** Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)
- D** Frequenz (Hertz)
- E** Nennleistung (Watt)
- F** Nennstromstärke (Ampere)
- G** Stromstärke der Schmelzsicherung für Stromleitun (Ampere)

H Stromverbrauch als Anhaltswert (KW/h)

1) Zweispennungs-Drehstrommotor

- Eine genormte dreipolige Wandsteckdose + Erde für 20 A und einen wasserdichten Stecker für das Netzkabel vorsehen.



Die Erdung durch grüngelben Erdungsdraht ist Vorschrift.

- Die Drehrichtung der im Gerät eingebauten Arbeitsscheibe überprüfen.
 - Die EIN-Taste betätigen (s. Abs. 3.1).
 - Die Drehrichtung der Scheibe durch einen Blick durch den Deckel überprüfen. Diese muß sich gegen den Uhrzeigersinn  drehen (siehe Pfeil auf der Nabe der Arbeitsscheibe oder rechts auf der Oberseite des Zylinders).
- Bei falscher Drehrichtung, zwei Phasendrähte der Steckdose vertauschen.

- Der Anschluß ist zunächst für eine höhere Spannung vorgesehen.



(z.B. 400V). Um eine geringere Versorgungsspannung



zu benutzen, wie folgt vorgehen:

- Die Maschine abschalten.
- In § 6.6 des Schaltplans nachsehen.
- Den Einfülltrichter sowie die Arbeitsscheibe entfernen.
- Die Maschine umdrehen oder hinlegen.
- Durch Abschrauben der 4 äußeren Schrauben das Gestell entfernen.
- Die Stege der Anschlussleiste vertauschen.

- Den Draht der eingebauten Platine vom Kabelschuh des Klemmanschlusses mit Markierung für die höhere Spannung P2 (400V) auf den Klemmanschluß mit Markierung für niedrige Spannung P1 (230V) umklemmen.

- Das Gestell wieder anmontieren.

- Die Rotationsrichtung gegen den Uhrzeigersinn  kontrollieren.



Die Erdung ist Vorschrift.

2) 230V Stromversorgung für externe Steuerung.

Die Maschine verfügt über eine 230 V Wechselstromversorgung, maximal 2 Ampere, gesteuert über das Bediengerät für den eventuellen Anschluss eines Magnetventils.

Anwendung und Sicherheit



ACHTUNG

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

Die Maschine ist für einen gewerblichen Einsatz vorgesehen und von einem auf ihren Einsatz, ihre Reinigung und Wartung für einen zuverlässigen, sicheren Betrieb geschulten Personal zu bedienen.

Die Maschine in einem ausreichend beleuchteten Raum betreiben (siehe die im Aufstellland geltende technische Norm. In Europa, Norm EN 12464-1).

Beim Bewegen der Maschine immer sicherstellen, dass die Haltepunkte nicht an beweglichen Teilen liegen; Gefahr von Stürzen und Verletzungen an den unteren Gliedmaßen.

Das unbeabsichtigte Schließen des Deckels des Druckhebels birgt eine Quetschgefahr für Fingere



Es ist streng untersagt, die Sicherheitssysteme auszuschalten oder zu verändern: Gefahr bleibender Verletzungen!!!!

Die einwandfreie Funktion der Sicherheitsvorrichtungen vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt 3.1)

Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand in das Gerät einführen funktion.

Aus hygienischen und Sicherheitsgründen immer eine feste, waschbare oder Einweg-Kopfbedeckung benutzen, die die Haare komplett bedeckt.

Die Maschine ist nicht für den Einsatz in explosionsfähigen Umgebungen vorgesehen.

3.1 BETRIEB - SICHERHEIT



Jede andere als die in diesem Handbuch beschriebene Nutzung wird vom Hersteller nicht als normal betrachtet.

- Die Sicherheit des Benutzers wird gewährleistet durch:
 - Die Bedienung per Dauerdruck auf eine Taste bei geöffneter Klappe zum Entleeren des Gemüses.
 - Das Abschalten des Motors beim Öffnen des Deckels.
 - Die Notwendigkeit, nach Abschalten des Motors erneut die EIN-Taste zu betätigen ("Fehlspannungsschutz").
 - Die Bemaßung und die Bauweise des Auswurfbereiches der Schälabfälle, die jeglichen Stau verhindern.
 - Die Neigung des Gerätes, die den Auswurf von Gemüse und Schälabfällen erleichtert.
 - Die Beachtung der Anweisungen der vorliegenden Bedienungsanleitung sowie die Reinigung und Wartung des Gerätes.
- Schaltkasten
- A,B,E** Zeitschaltuhr
- C** AUS-Taste
- D** EIN-Taste
- Die Schälmaschine kann normal eingeschaltet werden, wenn:
 - Die Klappe und der Deckel geschlossen sind.
 - Die Zeitschaltuhr auf Dauerbetrieb oder Zeitschaltuhrbetrieb eingestellt ist.

a) Dauerbetrieb

1/ Wahl von — auf **E** durch Dauerdruck auf Taste **A**.

2/ Einschalten durch Druck auf Taste **D**.

3/ Stop durch Druck auf Taste **C**.

b) Zeitschaltbetrieb

1/ Wahl der Zeit auf **E** durch Druck auf die Tasten **A** oder **B**.

2/ Einschalten durch Druck auf Taste **D**.

Hinweis:

- Zum Ändern der Zeit während des Rückzählens, Taste **C** drücken, Änderung über Tasten **A** oder **B** ausführen, Zyklus über Druck auf Taste **D** wieder aufnehmen.

- Die zu Beginn des Zyklus gewählte Zeit wird gespeichert.

- Endgültige Unterbrechung des laufenden Zyklus durch zweimaliges Drücken der Taste **C**.

c) Betrieb durch anhaltendes Drücken der EIN-Taste:

- Beim Öffnen der Klappe zum Entleeren der Produkte.

d) Abschalten

- Auf die AUS-Taste **C** drücken, dann die Klappe oder den Deckel öffnen.

3.2 NENNLEISTUNG

- Pro Arbeitsgang: 25 kg Sack
- Leistung pro Stunde (Anhaltswert):
- Schälen von Kartoffeln: 400 kg/Stunde

Hinweis: Die erzielten Leistungen sind je nach Art, Form, Größe und Zustand des geschälten Gemüses sowie je nach gewünschtem Ergebnis unterschiedlich.

3.3 ARBEITSWEISE BEIM SCHÄLEN

• Einfüllen

- Den Deckel öffnen
- Überprüfen, ob die Klappe richtig verriegelt ist und der Filterkorb eingesetzt wurde.
- Die Verarbeitungsmenge der Produkte einfüllen und Deckel schließen.

Hinweis: Die maximale Füllhöhe des Schälgutes darf den Rand des Zylinders nicht überschreiten.



**Nicht zu große Mengen einfüllen - Das Schälgut nicht zusammendrücken.
Zu große Mengen verringern Qualität und Arbeitsgeschwindigkeit.**

- Den Wasserhahn je nach auszuführender Arbeit mäßig aufdrehen und überprüfen, ob die Wassermenge ausreicht.
- Die Bearbeitungszeit einstellen (s. Abs. 3.1) und die EIN-Taste drücken.
- Am Ende des Arbeitsgangs stoppt das Gerät automatisch.

Hinweis: Bei einem mit Elektroventil ausgerüsteten Gerät erfolgt das Öffnen/Schließen der Wasserversorgung am Beginn und am Ende des Schälvorgangs automatisch.

• Entleeren

- Einen Auffangbehälter unter den Auswurfschacht stellen.
- Den Wasserhahn schließen.
- Die Klappe mit einer Hand entriegeln und mit der anderen die EIN-Taste drücken.
- Die Klappe vollständig öffnen und hierbei den Auswurf der Produkte regulieren.
- Die Klappe schließen und durch Drehen des Wahlschalters (s. Abs. 3.1).

Hinweis: Den Schälvorgang aufmerksam überwachen wenn die Zeitschaltuhr auf Dauerbetrieb steht.



Nicht vergessen, den Filterkorb zu entleeren, wenn er voll ist oder wenn die Schälarbeit beendet wurde.

3.4 EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

- Öffnen Sie den Deckel.
- Fassen Sie die Scheibe am Griff **B** und senken Sie diese leicht geneigt auf der Seite des Deflektors ab, bis die Nabe mit der Antriebswelle verbunden ist.
- Drehen Sie die Scheibe, bis der Mitnehmerstift in seiner Kerbe einrastet. Die Scheibe rastet durch ihr Eigengewicht von selbst ein.

- *Hinweis: Ausreichend Platz über der Maschine zur Deckelöffnung und vor dem Untergestell zur Korbentnahme vorsehen.*

Hinweis: Falls die Ausrüstungsteile nicht korrekt einrasten, darf nicht forciert werden. Erneut herausnehmen und Achse und Nabe säubern (siehe Absatz 5.3).

3.5 EMPFEHLUNGEN FÜR DIE BENUTZUNG

• Zum Schälen von Gemüse:

- Es ist nicht notwendig, das Gemüse vor dem Schälen zu waschen.
- Das Schälen von zu geringen Mengen sollte vermieden werden.
- Die Gemüse sollten eine möglichst einheitliche Größe haben.

- Besonders lange Gemüsesorten (Schwarzwurzeln), Auswüchse und gegabelte Karotten zerschneiden.
- Dauer des Schälvorgangs: 1 bis 2 Minuten für Frühgemüse (Kartoffeln, Karotten), 2 bis 4 Minuten für alle übrigen Gemüsesorten.



Arbeitsscheibe nicht zum Reinigen von Schalentieren benutzen.

Reinigung, Hygiene

Regelmäßige Reinigung

Für die folgenden Reinigungsarbeiten sind der Eigentümer und/oder der Benutzer des Geräts verantwortlich.



WICHTIG

Bei Problemen infolge einer unsachgemäß oder nicht ausgeführten Wartung besteht kein Garantieanspruch.



HINWEIS

Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten **das Gerät stets von der Stromversorgung trennen.**



- Es ist verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Geeignete persönliche Schutzausrüstungen tragen.

- Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahlgerät, Hochdruckreiniger oder mit Dampf reinigen.

Reinigung des Geräts

- Das Gerät und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch reinigen.
- **Für eine leichtere Reinigung reinigen Sie das Gerät und das Zubehör am besten stets unmittelbar am Ende der Arbeit.**
- Reinigen Sie die abnehmbaren Elemente mit Warmwasser, dem Sie mit den Materialien kompatible Reiniger-Entfetter-Desinfektionsmittel zusetzen: Neutralseife oder biologisch abbaubare Produkte (um Umweltbelastung zu vermeiden)
- Mit klarem Wasser abspülen und trocknen lassen (oder mit einem weichen Tuch abtrocknen).

- Keine Metallgegenstände oder Scheuerschwämme (Typ Scotch Brite) zur Gerätereinigung verwenden.
- Keine Scheuermittel verwenden, um die Oberflächen nicht zu zerkratzen.
- Keine lösungsmittelhaltigen Produkte verwenden (Trichlorethen etc.)

 **Vom Gebrauch chlorhaltiger Produkte, insbesondere wenn sie Didecyldimethylammoniumchlorid (CAS-Nr. 7173-51-5) enthalten, wird entschieden abgeraten.**

Falls ein spezielles Reinigungsverfahren den Gebrauch eines solchen Produkts zwingend vorsieht, müssen die vom Hersteller angegebene Dosierung und Gebrauchsanweisung genauestens beachtet werden.

Die Oberflächen reichlich mit klarem Wasser spülen und danach abtrocknen.

Eine unsachgemäße Anwendung (Überdosierung, ungenügendes Spülen) kann die Oberflächen dauerhaft beschädigen (einschließlich Aluminium und Edelstahl).

4.1 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES DES GERÄTES

- Den Deckel und die Klappe schließen und dann den Wasserhahn vollständig öffnen.
- Die Gemüseschälmaschine für kurze Zeit einschalten, um die restlichen Abfälle zu entfernen und das Maschineninnere auszuspülen.
- Den Filterkorb unbedingt entleeren und ihn zusammen mit dem Auffangbehälter unter fließendem Wasser abspülen.
- Die Außenteile des Gerätes mit einem feuchten Schwamm reinigen.
- Die Klappe leicht geöffnet lassen, um die Schälkammer zu lüften und die Dichtungen zu schonen.  **4**

Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN SIE OB

- Das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.
- Die Klappe und der Deckel geschlossen sind.

- Zeitschaltuhr entweder in Dauer- oder Zeitschaltbetrieb 3.1.



Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

5.2 STÖRGERÄUSCHE

- Das Gerät sofort abschalten.
- Den richtigen Sitz der Arbeitsscheibe überprüfen (s. Abs. 3.4).
- Überprüfen, ob nicht ein Steinchen oder ein anderer Fremdkörper in der Schälkammer verblieben ist (Gefahr von Verklemmen und Beschädigung der Scheibe und der Reibfläche des Zylinders).

- Bei anhaltenden Störgeräuschen und Leistungsabnahme des Gerätes überprüfen ob:

- Der Drehstrommotor nicht auf zwei Phasen läuft.
- Der Antriebsriemen nicht verschlissen ist (s. Abs. 6.1).
- Die Arbeitsscheibe von Hand frei hin- und hergedreht werden kann.

5.3 VERKLEMMEN DER ARBEITSSCHEIBE AUF DER WELLE **5.3**

- Den Netzstecker des Gerätes herausziehen.
- Den Deckel öffnen.
- Die Mittelschraube A der Arbeitsscheibe mit einem 13-er Schlüssel abschrauben.
- Den Griff B abziehen.

- Die Schraube A zum Anheben der Scheibe wieder anschrauben.
- Die Schraube vollständig auf der Scheibe anschrauben.
- Die Scheibe herausnehmen.

Hinweis: Regelmäßig die Antriebswelle des Gerätes reinigen und mit Talg oder mit Speisefett schmieren.

5.4 SCHÄLQUALITÄT

- Bei unvollständigem, unregelmäßigen Schälen und der Bildung von flachen Stellen können folgende Ursachen vorliegen:
 - Falscher Anschluß (Gerät dreht falsch herum s. Abs. 2.5.1).
 - Zu kurze Schäldauer.
 - Zu hohe Füllmenge (s. Abs. 3.3).

- Die Reibscheibe ist verschlissen oder verschmutzt (s. Abs. 6.2).
- Die Gemüse sind zu lang, von zu unterschiedlicher Größe oder zu weich.



Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.



ACHTUNG!

Vor jedem Eingriff den Netzstecker der Maschine ziehen.
Die Wartung darf nur von ausgebildetem, zugelassenen Fachpersonal durchgeführt werden.
Der Zugang zu den elektrischen Teilen erfordert den Einsatz eines Werkzeugs.

6.1 ANTRIEB

- Diese Gemüseschälmaschine ist ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Motorlager und Getriebe sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr folgende Punkte zu überprüfen:
 - Die elektrischen Anschlüsse.
 - Den Zustand des Schlauches der Wasserversorgung und seine Befestigung.
 - Den Verschleiß des Antriebsriemens.
- **Zum Spannen des Antriebsriemens:**  **6.1**
 - Den Netzstecker des Gerätes herausziehen.
 - Die Gemüseschälmaschine von ihrem Gestell abbauen (4 Schrauben, 13-er Sechskantschlüssel).
 - Das Gerät umdrehen oder auf die Seite legen.
 - Die 3 Befestigungsschrauben **A** der Motorhalterung um eine Umdrehung lösen (13-er Sechskantschlüssel).
 - Das Lüftungsgitter abbauen.
 - Den Riemen spannen (Spannschraube **B**, 13-er Sechskantschlüssel).
- **Zum Auswechseln des Antriebsriemens:**  **6.1**
 - Die 3 Befestigungsschrauben **A** der Motorhalterung vollständig herausdrehen.
 - Die Halterung und den Motor herausnehmen und den Riemen abnehmen.
 - Einen neuen Riemen aufziehen und überprüfen, ob er richtig auf den Seilrillen sitzt.
 - Die Motorhalterung wieder einbauen, ohne die Schrauben festzuziehen.
 - Die Spannschraube **B** bis zur Berührung mit der Halterung annähern, dann 3 Umdrehungen mit dem Schraubenschlüssel ausführen.
 - Die Schrauben **B** der Motorhalterung in Position wieder festziehen.
 - Die Riemenspannung durch Drücken mit dem Finger auf die Riemenschnur überprüfen.
 - Das Lüftungsgitter wieder anbauen und das Gerät auf seinem Gestell montieren.
 - Auf einwandfreien Betrieb überprüfen.
- Arbeiten an elektrischen Bauteilen:
 - Den Netzstecker der Maschine herausziehen.



Restspannung an den Kondensatoranschlüssen.

- Die Kondensatoren können noch elektrisch geladen sein. Um jegliche Gefahr auszuschließen, wird empfohlen, sie durch Verbinden ihrer Anschlüsse mittels eines isolierten Leiters (z.B. Schraubenzieher mit Isoliergriff) zu entladen.

6.2 PFLEGE DER ARBEITSSCHEIBEN

- Reibscheibe: Bei ungenügender Leistung
 - Die Körnungsschicht ist beschädigt und der Scheibengrund ist sichtbar (das Schälgut bewegt sich nicht genügend, Bildung von flachen Stellen): die Scheibe auswechseln.
 - Verschmutzung der Scheibe (Ablagerung von Kalk, Erde und Stärke): die Scheibe abbürsten. Zu ihrem Ausbau s. Abs. 5.3.
 - Die Reibfläche ist beschädigt: diese auswechseln.

6.3 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen muß häufig überprüft werden.
Der Motor muß in folgenden Fällen abschalten:
 - Beim Öffnen des Deckels.
 - Beim Öffnen der Klappe.
- Falls eine dieser beiden Sicherheitsvorrichtungen ausfällt:
 - Darf das Gerät nicht benutzt werden.
 - Muß es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers neu eingestellt werden.

6.4 WECHSEL DER DICHTUNG UND EINSTELLUNG DER Klappe

- Wie folgt vorgehen:
 - Die Klappe nach oben schwenken.
 - Die alte Dichtung entfernen, ihren Sitz sorgfältig auskratzen und reinigen.
 - Einen dünnen Silikonstreifen in den Grund der Dichtungsrille auftragen.
 - Die Dichtung in die Rille einsetzen und hierbei darauf achten, daß die Schweißstelle der Dichtung oben in der Mitte zu liegen kommt.
 - Die Arbeit durch Auftragen eines zweiten, nicht zu starken Silikonstreifens beenden.



Vor erneuter Benutzung 24 Stunden bei geschlossener Klappe an der Raumluft trocknen lassen.

6.5 WECHSEL DER DECKELDICHTUNG

- Wie folgt vorgehen:
 - Die alte Dichtung entfernen und den Deckel sorgfältig reinigen.
 - Silikon in die Dichtungsrille auftragen.
 - Die Dichtung mit der Schweißstelle der Dichtung in der Mitte nach hinten in den Deckel einsetzen.



24 Stunden bei nicht verriegeltem Deckel an der Raumluft trocknen lassen.

6.6 ELEKTRISCHE BAUTEILE

Siehe Schaltplan.

• Farbkennzeichnung der Drähte:

- Leistungskreis : Schwarz
- Steuerkreis : rot
- Phasen : L1/L2/L3
- Nulleiter : N
- Erde : B/C grüngelb

• Kennzeichnung der Bauteile:

- S1 : Sicherheit Deckel
- S2 : Sicherheit Tür
- S3 : Wärmefühler
- M : Motor
- Mi : Zeitschaltuhr
- Y1 : Elektroventil

6.7 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes wenden.
Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Seriennummer und der technischen Daten.



Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung an seinen Erzeugnissen Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen.

Stempel des Verkäufers

Kaufdatum:

Norm-Konformität

Folgende Punkte wurden bei Planung und Herstellung des Gerätes beachtet :

- EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42,
- EU-Richtlinie für CEM 2014 / 30 .
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.

2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol "WEEE" auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektronik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

2006/12/EG« Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Die Recyclingbestimmungen beachten.

94/62/EG« Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- Europäische Normen :
EN 60 204-1-2006 Elektrische Einrichtungen an Maschinen.
EN 13208-2003: Gemüseschälmaschinen, Hygiene und Sicherheit.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

- Das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen.
- Die entsprechende, dem Garantieschein beigelegte CE-Konformitäts-Erklärung.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 (73 dBA).

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP34

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muß vor der Arbeit an der Maschine für Ihre Bedienung geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden (Pflicht zur Schulung des Personals am Arbeitsplatz).

Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Bestimmungen folgender Normen übereinstimmen:

- EU-Richtlinie 1935/2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände.
- EN-Normen 601-2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.
- EN-Normen 1672-2 : Vorschriften zur Hygiene

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche (außer den Reibteilen) sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.