

Bitte beachten sie die numerierten abbildungen, die sich auf die nummern der abschnitte in der bedienanleitung beziehen.

DE

04/2024

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

Übersicht

Einleitung	1	Betriebsstörungen	6
Aufstellung	1	Wartung	6
Anwendung und Sicherheit	3	Norm-Konformität	8
Reinigung, Hygiene	5		

Einleitung

1.1 FUNKTIONEN

• Die Mehrzweck-Schälmaschinen mit einem Fassungsvermögen von 10 und 15 kg werden hauptsächlich zum Schälen, Bürsten und Waschen von Gemüse verwendet, wobei das Gerät je nach Arbeitsgang auszurüsten ist.



1.1

- A Wasseranschluß
- B Schwenkdeckel
- C Edelstahlzylinder
- D Schalttafel

- E Gestell
- F Verstellbare Fußuntersätze
- G Auffangbehälter für Wasser
- H Abnehmbarer Filterkorb (Fassungsvermögen 9 Liter)
- I Rustche
- J Schwenkbare Tür und Griff
- K Deckelverschluß

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) 2.1a-b

- P+F : Gestell + Filter
- A : Bruttogewicht ohne Ausrüstungsteile (kg).
- B : Nettogewicht ohne Ausrüstungsteile (kg).
- C : Abmessungen der Verpackung (mm).
- L x l x H : Abmessungen des Gerätes (mm).
- H : Höhe des Gerätes mit oder ohne Gestell (mm).
- Ht : Gesamthöhe bei geöffnetem Deckel mit oder ohne Gestell (mm).
- Hd : Höhe des Abfließens mit oder ohne Gestell (mm).

2.2 AUFSTELLUNG

- Die Gemüseschälmaschinen benötigen:
 - Einen Kaltwasseranschluß (siehe Absatz 2.3.).
 - Einen ausreichenden Abwasserabfluß (siehe Absatz 2.4.).
 - Einen Stromanschluß (siehe Absatz 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 10 Kg oder 15kg maschine kann auf einem vollkommen stabilen und waagrechten Untersatz, der nicht vibriert (Tisch, niedriger Schrank, Abstellfläche der Spüle ...) auf einer Höhe zwischen 400 und 850 mm aufgestellt werden.

• Der Wasserablaufschauch muss vor jedem Gebrauch

angeschlossen werden.

- Die Aufstellung ist folgendermaßen vorzunehmen :  2.2a

- Den Ablassschlauch in Position Auslaß hinten anbringen.
- Die 4 Schrauben mit denen der Trommelboden befestigt ist (Schlüssel Nr.10) sowie die Abdeckung auf der Rückseite des Zylinders (Schlüssel Nr. 7) entfernen, anschließend die Schaulschelle und den Schlauch abnehmen.
- Den Schlauch über die Zylinderöffnung einführen mit dem Winkelstück nach Innen.
- Den Schlauch mit der Klemmschelle auf der Zwischenwand der Schälmaschine befestigen.
- Die Bodenplatte wieder anbauen.

Hinweis : Oberhalb der Maschine ist ein genügend großer Raum vorzusehen, um das Öffnen des Deckels zu ermöglichen, ebenso vor dem Untergestell, damit der Korb herausgenommen werden kann.

- Gegebenenfalls das Gestell verkeilen und mit Hilfe der Verstellerschrauben der Fußuntersätze waagrecht ausrichten (Steckschlüssel Nr. 10).

- Die Fußuntersätze ausrichten und Schrauben anziehen.
- Den korrekten und stabilen Stand der Maschine überprüfen.
- Falls notwendig, können die FüÙe dauerhaft am Boden befestigt werden : Die Befestigungslöcher der Fußuntersätze werden dazu durchbohrt (Schraube Ø 5 x 40 und Dübel, nicht im Lieferumfang enthalten).



2.3 WASSERANSCHLUSS

- Der normale Wasserdruck sowie eine sparsame Zuflußmenge sind für die Maschinen ausreichend.
- In Übereinstimmung mit den Hygienebestimmungen befindet sich der Wassereingang der Maschine in einem per Norm festgelegten Abstand über dem Überlaufniveau (Überlaufvorrichtung).
Als zusätzliche Sicherheit kann man einen Absperrhahn an der Wand anbringen, an den ein flexibler Schlauch angeschlossen wird.

Anschluss an das Wassernetz: (siehe Abs. 2.3)

Einen ausreichend langen Metallschlauch vorsehen:

- Den Hahn an der Handbrause befestigen (eine Teflondichtung oder öldichtes Loctite vorsehen).
- Die ½-3/8 Reduzierung mit Dichtung anbringen.
- Das keilförmige Ansatzstück auf dem Schlauch anbringen und mit der Schelle klemmen.
- Das keilförmige Ansatzstück auf der ½-3/8 Reduzierung mit Dichtung befestigen.

Die so ausgestattete Brause wird auf den Deckel der Maschine geclippt.

2.4 ABWASSERANSCHLUSS UND BESEITIGUNG DER ABFÄLLE

- Die Beseitigung der Abfälle richtet sich nach der Abfallmenge (Schalen, Häute, Stärke, Schaum, Erde, ...) je nach den verschiedenen verwendeten Arbeitsscheiben (siehe Absatz 3.2).
- Bei einigen Vorrichtungen ist ein Klärbehälter mit Direktanschluß zur Abführung von Stärke vorgesehen. Bei den anderen Vorrichtungen empfehlen wir, die Gemüseschälmaschinen auf einem Gestell mit Filterkorb aufzustellen, um Verstopfungen und unangenehme Geruchabsonderungen zu vermeiden.

• Aufstellungsmöglichkeiten :

- **Die 10 kg Gemüseschälmaschine ohne Untergestell** (in der Nähe einer Spüle): Einen Filterkorb oder Sieb neben die Schälmaschine stellen. 
- **Die 10 kg und 15 kg Gemüseschälmaschinen auf einem Gestell mit Filter** : (für die Montage des Sparschälers auf dem Tisch beachten Sie die Anleitung zum Zusammenbau des Tisches).

Unter dem Auffangbehälter für Abwasser wird ein Schlauch mit Innendurchmesser 88 mm mit einer Schlauchschelle befestigt, der dann an die Abwasserleitung angeschlossen wird.

• Empfehlungen :



Für das einwandfreie Abfließen des Abwassers sind folgende Punkte zu beachten :

- Der Wasserstrahl sollte nicht senkrecht auf einem Schacht auftreffen, da dies zu (Schaumbildung) führen kann,
- Es sollten keine stark gewinkelte Verbindungsstücke verwendet werden.
- Ebenso wenig keine flachgedrückten, verformten oder verengten Schläuche, bzw. Rohre,
- Zu schwache Gefälle oder Gegengefälle sind zu vermeiden.

2.5 ELEKTROANSCHLÜSSE



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 EN60204-1:

- maximale Spannungsschwankungen: ±10%,
- maximale Frequenzschwankungen: ±1% über einen langen Zeitraum, ± 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 Stromversorgung der Maschine muss vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überlastungen) geschützt werden, indem ein gemäß IEC60947-2 geeigneter Leistungsschalter installiert wird, der den Installationsort und die Maschineneigenschaften berücksichtigt.

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 TN oder 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.

• **Technische Daten des Motors**  2.5a

- A Motor-Kennzahl.
- B Anzahl der Phasen (1 einphasig - 3 dreiphasig).
- C Nenn-Spannung in Volt (Wert, Bereich oder Umschaltung).
- D Frequenz (Hertz).
- E Nenn-Leistung (Watt).
- F Nennstromstärke (Ampere)

1) Zweispannungs-drehstrommotor

• Stellen Sie eine zugängliche genormte 3-polige + Erde Wands-teckdose mit einem Nennstrom von 20 A gemäß IEC60309 und einen entsprechenden wasserdichten Stecker für das Netzkabel zur Verfügung.



Eine Erdleitung ist Vorschrift.

- Die Drehrichtung der Arbeitsscheibe des Gerätes ist zu über-prüfen (siehe Absatz 3.4).
- Einschalten durch Drücken des Schalters "EIN" (siehe Absatz 3.1).
- Die Drehrichtung der Scheibe durch einen Blick durch den Deckel überprüfen. Sie muss sich im Uhrzeigersinn drehen (siehe Pfeilrichtung auf der Nabe der Scheibe) 
- Falls sie sich im Uhrzeigersinn dreht: 2 Phasenleiter im Stecker umstecken.

- Der Anschluß geschieht bei einer Spannung von mehr als  (z. B. 400 V). Für einen Anschluß unter einer Spannung von  (z. B. 230 V), ist folgendermaßen vorzugehen :
 - Den Netzstecker ziehen.
 - Die 4 Befestigungsschrauben mit denen der Gehäuseboden befestigt ist, entfernen (Schlüssel Nr. 10).
 - 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.
 - Die Buchsenklemmen an der Klemmleiste des Motors ents-prechend neu anschließen.
 - Die korrekte Funktionsweise und die Drehrichtung überprüfen, den Gehäuseboden wieder befestigen.

2) Wechselstrom-motor  2.5b

• Bereiten Sie eine zugängliche genormte Wandsteckdose mit 2 Polen + Erde und einer Nennleistung von 10/16A gemäß IEC60309 vor, sowie einen entsprechenden wasserdichten Stecker, der am Netzkabel angebracht wird.

- Die Drehrichtung ist vom Werk voreingestellt.

3) Kontakt für externe Steuerung

Die Maschine besitzt einen im Normalzustand geöffneten, po-tentialfreien Trockenkontakt mit 10 A für max. 400V. Der Kontakt kann z.B. zur Ansteuerung eines Magnetventils oder einer Pumpe benutzt werden.

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 Finger.



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)

Während des Betriebs niemals die Hand in das Gerät einführen.

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.



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

3.1 FUNKTIONSWEISE - SICHERHEIT

• Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet :

- Der Druckschalter der Bedienungsvorrichtung bei Klappenöffnung eindrücken, das Gemüse kann gefahrlos herausgenommen werden.
- Anhalten des Motors bei Öffnen des Deckels.
- Nach dem Anhalten des Motors muß erneut auf den EIN-Schalter gedrückt werden (Fehlspannungsschutz).
- Der Bereich des Auswurfes von Abfällen ist so geformt, daß jegliches Verstopfen vermieden wird.
- Die Messerscheibe ist mit einem Schutzrand versehen und der Auswurf der Schalen erfolgt von selbst.
- Die Einhaltung der Angaben der vorliegenden Bedienungsanwei-sung für Benutzung, Reinigung und Wartung des Gerätes.

• **Schalttafel**  3.1

A,B,E Zeitschaltuhr

C AUS-Taste

D EIN-Taste

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 zwei-maliges Drücken der Taste **C**.*

c) Betrieb durch Dauerdruck auf die EIN-Taste D

- Beim Öffnen der Klappe zum Entleeren der Produkte.

d) Stop

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

3.2 VERSCHIEDENE AUSRÜSTUNGSTEILE

- **REIBSCHEIBE** (Kennzeichnung **A** auf der Unterseite der Scheibe)  **3.2a**

- Zum Schälen von Gemüse mit dünner Schale (Kartoffeln, junge Karotten, Schwarzwurzeln ...).
- Die Schale wird durch die Körnung der Scheibe abgerieben...
- Die Verwendung eines Filterkorbes wird empfohlen.

- **MESSERSCHEIBE** (Kennzeichnung **B**)  **3.2b**

- Zum Schälen von Kartoffeln mit "dicker" oder "weicher" Schale, sowie Karotten, Sellerieknollen, usw., geeignet...
- Glattes Abschneiden der Schale in dünnen "Scheiben", wie beim Schälen von Hand.
- Diese Schälart ist für einen guten äußeren Aspekt, erhöhte Aufbewahrungsdauer und bessere Kochfestigkeit (Einsparen von Fritierfett) zu empfehlen.
- Keine Schaum- und Stärkebildung, Filterkorb unbedingt notwendig.

- **2 SPEZIALREIBSCHEIBEN FÜR ZWIEBELN**



GROSSE ZWIEBELN (Kennzeichnung **C**)

- Scheibe mit Außendurchmesser von 375 mm zum leichteren Entfernen der Häute

- **Filter unbedingt notwendig.**

KLEINE ZWIEBELN (Kennzeichnung **D**)

- Scheibe mit Außendurchmesser von 388 mm (zum Entfernen von kleinen Häuten, daher größerer Durchmesser).

- **Filter unbedingt notwendig.**

Hinweis : Bei Einstellung auf Dauerbetrieb muß der Schälvorgang ständig überwacht werden.



- **BÜRSTENSCHLEIBE** (Kennzeichnung **F**)

- Zum Säubern und Waschen von Knollen, Früchten, Frühgemüse .. und allen Produkten, die nicht geschält werden brauchen.

- **Filter je nach bearbeiteten Produkten erforderlich.**

- **CHEIBE Muscheln**  **3.2f**

- **2 SCHLEUDERKÖRBE**  **3.2e**

- Für die 10 kg Gemüseschälmaschinen (Kennzeichnung **G**): Fassungsvermögen 17 Liter (Höhe 280 mm).

- Für die 15 kg Gemüseschälmaschinen (Kennzeichnung **H**): Fassungsvermögen 23 Liter (Höhe 350 mm).

- Zum Schleudern von Salat, Petersilie, Radieschen, Blattgemüse

3.3 FASSUNGSVERMÖGEN DER MASCHINEN (als Anhaltspunkt) **3.3**

- Die Tabelle gibt das Fassungsvermögen je nach Arbeitsgang an :

- **A** : Schälen von Kartoffeln (kg), geeignet (qt).

- **B** : Schälen von Zwiebeln (Kg).

- **C** : Bürsten von Knollen (Kg).

- **D** : Schleudern von Salat (kg/Liter).

- **Mengenleistung als Anhaltswert (kg/St.)**

- Kartoffeln schälen T10E :200-240 kg/h

- Kartoffeln schälen T15E : 280-350 kg/h

- **Mengen mini : 2,5 kg**

3.4 EINSETZEN DER ARBEITSSCHLEIBEN **3.4**

- Deckel durch Ziehen des Verriegelungsgriffes öffnen.
- Die Schältscheibe an deren Griff **A**, bzw. den Schleuderkorb an seinem oberen Rand halten und in die Trommel einführen bis die Nabe **B** auf der Antriebsachse **C** einrastet. Dabei die Tür hochhalten, um das Einsetzen zu erleichtern.

Hinweis : Zum Einsetzen des Schleuderkorbes ist das Öffnen der Tür nicht notwendig.

- Die Scheibe bis zum Einrasten des Mitnehmerstiftes **D** in seiner Kerbe **B** drehen. Die Scheibe rastet dabei durch ihr Eigengewicht von selbst ein.

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

3.5 VORGEHENSWEISE FÜR SCHÄLEN, BÜRSTEN, WASCHEN

- **Einfüllen**

- Den Deckel öffnen.

- Die entsprechende Scheibe auf der Antriebsachse anbringen, ihr Einrasten überprüfen (siehe Absatz 3.4).

- Die Tür auf einwandfreie Verriegelung überprüfen und sich vergewissern, daß sich der Filterkorb an seinem Platz befindet.

- Das Schälgut einfüllen und den Deckel schließen.

Hinweis : Die Trommel darf auf keinen Fall über den Rand hinaus gefüllt werden.



Es dürfen keine zu großen Mengen eingefüllt werden. Das Füllgut darf nicht zusammengedrückt werden. Bei zu großen Mengen erfolgt die Arbeit nicht korrekt und zu langsam

- Die Bearbeitungszeit einstellen (siehe Absatz 3.1). Nach Beendigung des Arbeitsgangs stoppt die Maschine automatisch

- **Entleeren**

- Einen Auffangbehälter unter der Auswurfrutsche aufstellen.

- Den Wasserhahn schließen.

- Beim Öffnen der Klappe wird die Sicherheitsvorrichtung der Gemüseschälmaschine aktiviert.

- Mit der rechten Hand den EIN-Schalter gedrückt halten (Betrieb bei dauerndem Druck).

- Mit der linken Hand den Griff der Klappe hochziehen, um so das Ausschütten des Schälgutes zu regulieren.

Hinweis : Bei Einstellung auf Dauerbetrieb muß der Schälvorgang ständig überwacht werden.



Den Filterkorb in regelmäßigen Abständen und nach Beendigung des Arbeitsgangs leeren

3.6 VORGEHENSWEISE FÜR SCHLEUDERN

- **Einfüllen**

- Den Korb mit den in Blätter zerlegtem und sorgfältig gewaschenem Salat füllen ohne die Blätter zusammenzudrücken.

Hinweis : Es wird empfohlen, den Korb vor seinem Einsetzen in die Trommel zu füllen, da dies einfacher ist, und der Wasserabfluß so nicht verstopfen kann.

- Den Korb auf der Achse einrasten (siehe Absatz 3.4).

- Den Deckel schließen, die Zeitvorgabe auf 1 bis 2 Minuten einstellen, je nach Menge (siehe Absatz 3.7, Empfehlungen).

- Nach dem Schleudern schaltet die Schälmaschine automatisch ab.

- Den Deckel hochklappen und den Korb herausnehmen.

3.7 EMPFEHLUNGEN FÜR DIE BENUTZUNG

- **Zum Schälen von Gemüse :**
(mit Reibscheibe **A** oder Messerscheibe **B** (siehe Absatz 3.2))
- Es ist nicht notwendig, das Gemüse vor dem Schälen zu waschen.
- Das Schälen von zu geringen Mengen sollte vermieden werden.
- Das Gemüse sollte eine möglichst einheitliche Größe haben.
- Besonders lange Gemüsearten (Schwarzwurzeln) in Stücke schneiden, gegabelte Karotten trennen, ansonsten Auswüchse abtrennen.
- Dauer des Schälvorgangs : 1 bis 2 Minuten für Frühgemüse (Kartoffeln, Karotten), 3 bis 5 Minuten für die übrigen Gemüsesorten.



Die Reibscheibe darf nicht für die Reinigung von Muscheln verwendet werden

- **Zum Schälen von großen Zwiebeln :**
(mit der Spezialscheibe **C** - siehe Absatz 3.2)
- Vor dem Schälen nicht die Enden abschneiden.
- Eine kurze Schälzeit einstellen (30 bis 40 Sekunden), da die Zwiebeln Häute unterschiedlicher Dicke und Festigkeit aufweisen.
- Die Maschine leeren und ungenügend geschälte Zwiebeln der nächsten Füllung beigegeben.

Hinweis : Geschälte Zwiebeln können gekühlt mehrere Tage lang aufbewahrt werden. Dadurch, daß sie an Feuchtigkeit verlieren, sind sie einfacher zu hacken.

- **Zum Schälen von kleinen Zwiebeln, Knoblauch, Schalotten :**
(mit der Spezialscheibe **D** - siehe Absatz 3.2)
- Bei kleinen Zwiebeln wie bei den großen Zwiebeln verfahren (siehe oben).
- Vorbereitung der anderen Zwiebelgewächse vor dem Schälen :
 - . Die Schalotten trennen, die Knoblauchzehen abtrennen.
 - . Knoblauchzehen mit sehr harter Haut vorher in Wasser einweichen.
 - . Kopf und Ende von Knoblauchzehen vorzugsweise vorher abtrennen.
- **Zum Bürsten - Waschen von Gemüse und Früchten :**
(mit der Bürstenscheibe **E** - siehe Absatz 3.2)

- Dauer des Bürstvorgangs : 1 bis 3 mn.

- **Zum Schleudern von Salat und Gemüseblättern :** (mit dem Korb Kennzeichnung **G** für die 10 kg Gemüseschälmaschine, den Korb Kennzeichnung **H** für die 15 kg Gemüseschälmaschine - s. Abs. 3.2).
- Zum Erzielen einer einwandfreien Schleuderqualität wird der Salat 30 s lang geschleudert, dann den Deckel hochklappen und die Blätter auflockern.
- Um keine Zeit zu verlieren können zwei Körbe benutzt werden : denen einen füllen, während der zweite schleudert.

Hinweis : Nicht zum Schleudern von Textilien geeignet.

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 GERÄTS

- Den Deckel schließen und Wasserhahn maximal öffnen.
- Die Gemüseschälmaschine für kurze Zeit einschalten zum Entfernen der restlichen Abfälle und Spülen der Trommel.
- Das Einsatzgerät herausnehmen, mit einer Bürste reinigen, wenn es verschmutzt ist und mithilfe der Brause des Deckels abspülen.
- Darauf achten, daß der Boden der Schältrömmel, die Scheibennabe und die Antriebsachse vollkommen sauber sind (siehe Absatz 3.4).
- Der Filterkorb muß unbedingt geleert werden, um dann ihn dann ebenso wie den Auffangbehälter unter fließendem Wasser zu spülen.
- Die Maschine von außen mit einem feuchten Schwamm abwischen.
- Deckel und Tür offen lassen damit die Trommel durchlüftet wird und die Dichtungen geschont werden.



Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN SIE OB :

- Das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Die Netzversorgung störungsfrei ist.
- Deckel und Klappe korrekt schließen.
- Zeitschaltuhr entweder in Dauer- oder Zeitschaltbetrieb 3.1.

5.2 GERÄUSCHE

- Das Gerät sofort abschalten.
- Die korrekte Position der Arbeitsscheibe ist zu überprüfen (siehe Absatz 3.4).
- Es ist zu überprüfen, ob nicht ein Steinchen oder anderer Fremdkörper in der Schältrömmel geblieben ist (Gefahr von Einklemmen und Beschädigung der Scheibe).
- Falls die Geräusche weiterbestehen und die Leistung des Geräts abnimmt, ist zu überprüfen, ob :
 - Der Drehstrommotor nur über 2 Phasen funktioniert.
 - Der Antriebsriemen beschädigt ist (siehe Absatz 6.1).
 - Die Arbeitsscheibe problemlos von Hand gedreht werden kann.

5.3 EINKLEMMEN EINER ARBEITSSCHEIBE

- Den Netzstecker ziehen.
- Die zentrale Schraube der Scheibe mit einem Schlüssel Nr. 13 lösen.
- Die Greifscheibe entfernen.
- Die Schraube wieder anziehen (durch Druck der Schraube auf die Antriebsachse löst sich die Scheibe), die Scheibe herausnehmen.
- Die Scheibe wieder einsetzen und Schraube anziehen.
Hinweis : Die Antriebsachse des Gerätes regelmäßig reinigen und mit Talg oder Speisefett schmieren.

5.4 SCHÄLQUALITÄT

- Bei unvollständigem, unregelmäßigem Schälen und der Bildung von flachen Stellen können folgende Ursachen vorliegen :
 - Ein falscher Anschluß (die Scheibe dreht in entgegengesetzter Richtung - siehe Absatz 2.5.1).
 - Die Schälzeit ist zu kurz eingestellt.
 - Die Trommel ist zu stark gefüllt (siehe Absatz 3.3).
 - Die Reibscheibe ist verschlissen, verschmutzt oder die Klingen der Messerscheibe sind beschädigt (siehe Absatz 6.2).
 - Die Gemüsesorte ist zu lang, von zu ungleicher Größe oder zu weich.



Falls sich die einwandfreie Schälqualität nicht herstellen läßt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

Wartung



ACHTUNG!

Die Wartung darf nur von ausgebildetem, zugelassenen Fachpersonal durchgeführt werden. Der Zugang zu den elektrischen Teilen erfordert den Einsatz eines Werkzeugs.



Vor jedem Eingriff immer zuerst den Netzstecker der Maschine ziehen.wird.



6.1 GETRIEBE

- Diese Gemüseschälmaschinen sind ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Motorlager und Getriebe sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr folgende Punkte zu überprüfen :
 - Der Zustand des flexiblen Wasserschlauchs und seine Befestigung.
 - Um Zugang zum Getriebe, dem Motor und den Elektroteilen zu haben, ist folgendermaßen vorzugehen :
- Die Gemüseschälmaschine vom Gestell abnehmen.
- Das Gerät umdrehen und die Bodenplatte entfernen (6 Befestigungsschrauben, Schlüssel Nr. 10).



Restspannung an den Anschlußklemmen der Kondensatoren.

- Die Kondensatoren können noch unter Spannung stehen. Zur Vermeidung jeglicher Gefahr bei einem Eingriff wird empfohlen, sie durch Verbinden ihrer Anschlußklemmen untereinander mittels eines isolierten Leiters (z. B. Schraubenzieher) zu entladen.

6.2 INSTANDHALTUNG DER ARBEITSSCHEIBEN

- **REIBSCHEIBE** : Bei ungenügender Leistung
- Die Höcker sind abgenutzt oder die Körnungsschicht ist beschädigt und die Grundschicht der Scheibe ist sichtbar (das Schälgut bewegt sich nicht ausreichend, Bildung von flachen Stellen): Die Scheibe auswechseln.
- Verschmutzung der Scheibe (Ablagerung von Kalk, Erde und Stärke): die Scheibe mit einer Bürste reinigen.
- **MESSERSCHEIBE** : Nachschleifen der Messer
- Die Befestigungsschrauben entfernen.
- Einen nassen Schleifkörper verwenden und auf die genaue Beibehaltung des Schnittwinkels achten.



Mit jedem Nachschleifen vergrößert sich die Schäldicke. Abgenutzte Messer auswechseln.

- **BÜRSTENSCHLEIBE** : Bei abgenutzten oder beschädigten Bürsten
- Bürsten auswechseln.
- Den Gewindestift unter der Scheibe lösen (Schlüssel Nr. 6 ohne Hohlraum von 2,5) und die Bürste seitlich entfernen.

6.3 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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

6.4 AUSWECHSELN DER DICHTUNGEN DES DECKELS

- Es ist folgendermaßen vorzugehen :
- Die beschädigte Dichtung entfernen, die Vertiefung **A** um das Profil herum sorgfältig reinigen.
- Die Dichtung in der Weise anbringen, daß die Schweißnaht der Dichtung in der Mitte der Deckelsscharniere zu liegen kommt.

6.5 AUSWECHSELN DER TÜRDICHTUNG UND EINSTELLUNG

- Es ist folgendermaßen vorzugehen :
- Die beiden Achsen der Tür losschrauben.
- Die Tür durch eine Schwenkbewegung herausnehmen.
- Die Tür abnehmen.
- Eine dünne Silikonschicht in der Vertiefung **A** um den Rückwurfrand **B** herum auftragen.
- Einen dünnen Leimstreifen in der Rille **A** rund um die Tür auftragen.
- Die Dichtung ohne sie in die Länge zu ziehen in die Rille **A** einsetzen und hierbei darauf achten, daß die Schweißstelle der Dichtung **C** oben in der Mitte der Tür zu liegen kommt.



6.5a



6.5b



1 Stunden bei Raumtemperatur vor erneuter Benutzung trocknen lassen.

6.6 ELEKTRISCHE BAUTEILE



- Der Zustand des Netzkabels und der elektrischen Bauteile ist regelmäßig zu überprüfen.

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:

Folgende Punkte wurden bei Planung und Herstellung des Gerätes beachtet :

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

2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol "  " 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 13208-2003 : Gemüseschälmaschinen, Hygiene und Sicherheit.

EN 13621 Salat-Schleuder

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

- das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen,
- die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte CE-Konformitäts-Erklärung,
- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bediener zu übergeben ist.

Geräuschdaten :

- Der nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 (72,2 dBA).

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP34

Integrierte Sicherheitsvorkehrungen:

- 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).

Nahrungsmittelgesundheit:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Richtlinien 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.

Die Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen (außer den Schneid- und Reibteilen), sind glatt und leicht zu reinigen. Es sind lebensmittelverträgliche Reinigungsmittel zu verwenden. Die Bedienungsanleitung muß beachtet werden

Die Maschine hat das CNERPAC-Konformitäts-Zertifikat für unschädlichen Nahrungsmittelkontakt sowie die sanitäre Konformitäts-Bestätigung der Abteilung für Forschung und Verfahrenstechnik zum Gesundheitsschutz erhalten.