



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

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

Das Bedienerhandbuch für den Anwender enthält die notwendigen Informationen zum richtigen und sicheren Arbeiten und soll den Gebrauch der Maschine (nachstehend als „Maschine“ oder „Gerät“ bezeichnet) erleichtern.

Die folgenden Abschnitte sollten keinesfalls als eine unendliche Liste mahrender Worte verstanden werden, sondern eher als eine Reihe Anweisungen zur allseitigen Verbesserung der Leistungen der Maschine und zur Verhinderung zahlreicher körperlicher und von Sachschäden durch einen unangemessenen Einsatz und Gebrauch.

Es ist wichtig, dass alle mit Transport, Aufstellung, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Abbau der Maschine betrauten Personen dieses Handbuch vor den verschiedenen Arbeiten aufmerksam studieren und lesen, um jegliche falsche oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Unversehrtheit der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch jederzeit für den Be-

diener zur Verfügung steht und immer am Einsatzort der Maschine zur Verfügung steht, um problemlos und sofort in Zweifelsfällen oder aus sonstigen Gründen eingesehen werden zu können.

Wenn nach dem Lesen des Handbuchs noch Fragen oder Ungewissheiten zum Einsatz der Maschine bleiben, nehmen Sie mit dem Hersteller oder zugelassenen Kundendienst Kontakt auf. Dieser steht Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu gewährleisten.

Es sei daran erinnert, dass die geltenden Sicherheits-, Hygiene- und Umweltschutznormen im Land der Aufstellung jederzeit während der Nutzung der Maschine beachtet werden müssen. Es obliegt folglich dem Benutzer sicherzustellen, dass die Maschine unter den für Personen, Tiere und Sachgüter vorgesehenen optimalen Bedingungen eingesetzt wird.

## Einleitung

### 1.1 BESCHREIBUNG

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



1.1

- A Einfülltrichter
- B Deckel
- C Klappe
- D Gemüseauswurfschacht

- E Füße
- F Sichtfenster und Öffnungen für das Einstellen des Riemens
- G Seitliche Öffnungen
- H Abwasserschlauch
- I Edelstahlzylinder
- J Wassereinlauf
- K Trägerschiene Steuerung

## 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) 2.1

- Bruttogewicht mit Verpackung : 105 kg
- Nettogewicht mit Aufbau : 83 kg
- Abmessungen der Verpackung (L x l x H) :

810x630x1350 mm

- Abmessungen des Gerätes über alles:  
785x585x1215 mm

## 2.2 STANDORT



! Die Maschine immer auf einer ebenen, stabilen, Fläche mit ausreichender Tragkraft aufstellen.

- Handling – Transport

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

- Diese Gemüseschälmaschine benötigt:
  - Einen Anschluß an das Kaltwasser (s. Abs. 2.3).

- Einen ausreichenden Abwasseranschluß (s. Abs. 2.4).
- Eine elektrische Spannungsversorgung (s. Abs. 2.5).
- Sie muss entweder dauerhaft am Boden befestigt werden, indem alle FüÙe durch-bohrt werden (Lochabstand 389 mm), oder:
  - auf dem Boden
  - auf einem perfekt stabilen und horizontalen Tisch, der keinen Resonanzkörper bildet und höchstens 150 mm hoch ist.

## 2.3 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

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



- Anschluß an das Wassernetz mittels eines dem Leitungsdruck standhaltenden Metallschlauches  $\varnothing$  15 mm von ausreichender Länge, sowie:
  - Schraubanschluß mit  $\frac{1}{2}$  Gasgewinde **A**
  - Schlauchschelle **B**.

## 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 kann die Gemüseschälmaschine mit einem äußeren Klärbehälter zur Abfalltrennung geliefert werden, der seitlich an der Maschine anzubringen ist.

### • Empfehlungen:

Vermeiden Sie zum einwandfreien Abfließen des Abwassers:

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

- Es sind lediglich die 4 Außenschrauben zur Befestigung der FüÙe und des unteren Maschinenblechs zu lösen (1) und das Bauteil herauszunehmen.

- Den mit der Maschine gelieferten Zusatzschlauch von Außen einführen, indem er wie auf der Abbildung gezeigt gebogen wird (2). Achtung bei der Ausrichtung des Verbindungsstücks am Maschinenausgang.

**Den Schlauch weit genug hineindrücken, um ein Auslaufgefälle zu erhalten.**

- Die beiden Schläuche bis zum Ende aufdrücken und die Schlauchklemme befestigen (3). Den Verschuß wieder auf das offen gebliebene Loch drücken.

- Den Gestellbausatz wieder einsetzen.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.

## 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 EN60204-1:

- maximale Spannungsschwankungen:  $\pm 10\%$ ,
- 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 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.**

• Die elektrische Einrichtung muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine 16 A Schmelzsicherung pro Phase geschützt sein (siehe 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 Stromleitung (Ampere)

**H** Stromverbrauch als Anhaltswert (KW/h)

### 1) Zweispannungs-Drehstrommotor

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

 Die Erdung durch grün-gelben 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  (z.B. 230V) zu benutzen, wie folgt vorgehen:

- Den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

- Den Schaltplan unter Abs. 6.6 einsehen.

- Einfülltrichter und Arbeitsscheibe herausnehmen.

- Maschine auf die Seite legen oder auf den Kopf stellen.

- Die Klemmen der Anschlußleiste umklemmen.

- Den Draht der eingebauten Platine durch Umklemmen des Kabelschuhs vom Klemmanschluß mit Markierung für höhere Spannung P2 (400V) auf den Klemmanschluß mit Markierung für niedrige Spannung P1 (230V) verändern.

- Das Gestell wieder anbauen.

- Drehrichtung gegen den Uhrzeigersinn  überprüfen.

### 2) Wechselstrommotor

• 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 wurde im Werk voreingestellt.

 Die Erdung ist Vorschrift.

### 3) Kontakt für externe Steuerung

Die Maschine ist mit einem normalerweise geöffneten, potentialfreien Trockenkontakt ausgerüstet, Schalteleistung 10A/max.400V. Der Kontakt kann z.B. zur Steuerung eines Magnetventils oder Pumpe verwendet werden.

## Anwendung und Sicherheit

	<b>ACHTUNG</b>
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 Aufstelland 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.	
Nie die Hand bei laufender Maschine in den Auswurfbereich halten; Verletzungsgefahr. Es ist streng untersagt, die Sicherheitssysteme auszuschalten oder zu verändern: Gefahr bleibender Verletzungen!!!!	
Die einwandfreie Funktion der Sicherheitsvorrichtungen vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt „Einstellen der Sicherheitsvorrichtungen“).	
Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand 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.	

### 3.1 BETRIEB - SICHERHEIT

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

 Die Sicherheiten haben Vorrang vor dem Startbefehl.

- Die Sicherheit des Benutzers wird gewährleistet durch:
  - Die Bedienung per Dauerdruck auf eine Taste bei geöffneter Klappe zum Entleeren des Gemüses.
  - Die Notwendigkeit, nach Abschalten des Motors erneut die EIN-Taste zu betätigen ("Fehlspannungsschutz").
  - Die Bemaßung und die Bauweise des Auswurfbereichs der Schälabfälle, die jeglichen Stau verhindern.
  - Die Beachtung der Anweisungen der vorliegenden Bedienungsanleitung sowie die Reinigung und Wartung des Gerätes.

#### • Schaltkasten

**C** AUS-Taste

**D** EIN-Taste

**A, B, E** Zeitschaltuhr

- Die Schälmaschine kann normal eingeschaltet werden:
  - wenn die Zeitschaltuhr auf Dauerbetrieb oder Zeitschaltuhrbetrieb eingestellt ist.

- Die Klappe ist geschlossen

#### a) Dauerbetrieb

1 – Wahl des Dauerbetriebs — durch **E** Dauerdruck auf Taste **A**

2 – Einschalten über Druck auf Taste **D**

3 – Stop durch Druck auf Taste **C**

#### b) Zeitbetrieb

1 – Wahl der Zeit **E** über die Tasten **A** und **B**

2 – Einschalten über Druck auf Taste **D**

*Hinweis: -Verändern der Zeit während des Zurückzählens durch Drücken der Taste **C**, neuen Wert über die Tasten **A** und **B** eingeben, Zyklus durch Drücken der Taste **D** wieder aufnehmen*

- Die zu Beginn des Zyklus eingestellte Zeit bleibt gespeichert.

- Definitiver Stop eines laufenden Zyklus durch zweifaches 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
- Schälzeiten (Anhaltswert):
  - Schälen von Kartoffeln (mittlerer Größe, 45-70): 1,30 bis 2 min je Arbeitsgang.

#### • Mengenleistung als Anhaltswert (kg/St.)

- Kartoffeln schälen : 750-1000 kg/h

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

### 3.3 ARBEITSWEISE BEIM SCHÄLEN

**Vor jeder Füllfähigkeit sicherstellen, dass die Arbeitsscheibe ordnungsgemäß auf der Antriebswelle sitzt.**

- Einfüllen
- Den Deckel abnehmen.
- Überprüfen, ob die Klappe richtig verriegelt ist (**Prüfen, ob die Tür gut verriegelt ist, insbesondere, ob die beiden seitlichen Riegel gut geschlossen sind**).
- Die Verarbeitungsmenge der Produkte einfüllen und Deckel schließen.

*Hinweis: Die Füllhöhe des Schälgutes darf den unteren Rand des Einfülltrichters nicht unterschreiten.*

*Es ist möglich, den Einfülltrichter 360° um den Ring herum zu drehen. Dazu die Knöpfe lösen und den Einfülltrichter drehen. Die Knöpfe wieder anziehen.*



Nicht überfüllen - 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 Arbeitszeit programmieren (siehe Abs. 3.1) und die EIN-Taste drücken.

- Am Ende des Zyklus schaltet die Maschine automatisch ab.

*Hinweis: Es ist möglich, die Maschine vor dem Einfüllen einzuschalten.*

#### • Entleeren

- Einen Auffangbehälter unter den Auswurfschacht stellen.
- Den Wasserhahn zudrehen.
- Die Klappe mit einer Hand entriegeln und mit der anderen auf die EIN-Taste drücken.
- Die Klappe nicht vollständig öffnen und das Gemüse mit der Hand in die richtige Richtung lenken.
- Die Klappe wieder schließen und die nächste Arbeit programmieren (siehe § 3.1).

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



Niemals harte Gegenstände in das Gerät einführen

### 3.4 EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

- Öffnen Sie den Deckel, schrauben Sie die 3 Griffe des Trichters ab und nehmen Sie ihn ab.
- Fassen Sie die Scheibe am Griff B und senken Sie diese leicht 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.

- Setzen Sie den Trichter ein und schrauben Sie die 3 Griffe fest

*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.



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 schließen und dann den Wasserhahn vollständig öffnen.
- Die Gemüseschälmaschine für kurze Zeit einschalten, um die restlichen Abfälle zu entfernen und das Maschineninnere auszuspülen. Stehendes Wasser ablassen.
- Die Außenteile des Gerätes mit einem feuchten Schwamm reinigen.
- Den Einfülltrichter und die Reibscheibe zum Reinigen herausnehmen.
- Die Klappe leicht geöffnet lassen, um die Schälkammer zu lüften und die Dichtungen vor Zerquetschen zu schützen.

# 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

 Die Maschine sofort stoppen, Gefahr einer Beschädigung.

- Das Gerät abschalten.
- Den richtigen Sitz der Arbeitsscheibe überprüfen.
- 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 Reibfläche des Zylinders ist abgenutzt.
- 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!

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

### 6.1 ANTRIEB

- Die 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.
  - Das Gerät umdrehen oder auf die Seite legen.
  - Die 3 Befestigungsschrauben A der Motorhalterung um eine Umdrehung lösen (13-er Sechskantschlüssel).
  - Den Stopfen unter dem Fallschacht entfernen.
  - 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 über das seitliche Loch unter dem Fallschacht 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 A der Motorhalterung in Position wieder festziehen.
- Sitz und Spannung des Riemens durch Drücken mit dem Finger auf die Riemenschnur überprüfen.
- Die Stopfen 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 Buckel sind verschlissen und die Körnungsschicht beschädigt, 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 siehe Abs. 5.3.
- Die Reibfläche ist beschädigt: auswechseln.

### 6.3 EINSTELLUNG DER

#### SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen muß häufig überprüft werden.  
Der Motor muss beim Öffnen der Klappe abschalten.

- Falls die Funktion nicht gegeben ist:
  - 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 auf dem 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 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 elektrischen Daten.

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

Stempel des Verkäufers

Kaufdatum: .....

## Norm-Konformität

### Folgende Vorschriften wurden bei der Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- Die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42 EWG.
- Die EU-Richtlinie EMV 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 60 204-1-2006 Elektrische Einrichtungen an Maschinen.

### Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

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

### Geräuschdaten:

- Der nach dem Test-Code EN ISO 11201-EN ISO 3744<70 dBA.

### Schutzindex 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.

### • 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 1672-2-2005 : 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.