



Das vorliegende Dokument ist unter Einbeziehung des Originaldokumentes des Herstellers zu benutzen. (DE)

Die Zeichen beziehen sich auf die nummerierten Abbildungen des Originals der Bedienungsanleitung. 09/2020

In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

## Übersicht

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

## 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 endlose 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 Falsch- oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Integrität der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch jederzeit für den Bediener und 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, kontaktieren Sie bitte den Hersteller oder zugelassenen Kundendienst, der Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung steht, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu garantieren.

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 Schälmaschine 5kg wird hauptsächlich zum Schälen, Bürsten und Waschen von Gemüse verwendet, wobei das Gerät je nach durchzuführender Arbeit auszurüsten ist.



1.1

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>A</b> Wasseranschluß               | <b>F</b> Gestell   |
| <b>B</b> Abnehmbarer Deckel           | <b>G</b> Wasserauffangbehälter                             |
| <b>C</b> Schaltkasten                 | <b>H</b> Füße  |
| <b>D</b> Verstellbarer Abwasserabfluß | <b>I</b> Abnehmbarer Filterkorb (Fassungsvermögen 9 Liter) |
| <b>E</b> Edeltrommel                  | <b>J</b> Schwenkbare Klappe und Griff                      |
|                                       | <b>K</b> Auswurfschacht für Gemüse                         |
|                                       | <b>L</b> Verschlussgriff des Deckels                       |

## 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

- Bruttogewicht mit Verpackung ohne Ausrüstungsteile : 20 kg



2.1b

- Nettogewicht ohne Ausrüstungsteile : 17 kg

- Bruttogewicht mit Gestell und Filter : 18 kg

- Nettogewicht mit Gestell und Filter : 16,5kg

- Abmessungen der Verpackung: 520 x 410 x 480 mm

- Abmessungen des Gerätes T5S : 500 x 320 x 450 mm

- Abmessungen des Gestells : 690 x 454 x 680 mm

## 2.2 STANDORT

- Die Schälmaschine benötigt:
  - Einen Kaltwasseranschluß mit Absperrhahn in der Nähe (siehe Absatz 2.3.).
  - Einen ausreichenden Abwasserabfluß (siehe Absatz 2.4.).
  - Einen Stromanschluß (siehe Absatz 2.5.).
- Aufstellmöglichkeiten der Schälmaschine :
  - **auf einem vollkommen stabilen, waagerechten und nicht mit-tönenden Untersatz** (Tisch, niedriger Schrank, Abstellfläche der Spüle, usw.) mit einer Höhe zwischen 500 und 900 mm.

### 2.2a

*Hinweis: In diesem Fall kann nach vorherigem Ziehen des Netzsteckers und Lösen des flexiblen Wasseranschlußschlauches problemlos ein Platzwechsel vorgenommen werden.*



Die Schälmaschine darf auf keinen Fall in das Spülbecken gestellt werden (Gefahr des Eindringens von Wasser in den Motor).

- **auf einem Standard-Gestell mit Filterkorb** (Sonderzubehör).

### 2.1b

- **oder mit seitenverstellbarem Auswurf** (auf Anfrage)

### 2.2b

Gemüseauswurf links **G**.

- Die Aufstellung wie folgt vornehmen:
  - Schließen Sie den Schlauch **B** Skinner und sichern mit einem Kragen **C**.
  - Beim Aufsetzen der Schälmaschine auf dem Gestell muß der Schlauch durch das dazu vorgesehene Loch geführt werden.
  - Die Maschine auf ihrem Gestell festschrauben (4 Schrauben und Unterlegscheiben **D**).

**Die Schrauben zur Befestigung der Schälmaschine auf dem Tisch liegen in der Maschine. Respektieren Sie die Länge der Schraube.**  2.2c

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

- Gegebenenfalls für das Gestell Unterlegklötze benutzen und mit Hilfe der Verstellerschrauben der Füße die Waagerechteinrichtung vornehmen (10-er Steckschlüssel).
- Die Füße ausrichten und Schrauben festziehen.
- Die Standsicherheit der Maschine überprüfen.
- Falls nötig, können die Füße dauerhaft am Boden befestigt werden, indem die Befestigungsbohrungen der Füße durchgestochen werden (Schrauben Ø 5 x 40 und Dübel, nicht im Lieferumfang enthalten).

### 2.2d

## 2.3 WASSERANSCHLUSS

- Der normale Wasserdruck sowie eine niedrige Zuflußmenge sind für die Schälmaschine ausreichend.
- In Übereinstimmung mit den Hygienebestimmungen befindet sich der Wassereinflaß der Maschine in einem genormten Abstand über dem Überlaufniveau (Überlaufschutz).

- Die Schälmaschine wird über einen Metallschlauch an einen Absperrhahn mit 15 mm Innendurchmesser angeschlossen und mit einer Schlauchschelle befestigt.

*Hinweis: Bei häufigem Platzwechsel der Schälmaschine sollte ein Schlauch mit Schnellkupplungen vorgesehen werden.*

## 2.4 ABWASSERANSCHLUSS UND ABFALLBESEITIGUNG

- Die Trennung der Abfälle richtet sich nach der Abfallmenge (Schalen, Häute, Stärke, Schaum, Erde, usw.) je nach den verschiedenen verwendeten Arbeitsscheiben (siehe Absatz 3.2).
- Bei einigen Vorrichtungen ist ein Klärbehälter mit Direktanschluß zum Trennen von Stärke vorgesehen. Bei den anderen Vorrichtungen empfehlen wir, die Schälmaschine auf einem Gestell mit Filterkorb aufzustellen, um Verstopfungen und Geruchsbelästigungen zu vermeiden.
- Aufstellungsmöglichkeiten:  2.2a
- Schälmaschine **ohne Gestell** (in der Nähe einer Spüle): Einen Filterkorb oder Sieb neben die Schälmaschine stellen.

- Schälmaschine **auf einem Gestell** mit Filter: Unter dem Auffangbehälter für Abwasser mittels einer Schlauchschelle einen Schlauch (B) mit 88 mm Innendurchmesser befestigen und diesen an die Abwasserleitung anschließen.

- **Empfehlungen:**  2.2c

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 Schutzvorrichtungen 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.**

- Die Maschine wird über einen eingegossenen zweipoligen Netzstecker + Erde mit Wechselstrom versorgt. vorsehen Für den Bediener sichtbar und erreichbar.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.
- Die elektrische Einrichtung muß durch einen Differentialschutzschalter und eine 16 A Schmelzsicherung geschützt sein.



Die Erdung ist Pflicht

• **Technische Daten des Motors:**

Spannung (V)	Nennleistung (W)	Frequenz (Hz)	Stromstärke (A)	Stromverbr. (Kw/h)
115	120	60	2,5	0,15
230	120	50	1,3	0,15

## 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)

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 BEDIENUNG - SICHERHEIT



Sicherheiten haben Vorrang vor dem Startbefehl.

- Die Sicherheit des Benutzers wird gewährleistet durch:
  - Eine Drucktaste mit Haltesicherung bei Öffnung der Klappe zum Herausnehmen der Gemüse.
  - Die Sicherheitsabschaltung des Motors bei Öffnung des Deckels.
  - Die Notwendigkeit, nach Anhalten des Motors erneut die EIN-Taste zu betätigen («Fehlspannungsschutz»).
  - Die Ausführung des Auswurfbereiches der Abfälle, die jeglichen Stau verhindert.
  - Die Ausführung der Messerscheibe: Schutzrand und selbstständiger Auswurf der Schalen.
  - Die Beachtung der Angaben der vorliegenden Bedienungsanleitung sowie die Reinigung und Wartung des Gerätes.

- Schaltkasten



3.1

- A Zeitschaltuhr
- C EIN-Taste
- D AUS-Taste
- E Dauerbetrieb
- F Zeitschaltuhrbetrieb

- Die Schälmaschine kann normal eingeschaltet werden bei
  - geschlossener Klappe und geschlossenem Deckel
  - auf Dauerbetrieb oder Zeitschaltuhrbetrieb eingestellter Zeitschaltuhr.

**a) Dauerbetrieb:**

- Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf Dauerbetrieb stellen.
- EIN-Taste betätigen

**b) Zeitschaltuhrbetrieb:**

- Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn auf einen Wert zwischen 0 und 5 stellen.
- Automatische Abschaltung, wenn die Zeitschaltuhr 0 erreicht.

**c) Betrieb durch anhaltenden Druck auf die EIN-Taste:**

- Beim Öffnen der Klappe zur Entleerung der Produkte.

**d) Ausschalten:**

- Maschine vorzugsweise durch Betätigung der AUS-Taste ausschalten, anschließend Klappe oder Deckel öffnen.



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

### 3.2 VERSCHIEDENE AUSTRÜSTUNGSTEILE

#### • REIBSCHEIBE 3.2a

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

#### • MESSERSCHEIBE 3.2b

- Zum Schälen von Kartoffeln mit «dicker» oder «weicher» Schale, sowie Karotten, Sellerieknollen, usw. geeignet.

- Glattes Abheben der Schale in kleinen «Spänen», wie beim Schälen von Hand.
- Verbessert Aussehen, Haltbarkeit und Kochfestigkeit (Einsparungen bei Fritierfett).
- Keine Schaum- oder Stärkebildung, Filterkorb unbedingt notwendig.

#### • BÜRSTENSCHLEIBE 3.2c

- Zum Säubern und Waschen von Knollen, Früchten, Frühgemüsen u.ä. und allen Produkten, die nicht geschält werden brauchen.
- Filter je nach bearbeiteten Produkten erforderlich.

### 3.3 FASSUNGSVERMÖGEN (Anhaltswerte)

- Nennfassungsvermögen pro Arbeitsgang
  - Schälen von Kartoffeln (kg) : 5
  - Bürsten von Knollen (kg) : 5
- Mengen mini 1 kg

### 3.4 INBETRIEBNAHME DER ARBEITSSCHLEIBEN 3.4

- Deckel durch eine Vierteldrehung des Verschlussgriffes öffnen.
- Die Scheibe an ihrem Griff **A** fassen und sie unter leichter Neigung zum Ablenkblech bis zum Einrasten der Nabe **B** auf der Antriebswelle **C** nach unten führen.
- Die Scheibe bis zum Einrasten des Mitnehmerstiftes **D** in der

Kerbe **B** drehen. Die Scheibe rastet dabei durch ihr Eigengewicht von selbst ein.

*Hinweis: Es ist oberhalb der Maschine genügend Raum zum Öffnen des Deckels wie auch vor dem Untergestell zum Herausnehmen des Filterkorbes vorzusehen.*

### 3.5 VORGEHENSWEISE FÜR SCHÄLEN, BÜRSTEN, WASCHEN

#### • Einfüllen

- Den Deckel öffnen.
- Die entsprechende Scheibe auf der Antriebswelle anbringen, ihr Einrasten überprüfen (siehe Absatz 3.4).
- Die Klappe auf einwandfreie Verriegelung überprüfen und sich vergewissern, daß der Filterkorb eingesetzt ist.
- Das Schälgut einfüllen und den Deckel schließen.

*Hinweis: Die maximale Füllhöhe des Schälgutes darf nicht den Trommelrand überschreiten.*

#### 3.5

 Nicht zu große Mengen einfüllen. Das Füllgut nicht zusammendrücken. Zu große Mengen verringern Qualität und Ausführungsgeschwindigkeit der Arbeit.

- Den Wasserhahn leicht aufdrehen (siehe Absatz 3.6).
- Die Bearbeitungszeit einstellen (siehe Absatz 3.1). Nach Beendigung des Arbeitsgangs stoppt die Maschine automatisch.

#### • Entleeren

- Einen Auffangbehälter unter den Auswurfschacht stellen.
- Den Wasserhahn schließen.
- Beim Öffnen der Klappe wird die Sicherheitsvorrichtung der Schälmaschine aktiviert.
- Mit der rechten Hand die EIN-Taste gedrückt halten (Betrieb durch anhaltendes Drücken).
- Mit der linken Hand den Griff der Klappe hochschwenken, um so das Ausschütten des Schälgutes zu regulieren.
- Den folgenden Arbeitsgang durch Drehen der Zeitschaltuhr bis zum Anschlag programmieren (siehe Absatz 3.1).

*Hinweis: Bei Einstellung der Zeitschaltuhr auf Dauerbetrieb den Schälvorgang aufmerksam überwachen.*

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

### 3.6 EMPFEHLUNGEN FÜR DIE BENUTZUNG

#### • Zum Schälen von Gemüse: mit Reib- oder Messerscheibe (siehe Absatz 3.2)

- Es ist nicht notwendig, die 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 Gemüsearten (Schwarzwurzeln) in Stücke schneiden, gegabelte Karotten trennen, ansonsten Auswüchse abtrennen.
- Dauer des Schälvorgangs: 1 bis 2 Min. für Frühgemüse (Kartoffeln, Karotten), 3 bis 5 Min. für die übrigen Gemüsesorten.

 Die Reibscheibe darf nicht für die Reinigung von Muscheln verwendet werden.

#### • Zum Bürsten - Waschen von Gemüse und Früchten: (mit der Bürstenscheibe (siehe Absatz 3.2)).

- Den Wasserzufluß entsprechend der Verschmutzung der Produkte einstellen.
- Dauer des Bürstvorgangs: 1 bis 3 Min.

## 4.1 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES DES GERÄTES

- Den Deckel schließen und Wasserhahn voll öffnen.
- Die Schälmaschine für kurze Zeit einschalten, um restliche Abfälle zu entfernen und das Maschineninnere zu spülen.
- Den Deckel öffnen, ihn von der Seite durch eine Bewegung nach links ganz abnehmen und unter fließendem Wasser abspülen.
- Die Arbeitsscheibe herausnehmen und sie bei Verschmutzung mit einer Bürste reinigen.
- Darauf achten, daß der Boden der Schälkammer, die Scheibennabe und die Antriebswelle vollkommen sauber sind.
- Der Filterkorb muß unbedingt geleert werden, um ihn dann ebenso wie den Auffangbehälter unter fließendem Wasser abzuspielen.
- Die Maschine von außen mit einem feuchten Schwamm abwischen.
- Deckel und Klappe leicht geöffnet lassen, damit die Schälkammer durchlüftet wird und die Dichtungen geschont werden.

*Hinweis: Bitte keine scharfen, die Oberfläche verkratzenden oder chlor-haltigen Reinigungsmittel verwenden, die das Aluminium anlaufen lassen oder zu Rissen in den Kunststoffen führen könnten.*

# Betriebsstörungen

---

## 5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN SIE OB

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

## 5.2 STÖRGERÄUSCHE

- Das Gerät sofort abschalten.
- Den richtigen Sitz der Arbeitsscheibe überprüfen (siehe Absatz 3.4).
- Überprüfen, ob nicht ein Steinchen oder anderer Fremdkörper in der Schälkammer geblieben sind (Gefahr von Verklemmen und Beschädigung der Scheibe).
- Bei anhaltenden Störgeräuschen und Leistungsabnahme des Gerätes überprüfen ob:
  - Der Antriebsriemen nicht beschädigt ist (siehe Absatz 6.1).
  - Die Arbeitsscheibe von Hand frei hin- und hergedreht werden kann.

## 5.3 VERKLEMMEN DER ARBEITSSCHEIBE

- Den Netzstecker ziehen.
- Die Mittelschraube der Scheibe mit einem 13-er Schlüssel lösen.
- Die Griffscheibe abnehmen.
- Die Schraube wieder anziehen, um die Scheibe anzuheben
- und herausnehmen.
- Die Scheibe wieder einsetzen und Schraube anziehen.

*Hinweis: Die Antriebswelle des Gerätes regelmäßig reinigen und mit Talg oder Speisefett schmieren.*

## 5.4 SCHÄLQUALITÄT

- Bei unvollständigem, unregelmäßigen Schälen und der Bildung von flachen Stellen können folgende Ursachen vorliegen:
  - Die Schälzeit ist zu kurz eingestellt (siehe Absatz 3.6).
  - Zu hohe Füllmenge (siehe Absatz 3.3).
  - Die Gemüsesorte ist zu lang, von zu unregelmäßiger Größe oder zu weich.
  - Die Reibscheibe ist verschlissen, verschmutzt oder die Klingen der Messerscheibe sind beschädigt (siehe Absatz 6.2).



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

# Wartung

---



## 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

- Die Schälmaschine ist ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Motorlager und Getriebe sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr folgende Punkte zu überprüfen:
  - Den Zustand des flexiblen Wasserschlauchs und seine Befestigung,
  - Den Verschleiß des Antriebsriemens.
- Um Zugang zum Antrieb, zum Motor und zu den elektrischen Bauteilen zu bekommen, wie folgt vorgehen:
  - Den Netzstecker ziehen.
  - Die Maschine vom Gestell lösen (4 Befestigungsschrauben).
  - Das Gerät umdrehen und die 4 Befestigungsschrauben des Bodens entfernen.



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.
- Auswechseln des Zahnriemens:
  - Mit 2 Umdrehungen die beiden Befestigungsschrauben des Motors lösen (10-er Sechskantschlüssel).
  - Den Motor annähern und ihn über die Antriebsscheibe gleiten lassen um ihn herauszunehmen.
  - Einen neuen Zahnriemen einsetzen.
  - Den Antriebsriemen durch Hebeln **mittels** Schraubenzieher zwischen dem Motor und dem Lager leicht spannen.
  - Die beiden Befestigungsschrauben des Motors wieder anziehen.

## 6.2 PFLEGE DER ARBEITSSCHEIBEN

- **REIBSCHEIBE:** Bei ungenügender Leistung
  - Die Höcker sind abgenutzt oder die Körnungsschicht ist beschädigt und die Grundsicht 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
  - Befestigungsschrauben entfernen.

- Nassen Schleifstein verwenden und auf Beibehaltung des Schnittwinkels achten.



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

## 6.3 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen muß häufig überprüft werden. Der Motor muß in folgenden Situationen automatisch abschalten:
  - Bei Öffnen des Deckels.
  - Bei 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 ELEKTRISCHE BAUTEILE



6.4 Siehe Schaltplan.

### • Farbkennzeichnung der Drähte:

- Leistungskreis : schwarz
- Steuerkreis : rot oder farbiges Kabel / Drähte :
  - (D) braun - (E) grau - (F) weiß
- Motor : (A) blau - (B) rot - (C) schwarz - (D) braun
- Phasen : L1
- Nulleiter : N
- Erde : B/C gelb/grün

### • Kennzeichnung der Bauteile:

- O : AUS-Drucktaste
- I : EIN-Drucktaste

- S1 : Sicherheitsvorrichtung der Klappe
- S2 : Sicherheitsvorrichtung des Deckels
- M : Motor
- CPu : Leistungskarte
- Mi : Zeitschaltuhr
- CD : Startkondensator
- CP : Dauerkondensator
- Fu : Sicherung
- Do : Lüsterklemme
- K1 : Anfahrrelais
- MA : Anfahrrelais

## 6.5 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 elektrisch 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.
- 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.

## **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 Bedienpersonal zu übergeben ist.

## **Geräuschdaten:**

- Der nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

## **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: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.

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.