

---

# PPN/PPF5-10-18-25

# LCN/LCF5-10-18



## **PELAPATATE E LAVACOZZE**

POTATO PEELER AND MUSSEL WASHER

ÉPLUCHEUR À POMMES DE TERRE ET LAVE MOULES

\* KARTOFFELSCHÄLER UND MUSCHELWASCHMASCHINE

PELA-PATATAS Y LAVA-MEJILLONES

DESCASCADORA DE BATATAS E LAVA MEXILHÃO

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА И ОЧИСТИТЕЛЬ МИДИЙ



### **Manuale d'uso e manutenzione**

Operation and maintenance manual

Manuel d'emploi et d'entretien

\* Betriebs- und Wartungsanleitung

Manual de uso y mantenimiento

Manual de instruções e manutenção

Инструкции по использованию и техобслуживанию

---

# PPN/PPF5-10-18-25

# LCN/LCF5-10-18

**D**



## KARTOFFELSCHÄLER UND MUSCHELWASCHMASCHINE

A120.181/A120.186/A120.188/A120.190

### INHALT

#### 1 ALLGEMEINE HINWEISE

Zweck des Handbuchs.....	4
Hersteller- und Maschinenkennzeichnung.....	4
Beschreibung der Maschine.....	5
Technische Eigenschaften.....	6
Abmessungen.....	6
Schutzvorrichtungen.....	8
Sicherheitsinformationen.....	8
Restrisiken.....	8

#### 2 AUFSTELLUNG

Verpackung und Auspacken.....	9
Aufstellbereich.....	9
Elektrischer Anschluss.....	9
Wasseranschluß.....	9

#### 3 GEBRAUCH UND REINIGUNG

Beschreibung der Bedienelemente.....	10
Bedienung der Maschine.....	10
Reinigung am Ende eines Tages.....	10
Längerer Maschinenstillstand.....	11
Zubehöre auf bestellung.....	11

#### 4 STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG

Voraussetzung.....	12
Störung, Ursache, Behebung.....	12
Entsorgung und Wiederverwertung.....	12

#### ANLAGEN

Ersatzteilkatalog  
Schaltplan

## Zweck des Handbuchs

Dieses vom Hersteller verfasste Handbuch ist integrierender Bestandteil der Maschinenausrüstung. Bei der Planungs- und Konstruktionsphase wurde vom Hersteller besonderer Wert auf die Aspekte gelegt, die zu Gesundheitsschäden der mit der Maschine in Berührung kommenden Personen oder zu Sicherheitsrisiken derselben führen könnten. Neben der Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen wendete er alle "Regeln der guten Bautechnik" an. Um jede Art von Risiko zu vermeiden, sollen die Benutzer mit diesen Informationen dafür empfänglich gemacht werden, besonders achtsam zu sein. Vorsicht bleibt in jedem Fall unersetzbar. Die Sicherheit liegt ebenfalls in den Händen der mit der Maschine in Berührung kommenden Bediener. Dieses Handbuch ist an einem zugänglichen Ort aufzubewahren, damit es zum Nachschlagen immer schnell zur Hand ist. Um einige Textabschnitte besonders hervorzuheben, wurden folgende Symbole eingesetzt:

 **GEFAHR - ACHTUNG: weist auf Gefahren hin, die zu schweren Verletzungen führen können ; es ist erforderlich Vorsicht walten zu lassen.**

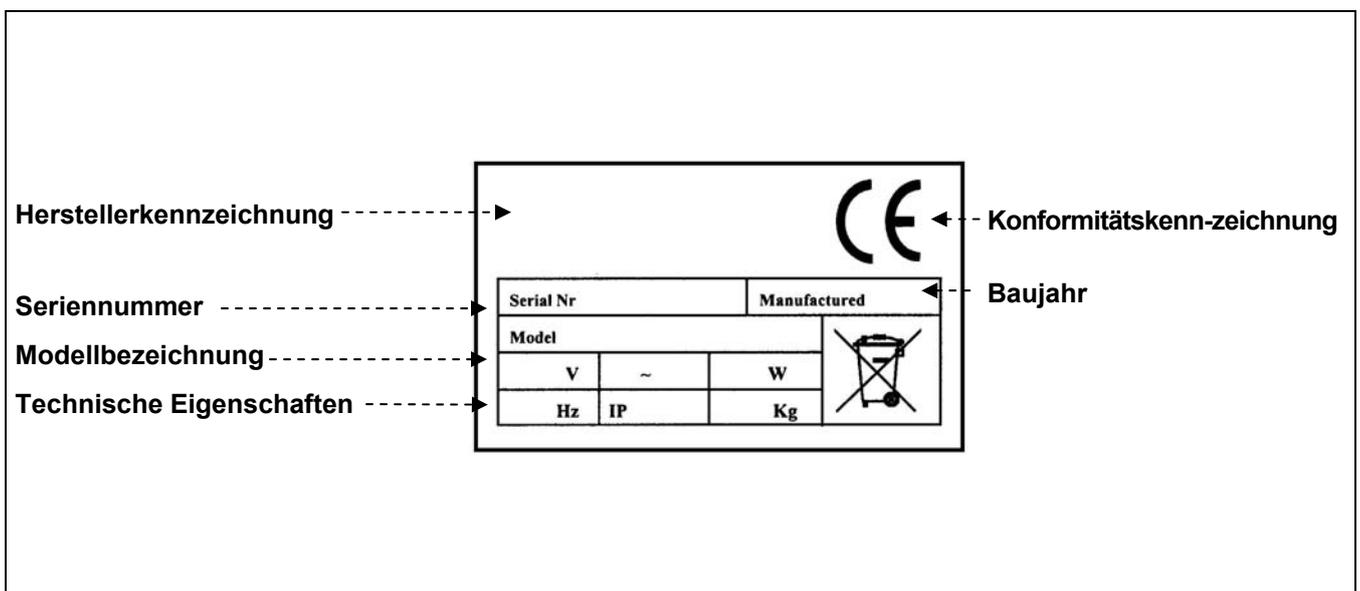
 **INFORMATIONEN: technische Hinweise von besonderer Bedeutung.**

Dem vorliegenden Handbuch werden folgende Schriftstücke beigelegt :

- der Garantieschein, der die vom Hersteller festgelegten Garantiebestimmungen enthält.
- die Schriftstücke, welche die Konformität der einschlägigen Bestimmungen für Personensicherheit und Gesundheit bescheinigen.

Für Kundendienst- und Informationsanfragen oder Ersatzteilbestellungen können Sie sich an den autorisierten Händler wenden.

## Hersteller- und Maschinenkennzeichnung



**Beschreibung der Maschine**

**Kartoffelschäler:**

Diese Maschine realisiert geworden ist um die Notwendigkeiten der Kleinen und mittleren Verbrauchern, die täglich Knollen verarbeiten. Die Kleine Abmessungen und die Grösse Handlichkeit machen das Gerät ideal um die länge manuelle Schälzeiten zu beseitigen und in der gleichen zeit eine beständige Qualität in der Verarbeitung Garantieren.

Die 8 verschiedene Modelle sind:

- PPN5** (5 Kg. von Kartoffeln)
- PPN10** (10 Kg. von Kartoffeln)
- PPN18** (18 Kg. von Kartoffeln)
- PPN25** (25 Kg. von Kartoffeln)
- PPF5** (5 Kg. von Kartoffeln + CI)
- PPF10** (10 Kg. von Kartoffeln + CI)
- PPF18** (18 Kg. von Kartoffeln + CI)
- PPF25** (25 Kg. von Kartoffeln + CI)

Die Struktur der Geräte ist in Inox-Stahl AISI 304 ausgeführt, sehr leicht zu reinigen und zu pflegen. Sie verfügt über Sicherheitsvorrichtungen, die den Europäischen Richtlinien entsprechen.

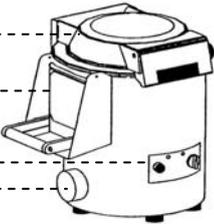
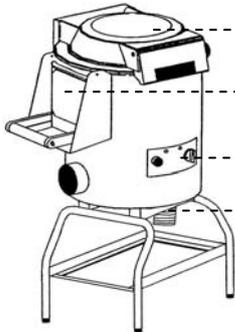
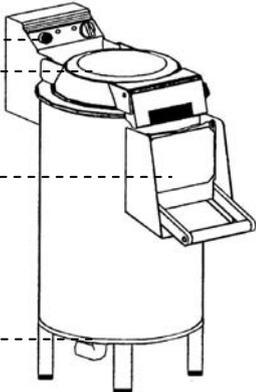
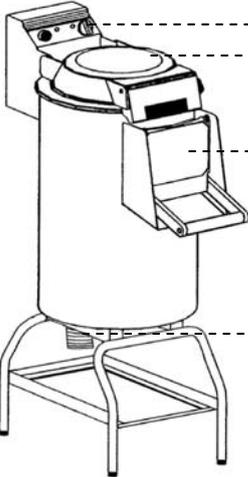
**Muschelwaschmaschine:**

Diese Maschine realisiert geworden ist um die Notwendigkeiten der Kleinen und mittleren Verbrauchern, die täglich Muscheln verarbeiten. Die Kleine Abmessungen und die Grösse Handlichkeit machen das Gerät ideal um die länge manuelle waschzeiten zu beseitigen und in der gleichen zeit eine beständige Qualität in der Verarbeitung Garantieren.

Die 6 verschiedene Modelle sind:

- LCN5** (5 Kg. von Muscheln)
- LCN10** (10 Kg. von Muscheln)
- LCN18** (18 Kg. von Muscheln)
- LCF5** (5 Kg. von Muscheln + CI)
- LCF10** (10 Kg. von Muscheln + CI)
- LCF18** (18 Kg. von Muscheln + CI)

Die Struktur der Geräte ist in Inox-Stahl AISI 304 ausgeführt, sehr leicht zu reinigen und zu pflegen. Sie verfügt über Sicherheitsvorrichtungen, die den Europäischen Richtlinien entsprechen.

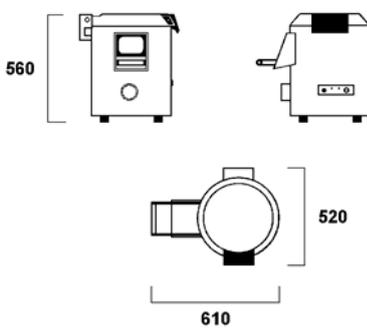
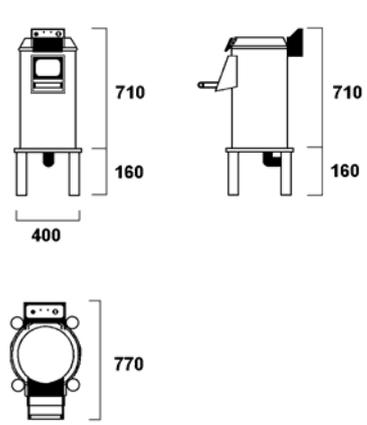
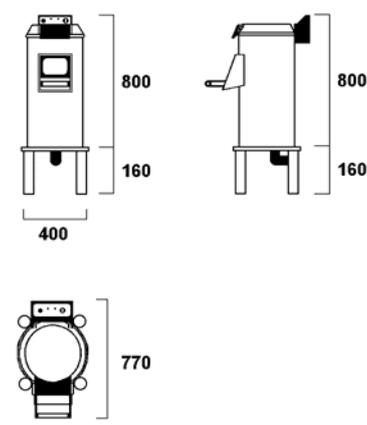
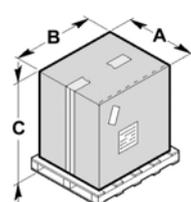
<p><b>MOD.PPN-LCN5</b></p>  <p>Deckel</p> <p>Auslaßtürchen</p> <p>Schalttafel</p> <p>Auslaßöffnung</p>	<p><b>MOD.PPF-LCF5</b></p>  <p>Deckel</p> <p>Auslaßtürchen</p> <p>Schalttafel</p> <p>Auslaßöffnung</p>
<p><b>MOD.PPN/LCN10-18-PPN25</b></p>  <p>Schalttafel</p> <p>Deckel</p> <p>Auslaßtürchen</p> <p>Auslaßöffnung</p>	<p><b>MOD.PPF/LCF10-18-PPF25</b></p>  <p>Schalttafel</p> <p>Deckel</p> <p>Auslaßtürchen</p> <p>Auslaßöffnung</p>

## Technische Eigenschaften

Beschreibung	Maßeinheit	PPN5	PPF5	PPN10	PPF10	PPN18	PPF18	PPN25	PPF25
Stromversorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3/3Ph+N							
Leistung	kW (HP)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)
Kartoffelbeladung	kg	5	5	10	10	18	18	25	25
Nettogewicht	kg	26	28	37	36	43	42	70	70
Gewicht mit Verpackung	kg	36	38	47	46	53	52	88	88
Lärmpegel		Niedriger als 70 dB(A)							
Aufstellen		Auf der Arbeitsfläche		Auf der Erde					
Schutzart		IPX3							
Schutz gegen elektrischen Schlag		Klasse I							

Beschreibung	Maßeinheit	LCN5	LCF5	LCN10	LCF10	LCN18	LCF18
Stromversorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3/3Ph+N					
Leistung	kW (HP)	0.26 (0.35)	0.26 (0.35)	0.55 (0.75)	0.55 (0.75)	0.9 (1.2)	0.9 (1.2)
Muschelbeladung	kg	5	5	10	10	18	18
Nettogewicht	kg	26	28	37	36	43	42
Gewicht mit Verpackung	kg	36	38	47	46	53	52
Lärmpegel		Niedriger als 70 dB(A)					
Aufstellen		Auf der Arbeitsfläche		Auf der Erde			
Schutzart		IPX3					
Schutz gegen elektrischen Schlag		Klasse I					

## Abmessungen

<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>PPN-LCN5</b></p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>PPN-LCN10</b></p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>PPN-LCN18</b></p>  </div> </div>				
mm	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	
<b>PPN-LCN5</b>	500	750	920	
<b>PPN-LCN10</b>	550	850	1120	
<b>PPN-LCN18</b>	550	850	1120	

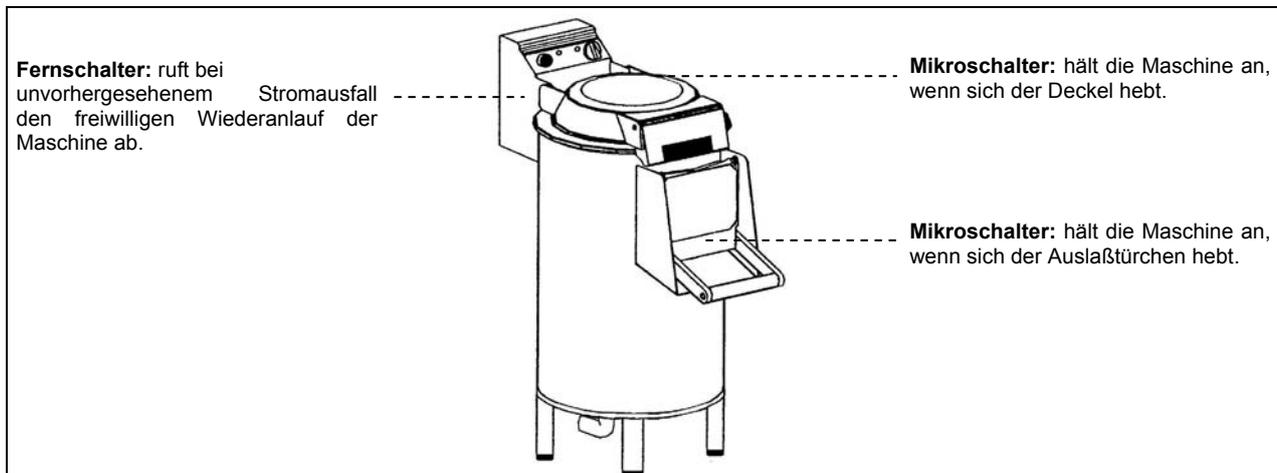
## Abmessungen

PPF-LCF5				PPF-LCF10				PPF-LCF18			
540	450	400	570	710	450	400	570	800	450	400	570
520		770		770							
mm	A	B	C					A	B	C	mm
PPF-LCF5	500	750	920	+				390	580	470	ACCI
PPF-LCF10	550	850	1120								
PPF-LCF18	550	850	1120								

PPN25			
1040	427	427	150
900			
mm	A	B	C
PPN25	600	1050	1230

PPF25					
1350	450	670	465		
900					
mm	A	B	C	mm	
		A	B	C	PPF25
600	1050	1230			
		A	B	C	ACCB
450	680	500			

## Schutzvorrichtungen



## Sicherheitsinformationen

- Es ist von äußerster Wichtigkeit, dass das vorliegende Handbuch vor Beginn der Aufstell- und Gebrauchsvorgänge aufmerksam gelesen wird. Durch die strenge Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Bestimmungen wird die Sicherheit von Mensch und Maschine gewährleistet.
- Die Schutzvorrichtungen unter keinen Umständen entfernen oder beschädigen.
- Es wird empfohlen, die von den dafür zuständigen Stellen erlassenen Vorschriften zur Sicherheit am Arbeitsplatz strengstens einzuhalten.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften verursacht wurden.
- Die korrekte Maschinenverlagerung, Beleuchtung und Reinigung des Aufstellungsraumes stellen wichtige Faktoren für die persönliche Sicherheit dar.
- Die Maschine nicht den Witterungsverhältnissen aussetzen.
- Der Anschluss und die Inbetriebnahme der Maschine dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.
- Überprüfen, dass die Kennwerte der Anlage, wo die Maschine installiert wird, mit denen des Datenschildes übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass die Maschine an eine Erdungsvorrichtung angeschlossen ist.
- Den Arbeitsbereich um die Maschine herum immer sauber und trocken halten.
- Die von den Unfallverhütungsvorschriften am Arbeitsplatz vorgesehene Kleidung tragen.
- Diese Maschine darf nur für den für sie bestimmten Verwendungszweck gebraucht werden ; jeder andere Gebrauch wird als unsachgemäß angesehen und ist gefährlich.
- Die zu bearbeitenden Erzeugnisse auf Eignung und Gewicht überprüfen ; die Maschine nicht über ihre Kapazität hinaus füllen.
- Es ist verboten Gegenstände, Werkzeuge, Hände oder ähnliche Gegenstände ins Innere der sich gefährlichen Maschinenteile einzuführen.
- Die Maschine für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Bei Nichtgebrauch der Maschine den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Bei Betriebsstörungen und/oder Gebrauchsschwierigkeiten die Reparaturen nicht selbst ausführen, sondern sich an den autorisierten Händler wenden.
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Bevor mit der Reinigung der Maschine begonnen wird, die Spannungsversorgung durch Herausziehen des Steckers unterbrechen.
- Zur Reinigung keinen Hochdruckwasserstrahl verwenden.

## Restrisiken

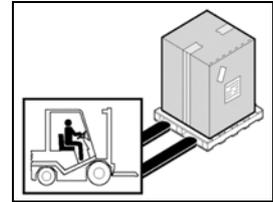
In Übereinstimmung mit dem Punkt 1.7.3 "Hinweise betreffend die Restrisiken" der Maschinenrichtlinie 98/37 und nachfolgenden Änderungen wird angezeigt, dass die angebrachten und in Übereinstimmung mit der besagten Richtlinie ausgeführten Schutzvorrichtungen das Risiko von Verbrennungen der oberen Gliedmaßen nicht vollkommen ausschließen.

# AUFSTELLUNG 2

## Verpackung und Auspacken

Damit die Unversehrtheit der Maschine während des Transports gewährleistet ist, wurde sie in einem mit Schaumpolystereinsatz verstärkten Karton verpackt.

- Die Verpackung gemäß den Anweisungen bewegen.
- Die Verpackung öffnen und alle Komponenten auf ihre Unversehrtheit überprüfen. Verpackung für spätere Umzüge aufbewahren.
- Die Maschine den Anweisungen gemäß heben und in den für die Aufstellung vorgesehenen Bereich positionieren.



## Aufstellbereich

Der dafür vorgesehene Bereich muss über eine geeignete Beleuchtung und über eine Steckdose zur Stromversorgung verfügen. Die Auflagefläche muss ausreichend breit, gut nivelliert und trocken sein. Die Aufstellung muss in einer nicht explosionsfähigen Umgebung erfolgen. Das Aufstellen muss in jedem Fall auch unter Berücksichtigung der auf dem Gebiet der Sicherheit am Arbeitsplatz geltenden Gesetze erfolgen.

### Tabelle der Umgebungsbedingungen

Beschreibung	Werte
Betriebstemperatur	0+35 °C (32+95 °F)
Lagertemperatur	-15 bis +65 °C (von -6.8 bis +149 °F)
Relative Feuchtigkeit	Maximal 80% bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C Maximal 50% bei einer Umgebungstemperatur zwischen 20+60 °C
Umweltstaub	Geringer als 0.03 g/m <sup>3</sup>

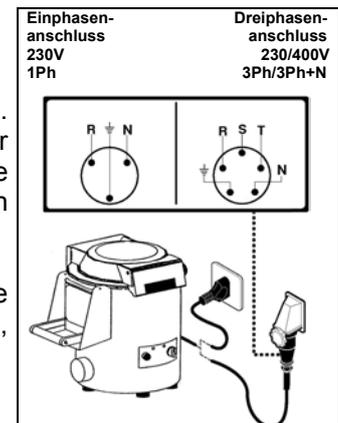
## Elektrischer Anschluss

**⚠ GEFAHR - ACHTUNG: Der elektrische Anschluss an das Versorgungsnetz muss von Fachpersonal ausgeführt werden.**

Volle Funktionstüchtigkeit der Erdungsvorrichtung der Anlage sicherstellen. Überprüfen, dass Leitungsspannung (**V**) und Frequenz (**Hz**) mit denen der Maschine übereinstimmen (Siehe Kennschild und Leitungsplan). Die Maschine ist mit einem elektrischen Kabel mit Stecker ausgerüstet. Der Stecker ist an einen mit einem Differential ausgerüsteten Wand-Netzschalter anzuschließen.

### Dreiphasenanschluss

Maschine für wenige Augenblicke in Gang setzen und überprüfen, dass die Werkzeugumdrehung korrekt ist. Falls die Umdrehung nicht korrekt sein sollte, die Spannung ausschalten und zwei der drei Phasen im Stecker umkehren.



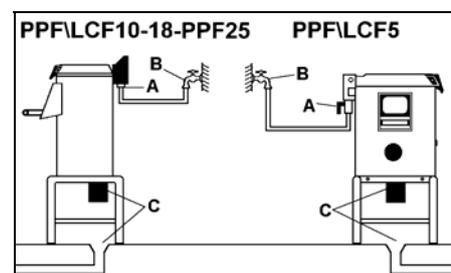
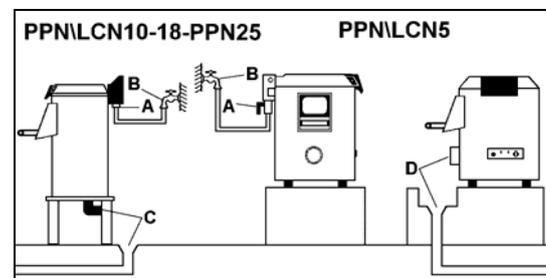
## Wasseranschluß

Den Wassernetzanschluß mittels des in der Ausstattung vorhandenen Schlauches mit 3/4" Anschlüssen vornehmen. Folgendermaßen vorgehen:

-Am Wasserinfluß **A** an der Rückseite des Gerätes anschließen.

-Das andere Schlauchende mit dem Wassernetz verbinden. Ein Zuflußwasserhahn **B** muß stromaufwärts vom Gerät, auf der Speisewasserleitung installiert werden.

-Der Abfluß **C** muß geneigt sein, um so die Schlackenentleerung zu erleichtern; die Bodenleitung muß einen Durchmesser von ø50mm. (für mod.PPN\LCN10-18-PPN25) und von ø90mm. (für mod.PPF\LCF5-10-18-PPF25) haben. Das Modell PPN\LCN5 ein Tischgerät ist und deshalb muss in einem Waschbecken **D** oder in etwas Ähnlich auslassen, das an der linken Seite gestellt sein soll.



# GEBRAUCH UND REINIGUNG 3

## Beschreibung der Bedienelemente

### 1) Kontrolllampe

Sie zeigt dass die Maschine Spannung hat.

### 2) Ganglampe

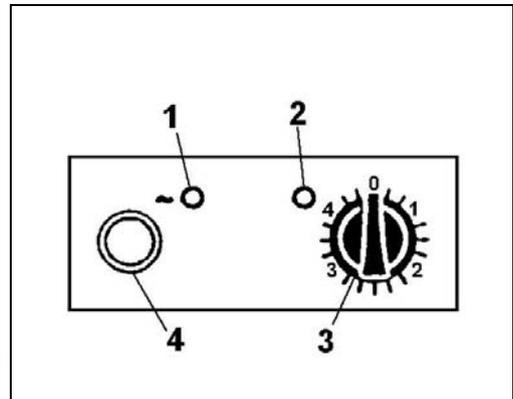
Sie zeigt dass die Maschine in Betrieb ist.

### 3) Timer

Den Handgriff drehen um die gewünschte Zeit zu wählen (0-4 Minuten).

### 4) Ausladen Drucktaste

Den Knopf drücken um das Produkt am Ende des Arbeitszyklus zu ausladen.



## Bedienung der Maschine

Den durchsichtigen Deckel öffnen und den Handgriff **A** ziehen bis zum Erhöfnungsschnellen..

Die Schälplatte stellen und die Wanne mit dem Produkt zu verarbeiten aufladen.

Den Deckel schliessen und blockieren; kontrollieren sie dass die Auslasstür **B** auch blockiert ist.

Den Hauptschalter auf der wand Einschalten; die weisse Kontrolllampe **C** die spannung zeigt aufleuchten soll.

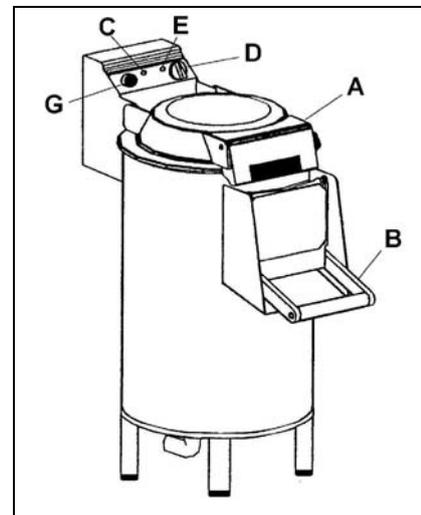
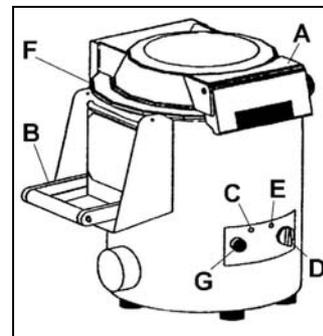
Die Maschine einschalten durch drehung des Timerhandgriff **D** uaf der gewünschten arbeitzeit, die grüne Kontrolllampe **E** aufleuchten soll.

Prüfen sie die Waschwassereintritt: auf den Modellen PPN\PPF\LCN\LCF10-18-PPN\PPF25 das automatish gemacht wird wenn die Maschine eingeschaltet wird, auf den Modellen PPN\PPF\LCN\LCF5 soll man manuell handeln auf dem hahn **F** der sich auf der Maschine befindet.

Am ende des Arbeitszyklus die Maschine automatisch stehenbleibt und die grüne Kontrolllampe ausgeschalter wird.

Auf den Modellen PPN\PPF\LCN\LCF5 soll man manuell die Wassereintritt unterbrechen durch hahn **F**.

Um das verarbeitetes Produkt zu ausladenein behälter unten die Auslasstür stellen und Auslasstür **B** öffnen, den Durcktaste **G** mit Impulsen drücken so dass der Schälplatte dreht sich. Mit der anderen Hand die Auslasstür halten und die ausgang den Produkt kontrollieren um kein kontakt zu haben.



**⚠ GEFAHR - ACHTUNG: Nie die Hand zur Entnahme des Produkts in die Öffnung geben.**

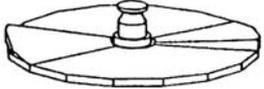
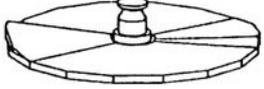
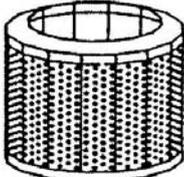
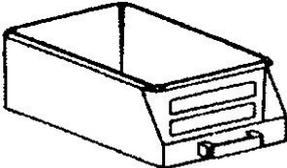
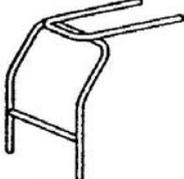
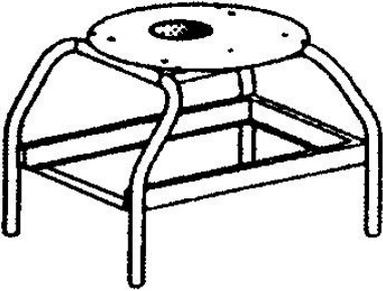
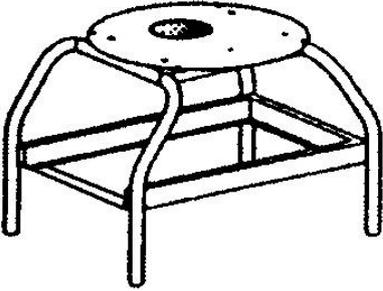
## Reinigung am Ende eines Tages

- Am Ende des Tages den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Maschine mit neutralen Reinigungsmitteln sorgfältig säubern.
- Äußere Maschinenteile mit einem feuchten Schwamm reinigen.
- Keine Metallspäne und Scheuermittel verwenden.

## Längerer Maschinenstillstand

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum stillstehen soll, den Wand-Netzschalter abschalten, eine allgemeine Maschinenreinigung vornehmen und sie zum Schutz vor Staub mit einem Tuch abdecken.

## Zubehöre auf Bestellung

<p><b>PTA-PAB:</b> Knollengemüse schälen mit der Schleifscheibe (nur mod.PPN\PPF5-10-18-25)</p>	
<p><b>PTB:</b> Knollengemüse schälen mit der Schleifscheibe (nur mod.PPN\PPF25)</p>	
<p><b>PPC:</b> Muscheln und gleichartiges putzen mit der Bürstenscheibe (nur mod.LCN\LCF5-10-18)</p>	
<p><b>CCV:</b> Blattgemüse zentrifugieren mit der Trommel (nur mod.PPN\PPF10-18-25)</p>	
<p><b>CCF:</b> Abfälle sammeln (nur mod.PPF\LCF5-10-18-PPF25)</p>	
<p><b>SB:</b> Ausladenbehälter tragen (nur mod.PPF\LCF5-10-18)</p>	
<p><b>CI:</b> Mod.PPN\LCN5-10-18 in Mod.PPF\LCF5-10-18 Ändern</p>	
<p><b>CB:</b> Mod.PPN25 in Mod.PPF25 Ändern</p>	

---

# STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG 4

## Voraussetzung

Bei Pannen oder Störungen den Wand-Netzschalter abschalten und den Kundendienst Ihres Händlers verständigen. Die inneren Maschinenteile auf keinen Fall abmontieren.

**Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Verletzungen ab !**

## Störung, Ursache, Behebung

Störung	Ursache	Behebung
Die Maschine läuft nicht	Netzschalter abgeschaltet	Netzschalter auf "I" stellen
	Versorgungsleitung steht nicht unter Spannung	Kundendienst Ihres Händlers verständigen

## Entsorgung und Wiederverwertung

Die Maschine ist für eine durchschnittliche Nutzungsdauer von 10.000 Betriebsstunden vorgesehen und konstruiert. Wird die Maschine nicht mehr verwendet, müssen hinsichtlich Entsorgung und Wiederverwertung, die jeweilig geltenden Landesgesetze befolgt werden. Wir fordern Sie höflich dazu auf, die Umweltbehörden oder die dazu berechtigten Stellen zu verständigen.