

Neumärker

Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304
DEUTSCHLAND

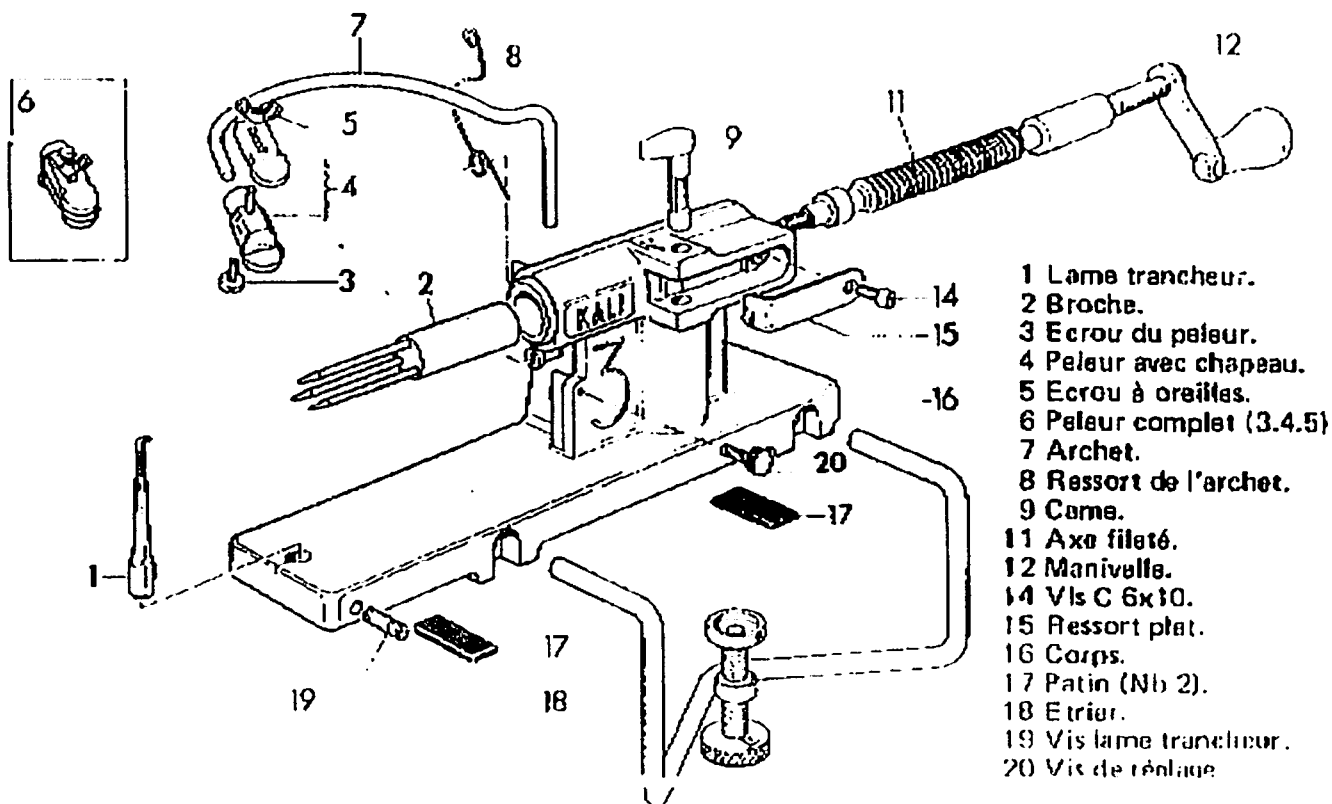
Bedienungsanleitung

Apfelschäler

Art.-Nr. 05-90061

www.neumaerker.de

Pièces détachées du pèle-pommes



- 1 Lame trancheur.
- 2 Broche.
- 3 Ecran du peleur.
- 4 Peleur avec chapeau.
- 5 Ecran à oreilles.
- 6 Peleur complet (3.4.5)
- 7 Archet.
- 8 Ressort de l'archet.
- 9 Came.
- 11 Axe fileté.
- 12 Manivelle.
- 14 Vis C 6x10.
- 15 Ressort plat.
- 16 Corps.
- 17 Patin (Nb 2).
- 18 Etrier.
- 19 Vis lame trancheur.
- 20 Vis de réglage.

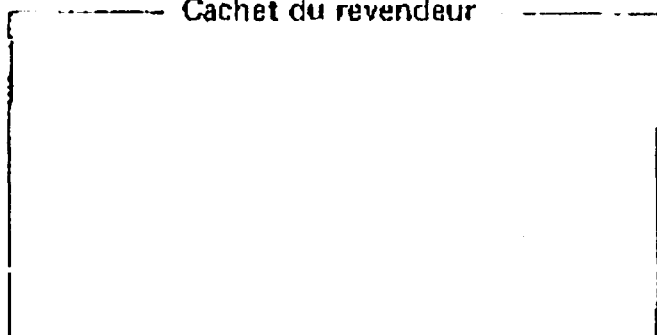
- 1 Slicing blade
- 2 Spindle
- 3 Nut for peeler
- 4 Peeler with cover
- 5 Wing nut
- 6 Complete peeler (3.4.5)
- 7 Bow
- 8 Bow spring
- 9 Cam
- 11 Threaded pin
- 12 Handle
- 14 Screw C 6 x 10
- 15 Flat spring
- 16 Body
- 17 Pad (no. 2)
- 18 Clamp
- 19 Slicing blade screw
- 20 Adjust/screw

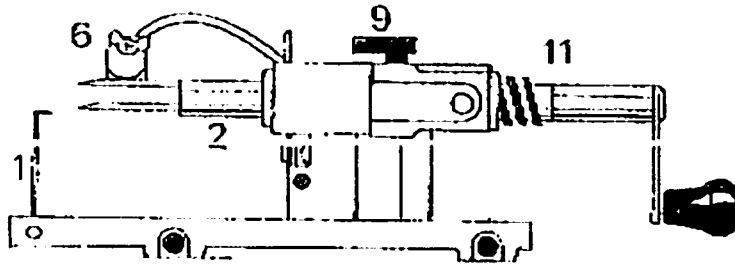
- 1 Zerteilmesser
- 2 Spieß
- 3 Schälmesserbolzen
- 4 Schälmesser mit Kappe
- 5 Flügelmutter
- 6 Schälmesser komplett
- 7 Biegel
- 8 Biegefeder
- 9 Hebel
- 11 Gewindebolzen
- 12 Kurbel
- 14 Schraube C 6x10
- 15 Feder
- 16 Rumpf
- 17 Auflagefläche (nb 2)
- 18 Befestigungsbügel
- 19 Zerteilmesser-Einstellschraube
- 20 Einstellschraube

- 1 Lama del tranciatore
- 2 Manfrino
- 4 Pelatrice con cappello
- 5 Dado a alette
- 6 Pelatrice completa (3.4.5.)
- 7 Archetto
- 8 Molla dell'archetto
- 9 Camma
- 11 Asse filettato
- 12 Manovella
- 14 Vite C 6x10
- 15 Molla piatta
- 16 Corpo
- 17 Pattino (Nb2)
- 18 Staffa
- 19 Vite lama tranciatore
- 20 Vite di regolazione

- 1 Hoja cortador
- 2 Pasador
- 3 Tuerca del pelador
- 4 Pelador con tapa
- 5 Tuerca de mariposa
- 6 Pelador completo (3.4.5)
- 7 Ballesta
- 8 Resorte de la ballesta
- 9 Eje
- 11 Eje fileteado
- 12 Manivela
- 14 Tornillo C 6x10
- 15 Resorte plato
- 16 Cuerpo
- 17 Zapata (Nº 2)
- 18 Brida de fijación
- 19 Tornillo hoja cortador
- 20 Tornillo de reglaje

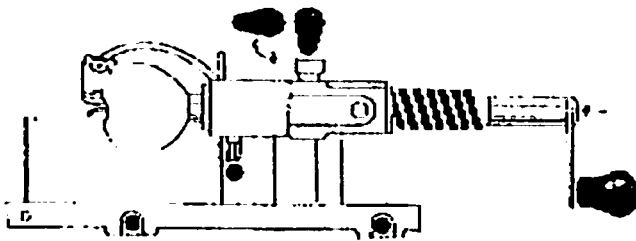
Cachet du revendeur





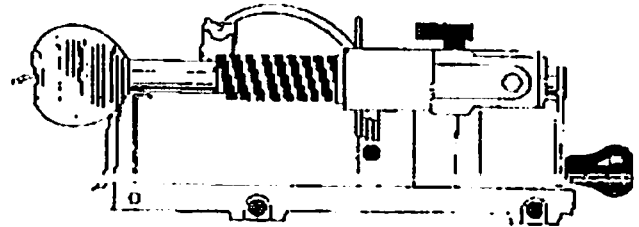
MODE D'EMPLOI. Fixer l'appareil sur le bord d'une table.

a) Débrayer la broche 11 en tournant le levier d'embrayage 9 d'un quart de tour, au sens inverse des aiguilles d'une montre, tirer la manivelle en arrière et embrocher le fruit le mieux possible dans son axe.

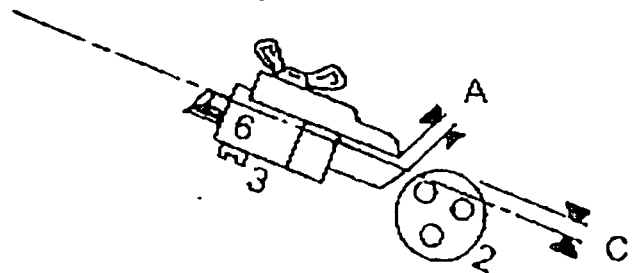


b) Approcher le fruit à 5 mm du peléur 6. Embrayer, pousser un peu la broche pour s'assurer que le ressort 15 est bien dans le filet de la vis. Tourner la manivelle tant que le fruit n'est pas passé de l'autre côté de la lame 1.

c) Retirer le fruit pelé et tranché, le trognon reste sur la broche. Débrayer et tirer la manivelle pour éjecter le trognon.



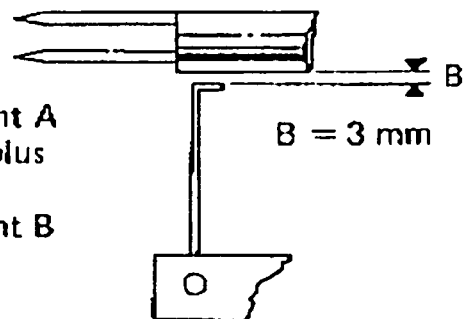
A = 1,5 mm C = 2 mm



IMPORTANT. Pour obtenir un bon résultat (lames bien aiguës).

- Respecter les dimensions A-B-C préconisées (voir croquis ci-contre).
- Employer des fruits fermes, sans meurtrissure, d'un calibre moyen et de forme régulière. Il ne faut pas tourner la manivelle trop vite.
- Réglage de l'appareil. Le peléur 6 s'oriente automatiquement en serrant la vis 3 dans son logement sur l'archet. La lame 1 s'oriente en serrant la vis 19 sur le plat du bout cylindrique de celle-ci.

En augmentant A la pelure est plus épaisse.
En augmentant B le trognon est plus gros.



Schält und zerteilt gleichzeitig oder getrennt

GEBRAUCHSANLEITUNG. Gerät am Tischrand befestigen.

a) Hebel 9 im Gegenzeigersinn um 90° drehen, sodaß der Spieß 11 gelöst werden kann. Kurbel nach hinten ziehen, Apfel möglichst genau seiner Achse entlang auf den Spieß aufstecken. Abbildung 1.

b) Apfel bis auf 5 mm an das Schälmesser heranschieben. Spieß wieder einrasten, wobei durch Ausüben leichten Drucks auf den Spieß zu überprüfen ist, ob die Feder 15 richtig im Gewinde der Schraube liegt. Handkurbel so lange drehen, bis der Apfel das Zerteilmesser 1 ganz passiert hat. Abbildung 2.

c) Den geschälten und zerteilten Apfel entfernen, nur das Kerngehäuse bleibt auf dem Spieß zurück. Spieß lösen und an der Kurbel ziehen, sodaß das Kerngehäuse vom Spieß gestoßen wird.

WICHTIG. Voraussetzungen für ein befriedigendes Ergebnis (bei Verwendung gut geschärfter Klingen) :

- **Einstellen des Geräts.** Das Schälmesser 6 läßt sich automatisch mithilfe der auf dem Bügel befindlichen Schraube 3 einstellen. Zur Regulierung des Zerteilmessers 1 dient die Schraube 19, die an der Abflachung des zylindrischen Messorendes sitzt.

Simultaneously or separately peels, cores and slices

OPERATING INSTRUCTIONS. Secure the unit to the edge of a table.

a) Disengage spindle 11 by turning coupling lever 9 one quarter turn counterclockwise. Pull the handle back and place the fruit on the spindle as close as possible along its axis. Figure 1.

b) Bring the fruit 5 mm from peeler 6. Engage and push the spindle slightly, making sure spring 15 is correctly positioned in the screw thread. Turn the handle until the fruit passes to the other side of blade 1. Figure 2.

c) Remove the peeled and sliced fruit. The core remains on the spindle. Disengage and pull the handle to remove the core.

IMPORTANT. To obtain the best results (with well sharpened blades) :

- Respect the recommended dimensions A-B-C (see drawing opposite).
- Use regularly shaped, average size, firm, unbruised fruit. Do not turn the handle too fast.
- Adjusting the unit. The peeler 6 is automatically positioned by tightening screw 3 in its hole on the bow. Blade 1 is positioned by tightening screw 19 to the flat of the straight end of the blade.

Pela, vacia, corta, simultaneamente o separadamente

MODO DE EMPLEO. Fijar el aparato en el borde de una mesa.

a) Desembraguar el pasador 11 girando la palanca de embrague 9 de un cuarto de vuelta, en el sentido Inverso de las agujas de un reloj, tirar la manivela hacia atrás y ensartar la fruta lo mejor posible en su eje. Figura 1.

b) Acercar la fruta a 5 mm del pelador 6. Embraguar, empujar un poco el pasador para asegurarse que el resorte 15 está bien en el filete del tornillo. Girar la manivela mientras la fruta no se ha pasado del otro lado de la hoja 1. Figura 2.

c) Sacar la fruta pelada y cortada, el corazón se queda en el pasador. Desembraguar y tirar la manivela para eyectar el corazón.

IMPORTANTE. Para obtener un buen resultado (hojas bien afiladas).

- Respetar las dimensiones A-B-C preconizadas (ver croquis al lado).
- Emplear frutas firmes, sin machacadura, de un calibre mediano y de forma regular. No se debe girar demasiado rápido la manivela.
- Ajuste del aparato. El pelador 6 se orienta automáticamente apretando el tornillo 3 en su lugar sobre la ballesta. La hoja 1 se orienta apretando el tornillo 19 en el plato del extremo cilíndrico de aquí.

Pela, incava, trancia, simultaneamente e separadamente

ISTRUZIONI PER L'USO. Fissare l'apparecchio sul bordo di un tavolo.

a) Disinnestare il mandrino 11 facendo ruotare la leva d'innesto 9 di 1/4 di giro, nel senso antiorario, tirare all'indietro la manovella e infilzare il meglio possibile il frutto del suo asse. Fig. 1.

b) Avvicinare il frutto a 5 mm dalla pelatrice 6. Innestare, spingere leggermente il mandrino per accertarsi che la molla 15 sia bene nel filetto della vite. Girare la manovella finché il frutto non sia passato dall'altro lato della lama 1. Figura 2.

c) Ritirare il frutto sbucciato e tagliato, il torsolo rimane sul mandrino. Disinnestare e tirare la manovella per eiettare il torsolo.

IMPORTANTE. Per ottenere un buon risultato (lame bene affilate).

- Rispettare le dimensioni A B C raccomandate (vedere schizzo a fianco).
- Utilizzare frutti fermi, senza ammaccature, di calibre medio e di forma regolare. Non bisogna girare la manovella troppo velocemente.
- Regolazione dell'apparecchio. La pelatrice 6 si orienta automaticamente stringendo la vite 3 nel suo alloggiamento sull'archetto. La lama 1 viene orientata stringendo la vite 19 sulla parte piatta della lama cilindrica di quest'ultima.