



A-4844 Regau
Handelsstraße 9
Tel. (0043)07672/716-0
Fax. (0043)7672/716-34
Tel. BRD: 01801/716000
Tel. Schweiz: 034/4614000

Wal- und Haselnussknackmaschine

Bestellnummer: 108411

info@faie.at, www.faie.at .de .eu .ch

FN 99302 h, Handelsgericht Wels, DVR-Nr. 0050741,
UID-Nr.: ATU 24781403, ARA Lizenznummer: 5720 25.09.2020

Bedienungsanleitung

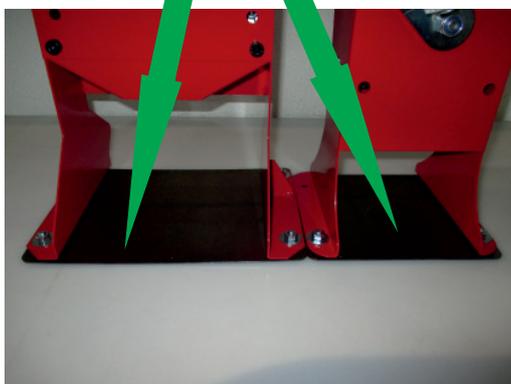


1. Sicherheitsanweisungen

- Diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, um sich mit der sachgemäßen Handhabung des Geräts Vertraut zu machen.
- Missachtung dieser Anweisungen kann Körperverletzung oder Schäden am Gerät zur Folge haben.
- Nicht mit den Fingern in die Einlassklappe oder zwischen die Werkzeuge der Drehvorrichtung greifen, während Sie das Gerät betreiben.
- Keine zweckfremden Gegenstände (z.B. aus Metall) in die Einlassklappe werfen oder zwischen die Werkzeuge der Drehvorrichtung klemmen.

2. Montage des Handknackers vor dem ersten Gebrauch

Stahlplatte bitte vor Gebrauch entfernen!



Das Gerät wird mit separatem Griff und Griffhalterung geliefert, welche wie folgt montiert werden sollten:

- Griffhalterung (Pos. 1, 2) auf die Achse des Drehtellers (Pos. 3) setzen.
- Unterlegscheibe (Pos. 4) auflegen.
- Stoppmutter (Pos. 5) auf Unterlegscheibe festschrauben.
- Zum Testen der Spannung die Kurbel einige Male drehen und je nach Bedarf die Stoppmutter fester anziehen.

3. Benutzung des Geräts

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen Untergrund (Tisch oder Ähnliches) oder befestigen Sie es mit Schrauben durch die 4 vorgebohrten Löcher.
- Je nach Nussart und Größe der Nüsse ist es erforderlich, die Entfernung zwischen der Stützplatte und dem Drehteller zu verändern.
- Verwenden Sie hierzu einen 6-mm-Inbusschlüssel, um die Distanzschrauben (Pos. 7) zu verstellen.
- Stellen Sie die Distanz unten immer so ein, dass das **Maß X** (unten) immer ca. 2/3 der Nussgröße ist. D.h. Nussgröße 30 mm, Maß X= 20 mm. Das **Maß Y** (oben) muss ca. X+15 mm sein. In diesem Fall Y= 35 mm.
- Lösen Sie als nächsten Schritt die Flügelmutter (an der Rückseite des Nussknacker) und verschieben Sie die Einlassklappe (Pos. 8) in der Aussparung nach links oder rechts, je nach den erforderlichen Abmessungen.
- Nachdem Sie die Einlassklappe mit Nüssen gefüllt haben, drehen Sie die Kurbel (Pos. 1, 2) einmal im Kreis. Bei bestimmten Sorten von Nüssen (Walnüsse) erzielt man bessere Ergebnisse, wenn die Kurbel erst eine halbe Umdrehung vorwärts und dann wieder eine halbe Umdrehung rückwärts gedreht wird.
- Am Ausgang (Pos. 9) können nach dem Arbeitsvorgang die geknackten Nüsse (Kerne, Schalen sowie nur teilweise geknackte Nüsse) durch Platzierung eines Behältnisses aufgefangen werden.

Von Vorteil ist es, wenn zum Einstellen der Distanz zwischen Stützplatte und Drehteller anfangs nur eine Nuss verwendet wird, da sich der optimale Abstand hiermit am besten herausfinden lässt.

Bei Füllung der Einlassklappe kann es vorkommen, dass einige Nüsse die Öffnung blockieren und sie dadurch nicht weiter in die Maschine fallen können.

So erhält man die besten Ergebnisse beim Knacken:

Sortieren Sie die Nüsse nach 3 Größen.

- 1a) Bis 28 mm Durchmesser
- 1b) Bis 32 mm Durchmesser
- 1c) Größer als 32 mm Durchmesser



Stellen Sie den Einlass der Handknackmaschine auf die Größe der Nüsse ein, indem Sie die Flügelmutter auf der Rückseite lösen und dann das Blech verschieben.

Leeren Sie die vorher sortierten Nüsse in den Einlassbehälter.

Kurbeln Sie so lange, bis alle Nüsse durch die Maschine gelaufen sind.

Nun können Sie die fertig bearbeiteten Nüsse unter dem Knacker herausnehmen und den Kern von der Schale trennen.



4. Störung

Folgende Maßnahmen sind durchzuführen, wenn Nüsse zwischen den Arbeitsplatten (Pos. 10, 3) feststecken sollten:

- Verwenden Sie einen Holzstab, um die restlichen Nüsse durch den Ausgang (Pos. 9) zu drücken.



Pos. 7

Pos. 7

Pos. 5

Pos. 4

Pos. 7

Pos. 7

Pos. 2

Pos. 9

Pos. 2

Pos. 7

Pos. 8

Pos. 10

Pos. 3

Pos. 7



Walnuss- und Haselnussknackmaschine

Die Walnuss- und Haselnussknackmaschine ist ein manuelles Gerät zum Knacken verschiedener Arten von Nüssen (Walnüsse, Haselnüsse, Kastanien, Eicheln ...).

Geeignet für kleinere landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe im Bereich der Nussverarbeitung sowie für Privathaushalte.

- Für Nüsse mit einem Durchmesser zw. 10 und 50 mm
- Knackleistung: bis 15 kg/h
- Hoher Anteil an komplett geknackten Nüssen
- Galvanisch verzinkte Metallkonstruktion