

CombiSteel catering equipment

Potato peeling machine 7054 series

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

OPERATING INSTRUCTIONS	4
EXPLANATION	4
WARNINGS AND SIGNS	4
DESCRIPTION	5
MODELS	5
INSTALLATION	5
DIMENSIONS, WEIGHT AND VOLUME	6
TRANSPORTATION	7
SETTING UP	7
POWER SUPPLY	7
OPERATION	8
CONTROL PANEL	8
OPERATIONAL CAPACITY	9
SAFETY	9
CLEANING AND HYGIENE	10
TROUBLESHOOTING	11
MAINTENANCE	11
WARRANTY	11

NEDERLANDS

HANDLEIDING	12
UITLEG	12
WAARSCHUWINGEN EN TEKENS	12
BESCHRIJVING	13
MODELLEN	13
INSTALLATIE	13
AFMETINGEN, GEWICHT EN VOLUME	14
TRANSPORT	15
PLAATSING	15
STROOMVOORZIENING	15
BEDIENING	16
BEDIENINGSPANEEL	16
OPERATIONELE CAPACITEIT	17
VEILIGHEID	17
REINIGING EN HYGIËNE	18
PROBLEEMOPLOSSING	19
ONDERHOUD	19
GARANTIE	19

DEUTSCH

GEBRAUCHSANWEISUNG	20
ERLÄUTERUNG	20
WARNHINWEISE UND ZEICHEN	20
BESCHREIBUNG	21
MODELLE	21
INSTALLATION	21
MASSE, GEWICHT UND VOLUMEN	22
TRANSPORT	23
MONTAGE	23
STROMVERSORGUNG	23
OPERATION	24
CONTROL PANEL	24
BETRIEBSKAPAZITÄT	25
SICHERHEIT	25
REINIGUNG UND HYGIENE	26
FEHLERBEHEBUNG	27
WARTUNG	27
GARANTIE	27

FRANÇAIS

MODE D'EMPLOI	28
EXPLICATION	28
AVERTISSEMENTS ET SIGNES	28
DESCRIPTION	29
MODÈLES	29
INSTALLATION	29
DIMENSIONS, POIDS ET VOLUME	30
TRANSPORT	31
MISE EN PLACE	31
SOURCE DE COURANT	31
FONCTIONNEMENT	32
PANNEAU DE CONTRÔLE	32
CAPACITÉ OPÉRATIONNELLE	33
SÉCURITÉ	33
NETTOYAGE ET HYGIENE	34
DÉPANNAGE	35
MAINTENANCE	35
GARANTIE	35

OPERATING INSTRUCTIONS

EXPLANATION


This document provides information on installation, operation, safety, cleaning and hygiene, troubleshooting, maintenance of potato peeling machine and also warranty terms and contact information you may need to know.

Read this manual before starting work for your own safety and safety of others.

You may apply to technical service for further information.

WARNINGS AND SIGNS


Descriptions of warnings and instructions specified in operation instructions and labeled on the appliance.


	DANGER
DANGEROUS SITUATIONMAY OCCUR. SERIOUS INJURE AND/OR DEATH MAY BE CAUSED IF YOU FAIL TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS	

	ELECTRICAL HAZARD
RISK OF ELECTRICAL HAZARD	

	RISK OF JAMMING
RISK OF FINGER OR HAND JAMMING BETWEEN COVER AND HOUSING	

	OPERATION INSTRUCTIONS
READ THE MANUAL BEFORE STARTING ANY OPERATION WITH THE APPLIANCE	

	INFORMATION
THE DATA PROVIDED UNDER THIS SIGN IS NOT NECESSARY TO FOLLOW BUT MAY BE USEFUL	

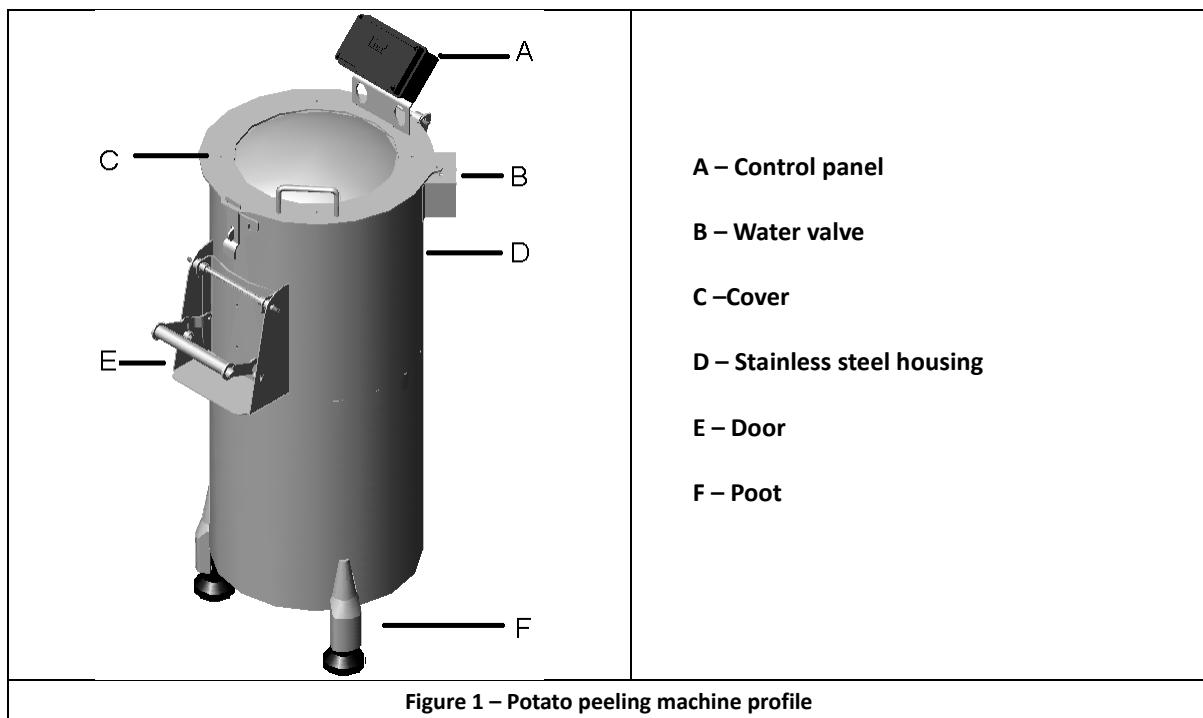
	PAY ATTENTION
FOR FURTHER INFORMATION TAKE A LOOK AT DESIGNATED PLACE	

DESCRIPTION

Potato Peeling machines are specially designed to fulfill needs of potato processing of small, medium and large scale butchers, hotels, cafeterias, schools, dormitories, restaurants and other industrial kitchens. Potato peeling machines save your time and facilitate your work.

Potato peeling machines:

- AISI 304 consists of stainless steel housing.
- Due to thickened metal sheet vibration is brought down to a minimum level.
- Extractive plate eases the cleaning.
- Time clock makes the work easy.
- Control panel and valve provide water supply.
- The micro switch on the cover provides safety during operation.



MODELS

7054.0005: Stainless steel housing, 10 kg capacity, potato peeling machine

7054.0010: Stainless steel housing, 25 kg capacity, potato peeling machine

7054.0015: Stainless steel housing, 35 kg capacity, potato peeling machine

7054.0020: Stainless steel housing, 50 kg capacity, potato peeling machine

7054.0025: Stainless steel housing, 10 kg capacity, potato peeling machine with filter

7054.0030: Stainless steel housing, 25 kg capacity, potato peeling machine with filter

7054.0035: Stainless steel housing, 35 kg capacity, potato peeling machine with filter

7054.0040: Stainless steel housing, 50 kg capacity, potato peeling machine with filter

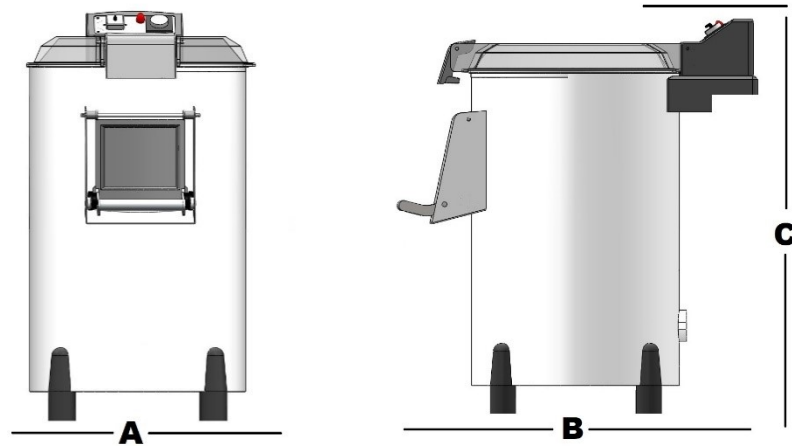
Check the match between appliances properties and those printed on the label.

INSTALLATION

Make sure the installation is carried out by qualified personnel.

DIMENSIONS, WEIGHT AND VOLUME

This data is for informative purpose only.




Models	A (mm)	B (mm)	C (mm)
7054.0005	425	740	860
7054.0010	520	850	935
7054.0015	520	850	1064
7054.0020	630	810	1050
7054.0025	425	740	990
7054.0030	520	850	1065
7054.0035	520	850	1194
7054.0040	630	810	1180
Table 1 – Models and Dimensions			

TECHNICAL DATA	MODELS			
	7054.0005	7054.0010	7054.0015	7054.0020
Volume (m ³) without package	0,23	0,42	0,48	0,51
Weight (Kg) net	37	55	56	100
With Filter	7054.0025	7054.0030	7054.0035	7054.0040
Volume (m ³) without package	0,32	0,47	0,53	0,59
Weight (Kg) net	42	62	63	110
Table 2 – Models and Technical Data				

TRANSPORTATION

Due to design, the appliance is suitable for transportation by forklift. Put the forks between braces of the appliance. The gravity center is located in the middle of the housing, consider this point when transporting. Pay attention to the balance when lifting the appliance.

	Take necessary measures to prevent the overthrow of the appliance when transporting by hand. The gravity center is located in the middle of the housing.
---	---

	Do not transport the appliance by dragging along the ground.
---	---

SETTING UP


- Set up the appliance on a level surface.
- Provide the fixity via adjustable braces.
- Make sure the appliance is set up properly when operating.


POWER SUPPLY

- Make sure power supply connection is carried out by qualified personnel.
- Make sure that the voltage of your power supply system suits appliance's electrical system.


		Models			
		7054.0005 7054.0025	7054.0010 7054.0030	7054.0015 7054.0035	7054.0020 7054.0040
Motor (kW)	M*	0,55	1,1	1,5	1,1
	T**	0,55	1,1	1,5	1,1
RPM		1400	1400	1400	900
Nominal phase	M	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N
	T	~3N	~3N	~3N	~3N
Voltage	M	220	220	220	220
	T	380	380	380	380
Frequency (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/60


Table 3 – Motor Engine characteristics

	Check the plate's direction of rotation. The direction of rotation must coincide with an arrow sign on the cover. If the plate rotates in the opposite direction switch two-phased cable.
---	--


	The appliance is grounded by yellow/green cable.
---	---


OPERATION


	Do not pour potatoes from a sack. Wash potatoes and put in a container to fill the appliance. Make sure there is no sand, mud, pebble or other sediments.
---	--

	It is very important to operate the appliance in hygiene environment in sense of human and environmental health. Therefore do not operate the appliance in moist, dirty, oily and dusty places.
---	--


- The water connection to be provided by pipe packed with the appliance.
- Wash potatoes to be peeled and make sure no dirt left.
- Put potatoes in the appliance without exceeding capacity, close the cover. To learn maximum capacity, take a look at table 4.
- Insert the plug in the socket.
- Chose operational time period by using (C) knob on time clock on the right (Figure 2)
- Turn (A) knob on the control panel to switch on water.
- Turn (A) knob to start the appliance.
- Turn (A) knob to stop operating before adjusted end-time.
- To stop the appliance in case potatoes are peeled before adjusted end-time turn (A) knob.
- Keep water running until potatoes are cleaned completely. To switch off water turn (A) knob.

	After the end of the operation the appliance will adjust the same time.
--	--

	Advised peeling time varies between 3-5 minutes. The time may change due to size and sort of potatoes.
---	---

	Take all necessary measures to prevent hand jam between cover and housing. Make sure the cover is closed after loading.
---	--

CONTROL PANEL

	A- ON OFF B- ON OFF LAMP C- TIMER
Figure 2 – Control Panel	

OPERATIONAL CAPACITY

The capacity of the appliance depends on factors listed below:

- Structure of potatoes
- Environmental variety
- Ambient temperature
- Blend quality


Model	Potato Quantity	Peeling time	Capacity / Hour
7054.0005 / 7054.0025	10 kg	3-5 minutes	200 kg / Hour
7054.0010 / 7054.0030	25 kg	3-5 minutes	500 kg / Hour
7054.0015 / 7054.0035	35 kg	3-5 minutes	700 kg / Hour
7054.0020 / 7054.0040	50 kg	3-5 minutes	1000 kg / Hour

Table 4 – Maximum Capacity

7054.0005 model peels 10 kg potatoes in 3 minutes (average). It makes 200 kg per hour. 200 kg potatoes are suitable for kitchens with a capacity of 500 portions. 7054.0010 peels 20 kg potatoes within 3 minutes; it makes 400 kg per hour which is suitable for kitchens with 500 + portions capacity.

SAFETY

The appliance is protected against various dangerous situations. The micro switch on the cover will stop the appliance once it is opened. The control panel is separate from the housing and is attached to the cover.

	<p>Avoid accumulation of water beneath the appliance. In that case, the engine may blow or cause electric shock.</p>
--	---

	<p>Operational safety increased by the micro switch. Once the cover is opened the switch will stop the appliance.</p>
---	--

CLEANING AND HYGIENE

Pouring potatoes from a sack is the most common mistake; numbers of this trouble among statistics draw the attention of our service. Loading potatoes via sack leads to damages caused by entanglement of sack yarns around lower plate pin; soil and dirt accumulations harm engine and the appliance also. Taking into account these facts do not load potatoes by a sack. Wash and clean potatoes of dust and dirt before loading.



Leave water running after operation for a while to keep plate and potatoes clean.



Stop the appliance and unplug from the appliance before cleaning.

- Keep water supply until potatoes peeled completely.
- Start the cleaning only after finishing operating and shutting down the appliance.
- Remove the plug from socket before cleaning.
- Use suds and detergent to clean the housing.
- Do not clean inside with your hands.
- Do not use pressurized water to clean the appliance.
- Do not clean the appliance when operating.
- Start operation only after drying.



Do not clean the appliance when operating.



Do not clean the appliance with pressurized water.

TROUBLESHOOTING

Fault	Possible cause	Actions to be taken
The appliance is not operating	The plug may not be connected	Connect the plug to power supply
	The plug may be connected but the emergency stop button may be activated	Turn the emergency stop button in direction of arrow labelled on the button
	Time duration may be finished	Adjust time clock for required duration
	The time duration may be adjusted but the start button may not be activated	Press Start button to start the appliance
The appliance makes abnormal sounds	You may set the appliance on uneven surface	Set the appliance on level ground or provide stability via adjustable braces
	You may exceed the capacity which strains the engine	Compare appliances capacity and the amount of potatoes, remove the excess amount
Lack of power supply	The plug may be connected improperly	Check the plug and correct if necessary
	The contactor makes sound	Restart the appliance
	Plug cable may be torn and/or there may be lack of phase	Open the cable and check if there is any fault if necessary
Table 5 – Failure cause		

MAINTENANCE

Clean the housing with damp cloth after every operation or daily.

No less than once a month remove lower emery and clean dust, dirt and possible accumulations that may be below.



**Make sure you set the bottom plate properly on shaft.
Turn it in the right and the left direction if necessary to set it properly.**

WARRANTY

7054 Series Potato Peeling Machines are under warranty for 1 year against manufacturing defects of machines covering defects in the goods, hidden defects in workmanship and/or hidden defects in material.

Warranty is invalid in case of failure due to violating rules specified in operation instructions.

Combisteel BV is not responsible for any damage or loss that may occur due to operational fault.

Combisteel BV, reserves the rights to change any products without notice. Technical data, drawings, scales, working capacities and illustrations for informative purposes only. The manufacturer shall not be liable for any typographical errors that may occur.

HANDLEIDING

UITLEG


Dit document bevat informatie over installatie, bediening, veiligheid, reiniging en hygiëne, probleemoplossing, onderhoud van de aardappelschilmachine en ook garantiebepalingen en contactinformatie die u mogelijk moet kennen.

Lees deze handleiding voordat u aan het werk gaat voor uw eigen veiligheid en veiligheid van anderen.

U kunt een aanvraag indienen bij de technische dienst voor meer informatie.

WAARSCHUWINGEN EN TEKENS

Beschrijvingen van waarschuwingen en instructies gespecificeerd in de gebruiksaanwijzingen en aangegeven op het apparaat.

	GEVAAR
GEVAARLIJKE SITUATIE KAN VOORKOMEN. ERNSTIG LETSEL EN OF DE DOOD KAN VEROORZAAKT WORDEN ALS U DE INSTRUCTIES NIET VOLGT	

	ELEKTRISCH GEVAAR
RISICO VOOR ELEKTRISCH GEVAAR	

	RISICO OP VASTZITTEN
RISICO DAT UW VINGER OF HAND VASTZIT TUSSEN DEKSEL EN BEHUIZING	

	GEBRUIKSAANWIJZING
LEES DE HANDLEIDING VOORDAT U BEGINT MET HET APPARAAT	

	INFORMATIE
DE GEGEVENS DIE HIERONDER WORDEN VERSTREKT, ZIJN NIET NOODZAKELIJK MAAR WEL NUTTIG	

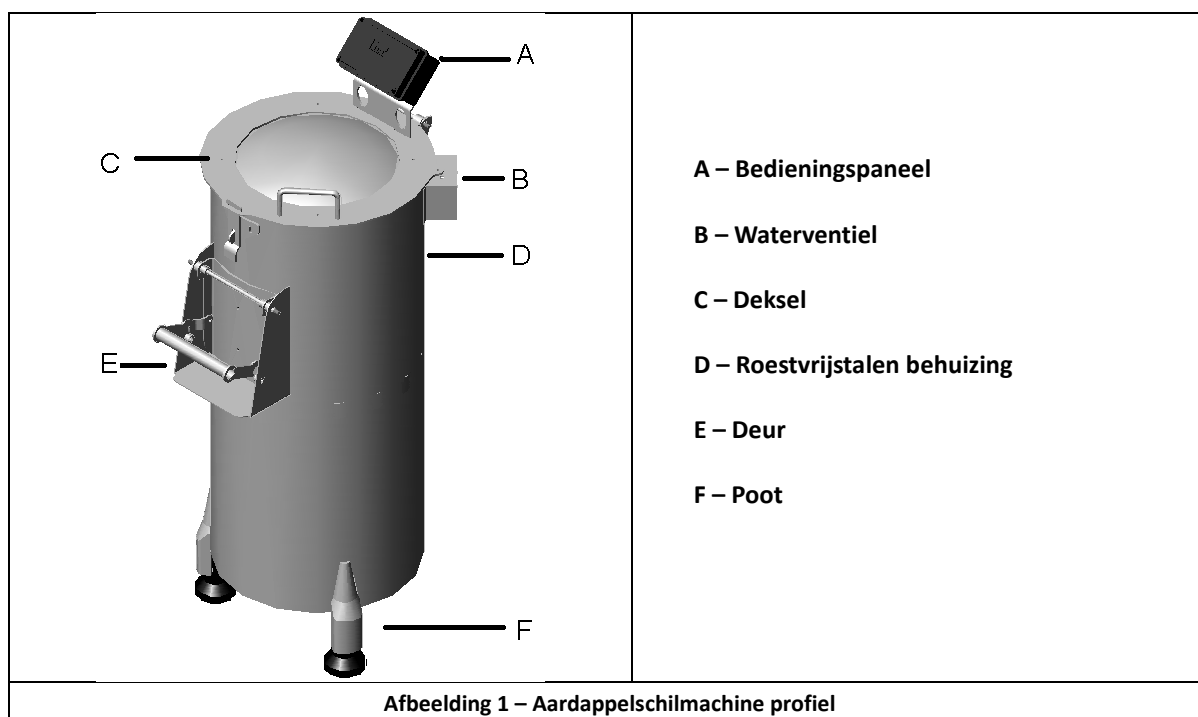
	OPGELET
VOOR MEER INFORMATIE BEKIJK DE SPECIFIEKE PLAATS	

BESCHRIJVING

Aardappelschilmachines zijn speciaal ontworpen om te voldoen aan de behoeften van de aardappelverwerking van kleine, middelgrote en grote slagerijen, hotels, cafetaria's, scholen, slaapzalen, restaurants en andere industriële keukens. Aardappelschilmachines besparen uw tijd en vergemakkelijken uw werk.

Aardappelschilmachines:

- AISI 304 bestaat uit roestvrijstalen behuizing.
- Door verdikte metalen plaat worden trillingen tot een minimum niveau gebracht.
- Uittrekbare plaat vergemakkelijkt het reinigen.
- Klok maakt het werk gemakkelijker.
- Bedieningspaneel en ventiel zorgen voor watertoevoer.
- De microscharnelaar op de klep biedt veiligheid tijdens het gebruik.



Afbeelding 1 – Aardappelschilmachine profiel

MODELLEN

- 7054.0005: Roestvrijstalen behuizing, 10 kg capaciteit, aardappelschilmachine
- 7054.0010: Roestvrijstalen behuizing, 25 kg capaciteit, aardappelschilmachine
- 7054.0015: Roestvrijstalen behuizing, 35 kg capaciteit, aardappelschilmachine
- 7054.0020: Roestvrijstalen behuizing, 50 kg capaciteit, aardappelschilmachine
- 7054.0025: Roestvrijstalen behuizing, 10 kg capaciteit, aardappelschilmachine met filter
- 7054.0030: Roestvrijstalen behuizing, 25 kg capaciteit, aardappelschilmachine met filter
- 7054.0035: Roestvrijstalen behuizing, 35 kg capaciteit, aardappelschilmachine met filter
- 7054.0040: Roestvrijstalen behuizing, 50 kg capaciteit, aardappelschilmachine met filter

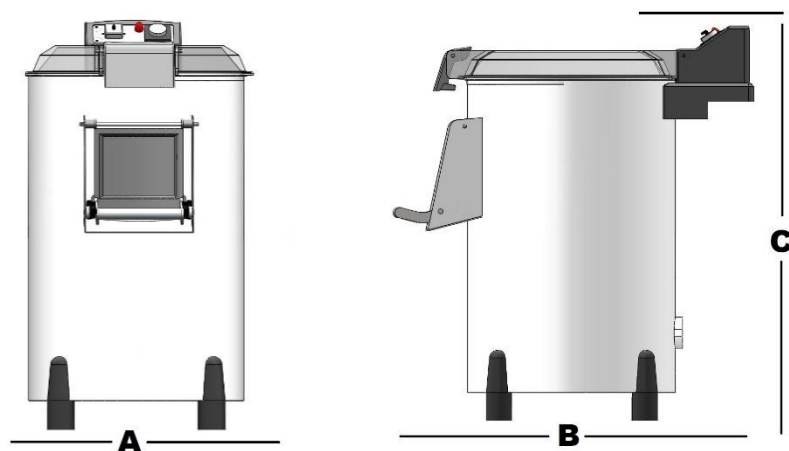
Controleer de overeenstemming tussen apparaat eigenschappen en die geprint op het label.

INSTALLATIE

Zorg ervoor dat de installatie wordt uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

AFMETINGEN, GEWICHT EN VOLUME

Deze gegevens zijn alleen voor informatieve doeleinden.



Modellen	A (mm)	B (mm)	C (mm)
7054.0005	425	740	860
7054.0010	520	850	935
7054.0015	520	850	1064
7054.0020	630	810	1050
7054.0025	425	740	990
7054.0030	520	850	1065
7054.0035	520	850	1194
7054.0040	630	810	1180


Tabel 1 - Modellen en afmetingen


TECHNISCHE GEGEVENS	MODELLEN			
	7054.0005	7054.0010	7054.0015	7054.0020
Volume (m ³) zonder verpakking	0,23	0,42	0,48	0,51
Gewicht (Kg) netto	37	55	56	100
Met Filter	7054.0025	7054.0030	7054.0035	7054.0040
Volume (m ³) zonder verpakking	0,32	0,47	0,53	0,59
Gewicht (Kg) netto	42	62	63	110

Tabel 2 - Modellen en technische gegevens

TRANSPORT

Vanwege het ontwerp is het apparaat geschikt voor transport met een vorkheftruck. Plaats de vorken tussen de steunen van het apparaat. Het zwaartepunt bevindt zich in het midden van de behuizing, houd rekening met dit punt tijdens het transport. Let op het evenwicht bij het optillen van het apparaat.

	Neem de nodige maatregelen om te voorkomen dat het apparaat wordt omvergeworpen wanneer het met de hand wordt getransporteerd. Het zwaartepunt bevindt zich in het midden van de behuizing.
---	--

	Vervoer het apparaat niet door het over de grond te slepen.
---	--

PLAATSING


- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
- Zorg voor de stevigheid via verstelbare beugels.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geplaatst tijdens het gebruik.

STROOMVOORZIENING

- Zorg ervoor dat de voedingsaansluiting wordt uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Zorg ervoor dat de spanning van uw voedingsstelsel geschikt is voor het elektrische systeem van het apparaat.

		Modellen			
		7054.0005 7054.0025	7054.0010 7054.0030	7054.0015 7054.0035	7054.0020 7054.0040
Motor (kW)	M*	0,55	1,1	1,5	1,1
	T**	0,55	1,1	1,5	1,1
RPM		1400	1400	1400	900
Nominale fase	M	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N
	T	~3N	~3N	~3N	~3N
Spanning	M	220	220	220	220
	T	380	380	380	380
Frequentie (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/60

Tabel 3 - Motorkenmerken

	Controleer de draairichting van de plaat. De draairichting moet samenvallen met een pijl op het deksel. Als de plaat in de tegenovergestelde richting draait, wissel dan de tweefasige kabel.
---	--

	Het apparaat is geaard met een geel / groene kabel.
---	--

BEDIENING



Giet geen aardappels vanuit een zak. Was aardappelen en doe ze in een bak om het apparaat te vullen. Zorg dat er geen zand, modder, kiezelsteen of ander sediment is.



Het is erg belangrijk om het apparaat in een hygiënische omgeving te gebruiken in de zin van menselijke en ecologische gezondheid. Gebruik het apparaat daarom niet op vochtige, vuile, olieachtige en stoffige plaatsen.

- De wateraansluiting moet worden geleverd door een buis die met het apparaat is gevuld.
- Was aardappelen om te schillen en zorg ervoor dat er geen vuil meer is.
- Schep aardappelen in het apparaat zonder de capaciteit te overschrijden, sluit het deksel. Raadpleeg tabel 4 om de maximale capaciteit te leren.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Kies de operationele tijdsperiode met de draaiknop (C) op de tijd klok aan de rechterkant (Figuur 2)
- Draai de knop (A) op het bedieningspaneel om water in te schakelen.
- Draai de knop (A) om het apparaat te starten.
- Draai de knop (A) om te stoppen met werken vóór de ingestelde eindtijd.
- Om het apparaat te stoppen in het geval dat aardappelen worden gepeld voordat de ingestelde eindtijd is bereikt, draait u de (A) knop.
- Laat water lopen totdat de aardappelen volledig zijn schoongemaakt. Draai de knop (A) om het water uit te schakelen.



Na het einde van de bewerking zal het apparaat dezelfde tijd aanpassen.



Geadviseerde peltijd varieert van 3-5 minuten. De tijd kan veranderen door de aard en grootte van de aardappelen.



Neem alle nodige maatregelen om hand opstoppingen tussen dekking en behuizing te voorkomen. Zorg ervoor dat de klep na het laden is gesloten.

BEDIENINGSPANEEL



A- AAN-UIT

B- AAN-UIT LAMP

C- TIMER

Figuur 2 - Bedieningspaneel

OPERATIONELE CAPACITEIT

De capaciteit van het apparaat is afhankelijk van onderstaande factoren:

- Structuur van aardappelen
- Omgeving Verscheidenheid
- Omgevingstemperatuur
- Meng de kwaliteit

Model	Aardappel Hoeveelheid	Peltijd	Capaciteit / uur
7054.0005 / 7054.0025	10 kg	3-5 minuten	200 kg / uur
7054.0010 / 7054.0030	25 kg	3-5 minuten	500 kg / uur
7054.0015 / 7054.0035	35 kg	3-5 minuten	700 kg / uur
7054.0020 / 7054.0040	50 kg	3-5 minuten	1000 kg / uur

Tabel 4 - Maximale capaciteit

Model 7054.0005 schilt aardappelen van 10 kg in 3 minuten (gemiddeld). Het maakt 200 kg per uur. 200 kg aardappelen zijn geschikt voor keukens met een capaciteit van 500 porties. 7054.0010 pelt binnen 20 minuten aardappelen van 20 kg; het maakt 400 kg per uur wat geschikt is voor keukens met een inhoud van 500 + porties.

VEILIGHEID

Het apparaat is beschermd tegen verschillende gevaarlijke situaties. De microschakelaar op het deksel stopt het apparaat zodra het wordt geopend. Het bedieningspaneel is gescheiden van de behuizing en is aan het deksel bevestigd.



Voorkom ophoping van water onder het apparaat. In dat geval kan de motor waaien of een elektrische schok veroorzaken.



Operationele veiligheid verhoogd met de microschakelaar. Als het deksel geopend is, stopt de schakelaar het apparaat.

REINIGING EN HYGIËNE

Aardappelen uit een zak gieten is de meest voorkomende fout; aantallen van deze problemen bij statistieken vestigen de aandacht op onze service. Aardappelen laden via een zak leidt tot schade veroorzaakt door verstrikking van garens rond de pen van de onderste plaat; vuil en vuil ophopingen beschadigen de motor en het apparaat ook. Rekening houdend met deze feiten laad je aardappelen niet per zak. Was en reinig aardappelen van stof en vuil voor het laden.



Laat het water een tijdje na de werking blijven om de borden en aardappelen schoon te houden.



Stop het apparaat en haal de stekker uit het apparaat voordat u het schoonmaakt.

- Houd de watertoevoer tot de aardappelen volledig geschild zijn.
- Start het reinigen pas nadat het apparaat is gebruikt en het apparaat is uitgeschakeld.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt.
- Gebruik zeepsop en reinigingsmiddel om de behuizing te reinigen.
- Reinig de binnenkant niet met uw handen.
- Gebruik geen water onder druk om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat niet schoon tijdens gebruik.
- Start de werking pas na het drogen



Maak het apparaat niet schoon tijdens gebruik.



Maak het apparaat niet schoon met water onder druk.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Tee ondernemen acties
Het apparaat werkt niet	De stekker is mogelijk niet aangesloten	Sluit de stekker aan op de voeding
	De stekker aangesloten zijn, maar de noodstopknop kan geactiveerd zijn	Draai de noodstopknop in de richting van de pijl die op de knop staat
	De tijdsduur kan beëindigd zijn	Pas tijd klok aan voor de vereiste duur
	De tijdsduur kan worden aangepast, maar de startknop is mogelijk niet geactiveerd	Druk op de startknop om het apparaat te starten
Het apparaat maakt abnormale geluiden	Het apparaat staat mogelijk op een oneffen oppervlak	Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond of zorg voor stabiliteit met verstelbare beugels
	U overschrijdt misschien de capaciteit van de motor	Vergelijk de capaciteit van apparaten en het aantal aardappelen, verwijder het overtollige deel
Gebrek aan stroomvoorziening	De stekker is mogelijk niet goed aangesloten	Controleer de stekker en corrigeer indien nodig
	De contactor maakt geluid	Start het apparaat opnieuw
	De stekker kabel kan gescheurd zijn en / of er kan een tekort aan fase zijn	Open de kabel en controleer indien nodig of er een storing is
Tabel 5 - Storingsoorzaak		

ONDERHOUD

Reinig de behuizing na elke operatie of dagelijks met een vochtige doek.

Verwijder niet minder dan één keer per maand het onderste amaril en reinig stof, vuil en mogelijk opeenhopingen die mogelijk hieronder zijn.



**Zorg ervoor dat u de bodemplaat op de juiste manier op de as plaatst.
Draai het indien nodig naar rechts en links om het goed in te stellen.**

GARANTIE

Aardappelschilmachines van de serie 7054 worden gedurende 1 jaar onder garantie gehouden tegen fabricagefouten van machines die defecten in de goederen, verborgen gebreken in de uitvoering en / of verborgen gebreken aan het materiaal afdekken. Garantie is ongeldig in geval van storing als gevolg van overtredende regels die zijn gespecificeerd in de gebruiksinstructies. Combisteel BV is niet verantwoordelijk voor enige schade of verlies als gevolg van een operationele fout.

Combisteel BV behoudt zich het recht voor om producten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. Technische gegevens, tekeningen, schalen, werkcapaciteit en illustraties alleen voor informatieve doeleinden. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele typografische fouten.

GEBRAUCHSANWEISUNG

ERLÄUTERUNG


Dieses Dokument enthält Informationen über Installation, Betrieb, Sicherheit, Reinigung und Hygiene, Fehlerbehebung, Wartung der Kartoffelschälmaschine sowie Garantiebedingungen und Kontaktinformationen, die Sie gegebenenfalls kennen sollten.

Lesen Sie diese Anleitung vor Beginn der Arbeiten zu Ihrer eigenen Sicherheit und der Sicherheit anderer.

Für weitere Informationen können Sie sich an den technischen Service wenden.


WARNHINWEISE UND ZEICHEN


Beschreibungen von Warnhinweisen und Anweisungen, die in der Betriebsanleitung angegeben und auf dem Gerät gekennzeichnet sind.

	WARNUNG
GEFÄHRLICHE SITUATION KANN AUFTRETEN. SCHWERE VERLETZUNGEN UND/ODER TOD KÖNNEN VERURSACHT WERDEN, WENN SIE DIE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGEN	

	ELEKTRISCHE GEFAHR
RISIKO VON ELEKTRISCHER GEFÄHRDUNG	

	EINKLEMMGEFAHR
GEFAHR FINGER- ODER HÄNDE ZWISCHEN DECKEL UND GEHÄUSE EINZUKLEMMEN	

	BETRIEBSANLEITUNG
LESEN SIE DIE ANLEITUNG, BEVOR SIE ANFANGEN MIT DEM GERÄT ZU ARBEITEN	

	INFORMATION
DIE UNTER DIESEM ZEICHEN ANGEGEBENEN DATEN MÜSSEN NICHT BEFOLGT WERDEN, KÖNNEN ABER NÜTZLICH SEIN	

	ACHT GEBEN
FÜR WEITERE INFORMATIONEN BITTE AN EINEM DAFÜR VORGESEHENEN ORT NACHSEHEN	

BESCHREIBUNG

Kartoffelschälmaschinen sind speziell auf die Bedürfnisse der Kartoffelverarbeitung von kleinen, mittleren und großen Metzgereien, Hotels, Cafeterien, Schulen, Wohnheimen, Restaurants und anderen Großküchen ausgerichtet. Kartoffelschälmaschinen sparen Ihnen Zeit und erleichtern Ihnen die Arbeit.

Kartoffelschälmaschinen:

- AISI 304 besteht aus einem Edelstahlgehäuse.
- Durch das verstärkte Metallblech werden die Vibrationen auf ein Minimum reduziert.
- Die herausnehmbare Platte erleichtert die Reinigung.
- Die Zeitschaltuhr erleichtert die Arbeit.
- Bedienfeld und Ventil sorgen für die Wasserversorgung.
- Der Mikroschalter an der Abdeckung sorgt für Sicherheit während des Betriebs.

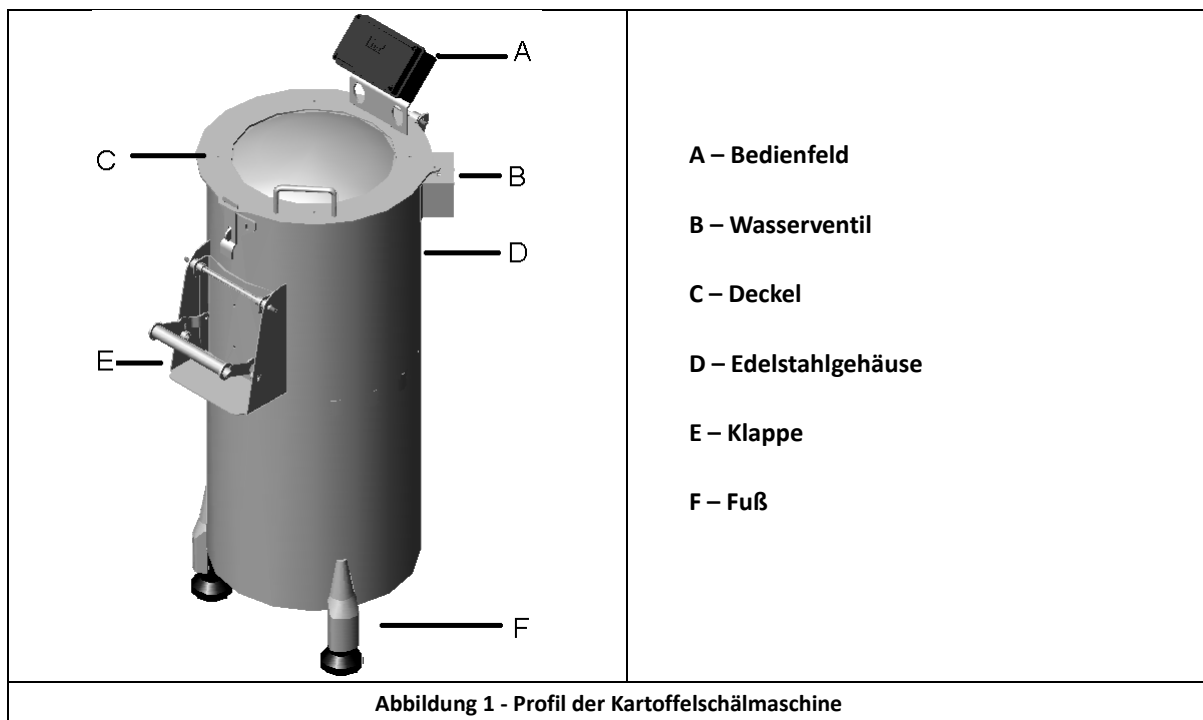


Abbildung 1 - Profil der Kartoffelschälmaschine

MODELLE

- 7054.0005: Edelstahlgehäuse, 10 kg Kapazität, Kartoffelschälmaschine
- 7054.0010: Edelstahlgehäuse, 25 kg Kapazität, Kartoffelschälmaschine
- 7054.0015: Edelstahlgehäuse, 35 kg Kapazität, Kartoffelschälmaschine
- 7054.0020: Edelstahlgehäuse, 50 kg Kapazität, Kartoffelschälmaschine
- 7054.0025: Edelstahlgehäuse, 10 kg Kapazität, Kartoffelschälmaschine mit Filter
- 7054.0030: Edelstahlgehäuse, 25 kg Kapazität, Kartoffelschälmaschine mit Filter
- 7054.0035: Edelstahlgehäuse, 35 kg Kapazität, Kartoffelschälmaschine mit Filter
- 7054.0040: Edelstahlgehäuse, 50 kg Kapazität, Kartoffelschälmaschine mit Filter

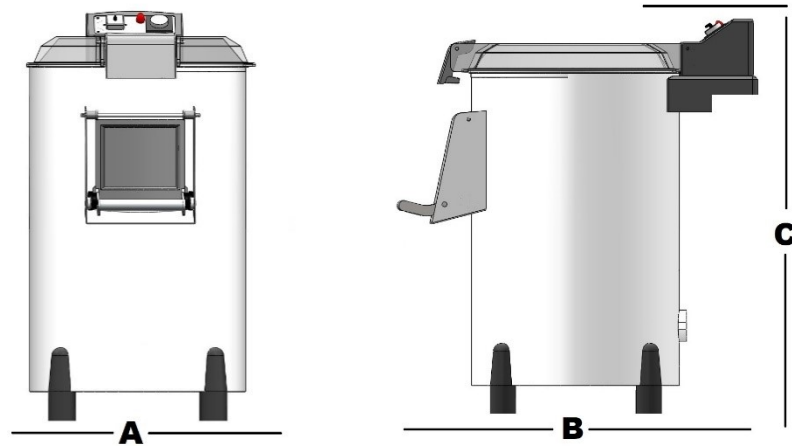
Überprüfen Sie die Übereinstimmung zwischen den Geräteeigenschaften und den auf dem Etikett angegebenen Eigenschaften.

INSTALLATION

Stellen Sie sicher, dass die Installation von qualifiziertem Personal durchgeführt wird.

MASSE, GEWICHT UND VOLUMEN

Diese Daten dienen lediglich zu Informationszwecken.





Modelle	A (mm)	B (mm)	C (mm)
7054.0005	425	740	860
7054.0010	520	850	935
7054.0015	520	850	1064
7054.0020	630	810	1050
7054.0025	425	740	990
7054.0030	520	850	1065
7054.0035	520	850	1194
7054.0040	630	810	1180
Tabelle 1 - Modelle und Abmessungen			

TECHNISCHE DATEN	MODELLE			
	7054.0005	7054.0010	7054.0015	7054.0020
Volumen (m ³) ohne Verpackung	0,23	0,42	0,48	0,51
Gewicht (Kg) netto	37	55	56	100
Mit Filter	7054.0025	7054.0030	7054.0035	7054.0040
Volumen (m ³) ohne Verpackung	0,32	0,47	0,53	0,59
Gewicht (Kg) netto	42	62	63	110
Tabelle 2 – Modelle und technische Daten				

TRANSPORT

Aufgrund der Konstruktion ist das Gerät für den Transport mit dem Gabelstapler geeignet. Legen Sie die Gabeln zwischen die Streben des Gerätes. Der Schwerpunkt befindet sich in der Mitte des Gehäuses, diesen Punkt beim Transport beachten. Achten Sie beim Anheben des Gerätes auf die Balance.

	Ergreifen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein Umkippen des Gerätes beim Transport von Hand zu verhindern. Der Schwerpunkt befindet sich in der Mitte des Gehäuses.
---	--

	Transportieren Sie das Gerät nicht indem Sie es über den Boden ziehen.
---	---

MONTAGE


- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche auf.
- Gewährleisten Sie die Fixierung über eine verstellbare Abstützung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät während des Betriebs richtig aufgestellt ist.


STROMVERSORGUNG

- Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss an die Stromversorgung von qualifiziertem Personal durchgeführt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihres Stromversorgungssystems mit dem elektrischen System des Geräts übereinstimmt.


		Modelle			
		7054.0005 7054.0025	7054.0010 7054.0030	7054.0015 7054.0035	7054.0020 7054.0040
Motor (kW)	M*	0,55	1,1	1,5	1,1
	T**	0,55	1,1	1,5	1,1
RPM		1400	1400	1400	900
Nominalphase	M	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N
	T	~3N	~3N	~3N	~3N
Spannung	M	220	220	220	220
	T	380	380	380	380
Frequenz (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/60


Tabelle 3 – Motoreigenschaften

	Überprüfen Sie die Drehrichtung der Platte. Die Drehrichtung muss mit einem Pfeil, der sich auf der auf dem Deckel befindet, übereinstimmen. Wenn sich die Platte in die entgegengesetzte Richtung dreht, wenden Sie das zweiphasige Kabel.
---	--

	Das Gerät ist mit einem gelb/grünen Kabel geerdet.
---	---


OPERATION


	Keine Kartoffeln aus einem Sack in das Gerät geben. Kartoffeln waschen und in einen Behälter geben, um das Gerät zu füllen. Achten Sie darauf, dass kein Sand, Schlamm, Kieselsteine oder andere Sedimente vorhanden sind.
---	---

	Es ist sehr wichtig, das Gerät in einer hygienischen Umgebung im Sinne der Gesundheit von Mensch und Umwelt zu betreiben. Betreiben Sie das Gerät daher nicht an feuchten, schmutzigen, öligen und staubigen Orten.
---	--


- Der Wasseranschluss muss über eine mit dem Gerät gelieferte Leitung erfolgen.
- Die zu schälenden Kartoffeln waschen und darauf achten, dass kein Schmutz zurückbleibt.
- Kartoffeln in das Gerät geben, ohne die Kapazität zu überschreiten, Deckel schließen. Um die maximale Kapazität zu erfahren, werfen Sie einen Blick auf Tabelle 4.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Wählen Sie den Betriebszeitraum mit den Knopf (C) der Zeitschaltuhr auf der rechten Seite (Abbildung 2).
- Drehen Sie die Knopf (A) auf dem Bedienfeld, um das Wasser einzuspeisen.
- Drehen Sie die Knopf (A), um das Gerät zu starten.
- Drehen Sie die Knopf (A), um den Betrieb vor der eingestellten Endzeit zu beenden.
- Um das Gerät zu stoppen, falls die Kartoffeln vor der eingestellten Endzeit geschält sind, Drehen Sie die Knopf (A) Taste.
- Lassen Sie das Wasser laufen, bis die Kartoffeln vollständig gereinigt sind. Um das Wasser auszuschalten, Drehen Sie die Knopf (A).

	Nach Abschluss des Vorgangs stellt das Gerät die gleiche Zeit ein.
---	---

	Die empfohlene Schälzeit variiert zwischen 3-5 Minuten. Die Zeit kann sich je nach Größe und Art der Kartoffeln ändern.
---	--

	Ergreifen Sie alle notwendigen Maßnahmen, um ein Einklemmen der Hand zwischen Deckel und Gehäuse zu verhindern. Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung nach dem Beladen geschlossen ist.
---	--

CONTROL PANEL

	<p>A- EIN AUS</p> <p>B- EIN AUS LAMPE</p> <p>C- TIMER</p>
Abbildung 2 - Bedienfeld	

BETRIEBSKAPAZITÄT

Die Kapazität des Gerätes hängt von den unten aufgeführten Faktoren ab:

- Kartoffelstruktur
- Unterschiedliche Umgebungsbedingungen
- Umgebungstemperatur
- Mischungsqualität

Modell	Kartoffelmenge	Schälzeit	Kapazität / Stunde
7054.0005 / 7054.0025	10 kg	3-5 Minuten	200 kg / Stunde
7054.0010 / 7054.0030	25 kg	3-5 Minuten	500 kg / Stunde
7054.0015 / 7054.0035	35 kg	3-5 Minuten	700 kg / Stunde
7054.0020 / 7054.0040	50 kg	3-5 Minuten	1000 kg / Stunde

Tabelle 4 – Maximalkapazität

Das Modell 7054.0005 schält 10 kg Kartoffeln in 3 Minuten (durchschnittlich). Das macht 200 kg pro Stunde. 200 kg Kartoffeln sind für Küchen mit einer Kapazität von 500 Portionen geeignet. Das Modell 7054.0010 schält 20 kg Kartoffeln innerhalb von 3 Minuten; das macht 400 kg pro Stunde, was für Küchen mit +500 Portionen Kapazität geeignet ist.

SICHERHEIT

Das Gerät ist gegen verschiedene Gefahrensituationen geschützt. Der Mikroschalter an der Abdeckung stoppt das Gerät, sobald es geöffnet wird. Das Bedienfeld ist vom Gehäuse getrennt und wird am Deckel befestigt.



Vermeiden Sie Wasseransammlungen unter dem Gerät. In diesem Fall kann der Motor durchbrennen oder einen elektrischen Schlag verursachen.



Die Betriebssicherheit wird durch den Mikroschalter erhöht. Sobald die Abdeckung geöffnet wird, stoppt der Schalter das Gerät.

REINIGUNG UND HYGIENE

Das Herausschütten von Kartoffeln aus einem Sack ist der häufigste Fehler; die Anzahl dieser Fehler in der Statistik zieht die Aufmerksamkeit unseres Service auf sich. Die Beladung von Kartoffeln über einen Sack führt zu Schäden durch Verwirrung der Sackgarne um den unteren Plattenstift; Boden- und Schmutzansammlungen schaden dem Motor und auch dem Gerät. Unter Berücksichtigung dieser Fakten sollten Sie die Kartoffeln nicht mit einem Sack einfüllen. Kartoffeln vor dem Verladen waschen und von Staub und Schmutz befreien.



Lassen Sie nach dem Betrieb das Wasser eine Weile laufen, um die Platte und die Kartoffeln zu reinigen.



Stoppen Sie das Gerät und ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts.

- Wasserzufuhr bis zur vollständigen Schälung der Kartoffeln aufrechterhalten.
- Beginnen Sie die Reinigung erst nach Beendigung der Inbetriebnahme und nach Abschalten des Gerätes.
- Vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses Schaum und Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Innere nicht mit den Händen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes kein Druckwasser.
- Reinigen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Erst nach der Trocknen den Betrieb aufnehmen.



Reinigen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.



Reinigen Sie das Gerät nicht mit Druckwasser.

FEHLERBEHEBUNG

Störung	Mögliche Ursache	Zu treffende Vorkehrungen
Das Gerät funktioniert nicht	Es kann sein, dass der Netzstecker nicht angeschlossen ist	Schließen Sie den Stecker an die Stromversorgung an
	Es kann sein, dass der Netzstecker angeschlossen ist, aber der Not-Aus-Schalter aktiviert wurde	Drehen Sie den Not-Aus-Schalter in Pfeilrichtung, die auf dem Schalter angegeben ist
	Die Laufzeit kann abgelaufen sein	Zeitschaltuhr auf die gewünschte Dauer einstellen
	Die Laufzeit mag eingestellt sein, aber die Starttaste wurde vielleicht nicht aktiviert.	Drücken Sie die Starttaste, um das Gerät zu starten
Das Gerät erzeugt ungewöhnliche Geräusche	Es kann sein, dass Sie das Gerät auf einer unebenen Fläche aufgestellt haben	Stellen Sie das Gerät auf ebenem Boden auf oder sorgen Sie für Stabilität über verstellbare Träger
	Es kann sein, dass die Kapazität, überschritten haben, wodurch der Motor belastet wird	Vergleichen Sie die Kapazität der Geräte und die Menge der Kartoffeln, entfernen Sie die überschüssige Menge
Fehlende Stromversorgung	Der Stecker kann falsch angeschlossen sein	Überprüfen Sie den Stecker und korrigieren Sie ihn gegebenenfalls
	Der Schalter gibt ein Geräusch von sich	Starten Sie das Gerät neu
	Das Netzkabel kann gerissen sein und/oder es kann sein, dass eine fehlende Phase vorliegt	Öffnen Sie das Kabel und prüfen Sie gegebenenfalls, ob ein Fehler vorliegt
Tabelle 5 – Fehlerursache		

WARTUNG

Reinigen Sie das Gehäuse nach jedem Einsatz oder täglich mit einem feuchten Tuch. Nicht weniger als einmal im Monat sollten Sie Schmutz, Staub und mögliche Ablagerungen reinigen, die sich unten im Gerät ansammeln können.



Achten Sie darauf, dass Sie die Bodenplatte richtig auf die Welle setzen. Drehen Sie sie gegebenenfalls in die rechte und linke Richtung, um sie richtig zu positionieren.

GARANTIE

Die Kartoffelschälmaschinen der Serie 7054 haben eine Garantie von 1 Jahr auf Herstellungsfehler von Maschinen, mangelhafte Waren, verdeckte Mängel in der Verarbeitung und/oder verdeckte Materialfehler. Die Garantie erlischt, wenn der Defekt auf einen Verstoß gegen die in der Betriebsanleitung angegebenen Regeln zurückzuführen ist. Combisteel BV ist nicht verantwortlich für Schäden oder Verluste, die durch Betriebsstörungen entstehen können.

Combisteel BV behält sich das Recht vor, alle Produkte ohne Vorankündigung zu ändern. Technische Daten, Zeichnungen, Maßstäbe, Arbeitsleistungen und Abbildungen dienen nur zu Informationszwecken. Der Hersteller haftet nicht für eventuell auftretende typografische Fehler.

MODE D'EMPLOI

EXPLICATION

Ce document fournit des informations sur l'installation, le fonctionnement, la sécurité, le nettoyage et l'hygiène, le dépannage, la maintenance de la machine à éplucher les pommes de terre, ainsi que les conditions de garantie et les coordonnées de contact que vous devez peut-être connaître.

Lisez ce manuel avant de commencer à travailler pour votre propre sécurité et celle des autres.

Vous pouvez faire appel au service technique pour plus d'informations.

AVERTISSEMENTS ET SIGNES


Descriptions des avertissements et des instructions spécifiés dans les instructions d'utilisation et étiquetés sur l'appareil.

	DANGER
UNE SITUATION DANGEREUSE PEUT SE PRODUIRE. DES BLESSURES GRAVES ET / OU LA MORT PEUVENT ÊTRE CAUSÉES SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES INSTRUCTIONS.	

	DANGER ÉLECTRIQUE
RISQUE ELECTRIQUE	

	RISQUE DE COINCEMENT
Risque de coincement des doigts ou des mains entre le couvercle et le logement	

	INSTRUCTIONS D'UTILISATION
LISEZ LE MANUEL AVANT DE COMMENCER TOUTE UTILISATION AVEC L'APPAREIL	

	INFORMATION
LES DONNEES FOURNIES SOUS CE SIGNAL NE SONT PAS NECESSAIRES A SUIVRE, MAIS PEUVENT ETRE UTILES	

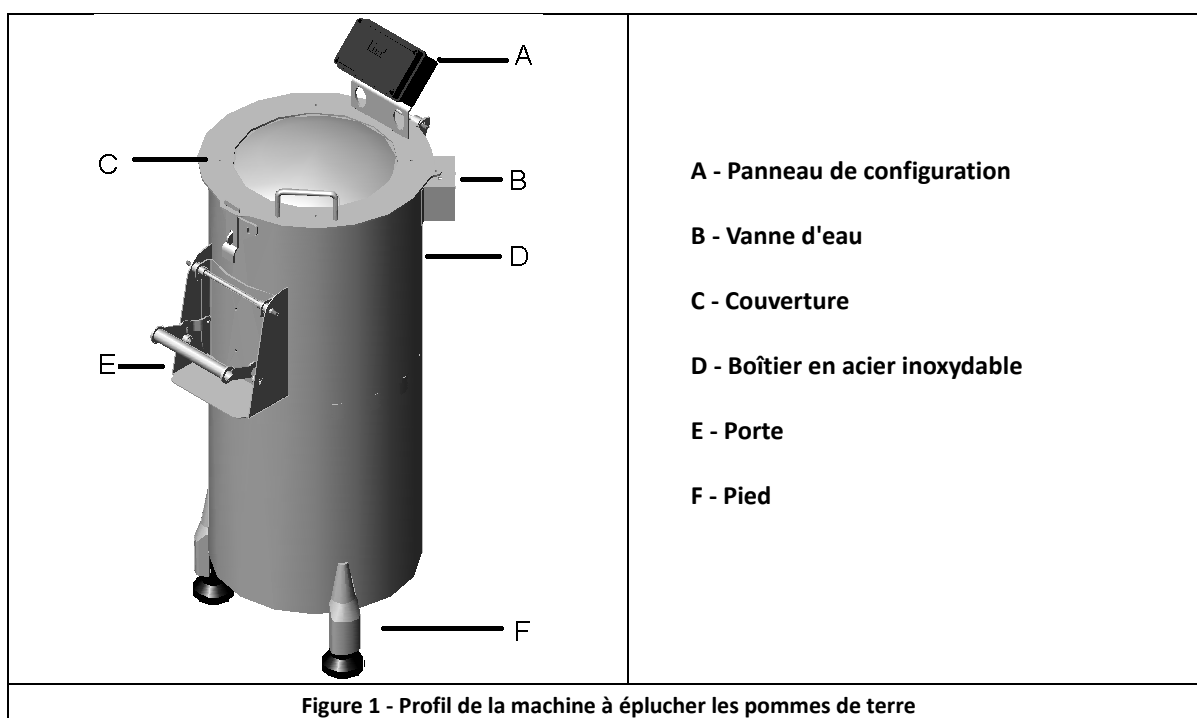
	FAITES ATTENTION
POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONSULTEZ LE LIEU DÉSIGNÉ	

DESCRIPTION

Les machines à éplucher les pommes de terre sont spécialement conçues pour répondre aux besoins de la transformation des pommes de terre en boucheries, hôtels, cafétérias, écoles, dortoirs, restaurants et autres cuisines industrielles. Les machines à éplucher les pommes de terre vous font gagner du temps et facilitent votre travail.

Les machines à éplucher de pommes de terre:

- AISI 304 est constitué d'un boîtier en acier inoxydable.
- En raison de l'épaisseur de la tôle, les vibrations sont réduites au minimum.
- La plaque d'extraction facilite le nettoyage.
- L'horloge facilite le travail.
- Le panneau de commande et la vanne fournissent l'alimentation en eau.
- Le micro rupteur sur le couvercle offre une sécurité pendant le fonctionnement.



MODÈLES

7054.0005: Boîtier en acier inoxydable, capacité de 10 kg, éplucheuse de pommes de terre
7054.0010: Boîtier en acier inoxydable, capacité de 25 kg, éplucheuse de pommes de terre
7054.0015: Boîtier en acier inoxydable, capacité de 35 kg, éplucheuse de pommes de terre
7054.0020: Boîtier en acier inoxydable, capacité de 50 kg, éplucheuse de pommes de terre
7054.0025: Boîtier en acier inoxydable, capacité de 10 kg, éplucheuse de pommes de terre avec filtre
7054.0030: Boîtier en acier inoxydable, capacité de 25 kg, éplucheuse de pommes de terre avec filtre
7054.0035: Boîtier en acier inoxydable, capacité de 35 kg, éplucheuse de pommes de terre avec filtre
7054.0040: Boîtier en acier inoxydable, capacité de 50 kg, éplucheuse de pommes de terre avec filtre

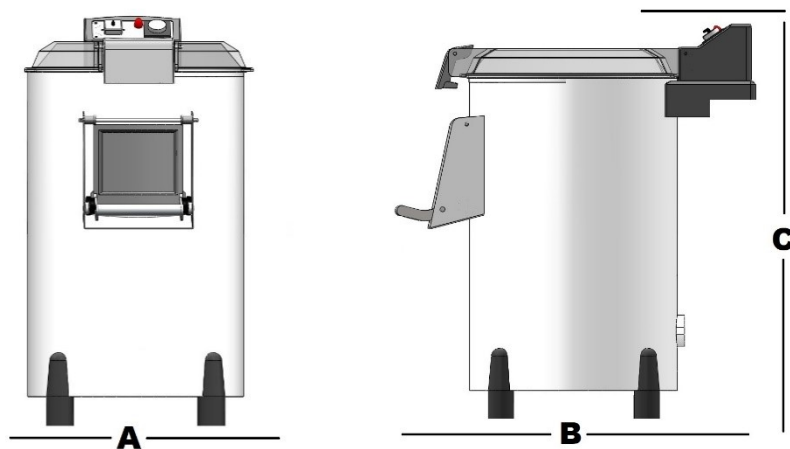
Vérifiez la correspondance entre les propriétés des appareils et celles imprimées sur l'étiquette.

INSTALLATION

Assurez-vous que l'installation est effectuée par du personnel qualifié.

DIMENSIONS, POIDS ET VOLUME

Ces données sont uniquement à titre informatif.





Modèles	A (mm)	B (mm)	C (mm)
7054.0005	425	740	860
7054.0010	520	850	935
7054.0015	520	850	1064
7054.0020	630	810	1050
7054.0025	425	740	990
7054.0030	520	850	1065
7054.0035	520	850	1194
7054.0040	630	810	1180
Tableau 1 - Modèles et dimensions			

INFORMATION TECHNIQUE	MODÈLES			
	7054.0005	7054.0010	7054.0015	7054.0020
Volume (m ³) sans colis	0,23	0,42	0,48	0,51
Poids (kg) net	37	55	56	100
Avec filtre	7054.0025	7054.0030	7054.0035	7054.0040
Volume (m ³) sans colis	0,32	0,47	0,53	0,59
Poids net (kg)	42	62	63	110
Tableau 2 - Modèles et données techniques				

TRANSPORT

En raison de sa conception, cet appareil convient au transport par chariot élévateur. Placez les fourches entre les accolades de l'appareil. Le centre de gravité est situé au centre du boîtier, tenez compte de ce point lors du transport. Faites attention à la balance lorsque vous soulevez l'appareil.

	Prenez les mesures nécessaires pour éviter le renversement de l'appareil lors du transport à la main. Le centre de gravité est situé au centre du boîtier.
---	---

	Ne transportez pas l'appareil en le traînant sur le sol.
---	---

MISE EN PLACE


- Installez l'appareil sur une surface plane.
- Fournir la fixité via des entretoises ajustables
- Assurez-vous que l'appareil est correctement configuré lors de son utilisation.


SOURCE DE COURANT

- Assurez-vous que le branchement électrique est effectué par du personnel qualifié.
- Assurez-vous que la tension de votre système d'alimentation correspond au système électrique de l'appareil.


		Modèles			
		7054.0005 7054.0025	7054.0010 7054.0030	7054.0015 7054.0035	7054.0020 7054.0040
Moteur (kW)	M*	0,55	1,1	1,5	1,1
	T**	0,55	1,1	1,5	1,1
RPM		1400	1400	1400	900
Phase nominale	M	~ 1N	~ 1N	~ 1N	~ 1N
	T	~3N	~3N	~3N	~3N
Tension	M	220	220	220	220
	T	380	380	380	380
Fréquence (Hz)		50/60	50/60	50/60	50/60


Tableau 3 – Caractéristiques du moteur

	Vérifiez le sens de rotation de la plaque. Le sens de rotation doit coïncider avec un signe de flèche sur la couverture. Si la plaque tourne dans le sens opposé, commutuez le câble biphasé.
---	--


	L'appareil est mis à la terre par un câble jaune / vert.
---	---


FONCTIONNEMENT


	Ne pas verser les pommes de terre d'un sac. Lavez les pommes de terre et mettez-les dans un récipient pour remplir l'appareil. Assurez-vous qu'il n'y a pas de sable, de boue, de galets ou d'autres sédiments.
---	--

	Il est très important de faire fonctionner l'appareil dans un environnement hygiénique au sens de la santé humaine et de l'environnement. Par conséquent, n'utilisez pas l'appareil dans des endroits humides, sales, huileux et poussiéreux.
---	--


- Le raccordement en eau doit être assuré par un tuyau fourni avec l'appareil.
- Lavez les pommes de terre pour les éplucher et assurez-vous qu'il ne reste pas de saleté.
- Mettez les pommes de terre dans l'appareil sans dépasser la capacité, fermez le couvercle. Pour connaître la capacité maximale, consultez le tableau 4.
- Insérez la fiche dans la prise.
- Choisissez une période de temps de fonctionnement à l'aide des boutons (C) situés à droite de l'horloge (Figure 2).
- Tourner le bouton (A) du panneau de commande pour mettre l'eau en marche.
- Tourner le bouton (A) pour démarrer l'appareil.
- Tourner le bouton (A) pour arrêter le fonctionnement avant l'heure de fin réglée.
- Pour arrêter l'appareil si les pommes de terre sont pelées avant l'heure de fin réglée, tourner le bouton (A).
- Laisser couler l'eau jusqu'à ce que les pommes de terre soient complètement nettoyées. Pour couper l'eau, tourner le bouton (A).

	Après la fin de l'opération, l'appareil ajustera le même temps.
---	--

	Le temps de pelage conseillé varie entre 3 et 5 minutes. Le temps peut changer en raison de la taille et du type de pommes de terre.
---	---

	Take all necessary measures to prevent hand jam between cover and housing. Make sure the cover is closed after loading.
---	--

PANNEAU DE CONTRÔLE

	A- ON OFF B- ON OFF LAMPE C- MINUTEUR
Figure 2 – Panneau de contrôle	

CAPACITÉ OPÉRATIONNELLE

La capacité de l'appareil dépend des facteurs énumérés ci-dessous:

- Structure de pommes de terre
- variété environnementale
- Température ambiante
- qualité du mélange

Modèle	Quantité de pommes de terre	Temps d'épluchure	Capacité / Heure
7054.0005 / 7054.0025	10 kg	3-5 minutes	200 kg / Heure
7054.0010 / 7054.0030	25 kg	3-5 minutes	500 kg / Heure
7054.0015 / 7054.0035	35 kg	3-5 minutes	700 kg / Heure
7054.0020 / 7054.0040	50 kg	3-5 minutes	1000 kg / Heure

Tableau 4 – Capacité maximale

Le modèle 7054.0005 pèle 10 kg de pommes de terre en 3 minutes (en moyenne). Il fait 200 kg par heure. Les 200kg de pommes de terre conviennent aux cuisines d'une capacité de 500 portions. Le 7054.0010 pèle 20 kg de pommes de terre en moins de 3 minutes; il fait 400 kg par heure, ce qui convient aux cuisines de plus de 500 portions.

SÉCURITÉ

L'appareil est protégé contre diverses situations dangereuses. Le micro-interrupteur situé sur le couvercle arrêtera l'appareil une fois ouvert. Le panneau de commande est séparé du boîtier et est fixé au couvercle.



Évitez toute accumulation d'eau sous l'appareil.
Dans ce cas, le moteur pourrait exploser ou causer un choc électrique.



Sécurité de fonctionnement accrue par le micro-interrupteur.
Une fois le couvercle ouvert, l'interrupteur arrêtera l'appareil.

NETTOYAGE ET HYGIENE

La plus commune des erreurs est de verser des pommes de terre dans un sac ; le pourcentage de ce problème parmi les statistiques attire l'attention de notre service. Le chargement de pommes de terre par le sac entraîne des dommages causés par l'enchevêtrement des fils du sac autour de l'axe de la plaque inférieure; l'accumulation de terre et de saleté nuit également au moteur et à l'appareil. Compte tenu de ces faits, ne chargez pas les pommes de terre en sac. Lavez et nettoyez les pommes de terre de la poussière et de la saleté avant de les charger.



Laissez l'eau couler quelques instants après l'opération pour garder l'assiette et les pommes de terre propres.



Arrêtez l'appareil et débranchez-le avant le nettoyage.

- Maintenir l'approvisionnement en eau jusqu'à ce que les pommes de terre soient complètement pelées.
- Ne commencez le nettoyage qu'après avoir fini de mettre en marche et d'éteindre l'appareil.
- Retirez la prise avant le nettoyage.
- Utilisez de la mousse et du détergent pour nettoyer le boîtier.
- Ne nettoyez pas l'intérieur avec vos mains.
- N'utilisez pas d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil lors de son utilisation.
- Commencez l'opération seulement après séchage.



Ne nettoyez pas l'appareil lors de son utilisation



Ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau sous pression.

DÉPANNAGE

Problème	Cause probable	Les actions à entreprendre
L'appareil ne fonctionne pas	La prise ne peut pas être connectée	Branchez la prise à l'alimentation
	La prise peut être connectée mais le bouton d'arrêt d'urgence peut être activé	Tourner le bouton d'arrêt d'urgence dans le sens de la flèche indiquée sur le bouton
	La durée peut être terminée	Ajuster l'horloge pour la durée requise
	La durée peut être ajustée mais le bouton de démarrage peut ne pas être activé	Appuyez sur le bouton Démarrer pour démarrer l'appareil
L'appareil émet des sons anormaux	Vous pouvez installer l'appareil sur une surface inégale	Placez l'appareil sur un sol plat ou apportez de la stabilité via des entretoises ajustables
	Vous pouvez dépasser la capacité qui fatigue le moteur	Comparez la capacité des appareils et la quantité de pommes de terre, retirez la quantité excédentaire.
Manque d'alimentation	La prise peut être mal connectée	Vérifiez la prise et corrigez-la si nécessaire
	Le contacteur fait du son	Redémarrer l'appareil
	Le câble de la fiche peut être déchiré et / ou il peut y avoir un manque de phase	Ouvrez le câble et vérifiez s'il y a un défaut si nécessaire
Tableau 5 – Cause de l'anomalie		

MAINTENANCE

Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide après chaque opération ou tous les jours.

Pas moins d'une fois par mois, enlevez les émeri inférieurs et nettoyez la poussière, la saleté et les accumulations qui peuvent être en dessous.



Assurez-vous de placer la plaque inférieure correctement sur l'arbre. Tournez-le à droite et à gauche si nécessaire pour le régler correctement.

GARANTIE

Les machines à peler les pommes de terre série 7054 sont garanties 1 an contre les défauts de fabrication des machines, couvrant les défauts de la marchandise, les vices cachés de fabrication et / ou les vices cachés. La garantie est invalide en cas de défaillance due à la violation des règles spécifiées dans les instructions d'utilisation. Combisteel BV n'est pas responsable des dommages ou pertes pouvant résulter d'une défaillance opérationnelle.

Combisteel BV, se réserve le droit de modifier tout produit sans préavis. Données techniques, dessins, échelles, capacités de travail et illustrations à titre informatif uniquement. Le fabricant ne peut être tenu responsable des erreurs typographiques pouvant survenir.