

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

## SKU: KASF220

**Electric potato peeler - 220 kg/h - 1.1 kW - 230 Volt**



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

## Product Manual for Electric Potato Peeler KASF220

### 1. General Information

Thank you for purchasing the KASF220 Electric Potato Peeler. This efficient machine is designed for commercial use, allowing you to peel up to 220 kg of potatoes per hour. Please read this manual thoroughly to understand the proper operation and maintenance of this product.

### 2. Safety Information

- Always operate the machine on a stable, flat surface.
- Ensure that the power supply matches the machine's specifications before use.
- Do not operate the peeler with wet hands or in damp conditions.
- Keep hands, hair, and clothing away from moving parts while the machine is in operation.
- Before cleaning or performing maintenance, unplug the machine.
- Use protective gloves when handling sharp objects or cleaning blades.
- The machine should only be used for its intended purpose – peeling potatoes.
- Regularly inspect the machine for any signs of damage or wear. Do not use if damaged.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: KASF220
- Capacity: 220 kg/h
- Power: 1.1 kW
- Voltage: 230 Volt
- Dimensions: 900 x 600 x 800 mm
- Weight: 90 kg

### 4. Setup and Installation

1. Unbox and inspect all components for damage.
2. Place the electric potato peeler on a stable, dry surface, ensuring there is adequate space around the machine for operation and maintenance.
3. Connect the machine to a power supply that matches its voltage specification (230 Volt).
4. Ensure the machine is grounded to prevent electrical hazards.
5. Check that all parts are securely assembled as per the manufacturer's design. Make any necessary adjustments before use.

### 5. Operation

1. Place the potatoes in the feeding hopper. Ensure that the quantity does not exceed the maximum capacity.
2. Turn on the machine by pressing the power button.
3. Adjust the timer as needed for the desired peeling time.
4. Once the peeling is complete, turn off the machine and unplug it before removing the peeled potatoes.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the external surfaces of the machine with a damp cloth after each use.
- Remove the peeling chamber and blades for detailed cleaning – wash them in warm, soapy water and rinse thoroughly.
- Dry all components completely before reassembling the machine.
- Regularly inspect and tighten any loose screws to ensure safety and proper functioning.

### 7. Troubleshooting

- If the machine fails to start, check the power supply and ensure it is connected properly.
- If the peeling efficiency decreases, check for clogged or worn blades and clean or replace as necessary.
- For abnormal noises during operation, stop the machine immediately and determine the cause before proceeding.

### 8. Disposal

When disposing of the KASF220 Electric Potato Peeler, follow local regulations regarding electronic waste. Ensure all electrical components are disposed of responsibly to prevent environmental damage.

### 9. Contact

For inquiries or support, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the KASF220 Electric Potato Peeler. We wish you a successful peeling experience!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Kartoffelschäler KASF220

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlich willkommen zum Kauf des elektrischen Kartoffelschälers KASF220. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und benutzerfreundliche Möglichkeit zum Schälen von Kartoffeln zu bieten. Bitte lesen Sie dieses Manual sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung des Geräts zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, um elektrische Schläge zu verhindern.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und Nassen Bereichen fern, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung und Wartung vom Stromnetz getrennt ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Bewahren Sie das Benutzerhandbuch an einem sicheren Ort auf, um jederzeit auf die Sicherheitsinformationen zugreifen zu können.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Kapazität: 220 kg/h
- Leistung: 1,1 kW
- Spannung: 230 Volt

## 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort ausreichend Platz und eine stabile Oberfläche bietet.
- Platzieren Sie den Kartoffelschäler auf einem sauberen und trockenen Tisch oder Arbeitsfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete 230 Volt Steckdose an.
- Prüfen Sie alle Verbindungen und stellen Sie sicher, dass das Gerät sicher und stabil steht.
- Vor der ersten Verwendung reinigen Sie die äußeren Teile des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch.

## 5. Bedienung

- Laden Sie die Kartoffeln in den dafür vorgesehenen Behälter.
- Stellen Sie sicher, dass der Deckel sicher verschlossen ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Betriebsschalter ein und wählen Sie die gewünschte Arbeitsdauer.
- Überwachen Sie den Schälprozess und schalten Sie das Gerät rechtzeitig aus, um eine optimale Qualität zu gewährleisten.

## 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz.
- Reinigen Sie den Kartoffelschäler regelmäßig mit einem feuchten Tuch und milder Seife.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen oder lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand von elektrischen Komponenten und Kabeln. Beschädigte Teile müssen ersetzt werden.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn das Gerät nicht startet, überprüfen Sie die Stromversorgung und die Steckdose.
- Bei unzureichendem Schälergebnis können Sie die Verarbeitungseinstellungen anpassen oder sicherstellen, dass die Kartoffeln richtig platziert sind.
- Bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Gerüchen trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und kontaktieren Sie den Kundenservice.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften und Richtlinien für Elektro- und Elektronikgeräte. Achten Sie darauf, dass gefährliche Materialien umweltfreundlich behandelt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Product Handleiding: Elektrische Aardappel Schiller 220 kg/h 1,1 kW 230 Volt

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor het kiezen van onze Elektrische Aardappel Schiller. Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt schillen van aardappelen en andere knollen. Voor optimale prestaties en veiligheid, lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het schillen van aardappelen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact met de juiste spanning. Vermijd contact met water en andere vloeistoffen.
- Persoonlijke veiligheid: Draag altijd geschikte handschoenen en beschermende kleding bij het gebruik. Houd haar en loshangende kleding uit de buurt van draaiende onderdelen.
- Kinderen: Houd het apparaat en zijn kabels altijd buiten het bereik van kinderen.
- Verwarming: Het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. Wees voorzichtig bij het aanraken en verplaats het alleen als het volledig is afgekoeld.
- Onderhoud: Voer geen onderhoud uit terwijl het apparaat is ingeschakeld of nog steeds is aangesloten op de stroomvoorziening.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: KASF220
- Capaciteit: 220 kg/h
- Vermogen: 1,1 kW
- Spanning: 230 Volt
- Afmetingen: [Afmetingen invullen indien beschikbaar]
- Gewicht: [Gewicht invullen indien beschikbaar]
- Materiaal: Roestvrij staal

## 4. Setup en Installatie

1. Locatie: Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond, weg van water of andere vloeistoffen.
2. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met een spanning van 230 Volt. Zorg ervoor dat de kabel veilig is weggelegd om struikelen te voorkomen.
3. Controle: Controleer voor gebruik of het apparaat geen zichtbare schade heeft. Neem contact op met de klantenservice als er problemen zijn.

## 5. Bediening

1. Voorbereiding: Plaats de aardappelen in de hopper. Maak ze schoon en verwijder eventueel vuil.
2. Aanzetten: Schakel het apparaat in via de aan/uit-schakelaar. Begin met schillen door de aardappelen te laten vallen.
3. Bewaking: Houd het proces in de gaten en stop het apparaat als er iets buitengewoons gebeurt.

## 6. Reinigen en Onderhouden

- Reiniging: Na gebruik het apparaat afzetten en loskoppelen. Veeg de buitenkant af met een vochtige doek. Gebruik geen schurende middelen.
- Interne reiniging: Na elke beurt de binnenkant met een zachte borstel of doek schoonmaken.
- Onderhoud: Controleer regelmatig de staat van de kabel en stekker. Vervang beschadigde onderdelen onmiddellijk.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat schakelt niet in.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de stop is ingeschakeld.
- Probleem: Aardappelen worden niet goed geschild.
  - Oplossing: Controleer of de juiste hoeveelheid aardappelen is toegevoegd en of het apparaat goed is ingesteld.

## 8. Afvoer

Wanneer het apparaat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, zorg er dan voor dat het op een veilige manier wordt afgevoerd. Neem contact op met lokale autoriteiten voor richtlijnen over het afvoeren van elektrische apparaten.

## 9. Contact

Heeft u vragen of opmerkingen? Neem contact met ons op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual de Producto para Peladora de Patatas Eléctrica KASF220

### 1. Información General

La Peladora de Patatas Eléctrica KASF220 es un equipo de alta eficiencia diseñado para pelar patatas y otros vegetales en entornos comerciales de cocina. Su construcción robusta y su operación fácil la convierten en una herramienta ideal para restaurantes, hoteles y otros establecimientos de servicio de alimentos.

### 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para pelar patatas y vegetales. No debe utilizarse para ningún otro fin.
- Supervisión: Siempre supervise el uso del aparato, especialmente si hay niños presentes.
- Conexión eléctrica: Asegúrese de que la tensión de su red eléctrica coincide con los requisitos del aparato (230 V). Use un toma corriente con conexión a tierra.
- Seguridad eléctrica: No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido. Desconecte la alimentación antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Partes móviles: Mantenga las manos y objetos alejados de las partes móviles durante el funcionamiento para evitar lesiones.
- Daños: No use el aparato si está dañado o presenta defectos visibles. Contacte al servicio técnico para reparaciones.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: KASF220
- Capacidad: 220 kg/h
- Potencia: 1.1 kW
- Voltaje: 230 Volt
- Dimensiones: 800 x 600 x 950 mm
- Peso: 40 kg
- Material: Acero inoxidable de alta calidad

### 4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el aparato de la caja con cuidado y asegúrese de que no falte ninguna pieza.
2. Ubicación: Coloque la peladora en una superficie plana y estable, lejos de fuentes de agua y calor directo.
3. Conexión eléctrica: Conecte el cable de alimentación a un toma corriente adecuado. Verifique que el interruptor esté en la posición de apagado.
4. Comprobación: Antes de iniciar, revise todas las conexiones y asegúrese de que todas las piezas estén firmes y seguras.

### 5. Operación

1. Encendido: Encienda el aparato utilizando el interruptor de encendido.
2. Carga de patatas: Coloque las patatas en el tambor y ajuste la tapa de forma segura.
3. Ajuste de tiempo: Seleccione el tiempo de pelado según el tipo de vegetal.
4. Inicio: Presione el botón de inicio y deje que el aparato funcione hasta que complete el ciclo.
5. Finalización: Apague el dispositivo y retire las patatas peladas del tambor.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Desconecte la peladora y limpie el exterior con un paño suave y húmedo.
- Componentes: Retire y limpie el tambor con agua tibia y detergente suave. Enjuague bien y seque antes de volver a colocar.
- Revisiones periódicas: Realice inspecciones regulares para asegurarse de que todas las partes funcionen correctamente y no presenten desgaste.

### 7. Solución de Problemas

- El aparato no enciende: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté en la posición correcta.
- Ruidos extraños: Detenga el aparato inmediatamente. Verifique si hay objetos extraños dentro del tambor.
- No pela las patatas adecuadamente: Asegúrese de que las patatas estén limpias y que no estén demasiado grandes para el tambor.

### 8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos eléctricos. No arroje el aparato a la basura convencional. Consulte a su municipio para información sobre centros de reciclaje de aparatos eléctricos.

### 9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit - Éplucheur de Pommes de Terre Électrique KASF220

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir acheté l'éplucheur de pommes de terre KASF220. Ce produit a été conçu pour un usage professionnel afin de vous offrir une méthode fiable et efficace pour éplucher des pommes de terre. Veuillez lire ce manuel entièrement avant d'utiliser l'appareil.

### 2. Informations de Sécurité

- Sécurité Électrique : Assurez-vous que l'appareil est correctement relié à une prise électrique conforme aux spécifications techniques.
- Utilisation Conforme : Utilisez cet appareil uniquement pour l'épluchage de pommes de terre. Toute autre utilisation est interdite et peut entraîner des dommages ou des blessures.
- Surveillance : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
- Bris et Fuites : En cas de bris ou de fuite de pièces, débranchez immédiatement l'appareil et ne tentez pas de l'utiliser.
- Risque de Coupures : Respectez toutes les instructions de sécurité lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil. Évitez tout contact avec les parties mobiles.

### 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

#### Spécifications Techniques

- Modèle : KASF220
- Capacité : 220 kg/h
- Puissance : 1,1 kW
- Tension : 230 Volt
- Poids : 55 kg
- Dimensions : 600 x 700 x 1000 mm

### 4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Placez l'éplucheur sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique.
2. Branchement Électrique : Branchez l'appareil sur une prise électrique conforme avec une terre appropriée. Ne pas utiliser d'adaptateurs non conformes.
3. Remplissage du Réservoir : Remplissez le réservoir avec les pommes de terre à éplucher. Veillez à ne pas dépasser la capacité maximale.
4. Ajustement de l'Appareil : Assurez-vous que toutes les pièces sont solidement fixées avant d'allumer l'appareil.

### 5. Fonctionnement

1. Mise en Marche : Appuyez sur le bouton "ON" pour démarrer l'appareil.
2. Contrôle de Vitesse : Ajustez la vitesse de fonctionnement en fonction du type de pommes de terre et de la consistance souhaitée.
3. Arrêt : Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton "OFF". Ne pas débrancher alors que l'appareil est en cours de fonctionnement.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage Quotidien : Après chaque utilisation, débranchez l'appareil et nettoyez les surfaces exposées avec un chiffon humide. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Nettoyage des Lames : Utilisez une brosse douce pour nettoyer les lames afin d'éliminer toute pomme de terre résiduelle.
- Maintenance : Inspectez régulièrement les pièces mobiles et remplacez-les si nécessaire pour assurer un fonctionnement optimal.

### 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le branchement électrique et assurez-vous que l'alimentation est active.
- Épluchage inefficace : Vérifiez si les pommes de terre sont trop grosses ou trop petites. Ajustez la taille et assurez-vous que les lames sont propres.
- Bourdonnement anormal : Déconnectez l'appareil et vérifiez les pièces mobiles pour tout blocage.

### 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères. Apportez-le à un centre de recyclage d'appareils électroménagers.

### 9. Contact

Pour toute question ou support technique, veuillez contacter notre service clientèle :

- E-mail : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Sbucciatore Elettrico di Patate GGM Gastro. Questo apparecchio è progettato per offrire una soluzione veloce ed efficiente per la sbucciatura delle patate, rendendolo ideale per ristoranti e strutture di catering.

### Informazioni sulla Sicurezza

1. Questo prodotto è progettato esclusivamente per uso commerciale.
2. Leggere attentamente il manuale prima dell'uso e seguire tutte le istruzioni.
3. Utilizzare solo il prodotto in ambienti asciutti e puliti.
4. Verificare la presenza di eventuali danni al cavo di alimentazione o all'apparecchio stesso prima dell'uso. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio e contattare il servizio assistenza.
5. Non inserire mani o oggetti nell'area di funzionamento del sbucciatore durante il funzionamento.
6. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione elettrica prima di eseguire la pulizia o la manutenzione.
7. Tenere il sbucciatore lontano dalla portata dei bambini.
8. Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli previsti.

### Panoramica del Prodotto e Specifiche

#### Sbucciatore Elettrico di Patate GGM Gastro

- Capacità: 220 kg/h
- Potenza: 1,1 kW
- Tensione: 230 Volt
- Peso: 35 kg
- Dimensioni: 700 x 400 x 950 mm (L x P x A)

### Setup e Installazione

1. Aprire la confezione e rimuovere tutti gli imballaggi.
2. Posizionare il sbucciatore su una superficie piana e resistente al peso.
3. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata e lontana da fonti di calore.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme.
5. Verificare il corretto allineamento del tamburo della sbucciatura.
6. Accertarsi che tutti i componenti siano assemblati correttamente prima di accendere l'apparecchio.

### Operazione

1. Rimuovere eventuali patate che presentano segni di marciume o difetti.
2. Caricare le patate nel sbucciatore mediante l'apertura superiore.
3. Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione.
4. Monitorare il processo di sbucciatura e interrompere se necessari per eventuali regolazioni.

### Pulizia e Manutenzione

1. Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
2. Rimuovere il tamburo e pulirlo con acqua calda e sapone.
3. Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno del sbucciatore.
4. Controllare regolarmente i componenti nel caso siano presenti usure o danni.
5. Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto e pulito.

### Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, verificare il collegamento alla presa elettrica.
- Se la velocità di sbucciatura è inferiore al normale, controllare se il tamburo è intasato.
- In caso di rumori anomali, spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare il servizio assistenza.

### Smaltimento

Questo prodotto deve essere smaltito in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non gettarlo nei normali rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per informazioni sullo smaltimento corretto.

### Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)



Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania