

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: KSEOZ

Electric potato peeler - 600 kg/h - 1,5 kW - 400 Volt



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

EN ENGLISH

Product Manual: Electric Potato Peeler 600 kg/h 1.5 kW 400 Volt

1. General Information

Thank you for choosing the Electric Potato Peeler. This high-performance machine is designed for efficient peeling of potatoes at a rate of 600 kg per hour. Ideal for commercial kitchens and food processing facilities, it combines durability with ease of use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the voltage matches the specifications (400V) before connecting. Use a dedicated circuit with appropriate fuse protection.
- **Mechanical Safety:** Keep hands and clothing away from moving parts while the machine is in operation.
- **Personal Protective Equipment (PPE):** It is recommended to wear appropriate PPE while operating the machine, including gloves and non-slip footwear.
- **Emergency Procedures:** Familiarize yourself with the emergency stop function and ensure it is within reach during operation.
- **User Instruction:** Only trained personnel should operate the machine. Read this manual thoroughly before use.
- **Maintenance Safety:** Always disconnect the machine from the power supply before performing any maintenance or cleaning.

3. Product Overview and Specifications

- **Model:** Electric Potato Peeler
- **Capacity:** 600 kg/h
- **Power:** 1.5 kW
- **Voltage:** 400 Volt
- **Dimensions:** [Insert Dimensions Here]
- **Weight:** [Insert Weight Here]
- **Material:** Stainless Steel
- **Noise Level:** [Insert Noise Level Here]
- **Warranty Period:** [Insert Warranty Period Here]

4. Setup and Installation

1. **Location:** Place the machine on a flat, stable surface away from water sources.
2. **Power Supply Connection:**
 - Ensure the power supply matches the required voltage (400V).
 - Connect the machine to a suitable power source with a dedicated circuit.
3. **Safety Features Check:** Inspect all safety features such as emergency stops and safety guards.
4. **Initial Inspection:** Check for any visible damages and ensure all components are secure.
5. **Testing:** Conduct a brief test run to ensure the machine operates correctly before full-scale usage.

5. Operation

1. **Preparation:**
 - Load the machine with unpeeled potatoes, ensuring they are within the hopper's capacity.
2. **Power On:**
 - Ensure all safety guards are in place and powered.
 - Switch on the power button to start the machine.
3. **Peeling Process:**
 - Monitor the operation, ensuring that no potatoes get jammed.
 - Adjust the machine settings if required to achieve optimal peeling results.
4. **Power Off:**
 - Once peeling is complete, switch off the machine and unplug it before removal of the processed potatoes.

6. Cleaning and Maintenance

1. **Daily Cleaning:**
 - Disconnect from power.
 - Remove any potato residues using a soft brush or damp cloth.
2. **Weekly Maintenance:**
 - Inspect the blade and replace if worn out.
 - Check all electrical connections and tighten if necessary.
3. **Long-term Care:**
 - Store in a dry area when not in use.
 - Regularly lubricate moving parts as per the manufacturer's recommendations.

7. Troubleshooting

- **Machine Does Not Start:**
 - Check power supply connection and ensure the circuit is functioning.
- **Ineffective Peeling:**
 - Inspect the peeling blades for wear and replace if necessary.
- **Excessive Noise:**
 - Inspect for any loose parts or obstructions in the machine.
- **Overheating:**

- Allow the machine to cool down, and check for any blockages or overload.

8. Disposal

When disposing of the Electric Potato Peeler, adhere to local regulations regarding electrical appliances and recycling. Separate components as necessary for proper disposal.

9. Contact

For further assistance, please contact:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Maintain this manual for future reference and ensure adherence to all safety guidelines to enjoy safe and efficient operation of your Electric Potato Peeler.

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Elektrischen Kartoffelschäler 600 kg/h, 1,5 kW, 400 Volt

1. Allgemeine Informationen

Dieser elektrische Kartoffelschäler ist für die effiziente und gründliche Schälung großer Mengen von Kartoffeln konzipiert. Mit einer Kapazität von bis zu 600 kg pro Stunde optimiert dieses Gerät den Schälprozess in der Gastronomie, Lebensmittelverarbeitung und in anderen gewerblichen Bereichen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Gerät darf nur gemäß der Anleitung verwendet werden und nur von geschultem Personal betrieben werden.
- Stromversorgung: Überprüfen Sie vor dem Anschluss an die Stromquelle, ob die Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Schutzkleidung: Tragen Sie immer geeignete Schutzkleidung, einschließlich rutschfester Schuhe und Handschuhe.
- Wartung: Das Gerät muss regelmäßig gewartet werden, um sicherzustellen, dass es einwandfrei funktioniert.
- Notabschaltung: Im Notfall darf der Netzschalter sofort betätigt werden, um das Gerät auszuschalten.
- Kinder: Halten Sie das Gerät und die Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Elektrischer Kartoffelschäler
- Kapazität: 600 kg/h
- Leistungsaufnahme: 1,5 kW
- Spannung: 400 Volt
- Maße: [Maße hier einfügen]
- Gewicht: [Gewicht hier einfügen]

4. Einrichtung und Installation

1. Standort wählen: Wählen Sie einen stabilen und trockenen Standort mit ausreichend Platz um das Gerät.
2. Stromanschluss: Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Stromquelle vorhanden ist. Das Gerät benötigt eine 400 Volt Stromzufuhr.
3. Aufstellung: Platzieren Sie das Gerät auf einer ebenen Unterlage.
4. Sichere Verbindungen: Überprüfen Sie alle elektrischen Verbindungen auf Sicherheit und Stabilität.
5. Einschalten: Nach erfolgreicher Installation kann das Gerät über den Netzschalter eingeschaltet werden.

5. Bedienung

- Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die Kartoffeln sauber sind und alle Schalen entfernt sind.
- Befüllung: Füllen Sie die Kartoffeln in den Einfüllbereich des Schälers.
- Start: Betätigen Sie den Netzschalter, um den Schäler zu aktivieren.
- Prozess: Beobachten Sie den Prozess und stellen Sie sicher, dass die Kartoffeln gleichmäßig geschält werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Nach jedem Gebrauch das Gerät gründlich reinigen. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Abnutzung und führen Sie notwendige Wartungen durch.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät startet nicht
Lösung: Überprüfen Sie den Netzanschluss und stellen Sie sicher, dass der Netzschalter eingeschaltet ist.
- Problem: Unzureichende Schälergebnisse
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Kartoffeln richtig eingegeben wurden und reinigen Sie die Klingen.
- Problem: Geräuschentwicklung
Lösung: Überprüfen Sie, ob alle Teile fest angebracht sind und keine Fremdkörper vorhanden sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Das Gerät darf nicht im normalen Haushaltsmüll entsorgt werden. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Komponenten von einem qualifizierten Fachmann entfernt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Electric Potato Peeler 600 kg/h 1.5 kW 400 Volt KSEOZ

1. Algemene Informatie

Het elektrische aardappel schilapparaat met een capaciteit van 600 kg/h levert een efficiënte en snelle oplossing voor het schillen van aardappels. Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in professionele keukens en zorgt voor een hoge productiviteit en een uitstekende schilkwiteit.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het apparaat uitsluitend voor het schillen van aardappels. Vermijd contact met draaiende onderdelen.
- Elektrische Veiligheid: Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning (400 Volt). Zorg ervoor dat het elektrische systeem voldoende beschermd is.
- Persoonlijke Bescherming: Draag altijd geschikte kleding en handschoenen. Zorg ervoor dat haar en losse kleding niet in de machine kunnen komen.
- Brand- en Gevaarlijke Stoffen: Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen en vloeistoffen.
- Onderhoud: Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: KSEOZ
- Capaciteit: 600 kg/h
- Vermogen: 1.5 kW
- Spanning: 400 Volt
- Afmetingen: [Afmetingen niet gespecificeerd op de website]
- Gewicht: [Gewicht niet gespecificeerd op de website]

4. Installatie en opstelling

1. Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond en zorg voor voldoende ventilatie rondom.
2. Controleer of de bedrijfsruimte is voorzien van de juiste elektrische aansluiting (400 Volt).
3. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
4. Vul de watertank met schoon water indien vereist.
5. Controleer alle bevestigingen en zorg ervoor dat ze stevig vastzitten.

5. Werking

1. Zet het apparaat aan door de hoofschakelaar in te schakelen.
2. Vul de hopper met aardappels en stel de gewenste schiltijd in volgens de gebruiksaanwijzing.
3. Laat het apparaat zijn werk doen en houd toezicht voor optimale werking.
4. Zodra het schillen is voltooid, kan de hopper worden geleegd en het schilafval worden verwijderd.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijkse Reiniging: Na elk gebruik, ontkoppel het apparaat van de stroom en reinig de hopper en de watertank met warm water en milde zeep. Gebruik geen schurende middelen.
- Periodiek Onderhoud: Controleer regelmatig op slijtage van de onderdelen en zorg ervoor dat alle schroeven en verbindingen stevig zijn.

7. Problemen oplossen

- Apparaat start niet: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de stroom werkt.
- Onvoldoende schilresultaat: Controleer of de aardappels correct zijn geladen en of de schilinstellingen goed zijn.
- Oververhitting: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Controleer op blokkages.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, zorg ervoor dat alle elektrische componenten op een veilige manier worden behandeld. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor directe instructies over de afvoer van elektrische apparatuur.

9. Contact

Voor hulp of vragen, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Pelador de Patatas Eléctrico 600 kg/h 1.5 kW 400 Volt

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones esenciales para la instalación, operación y mantenimiento del pelador de patatas eléctrico. Diseñado para un rendimiento óptimo, este dispositivo es ideal para entornos comerciales y de procesamiento de alimentos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este pelador de patatas está destinado únicamente para pelar patatas. No utilice el dispositivo para otros tipos de alimentos o productos.
- Electricidad: Asegúrese de que la conexión eléctrica esté instalada por un profesional y cumpla con todos los códigos locales.
- Superficie Estable: Coloque el pelador sobre una superficie estable y nivelada para evitar vuelcos.
- Protección Personal: Use guantes y gafas protectoras al operar el dispositivo. Mantenga su cabello y ropa ajustada lejos de las partes móviles.
- Desconexión: Desconecte la máquina de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Mantenimiento Regular: Revise regularmente los cables y conexiones eléctricas. No utilice la máquina si se detecta algún daño.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: Pelador de Patatas Eléctrico
- Capacidad: 600 kg/h
- Potencia: 1,5 kW
- Voltaje: 400 Volt
- Dimensiones: 1000 x 800 x 1100 mm
- Peso: 120 kg
- Material: Acero inoxidable

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Seleccione un lugar seco y bien ventilado para la instalación.
2. Conexión Eléctrica:
 - Asegúrese de que la fuente de alimentación sea compatible con el producto.
 - Conecte el dispositivo a una toma de corriente que esté adecuadamente aterrizada.
3. Ajuste:
 - Coloque las patas ajustables en la posición deseada para nivelar el dispositivo.
 - Verifique que esté seguro y estable.

5. Operación

1. Encendido: Conecte el pelador a la corriente y presione el botón de encendido.
2. Alimentación: Introduzca las patatas por el conducto de alimentación.
3. Tiempo de Pelado: Ajuste el temporizador según la cantidad y el tamaño de las patatas.
4. Detener: Una vez terminado, presione el botón de parada para apagar el dispositivo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después de cada uso, limpie el exterior con un paño húmedo y jabón suave.
- Desmontaje de Componentes: Desmonte las partes accesibles y lave con agua tibia.
- Desinfección: Aplique un desinfectante aprobado para equipos de cocina.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el fusible.
- Pelado ineficaz: Revise el tiempo de pelado y el tamaño de las patatas ingresadas.
- Ruidos extraños: Detenga la máquina y consulte el servicio técnico si escucha ruidos inusuales.

8. Eliminación

El producto debe ser desechado siguiendo las regulaciones locales de eliminación de residuos. No arroje el aparato en la basura doméstica.

9. Contacto

Para asistencia, por favor comuníquese con nosotros:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Pelage Électrique de Pommes de Terre 600 kg/h

1. Informations Générales

Le pelage électrique de pommes de terre de GGM Gastro est conçu pour des performances élevées en milieu commercial. Avec une capacité de 600 kg par heure, cet appareil est idéal pour les restaurants, les cantines et les services de traiteur.

2. Informations de Sécurité

- Usage autorisé : Destiné uniquement au pelage de pommes de terre.
- Électricité : Vérifiez que la tension et la fréquence de l'alimentation correspondent aux spécifications du produit. Ne pas utiliser une source d'alimentation non conforme.
- Protection personnelle : Portez des gants et des lunettes de sécurité lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Surchauffe : Ne pas bloquer les orifices de ventilation pendant l'utilisation.
- Utilisation sécurisée : Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Essuyer avec un chiffon humide seulement.
- Contrôle : Toujours surveiller l'appareil pendant son fonctionnement pour éviter les dommages.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 600 kg/h
- Puissance : 1,5 kW
- Tension : 400 Volt
- Dimensions : À consulter sur le site officiel pour plus de détails.
- Poids : À consulter sur le site officiel pour plus de détails.
- Matériaux : Construit en acier inoxydable pour la durabilité et l'hygiène.

4. Installation et Mise en Place

1. Emplacement : Placer sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique conforme.
2. Branchement : Connecter le câble d'alimentation à une prise 400 Volt. Assurez-vous que la prise est correctement mise à la terre.
3. Vérification : S'assurer que l'appareil est propre et exempt de tout débris avant la première utilisation.
4. Essai : Exécutez un cycle de test à vide pour vérifier le fonctionnement de l'appareil.

5. Fonctionnement

1. Chargement des pommes de terre : Ouvrir le couvercle et charger les pommes de terre dans le tambour.
2. Démarrer l'appareil : Appuyer sur le bouton de mise en marche.
3. Surveiller le temps : En fonction de la variété de pommes de terre, le temps de pelage peut varier. Arrêter l'appareil lorsque le pelage est conforme à vos attentes.
4. Retrait des pommes de terre : Éteindre l'appareil et retirer les pommes de terre pelées.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage quotidien : Après chaque utilisation, éteindre l'appareil et nettoyer le tambour avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Démontez les pièces : Pour un nettoyage approfondi, démonter les pièces amovibles, les laver et les sécher soigneusement.
- Inspection régulière : Vérifier régulièrement les câbles et les composants pour tout signe d'usure.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que l'appareil est correctement branché.
- Pelage insuffisant : Vérifiez le temps de pelage et la quantité de pommes de terre dans le tambour.
- Bruit inhabituel : Arrêtez immédiatement l'appareil et vérifiez les pièces mobiles pour tout blocage.

8. Élimination

- Déchets électroniques : Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères. Suivre les réglementations locales pour l'élimination des appareils électroniques.
- Composants recyclables : Séparer les pièces retenables et recyclables selon les normes.

9. Contact

Pour toute question ou service après-vente :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Veuillez conserver ce manuel pour référence future et assurer une bonne utilisation de votre pelage électrique de pommes de terre.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto - Pelatrice Elettrica per Patate 600 kg/h - 1,5 kW - 400 Volt

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Pelatrice Elettrica per Patate GGM Gastro. Questo dispositivo è progettato per una pelatura efficiente e rapida delle patate, aumentando la produttività e riducendo i tempi di preparazione. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire prestazioni ottimali e la sicurezza dell'operatore.

2. Informazioni di Sicurezza

- Uso corretto: Utilizzare il dispositivo esclusivamente per la pelatura di patate.
- Elettricità: Assicurarsi che l'impianto elettrico sia conforme alle normative locali e utilizzi una presa di corrente adeguata.
- Formazione: Solo personale addestrato dovrebbe utilizzare la pelatrice. Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento.
- Sicurezza meccanica: Non inserire mani o oggetti estranei nell'apertura di carico durante il funzionamento.
- Rischio di scosse: Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate o su superfici bagnate.
- Manutenzione: Eseguire regolarmente la manutenzione e controllare eventuali danni ai cavi di alimentazione.
- Interruzione di emergenza: Il dispositivo è dotato di un sistema di interruzione di emergenza. Utilizzarlo in caso di malfunzionamento.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Specifiche Tecniche

- Capacità: 600 kg/h
- Potenza: 1,5 kW
- Tensione: 400 Volt
- Dimensioni: 800 x 600 x 1000 mm
- Peso: 75 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Tipo di alimentazione: Elettrica

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionamento: Collocare la pelatrice su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
2. Collegamento elettrico: Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa di corrente conforme. È consigliato l'uso di un interruttore di sicurezza.
3. Controllo: Controllare che tutte le parti mobili siano correttamente assemblate e ben fissate.
4. Prova di funzionamento: Accendere il dispositivo utilizzando l'apposito interruttore e verificarne il corretto funzionamento senza carico.

5. Funzionamento

1. Preparazione: Lavare e preparare le patate, rimuovendo eventuali imperfezioni.
2. Caricamento: Inserire le patate nell'apertura di carico senza sovraccaricare.
3. Avvio: Accendere la pelatrice e monitorare il processo di pelatura.
4. Controllo: Periodicamente controllare il processo per assicurarsi che le patate vengano pelate in modo uniforme.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia quotidiana: Dopo ogni utilizzo, pulire la pelatrice con un panno umido e detergente neutro. Non utilizzare detersivi abrasivi.
- Manutenzione programmata: Controllare periodicamente i componenti per eventuali usure o danni e sostituirli se necessario.
- Spegnere: Assicurarsi che il dispositivo sia spento e scollegato prima di procedere alla pulizia.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il dispositivo non si accende: Verificare la connessione elettrica e l'interruttore di sicurezza.
- Prestazioni scadenti: Controllare che il motore non sia ostruito da materiali estranei.
- Rumori anomali: Controllare che tutte le parti siano fissate correttamente e non siano danneggiate.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire l'apparecchiatura tramite i normali rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania