

ggm gastro

30-kg-Kartoffelschäler (ELEKTRISCH – INDUSTRIETYP)

BEDIENUNGSANLEITUNG



MODELL: KSEOZ

DER AUFKLEBER DES
AUTORISIERTEN
HÄNDLERS WIRD HIER
ANGEBRACHT.



BAUJAHR:

SERIENNUMMER:

CE

HERSTELLER

: GGM Gastro International GmbH.

• **PRODUKTIONSSTANDORT:** GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 48607 Ochtrup
Tel.: +49 (0) 2553 / 7220 0 Fax: +49 (0) 2553 / 7220 200

Unsere Website: www.gmgastro.com

E-Mail: technik@gmgastro.com

Veröffentlicht am

: 05.05.2023

INHALTSVERZEICHNIS

SEITENNUMMER	THEMEN
1	TITELSEITE
2	INHALTSVERZEICHNIS
3	EINLEITUNG
4	TECHNISCHE DATEN
5	SCHALTPLAN, STEUERPLATTEN
6–7	HAUPTABMESSUNGEN UND WARNHINWEISE
8	SICHERHEITSHINWEISE
9	TRANSPORT UND VERSTELLEN
10	INSTALLATION DES GERÄTS
11-12	BETRIEB DES GERÄTS
13	REINIGUNG UND WARTUNG
14–16	FEHLERSUCHE
17	GARANTIEBEDINGUNGEN



VORSICHT


Das Stromnetz des Gebäudes, der Anlage oder eines ähnlichen Standorts, an dem dieses Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, muss den Vorschriften für „ELEKTRISCHE INNENINSTALLATIONEN“ entsprechen. Es sind alle erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um die Sicherheit von Personen und Sachwerten beim Anschluss dieses Geräts an die Stromversorgung gewährleistet ist.


ANDERNFALLS ÜBERNIMMT UNSER UNTERNEHMEN KEINE VERANTWORTUNG FÜR DIE FOLGEN.


EINLEITUNG


Sehr geehrter Nutzer,


vielen Dank, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben und unserem Unternehmen Ihr Vertrauen schenken. Unsere Geräte werden in Großküchen in 100 Ländern eingesetzt. Unsere Geräte werden in Übereinstimmung mit internationalen Standards hergestellt. Wichtiger Hinweis: Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass auch die Benutzer sie lesen, damit das Gerät die gewünschte Leistung gemäß Ihren Erwartungen erbringt und Sie lange Freude daran haben. Bitte beachten Sie die oben genannten Warnhinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen...

 **Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass auch Ihr Bedienpersonal dies tut, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen. Wenn das Gerät ohne Lektüre der Bedienungsanleitung betrieben wird, erlischt die Garantie.**

 **Die Anleitung mit Informationen zur Installation, Nutzung und Wartung des von Ihnen erworbenen Produkts sollte sorgfältig gelesen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass die Stromanschlüsse für das Gerät bereits von qualifiziertem Personal gemäß den örtlichen Vorschriften installiert wurden, bevor unser autorisiertes Servicepersonal zur Installation des Geräts eintrifft.**


 **Sollten Sie Fragen haben oder nicht über ausreichende Informationen verfügen, wenden Sie sich bitte telefonisch an den autorisierten Kundendienst.**

 **Bitte beachten Sie, dass, falls sich der Kundendienst bei Ihnen vor Ort verspätet eintrifft, Ihnen die damit verbundenen Kosten und Verzögerungskosten auf Stundenbasis in Rechnung gestellt werden.**

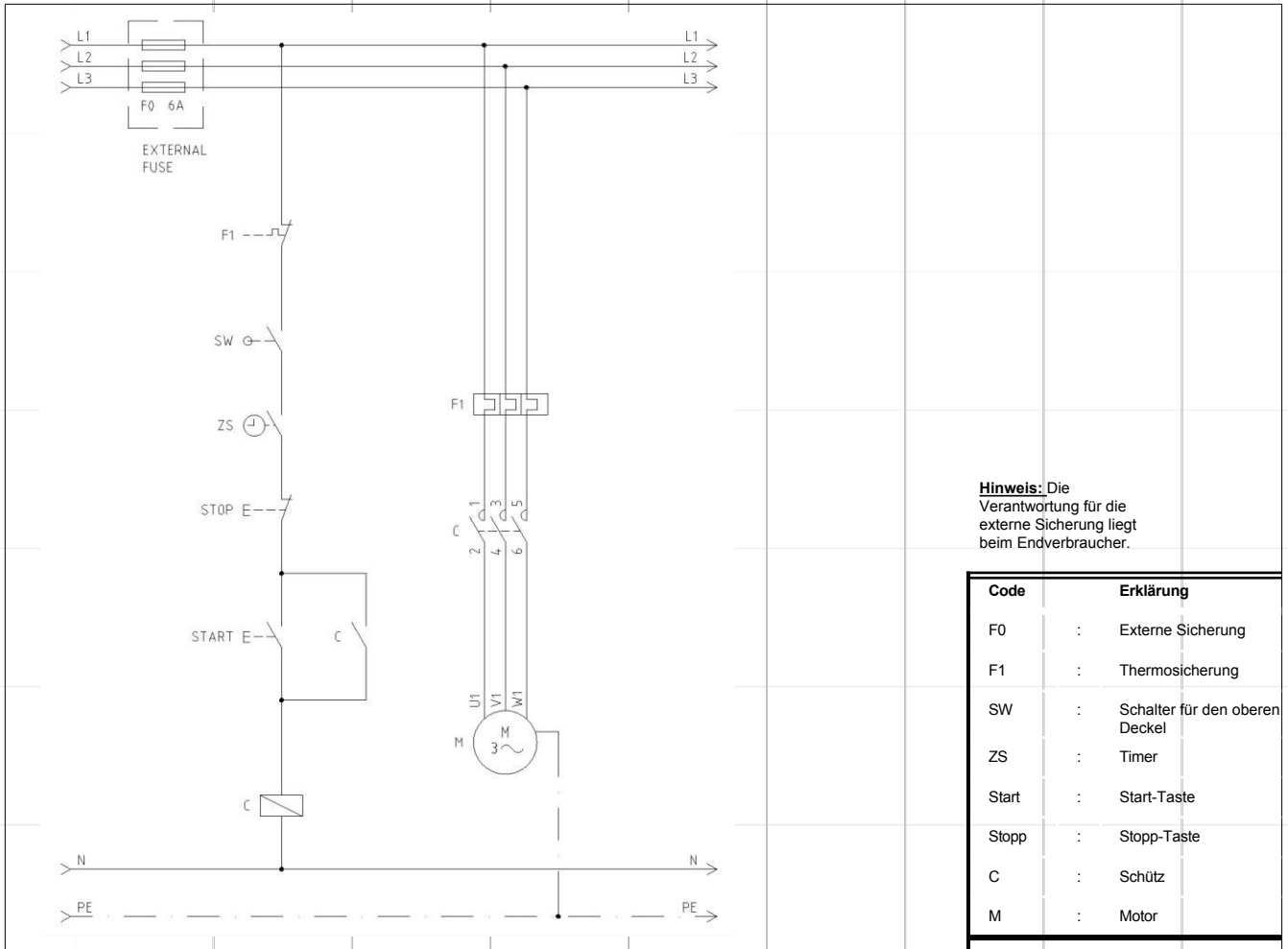
 **Wir hoffen, dass Sie die beste Leistung aus unserem Produkt herausholen können...**



TECHNISCHE DATEN

	KSEOZ (MIT SEITLICHER SCHUBLADE)
IHR PRODUKTTYP	DREIPHASIG
PRODUKTCODE	0840.00030.31
HAUPTABMESSUNGEN (mm)	620 x 980 x 1430
GESAMTLEISTUNG (kW)	1,5
VERSORGUNGSSPANNUNG	380 – 400
BETRIEBSFREQUENZ (Hz)	50–60
NENNSTROM (A)	3,9
ANSCHLUSSKABEL	5 x 2,5
BETRIEBSKAPAZITÄT (KG/CHARGE)	30
NETTOGEWICHT (kg)	101
MAXIMALER GERÄUSCHPEGEL (dBA)	73
MAXIMALE STEIGUNG	5°
SCHUTZKLASSE	1
KLASSE	IPX4
WASSERANSCHLUSS (Zoll)	3/4"
WASSERAUSLASS (Zoll)	1 1/2"

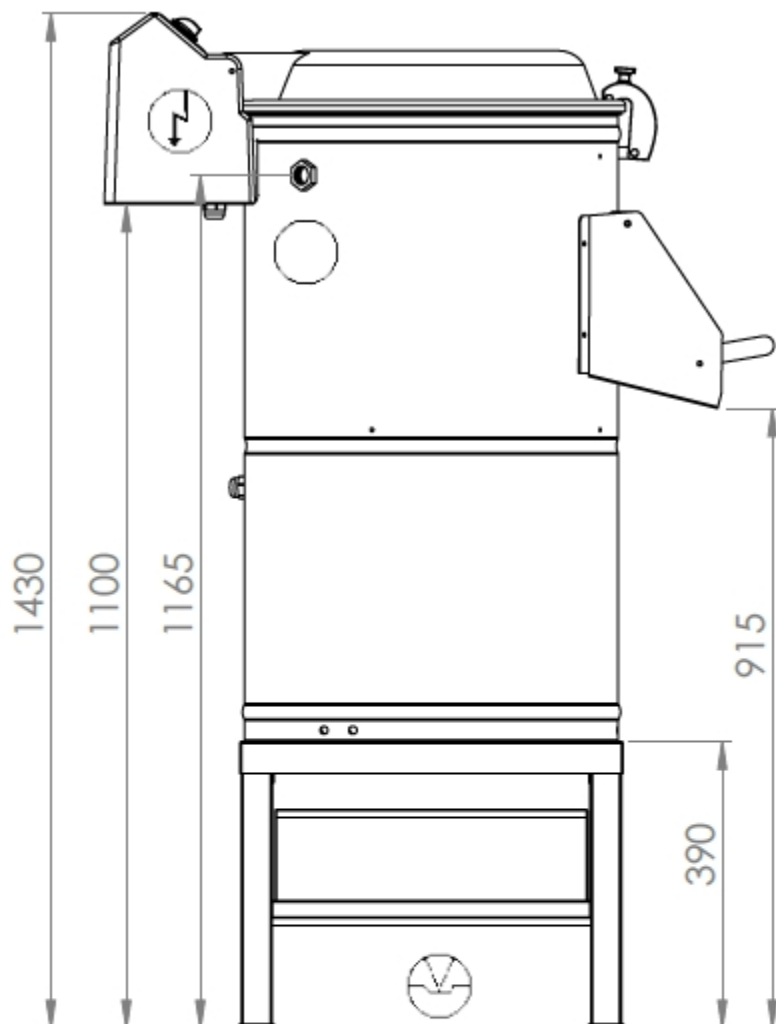
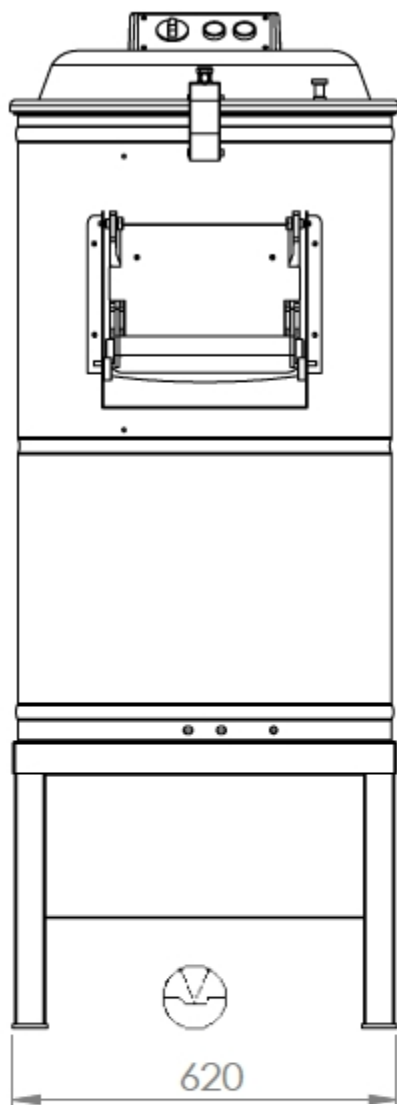
SCHALTPLAN



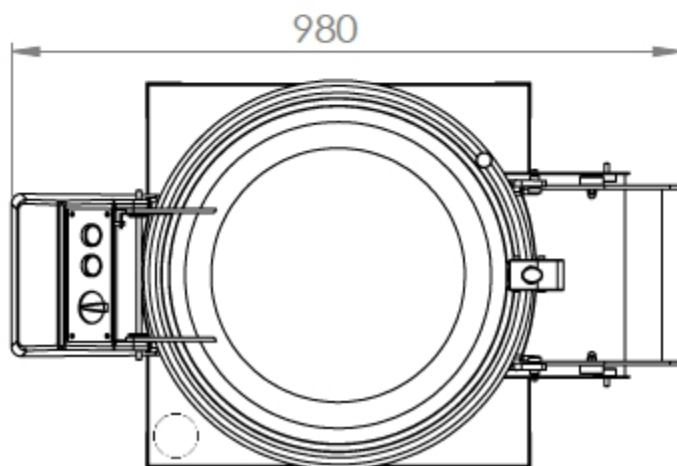
STEUERUNGSPLETTEN



HAUPTABMESSUNGEN



Mit seitlicher
Schublade
Modelle

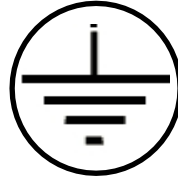


MODELL: KSEOZ CODE:
0840.00030.31

WARnzeichen



STROMNETZ ERDUNG



PE

ERDUNG

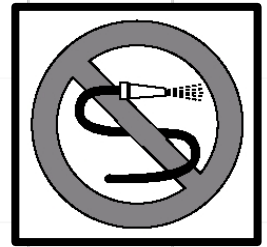


STROM

400 V 3 NPE / 50–60 Hz SPANNUNG:
400 V
NETZANSCHLUSS: 3-PHASIG GESCHIRMT
FREQUENZ: 50/60 Hz

SICHERHEITSHINWEISE

☞ Das Gerät nicht mit Druckwasser reinigen



☞ Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und darf nur an gut belüfteten Orten betrieben werden. Bitte beachten Sie die Anweisungen



☞ Dieses Gerät ist für den industriellen Einsatz konzipiert und darf nur von Personal bedient werden, das in der Handhabung des Geräts geschult ist.



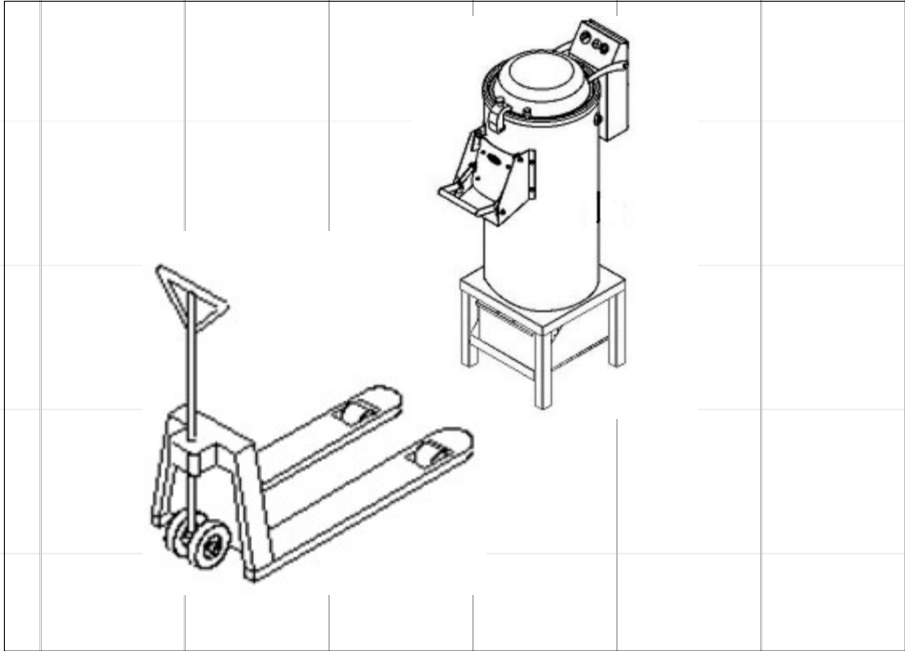
☞ Das Gerät darf nur vom Hersteller oder einem autorisierten Kundendienst gewartet werden.



☞ Im Falle eines Brandes oder von offenen Flammen in dem Bereich, in dem das Gerät betrieben wird, verhalten Sie sich ruhig, schließen Sie die Gasventile (falls vorhanden), schalten Sie die Stromversorgung aus und verwenden Sie einen Feuerlöscher. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Feuers.



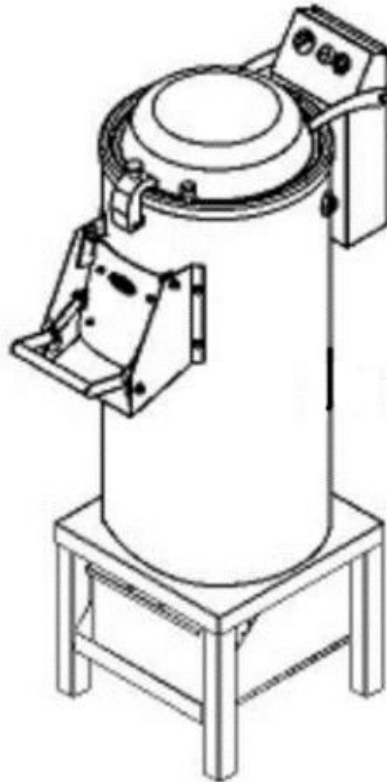
TRANSPORT UND STANDORTWECHSEL



STANDORTWECHSEL;
Von einem autorisierten Kundendienst installierte Maschinen DÜRFEN NICHT AN EINEN ANDEREN ORT VERBRACHT WERDEN, IHRE STROMKABEL DÜRFEN NICHT VERLÄNGERT ODER AUSGETAUSCHT WERDEN, es sei denn durch einen autorisierten Kundendienst.

- ☞ Trennen Sie das Gerät vor dem Transport von der Stromversorgung
 - ☞ Das Gerät kann mit Hilfsfahrzeugen wie einem Gabelstapler transportiert werden.
 - ☞ Das Gerät sollte manuell auf eine Palette gestellt werden.
 - ☞ Bei langen Transportwegen sollte die Maschine langsam bewegt und auf der Palette befestigt oder abgestützt werden Ruckeln zu vermeiden.
 - ☞ Das Gerät darf beim Transport nicht angestoßen oder fallen gelassen werden.
-

INSTALLATION DES GERÄTS



Die Installation des Geräts sollte von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden.

- ☞ Der Stromanschluss des Geräts sollte von einem qualifizierten Elektriker überprüft werden und an eine Sicherung in einer Höhe von maximal 170 cm angeschlossen werden.
- ☞ Der Stromanschluss sollte über eine 30-mA-Fehlerstromschutzschalter Fehlerstromschutzschalter als Schutz vor Stromausfall
- ☞ Die zu verwendende Strominstallation muss geerdet werden, indem sie an eine Erdungsschiene am nächstgelegenen Verteilerkasten angeschlossen wird.
Die entsprechend der Geräteleistung zu verwendenden Sicherungswerte sind im Abschnitt „Technische Daten“ (Seite 4) angegeben.

BETRIEB DES GERÄTS

1. Der Kartoffelschäler wird in touristischen Einrichtungen, Großküchen, Küchen von Catering-Unternehmen, Restaurants, Fast-Food-Restaurants, Imbissständen, Kantinen, Konditoreien, Hotels usw. zum Schälen von Kartoffeln verwendet.
2. Nachdem das verpackte Gerät an den Einsatzort gebracht wurde, nehmen Sie es vorsichtig aus der Verpackung.
3. Vor dem ersten Gebrauch müssen die gesamte Außenfläche und das Innere des Geräts mit einem flüssigen Reinigungsmittel gereinigt und anschließend mit reichlich Wasser abgespült werden.
4. Bevor die zu schälenden Kartoffeln in das Gerät eingefüllt werden, sollten Rückstände, Erde usw. im Inneren entfernt werden. Andernfalls wird das Schleifmaterial auf der Schälplatte beschädigt.
In diesem Fall erlischt die Garantie für das Gerät. Bei Kartoffeln mit glatter Oberfläche verbessert sich die Schälqualität. Stellen an der Kartoffeloberfläche mit Vertiefungen können vom Gerät nicht geschält werden und sollten anschließend manuell geschält werden.
5. Die zum Schälen vorbereiteten Kartoffeln sollten in das Gerät eingefüllt werden, und die Wasserversorgung wird eingeschaltet.
6. Die Schälzeit wird über den Timer auf dem Bedienfeld eingestellt. Stellen Sie den Schalter auf dem Bedienfeld auf „1“ und drücken Sie die Starttaste. Der Schälvorgang beginnt.
7. Nach Beendigung des Schälvorgangs stoppt das Gerät automatisch und die vordere Haube öffnet sich, um die Kartoffeln im Inneren auszugeben. Durch erneutes Drücken der Starttaste werden die Kartoffeln in einen anderen Behälter mit entsprechendem Fassungsvermögen befördert.
8. Nach Abschluss des Entleerungsvorgangs wird die Stopp-Taste gedrückt, um das Gerät anzuhalten.
9. Nach jeder Schälcharge wird das Gerät im Leerlauf betrieben, um Rückstände im Kessel zu entfernen. Wenn der Kessel nicht gereinigt wird, können Rückstände im Inneren die Schälleistung beeinträchtigen und zu Verunreinigungen im Kessel führen.
10. Bei intensiver Nutzung sollte das Gerät nach 3 Stunden Betrieb für eine halbe Stunde pausiert werden.



VORSICHT!
**BETREIBEN SIE IHR GERÄT NIEMALS
OHNE ERDUNGSANSCHLUSS.**

HINWEIS: Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck. Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, das die Sicherheitsvorschriften und technischen Spezifikationen kennt und die Bedienungsanleitung gelesen hat.



Es wird empfohlen, das Gerät bei Temperaturen zwischen -5 °C und +40 °C sowie bei einer Luftfeuchtigkeit von maximal 65 % zu betreiben.

BETRIEB DES GERÄTS



VORSICHT! : Das Gerät sollte gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung installiert und betrieben werden. Sollte eine Störung auftreten, wenden Sie sich bitte an unseren nächstgelegenen autorisierten Kundendienst.

BEI EINER STÖRUNG DES GERÄTS DÜRFEN NUR
AUTORISIERTE
..... SERVICE-PARTNER AN DAS GERÄT HANDELN. WENN
ANDERE PERSONEN ALS AUTORISIERTE SERVICE-PARTNER
DAS GERÄT HANDHABEN, **ERLISCHT DIE GARANTIE.**

LASSEN SIE NIEMALS PERSONEN, DIE NICHT AUTORISIERT
SIND, DAS GERÄT BEDIENEN. ANDERNFALLS ÜBERNIMMT DER
HERSTELLER KEINE VERANTWORTUNG FÜR DIE FOLGEN.
WÄHREND DER WARTUNG SOLLTEN UNSERE AUTORISIERTEN
SERVICE-PARTNER UNTER KEINEN UMSTÄNDEN DAZU
AUFGEFORDERT WERDEN, NICHT-ORIGINAL-ERSATZTEILE ZU
VERWENDEN. DER EINBAU VON NICHT-ORIGINAL-
ERSATZTEILEN FÜHRT DAZU, DASS DAS GERÄT
AUS DEM GARANTIEBEREICH.



REINIGUNG UND WARTUNG

1. REINIGUNG:

Schalten Sie das Gerät nach dem täglichen Gebrauch aus. Wischen Sie die Außenflächen des Mischgeräts und des Behälters mit einem Schwamm und Flüssigreiniger ab. Die obere Abdeckung kann geöffnet werden, um die Schälsscheibe zu entfernen und Rückstände im Inneren des Behälters mit Hilfe von Wasser auszuspülen.

Nach der Reinigung mit Schwamm und Flüssigreiniger sollten Mischvorrichtung und Behälter gründlich mit reichlich Wasser abgespült werden.

Verwenden Sie bei der Reinigung keine **chemischen Reinigungsmittel** wie Salzsäure und scheuernde Materialien.

2. REINIGUNG:

Die regelmäßige Wartung sollte von einem Techniker durchgeführt werden. Es wird empfohlen, die Wartung je nach Nutzungshäufigkeit mindestens alle 6 Monate durchzuführen. Die regelmäßige Wartung durch unser autorisiertes Servicepersonal ist kostenpflichtig, auch wenn die Garantiezeit noch nicht abgelaufen ist.

LEBENSDAUER

Die Lebensdauer der Geräte beträgt 10 Jahre, sofern sie unter den empfohlenen Bedingungen verwendet werden.

FEHLERSUCHE

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Motor läuft nicht	Die Hauptsicherung ist möglicherweise durchgebrannt	Überprüfen Sie die Hauptsicherung, schalten Sie sie ein und stellen Sie sicher, dass Strom vorhanden ist.
	Der Schalter am oberen Deckel ist möglicherweise defekt	Wenn der obere Deckel geschlossen ist, drückt er auf den Schaltstift. Überprüfen Sie den Schalter. Reinigen Sie ihn, falls er durch Verschmutzungen blockiert ist.
	Der obere Deckel ist möglicherweise nicht richtig geschlossen.	Überprüfen Sie den oberen Deckel und schließen Sie ihn ordnungsgemäß.
	Die Schälscheibe ist möglicherweise blockiert.	Beim Einfüllen der Kartoffeln aus dem Sack in die Maschine können Steine oder harte Gegenstände in die Schälscheibe fallen. Dies schadet der Maschine und führt dazu, dass die Scheibe blockiert. Stoppen Sie die Maschine, reinigen Sie die Schälscheibe und entfernen Sie die festsitzenden Gegenstände.
	Die Thermosicherung ist möglicherweise durchgebrannt.	Überprüfen Sie die Thermosicherung und setzen Sie sie zurück, falls sie durchgebrannt ist.
	Der Timer oder die Tasten sind möglicherweise defekt sein.	Überprüfen Sie diese. Im Falle eines Defekts sollte der technische Kundendienst sie durch neue ersetzen.

FEHLERSUCHE

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Wasser tritt aus dem Filter aus	Der Abfluss ist möglicherweise verstopft	Reinigen Sie ihn und stellen Sie sicher, dass er nicht verstopft ist
	Der Ablaufschlauch ist möglicherweise geknickt	Der Ablaufschlauch muss so verlegt sein, dass Speisereste ungehindert hindurchfließen können. Die Ablaufleitung muss ein Gefälle nach unten aufweisen.
	Der Ablaufpunkt wurde möglicherweise oberhalb der Unterseite des Filters angebracht.	Der Abfluss muss auf dem Boden liegen.
	Der Filter ist möglicherweise voll oder die Filterlöcher verengt sein	Die Filterschublade muss regelmäßig gereinigt werden. Nehmen Sie die Schublade heraus und reinigen Sie auch die Filterbodenflächen regelmäßig.
	Das Gerät wurde möglicherweise auf einer unebenen Fläche aufgestellt	Das Gerät sollte auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden
	Der Hauptabfluss ist möglicherweise verstopft	Überprüfen und reinigen Sie ihn.
Die Maschine schält die Kartoffeln nicht richtig	Möglicherweise war die Kartoffelmenge für die Maschine zu groß.	Form, Größe und Menge der Kartoffeln können die Schälqualität beeinflussen. Verringern Sie die Kartoffelmenge.
	Die mit Siliziumkarbid beschichteten Oberflächen sind möglicherweise abgenutzt.	Werfen Sie keine Steine oder andere Materialien außer Kartoffeln hinein. Ersetzen Sie sie durch neue.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Wasser tritt aus der Frontklappe aus	Die Frontklappe wurde möglicherweise nicht richtig geschlossen.	Das ist normal. Überprüfen Sie dies und schließen Sie ihn ordnungsgemäß.

GARANTIEBEDINGUNGEN

1- Dokumente ohne Verkaufsdatum sowie ohne Genehmigung des Herstellers und des Vertriebsunternehmens sind ungültig. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss das Garantiedokument vorgelegt werden.

2- Sofern das Gerät gemäß den Anweisungen in der Installations-, Wartungs- und Bedienungsanleitung installiert und betrieben wird, gilt die Garantie für Mängel, die auf Material- und Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind.

3- Die im Rahmen der Garantie abgedeckten Mängel, die Art und Weise ihrer Behebung sowie die Art und der Ort der Wartung werden von festgelegt.

4- Die Garantie gilt nur, sofern die Garantiebedingungen und die Anweisungen in der Installations-, Wartungs- und Bedienungsanleitung vollständig eingehalten werden. Die Garantie gilt nur für das garantierte Gerät, und es können keine weiteren Rechte oder Entschädigungen für andere Gegenstände geltend gemacht werden.

5- Sollten die Angaben zu Art und Typ des Geräts sowie die auf dem Garantieschein aufgedruckten Seriennummern unleserlich gemacht, verwischt oder verändert worden sein, erlischt die Garantie.

6- Die Garantie deckt nur die Wartung und Reparatur von Material- oder Verarbeitungsfehlern innerhalb der gültigen Garantiezeit ab. Fehler und Teile, die unter die Garantie fallen, werden kostenlos repariert und ersetzt. Ersetzte Teile gehören

.....

7- Die am Gerät auftretenden Mängel dürfen nur von autorisiertem Servicepersonal behoben werden Wenn Personen, die nicht befugte Personen das Gerät handhaben, erlischt die Garantie.

8- Die Installation sollte von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden, und der Kundendienst sollte über einen Standortwechsel des Geräts informiert werden.

9- Tritt während des Betriebs eine Störung auf, sollte ein autorisierter Kundendienst kontaktiert werden.

10- Die Garantie deckt keine Störungen und Schäden ab, die durch Be- und Entladen sowie Transport entstehen und außerhalb der Verantwortung des Ebenso sind Störungen und Schäden die auf äußere Faktoren zurückzuführen sind, sind nicht abgedeckt.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com

info@ggmgastro.com

+49 2553 7220 0