



Cutter
7054 series

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

OPERATING INSTRUCTIONS	4
EXPLANATION	4
WARNINGS AND SIGNS	4
DESCRIPTION	5
INSTALLATION	5
DIMENSIONS, WEIGHT AND VOLUME	5
TRANSPORTATION	6
SETTING UP	6
POWER SUPPLY	6
OPERATION	6
SAFETY	7
CLEANING AND HYGIENE	7
TROUBLESHOOTING	8
MAINTENANCE	8
WARRANTY	8

NEDERLANDS

HANDLEIDING	9
UITLEG	9
WAARSCHUWINGEN EN TEKENS	9
BESCHRIJVING	10
INSTALLATIE	10
AFMETINGEN, GEWICHT EN VOLUME	10
TRANSPORT	11
INSTALLATIE	11
STROOMTOEVOER	11
BEDIENING	11
VEILIGHEID	12
REINIGING EN HYGIËNE	12
PROBLEEMOPLOSSING	13
ONDERHOUD	13
GARANTIE	13

DEUTSCH

GEBRAUCHSANWEISUNG	14
ERLÄUTERUNG	14
WARNHINWEISE UND ZEICHEN	14
BESCHREIBUNG	15
INSTALLATION	15
MASSE, GEWICHT UND VOLUMEN	15
TRANSPORT	16
EINRICHTUNG	16
STROMVERSORGUNG	16
BETRIEB	16
SICHERHEIT	17
REINIGUNG UND HYGIENE	17
FEHLERBEHEBUNG	18
WARTUNG	18
GARANTIE	18

FRANÇAIS

MODE D'EMPLOI	19
EXPLICATION	19
AVERTISSEMENTS ET SIGNES	19
DESCRIPTION	20
INSTALLATION	20
DIMENSIONS, POIDS ET VOLUME	20
TRANSPORT	21
INSTALLATION	21
ALIMENTATION	21
FONCTIONNEMENT	21
SÉCURITÉ	22
NETTOYAGE ET HYGIÈNE	22
DÉPANNAGE	23
MAINTENANCE	23
GARANTIE	23

OPERATING INSTRUCTIONS

EXPLANATION

This document provides information on installation, operation, safety, cleaning and hygiene, troubleshooting, maintenance of Cutter 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	

	MOVING PARTS CAN CUT AND CRUSH
DANGER OF HANDS OR BODY ENTANGLEMENT	

	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

Hummus, meat and vegetable cutters are specially designed to fulfil needs of food processing of small, medium and large scale butchers, hotels, cafeterias, schools, restaurants and other industrial kitchens. This manual is prepared to provide the best performance of products you have purchased. Do not use for a purpose other than intended.

The machine is intended for industrial utilization and need to be exploited by qualified personnel.

INSTALLATION

Make sure the installation is carried out by qualified personnel.

DIMENSIONS, WEIGHT AND VOLUME

This data is for informative purpose only.

PRODUCT CODE	7054.0085 / 7054.0090
VOLTAGE	220 v. 50 hz. / 380 v 50-60 hz.
MOTOR POWER	2,2 kw / 3 hp
CAPACITY	8 kg Vegetable / 6 kg Meat / 5 kg Hummus
DIMENSIONS AND WEIGHT (net)	68x47x98 / 55 kg

PRODUCT CODE	7054.0095 / 7054.0100
VOLTAGE	220 v. 50 hz. / 380 v 50-60 hz.
MOTOR POWER	2,2 kw / 3 hp
CAPACITY	8 kg Vegetable / 4 kg Meat / 3 kg Hummus
DIMENSIONS AND WEIGHT (net)	33x64x40 / 37 kg

TRANSPORTATION

Matters to be taken into account during transportation:

- Take all required measures to prevent falling and turnover of machine while transportation.
- Cut the power supply before transportation.
- Avoid hitting and crushing of the machine while transporting.
- Use pallet jack or forklift to transport the machine. Do not move it alone if you don't have such opportunity. Machine's centre of gravity is located in the middle of the frame. Pay attention to this point while moving by pallet, forklift or any other way.



Do not move the machine alone if you don't have opportunity to transport it by pallet or forklift. The centre of gravity is in the middle of the frame. Pay attention to this point while transporting.



Do not transport the appliance by dragging along the ground.

SETTING UP

- Set up the appliance on a level surface.
- 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.
- Do not use the machine if any part of cable or plug is damaged.



Direction of rotation of feeding screw must be the same as it showed on the frame of the machine. If direction of rotation is opposite switch two-phase cable. (Valid for three-phase models)



Machine must be grounded by yellow/green cable and neutralized by blue cable.



The machine is grounded by yellow/green cable.

OPERATION

- Clean the blade and the pan with damp cloth before operating. Dry after cleaning.
- Do not operate while empty.
- Do not operate machine to process food much less under capacity.
- Set up the machine on level surface.
- The cover is provided with micro-switch, so the machine will not work while the cover is open.
- To start the machine press START button.
- To stop the machine press STOP button.
- After processing food unplug the machine.

SAFETY



**Do not touch the moving parts such blades when operating the machine.
Do not put your hands in machine. Do not push vegetables/meat with your hand.**

Do not touch the moving parts such blades when operating the machine. Do not operate the machine without closing the cover.



Do not open the housing when operating.



Avoid insertion of metal particles into the machine.

- The machine can stop due to low voltage or overloading. In this case stop the machine and empty the pan. Otherwise the motor may burn.
- Misuse may damage the machine and shorten its service life.
- Be sure that the blade is set properly and squeeze the nut.
- Do not operate the machine when empty.
- Close the cover properly otherwise the micro-switch will prevent operating.
- Do not use the machine to process more than 8 kg of food at once.
- To prevent damage of blade do not use the machine to process hard materials.
- After stopping the machine the blade will run awhile, do not put hands in pan until the blade stop.
- To prevent any accident unplug the machine after operating.

CLEANING AND HYGIENE



Turn off the switch and disconnect power supply before cleaning the machine.

- Clean the machine periodically.
- Clean the housing, pan and blade with damp cloth and dry. You may use chrome cleaner.
- Do not use steel wool when cleaning; otherwise the housing may be damaged.
- Do not use acid materials for cleaning, otherwise the housing will be damaged and get rusty.
- Be sure the machine is out of power when cleaning.
- Pay attention to prevent contact of power supply system with water.
- Before the very first operating clean the blade, pan and cover with damp cloth.



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 main switch may be turned off	Bring the main switch from 0 to I position to turn on
	The cover of the machine may be left open	Make sure the cover of the machine is closed
The appliance makes metallic sounds	The machine may be damaged	Stop the machine, pull the plug from the socket, check the machine
	Foreign material may get into the machine	Stop the machine, pull the plug from the socket, check if there is foreign material in the machine
	The blade may not be snapped on the housing properly	Stop the machine, pull the plug from the socket, check the blade
	The blade may grow dull	Sharpen the blade
Lack of power supply	The plug may be connected improperly	Check the plug and correct if necessary
	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

MAINTENANCE

Check the blade depending on intensity of using, sharpen if necessary.

WARRANTY

7054 Series Cutter 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 cutters 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 VEROOorzaakt WORDEN ALS U DE INSTRUCTIES NIET VOLGT	

	ELEKTRISCH GEVAAR
RISICO VOOR ELEKTRISCH GEVAAR	

	BEWEGENDE DELEN KUNNEN SNIJDEN EN BEKNELLEN
GEVAAR VOOR HANDEN OF VERSTRIKKING VAN LICHAAMSDLEN	

	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

Hummusmachines en vlees- en groentesnijders zijn speciaal ontworpen om te voldoen aan de behoeften van voedselverwerking van kleine, middelgrote en grote slagers, hotels, cafetaria's, scholen, restaurants en andere industriële keukens. Deze handleiding is opgesteld voor het best mogelijke gebruik van de producten die u heeft gekocht. Gebruik het product alleen voor beoogde doeleinden.

De machine is bedoeld voor industrieel gebruik en moet worden bediend door gekwalificeerd personeel.

INSTALLATIE

Zorg ervoor dat de installatie wordt uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

AFMETINGEN, GEWICHT EN VOLUME

Deze gegevens zijn alleen voor informatieve doeleinden.

PRODUCT CODE	7054.0085 / 7054.0090
SPANNING	220 v. 50 Hz. / 380 v 50-60 Hz.
MOTOR VERMOGEN	2,2 kW / 3 hp
CAPACITEIT	8 kg Groenten / 6 kg Vlees / 5 kg Hummus
AFMETINGEN EN GEWICHT (netto)	68x47x98 / 55 kg

PRODUCT CODE	7054.0095 / 7054.0100
SPANNING	220 v. 50 Hz. / 380 v 50-60 Hz.
MOTOR VERMOGEN	2,2 kW / 3 hp
CAPACITEIT	8 kg Groenten / 4 kg Vlees / 3 kg Hummus
AFMETINGEN EN GEWICHT (netto)	33x64x40 / 37 kg

TRANSPORT

Zaken waarmee rekening moet worden gehouden tijdens het transport:

- Neem alle vereiste maatregelen om omvallen van de machine tijdens transport te voorkomen.
- Onderbreek de stroomvoorziening voor transport.
- Vermijd stoten en beknellen van de machine tijdens het transport.
- Gebruik een palletkrik of vorkheftruck om de machine te vervoeren. Verplaats de machine niet zelf als u dergelijke mogelijkheden niet tot uw beschikking heeft. Het zwaartepunt van de machine bevindt zich in het midden van het frame. Let hier op tijdens het verplaatsen met een palletkrik, vorkheftruck of op een andere manier.

	Verplaats de machine niet zelf als u niet beschikt over een palletkrik of vorkheftruck. Het zwaartepunt bevindt zich in het midden van het frame. Let hier op tijdens het transporteren.
---	---

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

INSTALLATIE

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
- Zorg dat het apparaat correct is opgesteld tijdens het gebruik.

STROOMTOEVOER

- Zorg dat de aansluiting voor de stroomvoorziening door gekwalificeerd personeel wordt uitgevoerd.
- Zorg dat de spanning van uw stroomvoorziening geschikt is voor het elektrische systeem van het apparaat.
- Gebruik de machine niet als een deel van de kabel of stekker beschadigd is.

	De draairichting van de aanvoerschroef moet dezelfde zijn als op het frame van de machine. Als de draairichting tegenovergesteld is, moet u de tweefasige kabel wisselen. (Geldig voor driefasige modellen)
---	--

	Machine moet worden geaard door de geel/groene kabel en geneutraliseerd door de blauwe kabel.
---	--

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

BEDIENING

- Reinig het mes en de bak met een vochtige doek voor gebruik. Afdrogen na reiniging.
- Niet gebruiken als deze leeg is.
- Gebruik de machine niet om een te kleine hoeveelheid aan voedsel te verwerken.
- Plaats de machine op een vlakke ondergrond.
- De kap is voorzien van een microscharnelaar die zorgt dat de machine niet werkt als de kap open is.
- Druk op de START-knop om de machine te starten.
- Druk op de STOP-knop om de machine te stoppen.
- Trek na het verwerken van voedsel de stekker uit het stopcontact.

VEILIGHEID



**Raak de bewegende delen zoals messen niet aan tijdens het bedienen van de machine.
Steek uw handen niet in de machine. Duw geen groenten/vlees met uw hand.**

Raak de bewegende delen zoals messen niet aan tijdens het bedienen van de machine. Gebruik de machine niet zonder de kap te sluiten.



Open de behuizing niet tijdens gebruik.



Plaats geen metalen onderdelen in de machine.

- De machine kan stoppen als gevolg van lage spanning of overbelasting. Stop in dit geval de machine en leeg de bak. Anders kan de motor verbranden.
- Verkeerd gebruik kan de machine beschadigen en de levensduur verkorten.
- Zorg dat het mes goed is ingesteld en draai de moer goed aan.
- Gebruik de machine niet als deze leeg is.
- Sluit de klep goed, anders werkt de microschakelaar niet.
- Gebruik de machine niet om meer dan 8 kg voedsel tegelijkertijd te verwerken.
- Om schade aan het mes te voorkomen, gebruiken de machine niet om harde materialen te verwerken.
- Na het stoppen van de machine loopt het mes een tijdje door, plaats geen handen in de pan totdat het mes stopt.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact om ongevallen te voorkomen.

REINIGING EN HYGIËNE



Schakel de schakelaar uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de machine schoonmaakt.

- Reinig de machine regelmatig.
- Reinig de behuizing, de bak en het mes met een vochtige doek en droog ze af. U kunt chroomreiniger gebruiken.
- Gebruik geen staalwol bij het reinigen; dit kan de behuizing beschadigen.
- Gebruik geen bijtende materialen voor het reinigen, deze zal de behuizing beschadigen en roest veroorzaken.
- Zorg dat de machine leeg is tijdens het reinigen.
- Voorkom contact van het stroomtoevoersysteem met water.
- Reinig het mes, de bak en kap met een vochtige doek voor eerste gebruik.



Reinig het apparaat niet tijdens gebruik.



Reinig het apparaat niet met water onder druk.

PROBLEEMOPLOSSING

Storing	Mogelijke oorzaak	Te ondernemen acties
Het apparaat werkt niet	De stekker is niet aangesloten	Sluit de stekker aan op het stroomnet
	De hoofdschakelaar is uitgeschakeld	Breng de hoofdschakelaar van 0 naar I om hem in te schakelen
	De kap van de machine staat open	Zorg ervoor dat de klep van de machine is gesloten
Het apparaat maakt metaalachtige geluiden	De machine kan beschadigd zijn	Stop de machine, trek de stekker uit het stopcontact, controleer de machine
	Vreemd materiaal kan in de machine terechtkomen	Stop de machine, trek de stekker uit het stopcontact, controleer of er vreemd materiaal in de machine zit
	Het mes is niet goed op de behuizing geklikt	Stop de machine, trek de stekker uit het stopcontact, controleer het mes
	Het mes kan bot zijn geworden	Slijp het mes
Geen stroom	De stekker is niet goed aangesloten	Controleer de stekker en corrigeer deze indien nodig
	Stekkerkabel kan gescheurd zijn en/of er kan een fase ontbreken	Open de kabel en controleer indien nodig of er een defect is

ONDERHOUD

Controleer het mes afhankelijk van de gebruiksintensiteit, slijpen indien nodig.

GARANTIE

Cutters 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 Schneiders 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	

	BEWEGLICHE TEILE KÖNNEN SCHNEIDEN UND QUETSCHEN
GEFAHR DER VERHAKUNG VON HÄNDEN ODER DES KÖRPERS	

	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

Hummus-, Fleisch- und Gemüseschneider sind speziell auf die Bedürfnisse der Lebensmittelverarbeitung von kleinen, mittleren und großen Metzgereien, Hotels, Cafeterien, Schulen, Restaurants und anderen Großküchen ausgerichtet. Dieses Handbuch wurde erstellt, um die bestmögliche Leistung der von Ihnen erworbenen Produkte zu gewährleisten. Verwenden Sie es nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

Die Maschine ist für den industriellen Einsatz bestimmt und muss von qualifiziertem Personal bedient werden.

INSTALLATION

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

MASSE, GEWICHT UND VOLUMEN

Diese Daten dienen lediglich zu Informationszwecken.

PRODUKTCODE	7054.0085 / 7054.0090
SPANNUNG	220 v. 50 Hz. / 380 v 50-60 Hz.
MOTORLEISTUNG	2,2 kW / 3 PS
KAPAZITÄT	8 kg Gemüse / 6 kg Fleisch / 5 kg Hummus
ABMESSUNGEN UND GEWICHT (netto)	68x47x98 / 55 kg

PRODUKTCODE	7054.0095 / 7054.0100
SPANNUNG	220 v. 50 Hz. / 380 v 50-60 Hz.
MOTORLEISTUNG	2,2 kW / 3 PS
KAPAZITÄT	8 kg Gemüse / 4 kg Fleisch / 3 kg Hummus
ABMESSUNGEN UND GEWICHT (netto)	33x64x40 / 37 kg

TRANSPORT

Was beim Transport zu beachten ist:

- Ergreifen Sie alle erforderlichen Maßnahmen, um ein Herunterfallen und Umkippen der Maschine während des Transports zu verhindern.
- Trennen Sie die Stromversorgung vor dem Transport.
- Vermeiden Sie Stöße und Quetschungen an der Maschine während des Transports.
- Verwenden Sie zum Transport der Maschine einen Hubwagen oder Gabelstapler. Bewegen Sie es nicht allein, wenn Sie keine solche Möglichkeit haben. Der Schwerpunkt der Maschine befindet sich in der Mitte des Rahmens. Achten Sie bei der Bewegung mit Palette, Gabelstapler oder auf andere Weise auf diesen Punkt.



Bewegen Sie die Maschine nicht allein, wenn Sie keine Möglichkeit haben, sie per Palette oder Gabelstapler zu transportieren. Der Schwerpunkt liegt in der Mitte des Rahmens. Achten Sie beim Transport auf diesen Punkt.



Transportieren Sie das Gerät nicht durch Ziehen über den Boden.

EINRICHTUNG

- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät während des Betriebs richtig aufgestellt ist.

STROMVERSORGUNG

- Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss der Stromversorgung von qualifiziertem Personal durchgeführt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihres Stromversorgungssystems mit dem elektrischen System des Geräts übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil des Kabels oder des Steckers beschädigt ist.



Die Drehrichtung der Zuführschnecke muss mit der am Maschinenrahmen angegebenen übereinstimmen. Wenn die Drehrichtung umgekehrt ist, schalten Sie das zweiphasige Kabel um. (Gilt für Dreiphasenmodelle)



Die Maschine muss mit einem gelb/grünen Kabel geerdet und mit einem blauen Kabel neutralisiert werden.



Die Maschine ist mit einem gelb/grünen Kabel geerdet.

BETRIEB

- Reinigen Sie die Klinge und die Wanne vor der Inbetriebnahme mit einem feuchten Tuch. Nach der Reinigung trocknen.
- Nicht im leeren Zustand betreiben.
- Betreiben Sie die Maschine nicht bei der Verarbeitung von Lebensmitteln, wenn sie unter der Kapazität des Geräts liegen.
- Stellen Sie die Maschine auf einer ebenen Fläche auf.
- Die Abdeckung ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, so dass die Maschine bei geöffneter Abdeckung nicht funktioniert.
- Um die Maschine zu starten, drücken Sie die START-Taste.
- Um die Maschine zu stoppen, drücken Sie die STOP-Taste.
- Ziehen Sie nach der Verarbeitung von Lebensmitteln den Netzstecker.

SICHERHEIT

	Berühren Sie beim Betrieb der Maschine nicht die beweglichen Teile, wie z.B. die Messer. Legen Sie Ihre Hände nicht in die Maschine. Drücken Sie Gemüse/Fleisch nicht mit der Hand.
---	--

Berühren Sie beim Betrieb der Maschine nicht die beweglichen Teile, wie z.B. die Messer. Betreiben Sie die Maschine nicht, ohne die Abdeckung zu schließen.

	Öffnen Sie das Gehäuse nicht während des Betriebs.
---	---

	Vermeiden Sie das Eindringen von Metallpartikeln in die Maschine.
---	--

- Die Maschine kann aufgrund von Unterspannung oder Überlastung stehen bleiben. In diesem Fall stoppen Sie die Maschine und entleeren Sie die Wanne. Andernfalls kann der Motor verbrennen.
- Missbrauch kann die Maschine beschädigen und ihre Lebensdauer verkürzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Klinge richtig eingestellt ist, und ziehen Sie die Mutter fest.
- Betreiben Sie die Maschine nicht in leerem Zustand.
- Schließen Sie die Abdeckung richtig, da der Mikroschalter sonst den Betrieb verhindert.
- Verwenden Sie die Maschine nicht, um mehr als 8 kg Lebensmittel auf einmal zu verarbeiten.
- Um eine Beschädigung der Klinge zu vermeiden, sollten Sie die Maschine nicht für die Bearbeitung von harten Materialien verwenden.
- Nach dem Stoppen der Maschine läuft das Messer eine Weile, daher die Hände nicht in die Wanne stecken, bis das Messer stoppt.
- Um Unfälle zu vermeiden, ziehen Sie nach dem Betrieb den Netzstecker.

REINIGUNG UND HYGIENE

	Vor dem Reinigen der Maschine den Schalter ausschalten und die Stromversorgung trennen.
---	--

- Reinigen Sie die Maschine regelmäßig.
- Gehäuse, Wanne und Klinge mit einem feuchten Tuch reinigen und trocknen. Sie können Chromreiniger verwenden.
- Verwenden Sie bei der Reinigung keine Stahlwolle, da das Gehäuse sonst beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine säurehaltigen Materialien, da das Gehäuse sonst beschädigt wird und rostet.
- Vergewissern Sie sich, dass die Maschine während der Reinigung nicht mit Strom versorgt wird.
- Achten Sie darauf, dass die Stromversorgung nicht mit Wasser in Berührung kommt.
- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Messer, die Pfanne und decken Sie es mit einem feuchten Tuch ab.

	Reinigen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
---	---

	Reinigen Sie das Gerät nicht mit Druckwasser.
---	--

FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Mögliche Ursache	Zu ergreifende Maßnahmen
Das Gerät ist nicht in Betrieb.	Der Stecker ist möglicherweise nicht angeschlossen.	Schließen Sie den Stecker an die Stromversorgung an.
	Der Hauptschalter ist möglicherweise ausgeschaltet	Den Hauptschalter von 0 auf I stellen, um das Gerät einzuschalten
	Die Abdeckung der Maschine wurde möglicherweise offen gelassen	Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung der Maschine geschlossen ist
Das Gerät erzeugt metallische Geräusche	Die Maschine wurde möglicherweise beschädigt	Stoppen Sie die Maschine, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und überprüfen Sie die Maschine
	Es besteht die Möglichkeit, dass Fremdkörper in die Maschine gelangen sind	Maschine anhalten, Stecker aus der Steckdose ziehen, prüfen, ob sich Fremdkörper in der Maschine befinden
	Die Klinge ist möglicherweise nicht richtig auf das Gehäuse aufgesetzt	Stoppen Sie die Maschine, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, überprüfen Sie die Klinge
	Die Klinge ist möglicherweise stumpf geworden	Schärfen Sie die Klinge
Fehlende Stromversorgung	Der Stecker kann falsch angeschlossen sein	Überprüfen Sie den Stecker und korrigieren Sie ihn gegebenenfalls
	Das Steckerkabel kann gerissen sein und/oder es besteht die Möglichkeit, dass keine Phase vorhanden ist	Öffnen Sie das Kabel und prüfen Sie gegebenenfalls, ob ein Fehler vorliegt

WARTUNG

Überprüfen Sie die Klinge je nach Anwendungsintensität, ggf. nachschleifen.

GARANTIE

Die Schneiders 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 de coupeuse, ainsi que les conditions de garantie et les coordonnées de contact que vous devrez 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	

	LES PIÈCES MOBILES PEUVENT COUPER ET ÉCRASER
DANGER D'ENCHEVÊTREMENT DE MAINS OU DU CORPS	

	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 coupeurs de houmous, de viande et de légumes sont spécialement conçus pour répondre aux besoins de la transformation des aliments des bouchers, des hôtels, des cafétérias, des écoles, des restaurants et d'autres cuisines industrielles de petite, moyenne et grande échelle. Ce manuel est préparé pour vous offrir la meilleure performance des produits que vous avez achetés. Ne pas utiliser à des fins autres que celles prévues.

La machine est destinée à une utilisation industrielle et doit être utilisée par un personnel qualifié.

INSTALLATION

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

DIMENSIONS, POIDS ET VOLUME

Ces données sont uniquement à titre informatif.

CODE PRODUIT	7054.0085 / 7054.0090
TENSION	220 v. 50 hz. / 380 v 50-60 hz.
PUISSANCE DU MOTEUR	2,2 kw / 3 hp
CAPACITÉ	8 kg légumes / 6 kg viande/ 5 kg houmous
DIMENSIONS ET POIDS (net)	68x47x98 / 55 kg

CODE PRODUIT	7054.0095 / 7054.0100
TENSION	220 v. 50 hz. / 380 v 50-60 hz.
PUISSANCE DU MOTEUR	2,2 kw / 3 hp
CAPACITÉ	8 kg légumes / 4 kg viande/ 3 kg houmous
DIMENSIONS ET POIDS (net)	33x64x40 / 37 kg

TRANSPORT

Questions à prendre en considération lors du transport:

- Prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter les chutes et le renversement de la machine pendant le transport.
- Couper l'alimentation avant le transport.
- Éviter de heurter et d'écraser la machine pendant le transport.
- Utiliser un transpalette ou un chariot élévateur pour transporter la machine. Ne le déplacez pas seul si vous n'avez pas une telle opportunité. Le centre de gravité de la machine est situé au centre du cadre. Faites attention à ce point lorsque vous vous déplacez avec une palette, un chariot élévateur ou tout autre moyen.



Ne déplacez pas la machine seul si vous n'avez pas l'opportunité de la transporter par palette ou par chariot élévateur. Le centre de gravité est au milieu du cadre. Faites attention à ce point lors du transport.



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

INSTALLATION

- Installez l'appareil sur une surface plate.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement configuré lorsqu'il fonctionne.

ALIMENTATION

- Assurez-vous que le branchement électrique est effectué par du personnel qualifié.
- Assurez-vous que la tension de votre système d'alimentation convient au système électrique de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si une partie du câble ou de la prise est endommagée.



Le sens de rotation de la vis d'alimentation doit être le même que celui indiqué sur le châssis de la machine. Si le sens de rotation est opposé, commutez le câble biphasé. (Valable pour les modèles triphasés)



La machine doit être mise à la terre par un câble jaune / vert et neutralisée par un câble bleu.



La machine est mise à la terre par un câble jaune / vert.

FONCTIONNEMENT

- Nettoyez la lame et le plateau avec un chiffon humide avant de commencer. Sécher après le nettoyage.
- Ne pas utiliser à vide.
- N'utilisez pas la machine pour traiter les aliments beaucoup moins sous la capacité.
- Installez la machine sur une surface plane.
- Le capot est doté d'un micro-interrupteur, de sorte que la machine ne fonctionne pas tant que le capot est ouvert.
- Pour démarrer la machine, appuyez sur le bouton START.
- Pour arrêter la machine, appuyez sur le bouton STOP.
- Après avoir traité les aliments, débranchez la machine.

SÉCURITÉ

	Ne touchez pas les pièces mobiles telles que les lames lorsque vous utilisez la machine. Ne mettez pas vos mains dans la machine. Ne poussez pas les légumes / la viande avec votre main.
---	--

Ne touchez pas les pièces mobiles telles que les lames lorsque vous utilisez la machine. Ne pas utiliser la machine sans fermer le couvercle.

	N'ouvrez pas le boîtier pendant le fonctionnement.
---	---

	Évitez d'insérer des particules métalliques dans la machine.
---	---

- La machine peut s'arrêter pour cause de basse tension ou de surcharge. Dans ce cas, arrêtez la machine et videz le plateau. Sinon, le moteur pourrait brûler.
- Une mauvaise utilisation peut endommager la machine et raccourcir sa durée de vie.
- Assurez-vous que la lame est correctement réglée et serrez l'écrou.
- N'utilisez pas la machine lorsqu'elle est vide.
- Fermez correctement le capot sinon le micro-interrupteur empêchera le fonctionnement.
- N'utilisez pas la machine pour traiter plus de 8 kg d'aliments à la fois.
- Pour éviter d'endommager la lame, n'utilisez pas la machine pour traiter des matériaux durs.
- Après avoir arrêté la machine, la lame fonctionnera pendant un certain temps. Ne mettez pas vos mains dans le plat tant que la lame ne s'est pas arrêtée..
- Pour éviter tout accident, débranchez la machine après utilisation.

NETTOYAGE ET HYGIÈNE

	Éteignez l'interrupteur et débranchez l'alimentation électrique avant de nettoyer la machine.
---	--

- Nettoyez la machine périodiquement.
- Nettoyez le boîtier, le plateau et la lame avec un chiffon humide et séchez. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour chrome.
- N'utilisez pas de laine d'acier lors du nettoyage; sinon, le boîtier pourrait être endommagé.
- N'utilisez pas de produits acides pour le nettoyage, sinon le boîtier serait endommagé et rouillé.
- Assurez-vous que la machine est hors tension lors du nettoyage.
- Veillez à éviter le contact du système d'alimentation avec de l'eau.
- Avant la toute première utilisation, nettoyez la lame, couvrez et couvrez avec un chiffon humide.

	Ne nettoyez pas l'appareil lors de son utilisation.
---	--

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

DÉPANNAGE

Défaut	Cause possible	Actions à entreprendre
L'appareil ne fonctionne pas	La prise ne peut pas être connectée	Branchez la prise à l'alimentation
	L'interrupteur principal peut être éteint	Amenez l'interrupteur principal de 0 à la position I pour allumer
	Le capot de la machine peut rester ouvert	Assurez-vous que le capot de la machine est fermé
L'appareil émet des sons métalliques	La machine peut être endommagée	Arrêtez la machine, retirez la prise, vérifiez la machine
	Des corps étrangers peuvent pénétrer dans la machine	Arrêtez la machine, retirez la prise et vérifiez si elle contient des corps étrangers.
	La lame peut ne pas être encliquetée correctement sur le boîtier	Arrêtez la machine, retirez la prise, vérifiez la lame
	La lame peut devenir terne	Aiguiser la lame
Manque d'alimentation	La prise peut être mal connectée	Vérifiez la prise et corrigez-la si nécessaire
	Le câble de la prise 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

MAINTENANCE

Vérifiez la lame en fonction de l'intensité d'utilisation, aiguiser si nécessaire.

GARANTIE

Les machines de coupeuse 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.