



**Vegetable Chopping Machine
7054 series**

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

OPERATING INSTRUCTIONS	4
EXPLANATION	4
PURPOSE OF	4
WARNINGS AND SIGNS	4
DESCRIPTION	5
INSTALLATION	5
PLACEMENT	5
ELECTRICAL CONNECTION	5
ELECTRICAL DIAGRAM	5
OPERATION AND SAFETY	5
CLEANING AND HYGIENE	6
TROUBLESHOOTING.....	6
WARRANTY	6

NEDERLANDS

HANDLEIDING	7
UITLEG	7
GEBRUIK.....	7
WAARSCHUWINGEN EN TEKENS	7
BESCHRIJVING	8
INSTALLATIE.....	8
PLAATSING	8
ELEKTRISCHE AANSLUITING	8
ELEKTRISCH SCHEMA	8
BEDIENING EN VEILIGHEID	8
REINIGING EN HYGIËNE	9
PROBLEEMOPLOSSING	9
GARANTIE	9

DEUTSCH

GEBRAUCHSANWEISUNG	10
ERLÄUTERUNG.....	10
ZWECKBESTIMMUNG	10
WARNHINWEISE UND ZEICHEN	10
BESCHREIBUNG.....	11
INSTALLATION	11
PLATZIERUNG.....	11
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	11
SCHALTPLAN	11
BETRIEB UND SICHERHEIT	12
REINIGUNG UND HYGIENE.....	12
FEHLERBEHEBUNG.....	13
GARANTIE	13

FRANÇAIS

MODE D'EMPLOI	14
EXPLICATION	14
OBJECTIF	14
AVERTISSEMENTS ET SIGNES	14
DESCRIPTION	15
INSTALLATION	15
POSITIONNEMENT	15
CONNEXION ÉLECTRIQUE	15
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	15
FONCTIONNEMENT ET SÉCURITÉ	15
NETTOYAGE ET HYGIÈNE	16
TROUBLESHOOTING.....	16
GARANTIE	16

OPERATING INSTRUCTIONS

EXPLANATION

This document provides information on installation, operation, safety, cleaning and hygiene, troubleshooting, maintenance of vegetable chopping 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.


PURPOSE OF


1. Used for chopping onions and vegetables. Do not go beyond the intended use.
2. The device is intended for industrial use and should only be used by trained personnel.
3. Place the device on a flat and stable surface.
4. Make sure that the cutter blade of your machine passes the grooves on the blade onto the shaft.
5. The cover of your machine has a sensor and the machine does not work while the cover is open.
6. After you put the material in the pan of your machine, place the lid on the pan and turn it so that it fits into the slot. Otherwise the machine will not work.
7. Push the START button to run the machine.
8. Push the STOP button to stop the machine.
9. After finishing the material, remove the plug from the socket.
10. Use a fire extinguisher for any reason in the area where the machine is used by closing gas valves and electrical conditions

NEVER USE WATER FOR EXTINGUISHING FLAME

WARNINGS AND SIGNS

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

	DANGER
DANGEROUS SITUATION MAY 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	

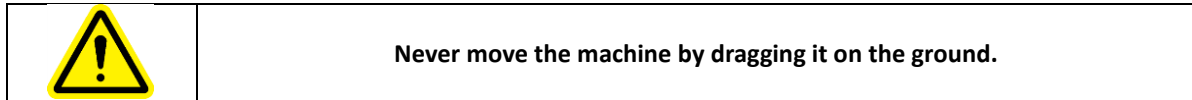
	OPERATION INSTRUCTIONS
READ THE MANUAL BEFORE STARTING ANY OPERATION WITH THE APPLIANCE	

DESCRIPTION

Vegetable Chopping Machines are specially designed to meet the needs of small, medium and large butchers, hospitals, hotels, cafeterias, schools, restaurants and other industrial kitchens.

INSTALLATION

Make sure the installation is carried out by qualified personnel.



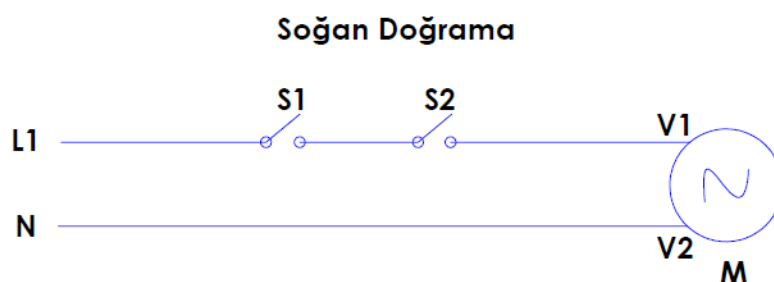
PLACEMENT

- Place the machine on a flat surface.
- When your machine is in operation, make sure it is stable.

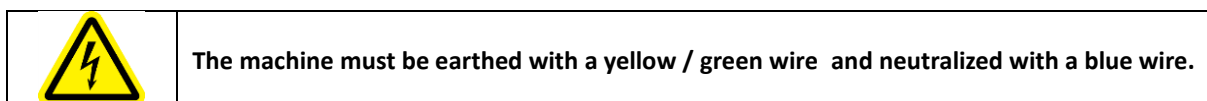
ELECTRICAL CONNECTION

- Make sure that the electrical connections of your machine are made by experts.
- Make sure that the voltage of your electrical system is the same as that of your machine label.
- Never use any parts of your machine if the plug is defective.

ELECTRICAL DIAGRAM



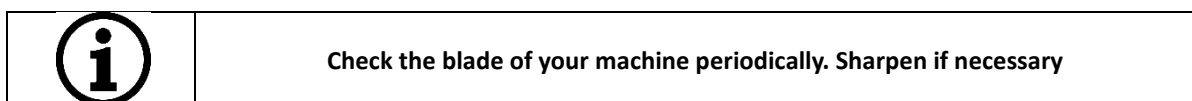
Vegetable Chopping Machine	Bowl Dimensions (cm)	Engine Power	Net Weight	Bowl Capacity
ONION VEGETABLE CHOPPING MACHINE MONO-PHASE 220 V - 50 - 60 Hz	Ø 26 x 15	0,37 kW (0,5 HP)	13 kg	2 kg - 5 L



OPERATION AND SAFETY

Before using your machine for the first time, clean the surfaces that will come into contact with the vegetables with a damp cloth. Use only a damp cloth to clean your machine.

Take particular care not to operate your machine when it is empty.



This data is for informational purposes only.



Do not attempt to open the cover while your machine is running.

CLEANING AND HYGIENE



Switch off the power and unplug your machine before cleaning.

1. Start cleaning your machine after you have finished with it and do the cleaning while your machine is inoperative.
2. Always disconnect the machine from the mains before cleaning.
3. Clean the machine parts with soapy hot water and dry immediately.
4. Make sure that these parts do not remain wet.
5. Never wash the machine with pressurized water.
6. Never attempt to clean the machine while it is in operation.
7. Start the machine again after it is completely dry.



Never attempt to clean the machine while it is in operation.



Never wash the machine 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 machine may be out of power supply	Check the power supply
The appliance makes metallic sounds	Foreign material may get in the machine	Stop the machine, cut the power supply and check whether there is or not foreign material
	The machine may be damaged	Stop the machine, cut the power supply and check all the surfaces
	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

WARRANTY

7054 Series Vegetable Chopping 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 groentesnijder 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.


GEBRUIK

1. Gebruikt voor het hakken van uien en groenten. Alleen voor beoogde gebruik.
2. Het apparaat is bedoeld voor industrieel gebruik en mag alleen worden gebruikt door opgeleid personeel.
3. Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.
4. Zorg dat het snijblad van uw machine langs de groeven op het blad gaan tot op de as.
5. De afdekkap van uw machine is voorzien van een sensor. De machine werkt niet terwijl deze kap open is.
6. Nadat u het materiaal in de bak van uw machine heeft geplaatst, plaatst u het deksel op de bak en draait u totdat deze in de sleuf past. Anders werkt de machine niet.
7. Druk op de START-knop om de machine aan te zetten.
8. Druk op de STOP-knop om de machine te stoppen.
9. Haal na het afwerken van het materiaal de stekker uit het stopcontact.
10. Alvorens een brandblusser te gebruiken in de ruimte waar de machine wordt gebruikt, sluit gaskleppen en elektrische apparaten af

NOOIT WATER GEBRUIKEN OM VLAMMEN TE BLUSSEN

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 VERSTRICKING VAN LICHAAMSDELEN	

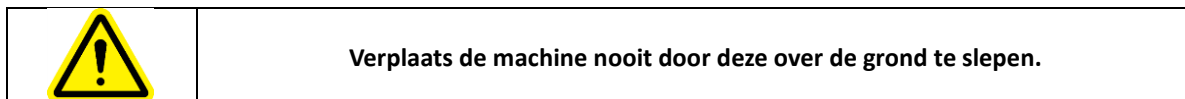
	GEBRUIKSAANWIJZING
LEES DE HANDLEIDING VOORDAT U BEGINT MET HET APPARAAT	

BESCHRIJVING

Groentesnijders zijn speciaal ontworpen voor kleine, middelgrote en grote slaggers, ziekenhuizen, hotels, cafetaria's, scholen, restaurants en andere industriële keukens.

INSTALLATIE

Zorg dat de installatie wordt uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.



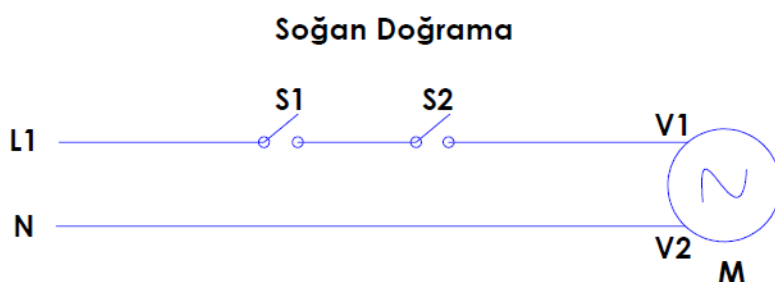
PLAATSING

- Plaats de machine rechtop op een vlak oppervlak.
- Zorg dat de machine stabiel staat wanneer deze in gebruik is.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Zorg dat de elektrische aansluitingen van uw machine door experts worden uitgevoerd.
- Zorg dat de spanning van uw elektrische systeem hetzelfde is als die van uw machinelabel.
- Gebruik nooit onderdelen van uw machine als de stekker defect is.

ELEKTRISCH SCHEMA



Groentesnijmachine	Afmetingen schaal (cm)	Vermogen motor	Nettogewicht	Inhoud van de schaal
UI/GROENTESNIJMACHINE MONO-FASE 220 V - 50 - 60 Hz	Ø 26 x 15	0,37 kW (0,5 PK)	13 kg	2 kg - 5 L



BEDIENING EN VEILIGHEID

Reinig de oppervlakken die in contact komen met de groenten met een vochtige doek voordat u de machine voor het eerst gebruikt. Gebruik enkel een vochtige doek om de machine schoon te maken.

Pas op dat u uw machine niet bedient wanneer deze leeg is.



Deze gegevens zijn ter informatie.



De klep niet openen terwijl uw machine aan staat.

REINIGING EN HYGIËNE



Schakel de stroom uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

1. Begin met het reinigen van uw machine als u klaar bent en voer de reiniging uit terwijl uw machine uit is geschakeld.
2. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
3. Reinig de machineonderdelen met zeepsop en droog ze onmiddellijk af.
4. Zorg dat deze onderdelen niet nat blijven.
5. Was de machine nooit met water onder druk.
6. Probeer nooit de machine te reinigen terwijl deze aan staat.
7. Start de machine pas opnieuw als deze volledig droog is.



Reinig de machine nooit terwijl deze aan staat.



Was de machine nooit 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 machine heeft geen stroomtoevoer	Controleer de stroomvoorziening
Het apparaat maakt metaalachtige geluiden	Vreemd materiaal kan in de machine terecht zijn gekomen	Stop de machine, sluit de stroomtoevoer af en controleer of er vreemd materiaal aanwezig is
	De machine kan beschadigd zijn	Stop de machine, sluit de stroomtoevoer af en controleer alle oppervlakken
	Stekkerkabel kan gescheurd zijn en/of er kan een fase ontbreken	Open de kabel en controleer indien nodig of er een defect is

GARANTIE

Groentesnijders 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 Gemüseschneider 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.


ZWECKBESTIMMUNG

1. Wird zum Schneiden von Zwiebeln und Gemüse verwendet. Nicht über den bestimmungsgemäßen Gebrauch hinausgehen.
2. Das Gerät ist für den industriellen Einsatz bestimmt und darf nur von geschultem Personal verwendet werden.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche.
4. Achten Sie darauf, dass das Schneidmesser Ihrer Maschine die Nuten des Messers auf die Welle überträgt.
5. Die Abdeckung Ihrer Maschine hat einen Sensor und die Maschine funktioniert nicht, wenn die Abdeckung geöffnet ist.
6. Nachdem Sie das Material in die Wanne Ihrer Maschine gelegt haben, setzen Sie den Deckel auf die Wanne und drehen Sie ihn so, dass er in den Schlitz passt. Andernfalls funktioniert die Maschine nicht.
7. Drücken Sie die START-Taste, um die Maschine zu starten.
8. Drücken Sie die STOP-Taste, um die Maschine zu stoppen.
9. Nach der Fertigstellung des Materials den Stecker aus der Steckdose ziehen.
10. Verwenden Sie einen bei Bedarf einen Feuerlöscher in dem Bereich, in dem die Maschine verwendet wird, und schließen Sie Gasventile und elektrische Anschlüsse.

VERWENDEN SIE NIEMALS WASSER ZUM LÖSCHEN VON FLAMMEN

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	

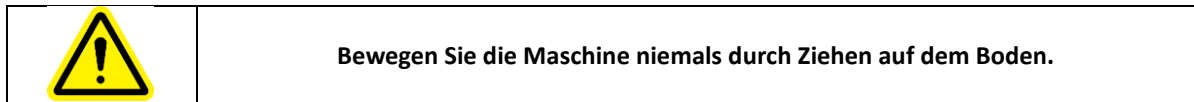
	BETRIEBSANLEITUNG
LESEN SIE DIE ANLEITUNG, BEVOR SIE ANFANGEN MIT DEM GERÄT ZU ARBEITEN	

BESCHREIBUNG

Gemüseschneidemaschinen sind speziell auf die Bedürfnisse von kleinen, mittleren und großen Metzgereien, Krankenhäusern, Hotels, Cafeterien, Schulen, Restaurants und anderen Großküchen zugeschnitten.

INSTALLATION

Vergewissern Sie sich, dass die Installation von qualifiziertem Personal durchgeführt wird.



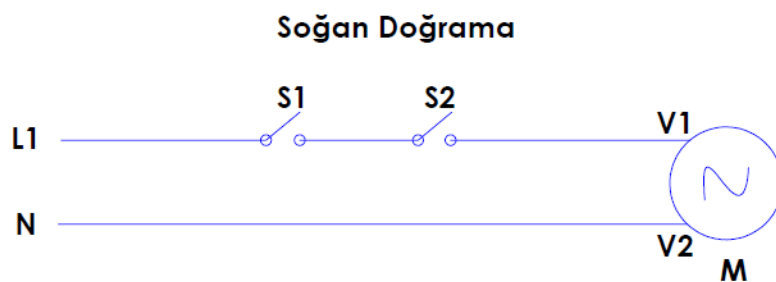
PLATZIERUNG

- Stellen Sie die Maschine auf eine ebene Fläche.
- Wenn Ihre Maschine in Betrieb ist, stellen Sie sicher, dass sie stabil ist.

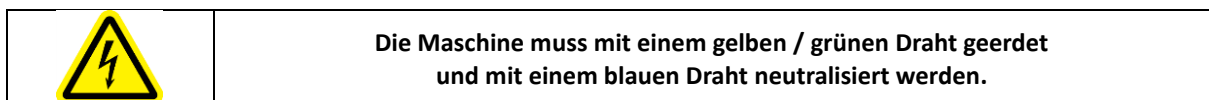
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Achten Sie darauf, dass die elektrischen Anschlüsse Ihrer Maschine von Experten vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihres elektrischen Systems mit der Spannung auf Ihrem Maschinenetikett übereinstimmt.
- Verwenden Sie niemals Teile Ihrer Maschine, wenn der Stecker defekt ist.

SCHALTPLAN



Gemüseschneidemaschine	Abmessungen der Schale (cm)	Motorleistung	Nettogewicht	Fassungsvermögen der Schüssel
GEMÜSE-SCHNEIDEMASCHINE MONOPHASE 220 V - 50 - 60 HZ	Ø 26 x 15	0,37 kW (0,5 HP)	13 kg	2 kg - 5 Liter



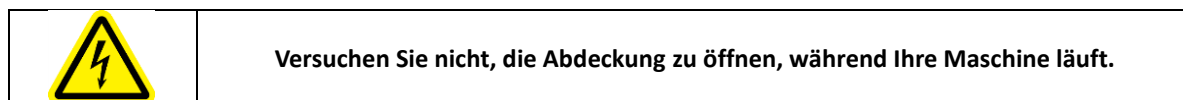
BETRIEB UND SICHERHEIT

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihrer Maschine die Oberflächen, die mit dem Gemüse in Berührung kommen, mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung Ihrer Maschine nur ein feuchtes Tuch.

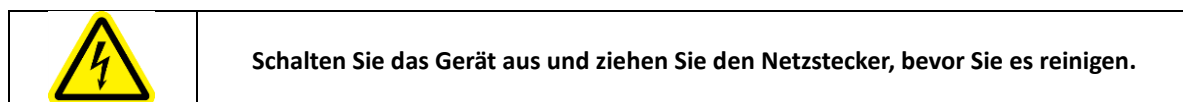
Achten Sie besonders darauf, dass Sie Ihre Maschine nicht im leeren Zustand betreiben.



Diese Daten dienen nur zu Informationszwecken.



REINIGUNG UND HYGIENE



1. Beginnen Sie mit der Reinigung Ihrer Maschine, nachdem Sie damit fertig sind, und führen Sie die Reinigung durch, während Ihre Maschine außer Betrieb ist.
2. Trennen Sie die Maschine vor der Reinigung immer vom Netz.
3. Reinigen Sie die Maschinenteile mit heißem Seifenwasser und trocknen Sie sie sofort.
4. Achten Sie darauf, dass diese Teile nicht nass bleiben.
5. Waschen Sie die Maschine niemals mit Druckwasser.
6. Versuchen Sie niemals, die Maschine zu reinigen, während sie in Betrieb ist.
7. Starten Sie die Maschine wieder, nachdem sie vollständig trocken ist.



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.
	Die Maschine wird möglicherweise nicht mit Strom versorgt	Überprüfen Sie die Stromversorgung
Das Gerät erzeugt metallische Geräusche	Fremdkörper können in die Maschine gelangen	Stoppen Sie die Maschine, unterbrechen Sie die Stromversorgung und prüfen Sie, ob Fremdkörper vorhanden sind oder nicht
	Die Maschine wurde möglicherweise beschädigt	Stoppen Sie die Maschine, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und überprüfen Sie alle Oberflächen
	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

GARANTIE

Die Gemüseschneider 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 machines des coupe légumes, 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.

OBJECTIF

1. Utilisé pour hacher les oignons et les légumes. Ne pas aller au-delà de l'utilisation prévue.
2. L'appareil est destiné à un usage industriel et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.
3. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
4. Assurez-vous que la lame de coupe de votre machine fait passer les rainures de la lame sur l'arbre.
5. La couverture de votre machine est équipé d'un capteur et la machine ne fonctionne pas tant que le capot est ouvert.
6. Après avoir placé le matériau dans le bac de votre machine, placez le couvercle sur le bac et tournez-le de sorte qu'il s'insère dans la fente. Sinon, la machine ne fonctionnera pas.
7. Appuyez sur le bouton START pour démarrer la machine.
8. Appuyez sur le bouton STOP pour arrêter la machine.
9. Une fois le matériau terminé, retirez la prise.
10. Utilisez un extincteur pour une raison quelconque dans la zone d'utilisation de la machine en fermant les vannes à gaz et les conditions électriques

N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ÉTEINDRE LA FLAMME

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 PIECES MOBILES PEUVENT ETRE COUPEES ET ECRASEES
DANGER D'ENCHEVÊTREMENT DES MAINS OU DU CORPS	

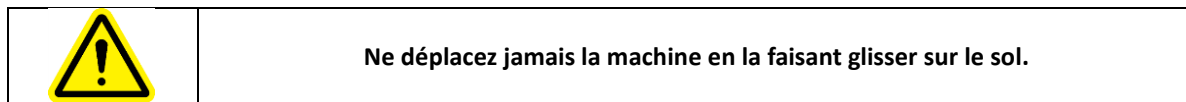
	INSTRUCTIONS D'UTILISATION
LISEZ LE MANUEL AVANT DE COMMENCER TOUTE UTILISATION AVEC L'APPAREIL	

DESCRIPTION

Les machines à hacher les légumes sont spécialement conçues pour répondre aux besoins des bouchers, des hôpitaux, des hôtels, des cafétérias, des écoles, des restaurants et autres cuisines industrielles de petite, moyenne et grande taille.

INSTALLATION

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



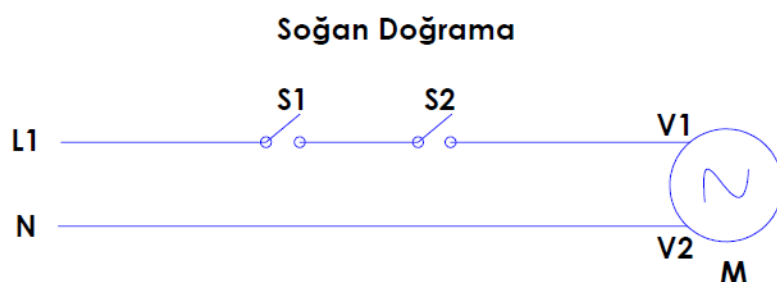
POSITIONNEMENT

- Placez la machine sur une surface plate.
- Lorsque votre machine est en marche, assurez-vous qu'elle soit stable.

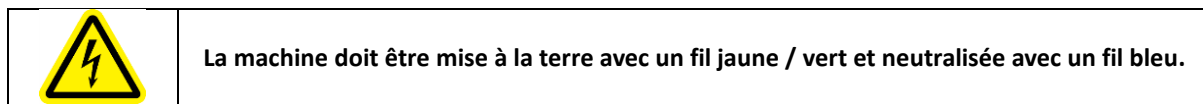
CONNEXION ÉLECTRIQUE

- Assurez-vous que les connexions électriques de votre machine soient effectuées par des experts.
- Assurez-vous que la tension de votre système électrique soit identique à celle de l'étiquette de votre machine.
- N'utilisez jamais des pièces de votre machine si la prise est défectueuse.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



Machine à découper les légumes	Dimensions du bol (cm)	Puissance du moteur	Puissance du moteur	Puissance du moteur
MACHINE A COUPER LES LEGUMES D'OIGNONS MONOPHASE 220 V - 50 - 60 Hz	Ø 26 x 15	0,37 kW (0,5 HP)	13 kg	2 kg - 5 L



FONCTIONNEMENT ET SÉCURITÉ

Avant d'utiliser votre machine pour la première fois, nettoyez les surfaces qui entreront en contact avec les légumes avec un chiffon humide. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer votre machine.

Faites particulièrement attention à ne pas utiliser votre machine lorsqu'elle est vide.



Ces données sont à titre informatif seulement.



N'essayez pas d'ouvrir le capot lorsque votre machine est en marche.

NETTOYAGE ET HYGIÈNE



Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant le nettoyage.

1. Commencez à nettoyer votre appareil une fois que vous en avez terminé et effectuez le nettoyage lorsque votre appareil est hors d'usage.
2. Débranchez toujours la machine de l'alimentation avant le nettoyage.
3. Nettoyez les pièces de la machine avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les immédiatement.
4. Assurez-vous que ces pièces ne restent pas mouillées.
5. Ne lavez jamais la machine avec de l'eau sous pression.
6. Ne tentez jamais de nettoyer la machine en cours de fonctionnement.
7. Redémarrez la machine après qu'elle soit complètement sèche.



Ne tentez jamais de nettoyer la machine en cours de fonctionnement.



Ne lavez jamais la machine avec de l'eau sous pression.

TROUBLESHOOTING

Défaut	Cause possible	Actions à entreprendre
L'appareil ne fonctionne pas	La prise ne peut pas être connectée	Branchez la prise à l'alimentation
	La machine est peut-être en panne	Vérifiez l'alimentation
L'appareil ne fonctionne pas	Des corps étrangers peuvent pénétrer dans la machine	Arrêtez la machine, coupez l'alimentation électrique et vérifiez s'il y a ou non des corps étrangers.
	La machine peut être endommagée	Arrêtez la machine, coupez l'alimentation électrique et vérifiez toutes les surfaces
	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

GARANTIE

Les machines des coupe légumes 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.