



Bedienungsanleitung



Gemüseschneider
GSE300

INHALTSVERZEICHNISS

A	ALLGEMEINE EMPFEHLUNG	Seite 2
A1	BESCHREIBUNG	Seite 3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite 3
A3	TRANSPORT	Seite 4
A4	ENTPACKEN	Seite 4
B	MONTAGE	Seite 4
C	ALLGEMEINE HINWEISE	Seite 5
D	ANWENDUNG DER MASCHINE	Seite 6
E	REINIGUNG und WARTUNG	Seite 7
F	FEHLER BEHEBUNG	Seite 8
G	ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE	Seite 9
H	ELEKTRISCHER SCHALTPLAN	Seite 11

A ALLGEMEINE EMPFEHLUNG

Bitte lesen sie die Gebrauchsanweisung sorgfaeltig durch, bevor sie den Geraet installieren und in betrieb nehmen. Die falsche Installation oder der Austausch der Telie kann zu schaeden der Maschine oder verletzungen des Personals f#u;hren. F#u;r schaeden durch nicht beachten der Anweisung, Missbrauch, Fahrlaessigkeit oder der falschen Installation ist der Hersteller nicht verantwortlich. Wenn die Maschine nicht sachgemaes bedient wird, erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren sie die Gebrauchsanweisung sorgfaeltig an einem sicheren und griffbereiten Ort auf.
2. **Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgef#u;hrt werden. Bitte die Maschine nur von qualifiziertem fachpersonal installieren lassen.**
3. Die Maschine darf nur von ausgebildetem Personal bedient werden.
4. Bei einer Fehlfunktion (Defekt) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur vom Hersteller und zugelassene fachpersonal reparieren lassen. Fragen sie nach Original-Ersatzteilen.

A1 BESCHREIBUNG

*Die Maschine ist speziell für den Einsatz in Gross-Küchen konzipierte Gemüseschneider.

Code	Masse (mm)	Gewicht (Kg)	Verpackungs-Maße (mm)
GSE300	435x300x650	29	520x340x720

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	Kapaz. (kg / h)	Leistung (Kw)	Betriebsspannung (V)	QU. (mm ²)	Sicherung (A)
GSE300	300	0,55	220	3x1,5	10

STANDARD-MESSER	<ul style="list-style-type: none"> * 1,5 - 8 mm einstellbare scheibenschneidklinge * 5 mm Dünne Hobel * 7 mm Dicke Hobel
------------------------	---

ZUSÄTZLICHE KLINGEN	Artikelbezeichnung
	EINSTELLBARESCHNITTE
	5 MM HOBEL
	7 MM HOBEL
	POMMES FRIETES UNTER-DISC
	POMMES FRIETES MESSER SET
	10X10 WÜRFEL SCHNEIDER
	10X10 WÜRFEL MESSER SET
	20X20 WÜRFEL SCHNEIDER
	20x20 WÜRFEL MESSER SET

A3 TRANSPORT

*Die Maschine kann mit der Hand transportiert werden. Beim transportieren das Geraet, nicht stossen und nicht fallen lassen!

A4 ETPACKEN

*Das Gerät sollte in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften geöffnet werden. Die Metallteile, die mit dem Lebensmittel in berührung kommen sind aus Edelstahl. Alle Kunststoffteile sind mit einem Symbol gekennzeichnet.

*Kontrollieren sie die Maschine auf Transportschäden und vollständigkeit.

B MONTAGE

*Stellen sie die Maschine auf eine harte und ebene Oberflaeche um es vor Kipp- und Strurzgefahren zu schützen.

*Nur die von uns registrierte und lizenzierte oder anerkannte Firmen und Personen dürfen die Geraete installieren und Kundendienst durchführen.

*Der Stromanschluss muss von qualifiziertem und befugtem Personal durchgeführt werden.

*Stellen sie sicher, dass die Netzspannung der vom Hersteller angegebenen Betriebsspannung entspricht.



Die Erdung der Maschine muss mit den Normen und Sicherheitsvorschriften übereinstimmen.

*Die Erdung der Maschine, muss an die naehste Erdungsschiene angeschlossen werden.

*Der Stromanschluss, Hauptsicherung und die Leckstromsicherung müssen den geltenden Vorschriften und Regeln übereinstimmen.

C ALLGEMEINE HINWEISE



*Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Räumlichkeiten benutzen.



*Benutzen Sie keine beweglichen Produkte.



*Die Maschine bitte nicht neben brennbaren oder explosiven Stoffen stellen.



*Die Maschine nicht unnötig im Leerlauf laufen lassen.



*Beachten Sie die Kapazität der Maschine



*Benutzen Sie passende Sicherheitsbekleidung.



*Falls die Maschine brennt oder in Flammen aufgeht nicht in Panik geraten, (falls vorhanden) Gasventil oder Elektroschalter ausschalten. Benutzen Sie eine Feuerlöcher. Auf keinen Fall Wasser benutzen.



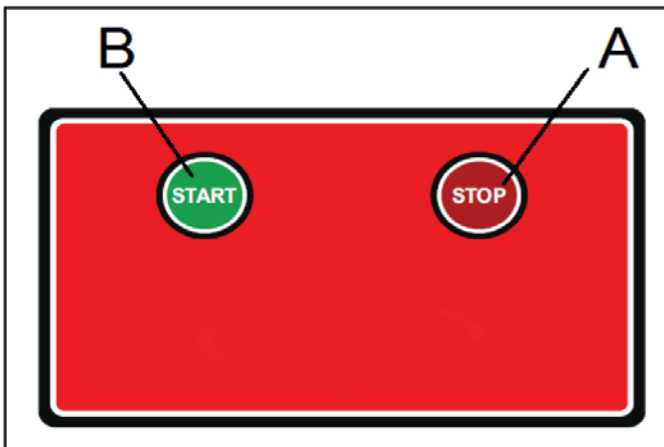
*Schäden die durch die fehlende Erdung verursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.



*Die Hand nicht in den Kessel stecken. VERLETZUNGS GEFAHR!!!

D ANWENDUNG DER MASCHINE

*Kontroll Paneel ;



A : STOP/AUS Knopf

B : START/EIN Knopf

*Anwendung ;

- Vor dem Start der Maschine den Kessel und die Schneide-Klinge mit einem feuchtem Tuch abwischen und trocknen.
- Gewählte Scheibenmesser legen sie auf das Messerstift.
- Vor dem Start der Maschine , den Deckel schliesen und darauf achten das die Klammer Verriegelt ist.
- Das Gemüse in den Kessel geben.
- ON/EIN Knopf drücken.
- Lange Lebensmittel(Karotte,Gurken usw.) Zerschneiden;
 - Waehrend die Maschine in Betrieb ist den Druck-Keil entnehmen und die Lebensmittel hinzugeben.
 - Den Druck-Arm nach unten drücken.
- Drücken sie den OFF/AUS Knopf.

E REINIGUNG und WARTUNG

➤ **Jach jeder anwendung;**

- Den Kessel und die Schneide-Klingen mit einem feuchtem Tuch reinigen und trocknen.
- Achten sie beim Reinigen der Maschine darauf das der Stecker ausgesteckt ist und dass der Elektroschalter ausgeschaltet ist.
- Benutzen sie keine Saeure und aetzende Reinigungsmittel bei der Reinigung der Maschine.
- Die Maschine nicht mit Spritz Wasser waschen. Kurzschluss gefahr!

➤ **In regelmäÙigen Abständen erforderlich;**

- Die Maschine regelmaesig alle 15 Tage reinigen
- Die Wartung darf nur von befugtem und gelehrtem Personal durchgeföhrt werden.
- Die Gemüseschneider braucht nur ein minimum an Wartung.
- Motor und Riemenspannung überprüfen.
- Die Kondensatoren können elektrisch aufgeladen werden, (über Spannung). Installieren sie eine Leitungsisolierung, (z.b. einen Schraubendreher).
- Je nach gebrauch der Maschine den Stromschalter mit luft abpusten
- Schneide Klingen Wartung:
 - Schleifen sie die Klingen mit einem Schleifstein ohne die Schnittwinkel zu scheidigen.
- Dünne und Dicke Würfel Messer Wartung:
 - Wenn die Würfel Messer einen Defekt vorweisen mit mit einer Pfeile auskorigieren.
- Hobel Messer Wartung:
 - Die Hobel Messer können nicht geschaerft werden.
 - Falls die Messer blind sind bitte auswechseln.

F FEHLER BEHEBUNG

<p>DIE MASCHINE FUNKTIONIERT NICHT</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen sie ob die Maschine angesteckt ist. 2. Stromanschlüsse überprüfen. 3. Wenn der Gemüsedruckarm oben ist geht das Gerät nicht an. 4. Wenn das Deckel nicht zu ist geht das Gerät nicht an. 5. Wenn das Abdeckungsverriegelung des Gerätes nicht geschlossen ist geht das Gerät nicht an.
---	--

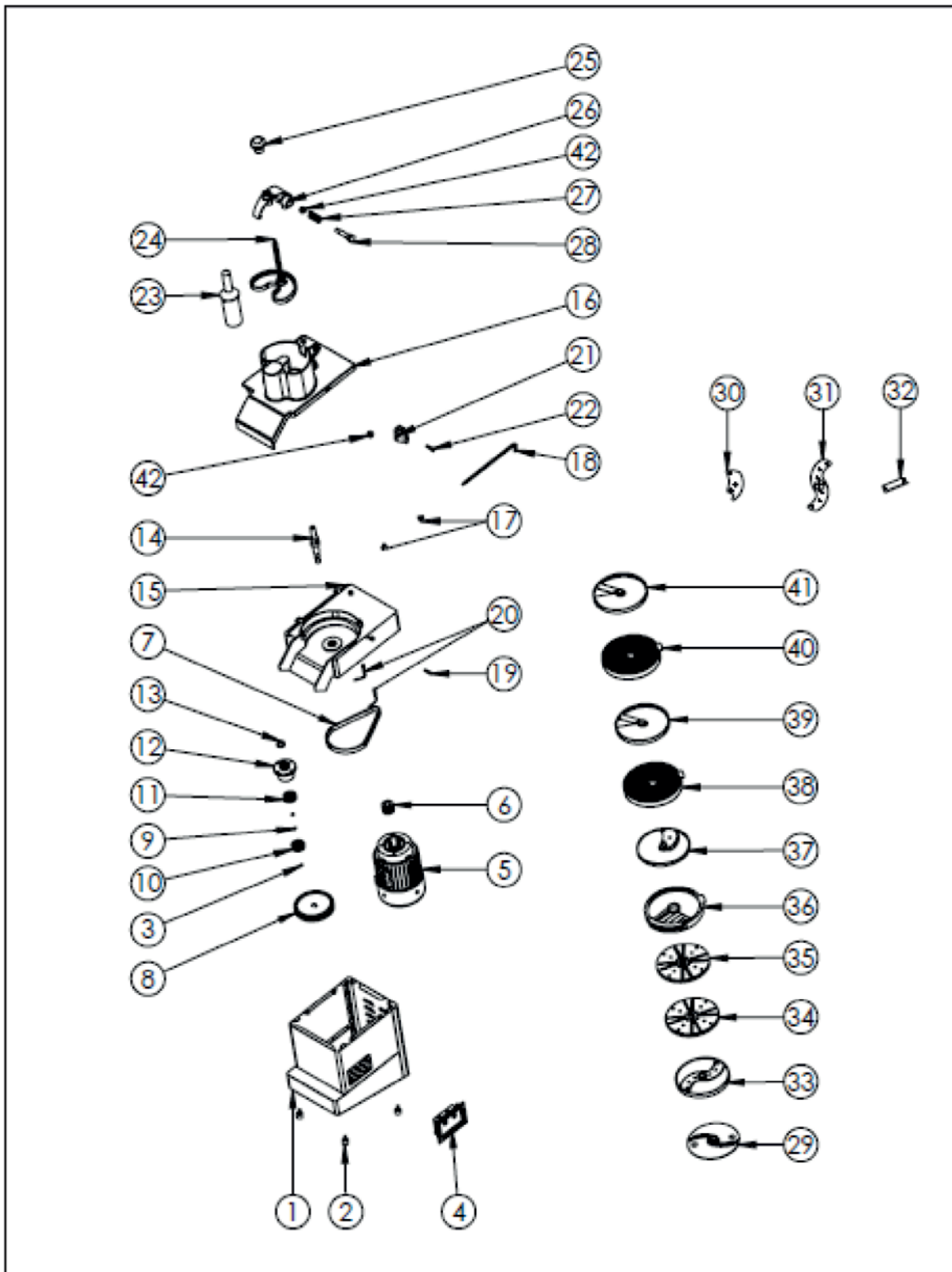
<p>GERAEUSCHE AUS DER MASCHINE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen sie die Schneide-Scheiben. 2. Überprüfen sie den Kessel ob eine verklemmung vorliegt. 3. Falls sie harte Lebensmittel mit der Maschine bearbeitet haben, können die Klingen beschadigt sein. 4. Wenn das Geraeusch immer nicht vorhanden ist, die Maschine stoppen und den Service-Techniker anrufen.
---	--

<p>DAS GERAET HAT AUFGEHÖRT ZU ARBEITEN</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Gerät kann durch Niederspannung stoppen. In diesem fall die Maschine ausschalten,den Kessel leeren und warten bis der Motor sich abkühlt. 2. Die Kapazitaet beachten.
--	---

<ul style="list-style-type: none"> • Die Maschiene arbeitet nicht zufrieden stellend. • Wenn einer der Sicherheitsvohrkehrungen nicht funktioniert. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Maschine stoppen

***DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN.**

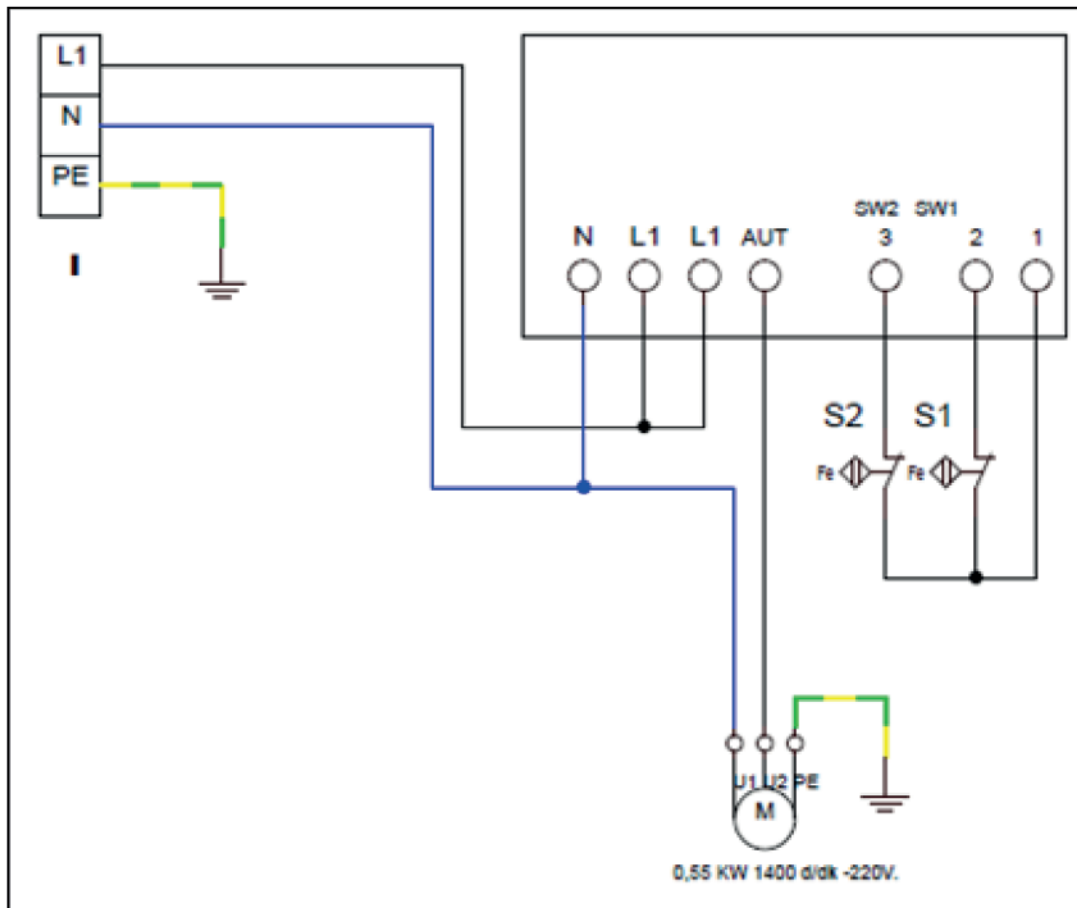
G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



G ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG
1	RAHMEN
2	FUSS
3	RING (471-17)
4	KONTROLL PANEEL
5	MOTOR
6	RIEMENSCHLEIBE (MOTOR)
7	RIEMEN (PJ584)
8	RIEMENSCHLEIBE (HÜLSE)
9	RING (472-47)
10	KUGELLAGER (6303 2RS)
11	KUGELLAGER (6204 ZZ)
12	HÜLSE
13	FILZ
14	HÜLSENWELLE
15	UNTERKÖRPER
16	OBERE DECKEL
17	SCHARNIERE
18	SCHARNIERE STIFT
19	SCHARNIERSCHLITZ STIFT
20	SENSOR
21	SCHARNIERE
22	SCHARNIERSCHRAUBE
23	STOPFER
24	DRÜCKER
25	DRÜCKERBÜGEL
26	DRÜCKERARM
27	DRÜCKERFEDER
28	DRÜCKERSTIFT
29	WERFER
30	POMMES FRIETES MESSER
31	EINSTELLBARE DISC-MESSER
32	WÜRFEL DISC-MESSER
33	EINSTELLBARESCHLEIBE
34	5 MM HOBEL
35	7 MM HOBEL
36	POMMES FRIETES UNTER-DISC
37	POMMES FRIETES OBERE MESSER
38	10X10 UNTERE WÜRFEL SCHNEIDER
39	10X10 OBERE WÜRFEL MESSER
40	20X20 UNTERE WÜRFEL SCHNEIDER
41	20x20 OBERE WÜRFEL MESSER
42	MAGNET

H ELEKTRISCHER SCHALTPLAN



I	TERMINAL
M	MOTOR
S1	MAGNET DECKEL SENSOR
S2	MAGNET ARM SENSOR