# ggmgastro

# GEMÜSESCHNEIDER

### **INHALTSVERZEICHNISS**

Α	ALLGEMEINE EMPFEHLUNG	Seite	2
A1	BESCHREIBUNG	Seite	3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite	3
A3	TRANSPORT	Seite	4
A4	ENTPACKEN	Seite	4
В	MONTAGE	Seite	4
С	ALLGEMEINE HINWEISE	Seite	5
D	ANWENNDUNG DER MASCHINE	Seite	6
E	REINIGUNG und WARTUNG	Seite	7
F	FEHLERBEHEBUNG	Seite	8
G	ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE	Seite	9
Н	ELEKTRISCHER SCHALTPLAN	Seite	13



#### 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 führen. Für 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.
- Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgeführt werden. Bitte die Maschine nur von qualifiziertem fachpersonal installieren lassen.
- 3. Die Maschine darf nur von ausgebildetem Personal bedient werden.
- Bei einer Fehlfunktion (Defekt) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur vom Hersteller und zugelassene fachpersonal reparieren lassen. Fragen sie nach Orginal-Ersatzteilen.

#### A1 BESCHREIBUNG

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

Code	Mase (mm)	Gewicht (Kg)	Verpackungs-Maße (mm)
GSE300	435x300x650	29	520x340x720
GSE400	295x495x723	37	300x500x750

#### A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	Kapaz. (kg / h)	Leistung (Kw)	Betriebs- spannung (V)	QU. (mm²)	Sicherrung (A)
GSE300	300	0,55	220	3x1,5	10
GSE400	400	0,75 / 80	380		



#### 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 Sromanschluss 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 Raeumen 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 Kapazitaet der Maschine



\*Benutzen sie passende Sicherheitsbekleidung.



\*Falls die Maschine brennt oder in Flammen aufgeht nicht in Panik geraten, (falls vorhanden) Gasventlil oder Elektroschalter ausschalten. Benutzen sie eine Feuer löscher. Auf keinen fall Wasser benutzen.



\*Schaeden die durch die Fehlende Erdung verursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

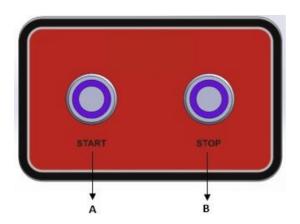


\*Die Hand nicht in den Kessel stecken. VERLETZUNGS GEFAHR!!!



#### D ANWENNDUNG DER MASCHINE

\*Bedienfld; GSE300 - GSE400



A: STOP/AUS Knopf B: START/EIN Knopf

#### \*Anwenndung;

- 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 anwenndung;

- 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 regelmäßigen Abständen erforderlich;

- Die Maschine regelmaesig alle 15 Tage reinigen
- Die Wartung darf nur von befugtem und gelehrtem Personal durchgeführt 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 scheadigen.
- 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 FEHLERBEHEBUNG

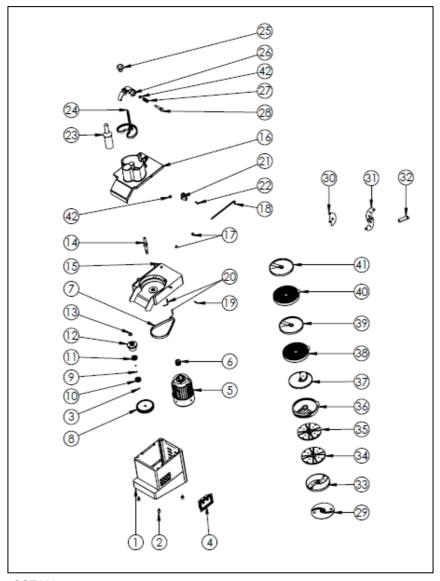
DIE MASCHINE FUNKTIONIERT NICHT	Überprüfen sie ob die Maschine angesteckt ist.     Stromanschlüsse überprüfen.     Wenn der Gemüsedruckarm oben ist geht das Gerät nicht an.     Wenn das Deckel nicht zu ist geht das Gerät nicht an.     Wenn das Abdeckengsverriegelung des Gerätes nicht geschlossen ist geht das
	Gerät nicht an.
GERAEUSCHE AUS DER MASCHINE	<ol> <li>Überprüfen sie die Schneide-Scheiben.</li> <li>Überprüfen sie den Kessel ob eine verklemmung vorliegt.</li> <li>Falls sie harte Lebensmitte mit der Maschine bearbeitet haben, können die Klingen beschaedigt sein.</li> <li>Wenn das Geraeusch immer nich vorhanden ist, die Maschine stoppen und den Service-Techniker anrufen.</li> </ol>
DAS GERAET HAT AUFGEHÖRT ZU ARBEITEN	Das Gerät kann durch Niederspannung stoppen. In diesem fall die Maschine ausschalten,den Kessel leeren und warten bis der Motor sich abkühlt.      Die Kapazitaet beachten.

- Die Maschiene arbeitet nicht zufrieden stellend.
- Wenn einer der Sicherheitsvohrkehrungen nicht funktioniert.
  - Maschine stoppen

#### \*DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN.



### **G** ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



**GSE300** 

# ggmgastro

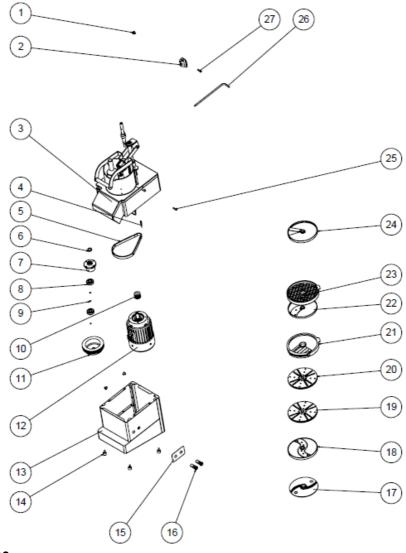
# GEMÜSESCHNEIDER

### **G** ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

GERAETE CODE: GSE300				
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE		
1	RAHMEN	Y.GSE300.001		
2	FUSS	Y.GSE300.002		
3	RING (471-17)	Y.GSE300.003		
4	KONTROLL PANEEL	Y.GSE300.004		
5	MOTOR	Y.GSE300.005		
6	RIEMENSCHEIBE (MOTOR)	Y.GSE300.006		
7	RIEMEN (PJ584)	Y.GSE300.007		
8	RIEMENSCHEIBE (HÜLSE)	Y.GSE300.008		
9	RING (472-47)	Y.GSE300.009		
10	KUGELLAGER (6303 2RS)	Y.GSE300.010		
11	KUGELLAGER (6204 ZZ)	Y.GSE300.011		
12	HÜLSE	Y.GSE300.012		
13	FILZ	Y.GSE300.013		
14	HÜLSENWELLE	Y.GSE300.014		
15	UNTERKÖRPER	Y.GSE300.015		
16	OBERE DECKEL	Y.GSE300.016		
17	SCHARNIERE	Y.GSE300.017		
18	SCHARNIERE STIFT	Y.GSE300.018		
19	SCHARNIERSCLISS STIFT	Y.GSE300.019		
20	SENSOR	Y.GSE300.020		
21	SCHARNIERE	Y.GSE300.021		
22	SCHARNIERSCHRAUBE	Y.GSE300.022		
23	STOPFER	Y.GSE300.023		
24	DRÜCKER	Y.GSE300.024		
25	DRÜCKERBÜGEL	Y.GSE300.025		
26	DRÜCKERARM	Y.GSE300.026		
27	DRÜCKERFEDER	Y.GSE300.027		
28	DRÜCKERSTIFT	Y.GSE300.028		
29	WERFER	Y.GSE300.029		
30	POMMES FRIETES MESSER	Y.GSE300.030		
31	EİNSTELLBARE DİSC-MESSER	Y.GSE300.031		
32	WÜRFEL DİSC-MESSER	Y.GSE300.032		
33	EINSTELLBARESCHEIBE	GSE300-F.01		
34	5 MM HOBEL	GSE300-F.03		
35	7 MM HOBEL	GSE300-F.04		
36	POMMES FRIETES UNTER-DISC	GSE300-F.07		
37	POMMES FRIETES OBERE MESSER	GSE300-F.06		
38	10X10 UNTERE WÜRFEL SCHNEIDER	GSE300-F.08		
39	10X10 OBERE WÜRFEL MESSER	GSE300-F.11		
40	20X20 UNTERE WÜRFEL SCHNEIDER	GSE300-F.09		
41	20x20 OBERE WÜRFEL MESSER	GSE300-F.12		
42	MAGNET	Y.GSE300.033		



### **G** ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



**GSE400** 

# ggmgastro

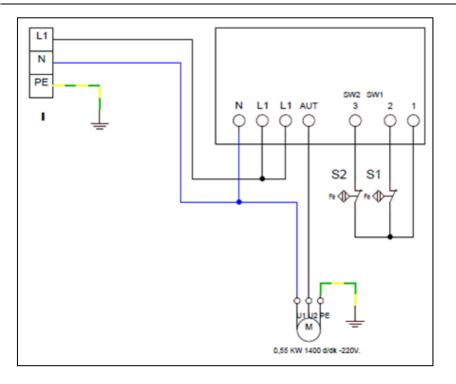
# GEMÜSESCHNEIDER

### **G** ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

GERAETE CODE : GSE400		
NO	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	KUNSTSTOFF-SCHARNIERBUCHSE	Y.GSE400.001
2	KUNSTSTOFF VERRIEGELN	Y.GSE400.002
3	ALUMINIUMABDECKUNG B. Trichter O. FEED	Y.GSE400.003
4	MAGNETSENSOR	Y.GSE400.004
5	TIMING (HUTCHINSON) GÜRTEL	Y.GSE400.005
6	20X28X6-SUPTEX FILZ	Y.GSE400.006
7	BIENENSTOCK	Y.GSE400.007
8	ROLLE	Y.GSE400.008
9	RING	Y.GSE400.009
10	MOTORRIEMENSCHEIBE	Y.GSE400.010
11	ALUMINIUM-RIEMENSCHEIBE	Y.GSE400.011
12	ELEKTROMOTOR	Y.GSE400.012
13	CHASSIS	Y.GSE400.013
14	ABDECKUNG UNTERE ANZEIGE GUMMI	Y.GSE400.014
15	PANEL-ETIKETTEN	Y.GSE400.015
16	BELEUCHTETER METALLKNOPF	Y.GSE400.016
17	STARTPROGRAMM	Y.GSE400.017
18	EINSTELLBARE SCHEIBENKUNSTSTOFFKÖRPER	Y.GSE400.018
19	FEINREIBENBLATT	Y.GSE400.019
20	DICKES REIBENBLATT	Y.GSE400.020
21	FINGER KARTOFFEL KUNSTSTOFF	Y.GSE400.021
22	FINGER KARTOFFELMESSER ALUMINIUM	Y.GSE400.022
23	FINGER KARTOFFEL KUNSTSTOFF	Y.GSE400.023
24	10X10 CUBIC TOP MESSER KUNSTSTOFF	Y.GSE400.024
25	SICHERUNGSSTIFT	Y.GSE400.025
26	SCHARNIERWELLE	Y.GSE400.026
27	ABDECKUNGSSCHLOSSSCHRAUBE	Y.GSE400.027



### H ELEKTRISCHER SCHALTPLAN



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



GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com +49 2553 7220 0