

# ggmgastro

**20 & 30 & 50 & 70 LT. Gemüseschneider  
(ELEKTRISCH)**

## BENUTZER ANWEISUNG



**MODEL:  
VHCOZ 20  
VHCOZ 30  
VHCOZ 50  
VHCOZ 70**

**CE**

GGM Gastro International GmbH .

GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16 48607 Ochtrup

Tel: +49 (0) 2553 / 7220 0 Fax: +49 (0) 2553 / 7220 200

Our website: [www.ggmgastro.com](http://www.ggmgastro.com)

e-mail: [technik@ggmgastro.com](mailto:technik@ggmgastro.com)

**17.12.2019**

# INHALTSVERZEICHNIS

---

SEITE	THEMA
1	TITELSEITE
2	INHALTSVERZEICHNIS
3	EINLEITUNG
4	TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN
5-6-7-8-9-10	ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE, SCHALTTAFEL
11-12-13-14	HAUPTAUSMASSE
15	WARNUNGSZEICHEN
16	SICHERHEITSAKTOREN
17	TRANSPORT UND VERLAGERUNG
18	EINBAUEN DES GERÄTES
19	MONTAGE DER MASCHINE
20-21-22-23-24-25	BETREIBEN DER MASCHINE
26	PFLEGE UND INSTANDHALTEN



## WARNUNG

Dieses Gerät darf nur in Werke wo betreffende Standards, Gesetze und Sicherheitsbedingungen befolgt werden, benutzt werden.

# EINLEITUNG

---

Sehr geehrter Benutzer,

Wir sind Ihnen dankbar, daß Sie uns gewählt und vertraut haben. Unsere Geräte sind seit 110 Jahren in industriellen Küchen benutzt. Unseres Gerät ist nach internationalen Standarte hergestellt. Die Bedienungsanweisung des Gerätes das Sie angekauft haben muss ausführlich durchgelesen werden und die Benutzer durchgelesen lassen werden, um die beste Leistung ihre Erwartungen erfüllend aus unserem Gerät zu erhalten. Bitte beachten Sie die folgende, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- ☞ Bitte lesen Sie diese Anweisung ausführlich durch und lassen Sie andere Benutzer auch durchlesen bevor Sie das Gerät montieren und benutzen. Wenn Sie das Gerät anwenden ohne die Anweisungen zu lesen, das Gerät bleibt außer dem Garantieumfang.
- ☞ Die Bedienungsanweisung über die Montage, Anwendung und Pflege der Ware die Sie angekauft haben muss ausführlich durchgelesen werden. Gas Verbindungen müssen nach gesetzlichen Regeln müssen von berechtigtem Personell erledigt werden bevor das beauftragte Servicedienst für Montage ankommt.
- ☞ In Falle von Zweifel und Missverständnis, bitte wenden Sie an unseren nahesten berechtigten Kundendienst.



# TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

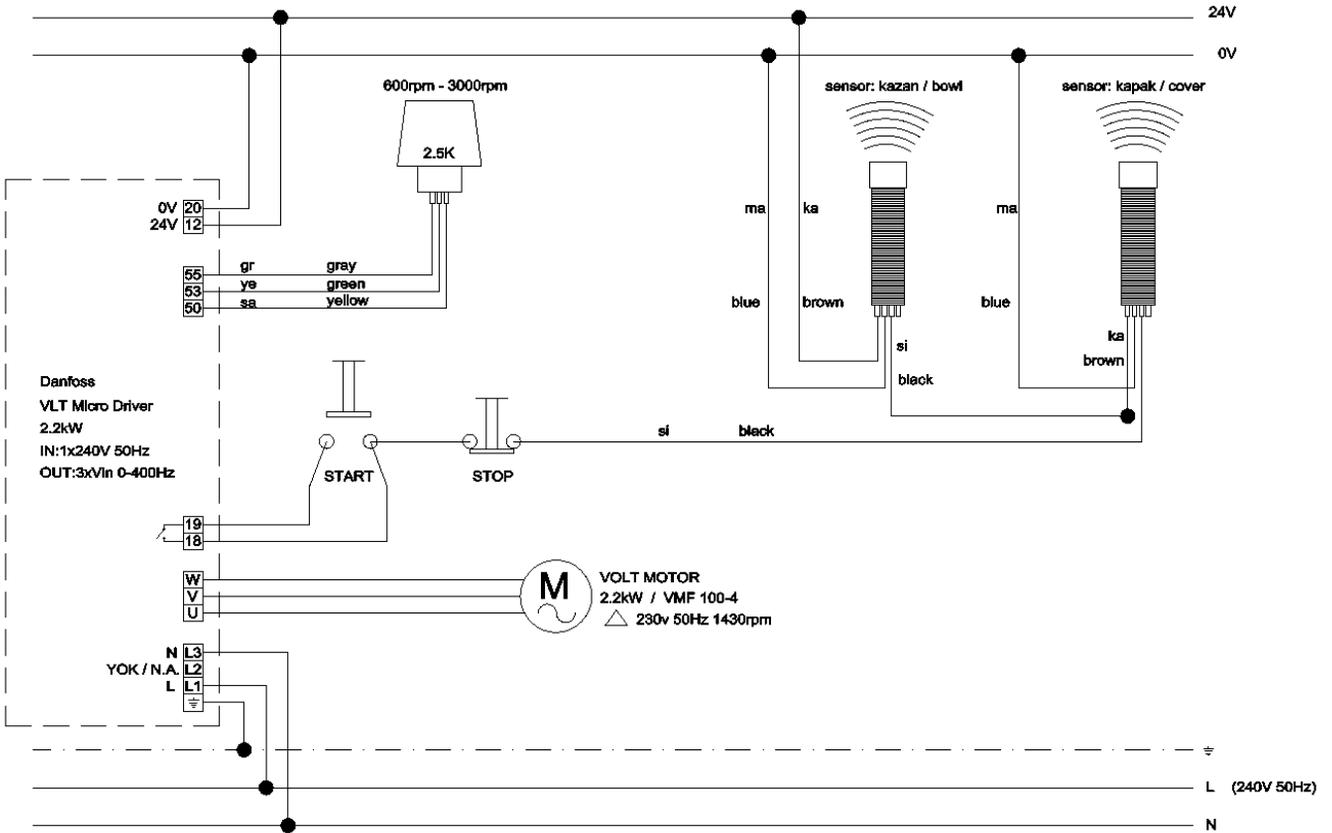
3

IHR MODELL	VHCOZ 20 (1 phase)	VHCOZ 20- 2 SPD (3 phase)	VHCOZ 30 (3 phase)	VHCOZ 50 (3 phase)	VHCOZ 50-2SPD (3 phase)	VHCOZ 70 (3 phase)
Produktcode	0830.00020.00	0830.00020.02	0830.00030.00	0830.00050.00	0830.00050.02	0830.00070.00
Geschwindigkeitsregelungstyp	Frequenzregelung	2 Geschwindigkeit	Frequenzregelung	Frequenzregelung	2 Geschwindigkeit	Frequenzregelung
Geschwindigkeit	0-3000	1450-3000	0-3000	0-3000	1450-3000	0-3000
HAUPTAUSMASSE (mm)	480x700x1070	480x700x1070	480x740x1070	580x850x1140	580x850x1140	580x850x1190
TOTALE STROMARBEIT (W)	2,2	1,8 - 2,2	3	7,5	6,3-7,8	11
STROMVERSORGUNGSSPANNUNG (V)	220-240	380 - 400	380-400	380 - 400	380 - 400	380 - 400
BETRIEBSFREQUENZ (Hz.)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
STROMVERSORGUNGSKABEL (H07 RNF)	3x2,5	5x2,5	5x2,5	5x2,5	5x2,5	5x2,5
MAXIMALES GERÄUSCH (dBA)	77	77	77	80	80	80
MAXIMALE NEIGUNG	5°	5°	5°	5°	5°	5°
KLASSE	1	1	1	1	1	1
SCHUTZART	IP21	IP21	IP21	IP21	IP21	IP21
SCHÜSSELKAPAZITÄT (lt)	20	20	30	50	50	70
MATERIAL	rostfreier Stahl	rostfreier Stahl	rostfreier Stahl	rostfreier Stahl	rostfreier Stahl	rostfreier Stahl
NETTO GEWICHT (kg.)	50	52	75	175	180	200

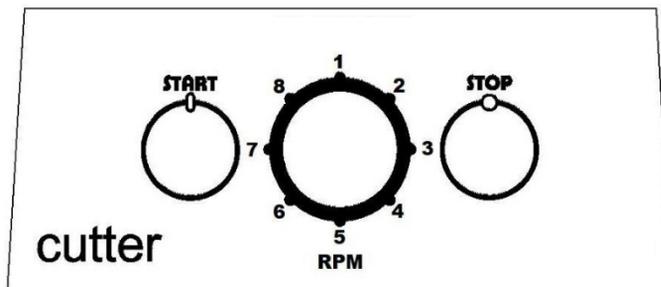
MESSER						
FLACHES MESSER (STANDARD)	6261.00016.04	6261.00016.04	6261.00016.06	6261.00016.07	6261.00016.07	6261.00016.08
CONVEX FLACHES MESSER	6261.00016.12	6261.00016.12	6261.00016.14	6261.00016.16	6261.00016.16	6261.00016.18
CONVEX SERRIERTES MESSER	626100016.13	6261.00016.13	626100016.15	626100016.17	626100016.17	626100016.19

# ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

## VHCOZ 20 – FC :



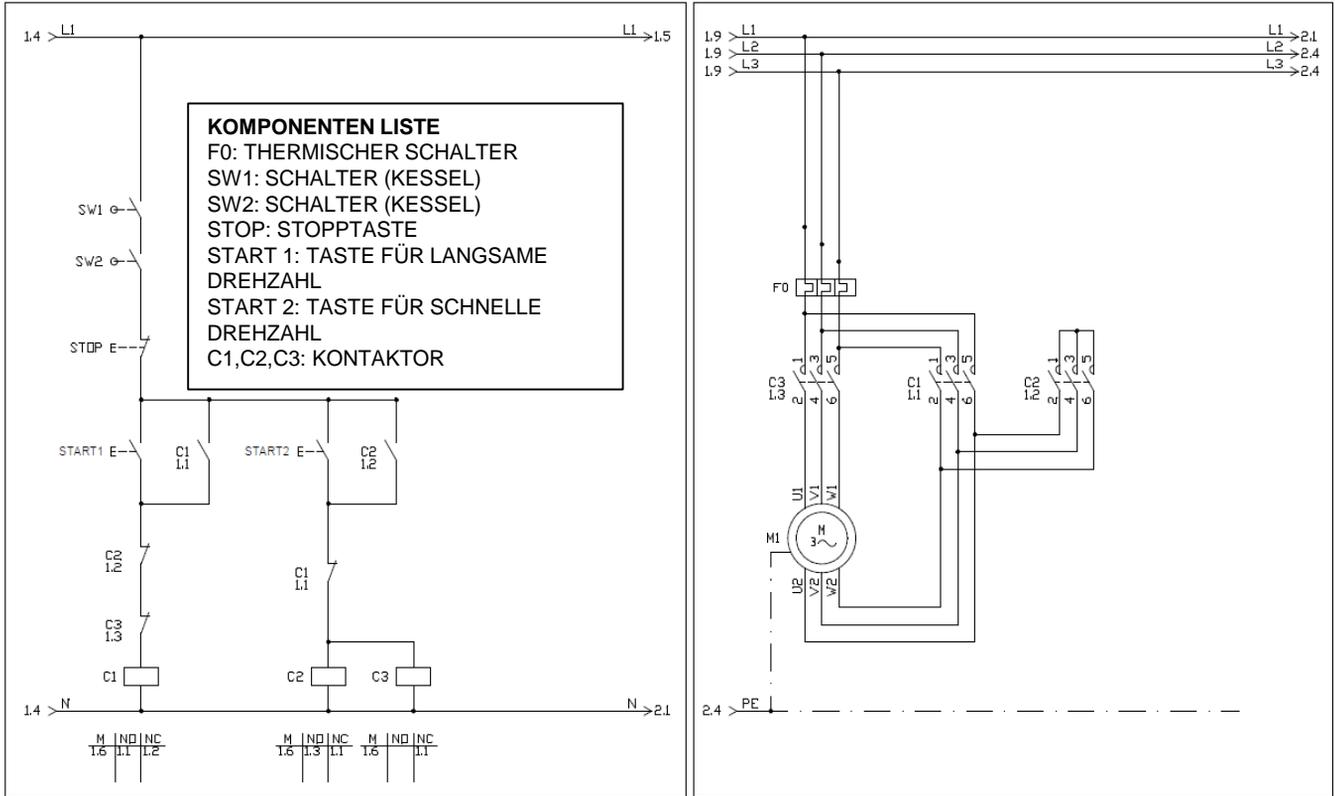
## SCHALTТАFEL



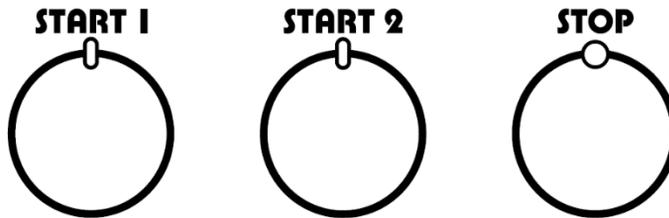
Frequenzregelung

# ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

## VHCOZ 20 – 2SPD :



## SCHALTТАFEL

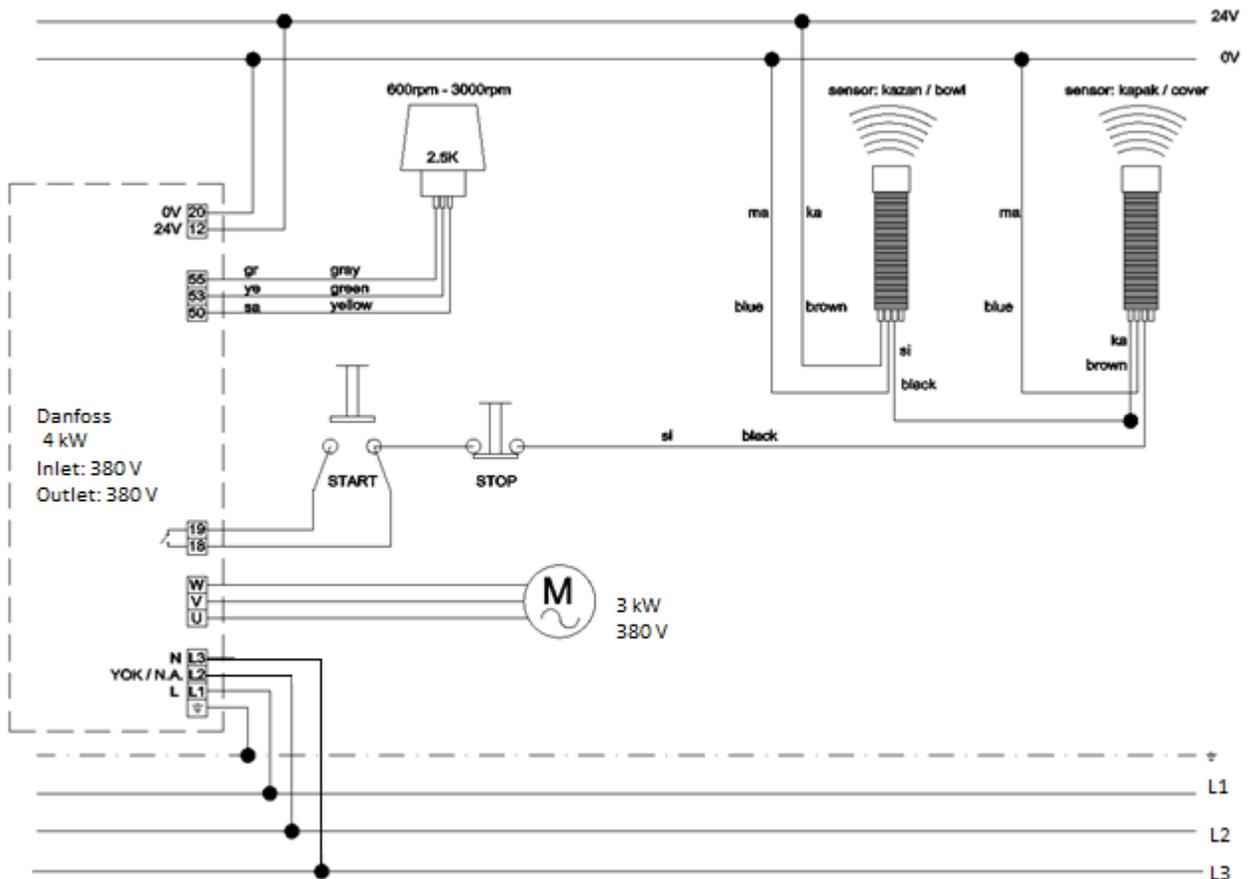


**cutter**

**2 Geschwindigkeit**

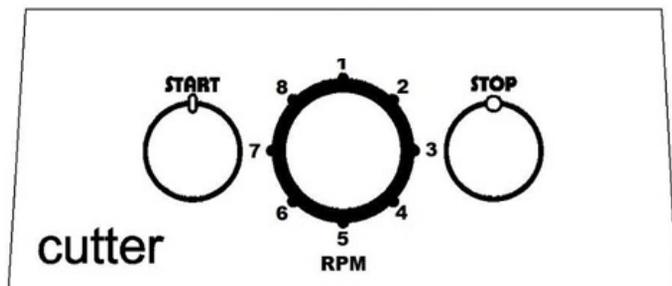
# ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

## VHCOZ 30 – FC :



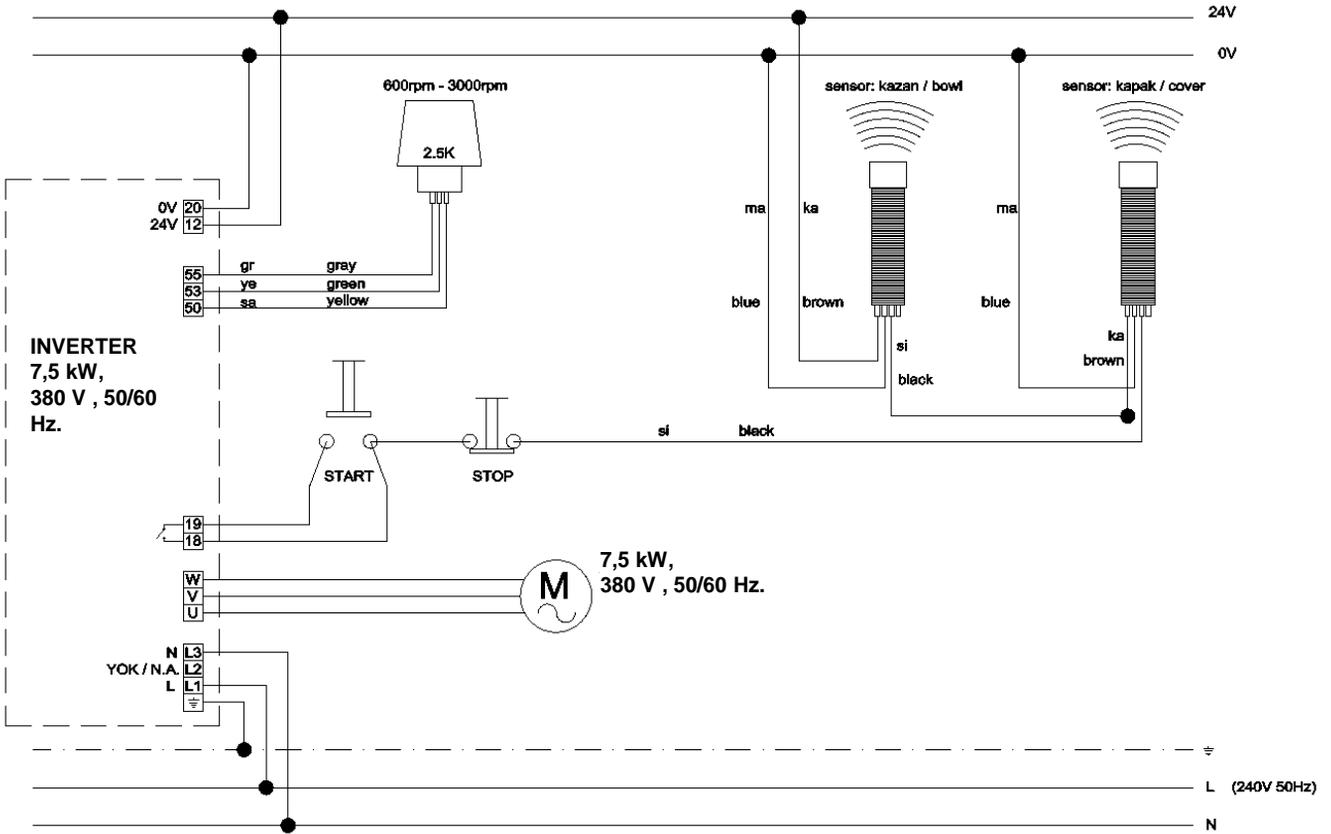
## SCHALTТАFEL

Frequenzregelung



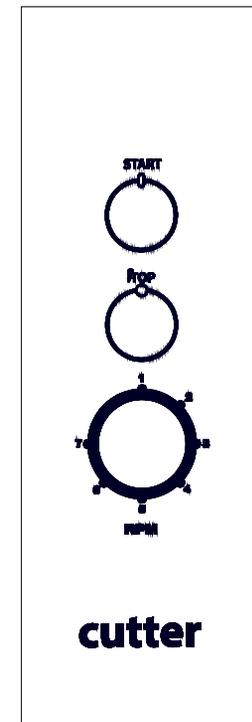
# ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

## VHCOZ 50 – FC :



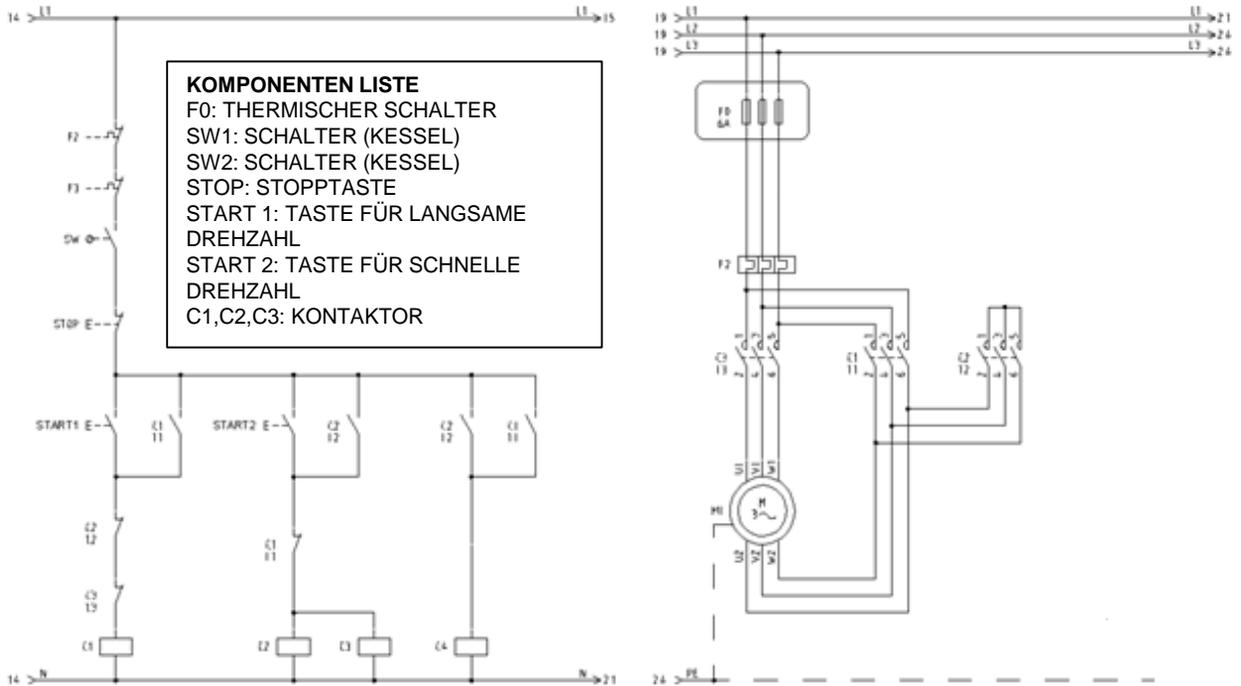
## SCHALTТАFEL

Frequenzregelung



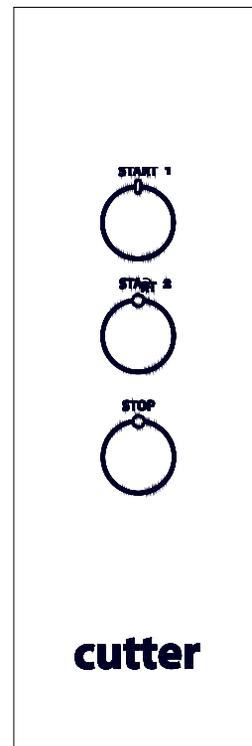
# ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

## VHCOZ 50 – 2SPD :



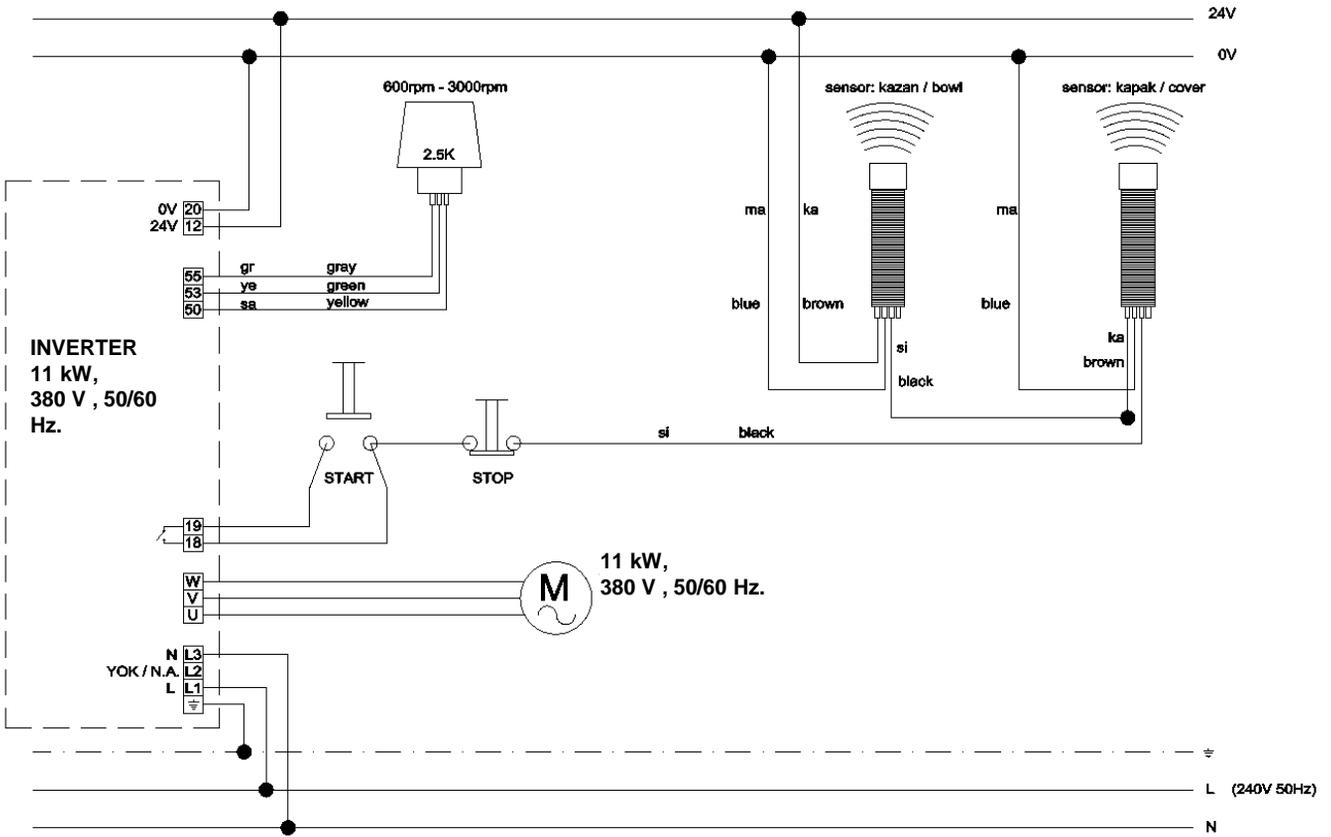
## SCHALTТАFEL

2 Geschwindigkeit



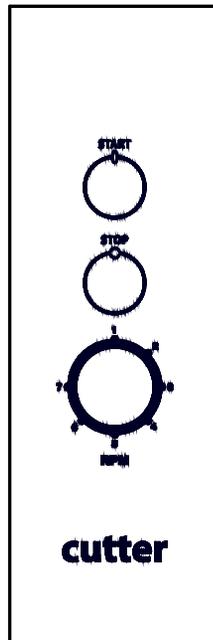
# ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE

## VHCOZ 70 – FC :



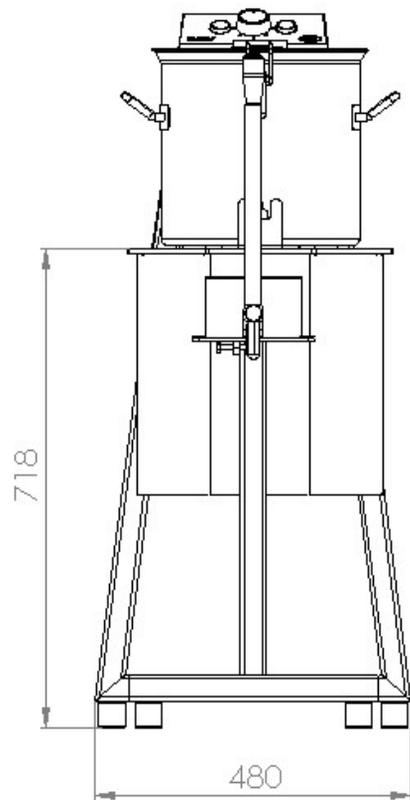
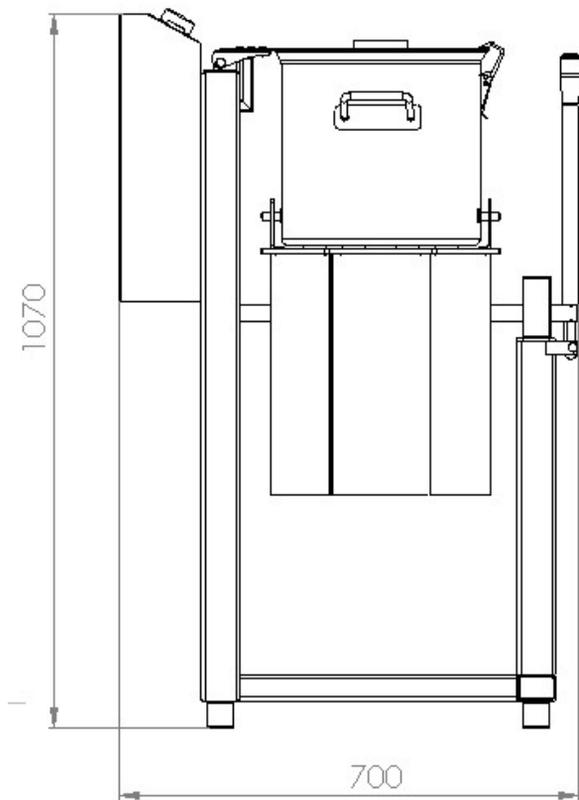
## SCHALTТАFEL

Frequenzregelung

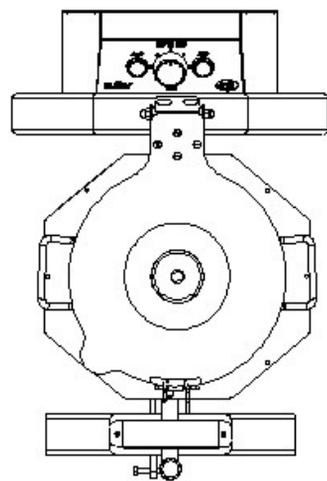


# HAUPTAUSMASSE

---

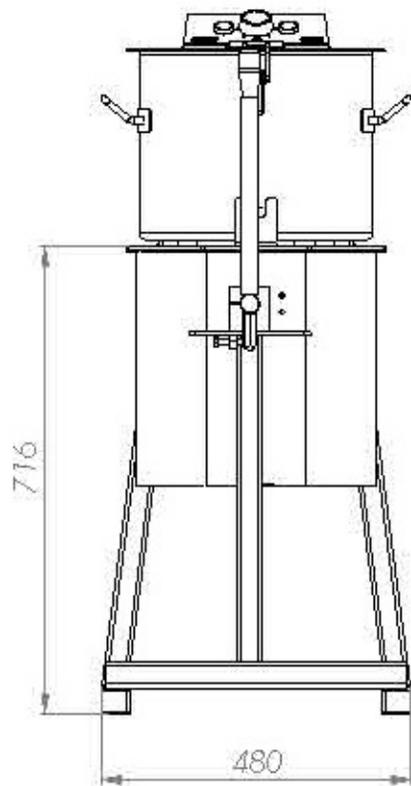
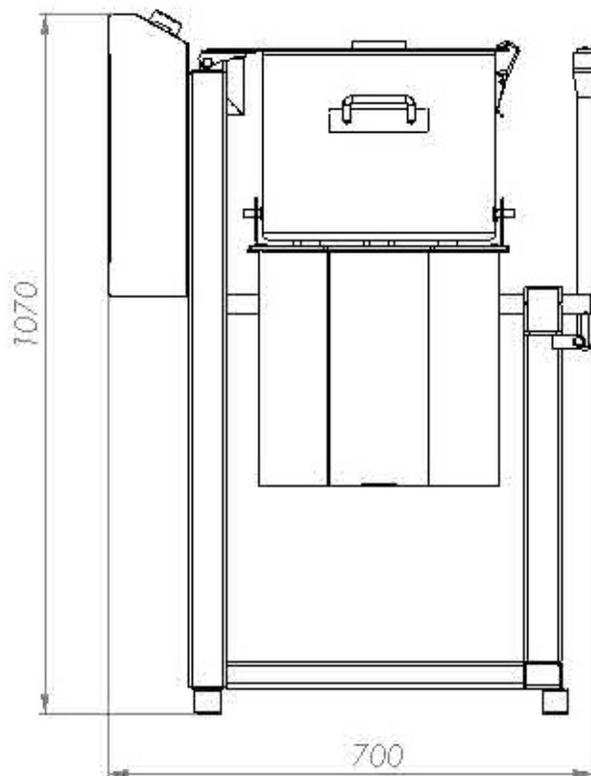


**VHCOZ 20**  
480x700x1070

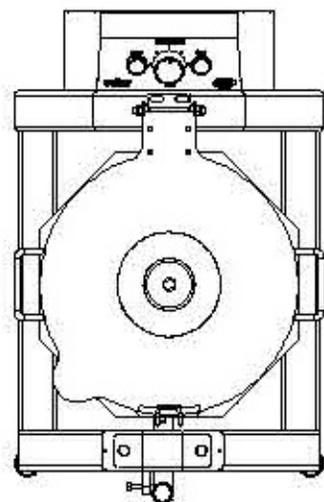


# HAUPTAUSMASSE

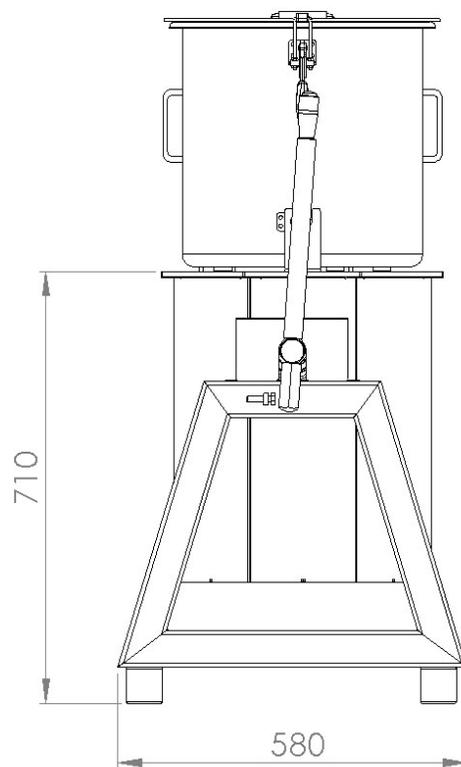
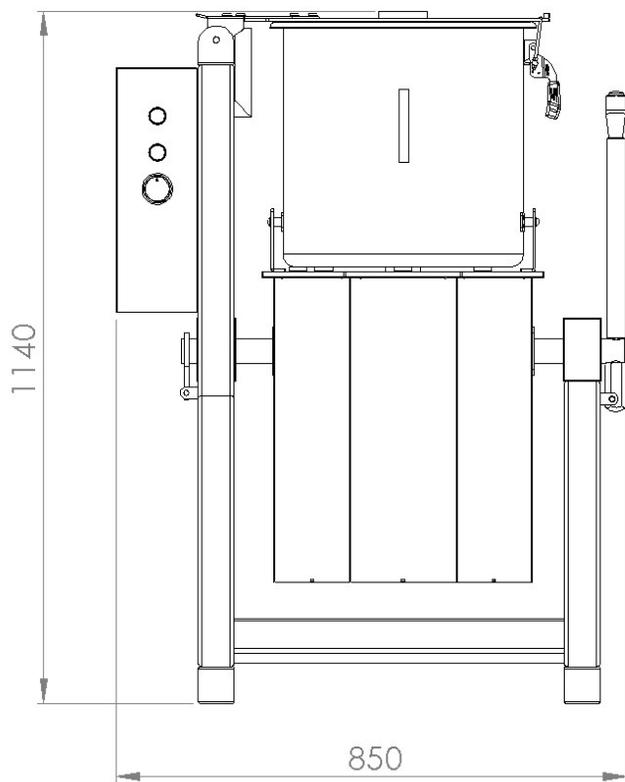
---



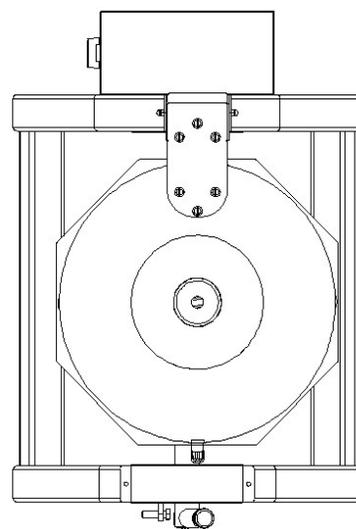
**VHCOZ 30**  
480x700x1070



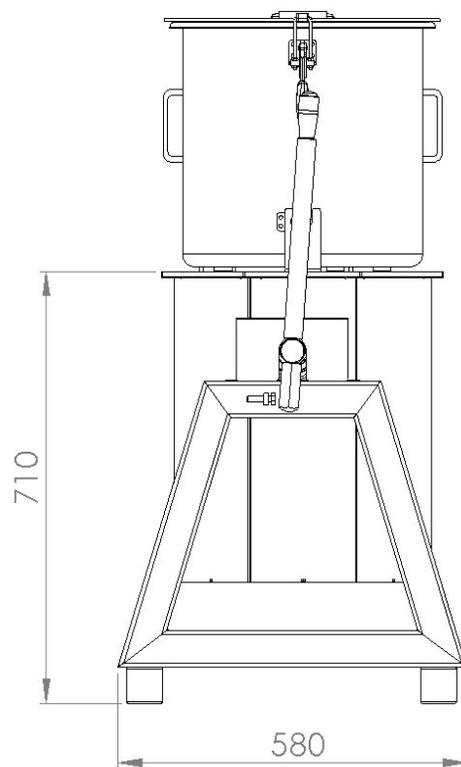
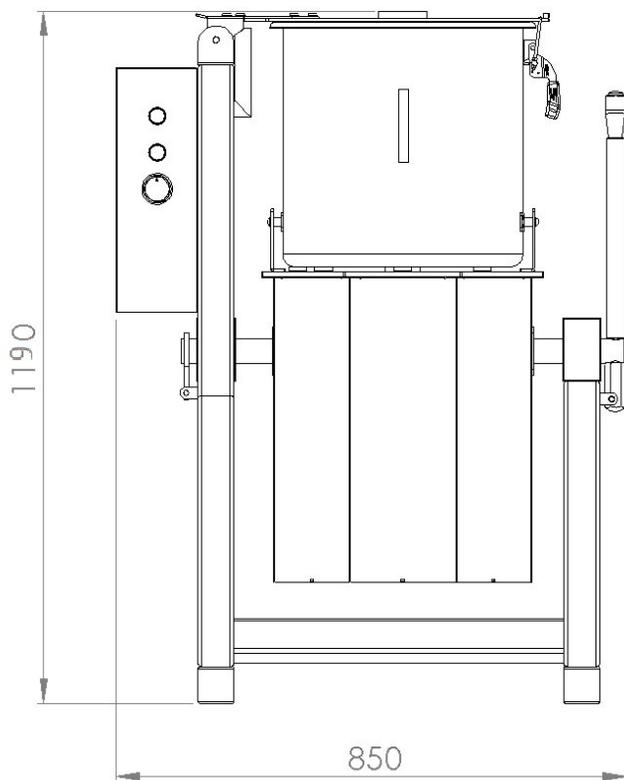
# HAUPTAUSMASSE



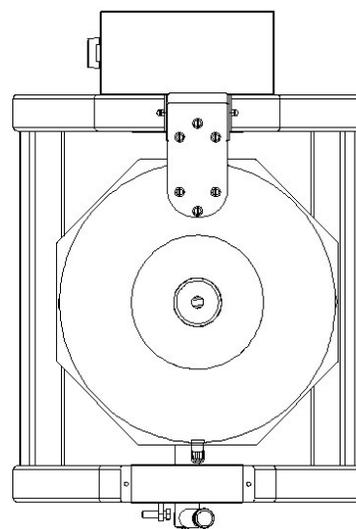
**VHCOZ 50**  
580x850x1140



# HAUPTAUSMASSE



**VHCOZ 70**  
580x850x1190



# WARNUNGSZEICHEN



**ERDUNG VOM NETZ**



**PE**

**ERDUNG**



**STROM**

## **STROMVERSORGUNG WERTE**

220-240 V NPE / 50/60 Hz

**SPANNUNG** : 220-240 V

**STROMVERSORGUNG** : 1 PHASE

380-400 V 3NPE / 50/60 Hz

**SPANNUNG** : 380-400 V

**STROMVERSORGUNG** : 3 PHASE

# SICHERHEITSAKTOREN

☞ Das Gerät muss immer unter Rauchfang betrieben werden.



☞ Keine entflammbare flüssige oder Materialien (Kleidung, Alkohol und Nebenprodukte, petrochemische Produkte, Materialien aus Holz und Kunststoff, Schnittblöcke, Vorhänge usw.) von jeder Art soll sich in der Nähe befinden.



☞ Sie können dieses Gerät zusammen mit anderen Geräten zusammen in Serie anwenden.



☞ Das Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.

☞ Reinigen Sie es nicht mit Hochdruckwasser.



☞ Dieses Gerät muss vorschriftsmäßig und an einem gut belüfteten Platz aufgebaut werden. Befolgen Sie die Anweisungen bevor Sie das Gerät einbauen und benutzen.

☞ Das Gerät soll von über das Gerät qualifizierten Personell gewerbsmäßig angewendet werden.



☞ Das Gerät von niemanden ausschließlich des Herstellers oder beauftragten Servicedienstes behandelt werden.

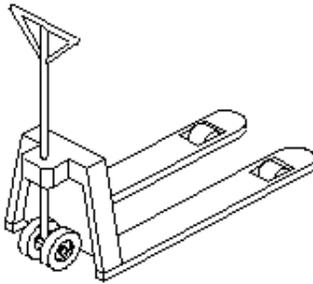


☞ Im Falle, daß eine Entflammung entsteht, bitte machen Sie kein Panik. Schalten Sie zuerst Gasventil und Strom aus und verwenden Sie Feuerlöscher. Niemals verwenden Sie Wasser um Feuer zu löschen.



# TRANSPORT UND VERLAGERUNG

---



Verlagerung; Ein Gerät das von beauftragten Servicedienst eingebaut ist **DARF NICHT VERLAGERT, IHRE STROMVERSORUNGSKABELN DÜRFEN NICHT VERLÄNGERT ODER AUSGETAUSCHT WERDEN**, ausschließlich des beauftragten Servicedienstes.

- ☞ **Das Gerät kann man mit menschlicher Kraft bewegt werden.**
  - ☞ **Die Gabelstapler Füße werden unter das Gerät geschoben um es zu transportieren.**
  - ☞ **Wenn das Gerät für eine weite Entfernung transportiert werden muss, bewegen Sie das Gerät langsam und befestigen Sie es auf die Palette oder von jemandem unterstützt gegen Schütteln und Kippen.**
  - ☞ **Stoßen oder kippen Sie es nicht um während der Transportierung.**
-

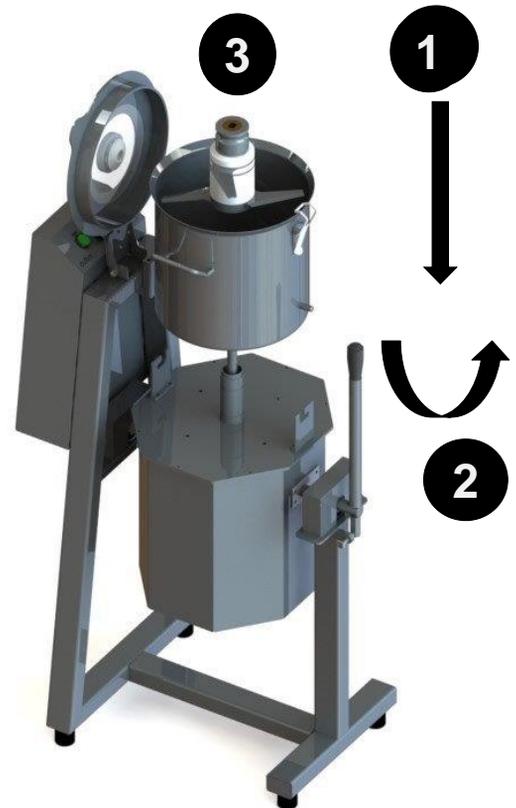
# EINBAUEN DES GERÄTES



Alle folgende Sachen in Verbindung mit dem Einbauen des Gerätes müssen von beauftragten Servicedienst Personell erledigt werden.

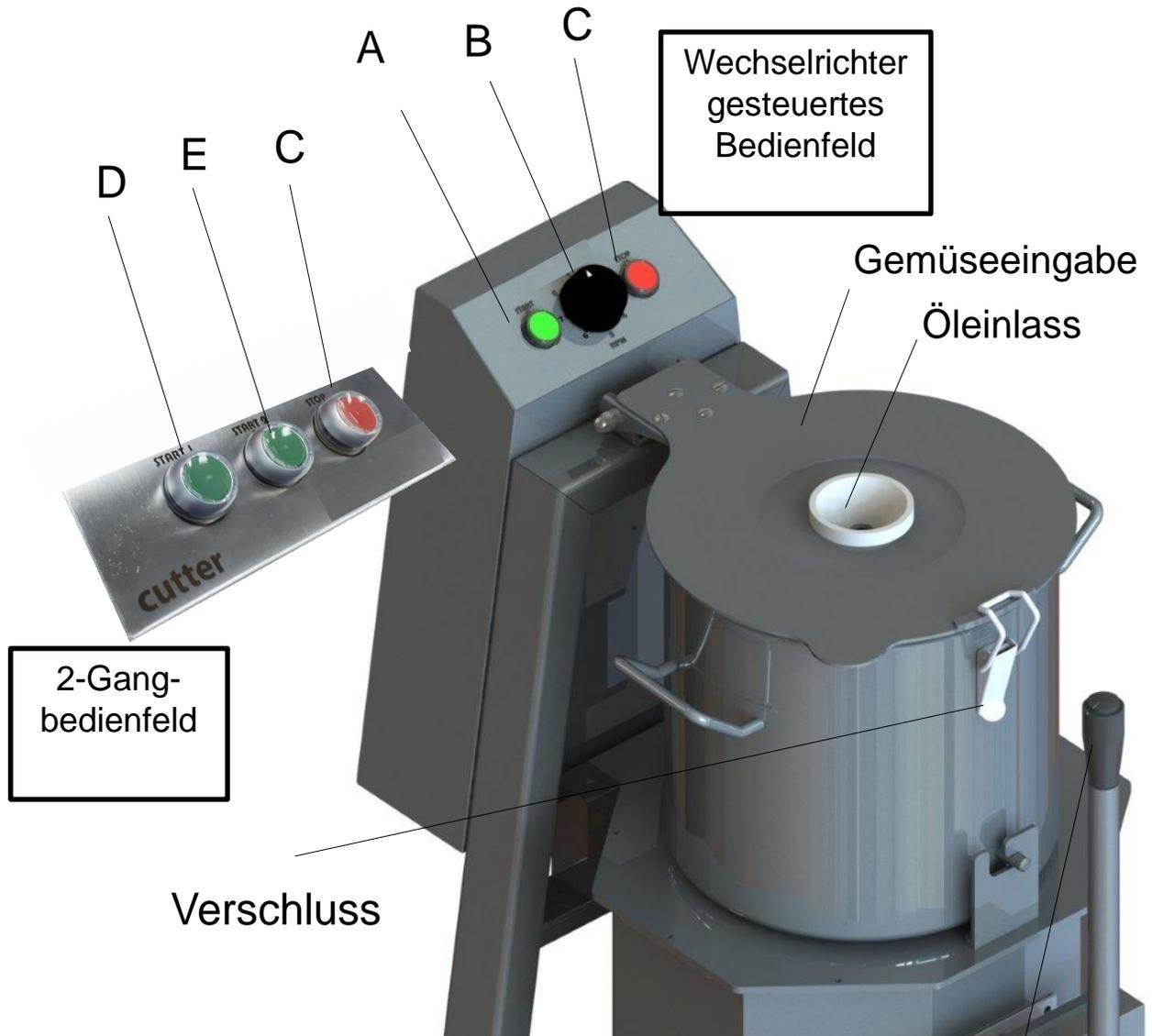
- ☞ Werkischfüße (für Werkischmodelle) auf dem das Gerät steht müssen einstellbar sein und das Gerät (Schrank Modelle) muß ausgeglichen werden, beidem man die Füße einstellt.
- ☞ Stromverbindung des Gerätes muss von einem fähigen Elektriker geprüft und an einer Sicherung 170 mm. hoch vom Grund verbindet werden.
- ☞ Gegen Isolationsstrom soll eine Sicherung von 30mA an die Gegenversorgungssicherung gestellt werden.
- ☞ Für jedes Gerät verwendete Stecker muß an den Erdungsstab verbindet und so geerdet werden.
- ☞ Die zu verwendende Strominstallation sollte geerdet werden, indem sie an eine Erdungsstange an der nächsten Schalttafel angeschlossen wird. Relevante Sicherungswerte, die je nach Geräteleistung verwendet werden sollen, sind im Abschnitt Technische Daten (Seite 4) angegeben.

- ☞ Die Schüssel sollte richtig platziert (1) und verriegelt sein, indem Sie die im Bild gezeigte Achse um (2) drehen.
- ☞ Nachdem sichergestellt wurde, dass die Schüssel richtig platziert ist, sollten die Klingen (3) an der Welle platziert werden (siehe Abbildung oben).



# MONTAGE DER MASCHINE

- ☞ Nachdem der Behälter und die Klingen montiert wurden, wird der obere Deckel, wie in der Abbildung gezeigt, montiert und verriegelt.



- A: START-TASTE (für Modell mit Wechselrichter)  
B: GESCHWINDIGKEIT- EINSTELLTASTE (für Modell mit Wechselrichter)  
C: STOPPTASTE  
D: START-1 (Langsamer Geschwindigkeitsbereich)  
E: START-2 (Schneller Geschwindigkeitsbereich)

Behälter  
Ablassgriff

# BETREIBEN DER MASCHINE

---

1. Gemüsehackmaschine: Sie zerkleinert das Gemüse wie Zwiebeln, Tomaten, Paprika, ohne den Saft zu entfernen und zu zerdrücken. Es wird verwendet, um verschiedene Salate zuzubereiten, Mischungen zu erhalten und Pastete und Pitabrot herzustellen.
2. Packen Sie die Maschine aus. nach dem Sie die Maschine an einem Ort aufgestellt haben, an dem sie wie verpackt funktioniert
3. Vor dem ersten Gebrauch der Maschine sollten alle Oberflächen mit einem warmen und feuchten Tuch abgewischt und die Verwendung von abrasiven und scharfen Reinigungsmitteln vermieden werden
4. Der elektrische Anschluss der Maschine sollte über eine geerdete Steckdose erfolgen, damit Ihre Maschine ordnungsgemäß funktioniert und die Arbeitssicherheit gewährleistet wird.
5. Während des Betriebs der Maschine dürfen keine harten Gegenstände darin gelegt werden.
6. Der Motorschutzdeckel unter der Maschine darf nicht geöffnet werden. Die Eingriffe der unbefugten Personen an die Parametereinstellungen für Motor, Riemen und Wechselrichter sollten verhindert.
7. Es muss sichergestellt sein, dass der Behälter ordnungsgemäß und sicher sitzt.
8. Damit die Maschine funktioniert, muss der Topf richtig aufgesetzt und der Deckel geschlossen werden. Diese Sicherheitsmaßnahmen wurden im Inneren des Geräts getroffen.



**WARNUNG !**  
**DIE HAND NIEMALS IN DEN BEHÄLTER HINEINSTECKEN,  
OHNE SICHERZUSTELLEN, DASS DIE KLINGEN NICHT ROTIEREN..**



**WARNUNG !**  
**DAS GERÄT DARF NICHT OHNE ERDANSCHLUSS  
BETRIEBEN WERDEN..**

**ANMERKUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht über den vorgesehenen Verwendungszweck hinaus. Das Personal, das die Maschine benutzt, muss qualifiziertes Personal sein, das die im Handbuch angegebenen Sicherheitswarnungen und technischen Spezifikationen beherrscht.**



Es wird empfohlen, die Maschine zwischen  $-5^{\circ}\text{C} + 40^{\circ}\text{C}$  und max. bei 65% Luftfeuchtigkeit zu betreiben.

---

# BETREIBEN DER MASCHINE

---

9. Um die Gemüsehackmaschine zu betreiben;

a.) bei invertergesteuerter Gemüsehackmaschine;

Durch allmähliches Erhöhen des 8-stufigen Geschwindigkeitseinstellknopfs nach Drücken der Starttaste wird der gewünschte Geschwindigkeitswert erreicht. Die Geschwindigkeitsstufe sollte im ersten Moment auf dem niedrigsten Niveau sein. Die Geschwindigkeit sollte je nach Bedarf langsam erhöht werden.

b.) Bei der Gemüsehackmaschine mit doppelter Geschwindigkeit;

Wenn man mit einem bestimmten Lebensmittel zum ersten Male arbeitet, drückt man die Taste "Start 1", um mit niedriger Geschwindigkeit zu arbeiten. Um die Geschwindigkeit zu ändern, drückt man zuerst die Taste "Stopp" und dann die Taste "Start 2" oder "Start 1" entsprechend der erforderlichen Geschwindigkeit.

10. Wenn man eine erhöhte Belastung des Maschinenbetriebs feststellt, muss die Geschwindigkeitsstufe verringert werden. Nach einer Weile kann die Geschwindigkeit wieder erhöht werden.

11. Hochfließende Materialien sollten nicht bis zu den oberen Ebenen des Topfes platziert werden. Andernfalls können aufgrund des Überdrucks, dem die Dichtung ausgesetzt ist, Undichtigkeiten an der Deckeldichtung beobachtet werden. In einem solchen Fall sollte die Geschwindigkeit verringert oder der Pegel verringert werden.

12. Um die erhöhte Belastung der Maschine zu verhindern, sollten große Mengen fester Lebensmittel in Stücke geschnitten und in die Maschine geworfen werden.

13. An der Deckeloberfläche haftende Lebensmittel können beim Öffnen aus dem Deckel fließen. Daher sollten vor dem Öffnen des Deckels Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.

14. Der Deckel des Behälters darf bei laufender Maschine aus keinem Grund geöffnet werden.



**WARNUNG !**  
**DIE HAND NIEMALS IN DEN BEHÄLTER HINEINSTECKEN,  
OHNE SICHERZUSTELLEN, DASS DIE KLINGEN NICHT ROTIEREN..**



**WARNUNG !**  
**DAS GERÄT DARF NICHT OHNE ERDANSCHLUSS  
BETRIEBEN WERDEN..**

**ANMERKUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht über den vorgesehenen Verwendungszweck hinaus. Das Personal, das die Maschine benutzt, muss qualifiziertes Personal sein, das die im Handbuch angegebenen Sicherheitswarnungen und technischen Spezifikationen beherrscht**



Es wird empfohlen, die Maschine zwischen -5°C + 40°C und max. bei 65% Luftfeuchtigkeit zu betreiben.

---

# BETREIBEN DER MASCHINE

---

15. Den Kontakt des Bedienfelds mit Wasser vermeiden.
16. Die Maschine wird durch Drücken der Stopptaste gestoppt, wenn entschieden wird, dass das Gemüse in ausreichende Mengen geschnitten ist.
17. Die Klingen der Maschine sollten regelmäßig überprüft werden, und die aufgrund der Verwendung stumpfen Klingen sollten durch neue ersetzt werden.
18. Reinigungsmittel wie Chemikalien, Lösungsmittel usw. sollten während der Reinigung niemals verwendet werden.
19. Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung Ihrer Maschine und ihrer Ausrüstung entstehen können, fallen nicht unter die Garantie..
20. Die mit der Maschine gelieferten Messer sollten an sicheren Orten aufbewahrt werden.
21. Während im Behälter der Maschine eine Klinge sich befindet, sollte der Behälter mit dem Auslassarm nicht umgeworfen werden
22. Das Niveau an flüssigen Materialien mit hoher Fließfähigkeit sollte nicht über dem Niveau der Klinge im Topf liegen
23. Es sollte nicht vergessen werden, dass eine Klinge in dem Behälter sich befindet und an die anderen Teile der Klinge außer dem Griffteil niemals die Hand hineinstecken. Selbst wenn sich die Klingen nicht drehen, besteht die Gefahr, dass die Hand geschnitten wird.



**WARNUNG !**  
**DIE HAND NIEMALS IN DEN BEHÄLTER HINEINSTECKEN,  
OHNE SICHERZUSTELLEN, DASS DIE KLINGEN NICHT ROTIEREN..**



**WARNUNG !**  
**DAS GERÄT DARF NICHT OHNE ERDANSCHLUSS  
BETRIEBEN WERDEN..**

**ANMERKUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht über den vorgesehenen Verwendungszweck hinaus. Das Personal, das die Maschine benutzt, muss qualifiziertes Personal sein, das die im Handbuch angegebenen Sicherheitswarnungen und technischen Spezifikationen beherrscht**



Es wird empfohlen, die Maschine zwischen -5°C + 40°C und max. bei 65% Luftfeuchtigkeit zu betreiben..

---

# BETREIBEN DER MASCHINE

## Gemüsehackmaschine Tabelle der maximalen Kapazität

	<u>Topfvolumen</u> (lt)	<u>Buttermilch</u> (kg)	<u>Hummus</u> (kg)	<u>Zwiebel</u> (kg)	<u>Sauce</u> (kg)	<u>Schleifer</u> (kg)	<u>Suppe</u> (kg)
	( lt )	( kg )	( kg )	( kg )	( kg )	( kg )	( kg )
VHCOZ 20	20	12	8	6	10	6	12
VHCOZ 30	30	15	10	10	15	9	15
VHCOZ 50	50	18	18	14	20	14	18
VHCOZ 70	70	25	25	16	25	18	25

### Anmerkungen:

- 1) Die Daten in der Tabelle zeigen die Gesamtmenge der Mischung.
- 2) Der maximale Kapazitätswert variiert je nach Dichte des Gemisches.
- 3) Die Maschine startet mit der niedrigsten Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit wird langsam entsprechend der Konsistenz der Materialien erhöht.
- 4) Gemüse sollte nicht als Ganzes geworfen werden, sondern in geeignete Größen unterteilt und in die Maschine geworfen werden.
- 5) Die vorhergesagte Hackzeit beträgt 1-4 Minuten.



### WARNUNG !

DIE HAND NIEMALS IN DEN BEHÄLTER HINEINSTECKEN,  
OHNE SICHERZUSTELLEN, DASS DIE KLINGEN NICHT ROTIEREN..



### WARNUNG !

DAS GERÄT DARF NICHT OHNE ERDANSCHLUSS  
BETRIEBEN WERDEN..

ANMERKUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht über den vorgesehenen Verwendungszweck hinaus. Das Personal, das die Maschine benutzt, muss qualifiziertes Personal sein, das die im Handbuch angegebenen Sicherheitswarnungen und technischen Spezifikationen beherrscht



Es wird empfohlen, die Maschine zwischen -5°C + 40°C und max. bei 65% Luftfeuchtigkeit zu betreiben..

# BETREIBEN DER MASCHINE

---



**WARNUNG !** : Das Gerät soll eingebaut und betrieben werden wie es in dieser Benutzer Anweisung beschrieben ist. Im Falle einer Störung bitte melden Sie an unsere nächste beauftragte Service Händler

WENN IN DEM GERÄT EINE STÖRUNG AUFTAUCHT, DIESE DARF NUR VON BEAUFTRAGTEN ..... SERVICE HÄNDLER BEHANDELT WERDEN. WENN DAS GERÄT VON JEMANDEN ANDEREN AUSSER BEAUFTRAGTEN SERVICE HÄNDLER BEHANDELT WIRD, DANN WERDEN DIESE STÖRUNGEN **VON DER GARANTIE NICHT GEDECKT**

ERLAUBEN SIE ES NIEMALS DASS IHRES GERÄT VON JEMANDEM UNBERECHTIGTEN BEHANDELT WIRD. WÄHREND INSTANDHALTUNG DES GERÄTES, UNSERE BEAUFTRAGTEN SERVICE HÄNDLER DÜRFEN NICHT ANGEBOTEN WERDEN, DIE ERSATZTEILE DIE NICHT ORIGINELL SIND EINZUBAUEN. IN DAS GERÄT EINGEBAUTE ERSATZTEILE DIE NICHT ORIGINAL SIND, LASSEN DAS GERÄT **AUSSER DER GARANTIEDECKUNG.**



# PFLEGE UND INSTANDHALTEN

---

## 1. PFLEGE:

Inneren und äußeren Oberflächen des Gerätes soll, bevor der ersten Gebrauch und bevor und nach jedem folgenden Gebräuche, mit einem Schwamm und flüssigen Reinigungsmittel, ganz und gar durch gereinigt werden. Während der Reinigung sollen die Heizkörper auf keinen Fall mit Wasser oder Tuch abgewischt werden.

Während der Reinigung verwenden Sie kein Salzsäure, kratzende oder ähnliche CHEMISCHE REINIGUNGSMITTEL.



**Nach täglichen Gebrauch soll das Gerät durch den Ein-Ausschalter ausgeschaltet, das Kartoffelbehälter soll herausgenommen und gereinigt. Sonst kann das Behälter sich füllen und infizieren.**

## 2. INSTANDHALTEN:

Periodische Instandhaltung soll von einem Techniker durchgeführt werden. Abhängig von der Anwendungshäufigkeit, periodische Instandhaltung am längsten jede 6 Monaten, ist empfohlen. Wenn es ist gewünscht, daß die Instandhaltung von unserem beauftragten Servicedienst Personell gemacht wird, dann müssen die Kosten in Beziehung von den Kunden bestritten werden, auch wenn das Gerät sich innerhalb von Garantiefrist befindet.

### **GEBRAUCHSDAUER**

**Gebrauchsdauer des Gerätes ist 10 Jahre, wenn es bei empfohlenen Bedienungsbedingungen betrieben wird.**