stalgast
Die Gastronomie-Experten

BEDIENUNGSANLEITUNG

v3.0 - 12.2011

GEMÜSESCHNEIDER

Modell: 713003/VG0701400

Stalgast GmbH, Kurfürstendamm 226, 10719 Berlin
Sitz: Berlin, Amtsgericht Charlottenburg HRB 164319 B, Geschäftsführender Gesellschafter: Maciej Kotecki
www.stalgast.de, E-Mail: info@stalgast.de

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE 3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN 3
3. KURZE BESCHREIBUNG DES GERÄTS 3
4. TECHNISCHE DATEN 4
5. MONTAGE 4
   5.1. Anschluss an eine Stromversorgungsquelle 4
6. OBEDIENUNG DES GERÄTS 5
   6.1. Ansetzen von Schneidescheiben 5
   6.2. Gemüsehacken 5
   6.3. Austausch von Schneidescheiben 5
7. REINIGUNG UND WARTUNG 6
8. VORGEHENSWEISE IM FALLE EINER STÖRUNG 6
9. UENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN 6
10. GARANTIE 6

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.

Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.
Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

ACHTUNG: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Bei der Nutzung schützen Sie das Gerät und den Stecker des Stromversorgungskabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Fällt das Gerät aus Versehen ins Wasser, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und nachfolgend von einem Fachmann überprüfen lassen.

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Öffnungen im Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit nassen Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Sind der Stecker oder das Kabel beschädigt, beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit der Reparatur.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – **es besteht Lebensgefahr.**
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es weit von offenem Feuer fern.
- Sichern Sie das Stromversorgungskabel auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb der Geräts während seiner Nutzung.
- Vermeiden Sie die Nutzung des Geräts durch Minderjährige, Personen mit verminderten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person bedienen.
- Wird das Gerät zeiteilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.
- **ACHTUNG!** Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät am Stromversorgungskabel.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Das Bedienungspersonal des Schnitzelwerkes ist unbedingt entsprechend zu schulen und mit allen Sicherheitsanweisungen bekannt zu machen.
- Das Gerät wurde mit mehreren, zur Arbeitssicherheit beitragenden und den Bediener schützenden Systemen ausgestattet.
- Während des Betriebs ist höchste Aufmerksamkeit einzuhalten. Es ist untersagt, Hände in den Füllschacht einzustecken, sowie sie in der Nähe von beweglichen Elementen des Geräts zu halten.
- Vor der Aufnahme von jeglichen Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten ist unbedingt zu prüfen, ob das Schnitzelwerk von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet wurde.
- Das Stromversorgungskabel, sowie andere elektrische Bestandteile des Geräts, sind regelmäßigen Kontrollen zu unterziehen.
- Es ist untersagt, das Schnitzelwerk zur Verarbeitung von eingefrorenen Produkten zu verwenden.
- Alle Austauscharbeiten von Geräteelementen sind ausschließlich in autorisierten Servicepunkten durchzuführen.

Es kann vorkommen, dass im Falle eines Spannungsabfalls ein Neustart des Geräts notwendig sein wird. Dank der Anwendung einer speziellen Aluminiumlegierung und der Isolierung aller elektrischen Bestandteile des Geräts darf das Schnitzelwerk an Stellen mit einem erhöhten Luftfeuchtigkeitswert verwendet werden. Die Bedienung, Reinigung und Wartung des Geräts ist äußerst einfach. Die Beibehaltung des Schnitzelwerkes in einem sauberen Zustand ist aufgrund der spezifischen Bauweise (Verzicht auf scharfe Endungen und Verwendung einer Aluminium- und Magnesiumlegierung) sehr unproblematisch.

3. KURZE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Geeignet für Hotels, Restaurants, Kantinen usw.
- Zeitweilige Kapazität ca. 100 kg/h
- zur Verarbeitung von großem und kleinem Gemüse
- Gerät gefertigt aus spezieller Aluminiumlegierung
- zwei Arten der Betriebssicherungen
- Das Modell 713001 wurde mit insgesamt 5 Schneidescheiben ausgestattet: Raspeln von Ø 2, Ø 4 und Ø 6 mm, Scheiben 2 und 4 mm.
- zusätzliche Schneidscheiben optional erhältlich
- Füllschacht 160x75 mm, Rundfüllschacht Ø 50 mm

4. TECHNISCHE DATEN

Modell	Breite mm	Tiefe mm	Höhe mm	Kapazität kg/h	Geschwindigkeit obr/min	Leistun kW	Stromversorgung V	Schneidescheiben-Set
VG0701400	230	570	510	bis 40	270	0,55	230	JA

5. MONTAGE

Der Anschluss an die Stromversorgungsleitung und die Betriebsvorbereitung sind ausschließlich von entsprechend geschulten Personen vorzunehmen.

⚠	**ACHTUNG:** Der Anschluss an die Stromversorgungsleitung, sowie die Organisation der Arbeitsstelle sind in Einklang mit den am Anschlussort aktuell geltenden Rechtsvorschriften durchzuführen. Der Gerätehersteller haftet weder für Beschädigungen, noch Störungen des Schnitzelwerkes, die auf eine nicht Einhaltung der oben genannten Bestimmungen zurückzuführen sind. Das Gerät ist auf eine harte, trockene und gerade Oberfläche, entfernt von jeglichen Hitze- und Wasserquellen, aufzustellen.

5.1. Anschluss an eine Stromversorgungsquelle

Das Gerät ist an eine Stromversorgungsquelle anzuschließen, die mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet wurde. Eine ordnungsgemäße Erdung des Schnitzelwerkes ist unbedingt sicherzustellen, gemäß den am Anschlussort geltenden Rechtsvorschriften. Der Gerätehersteller haftet weder für Beschädigungen, noch jegliche Störungen des Schnitzelwerkes, die auf eine nicht Einhaltung der oben genannten Bestimmungen zurückzuführen sind. Das Gerät ist zum Betrieb mit einem einphasigen Stromspannungswert von 230V/ 50Hz bedacht. Sollte der Stromspannungswert am Anschlussort vom zuvor angegebenen Wert abweichen, ist Kontaktaufnahme mit dem Gerätelieferant erforderlich.

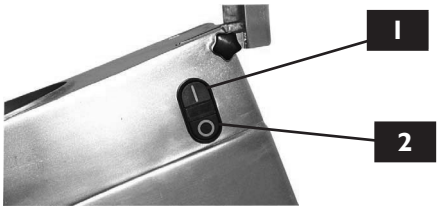
⚠	**ACHTUNG:** Vor dem ersten Gebrauch ist sicherzustellen, dass sich der Motor in die korrekte Richtung dreht. Der Deckel ist zu entfernen und die angesetzte Schneidescheibe abzunehmen. Anschließend ist die grüne START-Taste und gleich darauf die rote STOPP-Taste zu drücken. Der Antriebsschaft sollte sich entgegen die Uhrzeigerrichtung drehen. Sollte die Drehrichtung anders sein, ist Kontakt mit einem autorisierten Servicedienst aufzunehmen.

Prüfung der Drehrichtung

6. OBEDIENUNG DES GERÄTS

Die ON/OFF-Taste befindet sich an der rechten Seite des Geräts:

1	Grüne Taste: einschalten
2	Rote Taste: ausschalten



6.1. Ansetzen von Schneidescheiben

Den Knebelgriff drehen (Bild 1) und den Deckel heben. Die durchsichtige Entleerungsscheibe ansetzen (Bild 2), anschließend kann man die entsprechende Schneidescheibe montieren. Den Deckel schließen und den Knebelgriff wieder andrehen. Das Gerät ist einzuschalten, damit die Scheiben ordnungsgemäß positioniert werden. Daraufhin ist das Schnitzelwerk auszuschalten.

Bild 1. Öffnen des Gerätedeckels

Bild 2. Platzierung der Scheiben

6.2. Gemüsehacken

Den Stößelhebel heben und die zur Verarbeitung vorgesehenen Produkte in den Füllschacht platzieren. Den Hebel erneut absenken. Mit der rechten Hand die grüne Taste betätigen. Mit der linken Hand die Produkte mittels des Stößelhebels andrücken.

Um zusätzliche Produkte in das Gerät zu platzieren, ist der Stößelhebel zu heben. Das Gerät nimmt den Betrieb automatisch wieder auf, sobald der Hebel erneut abgesenkt wird. Den kompletten Vorgang wiederholen. Beide Eingangsöffnungen können gleichzeitig benutzt werden. Sollten zwei Schneidescheiben (zum Schneiden von Produkten in Würfel und Streifen) gleichzeitig benutzt werden, ist der größere Füllschacht zu verwenden. Der kleinere Füllschacht ist zum Hacken von Möhren, Zucchini usw. geeingnet.

⚠ **ACHTUNG:** Es ist strengst untersagt, das Gemüse mit bloßen Händen anzudrücken. Dazu ist immer der Stößel zu verwenden

6.3. Austausch von Schneidescheiben

Den am Deckel angesetzten Absicherungsknebelgriff drehen und daraufhin den Gerätedeckel heben. Die Scheibe entgegen die Uhrzeigerrichtung drehen. Dabei ist äußerste Vorsicht zu bewahren – die Klingen der Schneidescheiben sind sehr scharf. Die Scheibe entfernen, indem man eine Hand unter der Scheibe platziert und sie nach oben hebt.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Aufnahme von jeglichen Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass sich der Schalter in der „0"-Position befindet und das Gerät von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet wurde. Um eine längere Lebensdauer und eine ordnungsgemäße Funktionsweise des Schnitzelwerkes zu gewährleisten, ist eine regelmäßige Reinigung des Geräts und der Schneidescheiben nach jedem Gebrauch erforderlich. Das Gerät ist mit einem weichen Lappen und warmen Wasser zu reinigen. Die Schneidescheiben entfernen. Alle Verunreinigungen, die sich unterhalb der Schneidescheiben befinden, sind zu entfernen. Dies garantiert eine sachgemäße Positionierung der Schneidescheiben im Gerät.

Zu Reinigungszwecken ist der Gerätedeckel auf eine einfache Weise zu demontieren, indem man zwei Befestigungsnadel löst. Das Schnitzelwerk ist mit einer Lösung, bestehend aus warmen Wasser und Geschirrspülmittel, bzw. Alkohol, zu reinigen. Es ist strengst untersagt ätzende Reinigungsmittel, bzw. Stoffe mit Chlor- / Natriumhydroxidanteil zu verwenden. Darüber hinaus es ist nicht erlaubt Topfreiniger aus Stahlwolle, sowie andere Materialien, die zum Zerkratzen der Geräteoberflächen führen können, zu verwenden. Aus Sicherheits- und Hygienegründen ist die Anwendung von toxischen Stoffen nicht erlaubt.

8. VORGEHENSWEISE IM FALLE EINER STÖRUNG

Sollte bei einer eingeschalteten Betriebsleuchte das Schnitzelwerk dennoch nicht funktionieren, ist vorerst zu prüfen, ob der Stößelhebel ordnungsgemäß abgesenkt wurde. Das Gerät wurde mit einem Endlageschalter ausgestattet – dieser schützt den Bediener vor dem Einschalten des Geräts, falls es nicht ordnungsgemäß abgesichert wurde. Bei einer Störung ist das Gerät unverzüglich von der Stromversorgungsquelle abzuschalten, anschließend ist mit einem autorisierten Servicedienst Kontakt aufzunehmen. Es ist unbedingt zu beachten, dass jegliche Reparaturarbeiten ausschließlich von einem autorisierten Servicedienst vorgenommen werden dürfen. Sollte das Schnitzelwerk über eine längere Zeitspanne nicht gebraucht werden, ist es von der Stromversorgungsleitung abzuschalten und anschließend samt dem Zubehör sorgfältig zu reinigen. Alle Bestandteile des Geräts sind mit einem entsprechenden Schutzstoff, z.B. Vaselinöl, einzuschmieren. Abschließend ist das Gerät abzudecken einzuschmieren. Abschließend ist das Gerät abzudecken en.

9. UENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Nach Ablauf der Nutzungsdauer oder beim Kauf von einem neuen Gerät bei Stalgast können Sie uns Ihr altes Gerät zurückgeben. Schicken Sie an uns das Gerät und eine zuständige Firma wird es nach polnischem Gesetz über Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten (Gesetzblatt von 2005, Nr. 180, Pos. 1495) entsorgen.

10. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.
Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind.
Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.