



Bedienungsanleitung



Gemüseschneider 200 kg/h 230 V ZK 50 N

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	3
2. TECHNISCHE DATEN	3
3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG	3
4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ	3
5. INSTALLATION	4
6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ	4
7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH	5
8. REINIGUNG UND WARTUNG	8

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigegeführten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]	Wird geladen
610	520	520	22.00	0.370	230 V / 1N - 50 Hz

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen alle vorgeschriebenen Normen für den jeweiligen Markt eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden.**

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz

Brennbarkeitsstufe	Baumaterialien
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigelegten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

6. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ

Installation der Stromzufuhr – diese Zufuhr muss separat abgesichert sein. Dies erfolgt durch einen passenden Leistungsschutzschalter mit einem Nennstrom, der von der Leistung des installierten Geräts abhängt. Die Leistung des Geräts entnehmen Sie dem Typenschild auf der Rückseite (oder Seite) des Geräts. Der angeschlossene Schutzleiter muss länger sein als die anderen Leiter. Schließen Sie das Gerät direkt an das Netz an. Es ist erforderlich, zwischen Gerät und Netz einen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zu installieren, der den geltenden Normen und Belastungsanforderungen entspricht. Der Schutzleiter (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Geräte, die für den Anschluss an eine Steckdose vorgesehen sind, dürfen nur angeschlossen werden, wenn die Steckdose ordnungsgemäß abgesichert ist. In jedem Fall muss das Netzkabel so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 Grad über der Umgebungstemperatur liegt. Bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden:

- Der vorgeschaltete Leistungsschutzschalter und die interne Verkabelung halten die Strombelastung des Geräts aus (siehe Typenschild).
- Die Stromversorgung ist mit einer wirksamen Erdung ausgestattet, die den Normen des jeweiligen Marktes und den gesetzlichen Vorgaben entspricht.
- Die Steckdose oder der Schalter in der Stromzufuhr sind gut vom Gerät aus zugänglich.
- Das elektrische Anschlusskabel des Geräts besteht aus ölbeständigem Material.

Wir lehnen jegliche Verantwortung ab, wenn diese Normen nicht eingehalten werden oder die oben genannten Grundsätze verletzt werden. Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät gemäß der Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ gereinigt werden. Das Gerät muss über eine

Schraube mit Erdungssymbol geerdet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen Sie ihn nicht durch Ziehen am Netzkabel heraus!
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- **Der Netzanschlusspunkt darf maximal die folgende Impedanz aufweisen: $Z_{MAX} = 0,042 + j 0,026 \Omega$ für Phasenleiter und $0,028 + j 0,017 \Omega$ für den Neutralleiter.**

Modelle	Äußere Abmessungen (mm)	Produktion (kg/h)	Spannung (V/Hz)	Leistungsaufnahme (W)
ZK - 50	220 x 610 x 520	200	230/50	370
ZK - 50 N	220 x 610 x 520	200	230/50	370

ANSCHLUSS DES STROMKABELS AN DAS STROMNETZ

installation der elektrischen Versorgung - diese muss separat abgesichert werden. Dies geschieht mit einem geeigneten Schutzschalter, dessen Nennstrom von der Leistungsaufnahme des installierten Geräts abhängt. Überprüfen Sie die Wattzahl des Geräts auf dem Typenschild an der Seite des Geräts.

Das angeschlossene Erdungskabel muss länger sein als die anderen Leiter. Wenn Sie das Gerät direkt an das Stromnetz anschließen, müssen Sie unbedingt einen Schalter mit einem Mindestabstand von 3 mm Abstand zwischen den Kontakten, der den geltenden Normen und Belastungen entspricht. Die Erdungsleitung (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Schließen Sie das für den Anschluss an eine Netzsteckdose vorgesehene Gerät an, wenn die Steckdose über einen ausreichenden Schutz verfügt.

In jedem Fall muss die Zuleitung so verlegt werden, dass sie zu keinem Zeitpunkt eine Temperatur von 50 Grad über der Umgebungstemperatur erreicht. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, muss zunächst sichergestellt werden, dass: - der Schutzschalter der Stromversorgung und die interne Verkabelung der Strombelastung des Geräts standhalten (siehe Matrixetikett)

- das Verteilernetz ist mit einer wirksamen Erdung gemäß den gesetzlich vorgeschriebenen Normen (CSN) und Bedingungen ausgestattet

- die Steckdose oder der Schalter in der Zuleitung vom Gerät aus leicht zugänglich ist

Wir lehnen jede Haftung für den Fall ab, dass diese Standards nicht eingehalten werden, und für den Fall eines Verstoßes gegen die oben genannten Richtlinien. Vor dem ersten Gebrauch müssen Sie das Gerät reinigen, siehe Kapitel "Reinigung und Wartung". Das Gerät muss über die Schraube mit der Erdungsmarkierung geerdet werden.

7. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Achtung! Bevor Sie das Gerät benutzen, müssen Sie die Schutzfolie von der gesamten Oberfläche entfernen und sie dann mit Wasser und Spülmittel gut abwaschen und mit einem feuchten Tuch abwischen.

Betriebstemperatur: 0 - 35 °C

Lagerung bei einer Temperatur von -15 bis +65°C

Motorleistung: 80% bei 20°C

50% bei 20°C - 60°C

Das Gerät ist für die Verarbeitung von Gemüse, Käse, Salami usw. bestimmt.

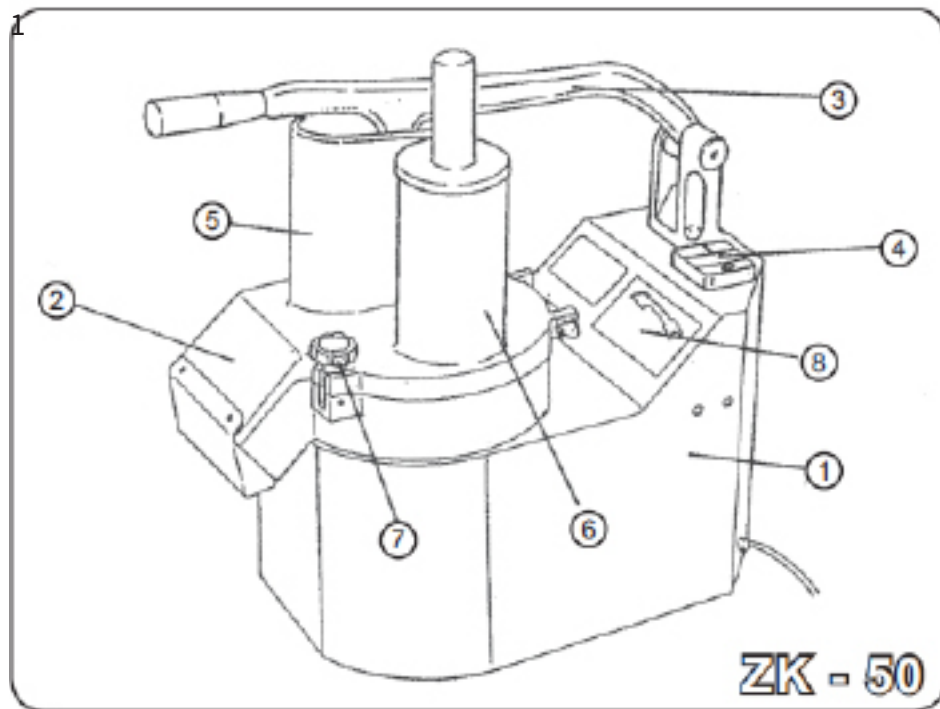
Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit der Bedienungsanleitung vertraut und zur Bedienung des Geräts befugt sind. Der Gemüseschäler ZK - 50 (N) ist mit zwei Sicherheitselementen ausgestattet, einem magnetischen und einem mechanischen Mikroschalter. Der mechanische Mikroschalter befindet sich im Druckhebel. Wenn der Hebel angehoben wird, wird der Schalter unterbrochen und der Häcksler

schaltet sich in diesem Moment aus. Ein zweiter Magnetschalter befindet sich im Deckel des Zerkleinerers. Dieser Mikroschalter sorgt dafür, dass die Maschine beim Öffnen des Deckels ausgeschaltet wird und beim Hantieren mit den Schneidscheiben nicht versehentlich eingeschaltet werden kann. Zum Einschalten der Maschine drücken Sie die Taste mit dem Symbol "I" (siehe Abb. 1 Punkt 4), dann überprüfen Sie, ob sich der Motor in die richtige Richtung gemäß dem Pfeil auf der Messerabdeckung dreht (siehe Abb. 1 Punkt 4). Schalten Sie die Maschine aus, indem Sie die Taste mit dem Symbol "0" drücken.

Achtung - bitte beachten Sie, dass Sie beim Umgang mit den Discs äußerst vorsichtig sein müssen, da die Gefahr von Schnittverletzungen besteht.

1. Heben Sie den Druckhebel an (siehe Abb. 1, Punkt 3) und öffnen Sie den Deckel (2).
2. Lösen Sie den Bolzen/Haken (7).
3. Zuerst die Kunststoff-Entleerungsscheibe einlegen (Abb. 2 Punkt 1), dann die Scheibe - Würfel oder eine Schneidemaschine und schließlich eine Trennscheibe.
4. Schließen Sie den Deckel (2) und ziehen Sie die Sicherungsschraube/den Bügel (7) fest.
! Der Deckel (2) kann nur geöffnet werden, wenn der Druckhebel ganz angehoben ist !
5. Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter die Öffnung, in die die verarbeiteten Lebensmittel fallen sollen.
6. Führen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel entsprechend der verwendeten Scheibe in die Öffnung ein.
7. Heben Sie den Druckhebel an, legen Sie das Lebensmittel ein und drücken Sie dann den Hebel auf das Lebensmittel (Abb. 1 Punkt 3).
8. Stecken Sie den Kunststoffkegel in das rechte Loch (siehe Abb. 1 Punkt 6).
9. Drücken Sie die START-Taste (Abb. 1 Punkt 4), die Kontrollleuchte leuchtet auf und die Maschine läuft.
10. Drücken Sie den Hebel (3) mit der linken Hand und halten Sie den Kunststoffkegel mit der rechten Hand.
11. Wenn Sie das Raspeln unterbrechen müssen, um das Rohmaterial nachzufüllen, heben Sie einfach den Druckhebel (3) an und ein mechanischer Mikroschalter schaltet die Maschine automatisch ab.
12. Drücken Sie die rote STOP-Taste (4), um das Gerät auszuschalten.
13. Für das Zerkleinern und Verarbeiten von kleinen Gemüsesorten gelten die vorherigen Punkte 1-3.
14. Legen Sie dann die Scheibe 4 (Würfelscheibe) ein (Abb. 2), setzen Sie die Scheibe 3 darauf, die mit einem Bajonett versehen ist und das Schnittgut zusammendrückt. Gehen Sie wie in den Punkten 4 und 5 oben vor.
15. Füllen Sie nun das rechte Loch (6) mit Gemüse, !!! ACHTUNG !!! nicht bis zum Maximum füllen, den Druckhebel in die untere Position bringen, den Kunststoffkegel in das rechte Loch einführen, so dass er mit dem Gemüse in Kontakt ist. Wiederholen Sie den Vorgang gemäß Punkt 9.
16. Halten Sie den Druckhebel mit der linken Hand fest, um zu verhindern, dass die Lebensmittel aus der linken Öffnung herausgeschleudert werden, und drücken Sie mit der rechten Hand das verarbeitete Gemüse mit dem Kunststoffkegel an und verfahren Sie dann wie in den Punkten 11, 12 und 13 beschrieben.

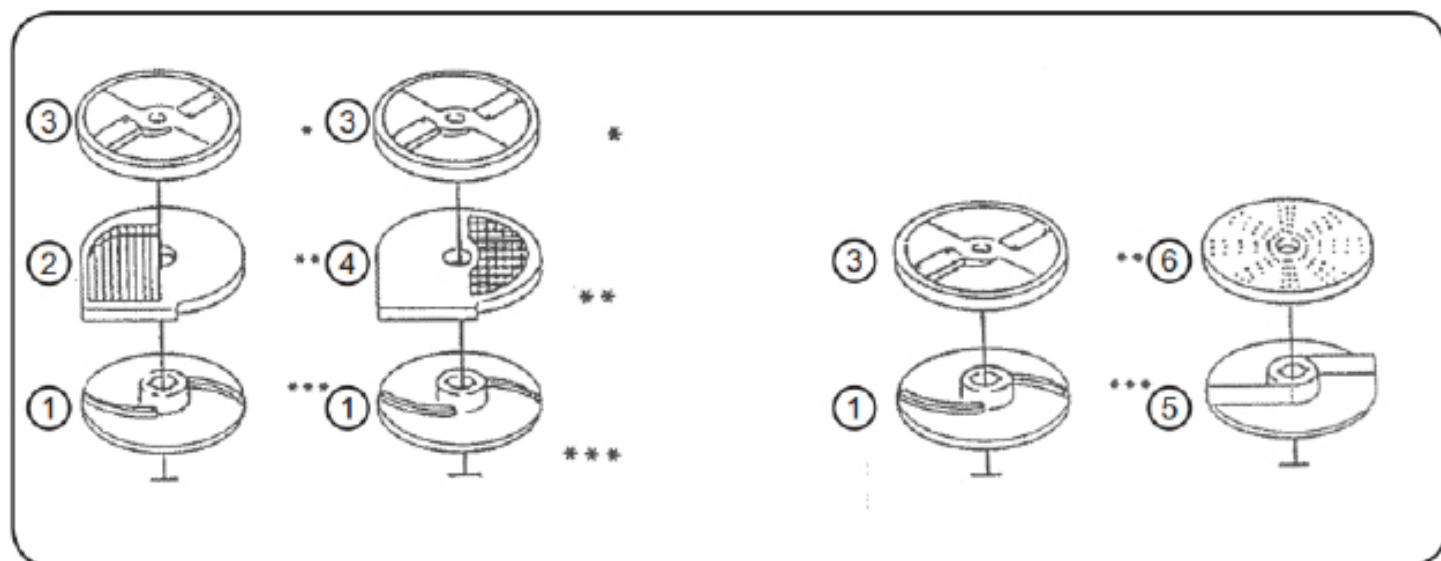
Abb.



- 1) Reibekörper
- 2) Mahlkammerdeckel
- 3) Druckhebel
- 4) Bedienfeld
- 5) Linke Trichteröffnung
- 6) Öffnung des rechten Trichters
- 7) Feststellschraube
- 8) Pfeil, der in die richtige Richtung zeigt
rotation der Trennscheiben

Wichtiger Hinweis
drehrichtung der Scheibe (Richtung des linken Pfeils)

- bei Typ B Scheibe, ovalen Trichter verwenden
- bei Typ D Scheibe, runder Trichter verwenden



- 1) Auswerferscheibe - niedrige Flügel
- 2) Scheibe - Fritteuse
- 3) Trennscheibe
- 4) Würfelscheibe
- 5) Auswerferscheibe - hohe Flügel
- 6) Scheibe - Reibe

Wir reinigen die Maschine täglich und verlängern so die Lebensdauer und Effizienz der Maschine. Bei der Reinigung muss die Maschine vom Stromnetz getrennt und die gesamte Oberfläche mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie kein Druckwasser oder fließendes Wasser.

Reinigen Sie regelmäßig den Arbeitsbereich und die Trennscheiben. Die Scheiben können unter fließendem Wasser und mit normalen Reinigungsmitteln abgewaschen werden. Wischen Sie den Motorkörper nur mit einem feuchten Tuch ab. Wenn Wasser in das Motorgehäuse eindringt, besteht die Gefahr von Schäden und Stromschlägen.

Wartung:

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens 2 Mal pro Jahr von einem professionellen Service überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten und dazu befugten Person durchgeführt werden.

Anmerkungen und Empfehlungen

Benutzen Sie das Gerät nur unter Aufsicht. Ziehen Sie den Netzstecker frühestens 3 Minuten nach Beendigung der Arbeit mit dem Gerät aus der Steckdose - Gefahr eines elektrischen Schlages - die Kondensatorkapazität ist geladen.

Zum Hobeln von Kohl empfehlen wir die Verwendung einer Auswurfscheibe mit hohen Lamellen und einer Hobelscheibe mit einer maximalen Höhe von 2 mm, um eine Ansammlung von Kohl im Hobelbereich zu vermeiden. Der Kohl sollte mit dem Strunk nach unten eingelegt werden. Der Kohl muss mindestens halbiert und vom harten Strunk befreit sein.

Was ist im Falle einer Störung zu tun?

Schalten Sie die Stromzufuhr ab und rufen Sie den Kundendienst des Händlers an.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**