



Original Betriebsanleitung für das Universal-
Küchenmaschinen-System mit dem

Kernstück KU 3-1

**mit elektronischer
Drehzahlregelung**

230 V 50Hz

CE

Stand 01/18

Betriebsanleitung KU 3-1 E.docx

Krefft
Großküchentechnik GmbH
Lochfeldstraße 28
D-76437 Rastatt
Telefon 07222 15977 40
Telefax 07222 15977 477
E-mail info@krefft.de
Internet www.krefft.de

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	3
2	Verwendungszweck der Maschine	4
3	Die wesentlichen Teile des Kernstückes:	5
4	Sicherheitshinweise.....	6
5	Installation / Inbetriebnahme	9
6	Bedienung / Funktionsweise.....	10
7	Inbetriebnahme	12
8	Fehlerbehebung	13
9	Reinigung	16
10	Instandhaltung, Wartung und Reparatur.....	17
11	Gewährleistung	17
12	Transport der Maschine.....	18
13	Technische Daten / Abmessungen.....	19
14	Stromlaufplan	20
15	Gemüseschneider G 26.....	21
16	Fleischwolf W 70 N.....	27
17	Flockenmühle FM 2.2.....	31
18	Getreidemühle GEM 2.2.....	32
19	Rühr - und Schlagwerk R 2.2	33
20	Planeten - Rühr - und Knetwerk R 5.....	35
21	Beerenpresse AP 2.2 N.....	38
22	Steaken, Mürben, Streifenschneiden.....	39
23	Messung des Ableitstromes	47
24	Konformitätserklärung	47

1 Einleitung

Wir bedanken uns für das durch den Kauf unseres Produktes erwiesene Vertrauen und empfehlen Ihnen, vor Gebrauch des Gerätes diese Betriebsanleitung aufmerksam zu lesen.

Diese Anleitung enthält alle für den Gebrauch und die Wartung des Gerätes erforderlichen Informationen. Zweck dieser Betriebsanleitung ist es, dem Kunden und insbesondere dem direkten Benutzer Informationen zu geben, alle Vorkehrungen und materielle Hilfen zu bieten, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch dieses Gerätes zu ermöglichen.

Diese Betriebsanleitung muss jeder Person ausgehändigt werden, welche die Küchenmaschine betreibt und welche für den Gebrauch und die Wartung dieses Gerätes zuständig ist. Der oder die Bedienende muss im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein und mindestens 14 Jahre alt sein.

Personen, welche der deutschen Sprache bzw. des Lesens nicht mächtig sind, sind von entsprechenden Personen über den Inhalt dieser Anleitung in Kenntnis zu setzen bzw. an diesem Gerät gemäß der Betriebsanleitung zu schulen!

Diese Gebrauchsbestimmung und die vorgegebene Beschaffenheit dieser Maschine sind die vom Hersteller gestatteten. Die Maschine ist nur den gelieferten Angaben gemäß zu benutzen. Die angegebene Gebrauchsbestimmung gilt nur bei einwandfreier Funktion von Struktur, Mechanik und Anlage der Maschine.

Jegliche Verwendung der Maschine außerhalb dieser Betriebsanleitung ist verboten.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab:

- a) bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes
- b) bei Benutzung des Gerätes durch nicht geschultes Personal
- c) bei selbst oder durch nicht autorisiertes Personal ausgeführten Arbeiten bzw. Reparaturen
- d) bei Gebrauch von nicht originalen oder nicht speziell für das Maschinenmodell geeigneter Ersatzteile!

Technische Änderungen und Verbesserungen des Kernstückes (Antriebes) KU 3-1 und der in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Aufsteckgeräte gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.

2 Verwendungszweck der Maschine

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kernstück KU 3-1 ist, in Verbindung mit einem der unten angegebenen Aufsteckteile, für die **Verarbeitung von Nahrungsmitteln** in Gastronomie, Küchen von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, Betriebskantinen und nahrungsmittelverarbeitenden Betrieben ausgelegt. Es handelt sich um ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bzw. im gewerblichen Einsatz bestimmt ist.

Mit dem Kernstück KU 3-1 haben Sie die Antriebseinheit für unser Universal-Küchenmaschinen-System erworben.

Diese Antriebseinheit können Sie mit einer Vielzahl von verschiedenen Aufsteckgeräten einsetzen.

Im Einzelnen sind dies:

Gemüseschneider G 26
Fleischwolf W 70 N
Rühr- und Schlagwerk R 2.2
Planeten - Rühr- und Knetwerk R5
Getreidemühle GEM 2.2
Flockenmühle FM 2.2
Beerenpresse AP 2 N (Programmabhängig)

mit Gehäuse GHKU3 zum:

steaken,
mürben,
Streifen schneiden

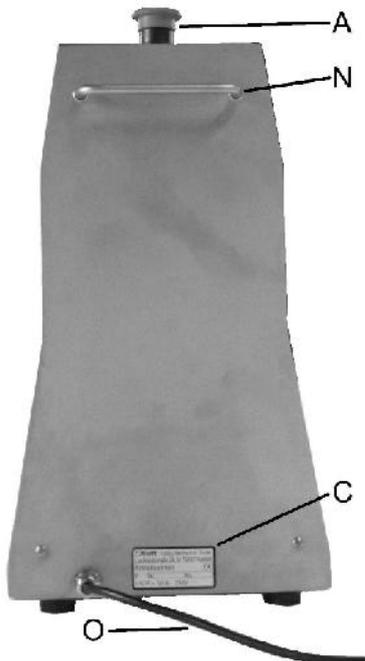
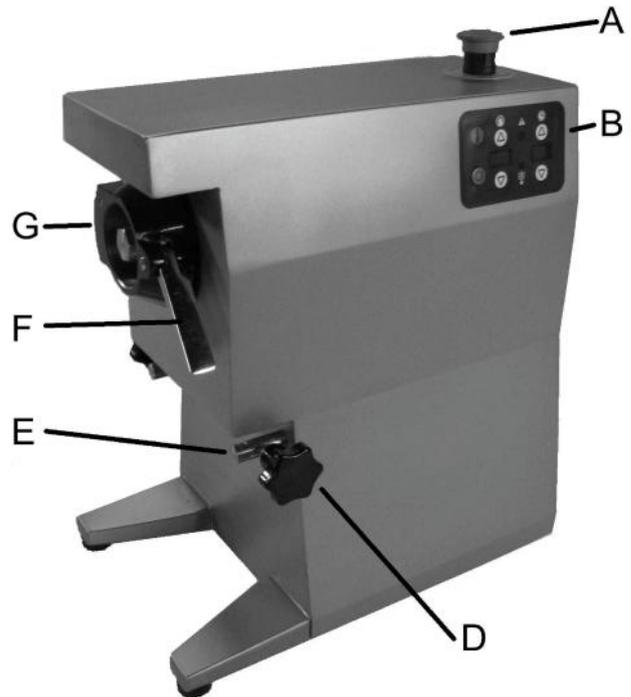
Ausführliche Benutzerinformationen zu den einzelnen Aufsteckgeräten finden Sie ab Seite 20.

Nicht bestimmungsgemäßer Betrieb:

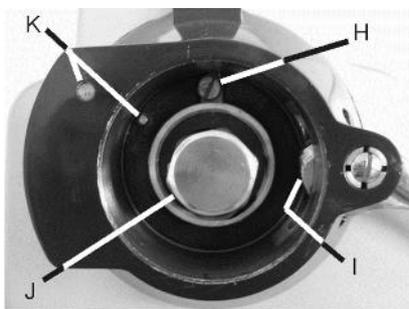
Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel, so z.B. von Baustoffen, Farben oder chemischen Stoffen, ist unzulässig und stellt eine Fehlanwendung dar.

3 Die wesentlichen Teile des Kernstückes:

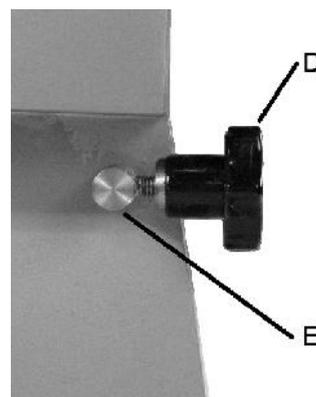
- A NOT – Halt - Schlagschalter
- B Bedienfeld
- C Typenschild
- D Haltemutter
- E Aufsteckstifte
- F Klemmhebel
- G Aufstecknabe
- N Positionierhilfe
- O Netzanschlussleitung



Ansicht der Aufstecknabe G von vorne



- H Zentrierschraube
- I Arretierung für Aufsteckteile durch Klemmhebel F
- J Sechskantwelle
- K Betätigungsstifte der Sicherheitsabschaltung



- D Haltemutter
- E Aufsteckstift

4 Sicherheitshinweise

Das Küchenmaschinen-System entspricht den Sicherheitsvorschriften des deutschen Maschinenschutzgesetzes.

Die Antriebseinheit ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgerüstet, d. h. der Betrieb ist **nur** bei Verwendung bzw. nach Anbau eines Aufsteckgerätes möglich.

Ebenso ist die Antriebseinheit mit einer Wiederanlaufsperrung ausgerüstet, d.h. bei Unterbrechung der Stromzufuhr muss das Gerät durch Betätigen und anschließendem Entriegeln des NOT – Halt – Schlagschalters (A) wieder in Betrieb genommen werden.

Zu Ihrer Sicherheit müssen Sie jedoch folgende Punkte unbedingt beachten:

- A) Zum Ansetzen eines Vorsteckteiles, zum Montieren oder Demontieren eines Vorsteckteiles oder zum Entnehmen eines Vorsteckteiles muss der Netzstecker aus der Steckdose herausgezogen werden. Alternativ muss der NOT – Halt – Schlagschalter betätigt werden!
- B) Betreiben Sie nie die Antriebseinheit mit einem nicht von der Fa. Krefft Großküchentechnik GmbH erworbenem Vorsteckteil.
- C) Stecken Sie ein Aufsteckgerät in die Öffnung der Aufstecknabe (G) und verriegeln Sie es mit dem Klemmhebel (F).
Nach Beendigung des Betriebes verschließen Sie die Öffnung der Aufstecknabe (G) mit dem Schutzdeckel.
- D) Beim Einsatz des Gemüseschneider-Vorsatzes G 26 in Verbindung mit dem Kernstück KU 3-1 dürfen Sie das Schneidgut nie mit den Fingern, einem Messer oder anderen Gegenständen nachdrücken. Benutzen Sie nur die eingebaute Andrückplatte.
Fassen Sie auf gar keinen Fall mit der Hand in den Einfüllschacht oder in die Auswurföffnung.
Handhaben Sie die Schneidscheiben immer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden und um die Messer nicht zu beschädigen. Lassen Sie im Spülbecken o.ä. nie eine Scheibe im Wasser liegen.
Der Gemüseschneider G 26 ist mit einer doppelten Sicherheitsabschaltung versehen. Dies bedeutet, das Gerät schaltet sich aus, wenn die Drückplatte in einem Abstand von ca. 30 mm bis max. 60 mm den Einfüllschacht verlässt.
Es schaltet sich wieder ein, wenn die Drückplatte die Oberkante des Einfüllschachtes in einem Abstand zwischen 60 mm und 30 mm erreicht hat.
Siehe auch Kapitel 15 Gemüseschneider G 26, Seite 20.

- E) Bei Verwendung eines Fleischwolf-Vorsatzes (W 70 N) in Verbindung mit dem Kernstück KU 3-1 dürfen Sie das Schneidgut nur mit dem dazugehörigen Stopfer, welcher dem Fleischwolf serienmäßig bei der Lieferung beiliegt, nachdrücken.
Tun Sie dies in gar keinem Fall mit den Fingern bzw. einem Gegenstand wie z.B. einem Messer. Der Betrieb ist ausschließlich mit dem serienmäßigen Stopfer zulässig!
Siehe auch Kapitel 16 Fleischwolf W 70 N Seite 26

Lassen Sie das Kernstück in Verbindung mit einem Aufsteckgerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb weiterlaufen.

- F) Schalten Sie das Kernstück nicht ein, bevor Sie das gewählte Aufsteckteil vollständig zusammengebaut haben, und am Kernstück gemäß Anleitung befestigt haben.
- G) Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.
Ist es notwendig, zu Reparatur- bzw. Wartungszwecken das Kernstück zu demontieren ist darauf zu achten, dass dies nicht unmittelbar nach Gebrauch geschieht, bzw. nach dem letzten Gebrauch eine ausreichend lange Abkühlungszeit verstrichen ist, damit Verletzungen durch das Berühren von heißen Geräteteilen vermieden werden.
- H) Arbeiten Sie mit dem montierten Rühr- und Schlagwerk R 2.2, dürfen Sie nicht während des Betriebes in den Gefahrenbereich des sich bewegenden Rührbesens greifen bzw. in diesen Bereich einen Gegenstand halten. Zum Betrieb ist die Spritzschutzhaube auf den Kesselrand der Rührschüssel zu drücken und auf dem Winkelgetriebe zu verriegeln.
Falls Sie während des Arbeitsprozesses auch Mehl als Zutat einsetzen, achten Sie darauf, dass Sie die Emission von Mehlstaub auf ein Minimum reduzieren, d.h. das Eingeben von Mehl, vor und während der Verarbeitung, in den Kessel so vornehmen, dass möglichst wenig Mehlstaub entsteht.
Betreiben Sie das Rühr- und Schlagwerk R 2.2 nicht mehr falls der klarsichtige Spritzschutzdeckel beschädigt ist, sondern ersetzen Sie diesen zunächst durch einen nachgekauften Ersatzdeckel.
Entfernen Sie den Stopfen in der Nachfüllöffnung des Spritzschutzdeckels nur dann, wenn Sie Zutaten bei laufendem Gerät nachfüllen wollen. Sobald der Nachfüllprozess beendet ist, ist auch der Stopfen wieder einzusetzen.
Siehe auch Kapitel 19 Rühr- und Schlagwerk R 2.2 Seite 32
- I) Betreiben Sie das Planeten- Rühr- und Knetwerk R 5 nicht mehr, falls der klarsichtige Spritzschutzdeckel beschädigt ist, sondern ersetzen Sie diesen zunächst durch einen nachgekauften Ersatzdeckel.
Entfernen Sie den Stopfen in der Nachfüllöffnung des Spritzschutzdeckels nur dann, wenn Sie Zutaten bei laufendem Gerät nachfüllen wollen. Sobald der Nachfüllprozess beendet ist, ist auch der Stopfen wieder einzusetzen.
Siehe auch Kapitel 20 Planeten- Rühr- und Knetwerk R 5 Seite 34
- J) Bei Funktionsstörungen, welche nicht durch Maßnahmen / Unterstützung durch diese Betriebsanleitung zu beheben sind / ist, ist das Gerät sofort vom Netz zu trennen und eine autorisierte Fachwerkstatt aufzusuchen.

- K) Zum Schutz vor Übertemperaturen ist das Kernstück mit einer Übertemperatursicherung ausgerüstet. Im Fall einer möglichen Überhitzung z.B. durch langzeitiges Kneten schwerer Teige, schaltet der Übertemperaturschalter die Maschine aus. Nach einer Abkühlzeit von ca. 15 – 20 Min. muss das Kernstück erneut gestartet werden. Siehe auch Kapitel 6 Bedienung / Funktionsweise Seite 10.
- L) Sämtliche Vorsteckgeräte sind nur bei Stillstand des Antriebes (Netzstecker aus der Steckdose gezogen) und nach dem Trennen des Vorsteckgerätes vom Antrieb zu reinigen!
- M) Das Zerlegen eines Vorsteckteiles (z.B. zum Scheibenwechsel) hat nur zu erfolgen, wenn das entsprechende Vorsteckgerät vom Antrieb getrennt ist!

N)

Beim Wechsel eines Aufsteckteiles oder von Werkzeugen an oder in dem Vorsteckteil (z.B. Scheibenwechsel beim Gemüseschneider) muss der Antrieb vom Stromnetz durch das Herausziehen des Netzsteckers getrennt und somit stillgelegt werden. Alternativ muss der NOT – Halt – Schlagschalter betätigt werden.

- O) Nichtionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z.B. Elektromotore, Stromleitungen) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Maschine zum Körper) von mind. 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z.B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden. Im Zweifelsfall oder bei auftretenden Problemen sprechen Sie mit dem Hersteller des Implantates bzw. mit Ihrem Arzt oder mit Ihrer Berufsgenossenschaft.

5 Installation / Inbetriebnahme

Achtung:

Elektrische Arbeiten am Kernstück nur von einem Fachmann vornehmen lassen.

DIN - und VDE-Vorschriften beachten.

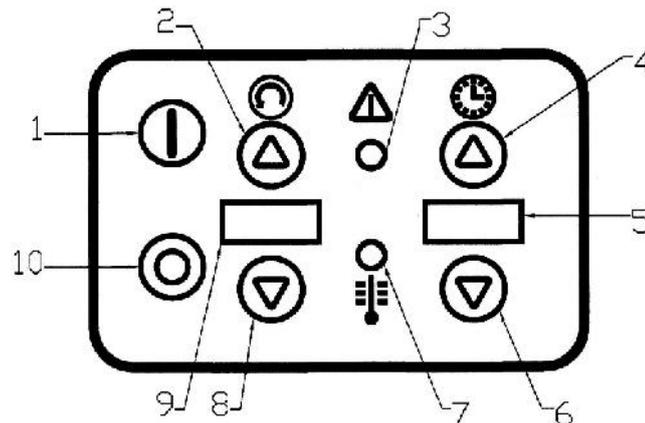
Erforderliche bauseitige Absicherung: min. 10 A.

- * Stellen Sie das Kernstück auf einen ebenen und standfesten Unterbau (Arbeitstisch), der möglichst zwischen 70 und 90 cm hoch sein sollte, um eine optimale Bedienung zu ermöglichen.
- * Das Kernstück wird steckerfertig mit einem 230 V - Anschlusskabel geliefert.
- * Überprüfen Sie, ob die Angaben des Typenschildes (C) mit der Ihnen zur Verfügung stehenden Netzspannung übereinstimmen.
- * Die bauseitige Steckdose muss mit Erdung ausgestattet sein. Die gewählte Steckdose muss sicher und leicht erreichbar sein. Wenn die Steckdose nicht zugänglich ist, ist dem Gerät bauseitig ein Hauptschalter vorzuschalten. Der Anschluss des Gerätes hat nach den VDE-Vorschriften in Verbindung mit den örtlichen Vorschriften zu erfolgen.
- * Sind die oben genannten Voraussetzungen an dem von Ihnen gewählten Aufstellungsort gegeben, stecken Sie den Stecker des Kernstücks in die Steckdose. Jetzt können Sie mit dem Kernstück in Verbindung mit einem passenden Aufsteckgerät Ihrer Wahl arbeiten.
- * Bitte beachten Sie, dass Sie das Kernstück KU 3-1 nur mit original Krefft-Aufsteckteilen betreiben dürfen.
Der Anbau fremder Zusatzaggregate ist unzulässig. Beim Einsatz von älteren Krefft-Vorsteckteilen, d.h., die im Abschnitt " Verwendungszweck " nicht aufgeführt sind, müssen Sie sich selbstverständlich auch vor dem ersten Gebrauch, in Verbindung mit dem Kernstück, ausführlich mit allen sicherheitsrelevanten Details vertraut gemacht haben. Lesen Sie dazu in jedem Fall das Kapitel "Sicherheitshinweise" dieser Betriebsanleitung.
- * Ältere Krefft-Vorsteckteile können in der Regel durch eine einfache Umrüstung problemlos zur Verwendung an dem Kernstück KU 3-1 aufgerüstet werden. Bitte sprechen Sie mit Ihrem Fachhändler oder mit unserem Stammhaus.
- * Eine konstruktive oder technische Veränderung am Kernstück bzw. an den Aufsteckteilen ist unzulässig.
- * Vor dem ersten Gebrauch sind alle Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, d.h. die entsprechenden Einzelteile der Aufsteckgeräte, sorgfältig zu reinigen. Die unmittelbare Umgebung des Gerätes sollte bei Aufstellung in einem hygienisch sauberen Zustand sein. Gegebenenfalls ist der betreffende Arbeitsbereich ebenfalls vorher zu reinigen.
Die Maschine sollte so aufgestellt werden, dass auch der Außenbereich leicht gesäubert werden kann.

6 Bedienung / Funktionsweise

- * Lesen Sie vor der ersten Bedienung in jedem Fall das Kapitel 4 "Sicherheitshinweise".
- * An dem Kernstück befinden sich die folgenden Betätigungseinrichtungen (vgl. auch Abb. auf Seite 5):

1) Bedienfeld (B)



1. EIN – Taster, grün unterlegt
2. Taster Drehzahl der Sechskantwelle (J) erhöhen (in Schritte zu 5 U/min)
3. Störmeldeleuchte
Leuchtet, wenn das jeweilige Vorsteckteil **nicht** richtig montiert ist oder der Andrückhebel des Gemüseschneiders den Schacht verlassen hat,
blinkt, bei einem Fehler in der Sicherheitsüberwachung oder bei Überlast.
4. Taster Laufzeit erhöhen (max. 30 Min.)
5. Sichtfenster Laufzeit (2-stellig, strich für Dauerlauf bzw. 1 bis 30 Minuten)
Nach Beendigung der eingestellten Laufzeit (die eingestellten Minuten werden rückwärts gezählt) stoppt die Maschine und das Display zeigt 1, bei Einstellung Dauerbetrieb findet keine Zählung statt.
6. Taster Laufzeit verringern (min. 1 Min. oder Dauerbetrieb - -)
7. Meldeleuchte Übertemperatur
8. Taster Drehzahl der Sechskantwelle (J) verringern (in Schritte zu 5 U/min)
9. Sichtfenster Drehzahl (3-stellig, 60 bis 260 1/min)
10. AUS – Taster, rot unterlegt, leicht erhaben

Aufsteckteil

Empfohlener Drehzahlbereich

Gemüseschneider G 26	200 – 260 U/min
Fleischwolf W 70 N	200 – 240 U/min
Getreidemühle GEM 2 / Flockenmühle FM 2	150 – 260 U/min
Rühr - Schlag – und Knetwerke R 2.2 und R 5 (abhängig auch vom Zubereitungsgut)	anfangs 60 – 100 U/min weiter 100 – 260 U/min
mürben, steaken, streifen schneiden	100 – 260 U/min
Beerenpresse AP2N	200 – 240 U/min
Siehe auch Kapitel der jeweiligen Aufsteckteile	

2) Klemmhebel (F)

Mit dem Klemmhebel wird das von Ihnen gewählte Aufsteckteil, das Sie in der vorne liegenden Aufstecknabe (G) einspannen möchten, über die Arretierung (I) mechanisch fest am Kernstück arretiert. Der Klemmhebel muss vor dem Aufstecken nach oben zeigen und nach dem Einspannen (durch kräftiges Herunterdrücken) nach schräg unten.

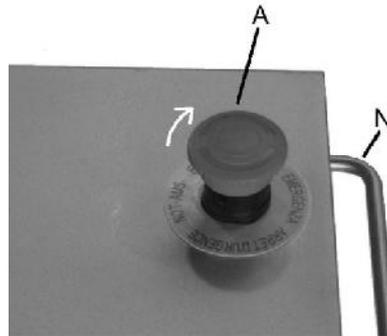
3) Aufsteckstifte (E) mit Haltemuttern (D)

Auf die beiden Aufsteckstifte wird bei Verwendung des Rühr - und Schlagwerkes R 2.2 oder des Rühr - und Knetwerkes R 5 der Edelstahl - Kessel geschoben und mit den Haltemuttern festgeklemmt bzw. beim Gemüseschneider G 26 die Führungswange befestigt.

4) Aufstecknabe (G)

In die Aufstecknabe (G) werden die jeweiligen Arbeitsgeräte aufgenommen und durch den Klemmhebel (F) arretiert. Die Zentrierschraube (H) bestimmt die richtige Position des Aufsteckteiles in der Aufstecknabe. Der Sechskant (J) greift in das jeweilige Aufsteckteil ein und überträgt die Drehbewegung des Antriebes auf das Aufsteckteil. Die Stifte (K) sind zuständig für die Sicherheitsabschaltung in Verbindung mit dem Aufsteckteil.

5) NOT – Halt – Schlagschalter



Der NOT – Halt – Schlagschalter dient zum sofortigem Stopp der Maschine in einer Not-situation. Er wird durch schlagartiges Betätigen mit der Hand eingedrückt. Die Entriegelung erfolgt durch eine leichte Rechtsdrehung (siehe Pfeil auf dem Schlagschalter bzw. oben im Bild)

6) Positionierhilfe N

Die Positionierhilfe (N) dient als Abstandshalter, wenn die Maschine mit der Rückseite zu einer Wand steht und soll das Knicken der Netzanschlussleitung verhindern. Außerdem dient er der Positionierung bzw. zum Verschieben der Maschine auf einer Arbeitsunterlage. Die Positionierhilfe darf nicht zum Tragen der Maschine verwendet werden.

- * Es ist zu empfehlen eine Arbeitshöhe (Maß Arbeitstisch + Kernstück + Aufsteckteil) abgestimmt auf die Konstitution des Mitarbeiters zu wählen, die eine ergonomische Körperhaltung ermöglicht.
- * Nach jedem Gebrauch soll eine Reinigung der verschmutzten Einzelteile vorgenommen werden.
- * Veranlassen Sie, dass alle Mitarbeiter, die mit diesem Gerät zukünftig arbeiten werden, vor deren erster Bedienung des Kernstücks, diese Betriebsanleitung ebenfalls sorgfältig durchlesen.
- * Beachten Sie die Maximalmengen, welche Sie mit den jeweiligen Aufsteckteilen verarbeiten können, um das Gerät vor Überlastung zu schützen.

Die entsprechenden Maximalmengen sind, soweit erforderlich, in den Kapiteln zu den Aufsteckteilen beschrieben.

7 Inbetriebnahme

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus bzw. drücken Sie den NOT – Halt – Schlagschalter (A).
- Führen Sie das Vorsteckteil in die Nabe (G) ein und verriegeln Sie es mit dem Klemmhebel (F)
- Setzen Sie das Vorsteckteil komplett zusammen. Beachten Sie dazu die Informationen in dieser Betriebsanleitung zu den jeweiligen Vorsteckteilen.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose bzw. entriegeln Sie den NOT – Halt – Schlagschalter (A)
- Die Anzeigen für die Drehzahl und die Zeit zeigen eine Zahl.
- Wählen Sie eine gewünschte Drehzahl. Durch betätigen der Tasten 2 oder 8 verändern Sie die Drehzahl in Schritten zu 5 U/min zwischen 60 U/min und 260 U/min.
- Wählen Sie eine Laufzeit durch drücken der Tasten 4 oder 6 (1 bis 30 Min). Die Anzeige zeigt Minuten an. Dauerbetrieb wird durch einen Strich angezeigt.
- Nehmen Sie die Maschine durch Betätigung des EIN – Tasters (1) in Betrieb.
- Achtung: Die Maschine läuft nur an, wenn die Leuchten 3 und 7 nicht leuchten.
- Zum Ausschalten betätigen Sie die AUS – Taste (10). Die AUS-Taste ist leicht erhaben ausgeführt. Somit kann sie auch ohne Sichtkontakt leicht gefunden werden.

8 Fehlerbehebung

Störung	Symptom	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Antrieb lässt sich nicht in Betrieb nehmen	Alle Anzeigen des Bedienfeldes sind aus	Der Antrieb ist nicht am Netz angeschlossen	Netzstecker in die Steckdose stecken
		Ausfall der Netzspannung	Stromausfall ; bauseitige Sicherung Prüfen
		Der NOT – Halt – Schlagschalter ist gedrückt	Entriegeln Sie den Schalter durch eine leichte Rechtsdrehung
		Keine der o.g. Maßnahmen trifft zu	Kontakt mit Service aufnehmen
		Fehler im Gerät bzw. an der Magnet-Sicherheitseinrichtung	Kontakt mit Service aufnehmen
	Störmeldeleuchte 3 leuchtet	Das Aufsteckteil ist nicht oder nicht richtig montiert	Aufsteckteil montieren bzw. Montage des Aufsteckteiles kontrollieren
	Störmeldeleuchte 3 blinkt	Das Aufsteckteil ist nicht oder nicht richtig montiert. Der Spezialmagnet am Vorsteckteil befindet sich nicht in der richtigen Lage.	Maschine stromlos schalten durch Ziehen des Netzsteckers. Aufsteckteil montieren bzw. Montage des Aufsteckteiles kontrollieren
	Übertemperaturleuchte 7 leuchtet	Die Maschine hat aufgrund einer Überhitzung abgeschaltet	Warten Sie ca. 10 bis 20 Minuten, bis die Leuchte 7 erlöscht. Nehmen Sie die Maschine wieder in Betrieb nach Beseitigung der / einer möglichen Überlastung

Störung	Symptom	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Antrieb hat sich während der Arbeit ausgeschaltet	Kontrollleuchte (3) leuchtet	Aufsteckteil hat sich gelöst oder verschoben	Betätigen Sie den NOT – Halt – Schlagschalter. Befestigen Sie das Aufsteckteil richtig in der Aufstecknabe (G), drücken Sie den Klemmhebel (F) richtig herunter und Entriegeln Sie den NOT – Halt – Schlagschalter.
	Kontrollleuchte (3) blinkt	Aufsteckteil hat sich gelöst oder verschoben.	Betätigen Sie den NOT – Halt – Schlagschalter. Befestigen Sie das Aufsteckteil richtig in der Aufstecknabe (G), drücken Sie den Klemmhebel (F) richtig herunter und Entriegeln Sie den NOT – Halt – Schlagschalter.
	Übertemperaturleuchte 7 leuchtet	Die Maschine hat aufgrund einer Überhitzung oder einer Blockade abgeschaltet	Betätigen Sie den NOT – Halt – Schlagschalter. Warten Sie ca. 10 bis 20 Minuten, bis die Leuchte 7 erlischt. Nehmen Sie die Maschine wieder in Betrieb nach Beseitigung der / einer möglichen Überlastung. Entriegeln Sie den NOT – Halt – Schlagschalter.

Störung	Symptom	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Antrieb hat sich während der Arbeit ausgeschaltet	Die Anzeigen 5 und 9 sind verloschen, nach dem Aufleuchten leuchtet die Störmeldeleuchte 3	Kurzzeitiger Netzausfall	Betätigen Sie den NOT – Halt – Schlagschalter. und Entriegeln Sie den NOT – Halt – Schlagschalter, betätigen Sie den EIN – Taster 1
Der Antrieb hat sich kurzzeitig abgeschaltet oder verlangsamt	Der Antrieb ist während der Arbeit kurz stehen geblieben und ist dann wieder angelaufen und / Antrieb hat sich während der Arbeit ausgeschaltet oder arbeitet mit geringerer Drehzahl	Dauernde Überlastung des Antriebes	Die Ursache der Überlastung beseitigen (z.B. zu viel Teigmasse im Kessel oder Überwurfmutter am Fleischwolf zu fest angezogen)
Der Antrieb hat sich abgeschaltet oder verlangsamt	Der Antrieb ist während der Arbeit kurz stehen geblieben und ist dann wieder angelaufen und / oder arbeitet mit geringerer Drehzahl.	Das Aufsteckteil wurde bzw. ist blockiert	Antrieb sofort ausschalten, Ursache der Blockade beseitigen
Der Antrieb ist während der Arbeit stehen geblieben	Es waren schlagartige Geräusche zu hören, die Antriebswelle läuft nicht	Der Antrieb (Getriebe) ist beschädigt	Antrieb sofort ausschalten, Kontakt mit Service aufnehmen

Achtung: Können Sie die Maschine einschalten, ohne dass sich ein Aufsteckteil in der Aufstecknabe (G) befindet, nehmen Sie das Gerät aus dem Betrieb, trennen Sie die Netzanschußleitung vom Netz und informieren Sie Ihren zuständigen Fachhändler oder unser Stammhaus. Die Maschine darf nicht weiter betrieben werden!

9 Reinigung

- * Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- * Das Kernstück niemals in der Spülmaschine bzw. einem Spülbecken, das voll Wasser ist bzw. laufen kann, reinigen.
- * Es ist nicht zulässig, das Gerät mit einem Wasserschlauch oder einem Hochdruckreiniger zu säubern.
- * Das gesamte Kernstück stets nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
- * Keine scharfen Putz- und Reinigungsmittel verwenden. Für alle Edelstahl- oder Aluminiumteile nur Mittel verwenden, die für deren Reinigung geeignet sind.
- * Alle, mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile des Kernstückes bzw. der Aufsteckteile, sind aus Materialien gefertigt, die den diesbezüglichen Vorschriften gerecht werden.
Bitte achten Sie darauf, dass Sie beim Reinigen und Fetten von solchen Einzelteilen nur Reinigungsmittel bzw. Fette verwenden, die lebensmittelecht sind.
- * Sämtliche Vorsteckgeräte sind nur bei Stillstand des Antriebes (Netzstecker aus der Steckdose gezogen) und nach dem Trennen des Vorsteckgerätes vom Antrieb zu reinigen! Beachten Sie die Sicherheitshinweise ab Seite 6!
- * Das Zerlegen eines Vorsteckteiles (z.B. zum Reinigen) hat nur zu erfolgen, wenn das entsprechende Vorsteckgerät vom Antrieb getrennt ist! Beachten Sie die Sicherheitshinweise ab Seite 6!
- * Entnehmen Sie bitte weitere Informationen zur Reinigung der Teile den entsprechenden Kapiteln der Vorsteckteile

10 Instandhaltung, Wartung und Reparatur

- * Das Kernstück KU 3-1 muss bei Reparatur- und Wartungsarbeiten generell elektrisch vom Leitungsnetz getrennt werden.
- * Grundsätzlich ist bei eventuell notwendigen Reparaturarbeiten zu beachten, dass diese nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden dürfen.
- * Hinsichtlich der Abwicklung von Reparaturen bzw. einzelner Detailfragen wenden Sie sich im Bedarfsfall bitte an unser Stammwerk bzw. an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.
- * Bitte beachten Sie, dass nur original Krefft - Ersatzteile den einwandfreien Einsatz des Gerätes gewährleisten und zur Reparatur zugelassen sind.
- * Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch bedarf das Kernstück keiner besonderen Wartung.
- * Bei einer Beschädigung der Netzanschlussleitung des Gerätes, ist diese ausschließlich durch eine besondere Netzanschlussleitung, welche in unserem Stammhaus oder bei Ihrem Fachhändler erhältlich ist, zu ersetzen. Der Austausch der defekten Netzanschlussleitung muss durch einen Servicetechniker aus unserem Stammhaus oder durch einen autorisierten Servicetechniker erfolgen.
- * Aufgrund der modernen, leistungsfähigen Steuerung ist eine unmittelbare Messung des Ableitstromes gem. EN 60335 (VDE 0701/0702) nicht möglich.
Grundsätzlich ist der Betrieb mit einem Ableitstrom bis 15 mA zulässig.
Soll der Ableitstrom gem. EN 60335 (VDE 0701/0702) gemessen werden, ist das kurzzeitige Ausschalten des Netzfilters erforderlich. Hierzu ist das Öffnen der Maschine notwendig.
Bitte nehmen Sie in diesem Fall Kontakt mit Ihrem Fachhändler oder unserem Stammhaus auf.

11 Gewährleistung

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

12 Transport der Maschine

(vgl. Abb. auf Seite 5)

Möchten Sie das Kernstück an einen anderen Arbeitsplatz transportieren, beachten Sie bitte Folgendes:

- A) Die Maschine muss ausgeschaltet sein.
- B) Der Netzstecker der Maschine muss aus der Steckdose gezogen sein.
- C) Befindet sich in der Aufstecknabe (G) noch ein Aufsteckteil, empfiehlt es sich, zur Reduktion des Transportgewichts und hinsichtlich einer leichteren Handhabung, dies vor dem Transport abzunehmen.
Bitte beachten Sie, dass Sie alle Einzelteile der Aufsteckteile, die nicht fest mit dem Kernstück verbunden sind, auf jeden Fall vorher demontieren müssen, um einen sicheren Transport zu gewährleisten und unnötige Beschädigungen durch Herunterfallen zu vermeiden.

Haben Sie alle oben genannten, vorbereitenden Schritte durchgeführt, nehmen Sie das Netzanschluskabel, eventuell aufgerollt, so in eine Hand, dass dieses beim vorgesehenen Transport nicht herunterhängt und Sie in der sicheren Fortbewegung behindern kann.

So dann können Sie das Kernstück z.B. an dem Gehäuseüberstand über der Aufstecknabe (G) und mit der Positionierhilfe hinten (N) mit beiden Händen umfassen und nach leichtem Anheben von der Arbeitsplatte wegtragen. Tragen Sie das Kernstück niemals nur an der Positionierhilfe alleine!

Möchten Sie das Kernstück KU 3-1 über eine längere Distanz transportieren, z.B. mittels PKW / LKW usw., müssen Sie es vorher entsprechend mit geeignetem Verpackungsmaterial, das auf die Abmessungen und Gewichte ausgelegt ist, schützen. Die genauen Abmessungs- und Gewichtsangaben können Sie den "Technischen Daten" auf Seite 18 entnehmen.

Die Punkte A) bis C) müssen selbstverständlich auch hierbei Berücksichtigung finden.

13 Technische Daten / Abmessungen

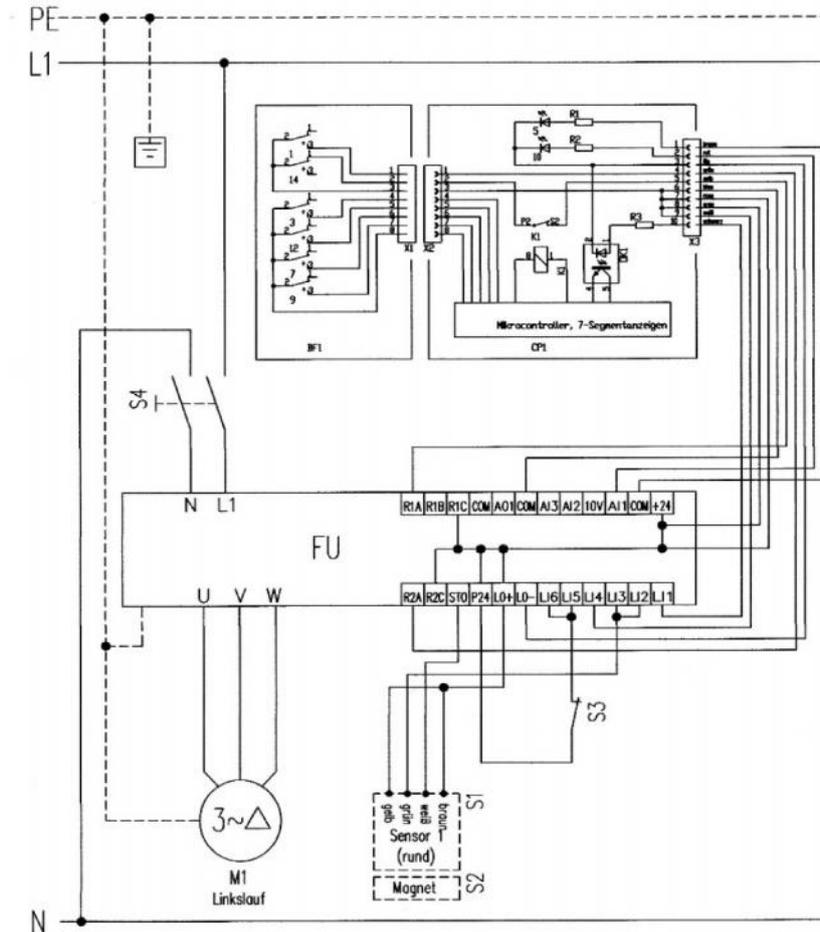
Stromart	230 V , 50 Hz
Anschlusswert	P1 = 0,37 kW
Erforderliche bauseitige Absicherung	min. 10 A
Drehzahl an der vorderen Antriebswelle	regelbar von ca. 60 bis 260 U/min
Geräusentwicklung	Emissions-Schalldruckpegel am Arbeitsplatz L _{pa} = < 70 dbA
Überstromschutzschalter	serienmäßig, intern
Übertemperatursicherung	serienmäßig, intern
GS - Zeichen	beantragt
CE - Konformität	erklärt
Geräteschutzklasse	IP 44

Gerätegewicht und Abmessungen

Typ:	Gewicht in kg:	Abmessungen BxTxH in mm:
KU 3-1	14,5	260 x 360 x 450
G 26	10,5	560 x 360 x 500
W 70 N	5,5	340 x 150 x 260
R 2.2	6,1	400 x 400 x 225
R 5	9,6	395 x 530 x 275
FM 2.2	1,0	165 x 170 x 235
GEM 2.2	0,9	335 x 235 x 135
AP 2 N	4,6	340 x 155 x 260
GHKU3	4,2	360 x 150 x 260*
Mürber	2,9	305 x 145 x 80
Steaker	3,5	305 x 145 x 80
Streifen- schneider	3,2	305 x 145 x 80

Hinweis: Die tatsächlichen Daten / Abmessungen können geringfügig von den o.g. Daten abweichen.

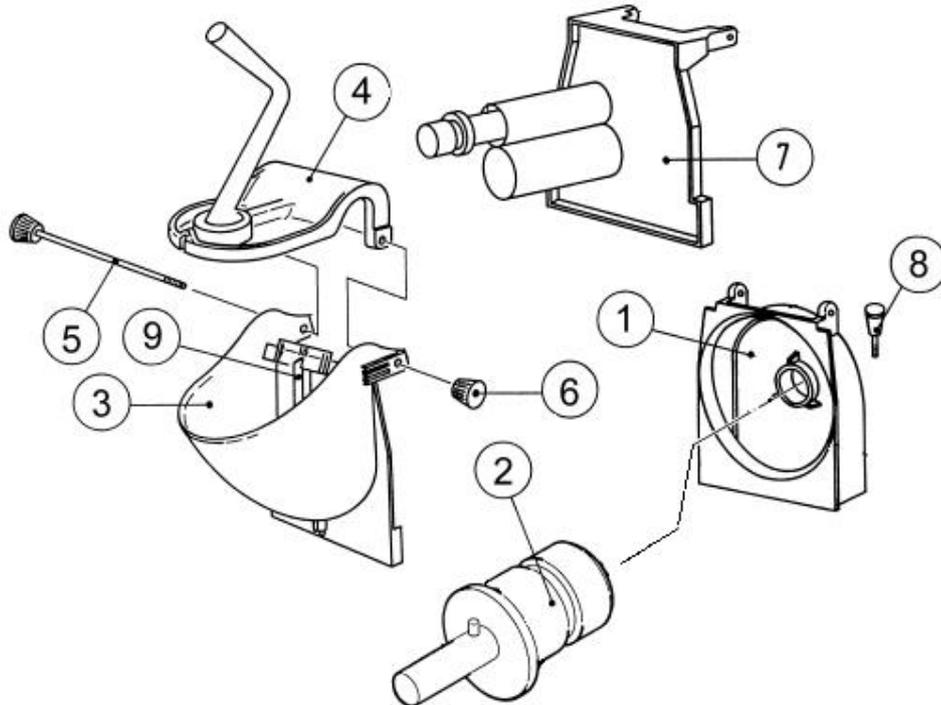
14 Stromlaufplan



	Benennung
FU	Motorsteuerung
M1	Getriebemotor
S1	Maschinenschutzschalter
S2	Magnetsystem
S3	Mikroschalter
S4	NOT – Halt – Schlagschalter
BF1	Bedienfeld
CP1	Controller

15 Gemüseschneider G 26

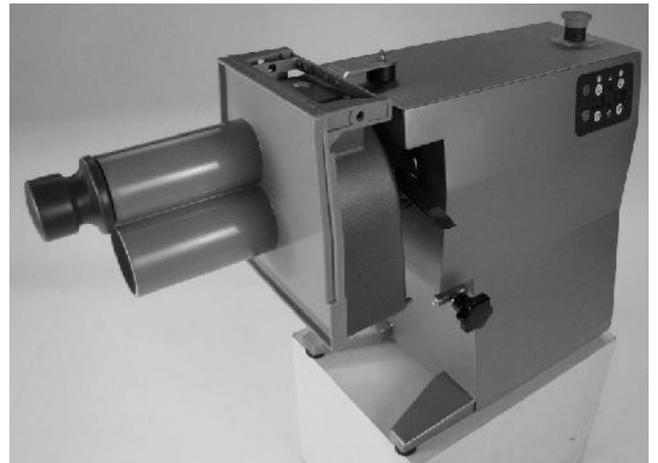
Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



KU 3-1 mit G 26 und Einfüllschacht mit
Drückplatte, Spritzschutz und Schütze



KU 3-1 mit G 26 und Rettich- und Gurkenschneider



Gemüseschneider Typ G 26

Der Gemüseschneider G 26 dient in Verbindung mit dem Antrieb und einer entsprechenden Schneid- oder Raspelscheibe zur Verarbeitung von Gemüse, Obst, Nüsse, Käse, trockenen Teigwaren usw.

Demontage / Montage

Bei allen Demontage- oder Montage- oder Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen oder der NOT – Halt – Schlagschalter zu betätigen!

Der Gemüseschneider G 26 besteht aus dem Schneidgehäuse (1), der Antriebsnabe (2), dem Einfüllschacht (3) mit Drückplatte und Andrückhebel und dem Führungsbolzen (5) mit Haltemutter (6).

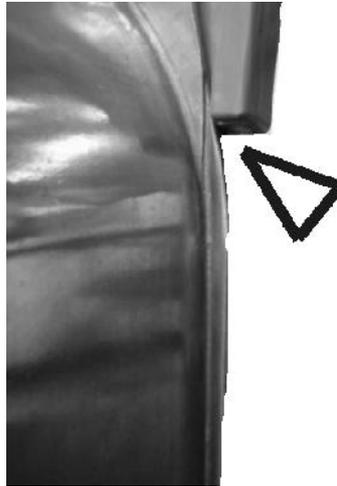
Der Einfüllschacht bildet mit der Drückplatte eine nicht lösbare Einheit.

Der G 26 und auch der zugehörige Rettich- und Gurkenschnidervorsatz (7) sind nur dann funktionsfähig, wenn die zuvor genannten Teile fachgerecht montiert wurden.

Es ist unbedingt bei der Montage darauf zu achten, dass beide seitlichen Führungsleisten des Einfüllschachtes (3) bzw. des Rettich- u. Gurkenschnidervorsatzes (7) sicher in

den seitlichen Gleitschienen des Schneidgehäuses geführt werden.

Ansetzen der Führungsleiste an das Gehäuse



Richtig angesetzte Führungsleiste am Gehäuse



Wichtiger Hinweis zur Sicherheit:

Der Gemüseschneider G 26 ist mit einer doppelten Sicherheitsabschaltung ausgestattet und entspricht somit den Sicherheitsvorschriften des deutschen Maschinenschutzgesetzes.

Demontage und Montage

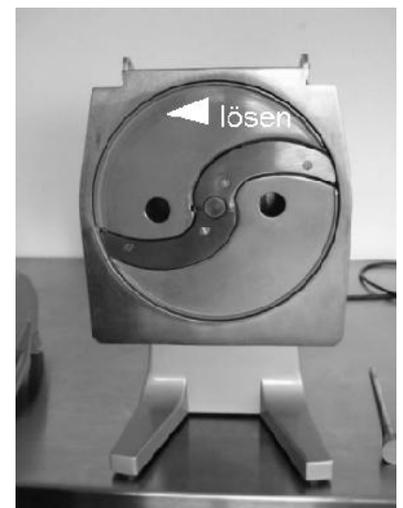
Beachten Sie Punkt 7 auf Seite 12!

1. Den kpl. Gemüseschneider in die Nabe (G) des KU 3-1 einstecken und mit dem Klemmhebel (F) festziehen.

2. Die Haltemutter (6) lösen und den Führungsbolzen (5) aus den Lagern herausziehen.

3. Den Einfüllschacht mit Drückplatte (3 u. 4) senkrecht nach oben aus den beiden seitlichen Führungsleisten am Gehäuse ziehen.

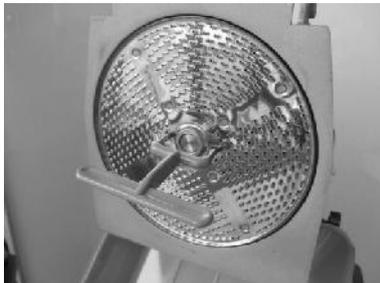
4. Das Sichelmesser löst man, indem man in beide Löcher greift, es nach links dreht und es von der Antriebsnabe abzieht.



Die Schnittstärkenverstellung darf nur bei demontierter Scheibe vorgenommen werden!



Die Reib- und Streifenscheiben werden mit dem Ausziehgriff (bei G 26 K enthalten) ebenfalls durch Linksdrehung von der Antriebsnabe abgezogen. Der Wechsel der Reib- oder Schneidscheibe darf nur bei ausgeschaltetem Antrieb vorgenommen werden!



Der Einfüllschacht oder der Rettich- und Gurkensneider darf sich niemals vom Schneidgehäuse nach vorne abheben lassen.

Aus Sicherheitsgründen darf **niemals** während des Schneidbetriebes in den Auswurfschacht des Schneidgehäuses gegriffen werden.

Bei Nichtbeachtung ist sofort der Not – Halt – Schlagschalter zu betätigen.

Sollte der Führungsbolzen (5) entfernt werden, ist keine sichere Führung zwischen Gehäuse und Einfüllschacht mit Drückplatte gegeben. Die Sicherheitsabschaltung (mittels Kurvenscheibe an der Drückplatte) kann nicht wirksam werden.

Die Sicherheitsabschaltung des G 26 arbeitet wie folgt:

Das Gerät schaltet sich aus, wenn die Drückplatte mit Andruckhebel in einem Abstand zwischen ca. 30 mm bis max. 60 mm den Einfüllschacht verlässt.

Es schaltet sich wieder ein, wenn die Drückplatte die Oberkante des Einfüllschachtes in einem Abstand zwischen 60 mm und 30 mm erreicht hat.

Die Funktion der Sicherheitsabschaltung sollte vor der Benutzung, (nach der Montage des G 26) geprüft werden.

Schalten Sie hierzu den Antrieb auf eine geringe Drehzahl. Geben Sie kein Füllgut in den Fülltrichter. Schwenken Sie die Druckplatte (4) mittels des Hebels aus dem Trichter heraus. Der Antrieb muss stoppen, wenn die Druckplatte den Fülltrichter in einem Abstand von ca. 30 mm bis max. 60 mm den Einfüllschacht verlässt.

Um ein zügiges, unterbrechungsfreies Arbeiten zu gewährleisten, ist es ratsam, den Einfüllschacht nur soweit zu befüllen, dass die Vorderkante der Drückplatte die Oberkante des Einfüllschachtes erreicht.

Sollte nach dem Befüllen des Einfüllschachtes der Einschaltpunkt der Drückplatte nicht erreicht werden, so muss etwas Schneidgut aus dem Einfüllschacht entnommen werden.

Ausbau der Antriebsnabe

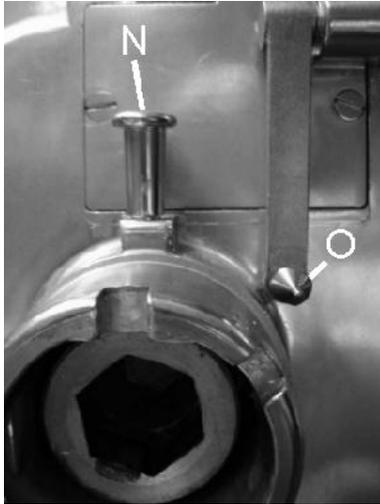
Zu Reinigungszwecken oder um die Laufflächen einzufetten, kann die Antriebsnabe aus dem Gehäuse ausgebaut werden. Zum Fetten der Laufflächen empfehlen wir ein Lebensmittel echtes Fett.

Der Ausbau darf aus Sicherheitsgründen nur bei vom Gerät getrenntem Gehäuse erfolgen!

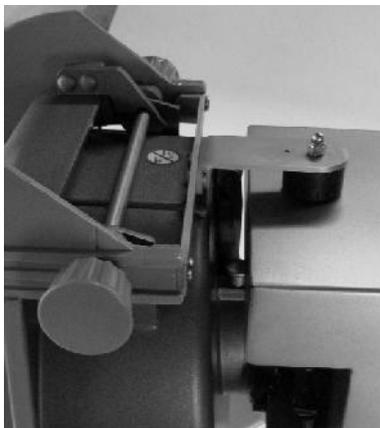
Hierbei ist lediglich der Sicherungsstift (8) am Gehäuse hoch zu ziehen und die Antriebsnabe leicht drehend herauszunehmen.

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

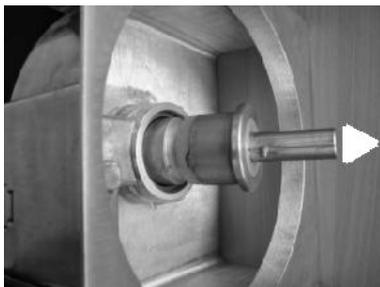
G 26 Rückansicht
N = Sicherungsstift (8)
O = Betätigungsstift der Si-
cherheitsabschaltung



G 26 Draufsicht
Richtige Lages des Mag-
neten für die Sicherheits-
schaltung



Die Welle wird in Pfeilrich-
tung aus dem Gehäuse
herausgenommen.



Reinigung

Alle Gemüseschneider –
Teile können vollständig in
Spülwasser gelegt werden
und sind spülmaschinen-
fest und sollten nach dem
Reinigen getrocknet wer-
den.

Die Oberflächen des Ge-
müseschneiders und der
Drückplatte sind mit einer
sehr haltbaren, leicht zu
reinigenden Teflonschicht
beschichtet. Achten Sie
darauf, dass die Teflon-
schicht nicht beschädigt
wird.

Vorsicht:

Verletzungsgefahr!

Bitte achten Sie beim Spü-
len auf das senkrechte
Messer (9) im Einfüll-
schacht und darauf, dass
bei verstellbaren Schneid-
scheiben die Schnittstärke
auf " Null " steht.

Achtung:

Während des Betriebes
darf das Gemüse
(Schneidgut) nur mit der im
Einfüllschacht angebrach-
ten Drückplatte gegen die
Scheibe gepresst werden!

Einhängen der Spritz- wand:

Spritzwand schräg an die
Außenkante des Einfüllde-
ckels bzw. des Rettich -
und Gurkenschneider -
Deckels anlegen, so dass
die Nocke der Spritzwand
hinter die Außenrippe des
Deckels greift. Spritzwand
drehen bis zur Gehäuse-
wand, dann nach unten
schieben, bis sich der
Klemmsteg der Spritzwand
am Haltestift des Gehäus-
ses festklemmt.



Hinweis für das Schneiden von Kraut bzw. Kohl:

Zerteilen Sie den Kopf (je nach Größe) so, dass Sie die Teile links und rechts des senkrechten Messers in den Einfülldeckel legen können.

Dabei sollte die ebene Seite des Gemüseteils an das Sichelmesser gelegt werden. Sie erhalten dann gleichmäßig geschnittenes Gut und schnellen Durchsatz.

Auf keinen Fall sollte der Deckel wahllos mit Kraut gefüllt werden. Achten Sie besonders darauf, dass möglichst kein (größeres) Teil vor dem senkrechten Messer liegt, sonst müssen Sie zu stark drücken.

Verletzungsgefahr!

Wir empfehlen Ihnen:

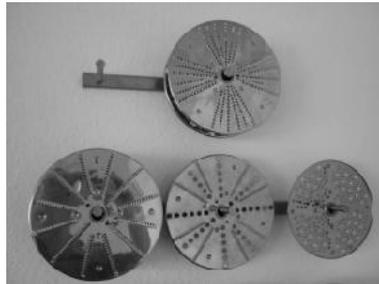
- gegen Herausspritzen von Gut unterhalb des Gehäuses die Spritzwand zu benutzen,
- bei Verarbeitung von größeren Mengen die Führungswange zu verwenden.

Lagerung der Schneidscheiben:

Zur sicheren Aufbewahrung der Schneidscheiben sollten Sie folgende Möglichkeit/en wählen:

- Kassettensatz KS 22, bestehend aus 5 Einzelkassetten AN 540 600
- Wandhalterung für 4 Scheiben AN 541 951 oder
- Wandhalterung für 6 Scheiben AN 541 950.

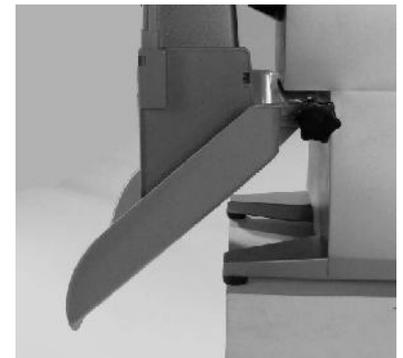
Wandhalterung für 4 oder 6 Scheiben



Führungswange TYP F 2

Die Führungswange wird dort benutzt, wo große Mengen Gemüse verarbeitet werden sollen. Sie ermöglicht ein fortlaufendes Arbeiten an der Maschine und die Verwendung von großen Behältern, in die verarbeitete Masse abgleitet.

KU 3-1 mit G 26, eingehängtem Spritzschutz und Führungswange Typ F 2



Handhabung des optional lieferbaren Würfelgatters

Der Gemüseschneider G 26 kann mit einem optional lieferbaren Würfelgatter betrieben werden.

Hiermit ist es möglich, Würfel zu schneiden.

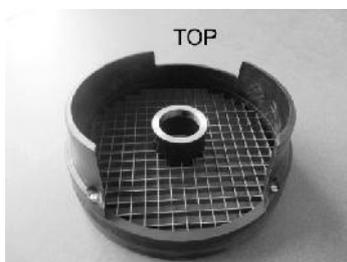
Das Würfelgatter ist nur in Kombination mit einer Scheibenschneidscheibe funktionsfähig.

Einsetzen des Würfelgatters:

Das Gehäuse des G 26 befindet sich in der Aufstecknabe des Antriebes, die Nabe ist eingesetzt.

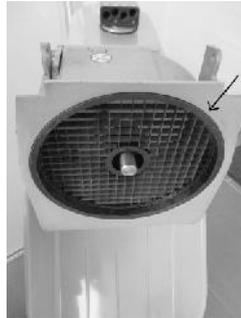


Das Würfelgatter hat eine Ober- und Unterseite und passt nur in einer Lage in das Gehäuse hinein.

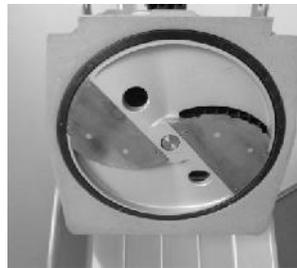


Schieben Sie das Würfelgatter von vorne ins Gehäuse. Der Rand des Würfelgatters muss glatt mit dem Gehäuse

vorne abschließen (siehe Pfeil im Foto)



Nun setzen Sie die Scheibenschneidscheibe ein.



Danach können Sie wahlweise, wie oben beschrieben, den halbrunden Einfüllschacht oder den Rettich- und Gurkenschneider aufschieben.

Die Scheibenscheibe wird die Ware (bevorzugt feste Ware wie z.B. Möhren, Rettich, usw.) in Scheiben schneiden. Dann wird die Rückseite der Scheibenscheibe die geschnittene Scheibe durch das Würfelgatter drücken. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass die Würfel stetig nach unten abgeführt werden.

Ausbau des Würfelgatters:

Entnehmen Sie die Scheibenscheibe vorsichtig (Schnittgefahr).



Drücken Sie das Würfelgatter von hinten aus dem Gehäuse heraus.



Zur Grobreinigung des Würfelgatters sollten Sie den mitgelieferten Reinigungskamm verwenden.



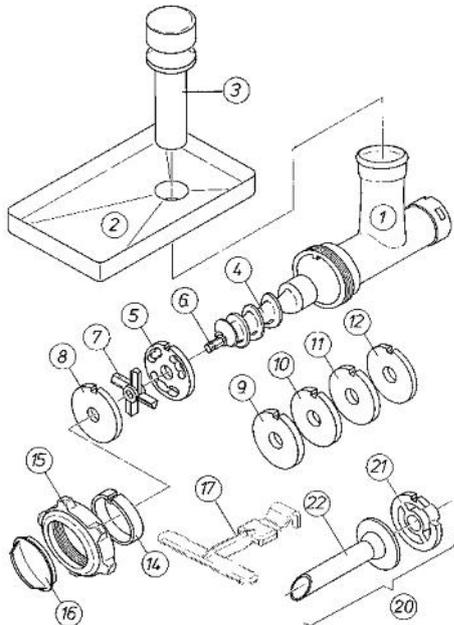
Im Umgang mit dem Würfelgatter müssen die Sicherheitshinweise (siehe Seite 6) beachtet werden.

Reinigung:

Sowohl das Würfelgatter als auch die Scheibenscheibe können in der Spülmaschine gereinigt werden.

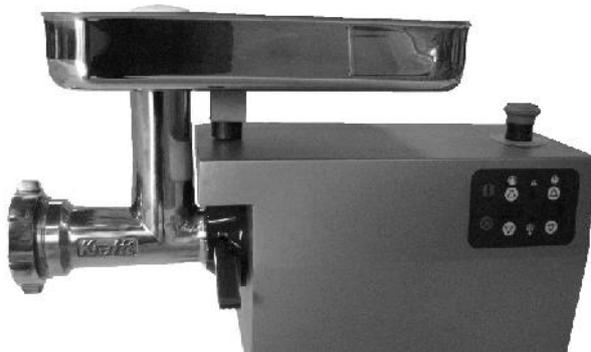
16 Fleischwolf W 70 N

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



- 1 Gehäuse
- 2 Teller mit Magnet
- 3 Stopfer
- 4 Schnecke
- 5 Vorschneider
- 7 Kreuzmesser
- 8 - 12 Lochscheiben *
- 14 Einlegering, codiert
- 15 Überwurfmutter
- 16 Schutzdeckel
- 17 Ausziehhaken
- 21 Führungsscheibe (optional erhältlich)
- 22 Tülle (optional erhältlich)

* serienmäßig wird die Lochscheibe R 70 N / 4,5 eingesetzt, weitere Lochscheiben optional erhältlich.



Fleischwolf W 70 N am Antrieb KU 3-1

Fleisch- und Gemüsewolf, Typ W 70 N

Der Fleischwolf besteht aus dem Gehäuse, der Schnecke und der Überwurfmutter (Material: Edelstahlguss)
 Der Schneidsatz (System Unger) besteht aus dem Vorschneider, dem Kreuzmesser, den Lochscheiben und dem Einlegering, welche aus rostarmen Edelstahl bestehen.

Der Teller und der Ausziehhaken werden aus nichtrostendem Stahlblech gefertigt.

Der Stopfer und der Schutzdeckel sind aus lebensmittelrechtem Kunststoff hergestellt.

Was kann verarbeitet werden?

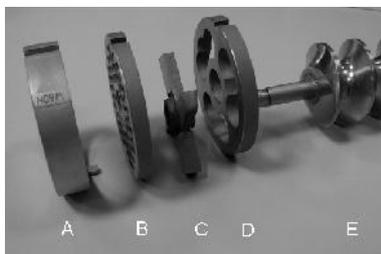
Fleisch aller Art, Speck, Innereien, Fisch, Gemüse, Kartoffeln. Siehe Anhang (Seite 30)

Inbetriebnahme:

Bei allen Demontage- oder Montage- oder Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen oder der NOT – Halt – Schlagschalter zu betätigen!

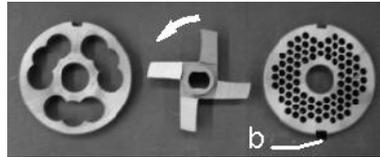
Beachten Sie Punkt 7 auf Seite 12!

Gehäuse in die Aufstecknabe des Kernstückes einsetzen und Klemmhebel kräftig nach unten drücken, Schnecke E einsetzen und dabei leicht drehen, bis der Schneckensechskant in die Sechskantwelle des Antriebes einrastet. Danach sind Vorschneider D, Kreuzmesser C, gewünschte Lochscheibe B und Einlegering A einzusetzen.



Achtung: Der Einlegering A ist mit einer „Nase“ ausgestattet. Die „Nase“ passt in eine Ausnehmung an den Lochscheiben B. Somit ist gewährleistet, dass der Vorschneider D und die Lochscheibe nicht verwechselt werden können. Sollten Sie noch Lochscheiben ohne zweite Ausnehmung für die „Nase“ besitzen, können diese nicht mehr verwendet werden und müssen ausgetauscht werden.

Die Schneidseiten des Kreuzmessers zeigen nach links (also entgegengesetzt dem Uhrzeigersinn). Zuletzt die Überwurfmutter aufschrauben (nicht fest anziehen!).



B = Ausnehmung für die „Nase“ des Einlegerings A.

Dann setzen Sie den Fleischwolfsteller (2) auf. Der Fleischwolfsteller ist mit einem Sicherheitsmagnet ausgerüstet. **Ohne Fleischwolfsteller kann der Antrieb nicht gestartet werden!**

Geben Sie sofort das in längliche Streifen geschnittene Fleisch (bzw. sonstiges Gut) in den Wolf (sonst werden die Messerschneidkanten zu heiß und stumpf!).

Falls notwendig, die Überwurfmutter nochmals regulieren aber nicht fest anziehen

Füllen Sie nur so viel Gut in den Wolf, wie dieser ohne Rückstau verkraftet.

Für eine gute Verarbeitungsqualität sollte das Fleisch nicht zu große Stücke aufweisen, damit es zwischen Schnecke und Gehäuse nicht zerquetscht wird und ggf. ausblutet.

Je nach Fleischqualität empfehlen wir Drehzahlen zwischen 200 und 240 U/min.

Zum Nachstopfen unbedingt den Stopfer (Pos 3) verwenden!

Richtig vorgeschchnittenes Fleisch usw. wird selbsttätig von der Schnecke eingezogen. Starkes Nachdrücken beschleunigt den Durchlauf nicht und kann zur Blockade des Antriebes führen! Sehnenhaltiges Fleisch wird vom Vorschneid-System einwandfrei zerkleinert.

Nach dem Arbeiten:

Die Überwurfmutter abnehmen, den Ausziehhaken in die Rille der Messerachse stecken, und die Schnecke samt Einlegering und Schneidsatz aus dem Gehäuse ziehen, Gehäuse abnehmen.



Reinigen:

Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind Spülmaschinenfest.

Bitte beachten Sie: Der Schneidsatz aus Edelstahl ist technisch bedingt nicht zu 100% rostfrei. Nach dem Reinigen sollte dieser zügig trocknen können bzw. getrocknet werden.

Leichte Braunfärbung des Schneidsatzes ist kein Grund für eine Gewährleistung!

Zur Pflege und Schmierung der O-Ringe, der Schnecke und des Schneidsatzes empfehlen wir ein lebensmittelrechtes Fett.

Bei Störung oder schlechter Verarbeitung beachten:

Sollte der Wolf aus irgendeinem Grund (z.B. stumpfes Messer, Messer falsch eingelegt, Überwurfmutter falsch angezogen, zu zähe Flexen) nicht richtig arbeiten, sofort den Motor abstellen!

Den Wolf auseinandernehmen, die Ursache beseitigen und wieder vorschriftsmäßig zusammenbauen.

Die Sicherheitshinweise ab Seite 6 sind zu beachten.

Achten Sie darauf, dass zwischen Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe keine Fleisch- oder Sehnenreste sind.

Es ist unzulässig:

- a) Den Vorschneider (Pos. 5) als äußere Scheibe einzusetzen!**
- b) Den Fleischwolf ohne eingebaute Scheiben zu betreiben!**
- c) Lochscheiben mit Bohrungen größer 8 mm einzusetzen!**
- d) Lochscheiben mit einer Dicke von weniger als 5 mm zu verwenden!**

Wurststopfer WS 60

Pos 21 u. 22, Seite 24 und Abbildung rechts.

Der Wurststopfer besteht aus:

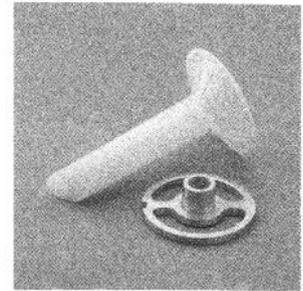
Tülle und Führungsscheibe mit Nabe.

Mit dem Fleischwolf lassen sich - in Verbindung mit dem Wurststopfer - Wurstmassen in kurzer Zeit in Därme füllen. Diese Möglichkeit ist dort besonders wertvoll, wo selbstgeschlachtet wird.

Inbetriebnahme:

Gehäuse aufstecken und Schnecke einsetzen, Führungsscheibe auf Messerachse schieben (mit der Nabe voraus, siehe Bild Seite 26), Einlegering (vom Fleischwolf) einsetzen, Überwurfmutter über Tülle schieben und auf Gehäuse schrauben, mäßig festziehen.

Zum Füllen wird der Wurst darm über die Tülle gestreift, die Wurstmasse in den Fleischwolf eingefüllt und die Maschine eingeschaltet.



W 70 N mit angebautem Wurststopfer



Fleischwolf W 70 N

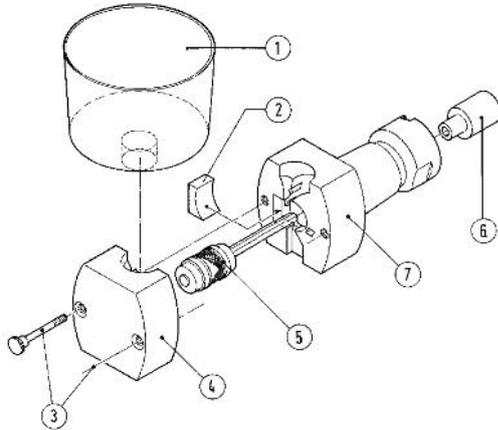
Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

Gut	Verarbeit.- Zustand	verwendbar für	Lochscheibe Nr.:				
			2	3	4,5	6	8
Spinat	Gekocht	Suppe	⊗	⊗			
Erbsen	gekocht	Suppe		⊗			
Sellerie	gekocht	Suppe		⊗			
Lauch	gekocht	Suppe		⊗	⊗		
Bohnenkerne	gekocht	Suppe		⊗			
Tomaten	roh	Suppe			⊗	⊗	
Blumenkohl	gekocht	Suppe		⊗			
Pilze	gedämpft	Suppe			⊗		⊗
Brot	eingeweicht	Suppe		⊗			
Kartoffeln	gekocht	Suppe		⊗			
Linsen	gekocht	Suppe		⊗			
Hühnerfleisch	gekocht / gebraten	Suppe		⊗			
Fisch	gekocht	Suppe		⊗			
Leber	gekocht	Suppe		⊗			
Gulasch	gebraten	Ung. Suppe		⊗	⊗		⊗
Milz oder Leber	roh	Schöberl		⊗			
Fleisch- und Wurstreste		überbackene Brötchen		⊗			
Kalbsleber	gebrüht	Leberpastete	⊗				
Kalbfleisch - Reste	gebraten	Fleischfülle	⊗				
Kalbsleber	geschmort	Fleischfülle			⊗		
Matjesheringe		Her. - Häckerle			⊗		
Ragoutfleisch	gekocht	Soße			⊗	⊗	
Fleischreste		Haschee - Soße	⊗				
rote Paprikasch.	gekocht	Pap. - Ketchup		⊗			
Rindfleisch	roh	Tatar - Beefst.		⊗			
Schw. -/ Ochsenfleisch	roh	Hackbraten		⊗			
Wildreste		Wildhaschee		⊗			
Kalbs. - Rinderleber	roh	Leberpudding		⊗			
bel. Fleisch		Fleischpastete		⊗			
Wildfleisch		Wildpastete		⊗			
allerlei Reste		Resteauflauf				⊗	⊗
Blut, Speck stc.		Blutwurst	⊗	⊗			
Leber, Fleisch, Speck		Leberwurst*	⊗	⊗			
Schw. / Kalbfleisch		Bratwurst*					
Schweinefleisch		Mettwurst*	⊗	⊗			
Schw. / Rindfleisch		Leberkäse*		⊗	⊗		
Schw. / Rindfleisch		Cervelatwurst*		⊗	⊗		

* mit Wurststopfer

17 Flockenmühle FM 2.2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



- 1 = Trichter
- 2 = Keil
- 3 = Schrauben
- 4 = Gehäuse
- 5 = Rändelwalze
- 6 = Welle f. Rändelwalze
- 7 = Gehäuse

Die Flockenmühle FM 2.2 dient zum Quetschen von Getreide und Gewürzen.

Bei allen Demontage- oder Montage- oder Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen oder der NOT – Halt – Schlagschalter zu betätigen!

Beachten Sie Punkt 7 auf Seite 12!

Was kann gequetscht werden?

Hafer, Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Buchweizen, Leinsamen, Koriander, Kümmel, Fenchel.

Flockenmühle auseinandernehmen:

Trichter (1) abnehmen, Schrauben (3) lösen, Gehäuse (4) abnehmen, Rändelwalze (5) herausziehen, Keil (2) entnehmen.

Flockenmühle zusammensetzen:

Keil (2) in Gehäuse (7) einsetzen, Rändelwalze (5) hineinschieben, Gehäuse (4) dagesetzen und mit Schrauben (3) befestigen, Trichter (1) aufsetzen.

Wichtig: Beim Zusammensetzen müssen die Gehäuseteile (4 und 7) im Innenraum frei von Kornrückständen sein!

Reinigung der Flockenmühle:

Der Flockenmühle muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Von Zeit zu Zeit sollten die Getreidereste an Rändelwalze und in den Gehäuseteilen entfernt werden.

Teile nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Gehäuseteile nur feucht abwischen. Rändelwalze und Keil nur mit Bürste oder Pinsel trocken reinigen.

Nach erfolgter Reinigung die Flockenmühle entsprechend der Beschreibung wieder zusammensetzen.

Wichtiger Hinweis:

Zum Herstellen von Getreideflocken nur gut gereinigtes Getreide verwenden. Harte Fremdkörper wie z.B. Steinchen schädigen die Rändelwalze. Läuft das Korn nicht nach, Störquelle beseitigen.

Keinesfalls mit einem harten Gegenstand (z.B. Messer, Löffelstiel) nachdrücken.

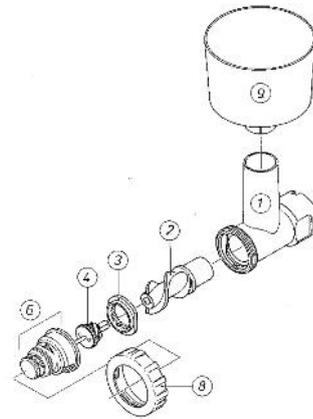
Für Schäden durch unsachgemäße Handhabung übernehmen wir keine Garantie.

18 Getreidemühle GEM 2.2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

- 1 = Gehäuse
- 2 = Förderschnecke
- 3 = Mahlring
- 4 = Mahlkegel
- 6 = Einstelleinheit
- 8 = Verschlußring
- 9 = Einfülltrichter

Einstelleinheit



Was kann gemahlen werden?

Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Grünkern, Buchweizen, Hirse, Reis, Hafer, getrocknete Gewürze, Kräuter und Pilze, Leinsamen, Sesam und Soja.

Bei allen Demontage- oder Montage- oder Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen oder der NOT – Halt – Schlagschalter zu betätigen!

Beachten Sie Punkt 7 auf Seite 12!

Feinheitsgrad einstellen:

Der Feinheitsgrad des Mahlgrades wird mit der Einstelleinheit (6) rastend eingestellt:

feiner = entgegen dem Uhrzeigersinn

grober = im Uhrzeigersinn.

Wichtig: Mahlvorsatz nach Gebrauch immer auf „grob“ einstellen.

Die Getreidemühle auseinandernehmen:

Verschlußring (8) entgegen dem Uhrzeigersinn aufdrehen, Einstelleinheit (6) abnehmen, Stahlkegelmahlwerk (Teil 4 und 3) und Förderschnecke (2) entnehmen, Trichter (9) abnehmen.

Die Getreidemühle zusammensetzen:

Die Förderschnecke (2) in das Gehäuse (1) einsetzen, den Stahlmahlring (3) in das Gehäuse (1) in die vorgegebene Passung legen und den Stahlkegel mit Vierkant (4) in die Förderschnecke (2) einführen. Die Einstelleinheit (6) so aufsetzen, dass die Aussparung in die Rastnase am Gehäuse paßt. Den Verschlußring (8) im Uhrzeigersinn fest verschrauben.

Reinigung der Getreidemühle:

Die Getreidemühle muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Zwischendurch, oder wenn die Getreidemühle anschließend längere Zeit nicht benutzt wird,

empfehlen wir Ihnen eine gründliche Reinigung.

Nach dem Vermahlen von Ölsaaten (Mohn, Leinsamen etc.) entweder mit trockenem Getreide (z.B. Reis) nachmahlen oder die Getreidemühle wie nachfolgend beschrieben reinigen.

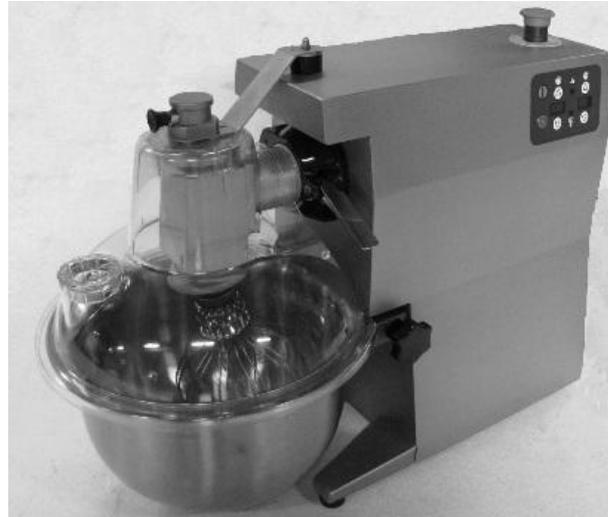
Das Mahlwerk mit einer trockenen Bürste oder Pinsel reinigen. Die Kunststoffteile des Mahlwerkes - mit Ausnahme der Einstelleinheit - sind Spülmaschinen geeignet (bis 1 Std. in 70° heißem Wasser). Die Teile dürfen allerdings weder in kochendes Wasser getaucht werden, noch auf heißer Herdplatte getrocknet werden.

Nach erfolgter Reinigung und Trocknung die Getreidemühle entsprechend nebenstehender Beschreibung wieder zusammensetzen.

Wichtig: Die Vierkantaussparung der Förderschnecke (2) muss frei von Mehleresten sein!

19 Rühr - und Schlagwerk R 2.2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



Rühr- und Schlagwerk (9 Liter), Typ R 2.2

Es dient zum Rühren und Schlagen von Biskuitteig, Eischnee, Sahne, Mayonaise, Pfannkuchenteig usw.

Bei allen Demontage- oder Montage- oder Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen oder der NOT – Halt – Schlagschalter zu betätigen!

Beachten Sie Punkt 7 auf Seite 12!

Schwerer Teig z.B. eine zähe Brotmasse kann damit nicht verarbeitet werden!

Am besten befestigen Sie erst die Rührschüssel am Kernstück (Antrieb). Die beiden Laschen der Schüssel stecken Sie auf die Hal-

tezapfen (E) des Kernstückgehäuses. Haben Sie beide Haltemuttern (D) festgezogen, sitzt auch die Schüssel fest.

Das R 2.2 wird in die Antriebsnabe eingeführt, der Klemmhebel nach unten gedrückt und mit einem leichten Schlag mit der Handkante auf die Klemmhebelfläche fest eingespannt.

Wenn Sie die Befestigungshülse hochziehen, können Sie den Rührbesen einsetzen; schieben Sie die Befestigungshülse nach unten und ziehen die Rändelschraube zuerst gut an, dann ziehen Sie die Rändelmutter ebenfalls fest an: jetzt ist das R 2.2 betriebsbereit.

Hinweis: Einige R 2 sind mit Befestigungshülsen ohne Rändelschraube ausgestattet. Bitte vergleichen Sie hierzu das Foto und die Funktion mit dem Planeten-

Rühr- und Knetwerk R 5 auf Seite 36.

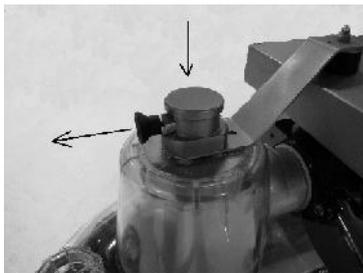
Beginnen Sie die Arbeit mit einer geringen Drehzahl, bis die Zutaten etwas vermischt sind. Wählen Sie dann eine höhere Drehzahl am Kernstück.

Aus Sicherheitsgründen muss die Klarsichthaube auf dem Winkelgetriebe befestigt werden. Ohne Haube arbeitet der Antrieb nicht

Aufsetzen der Sicherheitshaube:



Auf dem Winkelgetriebe befinden sich 2 Bolzen. Diese dienen der sichern Aufnahme der Haube.



Ziehen Sie den schwarzen Knopf nach vorne etwas heraus. Führen Sie die Haube von oben auf die Bolzen des Winkelgetriebes und lassen dann den schwarzen Knopf los. Die Haube sitzt dann fest verriegelt auf dem Winkelgetriebe, der Sicherheitsmagnet liegt oben auf dem Antrieb auf.

Die Entnahme der Haube erfolgt in umgekehrter Richtung.

Achtung:
Ohne Haube arbeitet der Antrieb nicht!

Reinigung, Wartung

Der Rührwerkkopf darf zur Reinigung nicht ins Wasser oder in die Spülmaschine gelegt werden!

Es sollte nur mit einem feuchten Tuch bzw. Lappen abgewischt werden.

Hinweis:

Beim Schlagen von Sahne sollten Sie darauf achten, dass Rührbesen und Rührschüssel vorher vollkommen fettfrei sind.

Auch geringe Spuren von Fett verhindern die Bildung von guter Schlagsahne.

Es ist auch zweckmäßig, die Rührschüssel vor dem Schlagen von Sahne für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank zu stellen (die Schüssel sollte die gleiche Temperatur wie die Sahne haben).

Die fertige Sahnemasse stellt man wieder in den Kühlschrank.

Die Sahne wird dadurch fester und kann zum Spritzen und Garnieren verwendet werden.

20 Planeten - Rühr - und Knetwerk R 5

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

Wichtiger Hinweis: **Das Planeten- Rühr- und Knetwerk R 5 dient als Vorsatzgerät für das Kernstück KU 3-1 mit elektronischer Drehzahlregelung und darf auch nur mit diesem leistungsstarken Antrieb betrieben werden.**

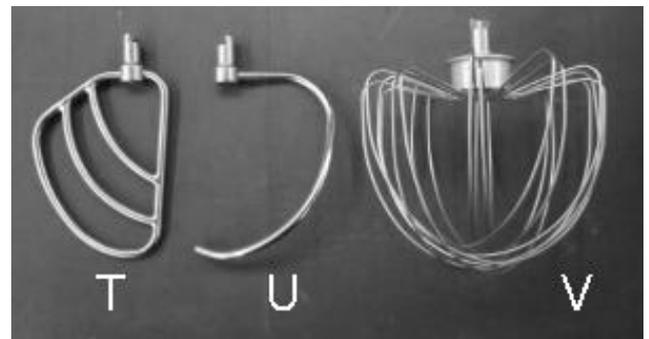
Eine Verwendung des R 5 an ältere Antriebe ist unzulässig!

Es besteht aus: dem Rührwerkkopf,
der Rührschüssel, Inhalt: 9 Liter,
der Spritzschutthaube mit Sicherheitsmagnet,
und den Werkzeugen:
Rührbesen (V), Knethaken (U), Blattschaufel (T).

KU 3-1 mit R 5



Werkzeuge des R 5



Planeten- Rühr- und Knetwerk R 5

Das Planeten- Rühr- und Knetwerk R 5 dient zum Rühren, Kneten und Mischen von verschiedenen Teigen, Mayonnaisen, Sahne und Eischnee.

Bei allen Demontage- oder Montage- oder Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen oder der NOT – Halt – Schlagschalter zu betätigen!

Beachten Sie Punkt 7 auf Seite 12!

Zuerst wird der Rührwerkkopf in die Aufstecknabe des Kernstückes eingeschoben und mit dem seitlichen Klemmhebel nach unten drückend festgezogen. Ein leichtes Drehen des Kopfes erleichtert das Einführen des Kopfes in die Aufstecknabe.

Wird je nach Arbeitsgang der Knethaken oder die Blattschaufel eingesetzt, wird vorab die Rührschüssel auf beide Aufsteckstifte (E) des Kernstückes aufgeschoben und mit beiden Haltemuttern (D) befestigt.

Bei der Verwendung des Rührbesens ist darauf zu achten, dass dieser lose im Kessel liegend gleichzeitig mit dem Kessel eingesetzt wird.

Beim Einsetzen schieben Sie die Kupplungshülse (X) der Abtriebswelle (W) des Rührwerkkopfes hoch, setzen das gewünschte Werkzeug in die ausgenommene Profilierung (W) ein und lassen die Hülse (X) über die Rundung bis zum Anschlag gleiten.



In der Hülse (X) befindet sich eine federbelastete Kugel. Diese Kugel sichert den richtigen Sitz des Werkzeuges. Unter Umständen kann das Verschieben der Hülse (X) etwas schwergängig sein. In diesem Fall bewegen Sie die Hülse mit einem kräftigen Ruck auf- oder abwärts.

Bild: R 5 mit Werkzeug Blattschaufel, eingelegt in Profilierung der Abtriebswelle (W).

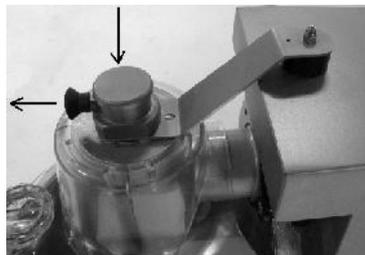


Um das R 5 funktionsfähig zu machen, ist nach der Produkteingabe wie Mehl, Milch, Eier u.s.w. die Spritzschutzhaube aufzusetzen und zu verriegeln.

Aufsetzen der Sicherheitshaube:



Auf dem Winkelgetriebe befinden sich 2 Bolzen. Diese dienen der sichern Aufnahme der Haube.



Ziehen Sie den schwarzen Knopf nach vorne etwas heraus.

Führen Sie die Haube von oben auf die Bolzen des Winkelgetriebes und lassen dann den schwarzen Knopf los. Die Haube sitzt dann fest verriegelt auf dem Winkelgetriebe, der Sicherheitsmagnet liegt oben auf dem Antrieb auf.

Die Entnahme der Haube erfolgt in umgekehrter Richtung.

Anmerkung: Ohne Haube läuft das Rührwerk nicht!

Niemals bei laufendem Antrieb den Knet- bzw. Rührvorgang durch Entnahme der Spritzschutzhaube unterbrechen!

Es wird empfohlen, mit niedriger Drehzahl (ca. 60 – 70 U/min) zu beginnen. Erst nach der Vermischung von Mehl und Flüssigkeiten kann zweckmäßigerweise eine höhere Geschwindigkeit eingestellt werden.

Abnehmen der Haube:

Antrieb ausschalten, schwarzen Knopf der Haube etwas herausziehen und Haube nach oben entnehmen

Achtung:

Bei Entnahme der Haube schaltet sich die Maschine aus. Möchten Sie Ware während der Arbeit in den Kessel einfüllen, benutzen Sie dazu die Öffnung in der Haube!

Leistungsbeispiele für die Verwendung des R 5

Leistungsbeispiele	Min.	Max.	Werkzeug	Drehzahl
Rühren von leichten Teigen	0,6 kg	5 kg	Besen	60 – 260 1/min
Schlagen von Eischnee	20 Eier	40 Eier	Besen	60 – 260 1/min
Kneten von Mürbeteig	1 kg	2,5 kg	Blattschaufel	60 – 110 1/min
Rühren von Brandteig	1 kg	3,0 kg	Blattschaufel	60 – 180 1/min
Kneten von Pizzateig		3,0 kg	Knethaken	60 – 110 1/min
Kneten von schwerem Hefeteig (z.B. Stollen)		2,5 kg	Knethaken	60 – 110 1/min
Rühren von Kartoffelpüree (Instant) in Liter Milch	1 l	5 l	Besen oder Blattschaufel	60 – 180 1/min
Mischen von Füllungen (z.B. Hackfleisch)	1,5 kg	4,5 kg	Blattschaufel	60 – 180 1/min
Schlagen von Bisquitmasse (Anzahl der Eigelbe)	12 St.	20 St.	Besen	60 – 260 1/min
Schlagen von Sahne (bei 30 % Fett, Schlagdauer ca. 15 Min.)	1,4 l	3 l	Besen	60 – 260 1/min

Die tatsächlich zu verarbeitenden Mengen sind abhängig von Art und Beschaffenheit der Zutaten und von der Konsistenz der Gesamtmasse und können daher von den o.g. Mengen abweichen.

Die kg Angaben beziehen sich auf die Fertigmasse (Mehl incl. Zutaten).

Wählen Sie zu Beginn eine niedrige Drehzahl, welche Sie während der Arbeit gemäß der zur verarbeitenden Masse entsprechend erhöhen können. Vermeiden Sie zu hohe Drehzahlen!

Reinigung: Die Werkzeuge und die Rührschüssel können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Spritzschutzhaube sollte unter fließendem Wasser gereinigt werden.

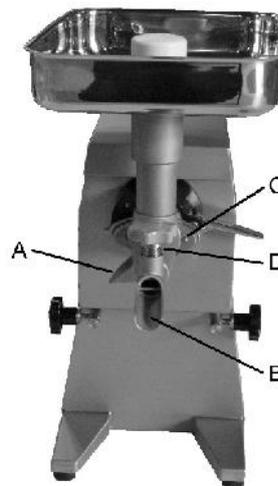
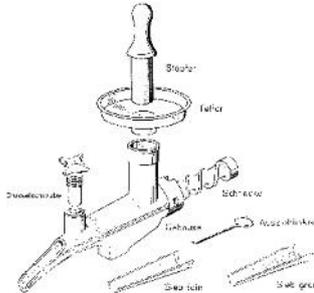
Den Rührwerkopf **niemals** unter (fließendem) Wasser oder in der Spülmaschine reinigen, sondern mit einem feuchten Tuch abwischen.

Um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden, sind scharfe Reiniger zu vermeiden.

Wichtig: Zum Verriegeln oder zum Entriegeln der Haube **muss** der Antrieb stehen, das heißt, das Netzkabel ist aus der Steckdose gezogen worden oder der NOT – Halt – Schlagschalter wurde betätigt.

21 Beerenpresse AP 2.2 N

Verwendungszweck / Zusammenbau /
Bedienung / Reinigung



A Austrittsöffnung für
Saft

B Austrittsöffnung für
Treber (Rückstände nach
dem Pressen)

C Montageschrauben für
Gehäuseteile, das Ge-
häuse kann zur Reini-
gung in 2 Teile zerlegt
werden

D Drosselschraube

Zur Fruchtpresse gehören:

Gehäuse, abnehmbarer Teller,
Schnecke, Drosselschraube
D, Feinsieb, Grobsieb, Stopfer,
Ausziehhaken.

Mit der Fruchtpresse lassen
sich rote Johannisbeeren, Sta-
chelbeeren, Erdbeeren, Brom-
beeren, usw. mit Stiel und Blät-
tern auspressen.

Steinobst wird vor dem Aus-
pressen entsteint.

Tomaten und dgl. können ge-
kocht und ungekocht verarbei-
tet werden, Quitten und Hage-
butten nur gekocht.

Aus Gemüse aller Art lassen
sich mit der Fruchtpresse
Säfte für Säuglings-, Kranken-
und Diabetikerkost gewinnen.

Montage, Demontage Reini-
gung

Das Gerät ist wie folgt zusam-
mengesetzt:

Sieb (Q) und Schnecke (R)
werden von hinten in das Ge-
häuse (P) eingesetzt.



Die Fruchtpresse wird in die
Nabe der KU 3-1 eingeführt,
der Klemmhebel nach unten-
gedrückt und durch einen
leichten Schlag mit der Hand-
kante auf die Klemmhebel-
fläche fest eingespannt.

Drosselschraube (S) ein-
schrauben und Teller aufset-
zen.

Zum Pressen sollte die maxi-
male Drehzahl eingestellt wer-
den.

Die Früchte werden mit Hilfe
des Stopfers eingefüllt.

**Niemals die Finger oder ei-
nen anderen Gegenstand als
den mitgelieferten Stopfer
verwenden!**

Drosselschraube öffnen und
langsam Früchte nachfüllen,
bis an der Drosselöffnung
Rückstände herauskommen (im
ausgepreßten Rückstand
ist zuerst noch Fruchtsaft ent-
halten).

Beim Einfüllen weiterer
Früchte drehen Sie die Dros-
selschraube langsam zu, bis
der Rückstand trocken er-
scheint.

Wenn eine Stockung eintritt,
Drosselschraube öffnen, bis
etwas feuchterer Rückstand
herauskommt (er kann noch-
mals durchgelassen werden).
Die richtige Einstellung der
Drosselschraube ist Sache der
Erfahrung.

Alle Teile können vollständig
ins Wasser gelegt werden und
sind spülmaschinenfest.

Nach dem Trocknen sollten die
blanken Metallteile bzw. Flä-
chen mit Pflanzenfett oder -öl
leicht eingefettet werden!

**Hinweis: Es ist unzulässig,
die Beerenpresse ohne ein-
gelegtes Sieb zu betreiben!**

**Bei allen Demontage-
oder Montage- oder Reini-
gungsarbeiten ist der Netz-
stecker aus der Steckdose
zu ziehen
oder der NOT – Halt –
Schlagschalter zu betäti-
gen!**

22 Steaken, Mürben, Streifenschneiden

22.1 Gehäuse GHKU3

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



Das Gehäuse GHKU3 dient zur Aufnahme folgender Einsätze:

Steaker,
Mürber,
Streifenschneider.

Das Gehäuse GHKU3 wird am Kernstück KU 3-1 montiert und dient zur Aufnahme verschiedener Einschübe. Die möglichen Einschübe werden ab Seite 38 beschrieben.

Achtung:

Bei allen Demontage- oder Montage- oder Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen oder der NOT – Halt – Schlag- schalter zu betätigen!

Beachten Sie Punkt 7 auf Seite 12!

Gehäuse GHKU3

Das Gehäuse GHKU3 dient zur Aufnahme verschiedener Einschübe. Im Einzelnen können das sein: Steaker, Mürber oder Streifenschneider. Die Einschübe werden auf den folgenden Seiten beschrieben. Das Gehäuse GHKU3 wird mit einem Stopfer geliefert. Nur bei richtiger Montage des Gehäuses GHKU3 an den Antrieb ist ein Arbeiten möglich.

Was kann verarbeitet werden?

In Verbindung mit einem Einschub kann verarbeitet werden:
flach geschnittenes Fleisch wie z.B. Schnitzel, in Scheiben geschnittene Wurstwaren, Käse, Gemüse.

Eine Verarbeitung anderer Ware ist nicht gestattet.

Inbetriebnahme

Das Gehäuse GHKU3 in die Nabe (G) der KU 3-1 einstecken und mit dem Klemmhebel (F) sichern. Zum Sichern wird der Klemmhebel kräftig nach unten gedrückt.

Die Inbetriebnahme der Maschine mit angebautem Gehäuse GHKU3, jedoch ohne Einschub, ist nicht zulässig!

Achtung: Niemals mit der Hand oder einem Gegenstand wie z.B. einem Messer von oben oder von unten in das Gehäuse eingreifen!
Zum Nachstopfen unbedingt den mitgelieferten Originalstopfer verwenden!

Hinweis:

Bei einer Überlastung des Antriebes verringert sich geringfügig die Drehzahl. Ist die Überlastung überwunden, arbeitet der Antrieb mit normaler Drehzahl weiter.

Nach dem Arbeiten:

Maschine ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Einschub entnehmen und das Gehäuse vom Antrieb trennen.

Reinigen:

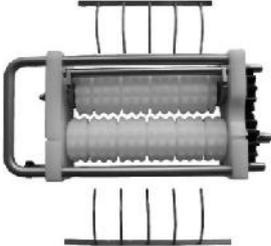
Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind Spülmaschinenfest.

Es ist unzulässig:

- a) Die Inbetriebnahme ohne Einschub!
- b) Der Betrieb ohne Originalstopfer!
- c) Veränderungen am Gehäuse durchzuführen!

22.2 Mürbereinschub

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

	<p>Mürbereinschub mit eingelegten Kämmen</p>
	<p>Mürbereinschub, Walzen in Stellung eng</p>
	<p>Mürbereinschub, Walzen in Stellung weit</p>
	<p>Mürbereinschub, Kämmen entnommen</p>
	<p>Einschub teilweise in das Gehäuse GHKU3 eingeführt</p>

Mürbereinschub

Der Mürbereinschub wird in das Gehäuse GHKU3 eingeschoben.

Was kann verarbeitet werden?

Flach geschnittenes Fleisch wie z.B. Schnitzel.
Eine Verarbeitung anderer Ware oder tiefgekühlter Ware ist nicht gestattet.

Inbetriebnahme

Das Gehäuse GHKU3 in die Nabe (G) der KU 3-1 einstecken und mit dem Klemmhebel (F) sichern. Zum Sichern wird der Klemmhebel kräftig nach unten gedrückt.

Nach der Montage des Gehäuses wird der Mürbereinschub mit den Zahnrädern voran in das Gehäuse GHKU3 eingeschoben. Zum Einschieben wird der Verriegelungsstift unten ein Stück herausgezogen. Nach dem Einschieben rastet der Verriegelungspin in den Einschub ein. Der Einsatz liegt richtig, wenn die vordere Kante des Einschubes auf gleicher Höhe liegt, wie die vordere Blechkante des Gehäuses.

Die Verstellung der Walzen erlaubt es, den Walzenabstand auf die zu verarbeitenden Schnitzeldicke bzw. auf die Drückkraft der Walze auf das Schnitzel einzustellen.

Nach dem Einschalten

Achtung:
Niemals mit der Hand oder einem Gegenstand wie z.B. einem Messer von oben oder von unten in das Gehäuse eingreifen!
Zum Nachstopfen unbedingt den mitgelieferten Originalstopfer verwenden!

Hinweis:

Bei einer Überfüllung des Einfüllschachtes des Gehäuses GHKU3 oder des Mürbers ist die Maschine auszuschalten und der Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen. Erst dann entfernen Sie die Überfüllung, indem Sie den Einsatz aus dem Gehäuse herausziehen. Hierfür ist es erforderlich, den Verriegelungsstift herauszuziehen.

Bei einer Überlastung des Antriebes verringert sich geringfügig die Drehzahl. Ist die Überlastung überwunden, arbeitet der Antrieb mit normaler Drehzahl weiter.

Nach dem Arbeiten:

Maschine ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Einschub entnehmen und das Gehäuse vom Antrieb trennen.

Reinigen:

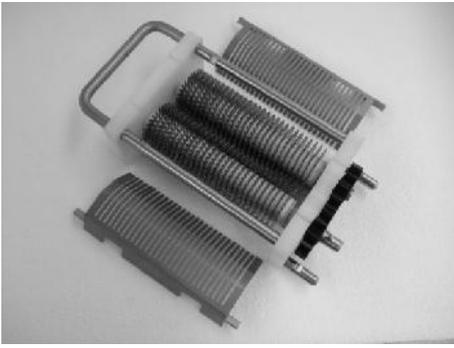
Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind spülmaschinenfest. Zum Reinigen bzw. Spülen sollten die Kämme entnommen werden. (siehe Foto Seite 41) Nach dem Reinigen bzw. vor der nächsten Benutzung müssen die Kämme wieder lagerecht (die Drähte greifen zwischen die Walzen) eingelegt werden.

Es ist unzulässig:

- a) Die Inbetriebnahme ohne Einschub!
- b) Der Betrieb ohne Originalstopfer!
- c) Veränderungen am Gehäuse vorzunehmen!
- d) Den Mürber ohne eingelegte Kämme zu betreiben!

22.3 Steakereinschub

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

	<p>Steakereinsatz mit eingelegten Kämmen</p>
	<p>Steakereinsatz mit entnommenen Kämmen</p>
	<p>Einschub teilweise in das Gehäuse GHKU3 eingeführt</p>

Steakerereinschub

Der Steakereinschub wird in das Gehäuse GHKU3 eingeschoben. Der Steaker schneidet mit scharfen, feinen Messern kleine Schlitzlöcher in die Oberfläche des Fleisches.

Was kann verarbeitet werden?

Flach geschnittenes Fleisch wie z.B. Schnitzel.
Eine Verarbeitung anderer Ware oder tiefgekühlter Ware ist nicht gestattet.

Inbetriebnahme

Das Gehäuse GHKU3 in die Nabe (G) der KU 3-1 einstecken und mit dem Klemmhebel (F) sichern. Zum Sichern wird der Klemmhebel kräftig nach unten gedrückt.

Nach der Montage des Gehäuses wird der Steakereinschub mit den Zahnrädern voran in das Gehäuse GHKU3 eingeschoben. Zum Einschoben wird der Verriegelungsstift unten ein Stück herausgezogen. Nach dem Einschoben rastet der Verriegelungspin in den Einschub ein. Der Einsatz liegt richtig, wenn die vordere Kante des Einschubes auf gleicher Höhe liegt, wie die vordere Blechkante des Gehäuses.

Nach dem Einschalten

Achtung:
Niemals mit der Hand oder einem Gegenstand wie z.B. einem Messer von oben oder von unten in das Gehäuse eingreifen!
Zum Nachstopfen unbedingt den mitgelieferten Originalstopfer verwenden!

Hinweis:

Bei einer Überfüllung des Einfüllschachtes des Gehäuses GHKU3 oder des Steakers ist die Maschine auszuschalten und der Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen. Erst dann entfernen Sie die Überfüllung indem Sie den Einsatz aus dem Gehäuse herausziehen. Hierfür ist es erforderlich, den Verriegelungsstift herauszuziehen.

Bei einer Überlastung des Antriebes verringert sich geringfügig die Drehzahl. Ist die Überlastung überwunden, arbeitet der Antrieb mit normaler Drehzahl weiter.

Nach dem Arbeiten:

Maschine ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Einschub entnehmen und das Gehäuse vom Antrieb trennen.

Reinigen:

Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind spülmaschinenfest. Zum Reinigen bzw. Spülen sollten die Kämmen entnommen werden (siehe Foto auf Seite 43). Nach dem Reinigen bzw. vor der nächsten Benutzung müssen die Kämmen wieder lagerrichtig (die Drähte greifen zwischen die Walzen) eingelegt werden.

Der Steakereinsatz ist mit sehr scharfen Klingen ausgestattet. Berühren Sie die Klingen nicht mit den Fingern.

Schnittgefahr!

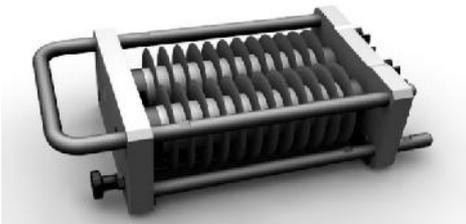
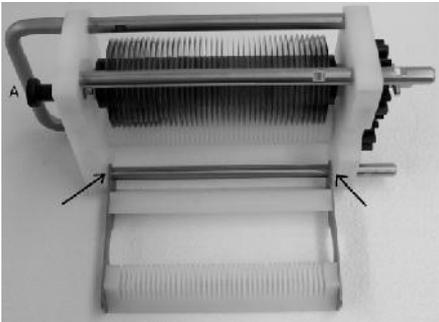
Benutzen Sie zum Reinigen z.B. einen Pinsel oder Bürsten mit harten Borsten. Keine harten Gegenstände wie z.B. ein Messer benutzen!

Es ist unzulässig:

- a) Die Inbetriebnahme ohne Einschub!**
- b) Der Betrieb ohne Originalstopfer!**
- c) Veränderungen am Gehäuse vorzunehmen!**
- d) Den Steaker ohne eingelegte Kämmen zu betreiben!**

22.4 Streifenschneider - Einschübe

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

	<p>Streifenschneider – Einschub.</p> <p>Die Einschübe sind mit unterschiedlichen Klingenabständen lieferbar. Die lieferbaren Klingenabstände können Sie bei Ihrem Fachhändler oder bei uns im Stammhaus erfragen.</p>
	<p>Streifenschneider von schräg unten. Der Abstreiferkamm (unten) kann entfernt werden. Hierzu den Verriegelungsstift A herausziehen und den Kamm wegklappen. Zum Einsetzen des Kamms, den Kamm an den Rundstab (siehe Pfeile im Foto) ansetzen, den Kamm hochklappen bis der Verriegelungsstift in den Kamm einrastet.</p>
	<p>Einschub teilweise in das Gehäuse GHKU3 eingeführt</p>

Streifenschneider – Einschub

Der Streifenschneider - Einschub wird in das Gehäuse GHKU3 eingeschoben. Der Streifenschneider schneidet Ware in Streifen

Was kann verarbeitet werden?

Flach geschnittenes Fleisch wie z.B. Schnitzel, in Scheiben geschnittener Aufschnitt und Käse, in Scheiben geschnittenes Gemüse. Die Konsistenz der Ware darf nicht zu weich sein.

Eine Verarbeitung anderer Ware oder tiefgekühlter Ware ist nicht gestattet.

Inbetriebnahme

Das Gehäuse GHKU3 in die Nabe (G) der KU 3-1 einstecken und mit dem Klemmhebel (F) sichern. Zum Sichern wird der Klemmhebel kräftig nach unten gedrückt.

Nach der Montage des Gehäuses wird der Streifenschneider mit den Zahnrädern voran in das Gehäuse GHKU3 eingeschoben. Zum Einschieben wird der Verriegelungsstift unten ein Stück herausgezogen.

Nach dem Einschieben rastet der Verriegelungspin in den Einschub ein. Der Einsatz liegt richtig, wenn die vordere Kante des Einschubes auf gleicher Höhe liegt, wie die vordere Blechkante des Gehäuses.

Nach dem Einschalten

Achtung:
Niemals mit der Hand oder einem Gegenstand wie z.B. einem Messer von oben oder von unten in das Gehäuse eingreifen!
Zum Nachstopfen unbedingt den mitgelieferten Originalstopfer verwenden!

Hinweis:

Bei einer Überfüllung des Einfüllschachtes des Gehäuses GHKU3 oder des Streifenschneiders ist die Maschine auszuschalten und der Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen. Erst dann entfernen Sie die Überfüllung, indem Sie den Einsatz aus dem Gehäuse herausziehen. Hierfür ist es erforderlich, den Verriegelungsstift herauszuziehen.

Bei einer Überlastung des Antriebes verringert sich geringfügig die Drehzahl. Ist die Überlastung überwunden, arbeitet der Antrieb mit normaler Drehzahl weiter.

Nach dem Arbeiten:

Maschine ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Einschub entnehmen und das Gehäuse vom Antrieb trennen.

Reinigen:

Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind spülmaschinenfest. Zum Reinigen bzw. Spülen sollten die Kämme entnommen werden (siehe Foto auf Seite 45). Nach dem Reinigen bzw. vor der nächsten Benutzung müssen die Kämme wieder lagerichtig (die Finger greifen zwischen die Walzen) eingelegt werden.

Die Streifenschneider sind mit sehr scharfen Klingen ausgestattet. Berühren Sie die Klingen nicht mit den Fingern.

Schnittgefahr!

Benutzen Sie zum Reinigen z.B. einen Pinsel oder Bürsten mit harten Borsten. Keine harten Gegenstände wie z.B. ein Messer benutzen!

Es ist unzulässig:

- a) Die Inbetriebnahme ohne Einschub!**
- b) Der Betrieb ohne Originalstopfer!**
- c) Veränderungen am Gehäuse vorzunehmen!**
- d) Den Streifenschneider ohne eingelegte Kämme zu betreiben!**

23 Messung des Ableitstromes

Achtung: Nur für geschulte und zugelassene Servicetechniker!

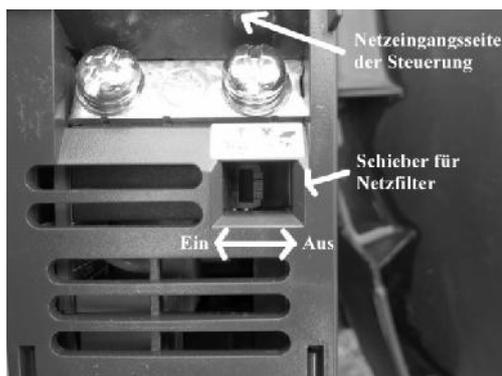
Aufgrund der modernen, leistungsfähigen Steuerung ist eine unmittelbare Messung des Ableitstromes gem. DIN VDE 0701/0702 nicht möglich.

Grundsätzlich ist der Betrieb der KU 3-1 mit einem Ableitstrom bis 15 mA zulässig.

Soll der Ableitstrom gem. DIN VDE 0701/0702 gemessen werden, ist der Netzfilter auszuschalten.

Hierzu wie folgt vorgehen (beachten Sie Punkt 4, Sicherheitshinweise):

1. Stecker aus der Netzsteckdose ziehen und Gehäuse des Gerätes demontieren. Dazu 2 Schrauben hinten unten losschrauben, Nabe und Kesselhaltebolzen (E) demontieren. Achtung beim Abheben des Gehäuses: Es führen diverse Kabel ins Gehäuse.
2. Den kleinen Schieber in der Steuerung (siehe Foto) seitlich aus seiner Position heraus bewegen. Dadurch wird der Netzfilter ausgeschaltet. Zur Messung darauf achten, dass der Schieber in seiner Position liegen bleibt.



3. Nach der Messung, den Schieber wieder in seine ursprüngliche Lage bewegen.
Es ist unzulässig die Maschine mit ausgeschaltetem Netzfilter zu betreiben!
4. Gehäuse montieren, dabei auf Kabel achten, damit diese nicht gequetscht werden.
5. VDE Prüfung durchführen.

24 Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass die in dieser Anleitung beschriebene Maschine und das Zubehör den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der hierzu aktuellen EG-Richtlinien entspricht und diesbezüglich geforderte Dokumente zur Einsicht durch die einschlägigen Behörden vorhanden sind.