



Betriebsanleitung für das Universal-
Küchenmaschinen-System mit dem

Kernstück KU 1100

mit elektronischer
Drehzahlregelung

230 V 50Hz

CE

Stand 05/07

Betriebsanleitung KU 1100.doc

Krefft Großküchentechnik GmbH
In der Graslake 35
D-58332 Schwelm
Telefon (02336) 4289 - 0
Telefax (02336) 4289 - 101
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.....	7
5	Installation / Inbetriebnahme	9
6	Bedienung / Funktionsweise.....	10
7	Fehlerbehebung	12
8	Reinigung	14
9	Instandhaltung, Wartung und Reparatur.....	15
10	Transport der Maschine	16
11	Technische Daten / Abmessungen	17
12	Stromlaufplan	18
13	Gemüseschneider G 1100	19
14	Fleischwolf W 1100	26
15	Planeten - Rühr - und Knetwerk R 1100	32

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 materiellen Hilfen zu bieten, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch dieses Gerätes zu ermöglichen.

Diese Betriebsanleitung muss jeder Person ausgehändigt werden, welche das 18. Lebensjahr erreicht hat, oder der Person unter 18 Jahre, die unter Aufsicht 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.

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.

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 1100 und der in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Aufsteckgeräte gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.

2 Verwendungszweck der Maschine

Das Kernstück KU 1100 ist, in Verbindung mit einem der unten angegebenen Aufsteckteile, für die **Verarbeitung von Nahrungsmitteln** in Gastronomie, Küchen von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, Betriebskantinen, nahrungsmittelverarbeitenden Betrieben sowie Großhaushalten ausgelegt.

Das Kernstück KU 1100 incl. der möglichen Aufsteckteile ist ein technisches Arbeitsmittel, und ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt.

Mit dem Kernstück KU 1100 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:

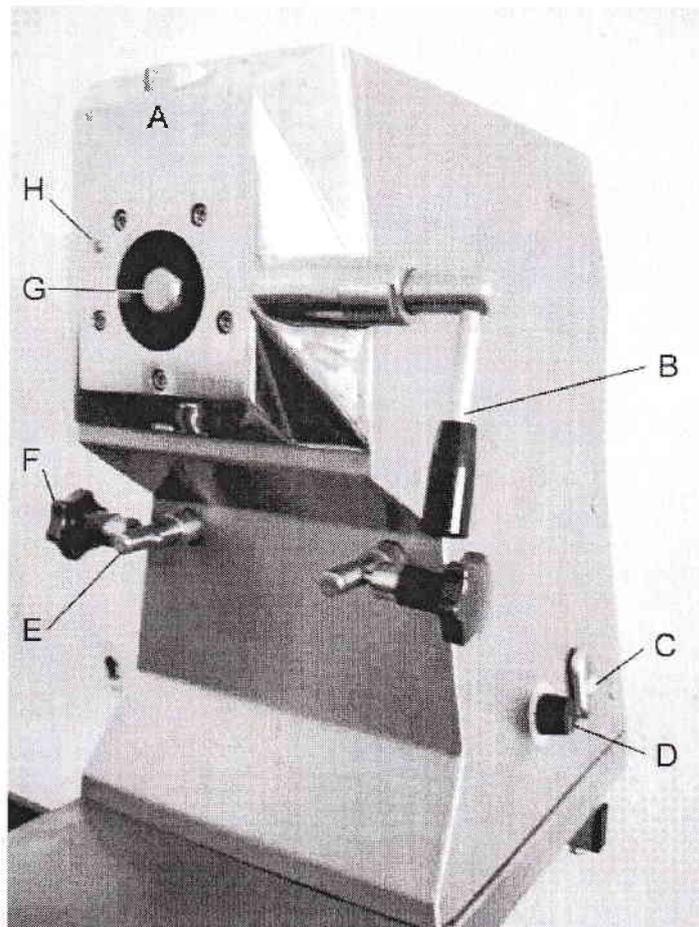
Gemüeschneider G 1100
Fleischwolf W 1100
Planeten - Rühr- und Knetwerk R 1100

Ausführliche Benutzerinformationen zu den einzelnen Aufsteckgeräten finden Sie ab Seite 19.

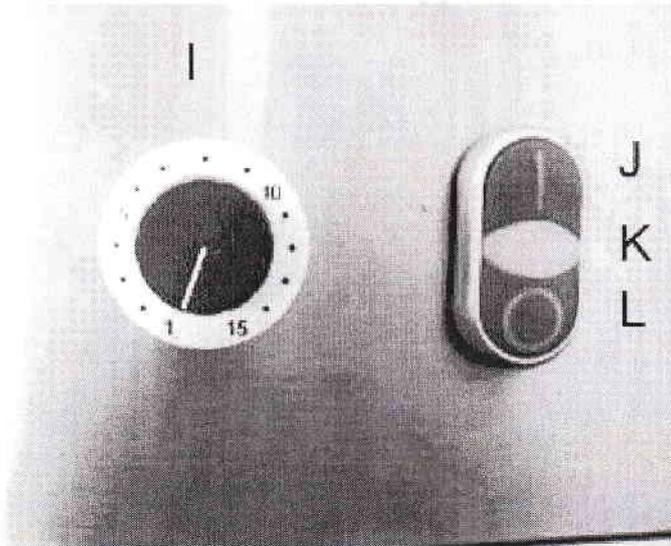
Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel, so z.B. von Baustoffen, Farben oder chemischen Stoffen, ist unzulässig.

3 Die wesentlichen Teile des Kernstückes:

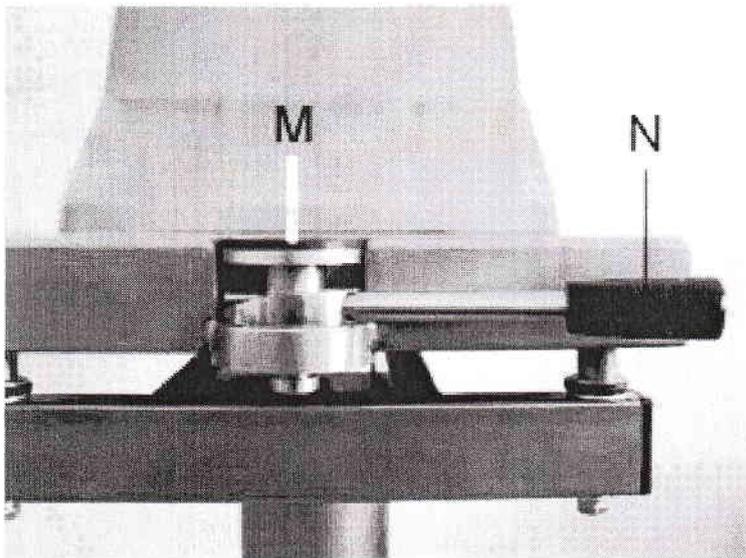
- A Aufstecknabe
- B Klemmhebel
- C Schaltergruppe
- D Drehzahlregelung
- E Aufsteckbolzen
- F Haltemutter
- G Sechskantwelle
- H Sicherheitsschalter vorne
ohne Abb. Typenschild, über der Einführung der Netzanschlußleitung



Ansicht Pos. C und D



- I Drehzahlregler, 15 Stufen
- J Taster „Ein“
- K Kontrollleuchte „Betriebsbereit“
- L Taster „Aus“



- M Kesselstütze (Abgebildet im eingefahrenem Zustand)
- N Betätigungshebel für Kesselstütze

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 erneutes Betätigen des Ein – Tasters (J) in Betrieb genommen werden.

Zu Ihrer Sicherheit müssen Sie jedoch folgende Punkte unbedingt beachten:

- A) Stecken Sie ein Aufsteckgerät in die Öffnung der Aufstecknabe (A) und verriegeln Sie es mit dem Klemmhebel (B).
Nach Beendigung des Betriebes verschließen Sie die Öffnung der Aufstecknabe (A) mit dem Schutzdeckel AN 840915.
- B) Beim Einsatz des Gemüseschneider-Vorsatzes G 1100 in Verbindung mit dem Kernstück KU 1100 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 1100 ist mit einer 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 13 Gemüseschneider G 1100, Seite 19.
- C) Bei Verwendung eines Fleischwolf-Vorsatzes W 1100 in Verbindung mit dem Kernstück KU 1100 dürfen Sie das Schneidgut nur mit dem dazugehörigen Stopfer nachdrücken.
Tun Sie dies in gar keinem Fall mit den Fingern bzw. einem Gegenstand wie z.B. einem Messer.
Siehe auch Kapitel 14 Fleischwolf W 1100 Seite 26
- D) Lassen Sie das Kernstück in Verbindung mit einem Aufsteckgerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb weiterlaufen.

- E) Schalten Sie das Kernstück nicht ein, bevor Sie das gewählte Aufsteckteil vollständig zusammengebaut haben, und am Kernstück gemäß Anleitung befestigt haben. Die korrekte Montage wird durch das Leuchten der Lampe K angezeigt.
- F) 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.
- G) Betreiben Sie das Planeten - Rühr - und Knetwerk R 1100 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. Durch die Nachfüllöffnung dürfen keine Gegenstände oder die Finger eingeführt werden.
Siehe auch Kapitel 19 Planeten- Rühr- und Knetwerk R 1100 Seite 32
- I) 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.
- J) 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, die Kontrollleuchte (K) erlischt. Nach einer Abkühlzeit von ca. 15 – 20 Min. schaltet sich der Übertemperaturschalter selbständig wieder ein, die Kontrollleuchte (K) leuchtet. Das Gerät kann dann durch Betätigung des „EIN“ – Tasters (J) wieder in gestartet werden. Siehe auch Kapitel 6 Bedienung / Funktionsweise Seite 11.
- K) Das Kernstück darf nur an geerdeten Stromnetzen betrieben werden. Sollten Sie sich nicht sicher sein, ob die von Ihnen gewählte Netzsteckdose geerdet ist, fragen sie Ihren zuständigen Elektriker.
- L) Ist die bauseitige Netzsteckdose mit einem Personenschutzschalter (FI – Schutzschalter) abgesichert, muss dieser eine allstromsensitive Bauart sein. Sollten Sie sich nicht sicher sein, ob die von Ihnen gewählte Netzsteckdose entsprechend abgesichert ist, fragen sie Ihren zuständigen Elektriker.

5 Installation / Inbetriebnahme

Achtung:

Elektrische Arbeiten am Kernstück nur von einem Fachmann vornehmen lassen.

DIN - und VDE-Vorschriften beachten.

Erforderliche bauseitige Absicherung: 10 A.

- * Stellen Sie das Kernstück auf einen ebenen und standfesten Unterbau (Arbeitstisch), der möglichst ca. 70 cm hoch sein sollte, um eine optimale Bedienung zu ermöglichen. Die Umgebungstemperaturen sollten im Bereich von ca. 10°C bis ca. 30°C befinden. Das Kernstück sollte nicht in Kühlhäusern oder in einer Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit (z. B. Spülküche) betrieben werden. Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren zuständigen Fachhändler.
- * Das Kernstück wird steckerfertig mit einem 230 V-Anschlußkabel geliefert.
- * Überprüfen Sie, ob die Angaben des Typenschildes 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 1100 nur mit original Krefft-Aufsteckteilen betreiben dürfen.
Der Anbau fremder Zusatzaggregate ist unzulässig. Beim Einsatz von älteren Krefft-Aufsteckgeräten, welche im Abschnitt " Verwendungszweck " nicht aufgeführt sind, müssen Sie sich selbstverständlich auch vor deren 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.
- * Eine konstruktive oder technische Veränderung am Kernstück bzw. an den Aufsteckteilen ist unzulässig. Es kann in Einzelfällen notwendig sein, ältere Aufsteckteile, welche nicht für die Verwendung an dem Antrieb KU 1100 konstruiert sind, mit einer Sicherheitsabschaltung nachzurüsten. Bitte kontaktieren Sie in diesem Fall Ihren Fachhändler.
- * Vor dem ersten Gebrauch sind alle Geräteteile welche 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 umliegende Arbeitsbereich leicht gesäubert werden kann.

6 Bedienung / Funktionsweise

- * Lesen Sie vor der ersten Bedienung in jedem Fall das Kapitel "Sicherheitshinweise".
- * An dem Kernstück befinden sich die folgenden Betätigungseinrichtungen (vgl. Abb. auf Seiten 5 und 6):

1) Bedienelement I, J, K und L)

Mit Drehregler (I) können Sie die 15 möglichen Drehzahlen der Antriebswelle (G) in der Aufstecknabe (A) regulieren.

Dabei sind für die einzelnen Aufsteckteile folgende Schalterknebel - Stellungen empfehlenswert:

<u>Aufsteckteil</u>	<u>Empfohlener Drehzahlbereich</u>
Gemüseschneider G 1100	10 - 15
Fleischwolf W 1100	9 - 12
sehniges Fleisch	9
Rühr - Schlag – und Knetwerke R 1100	anfangs 1 - 4
abhängig vom Zubereitungsgut	
leichte Massen	10 - 15
schwere Massen	1 - 3
Siehe auch Kapitel der jeweiligen Aufsteckteile	

2) Klemmhebel (B)

Mit dem Klemmhebel wird das von Ihnen gewählte Aufsteckteil, das Sie in der vorne liegenden Aufstecknabe (A) einspannen möchten, mechanisch fest am Kernstück arretiert. Drehung im Uhrzeigersinn verriegelt das Aufsteckteil, Drehung gegen den Uhrzeigersinn löst das Aufsteckteil.

3) Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ (K)

Die Kontrollleuchte zeigt die Betriebsbereitschaft des Antriebes an. Das Kernstück ist betriebsbereit wenn folgende Bedingungen erfüllt ist:

Ein Aufsteckteil ist in der Aufstecknabe (A) eingesetzt und verriegelt. Sämtliche Sicherheitseinrichtungen des Aufsteckteiles befinden sich im Einsatzzustand (siehe hierzu die Kapitel der jeweiligen Aufsteckteile).

Sollte die Kontrollleuchte während des Betriebes verlöschen, hat die Sicherheitseinrichtung des Vorsteckteiles oder des Antriebes ausgelöst, es lag ein Stromausfall vor, oder der Antrieb ist überhitzt.

Zur Behebung einer möglichen Störung siehe Kapitel „Fehlerbehebung“ ab Seite 12.

6) Aufsteckstifte (E) mit Haltemuttern (F)

Auf die beiden Aufsteckstifte wird bei Verwendung des Rühr - und Knetwerkes R 1100 der Edelstahl - Kessel geschoben und mit den Haltemuttern festgeklemmt bzw. beim Gemüseschneider G 1100 die Führungswange befestigt.

- * 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 oder gemäß dieser Betriebsanleitung geschult werden.
- * 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 Fehlerbehebung

Störung	Symptom	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Antrieb lässt sich nicht in Betrieb nehmen	Kontrollleuchte (K) leuchtet nicht	Der Antrieb ist nicht am Netz angeschlossen	Netzstecker in die Steckdose stecken
		Ausfall der Netzspannung	Stromausfall ; bauseitige Sicherung Prüfen
		Das Aufsteckteil ist nicht oder nicht richtig montiert	Aufsteckteil montieren bzw. Montage des Aufsteckteiles kontrollieren
	keine der o.g. Maßnahmen trifft zu	Kontakt mit Service aufnehmen	
	Kontrollleuchte (K) leuchtet	Fehler im Gerät	Kontakt mit Service aufnehmen
Antrieb hat sich während der Arbeit ausgeschaltet	Kontrollleuchte (K) leuchtet nicht, Innenventilator arbeitet	Die Motortemperatur wurde überschritten	Ca. 20 Minuten warten bis der Motor abgekühlt ist bzw. die Kontrollleuchte (K) leuchtet
	Kontrollleuchte ist kurzzeitig verloschen oder ist verloschen	Aufsteckteil hat sich gelöst oder verschoben	Aufsteckteil richtig montieren bis die Kontrollleuchte (K) leuchtet
	Kontrollleuchte (K) leuchtet	Kurzzeitiger Netzausfall	Wenn Kontrollleuchte (K) leuchtet, Gerät einschalten
Der Antrieb hat sich kurzzeitig abgeschaltet oder verlangsamt	Der Antrieb ist während der Arbeit kurz stehen geblieben und ist dann wieder angelaufen und / oder arbeitet mit geringerer Drehzahl	Einmalige Überlastung des Antriebes	Die Arbeit bei geringerer Drehzahl fortsetzen oder den Antrieb ausschalten und mit geringerer Drehzahl wieder einschalten

Störung	Symton	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Der Antrieb hat sich abgeschaltet oder verlangsamt	Der Antrieb ist während der Arbeit kurz stehen geblieben und ist dann wieder angefahren und / oder arbeitet mit geringerer Drehzahl	Dauernde Überlastung des Antriebes	Die Ursache der Überlastung beseitigen (z.B. zu viel Teigmasse im Kessel)
Der Antrieb ist während der Arbeit stehen geblieben	Es waren schlagartige Geräusche zu hören, die Antriebswelle läuft nicht	Das Aufsteckteil wurde bzw. ist blockiert	Antrieb sofort ausschalten, Ursache der Blockade beseitigen
		Der Antrieb (Getriebe) ist beschädigt	Antrieb sofort ausschalten, Kontakt mit Service aufnehmen

8 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 Hochdruckreiniger zu säubern.
- * Das gesamte Kernstück stets nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
- * Keine scharfen Putz- und Reinigungsmittel verwenden. Für alle Edelstahlteile 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.
- * Die Schnecke und die Schneidsätze (d.h. Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheiben) für den Fleischwolf W 1100 sollten nach der Reinigung getrocknet werden.
- * Sämtliche Vorsteckgeräte sind nur bei Stillstand des Antriebes (nach Betätigung des Taster „Aus“ (L) und nach dem Trennen des Vorsteckgerätes vom Antrieb zu reinigen!
- * Das Zerlegen eines Vorsteckteiles (z.B. zum Reinigen) hat nur zu erfolgen, wenn das entsprechende Vorsteckgerät vom Antrieb getrennt ist!

9 Instandhaltung, Wartung und Reparatur

- * Das Kernstück KU 1100 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.
- * * Das Kernstück KU 1100 ist mit einer selbständig wirkenden Motorbremse ausgestattet. Die Motorbremse unterliegt einem geringen Verschleiß, welcher sich nach der Einsatzhäufigkeit des Antriebes richtet. Sie sollten die Wirkung der Bremse einmal pro Woche wie folgt testen:
 - Montieren Sie ein Aufsteckteil an das Kernstück (siehe eines der Kapitel ab Seite 19).
 - Stellen Sie die Drehzahl mit dem Regler I auf Stufe 15.
 - Betätigen Sie den EIN - Taster J und beobachten Sie ein drehendes Teil des Aufsteckteiles (z.B. die Schnecke des Fleischwolfes, eine Schneidscheibe des Gemüseschneiders oder das Werkzeug des Rühr- und Knetwerkes).
 - Schalten Sie den Antrieb in der AUS – aste L aus.
 - Das Teil, welches Sie beobachten soll in weniger als 2 Sekunden stehen bleiben.

Sind Sie sich über die richtige Funktion der Bremse unsicher, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Stammwerk oder mit Ihrem Fachhändler auf.

Gewährleistung

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

10 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, d.h. der Drehzahlregler (I) auf der Stellung "0" stehen.
- B) Der Netzstecker der Maschine muss aus der Steckdose gezogen sein.
- C) Befindet sich in der Aufstecknabe (A) 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, befestigen Sie das Netzanschlusskabel am Gerät, so dass dieses beim vorgesehenen Transport nicht herunterhängt und Sie in der sicheren Fortbewegung behindern kann.

Aufgrund des Gewichtes des Gerätes empfiehlt sich der Transport zu 2 Personen.

Möchten Sie das Kernstück KU 1100 über eine längere Distanz transportieren, z.B. mittels PKW / LKW usw., sollten 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 17 entnehmen.

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

11 Technische Daten / Abmessungen

Stromart	230 V , 50 Hz
Anschlußwert	P1 = 1,10 kW
Erforderliche bau- seitige Absicherung	10 A
Drehzahl an der vorderen Antriebs- welle	in 15 Stufen regelbar von ca. 55 U/min bis ca. 300 U/min
Geräusentwicklung	A-bewerteter äquivalenter Dauerschalldruckpegel ≤ 70 dB (A)
Übertemperatur- schutzschalter	serienmäßig
GS - Zeichen	erteilt
TÜV – Zeichen	erteilt
CE - Konformität	erteilt
Geräteschutzklasse	IP 23

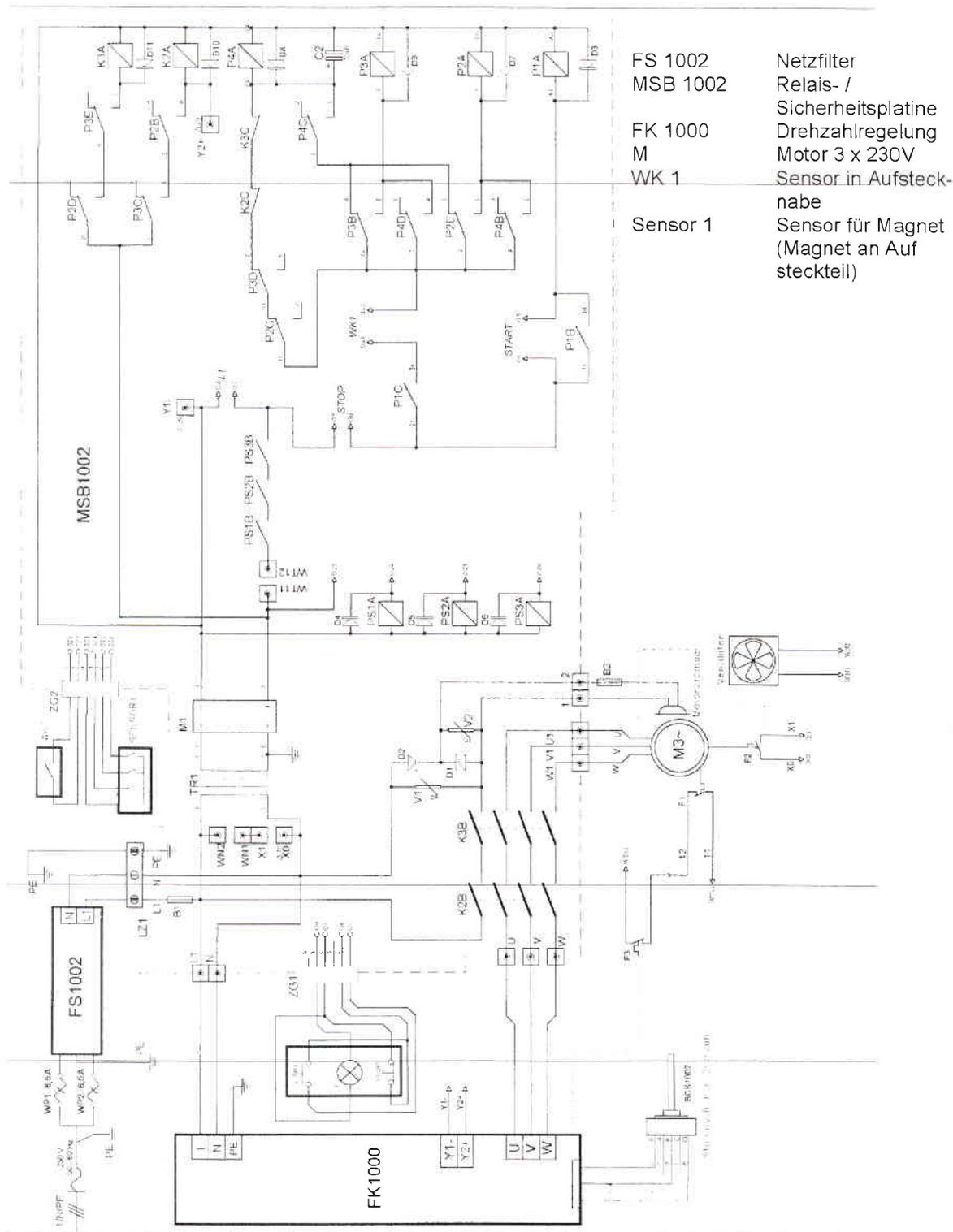
Gerätegewicht und Abmessungen

Typ:	Gewicht in kg:	Abmessungen BxTxH in mm:
KU 1100	42	600 x 330 x 540
G 1100	13	250 x 400 x 350*
W 1100	10	250 x 300 x 150*
R 1100	10	400 x 400 x 450*

* ca. Maße, ohne Antrieb

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

12 Stromlaufplan



13 Gemüseschneider G 1100

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

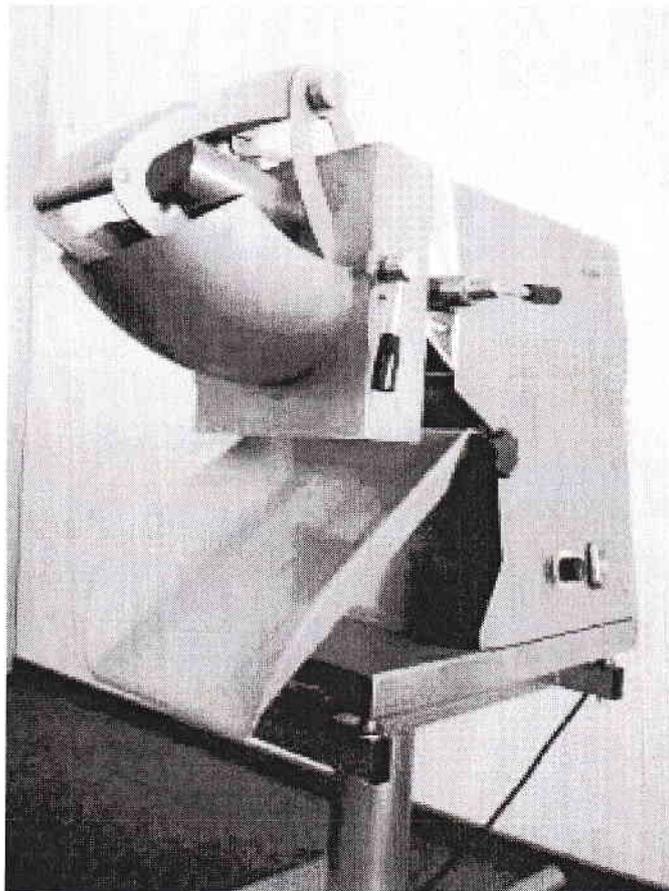
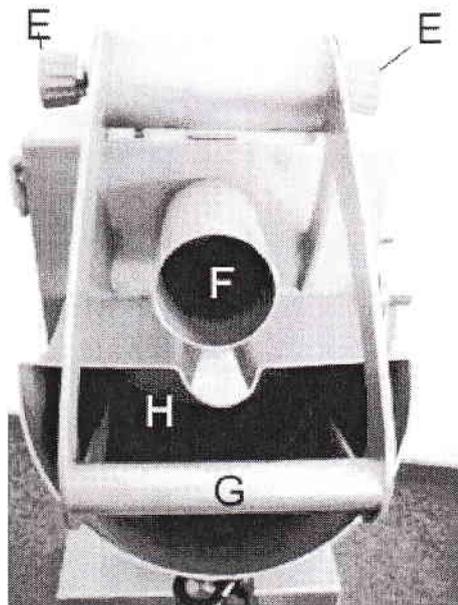
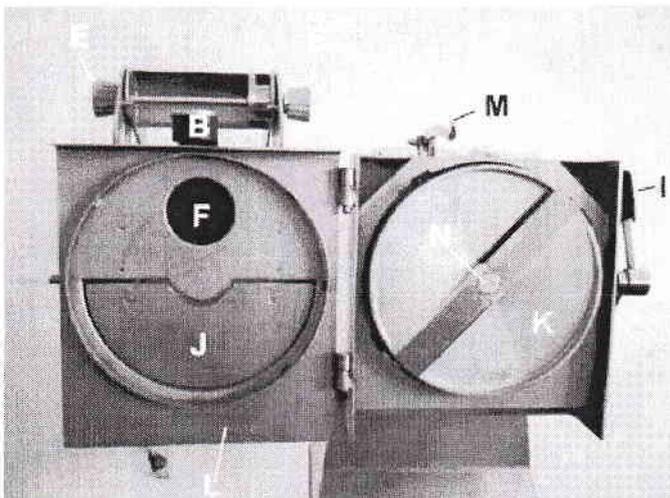


Abbildung:
Gemüseschneider G1100 montiert an der Antriebseinheit KU 1100,
mit Schütte für die Abfuhr des geschnittenen Gemüses in einen bereitgestellten Behälter.
Unter der Antriebseinheit das Transportgestell TR 1100.



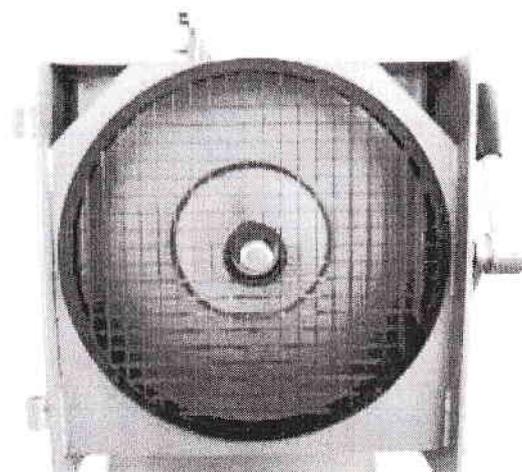
Ansicht Gemüseschneider G1100

- E Haltemuttern
- F runder Einfüllschacht für
Langgemüse
(Stopfer entnommen)
- G Griff für Druckplatte
- H ovaler Einfüllschacht



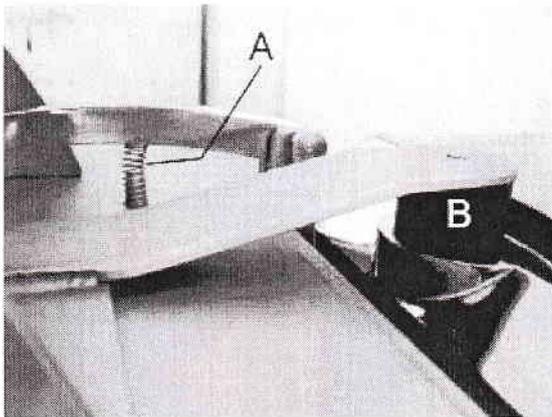
Ansicht Gemüseschneider G 1100 mit
 geöffneter Tür

- B Magnet für Sicherheits-
türkontrolle
- E Haltemuttern
- F runder Einfüllschacht
(Stopfer entnommen)
- I Verschlusshebel für Tür
- J Andrückplatte
- K Scheiben - Schneidscheibe
- L Tür
- M Betätigung Sicherheits-
abschaltung
- N Welle



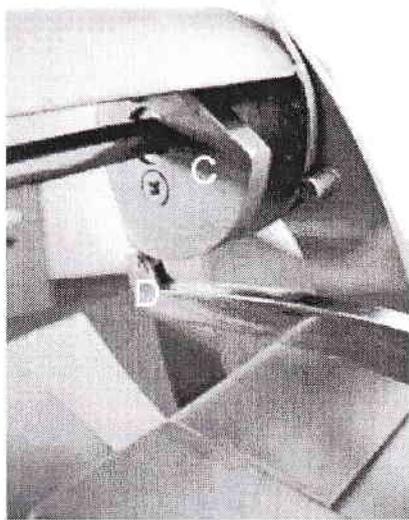
Gemüseschneider mit eingelegtem
 Würfelgatter (ohne Tür und Scheiben-
 Schneidscheibe abgebildet)

Achtung: Das Würfelgatter ist nur
 funktionsfähig mit davor eingelegter
 Scheibenschneidscheibe (siehe K im
 Foto oben)



Sicherheitskomponenten:

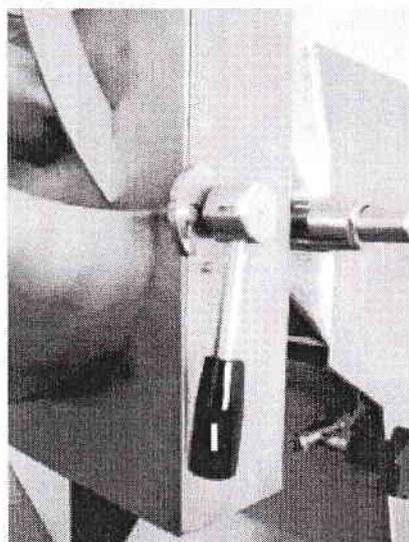
- A Feder für Abschalthebel
- B Magnet der Tür



Sicherheitskomponenten

- C Kurvenscheibe
- D Abschalthebel mit Anfahrrolle

Achtung: Bei fehlen oder defekt der Teile A, B, C oder D ist der Gemüseschneider außer Betrieb zu nehmen! Wenden Sie sich zur Reparatur an unser Stammwerk oder an Ihren Fachhändler!



Türverschluss am Gemüseschneider

- I Griff für Türverschluss. Das Foto zeigt die Tür im geschlossenen und durch den Türverschluss verriegeltem Zustand.

Gemüseschneider Typ G 1100

Der Gemüseschneider G 1100 dient in Verbindung mit dem Antrieb und einer entsprechenden Schneid- oder Raspelscheibe zur Verarbeitung von Gemüse, Obst, Nüsse, Käse, trockenen Teigwaren usw.

Demontage / Montage

Der Gemüseschneider G 1100 besteht aus dem Schneidgehäuse mit der Tür (L) dem Griff (G) mit der Drückplatte (J) und der Sicherheitsabschaltung (A bis D). Mit den Haltemuttern (E) wird der Griff (G) mit Andrückplatte (J) mit dem Schneidgehäuse verbunden. Die Tür (L) kann vom Schneidgehäuse getrennt werden.

Die Einfüllschächte (H) und (F) bilden mit der Tür (L) eine nicht lösbare Einheit.

Der G 1100 ist nur dann funktionsfähig, wenn die zuvor genannten Teile fachgerecht montiert wurden.

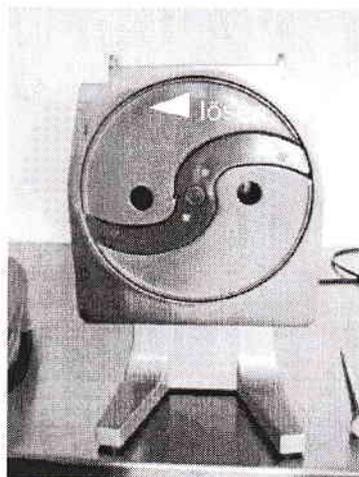
Die Betriebsbereitschaft wird durch das Leuchten der Kontrolleuchte (K) angezeigt.

Wichtiger Hinweis zur Sicherheit:

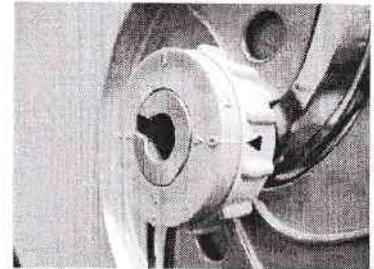
Der Gemüseschneider G 1100 ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet und entspricht somit den Sicherheitsvorschriften des deutschen Maschinenschutzgesetzes.

Montage und Demontage

1. Den kpl. Gemüseschneider in die Nabe (A) des KU 1100 einstecken und mit dem Klemmhebel (B) festziehen. Zum festziehen wird der Klemmhebel (B) im Uhrzeigersinn (rechts herum) gedreht.
2. 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 demonstrierter Scheibe vorgenommen werden!



Die Reib- und Streifenscheiben werden mit einem Ausziehgriff (optional erhältlich) ebenfalls durch Linksdrehung von der Antriebsnabe abgezogen. Der Wechsel der Reib- oder Schneidscheibe darf nur bei ausgeschaltetem Antrieb vorgenommen werden!

Nach dem Einlegen oder Wechsel einer Schneid- Raspelscheibe wird die Tür (L) geschlossen und durch Umlegen des Hebels (I) gesichert.

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

Bitte beachten Sie:
Sollte der Führungsbolzen mit den Haltemuttern (E) entfernt werden, ist keine sichere Führung zwischen Gehäuse und Griff mit Drückplatte (G/J) gegeben. Die Sicherheitsabschaltung (mittels Kurvenscheibe (D)) kann nicht wirksam werden.

Die Sicherheitsabschaltung des G 1100 arbeitet wie folgt:

Das Gerät schaltet sich aus, wenn die Drückplatte (J) mit Griff (G) 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 1100) geprüft werden.

Schalten Sie hierzu den Antrieb auf Stufe 1 ein. Geben Sie kein Füllgut in den Fülltrichter (H). Schwenken Sie die Drückplatte mittels des Griffs (G) 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.

Reinigung

Alle Gemüseschneider - Teile können vollständig in Spülwasser gelegt werden und sind spülmaschinenfest und sollten nach dem Reinigen getrocknet werden.

Öffnen Sie die Tür (L). Diese können Sie nach oben aus den Scharnieren nehmen und gesondert z.B. in der Spülmaschine reinigen.

Entnehmen Sie die Schneidscheibe und ggf. das Würfelgatter. Auch diese können Sie in der Spülmaschine reinigen.

Hinweis: Sollten Sie über Schneidscheiben verfügen, welche keine Teflonbeschichtung aufweisen, dürfen Sie diese nur mit Reinigern reinigen, welche ausdrücklich für die Verwendung an Aluminium vorgesehen sind.

Entnehmen Sie das Gehäuse des Gemüseschneiders aus der Antriebsnabe (A) der KU 1100. Hierzu lösen Sie den Klemmhebel (B) durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn (links herum).

Das Gehäuse können Sie ebenfalls in der Spülmaschine reinigen. Bitte achten Sie darauf, dass die maximale Spülzeit der Spülmaschine für das Gehäuse ca. 3 Minuten betragen soll.

Besonders beim Reinigen von Schneidscheiben in der Spülmaschine sollte der Reiniger auf seine Aluminiumverträglichkeit geprüft werden!

Vorsicht:

Verletzungsgefahr!

Bitte achten Sie beim Spülen von Schneidscheiben auf die Klingen bzw. Kronen, und darauf, dass bei verstellbaren Schneidscheiben die Schnittstärke auf " Null " steht.

Achtung:

Während des Betriebes darf das Gemüse (Schneidgut) nur mit der im Einfüllschacht angebrachten Drückplatte gegen die Scheibe gepreßt werden!

Hinweis für das Schneiden von Kraut bzw. Kohl:

Zerteilen Sie den Kopf (je nach Größe) so, dass Sie die Teile so in den Einfüllschacht legen, dass der Einschaltpunkt des Gerätes erreicht wird.

Dabei sollte die ebene Seite des Gemüseteiles 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.

Führen Sie unmittelbar nach dem Schneiden von Kraut bzw. Kohl eine Reinigung des Gemüseschneiders und der Schneidscheibe durch.

Wir empfehlen Ihnen:

Bei Verarbeitung von größeren Mengen die Führungswange zu verwenden.

Lagerung der Schneidscheiben:

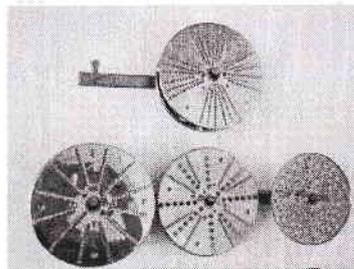
Zur sicheren Aufbewahrung der Schneidscheiben sollten Sie folgende Möglichkeit/en wählen:

a) Kassettensatz KS 22, bestehend aus 5 Einzelkassetten AN 540 600

b) Wandhalterung für 4 Scheiben AN 541 951 oder

c) Wandhalterung für 6 Scheiben AN 541 950.

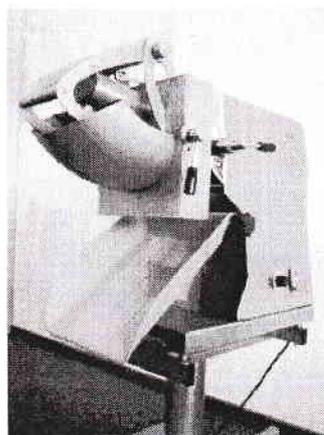
Wandhalterung für 4 oder 6 Scheiben



Führungswange TYP F 2

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

KU 1100 mit G 1100 und Führungswange Typ F 2



Sicherheitsprüfung

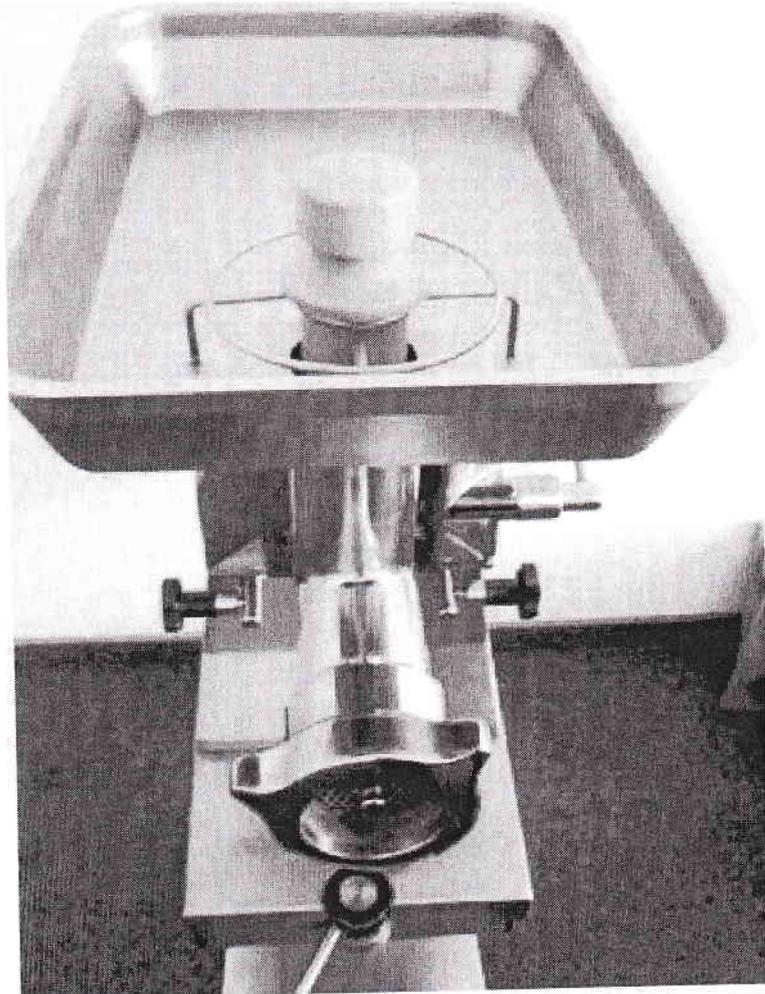
Prüfen Sie regelmäßig, mindestens 1 x pro Woche, die Sicherheit des Gemüseschneiders wie folgt:

- a) Montieren Sie den Gemüseschneider wie oben beschrieben an den Antrieb.
- b) Legen Sie eine vstellbare Schneidscheibe ein und schließen Sie die Tür des Gemüseschneiders.
- c) Die Kontrollleuchte (K) am Antrieb muss leuchten. (Der Antrieb muss ans Stromnetz angeschlossen sein)
- d) Öffnen Sie die Tür (L) des Gemüseschneiders. Die Kontrollleuchte (K) muss verlöschen.
- e) Schließen Sie die Tür (L). Die Kontrollleuchte (K) leuchtet.
- f) Drehen Sie den Drehzahlregler (D) auf Stufe 15.
- g) Schalten Sie den Antrieb ein.
- h) Bewegen Sie den Griff (G) aus dem Gemüseschneider heraus, bis der Antrieb stoppt.
- i) Beobachten Sie die Schneidscheibe z.B. durch die Öffnung F. Nach dem Ausschalten des Antriebes darf die Schneidscheibe maximal 2 Sekunden nachlaufen.

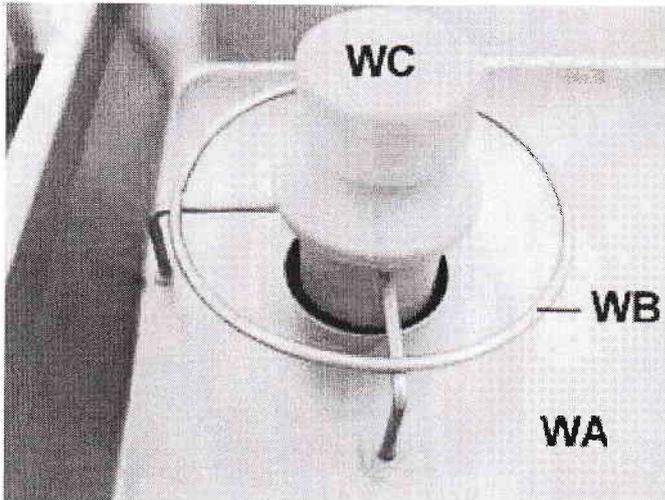
- j) Erkennen Sie eine längere Nachlaufzeit, muss die Motorbremse eingestellt werden.
- Nehmen Sie das Gerät außer Betrieb und informieren Sie Ihre zuständige Servicestelle. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät in Betrieb nehmen kann, bevor der Fehler behoben ist.

14 Fleischwolf W 1100

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

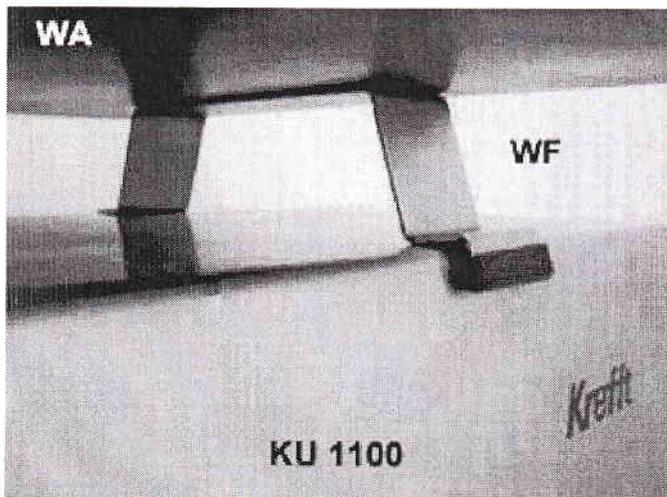


Ansicht:
Fleischwolf W 1100
an der Antriebseinheit KU 1100

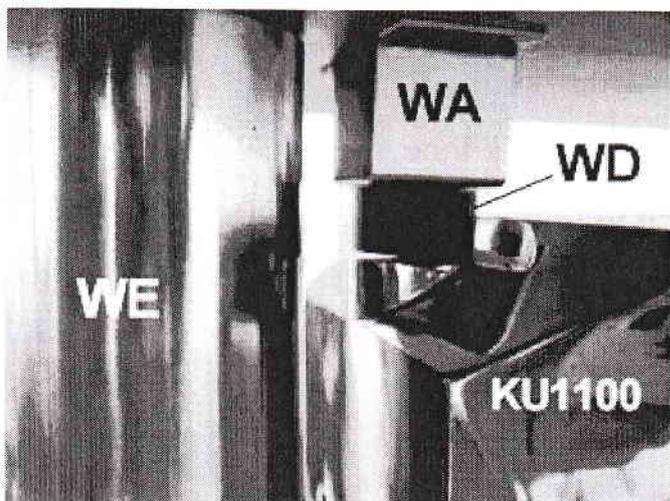


Ansicht Fleischwolfeller:

- WC Stopfer
- WB Eingreifschutz
- WA Fleischwolfeller

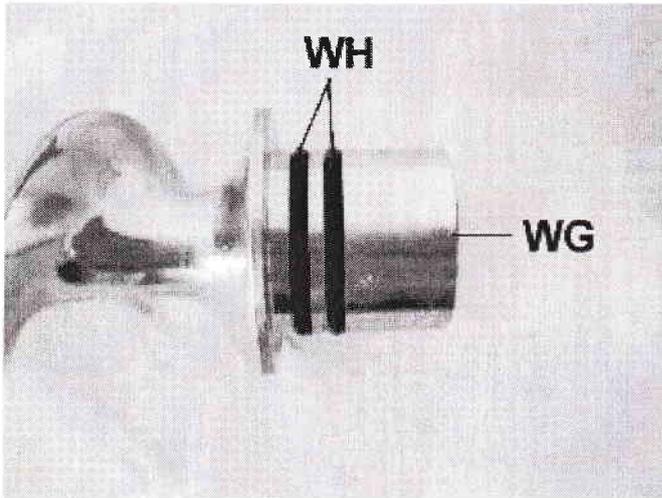


Lage der Tellerstützen WF des
Fleischwolfellers WA zum Kernstück
KU 1100



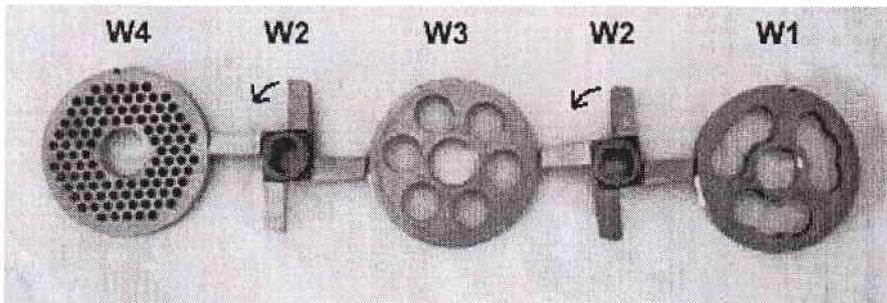
Fleischwolf W 1100 montiert an dem
Kernstück KU 1100:

- WE Einfüllschacht des Fleischwolfes
- WA Halterung des Sicherheitsmag-
neten WD am Fleischwolfeller WA
- WD Sicherheitsmagnet



WG Schnecke
 WH O-Ringe zur Abdichtung der
 Schnecke WG zum Fleischwolfgehäu-
 se
 WH Artikelnummer

Bei Beschädigung eines O-Ringes
 muss dieser erneuert werden. Mit der
 oben genannten Artikelnummer kön-
 nen sie in unserem Stammwerk oder
 bei Ihrem Fachhändler neue O-Ringe
 bestellen.

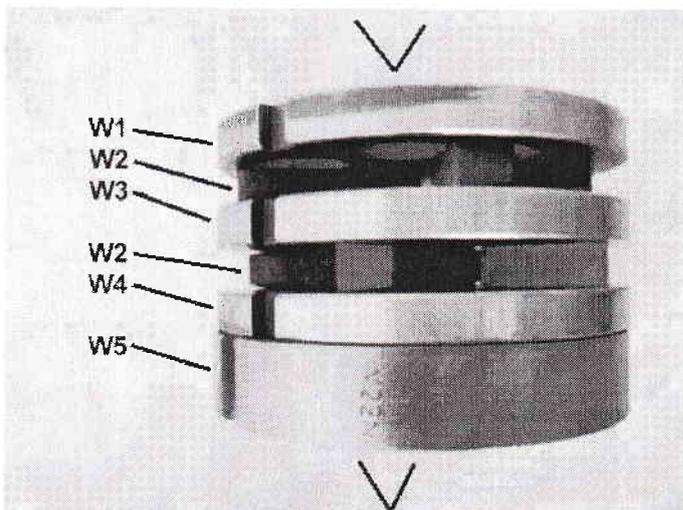


Schneidsatz W 1100:

- W1 Vorschneider I
- W2 Kreuzmesser
- W3 Vorschneider II
- W4 Lochscheibe 4,5 mm*

Die Pfeile geben die Schneid- / Drehrichtung an, in welche die
 Kreuzmesser schneiden

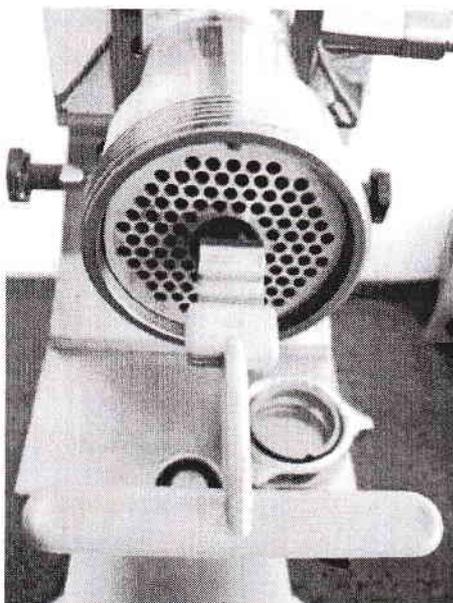
Der Fleischwolf W 1100 wird serienmäßig mit der Lochscheibe
 4,5 mm geliefert. Weitere Lochscheiben können aus der Preisliste
 gewählt werden.



W 1100 Schneidsatz:

- W1 Vorschneider I
- W2 Kreuzmesser
- W3 Vorschneider II
- W4 Lochscheibe 4,5 mm
- W5 Distanzring

Die Pfeile geben die Durchflussrich-
 tung an, in welche die Ware den
 Schneidsatz durchfährt.



Fleischwolf W 1100, Überwurfmutter und Distanzring entfernt, mit eingehaktem Ausziehhaken um den Schneidsatz mit Schnecke aus dem Fleischwolfgehäuse entnehmen zu können.

Fleischwolf W 1100

Der Fleischwolf besteht aus dem Gehäuse, der Schnecke (WG), dem Fleischwolfsteller (WE) und der Überwurfmutter (Material: Niropuß)

Der Schneidsatz (System Unger) besteht aus dem Vorschneider I, dem Vorschneider II, den 2 Kreuzmessern, den Lochscheiben und dem Einlegering, welche aus Edelstahl bestehen.

Der Fleischwolfsteller (WE) und der Ausziehhaken werden ebenfalls aus nichtrostendem Stahlblech gefertigt. Der Stopfer und der Schutzdeckel sind aus lebensmittelechtem Kunststoff hergestellt.

Was kann verarbeitet werden?

Fleisch aller Art, Speck, Innereien, Fisch, Gemüse, Kartoffeln, Früchte (für Marmelade). Siehe Anhang (Seite 34)

Hinweis: Der Fleischwolf ist nicht für die Verarbeitung von Tiefkühlkost geeignet!

Inbetriebnahme:

Das Fleischwolfgehäuse in die Nabe (A) des KU 1100 einstecken und mit dem Klemmhebel (B) festziehen. Zum festziehen wird der Klemmhebel (B) im Uhrzeiger (rechts herum) gedreht. Dann die Schnecke einsetzen und dabei leicht drehen, bis der Schneckensechskant in die Sechskantwelle des Antriebs einrastet. Danach sind Vorschneider I, Kreuzmesser, Vorschneider II, Kreuzmesser und die gewünschte Lochscheibe und der Distanz- / Einlegering einzusetzen.

Beachte:

Die Schneidseiten des Kreuzmessers zeigen nach links (also entgegengesetzt dem Uhrzeigersinn). Zuletzt Überwurfmutter aufschrauben.

Nach der Montage des Gehäuses setzen Sie den Fleischwolfsteller (WE) auf. Führen Sie hierzu das Rohr des Fleischwolfstellers in das Rohr des Gehäuses. Drehen Sie den Fleischwolfsteller in die Position, dass das Sicherheitsmagnet in die Aussparung des Antriebes passt (siehe Foto Seite 30).

Der Fleischwolf ist richtig montiert, wenn die Kontrollleuchte (K) leuchtet (der Netzstecker muss sich in der Netzsteckdose befinden).

Um den Wolf funktionsfähig zu machen, sollte die Überwurfmutter unter Betätigung der niedrigsten Drehzahl leicht, aber nicht zu fest angezogen werden.

Es ist empfehlenswert, den Wolf während der Betriebszeit immer mit der höchsten Drehzahl zu betreiben!

Geben Sie sofort das in längliche Streifen geschnittene Fleisch in den Wolf (sonst werden die Messerschneidkanten zu heiß und stumpf!). Falls notwendig, die Überwurfmutter nochmals regulieren.

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

Zum Nachstopfen unbedingt den Stopfer verwenden!

Richtig vorgeschnittenes Fleisch usw. wird selbsttätig von der Schnecke eingezogen. Überaus starkes Nachdrücken beschleunigt den Durchlauf nicht!

Sehnenhaltiges Fleisch wird vom Vorschneid-System einwandfrei zerkleinert.

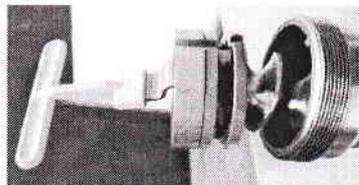
Hinweis:

Bei einer Überlastung des Antriebes (z. B. durch einen kleinen Knochen oder stark sehnigem Fleisch), schaltet der Antrieb automatisch eine oder mehrere Stufen herunter, das heißt, die Drehzahl verlangsamt sich selbständig. Ist die Überlastung überwunden, schaltet der Antrieb auf die eingestellte Drehzahl zurück. Bei extremer Überlastung kann sich der Antrieb bis zum Stillstand zurückschalten, um

mit einem Neustart die Überlastung zu überwinden.

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.

Bei Störung oder schlechter Verarbeitung beachten:

Sollte der Wolf aus irgendeinem Grund (z.B. stumpfe 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.

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

Es ist unzulässig:

- Den Vorschneider (W1 oder W3) als äußere Scheibe einzusetzen!
- Den Fleischwolf ohne eingebaute Scheiben zu betreiben!
- Lochscheiben mit Bohrungen größer 8 mm einzusetzen!
- Lochscheiben mit einer Dicke von weniger als 5 mm zu verwenden!

Sicherheitsprüfung

Montieren Sie den Fleischwolf wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben.

Heben Sie den Fleischwolfteiler leicht an. Nach einem kurzen Weg muss die Kontrollleuchte ausgehen.

Sollte die Kontrollleuchte weiterhin leuchten, nehmen Sie das Gerät außer Betrieb, trennen Sie den Netzstecker von der Netzsteckdose und informieren Sie einen Krefft-Service.

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	Papr. – 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		⊗	⊗		

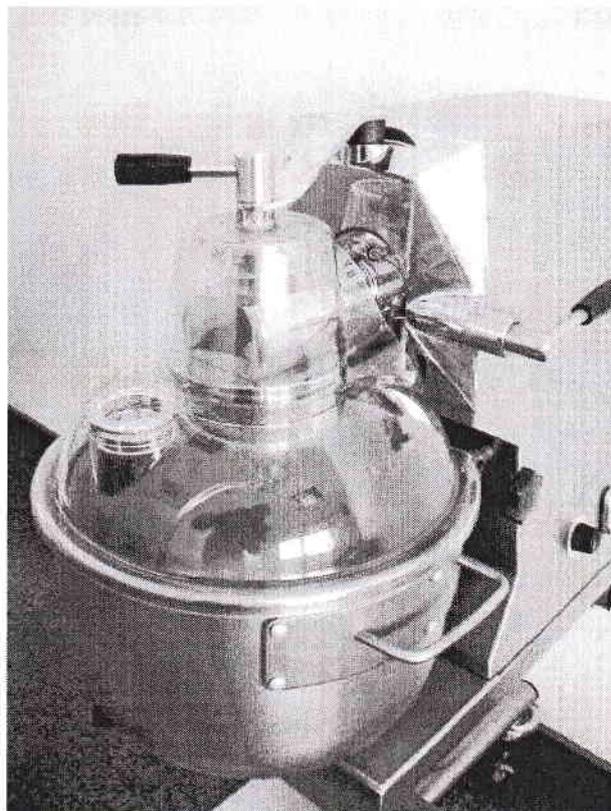
15 Planeten - Rühr - und Knetwerk R 1100

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

Wichtiger Hinweis: Das Planeten- Rühr- und Knetwerk R 1100 dient als Vorsatzgerät für das Kernstück KU 1100 mit elektronischer Drehzahlregelung und darf auch nur mit diesem leistungsstarken Antrieb betrieben werden. Eine Verwendung mit anderen Kernstücken ist unzulässig

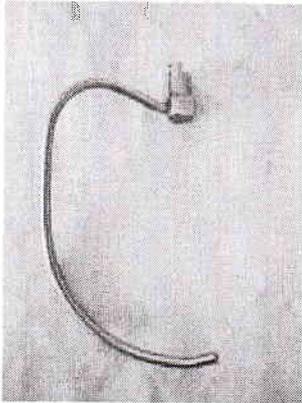
Es besteht aus: dem Rührwerkkopf,
der Rührschüssel,
der Spritzschutzhaube,
und den Werkzeugen:
Rührbesen (V), Knethaken (U), Blattschaufel (T).

KU 1100 mit R 1100 montiert

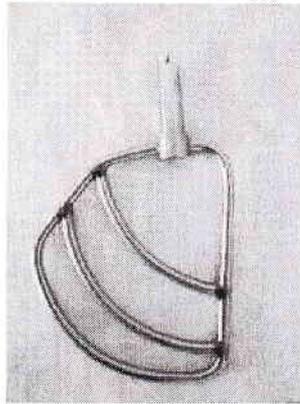


Die Werkzeuge des R 4

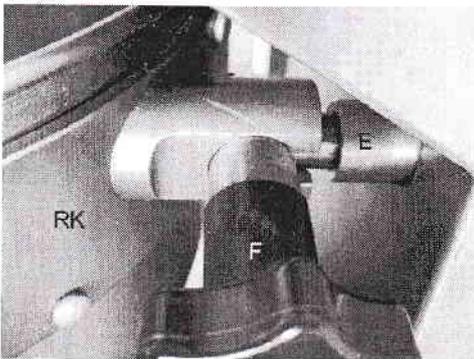
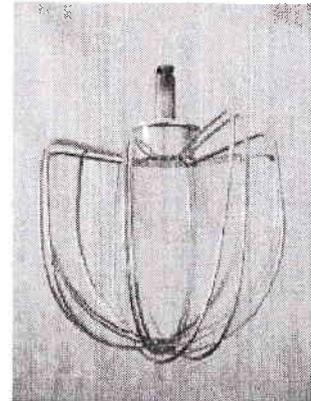
Kneithaken



Blattschaufel

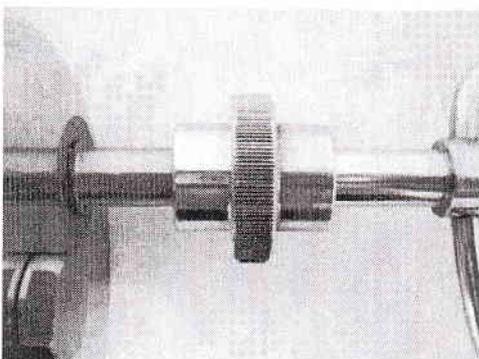
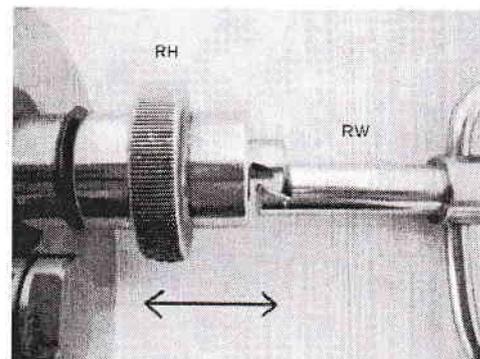


Rührbesen



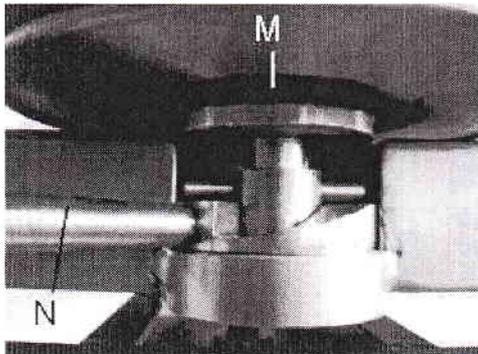
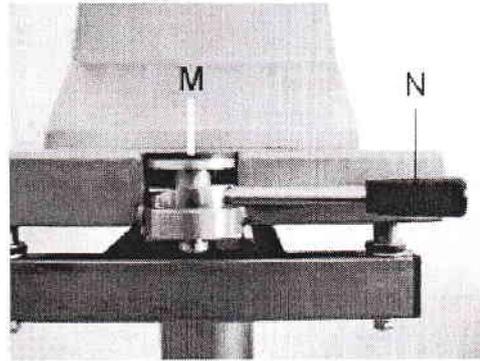
Der Kessel RK wird auf die Aufnahmebolzen E des Antriebes aufgeschoben und mit den Haltemuttern F befestigt.

Das gewählte Werkzeug RW wird in die Ausnehmung der Getriebewelle eingelegt und durch Herunter schieben der Hülse RH verriegelt. Die Hülse beinhaltet eine federbelastete Kugel, welche im verriegeltem Zustand (Hülse RH unten) in das Werkzeug einrastet. Hinweis: Unter Umständen ist es notwendig, die Hülse RH durch einen kräftigen Ruck aus ihrer Position zu bewegen.



Das Foto zeigt das Werkzeug mit verriegelter Hülse.

Am Antrieb KU 1100 befindet sich die Kesselstütze M. Diese ist, wenn sie nicht benötigt wird, eingefahren, d.h. die Oberfläche M ist auf der gleichen Höhe, wie die Fläche des Antriebes.



Nach dem anbauen des Kessels sollte die Kesselstütze M ausgefahren werden. Dies ist besonders beim Kneten schwerer Teige (z.B. Pizza- oder Brotteig) wichtig. Zum Ausfahren der Kesselstütze drehen Sie den Hebel N nach links.

Nach der Montage des Getriebes und des Werkzeuges setzen Sie die Haube auf das Getriebe auf. Hierzu setzen Sie die Haube RK auf das Getriebe auf und verriegeln Sie die Haube durch Rechtsdrehung des Hebels RH. Durch das Drehen wird die Haube mit dem Getriebe fest verbunden und das Magnet RM für die Sicherheitsabschaltung an die Aussparung am Antrieb herangeführt.

Ist die Haube RK richtig am Getriebe verriegelt leuchtet die Kontrollleuchte (K) des Antriebes



Planeten- Rühr- und Knetwerk R 1100

Das Planeten- Rühr- und Knetwerk R 1100 dient zum Rühren, Kneten und Mischen von verschiedenen Teigen, Mayonnaisen, Sahne und Eischnee.

Montage / Inbetriebnahme

Zuerst wird der Rührwerk- kopf in die Aufstecknabe (A) des Kernstückes KU 1100 eingeschoben und mit dem seitlichen Klemmhebel (B) festgezogen.

Zum festziehen drehen Sie den Hebel (B) im Uhrzei- gersinn, bis sich das Ge- triebe nicht mehr bewegen lässt.

Wird je nach Arbeitsgang der Knethaken oder die Blattschaufel eingesetzt, wird vorab die Rührschüs- sel (RK) auf beide Auf- steckstifte (E) des Kernstü- ckes aufgeschoben und mit beiden Haltemuttern (F) 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 (RH) der Abtriebswelle des Rührwerk- kopfes hoch, set- zen das gewünschte Werk- zeug in die ausgenommene Profilierung ein und lassen die Hülse (RH) über die Rundung bis zum Anschlag gleiten.

In der Hülse (RH) befindet sich eine federbelastete Kugel. Diese Kugel sichert den richtigen Sitz des Werkzeuges. Unter Um- ständen kann das verschie- ben der Hülse (RH) etwas schwergängig sein. In die- sem Fall bewegen Sie die Hülse mit einem kräftigen Ruck auf- oder abwärts.

Um das R 1100 funktions- fähig zu machen, ist nach der Produkteingabe wie Mehl, Milch, Eier u.s.w. die Spritzschutzhaube aufzu- setzen und zu verriegeln.

Das R 1100 ist mit einer Sicherheitsabschaltung versehen. Um das R 1100 in Betriebnehmen zu kön- nen muss zuerst der Spannhebel (RH) der Hau- be mit seinen beiden Stiften in die Aufnahmebohrung des Getriebekopfes einras- ten und durch Drehung bis zum Anschlag verriegelt werden.

Drehbewegung des Hebels nach
links = lösen (Stop)
rechts = verriegeln (Start)

(siehe Bedruckung auf der Spritzschutzhaube)

Anmerkung: Ohne Haube läuft das Rührwerk nicht!

Hinweis: Die Haube ist rich- tig verriegelt, wenn die Kon- trolleuchte am Antrieb leuchtet.

Niemals bei laufendem Antrieb den Knet- bzw. Rührvorgang durch Betä- tigung des Spannhebels der Spritzschutzhaube unterbrechen bzw. star- ten!

Wir empfehlen, mit niedriger Drehzahl (ca. 1-2) zu beginnen. Erst nach der Vermischung von Mehl und Flüssigkeiten kann zweckmäßigerweise eine höhere Geschwindigkeit eingestellt werden.

Hinweis:

Bei einer Überlastung des Antriebes (z. B. trockenem oder schwerem Teig), schaltet der Antrieb automatisch eine oder mehrere

Stufen herunter, das heißt, die Drehzahl verlangsamt sich selbständig. Ist die Überlastung überwunden, schaltet der Antrieb auf die eingestellte Drehzahl zurück. Bei extremer Überlastung kann sich der Antrieb bis zum Stillstand zurückschalten, um mit einem Neustart die Überlastung zu überwinden.

Abnehmen der Haube:

Antrieb durch Betätigung des „AUS“ – Tasters (L) ausschalten.

Spannhebel leicht entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, Haube am Spannhebel anfassen und herunterheben.

Leistungsbeispiele für die Verwendung des R 1100

Leistungsbeispiele	Min.	Max.	Werkzeug	Drehzahl
Rühren von leichten Teigen	1 kg	6 kg	Besen / Blatt-schaufel	1 – 15
Schlagen von Eischnee	1 l	1,5 l	Besen	1 – 15
Kneten von Mürbeteig	1 kg	5 kg	Blattschaufel	1 – 2
Rühren von Brandteig	1 kg	6kg	Blattschaufel	1 – 5
Kneten von Pizzateig		6 kg	Knethaken	1 – 2
Kneten von schwerem Hefeteig (z.B. Stollen)		5 kg	Knethaken	1 – 2
Rühren von Kartoffelpüree (Instant) in Liter Milch	1 l	6l	Besen oder Blattschaufel	1 – 5
Mischen von Füllungen (z.B. Hackfleisch)	1,5 kg	6kg	Blattschaufel	1 – 6
Schlagen von Bisquitmasse (Anzahl der Eigelbe)	12 St.	25t.	Besen	1 – 10
Schlagen von Sahne (bei 30 % Fett, Schlagdauer ca. 7 Min.)	1,4 l	3,5	Besen	1 – 15

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 Fertigungsmasse (Mehl incl. Zutaten)

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 keine scharfen Reiniger zu verwenden.