



Original-  
Betriebsanleitung für das Universal-  
Küchenmaschinen-System mit dem

# Kernstück KU 1106

**eco 2**

**mit elektronischer  
Drehzahlregelung**

**230 V 50Hz**



**CE**

**Stand 12/20**

Betriebsanleitung KU 1106 eco2.docx

Stierlen GmbH

Lochfeldstraße 30

D-76437 Rastatt

Telefon 07222 9047 0

Telefax 07222 9047 90

E-mail [info@stierlen.de](mailto:info@stierlen.de)

Internet [www.stierlen.de](http://www.stierlen.de)

## Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung .....	3
2	Verwendungszweck der Maschine .....	4
3	Die wesentlichen Teile des Kernstückes: .....	5
4	Sicherheitshinweise .....	6
5	Installation / Inbetriebnahme .....	8
6	Bedienung / Funktionsweise .....	9
7	Fehlerbehebung .....	12
8	Reinigung .....	15
9	Instandhaltung, Wartung und Reparatur .....	16
10	Transport der Maschine .....	17
11	Entsorgung .....	17
12	Technische Daten / Abmessungen .....	18
13	Stromlaufplan .....	19
14	Gemüseschneider G 1100 .....	20
15	Fleischwolf W 1100 N und W 1100 KN .....	26
16	Planeten - Rühr - und Knetwerk R 1100 .....	32
17	Steaken, Mürben, Streifenschneiden .....	36
18	Messung des Ableitstromes .....	44
19	Konformitätserklärung .....	44

# 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 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!

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 Gebrauch von nicht originalen oder nicht speziell für das Maschinenmodell vorgesehene Ersatzteile!

Technische Änderungen und Verbesserungen des Kernstückes ( Antriebes ) KU 1106 eco 2 und der in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Aufsteckgeräte gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.  
Diese Betriebsanleitung und ihr kompletter Inhalt, wie z.B. Texte und Fotos, sind urheberrechtlich geschützt.

## 2 Verwendungszweck der Maschine

Das Kernstück KU 1106 eco 2 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 1106 eco 2 incl. der möglichen Aufsteckteile ist ein technisches Arbeitsmittel, und ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt.

Mit dem Kernstück KU 1106 eco 2 haben Sie die Antriebseinheit für unser Universal-Küchenmaschinen-System erworben.

Die KU 1106 eco2 erlaubt es aufgrund einer neuen Steuerung bei geringem Anschlusswert, und geringen Betriebskosten (im Vergleich zu ähnlichen Maschinen) eine hohe Leistung mit großen Einsatzmengen zu erbringen.

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

Im Einzelnen sind dies:

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

Mit Gehäuse GHK1 zum:  
steaken,  
mürben,  
streifen schneiden

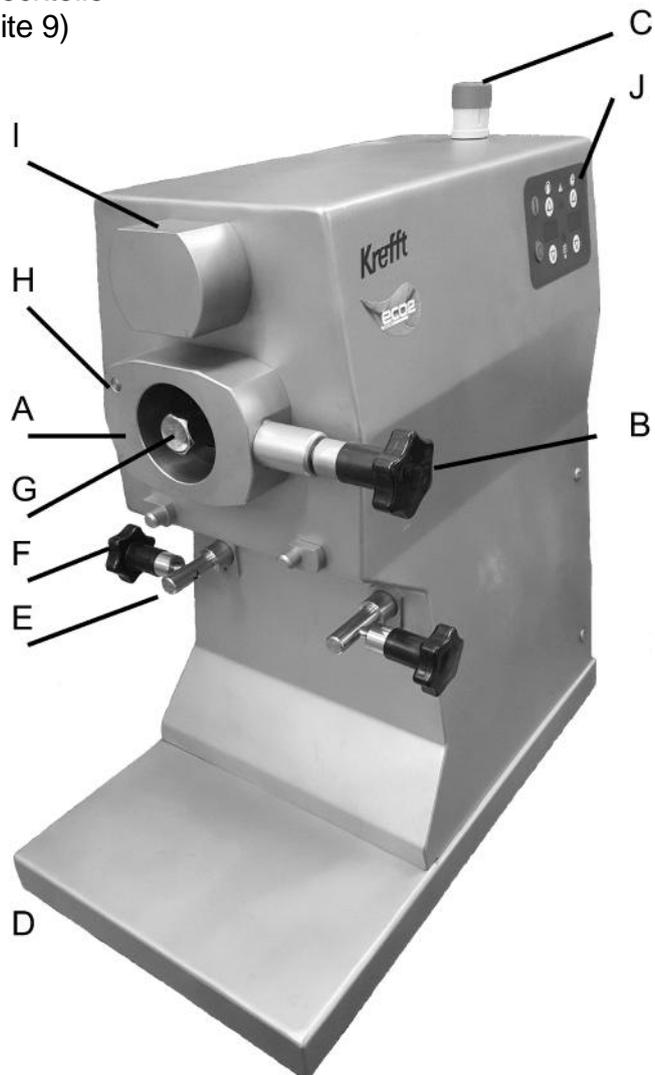
Optional ist ein Untergestell TR 1100 mit Rädern lieferbar. Mit dem Untergestell TR 1100 kann die KU 1106 eco 2 an verschiedenen Orten eingesetzt werden oder bei Nichtgebrauch platzsparend abgestellt werden.

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

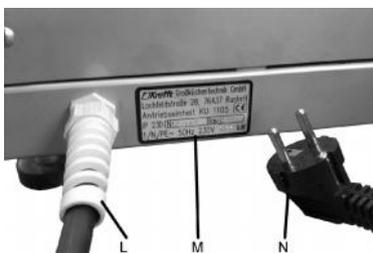
Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel, so z.B. von Baustoffen, Farben oder chemischen Stoffen, ist unzulässig.

### 3 Die wesentlichen Teile des Kernstückes:

- A Aufstecknabe
- B Fixierschraube für Vorsteckteil
- C NOT HALT Schlagschalter
- D Gerätefüße, höhenverstellbar
- E Aufsteckbolzen
- F Haltemutter
- G Sechskantwelle
- H Sicherheitsschalter vorne
- I Auflage für Spezialmagnet der Vorsteckteile
- J Bedienfeld / Folientastatur (siehe Seite 9)



Die Rückseite der KU 1106 eco 2



- L Einführung der Netzanschlussleitung mit Knickschutz
- M Typenschild
- N Netzstecker

## 4 Sicherheitshinweise

Das Küchenmaschinen-System entspricht den Sicherheitsvorschriften des deutschen Produktsicherheitsgesetzes.

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

Ebenso ist die Antriebseinheit mit einer Wiederanlaufsperrung ausgerüstet, d.h. bei Unterbrechung der Stromzufuhr muss das Gerät durch Ausschalten und erneutes Einschalten 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 der Fixierschraube (B).
- B) Beim Einsatz des Gemüseschneider-Vorsatzes G 1100 in Verbindung mit dem Kernstück KU 1106 eco 2 dürfen Sie das Schneidgut nie mit den Fingern, einem Messer oder anderen Gegenständen nachdrücken. Benutzen Sie nur die eingebaute Andrückplatte bzw. den Originalstopfer.  
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 20.
- C) Bei Verwendung eines Fleischwolf-Vorsatzes W 1100 oder des Gehäuses GHK1 in Verbindung mit dem Kernstück KU 1106 ECO 2 dürfen Sie das Schneidgut nur mit dem dazugehörigen originalen Stopfer nachdrücken.  
Tun Sie dies in gar keinem Fall mit den Fingern bzw. einem Gegenstand wie z.B. einem Messer.  
Siehe auch Kapitel 15 Fleischwolf W 1100 Seite 26  
und Kapitel 17, steaken, mürben, streifenschneiden, Seite 37
- 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 Verlöschen der Lampe 3 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 wiedereinzusetzen. Durch die Nachfüllöffnung dürfen keine Gegenstände oder die Finger eingeführt werden.  
Siehe auch Kapitel 16 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 Überlastsicherung ausgerüstet. Im Fall einer möglichen Überlastung z.B. durch langzeitiges Kneten schwerer Teige schaltet die Überlastsicherung die Maschine aus, die Kontrollleuchte (7) leuchtet. Schalten Sie in diesem Fall die Maschine aus. Nach einer Abkühlzeit von ca. 15 – 20 Min. schaltet sich die Überlastsicherung selbständig wieder ein, die Kontrollleuchte (7) erlischt. Das Gerät kann dann durch zweimalige Betätigung der „EIN“ – Taste (1) wieder gestartet werden. Siehe auch Kapitel 6 Bedienung / Funktionsweise Seite 9.
- 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.
- M) Ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z. B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von mind. 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

- N) Der Betreiber der Maschine ist verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit der Maschine die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke der EU, bzw. außerhalb der EU der regionalen Bestimmungen, festzustellen und neue Vorschriften und Regelwerke zu beachten.
- O) Der Steakereinsatz und die Streifenschneidereinsätze sind mit sehr scharfen Klingen ausgestattet. Berühren Sie die Klingen nicht mit den Fingern, **Schnittgefahr!** Benutzen Sie zum Reinigen z.B. Pinsel oder Bürsten mit harten Borsten.
- 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.**

## 5 Installation / Inbetriebnahme

### Achtung:

Elektrische Arbeiten am Kernstück nur von einem Fachmann vornehmen lassen.

DIN - und VDE-Vorschriften beachten.

Erforderliche bauseitige Absicherung: 10 A.

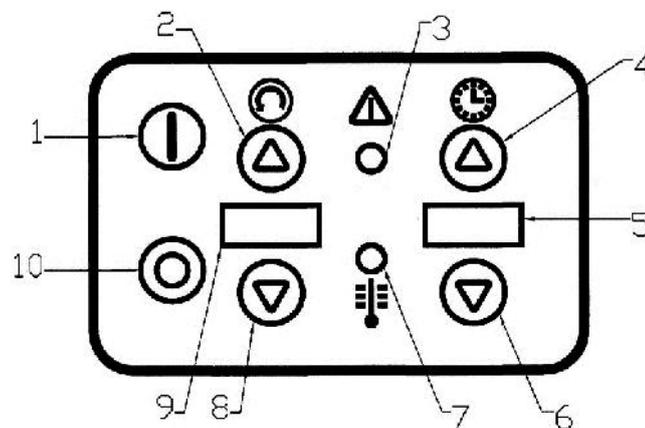
- \* Stellen Sie das Kernstück auf einen ebenen und standfesten Unterbau (Arbeitstisch), der möglichst ca. 70 cm hoch sein sollte, um eine optimale Bedienung zu ermöglichen. Die Umgebungstemperaturen sollten im Bereich von ca. 10°C bis ca. 30°C befinden. Das Kernstück sollte nicht in Kühlhäusern oder 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 (M) 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. Die Steckdose bzw. der Hauptschalter muss leicht einseh- und erreichbar sein. Der Anschluss des Gerätes hat nach den VDE-Vorschriften in Verbindung mit den örtlichen Vorschriften zu erfolgen.  
Die Benutzung von Verteiler- oder Mehrfachsteckdosen ist nicht zulässig.
- \* 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 1106 eco 2 nur mit original Krefft-Aufsteckteilen betreiben dürfen.
- \* 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 1106 eco 2 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 4 "Sicherheitshinweise".
- \* An dem Kernstück befinden sich die folgenden Betätigungseinrichtungen (vgl. auch Abb. auf Seite 5):

### 1) Bedienfeld (J)



1. EIN – Taster, grün unterlegt, zum Starten der Maschine 2 x betätigen
2. Taster Drehzahl der Sechskantwelle (G) erhöhen (in Schritte zu 5 U/min)
3. Störmeldeleuchte  
*leuchtet statisch*, 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 (G) 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 1100	200 – 260 U/min
Fleischwolf W 1100 N oder W 1100 KN	200 – 240 U/min
Rühr - und Knetwerk R 1100	anfangs 60 – 100 U/min
( abhängig auch vom Zubereitungsgut )	weiter 100 – 260 U/min
mürben, steaken, streifen schneiden	100 – 260 U/min
Siehe auch Kapitel der jeweiligen Aufsteckteile	

## 2) Fixierschraube (B)

Mit der Fixierschraube 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) 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) NOT – Halt – Schlagschalter



Der NOT – Halt – Schlagschalter dient zum sofortigen Stopp der Maschine in einer Notsituation. 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)

## 7 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
Antrieb lässt sich nicht in Betrieb nehmen	Störmeldeleuchte 3 leuchtet statisch	Das Aufsteckteil ist nicht oder nicht richtig montiert oder die Fixierschraube (B) ist nicht komplett eingedreht	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
	Keine Störmeldeleuchte leuchtet, Drehzahl und Zeit werden angezeigt	EIN – Taster wurde nur 1-mal betätigt	EIN – Taster nochmal (gesamt 2-mal) betätigen
Antrieb hat sich während der Arbeit ausgeschaltet	Kontrollleuchte (3) leuchtet statisch	Aufsteckteil hat sich gelöst oder verschoben	Betätigen Sie den NOT – HALT – Schlagschalter. Befestigen Sie das Aufsteckteil richtig in der Aufstecknabe (G), drehen Sie die Fixierschraube (B) richtig hinein 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), drehen Sie die Fixierschraube (B) richtig hinein 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 zwei mal
Der Antrieb hat sich kurzzeitig abgeschaltet oder verlangsamt	Der Antrieb ist während der Arbeit kurz stehen geblieben und ist dann wieder angefahren 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 angefahren 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
Die Anzeigen blinken nach dem ziehen des Netzsteckers bzw. nach Betätigen des NOT – HALT – Schlagschalters für wenige Sekunden	Restspannungen der Steuerung werden intern abgebaut	Restspannungen der Steuerung werden intern abgebaut	Kein Fehler.

## 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, Wasserschlauch oder durch übergießen mit Wasser 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. Beachten Sie: Der Schneidsatz aus Edelstahl ist nicht zu 100% rostfrei und sollte nach der Reinigung zügig trocken!
- \* Sämtliche Vorsteckgeräte sind nur bei Stillstand des Antriebes, nach Betätigung des Tasters „Aus“ (10) und nach dem Stromlosschalten des Antriebes 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 1106 eco 2 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 1106 eco 2 ist mit einer selbständig wirkenden, elektrischen Motorbremse ausgestattet. 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 20).
  - Stellen Sie die Drehzahl mit dem Taster 2 auf 260.
  - Betätigen Sie 2 x die EIN - Taste 1 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 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.
- 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 oder unter Benutzung entsprechender Hilfsmittel, wie ein Gabelstapler oder ähnliche Hubzeuge.

Möchten Sie das Kernstück KU 1106 eco 2 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.

Weiterhin ist die Maschine nach dem Verladen sachgemäß auf dem Transportfahrzeug zu sichern.

Die genauen Abmessungs- und Gewichtsangaben können Sie den "Technischen Daten" entnehmen.

## 11 Entsorgung

Die fach- und umweltgerechte Entsorgung des Altgerätes erfolgt über unser Stammhaus. Bitte kontaktieren Sie Ihren Fachhändler oder unser Stammhaus. Um einen Missbrauch des Gerätes und die damit verbundenen Gefahren auszuschließen, machen Sie das Altgerät unbrauchbar, indem Sie nach dem Ziehen des Steckers aus der Steckdose die Netzanschlussleitung vom Gerät trennen.

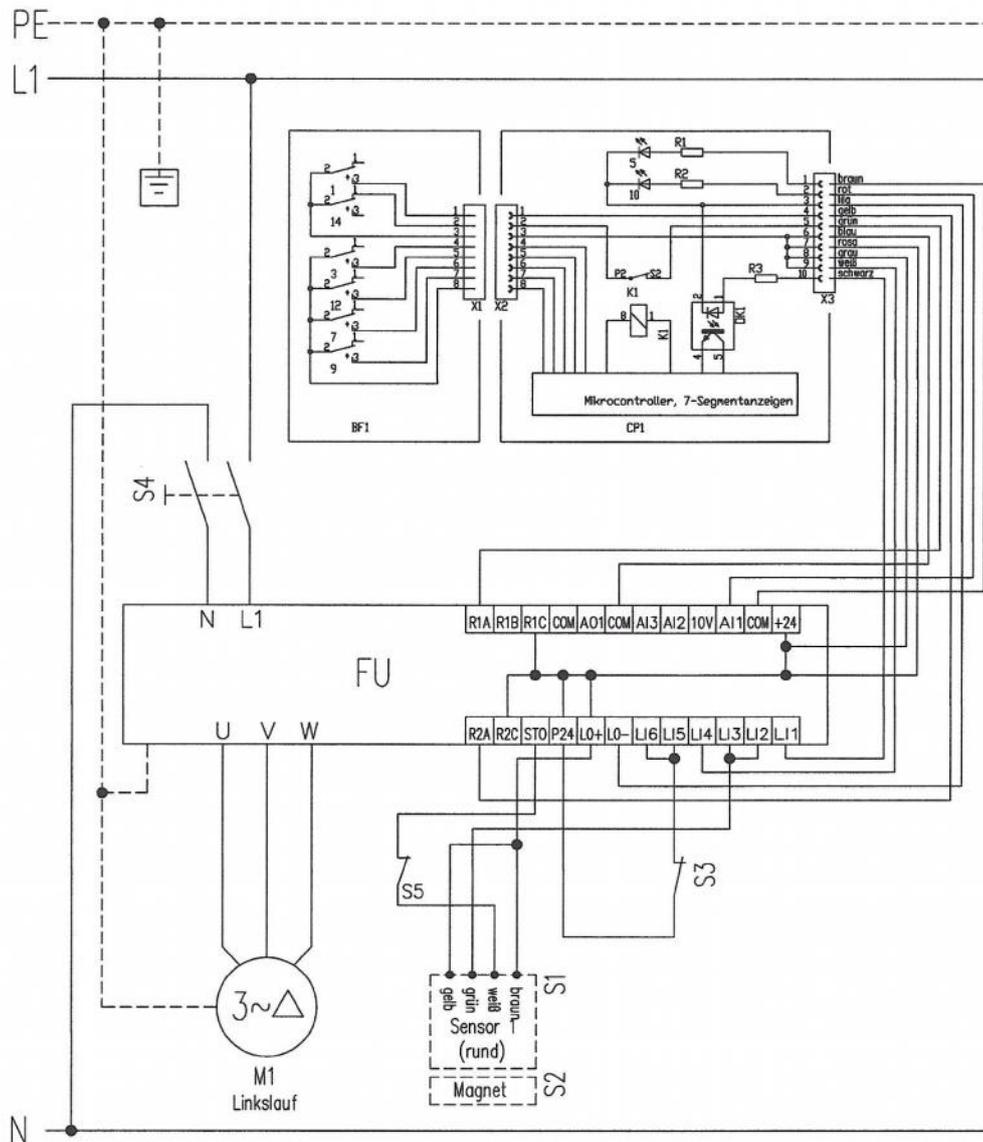
## 12 Technische Daten / Abmessungen

Stromart	230 V , 50 Hz		
Anschlusswert	P1 = 0,75 kW		
Erforderliche bau- seitige Absicherung	10 AT		
Drehzahl an der vorderen Antriebs- welle	in Stufen zu 5 1/min. regelbar von ca. 60 U/min bis ca. 260 U/min		
Geräuscentwicklung	A-bewerteter äquivalenter Dauerschalldruckpegel $\leq 70$ dB (A)		
Übertemperatur- schutzschalter	serienmäßig		
DVGU - Zeichen	erteilt		
CE - Konformität	erteilt		
Geräteschutzklasse	IP 44		
Gerätegewicht und Abmessungen	Typ:	Gewicht in kg:	Abmessungen BxTxH in mm:
	KU 1106 eco 2	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*
	GHK1	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

\* ca. Maße, ohne Antrieb

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

## 13 Stromlaufplan



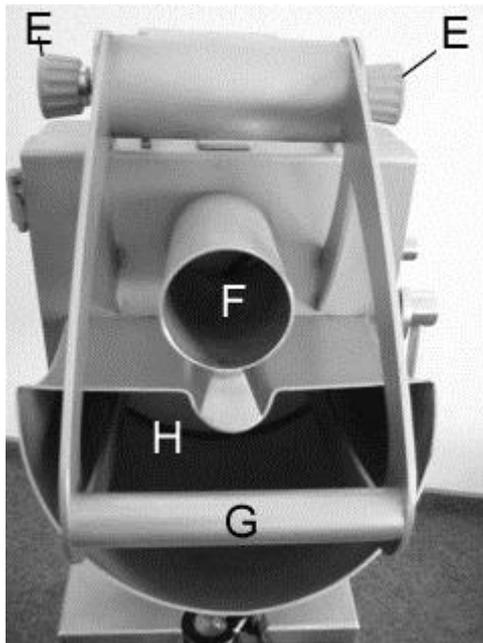
FU	Frequenzrichter
BF1	Bedienfeld / Folientastatur
CP1	Controller
M1	Motor 3x230V, 0,75kW
S1	Sensor für Magnet
S2	Magnet an Aufsteckteil
S3	Mikroschalter in Aufstecknabe
S4	NOT – HALT - Schlagschalter
S5	Mikroschalter für Fixierschraube (B)

## 14 Gemüseschneider G 1100

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

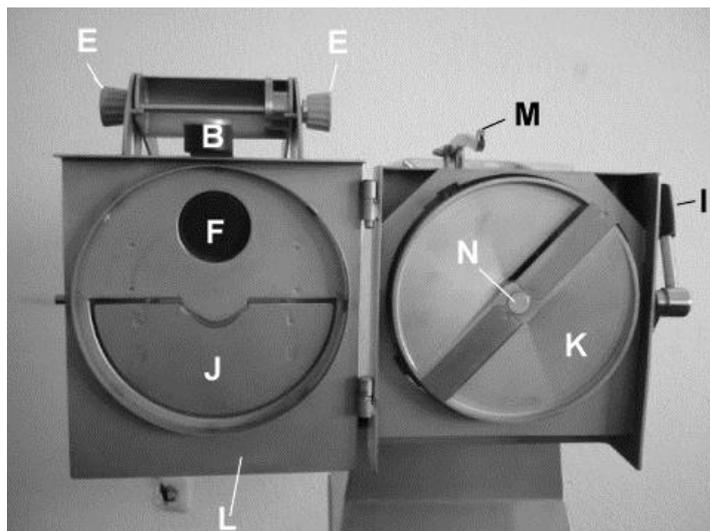


Abbildung:  
Gemüseschneider G1100 montiert an der Antriebseinheit KU 1106 eco 2,  
mit Schütte für die Abfuhr des geschnittenen Gemüses in einen bereitgestellten Behälter.



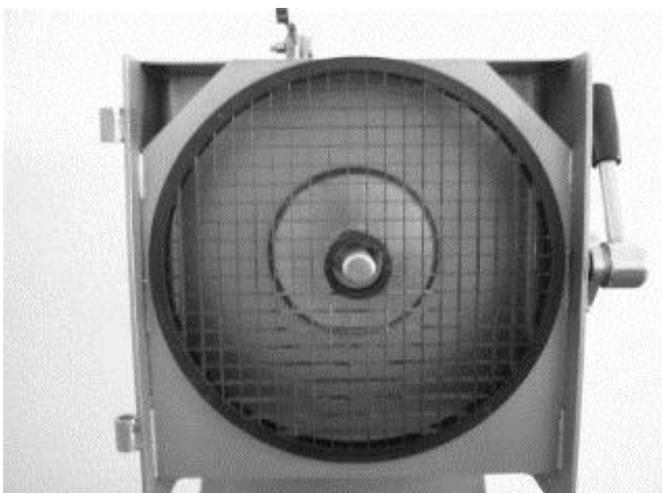
Ansicht Gemüseschneider G1100

- E Haltemuttern
- F runder Einfüllschacht für Langgemüse (Stopfer entnommen)  
Hinweis: Zum Einsatz ist nur der Originalstopfer zulässig!
- G Griff für Druckplatte
- H ovaler Einfüllschacht



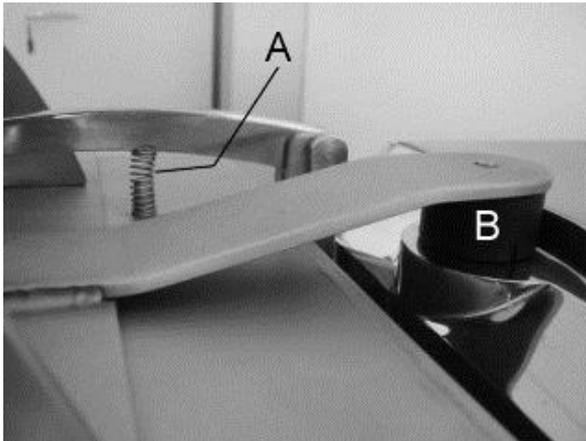
Ansicht Gemüseschneider G 1100 mit geöffneter Tür

- 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 Sicherheitsabschaltung
- N Welle



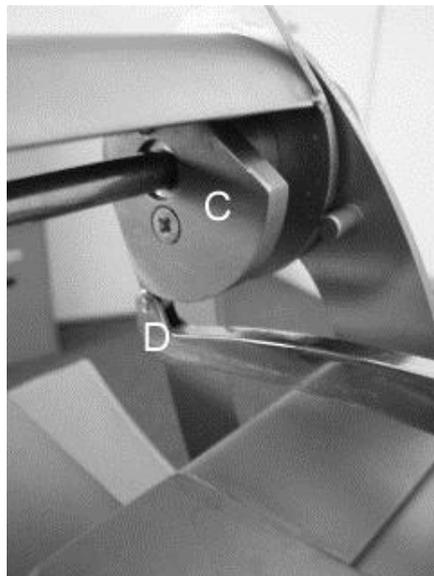
Gemüseschneider mit eingelegtem Würfegatter (ohne Tür und Scheibenschneidscheibe abgebildet)

Achtung: Das Würfegatter 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.

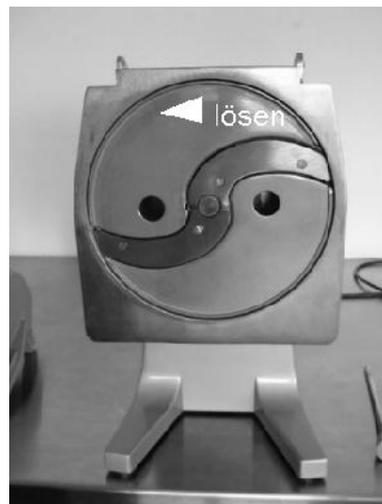
Die Einfüllschächte (H) und (F) bilden mit der Tür (L) eine nicht lösbare Einheit. Der G 1100 ist nur dann funktionsfähig, wenn die zuvor genannten Teile fachgerecht montiert wurden. Die Betriebsbereitschaft wird durch das Verlöschen der Kontrollleuchte (3) angezeigt.

### 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 1106 eco 2 einstecken und mit der Fixierschraube (B) festziehen. Zum Festziehen wird der Fixierschraube (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 demontierter 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 mit einer Drehzahl von 60 1/min. 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 1106 eco 2. Hierzu lösen Sie die Fixierschraube (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. 2 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:

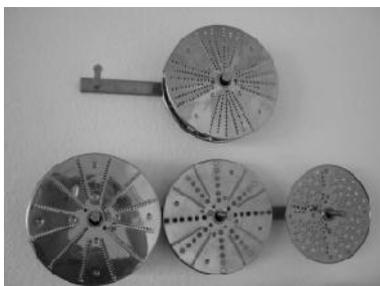
Zur sicheren Aufbewahrung der Schneidscheiben sollten Sie folgende Möglichkeit/en wählen:

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 abgelenkt.

KU 1106 eco 2 mit G 1100 und Führungswange Typ F 2



### Sicherheitsprüfung

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

- Montieren Sie den Gemüseschneider wie oben beschrieben an den Antrieb.
- Legen Sie eine verstellbare Schneidscheibe ein und schließen Sie die Tür des Gemüseschneiders.
- Die Kontrollleuchte (3) am Antrieb darf nicht leuchten. (Der Antrieb muss ans Stromnetz angeschlossen sein)

- Öffnen Sie die Tür (L) des Gemüseschneiders. Die Kontrollleuchte (3) muss leuchten.
- Schließen Sie die Tür (L). Die Kontrollleuchte (3) verlöscht.
- Stellen Sie die Drehzahl durch Betätigen der Taste 2 auf 260 1/min.
- Schalten Sie den Antrieb ein.
- Bewegen Sie den Griff (G) aus dem Gemüseschneider heraus, bis der Antrieb stoppt.
- Beobachten Sie die Schneidscheibe z.B. durch die Öffnung F. Nach dem Ausschalten des Antriebes darf die Schneidscheibe maximal 2 Sekunden nachlaufen.

Erkennen Sie eine längere Nachlaufzeit, 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.

## 15 Fleischwolf W 1100 N und W 1100 KN

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



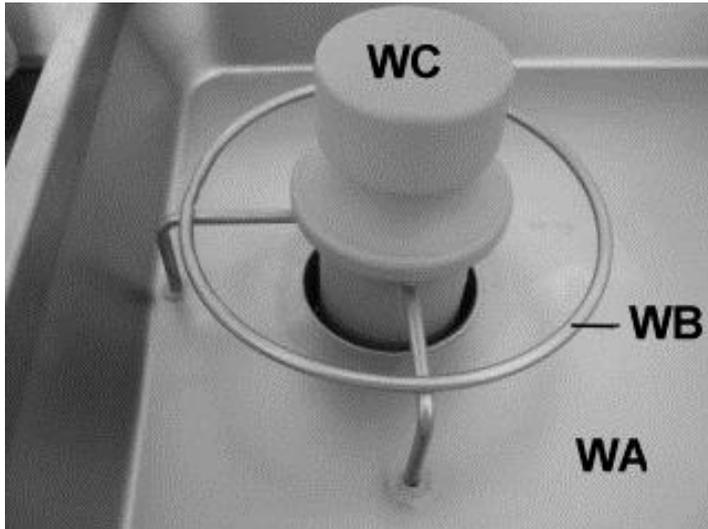
Ansicht:  
Fleischwolf W 1100 N  
an der Antriebseinheit KU 1106 eco 2

Der Fleischwolf W 1100 N wird mit einem  
5-teiligen Schneidsatz geliefert.  
Der Fleischwolf W 1100 KN wird mit einem  
3-teiligen Schneidsatz geliefert.



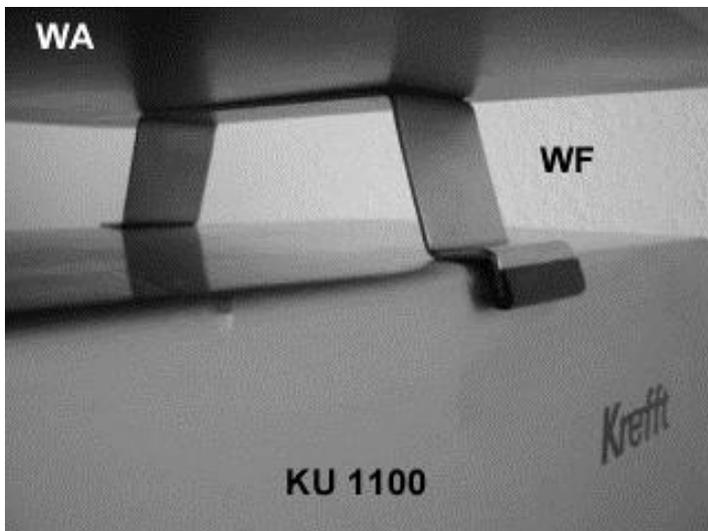
Gesamtansicht Fleischwolf an KU 1106  
eco 2

Abb. ähnlich

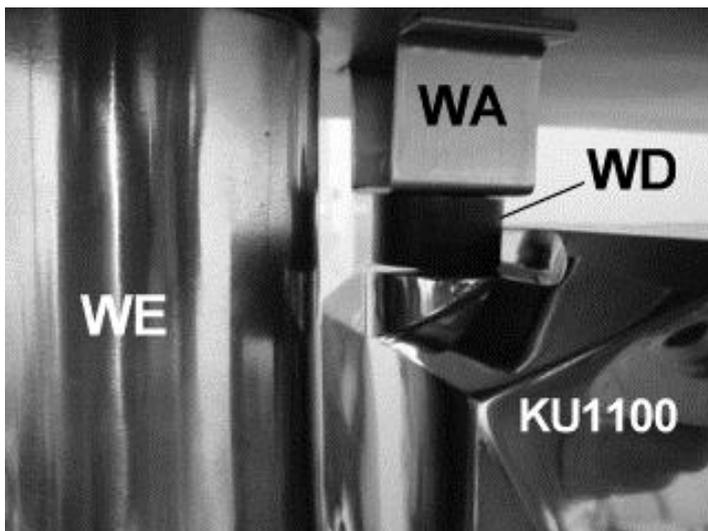


Ansicht Fleischwolfeller:

- WC Stopfer  
Achtung: Zum Einsatz ist nur  
der Originalstopfer zulässig!
- WB Eingreifschutz
- WA Fleischwolfeller

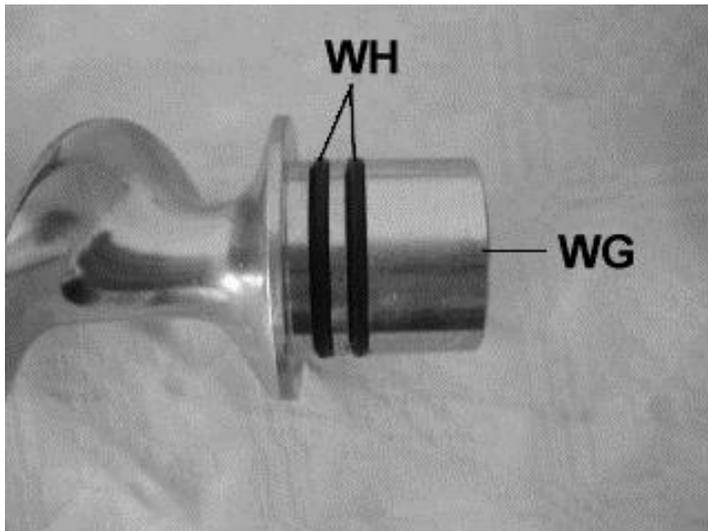


Lage der Tellerstützen WF des  
Fleischwolfellers WA zum Kernstück  
KU 1106 eco 2



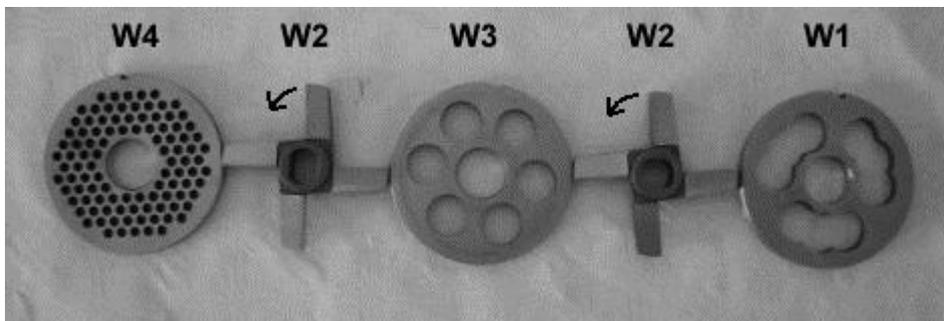
Fleischwolf W 1100 montiert an dem  
Kernstück KU 1106 eco 2:

- 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 Fleischwolfgehäuse
- WH O-Ring, Artikelnummer 842573 (wird 2 x benötigt)

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

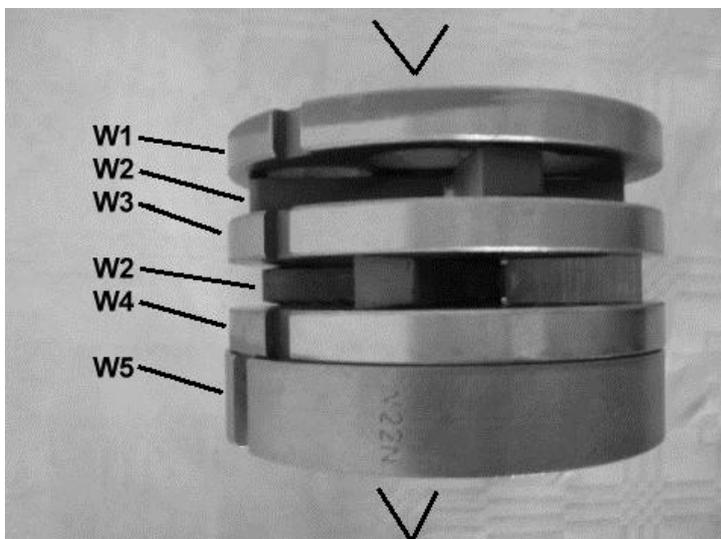


Schneidsatz W 1100 N bzw. W 1100 KN:

- W1 Vorschneider I
- W2 Kreuzmesser (beim W 1100 KN nur ein Kreuzmesser)
- W3 Vorschneider II (nur W 1100 N)
- W4 Lochscheibe 4,5 mm\*

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

Die Fleischwölfe werden serienmäßig mit der Lochscheibe 4,5 mm geliefert. Weitere Lochscheiben können aus der Preisliste gewählt werden.



W 1100 N Schneidsatz:

- W1 Vorschneider I
- W2 Kreuzmesser (W 1100 KN ein Kreuzmesser)
- W3 Vorschneider II, nur W 1100 N
- W4 Lochscheibe 4,5 mm
- W5 Distanzring

Die Pfeile geben die Durchflussrichtung 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 herausziehen zu können.

### **Fleischwolf W 1100 N und W 1100 KN**

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

Der Schneidsatz (System Unger) besteht aus dem Vorschneider I, dem Vorschneider II (nur W 1100 N), den 2 Kreuzmessern (W 1100 KN ein Kreuzmesser), 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 31)

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

### **Inbetriebnahme:**

Das Fleischwolfgehäuse in die Nabe (A) des KU 1106 eco 2 einstecken und mit der Fixierschraube (B) festziehen. Zum Festziehen wird die Fixierschraube (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 (nur W 1100 N), Kreuzmesser (W 1100 KN ein Kreuzmesser) und die gewünschte Lochscheibe und der Distanz- / Einlegering einzusetzen.

### **Bitte beachten:**

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 27).

Der Fleischwolf ist richtig montiert, wenn die Kontrollleuchte (3) verlöscht (der Netzstecker muss sich in der Netzsteckdose befinden).

Sollte die Kontrollleuchte (3) blinken, schalten Sie den Antrieb aus und prüfen Sie die richtige Montage des Fleischwolfes.

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 mit einer hohen 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 so viel Gut in den Wolf, wie dieser ohne Rückstau verkraftet.

**Zum Nachstopfen unbedingt den mitgelieferten Originalstopfer 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 u. U. automatisch eine oder mehrere Stufen herunter, daß heißt, die Drehzahl verlangsamt sich selbständig. Ist die Überlastung überwunden, schaltet der Antrieb auf die eingestellte Drehzahl zurück.

#### **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 nicht zu 100% rostfrei. Nach dem Reinigen sollte dieser zügig trocknen können. Leichte Braunfärbung ist kein Grund für eine Gewährleistung!

Zur Pflege und Schmierung der O-Ringe der Schnecke empfehlen wir ein lebensmittel echtes Fett.

#### **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:**

- a) **Den Vorschneider ( W1 oder W3 ) 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!**
- e) **Den Fleischwolf ohne Originalstopfer zu verwenden!**

#### **Sicherheitsprüfung**

Montieren Sie den Fleischwolf wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben. Starten Sie den Antrieb.

Heben Sie den Fleischwolf-teller leicht an. Nach einem kurzen Weg muss der Antrieb stehen bleiben. Nach dem erneuten Aufsetzen des Fleischwolf-tellers darf der Antrieb nicht selbständig starten. Die Kontrollleuchte leuchtet ständig oder blinkt. Schalten Sie den Antrieb aus, warten Sie ca. 10 sec. Nach der Wartezeit und dem Wiedereinschalten sollte der Antrieb laufen.

Ist das nicht der Fall, 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		Resteaufauf				⊗	⊗
Blut, Speck stc.		Blutwurst	⊗	⊗			
Leber, Fleisch, Speck		Leberwurst	⊗	⊗			
Schw. / Kalbfleisch		Bratwurst					
Schweinefleisch		Mettwurst	⊗	⊗			
Schw. / Rindfleisch		Leberkäse		⊗	⊗		
Schw. / Rindfleisch		Cervelatwurst		⊗	⊗		

## 16 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 1106 eco 2 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, Inhalt 15 Liter,  
der Spritzschutzhaube,  
und den Werkzeugen:  
Rührbesen (V), Knethaken (U), Blattschaufel (T).



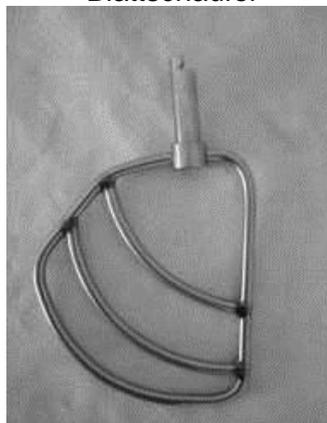
KU 1106 eco 2 mit R 1100 montiert

Die Werkzeuge des R 1100

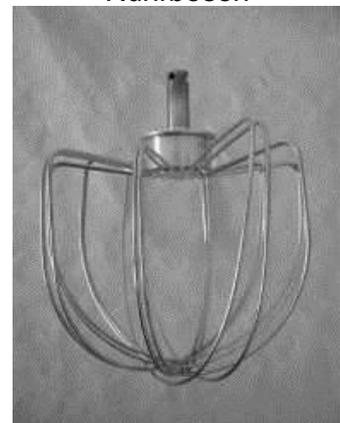
Knethaken

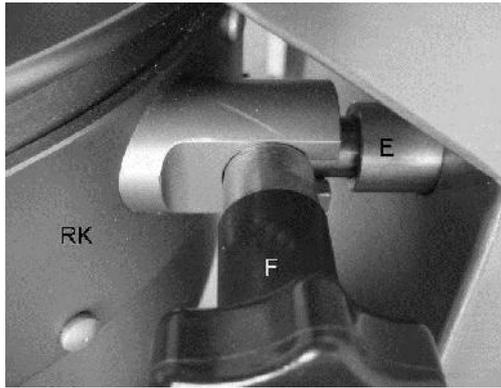


Blattschaufel



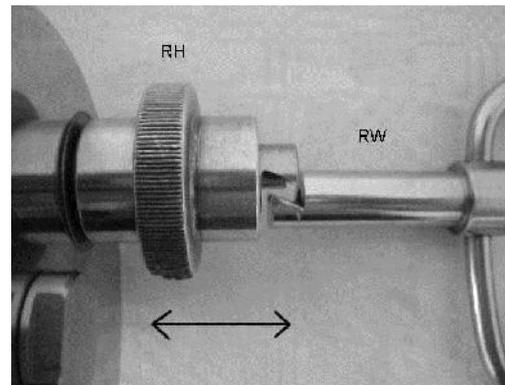
Rührbesen



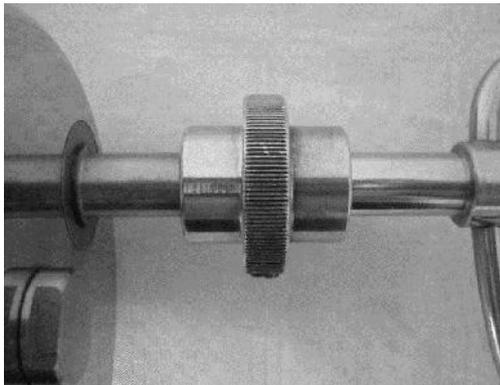


Der Kessel RK wird auf die Aufnahmebolzen E des Antriebes aufgeschoben und mit den Haltemuttern F befestigt.

Das gewählte Werkzeug RW wird in die Ausnehmung der Getriebewelle eingelegt und durch Herunterschieben der Hülse RH verriegelt. Die Hülse beinhaltet eine federbelastete Kugel, welche im verriegelten 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.

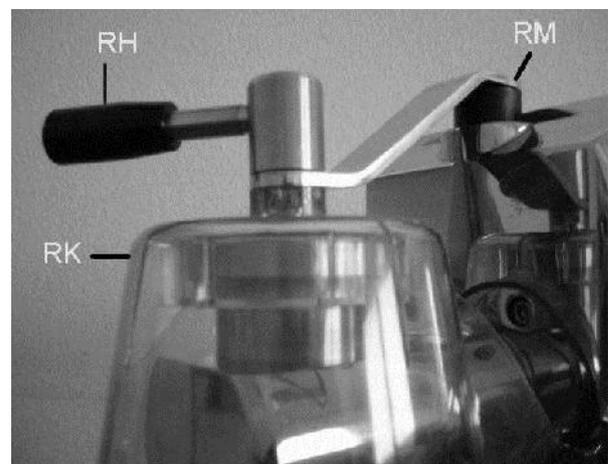


Das Foto zeigt das Werkzeug mit verriegelter Hülse.



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, verlöscht die Kontrollleuchte (3). Sollte die Kontrollleuchte blinken, schalten Sie den Antrieb stromlos und prüfen Sie die richtige Montage des R 1100 bzw. der Haube.



## 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 1106 eco 2 eingeschoben und mit der seitlichen Fixierschraube (B) festgezogen.

Zum Festziehen drehen Sie die Fixierschraube (B) im Uhrzeigersinn, bis sich das Getriebe nicht mehr bewegen lässt.

Wird je nach Arbeitsgang der Knethaken oder die Blattschaufel eingesetzt, wird vorab die Rührschüssel (RK) auf beide Aufsteckstifte (E) des Kernstückes 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, setzen das gewünschte Werkzeug 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 Umständen kann das Verschieben der Hülse (RH) etwas schwergängig sein. In diesem Fall bewegen Sie die Hülse mit einem kräftigen Ruck auf- oder abwärts.

Um das R 1100 funktionsfähig zu machen, ist nach der Produkteingabe wie Mehl, Milch, Eier usw. die Spritzschutzhaube aufzusetzen und zu verriegeln.

Das R 1100 ist mit einer Sicherheitsabschaltung versehen. Um das R 1100 in Betrieb nehmen zu können muss zuerst der Spannhebel (RH) der Haube mit seinen beiden Stiften in die Aufnahmebohrung des Getriebekopfes einrasten und durch Drehung bis zum Anschlag verriegelt werden.

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

( siehe Bedruckung auf der Spritzschutzhaube )

**Anmerkung:** Ohne Haube  
läuft das Rührwerk nicht!

Hinweis: Die Haube ist richtig verriegelt, wenn die Kontrollleuchte (3) am Antrieb nicht leuchtet.

**Niemals bei laufendem Antrieb den Knet- bzw. Rührvorgang durch Betätigung des Spannhebels der Spritzschutzhaube unterbrechen bzw. starten!**

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 die Drehzahl

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 ausschalten. In diesem Fall beginnt die Kontrollleuchte (3) zu blinken. Schalten Sie den Antrieb aus, entfernen Sie Ware aus dem Kessel und starten Sie die Maschine nach einer Wartezeit von ca. 10 sec. erneut.

Abnehmen der Haube:

Antrieb durch Betätigung des „AUS“ – Schalters (J) 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 – 5
Schlagen von Eischnee	1 l	1,5 l	Besen	1 – 5
Kneten von Mürbeteig	1 kg	5 kg	Blattschaufel	1 – 2
Rühren von Brandteig	1 kg	6kg	Blattschaufel	1 – 3
Kneten von Pizzateig		6 kg	Knethaken	1 – 1,5
Kneten von schwerem Hefeteig ( z.B. Stollen )		5 kg	Knethaken	1 – 1,5
Rühren von Kartoffelpüree ( Instant ) in Liter Milch	1 l	6l	Besen oder Blattschaufel	1 – 3
Mischen von Füllungen ( z.B. Hackfleisch )	1,5 kg	6kg	Blattschaufel	1 – 3
Schlagen von Bisquitmasse ( Anzahl der Eigelbe )	12 St.	25t.	Besen	1 – 4,5
Schlagen von Sahne ( bei 30 % Fett, Schlagdauer ca. 7 Min.)	1,4 l	3,5	Besen	1 – 5

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)

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.

## 17 Steaken, Mürben, Streifenschneiden

### 17.1 Gehäuse GHK1

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



Abb. ähnlich

Das Gehäuse GHK1 dient zur Aufnahme folgender Einsätze:  
Steaker,  
Mürber,  
Streifenschneider.



Abb. ähnlich

Das Gehäuse GHK1 wird am Kernstück KU 1106 eco 2 montiert und dient zur Aufnahme verschiedener Einschübe. Die möglichen Einschübe werden ab Seite 38 beschrieben.

## Gehäuse GHK1

Das Gehäuse GHK1 dient zur Aufnahme verschiedener Einschübe. Im Einzelnen können das sein: Steaker, Mürber oder Streifenschneider. Die Einschübe werden auf den folgenden Seiten beschrieben. Das Gehäuse GHK1 wird mit einem Stopfer geliefert und einem fest montierten Spezialmagnet. Nur bei richtiger Montage des Gehäuses GHK1 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 GHK1 in die Nabe (A) des KU 1106 eco 2 einstecken und mit der Fixierschraube (B) festziehen. Zum Festziehen wird die Fixierschraube (B) im Uhrzeigersinn (rechts herum) gedreht.

Das Gehäuse ist richtig montiert, wenn die Kontrollleuchte (3) nicht leuchtet (der Netzstecker muss sich in der Netzsteckdose befinden).

Sollte die Kontrollleuchte leuchten, prüfen Sie die richtige Montage des Gehäuses.

Die Inbetriebnahme der Maschine mit angebautem Gehäuse GHK1, 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:

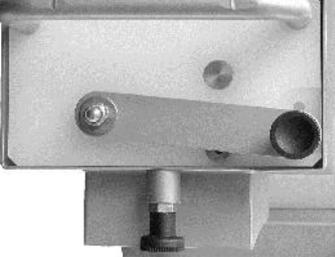
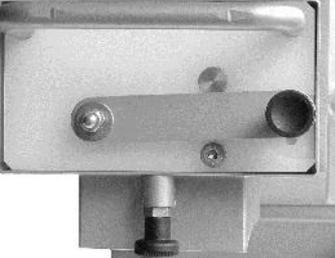
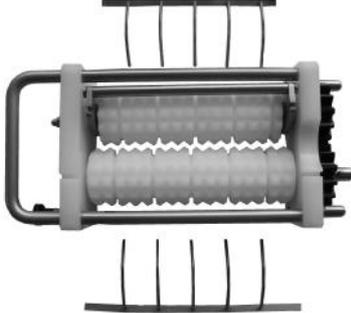
Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind Spülmaschinenfest.

### Es ist unzulässig:

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

## 17.2 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 GHK1 eingeführt</p>

## Mürbereinschub

Der Mürbereinschub wird in das Gehäuse GHK1 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 GHK1 in die Nabe (A) der KU 1106 eco 2 einstecken und mit der Fixierschraube (B) festziehen. Zum Festziehen wird die Fixierschraube (B) im Uhrzeigersinn (rechts herum) gedreht.

Das Gehäuse ist richtig montiert, wenn die Kontrollleuchte (3) nicht leuchtet (der Netzstecker muss sich in der Netzsteckdose befinden).

Nach der Montage des Gehäuses wird der Mürbereinschub mit den Zahnrädern voran in das Gehäuse GHK1 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.

Sollte die Kontrollleuchte (3) leuchten, prüfen Sie die richtige Montage des Gehäuses.

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

### Nach dem Einschalten

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

#### Hinweis:

Bei einer Überfüllung des Einfüllschachtes des Gehäuses GHK1 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 38) Nach dem Reinigen bzw. vor der nächsten Benutzung müssen die Kämme wieder lagerrichtig (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 oder am Spezialmagnet!
- d) Den Mürber ohne eingelegte Kämme zu betreiben!

### 17.3 Steakereinschub

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

	<p>Steakereinsatz mit eingelegten Kämmen</p>
	<p>Steakereinsatz mit entnommenen Kämmen</p>
	<p>Einschub teilweise in das Gehäuse GHK1 eingeführt</p>

## Steakereinschub

Der Steakereinschub wird in das Gehäuse GHK1 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 GHK1 in die Nabe (A) der KU 1106 eco 2 einstecken und mit der Fixierschraube (B) festziehen. Zum Festziehen wird die Fixierschraube (B) im Uhrzeigersinn (rechts herum) gedreht.

Das Gehäuse ist richtig montiert, wenn die Kontrollleuchte (3) nicht leuchtet (der Netzstecker muss sich in der Netzsteckdose befinden).

Nach der Montage des Gehäuses wird der Steaker mit den Zahnradern voran in das Gehäuse GHK1 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.

Sollte die Kontrollleuchte (3) leuchten, prüfen Sie die richtige Montage des Gehäuses.

### Nach dem Einschalten

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

### Hinweis:

Bei einer Überfüllung des Einfüllschachtes des Gehäuses GHK1 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 Käme entnommen werden (siehe Foto auf Seite 40). Nach dem Reinigen bzw. vor der nächsten Benutzung müssen die Käme wieder lagerichtig (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!

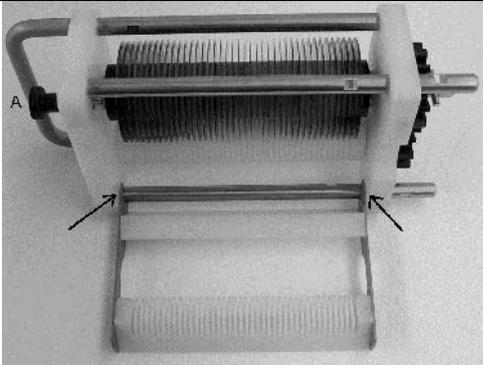
**Benutzen Sie zum Reinigen z.B. einen Pinsel oder Bürsten mit harten Borsten. Keine harten Gegenstände wie z.B. ein Messer benutzen!**

### Es ist unzulässig:

- a) Die Inbetriebnahme ohne Einschub!
- b) Der Betrieb ohne Originalstopfer!
- c) Veränderungen am Gehäuse oder am Spezialmagnet!
- d) Den Steaker ohne eingelegte Käme zu betreiben!

## 17.4 Streifenschneider - Einschübe

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

	<p>Streifenschneider – Einschub.</p> <p>Die Einschübe sind mit unterschiedlichen Klingeabständen lieferbar. Die Lieferbaren Klingeabstände können Sie bei Ihrem Fachhändler erfragen oder bei uns im Stammhaus.</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 GHK1 eingeführt</p>

## **Streifenschneider – Einschub**

Der Streifenschneider -  
Einschub wird in das Ge-  
häuse GHK1 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 geschnittenen  
Gemüse. Die Konsistenz  
der Ware darf nicht zu  
weich sein.  
Eine Verarbeitung anderer  
Ware oder tiefgekühlter  
Ware ist nicht gestattet.

## **Inbetriebnahme**

Das Gehäuse GHK1 in die  
Nabe (A) der KU 1106 eco  
2 einstecken und mit der  
Fixierschraube (B) festziehen.  
Zum Festziehen wird  
die Fixierschraube (B) im  
Uhrzeigersinn (rechts herum)  
gedreht.

Das Gehäuse ist richtig  
montiert, wenn die Kontroll-  
leuchte (3) nicht leuchtet  
(der Netzstecker muss sich  
in der Netzsteckdose befinden).

Nach der Montage des Ge-  
häuses wird der Streifen-  
schneider mit den Zahn-  
rädern voran in das Gehäuse  
GHK1 eingeschoben. Zum  
Einschieben wird der Ver-  
riegelungsstift unten ein  
Stück herausgezogen.

Nach dem Einschieben  
rastet der Verriegelungsstift  
in den Einschub ein. Der  
Einsatz liegt richtig, wenn  
die vordere Kante des Ein-  
schubes auf gleicher Höhe  
liegt, wie die vordere Blech-  
kante des Gehäuses.

Sollte die Kontrollleuchte  
(3) leuchten, prüfen Sie die  
richtige Montage des Ge-  
häuses.

## **Nach dem Einschalten**

**Achtung:**  
**Niemals mit der Hand o-  
der einem Gegenstand  
wie z.B. einem Messer  
von oben oder von unten  
in Gehäuse eingreifen!**  
**Zum Nachstopfen unbed-  
ingt den mitgelieferten  
Originalstopfer verwenden!**

### **Hinweis:**

Bei einer Überfüllung des  
Einfüllschachtes des Ge-  
häuses GHK1 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 her-  
auszuziehen.

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

## **Nach dem Arbeiten:**

Maschine ausschalten und  
Netzstecker aus der Steck-  
dose ziehen.  
Einschub entnehmen und  
das Gehäuse vom Antrieb  
trennen.

## **Reinigen:**

Alle Teile können vollstän-  
dig ins Wasser gelegt wer-  
den und sind Spülmaschi-  
nenfest. Zum Reinigen bzw.  
Spülen sollten die Kämme  
entnommen werden (siehe  
Foto auf Seite 42). Nach  
dem Reinigen bzw. vor der  
nächsten Benutzung müs-  
sen die Kämme wieder la-  
gerichtig (die Drähte greifen  
zwischen die Walzen) ein-  
gelegt werden.

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

### **Schnittgefahr!**

**Benutzen Sie zum Reini-  
gen z.B. einen Pinsel oder  
Bürsten mit harten Bors-  
ten. Keine harten Gegen-  
stände wie z.B. ein Messer  
benutzen!**

### **Es ist unzulässig:**

- a) Die Inbetriebnahme  
ohne Einschub!**
- b) Der Betrieb ohne Ori-  
ginalstopfer!**
- c) Veränderungen am  
Gehäuse oder am Spezi-  
almagnet!**
- d) Den Streifenschneider  
ohne eingelegte Kämme  
zu betreiben!**

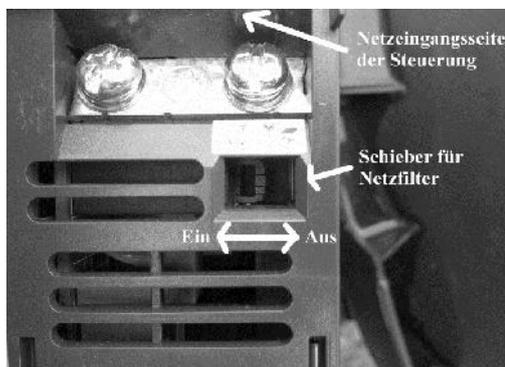
## 18 Messung des Ableitstromes

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

Grundsätzlich ist der Betrieb der KU 1106 eco 2 mit einem Ableitstrom bis 15 mA zulässig.

Soll der Ableitstrom gem. DIN VDE 0701/0702 gemessen werden, ist der Netzfilter aus zu schalten. Hierzu wie folgt vorgehen (beachten Sie Punkt 4, Sicherheitshinweise):

1. Stecker aus der Netzsteckdose ziehen und Rückwand des Gerätes demontieren. Hierzu vorher die 4 Schrauben der Seitenwand (vorne und hinten) lösen.
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. Rückwand montieren.

## 19 Konformitätserklärung

Fa. Stierlen GmbH, Lochfeldstraße 30, 76437 Rastatt erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass die in dieser Anleitung beschriebene Universal Küchenmaschine mit den beschriebenen Aufsteckteilen und Zubehör den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der hierzu aktuellen EU-Richtlinien entspricht und diesbezüglich geforderte Dokumente zur Einsicht vorhanden sind.

