



Original Betriebsanleitung für das Universal-
Küchenmaschinen-System mit dem

Kernstück KU 2-5 E

**mit elektronischer
Drehzahlregelung**

230 V 50Hz

CE

Stand 03/16

Betriebsanleitung KU 2-5 E.doc

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

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	3
2	Verwendungszweck der Maschine	4
3	Die wesentlichen Teile des Kernstückes:	5
4	Sicherheitshinweise	6
5	Installation / Inbetriebnahme	9
6	Bedienung / Funktionsweise	10
7	Fehlerbehebung	13
8	Reinigung	14
9	Instandhaltung, Wartung und Reparatur	15
10	Gewährleistung	15
11	Transport der Maschine	16
12	Technische Daten / Abmessungen	17
13	Stromlaufplan	18
14	Konformitätserklärung	18
15	Gemüseschneider G 25	19
16	Fleischwolf W 60 N	25
18	Flocker - Vorsatz FM 2	29
19	Getreidemühle GEM 2	30
20	Rühr - und Schlagwerk R 2	31
21	Planeten - Rühr - und Knetwerk R 4	33
22	Gemüseschneider AG 3	36
23	Rühr- und Knetwerke KW 2-1	37
24	Steaken, Mürben, Streifenschneiden	38

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.

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

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

Jegliche Verwendung der Maschine außerhalb dieser Betriebsanleitung ist verboten.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab:

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

Technische Änderungen und Verbesserungen des Kernstückes (Antriebes) KU 2-5 E und der in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Aufsteckgeräte gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.

2 Verwendungszweck der Maschine

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kernstück KU 2-5 E ist, in Verbindung mit einem der unten angegebenen Aufsteckteile, für die **Verarbeitung von Nahrungsmitteln** in Gastronomie, Küchen von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, Betriebskantinen und nahrungsmittelverarbeitenden Betrieben ausgelegt. Es handelt sich um ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bzw. im gewerblichen Einsatz bestimmt ist.

Mit dem Kernstück KU 2-5 E haben Sie die Antriebseinheit für unser Universal-Küchenmaschinen-System erworben.

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

Im einzelnen sind dies:

Gemüseschneider G 25
Gemüseschneider AG 3
Fleischwolf W 60 N
Rühr- und Knetwerk KW 2-1
Rühr- und Knetwerk AR 2-1
Rühr- und Schlagwerk R 2
Planeten - Rühr- und Knetwerk R4
Getreidemühle GEM 2
Flockenmühle FM 2

mit Gehäuse GHKU zum:

steaken,
mürben,
streifen schneiden

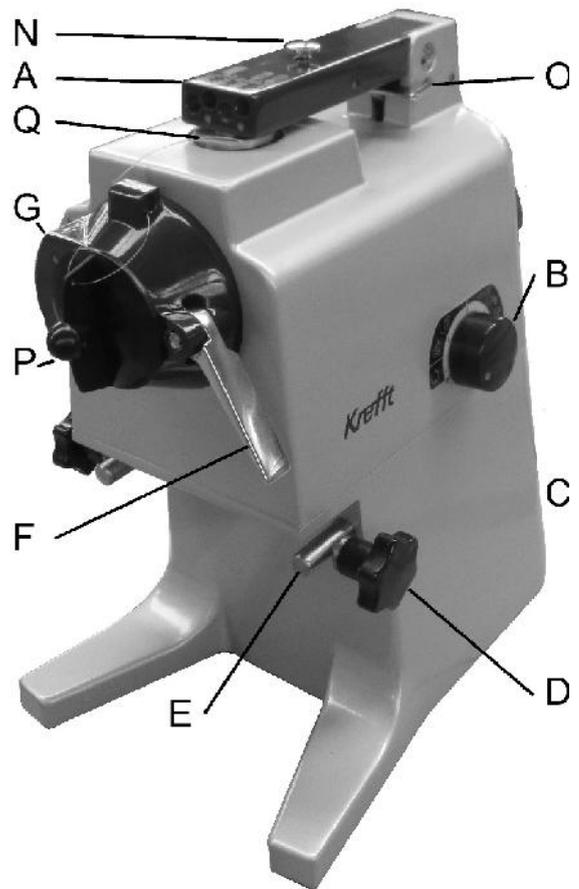
Ausführliche Benutzerinformationen zu den einzelnen Aufsteckgeräten finden Sie ab Seite 19.

Nicht bestimmungsgemäßer Betrieb:

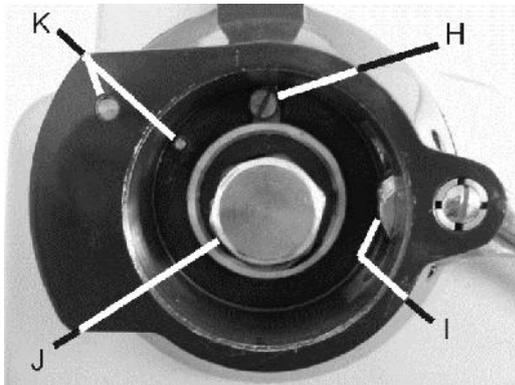
Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel, so z.B. von Baustoffen, Farben oder chemischen Stoffen, ist unzulässig und stellt eine Fehlanwendung dar.

3 Die wesentlichen Teile des Kernstückes:

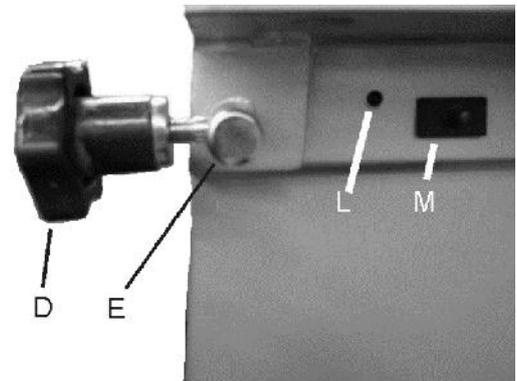
- A Traggriff (klappbar)
- B Drehzahlregler
- C Typenschild (über der Einführung der Netzanschlussleitung)
- D Haltemutter
- E Aufsteckstifte
- F Klemmhebel
- G Aufstecknabe
- N Entriegelung für Werkzeuge
- O Entriegelung für Klappgriff
- P Schutzdeckel
- Q Abtrieb oben



Ansicht der Aufstecknabe G von vorne



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



- D Haltemutter
- E Aufsteckstift
- L Störmeldeleuchte „Übertemperatur“
- M Überstrom - Schutzschalter

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 Schalterknebels in Betrieb genommen werden.

Zu Ihrer Sicherheit müssen Sie jedoch folgende Punkte unbedingt beachten:

- A) Betreiben Sie nie die Antriebseinheit mit zwei Aufsteckgeräten gleichzeitig. Es darf nur ein Aufsteckgerät, entweder an der vorderen (G) oder der oberen (Q) Arbeitsgeräte - Anschlussstelle montiert werden!
- B) Haben Sie ein Aufsteckgerät in die vorne liegende Aufstecknabe (G) gesteckt und mit dem Klemmhebel (F) verriegelt, muss der Traggriff (A) sich in waagerechter, eingerasterter Ruhestellung befinden.
Fassen Sie niemals mit den Fingern bzw. stecken Sie niemals einen Gegenstand in die oben liegende Arbeitsgeräte – Anschlussstelle (Q)!
- C) Haben Sie das Rühr- und Knetwerk KW 2-1 auf der oben liegenden Arbeitsgeräte – Anschlussstelle (Q) montiert muss der Schutzdeckel (P) in die Aufstecknabe (G) montiert werden. Fassen Sie niemals in oder an die sich bewegenden bzw. drehenden Werkzeuge oder an den Kessel.
- D) Stecken Sie ein Aufsteckgerät in die Öffnung der Aufstecknabe (G) und verriegeln Sie es mit dem Klemmhebel (F).
Nach Beendigung des Betriebes verschließen Sie die Öffnung der Aufstecknabe (G) mit dem Schutzdeckel (P).
- E) Beim Einsatz des Gemüseschneider-Vorsatzes G 25 in Verbindung mit dem Kernstück KU 2-5 E 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 25 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 15 Gemüseschneider G 25, Seite 19.

- F) Bei Verwendung eines Fleischwolf-Vorsatzes (W 60 N) in Verbindung mit dem Kernstück KU 2-5 E 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 16 Fleischwolf W 60 N Seite 24
Lassen Sie das Kernstück in Verbindung mit einem Aufsteckgerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb weiterlaufen.
- H) Schalten Sie das Kernstück nicht ein, bevor Sie das gewählte Aufsteckteil vollständig zusammengebaut haben, und am Kernstück gemäß Anleitung befestigt haben.
- I) 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.
- J) Arbeiten Sie mit dem montierten Rühr - und Schlagwerk R 2, dürfen Sie nicht während des Betriebes in den Gefahrenbereich des sich bewegenden Rührbesens greifen bzw. in diesen Bereich einen Gegenstand halten. Sie sollten vor dem Betrieb die Spritzschutzhaube Typ SR 2 auf den Kesselrand der Rührschüssel zu drücken.
Falls Sie während des Arbeitsprozesses auch Mehl als Zutat einsetzen, achten Sie darauf, dass Sie die Emission von Mehlstaub auf ein Minimum reduzieren, d.h. das Eingeben von Mehl, vor und während der Verarbeitung, in den Kessel so vornehmen, dass möglichst wenig Mehlstaub entsteht.
Betreiben Sie das Rühr- und Schlagwerk nicht ohne aufgesetzte Spritzschutzhaube!
Siehe auch Kapitel 20 Rühr- und Schlagwerk R 2 Seite 30
- K) Betreiben Sie das Planeten - Rühr - und Knetwerk R 4 nicht mehr falls der klarsichtige Spritzschutzdeckel beschädigt ist, sondern ersetzen Sie diesen zunächst durch einen nachgekauften Ersatzdeckel.
Entfernen Sie den Stopfen in der Nachfüllöffnung des Spritzschutzdeckels nur dann, wenn Sie Zutaten bei laufendem Gerät nachfüllen wollen. Sobald der Nachfüllprozeß beendet ist, ist auch der Stopfen wieder einzusetzen.
Siehe auch Kapitel 21 Planeten- Rühr- und Knetwerk R 4 Seite 32
- L) 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.
- M) Zum Schutz vor Übertemperaturen ist das Kernstück mit einer Übertemperatursicherung ausgerüstet. Im Fall einer möglichen Überhitzung z.B. durch langzeitiges Kneten schwerer Teige schaltet der Übertemperaturschalter die Maschine aus. Nach einer Abkühlzeit von ca. 15 – 20 Min. schaltet sich der Übertemperaturschalter selbständig wieder ein.
Siehe auch Kapitel 6 Bedienung / Funktionsweise Seite 10.

- N) Sämtliche Vorsteckgeräte sind nur bei Stillstand des Antriebes (Schalter in " 0 " Stellung) und nach dem Trennen des Vorsteckgerätes vom Antrieb zu reinigen!
- O) Das Zerlegen eines Vorsteckteiles (z.B. zum Scheibenwechsel) hat nur zu erfolgen, wenn das entsprechende Vorsteckgerät vom Antrieb getrennt ist!

P)

Beim Wechsel eines Aufsteckteiles oder von Werkzeugen an oder im dem Vorsteckteil (z.B. Scheibenwechsel beim Gemüseschneider) muss der Antrieb vom Stromnetz durch das Herausziehen des Netzsteckers getrennt und somit stillgelegt werden.

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

5 Installation / Inbetriebnahme

Achtung:

Elektrische Arbeiten am Kernstück nur von einem Fachmann vornehmen lassen.

DIN - und VDE-Vorschriften beachten.

Erforderliche bauseitige Absicherung: 6 A.

- * Stellen Sie das Kernstück auf einen ebenen und standfesten Unterbau (Arbeitstisch), der möglichst zwischen 70 und 90 cm hoch sein sollte, um eine optimale Bedienung zu ermöglichen.
- * Das Kernstück wird steckerfertig mit einem 230 V - Anschlußkabel geliefert.
- * Überprüfen Sie, ob die Angaben des Typenschildes (C) mit der Ihnen zur Verfügung stehenden Netzspannung übereinstimmen.
- * Die bauseitige Steckdose muss mit Erdung ausgestattet sein. Die gewählte Steckdose muss sicher und leicht erreichbar sein. Wenn die Steckdose nicht zugänglich ist, ist dem Gerät bauseitig ein Hauptschalter vorzuschalten. Der Anschluß des Gerätes hat nach den VDE-Vorschriften in Verbindung mit den örtlichen Vorschriften zu erfolgen.
- * Sind die oben genannten Voraussetzungen an dem von Ihnen gewählten Aufstellungsort gegeben, stecken Sie den Stecker des Kernstücks in die Steckdose. Jetzt können Sie mit dem Kernstück in Verbindung mit einem passenden Aufsteckgerät Ihrer Wahl arbeiten.
- * Bitte beachten Sie, dass Sie das Kernstück KU 2-5 E nur mit original Krefft-Aufsteckteilen betreiben dürfen.
Der Anbau fremder Zusatzaggregate ist unzulässig. Beim Einsatz von älteren Krefft-Aufsteckgeräten, d.h. die im Abschnitt " Verwendungszweck " nicht aufgeführt sind, müssen Sie sich selbstverständlich auch vor dem ersten Gebrauch, in Verbindung mit dem Kernstück, ausführlich mit allen sicherheitsrelevanten Details vertraut gemacht haben. Lesen Sie dazu in jedem Fall das Kapitel "Sicherheitshinweise" dieser Betriebsanleitung.
- * Eine konstruktive oder technische Veränderung am Kernstück bzw. an den Aufsteckteilen ist unzulässig.
- * Vor dem ersten Gebrauch sind alle Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, d.h. die entsprechenden Einzelteile der Aufsteckgeräte, sorgfältig zu reinigen. Die unmittelbare Umgebung des Gerätes sollte bei Aufstellung in einem hygienisch sauberen Zustand sein. Gegebenenfalls ist der betreffende Arbeitsbereich ebenfalls vorher zu reinigen.
Die Maschine sollte so aufgestellt werden, dass auch der Außenbereich leicht gesäubert werden kann.

6 Bedienung / Funktionsweise

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

1) Schalterknebel (B)

Mit dem Schalterknebel (B) schalten Sie die Maschine EIN / AUS und Sie können Sie die Geschwindigkeit der Antriebswelle in der Aufstecknabe stufenlos regulieren.

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

<u>Aufsteckteil</u>	<u>Empfohlener Drehzahlbereich</u>
Gemüseschneider G 25, AG 3, RV 6	4 - 5
Fleischwolf W 60 N	4 - 5
Beerenpresse AP 2	4 - 5
Getreidemühle GEM 2 / Flockenmühle FM 2	3 - 5
Rühr - Schlag – und Knetwerke R 2 und R 4 (abhängig auch vom Zubereitungsgut)	anfangs 1 - 2 weiter 3 - 5
Rühr- und Knetwerke KW 2-1 / AR 2-1 mürben, steaken, streifen schneiden	Je nach Ware 1 - 4 3 - 5
Siehe auch Kapitel der jeweiligen Aufsteckteile	

2) Klemmhebel (F)

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

3) Traggriff, klappbar (A)

Der Traggriff (A) dient bei waagerechter Stellung dem Transport der Maschine und dem Schutz des oberen Abtriebes (Q).

4) Überstrom-Schutzschalter (M)

Treten besondere Umstände auf, die zu einer Überlastung des Motors führen, schaltet der Überstrom-Schutzschalter das Kernstück ab.

Wenn die Ursache der Überlastung beseitigt ist, kann der Motor - durch Eindrücken des Schutzschalters (M) - einige Minuten später wieder aktiviert werden.

5) Störmeldeleuchte (L)

Um das Kernstück vor Schäden durch zu hohe Temperaturen zu schützen, welche z.B. bei langzeitigem Kneten schwerer Teige auftreten können, ist der Motor mit einer Übertemperatursicherung versehen.

Sollte die Übertemperatursicherung den Motor abschalten, wird dieses durch rotes leuchten des Störmelders (L) angezeigt.

Nach einer Abkühlzeit von ca. 15 – 20 Minuten schaltet die Übertemperatursicherung das Gerät selbständig wieder ein – die rote Störmeldeleuchte erlischt.

Nun kann das Kernstück durch Drehen des Schaltermebels (B) auf Stellung 0 und weiter durch Einstellen der gewünschten Drehzahl in Betrieb genommen werden.

6) Aufsteckstifte (E) mit Haltemuttern (D)

Auf die beiden Aufsteckstifte wird bei Verwendung des Rühr - und Schlagwerkes R 2 oder des Rühr - und Knetwerkes R 4 der Edelstahl - Kessel geschoben und mit den Haltemuttern festgeklemmt bzw. beim Gemüseschneider G 25 die Führungswange befestigt.

7) Aufstecknabe (G)

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

8) Hebel (O) für Traggriff (A)

Durch Herunterdrücken des Hebels (O) können Sie den Traggriff (A) in eine von zwei senkrechten Stellungen bringen, um auf der oben liegenden Arbeitsgeräte - Anschlussstelle (Q) mit dem Rühr- und Knetwerk (KW 2-1) zu arbeiten.

Siehe auch Kapitel 23 KW 2-1 Seite 36.

Aus der eingerasteten, senkrechten Position können Sie den Traggriff wieder in die waagerechte, eingerastete Tragstellung bringen, indem Sie erneut den Hebel (O) nach unten drücken und gleichzeitig den Traggriff abwärts schwenken.

9) Druckknopf (N)

Der Druckknopf dient dazu, die Arbeitswerkzeuge des Rühr- und Knetwerkes KW 2-1, die in die jeweiligen Löcher des Traggriffs (A) gesteckt werden, zu entriegeln und ein Herausziehen dieser Teile zu ermöglichen. Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Betriebsanleitung der jeweiligen Aufsteckteile.

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

7 Fehlerbehebung

Fehlerart	Behebung
Gerät läuft nicht	<p>Überprüfen Sie den elektrischen Anschluß, d.h.</p> <ul style="list-style-type: none">- führt die Steckdose Strom?- ist der Netzstecker richtig eingesteckt?- ist das Zuleitungskabel in Ordnung?- ist das verwendete Aufsteckteil richtig in der Aufstecknabe (G) eingesetzt und durch den Klemmhebel (F) ordnungsgemäß gesichert?- ist der Schutzdeckel (P) richtig in der Aufstecknabe (G) eingesetzt und verriegelt?
Gerät stoppt selbsttätig den Betrieb und kann nicht wieder gestartet werden.	<p>Überprüfen Sie, ob die bauseitige Sicherung bzw. der in Frage kommende Sicherungsautomat ausgelöst hat.</p> <p>Möglicherweise hat der Überstrom - Schutzschalter wegen einer Überlastung angesprochen. Drücken Sie nach einigen Minuten den Schutzschalter und nehmen Sie die Maschine durch Drehen des Schalterknebels wieder in Betrieb.</p> <p>Unter Umständen hat sich hat sich während des Betriebes der Klemmhebel (F) gelockert und das Aufsteckteil sitzt nicht mehr ordnungsgemäß in der Aufstecknabe (G). Überprüfen Sie den festen Sitz des Aufsteckteiles in der Nabe bzw. korrigieren Sie diesen.</p> <p>Möglicherweise hat die Übertemperatursicherung aufgrund einer Überhitzung des Motors das Gerät ausgeschaltet. Dies wird signalisiert durch rotes leuchten des Störmelders (L). Warten Sie ca. 15 bis 20 Minuten bis sich der Motor abgekühlt hat. Die rote Leuchte des Störmelders (L) erlischt. Nun können Sie die Arbeit fortsetzen.</p> <p>Prüfen Sie den richtigen Sitz des Schutzdeckels (P) in der Aufstecknabe (G). (Nur zutreffend wenn mit dem Rühr- und Knetwerk KW 2-1 gearbeitet wird)</p>

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

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 Edelstahl- oder Aluminiumteile nur Mittel verwenden, die für deren Reinigung geeignet sind.
- * Alle, mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln in Berührung kommenden, Teile des Kernstückes bzw. der Aufsteckteile sind aus Materialien gefertigt, die den diesbezüglichen Vorschriften gerecht werden.
Bitte achten Sie darauf, dass Sie beim Reinigen und Fetten von solchen Einzelteilen nur Reinigungsmittel bzw. Fette verwenden, die lebensmittelecht sind.
- * Die Schnecke, das Gehäuse und die Schneidsätze (d.h. Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheiben) für den Fleischwolf W 60 N sollten nach der Reinigung getrocknet werden.
- * Sämtliche Vorsteckgeräte sind nur bei Stillstand des Antriebes (Schalter in " 0 "-Stellung) und nach dem Trennen des Vorsteckgerätes vom Antrieb zu reinigen! Beachten Sie die Sicherheitshinweise ab Seite 6!
- * Das Zerlegen eines Vorsteckteiles (z.B. zum Reinigen) hat nur zu erfolgen, wenn das entsprechende Vorsteckgerät vom Antrieb getrennt ist!
- * Entnehmen Sie bitte weitere Informationen zur Reinigung der Teile den entsprechenden Kapiteln der Vorsteckteile

9 Instandhaltung, Wartung und Reparatur

- * Das Kernstück KU 2-5 E 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.
- * Wie bei allen Kollektor-Motoren sind jedoch die beiden Kohle-Bürsten (Art.-Nr. 840 145) nach einer gewissen Zeit von einem Fachmann zu überprüfen bzw. zu erneuern.
- * Bei einer Beschädigung der Netzanschlussleitung des Gerätes, ist diese ausschließlich durch eine besondere Netzanschlussleitung, welche in unserem Stammhaus oder bei Ihrem Fachhändler erhältlich ist, zu ersetzen. Der Austausch der defekten Netzanschlussleitung muss durch einen Servicetechniker aus unserem Stammhaus oder durch einen autorisierten Servicetechniker erfolgen.
- * Aufgrund der modernen, leistungsfähigen Steuerung ist eine unmittelbare Messung des Ableitstromes gem. EN 60335 (VDE 0701/0702) nicht möglich.
Grundsätzlich ist der Betrieb mit einem Ableitstrom bis 15 mA zulässig.
Soll der Ableitstrom gem. EN 60335 (VDE 0701/0702) gemessen werden, ist die Demontage der Schutzimpedanzen erforderlich. Hierzu sind Lötarbeiten auf dem Entstörteil der Relaisplatine erforderlich. Bitte nehmen Sie in diesem Fall Kontakt auf mit Ihrem Fachhändler oder unserem Stammhaus.

10 Gewährleistung

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

11 Transport der Maschine

(vgl. Abb. auf Seite 5)

Wollen Sie das Kernstück an einen anderen Arbeitsplatz transportieren, beachten Sie bitte folgendes:

- A) Die Maschine muss ausgeschaltet sein, d.h. der Schalterknebel (B) auf der Stellung "0" stehen.
- B) Der Netzstecker der Maschine muss aus der Steckdose gezogen sein.
- C) Befindet sich in der Aufstecknabe (G) noch ein Aufsteckteil, empfiehlt es sich, zur Reduktion des Transportgewichts und hinsichtlich einer leichteren Handhabung, dies vor dem Transport abzunehmen.
Bitte beachten Sie, dass Sie alle Einzelteile der Aufsteckteile, die nicht fest mit dem Kernstück verbunden sind, auf jeden Fall vorher demontieren müssen, um einen sicheren Transport zu gewährleisten und unnötige Beschädigungen durch Herunterfallen zu vermeiden.
- D) Ist auf der oberen Geräte – Anschlussstelle (Q) ein Rühr- und Knetwerk montiert, so muss dieses vor dem Transport abgenommen werden.
- E) Der Traggriff (A) der Maschine muss in waagerechter Stellung fest arretiert sein. Gegebenenfalls muss dieser Zustand durch Drücken des Hebels (O) und gleichzeitigen Herunterschwenkens des Traggriffes (A) hergestellt werden.

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

So dann können Sie das Kernstück am Traggriff (A) mit einer Hand oder beiden Händen umfassen und nach leichtem Anheben von der Arbeitsplatte wegtragen.

Achten Sie darauf, dass Sie während des Transportes nicht den Hebel (O des Traggriffes nach unten drücken.

Möchten Sie das Kernstück KU 2-5 E über eine längere Distanz transportieren, z.B. mittels PKW / LKW usw., müssen Sie es vorher entsprechend mit geeignetem Verpackungsmaterial, das auf die Abmessungen und Gewichte ausgelegt ist, schützen. Die genauen Abmessungs- und Gewichtsangaben können Sie den "Technischen Daten" auf Seite 17 entnehmen.

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

12 Technische Daten / Abmessungen

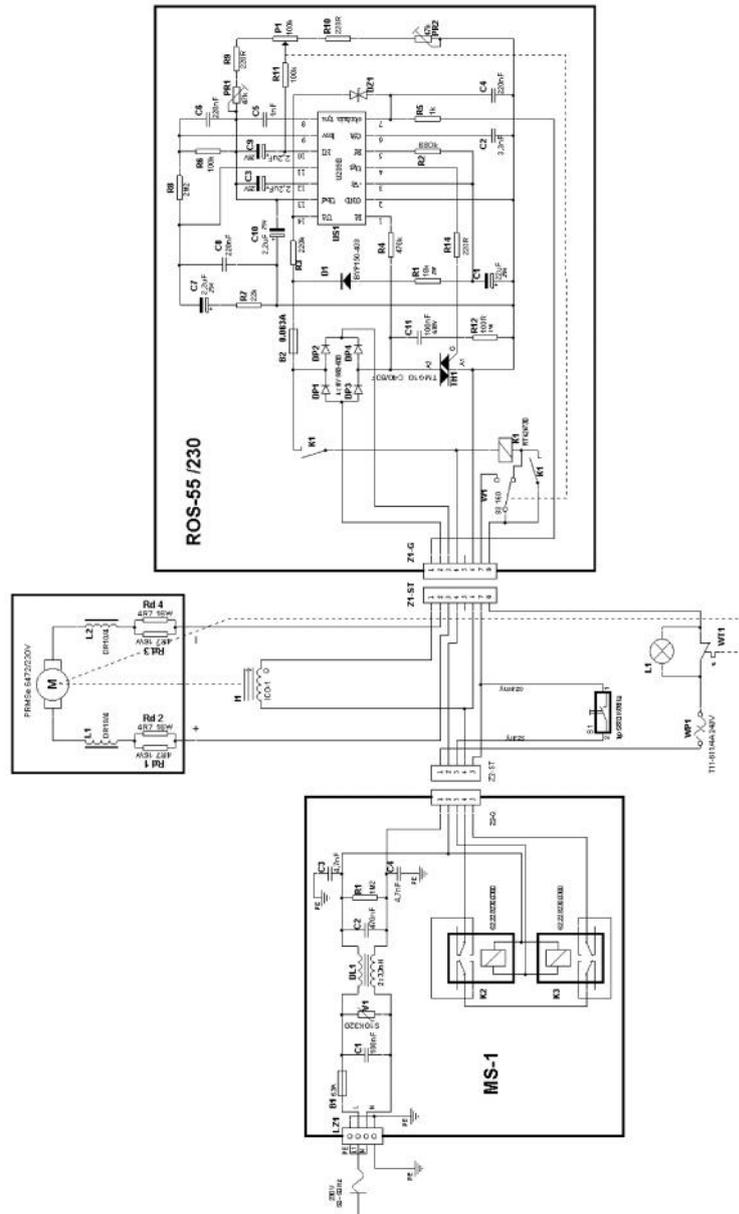
Stromart	230 V , 50 Hz
Anschlußwert	P1 = 0,80 kW
Erforderliche bauseitige Absicherung	16 A
Drehzahl an der vorderen Antriebs- welle	stufenlos regelbar von ca. 60 bis 260 U/min
Geräuscentwicklung	Emissions-Schalldruckpegel am Arbeitsplatz L _{pa} = 73,6 dB, +- 5 dB
Überstromschutzschalter	serienmäßig
GS - Zeichen	erteilt
CE - Konformität	erklärt
Geräteschutzklasse	IP 23D

Gerätegewicht und Abmessungen

Typ:	Gewicht in kg:	Abmessungen BxTxH in mm:
KU 2-5 E	16,8	350 x 450 x 475
G 25	10,5	560 x 360 x 500
AG 3	2,6	150 x 240 x 200
W 60 N	5,5	340 x 150 x 260
AP 2	4,6	340 x 155 x 260
R 2	6,1	400 x 400 x 225
R 4	9,6	395 x 530 x 275
KW 2-1	3,9	270 x 270 x 210
AR 2-1	3,1	220 x 220 x 210
FM 2	1,0	165 x 170 x 235
GEM 2	0,9	335 x 235 x 135
GHKU	4,2	360 x 150 x 260*
Mürber	2,9	305 x 145 x 80
Steaker	3,5	305 x 145 x 80
Streifen- schneider	3,2	305 x 145 x 80

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

13 Stromlaufplan



Stand Sept. 2002
 KU2-4E-00.00.00

Hinweis: Stromlaufplan KU 2-4 E = KU 2-5 E!

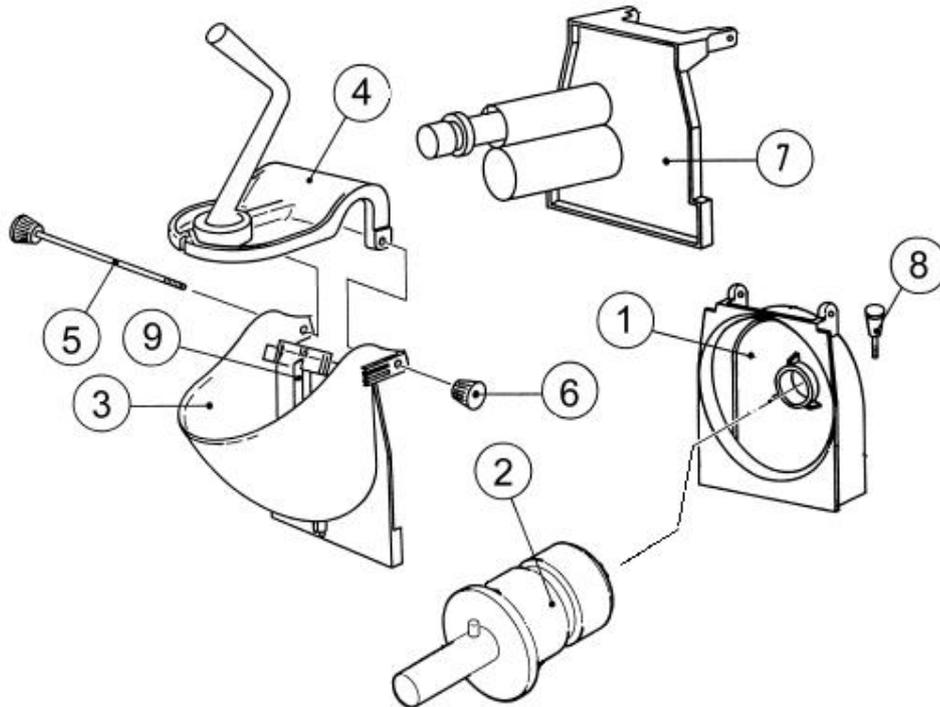
14 Konformitätserklärung

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

15 Gemüseschneider G 25

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

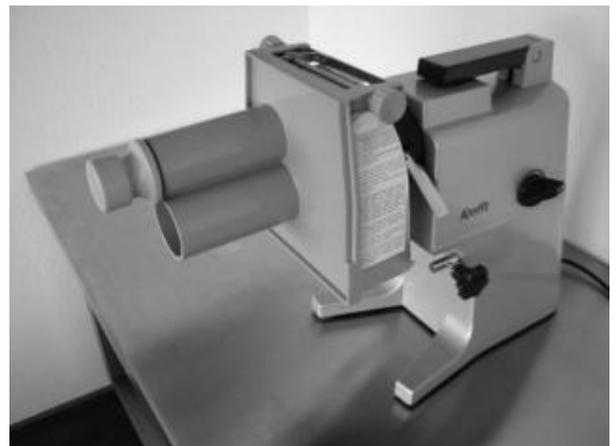
Achtung: Vor Inbetriebnahme darauf achten, dass sich der Traggriff (A) in Ruhestellung befindet!



KU 2-5 E mit G 25 und Einfüllschacht mit
Drückplatte



KU 2-5 E mit G 25 und Rettich- und Gur-
kenschneider



Gemüseschneider Typ G 25

Der Gemüseschneider G 25 dient in Verbindung mit dem Antrieb und einer entsprechenden Schneid- oder Raspelscheibe zur Verarbeitung von Gemüse, Obst, Nüsse, Käse, trockenen Teigwaren usw.

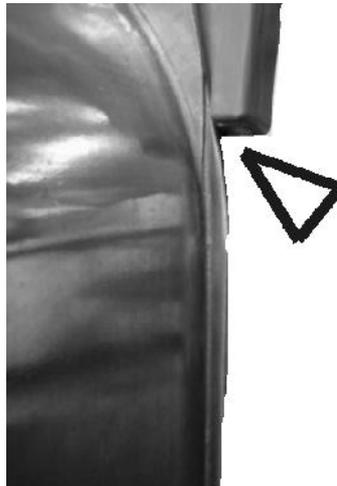
Demontage / Montage

Der Gemüseschneider G 25 besteht aus dem Schneidgehäuse (1), der Antriebsnabe (2), dem Einfüllschacht (3) mit Drückplatte und Andrückhebel und dem Führungsbolzen (5) mit Haltemutter (6).

Der Einfüllschacht bildet mit der Drückplatte eine nicht lösbare Einheit. Der G 25 und auch der zugehörige Rettich- und Gurkenschnidervorsatz (7) sind nur dann funktionsfähig, wenn die zuvor genannten Teile fachgerecht montiert wurden.

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

Ansetzen der Führungs- leiste an das Gehäuse



Richtig angesetzte Führungsleiste am Gehäuse

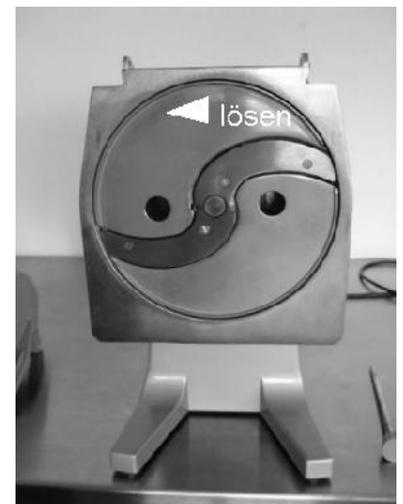


Wichtiger Hinweis zur Sicherheit:

Der Gemüseschneider G 25 ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet und entspricht somit den Sicherheitsvorschriften des deutschen Maschinenschutzgesetzes.

Demontage und Montage

1. Den kpl. Gemüseschneider in die Nabe (G) des KU 2-5E einstecken und mit dem Klemmhebel (F) festziehen.
2. Die Haltemutter (6) lösen und den Führungsbolzen (5) aus den Lagern herausziehen.
3. Den Einfüllschacht mit Drückplatte (3 u. 4) senkrecht nach oben aus den beiden seitlichen Führungsleisten am Gehäuse ziehen.
4. Das Sichelmesser löst man, indem man in beide Löcher greift, es nach links dreht und es von der Antriebsnabe abzieht.



Die Schnittstärkenverstellung darf nur bei demontierter Scheibe vorgenommen werden!



Die Reib- und Streifenscheiben werden mit dem Ausziehgriff (bei G 25 K enthalten) ebenfalls durch Linksdrehung von der Antriebsnabe abgezogen. Der Wechsel der Reib- oder Schneidscheibe darf nur bei ausgeschaltetem Antrieb vorgenommen werden!



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

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

Bei Nichtbeachtung ist sofort der Netzstecker zu ziehen.

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

Die Sicherheitsabschaltung des G 25 arbeitet wie folgt:

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

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

Die Funktion der Sicherheitsabschaltung sollte vor der Benutzung, (nach der Montage des G 25) geprüft werden.

Schalten Sie hierzu den Antrieb auf Stufe 1 ein. Geben Sie kein Füllgut in den Fülltrichter. Schwenken Sie die Druckplatte (4) mittels des Hebels aus dem Trichter heraus. Der Antrieb muss Stoppen, wenn die Druckplatte den Fülltrichter in einem Abstand von ca. 30 mm bis max. 60 mm den Einfüllschacht verlässt.

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

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

Ausbau der Antriebsnabe

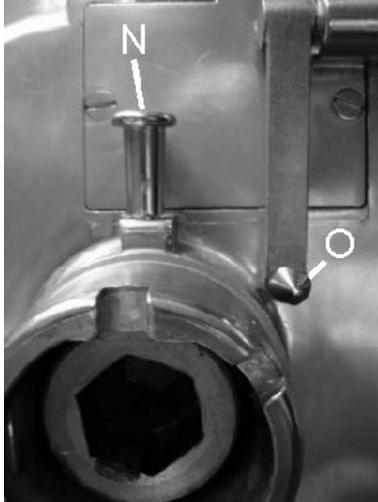
Zu Reinigungszwecken oder um die Laufflächen einzufetten, kann die Antriebsnabe aus dem Gehäuse ausgebaut werden. Zum Fetten der Laufflächen empfehlen wir ein lebensmittel echtes Fett.

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

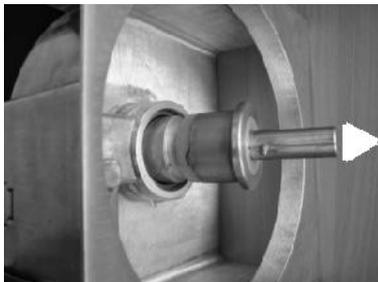
Hierbei ist lediglich der Sicherungsstift (8) am Gehäuse hoch zu ziehen und die Antriebsnabe leicht drehend herauszunehmen.

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

G 25 Rückansicht
N = Sicherungsstift (8)
O = Betätigungsstift der Si-
cherheitsabschaltung



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



Reinigung

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

Die Oberflächen des Ge-
müeschneiders und der
Drückplatte sind mit einer
sehr haltbaren, leicht zu
reinigen Teflonschicht be-
schichtet. Achten Sie da-
rauf, dass die Teflon-
schicht nicht beschädigt
wird.

Vorsicht:

Verletzungsgefahr!

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

Achtung:

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

Einhängen der Spritz- wand:

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

Spritzwand am Haltestift
des Gehäuses festklemmt.



Hinweis für das Schneiden von Kraut bzw. Kohl:

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

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

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

Verletzungsgefahr!

Wir empfehlen Ihnen:

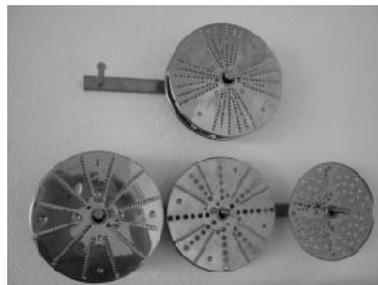
- gegen Herausspritzen von Gut unterhalb des Gehäuses die Spritzwand zu benutzen,
- bei Verarbeitung von größeren Mengen die Führungswange zu verwenden.

Lagerung der Schneidscheiben:

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

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

Wandhalterung für 4 oder 6 Scheiben



Führungswange TYP F 2

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

KU 2-5 E mit G 25, eingehängtem Spritzschutz und Führungswange Typ F 2



Handhabung des optional lieferbaren Würfelgatters

Der Gemüseschneider G 25 kann mit einem optional lieferbaren Würfelgatter betrieben werden.

Hiermit ist es möglich, Würfel zu schneiden.

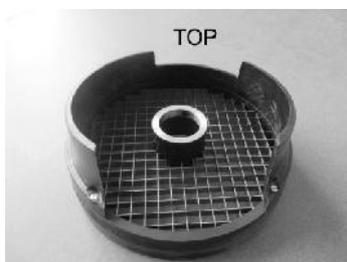
Das Würfelgatter ist nur in Kombination mit einer Scheibenschneidscheibe funktionsfähig.

Einsetzen des Würfelgatters:

Das Gehäuse des G 25 befindet sich in der Aufstecknabe des Antriebes, die Nabe ist eingesetzt.

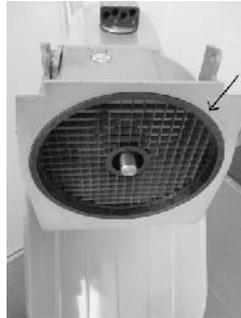


Das Würfelgatter hat eine Ober- und Unterseite und passt nur in einer Lage in das Gehäuse hinein.

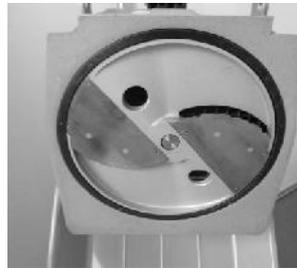


Schieben Sie das Würfelgatter von vorne ins Gehäuse. Der Rand des Würfelgatters muss glatt mit dem Gehäuse

vorne abschließen (siehe Pfeil im Foto)



Nun setzen Sie die Scheibenschneidscheibe ein.



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

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

Ausbau des Würfelgatters:

Entnehmen Sie die Scheibenschneidscheibe.



Drücken Sie das Würfelgatter von hinten aus dem Gehäuse heraus.



Zur Grobreinigung des Würfelgatters sollten Sie den mitgelieferten Reinigungskamm verwenden.



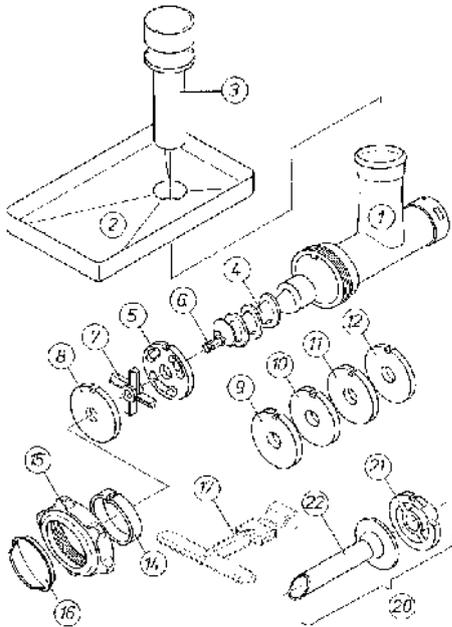
Im Umgang mit dem Würfelgatter müssen die Sicherheitshinweise (siehe Seite 6) beachtet werden.

Reinigung:

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

16 Fleischwolf W 60 N

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



Achtung: Vor Inbetriebnahme der Küchenmaschine darauf achten, dass sich der Traggriff (A) in Ruhestellung befindet!

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

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



Fleischwolf W 60 N am Antrieb KU 2-5 E

Fleisch- und Gemüeswolf, Typ W 60 N

Der Fleischwolf besteht aus dem Gehäuse, der Schnecke und der Überwurfmutter (Material: Edelstahlguss)

Der Schneidsatz (System Unger) besteht aus dem Vorschneider, dem Kreuzmesser, den Lochscheiben und dem Einlegering, welche aus rostarmen Edelstahl bestehen.

Der Teller und der Ausziehhaken werden aus nichtrostendem Stahlblech gefertigt.

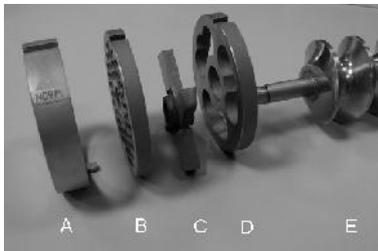
Der Stopfer und der Schutzdeckel sind aus lebensmittel echtem Kunststoff hergestellt.

Was kann verarbeitet werden?

Fleisch aller Art, Speck, Innereien, Fisch, Gemüse, Kartoffeln, Früchte (für Marmelade). Siehe Anhang (Seite 27)

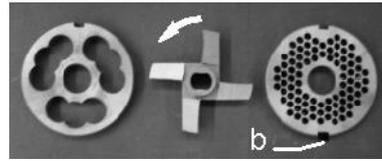
Inbetriebnahme:

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



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

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



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

Um den Wolf funktionsfähig zu machen, sollte die Überwurfmutter unter Betätigung der niedrigsten Drehzahl leicht, aber nicht 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 (bzw. sonstiges Gut) 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 Stopfer (Pos 3) verwenden!

Richtig vorgeschnittenes Fleisch usw. wird selbsttätig von der Schnecke eingezo-gen. Überaus starkes Nachdrücken beschleunigt den Durchlauf nicht! Sehnenhaltiges Fleisch wird vom Vorschneid-System einwandfrei zerkleinert.

Nach dem Arbeiten:

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



Reinigen:

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

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

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. stumpfes Messer, Messer falsch eingelegt, Überwurfmutter falsch angezogen, zu zähe Flexen) nicht richtig arbeiten, sofort den Motor abstellen!

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

Die Sicherheitshinweise ab Seite 6 sind zu beachten.

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

Es ist unzulässig:

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

Wurststopfer WS 60

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

Der Wurststopfer besteht aus:

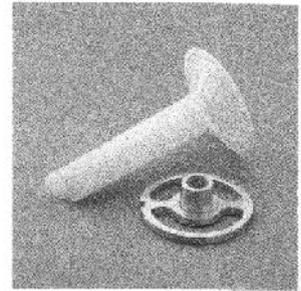
Tülle und Führungsscheibe mit Nabe.

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

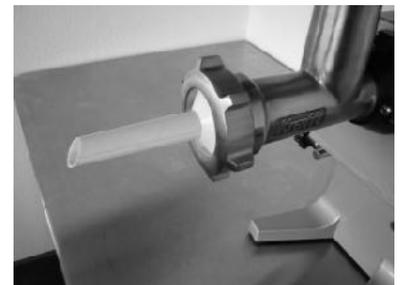
Inbetriebnahme:

Gehäuse aufstecken und Schnecke einsetzen, Führungsscheibe auf Messerachse schieben (mit der Nabe voraus, siehe Bild Seite 25), Einlegering (vom Fleischwolf) einsetzen, Überwurfmutter über Tülle schieben und auf Gehäuse schrauben, mäßig festziehen.

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



W 60 N mit angebautem Wurststopfer



Fleischwolf W 60 N

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

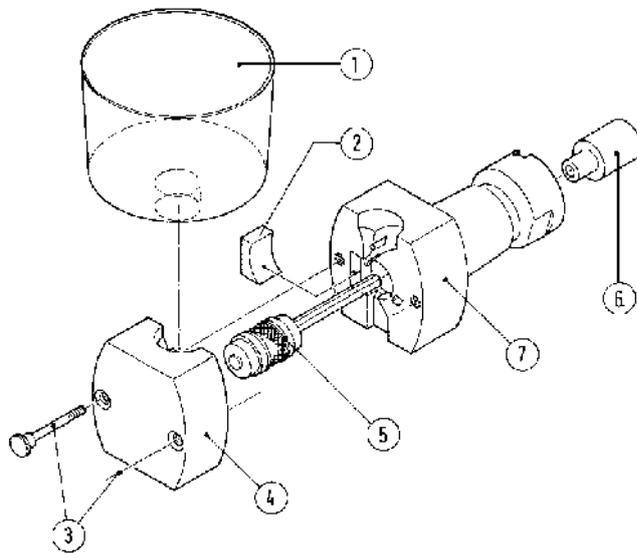
Gut	Verarbeit.- Zustand	verwendbar für	Lochscheibe Nr.:				
			2	3	4,5	6	8
Spinat	Gekocht	Suppe	⊗	⊗			
Erbsen	gekocht	Suppe		⊗			
Sellerie	gekocht	Suppe		⊗			
Lauch	gekocht	Suppe		⊗	⊗		
Bohnenkerne	gekocht	Suppe		⊗			
Tomaten	roh	Suppe			⊗	⊗	
Blumenkohl	gekocht	Suppe		⊗			
Pilze	gedämpft	Suppe			⊗		⊗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

* mit Wurststopfer

18 Flocker - Vorsatz FM 2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

Achtung: Vor Inbetriebnahme darauf achten, dass sich der Traggriff (A) in Ruhestellung befindet!



KU 2-5 E mit FM 2



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

Der Flocker - Vorsatz FM 2 dient zum quetschen von Getreide und Gewürzen.

Was kann gequetscht werden?

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

Flocker - Vorsatz auseinandernehmen:

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

Flocker - Vorsatz zusammensetzen:

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

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

Reinigung des Flocker - Vorsatzes:

Der Flocker - Vorsatz muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

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

Teile nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Gehäuseteile nur feucht abwischen.

Rändelwalze und Keil nur mit Bürste oder Pinsel trocken reinigen.

Nach erfolgter Reinigung den Flocker - Vorsatz entsprechend Beschreibung wieder zusammensetzen.

Wichtiger Hinweis:

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

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

Für Schäden durch unsachgemäße Handhabung übernehmen wir keine Garantie.

19 Getreidemühle GEM 2

Achtung: Vor Inbetriebnahme darauf achten, dass sich der Traggriff (A) in Ruhestellung befindet!

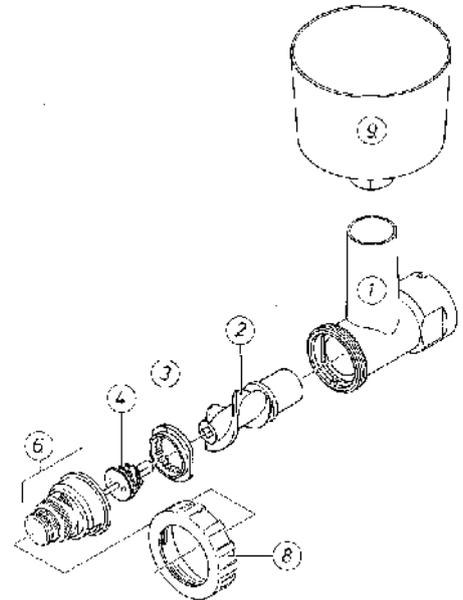
Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

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

KU 2-5 E mit GEM 2



Einstelleinheit



Was kann gemahlen werden?
Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Grünkern, Buchweizen, Hirse, Reis, Hafer, getrocknete Gewürze, Kräuter und Pilze, Leinsamen, Sesam und Soja.

Feinheitsgrad einstellen:
Der Feinheitsgrad des Mahlgu-tes wird mit der Einstelleinheit (6) rastend eingestellt:
feiner = entgegen dem Uhrzei-gersinn
grober = im Uhrzeigersinn.

Wichtig: Mahlvorsatz nach Ge-brauch immer auf „grob“ einstel-len.

Die Getreidemühle auseinan-dernehmen:
Verschlußring (8) entgegen dem Uhrzeigersinn aufdrehen, Ein-stelleinheit (6) abnehmen, Stahlkegelmahlwerk (Teil 4 und 3) und Förderschnecke (2) ent-nehmen, Trichter (9) abnehmen.

Die Getreidemühle zusam-mensetzen:

Die Förderschnecke (2) in das Gehäuse (1) einsetzen, den Stahlmahlring (3) in das Ge-häuse (1) in die vorgegebene Passung legen und den Stahl-kegel mit Vierkant (4) in die För-derschnecke (2) einführen. Die Einstelleinheit (6) so aufsetzen, dass die Aussparung in die Rast-nase am Gehäuse paßt. Den Verschlußring (8) im Uhr-zeigersinn fest verschrauben.

Reinigung der Getreide-mühle:

Die Getreidemühle muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Zwischendurch, oder wenn die Getreidemühle anschließend längere Zeit nicht benutzt wird, empfehlen wir Ihnen eine gründ-liche Reinigung.

Nach dem Vermahlen von Öl-saaten (Mohn, Leinsamen etc.) entweder mit trockenem Ge-treide (z.B. Reis) nachmahlen o-der die Getreidemühle wie nachfolgend beschrieben reini-gen.

Das Mahlwerk mit einer trocke-nen Bürste oder Pinsel reinigen. Die Kunststoffteile des Mahlwer-kes - mit Ausnahme der Einstel-leinheit - sind Spülmaschinen geeignet (bis 1 Std. in 70° hei-ßem Wasser). Die Teile dürfen allerdings weder in kochendes Wasser getaucht werden, noch auf heißer Herdplatte getrocknet werden.

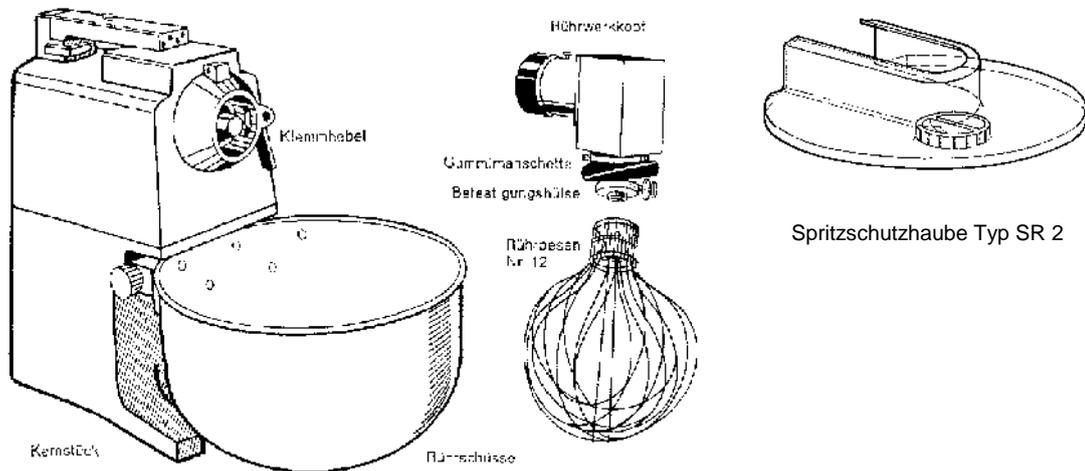
Nach erfolgter Reinigung die Getreidemühle entsprechend nebenstehender Beschreibung wieder zusammensetzen.

Wichtig: Die Vierkantausspa-rung der Förderschnecke (2) muss frei von Mehresten sein!

20 Rühr- und Schlagwerk R 2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

Achtung: Vor Inbetriebnahme darauf achten, dass sich der Traggriff (A) in Ruhestellung befindet!



Rühr- und Schlagwerk (12 Liter), Typ R 2

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

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

Am besten befestigen Sie erst die Rührschüssel am Kernstück (Antrieb). Die beiden Laschen der Schüssel stecken Sie auf die Haltezapfen (E) des Kernstückgehäuses. Haben Sie beide Haltemuttern (D) festgezogen, sitzt auch die Schüssel fest.

Das R 2 wird in die Antriebsnabe eingeführt, der Klemmhebel nach unten gedrückt und mit einem leichten Schlag mit der Handkante auf die Klemmhebelfläche fest eingespannt.

Wenn Sie die Befestigungshülse hochziehen, können Sie den Rührbesen einsetzen; schieben Sie die Befestigungshülse nach unten und ziehen die Rändelschraube zuerst gut an, dann ziehen Sie die Rändelmutter ebenfalls fest an; jetzt ist das R 2 betriebsbereit.

Hinweis: Einige R 2 sind mit Befestigungshülsen ohne Rändelschraube ausgestattet. Bitte vergleichen Sie hierzu das Foto und die Funktion mit dem Planeten-Rühr- und Knetwerk R 4 auf Seite 34.



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

Aus Sicherheitsgründen sollte bei jedem Arbeitsgang die Rührschüssel mit der Spritzschutzhaube Typ SR 2 abgedeckt werden.

Rühr- und Schlagwerk
(12 Liter), Typ R 2

Reinigung, Wartung

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

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

Hinweis:

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

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

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

Die fertige Sahnemasse stellt man wieder in den Kühlschrank.

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

21 Planeten - Rühr - und Knetwerk R 4

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

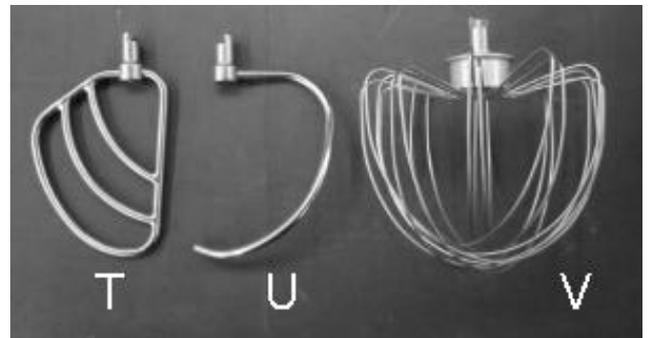
Achtung: Vor Inbetriebnahme darauf achten, dass sich der Traggriff (A) in Ruhestellung befindet!

Wichtiger Hinweis: **Das Planeten- Rühr- und Knetwerk R 4 dient als Vorsatzgerät für das Kernstück KU 2-5 E mit elektronischer Drehzahlregelung und darf auch nur mit diesem leistungsstarken Antrieb betrieben werden.**

Eine Verwendung mit dem Kernstück KU 2-1 ist nicht zu empfehlen, da der Antrieb überlastet (beschädigt) werden kann!

Es besteht aus: dem Rührwerkkopf,
der Rührschüssel, Inhalt: 8 Liter,
der Spritzschutzhaube,
und den Werkzeugen:
Rührbesen (V), Knethaken (U), Blattschaufel (T).

KU 2-5 E mit R 4



Werkzeuge des R 4

Planeten- Rühr- und Knetwerk R 4

Das Planeten- Rühr- und Knetwerk R 4 dient zum Rühren, Kneten und Mischen von verschiedenen Teigen, Mayonnaisen, Sahne und Eischnee.

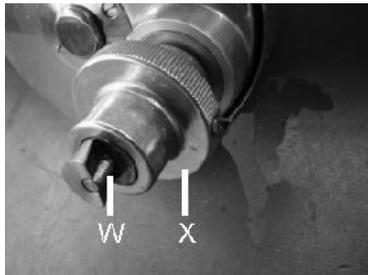
Zuerst wird der Rührwerkkopf in die Aufstecknabe des Kernstückes eingeschoben und mit dem seitlichen Klemmhebel nach unten drückend festgezogen.

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

Planeten- Rühr- und Knetwerk R 4

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

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



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

Bild: R 4 mit Werkzeug Blattschaufel, eingelegt in Profilierung der Abtriebswelle (W).



Um das R 4 funktionsfähig zu machen, ist nach der Produkteingabe wie Mehl, Milch, Eier u.s.w. die Spritzschutzhaube aufzusetzen und zu verriegeln.

Da das R 4 eine mechanische Sicherheitseinrichtung besitzt, die das Anlaufen der Werkzeuge ohne Haube verhindern soll (Unfallgefahr), muss zuerst der Spannhebel 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 (Stop)
rechts = verriegeln (Start)

(siehe Bedruckung auf der Spritzschutzhaube)

Anmerkung: Ohne Haube läuft das Rührwerk nicht!

Um die Mechanik des Rührkopfes und des Kernstückes nicht zu beschädigen, ist es wichtig, dass der Schalterknebel des Kernstückes auf Stellung „0“ steht wenn:

- a) die Spritzschutzhaube aufgesetzt wird, und
- b) der Rühr- bzw. Knetvorgang im Rührkessel unterbrochen wird.

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

Planeten- Rühr- und Knetwerk R 4

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

Abnehmen der Haube:

Schalterknebel des Kernstückes in 0 - Stellung bringen,

Spannhebel leicht entgegen dem Uhrzeigersinn drehen,

Haube am Spannhebel anfassen und herunterheben.

Leistungsbeispiele für die Verwendung des R 4

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

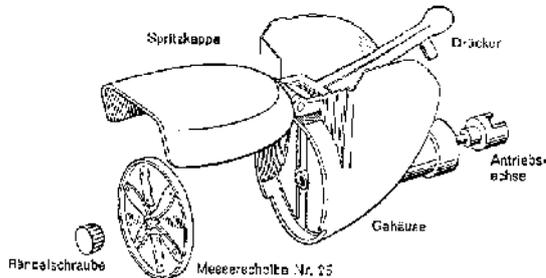
Die tatsächlich zu verarbeitenden Mengen sind abhängig von Art und Beschaffenheit der Zutaten und von der Konsistenz der Gesamtmasse und können daher von den o.g. Mengen abweichen.
 Die kg Angaben beziehen sich auf die Fertigungsmasse (Mehl incl. Zutaten)

Reinigung: Die Werkzeuge und die Rührschüssel können in der Spülmaschine gereinigt werden.
 Die Spritzschutzhaube sollte unter fließendem Wasser gereinigt werden.
 Den Rührwerkkopf **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.

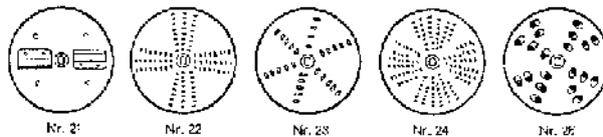
Wichtig: Zum Verriegeln oder zum Entriegeln der Haube **muss** der Antrieb stehen, das heißt, der Schaltermnebel befindet sich in Stellung 0!

22 Gemüseschneider AG 3

Verwendungszweck, Zusammenbau, Bedienung, Reinigung



Achtung: Vor Inbetriebnahme der Küchenmaschine darauf achten, dass sich der Traggriff (A) in Ruhestellung befindet!



Gemüseschneider AG3

Der Gemüseschneider schnitzelt und raspelt Gemüse für jeden Zweck, in allen Feinheitsgraden.

Folgende Scheiben werden mitgeliefert:

Messerscheibe Nr. 21:
schneidet grob.

Reibscheibe Nr. 22:
schnitzelt fein für Rohkost, Salat
aus Karotten, Rettich...

Reibscheibe Nr. 23:
schnitzelt mittelfein für Suppen
und Eintopf...

Gegen Sonderberechnung:

Reibscheibe Nr. 24

Art.Nr.: 840608:

reibt fein Weck- und Paniermehl, reibt Schokolade, Nüsse, Mandeln, Hartkäse...

Messerscheibe Nr. 25

Art.Nr.: 840614:

schneidet fein.

Reibscheibe Nr. 26

Sonderreibscheibe Nr. 27

Art.Nr.: 840612:

für die Zubereitung von rohen Kartoffeln für Klöße.

Montage, Demontage, Reinigung:

Der Gemüseschneider AG 3 wird gebrauchsfertig geliefert.

Zum Wechseln der Schneidscheibe, klappen Sie die Spritzkappe hoch, entfernen durch Linksdrehung die Rändelschraube, wechseln die Schneidscheibe und schrauben durch Rechtsdrehung die Rändelschraube wieder auf. Die Rändelschraube sollte fest angezogen werden.

Nach dem Herunterklappen der Spritzschutzhaube ist Ihr AG 3 wieder betriebsbereit.

Zum Betrieb des Gemüseschneiders AG 3 sollte stets die Drehzahlstufe 4 od. 5 eingestellt werden.

Wichtig:

Während des Betriebes darf das Füllgut nur mit dem im Fülltrichter angebrachten Drücker gegen die Scheibe gepresst werden!

Hinweis: Bei dem Schneiden von volumigen Gemüse z.B. Kohl, sollte dieser vorgeschnitten sein und neben dem im Fülltrichter eingebautem Messer zu liegen kommen.

Zum Reinigen des Gemüseschneiders können Sie nach der Demontage der Schneidscheibe die Achse nach hinten entnehmen. Das Gehäuse sollte nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

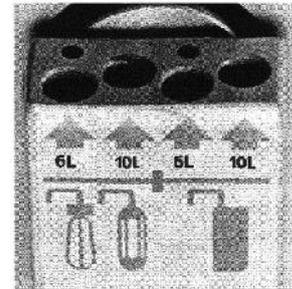
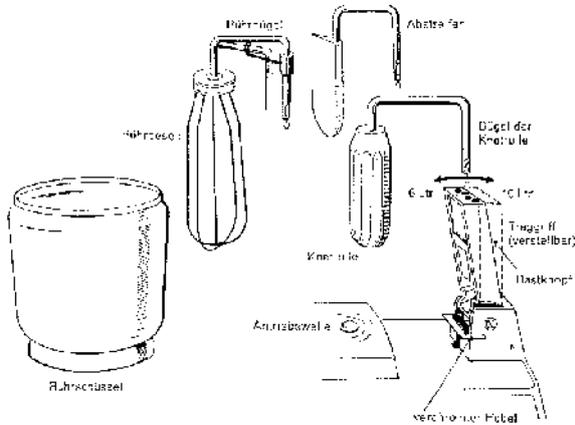
Vorsicht, Verletzungsgefahr:
Beim Reinigen des Gemüseschneiders achten Sie bitte darauf, dass sich im Gehäuse ein Trennmesser befindet!

Bei häufigem Gebrauch sollten die Lagerstellen der Antriebsachse mit einem Pflanzenfett bzw. -öl leicht gefettet werden.

Zur Lagerung der Schneidscheiben für den AG 3 empfehlen wir unseren Kassettensatz (Sonderzubehör).

23 Rühr- und Knetwerke KW 2-1

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



Rühr- und Knetwerk (10 Liter), Typ KW 2-1

Zum Rühren von leichten Teigen bedienen Sie sich des Rührwerks; es besteht aus: Rührschüssel, Abstreifer, Rührbesen und Rührbügel. Sie bauen es wie folgt zusammen:

Drücken Sie den am Kernstück angebrachten, verchromten Hebel nach unten und drehen Sie den Traggriff nach oben, bis der Hebel wieder einrastet. Der Traggriff muss senkrecht stehen. Dann setzen Sie die Rührschüssel auf den Antriebszapfen und drehen sie, bis sie einrastet.

Schieben Sie den Abstreifer in die mit dem Symbol „Abstreifer 10l“ markierte Bohrung des Traggriffs; er sitzt richtig, wenn er in die Nute einrastet und flach an der Innenseite der Rührschüssel anliegt.

Dann stecken Sie den Rührbesen auf den Rührbügel, drücken die Feder am Rührbügel nach hinten und schieben den Rührbügel in die mit dem Symbol „Rührbesen 10l“

markierte Bohrung des Traggriffs, bis er einrastet. Beachten Sie jedoch, dass der Schüsselrand trocken und sauber bleibt (also keine Eier am Rand aufschlagen!), damit die Rolle des Rührbesens nicht rutscht.

Nach dem Gebrauch drücken Sie auf den Rastknopf am Traggriff und ziehen den Rührbügel mit Rührbesen und Abstreifer wieder heraus. Reinigen Sie Schüssel, Rührbesen und Abstreifer in warmen Wasser. Gut abtrocknen!

Den Abstreifer nicht längere Zeit im Wasser liegen lassen. Zum Kneten von festen, schweren Teigen schieben Sie anstatt des Rührbesens den Bügel der Knetrolle (nachdem Sie die Rolle und Knetbügel zusammensteckt haben) in die mit dem Symbol Knetrolle 10l markierte Bohrung des Traggriffs ein.

Nehmen Sie zunächst nur etwa $\frac{3}{4}$ der abgewogenen Mehlmenge. Erst wenn diese Masse gleichmäßig durchgeknetet ist, geben Sie das restliche Mehl in das laufende Knetwerk hinzu.

Rühr- und Knetwerk (6 Liter), Typ AR 2-1

Wenn Sie statt der 10l Rührschüssel die kleinere Schüssel mit 6l Inhalt (nicht mehr lieferbar) verwenden, drücken Sie auf den verchromten Hebel und stellen den Traggriff etwas schräg. Den Abstreifer, Rührbesen und Knetrolle nebst ihren Bügeln schieben Sie dann sinngemäß in die rot markierten Bohrungen nach unten ein. Das 6l Rührwerk wird genau so zusammengesetzt wie das 10l Rührwerk.

Beginnen Sie mit der Arbeit mit Schalterstellung 1. Erst wenn eine Vermischung stattgefunden hat, kann zweckmäßigerweise die höhere Drehzahl 2 - 4 eingestellt werden.

Achtung: Zum Betrieb der Rühr- und Knetwerke ist es notwendig, dass der Schutzdeckel (P) sich in der Aufstecknabe (G) befindet und dort verriegelt ist.

24 Steaken, Mürben, Streifenschneiden

24.1 Gehäuse GHKU

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



Das Gehäuse GHKU dient zur Aufnahme folgender Einsätze:

Steaker,
Mürber,
Streifenschneider.

Das Gehäuse GHKU wird am Kernstück KU 2-5 E montiert und dient zur Aufnahme verschiedener Einschübe. Die möglichen Einschübe werden ab Seite 39 beschrieben.

Gehäuse GHKU

Das Gehäuse GHKU dient zur Aufnahme verschiedener Einschübe. Im Einzelnen können das sein: Steaker, Mürber oder Streifenschneider. Die Einschübe werden auf den folgenden Seiten beschrieben. Das Gehäuse GHKU wird mit einem Stopfer geliefert. Nur bei richtiger Montage des Gehäuses GHKU 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 GHKU in die Nabe (G) der KU 2-5 E einstecken und mit dem Klemmhebel (F) sichern. Zum Sichern wird der Klemmhebel kräftig nach unten gedrückt.

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

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

Hinweis:

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

Nach dem Arbeiten:

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

Reinigen:

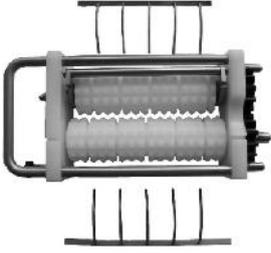
Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind Spülmaschinenfest.

Es ist unzulässig:

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

24.2 Mürbereinschub

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

	Mürbereinschub mit eingelegten Kämmen
	Mürbereinschub, Walzen in Stellung eng
	Mürbereinschub, Walzen in Stellung weit
	Mürbereinschub, Kämmen entnommen
	Einschub teilweise in das Gehäuse GHKU eingeführt

Mürbereinschub

Der Mürbereinschub wird in das Gehäuse GHKU 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 GHKU in die Nabe (G) der KU 2-5 E einstecken und mit dem Klemmhebel (F) sichern. Zum Sichern wird der Klemmhebel kräftig nach unten gedrückt.

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

Die Verstellung der Walzen erlaubt es, den Walzenabstand auf die zu verarbeitenden Schnitzeldicke bzw. auf die Drückkraft 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 GHKU 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:

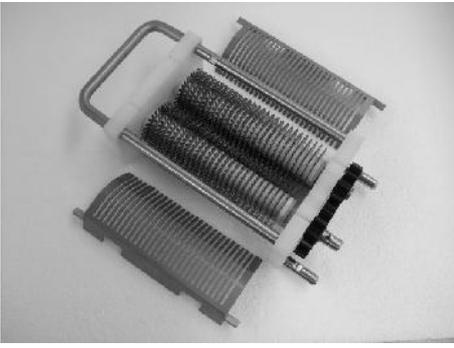
Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind Spülmaschinenfest. Zum Reinigen bzw. Spülen sollten die Käme entnommen werden. (siehe Foto Seite 39) Nach dem Reinigen bzw. vor der nächsten Benutzung müssen die Käme wieder lagerichtig (die Drähte greifen zwischen die Walzen) eingelegt werden.

Es ist unzulässig:

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

24.3 Steakereinschub

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

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

Steakerereinschub

Der Steakereinschub wird in das Gehäuse GHKU 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 GHKU in die Nabe (G) der KU 2-5 E einstecken und mit dem Klemmhebel (F) sichern. Zum Sichern wird der Klemmhebel kräftig nach unten gedrückt.

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

Nach dem Einschalten

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

Hinweis:

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

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

Nach dem Arbeiten:

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

Reinigen:

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

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

Schnittgefahr!

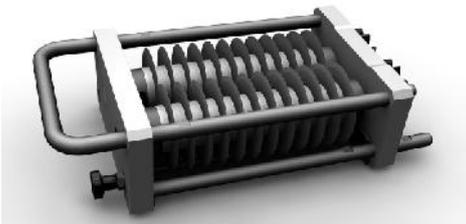
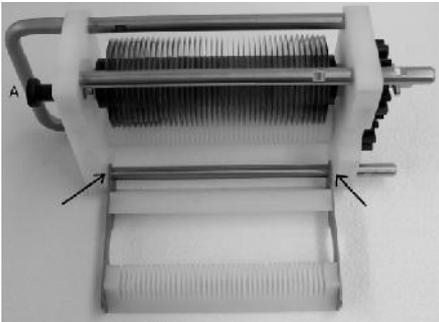
Benutzen Sie zum Reinigen z.B. einen Pinsel oder Bürsten mit harten Borsten. Keine harten Gegenstände wie z.B. ein Messer benutzen!

Es ist unzulässig:

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

24.4 Streifenschneider - Einschübe

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

	<p>Streifenschneider – Einschub.</p> <p>Die Einschübe sind mit unterschiedlichen Klingenabständen lieferbar. Die Lieferbaren Klingenabstände können Sie bei Ihrem Fachhändler 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 GHKU eingeführt</p>

Streifenschneider – Einschub

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

Was kann verarbeitet werden?

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

Eine Verarbeitung anderer Ware oder tiefgekühlter Ware ist nicht gestattet.

Inbetriebnahme

Das Gehäuse GHKU in die Nabe (G) der KU 2-5 E einstecken und mit dem Klemmhebel (F) sichern. Zum Sichern wird der Klemmhebel kräftig nach unten gedrückt.

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

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

Nach dem Einschalten

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

Hinweis:

Bei einer Überfüllung des Einfüllschachtes des Gehäuses GHKU 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 herausziehen.

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

Nach dem Arbeiten:

Maschine ausschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Einschub entnehmen und das Gehäuse vom Antrieb trennen.

Reinigen:

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

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

Schnittgefahr!

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

Es ist unzulässig:

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