



Betriebsanleitung für das Universal-
Küchenmaschinen-System Allzweck

Kernstück KU 2-3 E

mit elektronischer
Drehzahlregelung

230 V 50Hz

CE

Stand 05/01

Betriebsanleitung KU 2-3 E.doc

Krefft
Großküchentechnik GmbH
Sinterstraße 9
D-44795 Bochum
Telefon (0234) 32570-0
Telefax (0234) 32570-101
E-mail info@krefft.de
Internet www.krefft.de

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	3
2	Verwendungszweck der Maschine	4
3	Die wesentlichen Teile des Kernstückes	5
4	Sicherheitshinweise	6
5	Installation / Inbetriebnahme	8
6	Bedienung / Funktionsweise	9
7	Fehlerbehebung	10
8	Reinigung	11
9	Instandhaltung, Wartung und Reparatur	12
10 ...	Transport der Maschine	13
11 ...	Technische Daten / Abmessungen	14
12 ...	Stromlaufplan	15
13 ...	Gemüseschneider G 23	16
14 ...	Gemüseschneider AG 3	18
15 ...	Fleischwolf W 60	19
16 ...	Fleischwolf AW 3	22
17 ...	Rühr- und Knetwerke KW 2-1 / AR 2-1	23
18 ...	Beerenpresse AP 2	24
19 ...	Flocker - Vorsatz FM 2	25
20 ...	Mahlvorsatz GEM 2	26
21 ...	Rühr - und Schlagwerk R 2	27
22 ...	Planeten - Rühr - und Knetwerk R 3	28

Anlage I: Konformitätserklärung für Kernstück (Antrieb) KU 2-3 E

1 Einleitung

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

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

Diese Betriebsanleitung muss jeder Person ausgehändigt werden, welche das 18. Lebensjahr erreicht hat, oder der Person unter 18 Jahre, die unter Aufsicht die Küchenmaschine betreibt und welche für den Gebrauch und die Wartung dieses Gerätes zuständig ist.

Der oder die Bedienende muss im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein.

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

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

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab:

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

Technische Änderungen und Verbesserungen des Kernstückes (Antriebes) KU 2-3 E gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.

2 Verwendungszweck der Maschine

Das Kernstück KU 2-3 E 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.

Mit dem Kernstück KU 2-3 E haben Sie die Antriebseinheit für das Universal-Küchenmaschinen-System ALLZWECK erworben.

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

Im einzelnen sind dies:

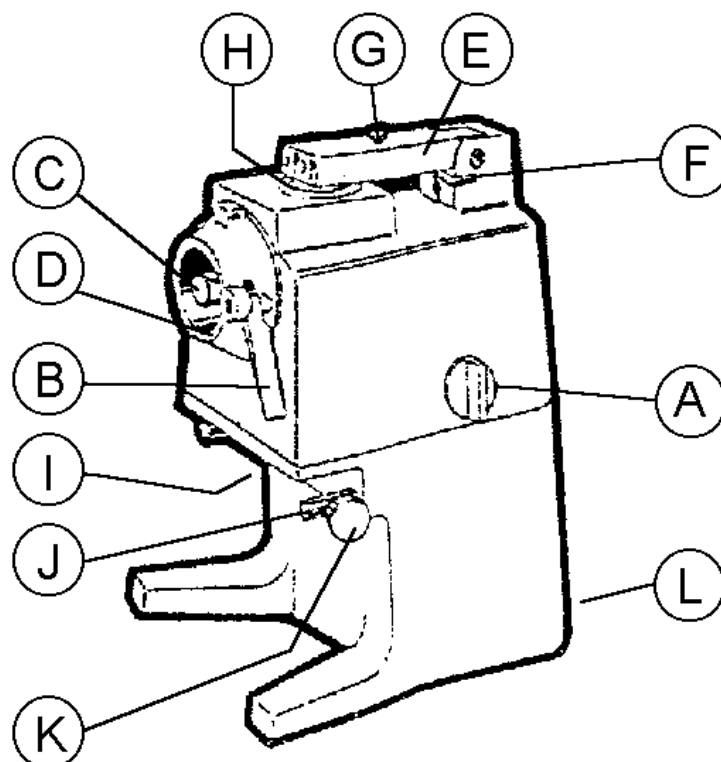
Gemüseschneider AG 3
Gemüseschneider G 23
Fleischwolf W 60
Fleischwolf AW 3
Rühr- und Schlagwerk R 2
Planeten - Rühr- und Knetwerk R3
Rühr- und Knetwerk KW 2-1
Rühr- und Knetwerk AR 2-1
Beerenpresse AP 2
Getreidemühle GEM 2
Flockenmühle FM 2

Ausführliche Benutzerinformationen zu den einzelnen Aufsteckgeräten finden Sie ab Seite 16.

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 Schaltermnebel
- B Klemmhebel
- C Sechskantwelle (vorderer Antrieb)
- D Aufstecknabe
- E Traggriff
- F Hebel für Traggriff
- G Druckknopf
- H Arbeitsgeräte-Anschlußstelle für Rühr- und Knetwerke
- I Überstrom - Schutzschalter
- J Aufsteckstifte
- K Haltemutter
- L Typenschild



4 Sicherheitshinweise

Das Küchenmaschinen-System ALLZWECK entspricht den Sicherheitsvorschriften des deutschen Maschinenschutzgesetzes.

Die Antriebseinheit ist mit einer Wiederanlauf Sperre 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 oder der oben liegenden Arbeitsgeräteanschlußstelle (D bzw. H) montiert werden.
- B) Haben Sie ein Aufsteckgerät in die vorne liegende Aufstecknabe (D) gesteckt und mit dem Klemmhebel (B) verriegelt, muss der Traggriff (E) sich in waagerechter, eingerasterter Ruhestellung befinden.
Fassen Sie in gar keinem Fall mit den Fingern bzw. stecken Sie keinen Gegenstand während des Betriebes in die oben liegende Arbeitsgeräte-Anschlußstelle (H).
- C) Haben Sie das Rühr- und Knetwerk KW 2-1 bzw. AR 2-1 auf der oben liegenden Arbeitsgeräte-Anschlußstelle (H) montiert, fassen Sie in gar keinem Fall mit den Fingern bzw. stecken Sie keinen Gegenstand während des Betriebes in die Antriebsnabe (D).
Es wird empfohlen, in diesem Fall vor dem Betrieb den Schutzdeckel (Art.-Nr. 840915) auf die Aufstecknabe (D) zu stecken.
- D) Beim Einsatz des Gemüseschneider-Vorsatzes G 23 oder AG 3 in Verbindung mit dem Kernstück KU 2-3 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.
- E) Bei Verwendung eines Fleischwolf-Vorsatzes (W 60 oder AW 3) in Verbindung mit dem Kernstück KU 2-3 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.
- F) Lassen Sie das Kernstück in Verbindung mit einem Aufsteckgerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb weiterlaufen.
- G) Schalten Sie das Kernstück nicht ein, bevor Sie das gewählte Aufsteckteil vollständig zusammengebaut haben, und am Kernstück gemäß Anleitung befestigt haben.

- H) 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.
- I) 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. Es wird empfohlen, vor dem Betrieb die Spritzschutzhaube (Art.Nr.: 540 795) auf den Kesselrand der Rührschüssel zu drücken.
- J) 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.
Als Mehlstaubschutz sollten Sie bei Verwendung des Rühr - und Schlagwerkes R 2 die Spritzschutzhaube (Art.Nr.: 540 795) verwenden.
- K) Betreiben Sie das Planeten - Rühr - und Knetwerk R 3 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.

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 Leistungsschildes (L) 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 2-3 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 (A)

Mit dem Schalterknebel (A) können Sie die Geschwindigkeit der Antriebswelle in der vorderen (D) und der oberen (H) Arbeitsgeräte - Anschlußstelle stufenlos regulieren.

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

<u>Aufsteckteil</u>	<u>Empfohlener Drehzahlbereich</u>
Gemüseschneider AG 3 oder G 23	4 - 5
Fleischwolf AW 3 oder W 60	4 - 5
Beerenpresse AP 2	4 - 5
Getreidemühle GEM 2 / Flockenmühle FM 2	3 - 5
Rühr - und - Schlagwerk KW 2-1 und AR 2-1 (abhängig auch vom Zubereitungsgut)	anfangs 1 - 2 weiter 3 - 5
Rühr - Schlag - und Knetwerke R 2 und R 3 (abhängig auch vom Zubereitungsgut)	anfangs 1 - 2 weiter 3 - 5

2) Klemmhebel (B)

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

3) Hebel (F) für Traggriff (E)

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

Lesen Sie dazu die Betriebsanleitung der jeweiligen Aufsteckteile.

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

4) Druckknopf (G)

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

5) Überstrom-Schutzschalter (I)

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 (I) - einige Minuten später wieder aktiviert werden.

6) Aufsteckstifte (J) mit Haltemuttern (K)

Auf die beiden Aufsteckstifte wird bei Verwendung des Rühr - und Schlagwerkes R 2 oder des Rühr - und Knetwerkes R 3 der 12 - Liter - Edelstahl - Kessel geschoben und mit den Haltemuttern festgeklemmt bzw. beim Gemüseschneider G 23 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.

7 Fehlerbehebung

Fehlerart	Behebung
Gerät läuft nicht	Überprüfen Sie den elektrischen Anschluß, d.h. - führt die Steckdose Strom? - ist der Netzstecker richtig eingesteckt? - ist das Zuleitungskabel in Ordnung?
Gerät stoppt selbsttätig den Betrieb und kann nicht wieder gestartet werden.	Überprüfen Sie, ob die bauseitige Sicherung bzw. der in Frage kommende Sicherungsautomat ausgelöst hat. Möglicherweise hat der Überstrom - Schutzschalter wegen einer Überlastung angesprochen. Drücken Sie nach einigen Minuten den Schutzschalter und nehmen Sie die Maschine durch Drehen des Schaltknebels wieder in Betrieb.

8 Reinigung

- * Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- * Das Kernstück niemals in der Spülmaschine bzw. einem Spülbecken, das voll Wasser ist bzw. laufen kann, reinigen.
- * Es ist nicht zulässig, das Gerät mit einem Hochdruckreiniger zu säubern.
- * Das gesamte Kernstück stets nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
- * Keine scharfen Putz- und Reinigungsmittel verwenden. Für alle Edelstahlteile nur Mittel verwenden, die für deren Reinigung geeignet sind. Wir empfehlen unseren Edelstahlreini-ger **Algol plus** (Art.Nr.: 509 711).
- * 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 AW 3 oder W 60 sollten nach der Reinigung getrocknet und mit einem lebensmittelechten Fett eingefettet werden.
Ebenfalls muss die Schnecke an den Lagerstellen und Schneidkanten durch Einfetten vor Korrosion geschützt werden.
- * Sämtliche Vorsteckgeräte sind nur bei Stillstand des Antriebes (Schalter in " 0 "-Stellung) oder 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 2-3 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 in Gevelsberg 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.
- * 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.

Garantie

Wir gewähren für die Artikel des ALLZWECK - / ALLFIX - Systems eine Garantie von einem Jahr auf mechanische sowie von sechs Monaten auf elektrische und elektronische Bauteile.

10 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 (A) auf der Stellung "0" stehen.
- B) Der Netzstecker der Maschine muss aus der Steckdose gezogen sein.
- C) Ist auf der oberen Geräteanschlußstelle (H) ein Rühr- und Schlagwerk (KW 2-1/AR 2-1) montiert, so muss dieses vor dem Transport abgenommen werden.
- D) Befindet sich an der vorderen Aufstecknabe (D) 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.
- E) Der Traggriff (E) der Maschine muss in waagerechter Stellung fest arretiert sein.
Gegebenenfalls muss dieser Zustand durch Drücken des Hebels (F) und Herunterschwenken des Traggriffs hergestellt werden.

Haben Sie alle oben genannten, vorbereitenden Schritte durchgeführt, nehmen Sie das Netzanschlußkabel, 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 (E) mit einer Hand / beiden Händen umfassen und nach leichtem Anheben von der Arbeitsplatte wegtragen.

Bitte achten Sie darauf, dass Sie während des Transports nicht den Hebel (F) des Traggriffs nach unten drücken.

Möchten Sie das Kernstück KU 2-3 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 14 entnehmen.

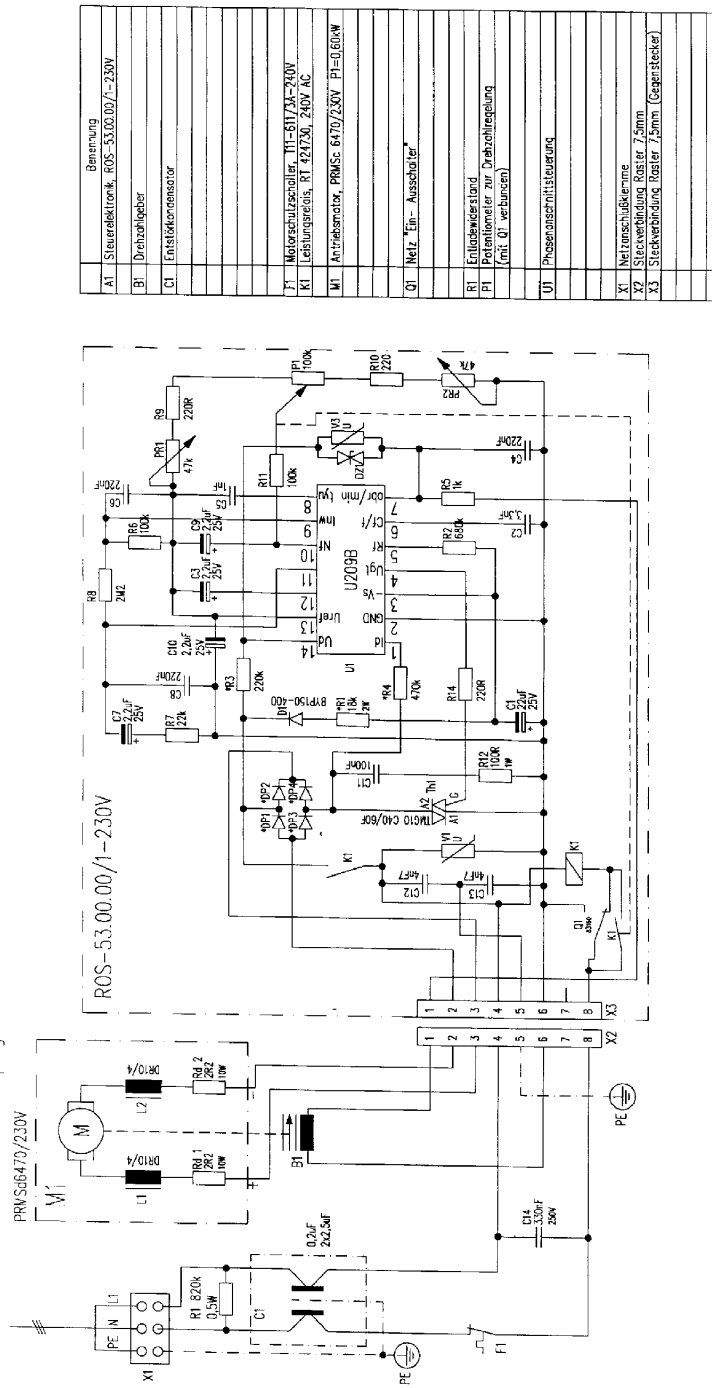
Die Punkte A) bis E) müssen selbstverständlich auch hierbei Berücksichtigung finden.

11 Technische Daten / Abmessungen

Stromart	230 V , 50 Hz		
Anschlußwert	P1 = 0,60 kW		
Erforderliche bau- seitige Absicherung	6 A		
Drehzahl an der vorderen Antriebs- welle	stufenlos regelbar von 60 U/min bis 260 U/min		
Drehzahl an der oberen Antriebs- welle	stufenlos regelbar von 50 U/min bis 216 U/min		
Geräuscentwicklung	A-bewerteter äquivalenter Dauerschalldruckpegel ≤ 70 dB (A)		
Überstrom- schuttschalter	serienmäßig		
GS - Zeichen	erteilt		
CE - Konformität	erteilt		
Geräteschutzklasse	IP 34		
Gerätegewicht und Abmessungen	Typ:	Gewicht in kg:	Abmessungen BxTxH in mm:
	KU 2-3 E	17,0	250 x 340 x 430
	AG 3	2,6	150 x 240 x 200
	G 23	9,4	260 x 400 x 260
	W 60	5,7	165 x 335 x 260
	AW 3	4,3	240 x 240 x 235
	KW 2-1	3,9	270 x 270 x 210
	AR 2-1	3,1	220 x 220 x 210
	AP 2	4,6	240 x 370 x 240
	R 2	6,7	330 x 330 x 370
	R 3	8,0	335 x 335 x 435
	FM 2	0,8	160 x 220 x 210
	GEM 2	0,6	160 x 170 x 260

12 Stromlaufplan

1/N/PE~ 50Hz 230V Netzanschluss über Anschlusskabel (H05RN-F3 G 0,75) mit zweipoligem Schutzkontaktstecker - 230V.



Benennung	Bezeichnung
A1	Steuerelektronik, ROS-53.00.00/1-230V
B1	Drehzahlgeber
C1	Entstörkondensator
F1	Motorerschützenschalter, T11-S11/3A-230V
K1	Leistungrelais, RT 42130, 240V AC
M1	Antriebsmotor, PRMS 6470/230V P1=0,60kW
Q1	Netz "Ein" -Ausschalter
R1	Endwiderstand
PT	Potentiometer zur Drehzahlregelung (mit Q1 verbunden)
U1	Phasenanschnittsteuerung
X1	Netzanschlüsse
X2	Stromverbindung, Raster 7,5mm
X3	Stromverbindung, Raster 7,5mm (Gegenstecker)

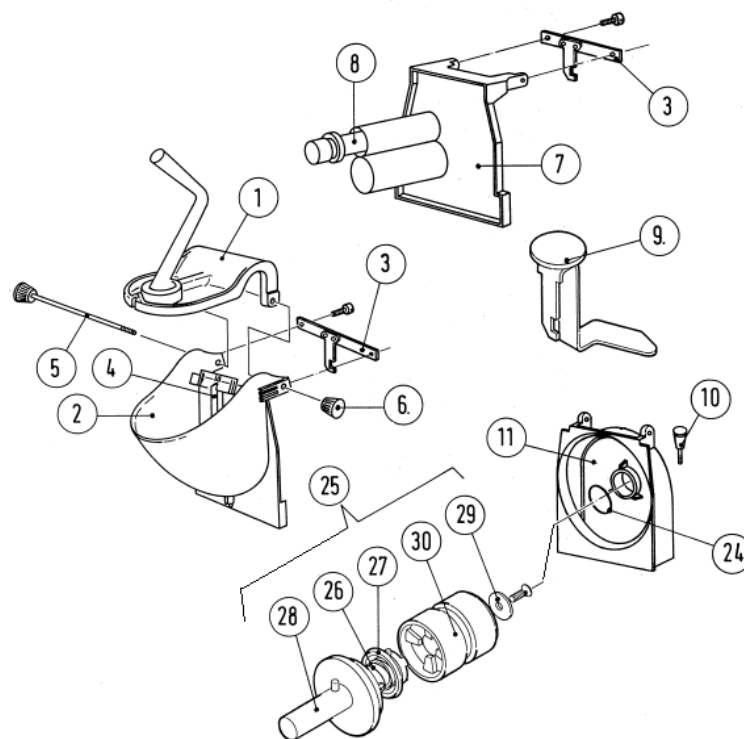
13 Gemüseschneider G 23

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

Wichtiger Hinweis zur Sicherheit:

Der Gemüseschneider G 23 ist nur dann funktionsfähig, wenn der Einfülldeckel mit Druckplatte (1+2) bzw. der Rettich- und Gurkenschnaide - Vorsatz (7) mit dem Gehäuse (11) fachgerecht montiert ist.

Die Antriebsnabe dreht sich nicht, wenn der Einfülldeckel bzw. der Gurkenschnaide - Vorsatz nicht aufgesteckt und durch den Führungsbolzen (5+6) positioniert wird.



Demontage und Montage

1. Den kpl. Gemüseschneider in die Nabe (D) des KU 2-2E einstecken und mit dem Klemmhebel festziehen.
2. Die Haltemutter (6) lösen und den Führungsbolzen (5) aus den Lagern herausziehen.
3. Den Einfülldeckel mit Druckplatte (1+2) 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 Reib- und Streifenscheiben werden mit dem Ausziehgriff (bei G 23 K enthalten) ebenfalls durch Linksdrehung von der Antriebsnabe abgezogen.

Ausbau der Antriebsnabe

Zu Reinigungszwecken oder um die Laufflächen mit Pflanzenfett bzw. -öl leicht einzufetten, kann die Antriebsnabe aus dem Gehäuse ausgebaut werden. Der Ausbau darf aus Sicherheitsgründen nur bei vom Gerät getrenntem Gehäuse erfolgen!

Den Sicherungsbügel (9) ganz bis zum Anschlag in den Schacht des Gehäuses eindrücken, den Sicherungsstift (10) gleichzeitig am Gehäuse hochziehen und die Antriebsnabe leicht drehend herausnehmen.

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Hinweis:
Durch das Einstecken des Sicherungsbügels (9) wird der Verriegelungsbolzen freigegeben, so dass die Antriebsnabe entnommen werden kann.

Reinigung

Alle Gemüseschneider - Teile,
mit Ausnahme des Gehäuses und der Antriebsnabe, können vollständig in Spülwasser gelegt werden und sind spülmaschinenfest und sollten nach dem Reinigen getrocknet werden.

Das Gehäuse sollte mit einem leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden. Wir weisen darauf hin, dass manche Spülmittel für Aluminium nicht geeignet sind, und für das Spülen von Teilen aus Aluminium nicht verwendet werden dürfen!

Vorsicht:

Verletzungsgefahr!

Bitte achten Sie beim Spülen auf das senkrechte Messer (4) im Einfülldeckel und darauf, dass bei verstellbaren Schneidscheiben die Schnittstärke auf " Null " steht.

Achtung:

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

Einhängen der Spritzwand:

Spritzwand schräg an die Außenkante des Einfülldeckels bzw. des Rettich - und Gurkenschneider - Deckels anlegen, so dass die Nocke der Spritzwand hinter die Außenrippe des Deckels greift. Spritzwand drehen bis zur Gehäusewand, 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 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. 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:

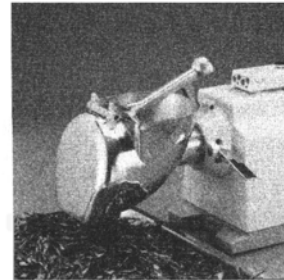
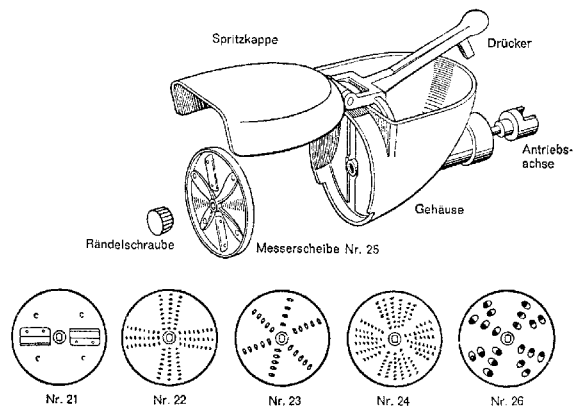
- Kassetten AN 840 737,
- Wandhalterung für 4 Scheiben AN 541 951 oder
- Wandhalterung für 6 Scheiben AN 541 950.

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 abgleitet.

14 Gemüseschneider AG 3

Verwendungszweck, Zusammenbau, Bedienung, Reinigung



Gemüseschneider AG 3

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

Art.Nr.: 840610:

raspelt sehr grob.

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 der Drehzahlbereich 4 - 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.

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

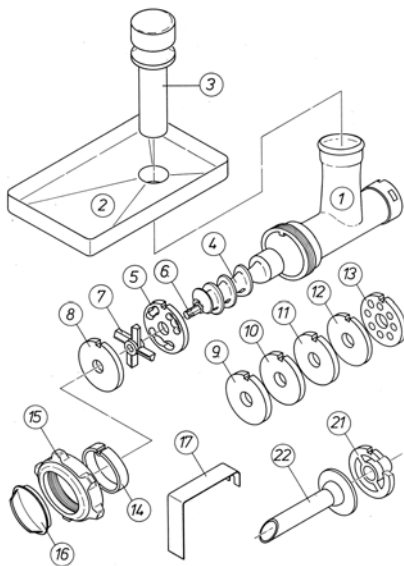
Bei häufigem Gebrauch sollten die Lagerstellen der Antriebsachse mit einem Pflanzenfett bzw. -öl leicht gefettet werden.

Zur Lagerung der Schneidscheiben für den AG 3 empfehlen wir unsere Wandleiste für 4 Schneidscheiben (Sonderzubehör).

15 Fleischwolf W 60

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

Achtung: Vor Inbetriebnahme der Küchenmaschine darauf achten, dass sich der Tragegriff (E) in Ruhestellung befindet.



- 1 Gehäuse
- 2 Teller
- 3 Stopfer
- 4 Schnecke
- 5 Vorschneider
- 7 Kreuzmesser
- 8 - 13 Lochscheiben
- 14 Einlegering
- 15 Überwurfmutter
- 16 Schutzdeckel
- 17 Ausziehhaken
- 21 Führungsscheibe
- 22 Tülle

Fleisch- und Gemüeswolf, Typ W 60

Der Fleischwolf besteht aus (je nach Ausstattung) : Gehäuse (aus Grauguß, außen verchromt, innen verzinkt), Teller (aus Alu - Druckguß, poliert), Stopfer (aus Kunststoff), Schnecke (aus Grauguß, verzinkt), Vorschneider, Kreuzmesser, (mit 2 Schneidseiten), Lochscheiben R70/3, R70/4,5/6/8/13 Einlegering, Überwurfmutter, Ausziehhaken und Fliegenschutzdeckel (Schneidsatz: System UNGER mit Bund).

Was kann verarbeitet werden?

Fleisch aller Art, Speck, Innereien, Fisch, Gemüse, Kartoffel
Fleischwolf W 60

feln, Früchte (für Marmelade).
Siehe Anhang (Seite 21)
Zum Schneiden von Speck sollte die Lochscheibe R70/13 benutzt werden.

Inbetriebnahme:

Gehäuse mit Teller in die Aufstecknabe des Kernstückes einsetzen und Klemmhebel kräftig nach unten drücken, Schnecke einsetzen und dabei leicht drehen, bis der Schneckensechskant in die Sechskantwelle einrastet.
Vorschneider, Kreuzmesser (Achtung, die Messer - Schneidseiten müssen in Links - Drehrichtung - also entgegen dem Uhrzeigersinn - zeigen), gewünschte Lochscheibe und Einlegering einsetzen, Überwurfmutter aufschrauben.

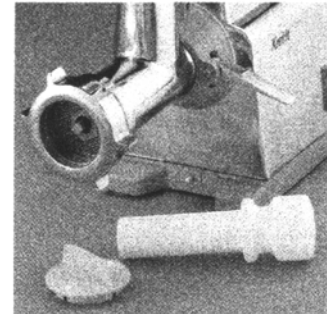
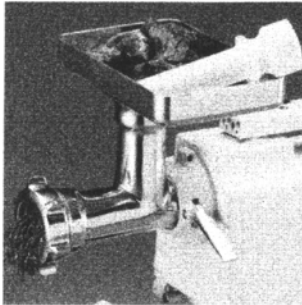
Um den Wolf funktionsfähig zu machen, sollte die Überwurfmutter unter Betätigung der niedrigsten Drehzahl leicht, aber nicht zu fest angezogen werden.

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

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

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

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



Zum Nachstopfen unbedingt den Stopfer verwenden!

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

Hautiges und 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. Es wird darauf hingewiesen, dass manche Spülmittel für Aluminium nicht geeignet sind! Beim Spülen von Teilen aus Aluminium ist dies zu beachten! Nach dem Trocknen sollten die blanken Metallteile bzw. Flächen mit Pflanzenfett oder -öl leicht eingefettet werden!

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 zusammensetzen.

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

Wurststopfer WS 60

Pos 21 u. 22, Seite 19 und Abbildung rechts.

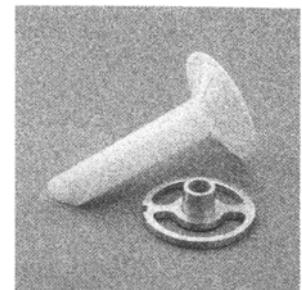
Der Wurststopfer besteht aus: Tülle und Führungsscheibe mit Nabe.

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 19), Einlegering (vom Fleischwolf) einsetzen, Überwurfmutter über Tülle schieben und auf Gehäuse schrauben, mäßig festziehen. Zum Füllen wird der Wurstarm über die Tülle gestreift, die Wurstmasse in den Fleischwolf eingefüllt und die Maschine eingeschaltet.



Fleischwolf W 60

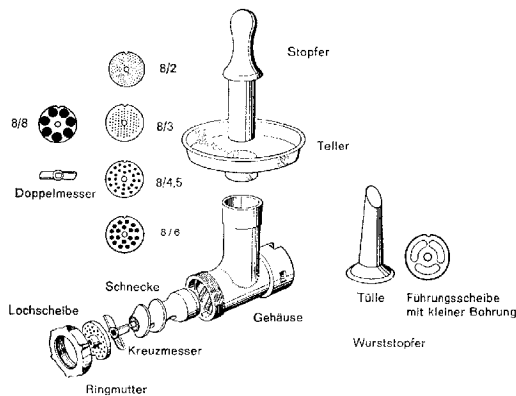
Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

Gut	Verarbeit.- Zustand	verwendbar für	Lochscheibe Nr.:					
			2	3	4,5	6	8	13
Spinat	Gekocht	Suppe	⊗	⊗				
Erbsen	gekocht	Suppe		⊗				
Sellerie	gekocht	Suppe		⊗				
Lauch	gekocht	Suppe		⊗	⊗			
Bohnenkerne	gekocht	Suppe		⊗				
Tomaten	roh	Suppe			⊗			
Blumenkohl	gekocht	Suppe		⊗				
Pilze	gedämpft	Suppe			⊗			
Brot	eingeweicht	Suppe		⊗				
Kartoffeln	gekocht	Suppe		⊗				
Linsen	gekocht	Suppe		⊗				
Hühnerfleisch	gekocht / gebraten	Suppe		⊗				
Fisch	gekocht	Suppe		⊗				
Leber	gekocht	Suppe		⊗				
Gulasch	gebraten	Ung. Suppe		⊗	⊗			
Milz oder Leber	roh	Schöberl		⊗				
Fleisch- und Wurstreste		überbackene Brötchen		⊗				
Kalbsleber	gebrüht	Leberpastete	⊗					
Kalbfleisch - Reste	gebraten	Fleischfülle	⊗					
Kalbsleber	geschmort	Fleischfülle			⊗			
Matjesheringe		Her. - Häckerle			⊗			
Ragoutfleisch	gekocht	Soße			⊗			
Fleischreste		Haschee - Soße	⊗					
rote Paprikasch.	gekocht	Papr. - Ketchup		⊗				
Rindfleisch	roh	Tatar - Beefst.		⊗				
Schw. -/ Ochsenfleisch	roh	Hackbraten		⊗				
Wildreste		Wildhaschee		⊗				
Kalbs. - Rinderleber	roh	Leberpudding		⊗				
bel. Fleisch		Fleischpastete		⊗				
Wildfleisch		Wildpastete		⊗				
allerlei Reste		Resteauflauf					⊗	
Blut, Speck stc.		Blutwurst	⊗	⊗				
Leber, Fleisch, Speck		Leberwurst*	⊗	⊗				⊗
Schw. / Kalbfleisch		Bratwurst*						
Schweinefleisch		Mettwurst*	⊗	⊗				
Schw. / Rindfleisch		Leberkäse*		⊗	⊗			
Schw. / Rindfleisch		Cervelatwurst*		⊗	⊗			

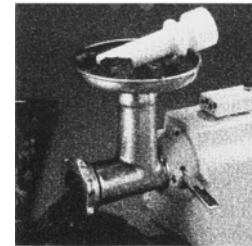
* mit Wurststopfer

16 Fleischwolf AW 3

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



Achtung: Vor Inbetriebnahme der Küchenmaschine darauf achten, dass sich der Traggriff - wie dargestellt - in Ruhestellung befindet!



Fleisch- und Gemüsewolf AW 3

Der Fleisch- und Gemüsewolf, Typ AW 3 besteht aus: Gehäuse, abnehmbarem Teller, Stopfer, Kreuzmesser, Ringmutter und folgenden Lochscheiben:

- a) Größe 8/3 LochØ 3 mm,
- b) Größe 8/4,5 LochØ 4,5 mm.

Gegen Sonderberechnung werden geliefert:

- 1 Lochscheibe Größe 8/2, LochØ 2 mm für rohe Kartoffeln und Gemüse,
- 1 Lochscheibe Größe 8/6, LochØ 6 mm,
- 1 Lochscheibe Größe 8/8, LochØ 8 mm,
- 1 Doppelmesser zum Speckschneiden.

Die Zeichnung zeigt, wie die einzelnen Teile zusammengebaut werden, dabei sind nachfolgende Hinweise zu beachten:

Sie setzen in das Gehäuse die Schnecke, das Kreuzmesser (mit der Schneidkante nach außen) und die gewünschte Lochscheibe ein. Dann schrauben Sie die Ringmutter lose auf - auf keinen Fall festziehen. Der

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

Um den Wolf betriebsfähig zu machen, sollte die Überwurfmutter leicht, aber nicht zu fest angezogen werden.

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

Jetzt geben Sie sofort das in längliche Streifen vorgeschnittene Fleisch in den Wolf (sonst werden die Schneidkanten des Messers zu heiß und stumpf). Ringmutter nochmals nachziehen!

Jetzt können Sie ununterbrochen Fleisch in den Wolf geben. Mit dem Stopfer nicht zu stark nachdrücken.

Benutzen Sie zum Nachdrücken niemals die Finger oder einen anderen Gegenstand als den Stopfer!

Wurststopfer Typ AWS 2

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

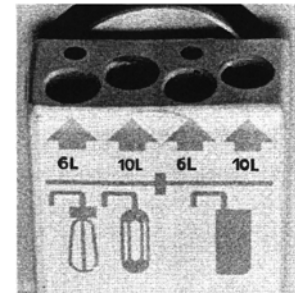
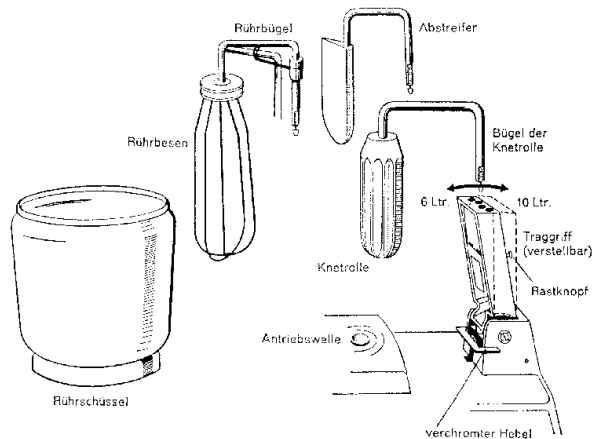
Zum Wurststopfer gehören eine Tülle sowie eine Führungsscheibe mit kleiner Bohrung. Sie zerlegen den Fleischwolf und legen Lochscheibe und Kreuzmesser beiseite. Auf die Fleischwolfschnecke setzen Sie die Führungsscheibe mit kleiner Bohrung. Dann schrauben Sie die Ringmutter zusammen mit der Tülle auf und ziehen die Ringmutter mäßig fest. Zum Füllen wird der Wurst Darm über die Tülle gestreift, die Wurstmasse in den Fleischwolf eingefüllt und die Maschine eingeschaltet.

Störungen, Reinigung:

Bei Störungen und zur Reinigung beachten Sie bitte die Hinweise zum Fleischwolf W 60 auf Seite 20!

17 Rühr- und Knetwerke KW 2-1 / AR 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 zusammengesteckt 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 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.

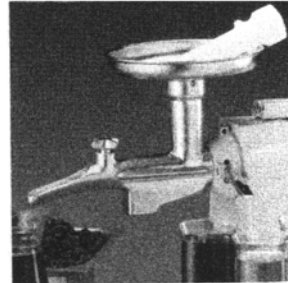
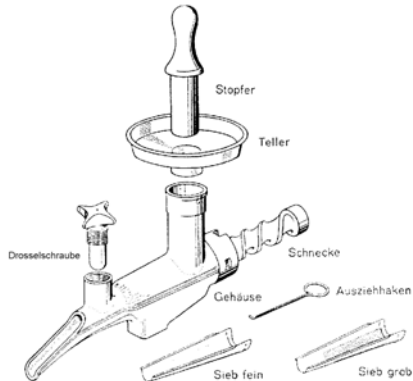
Das 6l Rührwerk wird genau so zusammengesetzt wie das 10l Rührwerk.

Die elektronische Drehzahlregelung hat beim Rühr- und Knetwerk den großen Vorteil, dass beim Arbeiten mit voller Schüssel beim Anfahren ein Überschwappen aus der Rührschüssel vermieden wird.

Erst wenn eine Vermischung stattgefunden hat, kann zweckmäßigerweise eine höhere Drehzahl eingestellt werden.

18 Beerenpresse AP 2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



Beerenpresse, Typ AP 2

Zur Fruchtpresse gehören:
Gehäuse, abnehmbarer Teller, Schnecke, Drosselschraube, Feinsieb, Grobsieb, Stopfer, Ausziehhaken.

Mit der Fruchtpresse lassen sich rote Johannisbeeren, Stachelbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, usw. mit Stiel und Blättern auspressen. Steinobst wird vor dem Auspressen entsteint. Tomaten und dgl. können gekocht und ungekocht verarbeitet werden, Quitten und Hagebutten nur gekocht. Aus Gemüse aller Art lassen sich mit der Fruchtpresse Säfte für Säuglings-, Kranken- und Diabetikerkost gewinnen.

Montage, Demontage Reinigung

Das Gerät ist wie folgt zusammengesetzt:
Sieb und Schnecke werden von hinten in das Gehäuse eingesetzt.

Die Fruchtpresse wird in die Nabe der KU 2-3 E eingeführt, der Klemmhebel nach unten gedrückt und durch einen leichten Schlag mit der Handkante auf die Klemmhebelfläche fest eingespannt.

Drosselschraube einschrauben und Teller aufsetzen.

Zum Pressen sollte die maximale Drehzahl eingestellt werden.

Die Früchte werden mit Hilfe des Stopfers eingefüllt.

Niemals die Finger oder einen anderen Gegenstand als den mitgelieferten Stopfer verwenden!

Drosselschraube öffnen und langsam Früchte nachfüllen, bis an der Drosselöffnung Rückstände herauskommen (im ausgepressten Rückstand ist zuerst noch Fruchtsaft enthalten).

Beim Einfüllen weiterer Früchte drehen Sie die Drosselschraube langsam

zu, bis der Rückstand trocken erscheint.

Wenn eine Stockung eintritt, Drosselschraube öffnen, bis etwas feuchterer Rückstand herauskommt (er kann nochmals durchgelassen werden).

Die richtige Einstellung der Drosselschraube ist Sache der Erfahrung.

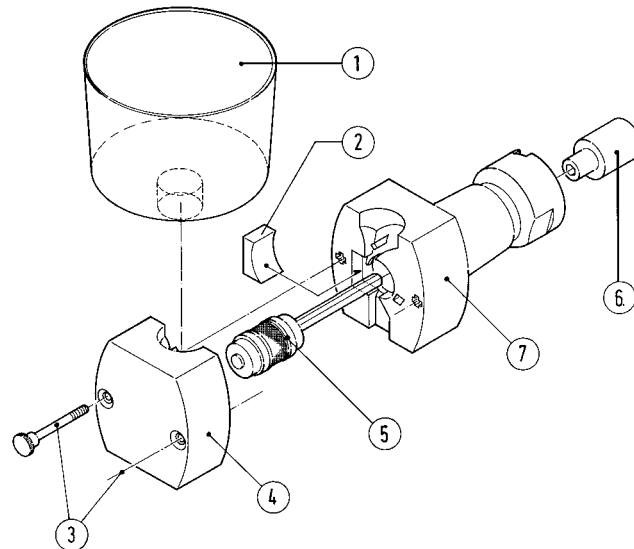
Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind Spülmaschinenfest. Es wird darauf hingewiesen, dass manche Spülmittel für Aluminium nicht geeignet sind!

Beim Spülen von Teilen aus Aluminium ist dies zu beachten!

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

19 Flocker - Vorsatz FM 2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



- 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) dagegensetzen 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 zusammen setzen.

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.

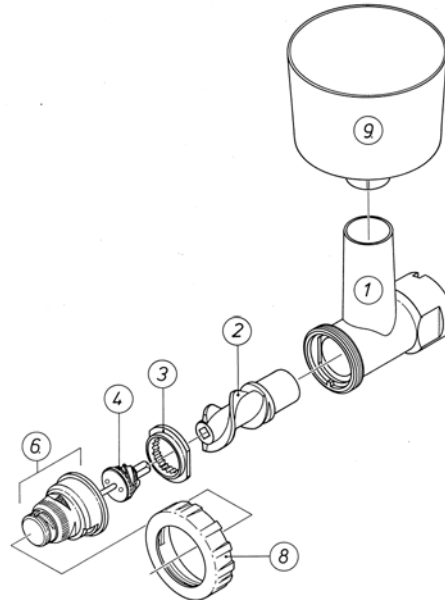
Keinesfalls mit einem harten Gegenstand (z.B. Messer, Löffelstiel) nachdrücken.

Für Schäden durch unsachgemäße Handhabung übernehmen wir keine Garantie.

20 Mahlvorsatz GEM 2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

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



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 Mahlgutes wird mit der Einstelleinheit (6) rastend eingestellt:
feiner = entgegen dem Uhrzeigersinn
grober = im Uhrzeigersinn.

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

Den Mahlvorsatz auseinandernehmen:

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

Den Mahlvorsatz zusammensetzen:

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

Reinigung des Mahlvorsatzes:

Der Mahlvorsatz muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Zwischendurch, oder wenn der Mahlvorsatz anschließend längere Zeit nicht benutzt wird, empfehlen wir Ihnen eine gründliche Reinigung.

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

Das Mahlwerk mit einer trockenen Bürste oder Pinsel reinigen.

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

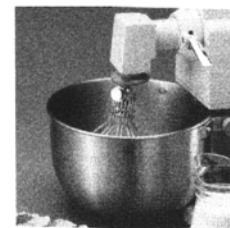
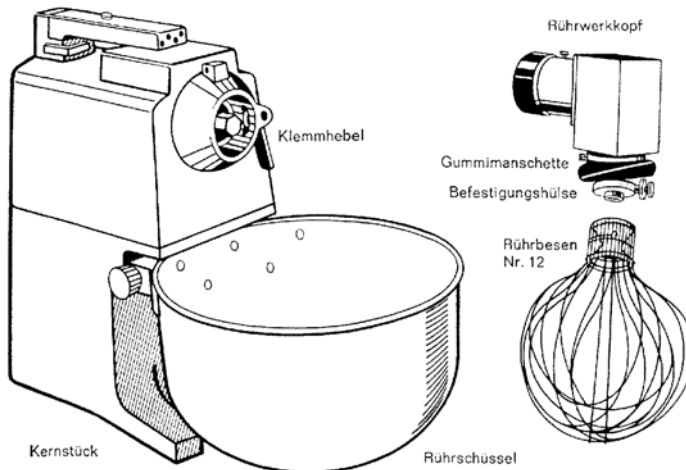
Nach erfolgter Reinigung den Mahlvorsatz entsprechend nebenstehender Beschreibung wieder zusammensetzen.

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

21 Rühr - und Schlagwerk R 2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

Achtung: Vor Inbetriebnahme der Küchenmaschine darauf achten, dass sich der Traggriff - wie dargestellt - in Ruhestellung befindet!



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

Hinweis:

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. Die beiden Laschen der Schüssel stecken Sie auf die Haltezapfen des Kernstückgehäuses. Haben Sie beide Haltemuttern 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. Beginnen Sie die Arbeit mit einer geringen Drehzahl, bis die Zutaten etwas vermischt sind. Wählen Sie dann eine höhere Drehzahl am Kernstück.

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.

Geben Sie von Zeit zu Zeit in den Öler 2 bis 3 Tropfen harzfreies Öl.

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.

22 Planeten - Rühr - und Knetwerk R 3

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

Wichtiger Hinweis: Das Planeten- Rühr- und Knetwerk R 3 dient als Vorsatzgerät für das Kernstück KU 2-3 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,
der Spritzschutzhaube,
und den Werkzeugen: Rührbesen, Knethaken, Blattschaufel.

Das Planeten- Rühr- und Knetwerk R 3 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 des Kernstückes aufgeschoben und mit beiden Haltemuttern 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 der Abtriebswelle des Rührwerkkopfes hoch, setzen das gewünschte Werkzeug in die ausgenommene Profilierung ein und lassen sie über die Rundung bis zum Anschlag gleiten.

Um einen guten Sitz zu bekommen, muss die Rändelschraube in der Hülse fest angezogen werden. Als Sicherung gegen unbeabsichtigtes Lösen ist danach die Rändelmutter durch Rechtsdrehung ebenfalls fest anzuziehen.

Um das R 3 funktionsfähig zu machen, ist nach der Produkteingabe wie Mehl, Milch, Eier u.s.w. die Spritzschutzhaube aufzusetzen und zu verriegeln.

Da das R 3 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 Schaltermnebel des Kernstückes aus 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!

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: Schaltermnebel des Kernstückes in 0 - Stellung bringen, Spannhebel leicht entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, Haube am Spannhebel anfassen und herunterheben.

Leistungsbeispiele für die Verwendung des R3

Leistungsbeispiele	Min.	Max.	Werkzeug	Drehzahl
Rühren von leichten Teigen	0,6 kg	5 kg	Besen	1 - 5
Schlagen von Eischnee	0,7 l	1,2 l	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

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.

Anlage I: Konformitätserklärung KU 2-3 E

EG-Konformitätserklärung

gem. Artikel 8 der EG-Maschinenrichtlinie (89/392/EWG)

Firma: Krefft Großküchentechnik GmbH
Mühlenstraße 5
58285 Gevelsberg
Tel.: 02332/75-0
Fax.: 02332/75-101

Hiermit bestätigen wir in alleiniger Verantwortung die Konformität des Erzeugnisses:

Bezeichnung: Kernstück
Antriebseinheit für das Universal-Küchenmaschinen - System ALLZWECK

Typ: KU 2-3 E

mit den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien:

EG-Maschinenrichtlinie 89/392/EWG
mit Ergänzung 91/368/EWG und 93/44/EWG
EG-Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG
Rahmenrichtlinie 89/391/EWG
Einzelrichtlinie 89/655/EWG
EG-EMV-Richtlinie 89/336/EWG und 93/97/EWG

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

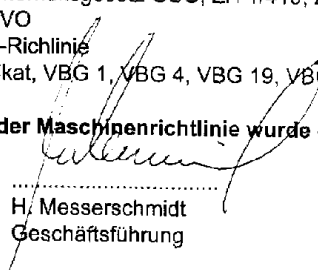
EN 60204 Teil 1
EN 60335-1, EN 60335-2-64
DIN EN 292 Teil 1 und 2
EN 55014/12.93 und EN 55104/12.95
EN 61000-3-2/03.96 und 61000-3-3/03.96

Folgende nationale, technische Normen und Spezifikationen wurden angewandt:

DIN 45635 (Geräuschmessungen an Maschinen)
Gerätesicherheitsgesetz GSG, ZH 1/419, ZH 1/37
Arb.Stätt.VO
Arb.Stätt.-Richtlinie
GS-Zertifikat, VBG 1, VBG 4, VBG 19, VBG 77

Das Verfahren nach Anhang V der Maschinenrichtlinie wurde eingehalten.

Gevelsberg, 14.04.2000


.....
H. Messerschmidt
Geschäftsführung