Betriebsanleitung für das Universal-
Küchenmaschinen-System mit dem

Kernstück KU 2-4 E

mit elektronischer
Drehzahlregelung

230 V 50Hz

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

CE

Stand 08/03

Betriebsanleitung KU 2-4 E.doc

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 ... 11
8 Reinigung ... 12
9 Instandhaltung, Wartung und Reparatur ... 13
10 Transport der Maschine ... 14
11 Technische Daten / Abmessungen ... 15
12 Stromlaufplan ... 16
13 Gemüseschneider G 24 ... 17
14 Fleischwolf W 60 N ... 22
15 Beerenpresse AP 2 ... 25
16 Flocker - Vorsatz FM 2 ... 26
17 Mahlvorsatz GEM 2 ... 27
18 Rühr - und Schlagwerk R 2 ... 28
19 Planeten - Rühr - und Knetwerk R 4 ... 30

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 2-4 E und der in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Aufsteckgeräte gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.

2 Verwendungszweck der Maschine

Das Kernstück KU 2-4 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 2-4 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:

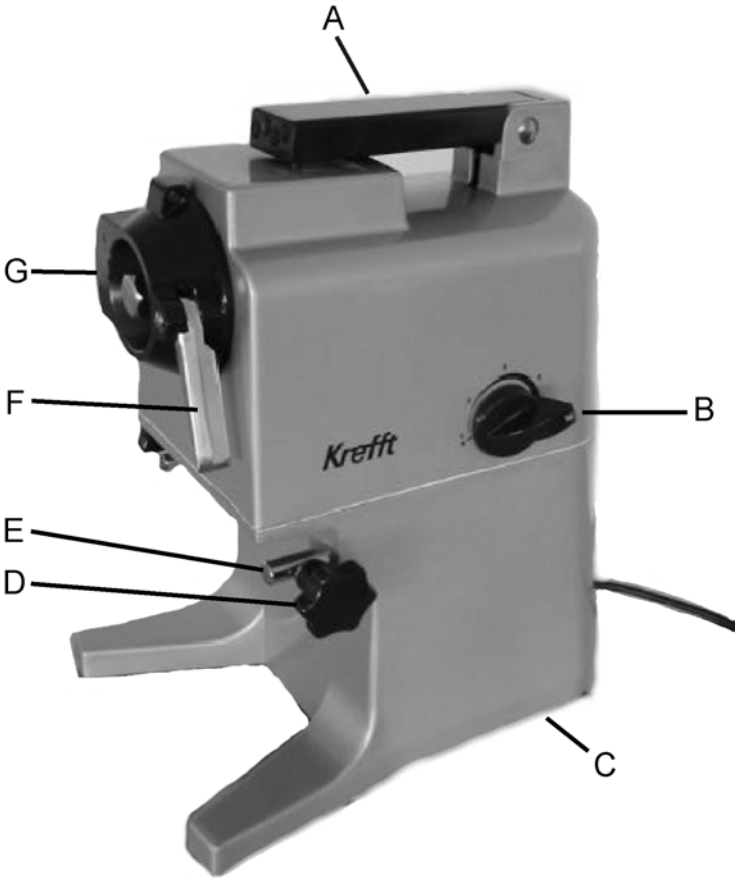
Gemüseschneider G 24
Fleischwolf W 60 N
Rühr- und Schlagwerk R 2
Planeten - Rühr- und Knetwerk R4
Beerenpresse AP 2
Getreidemühle GEM 2
Flockenmühle FM 2

Ausführliche Benutzerinformationen zu den einzelnen Aufsteckgeräten finden Sie ab Seite 17.

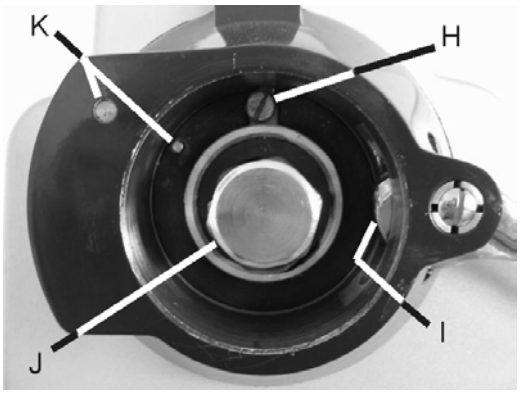
Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel, so z.B. von Baustoffen, Farben oder chemischen Stoffen, ist unzulässig.

3 Die wesentlichen Teile des Kernstückes:

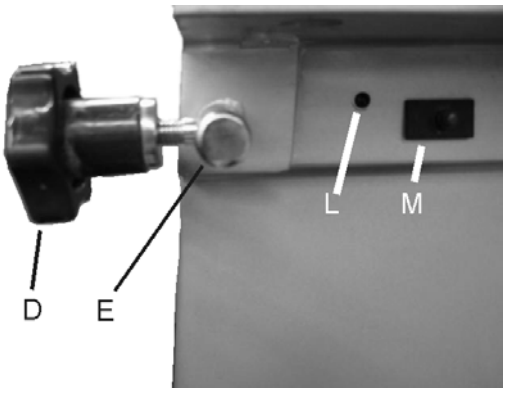
A Traggriff
B Drehzahlregler
C Typenschild (unter Bodenplatte)
D Haltemutter
E Aufsteckstifte
F Klemmhebel
G Aufstecknabe



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 eines Aufsteckgerätes möglich.
Ebenso ist die Antriebseinheit ist mit einer Wiederanlaufsperre 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) 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 AN 840915.

B) Beim Einsatz des Gemüseschneider-Vorsatzes G 24 in Verbindung mit dem Kernstück KU 2-4 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 24 ist mit einer Sicherheitsabschaltung versehen. Dies bedeutet, das Gerät schaltet sich aus, wenn die Drückplatte in einem Abstand von ca. 30 mm bis max. 60 mm den Einfüllschacht verläßt.
Es schaltet sich wieder ein, wenn die Drückplatte die Oberkante des Einfüllschachtes in einem Abstand zwischen 60 mm und 30 mm erreicht hat.
Siehe auch Kapitel 13 Gemüseschneider G 24, Seite 17.

C) Bei Verwendung eines Fleischwolf-Vorsatzes (W 60 N) in Verbindung mit dem Kernstück KU 2-4 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 14 Fleischwolf W 60 N Seite 22

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

E) Schalten Sie das Kernstück nicht ein, bevor Sie das gewählte Aufsteckteil vollständig zusammengebaut haben, und am Kernstück gemäß Anleitung befestigt haben.

F) Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.
Ist es notwendig zu Reparatur- bzw. Wartungszwecken das Kernstück zu demontieren, ist darauf zu achten, dass dies nicht unmittelbar nach Gebrauch geschieht, bzw. nach dem letzten Gebrauch eine ausreichend lange Abkühlungszeit verstrichen ist, damit Verletzungen durch das Berühren von heißen Geräteteilen vermieden werden.

G) 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 18 Rühr- und Schlagwerk R 2 Seite 28

H) 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 19 Planeten- Rühr- und Knetwerk R 4 Seite 30

I) Bei Funktionsstörungen, welche nicht durch Maßnahmen / Unterstützung durch diese Betriebsanleitung zu beheben sind / ist, ist das Gerät sofort vom Netz zu trennen und eine autorisierte Fachwerkstatt aufzusuchen.

J) Zum Schutz vor Übertemperaturen ist das Kernstück mit einer Übertemperatursicherung ausgerüstet. Im Fall einer möglichen Überhitzung z.B. durch langzeitiges Kneten schwerer Teige schaltet der Übertemperaturschalter die Maschine aus. Nach einer Abkühlzeit von ca. 15 – 20 Min. schaltet sich der Übertemperaturschalter selbständig wieder ein.
Siehe auch Kapitel 6 Bedienung / Funktionsweise Seite 9.

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 2-4 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) können Sie die Geschwindigkeit der Antriebswelle in der Aufstecknabe stufenlos regulieren.

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

Aufsteckteil	Empfohlener Drehzahlbereich
Gemüseschneider G 24	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	anfangs 1 - 2
(abhängig auch vom Zubereitungsgut)	weiter 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 (A)

Der Traggriff (A) dient dem Transport der Maschine

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 Schalterknebels (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 24 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.
* 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	Überprüfen Sie den elektrischen Anschluß, d.h. - führt die Steckdose Strom? - ist der Netzstecker richtig eingesteckt? - ist das Zuleitungskabel in Ordnung? - ist das verwendete Aufsteckteil richtig in der Aufsteckna-be (G) eingesetzt und durch den Klemmhebel (F) ord-nungsgemäß gesichert?
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 Schal-terknebels wieder in Betrieb. Unter Umständen hat sich hat sich während des Betriebes der Klemmhebel (F) gelockert und das Aufsteckteil sitzt nicht mehr ordnungsgemäß in der Aufsteckna-be (G). Ü-berprüfen Sie den festen Sitz des Aufsteckteiles in der Nabe bzw. korrigieren Sie diesen. Möglicherweise hat die Übertemperatursicherung auf-grund einer Überhitzung des Motors das Gerät ausge-schaltet. 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 Störmel-ders (L) erlischt. Nun können Sie die Arbeit fortsetzen.

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 Edelstahlreiniger **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 W 60 N sollten nach der Reinigung getrocknet 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 2-4 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.

Garantie

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

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 (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.

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 (A) mit einer Hand oder beiden Händen umfassen und nach leichtem Anheben von der Arbeitsplatte wegtragen.

Möchten Sie das Kernstück KU 2-4 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 15 entnehmen.

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

11 Technische Daten / Abmessungen

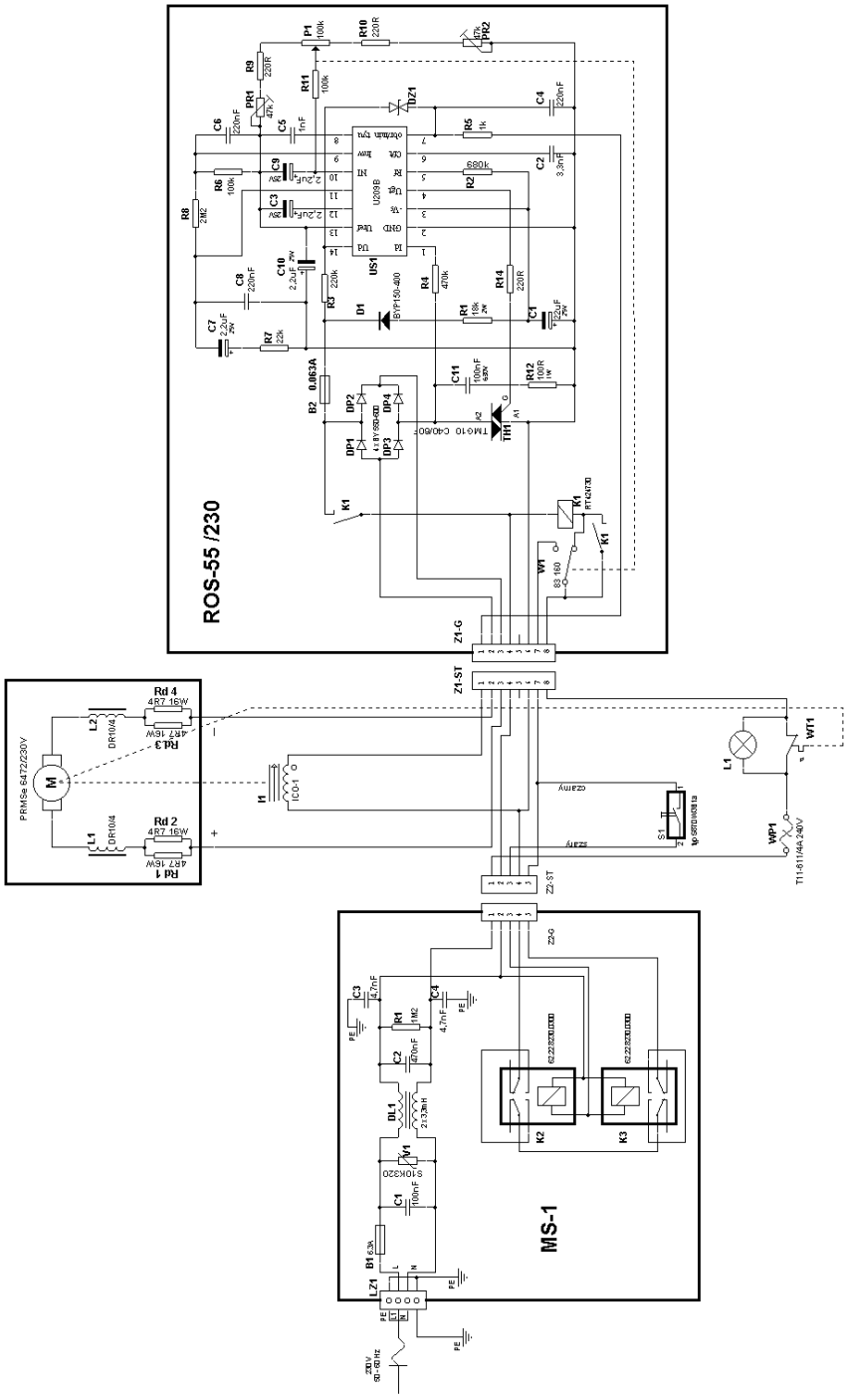
Stromart	230 V , 50 Hz
Anschlußwert	P1 = 0,80 kW
Erforderliche bau-seitige Absicherung	6 A
Drehzahl an der vorderen Antriebs-welle	stufenlos regelbar von 50 U/min bis 240 U/min
Geräuschentwicklung	A-bewerteter äquivalenter Dauerschalldruckpegel ≤ 70 dB (A)
Überstrom-schutzschalter	serienmäßig
GS - Zeichen	erteilt
TÜV – Zeichen	erteilt
CE - Konformität	erteilt
Geräteschutzklasse	IP 23D

Gerätegewicht und Abmessungen

Typ:	Gewicht in kg:	Abmessungen BxTxH in mm:
KU 2-4 E	16,8	350 x 450 x 475
G 24	10,5	560 x 360 x 500
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
FM 2	1,0	165 x 170 x 235
GEM 2	0,9	335 x 235 x 135

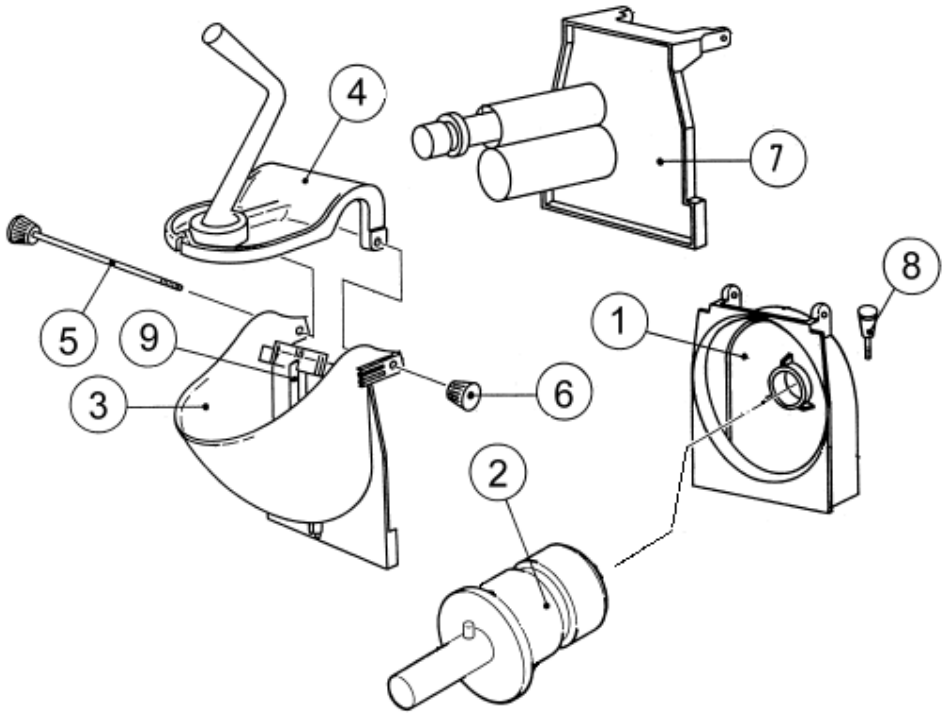
Hinweis: Die tatsächlichern Daten / Abmessungen können geringfügig von den o.g. Daten abweichen.

12 Stromlaufplan



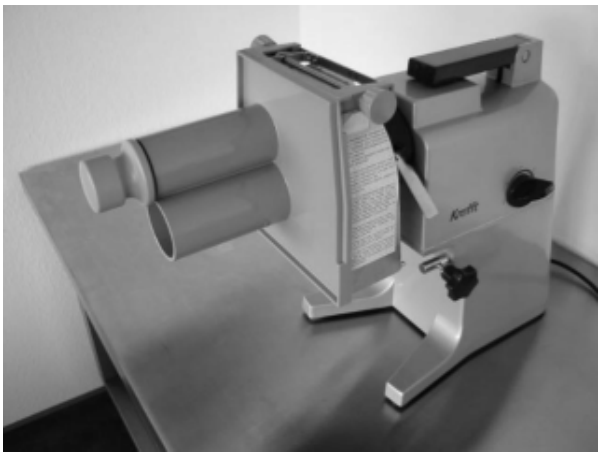
13 Gemüseschneider G 24

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



KU 2-4 E mit G24 und Einfüllschacht mit Drückplatte

KU 2-4 E mit G 24 und Rettich- und Gurkenschneider



Gemüseschneider Typ G 24

Der Gemüseschneider G 24 dient in Verbindung mit dem Antrieb und einer entsprechenden Schneid- oder Raspelscheibe zur Verarbeitung von Gemüse, Obst, Nüsse, Käse, trockenen Teigwaren usw.

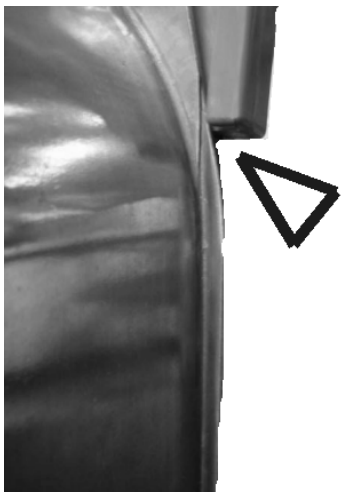
Demontage / Montage

Der Gemüseschneider G 24 besteht aus dem Schneidgehäuse (1), der Antriebsnabe (2), dem Einfüllschacht (3) mit Drückplatte und Andrückhebel und dem Führungsbolzen (5) mit Haltemutter (6).

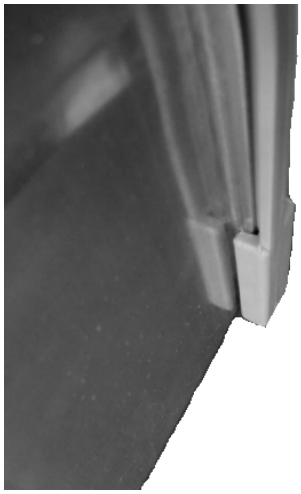
Der Einfüllschacht bildet mit der Drückplatte eine nicht lösbare Einheit.
Der G 24 und auch der zugehörige Rettich- und Gurkenschneidervorsatz (7) sind nur dann funktionsfähig, wenn die zuvor genannten Teile fachgerecht montiert wurden.

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

Ansetzen der Führungsleiste an das Gehäuse



Richtig angesetzte Führungsleiste am Gehäuse



Wichtiger Hinweis zur Sicherheit:

Der Gemüseschneider G 24 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 2-4E 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 24 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 24 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 24) 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 mit Pflanzenfett bzw. -öl leicht einzufetten, kann die Antriebsnabe aus dem Gehäuse ausgebaut werden.

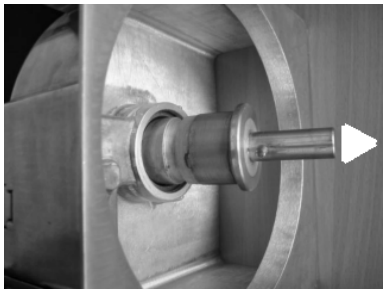
Der Ausbau darf aus Sicherheitsgründen nur bei vom Gerät getrenntem Gehäuse erfolgen!

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

Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

G 24 Rückansicht
N = Sicherungsstift (8)
O = Betätigungsstift der Sicherheitsabschaltung

Die Welle wird in Pfeilrichtung aus dem Gehäuse herausgenommen.



Reinigung

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

Das Gehäuse sollte mit einem 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!

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

Vorsicht:

Verletzungsgefahr!

Bitte achten Sie beim Spülen auf das senkrechte Messer (9) im Einfüllschacht und darauf, dass bei verstellbaren Schneidscheiben die Schnittstärke auf ” Null ” steht.

Achtung:

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

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:
a) gegen Herausspritzen von Gut unterhalb des Gehäuses die Spritzwand zu benutzen,
b) bei Verarbeitung von größeren Mengen die Führungswange zu verwenden.

Lagerung der Schneidscheiben:

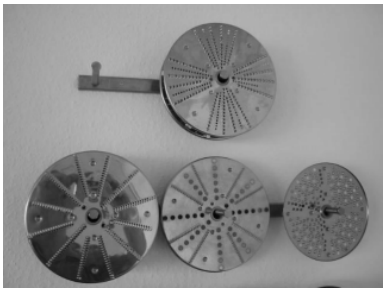
Zur sicheren Aufbewahrung der Schneidscheiben sollten Sie folgende Möglichkeit/en wählen:

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

b) Wandhalterung für 4 Scheiben AN 541 951
oder

c) Wandhalterung für 6 Scheiben AN 541 950.

Wandhalterung für 4 oder 6 Scheiben



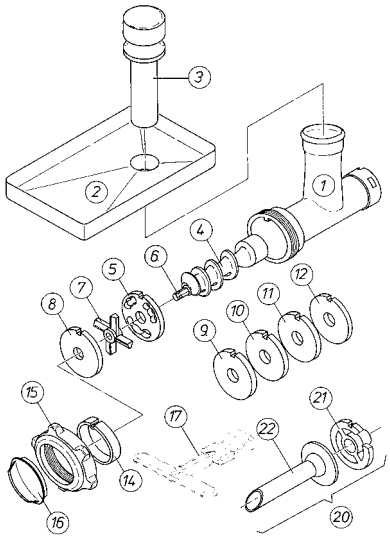
Führungswange TYP F 2

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

KU 2-4 E mit G 24, eingehängtem Spritzschutz und Führungswange Typ F 2

14 Fleischwolf W 60 N

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

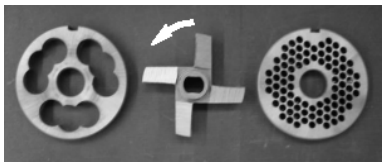


1	Gehäuse
2	Teller
3	Stopfer
4	Schnecke
5	Vorschneider
7	Kreuzmesser
8 - 12	Lochscheiben *
14	Einlegering
15	Überwurfmutter
16	Schutzdeckel
17	Ausziehhaken
21	Führungsscheibe (optional erhältlich)
22	Tülle (optional erhältlich)

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

Fleisch- und Gemüsewolf, Typ W 60 N

Der Fleischwolf besteht aus dem Gehäuse, der Schnecke und der Überwurfmutter (Material: Niroguß)
Der Schneidsatz (System Unger) besteht aus dem Vorschneider, dem Kreuzmesser, den Lochscheiben und dem Einlegering, welche aus nichtrostendem Material 18.8 bestehen.



Der Teller und der Ausziehhaken werden ebenfalls aus nichtrostendem Stahlblech gefertigt.
Der Stopfer und der Schutzdeckel sind aus lebensmittelechtem Kunststoff hergestellt.

Was kann verarbeitet werden?

Fleisch aller Art, Speck, Innereien, Fisch, Gemüse, Kartoffeln, Früchte (für Marmelade). Siehe Anhang (Seite 24)

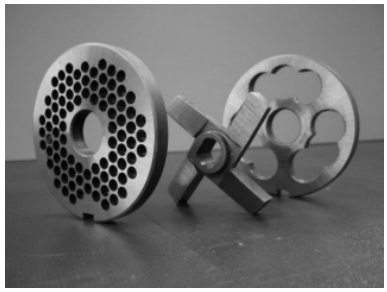
Inbetriebnahme:

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 des Antriebes. Danach sind Vorschneider, Kreuzmesser gewünschte Lochscheibe und Einlegering einzusetzen.

KU 2-4 E mit W 60 N

<u>Beachte</u>:

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

Zum Nachstopfen unbedingt den Stopfer verwenden!

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

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

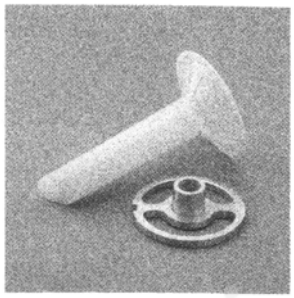
Reinigen:
Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind Spülmaschinenfest.

Bei Störung oder schlechter Verarbeitung beachten:
Sollte der Wolf aus irgendeinem Grund (z.B. 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.
Achten Sie darauf, dass zwischen Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe keine Fleisch- oder Sehnenreste sind.

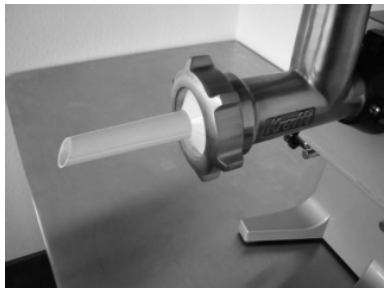
Es ist unzulässig:
a) Den Vorschneider (Pos. 5) als äußere Scheibe einzusetzen!
b) Den Fleischwolf ohne eingebaute Scheiben zu betreiben!
c) Lochscheiben mit Bohrungen größer 8 mm einzusetzen!
d) Lochscheiben mit einer Dicke von weniger als 5 mm zu verwenden!

Wurststopfer WS 60
Pos 21 u. 22, Seite 22 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 22), Einlegering (vom Fleischwolf) einsetzen, Überwurfmutter über Tülle schieben und auf Gehäuse schrauben, mäßig festziehen.
Zum Füllen wird der Wursdarm über die Tülle gestreift, die Wurstmasse in den Fleischwolf eingefüllt und die Maschine eingeschaltet.



W 60 N mit angebautem Wurststopfer



Fleischwolf W 60 N

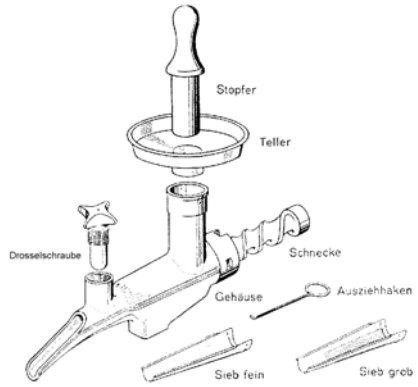
Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

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	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

15 Beerenpresse AP 2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



KU 2-4 E mit AP 2

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.

<u>Montage, Demontage Reinigung</u>
Das Gerät ist wie folgt zusammengesetzt:
Sieb (Q) und Schnecke (R) werden von hinten in das Gehäuse (P) eingesetzt.

Die Fruchtpresse wird in die Nabe der KU 2-4 E eingeführt, der Klemmhebel nach untengedrückt und durch einen leichten Schlag mit der Handkante auf die Klemmhebelfläche fest eingespannt.
Drosselschraube (S) einschrauben und Teller aufsetzen.

Zum Pressen sollte die maximale Drehzahl eingestellt werden.
Die Früchte werden mit Hilfe des Stopfers eingefüllt.

<u>Niemals die Finger oder einen anderen Gegenstand als den mitgelieferten Stopfer verwenden!</u>
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.

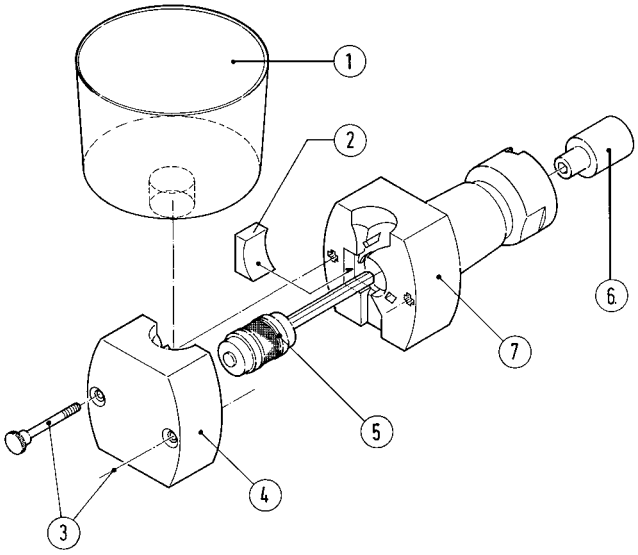
Alle Teile können vollständig ins Wasser gelegt werden und sind Spülmaschinenfest.

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

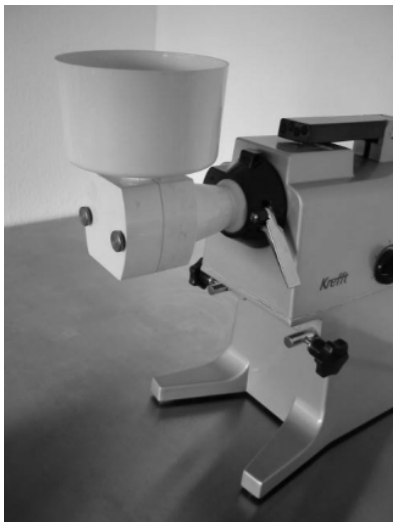
Hinweis: Es ist unzulässig, die Beerenpresse ohne eingelegtes Sieb zu betreiben!

16 Flocker - Vorsatz FM 2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung



KU 2-4 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) einsetzten, 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 Fremdteile wie z.B. Steinchen schädigen die Rändelwalze. Läuft das Korn nicht nach, Störquelle beseitigen.

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

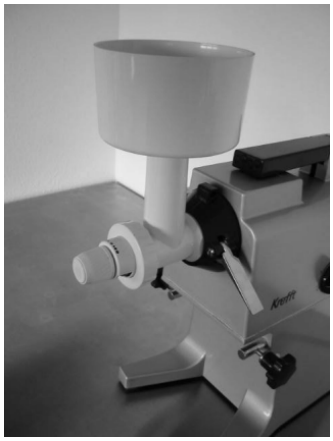
Für Schäden durch unsachgemäße Handhabung übernehmen wir keine Garantie.

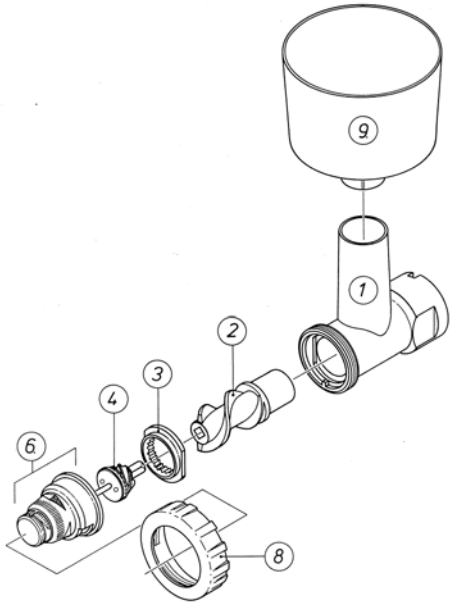
17 Mahlvorsatz GEM 2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

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

KU 2-4 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 Mahlgutes wird mit der Einstelleinheit (6) rastend eingestellt:
feiner = entgegen dem Uhrzeigersinn
grober = im Uhrzeigersinn.
Wichtig: Mahlvorsatz nach Gebrauch immer auf „grob" einstellen.

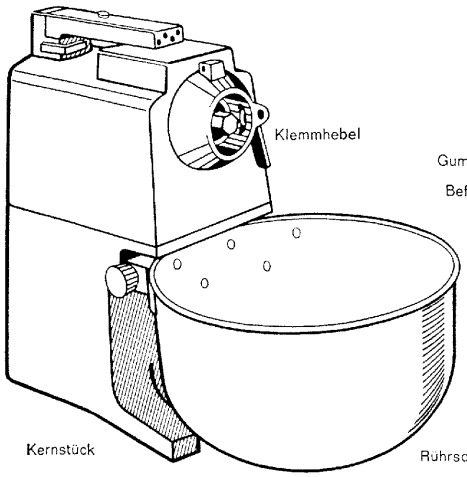
Den Mahlvorsatz auseinandernehmen:
Verschlußring (8) entgegen dem Uhrzeigersinn aufdrehen, Einstelleinheit (6) abnehmen, Stahlkegelmahlwerk (Teil 4 und 3) und Förderschnecke (2) entnehmen, Trichter (9) abnehmen.

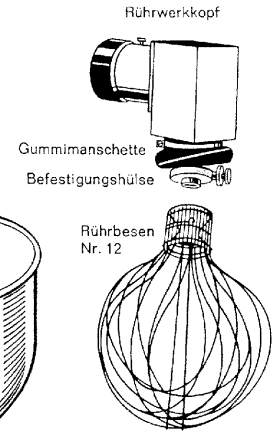
Den Mahlvorsatz zusammensetzen:
Die Förderschnecke (2) in das Gehäuse (1) einsetzen, den Stahlmahlring (3) in das Gehäuse (1) in die vorgegebene Passung legen und den Stahlkegel mit Vierkant (4) in die Förderschnecke (2) einführen. Die Einstelleinheit (6) so aufsetzen, dass die Aussparung in die Rastnase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

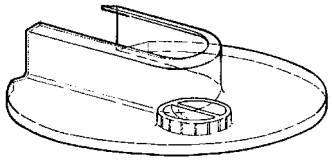
Reinigung des Mahlvorsatzes:
Der Mahlvorsatz muss nicht nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
Zwischendurch, oder wenn der Mahlvorsatz anschließend längere Zeit nicht benutzt wird, empfehlen wir Ihnen eine gründliche Reinigung.
Nach dem Vermahlen von Ölsaaten (Mohn, Leinsamen etc.) entweder mit trockenem 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 Mehlresten sein!

18 Rühr - und Schlagwerk R 2

Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung







Spritzschutzhaube Typ SR 2

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

Es dient zum Rühren uns 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.

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.

19 Planeten - Rühr - und Knetwerk R 4

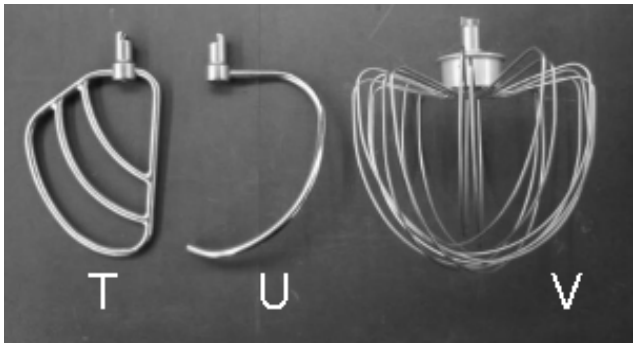
Verwendungszweck / Zusammenbau / Bedienung / Reinigung

Wichtiger Hinweis: **Das Planeten- Rühr- und Knetwerk R 4 dient als Vorsatzgerät für das Kernstück KU 2-4 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 (V), Knethaken (U), Blattschaufel (T).

KU 2-4 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 Aufsteckknabe 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 Haltemuttern (D) befestigt.

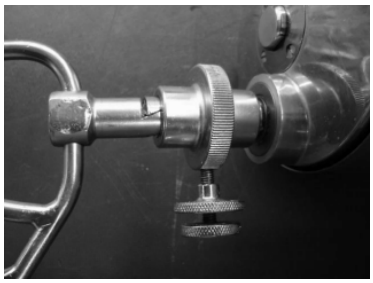
Planeten- Rühr- und Knetwerk R 4

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

Beim Einsetzten 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.

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

Bild: R 4 mit Werkzeug Blattschaufel, eingelegt in Profilierung (W) 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 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!

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	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

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

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