



Betriebsanleitung

# Aufschnittmaschine K-LG 25 G/A

230 V

Krefft  
Großküchentechnik GmbH  
In der Graslake 35  
D-58332 Schwelm  
Telefon (02336) 4289-0  
Telefax (02336) 4289-101  
E-mail [info@krefft.de](mailto:info@krefft.de)  
Internet [www.krefft.de](http://www.krefft.de)

Stand: Juli 2009

## Inhaltsverzeichnis

|     |                                      |    |
|-----|--------------------------------------|----|
| 1.  | Einleitung .....                     | 3  |
| 2.  | Funktion .....                       | 4  |
| 3.  | Sicherheitshinweise .....            | 5  |
| 4.  | Wesentliche Geräteteile .....        | 6  |
| 5.  | Messerausstattung.....               | 7  |
| 6.  | Installation / Inbetriebnahme .....  | 8  |
| 7.  | Arbeiten mit der Maschine .....      | 9  |
| 8.  | Messer schleifen .....               | 10 |
| 9.  | Fehlerbehebung .....                 | 11 |
| 10. | Reinigung.....                       | 12 |
| 11. | Wartung / Reparatur .....            | 13 |
| 12. | Gewährleistung .....                 | 13 |
| 13. | Transport der Maschine .....         | 13 |
| 14. | Technische Daten / Abmessungen ..... | 13 |
| 15. | Stromlaufplan / Ersatzteilliste..... | 14 |
| 16. | Konformitätserklärung.....           | 14 |

## 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 der Maschine gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung, ohne Vorankündigung vorbehalten.

## 2. Funktion

Die Aufschnittmaschine K-LG 25 G/A dient zum Scheiben – Schneiden vieler Arten von Wurst, Käse, Backwaren u. Ä.\*

\* Unter Umständen ist eine andere Schneidscheibe für das zu schneidende Gut erforderlich. Bitte sprechen Sie mit Ihrem Fachhändler oder unserem Stammhaus.

Die Maschine ist ein technisches Arbeitsmittel und konstruktiv für die Verwendung bei der Arbeit in gewerblichen Betrieben, in Gastronomie und Nahrungsmittelverarbeitung ausgelegt und ermöglicht es, große Mengen in kurzer Zeit in Scheiben zu schneiden.

Die einfache Handhabung und die eingebauten Sicherheitseinrichtungen gewährleisten den größtmöglichen Schutz des Bedienpersonals vor Verletzungen.

Die Aufschnittmaschine entspricht den Vorschriften der Lebensmittelhygiene, denn alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bestehen aus Materialien, die gesetzlich zugelassen sind.

Glatte Oberflächen sowie abgerundete Formen sorgen zusätzlich für eine leichte und hygienische Sauberhaltung.

**Die Verarbeitung von tiefgekühlter Ware oder Fleisch mit Knochen in nicht zulässig!**

**Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel ist nicht zulässig!**

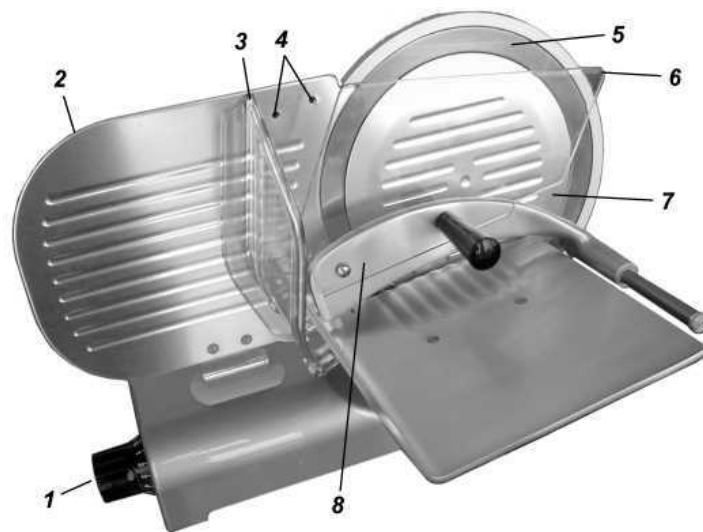
Lesen Sie bzw. das Bedienpersonal vor Inbetriebnahme diese Betriebsanleitung durch.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung bei unsachgemäßer Handhabung oder Handlungen, welche nicht in dieser Betriebsanleitung beschrieben sind, ab.

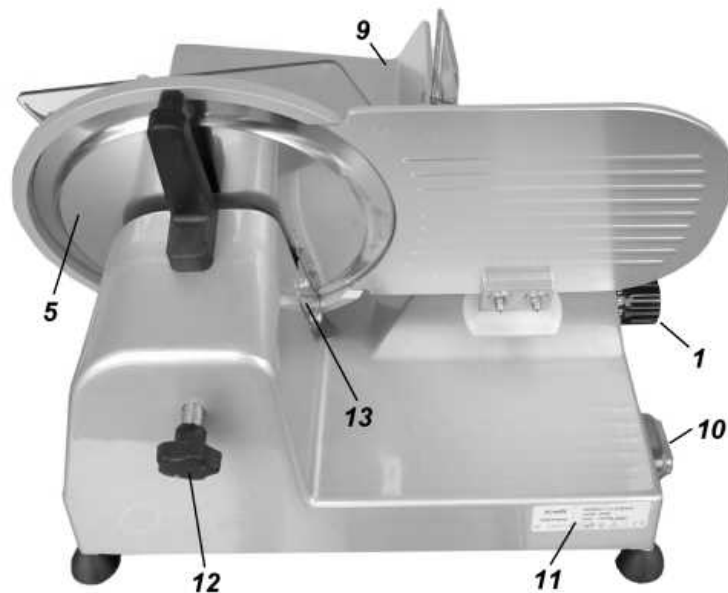
### 3. Sicherheitshinweise

- 1) Kontrollieren Sie regelmäßig die Netzanschlussleitung (15). Die Maschine darf bei beschädigter Netzanschlussleitung nicht mehr betrieben werden. Entfernen sie in diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose.  
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.
- 2) Die Aufschnittmaschine darf nicht ins Wasser getaucht oder mit Wasser beaufschlagt werden! Stromschlaggefahr!
- 3) Eine Verlängerung der Netzanschlussleitung ist unzulässig.
- 4) Zum Herausziehen des Steckers aus der Steckdose nicht am Kabel ziehen. Greifen Sie immer den Stecker, wenn Sie diesen aus der Steckdose ziehen möchten.
- 5) Die Maschine darf nicht mit nassen Händen oder anderen Körperteilen außer den Händen bedient werden.
- 6) Achtung: Schnittgefahr. Das Messer ist sehr scharf. Optisch ist es oft nicht zu erkennen, ob das Messer sich dreht oder steht. Fassen Sie daher niemals mit den Fingern oder anderen Körperteilen an das Messer.
- 7) Entfernen sie bei allen Arbeiten an der Maschine – auch bei der Reinigung – den Netzstecker aus der Steckdose und betätigen Sie den Aus - Taster.
- 8) Berühren Sie nach Entfernen des Netzsteckers aus der Steckdose nicht die Kontakte des Steckers.
- 9) Lassen Sie die Maschine niemals unbeaufsichtigt in Betrieb weiterlaufen.
- 10) Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.  
Ist es notwendig, zu Reparatur- oder Wartungsarbeiten die Maschine zu demonstrieren, 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.
- 11) KB 15 Min.  
Nach einem kontinuierlichen Betrieb von 15 Min. sollte eine Pause von 15 Min. eingehalten werden, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.

## 4. Wesentliche Geräteteile

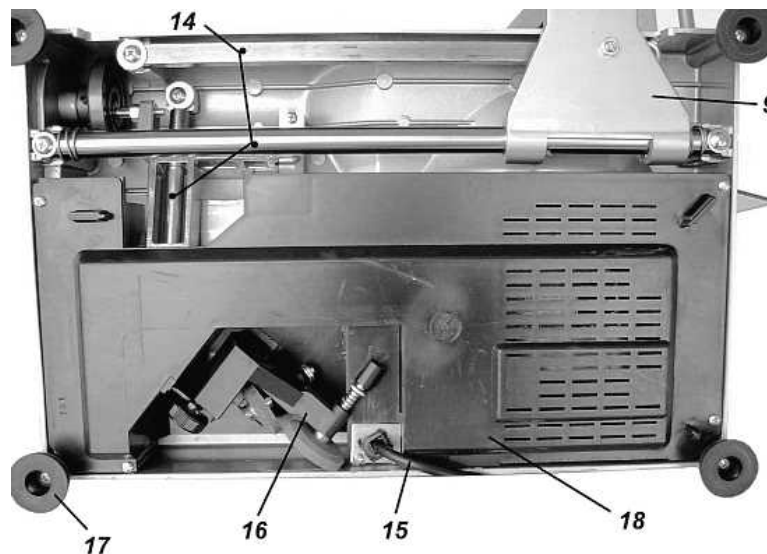


- 1) Schnittstärken - Verstellung
- 2) Schneidgutanschlag
- 3) Fingerschutz
- 4) Bohrungen für Schleifapparat
- 5) Schneidmesser
- 6) Fingerschutz
- 7) Abdeckplatte für Messer
- 8) Schneidguthalter



- 9) Schiebeteller für Schneidgut
- 10) Ein- / Ausschalter
- 11) Typenschild
- 12) Befestigungsschraube für Abdeckplatte 7
- 13) Abstreifer

## Die Aufschnittmaschine von unten



- 9) Schiebeteller für Schneidgut
- 14) Gleitleisten
- 15) Einführung der Netzanschlussleitung
- 16) Schleifapparat
- 17) Gerätefuß
- 18) Bodenplatte

## 5. Messerausstattung

Je nach zu schneidender Ware kann die Maschine mit unterschiedlichen Messern ausgestattet werden.

| Zubehör Aufschnittmaschine   | Artikelnummer |
|--|---------------|
| Sägezahn-Schneidscheibe, hartverchromt ZS<br>z.B. für Brot, Toast, Brötchen, festes Gebäck | 541117        |
| Schneidscheibe teflonbeschichtet TB<br>z.B. für Käse, Kochfleisch, Wurst                   | 541127        |
| Schneidscheibe glatt, stahl (Im Lieferumfang der Maschine<br>enthalten)                    | 541131        |

Das Wechseln der Messerscheibe sollte nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

## 6. Installation / Inbetriebnahme

### Achtung:

Elektrische Arbeiten an der Maschine nur von einem Fachmann vornehmen lassen.

DIN - und VDE-Vorschriften beachten.

Erforderliche bauseitige Absicherung: 6 A.

- \* Stellen Sie die Maschine auf einen ebenen und standfesten Unterbau (Arbeitstisch), der möglichst zwischen 70 und 90 cm hoch sein sollte, um eine optimale Bedienung zu ermöglichen.
- \* Die Maschine wird steckerfertig mit einem 230 V-Anschlusskabel geliefert.
- \* Überprüfen Sie, ob die Angaben des Typenschildes (11) 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 der Maschine in die Steckdose. Jetzt können Sie mit der Maschine arbeiten.
- \* Bitte beachten Sie, dass Sie die Maschine nur mit original Krefft-Ersatzteile ausstatten dürfen.
- \* Eine konstruktive oder technische Veränderung an der Maschine ist unzulässig.
- \* Vor dem ersten Gebrauch sind alle Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sorgfältig zu reinigen. Beachten Sie hierzu auch die Sicherheitshinweise.

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.



## 7. Arbeiten mit der Maschine

Beachten Sie, dass die Art der zu schneidenden Ware zum Messer passt. Es sind unterschiedliche Messer, je nach zu schneidender Ware, lieferbar. Siehe hierzu Kapitel „Messerausstattung“.

- 1) Beachten Sie die Sicherheitshinweise
- 2) Klappen Sie den Schneidguthalter (8) nach oben und / oder Schieben Sie ihn nach vorne (von der Schneidscheibe weg)
- 3) Legen Sie die zu schneidende Ware auf den Schiebeteller (9). Achten Sie darauf, dass eine möglichst glatte Fläche der Ware zum Messer zeigt, um eine gute Qualität der geschnittenen Ware zu erhalten.
- 4) Stellen Sie die gewünschte Schneidstärke an dem Einstellrad (1) ein.
- 5) Schalten Sie die Maschine am Schalter 10 ein. Der Betrieb wird durch das Leuchten der Lampe im grünen EIN-Taster angezeigt.
- 6) Achtung: Der Motor der Maschine arbeitet sehr leise und ist in der Küche kaum zu hören. Arbeiten Sie mit großer Vorsicht!
- 7) Schieben Sie die Ware, nachdem Sie den Schneidguthalter (8) herunter geschwenkt haben, in Richtung Messer.
- 8) Wenn die Ware am Messer anliegt, schieben Sie die Ware mit dem Schiebeteller (9) hin und her. Benutzen Sie für die Schiebebewegung nur den Griff am Schneidguthalter (8).
- 9) Achten Sie darauf, dass Sie nie mit den Fingern oder der Hand oder anderer Körperteile in die Nähe des Messers gelangen.
- 10) Wenden Sie keine Gewalt an. Sollte die Ware nicht mehr geschnitten werden, oder sich Teile der Ware am Messer verklemmt haben, schalten Sie die Maschine aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie den Widerstand unter Beachtung der Sicherheitshinweise.

## 8. Messer schleifen

### Hinweis:

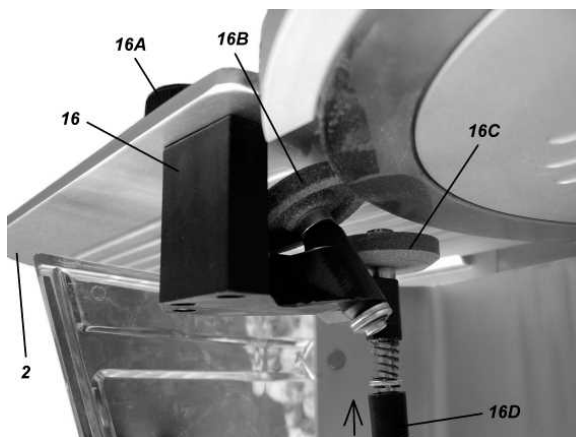
Messer, welche durch häufige Schleifvorgänge dünner als 8 mm geworden sind, dürfen nicht mehr benutzt werden. Ebenso ist die Installation bzw. Verwendung von Messerscheiben < 8 mm unzulässig.

Bei abnehmender Schneidschärfe kann das Messer nachgeschliffen werden. Es kann jedoch nur das Stahlmesser, mit welchem die Maschine serienmäßig ausgeliefert wird, nachgeschliffen werden.

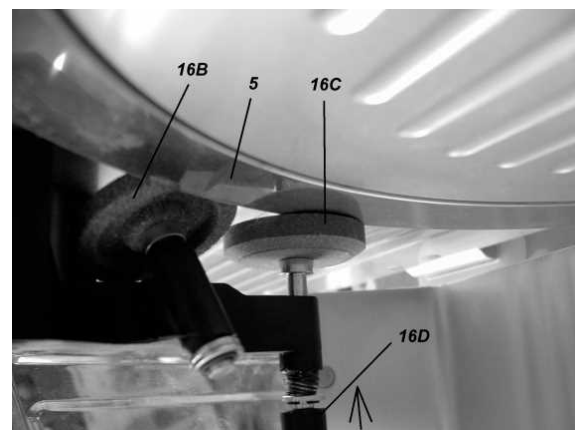
Die Sägezahnscheibe und die Scheibe mit Teflonbeschichtung können nicht nachgeschliffen werden.

### Achtung:

Das Stahlmesser ist sehr widerstandsfähig und weist aufgrund der guten Materialqualität eine lange Standzeit auf. Bei normalem Gebrauch (ca. 3 Stunden pro Werktag) und je nach der geschnittenen Ware, braucht das Messer nur einmal pro Jahr geschärft werden.



Schleifapparat (16) angesetzt, die untere Schleifscheibe (16C) berührt nicht das Messer



Schleifapparat (16) angesetzt, die untere Schleifscheibe (16C) berührt durch Druck auf den Knopf (16D) das Messer

- 1) Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Reinigen Sie das Messer wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
- 2) Legen Sie die Maschine auf die Seite und entnehmen Sie den Schleifapparat (16) aus der Bodenplatte. Hierzu lösen Sie die Rändelschraube (16A) am Schleifapparat. Nach der Entnahme stellen Sie die Maschine wieder auf.
- 3) Stellen Sie die Schnittstärkenverstellung (1) auf max. Schneidbreite.

- 4) Schrauben Sie die Rändelschraube (16A) heraus. Setzen Sie den Schleifapparat auf der Schneidgutseite an die 2 Bohrungen (4). Der Zapfen des Schleifapparates rastet in eine Bohrung ein. Die obere Schleifscheibe (16B) liegt dann hinter dem Messer. Schrauben Sie die Rändelschraube (16A) durch die offene Bohrung (4) von hinten durch den Schneidgutanschlag (2) und schrauben Sie die Rändelschraube (16A) fest.
- 5) Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie die Maschine ein.
- 6) Drehen Sie die Schnittstärkenverstellung langsam auf einen geringeren Wert, bis die Schleifscheibe (16B) konstant das Messer berührt und sich dreht. Achtung: Wenden Sie keine große Kraft an. Die Schleifscheibe soll das sich drehende Messer schleifen, jedoch nicht bremsen!
- 7) Nach ca. 60 Sekunden (je nach dem, wie stumpf die Scheibe war) drücken Sie mit leichtem Druck auf den Knopf (16D) die untere Schleifscheibe (16C) an das Messer heran. Die untere Schleifscheibe entgratet den Schliff. Unmittelbar nach dem Entgraten die Maschine ausschalten.
- 8) Entfernen Sie den Schleifapparat vom Gerät und reinigen Sie gründlich das Messer, um den Schleifstaub zu entfernen. Beachten Sie zur Reinigung das Kapitel „Reinigung“. Wir empfehlen den Schleifapparat zur Aufbewahrung wieder unter die Bodenplatte zu schrauben.

## 9. 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.  
Prüfen Sie ob ggf. ein Stromausfall vorliegt.

Schalten Sie das Gerät erneut aus, warten Sie ca. 10 sec., versuchen Sie erneut das Gerät zu starten.

Sollte keine der Behebungsmaßnahmen helfen, liegt offensichtlich ein interner Fehler in der Maschine vor. Setzen Sie sich bitte mit Ihrem Fachhändler oder mit unserem Stammhaus in Verbindung.

Der Schiebeteller ist schwergängig

Vermutlich sind die Führungen des Schiebetellers (9) verschmutzt. Reinigen Sie die Führungen wie Im Kapitel „Wartung“ beschrieben.

## 10. Reinigung

Entfernen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Stellen Sie die Schneidstärke auf „0“.

Reinigen Sie die Maschine und das Messer mit einem feuchten, nicht zu nassen Lappen und normalen, neutralen Reinigungsmitteln. Achten Sie auf das Messer: Schnittgefahr!

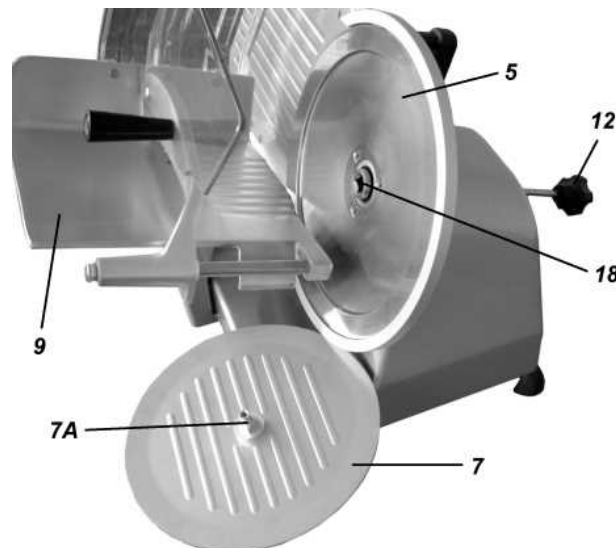
Zum Reinigen und Trocknen sollten nur weiche Lappen verwendet werden, um Kratzer im Lack zu vermeiden.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser hinter das Messer läuft.

Schrauben Sie in regelmäßigen Abständen die Messerabdeckung zur Reinigung ab. Hierzu schrauben Sie Zentralschraube (12) durch Linksdrehung heraus und entnehmen die Messerabdeckung (7). Reinigen Sie das Messer (Achtung: Schnittgefahr!) und die Messerabdeckung von hinten. Nach der Reinigung und Trocknung montieren Sie wieder die Messerabdeckung in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie darauf, dass der Vierkant (7A) der Abdeckung (7) derart einrastet, dass die Längsversteifungen der Abdeckplatte waagrecht, dass heißt in Längsrichtung liegt.

Die klaren Schutzabdeckungen aus Kunststoff sollten ebenfalls regelmäßig gereinigt werden. Hierzu können die Befestigungsschrauben und Einhaltung der o.g. Sicherheitshinweise abgeschraubt werden.

Die Reinigung der Maschine oder einzelner Teile der Maschine in der Geschirrspülmaschine ist unzulässig.



## 11. Wartung / Reparatur

Sollte sich der Schiebeteller nur noch schwer schieben lassen, sollten die Führungen (14) gereinigt und gefettet werden. Das Reinigen und fetten sollte von zugelassenen Fachleuten vorgenommen werden.

Hierzu wird die Maschine im ausgeschalteten Zustand und gezogenem Stecker unter Einhaltung der Sicherheitshinweise auf die Seite gelegt. Mit einem mit Lösungsmittel leicht getränktem Lappen werden die Führungen (14) von Fettresten und Verunreinigungen gereinigt. Nach dem Trocknen der Führungen werden diese leicht mit einem Vaseline- oder Industriefett (harz- und säurefrei) eingefettet.

Abgesehen von der Pflege der Führungen ist die Maschine bei bestimmungsgemäßem Einsatz wartungsfrei.

## 12. Gewährleistung

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

## 13. Transport der Maschine

Möchten Sie die Maschine an einen anderen Ort transportieren beachten Sie bitte folgendes:

Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung auf, sodass diese beim Transport nicht herunter hängt.

Stellen Sie die Schnittstärke auf 0.

Fassen Sie die Maschine zum Transport am Maschinenkorpus. Fassen Sie zum Transport der Maschine niemals an den Schiebeteller oder an den Schneidguthalter – Unfallgefahr!

Möchten Sie die Maschine über einen längeren Zeitraum oder mit einem KFZ transportieren, sollten Sie die Maschine in eine geeignete Transportverpackung verpacken.

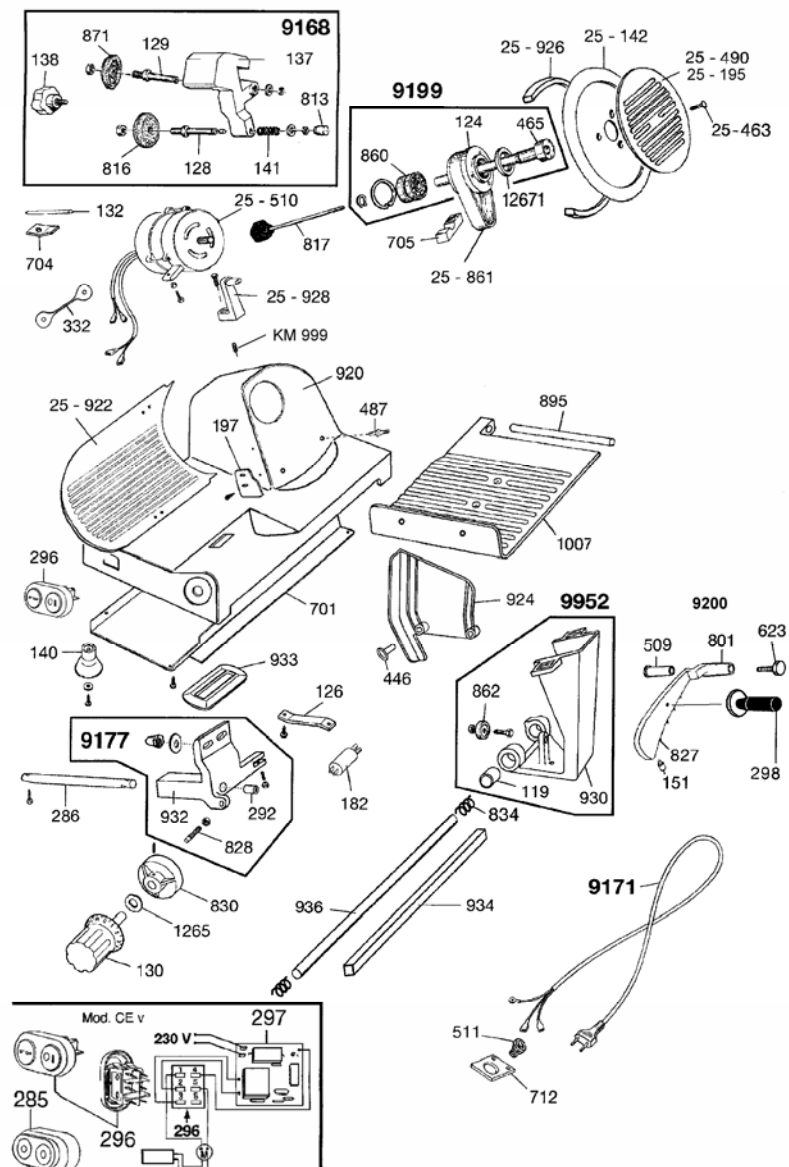
## 14. Technische Daten / Abmessungen

|   |   |
|---|---|
| Stromart                                  | 230 V, 50 Hz  |
| Anschlußwert                              | P1 = 140 W  |
| Erforderliche bau-<br>seitige Absicherung | 6 AT  |
| Drehzahl des Messers                      |   |
| Geräuschentwicklung                       | A-bewerteter äquivalenter<br>Dauerschalldruck ≤ 70 db (A) |
| TÜV / GS – Zeichen                        | erteilt   |
| CE – Konformität                          | erteilt   |
| Abmessungen / Gewicht                     | B = 460 mm<br>T = 450 mm<br>H = 340 mm<br>15,0 kg         |

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

## 15. Stromlaufplan / Ersatzteilliste

Wir bescheinigen, dass die in dieser Anleitung beschriebene Maschine in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der BMPT Vgf. 242/1991, bzw. Europannorm EN 55014 funktentstört ist. Der Deutschen Bundespost wurde das Inverkehrbringen dieser Maschine angezeigt und die Berechtigung zur Überprüfung der Serie auf Einhaltung der Bestimmungen eingeräumt.



## 16. Konformitätserklärung

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