



Betriebsanleitung

Kutter

Modelle

KV 35 / KV 55 / KV 70

CE

Krefft
Großküchentechnik GmbH
In der Graslake 35
D-58332 Schwelm

Telefon (02336) 4289-0
Telefax (02336) 4289-101
E-mail info@krefft.de
Internet www.krefft.de

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	3
2. Funktion.....	4
3. Sicherheitshinweise.....	6
4. Installation - Inbetriebnahme	8
5. Bedienung - Funktionsweise	9
6. Rotor komplett.....	11
7. Demontage und Zusammenbau	16
8. Verwendungsmöglichkeiten des Kutters.....	17
9. Fehlerbehebung	19
10. Reinigung	20
11. Wartung.....	21
12. Garantie.....	21
13. Reparatur	21
14. Transport der Maschine.....	22
15. Technische Daten und Abmessungen.....	23
16. Stromlaufplan KV 35	24
17. Stromlaufplan KV 55 / KV 70.....	25

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 Kutters KV 35, KV 55, KV 70 gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.

2. Funktion

Der **Kutter** (KV 35, KV 55 bzw. KV 70) dient zum Hacken, Kneten und Mischen sowie Emulsionieren von Nahrungsmitteln aller Art, z.B. Fleisch, Gemüse, Gewürze, Obst, Teig, Suppen, Saucen, Mayonnaisen usw.

Die Maschine ist konstruktiv für die Verwendung in gewerblichen Betrieben der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung sowie der Nahrungsmittelverarbeitung ausgelegt.

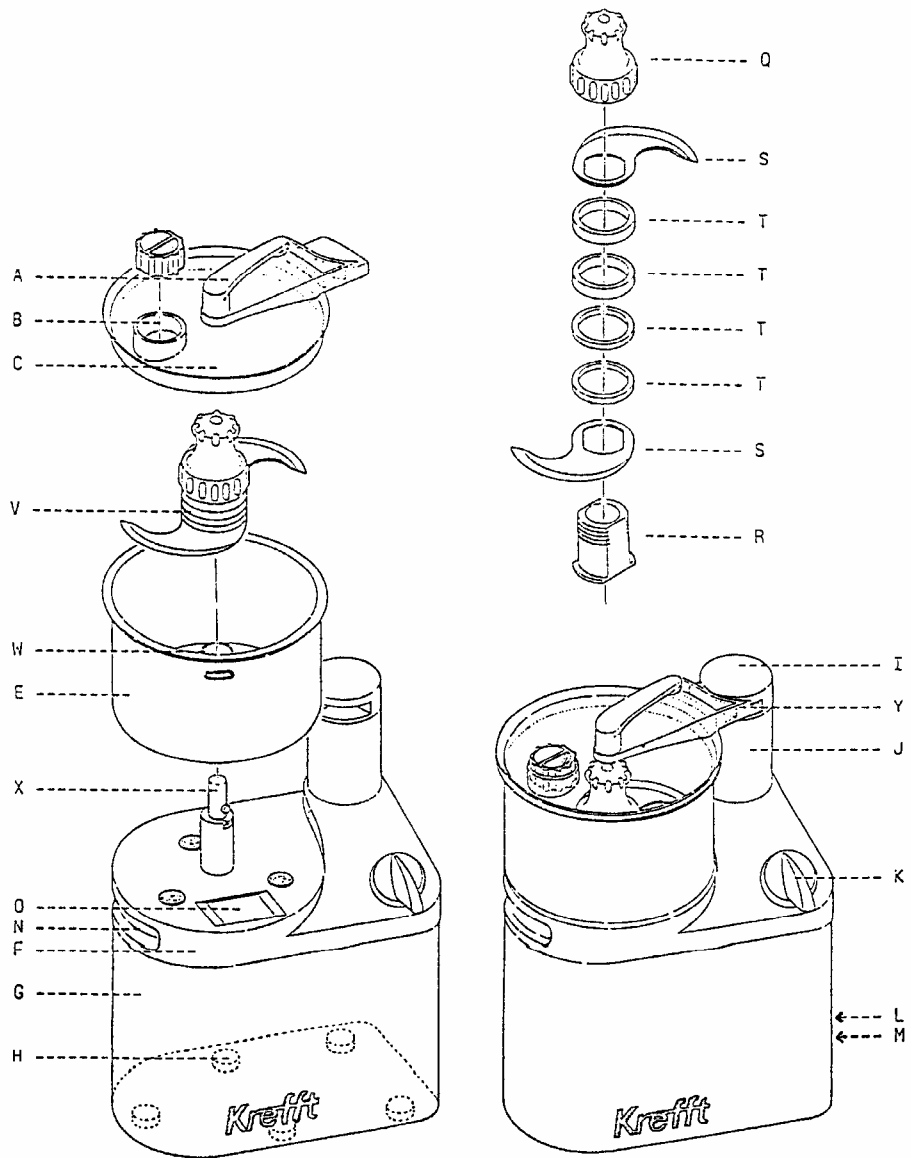
Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel, z.B. von Baustoffen, Farben oder chemischen Stoffen, ist unzulässig!

Lesen Sie bzw. das Bedienpersonal vor der ersten Inbetriebnahme des Kutters diese Betriebsanleitung sorgfältig durch.

Die wesentlichen Geräteteile sind (siehe Abbildung 2.1 auf Seite 5):

A	Griff mit Abstreifer
B	Nachfüllöffnung/Stopfen der Nachfüllöffnung
C	Deckel
E	Kutter-Topf
F	Gehäuseplatte
G	Motorverkleidung
H	GummifüÙe
I	Säulenabdeckung
J	Säule mit Sicherheitsvorrichtung
K	Schalterknebel
L	Typenschild
M	Anschlußkabel mit Stecker
N	Griffmulde
O	Gußmulde
Q	Griffstück für Rotor
R	Rotor-Aufnahmhülse
S	Kutter-Messer
T	Distanzring
V	Rotor, komplett
W	Topf-Innenrohr
X	Antriebswelle
Y	Deckelverriegelung mit Magnet

Abbildung 2.1 Wesentliche Geräteteile



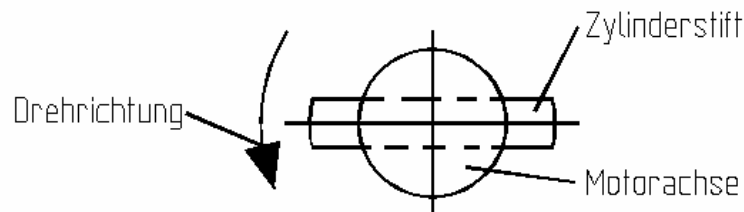
3. Sicherheitshinweise

Zu Ihrer Sicherheit müssen Sie folgende Punkte unbedingt beachten:

Wichtig:

Bevor der Kutter in Betrieb genommen wird, ist die Kontrolle der Drehrichtung der Motorantriebsachse die wichtigste Überprüfung. Die Drehrichtung muß, wenn Sie von oben auf die Motorachse sehen, entgegengesetzt des Uhrzeigers laufen.

Abbildung 3.1 : Motorachse mit Zylinderstift, von oben gesehen:



Um den Kutter funktionsfähig zu machen, müssen Antriebseinheit, Topf und Deckel komplett zusammengesetzt werden (s. Punkt Bedienung - Funktionsweise Seite 9 und Demontage und Zusammenbau Seite 16).

Der Rotor wird erst aufgesteckt, wenn die Drehrichtung stimmt.

Der beidseitig überstehende Zylinderstift greift bei Drehung in die Aufnahmhülse des Rotors und hält ihn in sicherer Position.

Durch Antippen des Impulsschalters können Sie die Drehrichtung durch den transparenten Deckel leicht feststellen.

Bei Drehstrom 400 V kann durch Vertauschen der Phasen schnell die Drehrichtung des Motors geändert werden (siehe auch Punkt Installation - Inbetriebnahme Seite 8).

Weitere Hinweise:

1. Bearbeiten Sie im Kutter nur Materialien, die dem bestimmungsgemäßen Gebrauch entsprechen.
2. Handhaben Sie den Rotor mit beiden Kuttermessern (bzw. auch die Kuttermesser einzeln) stets mit äußerster Vorsicht, da die Messerklingen durch ihre besondere Schneidschärfe schnell zu Verletzungen führen können.

- Sie sollten bei Aufbewahrung des Rotors / der Messer außerhalb des Gerätes den dazugehörigen Klingenschutz verwenden!
3. Wollen Sie die Höhe zwischen den beiden Schneidmessern verändern und den Rotor gem. Beschreibung im Kapitel „Rotor komplett“ Seite 11 demontieren, achten Sie unbedingt darauf, daß die Aufnahmhülse richtig in der Gußmulde (O) sitzt. Verwenden Sie eine solche Kraft, bei der keine Gefahr besteht, daß die Aufnahmhülse aus der Mulde bzw. Ihre Hände vom Griffstück (Q) abrutschen können.
 4. Stecken Sie niemals im zusammengebautem Gerätezustand Ihre Finger bzw. Gegenstände durch die Nachfüllöffnung (B) des transparenten Deckels in den Kuttertopf.
 5. Betreiben Sie den Kutter immer mit eingesetztem Stopfen in der Nachfüllöffnung (B). Entfernen Sie diesen Stopfen nur dann, wenn Sie Zutaten bei laufendem Gerät nachfüllen wollen. In diesem Fall nähern Sie sich nicht mit dem Gesicht der Öffnung, da evtl. Verarbeitungspartikel herauspritzen könnten. Sobald der Nachfüllprozeß beendet ist, ist auch der Stopfen wieder einzusetzen.
 6. Füllen Sie nie einen harten Fremdkörper bei laufender Maschine ein.
 7. Enthält der Kuttertopf Flüssigkeiten bzw. Massen, die nach der Bearbeitung im Gerät noch eine Temperatur besitzen, die über 40 °C liegt, heben Sie den Kuttertopf mit besonderer Vorsicht von der Gehäuseplatte (F) herunter, um ein Überschwappen zu vermeiden. Die Füllhöhe bei heißen Materialien darf die Höhe des Topf-Innenrohres (W) nicht überschreiten, da sonst beim Abheben des Topfes hierdurch der Topfinhalt überlaufen kann.
 8. Wenn Sie während des Arbeitsprozesses Mehl verwenden, ist es ratsam, durch die Impulsstufe dieses in kleinen Mengen beizugeben und einzumischen, um einer Mehlstaubentwicklung vorzubeugen.
 9. Lassen Sie den Kutter niemals unbeaufsichtigt in Betrieb weiterlaufen.
 10. Benutzen Sie zum sicheren Anheben und Transportieren nur die beiden Griffmulden (N) und keine anderen Geräteteile des Kutters.
 11. Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.
 12. Verwenden Sie bei einem 3,5ltr. - Topf niemals einen Deckel mit Abstreifer, da der Rotor im Betrieb den Abstreifer zerstört.

4. Installation - Inbetriebnahme

Achtung: Elektrische Arbeiten am Gerät nur von einem Fachmann vornehmen lassen. VDE-Vorschriften beachten.

1. Stellen Sie den Kutter auf einen ebenen und standfesten Unterbau (Arbeits-tisch), der möglichst zwischen 70 cm und 90 cm hoch sein sollte, um eine opti-male Bedienung zu ermöglichen.
2. Das Gerät wird steckerfertig geliefert, wahlweise in Wechselstrom-Ausführung 230 V oder in Drehstrom-Ausführung 400 V. Überprüfen Sie, ob die Angaben des Typenschildes (L - Geräterückseite) mit der Ihnen zur Verfügung stehenden Netzspannung übereinstimmen.
3. Die bauseitige Steckdose muß mit Erdung ausgestattet sein. Die gewählte Steckdose muß sicher und leicht erreichbar sein. Wenn die Steckdose nicht zu-gänglich 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 o.gen. Voraussetzungen an dem von Ihnen gewählten Aufstellungsort gegeben, stecken Sie den Stecker des Kutters in die Steckdose.

4. **Wichtig:**
Bei 400 V - Ausführung müssen Sie noch überprüfen, ob die Drehrichtung stimmt. Dazu bauen Sie das Gerät gem. Kapitel „Bedienung“ komplett zu-sammen, betätigen den Schalterknebel auf Impulsstellung und schauen durch den transparenten Deckel, ob sich der Rotor entgegen dem Uhrzeigersinn dreht.
Ist dies nicht der Fall, muß ein Fachmann 2 Phasen im CEE-Stecker unter-einander wechseln.
Eine konstruktive oder technische Veränderung am Kutter bzw. einzelnen (Zu-behör-) Teilen ist unzulässig.
5. Vor der ersten Inbetriebnahme sind alle Geräteteile, die mit den zu verarbei-tenden Lebensmitteln in Berührung kommen, d.h. Kuttertopf (E), Rotor komplett (V), Deckel komplett (C) sowie Antriebswelle (X) sorgfältig zu reinigen.
Die unmittelbare Umgebung des Gerätes sollte bei Aufstellung in einem hygie-nisch sauberen Zustand sein. ggf. ist der betreffende Arbeitsbereich ebenfalls vorher zu reinigen.
Das Gerät sollte so aufgestellt werden, daß auch der Außenbereich leicht ge-säubert werden kann.
6. Der Kutter besitzt eine Magnetsicherheitseinrichtung und arbeitet daher nur bei ordnungsgemäßen Zusammenbau, d.h. der Deckel muß mit seiner Magnet-halterung (Y) voll in der Säulenabdeckung einrasten.

5. Bedienung - Funktionsweise

- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Kapitel Sicherheitshinweise Seite 6 durch.
- Am Kutter befinden sich folgende Betätigungseinrichtung (s. Abb. Seite 5):

1. Schalterknebel (K)

Sie können zwischen den folgenden Schalterstellungen wählen:

0 = Null-Stellung / AUS-Stellung. Die Maschine ist nicht in Betrieb.

T = Impulsstufe. Die Impulsstufe entspricht der ersten Geschwindigkeitsstufe. Der Schalterknebel stellt sich selbsttätig wieder in die Null-Stellung zurück, sobald Sie ihn nicht mehr betätigen.

I = Erste Geschwindigkeitsstufe:
1400 Umdrehungen/Min.

II = Zweite Geschwindigkeitsstufe
2800 Umdrehungen/Min. bei Kuttertyp KV 55 und KV 70

Hinweis:

Nach allen Unterbrechungen des Motors, z.B. durch Auslösen der Magnetsicherheitsvorrichtung, des Motorschutzschalters oder durch einen Stromausfall, muß der Schalterknebel stets zunächst in die Null-Stellung zurückgeschaltet werden.

2. Verstellbare Säule mit Sicherheitsvorrichtung (J)

Die Säule (J) ist in der Höhe verstellbar, d.h. sie kann in zwei verschiedenen Raststellungen eingestellt werden. Bei Auslieferung des Kutters ist die für den mitgelieferten Topf entsprechend notwendige Höhe eingestellt. Sie haben jedoch bei jedem Kutter die Möglichkeit auch mit einem Topf zu arbeiten, der ein anderes Fassungsvermögen besitzt. Diese Optionen sehen wie folgt aus:

	<u>Maße der Töpfe:</u>
KV 35: statt 3,5 l Topf ein 5,5 l-Topf,	3,5 l = 220 mm \varnothing x 115 mm Höhe
KV 55: statt 5,5 l-Topf ein 7,0 l-Topf,	5,5 l = 220 mm \varnothing x 150 mm Höhe
KV 70: statt 7,0 l-Topf ein 5,5 l-Topf	7,0 l = 220 mm \varnothing x 185 mm Höhe

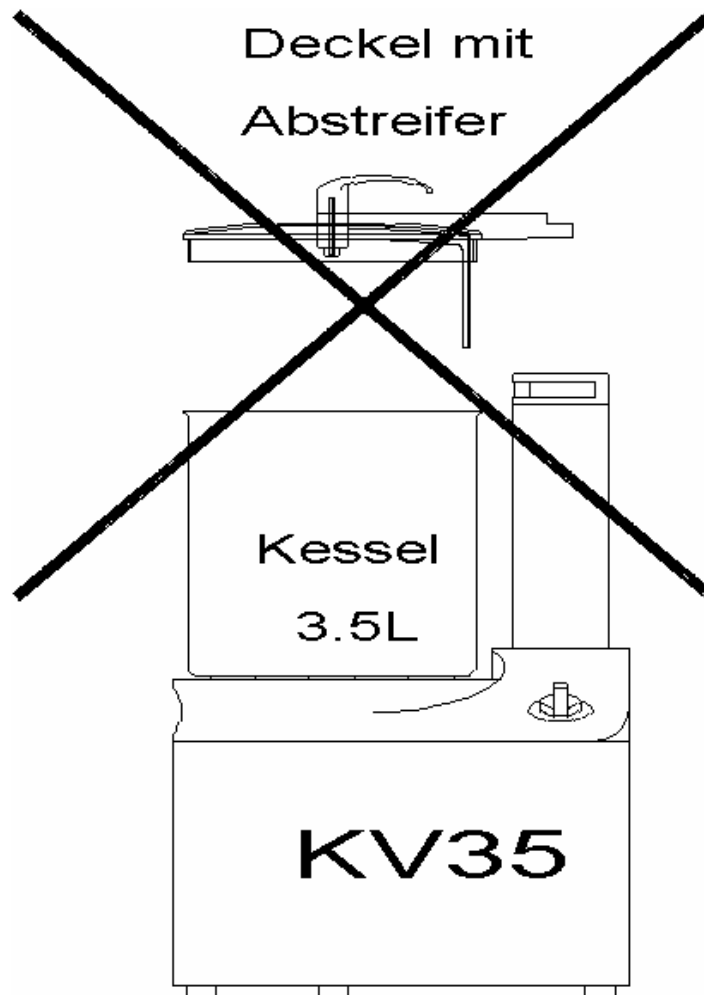
Um mit einem größeren Topf arbeiten zu können, ziehen Sie die Säule soweit es geht aus der Gehäuseplatte (F) heraus, indem Sie das Edelstahlrohr mit einer Hand umfassen und dieses kräftig senkrecht nach oben ziehen.

Um mit einem kleineren Topf arbeiten zu können, drücken Sie die Säule so weit wie möglich in die Gehäuseplatte (F) hinein, indem Sie mit dem Handballen kräftig auf die Säulenabdeckung (I) drücken.

Die Säule muß immer richtig einrasten. Sie ist in ihrer Höhenverstellung begrenzt (Hubweg = 35 mm). Richtig eingerastet ist sie, wenn sich die Deckelverriegelung (Y) problemlos in die Säulenabdeckung einschwenken läßt.

Hinweis:

Wenn Sie mit einer anderen Topfgröße als der ursprünglichen arbeiten wollen, brauchen Sie neben dem zusätzlichen Topf noch den dazu passenden Rotor bzw. ein entsprechendes Griffstück, um Ihren vorhandenen Rotor auf die neue Höhe umrüsten zu können, und ggf. einen Deckel mit oder ohne Abstreifer, je nach zusätzlichem Topf.



Verwenden Sie bei einem 3,5ltr. - Topf niemals einen Deckel mit Abstreifer, da der Rotor im Betrieb den Abstreifer zerstört!

6. Rotor komplett

Übersichtstabelle und Abmessungen der Rotore:

KV 35	KV 55	KV 70	
Gesamthöhe	97 mm	122 mm	157 mm
max. Distanz zwischen den Kuttermessern	30 mm	40 mm	40 mm

Distanzringe

10 mm Dicke	3 Stück	4 Stück	4 Stück
-------------	---------	---------	---------

<u>Rotoraufnahmhülse</u>	Typ I	Typ II	Typ II
Höhe	50 mm	60 mm	60 mm

Demontage des Rotors

- Den Rotor können Sie zur Reinigung bzw. um die Höhe zwischen den beiden Rotormessern zu verstellen auseinandernehmen, d.h. demontieren. Dazu benutzen Sie die Gußmulde (O) in der Gehäuseplatte.
- Setzen Sie den Rotor mit der Aufnahmhülse (R) in die Gußmulde und achten Sie darauf, daß diese paßgenau darin sitzt.
- Nehmen Sie den Ringschlüssel (U) und stülpen ihn über den Rotor.
- Drücken Sie mit einer Hand den Rotor von oben kräftig in die Gußmulde und drehen Sie mit der anderen Hand mittels des Ringschlüssels im Uhrzeigersinn das Griffstück (Q) lose. Das weitere Abdrehen des Rotor-Griffstückes per Hand vollziehen (s. Skizze auf Seite 12).

Bitte Vorsicht beim Umgang mit Kuttermesser

Beim Transport, bei Montage bzw. Demontage des Rotors, unbedingt den Messerschutz auf beide Kuttermesser schieben, um Schnittverletzungen zu vermeiden!

Montage - Zusammenbau des zerlegten Rotors:

- Aufnahmhülse (R) in Gußmulde (O) setzen,
- erstes Rotormesser auf den Schaft setzen (angeschrägte Klingenseite muß sichtbar nach oben zeigen).
Das untere Messer darf nur so eingebaut werden, daß die Aufnahmebohrung mit dem Arretierstift der Rotorhülse übereinstimmt.

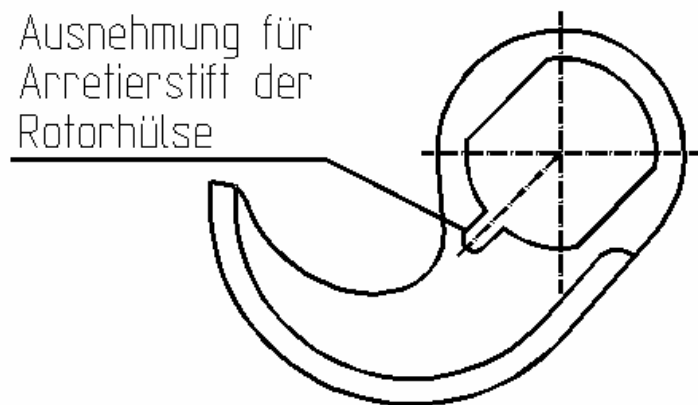
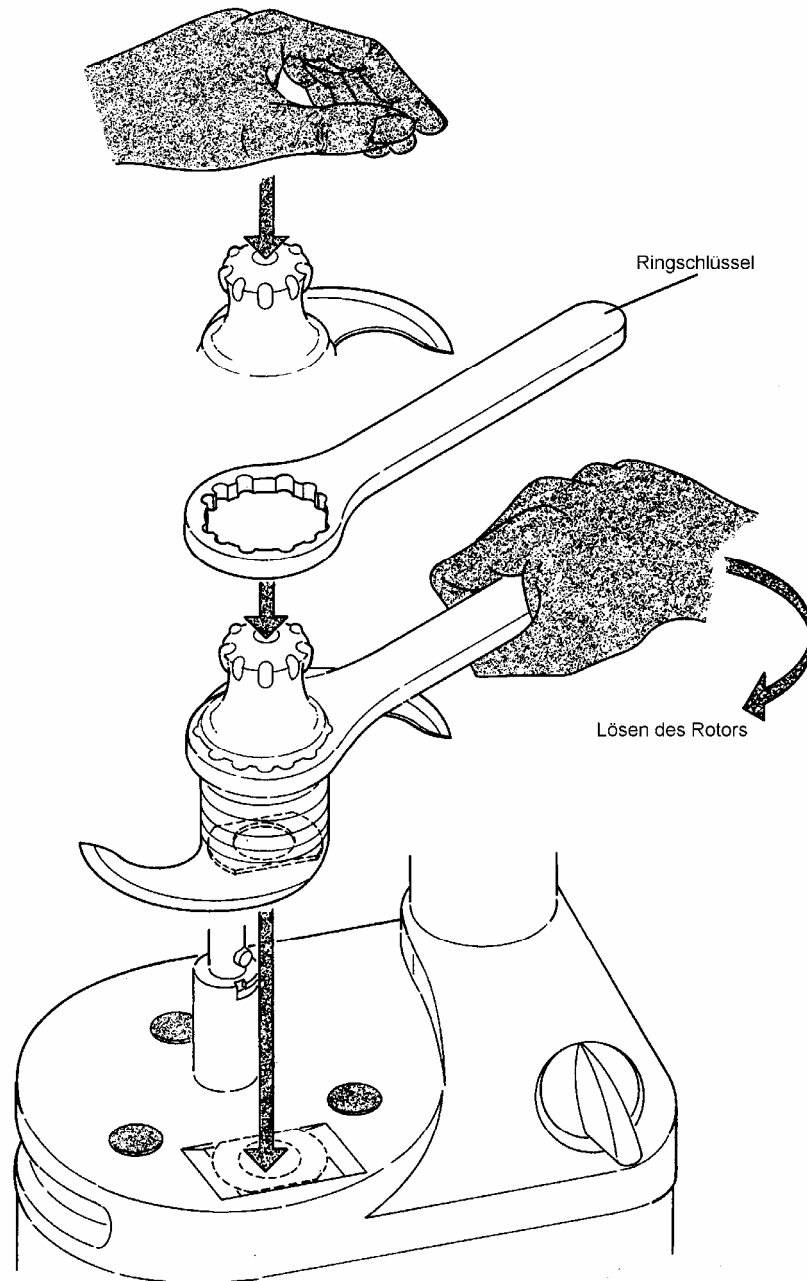


Abbildung 6.1

Messer von oben

Abbildung 6.2 Demontage des Rotors



Je nach gewünschter Verarbeitungsmenge einen, mehrere oder alle Distanzringe aufschieben. (siehe Abbildung 6.3 und Abbildung 6.4)

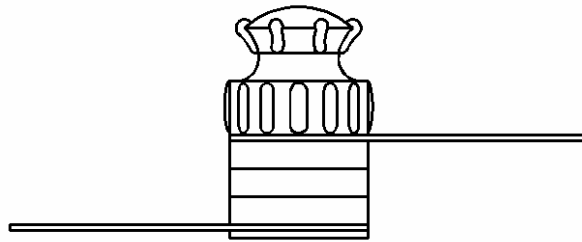


Abbildung 6.3 Rotor, Messerabstand groß

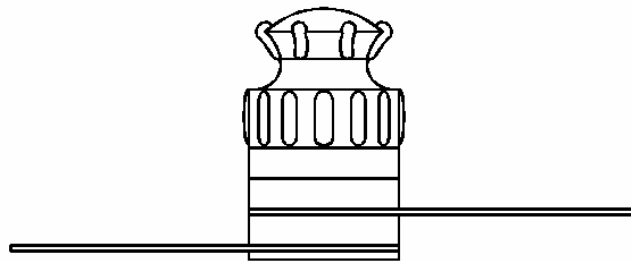


Abbildung 6.4 Rotor, Messerabstand klein

- zweites Rotormesser so auf den Schaft setzen, daß dieses genau in die entgegengesetzte Richtung wie das erste Rotormesser zeigt (angeschrägte Klingenseite muß nach oben zeigen)
Niemals beide Messer so montieren, das diese in eine Richtung zeigen.
Siehe Abbildung 6.5.
- Griffstück (Q) von Hand auf der Aufnahmhülse links herum festschrauben (Ringschlüssel ist hierfür nicht unbedingt erforderlich).

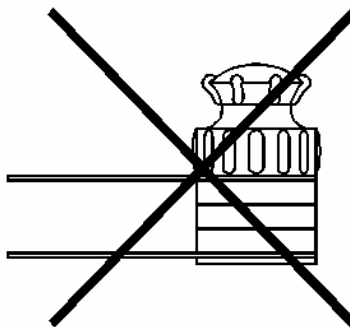


Abbildung 6.5 Rotormesser - unkorrekt montiert

Deckel (C)

Der transparente Deckel hat in seiner Verstärkungsstrebe (Y) die Aufnahme für den Sicherheitsmagneten.

Im Deckelrand sind zwei Verriegelungsaufnahmen vertieft eingelassen, die mit beiden Topfrandarretierungen übereinstimmen.

Der Deckel wird in den Topfrand eingesetzt und durch Verdrehung entgegen des Uhrzeigers mit dem Topf sicher verbunden. Gleichzeitig schwenkt die Verstärkungsstrebe in die Einrast-Öffnung I der Säule (siehe Seite 15 „Demontage“ und Zusammenbau).

Nachfüllöffnung im Deckel (B)

Die Nachfüllöffnung ermöglicht es Ihnen, während des Verarbeitungsvorganges Zutaten zuzugeben, ohne daß Sie den Kutter hierfür stoppen müssen.

Hinweis:

Entfernen Sie den Stopfen aber nur so lange, wie der Nachfüllprozeß dauert.

Teigabstreifer (A) bei KV 55 und KV 70

Durch Drehen des Teigabstreifers (A) im Uhrzeigersinn erreichen Sie während des Arbeitsprozesses, daß die Verarbeitungsteilmengen, die an den oberen Kessel-Innenrand gespritzt worden sind, wieder der Verarbeitung zugeführt werden.

Hinweis:

Der Deckel mit Abstreifer paßt nicht auf den Topf des Kutters KV 35.

Erklärung:

Die geringe Topfhöhe von 115 mm läßt einen Abstreifer nicht zu, da das obere Kuttermesser den Abstreifer zerstören würde.

Griffmulden (N)

Die Griffmulden dienen zum leichteren Anheben und Transportieren des Gerätes.

7. Demontage und Zusammenbau

Der Kutter wird in zusammengebautem Zustand geliefert.

Demontage

- Fassen Sie den transparenten Deckel an der Deckelverriegelung (Y) an und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis der Tragarm des Deckels aus der Säule (J) geschwenkt ist. Heben Sie den Deckel vom Topf herunter.
- Drehen Sie den Rotor am Griffstück (Q) links bis zum Anschlag und ziehen Sie ihn senkrecht von der Antriebswelle (X) ab.
- Drehen Sie ebenfalls den Topf (E) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, und ziehen Sie ihn ebenfalls nach oben von der Antriebswelle ab.

Zusammenbau

- Der Topf besitzt in seinem Innenrohr (W) zwei Einprägungen. Diese werden in der Topfaufnahme des Gehäuses eingeführt und durch Linksdrehung bis zum Anschlag zentriert. Der Topf ist richtig eingesetzt, wenn die am oberen Topfrand tieferliegende Querrille frontseitig genau mittig des Topfes sichtbar wird.
- Der komplett montierte Rotor wird auf die Antriebswelle aufgesteckt und durch Rechtsdrehung verriegelt.
- Das Verarbeitungsgut einfüllen. Dabei sind die Höchstmengen zu beachten.
- Setzen Sie den Deckel so auf den Kutter-Topf, daß die Verstärkungsstrebe (Y) knapp rechts vor der Säule (J) liegt.
- Drehen Sie jetzt den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn und schwenken somit den Magneten in die Einrast-Öffnung (I).
- Schalterknebel (K) betätigen.
- Beobachten Sie den Fortgang des Verarbeitungsprozesses durch den transparenten Deckel, so daß Sie sofort nach Erreichen des gewünschten Verarbeitungsergebnisses den Kutter wieder in Null-Stellung schalten können.
- Geräteteile, wie oben beschrieben, demontieren, um den Kesselinhalt zu entnehmen.
- Die Maschine incl. Zubehör ist mindestens nach Beendigung der letzten täglichen Verwendung zu reinigen.
- Der Rotor sollte bei der Reinigung immer in seine Einzelteile zerlegt werden!

Hinweis:

Benutzen Sie für Fischsuppen, Eiswürfel und zum Zerkleinern von Tiefgefrorenem usw. einen zweiten Extra-Rotor, z.B. mit gezahnten Messern (Kullenschliff).

8. Verwendungsmöglichkeiten des Kutters

- ⇒ Hacken von Fleisch und Fisch:
Rindertatar, Mett, Rauchlachstatar, Fisch - und Fleischfüllungen
- ⇒ Zerkleinern von: Würfeleis, tiefgefrorenen Lebensmitteln wie Gemüse oder Früchte, Fleisch -, Fisch -, und Gemüsesuppen sowie Fruchtsuppen, Paniermehl, Karkassen von Krustentieren, Nüsse, ect.
- ⇒ Füllungen: Terrinen, Pasteten, Farcen, Moussen, Panaden, ect.
- ⇒ Saucen, Aufstriche, Dressiermassen: Royal, Dressings, Toppings, Lebermus, Chutneys, Spreads, Formei, Dips, etc.
- ⇒ Zerkleinern von Gewürzen: Pfefferkorn, Piment, Zucker, diverse Kräuter, Zwiebeln, Scharlotten, Knoblauch, frische Kräuter
- ⇒ Diverse Zubereitungen: Mayonnaise und Ableitungen, feine Sauce, Sauce Rouille, Kräuterbuttermischungen, Fisch -, Fleisch - und Fruchtprärees, Fruchtcoulis sowie Kompotte, Kartoffelpüree, Nüsse, Marzipan, Sauce Pesto, etc.
- ⇒ Teigarten wie: Mürbeteig, Brandmasse, Sandmasse, Hefeteig, Brotteig, Nudel - und Pizzateig.

Leistungsbeispiele KV 35

Schneidgut	Stufe I	Stufe II	Messerausführung:	
			glatt	gezahnt
Mett / Tatar	min.: 0,1 kg max.: 0,4 kg	-	X	
Farcen	max.: 1,5 kg incl. Flüssigkeit	-	X	
Nüsse / Mandeln	min.: 0,1 kg max.: 1,0 kg	-		X
Hefeteig / Pizzateig	min.: 0,3 kg max.: 0,9 kg	-	X	X
Petersilie	max.: randvoll	-		X
Mayonnaisen und Ableitungen / Dips	min.: 0,5 l max.: 2,0 l	-	X	X
Buttermischungen (bei Zimmertemperatur)	min.: 0,5 kg max.: 1,8 kg	-	X	
Pürierte Suppen	min.: 0,5 l max.: 1,8 l	-		X

Leistungsbeispiele KV 55

Schneidgut	Stufe I	Stufe II	Messerausführung:	
			glatt	gezahnt
Mett / Tatar	min.: 0,1 kg max.: 1,2 kg	max.: 0,8 kg	X	
Farcen	max.: 2,0 kg incl. Flüssigkeit	max.: 2,0 kg incl. Flüssigkeit	X	
Nüsse / Mandeln	min.: 0,1 kg max.: 1,5 kg	max.: 1,5 kg z. Feinhacken		X
Hefeteig / Pizzateig	min.: 0,3 kg max.: 1,2 kg		X	X
Petersilie	max.: randvoll	max.: randvoll		X
Mayonnaisen und Ableitungen / Dips	min.: 0,5 l max.: 3,0 l		X	X
Buttermischungen (bei Zimmertemperatur)	min.: 0,5 kg max.: 2,5 kg	Zum Aufschla- gen d. Butter	X	X
Pürierte Suppen	min.: 0,5 l max.: 2,2 l	max.: 2,2 l z. Feinpürieren		X

Leistungsbeispiele KV 70

Schneidgut	Stufe I	Stufe II	Messerausführung:	
			glatt	gezahnt
Mett / Tatar	min.: 0,1 kg max.: 2,4 kg	max.: 1,5 kg	X	
Farcen	max.: 3,0 kg incl. Flüssigkeit	max.: 3,0 kg incl. Flüssigkeit	X	
Nüsse / Mandeln	min.: 0,1 kg max.: 2,0 kg	max.: 2,0 kg z. Feinhacken		X
Hefeteig / Pizzateig	min.: 0,3 kg max.: 1,6 kg		X	X
Petersilie	max.: randvoll	max.: randvoll		X
Mayonnaisen und Ableitungen / Dips	min.: 0,5 l max.: 4,0 l		X	X
Buttermischungen (bei Zimmertemperatur)	min.: 0,5 kg max.: 3,0 kg	Zum Aufschla- gen d. Butter	X	X
Pürierte Suppen	min.: 0,5 l max.: 2,6 l	max.: 2,6 l z. Feinpürieren		X

9. Fehlerbehebung

Fehlerart

Maßnahmen zur 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?

Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß ist, d.h.

- ist der Topf richtig aufgesetzt und verriegelt?
- ist der Rotor richtig eingesetzt?
- ist der Deckel in die Einrastöffnung der Säule geschoben? Schließt er bündig ab?

zusammengebaut

vollkommen ein-

Gerät stoppt selbsttätig den Betrieb und kann nicht wieder gestartet werden

Überprüfen Sie, ob die bauseitige Sicherung bzw. der Sicherungsautomat ausgelöst hat.

Ist der Deckel lose, d.h. hat er sich aus der Verriegelung gelöst?

Dann Deckel (C) erneut in die Säulenabdeckung Schalterknebel betätigen.

(I) schwenken und

Möglicherweise hat der Motorschutzschalter angesprochen.

Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen dann wieder durch Betätigen des Schalterknebels in Betrieb.

wegen Überlastung

und nehmen es

10. Reinigung

Reinigung

- * Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- * Deckel (C), Rotor (V) und Topf (E) vom Kuttergehäuse (P) abnehmen, soweit dies noch nicht zum Entleeren des Kessels geschehen ist.
- * Das Kuttergehäuse stets nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Niemals in der Spülmaschine bzw. in einem Spülbecken reinigen. Es ist auch unzulässig, das Gerät mit einem Hochdruckreiniger zu säubern.
- * Rotor gemäß den Ausführungen im Kapitel „Bedienung“ demontieren.
- * Vorsicht bei der Handhabung der Rotormesser (Schnittgefahr!)
- * Rotoreinzelteile, Deckel und Topf in warmen Wasser spülen und anschließend abtrocknen. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- * Den Deckel nie mit harten Reinigungsutensilien (z.B. Scotch-Britt) bearbeiten, die zur Verkratzung und damit Verschlechterung der Durchsichtigkeit führen können.
- * Keine scharfen Putz- und Reinigungsmittel verwenden.
- * Für alle Edelstahlteile, wie Motorverkleidung (G), Säule, Topf (J) nur geeignete Reinigungsmittel verwenden.
- * Beim Reinigen aller Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen bzw. kommen könnten, nur lebensmittelechte Reinigungsmittel verwenden.

11. Wartung

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch bedarf der Kutter keiner besonderen Wartung.

Hinweis: Nach längerem Gebrauch des Rotors kann möglicherweise, bedingt durch besonders säurehaltige Verarbeitungsgüter bzw. scharfe Reinigungsmittel, eine Oberflächenverfärbung auftreten. Diese läßt sich nicht vermeiden, hat aber keinen Einfluß auf die Funktion und Qualität des Rotors bzw. der Einzelteile des Rotors.

12. Garantie

Wir gewähren für dieses Gerät eine Garantie von einem Jahr auf mechanische sowie von sechs Monaten auf elektrische und elektronische Bauteile.

13. Reparatur

Das Gerät 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 oder 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.

14. Transport der Maschine

Transport der Maschine

Wollen Sie den Kutter an einen anderen Arbeitsplatz transportieren, beachten Sie folgendes:

- A) Die Maschine muß ausgeschaltet sein, d.h. der Schaltermnebel (K) soll in der Stellung „0„ stehen.
- B) Der Netzstecker des Gerätes muß aus der Steckdose gezogen sein.
- C) Am besten läßt er sich im funktionsfähig zusammengebauten Zustand (Netzstecker jedoch nicht eingesteckt) transportieren.
Ggf. bauen Sie daher den Kutter zusammen.
- D) Falls Sie die Funktionsteile Kuttergehäuse (P), Topf (E), Deckel (C) und Rotor (V) einzeln transportieren wollen, achten Sie bitte darauf, daß Sie die Rotormesser mit dem dazugehörigen Klingenschutz versehen haben, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

Haben Sie alle oben genannten, vorbereitenden Schritte durchgeführt, nehmen Sie den Netzstecker, eventuell aufgerollt, so in eine Hand, daß dieser beim Transport nicht herunterhängt und Sie in der sicheren Fortbewegung behindern kann.

Fassen Sie mit beiden Händen in die entsprechenden Griffmulden (N). So können Sie den Kutter leicht transportieren.

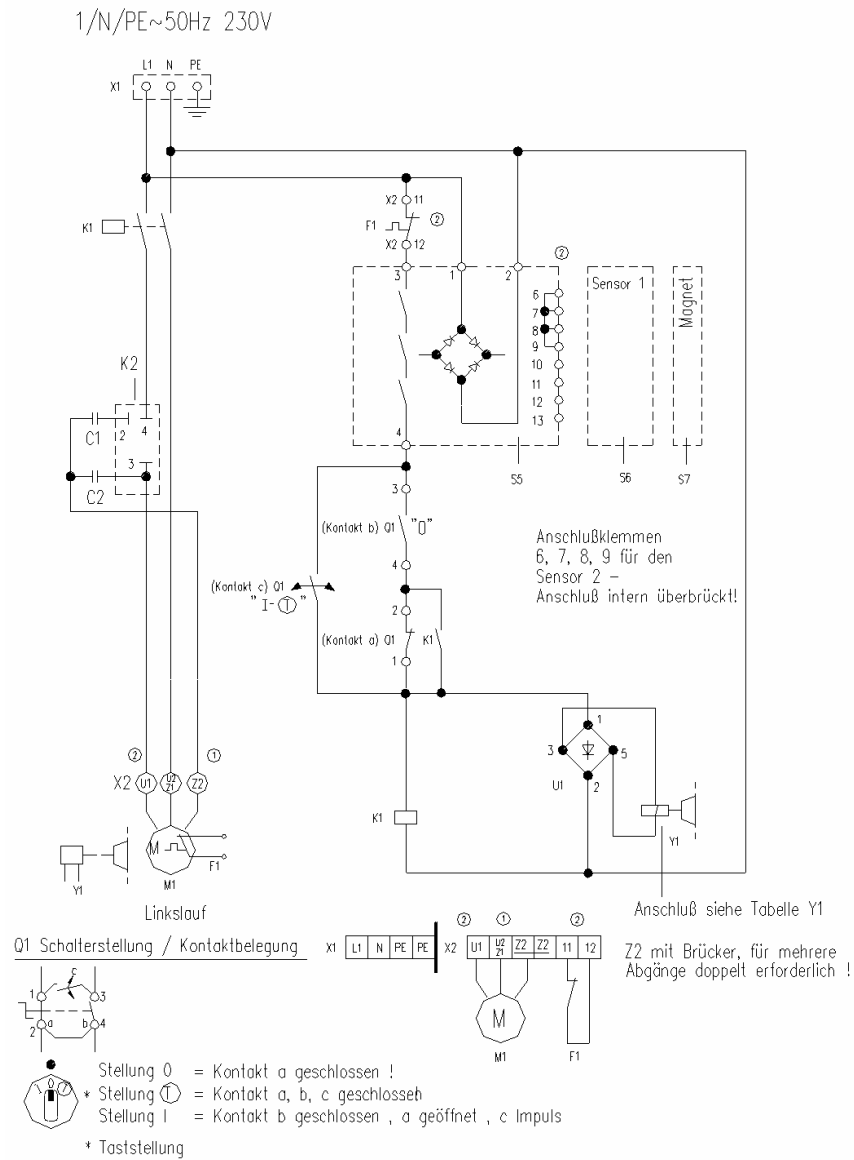
Hinweis: Benutzen Sie für den Transport niemals andere Teile, wie Topfgriffe (D) oder den Drehknopf des Teigabstreifers (A).

Transportieren Sie den Kutter über eine größere Distanz, z.B. mit PKW usw., müssen Sie ihn entsprechend mit geeignetem Verpackungsmaterial, das auf die Abmessungen und das Gewicht ausgelegt ist, schützen.
Die Punkte A) bis D) müssen selbstverständlich auch hierbei Berücksichtigung finden.

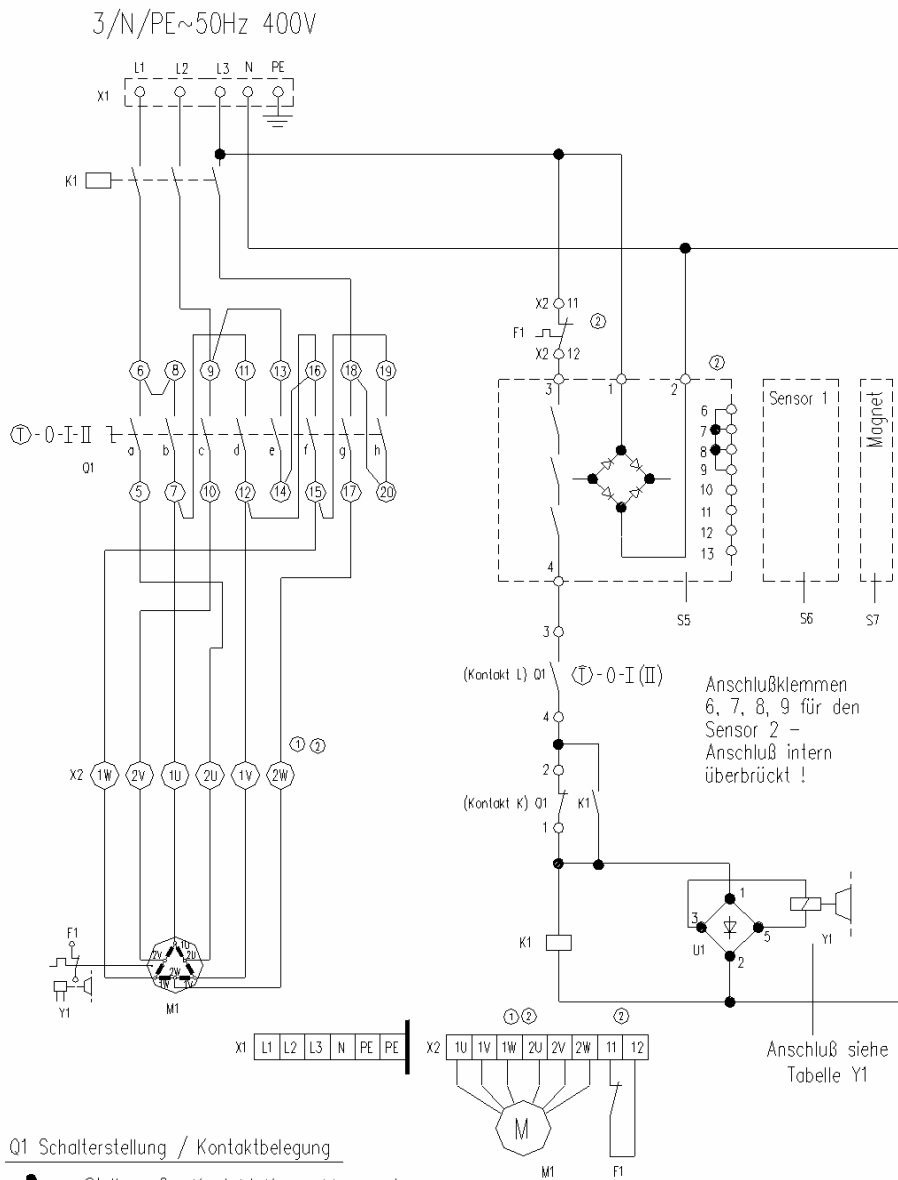
15. Technische Daten und Abmessungen

	KV 35	KV 55	KV 70
Stromart	230 V 1~ 50 Hz	400 V 3N~ 50 Hz	400 V 3N~ 50 Hz
Erforderliche bauseitige Absicherung	10 A T	6 A T	6 A T
Anschlußwert (= P 1)	0,75 kW	1,5 kW	1,5 kW
Motorleistung (= P 2)	0,55 kW	1,0 kW	1,0 kW
Geschwindigkeiten	1	2	2
Motordrehzahlen	1400 U/min	1400 U/min 2800 U/min	1400 U/min 2800 U/min
Impusstufe	ja 1400 U/min	ja 1400 U/min	ja 1400 U/min
Kesseldurchmesser	220 mm	220 mm	220 mm
Verwendbar mit den Kesselgrößen	3,5 l oder 5,5 l	5,5 l oder 7,0 l	7,0 l oder 5,5 l
Geräuschentwicklung A - bewerteter äquivalenter Dauerschalldruckpegel	≤ 74 dB A	≤ 70 dB A	≤ 70 dB A
Magnet - Sicherheitseinrich- tung	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Motorschutzschalter	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
GS - Zeichen	vorhanden	vorhanden	vorhanden
CE - Konformität	vorhanden	vorhanden	vorhanden
Geräteschutzklasse	IP 34	IP 34	IP 34
Gerätegewicht	16,2 kg	16,8 kg	17,0 kg
Materialien:			
Gehäuseplatte	Aluminium - Guß	Aluminium - Guß	Aluminium - Guß
Motorverkleidung	Chromnickel - Stahl	Chromnickel - Stahl	Chromnickel - Stahl
Kessel	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Messer	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Deckel	Makrolon	Makrolon	Makrolon
Abmessungen:			
Breite	280 mm	280 mm	280 mm
Tiefe	220 mm	220 mm	220 mm
Höhe	410 mm	445 mm	480 mm

16. Stromlaufplan KV 35



17. Stromlaufplan KV 55 / KV 70



Q1 Schalterstellung / Kontaktbelegung

- Stellung 0 = Kontakt K geschlossen !
- * Stellung ① = Kontakt K, L, b, e, h geschlossen !
- Stellung I = Kontakt (K**), L, b, e, h geschlossen ! **Impuls
- Stellung II = Kontakt L, a, c, d, f, g geschlossen !
- * Taststellung, Kontakt K und L im Steuerstromkreis

4005-41-0001-02