Betriebsanleitung

Kutter

Modelle
KV 55-2

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

Stand Nov. 2008

Inhaltsverzeichnis

1..... Einleitung 3
2..... Funktion 4
3..... Sicherheitshinweise 6
4..... Installation - Inbetriebnahme 8
5..... Bedienung - Funktionsweise 9
6..... Zusammenbau und Demontage 11
7..... Verwendungsmöglichkeiten des Kutters 13
8..... Fehlerbehebung 15
9..... Reinigung 16
10.... Wartung 17
11.... Garantie 17
12.... Reparatur 17
13.... Transport der Maschine 18
14.... Technische Daten und Abmessungen 19
15.... Stromlaufplan KV 55-2 20

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 55-2 gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.

2. Funktion

Der **Kutter 55-2** 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. Der Kutter ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bzw. im gewerblichen Einsatz bestimmt ist.

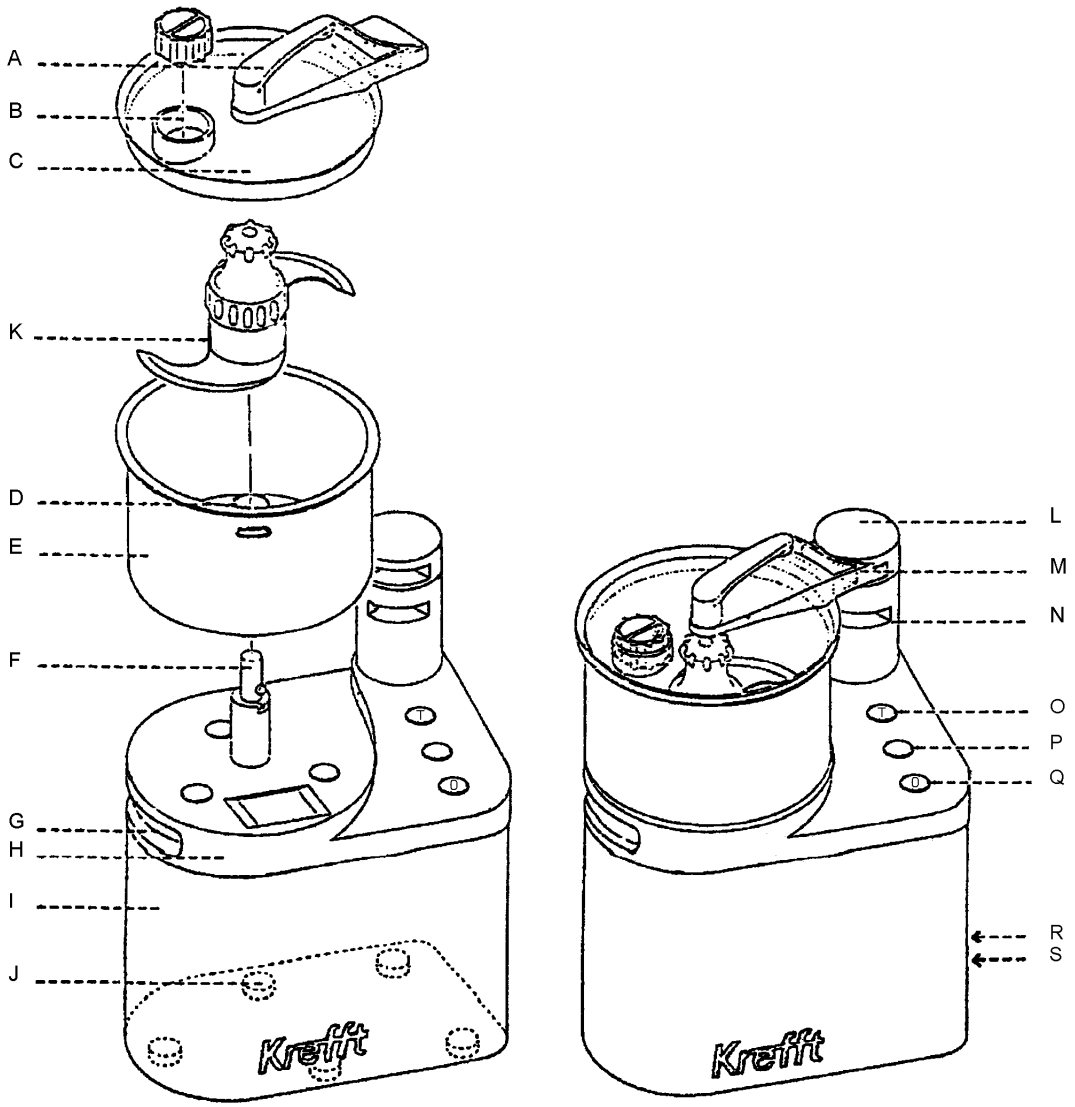
Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel, z.B. von Baustoffen, Farben oder chemischen Stoffen, ist unzulässig!

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
D	Topf - Innenrohr
E	Kutter - Topf
F	Antriebswelle
G	Griffmulde
H	Gehäuse - Oberplatte
I	Motorverkleidung
J	Gummifüße
K	Rotor
L	Säule mit Magnet - Sicherheitsvorrichtungen
M	Deckelverriegelung mit Magnetsensor
N	Topfverriegelung mit Magnetsensor
O	Impulstaster
P	Starttaster mit Kontrolllampe
Q	Stoptaster
R	Typenschild
S	Anschlusskabel mit Stecker

Abbildung 2.1 Wesentliche Geräteteile



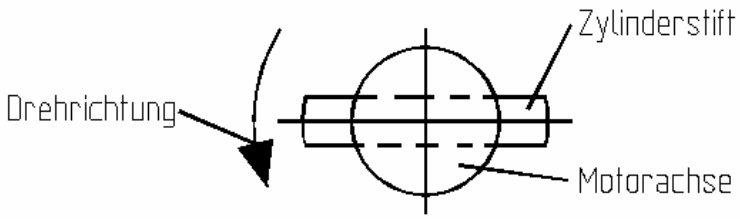
3. Sicherheitshinweise

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 zusammengebaut werden (s. Punkt Bedienung - Funktionsweise Seite 9 und Zusammenbau und Demontage Seite 11).

Der Rotor wird erst aufgesteckt, wenn die Drehrichtung stimmt.

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

Durch Antippen des Impulstasters (O) können Sie die Drehrichtung durch den transparenten Deckel leicht feststellen.

Sollte die Drehrichtung nicht wie oben beschrieben stimmen, darf der Kutter nicht in Betrieb genommen werden. Bitte kontaktieren Sie in diesem Fall Ihren zuständigen Fachhändler.

Weitere Hinweise:

1. Bearbeiten Sie im Kutter nur Materialien, die dem bestimmungsgemäßen Gebrauch entsprechen.

2. Handhaben Sie den Rotor mit beiden Kuttermessern stets mit äußerster Vorsicht, da die Messerklingen durch ihre besondere Schneidschärfe schnell zu Verletzungen führen können.
   Sie sollten bei Aufbewahrung des Rotors außerhalb des Gerätes den dazugehörigen Klingenschutz verwenden!

3. Stecken Sie niemals im zusammengebauten Gerätezustand Ihre Finger bzw. Gegenstände durch die Nachfüllöffnung (B) des transparenten Deckels in den Kuttertopf.

4. 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 herausspritzen könnten. Sobald der Nachfüllprozeß beendet ist, ist auch der Stopfen wieder einzusetzen.

5. Füllen Sie nie einen harten Fremdkörper bei laufender Maschine ein.

6. 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 (H) herunter, um ein Überschwappen zu vermeiden. Die Füllhöhe bei heißen Materialien darf die Höhe des Topf-Innenrohres (D) nicht überschreiten, da sonst beim Abheben des Topfes hierdurch der Topfinhalt überlaufen kann.

7. Wenn Sie während des Arbeitsprozesses Mehl verwenden, ist es ratsam, durch die Impulsstufe dieses in kleinen Mengen beizugeben und einzumischen, um einer Mehlstaubentwicklung vorzubeugen.

8. Lassen Sie den Kutter niemals unbeaufsichtigt in Betrieb weiterlaufen.

9. Benutzen Sie zum sicheren Anheben und Transportieren nur die beiden Griffmulden (G) und keine anderen Geräteteile des Kutters.

10. Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

11. Der Kutter ist mit einer Motorbremse ausgerüstet. Die Motorbremse hält bei ausgeschaltetem Gerät die Motorwelle fest um z.B. den Rotor wechseln zu können. Weiterhin sorgt die Bremse für einen schnellen Motorstop beim Ausschalten des Gerätes.
    Die Funktion der Motorbremse sollte regelmäßig geprüft werden. Lesen Sie hierzu im Kapitel 10, Wartung, Seite 17.

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 (Arbeitstisch), der möglichst zwischen 70 cm und 90 cm hoch sein sollte, um eine optimale Bedienung zu ermöglichen.

2. Das Gerät wird steckerfertig geliefert. Überprüfen Sie, ob die Angaben des Typenschildes (R - 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 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 o.gen. Voraussetzungen an dem von Ihnen gewählten Aufstellungsort gegeben, stecken Sie den Stecker (S) des Kutters in die Steckdose.

4. Vor der ersten Inbetriebnahme sind alle Geräteteile, die mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln in Berührung kommen, d.h. Kuttertopf (E), Rotor (K), Deckel komplett (C) sowie Antriebswelle (F) sorgfältig zu reinigen.
   Die unmittelbare Umgebung des Gerätes sollte bei Aufstellung in einem hygienisch sauberen Zustand sein. ggf. ist der betreffende Arbeitsbereich ebenfalls vorher zu reinigen.
   Das Gerät sollte so aufgestellt werden, dass auch der Außenbereich leicht gesäubert werden kann.

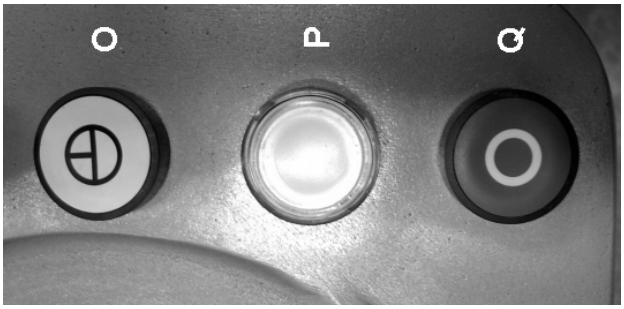
5. Der Kutter besitzt eine Magnetsicherheitseinrichtung und arbeitet daher nur bei ordnungsgemäßen Zusammenbau, d.h. der Topf und der Deckel müssen mit ihrer Magnethalterung voll in der Säulenabdeckung einrasten. Die richtige Montage wird durch das Leuchten der Lampe (P) im Starttaster signalisiert.

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):

Bedientaster



Sie können zwischen den folgenden Bedientastern wählen:

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

O T = Impulsstufe.

P weiß = Starttaste, Dauerbetrieb bis zum Ausschalter durch die rote Taste Q, der Rotor dreht sich mit ca. 2.800 Umdrehungen/Min.

P weiß = Die Startaste beinhaltet eine Kontrollleuchte. Die Leuchte signalisiert die richtige Montage des Kutters. Der Kutter kann nur bei Leuchten der Kontrolllampe in Betrieb genommen werden!

Hinweis:
Nach allen Unterbrechungen des Motors, z.B. durch Auslösen der Magnetsicherheitseinrichtung, des Motorschutzschalters oder durch einen Stromausfall, muß der Kutter erneut gestartet werden.

Rotor komplett

Übersichttabelle und Abmessungen der lieferbaren Rotore:

KV 55-5	**KV 55-2**	
Gesamthöhe	122 mm	122 mm
max. Distanz zwischen den Kuttermessern	20 mm (Option)	40 mm (serienmäßig)

Der Kutter KV 55-2 wird serienmäßig mit einem Rotor mit dem Klingenabstand 40 mm geliefert.
Optional sind Rotore mit gezahnten Klingen lieferbar.

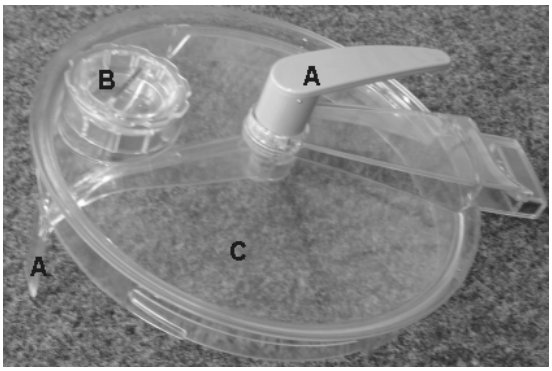
Bitte Vorsicht beim Umgang mit Kuttermesser

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

Kutterkessel (E)

Der Kutterkessel hat einen max. Inhalt von 5,5 Liter. Je nach der zu verarbeiteten Ware kann nicht der komplette Inhalt genutzt werden. Bei der Verarbeitung von flüssiger Ware sollte die Füllmenge unterhalb des Innenrohres (D) liegen

Deckel (C)



Der transparente Deckel hat in seiner Verstärkungsstrebe 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 (M) der Säule (siehe Seite 15 Zusammenbau und Demontage).

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)

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.

Griffmulden (G)

Die Griffmulden dienen zum leichteren Anheben und Transportieren des Gerätes.

6. Zusammenbau und Demontage

Zusammenbau

- Der Topf besitzt in seinem Innenrohr (D) zwei Einprägungen. Diese werden in der Topfaufnahme bei FF eingeführt und durch Linksdrehung bis zum Anschlag zentriert. Der Topf ist richtig eingesetzt, wenn der Griff bis zum Anschlag in die Öffnung (N) der Säule eingreift.
- Der komplett montierte Rotor wird auf die Antriebswelle aufgesteckt und durch Rechtsdrehung verriegelt. Der Rotor wird durch die Bolzen F' der Motorwelle F gedreht.

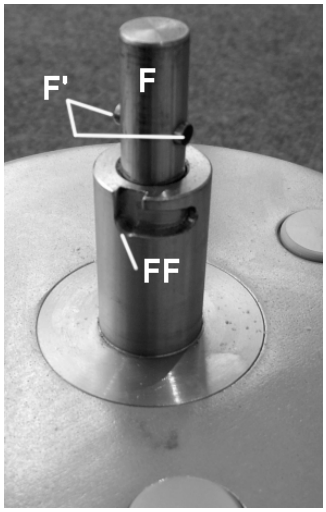


Bild links:
I Einschwenken des Topfes in die Säule
II Ausschwenken des Topfes aus der Säule heraus

Bild rechts:
Säule mit richtig eingeschwenktem Topfgriff

- Das Verarbeitungsgut einfüllen. Dabei sind die Höchstmengen zu beachten.
- Setzen Sie den Deckel so auf den Kutter-Topf, dass die Verstärkungsstrebe knapp rechts vor der Säule (L) liegt.
- Drehen Sie jetzt den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn und schwenken somit den Magneten in die Einrast-Öffnung (M) der Säule (L).

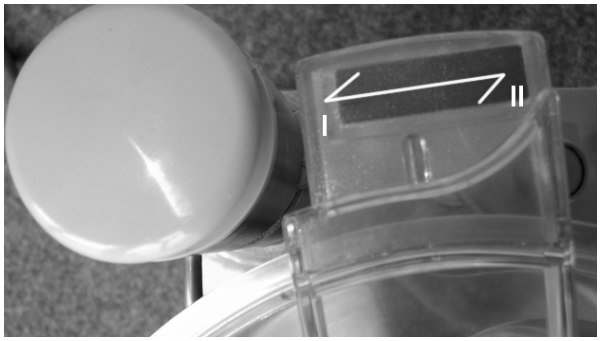


Bild links:
I Einschwenken des Deckels in die Säule
II Ausschwenken des Deckels aus der Säule heraus

Bild rechts:
Säule mit richtig eingeschwenktem

Das Leuchten der Lampe im Startaster P signalisiert den richtigen Zusammenbau von Topf uns Deckel.

- Impulstaster (O) oder den Startaster (P) 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 unten beschrieben, demontieren, um den Kesselinhalt zu entnehmen.

- Die Maschine incl. Zubehör ist mindestens nach Beendigung der letzten täglichen Verwendung zu reinigen.

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

Demontage

- Fassen Sie den transparenten Deckel an der Deckelverriegelung an und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis der Tragarm des Deckels aus der Säule (L) geschwenkt ist. Heben Sie den Deckel vom Topf herunter.
- Drehen Sie den Rotor (K) am Griffstück links bis zum Anschlag und ziehen Sie ihn senkrecht von der Antriebswelle (F) ab.

- Drehen Sie ebenfalls den Topf (E) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, und ziehen Sie ihn ebenfalls nach oben von der Antriebswelle ab.

7. 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 Fruchtpürees, Fruchtcoulis sowie Kompotte, Kartoffelpüree, Nüsse, Marzipan, Sauce Pesto, etc.

⇒ Teigarten wie: Mürbeteig, Brandmasse, Sandmasse, Hefeteig, Brotteig, Nudel - und Pizzateig.

Leistungsbeispiele KV 55-2

Schneidgut		Messerausführung:	
		glatt	gezahnt
Mett / Tatar	min.: 0,1 kg max.: 1,2 kg	X	
Farcen	max.: 2,0 kg incl. Flüssigkeit	X	
Nüsse / Mandeln	min.: 0,1 kg max.: 1,5 kg		X
Hefeteig / Pizzateig	min.: 0,3 kg max.: 1,2 kg	X	X
Petersilie	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	X	X
Pürierte Suppen	min.: 0,5 l max.: 2,2 l		X

Angaben = ca. Mengen. Die genauen Mengen können je nach Art oder Zusammensetzunge der Waren variieren.

8. Fehlerbehebung

Fehlerart	Maßnahmen zur Behebung
Gerät läuft nicht Lampe P leuchtet 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 ordungsgemäß zusammengebaut ist, d.h. - ist der Topf richtig aufgesetzt und verriegelt? - ist der Rotor richtig eingesetzt? - sind der Deckel und / oder der Topf in die Einrastöffnung der Säule vollkommen eingeschoben?
Gerät läuft nicht Lampe P leuchtet	Interner elektrischer Fehler. Trennen Sie das Gerät vom Netz und nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Fachhändler auf.
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 oder der Topf lose, d.h. hat er sich aus der Verriegelung gelöst? Dann Deckel (C) bzw. den Topf (E) erneut in die Säule schwenken und Schalterknebel betätigen. Möglicherweise hat der Motorschutzschalter wegen Überlastung angesprochen. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen und nehmen es dann wieder durch Betätigen des Jeweiligen Tasters wieder in Betrieb.

9. Reinigung

Reinigung

* Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.

* Deckel (C), Rotor (K) und Topf (E) vom Kuttergehäuse (H) 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.

* Vorsicht bei der Handhabung der Rotormesser (Schnittgefahr!)

* Rotor, 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 (I), Säule, Topf (E) nur geeignete Reinigungsmittel verwenden.

* Beim Reinigen aller Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen bzw. kommen könnten, nur lebensmittelechte Reinigungsmittel verwenden.

10. Wartung

Mit Ausnahme der Motorbremse benötigt der Kutter bei bestimmungsgemäßem Gebrauch 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.

Kontrolle der Motorbremse

In regelmäßigen Abständen (je nach Einsatzzeiten des Kutters ca. 2 x im Jahr) soll die Funktion der Motorbremse geprüft werden. Die Motorbremse soll den Motor in weniger als 2 Sekunden stoppen.
Für den Test Montieren Sie den kompletten Kutter (incl. Rotor) wie unter Zusammenbau und Demontage, Seite 11 beschrieben.
Starten Sie den Kutter mit der Impulstaste (O) und beobachten Sie den Rotor (K) durch den Klarsichtdeckel (C). Lassen Sie die Impulstaste los und schauen Sie auf den Sekundenzeiger eine Uhr. Der Rotor sollte spätestens 2 Sekunden nach dem Loslassen des Tasters (O) stehen bleiben.
Läuft der Rotor nach dem Loslassen des Tasters mehr als 2 Sekunden nach, sollte der Kutter nicht mehr benutzt werden. Trennen Sie den Kutter vom Netz indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Nehmen Sie zur Einstellung der Bremse Kontakt mit Ihrem Fachhändler oder unserem Stammwerk in Schwelm auf.

11. Garantie

Die Gewährleistungszeit entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen

12. 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 Schwelm 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.

13. Transport der Maschine

Transport der Maschine

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

A) Der Netzstecker des Gerätes muß aus der Steckdose gezogen sein.

B) Am besten lässt er sich im funktionsfähig zusammengebauten Zustand (Netzstecker jedoch nicht eingesteckt) transportieren.
Ggf. bauen Sie daher den Kutter zusammen.

C) Falls Sie die Funktionsteile Kuttergehäuse (I), Topf (E), Deckel (C) und Rotor (K) einzeln transportieren wollen, achten Sie bitte darauf, dass Sie die Rotormesser mit dem dazugehörigen Klingenschutz versehen haben, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

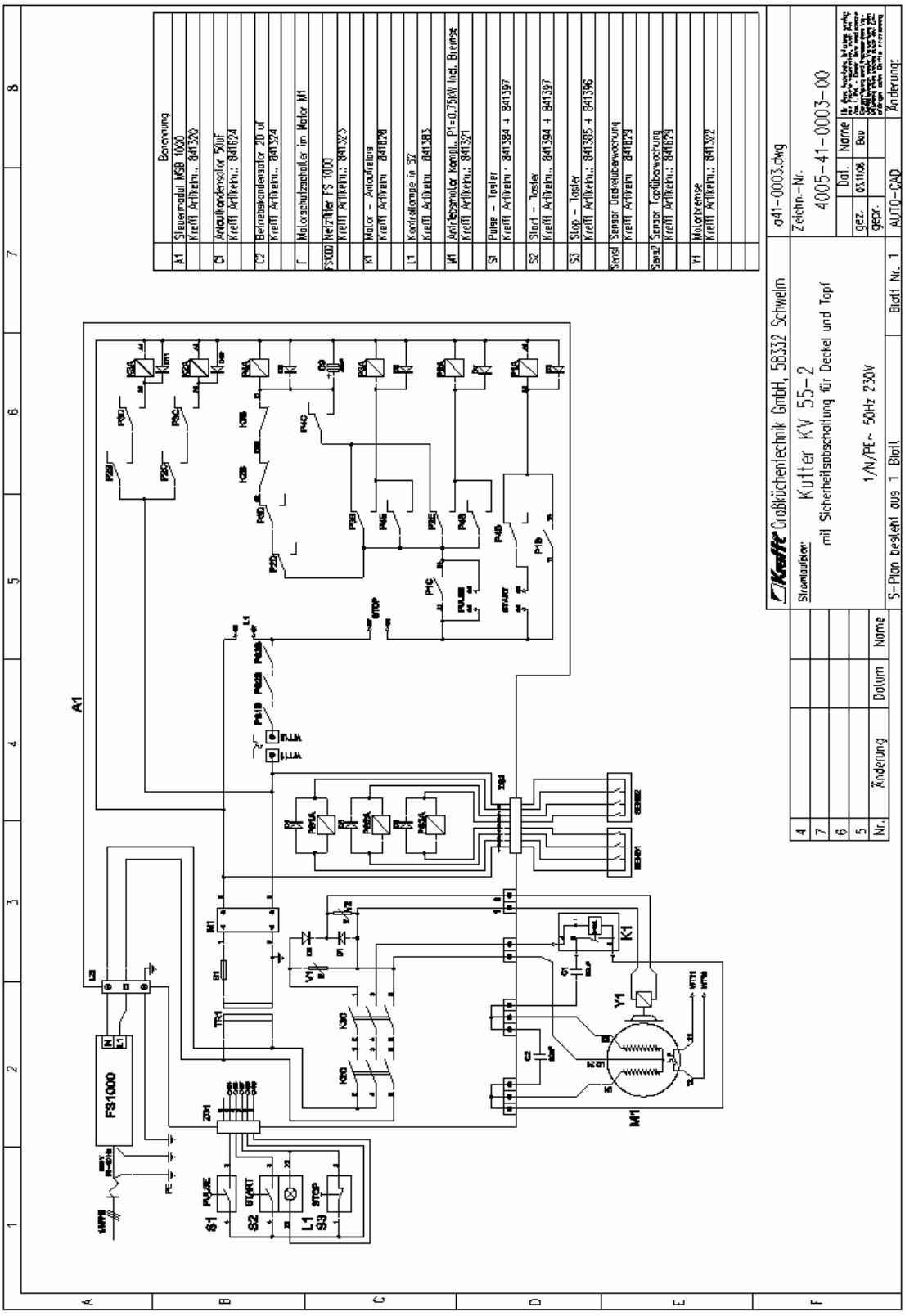
Haben Sie alle oben genannten, vorbereitenden Schritte durchgeführt, nehmen Sie den Netzstecker, eventuell aufgerollt, so in eine Hand, dass dieser beim Transport nicht herunterhängt und Sie in der sicheren Fortbewegung behindern kann.

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

Hinweis: Benutzen Sie für den Transport niemals andere Teile, wie Topfgriffe oder den Drehknauf 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.

14. Technische Daten und Abmessungen

		KV 55-2
Stromart		230 V N~ 50 Hz
Erforderliche bauseitige Absicherung		6 A T
Anschlußwert		0,75 kW
Geschwindigkeiten		1
Motordrehzahlen		2800 U/min
Impusstufe		Ja 2800 U/min
Kesseldurchmesser		220 mm
Kesselgröße		5,5 l
Geräuschentwicklung A - bewerteter äquivalenter Dauerschalldruckpegel		≤ 70 dB A
Magnet - Sicherheitseinrich-tung		serienmäßig
Motorschutzschalter		serienmäßig
GS - Zeichen		vorhanden
CE - Konformität		vorhanden
Geräteschutzklasse		IP 34
Gerätegewicht		16,8 kg
Materialien:		
Gehäuseplatte		Aluminium - Guß
Motorverkleidung		Chromnickel - Stahl
Kessel		Edelstahl
Messer		Edelstahl
Deckel		Makrolon
Abmessungen:		
Breite		280 mm
Tiefe		220 mm
Höhe		445 mm

15. Stromlaufplan KV 55-2