



Betriebsanleitung

Universal-Küchenmotor-Anlage GSA

Für künftige Verwendung aufbewahren

Alexanderwerk AG
Kippdorfstraße 6-24
42857 Remscheid

Telefon: (0 21 91) 79 50
Telefax: (0 21 91) 79 52 49

Das Urheberrecht an dieser Anleitung verbleibt bei der Alexanderwerk AG.

Angaben und Zeichnungen dieser Anleitung dürfen weder vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs unbefugt verwertet oder anderen mitgeteilt werden.

Weitere Anleitungen für die Benutzung mit dieser Maschine können bei Alexanderwerk AG gegen Zahlung einer Gebühr nachbestellt werden.

Gegenüber Darstellungen und Angaben dieser Anleitung sind technische Änderungen, die zur Verbesserung der Maschine notwendig werden, ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.

Diese Anleitung wurde mit großer Sorgfalt erstellt. Sollten Sie dennoch Fehler feststellen, wären wir Ihnen für einen entsprechenden Hinweis dankbar.

EG-Konformitätserklärung

im Sinne der EG-Richtlinie Maschinen 98/37/EG, Anhang II A

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichnete Maschine nach Konzeption und Bauart in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen nach Anhang II der EG-Richtlinie Maschinen sowie den Anforderungen der weiteren, unten genannten EG-Richtlinien entspricht.

Maschinen-Bezeichnung: Universal-Küchenmotor-Anlage

Maschinen-Typ: GSA

Sprachraum: deutsch

Beachtete EG-Richtlinien

EG-Maschinenrichtlinie 98/37/EG

EG-Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG

EG-EMV-Richtlinie 89/336/EWG (92/31/EWG, 93/68/EWG)

Angewandte harmonisierte europäische Normen

EN ISO 12100-1 (Sicherheit von Maschinen)

EN ISO 12100-2 (dto.)

EN 294 (dto.)

EN 60204-1 (Elektrische Ausrüstung von Industriemaschinen)

EN 61000-6-3 (Störaussendung)

EN 61000-6-1 (Störfestigkeit)

Angewandte nationale Normen und technische Spezifikationen

UVV Nahrungsmittelmaschinen (BGV D18)

Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an der Maschine eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wird, oder die Maschine den oben genannten Sprachraum verläßt!

Remscheid, 01.12.2004

ppa. Hendrik Thomsen
Vertriebsleiter

i.V. Carsten Finster
Konstruktionsleiter

0 Allgemeines

0.1 Inhaltsverzeichnis

0	Allgemeines	1
0.1	Inhaltsverzeichnis	1
0.2	Zu dieser Anleitung	3
0.3	Bei der Übergabe der Universal-Küchenmotor-Anlage	4
1	Beschreibung	5
1.1	Allgemeines	5
1.2	Antriebsmotor AGN	5
1.2.1	Schalter	6
1.2.2	Sicherheitsschalter	6
1.3	Fahrgestell UFN	7
1.4	Aufsteck-Fleischwolf WA82F	8
1.5	Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät RSP 20	10
1.6	Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMA N	11
1.7	Aufsteck-Streifenschneider	12
1.8	Aufsteck-Steaker AFS / -Mürber AFM	13
1.9	Verwendungszweck	14
2	Sicherheit	15
2.1	Symbol- und Hinweiserklärung	15
2.2	Allgemeine Arbeitssicherheitshinweise	16
2.3	Besondere Gefahrenpunkte	17
2.4	Warn- und Hinweisschilder an der Anlage	18
2.5	Warnung vor eigenmächtigen Umbauten und Veränderungen	18
3	Bedienung	19
3.1	Voraussetzungen	19
3.2	Antriebsmotor AGN	19
3.2.1	Verwendungszweck	19
3.2.2	Vorbereitung	19
3.2.3	Aufstecken der Geräte	20
3.2.4	Gefäß unterstellen	20
3.2.5	Einschalten	20
3.2.6	Ausschalten	21
3.2.7	Geschwindigkeit einstellen	21
3.2.8	Reinigung	22
3.3	Aufsteck-Fleischwolf WA82F	24
3.3.1	Verwendungszweck	24
3.3.2	Leistungsbereiche	24
3.3.3	Funktionsbeschreibung	24
3.3.4	Zubehör	25
3.3.5	Aufstecken und zusammensetzen	26
3.3.6	Benutzung	28
3.3.7	Schaltstufe	28
3.3.8	Praxistips	28
3.3.9	Reinigung	28
3.3.10	Wartung	29
3.4	Portioniergerät PG 82	30
3.4.1	Verwendungszweck	30
3.4.2	Leistungsbereich	30
3.4.3	Zubehör	30
3.4.4	Zusammensetzen	30
3.4.5	Benutzung	31
3.4.6	Schaltstufe	31
3.4.7	Reinigung	32

3.5	Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät RSP 20 . . .	33
3.5.1	Verwendungszweck	33
3.5.2	Leistungsbereiche	33
3.5.3	Funktionsbeschreibung	33
3.5.4	Zubehör	34
3.5.5	Zusammensetzen	35
3.5.6	Benutzung	38
3.5.7	Schaltstufen	38
3.5.8	Reinigung	39
3.6	Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMA N	40
3.6.1	Verwendungszweck	40
3.6.2	Leistungsbereiche	40
3.6.3	Funktionsbeschreibung	42
3.6.4	Mehrzweckaufsatz	43
3.6.5	Kombi-Schneidaufsatz	52
3.7	Aufsteck-Streifenschneider, -Steaker AFS und -Mürber AFM	67
3.7.1	Verwendungszweck	67
3.7.2	Leistungsbereich	67
3.7.3	Funktionsbeschreibung	67
3.7.4	Zubehör	68
3.7.5	Zusammensetzen	68
3.7.6	Benutzung	69
3.7.7	Schaltstufe	70
3.7.8	Reinigung	70
4	Reinigungsplan	72
5	Hilfe bei Störungen	73
6	Transport	74
6.1	Transportschäden	74
6.2	Rücksendung	75
7	Aufstellen und Anschließen	76
7.1	Befestigung auf dem Fahrgestell	76
7.2	Befestigung auf einer Arbeitsplatte	76
7.3	Elektrischer Anschluss	77
7.4	Erstinbetriebnahme	77
7.4.1	Drehfeld	77
7.4.2	Drehrichtung	78
8	Technische Daten	79
9	Lieferumfang und Ersatzteile	80
9.1	Antriebsmotor AGN	80
9.2	Fahrgestell UFN	80
9.3	Austeck-Fleischwolf WA 82F	81
9.4	Portioniergerät PG 82	81
9.5	Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät RSP 20	81
9.6	Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMAN	82
9.6.1	Mehrzweckaufsatz	83
9.6.2	Kombi-Schneidaufsatz	84
9.7	Aufsteck-Steaker AFS	84
9.8	Aufsteck-Fleischmürber AFM	85
9.9	Aufsteck-Streifenschneider	85
10	Kundendienst	86
11	Schaltpläne	87
11.1	S-3-20102.200030 (400 V, 50 Hz)	88
11.2	S-3-20102.011130 (220 V, 60 Hz)	90

0.2 Zu dieser Anleitung

An wen richtet sich diese Anleitung?

Diese Anleitung richtet sich an

- den Betreiber (Endkunde) der Maschine GSA,
- das Personal des Endkunden, das die Anlage bedient, aufstellt und anschließt,
- den Kundendiensttechniker der ALEXANDERWERK AG.

Was steht in dieser Anleitung?

In dieser Anleitung finden Sie Hinweise zu

- Sicherheit,
- Bedienung,
- Pflege und Wartung,
- Hilfe bei Störungen,
- Transport, Aufstellung und Anschluß,
- Technische Daten,
- Lieferumfang und Zubehör,
- Schaltpläne,
- Ersatzteile, Kundendienst.

Was steht n i c h t in dieser Anleitung?

Unterlagen zur Reparatur finden Sie nicht in dieser Anleitung.

Diese Anleitung vermittelt wichtige Informationen, die Voraussetzung sind für ein sicheres Arbeiten mit und an der Anlage. Das Bedienungspersonal muß auf diese Anleitung zurückgreifen können. Stellen Sie deshalb diese Anleitung dem Personal rechtzeitig zur Verfügung.

Bei einem Verkauf der Anlage geben Sie diese Anleitung an den neuen Besitzer weiter. Bitte senden Sie uns sofort den Namen und die Anschrift des neuen Besitzers, falls wir ihm unerwarteterweise eine die Sicherheit der Anlage betreffende Nachricht zukommen lassen müssen.

Arbeiten Sie diese Anleitung vor der Aufstellung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

0.3 Bei der Übergabe der Universal-Küchenmotor-Anlage

Für eine zügige Bearbeitung bei Nachfragen und Ersatzteilbestellungen tragen Sie hier die folgenden Angaben vom Gerät ein. Die Maschinenummer befindet sich auf dem Typenschild. Das Typenschild finden Sie auf der Rückseite des Motors.

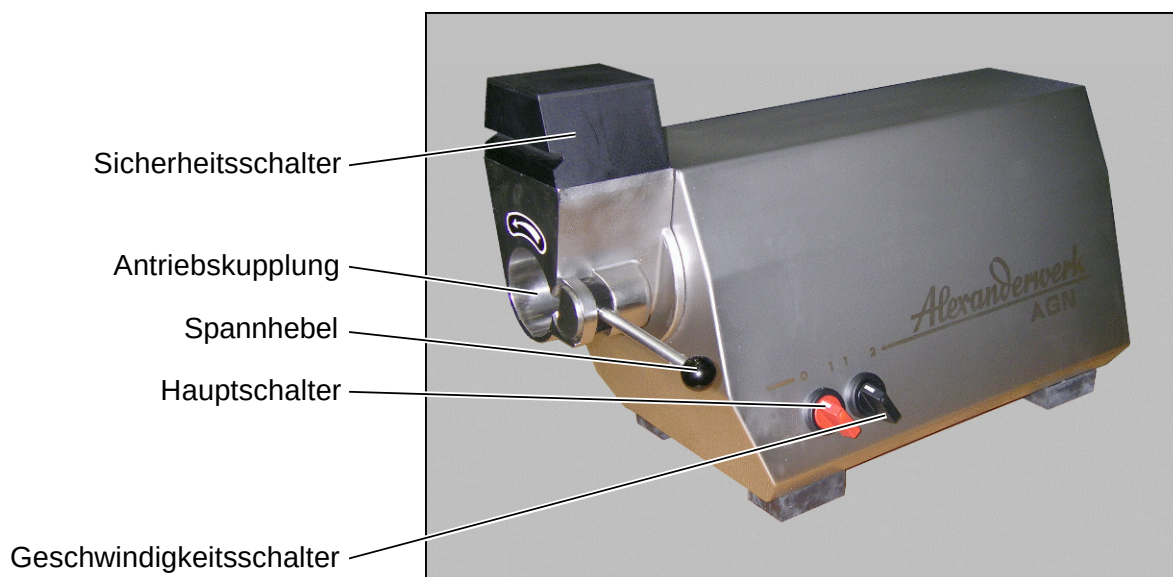
<i>Alexanderwerk</i>		
Kippdorfstrasse 6-24		42857 Remscheid
Masch.-Typ		
Serien-Nr.		Baujahr
V / Hz		
A / kVA		

1 Beschreibung

1.1 Allgemeines

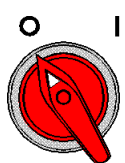
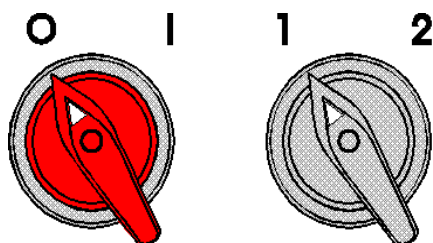
Die Universal-Küchenmotor-Anlage GSA besteht aus dem Motor AGN als Antriebseinheit und verschiedenen Aufsteckgeräten mit entsprechendem Zubehör.

1.2 Antriebsmotor AGN

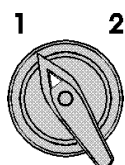


Der Antriebsmotor wird auf einer Arbeitsplatte oder dem Fahrge-
stell UFN befestigt.

1.2.1 Schalter

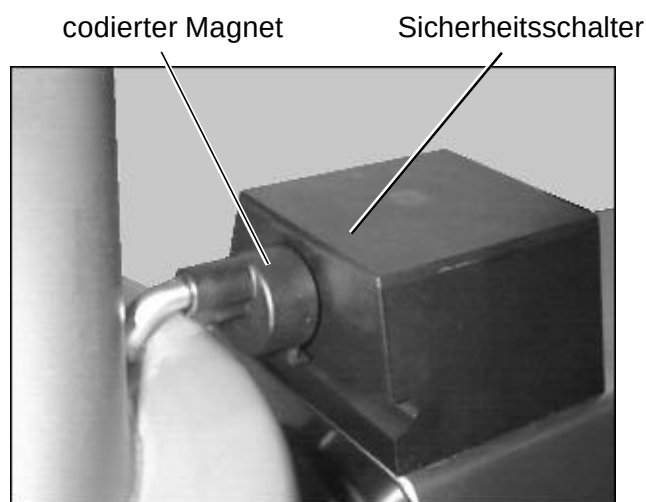
**Hauptschalter**

schaltet den Antriebsmotor ein oder aus.

**Geschwindigkeitsschalter**

Schaltstufe 1 = langsamer Lauf,
Schaltstufe 2 = schneller Lauf.

1.2.2 Sicherheitsschalter



Am Motor befindet sich oberhalb der Antriebskupplung ein Sicherheitsschalter. Als Gegenstück besitzt jedes Aufsteckgerät oder jeder Aufsatz einen codierten Magneten.

Der Motor lässt sich nur einschalten, wenn sich der codierte Magnet in der richtigen Position vor oder hinter dem Sicherheitsschalter befindet.

Aufsteckgeräte oder Aufsätze ohne Magnet lassen sich nicht mit dem Motor betreiben.

1.2.3 Netztrenneinrichtung

Als Netztrenneinrichtung ist der Netzstecker vorgesehen. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker nach der Aufstellung der Maschine leicht zugänglich ist.

1.3 Fahrgestell UFN



Mit dem Fahrgestell UFN kann die Universal-Küchenmotor-Anlage an jedem beliebigen Ort eingesetzt werden. Zum Transport können Sie die aufgerollte Anschlussleitung des Motors über die Leitungsaufhängung legen.

1.4 Aufsteck-Fleischwolf WA 82 F



Verschlussring,
Schneidsatz, Schnecke



Auszieher



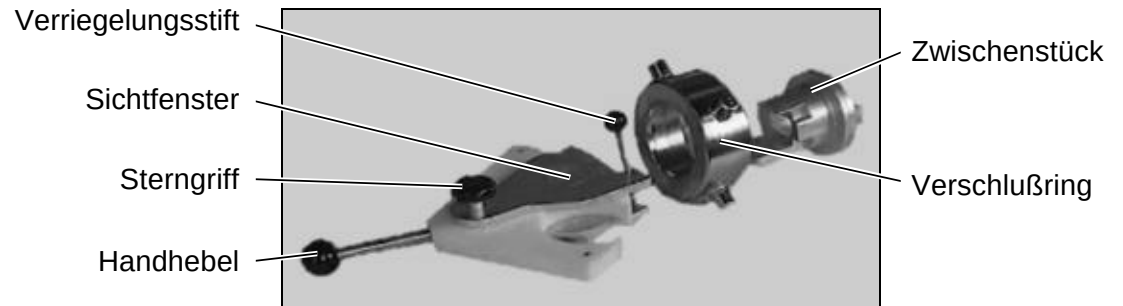
Der Aufsteck-Fleischwolf WA 82F ist bestimmt zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch, Gemüse und ähnlichen Produkten.

Er besteht aus dem Schneckengehäuse mit Einfüllschacht, der Schnecke, Schneidsatz und Verschlussring sowie der Einfüllschale mit Stopfer.

Mit dem Auszieher können der Schneidsatz und die Schnecke aus dem Schneckengehäuse gezogen werden.

Am Einfüllschacht befindet sich ein codierter Sicherheitsmagnet. Der Aufsteck-Fleischwolf lässt sich nur in Betrieb nehmen, wenn er richtig montiert wurde.

Zum Portionieren von Hackfleisch ist als Zubehör ein Portioniergerät PG 82 erhältlich.



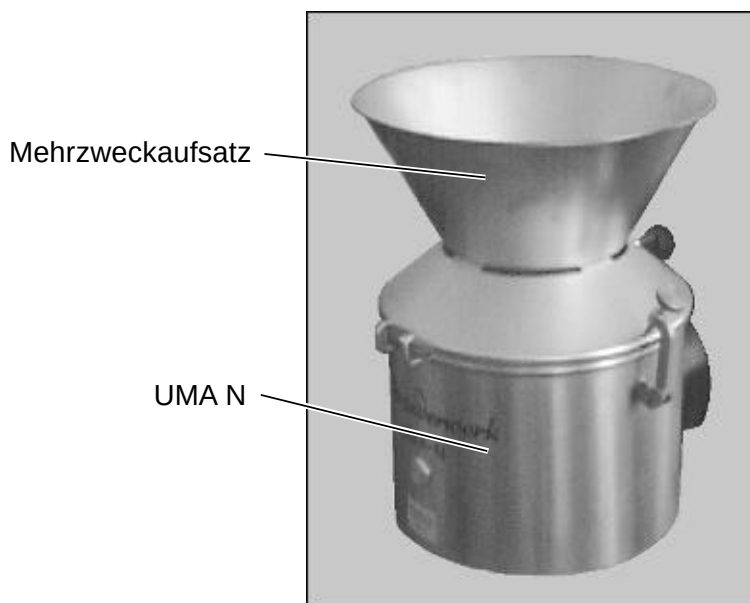
1.5 Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät RSP 20



Das Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät RSP 20 ist bestimmt zum Rühren von leichten Teigen, Mayonnaisen, Saucen, zum Kneten von schweren Teigen, zum Schlagen von flüssigen Massen wie Eischnee und Sahne und zum Mischen von Massen für Wurstfüllungen und Pasteten.

Es besteht aus dem Gerätekopf, einem Kessel, den Werkzeugen und einer Spritz- und Schutzhaube mit Einfülltrichter. Das Gerät lässt sich nur mit der Spritz- und Schutzhaube in Betrieb nehmen, da diese den codierten Magneten besitzt.

1.6 Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMA N



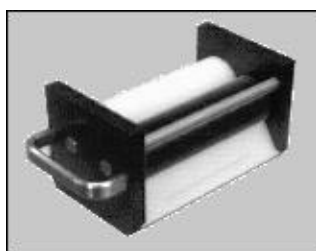
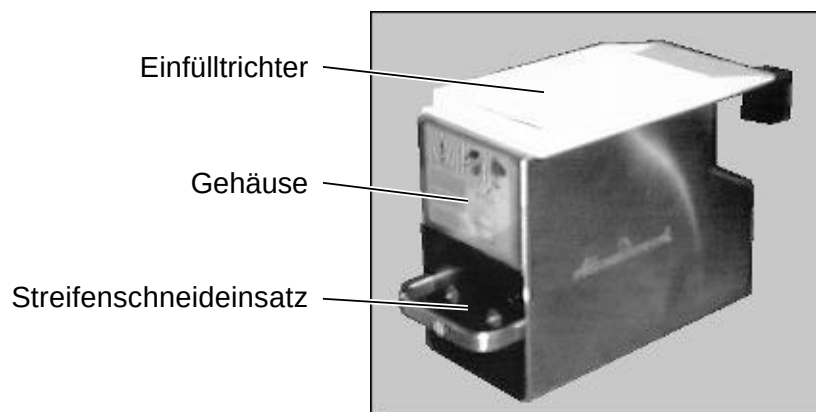
Das Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMA N ist bestimmt zum Zerkleinern und Passieren von Lebensmitteln.

Es besteht aus einem Gehäuse mit einem Winkelgetriebe, in der Abbildung mit einem Mehrzweckaufsatz dargestellt. Zusätzlich ist ein Kombi-Schneidaufsatz erhältlich.

Zu jedem Aufsatz sind wiederum verschiedene Werkzeuge erhältlich wie Reibe- und Schnitzelzylinder, Passierzylinder und Schneidscheiben. Eine ausführliche Beschreibung des Zubehörs finden Sie im Kapitel „Bedienung“.

Das Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMA N ist nur in Betrieb zu nehmen, wenn einer der Aufsätze richtig montiert wurde.

1.7 Aufsteck-Streifenschneider



Streifenschneid-Einsatz

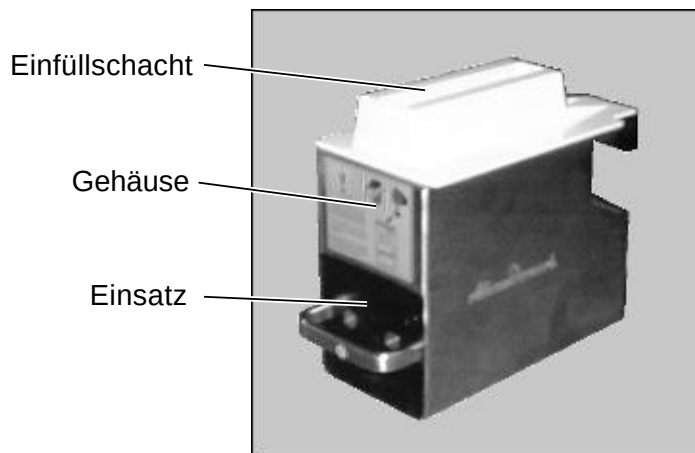


Stopfer

Der Aufsteck-Streifenschneider ist dazu bestimmt, weiche Lebensmittel wie Wurst, Käse, Salat und Gemüse in feine Streifen zu schneiden.

Er besteht aus einem Gehäuse, einem in das Gehäuse einzusetzenden Trichter, dem Streifenschneid-Einsatz und einem Stopfer. Der Aufsteck-Streifenschneider lässt sich nur bei richtig montiertem Gehäuse in Betrieb nehmen.

1.8 Aufsteck-Steaker AFS / -Mürber AFM



Steaker-Einsatz



Mürber-Einsatz

Der Aufsteck-Steaker AFS und der Aufsteck-Mürber AFM sind dazu bestimmt, Fleischstücke zu bearbeiten.

Sie bestehen aus dem gleichen Gehäuse wie der Aufsteck-Streifenschneider, einem in das Gehäuse einzusetzenden Einfüllschacht und den entsprechenden Einsätzen. Der Aufsteck-Steaker AFS und der Aufsteck-Mürber AFM lassen sich nur bei richtig montiertem Gehäuse in Betrieb nehmen.

1.9 Verwendungszweck

Die Universal-Küchenmotor-Anlage GSA ist ausgelegt zum Bearbeiten von Lebensmitteln in den unter der Beschreibung der jeweiligen Aufsteckgeräte angeführten Leistungsbereichen.

Jede darüberhinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet der Hersteller nicht, das Risiko trägt der Betreiber.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch das Beachten der Betriebsanleitung und die Einhaltung der vorgeschriebenen Wartungsbedingungen.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel finden Sie die Sicherheitshinweise, die bei der Benutzung der Maschine GSA zu beachten sind. Die Hinweise gelten allen Personen, die mit und an der Maschine arbeiten, einschließlich des Bedienungs- und Wartungspersonals.

Wenn diese Hinweise nicht befolgt werden, können Personen verletzt oder getötet und/oder die Anlage oder anderes Eigentum beschädigt werden.

2.1 Symbol- und Hinweiserklärung

Alle Stellen, welche die Sicherheit betreffen, sind mit einem Warnhinweis versehen.

Bei der Nennung der Gefahren wird nach Schwere des drohenden Schadens unterschieden.



GEFAHR! bezeichnet eine unmittelbar drohende Gefahr. Wenn sie nicht gemieden wird, sind Tod oder schwerste Verletzungen (Verkrüppelung) die Folge.



WARNUNG! bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Wenn sie nicht gemieden wird, können Tod oder schwerste Verletzungen die Folge sein.



VORSICHT! bezeichnet eine gefährliche Situation. Wenn sie nicht gemieden wird, können leichte oder geringfügige Verletzungen oder Sachschäden die Folge sein.

2.2 Allgemeine Arbeitssicherheitshinweise

Die Maschine ist nach dem Stand der Technik gebaut und betriebssicher. Es können aber von dieser Maschine Gefahren ausgehen, wenn sie von unausgebildetem Personal unsachgemäß angeschlossen und in Betrieb genommen wird oder zu nicht bestimmungsgemäßigem Gebrauch eingesetzt wird.

- Jede Person, die mit dem Anschluß, dem Betrieb und der Instandsetzung befaßt ist, muß diese Anleitung und besonders den Abschnitt »Sicherheit« gelesen und verstanden haben.
- Die Maschine darf nur von Personen angeschlossen, in Betrieb genommen und instandgesetzt werden, die hiermit vertraut und über die Gefahren unterrichtet sind.
- Die einschlägigen Vorschriften und Gesetze sowie die sonstigen allgemein anerkannten Regeln sind einzuhalten.
- Sollte Ihnen trotzdem noch etwas unklar sein, fragen Sie Ihren Vorgesetzten oder den Hersteller.
- Unterlassen Sie jede Arbeitsweise, die die Sicherheit an der Maschine beeinträchtigt.
- Es dürfen grundsätzlich keine Sicherheitseinrichtungen verändert, demontiert oder außer Betrieb genommen werden. Die Sicherheitseinrichtungen schützen vor schweren körperlichen Schäden (Quetschungen, elektrischer Schlag, ...).
- Überprüfen Sie an jedem Arbeitstag die Sicherheitseinrichtung auf Funktionstüchtigkeit nach dem ersten Ingangsetzen der Maschine.
- Beim Auftreten erkennbarer Schäden und Mängel, die die Sicherheit beeinträchtigen, sowie ungewöhnlicher Geräusche und Gerüche schalten Sie die Maschine ab und informieren Ihren Vorgesetzten.
- Sämtliche Reparaturarbeiten sind grundsätzlich nur im Stillstand der Maschine durchzuführen.
- Lassen Sie die Maschine und insbesondere die Anschlußleitung mit Stecker mindestens 1x jährlich von einem Sachkundigen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand überprüfen.
- Lassen Sie die Anschlußleitung nicht über Tischkanten hängen.
- Verlegen Sie die Anschlußleitung nicht über Verkehrswege oder in der Nähe von Wärmequellen.
- Stellen Sie die Maschine niemals in der Nähe von Wärmequellen wie Herde, Öfen, Grillgeräte, Bratplatten u.ä. auf.
- Ziehen Sie den Stecker heraus oder schalten Sie den bauseitigen Hauptschalter aus, sobald die Maschine gereinigt oder nicht mehr gebraucht wird.
- Greifen Sie niemals in die laufende Maschine.

2.3 Besondere Gefahrenpunkte

- Reinigen Sie die Anlage nicht mit Druckwasser (Abspritzen mit Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger).
- Reinigen Sie die Anlage nicht mit Metallwolle; es können Teilen abbrechen und Unfälle auslösen.
- Montieren Sie die Aufsteckgeräte nur bei ausgeschaltetem Motor.
- Überfüllen und/oder überstopfen Sie die Maschinen nicht.

Fahrgestell

- Steht die Anlage auf einem Fahrgestell, dann
 - müssen vor dem Einschalten des Motors die Bremsen der Räder festgestellt werden,
 - muss die Anlage so aufgestellt werden, dass Verkehrswege, Türen und Notausgänge freibleiben.

Aufsteck-Fleischwolf

- Benutzen Sie zum Ausbauen des Schneidsatzes und der Arbeitsschnecke nur den mitgelieferten Auszieher. Motor auf keinen Fall einschalten!
- Verwenden Sie nur die vorgesehenen Schneidsätze in der angegebenen Anordnung.
- Verwenden Sie niemals auf der Auslaufseite eine Scheibe mit Öffnungen, die größer als 8 mm sind.

Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät

- Verwenden Sie nur die für die entsprechenden Aufsätze vorgesehenen Zylinder und Schneidscheiben.

Stopfer

- Benutzen Sie zum Nachstopfen beim Aufsteck-Fleischwolf, dem Aufsteck-Streifenschneider und dem Schneidaufsatz des Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerätes ausschließlich die jeweils mitgelieferten Stopfer.

Aufsteck-Streifenschneider, -Steaker, -Mürber

- Verwenden Sie die Geräte nur mit den mitgelieferten Trichtern.

Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät

- Zum Kneten aller schweren Teige müssen die Mengen deutlich reduziert werden.

Für Anschluss, Betrieb und Instandsetzung der Universal-Küchenmotor-Anlage gelten in jedem Fall die örtlichen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften.

2.4 Warn- und Hinweisschilder an der Anlage



Auf den Schutzabdeckungen des Motors.

AW 70 N / WA 82 N

ACHTUNG!

Beim Betreiben des Wolfes ohne Schmierung des Schneckenhalbes kommt es zur Zerstörung der Lagerbuchse

Auf dem Auslauf des Aufsteck-Fleischwolfes.

ACHTUNG!

Keine Endlochscheibe größer
ø8 mm verwenden.

Auf dem Gehäuse des Aufsteck-Fleischwolfes.

Greifen Sie niemals mit den Fingern in den Trichter. Benutzen Sie zum Nachschieben des Schneidguts ausschließlich den mitgelieferten

Auf den Stirnseiten der Aufsteck-Streifenschneider, -Steaker und -Mürber

2.5 Warnung vor eigenmächtigen Umbauten und Veränderungen

- Vor Umbauten und Veränderungen ist der Hersteller zu unterrichten.
- Eigenmächtige Umbauten oder Veränderungen sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.
- Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen lassen die Garantie erlöschen und machen die EG-Konformitätserklärung bzw. die Herstellererklärung ungültig.

3 Bedienung

In diesem Kapitel wird beschrieben, wie der Antriebsmotor und die Aufsteckgeräte bedient und gereinigt werden. Die Beschreibung für die Erstinbetriebnahme finden Sie auf Seite 77.

3.1 Voraussetzungen



VORSICHT! Wird der Antriebsmotor zum ersten Mal in Betrieb genommen, müssen die Hinweise zur Erstinbetriebnahme auf Seite 77 beachtet und ausgeführt werden.



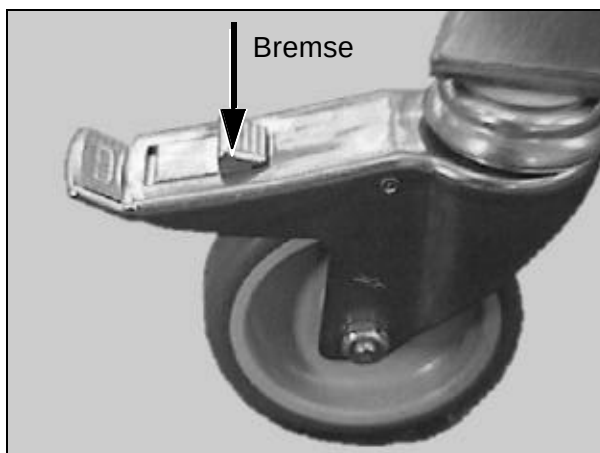
3.2 Antriebsmotor AGN

3.2.1 Verwendungszweck

Der Antriebsmotor AGN ist ausschließlich zum Antrieb der für diesen Motor angebotenen Aufsteckgeräte bestimmt.

3.2.2 Vorbereitung

1. Maschine an den gewünschten Ort stellen. Verstellen Sie keine Verkehrswege, Türen oder Notausgänge.
2. Wenn die Anlage auf einem Fahrgestell steht: Räder mit den Bremsen blockieren.



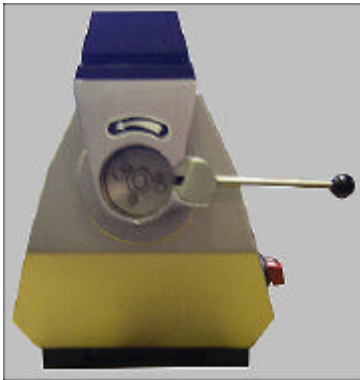
3. Netzstecker in eine Steckdose stecken.



3.2.3 Aufstecken der Geräte

GEFAHR! Die Geräte dürfen nur bei stillstehendem und ausgeschaltetem Motor aufgesteckt und zusammengesetzt werden.

1. Hals des Gerätegehäuses und Kupplungsraum des Antriebsmotors vor jedem Gebrauch mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) kräftig einreiben.
2. Spannhebel bis zur Raststellung anheben,
3. Gerät aufstecken bis zum Anschlag, Führungsbolzen rechts muss in die Nut eingreifen,
4. Spannhebel nach unten drücken.



3.2.4 Gefäß unterstellen

(ausgenommen RSP 20)

1. Ablagetisch herausziehen,
2. ausreichend großes Auffanggefäß unterstellen.



3.2.5 Einschalten

GEFAHR! Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass niemand durch die laufende Anlage gefährdet wird. Schalten Sie den Motor nur ein, wenn alle Sicherheitseinrichtungen vorhanden und funktionsfähig sind. Lassen Sie die Anlage nicht unbeaufsichtigt laufen. Steht die Anlage auf einem Fahrgestell, betätigen Sie vor dem Einschalten die Feststellbremsen! Verstellen Sie keine Verkehrswege, Türen oder Notausgänge.



1. Aufsteckgeräte zusammensetzen und fest verschließen.

2. Hauptschalter auf „I“.

Die Aufsteckgeräte (ausgenommen das Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät) werden erst nach dem Einschalten des Motors beschickt.

Überlastschalter

Bei Überlastung des Motors oder bei Spannungsunterbrechung wird der Motor automatisch ausgeschaltet. Nach Abkühlung des Motors oder nach Spannungsrückkehr bleibt der Motor ausgeschaltet. Zum Einschalten des Motors schalten Sie den Hauptschalter wieder auf „I“.

3.2.6 Ausschalten

1. Hauptschalter auf „0“.



3.2.7 Geschwindigkeit einstellen

Schaltstufe 1

Langsame Geschwindigkeit (ca. 150 min^{-1}), Verwendung entsprechend nachfolgender Tabelle.



Schaltstufe 2

Schnelle Geschwindigkeit (ca. 300 min^{-1}), Verwendung entsprechend nachfolgender Tabelle.



Aufsteck-Geräte	Schaltstufe	
Aufsteck-Fleischwolf WA 82 F	1	
Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät RSP 20		
Kneten	1	
Rühren und Schlagen		2

Aufsteck-Geräte	Schaltstufe	
Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMA N		
Reiben		2
Schnitzeln		2
Passieren		2
Schneiden		
Bogenmesserscheibe	1	2
Scheibenschneidscheibe	1	2
Würfelschneider alle Gatter	1	
Scheibenschneidscheiben (alt)		2
Streifenschneidscheiben (alt)	1	
Sichelmesserscheiben (alt)	1	
Streifenschneider	1	
Steaker AFS	1	
Mürber AFM	1	

3.2.8 Reinigung

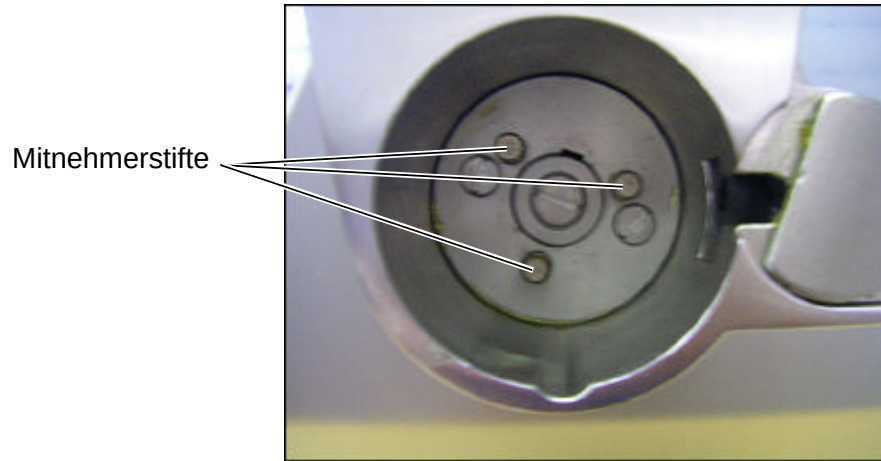


GEFAHR! Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Antriebsmotor reinigen. Reinigen Sie den Antriebsmotor **nicht** mit Druckwasser, wie z. B. Abspritzen mit Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger.

- Mit einem weichen, feuchten Tuch - eventuell mit etwas Handspülmittel - reinigen, anschließend gut abtrocknen.

Hinweis! Entfernen Sie Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.

- Die drei federnden Mitnehmerstifte der Kupplung sauber und leichtgängig halten.



- Kupplungsraum nach der Reinigung mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett einreiben (z. B. Paraliq GA 343).



3.3 Aufsteck-Fleischwolf WA 82 F

3.3.1 Verwendungszweck

Der Aufsteck-Fleischwolf WA 82F ist bestimmt

- zum Zerkleinern von Fleisch, Fleischprodukten, Fisch, gekochtem Gemüse und Brot,
- zum Portionieren von Hackfleisch mit dem Portioniergerät PG 82 (siehe Seite 30).

Der Aufsteck-Fleischwolf ist **nicht geeignet** zum Verarbeiten von gefrorenem Fleisch und Fisch.

3.3.2 Leistungsbereiche

Leistungsmerkmal	WA 82 F (kg/Stunde)
Grobzerkleinern von Fleisch, Fisch, Gemüse	ca. 350
Feinzerkleinern von Fleisch, Fisch, Gemüse, Leber, Lunge	ca. 250

3.3.3 Funktionsbeschreibung

Das zu verarbeitende Gut gelangt über den Einfüllschacht zur Schnecke. Die Schnecke transportiert das Gut zum Schneidsatz und drückt es durch den Schneidsatz hindurch. Der Schneidsatz zerkleinert das Gut.

3.3.4 Zubehör

Das Normal-Zubehör besteht aus

- 1 Vorschneider,
- 1 Lochscheibe 8 mm,
- 1 Lochscheibe 3 mm,
- 2 doppelte Messer,
- 1 schmaler Einlegering,
- 1 breiter Einlegering,

Aus den Lochscheiben, Messern und Einlegeringen lassen sich die folgenden Schneidsätze zusammenstellen.

Schneidsatz 1

zum Vorschroten und zum Grobzerkleinern von Fleisch, Fisch, Gemüse, ...

Reihenfolge der Schneidsatzteile: Vorschneider, Messer, Lochscheibe 8 mm, breiter Einlegering.

Schneidsatz 2

zum Feinzerkleinern von Fleisch, Fisch, Gemüse, Leber, Lunge, ...

Reihenfolge der Schneidsatzteile: Vorschneider, Messer, Lochscheibe 8 mm, Messer, Lochscheibe 3 mm, schmaler Einlegering.

Stopfer

zum Nachstopfen des zu zerkleinernden Gutes.



Auszieher

zum Ausbauen des Schneidsatzes und der Arbeitsschnecke.



3.3.5 Aufstecken und zusammensetzen

Schneckengehäuse und Arbeitsschnecke

1. Hals des Schneckengehäuses und Kupplungsraum des Antriebsmotors vor jedem Gebrauch mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) kräftig einreiben,
2. Spannhebel bis zur Raststellung anheben,
3. Schneckengehäuse aufstecken bis zum Anschlag, Führungsbolzen rechts muss in die Nut eingreifen,
4. Spannhebel nach unten drücken.
5. Schneckenschaft am hinteren Ende der Schnecke mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) kräftig einreiben.
6. Arbeitsschnecke in das Gehäuse einschieben.

Schneidsatz

Aus den Lochscheiben, Messern und Einlegeringen lassen sich die folgenden Schneidsätze zusammenstellen:

Schneidsatz 1

zum Vorschroten und zum Grobzerkleinern von Fleisch, Fisch, Gemüse, ...

Reihenfolge der Schneidsatzteile: Vorschneider, Messer, Lochscheibe 8 mm, breiter Einlegering.

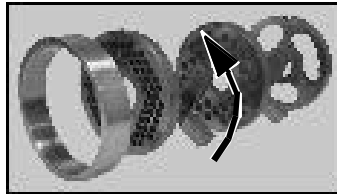
Schneidsatz 2

zum Feinzerkleinern von Fleisch, Fisch, Gemüse, Leber, Lunge, ...

Reihenfolge der Schneidsatzteile: Vorschneider, Messer, Lochscheibe 8 mm, Messer, Lochscheibe 3 mm, schmaler Einlegering.

Schneidsatz montieren

1. Gewünschten Schneidsatz montieren. Beachten Sie bei der Montage der Messer die Drehrichtung!



GEFAHR! Befindet sich auf der Auslaufseite eine Scheibe mit großen Bohrungen, in die z.B. ein Finger hineingesteckt werden kann, kann es zu erheblichen Verletzungen und/oder zum Verlust von Gliedern kommen.

Verwenden Sie deshalb auf der Auslaufseite niemals eine Scheibe mit Öffnungen, die größer als 8 mm sind.

Wenn ein Schneidsatz bei bereits aufgestecktem Schneckengehäuse zusammengesetzt wird, ist es möglich, den Motor einzuschalten. In diesem Fall kann es zu erheblichen Verletzungen und/oder zum Verlust von Gliedern kommen.

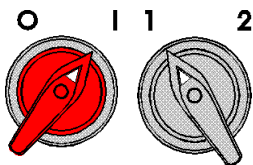
Stellen Sie deshalb sicher, dass niemand während der Schneidsatzmontage den Motor einschaltet.

Verwenden Sie nur die vorgesehenen Schneidsätze in der angegebenen Anordnung.

2. Verschlussring aufschrauben.

HINWEIS! Der Aufsteck-Fleischwolf kann auch zuerst zusammengesetzt und dann auf den Motor aufgesteckt werden. Ziehen Sie in diesem Fall den Verschlussring nur locker an, da sich sonst der Wolf nicht aufstecken lässt.

3. Einfüllschale aufsetzen,



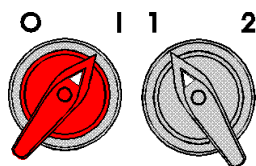
4. Schaltstufe »1« wählen, Motor einschalten und Verschlussring so anziehen, dass ein leicht schleifendes Geräusch hörbar ist. Leerlauf vermeiden, weil sonst die Messer stumpf werden.



3.3.6 Benutzung

GEFAHR! Füllen Sie keine Fremdkörper, Knochen oder Splitter ein.

Benutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer.



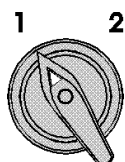
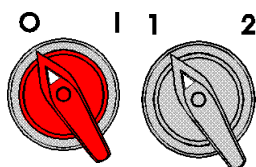
1. Schaltstufe wählen, Motor einschalten,

2. Auffangschale unterstellen,

3. zu verarbeitendes Gut durch die Einfüllschale in den Fleischwolf geben,

4. bei Bedarf mit dem mitgelieferten Stopfer nachstopfen.

5. Wenn das gesamte Gut verarbeitet ist: Motor ausschalten.



3.3.7 Schaltstufe

Der Aufsteck-Fleischwolf wird ausschließlich in der Schaltstufe „1“ betrieben.

3.3.8 Praxistips

- Zerkleinern Sie das zu verarbeitende Gut, damit es leicht in die Öffnung der Einfüllschale passt.
- Fetten Sie die Schneidsätze mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett ein (z. B. Paraliq GA 343).
- Bevor Sie gekochtes Gemüse in den Wolf geben, legen Sie es zum Abtropfen in ein Sieb, oder drücken Sie es aus. Dadurch vermeiden Sie, dass Flüssigkeit in die Motorkupplung läuft.

3.3.9 Reinigung

GEFAHR! Benutzen Sie zum Ausbauen des Schneidsatzes und der Arbeitsschnecke nur den mitgelieferten Auszieher.

Schalten Sie den Motor auf keinen Fall ein.





1. Auseinandernehmen:

1. Motor ausschalten,
2. Einfüllschale abnehmen,
3. Verschlussring abschrauben,
4. mit dem Auszieher Schneidsatz und Arbeitsschnecke herausziehen,



5. Spannhebel bis zur Raststellung anheben,
6. Schneckengehäuse herausziehen.

2. Reinigen:

1. Alle Teile entsprechend dem Reinigungsplan reinigen (siehe „Reinigungsplan“ auf Seite 72).
Beachten Sie die Produktdatenblätter der Reinigungsmittel-Hersteller!
2. Gehäusehals und Kupplungsraum, Schneckenschaft, Gewinde des Verschlussringes und Schneidsatz nach der Reinigung mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) leicht einreiben.

3.3.10 Wartung

Der Schliff des Schneidsatzes ist wichtig für die Güte des zerkleinerten Materials.

Lassen Sie deshalb die Messer und Scheiben regelmäßig von einem Fachmann nachschleifen.

3.4 Portioniergerät PG 82

3.4.1 Verwendungszweck



Das Portioniergerät ist - in Verbindung mit dem Aufsteck-Fleischwolf WA 82F - bestimmt zum Portionieren von Hackfleisch.

3.4.2 Leistungsbereich

Leistungsmerkmal	WA 82 F (Port./Stunde)
80, 100 oder 120 g Portionen	1000

3.4.3 Zubehör

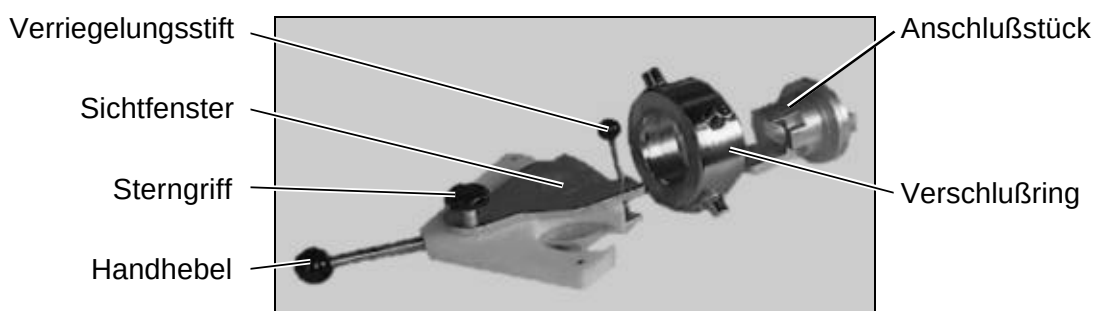
Es sind Einsätze für 80, 100 und 120 g Portionen lieferbar.

3.4.4 Zusammensetzen



GEFAHR! Benutzen Sie zum Ausbauen des Schneidsatzes und der Arbeitsschnecke nur den mitgelieferten Auszieher.

Schalten Sie den Motor auf keinen Fall ein.



1. Aufsteck-Fleischwolf:

1. Verschlussring vom Aufsteck-Fleischwolf abschrauben,
2. Schneidsatz mit dem Auszieher herausnehmen,
3. größte Lochscheibe oder Vorschneider einsetzen,
4. breiten Einlegering einsetzen.

2. Portioniergerät:

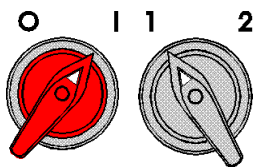
1. Verriegelungsstift herausziehen,
2. Anschlussstück mit der Nut nach oben (wie Lochscheibe) in den Aufsteck-Fleischwolf einschieben,
3. Verschlussring wieder aufschrauben,
4. Portioniergerät wieder mit dem Anschlussstück verbinden und Verriegelungsstift einschieben.

HINWEIS! Achten Sie darauf, dass

- das Sichtfenster nach oben zeigt,
- die konische Öffnung für die Portionen mit dem größeren Durchmesser nach unten zeigt!

3.4.5 Benutzung

1. Handhebel nach links oder rechts bis zum Anschlag schwenken,

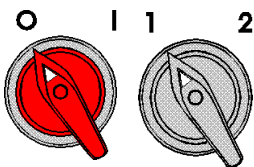


2. Schaltstufe wählen, Motor einschalten,

3. Füllmasse (z. B. fertig angemachtes Hackfleisch) durch die Einfüllschale in den Fleischwolf geben, Sichtfenster beobachten.

4. Wenn im Sichtfenster die Masse nicht mehr fließt, Handhebel schnell zur anderen Seite schwenken,

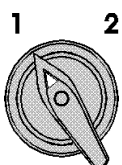
5. Portion nach unten abnehmen.



6. Wenn das gesamte Gut verarbeitet ist: Motor ausschalten.

3.4.6 Schaltstufe

Das Portioniergerät wird ausschließlich in der Schaltstufe „1“ betrieben.



3.4.7 Reinigung

1. Auseinandernehmen:



1. Motor ausschalten,

2. Verriegelungsstift herausziehen, Portioniergerät abnehmen,

3. Verschlussring abschrauben und Anschlussstück aus dem Aufsteck-Fleischwolf herausziehen,

4. Sterngriff abschrauben und das Portioniergerät auseinandernehmen.

2. Reinigen:

1. Alle Teile entsprechend dem Reinigungsplan reinigen (siehe „Reinigungsplan“ auf Seite 72).
Beachten Sie die Produktdatenblätter der Reinigungsmittel-Hersteller!

2. Sorgfältig trocknen.

3. Zusammensetzen:

1. Die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen.
Achten Sie darauf, dass das Sichtfenster nach oben und die konische Öffnung für die Portionen mit dem größeren Durchmesser nach unten weisen.

Aufsteck-Fleischwolf reinigen wie auf Seite 28 beschrieben.



3.5 Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät RSP 20

3.5.1 Verwendungszweck

Das Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät RSP 20 ist bestimmt zum

- Rühren aller leichten Teige, Mayonnaisen und Saucen,
- Schlagen von flüssigen Massen wie Eischnee, Sahne, Sandgebäckmassen, Quark, Weichkäse ...,
- Kneten von schweren Teigen,
- Mischen von Massen für Wurstfüllungen und Pasteten.

3.5.2 Leistungsbereiche

Leistungsmerkmal	Menge
Rühren von Mayonnaise	12 kg
Rühren von Quark	12 kg
Rühren von Spätzleteig	6,5 kg
Rühren/Mischen von Hackfleisch	10 kg
Schlagen von Sahne	5,5 l Fertigprodukt
Schlagen von Eischnee	9 l Fertigprodukt
Kneten von Hefe- und Mürbeteig	8 kg
Kneten von Brotteig	7 kg
Kneten von schwerem Teig	max. 2,5 kg



ACHTUNG! Zum Kneten aller schweren Teige müssen die Mengen deutlich reduziert werden.

3.5.3 Funktionsbeschreibung

Das Gut wird in einem feststehenden Kessel von dem drehenden Arbeitswerkzeug (Rührbesen, Schlagbesen oder Kneten) bearbeitet. Kleinere Gutmengen können über einen Einfülltrichter in der Spritz- und Schutzhaube bei laufender Maschine hinzugefügt werden.

3.5.4 Zubehör



Schlagbesen

zum Schlagen aller flüssigen Massen



Rührbesen

zum Rühren aller leichten Teige, Mayonnaisen ...



Kneten

zum Kneten von Teigen



ACHTUNG! Eventuell noch vorhandene Kneten vom Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät PMA 20 können mit der RSP 20 wegen der entgegengesetzten Drehrichtung nicht verwendet werden. Zur Unterscheidung besitzt der Kneten für die RSP 20 am Schaft oberhalb des Mitnehmerstiftes eine Rille.

Rühr- und Schlagbesen von der PMA 20 können weiterverwendet werden, wenn sie über einen Mitnehmerstift verfügen.

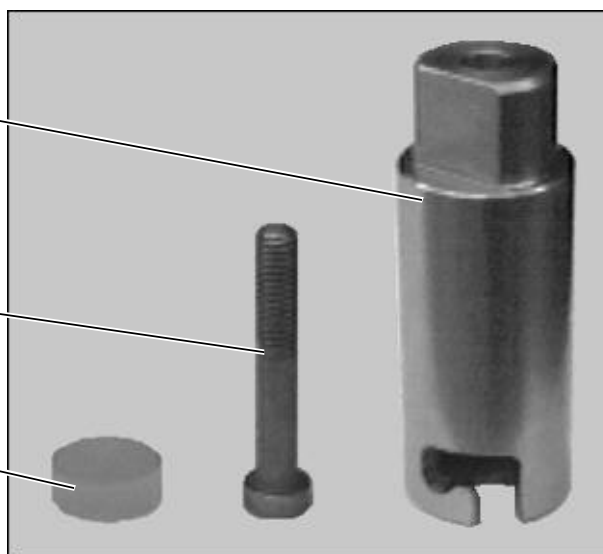
Abstreifer

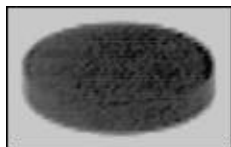
Als Sonderzubehör ist für den Kessel ein Abstreifer mit Nachrüstsatz erhältlich.

Abstreiferaufnahme

Innensechskantschraube

Gummifeder





Um das Gerät mit dem Abstreifer nachzurüsten, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Schwarzen Kunststoffstopfen gegenüber der Werkzeugaufnahme mit einem spitzen Gegenstand entfernen,
2. Abstreiferaufnahme in die Öffnung stecken und mit der Innensechskantschraube festschrauben,
3. Gummifeder bis zum Anschlag in die Öffnung stecken.

3.5.5 Zusammensetzen

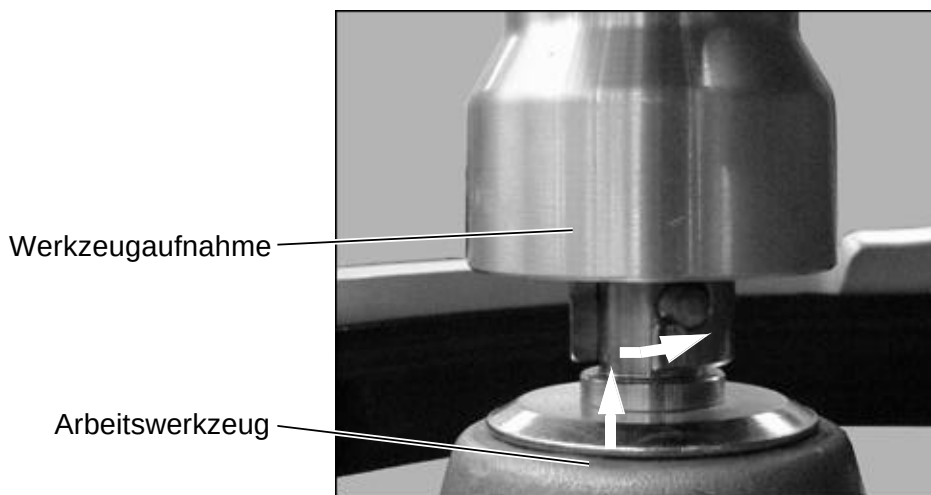


ACHTUNG! Die Werkzeuge müssen sorgfältig befestigt werden.

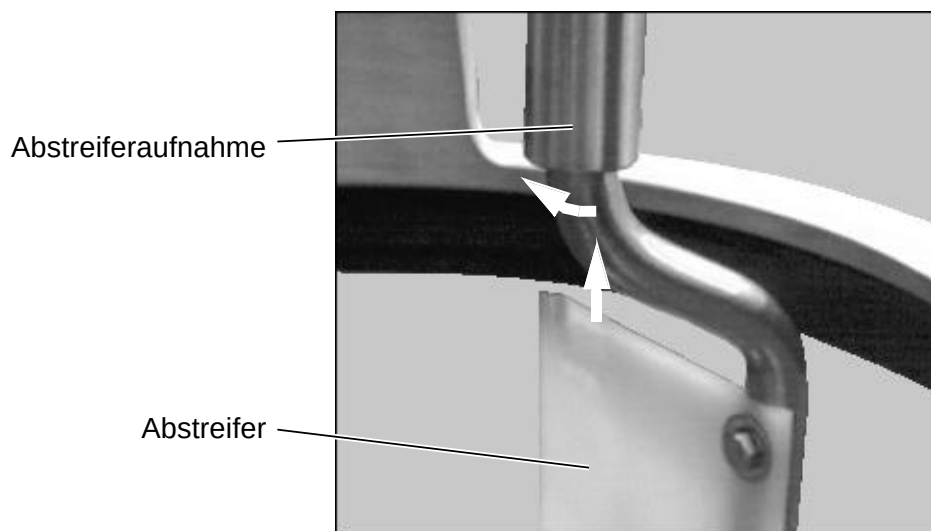
1. Hals des Gerätegehäuses und Kupplungsraum des Antriebsmotors vor jedem Gebrauch mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) kräftig einreiben,
2. Spannhebel bis zur Raststellung anheben,
3. Gerät ohne Kessel, ohne Spritz- und Schutzhaube, ohne Produktdurchführung und ohne Arbeitswerkzeug aufstecken bis zum Anschlag, Führungsbolzen rechts muss in die Nut eingreifen,
4. Spannhebel nach unten drücken.
5. Produktdurchführung einsetzen.



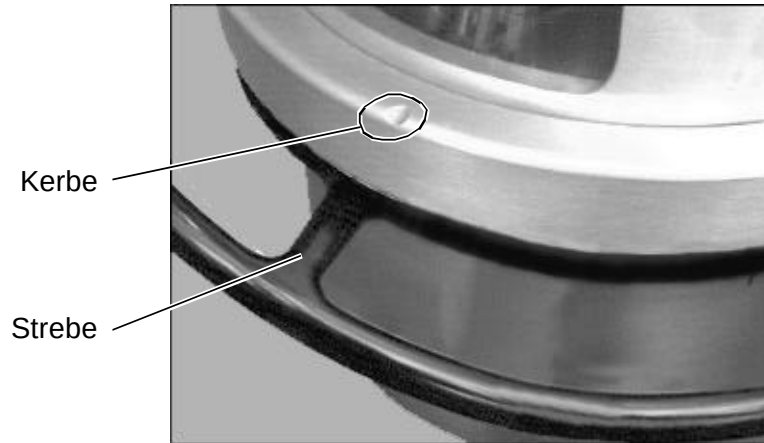
6. Achse des Arbeitswerkzeuges mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) einreiben und Arbeitswerkzeug in die Werkzeugaufnahme einsetzen, kräftig nach oben drücken und den Stift gegen den Uhrzeigersinn drehend in den Bajonettanschluss einrasten.



7. Bei Bedarf Abstreifer (Sonderzubehör) in die Abstreiferaufnahme einsetzen, kräftig nach oben drücken und den Stift mit dem Uhrzeigersinn drehend in den Bajonettanschluss einrasten.

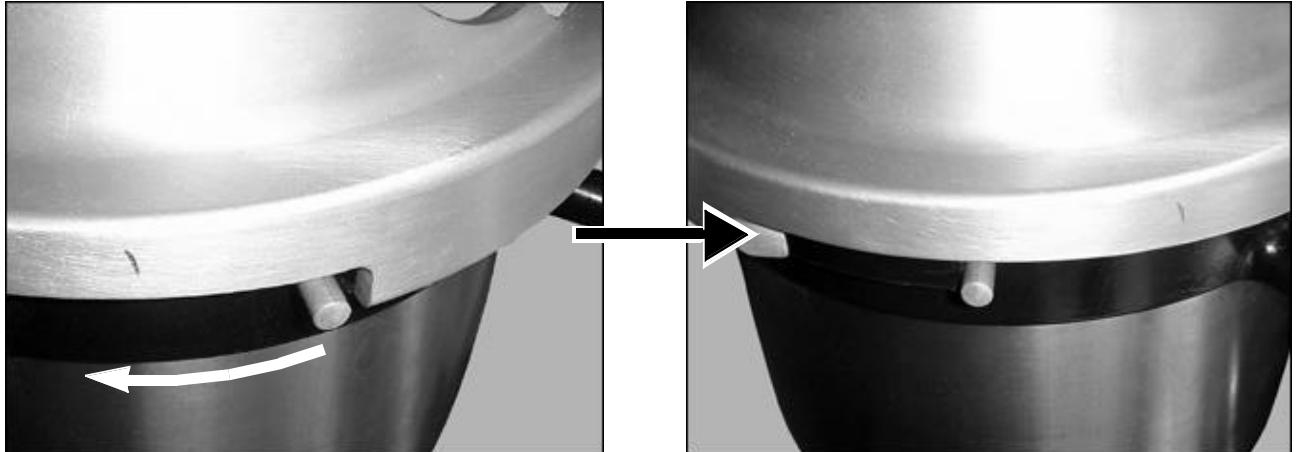


8. Kessel so ansetzen, dass die Strebe des Kesselrings unterhalb der Kerbe am Gerätegehäuse liegt.



Dadurch ist gewährleistet, dass der Anschlag des Kessels in der Aussparung des Gerätegehäuses liegt.

9. Kessel nach oben gegen das Gehäuse drücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Der Kessel ist jetzt verriegelt.



verriegelt

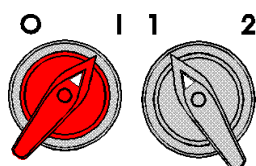


3.5.6 Benutzung

ACHTUNG! Der Kessel darf nicht bei laufender Maschine entfernt werden.

Die Maschine darf nicht ohne montierten Kessel eingeschaltet werden.

1. Zu verarbeitendes Gut von vorn in den Kessel einfüllen.
2. Spritz- und Schutzhaube aufsetzen.
3. Schaltstufe wählen, Motor einschalten.

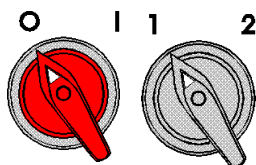


ACHTUNG! Werden schwere Teige auf Schaltstufe „2“ verarbeitet, kann es zu erheblichen Beschädigungen an der Maschine kommen. Schwere Teige dürfen deshalb nur auf Schaltstufe „1“ verarbeitet werden.

4. Zusatzstoffe können bei laufender Maschine über den Einfülltrichter in der Spritz- und Schutzhaube zugegeben werden.



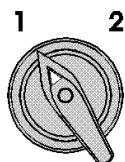
ACHTUNG! Füllen Sie keine größeren Mengen klebriger Massen wie z.B. Quark und Hackfleisch über den Einfülltrichter ein. Dadurch kann die Durchlassöffnung im Gerätekopf verstopfen.



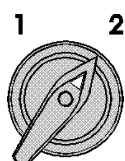
5. Wenn das Gut verarbeitet ist: Motor ausschalten.

3.5.7 Schaltstufen

Schaltstufe „1“
zum Kneten



Schaltstufe „2“
zum Rühren und Schlagen



3.5.8 Reinigung

1. Auseinandernehmen:



1. Motor ausschalten,

2. Spritz- und Schutzhaube, Kessel, Produktdurchführung und Arbeitswerkzeug abnehmen.

3. Spannhebel bis zur Raststellung anheben,

4. Gerät herausziehen.

2. Reinigen:

1. Gerätekopf feucht abputzen und abtrocknen.

2. Alle Teile entsprechend dem Reinigungsplan reinigen (siehe „Reinigungsplan“ auf Seite 72).

Beachten Sie die Produktdatenblätter der Reinigungsmittel-Hersteller!

Die Produktdurchführung und der Knethaken können in der Spülmaschine gereinigt werden.

3. Gehäusehals und Kupplungsraum nach der Reinigung mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett einreiben (z. B. Paraliq GA 343).



ACHTUNG! Gerätekopf niemals zum Reinigen in Wasser legen.

ACHTUNG! Die Spritz- und Schutzhaube darf nicht über 65 °C erhitzt werden. Reinigen Sie die Haube deshalb nicht in der Spülmaschine.



3.6 Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMA N

3.6.1 Verwendungszweck

Die UMA N mit den entsprechenden Aufsätzen ist bestimmt zum Zerkleinern von Früchten, Gemüse und Obst. Je nach Wahl der dazu gehörenden Werkzeuge werden Früchte, Gemüse und Obst gerieben, geschnitzelt, passiert oder in Streifen, Scheiben oder Würfel geschnitten.

Ein industrieller Dauereinsatz zur ausschließlichen Zerkleinerung von Materialien, die die Maschine hoch belasten (z.B. Nüsse, Käse, Schokolade) ist nicht zu empfehlen.

3.6.2 Leistungsbereiche

Werkzeug	Nahrungsmittel	kg/min
Mehrzweckaufsatz		
Reibezyylinder Nr. 1	Brötchen, trocken	1,5
	Schokolade	6
	Haselnusskerne	4
Reibezyylinder Nr. 2	Kartoffeln, roh	6
	Käse, weich	20
Reibezyylinder Nr. 25	Brötchen, trocken	1
	Haselnusskerne	3
Reibezyylinder Nr. 50	Brötchen, trocken	2,5
	Haselnusskerne	6
Reibezyylinder P10	Parmesankäse	1,2
Reibezyylinder 1K	Kartoffeln, roh	12
Buntschnitzzyylinder	Rote Beete, gekocht	9
Schnitzelzyylinder Nr. 3	Kartoffeln, roh	11
	Möhren	15
Schnitzelzyylinder Nr. 620	Sellerie	6
Schnitzelzyylinder Nr. 6200	Kartoffeln, roh	14
	Möhren	10
	Kohlrabi	11
	Sellerie	10

Werkzeug	Nahrungsmittel	kg/min
Schnitzelzylinder Nr. 6400	Möhren	18
	Kohlrabi	25
Schnitzelzylinder Nr. 660	Möhren	16
	Kohlrabi	15
Schnitzelzylinder Nr. 700	Käse, weich	23
	Äpfel	15
Julienne-Schneidzylinder 2,5 x 2 mm	Kartoffeln, roh	7,5
	Möhren	6
	Kohlrabi	6
Passierzylinder 1,5 mm	Äpfel, gekocht	4
Passierzylinder 2 mm	Äpfel, gekocht	6
Pürierzylinder 3 mm	Kartoffeln, gekocht	8
Kombi-Schneidaufsatz		
Feinschneidscheibe 1,3 mm	Kohl	10
	Zwiebeln	12
	Gurken	2
Bogenmesserscheibe 2,5mm	Kohl	15
	Zwiebeln	15
	Gurken	4,5
Bogenmesserscheibe 4 mm	Kohl	25
	Zwiebeln	20
	Gurken	11
Streifenschneidscheibe 2 x 2,5 mm	Zwiebeln	2,5
Streifenschneidscheibe 3,5 x 3,5 mm	Zwiebeln	5,5
	Tomaten	4
Streifenschneidscheibe 5 x 5 mm	Kartoffeln, roh	7
Streifenschneidscheibe 7 x 7 mm	Kartoffeln, roh	8
Streifenschneidscheibe 10 x 7 mm	Kartoffeln, roh	8

3.6.3 Funktionsbeschreibung



Reiben, Schnitzeln, Passieren mit dem Mehrzweckaufsatz

Die Rohware wird über einen Trichter in den Zylinder gegeben. In dem Zylinder dreht sich ein Mitnehmerflügel, der die Rohware durch die Verzahnung des Zylinders nach außen drückt.



Scheiben, Streifen und Würfel schneiden mit dem Kombi-Schneidaufsatz

Die Rohware wird von oben mit dem Druckdeckel durch den Druckdeckelschacht auf die waagerechte, sich drehende Schneidscheibe gedrückt oder gelangt über den Zuführtrichter zur Schneidscheibe. Zur besseren Positionierung kann die Rohware auch durch spezielle Öffnungen im Druckdeckel geführt und mit einem der Stopfer nachgedrückt werden. Die Schneidscheibe schneidet die Rohware in Scheiben oder Streifen. Ist ein Würfelgatter eingesetzt, werden die geschnittenen Scheiben anschließend durch das Gatter gedrückt und in Würfel geschnitten.



3.6.4 Mehrzweckaufsatz

VORSICHT! Verwenden Sie nur die unten aufgeführten und für diesen Mehrzweckaufsatz vorgesehenen Zylinder und Mitnehmerflügel.

Zubehör

HINWEIS! Das nachfolgend aufgeführte Zubehör ist z. T. Sonderzubehör und gehört nicht unbedingt zum Lieferumfang (s.a. Seite 80)!



Mitnehmerflügel

Standardzylinder



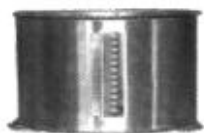
Reibezylinder 1 (3 mm)
zum Feinreiben von trockenem Brot, Brötchen, Obst, Nusskernen, Mandeln, Schokolade, Orangeat, Zitronat ...



Reibezylinder 2 (4 mm)
zum Reiben von rohen und gekochten Kartoffeln, Obst, Rettich, gelben und roten Rüben, Schokolade, Käse ...



Schnitzelzylinder 3 (9 mm)
zum Schnitzeln sämtlicher Knollenfrüchte wie Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Kartoffeln, roter und gelber Rüben sowie Zitronat, Orangeat, Haselnüssen, Mandeln ...

Sonderzylinder

Buntschnittzylinder
zum Schneiden von rohen und gekochten Knollen wie Sellerie, Rote Beete, Möhren ...



Reibezyylinder 25 (1,5 mm)
zum Feinreiben von trockenem Brot und Nusskernen und zum Verfeinern von Quark und Pudding.



Reibezyylinder 50 (1,5 mm)
wie Reibezyylinder 25, jedoch doppelte Lochung und dadurch ca. doppelte Durchsatzleistung.



Reibezyylinder P10
zum faserigen Reiben von Parmesankäse.



Reibezyylinder 1K (Kronenhieb)
zum Reiben von rohen Kartoffeln für Reibekuchen und Klöße.



Schnitzelzyylinder 6200 (2,2 mm)
wie Schnitzelzyylinder 620, jedoch doppelte Lochung und dadurch ca. doppelte Durchsatzleistung.



Schnitzelzyylinder 6400 (3 mm)
speziell für rohe Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Kartoffeln. Etwas grober als Schnitzelzyylinder 620 und 6200.



Schnitzelzyylinder 660 (4 mm)
zur Verarbeitung von roher Kohlrabi und Sellerie. Noch grober als Schnitzelzyylinder 6400.



Schnitzelzyylinder 700 (6 mm)
zum Schnitzeln von Knollenfrüchten, Äpfeln, Weichkäse, Nüssen, Mandeln, Zitronat, Schokolade ...

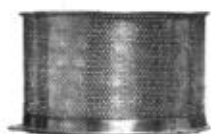


Julienne-Schneidzylinder (1,75x2; 2,5x2; 3,5x3; 4,5x4 (mm))
zum Schneiden von rohen Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi, Sellerie
zu Streifen.

Zubehör Passieren und Pürieren



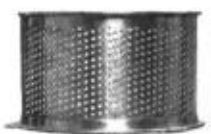
Passierflügel



Passierzylinder (1,5 mm)
mit Zylinderboden
zum Passieren von Tomaten, Suppen, Saucen, Hülsenfrüchten,
Obst ohne Steine, Gemüse ...



Passierzylinder (2 mm)
mit Zylinderboden
zum Passieren von Tomaten, Suppen, Saucen, Hülsenfrüchten,
Obst ohne Steine, Gemüse ...



Pürierzylinder (3 mm)
mit Zylinderboden
zum Pürieren von gekochten Kartoffeln

Zusammensetzen mit Reibe- und Schnitzelzylindern

1. Hals des Gerätegehäuses und Kupplungsraum des Antriebsmotors vor jedem Gebrauch mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) kräftig einreiben,
2. Spannhebel bis zur Raststellung anheben,
3. Gerät ohne Aufsatz aufstecken bis zum Anschlag, Führungsbolzen rechts muss in die Nut eingreifen,
4. Spannhebel nach unten drücken.
5. Aufnahme aufstecken und so weit drehen, bis der Steg auf dem Getriebegehäuse in die Kerbe der Aufnahme greift.



6. Welle mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) einreiben, Mitnehmerflügel auf die Welle setzen und so weit drehen, bis der Mitnehmerstift in die Nut eingreift.



7. Zylinder auf die drei Haltestifte der Aufnahme setzen.
Auf geraden Sitz achten.



8. Mehrzweckaufsatz auflegen und so weit drehen, dass sich Magnet und Sicherheitsschalter gegenüberstehen.
9. Bügel hochklappen und die Griffschrauben gleichzeitig festdrehen. Die Enden der Griffschrauben müssen in den Vertiefungen im Deckelrand sitzen.



ACHTUNG! Einseitiges oder ungleichmäßiges Anziehen der Griffschrauben kann zu Schäden an den Werkzeugen führen.

Zusammensetzen mit Passier- und Pürierzylindern

1. Hals des Gerätegehäuses und Kupplungsraum des Antriebsmotors vor jedem Gebrauch mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) kräftig einreiben,
2. Spannhebel bis zur Raststellung anheben,
3. Gerät ohne Aufsatz aufstecken bis zum Anschlag, Führungsbolzen rechts muss in die Nut eingreifen,
4. Spannhebel nach unten drücken.
5. Zylinder auf die drei Haltestifte des Lagerkreuzes setzen.
Auf geraden Sitz achten.



6. Welle mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) einreiben, Passierflügel auf die Welle setzen und so weit drehen, bis der Mitnehmerstift in die Nut eingreift.



7. Mehrzweckaufsatz auflegen und so weit drehen, dass sich Magnet und Sicherheitsschalter gegenüberstehen.
8. Bügel hochklappen und die Griffschrauben gleichzeitig festdrehen. Die Enden der Griffschrauben müssen in den Vertiefungen im Deckelrand sitzen.



ACHTUNG! Einseitiges oder ungleichmäßiges Anziehen der Griffschrauben kann zu Schäden an den Werkzeugen führen.



Benutzung

GEFAHR! Gefahr von Quetschungen und des Verlustes von Gliedmaßen! Greifen Sie niemals in den Arbeitsbereich zwischen Flügel und Zylinder.



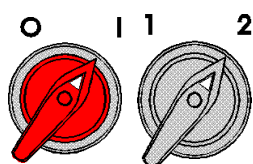
ACHTUNG! Trichter nicht überfüllen, da er sonst verstopft.

Vermeiden Sie, dass Fremdkörper in das Gerät gelangen. Fremdkörper können das Gerät beschädigen.

Die Beschickung muss immer bei laufendem Gerät erfolgen.



ACHTUNG! Beim Reiben von feuchtem Brot oder Brötchen kann der Zylinder zerstört und die Maschine beschädigt werden. Reiben Sie deshalb nur absolut durchgetrocknetes Brot oder Brötchen.



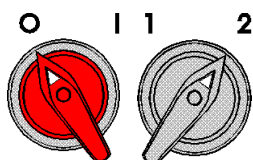
1. Ausreichend großes Gefäß unterstellen,
2. Schaltstufe wählen, Motor einschalten,
3. zu verarbeitendes Gut gleichmäßig in den Trichter geben.
Trichter nicht überfüllen.

Praxistip

Schneiden Sie größere Knollenfrüchte mehrmals durch, damit sie leicht durch den Trichter passen und besser vom Mitnehmerflügel erfasst werden.

Fällt beim Passieren Treber an, muss nach ca. 20 kg Rohware der Antriebsmotor ausgeschaltet, der Mehrzweckaufsatz und der Passierzylinder abgenommen und die Rückstände beseitigt werden.

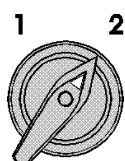
Sollen große Mengen mit Treberanfall passiert werden, empfehlen wir den Passieraufsatz „d“ mit automatischer Treberableitung, der als Zubehör erhältlich ist.



4. Wenn das gesamte Gut verarbeitet ist: Motor ausschalten.

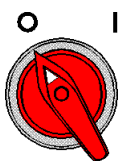
Schaltstufe

Das Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMA N wird mit dem Mehrzweckaufsatz ausschließlich in der Schaltstufe „2“ betrieben.



Reinigung

1. Auseinandernehmen:
 1. Motor ausschalten,
 2. Mehrzweckaufsatz abnehmen,



3. Zylinder und Mitnehmerflügel/Passierflügel herausnehmen,
4. Spannhebel bis zur Raststellung anheben,
5. UMA N herausziehen.

2. Reinigen:

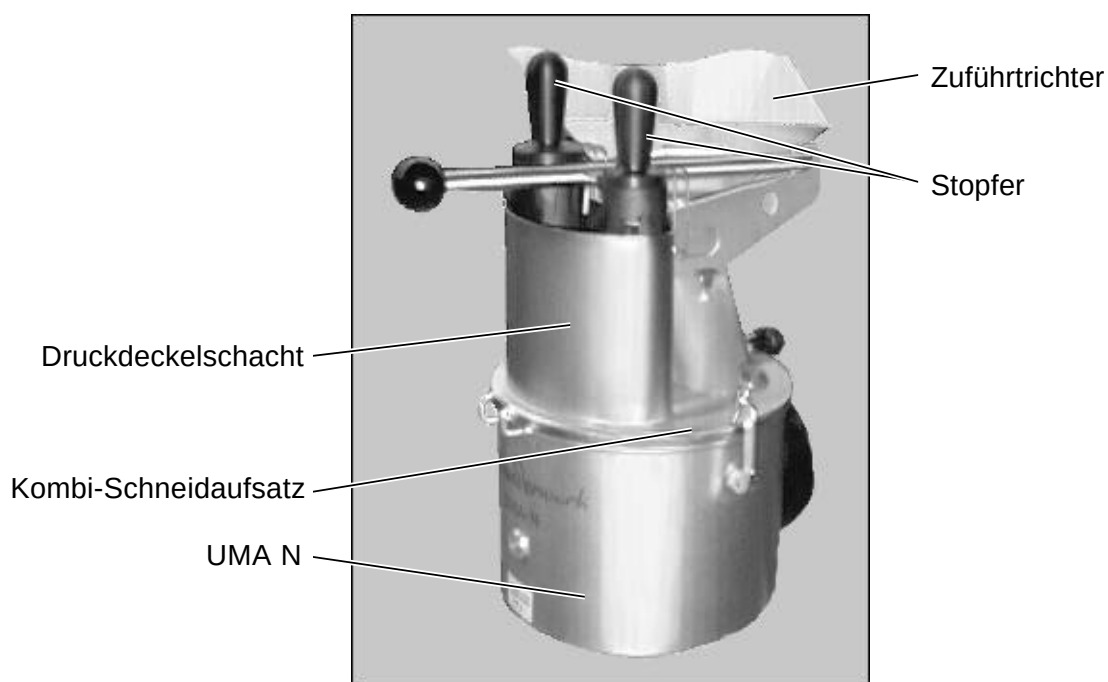
1. UMA N von innen und außen feucht abwischen und sorgfältig abtrocknen.
2. Mehrzweckaufsatz, Zylinder und Flügel entsprechend dem Reinigungsplan reinigen (siehe „Reinigungsplan“ auf Seite 72).
Beachten Sie die Produktdatenblätter der Reinigungsmittel-Hersteller!
3. Gehäusehals und Kupplungsraum nach der Reinigung mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett einreiben (z. B. Paraliq GA 343).



ACHTUNG! UMA N niemals zum Reinigen ins Wasser legen oder mit einem Dampfstrahlgebläse oder in der Spülmaschine reinigen.

Die UMA N muss immer in ihrer Arbeitsstellung aufbewahrt werden.

Getriebedeckel der UMA N nicht öffnen. Der Getriebedeckel darf nur von einem Fachmann, z. B. bei einer Reparatur, geöffnet werden.

3.6.5 Kombi-Schneidaufsatz

VORSICHT! Verwenden Sie nur die unten aufgeführten und für diesen Kombi-Schneidaufsatz vorgesehenen Schneid-scheiben und Würfelgatter.

Zubehör

HINWEIS! Das nachfolgend aufgeführte Zubehör ist z. T. Sonderzubehör und gehört nicht unbedingt zum Lieferumfang (s.a. Seite 80)!



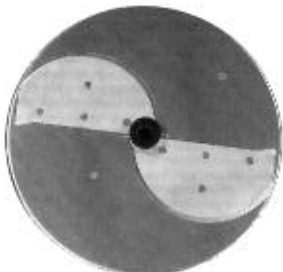
Feinschneidscheibe (1,3 mm)
für Kraut (Kohl), Zwiebeln, Gurken usw.



Bogenmesserscheibe (2,5 mm, 4,0 mm, 6,0 mm)
für Kraut, Zwiebeln, Tomaten, Sellerie, Möhren, Paprika, Gurken, gekochte Kartoffeln usw.



Streifenschneidscheibe (Julienne 2 x 2,5 mm, 3,5 x 3,5 mm; Streifen 5 x 5 mm, 5 x 7 mm, 7 x 7 mm, 10 x 7 mm)
für rohe Knollenfrüchte wie Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi, Sellerie, gelbe und rote Rüben.



Verstellbare Schneidscheibe (2,0 mm, 4,0 mm, 6,0 mm, 8,0mm einstellbar)
für Tomaten, Sellerie, Möhren, Paprika, Gurken, gekochte Kartoffeln usw.



Kronenhiebscheibe
für rohe Knollenfrüchte wie Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi, Sellerie, gelbe und rote Rüben.



Reibe- und Schnitzelscheiben (Reibescheibe, Schnitzelscheiben Nr. 3, Nr. 700, Nr. 6400)
für rohe Knollenfrüchte wie Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi, Sellerie, gelbe und rote Rüben.



Trägerscheibe

zur Montage von Reibe- und Schnitzelscheiben

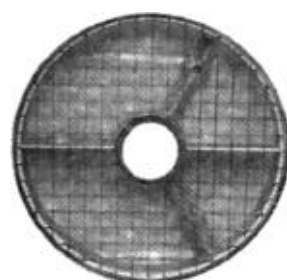


Befestigungsschlüssel

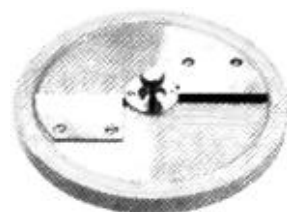
zum Befestigen von Reibe- und Schnitzelscheiben auf der Trägerscheibe

Würfelschneideinrichtung

bestehend aus



- **Würfelgatter** (8 mm, 11 mm, 16 mm)
für Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Gurken und alle Knollengemüse.



- **Schneidscheibe** (Silumin)
für Würfelgatter

Die Feinschneid-, Bogenmesser- und Streifenschneidscheiben können sowohl für die Verarbeitung über den Druckdeckelschacht als auch über die Rohrzuführung verwendet werden. Die Würfelschneideinrichtung muss über die Rohrzuführung beschickt werden. Der Druckdeckelschacht hat hier keine Funktion.

Verwendung von Silumin-Werkzeugen

Eventuell bereits vorhandene Silumin-Werkzeuge von früher gelieferten Einkammer- bzw. Schneidaufsätzen können mit dem Kombi-Schneidaufsatz weiterverwendet werden.

Aus der folgenden Tabelle können Sie entnehmen, wie alte Werkzeuge eingesetzt werden können.

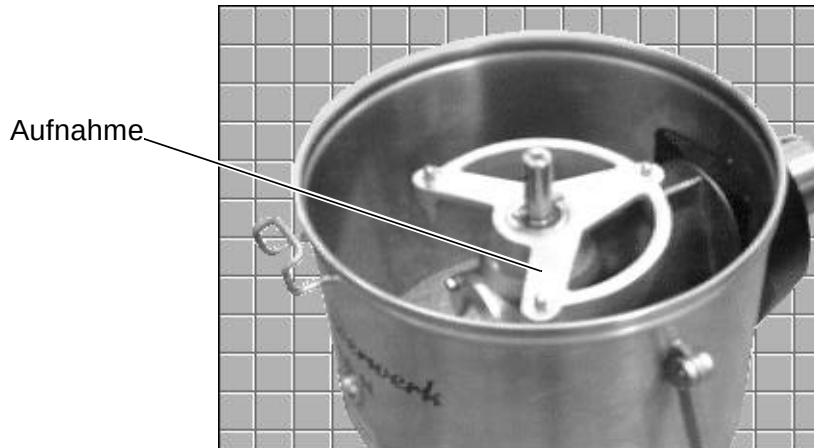
Werkzeug	Verarbeitung über	
	Druckdeckelschacht	Rohrzuführung
Scheibenschneidscheibe 1,3 mm	●	●/-*
Scheibenschneidscheibe 2,5 mm	●	●
Scheibenschneidscheibe 4,5 mm	●	●
Streifenschneidscheibe 5 mm	-	●
Streifenschneidscheibe 7 mm	-	●
Sichelmesserscheibe 2,5 mm	-	●
Sichelmesserscheibe 4 mm	-	●
Sichelmesserscheibe 6 mm	-	●
Sichelmesserscheibe 6 mm mit Wellenschliff	-	●
Würfelschneideinsatz WEZ 8 mm	-	●
Würfelschneideinsatz WEZ 11 mm	-	●
Würfelschneideinsatz WEZ 16 mm	-	●

* Die Scheibenschneidscheibe 1,3 mm ist grundsätzlich auch für die Rohrzuführung verwendbar. Bei ihrem geplanten Verwendungszweck (Schneiden von Kohl) ist aber wegen der Größe des Rohmaterials die Verarbeitung über den Druckdeckelschacht zweckmäßig.

Zusammensetzen mit Schneidscheiben

1. Hals des Gerätegehäuses und Kupplungsraum des Antriebsmotors vor jedem Gebrauch mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) kräftig einreiben,
2. Spannhebel bis zur Raststellung anheben,
3. UMA N ohne Aufsatz bis zum Anschlag aufstecken, Führungsbolzen rechts muss in die Nut eingreifen,
4. Spannhebel nach unten drücken.

5. Aufnahme herausnehmen.

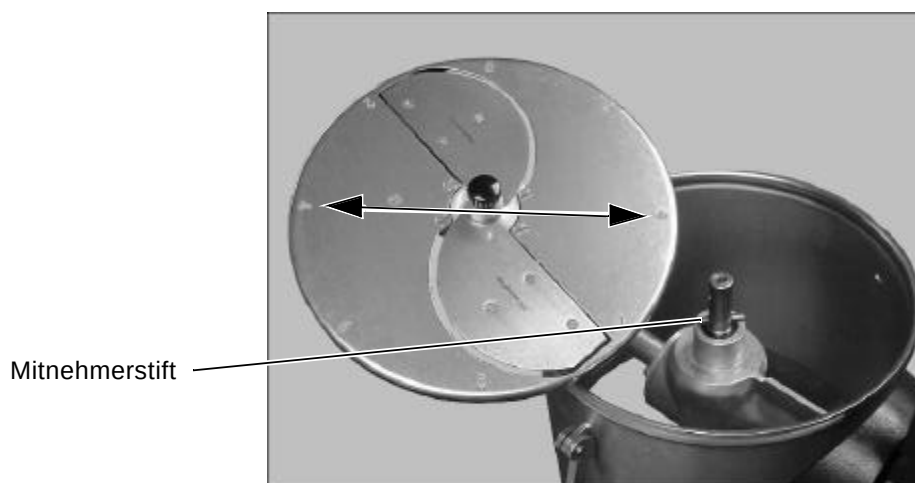


**Feinschneid-, Bogenmesser-, Streifenschneid-, Kronen-
hiebscheibe**

6. Welle mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) einreiben, Schneidscheibe auf die Welle setzen und so weit drehen, bis der Mitnehmerstift in die Nut eingreift.

Verstellbare Schneidscheibe

6. Welle mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) einreiben, Schneidscheibe so auf die Welle setzen, dass eine gedachte Linie zwischen den beiden eingestanzten Werten der gewünschten Schnittstärke (im Bild z. B. 4 mm) in Richtung des Mitnehmerstiftes zeigt.

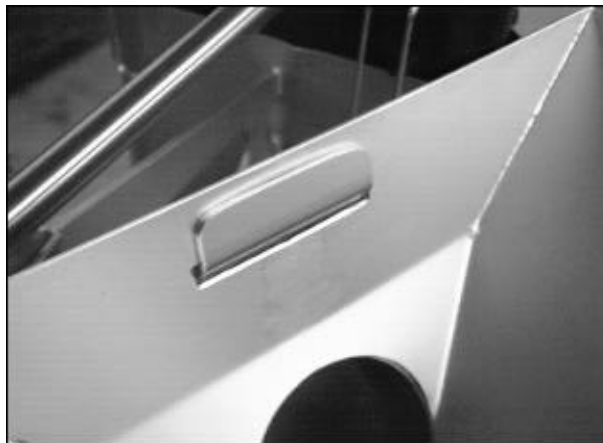


7. Kombi-Schneidaufsatz auflegen und so weit drehen, dass sich Magnet und Sicherheitsschalter gegenüberstehen.

8. Bügel hochklappen und die Griffschrauben gleichzeitig festdrehen. Die Enden der Griffschrauben müssen in den Vertiefungen im Deckelrand sitzen.



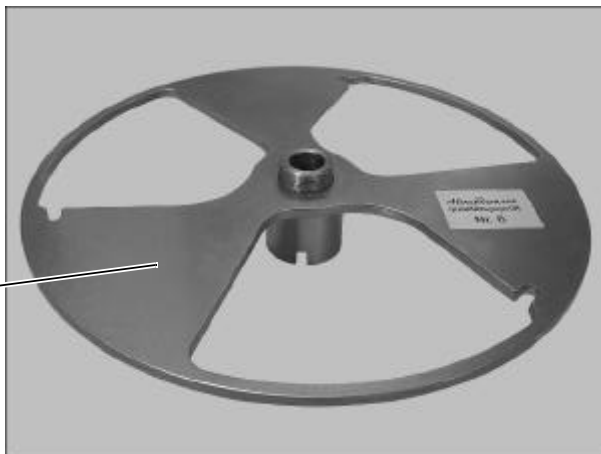
9. Bei Bedarf Zuführtrichter an der Rohrzuführung einhängen.



Zusammensetzen mit Reibe-, Schnitzelscheiben

1. Gewünschte Scheibe (Reibe- oder Schnitzelscheibe) auf die Trägerscheibe auflegen.

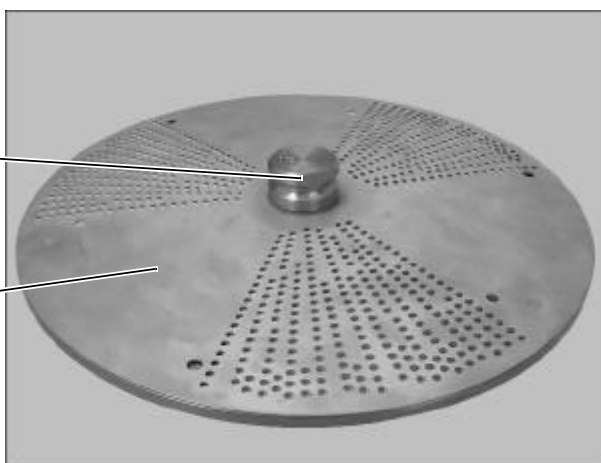
Trägerscheibe



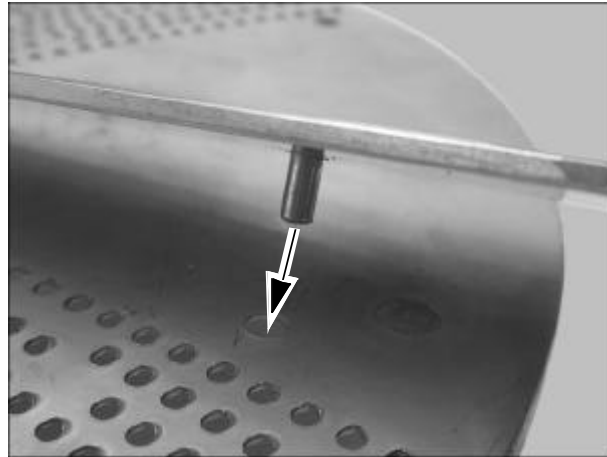
2. Mutter gegen den Uhrzeigersinn aufschrauben und handfest anziehen.

Mutter

Reibescheibe



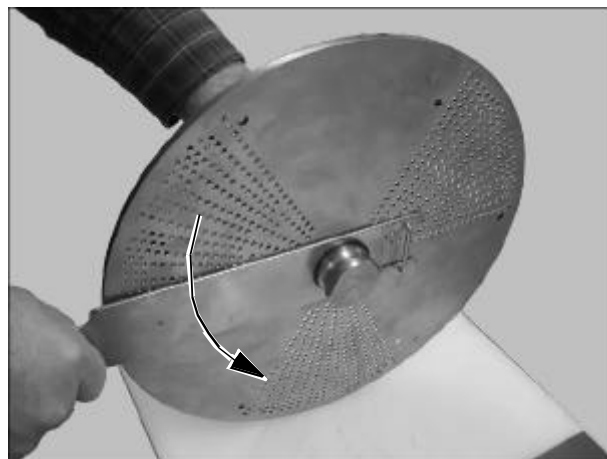
3. Mitgelieferten Befestigungsschlüssel mit der runden Aussparung so über die Nabe legen, dass der Stift am Schlüssel in eine Bohrung der Scheibe greift.



4. Scheibe gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

Praxistip

Stellen Sie die Scheibe hochkant auf eine Unterlage und halten Sie sie mit der linken Hand an der Nabe fest.



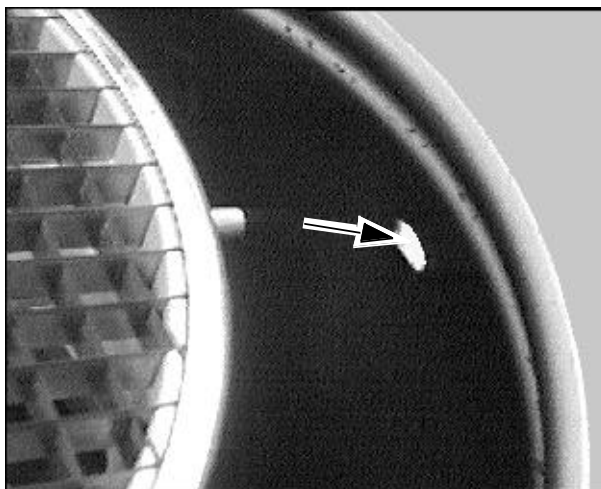
5. Mutter mit dem Befestigungsschlüssel festziehen.

Zusammensetzen mit der Würfelschneideinrichtung

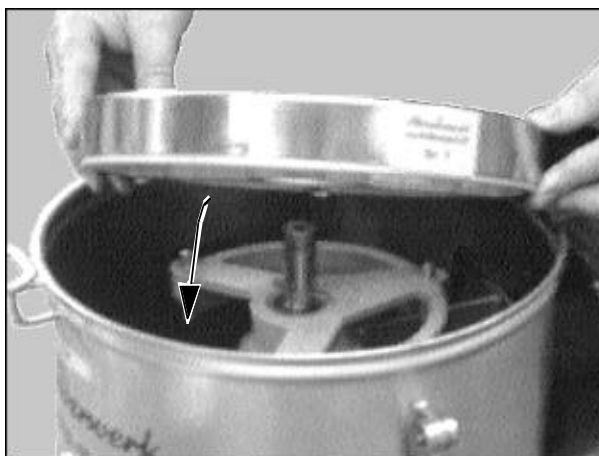
1. Hals des Gerätegehäuses und Kupplungsraum des Antriebsmotors vor jedem Gebrauch mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) kräftig einreiben,
2. Spannhebel bis zur Raststellung anheben,
3. UMA N ohne Aufsatz bis zum Anschlag aufstecken, Führungsbolzen rechts muss in die Nut eingreifen,
4. Spannhebel nach unten drücken.
5. Aufnahme aufstecken und so weit drehen, bis der Steg auf dem Getriebegehäuse in die Kerbe der Aufnahme greift.



6. Stift am Würfelgatter in die Gehäusebohrung einführen.



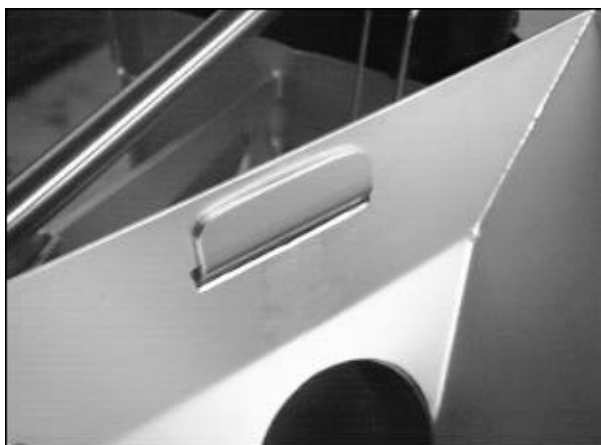
7. Würfelgatter auf die drei Haltestifte der Aufnahme kippen.



8. Welle mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) einreiben, Schneidscheibe auf die Welle setzen und so weit drehen, bis der Mitnehmerstift in die Nut eingreift.
9. Rändelschraube fest anziehen.
10. Kombi-Schneidaufsatz auflegen und so weit drehen, dass sich Magnet und Sicherheitsschalter gegenüberstehen.
11. Bügel hochklappen und die Griffschrauben gleichzeitig festdrehen. Die Enden der Griffschrauben müssen in den Vertiefungen im Deckelrand sitzen.



12. Bei Bedarf Zuführtrichter an der Rohrzuführung einhängen.



Benutzung



GEFAHR! Greifen Sie niemals in das laufende Gerät.

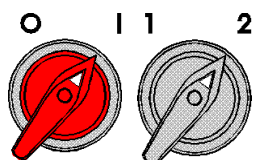
Vermeiden Sie, dass Fremdkörper in das Gerät gelangen. Fremdkörper können das Gerät beschädigen.

Betreiben Sie niemals die Trägerscheibe ohne montierte Reibe- oder Schnitzelscheibe.

Wenn bei der Beschickung über die Rohrzuführung bzw. den Zuführtrichter nachgestopft werden muss, benutzen Sie **abschließend** einen der mitgelieferten Stopfer.

Schneiden

1. Ausreichend großes Gefäß unterstellen.
2. Schaltstufe wählen, Motor einschalten.



3. Zu verarbeitendes Gut einfüllen. Das Gut kann wahlweise durch den Druckdeckelschacht oder über den Zuführtrichter zugeführt werden.

Druckdeckelschacht

Der Druckdeckelschacht kann grundsätzlich auf zwei Arten genutzt werden:

1. Der Druckdeckel wird angehoben, das Gut direkt in den Schacht eingelegt und mit dem Druckdeckel auf die Scheibe gedrückt.
2. Das Gut wird durch die Öffnungen im Druckdeckel zugeführt und mit dem jeweiligen Stopfer angedrückt. Bei dieser Arbeitsweise ergibt sich im allgemeinen ein besseres Schnittbild als beim Einfüllen des Gutes in den Druckdeckelschacht.

Rohrzuführung

Das Gut wird in die Rohrzuführung gegeben und im Normalfall direkt weggearbeitet. Für eine kontinuierliche Arbeitsweise kann an der Rohrzuführung der Zuführtrichter eingehängt werden.



GEFAHR! Wenn bei der Beschickung über die Rohrzuführung bzw. den Zuführtrichter nachgestopft werden muss, benutzen Sie **immer** einen der mitgelieferten Stopfer.

Wir empfehlen zum Schneiden bestimmter Gemüsesorten folgende Arbeitsweise:

- Kohl und Weißkohl (Kraut):
1. Druckdeckel anheben und zu verarbeitendes Gut einlegen.
 2. Druckdeckel herunterdrücken.

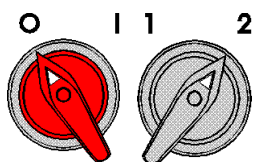
Praxistip

Oft genügt es auch, den Druckdeckel nur mit seinem Eigengewicht auf das Gut drücken zu lassen.

- Gurken und Rettiche:
1. Gurken und Rettiche in die runden Öffnungen einführen. Bei Bedarf mit einem der mitgelieferten Stopfer nachstopfen.
Große Rettiche lassen sich sehr gut über die Rohrzuführung verarbeiten.

- Möhren, Bohnen und dünne Rettiche:

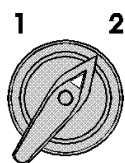
1. Möhren, Bohnen und dünne Rettiche in die kleine, runde Öffnung der Druckdeckel einführen.



4. Wenn das gesamte Gut verarbeitet ist: Motor ausschalten.

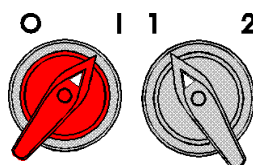
Schaltstufe

Das Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMA N kann mit dem Kombi-Schneidaufsatz zum Schneiden in beiden Schaltstufen betrieben werden. Wir empfehlen für hartes Gut wie z.B. rohe Kartoffeln, Zwiebeln, Rettich, Gurken und Kohl die Schaltstufe „2“, für alle anderen Sorten die Schaltstufe „1“.



Würfeln

1. Ausreichend großes Gefäß unterstellen.
2. Schaltstufe wählen, Motor einschalten.



3. Zu verarbeitendes Gut gleichmäßig in den Zuführtrichter geben. Trichter nicht überfüllen. Bei Bedarf mit einem der mitgelieferten Stopfer nachstopfen.

HINWEIS! Benutzen Sie zum Würfeln nur den Zuführtrichter. Der Druckdeckelschacht hat hier keine Funktion.

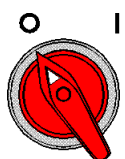


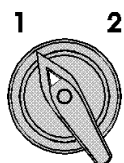
GEFAHR! Wenn bei der Beschickung über die Rohrzuführung bzw. den Zuführtrichter nachgestopft werden muss, benutzen Sie **immer** einen der mitgelieferten Stopfer.

Praxistip:

Sellerie muss vor dem Würfeln vorzerkleinert werden.

4. Wenn das gesamte Gut verarbeitet ist: Motor ausschalten.



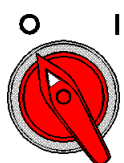


Schaltstufe

Das Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMA N wird mit dem Kombi-Schneidaufsatz zum Würfeln ausschließlich in der Schaltstufe „1“ betrieben.

Reinigung

1. Auseinandernehmen:



1. Motor ausschalten,

2. Kombi-Schneidaufsatz abnehmen,

3. Gegebenenfalls Rändelschraube der Würfel-Schneidscheibe lösen,

4. Schneidscheibe und gegebenenfalls Würfelgatter herausnehmen,

5. Spannhebel bis zur Raststellung anheben,

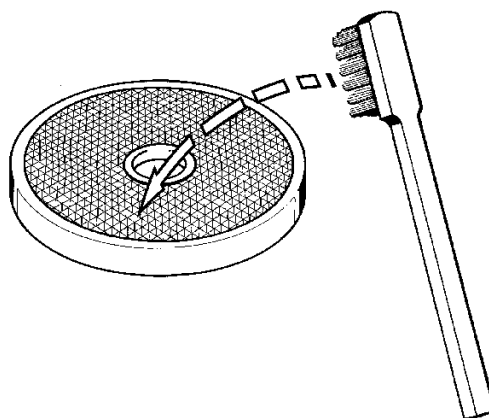
6. UMA N herausziehen.

2. Reinigen:

1. UMA N von innen und außen feucht abwischen und sorgfältig abtrocknen.

2. Kombi-Schneidaufsatz, Schneidscheiben und Würfelgatter entsprechend dem Reinigungsplan reinigen (siehe „Reinigungsplan“ auf Seite 72).
Beachten Sie die Produktdatenblätter der Reinigungsmittel-Hersteller.

3. Zum Entfernen von Resten des Schneidgutes aus dem Würfelgatter klopfen Sie mit den Borsten einer harten Stielhandbürste auf das Gatter.



4. Gehäusehals und Kupplungsraum nach der Reinigung mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett einreiben (z. B. Paraliq GA 343).



ACHTUNG! UMA N niemals zum Reinigen ins Wasser legen oder mit einem Dampfstrahlgebläse oder in der Spülmaschine reinigen.

Die UMA N muss immer in ihrer Arbeitsstellung aufbewahrt werden.

Getriebedeckel der UMA N nicht öffnen. Der Getriebedeckel darf nur von einem Fachmann, z. B. bei einer Reparatur, geöffnet werden.



3.7 Aufsteck-Streifenschneider, -Steaker AFS und -Mürber AFM

3.7.1 Verwendungszweck

Der Aufsteck-Streifenschneider ist bestimmt zum Schneiden von weichen Produkten wie z. B. Salat und Wurstscheiben in Streifen von 3,3; 6,6 oder 9,9 mm Breite.

Der Aufsteck-Steaker AFS ist dazu bestimmt, in Fleischscheiben ohne Knochen (wie Steaks und Schnitzel) Sehnen und lange Muskelfasern zu zerschneiden.

Der Aufsteck-Mürber AFM ist dazu bestimmt, Fleischscheiben ohne Knochen (wie Steaks und Schnitzel) durch Druck mürber (zarter) zu machen.

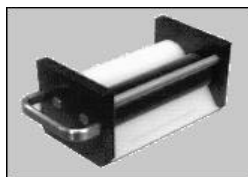
3.7.2 Leistungsbereich

Leistungsmerkmal	kg/min
Aufsteck-Streifenschneider	
Schneiden von Salat	1,5
Schneiden von Wurstscheiben	2
Aufsteck-Steaker AFS	
Steaken von Schnitzeln und Steaks	3
Aufsteck-Mürber AFM	
Mürben von Schnitzeln und Steaks	3

3.7.3 Funktionsbeschreibung

Bei allen drei Aufsteckgeräten wird das Gut von oben durch zwei gegenläufig rotierende Walzen gezogen und von diesen Walzen bearbeitet.

3.7.4 Zubehör



Streifenschneid-Einsätze (3,3; 6,6 und 9,9 mm)
für den Streifenschneider



Stopfer
für den Streifenschneider



Steaker-Einsatz
für den Steaker AFS



Mürber-Einsatz
für den Mürber AFM

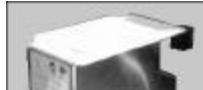
HINWEIS! Das Aufsteck-Gehäuse ist für alle drei Anwendungen gleich.

3.7.5 Zusammensetzen

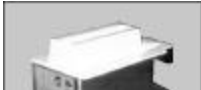
ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass vor dem Zusammensetzen der Motor ausgeschaltet ist.

1. Gewünschten Einsatz ins Gehäuse einschieben,
2. Einfülltrichter (Streifenschneider) bzw. Einfüllschacht (AFS und AFM) einsetzen, dabei den Einsatz mit leichtem Druck in das Gehäuse schieben. Einfülltrichter bzw. Einfüllschacht müssen bündig mit der Gehäusekante abschließen.





Einfülltrichter
für Streifen-
schneider



Einfüllschacht
für Mürber und
Steaker

WARNUNG! Achten Sie darauf, dass die losen Abstreifkämme im Gehäuse montiert sind.

Verwenden Sie ausschließlich den für den jeweiligen Einsatz vorgesehenen Einfülltrichter bzw. Einfüllschacht.

Versuchen Sie insbesondere nie, den für den Streifenschneideinsatz vorgesehenen Einfülltrichter mit Gewalt für den Steaker- bzw. Mürbereinsatz „passend zu machen“. Dies würde zu größter Verletzungsgefahr führen!

3. Hals des Gerätegehäuses und Kupplungsraum des Antriebsmotors vor jedem Gebrauch mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett (z. B. Paraliq GA 343) kräftig einreiben,
4. Spannhebel bis zur Raststellung anheben,
5. Gerät bis zum Anschlag aufstecken, Führungsbolzen rechts muss in die Nut eingreifen,
6. Spannhebel nach unten drücken.

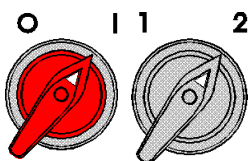
3.7.6 Benutzung

GEFAHR! Greifen Sie niemals in das laufende Gerät.

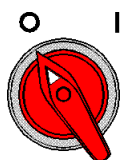
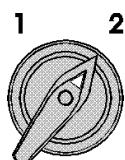
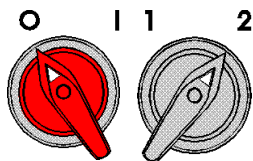
Verwenden Sie bei dem Aufsteck-Streifenschneider zum Nachstopfen ausschließlich den mitgelieferten Stopfer.

Vermeiden Sie, dass Fremdkörper in das Gerät gelangen. Fremdkörper können das Gerät beschädigen.

Die Beschickung muss immer bei laufendem Gerät erfolgen.



1. Ausreichend großes Gefäß unterstellen,
2. Schaltstufe wählen, Motor einschalten,
3. zu verarbeitendes Gut gleichmäßig in den Einfülltrichter (Streifenschneider) bzw. Einfüllschacht (AFS und AFM) geben. Nicht überfüllen.
4. Nur Aufsteck-Streifenschneider:
Bei Bedarf mit dem mitgelieferten Stopfer nachstopfen.



5. Wenn das gesamte Gut verarbeitet ist: Motor ausschalten.

3.7.7 Schaltstufe

Die Aufsteck-Streifenschneider, -Steaker AFS und -Mürber AFM werden ausschließlich in der Schaltstufe „2“ betrieben.

3.7.8 Reinigung

1. Auseinandernehmen:

1. Motor ausschalten,
2. Einfülltrichter (Streifenschneider) bzw. Einfüllschacht (AFS und AFM) herausnehmen,
3. Einsatz herausziehen,
4. Spannhebel bis zur Raststellung anheben,
5. Gerät herausziehen.

2. Reinigen:

1. Gehäuse von innen und außen feucht abwischen und sorgfältig abtrocknen.
2. Abstreifkamm/-kämme (Streifenschneider/AFS) entfernen.
3. Reste des Schneidgutes mit kräftigem Wasserstrahl entfernen.
4. Abstreifkamm/-kämme, Einfülltrichter, Einfüllschacht, Einsätze und Stopfer entsprechend dem Reinigungsplan reinigen (siehe „Reinigungsplan“ auf Seite 72).
Beachten Sie die Produktdatenblätter der Reinigungsmittel-Hersteller!



ACHTUNG! Gehäuse niemals zum Reinigen ins Wasser legen oder mit einem Dampfstrahlgebläse oder in der Spülmaschine reinigen.

5. Gehäusehals und Kupplungsraum nach der Reinigung mit für den Nahrungsmittelbereich zulässigem Fett einreiben (z. B. Paraliq GA 343).

4 Reinigungsplan

Die Angaben dieses Reinigungsplanes beziehen sich auf einen einschichtigen Betrieb.

Arbeitsschritt	Reinigungs-/Pflegemittel		Verfahren	Geräte	Hinweise
	Fa. Henkel Hygiene:	Fa. Goldschmidt			
Grobreinigung, Entfernen der Produktreste	Keine		Manuell, mechanisch	Bürste	Beginn direkt nach Produktionsende
Alkalische Reinigung	Edelstahl: P3-topax 19 (2-5%) oder P3-topax 66 (2-5%) Aluminium: P3-topax 12 (2-5%)	Edelstahl: SOMPLEX Fettlöser Aluminium: SOMPLEX F	Manuell; Einwirkzeit ca. 15 Minuten	Bürste	Täglich, Kleinteile nicht vergessen
Spülen	Trinkwasser		»Drucklos« Temperatur 50-60 °C	Wasser- schlauch	
Trocknen					
Pflegen	Für den Lebensmittelbereich zugelassenes Öl, z. B. Klüberoil 4UH1-15 (Fa. Klüber)		Sprühen	Sprühpistole	

5 Hilfe bei Störungen

Störung	Ursache	Abhilfe
Bei Inbetriebnahme: Der Motor dreht falsch herum.	Die Steckdose ist nicht auf Rechtsdrehfeld geschaltet.	Steckdose von einem Elektriker umschalten lassen.
Werkzeug bleibt plötzlich stehen.	Werkzeug wird durch einen Fremdkörper blockiert.	Motor sofort ausschalten. Fremdkörper entfernen.
Sehr feuchtes Schnitzelgut.	Schnitzelzylinder stumpf.	Schnitzelzylinder erneuern
	Motor fälschlicherweise mit Schaltstufe „1“ betrieben.	Motor mit Schaltstufe „2“ betreiben.
Scheiben werden nicht glatt geschnitten.	Messer stumpf oder defekt.	Messer erneuern.

6 Transport

Der Transport geschieht in umweltverträglicher, entsorgungsfähiger oder wiederverwertbarer Verpackung.

6.1 Transportschäden

Beachten Sie unbedingt die unten aufgeführten Meldefristen, da sonst die Ersatzpflicht des Transportunternehmens entfällt!

Sprechen Sie mit unserer Versandabteilung, bevor Sie eine Rücksendung veranlassen.

Telefon: (0 21 91) 79 52 94

Senden Sie uns auf keinen Fall die Maschine unaufgefordert zurück.

Verpackung beschädigt:		
...bei Transport durch die Bahn	...bei Transport durch die Post	...bei Transport durch die Spedition
In Gegenwart des bahnamtlichen Rollfuhrunternehmens auspacken, Schaden von diesem bescheinigen lassen und sofort eine Tatbestandsaufnahme bei der Güterabfertigung beantragen.	Bestätigung durch den Übergabebeamten ausstellen lassen.	In Gegenwart des anliefernden LKW-Fahrers auspacken und von diesem den Schaden auf dem Frachtbrief bescheinigen lassen.
Meldefrist: 1 Woche	Meldefrist: 24 Stunden	Meldefrist: 4 Tage
Verpackung in Ordnung, Inhalt beschädigt:		
... bei Transport durch die Bahn	...bei Transport durch die Post	...bei Transport durch die Spedition
Sofort die zuständige Güterabfertigung verständigen. Besichtigung und eine Tatbestandsaufnahme beantragen.	Sofort das zuständige Postamt verständigen. Besichtigung und eine Niederschrift beantragen.	Sofort den anliefernden Fuhrunternehmer verständigen und eine Besichtigung beantragen. Bescheinigung des Schadens nach der Besichtigung auf dem Frachtbrief vornehmen lassen.
Meldefrist: 1 Woche	Meldefrist: 24 Stunden	Meldefrist: 4 Tage

Der Hersteller übernimmt bei Transportschäden keine Haftung!

6.2 Rücksendung

Sollten Sie ihre Maschine an den Hersteller zurücksenden müssen (z.B. zur Reparatur), sind Sie nach § 412 Handelsgesetzbuch dafür verantwortlich, „das Gut beförderungssicher zu laden, zu stauen und zu befestigen (verladen) sowie zu entladen. Der Frachtführer hat für die betriebssichere Verladung zu sorgen.“

Verpacken Sie die Maschine so, daß sie in ihrer Gebrauchslage transportiert wird. Verwenden Sie am besten die Originalverpackung.

Der Hersteller übernimmt bei Transportschäden durch nicht beförderungs- bzw. betriebssichere Verladung keine Haftung!

7 Aufstellen und Anschließen



WARNUNG! Die Universal-Küchenmotor-Anlage darf nur unter Beachtung der Vorschriften dieser Bedienungsanleitung von Personen aufgestellt und angeschlossen werden, die damit vertraut und über die Gefahren unterrichtet sind.



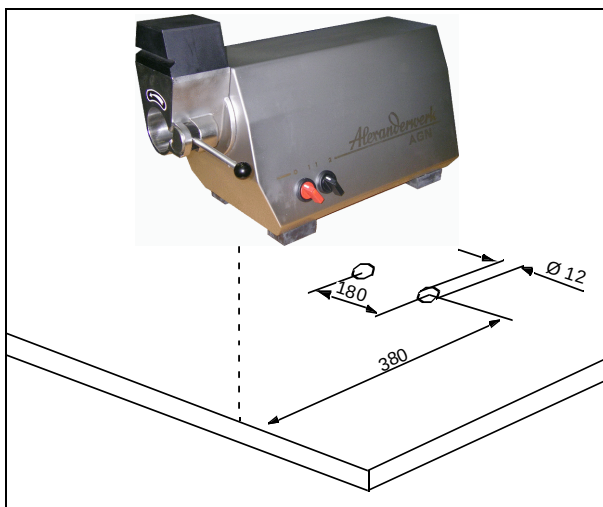
GEFAHR! Die Universal-Küchenmotor-Anlage darf nur in Betrieb genommen werden, wenn der Antriebsmotor AGN auf dem Fahrgestell UFN oder auf einer Arbeitsplatte fest montiert ist.

7.1 Befestigung auf dem Fahrgestell

1. Antriebsmotor mit Gummifüßen so auf das Fahrgestell stellen, dass die Antriebskupplung über dem Ablagetisch liegt,
2. Scheiben auf die Befestigungsschrauben M 8 x 25 (Zubehör) stecken.
3. Befestigungsschrauben von unten durch den Fahrgestellrahmen anbringen und handfest anziehen.

7.2 Befestigung auf einer Arbeitsplatte

1. Motor so auf die Arbeitsplatte stellen, dass die Vorderkante des Blechgehäuses mit dem Rand der Arbeitsplatte bündig ist.



2. Scheiben auf die Befestigungsschrauben M 8 x 70 stecken.
3. Befestigungsschrauben von unten durch die Ø 12 Bohrungen in der Arbeitsplatte stecken, in die hinteren Füße schrauben und handfest anziehen.

HINWEIS! Sollte die Arbeitsplatte für die Schraubenlänge zu dünn sein, können vor dem Aufstecken der Scheiben die beiliegenden Sechskantmutter aufgeschraubt werden. Der Motor wird dann mit den Muttern festgeschraubt.

7.3 Elektrischer Anschluss

Der Antriebsmotor ist mit einer Anschlussleitung und CEE-Stecker ausgerüstet.

Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Angaben auf dem anhängenden Prüfbogen und dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.

7.4 Erstinbetriebnahme

7.4.1 Drehfeld

Der Motor ist für ein rechtsdrehendes Drehfeld vorgesehen.

Lassen Sie vor der ersten Inbetriebnahme **alle** CEE-Steckdosen, an die der Antriebsmotor angeschlossen werden kann, von einer autorisierten Fachkraft auf die richtige Drehrichtung des Drehfeldes (rechtsdrehend) prüfen und gegebenenfalls einstellen.

7.4.2 Drehrichtung

Überprüfen Sie bei der ersten Inbetriebnahme die Drehrichtung des Antriebsmotors. Lassen Sie bei falscher Drehrichtung die Drehfeldrichtung der Steckdose von einer autorisierten Fachkraft ändern.

Aufsteck-Gerät	Drehrichtung des Werkzeugs
Aufsteck-Fleischwolf WA82 F	gegen den Uhrzeigersinn, (Blickrichtung auf die Lochscheibe)
Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät RSP 20 (Werkzeug)	im Uhrzeigersinn (Blickrichtung von oben)
Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMA N	im Uhrzeigersinn (Blickrichtung von oben)

8 Technische Daten

Technische Daten	
Antriebsmotor AGN	
Antrieb	Polumschaltbarer Drehstrom-Getriebemotor
Spannung/Frequenz	3 x 400 V 50 Hz + PE
Leistungsaufnahme	Stufe 1: 1,4 kW
	Stufe 2: 1,8 kW
Drehmoment	Stufe 1: 89 Nm
	Stufe 2: 57 Nm
Absicherung	400 V 10 A träge
Schutzart	IP 54
Anschlussleitung	H07 RN-F 5G 1,5 CEE-Stecker, 5-polig
Elektrische Ausrüstung	Hauptschalter mit Unterspannungsauslösung und Polumschalter
Unfallschutz	Entspricht den gesetzlichen Auflagen
Arbeitsplatzbezogener Emissionsschalldruckpegel L_{pA}	Stufe 1: 56 dB/A
	Stufe 2: 63 dB/A
Abmessungen	Höhe: 370 mm
	Breite: 289 mm
	Tiefe: 580 mm
Gewicht (Motor)	44 kg

9 Lieferumfang und Ersatzteile

Bezeichnung	Art.-Nr.
Bedienungsanleitung zur Universal-Küchenmotor-Anlage GSA	

9.1 Antriebsmotor AGN

Bezeichnung (Die Artikel-Nr. bezieht sich auf 1 Stück.)	Art.-Nr.
Antriebsmotor AGN	040066
Teile zur Befestigung auf einer Arbeitsplatte:	
2 Sechskantschrauben	553320
2 Sechskantmuttern	565298
2 Scheiben	565318
Teile zur Befestigung auf dem Fahrgestell UFN:	
4 Befestigungsschrauben	565664
4 Scheiben	565318
Ersatzteile:	
3 Mitnehmerbolzen	511589
3 Druckfedern	554912
1 Hauptschalter	680118
1 Polumschalter	680119
1 Sensorgehäuse	520795
1 Zentraleinheit	573723

9.2 Fahrgestell UFN

Bezeichnung (Die Artikel-Nr. bezieht sich auf 1 Stück.)	Art.-Nr.
Fahrgestell UFN	040012
Ersatzteile:	
4 Lenkrollen	300165

9.3 Aufsteck-Fleischwolf WA 82 F

Bezeichnung (Die Artikel-Nr. bezieht sich auf 1 Stück.)	Art.-Nr.
Aufsteck-Fleischwolf WA 82 F	040043
Ersatzteile	
Schnecke	138833
Stopfer	503596
Auszieher	126118
50 g Fett Paraliq GA 343	300048
Schneidsatz	
Vorschneider	567566
Messer doppelt	567565
Lochscheibe 3 mm	567564
Lochscheibe 8 mm	568251

9.4 Portioniergerät PG 82

Bezeichnung (Die Artikel-Nr. bezieht sich auf 1 Stück.)	Art.-Nr.
Portioniergerät PG 82 mit Einsatz 100 g (passend zu WA 82N)	590096
Einsatz 80 g	590165
Einsatz 100 g	590166
Einsatz 120 g	590167

9.5 Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät RSP 20

Bezeichnung	Art.-Nr.
Aufsteck-Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetgerät RSP 20 mit:	040060
Kessel aus Edelstahl V2A	129921
Rührbesen	506778
Schlagbesen	506781
Knethaken	119139
Produktdurchführung	130136
Zubehör:	
Abstreifer komplett	128836

9.6 Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMA N

Bezeichnung (Die Artikel-Nr. bezieht sich auf 1 Stück.)	Art.-Nr.
Aufsteck-Reibe-, Schneide-, Schnitzel- und Passiergerät UMA N bestehend aus:	041002
Gehäuse	119800
Lagerkreuz mit Getriebe	300406
Ersatzteile:	
1 Ritzelwelle	119244
2 Bundlager MKZ	559232
1 Kegelrad	120109
1 Welle	119274
1 Zylinderstift	554386
1 Bundlager MKZ	513068
1 Bundlager MKZ	559233
1 Radialwellendichtring	520631
1 Radialwellendichtring	508509
1 Aufnahme	300186
Wandleiste zur Aufnahme von 5 Reibe- oder Schnitzelzylindern	107792
Wandleiste zur Aufnahme von 3 Schneidscheiben	107794
Aufsteckhülse zur Aufnahme von Aufsteckgeräten	110259

9.6.1 Mehrzweckaufsatz

Bezeichnung (Die Artikel-Nr. bezieht sich auf 1 Stück.)	Art.-Nr.
Mehrzweckaufsatz Grundausstattung a) bestehend aus:	041011
Mehrzweckaufsatz	124224
Reibeflügel	104824
Reibezyylinder Nr. 1 (3 mm Lochung)	114335
Reibezyylinder Nr. 2 (4 mm Lochung)	114336
Schnitzelzyylinder Nr. 3 (9 mm Lochung)	114930
Außerdem lieferbar:	
Passierflügel	119364
Passierzyylinder (1,5 mm Lochung)	119365
Passierzyylinder (2,0 mm Lochung)	119367
Passierzyylinder (3,0 mm Lochung)	119368
Rohkostzyylinder Nr. 6200 (2,2 mm)	114923
Rohkostzyylinder Nr. 6400 (3 mm)	114925
Rohkostzyylinder Nr. 660 (4 mm)	114926
Rohkostzyylinder Nr. 6600 (4 mm)	114927
Schnitzelzyylinder Nr. 700 (6 mm)	114928
Buntschnittzyylinder	109286
Streifenzyylinder (3,5 mm)	109287
Kartoffelreibezylinder 1K	114917
Käsereibezylinder P10	101055
Reibezyylinder Nr. 25 (2,5 mm)	114337
Reibezyylinder Nr. 50 (1,5 mm)	114918
Julienne-Schneidzyylinder 1,75 x 2 mm	124932
Julienne-Schneidzyylinder 2,5 x 2 mm	125559
Julienne-Schneidzyylinder 3,5 x 3 mm	124935
Julienne-Schneidzyylinder 4,5 x 4 mm	124938
Ersatzteile für Julienne-Schneidzyylinder	
Klinge	574014
Sie benötigen für den Julienne-Schneidzyylinder	
1,75 x 2 mm 43 Klingen	
2,5 x 2 mm 30 Klingen	
3,5 x 3 mm 21 Klingen	
4,5 x 4 mm 16 Klingen	

9.6.2 Kombi-Schneidaufsatz

Bezeichnung (Die Artikel-Nr. bezieht sich auf 1 Stück.)	Art.-Nr.
Kombi-Schneidaufsatz bestehend aus:	041061
Kombi-Schneidaufsatz	129583
Feinschneidscheibe 1,3 mm	129530
Bogenmesserscheibe 4 mm	129609
Außerdem lieferbar:	
Bogenmesserscheibe 2 mm	129525
Bogenmesserscheibe 6 mm	129606
Streifenschneidscheibe 2 x 2,5 mm	129613
Streifenschneidscheibe 3,5 x 3,5 mm	129619
Streifenschneidscheibe 5 x 5 mm	129527
Streifenschneidscheibe 5 x 7 mm	129629
Streifenschneidscheibe 7 x 7 mm	129597
Streifenschneidscheibe 10 x 7 mm	129630
Trägerscheibe für Reibe- und Schnitzelscheiben	134152
Befestigungsschlüssel	142297
Schnitzelscheibe 3 mm	133862
Schnitzelscheibe 6 mm	133860
Schnitzelscheibe 9 mm	133871
Reibescheibe 3 mm	133866
Kronenhiebscheibe 1K	133872
Würfeleinrichtung 8 mm	334005
Würfeleinrichtung 11 mm	334006
Würfeleinrichtung 16 mm	334007
Würfelgatter 8 mm	121897
Würfelgatter 11 mm	121899
Würfelgatter 16 mm	121900

9.7 Aufsteck-Steaker AFS

Bezeichnung (Die Artikel-Nr. bezieht sich auf 1 Stück.)	Art.-Nr.
Aufsteck-Steaker AFS	525908
Steakereinsatz mit Trichter	525907

9.8 Aufsteck-Fleischmürber AFM

Bezeichnung (Die Artikel-Nr. bezieht sich auf 1 Stück.)	Art.-Nr.
Aufsteck-Fleischmürber AFM	525909
Fleischmürbereinsatz mit Trichter	525910

9.9 Aufsteck-Streifenschneider

Bezeichnung (Die Artikel-Nr. bezieht sich auf 1 Stück.)	Art.-Nr.
Aufsteck-Streifenschneider mit	
Streifenschneideinsatz 3,3 mm	525904
Streifenschneideinsatz 6,6 mm	525903
Streifenschneideinsatz 9,9 mm	525905
Ersatzteile:	
Streifenschneideinsatz 3,3 mm	525911
Streifenschneideinsatz 6,6 mm	525912
Streifenschneideinsatz 9,9 mm	525913

VORSICHT! Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, dass Ersatzteile, die nicht von uns geliefert wurden, von uns auch nicht geprüft und freigegeben wurden. Die Verwendung solcher nicht von uns gelieferten Ersatzteile kann daher unter Umständen konstruktiv vorgegebene Eigenschaften der Maschine negativ verändern und dadurch die Sicherheit beeinträchtigen. Für Schäden, die durch die Verwendung von Ersatzteilen entstehen, die nicht durch uns geliefert wurden, ist jedwede Haftung und Gewährleistung seitens ALEXANDERWERK AG ausgeschlossen.

10 Kundendienst

Bei Anfragen und Bestellungen geben Sie bitte unbedingt unsere Maschinen-Nummer an (siehe Seite 4)!

Anschrift

Ersatzteilbestellungen und Kundendienstanfragen richten Sie bitte an:

AlexanderSolia Vertriebs-GmbH
Kippdorfstr. 6 - 24
42857 Remscheid

Telefon

Ersatzteilbestellung: (0 21 91) 79 53 11
Kundendienstanfragen: (0 21 91) 79 52 48

Telefax

(0 21 91) 79 52 49

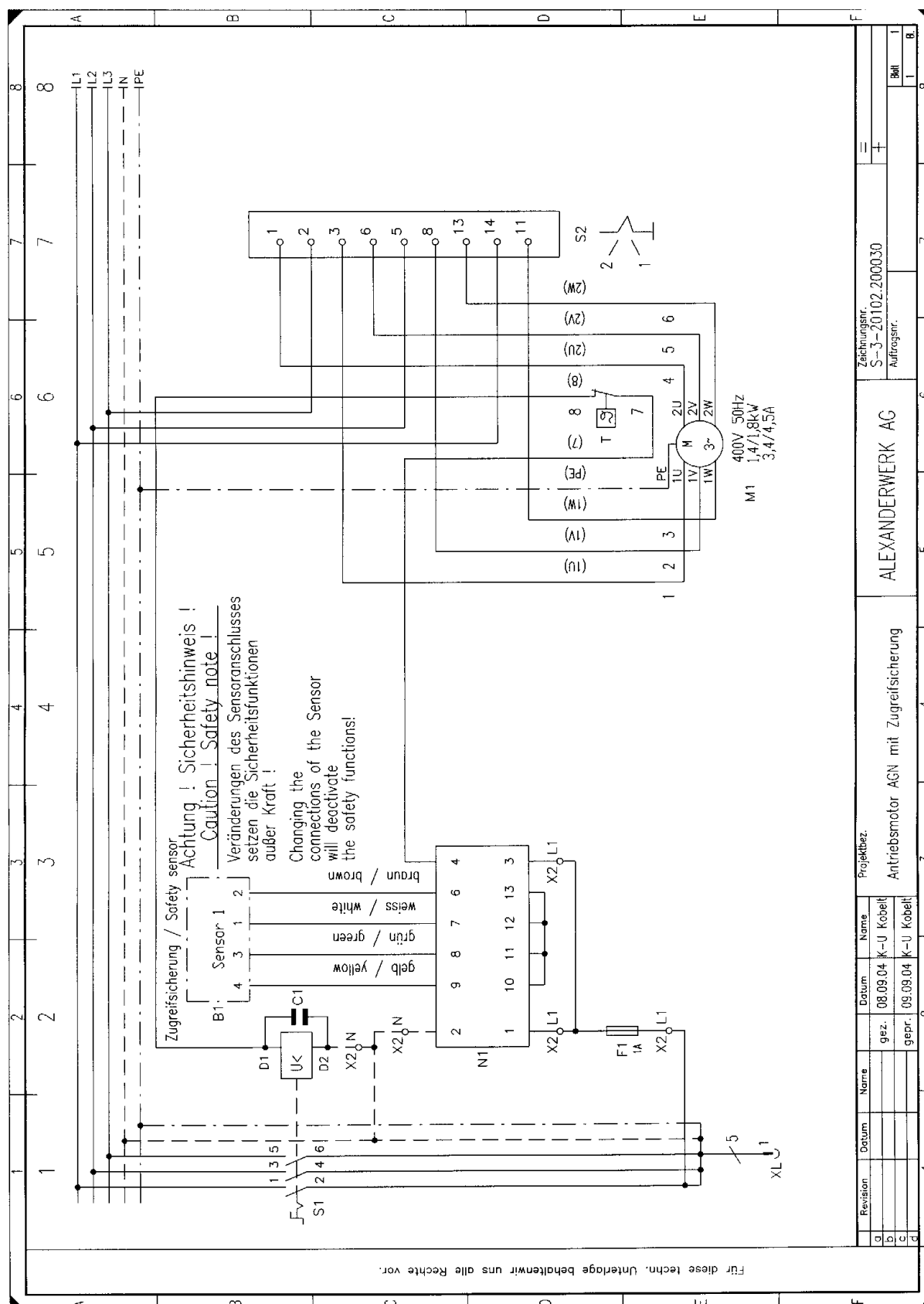
Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag: 7³⁰ bis 12⁰⁰ und 13⁰⁰ bis 15⁰⁰ Uhr

Freitag: 7³⁰ bis 11⁰⁰ Uhr

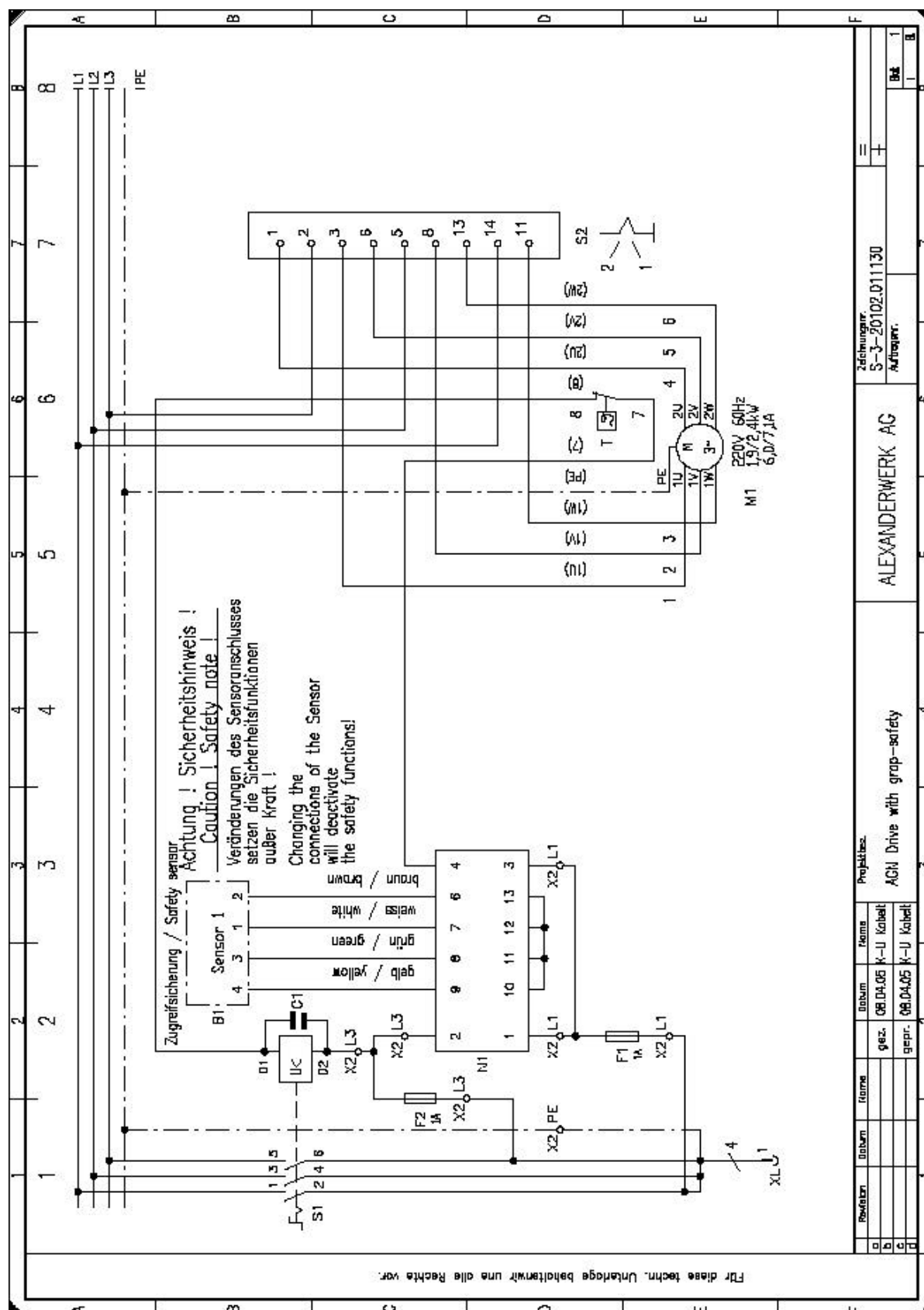
11 Schaltpläne

11.1 S-3-20102.200030 (400 V, 50 Hz)



Kurz	Stück	Benennung	Teile-Nr.
B1	1	Sensor	520795
F1/F2	2	Steuersicherung	505527
N1	1	Zentraleinheit	573723
S1/C1	1	Hauptschalter	680118
S2	1	Polumschalter	680119
XL	1	Anschlussleitung + CEE-Stecker	519817
X2	2	Sicherungsklemme	505525/26
X2	1	Reihenklemme	505524
X2	1	PE-Klemme	505611
M1	1	Drehstrommotor	544400

11.2 S-3-20102.011130 (220 V, 60 Hz)



Kurz	Stück	Benennung	Teile-Nr.
B1	1	Sensor	520795
F1/F2	2	Steuersicherung	505527
N1	1	Zentraleinheit	573723
S1	1	Hauptschalter	523045
S2	1	Polumschalter	523048
XL	1	Anschlussleitung + CEE-Stecker	514767 +680575
X2	2	Sicherungsklemme	508863
X2	1	PE-Klemme	505611
M1	1	Drehstrommotor	547605

