

FEUMA Gastromaschinen GmbH



Bedienungsanleitung

Deutsche Original-Betriebsanleitung



Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H *

* höhenverstellbar

CE 2020

Für künftige Verwendung aufbewahren!

Ausgabe-/Rev.-Datum: 20.10.2022

Hersteller:

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24, 04639 Gößnitz / Germany
Tel. +49 34493 21555
Fax +49 34493 21414
info@feuma.de
www.feuma.de

Vorwort

Diese Bedienungsanleitung soll über die sachgemäße Bedienung der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** informieren.

Vor der Inbetriebnahme muss sich das Bedienpersonal mit allen Baugruppen vertraut machen. Insbesondere ist der Punkt **Sicherheit** zu beachten.

Die Bedienungsanleitung und die zugehörigen Unterlagen sind aufzubewahren.

Diese Unterlagen sind ausschließlich für unseren Kundenkreis bestimmt und dürfen deshalb weder vollständig oder teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Wettbewerbszwecken unbefugt verwendet, noch Dritten zugeführt werden.

Wir weisen darauf hin, dass diese Bedienungsanleitung nicht Teil einer bestehenden, früheren Vereinbarung oder Zusage ist oder Teil eines Rechtsverhältnisses ist.

Sämtliche Verpflichtungen ergeben sich aus dem Kaufvertrag, der auch allein die Gewährleistungsregelung enthält. Die vertraglichen Regelungen werden durch die Bedienungsanleitung nicht berührt.

Mitgeltend zu dieser Bedienungsanleitung des Herstellers sind die Dokumentationen der Zulieferer (siehe Anhang).

Ergänzend zur Bedienungsanleitung sind alle allgemeingültigen gesetzlichen und sonstigen verbindlichen Regelungen zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz zu beachten sowie einzuhalten.



Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	11
2	Identifizierung	15
2.1	Produktmarke und Typbezeichnung	15
2.2	Name und Adresse des Herstellers	15
2.3	Sprachversion	15
3	Produktbeschreibung	17
3.1	Allgemeine Funktionen und Anwendungsbereich	17
3.1.1	<i>Bestimmungsgemäße Verwendung</i>	17
3.1.2	<i>Nicht bestimmungsgemäße Verwendung (mutmaßlicher Fehlgebrauch)</i>	17
3.2	Komponenten der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine	19
3.3	Technische Daten Antriebseinheit AE 30-H	22
3.4	Umgebungsbedingungen und Grenzen für Betrieb und Lagerung	22
4	Sicherheitsinformationen	23
4.1	Allgemeine Hinweise	23
4.2	Konstruktive Sicherheitsmaßnahmen	25
4.3	Sicherheitsmaßnahmen am Aufstellort	25
4.4	Verbleibende Gefährdungen	26
4.5	Qualifikation des Bedienungspersonals	28
4.6	Verhalten im Notfall	30
5	Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch	31
5.1	Transport und Lagerung	31
5.2	Lieferumfang	31
5.3	Sicheres Entsorgen des Verpackungsmaterials	31
5.4	Aufstellung	31
5.5	Elektroanschluss	31
5.6	Inbetriebnahme der Antriebseinheit AE 30-H	32
5.7	Aufbewahrungsort der Anleitung	33
6	Montage der Hauptkomponenten der Großküchenmaschine	35
6.1	Einleitung	35
6.2	Prinzipieller Aufbau der Großküchenmaschine	35
6.3	Antriebseinheit AE 30-H	36
6.3.1	<i>Aufbau und Verwendung</i>	36
6.3.2	<i>Bedienfeld der Antriebseinheit AE 30-H</i>	37
6.3.3	<i>Displayanzeigen der Antriebseinheit AE 30-H</i>	39
6.3.4	<i>Bedienung der Antriebseinheit AE 30-H</i>	43
6.4	Untergestell höhenverstellbar	45
6.4.1	<i>Verwendung des Untergestells</i>	45
6.4.2	<i>Aufbau des Untergestells höhenverstellbar</i>	45
6.4.3	<i>Montage des Untergestells höhenverstellbar</i>	45
6.5	Trolley mit Auffangbehälter TA	53
6.5.1	<i>Aufbau und Verwendung</i>	53
6.5.2	<i>Montage vom Trolley mit Auffangbehälter TA</i>	54

7	Vorsatzgeräte	55
7.1	Vorsatzgeräte zur Gemüseverarbeitung.....	55
7.1.1	<i>Aufbau und Verwendung</i>	55
7.1.2	<i>Vorsatzgerät zur Gemüseverarbeitung montieren</i>	56
7.1.3	<i>Bedienen der Vorsatzgeräte zur Gemüseverarbeitung</i>	70
7.2	Fleisch- und Gemüeswolf FW 82 GSF S.....	73
7.2.1	<i>Aufbau und Verwendung</i>	73
7.2.2	<i>Montage</i>	75
7.2.3	<i>Bedienung</i>	88
7.3	Walzensätze.....	90
7.3.1	<i>Aufbau und Verwendung</i>	90
7.3.2	<i>Montage</i>	94
7.3.3	<i>Bedienung</i>	96
7.4	Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerke.....	98
7.4.1	<i>Übersicht</i>	98
7.4.2	<i>Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20 S</i>	100
7.4.3	<i>Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 40 S</i>	107
7.5	Cutteraufsatz CA 35 S.....	113
7.5.1	<i>Aufbau und Verwendung</i>	113
7.5.2	<i>Montage</i>	114
7.5.3	<i>Bedienung</i>	115
7.6	Zubehör.....	116
7.6.1	<i>Gegenhalter GH</i>	116
7.6.2	<i>Zusatztrichter</i>	116
7.6.3	<i>Wandleisten</i>	117
8	Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung	121
8.1	Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung.....	121
8.2	Wartung.....	121
8.3	Reinigung.....	122
8.3.1	<i>Allgemeiner Hinweis</i>	122
8.3.2	<i>Reinigung des Trolleys mit Auffangbehälter TA und Untergestell, fahrbar</i>	122
8.3.3	<i>Reinigung der Vorsatzgeräte zur Gemüseverarbeitung</i>	123
8.3.4	<i>Reinigung des Fleisch- und Gemüeswolfs</i>	124
8.3.5	<i>Reinigung der Walzensätze</i>	126
8.3.6	<i>Reinigung der Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerke</i>	134
8.3.7	<i>Wandleisten reinigen</i>	135
8.4	Störungen und ihre Beseitigung.....	135
9	Instandhaltungsdienst und Reparatur durch den Kundendienst	137
10	Außerbetriebnahme der Maschine, Entsorgung	138
11	Anhang	139
11.1	Scheibensortiment der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H.....	141
11.2	Zylindersortiment der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H.....	145
11.3	Zubehör für den Fleisch- und Gemüeswolf.....	147
11.4	Stromlaufplan Antriebseinheit AE 30-H.....	148
11.5	EG-Konformitätserklärung im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006-42-EG.....	149
11.6	GS-Prüfbescheinigung.....	150

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1:	Typenschild der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H (Bsp.)...	15
Abb. 2:	Grundlegender Aufbau der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine	19
Abb. 3:	Maßzeichnung (alle Maßangaben in mm)	22
Abb. 4:	Gefahrenhinweise an den Trichterhauben der Walzenaufsätze	27
Abb. 5:	Displayanzeige bei korrektem Maschinenzustand.....	32
Abb. 6:	Displayanzeige bei unpassendem Drehfeld	32
Abb. 7:	Aufbau der Großküchenmaschine HU 1030-H anhand eines Beispiels.....	35
Abb. 8:	Antriebseinheit AE 30-H.....	36
Abb. 9:	Bedienfeld der Antriebseinheit AE 30-H.....	37
Abb. 10:	Warnung vor nicht-empfohlener Drehzahl.....	38
Abb. 11:	Aktivierete Höhenverstellung (Bild li.); Verstellung nach oben (Bild re.)	38
Abb. 12:	Aktivierete Timerprogrammierung.....	39
Abb. 13:	Displayanzeige bei korrektem Maschinenzustand.....	39
Abb. 14:	Displayanzeige bei unpassendem Drehfeld	39
Abb. 15:	Displayanzeige bei fehlendem Vorsatzgerät	40
Abb. 16:	Displayanzeigen mit den verwendbaren Aufsätzen	40
Abb. 17:	Displayanzeigen beim Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20 S	40
Abb. 18:	Displayanzeigen beim Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 40 S	41
Abb. 19:	Displayanzeigen beim Fleisch- und Gemüsewolf	41
Abb. 20:	Displayanzeigen beim Cutteraufsatz.....	41
Abb. 21:	Displayanzeigen beim Steaker / Mürber / Streifenschneider	42
Abb. 22:	Anzeige der Betriebszeit (Beispiel)	42
Abb. 23:	Reinigungshinweis.....	42
Abb. 24:	Anzeige bei Motorüberhitzung	43
Abb. 25:	Untergestell höhenverstellbar	45
Abb. 26:	Befestigungsmöglichkeit der Antriebseinheit AE 30-H	46
Abb. 27:	Schrauben zur Befestigung der Antriebseinheit AE 30-H.....	46
Abb. 28:	Höhenverstellung und Antriebseinheit.....	46
Abb. 29:	Stecker für die Höhenverstellung an der Höhenverstellung anschließen.....	47
Abb. 30:	Höhenverstellung auf die Antriebseinheit aufgesetzt.....	47
Abb. 31:	Plastik-Unterlegscheiben untergelegt.....	48
Abb. 32:	Befestigen der vier Schrauben (inkl. Federring und Unterlegscheibe).....	48
Abb. 33:	Höhenverstellung an der Antriebseinheit AE 30-H montiert	49
Abb. 34:	Hinweis auf der Unterseite der der Antriebseinheit AE 30-H	49
Abb. 35:	Untergestell und Montagmaterial	50
Abb. 36:	Untergestell auf der Höhenverstellung aufgelegt.....	51
Abb. 37:	Schrauben im Untergestell vormontiert	52
Abb. 38:	Befestige Antriebseinheit AE 30-H auf dem Untergestell	52
Abb. 39:	Trolley mit Auffangbehälter TA.....	53
Abb. 40:	Schneidaufsatz, Scheibe, Arbeitsgehäuse und Antriebseinheit AE 30-H	56
Abb. 41:	Spanngriff mit Zapfen.....	57
Abb. 42:	Schneidaufsatz, Würfelschneideinrichtung, Arbeitsgehäuse und Antriebseinheit AE 30-H	58
Abb. 43:	Würfelgatter aufsetzen.....	59
Abb. 44:	6-fach Rohraufsatz	59
Abb. 45:	Montage Arbeitsgehäuse, Scheibe und Trichteraufsatz an die Antriebseinheit AE 30-H	60
Abb. 46:	Spanngriff mit Zapfen.....	61
Abb. 47:	Lochanordnung des Zylinders beim Aufsetzen auf die Stifte beachten	61
Abb. 48:	Scheibe einsetzen und verdrehen.....	62
Abb. 49:	Spannmutter festdrehen	62

Abb. 50:	Montage Arbeitsgehäuse, Würfelgatter und Trichteraufsatz an die Antriebseinheit AE 30-H	63
Abb. 51:	Spanngriff mit Zapfen.....	64
Abb. 52:	Würfelgatter aufsetzen.....	64
Abb. 53:	Gegenhalter einsetzen.....	65
Abb. 54:	Montage von Arbeitsgehäuse, Scheibe, Trichteraufsatz an die Antriebseinheit AE 30-H	66
Abb. 55:	Gegenhalter einsetzen.....	67
Abb. 56:	Montage Arbeitsgehäuse, Würfelgatter und Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG an die Antriebseinheit AE 30-H.....	68
Abb. 57:	Aufbau des Schneidaufsatzes.....	70
Abb. 58:	Zentrierbund im Arbeitsgehäuse.....	72
Abb. 59:	Aufbau Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S.....	73
Abb. 60:	Pastetenscheibe.....	75
Abb. 61:	Portioniereinrichtung PE.....	75
Abb. 62:	Montageteile des Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S (5-teilger Schneidsatz)....	76
Abb. 63:	3-teiliger Schneidsatz.....	77
Abb. 64:	5-teiliger Schneidsatz.....	77
Abb. 65:	Verwendung der Pastetenscheibe.....	78
Abb. 66:	Montage des Fleisch- und Gemüsewolfs an der Antriebseinheit AE 30-H.....	78
Abb. 67:	Schnecke mit Mitnehmer.....	79
Abb. 68:	Einsetzen eines 5-teiligen Schneidsatz.....	80
Abb. 69:	Einlegering aufsetzen.....	80
Abb. 70:	Überwurfmutter aufsetzen.....	81
Abb. 71:	Fleischwolfschale aufsetzen.....	81
Abb. 72:	Demontage des Schneidsatzes mit dem Ausziehhaken.....	82
Abb. 73:	Portioniereinrichtung PE.....	82
Abb. 74:	Drehgriff der Positioniereinrichtung PE abschrauben.....	83
Abb. 75:	Schließplatte abnehmen.....	83
Abb. 76:	Füllplatte 80 / 100 g abnehmen.....	84
Abb. 77:	Zwischenplatte abnehmen.....	84
Abb. 78:	Montage des Fleisch- und Gemüsewolfs FW 82 GSF S an der Antriebseinheit AE 30-H	85
Abb. 79:	Schnecke mit Mitnehmer.....	85
Abb. 80:	Beispiel 3-teiliger Schneidsatz.....	85
Abb. 81:	Einlegering 18 mm.....	86
Abb. 82:	Füllträger einsetzen und mit Überwurfmutter befestigen.....	86
Abb. 83:	Zwischenplatte aufsetzen.....	86
Abb. 84:	Füllplatte aufsetzen.....	87
Abb. 85:	Schließplatte einsetzen.....	87
Abb. 86:	Drehgriff aufschrauben.....	87
Abb. 87:	Walzensatz mit Haube und Antriebseinheit AE 30-H.....	90
Abb. 88:	Aufbau des Ansteckgetriebes.....	90
Abb. 89:	Aufbau eines Walzensatzes am Beispiel des verstellbaren Fleischmürbers.....	91
Abb. 90:	Ansteckgetriebe an der Antriebseinheit AE 30-H angekuppelt und verriegelt.....	95
Abb. 91:	Anstecken des Walzensatzes an das Ansteckgetriebe.....	95
Abb. 92:	Trichterhaube aufsetzen.....	96
Abb. 93:	Kunststoffstopfer für Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm) und Trichterhaube „verstellbarer Mürber“.....	97
Abb. 94:	Stopfer für Trichterhaube „Salat“ (Haubenöffnung 180 x 90 mm).....	97
Abb. 95:	Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20 S.....	100
Abb. 96:	Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20 S an Antriebseinheit AE 30-H montieren	100
Abb. 97:	Kesselhalterung befestigen.....	101

Abb. 98:	Werkzeug einsetzen	101
Abb. 99:	Kessel aufsetzen	102
Abb. 100:	Aufsetzen der Abdeckhaube	103
Abb. 101:	Entnehmen des Kessels	105
Abb. 102:	Werkzeug entnehmen.....	106
Abb. 103:	Kesselhalterung lösen.....	106
Abb. 104:	Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 40 S.....	107
Abb. 105:	Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk in die Kupplungsbohrung einstecken	107
Abb. 106:	Verriegelungshebel ist nach unten geschwenkt und Haube nach oben geklappt	108
Abb. 107:	Kessel einhängen	109
Abb. 108:	Einhängen des Werkzeugs	109
Abb. 109:	Das Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 40 S ist einsatzbereit	110
Abb. 110:	Werkzeug lösen	111
Abb. 111:	Spannhebel sind gelöst, Kessel wird entnommen	112
Abb. 112:	Aufbau des Cutteraufsatzes CA 35 S.....	113
Abb. 113:	Kessel aufgesetzt	114
Abb. 114:	Deckel aufsetzen	114
Abb. 115:	Deckel verdrehen, bis Schaltstange am Magnethalter anliegt	115
Abb. 116:	Gegenhalter GH.....	116
Abb. 117:	Zusatztrichter	116
Abb. 118:	Wandleisten (Beispiel mit bestückter Wandleiste).....	117
Abb. 119:	Wandleiste 2.2.....	117
Abb. 120:	Wandleiste 4.4.....	117
Abb. 121:	Wandleiste 6.6.....	118
Abb. 122:	Wandleiste 7.7.....	118
Abb. 123:	Wandleiste 8.8.....	119
Abb. 124:	Wandleiste 9.9.....	119
Abb. 125:	Wandleiste 9.9.20.....	119
Abb. 126:	Wandleiste 10.10.....	120
Abb. 127:	Arbeitsgehäuse.....	123
Abb. 128:	Vom Arbeitsgehäuse abgenommener Auslauftrichter	123
Abb. 129:	Hilfsmittel zum Reinigen des Würfelgatters.....	124
Abb. 130:	Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S.....	124
Abb. 131:	Ausziehhaken	125
Abb. 132:	Demontage am Beispiel des Fleisch- und Gemüsewolfs R 70	125
Abb. 133:	Abziehen des Walzensatzes vom Ansteck-Getriebe	126
Abb. 134:	Spannschrauben (gelb) lösen	127
Abb. 135:	Abstreifkämme herausziehen (gelb).....	127
Abb. 136:	Aufbau des Mürberwalzensatzes verstellbar.....	128
Abb. 137:	Stab B herausziehen	129
Abb. 138:	Stab A mit Stab B herauschieben (links) und herausziehen (rechts)	129
Abb. 139:	Abstreifkämme B (links weiß) und A (rechts blau) entnehmen	130
Abb. 140:	Klappsplinte lösen.....	130
Abb. 141:	Stirnräder abziehen	131
Abb. 142:	Mürbewelle A (links) und B (rechts) herausziehen	131
Abb. 143:	Mürbewelle B (links) und A (rechts) entnehmen.....	132
Abb. 144:	Teile des Walzensatzes	132
Abb. 145:	Montieren der Mürbewelle A	133



1 Einleitung

Damit die Sicherheit des Bedieners gewährleistet ist und mögliche Schäden an der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** vermieden werden, ist unbedingt vor Beginn irgendwelcher Arbeiten an und mit der Maschine sicherzustellen, dass diese Bedienungsanleitung vollständig gelesen wurde.

Die vorliegende Bedienungsanleitung soll dabei helfen, die Maschine besser kennen zu lernen und sie entsprechend den bestimmungsgemäßen Arbeitsmöglichkeiten benutzen zu können.

Diese Bedienungsanleitung enthält alle Angaben, die für eine sachgemäße Aufstellung, Bedienung und Wartung der Maschine beachtet werden müssen sowie wichtige Hinweise zum ordnungsgemäßen und wirtschaftlichen Gebrauch der Maschine. Die Beachtung dieser Anweisungen trägt dazu bei, Gefahren zu vermeiden, die Kosten aufgrund von Reparaturen und Ausfallzeiten zu reduzieren sowie die Lebensdauer der Maschine zu verlängern.

In den Kapiteln befindet sich am Textrand ggf. ein Symbol, das auf die Funktion des jeweiligen Textabschnitts verweist und in Hinblick auf die Bedienung oder die Wartung von Bedeutung ist bzw. auf wichtige Beschreibungen oder Anmerkungen hinweist:

GEFAHR



*Alle Absätze in der Betriebsanleitung, die Hinweise auf eine **Gefährdung mit einem hohen Risikograd** enthalten, sind mit nebenstehendem Signalwort gekennzeichnet. Wird die Gefährdung **nicht** vermieden, **sind Tod** oder **schwere Verletzungen** die Folge!*

1. Art und Quelle der Gefahr
2. Mögliche Gefahren bei Nichtbeachtung
3. Maßnahmen/Verbote zur Vermeidung

Die Hinweise sind strikt zu befolgen!

WARNUNG



*Alle Absätze in der Betriebsanleitung, die Hinweise auf eine **Gefährdung mit einem mittleren Risikograd** enthalten, sind mit nebenstehendem Signalwort gekennzeichnet. Wird die Gefährdung **nicht** vermieden, **können Tod** oder **schwere Verletzungen** die Folge sein!*

1. Art und Quelle der Gefahr;
2. Mögliche Gefahren bei Nichtbeachtung;
3. Maßnahmen/Verbote zur Vermeidung.

Die Hinweise sind strikt zu befolgen!

VORSICHT Alle Absätze in der Betriebsanleitung, die Hinweise auf eine **Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd** enthalten, sind mit nebenstehendem Signalwort gekennzeichnet. Wird die Gefährdung **nicht** vermieden, können **geringfügige** oder **mäßige Verletzungen** oder Sachschäden die Folge sein!



1. Art und Quelle der Gefahr
2. Mögliche Gefahren bei Nichtbeachtung
3. Maßnahmen/Verbote zur Vermeidung

Die Hinweise sind strikt zu befolgen!

HINWEIS



Absätze mit diesem Symbol geben wichtige Hinweise für eine effektive Arbeit.



Die Arbeitsschritte, die in logischer Reihenfolge seitlich von diesem Symbol beschrieben werden, unterrichten den Bediener über die ergonomischste Vorgehensweise der Bedienung.

1. Schritt 1
2. Schritt 2
- 3 ...



Dieses Symbol zeigt die für die planmäßige und außerplanmäßige Wartung der Maschine erforderlichen Arbeitsfolgen unter Berücksichtigung der Sicherheitsvorschriften an.

1. Schritt 1
2. Schritt 2
3. ...



Verweis auf vorhandenes Zusatzdokument.



Keinesfalls die Schutzeinrichtungen und Sicherheitsvorrichtungen entfernen.



Bei der Arbeit keine Schals, Krawatten oder Ringe tragen.



Es ist verboten, bei laufenden Maschinenteilen Reparatur-, Einstellungs- und Schmierarbeiten oder sonstige Eingriffe vorzunehmen.



Gegen die Gefahr von mechanischen Verletzungen sind **schnittfeste (metallverstärkte) Sicherheitshandschuhe** zu tragen.



Eng anliegende und der auszuführenden Arbeit angemessene **Arbeitskleidung** tragen.



Warnung vor elektrischem Strom!



2 Identifizierung

2.1 Produktmarke und Typbezeichnung

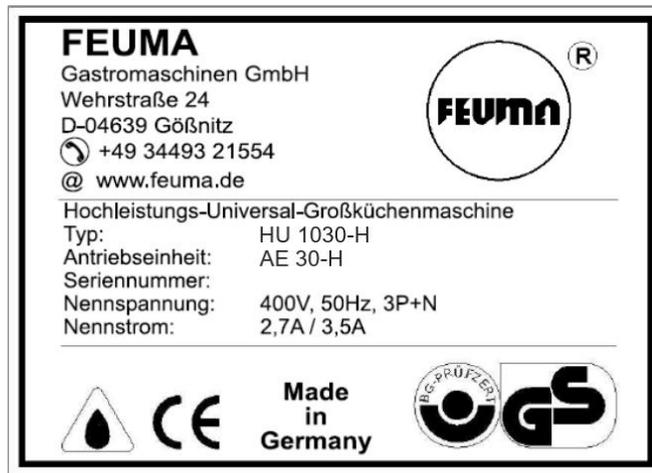


Abb. 1: Typenschild der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H (Bsp.)

2.2 Name und Adresse des Herstellers

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24

04639 Gößnitz / Germany

Tel.: +49 34493 21555

Fax: +49 34493 21414

E-Mail: info@feuma.de

Internet: www.feuma.de

2.3 Sprachversion

Im Sinne der EG-Maschinen-Richtlinie handelt es sich bei dieser Ausgabe um die **deutsche Original-Bedienungsanleitung** des Herstellers.



3 Produktbeschreibung

3.1 Allgemeine Funktionen und Anwendungsbereich

3.1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** ist eine Universalmaschine zur Verarbeitung von Lebensmitteln im gewerblichen Küchenbereich.

An der **Antriebseinheit AE 30-H** werden diverse Vorsatzgeräte gekoppelt, mit deren Hilfe der gesamte Bereich der Gemüsezerkleinerung, das Wolfen von Fleisch und Gemüse, das Steaken und Streifenschneiden von Fleisch, Wurst und Blattsalaten sowie das Rühren, Schlagen und Kneten von Teigen und ähnlichen Massen erfolgt.

Folgende Verarbeitungen sind möglich:

- Schneiden, Reiben, Raspeln mit dem Scheibensortiment
- Schneiden, Reiben, Raspeln, Passieren und Pürieren mit dem Zylindersortiment
- Würfelschneiden in verschiedene Größen
- Rühren, Schlagen, Kneten mit dem 20 oder 40 Liter Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk
- Wolfen von Fleisch und Gemüse
- Portionieren von Hackfleischmassen für Buletten
- Steaken von Fleisch
- Streifenschneiden von Fleisch, Salaten, Wurst, Käse

Die Aufstellung der Maschine ist auf einem fahrbaren Untergestell mit schwenkbarer Abstellplatte vorgesehen.

Bei der Aufstellung ohne Untergestell oder als Tischausführung muss der Antrieb stabil und standsicher befestigt werden.

Das Einsatzgebiet der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** ist der gewerbliche Küchenbereich in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Krankenhäusern, Sanatorien, Hotels, Gaststätten usw. Als modifizierte Varianten kann der Einsatz auch in Fleischereien und Bäckereien erfolgen.

Sollen Maschinen zur Verarbeitung anderer Güter zum Einsatz kommen, ist vorher mit dem Hersteller zu klären, ob die Maschine für diesen Anwendungsfall geeignet ist.

3.1.2 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung (mutmaßlicher Fehlgebrauch)

Ein Fehlgebrauch (nicht bestimmungsgemäße Verwendung) der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** besteht, wenn:

- die Maschine mit anderen Parametern betrieben wird, als unter 3.3 S. 22 angegeben sind,

- die Maschine unter anderen Bedingungen betrieben oder gelagert wird, als unter 3.4 S. 22 angegeben,
- die Maschine mit demontierten oder anderweitig unwirksam gemachten Sicherheitseinrichtungen und Verkleidungen betrieben wird.
- die Maschine nicht vollständig mit den für die jeweilige Arbeitsmöglichkeit vorgesehenen Teilen (siehe 7 ab S. 55) montiert wird,
- die Maschine ohne Aufsicht betrieben wird; dies gilt auch bei der Nutzung der Maschine mit Zeitschaltuhr (Timer),
- die Maschine nicht entsprechend den Vorschriften (siehe 8 Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung S. 121) gewartet wird,
- die Maschine nicht mit physiologisch unbedenklichen Schmierstoffen geschmiert wird.

Ein Fehlgebrauch liegt auch vor, wenn der Betrieb durch Personen **unter 14 Jahre** erfolgt.

Als **nicht** bestimmungsgemäße Verwendung gelten auch die Montage, Inbetriebnahme und Nutzung der Maschine durch unqualifiziertes Personal ohne Studium und Verständnis der Betriebsanleitung.

Bei einer **nicht bestimmungsgemäßen** Verwendung besteht die **Gefahr** von:

- Personenschäden bis hin zu lebensgefährlichen Verletzungen (z. B. Stromschlag),
- Beschädigung der Maschine,
- sonstige Sachschäden.

HINWEIS



Die Zusammenstellung der nicht zugelassenen bzw. verbotenen Einsatzfälle ist weder vollständig noch erschöpfend, sondern nur ein Auszug möglicher vorhersehbarer Fehlanwendungen.

Finden Sie den von Ihnen beabsichtigten Einsatzfall nicht bei den Beschreibungen der bestimmungsgemäßen Verwendung bzw. ist keine Sonderfreigabe möglich, so gilt dieser Einsatzfall automatisch als **unzulässig** bzw. als **verboten**.

3.2 Komponenten der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine

Die Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H besteht aus folgenden Grundkomponenten:



Abb. 2: Grundlegender Aufbau der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine

Antriebseinheit AE 30-H



Vorsatzgeräte

Arbeitsgehäuse AG-SG/E S



Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG



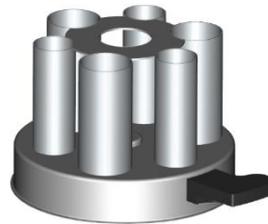
Schneidaufsatz SAS-SG



Trichteraufsatz TR-SG



6-fach Rohraufsatz



Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk



Cutteraufsatz CA 35 S



Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S



Steaker / Mürber / Streifenschneider



3.3	Technische Daten Antriebseinheit	AE 30-H
	Stromart:	400V, 50Hz, 3P+N
	Absicherung:	16 A
	Schutzart der Elektrik:	IP 65
	Motorleistung:	1,3 / 1,9 kW
	Wellendrehzahl:	178 / 356 U/min
	Anschlusskabel mit 5-poligem CEE-Stecker:	4,5 m
	Schalldruckpegel:	70 dB(A)
	Abmessungen (B x T x H):	415 x 595 x 208 mm
	Bruttogewicht:	38 kg

Schutzart IP 65 der Elektrik bedeutet:

- Dicht gegen Staub und Berührung
- Schutz gegen Strahlwasser

Maße:



Abb. 3: Maßzeichnung (alle Maßangaben in mm)

3.4 Umgebungsbedingungen und Grenzen für Betrieb und Lagerung

Umgebungstemperatur bei Lagerung:	- Minimum: +5°C
	- Maximum: +55°C
Umgebungstemperatur bei Betrieb:	- Minimum: +5°C
	- Maximum: +32°C

zulässige relative Luftfeuchtigkeit:

bis 31°C:	< 80% (nicht kondensierend)
32°C - 45°C:	< 70% (nicht kondensierend)

Die Umgebungsluft bei Betrieb und Lagerung muss frei von Säuren, Basen und anderen aggressiven Stoffen sein.

Die Maschine darf nur im **Innenbereich**, nicht in staub- und schmutzintensiver Umgebung eingesetzt werden. Unzulässig sind explosionsgefährdete Räume.

4 Sicherheitsinformationen

4.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie nachfolgende Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Belehren Sie das Bedienpersonal und weisen Sie auf die Restgefährdungen hin, die beim Bedienen der Maschine vorhanden sind.
- Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** ist betriebssicher nach dem Stand der Technik gebaut. Es können jedoch von dieser Maschine Gefahren ausgehen, wenn sie unsachgemäß aufgestellt oder angeschlossen wird, wenn das Bedienpersonal nicht über die Handhabung der Maschine belehrt wurde, wenn technische Veränderungen vorgenommen werden oder wenn ihre Verwendung nicht bestimmungsgemäß ist.
- Die Maschine ist nur von einer Person zu bedienen. (Ausnahme Portioniereinrichtung)
- Den allgemeinen Vorschriften des Arbeits- und Gesundheitsschutzes, sowie den betrieblichen Weisungen ist unbedingt Folge zu leisten.
- Notwendige Reparaturarbeiten an der Maschine dürfen nur von Fachpersonal oder autorisierten Personen durchgeführt werden, die über die Gefahren unterrichtet sind. Einschlägige Vorschriften sind:
 - VBG 1 Allgemeine Vorschriften
 - ZH 1/37 Sicherheitsregeln für Küchen
 - VBG 19 Fleischereimaschinen
 - VBG 77 Nahrungsmittelmaschinen sind zu beachten.
- Vorhandene Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht verändert oder entfernt werden.
- Überprüfen Sie stets bei Arbeitsbeginn die Sicherheitseinrichtungen.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass es nicht beschädigt wird und keine Stolpergefahr entsteht.
- Nehmen Sie Umrüstarbeiten an der Maschine nur im Stillstand vor.
- Der Netzstecker muss immer zugänglich sein.
- Vor jeder Instandsetzung ist der Netzstecker zu ziehen.
- Bei Schäden durch unsachgemäße Handhabung entfällt der Garantieanspruch.
- Für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung entstehen, übernimmt die **FEUMA Gastromaschinen GmbH** keine Haftung.

- Mängelansprüche bestehen generell **nicht bei Verschleißteilen** wie zum Beispiel: Messer (der Scheibe), Schneidsätze der Fleisch- und Gemüsewölfe, Kreismesser der Walzensätze, Zylinder und Stopfer.
- Achten Sie darauf, dass die Maschine an einem sicheren Standort steht. Bei einem Tischgerät sind die beiden Befestigungsschrauben fest mit der Tischplatte zu verschrauben. Wurde Ihre Maschine auf ein Fahrgestell montiert, achten Sie darauf, dass bei der Inbetriebnahme die 3 Lenkrollen angebremst sind.
- Greifen Sie während des Arbeitsprozesses niemals in die laufende Maschine.
- Benutzen Sie zum Nachschieben des Schneidgutes nur die dafür mitgelieferten Stopfer. Das Benutzen von Küchengeräten wie Messer, Löffel und ähnlichen Gegenständen kann zu Verletzungen oder zur Beschädigung des Systems führen.
- Beachten Sie immer beim Zusammensetzen der Geräte oder auch bei der Reinigung, dass alle Werkzeuge scharfe Schneiden besitzen und Verletzungen verursachen können.
- Reinigen Sie die ganze Maschine niemals mit dem Wasserstrahl, mit Hochdruckreinigungsgeräten oder in Spülmaschinen.
- Benutzen Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch und wenn notwendig etwas Handspülmittel. Bleichende chlorhaltige Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.
- Beim Auftreten erkennbarer Mängel oder Schäden benachrichtigen Sie sofort Ihren Fachhändler oder unseren Werkskundendienst.
- Nur Original-**FEUMA**-Ersatzteile gewährleisten den einwandfreien Einsatz der Maschine.
- Nicht-ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z.B. von Elektromotoren) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z.B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.
- Bitte beachten Sie die speziellen Hinweise in den folgenden Kapiteln.

4.2 Konstruktive Sicherheitsmaßnahmen

Die **Antriebseinheit AE 30-H** ist ausgestattet mit folgenden konstruktiven Sicherheitseinrichtungen:

- Hauptschalter
- Geräteerkennung
- Thermoschutzschalter
- Drehfeldererkennung
- Druckklappensteuerung für Schneidaufsatz
- Wiederanlaufschutz, wenn die Maschine automatisch abgeschaltet hat z. B. durch Überhitzung des Motors
- selbstjustierender Mitnehmer

Die Vorsatzgeräte **Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk** sind mit einer integrierten Sicherheitsschaltung ausgerüstet, die den Motor erst dann starten lässt, wenn die Abdeckhaube aufgesetzt oder nach unten geklappt wurde.

Bei Überlastung der **Antriebseinheit AE 30-H** spricht ein **Thermoschutzschalter** an und verhindert dadurch eine Beschädigung des Antriebsmotors. Erfolgt eine entsprechende Anzeige im Display (siehe Abb. 24 S. 43) muss die Maschine nach 1 - 5 min neu eingeschaltet werden.

Die konstruktive Ausführung entspricht den hygienischen und arbeitsschutztechnischen Anforderungen.

4.3 Sicherheitsmaßnahmen am Aufstellort

Der Betreiber der Maschine ist verantwortlich für:

- einen sichereren Arbeitsplatz,
- ein rutschfreies Umfeld sowie
- eine der Arbeitstätigkeit angemessene Beleuchtung.

4.4 Verbleibende Gefährdungen

Trotz den in die Maschine integrierten Sicherheitsmaßnahmen bleibt ein gewisses Restrisiko beim Bedienen der Maschine bestehen. Es können Gefahren entstehen. Deshalb beachten Sie besonders unsere Hinweise.

GEFAHR



Es besteht die **Gefahr schwerer Verletzungen** (z. B. Stromschlag), wenn Umbauten und Veränderungen an der Maschine ohne Rücksprache mit dem Hersteller vorgenommen werden, die nicht in dieser Anleitung beschrieben sind.

Jegliche Umbauten und Veränderungen an der Maschine, die über diese Anleitung hinaus gehen, können die Betriebssicherheit und Funktion beeinträchtigen und sind deshalb verboten.

GEFAHR



Es besteht **Lebens-, Verletzungsgefahr** und die Gefahr von Sachschäden bei Missachtung der Bedienungsanleitung sowie aller darin befindlichen Sicherheitshinweise.

Deshalb ist die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen. Geforderte Sicherheitsbedingungen sind vor der ersten Inbetriebnahme zu erfüllen.

Allgemeine Sicherheitshinweise und auch die in den anderen Kapiteln eingefügten speziellen Sicherheitshinweise sind zu beachten.

GEFAHR



Es besteht die Gefahr von **Personen- und Sachschäden**, wenn das Bedienpersonal unter dem Einfluss von **Alkohol, Drogen** oder **Medikamenten** steht, die die Fähigkeit zum sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine herabsetzen.

Der Betreiber der Maschine ist verantwortlich für alle Maßnahmen zum sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb.

WARNUNG



Es besteht **Verletzungsgefahr**, wenn bei Schäden und Störungen die Maschine weiter betrieben wird.

Bei Schäden und Störungen ist die Maschine sofort außer Betrieb zu nehmen. Die verantwortlichen Personen sind umgehend zu informieren. Ein Weiterbetrieb der Maschine ist erst nach Behebung der Störung bzw. des Schadens zulässig.

WARNUNG



Es besteht **Verletzungsgefahr**, wenn die Maschine betrieben wird, ohne dass sie entsprechend der vorgesehenen Arbeitsaufgabe **vollständig** zusammengebaut wurde.

Insbesondere dürfen

- die Rührwerke **UP 20 S** und **UP 40 S** nur mit montiertem Kessel,
- die Arbeitsgehäuse nur mit Auslauftrichter,
- der Fleischwolf nur mit vollständig zusammen gebautem Schneidsatz betrieben werden



Es ist enganliegende und der auszuführenden Arbeit angemessene **Arbeitskleidung** tragen.



Gegen die Gefahr von mechanischen Verletzungen sind **schnittfeste (metallverstärkte) Sicherheitshandschuhe** zu tragen.

VORSICHT

Wird die Maschine nicht ordnungsgemäß betrieben, vor allem bei Montage, Demontage und Reinigung, besteht die **Gefahr von Verletzungen** (z. B. Stromschlag, Schnittverletzungen).



Eine Vermeidung ist durch die Beachtung folgender Hinweise möglich:

- Das Bedienpersonal muss die Vorschriften des Arbeits- und Gesundheitsschutzes beachten.
- Das Bedienpersonal muss eingewiesen sein.
- Vor jeder Arbeit zur Reinigung ist die Maschine auszuschalten und vor der Wartung ist zusätzlich der Netzstecker zu ziehen.
- Reparaturen dürfen nur von geeignetem Fachpersonal ausgeführt werden (→ Kundendienst).



Abb. 4: Gefahrenhinweise an den Trichterhauben der Walzenaufsätze

4.5 Qualifikation des Bedienungspersonals

Der Betreiber der Maschine muss gewährleisten, dass

- nur qualifiziertes und eingewiesenes Personal über 14 Jahren an der Maschine arbeitet und die Zuständigkeiten für Bedienen, Warten und Reparatur klar festgelegt sind,
- dieses Personal die technische Dokumentation gelesen und verstanden hat,
- dieses Personal die technische Dokumentation bei allen entsprechenden Arbeiten stets verfügbar hat und verpflichtet wird, diese konsequent zu beachten.
- Es ist außerdem sicher zu stellen, dass unbefugte Personen weder die Maschine bedienen noch durch ihr Verhalten andere Personen oder Sachen gefährden können.

Sind dem für den Betrieb der Maschine Verantwortlichen die in der Bedienungsanleitung gegebenen Anweisungen und Informationen ganz oder teilweise nicht verständlich, ist er verpflichtet, sich durch Rückfrage beim Hersteller oder bei der zuständigen Vertretung die notwendige Klarheit zu verschaffen.

Qualifiziertes Personal sind Personen, die aufgrund ihrer Ausbildung, Erfahrung und Unterweisung sowie ihrer Kenntnisse über einschlägige Bestimmungen, Normen und Unfallverhütungsvorschriften berechtigt sind, Arbeiten an der Maschine auszuführen und dabei mögliche Gefahren erkennen und vermeiden können.

Vor dem Einschalten der Maschine muss das Bedienpersonal sich davon überzeugen, dass die Maschine betriebsbereit ist und keine anderweitigen Gefahrensituationen bestehen.

Es ist jede Arbeitsweise zu unterlassen, die:

- Gefahr für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter verursacht;
- Beeinträchtigungen der Maschine und weiterer Sachwerte des Betreibers mit sich bringt;
- die Sicherheit der Maschine beeinträchtigt.

Das Bedienungspersonal muss die anerkannten Regeln der Arbeitssicherheit kennen und beachten.

Das für den Betrieb und die Wartung der Maschine zuständige Bedienungspersonal muss die den jeweiligen Zuständigkeiten entsprechenden spezifischen beruflichen Voraussetzungen erfüllen.

Das Bedienungspersonal muss geschult sein und über die Aufgaben, die ihm anvertraut sind und für die es verantwortlich ist, Bescheid wissen.

Bedienungspersonal (Qualifikation 1)

	<p><i>Eingewiesenes Personal, das in der Lage ist, einfache Aufgaben auszuführen, d. h.</i></p> <ul style="list-style-type: none">• <i>die Maschine ein- und auszuschalten,</i>• <i>die Maschine mit eingeschalteten Schutzeinrichtungen zu bedienen,</i>• <i>das Befüllen der Maschine vorzunehmen,</i>• <i>einfache Arbeiten wie die Umrüstung auf eine andere Arbeitsaufgaben vorzunehmen,</i>• <i>die in dieser Anleitung beschriebenen Schritte zur Störungsbeseitigung vorzunehmen,</i>• <i>die in dieser Anleitung beschriebenen Schritte zur Wartung und Reinigung vorzunehmen.</i>
---	---

Wartungsmonteur (Qualifikation 2)

	<p><i>Fachtechniker, der in der Lage ist, die Maschine unter normalen Bedingungen zu bedienen, sie bei abgeschalteten Schutzvorrichtungen in Betrieb zu nehmen sowie an den mechanischen Teilen Eingriffe vorzunehmen, um alle erforderlichen Einstellarbeiten, Wartungseingriffe und Reparaturen auszuführen. Er ist nicht befugt, Eingriffe bei unter Spannung stehenden elektrischen Anlagen vorzunehmen.</i></p>
--	---

Wartungselektrotechniker (Qualifikation 3)

	<p><i>Fachtechniker, der in der Lage ist, die Maschine unter normalen Bedingungen zu bedienen und sie bei abgeschalteten Schutzvorrichtungen in Betrieb zu nehmen. Er ist zuständig für alle Einstellarbeiten, Wartungseingriffe und Reparaturen elektrischer Art. Er ist in der Lage, an unter Spannung stehenden Schaltschränken und an Abzweigdosen Eingriffe vorzunehmen.</i></p>
---	--

Techniker des Herstellers (Qualifikation 4)

	<p><i>Vom Hersteller zur Verfügung gestellter Fachtechniker, der in besonderen Situationen oder in Fällen, wo dies mit dem Benutzer vereinbart wurde, Arbeiten komplexerer Art ausführt.</i></p>
---	--

Mit Ausnahme der 4. Qualifikationsstufe ist die oben festgelegte Rangordnung der Kompetenzen nicht bindend, sondern vom Maschinentyp abhängig. Außerdem könnte der Bediener über eine Fachkenntnis verfügen, die es möglich macht, mehrere Zuständigkeitsbereiche zu vereinen.

4.6 Verhalten im Notfall

Im Notfall ist die Maschine auszuschalten:

- durch Berühren der Taste „**Stop**“ (Bedienfeld siehe 6.3.2 S. 37),
- durch Berühren des Bedienfeldes mit der flachen Hand (**gleichzeitiges** Berühren **mehrerer** Tasten),
- am Hauptschalter.

5 Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch

5.1 Transport und Lagerung

Die Maschine wird in einer Transportverpackung geliefert. Beim Umgang damit sind die üblichen Vorsichtsmaßnahmen zu treffen (z. B. Beschädigung vermeiden).

5.2 Lieferumfang

Nach der Lieferung muss der Lieferumfang entsprechend Lieferschein auf Vollständigkeit geprüft werden. Stellen Sie Abweichung des Lieferumfangs zum Lieferschein fest, wenden Sie sich bitte an den Versender der Ware.

5.3 Sicheres Entsorgen des Verpackungsmaterials

Nicht weiter verwendetes Verpackungsmaterial ist dem ordnungsgemäßen Recycling zuzuführen.

5.4 Aufstellung

Der sichere und zuverlässige Betrieb der Maschine ist nur bei Einhaltung der im Kapitel 3 Produktbeschreibung ab S. 17 angegebenen Kenngrößen gewährleistet.

Der Betreiber der Maschine ist verantwortlich dafür, dass die dort angegebenen Parameter mit seinen örtlichen Gegebenheiten übereinstimmen.

Die **Antriebseinheit AE 30-H** kann wie folgt montiert werden:

- auf einem **Untergestell höhenverstellbar** (siehe 6.4.2 S. **Fehler! Textmarke nicht definiert.**)

5.5 Elektroanschluss

Der Anschluss erfolgt über ein Anschlusskabel mit 5-poligem CEE-Stecker.

Das elektrische Drehfeld der Kraftsteckdose muss nach DIN **rechts**drehend sein, da sonst der Antriebsmotor mit der falschen Drehrichtung läuft.

Bei falscher elektrischer Installation beim Betreiber erfolgt eine Drehfeld-Anzeige. Diese weist auf diesen Fehler hin.

Durch Umpolung der Kraftsteckdose (Drehfeldanpassung; nur durch den Elektrofachmann) wird dieser Fehler behoben.

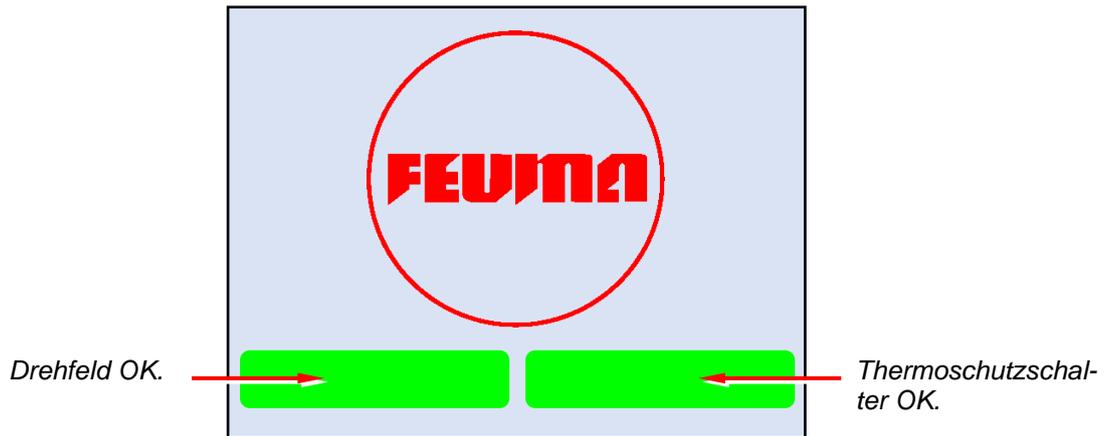


Abb. 5: Displayanzeige bei korrektem Maschinenzustand

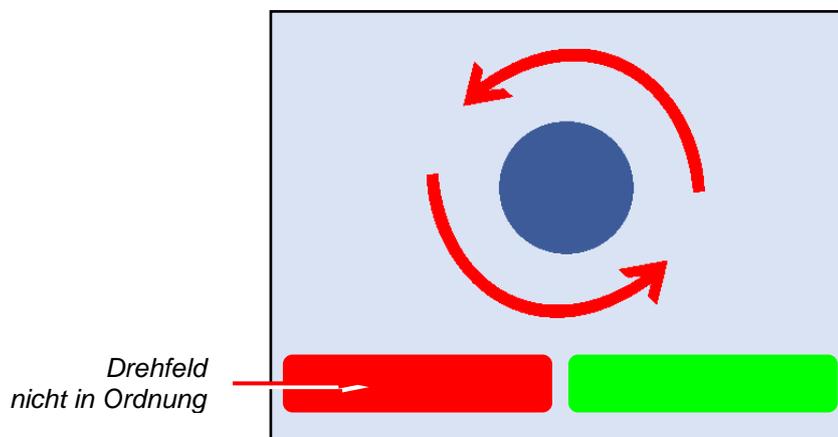


Abb. 6: Displayanzeige bei unpassendem Drehfeld

5.6 Inbetriebnahme der Antriebseinheit AE 30-H

Vor Inbetriebnahme der **Antriebseinheit AE 30-H** sind die allgemeinen Sicherheitshinweise zu beachten.

Vor Gebrauch des Gerätes ist der elektrische Anschluss im Betriebsraum durch einen Fachmann hinsichtlich der Einhaltung der allgemeinen Sicherheitsvorschriften für elektrische Anlagen zu überprüfen. Eingriffe in den elektrischen Teil der **Antriebseinheit AE 30-H** dürfen nur vom Fachmann vorgenommen werden.

Die am Aufstellungsort vorhandene Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.

Der Motor der **Antriebseinheit AE 30-H** kann erst eingeschaltet werden, wenn das Vorsatzgerät Ihrer Wahl komplett ist, z. B. der Schneidaufsatz aufgesetzt und verriegelt, die Schale des Fleisch- und Gemüsewolfes aufgesetzt ist usw.

Die Displayanzeige verdeutlicht dies (siehe 6.3.3 ab S. 39).

HINWEIS



Die **Antriebseinheit AE 30-H** muss auf dem höhenverstellbaren Untergestell aufgebaut sein.

5.7 Aufbewahrungsort der Anleitung

Die Bedienungsanleitung ist trocken und vor Verschmutzung geschützt, in der Nähe der Maschine aufzubewahren.



6 Montage der Hauptkomponenten der Großküchenmaschine

6.1 Einleitung

Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** ist eine Universalmaschine zur Verarbeitung von Lebensmitteln im gewerblichen Küchenbereich. Sie besteht aus mehreren Einzelkomponenten wie z. B. **Antriebseinheit AE 30-H**, **Untergestell**, diverse **Vorsatzgeräte**, **Scheiben**, **Zylinder** sowie **Zubehör**.

An die **Antriebseinheit AE 30-H** werden diverse Vorsatzgeräte gekoppelt, mit deren Hilfe der gesamte Bereich der Gemüsezerkleinerung, das Wolfen von Fleisch und Gemüse, das Steaken und Streifenschneiden von Fleisch, Wurst und Blattsalaten sowie das Rühren, Schlagen und Kneten von Teigen und ähnlichen Massen erfolgt.

6.2 Prinzipieller Aufbau der Großküchenmaschine



Abb. 7: Aufbau der Großküchenmaschine HU 1030-H anhand eines Beispiels

Für die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** stehen folgende **Vorsatzgeräte** zur Verfügung:

- **Schneidaufsatz SAS-SG** in Verbindung mit dem **Arbeitsgehäuse** zur Nutzung von Scheiben- und Würfelschneideeinrichtungen
- **6-fach Rohraufsatz** in Verbindung mit dem **Arbeitsgehäuse** zur Nutzung von Scheiben- und Würfelschneideeinrichtungen
- **Trichteraufsatz TR-SG** in Verbindung mit dem **Arbeitsgehäuse** zur Nutzung von Scheiben-, Würfelschneideeinrichtungen und Zylindern

- **Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG** in Verbindung mit dem **Arbeitsgehäuse** zur Nutzung von Scheiben-, Würfelschneideeinrichtungen und Zylindern
- Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerke 10 bis 40 Liter Kesselinhalt
- Fleisch- und Gemüsewolf **FW 82 GSF S**
- Steaker, Salat- und Streifenschneider, Fleischmürber
- Cutteraufsatz **CA 35 S**

In den folgenden Absätzen werden die einzelnen Komponenten der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** im Aufbau, der Verwendung, der Montage und Bedienung vorgestellt.

6.3 Antriebseinheit AE 30-H

6.3.1 Aufbau und Verwendung

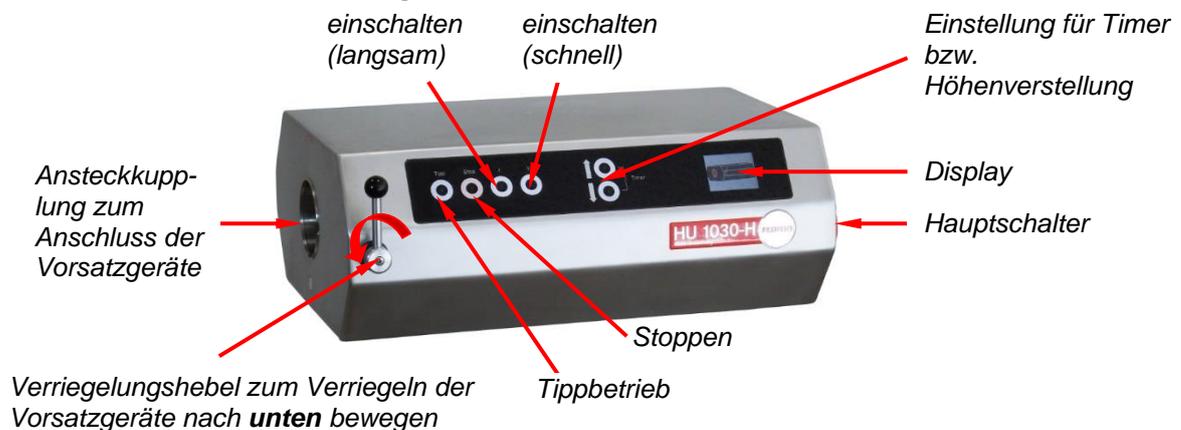


Abb. 8: Antriebseinheit AE 30-H

Die **Antriebseinheit AE 30-H** ist das Grundgerät für die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H**.

Hochwertige Verzahnungselemente garantieren einen geräuscharmen Lauf und eine lange Lebensdauer. Die Spezialkupplung und Schnellverriegelung (Verriegelungshebel) dient zum Arretieren der Vorsatzgeräte. Sie gewährleisten eine sichere Halterung und ermöglichen ein leichtes Umrüsten.

Die verschiedenen **Vorsatzgeräte** werden an die **Antriebseinheit AE 30-H** angekuppelt und dienen zur Verarbeitung unterschiedlichster Rohwaren.

Die Sicherheitstechnik gewährleistet, dass die **Antriebseinheit AE 30-H** nur anläuft, wenn ein Vorsatzgerät angekuppelt und verriegelt ist. Eine Displayanzeige verdeutlicht dies (siehe 6.3.3 ab S. 39).

6.3.2 Bedienfeld der Antriebseinheit AE 30-H

Die Bedienung erfolgt über ein Tastenfeld mit berührungsempfindlichen Tasten. Die Empfindlichkeit der tasteninternen Sensorik ist so eingestellt, dass eine Annäherung der Hand / des Fingers von ca. **5 mm** ausreicht, um die jeweilige Funktion auszulösen.

HINWEIS	<ul style="list-style-type: none"> Bei nicht eindeutiger Annäherung wird keine Maschinenfunktion ausgelöst. Bei Annäherung an mehr als einer Taste wird eine laufende Maschine gestoppt. Eine zu starke Verschmutzung führt zu einer Sensorstörung → Eine animierte Displayanzeige („Reinigungshinweis“; siehe Abb. 23 S. 42) fordert zur Reinigung des Tastenfeldes auf.
	

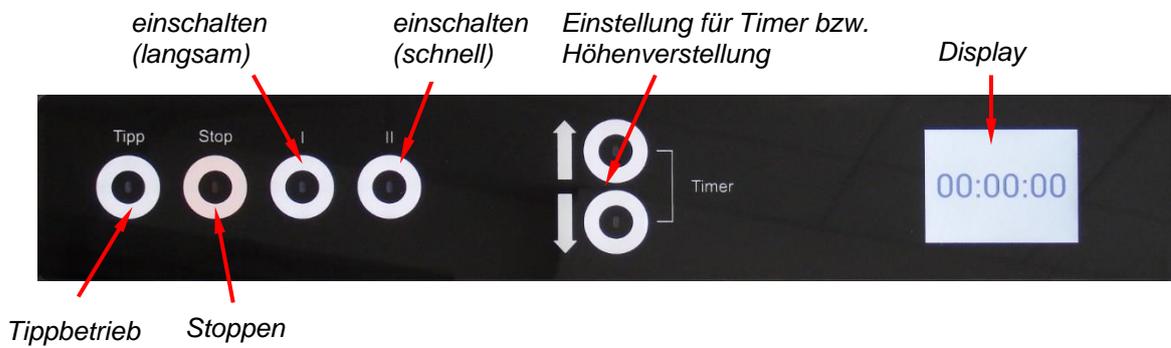


Abb. 9: Bedienfeld der Antriebseinheit AE 30-H

Taste	Funktion des Motors
Tipp	Tippbetrieb
Stop	Stoppen des Motors – Taste STOP 1 x betätigt
I	Drehzahlstufe 1
II	Drehzahlstufe 2

HINWEIS	<p>Die automatische Erkennung des jeweiligen Vorsatzgerätes bewirkt bei der Wahl der Drehzahlstufe eine Prüfung, ob die gewählte Drehzahlstufe von FEUMA empfohlen wird. Ggf. erfolgt auf dem Display eine entsprechende Warnmeldung (siehe Abb. 10 S. 38. (Durch eine 5 Sekunden anhaltende Betätigung der jeweiligen Taste kann die Arbeit in der jeweiligen Drehzahlstufe erzwungen werden.)</p>
	



Abb. 10: *Warnung vor nicht-empfohlener Drehzahl*

Taste	Funktion der Höhenverstellung
↑	Höhenverstellung nach OBEN
↓	Höhenverstellung nach UNTEN

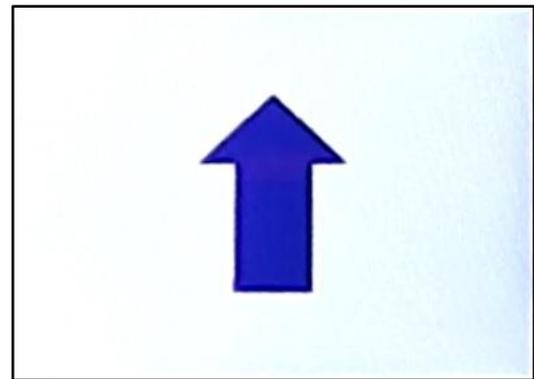
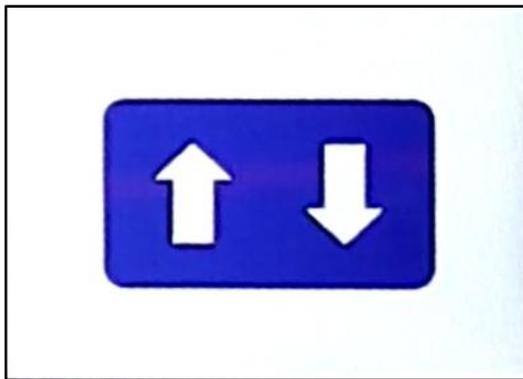


Abb. 11: *Aktivierte Höhenverstellung (Bild li.); Verstellung nach oben (Bild re.)*

Die jeweilige Taste zur Höhenverstellung ist wirkungslos, wenn die jeweilige Endlage erreicht ist.

Taste	Funktion zur Timer-Programmierung (Zeitschaltuhr)
↑ und ↓ gleichzeitig	Aktivieren der Timer-Programmierung
↑	Erhöhen der Laufzeit (in Stunden, Minuten)
↓	Verringern der Laufzeit (in Stunden, Minuten)

(Starten der Maschine mit Taste I oder II)

Zurücksetzen der Zeitanzeige (Timer) auf vorherigen Wert: Taste **STOP** 2 x betätigen

Zurücksetzen der Zeitanzeige (Timer) auf 00:00:00: Taste **STOP** 3 x betätigen

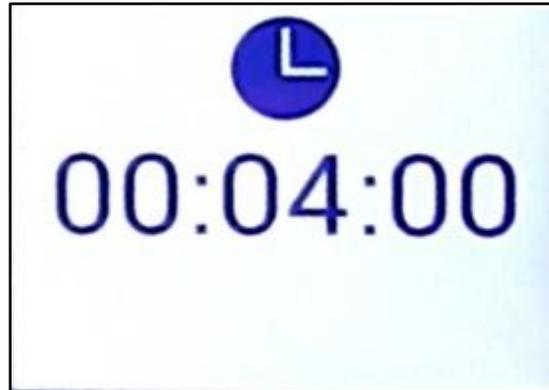


Abb. 12: *Aktivierte Timerprogrammierung*

6.3.3 Displayanzeigen der Antriebseinheit AE 30-H

Nach dem Einschalten der **Antriebseinheit AE 30-H** am Hauptschalter erfolgt zunächst eine Selbstdiagnose. Dabei wird auch das korrekte Drehfeld geprüft. Ggf. erfolgt eine Warnanzeige:

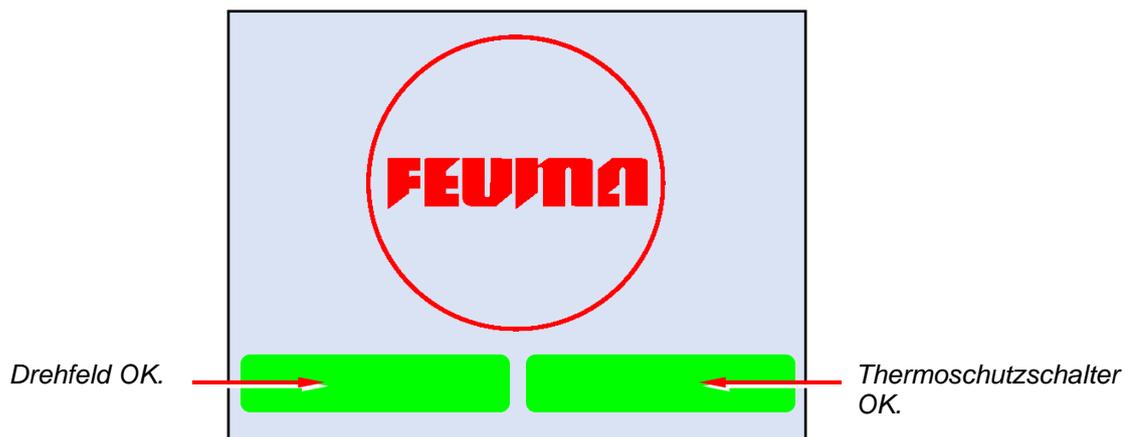


Abb. 13: *Displayanzeige bei korrektem Maschinenzustand*

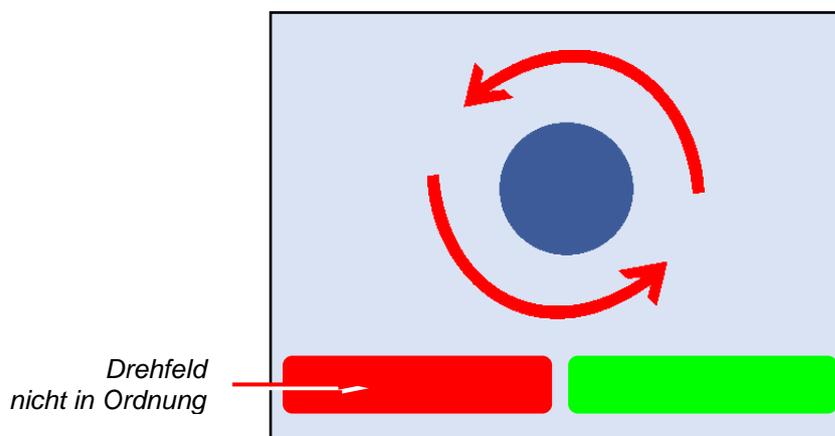


Abb. 14: *Displayanzeige bei unpassendem Drehfeld*

Ist keinerlei Vorsatzgerät angesteckt, zeigt das Display folgendes Symbol:

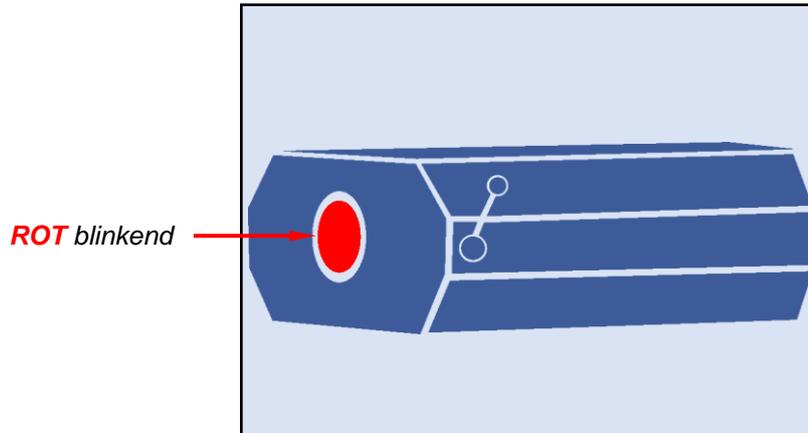


Abb. 15: Displayanzeige bei fehlendem Vorsatzgerät

Ist ein Vorsatzgerät angesteckt, versinnbildlicht eine Grafik die nun verwendbaren Aufsätze:



Abb. 16: Displayanzeigen mit den verwendbaren Aufsätzen

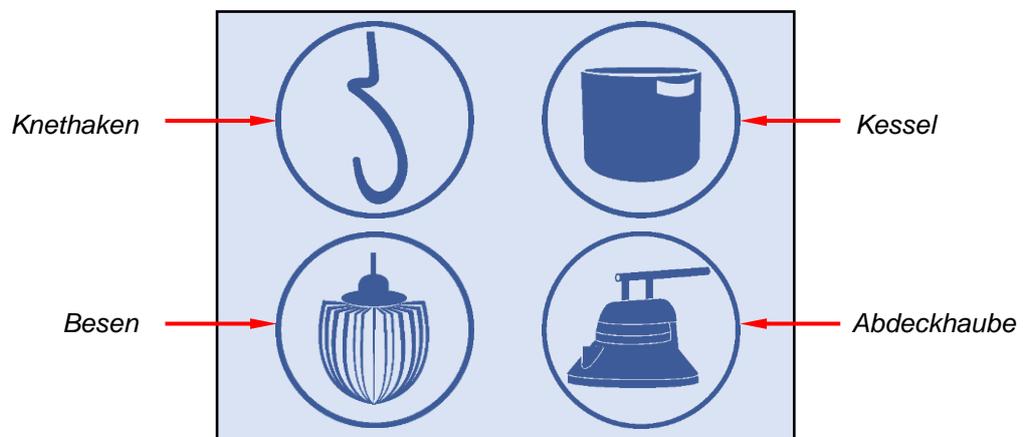


Abb. 17: Displayanzeigen beim Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20 S

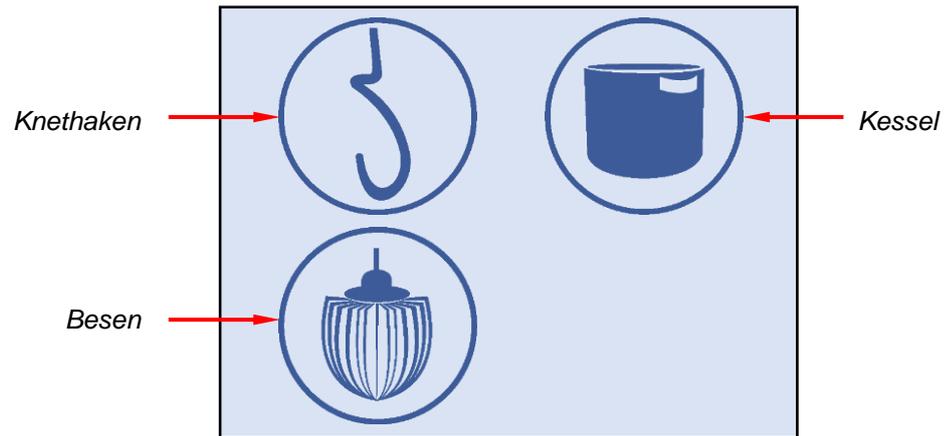


Abb. 18: Displayanzeigen beim Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 40 S

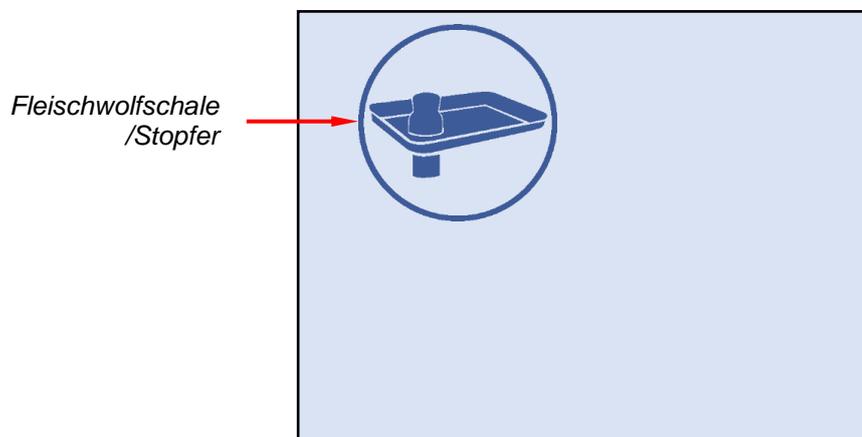


Abb. 19: Displayanzeigen beim Fleisch- und Gemüsewolf

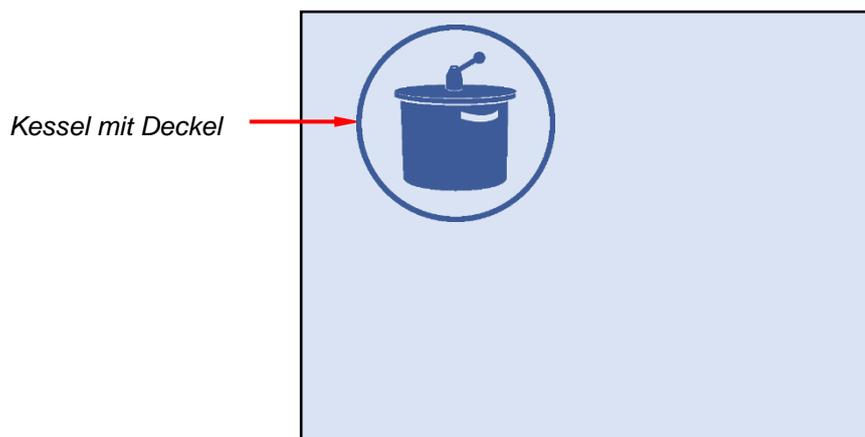


Abb. 20: Displayanzeigen beim Cutteraufsatz

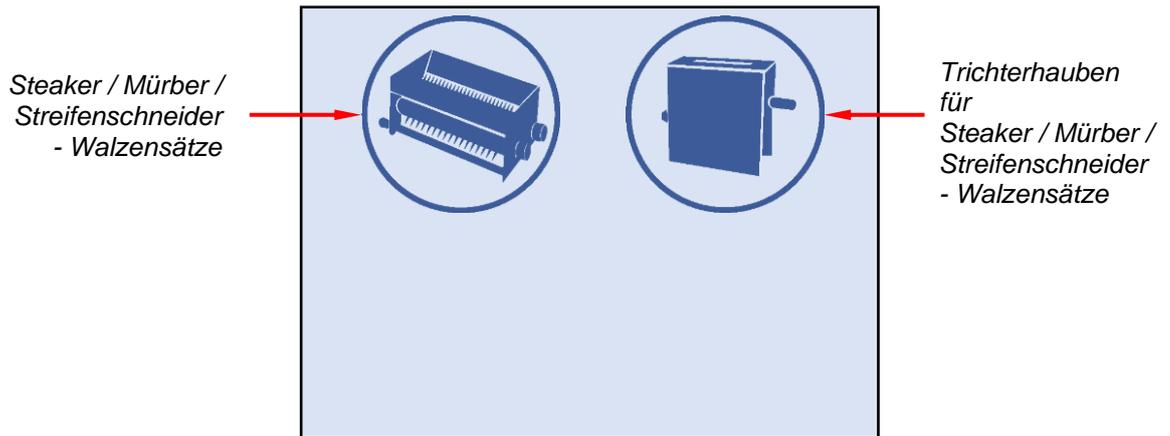


Abb. 21: Displayanzeigen beim Steaker / Mürber / Streifenschneider

Durch Wahl der jeweiligen Drehzahlstufe (siehe 6.3.2 S. 37) beginnt mit dem Einschalten des Motors die Anzeige der Betriebszeit (Rücksetzen der Zeit auf 00:00:00 durch 2 x Taste STOP).



Abb. 22: Anzeige der Betriebszeit (Beispiel)



Abb. 23: Reinigungshinweis

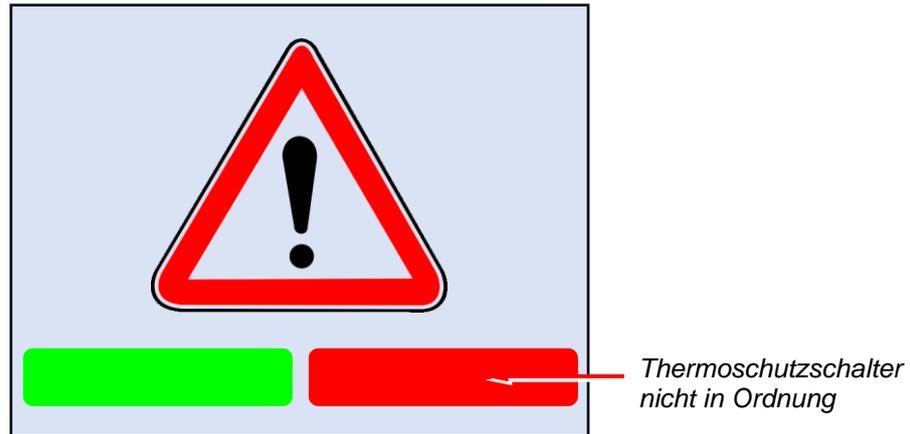


Abb. 24: Anzeige bei Motorüberhitzung

6.3.4 Bedienung der Antriebseinheit AE 30-H

HINWEIS



Die Hinweise gemäß Abschnitt Inbetriebnahme sind zu beachten (siehe 5.6 S. 32).

Einschalten der Antriebseinheit AE 30-H:



1. Anschlussstecker in die Netzsteckdose einstecken.
2. Hauptschalter einschalten.
3. Vorsatzgerät an die **Antriebseinheit AE 30-H** ankuppeln und verriegeln (siehe auch Abschnitte zur Bedienung des jeweiligen Vorsatzgerätes)
4. Die **Antriebseinheit AE 30-H** durch Betätigung der Taste **I** bzw. **II (grün)** einschalten.

Über die **grüne** Taste zum Einschalten des Motors der **Antriebseinheit AE 30-H** wählen Sie gleichzeitig die Drehzahl für die Bearbeitung

Grüne Taste I / II langsam / schnell 178 / 356 U/min

Wird die Taste **Tipp gedrückt** und **gehalten**, läuft die Antriebseinheit **AE 30-H** im **Tippbetrieb** mit der langsamen Drehzahl. Diese Taste ist **nicht** für den Dauerbetrieb zu verwenden.

Die Wahl der Drehzahl richtet sich nach der jeweiligen Anwendung.

Stoppen bzw. Ausschalten der Antriebseinheit AE 30-H:



Durch Betätigung der **roten** Taste **STOP** wird die **Antriebseinheit AE 30-H** gestoppt.

Das vollständige Ausschalten der **Antriebseinheit AE 30-H** erfolgt am **Hauptschalter**.

HINWEIS



Das Stoppen der **Antriebseinheit AE 30-H** durch Lösen von Teilen des Vorsatzgerätes ist nicht zulässig.

Wiederanschaalten nach plötzlichem Stillstand der Antriebseinheit AE 30-H

Falls die **Antriebseinheit AE 30-H** durch Spannungsschwankung oder durch Auslösen des Motorschutzschalters abschaltet, muss die Maschine zum Fortsetzen der Arbeiten neu eingeschaltet werden.

Der Wiederanlaufschutz verhindert das automatische Anlaufen. Beim Ausschalten durch den Motorschutzschalter ist eine funktionsbedingte Abkühlzeit von 1 - 5 min zu berücksichtigen.

HINWEIS



Bei Störungen immer erst die **Antriebseinheit AE 30-H** mit der **roten** Taste **STOP** stoppen, Hauptschalter ausschalten, Netzstecker ziehen und anschließend den Fehler beheben.

6.4 Untergestell höhenverstellbar

6.4.1 Verwendung des Untergestells

Das Untergestell zur Befestigung der **Antriebseinheit AE 30-H** ist das:

- **Untergestell höhenverstellbar**

Das fahrbare **Untergestell höhenverstellbar** dient zur Befestigung der **Antriebseinheit AE 30-H**. Damit kann die Maschine an jede beliebige Stelle der Küche gefahren und betrieben werden. Der Bediener kann eine für ihn angenehme Arbeitshöhe der Küchenmaschine wählen.

Zum Abstellen einer Schüssel für das Aufnehmen der Verarbeitungsgüter sind die Untergestelle mit einer Abstelleinrichtung kombiniert.

6.4.2 Aufbau des Untergestells höhenverstellbar

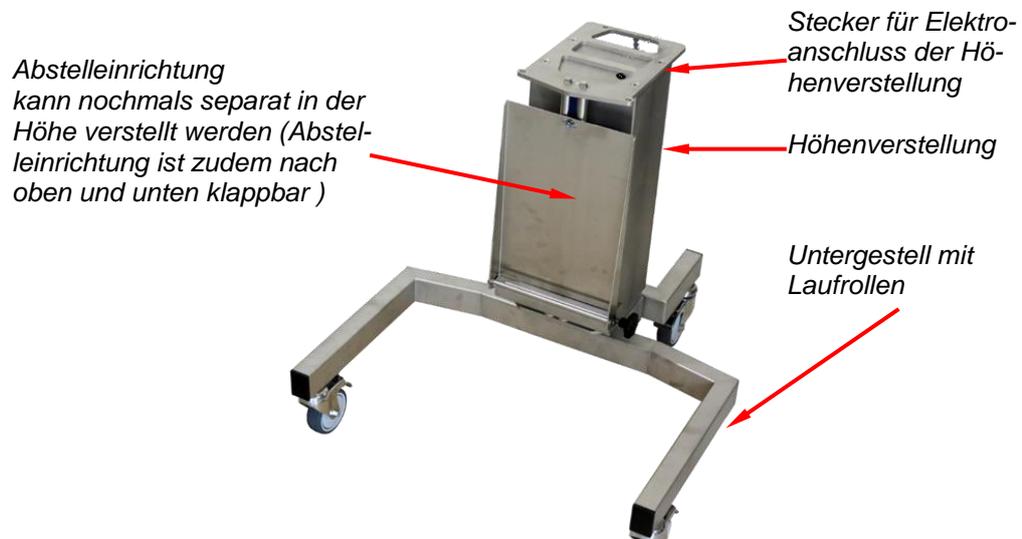


Abb. 25: Untergestell höhenverstellbar

Das elektrisch höhenverstellbare Untergestell besteht aus einer mit vier gummibereiften, feststellbaren Lenkrollen versehenen Edelstahlprofilkonstruktion, welche trotz hoher Standfestigkeit einen Bodenausgleich bis 25 mm zulässt.

Ausgestattet ist dieses Untergestell mit einer **höhenverstellbaren** und **klappbaren** Abstelleinrichtung, welche die Aufnahme verschiedener Auffanggefäße ermöglicht.

6.4.3 Montage des Untergestells höhenverstellbar

6.4.3.1 Vorgehensweise bei der Montage

Die Montage des Untergestells höhenverstellbar erfolgt in zwei Schritten:

1. Befestigung der Antriebseinheit AE 30-H auf der Höhenverstellung
2. Befestigung des Untergestells mit Laufrollen an der bereits montierten Einheit

6.4.3.2 Befestigung der Antriebseinheit AE 30-H auf der Höhenverstellung

Löcher für die vier Schrauben zur Befestigung der Höhenverstellung auf die Antriebseinheit

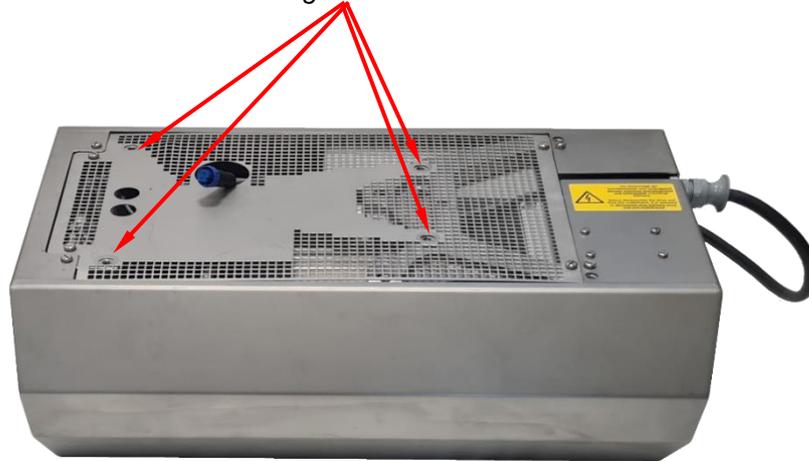


Abb. 26: Befestigungsmöglichkeit der Antriebseinheit AE 30-H



Unterlegscheiben

Federringe

Plastikscheiben

kurze Schrauben

Abb. 27: Schrauben zur Befestigung der Antriebseinheit AE 30-H



1. Legen Sie die Antriebseinheit AE 20-H und die Höhenverstellung nebeneinander, siehe Abb. 28.

Höhenverstellung

Antriebseinheit



Abb. 28: Höhenverstellung und Antriebseinheit

128

2. Schließen Sie den Stecker für die Höhenverstellung an der Höhenverstellung an (siehe Abb. 29)
3. Setzen Sie die Höhenverstellung auf die Antriebseinheit AE 30-H auf (siehe Abb. 30).



Abb. 29: Stecker für die Höhenverstellung an der Höhenverstellung anschließen



Abb. 30: Höhenverstellung auf die Antriebseinheit aufgesetzt

128

1. Heben Sie die Höhenverstellung langsam und vorsichtig an den vier vorgesehenen Verschraubungen jeweils leicht an. Legen Sie die Plastikscheiben zur Dämpfung zwischen Konsole und Antriebseinheit AE 30-H, siehe Abb. 31 S. 48
2. Befestigen Sie nach und nach die 4 Schrauben (inkl. Federring und Unterlegscheibe), siehe Abb. 32 S. 48.

jeweils die Unterlegscheibe darunterlegen

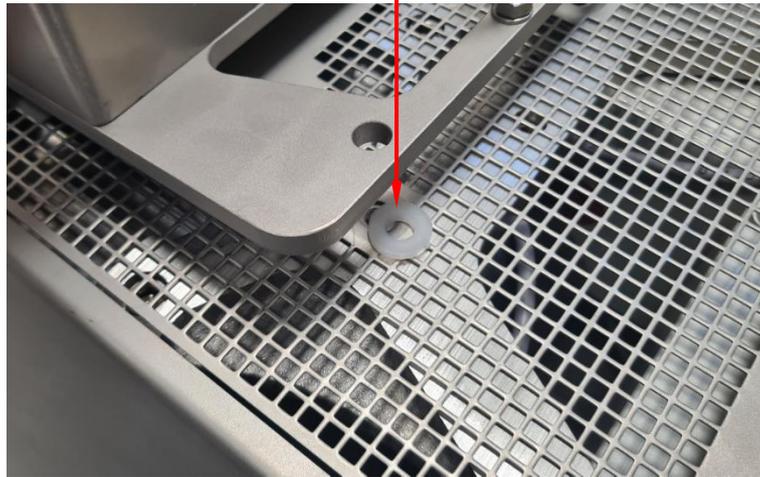


Abb. 31: *Plastik-Unterlegscheiben untergelegt*



Abb. 32: *Befestigen der vier Schrauben (inkl. Federring und Unterlegscheibe)*



Abb. 33: Höhenverstellung an der Antriebseinheit AE 30-H montiert

HINWEIS

Die Demontage der Antriebseinheit AE 30-H vom Untergestell erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Nach dem Lösen der Befestigungsschrauben an der Antriebseinheit AE 30-H muss **unbedingt der Stecker der Höhenverstellung gelöst werden**, da dieser ansonsten bei der Demontage beschädigt wird.

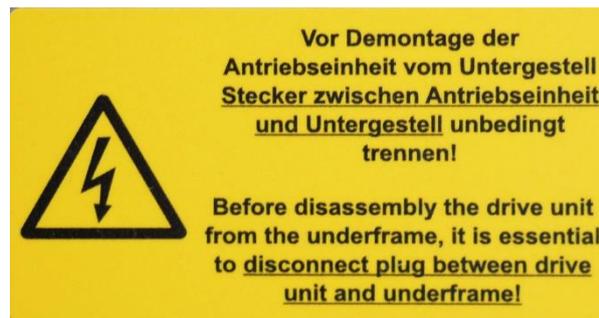


Abb. 34: Hinweis auf der Unterseite der der Antriebseinheit AE 30-H

6.4.3.3 Befestigung des Untergestells mit Laufrollen an der bereits montierten Einheit

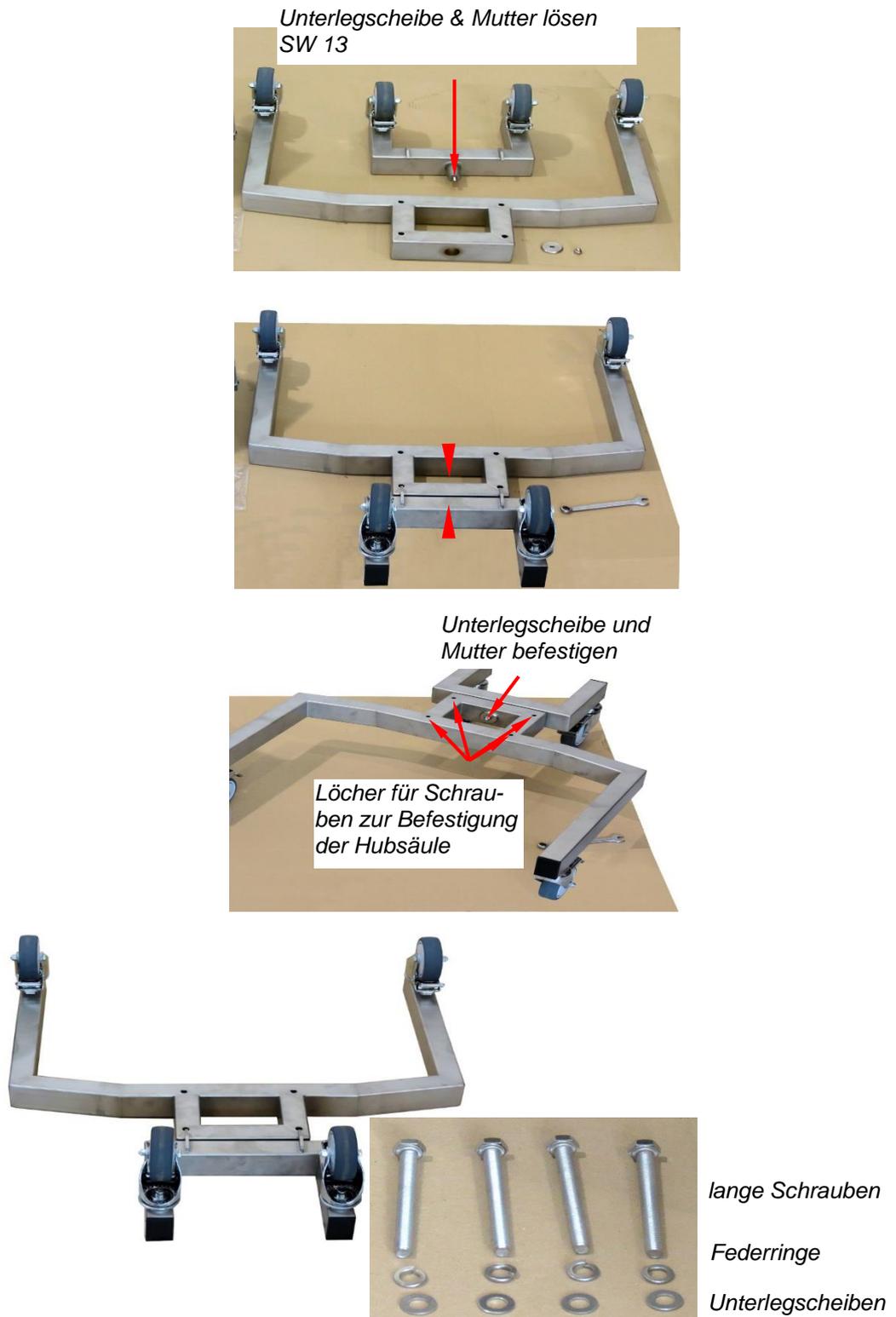


Abb. 35: Untergestell und Montagmaterial

128

1. Das Untergestell auf die bereit an der Antriebseinheit AE 30-H montierten Höhenverstellung wie in Abb. 36 gezeigt auflegen.



Abb. 36: Untergestell auf der Höhenverstellung aufgelegt

128

2. Auf die vier langen Schrauben zuerst die Federringe und dann die Unterlegscheiben aufstecken.
3. Die Schrauben mit den Federn und Unterlegscheiben in die Bohrungen im Untergestell stecken.



Abb. 37: Schrauben im Untergestell vormontiert

128

4. Schrauben mit Schlüssel SW 13 anziehen.
5. Stellen Sie die Antriebseinheit auf das montierte Untergestell.



Abb. 38: Befestige Antriebseinheit AE 30-H auf dem Untergestell

6.5 Trolley mit Auffangbehälter TA

6.5.1 Aufbau und Verwendung



Abb. 39: Trolley mit Auffangbehälter TA

Der **Trolley mit Auffangbehälter TA** besteht aus einem Auffangbehälter aus nicht-rostendem Edelstahl und einem Fahrwerk mit Deichsel aus korrosionsfestem Material. Der Auffangbehälter wird zum Transport auf das Fahrwerk aufgesetzt und ist durch die breite Auflage und drei Fixiergummis gegen Verrutschen und Herunterfallen gesichert. Mittels zweier Laufrollen und einer feststellbaren Lenkrolle kann der **Trolley mit Auffangbehälter TA** in alle Richtungen gefahren bzw. gelenkt werden.

Der **Trolley mit Auffangbehälter TA** findet in Großküchen sowie in der Lebensmittelverarbeitung Verwendung und ergänzt die Arbeit mit der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H**. Er dient dazu, dass Verarbeitungsgut nach dem Raspeln, Reiben, Schneiden, Würfeln, Wolfen usw. aufzunehmen und an den nächsten Arbeitsplatz zu transportieren.

Weiterhin kann der **Trolley mit Auffangbehälter TA** unter Nutzung, des im Zubehör erhältlichen **Rings TA** zum Transport des 40 Liter Kessels verwendet werden.

Hierzu den **Ring TA** einfach zwischen die Fixiergummis des **Trolleys mit Auffangbehälters TA** einlegen und den Kessel aufsetzen.

6.5.2 Montage vom Trolley mit Auffangbehälter TA

Der Trolley mit Auffangbehälter TA wird in zerlegtem Zustand geliefert und wie folgt montiert:

Zur Montage werden benötigt:

- 1 x Maulschlüssel SW 13
- 1 x Schraubendreher mittlerer Größe zum Justieren der Deichsel

128

1. Die Längsleiste mit Führungsstift in die Querleiste stecken und mittels Sechskantschraube sowie Federring verschrauben.
2. Die beiden Teile – Deichsel oben und Deichsel unten – zusammenstecken und mit Gewindestift verschrauben.
3. Die komplette Deichsel soweit in die geschlitzte Bohrung der Längsleiste stecken, bis das Rohrende der Deichsel und die Unterkante der Längsleiste bündig sind.
4. Den Zapfen der Lenkrolle in das Deichselrohr schieben, Handgriff nach Belieben einstellen und mit der Spannschraube sowie Federring fest verschrauben, dass sich die Deichsel nicht mehr verdrehen lässt.
5. Den Auffangbehälter so auf das Fahrwerk aufsetzen, dass dieser durch die drei Fixiergummis gegen Verrutschen und Herunterfallen gesichert ist.

7 Vorsatzgeräte

7.1 Vorsatzgeräte zur Gemüseverarbeitung

7.1.1 Aufbau und Verwendung

Als Vorsatzgerät für die **Antriebseinheit AE 30-H** zur Gemüseverarbeitung wird das **Arbeitsgehäuse** genutzt (siehe Abb. 40 S. 56). Das **Arbeitsgehäuse** dient als Aufnahme für die verschiedenen Scheiben-, Würfelschneideinrichtungen oder Zylinder, deren Auswahl von der Arbeitsaufgabe bestimmt wird. Auf das Arbeitsgehäuse werden der **Schneid-, Rohr- oder Trichteraufsatz** bzw. das **Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG** aufgesetzt.

Der **Schneid-** oder **6-fach Rohraufsatz** kann mit Raspel-, Reib- und Schneidscheiben sowie den Würfelschneideinrichtungen verwendet werden.

Der **Schneid-** und **6-fach Rohraufsatz** dienen:

- dem universellen Raspeln, Reiben, Schnitzeln und Schneiden mit Scheiben und
- dem Würfeln des Verarbeitungsgutes mit Hilfe der Würfelschneideinrichtungen.

Der **Trichteraufsatz** oder **Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG** kann mit Raspel-, Reib- und Schneidscheiben sowie den Würfelschneideinrichtungen und Zylindern benutzt werden.

Der **Trichteraufsatz** und **Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG** dienen:

- unter Verwendung des Rotors dem universellen Raspeln, Reiben, Schnitzeln und Schneiden mit Zylindern (Trommeln) und
- unter Verwendung des **Gegenhalters** kann auch mit allen Scheiben bzw. den **Würfelschneideinrichtungen** gearbeitet werden.

Das **Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG** wird wie der Trichteraufsatz verwendet.

Der **Schneid-, Rohr-, Trichteraufsatz**, das **Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG**, das **Arbeitsgehäuse** sowie **Scheiben, Zylinder** und **Würfelschneideinrichtungen** sind aus Edelstahl gefertigt.

In den folgenden Absätzen werden die Montage der einzelnen Komponenten des Vorsatzgerätes zur Gemüseverarbeitung sowie die Bedienung erläutert.

7.1.2 Vorsatzgerät zur Gemüseverarbeitung montieren

7.1.2.1 Arbeitsgehäuse, Scheibe und Schneidaufsatz an die Antriebseinheit AE 30-H montieren

VORSICHT



Bei der Montage und Demontage aller Schneidwerkzeuge besteht **Schnittgefahr**.
Tragen Sie bei der Montage und Demontage schnittsichere **Arbeitshandschuhe**.

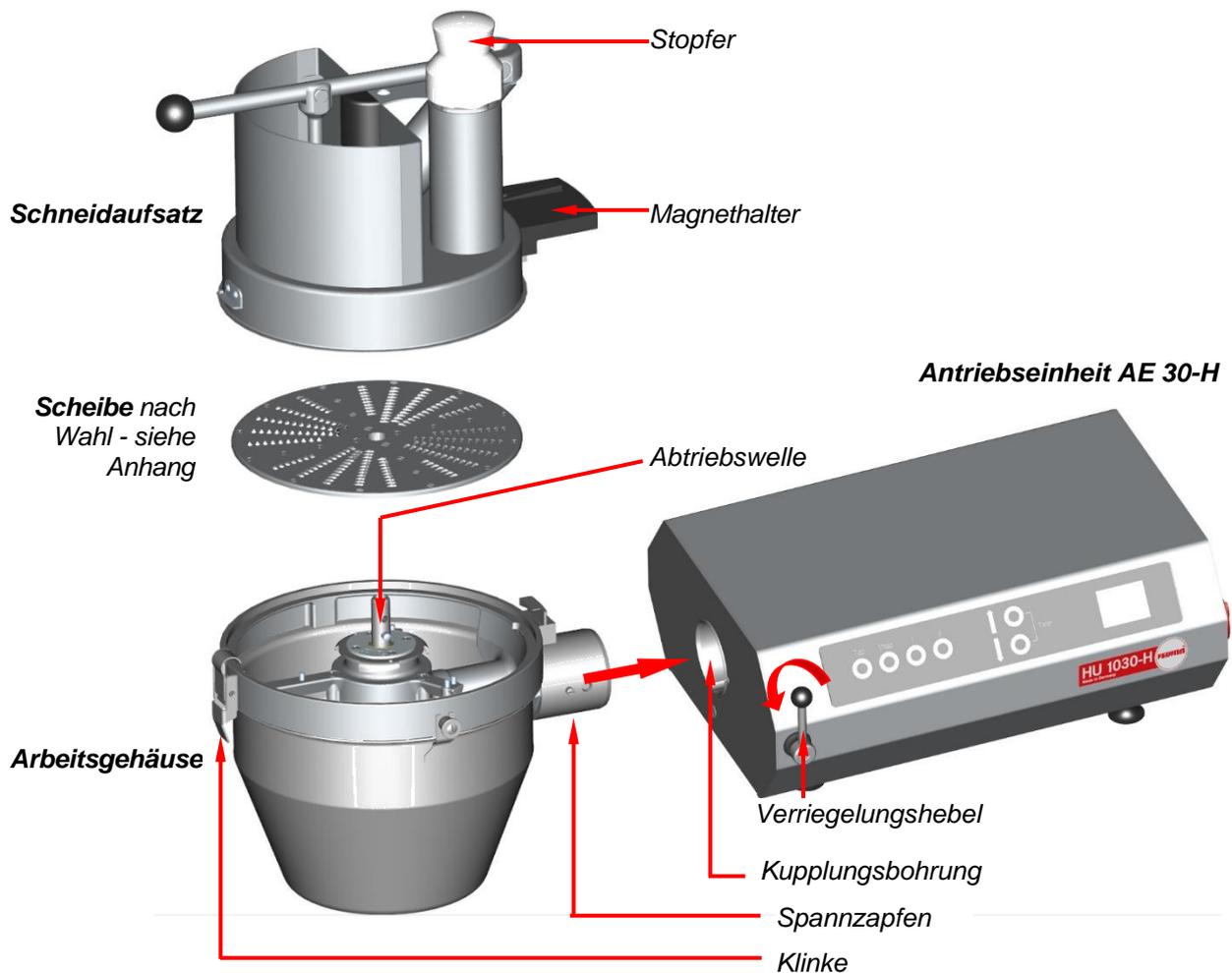


Abb. 40: Schneidaufsatz, Scheibe, Arbeitsgehäuse und Antriebseinheit AE 30-H



1. Das **Arbeitsgehäuse** mit den Spannzapfen in die Kupplungsbohrung der **Antriebseinheit AE 30-H** stecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Arbeitsgehäuse verriegeln.
3. Raspel-, Reib- oder Schneidscheibe (nach Wahl) auf die **Abtriebswelle** aufsetzen.

123

4. Die Scheibe drehen, bis die Nut der Scheibennabe in den Mitnehmerstift der Abtriebswelle einrastet.
5. Den **Schneidaufsatz** so auf das **Arbeitsgehäuse** aufsetzen, dass der **Magnethalter** zur rechten Kante der **Antriebseinheit AE 30-H** zeigt.
6. Den **Schneidaufsatz** nach links drehen, bis die **Pratze** am Arbeitsgehäuse und der **Tragwinkel** am Schneidaufsatz übereinander stehen.
→ Der Magnethalter steht über dem Spannzapfen.
7. Die **Klinke** hochklappen, um das Arbeitsgehäuse und den Schneidaufsatz miteinander fest zu verbinden.
→ Die Maschine ist betriebsbereit. Die **Antriebseinheit AE 30-H** kann eingeschaltet werden.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

7.1.2.2 Arbeitsgehäuse, Würfelschneideinrichtungen und Schneidaufsatz an die Antriebseinheit AE 30-H montieren

VORSICHT



Bei der Montage und Demontage aller Schneidwerkzeuge, sowie bei deren Reinigung, besteht Schnittgefahr durch scharfe Schneiden.

Tragen Sie bei der Montage aller Schneidwerkzeuge **schnittsichere Arbeitshandschuhe**.

Als Montagewerkzeug wird benötigt:

- Spanngriff mit Zapfen



Abb. 41: Spanngriff mit Zapfen

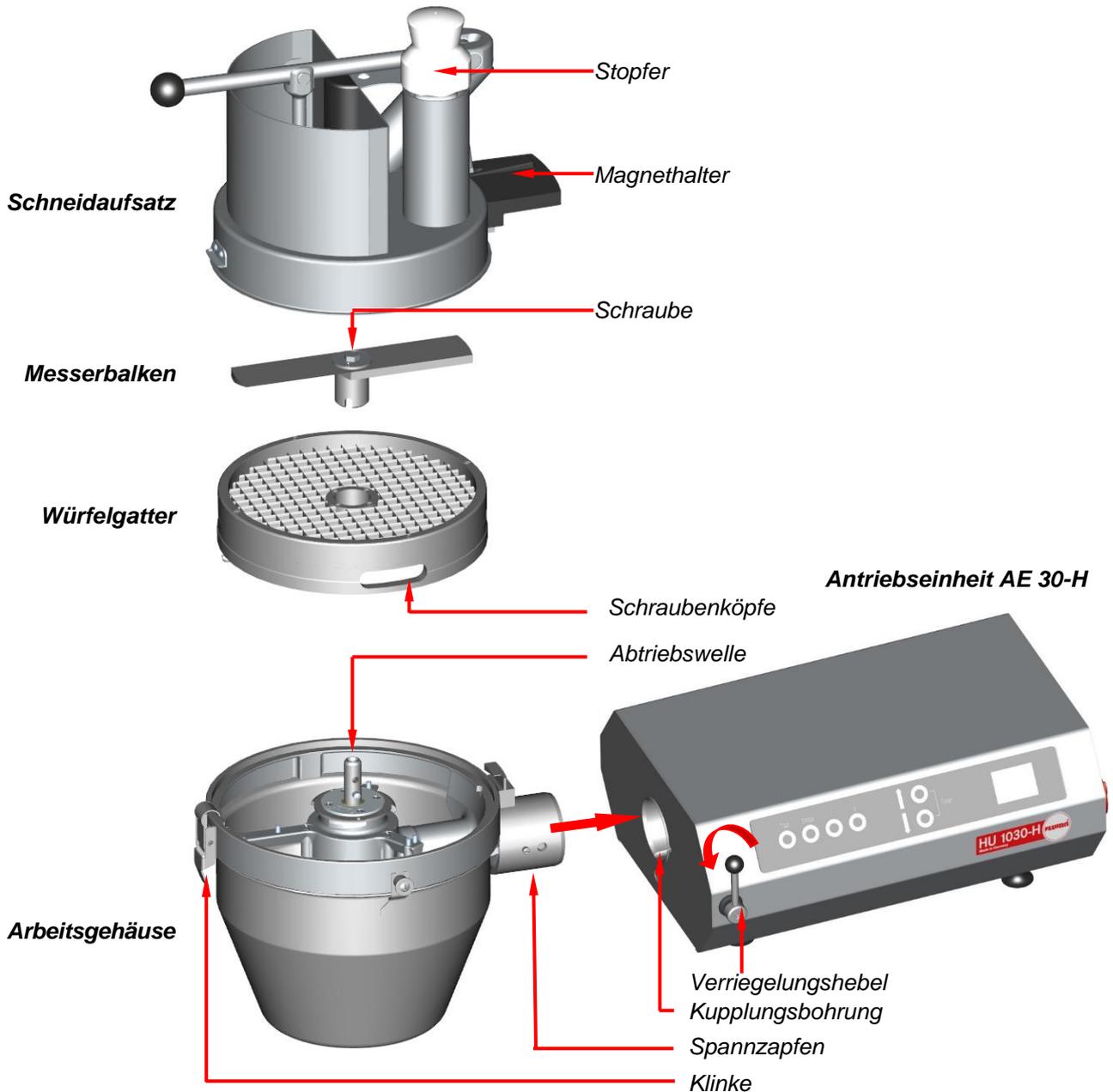


Abb. 42: Schneidaufsatz, Würfelschneideeinrichtung, Arbeitsgehäuse und Antriebseinheit AE 30-H

123

1. Das **Arbeitsgehäuse** mit den Spannzapfen in die Kupplungsbohrung der **Antriebseinheit AE 30-H** stecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Arbeitsgehäuse verriegeln.
3. Das **Würfelgatter** auf die Antriebswelle des Arbeitsgehäuses aufsetzen. Die beiden **Schraubenköpfe** an der Unterseite des Würfelgatters in die Aussparungen am Arbeitsgehäuse einsetzen.

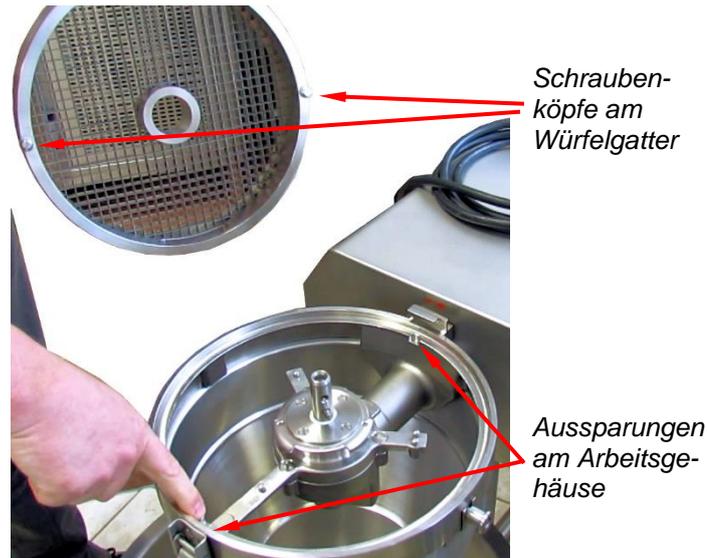


Abb. 43: Würfelgatter aufsetzen

128

4. Den **Messerbalken** auf die **Abtriebswelle** aufsetzen und verdrehen.
→ Die Nut der Messernabe rastet im Mitnehmerstift der Abtriebswelle ein.
5. Die **Schraube** am Messerbalken in die Abtriebswelle einschrauben und mit dem **Spanngriff** mit **Zapfen** festziehen.
6. Den **Schneidaufsatz** so auf das **Arbeitsgehäuse** aufsetzen, dass der **Magnethalter** zur rechten Kante der **Antriebseinheit AE 30-H** zeigt.
7. Den **Schneidaufsatz** nach links drehen, bis die **Pratze** am Arbeitsgehäuse und der **Tragwinkel** am Schneidaufsatz übereinander stehen.
→ Der Magnethalter steht über dem Spannzapfen.
8. Die **Klinke** hochklappen, um das Arbeitsgehäuse und den Schneidaufsatz miteinander fest zu verbinden.
→ Die Maschine ist betriebsbereit. Die **Antriebseinheit AE 30-H** kann eingeschaltet werden.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Bei Nutzung des **6-fach Rohraufsatzes** ist die Montage und Demontage gleich der Montage und Demontage des Schneidaufsatzes durchzuführen.

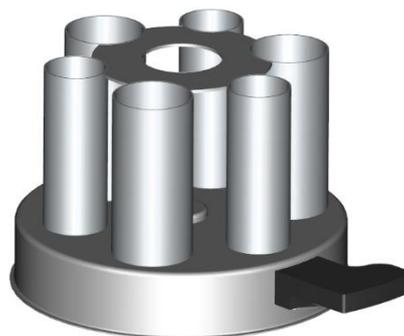


Abb. 44: 6-fach Rohraufsatz

7.1.2.3 Arbeitsgehäuse, Zylinder und Trichteraufsatz an die Antriebseinheit AE 30-H montieren

VORSICHT



Bei der Montage und Demontage aller Schneidwerkzeuge besteht **Schnittgefahr**.
 Tragen Sie bei der Montage und Demontage **schnittsichere Arbeitshandschuhe**.

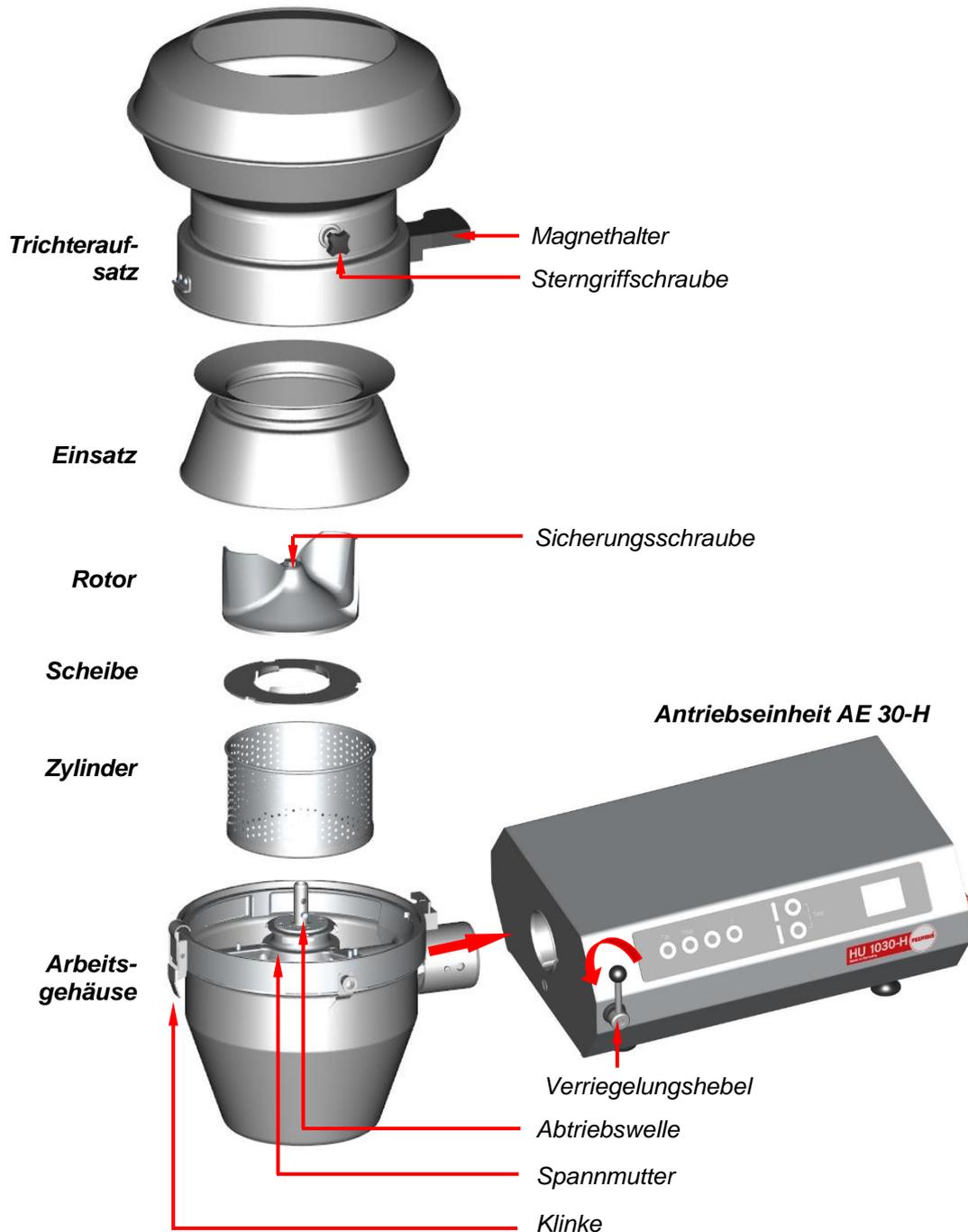


Abb. 45: Montage Arbeitsgehäuse, Scheibe und Trichteraufsatz an die Antriebseinheit AE 30-H

Als Montagewerkzeug wird benötigt:

- Spanngriff mit Zapfen



Abb. 46: Spanngriff mit Zapfen

Die Montage des Arbeitsgehäuses, der Scheibe und des Arbeitsaufsatzes an die Antriebseinheit AE 30-H wird wie folgt vorgenommen:

- | | |
|---|--|
|  | <ol style="list-style-type: none"> 1. Das Arbeitsgehäuse mit den Spannzapfen in die Kupplungsbohrung der Antriebseinheit AE 30-H stecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen. 2. Durch Abwärtsschwenken des Verriegelungshebels das Arbeitsgehäuse verriegeln. 3. Einen Zylinder nach Wahl in das Arbeitsgehäuse einsetzen. Die Stellung des Zylinders wird dabei durch die beiden eng zusammen liegenden Bohrungen und die dazu passenden Stifte im Arbeitsgehäuse bestimmt. |
|---|--|

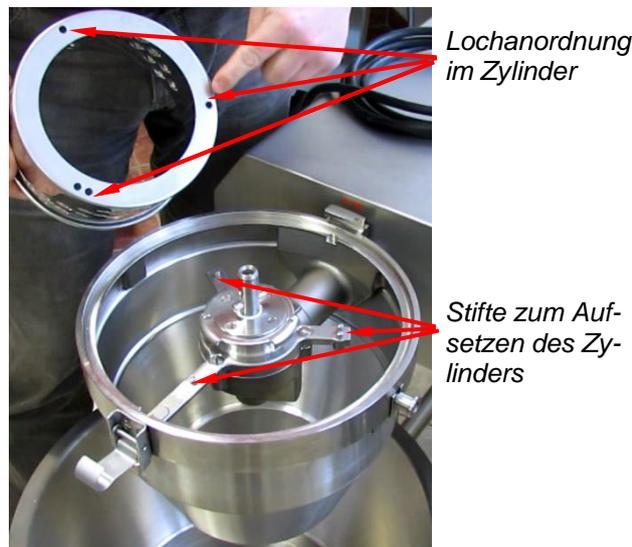


Abb. 47: Lochanordnung des Zylinders beim Aufsetzen auf die Stifte beachten

- | | |
|---|---|
|  | <ol style="list-style-type: none"> 4. Die Scheibe in den Zylinder einsetzen. Die Schrägen an der Scheibe zeigen dabei nach oben. |
|---|---|

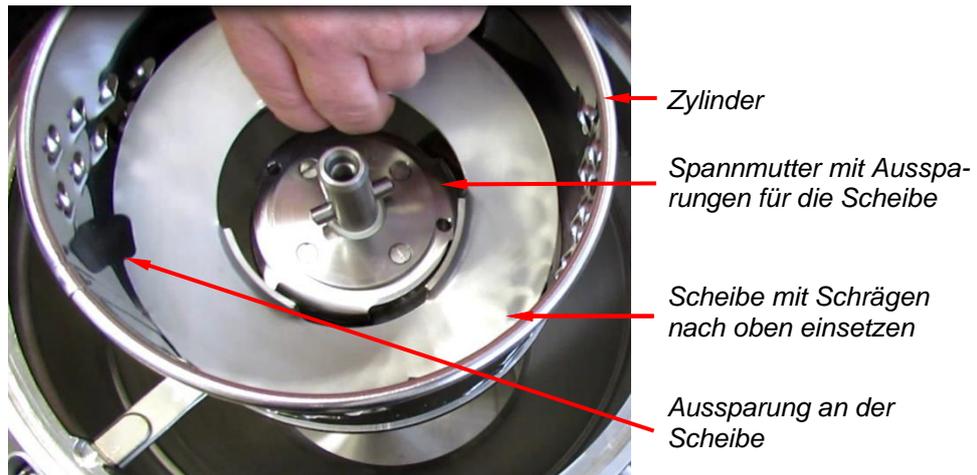


Abb. 48: **Scheibe einsetzen und verdrehen**

128

5. Die **Scheibe** verdrehen, bis die drei Aussparungen an den Stiften einrasten.
6. **Spannmutter** verdrehen, bis die Scheibe an der Spannmutter einrastet.
7. **Spannmutter** mit Hilfe des **Spanngriffes linksdrehend** festziehen.

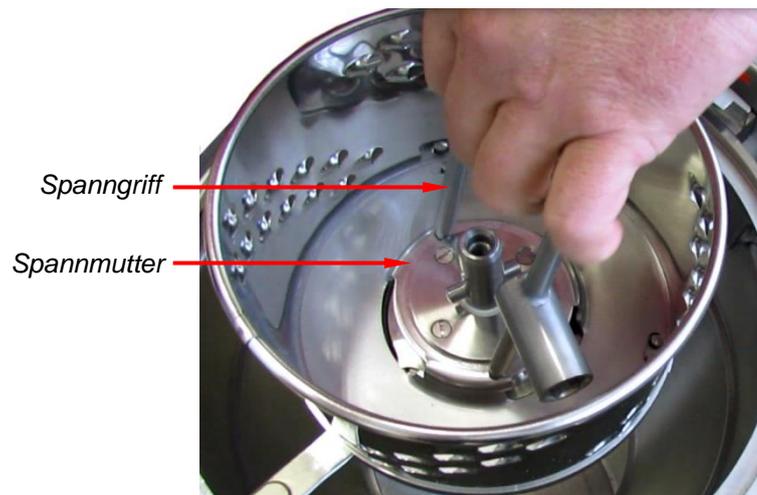


Abb. 49: **Spannmutter festdrehen**

128

8. **Rotor** auf die **Abtriebswelle** aufstecken und drehen. Die Nut der Nabe rastet dabei in den Stift der Abtriebswelle ein.
9. Die **Sicherungsschraube** des Rotors mit dem **Spanngriff** festziehen (**Rechtsgewinde**).
10. Den **Einsatz** über den Zylinder setzen.
11. **Sterngriffschrauben** am Trichteraufsatz lösen.
12. **Trichteraufsatz** so auf das **Arbeitsgehäuse** aufsetzen, dass der **Magnethalter** zur **rechten Kante** der **Antriebseinheit AE 30-H** zeigt.

123

13. **Trichteraufsatz** nach links drehen, bis die **Pratze** am Arbeitsgehäuse und der Tragwinkel am **Trichteraufsatz** übereinander stehen.
→ Der Magnethalter steht über dem Spannzapfen.
14. **Klinke** hochklappen, um das Arbeitsgehäuse und den **Trichteraufsatz** miteinander fest zu verbinden.
→ Die Maschine ist betriebsbereit. Die **Antriebseinheit AE 30-H** kann eingeschaltet werden.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

7.1.2.4 Arbeitsgehäuse, Würfelschneideinrichtung und Trichteraufsatz an die Antriebseinheit AE 30-H montieren

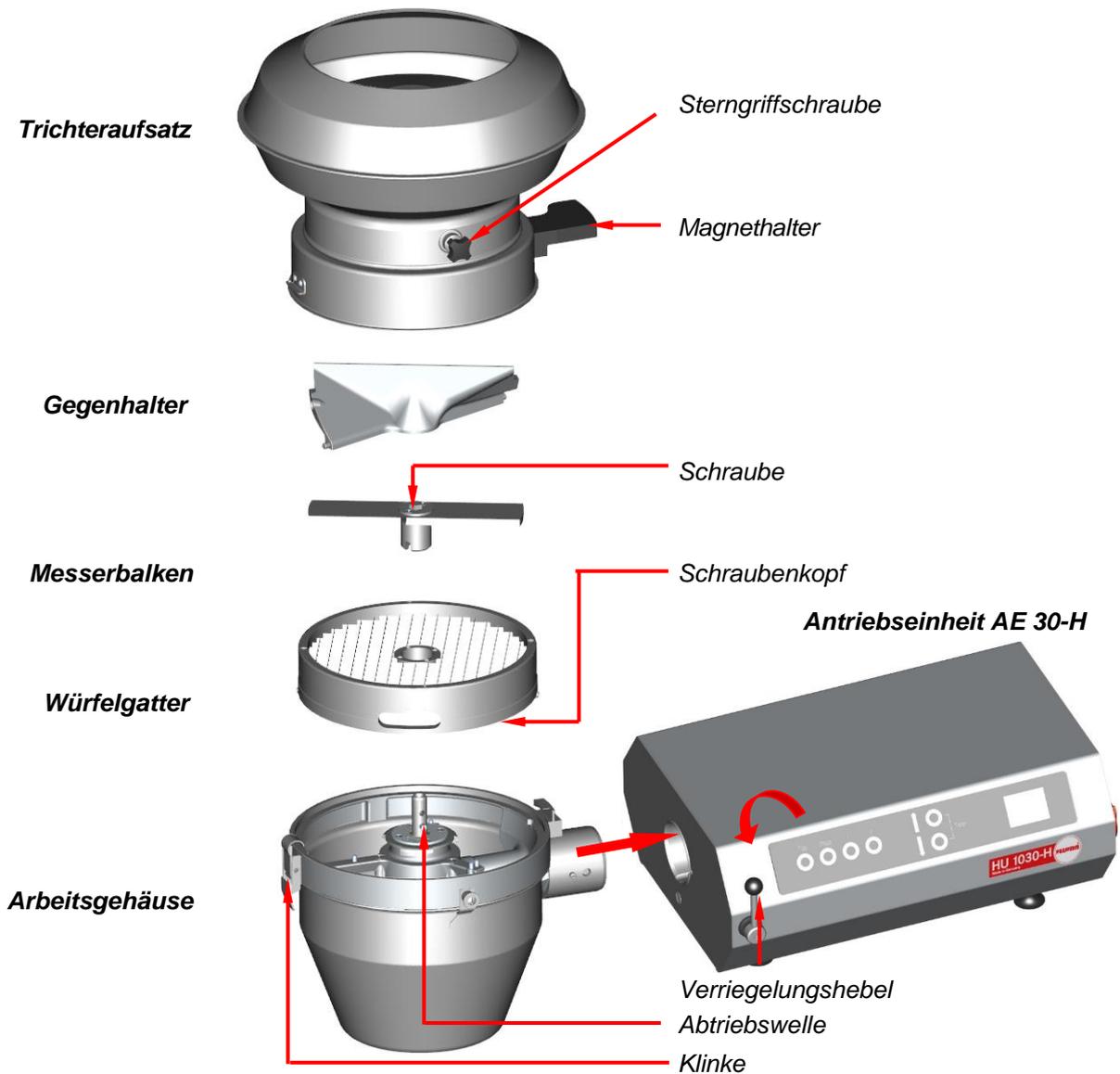


Abb. 50: Montage Arbeitsgehäuse, Würfelgatter und Trichteraufsatz an die Antriebseinheit AE 30-H

Als Montagewerkzeug wird benötigt:

- Spanngriff mit Zapfen



Abb. 51: Spanngriff mit Zapfen

Die Montage zum Arbeiten mit der Würfelschneideeinrichtung wird wie folgt vorgenommen:

128

1. Das **Arbeitsgehäuse** mit den Spannzapfen in die Kupplungsbohrung der **Antriebseinheit AE 30-H** stecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Arbeitsgehäuse verriegeln.
3. **Würfelgatter** auf die Antriebswelle des Arbeitsgehäuses aufsetzen. Die beiden **Schraubenköpfe** an der Unterseite des Würfelgatters in die Aussparungen am Arbeitsgehäuse einsetzen.

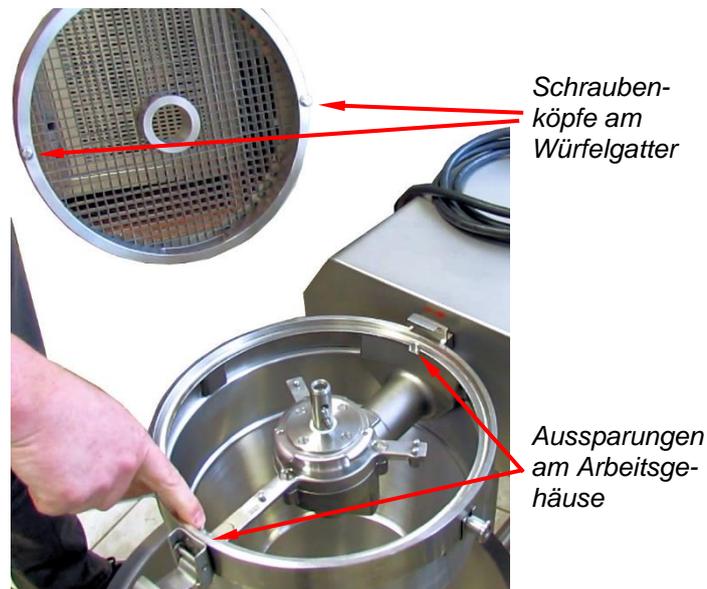


Abb. 52: Würfelgatter aufsetzen

128

4. Den **Messerbalken** auf die **Abtriebswelle** stecken und drehen.
→ Die Nut der Messernabe rastet auf dem Mitnehmerstift der Abtriebswelle ein.
5. Die **Schraube** am Messerbalken in die Abtriebswelle per Hand einschrauben und mit dem **Spanngriff** festziehen.
6. Den **Trichteraufsatz** auf den Tisch legen, so dass die Unterseite nach **oben** zeigt.



Abb. 53: Gegenhalter einsetzen

123

7. Beide **Sterngriffschrauben** am Trichteraufsatz bis zum Anschlag herausdrehen.
8. Den **Gegenhalter** in die Aussparungen im Trichteraufsatz einsetzen.
9. Die **Sterngriffschrauben** festziehen, um den Gegenhalter zu fixieren.
10. Den **Trichteraufsatz** mit Gegenhalter so auf das Arbeitsgehäuse aufsetzen, dass der Magnethalter zur rechten Kante der **Antriebseinheit AE 30-H** zeigt.
11. Den **Trichteraufsatz** nach links drehen, bis die **Pratze** am Arbeitsgehäuse und der Tragwinkel am **Trichteraufsatz** übereinander stehen.
→ Der Magnethalter steht über dem Spannzapfen.
12. Die **Klinke** hochklappen, um das Arbeitsgehäuse und den Trichteraufsatz miteinander fest zu verbinden.
→ Die Maschine ist betriebsbereit. Die **Antriebseinheit AE 30-H** kann eingeschaltet werden.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

7.1.2.5 **Arbeitsgehäuse, Scheibe und Trichteraufsatz an die Antriebseinheit AE 30-H montieren**

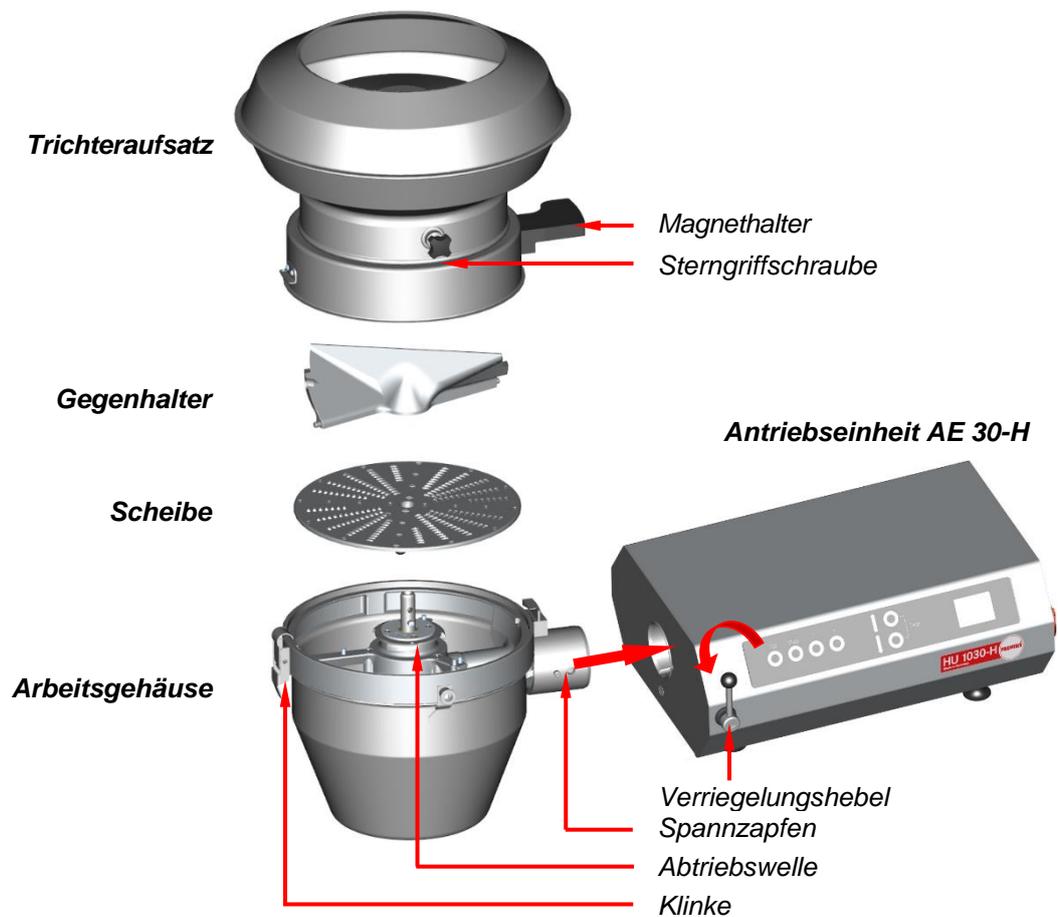


Abb. 54: **Montage von Arbeitsgehäuse, Scheibe, Trichteraufsatz an die Antriebseinheit AE 30-H**

Die Montage zum Arbeiten mit dem Scheibensortiment wird wie folgt vorgenommen:

1. Das **Arbeitsgehäuse** mit den **Spannzapfen** in die Kupplungsbohrung der **Antriebseinheit AE 30-H** stecken.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Arbeitsgehäuse verriegeln.
3. Die gewünschte **Scheibe** aus dem Sortiment (siehe Anhang) auswählen, auf die **Abtriebswelle** aufsetzen und nach links drehen.
→ Die Nut der Scheibennabe rastet in den Stift der Abtriebswelle ein.
4. Den **Trichteraufsatz** auf den Tisch legen, so dass die Unterseite nach **oben** zeigt.
5. Beide **Sterngriffschrauben** bis zum Anschlag herausdrehen.
6. Den **Gegenhalter** in die Aussparungen im Trichteraufsatz einsetzen.
7. Die **Sterngriffschrauben** festziehen, um den Gegenhalter zu fixieren.

128



Abb. 55: Gegenhalter einsetzen

128

8. Den **Trichteraufsatz** mit Gegenhalter so auf das **Arbeitsgehäuse** aufsetzen, dass der **Magnethalter** zur rechten Kante der **Antriebseinheit AE 30-H** zeigt.
9. Den **Trichteraufsatz** nach links drehen, bis die **Pratze** am Arbeitsgehäuse und der Tragwinkel am **Trichteraufsatz** übereinander stehen.
→ Der Magnethalter steht über dem Spannzapfen.
10. Die **Klinke** hochklappen, um das Arbeitsgehäuse und den Trichteraufsatz miteinander fest zu verbinden.
→ Die Maschine ist betriebsbereit. Die **Antriebseinheit AE 30-H** kann eingeschaltet werden.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

7.1.2.6 **Arbeitsgehäuse, Würfelschneideinrichtung und Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG an die Antriebseinheit AE 30-H montieren**

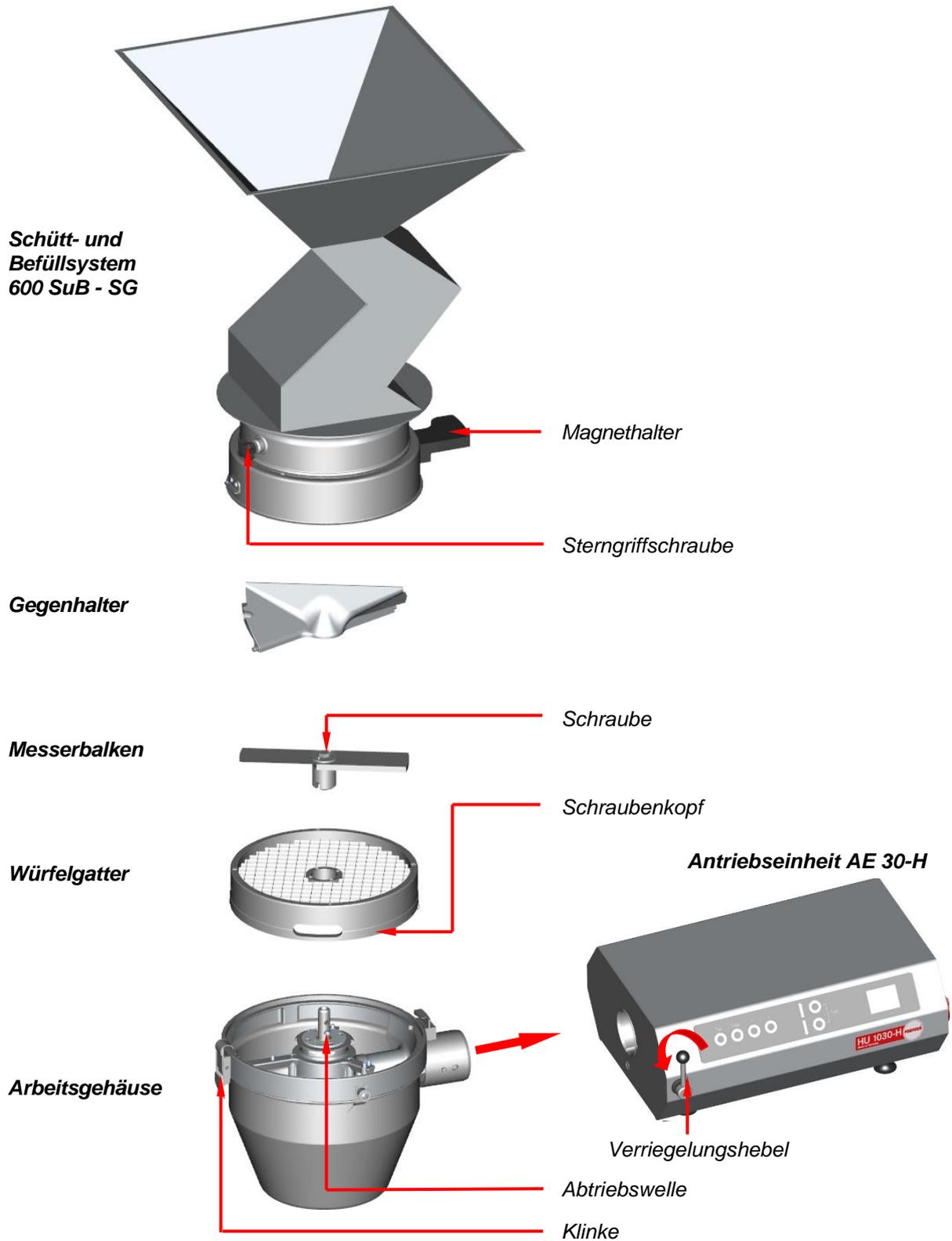


Abb. 56: **Montage Arbeitsgehäuse, Würfelgatter und Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG an die Antriebseinheit AE 30-H**

Die Montage erfolgt so, wie in 7.1.2.4 Arbeitsgehäuse, Würfelschneideeinrichtung und Trichteraufsatz an die Antriebseinheit AE 30-H montieren Schritte 1-5 beschrieben. Weiter wird wie folgt verfahren:



6. Das **Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG** auf den Tisch legen, so dass die **Unterseite** nach oben zeigt.
7. Beide **Sterngriffschrauben** am **Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG** bis zum Anschlag herausdrehen.
8. Den **Gegenhalter** in die Aussparungen am **Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG** einsetzen (analog zu Abb. 53 S. 65).
9. Die **Sterngriffschrauben** festziehen, um den Gegenhalter zu fixieren.
10. Das **Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG** mit Gegenhalter so auf das Arbeitsgehäuse aufsetzen, dass der Magnethalter zur rechten Kante der **Antriebseinheit AE 30-H** zeigt.
11. Das **Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG** nach links drehen, bis die **Pratze** am Arbeitsgehäuse und der **Tragwinkel** am **Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG** übereinander stehen.
→ Der Magnethalter steht über dem Spannzapfen.
12. Die **Klinke** hochklappen, um das Arbeitsgehäuse und das **Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG** miteinander fest zu verbinden.
→ Die Maschine ist betriebsbereit. Die **Antriebseinheit AE 30-H** kann eingeschaltet werden.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

7.1.3 Bedienen der Vorsatzgeräte zur Gemüseverarbeitung

7.1.3.1 Arbeitsgehäuse mit Schneidaufsatz

Bei der Bedienung sind die allgemeinen Sicherheitshinweise aus Kapitel 4 zu beachten.

VORSICHT

Es besteht **Schnittgefahr** durch scharfe Messer, wenn bei laufender Maschine in die Einfüllöffnungen gegriffen wird.



Das **Hineingreifen** in die Einfüllöffnung bei laufender Maschine ist **verboten**.

Bei Störungen immer erst durch Ausschalten des Hauptschalters und Ziehen des Netzsteckers die Maschine außer Betrieb setzen. Anschließend den Fehler beseitigen.



1. Ein Auffanggefäß (siehe auch Abschnitt 6.5 S. 53) unter den Auslauftrichter stellen.
2. Den Motor der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** an der **Antriebseinheit AE 30-H** mit einer der **grünen** Tasten (I bzw. II) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienfeld der Antriebseinheit AE 30-H S. 37).
3. Das Schneidgut entsprechend der Einfüllöffnung vorzerkleinern und in die gewünschte Einfüllöffnung (Krautrohr, Schrägrohr oder Rundrohr) des Schneidaufsatzes geben.

HINWEIS



Zum Schneiden von länglichen Gemüsearten (z.B. Möhren, Gurken, Porree) empfehlen wir, das **Rundrohr** bzw. **Schrägrohr** des Schneidaufsatzes zu verwenden. Bei anderen Gemüsearten das **Krautrohr** nutzen.



Abb. 57: Aufbau des Schneidaufsatzes



4. Schneidgut im **Schneidaufsatz** mit dem **Stopfer** bzw. mit der eingebauten **Drückeinrichtung** nachdrücken.

Beim Abnehmen des Schneidaufsatzes bleibt die Maschine stehen. (Nicht als Ausschalter benutzen!).

Zum Nachdrücken des Schneidgutes ist der zum Vorsatzgerät gehörende **Stopfer** bzw. die **Drückeinrichtung** zu verwenden.

HINWEIS



Vor dem Befüllen des Krautrohres wird durch das Öffnen der geschalteten Drückeinrichtung die Maschine automatisch ausgeschaltet.

Nach dem Absenken der Drückeinrichtung schaltet sich die Maschine automatisch ein und läuft bis zum nächsten Öffnen.

7.1.3.2 Arbeitsgehäuse mit Trichteraufsatz

Bei der Bedienung sind die allgemeinen Sicherheitshinweise aus Kapitel 4 zu beachten.

VORSICHT



Es besteht **Schnittgefahr** durch scharfe Messer, wenn bei laufender Maschine in die Einfüllöffnungen gegriffen wird.

Das **Hineingreifen** in die Einfüllöffnung bei laufender Maschine ist **verboten**.

Bei Störungen immer erst durch Ausschalten des Hauptschalters und Ziehen des Netzsteckers die Maschine außer Betrieb setzen. Anschließend den Fehler beseitigen.

Beim Abnehmen des Trichteraufsatzes bleibt die Maschine stehen. (Ist nicht als Ausschalter zu benutzen.)



1. Ein Auffanggefäß (siehe auch Abschnitt 6.5 S. 53) unter den Auslauftrichter stellen.
2. Den Motor der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** an der **Antriebseinheit AE 30-H** mit einer der **grünen** Tasten (**I** bzw. **II**) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienfeld der Antriebseinheit AE 30-H S. 37).
3. Das Schneidgut entsprechend der Einfüllöffnung vorzerkleinert in die Einfüllöffnung des Trichteraufsatzes geben.

HINWEIS



Beim Wechseln der Werkzeuge/Scheiben ist vor dem Aufsetzen des Trichteraufsatzes der Zentrierbund im Arbeitsgehäuse zu reinigen.



Abb. 58: Zentrierbund im Arbeitsgehäuse

7.1.3.3 Arbeitsgehäuse mit Schütt- und Befüllsystem 600 SuB - SG

Bei der Bedienung sind die allgemeinen Sicherheitshinweise aus Kapitel 4 zu beachten.

Beim Abnehmen des **Schütt- und Befüllsystems 600 SuB - SG** bleibt die Maschine stehen. (Ist nicht als Ausschalter zu benutzen.)



1. Ein Auffanggefäß (siehe auch Abschnitt 6.5 S. 53) unter den Auslauftrichter stellen.
2. Den Motor der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** an der **Antriebseinheit AE 30-H** mit einer der **grünen** Tasten (**I** bzw. **II**) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienfeld der Antriebseinheit AE 30-H S. 37).
3. Schneidgut entsprechend der Einfüllöffnung vorzerkleinert in die Einfüllöffnung des **Schütt- und Befüllsystems 600 SuB - SG** geben.

HINWEIS



Beim Wechseln der Werkzeuge/Scheiben ist vor dem Aufsetzen des **Schütt- und Befüllsystems 600 SuB - SG** der Zentrierbund im Arbeitsgehäuse zu reinigen (siehe Abb. 58 S. 72).

7.2 Fleisch- und Gemüeswolf FW 82 GSF S

7.2.1 Aufbau und Verwendung



Abb. 59: Aufbau Fleisch- und Gemüeswolf FW 82 GSF S

Der **Fleisch- und Gemüeswolf FW 82 GSF S** ist ein Vorsatzgerät, das an die **Antriebseinheit AE 30-H** der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** angekoppelt wird.

Zur Abstützung der Schale auf der **Antriebseinheit AE 30-H** ist diese im hinteren Bereich mit zwei **Saugfüßen** versehen. Weiterhin befindet sich im unteren Bereich der Schale der **Magnethalter**, welcher die Sicherheitseinrichtung für dieses Ansteckgerät darstellt.

Der **Fleisch- und Gemüeswolf FW 82 GSF S** ist geeignet zum Wolfen von Fleisch, Fisch und Gemüse in Kombination mit der **Antriebseinheit AE 30-H**.

Nicht zulässig ist das Verarbeiten von Gefriergut, Knochen und trockenem Brot.

Das elektromagnetische Sicherheitssystem sorgt für die notwendige Arbeitssicherheit. Erst wenn die Fleischwolfschale aufgesetzt wird, kann der Motor gestartet werden.

Die Durchsatzleistung des **Fleisch- und Gemüeswolfes FW 82 GSF S** beträgt ca. **400 kg/h** bei kombiniertem Einsatz der Lochscheiben 13 mm und 5 mm.

Alle Teile des **Fleisch- und Gemüeswolfes FW 82 GSF S** sind aus Edelstahl gefertigt (Ausnahme: Der Stopfer besteht aus Kunststoff).

Folgendes Standardzubehör steht für den **Fleisch- und Gemüeswolf FW 82 GSF S** zur Verfügung:

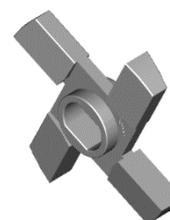
- 1 Stück Vorschneider



- 2 Stück Lochscheiben (5 mm und 13 mm Edelstahl)



- 2 Stück Kreuzmesser



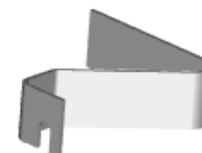
- 2 Stück Einlegering 18 mm und 36 mm breit Edelstahl



- 1 Stück Stopfer aus Kunststoff



- 1 Stück Ausziehhaken
zum Herausziehen der Schnecke und des Schneidsat-
zes bei der Demontage



Auf Wunsch können Lochscheiben der Größen: 2 / 3 / 7,8 / 13 mm geliefert werden.

Weiteres Zubehör

- Als **weiteres Zubehör** steht eine **Pastetenscheibe** zur Verfügung, die die Feinstzerkleinerung ermöglicht.

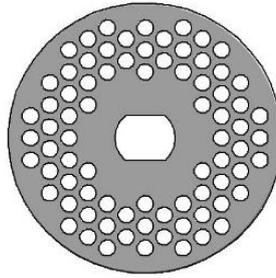


Abb. 60: Pastetenscheibe

- Weiterhin kann an den **Fleisch- und Gemüswolf FW 82 GSF S** eine **Portioniereinrichtung PE** angebaut werden. Sie erlaubt ein schnelles, bequemes und gleichmäßiges Formen von Hackfleischmassen. Es lassen sich Bouletten, Klopse und ähnliche Zubereitungen bedeutend rationeller, als von Hand herstellen. So können zum Beispiel Hackfleischmassen in 80 g oder 100 g Portionen geformt werden.
Mit der **Portioniereinrichtung PE** wird eine Durchsatzleistung zwischen 800 und 1000 Stück/h erreicht.



Abb. 61: Portioniereinrichtung PE

7.2.2 Montage Sicherheitshinweise für die Montage

VORSICHT



Nach dem Aufsetzen der Fleischwolfschale kann die Maschine eingeschaltet werden. Erfolgt das Aufsetzen der Fleischwolfschale nicht als letztes, besteht Verletzungsgefahr durch **Quetschen und Schneiden**.

Tragen Sie bei der Montage und Demontage **schnittsichere Arbeitshandschuhe**.

HINWEIS



Wenn nicht die vorgesehenen Schneidsätze in den angegebenen Anordnungen verwendet werden, besteht die Gefahr von Maschinenschäden, die nicht durch die Gewährleistung abgedeckt sind.

- Motor keinesfalls einschalten!
- Vorschneider und Lochscheiben müssen mindestens eine Stärke von 5 mm aufweisen.

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

Verwenden Sie deshalb keinesfalls auf der Auslaufseite eine Scheibe mit Bohrungen größer als 8 mm Durchmesser.



HINWEIS Werden der Schneidsatz und die Schnecke nicht mit den mitgelieferten Ausziehhaken ausgebaut, besteht die Gefahr von Maschinenschäden, die nicht durch die Gewährleistung abgedeckt sind.

- Entfernen Sie vor dem Ausbauen des Schneidsatzes die Einfüllschale.
- Benutzen Sie zum Ausbauen des Schneidsatzes und der Schnecke nur den mitgelieferten Ausziehhaken.
- Schalten Sie den Motor auf keinen Fall ein.



HINWEIS Überwurfmutter nach dem Festziehen mit $\frac{1}{8}$ Umdrehung lösen.

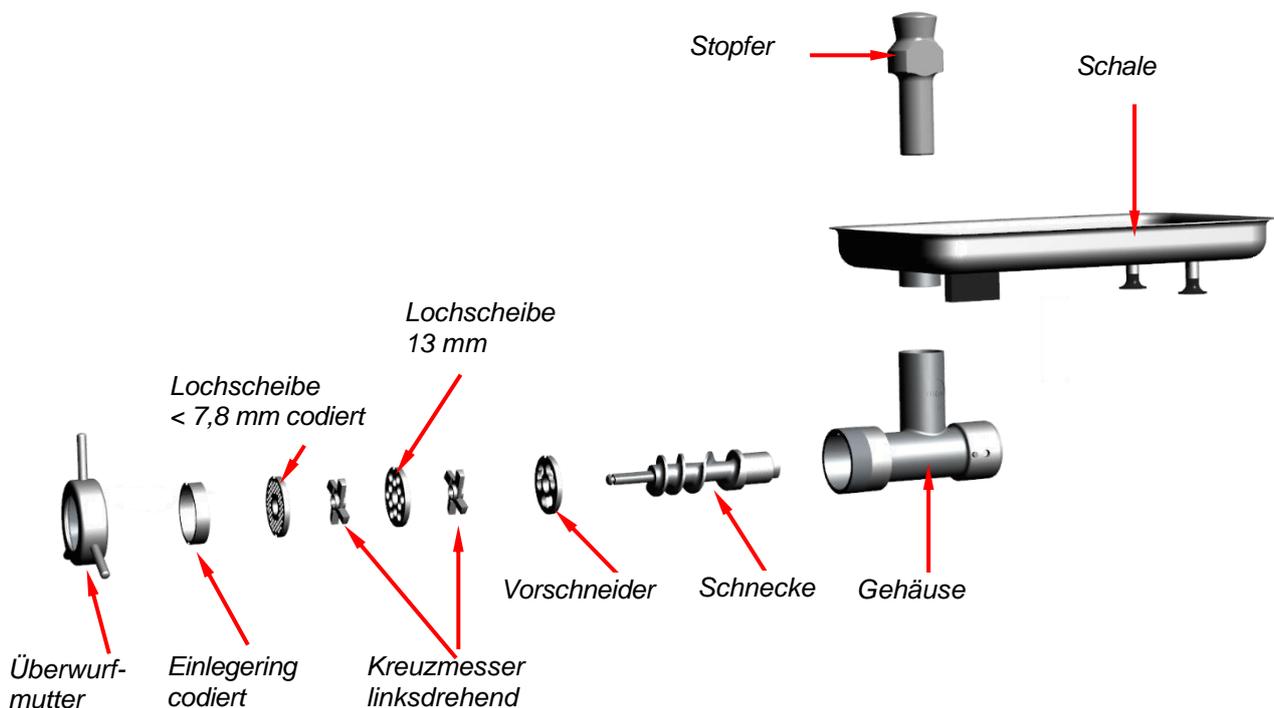



Abb. 62: Montageteile des Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S (5-teiliger Schneidsatz)

Je nach Verarbeitungsaufgabe besteht die Möglichkeit, mit einem **3-** oder **5-teiligen Schneidsatz** zu arbeiten.

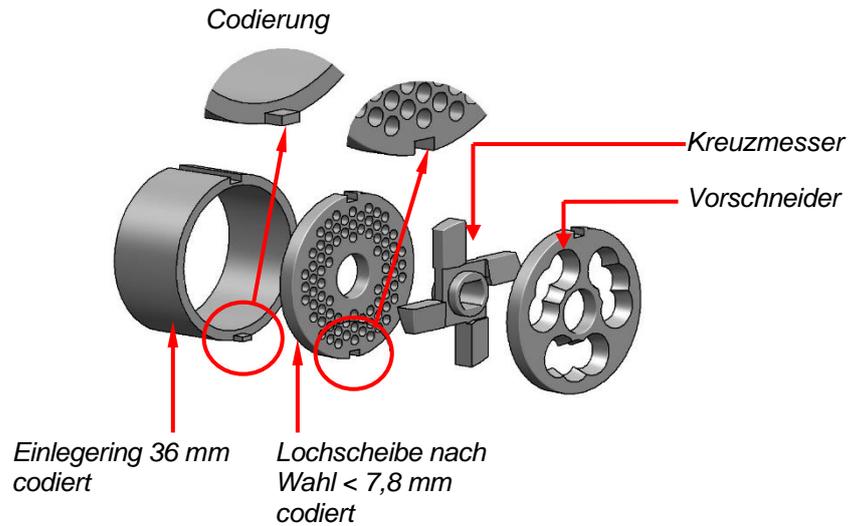


Abb. 63: 3-teiliger Schneidsatz
Codierung

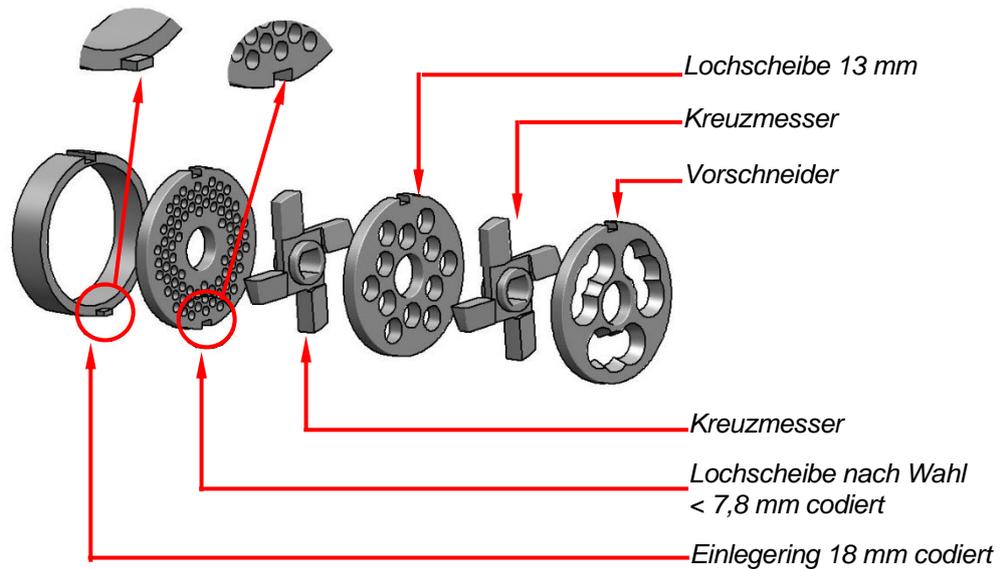


Abb. 64: 5-teiliger Schneidsatz

Montage der Pastetenscheibe

Für den **Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S** steht eine **Pastetenscheibe** als weiterer Schneideinsatz für die Feinstzerkleinerung zur Verfügung.

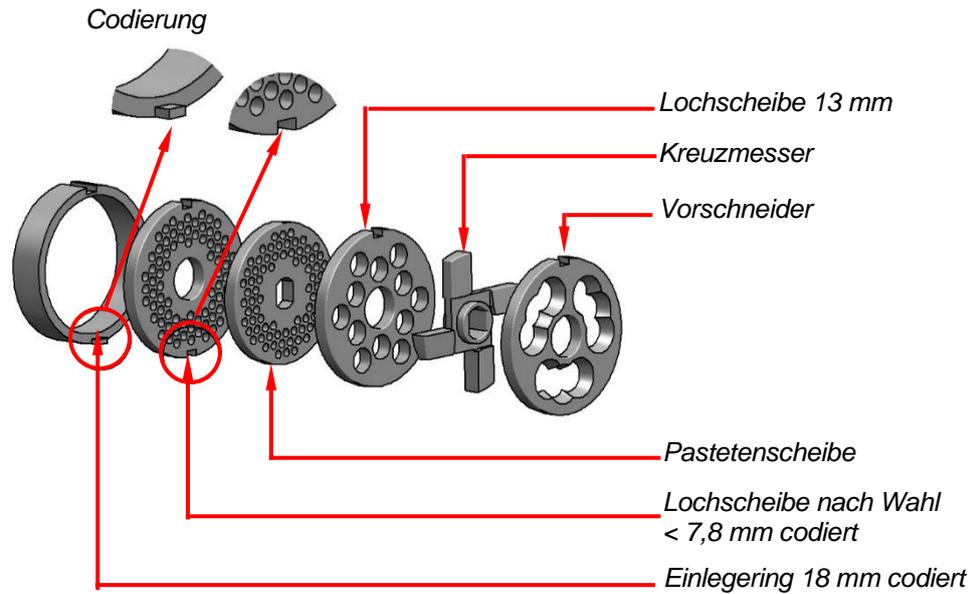


Abb. 65: Verwendung der Pastetenscheibe

HINWEIS



Bitte beachten Sie, dass die Drehrichtung der Werkzeuge linksdrehend ist (entgegen dem Uhrzeigersinn).



Montage

1. **Fleischwolfgehäuse** bis zum Anschlag in die Kupplungsbohrung der **Antriebseinheit AE 30-H** einstecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Fleischwolfgehäuse verriegeln.



Abb. 66: Montage des Fleisch- und Gemüsewolfs an der Antriebseinheit AE 30-H

123

3. **Schnecke** in das Gehäuse einführen und durch Verdrehen in die hinterste Position bringen. Der Mitnehmer muss in die Mitnehmerklauen des Antriebs eingreifen.

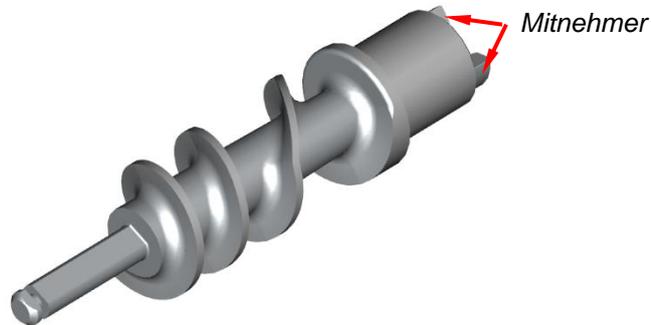
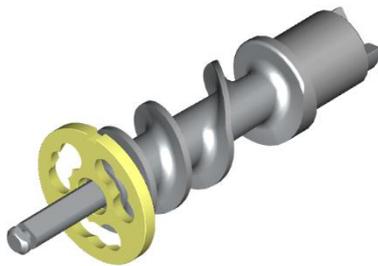


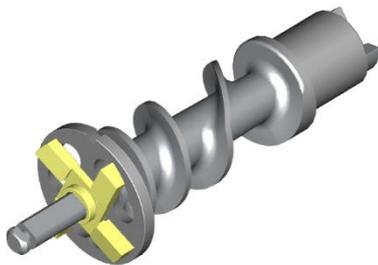
Abb. 67: Schnecke mit Mitnehmer

123

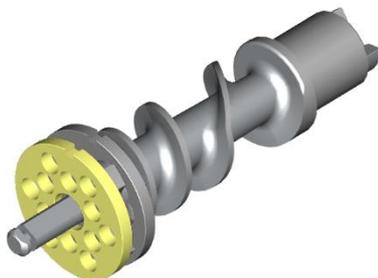
4. **Schneidsatz** einsetzen, dabei ist die Drehrichtung zu beachten.



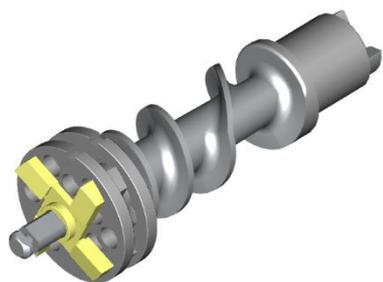
1. Vorschneider auf die Schnecke aufschieben
Die Nut muss nach **oben** zeigen.



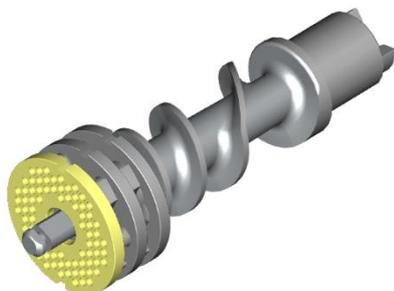
2. Kreuzmesser (**links** drehend) aufsetzen.



3. Lochscheibe 13 mm auf die Schnecke aufsetzen.
Die Nut muss nach **oben** zeigen.
Wird der 3-teilige Schneidsatz eingesetzt, muss hier eine Lochscheibe mit maximal 8 mm eingesetzt werden. Der 36er Einlege-ring ist codiert und kann nicht in die 13er Lochscheibe eingreifen.



4. Kreuzmesser (links drehend) aufsetzen.



5. Lochscheibe 5 mm auf die Schnecke aufsetzen.
Die Nut (Codierung) in der Lochscheibe muss nach **unten** zeigen.

Abb. 68: Einsetzen eines 5-teiligen Schneidsatz



5. **Einlegering** einsetzen. Die Nase am Einlegering muss nach unten zeigen und in die untere Nut (Codierung) der Lochscheibe eingreifen.

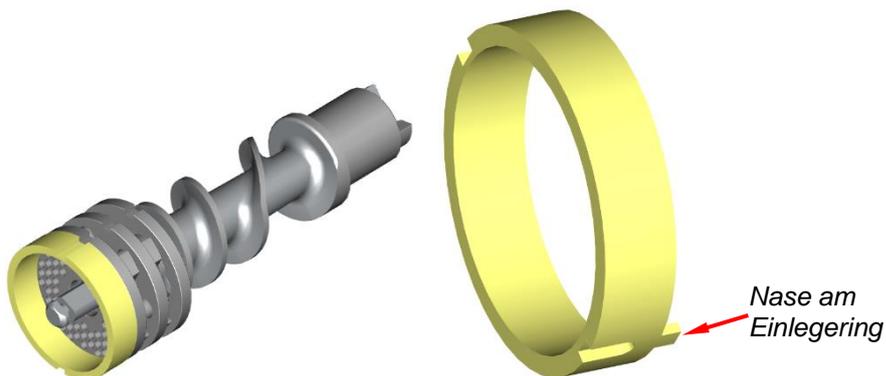


Abb. 69: Einlegering aufsetzen



6. **Überwurfmutter** aufsetzen und festziehen.

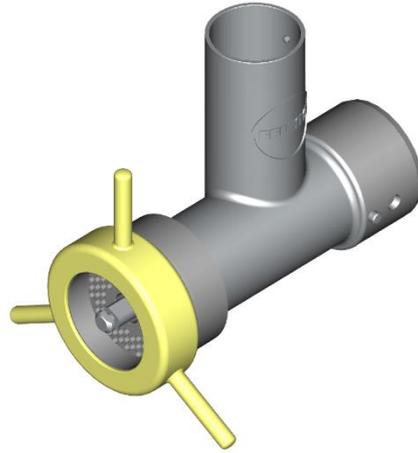


Abb. 70: **Überwurfmutter aufsetzen**

128

7. **Überwurfmutter** anschließend mit $\frac{1}{8}$ Umdrehung lösen.
8. **Fleischwolschale** so aufsetzen, dass die Nut an der Schale auf den Stift im Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S passt.

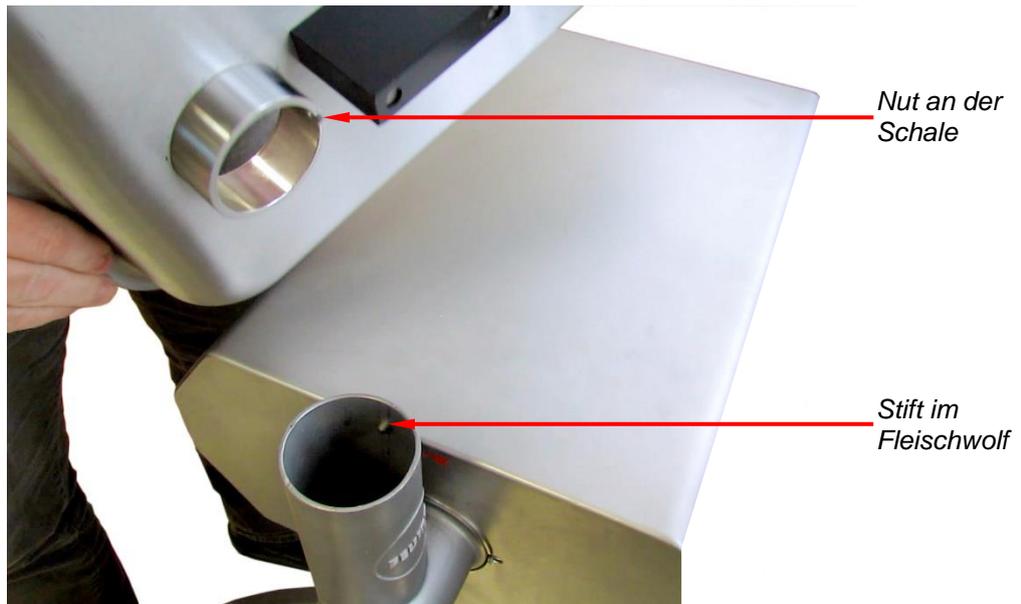


Abb. 71: **Fleischwolschale aufsetzen**

128

9. Den **Stopfer** bereit legen.

Demontage des Schneidsatzes

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Verwenden Sie zur Demontage des Schneidsatzes den Ausziehhaken (siehe 7.2.1 S. 73 f.).



Abb. 72: Demontage des Schneidsatzes mit dem Ausziehhaken

Montage der Portioniereinrichtung PE

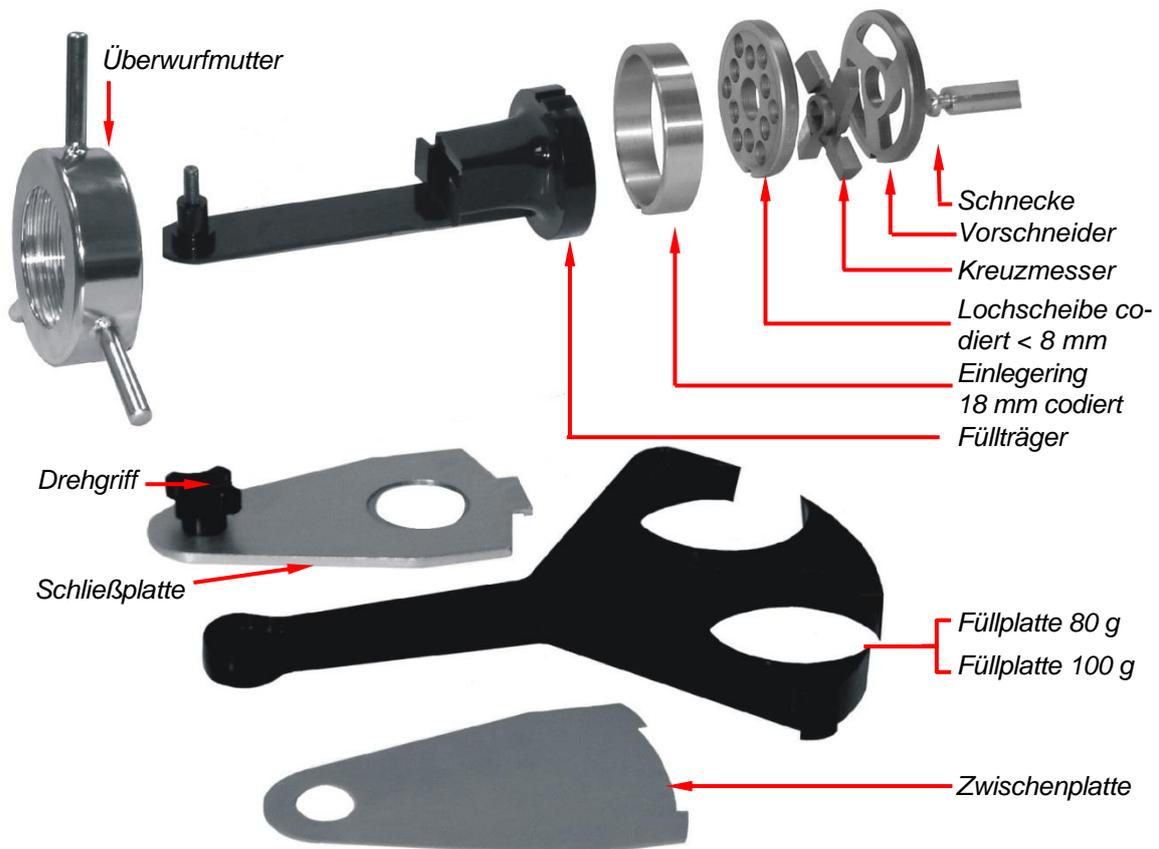


Abb. 73: Portioniereinrichtung PE

123

Die **Portioniereinrichtung PE** muss vor dem Einbau in alle Einzelteile zerlegt werden. Dazu:

1. Drehgriff der **Positioniereinrichtung PE** abschrauben.



Abb. 74: Drehgriff der Positioniereinrichtung PE abschrauben.

123

2. Schließplatte abnehmen.



Abb. 75: Schließplatte abnehmen

123

3. Füllplatte 80 / 100 g abnehmen



Abb. 76: Füllplatte 80 / 100 g abnehmen

123

4. Zwischenplatte abnehmen



Abb. 77: Zwischenplatte abnehmen

123

Montage

1. **Fleischwolfgehäuse** bis zum Anschlag in die Kupplungsbohrung der **Antriebs-
einheit AE 30-H** einstecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Fleischwolfgehäuse-
verriegeln.



Abb. 78: Montage des Fleisch- und Gemüsewolfs FW 82 GSF S an der Antriebseinheit AE 30-H

- 128

3. **Schnecke** in das Gehäuse einführen und durch Verdrehen in die hinterste Position bringen. Der Mitnehmer muss in die Mitnehmerklauen des Antriebs eingreifen.

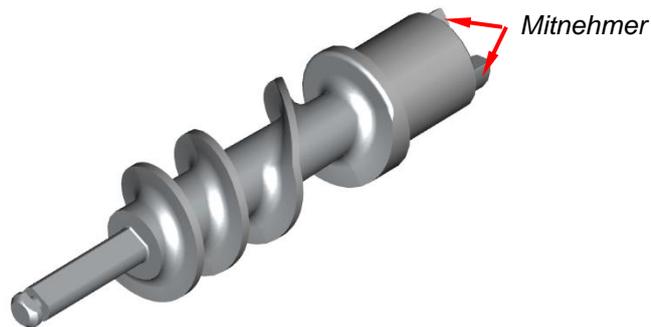


Abb. 79: Schnecke mit Mitnehmer

- 128

4. **Schneidsatz** (3-teilig oder 5-teilig) einsetzen. Dabei ist die Drehrichtung des Kreuzmessers zu beachten.

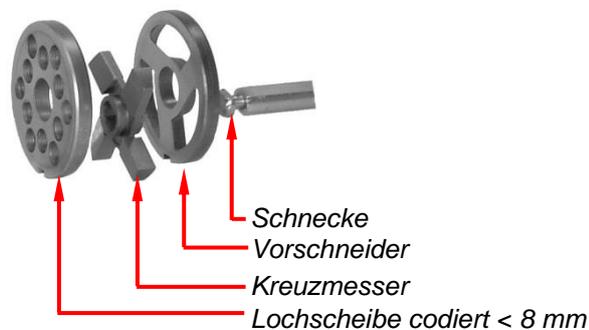


Abb. 80: Beispiel 3-teiliger Schneidsatz

123

5. Einlegering 18 mm (bei 3-teiligem Schneidsatz) einsetzen.



Abb. 81: Einlegering 18 mm

123

6. Den Füllträger mit der Nut nach oben in den Ausgang des Fleischwolfgehäuses einsetzen.
7. Die zum **Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S** gehörende Überwurfmutter aufsetzen und festziehen, um den Füllträger starr zu fixieren.



Abb. 82: Füllträger einsetzen und mit Überwurfmutter befestigen

123

8. Zwischenplatte aufsetzen.



Abb. 83: Zwischenplatte aufsetzen

128

9. Füllplatte so aufsetzen, dass die Angabe der Füllmenge auf der Platte nach oben zeigt.

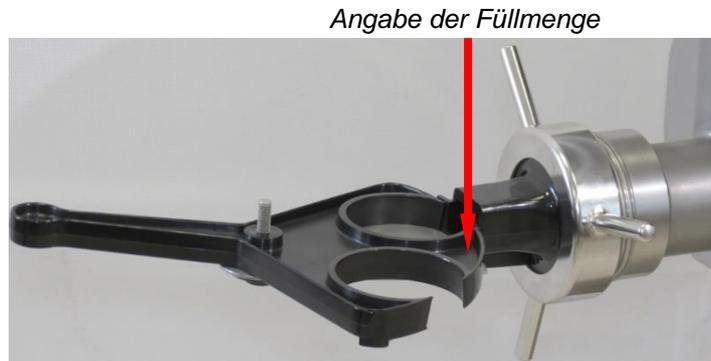


Abb. 84: Füllplatte aufsetzen

128

10. Schließplatte ankippen und mit der Nase in den Füllträger einhängen.



Abb. 85: Schließplatte einsetzen

128

11. Schließplatte mit dem Drehgriff verschrauben.



Abb. 86: Drehgriff aufschrauben

Die Portioniereinrichtung PE ist jetzt einsatzbereit.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Verwenden Sie zur Demontage des Schneidsatzes den Ausziehhaken (siehe 7.2.1 S. 73 f.).

7.2.3 Bedienung

HINWEIS



Es besteht die Gefahr von Maschinenschäden, die nicht durch die Gewährleistung abgedeckt sind, wenn Sie Fremdkörper, Knochen oder Splitter einfüllen.

- Füllen Sie keine Fremdkörper, Knochen oder Splitter ein.
- Benutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer.

HINWEIS



Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S nicht trocken laufen lassen.

Vorbereitung des Schneidguts zum Wolfen



Passt das Schneidgut nicht durch die Einfüllöffnung, muss es soweit vorzerkleinert werden, dass es mühelos durch die Öffnung der Fleischwolfschale zugeführt werden kann.

Bedienung des Fleisch- und Gemüsewols FW 82 GSF S

HINWEIS



Für die Fleischverarbeitung empfehlen wir die Drehzahlstufe I.



1. Ein Auffanggefäß (siehe auch Abschnitt 6.5 S. 53) unter den Auslauftrichter stellen.
2. Den **Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S** an der **Antriebseinheit AE 30-H** mit der **grünen** Taste (**I**) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienfeld der Antriebseinheit AE 30-H S. 37).
3. Das vorzerkleinerte Schneidgut in die Einfüllöffnung einfüllen.
4. Vorsichtig mit dem Stopfer nachdrücken.

Bedienung des Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S mit der Portioniereinrichtung PE



1. Ein Auffanggefäß (siehe auch Abschnitt 6.5 S. 53) unter den Auslauftrichter stellen.
2. Den **Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S** an der **Antriebseinheit AE 30-H** / **AE 30-H** mit der **grünen** Taste (I) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienfeld der Antriebseinheit AE 30-H S. 37).
3. Die vorbereitete Fleischmasse durch den **Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S** schicken.
4. Den Griff der Füllplatte bis zum Anschlag ausschwenken.
→ Durch die Sichtscheibe lässt sich beobachten, wie die Fleischmasse in die Füllöffnung fließt.
5. Sobald die Fleischmasse zur Ruhe kommt, den Griff auf die zweite Füllöffnung schwenken.
6. Die ausgeformte Portion nach unten entnehmen und auf einer Sammeleinrichtung ablegen.
7. Diesen Vorgang bei laufender Maschine ständig wiederholen.

7.3 Walzensätze

7.3.1 Aufbau und Verwendung

Für die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** stehen für verschiedene Arbeitsaufgaben unterschiedliche **Walzensätze** zur Verfügung:

- Steaker
- Streifenschneider
- Salat- und Streifenschneider
- Fleischmürber (fest / verstellbar)

Die Walzensätze werden auf ein Ansteckgetriebe aufgesetzt. Komplettiert werden diese Vorsatzgeräte durch **Trichterhauben**, die die optimale Zuführung der zu bearbeitenden Lebensmittel zum Walzensatz sicherstellen.



Abb. 87: Walzensatz mit Haube und Antriebseinheit AE 30-H

Die Walzensätze können nicht direkt in die Antriebseinheit eingesetzt werden. In die Antriebseinheit wird ein Ansteckgetriebe gesetzt, an das dann der Walzensatz angekoppelt wird.



Abb. 88: Aufbau des Ansteckgetriebes

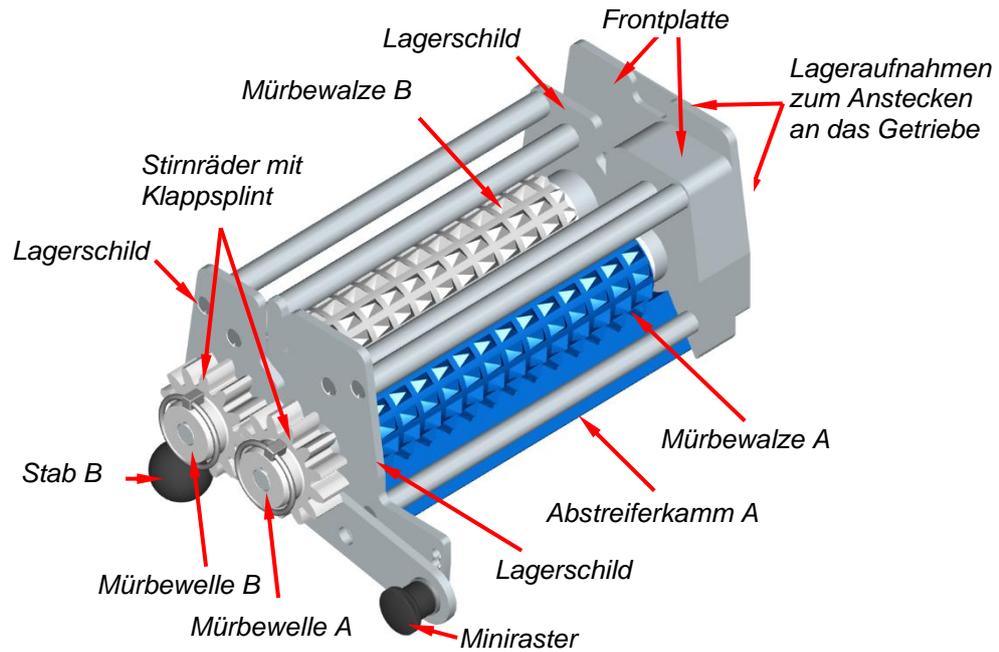
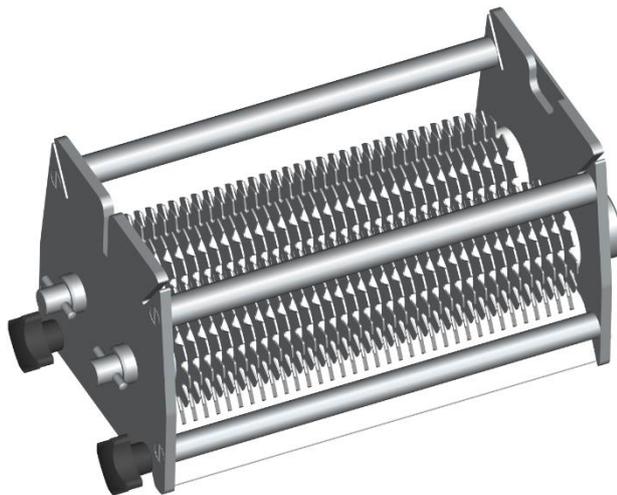
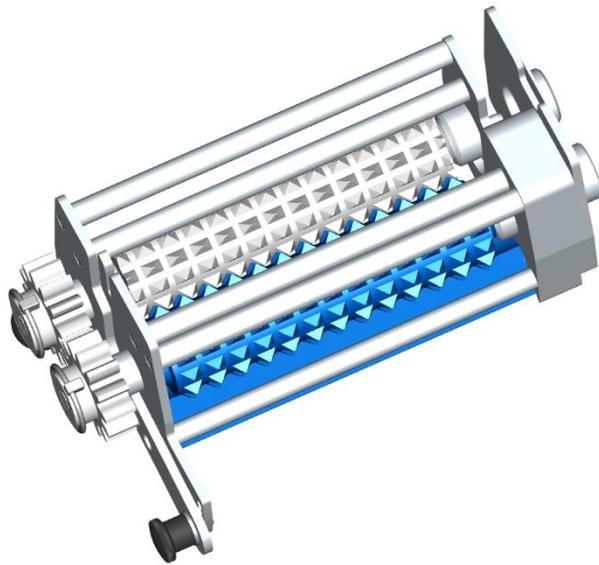


Abb. 89: Aufbau eines Walzensatzes am Beispiel des verstellbaren Fleischmürbers

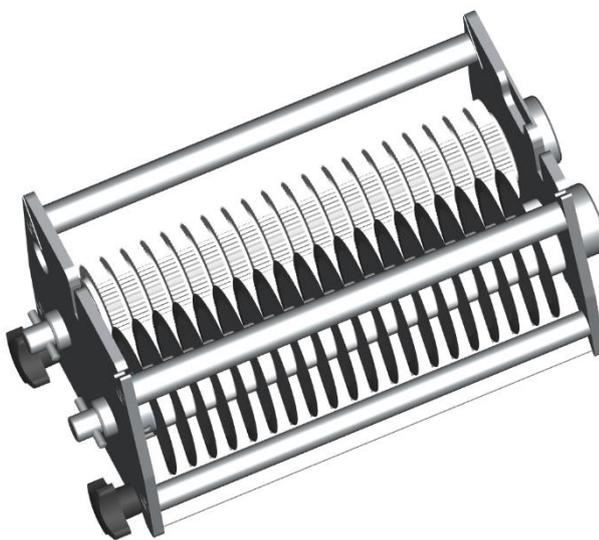
Es gibt folgende Typen dieser Walzensätze:



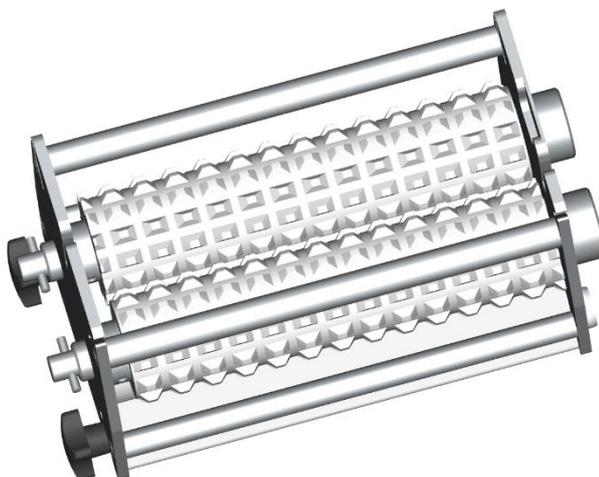
Fleischsteaker
Zu verwenden mit Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm)



Verstellbarer Mürberwalzensatz
Zu verwenden mit Trichter-
haube „verstellbarer Mürber“

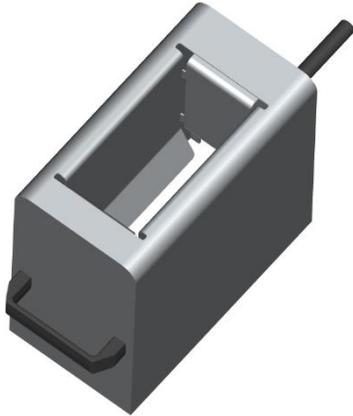


Kompakt-Schneidwalzensatz
3,3 mm
5,0 mm
10,0 mm
20,0 mm
25,0 mm
Zu verwenden mit Trichter-
haube (Haubenöffnung 180 x
28 mm) oder Trichterhaube
„Salat“ (Haubenöffnung 180 x
90 mm)

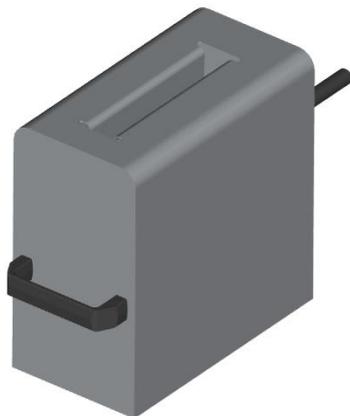


Mürbewalzensatz 4,0 mm
Zu verwenden mit Trichter-
haube (Haubenöffnung 180 x
28 mm)

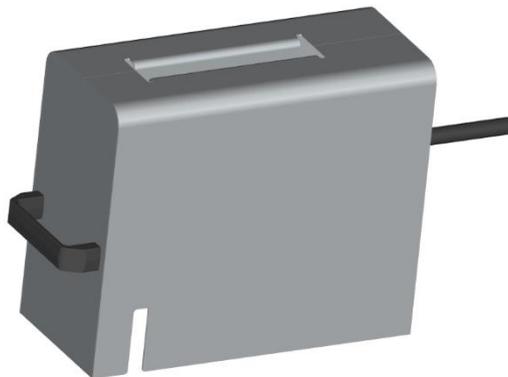
Trichterhauben



Trichterhaube „Salat“
(Haubenöffnung 180 x 90 mm)



Trichterhaube
(Haubenöffnung 180 x 28 mm)



Trichterhaube „verstellbarer Mürber“

Verwendung

Mit **Steaker**, **Mürber** oder **Mürberwalzensatz verstellbar** können Steaks, Schnitzel, Kurzbratstücke usw. verarbeitet werden.

Mit dem **Streifenschneider** können Sie Wurst- und Fleischscheiben in 3,3 mm, 5 mm, 10 mm, 20 mm bzw. 25 mm breite Streifen schneiden.

Gleichermaßen können auch verschiedene Gemüse in Streifen geschnitten werden. Weiterhin eignet sich das Gerät zum Streifenschneiden von Fisch, Käse, Wurst usw.

Durch die Verwendung der **Trichterhaube** „Salat“ können Sie mit den Schneidwalzensätzen auch Blattsalate wie Endivien u. ä. schneiden.

Für die Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm) können folgende Aufsätze verwendet werden.

- Steaker-Messerwalzensatz,
- Schneidwalzensatz 3,3 mm,
- Schneidwalzensatz 5,0 mm,
- Schneidwalzensatz 10,0 mm,
- Schneidwalzensatz 20,0 mm oder auch
- Schneidwalzensatz 25,0 mm

Durch die Verwendung von Schneidwalzensätzen wird der Steaker zum Streifenschnneider umfunktioniert.

Die Teile der Walzensätze sind aus Edelstahl bzw. Kunststoff gefertigt.

Ein elektromagnetisches Abschaltssystem sorgt für die notwendige Arbeitssicherheit. Beim Abnehmen der Trichterhaube oder Abkuppeln des gesamten Vorsatzgerätes, wird die **Antriebseinheit AE 30-H** über einen Magnetsicherheitsschalter abgeschaltet. (Ist **nicht** als Ausschalter zu benutzen!)

7.3.2 Montage

VORSICHT



Bei der Montage und Demontage der Schneidwalzensätze / Steakerwalzensätze besteht **Schnittgefahr**.

Tragen Sie bei der Montage und Demontage schnittsichere **Arbeitshandschuhe**.



1. Ansteckgetriebe bis zum Anschlag in die Kupplungsbohrung der **Antriebseinheit AE 30-H** einstecken.

→ Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.

2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Ansteckgetriebe verriegeln.



Abb. 90: Ansteckgetriebe an der Antriebseinheit AE 30-H angekuppelt und verriegelt



1. Den Schneidwalzensatz / Steakerwalzensatz nach Wahl anstecken.
2. Den Schlitz zwischen Walzensatz und Ansteckgetriebe schließen.
Um das Anstecken zu erleichtern, können die Walzen an den Enden der Wellen etwas gedreht werden.
3. Den Walzensatz und Ansteckgetriebe mit dem Riegel mit Sterngriff arretieren.

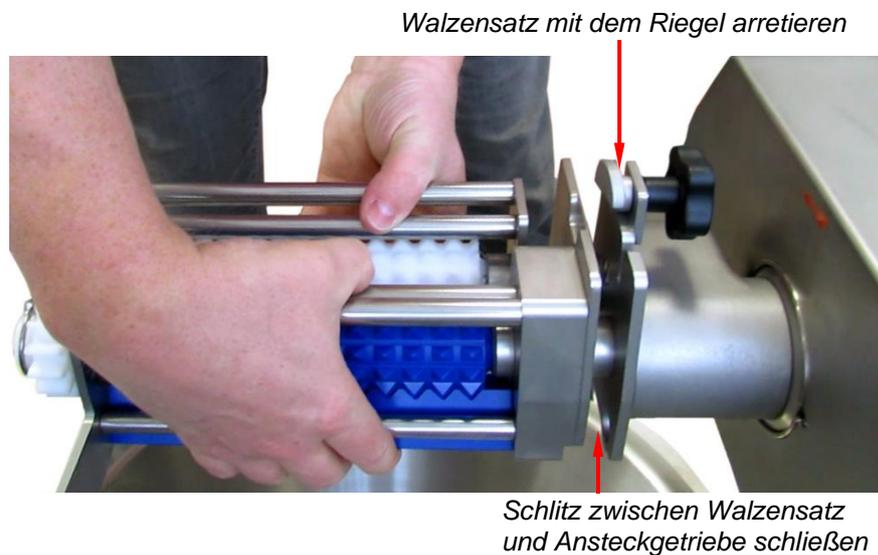


Abb. 91: Anstecken des Walzensatzes an das Ansteckgetriebe



4. Eine Trichterhaube aufsetzen. Die große Aussparung in der Trichterhaube zeigt zur **Antriebseinheit AE 30-H**.
→ Die Haube muss den gesamten Walzensatz abdecken.



Abb. 92: Trichterhaube aufsetzen

HINWEIS



Achten Sie darauf, dass das auf der Griffseite im Inneren der Trichterhaube befindliche Blech in eine Aussparung am Walzensatz eingeführt werden muss.



Die Maschine ist betriebsbereit. Die **Antriebseinheit AE 30-H** kann eingeschaltet werden.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

7.3.3 Bedienung

HINWEIS



Nur ausgeschälte und entschwartete Fleischscheiben verarbeiten. Zu harte Schneidgüter oder Fremdkörper können die Messer der Walzensätze beschädigen.

HINWEIS



Kein angefrorenes bzw. gefrorenes Fleisch verarbeiten.

128

1. Ein Auffanggefäß (siehe auch Abschnitt 6.5 S. 53) unter den Steaker / Streifenschneider stellen.
2. Den Motor der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** an der **Antriebseinheit AE 30-H** mit einer der **grünen** Tasten (I bzw. II) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienfeld der Antriebseinheit AE 30-H S. 37).
3. Das zu bearbeitende Gut in die Einfüllöffnung der Trichterhaube geben und mit dem Kunststoffstopfer nachschieben.



Abb. 93: Kunststoffstopfer für Trichterhaube (Haubenöffnung 180 x 28 mm) und Trichterhaube „verstellbarer Mürber“



Abb. 94: Stopfer für Trichterhaube „Salat“ (Haubenöffnung 180 x 90 mm)

7.4 Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerke

7.4.1 Übersicht

Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerke sind Vorsatzgeräte für die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H**. Sie können an die **Antriebseinheit AE 30-H** angekoppelt werden.

Diese **Vorsatzgeräte** dienen zum Rühren, Schlagen, Kneten, Mischen und Mixen von Teigen, Massen und Flüssigkeiten. So können Sie z. B. Teige rühren und kneten, Sahne und Eischnee schlagen, Soßen rühren, Wurstbrät mischen und vieles andere mehr.

Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerke bestehen aus folgenden Komponenten:

- Getriebe
- Abdeckhaube
- Kessel (Kesselgröße typabhängig)

Die **Getriebe** besitzen eine Werkzeugaufnahme zum schnellen Wechsel der Werkzeuge. Folgende Werkzeuge gehören zum Lieferumfang:

- Knethaken
- Rührbesen
- Schlagbesen

HINWEIS



Bei Interesse an weiteren Werkzeugen wenden Sie sich an den **FEUMA-Kundendienst**.

Die integrierte Sicherheitsschaltung lässt die Maschine erst dann starten, wenn Sie die Spritzschutzhaube aufgesetzt oder nach unten geschwenkt haben.

Alle Teile der Rührwerke, die mit dem Verarbeitungsgut in Berührung kommen, sind aus Edelstahl und Kunststoff gefertigt.

Es stehen verschiedene **Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerke** zur Verfügung. Die einzelnen Vorsatzgeräte unterscheiden sich in:

	UP 40 S	UP 20 S
Kesselgröße	40 l	20 l

Unter Nutzung der **Timer**-Funktion der **Antriebseinheit AE 30-H** kann die Arbeitsdauer mit einer Zeitschaltung begrenzen werden.

Je nach Konsistenz des Verarbeitungsgutes und Arbeitsaufgabe können Sie zwei Drehzahlstufen wählen:

Grüne Taste I	langsam	178 U/min
	Knethaken	Zubereitung von festen Teigen oder Massen
	Rührbesen	Zubereitung von Quark, Kartoffelpüree, Mayonnaise, Soßen usw.
Grüne Taste II	schnell	356 U/min
	Schlagbesen oder Rührbesen	
	Schlagen von Eiweiß, Sahne, Cremes, Soßen usw.	

HINWEIS



*Um Schäden an der Maschine zu vermeiden, ist bei der Verarbeitung von schweren Teigen grundsätzlich **Stufe I** zu wählen.*

7.4.2 Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20 S

7.4.2.1 Montage vom Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20 S



Abb. 95: Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20 S

123

1. Das **Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20 S** ohne Kessel und Werkzeuge bis zum Anschlag in die Kupplungsbohrung der **Antriebseinheit AE 30-H** einstecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Getriebeteil verriegeln.

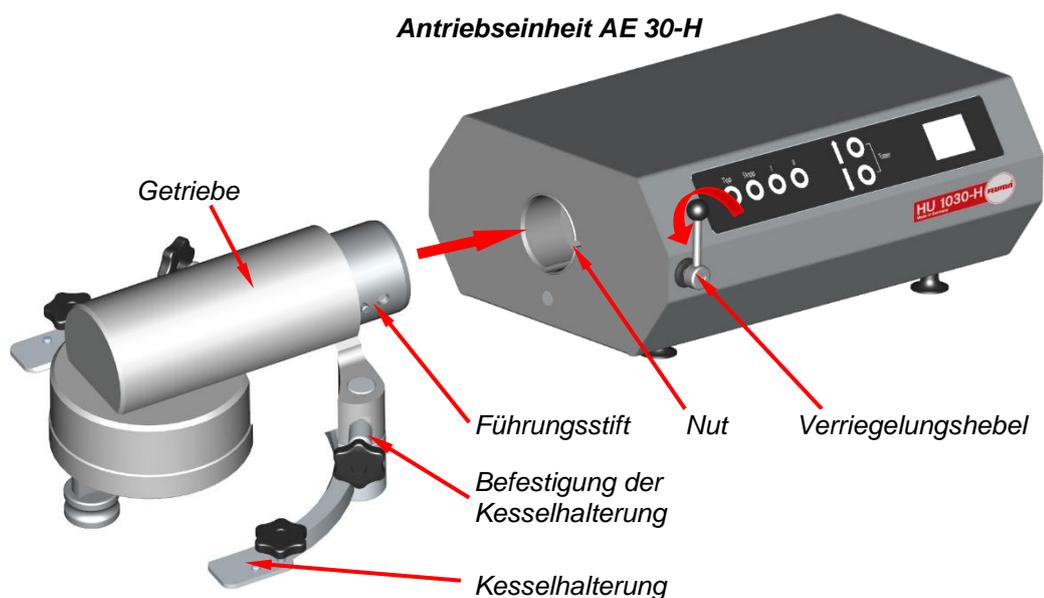


Abb. 96: Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20 S an Antriebseinheit AE 30-H montieren

128

3. Die Kesselhalterung bis zum Anschlag anheben und mittels der beiden seitlichen Sterngriffschrauben befestigen.

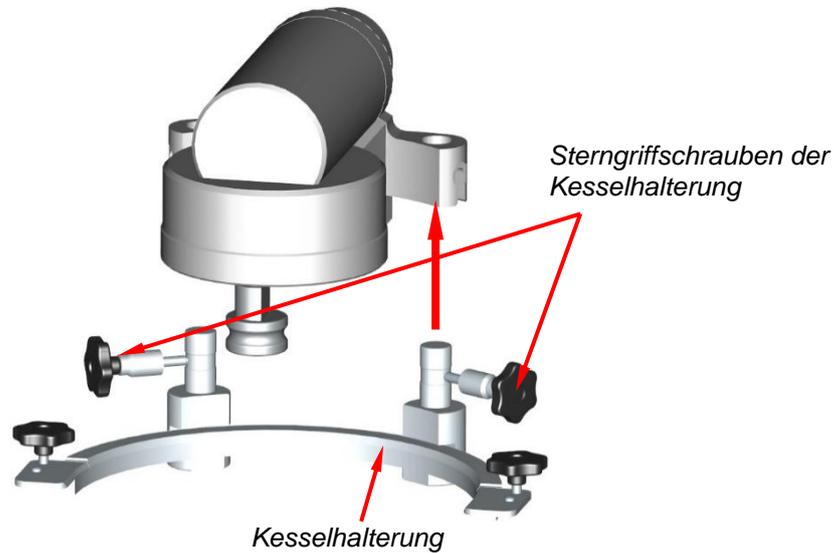


Abb. 97: Kesselhalterung befestigen

128

4. Das gewünschte Werkzeug in die Planetenwelle einsetzen.
Zum Einhängen der Arbeitswerkzeuge die Hülse so weit nach **oben** schieben, dass der Schaft des Werkzeugs in die Werkzeugaufnahme eingehängt werden kann. Der **Stift** in der Werkzeugaufnahme muss in die Bohrung im Schaft des Werkzeuges gesteckt werden.

5. Die Hülse wieder nach **unten** schieben.

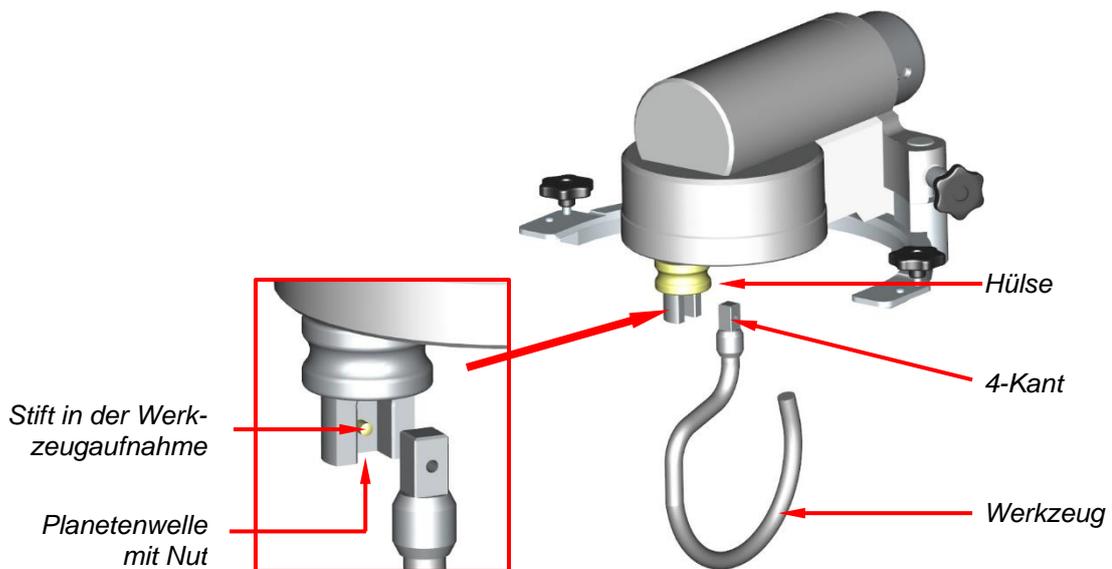


Abb. 98: Werkzeug einsetzen

128

6. Den **Kessel** auf die **Kesselhalterung** schieben und in die beiden Zentrierstifte einsetzen. Der Kesselrand muss im hinteren Bereich in der Aussparung der Kesselhalterung zu liegen kommen. Der Kessel wird mit den beiden **Sterngriffen** gespannt.

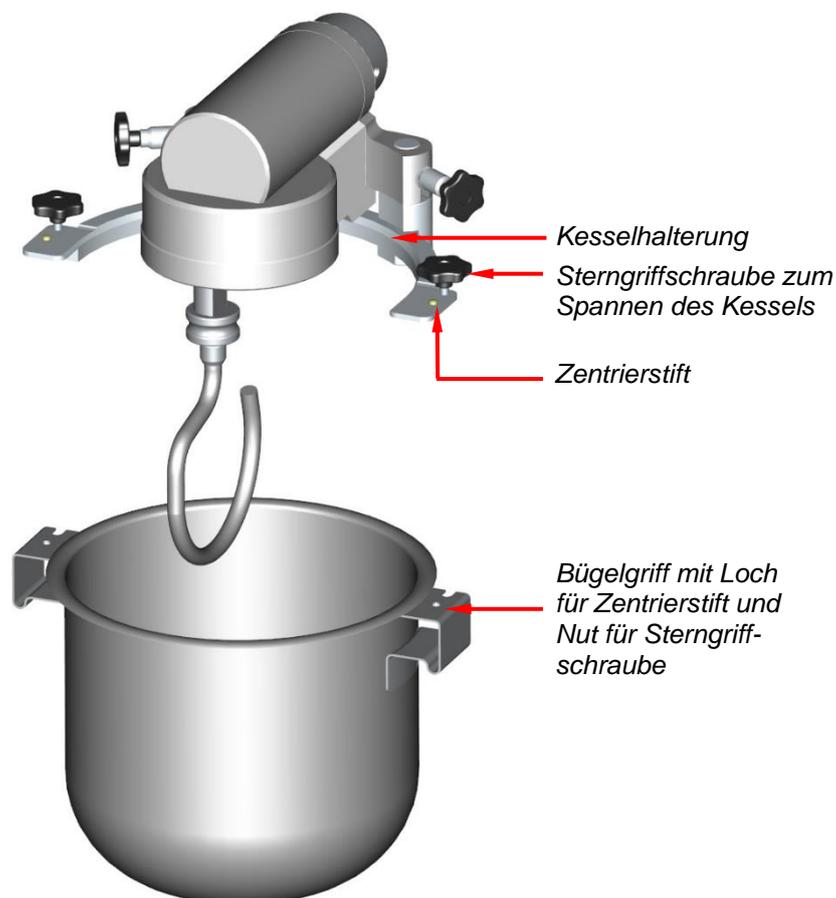


Abb. 99: Kessel aufsetzen

128

7. Die Abdeckhaube aufsetzen.
Das **Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20 S** ist einsatzbereit.

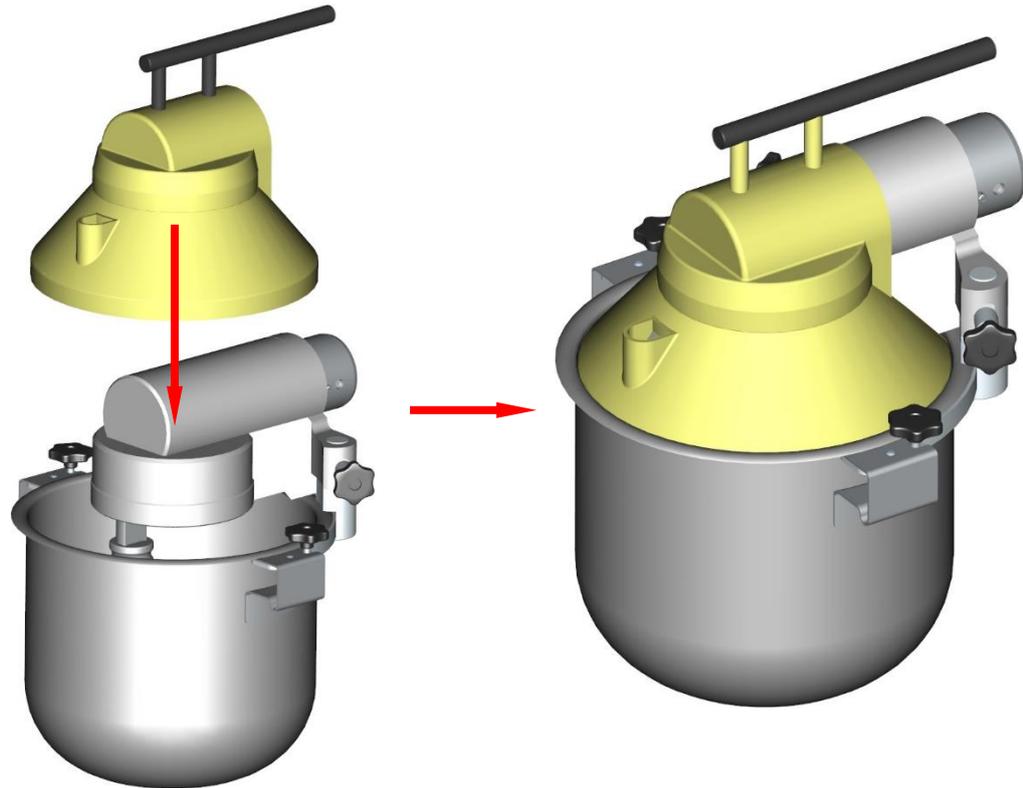


Abb. 100: Aufsetzen der Abdeckhaube

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

7.4.2.2 Bedienung vom Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerks UP 20 S

Vor Gebrauch der Maschine müssen die Arbeiten aus dem Abschnitt 7.4.2.1 ab S.100 abgeschlossen sein.

Verarbeitungsgut bearbeiten:



1. Verarbeitungsgut in den Kessel geben.
2. Den Motor der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** mit einer der **grünen** Tasten (**I** bzw. **II**) an der **Antriebseinheit AE 30-H** einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienfeld der Antriebseinheit AE 30-H S. 37).

VORSICHT



Es besteht **Verletzungsgefahr**, wenn bei laufender Maschine an drehende Teile oder in den Kessel gegriffen wird.

Bei laufender Maschine nicht an drehende Teile oder in den Kessel greifen.

Folgende maximale Kesselfüllmengen dürfen nicht überschritten werden:

Verarbeitungsgut	Menge	Stufe	Werkzeug
leichte Teige	8 kg	I	Knethaken
Hefeteig	5 kg	I	Knethaken
Quarkspeise	10 kg	I	Rührbesen
Eischnee	3 kg	II	Schlagbesen
Schlagsahne	5 kg	II	Schlagbesen

Das Nachfüllen kleinerer Mengen des Verarbeitungsgutes kann während des Laufes durch die Nachfüllöffnung in der Schutzhaube vorgenommen werden.

Für das Nachfüllen größerer Mengen muss allerdings die Schutzhaube geöffnet werden. Die Schutzhaube ist mit einer elektromagnetischen Sicherheitsschaltung gekoppelt und schaltet durch das Öffnen die Maschine ab. Nach dem Schließen der Schutzhaube muss neu gestartet werden.

HINWEIS



Wird die **Antriebseinheit AE 30-H** der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** durch Hochklappen der Schutzhaube abgeschaltet, besteht die Gefahr von Maschinenschäden, die nicht durch die Gewährleistung abgedeckt sind. Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** an der **Antriebseinheit AE 30-H** immer mit der Taste **STOP** stoppen.

Das Entnehmen des Kessels bzw. Werkzeuges geschieht wie folgt:

- | | |
|---|--|
|  | <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Maschine mit der Taste STOP an der Antriebseinheit AE 30-H abschalten (das Werkzeug sollte im vorderen Kesselbereich stehen). 2. Die Abdeckhaube abnehmen. 3. Sterngriffschrauben zum Spannen des Kessels beidseitig lösen. 4. Kessel entnehmen (nur möglich, wenn Werkzeug im vorderen Kesselbereich ist). |
|---|--|

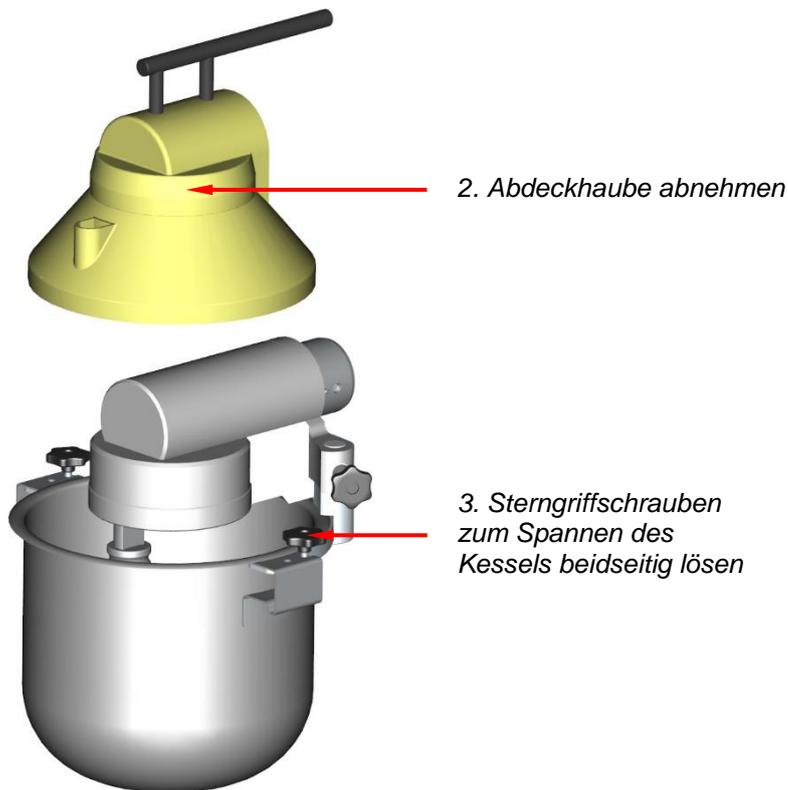


Abb. 101: Entnehmen des Kessels

<p>VORSICHT</p> 	<p>Es besteht Verletzungsgefahr an den Werkzeugen, wenn nach der Entnahme des Kessels die Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H wieder eingeschaltet wird.</p> <p>Schalten Sie die Maschine nach dem Entnehmen des Kessels nicht wieder ein.</p>
--	---

- | | |
|---|--|
|  | <ol style="list-style-type: none"> 5. Hülse nach oben schieben und das Werkzeug entnehmen. |
|---|--|

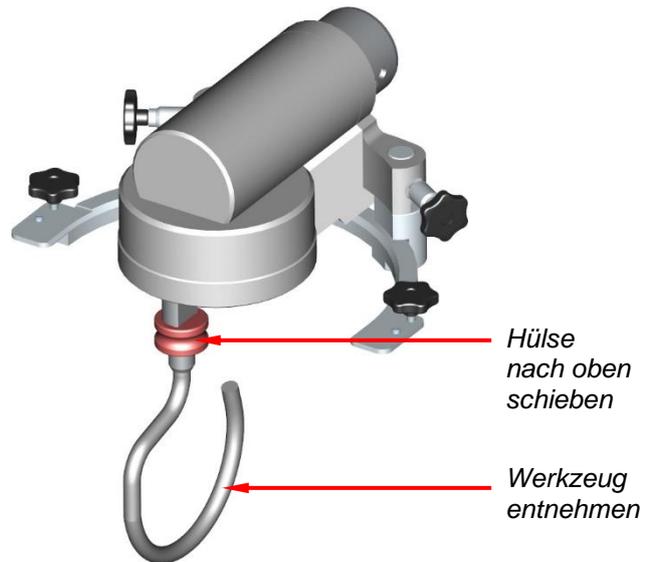


Abb. 102: Werkzeug entnehmen

128

6. Kesselhalterung mittels der beiden seitlichen Sterngriffschrauben lösen
→ Die Kesselhalterung kann zur Reinigung entnommen werden.

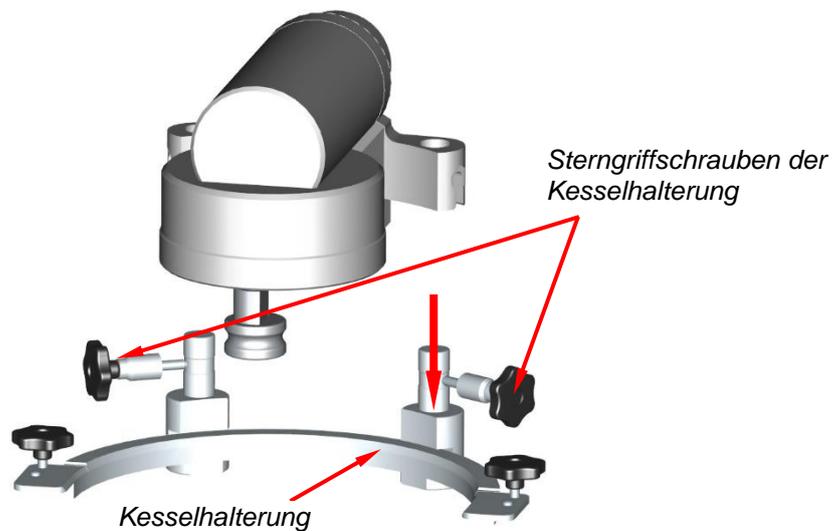


Abb. 103: Kesselhalterung lösen

7.4.3 Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 40 S

7.4.3.1 Montage vom Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 40 S



Abb. 104: Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 40 S

- 
 1. Das **Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk** ohne Kessel und Werkzeuge bis zum Anschlag in die Kupplungsbohrung der **Antriebseinheit AE 30-H** einstecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.



Abb. 105: Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk in die Kupplungsbohrung einstecken

- 
 2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Getriebeteil verriegeln.
 3. Die Abdeckhaube nach oben schwenken



Abb. 106: Verriegelungshebel ist nach unten geschwenkt und Haube nach oben geklappt

12a

4. Den Kessel in die Kesselhalterung einhängen.
Achten Sie bitte darauf, dass die Haltewinkel am Kessel einwandfrei in den Aussparungen der Kesselhalterung sitzen. Die Stifte in den beiden Kesselhalterungen dienen als Anschlag für die Haltewinkel am Kessel.
5. Den Kessel durch das Verdrehen der Spannhebel rechts und links mit der Kesselhalterung verspannen.
6. Den Spritzschutzring in den Kessel einlegen.

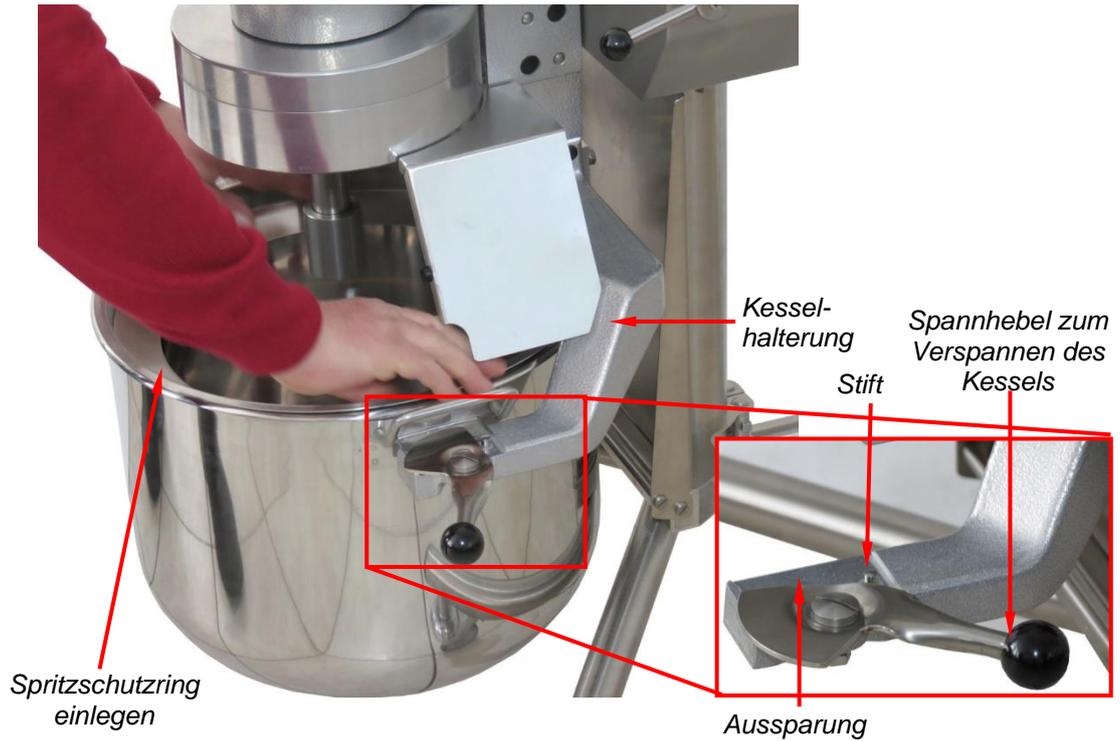


Abb. 107: Kessel einhängen

128

7. Zum Einhängen der Arbeitswerkzeuge die Hülse so weit nach oben schieben, dass der Schaft des Werkzeuges in die Werkzeugaufnahme eingehängt werden kann. Der Stift in der Werkzeugaufnahme muss in die Bohrung im Schaft des Werkzeuges gesteckt werden.
8. Die Hülse wieder nach unten schieben.



Abb. 108: Einhängen des Werkzeugs

128

9. Abdeckhaube nach unten schwenken.
10. Falls gewünscht, die Rutsche zur Zugabe weiterer Zutaten während des Betriebs einsetzen.

Das **Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 40 S** ist nach dem Herunterschwenken der Abdeckhaube einsatzbereit.

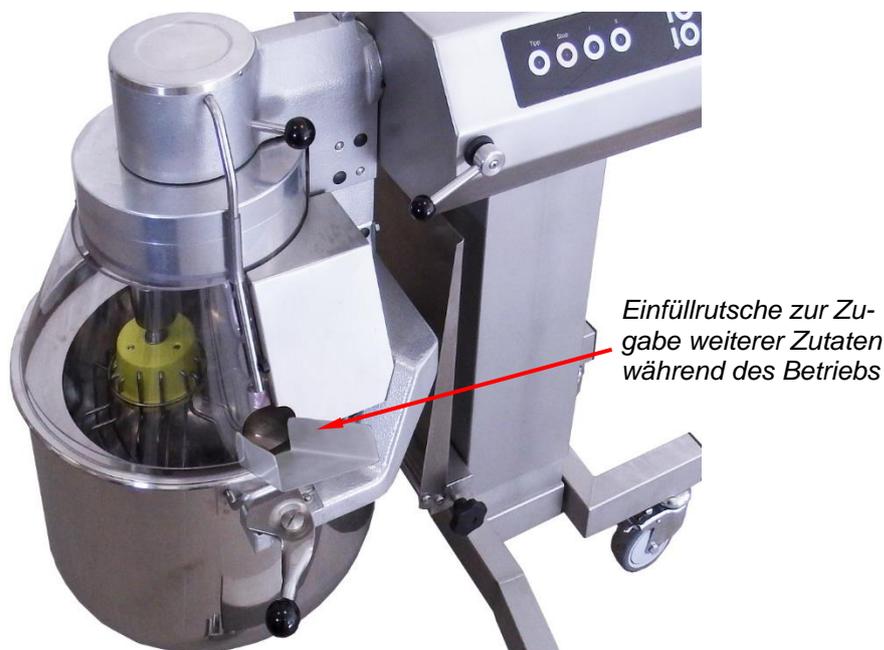


Abb. 109: Das Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 40 S ist einsatzbereit

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

7.4.3.2 Bedienung vom Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerks UP 40 S

Vor Gebrauch der Maschine müssen die Arbeiten aus dem Abschnitt 7.4.3.1 ab S. 107 abgeschlossen sein.

Verarbeitungsgut bearbeiten:

128

1. Verarbeitungsgut in den Kessel geben.
2. Den Motor der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** mit einer der **grünen** Tasten (**I** bzw. **II**) an der **Antriebseinheit AE 30-H** einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienfeld der Antriebseinheit AE 30-H S. 37).

Über die einhängbare Einfüllrutsche (siehe Abb. 109 S. 110) können bei laufender Maschine Zutaten nachgefüllt werden.

HINWEIS



Wird die **Antriebseinheit AE 30-H** der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** durch Hochklappen der Schutzhaube abgeschaltet, besteht die Gefahr von Maschinenschäden, die nicht durch die Gewährleistung abgedeckt sind. Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** an der **Antriebseinheit AE 30-H** immer mit der Taste **STOP** stoppen, niemals durch Hochklappen der Schutzhaube abschalten.

VORSICHT



Es besteht **Verletzungsgefahr**, wenn bei laufender Maschine an drehende Teile oder in den Kessel gegriffen wird.

Bei laufender Maschine nicht an drehende Teile oder in den Kessel greifen.

Folgende maximale Kesselfüllmengen dürfen nicht überschritten werden:

Verarbeitungsgut	Menge	Stufe	Werkzeug
Hefeteige, Pizzateige u. ä. feste Massen	15 kg	I	Knethaken
Quarkspeisen, Kartoffelpüree u. ä. mittelfeste Massen	20 kg	I	Rührbesen
Soßen u. ä. flüssige Massen	30 kg	II	Rührbesen
Eischnee	5 kg	II	Schlagbesen
Schlagsahne	8 kg	II	Schlagbesen

Das **Entnehmen des Kessels bzw. Werkzeuges** geschieht wie folgt:



1. Die Maschine mit der Taste **STOP** an der Arbeitseinheit **AE 30-H** stoppen (das Werkzeug sollte im vorderen Kesselbereich stehen).
2. Die Abdeckhaube öffnen.
3. Zum Lösen des Werkzeuges die Hülse nach oben ziehen und das Werkzeug in den Kessel legen bzw. entnehmen.

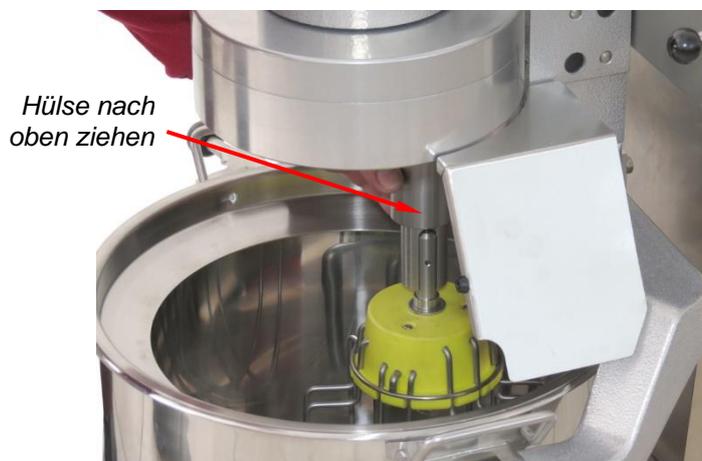


Abb. 110: Werkzeug lösen

123

4. Die beiden Spannhebel der Kesselspannung lösen.
5. Den Kessel entnehmen.



Spannhebel
gelöst

Abb. 111: Spannhebel sind gelöst, Kessel wird entnommen

7.5 Cutteraufsatz CA 35 S

7.5.1 Aufbau und Verwendung



Abb. 112: Aufbau des Cutteraufsatzes CA 35 S

Der **Cutteraufsatz CA 35 S** ist ein aus Edelstahl gefertigtes Ansteckgerät zur **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H**. Das Ansteckgerät dient zum Grobhacken, Emulgieren, Kneten und Zerkleinern von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst, Nüssen u.v.a.m. Die Verarbeitungsmenge liegt zwischen 100 g und 1,5 kg für Hackarbeiten, Fisch- und Gemüsepasteten, breiige Speisen, Emulsionen bzw. Saucen u. ä.

Im Deckel befindet sich eine Einfüllöffnung zum Nachfüllen von Produkten bei laufendem Gerät. Der Deckel ist mit einem Kesselabstreifer versehen. Das Fassungsvermögen des Kessels beträgt 3,5 Liter. Der **Cutteraufsatz CA 35 S** kann mit zwei Rotorgeschwindigkeiten 2050 bzw. 4100 U/min betrieben werden.

Der **Cutteraufsatz CA 35 S** besitzt eine elektromagnetische Sicherheitsabschaltung. Erst nach Verriegeln des Kessels und Aufsetzen und Verriegeln des Deckels kann die **Antriebseinheit AE 30-H** eingeschaltet werden.

7.5.2 Montage

123

1. Das Getriebe anstecken und mit Verriegelungshebel verriegeln
2. Den Kessel aufsetzen und nach links verdrehen
3. Den Magnethalter zum Verriegeln nach unten verdrehen



Abb. 113: Kessel aufgesetzt

123

4. Messer einsetzen und durch Verdrehen nach unten in die Endlage im Kessel bringen
5. Deckel aufsetzen dabei auf die Stifte im Kessel achten. Die Stifte müssen in die Nut im Deckel passen.



Abb. 114: Deckel aufsetzen



6. Deckel verdrehen, dann ist die Maschine betriebsbereit

Deckel in Pfeilrichtung verdrehen



Abb. 115: Deckel verdrehen, bis Schaltstange am Magnethalter anliegt

7.5.3 Bedienung



1. Zu verarbeitendes Gut in den Kessel einfüllen und ggf. nachträglich noch, während die Maschine läuft, über die Einfüllöffnung im Deckel zugeben.
2. Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** an der **Antriebseinheit AE 30-H** mit einer der **grünen** Tasten (**I** bzw. **II**) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienfeld der Antriebseinheit AE 30-H S. 37).

7.6 Zubehör

Es kann folgendes **Zubehör** für die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** genutzt werden:

- Gegenhalter GH
- Zusatztrichter
- Wandleisten

7.6.1 Gegenhalter GH



Abb. 116: Gegenhalter GH

Der Gegenhalter wird bei der Nutzung des Trichteraufsatzes benötigt. Siehe dazu auch Abb. 50 S. 63 und Abb. 54 S. 66.

7.6.2 Zusatztrichter



Abb. 117: Zusatztrichter

Der **Zusatztrichter** wird auf den Trichteraufsatz (siehe Abb. 45 S. 60) aufgesetzt. Er dient einem optimalen Einfüllen des Verarbeitungsgutes.

7.6.3 Wandleisten



Abb. 118: Wandleisten (Beispiel mit bestückter Wandleiste)

Es stehen sieben verschiedene **Wandleisten** zur Verfügung. Diese ermöglichen eine platzsparende und sichere Unterbringung der Vorsatzgeräte und Werkzeuge der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H**.

Die Wandleisten sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Das verwendete Material und die konstruktive Ausführung erfüllen die hygienischen und arbeitsschutztechnischen Forderungen.

Wandleiste 2.2

Wandleiste 2.2 (für 9 Scheiben)

Bestückt: 1000 x 175 x 300 mm (B x T x H)

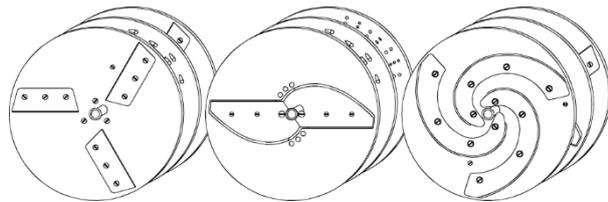


Abb. 119: Wandleiste 2.2

Wandleiste 4.4

Wandleiste 4.4 (für 6 Scheiben und Würfelschneideinrichtung)

Bestückt: 1000 x 175 x 315 mm (B x T x H)

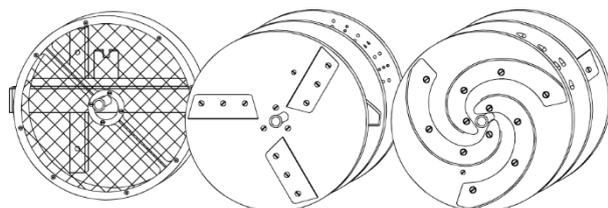


Abb. 120: Wandleiste 4.4

Wandleiste 6.6

Wandleiste 6.6 (für 10 Zylinder)

Bestückt: 1041 x 292 x 310 mm (B x T x H)

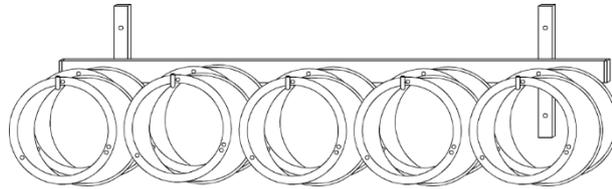


Abb. 121: Wandleiste 6.6

Wandleiste 7.7

Wandleiste 7.7 (für maximal 4 Geräteaufnahmen)

Bestückt: 1100 x 510 x 1007 mm (B x T x H)

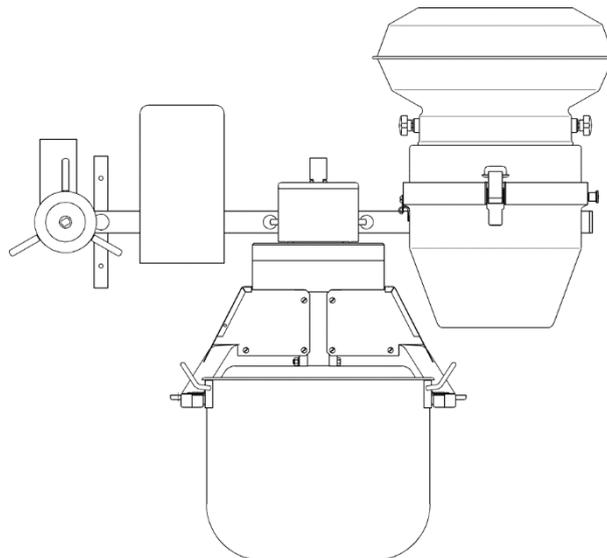


Abb. 122: Wandleiste 7.7

Wandleiste 8.8

Wandleiste 8.8 (für Fleischsteaker und Fleisch- und Gemüsewolf)

Bestückt: 1004 x 458 x 752 mm (B x T x H)

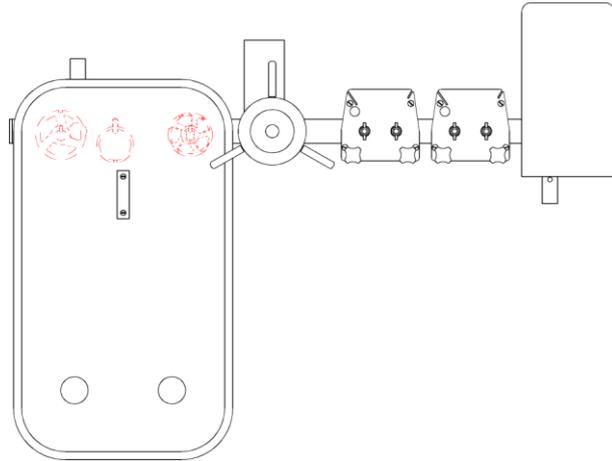


Abb. 123: Wandleiste 8.8

Wandleiste 9.9

Wandleiste 9.9 (für Rührwerk 40 Liter)

Bestückt UP 40 S: 1000 x 511 x 737 mm (B x T x H)

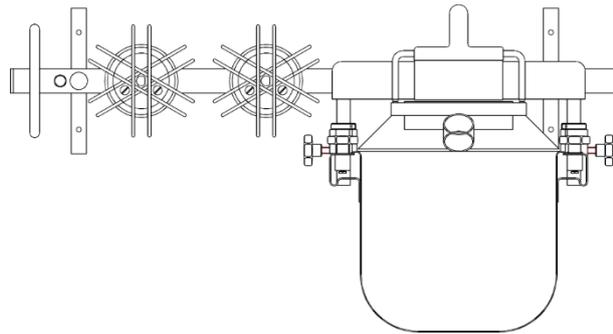


Abb. 124: Wandleiste 9.9

Wandleiste 9.9.20

Wandleiste 9.9.20 (für Rührwerk 20 Liter)

Bestückt UP 20 S: 1000 x 511 x 737 mm (B x T x H)

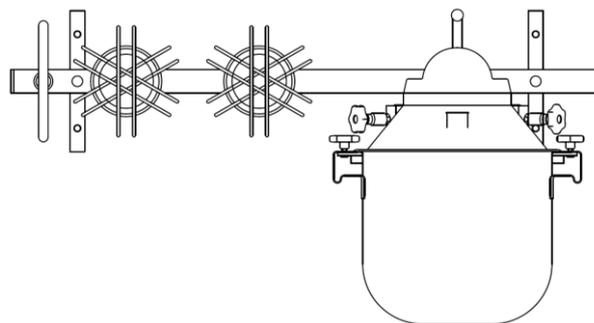


Abb. 125: Wandleiste 9.9.20

Wandleiste 10.10

Wandleiste 10.10 (für 6 Zylinder, Rotor und Spanngriff)

Bestückt: 1000 x 293 x 310 mm (B x T x H)

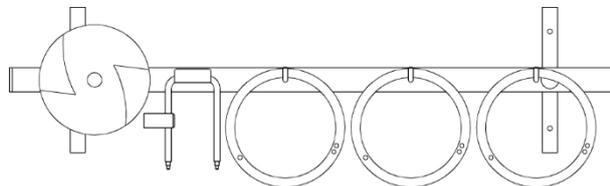


Abb. 126: Wandleiste 10.10

Montage

HINWEIS



Prüfen Sie die Tragfähigkeit der Montagewand. Verwenden Sie wenn nötig spezielle Elemente zur Befestigung.

Die Wandleisten werden vormontiert angeliefert und sind fachgerecht an der Wand anzubringen. Zur Befestigung verwenden Sie bitte die mitgelieferten Dübel und Schrauben.

Durch das Aneinanderreihen mehrerer Wandleisten lässt sich ein Hängesystem waagrecht oder auch senkrecht anbringen. Bitte beachten Sie den eventuellen Überstand der Vorsatzgeräte bzw. Werkzeuge.

8 Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung

8.1 Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung

GEFAHR



Werden Reparaturen nicht von autorisierten **Vertragswerkstätten** oder vom **Fachmann** (siehe 4.5 Qualifikation des Bedienungspersonals ab S. 28) vorgenommen, besteht die **Gefahr von Verletzungen** (z. B. Stromschlag, Schnittverletzungen, Quetschungen).

Reparaturen dürfen nur von autorisierten **Vertragswerkstätten** oder vom **Fachmann** vorgenommen werden.

Vor allen Arbeiten zur **Störungsbeseitigung** und **Wartung** ist die Maschine **auszuschalten** und der **Netzstecker** zu ziehen.

VORSICHT



Es besteht Verletzungsgefahr an den Werkzeugen, wenn vor der Demontage der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** die **Antriebseinheit AE 30-H nicht ausgeschaltet** wird.

Vor Demontage zur Reinigung die **Antriebseinheit AE 30-H am Hauptschalter ausschalten!**

8.2 Wartung

Die **Antriebseinheit AE 30-H** ist leicht zu pflegen. Das Spezialgetriebe arbeitet verschleißarm und besitzt eine Ölfüllung. Reparaturen an der **Antriebseinheit AE 30-H** dürfen nur von autorisierten Vertragswerkstätten oder von Fachkräften vorgenommen werden.

Die **Raspel-, Reib- und Schneideinrichtung** ist ein wartungsarmes, pflegeleichtes Vorsatzgerät. Alle mit dem Verarbeitungsgut in Berührung kommenden Teile der Maschine sind aus Edelstahl gefertigt. Stopfer sind aus Kunststoff.

Für die Wartung des **Fleisch- und Gemüsewolf** gilt:

Hauptkriterium für eine gute Schnittqualität ist der einwandfreie Zustand der Schneidwerkzeuge. Lassen Sie aus diesem Grund Messer und Scheiben regelmäßig von einem Fachmann nachschleifen.

Der **Steaker / Mürber / Mürber verstellbar** und die **Streifenschneider** sind wartungsarme Vorsatzgeräte. Es ist darauf zu achten, dass die Messer der Walzensätze keine Beschädigungen durch unsachgemäßen Gebrauch erhalten.

Der **Trolley mit Auffangbehälter TA** ist nahezu wartungsfrei. Lediglich die Gummiteile der Auflage und der Fixierung müssen in regelmäßigen Abständen auf Verschleiß geprüft werden. Die beiden Laufrollen und die Lenkrolle sind wartungsfrei gelagert.

Alle Bauteile des **höhenverstellbaren Untergestells** bestehen aus Edelstahl oder anderen korrosionsfesten Materialien. Die Untergestelle müssen einer regelmäßigen Überprüfung unterzogen werden.

Bei starker Belastung der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine **HU 1030-H** monatlich den festen Sitz der Befestigungsschrauben für die **Antriebseinheit AE 30-H** sowie die Verschraubung des Gewindestabes am Untergestell prüfen.

Die **Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerke** sind durch die Verwendung eines Hochleistungsschmiermittels wartungsarm.

Die aus Edelstahl gefertigten Bauteile sind korrosionsbeständig und pflegeleicht.

8.3 Reinigung

8.3.1 Allgemeiner Hinweis

Alle mit dem Verarbeitungsgut in Berührung kommenden Bauteile sind aus Edelstahl bzw. Kunststoff gefertigt. Diese Teile müssen hygienisch sauber gehalten werden.

Die Reinigung der einzelnen Komponenten der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H** erfolgt mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Handspülmittel.

HINWEIS



Die Vorsatzgeräte dürfen **auf keinen Fall** mit **bleichenden chlorhaltigen Reinigungsmitteln** gereinigt werden.

VORSICHT



Bei der Reinigung **aller Schneidwerkzeuge** besteht Schnittgefahr. Es sind **schnittfeste (metallverstärkte) Sicherheitshandschuhe** zu tragen.

Die Reinigung der Schneidwerkzeuge in einer Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen (Vorzeitiges Stumpfwerden der Schneiden). Dies sollte in einem Handspülbecken erfolgen.

Die Elektrik der Maschine ist strahlwassergeschützt. Es wird jedoch empfohlen, die Komponenten der Maschine nicht unnötig einem scharfen Wasserstrahl auszusetzen.

In den folgenden Abschnitten werden für die einzelnen Komponenten weitere Reinigungsmaßnahmen erläutert.

8.3.2 Reinigung des Trolleys mit Auffangbehälter TA und Untergestell, fahrbar

Die Lenk- und Laufrollen des **Trolleys mit Auffangbehälter TA** und des **Untergestells, fahrbar** sind kugelgelagert und dürfen nicht mit Hochdruckreinigungsgeräten gesäubert werden.

8.3.3 **Reinigung der Vorsatzgeräte zur Gemüseverarbeitung**

Nach dem Gebrauch eines Vorsatzgeräts zur Gemüseverarbeitung (siehe auch 7.1 S. 55) sind alle Teile gründlich zu reinigen.



Abb. 127: Arbeitsgehäuse

Beachten Sie bei der Reinigung folgendes:

HINWEIS



Das **Arbeitsgehäuse** ist spülmaschineneeignet. Empfohlen wird hingegen die Reinigung von Hand, da dies die Lebensdauer erheblich verlängert.
 Der vom Arbeitsgehäuse abnehmbare **Auslauftrichter** darf in der Spülmaschine gereinigt werden.



Abb. 128: Vom Arbeitsgehäuse abgenommener Auslauftrichter

- Scheiben, Zylinder, Messer und Würfelgatter nur im Handspülbecken mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Handspülmittel reinigen
- Schneid-, Trichter und 6-fach Rohraufsatz sowie das Schütt- und Befüllsystem dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Nach dem Waschen alle Teile gründlich trocknen.
- Die Schneidsätze der Fleischwölfe leicht mit Speiseöl einreiben.
- Messerrahmen zur Reinigung niemals hart aufschlagen.
- Zur Reinigung des Würfelgatters wird der mitgelieferte Reinigungsstopfer oder die **Reinigungsbürste HU** benutzt.
 Stoßen Sie die Restwürfel von der Rückseite des Würfelgatters durch.

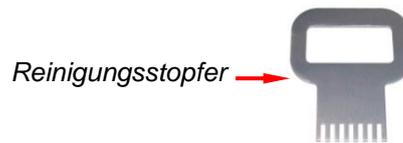


Abb. 129: Hilfsmittel zum Reinigen des Würfelgatters

8.3.4 Reinigung des Fleisch- und Gemüsewolfs

Alle Teile des **Fleisch- und Gemüsewolfs FW 82 GSF S** sind aus Edelstahl gefertigt. Stopfer sind aus Kunststoff. Beachten Sie bei der Reinigung folgende Punkte:

- alle Teile dürfen in der Spülmaschine gewaschen werden,
- die Schneidwerkzeuge nach dem Trocknen leicht mit Speiseöl einreiben,
- die Teile **nicht** mit scheuernden Reinigungsmitteln (Sand, Metallschwamm) bearbeiten.

Aus hygienischen Gründen ist der Fleisch- und Gemüsewolf nach jeder Benutzung zu **zerlegen** (siehe Demontage) und gründlich zu **reinigen** und zu **desinfizieren**.



Abb. 130: Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S

Werkzeug zur Demontage:

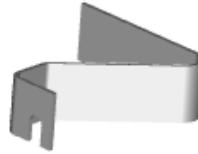


Abb. 131: Ausziehhaken

Demontage



1. Maschine mit der Taste **STOP** an der Arbeitseinheit **AE 30-H** abschalten,
2. Schale abnehmen (Abb. 132 S. 125),
3. Überwurfmutter abschrauben,
4. Einlegering wegnehmen,
5. Mittels Ausziehhaken Schnecke mit Schneidsatz herausziehen,

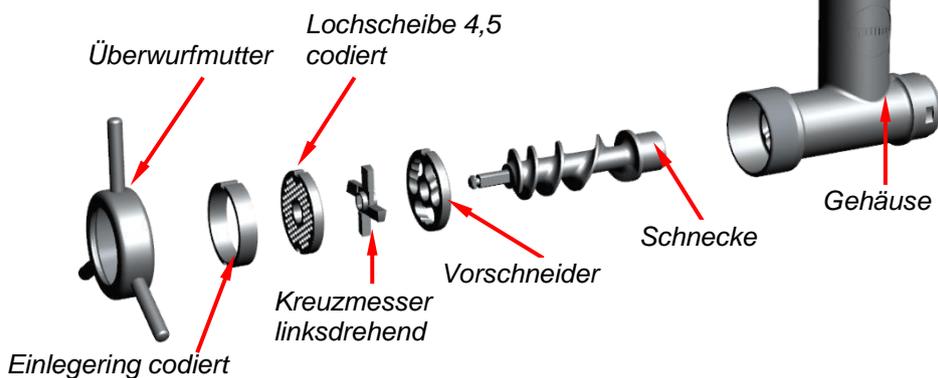
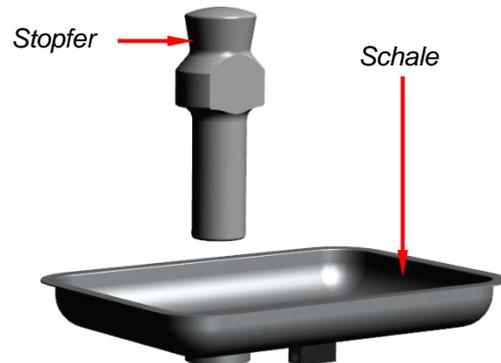


Abb. 132: Demontage am Beispiel des Fleisch- und Gemüsewols R 70



6. Verriegelungshebel an der **Antriebseinheit AE 30-H (Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S)** lösen (siehe Abb. 130 S. 124),
7. Gehäuse abziehen.

Reinigung



1. Alle Teile des Fleisch- und Gemüsewolfes sind von Hand oder in der Spülmaschine zu reinigen.
2. Schneidsatz nach dem Abtrocknen mit Speiseöl leicht einölen.
3. Desinfizieren des Schneidsatzes

Portioniereinrichtung PE reinigen

Wird zusätzlich zum Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S die Portioniereinrichtung PE benutzt, ist folgender Hinweis zu beachten:

HINWEIS



Die Kunststoffteile der **Portioniereinrichtung PE** dürfen **nie** auf heißen Flächen getrocknet werden. Die Kunststoffteile der **Portioniereinrichtung PE** **nicht** in der Spülmaschine reinigen.

8.3.5 Reinigung der Walzensätze

Aus hygienischen Gründen sind Walzensätze nach jeder Benutzung zu zerlegen und gründlich zu reinigen.

Bei allen anderen Walzensätzen sind die Abstreifkämme zur Reinigung zu entnehmen.

Zur Reinigung müssen die Walzensätze vom Ansteck-Getriebe gelöst und anschließend **zerlegt** werden. Das geschieht wie folgt:



1. Antrieb mit der Taste **STOP** an der **Antriebseinheit AE 30-H** abschalten.
2. Trichterhaube abnehmen.
3. Riegel am Walzensatz mit der Sterngriffschraube öffnen (siehe Abb. 133).
4. Walzensatz vom Ansteck-Getriebe abziehen.

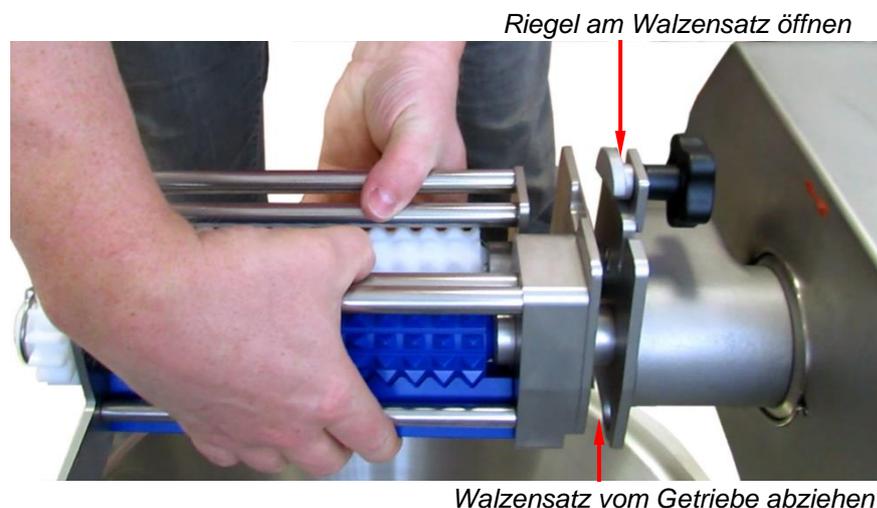


Abb. 133: Abziehen des Walzensatzes vom Ansteck-Getriebe

VORSICHT



Bei der Montage und Demontage der Abstreifkämme besteht **Schnittgefahr** durch scharfe Schneiden.

Tragen Sie bei der Montage und Demontage der Abstreifkämme **Schnittsichere Arbeitshandschuhe**.



5. Legen Sie den Walzensatz mit der Auslaufseite nach oben auf einen ebenen stabilen Untergrund.

6. Spannschrauben am Walzensatz lösen.

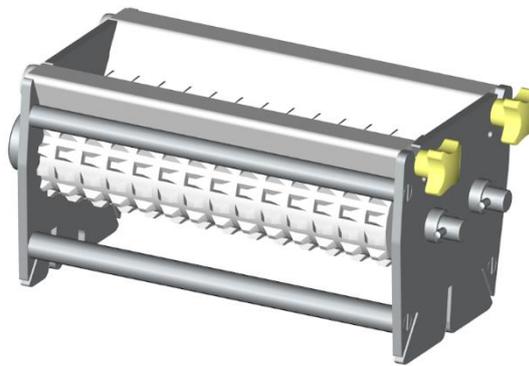


Abb. 134: Spannschrauben (gelb) lösen



7. Abstreifkämme herausziehen.

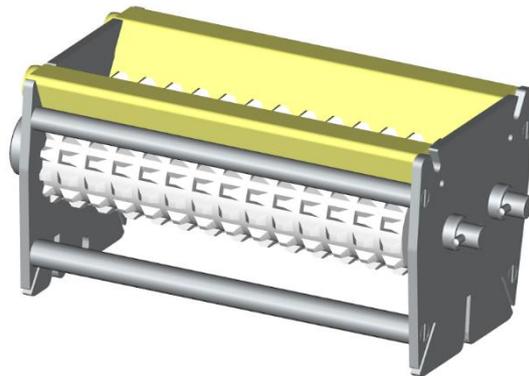


Abb. 135: Abstreifkämme herausziehen (gelb)

Demontage des Mürberwalzensatz verstellbar

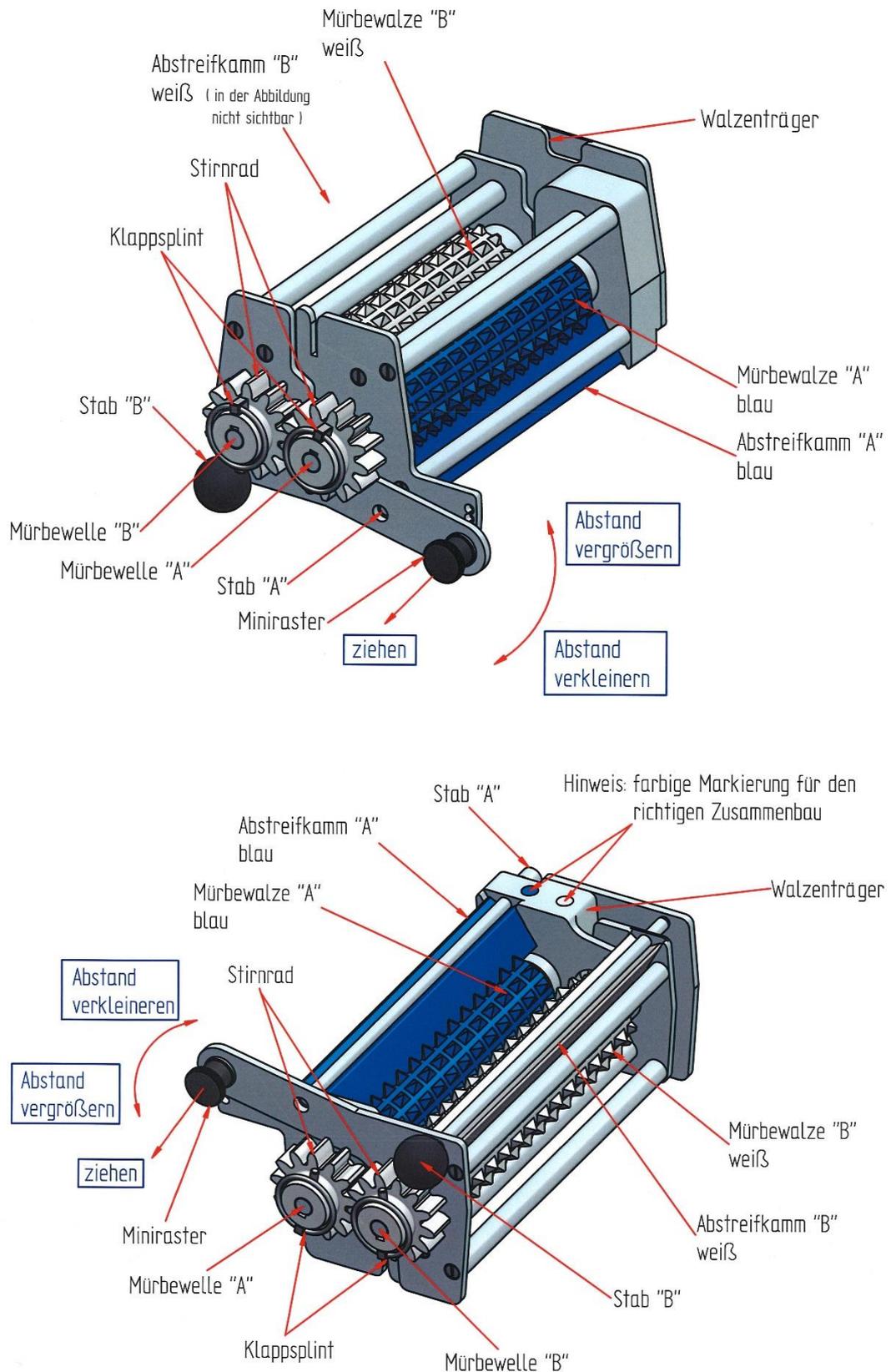


Abb. 136: Aufbau des Mürberwalzensatz verstellbar



1. Legen Sie den Walzensatz mit der Auslaufseite nach oben auf einen ebenen, stabilen Untergrund.
2. Ziehen Sie den Stab B (mit Kugelknopf) aus dem Walzensatz heraus.

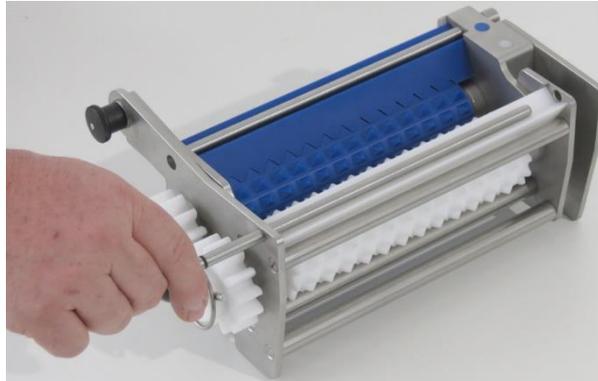


Abb. 137: Stab B herausziehen



3. Schieben Sie mit dem Stab B den Stab A (blaue Seite) aus seiner Lage und ziehen Sie ihn heraus. Führen Sie den Stab B hierbei in die dafür vorgesehene Bohrung im Lagerschild ein.

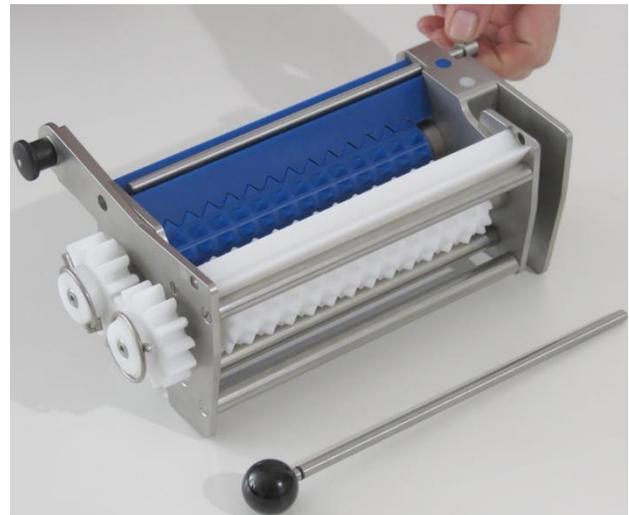
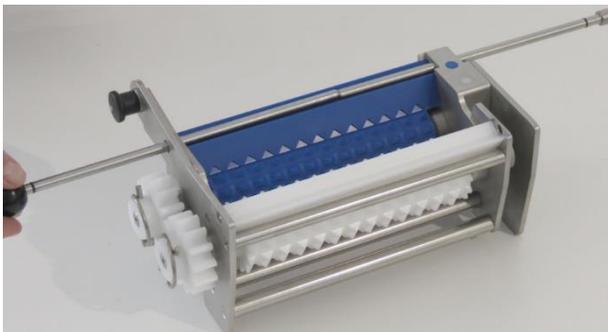


Abb. 138: Stab A mit Stab B herausschieben (links) und herausziehen (rechts)



4. Ziehen Sie nun die beiden Abstreifkämme schräg nach oben heraus. Vermeiden Sie hierbei ein Verkanten, indem Sie die Abstreifkämme an deren beiden Enden anfassen und gleichmäßig ziehen.

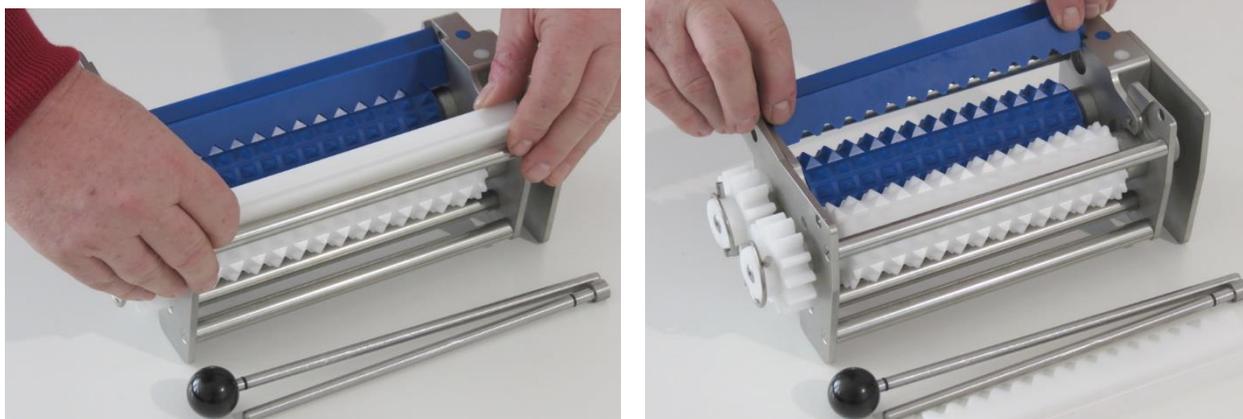


Abb. 139: Abstreifkämme B (links weiß) und A (rechts blau) entnehmen



5. Heben Sie die Ringe der Klappsplinte leicht an und ziehen Sie die Klappsplinte aus ihrer Bohrung heraus.

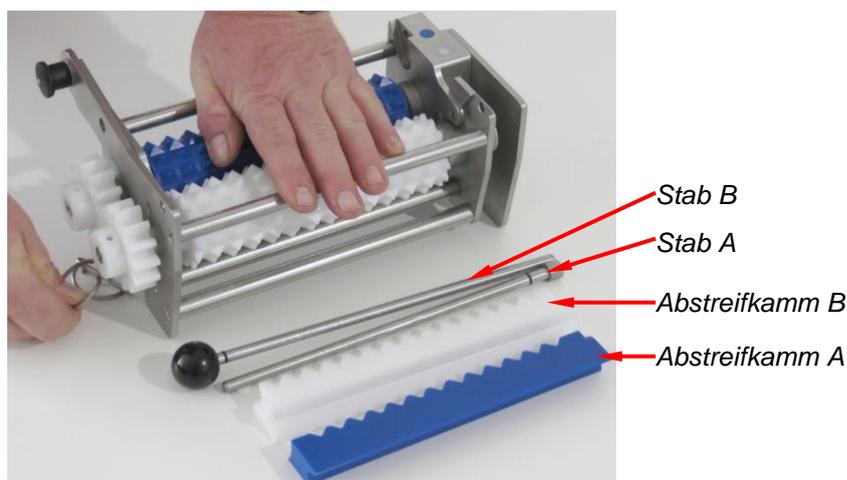


Abb. 140: Klappsplinte lösen



6. Ziehen Sie die beiden Stirnräder von den Wellenenden ab.



Abb. 141: Stirnräder abziehen



7. Schieben Sie die Mürbewellen (vom Wellenende des Zahnradsitzes aus gesehen) soweit in den Walzenträger hinein, bis die Wellen auf der Gegenseite herausstehen.
8. Ziehen Sie beide Wellen heraus.



Abb. 142: Mürbewelle A (links) und B (rechts) herausziehen



9. Entnehmen Sie die lose, im Walzenträger liegenden, Mürbewalzen.



Abb. 143: Mürbewalze B (links) und A (rechts) entnehmen

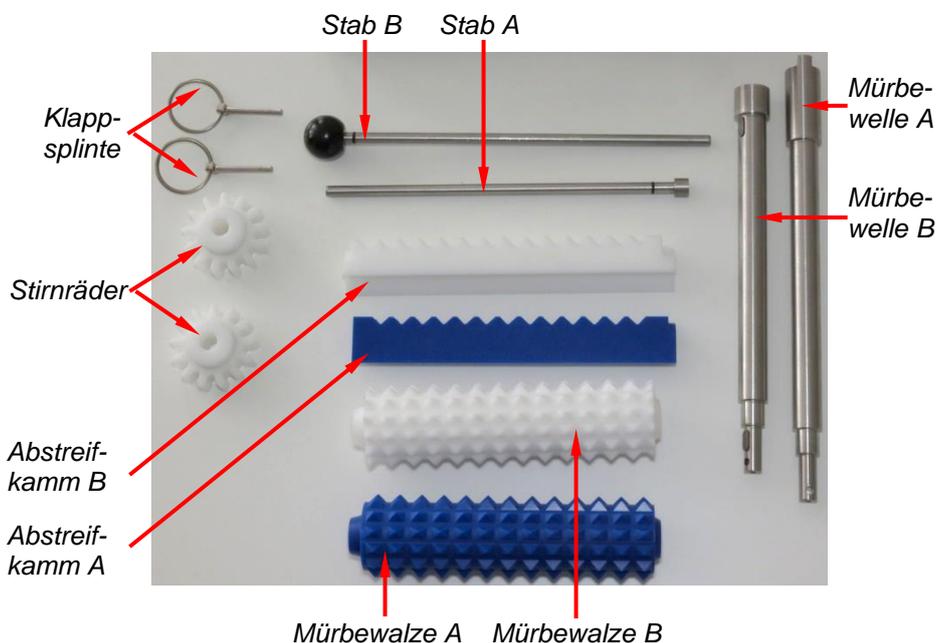


Abb. 144: Teile des Walzensatzes

Reinigung

Die **Reinigung** des **Ansteck-Getriebes** ist mit einem feuchten Tuch und einem handelsüblichen Handspülmittel durchzuführen. Keinesfalls in der Spüle, Spülmaschine oder mit einem Hochdruckgerät reinigen.

VORSICHT



Bei der Reinigung der Messerwalze besteht Schnittgefahr durch scharfe Schneiden. Tragen Sie bei der Montage, Demontage und Reinigung schnittsichere **Arbeits-handschuhe**.

Trichterhaube, Walzensätze und **Abstreifkämme** dürfen in der Spülmaschine gereinigt und desinfiziert werden.

Reinigung der Walzensätze



1. Spülen Sie die Teile des Walzensatzes mit kaltem Wasser gründlich ab.
2. Reinigen Sie die Teile mit heißem Wasser im Handspülbecken mit Seifenwasser oder durch Reinigung in der Spülmaschine, um das an den Teilen verbleibende Fett zu entfernen.

Zusammenbau der Walzensätze nach der Reinigung

Nach der Reinigung wird der Mürberwalzensatz verstellbar in umgekehrter Reihenfolge wie unter **Demontage des Mürberwalzensatz verstellbaren** (siehe S. 128) angegeben montiert.

(Bei allen anderen Walzensätzen sind nach erfolgter Reinigung nur die Abstreifkämme wieder zu montieren.)

Es ist darauf zu achten, dass jeweils blaue Teile mit blauen Teilen und weiße mit weißen Teilen gepaart werden. Die richtige Anordnung der Teile im Walzenräger können Sie an den farbigen Markierungen, im massiven Bereich des Walzenrägers angebracht, erkennen. Die richtige Einbaulage der Mürbewalzen erreichen Sie, indem Sie das längere konische Ende zu den kleineren Lagern im Walzenräger ausrichten. Demzufolge befindet sich das kürzere konische Ende an den größeren Lagern.



1. Führen Sie die längere Welle (Mürbewelle **A** siehe Abb. 144 S. 132) mit dem kleinen Wellendurchmesser zuerst durch das große Lager in die blaue Mürbewalze und dann in das kleine Lager hinein.



Abb. 145: Montieren der Mürbewelle A

HINWEIS



Beachten Sie hierbei, dass die Passfedernut der Walze zur Passfeder der Welle ausgerichtet ist (siehe Kerbe) und diese ineinandergeschoben werden. Sitzen der Wellenbund im kleinen Lager bündig und die Mitnehmerzapfen des großen Wellenendes in den großen Lagern bündig, so ist die Welle richtig montiert. Nur dann lässt sich das Zahnrad richtig montieren und fixieren.



2. *Montieren Sie nun die kurze Welle nach dem gleichen Prinzip. Ist diese Welle richtig montiert, sitzt der Wellenbund im kleinen Lager wieder bündig. Das dicke Wellenende auf der Gegenseite sitzt ebenfalls bündig im Lager.*
3. *Setzen Sie jetzt die Zahnräder auf und schieben Sie diese bis zum Anschlag auf die Welle. Halten Sie hierbei die Welle am anderen Wellenende fest, so dass ein axiales Verschieben der Welle vermieden wird. Sonst lässt sich der Klappsplint nicht einsetzen.*
4. *Heben Sie den Ring des Klappsplintes leicht an und schieben Sie den Splint soweit in die vorgesehene Bohrung, bis der Ring hörbar einrastet.*
5. *Führen Sie jetzt den blauen und weißen Abstreifkamm in ihre jeweilige Aufnahme ein. Führen Sie diesen wieder schräg von oben außen nach unten innen ein. Erfassen Sie die Kämmen wieder an ihren Enden, um ein Verkanten zu vermeiden.*
6. *Schieben Sie den Stab B (mit Kugelknopf) zum Fixieren des weißen Abstreifkamms von der Zahnradseite aus bis zum Anschlag in seine Aufnahmebohrungen. Es empfiehlt sich, die Stäbe kurz vor Erreichen ihrer Endlage zusätzlich zu drehen. Dies erleichtert das Einführen des auf dem Stab befindlichen Gummirings. Besonders bei neuen Geräten kann dies etwas schwergängig sein.*
7. *Schieben Sie den Stab A (ohne Kugelknopf) zum Fixieren des blauen Abstreifkamms von der Gegenseite aus in seine Aufnahmebohrungen.*
8. *Prüfen Sie das Gerät auf Leichtgängigkeit durch Drehen an den Kunststoffrädern. Die Wellen müssen sich ohne Kraftaufwand drehen lassen. Falls dies nicht der Fall ist, Gerät nochmals demontieren und wieder montieren. Lässt sich das Problem nicht beheben, so kontaktieren Sie den Service.*

Die Montage der nicht verstellbaren Walzensätze erfolgt in umgekehrter Reihenfolge zur Demontage.

8.3.6 Reinigung der Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerke

Vor der Reinigung muss das **Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk** demontiert werden (siehe dazu auch 7.4.2 Planeten-, Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20 S S. 100).

- Bei der Reinigung den Getriebekopf **nicht** mit fließendem Wasser, Hochdruckreiniger oder im Spülbecken reinigen. **Nur** mit einem **feuchten Tuch** abwischen, wenn erforderlich mit einem handelsüblichen **Handspülmittel** reinigen.
- Die Edelstahlteile wie Kessel, Knethaken, Rühr- und Schlagbesen, Spritzschuttring und Einfüllrutsche dürfen in der **Spülmaschine** oder im **Spülbecken** gereinigt werden.

- Die Abdeckhaube nur per Hand und **nicht** in der Spülmaschine reinigen, da es zur Deformation führen kann.
- Nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln (Sand, Metallschwamm) arbeiten.
- Auch die Hinweise zur Reinigung aus Abschnitt 8.3.1 Allgemeiner Hinweis S. 122 beachten.

8.3.7 Wandleisten reinigen

Die Reinigung ist mit einem feuchten Tuch und wenn nötig mit einem handelsüblichen Handspülmittel vorzunehmen.

8.4 Störungen und ihre Beseitigung

HINWEIS



*Bei Störung immer **erst die Maschine am Hauptschalter ausschalten, Netzstecker ziehen** und dann erst Fehler beseitigen.*

Verstopfungen sind immer sofort zu beseitigen, indem die Rückstände vorsichtig bei ausgeschalteter Maschine entfernt werden.

Maschine läuft beim Start nicht an

Mögliche Fehlerursachen:

- Netzstecker ist gezogen
- Netzsteckdose hat keinen Strom
- Vorsatzgerät ist nicht komplett montiert und die Sicherheitsschaltung hat die Maschine abgeschaltet.
- Der Thermoschutzschalter hat durch Überlastung ausgelöst → Warten bis Maschine abgekühlt ist.
- Weitere Ursachen können im Bereich der elektrischen Anlage der Maschine liegen. Zur Behebung dieser Mängel ist unbedingt ein **Wartungselektrotechniker** hinzuzuziehen.

9 Instandhaltungsdienst und Reparatur durch den Kundendienst

Für die vom Hersteller gefertigten Maschinen wird gemäß den allgemeinen Verkaufsbedingungen GARANTIE geleistet. Sollten während der Garantiezeit Funktionsfehler oder Schäden an Maschinenteilen auftreten, für die nach den Garantiebedingungen Garantie geleistet wird, nimmt der Hersteller nach vorheriger Prüfung die Reparatur oder den Austausch der fehlerhaften Bauteile vor.

Bei Schäden aus unsachgemäßer Aufstellung, Inbetriebnahme oder Bedienung können wir unsere Garantieverpflichtungen nicht erfüllen.

Der Hersteller zeichnet verantwortlich für die Maschine in ihrer Originalkonfiguration.

Sämtliche Eingriffe, die die Struktur und den Betriebszyklus der Maschine verändern, bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung durch den Hersteller.

Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden infolge des Gebrauchs von anderen als Original-Ersatzteilen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund des unsachgemäßen oder zweckwidrigen Gebrauchs der Maschine sowie aufgrund von Schäden, die durch Eingriffe an der Maschine entstehen, die in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht erwähnt werden.

Aus all diesen Gründen sollten unsere Kunden stets mit unserem Kundendienst Rücksprache nehmen.

Adressen von Kundendiensten

Hersteller:

FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz / Germany

Tel. +49 34493 21555

Fax +49 34493 21414

info@feuma.de

www.feuma.de



10 Außerbetriebnahme der Maschine, Entsorgung

Nach Außerbetriebnahme der Maschine ist sie entsprechend den örtlichen Gegebenheiten dem ordnungsgemäßen **Recycling** zuzuführen (Altgeräte-Entsorgung).

11

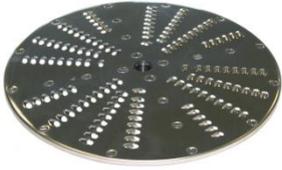
Anhang

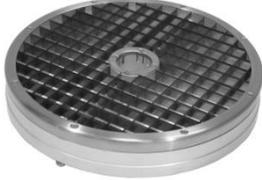
- 11.1 Scheibensortiment der Raspel-, Reib- und Schneideinrichtung für den Scheibeneinsatz
- 11.2 Scheibensortiment der Raspel-, Reib- und Schneideinrichtung für den Zylinder- und Scheibeneinsatz Zylindersortiment
- 11.3 Zubehör für den Fleisch- und Gemüsewolf
- 11.4 Stromlaufplan Antriebseinheit AE 30-H
- 11.5 EG-Konformitätserklärung im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006-42-EG
- 11.6 GS-Prüfbescheinigung



11.1 Scheibensortiment der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H

Messertyp	Artikel-Nr.	Bild
Scheiben-Schneidscheiben		
zum Schneiden von Kraut, Zwiebeln, Gurken, Knollenfrüchten etc.		
1,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/Stunde	542320	
2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/Stunde	542321	
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 450 kg/Stunde	542322	
Sichelmesserscheiben		
für weiche Materialien wie Tomaten, gekochte Kartoffeln etc.		
2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/Stunde	542325	
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/Stunde	542326	
6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/Stunde	542327	
Bogenmesserscheiben		
für weiche Materialien wie Tomaten, gekochte Kartoffeln etc.		
2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/Stunde	542361	
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/Stunde	542362	
6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/Stunde	542363	
Tomaten-Bogenmesserscheibe		
6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/Stunde	542364	
Streifenschneidscheiben		
2,0 x 2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/Stunde	542358	
3,5 x 3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/Stunde	542357	
5,0 x 5,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/Stunde	542350	
5,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 230 kg/Stunde	542356	
7,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 230 kg/Stunde	542351	
7,0 x 10,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 230 kg/Stunde	542352	
verstellbare Messerscheibe		
zur Fein- und Grobzerkleinerung von Kraut, Zwiebeln, Gurken, Knollenfrüchten, unterschiedlichen Obstsorten etc.		
0 - 8 mm verstellbar, je 0,5 mm Raststellung		
glattes Messer, Leistung ca. 200 - 450 kg/Stunde	542315	
gezahntes Messer, Leistung ca. 200 - 450 kg/Stunde	542316	

Messertyp	Artikel-Nr.	Bild
Rohkost- und Käsereibscheiben		
zum Raffeln von Obst und Gemüse für Rohkostsalate, zum Feinreiben von Käse		
1,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/Stunde	542332	
2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/Stunde	542339	
2,8 mm Schnittstärke, Leistung ca. 230 kg/Stunde	542342	
3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 230 kg/Stunde	542340	
3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 370 kg/Stunde	542343	
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 370 kg/Stunde	542341	
Schnitzel- und Käsereibscheiben		
zum schnitzeln sämtlicher Knollenfrüchte, zum reiben von Käse		
5,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 450 kg/Stunde	542345	
6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 450 kg/Stunde	542346	
7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 450 kg/Stunde	542347	
9,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 450 kg/Stunde	542348	
Kartoffelreibscheibe		
zum Reiben von rohen Kartoffeln, Wurzelgemüse, Hartkäse, etc.		
Fein, 3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/Stunde	542330	
Grob, 4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/Stunde	542331	
Buntschnittscheibe		
zum Schneiden dekorativer Wellenscheiben aus Wurzelgemüse		
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 250 kg/Stunde	542355	
Verstellbare Buntschnittscheibe		
mit Wellenschnitt für Wurzelgemüse wie Sellerie, rote Beete, Möhren, etc.		
3,0 - 8,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 - 450 kg/Stunde	542365	

Messertyp	Artikel-Nr.		Bild
Würfelschneideeinrichtung WSE bestehend aus Würfelgatter, Messerbalken und Reinigungsstopfer, für die Verarbeitung von Knollen- und Wurzelgemüse sowie verschiedener Obstsorten zu Würfeln.			
	Spezialalu- minium	Edel- stahl	
8 x 8 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/Stunde	542219	542380	
10 x 10 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/Stunde	542132	542382	
16 x 16 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/Stunde	542231	542384	
20 x 20 x 10 mm, Leistung ca. 300 kg/Stunde	542232	542386	
zusätzlich erhältlich:			
	Spezialalu- minium	Edel- stahl	
Würfelgatter 8 x 8 x 10 mm	542222	542381	
Würfelgatter 10 x 10 x 10 mm	542223	542383	
Würfelgatter 16 x 16 x 10 mm	542225	542385	
Würfelgatter 20 x 20 x 10 mm	542224	542387	
Scheibenständer SST			
		542359	
zum Abstellen und Lagern von 6 Scheiben und einer Würfelschneideeinrichtung			



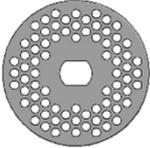
11.2 Zylindersortiment der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H

Messertyp		Artikel-Nr.	Bild
Kartoffelreibzylinder zum Reiben von rohen Kartoffeln für Kloßteige, Kartoffelpuffer, etc. Kronenzahn 3 x 3 mm, Leistung ca. 300 kg/Stunde		542139	
Rohkostzylinder für feinste Schnitzelprodukte aus Obst und Gemüse für die Bereitung von Rohkostsalaten.			
1,5 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 150 kg/Stunde	542526	
2,8 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 350 kg/Stunde	542520	
3,5 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 500 kg/Stunde	542521	
4,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 500 kg/Stunde	542522	
Schnitzelzylinder zum Schnitzeln von div. Obst- und Gemüsesorten			
5,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 800 kg/Stunde	542510	
6,0 mm Schnittstärke	Leistung ca. 850 kg/Stunde	542513	
7,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 900 kg/Stunde	542511	
9,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 950 kg/Stunde	542514	
10,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 1000 kg/Stunde	542512	
13,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 1000 kg/Stunde	542515	
Feinstreibezylinder zum Feinstreiben von trockenem Brot und Semmeln, Nußkernen, Mandel, Orangeat, Zitronat, etc.			
2,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 300 kg/Stunde	542147	
Reibzylinder zum Reiben von Käse, Mandeln, Nüssen, Altgebäck, etc.			
2,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 300 kg/Stunde	542146	
3,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 350 kg/Stunde	542144	
4,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 500 kg/Stunde	542145	

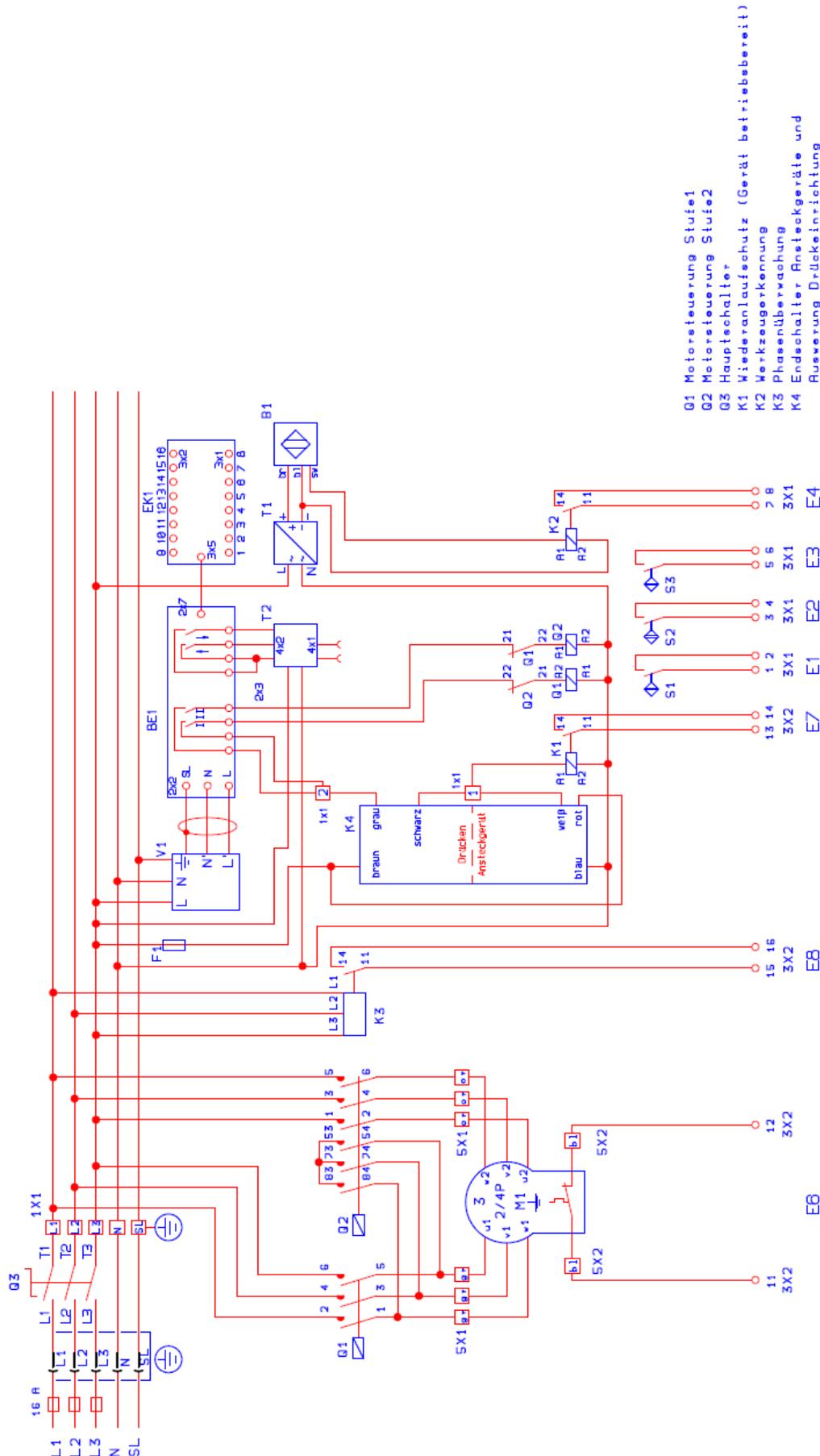
Messertyp	Artikel-Nr.	Bild
Käsereibzylinder, verstärkt		
3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 300 kg/Stunde	542524	
3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 310 kg/Stunde	542523	
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/Stunde	542507	
5,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 380 kg/Stunde	542509	
7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/Stunde	542508	
Passier- und Pürierzylinder		
zur Vorbereitung von Suppen, Soßen, Kartoffelpüree, Apfelmus, etc.		
1,0 mm Lochdurchmesser Leistung ca. 250 kg/Stunde	542140	
1,5 mm Lochdurchmesser Leistung ca. 300 kg/Stunde	542540	
2,0 mm Lochdurchmesser Leistung ca. 350 kg/Stunde	542541	
3,0 mm Lochdurchmesser Leistung ca. 500 kg/Stunde	542542	
Streifen-Schneidzylinder		
vorwiegend zum Schneiden von Streifen aus Wurzelgemüse		
3,5 x 3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/Stunde	542543	
6,0 x 5,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/Stunde	542544	
Reibkuchenzylinder		
zum Reiben von rohen Kartoffeln für Reibkuchen und Klößen		
2,0 x 2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/Stunde	542525	
Julienne-Schneidzylinder		
2,5 x 2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/Stunde	542545	

11.3 Zubehör für den Fleisch- und Gemüsewolf

Für den **Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 GSF S** ist folgendes **Zubehör** lieferbar:

Bezeichnung	Artikelnr.	Beispielbild
Wurstfüllrohr	543264	
Spritzgebäckvorsatz	542261	
Vorschneider ∅ 82 mm	543266-L&W	
Lochscheibe (codiert) 2,0 mm	543268-L&W	
Lochscheibe (codiert) 3,0 mm	543269-L&W	
Lochscheibe (codiert) 5,0 mm	543270-L&W	
Lochscheibe (codiert) 7,8 mm	543271-L&W	
Lochscheibe 13,0 mm	543272-L&W	
Kreuzmesser ∅ 82 mm	543267-L&W	
Einlegering (codiert) 18 mm	543045	
Einlegering (codiert) 36 mm	543048	
Pastetenscheibe 3 mm	542753	
Stopfer	543046	
Ausziehhaken	543035	
Portioniereinrichtung PE	542260	

11.4 Stromlaufplan Antriebseinheit AE 30-H



- O1 Motoresteuerung Stufe1
- O2 Motoresteuerung Stufe2
- O3 Hauptschalter
- K1 Wiederanlaufschutz (Gerät betriebsbereit)
- K2 Werkzeugerkennung
- K3 Phasenüberwachung
- K4 Endschalter Ansteckgeräte und Auswertung Drückeinrichtung
- B1 induktiver Koppler
- T1 Heizteil
- T2 Trafo Hubeule
- V1 Netzfilter
- BE1 Bedieneinheit
- EK1 Eingangsplatte
- S1 Geräterekennung
- S2 Geräterekennung
- S3 Geräterekennung
- M1 Motor mit Thermoschutzschalter
- F1 Sicherung 1A

11.5 EG-Konformitätserklärung im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006-42-EG

CE-Konformitätserklärung **gemäß EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG**

Der Hersteller: FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz / Germany

erklärt hiermit, dass die nachstehend beschriebenen Maschinen:

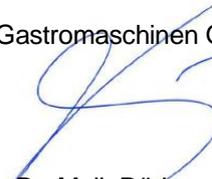
Fabrikat	TYP
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine	HU 1020-2
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine (höhenverstellbar)	HU 1020-2H
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine (Maschinenschrank)	HU 1020-2E
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine (Maschinenschrank ausziehbar)	HU 1020-2A / M
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine	HU 1030-H
* Universal-Küchenmaschine	SUPRA 6e
* Gemüseverarbeitungsmaschine (230V / 400V)	GVM 210
* Gemüseverarbeitungsmaschine (230V)	FEUMA TED®
* Tisch-Fleischwolf	TW-H 82
* Tisch-Fleischwolf	TW-R 70
* Tisch-Separierfleischwolf	T-SWF 82-1
* Tisch-Universalantrieb (für Steaker/Mürber/Streifenschneider)	TFS
* Tisch-Universalantrieb Kombination (für Steaker/Mürber/Streifenschneider & Fleischwolf)	TW 70/TFS
* Apfelschäl-, entkern- und -teilmaschine	ASET M
* Apfelschäl-, entkern- und -scheibenscheidmaschine	ASET SM
*	

mit den Bestimmungen oben genannter EG- Richtlinie übereinstimmen.

Die Steuerung der Maschinen ist so ausgeführt, dass eine ausreichende Störfestigkeit sicherheitsrelevanter Steuersignale gegeben ist.

Gößnitz, 01.10.2020

FEUMA Gastromaschinen GmbH



Dr. Maik Döring
Geschäftsführer

11.6 GS-Prüfbescheinigung

 DGUV Test Prüf- und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung Fachbereich Nahrungsmittel	
Zertifikat Nr. NV 20107 vom 05.06.2020	
 GS-Zertifikat	
Name und Anschrift des Zertifikatsinhabers: (Auftraggeber)	FEUMA Gastromaschinen GmbH Wehrstraße 24 04639 Gößnitz
Produktbezeichnung:	Universalküchenmaschinen
Typ:	HU 1020-2, HU 1020-2E, HU 1020-2H, HU 1020-2M, HU 1030-H
Prüfgrundlage:	GS-NV 2:2019/08 Prüfgrundsätze für Nahrungsmittelmaschinen
Zugehöriger Prüfbericht:	Prüfbericht zum Zertifikat NV 20107
Weitere Angaben:	Das Zertifikat bezieht sich auf die im zugehörigen Prüfbericht beschriebene Ausführung des Produkts. Ersatz für NV 18257.
 Das geprüfte Baumuster stimmt mit den in § 21 Absatz 1 des Produktsicherheitsgesetzes genannten Anforderungen überein. Der Zertifikatsinhaber ist berechtigt, das umseitig abgebildete GS-Zeichen an den mit dem geprüften Baumuster übereinstimmenden Produkten anzubringen. Der Zertifikatsinhaber hat dabei die umseitig aufgeführten Bedingungen zu beachten.	
Dieses Zertifikat einschließlich der Berechtigung zur Anbringung des GS-Zeichens ist gültig bis einschließlich: 12.12.2023	
Weiteres über die Gültigkeit, eine Gültigkeitsverlängerung und andere Bedingungen regelt die Prüf- und Zertifizierungsordnung.	
	 Unterschrift (Zertifizierer)
<small>2004_D 08.10</small> Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) e.V. Spitzenverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften und der Unfallversicherungsträger der öffentlichen Hand Vollständigkeits-Nr. VU 251 B, Amtsgericht Charlottenburg	DGUV Test Prüf- und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung Fachbereich Nahrungsmittel Dynamstraße 7-11 • 68165 Mannheim • Deutschland Telefon: +49 (0) 6 21 44 56-34 30 • Fax: +49 (0) 600 1977 553 16425



Kontakt
Contact



Maße, Gewichte sowie die Leistungsangaben sind Zirka-Angaben. Es erfolgt keine Haftungsübernahme für technische Änderungen und Druckfehler.
Dimensions, weights and performance data are circa information. No liability is assumed for technical change or printing error.

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Wehrstraße 24
04639 Gößnitz
GERMANY

Zentrale | central office
+49 34493 21555

Vertrieb | sales back office
+49 34493 716058

Kundendienst | customer service
+49 34493 716057

Fax: +49 34493 21414
info@feuma.de
www.feuma.de

