

**FEUMA Gastromaschinen GmbH**



## ***Bedienungsanleitung***

Originalversion



**Hochleistungs-Universal-  
Großküchenmaschine  
HU 1020-2**

**CE 2017**

**Für künftige Verwendung aufbewahren!**



Ausgabe-/Rev.-Datum: 30.11.2017

**Hersteller:**

FEUMA Gastromaschinen GmbH  
Wehrstraße 24 / 04639 Gößnitz  
Tel. +49 34493 21555  
Fax +49 34493 21414  
[info@feuma.de](mailto:info@feuma.de)  
[www.feuma.de](http://www.feuma.de)

## Vorwort

Diese Bedienungsanleitung soll über die sachgemäße Bedienung der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2** 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 daraufhin, 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 zur 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 und einzuhalten.

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einleitung .....</b>	<b>11</b>
<b>2</b>	<b>Identifizierung .....</b>	<b>15</b>
2.1	Produktmarke und Typbezeichnung .....	15
2.2	Name und Adresse des Herstellers .....	15
<b>3</b>	<b>Produktbeschreibung .....</b>	<b>17</b>
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> .....	18
3.2	Komponenten der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine .....	19
3.3	Technische Daten Antriebseinheit AE 20-2 .....	21
3.4	Umgebungsbedingungen und Grenzen für Betrieb und Lagerung .....	22
<b>4</b>	<b>Sicherheitsinformationen .....</b>	<b>23</b>
4.1	Allgemeine Hinweise .....	23
4.2	Konstruktive Sicherheitsmaßnahmen .....	25
4.3	Sicherheitsmaßnahmen am Aufstellort .....	25
4.4	Verbleibende Gefährdungen .....	25
4.5	Qualifikation des Bedienungspersonals .....	28
4.6	Verhalten im Notfall .....	30
<b>5</b>	<b>Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch .....</b>	<b>31</b>
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 20-2 .....	31
5.7	Aufbewahrungsort der Anleitung .....	32
<b>6</b>	<b>Montage der Hauptkomponenten der Großküchenmaschine .....</b>	<b>33</b>
6.1	Einleitung .....	33
6.2	Prinzipieller Aufbau der Großküchenmaschine .....	33
6.3	Antriebseinheit AE 20-2 .....	34
6.3.1	<i>Aufbau und Verwendung</i> .....	34
6.3.2	<i>Bedienung der Antriebseinheit AE 20-2</i> .....	35
6.4	Untergestelle .....	36
6.4.1	<i>Verwendung der Untergestelle</i> .....	36
6.4.2	<i>Aufbau des fahrbaren Untergestell FG</i> .....	37
6.4.3	<i>Montage des fahrbaren Untergestells</i> .....	37
6.4.4	<i>Befestigung der Antriebseinheit auf dem Untergestell FG/FGA</i> .....	38
6.4.5	<i>Aufbau des stationären Untergestells</i> .....	39
6.4.6	<i>Montage des Stationären Untergestells</i> .....	39
6.4.7	<i>Befestigung der Antriebseinheit auf einem Tisch/Unterschrank</i> .....	40
6.4.8	<i>Aufbau und Verwendung der Wandkonsole</i> .....	41
6.4.9	<i>Befestigung der Antriebseinheit auf einer Wandkonsole</i> .....	42
6.4.10	<i>Antriebseinheit AE 20-2 Schrankausführung</i> .....	42
6.5	Transportabler Auffangbehälter TA .....	43

6.5.1	<i>Aufbau und Verwendung</i> .....	43
6.5.2	<i>Montage</i> .....	44
<b>7</b>	<b>Vorsatzgeräte</b> .....	<b>45</b>
7.1	Vorsatzgeräte zur Gemüseverarbeitung .....	45
7.1.1	<i>Aufbau und Verwendung</i> .....	45
7.1.2	<i>Vorsatzgerät zur Gemüseverarbeitung montieren</i> .....	46
7.1.3	<i>Bedienen der Vorsatzgeräte zur Gemüseverarbeitung</i> .....	58
7.2	Fleischwolf FW 82 GSF .....	60
7.2.1	<i>Aufbau und Verwendung</i> .....	60
7.2.2	<i>Montage</i> .....	62
7.2.3	<i>Bedienung</i> .....	75
7.3	Fleisch- und Gemüsewolf R 70 .....	77
7.3.1	<i>Aufbau und Verwendung</i> .....	77
7.3.2	<i>Montage</i> .....	79
7.3.3	<i>Bedienung</i> .....	83
7.4	Walzensätze .....	84
7.4.1	<i>Aufbau und Verwendung</i> .....	84
7.4.2	<i>Montage</i> .....	88
7.4.3	<i>Bedienung</i> .....	90
7.5	Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerke .....	92
7.5.1	<i>Aufbau und Verwendung</i> .....	92
7.5.2	<i>Montage</i> .....	94
7.5.3	<i>Bedienung</i> .....	106
7.6	Mohnmühle MM .....	115
7.6.1	<i>Aufbau und Verwendung</i> .....	115
7.6.2	<i>Montage</i> .....	116
7.6.3	<i>Bedienung</i> .....	116
7.7	Zubehör .....	116
7.7.1	<i>Gegenhalter GH</i> .....	116
7.7.2	<i>Zusatztrichter</i> .....	117
7.7.3	<i>Trichter für Mohnmühle</i> .....	117
7.7.4	<i>Adapter HU 1020-2</i> .....	117
7.7.5	<i>Wandleistensystem HU 1020-2</i> .....	119
7.8	Gerätewagen HU 1020-2 .....	123
<b>8</b>	<b>Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung</b> .....	<b>127</b>
8.1	Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung .....	127
8.2	Wartung .....	127
8.3	Reinigung .....	128
8.3.1	<i>Allgemeiner Hinweis</i> .....	128
8.3.2	<i>Reinigung des Transportgestells des Auffangbehälter TA und des fahrbaren Untergestells</i> .....	129
8.3.3	<i>Reinigung der Vorsatzgeräte zur Gemüseverarbeitung</i> .....	129
8.3.4	<i>Reinigung des Fleischwolfs</i> .....	130
8.3.5	<i>Reinigung der Walzensätze</i> .....	133
8.3.6	<i>Reinigung der Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerke</i> .....	141
8.3.7	<i>Reinigung der Mohnmühle</i> .....	142
8.3.8	<i>Reinigung des Adapters HU 1020-2</i> .....	144
8.3.9	<i>Wandleistensystem reinigen</i> .....	144
8.4	Störungen und ihre Beseitigung .....	144
<b>9</b>	<b>Instandhaltungsdienst und Reparatur durch den Kundendienst</b> .....	<b>145</b>



<b>10</b>	<b>Außerbetriebnahme der Maschine, Entsorgung.....</b>	<b>146</b>
<b>11</b>	<b>Anhang .....</b>	<b>147</b>
11.1	Scheibensortiment der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2.....	148
11.2	Zylindersortiment der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2.....	151
11.3	Zubehör für den Fleischwolf .....	153
11.4	Stromlaufplan Antriebseinheit AE 20-2.....	155
11.5	EG-Konformitätserklärung im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006-42-EG .....	156
11.6	GS-Prüfbescheinigung .....	157

## Abbildungsverzeichnis

Abb. 1:	Typenschild der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2 (Beispiel) .....	15
Abb. 2:	Grundlegender Aufbau der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine .....	19
Abb. 3:	Maßzeichnung (alle Maßangaben in mm).....	21
Abb. 4:	Gefahrenhinweise an den Trichterhauben der Walzenaufsätze .....	27
Abb. 5:	Gefahrenhinweise am Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 10.....	27
Abb. 6:	Aufbau der Großküchenmaschine HU 1020-2 anhand eines Beispiels.....	33
Abb. 7:	Antriebseinheit.....	34
Abb. 8:	fahrbares Untergestell (Variante FGA mit Abstellereinrichtung) .....	37
Abb. 9:	Aufbau des Stationären Untergestells mit drei Füßen und Abstellereinrichtung .....	39
Abb. 10:	Beispiel für die Montage der Antriebseinheit auf einem Tisch/Unterschrank.....	40
Abb. 11:	Bohrbild für Tischbefestigung .....	40
Abb. 12:	Prinzipskizze .....	41
Abb. 13:	Wandkonsole.....	41
Abb. 14:	Antriebseinheit AE 20-2 Schrankausführung .....	42
Abb. 15:	Transportabler Auffangbehälter TA.....	43
Abb. 16:	Schneidaufsatz, Scheibe, Arbeitsgehäuse und Antriebseinheit .....	46
Abb. 17:	Spanngriff mit Zapfen .....	47
Abb. 18:	Schneidaufsatz, Würfelschneideinrichtung, Arbeitsgehäuse und Antriebseinheit.....	48
Abb. 19:	Würfelgatter aufsetzen .....	49
Abb. 20:	Rohraufsatz .....	49
Abb. 21:	Montage Arbeitsgehäuse, Scheibe u. Trichteraufsatz an die Antriebseinheit .....	50
Abb. 22:	Spanngriff mit Zapfen .....	51
Abb. 23:	Lochanordnung des Zylinders beim Aufsetzen auf die Stifte beachten .....	51
Abb. 24:	Scheibe einsetzen und verdrehen .....	52
Abb. 25:	Spannmutter festdrehen .....	52
Abb. 26:	Montage Arbeitsgehäuse, Würfelgatter und Trichteraufsatz an die Antriebseinheit...	53
Abb. 27:	Spanngriff mit Zapfen .....	54
Abb. 28:	Würfelgatter aufsetzen .....	54
Abb. 29:	Gegenhalter einsetzen .....	55
Abb. 30:	Montage von Arbeitsgehäuse, Scheibe, Trichteraufsatz an die Antriebseinheit .....	56
Abb. 31:	Gegenhalter einsetzen .....	57
Abb. 32:	Aufbau des Schneidaufsatzes .....	58
Abb. 33:	Zentrierbund im Arbeitsgehäuse.....	59
Abb. 34:	Aufbau Fleischwolf FW 82 GSF.....	60
Abb. 35:	Pastetenscheibe.....	61
Abb. 36:	Portioniereinrichtung.....	62
Abb. 37:	Montageteile des Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 (5-teiliger Schneidsatz).....	63
Abb. 38:	3-teiliger Schneidsatz .....	64
Abb. 39:	5-teiliger Schneidsatz .....	64
Abb. 40:	Verwendung der Pastetenscheibe .....	65
Abb. 41:	Montage des Fleischwolfs an der Antriebseinheit .....	65
Abb. 42:	Schnecke mit Mitnehmer .....	66
Abb. 43:	Einsetzen eines 5-teiligen Schneidsatz .....	67
Abb. 44:	Einlegering aufsetzen .....	67
Abb. 45:	Überwurfmutter aufsetzen .....	68
Abb. 46:	Fleischwolfschale aufsetzen .....	68
Abb. 47:	Demontage des Schneidsatzes mit dem Ausziehhaken .....	69
Abb. 48:	Portioniereinrichtung PE .....	69
Abb. 49:	Drehgriff der Positioniereinrichtung PE abschrauben.....	70
Abb. 50:	Schließplatte abnehmen.....	70
Abb. 51:	Füllplatte 80/100 g abnehmen .....	71
Abb. 52:	Zwischenplatte abnehmen.....	71

Abb. 53:	Montage des Fleischwolfs an der Antriebseinheit .....	72
Abb. 54:	Schnecke mit Mitnehmer .....	72
Abb. 55:	Beispiel 3-teiliger Schneidsatz .....	72
Abb. 56:	Einlegering 18 mm.....	73
Abb. 57:	Füllträger einsetzen und mit Überwurfmutter befestigen .....	73
Abb. 58:	Zwischenplatte aufsetzen .....	74
Abb. 59:	Füllplatte aufsetzen .....	74
Abb. 60:	Schließplatte einsetzen .....	74
Abb. 61:	Drehgriff aufschrauben .....	75
Abb. 62:	Fleisch- und Gemüsewolf R 70.....	77
Abb. 63:	Montageteile des Fleisch- und Gemüsewolf R 70 .....	80
Abb. 64:	Montage des Fleischwolfs an der Antriebseinheit .....	81
Abb. 65:	Schnecke .....	81
Abb. 66:	Einsetzen eines 3-teiligen Schneidsatz .....	81
Abb. 67:	Einlegering aufsetzen .....	82
Abb. 68:	Überwurfmutter aufsetzen .....	82
Abb. 69:	Walzensatz mit Haube und Antriebseinheit .....	84
Abb. 70:	Aufbau des Ansteckgetriebes .....	84
Abb. 71:	Aufbau eines Walzensatzes am Beispiel des verstellbaren Fleischmürbers .....	85
Abb. 72:	Ansteckgetriebe an der Antriebseinheit angekuppelt und verriegelt.....	89
Abb. 73:	Anstecken des Walzensatzes an das Ansteckgetriebe .....	89
Abb. 74:	Trichterhaube aufsetzen .....	90
Abb. 75:	Kunststoffstopfer für Trichterhauben.....	91
Abb. 76:	Aufbau eines Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerks am Beispiel UP 40-S.....	92
Abb. 77:	Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk in die Kupplungsbohrung einstecken.....	94
Abb. 78:	Verriegelungshebel ist nach unten geschwenkt u. Haube nach oben geklappt.....	94
Abb. 79:	Kessel einhängen.....	95
Abb. 80:	Einhängen des Werkzeuges.....	96
Abb. 81:	Das Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 40-S ist einsatzbereit.....	96
Abb. 82:	Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20-S .....	97
Abb. 83:	Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20-S an Antriebseinheit montieren.....	97
Abb. 84:	Werkzeug einsetzen .....	98
Abb. 85:	Kessel aufsetzen .....	99
Abb. 86:	Kesselhalterung mit Kessel anheben.....	99
Abb. 87:	Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 15.....	100
Abb. 88:	Adapter HU 1020-2 an die Antriebseinheit angesteckt und verriegelt .....	100
Abb. 89:	Getriebeteil am Adapter angesteckt.....	101
Abb. 90:	Werkzeug befestigen.....	101
Abb. 91:	Kessel auf Haltebolzen am Adapter aufgesetzt .....	102
Abb. 92:	Abdeckhaube aufgesetzt .....	102
Abb. 93:	Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP10.....	103
Abb. 94:	Getriebeteil am Adapter angesteckt.....	104
Abb. 95:	Werkzeug befestigen .....	104
Abb. 96:	Kessel auf Haltebolzen am Adapter aufgesetzt .....	105
Abb. 97:	Abdeckhaube aufgesetzt .....	105
Abb. 98:	Werkzeug lösen.....	107
Abb. 99:	Spannhebel sind gelöst, Kessel wird entnommen.....	107
Abb. 100:	Absenken des Kessels .....	109
Abb. 101:	Werkzeug entnehmen .....	110
Abb. 102:	Lösen des Werkzeugs .....	111
Abb. 103:	Entnehmen des Kessels mit dem Werkzeug.....	112
Abb. 104:	Werkzeug entnehmen .....	113
Abb. 105:	Sterngriffschrauben lösen.....	114
Abb. 106:	Aufbau der Mohnmühle .....	115



Abb. 107:	Gegenhalter GH .....	116
Abb. 108:	Zusatztrichter.....	117
Abb. 109:	Trichter für die Mohnmühle.....	117
Abb. 110:	Adapter HU 1020-2.....	117
Abb. 111:	Adapter an der Antriebseinheit montiert.....	118
Abb. 112:	Wandleistensystem HU 1020-2 (Beispiel mit bestückter Wandleiste 12) .....	119
Abb. 113:	Wandleiste 2.....	119
Abb. 114:	Wandleiste 4.....	119
Abb. 115:	Wandleiste 6.....	120
Abb. 116:	Wandleiste 7.....	120
Abb. 117:	Wandleiste 8.....	121
Abb. 118:	Wandleiste 9.....	121
Abb. 119:	Wandleiste 10.....	121
Abb. 120:	Wandleiste 12.....	122
Abb. 121:	Gerätewagen HU 1020-2.....	123
Abb. 122:	Abmessungen des Gerätewagens HU 1020-2.....	124
Abb. 123:	Bestückungsplan des Gerätewagens 1.....	125
Abb. 124:	Bestückungsplan des Gerätewagens 2.....	125
Abb. 125:	Arbeitsgehäuse .....	129
Abb. 126:	Vom Arbeitsgehäuse abgenommener Auslauftrichter .....	129
Abb. 127:	Hilfsmittel zum Reinigen des Würfelgatters .....	130
Abb. 128:	Fleischwolf R70 mit Adapter .....	130
Abb. 129:	Ausziehhaken.....	131
Abb. 130:	Demontage des Fleischwolfs am Beispiel des R70.....	131
Abb. 131:	Abziehen des Walzensatzes vom Ansteckgetriebe.....	133
Abb. 132:	Spannschrauben (gelb) lösen.....	134
Abb. 133:	Abstreifkämme herausziehen (gelb) .....	134
Abb. 134:	Aufbau des verstellbaren Mürberwalzensatzes.....	135
Abb. 135:	Stab B herausziehen .....	136
Abb. 136:	Stab A mit Stab B herausschieben (links) und herausziehen (rechts).....	136
Abb. 137:	Abstreiferkämme B (links weiß) und A (rechts blau) entnehmen.....	137
Abb. 138:	Klappsplinte lösen .....	137
Abb. 139:	Stirnräder abziehen .....	138
Abb. 140:	Mürbewelle A (links) und B (rechts) herausziehen.....	138
Abb. 141:	Mürbewalze B (links) und A (rechts) entnehmen .....	139
Abb. 142:	Teile des Walzensatzes.....	139
Abb. 143:	Montieren der Mürbewelle A.....	140
Abb. 144:	Trichter abgenommen, Sterngriffschrauben am Gehäusedeckel lösen.....	142
Abb. 145:	Gehäusedeckel abgenommen.....	143
Abb. 146:	Transportwalze (klein) abgezogen.....	143
Abb. 147:	Nuten für Mitnehmerstifte an den Walzen der Mohnmühle .....	143



## 1 Einleitung

Damit die Sicherheit des Bedieners gewährleistet ist und mögliche Schäden an der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2** 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 und 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 Maschineteilen 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 1020-2 (Beispiel)

### 2.2 Name und Adresse des Herstellers

FEUMA Gastromaschinen GmbH  
Wehrstraße 24

**04639 Gößnitz**

Tel.: +49 34493/21555

Fax: +49 34493/21414

E-Mail: [info@feuma.de](mailto:info@feuma.de)

Internet: [www.feuma.de](http://www.feuma.de)





### **3 Produktbeschreibung**

#### **3.1 Allgemeine Funktionen und Anwendungsbereich,**

##### **3.1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung**

Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2** ist eine Universalmaschine zur Verarbeitung von Lebensmitteln im gewerblichen Küchenbereich.

An der **Antriebseinheit AE 20-2** 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 10 (unter Verwendung einer Adapterplatte), 15 (unter Verwendung einer Adapterplatte), 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 und Salaten
- Mahlen von Mohn

Die Aufstellung der Maschine ist auf einem fahrbaren oder auch stationären Untergestell mit bzw. ohne schwenkbare Abstellplatte vorgesehen.

Bei der Aufstellung ohne Untergestell, als Tischausführung oder auf einer Wandkonsole 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 1020-2** besteht, wenn:

- die Maschine mit anderen Parametern betrieben wird, als unter 3.3 S. 21 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 7.5.1 ab S. 92) montiert wird,
- die Maschine ohne Aufsicht betrieben wird, (Ausnahme Maschine mit Timer)
- die Maschine nicht entsprechend den Vorschriften (siehe 8 Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung S. 127) 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 1020-2 besteht aus folgenden Grundkomponenten:



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

Antriebseinheit AE 20-2



**Vorsatzgeräte**

Arbeitsgehäuse



Schneidaufsatz



Trichteraufsatz



Rühr- und Schlagwerk



Fleisch- und Gemüsewolf



Steaker, Mürber, Streifenschneider



Mohnmühle



### **Unterbau**

Untergestell fahrbar FGA,



Untergestell stationär MST



Wandkonsole



Antriebseinheit in Schrankausführung



### 3.3

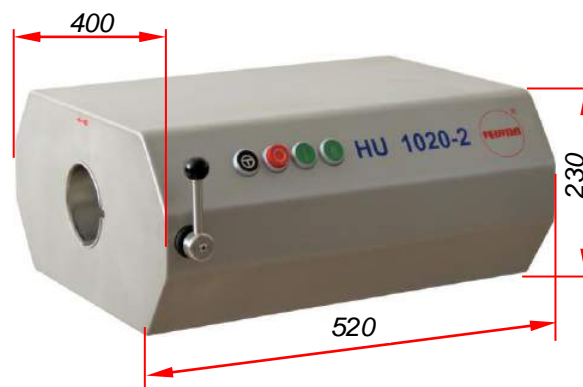
#### Technische Daten Antriebseinheit AE 20-2

Stromart	400 V 3 ~ 50 Hz
Absicherung	16 A
Schutzart	IP 54
Motorleistung	1,3 / 1,9 kW
Wellendrehzahl	178 / 356 min <sup>-1</sup>
Anschlusskabel mit 5-poligem CEE-Stecker	4,5 m
Schalldruckpegel	70 dB(A)
Abmessungen (L x B x H )	520 x 400 x 230 mm
Bruttogewicht	34 kg

#### Schutzart IP 54 bedeutet:

- Es besteht vollständiger Berührungsschutz.
- Die Maschine ist geschützt gegen schädliche Staubablagerungen im Innern.
- Spritzwasser hat keine schädliche Wirkung.

#### 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** ist betriebssicher nach dem Stand der Technik gebaut. Es können aber 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 bietet.
- 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 Fleischwölfe, Kreismesser der Walzensätze, Zylinder, 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.
- Bei fahrbaren Maschinenschränken ist darauf zu achten, dass vor Inbetriebnahme die vorderen beiden Lenkrollen nach vorn ausgerichtet und 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

Eine Verkleidung deckt den überwiegenden Teil des Arbeitsmechanismus ab.

Wird diese Verkleidung geöffnet, stoppt die Sicherheitsschaltung sofort den Betrieb und schaltet die Maschine ab. Nach dem Schließen der Verkleidung muss neu gestartet werden.

Die **Antriebseinheit AE 20-2** ist ausgestattet mit folgenden konstruktiven Sicherheitseinrichtungen:

- Näherungsschalter mit zusätzlicher Geräteerkennung
- Thermoschutzschalter
- 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 spricht ein Schutzschalter an und verhindert dadurch eine Beschädigung des Antriebsmotors. Die Maschine muss nach 1 - 5 min neu eingeschaltet werden.

Ein **Thermoschutzschalter** schützt vor Überlastung des Motors. Bei möglichen Überlastungen ist die Maschine vorübergehend außer Betrieb zu nehmen.

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 und 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.



Eng anliegende 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**



**Abb. 5: Gefahrenhinweise am Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 10**

## **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"><li>• <i>die Maschine ein- und auszuschalten,</i></li><li>• <i>die Maschine mit <b>eingeschalteten</b> Schutzeinrichtungen zu bedienen,</i></li><li>• <i>das Befüllen der Maschine vorzunehmen,</i></li><li>• <i>einfache Arbeiten wie die Umrüstung auf eine andere Arbeitsaufgabe vorzunehmen,</i></li><li>• <i>die in dieser Anleitung beschriebenen Schritte zur Störungsbeseitigung vorzunehmen,</i></li><li>• <i>die in dieser Anleitung beschriebenen Schritte zur Wartung und Reinigung vorzunehmen.</i></li></ul>
---	--


### Wartungsmonteur (Qualifikation 2)

	<p><i>Fachtechniker, der in der Lage ist, die Maschine unter normalen Bedingungen zu bedienen, sie bei <b>abgeschalteten</b> Schutzvorrichtungen in Betrieb zu nehmen sowie an den mechanischen Teilen Eingriffe vorzunehmen, um alle erforderlichen Einstellarbeiten, Wartungseingriffe und Reparaturen auszuführen.</i></p> <p><i>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 <b>abgeschalteten</b> Schutzvorrichtungen in Betrieb zu nehmen. Er ist zuständig für alle Einstellarbeiten, Wartungseingriffe und Reparaturen elektrischer Art.</i></p> <p><i>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 könnten die Bediener über eine Fachkenntnis verfügen, die es möglich macht, mehrere Zuständigkeitsbereiche zu vereinen.



#### **4.6 Verhalten im Notfall**

Im Notfall ist die Maschine auszuschalten.

## **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 20-2** kann wie folgt montiert werden:

- auf ein **Fahrgestell FG/FGA** (siehe 6.4.4 S. 38)
- auf einen **Maschinenständer MST** (siehe 6.4.4 S. 38)
- auf einem **Tisch** oder **Unterschrank**
- auf einer Wandkonsole

Eine weitere Variante der Aufstellung der **Antriebseinheit AE 20-2** ist die **Schrankausführung**. Hier ist die Antriebseinheit fest in den Schrank integriert.

### **5.5 Elektroanschluss**

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

### **5.6 Inbetriebnahme der Antriebseinheit AE 20-2**

Vor Inbetriebnahme der **Antriebseinheit AE 20-2** 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 dürfen nur vom Fachmann vorgenommen werden.

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

**HINWEIS**



*Das elektrische Drehfeld der Kraftsteckdose muss nach DIN **rechtsdrehend** sein, da sonst der Antriebsmotor mit der falschen Drehrichtung läuft. In diesem Fall verhindert die automatische Kupplung das Anlaufen der Vorsatzgeräte. Es ist ein knackendes Geräusch zu hören, obwohl sich die Werkzeuge nicht bewegen.*

*Für diese Prüfung der Drehrichtung muss ein Vorsatzgerät angekuppelt und verriegelt sein. Ist beim ersten Einschalten der Antriebseinheit dieses knackende Geräusch an der Kupplung zu hören, dann läuft die Antriebswelle entgegen der markierten Pfeilrichtung (also falsch). Durch Umpolung der Anschlussdose (nur durch den Elektrofachmann) wird der Fehler behoben.*

Die Antriebseinheit kann erst eingeschaltet werden, wenn das Vorsatzgerät Ihrer Wahl komplett ist, z. B. der Schneidaufsatz aufgesetzt und verriegelt, die Schale des Fleischwolfes aufgesetzt ist usw.

**HINWEIS**



*Die Antriebseinheit muss auf einer betriebssicheren, erschütterungsfreien Arbeitsfläche montiert 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 1020-2** ist eine Universalmaschine zur Verarbeitung von Lebensmitteln im gewerblichen Küchenbereich. Sie besteht aus mehreren Einzelkomponenten wie z. B. **Antriebseinheit**, **Untergestell**, diverse **Vorsatzgeräte**, **Scheiben**, **Zylinder** sowie **Zubehör**.

An die **Antriebseinheit AE 20-2** 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. 6:** Aufbau der Großküchenmaschine HU 1020-2 anhand eines Beispiels

Für die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2** stehen folgende **Vorsatzgeräte** zur Verfügung:

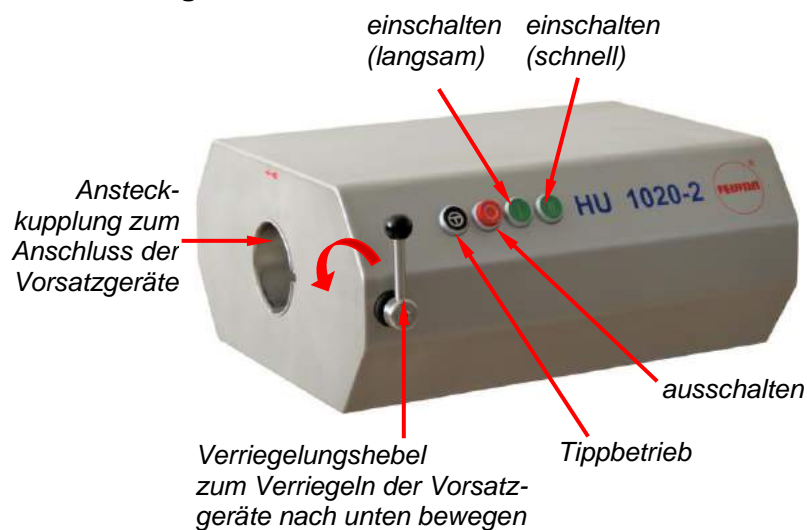
- **Schneidaufsatz** in Verbindung mit dem **Arbeitsgehäuse** zur Nutzung von Scheiben- und Würfelschneideeinrichtungen
- **Rohraufsatz** in Verbindung mit dem **Arbeitsgehäuse** zur Nutzung von Scheiben- und Würfelschneideeinrichtungen
- **Trichteraufsatz** in Verbindung mit dem **Arbeitsgehäuse** zur Nutzung von Scheiben-, Würfelschneideeinrichtungen und Zylindern

- Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerke 10 bis 40 Liter Kesselinhalt
- Fleisch- und Gemüsewolf
- Steaker, Salat- u. Streifenschneider, Fleischmürber
- Mohnmühle

In den folgenden Absätzen werden die einzelnen Komponenten der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2** im Aufbau, der Verwendung, der Montage und Bedienung vorgestellt.

## 6.3 Antriebseinheit AE 20-2

### 6.3.1 Aufbau und Verwendung



**Abb. 7: Antriebseinheit**

Die **Antriebseinheit AE 20-2** ist das Grundgerät für die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2**.

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 angekuppelt und dienen zur Verarbeitung unterschiedlichster Rohwaren.

Die Sicherheitstechnik gewährleistet, dass die Antriebseinheit nur anläuft, wenn ein Vorsatzgerät angekuppelt und verriegelt ist.

### 6.3.2 Bedienung der Antriebseinheit AE 20-2

#### HINWEIS



Die Hinweise gemäß Abschnitt Inbetriebnahme sind zu beachten (siehe 5.6 S. 31).

#### Einschalten der Antriebseinheit:



1. Anschlussstecker in die Netzsteckdose einstecken.
2. Vorsatzgerät an die Antriebseinheit ankuppeln und verriegeln (siehe auch Abschnitt Bedienung des jeweiligen Vorsatzgerätes)
3. Die Antriebseinheit durch Betätigung der Taster **I** bzw. **II (grün)** einschalten.

Über die **grünen** Taster zum Einschalten der Antriebseinheit wählen Sie gleichzeitig die Drehzahl für die Bearbeitung

Grüner Taster I langsam 178 Umdrehungen pro Minute

Grüner Taster II schnell 356 Umdrehungen pro Minute

Wird der **schwarze** Taster **T gedrückt** und **gehalten**, läuft die Antriebseinheit im **Tippbetrieb** mit der langsamen Drehzahl. Dieser Taster ist **nicht** für den Dauerbetrieb zu verwenden.

Die Wahl der Drehzahl richtet sich nach der jeweiligen Anwendung.

#### Ausschalten der Antriebseinheit:



Durch Betätigung des **roten** Tasters **O** wird die Antriebseinheit abgeschaltet.

#### HINWEIS



Das Ausschalten der Antriebseinheit durch Lösen von Teilen des Vorsatzgerätes ist nicht zulässig.

#### Wiederanschalten nach plötzlichem Stillstand der Antriebseinheit

Falls die Antriebseinheit 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 Minuten zu berücksichtigen.

HINWEIS



Bei Störungen immer erst die Antriebseinheit mit dem **roten** Taster **O** ausschalten, Netzstecker ziehen und anschließend den Fehler beheben.

## 6.4 Untergestelle

### 6.4.1 Verwendung der Untergestelle

Es gibt verschiedene Untergestelle zur Befestigung der **Antriebseinheit AE 20-2**:

- **Untergestell fahrbar FGA/FG**,  
Das fahrbare Untergestell dient zur Befestigung der **Antriebseinheit AE 20-2**. Mit dem fahrbaren Untergestell kann die Maschine an jede beliebige Stelle der Küche gefahren und betrieben werden.
  - **Untergestell fahrbar FGA:** mit Abstellinrichtung
  - **Untergestell fahrbar FG:** ohne Abstellinrichtung
- **Untergestell stationär MST**  
Das stationäre Untergestell ohne Abstellinrichtung dient zur Befestigung der **Antriebseinheit AE 20-2**. Die Verschraubung des Untergestells auf dem Fußboden verleiht der Maschine zusätzlich einen sicheren Stand.

Zum Abstellen einer Schüssel für das Aufnehmen der Verarbeitungsgüter lassen sich die Untergestelle mit einer Abstellinrichtung kombinieren.

Weiterhin besteht die Möglichkeit, die Antriebseinheit auf einem stabilen Tisch/Unterschrank oder der Wandkonsole der Firma **FEUMA** zu installieren.

- Befestigung der **Antriebseinheit AE 20-2** auf einem **Tisch/Unterschrank**  
Die Antriebseinheit wird auf einen stabilen **Tisch/Unterschrank** aufgesetzt und entsprechend der Vorgaben im Abschnitt 6.4.7 S. 40. fest montiert.
- Befestigung der **Antriebseinheit AE 20-2** auf der **Wandkonsole**  
Die Antriebseinheit wird an einer speziellen Wandkonsole entsprechend der Arbeitsanweisung im Abschnitt 6.4.8 S. 41 fest montiert.

Eine weitere Variante der Aufstellung der **Antriebseinheit AE 20-2** ist die **Schrankausführung**. Hier ist die Antriebseinheit fest in den Schrank integriert.

### 6.4.2 Aufbau des fahrbaren Untergestell FG



**Abb. 8: fahrbares Untergestell (Variante FGA mit Abstelleinrichtung)**

Das fahrbare Untergestell besteht aus einer verwindungssteifen Edelstahlrohrkonstruktion mit drei feststellbaren Lenkrollen. Die Lenkrollen sind kugelgelagert und besitzen eine rutschfeste Gummilauffläche.

Die Variante **FGA** besitzt eine **Abstelleinrichtung**. Damit wird eine Abstellfläche geschaffen, auf der die Auffangbehälter für die Verarbeitungsgüter abgestellt werden können. Wenn diese Abstellfläche nicht benötigt wird oder sie sogar hinderlich sein sollte, wird sie einfach nach oben weggeschwenkt und durch eine Federrastung festgehalten.

#### HINWEIS



*Vor dem Wegfahren der Maschine auf dem Untergestell ist stets der Netzstecker zu ziehen.*

### 6.4.3 Montage des fahrbaren Untergestells

Das Untergestell wird in zerlegtem Zustand geliefert.

Zur Montage werden benötigt:

- 2 x Maulschlüssel SW 17,
- 1 x Maulschlüssel SW 10

Die Montage wird wie folgt vorgenommen:



1. Das **Stützdreieck** mit den Lenkrollen auf den Fußboden stellen.
2. Ist zusätzlich die **Abstelleinrichtung** zu montieren, werden zuerst die Spannschrauben an der Abstelleinrichtung gelockert (SW 10) und dann die Abstelleinrichtung auf das Zentralrohr aufgesetzt. Die Abstellplatte der Einrichtung muss nach oben schwenkbar sein.
3. **Zentralrohr** mit seinen Aussparungen auf das Stützdreieck stellen. Dabei müssen die Ausschnitte des Zentralrohres in die Rohre des Stützdreieckes eingreifen.
4. Die **Konsole** auf das Zentralrohr setzen. Die richtige Lage wird durch einen Stift in der Nut des Zentralrohres fixiert.
5. **Gewindestab** mit Hutmutter, Federring und Unterlegscheibe von oben durch die Mittelbohrung der Konsole, Zentralrohr und Stützdreieck stecken.
6. Auf das unter dem Stützdreieck herausstehende Ende des Gewindestabes Unterlegscheibe und Federring aufstecken und Mutter (SW 17) aufschrauben.
7. Mutter (oben) und Hutmutter (unten) festziehen (SW 17) und so die Bauteile starr miteinander verbinden. Die notwendige Stabilität des Fahrgestells wird dadurch gewährleistet.
8. Bei Variante FGA mit Abstelleinrichtung: **Abstelleinrichtung** so einstellen, dass die Haltefeder in der Abstellplatte beim Hochschwenken der Platte genau in den Rastbolzen der Konsole einrastet. In dieser Stellung die Spannschraube der Abstelleinrichtung festschrauben und die Kontermutter gegen den Bolzen drehen.

#### 6.4.4 Befestigung der Antriebseinheit auf dem Untergestell FG/FGA

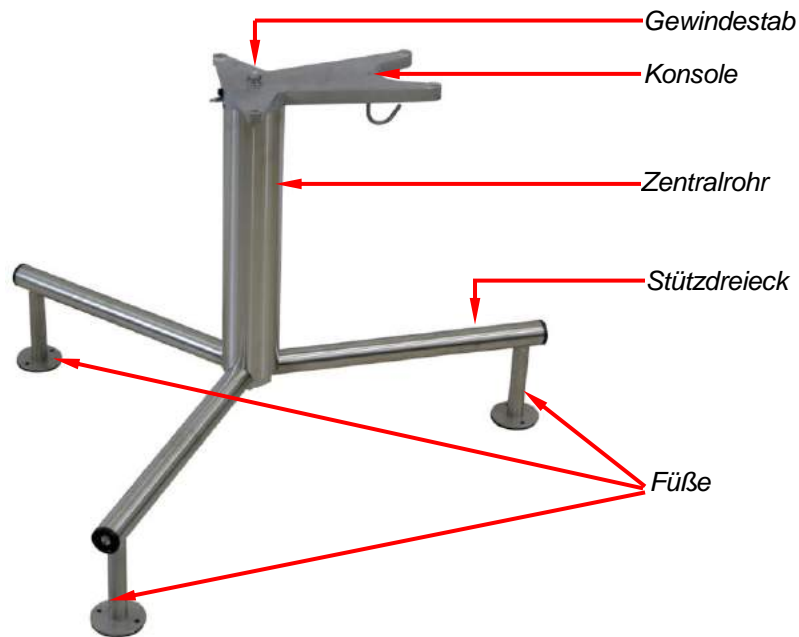
Zur Montage werden benötigt:

- 1 x Maulschlüssel SW 13



1. **Antriebseinheit AE 20-2** mittels 4 Sechskantschrauben und 4 Scheiben 8 mm mit der Konsole des Untergestells verschrauben.
2. An jeder Verschraubung wird eine Unterlage zur Dämpfung zwischen Antriebseinheit und Konsole beigelegt.
3. Die Schrauben nur so fest anziehen, dass die Gummischeiben nicht zerquetscht werden.

#### 6.4.5 Aufbau des stationären Untergestells



**Abb. 9: Aufbau des Stationären Untergestells mit drei Füßen und Abstellinrichtung**

Der Maschinenständer besteht aus einer verwindungssteifen Edelstahlrohrkonstruktion mit 3 feststehenden Füßen. Die Füße sind mit einem rutschfesten Gummibelag versehen und können zusätzlich mit jeweils 2 Schrauben auf dem Fußboden verschraubt werden.

Mit der zusätzlich erhältlichen Abstellinrichtung wird eine Abstellfläche geschaffen, auf der ein Auffangbehälter für die Verarbeitungsgüter abgestellt werden kann. Wenn diese Abstellfläche nicht benötigt wird oder wenn sie sogar hinderlich sein sollte, wird sie einfach nach oben weggeschwenkt und durch eine Federrastung festgehalten.

#### 6.4.6 Montage des Stationären Untergestells

Die Montage wird wie unter Montage des fahrbaren Untergestells beschrieben durchgeführt (siehe Abschnitt 6.4.3 S. 37).

#### 6.4.7 Befestigung der Antriebseinheit auf einem Tisch/Unterschrank



Abb. 10: Beispiel für die Montage der Antriebseinheit auf einem Tisch/Unterschrank

Die **Tischmontage** geschieht wie folgt:



1. In die Platte eines stabilen Arbeitstisches/Unterschrankes zwei **Bohrungen**  $\varnothing$  **9 mm** entsprechend dem Bohrschema bohren (siehe Abb. 11 S. 40).

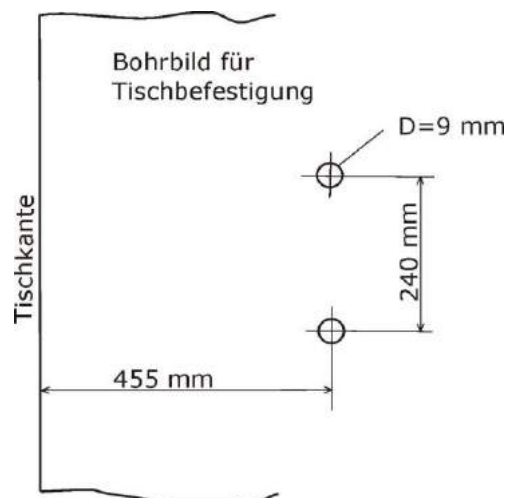


Abb. 11: Bohrbild für Tischbefestigung

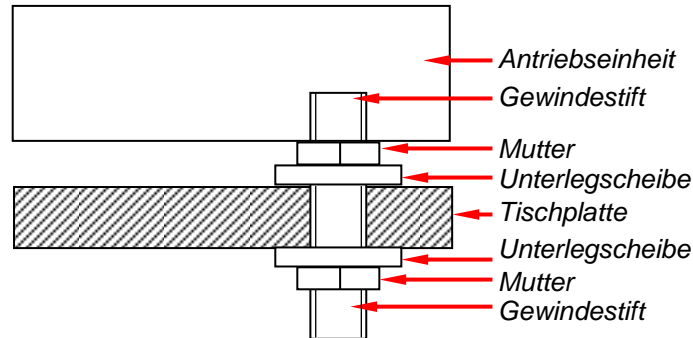


2. Die mitgelieferten Gewindestifte in die hinteren beiden Bohrungen der Antriebseinheit einschrauben.
3. Auf die beiden Gewindestifte jeweils eine Mutter M8 aufschrauben sowie eine Unterlegscheibe aufstecken.
4. Die Antriebseinheit mit den Gewindebolzen in die vorgebohrten Löcher der Tischplatte/des Unterschrankes stecken, bis diese ca. 10 mm durch die Tischplatte ragen.



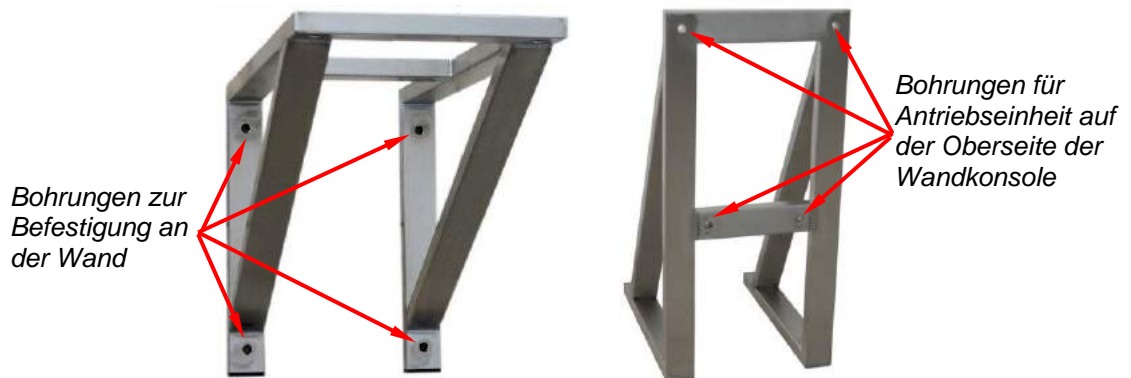
**128**

5. Auf die Gewindebolzen Unterlegscheiben aufstecken und Muttern von unten aufschrauben.
6. Antriebseinheit durch Festziehen der Muttern auf der Tischplatte befestigen.



**Abb. 12: Prinzipskizze**

#### 6.4.8 Aufbau und Verwendung der Wandkonsole



**Abb. 13: Wandkonsole**

Die **Antriebseinheit AE 20-2** kann an der Wandkonsole befestigt werden. Dazu muss zuerst die Konsole aus Edelstahl an einer tragfähigen Wand montiert werden. Das Gewicht der Wandkonsole (5 kg), der Antriebseinheit (34 kg) sowie der Vorsatzgeräte ist zu berücksichtigen.

#### HINWEIS



Bei der Montage der Wandkonsole ist auf in der Wand liegende Kabel und Leitungen zu achten. Überprüfen Sie vor der Montage, dass keine Installationen an der gewünschten Position in der Wand vorhanden sind.

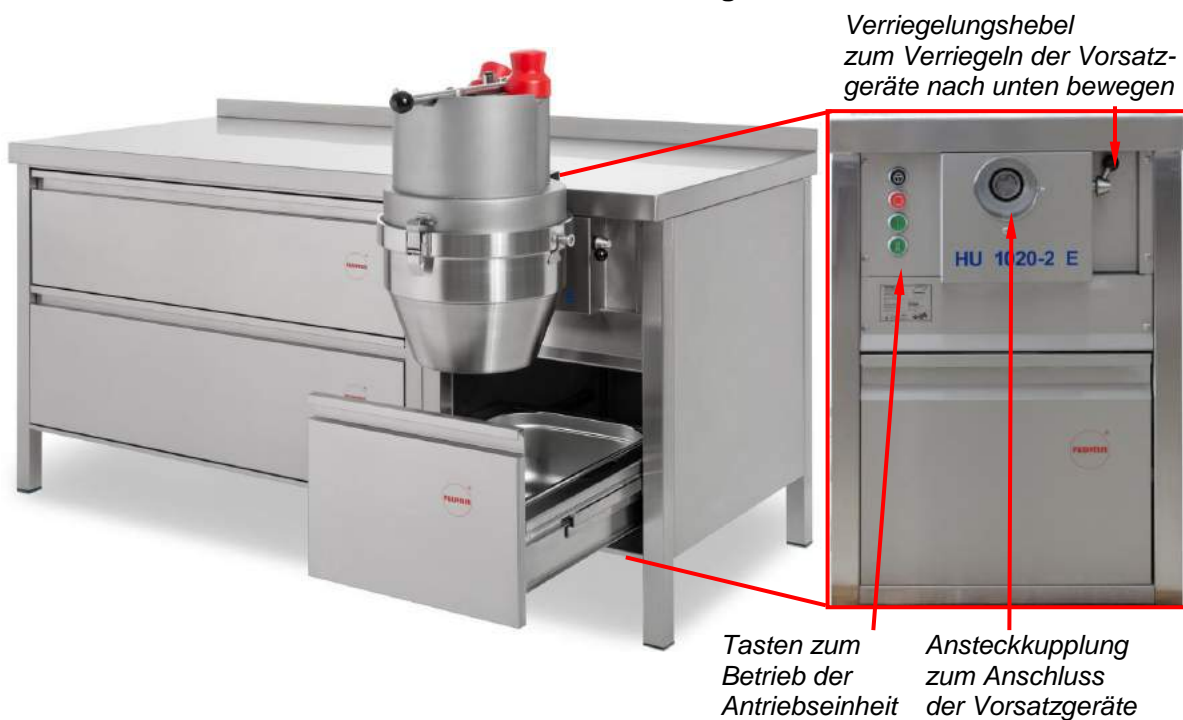
#### 6.4.9 Befestigung der Antriebseinheit auf einer Wandkonsole

Die Montage auf der **Wandkonsole** geschieht wie folgt:

123

1. Wandkonsole mit vier Schrauben an der Wand befestigen.
2. **Antriebseinheit AE 20-2** mittels 4 Sechskantschrauben und 4 Scheiben 8 mm mit der Konsole des Untergestells verschrauben.
3. An jeder Verschraubung wird eine Unterlage zur Dämpfung zwischen Antriebseinheit und Konsole beigelegt.
4. Die Schrauben nur so fest anziehen, dass die Gummischeiben nicht zerquetscht werden..

#### 6.4.10 Antriebseinheit AE 20-2 Schrankausführung



**Abb. 14: Antriebseinheit AE 20-2 Schrankausführung**

Die **Antriebseinheit AE 20-2** Schrankausführung entspricht in ihrer Funktion dem Grundgerät wie im Abschnitt 6.3 S. 34 beschrieben.

## 6.5 Transportabler Auffangbehälter TA

### 6.5.1 Aufbau und Verwendung



**Abb. 15: Transportabler Auffangbehälter TA**

Der **transportable Auffangbehälter TA** besteht aus einem Auffangbehälter aus nichtrostendem 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 **transportable Auffangbehälter TA** in alle Richtungen gefahren bzw. gelenkt werden.

Der **transportable Auffangbehälter TA** findet in Großküchen sowie in der Lebensmittelverarbeitung Verwendung und ergänzt die Arbeit mit der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2**. Er dient dazu, das Verarbeitungsgut nach dem Raspeln, Reiben, Schneiden, Würfeln, Wolfen usw. aufzunehmen und an den nächsten Arbeitsplatz zu transportieren.

### 6.5.2 Montage

Der **transportable 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

123

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 20-2** zur Gemüseverarbeitung wird das **Arbeitsgehäuse** genutzt (siehe Abb. 16 S. 46). Das **Arbeitsgehäuse** dient als Aufnahme für die verschiedenen Scheiben-, Würfelschneideinrichtungen oder Zylinder, deren Auswahl von der Arbeitsaufgabe bestimmt wird. Auf das Arbeitsgehäuse werden der **Schneidaufsatz**, der **Rohraufsatz** bzw. der **Trichteraufsatz** aufgesetzt.

Der **Schneidaufsatz** oder der **Rohraufsatz** kann mit Raspel-, Reibe- und Schneid-scheiben sowie der Würfelschneideinrichtung verwendet werden. Der **Schneidauf-satz** und der **Rohraufsatz** dienen:

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

Der **Trichteraufsatz** (siehe Abb. 21 S. 50) kann mit Raspel-, Reibe- und Schneid-scheiben sowie der Würfelschneideinrichtung und Zylindern benutzt werden. Der Trichteraufsatz dient:

- 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. der **Würfelschneideinrichtungen** gearbeitet werden.

Schneid-, Rohr- und Trichteraufsatz, Arbeitsgehäuse sowie Scheiben, Zylinder und Würfelschneideinrichtung 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 u. Schneidaufsatz an die Antriebseinheit montieren

#### VORSICHT



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

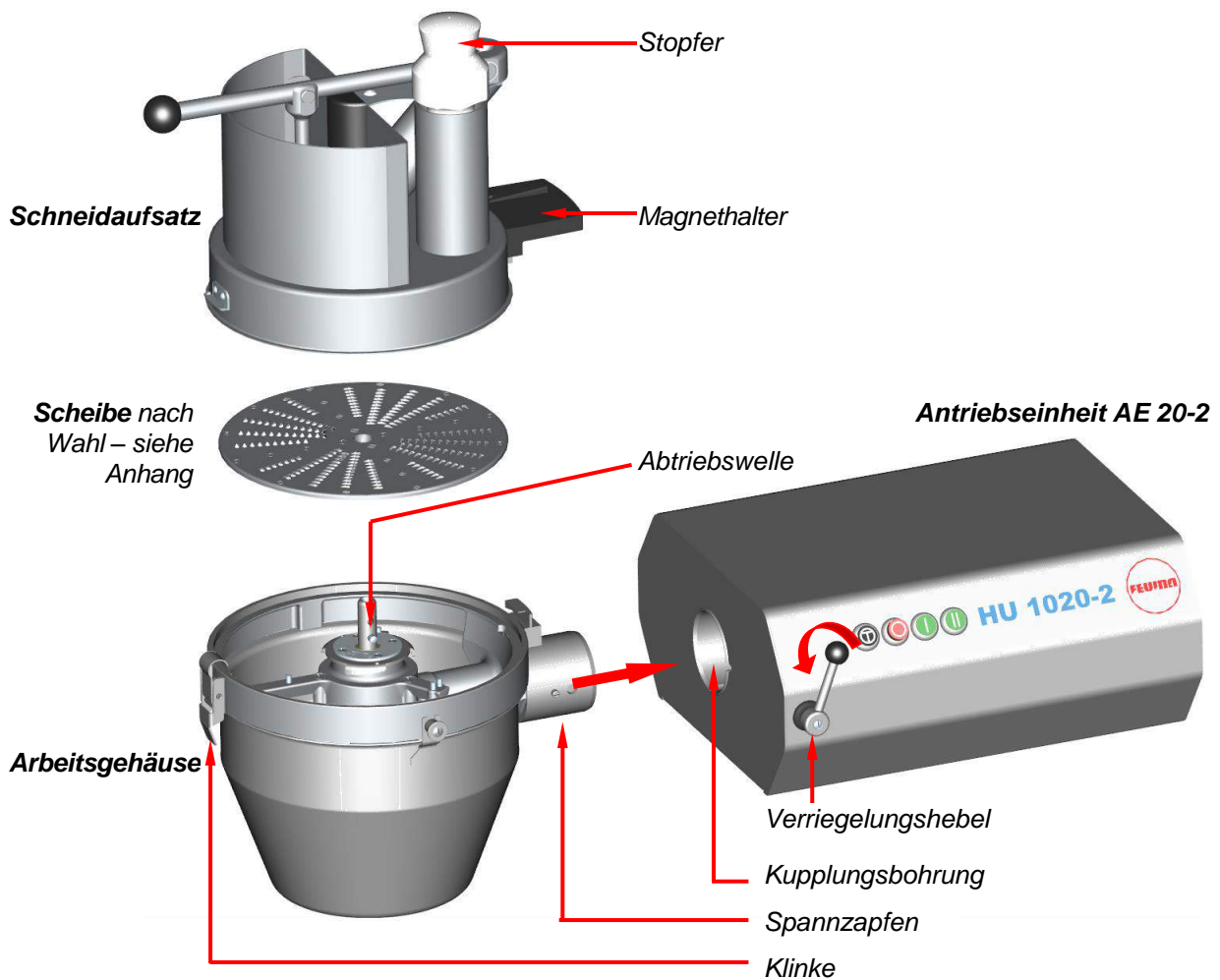


Abb. 16: Schneidaufsatz, Scheibe, Arbeitsgehäuse und Antriebseinheit



1. Das **Arbeitsgehäuse** mit den Spannzapfen in die Kupplungsbohrung der Antriebseinheit 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.

128

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

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

#### 7.1.2.2 Arbeitsgehäuse, Würfelschneideinrichtungen und Schneidaufsatz an die Antriebseinheit 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. 17: Spanngriff mit Zapfen

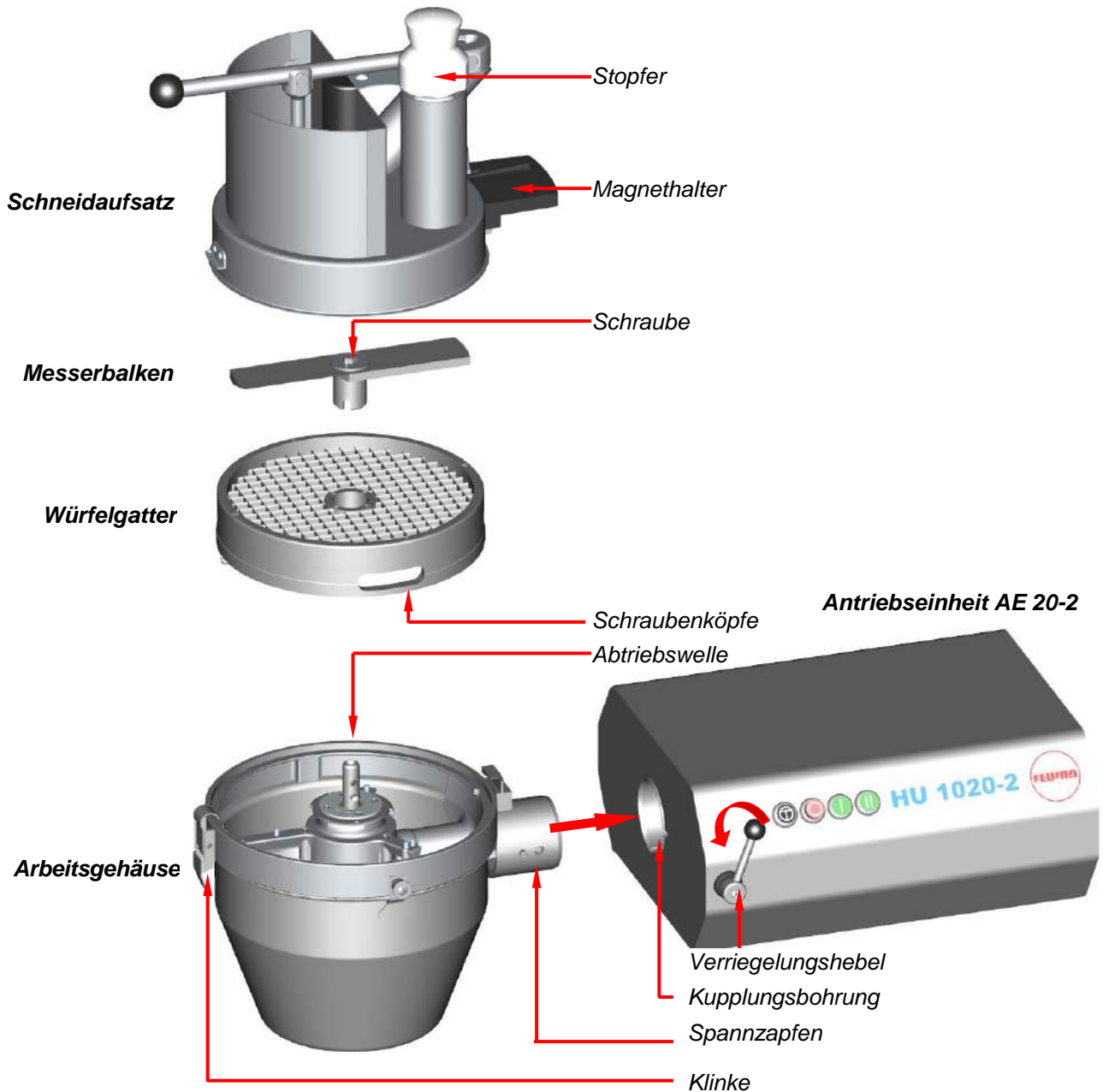


Abb. 18: Schneidaufsatz, Würfelschneideeinrichtung, Arbeitsgehäuse und Antriebseinheit

128

1. Das **Arbeitsgehäuse** mit den Spannzapfen in die Kupplungsbohrung der Antriebseinheit 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.



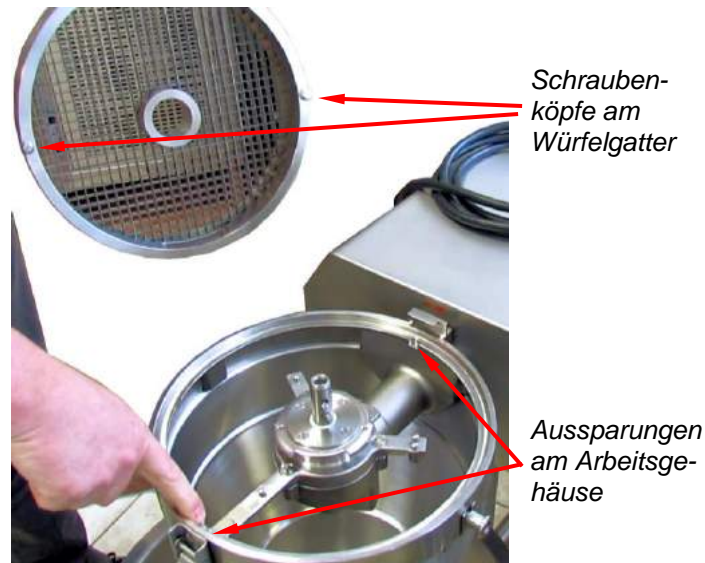


Abb. 19: Würfelgatter aufsetzen

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

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

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

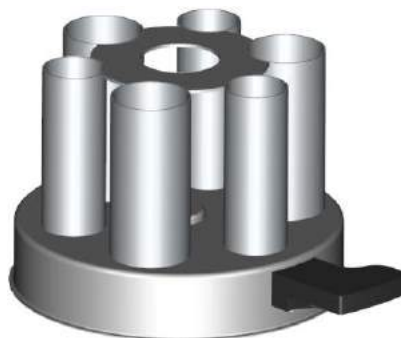




Abb. 20: Rohraufsatz

7.1.2.3 Arbeitsgehäuse, Zylinder u. Trichteraufsatz an die Antriebseinheit montieren

**VORSICHT**

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

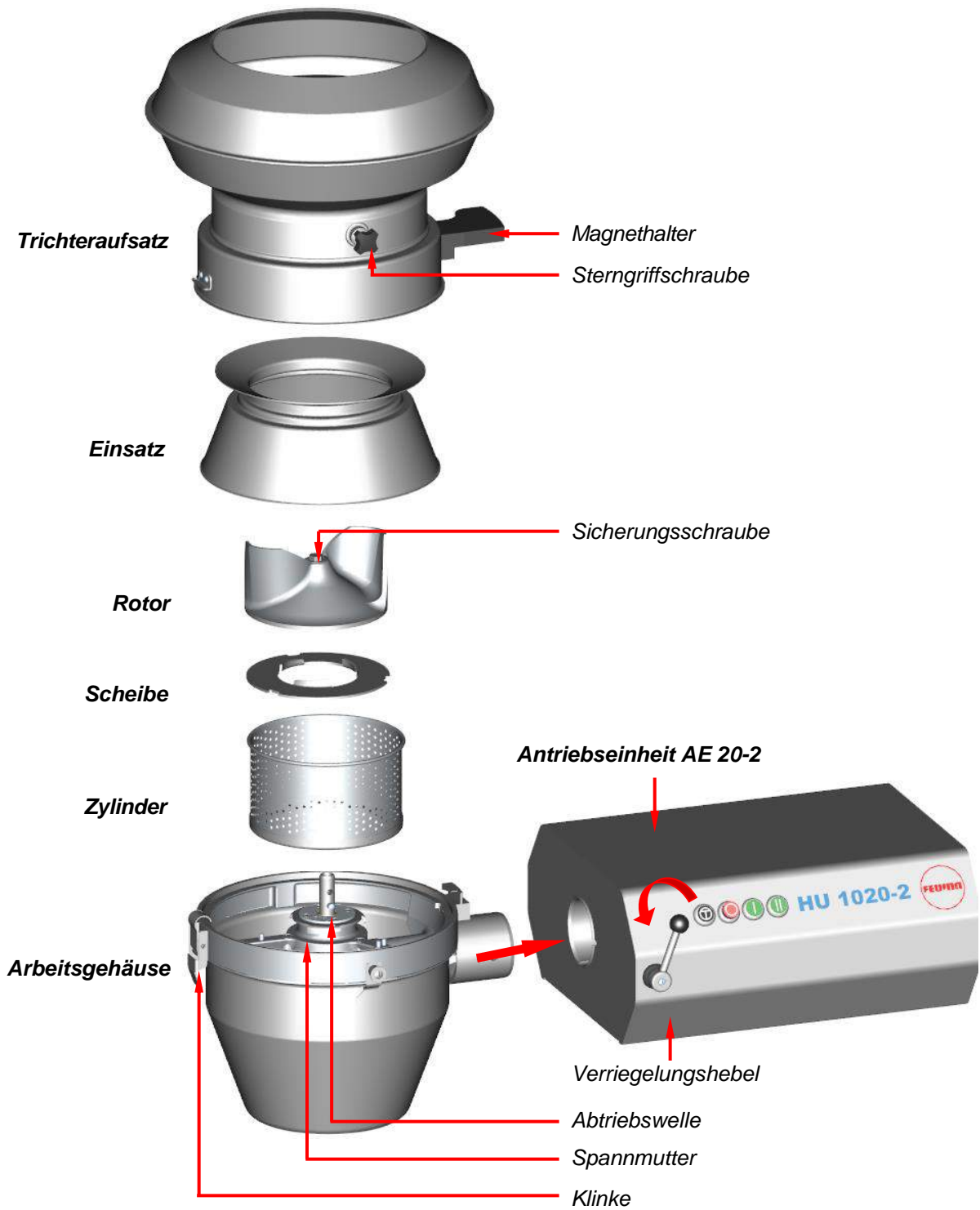


Abb. 21: Montage Arbeitsgehäuse, Scheibe u. Trichteraufsatz an die Antriebseinheit

Als Montagewerkzeug wird benötigt:

- Spanngriff mit Zapfen



**Abb. 22: Spanngriff mit Zapfen**

**Die Montage des Arbeitsgehäuses, der Scheibe und des Arbeitsaufsatzes an die Antriebseinheit wird wie folgt vorgenommen:**

**123**

1. Das **Arbeitsgehäuse** mit den Spannzapfen in die Kupplungsbohrung der Antriebseinheit stecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Arbeitsgehäuse verriegeln.
3. **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.



Lochanordnung  
im Zylinder

Stifte zum  
Aufsetzen des  
Zylinders

**Abb. 23: Lochanordnung des Zylinders beim Aufsetzen auf die Stifte beachten**

**123**

4. **Scheibe** in den Zylinder einsetzen. Die Schrägen an der Scheibe zeigen dabei nach **oben**.

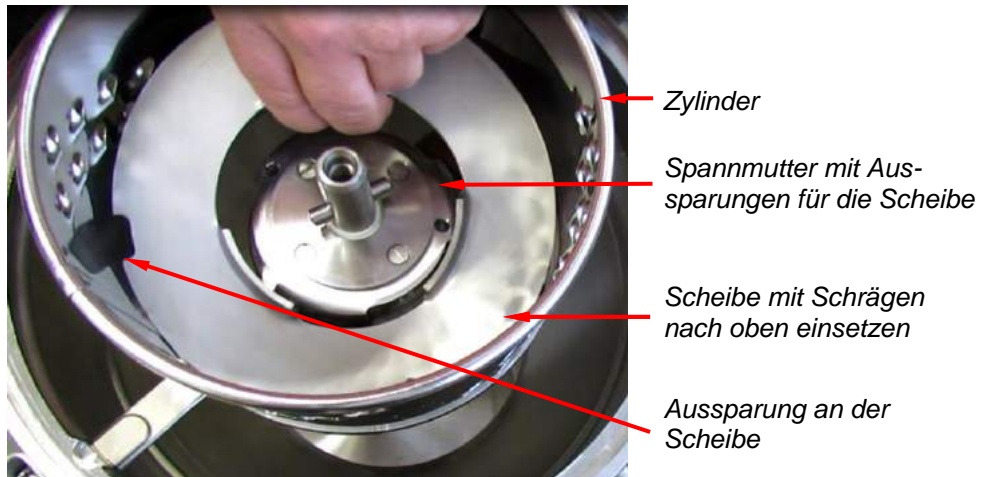


Abb. 24: **Scheibe einsetzen und verdrehen**

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.

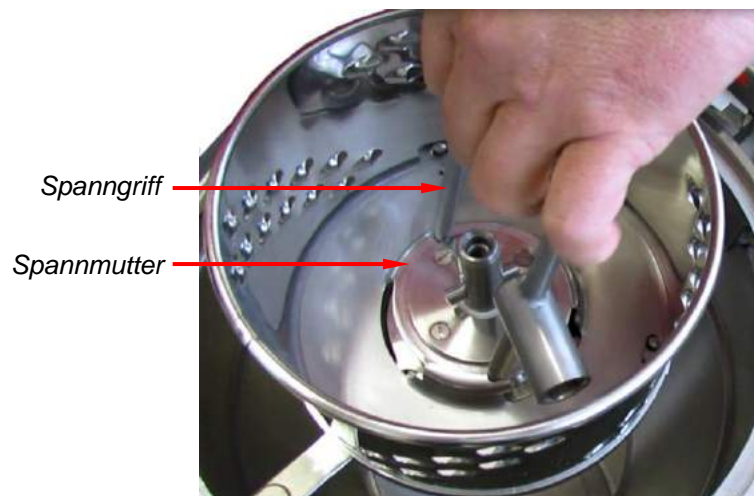


Abb. 25: **Spannmutter festdrehen**

128

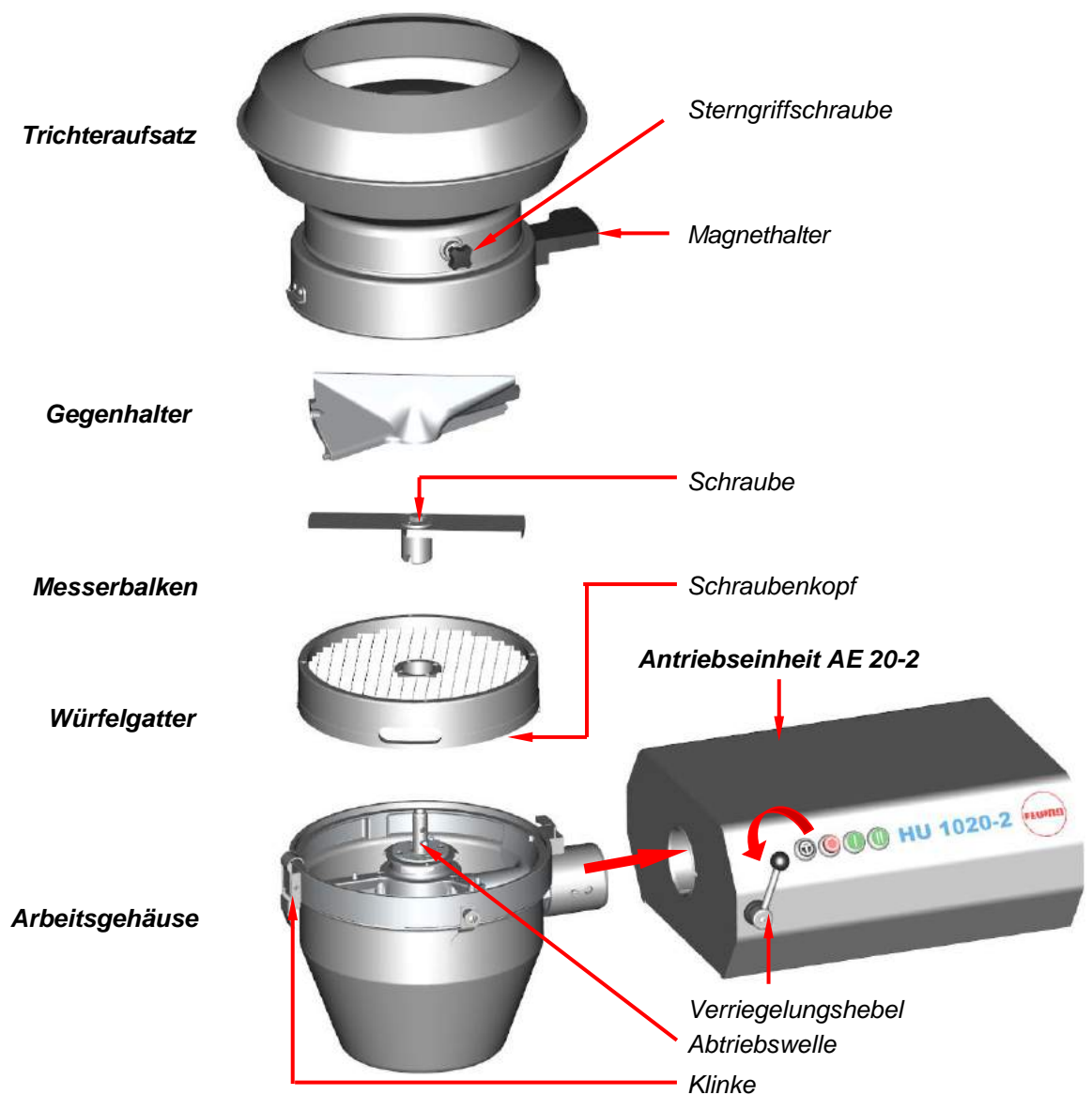
8. **Rotor** auf die **Abtriebswelle** aufstecken und drehen. Die Nut der Nabe rastet dabei in den Stift der Abtriebswelle ein.
9. Die **Sicherungsschraube** des Rotors mit dem **Spanngriff** festziehen (**Rechtsgewinde**).
10. Den **Einsatz** über den Zylinder setzen.
11. **Sterngriffschrauben** am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

128

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 kann eingeschaltet werden.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

#### 7.1.2.4 Arbeitsgehäuse, Würfelschneideinrichtung und Trichteraufsatz an die Antriebseinheit montieren



**Abb. 26: Montage Arbeitsgehäuse, Würfelgatter und Trichteraufsatz an die Antriebseinheit**

Als Montagewerkzeug wird benötigt:

- Spanngriff mit Zapfen



Abb. 27: Spanngriff mit Zapfen

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

123

1. Das **Arbeitsgehäuse** mit den Spannzapfen in die Kupplungsbohrung der Antriebseinheit 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.

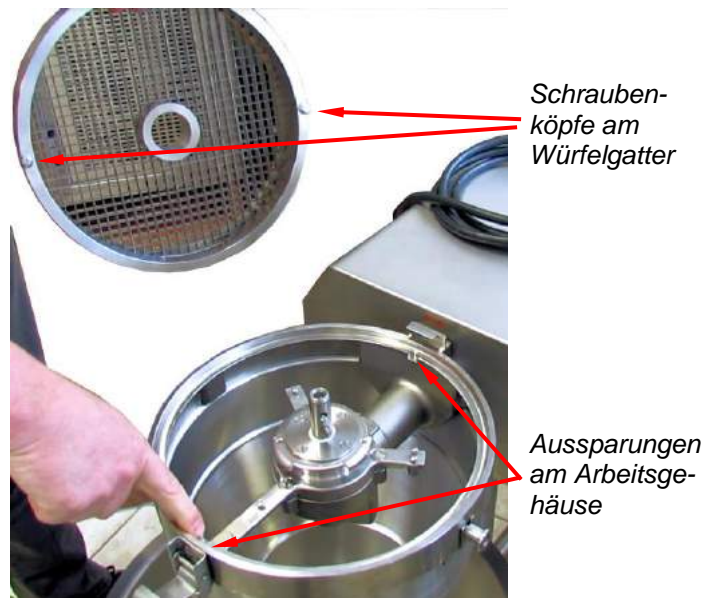


Abb. 28: Würfelgatter aufsetzen

123

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. 29: Gegenhalter einsetzen**

**123**

7. Beide **Sterngriffschrauben** am Trichteraufsatz bis zum Anschlag herausdrehen.
8. **Gegenhalter** in die Aussparungen im Trichteraufsatz einsetzen.
9. **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 zeigt.
11. **Trichteraufsatz** nach links drehen, bis die **Pratze** am Arbeitsgehäuse und der Tragwinkel am **Trichteraufsatz** übereinander stehen.  
→ Der Magnethalter steht über dem Spannzapfen.
12. **Klinke** hochklappen, um das Arbeitsgehäuse und den Trichteraufsatz miteinander fest zu verbinden.  
→ Die Maschine ist betriebsbereit. Die Antriebseinheit kann eingeschaltet werden.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

### 7.1.2.5 Arbeitsgehäuse, Scheibe und Trichteraufsatz an die Antriebseinheit montieren

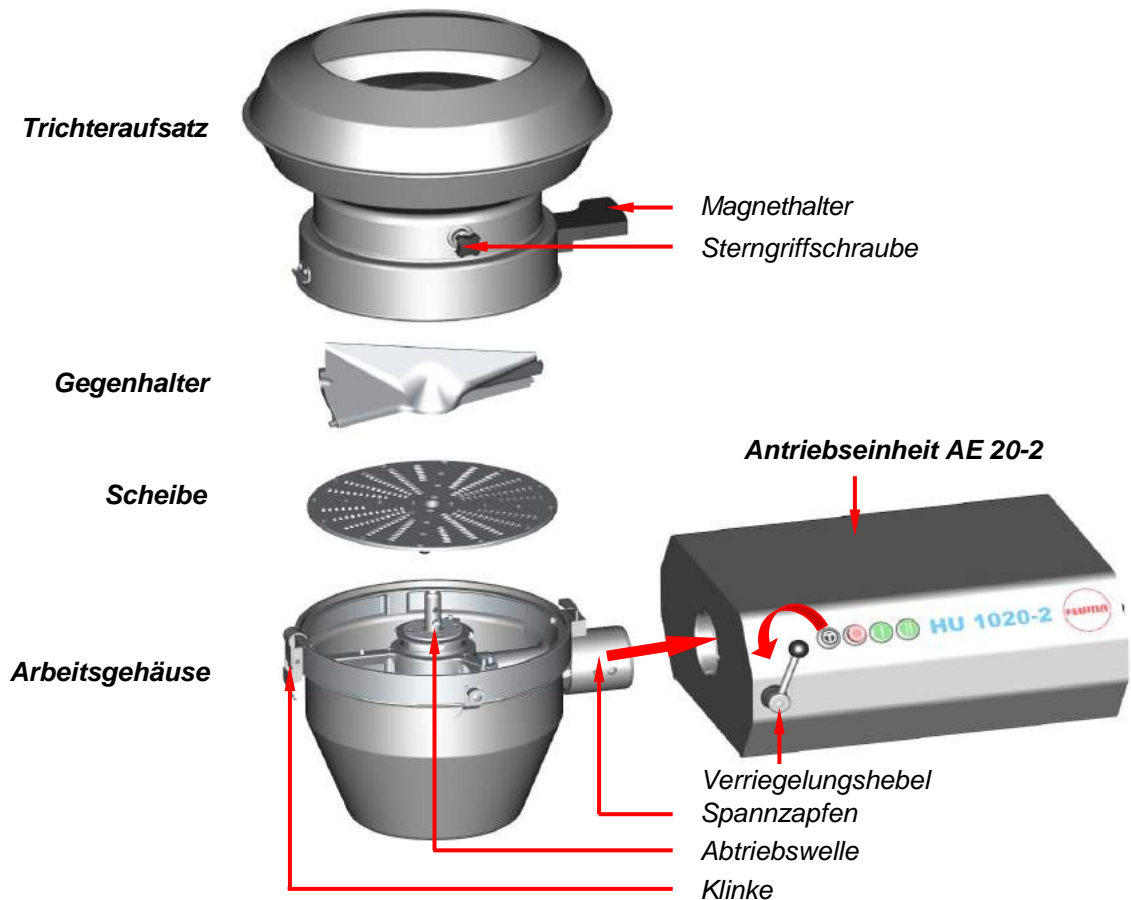


Abb. 30: Montage von Arbeitsgehäuse, Scheibe, Trichteraufsatz an die Antriebseinheit

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

1. Das **Arbeitsgehäuse** mit den Spannzapfen in die Kupplungsbohrung der Antriebseinheit 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. **Gegenhalter** in die Aussparungen im Trichteraufsatz einsetzen.
7. **Sterngriffschrauben** festziehen, um den Gegenhalter zu fixieren.

128





Abb. 31: **Gegenhalter einsetzen**

128

8. Den **Trichteraufsatz** mit Gegenhalter so auf das **Arbeitsgehäuse** aufsetzen, dass der **Magnethalter** zur rechten Kante der Antriebseinheit zeigt.
9. **Trichteraufsatz** nach links drehen, bis die **Pratze** am Arbeitsgehäuse und der Tragwinkel am **Trichteraufsatz** übereinander stehen.  
→ Der Magnethalter steht über dem Spannzapfen.
10. **Klinke** hochklappen, um das Arbeitsgehäuse und den Trichteraufsatz miteinander fest zu verbinden.  
→ Die Maschine ist betriebsbereit. Die Antriebseinheit 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 Antriebes und Ziehen des Netzsteckers die Maschine außer Betrieb setzen. Anschließend Fehler beseitigen.



1. Ein Auffanggefäß (siehe auch Abschnitt 6.5 S. 43) unter den Auslaufrichter stellen.
2. Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** an der Antriebeinheit mit einem der **grünen** Taster (I bzw. II) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienung der Antriebseinheit AE 20-2 S. 35).
3. 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.

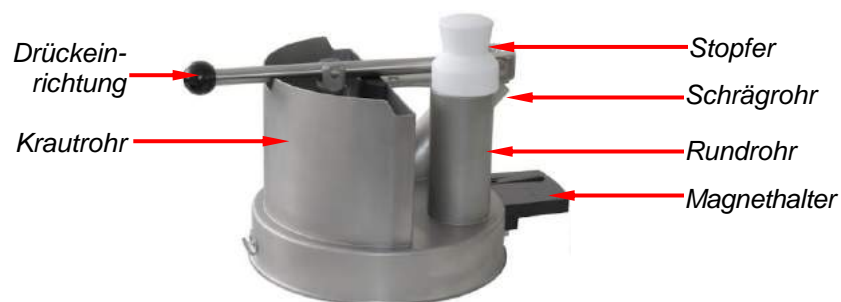


Abb. 32: Aufbau des Schneidaufsatzes



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 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 Antriebes und Ziehen des Netzsteckers die Maschine außer Betrieb setzen. Anschließend 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. 43) unter den Auslaufrichter stellen.
2. Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** an der Antriebeinheit mit einem der **grünen** Taster (I bzw. II) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienung der Antriebseinheit AE 20-2 S. 35).
3. 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. 33: Zentrierbund im Arbeitsgehäuse**

## 7.2 Fleischwolf FW 82 GSF

### 7.2.1 Aufbau und Verwendung

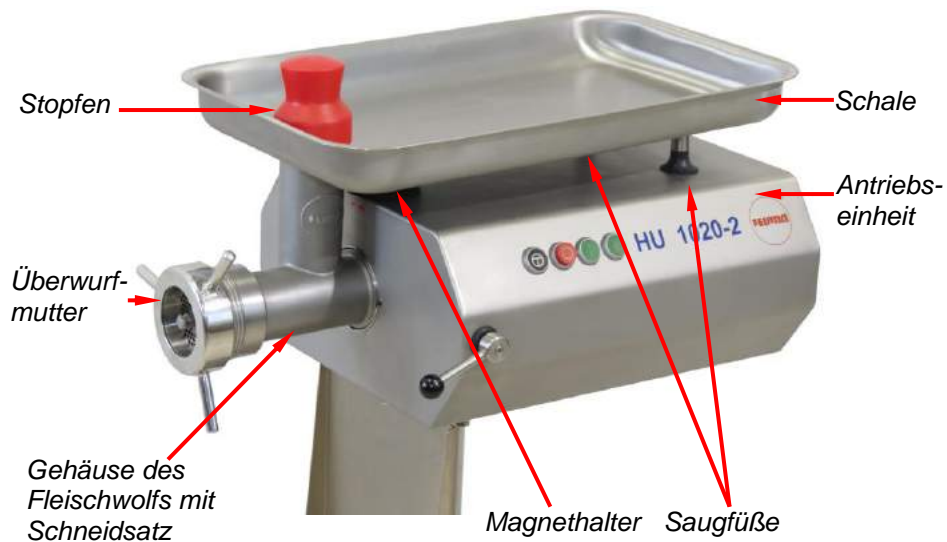


Abb. 34: Aufbau Fleischwolf FW 82 GSF

Der **Fleischwolf FW 82 GSF** ist ein Vorsatzgerät, das an die **Antriebseinheit AE 20-2** der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** angekoppelt wird.

Zur Abstützung der Schale auf der Antriebseinheit 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 Fleischwolf ist geeignet zum Wolfen von Fleisch, Fisch und Gemüse in Kombination mit der **Antriebseinheit AE 20-2**.

**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 Fleischwolfes beträgt durchschnittlich **400 kg/h** bei kombiniertem Einsatz der Lochscheiben 13 mm und 5 mm.

Alle Teile des Fleischwolfes sind aus Edelstahl gefertigt (Ausnahme: der Stopfer besteht aus Kunststoff).

Folgendes Standardzubehör steht für den Fleischwolf zur Verfügung:

- 1 Stück Vorschneider



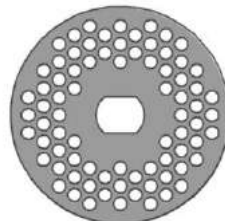
- 2 Stück Lochscheiben (5 mm und 13 mm Edelstahl)
- 2 Stück Kreuzmesser (System Unger)
- 2 Stück Einlegering 18 mm und 36 mm breit Edelstahl
- 1 Stück Stopfer aus Kunststoff
- 1 Stück Ausziehhaken  
zum Herausziehen der Schnecke und des Schneidsatzes bei der Demontage



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

#### Weiteres Zubehör

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



**Abb. 35: Pastetenscheibe**

- Weiterhin kann an den Fleischwolf eine **Portioniereinrichtung PE** angebaut werden. Sie erlaubt ein schnelles, bequemes und gleichmäßiges Formen von Hackfleischmassen. Es lassen sich Bouletten, Klopse und ähnliche Zubereitun-

gen bedeutend rationeller, als von Hand herstellen. So können zum Beispiel Hackfleischmassen in 80 g oder 100 g Portionen geformt werden. Mit der Portioniereinrichtung wird eine Durchsatzleistung zwischen 800 und 1000 Stück/h erreicht.



Abb. 36: Portioniereinrichtung

## 7.2.2 Montage Sicherheitshinweise für die Montage

<b>VORSICHT</b>	<p>Nach dem Aufsetzen der Fleischwolfschale kann die Maschine eingeschaltet werden. Erfolgt das Aufsetzen der Fleischwolfschale nicht als letztes, besteht Verletzungsgefahr durch <b>Quetschen und Schneiden</b>.</p> <p>Tragen Sie bei der Montage und Demontage <b>schnittsichere Arbeitshandschuhe</b>.</p>
<b>HINWEIS</b>	<p>Wenn nicht die vorgesehenen Schneidsätze in den angegebenen Anordnungen verwendet werden, besteht die Gefahr von Maschinenschäden, die nicht durch die Gewährleistung abgedeckt sind.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Motor keinesfalls einschalten!</li><li>• Vorschneider und Lochscheiben müssen mindestens ein Stärke von 5 mm aufweisen.</li></ul>
<b>GEFAHR</b>	<p>Befindet sich auf der Auslaufseite eine Scheibe mit großen Bohrungen, in die z. B. ein Finger hineingesteckt werden könnte, kann es zu <b>erheblichen Verletzungen</b> und/oder <b>zum Verlust von Fingergliedern</b> kommen.</p> <p>Verwenden Sie deshalb keinesfalls auf der Auslaufseite eine Scheibe mit Bohrungen größer als 8 mm Durchmesser.</p>

**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.

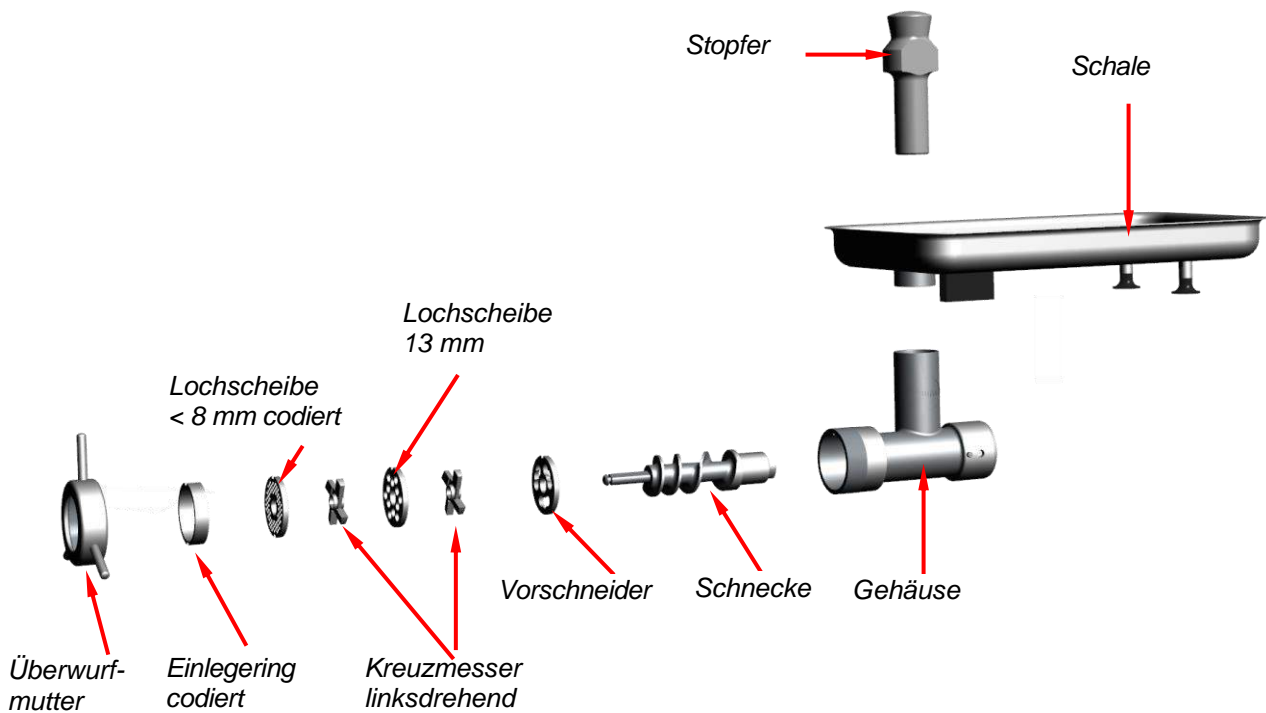


- Entfernen Sie vor dem Ausbauen des Schneidsatzes die Einfüllschale.
- Benutzen Sie zum Ausbauen des Schneidsatzes und der Schnecke nur den mitgelieferten Ausziehhaken.
- Schalten Sie den Motor auf keinen Fall ein.

**HINWEIS**

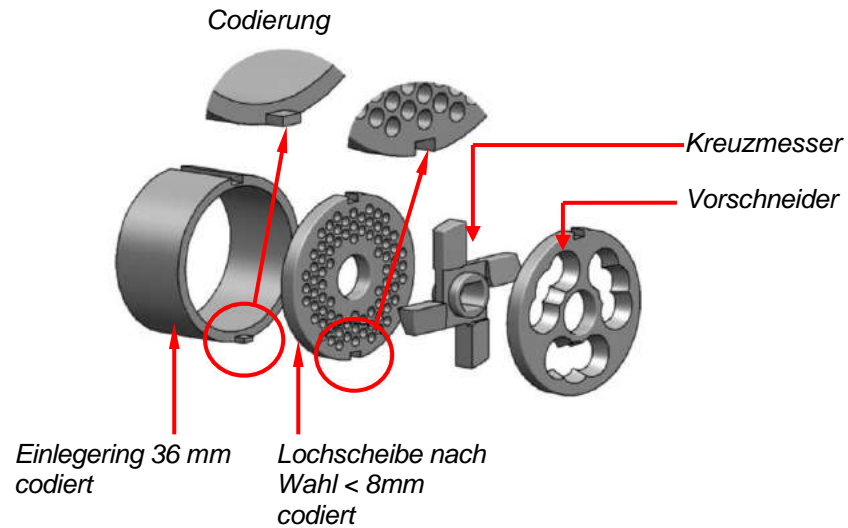


Überwurfmutter nach dem Festziehen mit  $\frac{1}{8}$  Umdrehung lösen.

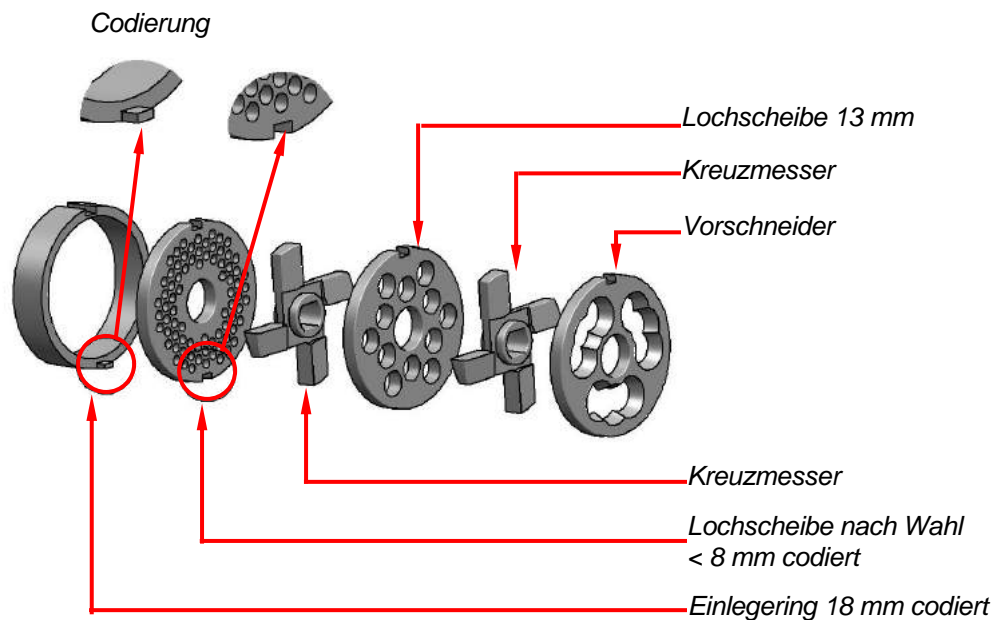


**Abb. 37: Montageteile des Fleisch- und Gemüsewolf FW 82 (5-teiliger Schneidsatz)**

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



**Abb. 38: 3-teiliger Schneidsatz**



**Abb. 39: 5-teiliger Schneidsatz**

### Montage der Pastetenscheibe

Für den Fleischwolf **FW 82 GSF** steht eine **Pastetenscheibe** als weiterer Schneideinsatz für die Feinstzerkleinerung zur Verfügung.



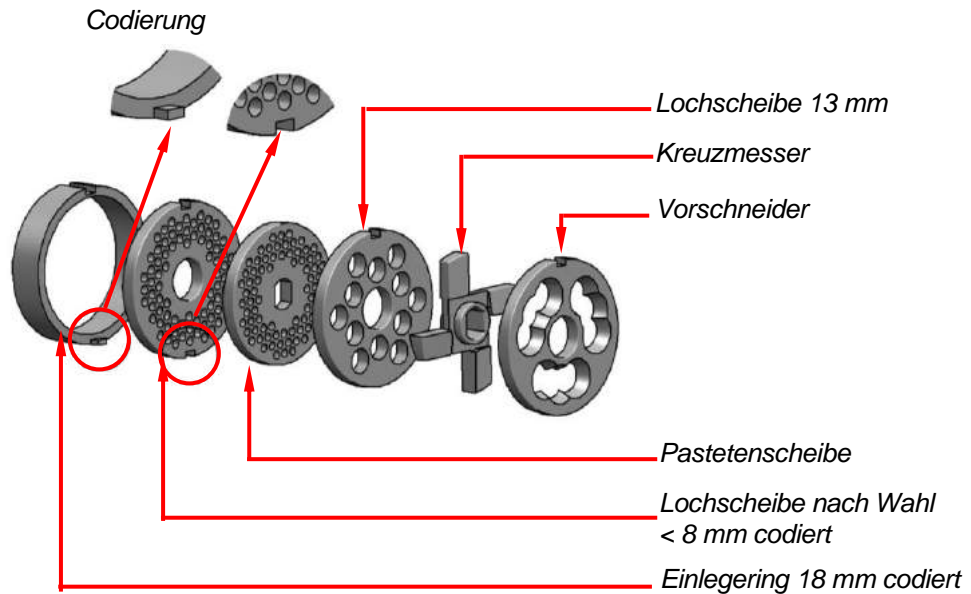


Abb. 40: Verwendung der Pastetenscheibe

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 einstecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Fleischwolfgehäuse verriegeln.

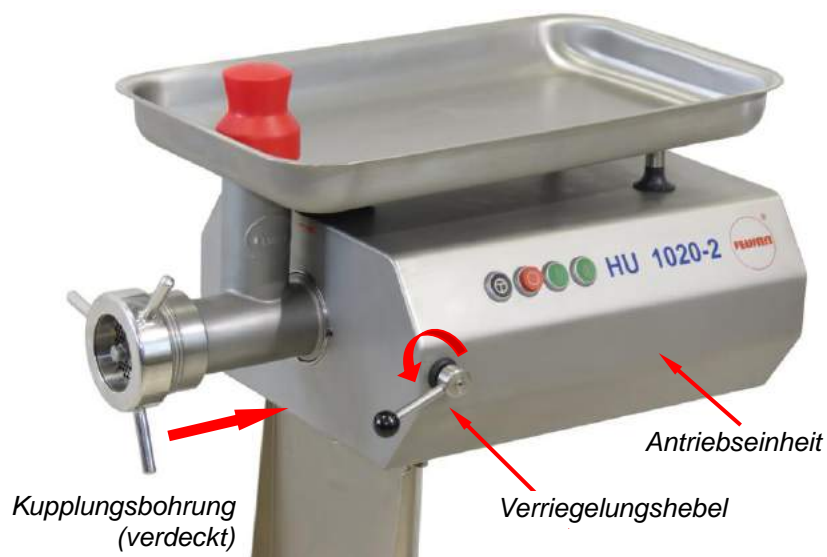


Abb. 41: Montage des Fleischwolfs an der Antriebseinheit

128

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

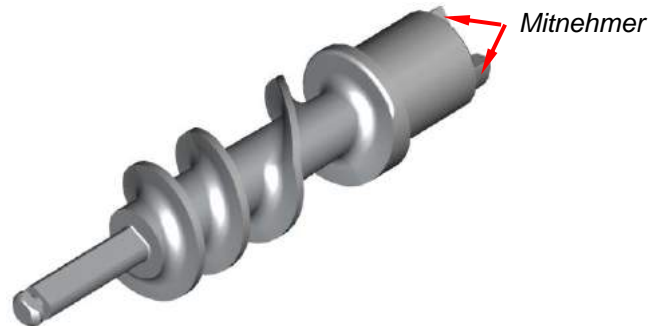
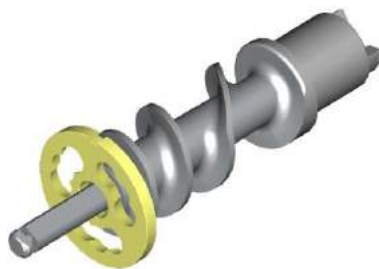


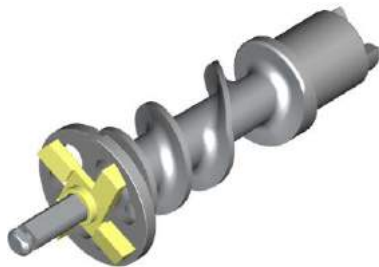
Abb. 42: Schnecke mit Mitnehmer

128

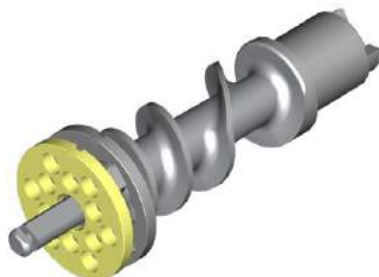
4. **Schneidsatz** einsetzen, dabei ist die Drehrichtung zu beachten.



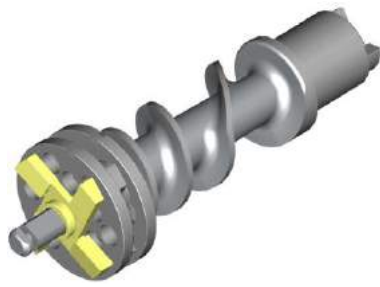
1. Vorschneider auf die Schnecke aufschieben  
Die Nut muss nach **oben** zeigen.



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 Einlegering ist codiert und kann nicht in die 13er Lochscheibe eingreifen.



4. Kreuzmesser (links drehend) aufsetzen



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

Abb. 43: Einsetzen eines 5-teiligen Schneidsatz

128

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

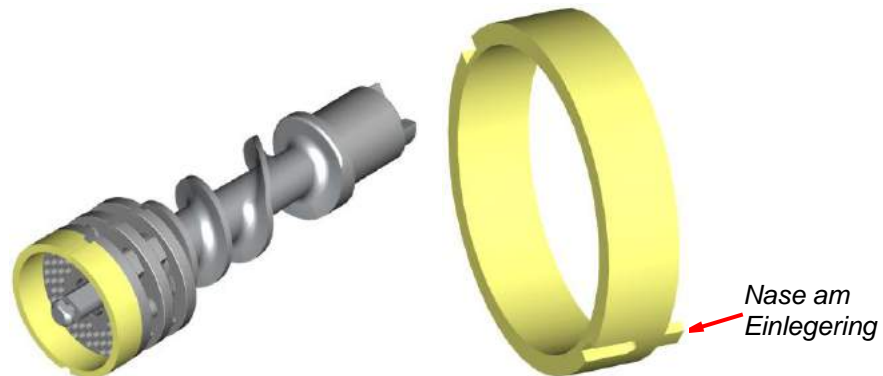


Abb. 44: Einlegering aufsetzen

128

6. **Überwurfmutter** aufsetzen und festziehen.

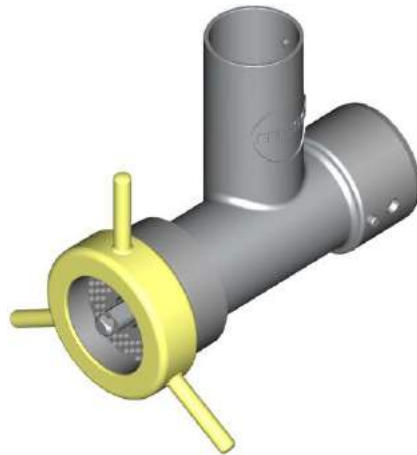


Abb. 45: Überwurfmutter aufsetzen

128

7. **Überwurfmutter** anschließend mit  $\frac{1}{8}$  Umdrehung lösen.
8. **Fleischwolschale** so aufsetzen, dass die Nut an der Schale auf den Stift im Fleischwolf passt.

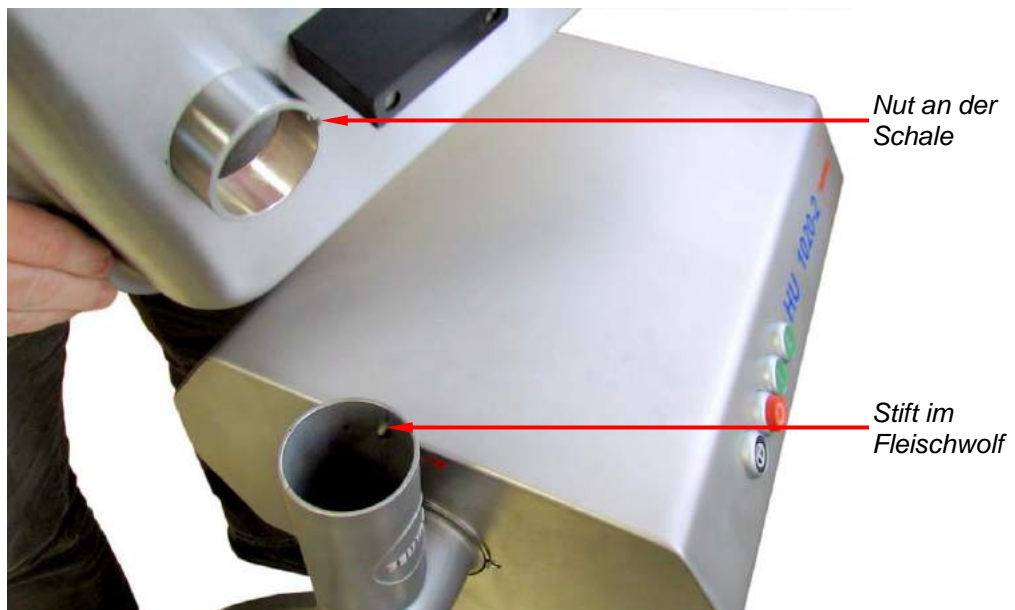


Abb. 46: Fleischwolschale aufsetzen

128

9. **Stopfer** bereit legen.

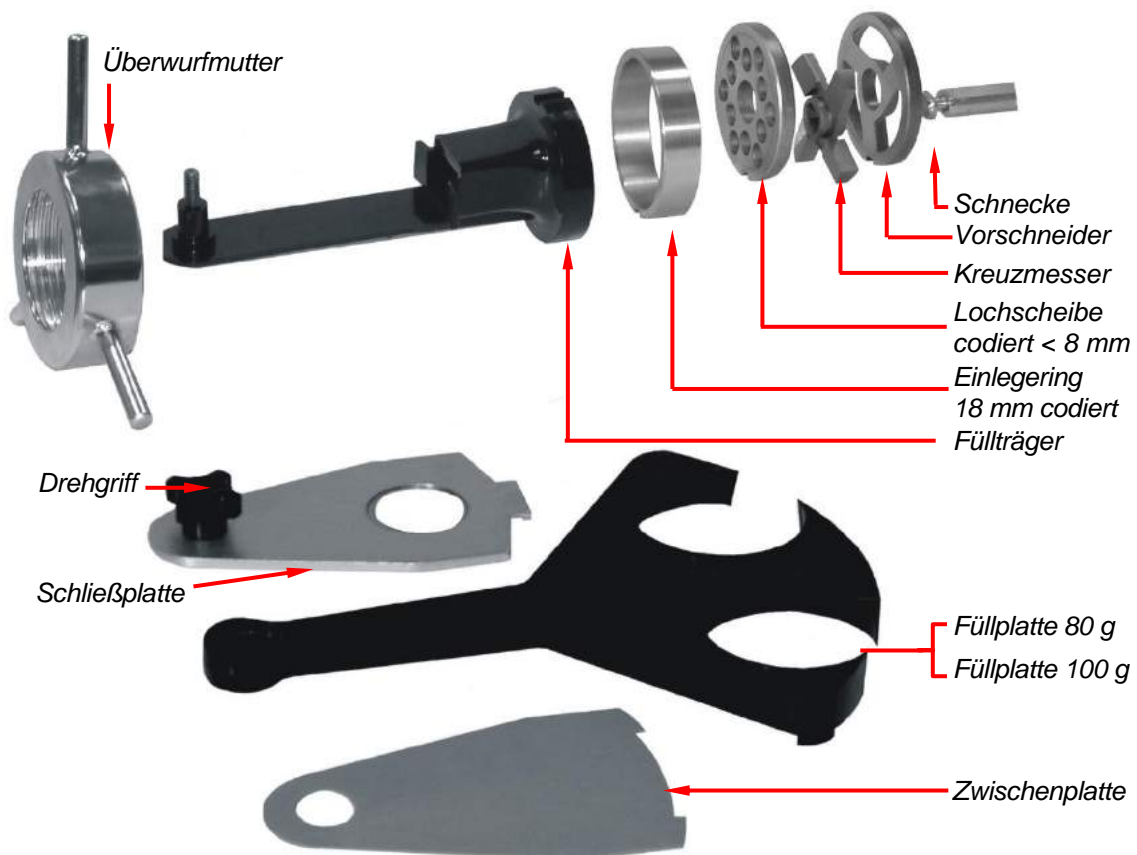
### Demontage des Schneidsatzes

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Verwenden Sie zur Demontage des Schneidsatzes den Ausziehhaken (siehe 7.2.1 S. 60 f.).



**Abb. 47: Demontage des Schneidsatzes mit dem Ausziehhaken**

### Montage der Portioniereinrichtung PE



**Abb. 48: Portioniereinrichtung PE**

128

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

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



Abb. 49: Drehgriff der Positioniereinrichtung PE abschrauben.

128

2. Schließplatte abnehmen.



Abb. 50: Schließplatte abnehmen

128

3. Füllplatte 80/100 g abnehmen



Abb. 51: Füllplatte 80/100 g abnehmen

123

4. Zwischenplatte abnehmen



Abb. 52: Zwischenplatte abnehmen

123

**Montage**

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

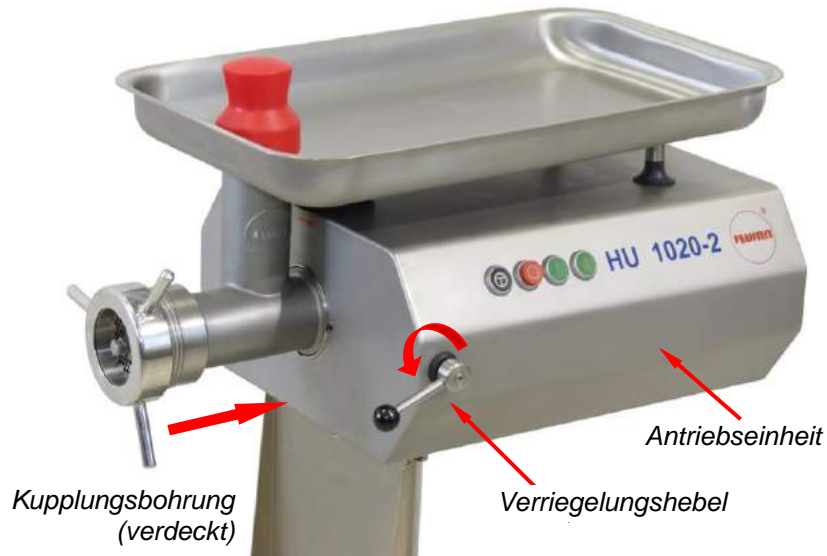


Abb. 53: Montage des Fleischwolfs an der Antriebseinheit

128

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

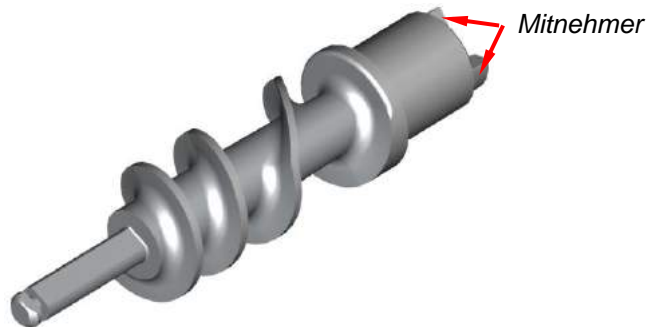


Abb. 54: Schnecke mit Mitnehmer

128

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

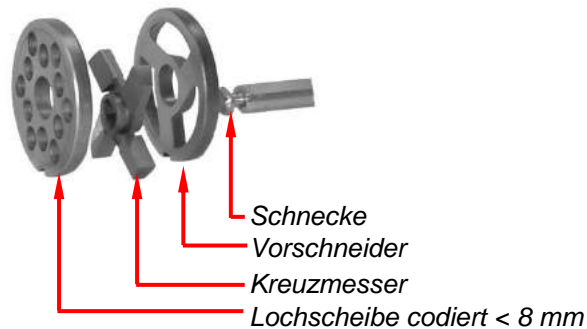


Abb. 55: Beispiel 3-teiliger Schneidsatz



128

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



**Abb. 56: Einlegering 18 mm**

128

6. Den Füllträger mit der Nut nach oben in den Ausgang des Fleischwolfgehäuses einsetzen.
7. Die zum Fleischwolf gehörende Überwurfmutter aufsetzen und festziehen, um den Füllträger starr zu fixieren.



**Abb. 57: Füllträger einsetzen und mit Überwurfmutter befestigen**

128

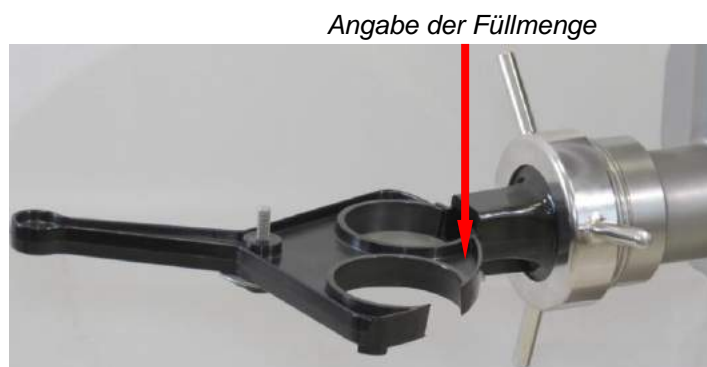
8. Zwischenplatte aufsetzen.



**Abb. 58: Zwischenplatte aufsetzen**

123

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



**Abb. 59: Füllplatte aufsetzen**

123

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



**Abb. 60: Schließplatte einsetzen**

**128**

11. Schließplatte mit dem Drehgriff verschrauben.



**Abb. 61: 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. 60 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**



*Fleischwolf nicht trocken laufen lassen.*

### Vorbereitung des Schneidguts zum Wolfen

**128**

*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 Fleischwolfs

**HINWEIS**



*Für die Fleischverarbeitung empfehlen wir die Drehzahlstufe I.*



1. Ein Auffanggefäß (siehe auch Abschnitt 6.5 S. 43) unter den Auslauftrichter stellen.
2. Den Fleischwolf an der Antriebeinheit mit dem **grünen** Taster (I) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienung der Antriebseinheit AE 20-2 S. 35).
3. Das vorzerkleinerte Schneidgut in die Einfüllöffnung einfüllen.
4. Vorsichtig mit dem Stopfer nachdrücken.

### Bedienung des Fleischwolfs mit der Portioniereinrichtung PE



1. Ein Auffanggefäß (siehe auch Abschnitt 6.5 S. 43) unter den Auslauftrichter stellen.
2. Den Fleischwolf an der Antriebeinheit mit dem **grünen** Taster (I) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienung der Antriebseinheit AE 20-2 S. 35).
3. Vorbereitete Fleischmasse durch den Fleischwolf 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 Fleisch- und Gemüeswolf R 70

### 7.3.1 Aufbau und Verwendung



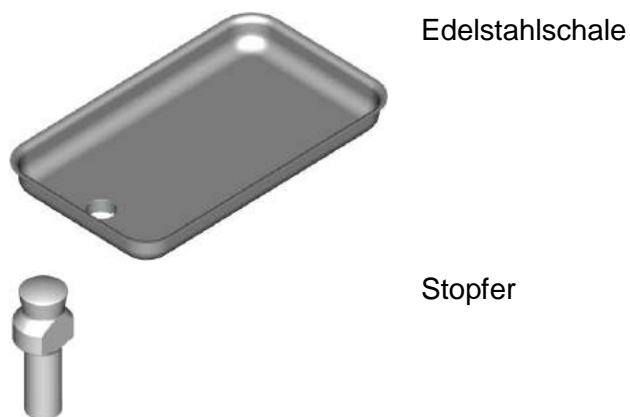
**Abb. 62:** Fleisch- und Gemüeswolf R 70

Der **Fleisch- und Gemüeswolf R 70** ist ein **Vorsatzgerät** für die **Antriebseinheit AE 20-2**. Er ist geeignet zum Wolfen von Fleisch, Fisch und Gemüse.

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

Der **Fleisch- und Gemüeswolf R 70** ist komplett aus Edelstahl gefertigt und kann nur in Verbindung mit dem **Adapter HU 1020-2** eingesetzt werden. Er besitzt eine elektromagnetische Sicherheitsschaltung. Erst nach dem Aufsetzen der Schale kann die Antriebseinheit eingeschaltet werden.

Zur Ausstattung des **Fleisch- und Gemüeswolf R 70** gehören:





Vorschneider System Unger Durchmesser 70 mm

Kreuzmesser System Unger Durchmesser 70 mm



Lochscheibe System Unger 4,5 mm Durchmesser 70 mm codiert

Einlegering 15 mm Durchmesser 70 mm codiert

Ausziehhaken

### 7.3.2 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 wird, besteht die Gefahr von Maschinenschäden, die nicht durch die Gewährleistung abgedeckt sind,

- Motor keinesfalls einschalten!
- Vorschneider und Lochscheiben müssen mindestens ein 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.

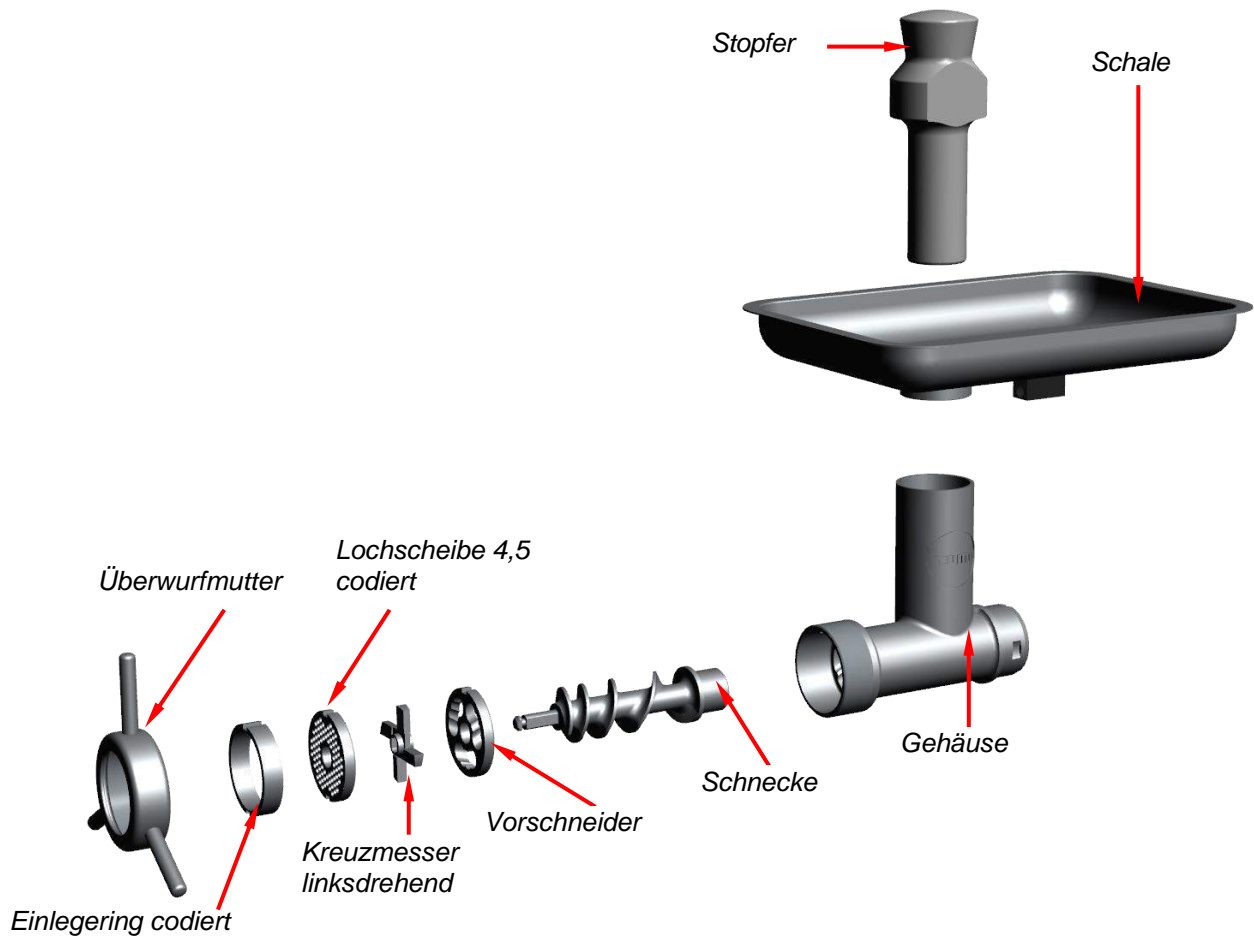
- Entfernen Sie vor dem Ausbauen des Schneidsatzes die Einfüllschale.
- Benutzen Sie zum Ausbauen des Schneidsatzes und der Schnecke nur den mitgelieferten Ausziehhaken.
- Schalten Sie den Motor auf keinen Fall ein.

**HINWEIS**



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

Für den **Fleisch- und Gemüsewolf R 70** wird beim Anbau an die Antriebseinheit der **Adapter HU 1020-2** verwendet.



**Abb. 63: Montageteile des Fleisch- und Gemüsewolf R 70**

#### Montage

1. **Adapter HU 1020-2** bis zum Anschlag in die Kupplungsbohrung der Antriebseinheit einstecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** den Adapter an der Antriebseinheit verriegeln.
3. Das Fleischwolfgehäuse bis zum Anschlag in die Kupplungsstelle am Adapter einstecken.  
→ Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
4. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** am Adapter das Fleischwolfgehäuse verriegeln.

123

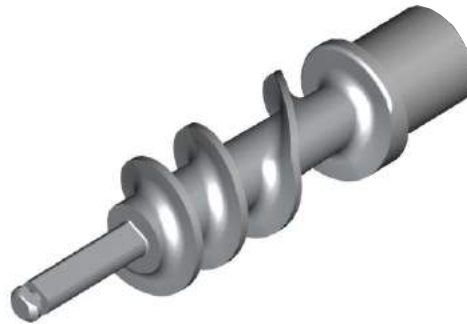




**Abb. 64: Montage des Fleischwolfs an der Antriebseinheit**

128

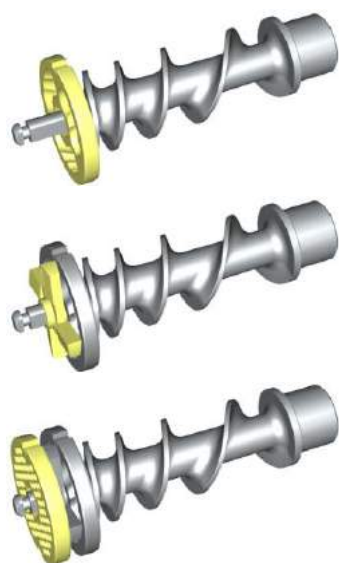
5. Schnecke in die Buchse im Gehäuse einführen und durch Verdrehen in die **hinterste** Position bringen; Die Schnecke muss in die Welle des Adapters eingreifen..



**Abb. 65: Schnecke**

128

6. 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 aufstecken  
Die Nut (Codierung) muss nach **unten** zeigen.  
Es muss eine Lochscheibe mit maximal 8 mm eingesetzt werden. Der 15er Einlegering ist codiert und kann nicht in eine uncodierte Lochscheibe eingreifen.

**Abb. 66: Einsetzen eines 3-teiligen Schneidsatz**

123

10. Einlegering einsetzen. Die Nase am Einlegering muss nach **unten** zeigen und in die **untere** Nut der Lochscheibe eingreifen.

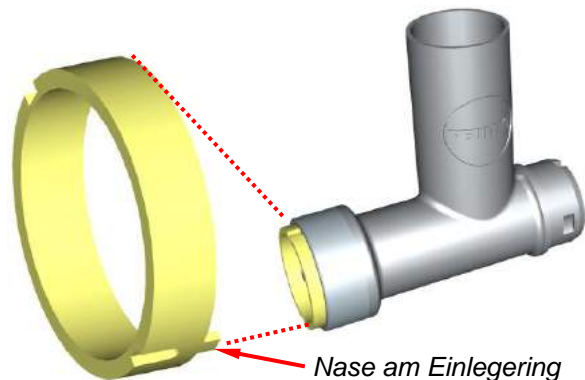


Abb. 67: Einlegering aufsetzen

123

11. Überwurfmutter aufsetzen und festziehen.

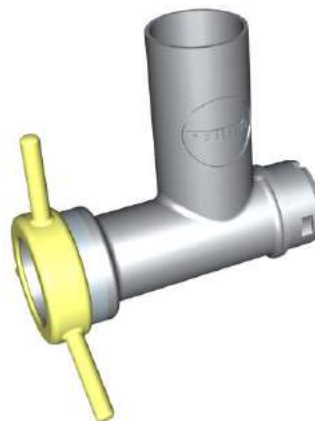


Abb. 68: Überwurfmutter aufsetzen

123

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

13. Fleischwolfschale aufsetzen und Stopfer bereit legen.

**GEFAHR**



Befindet sich auf der Auslaufseite eine Scheibe mit großen Bohrungen bzw. keine Lochscheibe, 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. Arbeiten Sie immer **mit** Lochscheibe.

Der verwendete Vorschneider und die Lochscheibe müssen min. 5 mm dick sein.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Verwenden Sie zur Demontage des Schneidsatzes den Ausziehhaken (siehe 7.2.1 S. 60 f.).

### 7.3.3 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

*Fleischwolf nicht trocken laufen lassen.*



#### HINWEIS

*Für die Fleischverarbeitung empfehlen wir die Drehzahlstufe I.*



### 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 Fleischwolfs



1. Ein Auffanggefäß (siehe auch Abschnitt 6.5 S. 43) unter den Auslauftrichter stellen.
2. Den Fleischwolf an der Antriebeinheit mit dem **grünen** Taster (I) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienung der Antriebseinheit AE 20-2 S. 35).
3. Das vorzerkleinerte Schneidgut in die Einfüllöffnung einfüllen.
4. Vorsichtig mit dem Stopfer nachdrücken.

## 7.4 Walzensätze

### 7.4.1 Aufbau und Verwendung

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

- Steaker FS,
- Streifenschneider SS,
- Salat- u. Streifenschneider SA-St-S,
- Fleischmürber (fest / verstellbar)

Die Walzensätze werden auf ein Ansteckgetriebe aufgesetzt. Komplettiert werden diese Vorsatzgeräte durch **Trichterhauben** (siehe S. 87), die die optimale Zuführung der zu bearbeitenden Lebensmittel zum Walzensatz sicherstellen.

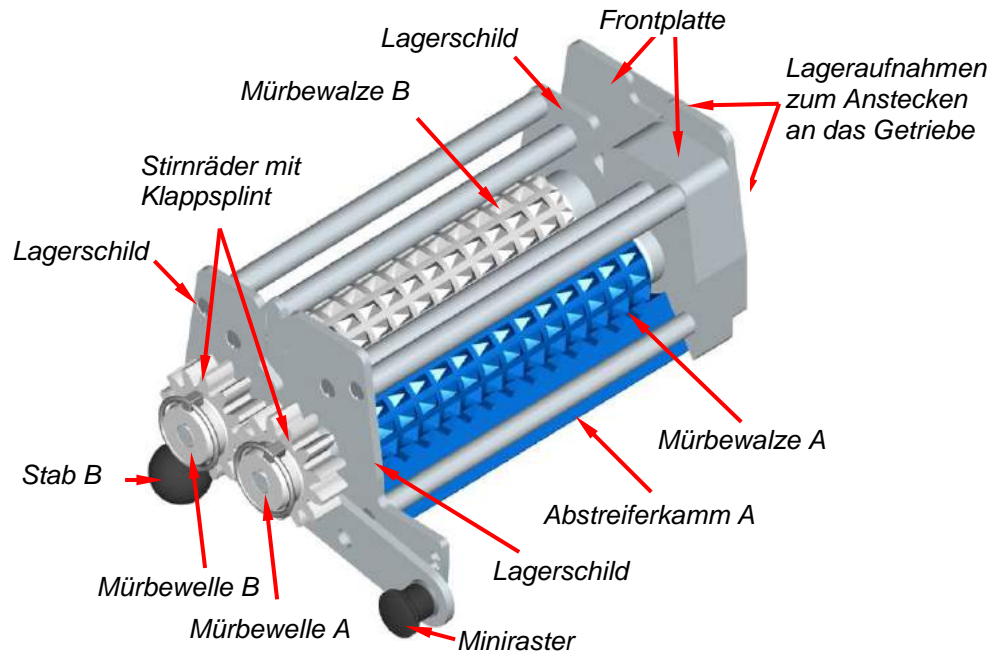


**Abb. 69: Walzensatz mit Haube und Antriebseinheit**

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

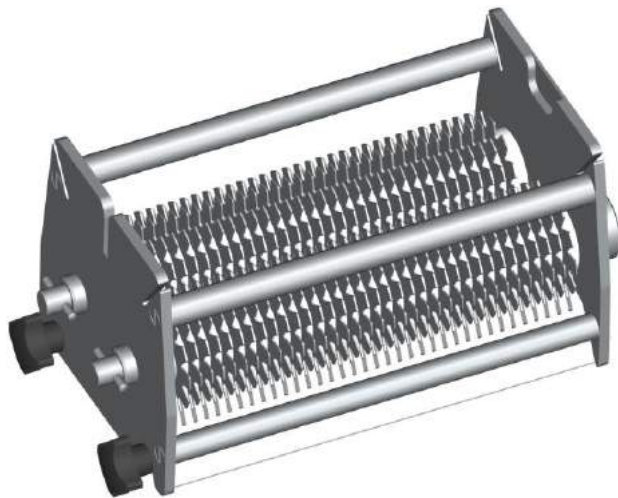


**Abb. 70: Aufbau des Ansteckgetriebes**

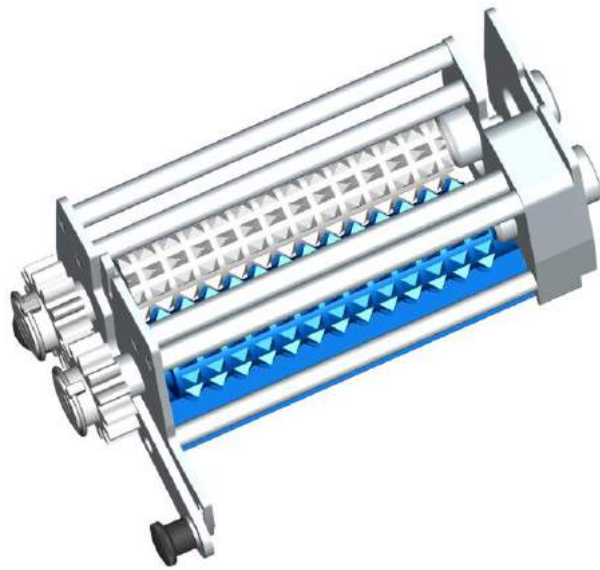


**Abb. 71: Aufbau eines Walzensatzes am Beispiel des verstellbaren Fleischmürbers**

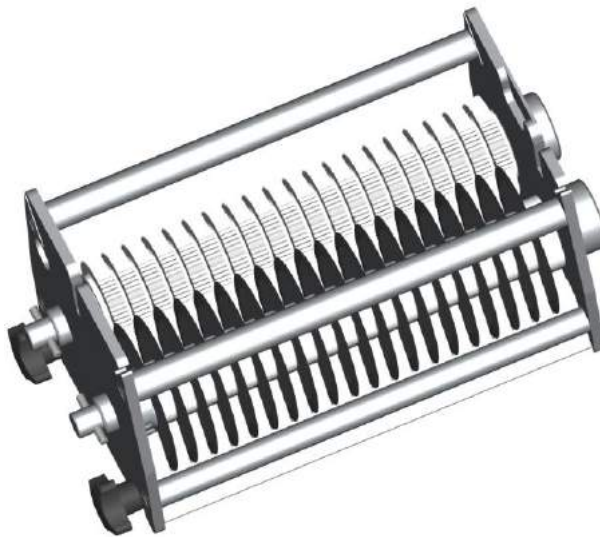
Es gibt folgende Typen dieser Walzensätze:



Fleischsteaker  
Zu verwenden mit Trichterhaube  
Steaker



Verstellbarer Fleischmürber  
Zu verwenden mit Trichterhaube  
für verstellbaren Mürber

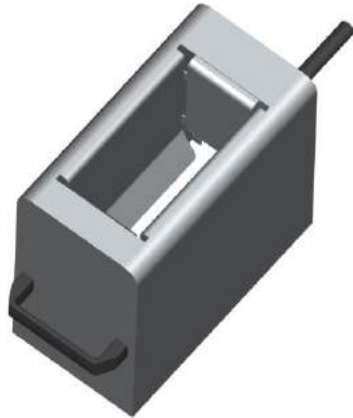


Streifenschneider  
SS 3,3  
SS 5  
SS 10  
Zu verwenden mit Trichterhaube  
Steaker  
Salat- und Streifenschneider  
SA-St-S 3,3  
SA-St-S 5,0  
SA-St-S 10,0  
Zu verwenden mit Trichterhaube  
Salatschneider

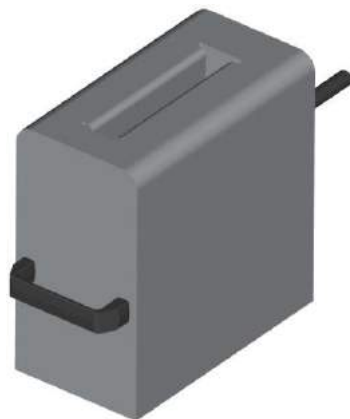


Müribewalzensatz 4,0 mm  
Zu verwenden mit Trichterhaube  
Steaker

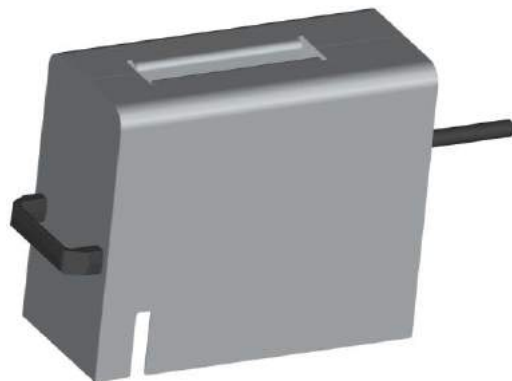
### Trichterhauben



Trichterhaube Salatschneider



Trichterhaube Steaker



Trichterhaube für verstellbaren Mürber

### Verwendung

Mit **Steaker**, **Mürber** oder **verstellbarem Fleischmürber** können in der Stunde bis zu 2.300 Steaks, Schnitzel, Kurzbratstücke usw. gemürbt werden. Desweiteren lassen sich auch kleine Fleischabschnitte oder mehrere dünnere Scheiben zusammenwirken.

Mit dem **Streifenschneider** können Sie Wurst- und Fleischscheiben in 3,3 mm, 5 mm 10 mm, 20 mm bzw. 25 mm breite Streifen schneiden und zu Salaten verarbeiten. Gleichmaßen können auch verschiedene Gemüse in Streifen geschnitten werden. Weiterhin eignet sich das Gerät zum Streifenschneiden von Fisch, Käse usw. Durch

die Verwendung der **Trichterhaube** des Salatschneiders können Sie auch Blattsalate wie Endivien u. ä. schneiden.

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 über einen Magnetsicherheitsschalter abgeschaltet. (Ist **nicht** als Ausschalter zu benutzen!)

Für den Fleischsteaker können folgende Aufsätze verwendet werden.

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

Durch die Verwendung von Schneidwalzensätzen wird der Fleischsteaker zum Streifenschneider umfunktioniert. Ebenso kann der Streifenschneider durch den Einsatz eines Steaker-Messerwalzensatzes als Steaker benutzt werden.

Lediglich der Salat- und Streifenschneider lässt sich aus Sicherheitsgründen **nicht** als Steaker einsetzen (wegen seines größeren Einfüllschachtes). Für den Salat- und Streifenschneider ist dazu die Verwendung der **Trichterhaube** des Steakers notwendig!

#### 7.4.2 Montage

##### VORSICHT



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

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

Der **Steaker FS**, der **Streifenschneider SS**, der **Salat-** und **Streifenschneider** und der **Fleischmürber** **verstellbar** werden im zerlegten Zustand an die Antriebseinheit angebaut.



1. Ansteckgetriebe bis zum Anschlag in die Kupplungsbohrung der Antriebseinheit einstecken.  
→ Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.

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

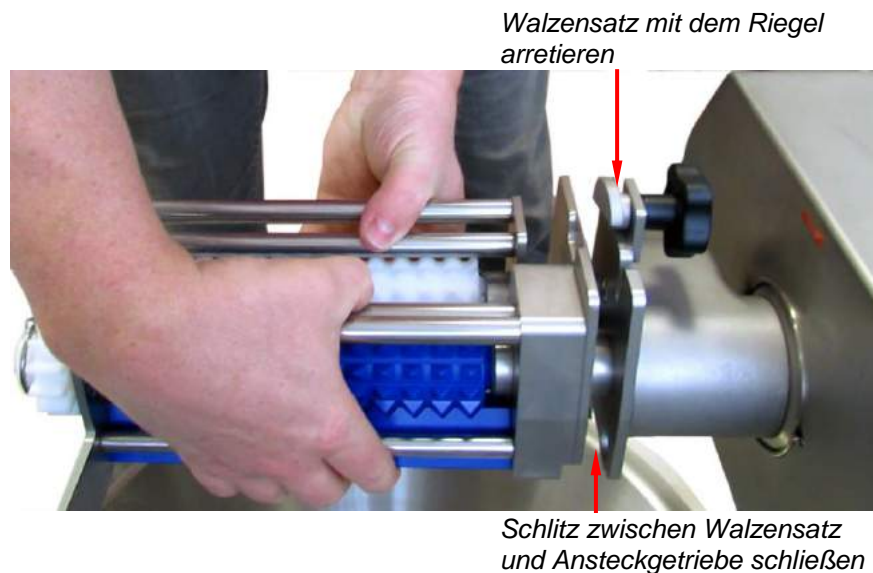




**Abb. 72: Ansteckgetriebe an der Antriebseinheit angekuppelt und verriegelt**

**123**

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



**Abb. 73: Anstecken des Walzensatzes an das Ansteckgetriebe**

**123**

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



Abb. 74: 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 kann eingeschaltet werden.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

### 7.4.3 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.

123

1. Ein Auffanggefäß (siehe auch Abschnitt 6.5 S. 43) unter den Steaker/ Streifenscheider stellen.
2. Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** an der Antriebeinheit mit einem der **grünen** Taster (I bzw. II) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienung der Antriebseinheit AE 20-2 S. 35).
3. Das zu bearbeitende Gut in die Einfüllöffnung der Trichterhaube geben und mit dem Kunststoffstopfer nachschieben.



**Abb. 75:** Kunststoffstopfer für Trichterhauben

## 7.5 Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerke

### 7.5.1 Aufbau und Verwendung



Abb. 76: Aufbau eines Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerks am Beispiel UP 40-S

**Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerke** sind Vorsatzgeräte für die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2**. Sie können sowohl an eine Antriebseinheit mit fahrbarem als auch mit stationärem Untergestell 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:

	<b>UP 40-S</b>	<b>UP 20-S</b>	<b>UP 15</b>	<b>UP 10</b>
Kesselgröße	40 l	20 l	15 l	10 l
		Kessel höhenverstellbar	Adapter HU 1020-2 verwenden	Adapter HU 1020-2 verwenden

Bei der Verwendung der **Antriebseinheit mit Timer** kann die Arbeitsdauer mit einer Zeitschaltung begrenzen werden.

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

- Grüner Taster **I** langsam 178 Umdrehungen pro Minute  
 Knethaken Zubereitung von festen Teigen oder Massen  
 Rührbesen Zubereitung von Quark, Kartoffelpüree, Mayonnaise, Soßen usw.
- Grüner Taster **II** schnell 356 Umdrehungen pro Minute  
 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.

## 7.5.2 Montage

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

128

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



Abb. 77: Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk in die Kupplungsbohrung einstecken

128

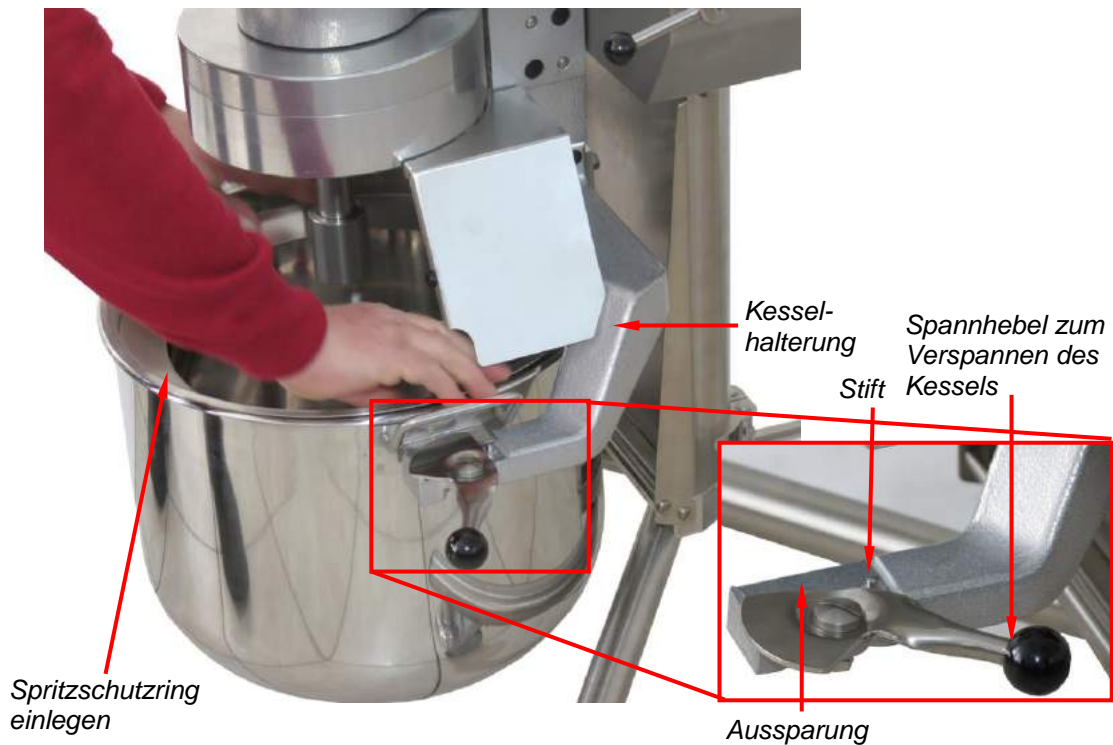
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Getriebeteil verriegeln.
3. Abdeckhaube nach oben schwenken



Abb. 78: Verriegelungshebel ist nach unten geschwenkt u. Haube nach oben geklappt

128

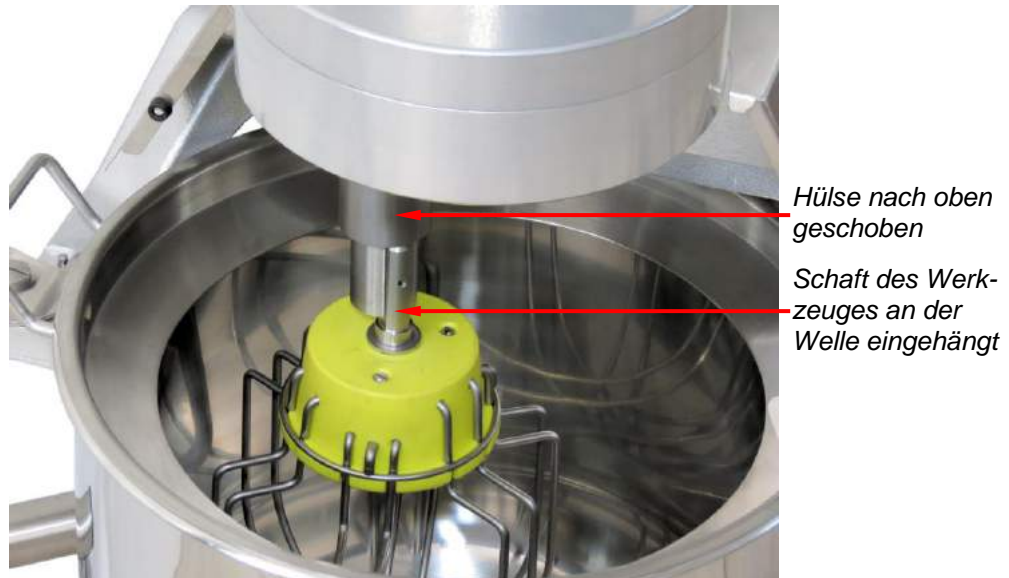
4. Kessel in die Kesselhalterung einhängen.  
*Achten Sie bitte darauf, dass die Haltewinkel am Kessel einwandfrei in den Aussparungen der Kesselhalterung sitzen. Die Stifte in den beiden Kesselhalterungen dienen als Anschlag für die Haltewinkel am Kessel.*
5. Kessel durch das Verdrehen der Spannhebel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



**Abb. 79: Kessel einhängen**

128

7. 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.
8. Hülse wieder nach unten schieben.



**Abb. 80: Einhängen des Werkzeuges**

128

9. Abdeckhaube nach unten schwenken.
10. Falls gewünscht, 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.

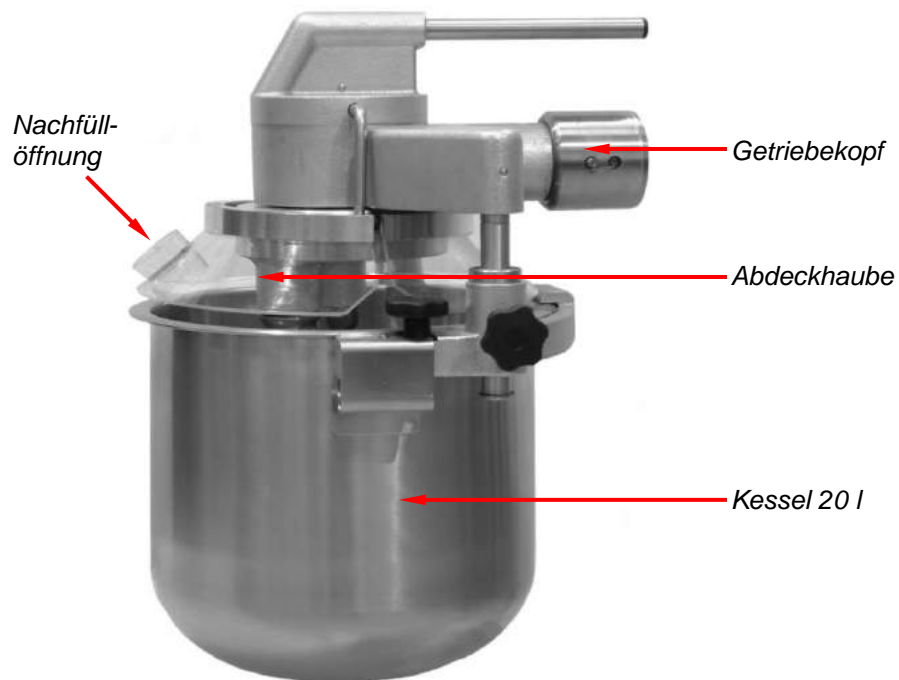


**Abb. 81: Das Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 40-S ist einsatzbereit**

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



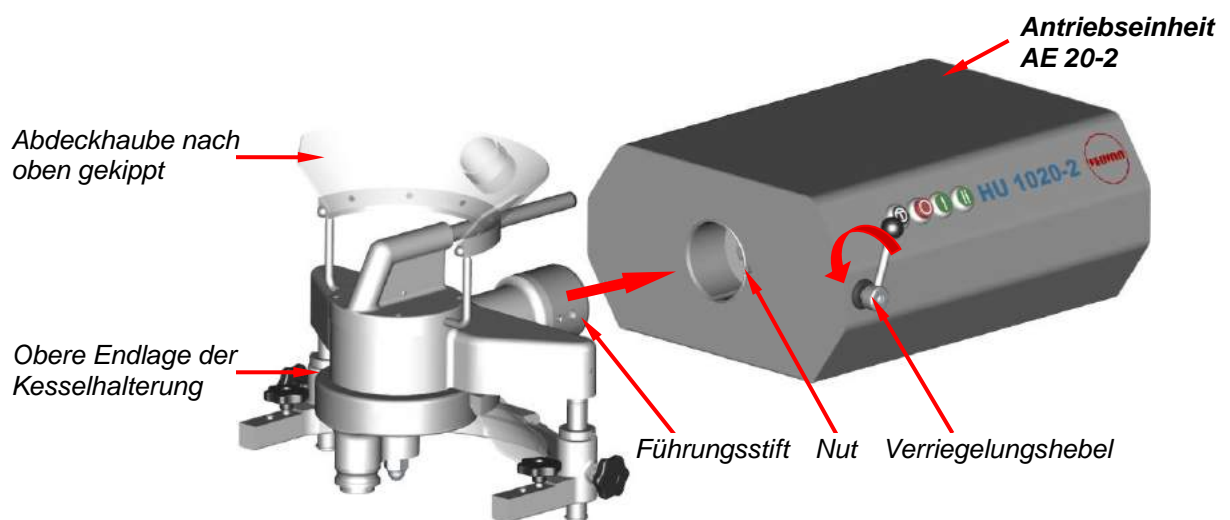
### 7.5.2.2 Montage vom Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20-S



**Abb. 82: 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 einstecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Getriebeteil verriegeln. Die Kesselhalterung befindet sich in der unteren Endlage und die Schutzhaube ist nach oben geklappt.



**Abb. 83: Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20-S an Antriebseinheit montieren**

128

3. Das gewünschte Werkzeug in die Planetenwelle einsetzen.  
Dabei die Hülse nach **unten** ziehen und das Werkzeug durch Drehen und leichten Druck nach **oben** in die Endlage bringen.  
Der Mitnehmerstift muss in die Nut der Planetenwelle einrasten. Beim Erreichen der Endlage schnappt die Hülse durch Federkraft selbstständig nach oben und verriegelt das Werkzeug.

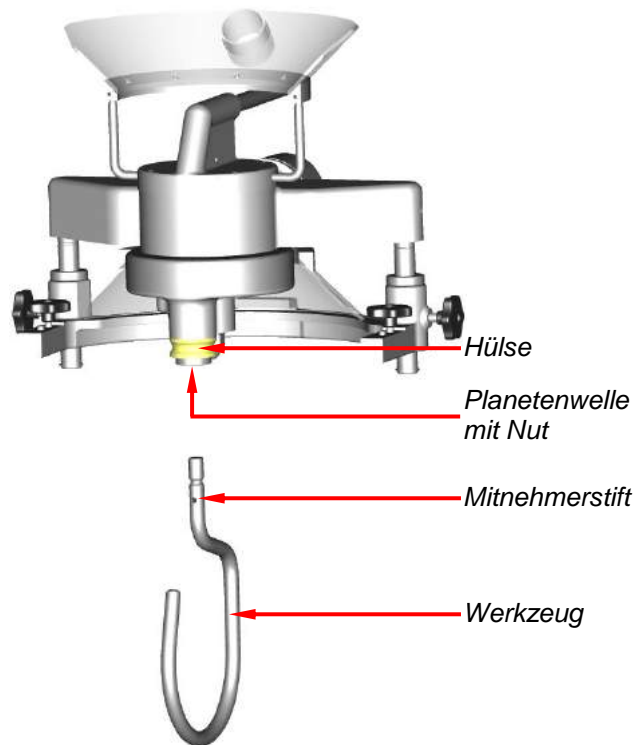
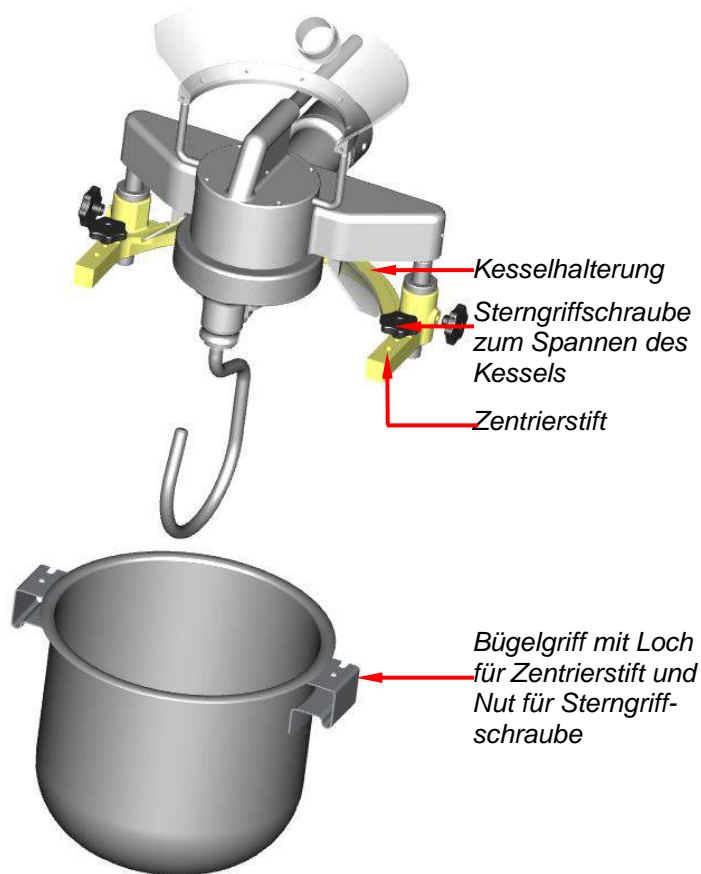


Abb. 84: Werkzeug einsetzen

128

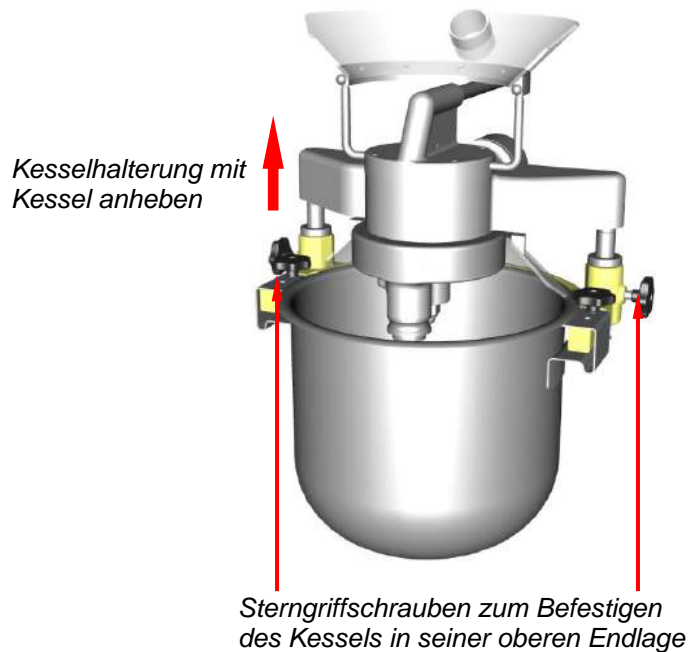
4. **Kessel** auf die **Kesselhalterung** schieben und in die beiden Zentrierstifte einsetzen. Der Kesselrand muss im hinteren Bereich in der Aussparung der Kesselhalterung zu liegen kommen. Der Kessel wird mit den beiden **Sterngriffen** gespannt.



**Abb. 85: Kessel aufsetzen**

128

5. Kesselhalterung komplett mit dem Kessel in die obere Endlage anheben und mittels der beiden seitlichen Sterngriffschrauben befestigen.



**Abb. 86: Kesselhalterung mit Kessel anheben**



6. Die Abdeckhaube zum Schließen nach unten klappen.  
Das **Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 20 S** ist einsatzbereit.

Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

### 7.5.2.3 Montage vom Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 15

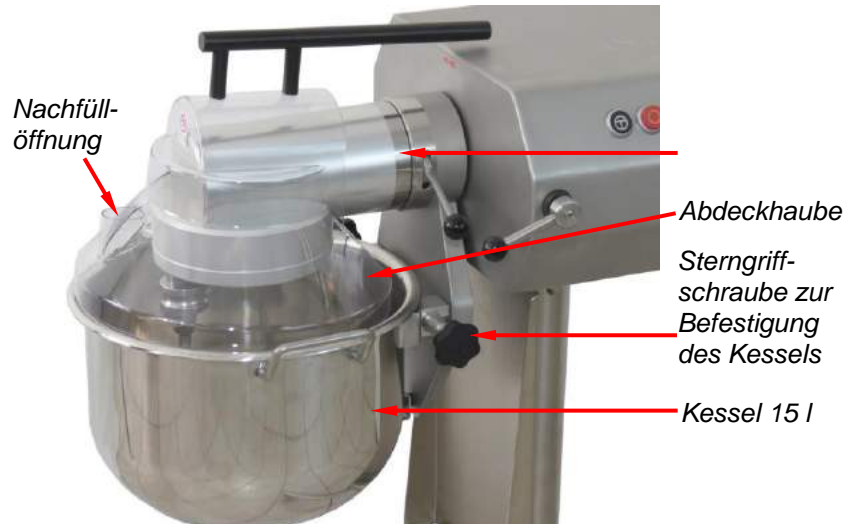


Abb. 87: Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 15

Folgende Handgriffe sind notwendig um das **Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 15** zu montieren:



1. **Adapter HU 1020-2** bis zum Anschlag in die Kupplungsbohrung der Antriebseinheit einstecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** den Adapter an der Antriebseinheit verriegeln.



Abb. 88: Adapter HU 1020-2 an die Antriebseinheit angesteckt und verriegelt

128

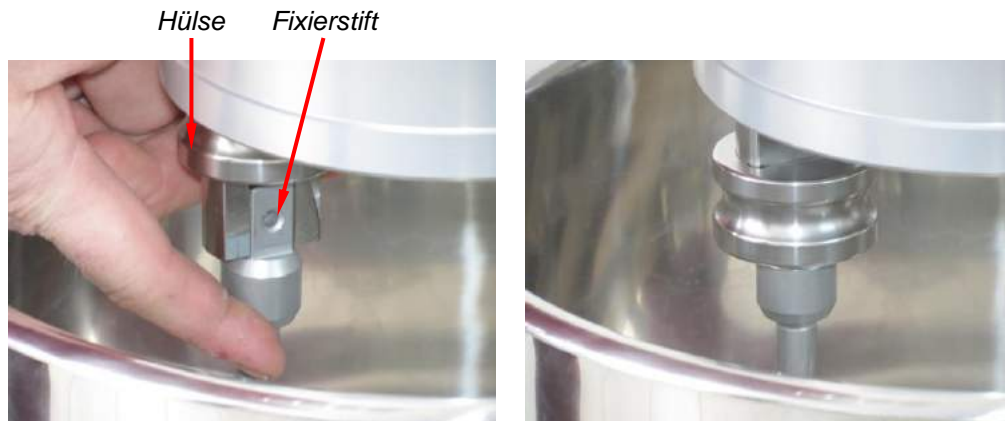
3. **Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 15** bis zum Anschlag in die Kuppelungsbohrung am Getriebeteil einstecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
4. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Getriebeteil am Adapter verriegeln.



**Abb. 89: Getriebeteil am Adapter angesteckt**

128

5. Das Werkzeug befestigen. Dazu die Hülse nach **oben** schieben und das Werkzeug auf dem Fixierstift der Planetenwelle aufhängen.
6. Hülse bis zum Anschlag absenken.



Die Hülse nach oben schieben und das Werkzeug auf dem Fixierstift der Planetenwelle aufhängen.

Die Hülse bis zum Anschlag absenken.

**Abb. 90: Werkzeug befestigen**

128

7. Kessel von unten einführen, auf die Haltebolzen am Adapter aufsetzen und mit den beiden Sterngriffschrauben am Adapter festschrauben.



Abb. 91: Kessel auf Haltebolzen am Adapter aufgesetzt

123

8. Abdeckhaube aufsetzen.

Das **Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 15** ist nach dem Aufsetzen der Abdeckhaube einsatzbereit.



Abb. 92: Abdeckhaube aufgesetzt

HINWEIS



Die Maschine läuft erst an, wenn die Abdeckhaube aufgesetzt ist (Sicherheitsschaltung).

VORSICHT



Es besteht **Verletzungsgefahr**, wenn während des Arbeitsprozesses in die Nachfüllöffnung und in die hintere Öffnung der Abdeckhaube gefasst wird.

Während des Arbeitsprozesses nicht in die Nachfüllöffnung und in die hintere Öffnung der Abdeckhaube fassen.

Zum **Demontieren** des **Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerks UP 15** wird in umgekehrter Reihenfolge verfahren.

Es ist sinnvoll die Maschine zu stoppen, wenn sich das Werkzeug im vorderen Kesselbereich befindet. In dieser Position lässt sich das Werkzeug am besten aus der Verriegelung lösen. Das Werkzeug verbleibt nach dem Lösen im Kessel. Der Kessel wird dann mit dem Rührgut und Werkzeug von der Antriebseinheit abgezogen.

#### 7.5.2.4 Montage vom Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 10



**Abb. 93: Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP10**

Folgende Handgriffe sind notwendig, um das **Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 10** zu montieren:

**123**

1. **Adapter HU 1020-2** bis zum Anschlag in die Kupplungsbohrung der Antriebseinheit einstecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** den Adapter an der Antriebseinheit verriegeln (siehe Abb. 88 S. 100).
3. Das **Getriebeteil UP 10** bis zum Anschlag in die Kupplungsbohrung am Adapter einstecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
4. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Getriebeteil am Adapter verriegeln.



**Abb. 94: Getriebeteil am Adapter angesteckt**

123

5. Das Werkzeug befestigen. Dazu die Hülse nach oben schieben und das Werkzeug auf dem Fixierstift der Planetenwelle aufhängen.
6. Hülse bis zum Anschlag absenken



Die Hülse nach oben schieben.



Das Werkzeug auf dem Fixierstift der Planetenwelle aufhängen.

**Abb. 95: Werkzeug befestigen**

123

7. Kessel von unten einführen, auf die Haltebolzen am Adapter aufsetzen und mit den beiden Sterngriffschrauben am Adapter festschrauben.





Sterngriff-  
schraube zur  
Befestigung  
des Kessels

**Abb. 96:** Kessel auf Haltebolzen am Adapter aufgesetzt

128

8. Abdeckhaube aufsetzen

Das **Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 10** ist nach dem Aufsetzen der Abdeckhaube einsatzbereit.



**Abb. 97:** Abdeckhaube aufgesetzt

**HINWEIS**



Die Maschine läuft erst an, wenn die Abdeckhaube aufgesetzt ist (Sicherheitsschaltung).

**VORSICHT**



Es besteht **Verletzungsgefahr**, wenn während des Arbeitsprozesses in die Nachfüllöffnung und in die hintere Öffnung der Abdeckhaube gefasst wird.

Während des Arbeitsprozesses nicht in die Nachfüllöffnung oder in die hintere Öffnung der Abdeckhaube fassen.


Zum **Demontieren** des **Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerks UP 10** wird in umgekehrter Reihenfolge verfahren.

### 7.5.3 Bedienung

#### 7.5.3.1 Bedienung des Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerks UP 40-S

Vor Gebrauch der Maschine müssen die Arbeiten aus dem Abschnitt 7.5.2.1 S. 94 abgeschlossen sein.


#### Verarbeitungsgut bearbeiten:



1. *Verarbeitungsgut in den Kessel geben.*
2. *Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** mit einem der grünen Taster **I** oder **II** an der Antriebseinheit einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienung der Antriebseinheit AE 20-2 S. 35).*


Über die einhängbare Einfüllrutsche können bei laufender Maschine Zutaten nachgefüllt werden.

**HINWEIS** *Wird die Antriebseinheit der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** durch Hochklappen der Schutzhaube abgeschaltet, besteht die Gefahr von Maschinenschäden, die nicht durch die Gewährleistung abgedeckt sind.*



*Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** an der Antriebseinheit immer mit dem Taster **0** ausschalten, 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:

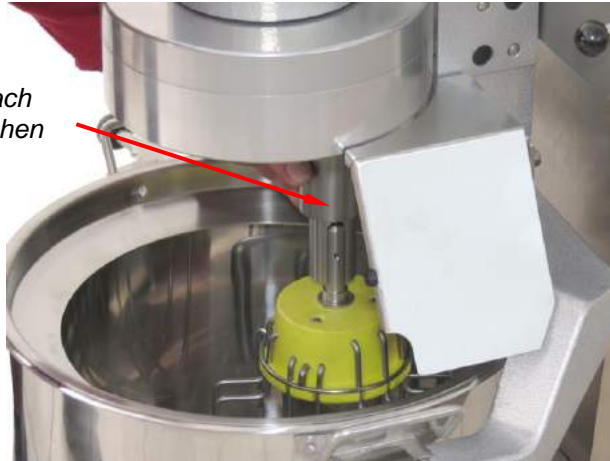
Verarbeitungsgut	Menge	Stufe	Werkzeug
Hefeteige, Pizzateige u. ä. feste Massen	15 kg	I	Knethaken
Quarkspeisen, Kartoffelpüree u. ä. mittelfeste Massen	20 kg	I	Rührbesen
Soßen u. ä. flüssige Massen	30 kg	II	Schlagbesen
Eischnee	5 kg	II	Schlagbesen
Schlagsahne	8 kg	II	Schlagbesen

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

**123**

1. Maschine mit der Taste **O** an der Arbeitseinheit abschalten (das Werkzeug sollte im vorderen Kesselbereich stehen).
2. Abdeckhaube öffnen.
3. Zum Lösen des Werkzeugs die Hülse nach oben ziehen und das Werkzeug in den Kessel legen bzw. entnehmen.

Hülse nach  
oben ziehen



**Abb. 98: Werkzeug lösen**

**123**

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




**Abb. 99: Spannhebel sind gelöst, Kessel wird entnommen**

### 7.5.3.2 Bedienung des Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerks UP 20-S


Vor Gebrauch der Maschine müssen die Arbeiten aus dem Abschnitt 7.5.2.2 S. 97 abgeschlossen sein.

#### Verarbeitungsgut bearbeiten:



1. Verarbeitungsgut in den Kessel geben.
2. Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** mit einem der grünen Taster **I** oder **II** an der Antriebseinheit einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienung der Antriebseinheit AE 20-2 S. 35).

**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.

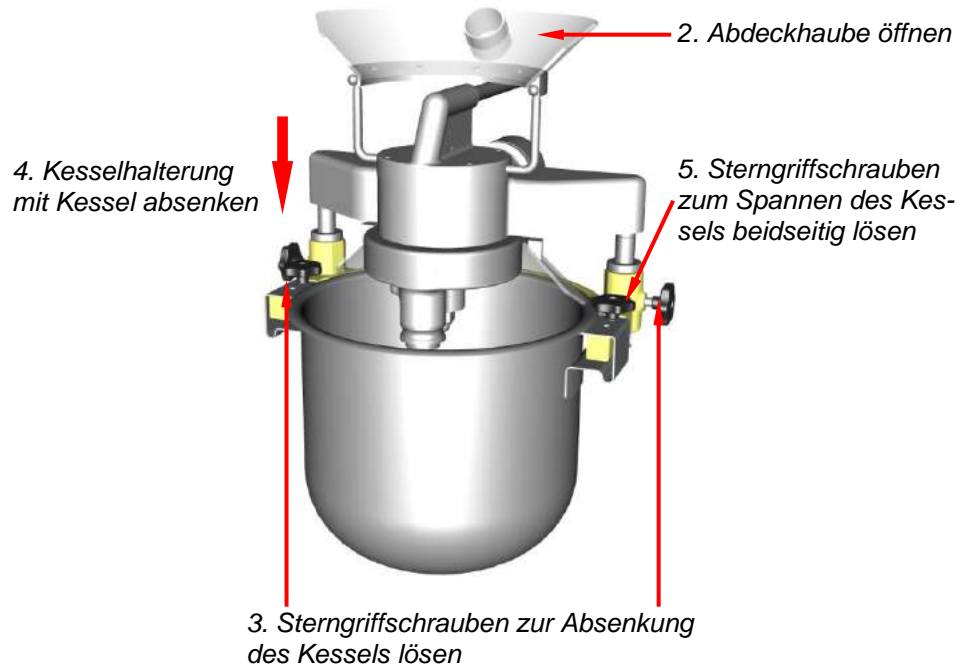
**HINWEIS** Wird die Antriebseinheit der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** durch Hochklappen der Schutzhaube abgeschaltet, besteht die Gefahr von Maschinenschäden, die nicht durch die Gewährleistung abgedeckt sind.




Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** an der Antriebseinheit immer mit dem Taster **0** ausschalten, niemals durch Hochklappen der Schutzhaube abschalten.


Das Entnehmen des Kessels bzw. Werkzeuges geschieht wie folgt:


- |   |   |
|---|---|
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maschine mit der Taste <b>0</b> an der Arbeitseinheit abschalten (das Werkzeug sollte im <b>vorderen</b> Kesselbereich stehen).</li> <li>2. Abdeckhaube öffnen.</li> <li>3. Lösen der beiden seitlichen Sterngriffschrauben.</li> <li>4. Kesselhalterung mit Kessel auf die untere Endlage absenken.</li> </ol> |
|---|---|



**Abb. 100: Absenken des Kessels**

- |   |  |
|---|--|
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Sterngriffschrauben zum Spannen des Kessels beidseitig lösen.</li> <li>6. Kessel entnehmen (nur möglich, wenn Werkzeug im <b>vorderen</b> Kesselbereich ist).</li> </ol> |
|---|--|

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

- |   |   |
|---|---|
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Hülse nach <b>unten</b> ziehen und das Werkzeug entnehmen.</li> </ol> |
|---|---|

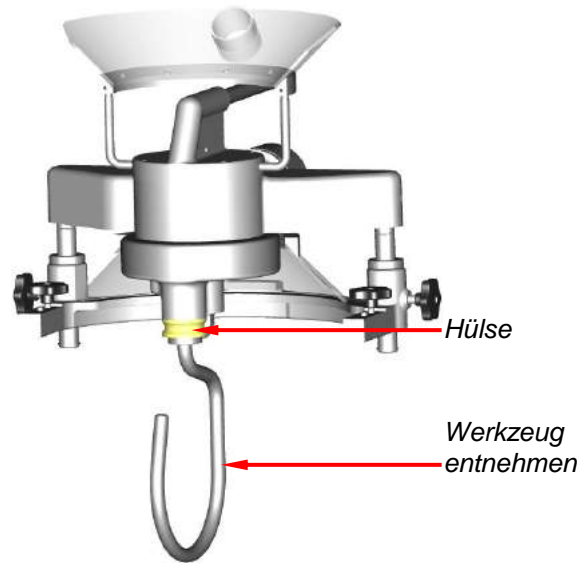



Abb. 101: Werkzeug entnehmen

### 7.5.3.3 Bedienung des Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerks UP 15


Vor Gebrauch der Maschine müssen die Arbeiten aus dem Abschnitt 7.5.2.3 S. 100 abgeschlossen sein.

#### Verarbeitungsgut bearbeiten:



1. Verarbeitungsgut in den Kessel geben.
2. Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** mit einem der grünen Taster **I** oder **II** an der Antriebseinheit einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienung der Antriebseinheit AE 20-2 S. 35)

**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
schwerer Pizzateig	ca. 4 kg	I	Knethaken
leichter Teig	ca. 5 kg	I	Knethaken
Mürbeteig	ca. 5 kg	I	Knethaken
Quarkspeise	ca. 6 kg	I	Rührbesen
Kartoffelpüree	ca. 6 kg	I	Rührbesen
Schlagsahne	ca. 6 kg	II	Schlagbesen
Eischnee	ca. 45 Eiweiß	II	Schlagbesen
Cremespeisen	ca. 6 kg	II	Schlagbesen

**HINWEIS**



Wird die Antriebseinheit der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** durch Abnehmen der Abdeckhaube abgeschaltet, besteht die Gefahr von Maschinenschäden, die nicht durch die Gewährleistung abgedeckt sind.

Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** an der Antriebseinheit immer mit dem Taster **0** ausschalten, niemals durch Abnehmen der Abdeckhaube abschalten.

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



1. Maschine mit der Taste **0** an der Arbeitseinheit abschalten (das Werkzeug sollte im **vorderen** Kesselbereich stehen).
2. Abdeckhaube abnehmen.
3. Zum Entnehmen des Werkzeuges die Hülse nach oben ziehen und das Werkzeug in den Kessel legen.

Es ist sinnvoll die Maschine zu stoppen, wenn sich das Werkzeug im **vorderen** Kesselbereich befindet. In dieser Position lässt sich das Werkzeug am besten aus der Verriegelung lösen. Das Werkzeug verbleibt nach dem Lösen im Kessel. Der Kessel wird dann mit dem Rührgut und Werkzeug von der Antriebseinheit abgezogen.



**Abb. 102: Lösen des Werkzeuges**



4. Sterngriffschraube zur Befestigung des Kessels lösen.
5. Kessel entnehmen.



Abb. 103: Entnehmen des Kessels mit dem Werkzeug

#### 7.5.3.4 Bedienung des Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerks UP 10

Vor Gebrauch der Maschine müssen die Arbeiten aus dem Abschnitt 7.5.3.4 S. 112 abgeschlossen sein.

##### Verarbeitungsgut bearbeiten:



1. Verarbeitungsgut in den Kessel geben.
2. Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** mit einem der grünen Taster **I** oder **II** an der Antriebseinheit einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienung der Antriebseinheit AE 20-2 S. 35).

#### 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
schwerer Pizzateig	ca. 1,5 kg	I	Knethaken
leichter Teig	ca. 2 kg	I	Knethaken
Mürbeteig	ca. 2 kg	I	Knethaken
Quarkspeise	ca. 4 kg	I	Rührbesen
Kartoffelpüree	ca. 4 kg	I	Rührbesen
Schlagsahne	ca. 2,5 kg	II	Schlagbesen
Eischnee	ca. 30 Eiweiß	II	Schlagbesen
Cremespeisen	ca. 4 kg	II	Schlagbesen



**HINWEIS**



Wird die Antriebseinheit der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** durch Abnehmen der Abdeckhaube abgeschaltet, besteht die Gefahr von Maschinenschäden, die nicht durch die Gewährleistung abgedeckt sind.

Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** an der Antriebseinheit immer mit dem Taster **0** ausschalten, niemals durch Abnehmen der Abdeckhaube abschalten.

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



1. Maschine mit der Taste **0** an der Arbeitseinheit abschalten (das Werkzeug sollte im **vorderen** Kesselbereich stehen).
2. Abdeckhaube öffnen.

Es ist sinnvoll die Maschine zu stoppen, wenn sich das Werkzeug im **vorderen** Kesselbereich befindet. In dieser Position lässt sich das Werkzeug am besten aus der Verriegelung lösen. Das Werkzeug verbleibt nach dem Lösen im Kessel. Der Kessel wird dann mit dem Rührgut und Werkzeug von der Antriebseinheit abgezogen.



3. Zum Entnehmen des Werkzeuges die Hülse nach oben ziehen und das Werkzeug in den Kessel legen.



Hülse nach  
oben ziehen

**Abb. 104: Werkzeug entnehmen**



4. Sterngriffe der Kesselspannung lösen.



Sterngriff-  
schrauben  
beidseitig  
lösen

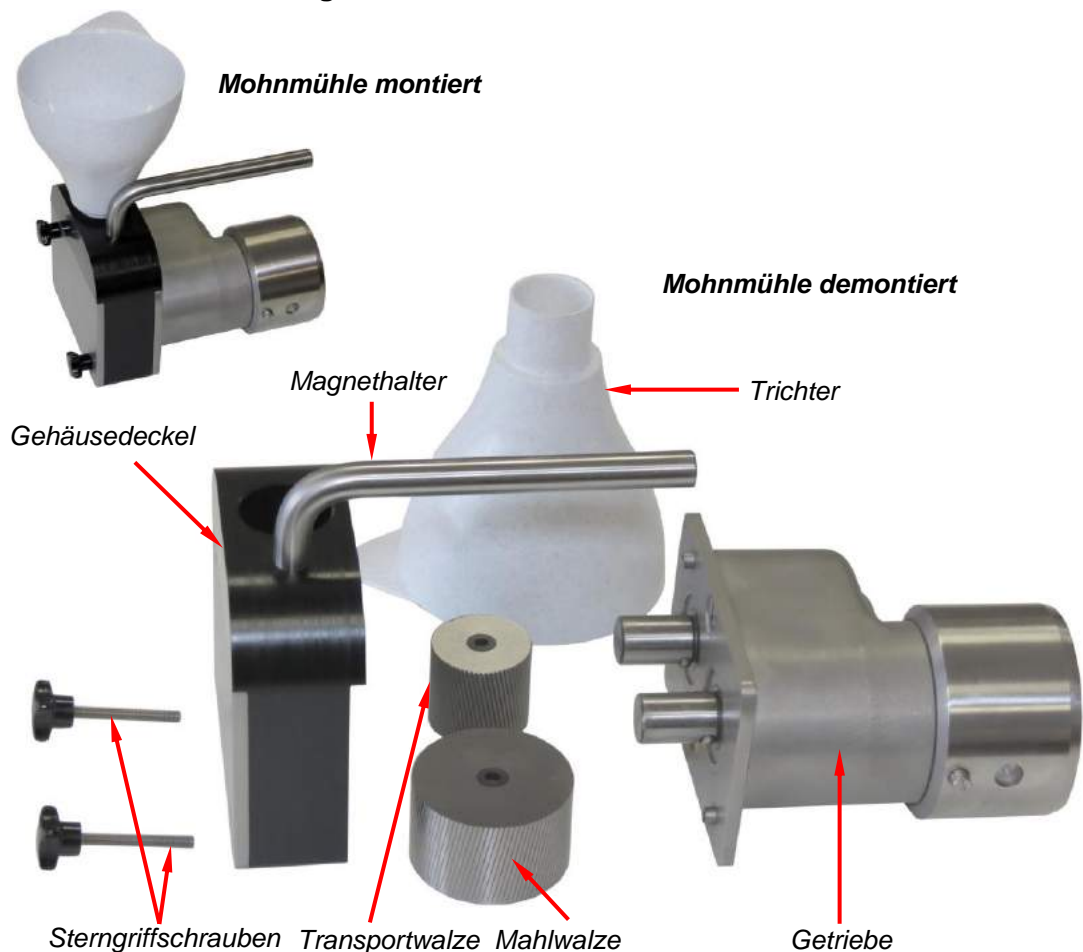
**Abb. 105: Sterngriffschrauben lösen**

128

5. Kessel entnehmen.

## 7.6 Mohnmühle MM

### 7.6.1 Aufbau und Verwendung



**Abb. 106: Aufbau der Mohnmühle**

Die Verarbeitung von Mohn zu Backwaren und Süßspeisen erfordert in der Regel eine Mohnmühle, da erst nach der Zerkleinerung des Mohnkornes die volle Entfaltung seines Geschmacks zur Geltung kommt. Mohn ist ein sehr ölhaltiges Samenkorn, das nach dem Mahlen oder Quetschen schnell ranzig wird. Das hat zur Folge, dass Mohn stets frisch verarbeitet werden sollte.

Zu diesem Zweck wird die Mohnmühle der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** benutzt. Sie arbeitet mit dem Walzenprinzip und erreicht eine Leistung von ca. 45 kg pro Stunde. Der Einsatz ist für Mohnkorn ab  $\varnothing$  0,8mm möglich. Die Mühle besteht komplett aus Edelstahl und lebensmittelzugelassenem Spezialkunststoff.

Der Abstand der Mahlwalzen des Mahlwerkes ist nicht einstellbar. Die Mahlwalzen sind entsprechend der durchschnittlichen Struktur und Größe des Mohnkornes eingestellt. Sie ist somit die Basis der Verarbeitungsqualität.

Die Mohnmühle besitzt ein elektromagnetisches Sicherheitssystem. Sie kann erst betrieben werden, wenn sie komplett montiert ist.

### 7.6.2 Montage



1. Das Vorsatzgerät bis zum Anschlag in die Kupplungsbohrung der Antriebseinheit einstecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** die Mohnmühle verriegeln.
3. Trichter aufsetzen

Die Mohnmühle ist betriebsbereit.

### 7.6.3 Bedienung



1. Auffangschale unter die Mohnmühle stellen.
2. Die **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine** an der Antriebeinheit mit einem der **grünen** Taster (**I** bzw. **II**) einschalten. Dabei wird gleichzeitig die Drehzahlstufe gewählt (siehe 6.3.2 Bedienung der Antriebseinheit AE 20-2 S. 35).
3. Mohn in Trichter einfüllen.

#### HINWEIS



Sie sollten darauf achten, dass sich im Mohn keine Verunreinigungen wie Sand und Steine befinden, da sonst die Walzen beschädigt werden.

## 7.7 Zubehör

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

- Gegenhalter GH
- Zusatztrichter
- Trichter für Mohnmühle (Edelstahl)
- Adapter HU 1020-2
- Wandleistensystem HU 1020-2
- Gerätewagen HU 1020-2

### 7.7.1 Gegenhalter GH



**Abb. 107: Gegenhalter GH**

Der Gegenhalter wird bei der Nutzung des Trichteraufsatzes benötigt. Siehe dazu auch Abb. 26 S. 53 und Abb. 30 S. 56.

### 7.7.2 Zusatztrichter



**Abb. 108: Zusatztrichter**

Der **Zusatztrichter** wird auf den Trichteraufsatz (siehe Abb. 21 S. 50) aufgesetzt. Er dient einem optimalen Einfüllen des Verarbeitungsgutes.

### 7.7.3 Trichter für Mohnmühle

Der Trichter für die Mohnmühle ist aus Edelstahl gefertigt und dient dem leichteren Einfüllen des Mohns in die Mohnmühle.



**Abb. 109: Trichter für die Mohnmühle**

### 7.7.4 Adapter HU 1020-2



**Abb. 110: Adapter HU 1020-2**

Der **Adapter HU1020-2** kommt zum Einsatz beim

- Fleisch- und Gemüsewolf R70
- Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 10
- Planeten Rühr-, Schlag-, und Knetwerk UP 15

### Montage

128

1. Den **Adapter HU 1020-2** mit der Nabe in die Kupplungsbohrung der Antriebseinheit stecken.

2. Durch Abwärtsschwenken des Verriegelungshebels an der Antriebseinheit verriegeln.

Der **Adapter HU 1020-2** ist somit bereit zur Aufnahme der entsprechenden Vorsatzgeräte.



Abb. 111: Adapter an der Antriebseinheit montiert

### 7.7.5 Wandleistensystem HU 1020-2



**Abb. 112: Wandleistensystem HU 1020-2 (Beispiel mit bestückter Wandleiste 12)**

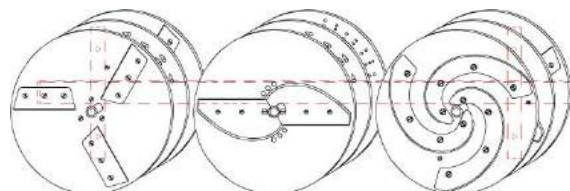
Das **Wandleistensystem HU 1020-2** umfasst 12 Wandleisten. Diese ermöglichen eine platzsparende und sichere Unterbringung der Vorsatzgeräte und Werkzeuge der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2**.

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

#### **Wandleiste 1 und Wandleiste 2**

**Wandleiste 1** (für 6 Scheiben) / **Wandleiste 2** (für 9 Scheiben)

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

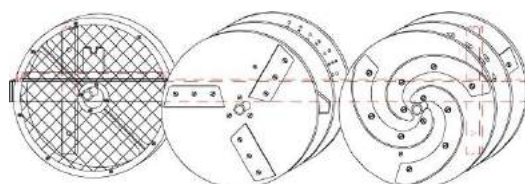


**Abb. 113: Wandleiste 2**

#### **Wandleiste 3 und Wandleiste 4**

**Wandleiste 3** (für 4 Scheiben und Würfeleinrichtung) / **Wandleiste 4** (für 6 Scheiben und Würfeleinrichtung)

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

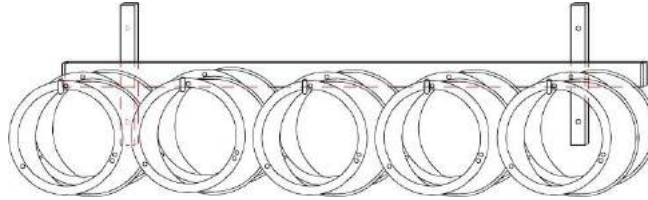


**Abb. 114: Wandleiste 4**

### Wandleiste 5 und Wandleiste 6

**Wandleiste 5** (für 5 Zylinder) / **Wandleiste 6** (für 10 Zylinder)

Bestückt: 1040 x 300 x 395 mm (B x H x T)

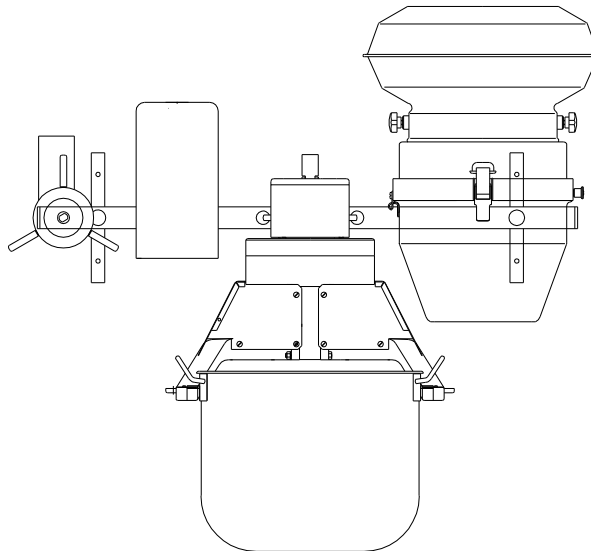


**Abb. 115: Wandleiste 6**

### Wandleiste 7

**Wandleiste 7** (für maximal 4 Geräteaufnahmen)

Bestückt: 1100 x 1010 x 510 mm (B x H x T)



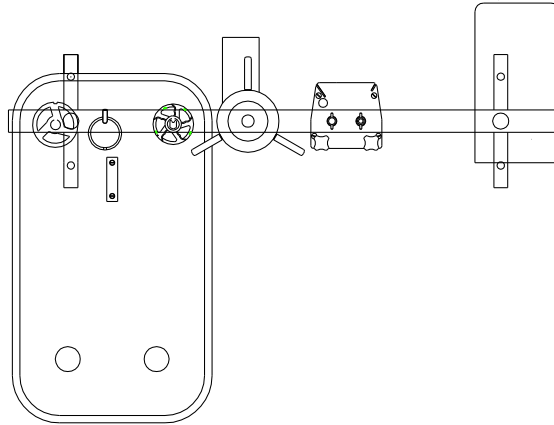
**Abb. 116: Wandleiste 7**



### Wandleiste 8

**Wandleiste 8** (für Fleischsteaker und Fleischwolf)

Bestückt: 1000 x 760 x 425 mm (B x H x T)



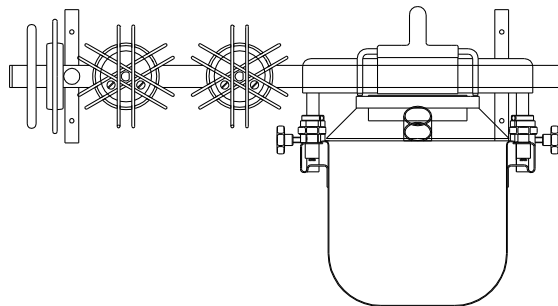
**Abb. 117: Wandleiste 8**

### Wandleiste 9

**Wandleiste 9** (für Rührwerk 20 Liter oder 40 Liter)

Bestückt UP20: 1000 x 545 x 480 mm (B x H x T)

Bestückt UP40: 1000 x 740 x 510 mm (B x H x T)

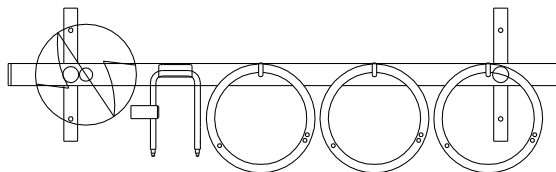


**Abb. 118: Wandleiste 9**

### Wandleiste 10 und Wandleiste 11

**Wandleiste 10** (für 6 Zylinder, Rotor und Spanngriff) / **Wandleiste 11** (für 9 Zylinder, Rotor und Spanngriff)

Bestückt: 1000 x 300 x 395 mm (B x H x T)

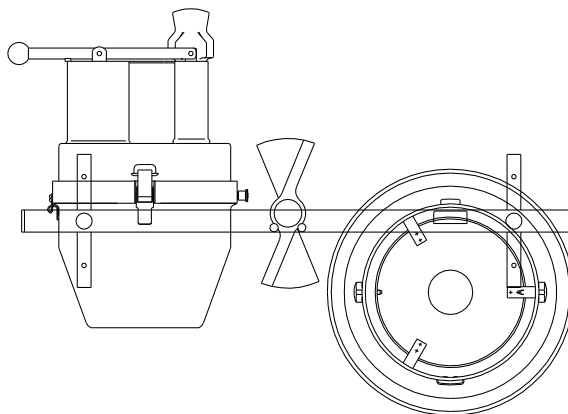


**Abb. 119: Wandleiste 10**

## Wandleiste 12

**Wandleiste 12** (für Arbeitsgehäuse mit Schneidaufsatz, Trichteraufsatz, Gegenhalter)

Bestückt: 1025 x 735 x 470 mm (B x H x T)



**Abb. 120: Wandleiste 12**

## 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.

## 7.8 Gerätewagen HU 1020-2



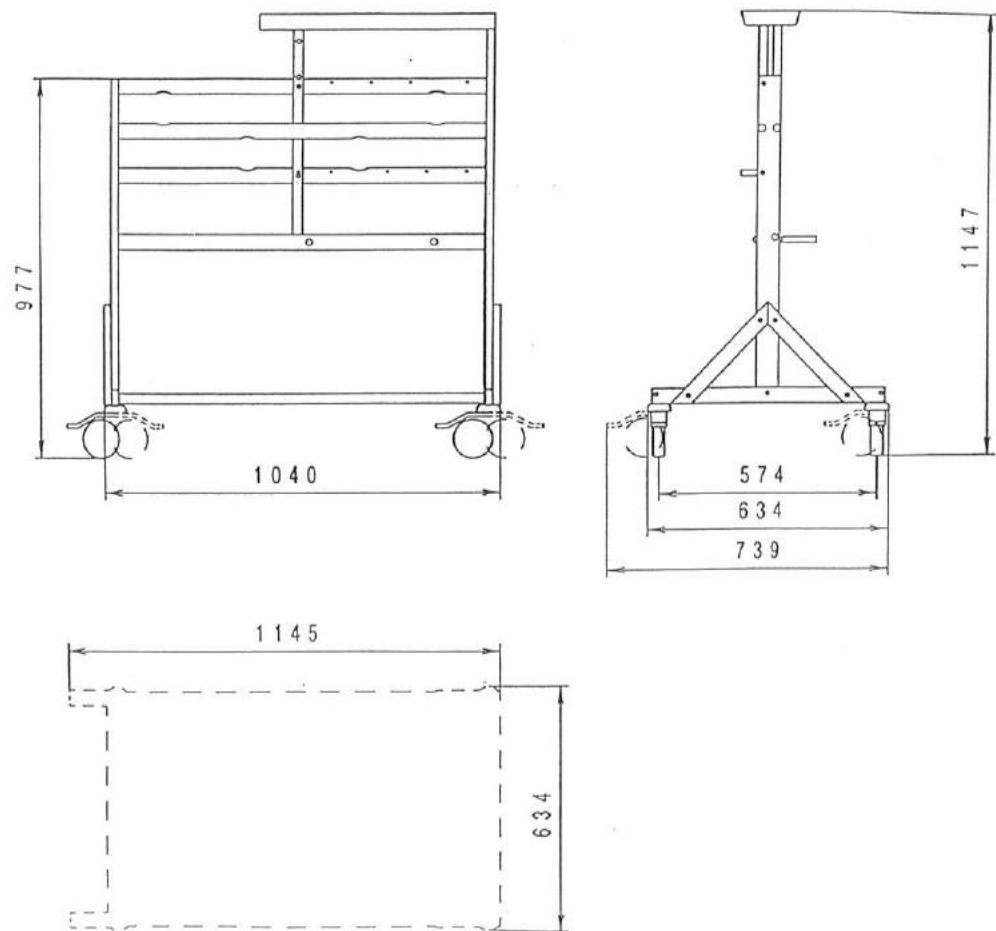
**Abb. 121: Gerätewagen HU 1020-2**

Der **Gerätewagen HU 1020-2** ist eine stabile standsichere Rahmenkonstruktion aus geschliffen und oberflächenendbehandeltem Spezialaluminium-Profilmaterial mit 4 Lenkrollen, die alle feststellbar sind. Der Rollendurchmesser beträgt 100 mm.

Er dient der sicheren und funktionsgerechten Aufnahme aller Zubehörteile der **Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2**.

Die Querstreben mit Profilausfräsungen unterstützen die sichere Zubehöraufnahme, die Dornen und Haken die Aufnahme der Werkzeuge. Der Boden, die Dorne und Haken sind aus Edelstahl. Die obere Ablage dient zur Aufnahme von bis zu 5 Zylindern.

Auf dem 2. Querträger von unten befindet sich ein Ablageblech für den Messerbalken der Würfelschneideinrichtung.

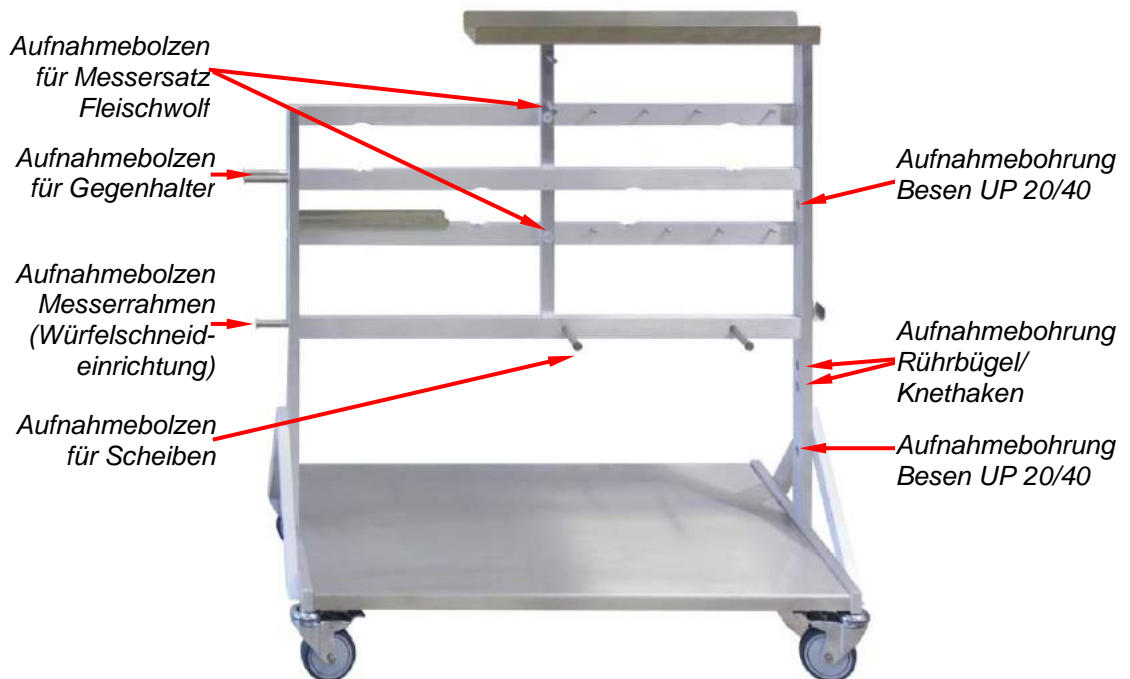


**Abb. 122: Abmessungen des Gerätewagens HU 1020-2**

Länge	1145 mm
Breite	634 mm
Höhe	1147 mm



**Abb. 123: Bestückungsplan des Gerätewagens 1**



**Abb. 124: Bestückungsplan des Gerätewagens 2**



## 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 1020-2** die Antriebseinheit **nicht** ausgeschaltet wird.

Vor Demontage zur Reinigung die Antriebseinheit ausschalten!

### 8.2 Wartung

Die **Antriebseinheit** ist wartungsfrei und leicht zu pflegen. Das Spezialgetriebe arbeitet verschleißfrei und besitzt eine wartungsfreie Schmierung. Reparaturen an der **Antriebseinheit** dürfen nur von autorisierten Vertragswerkstätten oder von Fachkräften vorgenommen werden.

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

Für die Wartung des **Fleischwolf** 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 Fleischsteaker / Fleischmürber verstellbar und der Streifenschneider** sind wartungsfreie Vorsatzgeräte. Es ist darauf zu achten, dass die Messer der Walzensätze keine Beschädigungen durch unsachgemäßen Gebrauch erhalten.

Der **transportable 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 **fahrbaren Untergestells FG** sowie des **stationären Untergestells MST** bestehen aus Edelstahl oder anderen korrosionsfesten Materialien. Das Untergestell bedarf keiner besonderen Wartung.

Bei starker Belastung der Universal-Küchenmaschine, monatlich den festen Sitz der Befestigungsschrauben für die Antriebseinheit prüfen sowie die Verschraubung des Gewindestabes am Untergestell prüfen.

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

Die aus Edelstahl gefertigten Bauteile sind korrosionsbeständig, wartungsfrei 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 1020-2** erfolgt mit warmen 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 darf **nicht** in einer Geschirrspülmaschine erfolgen (Vorzeitiges Stumpfwerden der Schneiden) sondern muss im Handspülbecken erfolgen.

#### WARNUNG



Die Maschine ist **nicht** strahlwassergeschützt. Wird sie mit einem Wasserstrahl abgespritzt, besteht die Gefahr, dass Wasser in die Mechanik und Elektrik gelangt. Es besteht die **Gefahr eines Stromschlags** sowie von **Schäden an der Maschine**, wenn die Maschine einem Wasserstrahl ausgesetzt wird.

Die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl abspritzen oder mit Hochdruckreiniger reinigen.

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



### 8.3.2 Reinigung des Transportgestells des Auffangbehälter TA und des fahrbaren Untergestells

Die Lenk- und Laufrollen des **transportablen Auffangbehälter TA** und des **fahrbaren Untergestells** 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. 45) sind alle Teile gründlich zu reinigen.



**Abb. 125: 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 abgenommene **Auslauftrichter** darf in der Spülmaschine gereinigt werden.



**Abb. 126: Vom Arbeitsgehäuse abgenommener Auslauftrichter**

- Scheiben, Zylinder, Messer und Würfelgatter nur im Handspülbecken mit warmen Wasser und einem handelsüblichen Handspülmittel reinigen
- Schneid- und Trichteraufsatz dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Nach dem Waschen alle Teile gründlich trocknen.
- Die Schneidsätze der Fleischwölfe leicht mit Speiseöl einreiben.

- Zur Reinigung des Würfelgatters wird der mitgelieferte Reinigungsstopfer oder die Reinigungsbürste HU benutzt.  
Stoßen Sie die Restwürfel von der Rückseite des Gatters durch.

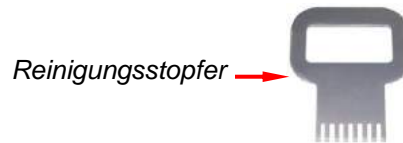


Abb. 127: Hilfsmittel zum Reinigen des Würfelgatters

- Messerrahmen zur Reinigung niemals hart aufschlagen.

### 8.3.4 Reinigung des Fleischwolfs

Alle Teile des **Fleischwolfs FW 82** bzw. **R70** sind aus Edelstahl gefertigt. Beachten Sie bei der Reinigung folgende Punkte:

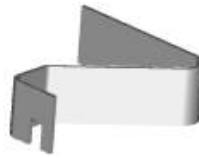
- alle Teile dürfen in der Spülmaschine gewaschen werden,
- die Schneidwerkzeuge nach dem Trocknen leicht mit Speiseöl einreiben,
- die Teile **nicht** mit scheuernden Reinigungsmitteln (Sand, Metallschwamm) bearbeiten.

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



Abb. 128: Fleischwolf R70 mit Adapter

Werkzeug zur Demontage:

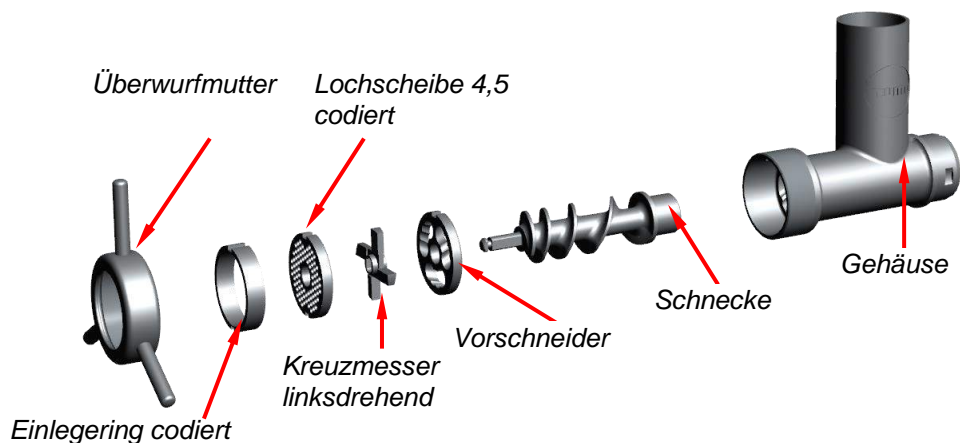
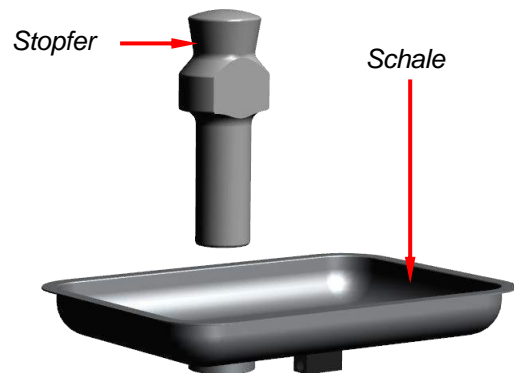


**Abb. 129: Ausziehhaken**

### Demontage



1. Maschine mit der Taste **0** an der Arbeitseinheit abschalten,
2. Schale abnehmen (Abb. 130 S. 131),
3. Überwurfmutter abschrauben,
4. Einlegering wegnehmen,
5. Mittels Ausziehhaken Schnecke mit Schneidsatz herausziehen,



**Abb. 130: Demontage des Fleischwolfs am Beispiel des R70**



6. Verriegelungshebel an der Arbeitseinheit (**Fleischwolf GSF**) bzw. am Adapter (**Fleischwolf R70**) lösen (siehe Abb. 128 S. 130),
7. Gehäuse abziehen.

## Reinigung



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

## Portioniereinrichtung reinigen

Wird zusätzlich zum **Fleischwolf GSF** 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 **nicht** in der Spülmaschine reinigen.

### 8.3.5 Reinigung der Walzensätze

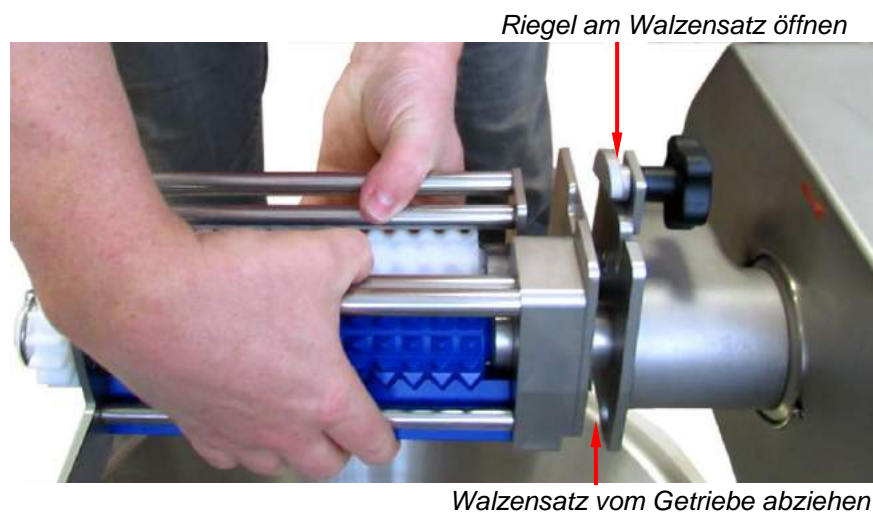
Aus hygienischen Gründen sind Walzensätze nach jeder Benutzung zu zerlegen und gründlich zu reinigen.

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

Zur Reinigung müssen die Walzensätze von der Antriebseinheit gelöst und anschließend **zerlegt** werden. Das geschieht wie folgt:



1. Maschine mit der Taste **0** an der **Antriebseinheit** abschalten.
2. Trichterhaube abnehmen.
3. Riegel am Walzensatz mit der Sterngriffschraube öffnen (siehe Abb. 131)
4. Walzensatz vom Getriebe abziehen.



**Abb. 131: Abziehen des Walzensatzes vom Ansteckgetriebe**

#### VORSICHT

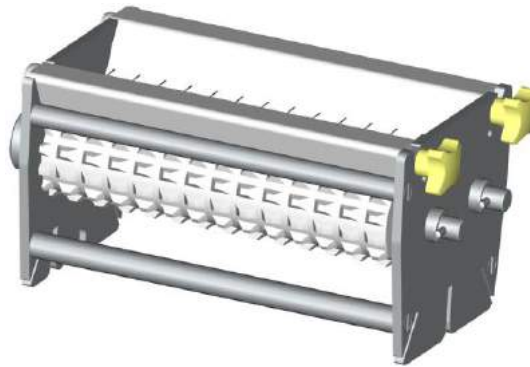


Bei der Montage und Demontage der Abstreifkämme besteht **Schnittgefahr** durch scharfe Schneiden.

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



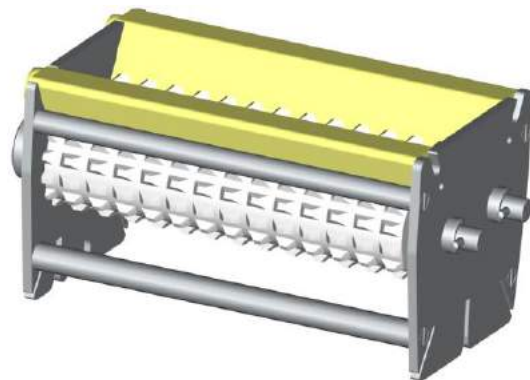
5. Legen Sie den Walzensatz mit der Auslaufseite nach oben auf einen ebenen stabilen Untergrund.
6. Spannschrauben am Walzensatz lösen.



**Abb. 132: Spannschrauben (gelb) lösen**

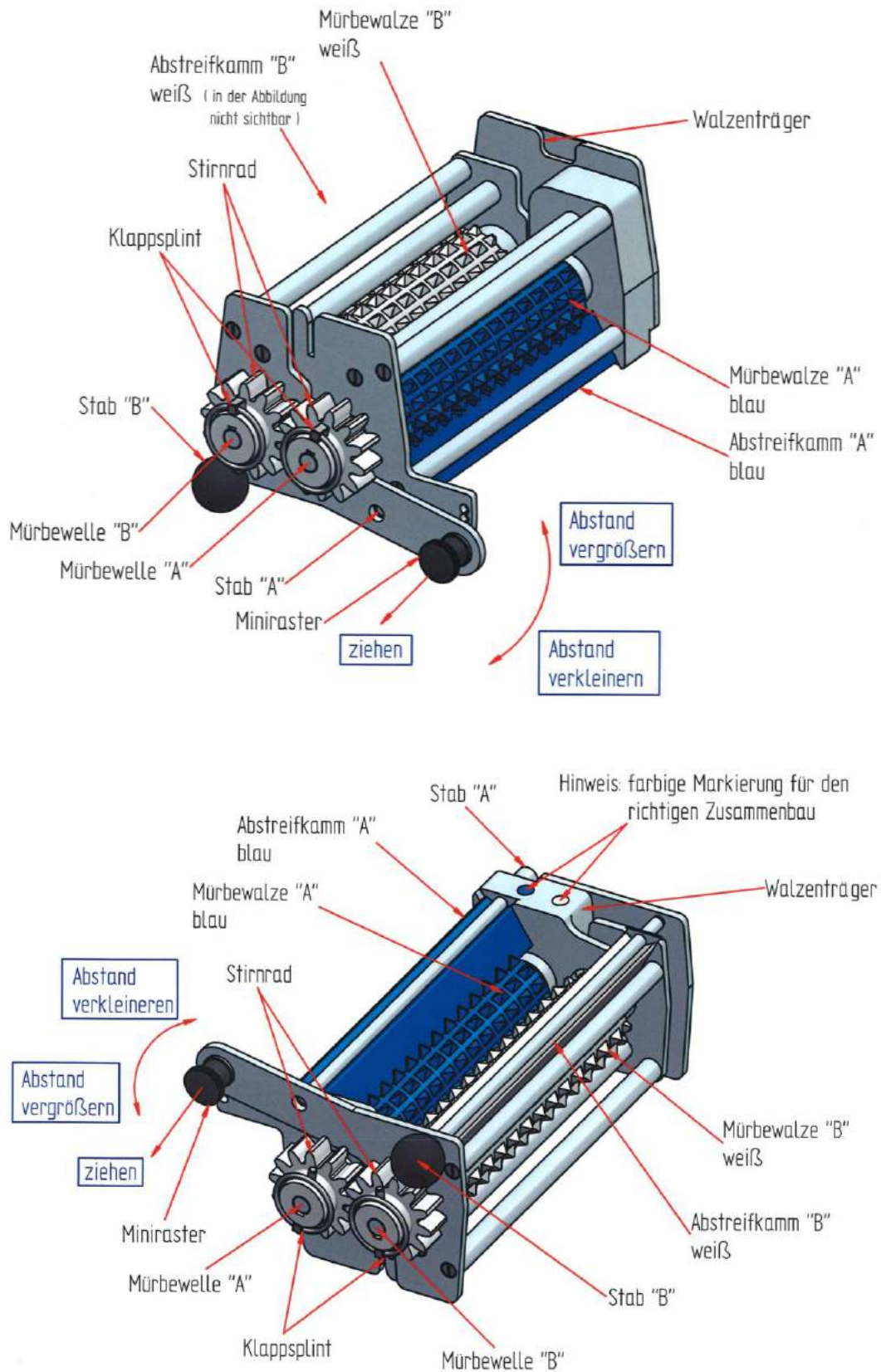


7. Abstreifkämme herausziehen.



**Abb. 133: Abstreifkämme herausziehen (gelb)**

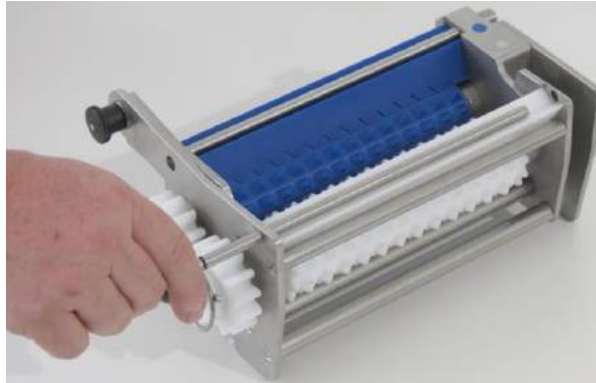
### Demontage des verstellbaren Mürberwalzensatzes



**Abb. 134: Aufbau des verstellbaren Mürberwalzensatzes**



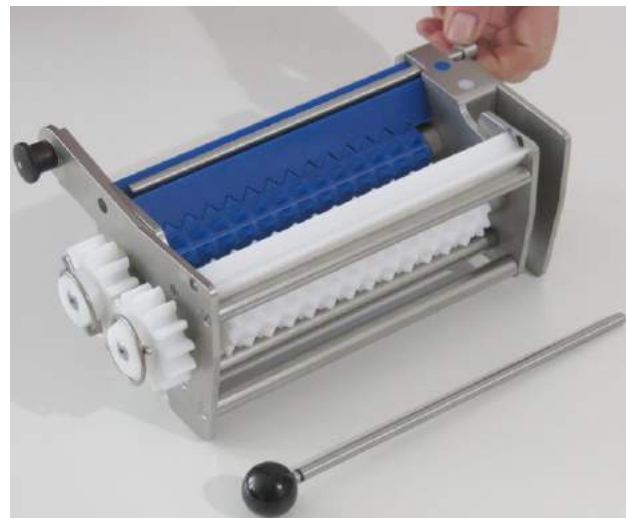
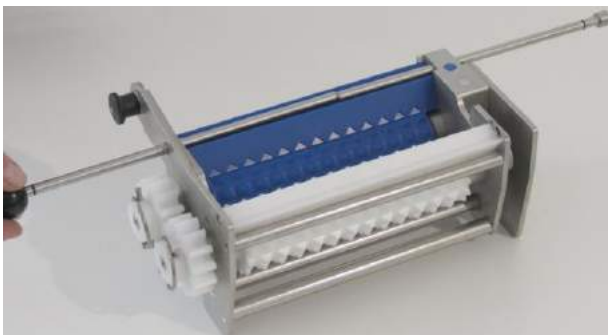
1. Legen Sie den Walzensatz mit der Auslaufseite nach oben auf einen ebenen, stabilen Untergrund.
2. Ziehen Sie den Stab B (mit Kugelknopf) aus dem Walzensatz heraus.



**Abb. 135: 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.

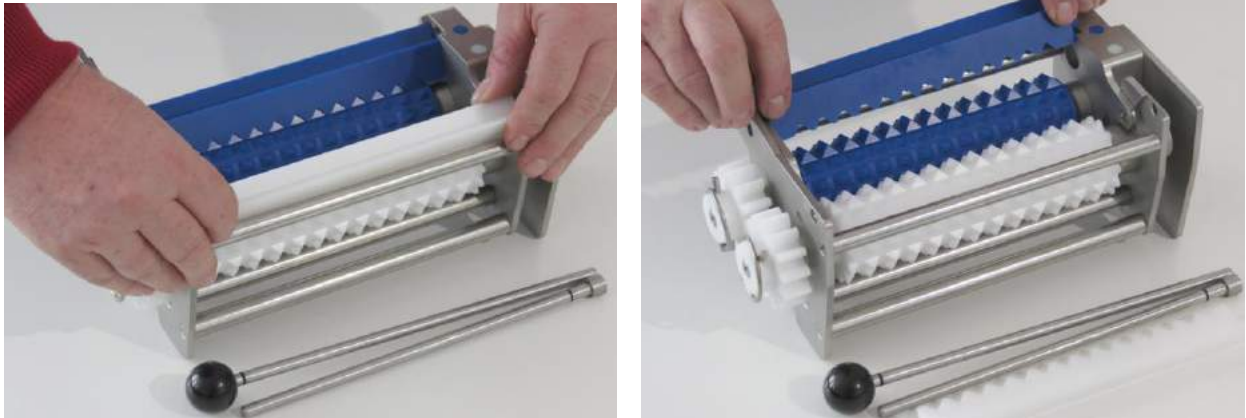


**Abb. 136: Stab A mit Stab B herausschieben (links) und herausziehen (rechts)**



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.

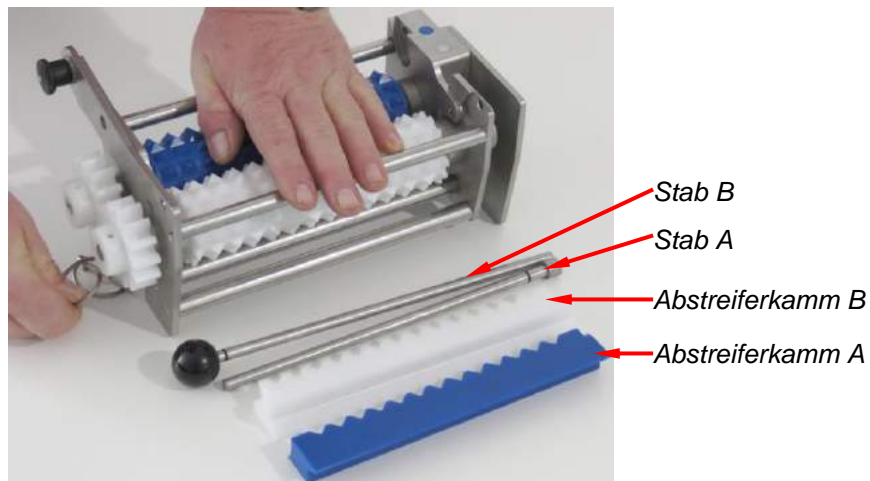




**Abb. 137: Abstreiferkämme B (links weiß) und A (rechts blau) entnehmen**



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



**Abb. 138: Klappsplinte lösen**



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

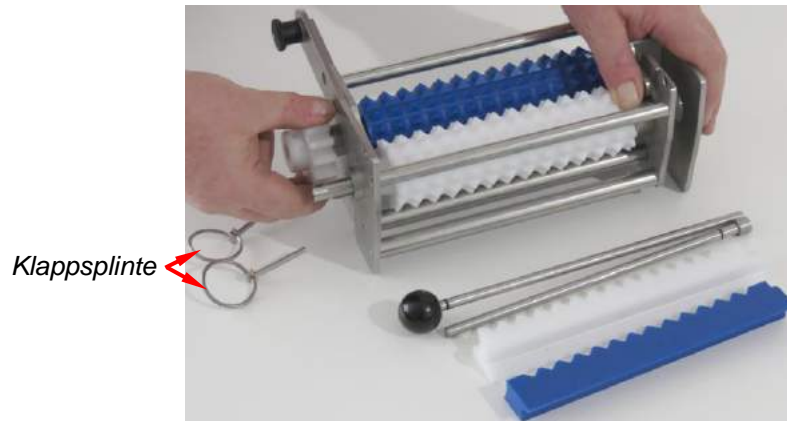


Abb. 139: Stirnräder abziehen



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.

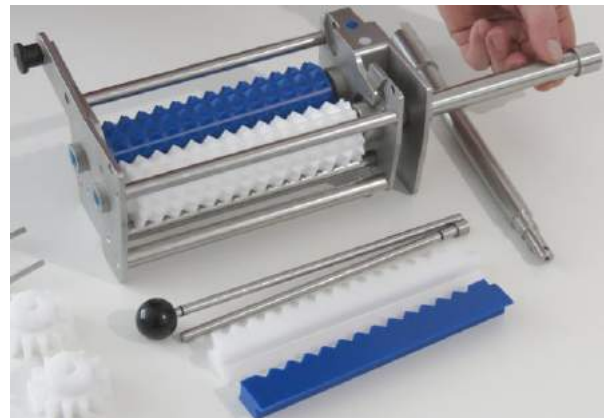


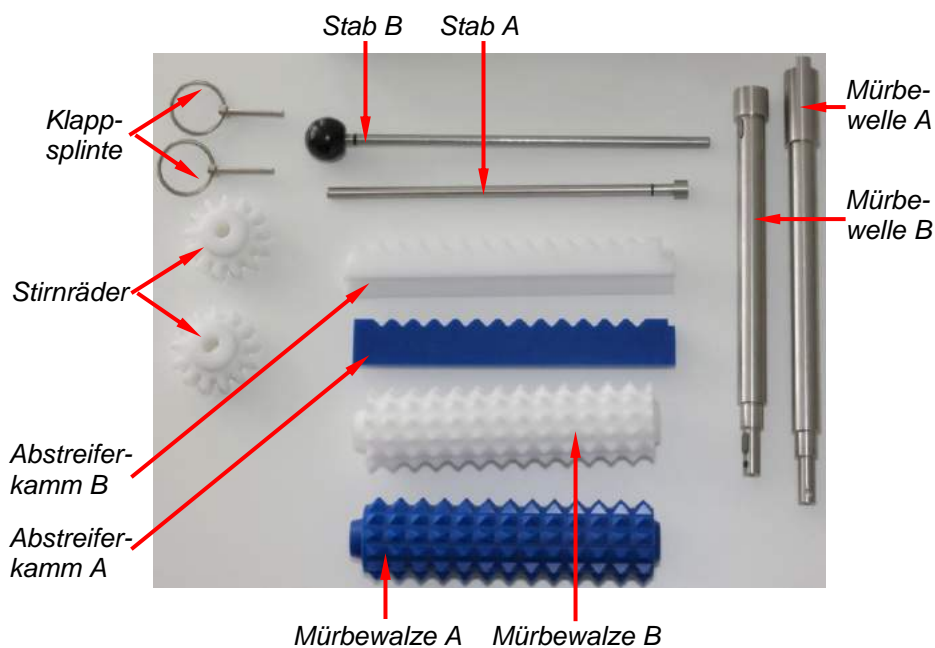
Abb. 140: Mürbewelle A (links) und B (rechts) herausziehen



9. Entnehmen Sie die lose im Walzenträger liegenden Mürbewalzen.



**Abb. 141: Mürbewalze B (links) und A (rechts) entnehmen**




**Abb. 142: Teile des Walzensatzes**


### Reinigung

Die **Reinigung** des **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 **Arbeitshandschuhe**.



**Trichterhaube, Walzensätze** und **Abstreifkämme** dürfen in Spülmaschinen 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 verstellbare Mürberwalzensatz in umgekehrter Reihenfolge wie unter **Demontage des verstellbaren Mürberwalzensatzes** (siehe S. 135) angegeben montiert.

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

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



1. Führen Sie die längere Welle (Mürbewelle A siehe Abb. 142 S. 139) mit dem kleinen Wellendurchmesser zuerst durch das große Lager in die blaue Mürbewalze und dann in das kleine Lager hinein.



Abb. 143: 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 Kämme 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 Gummiringes. 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 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 7.5.2 Montage S. 94).

- 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 **Spülmaschinen** 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 128 beachten.

### 8.3.7 Reinigung der Mohnmühle

Für die Reinigung muss die Mohnmühle demontiert werden.



1. **Verriegelungshebel** an der Antriebeinheit nach oben schwenken, um die Mohnmühle zu entriegeln.
2. Die **Mohnmühle** abziehen und auf einer ebenen, sauberen Fläche abstellen.
3. **Trichter** abnehmen.

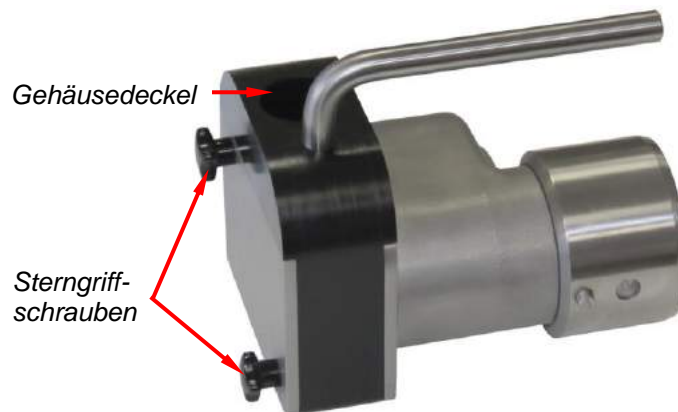
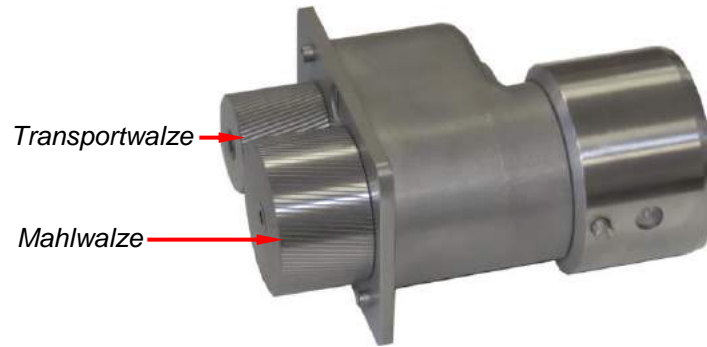


Abb. 144: Trichter abgenommen, Sterngriffschrauben am Gehäusedeckel lösen



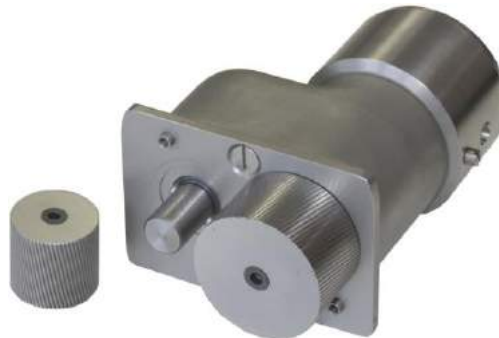
4. Den mit den beiden Sterngriffschrauben M5 befestigten Gehäusedeckel lösen und abnehmen.



**Abb. 145: Gehäusedeckel abgenommen**



5. *Transportwalze (klein) abziehen.*



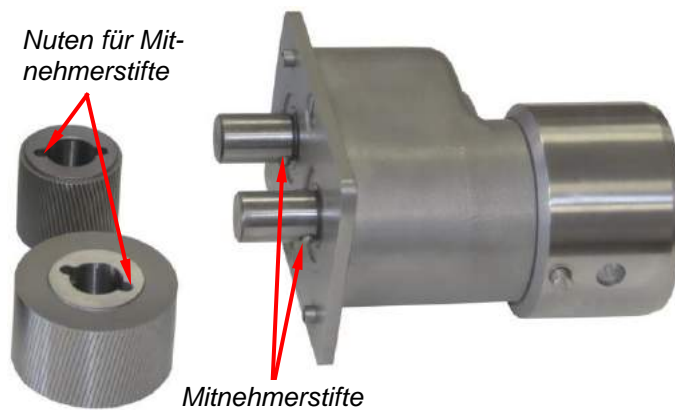
**Abb. 146: Transportwalze (klein) abgezogen**



6. *Mahlwalze (groß) abziehen.*

Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Beim Aufstecken der Transport und Mahlwalze ist darauf zu achten, dass die Walzen so aufgesteckt werden, dass die Mitnehmerstifte in die Nuten in den Walzen eingreifen.



**Abb. 147: Nuten für Mitnehmerstifte an den Walzen der Mohnmühle**

## Reinigung

- Reinigen Sie das **Getriebe** und den **Gehäusedeckel** mit einem feuchten Tuch, wenn nötig mit einem handelsüblichen Handspülmittel. Auf keinen Fall in der Spülmaschine oder mit Hochdruckreinigungsgerät säubern.
- Die beiden **Walzen** sind aus gehärtetem Chromstahl gefertigt. Sie müssen nach der Reinigung sofort mit einem Tuch getrocknet werden, sonst kann es zu leichtem Rostanflug kommen.
- Nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln (Sand, Metallschwamm) arbeiten.
- Auch die Hinweise zur Reinigung aus Abschnitt 8.3.1 Allgemeiner Hinweis S 128 beachten.

### 8.3.8 Reinigung des Adapters HU 1020-2

Der **Adapter HU 1020-2** ist von der Antriebseinheit abzunehmen.

Er darf nur mit handelsüblichem Reinigungsmittel abgewischt werden. Nicht in der Spülmaschine reinigen, sonst kommt es zur Zerstörung der Wellenlagerung.

### 8.3.9 Wandleistensystem 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 Maschine ausschalten** und **Netzstecker ziehen**, 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
- Die Vorsatzgerät 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

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 Fleischwolf
- 11.4 Stromlaufplan Antriebseinheit AE 20-2
- 11.5 EG-Konformitätserklärung im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006-42-EG
- 11.6 GS-Prüfbescheinigung

## 11.1 Scheibensortiment der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2



Messertyp	Artikel-Nr.	Bild
<b>Scheiben-Schneidscheiben</b>		
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	
<b>Sichelmesserscheiben</b>		
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	
<b>Tomatenschneidscheibe</b>		
6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/Stunde	542329	
<b>Bogenmesserscheiben</b>		
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	
<b>Tomaten-Bogenmesserscheibe</b>		
6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/Stunde	542364	
<b>Streifen-Schneidscheiben</b>		
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 mm Schnittstärke, Leistung ca. 230 kg/Stunde	542352	
<b>Verstellbare Messerscheibe</b>		
zur Fein- und Grobzerkleinerung von Kraut, Zwiebeln, Gurken, Knollenfrüchten, unterschiedlicher Obstsorten etc. 0 - 8 mm verstellbar, je 1 mm Raststellung		
glattes Messer, Leistung ca. 200 - 350 kg/Stunde	542315	
gezahntes Messer, Leistung ca. 200 - 300 kg/Stunde	542316	

Messertyp	Artikel-Nr.	Bild
<b>Rohkostscheiben</b>		
zum Raffeln von Obst und Gemüse für Rohkostsalate		
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	
<b>Schnitzelscheiben</b>		
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	
<b>Kartoffelreibscheibe</b>		
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	
<b>Käsereibscheiben</b>		
zum Reiben unterschiedlicher Käsesorten		
3,0 mm Schnittstärke, fein, Leistung ca. 230 kg/Stunde	542335	
6,0 mm Schnittstärke, grob, Leistung ca. 450 kg/Stunde	542336	
<b>Buntschnittscheibe</b>		
zum Schneiden dekorativer Wellenscheiben aus Wurzelgemüse		
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 250 kg/Stunde	542355	
<b>Verstellbare Buntschnittscheibe</b>		
mit Wellenschnitt für Wurzelgemüse wie Sellerie, rote Beete, Möhren etc.		
3,0 - 8,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200-450 kg/Stunde	542365	

<b>Würfelschneideeinrichtung WSE</b>			
bestehend aus Würfelgatter, Messerbalken und Reinigungsstopfer, für die Verarbeitung von Knollen- Wurzelgemüse sowie verschiedener Obstsorten zu Würfeln.			
		Spezialaluminium	Edelstahl
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
<b>zusätzlich erhältlich:</b>			
		Spezialaluminium	Edelstahl
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
			
<b>Scheibenständer</b>	WSE		542359
zum Abstellen und Lagern von 6 Scheiben und einer Würfelschneideeinrichtung			

## 11.2 Zylindersortiment der Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2

Messertyp		Artikel-Nr.	Bild
<b>Kartoffelreibzylinder</b> zum Reiben von rohen Kartoffeln für Kloßteige, Kartoffelpuffer etc		542139	
Kronenzahn 3 x 3 mm, Leistung ca. 300 kg/Stunde			
<b>Rohkostzylinder</b> 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. 550 kg/Stunde		542522
<b>Schnitzelzylinder</b> 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. 850 kg/Stunde		542512
13,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 850 kg/Stunde		542515
<b>Feinstreibezylinder</b> Zum Feinstreiben von trockenem Brot und Semmeln, Nußkernen, Mandel, Orangeat, Zitronat etc.		542147	
2, mm Schnittstärke,	Leistung ca. 300 kg/Stunde		
<b>Reibzylinder</b> 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
<b>Käsereibzylinder, verstärkt</b>		
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	
<b>Passier- und Pürierzylinder</b>		
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	
<b>Streifen-Schneidzylinder</b>		
vorwiegend zum Schneiden von Streifen aus Wurzelgemüse		
3,5 x 3 mm Schnittstärke, Leistung ca. 400 kg/Stunde	542543	
6 x 5,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 500 kg/Stunde	542544	
<b>Reibkuchenzylinder</b>		
Zum Reiben von rohen Kartoffeln für Reibkuchen und Klößen		
Leistung ca. 500 kg/Stunde	542525	
<b>Julienne-Schneidzylinder</b>		
2,5 x 2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 350 kg/Stunde	542545	



### 11.3 Zubehör für den Fleischwolf

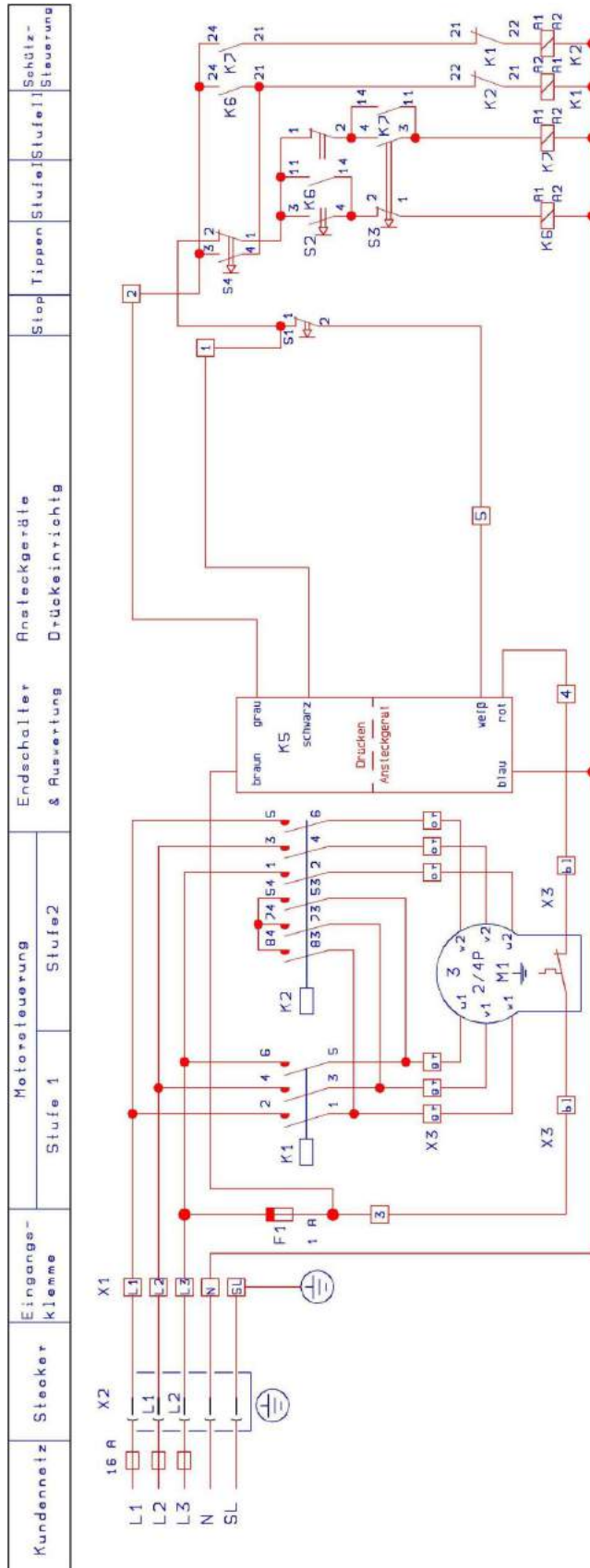
Für den **Fleisch- und Gemüsewolf FW-82** ist folgendes **Zubehör** lieferbar:

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

Für den Fleisch- und Gemüsewolf **R 70** ist folgendes Zubehör lieferbar:

Bezeichnung		Artikelnr.	Beispielbild
Wurstfüllrohr		543263	
Spritzgebäckvorsatz		542263	
Vorschneider    Ø 70 mm		543775-L&W	
Lochscheibe (codiert)	2,0 mm	543777-L&W	
Lochscheibe (codiert)	3,0 mm	543778-L&W	
Lochscheibe (codiert)	4,5 mm	543779-L&W	
Lochscheibe (codiert)	6,0 mm	543780-L&W	
Lochscheibe (codiert)	8,0 mm	543781-L&W	
Kreuzmesser		543776-L&W	
Einlegering (codiert)	15 mm	543783	
Ausziehhaken		543774	
Stopfer		543046	

## 11.4 Stromlaufplan Antriebseinheit AE 20-2



S7 Ansteckgerät allgemein  
 offen - kein Gerät angesteckt  
 geschlossen - Gerät angesteckt

S8 Druckklappe  
 offen - Klappe offen  
 geschlossen - Klappe geschlossen

S9 Erkennung Arbeitsgehäuse  
 offen - kein Arbeitsgehäuse für abschaltbaren Schneidaufsatz angesteckt  
 (kein Gerät oder ein Gerät ohne Abschalttechnik angesteckt)  
 geschlossen - Arbeitsgehäuse für schaltbaren Schneidaufsatz angesteckt

Die Endschalter arbeiten auf magnetischer Basis und sind deshalb im Stromlaufplan nicht dargestellt.

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

Hiermit erklären wir,

**FEUMA Gastromaschinen GmbH** Tel.: +49 34493/21555  
Wehrstraße 24 Fax: +49 34493/21414  
04639 Gößnitz/Thür. E-Mail: info@feuma.de  
Deutschland

dass die nachstehend beschriebenen Maschinen:

<b>Fabrikat</b>	<b>Typ</b>
<b>Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine</b>	HU 1020-2
<b>Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine</b> (Maschinenschrank)	HU 1020-2 E
<b>Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine</b> (Maschinenmodul)	HU 1020-2 M
Universal-Küchenmaschine	SUPRA 6e
Gemüseverarbeitungsmaschine	GVM 210

übereinstimmt mit den Bestimmungen folgender EG- Richtlinien:

- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- EMV-Richtlinie 2014/30/EU

### Angewendete Normen und technische Spezifikationen:

- DIN EN ISO 12100 Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze
- DIN EN 60204-1 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen – Allgemeine Anforderungen
- DIN EN 349 Mindestabstände zur Vermeidung des Quetschens von Körperteilen
- ProdSG Produktsicherheitsgesetz
- BGR500 Nahrungsmittelmaschinen
- BGR 111 (12/2001) Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit in Küchen
- DIN EN 1678 vom 07.2011 Gemüseschneidemaschinen

Die Anforderungen nach EMV-Richtlinie werden eingehalten. Die Steuerung der Maschinen ist so ausgeführt, dass eine ausreichende Störfestigkeit sicherheitsrelevanter Steuersignale gegeben ist.

Gößnitz, 23.05.2016

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Produktionsleiter

  
Joachim Steinbrich

## 11.6 GS-Prüfbescheinigung

Bescheinigung  
Nr. **NV 13201**  
vom 30.10.2013



### GS-Prüfbescheinigung

Name und Anschrift des Bescheinigungsinhabers: (Auftraggeber)	<b>FEUMA Gastromaschinen GmbH</b> Wehrstraße 24 D 04639 Gößnitz
Name und Anschrift des Herstellers:	dto.
Produktbezeichnung:	<b>Universalküchenmaschinen (Vorsatzgeräte)</b> <b>Hochleistungs-Universal-Küchenmaschinen</b>
Typ:	HU 1020-2, HU 1020-2E, HU 1020-2M
Bestimmungsgemäße Verwendung:	
Prüfgrundlage:	GS-NV 2:2013/06 Prüfgrundsätze für Nahrungsmittelmaschinen
Zugehöriger Prüfbericht:	NV 13201
Bemerkungen:	Das Zertifikat bezieht sich auf die im zugehörigen Prüfbericht beschriebene Ausführung des Produkts. Nachfolgebescheinigung zu derjenigen mit der Prüfnummer NG 08172 und NG 08173

Das geprüfte Baumuster stimmt mit den in § 21 Absatz 1 des Produktsicherheitsgesetzes genannten Anforderungen überein. Der Bescheinigungsinhaber ist berechtigt, das umseitig abgebildete GS-Zeichen an den mit dem geprüften Baumuster übereinstimmenden Produkten anzubringen. Der Bescheinigungsinhaber hat dabei die umseitig aufgeführten Bedingungen zu beachten.

Diese Bescheinigung einschließlich der Berechtigung zur Anbringung des GS-Zeichens ist gültig bis **29.10.2018**

Weiteres über die Gültigkeit, eine Gültigkeitsverlängerung und andere Bedingungen regelt die Prüf- und Zertifizierungsordnung vom August 2012.



Postadresse: Postfach 10 04 41 • 68136 Mannheim • Hausadresse: Dynamostraße 7-11 • 68165 Mannheim  
Telefon: 0621 4456-3430 • Telefax: 0800197755316-625 • E-Mail: maschinensicherheit@bgn.de • www.pz.bgn.de  
Zeichen der PZ-Stelle: 612.17 Dr.Poe/Rm • Produktschlüsselnummer: 009450903

**Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2**

**Deutsch**



 **034493 21555**

 **[www.feuma.de](http://www.feuma.de)**

**FEUMA Gastromaschinen GmbH**

Wehrstraße 24

D-04639 Gößnitz / Thüringen

Telefon: +49 34493 21555

Telefax: +49 34493 21414

E-Mail: [info@feuma.de](mailto:info@feuma.de)

