

FEUMA Gastromaschinen GmbH



Bedienungsanleitung

Originalversion



**Universal-
Küchenmaschine
SUPRA 6e**

CE 2017

Für künftige Verwendung aufbewahren!



Ausgabe-/Rev.-Datum: 20.02.2018

Hersteller:

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

Vorwort

Diese Bedienungsanleitung soll über die sachgemäße Bedienung der **Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e** 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.

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

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	9
2	Identifizierung	12
2.1	Produktmarke und Typbezeichnung	12
2.2	Name und Adresse des Herstellers	12
3	Produktbeschreibung	13
3.1	Allgemeine Funktionen und Anwendungsbereich,	13
3.1.1	<i>Bestimmungsgemäße Verwendung</i>	<i>13</i>
3.1.2	<i>Nicht bestimmungsgemäße Verwendung (mutmaßlicher Fehlgebrauch)</i>	<i>13</i>
3.2	Komponenten der Universal-Küchenmaschine	15
3.3	Technische Daten Antriebseinheit AE 6e	17
3.4	Umgebungsbedingungen und Grenzen für Betrieb und Lagerung	18
4	Sicherheitsinformationen	19
4.1	Allgemeine Hinweise	19
4.2	Konstruktive Sicherheitsmaßnahmen	21
4.3	Sicherheitsmaßnahmen am Aufstellort	21
4.4	Verbleibende Gefährdungen	22
4.5	Qualifikation des Bedienungspersonals	24
4.6	Verhalten im Notfall	26
5	Vorbereitung der Maschine für den Gebrauch	27
5.1	Transport und Lagerung	27
5.2	Lieferumfang	27
5.3	Sicheres Entsorgen des Verpackungsmaterials	27
5.4	Aufstellung	27
5.5	Elektroanschluss	27
5.6	Inbetriebnahme der Maschine	27
5.7	Aufbewahrungsort der Anleitung	28
6	Montage der Hauptkomponenten der Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e	29
6.1	Einleitung	29
6.2	Prinzipieller Aufbau der Universal-Küchenmaschine	30
6.3	Antriebseinheit AE 6e	31
6.3.1	<i>Aufbau und Verwendung der Antriebseinheit AE 6e</i>	<i>31</i>
6.3.2	<i>Bedienung der Antriebseinheit AE 6e</i>	<i>31</i>
6.4	Untergestelle	36
6.4.1	<i>Verwendung der Untergestelle</i>	<i>36</i>
6.4.2	<i>Aufbau des fahrbaren Untergestell FGA</i>	<i>37</i>
6.4.3	<i>Montage des fahrbaren Untergestells</i>	<i>37</i>
6.4.4	<i>Befestigung der Antriebseinheit auf dem Untergestell FGA</i>	<i>39</i>
6.4.5	<i>Aufstellung der Antriebseinheit auf einem Tisch/Wandkonsole</i>	<i>40</i>
6.4.6	<i>Befestigung der Antriebseinheit auf einer Wandkonsole</i>	<i>40</i>
6.4.7	<i>Antriebseinheit AE 6e in Schrankausführung</i>	<i>41</i>
7	Ansteckgeräte	43
7.1	Universal-Gemüseschneider UGS	43
7.1.1	<i>Aufbau und Funktion des Universal-Gemüseschneiders UGS</i>	<i>43</i>
7.1.2	<i>Zusammenbau des Universal-Gemüseschneiders UGS</i>	<i>44</i>
7.1.3	<i>Einsetzen von Werkzeuge in den Universal-Gemüseschneider UGS</i>	<i>47</i>
7.1.4	<i>Passier- und Reibaufsatz für den Universal-Gemüseschneider UGS</i>	<i>50</i>

7.1.5	<i>Bedienung des Universal-Gemüseschneiders UGS</i>	54
7.1.6	<i>Gourmetvorsatz für den Universal-Gemüseschneider UGS</i>	54
7.1.7	<i>Bedienung des Gourmetvorsatzes</i>	57
7.2	Fleisch- und Gemüsewolf R 70	60
7.2.1	<i>Aufbau und Verwendung</i>	60
7.2.2	<i>Montage</i>	61
7.2.3	<i>Bedienung</i>	66
7.3	Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 10 und UP 15.....	67
7.3.1	<i>Aufbau und Verwendung</i>	67
7.3.2	<i>Montage</i>	70
7.3.3	<i>Bedienung</i>	73
7.4	Mohnmühle MM	76
7.4.1	<i>Aufbau und Verwendung</i>	76
7.4.2	<i>Montage</i>	77
7.4.3	<i>Bedienung</i>	78
7.4.4	<i>Trichter für Mohnmühle</i>	79
7.5	Cutteraufsatz.....	80
7.5.1	<i>Funktion und Aufbau des Cutteraufsatzes</i>	80
7.5.2	<i>Zusammenbau Cutteraufsatz CA 35 für Tischgerät</i>	81
7.5.3	<i>Zusammenbau des Cutter CA 35 S für Schrankeinbau</i>	83
7.5.4	<i>Bedienung des Cutteraufsatzes</i>	84
7.6	Walzensätze	85
7.6.1	<i>Funktion</i>	85
7.6.2	<i>Anbau des Walzensatzes</i>	89
7.6.3	<i>Bedienung</i>	90
8	Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung	91
8.1	Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung.....	91
8.2	Wartung	91
8.3	Reinigung.....	92
8.3.1	<i>Allgemeiner Hinweis</i>	92
8.3.2	<i>Wartung und Reinigung vom Untergestell</i>	93
8.3.3	<i>Reinigung des Universal-Gemüseschneiders UGS</i>	93
8.3.4	<i>Reinigung des Fleischwolf- und Gemüsewolfs R 70</i>	95
8.3.5	<i>Reinigung der Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerke UP 10 und UP 15</i>	97
8.3.6	<i>Reinigung der Mohnmühle</i>	97
8.3.7	<i>Cutteraufsatz warten und reinigen</i>	99
8.3.8	<i>Reinigung der Walzensätze</i>	100
8.3.9	<i>Wandleistensystem reinigen</i>	108
8.4	Störungen und ihre Beseitigung	108
9	Instandhaltungsdienst und Reparatur durch den Kundendienst	109
10	Außerbetriebnahme der Maschine, Entsorgung	110
11	Anhang	111
11.1	Scheibensortiment der Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e	112
11.2	Zubehör für den Fleischwolf	116
11.3	Stromlaufplan Antriebseinheit AE 6e.....	117
11.4	EG-Konformitätserklärung im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006-42-EG	119



Abbildungsverzeichnis

Abb. 1:	Typenschild der Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e (Beispiel)	12
Abb. 2:	Grundlegender Aufbau der Universal-Küchenmaschine	15
Abb. 3:	Maßzeichnung (alle Maßangaben in mm).....	18
Abb. 4:	Gefahrenhinweise an den Trichterhauben der Walzenaufsätze	23
Abb. 5:	Gefahrenhinweise am Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk	23
Abb. 6:	Aufbau der Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e anhand eines Beispiels	30
Abb. 7:	Antriebseinheit AE 6e	31
Abb. 8:	Einstellen der Position der Antriebseinheit.....	32
Abb. 9:	Ansteckgerät an Antriebseinheit ankuppeln.....	32
Abb. 10:	Gemüseschneider UGS auf Antriebseinheit aufgesetzt	33
Abb. 11:	Antriebseinheit AE 6e-t.....	34
Abb. 12:	fahrbares Untergestell (Variante FGA mit Abstelleinrichtung)	37
Abb. 13:	Füße an der Antriebseinheit abschrauben	39
Abb. 14:	Antriebseinheit auf dem Untergestell aufgeschraubt.....	39
Abb. 15:	Wandkonsole.....	40
Abb. 16:	Maschinenschrank 500 SUPRA 6e.....	41
Abb. 17:	Maschinenschrank 1300 SUPRA 6e.....	41
Abb. 18:	SUPRA 6e mit Universal-Gemüseschneider UGS	43
Abb. 19:	Gehäuse des Gemüseschneiders auf Antriebseinheit aufgesteckt	44
Abb. 20:	Gehäuse ist verriegelt und Auswerferscheibe ist eingesetzt	45
Abb. 21:	Deckel einhängen.....	45
Abb. 22:	Deckel ist zugeklappt und verriegelt	46
Abb. 23:	Stopfer eingesetzt	46
Abb. 24:	Einsetzen von Scheiben	47
Abb. 25:	Zusammenbau der Würfelschneideinrichtung.....	48
Abb. 26:	Zusammenbau der Passiereinrichtung	49
Abb. 27:	Passier- und Reibaufsatz.....	50
Abb. 28:	Gehäuse des Gemüseschneiders auf Antriebseinheit aufgesteckt	51
Abb. 29:	Deckel des Passier- und Reibaufsatz in Unterteil eingehängt.....	51
Abb. 30:	Magnethalter am Deckel verriegelt	52
Abb. 31:	Zusammenbau des Passier- und Reibaufsatzes mit Passiereinrichtung	52
Abb. 32:	Zusammenbau des Passier- und Reibaufsatzes mit Reibeinrichtung	53
Abb. 33:	Gourmetvorsatz.....	54
Abb. 34:	Gehäuse des Gemüseschneiders auf Antriebseinheit aufgesteckt	55
Abb. 35:	Deckel des Gourmetvorsatzes in Unterteil eingehängt	55
Abb. 36:	Auswerferscheibe aufsetzen.....	56
Abb. 37:	Gourmetscheibe (Scheibe mit Stift)	56
Abb. 38:	Einsetzen der Scheiben für Gourmetschnitte.....	56
Abb. 39:	Gourmetvorsatz.....	58
Abb. 40:	Gourmetvorsatz mit ausgebautem Ovalrohr	59
Abb. 41:	Antriebseinheit mit Fleisch- und Gemüsewolf R 70.....	60
Abb. 42:	Montageteile des Fleisch- und Gemüsewolfs R 70	63
Abb. 43:	Wolfgehäuse in Antrieb eingeführt und verriegelt	63
Abb. 44:	Schnecke	64
Abb. 45:	Einsetzen eines 3-teiligen Schneidsatz	64
Abb. 46:	Einlegering aufsetzen	65
Abb. 47:	Überwurfmutter aufsetzen	65
Abb. 48:	Aufsetzen der Schale auf das Wolfgehäuse	66
Abb. 49:	SUPRA 6e mit Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 15	67
Abb. 50:	Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 10.....	68
Abb. 51:	Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 15.....	69
Abb. 52:	Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 15.....	70

Abb. 53:	Getriebeteil angesteckt.....	70
Abb. 54:	Kessel auf Haltebolzen aufgesetzt.....	71
Abb. 55:	Werkzeug befestigen.....	71
Abb. 56:	Abdeckhaube aufgesetzt.....	72
Abb. 57:	Werkzeug entnehmen.....	74
Abb. 58:	Sterngriffschrauben gelöst und Kessel entnommen.....	75
Abb. 59:	Aufbau der Mohnmühle.....	76
Abb. 60:	Arbeitseinheit in senkrechter Position.....	77
Abb. 61:	Anstecken der Walzen.....	77
Abb. 62:	Mohnmühle ist betriebsbereit.....	78
Abb. 63:	Trichter für die Mohnmühle.....	79
Abb. 64:	Aufbau des Cutters.....	80
Abb. 65:	Kessel aufgesetzt.....	81
Abb. 66:	Deckel aufsetzen.....	82
Abb. 67:	Deckel verdrehen Stange liegt dabei an Magnethalter an.....	82
Abb. 68:	Schrank mit Antriebseinheit AE 6e.....	83
Abb. 69:	Cutter im betriebsbereiten Zustand.....	84
Abb. 70:	Supra 6e mit Walzensatz.....	85
Abb. 71:	Aufbau eines Walzensatzes am Beispiel des verstellbaren Fleischmürbers.....	86
Abb. 72:	Komponenten vom Steaker / Streifenschneider bzw. Salat- und Streifenschneider ..	89
Abb. 73:	Getriebe angesteckt und mit Verriegelungshebel verriegelt.....	89
Abb. 74:	Walzensatz einsetzen und mit Riegel befestigen.....	90
Abb. 75:	Untergestell.....	93
Abb. 76:	Gehäuse des Universal-Gemüseschneiders UGS.....	94
Abb. 77:	Hilfsmittel zum Reinigen des Würfeltatters.....	94
Abb. 78:	Fleischwolf R 70.....	95
Abb. 79:	Ausziehhaken.....	95
Abb. 80:	Demontage des Fleischwolfs.....	96
Abb. 81:	Trichter abgenommen, Sterngriffschrauben am Gehäusedeckel lösen.....	97
Abb. 82:	Gehäusedeckel abgenommen und Transportwalzen abgezogen.....	98
Abb. 83:	Nuten für Mitnehmerstifte an den Walzen der Mohnmühle.....	98
Abb. 84:	Lösen des Messers.....	99
Abb. 85:	Abziehen des Walzensatzes vom Ansteckgetriebe.....	100
Abb. 86:	Spannschrauben (gelb) lösen.....	101
Abb. 87:	Abstreifkämme herausziehen (gelb).....	101
Abb. 88:	Aufbau des verstellbaren Mürberwalzensatzes.....	102
Abb. 89:	Stab B herausziehen.....	103
Abb. 90:	Stab A mit Stab B herauschieben (links) und herausziehen (rechts).....	103
Abb. 91:	Abstreiferkämme B (links weiß) und A (rechts blau) entnehmen.....	104
Abb. 92:	Klappsplinte lösen.....	104
Abb. 93:	Stirnräder abziehen.....	105
Abb. 94:	Mürbewelle A (links) und B (rechts) herausziehen.....	105
Abb. 95:	Mürbewalze B (links) und A (rechts) entnehmen.....	106
Abb. 96:	Teile des Walzensatzes.....	106
Abb. 97:	Montieren der Mürbewelle A.....	107

1 Einleitung

Damit die Sicherheit des Bedieners gewährleistet ist und mögliche Schäden an der **Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e** 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 Texttrand 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 Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e (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

Internet: www.feuma.de

3 Produktbeschreibung

3.1 Allgemeine Funktionen und Anwendungsbereich,

3.1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die **Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e** dient zur Verarbeitung von Lebensmitteln im gewerblichen Küchenbereich. Es handelt sich um ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist. Die Verwendung der Maschine ist auf Personen über 14 Jahre beschränkt.

Folgende Verarbeitungen sind möglich:

- Schneiden, Reiben, Raspeln, Pürieren
- Würfelschneiden in verschiedene Größen
- Rühren, Schlagen, Kneten mit dem 10 bzw. 15 Liter Rühr-Schlag- und Knetwerk
- Wolfen von Fleisch und Gemüse
- Steaken und Streifenschneiden
- Mahlen von Mohn

Die Maschine kann unbefestigt auf dem **Arbeitstisch** betrieben werden. Es besteht die Möglichkeit die Maschine auf **ein fahrbares Untergestell** oder auf eine **Wandkonsole** zu stellen. In diesen Fällen muss die Maschine **standsicher** befestigt (angeschraubt) werden.

Das Einsatzgebiet der **Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e** ist vorzugsweise der gewerbliche Küchenbereich der Gastronomie oder andere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Schon ab 30 Essenportionen täglich ist sie ein rationelles Arbeitsmittel zur Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln.

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 **Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e** besteht, wenn:

- die Maschine mit anderen Parametern betrieben wird, als unter 3.3 S. 17 angegeben sind,
- die Maschine unter anderen Bedingungen betrieben oder gelagert wird, als unter 3.4 S. 18 angegeben,
- die Maschine mit demontierten oder anderweitig unwirksam gemachten Sicherheitseinrichtungen und Verkleidungen betrieben wird.

- die Maschine nicht vollständig mit den für die jeweilige Arbeitsmöglichkeit vorgesehenen Teilen (siehe 7 ab S. 43) montiert wird,
- die Maschine ohne Aufsicht betrieben wird,
- die Maschine nicht entsprechend den Vorschriften (siehe 7.1.4 S. 50) 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 Universal-Küchenmaschine

Die Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e besteht aus folgenden Grundkomponenten:



Abb. 2: Grundlegender Aufbau der Universal-Küchenmaschine

Antriebseinheit AE 6e



Arbeitseinheit AE 6e-t



Ansteckgeräte

Gemüseschneider



Rühr- und Schlagwerk



Fleisch- und Gemüseswolf



Steaker, Mürber, Streifenschneider



Mohnmühle



Unterbau

Untergestell fahrbar FGA



Wandkonsole



Antriebseinheit in Schrankausführung



3.3 Technische Daten Antriebseinheit AE 6e

Stromart	400 V 3 ~ 50 Hz
Absicherung	16 A
Schutzart	IP 54
Motorleistung	0,95 / 1,1 kW
Wellendrehzahl	140 / 280 min ⁻¹
Anschlusskabel mit 5-poligem CEE-Stecker	2,5 m
Bruttogewicht	28 kg

Der Schalldruckpegel liegt unter 70 dB(A). Die Messung wurde nach DIN 45735 Teil I durchgeführt.

Schutzart IP 54 bedeutet:

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

Maße:

Breite: 321 mm

Tiefe: 337 mm

Höhe: 467 mm

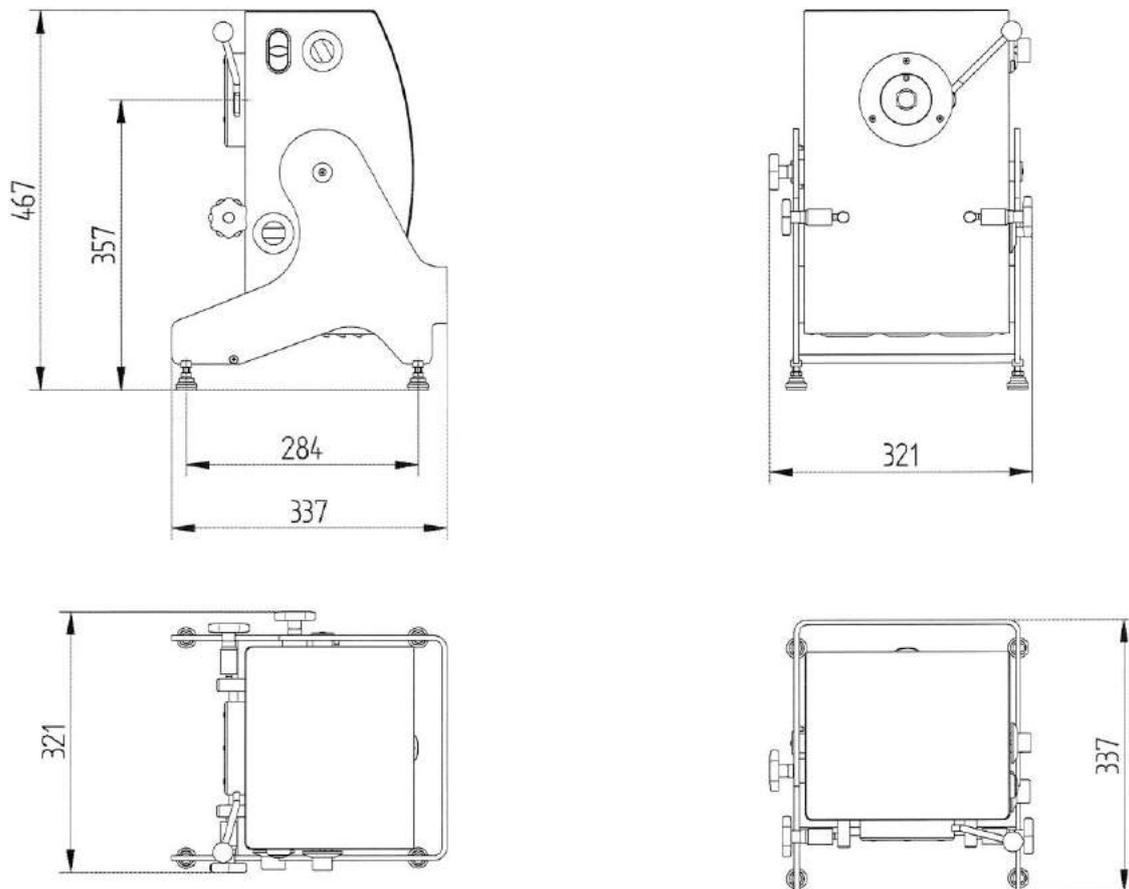


Abb. 3: Maßzeichnung (alle Maßangaben in mm)

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 **Universal-Küchenmaschine** 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.
- 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(Diese Bedienungsanleitung ist keine Reparaturanleitung.)
- Vorhandene Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht verändert oder entfernt werden. Vorsätzliche Veränderungen entbinden den Hersteller von jeder Produkthaftung.
- 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 Reinigung oder Instandsetzung ist der Netzstecker zu ziehen.
- Bei Schäden durch unsachgemäße Handhabung, nicht bestimmungsgemäßen Einsatz oder Schäden, deren Ursache eindeutig auf Bedienungsfehler zurückzuführen sind, 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, Stopfer.
- Achten Sie darauf, dass die Maschine an einem sicheren Standort steht.
- 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.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und stellen Sie sicher, dass sie unmittelbar am Einsatzort der Maschine zum Nachschlagen benutzt werden kann.

4.2 Konstruktive Sicherheitsmaßnahmen

Die Maschine besitzt **2 Sicherheitssysteme**.

Das erste System ist zuständig für die Arbeitssicherheit und wird erst mit dem kompletten Zusammenbau eines **Ansteckgerätes** den Start freigeben. Das wird bewirkt durch:

- das Verriegeln des Gemüseschneiders mit dem Verschlusshebel am Deckel,
- das Aufsetzen der Schale auf den Fleischwolf,
- das Aufsetzen der Spritzschutzhaube auf das Rührwerk,
- Befestigung des Gehäusedeckels der Mohnmühle,
- Aufsetzen der Trichterhaube des Steakers bzw. des Streifenschneiders.

Wird während des Betriebes eines dieser Teile oder auch der gesamte Vorsatz vom Antrieb gelöst, schaltet ein Sicherheitsschalter den Antrieb sofort ab.

Das Wiedereinschalten ist erst möglich, wenn das Ansteckgerät erneut komplett mit dem Antrieb verbunden ist.

Das zweite System befindet sich im **Universal-Gemüseschneider** und wird mit dem Andrücker bzw. mit dem Deckel des Passier- und Reibaufsatzes geschaltet.

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

4.5 Qualifikation des Bedienungspersonals

Der Betreiber der Maschine muss gewährleisten, dass

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

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

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

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

Es ist jede Arbeitsweise zu unterlassen, die:

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

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

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

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

Bedienungspersonal (Qualifikation 1)

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

Wartungsmonteur (Qualifikation 2)

	<p><i>Fachtechniker, der in der Lage ist, die Maschine unter normalen Bedingungen zu bedienen, sie bei abgeschalteten Schutzvorrichtungen in Betrieb zu nehmen sowie an den mechanischen Teilen Eingriffe vorzunehmen, um alle erforderlichen Einstellarbeiten, Wartungseingriffe und Reparaturen auszuführen.</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 abgeschalteten 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 Abzweigdosens 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. 13 angegebenen Kenngrößen gewährleistet.

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

Die **Antriebseinheit AE 6e** kann wie folgt aufgestellt werden:

- auf ein **Fahrgestell FGA** (siehe 6.4.4 S. 39)
- auf einem **Tisch** oder **Unterschrank**
- auf einer Wandkonsole

Eine weitere Variante der Aufstellung der **Antriebseinheit AE 6e** 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 Maschine

Vor Inbetriebnahme der **Maschine** 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 Aufstellort vorhandene Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.

HINWEIS



Der Antrieb mit seinen Ansteckgeräten arbeitet **linksdrehend**. (gegen Uhrzeigersinn).

Die Drehrichtung lässt sich am besten prüfen, indem der **Universal-Gemüseschneider** aufgesteckt wird und die **Auswerferscheibe** eingelegt ist.

Blickt man nach dem Einschalten durch das Gurkenrohr, muss sich die Auswerferscheibe **gegen den Uhrzeigersinn** drehen.

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

HINWEIS



Die Antriebseinheit muss auf einer betriebssicheren, erschütterungsfreien Arbeitsfläche stehen.

5.7 Aufbewahrungsort der Anleitung

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

6 Montage der Hauptkomponenten der Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e

6.1 Einleitung

Die **Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e** dient zur Verarbeitung von Lebensmitteln im gewerblichen Küchenbereich.

Sie besteht aus einer schwenkbar angeordneten **Antriebseinheit** und diversen **Ansteckgeräten**.

Die Antriebseinheit besitzt ein Edelstahlgehäuse, einen robusten geräuscharmen Antrieb und ist schwenkbar in einem Ständer gelagert.

Die Antriebseinheit gibt es in den Varianten:

- **AE 6e** - ohne Zeitschaltuhr
- **AE 6e-t** - mit Timer (Zeitschaltuhr)

Eine Schnellverriegelung zum Arretieren der Ansteckgeräte gewährleistet die sichere Halterung und ermöglicht das schnelle Umrüsten der Grundmaschine.

Die verschiedenen Ansteckgeräte werden an die Antriebseinheit angekuppelt und dienen zur Weiterverarbeitung unterschiedlichster Rohwaren.

Bei Überlastung der Antriebseinheit spricht ein Schutzschalter an und verhindert dadurch eine Beschädigung des Antriebsmotors. Die Maschine muss nach 1-5 min neu eingeschalten werden.

Durch die ausgereifte Sicherheitstechnik (siehe 4.2 S. 21) wird gewährleistet, dass die Antriebseinheit nur anläuft, wenn ein komplettes Ansteckgerät angekuppelt und verriegelt ist.

Entsprechend des gewünschten Ansteckgerätes kann die Antriebseinheit in die notwendige Arbeitsposition geschwenkt werden.

- Arbeiten mit dem Universal-Gemüseschneider UGS, die Antriebseinheit wird auf Position 45° geschwenkt.
- Arbeiten mit dem Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 10 und UP 15, Antriebseinheit steht in senkrechter Position.
- Arbeiten mit dem Fleisch- und Gemüsewolf R 70, Antriebseinheit steht in senkrechter Position.
- Arbeiten mit der Mohnmühle, Antrieb steht in senkrechter Position.
- Arbeiten mit dem Steaker oder Streifenschneider, Antriebseinheit steht in senkrechter Position.

- Arbeiten mit dem Cutter: Die Antriebseinheit steht in waagerechter Position.
Vor dem Gebrauch der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sind diese gründlich zu reinigen (siehe 8.3 S. 92).

6.2 Prinzipieller Aufbau der Universal-Küchenmaschine



Abb. 6: Aufbau der Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e anhand eines Beispiels

In den folgenden Absätzen werden die einzelnen Komponenten der **Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e** im Aufbau, der Verwendung, der Montage und Bedienung vorgestellt.

6.3 Antriebseinheit AE 6e

6.3.1 Aufbau und Verwendung der Antriebseinheit AE 6e

*einschalten (grün)
 ausschalten (rot)*

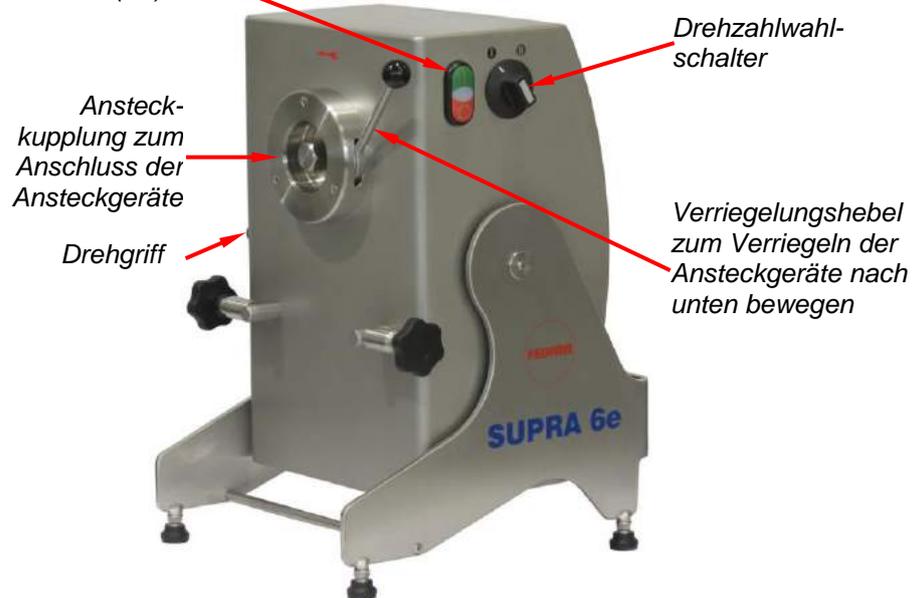


Abb. 7: Antriebseinheit AE 6e

Die **Antriebseinheit AE 6e** ist das Grundgerät für die **Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e**.

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

Die verschiedenen **Ansteckgeräte** werden an die Antriebseinheit angekuppelt und dienen zur Verarbeitung unterschiedlichster Rohwaren.

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

6.3.2 Bedienung der Antriebseinheit AE 6e

HINWEIS



*Die Hinweise gemäß Abschnitt **Inbetriebnahme** sind zu beachten (siehe 5.6 S. 27).*



1. Lösen des Drehgriffs auf der linken Seite der Antriebseinheit.
2. Einstellen der Position der Antriebseinheit.

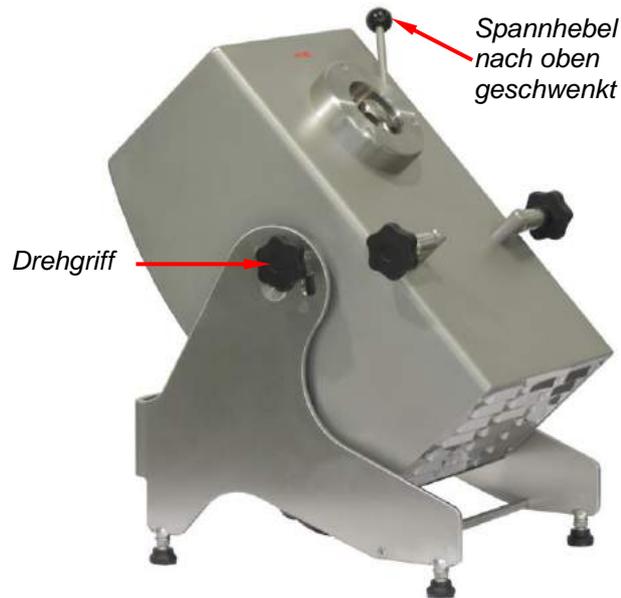


Abb. 8: Einstellen der Position der Antriebseinheit

123

3. Einstellen der Position der Antriebseinheit.
4. Drehgriff wieder festziehen.
5. Den Spannhebel zur Verriegelung der Ansteckgeräte nach **oben** schwenken, bis die Rastposition erreicht ist.
6. Das Ansteckgerät in die Ansteckkupplung eingeführt und in **senkrechter** Lage soweit in Richtung Antriebseinheit schieben, bis die Endlage erreicht ist.
(Durch leichtes Verdrehen nach links und rechts lässt sich beim Einführen die Ansteckposition und die Richtungsschraube leicht finden)

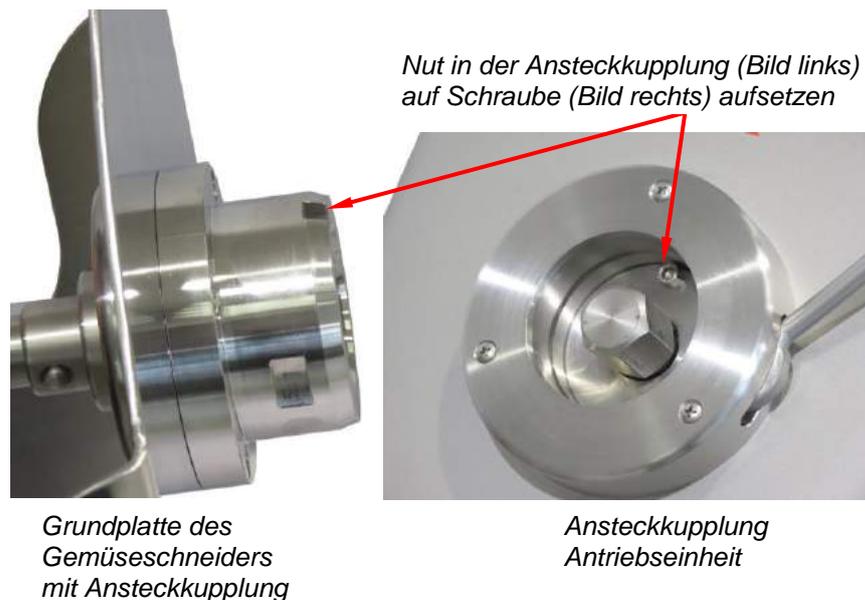


Abb. 9: Ansteckgerät an Antriebseinheit ankuppeln

123

7. Spannhebel absenken, um das Ansteckgerät zu verriegeln.
 8. Notwendiges Werkzeug einsetzen.
- Die Maschine ist einsatzbereit.



Abb. 10: Gemüseschneider UGS auf Antriebseinheit aufgesetzt

Die Wahl der Drehzahl wird von dem zu betreibenden Ansteckgerät bestimmt und mit dem Drehzahlwahlschalter auf „I“ oder „II“ eingestellt.

Stufe I langsam = 140 Umdrehungen/min

Stufe II schnell = 280 Umdrehungen/min

Die Drucktaste (**grün**) startet den Antrieb und die Drucktaste (**rot**) schaltet ihn ab.

HINWEIS



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

Einschalten der Antriebseinheit:

123

1. Anschlussstecker in die Netzsteckdose einstecken.
2. Ansteckgerät an die Antriebseinheit ankuppeln und verriegeln (siehe auch Abschnitt Bedienung des jeweiligen Ansteckgerätes)
3. Die Antriebseinheit durch Betätigung der Drucktaste (**grün**) einschalten.

Die Wahl der Drehzahl richtet sich nach der jeweiligen Anwendung.

Ausschalten der Antriebseinheit:

123

Durch Betätigung der **roten** Drucktaste wird die Antriebseinheit abgeschaltet.

Wiederanschalten nach plötzlichem Stillstand der Antriebseinheit

Falls die Antriebseinheit durch Spannungsschwankung oder durch Auslösen des Motorschutzschalters abschaltet, muss die Antriebseinheit 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 der **roten** Drucktaste ausschalten, Netzstecker ziehen und anschließend den Fehler beheben.

HINWEIS



Die Antriebseinheit mit einem Ansteckgerät darf nicht ohne Aufsicht betrieben werden.

Arbeitsweise des Timer (Zeitschaltuhr) bei der Arbeitseinheit AE 6e-t



Abb. 11: Antriebseinheit AE 6e-t

Wenn Sie eine **Antriebseinheit AE 6e-t mit Timer** besitzen, so ist zusätzlich zu dem oben beschriebenen **Einschalten** der **Antriebseinheit AE 6e** zu beachten, dass sich die **Antriebseinheit AE 6e-t** nur einschalten lässt, wenn Sie den Timer (Zeitschaltuhr) entweder auf

- eine bestimmte Laufzeit oder
- Dauerbetrieb (Stellung D)

eingestellt haben.

Einstellen der gewünschten Maschinenlaufzeit:



*Drehknopf des Timers im **Uhrzeigersinn** auf die gewünschte Laufzeit einstellen.*

HINWEIS



*Beim Einstellen einer nur geringen Laufzeit von beispielsweise 3 min ist es erforderlich, den Drehknopf erst auf eine **größere** Laufzeit (**mindestens 10 min**) hochzudrehen und anschließend auf die gewünschte Laufzeit von beispielsweise 3 min zurückzudrehen.*

Einstellen von Dauerbetrieb:



- Soll die Antriebseinheit im **Dauerbetrieb** (ohne Laufzeitbeschränkung) arbeiten, so ist der Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf **Stellung D** zu drehen.
- **Stellung 0** → die Maschine lässt sich **nicht** einschalten.

6.4 Untergestelle

6.4.1 Verwendung der Untergestelle

Es gibt verschiedene Untergestelle zur Befestigung der **Antriebseinheit AE 6e**:

- **Untergestell fahrbar FGA,**

Das fahrbare Untergestell dient zur Befestigung der **Antriebseinheit AE 6e**.

Mit dem fahrbaren Untergestell kann die Maschine an jede beliebige Stelle der Küche gefahren und betrieben werden.

- **Untergestell fahrbar FGA:** mit Abstellereinrichtung

VORSICHT



*Wird die Maschine transportiert, wenn der Netzstecker noch angesteckt ist, besteht die Gefahr von **Sachschäden**.*

*Ein gespanntes Netzkabel stellt eine **Stolperfalle** dar.*

Vor dem Wegfahren der Maschine ist stets der Netzstecker zu ziehen.

- **Untergestell stationär MST**

Das stationäre Untergestell ohne Abstellereinrichtung dient zur Befestigung der **Antriebseinheit AE 6e**. 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 Abstellereinrichtung kombinieren.

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

- Aufstellung der **Antriebseinheit AE 6e** auf einem **Tisch/Unterschrank**
Die Antriebseinheit wird auf einen stabilen **Tisch/Unterschrank** aufgesetzt.
- Befestigung der **Antriebseinheit AE 6e** auf der **Wandkonsole**
Die Antriebseinheit wird an einer speziellen Wandkonsole entsprechend der Arbeitsanweisung im Abschnitt 6.4.6 S. 40 fest montiert.

Eine weitere Variante der Aufstellung der **Antriebseinheit AE 6e** ist die **Schranksführung**. Hier ist die Antriebseinheit fest in den Schrank integriert.

6.4.2 Aufbau des fahrbaren Untergestell FGA

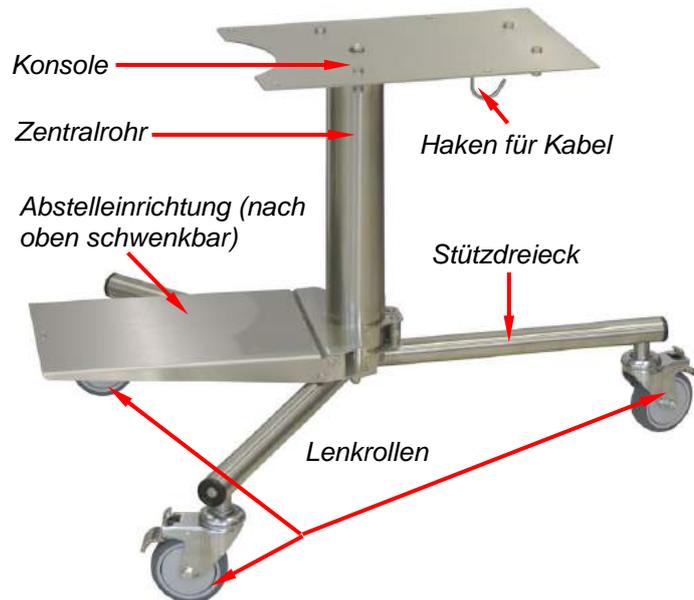


Abb. 12: fahrbares Untergestell (Variante FGA mit Abstelleinrichtung)

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.

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 Trägerplatte Supra (nicht abgebildet) mit der Konsole verschrauben.
5. Die Konsole und die angeschraubte Trägerplatte Supra auf das Zentralrohr setzen. Die richtige Lage wird durch einen Stift in der Nut des Zentralrohres fixiert.
6. **Gewindestab** mit Hutmutter, Federring und Unterlegscheibe von oben durch die Mittelbohrung der Konsole - Trägerplatte Supra, Zentralrohr und Stützdreieck stecken.
7. Auf das unter dem Stützdreieck herausstehende Ende des Gewindestabes Unterlegscheibe und Federring aufstecken und Mutter (SW 17) aufschrauben.
8. Mutter (oben) und Hutmutter (unten) festziehen (SW 17) und so die Bauteile starr miteinander verbinden. Die notwendige Stabilität des Fahrgestells wird dadurch gewährleistet.
9. 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 FGA

Zur Montage werden benötigt:

- 1 x Maulschlüssel SW 13

128

1. FüÙe der Antriebseinheit abschrauben.



Abb. 13: FüÙe an der Antriebseinheit abschrauben

128

2. Antriebseinheit AE 6e mittels 4 Sechskantmuttern und 4 Federringen 8 mm mit der Trägerplatte des Untergestells verschrauben.



Abb. 14: Antriebseinheit auf dem Untergestell aufgeschraubt

6.4.5 Aufstellung der Antriebseinheit auf einem Tisch/Wandkonsole

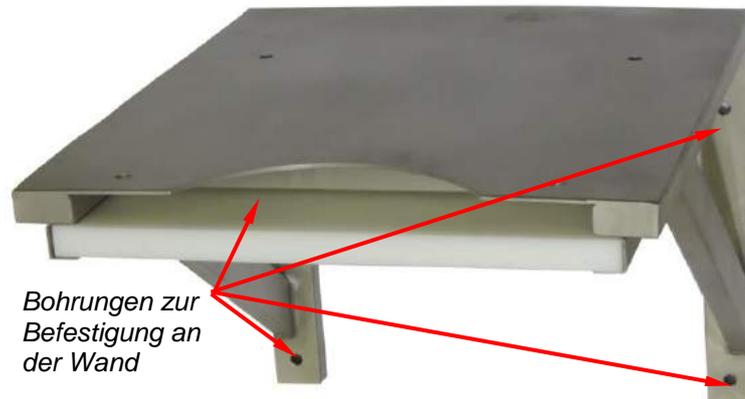


Abb. 15: Wandkonsole

Die **Antriebseinheit AE 6e** kann an der Wandkonsole befestigt werden. Dazu muss zuerst die Konsole aus Edelstahl an einer tragfähigen Wand montiert werden. Das Gewicht der Wandkonsole (7 kg), der Antriebseinheit (28 kg) sowie der Ansteckgeräte 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.

6.4.6 Befestigung der Antriebseinheit auf einer Wandkonsole

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



1. Wandkonsole mit vier Schrauben an der Wand befestigen.
2. Füße der Antriebseinheit abschrauben (siehe Abb. 13 S. 39).
3. **Antriebseinheit AE 6e** mittels 4 Sechskantmuttern und 4 Federringen 8 mm mit der Trägerplatte des Untergestells verschrauben.

6.4.7 Antriebseinheit AE 6e in Schrankausführung



Abb. 16: Maschinenschrank 500 SUPRA 6e



Abb. 17: Maschinenschrank 1300 SUPRA 6e

Die **Antriebseinheit AE 6e** ist in den Schrank integriert. Zu Arbeiten wird die **Antriebseinheit** aus dem Schrank herausgezogen. In Umgang und Funktion entspricht diese Antriebseinheit dem Auftischgerät wie im Abschnitt 6.3 S. 31 beschrieben.



7 Ansteckgeräte

7.1 Universal-Gemüseschneider UGS

7.1.1 Aufbau und Funktion des Universal-Gemüseschneiders UGS



Abb. 18: SUPRA 6e mit Universal-Gemüseschneider UGS

Der **Universal-Gemüseschneider** UGS besteht aus dem Gehäuse (mit Anflanschsyste^m und Antriebswelle) und dem Deckel (mit Andrücker und Stopfer).

Der Deckel wird mit den beiden Gelenkbolzen im Gehäuse eingehängt (ca. 90° Öffnungsstellung) und durch den Magnethalter mit Andruckrolle verriegelt.

Zum Werkzeugwechsel lässt sich der Deckel nach dem Lösen des Magnethalters nach **vorn** schwenken.

HINWEIS



Erst Stopfer verriegeln oder entnehmen.

Die Universalität dieses Gemüseschneiders ist durch die große Anzahl verschiedener Werkzeuge gekennzeichnet. Der **Universal-Gemüseschneider** verfügt über einen geschalteten Andrücker.

Besonderheit:

Der **Universal-Gemüseschneider** hat eine mit dem Andrücker gekoppelte **Sicherheitsabschaltung**. Nur wenn sich die Druckplatte im Arbeitsbereich bewegt, ist die Maschine eingeschaltet. Während des Befüllens des Krautrohres befindet sich das Schneidwerkzeug im Stillstand. Erst wenn die Druckplatte auf das Schneidgut aufsetzt, beginnt das Werkzeug zu drehen. Diese Funktion erhöht die Sicherheit und ermöglicht eine bessere Schneidqualität durch den geführten Schnitt.

Beim Arbeiten mit dem **Gurkenrohr** befindet sich der Andrücker in der unteren Endlage, sodass die Maschine eingeschaltet werden kann. Der Stopfer wird aus dem Gurkenrohr entnommen und das Schneidgut kann eingefüllt werden.

VORSICHT



Es besteht **Verletzungsgefahr** oder es kann zum **Werkzeugbruch** führen, wenn mit anderen Gegenständen als dem **Stopfer** gestopft wird.

Beim Arbeiten mit dem **Gurkenrohr** nur den **Stopfer** zum Nachdrücken verwenden!

7.1.2 Zusammenbau des Universal-Gemüseschneiders UGS

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**.



Vorgehensweise beim Zusammenbau

1. Antriebseinheit in Position 45° (Mittelstellung) schwenken und befestigen (siehe auch 6.3.2 S. 31)
2. Gehäuse auf Antrieb aufstecken und mit Spannhebel verriegeln.

Gehäuse des Gemüseschneiders



Abb. 19: Gehäuse des Gemüseschneiders auf Antriebseinheit aufgesteckt



3. Auswerferscheibe einsetzen (der Grifftring zeigt zum Bediener)
4. Werkzeuge (z. B. Scheiben, Würfelschneideinrichtung - siehe 7.1.3 S. 47) einsetzen.

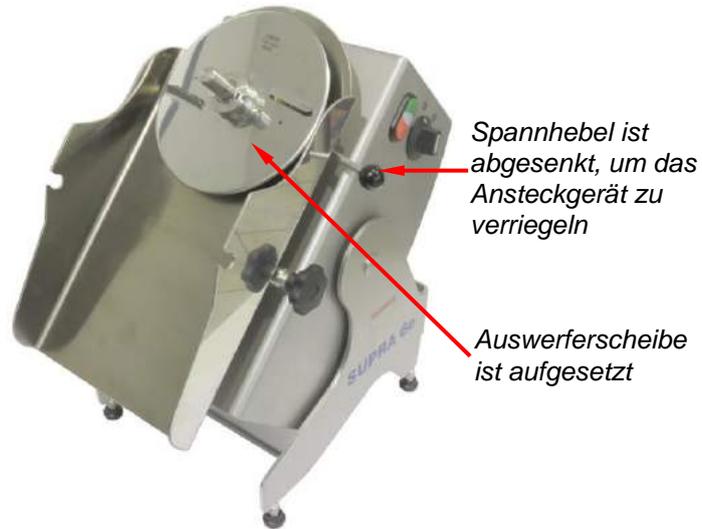


Abb. 20: Gehäuse ist verriegelt und Auswerferscheibe ist eingesetzt

128

5. Deckel wird mittels der beiden Gelenkbolzen in das Unterteil in ca. 90° Öffnungsstellung eingehängt.



Abb. 21: Deckel einhängen

128

6. Deckel zuklappen und mit dem Magnethalter verriegeln

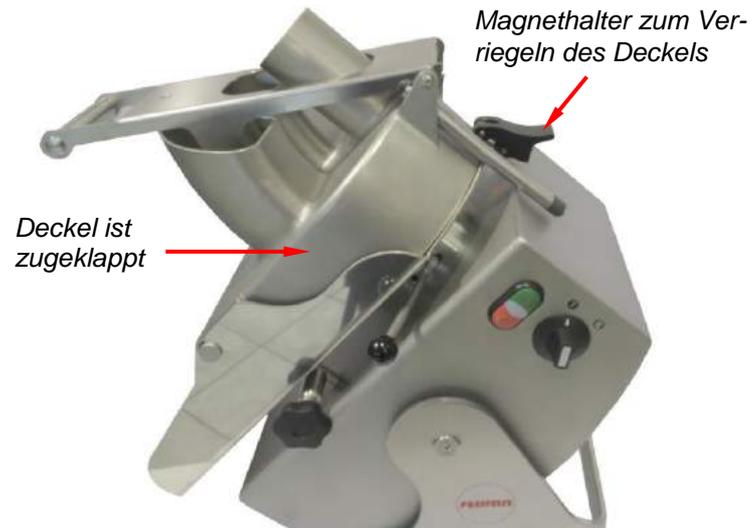


Abb. 22: Deckel ist zugeklappt und verriegelt

128

7. Stopfer einsetzen und verriegeln.



Abb. 23: Stopfer eingesetzt

7.1.3 Einsetzen von Werkzeugen in den Universal-Gemüseschneider UGS

123

Vorgehensweise beim Einsetzen aller Scheiben

1. Verriegelung am Deckel öffnen (siehe Abb. 22 S. 46) und Deckel nach unten klappen
2. Auswerferscheibe einsetzen (der Griffiring zeigt zum Bediener)
3. Die gewünschte Scheibe einsetzen
4. Deckel des Gemüseschneiders schließen und verriegeln (siehe Abb. 22 S. 46)

Der Abbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

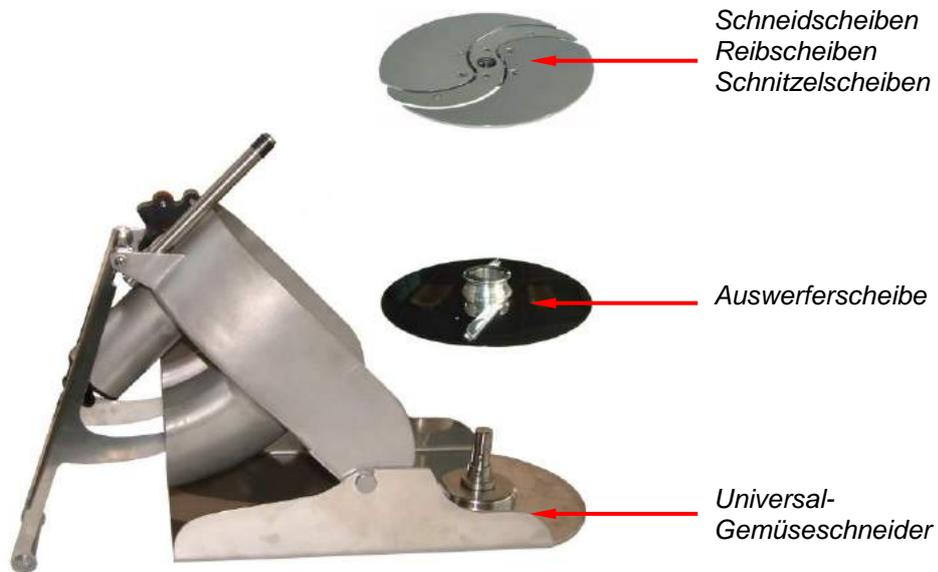


Abb. 24: Einsetzen von Scheiben

Eine Information zu den verfügbaren Scheiben entnehmen Sie bitte dem Anhang.

HINWEIS

*Beachten Sie unbedingt, dass die Auswerferscheibe richtig eingesetzt wird.
(Griffiring zeigt zum Bediener)*

Ansonsten wird das Schneidgut nicht richtig ausgeworfen und die Scheibe kann zerstört werden.

i

128

Vorgehensweise beim Zusammenbau der Würfelschneideinrichtung

1. Verriegelung am Deckel öffnen (siehe Abb. 22 S. 46) und Deckel nach unten klappen
2. Grundträger-Einsatz in das Gehäuse einsetzen
3. Auswerferscheibe aufstecken (der Griffiring zeigt zum Bediener)
4. Würfelgatter mit seinen Rasthockern auf den Einsatz aufsetzen,
Hinweis: Die Rasthocker müssen in die Nuten des Grundträger-Einsatzes einrasten
5. Schneidbalken aufsetzen und durch Rechtsdrehen auf dem Mitnehmerstift verriegeln
6. Deckel des Gemüseschneiders schließen und verriegeln (siehe Abb. 22 S. 46)

Der Abbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Messerbalken durch Linksdrehen vom Mitnehmerstift lösen, an den stirnseitigen Ausfräsungen anfassen und nach oben abziehen.

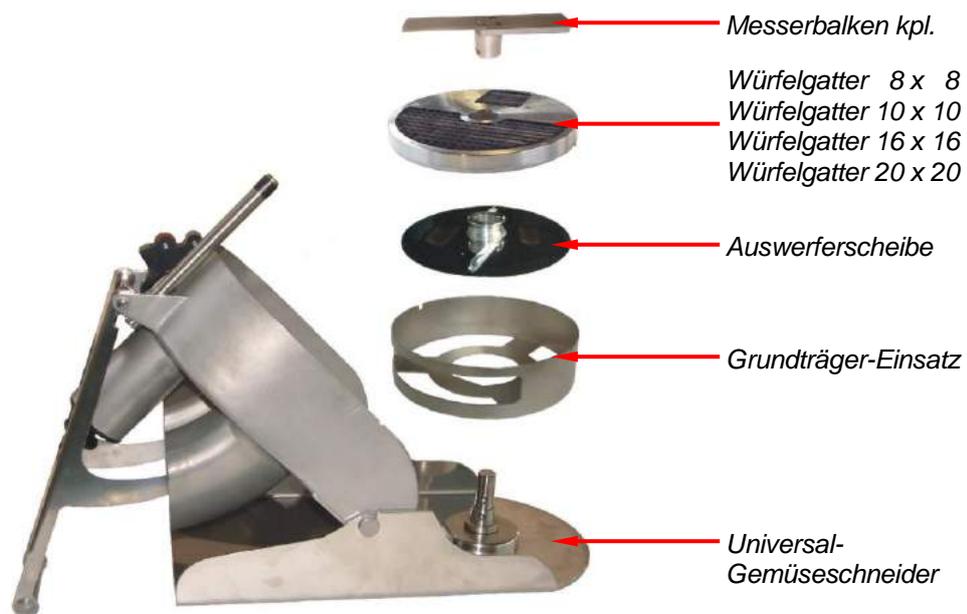


Abb. 25: Zusammenbau der Würfelschneideinrichtung

Angaben zur Reinigung der Würfelschneideinrichtung siehe unter 8.3 ab S. 92.

Eine Information zu den verfügbaren Elementen der Würfelschneideinrichtung entnehmen Sie bitte dem Anhang.

128

Vorgehensweise beim Einbau der Passiereinrichtung

1. Verriegelung am Deckel öffnen (siehe Abb. 22 S. 46) und Deckel nach unten klappen
2. Einsatz in das Gehäuse einsetzen
3. Auswerferscheibe aufstecken (der Grifftring zeigt zum Bediener)
4. Abstreifer auf die Auswerferscheibe aufsetzen
5. Passiereinsatz in den Einsatz setzen,
Hinweis: Die Arretierungsnase muss in eine Nut des Einsatzes eingreifen
6. Passierbalken aufsetzen und durch Rechtsdrehung verriegeln
7. Deckel des Gemüseschneiders schließen und verriegeln

Der Abbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge, Passierbalken durch Linksdrehen vom Mitnahmestift lösen und nach oben abziehen.

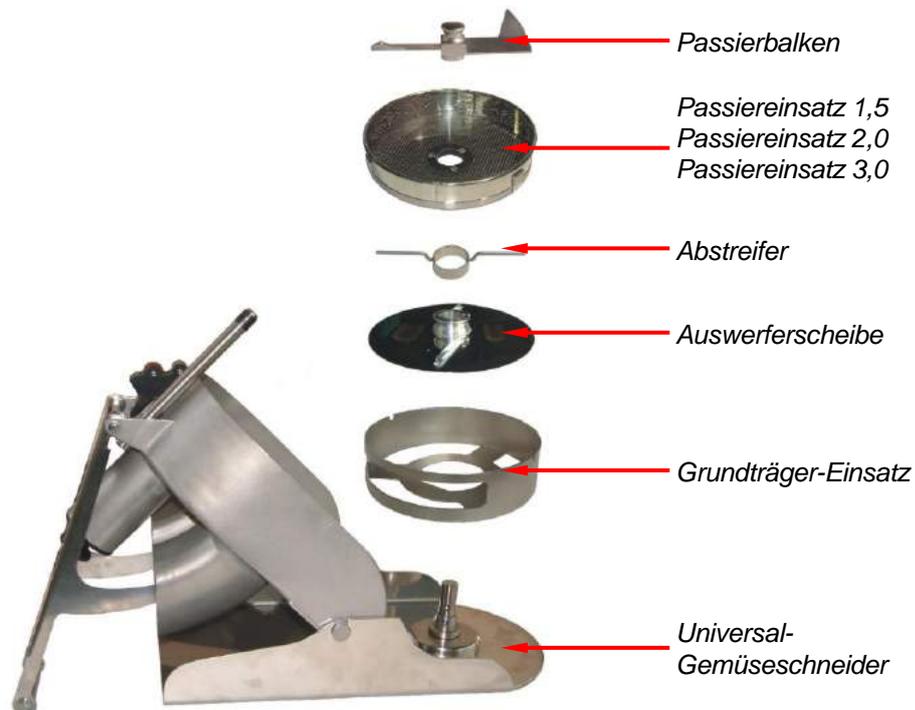


Abb. 26: Zusammenbau der Passiereinrichtung

Eine Information zu den verfügbaren Elementen der Passiereinrichtung entnehmen Sie bitte dem Anhang.

Angaben zur Reinigung der Passiereinrichtung siehe unter 8.3 ab S. 92.

7.1.4 Passier- und Reibaufsatz für den Universal-Gemüseschneider UGS

Weiterhin haben Sie die Möglichkeit mit dem Gehäuse (Unterteil des Gemüseschneiders) den **Passier- und Reibaufsatz** zu verwenden.



Abb. 27: Passier- und Reibaufsatz

Dieser Aufsatz kann in Verbindung mit den Passiereinrichtungen 1,5 / 2,0 oder 3,0 mm zum Passieren größerer Mengen Kartoffelpüree eingesetzt werden. Weiterhin ist er in Verbindung mit der Reibeinrichtung 2,0 oder 3,5 mm zum Feinstreiben von Nüssen, Mandeln, Altgebäck und ähnlichen Gütern geeignet.

HINWEIS



Dieser **Passier- und Reibaufsatz** besitzt ein doppelt wirkendes Sicherheits-Abschaltsystem. Wird der Deckel zum Befüllen geöffnet, schaltet die Maschine ab.

123

Vorgehensweise beim Zusammenbau des Passier- und Reibaufsatzes

1. Antriebseinheit in Position 45° (Mittelstellung) schwenken und befestigen (siehe auch 6.3.2 S. 31)
2. Gehäuse auf Antrieb aufstecken und mit Spannhebel verriegeln.

Gehäuse des Gemüseschneiders



Abb. 28: Gehäuse des Gemüseschneiders auf Antriebseinheit aufgesteckt

123

3. Der Deckel wird mittels der beiden Gelenkbolzen in das Unterteil in ca. 90° Öffnungsstellung eingehängt.

Gelenkbolzen in Unterteil eingehängt



Abb. 29: Deckel des Passier- und Reibaufsatz in Unterteil eingehängt

123

4. Deckel zuklappen und mit dem Magnethalter verriegeln

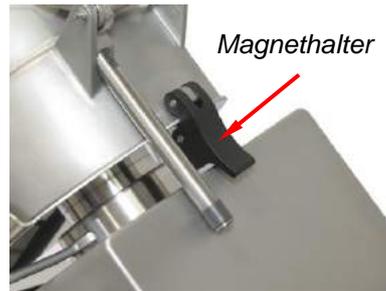


Abb. 30: Magnethalter am Deckel verriegelt

128

Vorgehensweise beim Einsetzen der Reibeinrichtung

1. Magnethalter entriegeln und Deckel öffnen
2. Grundträger-Einsatz in das Gehäuse einsetzen
3. Auswerferscheibe aufstecken (der Griff ring zeigt zum Bediener)
4. Abstreifer aufsetzen
5. Passiereinsatz in den Einsatz setzen,
Hinweis: Die Arretierungsnase muss in eine Nut des Einsatzes eingreifen
6. Passierbalken aufsetzen und durch Rechtsdrehung verriegeln
7. Passier- und Reibaufsatz schließen und verriegeln

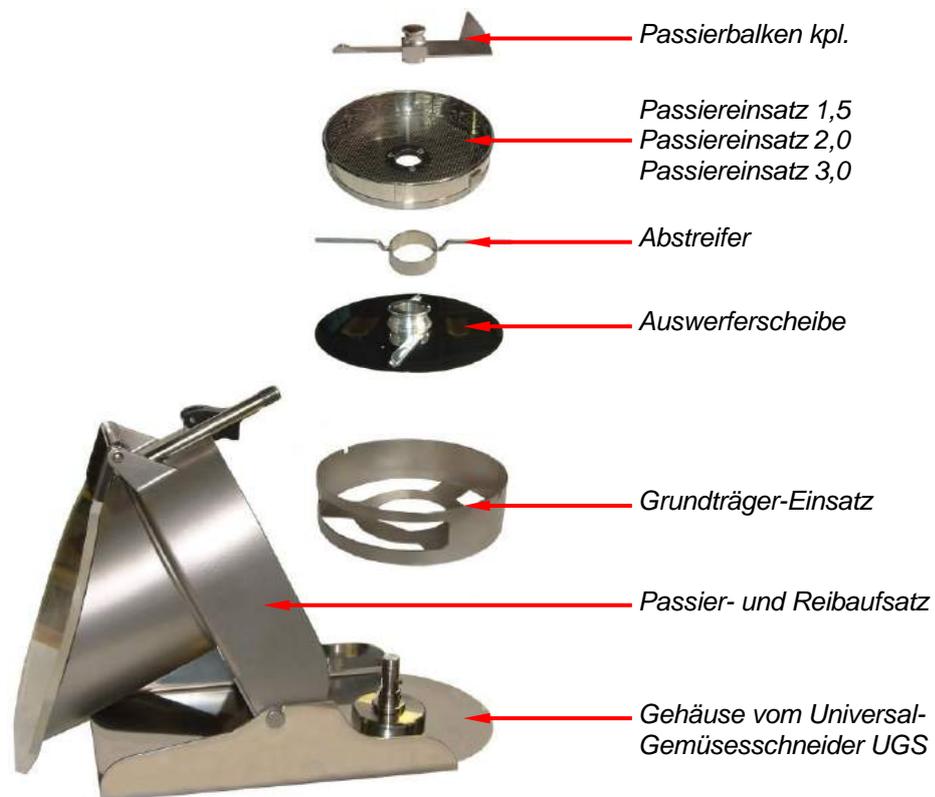


Abb. 31: Zusammenbau des Passier- und Reibaufsatzes mit Passiereinrichtung

Vorgehensweise beim Einsetzen der Reibeinrichtung

128

1. Magnethalter entriegeln und Deckel öffnen
2. Grundträger-Einsatz in das Gehäuse einsetzen
3. Auswerferscheibe aufstecken (der Griffiring zeigt zum Bediener)
4. Reibeinsatz in den Grundträger-Einsatz setzen,
Hinweis: Die Arretierungsnase muss in eine Nut des Einsatzes eingreifen
5. Reibflügel aufsetzen und durch Rechtsdrehung verriegeln
6. Passier- und Reibaufsatz schließen und verriegeln

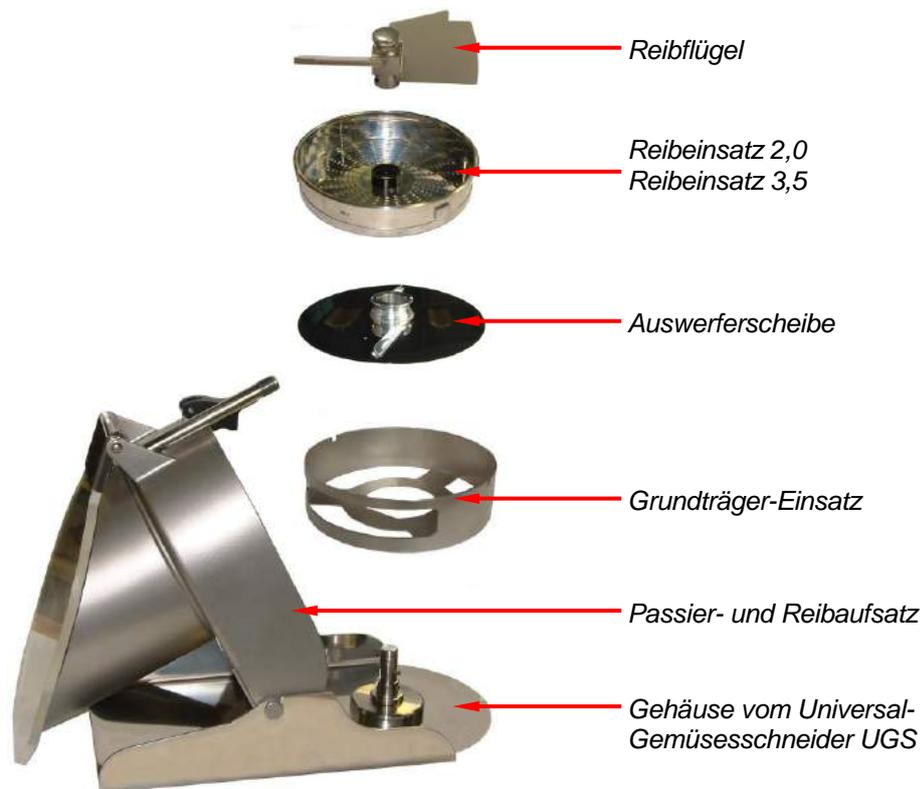


Abb. 32: Zusammenbau des Passier- und Reibaufsatzes mit Reibeinrichtung

Der Abbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Passierbalken/Reibflügel durch Linksdrehen vom Mitnahmestift lösen und nach oben abziehen.

Angaben zur Reinigung des Passier- und Reibaufsatzes siehe unter 8.3 ab S. 92.

7.1.5 Bedienung des Universal-Gemüseschneiders UGS

123

1. Auffangschale vor den Gemüseschneider stellen.
2. Drehzahl mit dem Drehzahlwähler einstellen.
3. Die **Universal-Küchenmaschine** an der Antriebeinheit mit der **grünen** Taster einschalten.
4. Zu verarbeitendes Gut einfüllen.

7.1.6 Gourmetvorsatz für den Universal-Gemüseschneider UGS

An der **SUPRA 6e Universal-Küchenmaschine** können Sie einen **Gourmetvorsatz** verwenden. Der Gourmetvorsatz bietet mit seiner großen Fülle von verschiedenen Schnittvarianten (z. B. Waffelschnitt) unterschiedliche Möglichkeiten zur Gemüseverarbeitung in der Gastronomie.

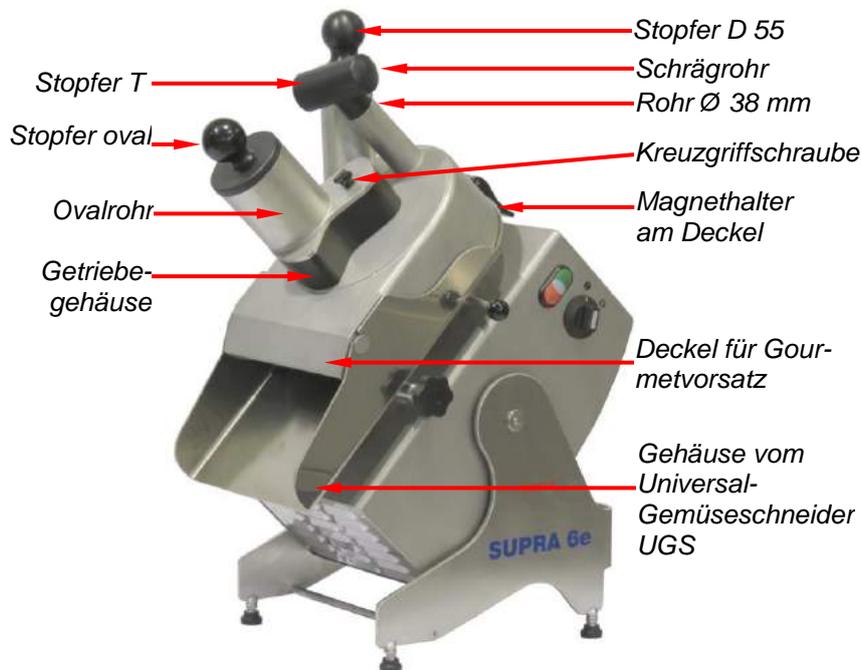


Abb. 33: Gourmetvorsatz

123

Vorgehensweise beim Zusammenbau des Gourmetvorsatzes

1. Antriebseinheit in Position 45° (Mittelstellung) schwenken und befestigen (siehe auch 6.3.2 S. 31)
2. Gehäuse auf Antrieb aufstecken und mit Spannhebel verriegeln.

Gehäuse des Gemüseschneiders



Abb. 34: Gehäuse des Gemüseschneiders auf Antriebseinheit aufgesteckt

123

3. Der Deckel wird mittels der beiden Gelenkbolzen in das Unterteil in ca. 90° Öffnungsstellung eingehängt.

Gelenkbolzen in Unterteil eingehängt



Abb. 35: Deckel des Gourmetvorsatzes in Unterteil eingehängt

123

4. Auswerferscheibe einsetzen (Griffring zeigt zum Bediener)



Abb. 36: Auswerferscheibe aufsetzen

128

5. Gewünschte Gourmetscheibe (Scheibe mit Stift) einsetzen und ganz nach unten führen



Abb. 37: Gourmetscheibe (Scheibe mit Stift)

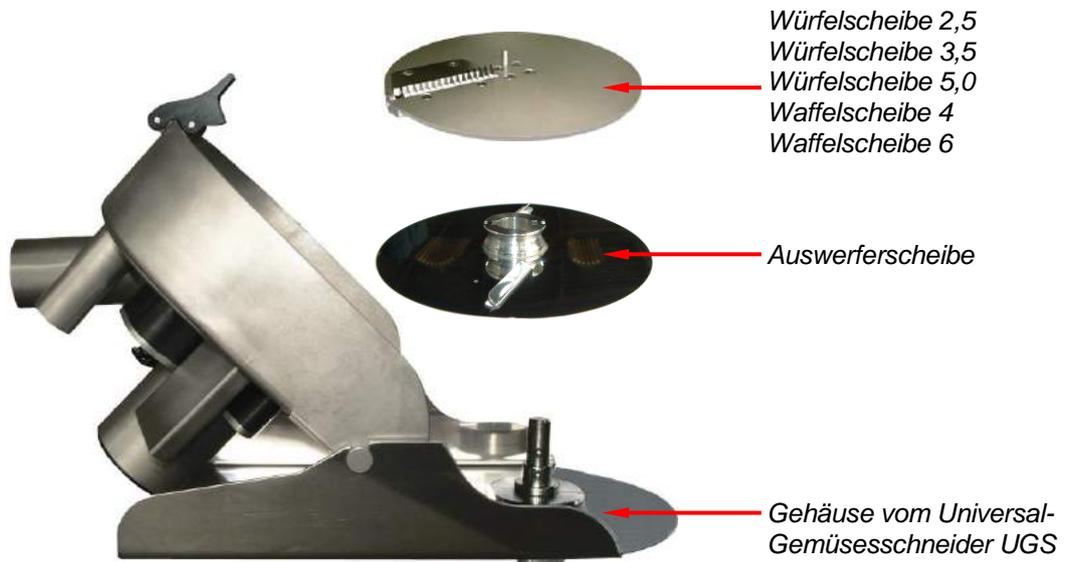


Abb. 38: Einsetzen der Scheiben für Gourmetschnitte

128

6. Deckel zuklappen und mit dem Magnethalter verriegeln
 7. Stopfer einsetzen

Der Abbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

HINWEIS



Wenn Sie diese Möglichkeit nutzen möchten, können Sie alle Werkzeuge verwenden, die im Anhang für den **Universal-Gemüseschneider UGS** aufgeführt sind. Sie erreichen dann die normalen Schnittformen, wie sie vom Universal-Gemüseschneider bekannt sind.

HINWEIS



Beachten Sie unbedingt, dass die Auswerferscheibe richtig eingesetzt wird. (Griffring zeigt zum Bediener)
Ansonsten wird das Schneidgut nicht richtig ausgeworfen und die Scheibe kann zerstört werden.

VORSICHT



Es besteht **Verletzungs- und Bruchgefahr**, wenn der Deckel mit Stopfern geöffnet wird.
Entnehmen Sie vor dem Öffnen des Deckels alle Stopfer, um Verletzungen bzw. Beschädigungen am Gourmetvorsatz zu vermeiden.

7.1.7 Bedienung des Gourmetvorsatzes

Durch die Verwendung verschiedener Stopfer kann die Art des Schnitts beeinflusst werden.

Ovalrohr

Das Ovalrohr und der ovale Stopfer sind aufeinander abgestimmt. Nach jeder Umdrehung der Messerscheibe wird das Schnittgut mittels des Ovalrohres um 90° gedreht. Der ovale Stopfer garantiert dabei die optimale Mitnahme des Schnittgutes.

Mit dem **Ovalrohr** können folgende Schnittmuster hergestellt werden

- Würfelschnitt: 2,5 x 2,5 x 2,5 mm mit Würfelscheibe 2,5 542872
- Würfelschnitt: 3,5 x 3,5 x 3,5 mm mit Würfelscheibe 3,5 542873
- Würfelschnitt: 5,0 x 5,0 x 3,5 mm mit Würfelscheibe 5,0 542874
- gekreuzter Buntschnitt (Waffelschnitt)
 - Schnittstärke 4,0 mm mit Waffelscheibe 4,0 542858
 - Schnittstärke 6,0 mm mit Waffelscheibe 6,0 542859

HINWEIS



Das qualitäts- und funktionssichere Schrittergebnis ist nur mit dem **ovalen Stopfer** möglich.

HINWEIS



Die oben genannten **Würfelscheiben 2,5 / 3,5 / 5,0** und **Waffelscheiben 4,0** bzw. **6,0** können **NICHT** im Universal-Gemüseschneider UGS eingesetzt werden.

Schrägrohr

Mit dem Schrägrohr erreichen Sie einen 45°-Schrägschnitt für dekorative Zwecke. Besonders zu empfehlen sind solche Schnittgüter wie Mohrrübe, Gurke, Rettich und ähnliche Gemüse.

Als Werkzeug werden empfohlen:

- Scheiben-Schneidscheiben 1,2 und 4 mm
- Sichelmesserscheiben 2,5 und 4 mm
- Buntschnittscheibe 4 mm
- Verstellbare Messerscheibe 0 - 8 mm

HINWEIS



Der Gourmetvorsatz kann auch **ohne das Ovalrohr** genutzt werden. Sie können dann runde **Früchte** mit einem **maximalen Durchmesser von 75 mm** verarbeiten.

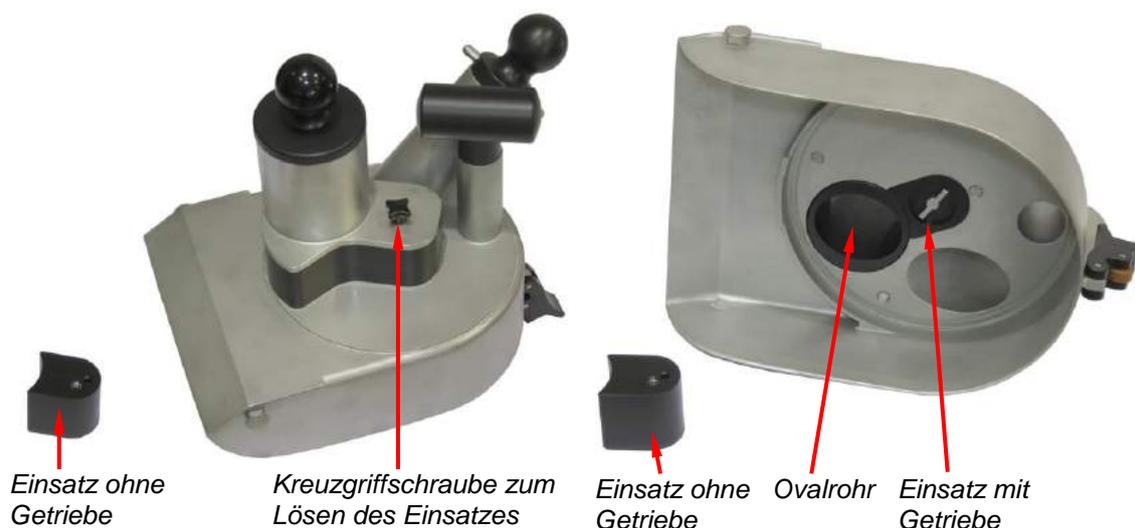


Abb. 39: Gourmetvorsatz

Das Ovalrohr kann in Verbindung mit den Gourmetscheiben zur Herstellung dekorativer Schnitte benutzt werden (z. B. Waffelschnitt, Würfelschnitt). Nach dem Ausbau des Ovalrohrs ist eine größere Fläche zum Zugeben von Zutaten vorhanden.

128

Vorgehensweise zum Ausbau Umbau des Ovalrohres:

1. Kreuzgriffschraube lösen
2. Einsatz mit Getriebe nach außen schieben und nach unten entnehmen
3. Ovalrohr nach oben herausziehen

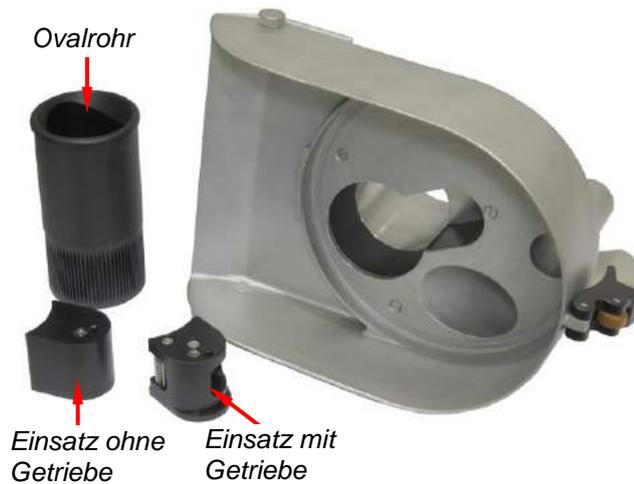


Abb. 40: Gourmetvorsatz mit ausgebautem Ovalrohr

128

4. Einsatz ohne Getriebe einlegen
5. Kreuzgriffschraube festziehen

7.2 Fleisch- und Gemüsewolf R 70

7.2.1 Aufbau und Verwendung

Der **Fleisch- und Gemüsewolf R 70** ist ein Ansteckgerät für die Antriebseinheit AE 6e der **SUPRA 6e**. Er ist geeignet zum Wolfen von Fleisch, Fisch und Gemüse.

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

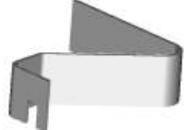
Der **Fleisch- und Gemüsewolf R 70** ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Er besitzt eine elektromagnetische Sicherheitsschaltung. Erst nach dem Aufsetzen der Schale kann die Antriebseinheit eingeschaltet werden.



Abb. 41: Antriebseinheit mit Fleisch- und Gemüsewolf R 70

Zur Ausstattung des Fleisch- und Gemüsewolf R 70 gehören:

	Edelstahlschale
	Stopfer

	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

7.2.2 Montage Sicherheitshinweise für die Montage

VORSICHT




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

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

HINWEIS



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

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

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.

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 Fleischwolfschale.
- 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.

HINWEIS



Fleischwolf nicht trocken laufen lassen.

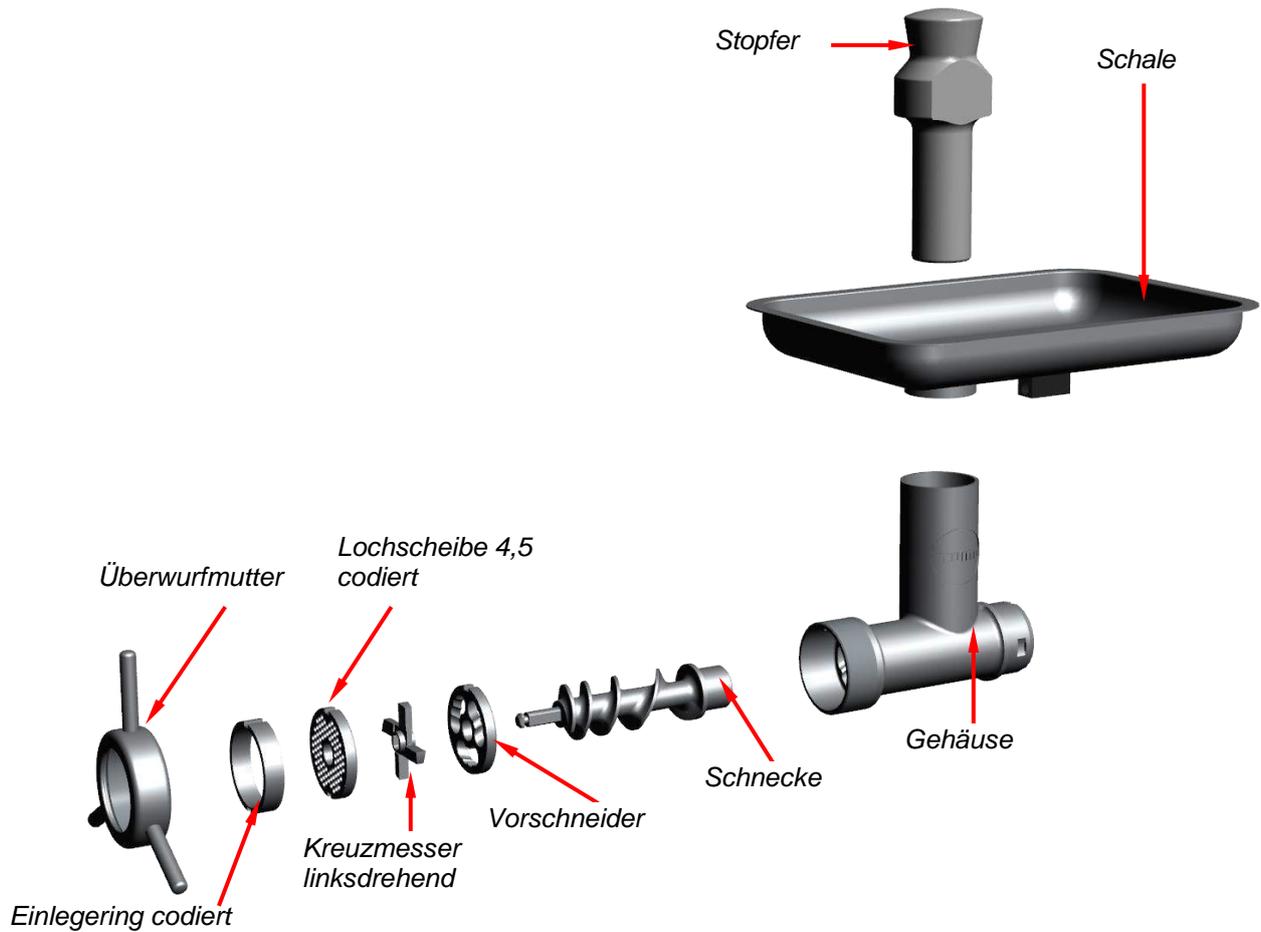


Abb. 42: Montageteile des Fleisch- und Gemüsewolfs R 70

128

Zusammenbau des Fleisch- und Gemüsewolfs R 70:

1. Antrieb in **senkrechte** Position stellen und befestigen
2. Wolfgehäuse auf Antrieb aufstecken und mit Verriegelungshebel verriegeln



Abb. 43: Wolfgehäuse in Antrieb eingeführt und verriegelt

123

3. Schnecke in die Buchse im Gehäuse einführen und durch Verdrehen in die **hinterste** Position bringen. Die Schnecke muss in die Antriebswelle der Antriebseinheit eingreifen.

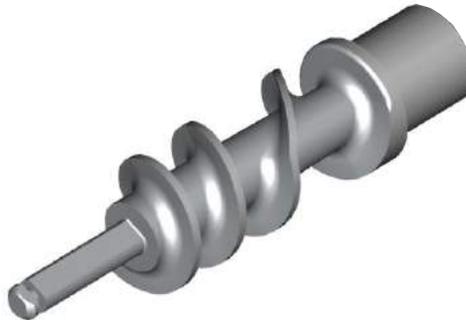


Abb. 44: Schnecke

123

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



1. Vorschneider auf die Schnecke aufschieben
Die Nut muss nach **oben** zeigen.
2. Kreuzmesser (links drehend) aufsetzen
3. Lochscheibe 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. 45: Einsetzen eines 3-teiligen Schneidsatz

123

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

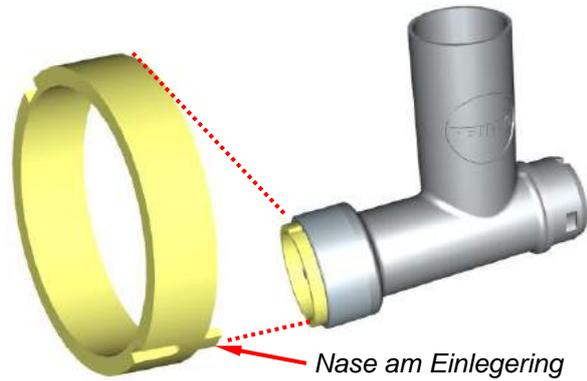


Abb. 46: Einlegering aufsetzen



6. Überwurfmutter aufsetzen und festziehen.

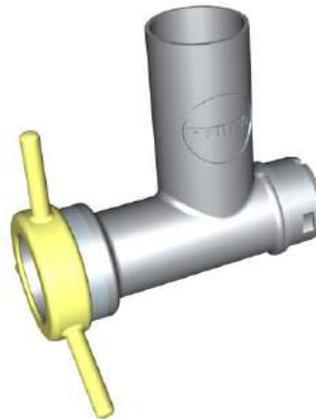


Abb. 47: Überwurfmutter aufsetzen



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

8. Fleischwolfschale aufsetzen und Stopfer bereit legen.

Der Fleisch- und Gemüsewolf ist betriebsbereit.

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.



*Beachten Sie beim Aufsetzen der Schale, dass der **Stift** in die Nut eingreift.*

Abb. 48: Aufsetzen der Schale auf das Wolfgehäuse

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

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.

HINWEIS



Für die Fleischverarbeitung empfehlen wir die Drehzahlstufe I.

Vorbereitung des Schneidguts zum Wolfen

123

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

Bedienung des Fleischwolfs

123

1. Auffangschale unter den Fleisch- und Gemüsewolf stellen.
2. Drehzahl mit dem Drehzahlwähler einstellen.
3. Die **Universal-Küchenmaschine** an der Antriebseinheit mit dem **grünen** Taster einschalten.
4. Zu verarbeitendes Gut in die Schalte einfüllen und mit dem Stopfer dem Fleisch- und Gemüsewolf zuführen.

7.3 Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 10 und UP 15

7.3.1 Aufbau und Verwendung



Abb. 49: SUPRA 6e mit Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 15

Die **Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerke UP 10** und **UP 15** sind Ansteckgeräte zur **Supra 6e** und dienen zum Rühren, Schlagen, Kneten und Mischen von Teigen, Massen und Flüssigkeiten.

- Die Kesselgröße vom **UP 10** beträgt 10-Liter.
- Die Kesselgröße vom **UP 15** beträgt 15-Liter.

Die Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerke besitzen folgende Ausstattung:

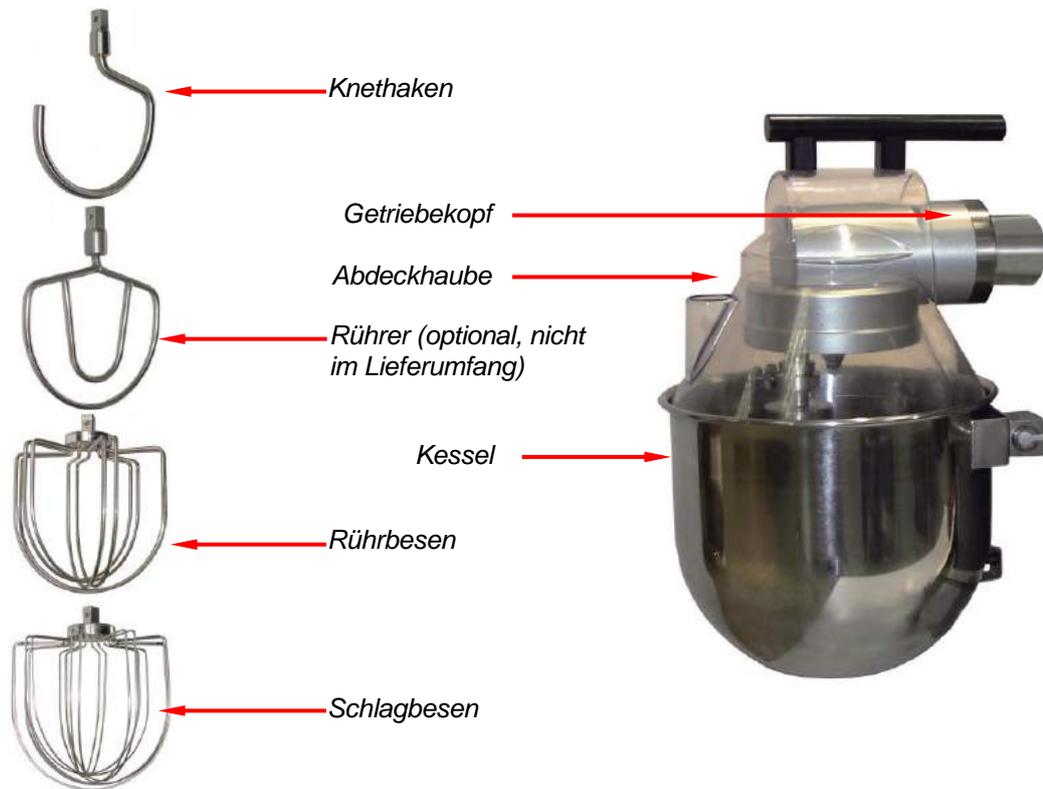


Abb. 50: Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 10



Abb. 51: Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 15

Beschreibung

Die Ansteckgeräte **UP 10** und **UP 15** können nahezu wartungsfrei betrieben werden. Die Kesselgröße und das umfangreiche Werkzeugsortiment ermöglichen die unterschiedlichsten Verarbeitungsaufgaben:

- Teige rühren und kneten,
- Sahne und Eischnee schlagen,
- Soßen rühren,
- Wurstbrät mischen u.v.a.m.

Sie haben die Möglichkeit, mit 2 Geschwindigkeiten zu arbeiten und können auch bei entsprechendem Antrieb Ihre Arbeitsdauer mit einer Zeitschaltung begrenzen. Die integrierte Sicherheitsschaltung lässt die Maschine erst dann starten, wenn Sie die Spritzschutzhaube aufgesetzt haben.

7.3.2 Montage

Die Montage der **Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerke UP 10 und UP 15** erfolgt in der gleichen Art und Weise.



Abb. 52: Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 15

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

123

1. Das **Getriebeteil UP 15** bis zum Anschlag in die Ansteckkupplung einstecken. Der Führungsstift muss in die Nut eingreifen.
2. Durch Abwärtsschwenken des **Verriegelungshebels** das Getriebeteil verriegeln.



Abb. 53: Getriebeteil angesteckt

128

3. Werkzeug in den Kessel legen
4. Kessel von unten einführen, auf die Haltebolzen aufsetzen und mit den beiden Sterngriffschrauben festschrauben.



Abb. 54: Kessel auf Haltebolzen aufgesetzt

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



Abb. 55: Werkzeug befestigen

128

7. Abdeckhaube aufsetzen ggf. vorher die Zutaten in den Kessel geben
 Das **Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 15** ist nach dem Aufsetzen der Abdeckhaube einsatzbereit.



Abb. 56: 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** bzw. **UP 15** wird in umgekehrter Reihenfolge verfahren.

7.3.3 Bedienung

Vor Gebrauch der Maschine müssen die Arbeiten aus dem Abschnitt 7.3.2 S. 70 abgeschlossen sein. Zum Verarbeitungsgut bearbeiten verfahren Sie wie folgt:



1. *Verarbeitungsgut in den Kessel geben.*
2. *Drehzahlstufe (Stufe I oder II) mit dem Drehzahlwahlschalter auswählen.*
3. Die **Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e** mit dem **grünen** Taster an der Antriebseinheit einschalten.

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.

Beim **UP 10** dürfen folgende maximale Kesselfüllmengen nicht überschritten werden:

Verarbeitungsgut	Menge	Drehzahlstufe	Werkzeug
schwerer Pizzateig	ca. 1,5 kg	I	Knethaken
leichter Teig	ca. 2 kg	I	Knethaken
Mürbeteig	ca. 2 kg	I	Knethaken
Quarkspeisen	ca. 4 kg	I oder II	Rührer/Rührbesen
Schlagsahne	ca. 2,5 Liter	II	Schlagbesen
Eischnee	ca. 30 Eiweiß	II	Schlagbesen
Kartoffelpüree	ca. 4 Liter	I oder II	Rührbesen
Cremespeisen	ca. 4 Liter	II	Schlagbesen

Beim **UP 15** dürfen folgende maximale Kesselfüllmengen nicht überschritten werden:

Verarbeitungsgut	Menge	Drehzahlstufe	Werkzeug
schwerer Pizzateig	ca. 4 kg	I	Knethaken
leichter Teig	ca. 5 kg	I	Knethaken
Mürbeteig	ca. 5 kg	I	Knethaken
Quarkspeisen	ca. 6 kg	I oder II	Rührer/Rührbesen
Schlagsahne	ca. 6 Liter	II	Schlagbesen
Eischnee	ca. 45 Eiweiß	II	Schlagbesen
Kartoffelpüree	ca. 6 Liter	I oder II	Rührbesen
Cremespeisen	ca. 6 Liter	II	Schlagbesen

HINWEIS



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

Die **Universal-Küchenmaschine** an der Antriebseinheit immer mit der **roten** Taste ausschalten, niemals durch Abnehmen der Abdeckhaube abschalten.

Das Entnehmen des Kessels bzw. Werkzeuges geschieht wie folgt:



1. Maschine mit der **roten** Taste an der Antriebseinheit abschalten (das Werkzeug sollte im **vorderen** Kesselbereich stehen).
2. Abdeckhaube abnehmen.

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 Werkzeugs die Hülse nach oben ziehen und das Werkzeug in den Kessel legen.



Hülse nach
oben ziehen

Abb. 57: Werkzeug entnehmen



4. Sterngriffe der Kesselspannung lösen.
5. Kessel entnehmen.



Abb. 58: Sterngriffschrauben gelöst und Kessel entnommen

Für die **Reinigung** sind die allgemeinen Hinweise unter auf 8.3 ab S. 92 sowie speziell 8.3.5 S. 97 zu beachten.

7.4 Mohnmühle MM

7.4.1 Aufbau und Verwendung

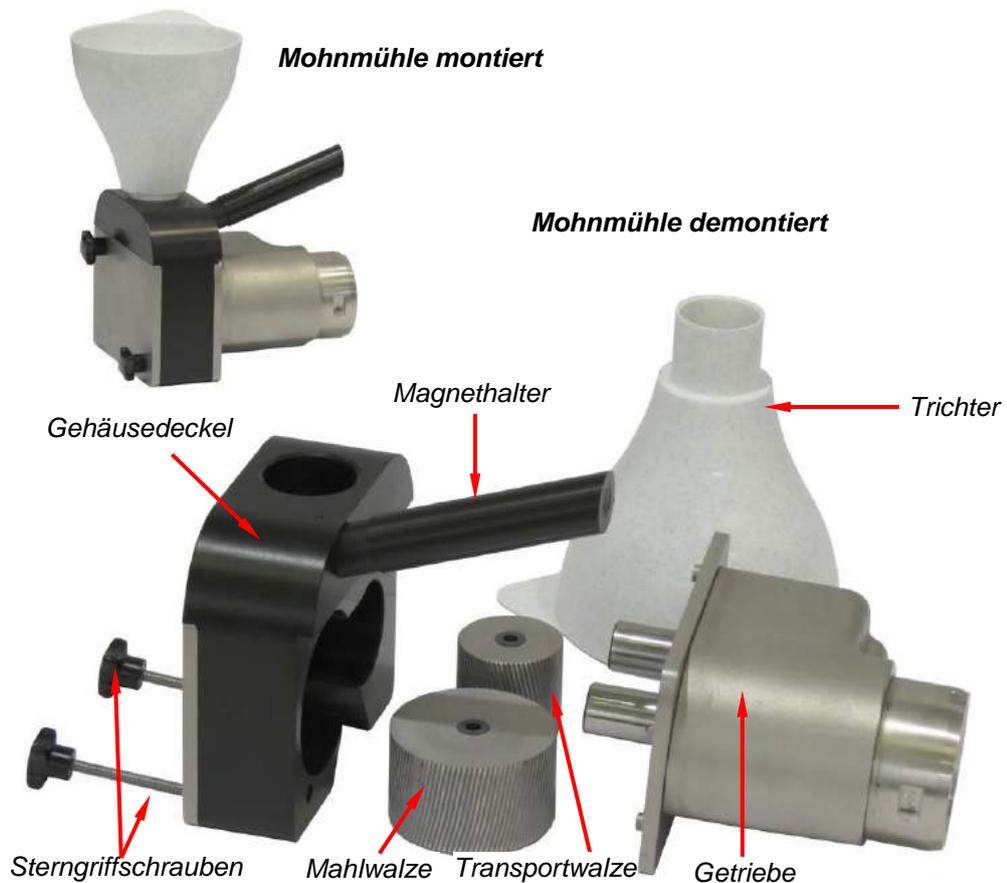


Abb. 59: Aufbau der Mohnmühle

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 **Universal-Küchenmaschine** benutzt. Sie arbeitet mit dem Walzenprinzip und erreicht eine Leistung von ca. 45 kg pro Stunde. Der Einsatz ist für Mohnkorn ab \varnothing 0,8 mm 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.

7.4.2 Montage

123

1. Antriebseinheit in die senkrechte Position stellen und befestigen



Abb. 60: *Arbeiteinheit in senkrechter Position*

123

2. Getriebe anstecken und durch Abwärtsbewegung des Verriegelungshebels verriegeln

3. Mahlwalze (groß) aufstecken (rechts in Richtung Antrieb)

4. Transportwalze (klein) aufstecken (links in Richtung Antrieb)

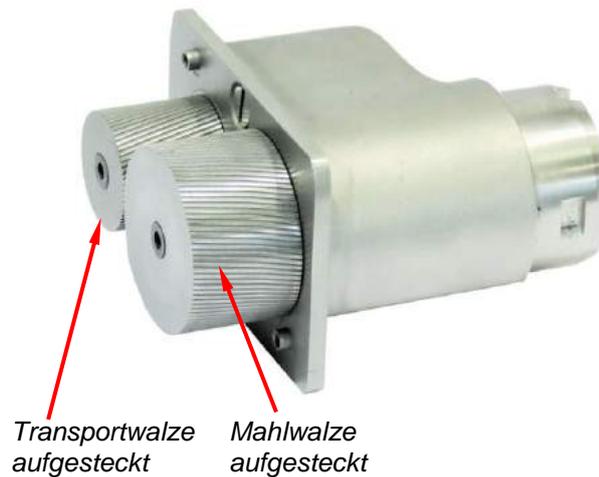


Abb. 61: *Anstecken der Walzen*

123

5. Gehäusedeckel kpl. aufsetzen und mit den beiden Sterngriffschrauben M5 befestigen
6. Trichter aufsetzen



Abb. 62: Mohnmühle ist betriebsbereit

Für die **Reinigung** sind die allgemeinen Hinweise unter auf 8.3 ab S. 92 sowie speziell 8.3.6 S. 97 zu beachten.

7.4.3 Bedienung

123

1. Auffangschale unter die Mohnmühle stellen.
2. Drehzahl mit dem Drehzahlwähler einstellen.
3. Die **Universal-Küchenmaschine** an der Antriebeinheit mit dem **grünen** Taster einschalten.
4. 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.

7.4.4

Trichter für Mohnmühle

Für die Mohnmühle steht noch ein Trichter aus Edelstahl zur Verfügung. Er dient dem leichteren Einfüllen des Mohns in die Mohnmühle.



Abb. 63: *Trichter für die Mohnmühle*

7.5 Cutteraufsatz

7.5.1 Funktion und Aufbau des Cutteraufsatzes

Der Cutteraufsatz ist ein aus Edelstahl gefertigtes Ansteckgerät zur **SUPRA 6e**. Das Ansteckgerät dient zum Grobhacken, Emulgieren, Kneten und Zerkleinern von Gemüse, Fleisch, Fisch, Obst, Nüssen u.v.a.m. Die Verarbeitungsmenge liegt zwischen 100 g und 1,5 kg für Hackarbeiten, Fisch- und Gemüsepasteten, breiige Speisen, Emulsionen bzw. Saucen u. ä.

Im Deckel befindet sich eine Einfüllöffnung zum Nachfüllen von Produkten bei laufendem Gerät. Der Deckel ist mit einem Kesselabstreifer versehen. Das Fassungsvermögen des Kessels beträgt 3,5 Liter. Der Cutteraufsatz kann mit zwei Rotorgeschwindigkeiten 1.400 bzw. 2.800 U/min betrieben werden.

Der Cutteraufsatz besitzt eine elektromagnetische Sicherheitsabschaltung. Erst nach Verriegeln des Kessels und aufsetzen des Deckels kann die Antriebseinheit eingeschaltet werden.



Abb. 64: Aufbau des Cutters

Es stehen zwei verschiedene Cutterraufsätze zur Verfügung:

- **Cutteraufsatz CA 35** für **Tischgerät**
- **Cutteraufsatz CA 35 S** für den **Schrankeinbau**

7.5.2 Zusammenbau Cutteraufsatz CA 35 für Tischgerät

128

1. Antriebseinheit in die waagerechte Position stellen und mit der Sterngriffschraube links an der Antriebseinheit befestigen
2. Getriebe anstecken und mit Verriegelungshebel verriegeln
3. Kessel aufsetzen und (von den Schaltern weg) verdrehen
4. Magnethalter verriegeln

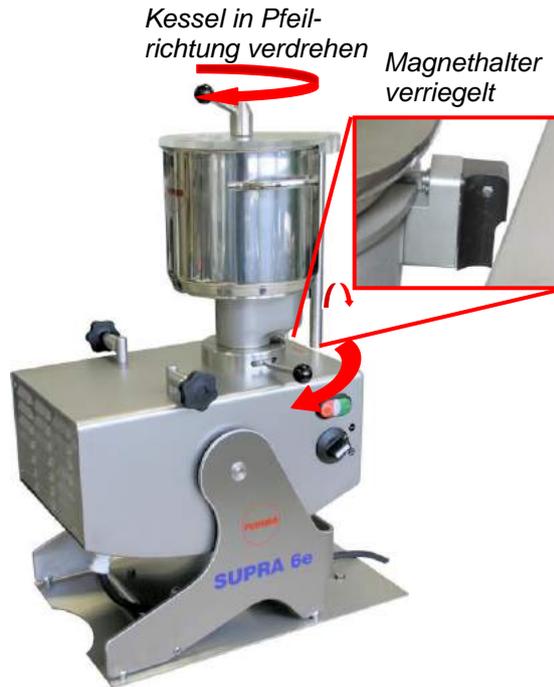


Abb. 65: Kessel aufgesetzt

128

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



Abb. 66: Deckel aufsetzen

123

7. Deckel verdrehen, dann ist die Maschine betriebsbereit

Deckel in Pfeilrichtung verdrehen



Abb. 67: Deckel verdrehen Stange liegt dabei an Magnethalter an

7.5.3 Zusammenbau des Cutter CA 35 S für Schrankeinbau

123

1. Schrank öffnen
2. Antriebseinheit herausziehen
3. Antriebseinheit in die senkrechte Position stellen und mit Sterngriffschraube links an der Antriebseinheit befestigen

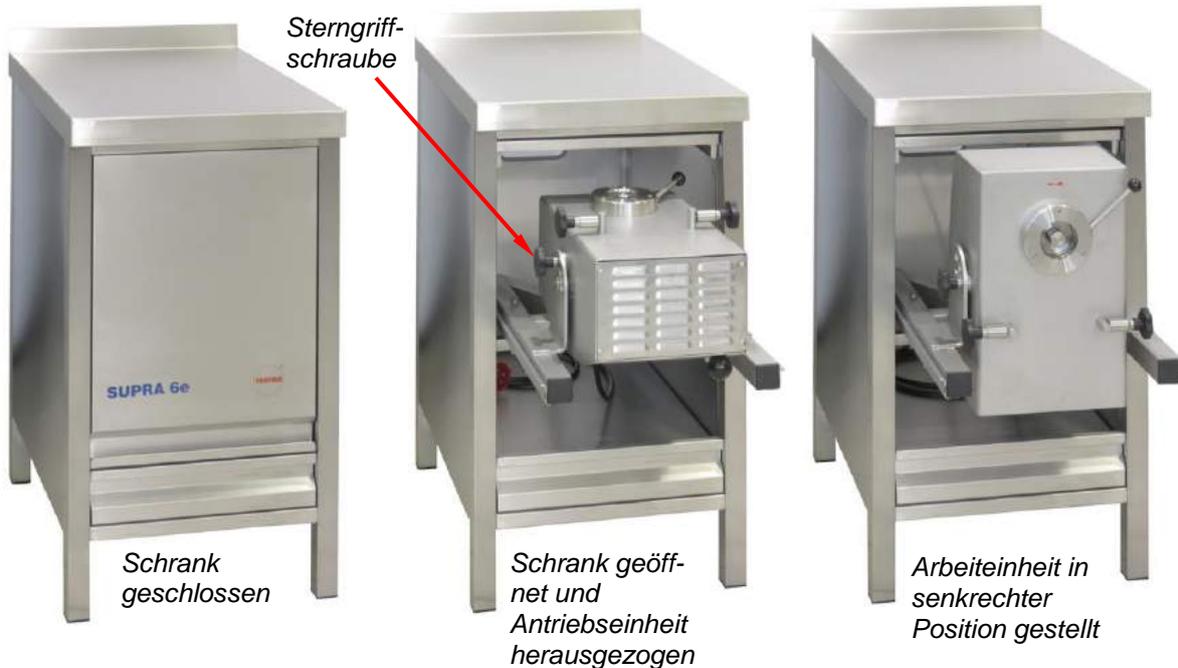


Abb. 68: Schrank mit Antriebseinheit AE 6e

123

4. Getriebe anstecken und mit Verriegelungshebel verriegeln
5. Kessel aufsetzen und (von den Schaltern weg) verdrehen
6. Messer einsetzen und durch verdrehen nach unten in die Endlage im Kessel bringen
7. Deckel aufsetzen dabei auf die Stifte im Deckel achten. Die Stifte müssen auf die Nut am Kessel passen (siehe Abb. 66 S. 82).
8. Deckel verdrehen, dann ist die Maschine betriebsbereit (siehe Abb. 67 S. 82)



Abb. 69: Cutter im betriebsbereiten Zustand

7.5.4 Bedienung des Cutteraussatzes

128

1. Zu verarbeitendes Gut in den Kessel einfüllen und ggf. nachträglich noch, während die Maschine läuft, über die Einfüllöffnung im Deckel zugeben.
2. Drehzahl mit dem Drehzahlwähler einstellen.
3. Die **Universal-Küchenmaschine** an der Antriebeinheit mit dem **grünen** Taster einschalten.

7.6 Walzensätze

7.6.1 Funktion

Steaker, Streifenschneider und Salatstreifenschneider sind Ansteckgeräte zur **Antriebseinheit AE 6e**.



Abb. 70: Supra 6e mit Walzensatz

Mit **Steaker**, **Mürber** oder **verstellbarem Fleischmürber** können in der Stunde bis zu 2.300 Steaks, Schnitzel, Kurzbratstücke usw. gemürbt werden. Des Weiteren 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. Gleichermäßen 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.

- ungeschärfter Steaker-Messerwalzensatz,
- geschärfter 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 Steamers notwendig!

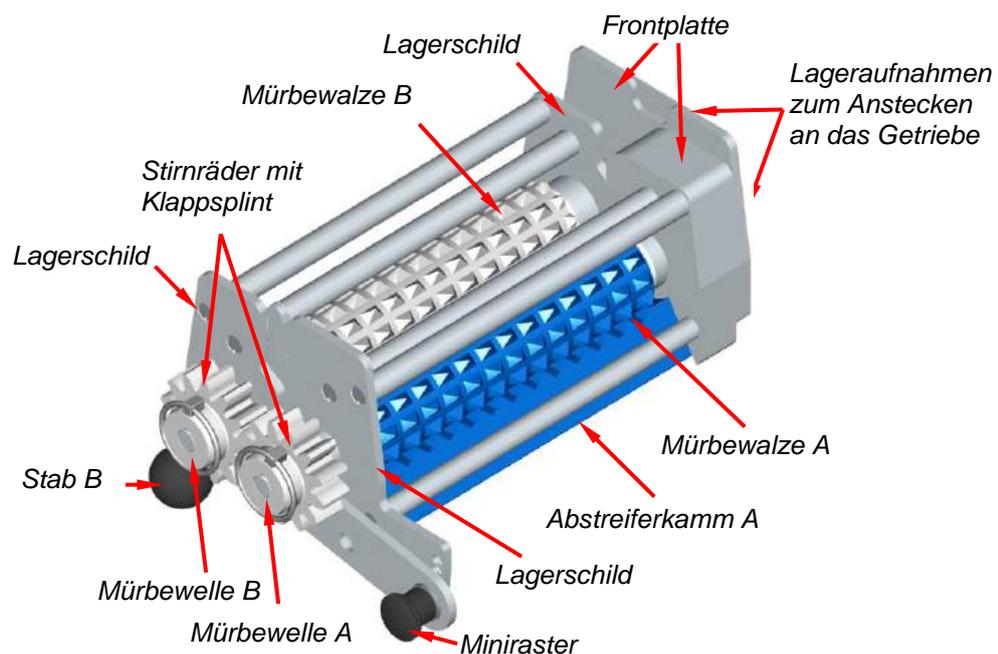
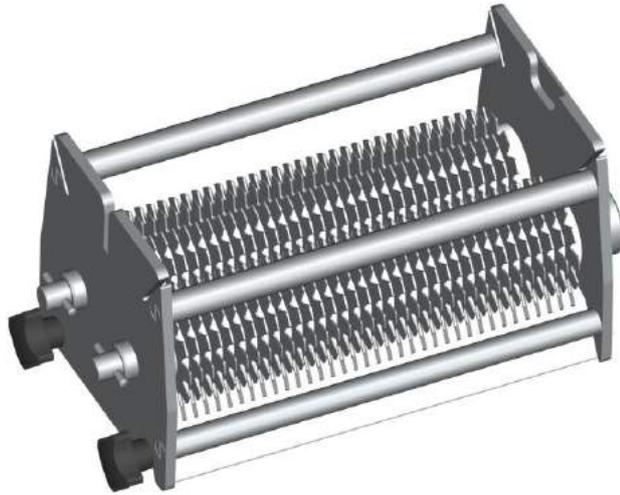
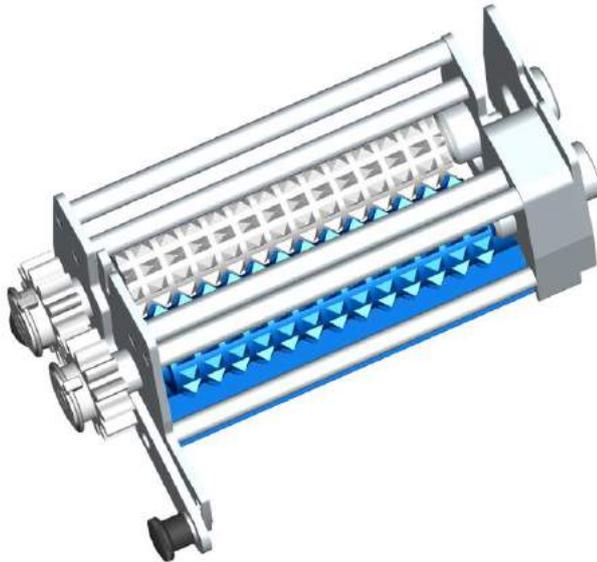


Abb. 71: Aufbau eines Walzensatzes am Beispiel des verstellbaren Fleischmürbers

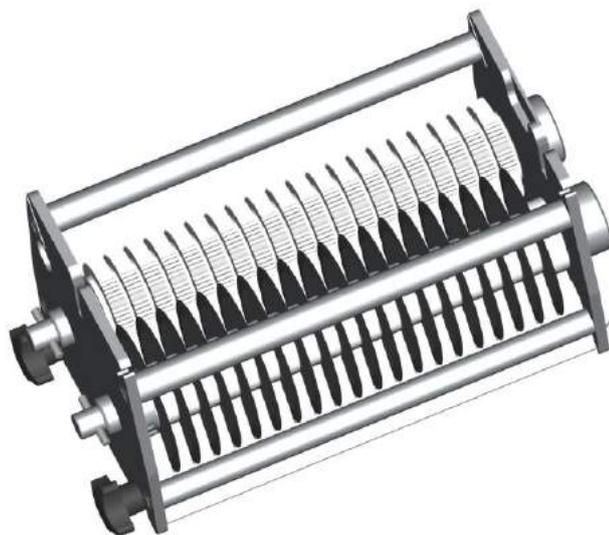
Es gibt folgende Typen dieser Walzensätze:



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

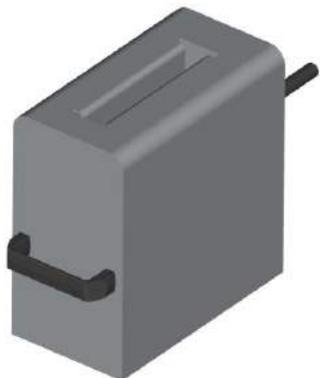


Mürbewalzensatz 4,0 mm
Zu verwenden mit Trichterhaube
Steaker

Trichterhauben



Trichterhaube Salatschneider



Trichterhaube Steaker



Trichterhaube für verstellbaren Mürber

Steaker / Streifenschneider

Salat- und Streifenschneider

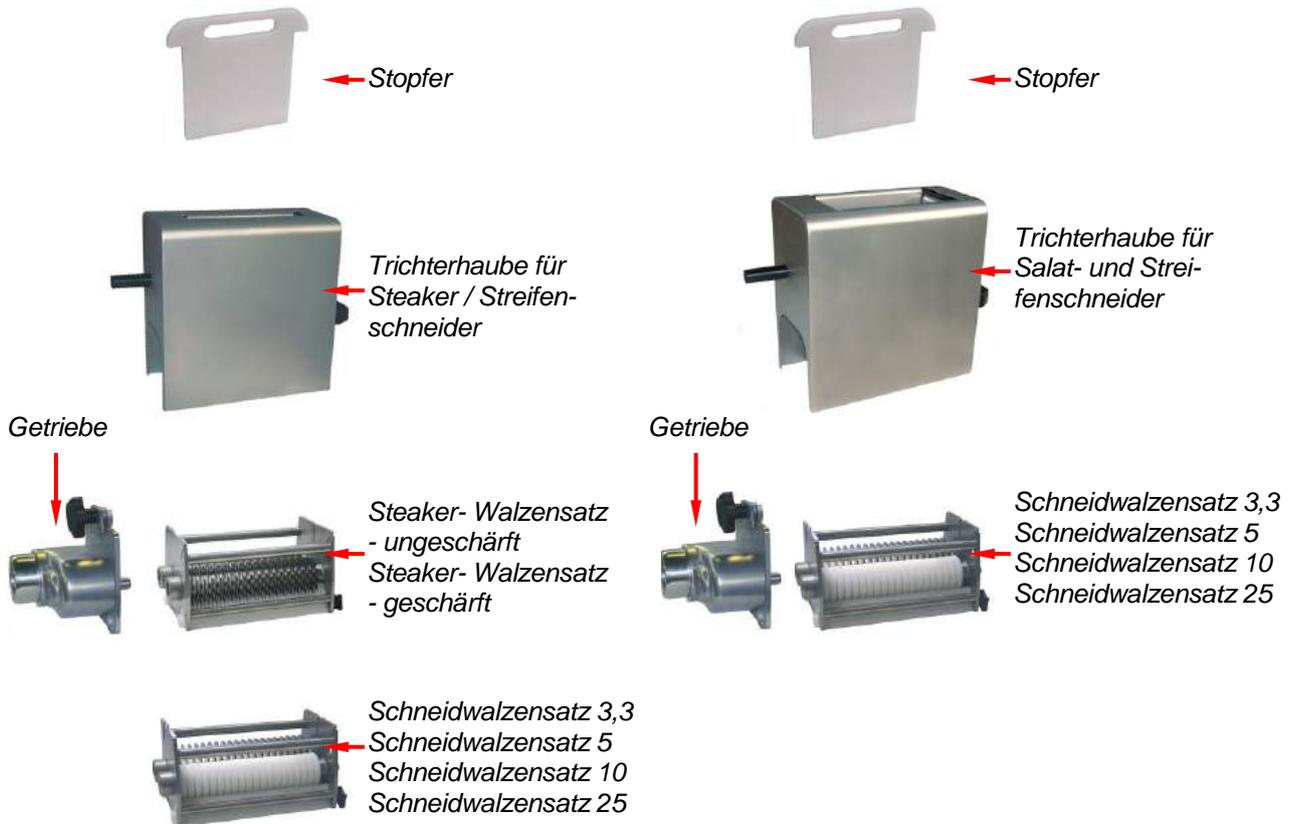


Abb. 72: Komponenten vom Steaker / Streifenschneider bzw. Salat- und Streifenschneider

7.6.2 Anbau des Walzensatzes



Vorgehensweise zum Anbau des Walzensatzes

1. Antriebseinheit in senkrechte Position stellen
2. Getriebe anstecken und mit Verriegelungshebel verriegeln

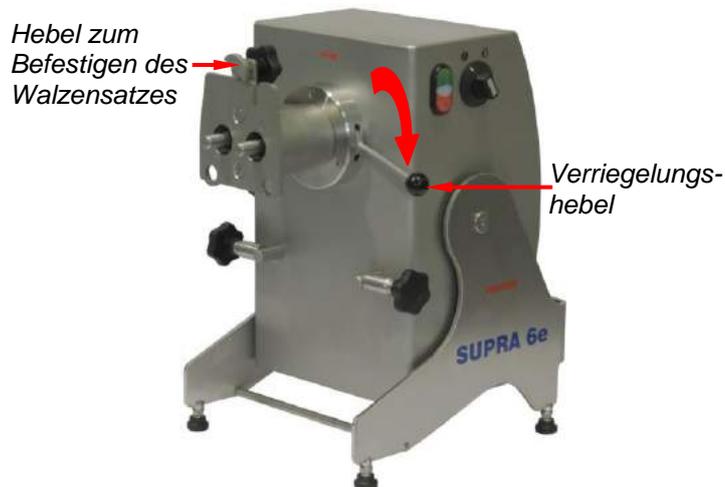


Abb. 73: Getriebe angesteckt und mit Verriegelungshebel verriegelt

VORSICHT



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

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



3. Walzensatz einsetzen und mit Riegel befestigen



Abb. 74: Walzensatz einsetzen und mit Riegel befestigen



4. Trichterhaube aufsetzen (siehe Abb. 70 S. 85)

Erst nach dem Aufsetzen der Trichterhaube ist die Maschine betriebsbereit.

7.6.3

Bedienung



1. Auffangschale unter den Walzensatz stellen
2. Drehzahl mit dem Drehzahlwähler einstellen.
3. Die **Universal-Küchenmaschine** an der Antriebeinheit mit dem **grünen** Taster einschalten.
4. Zu verarbeitendes Gut in den Trichter einfüllen und mit dem Stopfer nachstopfen.

8 Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung

8.1 Sicherheitsmaßnahmen bei Wartung, Reinigung und Störungsbeseitigung

GEFAHR



Werden Reparaturen nicht von autorisierten **Servicewerkstätten** oder vom **Fachmann** (siehe 4.5 Qualifikation des Bedienungspersonals ab S. 24) vorgenommen, besteht die **Gefahr von Verletzungen** (z. B. Stromschlag, Schnittverletzungen, Quetschungen).

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

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

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.

Alle Bauteile des **fahrbaren Untergestells FGA** bestehen aus Edelstahl oder anderen korrosionsfesten Materialien. Das Untergestell bedarf keiner besonderen Wartung.

Der **Gemüseschneider**, der **Passier-** und **Reibaufsatz** und der **Gourmetaufsatz** sind wartungsfreie Ansteckgeräte. 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 Ansteckgeräte. Es ist darauf zu achten, dass die Messer der Walzensätze keine Beschädigungen durch unsachgemäßen Gebrauch erhalten.

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 Ansteckgeräte müssen nach jedem Einsatz gereinigt werden.

Die Reinigung der einzelnen Komponenten der **Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e** erfolgt mit warmen Wasser und einem handelsüblichen Handspülmittel.

Nicht mit scheuernden oder kratzenden Reinigungsmitteln (Sand, Metallschwamm) arbeiten.

HINWEIS



Die Ansteckgeräte 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 Antriebseinheit 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 Antriebseinheit einem Wasserstrahl ausgesetzt wird.

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

HINWEIS



Nicht mit Hochdruckreinigern oder der Spülmaschine zu reinigen sind:

- Antriebseinheit (Gehäuse mit der Antriebswelle),
- Getriebekopf vom Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk,
- Abdeckhaube vom Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk (Gefahr von Deformationen),
- Getriebe der Mohnmühle und des Steakers bzw. Streifenschneiders.

Die Reinigung ist mit einem feuchten Lappen und wenn nötig, mit einem handelsüblichen Handspülmittel durchzuführen.

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

8.3.2 Wartung und Reinigung vom Untergestell



Abb. 75: Untergestell

Alle Bauteile des Untergestells bestehen aus Edelstahl oder anderen korrosionsfesten Materialien. Das Untergestell bedarf keiner besonderen Wartung.

Bei starker Belastung der Universal-Küchenmaschine ist es sinnvoll, **monatlich** zu prüfen:

- den festen **Sitz der Befestigungsschrauben** für die Antriebseinheit,
- die **Verschraubung des Gewindestabes** am Untergestell.

Die Reinigung des Untergestells ist mit warmen Wasser und einem handelsüblichen Handspülmittel durchzuführen.

HINWEIS



Die Reinigung des Untergestells darf **nicht** mit bleichendem, chlorhaltigem Reinigungsmittel erfolgen!

Die Lenkrollen des Untergestells sind kugelgelagert und dürfen **nicht** mit Hochdruckreinigungsgeräten gesäubert werden.

8.3.3 Reinigung des Universal-Gemüseschneiders UGS

Der **Universal-Gemüseschneider UGS** und alle Schneidwerkzeuge sind nach der Reinigung gründlich trocknen.

HINWEIS



Der **Deckel** und die Auswerferscheibe des **Universal-Gemüseschneiders UGS** dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.

Das **Gehäuse** des **Universal-Gemüseschneiders** ist von Hand zu reinigen.



Abb. 76: Gehäuse des Universal-Gemüseschneiders UGS

- Scheiben, Messer und Würfelgatter nur im Handspülbecken mit warmen Wasser und einem handelsüblichen Handspülmittel reinigen
- 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 S/G benutzt
Stoßen Sie die Restwürfel von der Rückseite des Gatters durch.

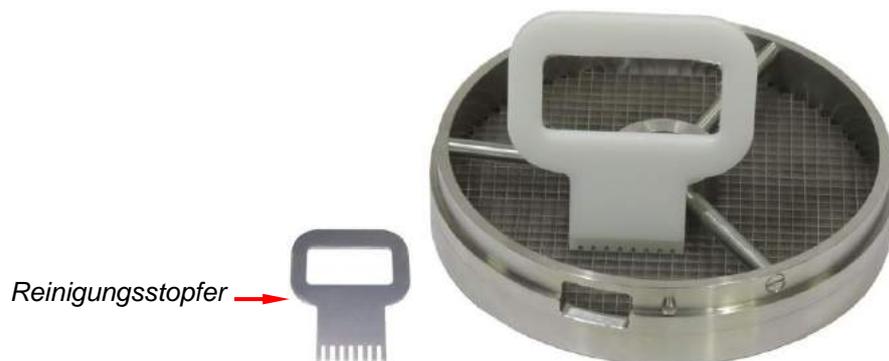


Abb. 77: Hilfsmittel zum Reinigen des Würfelgatters

- Messerrahmen zur Reinigung niemals hart aufschlagen.

123

Reinigung des Gourmetvorsatzes:

Für eine hygienische Reinigung ist es notwendig, den **Einsatz mit Getriebe** und das **Ovalrohr** aus dem Deckel zu entfernen. Dies geschieht wie folgt:

1. Kreuzgriffschraube lösen
2. Einsatz nach außen schieben und nach unten entnehmen
3. Ovalrohr nach oben herausziehen

8.3.4 Reinigung des Fleischwolf- und Gemüsewolfs R 70



Abb. 78: Fleischwolf R 70

Alle Teile des **Fleischwolfes R 70** 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**.

Werkzeug zur Demontage:

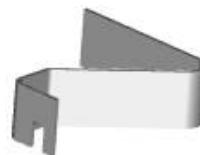


Abb. 79: Ausziehhaken

Demontage



1. Maschine mit der **roten** Taste an der Antriebseinheit abschalten,
2. Schale abnehmen (Abb. 80 S. 96),
3. Überwurfmutter abschrauben,
4. Einlegering wegnehmen,
5. Mittels Ausziehhaken Schnecke mit Schneidsatz herausziehen,

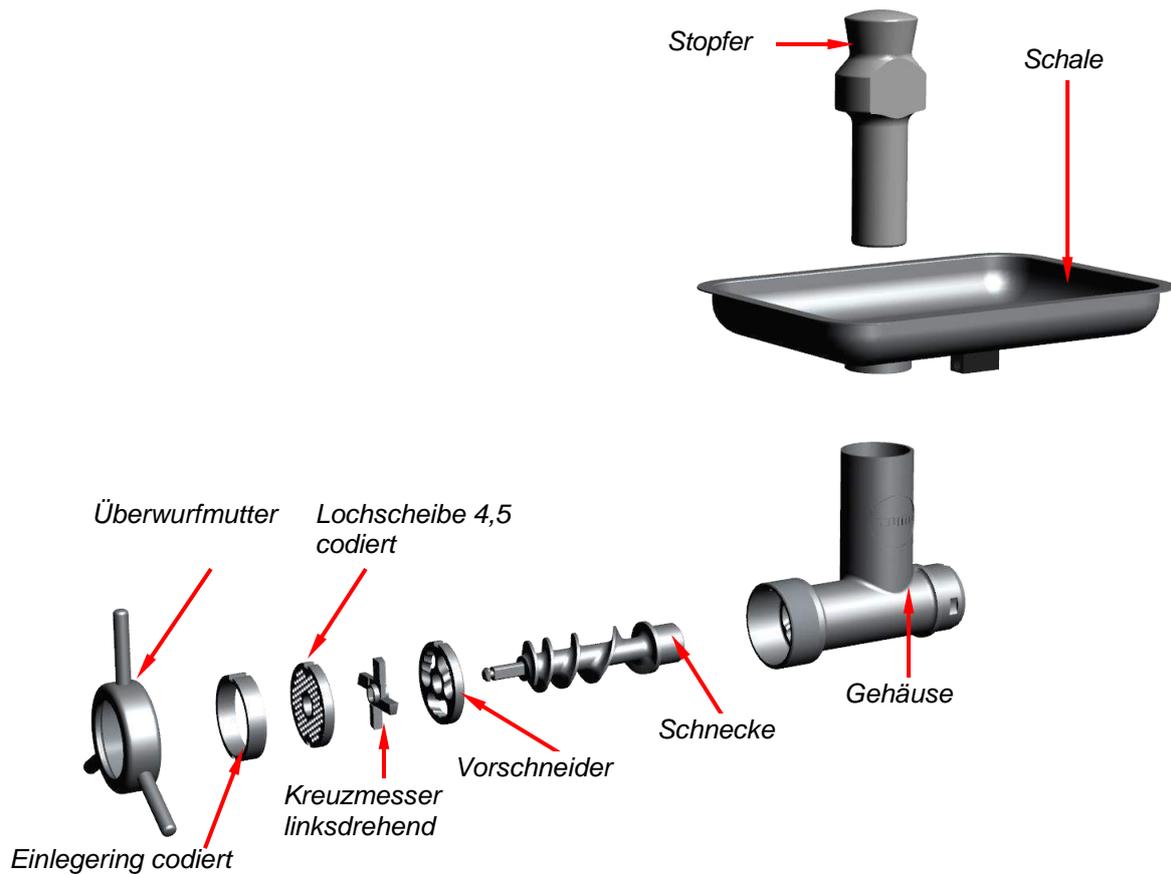


Abb. 80: Demontage des Fleischwolfs



6. Verriegelungshebel an der Antriebseinheit lösen (siehe Abb. 78 S. 95),
7. Gehäuse abziehen.

Reinigung



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

8.3.5 Reinigung der Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerke UP 10 und UP 15

Vor der Reinigung muss das **Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk** demontiert werden (siehe dazu auch 7.3.2 Montage S. 70).

- 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, 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 92 beachten.

8.3.6 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.

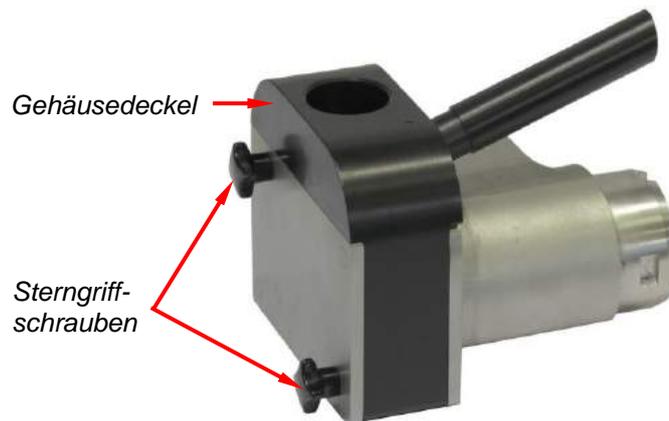


Abb. 81: Trichter abgenommen, Sterngriffschrauben am Gehäusedeckel lösen



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

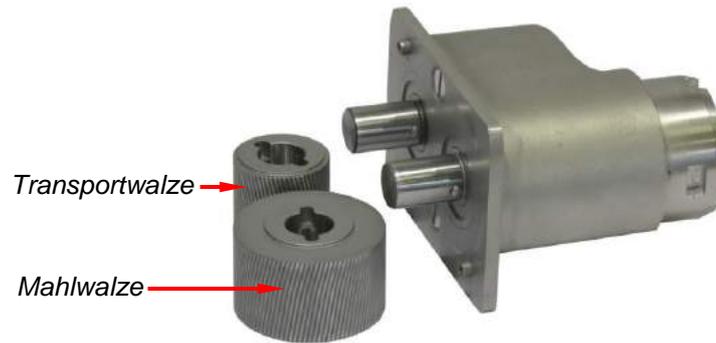


Abb. 82: Gehäusedeckel abgenommen und Transportwalzen abgezogen



5. Transportwalze (klein) abziehen.
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.

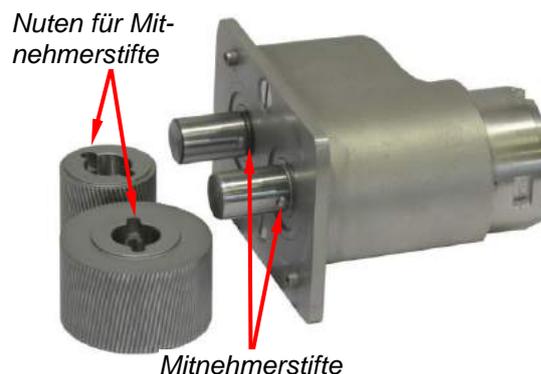


Abb. 83: Nuten für Mitnehmerstifte an den Walzen der Mohnmühle

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 92 beachten.

8.3.7 Cutteraufsatz warten und reinigen

Vor der Reinigung muss der Cutteraufsatz demontiert werden (siehe dazu auch 7.5.2 Zusammenbau Cutteraufsatz CA 35 für Tischgerät S. 81 und 7.5.3 Zusammenbau des Cutter CA 35 S für Schrankeinbau S. 83).

- Bei der Reinigung das Getriebe **nicht** mit fließendem Wasser, Hochdruckreiniger oder im Spülbecken reinigen. **Nur** mit einem **feuchten Tuch** abwischen, wenn erforderlich mit einem handelsüblichen **Handspülmittel** reinigen.
- Deckel, Messerkopf und Kessel dürfen in **Spülmaschinen** oder im **Spülbecken** gereinigt werden.
- Nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln (Sand, Metallschwamm) arbeiten.
- Auch die Hinweise zur Reinigung aus Abschnitt 8.3.1 Allgemeiner Hinweis S 92 beachten.

Messerkopf des Cutteraufsatzes zum Austauschen oder Schärfen eines Messers zerlegen

123

1. Messer aus dem Cutter ausbauen
2. Steckschlüssel in Messer einsetzen
3. Steckschlüssel festhalten und mit dem Hackenschlüssel das Messer lösen.

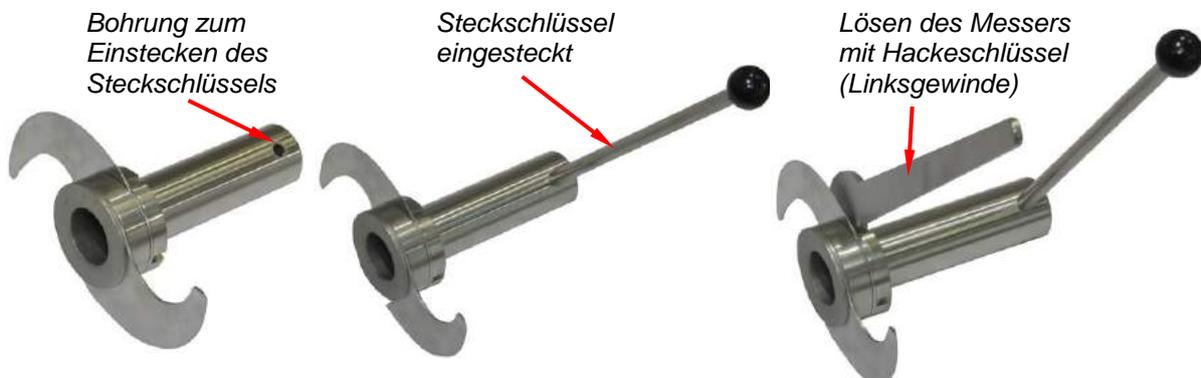


Abb. 84: Lösen des Messers

Die Montage der Messer erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

8.3.8 Reinigung der Walzensätze

Aus hygienischen Gründen sind Walzensätze nach jeder Benutzung zu (siehe unten) zerlegen und gründlich zu reinigen.

- Zur **Reinigung** des **Getriebes** ist ein feuchtes Tuch mit einem handelsüblichen Handspülmittel zu verwenden. Keinesfalls in der Spüle, Spülmaschine oder mit einem Hochdruckgerät reinigen.
- **Trichterhaube, Walzensätze** und **Abstreifkämme** dürfen in Spülmaschinen gereinigt und desinfiziert werden.

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



1. Maschine mit der **roten** Taste an der **Antriebseinheit** abschalten.
2. Trichterhaube abnehmen.
3. Riegel am Walzensatz mit der Sterngriffschraube öffnen (siehe Abb. 85)
4. Walzensatz vom Getriebe abziehen.

Riegel am Walzensatz öffnen



Walzensatz vom Getriebe abziehen

Abb. 85: Abziehen des Walzensatzes vom Ansteckgetriebe



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

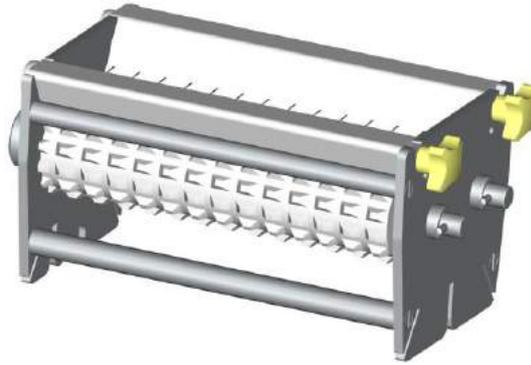


Abb. 86: Spanschrauben (gelb) lösen



7. Abstreifkämme herausziehen.

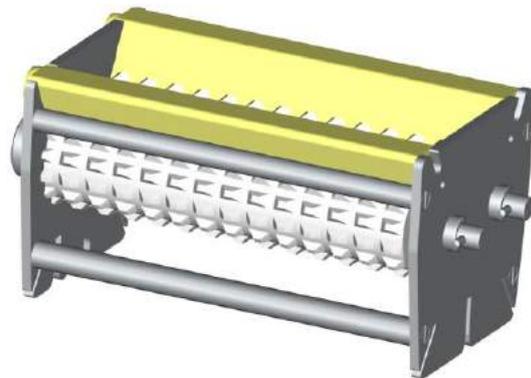


Abb. 87: Abstreifkämme herausziehen (gelb)

VORSICHT



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

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

Reinigen der Walzensätze



1. Spülen Sie die Teile des Walzensatzes mit kaltem Wasser gründlich ab.
2. Anschließend 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.

Bei den Walzensätzen sind nach erfolgter Reinigung nur die Abstreifkämme wieder zu montieren. Beim verstellbaren Mürberwalzensatz beachten Sie bitte die Anleitung zur Demontage und Montage auf den folgenden Seiten.

Demontage des verstellbaren Mürberwalzensatzes

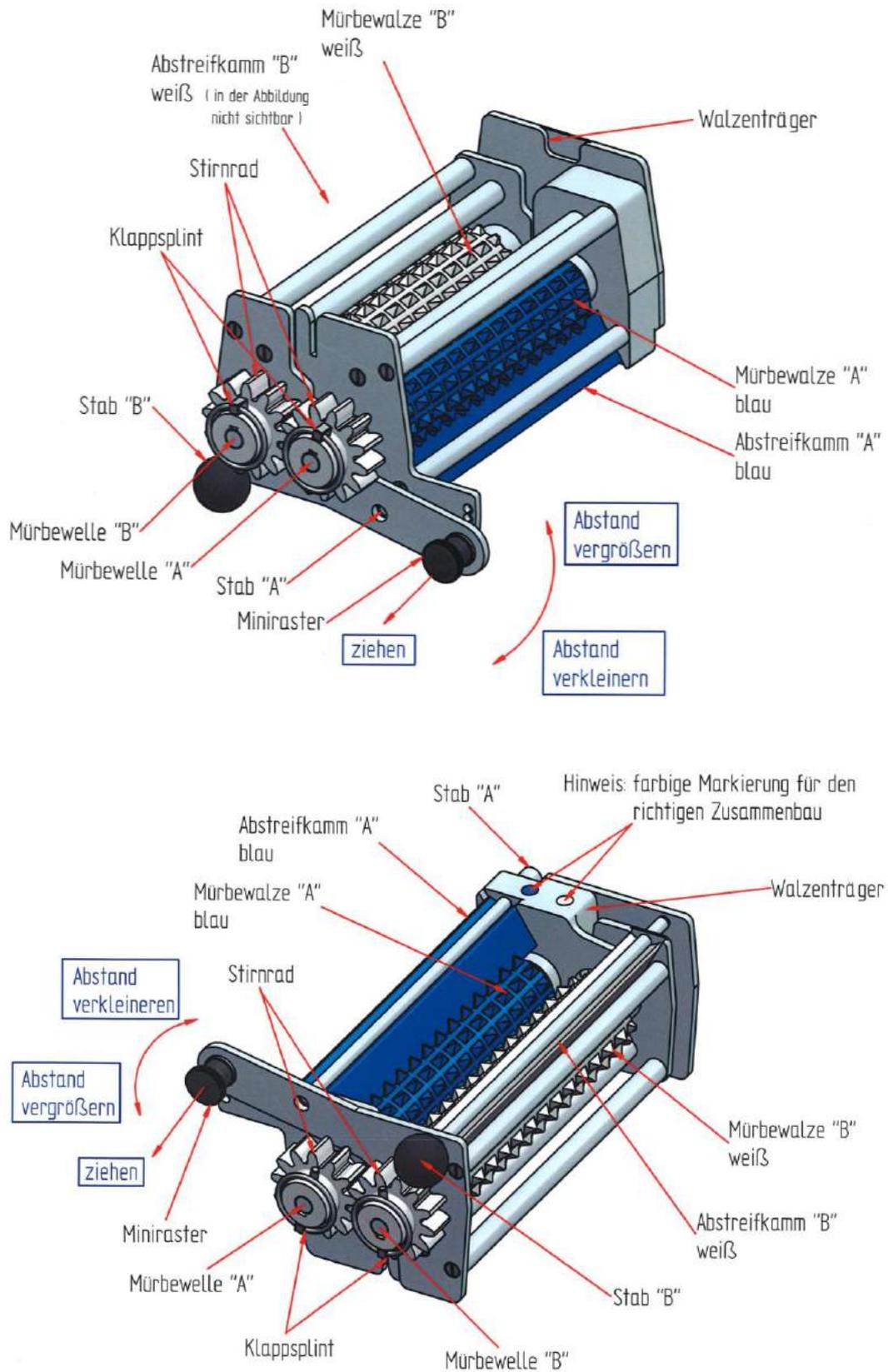


Abb. 88: Aufbau des verstellbaren Mürberwalzensatzes



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.

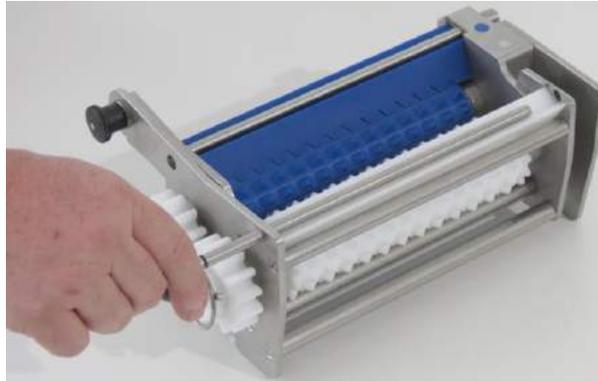


Abb. 89: Stab B herausziehen



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.

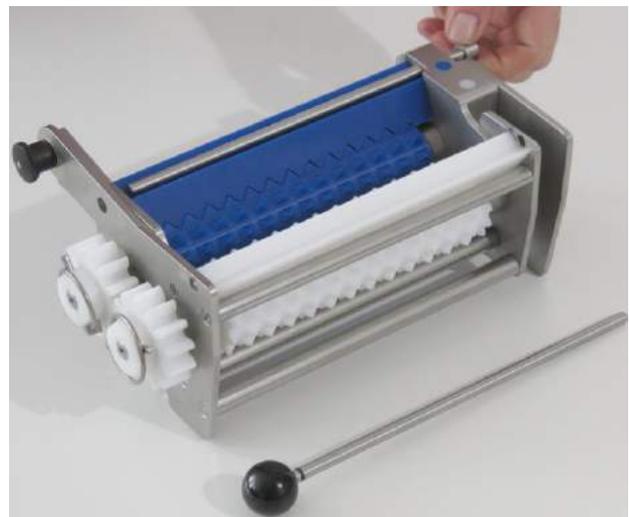
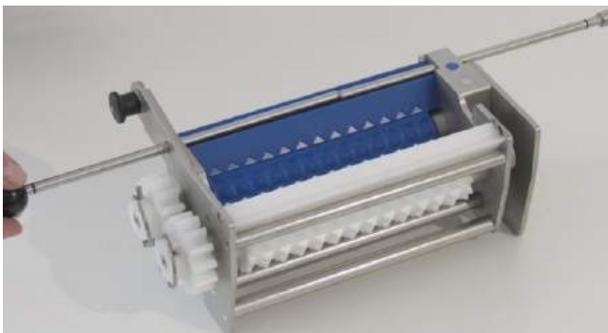


Abb. 90: Stab A mit Stab B herausschieben (links) und herausziehen (rechts)



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.

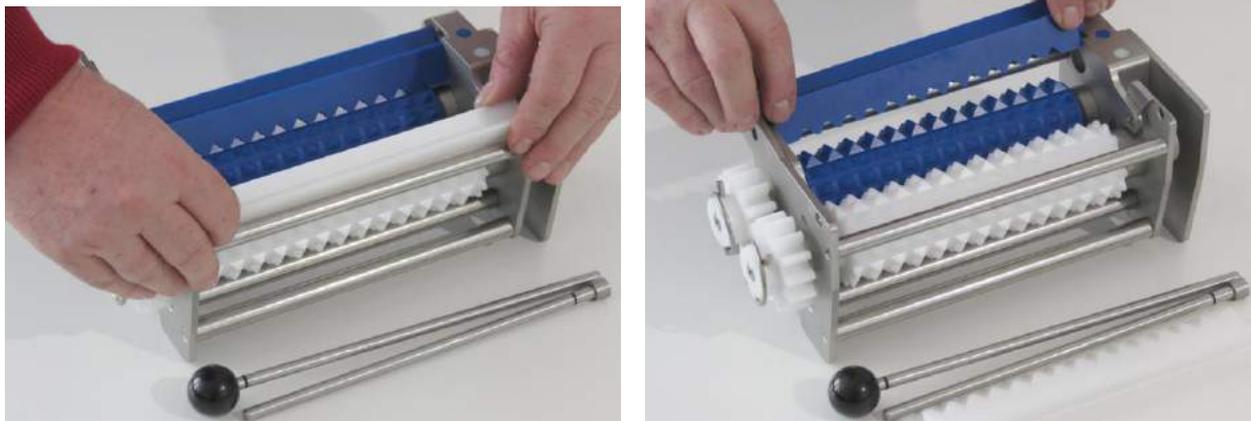


Abb. 91: Abstreiferkämme B (links weiß) und A (rechts blau) entnehmen



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

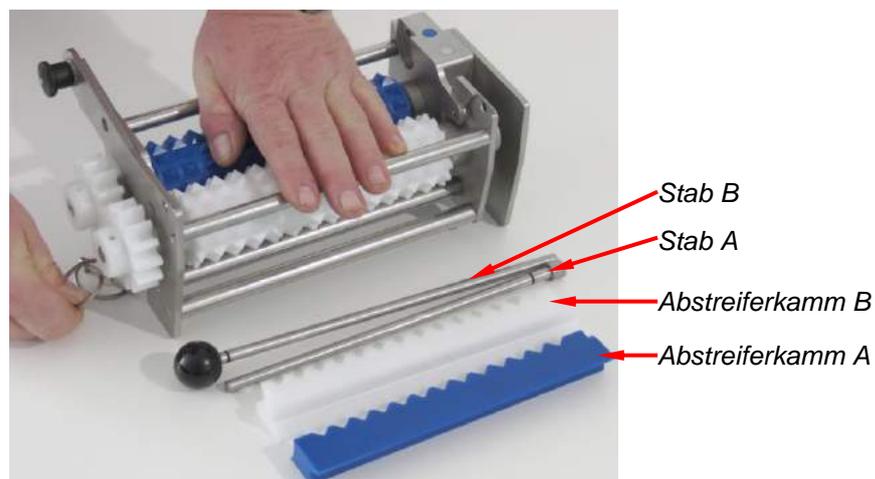


Abb. 92: Klappsplinte lösen



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

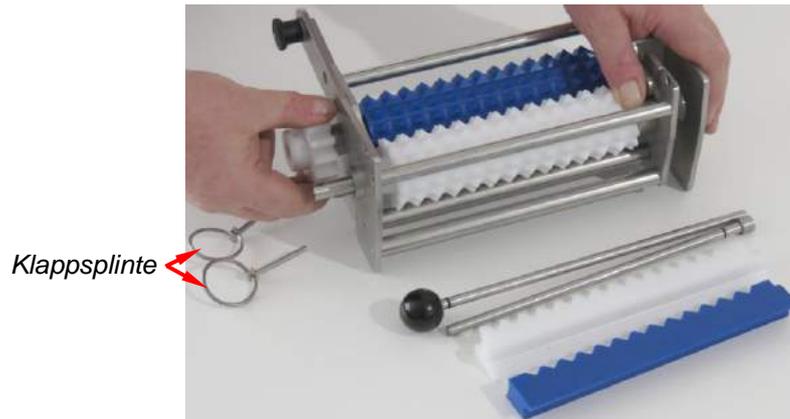


Abb. 93: Stirnräder abziehen



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.

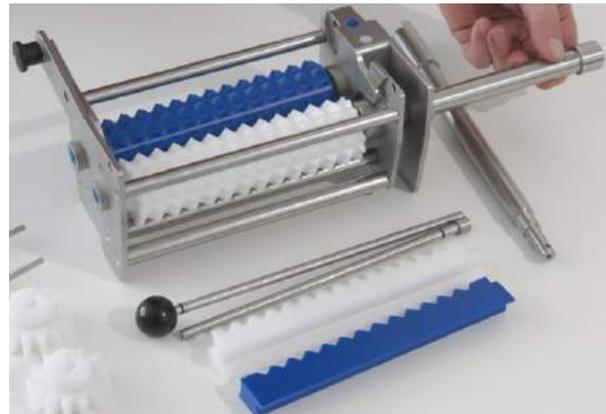


Abb. 94: Mürbewelle A (links) und B (rechts) herausziehen



9. Entnehmen Sie die lose im Walzenträger liegenden Mürbewalzen.



Abb. 95: Mürbewalze B (links) und A (rechts) entnehmen

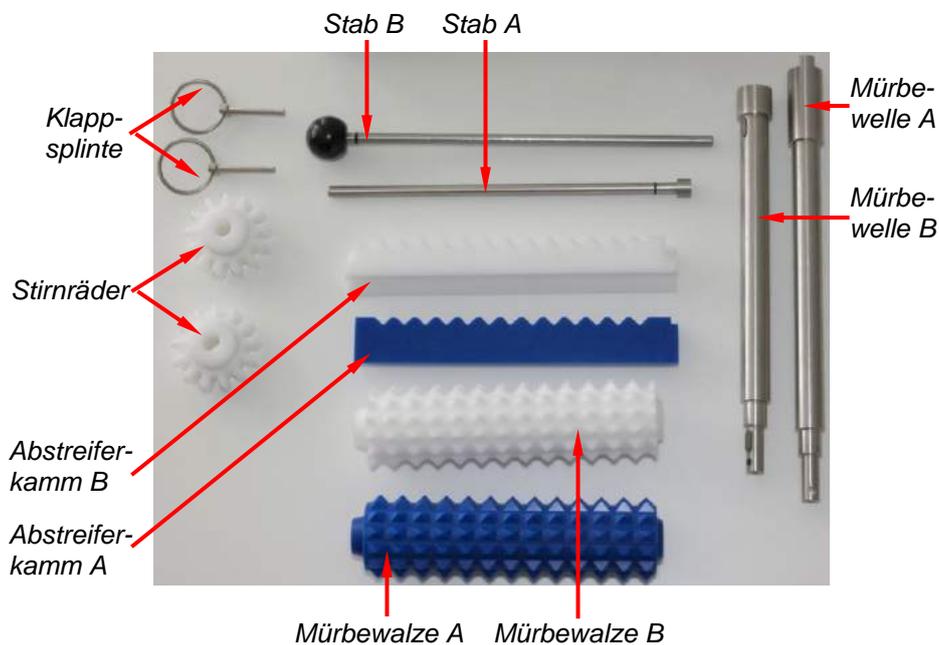


Abb. 96: Teile des Walzensatzes

Nach der Demontage des verstellbaren Mürberwalzensatzes kann diese entsprechend der Schritte unter **Reinigen der Walzensätze** S. 101. gereinigt werden.

Zusammenbau des verstellbaren Mürberwalzensatz nach der Reinigung

Nach der Reinigung wird der verstellbare Mürberwalzensatz in umgekehrter Reihenfolge wie unter **Demontage des verstellbaren Mürberwalzensatzes** (siehe S. 102) angegeben montiert.

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. 96 S. 106) mit dem kleinen Wellendurchmesser zuerst durch das große Lager in die blaue Mürbewalze und dann in das kleine Lager hinein.



Abb. 97: 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 Gummirings. Besonders bei neuen Geräten kann dies etwas schwergängig sein.



7. Schieben Sie den Stab A (ohne Kugelknopf) zum Fixieren des blauen Abstreifkamms von der Gegenseite aus in seine Aufnahmebohrungen.
8. Prüfen Sie das Gerät auf Leichtgängigkeit durch Drehen an den Kunststoffrädern. Die Wellen müssen sich ohne Kraftaufwand drehen lassen. Falls dies nicht der Fall ist, Gerät nochmals demontieren und wieder montieren. Lässt sich das Problem nicht beheben, so kontaktieren Sie den Service.

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

8.3.9 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
- Das Ansteckgerät ist nicht komplett montiert und verriegelt; 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 Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e
- 11.2 Zubehör für den Fleischwolf
- 11.3 Stromlaufplan Antriebseinheit AE 6e
- 11.4 EG-Konformitätserklärung im Sinne der Maschinenrichtlinie 2006-42-EG

11.1 Scheibensortiment der Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e

Messertyp	Artikel-Nr.	Bild
Scheiben-Schneidscheiben zum Schneiden von Kraut, Zwiebeln, Gurken, Knollenfrüchten etc.		
1,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/Stunde	542815	
2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/Stunde	542816	
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/Stunde	542817	
Sichelmesserscheiben für weiche Materialien wie Tomaten, gekochte Kartoffeln etc.		
2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/Stunde	542811	
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/Stunde	542812	
6,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 200 kg/Stunde	542813	
Streifen-Schneidscheiben		
2,0 x 2,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 50 kg/Stunde	542823	
3,5 x 3,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 75 kg/Stunde	542824	
5,0 x 5,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/Stunde	542825	
5,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/Stunde	542826	
7,0 x 7,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/Stunde	542827	
7,0 x 10 mm Schnittstärke, Leistung ca. 150 kg/Stunde	542828	
Verstellbare Messerscheibe zur Fein- und Grobzerkleinerung von Kraut, Zwiebeln, Gurken, Knollenfrüchten, unterschiedlicher Obstsorten etc. 0 - 8 mm verstellbar, je 0,5 mm Raststellung		
glattes Messer, Leistung ca. 100 - 200 kg/Stunde	542820	
gezahntes Messer, Leistung ca. 100 - 200 kg/Stunde	542821	
Rohkostscheiben zum Raffeln von Obst und Gemüse für Rohkostsalate		
1,5 mm Schnittstärke, Leistung ca. 40 kg/Stunde	542834	
2,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 50 kg/Stunde	542833	
3,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 100 kg/Stunde	542836	
4,0 mm Schnittstärke, Leistung ca. 120 kg/Stunde	542837	

Messertyp		Artikel-Nr.	Bild
Schnitzelscheiben			
zum Schnitzeln von Knollenfrüchten wie Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln, Sellerie etc.			
6,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 200 kg/Stunde	542838	
7,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 200 kg/Stunde	542835	
9,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 220 kg/Stunde	542839	
Reibscheiben			
zum Reiben von Obst, Gemüse, Käse und hartem Gebäck			
2,0 mm Zahn,	Leistung ca. 50 kg/Stunde	542832	
3,0 mm Zahn,	Leistung ca. 75 kg/Stunde	542830	
4,0 mm Zahn,	Leistung ca. 100 kg/Stunde	542831	
Kartoffelreibscheibe			
zum Reiben roher Kartoffeln für Reibekuchen, Puffer, Klöße			
3 x 3 x 5 mm Kronenzahn,	Leistung ca. 100 kg/Stunde	542841	
Reibkuchenscheibe			
zum Reiben roher Kartoffeln für Reibekuchen, Puffer, Klöße		542842	
Buntschnittscheibe			
zum Schneiden dekorativer Wellenscheiben aus Wurzelgemüse			
4,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 120 kg/Stunde	542819	
6,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 150 kg/Stunde	542818	
Verstellbare Buntschnittscheibe			
mit Wellenschnitt für Wurzelgemüse wie Sellerie, rote Beete, Möhren etc.			
3,0 - 8,0 mm Schnittstärke,	Leistung ca. 120-200 kg/Stunde	542814	

Messertyp	Artikel-Nr.	Bild
Würfelschneideinrichtung		
bestehend aus Würfelgatter, Messerbalken und Reinigungsstopfer, für die Verarbeitung von Knollen- Wurzelgemüse sowie verschiedener Obstsorten zu Würfeln.		
6 x 6 x 6 mm, Leistung ca. 150 kg/Stunde	542843	
Würfelschneideinrichtung		
8 x 8 x 8 mm Leistung ca. 150 kg/Stunde	542845	
10 x 10 x 8 mm Leistung ca. 150 kg/Stunde	542847	
16 x 16 x 8 mm Leistung ca. 150 kg/Stunde	542849	
20 x 20 x 8 mm Leistung ca. 150 kg/Stunde	542851	
Würfelgatter		
für Würfelschneideinrichtung		
6 x 6 mm	542844	
Würfelgatter		
8 x 8 mm	542846	
10 x 10 mm	542848	
16 x 16 mm	542850	
20 x 20 mm	542852	
Grundträger-Einsatz		
Unbedingt notwendig für Würfelschneideinrichtung, Passiereinrichtung und Reibeinrichtung		
	543729	
Passiereinrichtungen		
bestehend aus Passiereinsatz, Abstreifer und Passierbalken, zur Zubereitung von Suppen, Soßen, Püree, Apfelmus etc.		
1,5 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 100 kg/Stunde	542860	
2,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 120 kg/Stunde	542862	
3,0 mm Lochdurchmesser, Leistung ca. 150 kg/Stunde	542864	

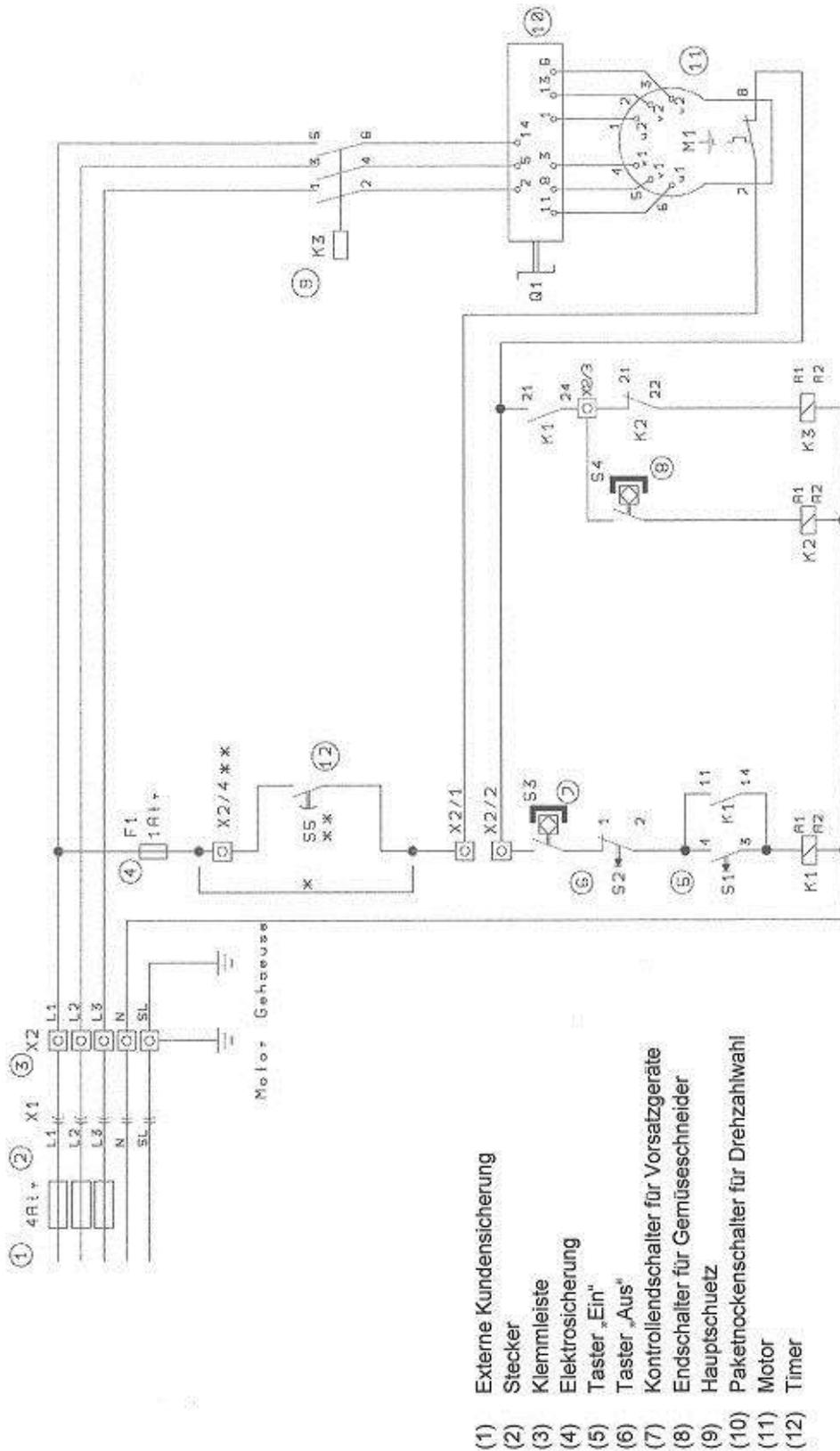
Messertyp	Artikel-Nr.	Bild
Passiereinsätze		
für Passiereinrichtung		
1,5 mm Lochdurchmesser	542861	
2,0 mm Lochdurchmesser	542863	
3,0 mm Lochdurchmesser	542865	
Passier- und Reibaufsatz		
nur in Verbindung mit dem Universal-Gemüseschneider UGS zum Passieren und Reiben zu verwenden		
Reibeinrichtung		
nur für Verwendung mit Passier- und Reibaufsatz, bestehend aus Reibeinsatz und Reibeflügel, zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Altgebäck usw.		
2,0 mm Zahn, Leistung ca. 50 kg/Stunde	542866	
3,5 mm Zahn, Leistung ca. 90 kg/Stunde	542868	
Reibeinsatz		
nur für Verwendung mit Reibeinrichtung		
2,0 mm Zahn, ungeschärft	542867	
3,5 mm Zahn, geschärft	542869	
Scheibenständer		
zum Abstellen und Lagern von 4 Scheiben und einer Würfelschneideeinrichtung		

11.2 Zubehör für den Fleischwolf

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	

11.3 Stromlaufplan Antriebseinheit AE 6e





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

FEUMA Gastromaschinen GmbH



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

Der Hersteller: FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz/Thür.

erklärt hiermit, dass die nachstehend beschriebenen Maschinen:

<u>Fabrikat</u>	<u>TYP</u>
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine	HU 1020-2
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine (Maschinenschrank)	HU 1020-2 E
* Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine (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

Angewandete 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, 23.01.2018

FEUMA Gastromaschinen GmbH



Maik Döring
Geschäftsführer

Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e

Deutsch



 **034493 21555**

 **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

