



ggmgastro
INTERNATIONAL

MEAT TENDERIZER AND MEAT STRIPPER

OPERATION MANUAL

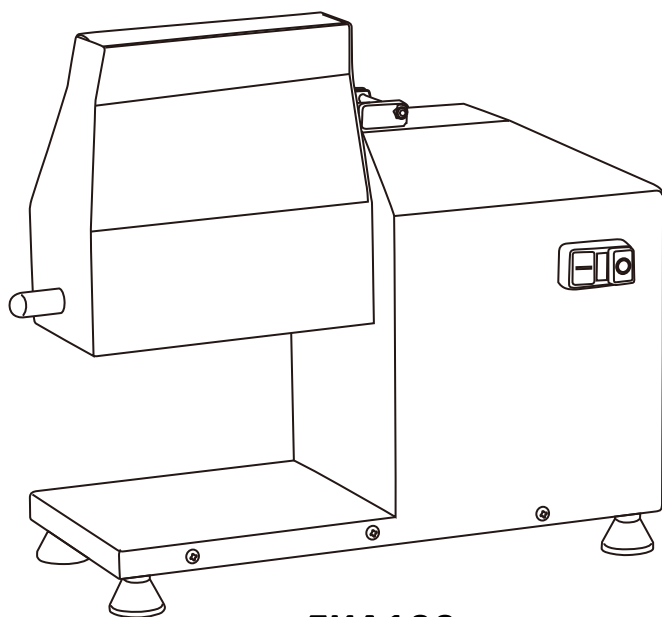
ATTENDRISSEUR A VIANDE ET TRANCHEUSE A VIANDE

MANUEL D'UTILISATION

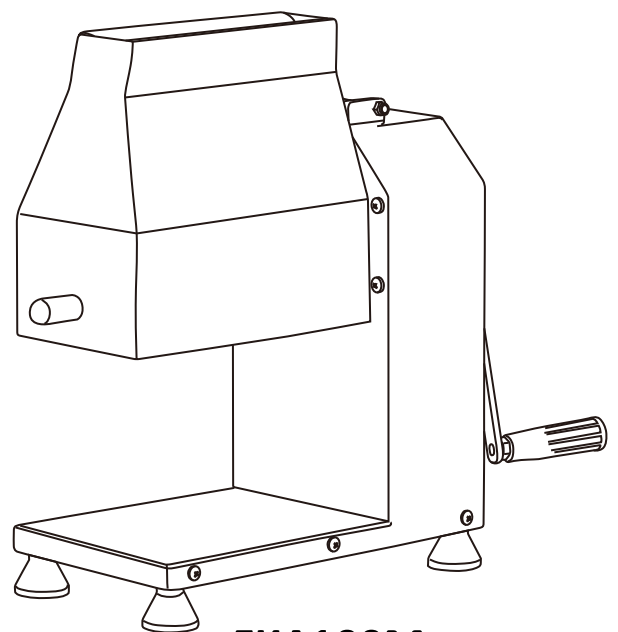
FLEISCHMÜRBER UND FLEISCHABSTREIFER

BEDIENUNGSANLEITUNG

FKA100E, FKA100M

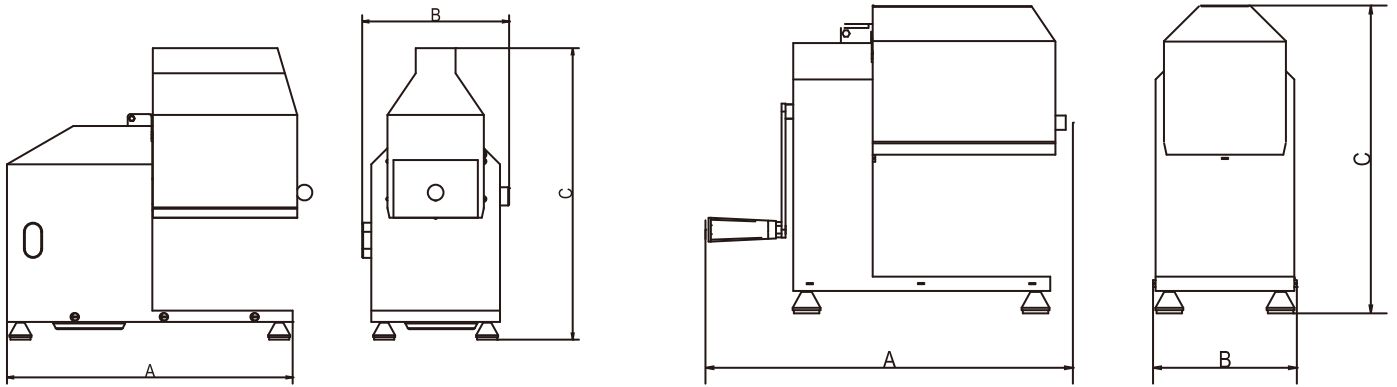


FKA100



FKA100M

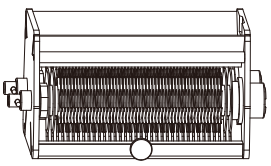
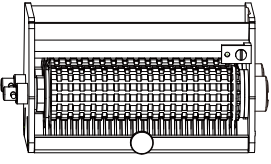
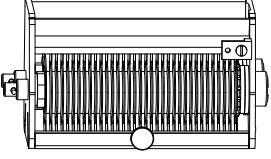
MAIN TECHNICAL PARAMETERS



MODEL	VOLTAGE SUPPLIER	POWER	RPM	A (LENGTH,MM)	B (WIDTH,MM)	C (HEIGHT,MM)
FKA100E	230V/50Hz	350W	75	465	234	464
FKA100M	N/A	N/A	N/A	462.5	181	387

NOTE:

Above machine don't include any following attachments. Below chart you can find available attachments for your choice.

MODEL	PICTURE	DESCRIPTION
		MEAT TENDERIZER ATTACHMENT A
		MEAT TENDERIZER ATTACHMENT B
		MEAT STRIPPER ATTACHMENT

INTRODUCTION

1. We advise you to carefully read the instruction contained in this package.
2. If you wish to make the best use of the meat tenderizer and stripper and exploit all its possibilities, you must be thoroughly familiar with its performance and operating features.
3. Maintenance requires just a few simple operations that may be carried out by the operator.
4. To ensure a long life and minimize operating costs, you should carefully follow the rules given in this booklet.
5. The manufacturer has designed the meat mincer to ensure safe operating conditions:

Exclusion or removal of the safety features installed by the manufacturer will seriously undermine the guaranteed safety conditions.

6. To ensure these conditions you must also fully comply with the instructions regarding the installation and power supply of the meat mincer.
7. The meat tenderizer and stripper must be installed in a work environment free of corrosive agents.
8. The installation site must not be subject to explosion.
9. The manufacturer company is not liable for any breakdown, accidents or faults caused by a failure to observe (or to apply) the instructions contained in this booklet. It is likewise not liable for any modifications, variations or the installation of accessories not previously authorized.
10. Use only original SPARE PARTS.
11. This instruction booklet is an integral part of the meat tenderizer and stripper and must be kept in a safe place. The features, information and drawings published in this booklet are the exclusive property of the manufacturer company.
12. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form.

OPERATING INSTRUCTIONS:

CAUTION: Before connecting your units to the power supply, be sure the machine's electrical specifications, printed in the unit's nameplate, match those of your local power.

Be sure to follow the operating instructions and safety guidelines for the motor unit onto which you install the meat tenderizer or stripper attachment.

1. Be sure the combs are properly positioned in the cutting attachment. DO NOT slice meat without the combs in place.
WARNING: Do not use meat more than 30mm thick, have thick veins, or bones. Failure to comply will result in damage to your machine. **FOR BEST RESULTS:** use semi-frozen meat
2. Prepare meat for tenderizing by remove all skin and bones. Then cut the meat into appropriately sized pieces for tenderizing.
3. Turn the motor unit "ON". Feed meat into the tenderizer chamber with hand piece by piece slowly. Insert meat into stripper chute until it makes contact with the blades. Allow the blades to pull the meat through.
WARNING: DO NOT force the meat through. DO NOT press meat down with fingers or hands.
4. If the meat is too short use a pair of stainless steel tongs, taking care not to make contact with blades.
5. Place a plate underneath the tenderizer or stripper attachment opening to catch the meat as it falls from the bottom.
6. Turn the motor unit "OFF" when you are finished. Disconnect the motor unit from the power supply.

CLEANING INSTRUCTIONS:

Before cleaning or servicing the meat tenderizer or stripper attachment, make sure the motor unit is unplugged and the power switch is in the "OFF" position.

WARNING: Always wear cut-resistant gloves whenever handling the blade rack assembly.

1. Make sure that the motor is "OFF" and disconnected from the power source before installing the tenderizer and stripper attachments.
2. Lift the stainless steel shield, and loose the lock, and then you can take out of meat tenderizer or stripper attachment.
3. Thoroughly wash all parts with hot water and a mild dishwashing liquid. A long bristle brush is recommended for cleaning the blade rack assembly. Rinse with clear water.
4. Thoroughly dry all parts before reassembling the meat tenderizer and stripper attachment.

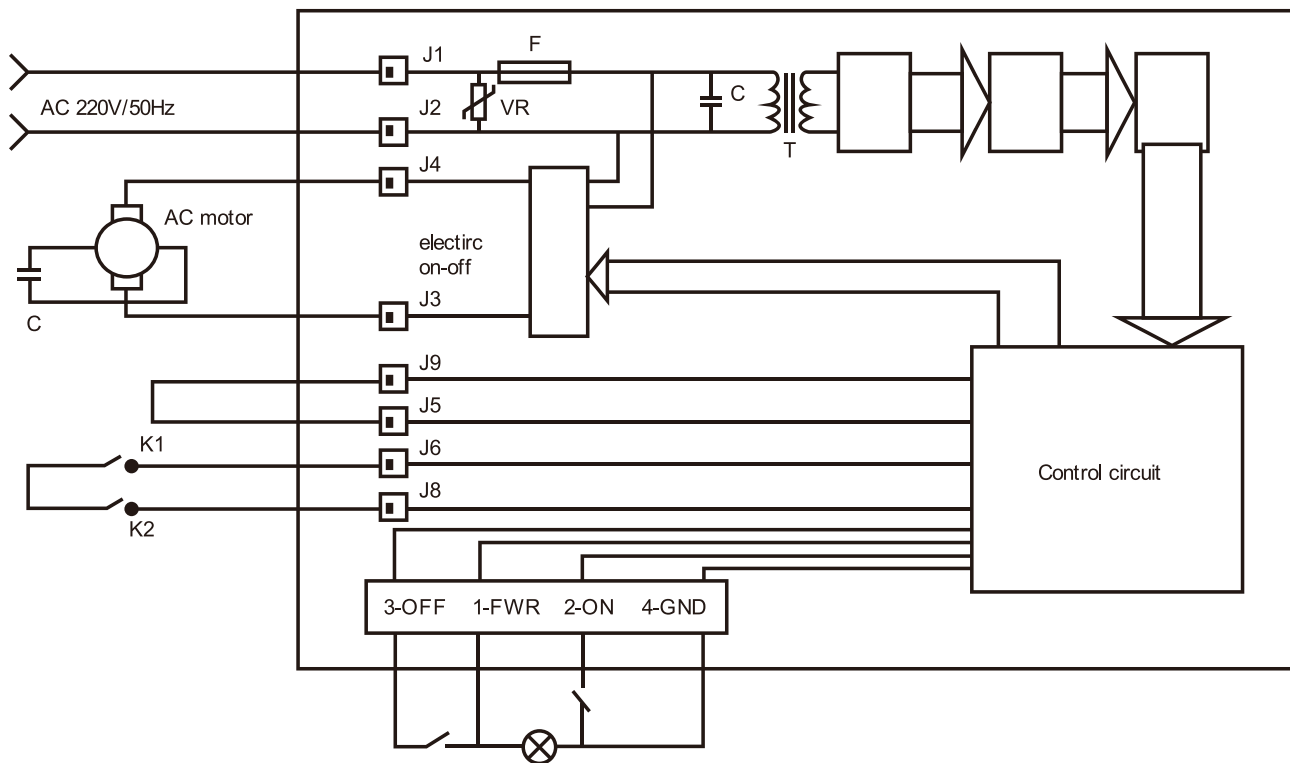
Troubleshooting

If meat gets jammed in blades, turn the motor to the "OFF" position and disconnect from the power source. Lift stainless steel shield, clear the jam using steel tongs.

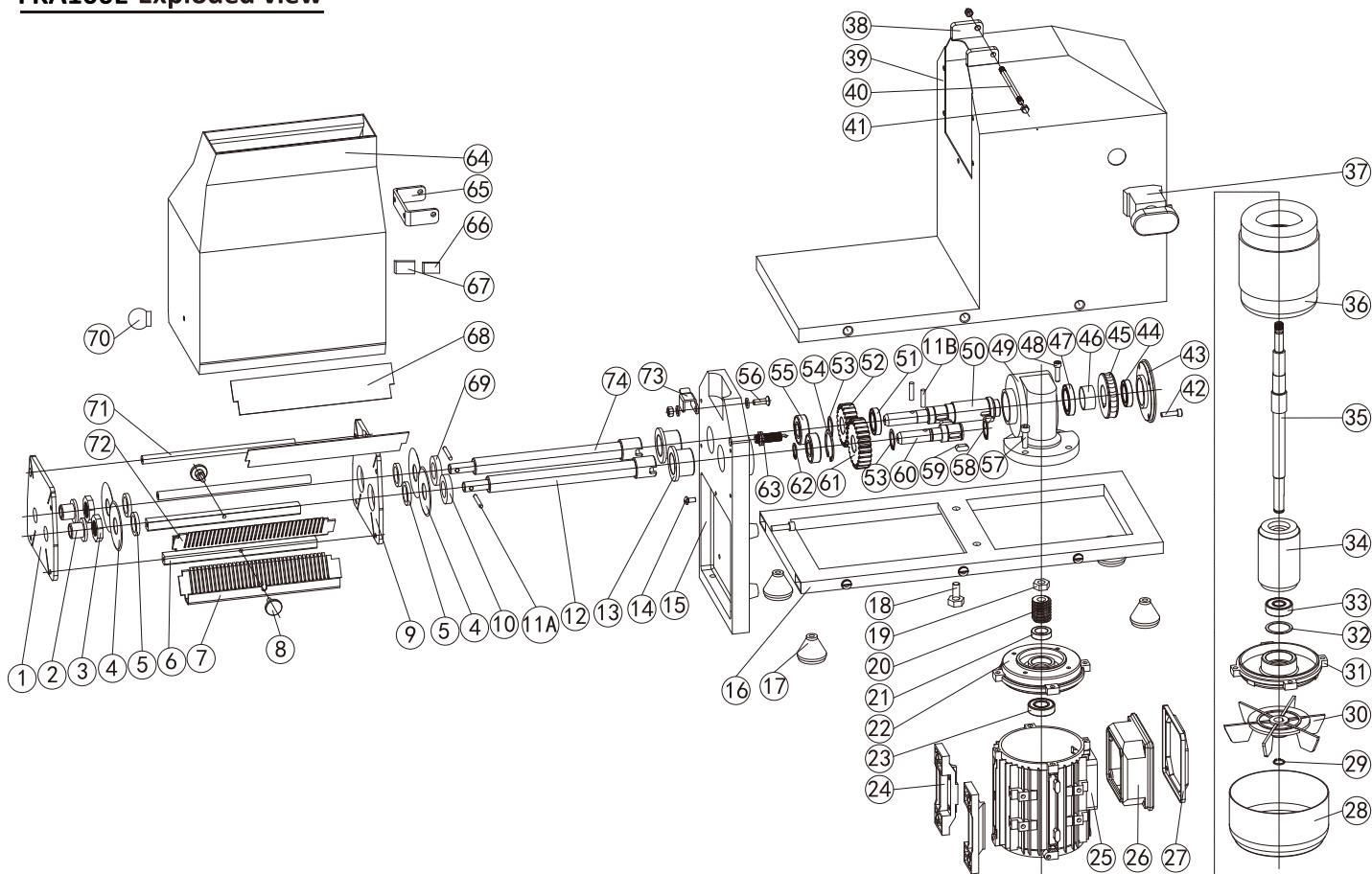
If meat is not cutting through cleanly, check and make sure that the knives on both sides are aligned so that the blades are

overlapping and make contact with the blades on the other rack.
 Meat with excessive cartilage or gristle may not slice cleanly.

Circuit diagram



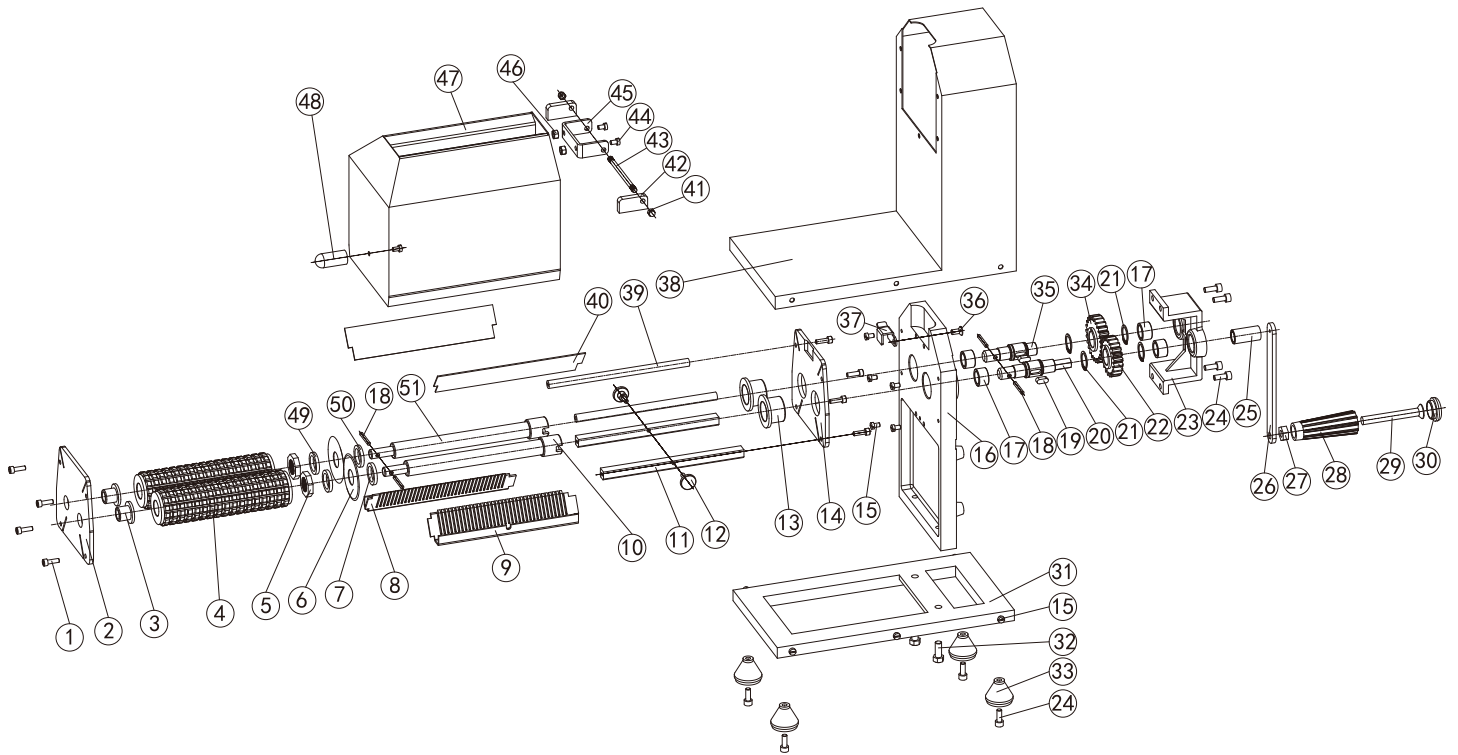
FKA100E Exploded view



SPARE PARTS LIST

Part No.	Part Name	Part No.	Part Name	Part No.	Part Name
1	front plate	26	electric box	51	φ35xφ25x7 oil seal
2	shaft protector A	27	electric box cover	52	reversing small gear
3	nut	28	fan cover	53	φ20 C-type snap ring
4	blade	29	φ12 C-type snap ring	54	φ35 C-type snap ring
5	spacer	30	fan	55	6202 bearing
6	square mandril	31	motor back cover	56	M5x20 screw
7	left stripper comb	32	ripple gasket	57	M6x20 screw
8	hand wheel	33	6201 bearing	58	5x5x12 flat key
9	back plate	34	rotor	59	6x6x15 flat key
10	right closing ring	35	motor shaft	60	reversing big gear shaft
11	pin	36	stator	61	reversing big gear
12	right shaft	37	switch	62	φ15 C-type snap ring
13	shaft protector B	38	connect plate	63	microswitch
14	M5x10 screw	39	s/s case	64	s/s shield
15	bracket	40	spindle	65	connect bracket
16	base plate	41	M6 nut	66	20x15x3 magnet
17	rubber foot	42	motor screw	67	magnet base
18	M8x20 screw	43	gear box cover	68	guide plate
19	M10 nut	44	6804 bearing	69	left closing ring
20	worm	45	worm gear	70	knob
21	φ24xφ15x7 oil seal	46	spacer	71	round mandril
22	motor front cover	47	6805 bearing	72	right stripper comb
23	6002 bearing	48	M5x16 screw	73	lock
24	motor foot	49	gear box	74	left shaft
25	motor case	50	output shaft	75	

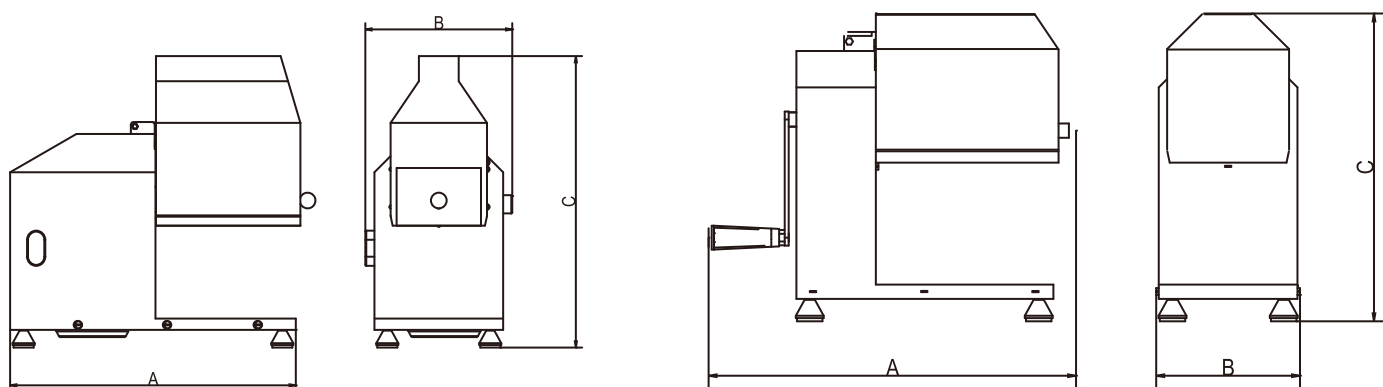
FKA100M Exploded view



SPARE PARTS LIST

Part No.	Part Name	Part No.	Part Name	Part No.	Part Name	Part No.	Part Name
1	M5x16 screw	14	back plate	27	M10 nut	40	guide plate
2	front plate	15	M5x10 screw	28	knob	41	M6 nut
3	shaft protector A	16	bracket	29	screw	42	connect plate
4	roller	17	pin protector	30	knob cover	43	spindle
5	nut	18	pin	31	base plate	44	M5x16 screw
6	blade	19	6x6x15 flat key	32	M8x20 screw	45	connect bracket
7	right closing ring	20	output shaft	33	rubber foot	46	nut
8	right stripper comb	21	φ20 C-type snap ring	34	reversing big gear	47	s/s shield
9	left stripper comb	22	reversing small gear	35	reversing big gear shaft	48	knob
10	left shaft	23	bearing block	36	M5x20 screw	49	spacer
11	square mandril	24	M6x16 screw	37	lock	50	left closing ring
12	hand wheel	25	sleeve	38	case	51	right shaft
13	shaft protector B	26	handle	39	round mandril		

PRINCIPAUX PARAMETRES TECHNIQUES



MODELE	TENSION D'ALIMENTATION	PUISSANCE	TR/MIN	A (LONGUEUR, MM)	B (LARGEUR, MM)	C (HAUTEUR, MM)
FKA100E	230V/50HZ	350W	75	465	234	464
FKA100M	N/A	N/A	N/A	462.5	181	387

REMARQUE :

Les machines susmentionnées ne comprennent aucun des accessoires suivants. Dans le tableau ci-dessous se trouvent les accessoires à votre disposition.

MODELE	IMAGE	DESCRIPTION
		ATTENDRISEUR A VIANDE ACCESSOIRE A
		ATTENDRISEUR A VIANDE ACCESSOIRE B
		ACCESSOIRE TRANCHEUSE A VIANDE

INTRODUCTION

1. Nous vous conseillons de lire attentivement les instructions contenues dans ce paquet.
2. Si vous souhaitez faire le meilleur usage de votre attendrisseur et de votre trancheuse à viande et exploiter toutes ses possibilités, vous devez être parfaitement familiarisé avec ses performances et ses caractéristiques d'utilisation.
3. La maintenance de l'appareil ne nécessite que quelques opérations très simples qui peuvent être effectuées par l'opérateur.
4. Pour assurer une longue vie à l'appareil et minimiser ses coûts de fonctionnement, vous devez suivre attentivement les règles données dans ce livret.

5. Le fabricant a conçu le hachoir à de façon à garantir des conditions de fonctionnement sûres :
La suppression ou le retrait des dispositifs de sécurité installés par le fabricant compromettrait sérieusement les conditions de sécurité garanties par le fabricant.
6. Afin d'assurer ces conditions, vous devez également respecter entièrement les instructions concernant l'installation et l'alimentation électrique du hachoir à viande.
7. L'attendrisseur et la trancheuse à viande doivent être installés dans un environnement de travail exempt d'agents corrosifs.
8. Le lieu d'installation ne doit pas être sujet à explosion.
9. La société de fabrication n'est pas responsable des pannes, accidents ou des défaillances causés par le non-respect (ou la non-application) des instructions contenues dans ce livret. Elle n'est pas non plus responsable des modifications, des variations ou de l'installation d'accessoires non préalablement autorisés.
10. Utilisez uniquement des PIÈCES DETACHÉES d'origine.
11. Ce livret d'instructions fait partie intégrante de l'attendrisseur et de la trancheuse à viande et doit être conservé en lieu sûr. Les caractéristiques, informations et dessins publiés dans cette brochure sont la propriété exclusive de la société fabrication.
12. La reproduction ou la transmission d'une partie de cette publication est interdite.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT :

ATTENTION : Avant de raccorder vos appareils à l'alimentation électrique, assurez-vous que les spécifications électriques de la machine, imprimées sur la plaque signalétique de l'appareil, correspondent à celles de votre alimentation locale.

Assurez-vous de suivre les instructions de service et les consignes de sécurité de l'unité moteur sur laquelle vous installez l'accessoire attendrisseur ou trancheuse à viande.

1. Assurez-vous que les lames sont correctement positionnées dans l'accessoire de coupe. NE PAS COUPER de viande sans que les lames ne soient en place. AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de viande de plus de 30 mm d'épaisseur, ayant des veines épaisses, ou des os. Le non-respect de cette consigne entraînerait des dommages sur votre machine. POUR DE MEILLEURS RESULTATS : utilisez de la viande à moitié congelée.
2. Avant de l'attendrir, préparez la viande en enlevant toute la peau et les os. Coupez ensuite la viande en morceaux de taille appropriée pour l'attendrisseur.
3. Allumez l'unité moteur, position « ON ». Alimentez lentement la chambre de l'attendrisseur en viande à la main morceau par morceau. Insérez de la viande dans la glissière de la trancheuse jusqu'à ce qu'elle soit en contact avec les lames. Laissez la viande traverser les lames.
AVERTISSEMENT : NE PAS forcer la viande à passer au travers des lames. NE PAS appuyer sur la viande avec les doigts ou les mains.
4. Si le morceau de viande est trop petit, utilisez une paire de pinces en acier inoxydable, en prenant soin de ne pas entrer en contact avec les lames.
5. Placez un plateau sous l'ouverture de l'accessoire attendrisseur ou trancheuse afin de récupérer la viande lorsqu'elle tombe.
6. Eteignez l'unité moteur, position « OFF » lorsque vous avez fini. Débranchez le moteur de l'alimentation électrique.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE :

Avant le nettoyage ou l'entretien de l'attendrisseur ou de la trancheuse à viande, assurez-vous que l'unité moteur est débranchée et que l'interrupteur d'alimentation est en position « OFF ».

AVERTISSEMENT : Portez toujours des gants de protection anti-coupure chaque fois que vous manipulez l'ensemble porte-lames.

1. Assurez-vous que le moteur est « OFF » et que l'alimentation électrique est débranchée avant d'installer l'accessoire attendrisseur ou trancheuse à viande.
2. Soulevez l'écran de protection en acier inoxydable, et desserrez le verrou, vous pouvez ensuite retirer l'accessoire de l'attendrisseur ou de la trancheuse à viande.
3. Nettoyez soigneusement toutes les pièces avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Il est recommandé d'utiliser une brosse à poils longs pour le nettoyage de l'ensemble porte-lames. Rincez à l'eau claire.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de remonter les accessoires attendrisseur et trancheuse à viande.

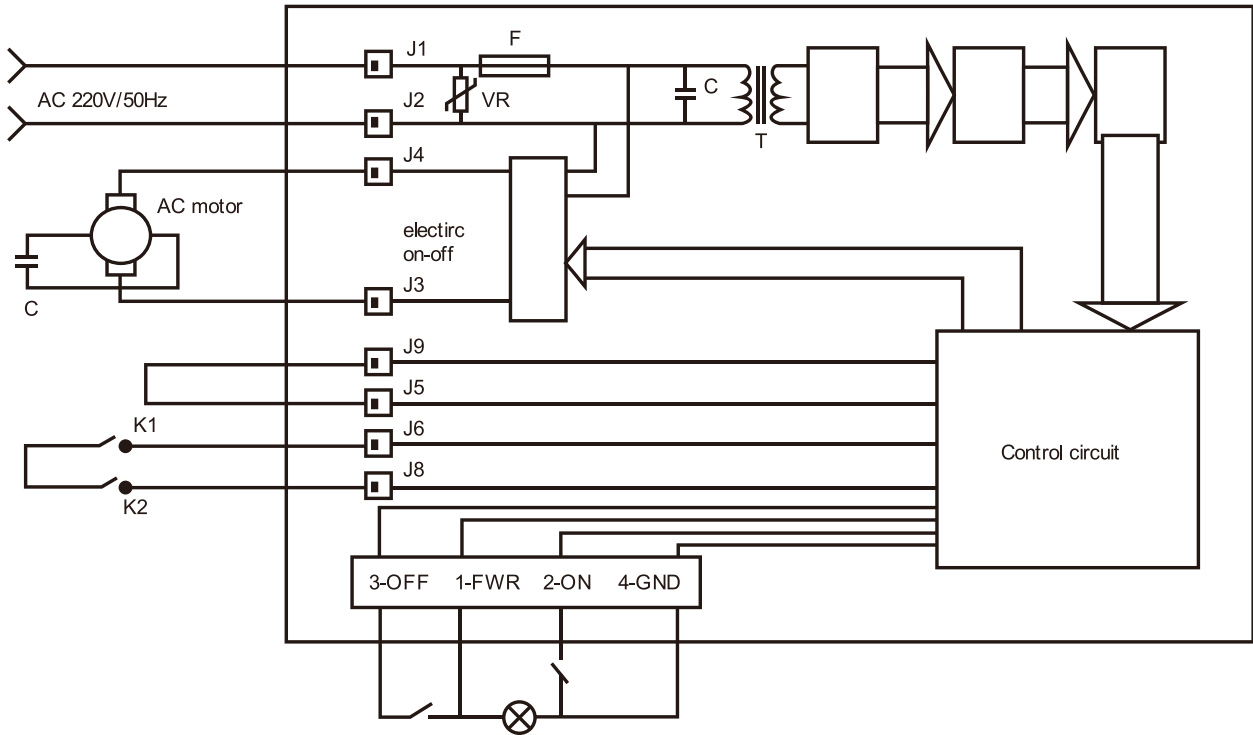
Résolution des problèmes

Si la viande est bloquée dans les lames, mettez le moteur en position «OFF» et débranchez l'alimentation. Soulevez l'écran de protection en acier inoxydable, dégagez le bourrage à l'aide de pinces en acier.

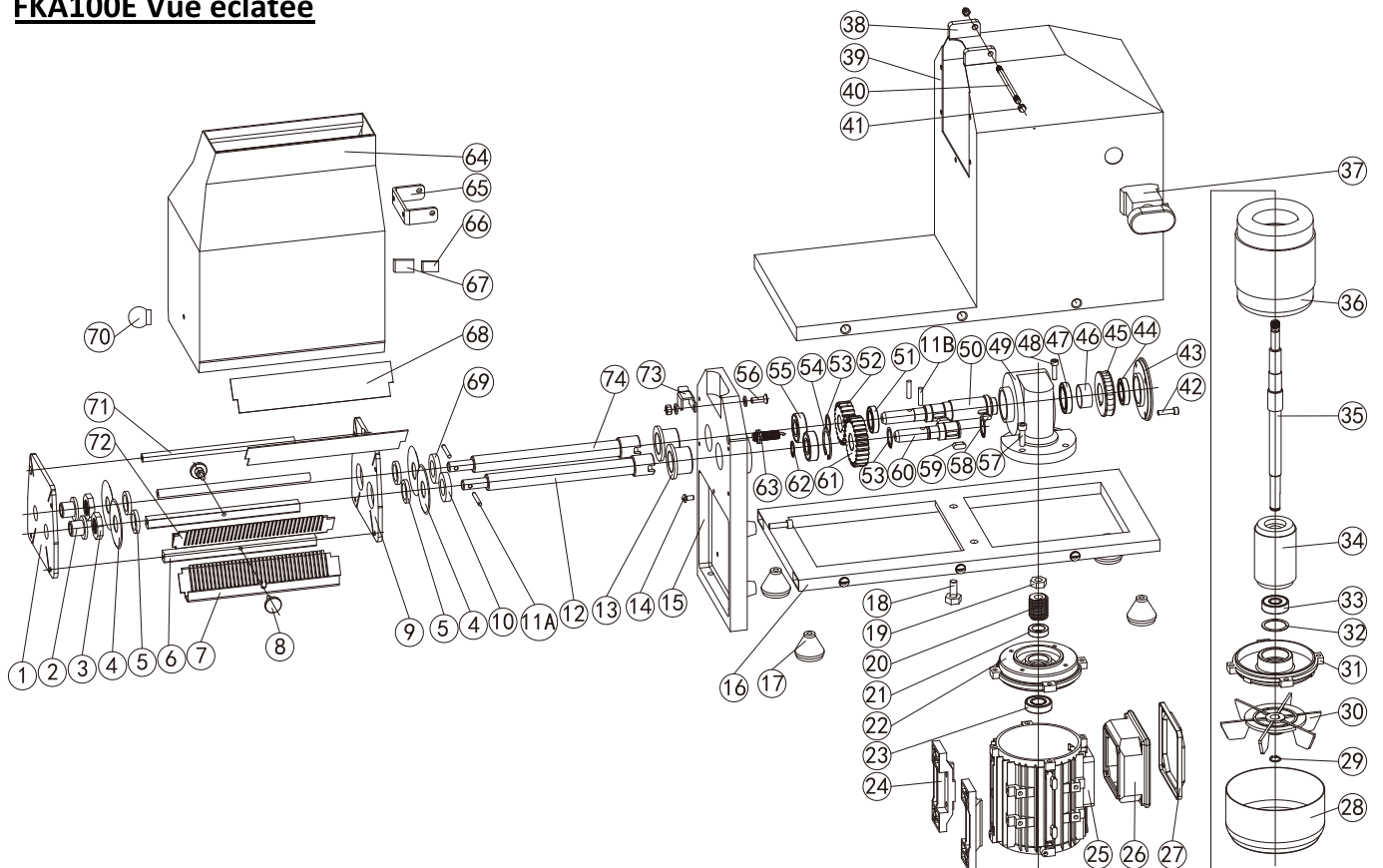
Si la viande ne se découpe pas proprement, contrôlez et assurez-vous que les couteaux de chaque côté sont alignés de sorte que les lames se chevauchent et rentrent en contact avec les lames de l'autre rangée.

La viande avec beaucoup de cartilage ou de nerfs peut ne pas se découper proprement.

Schéma électrique

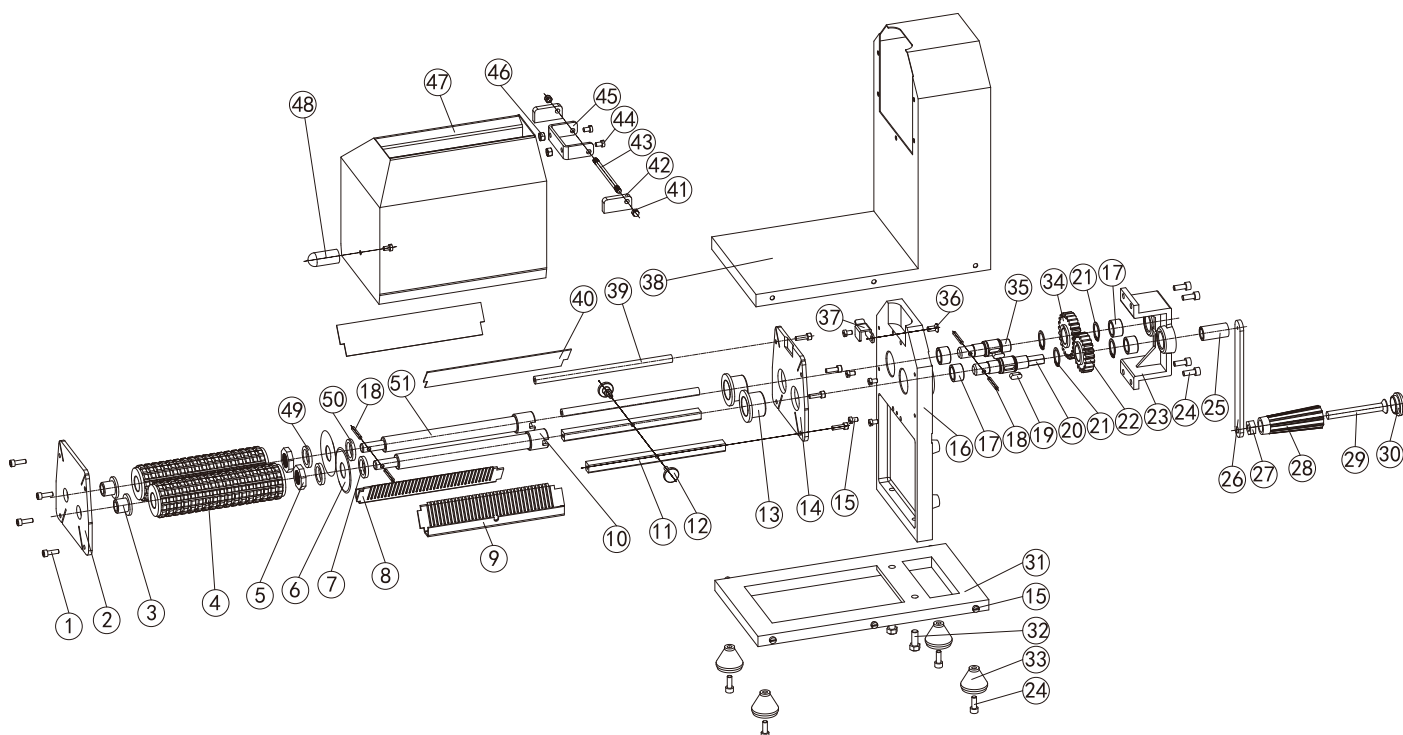


FKA100E Vue éclatée



LISTE DES PIÈCES DETACHÉES

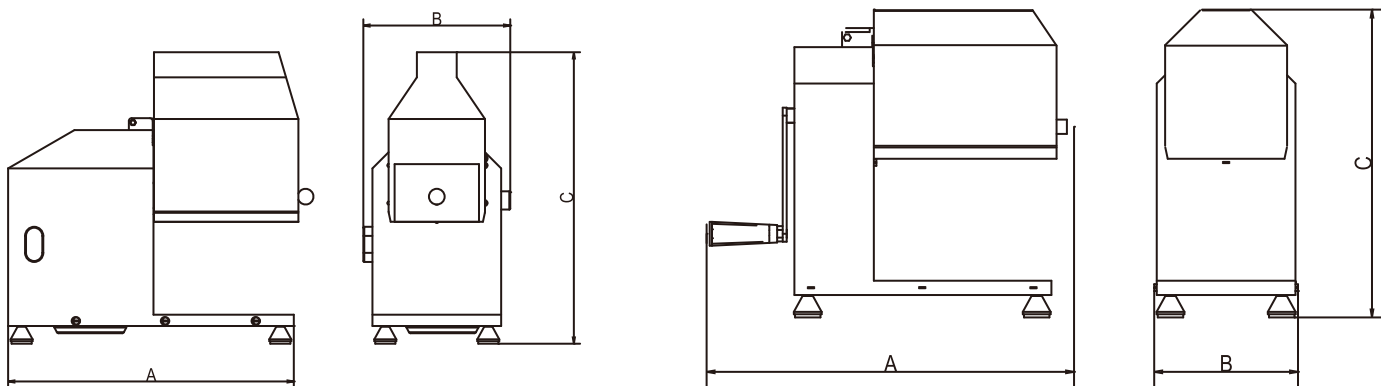
Pièce n°	Nom de la pièce	Pièce n°	Nom de la pièce	Pièce n°	Nom de la pièce
1	plaque avant	26	boîte électrique	51	joint d'étanchéité φ35xφ25x7
2	protecteur d'arbre A	27	couvercle de la boîte électrique	52	petit engrenage d'inversion
3	écrou	28	couvercle du ventilateur	53	bague de blocage type C φ20
4	lame	29	bague de blocage type C φ12	54	bague de blocage type C φ35
5	entretoise	30	ventilateur	55	palier 6202
6	mandrin carré	31	capot arrière du moteur	56	vis M5x20
7	peigne gauche de la trancheuse	32	joint ondulé	57	vis M6x20
8	manivelle	33	palier 6201	58	clé plate 5x5x12
9	plaque arrière	34	rotor	59	clé plate 6x6x15
10	bague de fermeture droite	35	arbre du moteur	60	grand arbre de transmission d'inversion
11	goupille	36	stator	61	Grand engrenage d'inversion
12	arbre de droite	37	interrupteur	62	bague de blocage type C φ15
13	protecteur d'arbre B	38	plaque de raccordement	63	microrupteur
14	vis M5x10	39	Boîtier s/s	64	écran de protection s/s
15	support	40	broche	65	étrier de jonction
16	plaque de base	41	écrou M6	66	aimant 20x15x3
17	pied en caoutchouc	42	vis moteur	67	embase magnétique
18	vis M8x20	43	couvercle de la boîte de vitesse	68	plaque de guidage
19	écrou M10	44	palier 6804	69	bague de fermeture gauche
20	vis sans fin	45	engrenage à vis	70	poignée
21	bague d'étanchéité φ24xφ15x7	46	entretoise	71	mandrin rond
22	capot avant du moteur	47	palier 6805	72	peigne droit de la trancheuse
23	palier 6002	48	vis M5x16	73	verrou
24	pied du moteur	49	boîte de vitesse	74	arbre gauche
25	boîtier du moteur	50	arbre de sortie	75	



LISTE DES PIÈCES DETACHÉES

Pièce n°	Nom de la pièce	Pièce n°	Nom de la pièce	Pièce n°	Nom de la pièce	Pièce n°	Nom de la pièce
1	Vis M5x16	14	plaque arrière	27	Ecrou M10	40	plaque de guidage
2	Plaque avant	15	Vis M5x10	28	Bouton	41	Ecrou M6
3	Protecteur d'arbre A	16	support	29	Vis	42	Plaque de connexion
4	rouleau	17	goupille de protection	30	Cache du bouton	43	broche
5	Ecrou	18	Goupille	31	Plaque de base	44	Vis M5x16
6	Lame	19	Clé plate 6x6x15	32	Vis M8x20	45	étrier de jonction
7	Bague de fermeture droite	20	Arbre de sortie	33	Pied caoutchouc	46	écrou
8	peigne droit de la trancheuse	21	bague de blocage type C $\varnothing 20$	34	grand engrenage d'inversion	47	écran s/s
9	peigne gauche de la trancheuse	22	petit engrenage d'inversion	35	arbre du grand engrenage d'inversion	48	bouton
10	arbre gauche	23	Bloc de support	36	Vis M5x20	49	entretoise
11	mandrin carré	24	Vis M6x16	37	verrou	50	bague de fermeture gauche
12	manivelle	25	Manchon	38	boîtier	51	arbre droite
13	Protecteur d'arbre B	26	Poignée	39	mandrin rond		

DIE WICHTIGSTEN TECHNISCHEN PARAMETER



MODELL	SPANNUNGSVERSORGUNG	LEISTUNG	U/MIN	A (LÄNGE, mm)	B (BREITE, mm)	C (HÖHE, mm)
FKA100E	230V/50 Hz	350 W	75	465	234	464
FKA100M	k.A.	k.A.	k.A.	462,5	181	387

HINWEIS:

Die oben genannte Maschine verfügt nicht über die folgenden Zubehörteile. In der folgenden Abbildung können Sie die verfügbaren Anbauteile Ihrer Wahl finden.

MODELL	BILD	BESCHREIBUNG
		FLEISCHMÜRBER ANBAUTEIL A
		FLEISCHMÜRBER ANBAUTEIL B
		FLEISCHABSTREIFER ANBAUTEIL

EINFÜHRUNG

- Wir empfehlen Ihnen, die in diesem Paket enthaltene Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen.
- Wenn Sie mit Ihrem Fleischmürber und Abstreifer die besten Ergebnisse erzielen und all seine Möglichkeiten ausschöpfen möchten, müssen Sie sich mit seinen Leistungsmerkmalen und Bedienfunktionen vertraut machen.
- Die Wartung erfordert nur einige einfache Tätigkeiten, die vom Benutzer selbst durchgeführt werden können.
- Um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten und die Betriebskosten zu minimieren, sollten Sie die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Regeln sorgfältig befolgen.
- Der Hersteller hat den Fleischwolf so konzipiert, dass er sichere Betriebsbedingungen gewährleistet:

Ein Ausschluss oder die Entfernung der vom Hersteller installierten Sicherheitsvorrichtungen untergräbt die garantierten Sicherheitsbedingungen erheblich.

6. Um diese Bedingungen sicherzustellen, müssen Sie die Anweisungen hinsichtlich Installation und Stromversorgung des Fleischwolfes strikt einhalten.
7. Der Fleischmürber und Abstreifer müssen in einer Arbeitsumgebung installiert werden, die frei von korrosiven Stoffen ist.
8. Der Aufstellungsort darf nicht explosionsgefährlich sein.
9. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Ausfälle, Unfälle oder Fehler, die durch ein Nichteinhalten (oder -anwenden) der in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen verursacht werden. Gleichmaßen ist er nicht verantwortlich für Veränderungen, Abweichungen oder der Installation von Zubehörteilen, die nicht im Vorfeld zugelassen wurden.
10. Verwenden Sie nur ORIGINAL-ERSATZTEILE.
11. Diese Bedienungsanleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Fleischmürbers und Abstreifers, und muss sicher aufbewahrt werden. Die in dieser Anleitung veröffentlichten Eigenschaften, Informationen und Zeichnungen unterliegen dem ausschließlichen Eigentumsrecht des Herstellers.
12. Diese Publikation darf nicht reproduziert oder in irgendeiner Form übertragen werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG:

VORSICHT: Bevor Sie die Geräte an die Stromversorgung anschließen, stellen Sie bitte sicher, dass die auf dem Typenschild angegebenen elektrischen Angaben der Maschine denen Ihrer lokalen Stromspannung entsprechen.

Stellen Sie sicher, dass Sie die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise für die Motoreinheit, auf der Sie die Anbauteile des Fleischwolfs/-mürbers oder des Abstreifers installieren, einhalten.

1. Stellen Sie sicher, dass die Kämme ordnungsgemäß in der Schneidvorrichtung installiert sind. Schneiden Sie KEIN Fleisch ohne die installierten Kämme. WARNUNG: Verwenden Sie kein Fleisch von mehr als 30 mm Dicke, mit dicken Venen oder Knochen. Eine Missachtung führt zu Schäden an Ihrer Maschine. FÜR DIE BESTEN ERGEBNISSE: Verwenden Sie halb gefrorenes Fleisch.
2. Bereiten Sie das Fleisch auf das Fleischklopfen vor, indem Sie sämtliche Haut- und Knochenreste entfernen. Schneiden Sie das Fleisch dann in passend große Stücke, um es zart genug zum Klopfen zu machen.
3. Schalten Sie die Motoreinheit auf „EIN“. Geben Sie per Hand Stück für Stück langsam Fleisch in die Mürbekammer. Geben Sie so viel Fleisch in den Trichter, bis es in Reichweite der Klingen ist. Lassen Sie das Fleisch von den Klingen durchziehen. WARNUNG: ZWINGEN SIE NICHT das Fleisch dazu, sich durch die Klingen durchziehen zu lassen. DRÜCKEN SIE das Fleisch NICHT mit den Fingern oder Händen durch den Fleischwolf.
4. Falls das Fleisch zu kurz ist, verwenden Sie eine Edelstahlzange. Achten Sie darauf, nicht die Klingen zu berühren.
5. Stellen Sie eine Platte unter den Mürber oder die Öffnung des Abstreifers, um das Fleisch aufzufangen, wenn es herunterfällt.
6. Schalten Sie die Motoreinheit auf „AUS“, wenn Sie fertig sind. Trennen Sie die Motoreinheit von der Stromversorgung.

REINIGUNGSANWEISUNGEN:

Bevor Sie den Fleischmürber oder das Abstreifer-Anbauteil reinigen oder reparieren, stellen Sie sicher, dass die Motoreinheit von der Stromversorgung allpolig getrennt ist und der Leistungsschalter sich in der Position „AUS“ befindet.

WARNUNG: Tragen Sie stets schnittfeste Handschuhe, wenn Sie am Klingengestell arbeiten.

1. Stellen Sie sicher, dass der Motor „AUS“ und von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Sie den Fleischmürber und die Abstreifer-Anbauteile installieren.
2. Heben Sie das Edelstahlschutzschild an, lösen Sie die Verriegelung und entnehmen Sie dann Anbauteil des Fleischmürbers oder Abstreifers.
3. Waschen Sie alle Teile gründlich mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel ab. Für die Reinigung des Klingengestells wird ein langer Borstenpinsel empfohlen. Mit klarem Wasser abspülen.
4. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie den Fleischmürber und Abstreifer wieder anbauen.

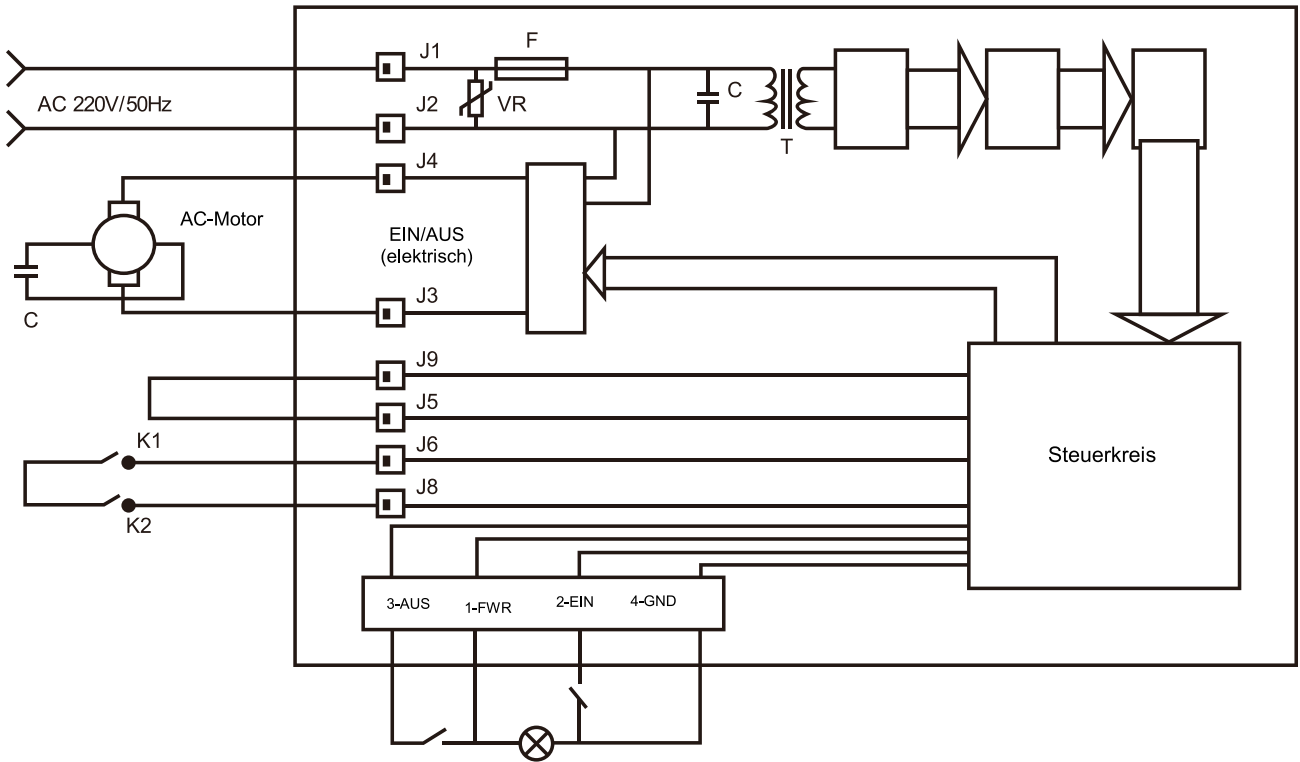
Problembehandlung

Sollte Fleisch zwischen den Klingen hängenbleiben, schalten Sie den Motor „AUS“ und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Heben Sie das Edelstahlschutzschild an, und lösen Sie den Fleischstau mit einer Zange.

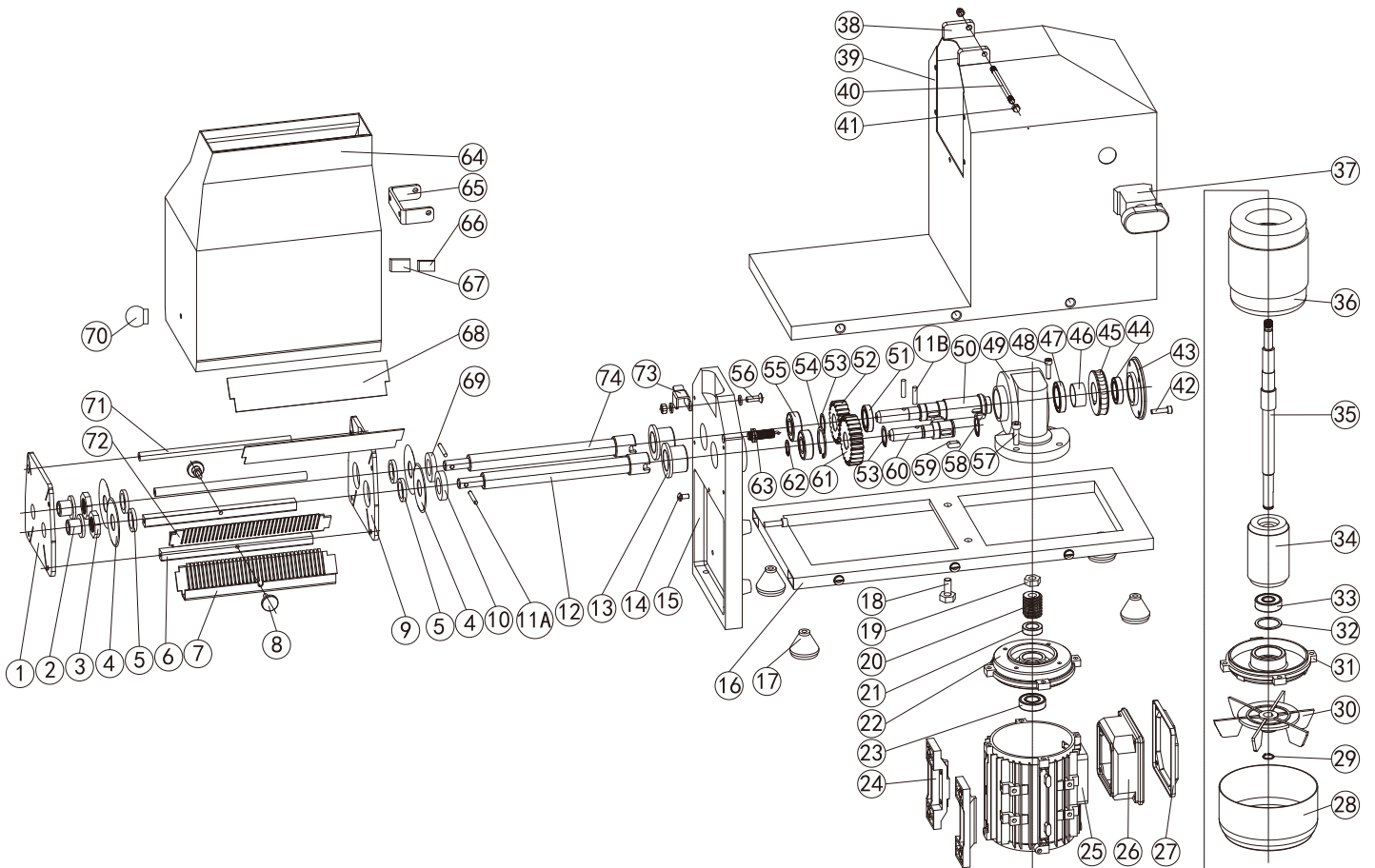
Wenn das Fleisch nicht sauber geschnitten wird, überprüfen Sie, ob die Messer auf beiden Seiten korrekt ausgerichtet sind, sodass sich die Klingen überlappen und die Klingen auf der anderen Seite des Gestells berühren.

Fleisch mit übermäßiger Knorpelsubstanz kann nicht sauber geschnitten werden.

Schaltplan



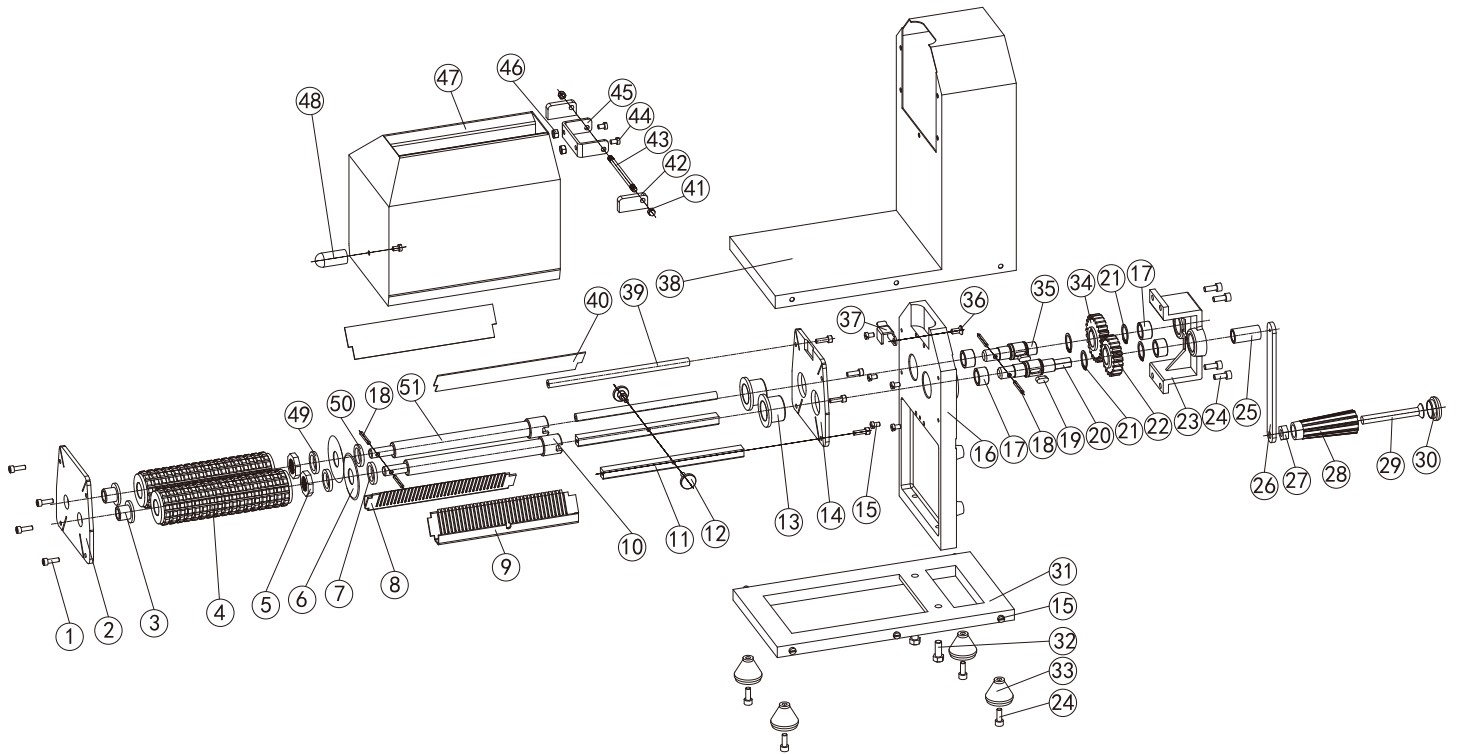
FKA100E Explosionsdarstellung



ERSATZTEILELISTE

Teilenr.	Teilebezeichnung	Teilenr.	Teilebezeichnung	Teilenr.	Teilebezeichnung
1	Frontplatte	26	Schaltkasten	51	φ35xφ25x7 Öldichtung
2	Wellenschutz A	27	Gehäuse Schaltkasten	52	Kleines Wendegetriebe
3	Mutter	28	Lüfterabdeckung	53	φ20 C-Sicherungsring
4	Klinge	29	φ12 C-Sicherungsring	54	φ35 C-Sicherungsring
5	Abstandhalter	30	Lüfter	55	6202 Lager
6	Vierkantdorn	31	rückseitige Motorabdeckung	56	M5x20 Schraube
7	linker Abstreifer (Kamm)	32	geriffelte Dichtung	57	M6x20 Schraube
8	Handrad	33	6201 Lager	58	5x5x12 Flachschlüssel
9	Rückplatte	34	Rotor	59	6x6x15 Flachschlüssel
10	rechter Abschlussring	35	Motorwelle	60	Große Rücklaufwelle
11	Stift	36	Stator	61	Großes Wendegetriebe
12	rechte Welle	37	Schalter	62	φ15 C-Sicherungsring
13	Wellenschutz B	38	Verbindungsplatte	63	Mikroschalter
14	M5x10 Schraube	39	s/s Gehäuse	64	s/s Schutzschild
15	Klemme	40	Spindel	65	Verbindungsklemme
16	Bodenplatte	41	M6 Mutter	66	20x15x3 Magnet
17	Gummifüße	42	Motorschraube	67	Magnetaufnahme
18	M8x20 Schraube	43	Getriebegehäuse	68	Führungsplatte
19	M10 Mutter	44	6804 Lager	69	linker Abschlussring
20	Schnecke	45	Schneckengetriebe	70	Knopf
21	φ24xφ15x7 Öldichtung	46	Abstandhalter	71	Runddorn
22	vordere Motorabdeckung	47	6805 Lager	72	rechter Abstreifer (Kamm)
23	6002 Lager	48	M5x16 Schraube	73	Verriegelung
24	Motorfuß	49	Getriebe	74	linke Welle
25	Motorgehäuse	50	Antriebswelle	75	

FKA100M Explosionsdarstellung



ERSATZTEILELISTE

Teilenr.	Teilebezeichnung	Teilenr.	Teilebezeichnung	Teilenr.	Teilebezeichnung	Teilenr.	Teilebezeichnung
1	M5x16 Schraube	14	Rückplatte	27	M10 Mutter	40	Führungsplatte
2	Frontplatte	15	M5x10 Schraube	28	Knopf	41	M6 Mutter
3	Wellenschutz A	16	Klemme	29	Schraube	42	Verbindungsplatte
4	Rolle	17	Stiftschutz	30	Knopfabdeckung	43	Spindel
5	Mutter	18	Stift	31	Bodenplatte	44	M5x16 Schraube
6	Klinge	19	6x6x15 Flachschlüssel	32	M8x20 Schraube	45	Verbindungs- klemme
7	rechter Abschlussring	20	Antriebswelle	33	Gummifüße	46	Mutter
8	rechter Abstreifer (Kamm)	21	φ20 C-Sicherungsring	34	Großes Wendegetriebe	47	s/s Schutzschild
9	linker Abstreifer (Kamm)	22	Kleines Wendegetriebe	35	Große Rücklaufwelle	48	Knopf
10	linke Welle	23	Lagerblock	36	M5x20 Schraube	49	Abstandhalter
11	Vierkantdorn	24	M6x16 Schraube	37	Verriegelung	50	linker Abschlussring
12	Handrad	25	Muffe	38	Gehäuse	51	rechte Welle
13	Wellenschutz B	26	Griff	39	Runddorn		