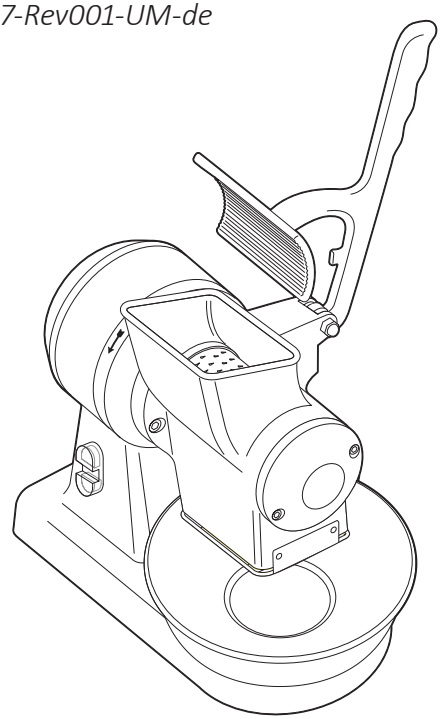
Reibe

Gratta

Gratta-210927-Rev001-UM-de



Betriebsanleitung | DE

Originalanleitung

Hersteller:
ADE Germany GmbH | Neuer Höltigbaum 15 | 22143 Hamburg, Germany
Tel.: +49 (0) 40 / 432776-0 | Fax: +49 (0) 40 / 432776-10
E-Mail: info@ade-hamburg.de

INHALTSVERZEICHNIS

Über diese Anleitung 3
- Allgemeines 3
- Aufbewahrung 3
- Zielgruppe 3
- Zeichenerklärung 4
- Bestimmungsgemäße Verwendung 4
- Lieferumfang 4

Händler 5

Sicherheit 6

Schulung des Bedienpersonals 8

Teile und Bedienelemente 9

Inbetriebnahme 10
- Hinweise zum Aufstellungsort 10
- Maschine auspacken und aufstellen 10
- Maschine einschalten 10
- Maschine ausschalten 10
- Maschine installieren 11
- Abnahmeprüfung vornehmen 11
- Reinigen vor dem ersten Gebrauch 11

Lebensmittel Reiben 12

Reinigen 14
- Kurzreinigung 14
- Grundreinigung 14

Lagern und Transportieren 18

Störung & Abhilfe 18

Technische Daten 18

Typenschild 19

Garantie 19

Konformitätserklärung 20

Entsorgen 20

Anhang 21

ÜBER DIESE ANLEITUNG

ALLGEMEINES

- Diese Betriebsanleitung beschreibt den sicheren Betrieb sowie die Bedienung, Pflege und Wartung der Maschine.
- Nur die Einhaltung der Betriebsanleitung gilt als bestimmungsgemäße Verwendung.
- Lesen Sie diese Betriebsanleitung daher genau durch, bevor Sie die Maschine anschließen und benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.
- Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert. Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Inhalt dieser Anleitung.
- Die Maschine ist nach der Sicherheitsnorm EN 1974 in der aktuellen Fassung konstruiert, bewertet und trägt das CE-Zeichen als Zeichen der Konformität mit einschlägigen Anforderungen.
- Eine Fertigung anhand der mitgelieferten technischen Unterlagen ist nicht zulässig.

AUFBEWAHRUNG

Die Betriebsanleitung ist Bestandteil der Maschine. Sie muss in unmittelbarer Nähe der Maschine und für jedermann leicht erreichbar aufbewahrt werden.

Beim Wiederverkauf der Maschine muss die Betriebsanleitung mitgeliefert werden.

ZIELGRUPPE

Diese Betriebsanleitung wendet sich an das Personal, das mit dem Aufstellen, der Bedienung, Pflege und Wartung der Maschine betraut ist.

- Personal, dass die Maschine bedient, muss vor der ersten Benutzung diese Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben sowie vom Betreiber in die Bedienung der Maschine eingewiesen worden sein. Hierbei muss vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren hingewiesen werden. Der Betreiber muss sich davon überzeugen, dass das Bedienpersonal („Bediener“), die Maschine bestimmungsgemäß und sicher benutzen kann.
- Wartungs- und Einstellarbeiten dürfen ausschließlich von dazu befugtem und ausgebildetem Personal vorgenommen werden.

ZEICHENERKLÄRUNG

Dieses Symbol bedeutet: „Betriebsanleitung beachten“. Lesen Sie die Betriebsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort GEFAHR warnt vor schweren Verletzungen.

Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort WARNUNG warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.

Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort HINWEIS warnt vor Sachschäden.

Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Diese Reibe dient zum Reiben von Lebensmitteln wie z. B. Hartkäse, Schokolade, trockenem Brot und Nüssen.

Die Maschine ist für den Einsatz im gewerblichen gastronomischen Bereich geeignet. Nach 25 Minuten Gebrauch am Stück muss die Maschine abkühlen, wobei die Abkühldauer abhängig von der Länge des Gebrauchs ist.

Jeder anderweitige Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Das Nichtbeachten dieses Hinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigen und gegebenenfalls bestehende Garantieansprüche aufheben.

LIEFERUMFANG

- Reibe mit Auffangschale
- Betriebsanleitung

HÄNDLER

Stempel des Händlers

SICHERHEIT

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Diese Reibe darf nur von in die Bedienung eingewiesenen Personen bedient werden.
- Der oder die Bedienende muss im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein. Personen, die die deutsche Sprache nicht beherrschen bzw. des Lesens nicht mächtig sind, sind von geeignetem Personal über den Inhalt dieser Anleitung zu informieren bzw. an dieser Maschine gemäß der Betriebsanleitung zu schulen.
- Die Maschine darf nur benutzt werden, wenn Sie vor dem Gebrauch in Augenschein genommen wurde und offensichtlich unbeschädigt und vollständig montiert ist.
- Beachten Sie auch immer die Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften im Betrieb des Betreibers.

GEFAHR DURCH ELEKTRIZITÄT

- Tauchen Sie weder Maschine noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Platzieren Sie die Maschine so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Hinweise zum Aufstellungsort“.
- Bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie die Maschine nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren Spannung dem Typenschild entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie die Maschine nicht:
  - wenn die Maschine selbst oder Teile beschädigt sind,
  - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
  - wenn die Maschine heruntergefallen ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
  - wenn Sie die Maschine nicht benutzen,
  - nach jedem Gebrauch,
  - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
  - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
  - bei Gewitter.

  Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.

- Nehmen Sie keine Veränderungen an der Maschine oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Bediener gefährden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

WARNUNG VOR VERLETZUNGSGEFAHR

- Benutzen Sie zum Nachschieben immer den Niederhalter und nie die Hand oder andere Gegenstände.
- Stecken Sie lange Haare während der Arbeit auf, binden Sie sie nach hinten oder verdecken Sie sie unter einer Kappe. Vermeiden Sie lose oder herabhängende Kleidung wie Halstücher, Krawatten etc.
- Die Reibetrommel ist scharf. Seien Sie daher vorsichtig beim Einsetzen, Reinigen und Wechsel.
- Tragen Sie bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer geeignete Schutzhandschuhe, die vor Schnittverletzungen schützen.
- Greifen Sie niemals in den Einfüllstutzen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt.

VORSICHT VOR SACHSCHÄDEN

- Stellen Sie die Maschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie die Maschine niemals einer hohen Temperatur (Heizung etc.) oder widrigen Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Stellen Sie die Maschine auf eine unempfindliche glatte Arbeitsoberfläche, die gut zu reinigen ist. Beim Verarbeiten von Lebensmitteln sind gelegentliche Spritzer und Verschmutzungen unvermeidbar. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Hinweise zum Aufstellungsort“.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und -Ersatzteile.
- Weder die Maschine selbst noch Teile davon dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN AN DER MASCHINE

- Sämtliche Sicherheitseinrichtungen sind fest auf oder an der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen nicht für etwaige Unfälle oder Verletzungen haftbar gemacht werden.
- Die Maschine ist mit einem Schutzschalter ausgestattet, der bei Spannungsabfall ausgelöst wird. Nach einem Stromausfall muss die Maschine wieder eingeschaltet werden, um mit ihr weiter arbeiten zu können.
- Die Auswurföffnung ist mit einem fest montierten Gitter versehen, das nicht entfernt werden kann.
- Wenn während des Betriebs der Niederhalter nach oben bewegt und dadurch der Einfülltrichter geöffnet wird, schaltet ein Sicherheitsschalter die Maschine aus. Ein Betrieb ist nur möglich, wenn die Andruckplatte die Öffnung des Einfülltrichters verschließt.

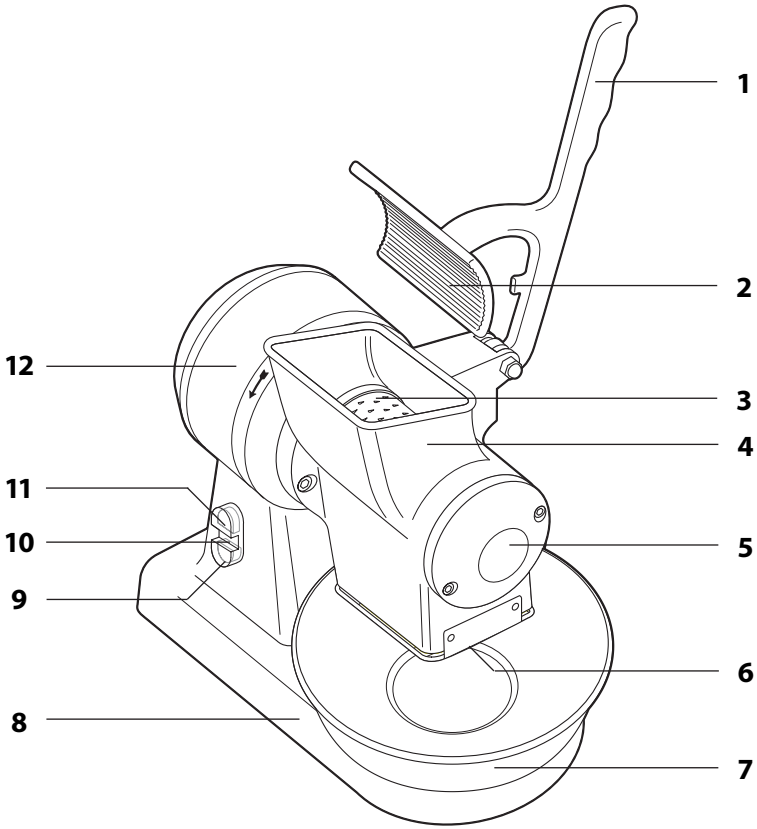
SCHULUNG DES BEDIENPERSONALS

Während der Installation der Maschine und vor dem ersten Gebrauch muss der Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch und Reinigung geschult werden. Hier ist besonders auf die Gefahren hinzuweisen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen können.

Die Schulung muss von einer Person vorgenommen werden, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der Sicherheitsstandards verfügt.

Für die eigentliche Durchführung der Schulung des Bedienpersonals ist der Betreiber der Maschine verantwortlich.

TEILE UND BEDIENELEMENTE



1 Niederhalter
2 Andruckplatte (fest mit Niederhalter verbunden)
3 Reibentrommel
4 Einfülltrichter
5 Gehäuseabdeckung
6 Auswurföffnung
7 Auffangschale
8 Grundgehäuse
9 Rote Stopptaste **0**
10 Betriebsleuchte
11 Grüner Betriebstaster **I**
12 Motor

INBETRIEBNAHME

HINWEISE ZUM AUFSTELLUNGSORT

Beachten Sie folgende Punkte bei der Wahl des Aufstellortes:

- Der einwandfreie Betrieb der Maschine wird bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 90 % sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 40 °C garantiert.
- Die Fläche muss eben, glatt, vibrationsfrei und gut zu reinigen sein. Empfohlene Höhe ab Boden: max. 80-90 cm.
- Rund um die Maschine sollte ausreichend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten.
- Der Bereich sollte gut ausgeleuchtet sein. Außerdem muss sich eine gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten in der Nähe befinden.

MASCHINE AUSPACKEN UND AUFSTELLEN

- Lassen Sie sich beim Auspacken von einer zweiten Person helfen.
  Die Maschine ist schwer und unhandlich.
- Bewahren Sie die Umverpackung bitte mindestens bis zum Ablauf der Gewährleistung auf.

1. Kontrollieren Sie, ob die Verpackung unbeschädigt ist.
2. Nehmen Sie die Maschine vorsichtig aus der Verpackung.
3. Stellen Sie die Maschine auf eine ebene, glatte und vibrationsfreie Fläche.
4. Entfernen Sie die transparente Umverpackung der Maschine.

MASCHINE EINSCHALTEN

- Drücken Sie die grüne Betriebstaste **I**, um die Maschine einzuschalten.
  Die Betriebsleuchte signalisiert den Betrieb.

MASCHINE AUSSCHALTEN

- Drücken Sie die rote Stopptaste **0**, um die Maschine auszuschalten.
  Beachten Sie den Nachlauf der Reibentrommel.
  Öffnen Sie den Einfülltrichter durch Anheben des Niederhalters erst, wenn sich die Trommel nicht mehr dreht.

MASCHINE INSTALLIEREN

WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt.

1. Kontrollieren Sie vor dem elektrischen Anschluss, ob ...
   - ... die Netzspannung mit den angegebenen Werten auf dem Typenschild übereinstimmt.
   - ... das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist.
2. Stecken Sie den Netzstecker der Maschine direkt in die Steckdose. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
3. Senken Sie den Niederhalter so weit ab, dass der Einfülltrichter von der Andruckfläche verschlossen wird. Hierbei muss ein leichtes Klicken des Sicherheitsschalters zu hören sein.
4. Schalten Sie die Maschine ein und prüfen Sie, ob die Betriebsleuchte leuchtet.
5. Schalten Sie die Maschine wieder aus und bewegen Sie den Niederhalter nach oben. Hierbei muss ebenfalls ein Klicken des Sicherheitsschalters zu hören sein.

ABNAHMEPRÜFUNG VORNEHMEN

Bevor die Maschine in den normalen Betrieb geht, müssen folgende Punkte geprüft werden:

- Prüfen Sie, ob sämtliche Komponenten der Reibe korrekt montiert wurden.
- Prüfen Sie, ob sich die Maschine bei laufendem Motor beim Anheben des Niederhalters automatisch abschaltet.

Um die Maschne wieder nutzen zu können, müssen Sie wieder die grüne Betriebstaste **I** drücken.

- Prüfen Sie, ob sich der Niederhalter gleichmäßig auf- und abbewegen lässt. Die Andruckplatte darf dabei nicht den Einfülltrichter berühren.
- Drücken Sie die Betriebstasten und kontrollieren Sie, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschalten lässt.
- Prüfen Sie, ob im eingeschalteten Zustand die Betriebsleuchte funktioniert.

REINIGEN VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Gehen Sie vor, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

LEBENSMITTEL REIBEN

GEFAHR - Verletzungsgefahr

- Schalten Sie die Maschine erst ein, wenn die Maschine für den sofortigen Gebrauch vorbereitet ist, nicht vorher.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Sicherheit“.

Aus Gründen der besseren Referenzierung sind (nur) in diesem Kaptel die Grafiken fortlaufend nummeriert.

1. Bereiten Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel vor und stellen Sie sie griffbereit.

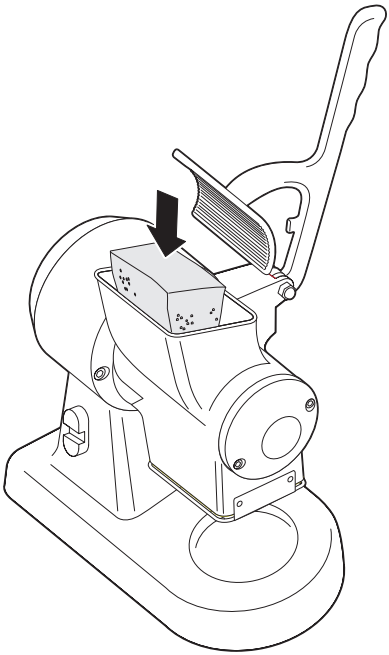


Abb. 1

2. Geben Sie die vorbereiteten Lebensmittel in den Einfülltrichter.

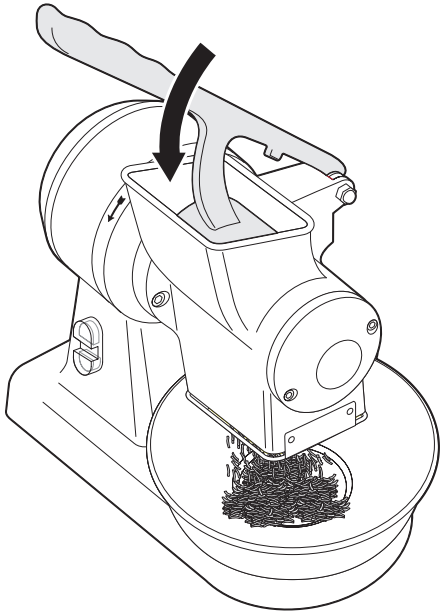


Abb. 2

3. Stellen Sie die Auffangschale unter die Auswurföffnung.
4. Senken Sie den Niederhalber ab, bis die Andruckplatte den Einfülltrichter bedeckt und ein leises Klicken zu hören ist.
5. Schalten Sie die Maschine ein (Grüne Betriebstaste **I**).
6. Senken Sie den Niederhalter gleichmäßig ohne übermäßige Kraftanwendung bis zum Anschlag herunter. **Wenden Sie nicht zuviel Kraft auf. Die Reibentrommel darf nicht stehen bleiben**.

   Wenn die eingefüllten Lebensmittel verarbeitet sind:
7. Heben Sie den Niederhalter an, so dass der Einfülltrichter wieder vollständig frei ist.
8. Wiederholen Sie so oft wie erforderlich die genannten Arbeitsschritte.
   - Leeren Sie- falls erforderlich- die Auffangschale.
   - Die maximale Betriebsdauer am Stück beträgt 25 Minuten. Danach muss die Maschine ausreichend abkühlen.
9. Schalten Sie nach dem Gebrauch die Maschine aus (Stopptaste **0** drücken**).**

REINIGEN

GEFAHR - Verletzungsgefahr

- Die Grundreinigung darf ausschließlich von Personen durchgeführt werden, die dafür geschult wurden.
- Die Reibetrommel ist sehr scharf. Gehen Sie umsichtig vor. Wir empfehlen das Tragen geeigneter Schutzhandschuhe.

WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Reinigen Sie die Maschine ausschließlich mit Reinigungsmitteln, welche dafür geeignet und zugelassen sind. Dabei dürfen ausschließlich Produkte verwendet werden, die einen PH-Wert von 7-8 haben.

HINWEIS - Gefahr von Sachschaden

- Weder die Maschine selbst noch Teile davon dürfen in der Geschirrspülmaschine oder mit einem Hochdruckreiniger gereinigt werden.

KURZREINIGUNG

Diese Art der Reinigung ist möglich, wenn die Reibetrommel nur leicht verschmutzt ist.

- Gehen Sie vor wie im Kapitel „Lebensmittel reiben“ beschrieben. Verwenden Sie dabei zum Reiben als Lebensmittel trockenes Weißbrot.

  Durch das trockene Weißbrot wird an den Reibzähnen anhaftender Schmutz von der Trommelreibe entfernt. Anschließend können Sie mit einem weichen Pinsel noch vorhandene Brotkrümel entfernen.

GRUNDREINIGUNG

Aus hygienischen Gründen muss die Maschine stets sauber sein. Sie muss am Ende eines jeden Arbeitstages (abhängig vom Verschmutzungsgrad) sowie ggf. beim Wechsel des Reibguts gereinigt werden.

Zum gründlichen Reinigen der Reibetrommel muss diese aus- und später wieder eingebaut werden.

Für diese Arbeiten benötigen Sie

- einen Innensechskant-Schlüssel (4 mm) sowie
- einen 17er Gabel- oder Ringschlüssel.

1. Verarbeiten Sie das Reibgut, dass sich ggf. noch im Einfülltrichter befindet.
2. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

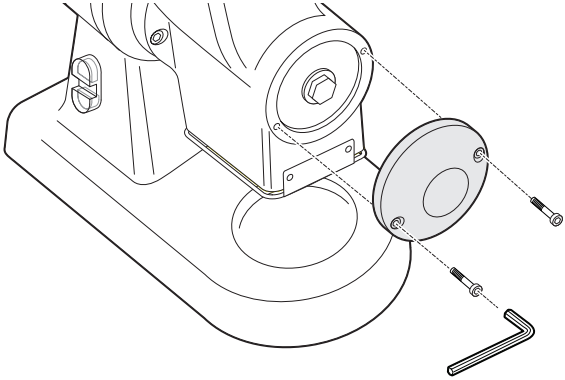


Abb. 3

3. Enfernen Sie beiden Innensechskant-Schrauben (gegen den Uhrzeigersinn drehen) und nehmen Sie die Gehäuseabdeckung ab.
4. Falten Sie mehrere Stück Küchenpapier zu einem dickeren Stück zusammen.

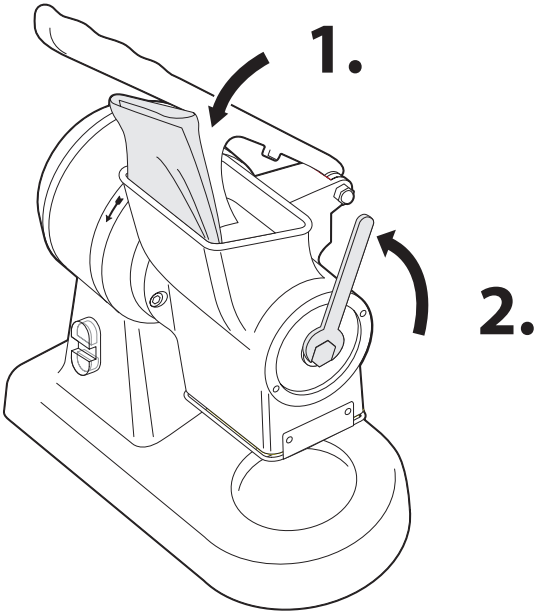


Abb. 4

5. Stecken Sie es in den Einfülltrichter und drücken Sie den Niederhalter herunter.

   Das Küchenpapier muss sich jetzt zwischen Reibetrommel und Andruckplatte befinden und fest eingeklemmt sein. Dadurch wird verhindert, dass sich die Reibentrommel beim Lösen mitdreht.

6. Lösen Sie mit einem 17er Gabel- oder Ringschlüssel die Schraube (gegen den Uhrzeigersinn drehen) und entfernen Sie Schraube und Scheibe.
7. Heben Sie den Niederhalter an und entfernen Sie das Küchenpapier.

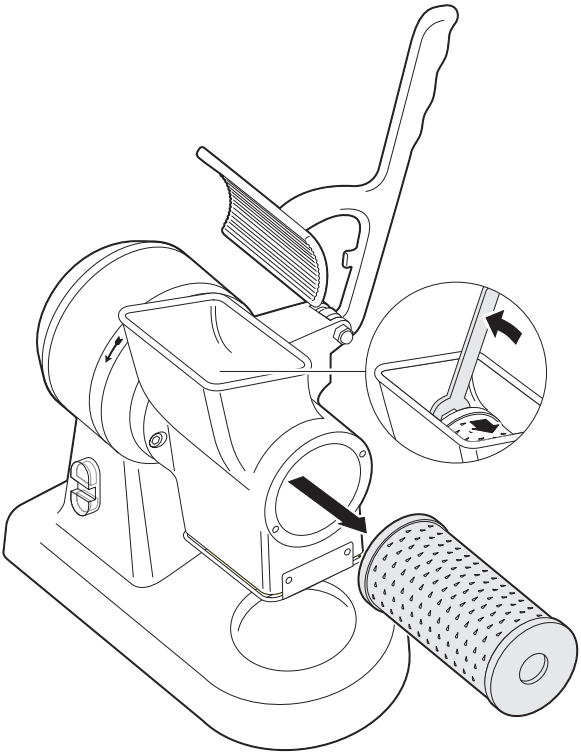


Abb. 5

8. Ziehen Sie die Reibetrommel vollständig heraus, ggf. müssen Sie sie dabei etwas drehen.
9. Nur falls Sie Probleme haben, die Reibe herauszuziehen:
   - Setzen Sie den Schraubenschlüssel an, wie vorstehend in der Detailansicht gezeigt.
   - Hebeln Sie die Reibetrommel vorsichtig mit dem Schraubenschlüssel ein Stück heraus, bis Sie die Reibe problemlos mit der Hand herausziehen können.
10. Reinigen Sie Reibetrommel, Andruckplatte und Auffangschale mit einem milden Geschirrspülmittel. Lassen Sie danach alle Teile gründlich trocknen. Die Reibetrommel darf nicht eingebaut werden, wenn sie noch feucht ist. **Sie muss innen und und außen absolut trocken sein**.

Vermeiden Sie wegen des verwendeten Materials im Inneren der Reibentrommel (Styropor) einen übermässigen Wassereinsatz.

11. Säubern Sie das Gehäuse und besonders den Bereich der Auswurföffnung mit einem feuchten Schwamm. Reiben Sie die gereinigten Bereiche anschließend mit einem weichen Tuch gründlich trocken.

Von Zeit zu Zeit können Sie das Gehäuse mit einem Metallreiniger oder nicht scheuerndem Glasreiniger polieren. Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

REIBETROMMEL EINBAUEN

1. Schieben Sie die Reibetrommel auf die Achse und in das Gehäuse.
   Beachten Sie die dabei die Position der Aussparung an der Reibetrommel. Diese muss sich hinten befinden, also zuerst eingeschoben werden.

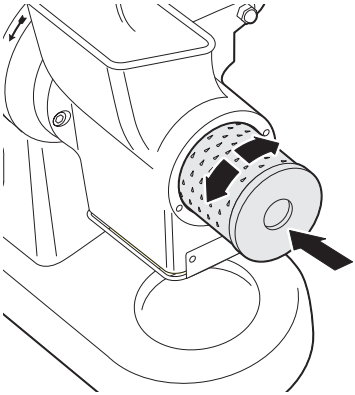


Abb. 6

2. Drehen Sie ggf. die Reibetrommel etwas hin und her, damit die Reibetrommel vollständig eingeschoben werden kann. Nur wenn der Stift auf der Achse in die Aussparung passt, lässt sich die Reibetrommel vollständig einschieben.
3. Legen Sie das gefaltete Stück Küchenpapier wieder in den Einfülltrichter und drücken Sie den Niederhalter herunter.
4. Schrauben Sie die Reibentrommel mit der Schraube und der Scheibe wieder fest.
5. Setzen Sie die Gehäuseabdeckung auf und befestigen Sie sie mit den beiden Innensechskant-Schrauben.
6. Entfernen Sie das Küchenpapier.

LAGERN UND TRANSPORTIEREN

Beachten Sie folgende Punkte, wenn Sie die Maschine einlagern oder transportieren:

- Tragen Sie die Maschine mit zwei Personen.
- Reinigen Sie Maschine und Zubehör, bevor Sie sie einlagern.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort. Als Umverpackung können Sie gut die Originalverpackung verwenden.

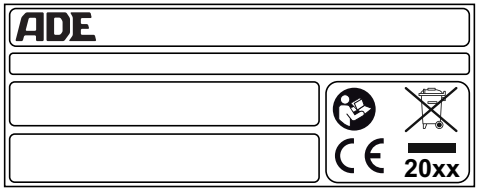
STÖRUNG & ABHILFE

Störung	Mögliche Ursache/Abhilfe
Keine Funktion.	▪ Prüfen, ob Stecker eingesteckt ist.
Keine Funktion. (Ursache kann nur durch Elektrofachkraft festgestellt werden).	▪ Sicherung hat ausgelöst (Abhilfe nur durch Elektrofachkraft).
	▪ Elektronische Bauteile sind defekt (Abhilfe nur durch Elektrofachkraft).
Leistungsverlust.	▪ Kondensator defekt (Abhilfe nur durch Elektrofachkraft).

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Gratta
Abmessungen:	420 x 320 x 440 mm
Leistung nominell:	0,74 kW
Gewicht:	20 kg
Stromart/Spannung:	230 V / 50-60 Hz
Lautstärke:	< 70 dB (A)
Schutzklasse:	IP45 Erste Ziffer „4“: Geschützt gegen feste Fremdkörper 1 mm Ø und grösser Zweite Ziffer „5“: Geschützt gegen Strahlwasser (alle Richtungen)

TYPENSCHILD



Typenschild und CE-Kennzeichung befinden sich gut sichtbar auf dem Grundgehäuse.

Das Typenschild mit der CE Kennzeichnung befindet sich neben dem Stromanschluss.

Das Typenschild enthält folgende Angaben:

- Firmenname und vollständige Anschrift des Herstellers
- Bezeichnung der Maschine
- CE-Kennzeichnung
- Typenbezeichnung
- Baujahr
- IP-Schutz
- Angaben zur Spannungsversorgung
- Angaben zur Betriebsdauer

CE Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

GARANTIE

Die Firma ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 1 Jahr vom Verkaufsdatum (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat. Alle beweglichen Teile sind hiervon ausgenommen.

Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen.

Für Geräte, die durch Unbefugte geöffnet wurden, greift die Garantie nicht.

Die gesetzlich geregelten Rechte des Kunden werden durch diese Garantievereinbarung in keiner Hinsicht angegriffen.

Für Reklamationen ist der Händler zuständig, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Maschine wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Sie entspricht den Bestimmungen der unten aufgeführten EG - Richtlinien:

- Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG
- EMV-Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG

in den jeweils geltenden Fassungen.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an der Maschine eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, September 2021
ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg, Germany

ENTSORGEN

VERPACKUNG ENTSORGEN

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

MASCHINE ENTSORGEN

Entsorgen Sie die Maschine entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.

Geräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden

Am Ende seiner Lebensdauer ist die Maschine einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

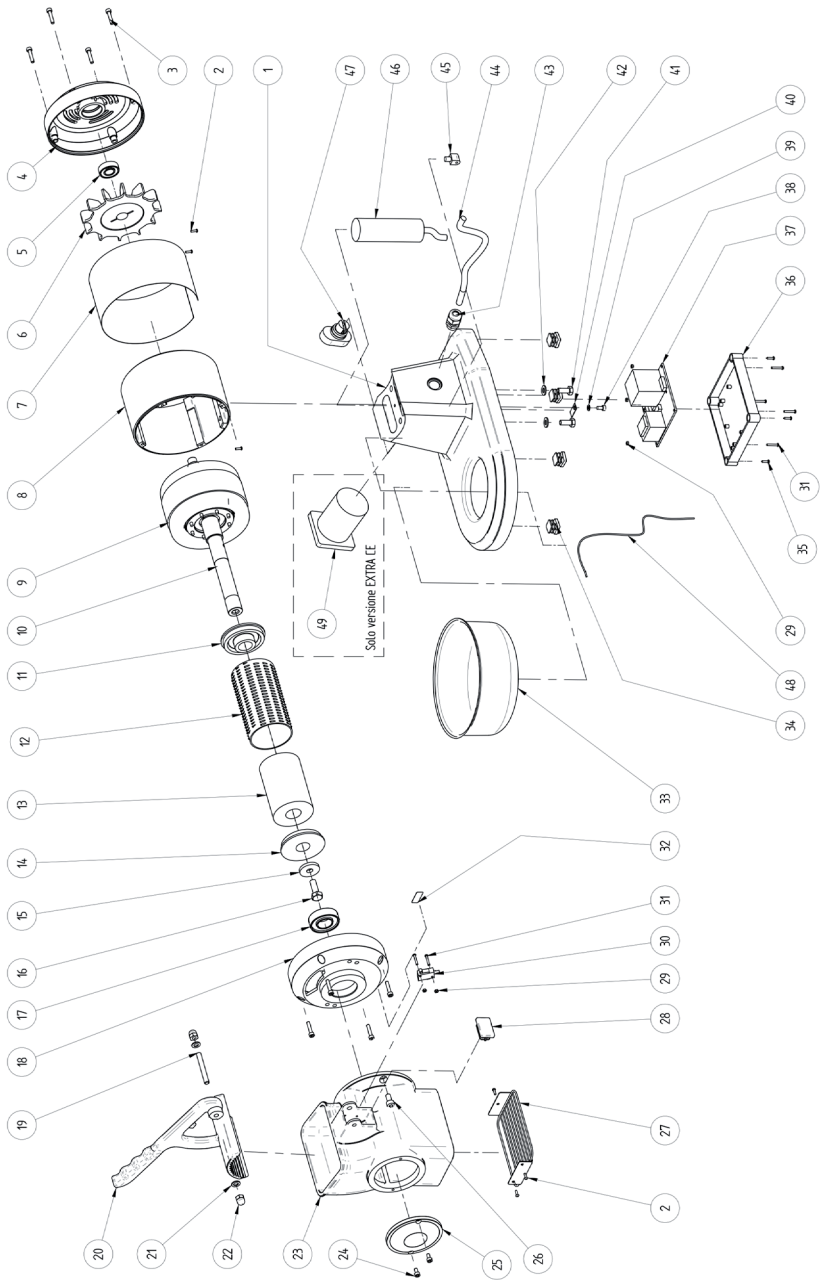
ANHANG

Dieser Anhang enthält:

- Explosionszeichnung mit Ersatzteilliste

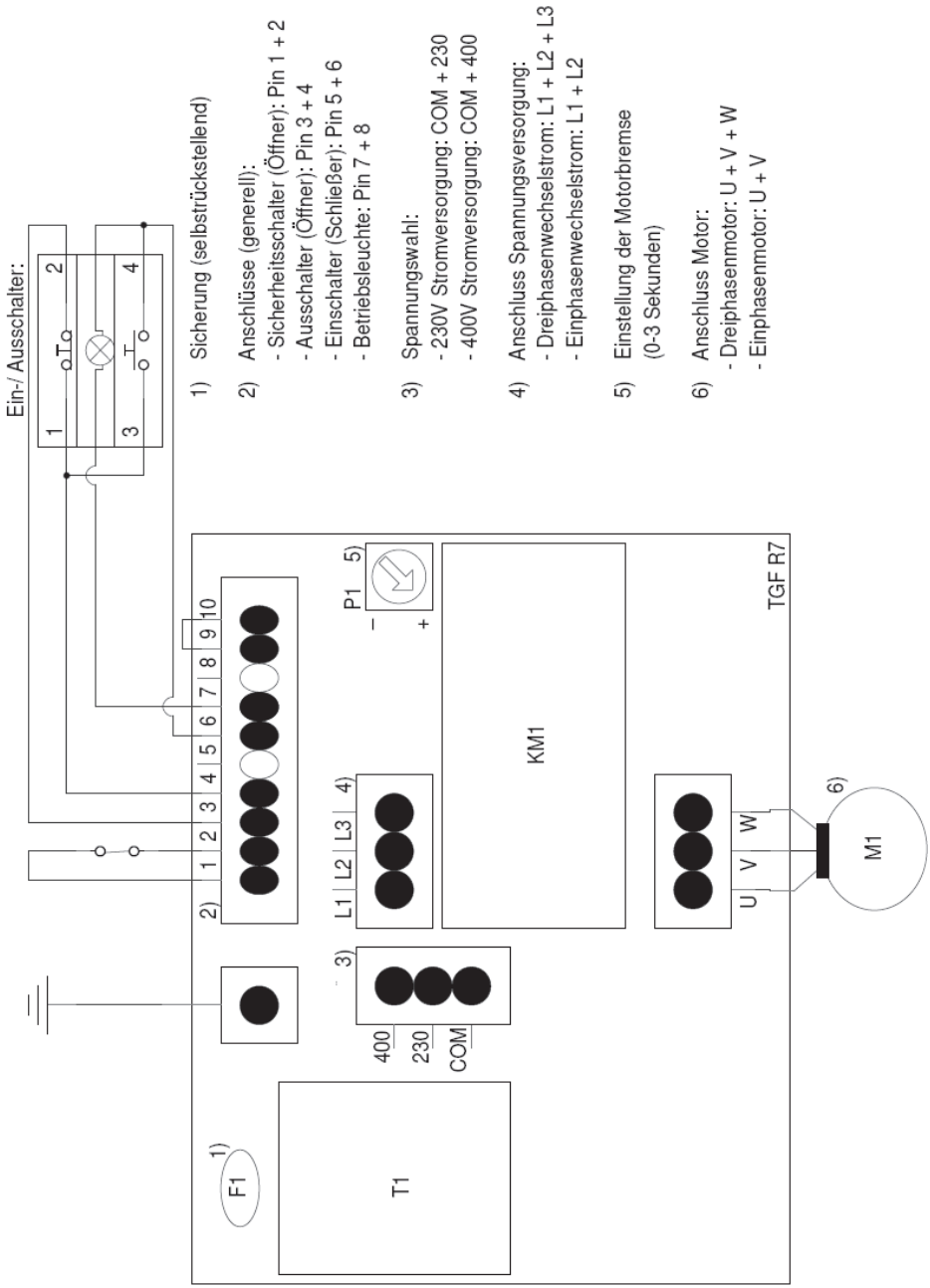
- Schaltplan

EXPLOSIONSZEICHNUNG



POS.	ART. NR.	BESCHREIBUNG
2	H4810-002	Schraube f. Schutzgitter
11-14	H4810-012	Reibe komplett
19	H4810-019	Bolzen f. Niederhalter
20	H4810-020	Niederhalter
21	H4810-021	Unterlegscheibe
22	H4810-022	Hutmutter
24	H4810-024	Schraube f. Gehäuseabdeckung
25	H4810-025	Gehäuseabdeckung
27	H4810-027	Schutzgitter
28	H4810-028	Kunstoffkappe
33	H4810-033	Auffangschale
34	H4810-034	Fuss
37	H4810-037	Platine
43	H4810-043	Zugentlastung
44	H4810-044	Anschlußkabel
47	H4810-047	Schalter

SCHALTPLAN


Ein-/ Ausschalter:
1
2
3
4
1) Sicherung (selbstrückstellend)
2) Anschlüsse (generell):
- Sicherheitsschalter (Öffner): Pin 1 + 2
- Ausschalter (Öffner): Pin 3 + 4
- Einschalter (Schließer): Pin 5 + 6
- Betriebsleuchte: Pin 7 + 8
3) Spannungswahl:
- 230V Stromversorgung: COM + 230
- 400V Stromversorgung: COM + 400
4) Anschluss Spannungsversorgung:
- Dreiphasenwechselstrom: L1 + L2 + L3
- Einphasenwechselstrom: L1 + L2
5) Einstellung der Motorbremse
(0-3 Sekunden)
6) Anschluss Motor:
- Dreiphasenmotor: U + V + W
- Einphasenmotor: U + V
2)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
P1 5)
–
+
KM1
TGF R7
L1 L2 L3 4)
3)
400
230
COM
U V W
6)
M1
1)
F1
T1