

BEDIENUNGSANLEITUNG

ADE

Fleischmischer



Serie Moltomix
Moltomix-231020-Rev002-UM-de



1. VORWORT	2
2. BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH	2
3. ÜBERBLICK	3
3.1 Maschine	3
3.2 Schalttafel mit Bedienelementen.....	3
4. INBETRIEBNAHME UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN.....	4
4.1 Lieferumfang.....	4
4.2 Auspacken der Maschine.....	4
4.3 Installation	4
4.4 Elektroanschluss	5
4.5 Sicherheitsvorkehrungen	5
4.6 Abnahmeprüfung	5
5. BETRIEB DES FLEISCHMISCHERS.....	6
6. REINIGUNG UND WARTUNG	6
6.1 Reinigung	6
6.2 Störungssuche.....	8
7. SCHULUNG	8
8. LAGER- UND TRANSPORTBEDINGUNGEN.....	8
9. ENTSORGUNG	8
10. GARANTIE.....	9
11. TECHNISCHE DATEN	9
12. SCHALTPLÄNE	10
13. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN + ERSATZTEILLISTEN	11
13.1 Moltomix30-1-400.....	11
13.2 Moltomix50-2-400 – Moltomix100-2-400 – Moltomix150-2-400	13
14. ERSATZTEILLISTE STEUERELEKTRONIK	16
15. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	17

1. VORWORT



Dieses Symbol bedeutet: „Gebrauchsanweisung beachten“. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und folgen Sie den darin enthaltenen Instruktionen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für späteres Nachschlagen auf.

Diese Veröffentlichung enthält alle für die Aufstellung, den Betrieb und die Wartung des Fleischmischers notwendigen Informationen.

Damit will der Hersteller den Kunden über die grundlegenden Funktionsprinzipien, Wartungsanforderungen und Sicherheitsvorrichtungen der Maschine in klarer und leicht verständlicher Form informieren, um eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine gewährleisten zu können.

Die Fleischmischmaschinen unterliegen kontinuierlichen Verbesserungen, was allerdings die in vorliegendem Handbuch angeführten Hinweise und Angaben nicht beeinträchtigt.

Vor der Inbetriebnahme des Fleischmischers muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden.

Sollte das vorliegende Handbuch mit der Zeit zu sehr abgenutzt sein oder verloren gehen, ist dessen Kopie unverzüglich beim Hersteller anzufordern.

Der Großteil der Unfälle und Verletzungen beim Gebrauch der Maschine ist auf eine unzureichende Kenntnis ihrer Funktionen und Sicherheitsvorrichtungen zurückzuführen. Vor Arbeitsbeginn mit der Maschine sollten daher die hier beinhaltenen Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

Die Aufschnittmaschinen sind nach geltenden Sicherheitsnormen konstruiert. Aus diesem Grund finden Sie auf jeder unserer Aufschnittmaschinen das Kennschild "CE", mit dem die Konformität bezüglich oben genannter Anforderungen zertifiziert wird.

2. BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Diese Fleischmischmaschinen dienen zum gleichmäßigen Kneten und Vermengen von rohem, knochenlosem Fleisch (Rind, Schwein, etc.) mit Gewürzen und Aromen zur Herstellung von Wurstwaren für den Verzehr durch Personen.

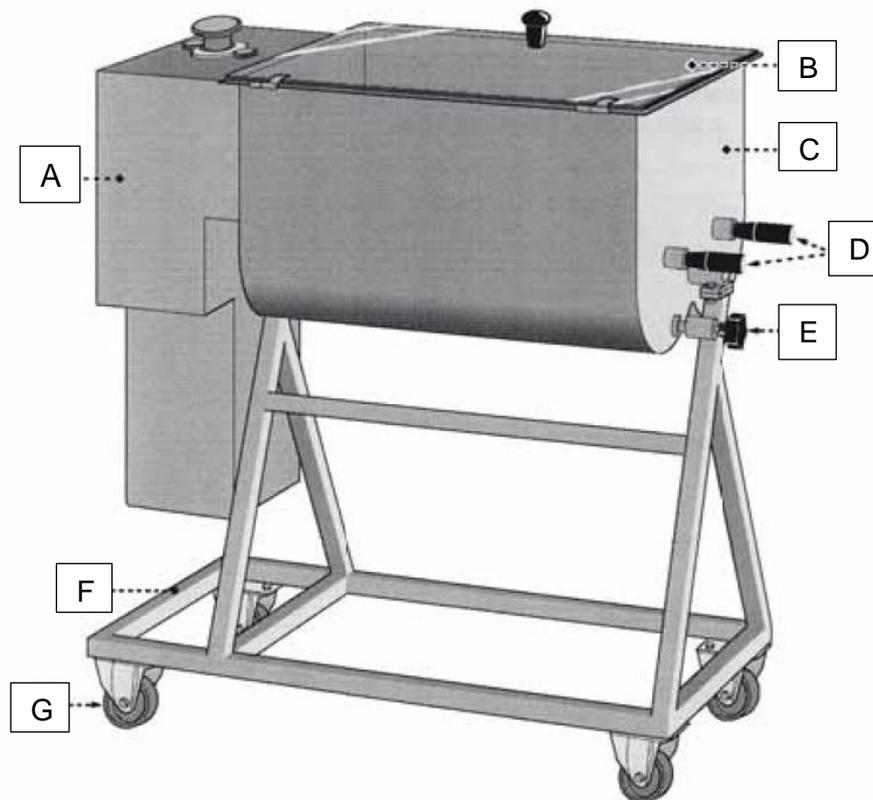
Die Maschinen sind Profigeräte zur Verwendung in Metzgereien, Supermärkten, etc.



Die Fleischmischer dürfen keinesfalls Vermengen von tiefgefrorenen und knochenhaltigen Produkten verwendet werden. Das Nichtbeachten dieses Hinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigen und gegebenenfalls bestehende Garantieansprüche aufheben.

3. ÜBERBLICK

3.1 Maschine



Nr.	Beschreibung
A	Schalttafel mit Bedienelemente
B	Deckel
C	(Misch-)Wanne
D	Griffe der Mischblattträgerwellen
E	Drehgriff zum Feststellen der Wanne
F	Fahrgestell
G	Rollen
H	Griffstange zum Kippen der Wanne



3.2 Schalttafel mit Bedienelementen

Nr.	Beschreibung
K	Not-Halt-Schalter
L	Netzspannungsleuchte
M	Starttaste (Normalbetrieb)
N	Taste für Impulsbetrieb (mit Richtungswechsel)
O	Stopptaste



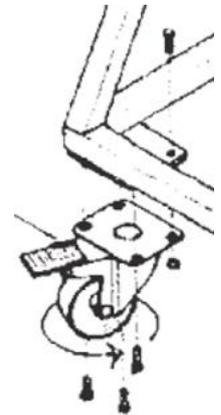
4. INBETRIEBNAHME UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei Erhalt des Pakets mit der Aufschnittmaschine sollten Sie sicherstellen, dass dieses keine eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

Sollte die Aufschnittmaschine beschädigt sein, ist dieser Umstand innerhalb von drei Tagen ab dem Datum der Begleitdokumente der Transportfirma unter detaillierter Angabe der festgestellten Schäden schriftlich mitzuteilen.

4.1 Lieferumfang

- 1 Maschine
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Griffstange
- 2 Lenkrollen
- 2 Bockrollen
- 16 Schrauben M8
- 4 selbstsichernde Muttern M8



4.2 Auspacken der Maschine

1. Die Plastikbänder aufschneiden und entfernen.
2. Den Karton anheben und entfernen.
3. Den Inhalt der Verpackung kontrollieren und dessen Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein überprüfen.
4. Das Paket mit dem Zubehör (Rollen, Schrauben, Griff) entnehmen.
5. Mit einem Schraubenzieher die vier Schrauben, mit denen die Maschine mit der Palette verschraubt ist, lösen.
6. Mit Hilfe einer zweiten Person die Rollen an die Maschine schrauben. Dabei werden die Rollen jeweils mit 3 Schrauben von unten verschraubt. Die vierte Schraube wird von oben eingesetzt und mit einer Mutter verschraubt.
7. Griffstange (H) zum Kippen der Wanne seitlich an der vorgesehenen Stelle (siehe nebenstehendes Bild) anschrauben.



Verpackungsmaterial sind Wertstoffe und dürfen keinesfalls im Hausmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Möglichkeiten einer sachgerechten Entsorgung. Das Verpackungsmaterial keinesfalls in der freien Natur entsorgen!

4.3 Installation

Die Maschine auf einer ebenen, glatten und vibrationsfreien Fläche aufstellen, die eine genügende Standfestigkeit und Stabilität bietet, um unter Berücksichtigung des Eigengewichts der Maschine eine ausreichende Sicherheit zu gewährleisten.

Rund um die Aufschnittmaschine muss genügend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten.

Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 50% (bei 40°C gemessen) und 90% (bei 20°C gemessen) sowie bei Umgebungstemperaturen zwischen 5°C und 40°C garantiert.

4.4 Elektroanschluss

Die dreiphasige Maschine verfügt über einen 16A CEE-Stecker.

Vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose überprüfen, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist. geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist.

Stecken Sie dann den Stecker in eine passende Drehstrom-Steckdose und die Maschine ist damit betriebsbereit

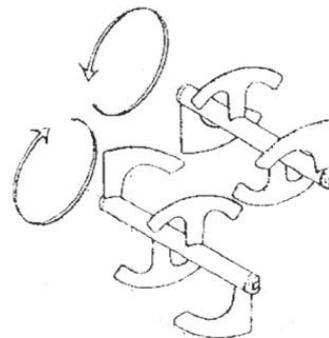


Es ist unbedingt die örtliche Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild zu vergleichen und die Übereinstimmung sicherzustellen!

Bei dreiphasigen Maschinen kann wegen unterschiedlicher Auslegung der örtlichen Stromnetze ein umgekehrter Lauf entstehen. Es müssen dann im Stecker 2 der 3 Stromphasen von einem Fachmann gegeneinander ausgetauscht werden!

Die Mischblätter müssen sich von oben betrachtet zur Mitte hin drehen!

Ein Austausch des Steckers darf nur durch einen Fachmann erfolgen!



4.5 Sicherheitsvorkehrungen

- Der Deckel (B) verfügt über einen Sicherheitsschalter und verhindert so einen Griff in die rotierenden Mischblätter.
- Sämtliche Sicherungen sind fest auf der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Das Entfernen dieser oder eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen für etwaige Unfälle oder Verletzungen keinesfalls haftbar gemacht werden.

4.6 Abnahmeprüfung

- Überprüfen Sie, ob sämtliche Komponenten des Fleischmischer korrekt montiert wurden.
- Die Start- und Stoptasten betätigen und kontrollieren, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschalten lässt.
- Überprüfen, ob der Drehsinn der Mischblätter korrekt ist (oben zur Mitte).
- Überprüfen, ob sich Maschine nicht einschalten lässt, wenn der Deckel geöffnet ist.
- Überprüfen, ob sich die Maschine ausschaltet, wenn der Deckel geöffnet wird.



Sollten Funktionsstörungen festgestellt werden, dann die Maschine sofort außer Betrieb setzen, als „DEFEKT“ gut sichtbar kennzeichnen und Ihren Servicepartner informieren!

5. BETRIEB DES FLEISCHMISCHERS

1. Stellen Sie sicher, dass die Bremsen der Rollen (G) festgestellt sind, um unerwartetes Verschieben bzw. Wegrollen des Gerätes zu vermeiden.
2. Klappen Sie den Deckel (B) hoch.
3. Geben Sie das Lebensmittel in einer Menge von mindestens 1/3 der Gesamtkapazität in die Wanne (C).
4. Schließen Sie den Deckel (B).



Verletzungsgefahr. Vorsicht beim Schließen des Deckels, es besteht Quetschgefahr. Vorsicht ist insbesondere im Bereich des Sicherheits-schalters geboten.

5. Entriegeln Sie ggfs. den Not-Halt-Schalter (K).
6. Drücken Sie die Starttaste (M) zum Starten des Mischbetriebs.
7. Drücken Sie die Stopptaste (O) zum Stoppen des Mischbetriebs, wenn das Produkt den richtigen Mischgrad erreicht hat.
8. Um das Mischergebnisses zu optimieren, drücken Sie die Taste für Impulsbetrieb (N) und halten Sie diese für einige Sekunden gedrückt.
9. Öffnen Sie den Deckel (B) vollständig.
10. Lösen Sie den Drehgriff (E) zum Kippen der Wanne.
11. Kippen Sie die Wanne (C) an der Griffstange zur Seite.



Verletzungsgefahr. Vorsicht beim Kippen der Wanne. Es besteht Quetschgefahr zwischen Wanne und Maschinengestell.

12. Füllen Sie das Lebensmittel in einen passenden Behälter um.
13. Bringen Sie die Wanne in die normale Position und stellen Sie die normalen Betriebsbedingungen wieder her.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1 Reinigung

Aus hygienischen Gründen muss der Fleischmischer stets sauber sein. Sie muss am Ende eines jeden Arbeitstags, sowie bei jedem Wechsel der Fleischsorte (z.B. von Geflügel auf Schwein) gereinigt werden.

Vor dem ersten Betrieb sind ggfs. Schutzfolien zu entfernen und eine sorgfältige Reinigung durchzuführen, sodass eventuelle Rückstände aus der Produktion beseitigt werden.



Vor dem Reinigen die Maschine vom Stromnetz trennen. Dazu den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Drücken der "Not-Halt-Taste" (K) ist NICHT ausreichend sicher!



Den Fleischmixer sowie Teile davon niemals in der Geschirrspülmaschine reinigen!

Unter keinen Umständen scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da dies die eloxierten Oberflächen der Maschine unwiderruflich beschädigen würde. Zudem keine Produkte verwenden, welche die Gesundheit des Bedieners bzw. der Kunden schädigen können. Beim Reinigen ausschließlich Produkte mit einem Säuregrad von PH 7-8 verwenden.

Beim Reinigen des Messers darauf achten, dass kein Wasser in die Wellennaben dringt / läuft.

Lassen Sie alle Teile sorgfältig austrocknen. Ansonsten besteht Gefahr zur Bildung von Flugrost.

1. Den Not-Halt-Schalter (K) drücken.
2. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine vollständig vom Stromnetz zu trennen.
3. Öffnen Sie den Deckel (D).
4. Drehen Sie den Griff der Trägerwelle (D), bis die Verriegelung in Übereinstimmung mit dem Langloch gebracht wurde und ziehen Sie die Trägerwelle heraus. Halten Sie dabei mit der anderen Hand die Mischblätter (P) und heben Sie diese aus der Wanne heraus.



Die Mischblätter (P) lassen sich nur in einer bestimmten Position ausbauen. Dazu muss sich das erste Mischblatt der mit „1“ gekennzeichneten Mischblätter (nachstehend rot markiert) oben befinden.

Um ein Verkanten der Mischblätter beim Ein- und Ausbau zu vermeiden, empfehlen wir die Mischblätter mit zwei Personen ein- und auszubauen.

Ausbau der Mischblätter	Position der Mischblätter zum Aus-/Einbau	Verriegelung der Trägerwelle (D)

5. Wiederholen Sie den Vorgang mit den zweiten Mischblättern.
6. Die Wanne und die Mischblättern mit lauwarmem Wasser, einem flüssigen, für Lebensmittel geeigneten Reinigungsmittel und einem nicht-scheuerndem Lappen säubern. Mit kaltem Wasser abspülen, trocknen lassen.
7. Reinigen Sie die Außenoberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
8. Setzen Sie die Mischblätter wieder ein.



Achten Sie beim Einsetzen der Mischblätter auf die richtige Position. Die auf den Mischblättern eingeprägte Nummer muss mit der am Rand der Wanne eingepprägten Nummer übereinstimmen!



Verletzungsgefahr. Vorsicht beim Einsetzen der Mischblätter. Es besteht Quetschgefahr zwischen Mischblättern und Mischwanne.

6.2 Störungssuche

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten. Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern spezifische technische Kompetenz und besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.



Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulation verursachte Schäden.

Bauen Sie keine Innenteile des Gerätes aus.

Störung	Ursachen	Maßnahme
Das Gerät startet nicht.	Hauptschalter ausgeschaltet.	Schalten Sie den Hauptschalter ein.
	Der Deckel des Behälters wurde nicht korrekt geschlossen.	Überprüfen Sie den richtigen Verschluss des Deckels.
Der Drehsinn der Mischblätter ist nicht korrekt.	In der Stromversorgung sind zwei Phasen nicht korrekt angeschlossen.	Lassen Sie die Phasenbelegung durch einen Elektrofachkraft ändern.

7. SCHULUNG

Während der Installation der Aufschnittmaschine muss der volljährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch – Reinigung – Instandhaltung - Schärfen des Schneidblatts ausreichend geschult werden, wobei vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren berücksichtigt werden müssen.

Die Schulung muss von jener Person, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der Sicherheits- und Hygienevorschriften dieser Maschinen und den einschlägigen Arbeitsschutz-Bestimmungen der jeweiligen nationalen Behörden verfügt, vorgenommen werden.

8. LAGER- UND TRANSPORTBEDINGUNGEN

Bewahren Sie alle Teile der Verpackung für einen eventuell notwendigen Rückversand auf, um eine mögliche Transportbeschädigung zu vermeiden.

9. ENTSORGUNG



Elektro-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Geräte mit dieser Kennzeichnung dürfen nicht über den Restmüll entsorgt, sondern müssen der Wiederverwertung zugeführt werden.

10. GARANTIE

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, wie z.B. Kabel, Messer, etc., 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.

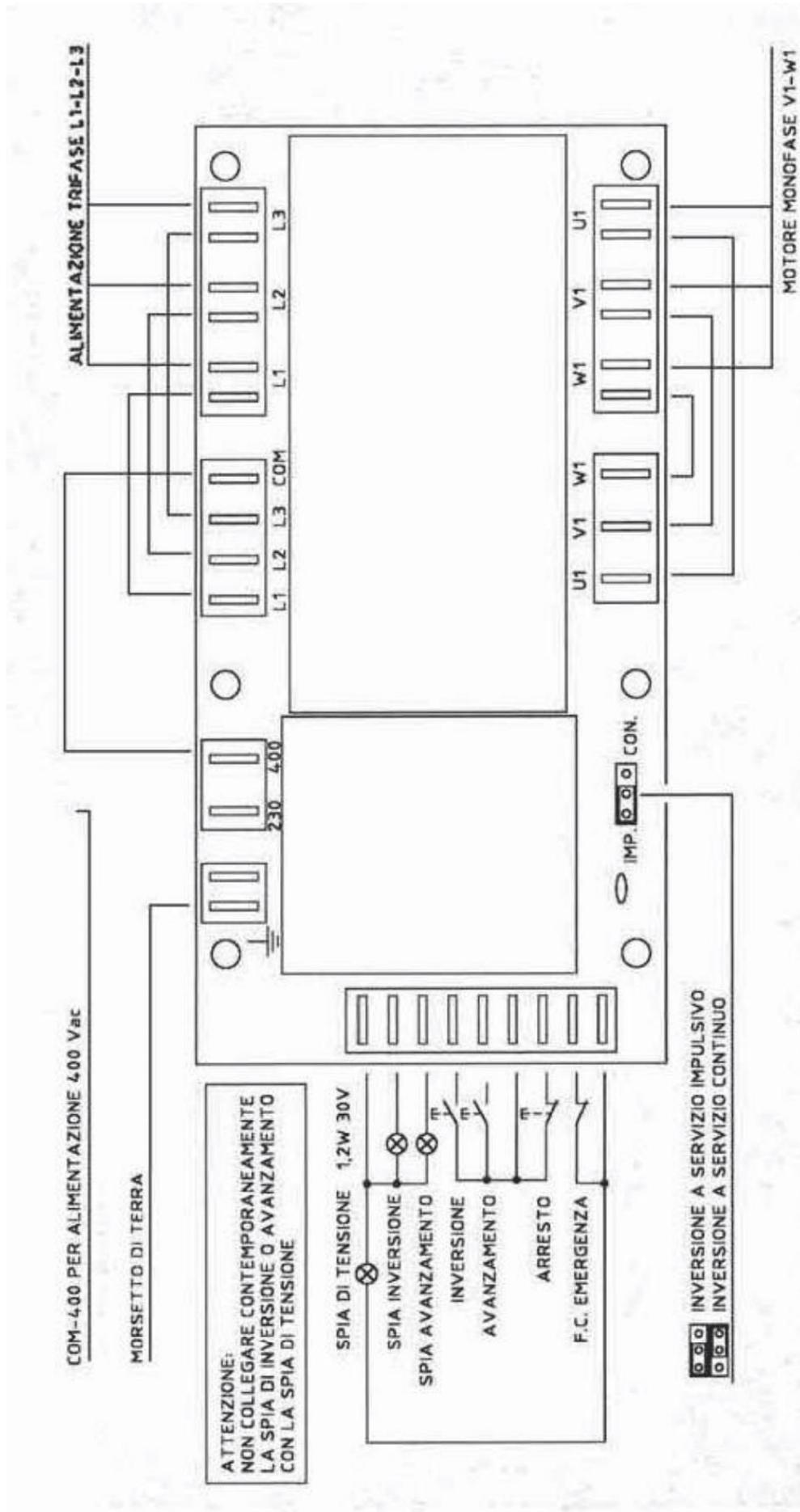
Für Reklamationen ist der Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, zuständig.

11. TECHNISCHE DATEN

Modelle	Moltomix			
	30-1-400	50-2-400-D	100-2-400-D	150-2-400-D
Verarbeitungskapazität				
- Maximum	30 kg	50 kg	100 kg	150 kg
- Minimum	8-10 kg	10-12 kg	17 kg	25 kg
Wannenabmessungen	30 x 30 x 39 cm	42 x 50 x 38 cm	79 x 50 x 38 cm	88 x 55 x 48 cm
Mischblätterm Drehungen	23 U/min		28 U/min	
Leistung	0,75 kW		1,8 kW	
Stromversorgung	400 V / 50Hz			
Motordrehzahl	1400 U/min			
Gesamtabmessungen	36 x 72 x 57 cm	57 x 80 x 104 cm	57 x 116 x 104 cm	63 x 126 x 108 cm
Eigengewicht	40 kg	100 kg	110 kg	135 kg

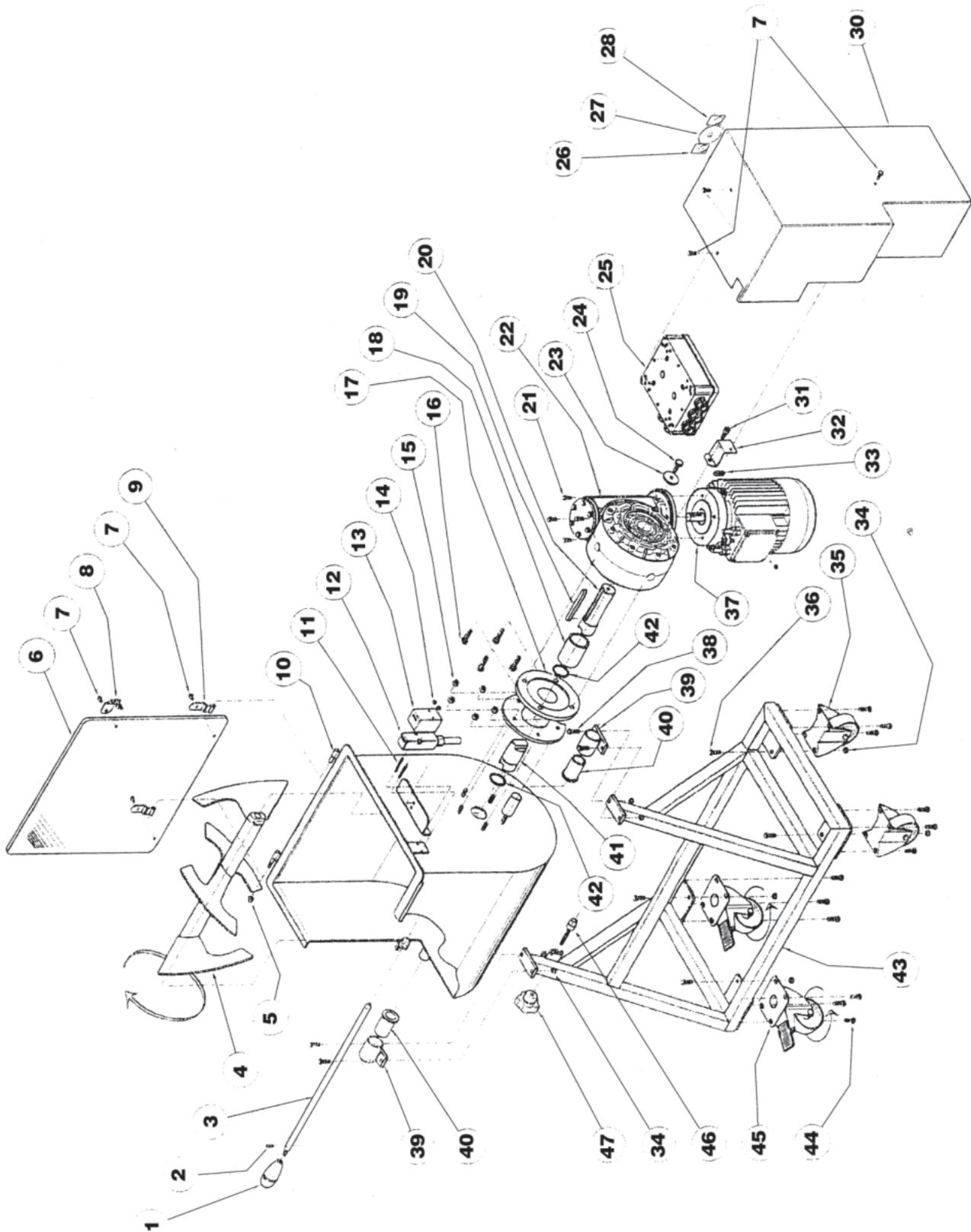
Optional: Rollen für Moltomix30-1-400

12. SCHALTPLÄNE



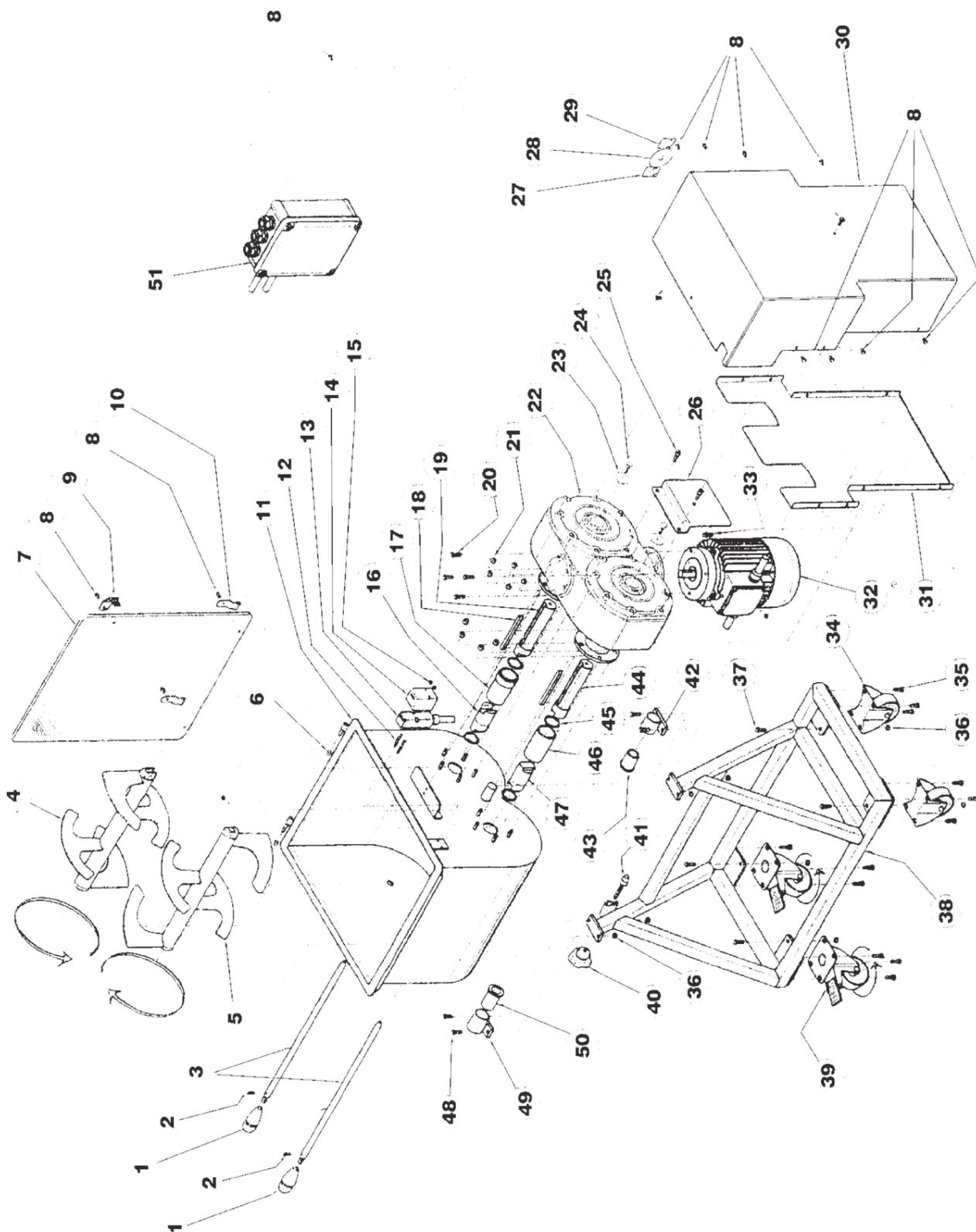
13. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN + ERSATZTEILLISTEN

13.1 Moltomix30-1-400



Moltomix-30-1-400		
Nr.	Bezeichnung	Art.Nr.
1	Griff M12	
2	Steckbolzen 4 x 18	
3	Schauffelträgerwelle	
4	Mischblätter	
5	Schraube	
6	Deckel Edelstahl	
8	Kontakt für Microschalter (an Deckel angeschweißt)	
9	Edelstahlscharnier (an Deckel angeschweißt)	
10	Wanne Edelstahl (mit angeschweißten Scharnierteilen)	
12	Sicherheitsmikroschalter	
19	Passfeder / Federkeil	
20	Antriebswelle	
22	Schneckengetriebe	
25	elektronische Schalttafel komplett	
26	Leuchte	
27	Not-Halt-Etikett	
28	Ein-/Ausschalter	
30	Maschinengehäuse	
34	Mutter M8 Edelstahl selbstsichernd	
35	Bockrolle	
36	Sechskantschraube M8x16	
37	Motor	
39	Aufnahme Kippgelenk der Wanne	
40	Teflonhülse für Kippgelenk	
41	Antriebswelle-Mischblattträger-Verbindung	
42	O-Ring	
43	Fahrgestell Edelstahl	
44	Sechskantschraube M8x10	
45	Lenkrolle mit Bremse	
47	Sterngriffschraube	

13.2 Moltomix50-2-400 – Moltomix100-2-400 – Moltomix150-2-400



Moltomix-50-2-400		
Nr.	Bezeichnung	Art.Nr.
1	Griff M12	
2	Steckbolzen 4 x 18	
3	Schauffelträgerwelle	
4	Mischblätter Nr. "1"	
5	Mischblätter Nr. "2"	
6	Schraube	
7	Deckel Edelstahl	
9	Kontakt für Microschalter (an Deckel angeschweißt)	
10	Edelstahlscharnier (an Deckel angeschweißt)	
11	Wanne Edelstahl (mit angeschweißten Scharnierteilen)	
13	Sicherheitsmikroschalter	
16	Antriebswelle-Mischblattträger-Verbindung Nr. "1"	
18	Passfeder / Federkeil	
19	Antriebswelle Nr. "1"	
22	Schneckengetriebe	
27	Leuchte	
28	Not-Halt-Etikett	
29	Ein-/Ausschalter	
30	Maschinengehäuse (Deckel / Haube)	
31	Maschinengehäuse (Seitenteil)	
32	Motor	
34	Bockrolle	
35	Sechskantschraube M8x10	
36	Mutter M8 Edelstahl selbstsichernd	
37	Sechskantschraube M8x16	
38	Fahrgestell Edelstahl	
39	Lenkrolle mit Bremse	
40	Sterngriffschraube	
42	Aufnahme Kippgelenk der Wanne (innen)	
43	Teflonhülse für Kippgelenk (innen)	
44	Antriebswelle Nr. "2"	
45	O-Ring	
47	Antriebswelle-Mischblattträger-Verbindung Nr. "2"	
49	Aufnahme Kippgelenk der Wanne (außen)	
50	Teflonhülse für Kippgelenk (außen)	
51	elektronische Schalttafel komplett	

Moltomix-100-2-400		
Nr.	Bezeichnung	Art.Nr.
1	Griff M12	
2	Steckbolzen 4 x 18	
3	Schauffelträgerwelle	
4	Mischblätter Nr. "1"	
5	Mischblätter Nr. "2"	
6	Schraube	
7	Deckel Edelstahl	
9	Kontakt für Microschalter (an Deckel angeschweißt)	
10	Edelstahlscharnier (an Deckel angeschweißt)	
11	Wanne Edelstahl (mit angeschweißten Scharnierteilen)	
13	Sicherheitsmikroschalter	
16	Antriebswelle-Mischblattträger-Verbindung Nr. "1"	
18	Passfeder / Federkeil	
19	Antriebswelle Nr. "1"	
22	Schneckengetriebe	
27	Leuchte	
28	Not-Halt-Etikett	
29	Ein-/Ausschalter	
30	Maschinengehäuse (Deckel / Haube)	
31	Maschinengehäuse (Seitenteil)	
32	Motor	
34	Bockrolle	
35	Sechskantschraube M8x10	
36	Mutter M8 Edelstahl selbstsichernd	
37	Sechskantschraube M8x16	
38	Fahrgestell Edelstahl	
39	Lenkrolle mit Bremse	
40	Sterngriffschraube	
42	Aufnahme Kippgelenk der Wanne (innen)	
43	Teflonhülse für Kippgelenk (innen)	
44	Antriebswelle Nr. "2"	
45	O-Ring	
47	Antriebswelle-Mischblattträger-Verbindung Nr. "2"	
49	Aufnahme Kippgelenk der Wanne (außen)	
50	Teflonhülse für Kippgelenk (außen)	
51	elektronische Schalttafel komplett	

Moltomix-150-2-400		
Nr.	Bezeichnung	Art.Nr.
1	Griff M12	
2	Steckbolzen 4 x 18	
3	Schauffelträgerwelle	
4	Mischblätter Nr. "1"	
5	Mischblätter Nr. "2"	
6	Schraube	
7	Deckel Edelstahl	
9	Kontakt für Microschalter (an Deckel angeschweißt)	
10	Edelstahlscharnier (an Deckel angeschweißt)	
11	Wanne Edelstahl (mit angeschweißten Scharnierteilen)	
13	Sicherheitsmikroschalter	
16	Antriebswelle-Mischblattträger-Verbindung Nr. "1"	
18	Passfeder / Federkeil	
19	Antriebswelle Nr. "1"	
22	Schneckengetriebe	
27	Leuchte	
28	Not-Halt-Etikett	
29	Ein-/Ausschalter	
30	Maschinengehäuse (Deckel / Haube)	
31	Maschinengehäuse (Seitenteil)	
32	Motor	
34	Bockrolle	
35	Sechskantschraube M8x10	
36	Mutter M8 Edelstahl selbstsichernd	
37	Sechskantschraube M8x16	
38	Fahrgestell Edelstahl	
39	Lenkrolle mit Bremse	
40	Sterngriffschraube	
42	Aufnahme Kippgelenk der Wanne (innen)	
43	Teflonhülse für Kippgelenk (innen)	
44	Antriebswelle Nr. "2"	
45	O-Ring	
47	Antriebswelle-Mischblattträger-Verbindung Nr. "2"	
49	Aufnahme Kippgelenk der Wanne (außen)	
50	Teflonhülse für Kippgelenk (außen)	
51	elektronische Schalttafel komplett	

14. ERSATZTEILLISTE STEUERELEKTRONIK

E1	Komplette elektronische Schalttafel	
E2	Sicherheitsmicrometerkabel	
E4	Motorkabel	
E6	Platine	
E7		
E8	Komplettgruppenschalter NOT-HALT	
E9	Komplettgruppenschalter VOR / AUS / RÜCK	
E10	Komplettgruppe Netzspannungsleuchte	
E11	Transformator 12V	

ADE**EG-Konformitätserklärung**

Hersteller: ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg

Person, die bevollmächtigt ist,
die technischen Unterlagen
zusammenzustellen: ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg

Typ/Model: Moltomix

Seriennummern:

Moltomix30-1-400	61996-xxxxxxx-00001	bis	61996-xxxxxxx-99999
Moltomix30-1-400-D	62510-xxxxxxx-00001	bis	62510-xxxxxxx-99999
Moltomix50-2-400-D	61997-xxxxxxx-00001	bis	61997-xxxxxxx-99999
Moltomix100-2-400-D	61998-xxxxxxx-00001	bis	61998-xxxxxxx-99999
Moltomix150-2-400-D	61999-xxxxxxx-00001	bis	61999-xxxxxxx-99999

Der o.a. Hersteller erklärt in alleiniger Verantwortung, dass die o.a. Maschine den Anforderungen der nachstehenden EG-Richtlinien in der jeweils geltenden Fassung entspricht:

2006/42/EG	Maschinenrichtlinie	(OJ L 157, 09.06.2006, p. 24 – 86)
2014/30/EU	EMV-Richtlinie	(OJ L 96, 29.03.2014, p. 79 – 106)
2011/65/EU	RoHS-Richtlinie	(OJ L 174, 01.07.2011, p. 88 – 110)

Die Richtlinie 2014/35/EU wird gem. Anhang I Nr. 1.5.1 MRL 2006/42/EG hinsichtlich ihrer Schutzziele eingehalten.

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschine in dem Zustand, in dem sie in Verkehr gebracht wurde. Die Erklärung verliert Ihre Gültigkeit, sobald an der Maschine eine nicht mit dem Hersteller abgestimmte Änderung vorgenommen wird.

P. Mack

Hamburg, 21.04.2023

Geschäftsführer**Ort, Datum**

Händler:

--

Hersteller:

ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg

 +49 40 432 776 - 0
 +49 40 432 776 - 10
 info@ade-germany.de
 www.ade-germany.de