

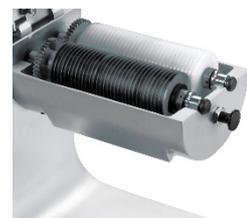
BEDIENUNGSANLEITUNG

ADE

Maschinen für die Fleischverarbeitung



Einsatz für Steakonom:
Zwei Mürbewalzen



Einsatz für Schneidfix:
Messerwalze mit Andruckrolle

Fleischmürber – Serie STEAKONOM Streifenschneider – Serie SCHNEIDFIX

(Steakonom_Schneidfix-210614-Rev007-UM-de)



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Vorwort	2
Einleitung	2
Gebrauch	2
Restrisiken	3
Aufstellen der Maschine	3
Überprüfen des Kartoninhaltes	3
Installation	4
Elektroanschluss	4
Mechanische Sicherungen	4
Elektrische Sicherungen	5
Abnahmeprüfung	5
Sicherheitsvorkehrungen	5
Funktionsweise	5
Inbetriebnahme	6
Einsätze in der Ausführung Fleischmürber Steakonom	6
Einsätze in der Ausführung Streifenschneider Schneidfix	6
Umbau vom Schneidfix zum Steakonom	6
Bedienung der Maschine	6
Reinigung und Wartung	7
Reinigung	7
Wartung	8
Schulung	8
Garantie	8
Technische Daten	9
CE-Kennzeichnung und Konformitätserklärung	10
Stromlaufplan	11
Schaltpläne	11
Explosionszeichnung	12
Ersatzteilliste	12

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.

Dieses Handbuch wurde gemäß den Angaben der Maschinenrichtlinie in der geltenden Fassung verfasst.

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 Fleischmürber/Streifenschneider unterliegen kontinuierlichen Verbesserungen, was allerdings die in vorliegendem Handbuch angeführten Hinweise und Angaben nicht beeinträchtigt.

Vor der Inbetriebnahme des Fleischmürber/Streifenschneiders 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 dieser Maschine sollten daher die hier beinhaltenen Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

Einleitung

Die Fleischmürber/Streifenschneider sind nach geltenden Sicherheitsnormen konstruiert. Aus diesem Grund finden Sie auf jeder unserer Maschinen die CE-Kennzeichnung, mit der die Konformität der erforderlichen Anforderungen bestätigt wird.

Das Gehäuse ist aus eloxiertem Aluminium gefertigt. Dieses ermöglicht ein einfaches Reinigen.

Als Ausführung Steakonom sind die zwei Mürbewalzen aus Edelstahl, als Ausführung Schneidfix sind die Messerwalze aus Edelstahl und die Andruckrolle aus Kunststoff.

Gebrauch

Die erworbene Maschine kann je nach Einsatz für zwei verschiedene Bereiche eingesetzt werden. Sie ist zum Müllen oder Streifenschneiden von bis zu 20 mm dicken Scheiben rohen oder gebratenen Fleisches geeignet. Tiefgefrorenes Fleisch oder Fleisch mit Knochen dürfen nicht bearbeitet werden. In Abhängigkeit der Größe der Fleischstücke liegt die Bearbeitungszeit pro Stück in der Regel bei etwa fünf Sekunden.

Als STEAKONOM ist sie mit zwei Mürbewalzen zum Verarbeiten von Fleischstücken ohne Knochen ausgestattet. Andere Waren dürfen mit den Mürbewalzen nicht verarbeitet werden. Bitte berücksichtigen Sie eine maximale Größe der Fleischstücke von 150 x 20 mm. Durch Trennen der Sehnen und Fasern wird das Fleisch zarter.

Als SCHNEIDFIX ist sie mit einer Messerwalze und einer Andruckrolle zum Schneiden von Fleisch, Wurst und Käse ausgestattet. Hierfür dürfen die verwendeten Schnittgüter maximal eine Größe von 150 x 20 mm haben. Die Streifenbreite beträgt 4mm und ist nicht änderbar.

Die Maschine darf nur im Originalzustand und mit Originalteilen verwendet werden. Im Falle eines Defektes ist die Maschine unverzüglich außer Betrieb zu setzen und muss ADE oder Ihr Servicepartner zum Zweck der Instandsetzung in Kenntnis gesetzt werden.



Die Maschine darf keinesfalls zum Müllen oder Schneiden von tiefgefrorenen Produkten oder Fleisch- und Wurstwaren mit Knochen verwendet werden.



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

Die Maschine ist geeignet für die Vorbereitung von Speisen für mehr als 250 Verpflegungspersonen. Wie allgemein üblich, ist auch diese Maschine kein Dauerläufer. Die maximale Einschaltdauer beträgt 40 % einer Stunde = 24 Minuten (siehe Typenschild ED 40 %). Danach ist eine 36 minütige Abkühlzeit zu berücksichtigen. Bei kürzeren Einschaltdauern sind auch die Abkühlungsintervalle entsprechend kürzer. Die Maschine ist mit einem thermischen Überlastschutz ausgestattet. Sobald der Motor der Maschine überhitzt, schaltet der Motor automatisch ab. Schalten Sie die Maschine sofort ab. Schalten Sie die Maschine erst wieder ein, wenn der Motor heruntergekühlt ist. Die thermische Überlastsicherung stellt lediglich eine zusätzliche Schutzmaßnahme dar und darf im täglichen Betrieb keinesfalls als Zeitbegrenzung für die Betriebsdauer angesehen werden.

Die Maschine darf nur im Originalzustand und mit Originalteilen verwendet werden. Eine Demontage der Schutzeinrichtungen ist nicht zulässig. Im Falle einer Beschädigung oder Entfernen von Schutzeinrichtungen ist die Maschine unverzüglich außer Betrieb zu setzen und muss ADE zum Zweck der Erneuerung bzw. Ersatzlieferung in Kenntnis gesetzt werden.

Restrisiken

Trotz umfangreicher Sicherungsvorkehrungen an der Maschine bleiben bei der täglichen Arbeit mit der Maschine Restrisiken für den Bediener. Diese treten insbesondere auf, wenn der Bediener versucht, von oben oder unten in das Gerät zu fassen oder mit einem Gegenstand in den Bearbeitungsprozess eingreift. Die Fleischstücke müssen sich von selbst hineinziehen und auch im freien Fall herauskommen. Während des Betriebs dürfen die Hände des Bedieners weder von oben noch von unten in die Nähe der Walzen geführt werden. Kommt es zu einem Stau, schalten Sie zuerst die Maschine ab und ziehen den Netzstecker. Erst dann darf die Haube geöffnet werden.



Niemals in das Gerät / die Gefahrenstelle hineingreifen. Es besteht Verletzungsgefahr!

Aufstellen der Maschine

Die Maschine wird als vollständiges Produkt geliefert. Bitte entfernen Sie das Verpackungsmaterial, entnehmen die Maschine dem Karton und stellen sicher, dass diese keine eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

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



Bewahren Sie alle Teile der Verpackung auf, um eine mögliche Transportbeschädigung während eines eventuell notwendigen Rückversands zu vermeiden.



Verpackungsmaterial sind Wertstoffe und dürfen keinesfalls im Hausmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Möglichkeiten einer sachgerechten Entsorgung.

**Die örtlichen Vorschriften sind bei der Entsorgung unbedingt einzuhalten.
Das Verpackungsmaterial darf keinesfalls in freier Natur entsorgt werden!**

Das Gerät bitte erst anschließen und in Betrieb nehmen, nachdem Sie diese Informationen aufmerksam durchgelesen haben.

Für Material- und Personenschäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Hinweise entstehen, können wir keine Haftung übernehmen.

Überprüfen des Kartoninhaltes

- Maschine als Mürbemaschine der Serie Steakonom mit zwei Mürbewalzen oder Streifenschneider der Serie Schneidfix mit Messerwalze und Andruckrolle
- 1 Stielbürste zur Reinigung
- 1 Bedienungsanleitung

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.

Die Positionierung der Maschine erfolgt am zweckmäßigsten so, dass sie quer aufgestellt ist, die Ein- und Ausschalter also in Richtung der Bedienerperson zeigen.

Die empfohlene Tischhöhe sollte ca. 70 cm betragen und kann je nach Größe des Bedieners variieren. Rund um die Maschine muss genügend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten zu gewährleisten. Dieser Freiraum sollte rund um die Maschine mindestens 300mm betragen. Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80% sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von maximal 30°C garantiert.



Vor dem Anschließen an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass die örtliche Stromversorgung und Stromfrequenz mit den auf dem Typenschild der Maschine deklarierten Angaben übereinstimmt.

Bei Nichtübereinstimmung darf die Maschine nicht angeschlossen werden, da es sonst zu Beschädigungen an der Maschine und zu Bränden führen kann!

Elektroanschluss

Der Fleischmürber/Streifenschneider wird mit 230V-Wechselstromanschluss geliefert.

Überprüfen Sie, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



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

230V-Wechselstrom:

Der Stecker wird in eine passende Schuko-Steckdose gesteckt. Die Maschine ist damit betriebsbereit.

Ein Austausch des Steckers darf nur durch eine Elektrofachkraft erfolgen!

Prüfen Sie die Drehrichtung der Walzen. Nach dem Einschalten müssen die beiden Mürbewalzen bei der Ausführung Steakonom bzw. die Messerwalze und die Andruckrolle bei der Ausführung Schneidfix gegeneinander laufen, das heißt, die Fleischstücke werden automatisch in die Maschine hineingezogen.

Mechanische Sicherungen

Die Maschine wird dank ihres selbsttragenden Gehäuses aus Aluminiumlegierung mechanisch vollkommen geschützt. Bei angehobenem Einfülltrichter können die Einsätze einfach entnommen werden. Das Motorritzel ist gegen Einzugsgefahr geschützt. Sämtliche Schutzvorrichtungen wurden auf ihre Funktionstüchtigkeit getestet.



Sämtliche Sicherungen sind fest mit der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Das Verschrotten oder eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen keinesfalls für etwaige Unfälle oder Verletzungen haftbar gemacht werden.



Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke können Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.



Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.

Elektrische Sicherungen

Die Maschine stoppt automatisch

- wenn der Deckel nicht korrekt geschlossen ist
- bei Stromausfall
- bei Überhitzung des Motors.

Starten Sie die Maschine erneut, nachdem die Fehlerursache behoben ist.

Abnahmeprüfung

- Überprüfen Sie, ob sämtliche Komponenten der Aufschnittmaschine korrekt montiert wurden.
- Überprüfen Sie, ob der Deckel mit dem Einfülltrichter in seiner korrekten Position fixiert wurde.
- Betätigen Sie die grüne und die rote Betriebstaste und kontrollieren Sie, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschalten lässt.
- Schalten Sie die Maschine ein und kontrollieren Sie, ob die Rollen sich ordnungsgemäß und in die korrekte Richtung aufeinander zu bewegen.



Sollten Sie Funktionsstörungen feststellen, setzen Sie die Maschine sofort außer Betrieb, kennzeichnen Sie sie gut sichtbar als „DEFEKT“ und informieren Sie Ihren Servicepartner!

Sicherheitsvorkehrungen

- Der Fleischmürber/Streifenschneider darf nur von vorher geschultem Personal bedient werden.
- Es ist dafür Sorge zu tragen, dass Kinder, Unfähige und ungeschultes Personal das Gerät nicht bedienen können.
- Es ist verboten, die Maschine unter Einfluss von Alkohol oder Drogen zu bedienen.
- Fassen Sie im laufenden Betrieb niemals von oben in den Einfülltrichter oder von unten in Richtung der Einsätze.
- Lassen Sie die Maschine im laufenden Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie die Maschine bei jedweder Art von Wartungsarbeit vom Stromnetz.
- Reinigen Sie die Maschine niemals unter fließendem Wasser oder in einem Wasserbecken.
- Wenn Sie ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche wahrnehmen, die von der Maschine ausgehen, schalten Sie sie sofort ab, trennen sie vom Stromnetz und informieren Ihren Kundendienst.
- Das Auswechseln des Stromkabels darf ausschließlich von dazu befugten und ausgebildeten Personen durchgeführt werden.

Funktionsweise

Der Fleischmürber/Streifenschneider darf jeweils ausschließlich zu dem Zweck benutzt werden, zu dem er hergestellt wurde.

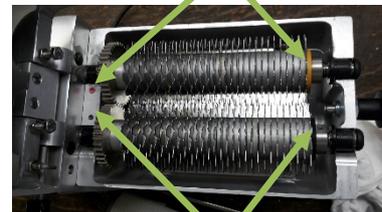
Inbetriebnahme

Die Maschine ist in der Regel bereits werkseitig mit den Einsätzen ausgestattet.
Zur Reinigung oder zum Wechsel der Walzen legen Sie die entsprechenden Einsätze in das Gehäuseinnere.

Einsätze in der Ausführung Fleischmürber Steakonom

Legen Sie die beiden Mürbewalzen in das Gehäuseinnere.
Achten Sie darauf, dass die farblichen Markierungen im Maschineninneren mit denen auf den Walzen übereinstimmen.
Die beiden Mürbewalzen verlaufen versetzt zueinander.

Rote bzw. helle
Markierungen



Schwarze
Markierungen

Einsätze in der Ausführung Streifenschneider Schneidfix

Stellen Sie das Gerät quer vor sich auf, so dass der Ein- und Ausschalter in Richtung des Bedieners weist.
Bauen Sie dann im Gehäuseinneren den hinteren der beiden Kämme durch Losdrehen der Schlitzschrauben aus.
Legen Sie nun die Messerwalze in das dem Bediener zugewandte vordere Fach im Gehäuseinneren und die Andruckrolle entsprechend in das hintere Fach. Die Messer verlaufen in den Spalten der Andruckrolle.



Schließen Sie dann bei beiden Ausführungen den Deckel, so dass der Schnappmechanismus einrastet.

Umbau vom Schneidfix zum Steakonom

Beim Umbau vom Streifenschneider „Schneidfix“ zum Fleischmürber „Steakonom“ setzen Sie zunächst den ausgebauten Kamm wieder ein und fixieren Sie ihn leicht mit den Schlitzschrauben.
Legen Sie dann die beiden Mürbewalzen in das Gerät und passen Sie ggf. den Sitz des hinteren Kamms durch leichtes Verschieben nach links oder rechts an.
Schrauben Sie dann die Schlitzschrauben des Kamms fest.

Bedienung der Maschine

Schalten Sie das Gerät mit dem Einschalter an der Seite des Gehäuses ein und die Walzen beginnen, sich mit konstanter Geschwindigkeit aufeinander zu drehen.

Die Fleischstücke werden von oben in den Einfülltrichter hineingeführt. Die beiden Mürbewalzen (bei Ausführung Steakonom) bzw. Messerwalze und Andruckrolle (bei Ausführung Schneidfix) sorgen dafür, dass die Fleischstücke automatisch in die Maschine hineingezogen werden.

Beim Steakonom wird das Fleisch in Sekundenschnelle durch die zahlreichen Messer der Mürbewalzen zart gemürbt. Besonders zähe Fleischstücke oder solche, bei denen die Richtung der Sehnen und Fasern nicht klar erkennbar ist, werden zweckmäßigerweise ein zweites Mal in Querrichtung durchgelassen.

Beim Streifenschneider wird das Schnittgut in 4mm breite Streifen geschnitten.

Greifen Sie keinesfalls von unten in die Gefahrenstelle hinein, sondern lassen Sie die Schnittgüter von selbst im freien Fall heraustreten.

Zum Auffangen des Schnittgutes empfiehlt es sich, ein Holzbrett oder eine Auffangschale zu verwenden.

Schalten Sie den Motor nach Beendigung des Arbeitsablaufes wieder aus.

Reinigung



Schalten Sie grundsätzlich vor jeder Reinigung, Instandhaltung und Wartung die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Aus hygienischen Gründen muss die Maschine stets sauber sein. Je nach Beanspruchung bzw. Häufigkeit des Gebrauchs ist die Maschine regelmäßig zu reinigen. Sie muss spätestens am Ende jeden Arbeitstages sowie bei jedem Wechsel der Produktart demontiert und gereinigt werden.

Hierzu die Maschine ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Sämtliche mit der Ware in Berührung kommenden Teile und Hohlräume, in denen sich Ablagerungen bilden können (insbesondere Messer und Messerwalzen, die Kämme, die Innenseiten des Einfülltrichters einschließlich des Schlitzes und die Innenseiten der Unterschale) sind zu reinigen. Das an der Innenseite der Einfüllhaube im Drehbereich befindliche Blech mit den zwei Halbrund-Aussparungen ist zur Reinigung des Schlitzes zwischen Blech und Gehäuse nötigenfalls abschraubbar. Es muss vor der weiteren Inbetriebnahme unbedingt wieder fachgerecht montiert werden, da es für den festen Halt der Messerwalzen erforderlich ist.

Die Reinigung erfolgt mit einem feuchten Tuch oder einer Bürste und ca. 60°C warmem Wasser. Zur Reinigung und Desinfizierung nur Produkte bzw. Zusätze auswählen, die nahrungsmittelverträglich und hierfür zugelassen sind. Gebrauchsanweisung dieser Mittel beachten. Nach einer derartigen Behandlung mit klarem Trinkwasser nachwischen.

Zur Reinigung kann die obere Haube hochgeklappt und die Mürbewalzen entnommen werden. Hierzu wird der an der Stirnseite des Walzengehäuses befindliche Knopf bis zum Anschlag herausgezogen, dann lässt sich der Einfülltrichter zum Motor hin öffnen. Im hochgeklappten Zustand ist die Haube ganz abnehmbar, indem die Haltestange im Scharnierbereich abgeschraubt und herausgezogen wird. Dieses ist erforderlich, wenn sich im Scharnierbereich Reste angesammelt haben, die bei montierter Haube nicht zu entfernen sind.

Die Montage der Einfüllhaube erfolgt ebenfalls im aufgeklappten Zustand, also bei senkrecht stehender Haube.

Sollte das Abschalten einmal vergessen werden, rastet die angetriebene Mürbewalze bei der geringsten Berührung aus und wird somit außer Betrieb gesetzt. Darüber hinaus erfolgt beim Anheben der Oberschale des Fleischmürber automatisch eine Stromunterbrechung durch einen integrierten Mikro-Schalter.

Die Messerwalzen können mit den Händen entnommen werden. Sie sollten hierzu am linken und rechten Ende der Walzen angefasst werden. Trotz eines kontrollierten Fassens der Messer ist eine dennoch gewisse Vorsicht geboten!

Es ist darauf zu achten, dass die Walzen zum Schutz der Messer nicht auf einer harten Unterlage (Metall oder ähnliches) aufgestoßen oder abgelegt werden.

Jedem Fleischmürber wird zur besseren Reinigung eine Spezialbürste beigegeben.

Es wird empfohlen, die Mürbewalzen nach jeder Reinigung mit Speiseöl leicht einzupinseln oder sie in Speiseöl einzutauchen. Diese Maßnahme bewirkt, dass Fleischreste zwischen den Messerscheiben nicht festtrocknen und sich bei der darauf folgenden Reinigung leichter im Wasser lösen bzw. mit der beigegebenen Bürste leicht entfernen lassen. Wir weisen darauf hin, dass eine Reinigung der Walzen im Geschirrspüler zu deutlich schnellerer Abnutzung der Messerwalzen führt.

Beim Wiedereinlegen der Messerwalzen ist darauf zu achten, dass die rot gekennzeichnete Walze beim roten Punkt vorn und die schwarz gekennzeichnete Walze beim schwarzen Punkt hinten eingesetzt wird. Die beiden Zahnräder dürfen nicht seitlich versetzt werden, da sonst die Messer nicht richtig ineinander greifen.



Die Maschine niemals mit einem Wasserstrahl oder einem Dampfdruckreiniger reinigen! Niemals darf Wasser direkt in den Antrieb gespritzt werden! Insbesondere die elektrischen Elemente von Feuchtigkeit freihalten!



Die lose Haube sowie alle anderen abnehmbaren Teile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden, da die Oberflächenbehandlung zerstört werden kann.

Wartung

Die Maschine wurde ausnahmslos aus rostfreiem Material hergestellt. Sämtliche beweglichen Maschinenkomponenten sind selbstschmierend und erfordern keinerlei zusätzliche Schmierung. Im Fall einer längerfristigen Arbeitsunterbrechung ist es allerdings ratsam, an der Maschine das Gelenk des Einfülltrichters, die Zahnräder der Einsätze sowie die Spitze des Deckel-Schnappmechanismus' einzufetten.

Schulung

Während der Installation des Fleischmürber/Streifenschneiders muss der volljährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch, Reinigung und Instandhaltung ausreichend geschult werden, wobei vor allem die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren berücksichtigt werden müssen.

Die Schulung muss von jener Person vorgenommen, die mit der Installation der Maschine betraut ist und über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau und den einschlägigen Arbeitsschutz-Bestimmungen der jeweiligen nationalen Behörden verfügt.

Garantie

ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn der Nachweis geführt wird, dass es innerhalb von 1 Jahr vom Verkaufsdatum (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelhafte Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat. Alle beweglichen Teile, wie z.B. Batterien, Kabel, Netzgeräte, Akkus etc. sind hiervon ausgenommen. Diese 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 Vereinbarung in keiner Hinsicht angegriffen.

Für Reklamationen, Kundendienst und Ersatzteile ist der Händler, bei dem die Maschine gekauft wurde, zuständig.

Technische Daten

Lieferbare Ausführungen:

Steakonom: Mit zwei Edelstahl-Mürbewalzen
Schneidfix: Mit Messerwalze und Andruckrolle

Abmessungen: 440 x 220 x 465 mm
Standfläche: 385 x 160 mm
Leistung: 0,18 kW
Gewicht: 16,5 kg
Stromart: 230V-Wechselstrom / 50-60Hz
Schall-Leistungs-Pegel: 55 db (A) (gemessen in 1 m Abstand und 1,70 m Höhe)
Verpackungsgröße: 520 x 340 x 620 mm

Robustes Gehäuse aus eloxiertem Alu
Messer aus nicht rostendem Stahl
Einfache Reinigung inkl. Stielbürste
Für Fleischstücke bis zu 150 x 20 mm, als Streifenschneider Schneidfix Schnittbreite 4mm

Optional:

Messereinsätze zum mühelosen Austausch einzeln lieferbar



Konformitätserklärung des Herstellers

Dieses Produkt wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Es entspricht den Bestimmungen der unten aufgeführten EG - Richtlinien:

- Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG
 - EMV-Richtlinie 2014/30/EU
 - 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, Juni 2021

ADE Germany GmbH

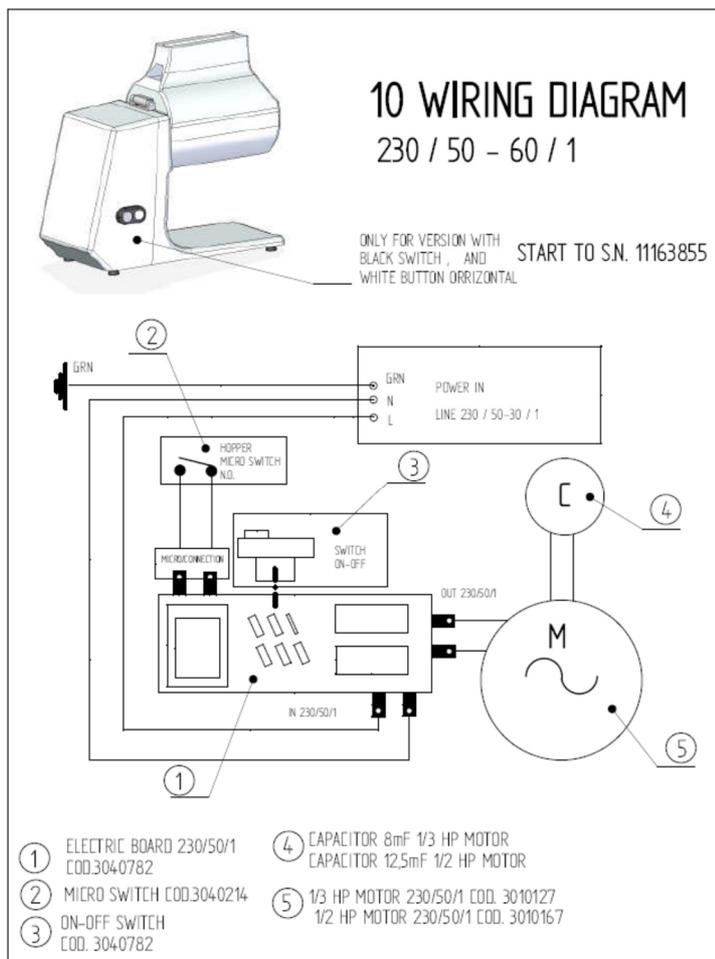
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg

Hersteller:

ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg

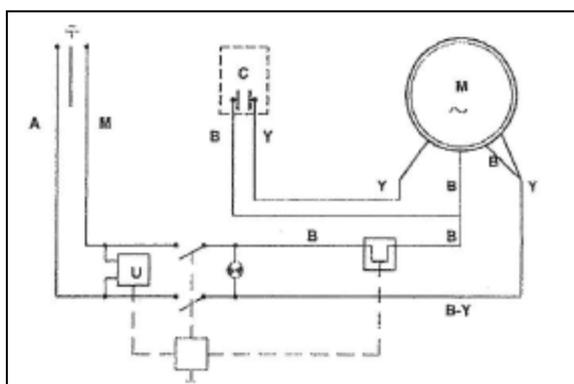
 +49 40 432 776 - 0
 +49 40 432 776 - 10
 info@ade-germany.de
 www.ade-germany.de

Stromlaufplan



Schaltpläne

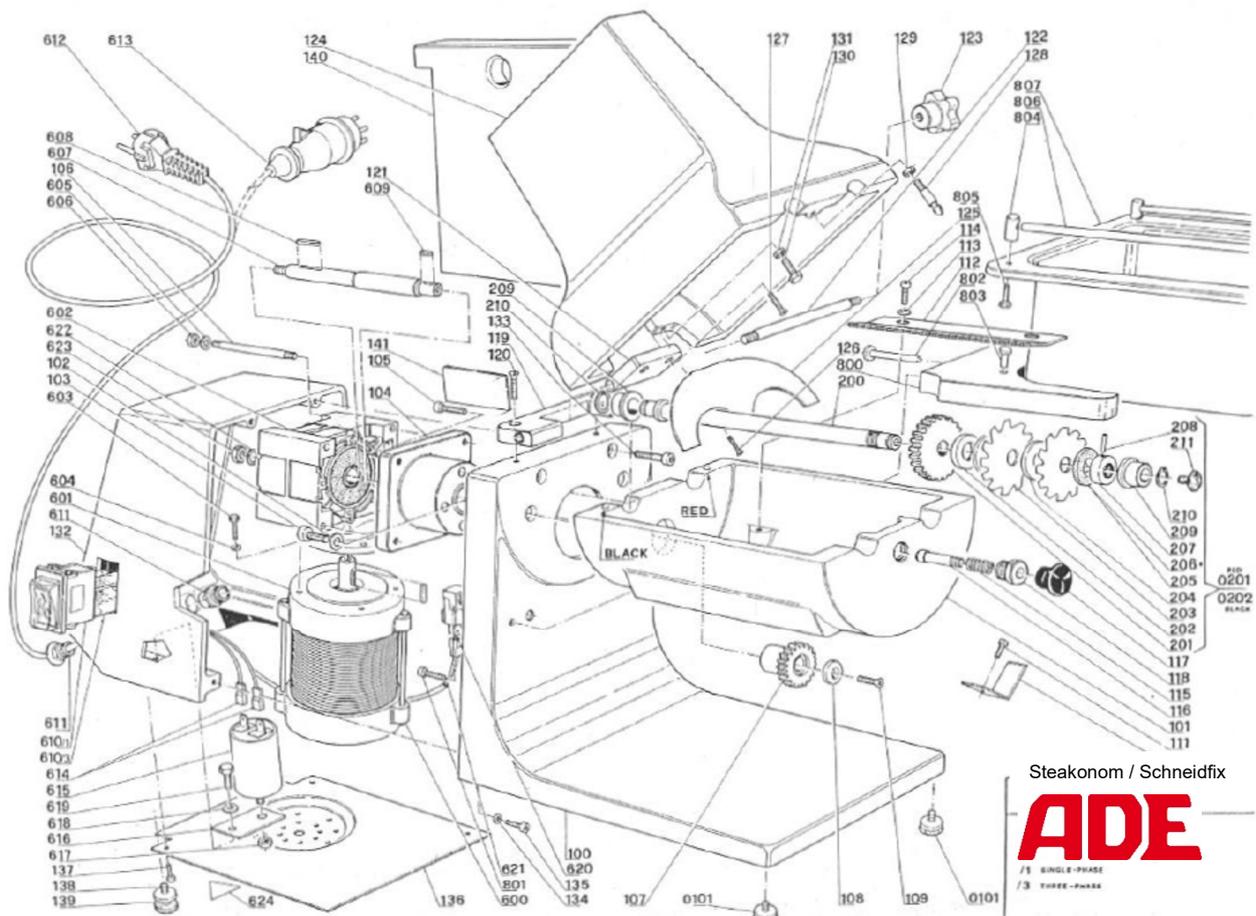
230V-Wechselstrom



Kabellegende:

- B = Schwarz
- Y = Gelb
- R = Rot
- M = Braun
- G-Y = Grün-Gelb
- A = Blau
- B-Y = Schwarz-Gelb

Explosionszeichnung



Ersatzteilliste

Nr.	Artikelbeschreibung	Menge
100	Trägerplatte mit Gehäuse	1
101	Unterschale	1
102	U-Scheibe	2
103	Schraube	2
104	Getriebeflansch	1
105	Befestigungsschraube für Getriebeflansch	4
106	Gewindestange für Getriebeflansch	4
107	Zahnrad für Antrieb	1
108	U-Scheibe für Zahnrad	1
109	Befestigungsschraube für Zahnrad	1
110	Schutzwinkel für Zahnrad	1
111	Befestigungsschraube für Schutzwinkel	1
112	Kamm	2
113	U-Scheibe	4
114	Befestigungsschraube für Kämme	4
115	Rastfeder	1
116	Rastbolzen	1
117	Schnäpperknopf	1
118	Gewindebolzen für Schnäpper	1
119	Halterung für Scharnier	1
Nr.	Artikelbeschreibung	Menge
120	Befestigungsschraube für Scharnier	2

121	Scharnier	1
122	Gewindestange für Scharnier	1
123	Sterngriff für Gewindestange	1
124	Oberschale	1
125	Zahnradschutzblech	1
126	Befestigungsschraube für Zahnradschutzblech	2
127	Befestigungsschraube für Scharnier	2
128	Raststift	1
129	Mutter M8	1
130	Sechskantschraube M6 x 20	2
131	Mutter M6	2
132	Motorabdeckung	1
133	Befestigungsschraube für Motorabdeckung oben	1
134	U-Scheibe	2
135	Befestigungsschraube für Motorabdeckung unten	2
136	Bodenplatte	1
137	Befestigungsschraube für Bodenplatte	2
138	Fuß-Schraube M8	4
139	Gummifuß	4
0101	Fuß komplett	
200	Messerwelle	2
201	Zahnrad	2
202	U-Scheibe für Zahnrad	3 + 3
203	Messer	32 + 32
204	U-Scheibe für Messer	32 + 32
205	U-Scheibe „Schwarz“	1
206	U-Scheibe „Rot“	1
207	Ringmutter	1
208	Spannhülse	1
209	Lagerbuchse	2
210	Seegerring 12A	2
211	Blindstopfen	1
0201	Messerwalze komplett „Rot“	
0202	Messerwalze komplett „Schwarz“	
	Steakonom-Einsatz bestehend aus zwei Mürbewalzen 57mm komplett	ADE Art. Nr. E3402-0071 (ab 09/17)
ID5291 1	Schneidfix-Einsatz bestehend aus Messerwalze und Andruckrolle komplett	ADE Art. Nr. 3501 (ab 09/17)
600	230V-Wechselstrommotor 230/50/1	1
601	400V-Drehstrommotor 400/50/3	1
602	Getriebe	1
603	Befestigungsschraube für Getriebe	1
604	U-Scheibe	1
605	U-Scheibe für Gewindestange	1
606	Befestigungsmutter für Getriebe	1
607	Getriebewelle	1
608	Keil für Getriebe	1
Nr.	Artikelbeschreibung	Menge
609	Keil für Antriebszahnrad	1
610/1	Schalter, 1-phasig	1
610/3	Schalter, 3-phasig	1

611	Zugentlastung	1
612	Anschlusskabel mit Stecker, 1-phasig	1
613	Anschlusskabel mit Stecker, 3-phasig	1
614	Anschlusskabel für Kondensator	1
615	Kondensator (für 230V)	1
616	Plättchen für Kondensatorbefestigung	1
617	Mutter für Kondensatorbefestigung	1
618	U-Scheibe	1
619	Schraube für Kondensatorbefestigung	1
622	U-Scheibe für Getriebe	1
623	Befestigungsmutter für Getriebe	1

Händler: