

# BEDIENUNGSANLEITUNG

**ADE**

Fischschneidemaschine



**MARE350**

*Mare350-230217-Rev001-UM-de*



## INHALTSVERZEICHNIS

1.	VORWORT .....	2
1.1	Einleitung .....	2
1.2	Gebrauch .....	2
1.3	Restrisiken .....	3
2.	INBETRIEBNAHME .....	3
2.1	Installation .....	3
2.2	Elektroanschluss .....	4
2.3	Mechanische Sicherungen .....	4
2.4	Elektrische Sicherungen.....	4
2.5	Abnahmeprüfung .....	4
2.6	Sicherheitsvorkehrungen.....	5
2.7	Funktionsweise.....	5
3.	GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE .....	6
3.1	Aufbau der Maschine .....	6
3.2	Betriebsfunktionen .....	7
3.3	Einschalten.....	7
3.4	Einlegen des Schnittguts.....	7
3.5	Einstellung der Schnittstärke .....	7
4.	MESSER SCHLEIFEN.....	7
5.	REINIGUNG UND WARTUNG .....	10
5.1	Reinigung.....	10
5.2	Schmierung.....	11
6.	SCHULUNG .....	11
7.	ENTSORGUNG.....	11
8.	GARANTIE.....	11
9.	TECHNISCHE DATEN.....	12
10.	CE – KENNZEICHNUNG UND KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.....	13
11.	SCHALTPLÄNE.....	14

# 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.

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

Vor der Inbetriebnahme der Fischschneidemaschine 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 beinhalteten Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

## 1.1 Einleitung

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

Das Gehäuse sowie das Anschlagsschwert sind aus eloxiertem Aluminium gefertigt. Die Schlittenauffläche ist aus Kunststoff, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, gefertigt. Der Messerantrieb erfolgt über einen Motor mit Keilriemenantrieb.

## 1.2 Gebrauch

Diese Fischschneidemaschine dient zum Aufschneiden von Fisch mit einer maximalen Produktabmessung von 550 x 244 x 35 mm (L x B x H). Die Temperatur des Schnittguts darf nicht weniger als -6°C betragen. Die einzustellende Schnittstärke beträgt bis zu 20 mm.



**Die Aufschnittmaschine darf keinesfalls zum Aufschneiden von (knochenhaltigen) Fleischprodukten, Obst und Gemüse oder Nonfood-Produkten verwendet werden. Das Nichtbeachten dieses Hinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigen und gegebenenfalls bestehende Garantieansprüche aufheben.**

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

### 1.3 Restrisiken

Trotz umfangreicher Sicherungsvorkehrungen an der Maschine bleiben Restrisiken für den Bediener bei der täglichen Arbeit mit der Maschine. Diese treten insbesondere auf, wenn der Bediener versucht, das Schnittgut mit der Hand an das Messer zu schieben. Während des Schneidevorgangs dürfen die Hände des Bedieners nicht im Bereich des Schlittens sein.

## 2. INBETRIEBNAHME

Die Fischschneidemaschine wird als vollständiges Produkt geliefert. Bitte entfernen Sie das Verpackungsmaterial, entnehmen die Maschine dem Karton und kontrollieren Sie den Inhalt der Verpackung auf Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein. Stellen Sie zudem sicher, dass die Maschine keine eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

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



**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.**

### 2.1 Installation

Die Fischschneidemaschine 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 empfohlene Tischhöhe sollte ca. 70 cm betragen und kann je nach Größe des Bedieners variieren. Eventuelle Unebenheiten können mit Hilfe der regulierbaren Standfüße korrigiert werden. Achten Sie beim Aufstellen der Maschine darauf, dass durch den Schwenkbereich über und neben der Maschine ausreichend Platz vorhanden ist. Im Bereich der Motorbelüftung sollte mindestens 200 mm Freiraum vorhanden sein.



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

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

Die Bedienelemente (Ein-/Ausschalter und Schnittstärkeneinstellung) zeigen in Richtung des Bedienpersonals, Messer und Motor in die ihm abgewandte Richtung.

Um ein angenehmes und problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten, sollte ein Platzbedarf von 4 m<sup>2</sup> gegeben sein.

Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80% sowie bei einer Umgebungstemperatur von +4°C bis maximal +40°C garantiert.

## 2.2 Elektroanschluss

Die Aufschnittmaschine verfügt über einen Schuko-Stecker. 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!**

**Beim Anschluss ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel so verlegt wird, dass es keine Gefahr zum Stolpern oder Fallen birgt.**

## 2.3 Mechanische Sicherungen

- Das Messer wird vollkommen von einer starr befestigten Abdeckung geschützt, mit Ausnahme jenes Bereichs, der vom Schneidvorgang betroffen ist.
- Der Schneidgutschlitten kann nur dann entfernt werden, wenn der Schnittstärkenregler das Schneidblatt abdeckt und der Drehgriff mit Gradeinteilung auf "0" (Null) bzw. bis zum Anschlag darüber hinaus gestellt ist.
- Der Schnittstärkenregler kann nur dann mit Hilfe des Drehgriffs geöffnet werden, wenn sich der Schlitten in seiner normalen Betriebsposition befindet.
- Das Messer kann unter Zuhilfenahme von Sicherheitshandschuhen abgenommen werden. Hierbei muss der Anwender in jedem Fall besondere Vorsicht und Sorgfalt walten lassen.



**Sämtliche Sicherungen sind fest mit der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät.**

**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.**

## 2.4 Elektrische Sicherungen

- Die Fischschneidemaschine stoppt automatisch bei Stromausfall. Starten Sie die Maschine erneut, sobald der Stromausfall beendet ist.

## 2.5 Abnahmeprüfung

- Überprüfen Sie, ob sämtliche Komponenten der Fischschneidemaschine korrekt montiert wurden.
- Die grüne und die rote Betriebstaste betätigen und kontrollieren, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschalten lässt.
- Die Gleitbewegung des Schneidgutschlittens überprüfen.
- Den Betrieb des Messerschleifapparates kontrollieren.
- Das Öffnen des Schnittstärkereglers überprüfen.
- Überprüfen, ob der Schneidgutschlitten ausschließlich anhand des Drehgriffs auf Position "0" abmontiert werden kann und der Griff danach blockiert bleibt.



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

## 2.6 Sicherheitsvorkehrungen

- Die Fischschneidemaschine 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.
- Drücken Sie das Schnittgut im laufenden Betrieb niemals mit der Hand an das Messer.
- Lassen Sie die Maschine im laufenden Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie die Maschine bei jedweder Art von Wartungsarbeit (Ausnahme: Messerschleifen) vom Stromnetz.
- Reinigen Sie die Maschine niemals unter fließendem Wasser oder 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.
- Verwenden Sie die Maschine niemals mit einem beschädigten Stecker oder Kabel. Stellen Sie einen Defekt fest, legen Sie die Maschine unverzüglich still und lassen Sie eine Reparatur durch den Hersteller oder einen der autorisierten Servicepartner vornehmen.
- Das Auswechseln des Stromkabels darf ausschließlich von dazu befugten und ausgebildeten Personen durchgeführt werden.

## 2.7 Funktionsweise

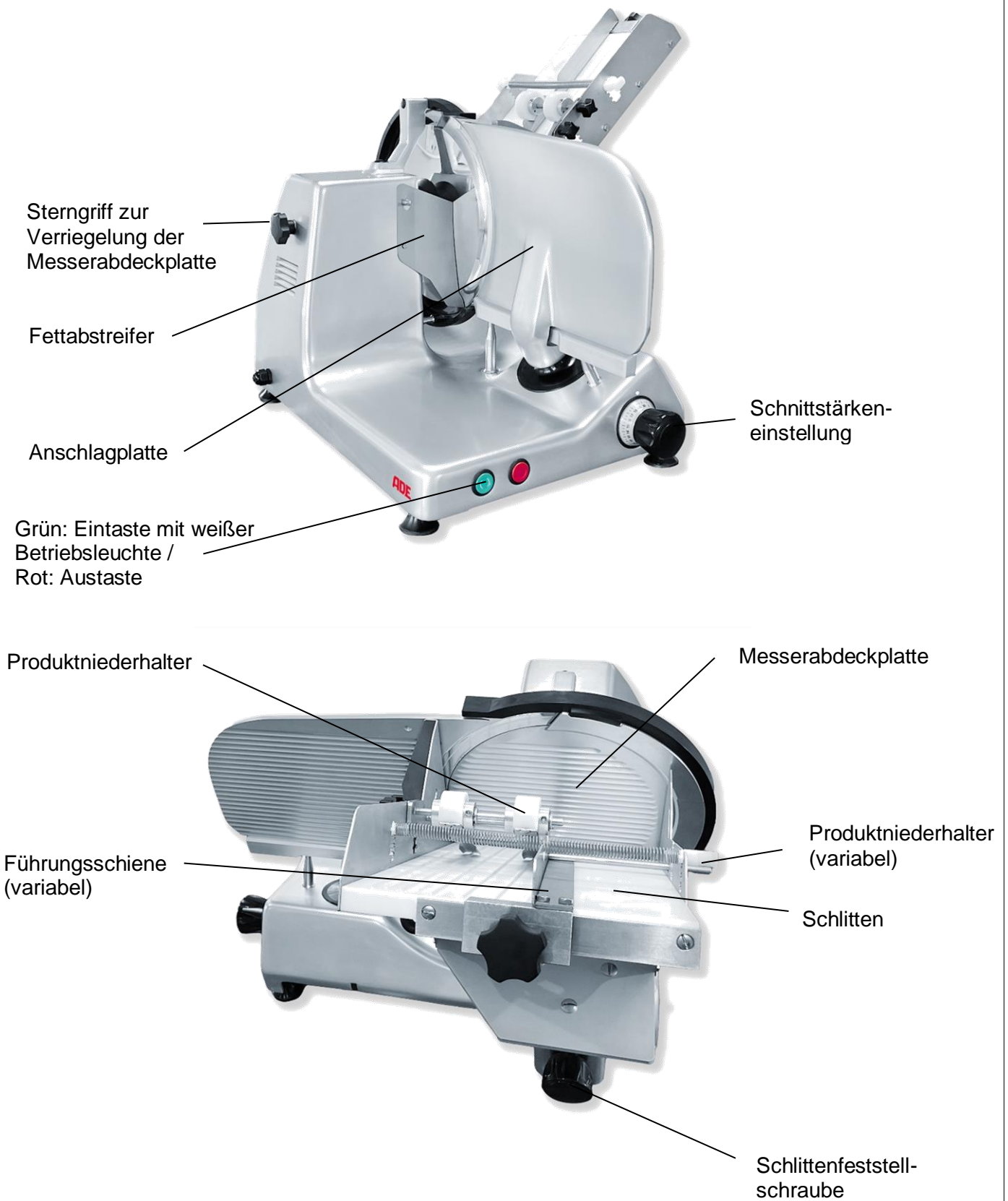
Die Fischschneidemaschine ausschließlich zu dem Zweck benutzen, zu dem sie hergestellt wurde. Der Schlitten ist (je nach Einstellung durch den Benutzer unterschiedlich, jedoch mindestens 45°) geneigt, wodurch das Schneidgut aufgrund der Schwerkraft bzw. seines eigenen Gewichts automatisch an das Messer rutscht.

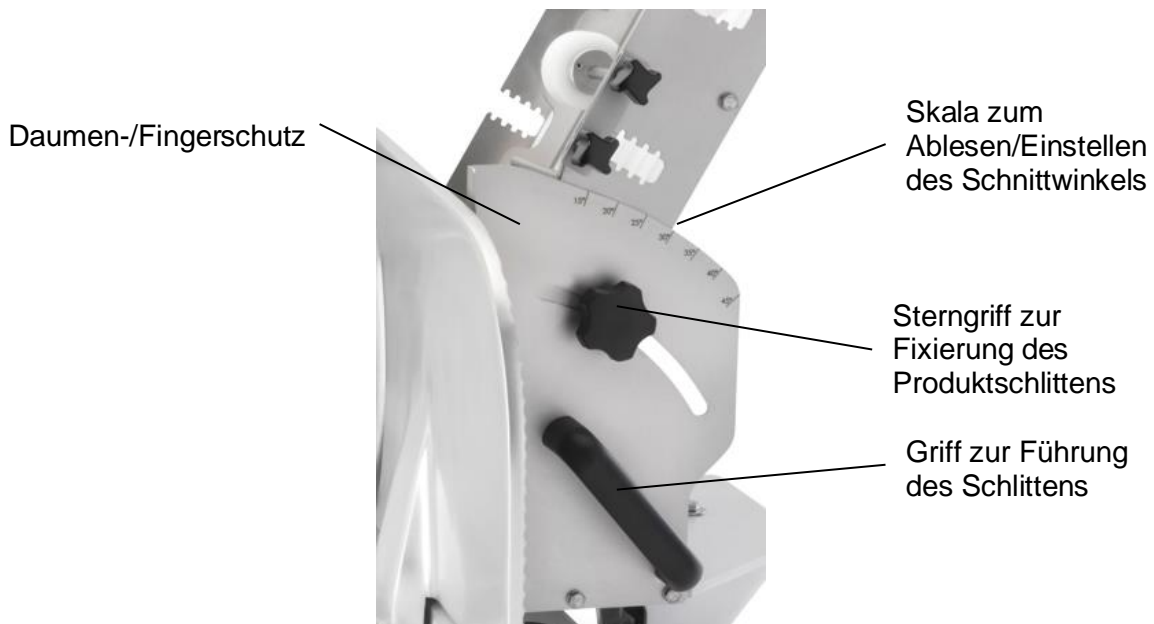


**Das Schneidgut während des Aufschnidens niemals mit den Händen halten! Die Hände stets von dem Messer fernhalten und ausschließlich den Schlitten am Griff vor und zurück bewegen.**

### 3. GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE

#### 3.1 Aufbau der Maschine





### **3.2 Betriebsfunktionen**

Die Fischschneidemaschine wird elektrisch mittels zweier Tasten betrieben: eine grüne Betriebstaste mit weißer Betriebsleuchte zum Ein- und eine rote Stoptaste zum Ausschalten der Maschine. Nach jeder Unterbrechung des Maschinenbetriebs aufgrund eines Spannungsabfalls muss die grüne Betriebstaste erneut zum Einschalten gedrückt werden.

### **3.3 Einschalten**

Zum Einschalten den grünen Taster drücken. Die weiße Betriebsleuchte des Tasters zeigt den aktiven Betrieb an.

### **3.4 Einlegen des Schnittguts**

Das Einlegen des Schneidgutes erfolgt ausschließlich bei abgeschalteter Maschine. Dazu das Schneidgut unter den festen Produktniederhalter durchführen und mit Hilfe des variablen Produktniederhalters und der Führungsschiene das Schneidgut fixieren. Den Schlitten in einer dem Schnittgut angemessenen Geschwindigkeit vor und zurück bewegen. Dabei den Schlitten ausschließlich am Griff führen.

### **3.5 Einstellung der Schnittstärke**

Die Schnittstärke kann stufenlos zwischen 0 und 20 mm gewählt werden. Die Einstellung erfolgt durch den über der Bedieneinheit befindlichen Drehknopf. Hierdurch wird die Position der Anschlagplatte verstellt. Nach Beendigung des Schneidvorganges muss die Einstellung aus Sicherheitsgründen stets auf die Position „0“ zurückgedreht werden.

## **4. MESSER SCHLEIFEN**

Um den störungsfreien Betrieb der Aufschnittmaschine zu gewährleisten, muss deren Schneidblatt stets gut geschliffen sein. Dabei ist zu berücksichtigen, dass ein regelmäßiges kurzes Schleifen des Schneidblatts einem umfangreichen Schleifvorgang unbedingt vorzuziehen ist.

Nach dem Schleifen sind eventuelle Schmutzablagerungen von den Schleifscheiben zu entfernen. Ferner müssen eventuell auf dem Schneidblatt oder der Maschine haftende Schleifspänen mit Hilfe eines mit etwas Alkohol getränkten Tuchs entfernt werden.





Es dürfen nur mitgelieferte Schleifapparate und Schleifapparate gleichen Typs verwendet werden.

Das Schleifen ist nur für Messer mit glatter Schneide geeignet. Gezahnte Messer müssen durch einen Fachbetrieb nachgeschliffen werden.

Schleifen des Schneidblatts darf ausschließlich von dazu befugtem und ausgebildetem Personal vorgenommen werden.

Das Messer darf nicht länger geschärft werden, wenn der Abstand zwischen Sichel und Messer 6 mm oder mehr beträgt.

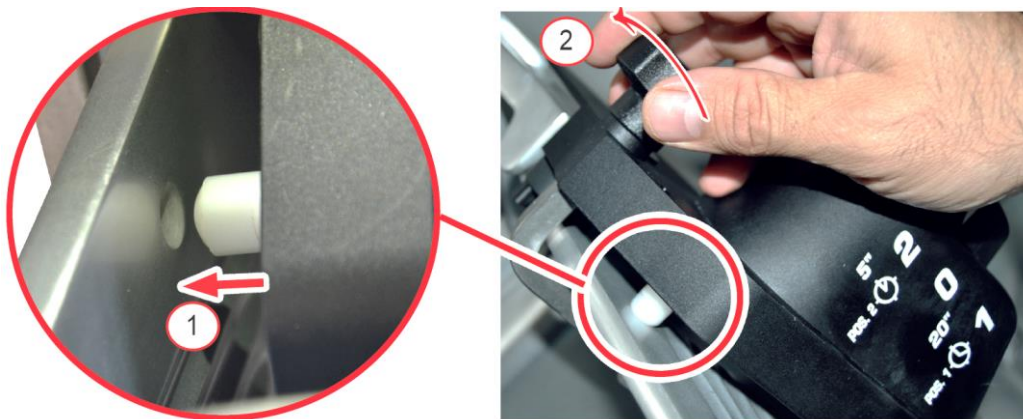
Nur das gereinigte und vollständig fettfreie Schneidblatt schleifen, da das Schleifen eines mit Schneidgutrückständen behafteten Schneidblatts sowohl die Schleifvorrichtung als auch deren Schleifscheiben beschädigen kann.

- 1) Maschine abschalten.
- 2) Messer vor dem Schleifen gründlich reinigen und darauf achten, dass das Messer vollständig fettfrei ist.
- 3) Vergewissern Sie sich, dass der Schleifapparat in der Nullposition steht.



- 4) Um den Schleifapparat zu positionieren, öffnen Sie die Schnittstärkeneinstellung vollständig.
- 5) Positionieren Sie den Schlitten in mittlerer Position.

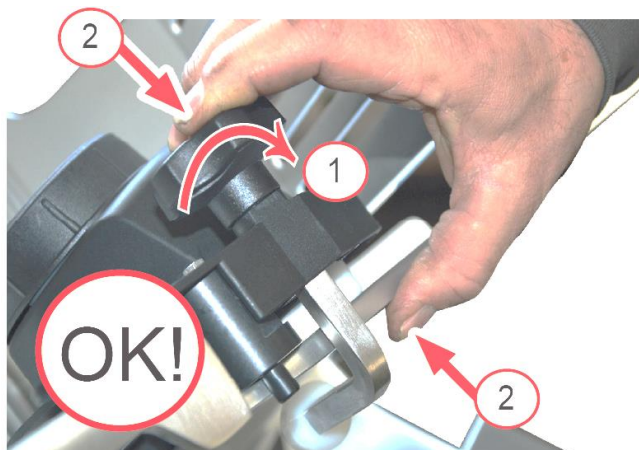
- 6) Setzen Sie den Messerschleifer auf. Die kleine Aussparung auf der Anschlagplatte dient zur Positionierung des Schleifapparats (1). Danach die Sterngriffschraube anziehen. Vergewissern Sie sich über die korrekte Positionierung.



- 7) Schalten Sie die Maschine an.
- 8) Drehen Sie den Regler auf Position 1. Dadurch wird der hintere Teil des Messers geschärft. Die Position für 20 Sekunden (20") beibehalten. Danach den Regler für 5 Sekunden (5") auf Position 2 drehen. Dadurch wird der Grat auf der Vorderseite der Klinge entfernt. Danach den Regler wieder auf Position 0 stellen.



- 9) Schalten Sie die Maschine aus.
- 10) Entfernen Sie den Schleifapparat. Dazu zunächst die Sterngriffschraube lösen (1) und danach die Sterngriffschraube drücken, damit sich der Bügel löst (2).



- 11) Reinigen Sie das Messer vor dem nächsten Gebrauch gründlich.

### 5.1 Reinigung

Aus hygienischen Gründen muss die Fischschneidemaschine stets sauber sein. Sie muss am Ende eines jeden Arbeitstages sowie bei jedem Wechsel der Art des Schneidguts (z.B. von Frischfisch auf geräucherten Fisch) abmontiert und gereinigt werden.

Sämtliche mit dem Schneidgut in Berührung kommenden Teile und Hohlräume, in denen sich Ablagerungen bilden können, sind zu reinigen.

Das Säubern der Fischschneidemaschine ist ausschließlich den dazu ausgebildeten Personen vorbehalten. Achten Sie dabei auf die besonders scharfe Schneidblattkante.

Das Umstellen der Maschine muss von zwei Personen ausgeführt werden, wobei die vier Standfüße als Anhaltspunkte dienen.



**Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und die Maschine vom Stromnetz trennen!**

**Reinigen Sie die Fischschneidemaschine sowie auch die Teile (wie z. B. Schlitten) niemals in der Geschirrspülmaschine!**

**Keinesfalls darf die Maschine oder auch Teile davon mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger gereinigt werden!**

**Das Schneidblatt unter keinen Umständen während des Maschinenbetriebs (d. h. bei laufendem Schneidblatt) reinigen.**

**Unter keinen Umständen scheuernde oder auf unterchlorig saurem Natron basierende Reinigungsmittel verwenden, da dies die Oberfläche der Maschine nachhaltig beschädigen kann.**

**Es ist strengstens verboten, die Fischschneidemaschine mit Produkten zu reinigen, welche die Gesundheit des Bedieners bzw. der Kunden schädigen können. Beim Reinigen ausschließlich Produkte mit einem pH-Wert von 7-8 verwenden.**

**Bei der Reinigung unbedingt darauf achten, dass kein Wasser in die Messernabe dringt, da ansonsten Schäden im Kugellager, Motor und im Maschineninneren auftreten können. Zudem besteht bei nicht ausreichender Austrocknung die Gefahr zur Bildung von Flugrost.**

Der Schlitten ist abnehmbar. Wenden Sie hierbei niemals Gewalt an, um einer Schädigung vorzubeugen und beachten Sie unbedingt nachstehende Punkte:

- Schnittstärken-Einstellgriff durch Rechtsdrehung bis zum Anschlag schließen.
- Schlitten-Feststellschraube am unteren Ende des Schlittens durch Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn vollständig lösen.
- Schlitten mit leichtem Ruck ganz zur Bedienerseite heranziehen.
- Die Schnittstärken-Einstellung ist jetzt arretiert und darf nicht gewaltsam geöffnet werden.
- Der Schlitten kann nun zur Reinigung abgehoben werden.
- Nach Reinigung des Schlittens und Gehäuses ist in umgekehrter Reihenfolge zu verfahren: Der Schlitten wird über die Schlitten-Halterung geschoben und mit der Feststellschraube wieder befestigt. Dadurch löst sich die Schnittstärken-Arretierung und der Schlitten lässt sich wieder frei bewegen.

Wird das Messer im ausgebauten Zustand gereinigt oder zur Reinigung des Maschinenkörpers entfernt, muss der Ausbau des Messers ausschließlich durch geschultes Personal erfolgen. Hierbei sind besondere Vorsichtsmaßnahmen erforderlich, um einer Verletzungsgefahr vorzubeugen. Sofern nicht mitbestellt, empfehlen wir die Anschaffung eines Schnittschutzhandschuhs.

Die Reinigung erfolgt mit einem feuchten Tuch (zum Teil zweckmäßigerweise mit einer weichen Bürste) und ca. 60°C warmen Wasser. Zur Reinigung und Desinfizierung wählen Sie nur Produkte bzw. Zusätze, die nahrungsmittelverträglich und hierfür zugelassen sind. Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung dieser Mittel. Nach einer derartigen Behandlung mit klarem Trinkwasser nachwischen und gründlich trocknen lassen.

## 5.2 Schmierung

Um eine stets einwandfreie Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und Restehalters zu gewährleisten, muss die Aufschnittmaschine in regelmäßigen Abständen an verschiedenen Stellen geschmiert werden: Schlittenführung, Messernabe. Verwenden Sie dazu ausschließlich harzfreie Öle. Eine derartige Schmierung sollte des Öfteren aber nur in geringen Mengen erfolgen.

## 6. SCHULUNG

Während der Installation der Fischschneidemaschine 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 vorgenommen werden, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau verfügt.

## 7. ENTSORGUNG



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

## 8. GARANTIE

ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 2 Jahren vom Verkaufsdatum (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat.

Alle beweglichen Teile wie z.B. Messer, Schleifapparat, Schlitten 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 zuständig, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

## 9. TECHNISCHE DATEN

<b>Modell</b>	<b>MARE350</b>
Messer Ø	350 mm
Schnittstärkenregler	0 – 20 mm
Max. Schnittgutabmessung	550 x 244 x 35 mm (L x B x H)
Abmessungen der Maschine	
Maximale Breite:	844 (bei 45°-Stellung des Schlittens)
Tiefe:	760 mm
Maximale Höhe:	822 mm (bei 15°-Stellung des Schlittens)
Leistung	0,37 kW
Eigengewicht ca.	48 kg
Stromart	230 V, 50 Hz

### Optional:

Schnittschutzhandschuhe	Größe M:	T6113
	Größe XL:	T6114

# 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:	Aufschnitt-/Fischschneidemaschine MARE350
Seriennummer:	alle beginnend mit 62526-.....

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.

### Angewandte Normen:

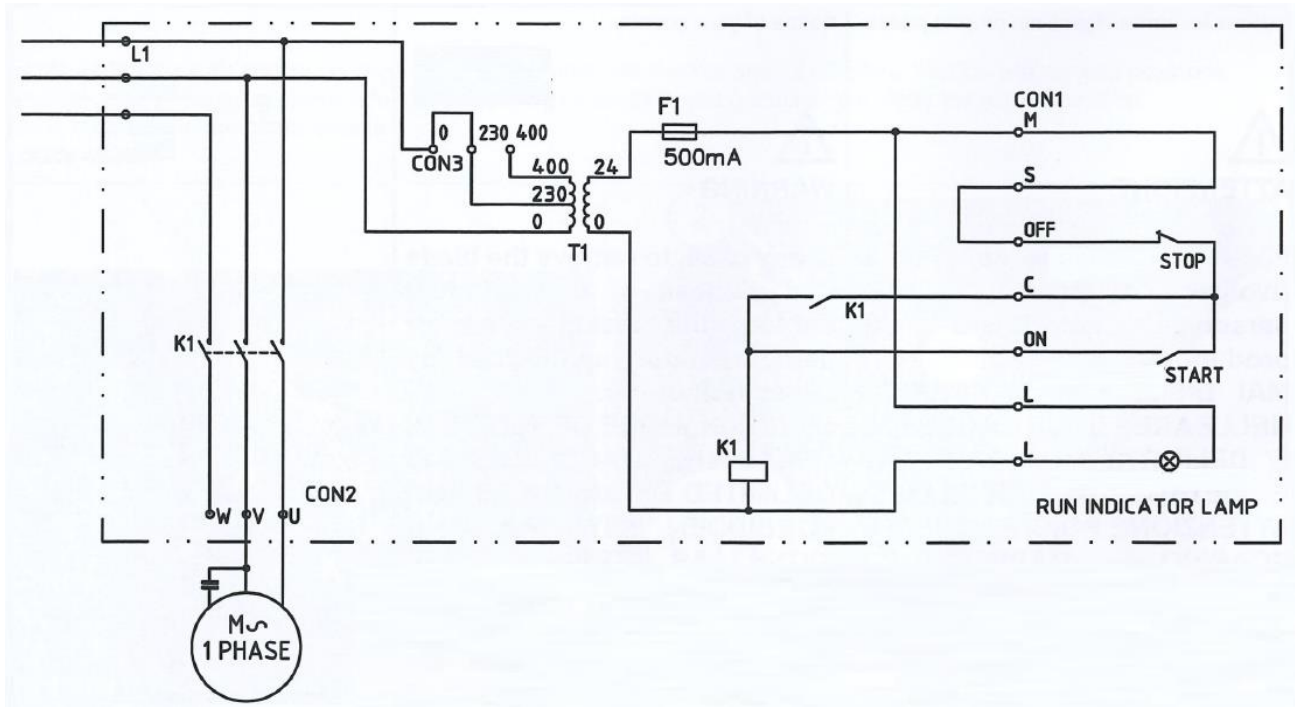
Gesundheit und Sicherheit	EN 1974:2020 EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019 60335-2-64:2000 + A1:2002 EN 60204-1:2018 EN ISO 12100:2010
Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)	EN IEC 61000-6-1:2019 EN IEC 61000-6-8:2020
RoHS	IEC 62321:2008

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.

<u>T. Thiel</u> Geschäftsführer	Hamburg, 17.01.2023 Ort, Datum
------------------------------------	-----------------------------------

MARE350 - 230V / 50Hz

Stromlaufplan





**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

**Händler:**

--