

Betriebsanleitung

VACURET CLASSIC

LABORGERÄTE IN EDELSTAHL



REITEL Feinwerktechnik GmbH
Senfdamm 20 | 49152 Bad Essen
Tel.: +49(0)5472-9432-0 | Fax: +49(0)5472-9432-40
www.reitel.com | info@reitel.com

Sehr geehrter Kunde!

Das VACURET CLASSIC ist ein Vakuumrührgerät zum Anrühren von Gipsen, Einbettmassen und Alginaten, ausgestattet mit einer leistungsstarken Pumpe und kleinen Abmaßen. Die elektronische Zeitschaltuhr ermöglicht sekundengenaue Steuerung des Rührprozesses. Für die Einhaltung der Rührgeschwindigkeit nach Herstellerangabe ist eine stufenlose Drehzahlregulierung integriert. Auch die Intensität des Vakuums ist variabel. Das Gerät wird als Wand- oder optional als Tischgerät geliefert.

Eine andere oder darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Benutzer, bzw. Betreiber des Gerätes.

Bitte vor dem Aufstellen und der Inbetriebnahme die Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen und sorgfältig beachten.

Nach dem Auspacken des Gerätes ist zu prüfen, ob Transportschäden irgendwelcher Art aufgetreten sind. Beanstandungen sind innerhalb von 3 Tagen dem Transportunternehmen oder dem Hersteller zu melden. Spätere Reklamationen können nicht anerkannt werden. Diese Betriebsanleitung ist von allen Personen zu beachten, die mit dem Gerät arbeiten. Um einen schnellen Zugriff zu gewährleisten, empfehlen wir, die Betriebsanleitung an einem geschützten Ort in der Nähe des Gerätes aufzubewahren. Diese Dokumentation ist im Sinne des Urheberrechts geschützt. Die Weitergabe und Vervielfältigung von Unterlagen, auch auszugsweise, sowie eine Verwertung und Mitteilung ihres Inhaltes sind nicht gestattet. Bei Verlust ist diese gegen eine Schutzgebühr wieder zu beziehen.

INHALTSVERZEICHNIS

1	TECHNISCHE BESCHREIBUNG	4
1.1	GRUNDAUSSTATTUNG	4
1.2	SONDERZUBEHÖR	4
1.3	GERÄTEBESCHREIBUNG	4
1.4	TECHNISCHE DATEN.....	5
2	SICHERHEITSHINWEISE	6
2.1	ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE.....	6
2.2	GERÄTESPEZIFISCHE SICHERHEITSHINWEISE	7
3	AUFSTELLUNG	8
3.1	INSTALLATION	8
3.2	VORBEREITUNG.....	8
4	BEDIENUNG	9
4.1	RÜHREN MIT VAKUUM.....	9
4.2	RÜHREN MIT REDUZIERTEM VAKUUM.....	10
4.3	NUTZUNG EINES ALGINATRÜHRBECHERS (SONDERZUBEHÖR).....	11
4.4	PFLEGEANLEITUNG FÜR RÜHRBECHER.....	11
5	STÖRUNGSHILFEN	12
6	WARTUNG	13
7	GARANTIE	14
8	ENTSORGUNGSVORSCHRIFTEN	17
9	ERSATZTEILELISTE	18
10	WANDBEFESTIGUNG	19
11	EU-RICHTLINIE	20

1 Technische Beschreibung

1.1 Grundausrüstung

- VACURET CLASSIC Vakuumrührgerät
- 1 Rührbecher 400 ml
- Anschlusskabel

1.2 Sonderzubehör

- Best.-Nr. 23701000 Stativ zur Aufstellung auf Arbeitsfläche
- Best.-Nr. 21302100 Rührbecher 75 ml
- Best.-Nr. 21302000 Rührbecher 150 ml
- Best.-Nr. 21303000 Rührbecher 400 ml
- Best.-Nr. 21304000 Rührbecher 600 ml
- Best.-Nr. 21213000 Rührbecher 1000 ml
- Best.-Nr. 21306000 Rührbecher für Alginate 150 ml
- Best.-Nr. 21307000 Rührbecher für Alginate 400 ml

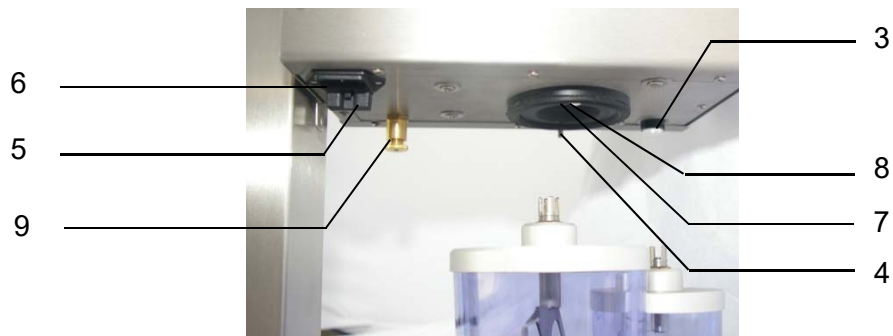
1.3 Gerätebeschreibung

- 1 Timer
- 2 Manometer
- 3 Taster Fluten
- 4 Starttaster für Vakuumpumpe
- 5 Gerätesicherung
- 6 Netzanschluss
- 7 Becheraufnahme
- 8 Filter
- 9 Vakuumreduzierventil
- 10 Rührbecher
- 11 Drehzahlanzeige
- 12 Drehzahlregler



Abb.: Timer

Abb.: Geräteansicht



1.4 Technische Daten

Netzanschluss	230 V/50-60 Hz
Aufnahmeleistung	480 W
Höhe/Breite/Tiefe	250/150/280 mm
Höhe/Breite/Tiefe inkl. Ständer	710/220/360 mm
Gewicht	8 kg/15 kg (inkl. Stativ)
Drehzahl	var. 150 bis 850 U/min.
Vakuum	ca. 93 %
Timer	elektronisch
Schalldruckpegel	≤ 70 dB(A)
Gehäuse	Edelstahl

2 Sicherheitshinweise

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Jedes Gerät verlässt nach Endprüfung und einem Probelauf das Werk. Sollte jedoch durch Transport oder andere Umstände das Gerät beschädigt oder verändert sein, so darf es nicht in Betrieb genommen werden. Kontrollieren Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen auf Beschädigungen. Beschädigte Teile sind sofort zu ersetzen.
- Alle elektrischen- und sonstigen Versorgungsanschlüsse dürfen nur entsprechend der technischen Daten angeschlossen werden. Die Werte dürfen nicht über- oder unterschritten werden. VDE-Vorschriften beachten. Nur zugelassene Schutzkontaktverbindung einsetzen.
- Die Vorschriften bezüglich eventuell erforderlicher Prüfungen (z.B. nach Berufsgenossenschaften oder elektrischer Anlagen) obliegen ausschließlich dem Käufer/Nutzer des Produktes.
- Dieses Gerät ist für einen Gebrauch entsprechend der technischen Beschreibung konzipiert und somit nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch zu verwenden. Jede andere Verwendung ist aus Sicherheitsgründen nicht zulässig – hierbei erlischt die Haftung des Herstellers.
- Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die in der Handhabung unterwiesen und ausdrücklich mit der Bedienung beauftragt sind.
- Das Gerät nur in einem beheiz- und belüfteten, sauberen Raum, ggf. unter einer Abzugshaube aufstellen.
- Die Aufstellfläche soll eben, gerade und eine dem Gebrauch entsprechende Stabilität aufweisen.
- Es dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gestellt werden.
- Zur Vermeidung jeglicher Verletzungsgefahr ist angemessene Schutzkleidung zu tragen und entsprechendes Hilfswerkzeug zu verwenden (wie z.B. Handschuhe, Schutzbrille, Mundschutz, Sicherheitsschuhe, Gehörschutz und Zangen).
- Sind die zu erwartenden Arbeitsergebnisse nicht erfüllt, darf mit dem Gerät nicht weitergearbeitet werden. Für jeglichen Folgeschaden, der durch Weiterbenutzung entsteht, haftet der Eigentümer.
- Um Wasser-, Feuer- und Explosionsschäden zu vermeiden, unbedingt nach Arbeitsende oder Arbeitsunterbrechungen alle zuführenden Energiequellen absperren und gegen unbefugte Betätigung absichern.
- Bei Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten, sowie vor dem Öffnen des Gerätes, immer erst den Hauptschalter ausschalten und den Netzstecker ziehen.

- Reparaturen sind nur von qualifiziertem und zertifiziertem Fachpersonal durchzuführen. Es gelten die Bestimmungen in Kapitel 7 zur Garantieleistung.
- Bei Verdacht auf eindringende Flüssigkeit Betrieb stoppen und Service kontaktieren.
- Alle Schlauchverbindungen auf Dichtigkeit überprüfen, ggf. Schlauchschellen nachziehen.

2.2 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Achtung:

Der Becher ist Spülmaschinenfest und kann mit lösungsmittelfreien Reinigern gesäubert werden. Der Becher ist gegen einige Chemikalien nicht resistent. Hierzu gehören u.a. konzentrierte Mineralsäuren, aromatische Kohlen- und Chlorkohlenwasserstoffe sowie Ester, Ether und Ketone. Gehäuse stets sauber und trocken halten.

- Keine Massen anrühren, die zweckentfremdet oder gesundheitsgefährdende Lösungsmittel enthalten.
- Die Pumpe und andere stromführende Teile sind nicht EX-geschützt. Eine Verwendung mit brennbaren oder explosiven Stoffen ist daher nicht erlaubt.
- Keine Mittel mit einer Viskosität anrühren, die das Rührwerk zum starken Rührgeschwindigkeitsabfall bringen können.
- Bei ungewöhnlicher Geräteerwärmung – Gerät abschalten.
- Nicht in die laufende Antriebsachse greifen und nie das Rührwerk ohne Becher in die Antriebsaufnahme stecken.
- Becher nicht überfüllen.

3 Aufstellung

Die elektrische Ausrüstung wird fertig installiert geliefert und kann mit Ihrem haushaltsüblichen 230 V/16 A Anschluss betrieben werden. Beachten Sie zur Aufstellung die Sicherheitshinweise in Kapitel 2.

3.1 Installation

1. Bringen Sie das Gerät an der Wand an (siehe Kapitel 12 Wandbefestigung) oder stellen Sie es mit Ständer auf.
2. Verwenden Sie das Gerät nur in staubfreier Umgebung.

3.2 Vorbereitung

1. Stecken Sie das mitgelieferte Anschlusskabel in den Netzanschluss (6) des Gerätes.
2. Stecken Sie den Stecker des VACURET CLASSIC in die Steckdose. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.
3. Bei längerer Nichtnutzung nehmen Sie bitte das Gerät vom Netz.

4 Bedienung

4.1 Rühren mit Vakuum

1. Programmieren Sie die Rührzeit mit Hilfe des Timers (1) ein.

Programmierung: Taste PROG drücken.

- 1x drücken – Stunden
- 2x drücken – Minuten
- 3x drücken – Sekunden
- Die Werte für Std./Min./Sek. werden durch + und – verstellt.

Mit erneutem Bestätigen der PROG-Taste wird die Einstellung gespeichert. Die Rührzeit wird eingespeichert und kann jederzeit wieder gestartet werden.

2. **Sonderfunktionen:**

Drehzahlanzeige (11) Nullen: Betätigen Sie kurz alle drei Tasten. Die Timerzeit danach ist:

00:00 00

Dauerrühren starten Sie, indem Sie bei der Anzeige: 00:00 00 Start drücken.

3. **OPTION:** Sie können die Rührgeschwindigkeit optional mit dem Drehzahlregler (12) auch während des laufenden Rührprozesses (Werkstoffabhängig) verstellen.
4. Befüllen Sie den Rührbecher (10) bis Füllmengen-Markierung bzw. maximal unterhalb der Oberseite des Rührflügels. (Achtung: eine Überfüllung bitte vermeiden, siehe Kapitel 5 Störungshilfen.)
5. Stecken Sie den Becher (10) in die Becheraufnahme (7) ein und drücken Sie diesen leicht an. Der Vakuumvorgang startet nach kurzer Zeit selbsttätig. Sie können den Becher loslassen. (Bitte beachten Sie die Anzeige auf dem Manometer (2). Bei Vakuum von weniger als -0,4 bar muss der Becher festgehalten werden.)
6. Den Rührvorgang starten Sie am Timer (1) mit der Taste START (Minus-Taste). Der Rührvorgang beginnt. Sie können den Rührvorgang jederzeit mit STOP (Minus-Taste) abbrechen.
7. Nach abgelaufener Zeit stoppt das Rührwerk. Es ertönt zweimal ein akustisches Signal. Der Rührvorgang ist beendet, das Vakuum bleibt erhalten.
8. Drücken Sie den Taster zum Fluten (3) bis das Manometer (2) auf Vakuum „0“ steht. (Bitte beachten Sie die Anzeige auf dem Manometer (2). Bei Vakuum von weniger als -0,4 bar muss der Becher festgehalten werden.) Die Pumpe schaltet ab, der Rührbecher wird geflutet.
9. Der Rührbecher ist zur Entnahme des Materials bereit.

4.2 Rühren mit reduziertem Vakuum

1. Programmieren Sie die Rührzeit mit Hilfe des Timers (1) ein.

Programmierung: Taste PROG drücken.

- 1x drücken – Stunden
- 2x drücken – Minuten
- 3x drücken – Sekunden
- Die Werte für Std./Min./Sek. werden durch + und – verstellt.

Mit erneutem Bestätigen der PROG-Taste wird die Einstellung gespeichert. Die Rührzeit wird eingespeichert und kann jederzeit wieder gestartet werden.

2. **Sonderfunktionen:**

Drehzahlanzeige (11) Nullen: Betätigen Sie kurz alle drei Tasten. Die Timerzeit danach ist:

00:00 00

Dauerrühren starten Sie, indem Sie bei der Anzeige: 00:00 00 Start drücken.

3. **OPTION:** Sie können die Rührgeschwindigkeit optional mit dem Drehzahlregler (12) auch während des laufenden Rührprozesses (Werkstoffabhängig) verstellen.
4. Befüllen Sie den Rührbecher (10) bis zur Füllmengen-Markierung im Becher bzw. max. unterhalb der Oberseite des Rührflügels. (Achtung: eine Überfüllung bitte vermeiden, siehe Kapitel 5 Störungshilfen.)
5. Stecken Sie den Becher (10) in die Becheraufnahme (7) ein und drücken Sie diesen leicht an. Der Vakuumvorgang startet nach kurzer Zeit selbsttätig. Sie können den Becher loslassen.
6. Betätigen Sie das Vakuumreduzierventil (9) zum Rühren mit reduziertem Vakuum:
 - Öffnen Sie das Vakuumreduzierventil (9), reduziert sich das Vakuum.
 - Schließen Sie das Vakuumreduzierventil (9) erhöht sich das Vakuum.(Achtung: Bei Vakuum von weniger als -0,4 bar muss der Becher festgehalten werden. Bitte beachten Sie die Anzeige auf dem Manometer (2).)
7. Den Rührvorgang starten Sie am Timer (1) mit der Taste START (Minus-Taste). Der Rührvorgang beginnt. Sie können den Rührvorgang jederzeit mit STOP (Minus-Taste) abbrechen.
8. Nach abgelaufener Zeit stoppt das Rührwerk. Es ertönt zweimal ein akustisches Signal. Der Rührvorgang ist beendet, das Vakuum bleibt erhalten.
9. Drücken Sie den Taster zum Fluten (3) bis das Manometer (2) auf Vakuum „0“ steht. (Bitte beachten Sie die Anzeige auf dem Manometer (2). Bei Vakuum von weniger als -0,4 bar muss der Becher festgehalten werden.) Die Pumpe schaltet ab, der Rührbecher wird geflutet.
10. Der Rührbecher ist zur Entnahme des Materials bereit.

4.3 Nutzung eines Alginatrührbechers (Sonderzubehör)

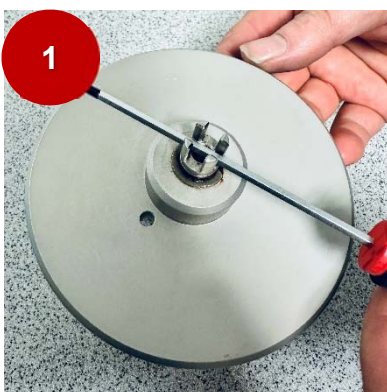
Um beim maschinellen Anrühren von Alginat zu vermeiden, dass Pulverreste vom Rand des Bechers zurück in das fertig gemischte Alginat fallen, sollte Sie Wasser und Pulver zunächst ohne Vakuum vorrühren.

1. Fügen Sie Pulver und Wasser nach Herstellerangaben zusammen und verrühren Sie dieses mit verringertem Vakuum (Vorgehensweise: siehe Arbeitshinweise Kapitel 4.2.)
2. Die Rührzeit ist abhängig vom verwendeten Material (siehe Herstellerangaben).
3. In den ersten zehn Sekunden sollte Sie mit geringerer Drehzahl von etwa 400 min^{-1} rühren, danach steigern Sie die Drehzahl auf 600 min^{-1} .

4.4 Pflegeanleitung für Rührbecher

Um das Gleiten des Rührwerks wieder zu verbessern, nehmen Sie sich den Deckel des Rührbechers zur Hand sowie einen Schraubendreher und etwas Schmieröl.

1. Nehmen Sie den Rührdeckel in die Hand, legen Sie einen Schraubendreher in die Verbindungskrone und drehen nach rechts. Halten Sie den Rührlöffel fest, um die Schraubverbindung zu lösen.
2. Nun können Sie den Rührlöffel herausziehen und die Achse und das Achslager reinigen und mit Öl nachfetten.
3. Um die Saugkraft vom Deckel zu verbessern, nehmen Sie ein wenig Öl auf die Fingerkuppe und reiben ganz leicht den schwarzen Silikonring auf der Unterseite des Deckels ein. Stecken Sie alles wieder zusammen und drehen die Schraubkrone nach links fest.



5 Störungshilfen

Gerät startet nicht. (Hauptschalter (2) leuchtet nach dem Einschalten nicht).	<ul style="list-style-type: none"> a. Steckdose spannungslos (Sicherung der Gebäudeinstallation prüfen). b. Gerätesicherung (5) hat ausgelöst (Netzstecker ziehen und Sicherung wechseln. Der Sicherungshalter befindet sich am Gerätestecker des Gehäuses).
Blasen in der Einbettmasse (geringes Vakuum).	<ul style="list-style-type: none"> a. Deckeloberfläche vom Becher verschmutzt → reinigen. b. Dichtung an der Becheraufnahme (7) verschmutzt → reinigen. c. O-Ringdichtung vom Rührbecher (10) undicht – reinigen. d. Vakuumreduzierventil (9) nachziehen.
Becher hält nicht, obwohl Manometer max. Vakuum anzeigt.	<ul style="list-style-type: none"> a. Filter (8) in der Becheraufnahme (7) verstopft → Filter ersetzen. b. Darauf achten, dass der Becher (10) nicht überfüllt wird. c. Zusatzfilter im Gerät verstopft → Service kontaktieren.
Becher bekommt Risse.	Achtung: kein Spiritus oder andere Lösungsmittel zur Reinigung benutzen oder im Becher anrühren. Der Becher (10) ist, wie in Kapitel 2.2 beschrieben, gegen einige Chemikalien unbeständig. Bei Kratzspuren handelt es sich um normalen Verschleiß.
Zeitschaltuhr mit fehlerhafter Funktion.	Systemreset: Alle 3 Tasten des Timers gleichzeitig für etwa 4 Sekunden betätigt. Die Zeit muss danach neu programmiert werden (siehe Kapitel 4).

6 Wartung

- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Gerätes. Achten Sie z.B. auf sichtbare Beschädigungen an Gehäuse oder Netzkabel.
- Säubern Sie regelmäßig Dichtung und Dichtrand vom Rührbecher (10) und der Becheraufnahme (7).
- Fetten Sie regelmäßig Rührbecher, um ihn gängig zu halten.
- Wechseln Sie regelmäßig den Filter an der Becheraufnahme (7).
- Reinigen Sie das Gehäuse in regelmäßigen Abständen mit einem feuchten Tuch, bzw. REITEL Edelstahl-Pflegespray.

Hinweis

Reinigen und pflegen Sie in regelmäßigen Abständen Ihr Gerät mit dem REITEL Edelstahl-Pflegespray (Artikel-Nr.: 90405000) zum Schutz vor Verunreinigungen und Korrosion. Es ist wasserabweisend und erzeugt einen Schutzfilm gegen Kalk, Gips und Staub.

7 Garantie

Auf dieses Produkt gewähren wir, die REITEL Feinwerktechnik GmbH, beginnend mit dem bescheinigten Verkaufsdatum eine 24-monatige Garantie (nur D, A, CH) dafür, dass dieses Produkt frei von Material-, Fertigungs- und Verarbeitungsfehlern ist. Die Garantie richtet sich nach nachstehenden Bestimmungen:

Sollte dieses Produkt während der Garantiezeit bei sachgemäßem Einsatz und Service und regelmäßiger Wartung entsprechend den Angaben in unserer Betriebsanleitung einen Material-, Verarbeitungs- oder Fertigungsfehler zeigen, werden wir oder einer unserer Fachhändler, bei dem das Produkt erworben wurde, das Produkt im Rahmen der nachstehenden Bedingungen nach eigenem Ermessen entweder reparieren oder ersetzen. Ihre Rechte aus dieser Garantie beschränken sich auf den Anspruch auf Nacherfüllung. Weitergehende Ansprüche, insbesondere auf jegliche Form von Schadenersatz gewährt diese Garantie nicht.

1.

Sollte es erforderlich werden, diese Garantie in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich bitte an den Fachhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben oder direkt an unsere Serviceabteilung.

Kontakt:

REITEL Feinwerktechnik GmbH

Senfdamm 20

49152 Bad Essen

Deutschland

Telefon-Nr.: +49-(0)5472-9432-0 (Zentrale)

Fax-Nr.: +49-(0)5472-9432-40

E-mail: info@reitel.com

2.

Bei der Anmeldung von Garantieansprüchen müssen Sie die Seriennummer und Originalrechnung, den vom Händler ausgestellten Kassenbeleg oder eine entsprechende Bestätigung vorlegen. Ferner müssen Sie einen schriftlichen Mängelbericht erstellen und uns das beanstandete Produkt zusammen mit diesem, ordnungsgemäß verpackt und kostenfrei, auf Ihre Gefahr zukommen lassen. Wir behalten uns das Recht vor, Garantieleistungen zu verweigern, wenn diese Informationen nach dem Kauf des Produktes entfernt oder geändert wurden oder der Reklamation nicht beifügt sind.

3.

Garantiereparaturen müssen von uns oder entsprechend autorisierten Fachhändlern oder Vertragswerkstätten ausgeführt werden. Bei Reparaturen, die von anderen Unternehmen ausgeführt wurden, besteht kein Anspruch auf Kostenerstattung, da solche Reparaturen, sowie Schäden, die dadurch am Produkt entstehen, von dieser Garantie nicht gedeckt werden.

4.

Wenn wir das Produkt reparieren oder Ersatz leisten, gilt der Garantieanspruch für das reparierte bzw. für das ersetzte Produkt in der verbleibenden Zeit der ursprünglichen Garantiezeit.

5.

Sollte das Gerät in einem anderen als dem Land betrieben werden, für das es ursprünglich von uns entwickelt und produziert wurde, müssen eventuelle Veränderungen am Produkt vorgenommen werden, um es an die technischen und/oder sicherheitstechnischen Normen dieses anderen Landes anzupassen. Solche Veränderungen sind nicht auf Material-, Verarbeitungs- oder Fertigungsfehler des Produktes zurückzuführen und werden von dieser Garantie ausdrücklich ausgeschlossen.

Die Kosten für derartige Umbauten oder Veränderungen sowie dadurch oder durch den Betrieb unter abweichenden Voraussetzungen am Produkt entstandene Schäden werden nicht erstattet.

6.

Ausgenommen von der Garantieleistung sind:

- Wartungs- und Inspektionsleistungen sowie Reparaturen oder Austausch von Teilen, bei denen es sich um Verschleißteile gemäß unserer Verschleißteilliste handelt;
- Transport- und Fahrtkosten sowie durch Auf- und Abbau des Gerätes entstandene Kosten;
- durch Missbrauch oder zweckentfremdete Verwendung des Produktes entstandene Schäden;
- durch falsche Installation des Produktes entstandene Schäden oder durch mangelnde Wartung (z.B. durch Verkalkung) verursachte Schäden;
- Schäden die durch Blitzschlag, Wasser, Feuer, höhere Gewalt, Krieg, falsche Netzspannung, unzureichende Belüftung, fehlendes Entkalken, unzureichende Pflege und Säuberung oder Nichteinhaltung der sonstigen im Rahmen der Betriebsanleitung vorgeschriebenen Nutzungsregeln und Wartungsleistungen entstanden sind;

- Schäden die durch Nutzung des Produktes außerhalb der vorgegebenen Spezifikationen entstanden sind;
- Schäden die nachweislich durch nicht originale Verbrauchs- oder Verschleißmaterialien entstanden sind;
- alle nicht direkt am Gerät entstandenen Schäden und sonstigen Nachfolgedefekte (z. B. Beschädigungen der Möbel durch Auslaufen von Wassers, Ausfall von Arbeitszeit, Material, Lohn und sonstige Folgeschäden).

Diese Garantie erlischt, wenn:

- an dem Produkt durch Sie oder durch einen Dritten Änderungen vorgenommen worden sind;
- das Produkt trotz Vorliegens eines Funktions- oder Gebrauchsmangels weiter betrieben wird.

7.

Diese Garantie ist produktbezogen und kann innerhalb der Garantiezeit von jeder Person, die unser Produkt legal erworben hat, in Anspruch genommen werden.

8.

Verbrauchsmaterialien sind von dieser Garantie ausgeschlossen. Ersatzteile unterliegen einer Garantie gegen Material-, Verarbeitungs- und Fertigungsfehler für die Dauer von 6 Monaten entsprechend den Bestimmungen dieser Garantiebedingungen.

9.

Die gesetzlichen Mängelansprüche des Käufers bleiben von dieser Garantie unberührt.

10.

Wir behalten uns das Recht vor, eine Bearbeitungsgebühr in Rechnung zu stellen, wenn Sie eine Reparatur nicht durchführen wollen und das Gerät unrepariert zurückgeschickt werden soll.

11.

Bitte beachten Sie:

Bei Reparatur und Austausch dieses Produktes können eingegebene persönliche Daten und Einstellungen verloren gehen oder beschädigt werden. Wir übernehmen keinerlei Haftung für Datenverluste jedweder Art und leisten keinerlei Schadenersatz für derartige Datenverluste. Sie sollten vor Geltendmachung des Garantiefalls immer Sicherungskopien aller gespeicherten Daten und Einstellungen erstellen.

12.

Für diese Garantie gilt ausschließlich Deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechtes. Gerichtstand ist unser Geschäftssitz.

13.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Garantiebedingungen ganz oder teilweise unwirksam werden, wird hierdurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die ganze oder teilweise unwirksame Regelung soll durch eine Regelung ersetzt werden, deren wirtschaftlicher Erfolg dem der Unwirksamen möglichst nahekommt.

14.

Sollten Sie während der Reparatur oder Austauschzeit ein Leihgerät benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an uns oder an Ihren zuständigen Fachhändler. Falls dies möglich ist, werden wir Ihnen ein Leihgerät unentgeltlich zur Verfügung stellen. Ein Anspruch auf die Zurverfügungstellung eines Leihgerätes besteht jedoch nicht. Außerhalb der Garantiezeit wird für die Zurverfügungstellung eines Leihgerätes eine angemessene Leihgebühr zzgl. Transport und Verpackung erhoben.

8 Entsorgungsvorschriften

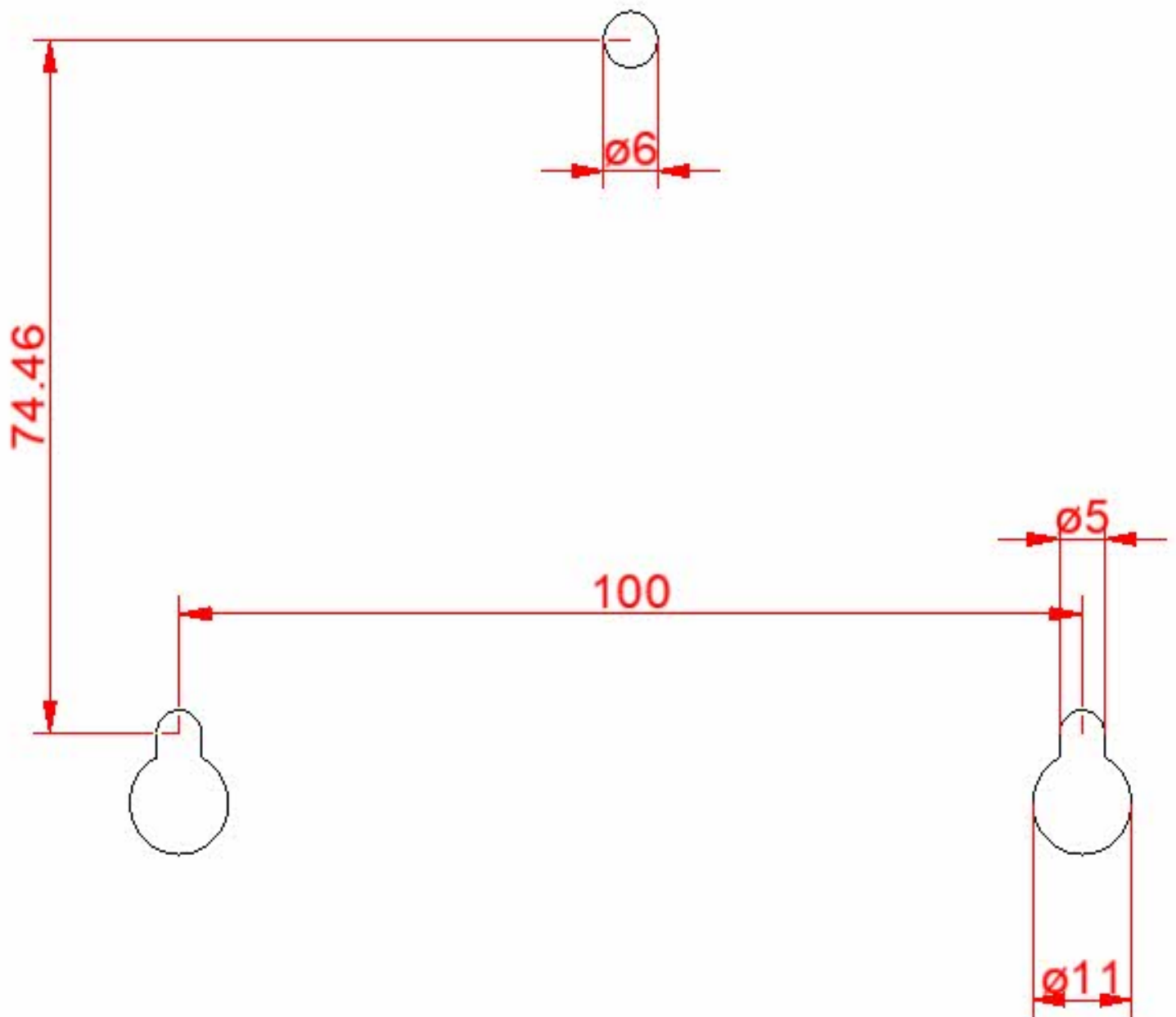


Entsprechend der geltenden Gesetzeslage werden unsere Geräte nach B2B – Vorschriften der ordnungsgemäßen Entsorgung für gewerbliche Endprodukte zugeführt. Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

9 Ersatzteilliste

Best.Nr. neu 2018	VACURET CLASSIC Ersatzteilliste / Spare parts list	Stck Qty.	ME Unit
E7010400	Deckel mit Rührwerk für 150mL-Becher Lid with mixer for 150 ml bowl	1	Stck piece
E7010500	Deckel mit Rührwerk für 400mL-Becher Lid with mixer for 400 ml bowl	1	Stck piece
E7010600	Deckel mit Rührwerk für 600mL-Becher Lid with mixer for 600 ml bowl	1	Stck piece
E7010210	Deckel mit Rührwerk für 75mL-Becher Lid with mixer for 75 ml bowl	1	Stck piece
E6555610	Dichtring für 150ml Becher Sealing ring for 150ml bowl	1	Stck piece
E6555620	Dichtring für 400ml Becher Sealing ring for 400 ml bowl	1	Stck piece
E6555630	Dichtring für 600ml Becher Sealing ring for 600 ml bowl	1	Stck piece
E7011700	Dichtring für Becheraufnahme, mit Kleber E7056200 Sealing ring for bowl support, with glue E7056200	1	Stck piece
E7015700	Filter (im Gerät) mit PU- Schläuchen - Serie 37/15 ab 2001 Filter	1	Stck piece
E7015710	Filter (im Gerät) Filter	1	Stck piece
E7205100	Filter als Schalldämpfer Filter for sound absorption	1	Stck piece
E7011200	Filter in Becheraufnahme (5Stck) Filter in bowl holder (5 pcs.)	1	Pack pack
E6301330	Kohlebürsten für Motor Carbon brushes for motor	2	Stck piece
E7951800	Mitnehmer incl. Gewindestift Driving pin incl. set screw	1	Stck piece
E7010810	Rührbecher ohne Rührwerk 150ml Höhe 72 mm Mixing bowl without mixer 150 ml Durchmesser aussen 86 mm	1	Stck piece
E7010820	Rührbecher ohne Rührwerk 400ml Höhe 100 mm, Mixing bowl without mixer 400 ml Durchmesser aussen 116 mm	1	Stck piece
E7010830	Rührbecher ohne Rührwerk 600ml Höhe 140 mm Mixing bowl without mixer 600 ml Durchmesser aussen 129 mm	1	Stck piece
E7049300	Sicherung 4 A träge Delay fuse 4 A	1	Stck piece
E7212700	Taster rund Fluten Air inlet switch	1	Stck piece
E7630450	Wandmontageset (Schrauben und Dübel) Wall mounting set (screws and anchors)	1	Set set

10 Wandbefestigung



11 EU-RICHTLINIE

EU-Konformitätserklärung EC-Conformity Declaration CE-Déclaration de Conformité

im Sinne der EG-Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen (Anhang II A)
according to Machinery Directive 2006/42/EC (Appendix II A)
au sens de la Directive Machines 2006/42/CE (Annexes II A)

Name und Anschrift des Herstellers/Name and address of manufacturer/Nom et adresse du fabricant:

Reitel Feinwerktechnik GmbH
Senfdamm 20
49152 Bad Essen

Diese Erklärung bezieht sich nur auf die Maschine in dem Zustand, in dem sie in Verkehr gebracht wurde; vom Endnutzer nachträglich angebrachte Teile und/oder nachträglich vorgenommene Eingriffe bleiben unberücksichtigt. Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn das Produkt ohne Zustimmung umgebaut oder verändert wird./This declaration relates exclusively to the machinery in the state in which it was placed on the market and excludes components which are added and/or operations carried out subsequently by the final user. This declaration will become invalid if any unauthorised modification is made to the product./Cette déclaration concerne exclusivement les machines dans l'état dans lequel elles ont été mises sur le marché et exclut des composants ajoutés et/ou les opérations effectuées par la suite par l'utilisateur final. La présente déclaration perd sa validité si des modifications non-autorisées ont été apportées à la machine.

Hiermit erklären wir, dass die nachstehend beschriebene Maschine/We hereby declare that the machine described below/Nous déclarons que la machine ci-dessous

Produktbezeichnung/Product name/Nom du produit: Vakuurmührgerät/
Vakuum Mixing Device/
Malaxeur sous vide

Typenbezeichnung/Type/Type: VACURET EASY / EASY inject / CLASSIC / DIGIT

allen einschlägigen Bestimmungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG sowie der Richtlinie 2014/30/EU (EMV-Richtlinie) über elektromagnetische Verträglichkeit entspricht. Die Schutzziele der Richtlinie 2014/35/EU über elektrische Betriebsmittel sowie 2011/65/EU (RoHS 2) werden eingehalten./is in conformity with all applicable requirements of the Machinery Directive 2006/42/EC and the Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU. The safety objectives of the Directive on Electrical Equipment 2014/35/EU as well as the Directive 2011/65/EU (RoHS 2) are adhered to./est conforme aux dispositions applicables de la Directive Machines 2006/42/CE et de la Directive Compatibilité Electromagnétique 2014/30/EU. Les objectifs de sécurité de la Directive sur les Matériels Electriques 2014/35/EU ainsi que de directive 2011/65/EU (RoHS 2) sont respectés.

Angewandte harmonisierte Normen/Harmonised standards applied/Normes harmonisées appliquées:

EN ISO 12100:2011	EN 61010-1:2020
DIN EN 60204-1:2019	EN 61000-6-1:2019
DIN EN 45635-1	EN 61000-6-3:2011

Bevollmächtigter für die Zusammenstellung der relevanten technischen Unterlagen/Representative authorised to compile the relevant technical documentation/Personne autorisée à constituer la documentation technique pertinente:

Daniel Reitel
Reitel Feinwerktechnik GmbH
Senfdamm 20
49152 Bad Essen

10.02.2023

Ort, Datum
Place, Date
Lieu, Date

Daniel Reitel, Geschäftsführender Gesellschafter/Managing Director/
Directeur Général

Unterschrift/Signature/
Signature



Wir fertigen nach dem Qualitätsmanagement der ISO 13485:2016 mit gleichbleibenden
Prozessstandards.



REITEL Feinwerktechnik GmbH
Senfdamm 20 | 49152 Bad Essen
Tel.: +49(0)5472-9432-0 | Fax: +49(0)5472-9432-40
www.reitel.com | info@reitel.com