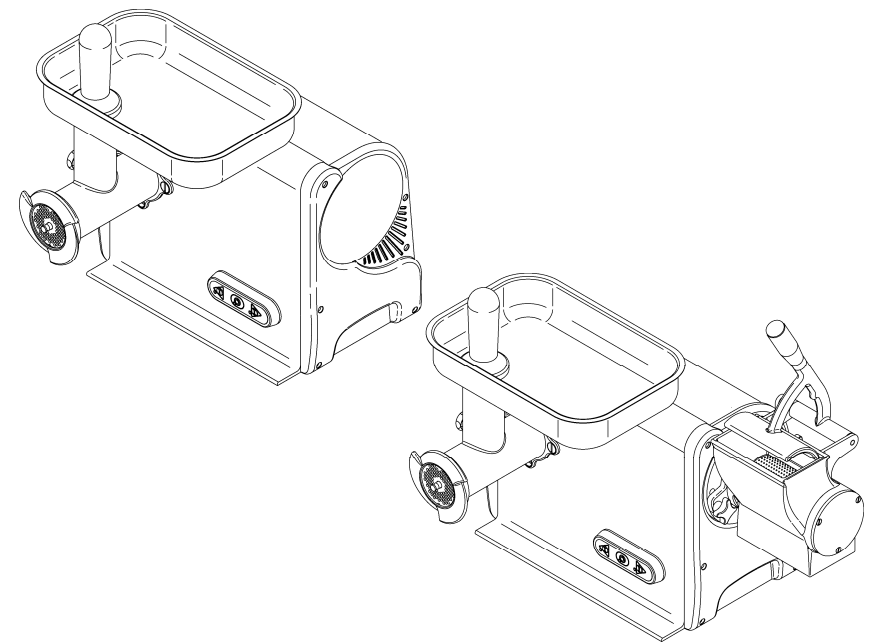




*KUNDENDIENST
BERECHTIGTER VERKÄUFER*

BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG



Ed. 10/2010

22121600E

VORWORT

- *Dieses Handbuch bietet dem Kunde alle notwendigen Informationen über die Maschine und die damit verbundenen Sichernormen, sowie die Gebrauch- und Wartungsanweisungen für den optimalen Gebrauch und Leistungsfähigkeit der Maschine.*
- *Dieses Handbuch ist an diejenigen gerichtet, die mit dem Gebrauch und der Wartung der Maschine beauftragt sind.*

unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen und fördern die Wiederverwendung und/oder Wiederaufbereitung der Abfallmaterialien des Gerätes.

Eine nicht ordnungsgemäße Entsorgung des Produktes, seitens des Besitzers, unterliegt einer Verwaltungsstrafe, wie in den geltenden Gesetzesbestimmungen festgelegt.

INHALTSVERZEICHNIS

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DER MASCHINE	seite 4
1.1 - VORSICHTMAßNAHMEN	
1.2 - BETRIEBSSICHERHEITEN	
1.2.1 - Mechanische Sicherheiten	
1.2.2 - Elektrische Sicherheiten	
1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE	
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung	
1.3.2 - Baueigenschaften	
1.3.3 - Bestandteile der TC	
1.3.4 - Bestandteile der TCG	
KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN	seite 8
2.1 - RAUMBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...	
KAP. 3 - EMPFANG DER MASCHINE	seite10
3.1 - VERSAND DER MASCHINE	
3.2 - VERPACKUNGSKONTROLLE AM EMPFANG	
3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG	
KAP. 4 - INSTALLATION	seite11
4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE	
4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUß	
4.2.1 - TC/TCG mit Einphasigem Motor	
4.2.2 - TC/TCG mit Dreiphasigen Motor	
4.3 - SCHALTPLÄNE	
4.3.1 - Einphasiger Schaltplan	
4.3.2 - Dreiphasiger Schaltplan	
4.5 - BETRIEBSPRÜFUNG	
KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE	seite 14
5.1 - STEUERAPPARAT	
5.2 - VERLADUNG DES PRODUKTS	

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINHEIT

Bevor irgendeiner Wartungstätigkeit der Stecker auf dem Steckdose ausschalten, um die Maschine von der Stromanlage zu isolieren.

7.2 - FÜßCHEN

Die Füßchen mit der Zeit beschädigt werden und ihre Elastizität verlieren. Daraus ergibt sich, daß die Stabilität der Maschine verringert. Im Notfall die Auswechslung der Füßchen vornehmen.

7.3 - SPEISEKABEL

Der Speisekabel zur Zeit kontrollieren, um sein Abnutzungszustand zu prüfen. Im Notfall, für die Abwechslung des Kabels mit dem nächsten Kundendienstbüro mit dem nächsten Kundendienstbüro in Verbindung setzen.

7.4 - SCHILDCHEN DES STEUERAPPARATS

Das Schildchen des Steuerapparats kann sich ruinieren oder gelocht werden. Auf diesem Fall sich mit der nächsten Kundendienst für die Wechslung in Verbindung setzen.

KAP. 8 - ABBAU

8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG

Im Fall man sich entscheidet, die Maschine außerbetriebzusetzen, machen sich sicher, daß sie ganz unverwendbar ist. **Alle elektrische Verbindungen ausschalten und schneiden.**

8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz



Im Sinne des Art.13 LD 25. Juli 2005, Nr.151: „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und Abfallentsorgung“.

Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern, mit dem Gerät oder Verpackung versehen sind, bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt gesammelt werden muss.

Dieses Gerät muss, nach Ablauf seines Lebenszyklus, getrennt gesammelt werden, der Hersteller muss sich dazu entsprechend organisieren. Der Benutzer, der beabsichtigt dieses Gerät nicht mehr zu gebrauchen, wird sich also beim Hersteller erkundigen, wie er sein Altgerät entsorgen muss.

Eine ordnungsgemäße Trennsammlung und die darauf folgende umweltfreundliche Wiederverwertung, Behandlung und Beseitigung des Altgerätes, tragen dazu bei

KAP. 6 - GROßREINMACHEN

6.1 - ALLGEMEINHEIT

6.2 - REINIGUNG DER MASCHINE

6.2.1 - Reinigung des Fleischwolfs

6.2.2 - Reinigung des Reibeisens

6.2.3 - Reinigung des Maschinenhauptteil

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINHEIT

7.2 - FÜßCHEN

7.3 - SPEISEKABEL

7.4 - SCHILDCHEN DES STEUERAPPARATS

KAP. 8 - ABBAU

8.1 - AUßERBETRIEBSETZUNG

8.2 - Elektro - Und Elektronikgerategesetz

seite 16

seite 18

seite 18

KAP. 1 - INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE

1.1 - VORSICHTSMAßNAHMEN

- Die Maschine soll nur vom geschulten Personal gebrucht werden, das eine vollkommene Erkenntnis der in diesem Handbuch beschriebenen Sichernormen hat.
- Falls es eine Abwechselung des Personals gibt, für die Schulung der neuen Angestellten zeitig sorgen.
- Der Verbindungsstecker der Maschine muß immer vor der Reinigung oder Wartung der Maschine abgetrennt werden.
- Vor der Reinigung oder Wartung der Maschine (wann die Sicherheiten weggenommen werden) eventuelle restliche Gefahren in Betracht ziehen.
- Während der Wartung oder Reinigung der Maschine die Aufmerksamkeit auf die laufende Tätigkeit konzentrieren.
- Der Zustand des Speisekabels muß Zeit zur Zeit kontrolliert werden; die nicht Vollständigkeit des Kabels stellt eine schwere Gefahr dar.
- Im Fall schlechter Arbeitsweise der Maschine ist es empfehlenswert die Maschine nicht zu gebrauchen oder reparieren, sondern sich mit dem nächsten Kundendienstbüro in Verbindung zu setzen.
- Die Maschine ist nur für Nahrungsmittel zu gebrauchen. Kein Produkt mit Beinen, tiefgekültes Lebensmittel, oder Fisch zerhacken. Es ist empfehlenswert, daß man sich dieser Maschine um kein anderen Anwendungen (d.h. Unnahrungsmittel) bedient.
- Bei der laufenden Maschine die Finger in dem Einfüllrohr nicht stecken.
- Der Bauer ist in den folgenden Fälle von irgendeiner Verantwortung befreit:
 - ⇒ Die Maschine wird vom unberechtigten Personal erbrochen;
 - ⇒ Die Originalteile werden durch Unoriginalen Ersatzteile ersetzt ;
 - ⇒ Die Anweisungen dieses Handbuchs werden nicht genau befolgt;
 - ⇒ Die Flächen der Maschine werden mit unpassenden Produkte bearbeitet.

1.2 - BETRIEBSSICHERHEITEN

1.2.1 - Mechanische Sicherheiten

Mit Bezug auf die mechanischen Sicherheiten, die in diesem Handbuch beschriebenen Geräte entsprechen der Vorschriften **CEE 98/37**.

Die Sicherheiten bestehen aus (siehe 1.3.3):

- Reibeisendeckel;
- Einfüllrohr auf dem Fleischwolf;
- Stößel in dem Fleischwolf.

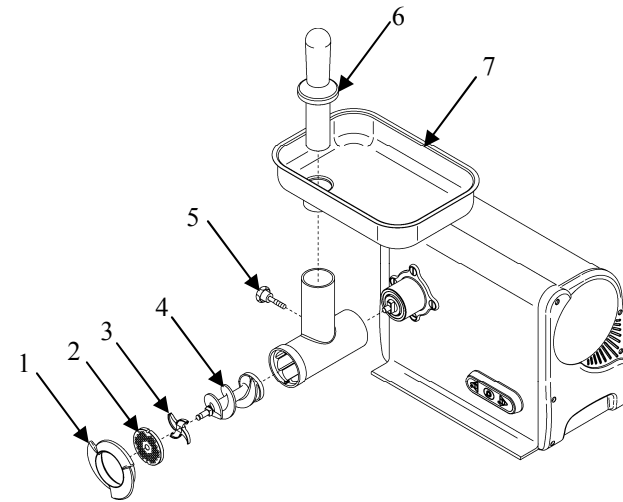
1.2.2 - Elektrische Sicherheiten

Mit Bezug auf die elektrische Sicherheiten, die in diesem Handbuch beschriebenen Geräte entsprechen den Vorschriften **CEE 73/23**, **89/336** und den Sicherheitsvorschriften **CEE EN 60335-1**, **EN 55014**.

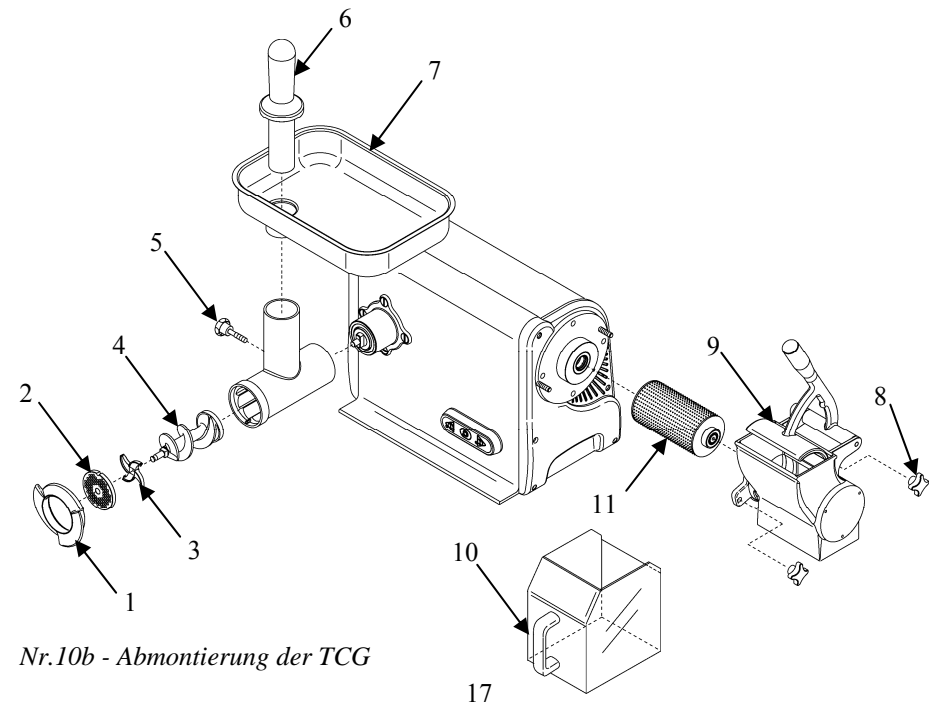
Die Maschine ist mit dem Folgenden ausgestattet:

6.2.3 - Reinigung des Maschinenhauptteils (siehe ABB. Nr. 10)

Der Maschinenhauptteil kann mit neutralen Waschmitteln geputzt werden und mit nassem in warmem Wasser oft gespült Lappen; dann müssen die Teile vor der Montage abgetrocknet werden.



Nr.10a - Abmontierung der TC



Nr.10b - Abmontierung der TCG

KAP. 6 - GROßREINEMACHEN

6.1 - ALLGEMEINHEIT

ACHTUNG: bevor irgendeines Reinemachen muß man den Speisestecker aus der Steckdose nehmen, um die Maschine von der Stromanlage zu isolieren; dann auf die Abkühlung der Maschine warten.

Die Reinigung der Maschine muß mindestens einmal in der Tag gemacht werden. Notfalls die Maschine häufiger reinigen.

- Die Reinigung muß für alle direkt oder indirekt dicht an den Nahrungsmitteln Maschinenteile besonderes genau gemacht werden.
- Die Maschine nur mit Wasser und neutralen Waschmitteln abwischen.

Irgendeine andere Reinigungsmittel sind verboten.

Wasserreinigungsmaschine oder Wasserstrahle, Scheuerwerkzeuge, und Schrubber nicht verwenden.

ACHTUNG!: Restliche Gefahren, d.h. scharfe oder spitze Teile beachten.

6.2 - REINIGUNG DER MASCHINE

N.B. Die Maschine ist ganz zerlegbar (siehe ABB. Nr.10a/b)

6.2.1 - Reinigung des Fleischwolfs (siehe ABB. Nr.10a)

Wie folgt handeln:

- den Stoßel (6) und Trichter wegnehmen (7);
- das Befestigungsrad abschrauben (1) und es wegnehmen; das Plättchen (2), den Messer (3) (immer verbunden), und die Schnecke (4) herausziehen.

AUF DEN MESSER ACHTGEHEN!

- Die seitliche Öffnungsbefestigungsknöpfe aufschrauben und (5) sie mit einer Hand halten.
- Die Teile der Fleischwolfseintritt sind mit neutralen Waschmitteln zu putzen und mit warmem Wasser zu spülen; dann müssen sie vor der Montage abgetrocknet werden.

6.2.2 - Reinigung des Reibeisens (siehe ABB. Nr. 10b)

ACHTUNG: Die Reibwalze kann nicht geschützte Leibsteile beschädigen; so ist es empfehlenswert Schutzhandschuhe zu gebrauchen.

Wie folgt handeln:

- Die Unterlegschale wegnehmen (10);
- Die zwei seitliche Befestigungsknöpfe (8) abschrauben, und sie mit einer Hand halten;
- langsam die Reibeiseneintritt herausziehen (9); die Verlegung der Walze (11) vom ihrer Lage beachten;
- **ACHTUNG:** Auf das direkte Kontakt mit der Reibwalze achtgeben.

Die Teile der Reibeiseneintritt sind mit neutralen Waschmitteln zu putzen und mit warmem Wasser zu spülen; dann müssen sie vor der Montage abgetrocknet werden.

- Mikromagnet, der die Maschine anhaltet, im Fall der Schutzdeckel gehoben wird (siehe ABB. Nr. 1), und die Zündung nicht gestattet, im Fall der Deckel nicht in der richtigen Lage ist;
- Mikromagnet auf der Sammelwännchen und dem Reibeiselhebel;
- Mikromagnet auf dem Fleischwolfseintritt, der die Maschine anhaltet, im Fall er weggenommen wird, und die Zündung nicht gestattet, im Fall der Fleischwolfseintritt abmontiert ist;
- Relais in der Schaltung, das die Maschine in Gang bringt, im Fall Stromausfall.

Obwohl die Maschine CE mit allen Normenmaßnahmen bezüglich die elektrischen und mechanischen Sicherheiten (sowohl beim Betrieb-als auch beim Wartungs-und Reinigungsphasen) ausgerüstet ist, gibt es die Möglichkeit von **EVENTUELLEN RESTLICHEN GEFAHREN** die ganz nicht entfernenbar sind, und die in diesem Handbuch unter das Auszeichnung **ACHTUNG** gekennzeichnet werden. Diese betreffen die Gefahr von Schneiden im Fall zufälliger Berührung mit dem Walzer während der Wartung und Reinigung der Maschine.

1.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Der TC/TCG CE wurde von unserer Firma geplant und ausgeführt, um Fleisch zu hacken und Nahrungsmittel wie Käse, Kren, Nüsse, Haselnüsse, Trockenobst, Kokonuß, Brot, u.s.w. zu reiben. Unsere Maschine garantiert:

- Größte Sicherheit beim Gebrauch, Reinigung und Wartung;
- Größte Hygiene, durch eine minutiöse Auswahl der Materialien, die in Kontakt mit den Nahrungsmitteln sind;
- Einfache Reinigung durch die Abrundung der Teile, die im Kontakt mit den Nahrungsmitteln sind, und schnelle Abmontierung;
- Solidität und Stabilität aller Bestandteile; -Sehr gute Handlichkeit.

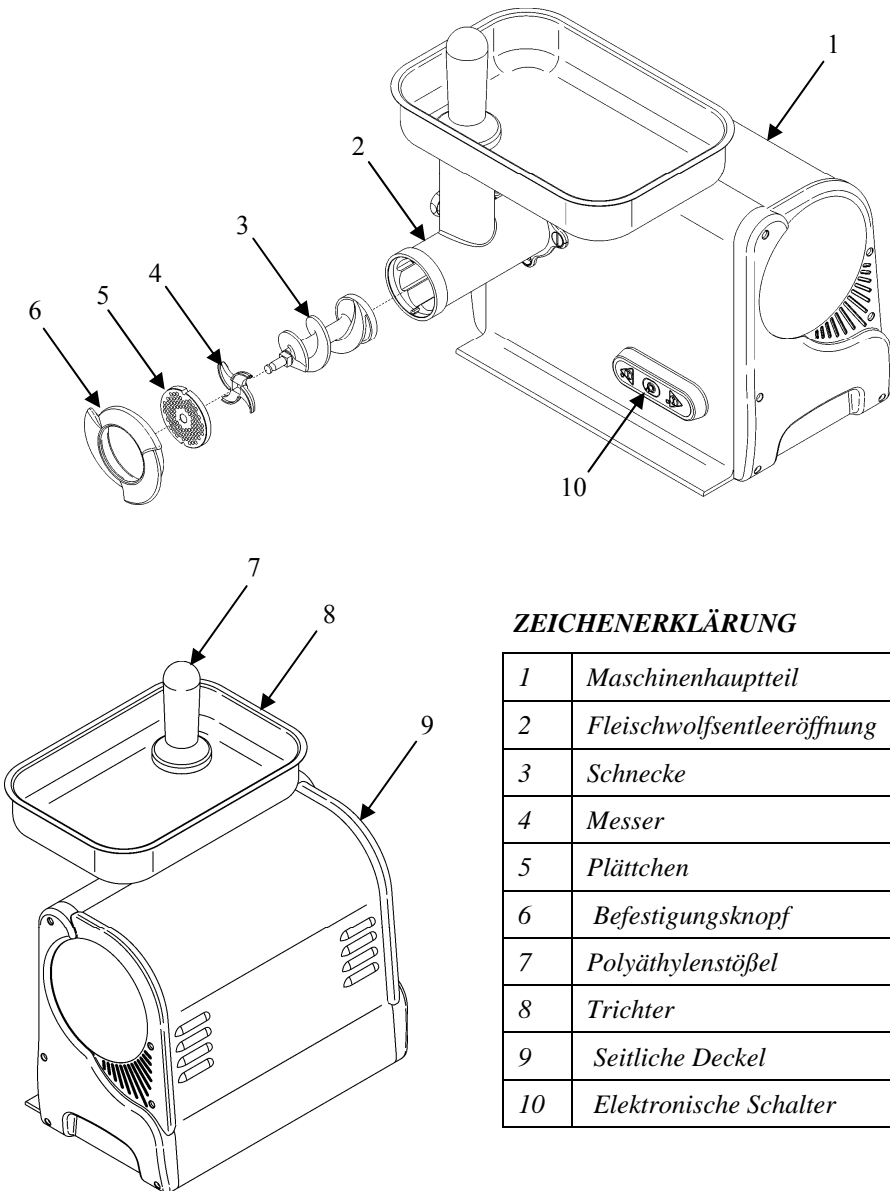
1.3.2 - Baueigenschaften

Der TC/TCG CE wurde mit den folgenden Materialien ausgeführt:

- AISI 304 Maschinenhauptteil;
- Seitliche Deckel aus ABS;
- Fleischwolfseintritt aus Edelstahl und Reibeiseneintritt aus poliertes Aluminium. Diese garantieren das Kontakt mit Nahrungsmitteln (Nahrungshygiene), Beständigkeit zu sauren Salzen und Oxydation;
- Reibeisenwalze aus Edelstahl;
- Messer, Fleischwolfplatte und Trichter aus Edelstahl;
- Kunststoffunterlegschale;
- Polyäthylenstößel;
- Inneres Struktur aus Aluminium.

1.3.3 - Bestandteile der TC

FIG. n°1a - Allgemeine Sicht der TC



ZEICHENERKLÄRUNG

1	Maschinenhauptteil
2	Fleischwolfsentleeröffnung
3	Schnecke
4	Messer
5	Plättchen
6	Befestigungsknopf
7	Polyäthylenstößel
8	Trichter
9	Seitliche Deckel
10	Elektronische Schalter

Verladung des Fleisches in dem Fleischwolf (siehe ABB. Nr. 1a)

Wie folgt betätigen:

1. **ACHTUNG: Nie die Hände in der Pinole stecken, sondern den Stoßel benutzen;**
2. Das Fleisch muß in dem Fleischwolf verladen werden, wann die Maschine in Betrieb ist;
3. Das Fleisch auf dem Trichter stellen (8), danach die Maschine durch den Steuerknopf "I" (punkt. 2 - ABB. Nr.8) in betrieb setzen;
4. Der Stoßel aufheben (7) und das Produkt in der Pinole hineinstecken; den Stoßel benutzen, nur um die Einfügung des Fleisches in dem Fleischwolf zu helfen;
5. Für eine lange Dauerfestigkeitsprüfung der Platte und des Messers, und für den besten Schliff:
 - Die Maschine nach dem Entweichendes Fleisches ausschalten;
 - Platte und Messer immer verbunden halten;
 - Den Befestigungsknopf nicht zu stark anschrauben (Punkt 6 - ABB. Nr.1).
6. An der Ende der Schnittbearbeitung die Maschine durch den Schaltknopf "0" ausschalten (siehe ABB. Nr. 8), dann, die Fleischwolfeintritt abmondieren und alle Teile reinigen (siehe ABB. Nr. 1).
7. Im Fall Klemmen oder Problemen von Vermahlung die Maschine ausschalten und auf die Umkehrsteuerung "I" in Zeitabstände drücken (Punkt. 1 - ABB. Nr. 8); dann die Maschine wiederanschalten durch den Schaltknopf Start "I" (Punkt 2 - ABB. Nr. 8).

Verladung des Produkts im Reibeisen (siehe ABB. Nr. 1b)

Wie folgt betätigen:

ACHTUNG: Nie die Hände in der bewegenden Reibeiseneintritt stecken, sondern die Maschine stoppen, um Kontakt mit der Reibwalze zu vermeiden.

1. Wann das Produkt verladen wird, muß die Maschine nicht in Betrieb sein;
2. Der Reibhebel aufheben (15) und das Produkt in der Reibeiseneintritt stellen während es mit dem Reibhebel blockiert wird. Die Menge Produkts in der Reiböffnung muß nicht die Sperrung des Hebels verhindern;
3. Machen sich sicher, daß die Unterlegschale (12) richtig gestellt ist (das heißt, bis an dem Maschinehauptteil zu stoßen), so daß das Mikro reagiert und das Inbetriebsetzung der Maschine erlaubt.

N.B. Wenn die Hebel nicht gut befestigt ist und die Unterlegschale nicht gut gestellt ist, die Maschine nicht funktioniert!

4. Die Maschine durch dem Steuerknopf "I" (punkt 2 - ABB. Nr. 8) in Betrieb setzen;
5. An der Ende der Bearbeitung die Maschine durch der Steuerknopf "0" ausschalten (siehe ABB. Nr. 8), dann die Reiböffnung abmondieren und alle Teile reinigen (siehe Paragraph 6.2).
6. Im Fall Klemmen oder Sperre der Walze die Maschine ausschalten und auf die Umkehrsteuerung "I" in Zeitadständen drücken (Punkt. 1 - ABB. Nr. 8); dann die Maschine wiederanschalten durch den Schaltknopf Start "I" (Punkt 2 - ABB. Nr. 8).

4.4 - BETRIEBSPRÜFUNG

N.B. Nie die Maschine leer in Betrieb setzen; während der Inbetriebsetzung des Reibeisens den Fleischwolfsbefestigungsknopf aufschrauben, so daß die Schnecke, Platte und Messe nicht leer drehen und sich abreiben.

Für die Betriebsprüfung machen Sie wie folgt:

- 1 Die Maschine durch den Schaltknopf "I" (Punkt 2 - ABB. Nr. 8) in Betrieb setzen und dann sie durch den Schaltknopf "0" (Punkt 3 - ABB. Nr.8) stoppen;
- 2 Auf den Schaltknopf "I" drücken (rif. 1 - FIG. n°8) und prüfen ob die Drehrichtung der Reibwalze entgegengesetzt ist.

KAP. 5 - GEBRAUCH DER MASCHINE

5.1 - STEUERAPPARAT

Das Steuerapparat besteht aus:

1. Umkehrsteuerungsknopf "I"
(man muß ihn gedrückt halten).
2. Schaltknopf "I".
3. Schaltknopf "0"

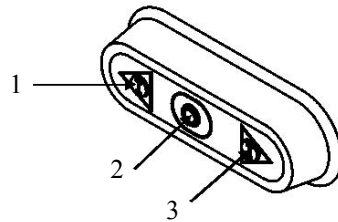


ABB. Nr.8 - Steuerapparat

5.2 - VERLADUNG DES PRODUKTS

NB: Bevor die Verwendung machen sich sicher, daß die Reibeiseneintrittöffnung und der Fleischwolf durch die Befestigungsknöpfe sehr gut festgemacht sind.

Man muß eine rechte Position haben, um Unfälle zu vermeiden (siehe ABB. Nr. 9): der Leib muß senkrecht auf den Arbeitstisch sein; die Hände müssen die beweglichen Maschinenteile nicht berühren. Sich auf der Maschine nicht stützen und Stellungen der Leibs halten, die kein direktes Kontakt mit der Maschine bewirken.

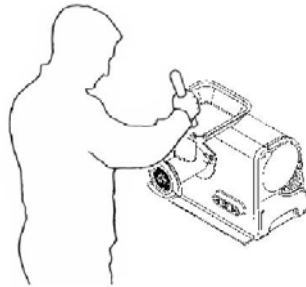
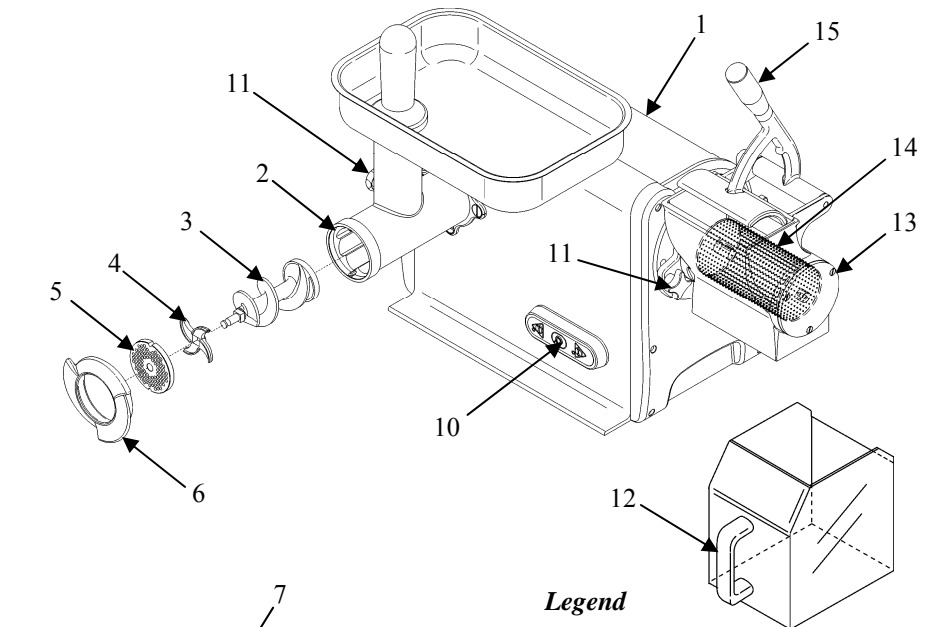


ABB. Nr. 9 - Richtige Stellung des Leibs an der Maschine

1.3.3 - Bestandteile der TCG

ABB. Nr.1b - Allgemeine Sicht der TCG



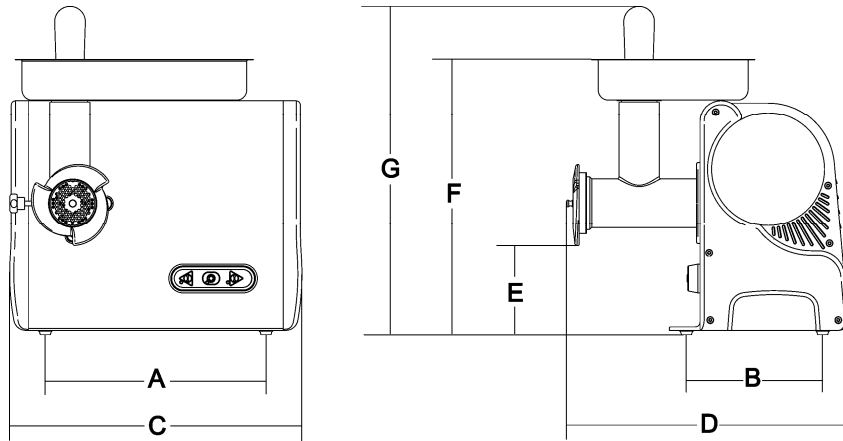
Legend

1	Maschinenhauptteil
2	Fleischwolfsentleeröffnung
3	Schnecke
4	Messer
5	Plättchen
6	Befestigungsknopf
7	Polyäthylenstößel
8	Trichter
9	Seitliche Deckel
10	Elektronische Schalter
11	Fleischwolfsbefestigungsknopf
12	Unterlegschale
13	Reibeisens
14	Reibwalze
15	Reibeisenhebel

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - RAUMBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

ABB. n°2a - Raumbedarf von TC

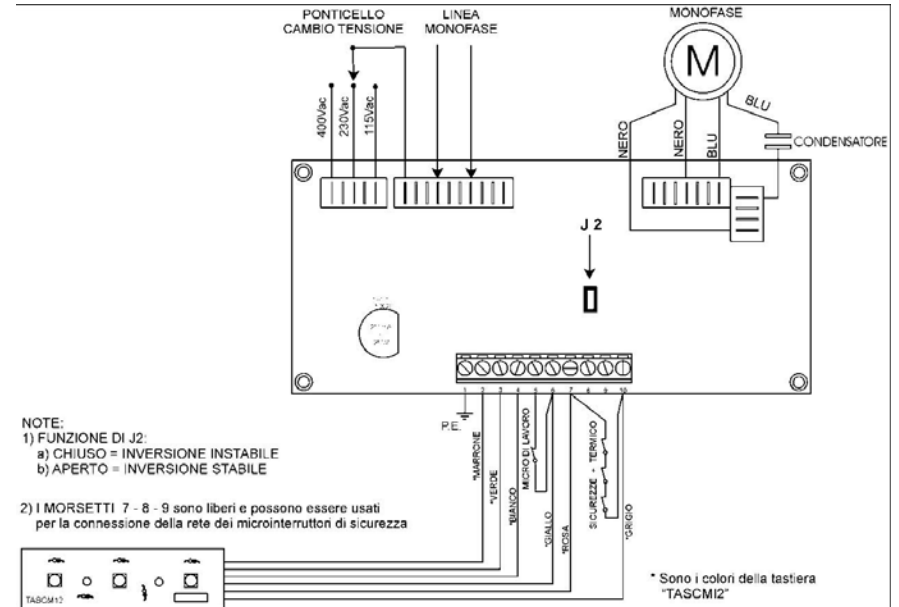


TAB. Nr.1 - RAUMBEDARF UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

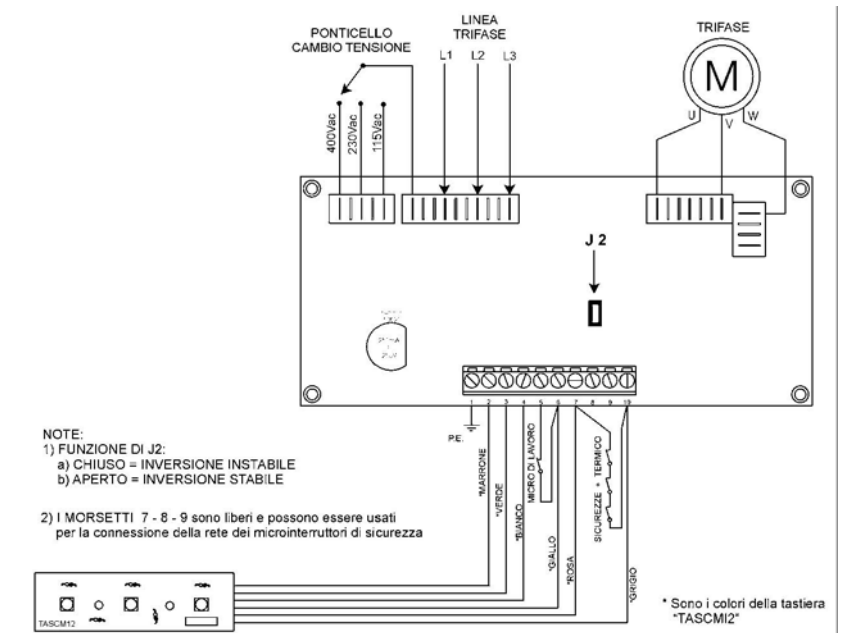
Modell	u.m.	TC 12	TC 22
Spannung	watt/ Hp	Mn 750/1,0 Tf 1.100/1,5	Mn 750/1,0 Tf 1.100/1,5
Betriebsspannung		230-400V/50Hz	230-400V/50Hz
Leistung/h.	R.p.m.	-	-
Scheibe	mm ϕ	4,5	4,5
A x B	mm	345x235	345x235
C x D	mm	430x415	430x450
E	mm	130	110
F - G	mm	405 - 480	410 - 485
Nettogewicht	Kg	24	26
Geräuschentwicklung	dB	≤ 70	≤ 70

4.3 - SCHALTPLÄNE

4.3.1 - Einphasiger Schaltplan (ABB. Nr.6 - Ep Schaltplan).



4.3.2 - Dreiphasiger Schaltplan (ABB. Nr.7 - Dp Schaltplan).



4.2.2 - TC/TCG mit dreiphasigem Motor

Die Maschine ist mit einem der Leistungsaufnahme angemessenen Speisekabel (Durchmesser $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$), Länge 1,5 m. Die Maschine 400 Volt 50 Hz durch einen (CEI) Stecker (roten) dreiphasig schalten, und ein 10A, $\Delta I = 0,03\text{A}$ differential-thermomagnetischer Schalter dazwischenlegen. Dann, machen sich sicher, daß die Erdanlage gut arbeitet. Bevor die Maschine dem dreiphasischen Stromnetz zu schalten, die Drehrichtung des Trichters und der Reibwalze durch den Schaltknopf "I" prüfen (Punkt 2 -ABB. Nr. 8). Dann die Maschine durch den Schaltknopf "O" anhalten.

Die Drehrichtung der Zerkleinschnecke und der Reibwalze muß entgegen dem Uhrzeigersinn sein (siehe ABB. Nr. 5). Im Fall die Drehrichtung nicht richtig sei, in der Stecke oder in der Steckdose zwei der drei Speisekabel wenden.

Der dreiphasige Motor kann entweder mit dreiphasiger 230 V Spannung, oder 400 V Spannung funktionieren. Die Schaltungen sind geeignet für 400 V Speisung; Für die Umstellung der dreiphasigen 230 V Stromnetz, sich mit dem nächsten Kundendienst in Verbindung setzen.

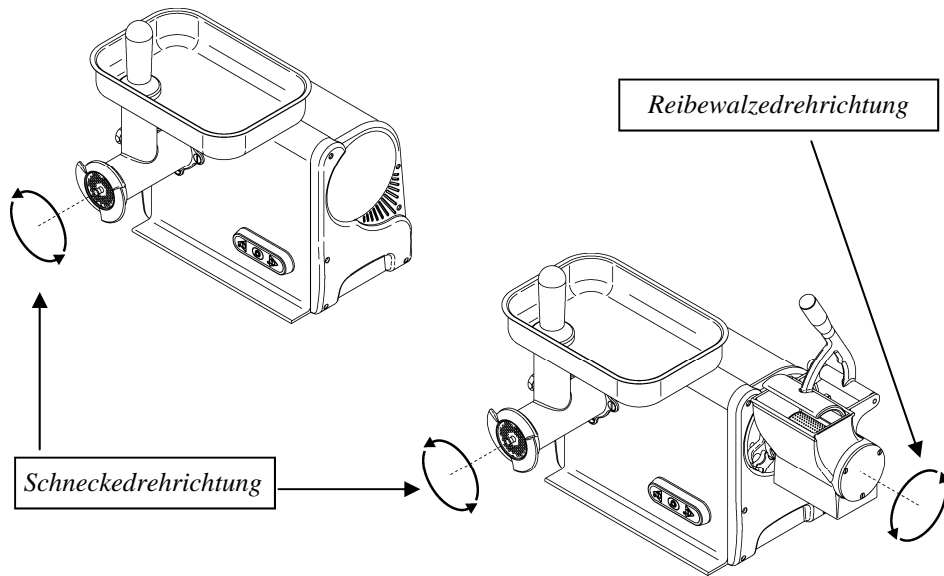
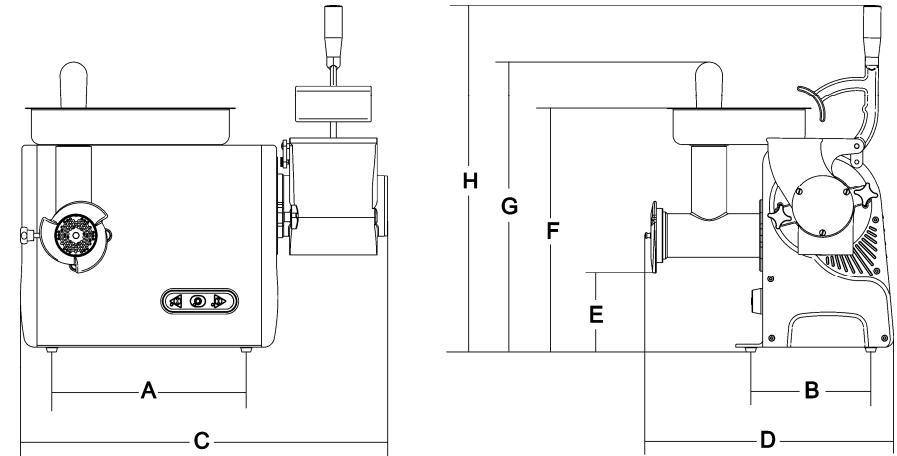


ABB. Nr.5 - Drehrichtung der Schnecke und der Reibwalze

ABB. 2b - Raumbedarf von TCG



TAB. Nr.2 - RAUMBEDARF UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell	u.m.	TCG 12	TCG 22
Spannung	watt/Hp	Mn 750/1,0 Tf 1.100/1,5	Mn 750/1,0 Tf 1.100/1,5
Betriebsspannung		230-400V/50Hz	230-400V/50Hz
Leistung/h.	R.p.m.	-	-
Scheibe	mm ϕ	4,5	4,5
A x B	mm	345x235	345x235
C x D	mm	610x415	610x450
E	mm	130	110
F - G	mm	405 - 480 - 580	410 - 485 - 580
Nettogewicht	Kg	29	31
Geräusentwicklung	dB	≤ 70	≤ 70

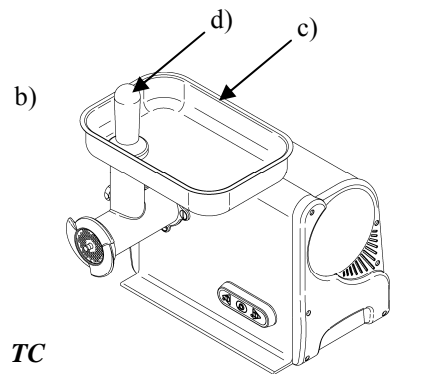
ACHTUNG: Die elektrischen Eigenschaften dafür die Maschine vorbereitet ist, sind auf dem an der Seite der Maschine Schildchen gegeben; Vor dem Anschluß siehe Punkt 4.2.

KAP. 3 - EMPFANG DER MASCHINE

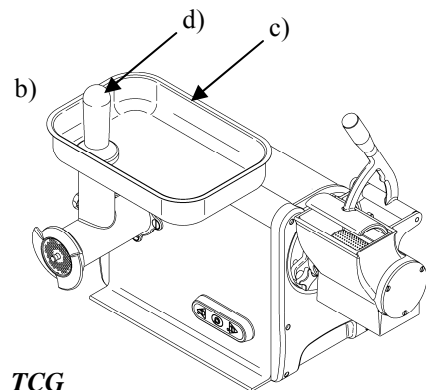
3.1 - VERSAND DER MASCHINE (siehe ABB. Nr.3)

TC/TCG CE wird von unserer Firma sehr gut verpackt geliefert. Die Verpackung besteht aus:

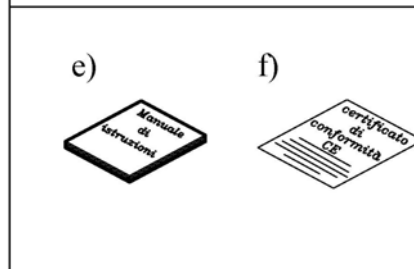
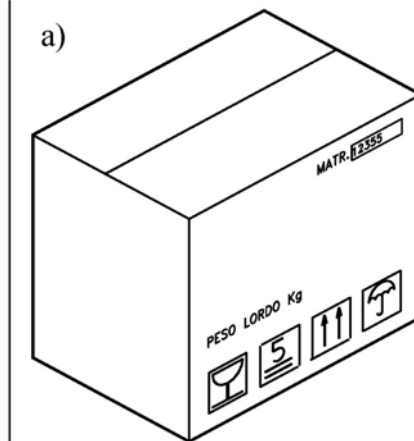
- Pappschachtel mit inneren Stopfen;
- Die Maschine TC oder TCG;
- Der Trichter;
- Polyäthylenstößel;
- Dieses Handbuch;
- CE-Übereinstimmungszeugnis.



TC



TCG



Nr.3 - Beschreibung der Verpackung

3.2 - VERPACKUNGSKONTROLLE AM EMPFANG

Am Empfang, wenn es keinen äußeren Schaden geben, machen das Frachtstück auf und kontrollieren die Vollständigkeit des Inhalts (siehe ABB. Nr.3). Wenn an der Lieferung das Frachtstück Zeichen von Mißhandlung, Aufschlag, oder Fall zeigt, muß man das Schaden innerhalb drei Tage von dem auf den Dokumenten angegebenen Lieferungstermin dem Frachter zutragen und, womöglich, einen genauen Bericht über die von der Maschine erleidene Schaden verfassen. **Die Frachtstück nicht umstürzen!!** Bei der Beförderung machen sich sicher, daß das Frachtstück an der vier Ecken festgehalten wird (es muß immer gleichlaufend zu dem Boden sein).

3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Packungsteile (Karton, mögliche Paletten, Kunststoffbandstahl und Polystyrol) sind mit fester Abfallstoffe vergleichbar; darum können sie leicht entsorgt werden. Im Fall die Maschine in Länder installiert wird, wo es besondere Regel über die Abfallstoffe gibt, müssen die Verpackungen Regelmäßig entsorgt werden.

KAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Bevor die Maschine auf einem Bord stellen, muß man die in der *Tabelle 1-2* gegebenen Dimensionen beachten. Das Bord soll eine genügende Breite haben, es muß geebnet, trocken, fest, stabil, und 80 cm. vom Boden hoch sein. Weiter, muß die maximale unsalzige Feuchtigkeit des Raums, wo die Maschine gestellt wird, nicht höher als 75% sein; die Temperatur soll binnen +5°C und +35°C sein; immerhin, muß die Maschine in einem Raum gestellt werden, wo ihre Tätigkeit nicht gestört werden kann.

4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUß

4.2.1 - TC/TCG mit Einphasigem Motor

Die Maschine ist mit einem der Leistungsaufnahme angemessenen Speisekabel (Durchmesse 3x1,5 mm²), Länge 1,5 m., und mit einem Stecker "SUKO" ausgestattet. Die Maschine 230 Volt 50 Hz schalten, und ein 10A, $\Delta I = 0.03A$ differential-thermomagnetischer Schalter dazwischenlegen. Dann, machen sich sicher, daß die Erdanlage gut arbeitet. Weiter, kontrollieren, daß die auf dem technischen Schildchen -Registriernummer geschriebene Daten (siehe ABB. Nr.4) mit den auf den Lieferdokumenten gegebenen Daten übereinstimmen.

Mod.	_____	Watt.	_____
Matr.	_____	Hz.	_____
_____	H.p.	_____	A.
_____	Volts.	_____	Kg.
Anno	_____		

Nr.4 - Typenschild - Registriernummer