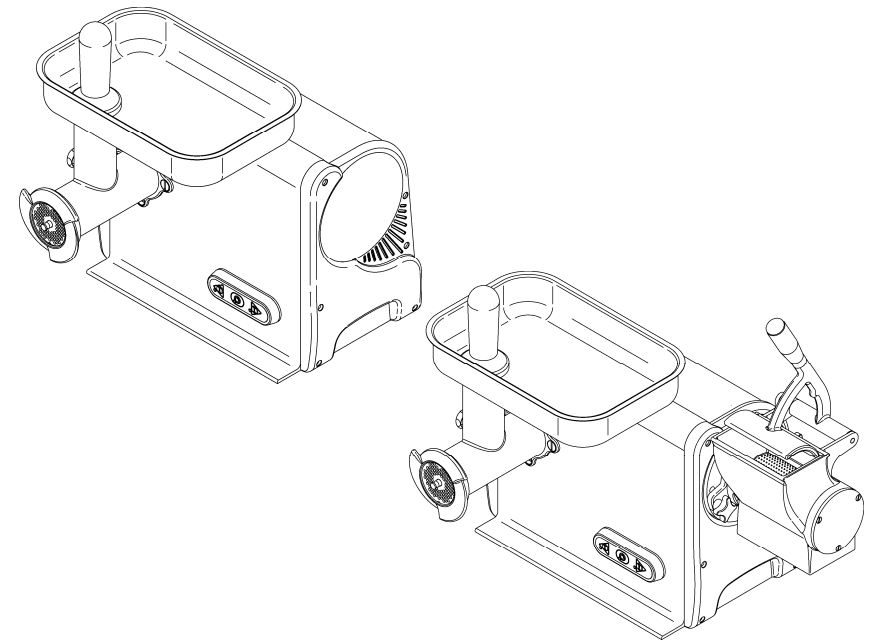




**CENTRE DE SERVICE APRE-VENTE  
REVENDEUR AUTORISE**

## **MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN**



Ed. 10/2010

**22121600E**

## INTRODUCTION

- Ce manuel a été conçu pour fournir au client toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires pour l'utilisation de la machine, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien .

### TABLE DES MATIÈRES

<b>CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE</b>	pag. 4
1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	
1.2 - SÉCURITÉS INSTALLÉES SUR LA MACHINE	
1.2.1 - sécurités mécaniques	
1.2.2 - sécurités électriques	
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	
1.3.1 - description générale	
1.3.2 - caractéristiques de construction	
1.3.3 - composition de le TC	
1.3.4 - composition de le TCG	
<b>CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES</b>	pag. 8
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...	
<b>CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE</b>	pag. 10
3.1 - ENVOI DE LA MACHINE	
3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE A LA RÉCEPTION	
3.3 - ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE	
<b>CHAP. 4 - INSTALLATION</b>	pag. 11
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	
4.2.1 - TC/TCG avec moteur monophasé	
4.2.2 - TC/TCG avec moteur triphasé	
4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE	
4.3.1 - schéma électrique monophasé	
4.3.2 - schéma électrique triphasé	
4.4 - VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT	
<b>CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE</b>	pag. 14
5.1 - COMMANDES	
5.2 - INTRODUCTION DE L'ALIMENT	

*L'élimination compatible avec l'environnement de l'équipement hors d'usage contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'équipement.*

*L'élimination abusive du produit par le détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.*

## CHAP. 7 - ENTRETIEN

### 7.1 - GÉNÉRALITÉS

**ATTENTION:** Avant d'effectuer n'importe quelle opération d'entretien, il faut débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et l'isoler complètement du reste de l'installation .

### 7.2 - CÂBLE D'ALIMENTATION

Vérifiez périodiquement l'état d'usure du câble d'alimentation, et si nécessaire appelez le "SERVICE APRÈS-VENTE" pour le remplacer.

### 7.3 - PIEDS

A la longue, les pieds pourraient se détériorer perdant les caractéristiques d'élasticité et rendant ainsi l'appareil moins stable. Dans ce cas, remplacez-les en appelant le "SERVICE APRÈS-VENTE" .

### 7.4 - ÉTIQUETTE CLAVIER

L'étiquette du clavier pourrait à la longue s'abîmer ou s'enlever. Dans ce cas, remplacez-la en appelant le "SERVICE APRÈS-VENTE" .

## CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

### 8.1 - MISE HORS-SERVICE

Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser; **débranchez-la de l'installation électrique.**

### 8.2 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques



*Aux termes de l'art.13 du Décret législatif 25 juillet 2005, n.151 "Mise en pratique des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets"*

*Le symbole de la poubelle barrée indiqué sur les équipements ou sur leur emballage indique que le produit à la fin de sa vie doit être récolté séparément des autres déchets.*

*Le tri sélectif des présents équipements qui arrivent au terme de leur vie est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de son équipement devra donc contacter le producteur et suivre les indications que celui-ci aura adoptées pour permettre le tri sélectif de l'équipement joint au terme de sa vie.*

*Le tri sélectif approprié pour donner lieu par la suite au recyclage, au traitement et à*

## CHAP. 6 - NETTOYAGE HABITUEL

pag. 16

6.1 - INTRODUCTION

6.2 - PROCÉDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

6.2.1 - nettoyage du hache-viande

6.2.2 - nettoyage de la bouche de la râpe

6.2.3 - nettoyage du corps de la machine

## CHAP. 7 - ENTRETIEN

pag. 18

7.1 - INTRODUCTION

7.2 - PIEDS

7.3 - CÂBLE D'ALIMENTATION

7.4 - ÉTIQUETTE DU CLAVIER

## CHAP. 8 - DÉMOLITION

pag. 18

8.1 - MISE HORS SERVICE

8.2 - DEEE Déchets d'Equipments Électriques et Électroniques

## CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

### 1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- La machine ne doit être utilisée que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du câble d'alimentation électrique, un fil usé ou endommagé représente un grave danger d'ordre électrique.
- Si vous constatez que la machine ne fonctionne pas correctement, ne l'utilisez pas, n'effectuez jamais les réparations vous-même; adressez-vous au "Service Après-vente".
- N'utilisez pas la machine pour des aliments contenant des os, des produits surgelés, du poisson ou des produits non alimentaires.
- N'introduisez pas les doigts dans le conduit ou dans l'ouverture de la machine.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:
  - ⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou opéré sur la machine;
  - ⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces non originales;
  - ⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies attentivement;
  - ⇒ si la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

### 1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

#### 1.2.1 - sécurités mécaniques

Les dispositifs de sécurité mécanique de l'appareil sont conformes aux directives CEE 98/37.

Les systèmes de sécurité sont (voir 1.3.3):

- couvercle puverture sur râpe;
- conduit alimentation sur hache-viande;
- mortier sur hache-viande.

#### 1.2.2 - sécurités électriques

Les dispositifs de sécurité électrique de l'appareil sont conformes aux directives CEE 73/23, 89/336 et aux normes CEE EN 60335-1, EN 55014.

La machine est équipée de:

- micro-aimant qui provoque l'arrêt de la machine au cas où le couvercle de protection de l'ouverture serait soulevé (voir FIG. n°1), et il empêche la mise en route de l'appareil tant que le couvercle ne se trouve pas en position de fermeture;
- micro-aimant sur le gobelet et le levier de la râpe;
- micro-aimant sur l'ouverture du hache-viande qui provoque l'arrêt de la machine

### 6.2.3 - nettoyage du corps de la machine (voir FIG. n°10)

Le lavage du corps de la machine, sur le lieu de travail, peut être effectué avec un détergent neutre et un chiffon humide, rincé fréquemment avec de l'eau tiède. Ensuite essuyer soigneusement toutes les parties, puis réassembler.

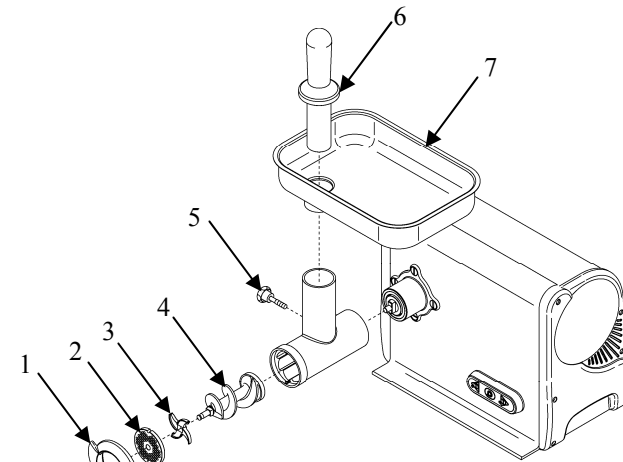


FIG. n°10a - Désassemblage des éléments du TC

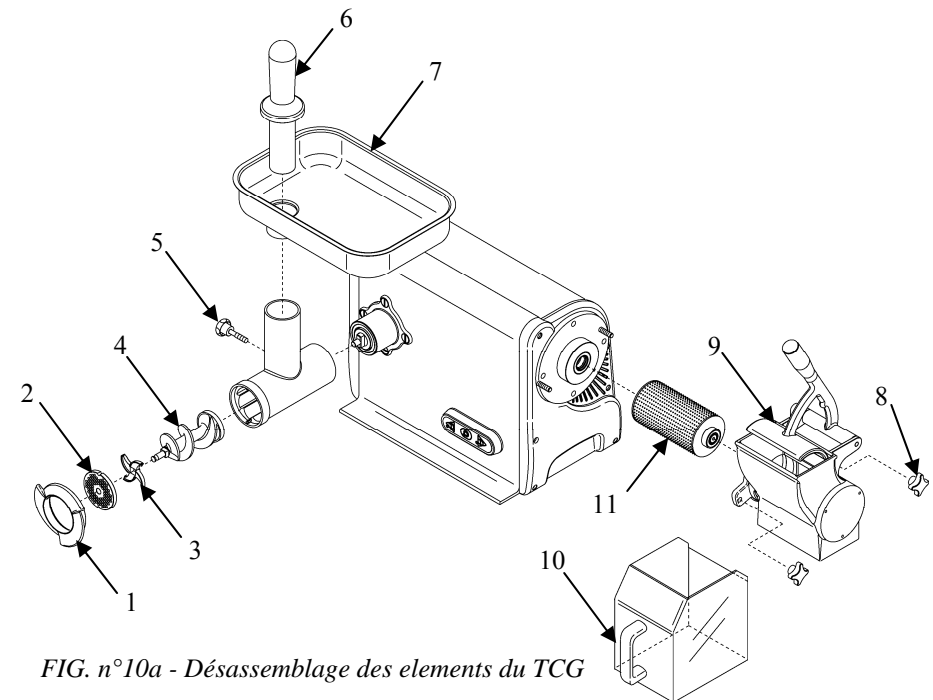


FIG. n°10a - Désassemblage des éléments du TCG

## CHAP. 6 - NETTOYAGE HABITUEL

### 6.1 - INTRODUCTION

Le nettoyage de la machine est une opération qu'il faut effectuer au moins une fois par jour et, si nécessaire, plus fréquemment.

Il faut effectuer scrupuleusement le nettoyage de toutes les parties de l'appareil en contact direct avec l'aliment.

Ne nettoyez pas l'appareil avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau, mais avec un détergent neutre. N'utiliser pas d'ustensils ou de brosses car il pourraient endommager la surface de la machine.

**ATTENTION: avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage, il faut débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique pour isoler complètement la machine du reste de l'installation électrique.**

Attention aux risques résiduels dus aux parties coupantes et/ou affilées.

### 6.2 - PROCÉDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

**N.B.** La machine peut être désassemblée complètement (voir FIG. n°10a/b)

#### 6.2.1 - nettoyage de la bouche du hache-viande (voir FIG.n°10a)

La procédure est la suivante:

- enlever le mortier (6) et la trémie (7);
- dévisser le volant (1) et l'enlever, successivement extraire selon l'ordre suivant la plaque (2), le couteau (3) (toujours accouplés) et la vis sans fin (4), en faisant très **ATTENTION!** en manipulant le couteau;
- dévisser les boutons latéraux (5) de fixation de l'ouverture, en la soutenant avec la main.

A ce stade tous les éléments de l'ouverture peuvent être lavés avec un détergent neutre et rincer abondamment avec de l'eau tiède, pour ensuite être essuyé savant le montage.

#### 6.2.2 - nettoyage de l'ouverture de la râpe (voir FIG. n°10b)

**ATTENTION! Le rouleau de la râpe peut provoquer des blessures s'il entre en contact avec des parties du corps qui ne sont pas protégées, utiliser donc des gants spéciaux pour manipuler les objets pointus.**

La procédure est la suivante:

- enlever le gobelet de récolte (10);
- dévisser les deux boutons latéraux (8) de fixation de la bouche, en la soutenant avec une main;
- extraire lentement la bouche (9), en faisant très attention au déplacement du rouleau (11).
- faire très **ATTENTION** au contact direct avec le rouleau de la râpe.

A ce stade tous les éléments de la râpe peuvent être lavés avec un détergent neutre et rincés abondamment avec de l'eau tiède, ensuite les essuyer soigneusement et réassembler.

- en cas d'ouverture et ne permet la mise en route que si le couvercle est fermé;
- relais sur le circuit de commande, qui implique la remise en route de la machine en cas de coupure accidentelle de courant.

Même si l'appareil est doté de dispositifs de sécurité électriques et mécaniques (pendant le fonctionnement, le nettoyage ou l'entretien), il existe tout de même des **RISQUES RÉSIDUELS** qui ne peuvent pas être éliminés complètement. Ces risques sont mentionnés dans ce manuel sous le point **ATTENTION**. Il s'agit de danger de coupure dérivant de la manipulation du rouleau pendant le nettoyage et l'entretien.

## 1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

### 1.3.1 - description générale

Le TC/TCG CE professionnel a été projeté et réalisé par notre Maison dans le but précis de hacher la viande et de râper les aliments de façon homogène comme le fromage, les noix, les noisettes, les fruits secs, les noix de coco, le pain, etc. et de garantir:

- un maximum de sécurité durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- un maximum d'hygiène grâce à la sélection minutieuse des matériaux en contact avec l'aliment, et l'élimination des coins pour les parties en contact direct avec l'aliment, pour faciliter le nettoyage ainsi que le désassemblage résultent plus facile;
- une résistance et fiabilité de tous les éléments;
- une grande maniabilité.

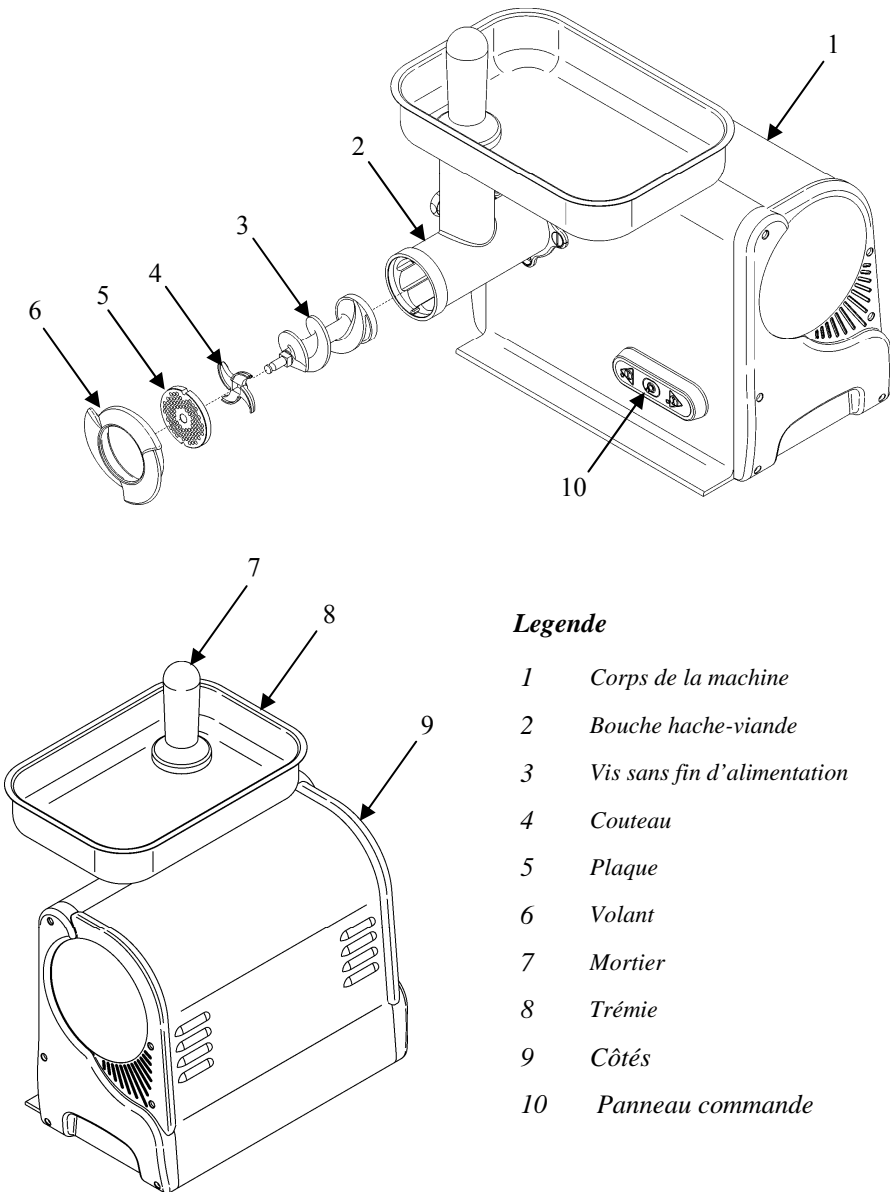
### 1.3.2 - caractéristiques de construction

Le TC/TCG CE professionnel a été réalisé avec les matériaux suivants:

- corps de la machine en acier inox AISI 304;
- parois latérales en ABS;
- l'ouverture du hache-viande en microfusion d'acier inox et bouche de la râpe en aluminium brillant, garantissent le contact avec les aliments (hygiène) et en outre rendent la surface inattaquable par les acides et les sels, elles sont également résistantes à l'oxydation;
- rouleau râpe en acier inox;
- couteau, plaque hache-viande et trémie en acier inox;
- gobelet de récolte en plexiglas;
- mortier hache-viande en polyéthylène;
- structure en aluminium.

### 1.3.3 - composition de le TC

FIG. n°1a - Représentation générale de le TC



#### Legende

- 1 Corps de la machine
- 2 Bouche hache-viande
- 3 Vis sans fin d'alimentation
- 4 Couteau
- 5 Plaque
- 6 Volant
- 7 Mortier
- 8 Trémie
- 9 Côtés
- 10 Panneau commande

### Introduction de l'aliment dans le hache-viande (voir FIG. n°1a)

La procédure est la suivante:

1. **ATTENTION! ne jamais introduire les mains dans le conduit quand la machine est en fonction, mais utiliser le mortier.**
2. pour hacher, il faut introduire l'aliment quand le moteur est en fonction;
3. placer le produit sur la trémie (1) et successivement actionner la machine au moyen du bouton "I" (réf. 2 - FIG. n°8);
4. lever le mortier (7) et introduire l'aliment dans le conduit; utiliser le mortier seulement pour faciliter l'entrée de la viande dans l'ouverture sans forcer;
5. pour obtenir une coupe parfaite et pour ne pas abimer la plaque et le couteau:
  - éteindre la machine immédiatement quand la viande a fini de sortir;
  - tenir toujours la plaque et le couteau accouplés;
  - éviter de serrer excessivement le volant (réf. 14 - FIG. n°1).
6. A la fin du travail de coupe, éteindre la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "0" (voir FIG. n°8), ensuite désassembler et nettoyer soigneusement l'ouverture et tous ces éléments (voir FIG. n°1).
7. En cas de blocage ou de difficulté de hachage, éteindre la machine et appuyer à intervalle sur le bouton "I" d'inversion (réf. 1 - FIG. n°8); successivement remettre en route la machine avec le bouton start "I" (réf. 2 - FIG. n°8).

### Introduction de l'aliment dans la Râpe (voir FIG. n°1b)

La procédure est la suivante:

1. **ATTENTION! ne jamais introduire les mains dans la râpe quand elle est en fonction, mais arrêter la machine avec prudence pour éviter tout contact avec le rouleaux de la râpe.**
2. Pour râper, il faut charger l'aliment quand le moteur est éteint.
3. lever le levier de la râpe (15) et placer l'aliment dans l'ouverture le bloquer avec le levier . La quantité d'aliment chargée dans la bouche doit permettre la fermeture du levier.
4. S'assurer que le gobelet de récolte (12) soit placé correctement (ou insérer complètement jusqu'à toucher le corps de la machine) de telle sorte que le micro réagisse et permette la mise en route de la machine.
 

**N.B. Si le levier n'est pas bien fermé et le gobelet de récolte n'est pas installé correctement, la machine ne fonctionne pas!**
5. Mettre en route la machine avec le bouton "I" (réf. 1 - FIG. n°8).
6. A la fin du travail, éteindre la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "0" (voir FIG. n°8), ensuite démonter et nettoyer soigneusement l'ouverture et tous les éléments (voir par. 6.2).
7. En cas d'enrayage ou de blocage du rouleau , éteindre la machine et appuyer à intervalles sur le bouton "I" d'inversion (réf. 1 - FIG. n°8); successivement remettre en route la machine avec le bouton start "I" (réf. 2 - FIG. n°8).

#### 4.4 - CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

**N.B. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide; pendant le fonctionnement de la râpe, dévisser le volant du hache-viande, de telle sorte que la vis sans fin, la plaque et le couteau ne tourne pas à vide et s'abiment.**

Pour contrôler le bon fonctionnement de la machine, suivre la procédure suivante:

- 1 appuyer sur le bouton de mise en route "I" (réf. 2 - FIG. n°8) et sur le bouton d'arrêt "0" (réf. 3 - FIG. n°8);
- 2 contrôler si en appuyant sur le bouton "I" (réf. 1 - FIG. n°8) le sens de rotation du rouleau de la râpe est inversé.

### CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

#### 5.1 - COMMANDES

Les commandes sont disposés sur la machine comme indiqué ci-dessous.

- 1 Bouton d'inversion de marche "I"  
(fonctionne tant qu'on le tient enfoncé).
- 2 Bouton de mise en route "I".
- 3 Bouton d'arrêt "0"

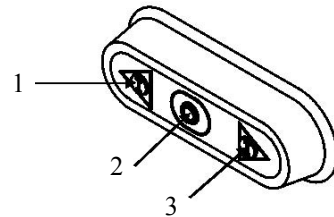


FIG. n°8 - Position commandes

#### 5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT

**NB: Avant de commencer à travailler, s'assurer que la bouche de la râpe et du hache-viande soient bien fixées au moyen des deux boutons latéraux.**

Assumer une position correcte pour éviter les accidents dus aux contacts directs avec les parties en mouvement: le corps doit être perpendiculaire au plan de travail (voir FIG. n°9).

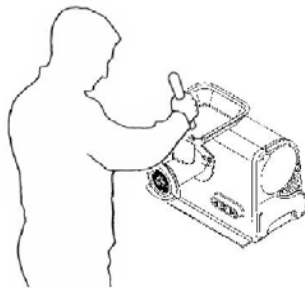
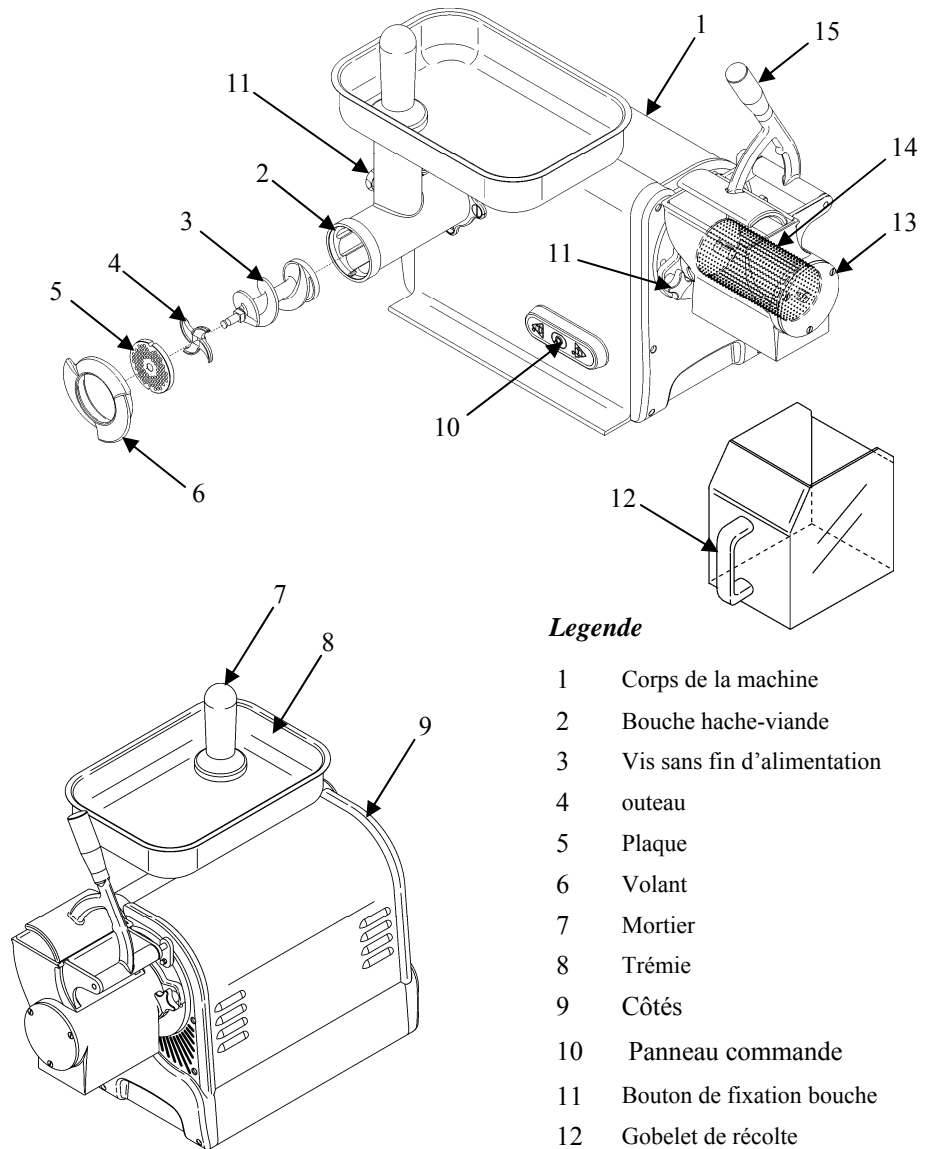


FIG. n°9 - Position correct

#### 1.3.3 - composition de le TCG

FIG. n°1b - Représentation générale de le TCG



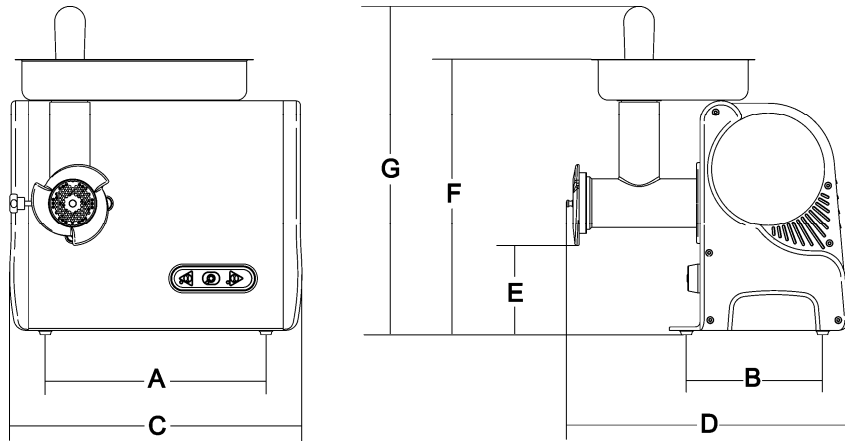
#### Legende

- |    |                             |
|----|-----------------------------|
| 1  | Corps de la machine         |
| 2  | Bouche hache-viande         |
| 3  | Vis sans fin d'alimentation |
| 4  | outeau                      |
| 5  | Plaque                      |
| 6  | Volant                      |
| 7  | Mortier                     |
| 8  | Trémie                      |
| 9  | Côtés                       |
| 10 | Panneau commande            |
| 11 | Bouton de fixation bouche   |
| 12 | Gobelet de récolte          |
| 13 | Bouche râpe                 |
| 14 | Rouleau râpe                |
| 15 | Levier râpe                 |

## CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

### 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES ...

FIG. n°2a - Dessins d'encombrement - TC

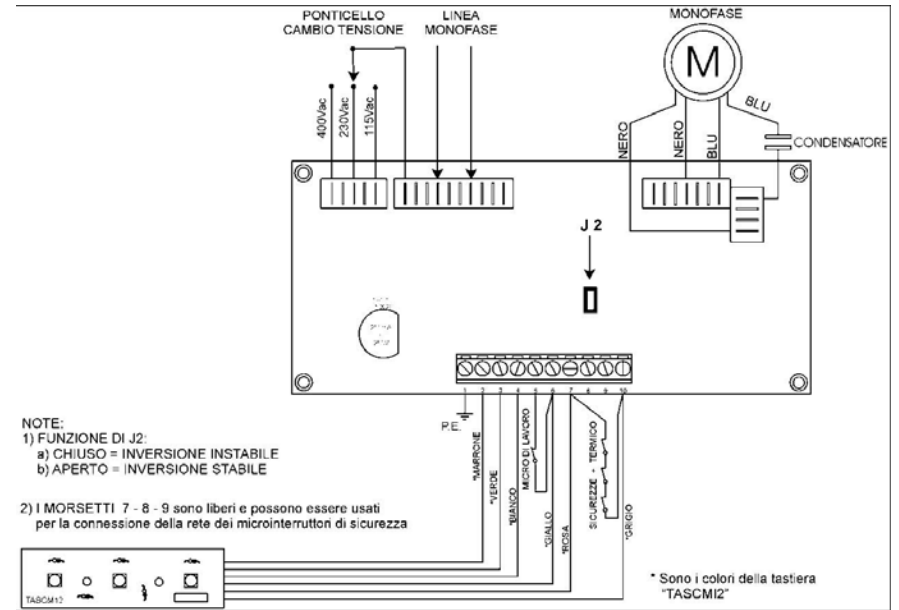


TAB. n°1 - MESURE D'ENCOMBREMENT ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

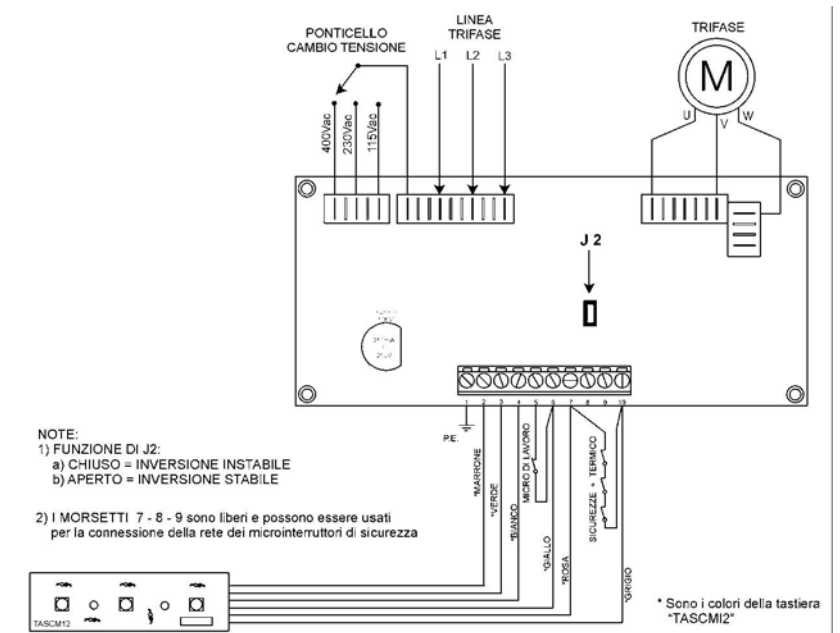
Modèle	u.m.	TC 12	TC 22
Puissance	watt/HP	Mn 750/1,0 Tf 1.100/1,5	Mn 750/1,0 Tf 1.100/1,5
Alimentation		230-400V/50Hz	230-400V/50Hz
Débit/h.	R.p.m.	-	-
Filières	mm $\phi$	4,5	4,5
A x B	mm	345x235	345x235
C x D	mm	430x415	430x450
E	mm	130	110
F - G - H	mm	405 - 480	410 - 485
Poids net	Kg	24	26
Niveau sonore	dB	$\leq 70$	$\leq 70$

## 4.3 - SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

### 4.3.1 - schéma électrique monphasé (FIG. n°6 - Schéma électrique 1ph).



### 4.3.2 - schéma électrique triphasé (FIG. n°7 - Schéma électrique 3ph).





#### 4.2.2 - TC/TCG avec moteur triphasé

Le TC/TCG est pourvu d'un câble d'alimentation de section 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>; longueur ≈ 1.5 m.

Branchez la machine au réseau d'alimentation triphasé 400V/50 Hz au moyen d'une prise CEI (rouge), en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10 A, ΔI = 0.03 A.

A ce stade s'assurer que l'installation de terre fonctionne parfaitement. Avant de brancher l'appareil définitivement au réseau triphasé, contrôlez le sens de rotation de la vis d'alimentation et du rouleau râpe avec une impulsion du bouton de mise en route "I" (rif. 2 - FIG. n.°8) suivi immédiatement d'un arrêt grâce au bouton "0".

Le sens de rotation de la vis sans fin du hache-viande et du rouleau râpe, en regardant la machine de face, doit être contraire aux aiguilles d'une montre (voir FIG. n.°5). Si le sens de rotation n'est pas exact, inverser dans la prise ou dans la fiche, deux des trois fils d'alimentation.

Le moteur triphasé peut fonctionner avec un voltage de 230 V. triphasé ou avec un voltage de 400 V. Sauf spécification contraire, les branchements sont prévus pour l'alimentation à 400 V.; pour l'adaptation au réseau 230 V. triphasé, demandez l'intervention du "SERVICE APRÈS-VENTE".

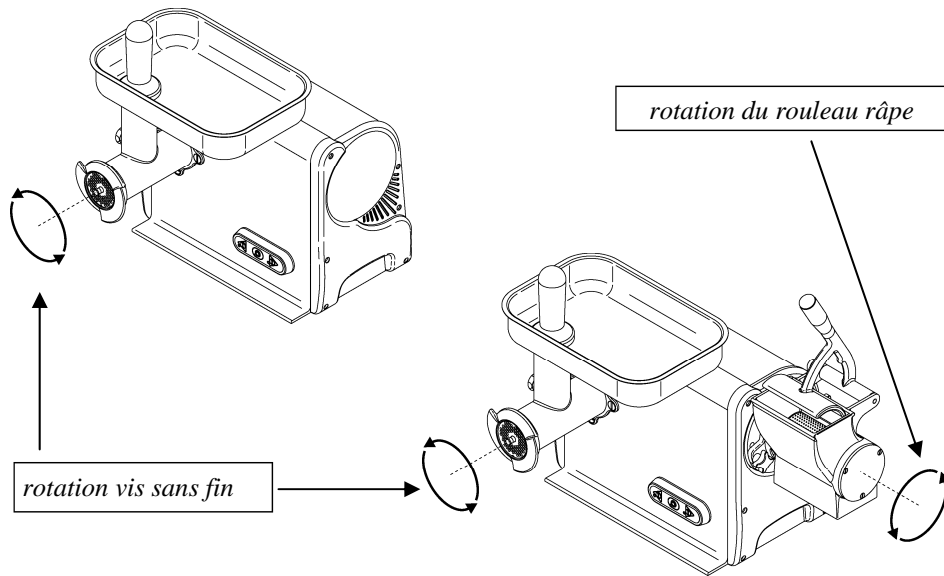
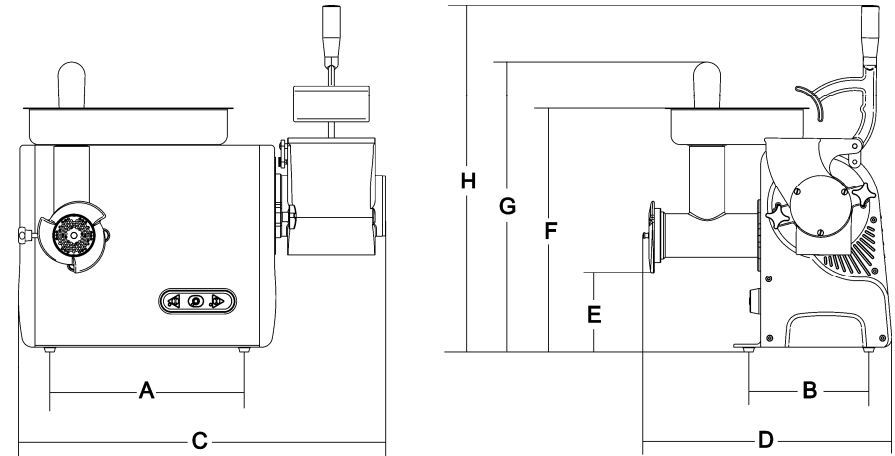


FIG. n°5 - Sens de rotation du rouleau de la râpe et de la vis d'alimentation

FIG. n°2b - Dessins d'encombrement - TCG



TAB. n°2 - MESURE D'ENCOMBREMENT ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	<i>u.m.</i>	TCG 12	TCG 22
Puissance	<i>watt/Hp</i>	Mn 750/1,0 Tf 1.100/1,5	Mn 750/1,0 Tf 1.100/1,5
Alimentation		230-400V/50Hz	230-400V/50Hz
Débit/h.	<i>R.p.m.</i>	-	-
Filières	<i>mm ø</i>	4,5	4,5
A x B	<i>mm</i>	345x235	345x235
C x D	<i>mm</i>	610x415	610x450
E	<i>mm</i>	130	110
F - G - H	<i>mm</i>	405 - 480 - 580	410 - 485 - 580
Poids net	<i>Kg</i>	29	31
Niveau sonore	<i>dB</i>	≤ 70	≤ 70

**ATTENTION:** L'appareil a été conçu pour répondre aux caractéristiques électro-électriques indiquées sur la plaque signalétique située sur la partie latérale de la machine; avant d'effectuer le branchement électrique voir point 4.2.

## CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

### 3.1 - ENVOI DE LA MACHINE (voir FIG. n°3)

Le Magnum quitte nos magasins soigneusement emballé.

L'emballage se compose de:

- une boîte externe en carton solide +protections internes;
- l'appareil TC ou TCG;
- la trémie;
- le mortier;
- ce manuel.
- certificat de conformité CE

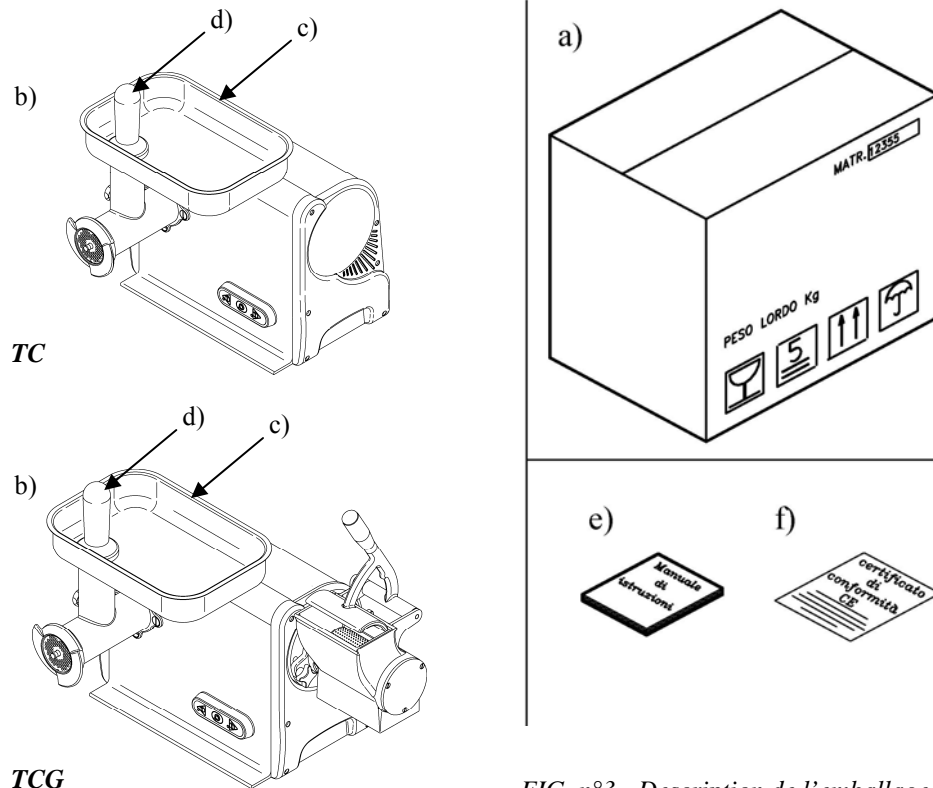


FIG. n°3 - Description de l'emballage

### 3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (voir FIG. n°3). Si, par contre, lors de la réception, le colis apparaît endommagé à cause de chocs, il faut le communiquer au transporteur et rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les 3 jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents.

**Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulevé correctement par les 4 coins (parallèlement au sol).

### 3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, une palette éventuelle, un feillard en plastique et une mousse en polyuréthane) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides. Si la machine est installée dans un Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur.

## CHAP. 4 - L'INSTALLATION

### 4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

L'appareil doit être installé sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le Tab. 1-2, elle doit être dure, plane, sèche, stable. En outre la machine doit être installée dans un endroit où l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

### 4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

#### 4.2.1 - TC/TCG avec moteur monophasé

Le TC/TCG est pourvu d'un câble d'alimentation de section 3x1,5 mm<sup>2</sup>; longueur 1.5 m et une prise "SHUKO". Brancher l'appareil 230V 50 Hz, interposez un interrupteur différentiel -magnétothermique de 10A, Δ I = 0.03A. A ce point assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre. Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique-n° de matricule (voir FIG. n°4) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

Mod.	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Matr.	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	Watt.
	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	Hz.
○	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	Volts. _____ Kg. ○
Anno	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

FIG. n°4 -Plaque technique - matricule