

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH

DEUTSCH

Wir danken Ihnen dafür, daß Sie dieser Maschine den Vorzug gegeben haben, und sind sicher, daß ihre Leistungen Ihren Ansprüchen genügen werden.
Da wir wissen, daß es in Ihrem Interesse liegt, die Maschine leistungsfähig zu erhalten, haben wir dieses Büchlein zusammengestellt, damit Sie die für richtigen Gebrauch und vernünftige Wartung nötigen Richtlinien kennenlernen.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Dieses Sicherheitszeichen steht im Handbuch bei wichtigen Hinweisen. Wenn Sie ihm begegnen, achten Sie auf Unfallmöglichkeiten und lesen Sie aufmerksam den dazugehörigen Hinweis.



ALLGEMEINE HINWEISE



Bei der Herstellung dieser Maschine ist alles getan worden, um Ihre Arbeit sicherer zu machen, **doch ist Vorsicht durch nichts zu ersetzen, und es gibt nichts Besseres zur Unfallverhütung.**

LERNEN SIE DIE MASCHINE KENNEN



Achtung! Bewahren Sie dieses Handbuch sorgsam an einem geeigneten Platz nahe der Maschine, den alle, die es angeht, kennen.

Legen Sie es nicht ungelesen beiseite, ganz gleich, welche Erfahrungen Sie schon gemacht haben.

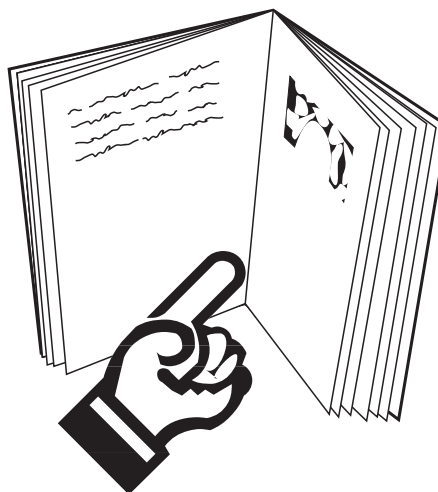
Einige mit Lesen zugebrachte Minuten werden Ihnen später Zeit und Mühe ersparen.

Lesen Sie es vor Anlassen, Benutzung, Wartung und anderem Umgang mit der Maschine, und halten Sie sich gewissenhaft an die folgenden Anweisungen und Hinweise:

- Beachten Sie die Schildchen an der Maschine, und ersetzen Sie sofort die abgegangenen oder unleserlichen!
- Die Maschine darf nur **von verantwortlichen Personen benutzt werden**, die über ihren Betrieb unterrichtet worden sind.
- **Bei Verstopfung oder Sperrung** irgendeines Teiles stelle man den Motor vor Entstopfung oder Freigabe ab.

Verboten ist, die sich bewegenden Teile der Maschine mit der Hand **zu säubern, zu ölen oder zu fetten** und ebenso, die verschiedenen Teile bei laufendem Motor **auszubessern und einzustellen**, wenn nicht alle unfallverhütenden Vorkehrungen getroffen worden sind.

- **Alle sich bewegenden Teile sollen geeignete Schutzvorrichtungen haben.** Alle aus Betriebserfordernissen abgenommenen bringen Sie bitte sorgfältig wieder an.



TRAGEN SIE DIE RICHTIGE KLEIDUNG!

Die vom Bediener getragenen Kleidungsstücke sollen anliegen und nichts Flatterndes haben. Er trage nie offene Jacken oder Hemden.



WICHTIG



Zwecks Unfallverhütung und Höchstleistung **darf die Maschine nicht so verändert werden**, wie es vom Hersteller nicht gebilligt worden ist, und darf nicht unter Bedingungen oder zu Zwecken benutzt werden, für die sie nicht vorgesehen ist.

Jede willkürliche Veränderung dieser Maschine enthebt den Hersteller jeder daraus **entstehenden Verantwortung für Schäden oder Verletzungen**.

Diese Maschine ist gemäß den EWG-Richtlinien **2006/42/CE, 2006/95/CE und 2004/108/CE** entworfen und gebaut worden.

BEACHTEN SIE DIE WICHTIGEN HINWEISE!

Die als **wichtig** gekennzeichneten **Hinweise** erscheinen im Handbuch der Betriebsperson und/oder an der Maschine, um besondere **Anweisungen zur Regulierung, Wartung usw.** zu liefern. Werden sie nicht eingehalten, kann die Maschine Schaden nehmen.

STROMSCHLAG

Tun Sie zu Ihrer Sicherheit folgendes, bevor Sie die Maschine ans Netz schließen:

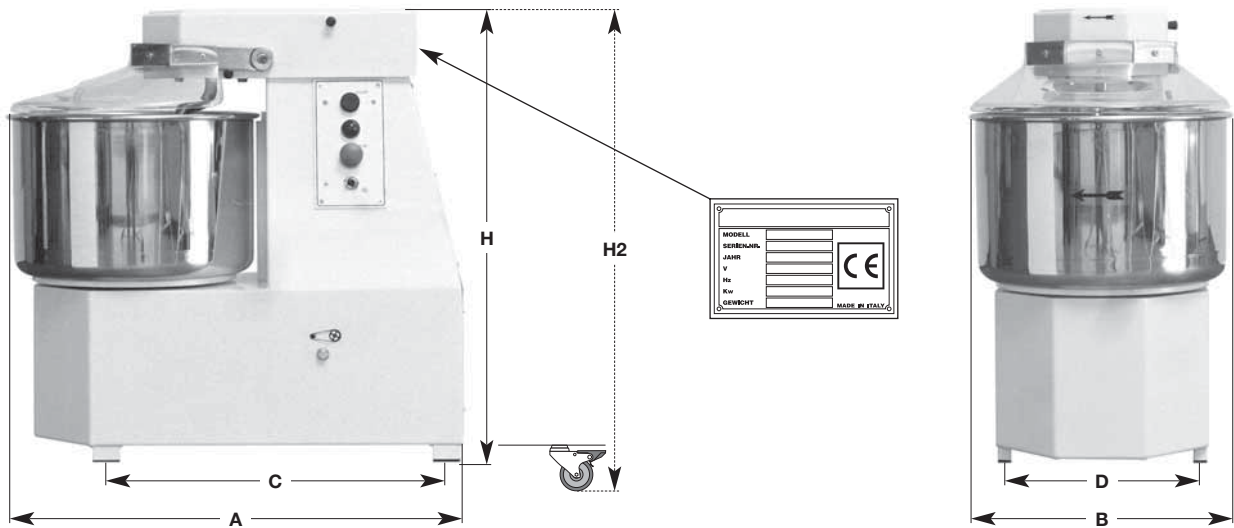
- Prüfen, ob oberhalb der Verteilerdose ein geeigneter Allpolschalter mit Schutz gegen Überladung und Kurzschluß angeschaltet ist.
- Nehmen Sie die Verbindung der Phasen, des neutralen Punktes und der Erdung (Pflicht) mit einem genormten Stecker vor, der zu der oben genannten Steckdose paßt. Der Schutzleiter (Erdung) wird durch die gelbgrüne Färbung des Isoliermantels gekennzeichnet. Prüfen Sie die Eignung des Zufuhrkabels aufgrund seiner Länge, der Netzspannung und der aufgenommenen Leistung der Maschine.
- Vermeiden Sie, in feuchtem oder nassem Raum zu arbeiten, wenn Sie nicht gegen Stromschlag geschützt sind.

Setzen Sie die Maschine auf keinen Fall in Betrieb, wenn sie keine Schutztafeln hat; das gefährdet die Sicherheit des Menschen und der Maschine.

INHALTSVERZEICHNIS

- SICHERHEITSVORSCHRIFTEN UND ALLGEMEINE HINWEISE	Seite	44-45
- TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	Seite	47
- VORGESEHENER EINSATZ DER MASCHINE	Seite	48
- 1. ARBEITSPRINZIP	Seite	49
- 2. VORBEREITUNG DER MASCHINE	Seite	49
- 3. GEBRAUCH DER MASCHINE	Seite	49
3.1 FÜLLEN UND INGANGSETZEN	Seite	49
3.2 MIT ZEITSCHALTER AUSGERÜSTETE MASCHINEN	Seite	50
3.3 MASCHINE MIT BEWEGUNG BEI ZWEI GESCHWINDIGKEITEN	Seite	50
3.4 LEEREN DER MASCHINE	Seite	50
3.5 ÄNDERUNG DER AUSGANGSTEIGMENGEN	Seite	50
- 4. BEFÖRDERN UND HEBEN	Seite	51
- 5. AUFSTELLUNG, ANSCHLÜSSE UND EINREGULIERUNG	Seite	51
- 6. SAUBERUNG	Seite	52
- 7. WARTUNG UND REGULIERUNG	Seite	53
- 8. LUFTGERÄUSCH	Seite	55
- 9. ABRÜSTUNG UND ABBRUCH DER MASCHINE	Seite	55
- 10. MANGEL UND ABHILFE	Seite	55

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN MOD. SP 10 - 20 - 20/E - 25/E - 40/E



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN MOD. SP 30 - 40 - 50 - 60

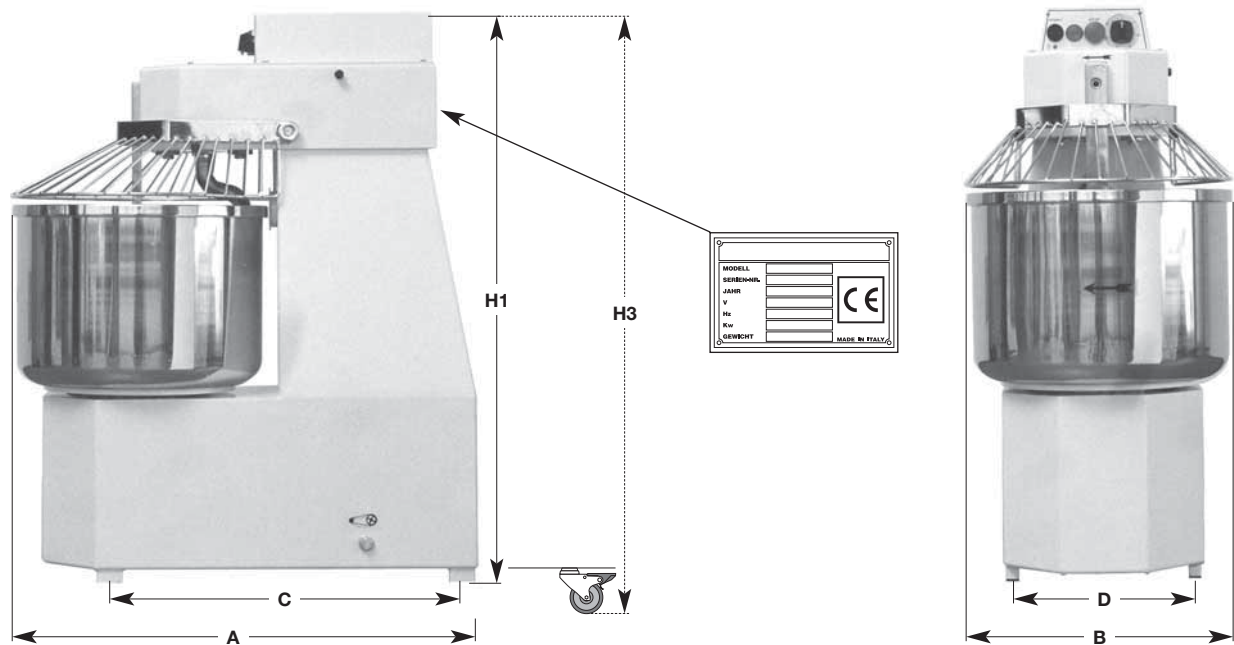


TABELLE DER TYPISCHEN DATEN

Modell	A Länge mm.	B Breite mm.	C Abstand Füßchen mm.	D Breite Füßchen mm.	H mm.	H1 mm.	H2 mm.	H3 mm.	Masse von N (1 Kg)	Motorstärke 1 Geschw. KW	Motorstärke 2 Geschw. KW	Knet- kapazität Kg	Kapazität Liter
SP 10	520	280	320	210	580	/	670	/	47	0.55	0.45/0.3	10	12
SP 20	690	390	495	265	670	/	760	/	73	0.75	1.1/0.75	20	25
SP 20/E	690	390	495	285	670	/	760	/	67	0.75	0.75/0.5	20	23
SP 25/E	720	420	510	285	670	/	750	/	72	0.75	0.75/0.5	25	32
SP 30	760	420	555	280	/	910	/	1000	112	1.10	1.4/1.1	30	38
SP 40	810	480	575	300	/	950	/	1040	124	1.10	1.4/1.1	40	49
SP 40/E	830	530	485	260	720	/	800	/	100	1.5	2.2/1.5	38	48
SP 50	940	530	600	340	/	1030	/	1140	185	/	2.2/1.4	50	63
SP 60	990	580	625	390	/	1070	/	1180	215	/	2.2/1.4	60	85

DEUTSCH

SPIRALKNETMASCHINE MIT FESTER SCHLÜSSEL

für Pizza-, Brot- und Kuchenbäckereien

- Schlüssel aus Edelstahl, mit Spirale aus hochwiderstandsfähigem Edelstahl.
- Sich bewegende Teile auf Kugellagern mit Dichtungen in der Art von Longlife.
- Sicherheitsvorrichtung mit völliger Sperrung der sich bewegenden Teile und der Befehle.
- Möglichkeit, die Riemen von außen zu spannen.
- Elektrische Schaltung mit Steuerteilen unter 24 V Niederspannung zur größeren Sicherheit.
- Flammenfestes Kabel zum Anschluß ans Stromnetz gemäß gewünschter Stromzufuhr, Standardlänge 3 m ohne Endstecker.
- Schutz der Eisenteile durch Lackierung im Ofen auf der Grundlage von Epoxydstaub.
- Zufuhrspannungen:

STANDARD: V = 220 V Einphasig 50 Hz
220 V Dreiphasig 50 Hz
380 V Dreiphasig 50 Hz

AUF WUNSCH: V = 220 V Einphasig 60 Hz
220 V Dreiphasig 60 Hz
240 V Einphasig 50 Hz
415 V Dreiphasig 50 Hz

SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN

- Riemenantrieb mit Untersetzung wie Umleitung mit Schnecke, wartungsfrei und/oder mit Ketten.
- Die Maschine hat Füßchen mit elastischem Stoßdämpfer oder auf Wunsch gebremste oder ungebremste Räder zur Erleichterung von Wartung und Säuberung.
- Normalerweise mitgeliefert: Zeitschalter für Kontrolle mit automatischem Stillstand der Arbeit (nur für Mod. SP 30, SP 40, SP 50 und SP 60).
- Möglichkeit - Standard für Mod. SP 50 und SP 60 und auf Wunsch für Mod. SP 10 - 40 - des Antriebes mit Zweigeschwindigkeitenmotor.

VORGESEHENER EINSATZ DER MASCHINE

Die Maschine ist zur Bearbeitung von Knetmassen auf der Grundlage von Getreidemehl für Pizza-, Brot- und Kuchenbäckereien vorgesehen.

WICHTIGER HINWEIS



*Aus Hygiene-, Gesundheits- und Garantiegründen **ist der Gebrauch der Maschine zur Bearbeitung von Nichtlebensmitteln streng verboten.** Jede andere Verwendung läuft dem Gebrauch entgegen, den der Hersteller vorgesehen hat, und dieser kann nicht für daraus herrührende Personen-, Sach- und Maschinenschäden zur Verantwortung gezogen werden. Wer die Gefahr unangebrachten Gebrauchs auf sich nimmt, trägt auch die Verantwortung dafür.*

1. ARBEITSPRINZIP

Die Arbeit besteht im Mischen von Mehl, Wasser, Salz, Hefe und gegebenenfalls anderen Bestandteilen, je nach Wahl des Benutzers, bis zur gewünschten Festigkeit. Diese Tätigkeit wird von einer Edelstahlspirale (**Abb. 1 A**) durchgeführt, die sich gleichzeitig mit der Teigschlüssel (**Abb. 1 B**) bewegt.

2. VORBEREITUNG DER MASCHINE

Vor jedem Arbeitskreislauf auszuführen: Vergewissern Sie sich, daß die Maschine und besonders alle mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Teile (Spirale, Schlüssel und Steuersäule, wenn vorhanden) vollkommen sauber sind. Wenn nötig, ist die Reinigung mit warmem Wasser und Alkohol vorzunehmen (siehe Kapitel 6, Säuberung, Seite 52).


 **Die Säuberung muß bei ausgestellter Maschine stattfinden.**

3. GEBRAUCH DER MASCHINE

Nachdem man sich vergewissert hat, daß die Maschine vollkommen sauber ist, kann man den Teig zubereiten.

3.1 FÜLLEN UND INGANGSETZEN

Prüfen Sie, ob die Maschine abgestellt ist, indem Sie den Haltknopf drücken (**Abb. 2 A**). Schutzvorrichtung der Schlüssel heben (**Abb. 3 A**), bis sie an der Gummistütze lehnt (**Abb. 3 B**). Die Maschine mit den Zutaten in der gewünschten Art und Menge füllen. Schlüsselschutz bis zum Aufliegen senken (**Abb. 3 C**). Gangknopf (**Abb. 2 B**) drücken.

 **ACHTUNG!** Die Maschine arbeitet nur, wenn der Sicherheitskleinstschalter in der richtigen Stellung und leistungsfähig ist.

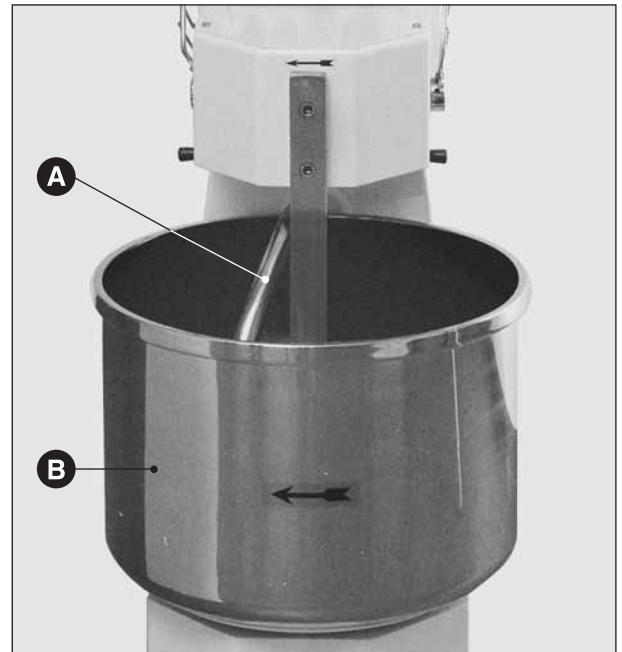


Abb. 1

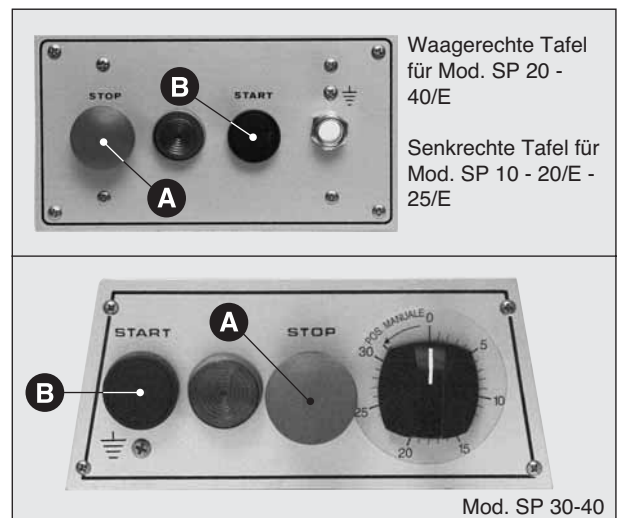


Abb. 2

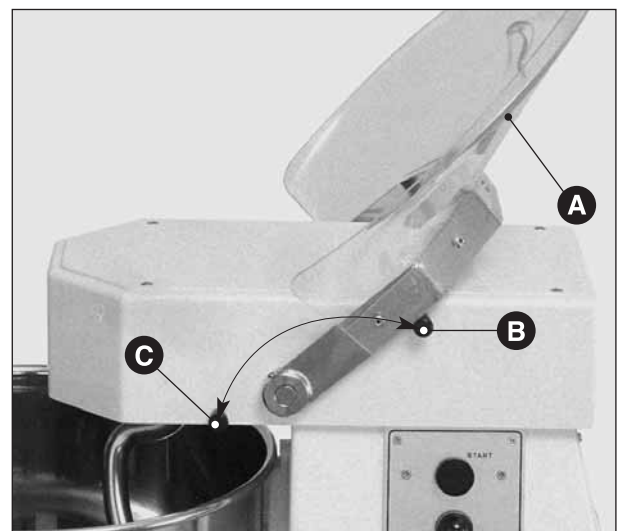


Abb. 3

3.2 MIT ZEITSCHALTER AUSGERÜSTETE MASCHINEN

Bei mit Zeitschalter versehenen Maschinen stelle man vor dem Drücken des Gangknopfes die gewünschte Zeit ein (Abb. 5 A). Am Ende der eingestellten Zeit bleibt die Maschine automatisch stehen. Ist es nötig, die Maschine mit der Hand zu überprüfen, schalte man den Zeitschalter aus, indem man ihn auf "SER.CONT" oder "POS.MAN." stellt (Abb. 4 A).

3.3 MASCHINEN MIT BEWEGUNG BEI ZWEI GESCHWINDIGKEITEN

Zum Anlassen der Maschine stellen Sie den Umschalter auf die gewünschte Geschwindigkeit (Abb. 5 B). Drücken Sie den Gangknopf (Abb. 5 C). Wünschen Sie, die Geschwindigkeit während des Betriebes zu wechseln, stellen Sie den Umschalter zuerst auf 0 und dann sofort auf die neue Geschwindigkeit (Abb. 5 B). Dann drücken Sie den Anlaßknopf (Abb. 5 C).

! Achtung! *Bleibt der Umschalter auf Null, ist es unmöglich, die Maschine in Gang zu setzen.*

3.4 LEEREN DER MASCHINE

Am Ende der vorgesehenen Bearbeitungszeit drücke man den Haltknopf (Abb. 6 A).

Anmerkung: Maschinen mit Zeitschalter (Abb. 6 B) bleiben automatisch stehen.

Den Schlüsselschutz heben, den Teig herausnehmen und sofort alle Bearbeitungsteile sorgfältig säubern (s. Kapitel 6, Seite 52, SÄUBERUNG). Danach die Schutzvorrichtung wieder schließen.

3.5 ÄNDERUNG DER AUSGANGSTEMENGEN

Sollte es nötig sein, den Ausgangsteig durch Änderung der Zutatenmengen zu ändern, kann man das tun, indem man die Schlitze für den Durchgang der Nahrungsmittel benutzt, ohne die Maschine anzuhalten und die Schutzvorrichtung zu heben.

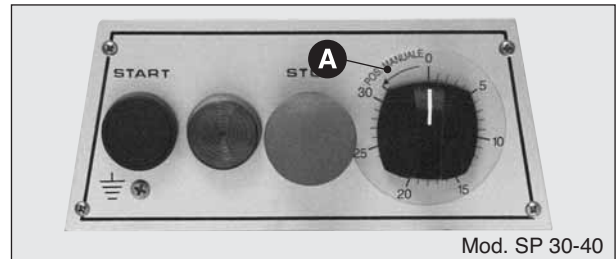


Abb. 4

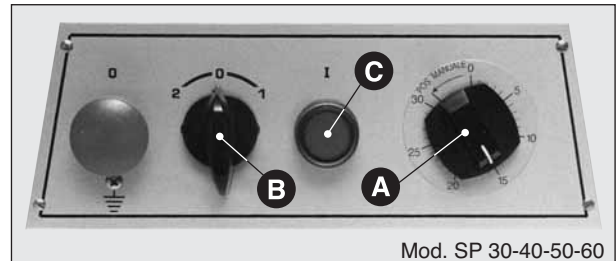


Abb. 5



Abb. 5

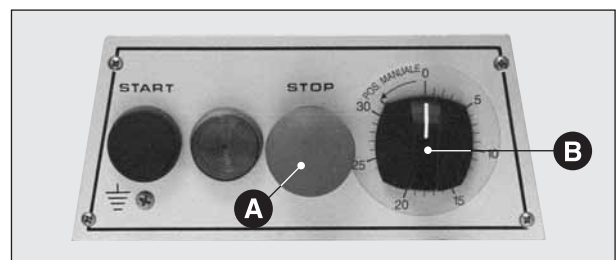


Abb. 6

4. BEFÖRDERN UND HEBEN

Die auf Laderoste gestellte Maschine wird in passender Verpackung verschlossen und mit Bandeisen an dem Holzrost befestigt gesandt (**Abb. 7**).

In der Verpackung sind außer der Maschine die Gebrauchsanweisungen und die Erklärung, da die Maschine der EWG-Richtlinie entspricht.

Die Maschine muß vom Transportmittel abgeladen werden, indem sie mit geeigneter Ausrüstung an den auf der Verpackung bezeichneten Stellen gehoben wird.

Wir raten, die Verpackung bis zur Aufstellung nicht zu öffnen, außer wenn der Inhalt festgestellt werden muß.

Für die Beförderung der Maschine zum Aufstellungsort benutzen Sie einen Wagen mit Rädern von entsprechender Tragkraft.

Nach Abnahme der Bandeisen, der Verpackung und der Polystyrolleisten, die nach den geltenden Vorschriften zu entfernen sind, muß man die Maschine heben, an ihrem Ort aufstellen und die Roste fortnehmen.

Riemen mit passender Tragkraft (etwa 6x das Gewicht der Maschine) sind unter dem Spiralkopf durchzuziehen; sie werden von einem geeigneten Hebelmittel - hand- oder motorbetrieben - gesteuert (**Abb. 8-9**).

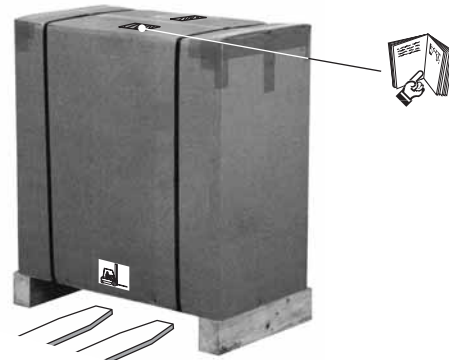


Abb. 7




Abb. 8 Mod. SP 10-20



Abb. 9 Mod. SP 30-60

5. AUFSTELLUNG, ANSCHLÜSSE UND EINREGULIERUNG

 Zur Aufstellung und zum Betrieb der Maschine wählen Sie einen Raum mit ebenem und festem Fußboden, wo sorgfältige Säuberung und gute Lüftung gesichert werden können.

Bei unebenem Fußboden schiebe man Stücke aus harten Gummiplatten unter die Füßchen. Man stelle die Maschine am gewünschten Ort auf und lasse einen freien Raum von etwa 50 cm um sie (**Abb. 10**), um bequeme Benutzung und wirksame Wartung und Reinigung zu ermöglichen.

Bei mit Rädern ausgestatteten Maschinen vergewissere man sich, daß die Bremse gesperrt ist, indem man den Hebel hinunterdrückt (**Abb. 11 A**).

Prüfen Sie, ob die Spannung der Maschine



Abb. 10

die in der elektrischen Anlage vorgesehene ist (siehe Schildchen auf der Rückseite der Maschine, Seite 47).

Bringen Sie am Zufuhrkabel den zum Anschluß an die elektrische Anlage des Gebäudes geeigneten Stecker an.

! Achtung! Lassen Sie den Stecker am Zufuhrkabel von Fachpersonal anbringen. Schützen Sie das Kabel vor Quetschungen oder Schäden.

Nachdem der Stecker in die Steckdose geschoben worden ist, ist die Maschine nach einer **Prüfung des Betriebes** aller ihrer Teile betriebsbereit. **Man überprüfe also:**

- **Den Drehsinn der Schlüssel** (mit dem Pfeil auf der Schlüssel vergleichen) und der Spirale;
- **die Wirksamkeit der Sicherheitsvorrichtung:** die Vorrichtung ist wirksam, wenn beim Heben des Schutzes (Abb. 12 A) um 10-15 mm die Maschine stehenbleibt;
- den Betrieb der Drucktasten und des Kontrolllichtes.

! Wichtig: Wenn die Maschine oder einer ihrer Teile nicht arbeitet, **wenden Sie sich zu jeglichem Eingriff an den Einzelhändler oder an den dazu berechtigten Lizenznehmer.**

Bei Maschinen mit Dreiphasenspeisung: Bei entgegengesetzter Drehung kehren Sie zwei Phasen des Zufuhrsteckers um. Prüfen Sie die Drehung der Schlüssel immer, wenn der Zufuhrstecker ersetzt oder die Steckdose gewechselt wird, der der Strom entnommen wird.

6. SÄUBERUNG

! Wichtig: Angesichts der Verwendung der Maschine für Lebensmittel ist ihre Säuberung und die des sie umgebenden Raumes von grundlegender Bedeutung für die Gesundheit und die Hygiene des fertigen Erzeugnisses. Man denke daran, vor jeglicher Reinigung den elektrischen Strom abzuschalten.



Abb. 11



Abb. 12

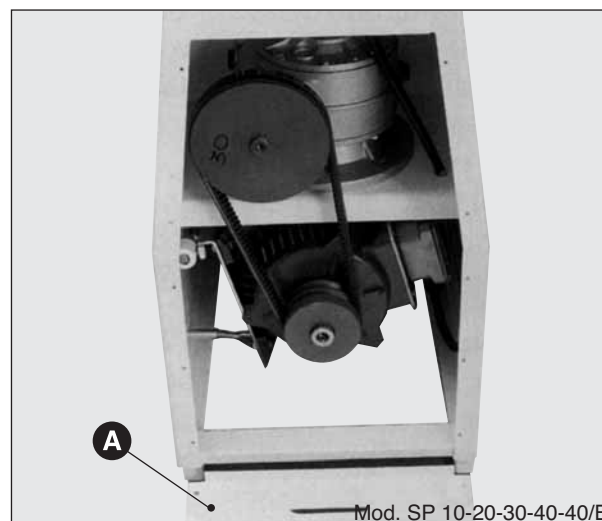


Abb. 13

Wir empfehlen daher, Schutzvorrichtung, Schlüssel, Spirale und Steuersäule nach jedem Gebrauch gründlich zu säubern, solange die Reste weich sind, und dieselben Teile vor jeder neuen Teigmengung zu prüfen und gegebenenfalls zu reinigen. Wir raten zu warmem Wasser zum Entfernen des restlichen Teiges und zum Spülen; zum Trocknen empfehlen wir Lebensmittelaugapapier und Desinfektion mit einem alkoholgetränkten weichen Tuch.

⚠ Wichtig: Säubern Sie keinesfalls mit lebensmittelfremden chemischen, ätzenden oder zersetzenden Mitteln! Gebrauchen Sie auch nie raue oder kratzende Mittel wie Stahlwolle, Kratzschwämme und dergleichen.

Hinsichtlich der **Säuberung des Äußeren und Inneren der Maschine:**

- Den Zufuhrstecker vom Netz trennen;
- die lackierten Teile mit einem weichen Tuch säubern und mit Alkohol desinfizieren;
- für die inneren Teile: die hintere Platte abnehmen (**Abb. 13-14 A**) säubern und auch an das Vorkommen von Fett und Lebensmittelstaub denken. Die Platten wieder anbringen.

7. WARTUNG UND REGULIERUNG

⚠ Achtung! Bedenken Sie, daß **Wartung gefährlich ist**; deshalb muß sie durchgeführt werden, nachdem Sie den Stecker aus der Elektroschalttafel gezogen haben.

Zwecks Wirksamkeit, Sicherheit und Erhaltung ihrer Leistungen erfordert die Maschine Wartung an folgenden Stellen:

- **Riemenspannung:** Einmal im Jahr oder bei unregelmäßigem Gang der Maschine (Drehzahlverlust) prüfen Sie die Spannung der Treibriemen.

Dazu montieren Sie die hintere Platte aus (**Abb. 13-14 A**), überzeugen Sie sich, dass die Riemen (**Abb. 15 B**) genügend gespannt ist, und, wenn nötig, schrauben Sie die Schraube (die durch eigene Symbol gekennzeichnet ist), ohne die Riemenspannung übertrieben zu spannen; endlich montieren Sie die hintere Platte wieder.

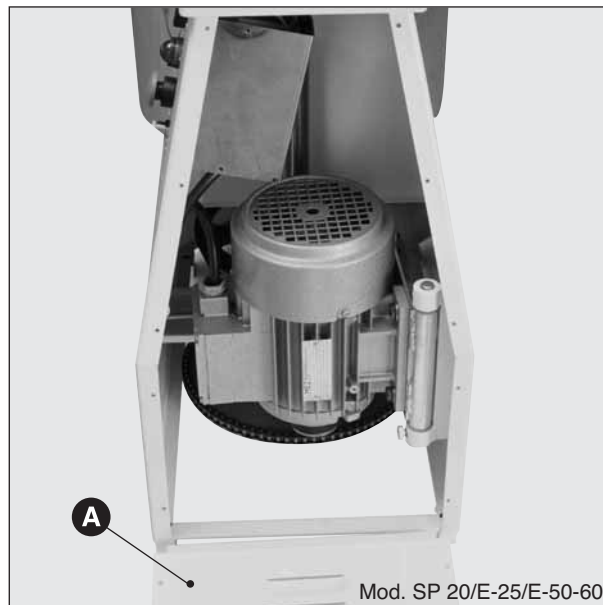


Abb. 14

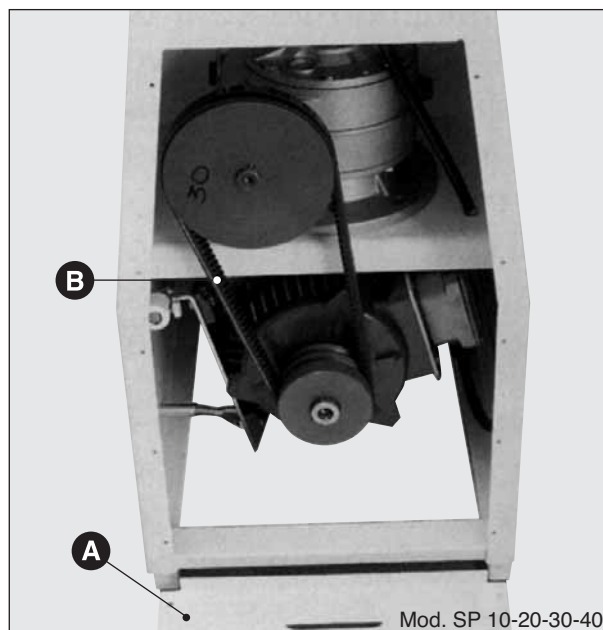


Abb. 15

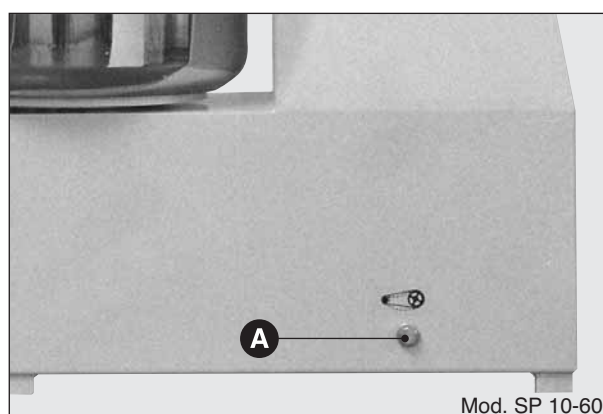




Abb. 16

 *Gebrauchen Sie die Maschine nie, wenn die Schutzvorrichtungen fehlen, abgenommen oder offen sind.*

 *Falls die **Wartungseingriffe Reparaturen** von Teilen, die mit der elektrischen Anlage zu tun haben, und/oder den Ersatz von Lagern oder mechanischen Teilen betreffen, lassen Sie diese **von Fachpersonal oder vom Wiederverkäufer** vornehmen.*

Für Modelle SP 10-60

• **Kettenwartung (Abb. 17-18 A)**: Die Ketten brauchen nicht gespannt zu werden, müssen aber einmal im Jahr gefettet werden. Dazu nehmen Sie die Hinterplatte und den Oberdeckel ab.

Für Modelle SP 30-60

Nehmen Sie mit der oberen Steuertafel (Abb. 19 A) alle Befestigungsschrauben außer einer heraus, die - gelockert - ermöglicht, die Tafel zu drehen und sie gleichzeitig an der Maschine zu halten (dadurch braucht das Stromkabel nicht von der Tafel getrennt zu werden).

Fett vom Typ MR3 in einer Menge anwenden, die die Schmierung aller Glieder der Kette (Abb. 19 B) sichert; man soll jedoch nicht übertreiben, denn überflüssiges Fett neigt dazu, während der Kettenbewegung an die Wände zu spritzen, wo es sich leicht mit Staub und Lebensmitteln (z. B. Mehl) vermengen kann, wodurch die Innensäuberung der Maschine schwierig wird. Schließlich bringe man die Tafeln wieder an und achte - bei Maschinen mit oberer Steuertafel - darauf, daß das Steuerstromkabel nicht beschädigt wird.

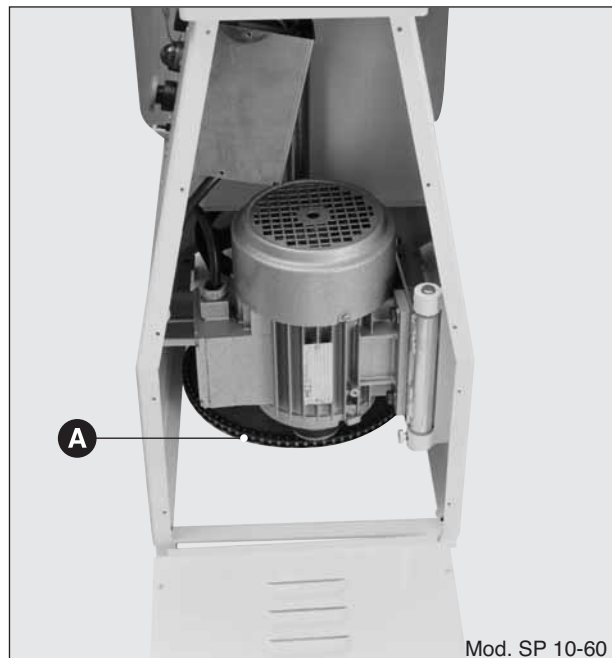


Abb. 17



Abb. 18

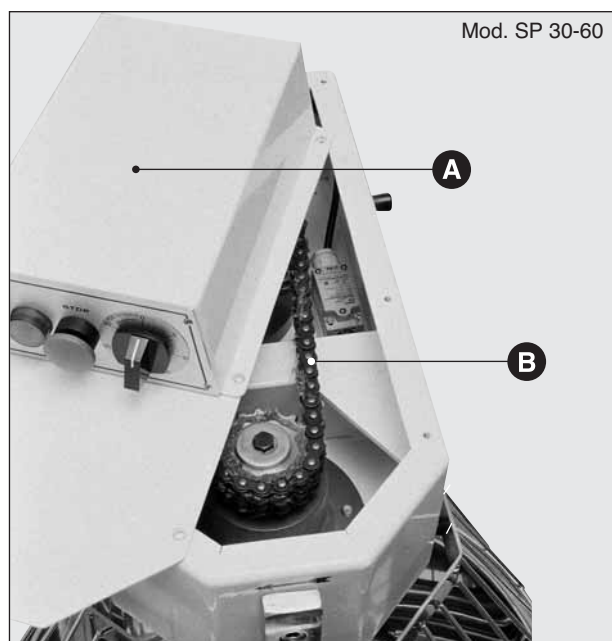


Abb. 19

8. LUFTGERÄUSCH

Das Luftgeräusch der Maschine ist an einer gleichen Mustermaschine gemäß DIN 45635 gemessen worden, und danach ist es beständig und unter 70 dB(A), wie es im Prüfbereich steht, den der Hersteller besitzt.

9. ABRÜSTUNG UND ABRUCH DER MASCHINE

Die Bestandteile der Maschine sind im Falle ihrer Abrüstung oder ihres Abbruches nicht dermaßen gefährlich, daß besondere Vorsicht angewandt werden muß. Es ist jedoch zu bedenken, daß, um die Materialien wieder in Umlauf zu bringen, die Bestandteile der elektrischen Anlage von der Maschine getrennt werden sollten.



INFORMATIVER REPORT ZU DEN KUNDEN

Entsprechend dem Art.13 der Ermächtigungsgesetz 25. Juli 2005, n.151 "Ausführungs-Richtlinien 2002/95/CE, 2002/96/CE und 2003/108/CE, im Verhältnis zu der Verringerung des Gebrauches der gefährlichen Stoffe der elektronischen und elektrischen Apparatur, sowie zur Müllentsorgung".

Die Apparatur oder seine Verpackung versieht mit das Symbol des gekreuzten Müllcontainer, bedeutet, dass das Produkt am Ende seines eigenen Lebenszyklus separat von den anderen Ablehnungen gesammelt werden muss.

Die unterschiedene Ansammlung der vorliegenden Apparatur am Ende seines Lebenszyklus wird organisiert und wird vom Produzenten gehandhabt. Der Kunde, der die vorliegenden Apparatur abschaffen möchte, hat folglich mit dem Produzenten in Verbindung zu treten und dem System zu folgen, das er angenommen hat, um die unterschiedliche Ansammlung der Apparatur am Ende seines Lebenszyklus übereinzustimmen.

Die angepasste unterschiedene Ansammlung für den folgenden Start der obsoleten Apparatur zur Wiederverwertung, zur Behandlung und zur kompatiblen mit Umwelt Entsorgung trägt bei, um mögliche negative Auswirkungen auf der Atmosphäre und der Gesundheit zu vermeiden und bevorzugt die Wiedereinstellung und/oder die Wiederverwertung der Materialien, aus denen die Geräte hergestellt werden. Unerlaubte Beseitigung des Produktes von dem Halter schließt die Anwendung der vorgesehenen von der gültigen Norm Verwaltungsstrafe ein.

10. MÄNGEL UND ABHILFE

MÄNGEL

1) Maschine arbeitet nicht

URSACHEN

- Stecker nicht eingeführt
- Steckerdrähte nicht richtig befestigt
- Schutzschalter auf ungenügende Werte geeicht
- Schutzschalter ungeeignet
- Sicherungen an der Karte durchgebrannt
- Zeitschalter nicht angestellt

ABHILFE

- Stecker einstecken
- Befestigung der Drähte prüfen
- Schutzschalter richtig eichen
- Schutzschalter wechseln
- Unbrauchbare Sicherung ersetzen
- Zeitschalter auf festgelegte Zeit einstellen