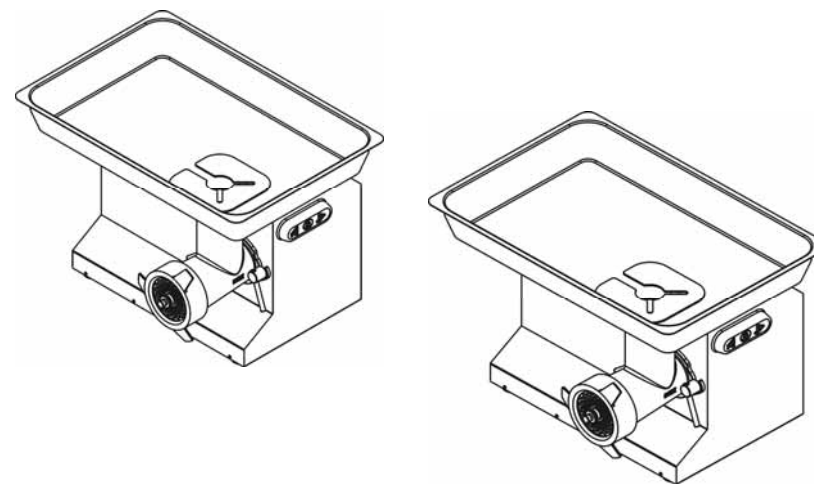


TC 22
TC 32

KØDHAKKEMASKINE



FORHANDLER
GODKENDT

Ed. 07.2011

BRUGSANVISNING

8 - Problemer og afhjælpning

8.1 - Problemer, årsager og afhjælpning.

Problemer

- 1- Maskinen starter ikke
- 2- Propellen drejer i den modsatte retning af den, pilen viser (på trefasede modeller)
- 3- Produktet hakkes ikke korrekt

Årsager

- 1- Differentialafbryderen står på "0".
- 1- Kontaktens afbryder står på "0"
- 1- Startknappen fungerer ikke
- 1- Kontroller, at alt sikkerhedsudstyr er monteret og til stede

2 - Vend fasetråden på stikket, jf. afsnit 4.4.

- 3- Plade og kniv lukker ikke korrekt
- 3- Der er bøjninger på pladen, eller kniven sidder ikke ordentligt fast (på pladens plan)
- 3- Metalring løsnet

Afhjælpninger

- 1- Stil afbryderen på "I"
- 1- Stil afbryderen på "I"
- 1- Indhent teknisk hjælp
- 1- Kontroller sikkerhedsudstyret

- 2- Henvend dig til teknisk service

- 3- Stram plade og kniv korrekt
- 3- Udskift ødelagt pladedæksel eller kniv
- 3- Stram metalringen korrekt

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. Overdragelse og garanti	5
1.1 Forord	
1.2 Opbevaring og anvendelse af denne brugsanvisning	
1.3 Garanti	
1.4 Maskinbeskrivelse	
1.5 Egnede brug	
1.6 Uegnede brug	
1.7 Personlige oplysninger	
1.8 Beskyttelser og sikkerhedsudstyr	
1.9 Arbejdssteder	
2. Tekniske kendetegn	12
2.1 Hoveddele	
2.2 Tekniske kendetegn	
2.3 Maskinens størrelse og vægt.	
2.4 Støjudledningsniveau	
2.5 Elektriske skemaer	
3. Kommandoer og indikatorer	16
3.1 Liste over kommandoer og indikatorer	
4. Afprøvning, transport, levering og installation	16
4.1 Afprøvning	
4.2 Levering og flytning af maskinen	
4.3 Installation	
4.3.1 Bortskaffelse af emballage	
4.3.2 Flytning af maskinen	
4.4 Tilslutning til det elektriske anlæg	
4.4.1 Trefaset maskine	
4.4.2 Enfaset maskine	
5. Igangsættelse og stop	18
5.1 Kontrol af korrekt elektrisk tilslutning	
5.2 Kontrol af beskyttelsers og sikkerheders tilstedeværelse og virkning	
5.3 Kontrol af stopknappens virkning	
5.4 Igangsættelse af maskinen	
5.5 Stop af maskinen	
6. Brug af maskinen	19
6.1 Forskrifter	
6.2 Indretning af udgangsmunden	
6.3 Brug af kødhakkeren	

7. Vedligeholdelse	20
7.1 Smøring	
7.2 Rengøring af maskinen	
7.3 WEEE affald af elektrisk og elektronisk udstyr	
8. Problemer og afhjælpning	22
8.1 Problemer, årsager og afhjælpning.	

7.3 - WEEE Affald af elektrisk og elektronisk udstyr



OPLYSNINGER TIL BRUGERNE

I henhold til artikel 13 i lovdekret nr. 151 af 25. juli 2005 "Gennemførelse af direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF og 2003/108/EF om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr samt om bortskaffelse af affald"

Symbolet i den overstregede boks på apparatet eller på indpakningen viser, at produktet ved afslutningen af sin levetid skal indsamles separat fra andet affald.

Den adskilte indsamling af denne maskine, som har nået afslutningen af sin levetid, organiseres og ledes af producenten. Brugeren, som skal skaffe sig af med denne maskine, skal således kontakte producenten og følge det system, som denne har oprettet for at give mulighed for separat indsamling af den maskine, der har nået afslutningen af sin levetid.

Den passende adskilte indsamling for at iværksætte den efterfølgende miljøvenlige genbrug, behandling og bortskaffelse af det afleverede udstyr bidrager til at undgå mulige negative påvirkninger af miljøet og helbredet og begunstiger genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, maskinen er lavet af.

Besidderens ulovlige bortskaffelse af produktet fører til anvendelse af administrative sanktioner fastsat i gældende ret.

- kød.
4. Stop maskinen ved at trykke på stopknappen
 5. For at løsne metalringen skal man ikke bruge et redskab. Man skal blot løsne mundens blokeringsmøtrikker, så metalringen bliver fri og let kan trækkes ud.
 6. Når den er rengjort omhyggeligt, monteres åbningen først, mens man sikrer sig, at den er placeret korrekt, og den blokeres med blokeringsmøtrikkerne.
 7. Nu kan propellen, kniven, pladen og metalringen sættes på igen.

7 - vedligeholdelse

7.1 - Forskrifter

NB!

Al vedligeholdelse og rengøring af maskinen må kun foretages, mens maskinen er slukket og frakoblet elektricitetsnettet.

Området, hvor der foretages vedligeholdelse, skal altid holdes rent og tørt.

Tillad ikke uautoriseret personale at gribe ind på maskinen.

Alle eventuelle udskiftninger af dele, herunder udskiftning af værktøjet, skal foretages med originale reservedele fra godkendte kontorer eller direkte fra producenten.

7.1 - Smøring

Maskinen har ikke behov for smøring.

7.2 - Rengøring af maskinen

NB!

Maskinen skal frakobles fra el-linjen, inden den rengøres.

Rengør ikke maskinen med en vandstråle.

Brug kun ugiftige rengøringsmidler, som er udtrykkeligt egnede til rengøring af dele til fødevarerbrug.

Pladerne og knivene er lavet i AISI 430-stål. Hvis man nedsænker dem eller lægger dem i blød i vand, kan de ruste.

Det anbefales at tørre dem, når de er vasket.

1 - Levering og garanti

1.1 - Forord

NB!

Symbolerne, der anvendes i denne brugsanvisning, skal henlede læserens opmærksomhed på farlige punkter og operationer for at undgå skader på brugerne eller punkter og operationer, som udgør en risiko for skade på selve maskinen.

Brug ikke maskinen, hvis du ikke er sikker på at have forstået det i disse noter fremhævede korrekt.

NB!

Visse illustrationer i denne brugsanvisning viser for klarheds skyld maskinen eller dele heraf med fjernede paneler eller gitre.

Brug ikke maskinen under disse forhold, men kun hvis den er udstyret med korrekt monterede og velfungerende beskyttelser.

Producenten nedlægger forbud mod hel eller delvis gengivelse af denne brugsanvisning, og dens indhold må ikke anvendes til formål, som producenten ikke har godkendt.

Enhver tilsidesættelse heraf vil blive retsforfulgt.

1.2 - Opbevaring og anvendelse af denne brugsanvisning

Formålet med denne brugsanvisning er at gøre brugerne bekendt med maskinen gennem ord og forklarende figurer, forskrifterne og de væsentligste kriterier for transport, flytning, brug og vedligeholdelse af maskinen.

Inden maskinen tages i brug, skal denne brugsanvisning derfor læses grundigt.

Opbevar den omhyggeligt i nærheden af maskinen på et sted, der er let og hurtigt tilgængeligt med henblik på senere opslag.

Hvis brugsanvisningen går tabt eller ødelægges, kan du bede din forhandler eller producenten om en kopi.

Hvis maskinen sælges, skal producenten oplyses om den nye ejers placering og adresse.

Brugsanvisningen afspejler den tekniske stand ved markedsføringen af maskinen, og den kan ikke anses som uegnet, hvis den med nye erfaringer senere er blevet opdateret.

Med henblik herpå forbeholder producenten sig ret til at opdatere produktionen og brugsanvisningerne herom uden at være forpligtet til at opdatere den tidligere produktion og brugsanvisninger, medmindre der foreligger særlige omstændigheder.

I tilfælde af tvivl skal du rette henvendelse til det nærmeste servicecenter eller direkte til producenten.

Producenten tilstræber varig forbedring af sit eget produkt.

Derfor er producenten glad for at modtage enhver oplysning eller forslag med henblik på at forbedre maskinen og/eller brugsanvisningen. Maskinen leveres til brugeren på de garantibetingelser, der er gyldige på købstidspunktet. Hvis du ønsker afklaringer, skal du kontakte din leverandør.

1.3 - Garanti

Brugeren må under ingen omstændigheder ombygge maskinen. Hvis man finder en fejl, skal man rette henvendelse til producenten.

Ethvert forsøg fra brugerens eller ikke-autoriseret personales side på afmontering, ændring eller ombygning generelt af en hvilken som helst del af maskinen inderbærer et bortfald af **Overensstemmelseserklæringen** udfærdiget i henhold til direktiv EØF 2006/42, og at garantien bliver ugyldig, og at producenten fritages for ansvar for skader som følge af en sådan ombygning.

Producenten påtager sig heller ikke ansvar i følgende tilfælde:

- Ukorrekt installation;
- uegnet brug af maskinen af personale, der ikke er passende uddannet;
- brug i strid med gældende ret i landet, hvor maskinen bruges;
- manglende eller urigtig vedligeholdelse;
- anvendelse af ikke-originale reservedele og reservedele, der ikke passer til modellen;
- Fuldstændig eller delvis tilsidesættelse af anvisningerne.

1.4 - Maskinbeskrivelse

Din kødhakker er en enkelt, kompakt maskine med stor ydelse og kraft.

- Eftersom den skal bruges til at hakke fødevarer, er de dele, som kan komme i kontakt med produktet, nøje udvalgt for at sikre den bedste hygiejne. Beklædningen er udført i inox-stål.
- Tragten er lavet i inox-stål for at sikre den bedste hygiejne og gøre den lettere at rengøre.
- Værktøjerne er lavet i rustfrit stål for at sikre, at de holder længere og er så hygiejniske som muligt.
- Robuste maskiner i moderne linjer er lavet i en aluminiumslegering og med skrog i inox-stål.
- Søm i en blanding med inox-stål, som kan anvende det hele eller delvise UNGER-system.
- Mulighed for at vende propellens rotationsretning med en drejeknap.
- Stram blokering af udgangen for at forbedre kødhakningen og forlænge pladers og knives levetid.
- Ventilerede motorer, både tre- og enfasede med følgende fordele:
 - stor vedholdenhed i motorens præstation og varighed;
 - øget effektiv arbejdstid som følge af færre afbrydelser;
 - lavt opvarmningsindeks for, at kødet altid holdes fersk og uforandret.

Modellerne, der fremgår af denne brugsanvisning er bygget i overensstemmelse med **Direktiv EØF 2006/42** med senere ændringer.

I tilfælde af uheld kan producenten ikke holdes ansvarlig, hvis maskinen er blevet ændret, ombygget, har fået fjernet sikkerhedsbeskyttelser eller er blevet brugt til formål, som producenten har beskrevet som uegnet.

6 - Maskinens formål

6.1 - Forskrifter

NB!

Kun autoriseret personale må foretage indgreb på maskinen.

Inden brugeren begynder at bruge maskinen, skal han/hun sikre sig, at alle beskyttelser er på plads, og at sikkerhedsudstyret er til stede og fungerer.

I modsat fald skal han/hun slukke maskinen og henvende sig til den vedligeholdelsesansvarlige.

Produktet, som skal hakkes, skal være i sådanne stykker, at det kan komme ind i ladeåbningen og skal presses ved hjælp

af den tilhørende trykker (morter) **GØR DET IKKE MED HÆNDERNE.**

6.2 - Indretning af udgangsåbningen

Maskinen skal være tilsluttet tre forskellige kødskæreenheder:

A - Virksomhed eller normal

B - Delvis UNGER

C - Hel UNGER

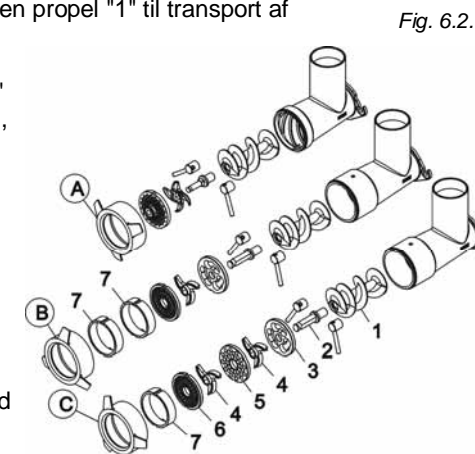
- System-C-, (hel UNGER) består af: en propel "1" til transport af kødet, en plade "2" totalknuser, en

første kniv "3" og den tilhørende plade med hul "4", en anden kniv "5" med den endelige plade med hul "6", et afstandsstykke "7"

- Systemet -B-, (delvis UNGER) udskifter kniven "5" og pladen "4" med afstandsstykket "7".

- Systemet -A-, (Normal) er den mest enkle måde, idet den blot består af transportpropellen, en kniv og en udgangsplade.

Man kan ikke montere pladerne fra enhed -C- eller -B- på modellerne med knusningsenhed -A-, men man skal skifte hele enheden.



6.3 - Brug af kødhakkeren

1. Kontroller, at fødespændingen svarer til den værdi, der er gengivet på det tekniske kort.

Spændingsindikatoren skal være tændt for at vise, at el-nettet er tilsluttet.

2. Træk let i kødhakkerens metalring og læg lidt kød i, tryk på startknappen og vær opmærksom på, at propellens rotationsretning svarer til den, der er vist med pilen (mod uret).

3. Hvis kødet, der kommer ud, er skåret godt, er indstillingen af metalringen rigtig. I modsat fald skal man trække mere i metalringen, inden man opnår perfekt skåret

5 - Igangsættelse og stop

5.1 - Kontrol af korrekt elektrisk tilslutning

Tilslut stikket til kontakten for elektriciteten;

Nettets lysindikator ("6" Fig. 3.1.1) skal være tændt.

Tryk på startknappen ("1" Fig. 3.1.1) for at kontrollere værktøjernes rotationsretning (på den trefasede udgave 380).

Propellens rotationsretning skal stemme overens med den retning, pilen viser ("C" fig. 1.7.2), mod urets retning.

Hvis rotationsretningen er omvendt, skal du frakoble maskinen fra el-forsyningen og henvende dig til vores forhandler i området.

NB:

På maskiner, der er tilsluttet en enfaset linje, og som er lavet til en sådan tilslutning, fastsættes den korrekte rotationsretning direkte af producenten.

5.2 - Kontrol af beskyttelsers og sikkerheders tilstedeværelse og virkning

1 - Produktets udledningsåbning.

Kontroller, at produktets udledningsåbning har huller med en diameter, der er mindre end 8 mm.

2 - Beskyttelse til hænder.

Tragten skal være forsynet med håndbeskyttelse

3 - Tragte i inox-stål.

Tragten i inox-stål sidder fast med ladeåbningen.

5.3 - Kontrol af stopknappens virkning (fig. 5.3.1)

Mens maskinen er tilsluttet nettet, og værktøjet er i bevægelse, trykkes på stopknappen (2). Maskinen skal stoppe.

5.4 - Igangsættelse af maskinen (fig. 5.3.1)

For at starte maskinen skal du blot trykke på startknappen

"1" Fig. 5.3.1, når du har tilsluttet stikket korrekt til el-kontakten, og maskinen tændes.

5.5 - Stop af maskinen (fig. 5.3.1)

For at stoppe maskinen skal du blot trykke på stopknappen, "2" Fig. 5.3.1, og maskinen stopper

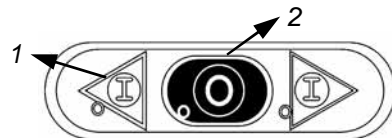


Fig. 5.3.1

1.5 - Eget brug

Maskinen er planlagt og lavet til at hakke kød og lignende produkter.

Den skal bruges i professionelle miljøer, og personalet, der skal bruge maskinen, skal være en bruger på området, som har læst og forstået denne brugsanvisning. Brug udelukkende maskinen, når den er støttet sikkert på et solidt arbejdsbord.

Størrelsen på det kød, der skal hakkes, skal være således, at det kan være helt i ladeåbningen. Det må således ikke fylde ud over tragten.

1.6 - Uegnet brug

Maskinen må udelukkende bruges til de formål, som producenten har fastsat, navnlig:

- Brug **ikke** maskinen til at hakke andre fødevarer end kød o.l.
- Brug **ikke** maskinen, hvis den ikke er korrekt installeret med de fuldstændige beskyttelser, som er korrekt monteret, for at undgå risiko for alvorlige personskader.
- Gå **ikke** ind på elektriske dele uden først at have frakoblet maskinen fra el-forsyningen: **der er risiko for dødbringende elektrisk stød.**
- Bearbejd ikke produkter, som er større, end det der samlet kan være i ladningstragten.
- Bær ikke beklædningsdele, som ikke er i overensstemmelse med reglerne om ulykkesbekæmpelse. Spørg arbejdsgiver om de gældende sikkerhedsforskrifter og det ulykkesbekæmpende udstyr, der skal bæres.
- Start **ikke** maskinen, hvis den er i stykker.
- Inden anlægget bruges, skal man sikre, at alle sikkerhedsfarlige forhold er passende fjernet. Hvis der foreligger et uregelmæssigt forhold, skal maskinen stoppes, og den vedligeholdelsesansvarlige underrettes.
- Tillad **ikke** uautoriseret personale at gribe ind på maskinen. Hastebehandling i tilfælde af et uheld forårsaget af elektricitet foreskriver først og fremmest at fjerne den tilskadekomne fra strømføringen (eftersom vedkommende normalt er bevidstløs). Denne operation er farlig. Den tilskadekomne er i dette tilfælde strømførende. Hvis man rører ham, kan man således få elektrisk stød. Man skal derfor frakoble kontakterne direkte fra linjens forsyningsknap, eller hvis det ikke er muligt, skal man fjerne den tilskadekomne med isolerende materialer (stave i træ eller pvc, stof, læder osv...). Man bør straks lade lægeligt personale gribe ind og lade patienten komme sig på et hospital.

1.7 - Personlige oplysninger

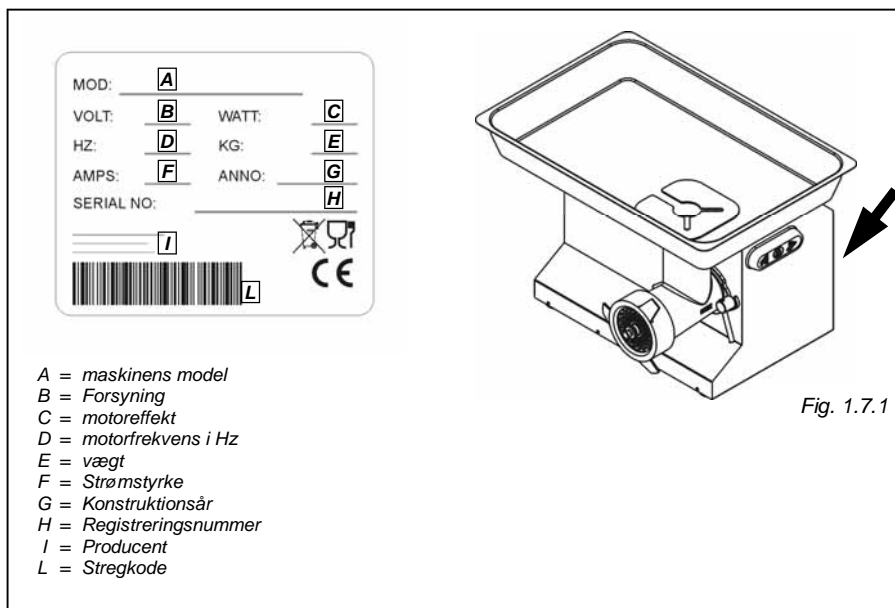
En præcis beskrivelse af maskinen "Model", "Registreringsnummer" og "produktionsår" gør det lettere at få hurtige og effektive svar fra vores servicecenter.

Det anbefales at oplyse om maskinens model og registreringsnummer, hver gang man kontakter servicecentret.

Meddel oplysningerne på kortet vist på fig. 1.7.1.

Som hovedregel foreslår vi at gengive oplysningerne om maskinen, du har, i tabellen nedenfor:

Kødhakker model.....
Registreringsnummer.....
Konstruktionsår.....
Type.....



NB!

Du må under ingen omstændigheder ændre oplysningerne på kortet.

4.3.1 - Bortskaffelse af emballage

Emballagens dele, som for eksempel karton, nylon og træ, er produkter, der svarer til almindeligt byaffald. De kan således frit bortskaffes. Nylon er et forurenende materiale, der skaber giftig røg, hvis det brændes. Brænd det ikke og kast det ikke ud i miljøet, men bortskaf det i henhold til gældende ret. Såfremt maskinen leveres i lande, hvor der ikke er særlige regler, skal emballagen bortskaffes i henhold til bestemmelserne i de gældende regler.

4.3.2 - Flytning af maskinen

NB!

Behandl maskinen forsigtigt og opmærksomt for undgå, at den eventuelt falder, da det kan skade den alvorligt. For at undgå eventuelle muskelsprængninger skal du sætte kraft i med benene, når maskinen løftes.

4.4 - Tilslutning til det elektriske anlæg

NB!

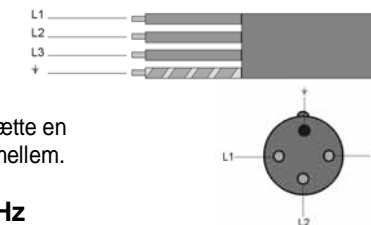
Kontroller, at den elektriske forsyningslinje stemmer overens med den værdi, der er anført på maskinens identifikationskort. Alle indgreb må udelukkende foretages af specialiseret personale, som er udtrykkeligt godkendt af den udpegede ansvarlige. Tilslut til et net, der er udstyret med et fungerende jordstik.

4.4.1-Trefaset maskine på 380 Volt-50Hz og trefaset maskine på 220 Volt-50 Hz

Ved disse tilslutninger er maskinen udstyret med et fødekabel med inddeling på 4 x 1,5 mm.

Det er tilsluttet et trefaset stik med tre poler + jord.

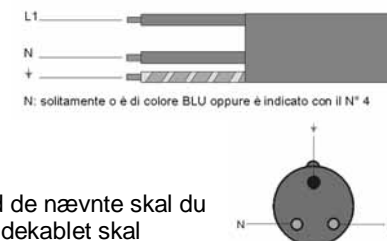
Tilslut kablet til det trefasede forsyningsnet ved at sætte en magnetotermiskdifferentialafbryder på 16 Ampère imellem.



4.4.2 - Enfaset maskine på 220 Volt-50 Hz

Ved denne tilslutning er maskinen udstyret med et fødekabel med inddeling på 3 x 1,5 mm. Det er tilsluttet et enfaset stik med tre poler. Tilslut kablet til det enfasede forsyningsnet på 220 Volt-50 Hz ved at sætte en

magnetotermiskdifferentialafbryder på 16 Ampère imellem.

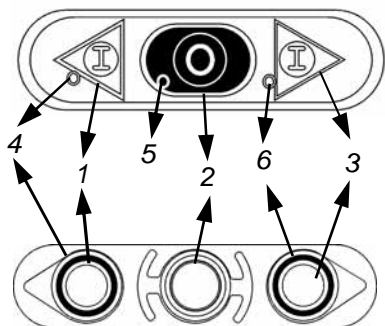


Ved tilslutninger med en anden spænding end de nævnte skal du rette henvendelse til producenten. Såfremt fødekablet skal forlænges, skal du bruge et kabel med den samme inddeling, som det producenten har leveret.

3 - Kommandoer og indikatorer

3.1 - Liste over kommandoer og indikatorer

Fig. 3.1.1



1. **Startknop** - Tryk for at sætte maskinen i gang.
2. **Stopknop** - Tryk for at stoppe maskinen.
3. **Knap til at vende kørselsretning** - Tryk for at vende den impulsdrevne propels rotationsretning.
- 4 - 5 - 6 - **Sensorer**

4 - Afprøvning, transport, levering og installation

4.1 - Afprøvning

Din maskine er blevet afprøvet i vores lokaler for at kontrollere, at den fungerer godt og er korrekt indstillet. Under denne afprøvning foretages arbejdsprøver på materiale, der ligner det, brugeren vil anvende.

4.2 - Levering og flytning af maskinen

Alt det sendte materiale er blevet grundigt kontrolleret, inden det blev givet til fragtføreren. Medmindre andet er aftalt med kunden, er maskinen omviklet med nylon, og når den er bundet til underlaget, bores den ind i kartonen, som også er bundet til underlaget. Når du modtager maskinen, skal du kontrollere, at emballagen er hel. Hvis emballagen er beskadiget, skal du underskrive fragtførerens modtagelseskvittering med en bemærkning af typen: "Jeg accepterer med forbehold..." og begrundelsen. Når emballagen er åbnet, skal du inden for tre dage fra datoen på dokumenterne meddele fragtføreren, hvis der er egentlige skader på maskindele.

4.3 - Installation

NB!

Området, hvor man vil installere maskinen, skal være lige så solidt, og støtteplanet skal sikre, at den understøttes sikkert. Desuden skal man stille maskinen, så der er god plads rundt om den. Det giver bedre bevægelsesfrihed under arbejdsfaserne og sikrer adgang i de senere vedligeholdelsesindgreb. Man skal sørge for, at der er ordentlig belysning rundt om maskinen for at sikre, at brugeren har korrekt overblik, når han/hun bruger maskinen.

- Fjern cellofanen, som maskinen er indviklet i, og al anden emballage, der findes indeni.

1.7.1 - Mærkater om advarsler og fare (fig. 1.7.2)

NB!

Når maskinen er tilsluttet el-nettet, må man ikke gribe ind på elektriske dele. Der er risiko for elektrisk stød. **Overhold advarslerne på kortene. Manglende overholdelse kan medføre personskader.** Sørg for, at kortene altid er til stede og kan læses. I modsat fald skal de sættes på eller udskiftes.

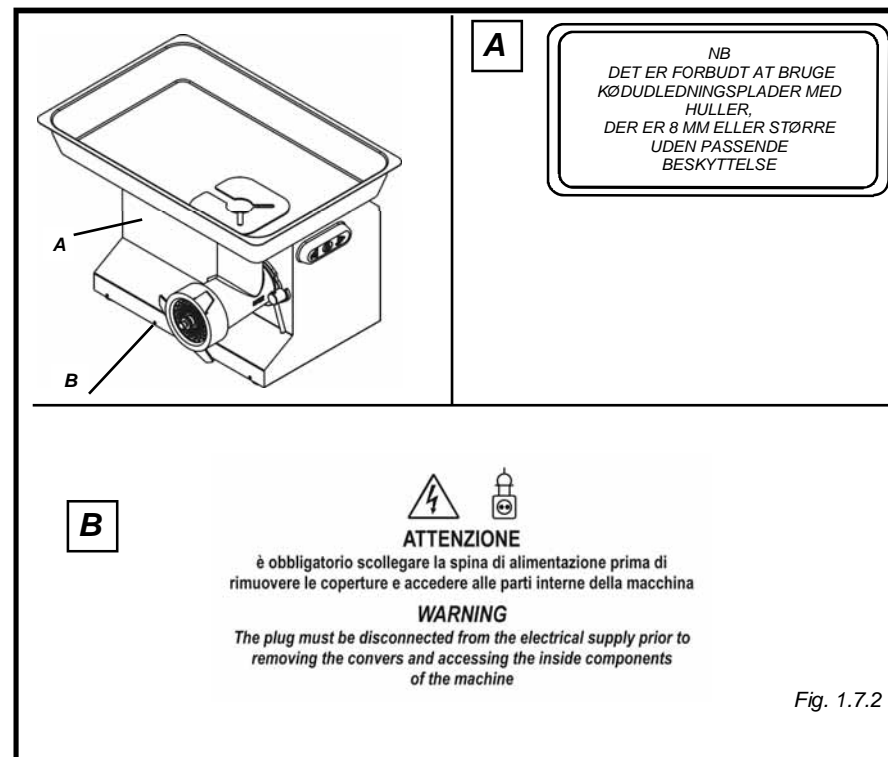


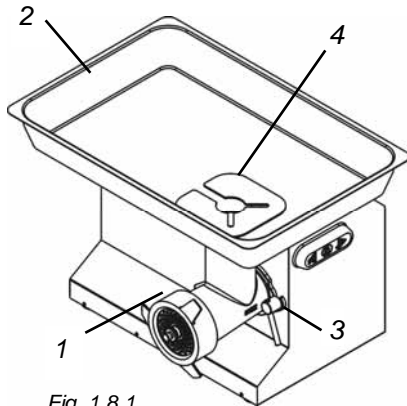
Fig. 1.7.2

1.8 - Beskyttelser og sikkerhedsudstyr

NB!

Inden du bruger maskinen, skal du sikre dig, at alt sikkerhedsudstyret er placeret korrekt.

Kontroller ved begyndelsen af hvert vagtskifte, at de er til stede og virker. I modsat fald skal du underrette den vedligeholdelsesansvarlige.



Produktets udledningsåbning med huller i pladen på mindre end 8 mm.

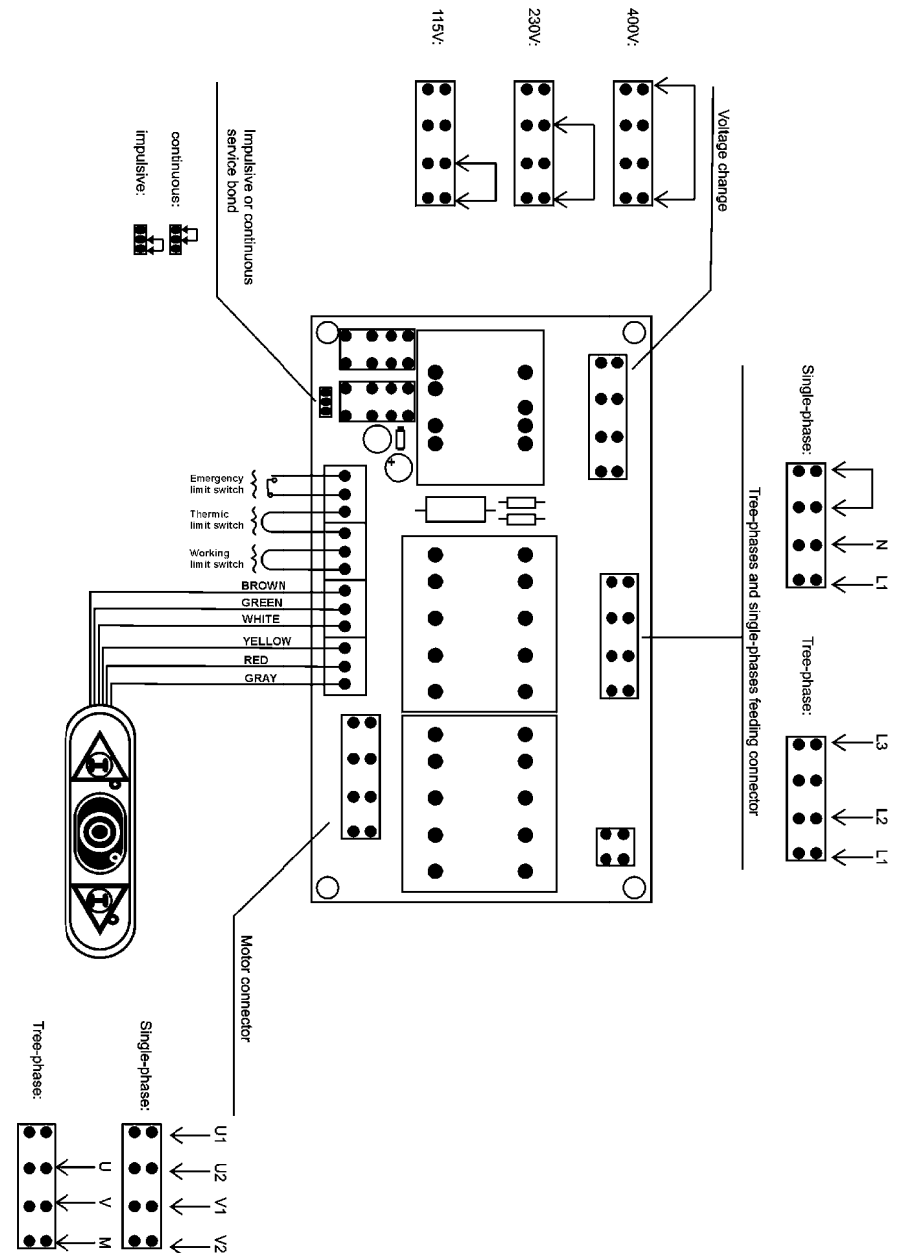
1. Således hindres man i at føre fingrene ind i åbningen.
2. Tragten i inox-stål er stramt blokeret til ladeåbningen.
3. Blokeringsmøtrik til åbning. For at kødhakkeren fungerer korrekt, skal den være strammet helt med disse blokeringer.
4. Beskyttelse af hænder.

Tragten på modellen har den stramt fastsatte beskyttelse "2" i Fig.1.8.1 i overensstemmelse med cirkulæret fra arbejds- og socialministeren nr. 66 af 05.09.79.

De mindre modeller har ikke behov for denne beskyttelse, idet ladeåbningen er mindre.

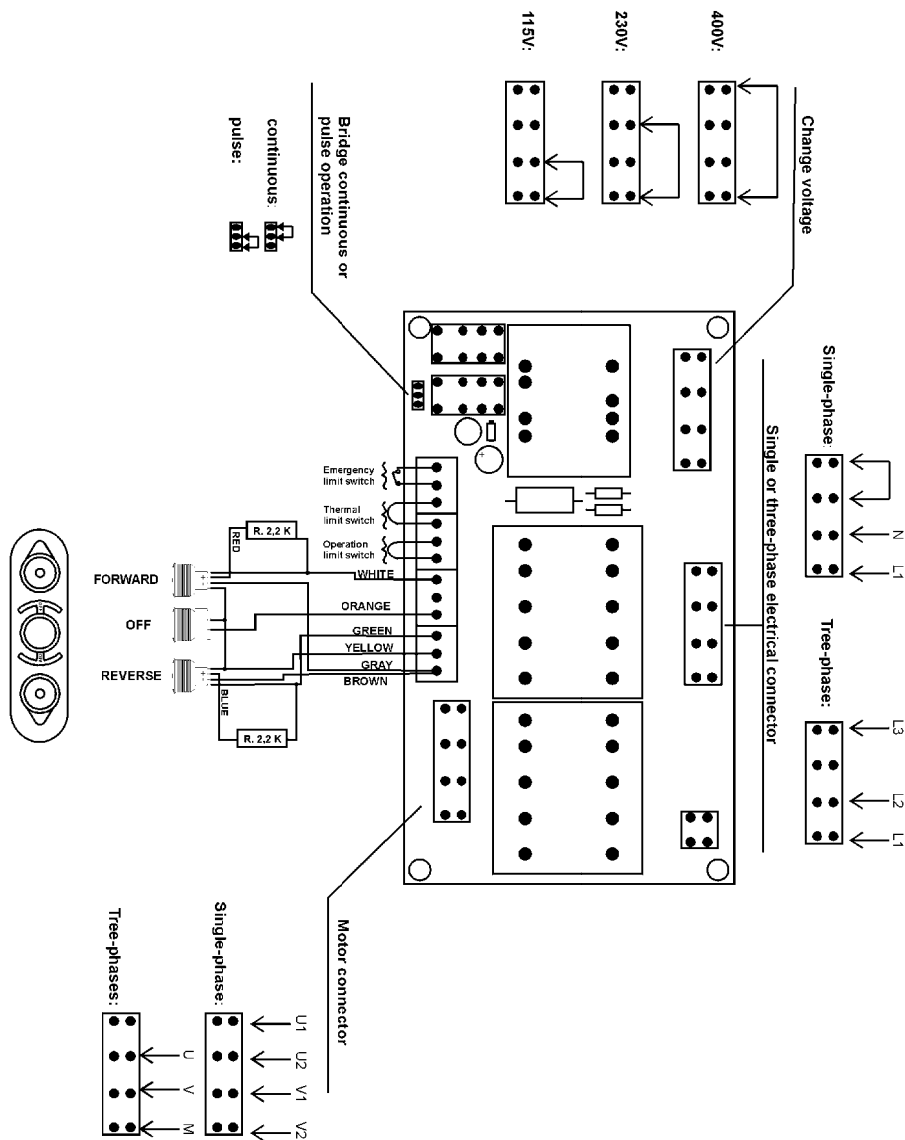
NB!

Ombyg under ingen omstændigheder sikkerhedsudstyr.



2.5 - Elektriske skemaer

2.5.1 - Elektriske skemaer



1.8.1 - Blokering af kødudledningsåbningen (TC 22 - 32)

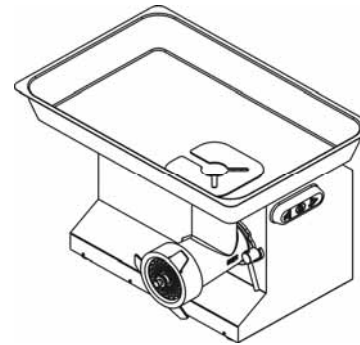


Fig. 1.8.2

Korrekt brug:

På alle kødhakkere skal man sikre sig, at åbningen er stramt blokeret, hvis man ønsker, at den skal fungere korrekt og give præcis hakning.

For at undgå upræcis montering skal man altid følge denne monteringsprocedure:

1. Indsæt åbningen og sørg for, at den sidder i den korrekte stilling. Bloker den med strammingsmøtrikkerne
2. Indsæt hakkepropellen
3. Indsæt kniven og pladen
4. Kontroller, at kniven er monteret med klingens mod pladen
5. Skru metalringen på og stræk den lidt.

1.9 - Arbejdssteder

På fig. 1.9.1. vises den korrekte placering, som brugeren skal indtage, for at man arbejder bedst muligt med maskinen.

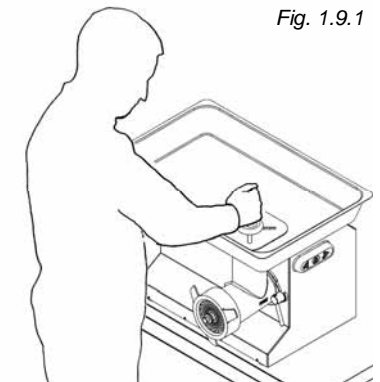


Fig. 1.9.1

2 - Tekniske kendetegn

2.1 - Hoveddele

For at gøre det lettere at forstå brugsanvisningen er maskinens hovedkomponenter nedenfor opstillet og vist i fig. 2.1.1.

1. Morter
2. Køl
3. Maskinens kommandoer
4. Fødder
5. Udgangsåbning til det hakkede kød
6. Ladetragt
7. Ladeåbning

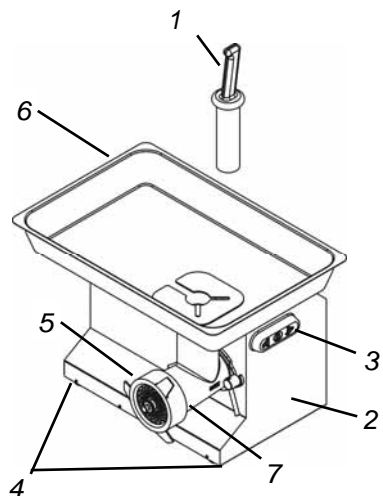


Fig. 2.1.1

2.2 - Tekniske kendetegn

	Motor	Forsyning	Produktion i timen	Plader følger med
	<i>watt/hp</i>		<i>kg/h.</i>	<i>ø mm</i>
TC 22	1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5
TC 32	2208/3	230-400V/50Hz	500	6

2.3 - Maskinens størrelse og vægt.

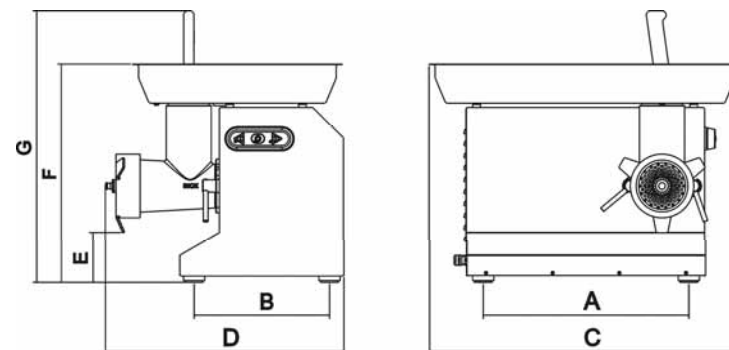


Fig. 2.3.1

	A	B	C	D	E	F	G	Vægt netto
	<i>mm</i>	<i>mm</i>	<i>mm</i>	<i>mm</i>	<i>mm</i>	<i>mm</i>	<i>mm</i>	<i>kg</i>
TC 22	351	264	500	437	132	430	491	32
TC 32	401	264	610	465	99	428	532	39

2.4 - Støjudledningsniveau

Målingerne af støjudledningen fra maskinen viser, at det tilsvarende støjniveau er lavere end 70 dBA.