



Locher Großküchen-Geräte GmbH
Karlsberger Str. 3, D-87471 Durach, Germany
Tel.: +49 (0) 831 5238339-0 / Fax: +49 (0) 831 5238339-15
office@locher.info www.locher.info

Bedienungsanleitung

D – A – CH

Teigknetmaschine TG 10 / TG 15 / TG 17 TG 22 / TG 33 / TG 42



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung
vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Sicherheitsvorschriften.....	4
Beschreibung von Gefahren-Symbolen.....	4
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften.....	4
Sichere Anwendung	4
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal.....	5
Allgemeines.....	5
Anwendung	5
Installation.....	6
Elektrische Daten des Gerätes.....	6
Installationsvoraussetzungen	6
Installationsvorschriften.....	7
Produktbeschreibung	8
Technische Daten.....	8
Produktübersicht	8
Inbetriebnahme / Bedienung.....	9
Reinigung und Wartung	11
Sicherheitsmaßnahmen	11
Reinigung	11
Tägliche Reinigung	12
Wartung.....	12
Unterhalt	13
Fehlerfindung / Fehlerbehebung.....	13
Entsorgung	14
Hinweis zur Entsorgung	14
Lieferanschrift:.....	14
Schaltplan	15
TG 10 / TG 15	15
TG 17 / TG 22 / TG33	16
TG 42	17
Schaltplan Legende	18

Sicherheitshinweise



Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch. Die Aufstellung bzw. die Montage des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien. Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Sprünge oder Brüche an der Heizung (Ceranglas) können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Beschädigungsgefahr!

Das Gerät ist mit einer Elektronik ausgestattet. Beschädigen Sie diese nicht.

Achtung !

Aggressive Reinigungsmittel- und Schwämme kratzen das Gerät.

Wenn harte und spitze Gegenstände auf die Heizung einwirken, können Schäden entstehen.

Sicherheitsvorschriften

Beschreibung von Gefahren-Symbolen

Generelles Gefahrensymbol

Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften bedeutet Gefahr (Verletzungen)



Dieses Symbol warnt vor gefährliche Spannung.
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)

Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.

Achtung

Bei unsachgemäßer Anwendung können kleinere Verletzungen oder Sachbeschädigungen hervorgerufen werden

Achtung

Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes muss die Bedienungsanleitung gelesen werden

Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen (Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch heißes Fett
- Gefahr für Personen durch heiße Bauteile

Sichere Anwendung

Die Sicherheitsvorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

ACHTUNG:

Bei Aufstellung bzw. Montage des Gerätes sind die örtlichen Sicherheitsvorschriften und die Installationshinweise zu beachten.

Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Drehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und dem Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen. Für die einwandfreie Funktion und zum Erhalt der Betriebssicherheit des Gerätes ist eine sachgerechte Installation, Bedienung und Wartung gemäß dieser Aufstellungs- und Betriebsanweisung erforderlich. Nur so kann entsprechend den Verkaufs- und Lieferbedingungen eine Gewähr übernommen werden. Vor Inbetriebnahme dieses Gerätes müssen das gesamte Verpackungsmaterial und die industriellen Schutzfette gründlich entfernt werden, sowie die üblicherweise auf Edelstahloberflächen befindlichen Schutzfolien. Das Gerät mit einem Schwamm reinigen, der mit Wasser sowie neutralem, dünnflüssigem Reinigungsmittel befeuchtet worden ist. Darauf achten, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät laufen. Keine scheuernden Mittel verwenden. Den Schamottboden mit einem Besen abkehren.

Anwendung

Das Gerät wird zum Herstellen von Teigen, wie Pizza- oder Brotteig eingesetzt.

Installation

Elektrische Daten des Gerätes

Geräte nach Leistung (0,37 kW / 0,45 kW / 0,9 kW / 1,3 kW – TG 10/TG 15/TG 17/TG 22/TG 33)

1-phasig (Spannung 230V/1~/N/PE +5% / -10%)

Anschluss	Farbe	Frequenz	Steuersicherung
Phase	Braun, Schwarz,	50 Hz / 60 Hz	-
N	Blau		
PE	Gelb/Grün		

Geräte nach Leistung (1,5 kW – TG 42)

3-phasig (Spannung 400V/3~/N/PE+5% / -10%)

Anschluss	Farbe	Frequenz	Steuersicherung
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1,2,3	50 Hz / 60 Hz	-
N	Blau oder 4		
PE	Gelb/Grün		

Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Der Luftzufuhr- und Luftauslassbereich darf nicht verdeckt werden. Die Abstellfläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

Der Aufstellungsort des Ofens muss folgende Merkmale aufweisen:

- trocken sein
- Wasser- und Wärmequellen müssen ausreichend entfernt sein
- Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein und den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der geltenden Gesetze entsprechen
- der Fußboden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern
- in unmittelbarer Nähe der Maschine dürfen sich keine, wie auch immer geartete Hindernisse befinden, die die normale Belüftung derselben beeinträchtigen könnten

Außerdem muss der Benutzer:

- darauf achten, dass sich keine Kinder der arbeitenden Maschine nähern
- den Vorschriften dieses Handbuches genau folgen
- Er darf die Sicherheitsvorkehrungen an der Maschine nicht entfernen oder verändern
- immer mit größter Aufmerksamkeit arbeiten, d.h. er muss seine Arbeit genau beobachten und darf während der Benutzung der Maschine nicht abgelenkt sein
- alle Arbeiten mit absoluter Sicherheit und großer Ruhe ausführen
- die Anweisungen und Hinweise auf den Schildern des Ofens beachten
- Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung, Wartung oder Verlagerung der Maschine muss die Stromversorgung unterbrochen werden.



Die Warnschilder dienen der Unfallverhütung und müssen daher immer gut zu lesen sein. Sobald sie beschädigt oder nicht mehr lesbar sind, müssen sie ausgetauscht werden, verlangen Sie vom Hersteller ein Originalersatzteil!

Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.

Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.

Die Geräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Sie müssen mit einer Wandsteckdose verbunden werden.

Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.

Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften.

Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes

(gemäß Typenschild) übereinstimmen.

Zum elektrischen Anschluss des Gerätes sind die Gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!

Achtung

Falsche Spannung kann das Gerät beschädigen

Achtung

Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.

Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nichtbrennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältig beachtet werden!

Produktbeschreibung

Technische Daten

Bezeichnung	Teigknetmaschine		
Modell	TG 10	TG 15	TG 17
Artikel-Nr.	622761		622762
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,45kW	230 V / 0,9 kW
Teigmenge/Zyklus	8 kg	10 kg	12 kg
Abmessungen	270 x 540 x 560 mm	320 x 590 x 570 mm	350 x 660 x 630 mm
Gewicht, netto	48 kg	50 kg	79 kg

Bezeichnung	Teigknetmaschine		
Modell	TG 22	TG 33	TG 42
Artikel-Nr.	622763		622764
Anschlusswert	230 V / 0,9 kW	230 V / 1,3 kW	400 V / 1,5 kW
Teigmenge/Zyklus	18 kg	25 kg	38 kg
Abmessungen	400 x 690 x 630 mm	440 x 830 x 720 mm	470 x 850 x 720 mm
Gewicht, netto	82 kg	110 kg	177 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Produktübersicht

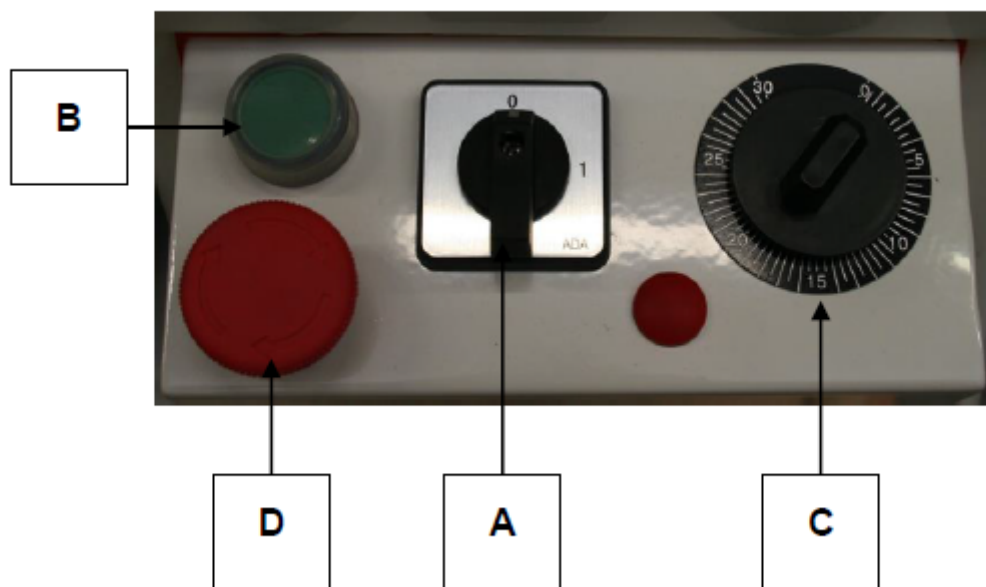
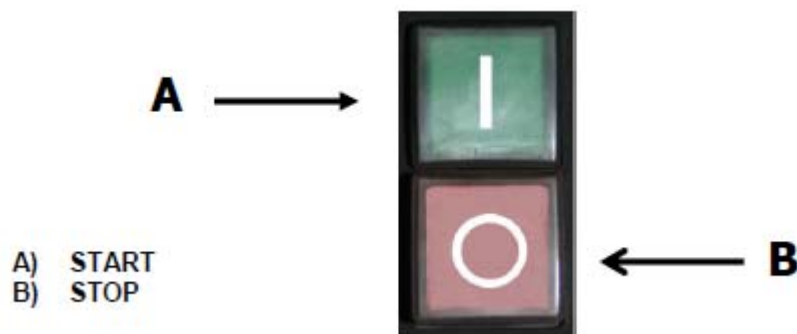
Baugruppe

1. Schutzabdeckung, klappbar
2. Bedienblende
3. Gehäuse
4. Schüssel
5. Stellfüße



Inbetriebnahme / Bedienung

Beschreibung des Bedienfeldes



Das Bedienfeld besteht aus einem Hauptschalter (**A**), einer grünen Starttaste (**B**), einem Timer (**C**), einer roten Not-Aus-Taste (**D**).

Das Bedienfeld erlaubt die Ein- und Ausschaltung der Teigknetmaschine, regelt ihren Betrieb und ermöglicht die Einstellung.

Legende:

A = Hauptschalter (in den Ausführungen 2V kann auch die Geschwindigkeit gewählt werden)

B = Grüne Taste / Start Taste

C = Timer / Zeitschaltuhr 0-30 Min

D = Rote Taste / Stop-Taste

STARTPHASE

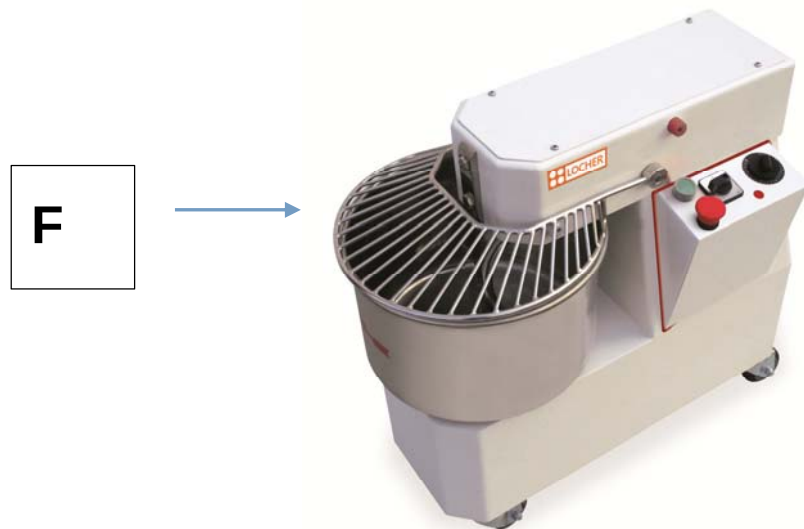
Die Teigknetmaschine an das Stromnetz anschließen und den Hauptschalter **A** auf "1" stellen. In den Ausführungen 2V den Schalter je nach gewünschter Geschwindigkeit auf "1" oder "2" stellen.

Den Drehknopf des Timers **C** auf die gewünschte Zeit von 0 bis 30 min. stellen.

Die grüne Taste **B** drücken, um den Kessel und die Knetspirale zu starten.

ARBEITSPHASE

Sich vor jedem Arbeitszyklus vergewissern, dass die Maschine vollkommen sauber ist, dies betrifft vor allem die Kesseloberfläche, die Knetspirale und den Teigteiler, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.



Nach Hochheben der Schutzabdeckung **F**, die Zutaten in der gewünschten Menge in den Kessel geben. Die Schutzabdeckung **F** wieder senken, den Timer **C** auf die festgelegte Zeit einstellen und die grüne Starttaste **B** drücken.

Die Bewegung der Knetspirale, die auf die Kesseldrehung abgestimmt ist, vermengt Mehl, Wasser, Salz, Backpulver und andere Teigzutaten bis die gewünschte Konsistenz des Teiges erreicht ist.

Falls man die Merkmale und/oder die Konsistenz der Ausgangsform des Teiges leicht verändern möchte, kann man die Zutaten für in den Kessel über das Schutzgitter **F** einschütten.

Nach Ablauf des Arbeitszyklus die Maschine mit der roten Stopp -Taste **D** anhalten und die bewegliche Schutzabdeckung vollständig hochheben. Nehmen Sie den Teig aus dem Kessel und reinigen Sie die Maschine.

Falls der Betrieb der Teigknetmaschine aus welchem Grund auch immer unterbrochen wird, vor dem Neustart mindestens 15 Sekunden warten.

die angebotenen Möglichkeiten am Zyklusende, das heißt eine einfachere Herausnahme des Teiges und eine leichtere Reinigung.

AUSSCHALTPHASE

Die Teigknetmaschine ist mit einigen Sicherheitsvorkehrungen zum Schutz des Benutzers ausgestattet, es handelt sich um ein bewegliches Schutzgitter sowie eine Vorrichtung, die prüft, ob das Gitter gesenkt ist.

! Vor Beginn der Arbeitsphase die verschiedenen Sicherheitsvorrichtungen einzeln überprüfen. Sie sind effizient wenn:

- die Maschine bei Aufklappen des Gitters anhält;
- die Maschine bei Aufklappen des Kopfes anhält und nicht startet;
- die Maschine bei Herausziehen des Kessels anhält und nicht startet;
- durch leichtes Ziehen nach oben, sowohl der Kessel als auch der Kopf blockiert werden.

AUSSCHALTPHASE

Zum Ausschalten der Teigknetmaschine die rote Stop -Taste **D** drücken und den Drehknopf des Hauptschalters **A** auf "0" stellen.

Reinigung und Wartung

Sicherheitsmaßnahmen

! Vor jedem Reinigungs-/ Wartungseingriff, folgende Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

- sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet ist;
- sicherstellen, dass der Hauptschalter ausgeschaltet ist;
- sicherstellen, dass die Versorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann.

Den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen;

- die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehenen individuellen Schutzvorrichtungen benutzen
- immer mit für die Wartung geeigneten Werkzeugen arbeiten
- nach der Wartung oder den Reparaturarbeiten müssen vor der Inbetriebnahme der Teigknetmaschine erst wieder alle Schutzvorkehrungen montiert und die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.

Reinigung

Wie jedes Gerät, benötigen unsere Teigknetmaschinen eine einfache, aber häufige und gründliche Reinigung, damit immer eine effiziente Leistung und ein ordnungsgemäßer Betrieb gewährleistet ist. Regelmäßiges Reinigen der Teigknetmaschine trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

! Es dürfen auf keinen Fall chemische, für Lebensmittel ungeeignete, scheuernde oder korrosive Produkte benutzt werden. Wasserstrahl, Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsmittel, wie Stahlkissen, Schwämme oder ähnliches, die die Oberflächen beschädigen können und damit die Sicherheit aus hygienischer Sicht beeinträchtigen, sind absolut zu meiden.

Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt. Rückstände von Reinigungsmitteln müssen mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!

Die Teigknetmaschine darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Tägliche Reinigung

Die Reinigung muss nach jedem Gebrauch unter Beachtung der Hygienevorschriften und zum Schutz der Funktionstüchtigkeit der Maschine durchgeführt werden.

Mit einer Holz-oder Kunststoffspachtel die Teigreste grob entfernen und anschließend den Kessel, die Knetspirale, den Teigteiler und die bewegliche Schutzabdeckung mit einem weichem Schwamm und warmem Wasser gründlich reinigen. Mit saugfähigem Küchenpapier trocknen, danach mit einem weichen und sauberen Tuch, das mit einem speziellen Desinfektionsmittel für Maschinen zur Nahrungsmittelherstellung getränkt wurde, erst über die oben genannten Oberflächen wischen und anschließend die ganze Maschine damit behandeln.

! Es dürfen auf keinen Fall chemische, für Lebensmittel ungeeignete, scheuernde oder korrosive Produkte benutzt werden. Wasserstrahle, Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsmittel, wie Stahlkissen, Schwämme oder ähnliches, die die Oberflächen beschädigen können und damit die Sicherheit aus hygienischer Sicht beeinträchtigen, sind absolut zu meiden.

Wartung

Spannung der oberen Kette

Die regelmäßige Überprüfung der Spannung der oberen Kette ist für die Effizienz der Leistungen und die Maschinensicherheit unentbehrlich. Wenn man bei der Überprüfung ein übermäßiges Lockern der Kette oder eine ungleichmäßige Drehung der Knetspirale bemerkt, muss die Kette nachgespannt werden.

Die Schrauben herausdrehen und die Platte über dem Kopf der Teigknetmaschine abnehmen. Die Schrauben, mit denen die Halterung der Knetspirale befestigt ist, um einige Umdrehungen lockern, an der Halterung ziehen, um die Kettenspannung zu optimieren. Die Halterung der Knetspirale durch eindrehen der Schrauben wieder blockieren und zum Schluss die Platte wieder montieren und befestigen.

Einfetten der Ketten

Die Ketten müssen regelmäßig eingefettet werden, eine befindet sich oben im Innern des Kopfes, die andere im Gehäuse.

Die Schrauben herausdrehen und die Platte über dem Kopf und die Platte hinter der Maschine entfernen. Eine ordentliche Menge geeigneten Schmierfetts in die Ketten geben, es muss für die Schmierung aller Kettenglieder ausreichen. Nach diesem Vorgang die zwei Platten wieder montieren und die Schrauben eindrehen.

Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind.

Das Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft und geöffnet werden.

Das Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

Fehlerfindung / Fehlerbehebung

Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

Bei allen Störungen der Teigausrollmaschine, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal

das Gerät öffnen. Die Teigausrollmaschine muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Die Ursachenermittlung oder Fehlerbeseitigung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

Fehler	Ursache	Lösung
Die Maschine schaltet nicht ein	Fehlende Stromversorgung vom Netz	Den Hauptschalterschütz, den Stecker, die Steckdose und den Versorgungskabel nachprüfen
	Die Stopp-/Not-Aus Taste ist blockiert	Die Taste in Pfeilrichtung drehen
	Der Drehknopf des Hauptschalters steht auf "0"	Den Drehknopf auf "1" drehen
	Der Drehknopf der Zeitschaltung steht auf "0"	Den Drehknopf von 1 bis 30 Minuten entsprechend einstellen
Die Knetspirale dreht ungleichmäßig	Die Kette hat sich gelockert	Die Kette wieder spannen

Bei einem Austausch von Bauteilen sind immer Originalteile nach der gültigen Ersatzteilliste zu verwenden und die vorhandenen oder neue mit gleichen Verbindungselementen einzusetzen; dies gilt auch für die Montage

Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer der Teigknetmaschine muss diese fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche.

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benutzt werden.

Vermeiden Sie, dass die zur Entsorgung bereitgestellte Teigknetmaschine wieder in Betrieb genommen wird.

Die Teigknetmaschine besteht aus gebräuchlichen elektrischen und elektromechanischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet.

Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung der Teigknetmaschine.

Hinweis zur Entsorgung

Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.

Das Gerät gehört zum Applikationsbereich der europäischen Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG, die vorschreiben, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um möglichen Umwelt- oder Gesundheitsschäden vorzubeugen, wird gebeten, dieses Produkt vom anderen Müll getrennt zu halten, um es umweltsicher wiederverwerten zu können.



Für weitere Informationen zu Sammelstellen kontaktieren Sie bitte das Gemeindeamt oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

Lieferanschrift:

Locher Großküchen – Geräte GmbH

Karlsbergerstr. 3 ; D-87471 Durach

Tel. +49 831 52 383 39-0; Fax: +49 831 52 383 39-15

Email: office@locher.info

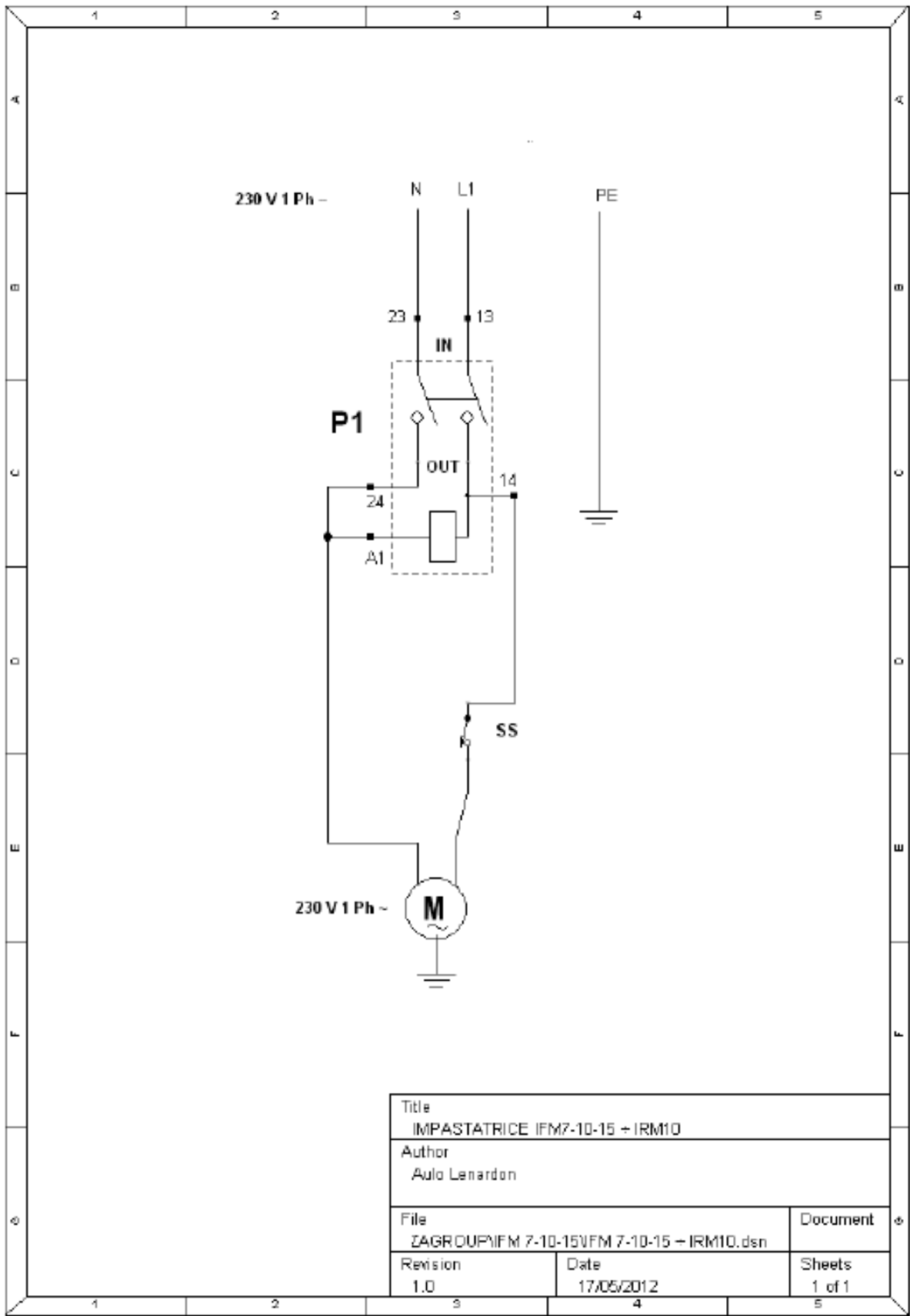


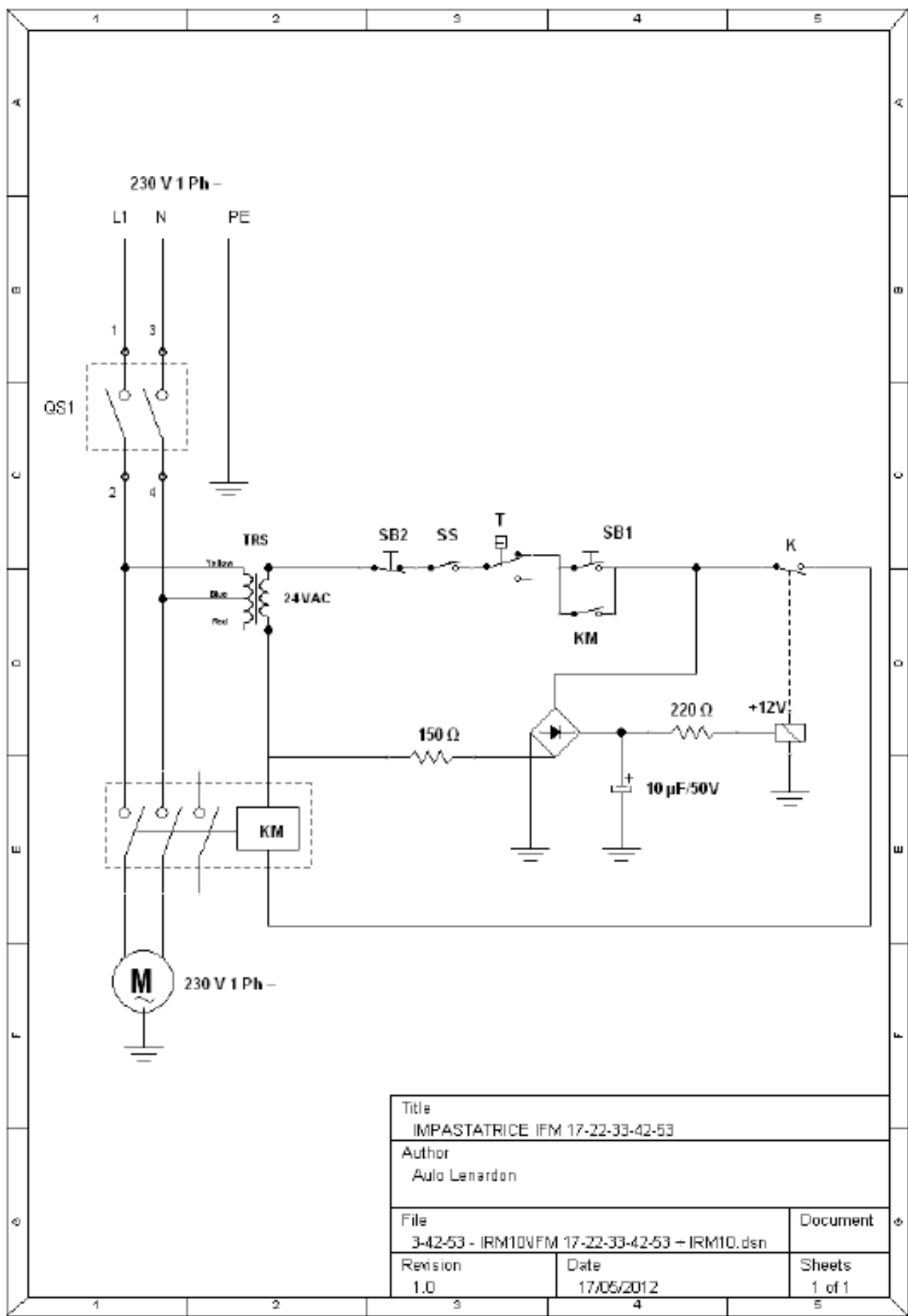
Achtung!

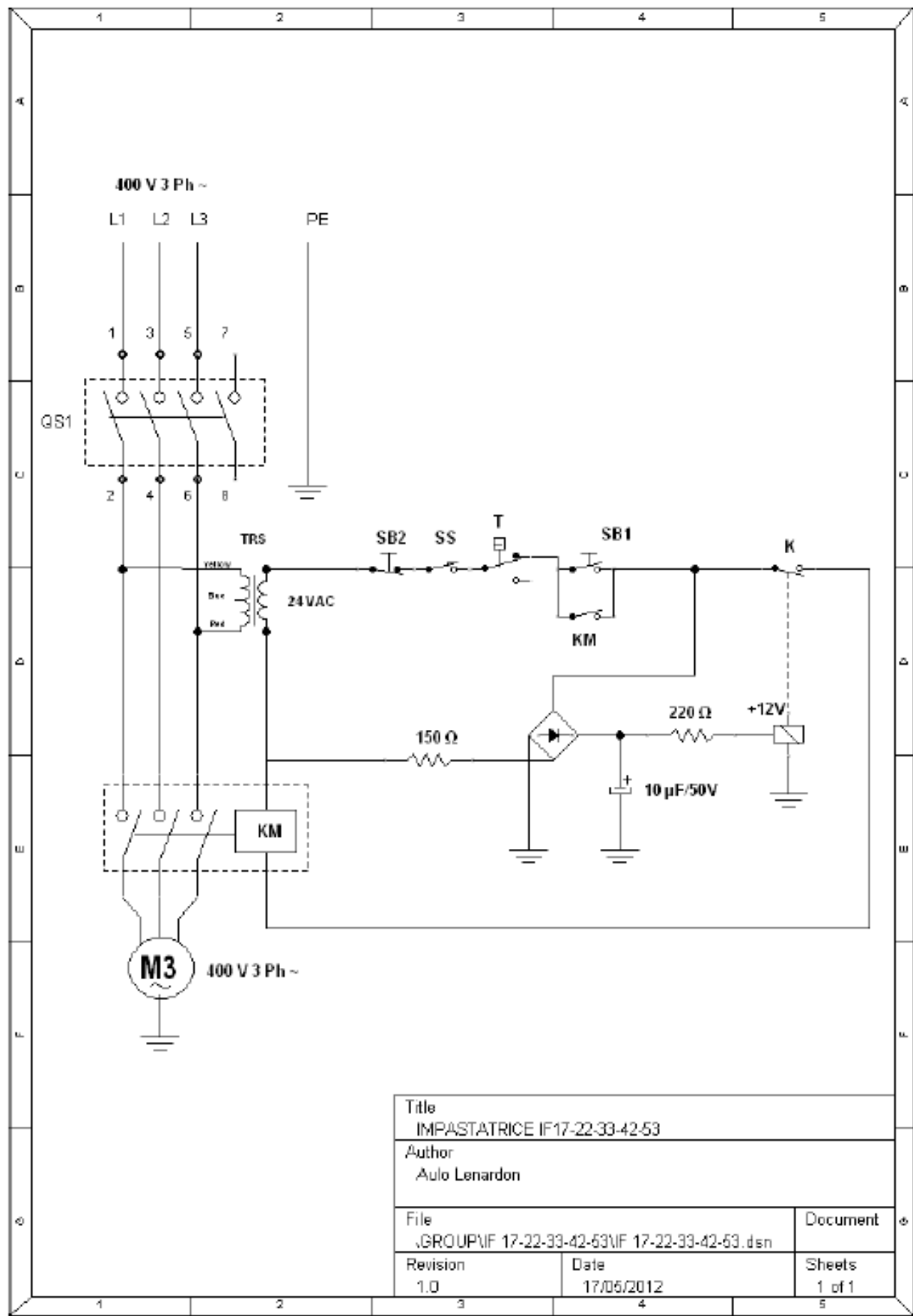
Jede Demontage und falsche Installation, falsche Einstellung und Wartung kann zu Vermögensschäden oder Sachschäden führen.

Bitte kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für den Reparaturservice.

Schaltplan
TG 10 / TG 15







Schaltplan Legende

LEGENDE	
Bezeichnung	Beschreibung
QS1	Hauptschalter
SA	Wählschalter 1-0-2
TRS	Transformator
P1	Ein-/Ausschalter
SB1	Startknopf
SB2	Stoptaster
T	Zeitschalter 0 – 30 Minuten
SS	Sicherheitsmikroschalter
KM	Schaltschütz
M / M3	Motor