

AB12/T
AB12/L
AB12/AT
AB22/AE
AB22/T



TR12/C
TR22/C



TR12/S 370213
TR12/TS
TR22/TE
TR22/SN



GR12/S



uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **GB**

emploi et entretien **FR**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **RUS**



AB12/L-T-AT • TR12/S-C-TS • GR12/S • AB22/AE-T • TR22/C-TE-SN

D



FLEISCHWOLF UND REIBE

INHALT

1 ALLGEMEINE HINWEISE

Zweck des Handbuchs.....	4
Hersteller- und Maschinenkennzeichnung.....	4
Beschreibung der Maschinen.....	5
Technische Eigenschaften.....	6
Abmessungen.....	6
Schutzvorrichtungen.....	7
Sicherheitsinformationen.....	7

2 AUFSTELLUNG

Verpackung und Auspacken.....	8
Aufstellbereich.....	8
Elektrischer Anschluss.....	8

3 GEBRAUCH UND REINIGUNG

Beschreibung der Bedienelemente.....	9
Bedienung der Reibe.....	9
Bedienung des Fleischwolfes	10
Ausbau der Mahlgruppe.....	10
Gebrauchshinweise.....	10
Reinigung am Ende eines Tages.....	11
Längerer Maschinenstillstand.....	11

4 STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG

Voraussetzung.....	12
Störung, Ursache, Behebung.....	12
Entsorgung und Wiederverwertung.....	12

ANLAGEN

Ungersystem Fleischwolfgruppen-Montageplan
Ersatzteilkatalog
Schaltplan

Zweck des Handbuchs

Dieses vom Hersteller verfasste Handbuch ist integrierender Bestandteil der Maschinenausrüstung. Bei der Planungs- und Konstruktionsphase wurde vom Hersteller besonderer Wert auf die Aspekte gelegt, die zu Gesundheitsschäden der mit der Maschine in Berührung kommenden Personen oder zu Sicherheitsrisiken derselben führen könnten. Neben der Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen wendete er alle "Regeln der guten Bautechnik" an. Um jede Art von Risiko zu vermeiden, sollen die Benutzer mit diesen Informationen dafür empfänglich gemacht werden, besonders achtsam zu sein. Vorsicht bleibt in jedem Fall unersetzbar. Die Sicherheit liegt ebenfalls in den Händen der mit der Maschine in Berührung kommenden Bediener. Dieses Handbuch ist an einem zugänglichen Ort aufzubewahren, damit es zum Nachschlagen immer schnell zur Hand ist. Um einige Textabschnitte besonders hervorzuheben, wurden folgende Symbole eingesetzt:

 **GEFAHR - ACHTUNG:** weist auf Gefahren hin, die zu schweren Verletzungen führen können ; es ist erforderlich Vorsicht walten zu lassen.

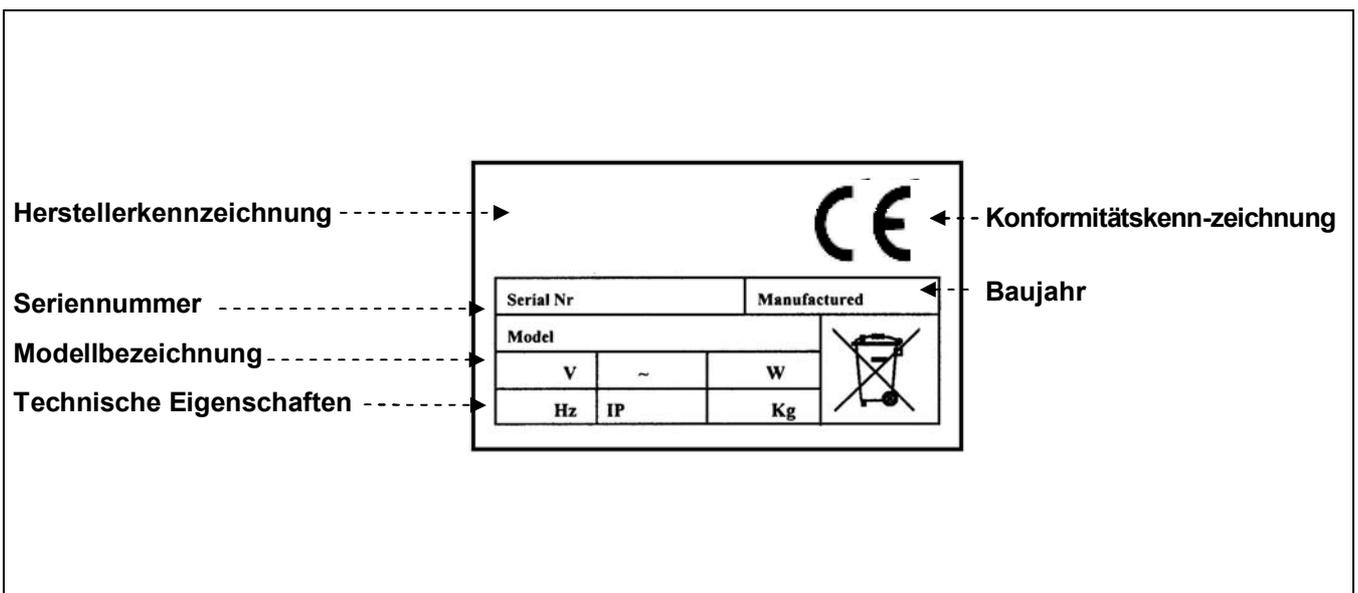
 **INFORMATIONEN:** technische Hinweise von besonderer Bedeutung.

Dem vorliegenden Handbuch werden folgende Schriftstücke beigelegt :

- der Garantieschein, der die vom Hersteller festgelegten Garantiebestimmungen enthält.
- die Schriftstücke, welche die Konformität der einschlägigen Bestimmungen für Personensicherheit und Gesundheit bescheinigen.

Für Kundendienst- und Informationsanfragen oder Ersatzteilbestellungen können Sie sich an den autorisierten Händler wenden.

Hersteller- und Maschinenkennzeichnung



Beschreibung der Maschinen

Kombigerät Fleischwolf-Reibe:

Bei der Kombination Fleischwolf-Reibe handelt es sich um eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Fleisch und Käse verarbeitet werden. In den Fleischwolf können verschiedene Lochscheiben eingesetzt werden, was die Herstellung unterschiedlicher Hackfleischarten ermöglicht. Die Reibe ist in der Lage, Produkte zu verarbeiten wie: abgelagerten Käse, Kekse, trockenes Brot, Trockenobst usw.

Die Produktpalette besteht aus 4 verschiedenen Modellen:

AB12/T (Mod. 12 Grundversion mit rundem Trichter)

AB12/L (Mod. 12 Luxusversion mit rechteckigem Trichter und vergrößerten Schalen)

AB12/AT (Mod. 12 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und rundem Trichter)

AB22/AE (Mod. 22 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und rundem Trichter)

AB22/T (Mod. 22 Grundversion mit rundem Trichter)

Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt. Ausstattung mit Sicherheitseinrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien.

Fleischwolf:

Der Fleischwolf ist eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Fleisch verarbeitet wird. In den Fleischwolf können verschiedene Lochscheiben eingesetzt werden, was die Herstellung unterschiedlicher Hackfleischarten ermöglicht

Die Produktpalette besteht aus 5 verschiedenen Modellen:

TR12/S (Mod. 12 Grundversion mit rundem Trichter)

TR12/TS (Mod. 12 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und rundem Trichter)

TR12/C (Mod. 12 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und den Körper aus rostfreiem Stahl)

TR22/TE (Mod. 22 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und rundem Trichter)

TR22/C (Mod. 22 Version mit komplett ausziehbarer Fleischwolf-Gruppe und den Körper aus rostfreiem Stahl)

TR22/SN (Mod. 22 Grundversion mit rundem Trichter)

Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt. Ausstattung mit Sicherheitseinrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien.

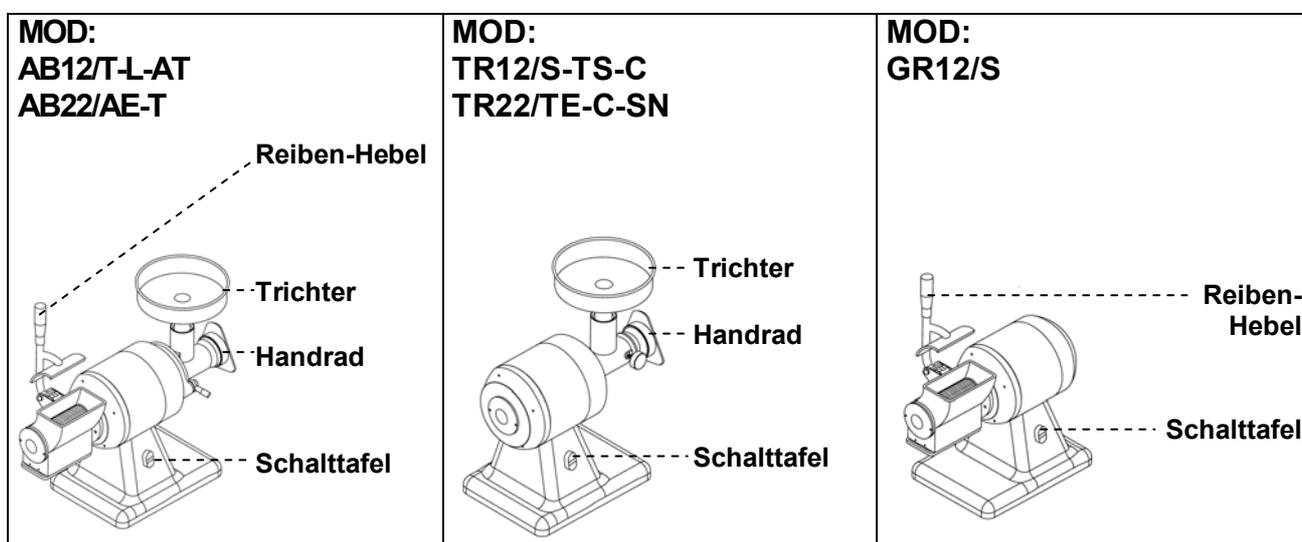
Reibe:

Die Käse- und Brotreibe ist eine Profimaschine für Restaurationsbetriebe aller Art (Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsanlagen, Metzgereien, Großküchen usw.), in denen Käse verarbeitet wird. Die Reibe ist in der Lage, Produkte zu verarbeiten wie: abgelagerten Käse, Kekse, trockenes Brot, Trockenobst usw.

Die Produktpalette besteht aus 1 Modell:

GR12/S (Mod. 12 Grundversion mit Inox-Walze)

Die Maschine ist mit einem leicht zu reinigenden Gehäuse aus Aluminium und Inox-Stahl ausgeführt. Ausstattung mit Sicherheitseinrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien.

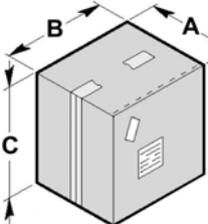
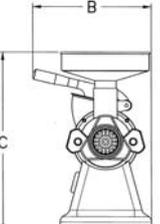
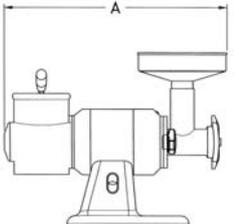
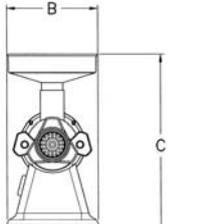
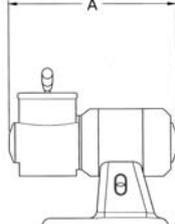
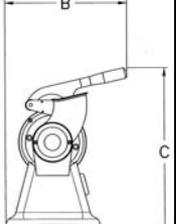


Technische Eigenschaften

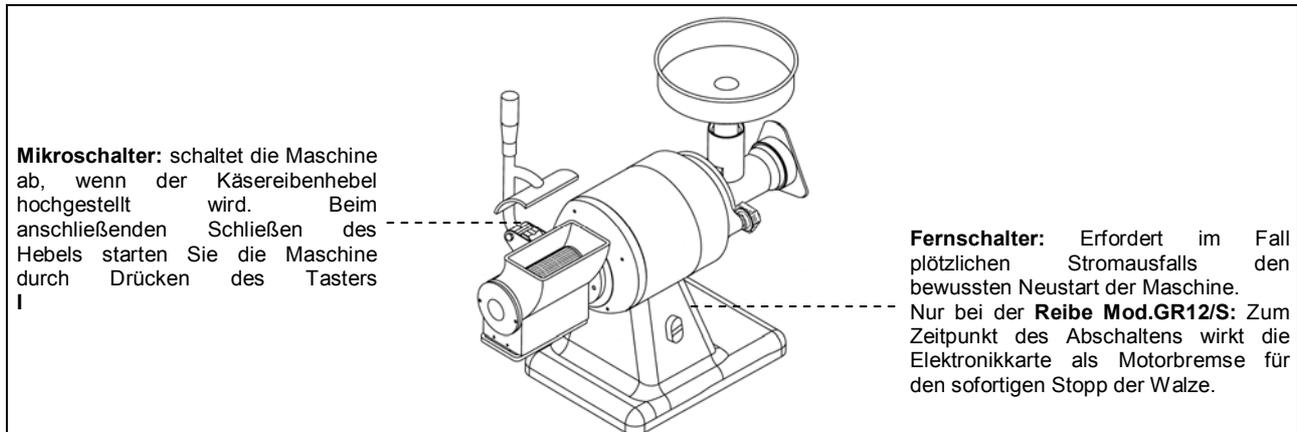
Beschreibung	Maßeinheit	AB12/T	AB12/L	AB12/AT	AB22/AE-T
Stromversorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph			
Leistung	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)
Stundenleistung de Hackfleischmaschine	kg	160	160	160	300
Stundenleistung des Reibeisens	kg	40	40	40	40
Nettogewicht	kg	22	23	26	27
Gewicht mit Verpackung	kg	26	27	30	31
Lärmpegel		< 70 dB(A)			
Aufstellen		Auf der Arbeitsfläche			

Beschreibung	Maßeinheit	TR12/S	TR12/TS	TR12/C	TR22/TE	TR22/SN	TR22/C	GR12/S
Stromversorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph						
Leistung	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	0.75 (1)
Stundenleistung de Hackfleischmaschine	kg	160	160	160	300	300	300	/
Stundenleistung des Reibeisens	kg	/	/	/	/	/	/	40
Nettogewicht	kg	20	20	22	24	23	26	17
Gewicht mit Verpackung	kg	22	22	24	26	25	28	19
Lärmpegel		< 70 dB(A)						
Aufstellen		Auf der Arbeitsfläche						

Abmessungen

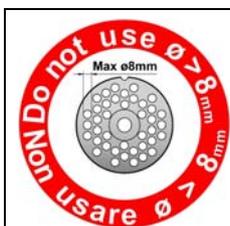
	mm.			mm.						
	A	B	C	A	B	C				
AB12/T-L-AT	290	740	460	AB12/T	590	300	460			
AB22/AE-T	290	740	460	AB12/L	750	320	400			
TR12/S-TS	290	467	460	AB12/AT	580	350	470			
TR12/C	290	520	460	AB22/AE	630	350	480			
TR22/TE-SN-C	290	520	460	AB22/T	640	300	510			
GR12/S	290	467	460							
	mm.			mm.						
	A	B	C	A	B	C				
	TR12/S	400	250	510	GR12/S	420			300	420
	TR12/TS	400	250	510						
	TR12/C	440	270	430						
	TR22/TE	450	250	510						
TR22/C	470	270	440							
TR22/SN	460	270	510							

Schutzvorrichtungen



Sicherheitsinformationen

- Es ist von äußerster Wichtigkeit, dass das vorliegende Handbuch vor Beginn der Aufstell- und Gebrauchsvorgänge aufmerksam gelesen wird. Durch die strenge Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Bestimmungen wird die Sicherheit von Mensch und Maschine gewährleistet.
- Die Schutzvorrichtungen unter keinen Umständen entfernen oder beschädigen.
- Es wird empfohlen, die von den dafür zuständigen Stellen erlassenen Vorschriften zur Sicherheit am Arbeitsplatz strengstens einzuhalten.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften verursacht wurden.
- Die korrekte Maschinenverlagerung, Beleuchtung und Reinigung des Aufstellungsraumes stellen wichtige Faktoren für die persönliche Sicherheit dar.
- Die Maschine nicht den Witterungsverhältnissen aussetzen.
- Der Anschluss und die Inbetriebnahme der Maschine dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.
- Überprüfen, dass die Kennwerte der Anlage, wo die Maschine installiert wird, mit denen des Datenschildes übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass die Maschine an eine Erdungsvorrichtung angeschlossen ist.
- Den Arbeitsbereich um die Maschine herum immer sauber und trocken halten.
- Die von den Unfallverhütungsvorschriften am Arbeitsplatz vorgesehene Kleidung tragen.
- Diese Maschine darf nur für den für sie bestimmten Verwendungszweck gebraucht werden ; jeder andere Gebrauch wird als unsachgemäß angesehen und ist gefährlich.
- Die zu bearbeitenden Erzeugnisse auf Eignung und Gewicht überprüfen ; die Maschine nicht über ihre Kapazität hinaus füllen.
- Es ist verboten Gegenstände, Werkzeuge, Hände oder ähnliche Gegenstände ins Innere der sich gefährlichen Maschinenteile einzuführen.
- Die Maschine für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Bei Nichtgebrauch der Maschine den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Bei Betriebsstörungen und/oder Gebrauchsschwierigkeiten die Reparaturen nicht selbst ausführen, sondern sich an den autorisierten Händler wenden.
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Bevor mit der Reinigung der Maschine begonnen wird, die Spannungsversorgung durch Herausziehen des Steckers unterbrechen.
- Zur Reinigung keinen Hochdruckwasserstrahl verwenden.



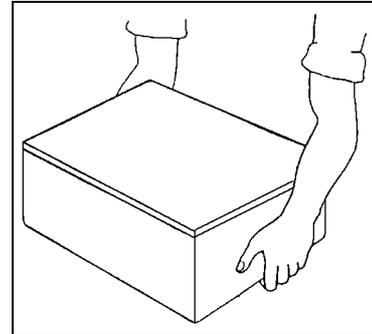
⚠ GEFAHR–ACHTUNG: Es ist strengstens verboten, Scheiben mit Löchern mit einem größeren Durchmesser als 8 mm und Scheiben mit einer Gesamtstärke von weniger als 5 mm zu verwenden. Wir empfehlen, die Scheibe auszuwechseln, wenn der Verschleiß eine Scheibenstärke von weniger als 5 mm verursacht. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden an Sachen oder Personen, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Anweisungen verursacht werden.

AUFSTELLUNG 2

Verpackung und Auspacken

Damit die Unversehrtheit der Maschine während des Transports gewährleistet ist, wurde sie in einem mit Schaumpolystereinsatz verstärkten Karton verpackt.

- Die Verpackung gemäß den Anweisungen bewegen.
- Die Verpackung öffnen und alle Komponenten auf ihre Unversehrtheit überprüfen. Verpackung für spätere Umzüge aufbewahren.
- Die Maschine den Anweisungen gemäß heben und in den für die Aufstellung vorgesehenen Bereich positionieren.



Aufstellbereich

Der dafür vorgesehene Bereich muss über eine geeignete Beleuchtung und über eine Steckdose zur Stromversorgung verfügen. Die Auflagefläche muss ausreichend breit, gut nivelliert und trocken sein. Die Aufstellung muss in einer nicht explosionsfähigen Umgebung erfolgen. Das Aufstellen muss in jedem Fall auch unter Berücksichtigung der auf dem Gebiet der Sicherheit am Arbeitsplatz geltenden Gesetze erfolgen.

Tabelle der Umgebungsbedingungen

Beschreibung	Werte
Betriebstemperatur	0+35 °C (32+95 °F)
Lagertemperatur	-15 bis +65 °C (von -6.8 bis +149 °F)
Relative Feuchtigkeit	Maximal 80% bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C Maximal 50% bei einer Umgebungstemperatur zwischen 20+60 °C
Umweltstaub	Geringer als 0.03 g/m ³

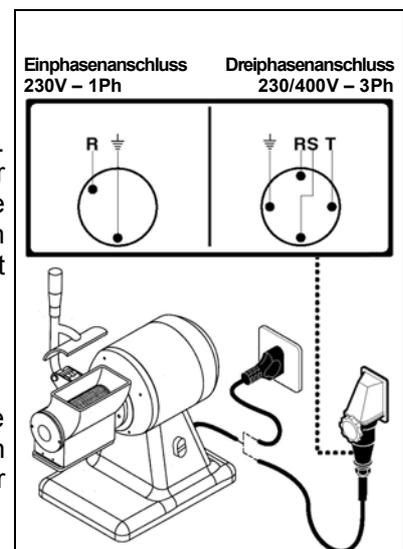
Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR – ACHTUNG: Der elektrische Anschluss an das Versorgungsnetz muss von Fachpersonal ausgeführt werden.

Volle Funktionstüchtigkeit der Erdungsvorrichtung der Anlage sicherstellen. Überprüfen, dass Leitungsspannung (**V**) und Frequenz (**Hz**) mit denen der Maschine übereinstimmen (Siehe Kennschild und Leitungsplan). Die Maschine ist mit einem elektrischen Kabel ausgerüstet, das mit einem mehrpoligen Stecker verbunden werden muss. Der Stecker ist an einen mit einem Differential ausgerüsteten Wand-Netzschalter anzuschließen.

Dreiphasenanschluss

Maschine für wenige Augenblicke in Gang setzen und überprüfen, dass die Werkzeugumdrehung korrekt ist. Falls die Umdrehung nicht korrekt sein sollte, die Spannung ausschalten und zwei der drei Phasen im Stecker umkehren.



Beschreibung der Bedienelemente

1) Start-Taster "I"

Drücken Sie den Taster zum Starten der Maschine. Bei den Kombiversionen und Reiben ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet.

2) Stopp-Taster "0"

Drücken Sie den Taster zum Abschalten der Maschine.

3) Fleischwolf-Einfüllstutzen-Knauf (nur Mod. AB12/T-L – AB22/T – TR12/S – TR22/SN)

Drehen Sie den Knauf zum Blockieren (im Uhrzeigersinn) oder Entsichern (im Gegenuhrzeigersinn) des Fleischwolf-Einfüllstutzens. Starten Sie die Maschine erst nach dem Blockieren des Fleischwolfes.

4) Knöpfe für Mahlsatzblockierung (nur Mod. AB12/AT – AB22/AE-T – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C)

Die Knöpfe anschrauben um den Mahlsatz zu blockieren, oder die abschrauben um den zu lösen.

5) Reiben-Hebel (nur Mod. AB12/T-L-AT – AB22/AE-T – GR12/S)

Drücken Sie den Hebel nach unten, um das zu verarbeitende Produkt zu reiben.

6) Vorwärtslauf-Taster (nur Mod. mod.AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C Reverse)

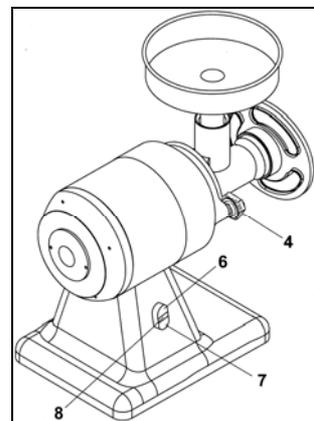
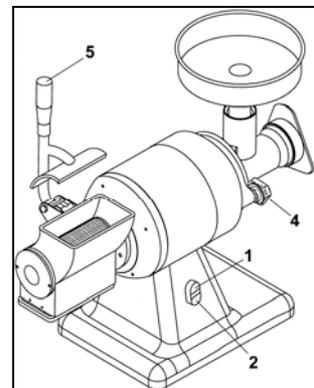
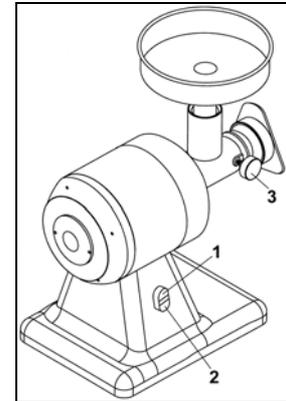
Drücken Sie den Taster zum Starten der Maschine. Bei den Kombiversionen ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet.

7) Rückwärtslauf-Taster (nur mod.AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C Reverse)

Drücken Sie den Taster, um den Drehsinn der Maschine umzukehren. Bei den Kombiversionen ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet.

8) Stopp-Taster (nur mod.AB12/T-AT – AB22/AE-T – TR12/S-C – TR22/TE-SN-C Reverse)

Drücken Sie den Taster zum Abschalten der Maschine.



Bedienung der Reibe

- Montieren Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe die Mahlgruppen vor dem Einsatz der Reibe ab.
- Stellen Sie den Reiben-Hebel hoch und geben Sie das Produkt in die Reiben-Einfüllöffnung.
- Senken Sie den Reiben-Hebel und drücken Sie den Start-Taster "I".
- Drücken Sie den Hebel solange, bis das Produkt vollständig verarbeitet ist.
- Am Ende des Arbeitsgangs stellen Sie den Hebel hoch und geben weiteres Produkt in die Reiben-Einfüllöffnung. Senken Sie den Hebel und betätigen Sie den Start-Taster "I" (Der Start erfolgt nur bei gesenktem Reiben-Hebel).
- Zum Abschalten der Maschine drücken Sie den Stopp-Taster "0" oder stellen den Reibenhebel hoch.
- Am Ende des Arbeitszyklus reinigen Sie die Walze, indem Sie ein Stück harten Brotes reiben oder verwenden Sie den dazu vorgesehenen Pinsel.

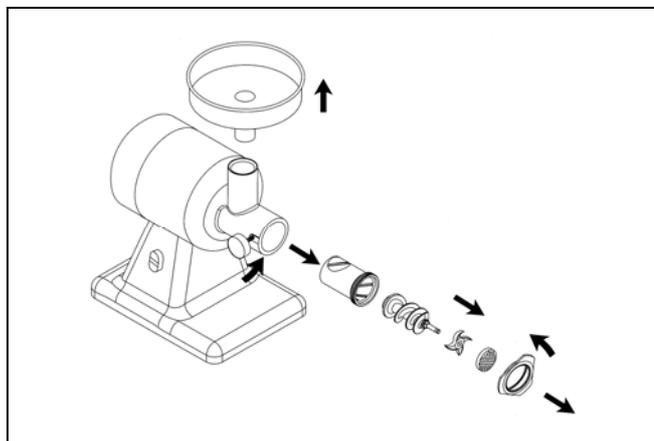
Bedienung des Fleischwolfes

- Senken Sie bei den Kombimodellen Fleischwolf-Reibe den Reiben-Hebel.
- Stellen Sie den Einfüllstutzen-Knauf fest bei den Versionen Mod. AB12/T-L – AB22/T – TR12/S – TR22/SN.
- Die Knöpfe der Mahlsatzblockierung anziehen bei den Versionen Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C.
- Ziehen Sie, ohne dieses vollständig zu blockieren, das Handrad auf der Fleischwolf-Austrittsöffnung leicht an.
- Drücken Sie den Taster “I” zum Starten der Maschine. (Bei den Kombiversionen ist der Start nur bei gesenktem Reiben-Hebel freigeschaltet).
- Geben Sie das Produkt in die obere Einfüllöffnung des Fleischwolfes und drücken Sie dieses unter Verwendung des mitgelieferten Stößels zusammen.
- Am Ende des Arbeitsganges drücken Sie die Stopp-Taste “0”.
- Am Ende des Arbeitszyklus bauen Sie die Mahlgruppe aus und waschen diese mit geeigneten Spülmitteln in warmem Wasser oder in der Spülmaschine.

Ausbau der Mahlgruppe

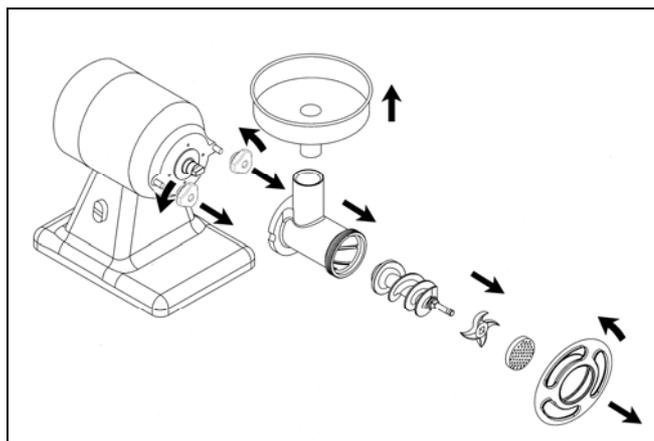
Mod. AB12/T-L – AB22/T - TR12/S – TR22/SN:

- Ziehen Sie den Trichter von der oberen Einfüllöffnung ab.
- Drehen Sie das Handrad im Gegenuhrzeigersinn.
- Ziehen Sie nacheinander heraus:
 - Lochscheibe
 - Messer
 - Förderschnecke
- Schrauben Sie den Einfüllstutzen-Knauf im Gegenuhrzeigersinn auf und ziehen Sie den Fleischwolf-Einfüllstutzen ab.
- Zum Wiedereinbau der Mahlgruppe führen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



Mod. AB12/AT – AB22/AE – TR12/TS – TR12/C – TR22/TE – TR22/C:

- Ziehen Sie den Trichter von der oberen Einfüllöffnung ab.
- Drehen Sie das Handrad im Gegenuhrzeigersinn.
- Ziehen Sie nacheinander heraus:
 - Lochscheibe
 - Messer
 - Förderschnecke
- Den Blockierungsknopf abschrauben und den Mahlsatz herausziehen.
- Zum Wiedereinbau der Mahlgruppe führen Sie die genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



i **INFORMATIONEN:** Vor jedem Arbeitszyklus ist sicherzustellen, dass alle abnehmbaren Teile fest mit der Maschine verbunden sind.

Gebrauchshinweise

Die Mahlgruppe ist komplett herausziehbar, erhältlich in den Versionen Mod. AB12/AT-AB22/AE-TR12/TS-TR12/C-TR22/TE-TR22/C und kann in Kühlschränken oder ähnlichen Einrichtungen, auch mit Produktresten in ihrem Innern, abgestellt werden. Diese Eigenschaft der Maschine erlaubt den Einsatz des Fleischwolfes zu verschiedenen Zeitpunkten des Arbeitstages, ohne dass die verschiedenen Komponenten nach der Benutzung gewaschen und gereinigt werden müssen, wie es ansonsten den geltenden Hygienevorschriften entspräche.

Reinigung am Ende eines Tages

- Ziehen Sie am Ende des Arbeitstages den Netzstecker.
- Führen Sie eine sorgfältige Reinigung unter Verwendung neutraler Produkte durch.
- Reinigen Sie die Außenseite der Maschine mit einem feuchten Schwamm.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder Scheuermittel.
- Bauen Sie die Mahlgruppe aus und waschen diese mit geeigneten Spülmitteln in warmem Wasser oder in der Spülmaschine.

Längerer Maschinenstillstand

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum stillstehen soll, den Wand-Netzschalter abschalten, eine allgemeine Maschinenreinigung vornehmen und sie zum Schutz vor Staub mit einem Tuch abdecken.

STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG 4

Voraussetzung

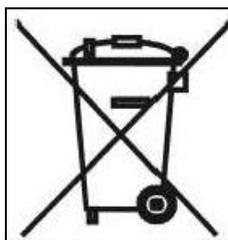
Bei Pannen oder Störungen den Wand-Netzschalter abschalten und den Kundendienst Ihres Händlers verständigen. Die inneren Maschinenteile auf keinen Fall abmontieren.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Verletzungen ab !

Störung, Ursache, Behebung

Störung	Ursache	Behebung
Die Maschine läuft nicht	Netzschalter abgeschaltet	Netzschalter auf "I" stellen
	Versorgungsleitung steht nicht unter Spannung	Kundendienst Ihres Händlers verständigen
	Schmelzsicherung der Elektronikarte durchgebrannt	Kundendienst Ihres Händlers verständigen

Entsorgung und Wiederverwertung



Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederzuverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzuerstatten. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontaktieren. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nichteinhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.