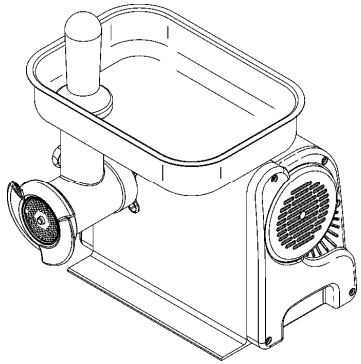
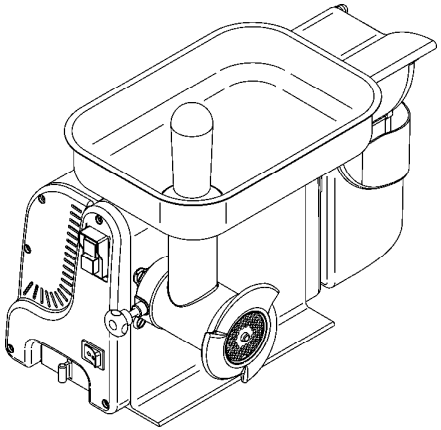
СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИСТРИБЬЮТОР

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ





Ed. 05/2018

TC 8-12 INGR. CE
TCG 8-12 INGR. CE

ВВЕДЕНИЕ

- *Настоящее руководство составлено с целью предоставления **клиенту** всей информации о машине и об относящихся к ней нормативах, а также инструкций по эксплуатации и техническому обслуживанию, позволяющих наилучшим образом использовать данное средство, сохраняя его эффективность во времени.*
- *Данное руководство должно передаваться лицам, ответственным за эксплуатацию машины и ее периодическое техническое обслуживание.*

ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛАВА 1 - ИНФОРМАЦИЯ О МАШИНЕ стр. 4
1.1 - ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ
1.2 - ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА МАШИНЕ
1.2.1 - механические защитные устройства
1.2.2 - электрические защитные устройства
1.3 - ОПИСАНИЕ МАШИНЫ
1.3.1 - общее описание
1.3.2 - конструкционные характеристики
1.3.3 - конструкция TC
1.3.4 - конструкция TCG

ГЛАВА 2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ стр. 8
2.1 - ГАБАРИТЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...

ГЛАВА 3 - ПОЛУЧЕНИЕ МАШИНЫ стр. 10
3.1 - ПОСТАВКА МАШИНЫ
3.2 - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ
3.3 - УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

ГЛАВА 4 - УСТАНОВКА стр. 11
4.1 - РАЗМЕЩЕНИЕ МАШИНЫ
4.2 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ
4.2.1 - TC/TCG Ingr. с однофазным двигателем
4.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ
4.3.1 - однофазная электрическая схема TC Ingr.
4.3.2 - однофазная электрическая схема TCG Ingr.
4.4 - ПРОВЕРКА РАБОТЫ

ГЛАВА 5 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ стр. 14
5.1 - ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ
5.2 - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА

ГЛАВА 6 - ТЕКУЩАЯ ОЧИСТКА стр. 16
6.1 - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
6.2 - ПОРЯДОК ОЧИСТКИ МАШИНЫ
6.2.1 - очистка машины
6.2.2 - сборка машины после очистки

ГЛАВА 8 - УТИЛИЗАЦИЯ

8.1 -ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Если по какой-либо причине принимается решение о выводе машины из эксплуатации, удостовериться в том, что она непригодна для использования посторонними лицами: **отсоединить и отрезать электрические соединения.**

8.2 - Отходы электрического и электронного оборудования (RAEE)



В соответствии со статьей 13 законодательного постановления Италии № 151 «Исполнение директив 2002/95/EC, 2002/96/EC и 2003/108/EC о сокращении использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также утилизации отходов» от 25 июля 2005 г.

Изображение перечеркнутого мусорного бака на оборудовании или упаковке означает, что в конце срока эксплуатации изделие должно утилизироваться отдельно от других отходов.

Отдельная утилизация данного аппарата в конце срока эксплуатации организуется производителем и осуществляется под его руководством. Следовательно, пользователь, намеревающийся избавиться от настоящего оборудования, должен обратиться к производителю и следовать принятой им системе для раздельного сбора оборудования в конце срока службы.

Надлежащее отдельная утилизация для последующей отправки оборудования на переработку, обработку и утилизацию, не наносящую вреда окружающей среде, помогают избежать отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье людей и приводят к повторному использованию и/или переработке материалов, из которых оно состоит.

Незаконная утилизация изделия его владельцем приводит к наложению административных взысканий, предусмотренных действующим законодательством.

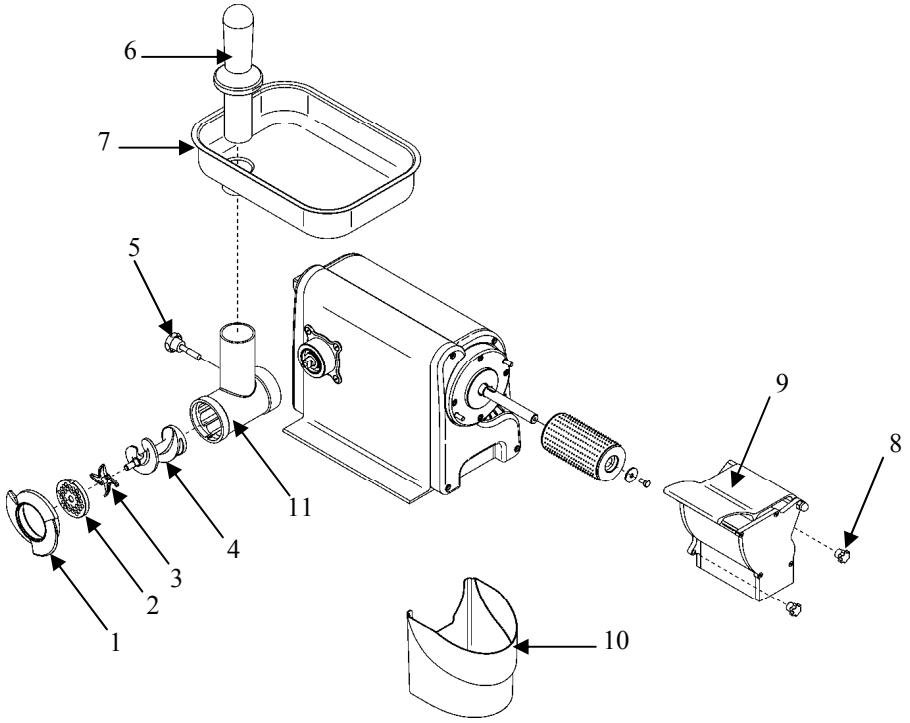


Рис. 10b - Демонтаж компонентов TCG

ГЛАВА 7 - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 -ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
Перед выполнением любых операций технического обслуживания необходимо **отсоединить вилку от электрической сети, чтобы полностью изолировать машину от остальной системы.**

7.2 - НОЖКИ
Ножки со временем могут износиться и потерять эластичность, снижая устойчивость машины. В таком случае необходимо произвести их замену.

7.3 - ПРОВОД ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ
Периодически проверять степень износа провода и при необходимости обращаться в СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ для его замены.

6.2.3 - очистка горловины терки
6.2.4 - очистка корпуса машины

ГЛАВА 7 - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ стр. 18
7.1 - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
7.2 - НОЖКИ
7.3 - ПРОВОД ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

ГЛАВА 8 - УТИЛИЗАЦИЯ стр. 19
8.1 - ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ
8.2 - Отходы электрического и электронного оборудования (RAEE)

ГЛАВА 1 - ИНФОРМАЦИЯ О МАШИНЕ

1.1 - ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

- Машина должна эксплуатироваться исключительно обученным персоналом, в совершенстве владеющим правилами техники безопасности, приведенными в настоящем руководстве.
- При смене персонала предусмотреть время на обучение.
- Перед выполнением любой операции чистки или технического обслуживания отсоединить машину от электрической сети.
- При проведении технического обслуживания или чистки машины (следовательно, при убранных защитных приспособлениях) внимательно оценивать остаточные риски.
- Во время технического обслуживания или чистки сконцентрироваться на выполняемых операциях.
- Регулярно проверять состояние шнура электропитания; изношенный или имеющий любые повреждения шнур представляет серьезную опасность поражения электрическим током.
- При неисправности или подозрении в неисправности машины прекратить ее использование и не производить ремонт самостоятельно. Обратиться в сервисный центр.
- Не использовать машину для продуктов с костями, замороженных продуктов, рыбы или непищевых продуктов.
- Не помещать пальцы в емкость или горловину работающей машины.
- Производитель не несет никакой ответственности в следующих случаях:

⇒ нарушение машины неуполномоченным персоналом;
⇒ замена компонентов неоригинальными деталями;
⇒ невыполнение инструкций, содержащихся в настоящем руководстве;
⇒ обработка поверхностей машины неподходящими продуктами.

1.2 - ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА, УСТАНОВЛЕННЫЕ НА МАШИНЕ

1.2.1 - механические защитные устройства

В отношении механических защитных устройств машина, описанная в настоящем руководстве, отвечает требованиям директив **EEC 2006/42**.
Защитные устройства (см. 1.3.3):

- рычаге терки;
- жерло подачи продукта на мясорубке;
- пестик на мясорубке.

1.2.2 - электрические защитные устройства

В отношении электрических защитных устройств машина, описанная в настоящем руководстве, отвечает требованиям директив **EEC 2006/95, 2004/108.**
Машина оснащена следующими устройствами:

- микромагнит, вызывающий остановку машины при поднятии рычаге терки (см. РИС. 1) и не допускающий ее включения, если это защитное приспособление не находится в закрытом положении;
- микромагнит на поддон для терки;
- реле в контуре управления, которое требует выполнения операции перезапуска

- закрутите и затяните рукоятку (1)

6.2.3 - очистка горловины терки *(см. РИС. 10b)*

ВНИМАНИЕ! Валик терки может вызвать телесные повреждения при контакте с незащищенными частями тела, следовательно, необходимо использовать перчатки, подходящие для обращения с заостренными металлическими предметами.
Процедура:

- снять поддон (10);
- открутить две боковые ручки (8) крепления горловины, удерживая ее рукой;
- затем медленно вынуть горловину (9), проявляя большую осторожность при перемещении валика;
- проявлять большую **ОСТОРОЖНОСТЬ** при прямом контакте с валиком терки.

Теперь все компоненты терки можно вымыть нейтральным моющим средством и обильно промыть теплой водой, а затем хорошо высушить перед монтажом.

6.2.4 - очистка корпуса машины (см. РИС. 10)

Мойка корпуса машины на рабочем месте может осуществляться с использованием нейтрального моющего средства и влажной тряпки, которую необходимо часто промывать теплой водой. По завершении тщательно высушить все части, а затем приступить к их сборке.

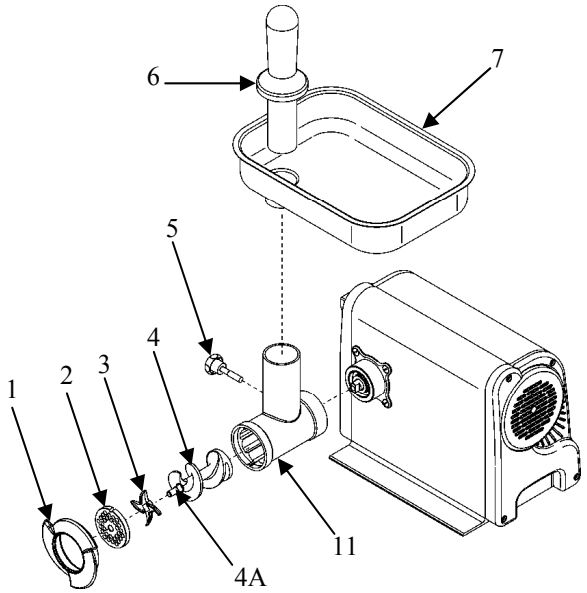


Рис. 10a - Демонтаж компонентов ТС

ГЛАВА 6 - ТЕКУЩАЯ ОЧИСТКА

6.1 - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Чистка машины должна производиться по крайней мере раз в день, а при необходимости — чаще.

Необходимо производить тщательную очистку всех частей машины, приходящих в прямой или непрямой контакт с продуктом.

Нельзя чистить машину гидроочистителями или струями воды. Необходимо использовать нейтральные моющие средства. Не использовать инструменты, щетки и другие предметы, которые могут повредить поверхность машины.

ВНИМАНИЕ! Перед выполнением любой операции чистки необходимо вынуть вилку из электрической сети, чтобы полностью изолировать машину от остальной системы. Обращать внимание на риски, происходящие от режущих и заостренных частей.

ВНИМАНИЕ!
НЕ ПОМЕЩАТЬ НИКАКИЕ КОМПОНЕНТЫ В ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ.

6.2 - ПОРЯДОК ОЧИСТКИ МАШИНЫ

ПРИМЕЧАНИЕ. Машина полностью разбирается *(см. РИС. 10)*

6.2.1 - Очистка машины (рис. 10a-b)

Выполните следующие действия:

- отсоедините вилку шнура машины от розетки электрической сети
- снимите толкатель (6) и бункер (7)
- отпустите рукоятку (1)
- открутите рукоятку крепления горловины (5)
- снимите горловину мясорубки (11) со всеми внутренними компонентами
- полностью открутите рукоятку (1), снимите решётку (2), нож (3) **ОСТОРОЖНО РУКИ** и достаньте шнек (4).

теперь тщательно вымойте все части с использованием нейтрального моющего средства и обильно сполосните водой.

- Высушите части.

6.2.2 - Сборка машины после очистки (рис. 10a-b)

Выполните следующие действия:

- отсоедините вилку шнура машины от розетки электрической сети
- сначала установите горловину мясорубки (11)
- закрутите и затяните рукоятку крепления горловины (5)
- вставьте шнек (4) так, чтобы его хвостовик для установки ножа (4A) смотрел наружу. **Шнек должен войти в зацепление с валом привода**
- установите нож (3) режущей кромкой наружу
- установите решётку (2) втулкой наружу. Следите за тем, чтобы паз на решётке сел на выступ горловины, предназначенный для предотвращения прокручивания решётки.

машины в случае сбоя электропитания.

Несмотря на то, что профессиональная машина CE соответствует требованиям нормативов в отношении электрических и механических защитных устройств (как на этапе работы, так и на этапах чистки и технического обслуживания), существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, которые невозможно полностью устранить и которые выделены в настоящем руководстве словом ***«ВНИМАНИЕ!»***. Они касаются опасности порезов при манипуляциях с валиком во время чистки и технического обслуживания машины.

1.3 - ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

1.3.1 -общее описание

Профессиональная машина TC/TCG Ingr. CE предназначена для измельчения мяса и сыра и обеспечивает:

- максимальную безопасности при эксплуатации, чистке и техническом обслуживании;
- максимальную гигиену благодаря тщательному отбору материалов, приходящих в контакт с продуктами питания, и устранением острых краев частей машины, приходящих в контакт с продуктами, для обеспечения легкой и тотальной чистки, а также простоты разборки;
- прочность и устойчивость всех компонентов;
- простоту в обращении.

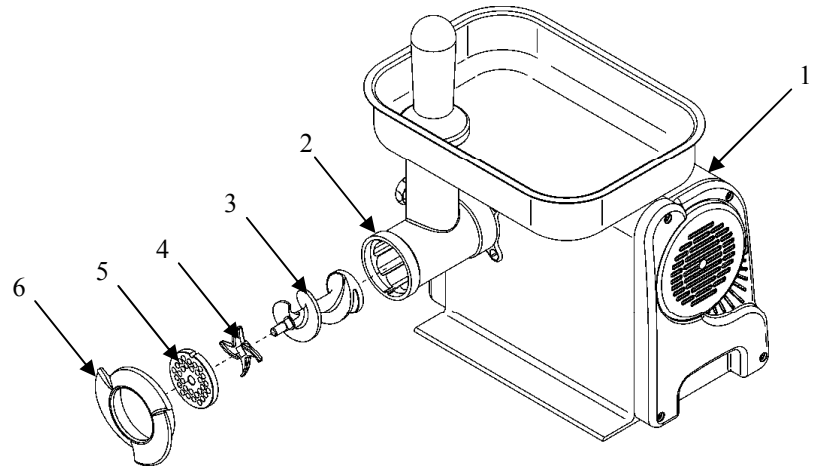
1.3.2 - конструкционные характеристики

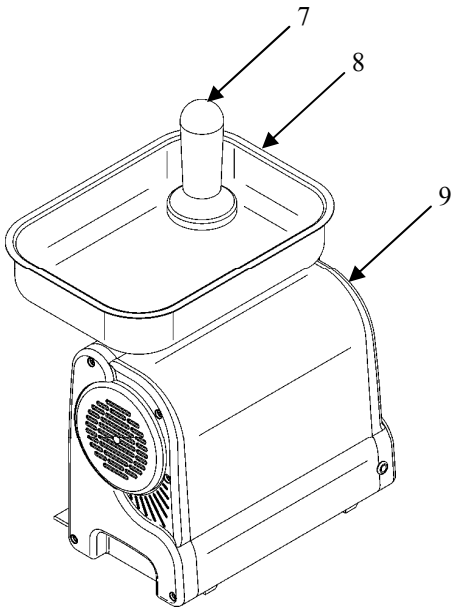
Профессиональная машина TC/TCG Ingr. CE выполнена из следующих материалов:

- корпус машины из экструдированного алюминия;
- боковые крышки из ABS;
- горловина мясорубки из литого под давлением металла и горловина терки из экструдированного алюминия обеспечивают возможность контакта с продуктами питания (гигиену) и устойчивы к воздействию кислот и солей, а также имеют высокую сопротивляемость окислению;
- валик терки из нержавеющей стали;
- нож, решетка мясорубки и воронка из нержавеющей стали;
- термоформованный поддон из пищевого полистерола PS;
- пестик мясорубки из полиэтилена.

1.3.3 - конструкция ТС

РИС. 1a - Общий вид ТС





Условные обозначения

1	*корпус машины*
2	*горловина мясорубки*
3	*шнек*
4	*нож*
5	*решетка*
6	*маховик*
7	*пестик*
8	*воронка*
9	*боковая крышка*

Загрузка продукта в мясорубку (см. РИС. 1a)

Процедура:

1. ни в коем случае не помещать руки в емкость при работающей машине, а использовать пестик.
2. в мясорубку перерабатываемый продукт загружается при включенном двигателе;
3. поместить продукт в воронку (8), затем включить машину с помощью кнопки «I» (поз. 2 - РИС. 8);
4. поднять пестик (7) и поместить продукт в емкость; использовать пестик только для того, чтобы поместить продукт в горловину, не прилагая при этом усилия;
5. для обеспечения долговечности решетки и ножа и оптимальной резки:
   - выключить машину, как только мясо выйдет наружу;
   - всегда держать вместе решетку и нож;
   - не затягивать слишком сильно маховик (поз. 6 - РИС. 1).
6. По завершении резки остановить машину, нажав на кнопку остановки «0» (см. РИС. 8), затем снять и тщательно очистить горловину и все ее компоненты (см. РИС. 1).
7. В случае застревания или трудностей при измельчении выключить машину и нажимать с перерывами на кнопку «I» обратного хода (поз. 1 на РИС. 8); затем запустить машину с помощью кнопки пуска «I» (поз. 2 на РИС. 8).

Загрузка продукта в терку (см. РИС. 1b)

Процедура:

1. **ВНИМАНИЕ!** Ни в коем случае не помещать руки в горловину работающей терки, а очень осторожно остановить машину во избежание опасных контактов с валиком терки.
2. в терку перерабатываемый продукт загружается при выключенном двигателе;
3. поднять рычаг терки (14) и поместить продукт на горловину терки, закрепив его рычагом. Количество продукта, загруженного в горловину, должно быть таким, чтобы рычаг закрывался.
4. Удостовериться в том, что поддон (11) установлен надлежащим образом (полностью вставлен до соприкосновения с корпусом машины), чтобы микровыключатель срабатывал, делая возможным включение машины.
   ПРИМЕЧАНИЕ. Если рычаг плохо закрыт и поддон не установлен надлежащим образом, машина не работет.
5. Включить машину с помощью кнопки «I» (поз. 2 - РИС. 8);
6. По завершении переработки остановить машину, нажав на кнопку остановки «0» (см. РИС. 8), затем снять и тщательно очистить горловину и все ее компоненты (см. пар. 6.2).
7. В случае застревания или блокирования валика выключить машину и нажимать с перерывами на кнопку «I» обратного хода (поз. 1 на РИС. 8); затем запустить машину с помощью кнопки пуска «I» (поз. 2 на РИС. 8).

4.4 - ПРОВЕРКА РАБОТЫ

ПРИМЕЧАНИЕ. Ни в коем случае не включать машину на холостом ходу; во время работы терки открутить маховик мясорубки, чтобы шнек, а, следовательно, решетка и нож, не вращались в холостую, ударяясь друг о друга.

Для проверки работы машины выполнять следующую процедуру:

1 нажать кнопку включения «I» (поз. 2 - РИС. 8) и кнопку остановки «0» (поз. 2 - РИС. 8);

2 проверить, изменяется ли направление вращения валика терки при нажатии кнопки изменения направления хода (поз. 1 - РИС. 8).

ГЛАВА 5 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ

5.1 - ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Органы управления расположены на корпусе машины, как показано на приведенном ниже изображении.

1. Кнопка изменения направления хода (работает в нажатом положении).

2. Кнопка включения/выключения «0/I».

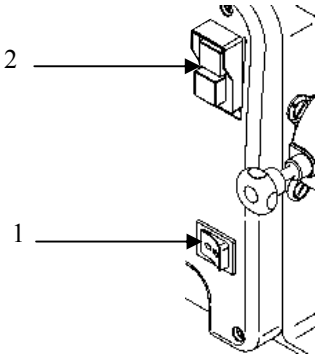


РИС. 8 - Положение органов управления

5.2 - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА

ПРИМЕЧАНИЕ: перед каждой переработкой удостовериться в том, что горловины терки и мясорубки надежно закреплены двумя боковыми ручками.

Принять правильное положение во избежание несчастных случаев в результате прямых контактов с движущимися частями: туловище должно быть перпендикулярно рабочей поверхности *(см. РИС. 9).*

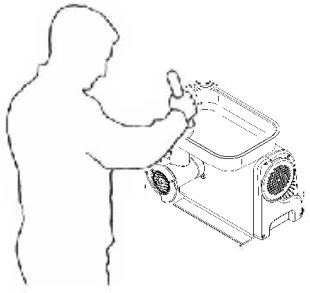
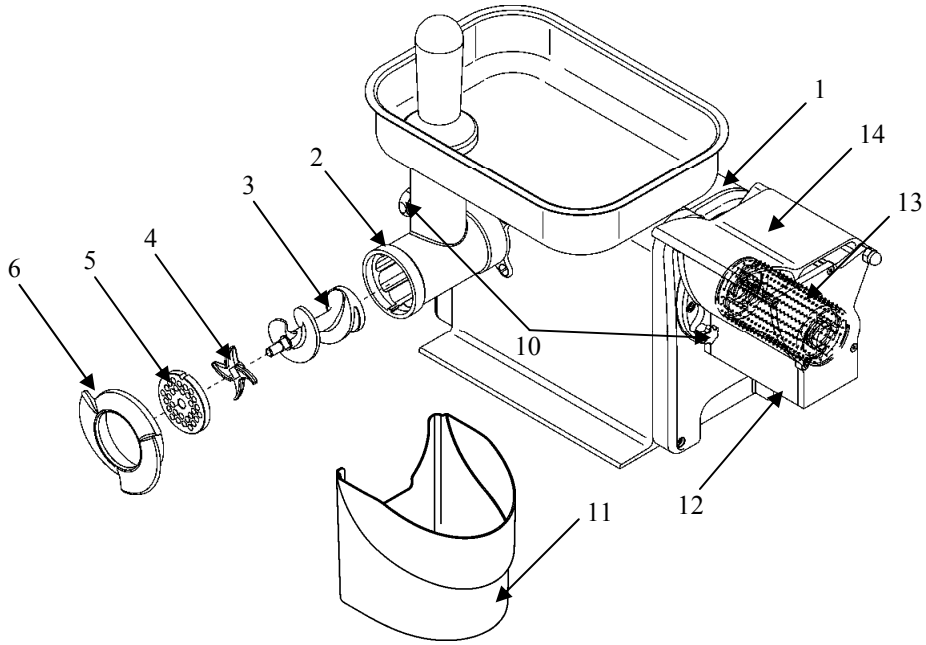
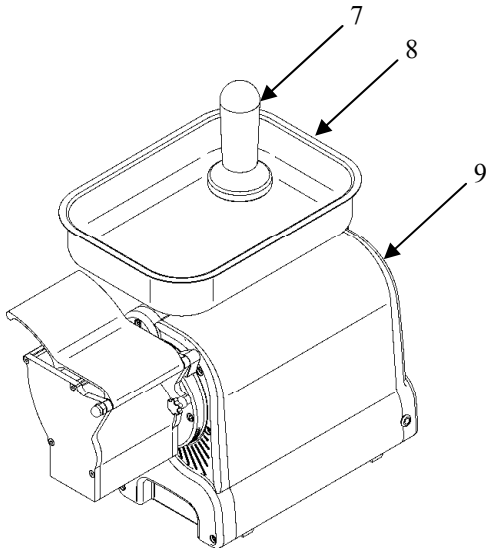


РИС. 9 - Правильное положение

1.3.4 - конструкция TCG

РИС. 1b - Общий вид TCG





Условные обозначения

1	*корпус машины*
2	*горловина мясорубки*
3	*шнек*
4	*нож*
5	*решетка*
6	*маховик*
7	*пестик*
8	*воронка*
9	*боковая крышка*
10	*ручки крепления горловин*
11	*поддон для терки*
12	*горловина терки*
13	*валик терки*
14	*рычаг терки*

ГЛАВА 2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1 - ГАБАРИТЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...

РИС. 2а - Габаритные чертежи ТС

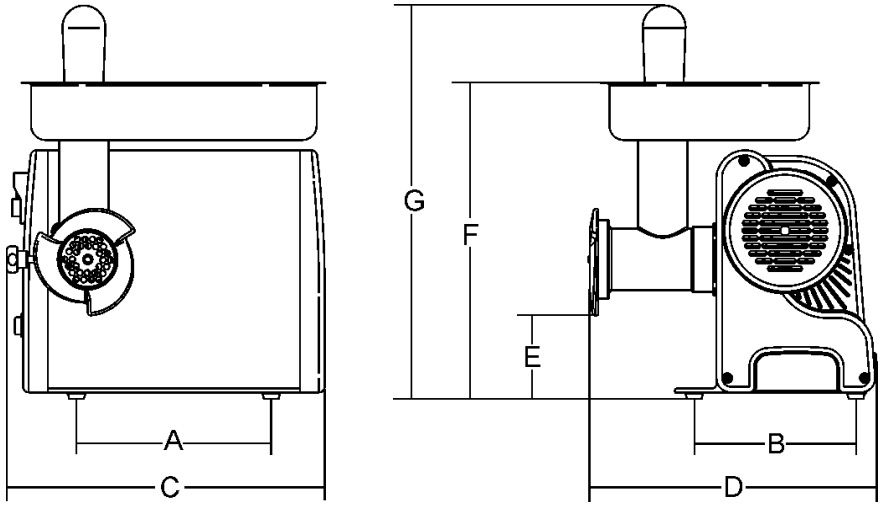


***ТАБЛ. 1* - ГАБАРИТЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модель	*u.m.*	**TC 8 Ingr.**	**TC 12 Ingr.**
A x B	*mm*	205x170	275x190
C x D x F	*mm*	335x300x360	377x366x375
E G	*mm*	85 410	100 452
Производительность в час ТС	*Kg/h.*	70	85
Двигатель	*watt/Hp*	250 / 0,34	550/0,75
Питание		230V / 50Hz	230V/50Hz
Решетка в комплекте	*mm ø*	6	6
Чистый вес	*Kg*	10	15
защита	*IP*	X3	X3
Класс шумности	*dB*	≤ 70	≤ 70

4.3.2 - однофазная электрическая схема TCG

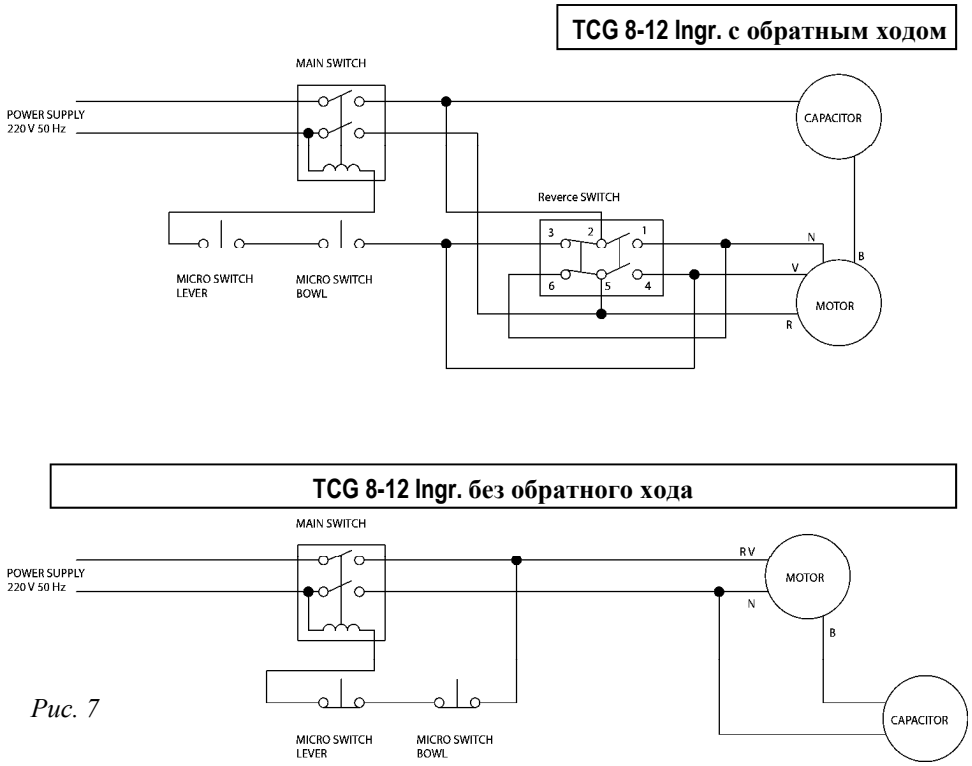


Рис. 7

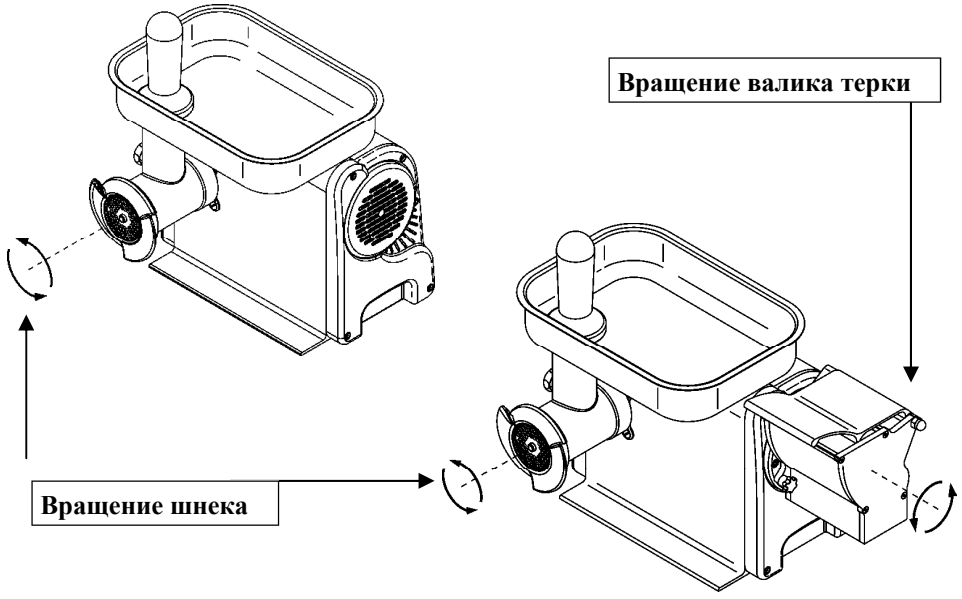


РИС. 5 - Направление вращения валика терки и шнека

4.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

4.3.1 -однофазная электрическая схема ТС

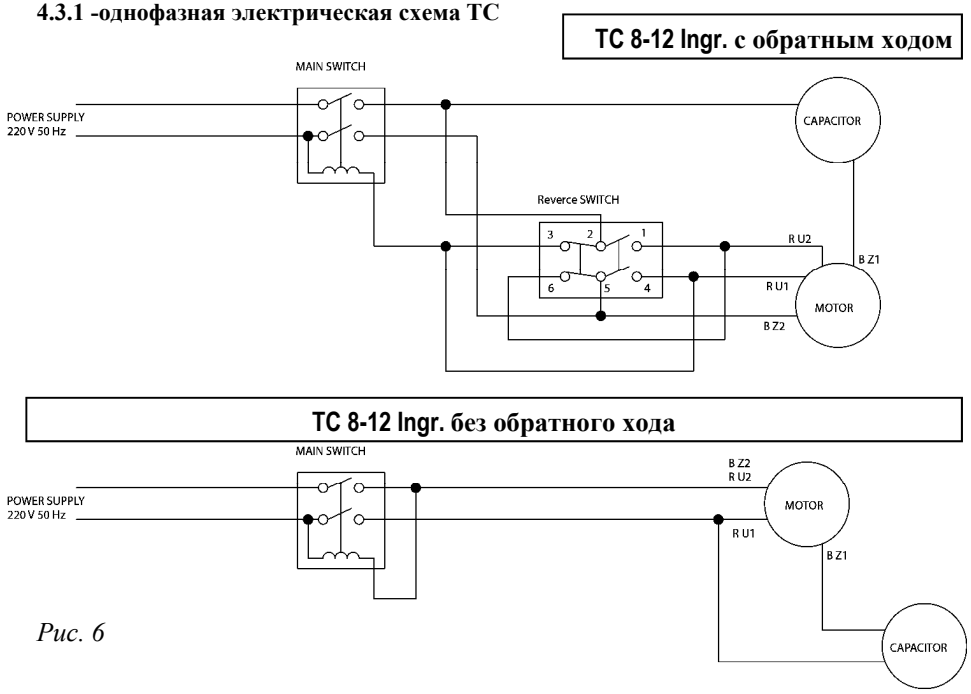
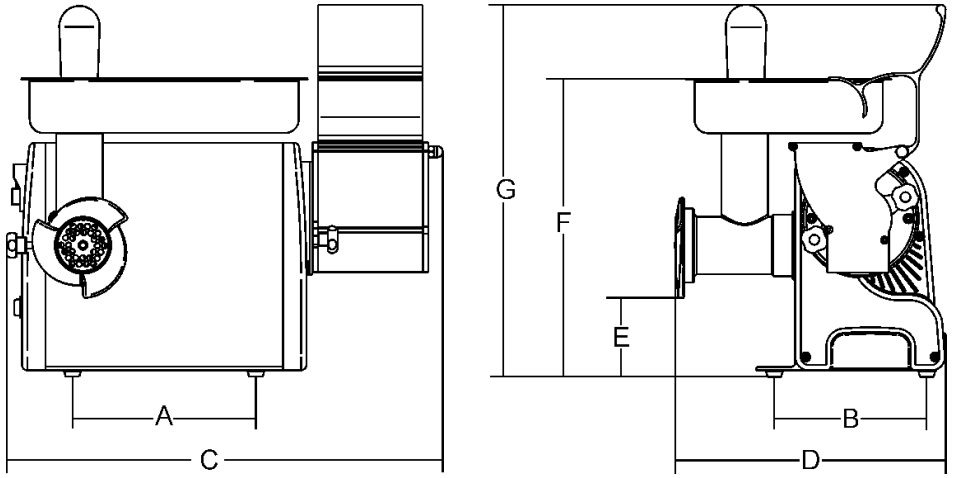


Рис. 6

РИС. 2b - Габаритные чертежи TCG



Модель	*u.m.*	**TCG 8 Ingr.**	**TCG 12 Ingr.**
A x B	*mm*	205x170	275x190
C x D x F	*mm*	486x300x360	520x366x374
E G	*mm*	85 420	100 452
Производительность в час ТС	*Kg/h.*	70	85
Двигатель	*watt/Hp*	250 / 0,34	550/0,75
Питание		230V / 50Hz	230V/50Hz
Решетка в комплекте	*mm ø*	6	6
Чистый вес	*Kg*	14	19
защита	*IP*	X3	X3
Класс шумности	*dB*	≤ 70	≤ 70

ВНИМАНИЕ! Электрических характеристики, для которых предназначена машина, указаны на табличке, установленной на задней стенке машины; перед выполнением подключения см. пар. **4.2 «Электрическое подключение»**.

ГЛАВА 3 - ПОЛУЧЕНИЕ МАШИНЫ

3.1 - ПОСТАВКА МАШИНЫ (*см. РИС. 3*)

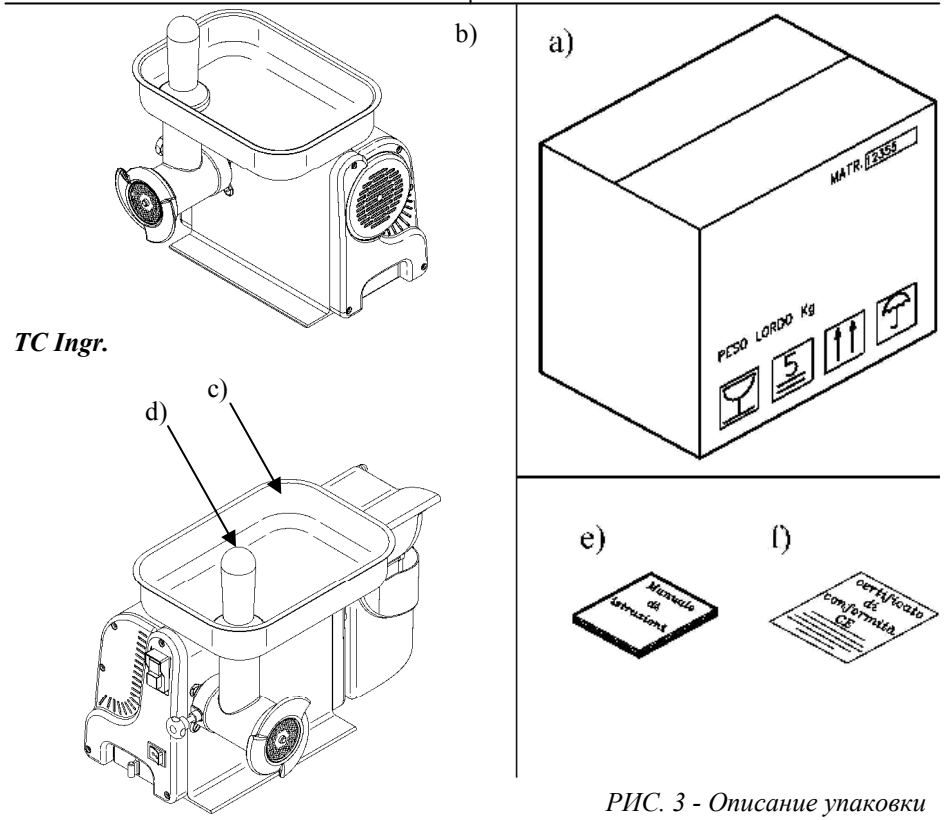
TC/TCG Ingr. отправляется с наших складов в тщательно упакованном виде; упаковка состоит из следующих частей:

TC INGR.

a) внешняя коробка из прочного картона + возможные заполнители;
b) машина;
e) настоящее руководство;
f) сертификат соответствия **CE**.

TCG INGR.

a) внешняя коробка из прочного картона + возможные заполнители;
b) машина;
c) воронка;
d) пестик;
e) настоящее руководство;
f) сертификат соответствия **CE**.



TC Ingr.

TCG Ingr.

РИС. 3 - Описание упаковки

3.2 - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ

Если при получении товара не обнаруживается внешних повреждений, приступить к вскрытию упаковки и проверке комплектности (см. РИС. 3). Если при доставке на упаковке обнаруживаются следы плохого обращения, ударов или падения, необходимо уведомить курьера об ущербе в течение 3 дней с даты поставки, указанной в документах, составить точный отчет о повреждениях машины. Не переворачивать упаковку!!! При транспортировке надежно удерживать упаковку за 4 угла, сохраняя ее параллельность полу.

3.3 - УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Компоненты упаковки (картон, поддоны, пластиковая лента и пенополеуретан) являются материалами, сходными с твердыми бытовыми отходами, поэтому можно производить их утилизацию без особых трудностей.

При установке машины в странах, в которых действуют особые нормативы, утилизировать упаковку в соответствии с действующим законодательством.

ГЛАВА 4 - УСТАНОВКА

4.1 - РАЗМЕЩЕНИЕ МАШИНЫ

Поверхность, на которой размещается машина, должна выбираться с учетом размеров опорной поверхности, указанных в табл. 1-2, и, следовательно, иметь достаточную площадь, быть хорошо выровненной, сухой, гладкой, прочной и устойчивой. Кроме того, машина должна устанавливаться в помещении с макс. относительной влажностью 75% в несоленой среде при температуре от +5 °C до +35 °C; в любом случае, устанавливать машину необходимо в средах, не приводящих к ее неисправности.

4.2 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

4.2.1 - TC/TCG Ingr. с однофазным двигателем

Машина TC/TCG Ingr. оснащена проводом питания с сечением 3 x 1,5 мм2 длиной 1,5 м и вилкой «ШУКО».

Подключить машину к сети 230 В/50 Гц, включив между ними дифференциальный магнитотермический выключатель на 10 А, ΔI = 0,03А.

Затем следует удостовериться в том, что система заземления работает надлежащим образом.

Кроме того, необходимо проверить, соответствуют ли данные, указанные на технической паспортной табличке (РИС. 4), данным, приведенных в транспортной и сопроводительной документации.

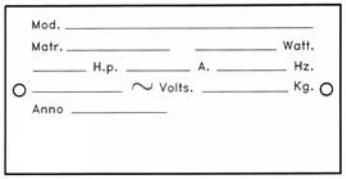


РИС. 4 - Техническая паспортная табличка