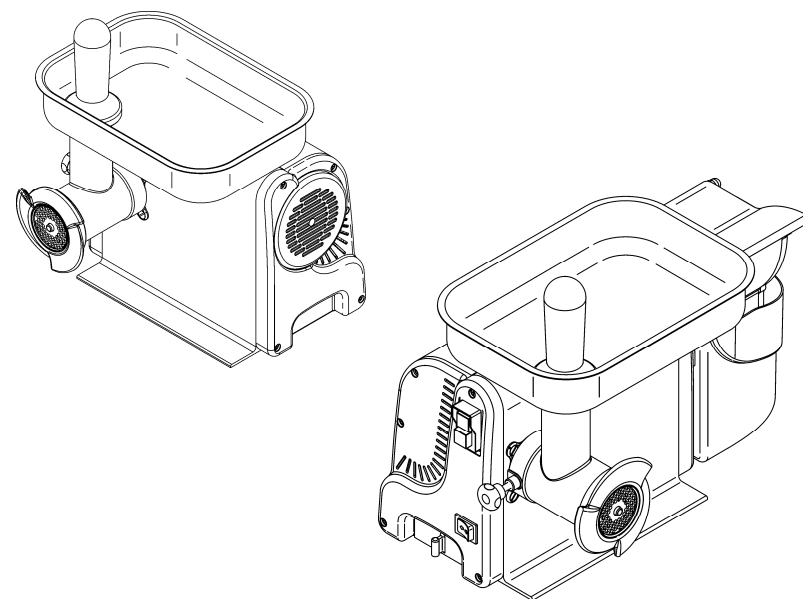


**СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР  
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИСТРИБЬЮТОР**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ  
ОБСЛУЖИВАНИЮ**



Ed. 06/2011

**TC 8 INGR. CE  
TCG 8 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

<b>ГЛАВА 1 - ИНФОРМАЦИЯ О МАШИНЕ</b>	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 ТС	
1.3.4 - конструкция TCG	
<b>ГЛАВА 2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</b>	стр. 8
2.1 - ГАБАРИТЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ ...	
<b>ГЛАВА 3 - ПОЛУЧЕНИЕ МАШИНЫ</b>	стр. 10
3.1 - ПОСТАВКА МАШИНЫ	
3.2 - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ	
3.3 - УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ	
<b>ГЛАВА 4 - УСТАНОВКА</b>	стр. 11
4.1 - РАЗМЕЩЕНИЕ МАШИНЫ	
4.2 - ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	
4.2.1 - ТС/TCG Ingr. с однофазным двигателем	
4.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ	
4.3.1 - однофазная электрическая схема ТС 8 Ingr.	
4.3.2 - однофазная электрическая схема TCG 8 Ingr.	
4.4 - ПРОВЕРКА РАБОТЫ	
<b>ГЛАВА 5 - ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ</b>	стр. 14
5.1 - ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ	
5.2 - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА	
<b>ГЛАВА 6 - ТЕКУЩАЯ ОЧИСТКА</b>	стр. 16
6.1 - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
6.2 - ПОРЯДОК ОЧИСТКИ МАШИНЫ	
6.2.1 - очистка горловины мясорубки	
6.2.2 - очистка горловины терки	
6.2.3 - очистка корпуса машины	

## 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 изнашиваться 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.

## 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/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС 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.*

## ГЛАВА 7 - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

стр. 18

7.1 - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.2 - НОЖКИ

7.3 - ПРОВОД ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

## ГЛАВА 8 - УТИЛИЗАЦИЯ

стр. 18

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 ЕЕС 2006/42.

Защитные устройства (см. 1.3.3):

- крышка горловины на терке;
- 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 ЕЕС 2006/95, 2004/108.

Машина оснащена следующими устройствами:

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

### 6.2.3 - 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.

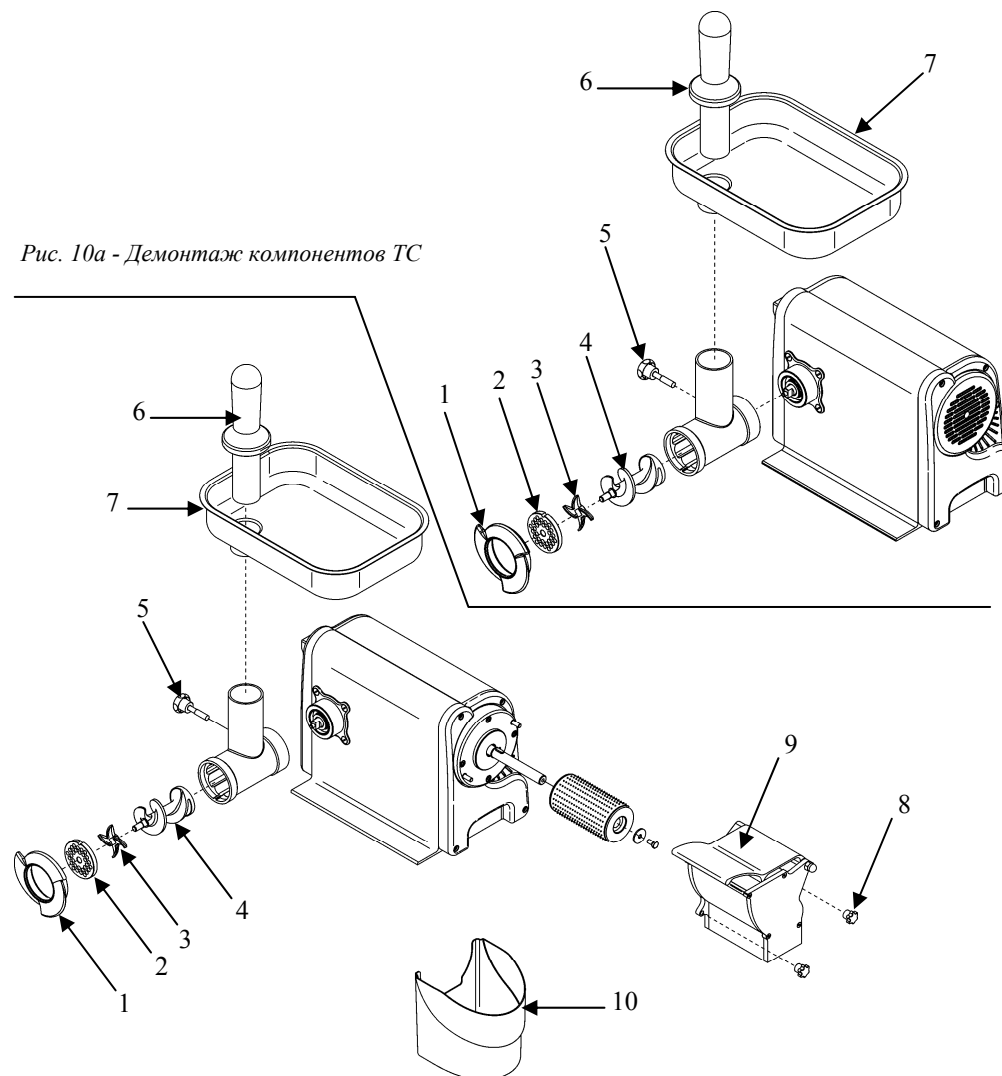


Рис. 10а - Демонтаж компонентов ТС

Рис. 10b - Демонтаж компонентов ТCG

## 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 не прямой 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 горловины мясорубки (см. РИС. 10)

Процедура:

- снять поршень (6) и воронку (7);
  - открутить маховик (1) и снять его, затем снять по порядку решетку (2) с ножом (3) (соединенные вместе) и шнек (4), проявляя особую **ОСТОРОЖНОСТЬ** при обращении с ножом;
  - открутить боковую ручку (5) крепления горловины, удерживая ее рукой.
- Теперь все компоненты горловины можно вымыть нейтральным моющим средством и обильно промыть теплой водой, а затем хорошо высушить перед монтажом.

#### 6.2.2 - 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.

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.

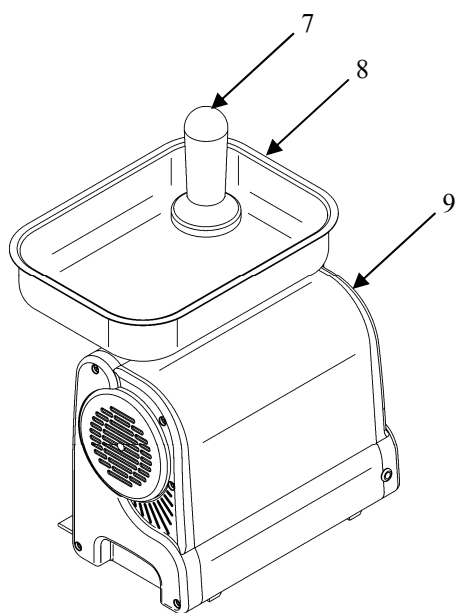
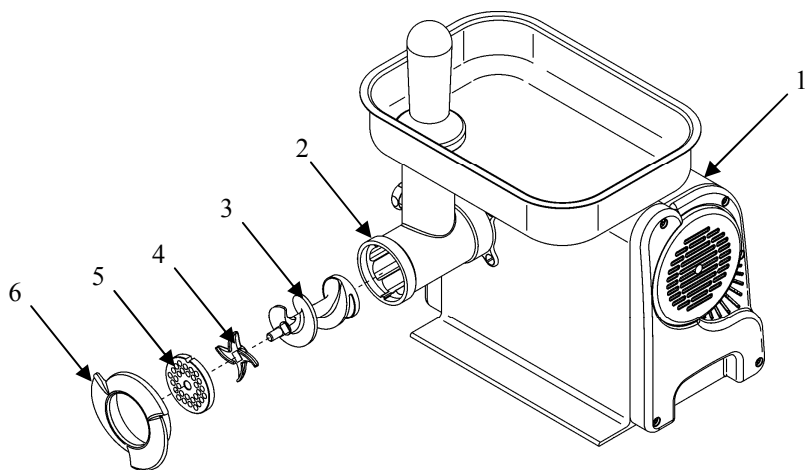
#### 1.3.2 - конструкционные характеристики

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. 1а - 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. 1а)

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. 1б)

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 работает.
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».

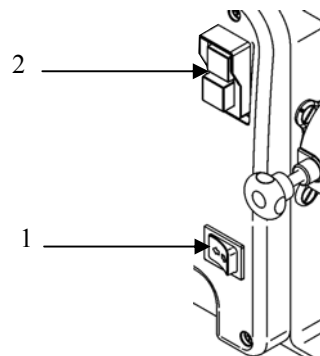


РИС. 8 - Положение органов управления

#### 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).

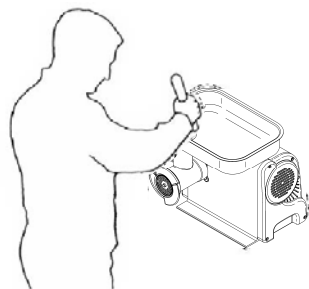
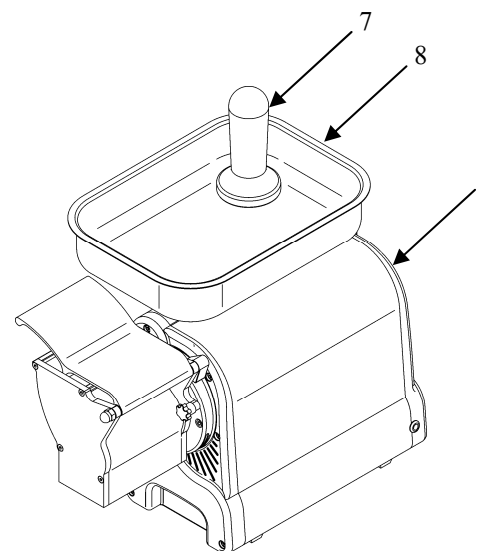
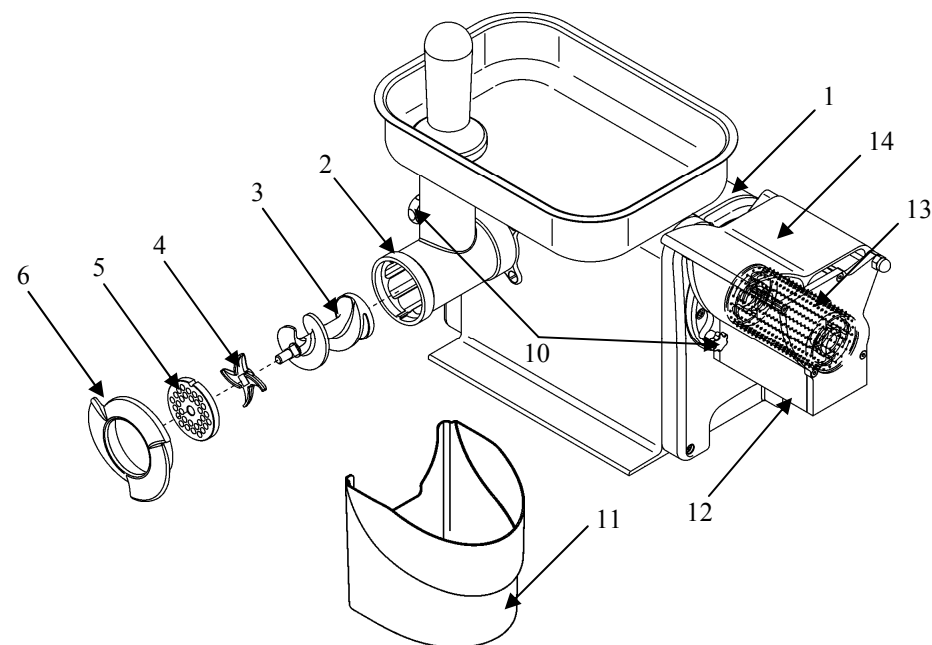


РИС. 9 - Правильное положение

#### 1.3.4 - конструкция ТCG

РИС. 1b - Общий вид ТCG



#### 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

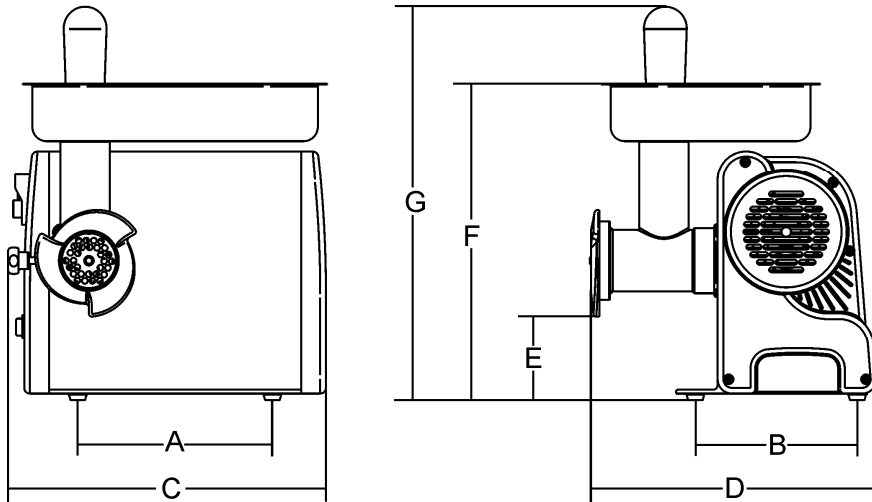


ТАБЛ. 1 - ГАБАРИТЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	u.m.	TC 8 Ingr.
A x B	mm	205x170
C x D x F	mm	335x300x360
E G	mm	85 410
Производительность в час ТС	Kg/h.	70
Двигатель	watt/HP	250 / 0,34
Питание		230V / 50Hz
Решетка в комплекте	mm ø	6
Чистый вес	Kg	10
Класс шумности	dB	≤ 60

### 4.3.2 - однофазная электрическая схема TCG 8 Ingr.

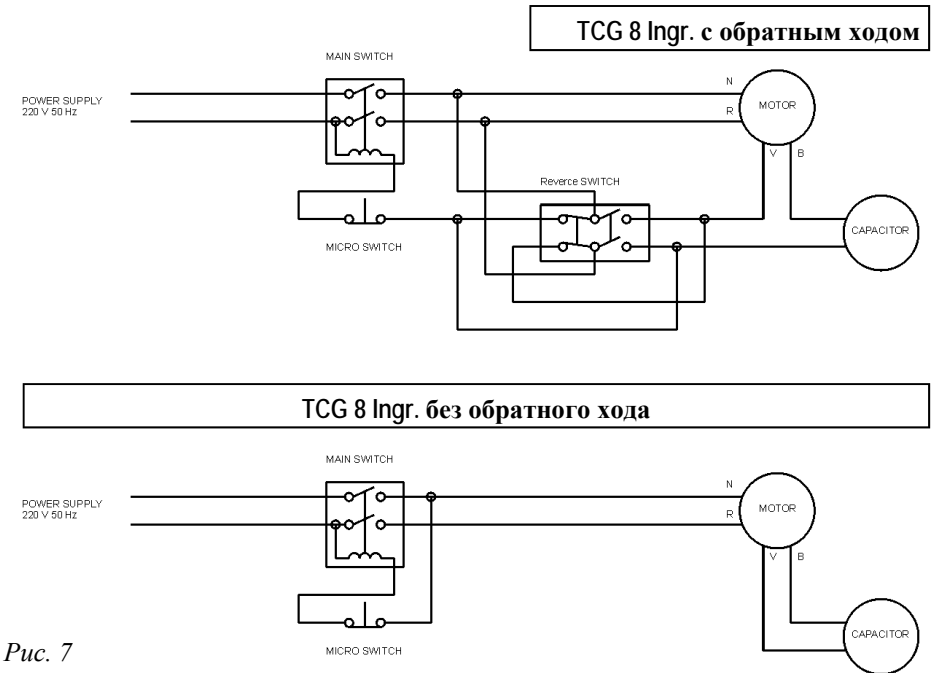


Рис. 7



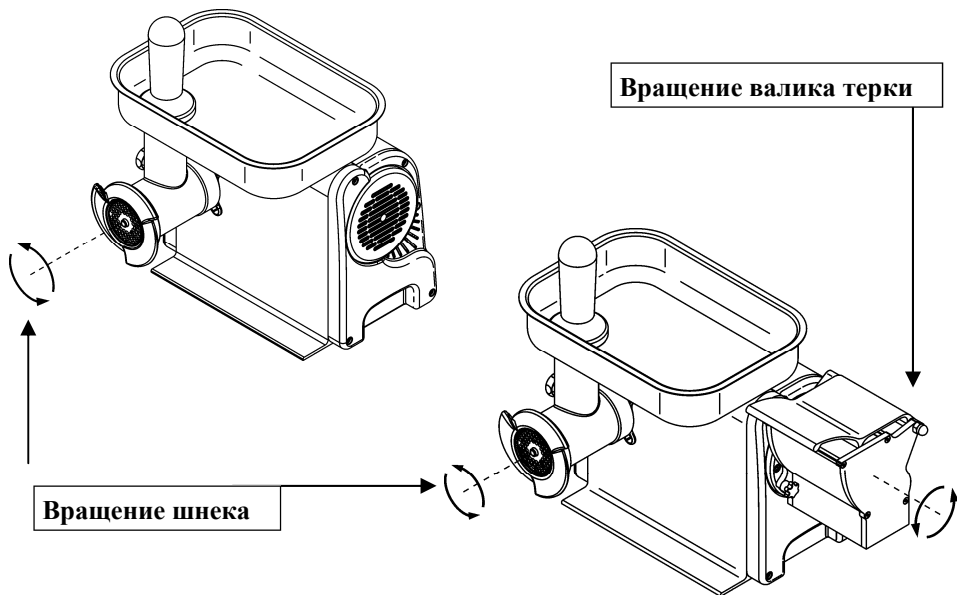


Рис. 5 - Направление вращения валика терки и шнека

### 4.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

#### 4.3.1 -однофазная электрическая схема ТС 8

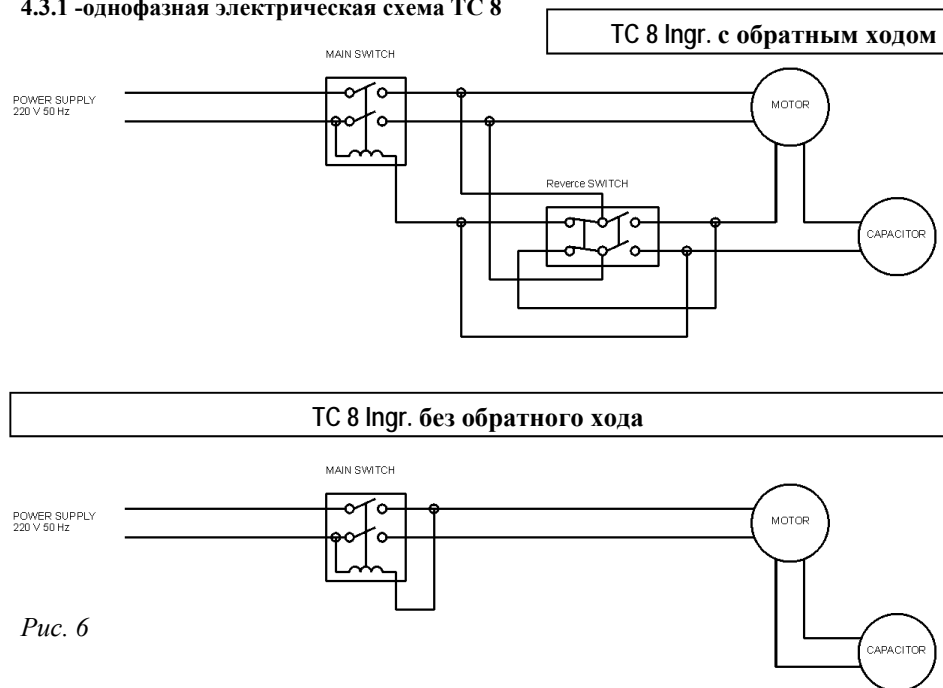
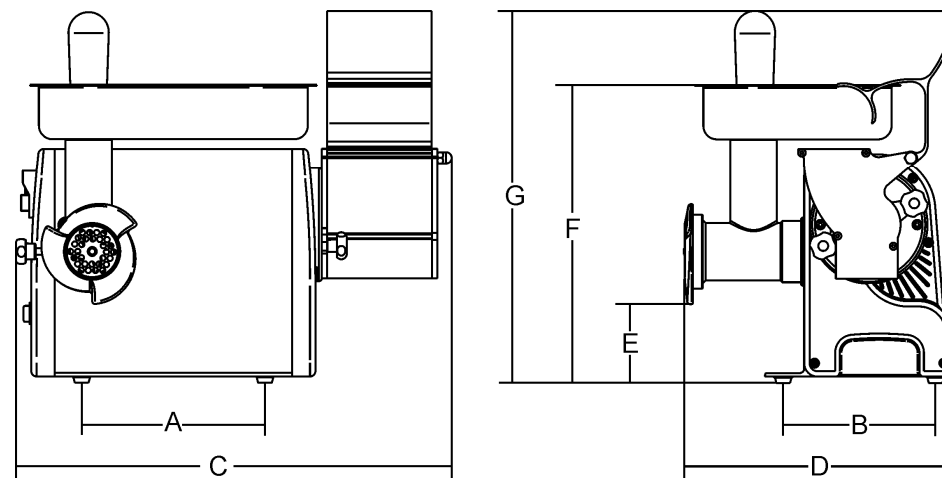


Рис. 6

Рис. 2b - Габаритные чертежи TCG



Модель	u.m.	TCG 8 Ingr.
А x B	mm	205x170
С x D x F	mm	486x300x360
Е G	mm	85 420
Производительность в час ТС	Kg/h.	70
Двигатель	watt/HP	250 / 0,34
Питание		230V / 50Hz
Решетка в комплекте	mm ø	6
Чистый вес	Kg	14
Класс шумности	dB	≤ 60

**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)

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

#### TC INGR.

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

#### TCG INGR.

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

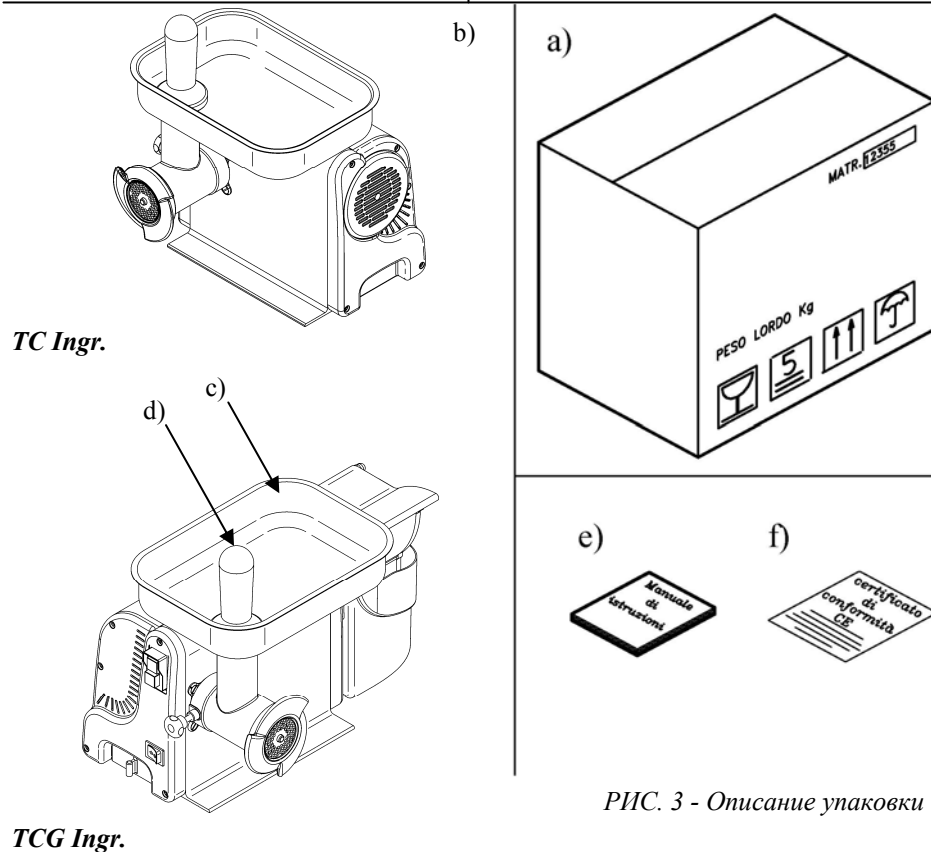


РИС. 3 - Описание упаковки

### 3.2 - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ

Если при получении товара не обнаруживаются внешних повреждений, приступить к вскрытию упаковки и проверке комплектности (см. РИС. 3). Если при доставке в 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 пенополиуретан) 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 несолёной 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 - ТС/TCG Ingr. с однофазным двигателем

Машина ТС/TCG Ingr. оснащена проводом питания с сечением 3 x 1,5 мм<sup>2</sup> 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, приведенным в транспортной и сопроводительной документации.

Mod.	_____	Watt.	_____
Matr.	_____	H.p.	_____
	_____	A.	_____
	_____	Hz.	_____
○	_____	Volts.	_____
Anno	_____	Kg.	○

РИС. 4 - Техническая паспортная табличка