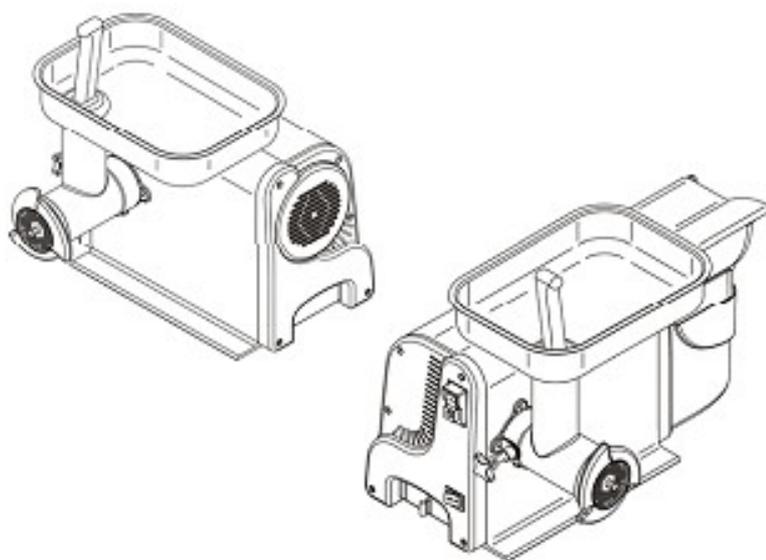


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



**TC 12 DVR CE
TCG 12 DVR CE**

ВВЕДЕНИЕ

-Данное руководство по эксплуатации предназначено для того, чтобы обеспечить пользователя всей необходимой информацией по машине и её характеристикам, необходимыми инструкциями по управлению и техническому обслуживанию, призванными гарантировать наилучшее использование машины и сохранить её производительность на длительный срок.

-Данное руководство по эксплуатации должно использоваться квалифицированными и обладающими навыками лицами, хорошо проинформированными об использовании машины и её периодическом техническом обслуживании.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ. 1 – ИНФОРМАЦИЯ О МАШИНЕ	<i>стр.4</i>
a) - Основные предупреждения	
b) - Предохранительные устройства, встроенные в машину	
c) - устройства механической защиты	
d) –электрические предохранительные устройства	
1.3 - ОПИСАНИЕ МАШИНЫ	
e) - основное описание	
f) - производственные характеристики	
g) - компоненты машины - ТС	
h) - компоненты машины - TCG	
РАЗДЕЛ. 2 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	<i>стр.7</i>
2.1 - ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ (ГАБАРИТЫ), ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ	
РАЗДЕЛ. 3 – ПОСТУПЛЕНИЕ МАШИНЫ	<i>стр.9</i>
i) - ОТПРАВКА МАШИНЫ	
j) - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ	
k) - УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ	
РАЗДЕЛ. 4 – УСТАНОВКА	<i>стр.10</i>
4.1 - УСТАНОВКА МАШИНЫ	
4.2- ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	
4.2.1 -ТС/TCG с однофазным двигателем	
4.3 -ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ	
l) - ТС однофазная электрическая схема	
m) - TCG трехфазная электрическая схема	
4.4 - ПРОВЕРКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ	
РАЗДЕЛ. 5 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАШИНЫ	<i>стр.12</i>
n) - УПРАВЛЕНИЕ	
o) - ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА	
РАЗДЕЛ Р. 6 – ОСНОВНОЙ УХОД (ОЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ)	<i>стр.13</i>
p) - ВВЕДЕНИЕ	
q) - КАК МЫТЬ МАШИНУ	
r) - очистка горловины мясорубки	
s) - очистка горловины измельчителя	
t) - очистка корпуса машины	
РАЗДЕЛ. 7 – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	<i>стр.15</i>
u) - ВВЕДЕНИЕ	
v) - НОЖКИ	
w) - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КАБЕЛЬ ПОДКЛЮЧЕНИЯ	
РАЗДЕЛ. 8 – УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ	<i>стр.15</i>
x) - ВЫВОД МАШИНЫ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ	
- Положение WEEE по утилизации электрического и электронного оборудования	

РАЗДЕЛ 1 – ИНФОРМАЦИЯ О МАШИНЕ

1.1 - ОСНОВНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Машина должна эксплуатироваться только высококвалифицированным персоналом, который полностью ознакомлен с мерами предосторожности, описанными в данном руководстве.
В случае перепродажи машины обучение по её эксплуатации должно быть проведено заранее.
Прежде чем начать работы по очистке и техническому обслуживанию, отсоедините штепсельную вилку из розетки.
Обязательно предусмотрите все возможные риски при проведении очистки и технического обслуживания. Чистка и техническое обслуживание требуют высокой концентрации.
Регулярный контроль за состоянием электрического кабеля обязательно необходим. Потертый (изношенный) либо поврежденный электропровод очень опасен.
Если машина показывает поломки, рекомендуется не использовать её и воздержаться от попыток отремонтировать оборудование. Пожалуйста, обратитесь в “Сервисный центр”.
Не используйте машину, если продукты с костями, продукты заморожены, это рыба или какой-либо другой продукт, не относящийся к пищевым продуктам.
Не вставляйте пальцы в открытую машину или внутрь её, если она работает. Производитель не несет ответственность в следующих случаях:
- если машина была вскрыта (испорчена) не уполномоченным персоналом;
 - если некоторые части машины были заменены не оригинальными запасными частями;
 - если инструкции, содержащиеся в данном руководстве не соблюдались **должным образом**;
 - если поверхность машины чистилось не правильным продуктом (не соответствующим моющим средством).

1.2 - ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА, ВСТРОЕННЫЕ В МАШИНУ

1.2.1 - механические предохранительные устройства

Механические предохранительные устройства, встроенные в машину и описанные в данном руководстве по эксплуатации, соответствуют положению **ЕС 2006/42**.
Защитные (предохранительные) устройства (см.1.3.3):
-открывающаяся крышка на насадке-мясорубке;
-горловина (для заполнения продуктами) на насадке-мясорубке;
-пестик на насадке-мясорубке.

1.2.2 - электрические предохранительные устройства

Электрические предохранительные устройства, встроенные в машину и описанные в данном руководстве по эксплуатации, соответствуют положениям **ЕС 2006/95, 2004/108** и требованиям **ЕС EN 60335-1, EN 55014**.
Машина оснащена:
-микромагнитами, которые останавливают машину, если крышка открыта (см рис. 1), и не разрешается запускать машину, если крышка не закрыта;
-микромагнитами в накопительной емкости и толкающем рычаге;
-реле на схеме управления, в случае если отсутствует электропитания. Необходимо перезапустить машину.
Не смотря не то, что мясорубки TC/TCG оснащены электрическими и механическими предохранителями (когда машина работает и при проведении работ по техническому обслуживанию и очистке), всё равно сохраняются **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ (ОСПАСТНОСТЬ)**, которые нельзя полностью исключить, эти опасности упомянуты в данном руководстве в предупреждениях.
Эти риски являются ожогами, вызванными загрузкой и выгрузкой продукта либо какие-либо другими видами травм из-за действий по техническому обслуживанию.

1.3 – ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

1.3.1 - Основное описание

Наша фирма разработала и произвела мясорубки TC/TCG для измельчения мяса и других продуктов таких, как сыр, чтобы обеспечить (гарантировать):
-высочайшую степень безопасности в процессе работы, мытья и технического обслуживания;
- высочайшие гигиенические стандарты, благодаря тщательному выбору материалов, которые контактируют с пищевыми продуктами, исключение (отсутствие) углов в частях машины, которые контактируют с пищевыми продуктами. Таким образом, достигается легкая и отличная очистка, так же как и легкая разборка.
-прочность и надежность всех компонентов;
-высокое удобство и лёгкость управления.

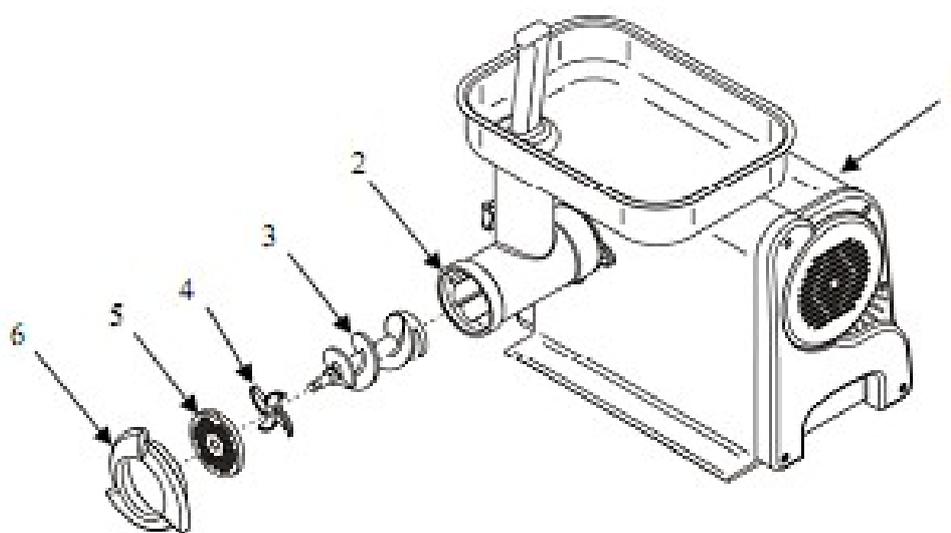
1.3.2 - технические характеристики (особенности)

Профессиональные мясорубки TC/TCG CE произведены с использованием следующих материалов:

- корпус машины изготовлен из анодированного прессованного алюминия;
- боковые крышки ABS;
- Из прессованного алюминия полученная литьём под давлением верхняя часть перемалывающего мясо устройства, штампованного алюминия верхняя часть измельчителя. Такая обработка является безопасной для пищи и гарантирует высокую прочность (устойчивость) по отношению к кислотам и окислениям;
- вал измельчителя из нержавеющей стали;
- нож, решетка и бункер из нержавеющей стали;
- емкость для переработанного продукта изготовлена из PS термоформованного полистирола, предназначенного для пищевых продуктов;
- полиэтиленовый пестик для мяса.

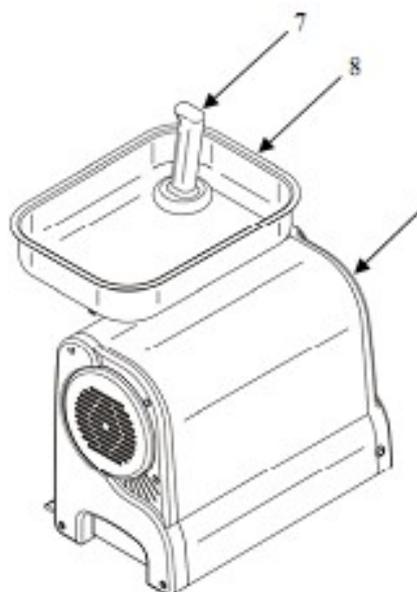
1.3.3 – компоненты машины

Рис.1 – Основной вид TC



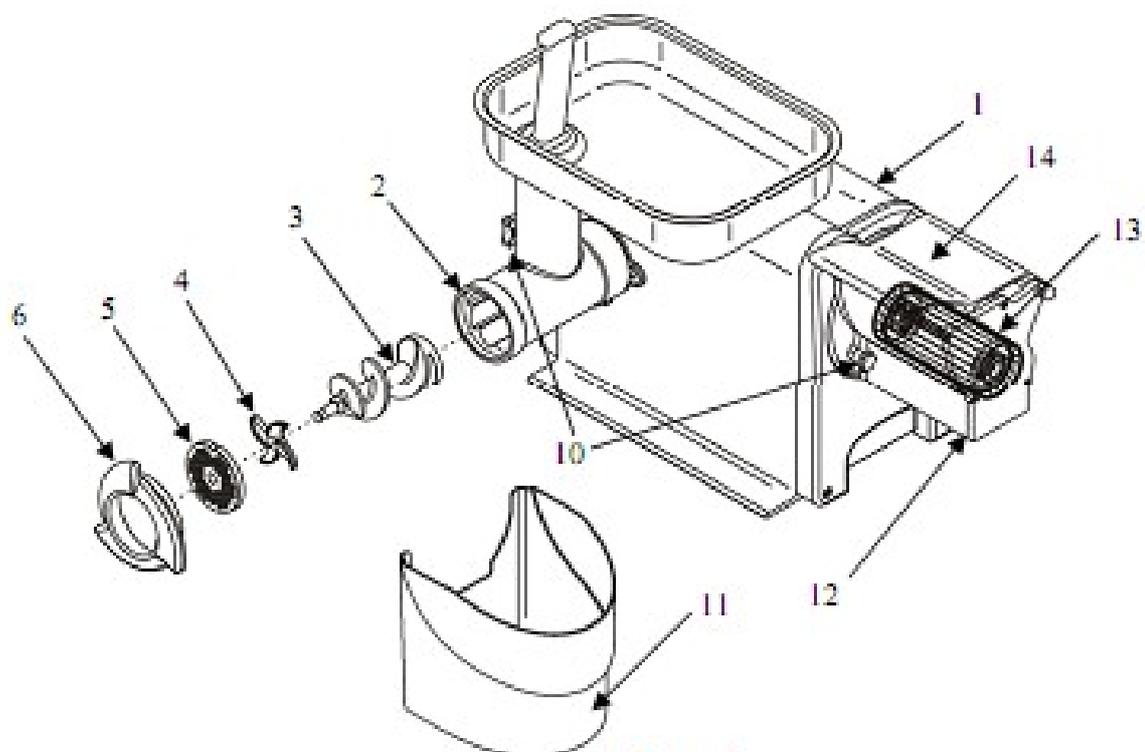
Описание

1	Корпус машины
2	Отверстие для ножа
3	Вал мясорубки
4	Нож
5	Решетка
6	Колесо
7	Пестик
8	Бункер
9	Боковые крышки

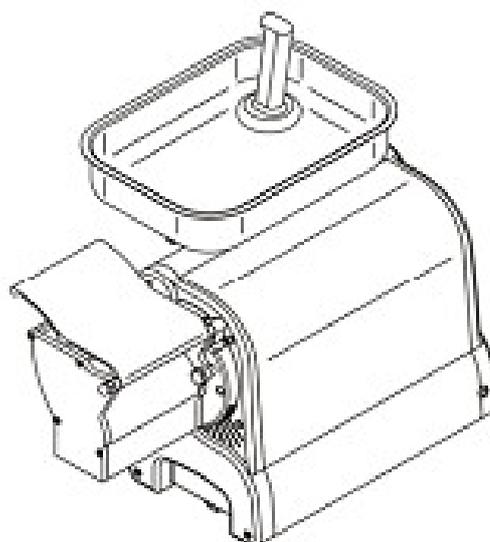


1.3.4 – КОМПОНЕНТЫ МАШИНЫ

Рис.1 – Основной вид TCG



1	Корпус машины
2	Отверстие мясорубки
3	Шнек
4	Нож
5	Решетка
6	Колеса
7	Пестик
8	Бункер
9	Боковые крышки
10	Кнопки для фиксации горловины измельчителя
11	Емкость для сбора продукта
12	Отверстие измельчителя
13	Вал измельчителя
14	Рычаг измельчителя



РАЗДЕЛ. 2 – ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

2.1 – ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ, ВЕС, ХАРАКТЕРИСТИКИ.

РИС.2а – Общие размеры ТС по чертежу

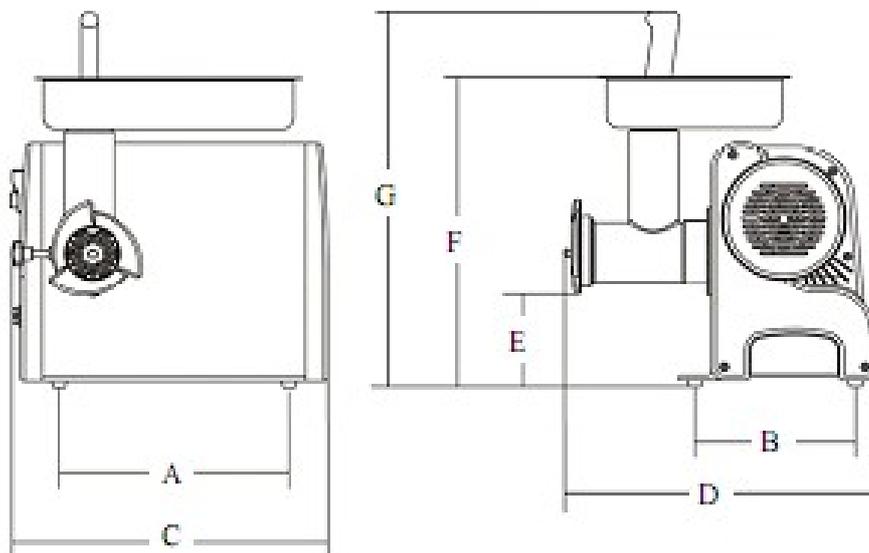


Таблица 1 - ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ и ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	и.м.	ТС 12
А x В	мм	274 x 190
С x D x F	мм	380 x 375 x 375
Е G	мм	110 450
Производительность /час ТС	кг/час	-
Двигатель	В/Нр	550 / 0,75
Электроподключение		230V / 50Hz
Стандартная решетка	мм	4,5
Вес нетто	кг	15
Уровень шума	dB	< 60

Рис. 2b – Общие размеры TCG на чертеже

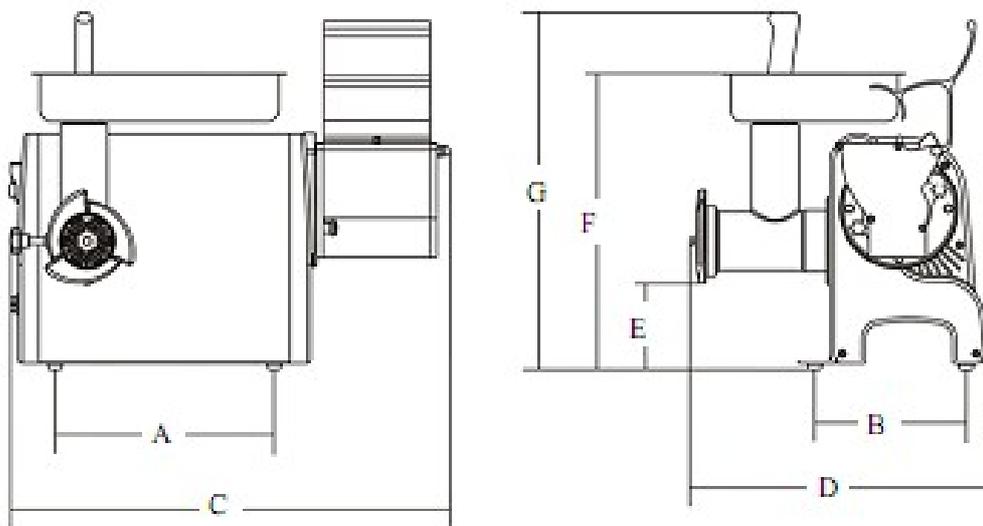


Таблица. 2 - ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ и ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	и.п.	TCG 12
А x В	мм	274 x 190
С x D x F	мм	550 x 375 x 375
Е G	мм	110 450
Производительность ТС	кг/час	-
Двигатель	В/Пр	550 / 0,75
Источник энергии		230V / 50Hz
Стандартная решетка	мм	4,5
Вес нетто	кг	19
Уровень шума	dB	<60

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: электрические характеристики, для которых разработано оборудование, указаны на шильдике, прикрепленном сбоку машины; перед подключением к источнику электроэнергии, смотрите параграф 4.2 электрическое подключение.

Раздел. 3 – ОТПРАВЛЕНИЕ МАШИНЫ

3.1 – ПОЛУЧЕНИЕ МАШИНЫ (см. рис.3)

Мясорубка ТС/ТСГ тщательно упакована и затем отправлена со склада поставщика.

Упаковка включает:

ТС

- a) коробку из прочного картона + защитные материалы;
- b) машину;
- c) данную инструкцию;
- d) декларацию соответствия ЕС

ТСГ

- a) машину;
- b) бункер;
- c) пестик;
- d) данную инструкцию;
- e) декларацию соответствия ЕС

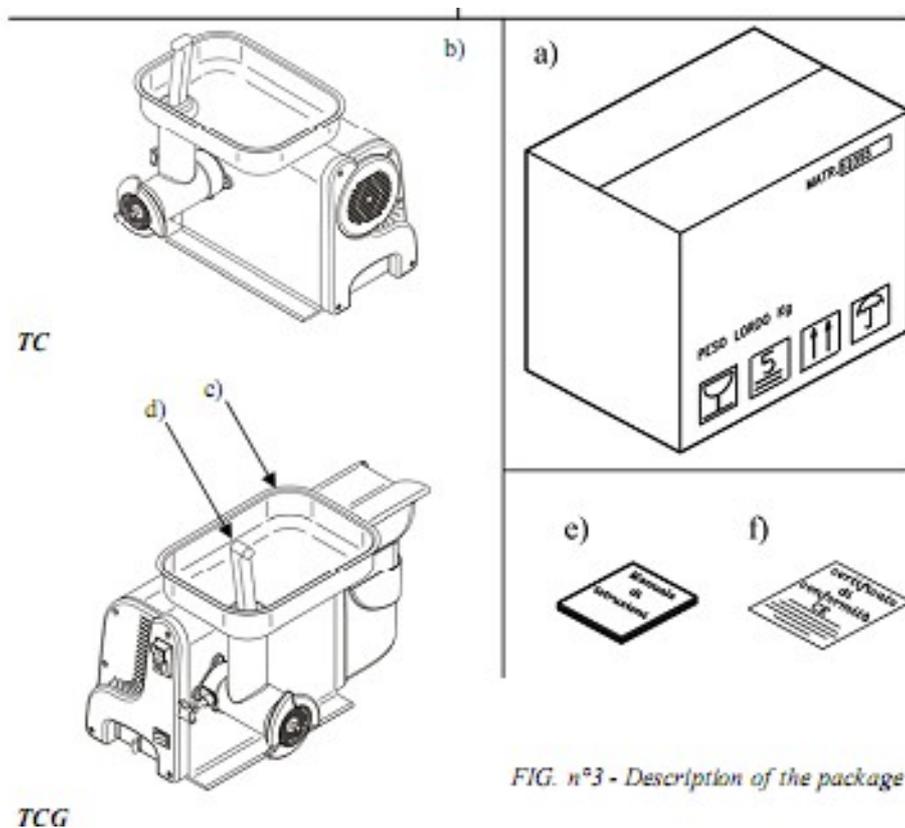


FIG. n°3 - Description of the package

Рис.3 – Описание упаковки

3.2 - ПРОВЕРКА УПАКОВКИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ

Если отсутствуют какие-либо видимые повреждения на упаковке при получении товара, откройте её (упаковку) и проверьте, все ли компоненты находятся внутри (см. рис.3). Если на упаковке присутствуют следы грубого обращения с ней, вмятины или царапины, перевозчик должен быть извещен о любых повреждениях; более того, подробный отчет о степени повреждений, причиненных машине, должен быть составлен в течение трех дней с даты поставки, указанной в отгрузочных документах. **Не переворачивайте упаковку!** При транспортировке упаковки убедитесь, что коробка поднимается по 4 углам (параллельно полу (земле)).

3.3 - УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Компоненты упаковки (картон, паллета, пластиковые скобы (ремешки) и полиуретан) являются бытовыми твердыми отходами; поэтому их можно легко утилизировать. Если машина будет устанавливаться в странах с особыми действующими требованиями (нормами), упаковка должна быть утилизирована в соответствии с ними.

РАЗДЕЛ. 4 - УСТАНОВКА

4.1 - УСТАНОВКА МАШИНЫ

Машина должна быть установлена на рабочей поверхности, соответствующей всем размерам оборудования, указанным в *табл. 1-2*, ровной, сухой, гладкой, прочной, устойчивой. Более того, машина должна быть установлена в помещении с максимальной влажностью 75% (не содержащей соли) при температуре от +5°C до +35°C; другими словами она должна находиться в месте, которое не будет провоцировать поломки машины.

4.2 - ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

4.2.1 – МЯСОРУБКА ТС/ТСГ с однофазным двигателем

Оборудование оснащено электропроводом с сечением 3x1.5мм², длиной 1.5м и штепсельной вилкой “SUKO”. Подсоедините оборудование к сети с напряжением 230 В 50 Hz, посредством промежуточного дифференциально-магнитотермического выключателя 10А, $\Delta I = 0.03A$. Проверьте, что заземление полностью действует. Более того, проверьте, что характеристики на шильдике – серийный номер (*см.рис.4*) соответствуют характеристикам, указанным в транспортной накладной и накладной (фактуре).



Рис. 4 - шильдик – серийный номер

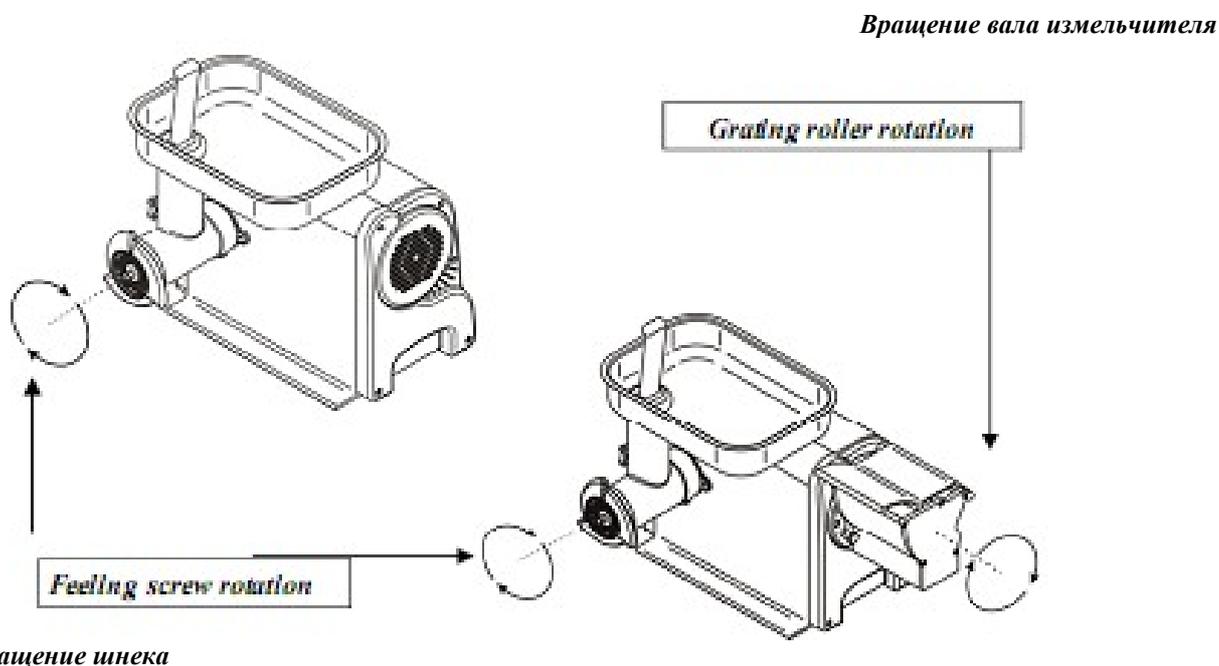
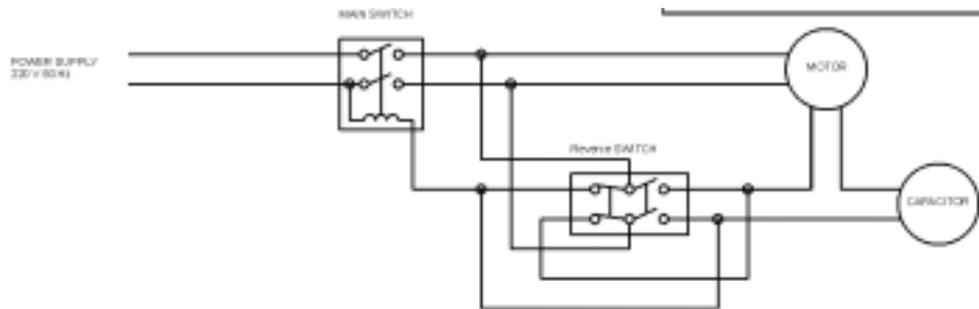


Рис. 5 – Направление вращения шнека и вала измельчителя

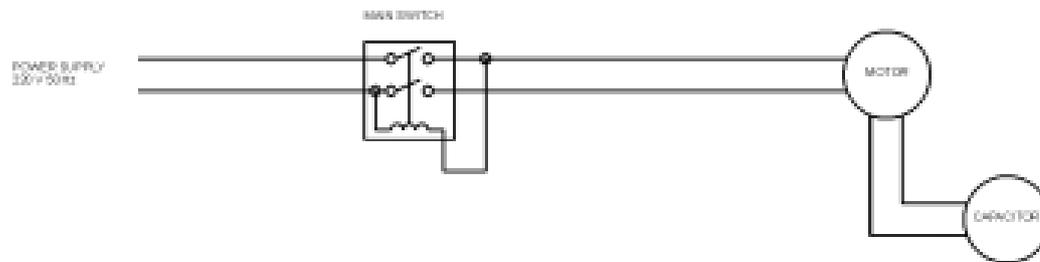
4.3 –Электрическая схема

4.3.1 - ТС 12 – однофазная электрическая схема

ТС 12 с реверсом

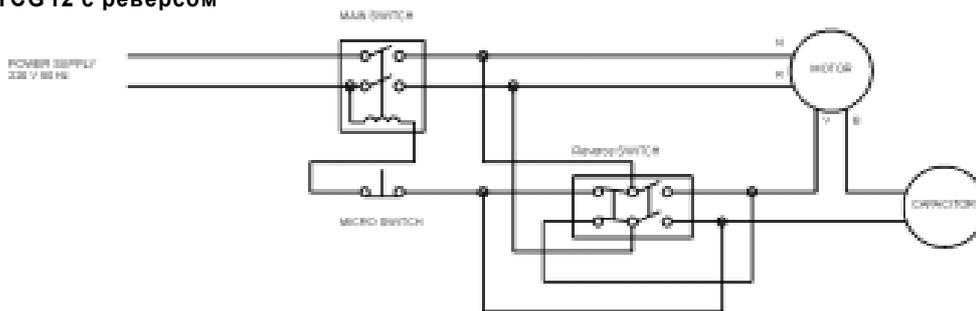


ТС 12 без реверса



4.3.2 - TCG 12 – однофазная электрическая схема

TCG12 с реверсом



TCG 12 без реверса

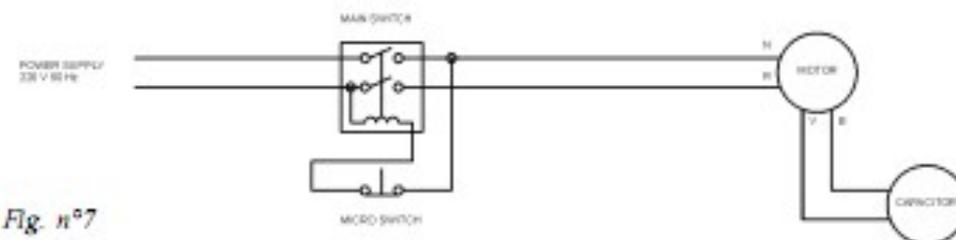


Fig. n°7

Рис. 7

4.4 – ПРОВЕРКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

На заметку. Не допускайте работу машины без продукта; во время функционирования измельчителя открутите колесо мясорубки таким образом, чтобы шнек, решетка и нож не вращались без продукта.

Чтобы проверить, правильно ли функционирует машина, выполните ниже следующие процедуры:

- y) Нажмите кнопку пуска “Г” (ссылка. 2 – рис.8) и кнопку остановки “0” (ссылка. 2 -рис.8);
- z) Проверьте, изменяется ли в противоположное направление вращения вала измельчителя нажатием кнопки “Г” (ссылка. 1 – рис.8).

РАЗДЕЛ. 5 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАШИНЫ

5.1 - УПРАВЛЕНИЕ

Кнопки управления расположены на корпусе машины, как показано на рисунке ниже.

- aa) кнопка для изменения направления вращения “Г” (она работает, когда нажата).
- bb) Кнопка запуска/остановки ON/OFF “I/0”.

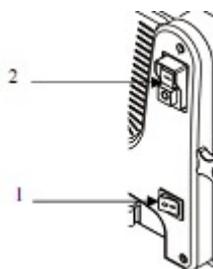


Рис.8 – Расположение кнопок управления

5.2 – ЗАГРУЗКА ПРОДУКТА

На заметку. Прежде чем начинать какие-либо работы, убедитесь, что измельчитель и отверстие для мясорубки хорошо закреплены посредством двух боковых кнопок.

Вы должны находиться правильно по отношению к мясорубке. Таким образом, чтобы предотвратить контакт с вращающимися элементами: корпус должен быть расположен перпендикулярно к рабочей поверхности. (см. рис. 9).

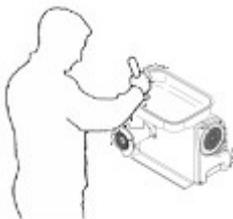


Рис.9 – Правильное расположение оператора по отношению к оборудованию

Загрузка продукта в мясорубку (см. рис.1а)

Выполните ниже следующие действия:

1. Никогда не помещайте (не вставляйте) руки в открытую машину, когда она работает, используйте только пестик.
2. В мясорубку продукт должен загружаться, когда машина уже включена (уже работает);
3. Поместите продукт в бункер (8) и затем включите машину при помощи кнопки “Г” (ссылка. 2 - рис.8);
4. Опустите пестик (7) и введите продукт в отверстие горловины; используйте только пестик, чтобы облегчить введение мяса в отверстие горловины без особых усилий;
5. Для продления срока эксплуатации решетки и ножа и чтобы добиться наилучшего результата переработки:

- отключите машину, как только мясо перестанет выходить;
- всегда храните решетку и нож вместе;
- избегайте чрезмерного перетягивания колеса (ссылка. 6 - рис.1).

6. По окончании процесса переработки остановите машину нажатием кнопки “0” (см. рис.8), затем разберите и тщательно вымойте отверстие горловины и все другие элементы (см. рис.1).
7. В случае заклинивания (заедания) либо сложностей при измельчении, отключите машину и нажмите несколько раз инвертирующую кнопку “Г” (ссылка. 1 - рис.8); потом заново включите машину при помощи кнопки пуска Г” (ссылка. 2 - рис.8).

Загрузка продукта в измельчитель (см. рис.1б)

Выполните ниже следующие действия:

1. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** никогда не помещайте ваши руки в отверстие горловины измельчителя, когда он функционирует, но аккуратно оставьте машину, чтобы предотвратить (избежать) какого-либо нежелательного контакта с валом измельчения.
2. Измельчитель должен быть загружен продуктом, когда двигатель отключен;
3. Опустите рычаг измельчителя (14) и поместите продукт в отверстие горловины измельчителя, блокируя его при помощи рычага измельчителя. Количество помещаемого в отверстие горловины продукта должно быть таким, чтобы рычаг закрывался.
4. Убедитесь, что емкость для сбора измельченного продукта (11) размещена правильно (она должна быть полностью вставлена, т.е. до тех пор, пока емкость не соприкоснется с корпусом машины), таким образом, чтобы позволить реакцию (обратное действие) микропроцессора и запуск машины.

Имейте в виду: если рычаг опущен неправильно либо емкость для продукта размещена некорректно, машина работать не будет.

5. Нажмите кнопку “Г”, чтобы запустить машину (ссылка. 2 –рис.8);
6. По окончании работы остановите машину нажатием кнопки остановки “0” (см. рис. 8), затем разберите и тщательно вымойте отверстие горловины и все компоненты (см. параграф 6.2).
7. В случае заедания или блокирования вала, остановите машину и несколько раз нажмите инвертирующую кнопку “Г” (изменяющую направление работы кнопку) (ссылка. 1 –рис.8); затем перезапустите машину нажатием кнопки “Г” (ссылка. 2 – рис.8).

РАЗДЕЛ. 6 – Основной уход (очистка оборудования)

6.1 -Введение

-Очистка машины относится к тем видам работ, которые должны производиться по крайней мере один раз в день, если необходимо чаще.

-Все части машины, которые находятся в контакте с продуктом, должны тщательно мыться.

-Никогда не мойте машину посредством струй воды, находящихся под давлением, только водой нейтральными моющими средствами.

- Не используйте щетки либо другие инструменты, которые могут повредить машину.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: прежде чем производить какие-либо работы по очистке, отсоедините штепсельную вилку машины от электросети, чтобы изолировать её от остальных систем питания.

Обратите внимание на остальные риски (угрозы), которые могут возникнуть в процессе резки и/или на острые части машины.

6.2 - КАК МЫТЬ МАШИНУ

На заметку. Машина может быть полностью разобрана (см. рис. 10)

6.2.1 - очистка горловины мясорубки (см. рис. 10)

Выполните ниже следующее:

-выньте пестик (6) и бункер (7);

-открутите колесо (1) и выньте его, затем в ниже следующем порядке извлеките решетку (2) и нож (3) (всегда в паре) и шнек (4), обратите максимум **ВНИМАНИЯ**, когда вы работаете с ножом;

-открутите две боковые фиксирующие отверстие горловины кнопки (5), поддерживания её рукой.

На этой стадии все элементы горловины можно помыть нейтральным моющим средством и обильно сполоснуть теплой водой, затем высушить и собрать.

6.2.2 - очистка отверстия (горловины) измельчителя (см. рис. 10б)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: измельчающий вал может спровоцировать травмы (повреждения), если он попадет в контакт с незащищенными частями тела, используйте соответствующие перчатки, чтобы обращаться с металлическими предметами.

Выполните ниже следующее:

-выньте емкость для продукта (10);

-открутите две боковые фиксирующие горловину кнопки (8), поддерживания её рукой;

-затем медленно выньте измельчающий элемент (9), обращая максимум внимания на изъятие вала.

- Обратите максимум **ВНИМАНИЯ**, чтобы не дотронуться до измельчающего вала.

На этой стадии все элементы измельчителя можно помыть нейтральным моющим средством и обильно сполоснуть теплой водой, затем высушить и собрать.

6.2.3 - очистка корпуса машины (см. рис.10)

Корпус машины во время работы можно вымыть нейтральными моющими средствами и влажной тканью и затем необходимо обильно ополоснуть теплой водой. В конце тщательно высушите все компоненты и соберите их заново.

Рис. 10а – Демонтаж компонентов мясорубки ТС

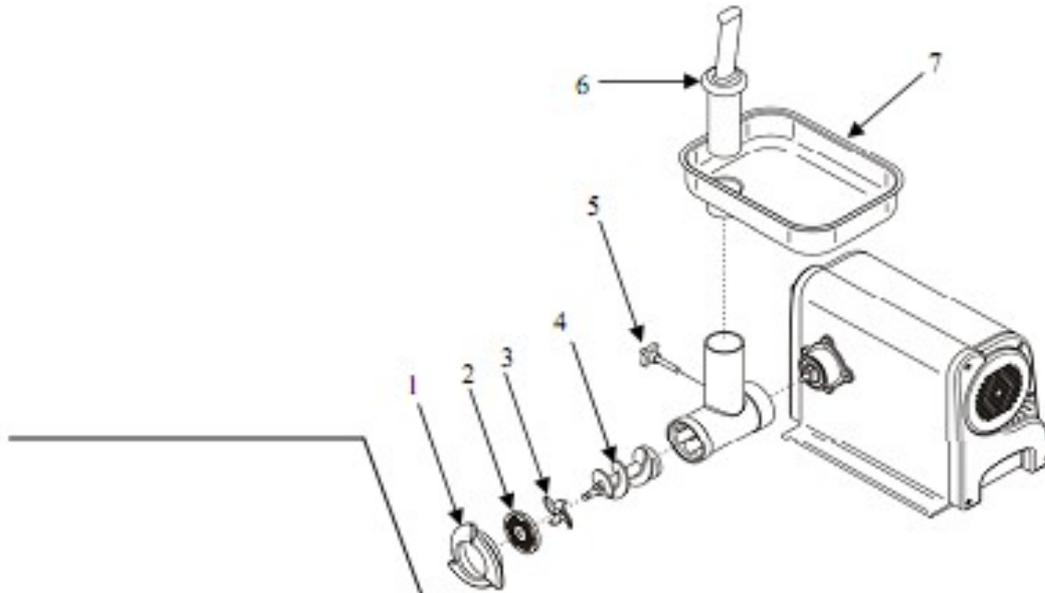


Fig. n°10a - Disassembly components of TC

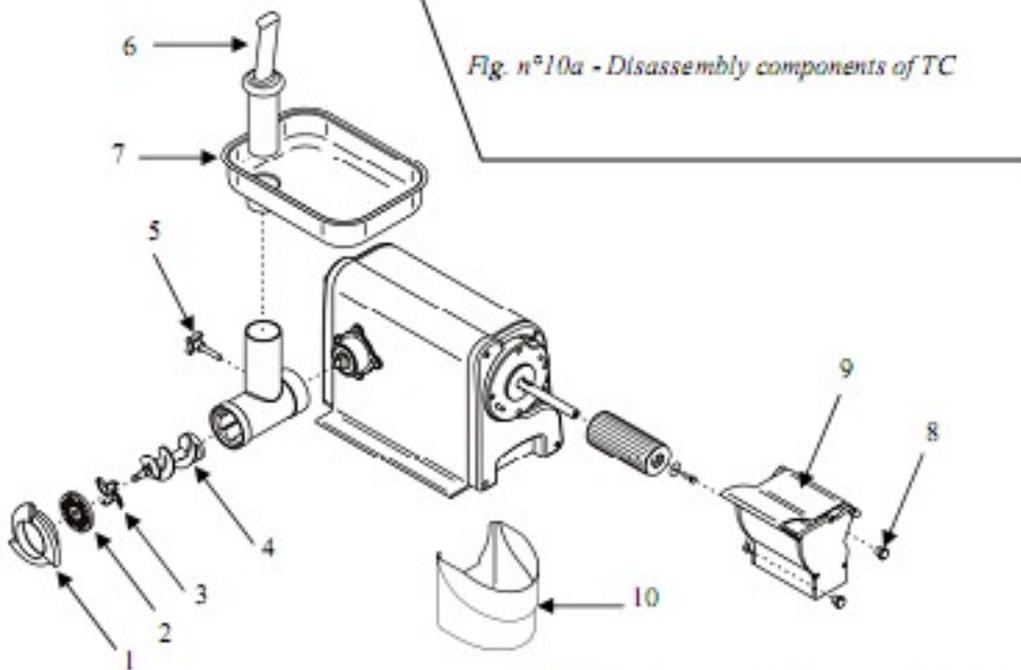


Fig. n°10b - Disassembly components of TCG

Рис.10b – Демонтаж компонентов TCG 17

РАЗДЕЛ. 7 - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 - ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прежде чем предпринимать какие-либо действия по техническому обслуживанию, необходимо отсоединить штепсельную вилку из розетки, чтобы полностью изолировать машину от оставшейся системы.

7.2 - НОЖКИ

Ножки могут изнашиваться (испортиться) либо потерять свою эластичность, что снижает устойчивость машины. В этом случае, пожалуйста, обратитесь в “СЕВИСНЫЙ ЦЕНТР”, чтобы их отремонтировали.

7.3 - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КАБЕЛЬ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Периодически проверяйте, не перетерся ли электропровод; если да, тогда в этом случае, пожалуйста, обратитесь в “СЕВИСНЫЙ ЦЕНТР”, чтобы его заменили.

РАЗДЕЛ. 8 - УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ

8.1 - ВЫВОД МАШИНЫ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Если по каким-либо причинам вы решили вывести машину из эксплуатации, убедитесь, что никто её не использует: **отсоедините машину от источника питания и устранили электрическое подключение.**

8.2 - Положение WEEE по утилизации электрического и электронного оборудования



Положение 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС по ограничению использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, и утилизации электрического и электронного оборудования.

Этот знак, перечеркнутый мусорный контейнер, на продукте либо на его упаковке означает, что данный продукт не должен быть утилизирован с вашим бытовым мусором.

Отдельный сбор отходов этого оборудования организуется и контролируется производителем. Связаться с производителем и последовать системе утилизации отходов, которую производитель адаптировал для отдельного сбора отходов – это является ответственностью пользователя.

Отдельный сбор и переработка вашего списанного оборудования (отходов) во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и гарантировать, что отходы будут переработаны таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду.

**СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
АВТОРИЗИРОВАННЫЙ ДИЛЕР**