

08/2015

Mod: TG12

Production code: FTG127



Diamond
catering equipment

Tritacarne Grattugia

Manuale delle istruzioni per l'uso



| | | | | | |
|---------|-----------------|-----------------|-------------------|-------------------|--|
| MODELLO | TG 12 TGI 12 | TG 22 TGI 22 | TGK 12 TGIK 12 | TGK 22 TGIK 22 | |
|---------|-----------------|-----------------|-------------------|-------------------|--|

GB MEAT MINCER AND GRATER

E PICADORA Y ROLLADORA

F HACHOIR ET RÂPE

D FLEISCHWOLF UND
KÄSEREIBE

RUS МЯСОРУБКА-ТЕРКА

OPERATING MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCION

MANUEL D'UTILIZATION

BEDIENUNGSANLEITUNG

РУКОВОДСТВО ПО
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



ОГЛАВЛЕНИЕ

| | | |
|---------|--|----|
| ГЛАВА 1 | УСТРОЙСТВО РУКОВОДСТВА | 3 |
| ГЛАВА 2 | ОБЩИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ | 4 |
| ГЛАВА 3 | ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ | 8 |
| ГЛАВА 4 | ПЕРЕВОЗКА, УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ | 9 |
| ГЛАВА 5 | ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДOK И ЧИСТКА | 14 |
| ГЛАВА 6 | УНИЧТОЖЕНИЕ | 16 |
| ГЛАВА 7 | ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ | 16 |
| ГЛАВА 8 | ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ | 17 |

ГАРАНТИЯ

Гарантия предоставляется на 12 (двенадцать) месяцев с даты продажи.

Гарантия покрывает ремонт оборудования, приобретенного в уполномоченных торговых точках, если будет доказано, что в оборудовании имеются дефекты материала или сборки, на приведенных ниже условиях:

1. под гарантией подразумевается бесплатная замена всех деталей, на которых выявлены фабричные дефекты. Гарантия является недействительной в случае отсутствия чека или счет-фактуры, свидетельствующих о приобретении, а также в приведенных ниже случаях:
 - i. поломка или повреждение оборудования по неаккуратности;
 - ii. использование оборудования без учета предостережений, приведенных в инструкции;
 - iii. повреждения, вызванные несоответствием окружающей среды, в которой работает оборудование, и явлениями, не зависящими от нормального функционирования оборудования (нарушения напряжения и частоты в сети);
 - iv. ремонт, выполненный лицами или центрами, не уполномоченными производителем;
2. необходимо делать запросы на гарантийное обслуживание исключительно в уполномоченные торговые точки и мастерские.
3. оборудование должно передаваться производителю для ремонта на условиях франко-порт, доставка осуществляется за счет получателя.
4. исключена замена оборудования, а также продление сроков гарантии в следствие ремонта повреждений.
5. производитель не несет ответственности за прямой и косвенный ущерб любого типа, нанесенный людям или предметам, в связи с неправильным использованием оборудования или за его неиспользование в период, необходимый для его ремонта.

| | |
|---------------|--|
| МОДЕЛЬ | TG 12 / TGI 12 / TG 22 / TGI 22 / TGK 12 / TGIK 12 / TGK 22 / TGIK 22 |
|---------------|--|

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Руководство по использованию | |
| Выпуск | Ноябрь 2014 |

ГЛАВА 1 УСТРОЙСТВО РУКОВОДСТВА

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

Данное руководство по использованию считается неотъемлемой частью оборудования.

1. необходимо хранить руководство в течение всего периода использования оборудования
2. руководство должно прилагаться к оборудованию в случае его передачи
3. помимо всех сведений, необходимых пользователю, руководство содержит (по разделам) электрические схемы, которые необходимы для технического обслуживания и возможного ремонта.

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

Целью руководства по использованию является предоставление заказчику всей информации, необходимой не только для правильного использования поставленного оборудования, но и для как можно более надежной и автономной работы с ним.

Кроме того, данное руководство составлено с целью предоставления указаний и предупреждений, которые позволят изучить поставленное оборудование и понять принципы и пределы его функционирования. В случае возможных сомнений обращаться в Уполномоченные Центры Обслуживания.

КОМУ ПРЕДНАЗНАЧЕНО

Данное руководство по использованию, поставляемое в одной копии вместе с оборудованием, является его неотъемлемой частью и предназначено как операторам, так и квалифицированным специалистам, занимающимся его установкой, использованием и техническим обслуживанием.

Ответственный за технику безопасности заказчика и другие работники, которым предназначено оборудование, должны изучить данное руководство по использованию, чтобы выполнить все технические и организационные указания.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ



- В случае повреждения или утери данного руководства, можно запросить его копию в Уполномоченном Центре Обслуживания.
- Данное руководство соответствует состоянию техники на момент создания оборудования; производитель оставляет за собой право обновлять продукцию и, следовательно, последующие издания руководства, не обновляя при этом предыдущую продукцию и издания, за исключением особых случаев, касающихся здоровья и безопасности людей
- Следует придать особое значение остаточным рискам, присутствующим на оборудовании, и указаниям, которых должны придерживаться работники.
- Производитель несет ответственность за оборудование в его первоначальном состоянии.
- Производитель не несет ответственность за повреждения, вызванные несоответствующим или неправильным использованием оборудования и документации, или за повреждения, вызванные нарушением норм, невнимательностью, неосторожностью, неумением и невыполнением предписанных норм со стороны работодателя, оператора или наладчика, и за любые возможные повреждения, вызванные неправильным и/или несоответствующим использованием.
- Производитель не несет ответственность за последствия использования нефирменных запасных частей или запасных частей с неравноценными характеристиками..
- Производитель несет ответственность только за информацию в оригинале на итальянском языке.
- Несоблюдение указаний, содержащихся в данном руководстве, ведет к немедленному прекращению гарантии.
- Ответственные лица предприятия, отвечающие за рабочую деятельность, в сфере соответствующих полномочий и компетенций должны:
 - Применять предусмотренные меры безопасности;
 - Уведомлять операторов об определенных рисках, которым они подвергаются, и доводить до их сведения основные нормы техники безопасности;
 - Требовать от всех операторов исполнения норм техники безопасности и использования средств защиты, предоставленных в их распоряжение;
 - Этим должны заниматься одновременно несколько работников.

ЗНАЧЕНИЯ СИМВОЛОВ

Далее приведены значения и определения символов, которые используются в данном документе



ОПАСНОСТЬ

Указывает на опасность, которой могут подвергаться лица, работающие на оборудовании и находящиеся вблизи его, в связи с чем данные операции должны выполняться с соблюдением действующих норм техники безопасности и указаний, приведенных в данном руководстве.



ОСТОРОЖНО

Указывает на наличие полезной информации и/или дополнительных рекомендаций и/или предостережений, связанных с выполняемой операцией.



ВНИМАНИЕ

Указывает на операцию, которую следует выполнять внимательно во избежание повреждений оборудования.

ГЛАВА 2 ОБЩИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ

Мясорубка, спроектированная для использования с пластинками, имеющими отверстия ≤ 8 mm

Мясорубка-терка, в дальнейшем называемая «машина», предназначена для того, чтобы:

1. Посредством расположенного сбоку измельчающего узла перемалывать и измельчать **свежее не охлажденное и не замороженное мясо при помощи режущих инструментов** для приготовления фарша, гамбургеров, котлет и колбасных изделий. Мясо должно быть без костей или других частей, отличающихся от мяса по консистенции.
2. Посредством расположенного с обратной стороны машины натирающего узла, **натирать твердые сыры, хлеб и печенье.**

Измельчающий узел машины состоит из электрического мотора, включенного единым сплавом (базовый корпус машины). В некоторых моделях сплав может быть закрыт кожухом (корпус машины с кожухом).

Мясо для измельчения закладывается вручную в загрузочную воронку, расположенную в верхней части машины, и, также вручную и с помощью песта, проталкивается через горловину в шнек.

Загрузочная воронка закреплена на горловине машины. Пест сделан из пластмассы, которая может использоваться для работы с пищевыми продуктами.

Измельчающий узел типа Enterprise и поставляется серийно с пластинкой, имеющей отверстия 6 mm.

Пластина в свою очередь прижата к резаку маховичком, установленным на отверстии измельчающего блока.

Измельчающий блок съемный, все материалы, непосредственно соприкасающиеся с пищевыми продуктами, соответствуют действующим гигиеническим нормам.

В натирающем узле для вращения терки использован тот же мотор, что и для измельчающего узла.

Продукт для измельчения закладывается вручную в загрузочное отверстие терки, расположенное в верхней части машины и, также вручную, посредством ручки прижимного устройства, продукт проталкивается в барабан терки.

Следует загружать умеренное количество продукта, в противном случае машина, при опускании прижимного устройства, не начнет работать благодаря защитному микровыключателю, установленному на прижимном устройстве. Барабан терки, который может быть с пробойником или с фрезой, не снимается с машины.

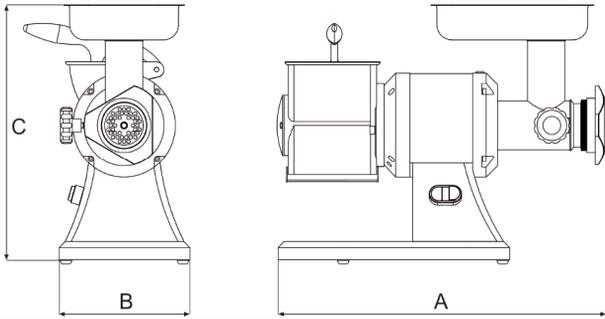
В зависимости от потребностей функционирования и производства, машина может быть оснащена различными дополнительными деталями.

На машине установлена опознавательная табличка, на которой приведены следующие данные:

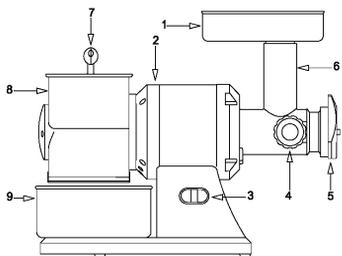
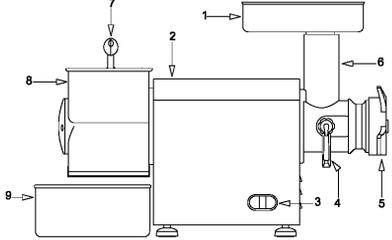
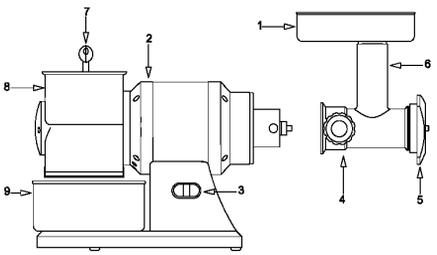
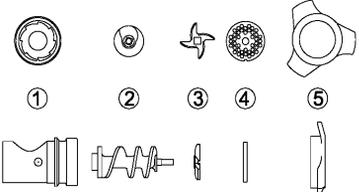
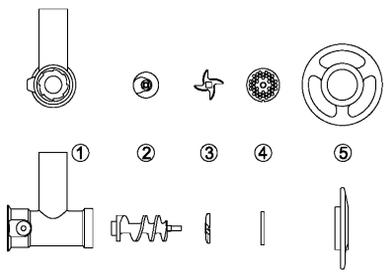
| | |
|----------------------------|----------------|
| | |
| Mod. | Hp |
| Nr. | kW |
| 1N PE AC. 230V 50Hz | A |
| Kg. | 2011 kA |

[образец]

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И КОНСТРУКЦИЯ

| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ | МОДЕЛЬ | | | | | | | |
|--|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | TG 12 | TGI 12 | TG 22 | TGI 22 | TGK 12 | TGIK 12 | TGK 22 | TGIK22 |
| Мощность мотора (kW) / (Hp) | 0.75 / 1 | 0.75 / 1 | 1.1/ 1,5 | 1.1/ 1,5 | 0.75/ 1 | 0.75/ 1 | 1.1/ 1,5 | 1.1/ 1,5 |
| Внутренний размер измельч. отверстия (mm) | 70 | 70 | 82 | 82 | 70 | 70 | 82 | 82 |
| Внутренний размер натирającego отверстия (mm) | 140x75 | 140x75 | 140x75 | 140x75 | 140x75 | 140x75 | 140x75 | 140x75 |
| Часовая производ. мясорубки (kg/h) | 150 / 200 | 150 / 200 | 300 | 300 | 150 / 200 | 150 / 200 | 300 | 300 |
| Часовая производ. терки (kg/h) | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Масса (kg) | 23 | 25 | 27 | 28 | 25 | 26 | 29 | 28 |
| Габаритные размеры: А x B x C (mm) | 550 x 220 x 460 | 590 x 220 x 440 | 610 x 220 x 460 | 610 x 220 x 440 | 610 x 220 x 470 | 640 x 220 x 430 | 670 x 240 x 500 | 660 x 220 x 430 |
| |  | | | | | | | |
| Уровень акустической мощности постоянный равный коэфф. А | Ниже 70dBA | | | | | | | |
| Вид тока - Частота | См. табличку машины | | | | | | | |
| Ток при полной нагрузке | См. табличку машины | | | | | | | |
| Номинальное напряжение | См. табличку машины | | | | | | | |
| Напряжение вспомогательных цепей | AC 24V – DC 24V | | | | | | | |
| Масса и нейтраль | TT и TN | | | | | | | |
| Степень защиты | IP X3 | | | | | | | |
| Место применения | В помещении | | | | | | | |
| Расположение машины | Рабочий стол, применяемый для пищевой промышленности, высотой 900/1100mm от пола, с соответствующей опорной поверхностью, со свободным маневренным пространством как минимум 800mm | | | | | | | |
| Макс. температура воздуха окружающей среды | +40°C | | | | | | | |
| Минимальное требуемое освещение | 500 lux | | | | | | | |
| Соответствие изделия директивам | 2006/42/CE, 2006/95/CE и последующие изменения и дополнения, Рег. 1935/2004 | | | | | | | |

| УЗЕЛ | МОДЕЛЬ | | | | | | | |
|---|--------|--------|-------|--------|--------|---------|--------|--------|
| | TG 12 | TGI 12 | TG 22 | TGI 22 | TGK 12 | TGIK 12 | TGK 22 | TGIK22 |
| Базовый корпус машины | ● | | ● | | ● | | ● | |
| Корпус машины с кожухом (I) | | ● | | ● | | ● | | ● |
| Измельчающий узел Enterprise | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Измельчающий узел Enterprise (Unico) | | | | | ● | ● | ● | ● |
| Доп. устр-во для приготовления помидорного пюре | ● | ● | ● | ● | | | | |
| Доп. устр-во для приготовления пюре | ● | ● | ● | ● | | | | |
| Барaban терки с пробойником (стандарт) | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| Барaban терки с фрезой (доп.) | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |

| УЗЕЛ | ПРИМЕР |
|--|---|
| |  <p style="text-align: center;">Базовый корпус машины</p> |
| <p>1. загрузочная воронка 2. корпус машины 3. переключатель ON / OFF 4. рукоятка блокировки отверстия 5. блокирующий маховичок 6. горловина машины 7. ручка прижимного устройства 8. отверстие терки 9. сборник продукта</p> |  <p style="text-align: center;">Корпус машины с кожухом (I)</p> |
| |  <p style="text-align: center;">Базовый корпус машины Uniko</p> |
| <p>Измельчающий узел Enterprise</p> <p>1. измельчающее отверстие 2. шнек 3. резак 4. перфорированная пластинка 5. блокирующий маховичок</p> |  |
| <p>Измельчающий узел Enterprise (Uniko)</p> <p>1. измельчающее отверстие шнек 2. резак 3. перфорированная пластинка 4. блокирующий маховичок</p> |  |

КОРРЕКТНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, НЕКОРРЕКТНОЕ ИЛИ ЗАПРЕЩЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Машина, описанная в данном руководстве, предусмотрена для управления ей **одним оператором**, обученным и оповещенным об остаточных рисках, и имеющим знания в области техники безопасности на уровне ответственных за техническое обслуживание.



1. При **КОРРЕКТНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ**, несомненно, машина должна использоваться только для:
2. **На измельчающем узле:** перемолки и измельчения **свежего не охлажденного или не замороженного мяса при помощи режущих инструментов**. Мясо должно быть без костей или других частей, отличающихся от мяса по консистенции.
3. **На натирающем узле:** для натирания твердых сыров, хлеба и печенья.



Машину нельзя использовать **НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ**, в частности:

1. не допускается домашнее использование,
2. машина не должна работать при значениях, отличных от значений, приведенных на табличке с техническими характеристиками,
3. в случае использования машины способами, отличными от приведенных в данном руководстве, производитель снимает с себя любую ответственность.
4. пользователь несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением условий эксплуатации, оговоренных в технических спецификациях и при подтверждении заказа.
5. **Измельчающий узел не должен работать вхолостую; при использовании натирающего узла снимать измельчающий узел.**
6. не повреждать и не портить специально, а также не снимать и не прятать таблички.



Машину нельзя использовать **НЕКОРРЕКТНЫМ или ЗАПРЕЩЕННЫМ ОБРАЗОМ**, поскольку это может повлечь за собой нанесение ущерба или ранений оператору, в частности:

1. запрещено **перемещать машину**, когда она подключена к электрической сети;
2. запрещено **тянуть за электрический провод машины** для его отключения от розетки;
3. запрещено **ставить тяжелые предметы** на машину или на электрический провод;
4. запрещено **устанавливать электрический провод** на режущие или могущие обжечь детали;
5. запрещено использование машины при поврежденных **электрических проводах или механизмах управления**;
6. запрещено **оставлять выключенной машину** при включенном в розетку электрическом проводе,
7. запрещено **оставлять без присмотра загруженную машину**;
8. запрещено **вставлять любые предметы** в вентиляционную крышку мотора;
9. запрещено **устанавливать машину не на рабочий стол**, применяемый в пищевой промышленности и высотой 900 - 1100mm от уровня пола,
10. запрещено **устанавливать любые предметы** под основание машины или располагать тряпки и прочее между опорными ножками машины и рабочим столом;
11. запрещено **применение воспламеняющихся, коррозионных или вредных веществ для чистки**,
12. запрещено **погружать машину** в воду или другие жидкости;
13. запрещено **использование неполномочного персонала** и персонала в одежде, не предусмотренной для работы на машине;
14. запрещено **вставлять в горловину измельчающего узла или отверстие терки продукты или предметы, имеющие характеристики**, отличающиеся от предусмотренных для нормального использования, как например, кости, замороженное мясо, не пищевые продукты и другие предметы, например, шарфы и т.д.
15. запрещено **вставлять в зону выходы натертого продукта любые предметы**, как например, лезвия ножей и т.д....,
16. запрещено **снимать воронку во время работы машины** и, в любом случае, когда уже заложен пищевой продукт для обработки;
17. запрещено **ослаблять рукоятку блокировки отверстия или блокирующий маховичок** во время работы и ранее, чем за **5 сек.** от команды останова машины;
18. запрещено функционирование с **незаблокированными или снятыми защитными приспособлениями**;
19. запрещено **частичное снятие** защитных приспособлений и сигнализации;
20. запрещено функционирование без применения со стороны пользователя **всех мер по предотвращению остаточных рисков**;
21. запрещено **курить или использовать приборы с открытым пламенем** и использовать воспламеняющиеся материалы, если только не приняты все соответствующие меры. техники безопасности;
22. запрещено **подключать или регулировать контрольные и блокирующие устройства**, такие как рукоятки и подобное во время работы машины, а также неполномочным лицам.
23. **Запрещается использование пластинок с отверстиями > 8mm.**



Пользователь в любом случае несет ответственность за повреждения, вызванные несоблюдением указанных условий корректного использования. В случае возможных сомнений обращаться в **Уполномоченные Центры Обслуживания**.

ГЛАВА 3 ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВСТУПЛЕНИЕ



Невыполнение норм и процедур техники безопасности может быть источником опасности и повреждений.

Машина должна использоваться при соблюдении окончательным пользователем следующего:

1. всех правил расположения оборудования в помещении и поведения людей, установленных действующими законами и применяемыми нормами, с особым вниманием по отношению к устройству, усановленному в верхней части поставленного оборудования и к его подключению и функционированию;
2. всех дополнительных инструкций и предостережений, содержащихся в технической документации и чертежах, прилагаемых к машине.



За исключением случаев в которых предусмотрено иное, **персонал, выполняющий установку, подключение, техническое обслуживание, повторную установку и повторное использование, выявление поломок или аварий, демонтаж**, должен быть **опытным**, обученным технике безопасности и оповещенным об остаточных рисках, на уровне ответственных за техническое обслуживание.

ПОМЕЩЕНИЕ И РАБОЧИЕ МЕСТА

Рабочие помещения должны соответствовать требованиям директивы 89/654/СЕЕ. В рабочей зоне не должны присутствовать посторонние предметы. **Работодатель**, в соответствии с директивой 89/391/СЕЕ, касающейся принятия мер, направленных на повышение техники безопасности и охраны здоровья трудящихся во время работы, должен позаботиться об уничтожении или понижении остаточных рисков, указанных а данном руководстве

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ОСТАТОЧНЫХ РИСКОВ.

ОСТАТОЧНЫЙ РИСК, ВЫЗВАННЫЙ СНЯТИЕМ ФИКСИРОВАННЫХ ЗАЩИТНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И РАБОТОЙ С ПОЛОМАННЫМИ/ ИЗНОШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ



Ни в коем случае **оператор не должен пытаться открыть или снять фиксированные защитные приспособления или приборы.**

В моменты сборки, технического обслуживания и чистки, а также **во время всех дальнейших ручных операций**, при которых руки и другие части тела находятся в опасных зонах, присутствуют остаточные риски, состоящие в основном в:

1. ударах об детали машины
2. царапинах и/или ссадинах, полученных при контакте с шероховатыми деталями машины,
3. уколах об острые детали,
4. порезах об острые детали машины.

Кроме того, работник и специалист по техническому обслуживанию должны быть подготовлены к ручным операциям, выполняемым при открытых предохранительных приспособлениях, и должны быть оповещены о связанных с этим рисках, а также уполномочены ответственным лицом.

ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА МАШИНЫ



Защитные устройства и приспособления машины не следует снимать.

Если же они должны быть сняты в связи с ремонтом машины, **необходимо немедленно применить все меры по привлечению к этому внимания и по максимально возможному сокращению связанной с этим опасностью.**

Защитные устройства и приспособления машины должны быть установлены на место как только завершилась необходимость в их временном отсутствии.

Передаточные механизмы машины полностью изолированы фиксированными защитными приспособлениями, которые предотвращают доступ к любым кинематическим цепям.

Для всех **устройств безопасности**, включающих детали системы управления и контроля, отвечающие за безопасность, использованы проверенные компоненты и применены проверенные принципы.

Измельчающий узел:

1. Учитывая то, каким образом используется машина и для чего она предназначена, ее подвижные части не изолированы фиксированными защитными приспособлениями, съемными защитными приспособлениями или другими защитными устройствами.
2. Детали измельчающего узла расположены на таком расстоянии от входных точек, что опасные точки являются недоступными.

Натирающий узел:

1. Учитывая то, каким образом используется машина и для чего она предназначена, ее подвижные части не изолированы фиксированными защитными приспособлениями, съемными защитными приспособлениями или другими защитными устройствами.
2. На узле ручки и прижимного устройства установлен микровыключатель, который останавливает вращение барабана терки, когда есть доступ через ее отверстие.
3. В нижней части натирающего узла, на выходе натертого продукта, расположено защитное приспособление в форме решетки, которая не предотвращает проникновение пальцев в барабан терки.



ГЛАВА 4 ПЕРЕВОЗКА, УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Машиной может управлять исключительно уполномоченный, должным образом обученный персонал, имеющий достаточный технический опыт.

Перед включением машины произвести следующие операции:

- внимательно изучить техническую документацию,
- изучить все защитные и аварийные приспособления, имеющиеся на машине, их расположение и функционирование.

Неуполномоченное использование основных и дополнительных защитных устройств, может привести к плохому функционированию и возникновению опасных для персонала ситуаций.

Кроме того, оператор должен пройти соответствующую подготовку.

РАБОЧИЕ МЕСТА И ОБЯЗАННОСТИ ОПЕРАТОРОВ

Как указано в руководстве по использованию, машина предусмотрена для управления ей **одним оператором**, обученным и оповещенным об остаточных рисках, и имеющим знания в области техники безопасности на уровне ответственных за техническое обслуживание.

Обычной рабочей зоной оператора является:

1. боковая часть машины вблизи от воронки (определена, как зона загрузки), при нормальных условиях функционирования, для операций ручной загрузки пищевого продукта в воронку и во время использования песта для проталкивания продукта в горловину, с закрытыми и заблокированными фиксированными защитными приспособлениями;
2. передняя часть машины вблизи от зоны загрузки пищевого продукта, при нормальных условиях функционирования, для операций ручного приема пищевого продукта, помещенного в специальный контейнер, с закрытыми и заблокированными фиксированными защитными приспособлениями.

ПЕРЕВОЗКА, ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Все операции по перевозке и перемещению должны выполняться соответствующим образом подготовленным и обученным персоналом, который должен прочитать и понять указания по технике безопасности, приведенные в данном руководстве по использованию.

Необходимо:



1. всегда выполнять перемещение и транспортировку машины когда она не загружена;
2. удостоверяться, что подъемные средства в состоянии надежно выдерживать вес и габариты груза и что они являются утвержденного образца и регулярно проходят технический осмотр,
3. применить все необходимые меры для обеспечения максимальной стабильности средств и груза по отношению к их массе и центрам тяжести,
4. избегать резких толчков или ударов машины при перемещении и выгрузке,
5. перемещать непрерывными движениями, не толкая и не тряса машину.

РАСПАКОВКА - ОТКРЫТИЕ

ОПИСАНИЕ УПАКОВКИ – КАК ИЗБАВИТЬСЯ ОТ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Машины упакованы таким образом, чтобы в них не попадали жидкости, органические материи и живые существа: для этого они покрыты полиэтиленовой упаковкой и помещены в картонную коробку соответствующих размеров. Свободные пространства в коробке заполнены заполняющим материалом.

Не выбрасывать упаковочный материал в окружающую среду, сохранять его для возможных перевозок или отправлять его на перерабатывающие фабрики.

Оценка биологической совместимости материалов, использованных для упаковки, входит в ответственность пользователя.

Работодатель обязан знать соответствующие действующие законы собственной страны и соблюдать их.

Запрещено и наказуемо выбрасывать машину и электрическое оснащение в окружающую среду.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ

СТАБИЛЬНОСТЬ

Машина спроектирована таким образом, чтобы, при предусмотренных условиях функционирования и с учетом климатических условий, ее можно было использовать **без риска переворачиваний, падений или несвоевременных смещений**.

Учитывая структуру и положение машины, она должна быть устойчивой без необходимости крепления к рабочему столу.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Подключение к электрической сети должно соответствовать **относящимся к этому законам страны, в которой будет использоваться оборудование**. В связи с этим электрическое питание должно соответствовать следующим техническим предписаниям:

1. тип и напряжение электрического питания всегда должны соответствовать данным, указанным на табличке машины. Применение слишком сильного напряжение ведет к невосполнимому повреждению компонентов,
2. **должен быть предусмотрен дифференциал** в координации с защитной цепью, в соответствии с законами и предписаниями, действующими в стране, в которой будет установлена машина;
3. **кабель электрического питания вне корпуса** машины должен быть проведен в подготовленных вами и должным образом защищенных местах;
4. при наличии **нулевого провода (N)** перед подключением к питанию электрического оснащения, вами должна быть обеспечена его непрерывность (подключен и свободен).
5. перед подключением к питанию электрического оснащения, вами должна быть обеспечена непрерывность (подключен и свободен) желто-зеленого проводника защитной эквипотенциальной цепи.

УСТРОЙСТВО СЕКЦИОНИРОВАНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Устройство секционирования электрического питания, как видно из описания схемы силовых цепей, переданной с электрическим оснащением, предусмотрено для единого источника **питания машины**.

В случае несовместимости между розеткой сети и вилкой прибора **заменить розетку на подходящий тип при помощи персонала, занимающегося техническим обслуживанием**.

Устройство секционирования электрического питания позволяет **отделять (изолировать) техническое оснащение машины** от сети питания, чтобы можно было осуществлять ремонт без риска получения ударов током.

Устройство секционирования может находиться в двух положениях:



OFF или "отключен", электрическое оснащение отделено от электрического питания



ON или "подключен", электрическое оснащение подключено к электрическому питанию

МОНТАЖ / ДЕМОНТАЖ ИЗМЕЛЬЧАЮЩЕГО УЗЛА



Операции по монтажу/ демонтажу любой детали машины **должны выполняться при неработающей машине и при вилке, отключенной от розетки**, то есть, при устройстве секционирования в положении OFF.

Монтаж **измельчающего узла Enterprise** на машину производится в две фазы (в качестве иллюстрации приведет базовый корпус машины).

| | |
|--|--|
| <p>Фаза № 1 на измельчающем узле Enterprise выполняется на рабочем столе в приведенном ниже порядке:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Вставить в отверстие (1) в следующем порядке: шнек (2), резак в указанном на рис. положении и вставленном в шкворень (3), перфорированную пластинку (4) закрепленную в отверстии (1);2. Завинтить и закрепить блокирующий маховичок (5). | |
| <p>Фаза № 2 выполняется на машине:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Вставить до конца собранный измельчающий узел (B) в машину (A);2. Затянуть рукоятку блокировки отверстия (C) так, чтобы измельчающий узел (B) был закреплен на машине (A);3. вставить воронку (D) в горловину машины4. теперь машина готова к работе. | |

РУССКИЙ

Операции по демонтажу измельчающего узла с машины выполняются в порядке, обратном по отношению к описаннам выше монтажным операциям, начиная с фазы №2 и переходя на фазу №1.

Для лучшей работы и долговечности пластинки и резака рекомендуется **всегда держать их соединенными**.

ВРАЩЕНИЕ ИЗМЕЛЬЧАЮЩЕГО/ НАТИРАЮЩЕГО УЗЛА



Приведенные ниже операции должны выполняться мастером по техническому обслуживанию машины (персоналом, специализированным по техническому обслуживанию электрической части промышленных машин).

Для машин, питающихся на трехфазном напряжении, (3 PE AC 400V 50Hz), слегка ослабить блокирующий маховичок, так, чтобы не было сильного давления на перфорированную пластинку со стороны резака. При включении убедиться, что шнек/барaban терки **вращается против часовой стрелки**.

В случае вращения по часовой стрелке, выключить машину, отключив ее от розетки, разобрать ее, отсоединить два фазовых проводника и инвертировать их положения.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Устройства управления спроектированы и выполнены так, чтобы быть надежными и прочными к нормальным рабочим воздействиям, к предусмотренным усилиям и внешним веществам. Кроме того, они хорошо видны, легко отличимы и помечены соответствующей маркировкой. Ниже приведены основные устройства управления:

| ТИП / ЦВЕТ | ССЫЛКА / ОПИСАНИЕ |
|-----------------|------------------------------|
| Кнопка / черный | “0” / Кнопка останова машины |
| Кнопка / белый | “Г” / Кнопка запуска машины |

ЗАПУСК

Запуск машины возможен только при **специальном воздействии** на **соответствующее устройство управления**: белую кнопку “Г”, предназначенную для запуска машины.

ОСТАНОВ

Для останова нажимать на черную кнопку “0”. В случае **длительного или кратковременного останова** прежде, чем снова включать машину, необходимо вынуть из нее все пищевые продукты: следовать указаниям по демонтажу измельчающего узла.

НАДЕЖНОСТЬ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Если машина находится под усилием, подвергается слишком продолжительному функционированию или функционированию под чрезмерной нагрузкой, она немедленно останавливается благодаря вступлению термической защиты. В этом случае **дождаться полного ее охлаждения**, прежде чем запускать ее.

ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ

В случае прерывания электрического питания или отключения машины от электрической сети, можно производить ее запуск, следуя соответствующей процедуре, **только после восстановления электрического питания или подключения к сети**.

ОТКРЫТИЕ ПРИЖИМНОГО УСТРОЙСТВА

При поднятии ручки прижимного устройства натирающего узла машина немедленно останавливается благодаря подключению защитного микровыключателя.

Машину можно вновь запустить только опустив прижимное устройство до предела, не допускающего проникновения пальцев в барабан терки, и следуя инструкциям по запуску.

КОНТРОЛЬ И ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ПУСКОМ В ХОД

| ПРОВЕРКА / КОНТРОЛЬ ПЕРЕД ПУСКОМ В ХОД | СПОСОБЫ ВЫПОЛНЕНИЯ |
|--|--|
| <u>Убедиться, что:</u> ➤ на машине, в воронке, в горловине машины, в отверстии терки и на выходе натертого продукта отсутствуют посторонние предметы. | Визуальный контроль указанных частей для выявления отсутствия посторонних предметов, таких как, например, различные инструменты, тряпки и т.д. и отсутствия пищевых продуктов В случае наличия удалить их. |
| <u>Убедиться в чистоте:</u> ➤ внутренних частей горловины машины и измельчающего узла ➤ выбрасывателей ➤ отверстия, прижимного устройства и барабана терки, ➤ внешней поверхности машины | Необходимо визуально проверить все поверхности указанных деталей перед использованием машины, чтобы убедиться в их чистоте. Что касается внутренней части измельчающего узла, для осуществления визуального контроля необходимо его разобрать. В случае наличия плесени или других загрязнений, произвести очистку следуя указаниям главы 5. |
| <u>Убедиться в целостности:</u> ➤ фиксированных защит приспособлений ➤ загрузочной воронки, ➤ горловины машины, ➤ отверстия, прижимного устройства и барабана терки ➤ корпуса машины | Все фиксированные и другие защитные приспособления должны выполнять функции, для которых они предусмотрены. Производить визуальный контроль указанных деталей для проверки целостности их внешней поверхности. При первых признаках эрозии или поломки детали необходимо ее заменить. |
| <u>Убедиться в функционировании:</u> ➤ деталей системы управления / контроля системы безопасности; ➤ устройств управления.. | Все устройства должны выполнять функции, для которых они предусмотрены. Управлять непосредственно устройствами для выполнения ими необходимых функций. Исполнительные механизмы и все другие детали должны заменяться при первых признаках эрозии или поломки |
| <u>Убедиться в отсутствии:</u> ➤ необычных шумов при пуске в ход | Во время проверки функционирования устройств управления, в случае наличия необычных шумов, вызванных, например, заеданиями или механическими поломками, немедленно остановить машину и обратиться в ремонтный отдел. |
| <u>Убедиться в отсутствии:</u> ➤ следов масла как на опорном столе машины так и в щелке | Как во время работы так и по завершению каждой операции, а также при монтаже измельчающего узла, убедиться в отсутствии следов масла на указанных деталях. При наличии капель жидкости немедленно остановить машину и обратиться в ремонтный отдел. |

Для любого ремонта или замены поврежденных деталей **обращаться в ремонтный отдел**. Для замены должны использоваться фирменные детали производителя или, по крайней мере, детали, равные по качеству, надежности и характеристикам. Для уточнений обращаться в Уполномоченный Центр Обслуживания.

ЗАПУСК

Оператор машины может произвести запуск, следуя приведенным ниже указаниям:

1. Положительный результат проверок, описанных в предварительных подготовительных операциях.
2. Положительный результат проверок, описанных в электрическом питании.
3. Подключение вилки к соответствующей розетке.
4. Для функционирования **ИЗМЕЛЬЧАЮЩЕГО УЗЛА** необходимо следующее:
 - а Положительный результат проверок, описанных в монтаже измельчающего узла.
 - б Положительный результат проверок, описанных в корректном вращении шнека.
 - в Положительный результат контроля/ проверок, проводящихся перед запуском.
 - г Положительный результат проверок, направленных на выявление соответствия всем условиям безопасности.
 - д Опустить в самое нижнее положение ручку прижимного устройства натирающего узла.
 - е Установить ванночку для сбора в передней части машины на выходе измельченного мяса.
 - ж Встать с левой стороны машины и запустить ее посредством включающего устройства управления "Г".
 - з Вложить вручную пищевой продукт в горловину машины и протолкнуть его по направлению к шнеку при помощи прилагаемого песта.
 - и По завершению закладки пищевого продукта в горловину машины, то есть после того, как из перфорированной пластинки продукт больше не выходит, остановить машину посредством выключающего устройства управления "0".
5. Для функционирования **НАТИРАЮЩЕГО УЗЛА** необходимо следующее:
 - а Снять измельчающий узел.
 - б Положительный результат проверок, описанных в корректном вращении барабана терки.
 - в Положительный результат контроля/ проверок, проводящихся перед запуском.
 - г Положительный результат проверок, направленных на выявление соответствия всем условиям безопасности.
 - д Установить ванночку для сбора в передней части машины на выходе натертого продукта.
 - е Встать с левой стороны машины и запустить ее посредством включающего устройства управления "Г".
 - ж Вложить вручную пищевой продукт в отверстие терки и протолкнуть его по направлению к барабану терки опустив ручку прижимного устройства.
 - з По завершению закладки пищевого продукта в горловину машины, то есть после того, продукт перестает поступать в сборник, остановить машину посредством выключающего устройства управления "0".



Машина не должна работать вхолостую, без пищевого продукта.

Натирающий узел не должен работать при не снятом измельчающем узле.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Операции по выключению должны выполняться в указанной ниже последовательности:

1. перед выключением дождаться окончательного выхода пищевого продукта из перфорированной пластинки или из нижней части барабана терки;
2. остановить машину посредством выключающего устройства управления "0";
3. отсоединить вилку машины от розетки электрического питания,
4. произвести чистку машины.

РАЗБЛОКИРОВАНИЕ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОМЕХ

Во время обработки, то есть, во время вращения шнека или натирающего узла, в случае:

1. закладки неоднородных пищевых продуктов, например, костей и пр. ,
 2. закладки слишком твердых и сухих продуктов,
- машина может заблокироваться.

Такая же ситуация может возникнуть в случае неполадок электрического питания, то есть, когда машина останавливается с пищевым продуктом внутри.

Чтобы продолжить работу необходимо:

1. если блокировка произошла в измельчающем узле необходимо его демонтировать: **демонтаж должен выполняться не посредством ослабления блокирующего маховичка, а посредством ослабления рукоятки блокировки отверстия**,
2. если блокировка произошла в барабане терки, необходимо удалить вручную застрявший продукт.

ГЛАВА 5 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК И ЧИСТКА

ТРЕБОВАНИЯ К СПЕЦИАЛИСТУ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Под термином “техническое обслуживание” не должен подразумеваться только периодический контроль нормального функционирования машины, но также и анализ и последующее устранение всех причин, по которым машина выходит из действия. Крайне необходимо, чтобы все виды **технического обслуживания, чистка, замена деталей и выявление неполадок**, выполняемые пользователем, **поручались опытным специалистам**, знающим и уполномоченным работодателем. Все до единой операции по **техническому обслуживанию, чистке и замене деталей** должны выполняться непременно на полностью остановленной и изолированной от источников питания машине.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

СНЯТИЕ ЗАЩИТНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И/ИЛИ УСТРОЙСТВ

Для выполнения определенных операций, о которых идет речь в данной главе, **необходимо снимать некоторые фиксированные защитные приспособления**. Снимать защитные приспособления может только специалист по техническому обслуживанию. По завершению данных операций, вышеуказанные приспособления должны быть установлены на место и заблокированы в первоначальной позиции посредством систем фиксации, которые применялись перед операцией. **Ответственный за техническое обслуживание должен полностью выключать машину**, как, впрочем, будет указано в дальнейшем, прежде чем снимать фиксированное защитное приспособление и/или заменять детали.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ОТ ВНЕШНИХ ИСТОЧНИКОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Перед выполнением любой операции по **техническому обслуживанию, чистке и замене деталей** необходимо отсоединить и изолировать все внешние источники электрического питания.



Установить на “ноль” защитное устройство, расположенное в верхней части линии питания электрического оснащения.

Отключить устройство общего секционирования и защитить вилку при помощи специальных систем.

ВЫЯВЛЕНИЕ НЕПОЛАДОК ИЛИ ПОЛОМОК И РАЗБЛОКИРОВАНИЕ ПОДВИЖНЫХ ЧАСТЕЙ

Ниже перечислены операции по **выявлению неполадок или поломок и разблокированию подвижных частей**, которые могут **выполняться специалистом по техническому обслуживанию**.

| ТИП | ПРИЧИНЫ | СПОСОБ ВЫЯВЛЕНИЯ |
|--|---|---|
| Отсутствие напряжения в сети | Общий black out | Обратиться на фирму, поставляющую электроэнергию. |
| | Подключение предохранителей или термомангитов, расположенных в верх. части линии электрического питания машины. | После устранения причин, которые повлекли за собой подключение защитного устройства, восстановить его. В случае неустранения проблемы, обратиться к электрику. |
| Прерывание функционирования | Подключение внутреннего защитного устройства машины | Обратиться к электрику: после устранения причин, которые повлекли за собой подключение защитного устройства, восстановить его. В случае подключения предохранителей заменить их на такой тип той же модели, того же тарирования и характеристикой подключения. |
| | Поднятие ручки натирающего устройства | При поднятии ручки прижимного устройства натирающего узла машина немедленно останавливается благодаря подключению защитного микровыключателя. Опустить прижимное устройства до уровня, не позволяющего введение пальцев в барабан терки, и вновь запустить машину. |
| | Не выявленные причины | Обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u> . |
| Машина не функционирует: шнек или барабан терки не вращаются | Отсутствие напряжения. | Проверить и восстановить подачу электрической энергии. |
| | Устройства секционирования установлены на “OFF” | Поставить устройства секционирования в положение “ON” |
| | Подключение предохранителей или неработающие термомангиты. | Заменить предохранители, проверить состояние термомангитных переключателей. |
| | Не функционирующая кнопка пуска. | Проверить работу кнопки START и при необходимости обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u> . |
| Подключение термической защиты в связи с перегревом. | Дождаться полного охлаждения, прежде чем вновь запускать машину. | |
| Поврежденный микровыключатель | Обратиться непосредственно в <u>Уполномоченный Центр Обслуживания</u> | |

ВНЕОЧЕРЕДНОЙ РЕМОНТ

Для осуществления **внеочередного ремонта** вследствие поломок, механических или электрических повреждений, необходимо обращаться непосредственно в Уполномоченный Центр Обслуживания.

Инструкции по внеочередному ремонту не предусмотрены в данном руководстве по использованию, поскольку должны специально запрашиваться непосредственно у производителя.

ЧИСТКА



Запрещено чистить вручную органы и детали в движении.

Все операции по чистке должны выполняться непременно только после выгрузки из машины обрабатываемого пищевого продукта и после изоляции ее от внешних источников электрического питания и энергии.

Машину, электрическое оборудование и приборы машины **нельзя мыть водой, тем более использовать струи любого типа и количества, следовательно, без “ведра”, “резины” и “губки”**. Никогда не ставить машину непосредственно в раковину или под кран.

Что касается гигиены, машина и соответствующее оборудование классифицированы в отношении предусмотренного использования как уровень 2 (два): машина, в результате оценки гигиенического риска, признана отвечающей соответствующим международным требованиям, но требует периодической разборки для чистки.

| ЧАСТОТА | ПЕРСОНАЛ | СПОСОБ |
|---|----------|--|
| В конце каждой рабочей смены и, в любом случае, перед ежедневным использованием | Оператор | <p>Все поверхности и детали машины, соприкасающиеся с пищевым продуктом, то есть, пищевые зоны (внутренняя поверхность воронок, горловины машины, измельчающего узла и песта, прижимное устройство, отверстие и барабан терки) и зоны попадания брызг (внешняя поверхность машины) необходимо чистить и дезинфицировать приведенным ниже способом. Для демонтажа измельчающего узла см. приведенные ранее указания.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Удалить с поверхности возможные остатки пищевого продукта (например, при помощи пластмассовых скребков);➤ Очистить все поверхности пищевой зоны и зоны попадания брызг мягкой влажной тряпкой (с тряпки не должно капать) водой с растворенным в ней мощным средством (прекрасно подойдет обычное мыло для посуды). Не замачивать. Губкой очистить внутри измельчающего отверстия. Использовать специальные средства для стали, или для алюминия: они должны быть жидкими (не в виде крема или пасты и, в любом случае, не должны быть абразивными) и, прежде всего, не должны содержать хлор. Для удаления жирных веществ можно использовать денатурированный спирт.➤ Сполоснуть теплой чистой водой, затем вытереть все поверхности пищевой зоны и зоны попадания брызг мягкой тряпкой, не оставляющей ворсинок.➤ Только детали из нержавеющей стали измельчающего блока можно мыть также и в посудомоечной машине, в то время как детали из алюминия или чугуна, приведенные в находящейся ниже таблице, в посудомоечной машине мыть нельзя.➤ Последующая сборка измельчающего узла должна выполняться только в связи с рабочей потребностью. Хранить детали завернутыми в мягкую тряпку, не оставляющую ворсинки. <p><u>ДЕЗИНФЕКЦИЯ</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Использовать моющие средства с нейтральным pH и не окисляющие➤ Если используется горячая вода (> 60 °C), она должна быть только деминерализованной➤ Если используются другие вещества, они должны соответствовать типу материала➤ Для устройств с алюминиевыми или чугунными деталями (см. таблицу) можно использовать вещества на основе надукусной кислоты. <p><u>ПЕРИОДЫ ДЛИТЕЛЬНОГО БЕЗДЕЙСТВИЯ</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Во время периодов длительного бездействия машины следует энергично протирать все поверхности из стали (особенно нержавеющей) тряпкой, пропитанной вазелиновым маслом, для образования защитного слоя. <p><u>ЧТО НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ ДО ИЛИ ВО ВРЕМЯ ЧИСТКИ:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Дотрагиваться до подвижных деталей, не убедившись предварительно в их остановке;➤ Дотрагиваться до подвижных деталей, не установив машину в безопасное положение (блокировка в положении «ноль») устройств секционирования электрического питания) <p><u>ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Сжатый воздух со струей, направленной в сторону резервуаров с мукой и вообще в сторону машины ;➤ Паровые приборы;➤ Моющие средства, содержащие ХЛОР (даже разбавленный) или его соединения, такие как: хлорка, соляная кислота, вещества для прочистки стоков, каустическая сода, вещества для чистки мрамора, любые декальцифицирующие вещества и т.д. Они могут неоправданно разрезать сталь, вызвать появление пятен и окисление. Даже испарения данных веществ могут вызвать окисление и даже ржавление стали;➤ Металлические губки, щетки или чистящие диски абразивные, выполненные из других металлов и сплавов (например из обычной стали, алюминия, меди, и т.д.) или инструменты, которые ранее использовались для чистки других металлов и сплавов;➤ Порошковые абразивные чистящие средства;➤ Бензин, растворители, воспламеняющиеся и/или коррозионные жидкости;➤ вещества, применяющиеся для чистки серебра |

ТАБЛИЦА ОПРЕДЕЛЕНИЯ ВЕЩЕСТВ, ИСПОЛЗУЕМЫХ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧАЮЩЕГО БЛОКА ИЗ АЛЮМИНИЯ ИЛИ ЧУГУНА

| MOD | ALLUMINIO / GHISA (Codici) |
|-------|-------------------------------|
| TG12 | FTG126 FTG127 |
| TG112 | FTG1126 FTG1127 |
| TG22 | FTG208 FTG209 |
| TG122 | FTG1208 FTG1209 |

ГЛАВА 6 УНИЧТОЖЕНИЕ



Символ перечеркнутого контейнера, нанесенный на машину, означает, что по завершении срока эксплуатации изделие должно быть утилизировано отдельно от остальных отходов.



Если было принято решение о дальнейшем неиспользовании машины в случае ее устаревания, поломки или износа, вывод ее из эксплуатации должен быть поручен квалифицированным специалистам, обладающим соответствующими техническими средствами. По завершении утилизации все идентификационные таблички и документы должны быть уничтожены. Для утилизации нет необходимости делить машину на более мелкие компоненты, достаточно отсоединить основные, составляющие ее узлы и отправить их на металлолом.

Не допускается утилизация машины в качестве смешанных бытовых отходов, необходимо осуществлять раздельный сбор отходов.

Системы вывоза или сбора следующие:

- Вывоз совместно с распространителем
- Возможностьправки распространителю равноценной машины с договором о приобретении новой.

В машине отсутствуют опасные вещества, потенциально способные нанести вред окружающей среде и здоровью человека. Очень важно, чтобы покупатели вносили свой вклад в повторное использование, переработку и другие формы регенерации машины. Знание норм закона, действующих в стране, и выполнение работ с соблюдением таких норм является обязанностью работодателя.



Запрещается и влечет за собой применение штрафных санкций бросать машину и электрические компоненты в окружающую среду

ГЛАВА 7 ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В зависимости от потребностей функционирования и производства, машина может быть выполнена из различных материалов.

| УЗЕЛ | ТИП МАТЕРИАЛА | | | | | |
|--|------------------------|----------------------------|----------------------------|--|---|--|
| | Нержавеющая сталь 18/8 | Нержавеющая сталь AISI 304 | Нержавеющая сталь AISI 440 | Чугун с обработкой для использования для пицц, продуктов | Алюминий с обработкой для использования для пицц, продуктов | Сталь с обработкой для использования для пицц, продуктов |
| Корпус машины и воронка | • | | | | | |
| Резаки и перфорированная пластинка | | | • | | | |
| Измельчающий узел Enterprise | | • | | • | • | |
| Измельчающий узел Enterprise Uniko | | • | | | | |
| Барaban терки с пробойником | | • | | | | • |
| Барaban терки с фрезой | | • | | | | |
| Прижимное устройство, ручка, отверстие терки | | | | | • | |

ГЛАВА 8 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

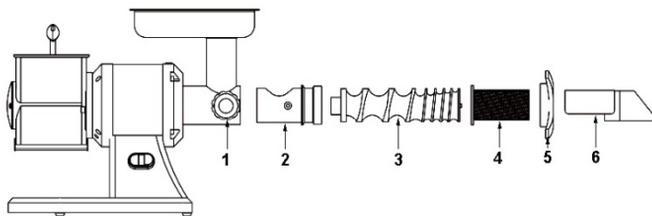
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОМИДОРНОГО ПОРЕ

Устройство для приготовления помидорного пюре является дополнительным оснащением для машин 12 и 22. Оно может давить помидоры, делать пюре из фруктов (без косточек) и овощей (отварных).

Загрузка пищевого продукта в воронку производится вручную и, также вручную и с помощью песта, продукт проталкивается через горловину в шнек.

Установка устройства для приготовления помидорного пюре на машину производится следующим образом (в качестве примера приведен базовый корпус машины)

1. Установить раструб 2 и закрепить его при помощи специальной рукоятки блокировки вспомог. оснащения 1
2. Вставить шнек 3 в раструб2
3. Вставить фильтр 4
4. Заблокировать фильтр маховичком 5
5. Установить сток 6
6. Поставить сборники продукта и отходов
7. Кас. функционирования см. инструкции к мясорубке



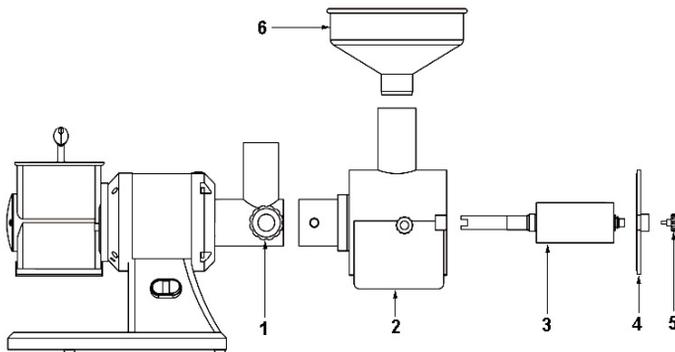
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОРЕ

Устройство для приготовления пюре является дополнительным для машин серии 12 и 22. С его помощью можно готовить картофельное пюре или пюре из бобовых.

Загрузка пищевого продукта в воронку производится вручную и, также вручную и с помощью песта, продукт проталкивается через горловину в барабан.

Установка устройства для приготовления пюре на машину производится следующим образом (в качестве примера приведен базовый корпус машины)

1. Установить корпус устр-ва для пригот. пюре 2 и закрепить его при помощи рукоятки блокировки вспомог. оснащения 1
2. Вставить штырь с барабаном 3 в корпус устр-ва для пригот. пюре 2
3. Установить заглушку 4
4. Заблокировать заглушку 4 двумя рукоятками 5
5. Вставить воронку 6
6. Поставить сборники пюре
7. Кас. функционирования см. инструкции к мясорубке



**SCHEDE ELETTRICHE
ELECTRONIC CARDS
FICHAS ELECTRONICAS
FICHES ELECTRONIQUES
LEITERPLATTEN
ЭЛЕКТРОННЫЕ СХЕМЫ**

TG.. 12 / TG.. 22 (1 N PE AC 230V 50Hz)

AZP1208 – TGFM02LC

PE = conduttore di terra
PDC = protezione termica
SQ1 = micro interruttore
S2 = pulsante di stop
S1 = pulsante di start
C = condensatore
2-3 = motore
1-4 = 2 AC 230V 50Hz
L1-N1 = motore
L-N = 2 AC 230V 50Hz

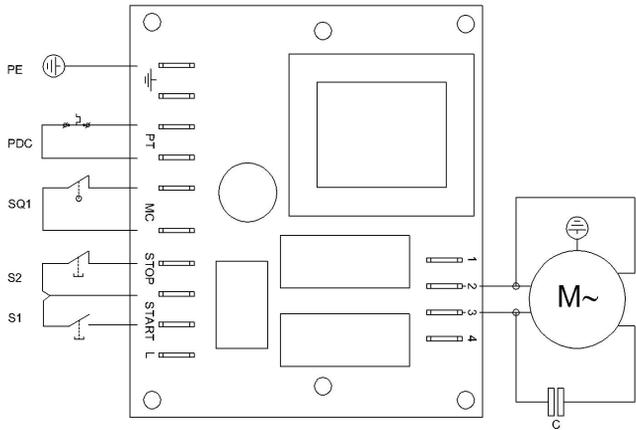
PE = ground conductor
PDC = thermal protection
SQ1 = micro switch
S2 = stop button
S1 = start button
C = condenser
2-3 = motor
1-4 = 2 AC 230V 50Hz
L1-N1 = motor
L-N = 2 AC 230V 50Hz

PE = conductor de tierra
PDC = protección térmica
SQ1 = micro interruptor
S2 = botón de stop
S1 = botón de start
C = condensador
2-3 = motor
1-4 = 2 AC 230V 50Hz
L1-N1 = motor
L-N = 2 AC 230V 50Hz

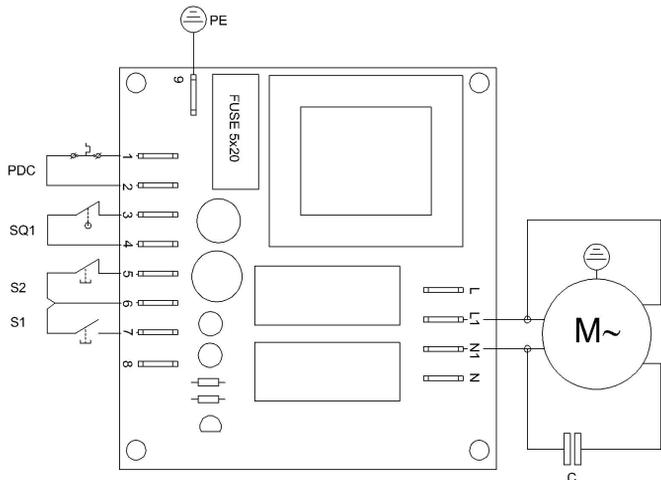
PE = conducteur de terre
PDC = protection thermique
SQ1 = micro- interrupteur
S2 = poussoir de stop
S1 = poussoir de start
C = condensateur
2-3 = moteur
1-4 = 2 AC 230V 50Hz
L1-N1 = moteur
L-N = 2 AC 230V 50Hz

PE = Erdungsleiter
PDC = Thermoschutzschalter
SQ1 = Mikro
S2 = Stopp-Taste
S1 = Start-Taste
C = Kondensator
2-3 = Motor
1-4 = 2 AC 230V 50Hz
L1-N1 = Motor
L-N = 2 AC 230V 50Hz

PE = заземляющий провод
PDC = термическая защита
SQ1 = микровыключатель
S2 = кнопка стоп
S1 = кнопка старт
C = конденсатор
2-3 = мотор
1-4 = 2 AC 230V 50Hz
L1-N1 = мотор
L-N = 2 AC 230V 50Hz



PTM02



U - V - W = motore
 PE = conduttore di terra
 S1 = pulsante di start
 S2 = pulsante di stop
 SQ1 = micro interruttore
 PDC = protezione termica
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz
 1 - 3 = alimentazione 400V
 1 - 2 = alimentazione 230V

U - V - W = motor
 PE = ground conductor
 S1 = start button
 S2 = stop button
 SQ1 = micro switch
 PDC = thermal protection
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz
 1 - 3 = feeding 400V
 1 - 2 = feeding 230V

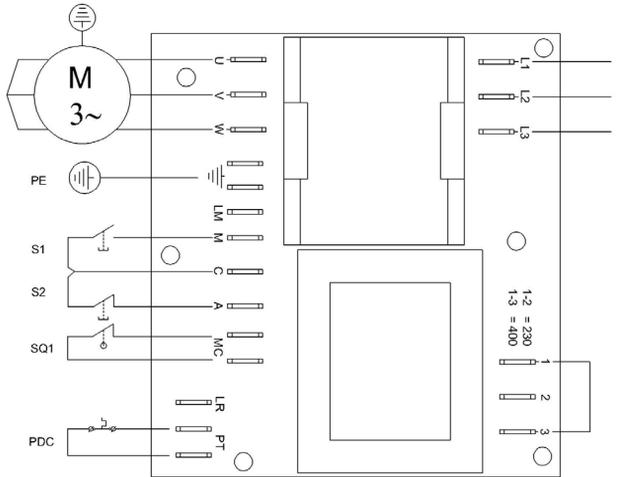
U - V - W = motor
 PE = conductor de tierra
 S1 = botón de start
 S2 = botón de stop
 SQ1 = micro interruptor
 PDC = protección térmica
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz
 1 - 3 = alimentación 400V
 1 - 2 = alimentación 230V

U - V - W = moteur
 PE = conducteur de terre
 S1 = poussoir de start
 S2 = poussoir de stop
 SQ1 = micro- interrupteur
 PDC = protection thermique
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz
 1 - 3 = alimentation 400V
 1 - 2 = alimentation 230V

U - V - W = Motor
 PE = Erdungsleiter
 S1 = Start-Taste
 S2 = Stopp-Taste
 SQ1 = Mikro
 PDC = Thermoschutzschalter
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz
 1 - 3 = Speisung 400V
 1 - 2 = Speisung 230V

U - V - W = мотор
 PE = заземляющий провод
 S1 = кнопка старт
 S2 = кнопка стоп
 SQ1 = микровыключатель
 PDC = термическая защита
 L1-L2-L3 = 3 AC 400V 50Hz
 1 - 3 = питание 400V
 1 - 2 = питание 230V

TGM8LS



SR1208

