



EAC

# Мясорубка серии ТК



**ПАСПОРТ**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



*Выражаем благодарность за приобретение оборудования  
торговой марки FoodAtlas!*

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками **Foodatlas** и **AR** более 2000 наименований оборудования, в том числе миксеры, тестомесы, тестораскатки, тестоделители, тестоокруглители, лапшерезки, печи, расстойные шкафы, листы для выпечки, хлеборезки, упаковочное оборудование и многое другое.

Все оборудование имеет необходимую разрешительную документацию для использования в России и странах Таможенного союза, многое оборудование сертифицировано в соответствии с требованиями Европейского Союза (сертификат CE).

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте **agrozavod.ru** и в службе технической поддержки по телефону 8(800)5555905.

*Вы приобрели технически сложное изделие, просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.*

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия непринципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ). 2

**Завод-изготовитель:**

«ZHEJIANG YINGXIAO INDUSTRY AND TRADE CO.,LTD»,  
адрес: SHENTANG INDUSTRIAL AREA , BAIYANG STREET, WUYI COUNTY,  
JINHUA CITY,ZHEJIANG PROVINCE, CHINA

**Импортер:**

ООО «Агроресурс», Россия, 454036, г. Челябинск, Свердловский тракт 12.  
Тел. 8(800)5555905

**Внимание:**

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети (220В), проверьте установку защиты выключателя.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Не допускайте нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от машины. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам электросети, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.
- Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом.
- Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.
- Если машина не используется или при неблагоприятных погодных условиях отключайте машину от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работающему аппарату, чтобы избежать их контакта с оборудованием, что может привести к травмам и летальному исходу.
- Если аппарат не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- На проведение электрической установки и технического обслуживания теплового источника требуется специальное разрешение.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования.



- Не храните оборудование в перевернутом виде.
- **Предупреждение!** Для вашей безопасности корпус изделия должен быть заземлен
- Устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования.
- **Запрещено** во время работы устройство под нагрузкой останавливать и запускать повторно, это может привести к выходу оборудования из строя.
- **Запрещено** во время работы устройства опускать руки в приемный бункер. Это может привести к травмам и летальному исходу! Используйте толкател.
- **Внимание!** Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности!

### **Общее описание оборудования**

Изделие требует тщательного ухода в процессе эксплуатации своевременного технического обслуживания и ремонта.

Незнание сведений, изложенных в данной инструкции, может привести к неправильному обращению с изделием, к нарушениям в его работе и преждевременному выходу из строя.

Инструкция по эксплуатации предназначена для обслуживающего персонала, прошедшего техническое обучение (техминимум) и инструктаж по технике безопасности, для механиков, производящих обслуживание и ремонт торгово-технологического оборудования, а также для работников ремонтных организаций.

Производитель не несет ответственности в случае, если пользователь неправильно понял информацию.

Производитель не несет ответственности за повреждения или проблемы, вызванные использованием неоригинальных запчастей.

Данная серия мясорубок выполнена из нержавеющей стали, листового металла, алюминиевого сплава, других материалов, оснащены зубчатой передачей. Данные мясорубки отличаются простой конструкцией, легко собираются и чистятся. Части оборудования, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, соответствуют гигиеническим требованиям.



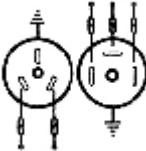
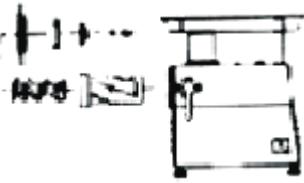
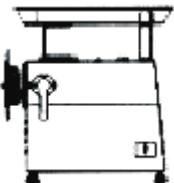
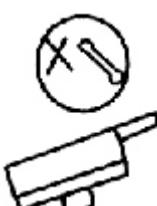
### Назначение

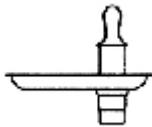
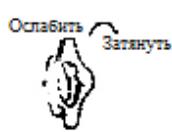
Мясорубка серии ТК предназначена для измельчения кускового мяса и рыбы при производстве фарша для различных мясных, рыбных и колбасных изделий в предприятиях общественного питания (*столовые, кафе, рестораны*), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах. Мясорубка приводится в движение при помощи закрытой зубчатой передачи. Данным оборудованием легко управлять, оно просто и надежно в эксплуатации и имеет привлекательный дизайн.

### Технические характеристики

Модель	TK-8	TK-12	TK-22	TK-32
Производительность (кг/ч)	80	150кг	250	320
Скорость резки (об/мин)	175	170	170	172
Мощность (кВт)	250	650	850	1500
Напряжение (В)	110/220/380			220/380
Вес (кг)	13	24	31	54
Габариты (ДxШxВ)	360x250x380	385x240x415	480x300x480	580x400x530

**Эксплуатация и обслуживание**

	Перед использованием убедитесь, что источник питания соответствует требуемым нормам, и что внешний кабель надежно подключен.
	Снимите головку с машины, промойте детали чистой водой, затем соберите их, как показано на рисунке.
	Перед измельчением сначала поверните стопорную рукоятку против часовой стрелки, затяните переднюю гайку, но не слишком туго.
	Удалите кожу и кости из мяса, которое нужно измельчить. Разрежьте их на мелкие кусочки.

	<p>Подайте кусочки в камеру измельчения через приемный поддон при помощи толкателя. Не используйте другие приспособления.</p>
	<p>Разберите головку и промойте ее чистой водой сразу же после использования, чтобы избежать роста бактерий.</p>
  	<p>Если фарш не выгружается плавно или в виде пасты, возможны следующие причины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Передняя гайка слишком сильно затянута, поэтому измельчающее лезвие не соединяется должным образом с нагнетательной пластиной, отрегулируйте ее.</li> <li>- Пластина заблокирована, очистите ее.</li> <li>- Края лезвия затупились, наточите или замените.</li> </ul>

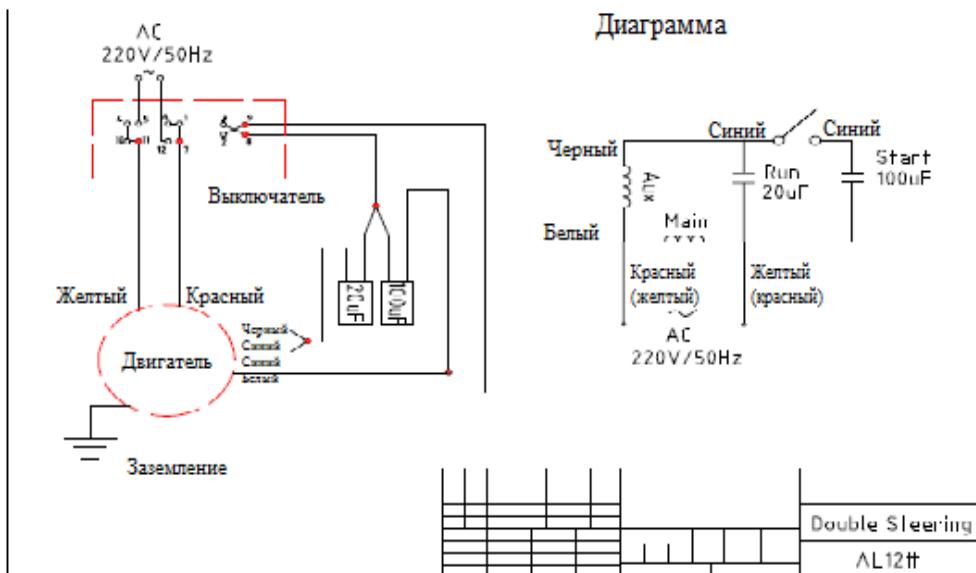
#### Примечания для однофазного двигателя:

Перед использованием убедитесь, что местный источник питания подходит для двигателя. Возможная разница напряжения составляет +/- 5% от номинального напряжения. Если напряжение выше 230В или ниже, чем 201В, используйте трансформатор или стабильный блок питания, мощность которого на 10% выше, чем требуется двигателю.

## Примечания для трехфазного двигателя:

- Для первого использования убедитесь, что мясорубка вращается в направлении, указанном стрелкой.
- Перед тем, как мясорубка включится, снимите переднюю гайку, выходную пластину, измельчитель и подающий винт с машины. Избегайте повреждения деталей в случае неправильного вращения.
- После проверки правильности направления вращения установите подающий винт, измельчитель, выходную пластину и переднюю гайку на мясорубку в соответствии с приведенной выше последовательностью, оборудование готово к использованию.

## Электросхема



## Консервация

Консервация устройства должна производится в соответствии с ГОСТ 9.014-78 по варианту защиты В3-1 с применением упаковочных средств УМ-1, внутренней упаковки ВУ-1.

Консервация должна обеспечивать сохранность устройства при транспортировке и в течение гарантийного срока. По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервацию устройства.

## Транспортировка и хранение

- Транспортирование устройства может производится всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировке оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать ящик по наклонной поверхности можно только соблюдая требования ВЕРХ под углом не более 15%.
- После транспортировки тестомес должен быть работоспособным и не иметь повреждений.

## Требования к хранению

- Устройство должно храниться в транспортной таре и складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Условия хранения упакованного устройства должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.
- Хранение устройства в транспортной таре должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.

## Утилизация

- После прекращения эксплуатации устройства, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

## Ремонт

- Ремонт устройства должен осуществляться специалистами, прошедшиими обучение и имеющим допуск к проведению данных работ или специалистами сервисных центров, с использование запасных частей, выпущенных предприятием-изготовителем.

## Маркировка

Табличка должна содержать следующие данные:

- Товарный знак и наименование предприятия изготовителя
- Единый знак обращения продукции на рынке
- Условное обозначение

- Заводской порядковый номер изделия
- Год и месяц выпуска
- Номинальные параметры питающей сети

Маркировка транспортной тары должна содержать манипуляционные знаки  
ВЕРХ, ХРУПКОЕ.ОСТОРОЖНО, БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ, ЦЕНТР ТЯЖЕСТИ.

**Комплектация:**

Мясорубка – 1шт.

паспорт, руководство эксплуатации – 1шт

Пластиковый толкатель – 1шт

Решетки – 2шт (8мм и 6 мм)

**АКТ  
пуска машины в эксплуатацию**

Настоящий акт составлен

в город \_\_\_\_\_  
дата \_\_\_\_\_

Владельцем Мясорубки серии ТК -

(должность, Ф.И.О. владельца)

Заводской номер машины \_\_\_\_\_

В том, что Мясорубка серии ТК - \_\_\_\_\_

дата выпуска \_\_\_\_\_

пущен в эксплуатацию \_\_\_\_\_

в \_\_\_\_\_

(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

Механиком

11

(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации, печать или штамп)

и передано на обслуживание механику

(Ф.И.О. механика)

(почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ремонт, печать или штамп)

**УЧЕТ**
**выполнения тех обслуживания и текущего ремонта**

Дата	Наименование предприятия выполнившее ТО, ТР	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

**АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ**Настоящий акт составлен \_\_\_\_\_  
(дата, город)Владельцем Мясорубки **серии ТК** - \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны \_\_\_\_\_

Независимый представитель \_\_\_\_\_

Наименование машины, марка, тип Мясорубка **серии ТК** - \_\_\_\_\_

Предприятие-поставщик \_\_\_\_\_

Заводской номер \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Дата пуска в эксплуатацию \_\_\_\_\_

Эксплуатирующее предприятие \_\_\_\_\_

И его почтовый адрес \_\_\_\_\_

Комплектность машины (да, нет) \_\_\_\_\_

Что отсутствует \_\_\_\_\_

Данные об отказе машины \_\_\_\_\_

Дата отказа \_\_\_\_\_

Внешние проявления отказа \_\_\_\_\_

Предполагаемые причины отказа  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

13

<b>Условия эксплуатации в момент отказа</b> (нужное подчеркнуть)	1 Нормальные 2 Не соответствующие нормам
<b>Условия выявления</b> (нужное подчеркнуть)	1 При монтаже 2 При включении 3 При эксплуатации 4 При ТО и Р 5 При хранении 6 При транспортировке

<b>Последствия отказа</b> (нужное подчеркнуть)	1 Полная потеря работоспособности 2 Частичная
---	--

Адресные данные об отказавшей сборочной единице или детали:

Наименование, марка, тип, номер рисунка, позиция

---

---

Для устранения причин отказа необходимо:

<b>Способ устранения</b> (нужное подчеркнуть)	1 Замена детали 2 Ремонт детали 3 Регулировка изделия 4 Замена изделия 5 Укомплектование ЗИП
--	--

Владелец \_\_\_\_\_

М.П.

Представитель или незаинтересованная сторона \_\_\_\_\_

М.П.

Независимый представитель \_\_\_\_\_

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Вы приобрели изделие производственно-технического назначения, подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под **действие Закона о защите прав потребителей**. Заказчик обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования обученным и квалифицированным техническим персоналом.

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов изделия следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую изделие.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

### Условия гарантии

1. Гарантийный ремонт изделия производится в течение гарантийного срока, указанного в таблице, при наличии данного гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.

2. Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями инструкции производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Для правильного хранения и транспортировки изделия рекомендуется сохранять упаковку.

3. Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.

4. Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.

5. Выявленные неисправности, подлежащие устраниению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий к Поставщику. С Поставщика ни в коем случае не может быть востребовано

возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

6. В случае выявления дефекта изделия Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему изделие для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу изделия, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик

Настоящая гарантия не распространяется на следующее:

Периодическое обслуживание, наладку и настройку на какой-либо тип материала.

- Ремонт или замену частей в связи с их нормальным износом.

- Любые адаптации и изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации или техническом паспорте изделия.

- Если неисправность вызвана неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации и обслуживанию, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой изделия, невысокой квалификацией обслуживающего персонала или несовершенством технологического процесса, механическими повреждениями, неправильной транспортировкой, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, веществ, жидкостей, халатным отношением, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети.

- Если изделие подвергалось вмешательству или ремонту лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию.

- Если в процессе эксплуатации использовались нестандартные или некачественные расходные материалы и запчасти.

- На детали отделки и расходные материалы (иглы, ремни, цепи, лампы освещения, ножи, петлители, подшипники, сальники, щетки и т.п.).

- Эксплуатация изделия производилась в области температур или давлений, не рекомендованных для данного типа изделия, использовались масла, холодильные агенты, теплоносители и другие вещества, не рекомендованные предприятием-производителем.

- Характеристики электропитания не соответствуют требованиям фирмы-производителя, а также при отсутствии или неправильном подключении устройств электрозащиты изделия.

- При недостаточной вентиляции помещения, в котором установлено изделие, при ненормальных вибрациях.

- При повреждениях, возникших вследствие ошибок при эксплуатации, ненадлежащего содержания или хранения, небрежности, технической неграмотности персонала.

**ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЯЙТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.**

**Талон №1 на гарантийное обслуживание**

Дата изготовления \_\_\_\_\_

Место продажи \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Выполненные работы:  
\_\_\_\_\_

Исполнитель: \_\_\_\_\_

М.П.

Владелец: \_\_\_\_\_

М.П.

**Талон №2 на гарантийное обслуживание**

Дата изготовления \_\_\_\_\_

Место продажи \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Выполненные работы:  
\_\_\_\_\_

Исполнитель: \_\_\_\_\_

М.П.

Владелец: \_\_\_\_\_

М.П.

**ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ**

Место для печати, штампа		Ответственное лицо за продажу		
Наименование предприятия выполнившего продажу	Дата продажи	Должность	ФИО	Подпись

Серийный номер \_\_\_\_\_

Дата производства\_\_\_\_\_