РОССИЯ

АО «ТОРГОВАЯ МЕХАНИКА»

МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ

МЭП-600

Руководство по эксплуатации



г. ЧЕБОКСАРЫ

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с конструкцией мясорубки электрической производственной МЭП-600 (далее по тексту «мясорубка»), правилами её эксплуатации, технического обслуживания, монтажа и регулирования.

Кроме того, настоящее руководство предназначено для обучения рабочего персонала, привлеченного для эксплуатации данного оборудования, устройству, правилам и приемам безопасной работы на нем.

Руководство должно быть обязательно изучено перед пуском мясорубки в работу оператором (пользователем), ремонтниками и другими лицами, которые отвечают за транспортирование, установку, пуск в эксплуатацию, обслуживание и поддержание в рабочем состоянии данного оборудования. Настоящее руководство содержит важные указания, касающиеся безопасности использования, устройства и технического обслуживания миксеров.

К обслуживанию и эксплуатации мясорубки допускается только специально обученный персонал!

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям или имуществу, вызванный несоблюдением требований, указанных в данном руководстве.

В связи с постоянным усовершенствованием мясорубок в их конструкцию могут быть внесены изменения, не отраженные в настоящем издании, не ухудшающие технические характеристики оборудования и не влияющие на их монтаж и эксплуатацию.

Настоящее руководство включает в себя паспортные данные.

1 НАЗНАЧЕНИЕ

Мясорубка электрическая производственная МЭП-600 предназначена для изготовления фарша из не замороженного мяса и измельчения некоторых других продуктов.

Мясорубка специально разработана для быстрого измельчения не замороженного мяса, гарантируя высокое качество фарша. Мясорубка работает тихо и проста в разборке для чистки и мойки.

Для работы мясорубка устанавливается на прочном столе достаточных размеров, чтобы полностью разместиться на столешнице.

В качестве дополнительной опции может применяться подставка для мясорубки на колесах, которая облегчает перемещение мясорубки. При использовании этой опции мясорубка закрепляется на подставке при помощи болтов.

При необходимости решетки, ножи и шнек можно собирать как "стандарт", "полу унгер", "полный унгер"

Мясорубки изготавливаются в климатическом исполнении УХЛ4 категория размещения 4.2 ГОСТ 15150.

Мясорубки соответствуют требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»:

Сертификат о соответствии №ТС RU C-RU.МН10.В.01267. Срок действия с 04.06.2018 по 03.06.2023.

Декларация о соответствии ЕАЭС №RU Д-RU.МН10.В.01102. Срок действия с 04.06.2018 по 03.06.2023.

На предприятии действует сертифицированная система менеджмента качества в соответствии требованиям ИСО 9001:2015.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	0378
Мощность привода вращения шнека, кВт	3,0
Номинальное напряжение, В	400
Род тока	3N/PE
Частота тока, Гц	50
Рабочая температура, ºС	+(10…45)
Диаметр решетки, мм.	98
Проиводительность, кг./час	600…800
Объем загрузочного лотка, л.	35
Способ монтажа	Настольная
Наличие подставки на колесах (с торможением)	Доп. опция
Наличие педали управления (с защитной крышкой)	Доп. опция
Наличие дозатора фарша	Доп. опция
Габаритные размеры, не более, мм:	
- глубина	740
- ширина	740
- высота	690
Масса, не более, кг	110

3 КОМЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	Количество	Примечание
Мясорубка	1	
Толкатель	1	
Ключ специальный	1	
Подставка на колесах (с торможением)	1	Поставляется по заказу Доп. опция
Насадка для колбас и купат Ø10 мм.	1	
Насадка для колбас и купат Ø20 мм.	1	
Насадка для колбас и купат Ø30 мм.	1	
Педаль управления (с защитной крышкой)	1	
Дозатор фарша	1	
Руководство по эксплуатации	1	
Упаковка	1	
Пакет полиэтиленовый	1	

4 УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ

4.1. Устройство мясорубки показано на рисунке 1.

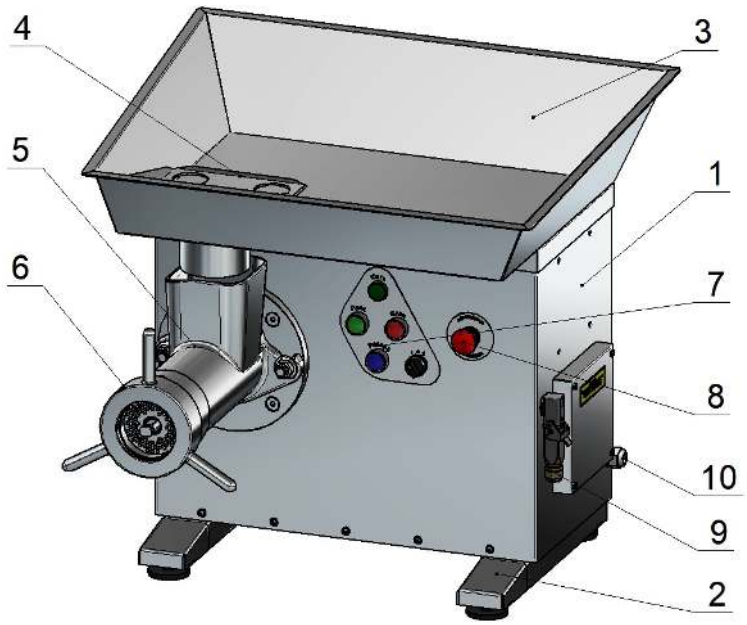


Рис. 1 Устройство мясорубки

1. Корпус
2. Опора
3. Лоток загрузочный
4. Полка ограничительная
5. Горловина
6. Гайка крепежная
7. Пуль управления
8. Кнопка аварийного останова
9. Разъем подключения педали управления
10. Кабельный ввод подключения к электросети

Мясорубка состоит из корпуса (1), установленного на регулируемые опоры (2). Сверху корпуса (1) размещен загрузочный лоток (3) с ограничительной полкой 4. Под выгрузным отверстием лотка (3) на корпусе (1) закреплена горловина (5), внутри которой размещены подающий шнек, решетки и ножи, фиксирующиеся при работе крепежной гайкой (6). Включение, выключение и реверсивное движение рабочих органов мясорубки осуществляется с пульа управления (7), рядом с которым располагается кнопка

аварийного останова (8). Подключение педали управления осуществляется через разъем (9), а подключение к электросети – через кабельный ввод (10).

4.2. Управление работой мясорубки осуществляется с панели управления, показанной на рис. 2.

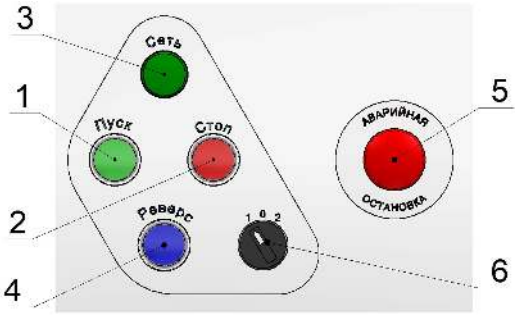


Рис. 2 Пульт управления

1. Кнопка «Пуск»
2. Кнопка «Стоп»
3. Кнопка «Сеть»
4. Кнопка «Реверс»
5. Кнопка аварийного останова
6. Переключатель педали управления

5 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

По способу защиты человека от поражения электрическим током мясорубка относится к 1 классу по ГОСТ 12.2.007.0.

Мясорубка должна устанавливаться в помещениях, не относящихся к взрывоопасным и пожароопасным зонам по ПУЭ на прочном столе достаточной площади, обеспечивающей размещение мясорубки полностью.

Лица, допущенные к обслуживанию мясорубки, должны пройти инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с ней и изучить настоящее Руководство.

Использование мясорубки лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями не допускается.

Электропроводка и заземляющие устройства должны быть исправными. При выявлении неисправности электропроводки немедленно отключить мясорубку от электросети и включить вновь только после устранения неисправности.

Замена каких-либо узлов или ремонт мясорубки должны производиться только квалифицированным персоналом.

З а п р е щ а е т с я :

- использовать оборудование не по назначению;
- использовать мясорубку в запыленных и сильно загрызенных помещениях;
- удалять защитные механизмы и не отключать (блокировать) системы безопасности (датчики);
- подключать мясорубку к электросети без заземления и без автоматического выключателя от тока утечки и от тока короткого замыкания;
- загромождать подход к розетке подключения посторонними предметами;
- работать с поврежденными органами управления (пульт управления и/или кнопка аварийного останова) и сигнализации;
- работать в одежде, которая развивается на ветру, в расстёгнутом халате, пиджаке, рубашке, которая может быть легко захвачена во время работы вращающимися частями мясорубки;
- во время работы оставлять мясорубку без надзора;

- устранять неисправности, производить чистку при работающей мясорубке;

- извлекать руками или посторонними предметами продукт из отверстия загрузочного лотка во время работы;

- выключать штатный провод мясорубки из розетки, потянув за шнур питания;

- эксплуатировать мясорубку с поврежденной оболочкой шнура питания;

Внимание! При нарушении целостности оболочки шнура питания, во избежание получения удара электрическим током, требуется замена шнура питания. Замену шнура питания должен производить завод изготовитель, представитель завода изготовителя или аналогичное квалифицированное лицо.

- работать при отсутствии заземления;

- эксплуатировать мясорубку при появлении посторонних шумов, стуков и вибрации;

- для очистки наружных поверхностей мясорубки применять водяную струю.

6 ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

Распаковку, установку и подключение мясорубки должны производить специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

После хранения мясорубки в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать её в условиях комнатной температуры (18÷20°С) не менее 2 часов.

Перед установкой убедитесь, что на месте установки мясорубки имеется достаточно прочный стол, на котором мясорубка размещается полностью и имеется розетка для подключения мясорубки. После установки мясорубки на предусмотренное место расстояние от стены до задней стенки должно быть не менее 500мм - для удобства обслуживания.

В качестве дополнительной опции имеется подставка для мясорубки, передние колеса которой поворотные и могут стопориться, а задние – зафиксированы (не поворотные). Колеса на подставке облегчают перемещение мясорубки. При использовании этой опции мясорубка должна закрепляться на подставке при помощи болтов, поставляемых в комплекте с подставкой.

Мясорубку необходимо размещать в стороне от проходов и дверей, обеспечив хорошее освещение. Пол помещения, где устанавливается мясорубка, на должен быть скользким. Место под установку мясорубки должно быть сухим. Вода и источники тепла должны находиться на безопасном расстоянии.

Мясорубка не требует дополнительных операций по установке и монтажу, кроме её подключения. Установите мясорубку на приготовленный стол. Проверьте целостность упаковки.

Установку мясорубки проводите в следующем порядке:

- распакуйте мясорубку, снимите упаковку и защитную пленку, не используя инструменты, которые могут повредить поверхность оборудования;

- разделите материалы упаковки по виду (пластик, дерево и др.) и оставьте на хранение в специально отведённых для этого местах для последующей утилизации;

- извлечь документацию, комплектующие и горловину мясорубки из загрузочного лотка;

- проверьте комплектность в соответствии с табл. 2 (при выявлении повреждений и/или отсутствии каких-либо частей обратитесь к изготовителю, приложив фотографию);

- установите мясорубку на стол в отведенном помещении или на подставку (мясорубка должна размещаться так, чтобы не создавалось натяжение штатного кабеля при её подключении к электросети);

- проведите ревизию соединительных устройств электрических цепей мясорубки (винтовых и без винтовых зажимов). При выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;

- для выравнивания потенциалов подключите мясорубку к шине выравнивания потенциала. Сечение провода, подводимого к эквипотенциальному зажиму, должно быть не менее 4,0мм²;

- электропитание подвести от распределительного щита через устройство защитного отключения, реагирующее на ток срабатывания 30 мА и номинальный ток отключения

10А. Устройство защитного отключения должно обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания. Подключение осуществляется через кабель мясорубки. При установке вилки с розеткой, они должны соответствовать току и напряжению мясорубки, кабель не должен быть натянут.

Заземляющий провод в розетке должен быть подключен к системе заземления соответствующий типу TN-S или TN-C-S по ГОСТ Р 50571.2-94 (МЭК364).

Проверку работоспособности мясорубки выполнить в соответствии с разделом 7.

Сдача в эксплуатацию мясорубки после окончания монтажа оформляется актом по установленной форме, который подписывается представителем обслуживающей организации и представителем администрации организации, эксплуатирующей мясорубку.

Оформить гарантийный талон (см. приложение А).

7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

До начала работы перед установкой горловины и подающего шнека с решетками и ножами проверьте правильность направления вращения привода шнека (см. рисунок 3).



Рис. 3 Контроль направления вращения привода шнека

При запуске мясорубки шпиндель привода вращения шнека должен вращаться против часовой стрелки. Если направление неправильное, изменить направление вращения должен специалист-электрик, имеющий соответствующую квалификацию. Схема электрическая принципиальная представлена в приложении №1 настоящего руководства по эксплуатации.

7.1. Установка и извлечение горловины, подающего шнека, решеток и ножей

Последовательность действий при установке и снятии горловины, извлечения из неё подающего шнека, решеток и ножей показана на рисунках 4 и 5. Данные работы необходимо производить только при отключенном электропитании мясорубки – вынуть вилку шнура питания из розетки.

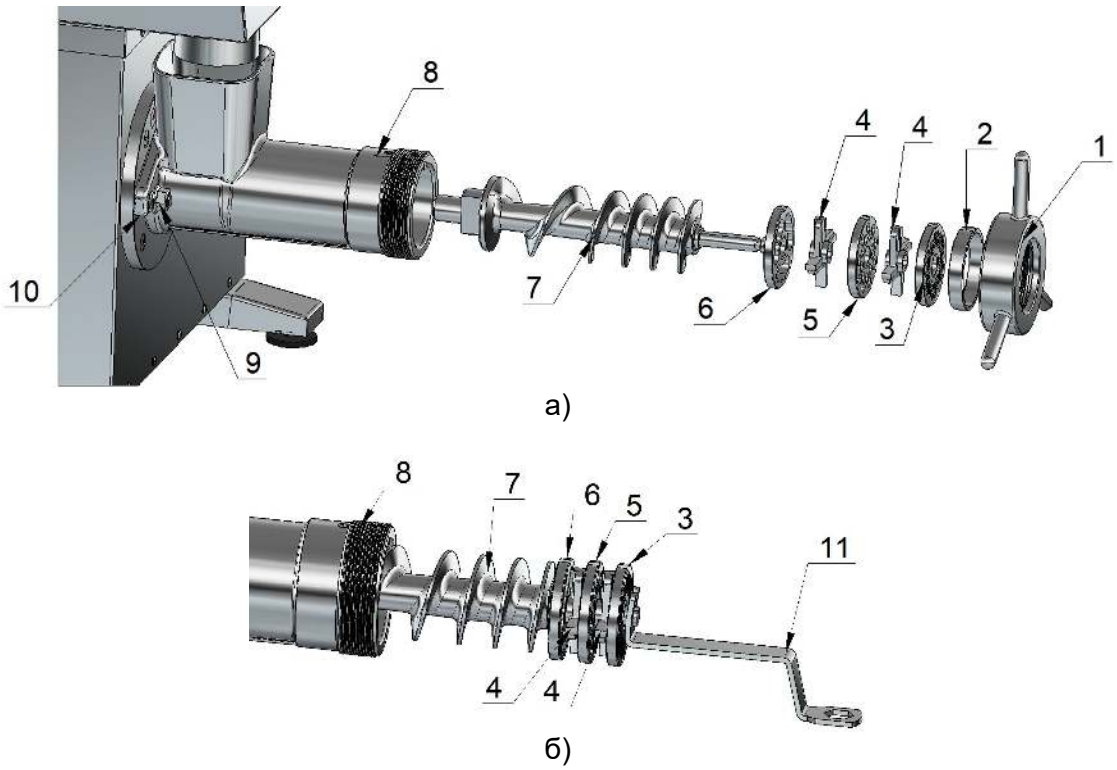


Рис. 4 Извлечение из горловины подающего шнека, решеток и ножей

7.1.1. Открутите крепежную гайку (1) вращением против часовой стрелки и снимите её с горловины.

7.1.2. Вытягивайте подающий шнек (7) из горловины (8) вместе с ножами (4), решетками (3), (5), (6) и кольцом (2). При этом каждую деталь по мере выдвижения снимайте с подающего шнека (рис. 4а).

7.1.3. Демонтаж режущей группы мясорубки можно произвести с помощью специального ключа (11) после снятия гайки (1) и кольца (2). Для этого вытяните подающий шнек (7) из горловины (8) вместе с ножами (4), решетками (3), (5), (6) специальным ключом (11), поместив паз ключа в проточку пальца шнека (7), как показано на рис. 4б), и вынуть режущий блок из горловины целиком.

7.1.4. Для снятия горловины (8) с корпуса ослабьте при помощи специального ключа две гайки (9) крепления горловины с таким расчетом, чтобы между гайкой и фланцем горловины образовался зазор 2…3 мм.

7.1.5. Поверните горловину (8) по часовой стрелке на угол, позволяющий вывести пазы (10) на фланце горловины (8) из зацепления с гайками (9).

7.1.6. Потяните горловину (8) вдоль оси расположения шнека и отсоедините горловину от корпуса мясорубки.

7.1.7. Установка горловины, подающего шнека, решеток и ножей в рабочее положение производится в обратной последовательности. При этом необходимо следить, чтобы край кольца (2) выступал на 2…4 мм за край горловины, а ножи и решетки были установлены в строго определенном порядке (рис. 5).

7.1.8. Установите горловину мясорубки на место точно в проточку на фланце корпуса под углом, чтобы при повороте горловины против часовой стрелки совместить пазы (10) фланца горловины с гайками (9). Закрепите гайки (9) при помощи гаечного ключа.

7.1.9. Установите подающий шнек в горловину таким образом, чтобы его хвостовая часть зафиксировалась в шпинделе привода вращения.

7.1.10. Установите решетки и ножи на палец подающего шнека в следующей последовательности: решетка (6) – нож (4) – решетка (5) – нож (4) – решетка (3) – кольцо (2).

7.1.11. Зафиксируйте крепежную гайку (1) на резьбовой поверхности горловины (8) вращением гайки по часовой стрелке. При этом усилие затяжки гайки (1) не должно препятствовать вращению шнека.

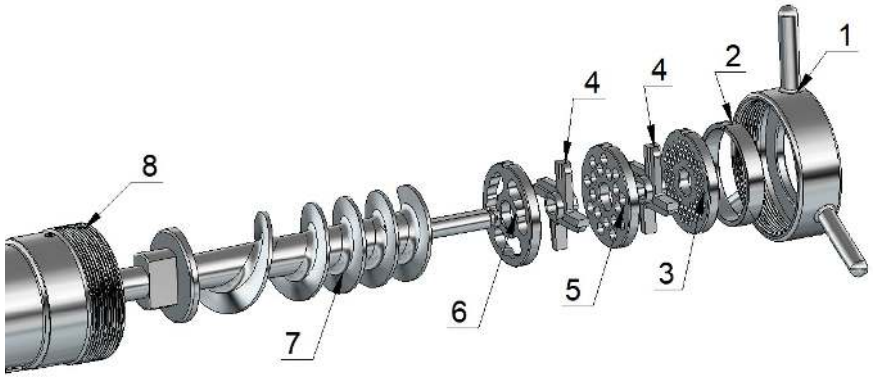


Рис. 5 Порядок установки подающего шнека, решеток и ножей

7.2. До начала работы

7.2.1. Проверить направление вращения шпинделя привода шнека.

7.2.2. Установить и закрепить горловину.

7.2.3. Установить подающий шнек, решетки, ножи и кольцо, контролируя правильную последовательность их сборки.

7.2.4. Проверить усилие затяжки крепежной гайки. Оно не должно быть слишком сильным и препятствовать вращению подающего шнека. Тем самым удлиняется срок эксплуатации гайки и ножей.

7.2.5. Контролировать диаметр отверстий последней решетки. Он должен быть меньше 8 мм.

7.3. Во время работы

Нажатием кнопки «Пуск» на мясорубке, включите вращение подающего шнека и при помощи толкателя подавайте продукт в загрузочную часть горловины.

Следите за качеством получаемого продукта. Если продукт имеет кашеобразную консистенцию или извлекается из мясорубки не так как при нормальной работе, необходимо проверить решетки и ножи на износ. Изношенные запчасти должны быть заменены на новые детали. Демонтаж и монтаж решеток и ножей смотри раздел 7.1.

7.4. По окончании работы

7.4.1. Остановите вращение шнека мясорубки нажатием кнопки «Стоп» на мясорубке.

7.4.2. В случае необходимости аварийной остановки мясорубки, нажать на кнопку аварийной остановки на мясорубке.

7.4.3. Отсоедините штатный шнур питания с вилкой от розетки.

7.5. Использование педали управления

В мясорубке предусматривается использование педали управления (с защитной крышкой) в качестве дополнительной опции. Педаль управления активизируется при помощи переключателя, имеющего три положения:

1: Включение от кнопки «Пуск».

0: Блокировка включения мясорубки.

2: Включение от педали управления.

При использовании педали управления её необходимо подсоединить к мясорубке при помощи разъёма (9) (см. рисунок 1), а переключатель установить в положение «2».

После этого мясорубка будет включаться при нажатии и удержании на педаль управления. Мясорубка остановится, если нажатие на педаль управления прекратится.

Внимание! При окончании работы мясорубки необходимо всегда переводить переключатель в положение «0»! Это предотвращает непроизвольный пуск мясорубки. При этом блокируется включение мясорубки.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III - V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

Техническое обслуживание и ремонт мясорубки должны выполняться при строгом соблюдении мер безопасности «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТЭ) и «Правил техники безопасности электроустановок потребителей» (ПТБ), утвержденных Госэнергонадзором «Правил устройств электроустановок (ПУЭ).

При техническом обслуживании и ремонте мясорубки дифференциальный выключатель в стационарной проводке установить в положение «**ВЫКЛ**» и повесить табличку «**НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!**». При этом электрический шнур с вилкой должен быть отсоединен от электросети.

Техническое обслуживание и ремонт мясорубки осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла:

2 « ТО-1 » - « ТО-2 »,

где: **ТО-1** - техническое обслуживание проводится 1 раз в месяц.

Перечень выполняемых работ при ТО1:

- визуальный осмотр мясорубки на соответствие Правилам ТБ;
- измерения сопротивления заземления между зажимом заземления и доступными металлическими частями миксера. Сопротивление заземления должно быть не более 0,1Ом;
- проверка целостности оболочки шнура питания. При выявлении повреждения оболочки заменить его. Порядок замены описан в п. 8.3 настоящего руководства.
- проверка состояния электропроводки и электроаппаратуры мясорубки;
- выполнить протяжку винтовых соединений;
- при необходимости провести дополнительный инструктаж работников по технике безопасности при эксплуатации мясорубки;
- проверка состояния изнашивающихся деталей: ножи, решетки, палец подающего шнека, резиновые манжеты. Решетки должны быть толщиной не менее 5 мм. При необходимости изношенную решетку следует заменить на новую.

Т0-2 - техническое обслуживание проводится 1 раз в 3 месяца. Перечень выполняемых работ при ТО2:

- включаются все работы, предусмотренные при ТО1;
- осмотр электродвигателя и редуктора привода вращения подающего шнека.

После окончания технического обслуживания необходимо внести запись о выполненной работе в таблицу 4 настоящего руководства.

8.2 Ежедневно после использования мясорубку необходимо промыть в следующей последовательности:

- отключить электропитание мясорубки – вынуть вилку шнура питания из розетки;
- демонтировать горловину, шнек, решетки, ножи, кольцо и зажимную гайку;
- используя щетку, вычистите остатки продукта с корпуса, загрузочного лотка и кожухов мясорубки;
- очистите все поверхности корпуса, загрузочного лотка и кожухов мясорубки, а также гнездо для подающего шнека в шпинделе привода вращения используя губку или ткань, смоченную теплым водным раствором моющего средства для удаления загрязнений (1÷5% водный раствор «Биомол КП»);
- протрите корпус, загрузочный лоток и кожухи, а также гнездо для подающего шнека в шпинделе привода вращения губкой или тканью, смоченной в чистой теплой воде для удаления моющего средства, а затем чистой салфеткой – насухо;

- не используйте абразивные и/или едкие вещества;

- запрещается использовать воду под давлением, острые инструменты, жесткие губки, которые могут повредить поверхность.

- горловину, шнек, решетки, ножи, кольцо и зажимную гайку промыть в теплой воде в ванне. Затем очистить все поверхности деталей, используя губку или ткань, смоченную теплым водным раствором моющего средства для удаления загрязнений (1÷5% водный раствор «Биомол КП»); после этого губкой или тканью, смоченной в чистой теплой воде для удаления моющего средства, а затем чистой салфеткой – насухо.

- продезинфицировать очищенные поверхности мясорубки мягкой тканью, смоченной специальным дезинфицирующим средством для оборудования пищевых продуктов (0,5% раствор «ДЕЗИН БИО»).

8.3. Порядок замены шнура питания.

При выявлении повреждения шнура питания следует его заменить специальным шнуром из маслостойкой оболочки, защитными гибкими кабелями не легче обычных шнуров с оболочкой из полихлорпропилена или другой равноценной синтетической оболочкой по ГОСТ 7399 (см. раздел 4 настоящего руководства).

Замену шнура должна производить только уполномоченная изготовителем организация.

Замену шнура питания производить в следующем порядке:

- обесточить мясорубку, установив дифференциальный выключатель в распределительном шкафу в положение «**ВЫКЛ**»;
- вынуть вилку шнура питания мясорубки из розетки;
- снять винты крепления загрузочного лотка и демонтировать его;
- ослабить винтовые контакты автоматического выключателя QF1:1, QF1:3 (см. схему электрическую принципиальную);
- используя гаечный ключ на «10» отсоединить провод заземления шнура питания от зажима заземления;
- ослабить гайку кабельного ввода шнура питания;
- демонтировать поврежденный шнур питания;
- проложить новый шнур питания и произвести сборку в обратной последовательности.

8.4. ***Инструкция по эксплуатации мясорубки*** всегда должна находиться поблизости от неё, чтобы обслуживающий персонал в любой момент мог ею воспользоваться.

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 3

Вид неисправности. Внешнее проявление и дополнительные признаки	Вероятная причина	Метод устранения
При нажатии и отпускании кнопки «Пуск» мясорубка не включается.	Не подано электрическое напряжение. Нажата кнопка аварийного останова.	Подайте электрическое напряжение. Установите кнопку аварийного останова в рабочее положение – нажмите на гибок и поверните по часовой стрелке до упора.
При подаче питания срабатывает дифференциальный автомат	Повышенный ток утечки.	Выявить неисправный элемент и заменить
Плохое качество измельчения фарша	Износ ножей Износ решеток	Заточить ножи и решетки
	Решетка установлена слишком глубоко в горловине	Изменить положение подающего шнека путем размещения прокладки необходимой толщины между шпинделем привода вращения и подающим шнеком
	Крепежная гайка до конца не закручивается	Прочистить резьбу
	Резьба крепежной гайки повреждена	Заменить крепежную гайку

10 УТИЛИЗАЦИЯ МЯСОРУБКИ

При разборке и/или утилизации мясорубки необходимо помнить о том, что узлы и детали, из которых состоит оборудование, не представляют какую-либо опасность для окружающей среды. В целях упрощения процесса утилизации материалов необходимо разделить электрические, термопластические и металлические компоненты миксера.

11 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Мясорубка электрическая производственная МЭП-600, заводской номер _____ соответствует ТУ 28.93.17- 001 - 90958847 – 2013 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____

_____

личные подписи (оттиски личных клейм) должностных лиц предприятия, ответственных за приемку изделия

12 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Мясорубка электрическая производственная МЭП-600, упакована АО «Торговая механика» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____ М. П.

Упаковку произвел _____
подпись

Изделие после упаковки принял _____
подпись

13 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изготовитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей мясорубки, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации оборудования.

Время нахождения мясорубки в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектную мясорубку.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю для детального анализа причины выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера изделия, срока изготовления и установки, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию, и копию удостоверения механика, обслуживавшего оборудование.

На светосигнальную арматуру гарантия не распространяется.

Гарантия не распространяется на случаи, когда мясорубка вышла из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в настоящем Руководстве.

Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных настоящим Руководством;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного настоящим руководством по эксплуатации на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при повреждениях, вызванных доработкой оборудования, внесением в его конструкцию изменений и/или проведением самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и/или хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в настоящем руководстве по эксплуатации.

На рабочие элементы (шнек подающий, решетки, ножи, кольца) гарантия не распространяется.

Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации,
- наличие платежного документа;
- изделие должно иметь чистый внешний вид, без механических повреждений и укомплектовано в соответствии с комплектом поставки;
- не производился ремонт.

Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления.

По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте нашей компании, в разделе СЕРВИС.

14 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 17.12.1999, 30.12.2001, 22.08.2004, 02.10.2004. 21.12.2004, 27.07.2006, 16.10.2006, 25.11.2006, 25.10.2007, 23.07.2008, 02.06.1993, 09.01.1996, 17.12.1999, 30.12.2001, 22.08, 02.11, 21.12.2004, 27.07, 16.10, 25.11.2006, 25.10.2007, 23.07.2008, 03.06, 23.11.2009, 27.06, 18.07.2011, 25.06, 28.07.2012, 02.07, 21.12.2013, 05.05.2014, 13.07.2015, 03.07.2016, 01.05.2017, Гражданским кодексом РФ (части первая от 30.11.1994 г. № 51-ФЗ, вторая от 26.01.1996 г. № 14-ФЗ, третья от 26.11.2001 г. №146-ФЗ, четвертая от 18.12.2006 г. № 230-ФЗ) с изменениями и дополнениями от 26.01, 20.02, 12.08.1996., 24.10.1997, 08.07, 17.12.1999., 16.04, 15.05, 26.11.2001., 21.03, 14.11, 26.11. 2002., 10.01, 26.03, 11.11, 23.12.2003, 29.06, 29.07, 02.12, 29.12, 30.12.2004, 21.03, 09.05, 02.07, 18.07, 21.07.2005, 03.01, 10.01, 02.02, 03.06, 30.06, 27.07, 03.10, 04.12, 18.12, 29.12, 30.12.2006, 26.01, 05.02, 20.04, 26.06, 19.07, 24.07, 02.10, 25.10, 04.11, 29.11, 01.12, 06.12.2007 г., 24.04, 29.04, 13.05, 30.06, 14.07, 22.07, 23.07, 08.07, 08.11, 25.12, 30.12.2008 г., 09.02.2009, 21.02, 24.02, 08.05, 27.07, 04.10.2010, 07.02, 06.04, 18.07, 19.07, 19.10, 21.11, 28.11, 30.11, 06.12, 08.12.2011, 05.06, 14.06, 02.10, 03.12, 29.12, 30.12.2012, 11.02, 07.05, 28.06, 02.07, 23.07, 30.09, 02.11, 02.12, 21.12, 28.12.2013, 12.03, 05.05, 23.06, 21.07, 22.10, 22.12, 29.12, 31.12.2014, 08.03, 06.04, 23.05, 29.06, 13.07, 28.11, 30.12.2015, 31.01, 15.02, 09.03, 30.03, 23.05, 03.07, 28.12.2016, 07.02, 28.03.2017, а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» с изменениями от 20.10.1998 г., 02.10.1999 г., 06.02.2002 г., 12.07.2003 г., 01.02.2005 г., 08.02, 23.05, 15.12. 2006 г., 27.03.2007 г., 27.01.2009 г., 21.08.2012, 4.10.2012, 05.01.2015, 19.09.2015, 23.12.2015, 27.05.2016, 22.06.2016, 23.12.2016.

Рекламации направлять по адресу: **428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары, Базовый проезд, 16.**
Тел./факс: (8352) 56-06-26, 56-06-85.

"Технические вопросы по работе, обслуживанию и сервису оборудования Abat Вы можете задать, обратившись в техническую поддержку завода по горячей линии АО "Торговая Механика":

+7 (987) 665-19-26
e-mail: service-tmh@abat.ru

ТОЛЬКО ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА,
ПО ВСЕМ ОСТАЛЬНЫМ ВОПРОСАМ ОБРАЩАЙТЕСЬ В ОТДЕЛ МАРКЕТИНГА:

+7 (8352) 56-06-85
e-mail: market@abat.ru

15 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ

Хранение мясорубки должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 4 (С) по ГОСТ 15150.

Срок хранения не более 12 месяцев.

При сроке хранения свыше 12 месяцев владелец мясорубки обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014, а также в случае нарушения целостности упаковки.

Упакованную мясорубку следует транспортировать железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозки на этих видах транспорта. Морской и другие виды транспорта применяются по особому соглашению.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 8 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

Погрузка и разгрузка мясорубки из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

ВНИМАНИЕ! Допускается складирование упакованных мясорубок по высоте только в один ярус для хранения.

16 УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА

Таблица 4

Дата	Вид техническо-го обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Наименование организации, выполнившей техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверивше-го работу

Приложение А

АО «Торговая механика»
428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары,
Базовый проезд, 16А

ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

1 Мясорубка электрическая производственная МЭП-600

заводской №_____

_____
(месяц, год выпуска)

2 _____
[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)

М.П. _____
подпись

3 _____
дата ввода изделия в эксплуатацию

М.П. _____
подпись

Выполнены работы _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Исполнитель Владелец

_____ _____
фамилия, имя, отчество подпись

_____
наименование предприятия, выполнившего ремонт

_____
и его адрес

М.П.

_____
должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

(Линия отреза)

Корешок талона №1
На гарантийный ремонт мясорубки электрической производственной МЭП-600

Изъят «___» _____20__ г.

Выполнены работы _____

Исполнитель _____ _____
(подпись) Ф.И.О

М.П. _____

Приложение А

АО «Торговая механика»
428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары,
Базовый проезд, 16А

ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

1 Мясорубка электрическая производственная МЭП-600

заводской №_____

_____
(месяц, год выпуска)

2 _____
[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)

М.П. _____
подпись

3 _____
дата ввода изделия в эксплуатацию

М.П. _____
подпись

Выполнены работы _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Исполнитель Владелец

_____ _____
фамилия, имя, отчество подпись

_____
наименование предприятия, выполнившего ремонт

_____
и его адрес

М.П.

_____
должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

(Линия отреза)

М.П. _____

Исполнитель _____ _____
(подпись) Ф.И.О

Изъят «____» _____ 20__ г. Выполнены работы _____

Корешок талона №1
На гарантийный ремонт мясорубки электрической производственной МЭП-600

Корешок талона №1
На гарантийный ремонт мясорубки электрической производственной МЭП-600

Изъят «____» _____ 20__ г. Выполнены работы _____

Исполнитель _____ (подпись) _____ Ф.И.О

М.П. _____

(Линия отреза)

Приложение А

АО «Торговая механика»
428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары,
Базовый проезд, 16А

ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

1 Мясорубка электрическая производственная МЭП-600 заводской №_____

_____
(месяц, год выпуска)

2 _____
[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)

М.П. _____
подпись

3 _____
дата ввода изделия в эксплуатацию

М.П. _____
подпись

Выполнены работы _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Исполнитель Владелец

_____ _____
фамилия, имя, отчество подпись

_____
наименование предприятия, выполнившего ремонт

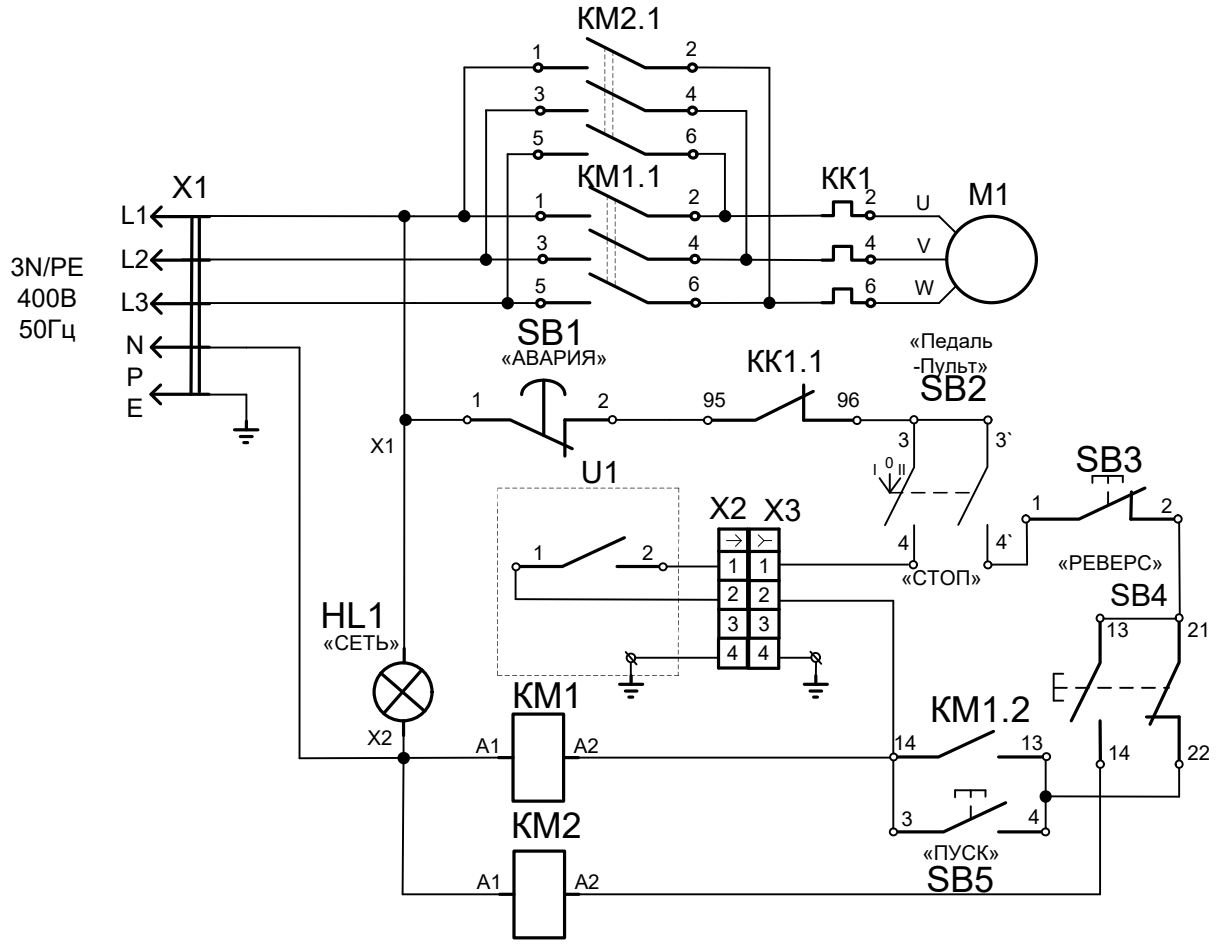
_____
и его адрес

М.П.

_____
должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

Схема электрическая принципиальная

мясорубки электрической производственной МЭП-600



Поз.	Наименование	Кол.	Примечание
HL1	Лампа XB7EV03MP LED 230В	1	12000061885
КМ1, КМ2	Контактор NC1-1810 18А 230в/АС3 1НО 50Гц	2	12000061046
КК1	Реле NR2-25 7-10А (CHINT) тепловое	1	12000061321
SB1	Кнопка SHN XB7 ES 545P	1	12000060716
SB2	Переключатель SHN XB5 AD33 (22 мм 3 позиц.)	1	12000060848
SB3	Кнопка SHN XB5 AA42	1	12000061883
SB4	Кнопка SHN XB7 NA65	1	12000061908
SB5	Кнопка SHN XB5 AA31	1	12000060158
M1	Электродвигатель АИР	1	
U1	Педаль с защитной крышкой PDKS11BX10	1	12000033705
X1	Шнур питания КГН 5х1,5	1	
X2	Вилка EBM05FU30, 5 конт,10 А, металл	1	12000032976
X3	Розетка EBM05PE41, 5 конт, 10 А, металл	1	12000032982