

РОССИЯ

АО «ТОРГОВАЯ МЕХАНИКА»



МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ

МЭП-600

Руководство по эксплуатации



ЕАС

г. ЧЕБОКСАРЫ

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Назначение	4
2. Технические характеристики	4
3. Комплект поставки	5
4. Устройство мясорубки	5 - 6
5. Меры безопасности	6 - 7
6. Порядок установки	7 - 8
7. Порядок работы	8 - 11
8. Техническое обслуживание	11 - 13
9. Возможные неисправности и методы их устранения	13
10. Утилизация мясорубки	14
11. Свидетельство о приемке	14
12. Свидетельство о упаковке	14
13. Гарантийные обязательства	15 - 17
14. Сведения о рекламациях	18
15. Хранение, транспортирование и складирование	19
16. Учет технического обслуживания в период гарантийного ремонта	20
Схема электрическая принципиальная	24

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 однородной массы 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 "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.MH10.B.01267. Срок действия с 04.06.2018 по 03.06.2023.

Декларация о соответствии ЕАЭС №RU Д-RU.MH10.B.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
Скорость вращения шнека об/мин	280
Номинальное напряжение, В	400
Род тока	3N/PE
Частота тока, Гц	50
Рабочая температура, °С	+(10...45)
Диаметр решетки, мм.	98
Производительность, 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
Степень защиты от воздействия воды	IPx3

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	Количество	Примечание
Мясорубка	1	
Толкатель	1	
Ключ специальный	1	
Кольцо 40 мм.	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	

4 УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ

4.1. Устройство мясорубки показано на рисунке 1.

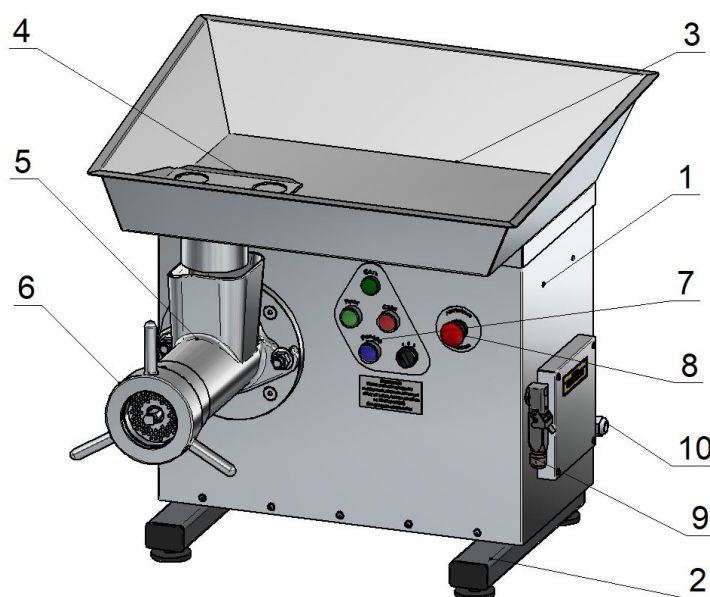


Рис. 1 Устройство мясорубки

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Корпус | 6. Гайка крепежная |
| 2. Опора | 7. Пульт управления |
| 3. Лоток загрузочный | 8. Кнопка аварийного останова |
| 4. Полка ограничительная | 9. Разъем подключения педали управления |
| 5. Горловина | 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 пульта 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.

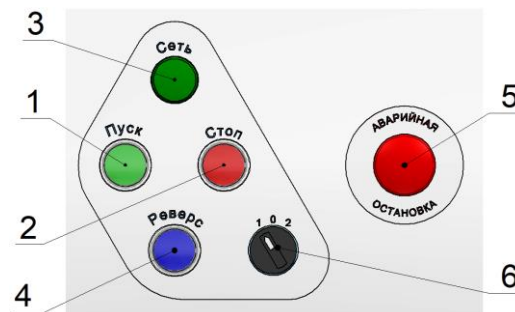


Рис. 2 Пульт управления

1. Кнопка «Пуск»
2. Кнопка «Стоп»
3. Кнопка «Сеть»
4. Кнопка «Реверс»
5. Кнопка аварийного останова
6. Переключатель управления:
 - а) 1: Включение от педали управления.
 - б) 0: Блокировка включения мясорубки.
 - в) 2: Включение от кнопки «Пуск».

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.

Запрещается:

- использовать оборудование не по назначению;
- использовать мясорубку в запыленных и сильно загроможденных 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 развевается 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 ($18\div 20^{\circ}\text{C}$) 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 подготовленный 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.

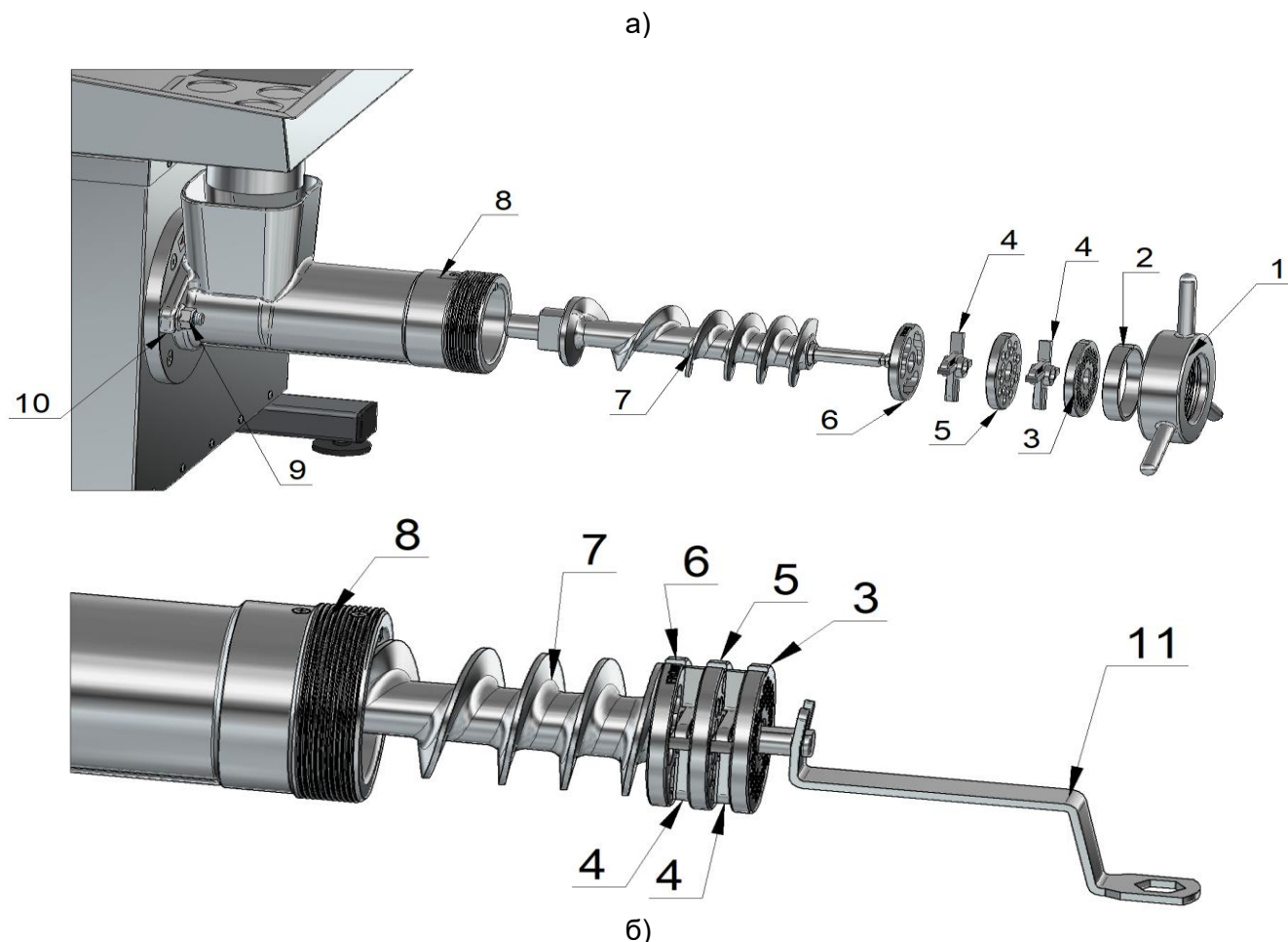


Рис. 4 Извлечение из горловины подающего шнека, решеток и ножей

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, 5а).

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 (7) в горловину таким образом, чтобы его хвостовая часть зафиксировалась в шпинделе привода вращения.

7.1.10. Установите решетки и ножи на палец подающего шнека (7) в следующей последовательности: решетка (6) – нож (4) – решетка (5) – нож (4) – решетка (3) – кольцо (2). Решетка (6) и ножи (4) имеют направление, установить их надписью FRONT в сторону крепежной гайки (1) (на себя).

7.1.11. Зафиксируйте крепежную гайку (1) до упора на резьбовой поверхности горловины (8) вращением гайки (1) по часовой стрелке. После фиксации поверните гайку (1) против часовой стрелки на 1/8 или 45°.

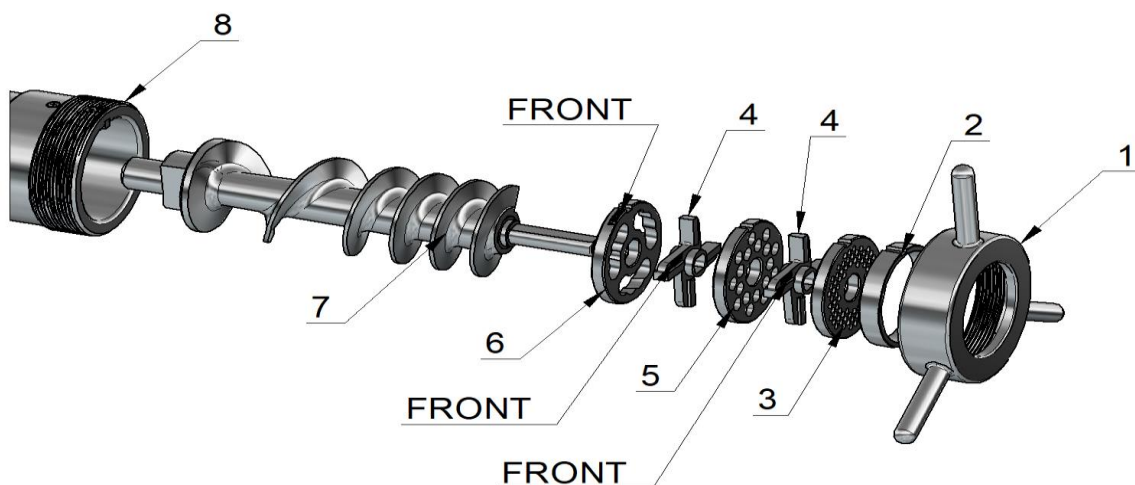


Рис. 5 Порядок установки подающего шнека, решеток и ножей "полный унгер"

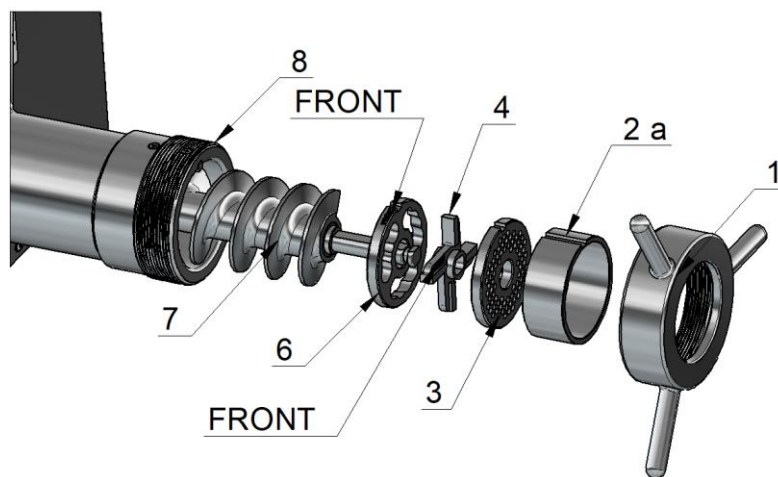


Рис. 5а Порядок установки подающего шнека, решеток и ножа "полу унгер"

7.2. Перед началом 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 как показано на рис. 5 и 5а.

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

Выберите 2 положение на переключателе (6) рис. 2, нажатие кнопки «Пуск» на мясорубке, включит 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 (6) рис. 2, имеющего три положения:

- 1: Включение от педали управления.
- 0: Блокировка включения мясорубки.
- 2: Включение от кнопки «Пуск».

При использовании педали управления её необходимо подсоединить к мясорубке при помощи разъёма (9) (см. рисунок 1), а переключатель установить в положение «1». 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 0,1 Ом;
- 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.

ТО-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 контактора КМ1, (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 отпускан- ии кнопки «Пуск» мясо- рубка не включается.	Не подано электрическое напряжение. Нажата кнопка аварийного останова.	Подайте электрическое напряжение. Установите кнопку аварий- ного останова в рабочее положение – нажмите на гибок и поверните по часо- вой стрелке до упора.
При подаче питания сра- батывает дифференци- альный автомат	Повышенный ток утечки.	Выявить неисправный эле- мент и заменить
Плохое качество измель- чения фарша	Износ ножей Износ решеток Решетка установлена слиш- ком глубоко в горловине Крепежная гайка до конца не закручивается Резьба крепежной гайки по- вреждена	Заточить ножи и решетки Изменить положение пода- ющего шнека путем разме- щения прокладки необхо- димой толщины между шпинделем привода вра- щения и подающим шнеком Прочистить резьбу 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

Гарантийный срок эксплуатации **«Оборудования»** – 1 (один) год со дня ввода **«Оборудования»** в эксплуатацию, но не более 2 (двух) лет с момента выпуска (производства) **«Оборудования»**, при условии проведения пуско-наладочных работ Авторизованным сервисным центром, имеющим соответствующий сертификат или другой организацией по согласованию с предприятием-изготовителем, а также наличия оформленного Акта ввода в эксплуатацию (образец в Приложении А или на сайте предприятия-изготовителя https://abat.ru/servis_materials/),. Гарантия действительна при наличии следующих документов:

- 1) Документа, подтверждающего дату и факт приобретения;
- 2) Акта ввода в эксплуатацию (образец в Приложении А или на сайте предприятия-изготовителя https://abat.ru/servis_materials/).
- 3) Акта рекламации обслуживающей сервисной компании (образец в Приложении Б или на сайте предприятия-изготовителя https://abat.ru/servis_materials/).
- 4) Актов технического обслуживания (образец в Приложении В или на сайте предприятия-изготовителя https://abat.ru/servis_materials/)

Гарантийные обязательства предоставляются только Авторизованными сервисными центрами, имеющими соответствующий сертификат или сервисными центрами Продавца или другими организациями, уполномоченными предприятием-изготовителем.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель или организация, уполномоченная предприятием-изготовителем, производит безвозмездное устранение выявленных дефектов, так же ремонт или замену вышедших из строя составных частей **«Оборудования»**, произошедших не по вине покупателя, при соблюдении покупателем условий транспортирования, хранения и эксплуатации **«Оборудования»**.

Гарантийные обязательства не распространяются:

- на периодическое техническое и другое сервисное обслуживание **«Оборудования»**;
- на транспортировку, монтаж, установку, ввод в эксплуатацию, очистку, регулировку, настройку, проверку параметров, смазку и т.п.;
- на неисправности любых источников освещения, на элементы питания, предохранители, стеклопакеты, наклейки, регулировочные ножки, ручки и другие быстроизнашивающиеся детали **«Оборудования»**, которые подвержены естественному неизбежному износу в процессе эксплуатации;
- в случае использования в **«Оборудовании»** комплектующих, произведенных иным изготовителем;
- по истечению срока гарантийной эксплуатации.

Гарантийные обязательства не предоставляются, если причиной неисправности «Оборудования» являются:

- механические повреждения любых деталей «Оборудования» (скол, трещина, вмятина, царапина и т.п.);
- воздействие химически агрессивных веществ (например, соляная кислота/хлористоводородная или серная кислота или каустическая сода);
- любое вмешательство в работу «Оборудования», в том числе установка, монтаж, подключение и попытка выполнения ремонта, лицами неуполномоченными предприятием-изготовителем;
- несоблюдения правил хранения, транспортировки, монтажа, установки и эксплуатации «Оборудования», указанных в Руководстве по эксплуатации, в том числе использования «Оборудования» не по назначению;
- воздействие внешних сил по не зависящим от изготовителя причинам (стихийные бедствия, пожар, попадание в рабочие агрегаты и приборы посторонних предметов, жидкостей, животных или насекомых). Изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию или технологию изготовления необходимые изменения, которые при этом не влекут за собой обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определённые законом права Покупателей. По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием и приобретением запасных частей просьба обращаться в уполномоченные организации (к Поставщикам или Продавцам), а также в Авторизованные сервисные центры.

Претензии предприятием-изготовителем не принимаются:

- при отсутствии правильно заполненного Акта ввода в эксплуатацию (образец в Приложении А или на сайте предприятия-изготовителя https://abat.ru/servis_materials/)
- при отсутствии правильно заполненного Акта рекламации обслуживающей сервисной компании (образец в Приложении Б или на сайте предприятия-изготовителя https://abat.ru/servis_materials/)
- в случае нарушения условий хранения, транспортирования, монтажа и эксплуатации «Оборудования»;
- при нарушении сроков технического обслуживания «Оборудования», установленных руководством по эксплуатации (РЭ);
- при отсутствии правильно заполненных Актов технического обслуживания (образец в Приложении В или на сайте предприятия-изготовителя https://abat.ru/servis_materials/)

Время нахождения «Оборудования» в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель может производить ремонт на территориях Авторизованного сервисного центра, сервисного центра Продавца или другой организации, уполномоченной предприятием-изготовителем.

Все детали, узлы и комплектующие «Оборудования», вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены предприятию-изготовителю «Оборудования» для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

Возврат рекламационных изделий или комплектующих должен производиться в индивидуальной упаковке, обеспечивающей сохранность на всем протяжении транспортировки. В случае нарушения данного требования и возникновения повреждений, связанных с транспортировкой, накладная без цены, выписанная на это комплектующее отписанная изначально по акту рекламации, будет переформлена на обычную накладную с ценой.

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего «Оборудования» с приложенным актом рекламации (образец в Приложении Б или на сайте предприятия-изготовителя https://abat.ru/servis_materials/).

В случае возникновения вопросов, касающихся исполнения обязательств по гарантийному ремонту, Вы можете обратиться за информационной поддержкой в единую сервисную службу компании по телефону 8-800-222-20-64 (время работы понедельник-пятница с 8.00 до 18.00 часов, за исключением праздничных дней).

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	проверившего работу

Приложение А

1. АКТ ВВОДА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

№	Дата составления акта ввода	Местонахождение оборудования

2. Исполнитель

Название организации		
Контакты сотрудника, проводившего ввод в эксплуатацию	ФИО	Должность
Документ, подтверждающий полномочия на проведение работ	№ сертификата или удостоверения на право ввода в эксплуатацию	Дата срока действия сертификата или удостоверения

3. Заказчик

Название организации		
Контакты ответственного сотрудника Заказчика	ФИО	Должность

4. Представителем Исполнителя произведена пуско-наладка и ввод в эксплуатацию следующего Оборудования:

Наименование оборудования с кодом (указано на шильдике)	Серийный № оборудования	Рекомендации, замечания или выявленные неисправности

Перечисленные работы выполнены представителем Исполнителя в полном объеме. Представитель заказчика не имеет претензий к сроку и качеству выполненных работ, с учётом «Рекомендаций, замечаний или выявленных неисправностей», отраженных в настоящем акте.

6. Подписи

Исполнитель:		Заказчик:	
_____	_____	_____	_____
подпись	расшифровка подписи	подпись	расшифровка подписи

Приложение Б

1. АКТ-РЕКЛАМАЦИИ		Дата составления акта рекламации	Дата выхода из строя оборудования	Дата пуска в эксплуатацию
№				

2. Поставщик (продавец) оборудования

Наименование организации продавца	
-----------------------------------	--

3. Документы, подтверждающие покупку

Вид документа (УПД, накладная)	номер	дата

4. Информация о конечном потребителе

Наименование конечного потребителя/ ИНН	
ФИО конечного потребителя (представителя конечн. потребителя)	
Сот. телефон конечного потребителя (представителя конечн. потребителя)	

5. Информация об оборудовании

Наименование оборудования с кодом как в накладной или счёте	
Завод-изготовитель (как указано в шильдике)	
Продавец как в УПД (заполняется только дилерами по экспорту)	
Серийный номер оборудования	
Дата выпуска	
Местонахождения оборудования	

6. Информация о неисправности

Описание неисправности	
Предполагаемый дефект	
Заключение комиссии	

7. Подписи членов Комиссии

Должность	ФИО мастера (обязательно)	Сот. телефон мастера (обязательно)	Подпись (обязательно)
			М.П.

Приложение В

1. АКТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

№	Дата составления акта ТО	Местонахождение оборудования

2. Исполнитель

Название организации		
Контакты сотрудника, проводившего ТО	ФИО	Должность
Документ, подтверждающий полномочия на проведение работ	№ сертификата или удостоверения на проведение работ	Дата срока действия сертификата или удостоверения на проведение работ

3. Заказчик

Название организации		
Контакты ответственного сотрудника Заказчика	ФИО	Должность

4. Представителем Исполнителя произведены работы по техническому обслуживанию следующего Оборудования:

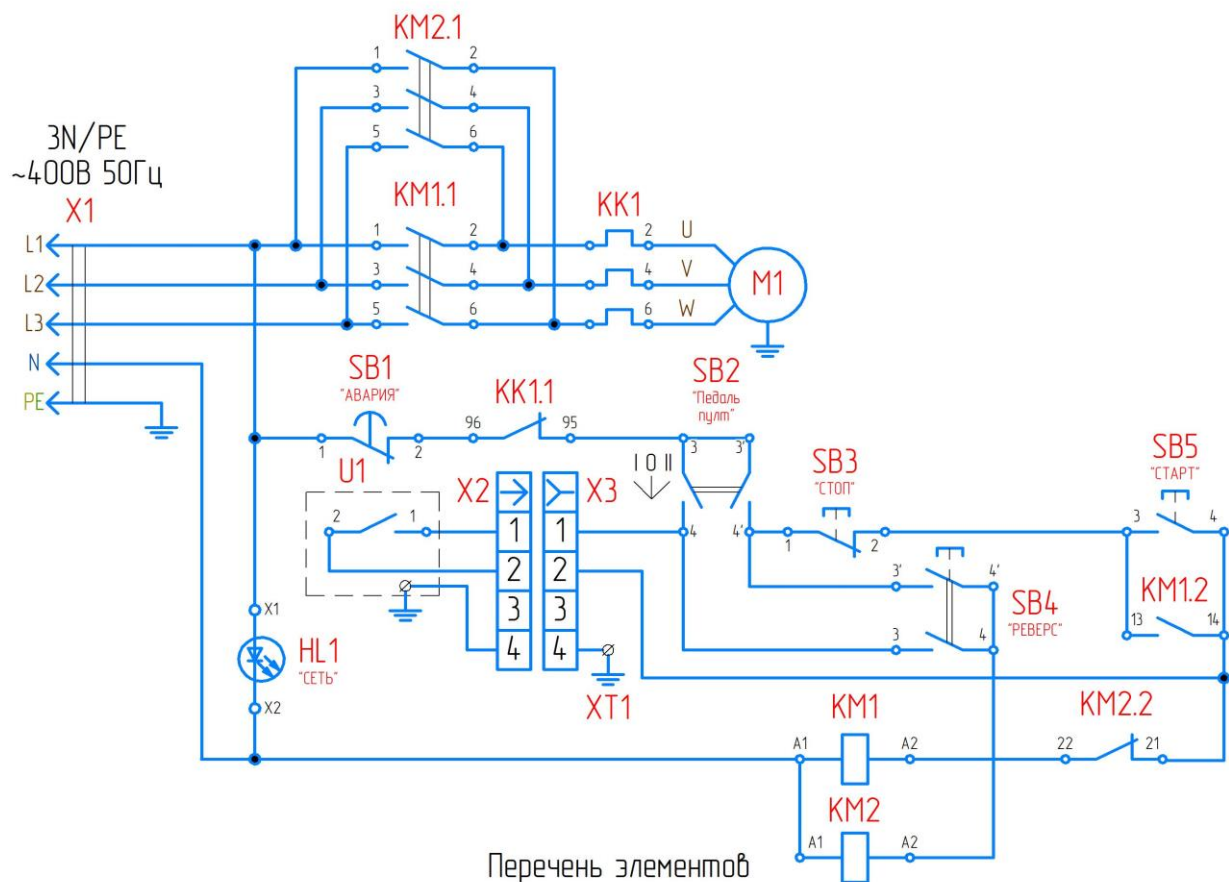
Наименование оборудования с кодом (указано на шильдике)	Серийный № оборудования	Вид ТО (ТО-1, ТО-2 и т.д.)

**Перечисленные работы выполнены представителем Исполнителя в полном объеме.
Представитель заказчика не имеет претензий к сроку и качеству выполненных работ.**

6. Подписи

Исполнитель:	Заказчик:
М.П.	М.П.
подпись расшифровка подписи	подпись расшифровка подписи

Схема электрическая принципиальная
мясорубки электрической производственной МЭП-600



Перечень элементов

Обозначение	Наименование	Кол.	Примечание
HL1	Лампа XB7EVO3MP LED 230В	1	120000061885
KM1	Контактор NC1-1810 18А 230В/АС3 1НО 50Гц	1	120000061046
KM2	Контактор NC1-1801 18А 230В/АС3 1НЗ 50Гц (CHINT)	1	120000061489
KK1	Реле NR2-25 7-10А (CHINT) тепловое	1	120000061321
SB1	Кнопка SHN XB5 AS8444 (аварийного останова, возвр. поворотом, 2НЗ)	1	120000061393
SB2	Кнопка SHN-Переключатель SHN XB5 AD33 (22мм 3 позиц.)	1	120000060848
SB3	Кнопка SHN XB5 AA42 (красная с возвратом, 22 мм)	1	120000061884
SB4	Кнопка XA2EA61, синяя, с пружинным возвратом, 1НО	1	420000005625
	ZA2EE101 Контактный Блок, 1НО	1	420000005626
SB5	Кнопка SHN XB5 AA31 (зеленая, Ш22мм)	1	120000060158
M1	Мотор-редуктор NMRW 090-285-4-B3 (B14)	1	120000032907
U1	Педаля с защитной крышкой PDKS11BX10	1	120000033705
X1	Шнур питания КГН 5х1,5	1	
X2	Вилка EBM05FU30, 5 конт, 10 А, металл, прямая	1	120000032976
X3	Розетка EBM05PE41, 5 конт, 10 А, металл, угловой с фиксатором	1	120000032982
XT1	Земля (корпус)	1	

Редакция от 16.12.2025.