

РОССИЯ

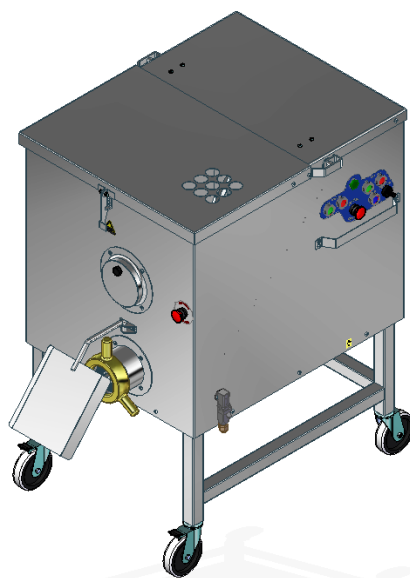
АО «ТОРГОВАЯ МЕХАНИКА»



МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ

МЭП-1100

Руководство по эксплуатации



EAC

г. ЧЕБОКСАРЫ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 НАЗНАЧЕНИЕ	4
2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	4
3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	5
4 УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ.....	5
5 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	6
6 ПОРЯДОК УСТАНОВКИ	7
7 ПОРЯДОК РАБОТЫ	8
8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	11
9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	13
10 УТИЛИЗАЦИЯ МЯСОРУБКИ	14
11 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ	14
12 СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ.....	14
13 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	15
14 СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ	18
15 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ.....	19
16 УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА	20
Приложение А	21
Приложение Б	22
Приложение В	23
Схема электрическая принципиальная	24

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с конструкцией мясорубки электрической производственной МЭП-1100 (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-1100 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 ровном полу, поверхность которого для безопасной работы оператора не должна быть скользкой. Мясорубку необходимо размещать в стороне от проходов и дверей. Рабочее место должно иметь хорошее освещение.

На ножках корпуса мясорубки располагаются колеса. Передние колеса имеют тормозное устройство, при помощи которого фиксируется рабочее положение мясорубки. Задние колеса тормозных устройств не имеют. Наличие колес облегчает перемещение мясорубки в случае необходимости.

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 с требованиями ИСО 9001:2015.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	0378
Мощность привода вращения шнека, кВт	3,0
Мощность привода вращения миксера, кВт	1,1
Скорость вращения шнека об/мин	120
Скорость вращения миксера	35
Номинальное напряжение, В	400
Род тока	3N/PE
Частота тока, Гц	50
Рабочая температура, °С	+(10...45)
Диаметр решетки, мм.	98
Производительность, кг./час	1100...1150
Объем загрузочного бункера, л.	80
Способ монтажа	Напольная
Наличие педали управления (с защитной крышкой)	Доп. опция
Наличие дозатора фарша	Доп. опция
Габаритные размеры, не более, мм:	
- глубина	1240
- ширина	727
- высота	1170
Масса миксера, не более, кг	210
Степень защиты от воздействия воды	IPx3

3 КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	Количество	Примечание
Мясорубка	1	
Паспорт на МЭП-1100	1	
Кольцо 22 мм.	1	
Педаль управления (с защитной крышкой)	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	
Дозатор фарша	1	
Руководство по эксплуатации	1	
Упаковка	1	
Пакет полиэтиленовый	1	

4 УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ

4.1. Устройство мясорубки показано на рисунке 1.

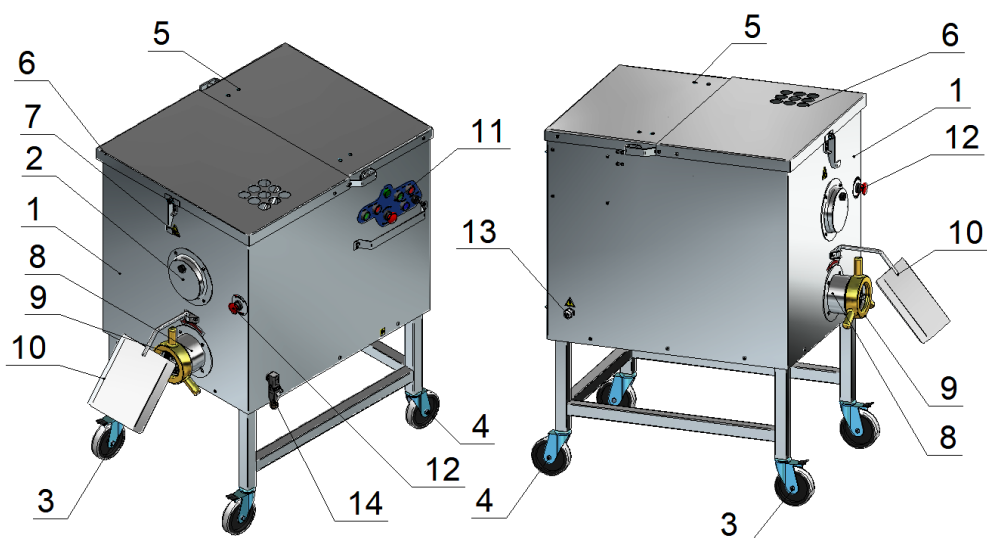


Рис. 1 Устройство мясорубки

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Корпус | 8. Горловина |
| 2. Люк технологический | 9. Гайка горловины |
| 3. Опора колесная (с тормозом) | 10. Отражатель |
| 4. Опора колесная | 11. Пульт управления |
| 5. Корпус бункера | 12. Кнопка аварийного останова |
| 6. Крышка бункера | 13. Кабельный ввод |
| 7. Защелка крышки | 14. Разъем подключения педали управления |

Мясорубка состоит из корпуса (1), с передней стороны которого располагается технологический люк (2) обслуживания миксера бункера (5). На ножках корпуса (1) смонтированы колесные опоры (3) с тормозом и (4) без тормоза. Сверху корпуса (1) размещен загрузочный бункер (5) с крышкой (6), которая фиксируется в рабочем положении защелкой (7). Под технологическим люком (2) на корпусе (1) размещается горловина (8), внутри которой размещены подающий шнек, решетки и ножи,

фиксирующиеся при работе крепежной гайкой (9), перед которой на кронштейне установлен отражатель (10). Включение, выключение и реверсивное движение рабочих органов мясорубки осуществляется с пульта управления (11). Спереди корпуса (1) располагается дополнительная кнопка аварийного останова (12). Подключение педали управления осуществляется через разъем (14), а подключение к электросети – через кабельный ввод (13).

4.2. Управление работой мясорубки электрической осуществляется с панели управления (см. рис. 2).

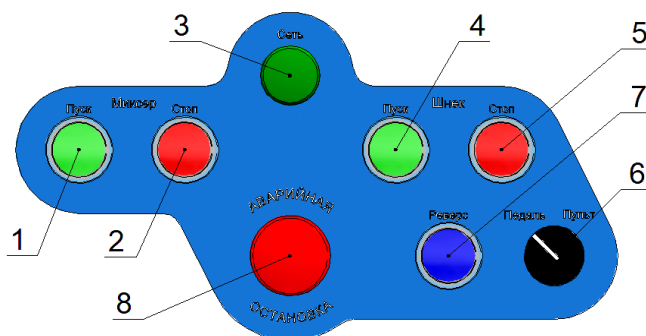


Рис. 2 Пульт управления

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1. Кнопка «Пуск» миксера | 5. Кнопка «Стоп» шнека |
| 2. Кнопка «Стоп» миксера | 6. Переключатель педали управления |
| 3. Кнопка «Сеть» | 7. Кнопка «Реверс» |
| 4. Кнопка «Пуск» шнека | 8. Кнопка аварийного останова |

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 ($18\pm 20^{\circ}\text{C}$) не менее 2 часов.

Перед установкой убедитесь, что на месте установки мясорубки имеется ровный и не скользкий пол, на достаточном удалении от дверей и проходов, с достаточным освещением и наличием розетки для подключения мясорубки. Место под установку мясорубки должно быть сухим. Вода и источники тепла должны находиться на безопасном расстоянии.

После установки мясорубки на предусмотренное место расстояние от стены до задней стенки должно быть не менее 500мм - для удобства обслуживания.

Мясорубка не требует дополнительных операций по установке и монтажу, кроме её подключения. Установите мясорубку на отведенное для нее место. 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;

- извлеките документацию и комплектующие изделия из загрузочного бункера;

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

- установите мясорубку на пол в отведенном помещении (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 $4,0\text{мм}^2$;

- 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 мясоруб-

ки. 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).

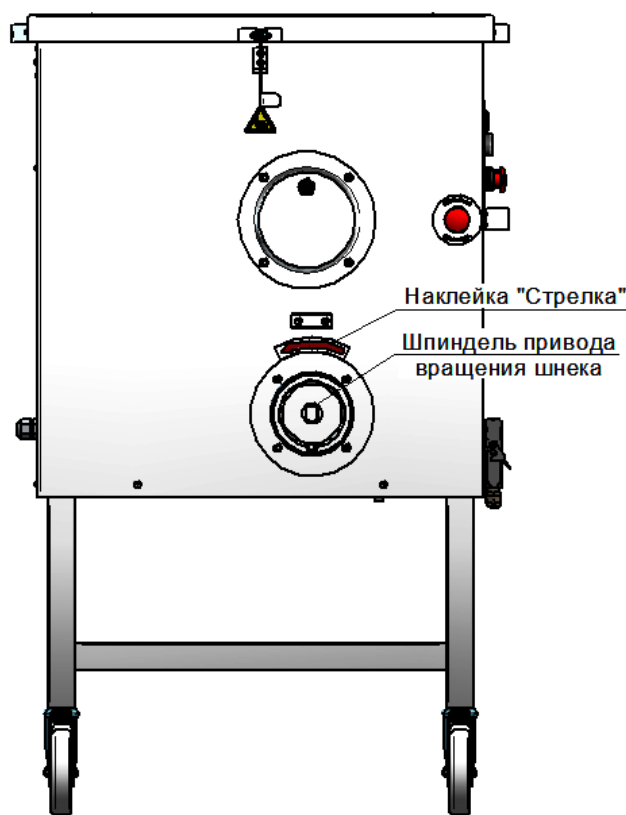


Рис. 3 Контроль направления вращения привода шнека

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 подающего шнека, решеток и ножей

Последовательность действий при установке и извлечении подающего шнека, решеток и ножей показана на рисунке 4. Данные работы необходимо производить только при отключенном электропитании мясорубки – вынуть вилку шнура питания из розетки.

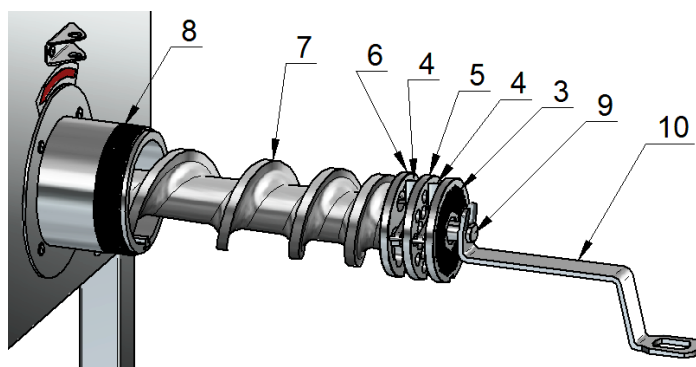


Рис. 4 Извлечение из горловины подающего шнека, решеток и ножей

7.1.1. Открутите крепежную гайку (1) вращением против часовой стрелки и снимите её с горловины вместе с кольцом (2) (рис. 5).

7.1.2. С помощью специального ключа (10) вытяните подающий шнек (7) из горловины (8) вместе с ножами (4), решетками (3), (5), (6). Для этого паз ключа необходимо разместить в проточке пальца (9) шнека, как показано на рис. 4, и вынуть режущий блок из горловины целиком.

7.1.3. Установка 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).

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

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

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

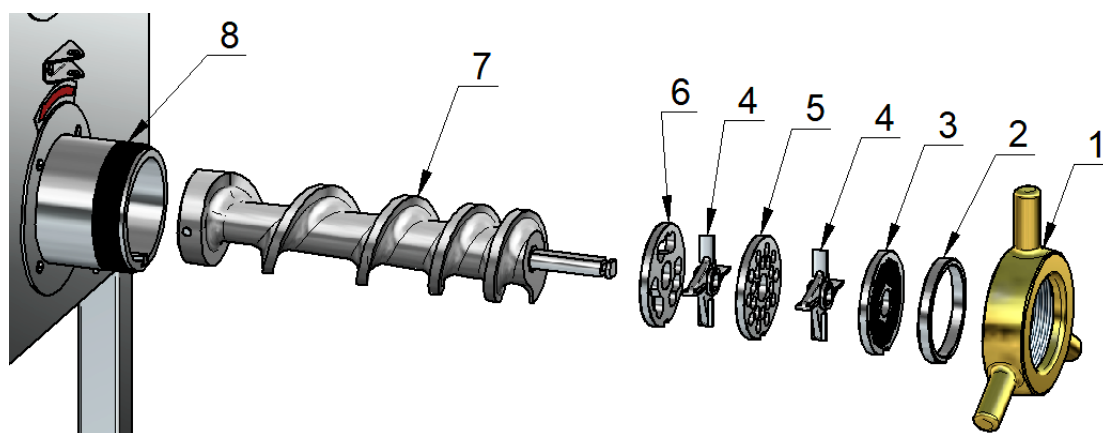


Рис. 5 Порядок установки подающего шнека, решеток и ножей "полный унгер"

7.2. Демонтаж и установка миксера

7.2.1. Открыть крышку бункера (рис. 6а), ослабить зажимной винт (15) при помощи специального ключа (10), поставляемого в комплекте с мясорубкой. После чего открутить зажимной винт (15) и вынуть его из оси миксера (16) (рис. 6б).

7.2.2. Извлеките миксер из загрузочного бункера.

7.2.3. Установку миксера произвести в обратном порядке.

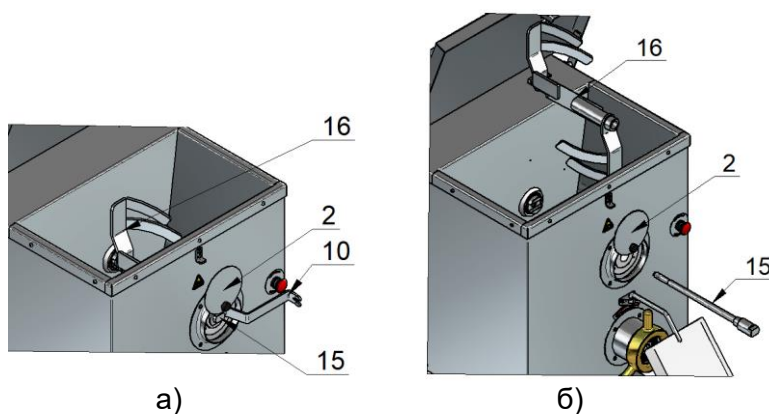


Рис. 6

7.2. До начала работы

7.2.1. Проверить направление вращения шпинделя привода шнека.

7.2.2. Проверить направление вращения миксера.

7.2.3. Проверить наличие посторонних предметов в загрузочном бункере. Бункер для мяса должен быть пуст.

7.2.4. Установить подающий шнек, решетки, ножи и кольцо, контролируя правильную последовательность их сборки как показано на рис. 5 и 5а.

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

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

7.3. Во время работы

Загрузите продукт в бункер с миксером, не перегружая его. Это может повредить крышку бункера.

Нажатием кнопки 4 рис.2 - «Пуск» шнека на мясорубке, включите вращение подающего шнека. Нажатием кнопки 1 рис.2 - «Пуск» миксера, включите вращение миксера в бункере.

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 и миксера мясорубки нажатием соответствующих кнопок 5 «Стоп» миксера и 2 «Стоп» шнека 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 два положения:

1: Включение от кнопок на панели управления – положение «Пульт».

2: Включение от педали управления – положение «Педаль».

При использовании педали управления её необходимо подсоединить к мясорубке при помощи разъёма (14) (см. рисунок 1), а переключатель установить в положение «Педаль». 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 «Пульт»! Это предотвращает непроизвольный пуск мясорубки при случайном нажатии на педаль.

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 шнек, решетки, ножи, кольцо и зажимную гайку;
- демонтировать миксер из загрузочного бункера;
- используя щетку, вычистите остатки продукта с корпуса, загрузочного бункера и кожухов мясорубки;
- очистите все поверхности корпуса, загрузочного бункера 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 бункер 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 отпускан- ии кнопки «Пуск» мясо- рубка не включается.	<p>Не подано электрическое напряжение.</p> <p>Нажата кнопка аварийного останова.</p> <p>Поврежден кабель</p> <p>Сломан контактор</p> <p>Поврежден выключатель</p>	<p>Подайте электрическое напряжение.</p> <p>Установите кнопку аварий- ного останова в рабочее положение – нажмите на гибок и поверните по часо- вой стрелке до упора.</p> <p>Заменить кабель</p> <p>Заменить контактор</p> <p>Заменить выключатель</p>
При подаче питания сра- батывает дифференци- альный автомат	Повышенный ток утечки.	Выявить неисправный эле- мент и заменить
Плохое качество измель- чения фарша	<p>Износ ножей</p> <p>Износ решеток</p> <p>Решетка установлена слиш- ком глубоко в горловине</p> <p>Крепежная гайка до конца не закручивается</p> <p>Резьба крепежной гайки по- вреждена</p> <p>Не вращается подающий шнек</p>	<p>Заточить ножи и решетки</p> <p>Изменить положение пода- ющего шнека путем разме- щения прокладки необхо- димой толщины между шпинделем привода вра- щения и подающим шнеком</p> <p>Прочистить резьбу</p> <p>Заменить крепежную гайку</p> <p>Отрегулировать натяжение ремней привода вращения шнека</p>

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-1100, 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-1100, 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 так же 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 возникно-

вения повреждений, связанных с транспортировкой, накладная без цены, выписанная на это комплектующее отписанная изначально по акту рекламации, будет переоформлена 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 технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Наименование организации, выполнившей техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

Редакция от 07.11.2024.

Приложение А

1. АКТ ВВОДА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

<i>№</i>	<i>Дата составления акта ввода</i>	<i>Местонахождение оборудования</i>

2. Исполнитель

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

3. Заказчик

<i>Название организации</i>		
<i>Контакты ответственного сотрудника Заказчика</i>	<i>ФИО</i>	<i>Должность</i>

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

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

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:	
_____	М.П.	_____	М.П.
<small>подпись</small>	<small>расшифровка подписи</small>	<small>подпись</small>	<small>расшифровка подписи</small>

Приложение Б

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

2. Поставщик (продавец) оборудования

<i>Наименование организации продавца</i>	
--	--

3. Документы, подтверждающие покупку

<i>Вид документа (УПД, накладная)</i>	<i>номер</i>	<i>дата</i>

4. Информация о конечном потребителе

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

5. Информация об оборудовании

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

6. Информация о неисправности

<i>Описание неисправности</i>	
<i>Предполагаемый дефект</i>	
<i>Заключение комиссии</i>	

7. Подписи членов Комиссии

<i>Должность</i>	<i>ФИО мастера (обязательно)</i>	<i>Сот. телефон мастера (обязательно)</i>	<i>Подпись (обязательно)</i>
			<i>М.П.</i>

Приложение В

1. АКТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ		
<i>№</i>	<i>Дата составления акта ТО</i>	<i>Местонахождение оборудования</i>

2. Исполнитель		
<i>Название организации</i>		
<i>Контакты сотрудника, проводившего ТО</i>	<i>ФИО</i>	<i>Должность</i>
<i>Документ, подтверждающий полномочия на проведение работ</i>	<i>№ сертификата или удостоверения на проведение работ</i>	<i>Дата срока действия сертификата или удостоверения на проведение работ</i>

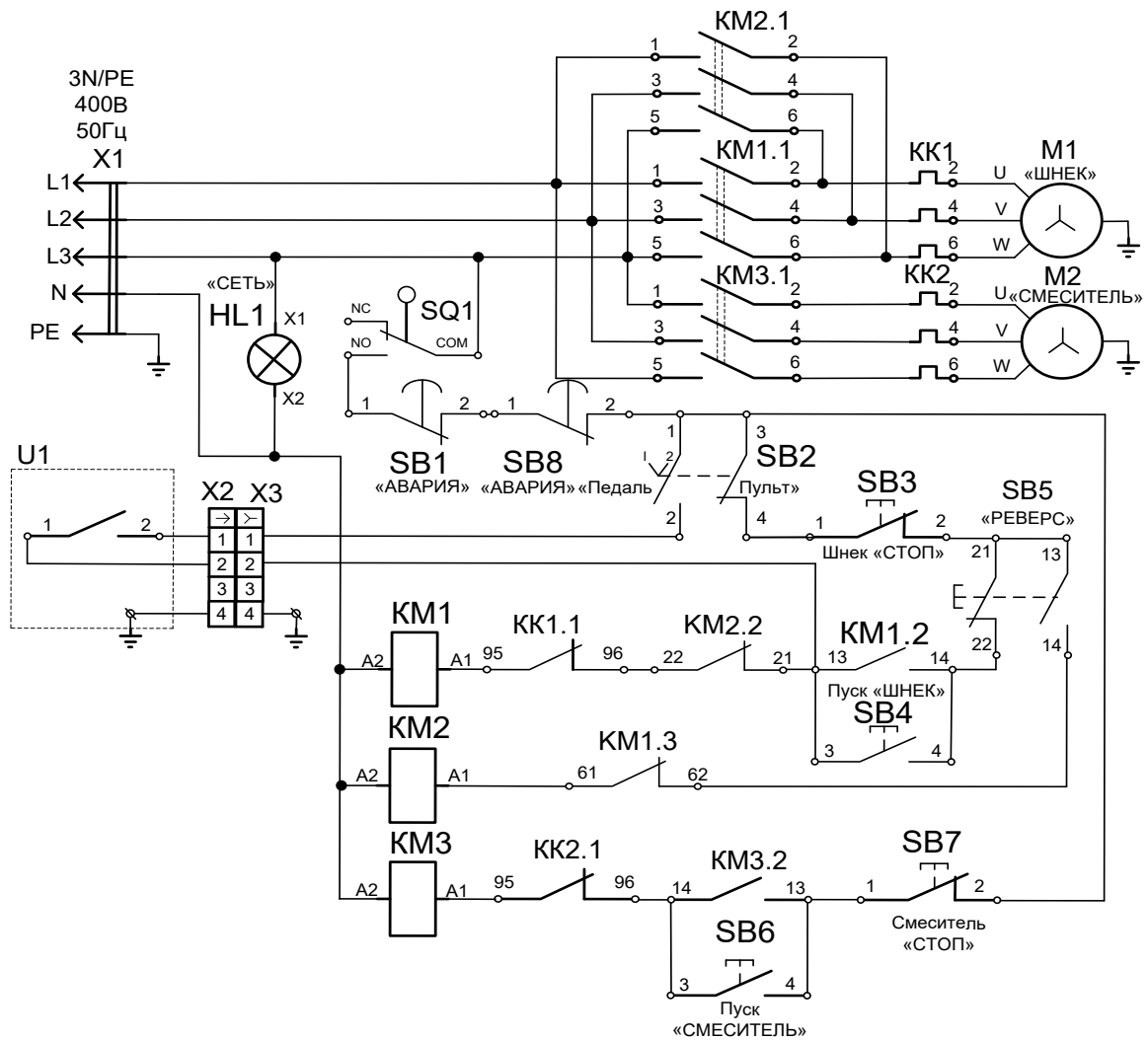
3. Заказчик		
<i>Название организации</i>		
<i>Контакты ответственного сотрудника Заказчика</i>	<i>ФИО</i>	<i>Должность</i>

4. Представителем Исполнителя произведены работы по техническому обслуживанию следующего Оборудования:		
<i>Наименование оборудования с кодом (указано на шильдике)</i>	<i>Серийный № оборудования</i>	<i>Вид ТО (ТО-1, ТО-2 и т.д.)</i>

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.	
<small>подпись</small>	<small>расшифровка подписи</small>	<small>подпись</small>	<small>расшифровка подписи</small>

**Схема электрическая принципиальная
мясорубки электрической производственной МЭП-1100**



Поз.	Наименование	Кол.	Примечание
HL1	Лампа XB7EV03MP LED 230В	1	12000061885
KM1	Контактор NC1-2510 25А 230В/АС3 1 НО 50Гц	1	12000061053
KM2	Контактор NC1-2501 25А 230В/АС3 1 НЗ 50Гц	1	12000046236
KM3	Контактор NC1-1810 18А 230в/АС3 1НО 50Гц	1	12000061046
KK1	Реле NR2-25 7-10А (СHINT) тепловое	1	12000061321
KK2	Реле NR2-25 4-6А (СHINT) тепловое	1	12000061316
SB1,SB8	Кнопка SHN XB7 ES 545P	2	12000060256
SB2	Переключатель SHN XB5 AD21	1	12000060716
SB4,SB6	Кнопка SHN XB5 AA31	2	12000060158
SB3,SB7	Кнопка SHN XB5 AA42	2	12000061883
SB5	Кнопка SHN XB7 NA65	1	12000061908
SQ1	Микропереключатель SF-6043	1	12000060183
M1	Электродвигатель АИР 3кВт	1	
M2	Электродвигатель АИР 1,1кВт	1	
X1	Шнур питания КГН 5x1,5	1	
X2	Вилка ЕВМ05FU30,5 конт,10 А, металл, прямая	1	12000032976
X3	Розетка ЕВМ05РЕ41,5 конт,10 А, углов. с фикс.	1	12000032982
U1	Педаль с защитной крышкой PDKS11ВХ10	1	12000033705

Редакция от 16.12.2025.