

МЯСОРУБКА

серия КУ



ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

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

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

2. Детали из пластмассы после окончания работы изделия промыть и тщательно протереть. Категорически запрещается сушить их на горячих плитах или в сушильных шкафах во избежание деформации.

3. В период гарантийного срока поставщик устраняет отказы и неисправности в работе изделия только при условии:

а) передачи (пересылки) Продавцу (Поставщику) оформленного «Акта пуска машины в эксплуатацию» в течение 12 календарных дней со дня ввода изделия в эксплуатацию;

б) направления Продавцу (Поставщику) оформленного «Акта рекламации» о выходе из строя изделия, отказе составных частей или комплектующих;

в) соблюдения всех требований «Руководства по эксплуатации»;

г) разборки редуктора приводного механизма только при разрешении Продавца (Поставщика).

При нарушении перечисленного завод снимает с себя все гарантийные обязательства.

Примечание – Оформленные «Акт пуска машины в эксплуатацию» и «Акт-рекламация» должны быть заверены печатью сервисной организации.

СОДЕРЖАНИЕ

- Описание оборудования, назначение
- Меры предосторожности
- Транспортировка и хранение
- Комплект поставки
- Основные технические характеристики
- Эксплуатация. Инструкция по монтажу, пуску и обкатке машины
- Санитарно-гигиенические требования
- Характерные неисправности и методы их исправления
- Инструкция по техническому обслуживанию и ремонту (ИО)
- Электрическая схема
- Информация о продаже
- После продажное обслуживание
- УЧЕТ выполнения технического обслуживания и текущего ремонта
- ПАМЯТКА по обращению с мясорубкой
- ИНСТРУКЦИЯ по технике безопасности мясорубки
- АКТ пуска машины в эксплуатацию
- АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ
- Информация о продаже
- Гарантийные обязательства
- Талон на гарантийное обслуживание

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

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

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

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

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

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

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

НАЗНАЧЕНИЕ

Мясорубка **серии КУ** предназначена для измельчения кускового жилованного мяса и рыбы при производстве фарша для различных мясных, рыбных и колбасных изделий в предприятиях общественного питания (*столовые, кафе, рестораны*), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах.

КОНСТРУКЦИЯ

Электродвигатель мясорубок данного типа расположен внутри корпуса. Все детали мясорубки прошли тщательную гигиеническую обработку и соответствуют всем санитарным нормам. Детали легко снимаются, чистятся и устанавливаются обратно. Насадки и ножи изготовлены из высококачественной стали, прошли специальную обработку.

В состав изделия входят:

- приводной механизм - для приведения в действие насадки-мясорубки;
- насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша (далее мясорубка)



ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

При транспортировке необходимо обеспечить безопасность машины и ее устойчивость от возможных вибраций. Изделие должно храниться в упакованном виде в сухих, проветриваемых закрытых помещениях, в среде, защищенной от попадания агрессивных газов. Хранение на открытых площадках не допускается. Также необходимо принять меры для защиты оборудования от попадания влаги. На упаковочном ящике маркируется предупредительный знак «Верх. Не кантовать».

Изделие может транспортироваться любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре.

Каждое изделие упаковывается в картонную коробку с пенопластовыми вкладышами.

Тара невозвратная, использованию в процессе монтажа и эксплуатации не подлежит.

Допускается применение консервационных масел, оговоренных ГОСТ 9.014-78.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки

Мясорубка – 1 шт.

Толкатель – 1 шт.

Комплект сменных частей

Решетка №2 (Ø отв. 6 мм) – 1 шт.

Нож двусторонний – 2 шт.

Мясорубка собрана:

Нож двусторонний – 1 шт.

Решетка №1 (Ø отв. 8 мм) – 1 шт.

Документация:

1 Руководство по эксплуатации (РЭ) и Паспорт (ПС) - в одной брошюре

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KY-8	KY-12	KY-22A	KY-32
Производительность кг/ч	60	120	220	700
Скорость вращения (об/мин)	170	170	190	190
Мощность (Вт)	400	800	1100	2000
Напряжение (В)	220	220/380	220/380	220/380
Номинальное значение частоты тока, Гц	50	50	50	50
Наружный диаметр ножевых решеток, мм	70	70	70	70
Диаметр отверстий ножевых решеток, мм	6мм 8мм	6мм 8мм	6мм 8мм	6мм 8мм
Внешние габариты (мм)	350*230*375	425*300*500	485*320*530	790*520*1020
Вес нетто (кг)	12	22	28	85
Тип упаковки	Картон, пенопласт	Картон, пенопласт	Картон, пенопласт	картон, пенопласт

6

ЭКСПЛУАТАЦИЯ. ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ, ПУСКУ И ОБКАТКЕ МАШИНЫ НА МЕСТЕ ЕЕ ПРИМЕНЕНИЯ

Обратите внимание:

- Перед эксплуатацией мясорубки необходимо внимательно ознакомиться с инструкцией. Соблюдайте меры безопасности.
- Пожалуйста, тщательно прочтите данное руководство и изучите его перед использованием оборудования.
- Убедитесь, что оператор или ответственный персонал ознакомлен с данным руководством.
- После прочтения сохраняйте руководство на случай его необходимости в дальнейшем.
- Храните в недоступном для детей месте.

- Все лица, допускаемые к эксплуатации изделия, должны знать его устройство и пройти инструктаж по технике безопасности.
- Нельзя включать электродвигатель приводного механизма предварительно надежно не закрепив корпус мясорубки на его горловине.
- Запрещается направлять и проталкивать в горловину мясорубки застрявший продукт руками. Необходимо пользоваться толкателем.
- В случае заклинивания продукта необходимо выключить мясорубку, удалить заклинивший продукт.
- Следует соблюдать осторожность при обращении с рабочими органами во избежание пореза рук.
- Запрещается снимать корпус мясорубки с приводного механизма до полной остановки электродвигателя.
- Запрещается работать на мясорубке со снятой чашей.

Требования к подключению электрического питания

- Перед вводом оборудования в эксплуатацию пользователь должен проверить соответствие напряжению источника питания и рабочего напряжения мясорубки. Допустимое отклонение напряжения источника сети $\pm 5\%$. Если напряжение источника питания превышает 230 В или меньше 210 В, необходимо установить стабилизатор напряжения, который на 20% превышает установленную мощность двигателя.
- Убедитесь, что напряжение оборудования соответствует напряжению сети.
- Установите автоматическое защитное устройство
- Убедитесь в надежности заземления. Приводной механизм и щит электропитания обязательно должны быть заземлены.

ВНИМАНИЕ!

- Сделайте пробный запуск блока двигателя мясорубки, обратите особое внимание на направление вращения оси привода, которая должна вращаться против часовой стрелки, если стоять лицом к данной оси.

Направление вращения вала мясорубки

- Перед использованием машины необходимо проверить направление вращения вала мясорубки
- Проверка направления вращения должно проводиться после предварительного снятия гайки, решетки, ножа и шнека. Только после этого можно подать питание для проведения теста, иначе при неправильном направлении вращения запчасти могут быть повреждены.
- После положительного результата пройденного теста можно установить шнек, нож, решетку и гайку. Вставьте шнек в корпус мясорубки до упора так, чтобы вал приводного механизма и шнека установились шип-паз. Убедитесь в правильности

заточки режущих органов. Машина готова к работе.

- Включите мясорубку, возьмите необходимое количество мяса, предварительно удалив с него кости, хрящи и жилы, порежьте его на небольшие куски и поместите в трубу мясорубки. Если выход мяса осуществляется слишком медленно, можно воспользоваться толкателем (никогда не подавайте мясо в трубу пальцами), в этом случае куски мяса будут поступать в трубу и на решетку быстрее. Однако не допустим и слишком быстрый выход, так как могут быть превышены возможности прибора, что приведет к его поломке.
- После завершения рабочего процесса, разберите мясорубку, промойте все детали теплой водой, протрите насухо, соберите мясорубку для следующего применения.
- Если выход мяса затруднен, возможно, ниже приведенные ситуации могли послужить причиной данной проблемы:
 - А) Гайка затянута слишком слабо, поэтому мясо собирается между ножом и решеткой. Отрегулируйте положение гайки.
 - Б) Решетка загрязнена, проведите ее очистку.
 - В) Нож затупился. Заточите его, при необходимости замените.

Обратите внимание!

- Во время вращения мясорубки запрещается подавать и проталкивать мясо в трубу пальцами, во избежание получения травм и несчастного случая.
- Мясо должно быть освобождено от костей, жил и хрящей. Также оно должно быть разрезано на небольшие куски прямоугольной формы. Эти меры необходимо выполнять во избежание поломки прибора.
- При холостом запуске мясорубки вращение оси должно соответствовать направлению вращения, предписанному данной марке мясорубки. Только при нормальном функционировании оборудования можно подавать мясо в трубу. В противном случае произойдет затор мяса и мясорубка выйдет из строя.
- При обнаружении ненормальной работы двигателя, оборудование необходимо обесточить. Выясните причину поломки. Осмотрите, не попала ли внутрь кость, жила или хрящ.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

Для измельчения используют мякоть (говядины, свинины, баранины) из шейной части, пашины и обрезков, получаемых при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов, и мякоть пашины из туш 2 категории. Мясо должно быть нарезано на кусочки весом до 200 граммов и тщательно очищено от костей и хрящей, так как даже сравнительно небольшие кости могут быть причиной поломки ножевых решеток и выкрашивания ножей. Кости и куски металла могут попасть незамеченными в

пищу. Удаление из мяса жил и сухожилий желательно но не обязательно. Если они не удаляются, то их следует прорезать в нескольких местах для того, чтобы из них не могли образоваться волокна, которые наматываясь на ножи и палец шнека, нарушают нормальную работу мясорубки, вплоть до ее заклинивания.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ, ПУСКУ И ОБКАТКЕ МАШИНЫ НА МЕСТЕ ЕЕ ПРИМЕНЕНИЯ

Инструкция по монтажу, пуску, регулированию и обкатке изделия на месте его применения предназначена для установления требований, необходимых для технически правильного проведения монтажа, пуска, регулирования и обкатки изделия на месте его применения

Монтаж, пуск, регулирование и обкатку должны выполнять специалисты, прошедшие техническое обучение, инструктаж по технике безопасности, имеющие соответствующие удостоверения и квалификационную группу по технике безопасности не ниже 3, изучившие конструкцию машины и настоящее РЭ.

Специалисты, выполняющие вышеуказанные работы, обязаны строго соблюдать меры безопасности, определенные настоящим РЭ, а также общие указания мер безопасности при выполнении работ.

В дополнении к общим указаниям:

- следить, чтобы при подключении изделия к электросети последняя была обесточена;
- использовать только исправный инструмент и принадлежности;
- при пусковых работах следить за правильностью установки и надежностью крепления корпуса насадки-мясорубки.
- быть особенно внимательным, находясь вблизи движущихся частей машины. Электрическое подключение изделия и заземление должны быть выполнены в соответствии с правилами устройств электроустановок.

Общие указания

Приводной механизм должен быть установлен в помещении соответствующем санитарным требованиям, с учетом удобного обслуживания и должно соответствовать нормам и требованиям пожарной безопасности.

Установите приводной механизм на жесткую и прочную опору (стол, подставка и др.).

Напряжение сети должно соответствовать напряжению магнитного пускателя и электродвигателя. Подведите напряжение к магнитному пускателю от силового шкафа обязательно через автоматический выключатель, произведите заземление приводного механизма.

Гарантийные обязательства

Гарантийный срок 6 месяцев со дня ввода изделия в эксплуатацию, но не более 12 месяцев с момента продажи.

В течение гарантийного срока эксплуатации изделия предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов и замену вышедших из строя составных частей изделия, в том числе и покупных, или изделия в целом. Это правило не распространяется на те случаи, когда изделие вышло из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований руководства по эксплуатации, правил транспортирования и хранения. Время нахождения изделия в ремонте в гарантийный срок не включается.

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Общие указания.

Изделие всегда должно содержаться в чистоте. Ежедневно после окончания работы необходимо производить санитарную обработку.

Порядок санитарной обработки приводного механизма:

- промойте загрузочную тарелку горячей водой;
- протрите наружные поверхности влажной, а затем сухой тряпкой.

Порядок санитарной обработки насадки-мясорубки:

- отвинтите от корпуса мясорубки нажимную гайку;
- вытащите шнек из корпуса вместе с ножами и решетками;
- удалите остатки продукта с рабочих поверхностей и промойте горячей водой;
- вытрите насухо сухой тряпкой или просушите в духовом шкафу;
- уложите корпус, шнек, рабочие органы мясорубки и принадлежности на полку стеллажа.

При санитарной обработке приводного механизма нельзя пользоваться водяной струей

ХАРАКТЕРНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Наименование механизма	Неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
Приводной механизм	Двигатель не работает Двигатель гудит, вал не вращается	Не подведено питание к приводному механизму Обрыв фазы двигателя	Проверить силовые цепи, предохранители Немедленно выключить приводной механизм. Проверить электрические цепи, устранить обрыв фазы.
Мясорубка	Сильный нагрев корпуса редуктора Мясорубка не режет, а мнет продукт	Отсутствует смазка в редукторе. Неправильная регулировка нажимной гайки Ножи тупые и не прилегают к плоскости ножевых решеток, плоскости ножевых решеток сработались	Залить смазку в корпус редуктора. Выключить приводной механизм, вынуть ножевые решетки и ножи, очистить от жил вставить обратно и отрегулировать нажимную гайку. Заточить ножи и ножевые решетки

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХ ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ

Введение

Инструкция по техническому обслуживанию и ремонту изделия предусматривает порядок и правила технического обслуживания при работе изделия, регламентированном техническом обслуживании и подготовке к эксплуатации и хранению, а также устанавливает перечень работ и проверок, проводимых при текущем ремонте.

Перед началом работы проверьте:

- Шнур источника питания должен плотно соединяться с прибором и розеткой. Необходимо иметь надежное заземление.
- Перед использованием однофазного прибора необходимо проверить, чтобы применяемое электрическое напряжение было в рамках допустимых значений электрического тока 220 В +/- 10 %. Если же электрическое напряжение источника

питания не соответствует требованиям по применению данного прибора, то для подачи электричества следует использовать стабилизатор, при котором общая суммарная мощность повысится на 20 %. В противном случае, нормальный процесс функционирования мясорубки будет нарушен, что может привести к поломкам двигателя.

- Мясорубка должна работать только в соответствии с правильным направлением вращения оси, в противном случае могут возникнуть неполадки и поломка прибора.
- Редукторное масло номер N220, применяемое для мясорубок данной серийной модели, рассчитано на среднюю нагрузку. Обычно после бмесецев применения следует проверить и заменить смазку. Если обнаружены изменения качества смазки деталей или ее недостаточное количество, необходимо сразу же осуществить замену или добавить смазку. При обнаружении неполадок в работе мясорубки, не следует разбирать ее и пытаться устранить неполадки самостоятельно. Всегда обращайтесь к специалистам по ремонту и обслуживанию данного оборудования.

Общие указания

Для поддержания изделия в течение всего периода эксплуатации в исправном состоянии рекомендуется проводить:

- регламентированное техническое обслуживание (ТО)
- техническое обслуживание при использовании изделия;
- текущий ремонт (ТР);
- капитальный ремонт (К).

- Работы по техническому обслуживанию при использовании изделия должны выполняться персоналом предприятия, эксплуатирующего изделие.

- Устранение неисправностей, возникающих в процессе эксплуатации и работы по регламентированному техническому обслуживанию и текущему ремонту изделия выполняются специализированным ремонтно-монтажным комбинатом или специалистами технических служб предприятия эксплуатирующего изделие (если такие службы имеются).

- Техническое обслуживание и текущий ремонт проводятся непосредственно на месте эксплуатации изделия.

- Текущий ремонт необходим для обеспечения нормальной работоспособности изделия и состоит в замене или восстановлении его отдельных частей.

- Капитальный ремонт – плановый ремонт, который предусматривается графиком ППР и выполняется на ремонтном предприятии. Он необходим для полного восстановления ресурса изделия с заменой его частей, включая базовые.

Капитальный и текущий ремонт могут быть плановыми и неплановыми.

Неплановый ремонт проводится с целью устранения последствий отказов или происшествий.

- На предприятии, эксплуатирующем изделие, должен быть заведен журнал учета работ, проводимых в процессе регламентированного технического обслуживания и текущего ремонта.

- Лица, выполняющие работы по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту изделия, обязаны строго соблюдать меры безопасности, указанные в настоящем руководстве по эксплуатации, а также действующие правила.

В дополнение к общим указаниям необходимо:

- все виды работ проводить на отключенной от электросети машине;
- применять только исправный инструмент и принадлежности.

Периодичность технического обслуживания:

- периода между техническим обслуживанием (ТО) – 1 месяц.
- период ремонтного цикла (ТР) – 6 месяцев;
- период капитального ремонта (К)– 1 год;

Перечень основных работ и проверок, выполняемых при техническом обслуживании

Наименование работ и проверок	Методы проверок, порядок проведения работ и устранение неисправностей
Приводной механизм	
Проведение наружного осмотра приводного механизма	Визуально
Проверка работы приводного механизма на холостом ходу	Проверка производится включением кнопки «ПУСК»
Проверка работы электродвигателя (включите кнопку «ПУСК»)	На слух. Приводной механизм может работать с незначительным и равномерным шумом.
Проверка состояния резьбовых соединений	Проверка производится визуально.
Проверка состояния заземления электрической аппаратуры	На ощупь. Следует обеспечить полное прилегание головки болта или винта к заземляющему проводу или раме приводного механизма с помощью ключа.
Наличие смазки	Проверка производится согласно «Таблице смазки машины»

Мясорубка	
Состояние режущей кромки ножей	Визуально
Состояние рабочей плоскости ножевой решетки	Визуально

Перечень основных работ и проверок, выполняемых при текущем ремонте

Наименование работ и проверок	Методы проверок, порядок проведения работ и устранение неисправностей
Работы и проверки, предусмотренные техническим обслуживанием	Согласно Перечень основных работ и проверок при ТО
Замена деталей подшипниковых узлов и зубчатых колес при их повреждении или износе	Для осмотра и замены деталей подшипниковых узлов необходимо отключить напряжение, снять облицовку приводного механизма, снять крышку редуктора. Произвести осмотр. При необходимости разобрать редуктор и заменить дефектные детали. Заполнить редуктор маслом.
Заточка режущих кромок рабочих органов сменных механизмов	Необходимо постоянно следить за состоянием решеток и ножей (своевременно затачивать и притирать их). Ножи затачиваются по боковой поверхности на заточном станке или вручную. Плоские стороны ножей, прилегающие к ножевым решеткам и сами решетки шлифуются по плоскостям на плоскошлифовальном станке, а затем притираются на чугунных плитах. Для притирания рекомендуется применять наждачные микропорошки растертые на плите с керосином. Притирку производят до получения матовой поверхности по всей плоскости.
<i>Проведение дополнительного инструктажа с работниками общественного питания при нарушении ими правил эксплуатации изделия.</i>	

Смазка

При начальном пуске проверьте смазку редуктора!

Смену смазки редуктора необходимо производить первый раз после истечения 2 месяцев с начала работы изделия, а в дальнейшем – не реже одного раза в квартал.

Для смазки редуктора применяется редукторное масло №220. Подшипники электродвигателя смазываются пластичной смазкой.

Наименование мест смазки	Применение смазочных материалов	Число смазываемых мест	Периодичность замены смазки
Редуктор приводного механизма	Масло редукторное №220 или Mobilgear 634или И-Т-Д-460 ТУ 38.1011337-90	1	1 раз через 2 месяца, затем 1 раз в квартал
Подшипники качения электродвигателя	ЦИАТИМ 221 ГОСТ 9433-80	2	1 раз в квартал

Консервация

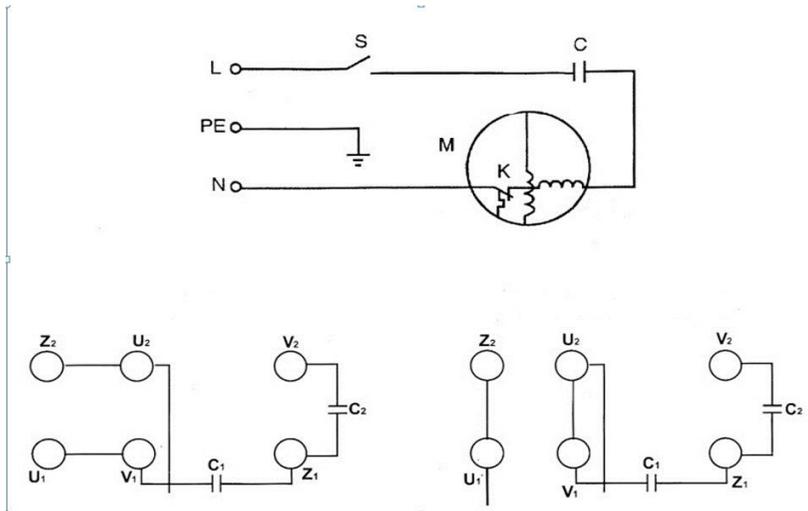
Консервация изделия производится при ее остановке на период, превышающий 2 месяца.

Перед консервацией необходимо отсоединить изделие от сети и отсоединить заземляющий контур.

Порядок консервации:

- произвести тщательную санитарную обработку мясорубки и ее рабочих органов;
- произвести смену смазки в редукторе приводного механизма;
- покрыть антикоррозионной смазкой все металлические поверхности изделия, не имеющие гальванических или лакокрасочных покрытий;
- мясорубка, все комплектующие и запасные части должны быть завернуты в бумагу и уложены в тару или на стеллаж в сухом помещении.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



УЧЕТ
выполнения тех обслуживания и текущего ремонта

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

ПАМЯТКА по обращению с мясорубкой

1 К обслуживанию изделия допускаются лица, обученные техническому минимуму, прошедшие специальный инструктаж, знакомые с устройством изделия и принципом его действия.

2 Подготовка к работе.

2.1 Подготовка к работе приводного механизма:

- перед началом работы нажмите кнопку «ПУСК» выключателя на щите электропитания; нажмите кнопку «ПУСК» на пульте управления приводного механизма, включив его на холостом ходу;
 - убедитесь в правильности вращения вала приводного механизма (по стрелке на кожухе);
 - остановите приводной механизм, нажав кнопку «СТОП» на пульте управления

2.2 Общие указания по подготовке к работе:

- проверьте уровень смазки в редукторе;
- перед началом работы промойте рабочие органы и поверхности, соприкасающиеся с продуктами, горячей водой и просушите;
- установите корпус мясорубки на фланец горловины приводного механизма отверстиями на шпильки до упора. Закрепите рукоятками корпус мясорубки к корпусу редуктора;
 - подготовьте тару;
 - вставьте шнек в корпус до упора в торец приводного вала;
 - убедитесь в правильности заточки режущих органов;
 - установите ножи и ножевые решетки, закрепите гайкой;
 - включите приводной механизм.

ИНСТРУКЦИЯ

по технике безопасности мясорубки

1 Все лица, допускаемые к эксплуатации мясорубки, должны знать ее устройство и пройти инструктаж по технике безопасности.

2 Нельзя включать электродвигатель приводного механизма, предварительно надежно не закрепив корпус мясорубки рукоятками, в противном случае возможно проворачивание в момент пуска и ранение обслуживающего персонала.

3 Корпус мясорубки запрещается снимать с приводного механизма по полной остановки электродвигателя.

4 При работе мясорубки запрещается проталкивать продукт в рабочую камеру руками; необходимо пользоваться специальным толкателем. В случае заклинивания продукта необходимо выключить мясорубку и удалить заклинивший продукт.

5 Заточка ножей производится только квалифицированным работником после ознакомления с руководством по эксплуатации и с обязательной отметкой в журнале.

6 Запрещается работать на мясорубке со снятой чашей с ограждением.

ВНИМАНИЕ! Машина обязательно должна быть заземлена.

**АКТ
пуска машины в эксплуатацию**

Настоящий акт составлен

в город _____

дата _____

Владельцем машины *Мясорубки КУ-* _____

_____ (должность, Ф.И.О. владельца)

Заводской номер машины _____

В том, что *Мясорубка КУ-* _____ дата выпуска _____

пущена в эксплуатацию _____

в _____

_____ (наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

Механиком

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

и передано на обслуживание механику

_____ (Ф.И.О. механика)

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

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____

(дата)

Владельцем *Мясорубки КУ*- _____

(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны

Представителем СПК _____

Наименование машины, марка, тип *Мясорубки КУ*- _____

Предприятие-поставщик _____

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

Дата пуска в эксплуатацию _____

Эксплуатирующее предприятие _____

И его почтовый адрес _____

Комплектность машины (да, нет) _____

Что отсутствует _____

Данные об отказе машины

Дата отказа _____

Внешние проявления отказа _____

Предполагаемые причины отказа

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

Последствия отказа (нужное подчеркнуть)	1 Полная потеря работоспособности
	2 Частичная

Адресные данные об отказавшей сборочной единице или детали:

Наименование, марка, тип, номер рисунка, позиция

Для устранения причин отказа необходимо:

Способ устранения (нужное подчеркнуть)	1 Замена детали
	2 Ремонт детали
	3 Регулировка изделия
	4 Замена изделия
	5 Укомплектование ЗИП

Владелец _____

М.П.

Представитель или незаинтересованная

сторона _____

М.П.

Представитель СПК _____

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

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

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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

Условия гарантии

1. **Гарантийный ремонт изделия производится в течение** гарантийного срока, указанного в таблице, при наличии данного гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.
2. Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями инструкции производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Для правильного хранения и транспортировки изделия рекомендуется сохранять упаковку.
3. Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.
4. Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.
5. Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий к Поставщику. С

Поставщика ни в коем случае не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

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

Настоящая гарантия не распространяется на следующее:

1. Периодическое обслуживание, наладку и настройку на какой-либо тип материала.
2. Ремонт или замену частей в связи с их нормальным износом.
3. Любые адаптации и изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации или техническом паспорте изделия.
4. Если неисправность вызвана неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации и обслуживанию, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой изделия, невысокой квалификацией обслуживающего персонала или несовершенством технологического процесса, механическими повреждениями, неправильной транспортировкой, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, веществ, жидкостей, халатным отношением, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети.
5. Если изделие подвергалось вмешательству или ремонту лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию.
6. Если в процессе эксплуатации использовались нестандартные или некачественные расходные материалы и запчасти.
7. На детали отделки и расходные материалы (иглы, ремни, лампы освещения, ножи, петлители, подшипники, сальники, щетки и т.п.).
8. Эксплуатация изделия производилась в области температур или давлений, не рекомендованных для данного типа изделия, использовались масла, холодильные агенты, теплоносители и другие вещества, не рекомендованные предприятием-производителем.
9. Характеристики электропитания не соответствуют требованиям фирмы-производителя, а также при отсутствии или неправильном подключении устройств электрозащиты изделия.

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

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

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

Талон №1 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные _____

работы: _____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.

Талон №2 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные _____

работы: _____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.