



Відкрите акціонерне товариство

## "Торгмаш"

---

вул. Чернишевського, 61, 225409, м. Барановичі, Брестська обл.  
Республіка Білорусь  
тел. 42-19-66

[www.beltorqmash.com](http://www.beltorqmash.com)



# М'ЯСОРУБКИ МИМ-300М, МИМ-600М, МИМ-350

Посібник з експлуатації

## МИМ-РЕ

## УВАГА!

Підприємство-виробник у період гарантійного строку усуває недоліки та несправності в роботі устаткування тільки за умови:

1. Дотриманні всіх вимог "Посібника з експлуатації".
2. Передачі (пересиланню) підприємству-виробнику копії оформленого "Акту пуску м'ясорубки в експлуатацію" протягом 10 днів від дня введення машини в експлуатацію.
3. Направлення на підприємство-виробника оформленого "Акту-Рекламації" про вихід з ладу м'ясорубки, відмові складових частин або комплектуючих.

При недотриманні перерахованого вище, підприємство-виробник знімає із себе всі обов'язки по гарантії.

Примітка: оформлені "Акт пуску м'ясорубки в експлуатацію" та " Акт-Рекламація" повинні бути завірені печаткою споживача й підприємством, що роблять ремонт і технічне обслуговування.

Це керівництво з експлуатації (РЕ) поширюється на м'ясорубки МИМ-300М, МИМ-600М, МИМ-350, надалі "м'ясорубка".

Керівництво з експлуатації призначене для вивчення персоналом і працівниками ремонтних підприємств конструкції м'ясорубки, правил експлуатації, технічного обслуговування, умов монтажу, регулювання та обкатки.

М'ясорубку обслуговує оператор, який пройшов відповідний інструктаж, навчений технічному мінімуму і ознайомлений зі справжнім РЕ.

Недотримання правил, викладених у цьому РЕ, призводить до порушення роботи м'ясорубки, передчасного зносу і відмовам у роботі.

Можливо деяка невідповідність конструкції м'ясорубки цьому РЕ, викликане постійним удосконаленням вузлів і деталей, що не впливає на основні характеристики м'ясорубки.

## 1 ОПИС І РОБОТА М'ЯСОРУБКИ

### 1.1 Призначення м'ясорубки

1.1.1 М'ясорубка призначена для подрібнення м'яса та риби на фарш, повторного подрібнення котлетної маси та набивки ковбас на підприємствах громадського харчування.

1.1.2 М'ясорубка випускається в кліматичному виконанні У за ДСТУ 15150-69 для експлуатації при температурі від плюс 1 до плюс 40С.°

Приклад запису позначення М'ясорубки при замовленні:

М'ясорубка МІМ-300М ТУ ВУ 200166490.018-2008

М'ясорубка МІМ-600М ТУ ВУ 200166490.018-2008

М'ясорубка МІМ-350 ТУ ВУ 200166490.017-2007

### 1.2 Технічні характеристики

Основні параметри м'ясорубки повинні відповідати вказаним у таблиці 1. Параметри решіток вказано у таблиці 2.

Таблиця 1

Найменування параметра	Значення		
	МІМ-300М	МІМ-600М	МІМ-350
Максимальна продуктивність, кг/год, не менше *	300	600	350
Продуктивність при повторному подрібненні котлетної маси, кг/год, не менше	100	200	100
Номінальна споживана потужність, кВт	1,44	2,75	1,91
Встановлена потужність, кВт	1,1	2,2	1,5
Електромережа: тип струму номінальна напруга, В частота, Гц	Трифазний, змінний 380 50		
Частота обертання шнека, об/хв	185	185	185
Габаритні розміри, мм, не більше			
довжина	560	560	560
ширина	520	540	520
висота	420	420	420
Маса, кг, не більше	42	48	42
Питома енергоємність в кВт на 1 кг М'яса	0,0048	0,0046	0,0055
* - Практична продуктивність М'ясорубки залежить від швидкості подачі оператором нарізаного шматочками продукту до шнека, сортності перероблюваного м'яса, якості заточки інструменту			

Таблиця 2

Найменування параметрів решіток	МІМ-300М, МІМ-350			МІМ-600М		
	Номер ґрат					
	1	2	3	1	2	3
Зовнішній діаметр, мм	82	82	82	105	105	105

Діаметр отворів, мм	3	5	9	3	5	9
Кількість отворів, шт.	217	90	30	276	132	54

Рівні звуку і рівні звукового тиску, створювані М'ясорубкою, відповідають СанПіН 2.2.4/2.1.8.10-32 і не перевищують допустимих значень, зазначених у таблиці 3.

Таблиця 3

Середньогеометричні частоти октавних смуг, Гц	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	Рівень звуку, дБА
Рівні звукового тиску дБ, не більше	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

Коригований рівень звукової потужності не перевищує 82 дБА.

Рівні вібрації, створювані м'ясорубкою, відповідають СанПіН 2.2.4/2.1.8.10-33 і не перевищують допустимих значень, зазначених у таблиці 4.

Таблиця 4

Середньогеометричні частоти смуг, Гц	2	4	8	16	31,5	63
Допустимі значення віброускорення по осях X <sub>0</sub> , Y <sub>0</sub> , Z <sub>0</sub> , дБ	53	50	50	56	62	68

### 1.3 Склад м'ясорубки

Склад і комплектність М'ясорубки наведено в таблиці 5.

Таблиця 5

Позначення	Найменування	Кількість штук на м'ясорубку			Примітка
		МІМ-300М	МІМ-600М	МІМ-350	
МІМ-300М	Привід	1			
МІМ-600М	Привід		1		
МІМ-350	Привід			1	
МІМ-350.05.000	Власне м'ясорубка в комплекті: корпус, шнек, гайка затискна, ніж двосторонній (2 шт.), решітка №2, решітка №3, кільце упорне, ніж підрізний	1		1	
МІМ-600М.14.000	Власне м'ясорубка в комплекті: корпус, шнек, гайка затискна, ніж двосторонній (2 шт.), решітка №2, решітка №3, кільце упорне, ніж підрізний		1		
	Затискач	2	2	2	

	Пристрій вводу: - щиток (захисний бокс) типу 3SD6 компанії SASSIN - вимикач автоматичного типу ВА47-29, 3 полюси, 400В, 50 Гц, характеристика «С» ТУ 2000 АИГЕ.641.235.003 3А 6А 4А	1	1	1	Комплектується замовником
	Кабель Н05VV5-F 5G1 (або інший з аналогічними характеристиками)	3,2 м	3,2 м	3,2 м	Для під'єднання м'ясорубки до автоматичного вимикача
<b>Комплект змінних деталей</b>					
МИМ-300.01.002	Кільце упорне	1		1	
МИМ-600.01.002	Кільце упорне		1		
МИМ-300.00.016	Решітка № 1 (отвір діаметром 3 мм)	1		1	Постачається за окремим замовленням за додаткову плату
МИМ-600.00.015	Решітка № 1 (отвір діаметром 3 мм)		1		
<b>Комплект приладдя</b>					
МИМ-300.00.020	Знімач	1	1	1	
МИМ-300.00.021	Насадка	1		1	
МИМ-300.10.000	Підтримка	1		1	
МИМ-300.28.000	Штовхач	1		1	
МИМ-1.26.000	Штовхач		1		
МИМ-600.00.021	Насадка		1		
МИМ-600.10.000	Підтримка		1		
<b>Комплект тари</b>					
	Ящик пакувальний	1	1	1	
<b>Документація</b>					
МИМ РЕ	Підручник з експлуатації	1	1	1	
МИМ (Д1)	Пам'ятка поводження з м'ясорубкою	1	1	1	У складі РЕ
МИМ (Д2)	Інструкція з техніки безпеки при експлуатації м'ясорубки	1	1	1	

#### 1.4 Пристрій і робота

М'ясорубка, згідно з малюнком 1, складається з власне м'ясорубки і приводу.

Власне М'ясорубка в зборі складається з алюмінієвого корпусу, в якому обертається шнек -2, відповідно до малюнка 2, затиснутої гайки -8, двосторонніх ножів -4, набору ножових решіток -5 і 6, кільця наполегливого -7 і ножа підрізного -3.

На передній частині корпусу власне м'ясорубки є зовнішня різьблення, на яку нагвинчуються гайка затискна, а на задній частині - фланець, яким корпус кріпиться до приводу.

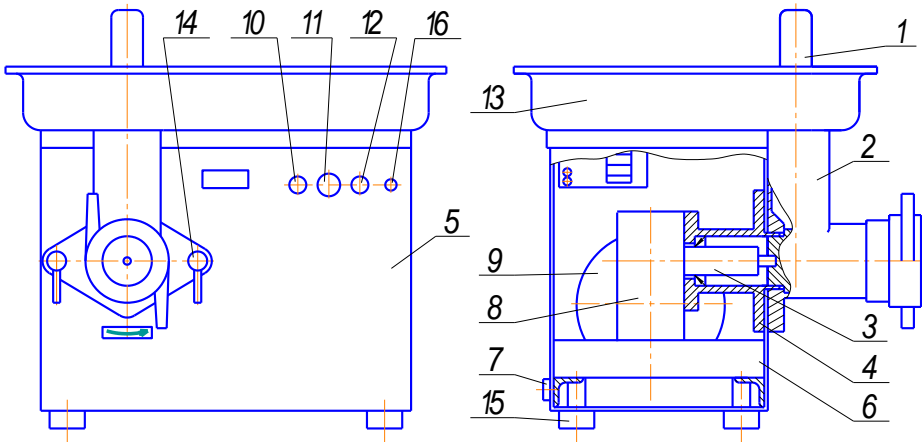
Кріплення корпусу, відповідно до малюнка 1, проводиться різьбовими затисками - 14.

Центрується шнек по приводному валу - 3 редуктори і пальцем в отворах решіток.

Над завантажувальним отвором розташований незйомний запобіжник, що виключає можливість потрапляння руки обслуговуючого персоналу до шнека працюючої м'ясорубки.

Мастила підшипників і черв'якових коліс проводиться шляхом розбризкування олії, залитої в корпус редуктора. Застосований у М'ясорубці черв'яковий редуктор заправлений маслом на весь термін експлуатації редуктора, тому немає необхідності в заміні мастильного матеріалу.

На передній стінці облицювання -5 розташовані кнопки 10 -«Пуск» і 11 -«Стоп» і 12 -«Реверс», а також світловий індикатор «Мережа» - 16.



1- Штовхач; 2- Власне м'ясорубка.

Привід: 3-Вал приводний; 4- Фланець; 5- Облицювання; 6- Рама; 7- Затискаємо еквіпотенційний;  
8- черв'ячний редуктор; 9- Електродвигун; 10- Кнопка «Пуск»; 11- Кнопка «Стоп»; 12-  
Кнопка «Реверс»; 13- Чаша із запобіжником; 14- Зажим;  
15- Опора; 16- індикатор «Мережа»

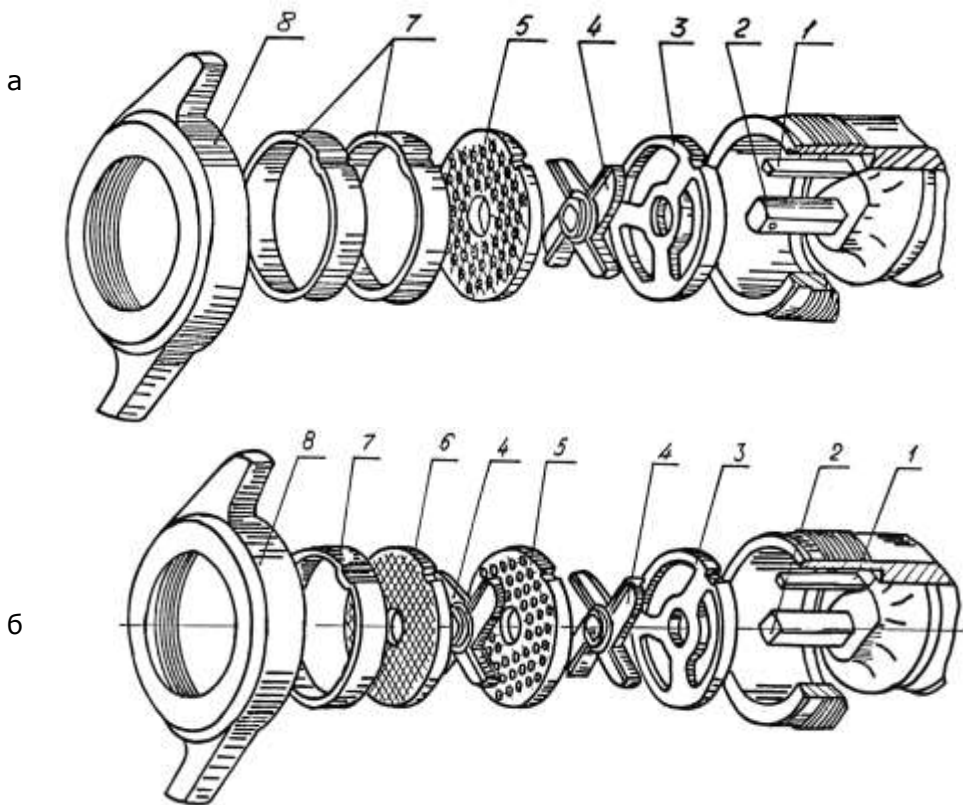
**Малюнок 1 - М'ясорубка**

Для отримання фаршу різного ступеня подрібнення м'ясорубка забезпечена набором ножових решіток з отворами різних розмірів. Решітки вставляються в корпус м'ясорубки і утримуються від провертання шпонкою - 1 відповідно до малюнка 2.

Перероблюваний продукт з чаші вручну подається до горловини корпусу м'ясорубки, а потім товкачем до обертового шнека. Захоплюваний шнеком продукт проходить послідовно через набір ріжучого інструменту.

### 1.5 Інструмент і приналежність

М'ясорубка обслуговується стандартним слюсарно-монтажним інструментом. Застосування спеціального інструменту не потрібно.



- 1- Шпонка; 2- Шнек; 3- Ніж підрізний; 4- Ніж двосторонній; 5- решітка з отворами 9мм;  
 6 - Решітка з отворами 5 мм; 7 - Кільце упорне; 8 - Гайка затиснута

**Малюнок 2 - Набір: а) для великого подрібнення; б) для дрібного подрібнення**

## **2 ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ, ПУСКУ, РЕГУЛЮВАННЯ ТА ОБКАТКИ М'ЯСОРУБКИ (ИМ)**

### **2.1 Загальні вказівки**

Інструкція з монтажу, пуску, регулювання та обкатки м'ясорубки на місці її застосування призначена для визначення вимог, необхідних для технічно правильного проведення зазначених робіт.



---

## **2.2 Заходи безпеки**

Місце встановлення м'ясорубки має гарантувати збереження і забезпечувати зручність роботи при її експлуатації та технічному обслуговуванні, а також має відповідати нормам, вимогам пожежної безпеки і техніки безпеки.

До монтажу і налагодження м'ясорубки допускаються фахівці, ознайомлені зі справжнім РЕ, які мають допуск на право роботи з електроустановками і пройшли інструктаж з техніки безпеки.

Виконання всіх електромонтажних і регулювальних робіт, має проводитися відповідно до правил техніки безпеки, викладених у цьому РЕ.

Значення опору між болтом заземлення і кожною доступною до дотику металевою неструмопровідною частиною м'ясорубки, яка може опинитися під напругою, не повинно перевищувати 0,1 Ом. Опір ізоляції струмопровідних частин, щодо корпусу, а також між фазами в холодному стані, має бути не менше 2 МОм, а для електродвигуна не менше 1 МОм.

### **КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ПРАЦЮВАТИ НЕСПРАВНИМ ІНСТРУМЕНТОМ!**

При підйомі м'ясорубки вантажопідійними механізмами і пристосуваннями, їх вантажопідіймність повинна відповідати величині перенесеного вантажу.

**КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ПІДЙОМ М'ЯСОРУБКИ ЗА ЧАШУ З ЗАПОБІЖНИКОМ.**

## **2.3 Підготовка м'ясорубки до монтажу**

м'ясорубка повинна транспортуватися від місця отримання до місця установки і монтажу в упаковці підприємства-виробника.

Після розпакування м'ясорубки, необхідно перевірити комплектність постачання м'ясорубки згідно з п.1.3 цього керівництва.

У разі виявлення некомплектності м'ясорубки, одержувач зобов'язаний викликати представника підприємства-виробника або скласти акт довільної форми і вислати його на підприємство виробник.

Претензії щодо некомплектності приймаються тільки при наявності упаковки виробника.

До основи рами закріпити болтами опори 15 відповідно до малюнка 1.

При необхідності м'ясорубка може бути закріплена до столу чотирма болтами М8.

До місця встановлення м'ясорубки має бути підведено електроживлення і контур заземлення.

## **2.4 Монтаж**

Відповідно до ДСТУ 27570.0-87 м'ясорубка повинна встановлюватися якомога ближче до стіни. Під'єднання м'ясорубки до електричної мережі має проводитися кваліфікованим електротехнічним персоналом з групою допуску з електробезпеки не нижче «3» відповідно до діючих «Правил пристрою електроустановок» і правил техніки безпеки.

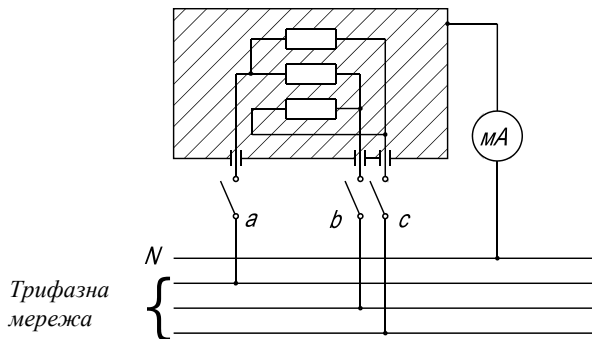
При підключенні м'ясорубки для її постійної експлуатації необхідно виміряти струм витоку за ГОСТ 27570.0-87 згідно з малюнком 3.

Струм витоку при нормальній експлуатації не повинен перевищувати 3,5 мА. В іншому випадку необхідно перевірити електричний монтаж, усунути несправність, повторно заміряти струм витоку, переконатися в справності виробу, після чого м'ясорубку заземлити.

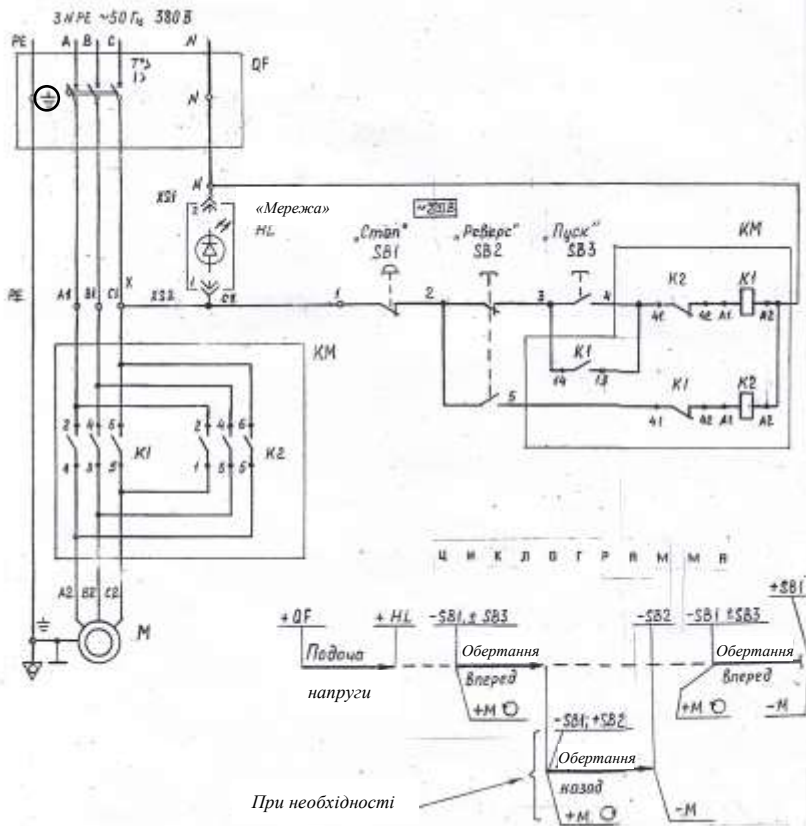
Контур заземлення під'єднується до затиску заземлення м'ясорубки за допомогою зелено-жовтої оселі в гнучкому шнурі «Жгут 1». Підключення контуру заземлення, в тому числі заземлення труби з силовим кабелем, виконується надійним болтовим з'єднанням і виконується споживачем. При цьому контактна частина повинна мати захисне антикорозійне покриття і пристосована на супротив ослабленню

кріплення. Місце заземлення має бути відзначено відповідним умовним позначенням на контрастному тлі.

Схема електрична принципова м'ясорубки наведена на малюнку 4.



**Малюнок 3 - Схема вимірювання струму витоку**



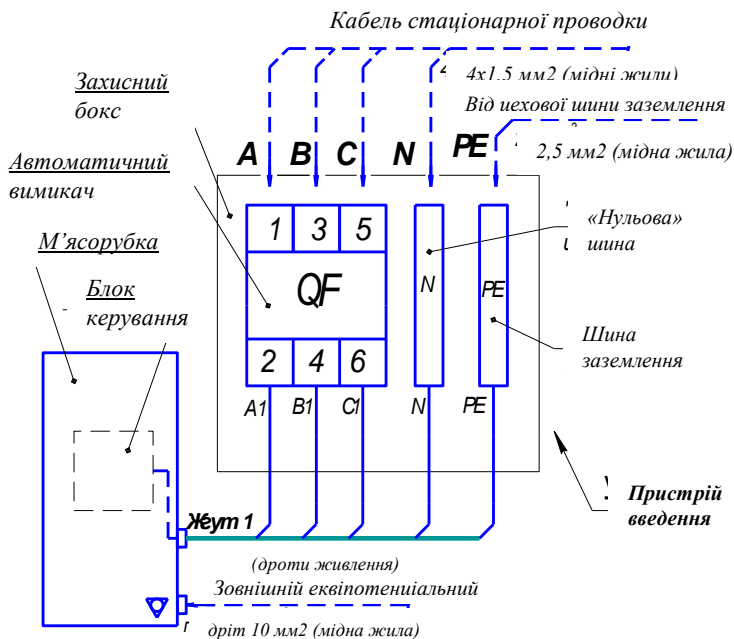
QF - вимикач автоматичний; HL - арматура світлосигнальна; KM - пускач; M - електродвигун; SB1, SB2, SB3 - кнопки; XS1, XS2 - сполучники  
**Малюнок 4 - Схема електрична принципова**

На найближчій стіні встановлюється пристрій введення. Воно складається із захисного боксу з розташованими в ньому автоматичним вимикачем, елементами для приєднання заземлення і ізольованим затиском для нульового дроту.

ТРИПОЛЮСНИЙ АВТОМАТИЧНИЙ ВИМИКАЧ НОМІНАЛОМ ЗГІДНО ТАБЛИЦІ 5, Є ОБОВ'ЯЗКОВОЮ ЧАСТИНОЮ М'ЯСОРУБКИ. ПОРУШЕННЯ ЦІЄЇ ВИМОГИ МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО ВИХОДУ ЇЇ З ЛАДУ.

До верхніх висновків автоматичного вимикача і до ізольованих шин захисного боксу згідно з малюнком 5 під'єднується п'ятижильний кабель стаціонарної проводки. Зовнішній еквіпотенційний дріт під'єднується на зовнішню бобишку м'ясорубки.

Здати м'ясорубку в експлуатацію.



**Малюнок 5 - Схема електричного з'єднання**

## 2.5 Налаштування і випробування

Після приєднання приводу М'ясорубки до електромережі необхідно перевірити відповідність обертання приводного валу редуктора напрямку, зазначеному стрілкою на облицюванні м'ясорубки. При обертанні приводного валу в зворотний бік необхідно поміняти місцями будь-які дві фази в ланцюгу харчування.

Перевірку відповідності напрямку обертання приводного валу проводити тільки при знятій власне М'ясорубці.

Перед подачею напруги на М'ясорубку необхідно переконатися у виконанні правил техніки безпеки.

## 2.6 Пуск (випробування) і регулювання

Після проведення монтажу проводиться розконсервація, санітарна обробка і пробний пуск м'ясорубки. Для розконсервації та санітарної обробки у власне м'ясорубці відгвинтити затиснуту гайку і виїняти ріжучий інструмент зі шнеком. Корпус м'ясорубки, затисну гайку, шнек і комплект ріжучого інструменту промити гарячим мильним розчином до повного видалення консерваційної мастила, просушити, змастити несоленою твариною жиром. При наявності на кінці приводного валу 3 малюнок 1 консерваційної мастила, видалити її ганчіркою. Корпус власне м'ясорубки встановити на два болти приводу і надійно закріпити затискачами. Вставити шнек, набір ріжучого інструменту і нагвинтити затисну гайку.

Виконати пробний пуск м'ясорубки. Регулювання зазору між ножами та решітками проводити затиснутою гайкою згідно з п.3.2.2.

При налагодженні і в процесі роботи, а також при санітарній обробці м'ясорубки, перевірку та огляд робочого механізму проводити тільки при вимкненому автоматичному

---

вимикачі. Випробування та обкатку м'ясорубки зробити на холостому ході протягом 3 хвилин. Робота м'ясорубки повинна бути пальною, без стуку.

## **2.7 Задача змонтованого виробу в експлуатацію**

Введення в експлуатацію оформляється актом, який підписується представником ремонтно-монтажної організації та адміністрацією підприємства громадського харчування. Копія акту повинна бути вислана на підприємство-виробник протягом 10 днів з дня введення м'ясорубки в експлуатацію.

Термін служби м'ясорубки до списання не менше 8 років.

## **3 ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ**

### **3.1 Експлуатаційні обмеження**

Переробку м'яса і риби необхідно виробляти тільки після видалення кісток з продукту переробки.

### **3.2 Підготовка м'ясорубки до використання**

#### **3.2.1 Заходи безпеки.**

М'ясорубка обслуговується одним оператором, який вивчив пристрій і принцип її дії, що пройшов відповідний інструктаж з техніки безпеки та ознайомлений з цим посібником.

М'ясорубка повинна міститися в чистоті і бути повністю укомплектована.

Щодня, перед включенням м'ясорубки, необхідно перевірити надійність підключення її до заземлення.

#### **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:**

- ПРАЦЮВАТИ ЗІ ЗНЯТОЮ ЗАВАНТАЖУВАЛЬНОЮ ЧАШЕЮ;
- ЕКСПЛУАТУВАТИ М'ЯСОРУБКУ БЕЗ ЗАХИСНОГО ЗАЗЕМЛЕННЯ;
- ВСТАНОВЛЮВАТИ І ЗНІМАТИ РІЗУЧИЙ ІНСТРУМЕНТ ДОПУСКАЄТЬСЯ ТІЛЬКИ ПІСЛЯ ПОВНОЇ ЗУПИНКИ М'ЯСОРУБКИ І ВІДКЛЮЧЕННЯ ЇЇ ВІД МЕРЕЖІ;
- ЗАШТОВХУВАТИ ПРОДУКТ В ГОРЛОВИНУ ЧАШІ ПІД ЧАС РОБОТИ НЕОБХІДНО ТІЛЬКИ ШТОВХАЧЕМ. ШТОВХАЧ ПОВИНЕН БУТИ ПОСТІЙНО ВСТАВЛЕНИЙ У ОТВІР ЧАШІ І ВИЙМАТИСЯ З НЬОГО ТІЛЬКИ ПРИ ЗАВАНТАЖЕННІ ЧЕРГОВОЇ ПОРЦІЇ ПРОДУКТУ І ЙОГО ПОДАЛЬШОМУ ПРОШТОВКУВАННІ ЧЕРЕЗ ГОРЛОВИНУ.

ПРИ ВИЯВЛЕННІ НЕСПРАВНОСТІ В РОБОТІ М'ЯСОРУБКИ НЕОБХІДНО ВІДКЛЮЧИТИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ І ДО УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТІ М'ЯСОРУБКУ НЕ ВКЛЮЧАТИ.

#### **3.2.2 Дії в аварійних ситуаціях**

При виникненні аварійної ситуації:

- негайно знеструмити виріб;
- викликати службу ДНС.

При виникненні пожежі КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ГАСИТИ ВИРІБ, ЩО ЗНАХОДИТЬСЯ ПІД НАПРУГОЮ, ВОДОЮ!

При виникненні екстремальних умов, аварійних та пожежонебезпечних ситуацій дія персоналу обслуговування визначається чинними інструкціями та схемами евакуації.

При нещасному випадку, викликаному ураженням електричним струмом, викликати медичну допомогу та надати першу долікарську медичну допомогу потерпілому.

#### **3.2.3 Підготовка м'ясорубки до роботи**

Підготовку м'ясорубки до роботи провести в такій послідовності:

- вставити корпус м'ясорубки хвостовиком в отвір корпусу редуктора і закріпити затискачами;

– вставити шнек у корпус так, щоб паз хвостовика шнека знайшов у шип валу редуктора;

– встановити залежно від необхідного ступеня подрібнення продукту відповідний набір ріжучого інструменту відповідно до малюнка 2а або 2б і затиснути затисною гайкою (ніж підрізний повинен бути встановлений ріжучою кромкою (малюнок 10) до ножа двостороннього).

Після встановлення ріжучого інструменту, незалежно від набору, відпустити, не включаючи електродвигун, на 0,3 - 0,5 обороту затисну гайку, включити електродвигун і, прислухаючись до шуму працюючої м'ясорубки, затискати гайку, поки не з'явиться шум роботи приводу що посилюється. Це вказує на те, що гайка затягнута щільно і м'ясорубка готова до роботи.

Для набивки ковбас необхідно зняти ріжучий інструмент і надіти на палець шнека підтримку (малюнок 9), приставити до неї насадку для набивки ковбас (малюнок 8) і затиснути її гайкою.

3.2.4 Можливі несправності та методи їх усунення в процесі підготовки м'ясорубки до використання приведені в таблиці 6.

Таблиця 6

Несправності, зовнішні прояви та додаткові ознаки	Ймовірна причина	Метод усунення
При включенні м'ясорубки електродвигун не запускається	Обрив ланцюга керування	Виявити і усунути обрив
При натисканні кнопки «ПУСК», електродвигун не запускається, чути гул, через кілька секунд відключається автоматичний вимикач	Обрив одного з фаз ланцюга живлення обмотки електродвигуна	Перевірити ланцюги живлення електродвигуна, усунути обрив
	Перевантаження електродвигуна через заклинювання в механічній частині м'ясорубки. Ножі та решітки надмірно затиснуті гайкою	Послабити затиснуту гайку

### 3.3 Використання м'ясорубки

3.3.1 Найбільш ефективний режим роботи м'ясорубки досягається при установці набору ріжучого інструменту для великого подрібнення.

М'ясо або риба очищається від кісток, нарізується на шматочки масою не більше 0,1 кг для м'ясорубок МИМ-300М і МИМ-350 і не більше 0,2 кг для м'ясорубки МИМ-600М.

Температура оброблюваного продукту повинна бути (8 ± 2)°С.

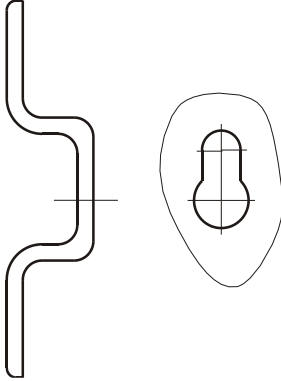
З перероблюваного продукту видаляються сполучні тканини, сухожилля. Якщо вони не відокремлюються, їх слід надрізати в декількох місцях для того, щоб з них не утворювалися волокна, які при роботі намотуються на палець шнека і ножі, порушуючи режим нормальної роботи м'ясорубки. Підготовлений продукт завантажуються в чашу і вручну подається до горловини м'ясорубки. Для подачі продукту в м'ясорубку використовується штовхач відповідно до малюнка 7. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ПРОШТОВХУВАТИ ПРОДУКТ У ГОРЛОВИНІ М'ЯСОРУБКИ РУКАМИ. ПРИ ПЕРЕРОБЦІ ПРОДУКТУ ШТОВХАЧ ПОВИНЕН ПЕРЕБУВАТИ В ЗАВАНТАЖУВАЛЬНОМУ ОТВОРІ І ВИЙМАТИСЯ ТІЛЬКИ ПРИ ПОДАЧІ ЧЕРГОВОЇ ПОРЦІЇ.**

У разі зупинки двигуна при переробці продукту в результаті намотування волокон на ножі або через подачу відразу великої порції продукту в завантажувальний отвір, необхідно натисканням на кнопку «Реверс» повернути частину продукту в горловину м'ясорубки, при цьому шнек буде обертатися в протилежний бік до тих пір,

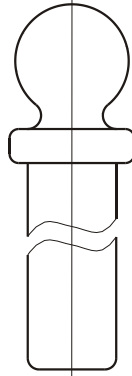
---

поки буде утримуватися кнопка «Реверс». Робота м'ясорубки продовжиться після натискання кнопки «ПУСК».

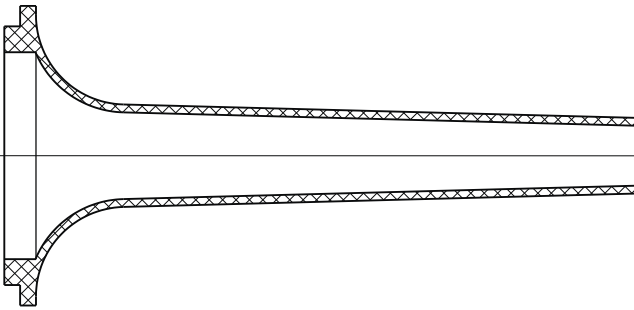
Кнопка «Стоп» використовується для екстреної зупинки м'ясорубки або після закінчення переробки партії продукту. При цьому кнопка фіксується. ПЕРЕД ПОВТОРНИМ ЗАПУСКОМ М'ЯСОРУБКИ НЕОБХІДНО ЗНЯТИ КНОПКУ «СТОП» З ФІКСАТОРА, ПОВЕРНУВШИ ГРИБОК КНОПКИ ПО ГОДИННИКОВІЙ СТРІЛЦІ.



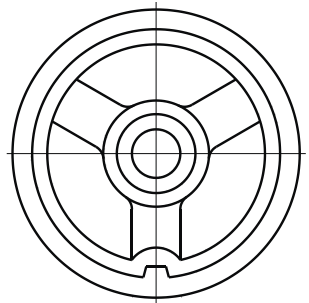
**Малюнок 6 - Зйомник**



**Малюнок 7 - Штовкач**

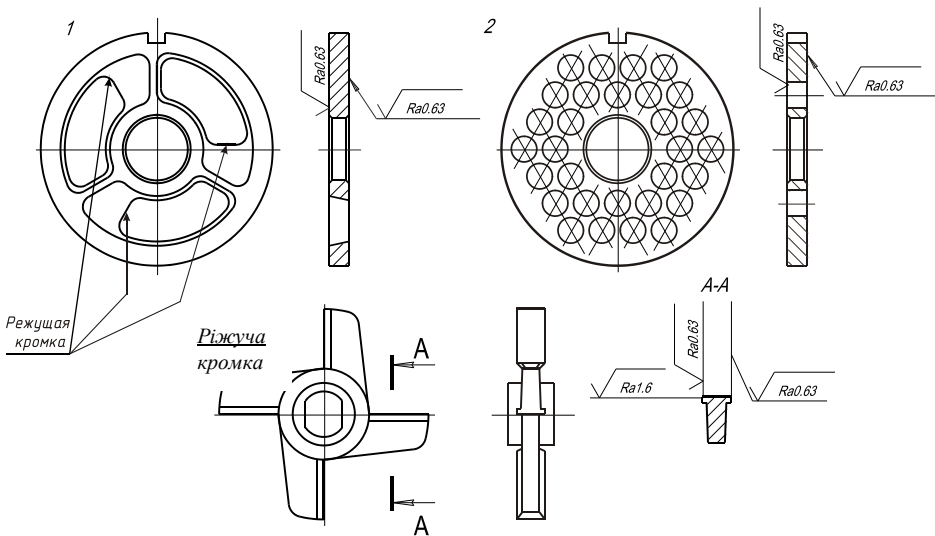


**Малюнок 8 - Насадка**



**Малюнок 9 - Підтримка**

---



1 - Ніж підрізний; 2 - Решітка; 3 - Ніж двосторонній

**Малюнок 10 - Заточка ножів і решіток**

Після закінчення роботи вимкнуті автоматичний вимикач.

Можливі несправності в процесі використання м'ясорубки вказані в таблиці 7.

Таблиця 7

Несправність, зовнішні прояви та додаткові ознаки	Ймовірна причина	Метод усунення
М'ясорубка не ріже, а мнє м'ясо	Неправильне регулювання затиснутої гайки. Ножі і решітки забиті жилами і плевами	Вимкнуті автоматичний вимикач, відкинути затиснуту гайку і вийняти шнек з набором ріжучого інструменту. Очистити ножі та решітки від жив та плев, після чого встановити все на місце та відрегулювати затисну гайку згідно з вимогою п.3.2.2
Підвищений шум або зупинка двигуна	Ножі та решітки надмірно затиснуті гайкою	Послабити затиснуту гайку
Перероблений продукт нагрівається, а плеви і жилю намотуються на ножі	Затуплено ножі та решітки. Нещільне прилягання ножів і решіток. Двосторонній ніж і підрізний неправильно встановлені	Заточити і притерти ножі та решітки відповідно до малюнка 10. Послабити затиснуту гайку. Встановити правильні ножі
Різкий шум або стук	Знос підшипників редуктора	Розібрати редуктор, провести огляд підшипників, при необхідності замінити їх

3.3.2 Не допускається тривала робота м'ясорубки вхолосту (без завантаження продукту), оскільки при сухому терті затиснуті ножі і решітки виходять з ладу.

3.3.3 Після закінчення роботи на м'ясорубці необхідно щодня проводити санітарну обробку в такому порядку:

- вимкнуті автоматичний вимикач;



- відгвинтити затисну гайку і вийняти з м'ясорубки ріжучий інструмент зі шнеком, використовуючи для цього зйомник відповідно до малюнка б;
  - чашу ретельно промити гарячою водою, попередньо підставивши ємність для збору води під вихідний отвір м'ясорубки, витерти насухо;
  - відгвинтити затискачі і зняти власне м'ясорубку;
  - затисну гайку, упорне кільце, ножі, решітки, шнек і корпус м'ясорубки очистити від продукту, промити гарячою водою, витерти чистою ганчіркою і просушити;
  - ріжучий інструмент змастити не солоним тваринним жиром;
  - протерти поверхню облицювання вологою, а потім сухою ганчіркою;
  - зібрати м'ясорубку згідно з вимогою пункту 3.2.2;
- ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ МИТИ ВОДЯНИМ СТРУМЕНЕМ!**

## **4 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ**

### **4.1 Загальні вказівки**

Технічне обслуговування (ТО) м'ясорубки спрямоване на підтримку її в постійній готовності, забезпечення безперебійної експлуатації, відновлення працездатності.

Роботи з технічного обслуговування та поточного ремонту м'ясорубки повинні виконувати спеціалізовані ремонтно-монтажні організації.

Поточний ремонт (ПР) необхідний для забезпечення нормальної працездатності м'ясорубки і полягає в заміні або відновленні її окремих частин.

Капітальний ремонт (К) - ремонт, який передбачається і виконується на ремонтному підприємстві. Він необхідний для повного відновлення ресурсу м'ясорубки із заміною її частин, включаючи базові.

Для м'ясорубки встановлена наступна структура ремонтного циклу: 5ТО-ПР-5ТО-ПР - 5ТО-ПР-5ТО-ПР-5ТО-ПР-5ТО-ПР-5ТО-ПР-5ТО-К

### **4.2 Вимоги безпеки**

Встановлення, експлуатація, технічне обслуговування та ремонт м'ясорубки повинні виконуватися при суворому дотриманні заходів безпеки, визначених керівництвом з експлуатації, а також згідно «Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів» (ПТЕ) і «Правил техніки безпеки електроустановок споживачів» (ПТБ), затверджених Держенергонаглядом «Правил пристрою електроустановок»

При виникненні екстремальних умов, аварійних та пожежонебезпечних ситуацій, дії персоналу обслуговування визначаються діючими на підприємстві інструкціями та схемами евакуації.

При технічному обслуговуванні м'ясорубки вимкнути автоматичний вимикач і вивісити табличку «Не вмикати! Працюють люди!»

### **4.3 Порядок технічного обслуговування та ремонту**

Перелік основних робіт і перевірок, що виконуються при технічному обслуговуванні, наведено в таблиці 8.

Таблиця 8

Найменування об'єкта ТО та утримання робіт	Періодичність	Примітка
--	---------------	----------

Перевірка м'ясорубки зовнішнім оглядом на відповідність Правилам ТБ	1 місяць	Відповідно до вимог безпеки цього РЕ
Перевірка комплектності м'ясорубки	1 місяць	Відповідно до комплектності постачання
Перевірка надійності кріплення заземлення та відсутності механічних пошкоджень проводів	1 місяць	При необхідності затягнути заземлюючий болт. Пошкоджений провід замінити
Перевірка стану електропроводки та електроапаратури	1 місяць	При огляді звернути увагу на цілісність проводів, стан контактних сполук та комплектуючих виробів електрообладнання
Проведення заміру опору заземлення та опору ізоляції за методикою, викладеною в ДСТУ 27570.0-87	1 рік	Опір між металевими частинами і болтом заземлення не більше 0,1 Ом. Опір ізоляції всіх струмоведучих частин М'ясорубки не менше 2 МОм
Перевірка стану різьблення	1 місяць	Не повинно бути зриву різьблення більше 2 витків
Перевірка стану ножів і решіток	Після 50 годин роботи	При затупленні ножів і решіток зробити їх заточку
Програма: Відмітки про проведені роботи заносяться до облікових документів відповідно до додатка Л		

Перелік основних робіт при поточному ремонті вказано в таблиці 9.

Таблиця 9

Найменування об'єктів ТР та утримання робіт	Періодичність	Примітка
Роботи та перевірки, передбачені технічним обслуговуванням	6 місяців	Згідно таблиці 8
Огляд м'ясорубки та її основних частин з метою уточнення обсягу ремонтних робіт	6 місяців	
Зачистка контактів магнітного пускача	6 місяців	
Огляд гумової манжети, що ущільнює приводний вал	6 місяців	Заміна по мірі необхідності
Примітка: Відмітки про проведені роботи заносяться до облікових документів відповідно до додатка Л		

## 5 КОНСЕРВАЦІЯ

Консервація м'ясорубки проводиться відповідно до ДСТУ 9.014-78.

Деталі та вузли, що підлягають консервації: внутрішня поверхня корпусу м'ясорубки, шнек, комплект ріжучого інструменту, кінець приводного валу (при необхідності). Місця для змащування і мастильні матеріали вказані в табл.10

Таблиця 10

Найменування деталі, номер позиції	Найменування мастильних матеріалів і № стандарту для експлуатації	Кількість точок змазки	Спосіб нанесення мастильних матеріалів	Періодичність перевірки та заміни мастила
------------------------------------	---	------------------------	--	---

	При температурі до + 50С°	Для тривалого зберігання			
Шнек 2 відповідно до зображення 2	Жир тваринний несолоний	мастила ПВК ГОСТ 19537-83	По всій поверхні	Вручну	Щодня
Ножі 3 і 4	Те саме	Те саме	Те саме	Те саме	Те саме
Решітки 5 і 6	Те саме	Те саме	Те саме	Те саме	Те саме
Кінець приводного валу 3 відповідно до зображення 1	Те саме	Те саме	Те саме	Те саме	Те саме
Підшипники електродвигуна	Мастила АМС-3 ГОСТ 2712-75	Змазка АМС-3 ГОСТ 2712-75	Те саме	Вручну	Раз на рік

## 6 УТИЛІЗАЦІЯ

Машину, що підлягає утилізації, необхідно привести в непридатність, обрізавши шнур живлення та утилізувати відповідно до чинного законодавства країни.

## 7 ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Гарантійний термін експлуатації - 24 місяці з дня введення м'ясорубки в експлуатацію.

Гарантійний термін обчислюється з дня введення в експлуатацію, але не пізніше, ніж через 6 місяців з моменту придбання м'ясорубки. На період гарантійного терміну експлуатації ремонтні організації за договором зі споживачем проводять поточний ремонт відповідно до вимог розділу 4 цього РЕ.

РОБОТИ З ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ВИМОГ РОЗДІЛУ 4 НЕ Є РОБОТАМИ З ГАРАНТІЇ ТА ПРОВОДЯТЬСЯ ЗА РАХУНОК СПОЖИВАЧА РЕМОНТНИМИ ОРГАНІЗАЦІЯМИ ЗА ПОПЕРЕДНЬО УКЛАДЕНИМ ДОГОВОРМ МІЖ НИМИ.

У РАЗІ НЕПРОВЕДЕННЯ ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВО-ВИРОБНИК ЗНИМАЄ З СЕБЕ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ.

Гарантія не поширюється на ті випадки, коли м'ясорубка вийшла з ладу з вини споживача, в результаті недотримання вимог посібника щодо експлуатації, правил транспортування та зберігання.

У разі появи несправностей у період гарантійного терміну експлуатації, споживачем та представником ремонтно-монтажної організації має бути складено акт-рекламацію та вислано підприємству-виробнику за адресою:

вул. Чернишевського, 61

225409, м.Барановичі, Брестська обл.

Республіка Білорусь.

Телефон: (0163) 42-22-85 - ОТК; Група гарантійного ремонту;

(0163) 42-44-81 - управління маркетингу;

(0163) 41-78-74 - конструкторський відділ.

---

E-mail: info@beltorgmash.com

Час перебування машини в гарантійному ремонті в гарантійний термін не включається.

## **8 ПЕРЕЛІК ПІДПРИЄМСТВ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ**

- 90
1. РУП "Вітебскторгтехника", вул. Ф.Скорины, 6, м. Вітебськ, тел. 26 26 33, 23 28
  2. ГП "Торгтехника", вул. Залізнична, 31/1, м. Мінськ, тел. 270 90 40
  3. АТ "Торгсервис", вул. Гоголя, 23а, г. Борисов, Мінська обл., тел. 2 26 82
  4. Уральський виробничий кооператив "Комбінат Торгтехника"  
вул. 8 Марта, 207, м. Єкатеринбург, Росія
  5. ТОВ "Ритм", вул. Першотравнева, 62, г. Орша, тел. 2 31 65
  6. ВАТ "Гомельторгтехника", вул. Барынина, 161, м. Гомель, тел. 44 31 36
  7. ПРУП "Могилевторгтехника", вул. Белінського, 35, м. Могильов, тел. 24 25 70
  8. РПУП "Брестторгтехника", вул. Героїв оборони Брестської міцності, 32, м. Брест, тел. 23 66 15
  9. ВАТ "Рембыттехника", вул. Завальна, 15, м. Пінськ
  10. 000 Фірма "Биохимтех", вул. Верхні Поля, 18, 109341, м. Москва, Росія -
  11. ТОВ "BMG GROUP"  
вул. Салютна, 2, м. Київ, Україна, тіл/факс +38(044)400 95 37, e-mail: info@bmg.in.ua
  12. ТОВ "Електропромтей", пров. Бехтерева, 10, пом. 1316, м. Мінськ, тіл/факс 295 40 75
  13. НП "Прохладосервис"  
вул. Козлова, 50, пом.1, м. Жлобин, Гомельська обл., тел. 8 (02334) 3 20 25
  14. ВАТ "Витрембыт", вул. Терешковій, 3 м. Вітебськ, тел. 8 (0212) 26 12 87
  15. ТОВ "ЗИПТОРГСЕРВИС"  
пр. Обухівської Оборони, 86 літера А г. Санкт-Петербург, тіл/факс 8 (812) 409 52
- 57
16. ОДО "Вітебськ Холод" вул. Жесткова, 13а, м. Вітебськ, тел. 48 09 81
  17. ТОВ "Торговий Дім Харчові Технології"  
вул. Ставропольська, 14 м. Краснодар, Краснодарський край, Росія, тіл/факс (861) 228 98 22
  18. ВАТ "Гомельторгмаш", вул. Владимірова, 14, м. Гомель
  19. ЧТПУП "АМЗ сервіс", вул. Врублевського, 1а, каб. 504 м. Гродно, тел. (80152) 41 48 49
  20. ТОВ "Торгтехника СМ", вул. Індустріальна, 6 м. Смоленськ, тел. (4812) 31 35 38
  21. ТОВ "Браво", Південне містечко, 37 м. Брест, тел./факс (0162) 35 59 88
  22. ЧРУП "Пінгвін"  
вул. Конєва, 16, г. Речица Гомельська область, тел./факс (802340) 2 36 22
  23. УП "Эндвест Трэйд", вул. Аранская, 13 офіс 17, м. Мінськ
  24. ЧСУП " Сапас-Плюс",  
Гродненська обл., Гродненський р-н, Поречский с/с, аг. Поречье, вул. Толстого, буд.9, тел. (8152) 74 75 42.

## ДОДАТКИ

М'ясорубка \_\_\_\_\_

№ виробу \_\_\_\_\_

### ДОДАТОК А

(обов'язкове)

## ОСНОВНІ ВІДОМОСТІ ПРО ВИРІБ

Випущено (дату випуску) \_\_\_\_\_

Електродвигун (№ і дата випуску) \_\_\_\_\_

Підприємство-виробник: ВАТ "Торгмаш"

### Додаток Б

(обов'язкове)

## СВІДОЦТВО ПРО УПАКОВУВАННЯ

Упакована на ВАТ "Торгмаш" згідно з вимогами, передбаченими в діючій технічній документації.

\_\_\_\_\_ (посада)

\_\_\_\_\_ (особистий підпис)

\_\_\_\_\_ (розшифрування підпису)

\_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

### Додаток В

(обов'язкове)

## СВІДЧЕННЯ ПРО КОНСЕРВАЦІЮ

Піддана консервації на ВАТ "Торгмаш" згідно з вимогами, передбаченими нормативно-технічною документацією.

Дата консервації \_\_\_\_\_

Термін консервації - 12 місяців

Консервація проведена \_\_\_\_\_

### Додаток Г

(обов'язкове)

## СВІДОЦТВО ПРО ПРИЙОМКУ

М'ясорубка виготовлена та прийнята відповідно до обов'язкових вимог державних стандартів, чинної технічної документації та визнана придатною для експлуатації.

Представник ОТК:

\_\_\_\_\_ (особистий підпис)

\_\_\_\_\_ (розшифрування підпису)

**Додаток Д**  
(обов'язкове)

**ВІДОМОСТІ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ М 'ЯСОРУБОК МІМ-300М,  
МІМ-600М**

Реєстраційний номер сертифіката ВУ/112 03.12.009 03169  
термін дії з 20.04.2016 р. по 19.04.2021 р.

Реєстраційний номер сертифіката МС ВУ/112 02.01. 009 00105  
термін дії з 24.09.2014 р. по 23.09.2019 р.

Реєстраційний номер декларації UA.001.D.21.0003  
термін дії з 10.01.2017 р. по 10.01.2022 р. (копія декларації на стр.26)

Реєстраційний номер сертифіката Nr.ScD1138S15  
термін дії з 21.05.2015 р. по 21.05.2018 р.

**ВІДОМОСТІ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ М 'ЯСОРУБКИ МІМ-350**

Реєстраційний номер сертифіката ВУ/112 03.12.009 03157  
термін дії з 07.07.2015 р. по 06.07.2020 р.

Реєстраційний номер сертифіката МС ВУ/112 02.01. 009 00023  
термін дії з 07.07.2015 р. по 06.07.2020 р.

Реєстраційний номер декларації UA.001.D.21.0003  
термін дії з 10.01.2017 р. по 10.01.2022 р.  
(копія декларації на стр.19)

Реєстраційний номер сертифіката Nr.ScD1138S15  
термін дії з 21.05.2015 р. по 21.05.2018 р.



**Додаток Е**  
(довідкове)

**Інформація про вміст кольорових металів у м'ясорубці**

Найменування металу, сплаву	Кількість кольорових металів			Можливість демонтажу деталей і вузлів при списанні виробу
	Що містяться у виробі, кг	Підлягає здачі у вигляді брухту, кг		
		при капітальному ремонті	при повному зносі виробу та його списанні	
Сплав алюмінієвий	7,5	-	7,5	Демонтаж механічний

**Відомості про вміст дорогоцінних металів у м'ясорубці**

Найменування	Значення	Складальні одиниці, комплекти		Маса 1 шт., г	Маса у виробі, г	Номер акту
		Позначення	Кількість у вид. шт.			
Срібло		ПМ12-010550 УХЛ4Б	1	2,0528	2,0528	

---

## Додаток Ж

(обов'язкове)

### АКТ пуску м'ясорубки в експлуатацію

Справжній складений \_\_\_\_\_ р.

Власником \_\_\_\_\_  
(посада, Ф.І.О. власника)

(найменування виробу)

Виготовленого \_\_\_\_\_  
(найменування підприємства-виробника)

Номер виробу \_\_\_\_\_

у тому, що \_\_\_\_\_  
(найменування виробу, марка, тип)

Дата випуску \_\_\_\_\_ р.

Пущено в експлуатацію \_\_\_\_\_ р.

в \_\_\_\_\_  
(найменування,

\_\_\_\_\_ почтова адреса експлуатуючого підприємства)

механіком \_\_\_\_\_  
(Ф.І.О. механіка, найменування монтажної організації)

і передано на обслуговування механіку \_\_\_\_\_  
(Ф.І.О. механіка,

\_\_\_\_\_ поштова адреса організації, що здійснює ТО і ремонт)

Фактична періодичність ТО виробу \_\_\_\_\_

Добовий час роботи підприємства з до години \_\_\_\_\_

Середньодобова робота виробу годинника \_\_\_\_\_

Кількість вихідних днів у роботі підприємства \_\_\_\_\_

Умови експлуатації: \_\_\_\_\_

Власник \_\_\_\_\_  
(підпис)

м.п. Представник спецкомбінату \_\_\_\_\_  
(підпис)

Механік з монтажу \_\_\_\_\_  
(підпис)

Прийняв на обслуговування механік \_\_\_\_\_  
(підпис)



---

## АНКЕТА

Шановний споживач, пропонуємо Вам оцінити якість нашої продукції.

Просимо дати ту оцінку, яка найбільшою мірою відповідає Вашим уявленням про якість даної продукції. Якщо Ви повністю задоволені якістю продукції, то поставте цифру 5, якщо Ви повністю не задоволені - цифру 1. Інші значення (2, 3, 4) відображають ступінь Вашого наближення до тієї чи іншої оцінки.

Ваші контактні дані \_\_\_\_\_  
найменування організації, контактна особа, реквізити

№	Критерії оцінки	Оцінка за п'ятибальною системою
1	Якість поставленої продукції	
2	Зручність експлуатації обладнання	
3	Рівень ціни	
4	Дизайн продукції	
5	Рівень гарантійного обслуговування	
6	Дотримання законодавчих та нормативних вимог, що пред'являються до продукції	
7	Доступність, повнота та достовірність інформації про продукцію	
8	Оперативність і результативність реагування на Ваші запити	
9	Доступність продукції у Вашому регіоні	

Ваші пропозиції щодо поліпшення якості роботи та продукції: \_\_\_\_\_

Ми дякуємо Вам за участь в анкетуванні і просимо передати заповнену Вами анкету у ВАТ "Торгмаш" факсом (0163) 42-19-22, або електронною поштою: rmarketing@beltorgmash.com або переслати за адресою: вул. Чернишевського, 61, 225409, м. Барановичі, Брестська область, Республіка Білорусь.

---

**Додаток И**  
(обов'язкове)

**АКТ-РЕКЛАМАЦІЯ**

Місце складання акту \_\_\_\_\_  
(найменування суб'єкта господарювання,

його поштова адреса)

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_ р

Складений комісією у складі:

представника набувача \_\_\_\_\_  
(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

представника виробника, продавця (постачальника)

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

представника державного технічного нагляду

(найменування органу, посада, прізвище, ім'я, по батькові)

на виріб \_\_\_\_\_  
(повне найменування, тип, марка)

Заводський номер виробу \_\_\_\_\_

Підприємство-виробник \_\_\_\_\_

Дата випуску, дата придбання \_\_\_\_\_

Дата введення в експлуатацію \_\_\_\_\_

Дата виходу з ладу \_\_\_\_\_

Виріб пропрацював з часу введення в експлуатацію

(місяців, днів, годин тощо)

1. Вигляд та умови роботи

2. Несправність виробу виразилася

(вказати конкретні дефекти і причини, що викликали поломку)

3. Винна сторона

4. У виробі слід замінити, відремонтувати наступне:

---

5. Місце ремонту виробу \_\_\_\_\_

6. Витрати з відновлення виробу підлягають оплаті

---

(вказати ким: виробником, продавцем, (постачальником) або набувачем)

7. Причина складання акту без участі представника виробника, продавця  
(постачальника) \_\_\_\_\_

Підписи членів комісії

Представник набувача

Представник виробника, продавця  
(постачальника)

\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові, підпис)

\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові, підпис)

М.П.

М.П.

Представник державного технічного нагляду

\_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові, підпис)

М.П.

Виріб відновлено, \_\_\_\_\_

(місце ремонту)

роботи з відновлення \_\_\_\_\_

(найменування, тип, марка)

завершено \_\_\_\_\_

(дата)

\_\_\_\_\_

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

\_\_\_\_\_

(підпис)

М.П.

---

**Додаток К**  
(обов'язкове)

**ОБЛІК РЕКЛАМАЦІЙ**

Дата пред'явлення рекламацій	Короткий зміст	Заходи, що застосовуються з рекламації та їх результати
---------------------------------	----------------	--

**Додаток Л**  
(обов'язкове)

**ОБЛІК**  
**виконання технічного обслуговування та поточного ремонту**

Дата	Найменування роботи та причини її виконання	Посада, прізвище та підпис		Примітка
		Виконавця роботи	Перевірив роботу	

---

**Додаток М**  
(довідкове)

**Пам'ятка щодо поводження з м'ясорубкою Д1**

М'ясорубку при експлуатації повинен обслуговувати один оператор, який пройшов відповідний інструктаж з техніки безпеки, ознайомлений з пристроєм і принципом її дії і вивчив керівництво з експлуатації.

Підготовку м'ясорубки до роботи провести в такому порядку: вставити корпус власне м'ясорубки хвостовиком в отвір редуктора і закріпити затискачами;

вставити шнек у корпус так, щоб шип хвостовика шнека увійшов у паз валу приводу;

встановити залежно від необхідного ступеня подрібнення продукту, відповідний набір ріжучого інструменту:

для дрібного подрібнення надіти на палець шнека підрізний ніж ріжучими кромками назовні, двосторонній ніж, решітку з отворами 9 мм, двосторонній ніж, решітку з отворами 5 або 3 мм, вставити в корпус упорне кільце і нагвинтити затискну гайку;

для великого подрібнення надіти на палець шнека підрізний ніж ріжучими кромками назовні, двосторонній ніж, решітку з отворами 9 мм, вставити 2 упорних кільця і нагвинтити затисну гайку.

відпустити гайку на 0,3-0,5 обороту, включити м'ясорубку і затискати гайку до появи незначного шуму.

Двосторонній ніж вставляється ріжучими кромками в бік обертання шнека.

Затисну гайку нагвинчують так, щоб решітки були щільно притиснуті до ножів.

Заштовхувати м'ясо в горловину чаші дозволяється тільки штовкачем.

---

**Додаток Н**  
(довідкове)

**ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**  
**при експлуатації м'ясорубки Д2**

До роботи на м'ясорубці допускаються особи, які пройшли навчання за програмою технічного мінімуму та інструктаж з техніки безпеки, ознайомлені з принципом дії м'ясорубки, її конструкцією і отримали навички для забезпечення нормальної роботи м'ясорубки.

Щоб уникнути поломки затискаючої гайки, перевірку правильності обертання валу редуктора, перевіряти тільки при знятій власне м'ясорубці.

Не можна вмикати електродвигун, не закріпивши міцно і надійно затискачами м'ясорубку до приводу.

Не допускається тривала робота м'ясорубки вхолосту (без завантаження продукту), оскільки при сухому терті затиснуті ножі і решітки виходять з ладу.

При налагодженні м'ясорубки і в процесі роботи, перевірку та огляд робочого механізму, а також чистку проводити тільки при вимкненому двигуні і після повної його зупинки.

Щодня перед включенням м'ясорубки необхідно перевірити надійність з'єднання дроту заземлення.

Санітарна обробка м'ясорубки повинна проводитися після відключення її від електромережі.

Усунення несправностей слід проводити тільки після повного відключення м'ясорубки від мережі автоматичним вимикачем.

**ПРАЦЮВАТИ ЗІ ЗНЯТОЮ ЗАВАНТАЖУВАЛЬНОЮ ЧАШЕЮ І ЧАШЕЮ БЕЗ  
ЗАПОБІЖНИКА ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ!**

# ЗМІСТ

<b>1</b>	<b>Опис і робота м'ясорубки</b>	<b>2</b>
1.1	Призначення м "ясорубки	2
1.2	Технічні характеристики	2
1.3	Склад м'ясорубки	3
1.4	Пристрій і робота	4
1.5	Інструмент і приналежність	5
<b>2</b>	<b>Інструкція з монтажу, пуску, регулювання та обкатки м 'ясорубки</b>	<b>6</b>
2.1	Загальні вказівки	6
2.2	Заходи безпеки	6
2.3	Підготовка м'ясорубки до монтажу	7
2.4	Монтаж	7
2.5	Налагодження і випробування	9
2.6	Пуск (випробування) і регулювання	10
2.7	Задача змонтованого виробу в експлуатацію	10
<b>3</b>	<b>Використання за призначенням</b>	<b>10</b>
3.1	Експлуатаційні обмеження	10
3.2	Підготовка м'ясорубки до використання	10
3.3	Використання м'ясорубки	11
<b>4</b>	<b>Технічне обслуговування та ремонт</b>	<b>14</b>
4.1	Загальні вказівки	14
4.2	Заходи безпеки	14
4.3	Порядок технічного обслуговування та ремонту	15
<b>5</b>	<b>Консервація</b>	<b>16</b>
<b>6</b>	<b>Утилізація</b>	<b>16</b>
<b>7</b>	<b>Гарантійні зобов'язання</b>	<b>17</b>
<b>8</b>	<b>Перелік підприємств гарантійного ремонту</b>	<b>17</b>
	<b>Додатки</b>	<b>18</b>