

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЯСОРУБКИ

## Предупреждение!

Безопасность прежде всего

Мясорубки КТ спроектированы специально для промолки мяса, но ими можно молоть также и многие другие продукты. Подобные машины уже по своему характеру могут **ПРИЧИНИТЬ РАБОТАЮЩЕМУ НА НИХ ТРАВМУ**, если не будут соблюдаться необходимые меры предосторожности. Поэтому при пользовании этой машиной надо быть **КРАЙНЕ ВНИМАТЕЛЬНЫМ И АККУРАТНЫМ**.

**НЕ** пользуйтесь мясорубкой до того, как прочтете и изучите данную инструкцию во всех деталях. Мы хотим особо обратить Ваше внимание на ту часть инструкции, где перечислены правила безопасности.

**НЕ** трогайте пальцами отверстия пластины во время работы мясорубки.

**НЕ** включайте машину в работу до тех пор, пока не установлены и не закреплены все кожухи.

**ОБЕСТОЧЬТЕ** машину перед тем, как сменить ножи, вычистить или произвести любую регулировку, а также когда оставляете машину без присмотра.

**ДОЛОЖИТЕ** немедленно обо всех неисправностях.

**ПОМНИТЕ** всегда при пользовании этой или любой другой машиной, что главное в технике безопасности – это **ВАШ ЗДРАВЫЙ СМЫСЛ**.

**ПРИ ЛЮБОМ СОМНЕНИИ** свяжитесь с местным инспектором по охране труда или попросите совета у работников службы техники безопасности.

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Ознакомление
  - 1.1. Техническая спецификация
2. Общее описание
3. Распаковка
4. Монтаж
  - 4.1. Стол
  - 4.2. Направление вращения
    - 4.2.1. Принципиальная электрическая схема
  - 4.3. Место установки
5. Эксплуатация
  - 5.1. **НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**
  - 5.2. Перед работой
  - 5.3. Во время работы
  - 5.4. После работы
  - 5.5. Пуск мотора
  - 5.6. Остановка мотора
  - 5.7. **ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ – БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО!**
6. Чистка
  - 6.1. Разборка мясорубки
  - 6.2. Мытье
  - 6.3. Смена мясорубки
7. Смена ножей
  - 7.1. Рекомендуемые средства чистки
  - 7.2. Обслуживание

## 1. Ознакомление

Мясорубки КТ спроектированы специально для измельчения сырого мяса. ПЕРЕД работой на машине прочтите внимательно эту инструкцию и убедитесь, что все лица, работающие на машине, занимающиеся ее обслуживанием и чисткой, также прочли ее и поняли все моменты в ней и полностью усвоили следующее:

1) способы разборки, чистки и сборки машины.

Все работающие на машине должны получить **ПРАВИЛЬНУЮ ПОДГОТОВКУ** для безопасной эксплуатации мясорубок, они должны быть всецело ознакомлены с безопасными приемами работы. Особое внимание должно быть уделено тем частям руководства, которые посвящены технике **БЕЗОПАСНОСТИ**.

### 1.1. Техническая спецификация

	<b>LM-10/P</b>	<b>LM-22/P, LM-82/P</b>
Электродвигатель	1,5 кВт	1,5 кВт
Глубина	430 мм	455 мм
Ширина	440 мм	455 мм
Производительность	200 кг/час	300 кг/час
Диаметр решетки	700 мм	83/82 мм
Вместимость поддона для мяса	9 л	11 л
Вес	42 кг	44 кг

## 2. Общее описание

В данном руководстве рассматриваются следующие модели:  
LM-10/P; LM-22/P; LM-82/P

Мясорубка создана на основе новейших технологий, существующих в машиностроении. Она спроектирована для быстрого и высококачественного измельчения сырого мяса. Мясорубка работает равномерно и без шума. Она легко разбирается для чистки.

В моделях LM-10/P; LM-22/P; LM-82/P кнопка включения, остановки и экстренной остановки размещена в передней части мясорубки. К пусковому устройству относится также и минимальная защита напряжения для предотвращения самопроизвольного нового запуска после того, как прекращена подача тока в машину.

### **3. Распаковка**

Мясорубку можно хранить в холодной кладовой.

Чистку мясорубки надо производить тщательно. Мясорубка поставляется заказчику в собранном виде.

Если во время транспортировки мясорубка или упаковка получили повреждения, свяжитесь с поставщиком.

#### **ВЕС МЯСОРУБКИ (без упаковки)**

LM-10/P	LM-22/P; LM-82/P
42 кг	44 кг

Мясорубку можно снять с поддона для транспортировки и вынуть из упаковочного ящика вручную.

**ПРИ ВЫНИМАНИИ МЯСОРУБКИ ИЗ УПАКОВКИ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ КРАЙНЮЮ ОСТОРОЖНОСТЬ.**

**СМ.7.1. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРЕДСТВА ЧИСТКИ**

### **4. МОНТАЖ**

#### **4.1. Стол**

Стол должен быть достаточно большим, чтобы мясорубка поместилась на нем полностью, а ее ножки не оставались частично за его пределами.

В виде дополнительного оборудования к мясорубке прилагается подставка с колесиками, из которых два передних можно заблокировать, а два задних закреплены неподвижно. Колесики способствуют перемещению машины.

#### **Примечания**

1. Убедитесь в том, что подаваемое напряжение соответствует тому, которое указано на табличке.
2. Машина ДОЛЖНА БЫТЬ ПРАВИЛЬНО ЗАЗЕМЛЕНА.
3. Только профессиональный электрик имеет право подключить машину к электросети и контролировать подачу тока.
4. Убедитесь перед включением мясорубки или выполнением работ по ее обслуживанию или регулированию, что машина отключена от сети.

#### **4.2. Направление вращения**

Проверьте направление вращения. После включения машины лезвие должно вращаться против часовой стрелки при взгляде на машину спереди. Если направление вращения будет другим, пригласите уполномоченного электрика поменять направление вращения ножа.

#### 4.2.1. Принципиальная электрическая схема

Принципиальная электрическая схема следует в качестве приложения к данному руководству.

#### 4.3. Место установки

Мясорубку следует установить в освещенном месте подальше от коридоров и дверей. Она должна находиться там, где проходящие мимо не смогут помешать работе оператора. Для безопасности оператора поверхность пола не должна быть скользкой.

### 5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

#### 5.1. Необходимые меры по технике безопасности

Не будет преувеличением сказать, что мясорубки, используемые в пищевой промышленности, должны работать в полном соответствии с правилами техники безопасности. Мясорубки по своему характеру могут быть причиной травм для операторов. Согласно со здравым смыслом, соблюдая тщательность и безопасные методы, оператор может достичь на этой универсальной машине лучшего результата, снизив одновременно личный риск травматизма.

Сначала личная безопасность, потом производительность труда!

Мы предупреждаем, что к работе на мясорубке могут быть допущены лица, прошедшие специальную подготовку для работы на подобных машинах и инструктаж по технике безопасности.

#### 5.2. Перед работой

До того, как оператор включит мясорубку, он обязан:

1. **РАЗОБРАТЬ** ножи мясорубки и прочесть правила чистки подающего винта:  
(6. Чистка и 6.3. Мытье)
2. **ПРОВЕРИТЬ** направление вращения (против часовой стрелки) подающего винта.
3. **ПРОВЕРИТЬ**, чтобы поддон для мяса был пуст.
4. **ПРОВЕРИТЬ**, чтобы нож и решетка использовались попарно при работе мясорубки.
5. **ПРОВЕРИТЬ**, чтобы нож и решетка были правильно установлены в гнезде мясорубки.
6. **ПРОВЕРИТЬ**, чтобы край решетки выдавался на 2-4 мм за край гнезда (LM-10/P; LM-22/P),  
чтобы край промежуточного кольца выдавался на 2-4 мм за край гнезда (LM-82/P)
7. **ПРОВЕРИТЬ**, чтобы набор ножей был всегда в установленном порядке (LM-82/P).
8. **ПРОВЕРИТЬ**, чтобы горловая гайка не была слишком туго затянута, тем самым удлиняется срок службы набора ножей.

### **5.3. При эксплуатации**

Проверяйте качество фарша, если фарш плохо идет или имеет кашеобразную консистенцию, то проверьте ножи и решетки, затупившиеся детали надо заменить на новые. См.6.1. и 6.4. разборка ножей и последующая их сборка.

### **5.4. После работы**

1. **ОСТАНОВИТЕ** машину нажатием красной кнопки «стоп».
2. **ОТСОЕДИНИТЕ** машину от электрической сети.

### **Примечание**

Все правила техники безопасности этого руководства являются лишь рекомендацией изготовителя. Местные правила безопасности и охраны труда должны всегда выполняться. Если Вы имеете сомнения по какому-либо поводу, обращайтесь к местному инспектору по охране труда или к работнику сферы охраны труда.

### **5.5. Пуск мотора**

Предполагается, что все условия вышеприведенных пунктов 5.2. и 5.4. выполнены. Нажатием на зеленую кнопку мотор мясорубки запускается.

### **5.6. Остановка мотора**

Мясорубку можно остановить нажатием красной кнопки «стоп». Или **ПРИ ЭКСТРЕННОЙ СИТУАЦИИ** нажатием **КНОПКИ АВАРИЙНОЙ ОСТАНОВКИ**. Мясорубка снабжена **МИНИМАЛЬНОЙ ЗАЩИТОЙ НАПРЯЖЕНИЯ**, так что она не включается самопроизвольно, если после перерыва в энергоснабжении снова подали ток.

## **6. Чистка**

Выньте вилку из розетки. Уберите нож, сито и подающий винт из корпуса мясорубки (см.6.1. Разборка набора ножей). Разобранные части моются с соответствующим моющим средством (см.6.2. Мытье). Корпус мясорубки высушивается после мытья и смазывается подходящим для этого пищевым маслом. Мясорубка вытирается снаружи с моющим средством и высушивается.  
**НЕ ЗАМОЧИТЕ КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ!**

### **6.1. Разборка набора ножей**

Отвинтите ключом болты блока подачи против часовой стрелки. Открутите ручную горловую гайку против часовой стрелки. Вытяните подающий винт, нож и пластинку с отверстиями.

Вес горловой гайки:	LM-10/P 0,9 кг	LM-22/P 1,9 кг	LM-82/P 1,9 кг
Вес подающего винта	LM-10/P 1,0 кг	LM-22/P 1,6 кг	LM-82/P 2,0 кг

### **6.2. Мытье**

Теперь машину и ее детали можно мыть теплой водой, моющим средством и щеткой, которая поставляется вместе с этой машиной, или мыть в моющей машине, специально изготовленной для этой цели.

(См.рекомендуемые средства чистки п.1.7).

**НЕ МОЙТЕ МЯСОРУБКУ МОЮЩИМ АГРЕГАТОМ ПОД ДАВЛЕНИЕМ!!!**

### **6.3. Последующая сборка**

Машину можно после мытья собрать снова, установив предварительно подающую часть. При установке подающей части надо следить за тем, чтобы она как следует села на фланец. После этого затягиваются болты с помощью ключа. Подающий винт устанавливается в корпусе. Затем устанавливается нож и решетка, после чего заворачивается на место горловая гайка и затягивается вручную.

Если мясорубка не размельчает фарш как следует, см.п.7 **ЗАМЕНИТЕ НОЖИ!!**

## **7. Замена ножей**

LM-10/P; LM-22/P

- Снимите решетку со стержня для ножей
- Снимите нож со стержня для ножей
- Смените нож и решетку на новые, установив сперва подающий винт в корпус мясорубки, после чего наденьте нож на стержень и затем решетку.

LM-82/P

- Снимите решетку со стержня для ножей
- Снимите нож со стержня для ножей
- Снимите следующую решетку со стержня
- Снимите следующий нож со стержня для ножей
- Снимите следующую решетку со стержня
- Смените ножи и решетки на новые, установив сперва подающий винт в корпус мясорубки, после чего надевается первая решетка, затем нож, решетка, затем нож, решетка, нож и решетка. Под конец устанавливается промежуточное кольцо.

## **7.1. Рекомендуемые средства чистки**

Независимо от использованного способа чистки, удаление остатков фарша, отходов производится непременно вручную или с применением теплой воды (40-50 °С) из шланга с низким давлением. После этого можно начать мойку.

### **Вручную**

Добавьте в воду с температурой около 20 °С, например следующее средство для мытья: Kärcher RM81.

После чистки всегда производите ополаскивание.

Какое бы моющее средство или способ чистки вы ни применяли, убедитесь в том, что точно следуете указаниям изготовителя.

Не превышайте указанных доз или времени отмачивания, чтобы не повредить мясорубку.

Можно использовать все способы чистки, пользуйтесь также достаточным дезинфицированием; для этой цели рекомендуются средства Kärcher RM32 и RM35.

Если на мясорубке остается вода для мытья, ополаскивания или дезинфицирующий раствор, указанное место тщательно просушивается.

## **7.2. Обслуживание**

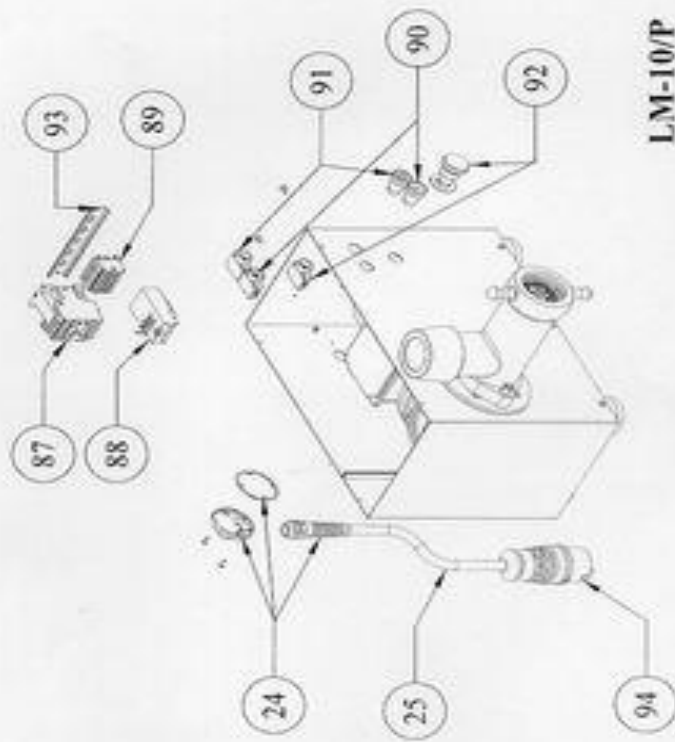
Кроме ежедневной чистки, мясорубка не требует особого обслуживания. При необходимости надо заменять изнашивающиеся детали (стержни для ножей, колпачки для кнопок).



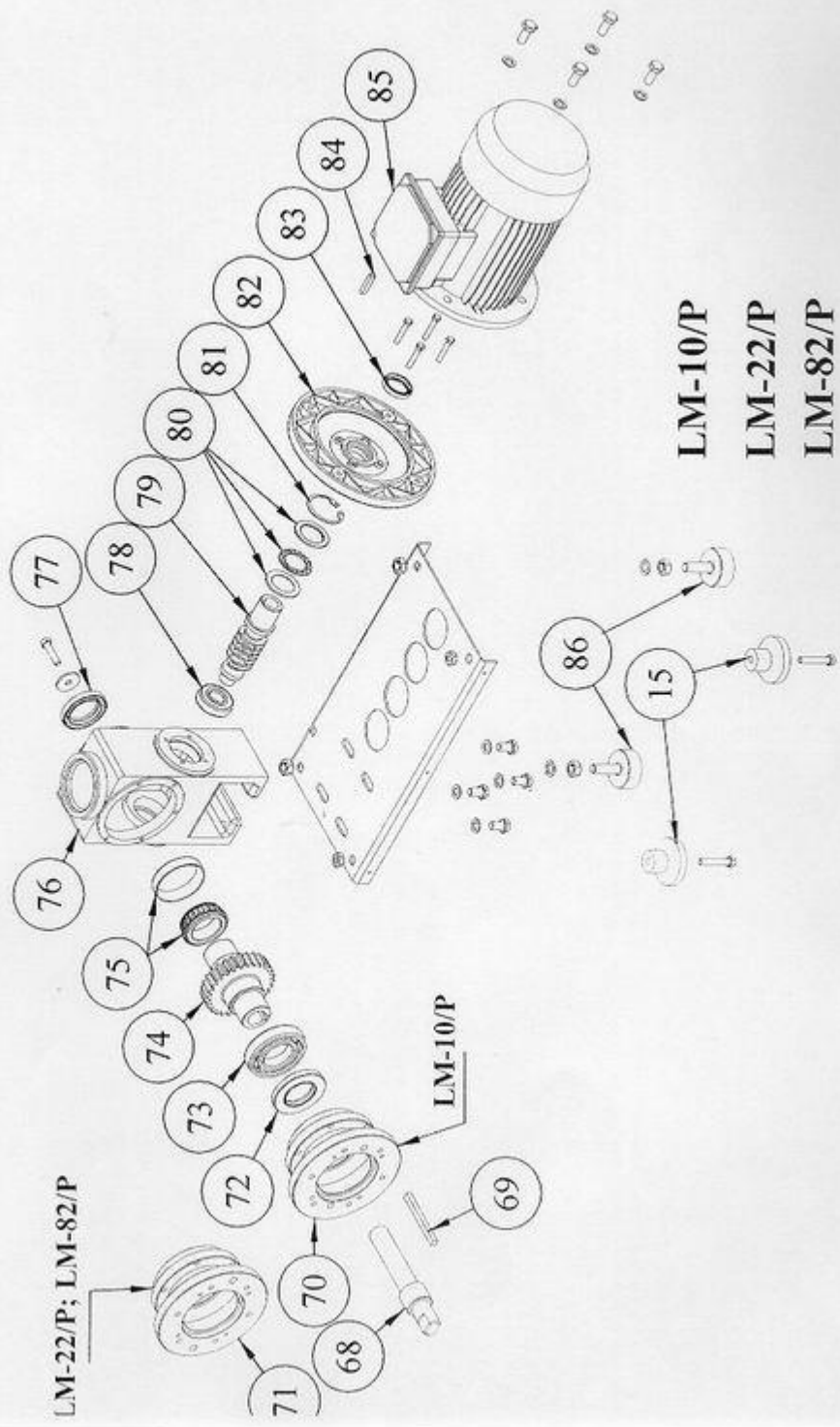
Приложение 1. Возможные неисправности мясорубки и способы их устранения.

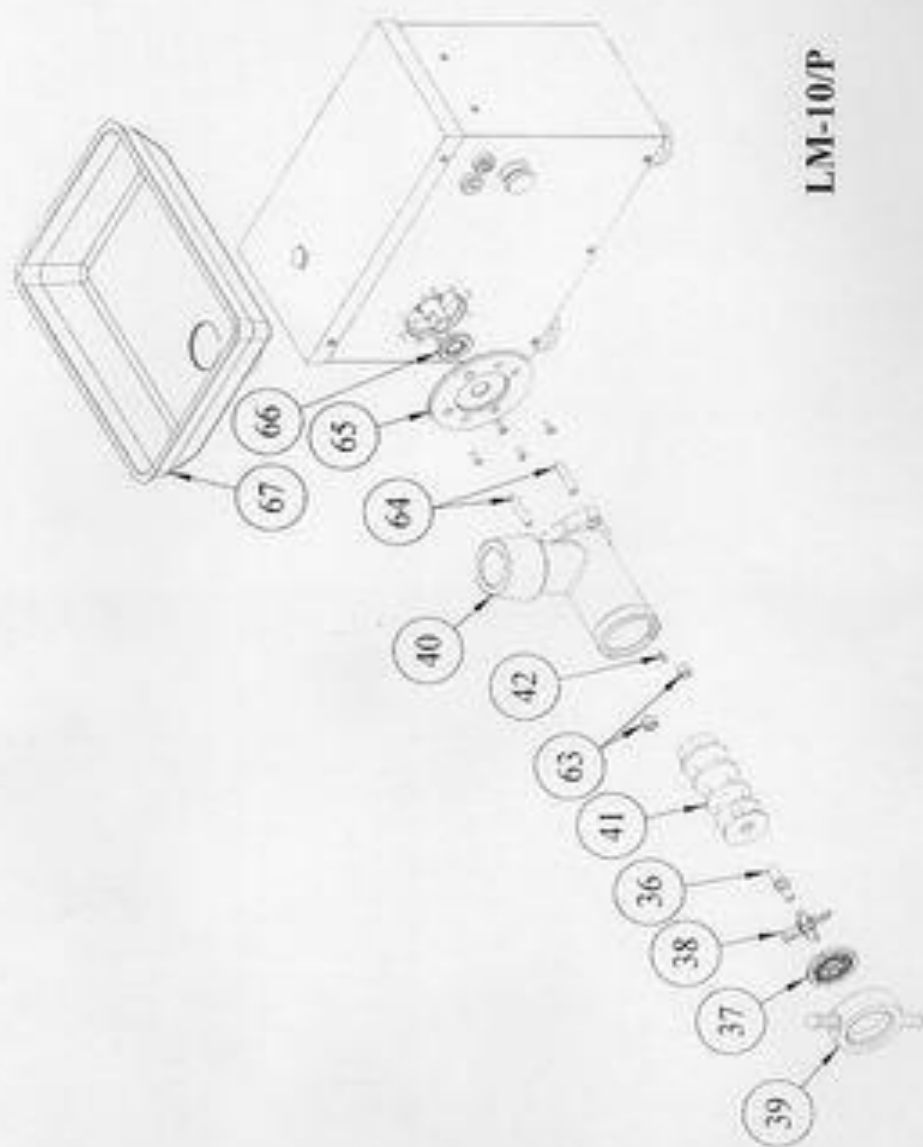
НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	РЕМОНТ
Плохое измельчение	Износилась пара ножей LM-10/P; LM-22/P Износившийся набор ножей LM-82/P	Заточить нож и пластину с отверстиями
	Решетка опускается слишком глубоко	Изменить место подающего винта. Жестяные пластинки устанавливаются сзади подающего винта LM-10/P; LM-22/P Сменить толщину промежуточного кольца LM-82/P Почистить резьбу
Мясорубка не запускается	Горловая гайка не завинчивается до конца Резьба горловой гайки разбита	Заменить горловую гайку на новую
	Провод не держится в вилке Провод оборван контактор неисправен	Свяжитесь с фирмой электрооборудования

**ПО СООБРАЖЕНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОИЗВОДИТЬ ЛЮБУЮ  
РЕГУЛИРОВКУ ПРИ ОТКЛЮЧЕННОЙ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ  
МЯСОРУБКЕ!!!!**



**LM-10/P**  
**LM-22/P**  
**LM-82/P**





**LM-10/P**