

Затверджено

0690019300 РЭ - ЛУ



М'ЯСОРУБКА «МОТОР СІЧ МП-1»

МЯСОРУБКА «МОТОР СІЧ МП-1»

Керівництво з експлуатації

Руководство по эксплуатации

0690019300 РЭ

2016

***Шановний користувач!***

***АТ «МОТОР СЧ» висловлює Вам вдячність за вибір нашої продукції. Купуючи м'ясорубку перевірте комплектність і правильність заповнення гарантійного талона. Огляд, перевірка справності, цілісності і комплектності виробу, а також заповнення гарантійного талона проводиться продавцем в присутності покупця. Претензії щодо некомплектності і цілісності виробника приймає тільки від торговельних організацій.***

***Уважаемый покупатель!***

***АО «МОТОР СИЧ» выражает Вам признательность за выбор нашей продукции. Покупая мясорубку проверьте комплектность и правильность заполнения гарантийного талона. Осмотр, проверка исправности, целостности и комплектности изделия, а также заполнение гарантийного талона проводится продавцом в присутствии покупателя. Претензии о некомплектности и целостности изготовитель принимает только от торговых организаций.***

Даний посібник з експлуатації в короткому викладі містить правила користування м'ясорубкою «МОТОР СІЧ МП-1». Незважаючи на простоту конструкції м'ясорубки і її загальнодоступності в домашньому господарстві, перед використанням уважно вивчіть цей посібник. Це допоможе продовжити термін експлуатації виробу і позбавить Вас від зайвих турбот.

Підприємство постійно працює над удосконаленням своїх виробів, тому конструкція м'ясорубки може певною мірою відрізнятися від наведеної в цьому керівництві.

Необхідні консультації з виникаючих питань можна отримати у спеціалістів заводу за адресою:

АТ «МОТОР СІЧ», пр.Моторобудівників, 15, м.Запоріжжя, 69068, Україна.

Тел.: +38 (061) 720-49-72. Факс: +38 (061) 720-48-03.

E-mail: [ptnp@motorsich.com](mailto:ptnp@motorsich.com).

Сайт: [www.motorsich.com](http://www.motorsich.com)

Роздрібні продажі, фірмовий магазин АТ «МОТОР СІЧ»:

АТ «МОТОР СІЧ», пр.Моторобудівників, 32, м.Запоріжжя, 69068, Україна.

Тел.: +38 (061) 720-40-28, +38 (061) 720-33-37.

Моб.: +38 (050) 456-71-02, +38 (067) 619-81-41.

E-mail: [Salon@motorsich.com](mailto:Salon@motorsich.com).

Сайт: [www.tnp.motorsich.com](http://www.tnp.motorsich.com)

## ЗМІСТ

1 Опис і робота виробу .....	4
2 Технічне обслуговування та ремонт.....	7
3 Зберігання .....	7
4 Комплектність.....	7
5 Гарантії виробника .....	8

# **1 ОПИС ТА РОБОТА ВИРОБУ**

## **1.1 Призначення виробу**

1.1.1 Мясорубка «МОТОР СІЧ МП-1» призначена для приготування м'ясного та рибного фаршу. Конструкція м'ясорубки дозволяє використовувати додаткові решітки та приставки виготовлені відповідно до ГОСТ 4025-83.

## **1.2 Технічні характеристики**

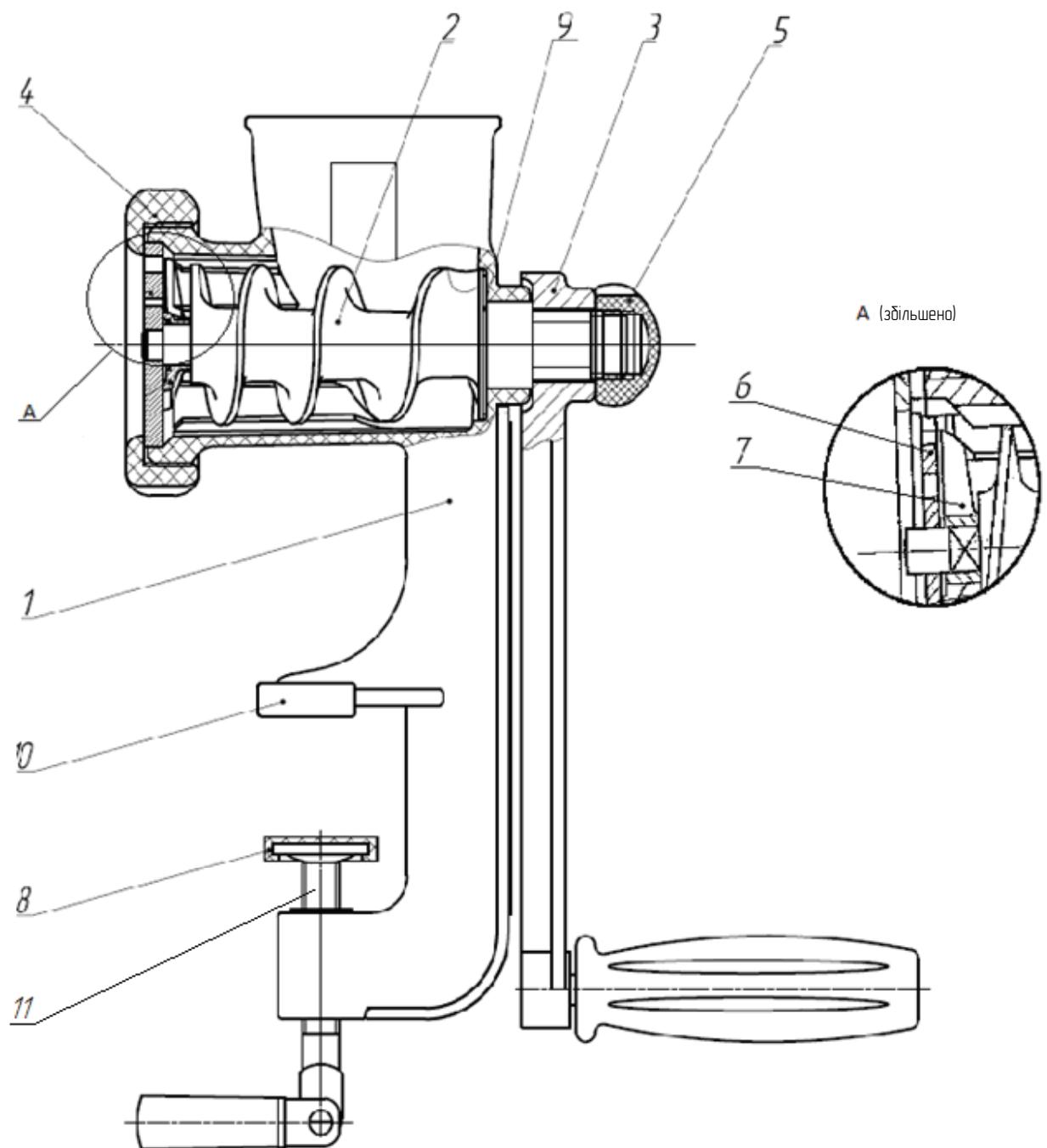
1.2.1 Маса, кг, не більше .....	0.75
1.2.2 Продуктивність, кг / год, не менше *	27
1.2.3 Габаритні розміри, мм :	
- довжина .....	215±5
- ширина.....	95±5
- висота (із закрученим притискним гвинтом) .....	255±5

Примітка: (\*) Величина визначається відповідно до вимог ГОСТ 4025.

## **1.3 Будова виробу**

Будову виробу представлено на рисунку 1.

Розбирання м'ясорубки виконувати в наступному порядку. Відкрутити гайку 5 і зняти рукоятку 3, відкрутити гайку притискну 4, зняти решітку 6 і ніж 7. Витягти шнек 2 з корпусу 1. Зняти шайбу 9 з шнека 2. Збирання м'ясорубки виконувати в зворотному порядку.



1 - корпус; 2 - шнек; 3 - рукоятка; 4 - гайка притискна; 5 - гайка; 6 - решітка; 7 - ніж;  
8 - упор нижній; 9 - шайба; 10 - упор верхній; 11 - гвинт притискний.

Рисунок 1 - Будова виробу.

## **1.4 Підготовка до роботи**

1.4.1 Перед першим використанням м'ясорубки необхідно розібрати її і вимити гарячим (не більше 60 ° С) 2% содовим розчином, попередньо очистивши сухою ганчіркою від масла, консервації. Обполоснути теплою водою, витерти і просушити деталі м'ясорубки.

1.4.2 Зібрати м'ясорубку згідно п.1.3 цієї інструкції з експлуатації. Встановити упор нижній 8 і упор верхній 10 (Рисунок 1).

Примітки:

1. При затягуванні гайки притискої 4 керуватися наступною вимогою: решітка 6 повинна бути щільно притиснута до ножа 7, але рукоятка 3 зі шнеком 2 повинна обертатися плавно, без докладання значного зусилля.

2. Решітка 6 може бути двох типів. Види решіток представлені на рисунку 2. При використанні решітки типу «а», її можна встановлювати будь-якою площину до ножа. При використанні решітки типу «б» її встановлюють опуклою площину до ножа, як показано на рисунку 1 вид А.

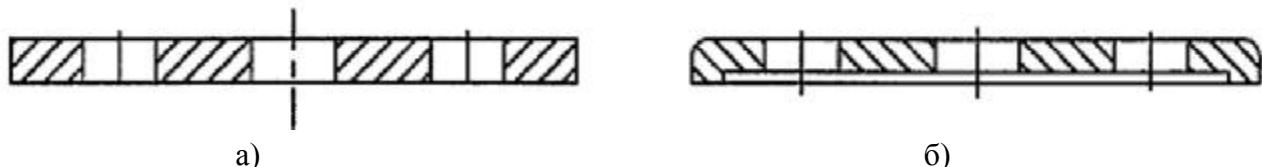


Рисунок 2 - Види решіток

1.4.3 Підготувати продукт для переробки. М'ясо або риба для приготування фаршу має бути очищеною від пліви, сухожиль і нарізане на шматочки приблизно 25x25x12 мм. Попадання кісток не допускається.

1.4.4 М'ясорубку встановити на край горизонтальної поверхні і щільно затягнути притискним гвинтом 11. Під гайку притискну 4 встановити ємність для збору фаршу.

## **1.5 Робота виробу**

1.5.1 Обертаючи рукоятку зі шнеком за годинниковою стрілкою, рівномірно подавати продукт в бункер м'ясорубки.

**УВАГА! ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ПРОШТОВХУВАТИ ПРОДУКТ У ЗАВАНТАЖУВАЛЬНУ КАМЕРУ М'ЯСОТУБКИ ПАЛЬЦЯМИ.**

## **1.6 Завершення роботи**

1.6.1 Зняти м'ясорубку зі столу, розібрати, видалити залишки продукту з робочої порожнини корпусу і деталей м'ясорубки, вимити гарячим (не більше 60 ° С) 2% содовим розчином і просушити.

**УВАГА! НЕ ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ ЧИСТИТИ ДЕТАЛІ ПІСКОМ, НАЖДАЧНИМ ПАПЕРОМ, МЕТАЛЕВОЮ ЩІТКОЮ АБО ІНШИМИ МЕТАЛЕВИМИ ПРЕДМЕТАМИ.**

**НЕ ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ МИТИ ОКРОПОМ ПЛАСТМАСОВІ ТА ГУМОВІ ДЕТАЛІ І СУШИТИ ЇХ НА ГАРЯЧИХ (понад 60 ° С) ПРЕДМЕТАХ.**

**НЕ ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ ПРОВОДИТИ ПРОМИВАННЯ ДЕТАЛЕЙ В ЛУЖНИХ РОЗЧИНАХ (окрім зазначеного в данному керівництві).**

## **2 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ**

2.1 При затупленні ножа (не менше ніж через 100 годин роботи м'ясорубки) провести заточку шляхом притирання до решітки за допомогою полірувальних паст або іншим способом. Зазор між решіткою і ножем повинен бути відсутнім (перевіряти на просвіт).

## **3 ЗБЕРІГАННЯ**

3.1 М'ясорубку зберігати в упакованому вигляді в закритих приміщеннях з природною вентиляцією при відносній вологості не більше 80%, при температурі навколошнього повітря від плюс 1 до плюс 40 ° С.

3.2 Не допускається зберігання м'ясорубок в приміщеннях де зберігаються кислоти, луги, отрутохімікати, мінеральні добрива та інші агресивні речовини.

## **4 КОМПЛЕКТНІСТЬ**

4.1 Мясорубка в зборі, шт.....	1
4.2 Решітка для великого фаршу, шт .....	1
4.3 Керівництво по експлуатації, шт.....	1
4.4 Упаковка, шт.....	1

## **5 ГАРАНТІЙ ВИРОБНИКА**

5.1 Завод - виробник гарантує відповідність якості м'ясорубки вимогам 0690019300 ТУ за умови дотримання споживачем правил експлуатації викладених в цьому керівництві.

5.2 Гарантійний термін експлуатації м'ясорубки становить 12 місяців від дати продажу магазином, а при її відсутності - від дати виготовлення.

5.3 Пред'явлена на гарантійний ремонт м'ясорубка повинна бути очищена від пилу і бруду, мати свідоцтво про приймання та супровідний лист.

5.4 Гарантійні зобов'язання не поширюються на м'ясорубки:

- експлуатовані з порушенням правил, зазначених в цьому посібнику;
- пред'явлені без керівництва з експлуатації з гарантійним талоном і деталей, які підлягають ремонту.

5.5 З питань пов'язаних з експлуатацією та ремонтом, звертатися в центр гарантійного ремонту за адресою:

АТ «МОТОР СІЧ», пр.Моторобудівників, 30-а, м.Запоріжжя, 69068, Україна.

Тел.: +38 (061) 720-47-66, +38 (050) 421-63-06.

або гарантійні підприємства, перераховані на сайті [www.motorsich.com](http://www.motorsich.com).

E-mail: [service@motorsich.com](mailto:service@motorsich.com)

Данное руководство по эксплуатации в кратком изложении содержит правила пользования мясорубкой «МОТОР СІЧ МП-1». Несмотря на простоту конструкции мясорубки и ее общедоступность в домашнем хозяйстве, перед использованием внимательно изучите данное руководство. Это поможет продлить срок службы изделия и избавит Вас от лишних забот.

Предприятие постоянно работает над усовершенствованием своих изделий, поэтому конструкция мясорубки может незначительно отличаться от приведенной в этом руководстве.

Необходимые консультации по возникающим вопросам можно получить у специалистов завода по адресу:

АО «МОТОР СІЧ», пр.Моторостроителей, 15, г.Запорожье, 69068, Украина.

Тел.: +38 (061) 720-49-72. Факс: +38 (061) 720-48-03.

E-mail: [ptnp@motsich.com](mailto:ptnp@motsich.com).

Сайт: [www.motsich.com](http://www.motsich.com)

Розничные продажи, фирменный магазин АО «МОТОР СІЧ»:

АО «МОТОР СІЧ», пр.Моторостроителей, 32, г.Запорожье, 69068, Украина.

Тел.: +38 (061) 720-40-28, +38 (061) 720-33-37.

Моб.:+38 (050) 456-71-02, +38 (067) 619-81-41.

E-mail: [Salon@motsich.com](mailto:Salon@motsich.com).

Сайт: [www.tnp.motsich.com](http://www.tnp.motsich.com)

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Описание и работа .....	10
2 Техническое обслуживание и ремонт.....	13
3 Хранение .....	13
4 Комплектность .....	13
5 Гарантии изготовителя .....	14
6 Свидетельство о приемке .....	14
Гарантийные талоны .....	15

# **1 ОПИСАНИЕ И РАБОТА**

## **1.1 Назначение изделия**

1.1.1 Мясорубка «МОТОР СІЧ МП-1» предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша. Конструкция мясорубки позволяет использовать дополнительные решетки и приставки изготовленные в соответствии с ГОСТ 4025-83.

## **1.2 Технические характеристики**

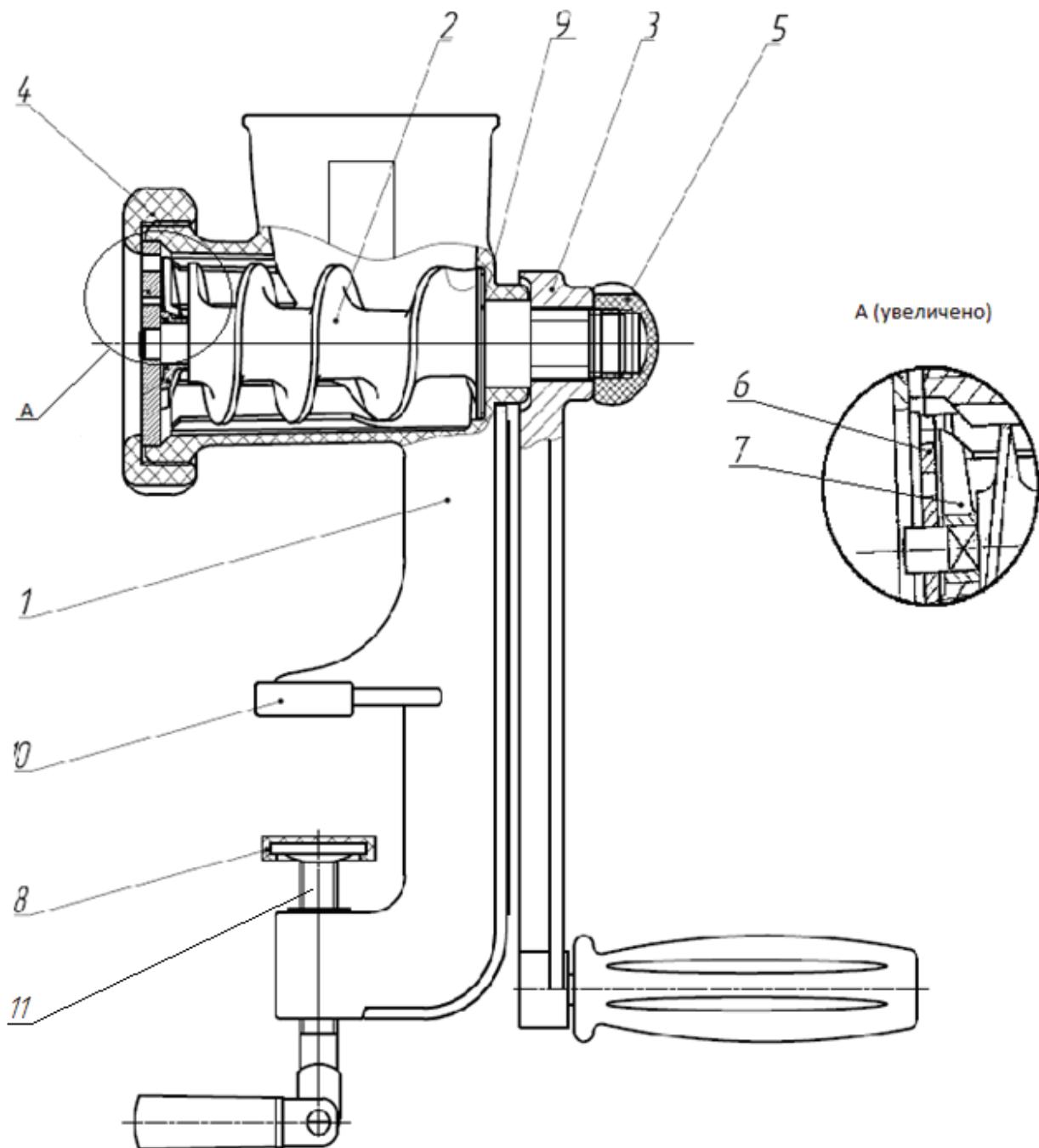
1.2.1 Масса, кг, не более.....	0.75
1.2.2 Производительность, кг/час, не менее* .....	27
1.2.3 Габаритные размеры, мм :	
- длина .....	215±5
- ширина.....	95±5
- высота (с завернутым прижимным винтом) .....	255±5

Примечание: (\*) величина определяется в соответствии с требованиями ГОСТ 4025.

## **1.3 Устройство изделия**

Устройство изделия представлено на рисунке1.

Разборку мясорубки выполнять в следующем порядке. Открутить гайку 5 и снять рукоятку 3. Открутить гайку прижимную 4, снять решетку 6 и нож 7. Извлечь шнек 2 из корпуса 1. Снять шайбу 9 с шнека 2. Сборку мясорубки производить в обратном порядке 2.



1 - корпус; 2 - шнек; 3 - рукоятка; 4 - гайка прижимная; 5 - гайка; 6 - решетка; 7 - нож; 8 - башмак нижний; 9 - шайба; 10 - башмак верхний; 11 - винт прижимной.

Рисунок 1 - Устройство изделия.

## **1.4 Подготовка к работе**

1.4.1 Перед первым использованием мясорубки необходимо разобрать ее и вымыть горячим (не более 60°C) 2% содовым раствором, предварительно очистив сухой тряпкой от масла, консервации. Ополоснуть теплой водой, вытереть и просушить детали мясорубки.

1.4.2 Собрать мясорубку согласно п.1.3 данного руководства по эксплуатации. Установить башмак нижний 8 и башмак верхний 10 (Рисунок 1).

Примечания:

1. При затягивании гайки прижимой 4 руководствоваться следующим требованием: решетка 6 должна быть плотно прижата к ножу 7, но рукоятка 3 со шнеком 2 должна вращаться плавно, без приложения значительного усилия.

2. Решетка 6 может быть двух типов. Виды решеток представлены на рисунке 2. При использовании решетки типа «а», ее можно устанавливать любой плоскостью к ножу. При использовании решетки типа «б» ее устанавливают выпуклой плоскостью к ножу, как показано на рисунке 1 вид А.

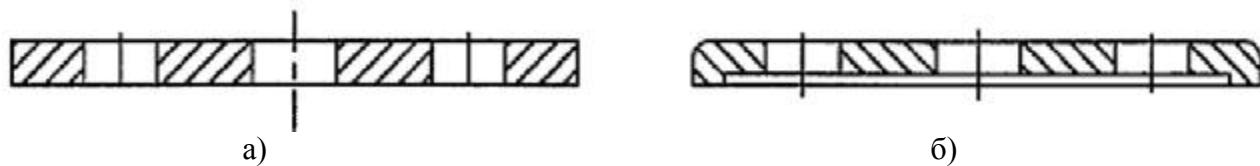


Рисунок 2 - Виды решеток

1.4.3 Подготовить продукт для переработки. Мясо или рыба для приготовления фарша должно быть очищено от плевы, сухожилий и нарезано на кусочки примерно 25x25x12 мм. Попадание костей не допускается.

1.4.4 Мясорубку установить на край горизонтальной поверхности и плотно затянуть прижимной винт 11. Под гайку прижимную 4 установить емкость для сбора фарша.

## **1.5 Работа изделия**

1.5.1 Вращая рукоятку со шнеком по часовой стрелке, равномерно подавать продукт в бункер мясорубки.

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОТАЛКИВАТЬ ПРОДУКТ В ЗАГРУЗОЧНУЮ КАМЕРУ МЯСОРУБКИ ПАЛЬЦАМИ.**

## **1.6 Завершение работы**

1.6.1 Снять мясорубку со стола, разобрать, удалить остатки продукта из рабочей полости корпуса и деталей мясорубки, вымыть горячим (не более 60°C) 2% содовым раствором и просушить.

**ВНИМАНИЕ! НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ЧИСТИТЬ ДЕТАЛИ ПЕСКОМ, НАЖДАЧНОЙ БУМАГОЙ, МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ЩЕТКОЙ ИЛИ ДРУГИМИ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ПРЕДМЕТАМИ.**

**НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ МЫТЬ КИПЯТКОМ ПЛАСТМАССОВЫЕ И РЕЗИНОВЫЕ ДЕТАЛИ И СУШИТЬ ИХ НА ГОРЯЧИХ (более 60°C) ПРЕДМЕТАХ.**

**НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ПРОВОДИТЬ ПРОМЫВАНИЯ ДЕТАЛЕЙ В ЩЕЛОЧНЫХ РАСТВОРАХ (кроме указанного в данном руководстве).**

## **2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ**

2.1 При затуплении ножа (не менее чем через 100 часов работы мясорубки) произвести заточку путем притирки к решетке с помощью полировальных паст или другим способом. Зазор между решеткой и ножом должен отсутствовать (проверять на просвет).

## **3 ХРАНЕНИЕ**

3.1 Мясорубку хранить в упакованном виде в закрытых помещениях с естественной вентиляцией при относительной влажности не более 80%, при температуре окружающего воздуха от плюс 1 до плюс 40°C.

3.2 Не допускается хранение мясорубок в помещениях где хранятся кислоты, щелочи, ядохимикаты, минеральные удобрения и другие агрессивные вещества.

## **4 КОМПЛЕКТНОСТЬ**

4.1 Мясорубка в сборе, шт.....	1
4.2 Решетка для крупного фарша, шт .....	1
4.3 Руководство по эксплуатации, шт.....	1
4.4 Упаковка, шт.....	1

## **5 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

5.1 Завод - изготовитель гарантирует соответствие качества мясорубки требованиям 0690019300 ТУ при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации изложенных в этом руководстве.

5.2 Гарантийный срок эксплуатации мясорубки составляет 12 месяцев от даты продажи магазином, а при ее отсутствии - от даты изготовления.

5.3 Предъявленная на гарантийный ремонт мясорубка должна быть очищена от пыли и грязи, иметь свидетельство о приемке и сопроводительное письмо.

5.4 Гарантийные обязательства не распространяются на мясорубки:

- эксплуатируемые с нарушением правил, отмеченных в данном руководстве;
- предъявленные без руководства по эксплуатации с гарантийным талоном и деталей, которые подлежат ремонту.

5.5 По вопросам связанным с эксплуатацией и ремонтом, обращаться в центр гарантийного ремонта по адресу:

АО «МОТОР СИЧ», пр.Моторостроителей, 30-А, г.Запорожье, 69068, Украина.

Тел.: +38 (061) 720-47-66, +38 (050) 421-63-06.

или гарантийные предприятия, перечисленные на сайте [www.motorsich.com](http://www.motorsich.com).

E-mail: [service@motorsich.com](mailto:service@motorsich.com)

## **6 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ**

Мясорубка «МОТОР СИЧ МП-1» изготовлена и принята в соответствии с требованиями государственных стандартов, действующей технической документации и признана годной к эксплуатации.

Начальник ОТК

МП

личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число

КОРЕШОК ТАЛОНА №1  
на гарантійний ремонт мясорубки «МОТОР СІЧ МП-1»

Гарантійний талон

Україна, 86503, г. Запоріжье, пр-т Моторостроїтелей 15 АО «МОТОР СІЧ»

ТАЛОН №1

на гарантійний ремонт мясорубки «МОТОР СІЧ МП-1» № \_\_\_\_\_

Дата виготовлення \_\_\_\_\_

Продана магазином № \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Штамп магазина \_\_\_\_\_

подпись

Потребитель и его адрес \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

Выполнены работы по устранению неисправностей:

\_\_\_\_\_ Механик мастерской \_\_\_\_\_

(дата)

(подпись)

Потребитель \_\_\_\_\_

(подпись)

Гарантійний талон

Україна, 86503, г. Запоріжье, пр-т Моторостроїтелей 15 АО «МОТОР СІЧ»

ТАЛОН №2

на гарантійний ремонт мясорубки «МОТОР СІЧ МП-1» № \_\_\_\_\_

Дата виготовлення \_\_\_\_\_

Продана магазином № \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Штамп магазина \_\_\_\_\_

подпись

Потребитель и его адрес \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

Выполнены работы по устранению неисправностей:

\_\_\_\_\_ Механик мастерской \_\_\_\_\_

(дата)

(подпись)

Потребитель \_\_\_\_\_

(подпись)

Редакція від 29.03.2016 г. Розробив М.Н.Буримський. Комп'ютерна верстка С.А.Макаров. Коректор С.Ю.Цоцорін.

05.2016 АТ «МОТОР СІЧ» Зак.0000 тир.000