

620146 г. Екатеринбург, ул. Волгоградская, 31а

Тел: 308-00-54, e-mail: mdou54@eduekb.ru

Сайт: www.ekb54.tvoyasadik.ru



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНЫ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНОЙ ПРОТИРОЧНОЙ ТИПА МПО-1, МПО-1-03.

Машина предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протирания вареных овощей, фруктов, творога.

Подготовка работы:

1. Перед включением машины убедитесь, что машина отключена от сети электропитания.
2. Приготовьте необходимые насадки для работы машины.
3. Проверьте наличие толкателей для подачи продукта, прочистки - для очистки комбинированного ножа и ножевой решетки от остатков продукта.
4. Проверьте наличие шаблона для контроля установки верхней поверхности стакана.
5. Проверьте наличие лопатки для очистки загрузочной воронки при протирке продуктов.
6. Определите необходимый набор сменных органов.
7. Перед нарезкой вареных овощей для салатов и винегретов варите их в кожице, затем очистите и охладите до $t +8 +10$ С.

Порядок работы:

1. Установите нужные рабочие органы на машину:
 - 1.1. При работе на машине правильно устанавливайте ножи для шинковки согласно инструкции. Рабочие органы насаживайте на вал привода до упора в стакан и **фиксируйте на валу винтом с левой резьбой.**
 - 1.2. При необходимости установите под дисковым ножом в расточку корпуса ножевую решетку, так, чтобы головка винта входила в вертикальный паз корпуса и предохраняла ножевую решетку от поворота. Для фиксации
 - 1.3. Закрепите на корпусе при помощи откидных защелок овощерезательное приспособление или устанавливаемую вместо него воронку.
 - 1.4. При протирачных операциях установите под воронку протирачный диск с множеством отверстий и зафиксируйте винтом лопастной ротор.При протирке вареного картофеля допускается колебание машины. Не протирать недоваренный картофель. Продукт равномерно порциями до 1 кг проталкивать лопаткой в рабочую камеру.
2. Включите машину в сеть электропитания: вставив вилку шнура питания в розетку.
3. Нажмите переключатель в положение **"ВКЛ"**.
4. Перед началом работы включите машину **на холостом ходу**. Убедитесь в правильности вращения приводного вала (**должен вращаться по часовой стрелке**).

5. Подготовьте продукты: разрежьте на удобные для загрузки части.
6. Подготовьте приемную тару и поставьте к сбрасывателю.
7. Для загрузки продукта в серповидное отверстие корпуса поднять вертикально толкатель с помощью рычага.
8. Загрузите продукт и с помощью рычага отпустите толкатель вниз.
9. Нажмите переключатель в положение "ВКЛ".

Завершение работы:

Запрещается мыть машину водяной струей!

1. Ежедневно после окончания работы производите ее санитарную обработку.
2. Отключите машину нажатием переключателя в положение "ОТКЛ", выньте вилку шнура питания из розетки.
3. Снимите овощерезательное приспособление или протирачную воронку, откинув защелки
4. Снимите рабочий орган отвернув винт с левой резьбой.
5. Снимите корпус.
6. Снимите с корпуса ножевую решетку или диск протирачный.
7. Снимите с вала сбрасыватель.
8. Удалите остатки продукта с рабочих поверхностей и промойте корпус и рабочие органы горячей водой пользуясь принадлежностями:
 - 8.1 Очистите комбинированные ножи и ножевые решетки от остатков продуктов.
 - 8.2 Очистите лопаткой загрузочную воронку после протирки продуктов
 - 8.3 Детали из пластмассы после окончания работы тщательно промойте и тщательно протрите.**Запрещается сушить их на горячих плитах или в сушильных шкафах во избежание деформации.**
9. Промойте внутреннюю часть.
10. Вытрите насухо насадки и рабочие органы сухой тряпкой.

Меры безопасности:

1. Лица, допущенные к обслуживанию машины должны пройти специальный инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе на овощерезательной Протирачной машине и знакомых с устройством изделия и принципам его действия,
2. Электропроводка и заземляющие устройства должны быть исправными.
3. Все работы по ремонту и чистке проводите только после отключения машины от сети электропитания.
4. **Запрещается направлять и проталкивать застрявший продукт руками, вводить руки в загрузочное отверстие** машины во время работы. В случае заклинивания продукта необходимо остановить и удалить застрявший продукт.
5. Во избежание пореза рук осторожно обращайтесь с рабочими органами.
6. Заточка ножей производится только квалифицированными специалистами с обязательной отметкой в журнале.
7. Категорически **запрещается работать на машине со снятым овощерезательным приспособлением и снятой загрузочной воронкой.**

Категорически запрещается вводить руки в загрузочные отверстия овощерезательного приспособления и воронку