

Инструкция

По работе с пищеварочным котлом

Перед включением котла проверить наличие теплоносителя в рубашке, открыв кран уровня и кран наливной воронки. Если из крана уровня появится вода, уровень можно считать нормальным. Недостающее количество воды следует восполнить через наливную воронку кипяченой водой, отстоянной в течении суток, до появления воды из крана уровня. Закрыть кран уровня.

Открыть крышку котла, установить носик заливного крана в направлении варочного сосуда. Налить требуемое количество воды в варочный сосуд. Открыть кран наливной воронки, для определения начала кипения воды в рубашке.

ПРИ ОТКРЫВАНИИ КРАНА НАЛИВНОЙ ВОРОНКИ, ВО ИЗБЕЖАНИЯ ОЖОГА ГОРЯЧИМ ПАРОМ, БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ!

Закрыть крышку котла.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ЗАЛИВКЕ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ В ГОРЯЧИЙ КОТЛЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН БЫТЬ ОТКРЫТ КРАН ЗАЛИВНОЙ ВОРОНКИ. ПОСЛЕ ЗАПОЛНЕНИЯ ВОДЫ КРАН ЗАКРЫТЬ.

Установить переключатель мощности в положение «3», при этом загорается лампочка «РАБОТА». Закрыть кран наливной воронки при появлении ровной непрерывной струи пара из воронки. Наличие воздуха в паровой рубашке снижает теплоотдачу варочному сосуду. После закипания воды в варочном сосуде установить переключатель в положение «2» или «1» в зависимости от необходимой интенсивности кипения воды.

По окончании приготовления продукта выключить котел – установить переключатель в положение «0», при этом выключается сигнальная лампа «РАБОТА».

Разгрузить котел.

После окончания приготовления произведите разгерметизацию пароводяной рубашки для чего откройте кран наливной воронки. Это необходимо для снятия возникающего разряжения в пароводяной рубашке и предотвращения деформации рабочей емкости котла. Оставить кран в открытом положении до полного остывания котла.

Вымыть котел, протереть насухо и оставить открытым до полного высыхания. Закрыть крышку котла. Обесточить котел путем выключения автоматического выключателя расположенном на стене.

Для удаления отложений на поверхности варочного сосуда рекомендуется применять раствор лимонной кислоты 2-5 гр. на 1 литр воды.

Еженедельно, после окончания работ, необходимо проводить чистку сливного крана от накипи и смазывать кулинарным жиром. Для этого ручку крана из положения рис.10 поз.1 перевести в положение рис.11 поз.1, фиксатор крана рис.11 поз.2 вытянув в сторону до упора. Одновременно вытянуть механизм крана вверх. Провести удаление накипи и остатка пищи с корпуса крана, смазать уплотнительные кольца и механизм крана кулинарным жиром.

Сборку крана производить в обратной последовательности. При установке крана избегайте повреждения уплотнительных колец



Рисунок 10

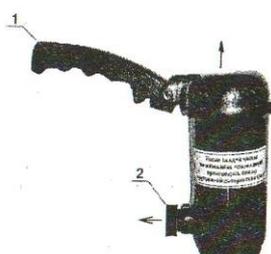


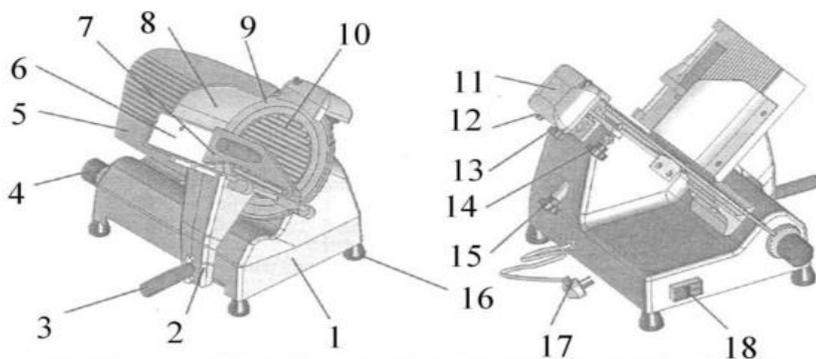
Рисунок 11

Инструкция

По работе слайсера типа ЛР

Использование слайсера

1. Ослабьте винты крепления отсекателя поз.19, в соответствии с рисунком 1.
2. Выставьте минимальный зазор между отсекателем и режущим ножом поз.9.
3. Затяните винты.
4. Убедитесь, что напряжение электросети соответствует требуемому для данного прибора. Убедитесь в наличии заземления.
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕЗАЗЕМЛЕННОГО СЛАЙСЕРА КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!
5. Включите слайсер, должен загореться индикатор.
6. Слайсер должен поработать на холостом ходу 1-2 минуты.
7. Убедитесь, что он работает нормально (нож должен вращаться против часовой стрелки и не задевать за отсекатель).
8. Выключите слайсер.
9. Отведите винт упора поз.14 от ограничителя 5, выставьте необходимую толщину нарезки при помощи ручки регулировки толщины поз.4.
10. Подведите винт упора к ограничителю и законтрите это положение гайкой-барашком. При не подведённом упоре толщина нарезки может быть не одинаковой из-за отгибания ограничителя.
11. Положите продукт в каретку, затем используйте подвижное прижимное устройство для зажима продукта и продвижения его к ограничителю.
12. Для запуска слайсера нажмите кнопку «ПУСК» на переключателе. Для завершения работы нажмите кнопку «СТОП».
13. При завершении работы верните ограничитель в позицию «0».
14. После каждого сеанса работы необходимо очищать слайсер: отключите слайсер от сети; поверните регулятор толщины нарезки в положение «0»; для очистки **не используйте** струю воды, чистящие средства с высоким содержанием кислот, щелочей и абразивных веществ. При помощи влажной ткани с небольшим количеством моющего средства протрите слайсер, затем вытрите насухо. В целях соблюдения требований гигиены, следует очищать слайсер перед каждым использованием. снимите защитный экран режущего ножа, очистите кожух и нож влажной тканью с небольшим количеством моющего средства. Вытрите насухо для предотвращения ржавления режущего ножа и обеспечения гигиенической безопасности продукта. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ СЛАЙСЕР СТРУЕЙ ВОДЫ!** Очищая режущий нож, обратите внимание на следующее: работайте в защитных перчатках; не касайтесь непосредственно края режущего ножа; категорически запрещается производить очищение режущего ножа, если прибор подключен к электросети. Закончив процесс очищения слайсера, подключите прибор к электросети и позвольте ему работать вхолостую в течение 3 минут, убедитесь, что прибор функционирует нормально.



1. Корпус; 2. Опора каретки; 3. Ручка режущего ножа; 4. Ручка регулировки толщины; 5. Ограничитель; 6. Каретка; 7. Прижимное устройство; 8. Защитный экран каретки; 9. Режущий нож; 10. Защитный экран режущего ножа; 11. Заточное устройство; 12. Ручка заточного устройства; 13. Крепежный винт заточного устройства; 14. Крепежный винт ограничителя; 15. Крепежный винт защитного экрана для режущего ножа; 16. Ножи; 17. Шнур и штепсельная вилка; 18. Переключатель двигателя ПУСК-СТОП;

Инструкция

По работе с плитой электрической с жарочным шкафом ЭП-6ЖШ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Работу проводить в следующем порядке:

1. проверить целостность и надежность заземления плиты и конфорок;
 2. установить ручкой терморегулятора необходимую температуру, предусмотренную технологическим процессом приготовления конкретного продукта; регулировку мощности осуществлять вращением ручек переключателей. Включение конфорок на высшую ступень «3» следует производить только для разогрева конфорок до рабочей температуры или при приготовлении блюд, требующих высоких температур;
 3. по окончании работы в высокотемпературном режиме установить ручки переключателя в положение «1»;
 4. по окончании работы установить ручки переключателя в положение «0». Отключить плиту от сети.
- Для увеличения эксплуатационного ресурса длительная работа конфорок на режимах «3» и «2» нежелательна.**

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Приготовление пищи на конфорках

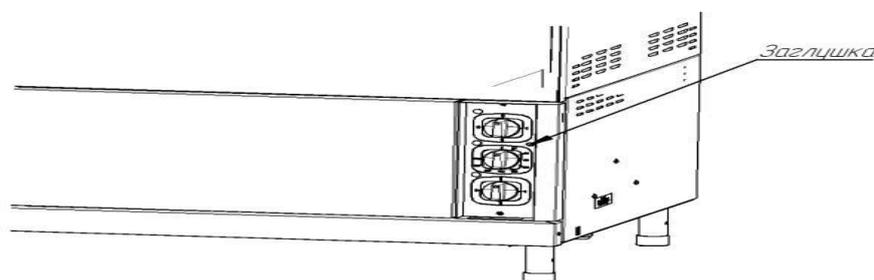
Включить конфорки ручками переключателей на необходимую мощность, т.е. (положение 1, 2 или 3), при этом загорается сигнальная лампа с левой стороны переключателя. Максимальная ступень «3» используется, главным образом, в начале варки или жаренья, когда нужно быстро вскипятить воду или разогреть сковороду. Установить на конфорку посуду и вести приготовление намеченной пищи.

«1», «2» ступени переключателя предназначены для длительной варки и подогрева пищи.

Приготовление пищи в жарочном шкафу

Перед приготовлением пищи духовку необходимо прогреть. Для этого ручку терморегулятора установить на температуру 150-180°C, а ручки переключателей - на вторую ступень переключения, положение- «2». По достижении установленной температуры терморегулятор отключает нагреватели, о чем свидетельствует первое отключение сигнальной лампы, после этого допускается дальнейшее увеличение температуры вращением ручки терморегулятора. При приготовлении пищи необходимо уточнить рекомендуемую температуру и при последующем приготовлении терморегулятор можно установить на более высокую или низкую температуру, в зависимости от качества приготовленного продукта. Переход на «1» «3» ступень мощности верхнего или нижнего блока ТЭНов при выпечке зависит от цвета изделия сверху или снизу, определяемого хорошим соломенным или темным цветом выпечки.

Рис.1 Доступ к кнопке аварийного термовыключателя



Инструкция

По работе с овощерезательно-протирочной машиной ОМ-350

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед началом работы промойте внутреннюю часть корпуса, рабочие органы, соприкасающиеся с продуктом, горячей водой и просушите.

Установите на стакан сбрасыватель, а затем:

Для овощерезательного исполнения: установить необходимый набор рабочих органов, при этом один из подвижных рабочих органов, кроме ротора лопастного, насадить на вал и закрепить винтом. При нарезке пластинками установить ножевую решетку в расточку корпуса, насадить на вал дисковый нож 10 мм и закрепить его винтом. Установить сверху в расточку корпуса овощерезательное приспособление с установленными толкателями и закрепить его защелками.

Для протирочного приспособления: установить диск протирочный в расточку корпуса, насадить на вал ротор лопастной и закрепить его винтом, установите сверху в расточку корпуса воронку протирочную и закрепите её защелками, подготовьте приемную тару; опробуйте изделие на холостом ходу.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Работа изделия включает: переработку продукта; санитарную обработку после каждого вида продукта и после окончания работы.

Порядок работы при нарезке овощей: Для нарезки овощей включите машину. Подготовленный продукт, разрезанный на удобные для загрузки части, при помощи толкателей равномерно подавайте к вращающемуся рабочему органу. После окончания работы выключите машину; снимите рабочие органы и корпус и произведите их санитарную обработку. Порядок работы при протирке продуктов: Включите привод, подготовленный продукт, равномерно небольшими порциями (до 1 кг), подавайте через воронку к вращающему ротору. **ВНИМАНИЕ!** Запрещается застрявший в воронке продукт проталкивать в рабочую камеру руками. Пользуйтесь лопаткой. При протирке вареного картофеля допускается колебание машины, что не является браковочным признаком (необходимо уменьшить порцию загрузки картофеля). Недоваренный картофель протирать не допускается.

После окончания работы выключите машину; снимите воронку, отверните винт с левой резьбой, снимите ротор лопастной, далее снимите с корпуса диск протирочный и сбрасыватель и произведите санитарную обработку.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ мыть машину водяной струей. Не допускается при санитарной обработке деталей из пластмасс (воронку, приспособление загрузочное и др.) нагревать свыше 120°C (ставить на плиты, в микроволновые печи и т.д.).

Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ: работать на машине со снятым овощерезательным приспособлением и загрузочной воронкой; вводить руки в загрузочное отверстие овощерезательного приспособления и воронку.

Санитарно-гигиенические требования.

Изделие должно всегда содержаться в чистоте. Ежедневно после окончания работы необходимо производить его гигиеническую обработку:

снимите овощерезательное приспособление или протирочную воронку, откинув защелки; снимите рабочий орган, отвернув винт с левой резьбой; снимите корпус; снимите с корпуса ножевую решетку или диск протирочный; снимите с вала сбрасыватель; удалите остатки продукта с рабочих поверхностей и промойте корпус и рабочие органы горячей водой; для очистки рабочих органов пользуйтесь принадлежностями, вытрите насухо насадки и рабочие органы сухой тряпкой;

Инструкция

По работе со сковородой электрической универсальной кухонной

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Внимание при первом пуске! Перед началом эксплуатации изделия следует прокалить дно чаши, предварительно обработанное нерафинированным маслом, в течение одного часа при температуре 150°С для получения оксидной пленки и придания чаше антипригарного свойства.

Работу проводить в следующем порядке:

- проверить работу терморегулятора (установить необходимую температуру, загорится лампа, при достижении заданной температуры лампа гаснет);
- проверить работу конечного выключателя, для этого чашу сковороды наклонить на угол больше 12° от горизонтали, нагревательные элементы автоматически должны выключаться;
- проверить работу светосигнальной арматуры;
- проверить работу механизма опрокидывания чаши сковороды (само опрокидывание недопустимо);
- - поднять чашу до упора, проверить фиксацию крышки чаши сковороды.

Внимание! Сковороду запрещается использовать для фритюрной жарки продуктов.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Приготовление пищи

Перед приготовлением пищи чашу необходимо прогреть до нужной температуры приготовления конкретного продукта. Для этого ручку терморегулятора установить на необходимую температуру. По достижении установленной температуры терморегулятор отключает нагреватели, о чем свидетельствует первое отключение сигнальной лампы. При приготовлении пищи необходимо уточнить рекомендуемую температуру и при последующем приготовлении терморегулятор можно установить на более высокую или низкую температуру, если качество первой было неудовлетворительным.

Санитарно-гигиенические требования.

Для бесперебойной работы и длительного срока эксплуатации следует соблюдать следующие рекомендации:

- регулярно очищать опрокидывающуюся емкость (чашу) от остатков пищи и промывать теплой водой;
- все нержавеющие части очищать тряпками, смоченными в теплом растворе детергента, с применением хромового порошка и подобных чистящих средств;

Внимание! Для очистки сковороды и чаши не допускается применять водяную струю.

Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе сковороды;
- держать включенной на полной мощности незагруженную сковороду;
- работать без заземления;
- работать без внешней защиты;

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при открывании крышки во время приготовления пищи, т.к. возможен ожог паром.

Инструкция **По работе с просеивателем муки вибрационным «КАСКАД»** **ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

Перед началом работы поместить под лоток приёмного бункера ёмкость необходимого объёма для сбора просеянной муки. Убедиться, что в приёмном бункере отсутствуют посторонние предметы. Включить установку в электросеть (нажав кнопку включения автомата и/или кнопку пускателя). Установка в течение нескольких секунд приходит в устойчивое вибрирующее состояние. Мерной ёмкостью засыпать муку в загрузочный бункер в количестве не более 10 кг. (чтобы не повредить сито). Убедитесь в нормальной, устойчивой работе просеивателя, то есть объём просеянной муки в единицу времени примерно соответствует паспортному значению.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Запрещается включать мукопросеиватель с перегруженным мукой бункером. Для просеивания засыпать в загрузочный бункер работающего просеивателя не более 10 кг муки и не допускать превышение этого количества в процессе просеивания. Периодически, по мере накопления на сите отходов следует останавливать установку и очищать сито. Для этого отвернуть гайки крепления загрузочного бункера, снять его и сито. Перевернуть сито и лёгким постукиванием о деревянную доску и щёткой удалить накопившиеся отходы из сита. В процессе работы следить за исправностью опорных пружин бункера. В процессе работы следить за исправностью генератора колебаний. После окончания работы отключить установку от электросети. Провести очистку просеивателя муки.

Внимание! Очистка установки с применением водяной струи или высоконапорного чистящего устройства запрещается! Во время очистки установки не допускается применение проволочных губок, проволочных щеток и других абразивных приспособлений!

Инструкция

По работе с пароварочным конвективным аппаратом электрическим кухонным

Убедитесь, что перегородка духовки и держатели противней надежно закреплены. Снятие держателей осуществляется следующим образом: приподнимите держатели вверх, отодвиньте их от стенок духовки, затем движением на себя выньте держатели из духовки. Откройте кран подвода воды к ПКА. Включите электропитание. Включение ПКА осуществляется при нажатии на кнопку «Вкл/Откл». После прохождения внутреннего теста включается светодиодный индикатор рядом с кнопкой включения ПКА и индикатор того режима работы, который использовался перед выключением ПКА. Малые индикаторы на табло при этом индицируют установки, использовавшиеся в этом режиме. Выберите режим приготовления в табло «Режимы» нажмите нужную кнопку. Выберите t в духовке. Нажмите кнопку «Выбор параметров» в табло « t в камере». Кнопками V и Δ установите требуемую t . Повторно нажмите кнопку «Выбор параметров». При работе в режимах «Конвекция» и «Конвекция + пар» в табло «Таймер» установите время приготовления продукта. Изменение установки таймера производится аналогично изменению установки температуры. Диапазон изменения установки таймера от 0 часов 01 мин до 9 часов 59 минут. В режиме работы «Разогрев» в данном табло будет индицироваться время работы КП с момента запуска в минутах. При работе в режимах «Конвекция + пар» в табло «Периодичность впрыска» установите значение периодичности (промежуток времени между впрысками). Порядок изменения установки аналогичен вышеприведенным. В режиме «Разогрев» кнопка «Выбор параметров» в данном окне используется для ручного впрыска воды в духовку. В режиме «Конвекция» данное табло не используется: на индикаторах светятся прочерки. Нажмите кнопку «Пуск/стоп», при этом включится светодиодный индикатор рядом с кнопкой, раздастся звуковой сигнал продолжительностью 3 сек. и ПКА начинает работу. По истечению запрограммированного времени произойдет автоматическое отключение ПКА и раздастся звуковой сигнал продолжительностью 3 сек. При необходимости можно прервать процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск/ост.». При необходимости можно изменить заданные значения параметров (температура в камере, периодичность впрыска, таймер) в процессе работы. Об изменении указанных параметров в процессе работы сигнализирует звуковой сигнал, продолжительностью 0,5 сек. Режим работы (табло «Режимы») изменить нельзя. Для изменения режима необходимо остановить работу пароконвектомата кнопкой «Пуск/ост.» и произвести установку требуемых параметров. По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/откл». При первом запуске ПКА дополнительно необходимо проконтролировать направление вращения вентилятора (см. раздел 6); Работа ПКА приостанавливается при открывании двери, но время приготовления не останавливается (таймер продолжает работать). **ВНИМАНИЕ! При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала поверните ручку вверх до упора и приоткройте дверку; выпустите пар и (или) горячий воздух из духовки; поверните ручку вниз до упора и откройте дверку полностью; при открытии дверки ПКА отключается, однако вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту. ПКА начинает снова работать, когда дверь закрыта. ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА** Необходимо ежедневно проводить очистку пароконвектомата. Перед началом очистки отключите электропитание (нажмите кнопку «Вкл/Откл»). Производите очистку специальными средствами для очистки духовок. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки едкие щелочи и концентрированные кислоты, абразивные вещества.** Производите очистку следующим образом: - охладите пароконвектомат до 60° , удалите остатки пищи; - обработайте внутренние поверхности средством закройте дверь на 5-10 мин; - обработайте внутренние поверхности паром в режиме «Конвекция+Пар» (100° , 5 сек.) в течение 5-10 минут, отключите пароконвектомат и осторожно откройте дверь произведите ополаскивание внутренних поверхностей ручным душем. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** - будьте осторожны при использовании очищающих средств, избегайте их попадания на кожу или в глаза. - протрите поверхности чистой тканью, смоченной водой; - просушите печь, включив ее на 5-10 мин. в режим конвекции; - отключите электропитание, закройте краны подвода воды и приоткройте дверь пароконвектомата; Ежедневно 3÷4 раза, в зависимости от интенсивности работы ПКА в паровом режиме, проверьте заполнение лотка конденсатом, стекающим с дверки. При заполнении лотка конденсатом, необходимо снять лоток. Для этого сдвинуть лоток вправо до упора и потянуть на себя. Лоток расположен под дверкой. Внимание: Конденсат может иметь температуру воды до 80°C , будьте осторожны.

Инструкция

По работе с машиной овощерезательной УКМ-11-01

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед началом работы промойте рабочие органы и поверхности, соприкасающиеся с продуктом, горячей водой и просушите. Поднимите рукоятку приводного механизма вверх. Установите насадку хвостовиком в горловину приводного механизма до зацепления шипа вала насадки с шипом приводного вала. Для этого, возможно, потребуется повернуть насадку влево или вправо вокруг оси хвостика, после чего насадку установить в рабочее положение до упора в горловину. Поворотом рукоятки приводного механизма вниз зажмите насадку. Опробуйте изделие на холостом ходу. Установите насадку в горловину приводного механизма и зафиксируйте ее; — определите необходимый набор сменных рабочих органов, установите на вал сбрасыватель, установите необходимый набор рабочих органов при этом один из подвижных рабочих органов, кроме ротора лопастного, насадить на вал и закрепить винтом. При нарезке пластинками установить ножевую решетку в расточку корпуса, насадить на вал дисковый нож 10 мм и закрепить его винтом. Установить сверху в расточку корпуса овощерезательное приспособление с установленными толкателями и закрепить его откидными винтами

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Работа изделия включает: переработку продукта; санитарную обработку после каждого вида продукта и после окончания работы.

Порядок работы при нарезке овощей:

- для нарезки овощей включите приводной механизм. Подготовленный продукт, разрезанный на удобные для загрузки части, при помощи толкателей равномерно подавайте к вращающемуся рабочему органу; — после окончания работы выключите приводной механизм;
- снимите овощерезательный механизм и произведите его санитарную обработку.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ мыть насадку методом окунания, а приводной механизм – водяной струей.

Категорически запрещается: — работать на машине со снятым овощерезательным приспособлением ; — вводить руки в загрузочное отверстие овощерезательного приспособления.

Санитарно-гигиенические требования

Изделие должно всегда содержаться в чистоте. Ежедневно после окончания работы необходимо производить его гигиеническую обработку:

- снимите с насадки овощерезательное приспособление отвернув откидные винты; — снимите рабочий орган, отвернув винт с левой резьбой;
- снимите сбрасыватель;
- вытащите механизм из горловины приводного механизма;
- удалите остатки продукта с рабочих поверхностей механизма и промойте механизмы и рабочие органы горячей водой, для очистки рабочих органов пользуйтесь принадлежностями, вытрите насухо насадки и рабочие органы сухой тряпкой;
- уложите насадку на полку стеллажа, а рабочие органы и принадлежности на свои места хранения.

Инструкция **По работе с мясорубкой МИМ-300М** **ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

Подготовку мясорубки к работе произвести в такой последовательности:

- вставить корпус мясорубки хвостовиком в отверстие корпуса редуктора и закрепить зажимами;
- вставить шнек в корпус так, чтобы паз хвостовика шнека нашел на шип вала редуктора;
- установить в зависимости от требуемой степени измельчения продукта соответствующий набор режущего инструмента, зажать зажимной гайкой. После установки режущего инструмента, независимо от набора, отпустить, не включая электродвигатель, на 0,3 - 0,5 оборота зажимную гайку, включить электродвигатель и, прислушиваясь к шуму работающей мясорубки, зажимать гайку, пока не появится усиливающийся шум работы привода. Это указывает на то, что гайка затянута плотно и мясорубка готова к работе.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Наиболее эффективный режим работы мясорубки достигается при установке набора режущего инструмента для крупного измельчения. Мясо или рыба очищается от костей, нарезается на кусочки массой не более 0,1 кг для мясорубки МИМ-300. С перерабатываемого продукта удаляются соединительные ткани, сухожилия. Если они не отделяются, их следует надрезать в нескольких местах для того, чтобы из них не образовывались волокна, которые при работе наматываются на палец шнека и ножи, нарушая режим нормальной работы мясорубки. Подготовленный продукт загружается в чашу и вручную подается к горловине мясорубки. Для подачи продукта в мясорубку используется толкач.

Запрещается проталкивать продукт в горловине мясорубки руками.

При переработке продукта толкач должен находиться в загрузочном отверстии и выниматься только при подаче очередной порции продукта.

В конце работы отключить автоматический выключатель.

Не допускается продолжительная работа мясорубки без загрузки продукта, т.к. при возникшем сухом трении зажатые ножи и решётки выходят из строя.

Санитарно-гигиенические требования

По окончании работы на мясорубке необходимо ежедневно проводить санитарную обработку в следующем порядке:

- выключить автоматический выключатель;
- отвинтить зажимную гайку и вынуть из мясорубки режущий инструмент со шнеком, используя для этого съемник в соответствии с рисунком ;
- чашу тщательно промыть горячей водой, предварительно подставив емкость для сбора воды под выходное отверстие мясорубки, вытереть насухо;
- отвинтить зажимы и снять собственно мясорубку;
- зажимную гайку, упорное кольцо, ножи, решетки, шнек и рабочую камеру корпуса собственно мясорубки очистить от продукта, промыть горячей водой, вытереть чистой ветошью и просушить;
- режущие органы смазать несоленым животным жиром;
- протереть поверхность облицовки влажной, а затем сухой ветошью;

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ВОДЯНОЙ СТРУЕЙ!

Инструкция

По работе с измельчителем овощей «ГАММА-5А»

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Порядок сборки показан на рисунке. На выступающий конец вала наденьте трёхлопастную лопатку. Лопатка должна зафиксироваться вырезом на нижнем штифте вала. Установите решетку (если это необходимо для данного вида нарезки) в корпус электропривода, совместив при этом выступ на решётке с соответствующим пазом в расточке корпуса. Примечание. Решетку для нарезки кубиков и пластинок устанавливать острыми кромками вверх. Протирочную решетку устанавливать диском с отверстиями вверх. На вал электропривода наденьте необходимый нож или терку. Установите необходимое загрузочное приспособление, утопив пальцем шток блокировочного устройства, и повернув затем загрузочное приспособление так, чтобы шток был нажат специальным выступом на загрузочном приспособлении. Закройте откидной замок. Если в качестве загрузочного приспособления используется желоб, то на верхний конец вала необходимо навернуть винт ворошитель. При работе с приставками винт-ворошитель навинчивать не нужно. На разгрузочную горловину корпуса установите козырек и закрепите его винтом. Машина готова к работе

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Подготовьте продукты к переработке, тщательно вымойте, очистите и нарежьте на части, свободно проходящие в загрузочные горловины. Под разгрузочную горловину установите емкость для сбора измельченного продукта. Включите машину на холостом ходу, нажав на магнитном пускателе кнопку «Пуск». Убедитесь в отсутствии посторонних шумов и приступайте к работе. Продукты в загрузочное устройство подавайте равномерно. При работе с желобом не загружайте одновременно большое количество продукта для исключения забивания проходной части желоба. Для проталкивания продукта в зону нарезки используйте толкатель от приставки. При работе с приставкой усилие, прилагаемое к толкателям, не более 70 Н (7 кг).



Запрещается мыть машину водяной струей! Это является нарушением правил эксплуатации и приводит к коррозии подшипников несущего вала и последующей поломке механизма машины.