

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 148**

Юридический адрес: 620103, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Латышская, 90
Тел. (34) 256-94-04, E-mail: mdou148@educb.ru, сайт: <https://148.tvoyasadik.ru/>

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ



Ковалева О.А.

2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ по эксплуатации
электрической МЯСОРУБКИ типа МИМ-300М**

Машина предназначена для измельчения кускового жилованного мяса и рыбы

Подготовка к работе

1. Проверить мясорубку внешним осмотром, проверить надежность крепления заземления и отсутствия механических повреждений электропроводки.
2. Проверить состояние ножей и решеток.
3. Вставьте корпус мясорубки хвостовиком в отверстие корпуса редуктора и закрепите зажимами;
4. Вставить шнек в корпус так, чтобы паз хвостовика шнека нашел на шип вала редуктора;
5. Установите, в зависимости от требуемой степени измельчения продукта, соответствующий набор режущего инструмента и зажмите зажимной гайкой (нож подрезной должен быть установлен режущей кромкой к ножу двустороннему);
6. для мелкого измельчения надеть на палец шнека подрезной нож режущими кромками наружу, двусторонний нож с отверстиями 9 мм вставить в корпус два упорных кольца завернуть зажимную гайку (двусторонний нож вставляется режущими кромками в сторону вращения шнека);
7. Зажимную гайку заворачивают так, чтобы решетки были плотно прижаты к ножам;
8. установите чашу (загружайте мясо в горловину чаши только толкателем).

9. после установки режущего инструмента (независимо от набора), отпустить не включая электродвигатель на 0,3 до 0,5 оборота зажимную гайку;
10. Включите электродвигатель и прислушиваясь к шуму работающей мясорубки, зажмите гайку, пока не появится усиливающийся шум работы привода (это указывает на то, что гайка затянута плотно и мясорубка готова к работе).
11. Подготовьте продукты для измельчения:
 - мясо или рыба очищается от костей нарезается на кусочки массой не более 0,1 кг;
 - с перерабатываемого продукта удалить соединительные ткани, сухожилия или надрезать в нескольких местах, чтобы из них не образовывались волокна.

Порядок работы

1. Включите электродвигатель в сеть энергоснабжения в заземленную розетку.
2. Установите автоматический выключатель в положение "ВКЛ" (загорается лампочка "сеть").
3. На правой боковой стенке мясорубки кулачковый переключатель находится в положении "0" (приводной механизм находится в отключенном состоянии).
4. Поставьте в положение "1" кулачковый переключатель, включается приводной механизм и шнек вращается так, чтобы продукт подавался за нож;
5. при переключении в положение "2" - приводной механизм вращается в обратную сторону, при отпускании ручки - переключатель автоматически возвращается в положение "0".
6. Кнопка аварийного останова "Стоп" - блокировка работа машины. Для возврата кнопки в рабочее положение необходимо нажать на грибок, повернуть по часовой стрелке и отпустить.
7. Продукт из лотка подайте к горловине корпуса мясорубки, а затем толкателем подайте к вращающемуся шнеку (над загрузочным отверстием расположен предохранитель, препятствующий попаданию рук к шнеку).

Толкатель должен находиться в загрузочном отверстии и выниматься только при очередной порции продукта.

Не допускайте продолжительное время работы мясорубки в холостую.

Завершение работы.

1. Установите автоматический выключатель в положение "Выкл".
2. Отключите машину от сети, вынув вилку сетевого провода из розетки (кулачковый переключатель в положении "0").

3. Отверните зажимную гайку и выньте из мясорубки режущий инструмент со шнеком, используйте съемник.
4. Проведите санитарную обработку мясорубки:
 - тщательно промыть лоток горячей водой, предварительно поставив емкость для сбора воды под выходное отверстие мясорубки;
 - вытереть на сухо;
5. Отвернуть зажимы и снять мясорубку;
6. Зажимную гайку, упорное кольцо, ножи, решетки и корпус мясорубки очистить от продукта, промыть горячей водой, вытереть чистой ветошью и просушить;
7. Режущие инструменты смазать несоленым животным жиром;
8. протереть поверхность облицовки влажной, а затем сухой ветошью, высушить.
9. Собрать в обратной последовательности .
10. Поставить мясорубку на полку стеллажа.

Меры безопасности

1. Лица, допущенные к обслуживанию машины, должны знать ее устройство и пройти инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности.
2. Электропроводка и заземляющие устройства должны быть исправными.
3. При замыкании на корпус немедленно отключите машину от электросети и включите вновь только после устранения неисправностей.
4. Все работы по ремонту и чистке проводите только после отключения машины от электросети.
5. Использовать только исправные рабочие органы и принадлежности.
6. Запрещается включать электродвигатель, не закрепив прочно и надежно зажимами мясорубку к приводу.
7. Проверку правильности вращения вала редуктора производить только при снятой мясорубке.

Запрещается!!! направлять и проталкивать застрявший продукт РУКАМИ.

8. В случае заклинивания продукта необходимо остановить и удалить застрявший продукт (переключив в положение "2" кулачковый переключатель).
9. Во избежание пореза рук осторожно обращайтесь с рабочими органами.
10. Заточка ножей производится только квалифицированными специалистами с обязательной отметкой в журнале.
11. **Запрещается работать на машине со снятым загрузочным лотком.**

12. **Запрещается** оставлять включенную мясорубку без присмотра.
13. **Запрещается** мыть машину водяной струей.
14. **Запрещается** подъем мясорубки за лоток с ограничителем.

Инструкция составлена на четырех листах

