

有些用户购买新农机仅是季节性使用，用后任其雨淋日晒，待到再用时，往往会发现机器无法转动，而且发动机内的气缸、活塞环、气门、座圈、导管等已被锈死，损失较大。为避免这种情况发生，对用后需停留较长时间再用的农机，需进行如下保养：

1. **清理机器，排放冷却水。**将机器外表清洗干净，包括农机具，把机器放在通风干燥处；把水管及水箱里的冷却水全部排放干净；启动机器运转约20秒，以便使体内的残留水分挥发掉。

2. **包扎进排气管口。**摇转曲轴，置机器于压缩行程开始位置（此时，进排气门处于关闭状态，

高压油泵的滚轮又不受凸轮轴的紧压），保持此位置不动，把进排气管口包扎起来，以防止落入虫子及其他杂质。每隔2个月左右，解开进排气管口的包扎，启动机器运转10多秒（不用加冷却水），再置机器于原来的停放位置，并重新包扎好进排气管口。

3. **涂抹机油。**对农机具外表容易生锈的部位，应涂抹一层新鲜机油。

4. **盖好入料口与出料口。**对脱粒机、抽水机、粉碎机等机器，要清理干净其外表，并在易锈部位涂上防锈油，然后把入料口与出料口盖好，以防掉入硬物。对于抽水机，还应把泵壳内的水排放干净。

王晓峰

摘编自《农业科技报》

## 新农机用后保养要点



条，用清水冲去黏附在瓜条上的石灰液。

4. **烫煮脱味。**将冲洗后的瓜条倒入沸水中，烫煮6~10分钟，煮至半透明状即可。然后捞起用清水漂洗2至3次，使瓜条脱净石灰味。

5. **糖渍。**将配制好浓度为25%的糖液搅匀后倒入瓜条中，浸渍12小时后捞出。将糖液浓度调整为35%~40%，再将冬瓜条浸渍12小时，使其吸足糖分。

6. **糖煮。**将冬瓜条与糖液各半放入不锈钢锅内，煮沸后改用小火，煮至糖液浓度为70%~75%，瓜条呈透明状时为止。

7. **摊晾拌糖。**将煮好的瓜条沥干糖液，置于凉席上晾干，返砂后倒入盆中，拌上一层白糖，即为成品。成品外披糖衣，色白味甜；含水率15%~20%，含糖率达80%以上。

张家庆

摘编自《山西农民报》