

ТШМ-3М-650 (650 Вт) ТШМ-3МС-650 (650 Вт) інструкція з експлуатації

1

Увага! Перед тим як приступити до роботи, уважно вивчіть дане керівництво з експлуатації.

При купівлі преса вимагайте перевірки його працездатності та комплекtnості. Переконайтесь, що в керівництві з експлуатації простявлені штамп відділу технічного контролю, підпис продавця та дата продажу.

1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

1.1 Прес ТШМ-3 призначений для одержання фаршу з м'яса та риби або соку з м'якоттю і макухи з помідорів і інших м'яких овочів, фруктів або ягід (вишня, абрикос, полуниця, малина, слива, виноград) способом пресування.

З кісточок овочів ягід слід вилучити кісточку (окрім винограду), виноград потрібно обірвати з грова.

Макуху після першого віджиму можна пропускати через прес повторно для більш повного віджиму.

1.2 Прес призначений для роботи в наступних умовах:

- інтервал температур – від 0°C до +40°C;
- відносна вологість повітря – до 80% при температурі +20°C;
- зовнішнє середовище вибухобезпечне, не має струмопровідного тилу, парів речовин, які шкідливо впливають на ізоляцію двигуна;
- запиленість повітря не більше 10 мг/м³;
- висота над рівнем моря не більш 1000 м.

1.3 Прес експлуатувати в приміщеннях, які викликають вплив атмосферних опадів.

2. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

2.1 Продуктивність для фаршу	- до 120 кг/год
для томатів	- 120 – 150 кг/год;
для винограду	- 60 – 80 кг/год;
Продуктивність залежить від виду та сорту перероблюваної продукції.	
2.2 Напруга однофазної мережі	- 220 В.
2.3 Частота мережі	- 50 Гц.
2.4 Номінальна споживча потужність двигуна	- 650 Вт.
2.5 Номінальна частота обертання валу двигуна	- 920 об/хв.
2.6 Маса преса – 16 кг	
2.7 Габаритні розміри:	
Висота	- 350 мм.
Ширина	- 200 мм.
Довжина	- 600 мм.

2

3. КОМПЛЕКТНІСТЬ СОКОВИЖИМАЛКИ

3.1 Прес з бункером, шт.	-1
3.2 Лоток, шт.	-1
3.3 Курівництво з експлуатації, шт.	-1
3.4 Товкач, шт.	-1
3.5 Комплектуючі до соковижималки (шнек, сітка, рег. гайка), шт.	-1

4. ВИМОГИ ЩО ДО БЕЗПЕКИ

4.1 Прес **не** призначений для користування особами (зокрема малолітніми дітьми) зі зменшеними фізичними або розумовими психічними можливостями чи браком досвіду та знань, за винятком випадків безпосередньої присутності уповноваженого наглядового персоналу, або коли особою, яка є відповідальною за їхню безпеку, надано необхідні інструкції щодо користування приладом. Малолітні діти повинні бути під наглядом уповноваженого персоналу щоб унеможливити їхню гру з приладом.

4.2 Всі роботи по технічному обслуговуванню преса виконувати тільки при повному вимкненні з електричної мережі.

4.3 Категорично забороняється експлуатація преса без надійного занулення (заземлення). В якості нульового захисного провідника необхідно використовувати мідний гнучкий ізольований провід перерізом не менше 2,5 мм², або не ізольований – перерізом 4,0 мм².

4.4 Перед роботою необхідно перевірити надійність кріплення деталей та вузлів, цілісність монтажних проводів.

4.5 Для запобігання нещасних випадків і з метою пожежної безпеки, забороняється залишати працюючий прес без нагляду.

4.6 У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб унеможливити небезпеку, повинен проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.

4.7 Категорично забороняється примусове прошивкування овочів та фруктів руками в камеру завантаження!

4.8 Не допускати попадання вологи на вимикач 11.

5. БУДОВА ПРЕСА

5.1 Прес (мал.1) складається з привода 1, в який входить двигун, конденсатор, шнур 14 і вимикач 11; підставки 2; завантажувального бункера 3; корпусу 6; гайки 7; конусної сітки 8; лотка 9; регулювальної гайки 10 і регулювального конуса 18; шнека 16.

5.2 Корпус 6 кріпиться до приводу 1 через фланець 3 за допомогою болтів М6. Завантажувальний бункер 3 встановлюється вручну в корпус 6. Конусна

сітка 8 кріпиться до корпусу 6 за допомогою гайки 7. Лоток 9 встановлюється на збірний прес зверху на сітку 8.

5.3. Томати шнеком 16 транспортуються у конусну сітку 8, де під дією тиску шнека та при проходженні через проміжок між конусною сіткою 8 і регулювальним конусом 18 віджимається сік.

5.4. Сік витікає на лоток, а макуха виходить через проміжок між регулювальним конусом 18 і регулювальною гайкою 10.

Схема збирання преса приведена на мал. 2.

6. ПІДГОТОВКА ТА ПОРЯДОК РОБОТИ З СОКОВИЖИМАЛКОЮ

УВАГА!

Томати або ягоди, які використовуються для одержання соку повинні бути чистими без сторонніх твердих включень.

Попадання сторонніх твердих включень (предметів) в зону шнека призводить до передчасного зносу шнека і виходу преса з ладу.

Не допускати тривалу роботу преса без перероблюваного продукту (на холодному ходу). Після ввімкнення преса, тривалість роботи на холодному ходу не більше 1 хв.

6.1. Потужність мережі повинна бути достатньою для того, щоб під час пуску, напруга мережі не була нижче 198 В.

6.2. Виконайте заземлення (занулення) преса, керуючись рекомендаціями розділу 4.

6.3. Встановіть на прес завантажувальний бункер 3.

6.4. На конусну сітку 8, встановіть лоток 9. Під лоток підставте смітник для прийому соку.

6.5. Під регулювальну гайку 10 підставте смітник для приймання макухи.

6.6. Закрутіть регулювальну гайку 10 так, щоб регулювальний конус 18 вільно переміщувався від руки. При роботі преса гайку необхідно регулювати.

6.7. Вставте вилку в розетку, ввімкніть перемикач 11 в фіксоване положення.

6.8. Перевірте напрям обертання залу візуально через завантажувальний бункер 3). Витки шнека повинні переміщуватись в сторону виходу макухи.

6.9. Невеликими порціями засипати розрізані помідори в завантажувальний бункер 3 (ягоди можна засипати цілком без грона). Слідкувати за виходом соку і макухи. Подавати на шнек помідори за допомогою штовхача.

Якщо, через велику подачу або устатковку дуже малого зазору між сіткою і регулювальним конусом, шнек перевантажився і прес зупинився, необхідно зразу вимкнути прес, від'єднати його від мережі і дати двигуну охолонути.

При необхідності, зняти завантажувальний бункер 3 та вибрати не перероблену масу. Вимкнути прес. Якщо прес не запускається, то необхідно

зняти лоток 9, викрутити гайку 10, зняти конічну сітку 8 з регулювальним конусом 18, відкрутити гайку 7, і очистити шнек, сітку і регулювальний конус. Зібрати в зворотному напрямку. В порожнині шнека знаходяться пружини. При розбиранні слідкуйте за їх штатним положенням.

6.10 Регулювання зазору між сіткою конічною і регулювальним конусом здійснюється з допомогою регулювальної гайки 10.

Ця операція дуже важлива при налаштуванні преса.

Для кожного перероблюваного продукту зазор індивідуальний. Так для томатів і ягід без кісточки він повинен бути мінімальним. Для винограду зазор повинен бути не менше товщини кісточки.

Якщо макуха виходить надто сухою і прес працює з великим навантаженням, гайку необхідно викрутити на декілька обертів (різьба права). І навпаки – якщо макуха має багато соку – гайку закрутити на декілька обертів.

УВАГА! При замалому зазорі шнек може забитися і прес зупиниться. Щоб запобігти цьому, уважно слідкуйте за виходом макухи.

Регулювання виконувати після повної переробки порції продукту при вимкненому пресі!

Після усіх регулювань макуха повинна нормально виходити по мірі переробки порції завантаженого продукту.

6.11 Перед зупинкою преса необхідно переробити всю продукцію з бункера. Дати попрацювати пресу до повного припинення виходу соку та макухи. Вимкнути прес перемикачем 11, відключити від мережі.

6.12 Виконати очистку преса. Для цього зняти лоток 9, зняти завантажувальний бункер 4, викрутити гайку 10, зняти конусну сітку 8 з регулювальним конусом 18, відкрутити гайку 7. Вийняти шнек 16, се очистити і промити, після цього протерти всі деталі насухо.

7. КОМПЛЕКТНІСТЬ М'ЯСОРУБКИ

7.1 Шнек, шт.	-1
7.2 Ніж, шт.	-1
7.3 Сітка, шт.	-1
7.4 Перехідне кільце, шт.	-1

8. ПІДГОТОВКА ТА ПОРЯДОК РОБОТИ З М'ЯСОРУБКОЮ

8.1 Для використання преса в якості електром'ясорубки необхідно зняти лоток 9, відкрутити гайку 7, вийняти з корпусу вузол соковижималки в зборі зі шнеком. Перед першою експлуатацією всі комплектуючі деталі необхідно промити мийним засобом для посуду, витерті і просушити.

8.2 Встановити шнек з комплектуючих м'ясорубки, попередньо змастивши хвостовик тваринним жиром або вершковим маслом, в корпус так,

щоб хвостовик шнека увійшов в паз передньої втулки електродвигуна.

8.3 Встановити ніж зіжвучними крайками назовні. Після зібрати сітку з перехідним кільцем і встановити на шнек.

8.4 Готім закрутити гайку 7 до упору (контролювати фіксацію сітки в перехіднику).

8.5 Геревірити вільне обертання шнека шляхом вклучення преса. Якщо шнек не обертається, відпустити гайку 7 (тільки при вклученому пресі) до початку ільного обертання шнека.

8.6 Гідготовлений продукт завантажити в бункер 3 і порціонно подавати в м'ясорубку в міру навантаження на двигун і переробі продукту.

8.7 Регулювати інтенсивність подачі і обсяг порції продукту від уникнення заклинювання преса. Для подачі продукту в м'ясорубку використовувати штовхач.

Не допускається тривала робота м'ясорубки в холосту (без навантаження продукцією), щоб при виниклому еутому тертю затиснуті ніж та сітка не вийшли з ладу.

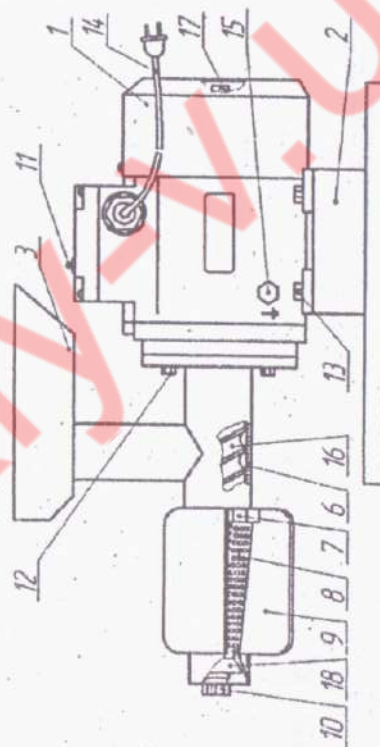
ЗАБРОНЯЄТЬСЯ!!!

- Простовхувати продукт в горловину м'ясорубки руками;
- Експлуатувати м'ясорубку без захисного заземлення.

Установлювати і знімати сітку тільки після повної зупинки електром'ясорубки і відключення її від мережі.

При виявленні несправності в роботі електром'ясорубки необхідно вимкнути її від мережі і не вмикати до усунення несправності.

При погіршенні подрібнення м'яса необхідно зобити шліфування різальних крайок ножа і робочої поверхні сітки або замінити на нові.



Мал.1

1. Привод; 2. Підставка; 3. Завантажувальний бункер; 6. Корпус; 7. Гайка;
8. Корпус сітки; 9. Лоток; 10. Регулююча гайка; 12. Болти кріплення фланця;
13. Болти кріплення приводу; 14. Металева сітка;
15. Заземлення; 16. Шнек; 17. Вал приводу; 18. Коусе регулюючий;

10. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ І СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Можлива несправність	Можлива причина	Метод Усування	Примітки
При ввімкненні двигун не працює	Перегоріли запобіжники мережі	Встановити нові запобіжники	Усувається спеціалістом електриком
Припинення виходу макухи	Подача занадто великої кількості продукту	Виконати роботи по очистці шнека згідно з п. 6.9	

11. ПРАВИЛА ЗБЕРІГАННЯ

11.1 Томатний прес повинен зберігатись в закритих сухих приміщеннях з природною вентиляцією. При температурі навколишнього середовища від 0°C до +40°C.

11.2 Забороняється потрапляння вологи на електродвигун.

11.3 Зберігання на відкритих площах забороняється.

12. СВДОЦТВО ПРО ПРИЙМАННЯ ТА ПРОДАЖ

Прес ТШМ-3 № _____

відповідає ТУ У :8.9-05757966-019:2014

Штамп ВТК

Дата випуску _____

Проданий _____

Дата продажу _____

13. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

13.1 Підприємство-виробник гарантує нормальну роботу преса при дотриманні правил експлуатації, умов зберігання і транспортування протягом 12 місяців з дня продажу.

ТАЛОН

На гарантійний ремонт преса ТШМ-3

№ _____

Продан магазином _____ на встановлен та номер _____

_____ магазину то його преса

« _____ » _____ р. Виконано роботи _____

Виконавець _____ П.І.Б. _____ Вла.ник _____ П.І.Б. _____

_____ підписався підприємства, які виконав ремонт

_____ і його адрес _____

М.П. _____ послав і півное керівника підприємства, що виконав ремонт

КОРНЕЦЬ ТАЛОНУ на гарантійний ремонт преса ТШМ-3

визучено « _____ » _____ р. Виконавець _____ П.І.Б. _____

Лінія відрізу