

ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

“СОЮЗАГРОКОМПЛЕКТ™” гарантирует, что оборудование, указанное ниже, не содержит дефектов по причине качества изготовления или материалов, а также его нормальное функционирование после проведения монтажных, пусконаладочных или ремонтных работ в соответствии с условиями гарантии:

- данное обязательство включает в себя стоимость запасных частей и затраты на работу при условии пуска оборудования в эксплуатацию специалистами фирмы-продавца; стоимость доставки дефектных изделий со склада фирмы-продавца до потребителя оплачивается покупателем.

- данная гарантия не распространяется на быстроизнашиваемые части и принадлежности, как-то: лампы, нагревательные элементы, режущие ножи и детали, абразивные диски, предохранители, стекла и пр., а также на упаковочные материалы

Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:

- непредусмотренного инструкцией применения или чрезмерного использования аппарата;

- повреждения за счет удара или падения;

- подключения в электросеть с параметрами, не указанными в инструкции, а также подключения в сеть без заземления;

- повреждения за счет пожара, наводнения или других стихийных бедствий;

- подключения, ремонта изделия представителями сторонней организации;

- транспортировки изделий в неправильном положении.

Настоящая гарантия ни в коем случае не дает права на возмещение прямых или косвенных убытков.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №

На заводское изделие N _____ установлен гарантийный срок

_____ месяцев с момента ввода в эксплуатацию оборудования:

Дата ввода в эксплуатацию оборудования “ _____ ” _____ 200 _____ г.

_____ Подпись

М.П.

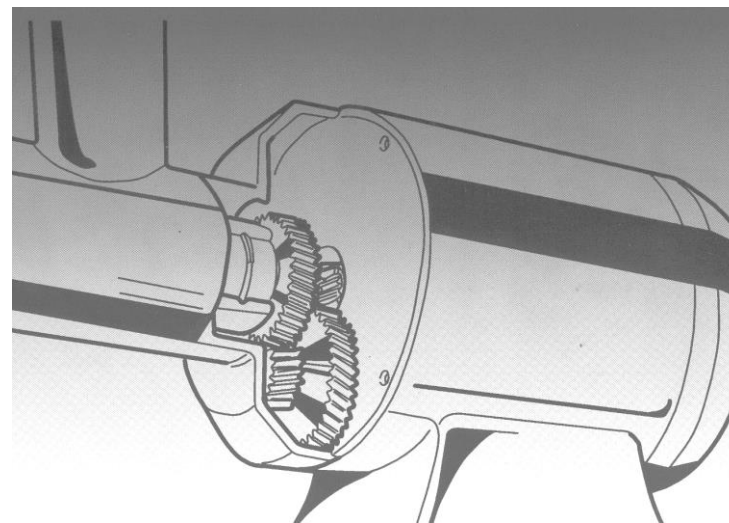
*Гарантия действительна при наличии отметки о вводе в эксплуатацию специалистом
фирмы-продавца*

Заявки на ремонт принимаются по факсу или электронной почте

МЯСОРУБКА FAMA

Модели TS8-TI8; TS12-TI12;
TS22-TI22

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ОБСЛУЖИВАНИЕ

Выключайте устройство и отсоединяйте от напряжения перед чисткой. Не погружайте устройство в воду и не используйте вещества, которые могут повредить поверхность. Не мойте принадлежности или устройство в посудомоечной машине.

Каждый раз когда завершаете работу:

- очистите внешнюю поверхность мясорубки влажной тканью
- удалите все собирающиеся части, для их очистки используйте нейтральное мыло и воду или средства для кухонных кастрюль
- всегда вытирайте насухо мясорубку перед работой или перед размещением ее в коробке.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

Если устройство не работает, перед тем, как отправить его в ремонт, проверьте:

- вилка правильно включена в розетку
- переключатель находится в положении "1"
- напряжение подается на машину

очистите устройство от возможного препятствия, блокирующего вращение вала.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Устройство сделано из сплава алюминия высокого качества, в то время как основной рабочий узел, вал и емкость для фарша выполнены из нержавеющей стали 18/8.

Мод. TS8-T18:

Мощность(кВт) 0.38

Напряжение: 230 В – 50/60 Гц (однофазная)
400 В – 50/60 Гц (трехфазная)

Вес(Кг): TS8:9 -T18:10

Размеры(см): 31×25×35

Производительность(Кг/час): 30

Мод. TS12-T112:

Мощность(кВт) 0.75

Напряжение: 230 В – 50/60 Гц (однофазная)
400 В – 50/60 Гц (трехфазная)

Вес(Кг): 19

Размеры(см): TS12: 44×24.5×41; T112 49×31×46

Производительность(Кг/час): 150/200

Мод. TS22-T122:

Мощность(кВт) 1.10

Напряжение: 230 В – 50/60 Гц (однофазная)
400 В – 50/60 Гц (трехфазная)

Вес(Кг): 22

Размеры(см): TS22: 49×31×46; T112 49×31×46

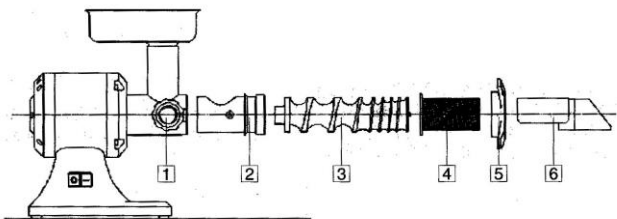
Производительность(Кг/час): 300

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ТОМАТОВ (ОПЦИЯ)

Предусмотрена для серий 12 и 22 как дополнительная опция. Выжимает сок из томатов, фруктов и (приготовленных) овощей.

Используйте только прилагаемый толкатель.

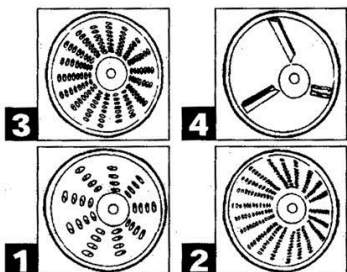
- Установите муфту "2" и затяните ее с помощью дополнительной ручки "1".
- Установите вал "3" внутри муфты "2".
- Установите фильтр "4".
- Фиксируйте фильтр с помощью гайки "5".
- Установите емкость "6".
- Затяните кольцевую гайку "6".



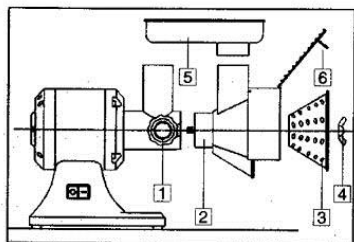
НОЖИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ (ОПЦИЯ)

Для серий 12/22. Используются для нарезки, терки сыра, грибов, моркови и т.д.

- 1 – для грибов
- 2 – для овощей
- 3 – для мелкой нарезки
- 4 – нарезка ломтиками



- Установите конусный держатель 2 и закрепите ручкой 1.
- Установите бункер 5
- Поднимите решетку конусного держателя 6 и установите конус 3, закрепив его с помощью гайки 4.
- Установите поднос



«4»

МЯСОРУБКА FAMA (Модели TS8-TI8; TS12-TI12; TS22-TI22)

ВВЕДЕНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Храните инструкцию в безопасном месте для руководства по эксплуатации.
2. Эти устройства должны использоваться только в целях, для которых они разрабатывались. Любое другое использование является неправильным и поэтому опасным. Компания не может нести ответственность за ущерб из-за несоответствующего, неправильного или неразумного использования.
3. Основные правила при использовании электрического оборудования:
 - чистите рабочую поверхность, не оставляйте предметы, которые могут быть источником опасности.
 - не передвигайте устройства, когда оно подключено к напряжению.
 - не касайтесь устройства мокрыми руками.
 - не тяните за электрические провода или за устройство, чтобы отключить вилку из розетки.
 - не подвергайте устройство воздействию солнца, дождя и т.д.
 - не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
 - не используйте устройство вне помещения.
 - не позволяйте детям, неквалифицированному персоналу, незнакомому с этой инструкцией использовать устройство.
 - не касайтесь движущихся частей во время работы устройства. Следите за руками, волосами и одеждой.
 - не оставляйте висящим электрический кабель.
 - не допускайте контакта кабеля с горячей или абразивной средой.
 - не используйте устройства, если оно не исправно или повреждены провода.
 - не используйте горючие, коррозионные или другие опасные вещества для чистки.
4. Перед проведением любых операций по чистке и обслуживанию, отключайте устройство от напряжения.
5. В случае появления неполадок, выключите устройство. Не пытайтесь отремонтировать. Для ремонта свяжитесь с уполномоченной службой. Используйте запасные части только от производителя. Пренебрежение этим требованием ставит под угрозу безопасность устройства.
6. Всегда отключайте устройство от напряжения перед присоединением насадок и перед чисткой.
7. В случае окончательной неисправности устройства после долгой эксплуатации для избежания опасности сделайте его неиспользуемым. Упакуйте устройство и утилизируйте в соответствии с местными нормами.
8. Чтобы избежать перегрева, рекомендуется не перекручивать электрический шнур и не деформировать его.
9. Не оставляйте устройство включенным в розетку, когда оно не используется.

Устройство уже снабжено достаточным количеством масла. В процессе работы количество масла практически не уменьшается.

Запрещается удалять или изменять устройство безопасности, включающее в себя:

Низковольтная панель: размещена внутри устройства. Панель безопасности обеспечивает то, что устройство не включается снова, если произошло прерывание в электропитании.

«1»

УСТАНОВКА

Распакуйте устройство. Внимательно осмотрите его и в случае обнаружения повреждений свяжитесь с технической службой.

Перед подключением устройства убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному в табличке на корпусе над выключателем. Проверьте, что длина электрического шнура отвечает потребляемой мощности.

Для трехфазных моделей: после включения проверьте, что направление вращения соответствует стрелке на устройстве. Если не соответствует, отключите устройство от напряжения, вскройте вилку и поменяйте местами две фазы.

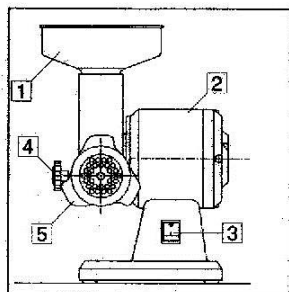
РАБОТА

TS8 – T18

Устройство является домашней мясорубкой, способной нарубить сырое мясо (без костей или жира) до получения фарша. Рекомендации по работе после каждых 10 мин. Работ необходимо выключать на 20мин.

Состав:

1. Бункер
2. Мотор
3. Вкл/Выкл переключатель
4. Затягивающая ручка
5. Кольцевая гайка.

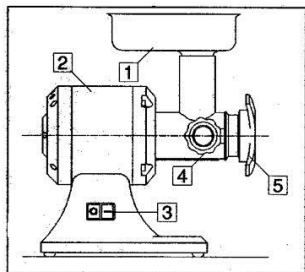


TS12– TS22

Устройство является профессиональной мясорубкой, способной нарубить сырое мясо (без костей или жира) до получения фарша.

Состав:

1. Бункер
2. Мотор
3. Вкл/Выкл переключатель
4. Затягивающая ручка
5. Кольцевая гайка.

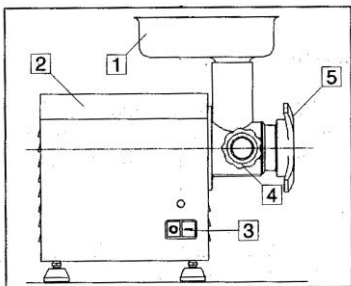


T112– T122

Устройство является профессиональной мясорубкой, способной нарубить сырое мясо (без костей или жира) до получения фарша.

Состав:

1. Бункер
2. Мотор
3. Вкл/Выкл переключатель
4. Затягивающая ручка
5. Кольцевая гайка.



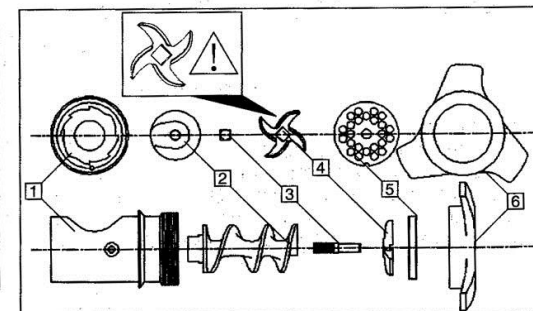
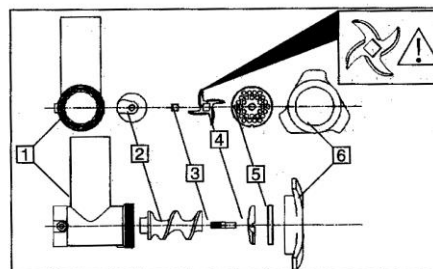
СБОРКА МЯСОРУБКИ

Выключите мясорубку из розетки перед этой операцией. При установке ножа убедитесь, что лезвия направлены к решетке.

- Установите муфту "1" и затяните ее с помощью дополнительной ручки.
- Установите вал "2" внутри муфты "1".
- Установите самозатачивающийся нож "4".
- Установите решетку "5".

Затяните кольцевую гайку "6".

Мод. TG 12-22 дополнительно снабжена теркой, предназначенной для протирки овощей и лотком.



ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Чтобы включить устройство, нажмите зеленую кнопку, отмеченную "0"; чтобы выключить устройство, нажмите красную кнопку, отмеченную "I". В моделях с изменением направления вращения, для обратного вращения нажмите кнопку, отмеченную "II".

Изменение направления вращения может оказаться незаменимым в случае блокировки жесткими компонентами (например, мясными жилами).

Чтобы избежать перегрузки при длительной работе в реверсном режиме "II", отключите напряжение и удалите препятствие вручную.

РАБОТА

Перед первым использованием тщательно промойте все принадлежности теплой водой.

Используйте решетку с соответствующим диаметром отверстий в зависимости от задачи. Установите бункер и емкость для сбора фарша. Подключите устройство к напряжению. Включите мясорубку согласно инструкции.

Используйте для подачи мяса только прилагаемый толкатель.

Опустите мясо в открытый бункер. После завершения работы отключите устройство от напряжения и проведите чистку.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Выключайте устройство и отсоединяйте от напряжения перед чисткой. Не погружайте устройство в воду и не используйте вещества, которые могут повредить поверхность. Не мойте принадлежности или устройство в посудомоечной машине.

Каждый раз когда завершаете работу:

- очистите внешнюю поверхность мясорубки влажной тканью
- удалите все собирающиеся части, для их очистки используйте нейтральное мыло и воду или средства для кухонных кастрюль
- всегда вытирайте насухо мясорубку перед работой или перед размещением ее в коробке.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

Если устройство не работает, перед тем, как отправить его в ремонт, проверьте:

- вилка правильно включена в розетку
- переключатель находится в положении "1"
- напряжение подается на машину

очистите устройство от возможного препятствия, блокирующего вращение вала.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Устройство сделано из сплава алюминия высокого качества, в то время как основной рабочий узел, вал и емкость для фарша выполнены из нержавеющей стали 18/8.

Мод. TS8-T18:

Мощность(кВт) 0.38
Напряжение: 230 В – 50/60 Гц (однофазная)
400 В – 50/60 Гц (трехфазная)
Вес(Кг): TS8:9 -T18:10
Размеры(см): 31×25×35
Производительность(Кг/час): 30

Мод. TS12-T112:

Мощность(кВт) 0.75
Напряжение: 230 В – 50/60 Гц (однофазная)
400 В – 50/60 Гц (трехфазная)
Вес(Кг): 19
Размеры(см): TS12: 44×24.5×41; T112 49×31×46
Производительность(Кг/час): 150/200

Мод. TS22-T122:

Мощность(кВт) 1.10
Напряжение: 230 В – 50/60 Гц (однофазная)
400 В – 50/60 Гц (трехфазная)
Вес(Кг): 22
Размеры(см): TS22: 49×31×46; T112 49×31×46
Производительность(Кг/час): 300

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Выключайте устройство и отсоединяйте от напряжения перед чисткой. Не погружайте устройство в воду и не используйте вещества, которые могут повредить поверхность. Не мойте принадлежности или устройство в посудомоечной машине.

Каждый раз когда завершаете работу:

- очистите внешнюю поверхность мясорубки влажной тканью
- удалите все собирающиеся части, для их очистки используйте нейтральное мыло и воду или средства для кухонных кастрюль
- всегда вытирайте насухо мясорубку перед работой или перед размещением ее в коробке.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

Если устройство не работает, перед тем, как отправить его в ремонт, проверьте:

- вилка правильно включена в розетку
- переключатель находится в положении "1"
- напряжение подается на машину

очистите устройство от возможного препятствия, блокирующего вращение вала.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Устройство сделано из сплава алюминия высокого качества, в то время как основной рабочий узел, вал и емкость для фарша выполнены из нержавеющей стали 18/8.

Мод. TS8-T18:

Мощность(кВт) 0.38
Напряжение: 230 В – 50/60 Гц (однофазная)
400 В – 50/60 Гц (трехфазная)
Вес(Кг): TS8:9 -T18:10
Размеры(см): 31×25×35
Производительность(Кг/час): 30

Мод. TS12-T112:

Мощность(кВт) 0.75
Напряжение: 230 В – 50/60 Гц (однофазная)
400 В – 50/60 Гц (трехфазная)
Вес(Кг): 19
Размеры(см): TS12: 44×24.5×41; T112 49×31×46
Производительность(Кг/час): 150/200

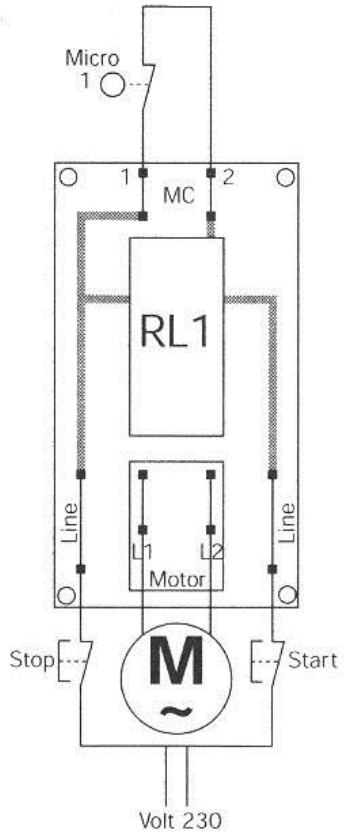
Мод. TS22-T122:

Мощность(кВт) 1.10
Напряжение: 230 В – 50/60 Гц (однофазная)
400 В – 50/60 Гц (трехфазная)
Вес(Кг): 22
Размеры(см): TS22: 49×31×46; T112 49×31×46
Производительность(Кг/час): 300

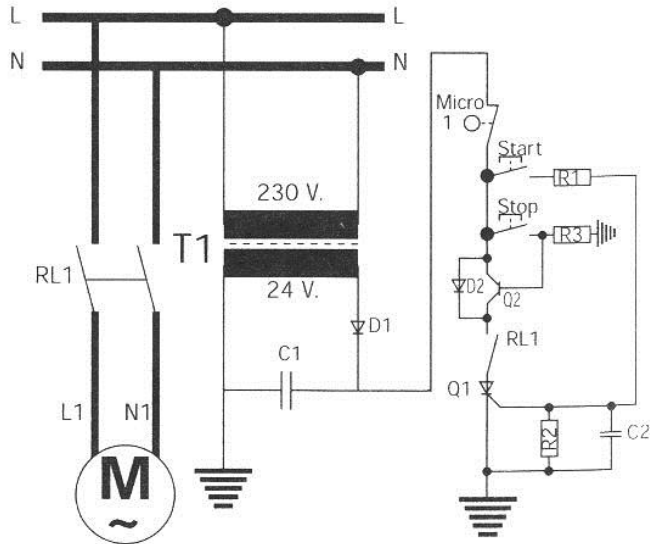
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

МОДЕЛЬ "Т" ОДНОФАЗНАЯ

«MC»



«BT»



«BT»

