Foodatlas

EAC

Гильотина HR-06 Foodatlas



ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Выражаем благодарность за приобретение оборудования торговой марки Foodatlas!

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками **Foodatlas** и **AR** более 2000 наименований оборудования, в том числе миксеры, тестомесы, тестораскатки, тестоделители, тестоокруглители, лапшерезки, печи, расстойные шкафы, листы для выпечки, хлеборезки, упаковочное оборудование и многое другое.

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте ***агрозавод.рф*** и в службе технической поддержки по телефону ***8(800)5555905.***

Вы приобрели технически сложное изделие, просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия непринципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).

Завод-изготовитель:
«**ZHEJIANG HORUS APPLIANCE CO., LTD.**»,
Адрес: **Fenghuangshan industrial Quanxi town, Wuyi County, Zhejiang Province, China**
Импортер:
ООО «Агроресурс», РФ, Челябинская Область, 454035, г. Челябинск, Свердловский тракт, дом 12, офис 4.
Телефон: 8(800)555-59-05, +7 (499)703-14-31, e-mail: agrozavod@ agrozavod.ru

Внимание:

- Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к оборудованию, чтобы избежать их контакта с оборудованием, что может привести к травмам.
- Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования.
- Не храните оборудование в перевернутом виде.
- Устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования.
- **Внимание!** Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности!
- **Внимание!** Лезвия оборудования острые! Внимательно относитесь к рабочему процессу на оборудование! При работе использовать СИЗ

Назначение

Гильотина ручного типа серии HR-06 Foodatlas предназначена для нарезки мясных изделий на ломтики. Модель HR-06 механического типа, с регулировкой по толщине реза.

Оборудование для использования на предприятиях общественного питания *(столовые, кафе, рестораны)*, кондитерских производствах, отелях и гостиницах.

Меры безопасности при подготовке изделия к работе

- Проверьте оборудование на наличие повреждений. Перед использованием оборудования убедитесь, что все детали включены в комплект поставки, и что все подвижные части работают правильно и выполняют назначенные функций. Проверьте выравнивание подвижных частей, привязку движущихся частей и любые другие условия, которые могут повлиять на работу.
- В случае ненадлежащего использования оборудования производитель не несет ответственности. Гарантия не действует в данном случае.
- Не использовать в посудомоечные машинах! Ручная мойка всех частей, которые соприкасаются с пищей, в теплой, мыльной воде до и после

каждого использования, промыть чистой водой. Перед сборкой тщательно просушите все детали. Берегите руки, режущие пластины имеют острые края!

- Внимание! Подвижные части создают точки защемления при использовании, берегите пальцы и исключите свободную одежду. Это может привести к травме.
- При работе использовать СИЗ
- Внимание! Оборудование имеет острые детали! Будьте предельно аккуратными в работе
- НЕ использовать в состоянии алкогольного или наркотического опьянения.
- Беречь от детей! Не оставляйте оборудование без присмотра.

Технические данные оборудования

Основное направление – производство (нарезка) мясных изделий на ломтики заданной толщины.

Габаритные размеры оборудования – Рис 1

Отсек для подачи продукта – V -образный

Форма ножа, размеры – прямой 7.3*0.3*3 см

Расстояние (регулируемое) ножа- от 1,2 до 6 мм

Вес нетто – 2,3 кг

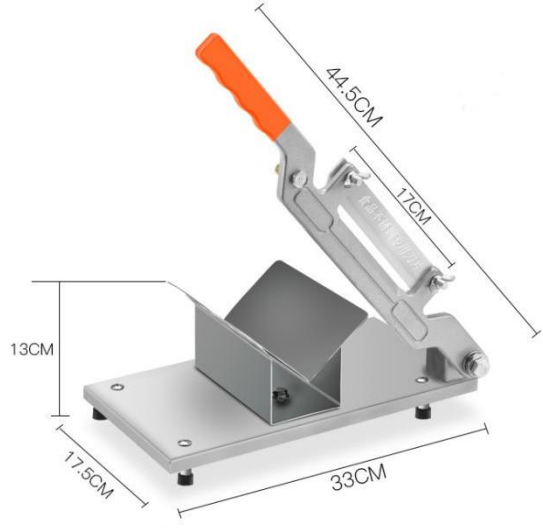


Рис 1. Габаритные размеры

Крепление оборудования к поверхности осуществляется с помощью ножек – присосок.

Инструкции по эксплуатации

При нарезке поставьте машину на ровный стол, убедитесь, что все опорные ножки плотно приделают к поверхности.

Подготовить продукт для нарезки и положите на рабочий стол гильотины.

Отрегулируйте толщину нарезки с помощью прокладки под режущие устройство.

Прижмите продукт с помощью мясорубки, левой рукой прижмите продукт и протолкните в направлении лезвия, правой рукой возьмитесь за ручку лезвия, затем нажмите на ручку и нарежьте мясо на ломтики, затем поднимите ручку лезвия.

Инструкции по уходу

- Будьте осторожны при передаче и работе с резцедержателем, держите руки подальше от лезвий.
- Полностью разберите оборудование и вручную вымойте все частей, которые контактируют с пищевыми продуктами.
- Будьте предельно внимательными при разборе оборудования для обслуживания.
- Ополаскивайте теплой, мыльной водой после каждого использования. Промойте чистой водой. Просушите все части полностью перед повторной сборкой.

Консервация

Консервация устройства должна производится в соответствии с ГОСТ 9.014-78 по варианту защиты ВЗ-1 с применением упаковочных средств УМ-1, внутренней упаковки ВУ-1.

Консервация должна обеспечивать сохранность устройства при транспортировке и в течение гарантийного срока. По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервацию устройства.

Транспортировка и хранение

- Транспортирование устройства может производится всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировке оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать ящик по наклонной поверхности можно только соблюдая требования ВЕРХ под углом не более 15%.
- После транспортировки тестомес должен быть работоспособным и не иметь повреждений.

Требования к хранению

- Устройство должно храниться в транспортной таре и складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Условия хранения упакованного устройства должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.
- Хранение устройства в транспортной таре должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.

Утилизация

- После прекращения эксплуатации устройства, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Ремонт

- Ремонт устройства должен осуществляться специалистами, прошедшими обучение и имеющим допуск к проведению данных работ или специалистами сервисных центров, с использование запасных частей, выпущенных предприятием-изготовителем.

Комплектация:

- Гильотина для мяса – 1шт
- Инструкция по эксплуатации – 1шт

Потребителю!!!

Для повышения качества и совершенствования оборудования, наша компания будет стремиться своевременно применять новые комплектующие, технологии и материалы, при этом мы не будем отдельно извещать потребителей об этом, за что приносим свои извинения. Наша компания оставляет за собой право изменять конструкцию и паспорт в соответствии с вышеописанными изменениями.

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен __

(дата, город)

Владельцем Оборудование для томатов серии **ТС** -

_____

_____

(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны

_____

Независимый представитель _____

Наименование машины, марка, тип Оборудование для томатов серии **ТС** -

_____

Предприятие-поставщик __

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

Дата пуска в эксплуатацию _____

Эксплуатирующее предприятие _____

И его почтовый адрес _____

Комплектность машины (да, нет) _____

Что отсутствует _____

Данные об отказе машины

Дата отказа _____

Внешние проявления отказа_____

Предполагаемые причины отказа

_____

_____

_____

_____

_____

_____

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Вы приобрели изделие производственно-технического назначения, подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под **действие Закона о защите прав потребителей**. Заказчик обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования обученным и квалифицированным техническим персоналом.

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 3 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов изделия следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую изделие.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Условия гарантии

1. **Гарантийный ремонт изделия производится в течение** гарантийного срока, указанного в таблице, при наличии данного гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.
2. Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями инструкции производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Для правильного хранения и транспортировки изделия рекомендуется сохранять упаковку.
3. Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.
4. Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.
5. Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий к Поставщику. С Поставщика ни в коем случае не может быть востребовано

возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

6. В случае выявления дефекта изделия Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему изделие для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу изделия, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик

Настоящая гарантия не распространяется на следующее:

Периодическое обслуживание, наладку и настройку на какой-либо тип материала.

- Ремонт или замену частей в связи с их нормальным износом.
- Любые адаптации и изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации или техническом паспорте изделия.
- Если неисправность вызвана неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации и обслуживанию, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой изделия, невысокой квалификацией обслуживающего персонала или несовершенством технологического процесса, механическими повреждениями, неправильной транспортировкой, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, веществ, жидкостей, халатным отношением, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети.
- Если изделие подвергалось вмешательству или ремонту лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию.
- Если в процессе эксплуатации использовались нестандартные или некачественные расходные материалы и запчасти.
- При повреждениях, возникших вследствие ошибок при эксплуатации, ненадлежащего содержания или хранения, небрежности, технической неграмотности персонала.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЯЙТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

Информация о продаже, а также все сопутствующие данные по заказу отмечены в Товарной накладной (ТН).

Товарная накладная (ТН) — первичный документ, который применяется для оформления продажи (отпуска) товарно-материальных ценностей сторонней организации. Унифицированная форма товарной накладной, применяющаяся в Российской Федерации — «ТОРГ-12».

Серийный номер продукта (оборудования) указан в заказе, с отметкой в ТН.

При оформлении ТН, данный пункт, таблица, может быть не заполненной. Дата продажи – считается дата, указанной в ТН.

Место для печати, штампа		Ответственное лицо за продажу		
Наименование предприятия, выполнившего продажу	Дата продажи	Должность	ФИО	Подпись

Серийный номер _____

Дата производства_____