Foodatlas

EAC

Термоконтейнер серии Н



ПАСПОРТ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Выражаем благодарность за приобретение оборудования торговой марки Foodatlas!

Завод-изготовитель:
ZHEJIANG WUGU PAOSHIN INDUSTRIES CO., LTD.,
Адрес: INDUSTRIAL AREA, ZHANGTING TOWN, YUYAO CITY, NINGBO ZHEJINAG, CHINA

Внимание:

Не подвергать внешним высоким температурам, возможно возгорания.
Термоконтейнер не предназначен для нагрева продуктов.
Превышение допустимой нагрузки, приведет к разрушению Термоконтейнера
Примите меры по защите изделия от дождя и влаги.
Запрещено размещать изделие в агрессивной атмосфере.
Не допускайте тряски изделия.
Не храните и не транспортируйте изделие в перевернутом виде. Термоконтейнер предназначен только для горизонтального положения.
Для закрытия крышки используйте зажимами, которые обеспечивают надежное фиксацию внутренних емкостей.
Запрещено размешать Термоконтейнер вблизи с нагревательными элементами таких как газовые или электрические плиты, печи и т.п.
Используйте изделие только по прямому назначению.

Назначение. Область применения оборудования.

Термоконтейнер серии Н предназначены для временного хранения и транспортировки продуктов питания, напитков, с сохранением заданной температуры в течение длительного времени. Для транспортировки контейнеры оборудованы специальными зажимами, которые обеспечивает фиксацию

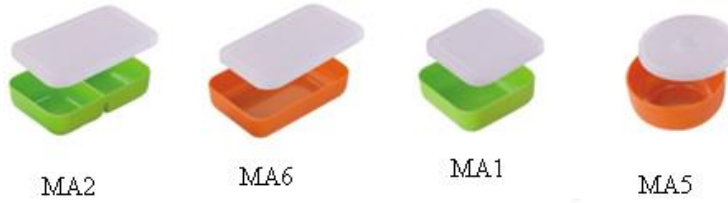
внутренних емкостей. Термоконтейнер оборудованы местами, отформованные вставки, для удобства перемещения. Внутренние формы- контейнеры имеют дополнительные крышки. Формы не являются полностью герметичными, при использовании, а также при транспортировках не переворачивайте корпус Термоконтейнера и не подвергайте тряске.

Основные технические характеристики

Модель - Термоконтейнер Н-1 имеет 4 внутренних формы (МА1, МА5, МА2, МА6 + формовка для столовых приборов)
Габаритные размеры (внешние): 390*390*100мм
Габаритные размеры внутренней тары, формы: 110*110*35мм /160*110*35мм,
Материал внешнего корпуса: PE пластик
-плотность: 960кг / куб.м.
-теплопроводность: 0,042 Вт/мК.
-толщина материала: 1-4мм
Материал корпуса внутренних наполнений: Полиуретановая пена
-плотность: 40кг / куб.м.
-теплопроводность: 0,021 Вт/мК
-толщина материала: 1-3мм
Внутренние компоненты:

МА1 (№01)– Форма, Материал корпуса, размеры: Квадратный ящик для еды, размер: 10х4,2 см, объем примерно: 0,4 л;
МА5 (№05)– Форма, Материал корпуса, размеры: Чаша для супа, размер: 11х5,2 см, объем примерно: 0,4 л;
МА2 (№02)- Форма, Материал корпуса, размеры: Ящик для еды прямоугольный, размер: 15х10х4,2 см, объем примерно: 0,6 л;
МА6 (№06) - Форма, Материал корпуса, размеры: Ящик для еды прямоугольный, размер: 15х10х4,2 см, объем примерно: 0,6 л;

Температура для использования: -20/+100°С
Способ крепления верхней крышки, кол-во: Защелка, 2 штуки, расположены в торцевых частях (слева /справа)
Герметичность основного корпуса: Нет
Возможность использования в посудомоечных машинах внутренних вставок: Да
Вес нетто: 2,2 кг



Меры безопасности

- Перед использованием тщательно промыть Термоконтейнер
- Не допускать попадания в контейнер нагретого металла, химических веществ, и других материалов способных нарушить целостность терм контейнера
- Не допускать загрузку в контейнер острых, колющих предметов способных нарушить целостность
- Не допускать загрузки в контейнер более разрешенной максимальной нагрузки

- Проводите чистку Термоконтейнера каждый раз после использования.
- При чистке Термоконтейнера не используйте жесткие абразивные средства и химические вещества (кислотных, щелочных, в-в содержащих ацетон)
- Проводите чистку поверхности мягкой и сухой тряпкой; чистите ножи мягкой щеткой.

- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от изделия. Температура окружающей среды должна быть ниже 45° С, влажность не должна превышать 85 %.
- Не разбирайте и не переоборудуйте Термоконтейнер.

Термоконтейнер сконструирован и изготовлена в соответствии с действующими нормами и правилами, гарантирующими безопасную эксплуатацию, но некомпетентное использование может привести к возникновению ситуаций, представляющих угрозу для жизни и здоровья пользователей и третьих лиц, к повреждению изделия и порче имущества.

Консервация

Консервация допускается с использованием штатной упаковки, либо 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 при транспортировке и в течение гарантийного срока. По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервации изделия.

Транспортировка и хранение

- Данное изделие можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта. Транспортировка и перемещение Термоконтейнера, на полненом состоянии, возможно только в горизонтальном положении с лицевой стороны.
- При погрузке и транспортировании изделие не подвергать повышенной нагрузке
- Транспортировка изделия железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться по группе условий хранения 8 ГОСТ 15150-69 в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки изделия должна быть работоспособной и не иметь повреждений.
- Изделие должна храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений. Условия хранения упакованного оборудования должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.
- Хранение изделия в транспортной упаковке должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.
- Хранение на открытых площадках не допускается. Срок хранения с момента изготовления без переконсервации — 12 месяцев.

Маркировка

Шильдик должен содержать:
- Товарный знак и наименование предприятия изготовителя.
- Единый знак обращения продукции на рынке.
- Условное обозначение.
- Заводской порядковый номер изделия.
- Год и месяц выпуска.
- Номинальные параметры питающей сети.
- Основные технические параметры.

Маркировка транспортной тары должна содержать манипуляционные знаки 1, 3, 11, 12 по ГОСТ 14192: ХРУПКОЕ ОСТОРОЖНО, БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ, ОГРАНИЧЕНИЕ ПО ТЕМПЕРАТУРНОМУ РЕЖИМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, НЕТОКСИЧНЫЙ ПРОДУКТ, ОСОБАЯ УТИЛИЗАЦИЯ, ВЕРХ соответственно.

Гарантии поставщика

Вы приобрели изделие производственно-технического назначения, не подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и

которое не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей. Пользователь обязан обеспечить изделию своевременную очистку внешних и внутренних поверхностей

Завод изготовитель 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 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.

Гарантийный ремонт изделия производится в течение гарантийного срока (3-х месяцев) при наличии гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.

Срок службы (эксплуатации) Термоконтейнера Foodatlas – 5 лет при условии соблюдения требований руководства по эксплуатации. Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Транспортирование и хранение изделия производить в транспортной таре производителя.

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.

Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.

Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий Поставщику. С Поставщика не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

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:

периодическое обслуживание, наладку и настройку;

ремонт или замену частей в связи с их износом;

любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации;

неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой изделия, не высокой квалификацией обслуживающего персонала или не корректным технологическим процессом, механическими повреждениями при не правильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети;

неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию;

неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;

неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного изделия;

неисправности, связанные с несоответствием характеристик электропитания оборудования и эксплуатации, а также с отсутствием или неправильным подключением устройств электрозащиты изделия.

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

Утилизация

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

Утилизацию изделия производить по общим правилам переработки вторичного сырья.