Foodatlas

EAC

Приспособление (Пресс) для нарезки картофеля фри, модель HR-A657 Foodatlas



ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

WWW.АГРОЗАВОД.РФ

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

Общие требования при работе с оборудованием:

• Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работе с оборудованием, чтобы избежать их контакта с оборудованием, что может привести к травмам.

• Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом. В случае неисправности оборудования рекомендуется производить работы по настройке и обслуживанию квалифицированными службами, сервисное обслуживание.

• 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.

• Производите консервацию оборудования при его неиспользовании

• Производить регулировку и смену смазки в редукторе. Рекомендуется использовать смазку пищевого назначения.

• 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!

Назначение. Область применения оборудования. Основные характеристики

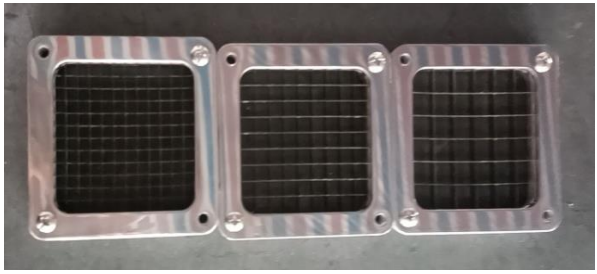
Приспособление (Пресс) для нарезки картофеля фри, по-деревенски HR-A657 Foodatlas обеспечивает быстрый и простой способ нарезки картофеля. Приспособление работает как пресс, для проталкивания и нарезки продукта через специальную форму.

Габаритные размеры оборудования 215*175*500мм

Регулировка по высоте продукта до 150мм

Вес нетто 7,3кг

В стандартной комплектации поставляются решетки (матрицы) с размерами сетки в 6мм, 9мм, 13мм.



Пресс предназначен для использования в коммерческих целях на предприятиях, общественного питания, кофе, ресторанах.
Климатическое исполнение оборудования - УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69.

Эксплуатация

Инструкция по нарезке картофеля:
• Выбрать и установить подходящее лезвие
• Мытый картофель положить перед толкателем, и плавно перемещать ручку направляющей толкателя к лезвию (повторять действие при необходимости).
Внимание! Избегать попадания между картофелем и лезвием посторонних предметов, рук, пальцев.
• Очистить приспособление, после использования

Сведения о квалификации обслуживающего персонала

Допуск к работе на данном оборудовании возможен только квалифицированному персоналу. К квалифицированному персоналу относятся лица, изучившие настоящее руководство по эксплуатации, региональные правила безопасности, производственную инструкцию по технике безопасности, прошедшие обучение правилам безопасности на рабочем месте!

Чтобы не допустить возникновения опасных ситуаций необходимо использовать аппарат только по назначению, соблюдать все указания безопасности.
При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящем руководстве, необходимо строго соблюдать региональные правила безопасности и правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.

Эксплуатация

1. Оборудование поставляется в собранном виде основного корпуса. Для полной сборки потребуется установка рукоятей для поднятия/опускания матрицы пресса, а также установка необходимых матриц.
2. Произвести процедуру поднятия/опускания пресса. При необходимости произвести регулировки по настройке соосности движения и совпадения матрицы. Пресс имеет направляющие скольжения, проверить их функционал, при необходимости возможно смазать пищевой смазкой.
3. Произвести установку основного корпуса на рабочем столе. Рабочая поверхность не должна быть под наклоном.

4. При эксплуатации внимательно следите за движениями. Работы производятся в одно действие или опускание или поднятие матрицы прижима. Не держите продукт руками при работе.

Нормы безопасности

• Перед использованием оборудования ознакомьтесь с данным руководством. Следуйте всем предупреждениям и инструкциям по эксплуатации во время использования
• Не подпускайте детей к данному оборудованию
• Будьте осторожны при обращении, лезвия матрицы острые!
• Будьте осторожны при замене матрицы.
• Действуйте согласно инструкции по эксплуатации.
• Производить очистку основных деталей при помощи мягкой ткани, влажной. Матрицы возможно производить мойку водой с мягкими моющими средствами.

Консервация, Смазка основных элементов оборудования

Консервация оборудования 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 оборудования при транспортировке и в течение гарантийного срока. По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервацию оборудования.

Рабочие органы, контактирующие с пищей, при консервации возможно применять следующие компоненты: MOL WO M 46 – медицинское белое масло. Алюминиевая - комплексная пластичная смазка для оборудования пищевой промышленности.

Транспортировка и хранение

• Транспортирование оборудование 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%.

Требования к хранению

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

Утилизация

• После прекращения эксплуатации оборудования, 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.

Сервисные центры

В нашей компании действуют сервисные центры в разных городах России, которые занимаются обслуживанием техники для приготовления вкусной еды, производственного оборудования торговой марки Foodatlas®.

Каждый центр осуществляет для всех обратившихся лиц гарантийный и послегарантийный ремонт печей производственных, тестомесов промышленных, весов, вакуумных упаковщиков, мясорубок, тестораскаток и прочего оборудования, независимо от места совершения его покупки.

Телефон сервисной службы: 8 (499)-11-30-247
Почта сервисной службы: service@agrozavod.ru

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____
(дата, город)

Владельцем Приспособление (Пресс) для нарезки картофеля фри HR_____
_
_____
(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны
_____

Независимый представитель _____

Наименование машины, марка, тип Приспособление (Пресс) для нарезки картофеля фри HR
_____

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 оборудование 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 оборудования в течение 2 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов оборудования следует обратиться в сервисные центры, а в случае ее отсутствия - в компанию, продавшую оборудование. 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 оборудования 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 оборудования 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 оборудование. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.
4. Гарантия продлевается на срок нахождения оборудования 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 оборудования 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 оборудования, 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 оборудования, указанной в руководстве по эксплуатации или техническом паспорте изделия.
- Если неисправность вызвана неправильной эксплуатацией, использованием оборудования не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации и обслуживанию, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой оборудования, 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 оборудования 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.
- На детали отделки и расходные материалы (иглы, ремни, цепи, лампы освещения, ножи, петлите ли, подшипники, сальники, щетки и т.п.).
- Эксплуатация оборудования производилась в области температур или давлений, не рекомендованных для данного типа изделия, использовались масла, холодильные агенты, теплоносители и другие вещества, не рекомендованные предприятием-производителем.
- 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_____