

EAC

Измельчитель для овощей



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.

Все оборудование имеет необходимую разрешительную документацию для использования в России и странах Таможенного союза, многое оборудование сертифицировано в соответствии с требованиями Европейского Союза (сертификат CE).

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте agrozavod.ru 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).

2

Завод-изготовитель:

“Yongkang Haiou Electric Co.Ltd”;

Адрес: NO. Itian He South Road, Shi Hou Industry Area, Yongkang City, Zhejiang, 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

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-CN.РА02. В. 80842 от 31.03.2022.

Общие правила безопасности при работе с оборудованием:

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети, проверьте установку устройства защитного отключения УЗО.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Не допускайте нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от аппарата. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.
- Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом.
- Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работающему аппарату, чтобы избежать их контакта с оборудованием, что может привести к травмам и летальному исходу.
- Если аппарат не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- На проведение электрической установки и технического обслуживания требуется специальное разрешение.
- 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.
- **Предупреждение!** Для вашей безопасности корпус изделия должен быть заземлен.
- 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.

Описание оборудования

Измельчитель овощей серии SDL Foodatlas (далее по тексту измельчитель, оборудование) предназначена для измельчения чеснока, имбиря, картофеля, арахиса, фруктов, овощей, мяса и других продуктов без твердых включений. Оборудование предназначено для использования в коммерческих целях на предприятиях общественного питания, ресторанах, супермаркетах, производствах мясных и мучных полуфабрикатов.

Климатическое исполнение оборудования - УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69

Данное оборудование относится к технически сложным изделиям, предназначенным для использования в коммерческих целях. 4

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования».

Технические данные оборудования

Таблица 1

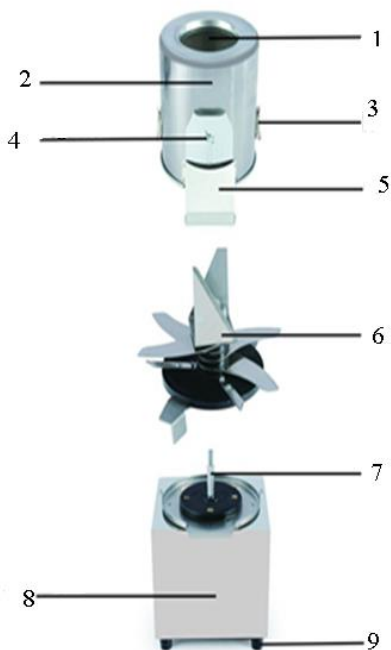
Модель машины серии SDL	160	230	280
Скорость вращения об/мин	1400	1400	1400
Производительность, кг	40-60 кг	50-120 кг	100-200 кг
Номинальная мощность электродвигателя, Вт	400Вт	700Вт	1500Вт
Рабочее электропитание	220В/50Гц	220В/50Гц	220В/50Гц

Часть оборудования, которая находится в контакте с пищевыми продуктами, выполнена из нержавеющей стали и соответствует требованиям гигиены.

- Высокая мощность электродвигателя. Нож выполнен из нержавеющей стали высокой прочности, что обеспечивает долгосрочную эксплуатацию и остроту ножа.
- На крышке чаши предусмотрено устройство фиксации. По окончании процесса только чаша требует полоскания, что упрощает процесс чистки и техническое обслуживание оборудования.
- По обеим сторонам машины предусмотрены жалюзи, соединенные с рабочими отверстиями на дне машины, что обеспечивает теплоотведение и сокращает уровень шума, что делает эксплуатацию машины безопасной в течении длительного времени.

Воронка полностью погружена в измельченные продукты, что позволяет контролировать их уровень. Данная процедура проста и безопасна.

Детализровка



6

1. Приемная воронка	6. Сменные ножи
2. Емкость для продуктов	7. Вал двигателя
3. Защелка держатель	8. Кожух двигателя
4. Задвижка	9. Ножи
5. Выходное отверстие	(комплектный верхний кожух)

Монтаж и подготовка к работе

Монтаж, пуск, регулирование и обкатку должны выполнять специалисты, прошедшие техническое обучение, инструктаж по технике безопасности, имеющие соответствующие удостоверения и квалификационную группу по технике безопасности не ниже 3, изучившие конструкцию оборудования и настоящее РЭ.

Специалисты, выполняющие вышеуказанные работы, обязаны строго соблюдать меры безопасности, определенные настоящим РЭ, а также общие указания мер безопасности при выполнении работ.

Электрическое подключение изделия и заземление должны быть выполнены в соответствии с правилами устройств электроустановок.

Приводной механизм должен быть установлен в помещении, соответствующим санитарным требованиям, с учетом удобного обслуживания и должно соответствовать нормам и требованиям пожарной безопасности.

Установите приводной механизм на жесткую и прочную опору (стол, подставка и др.).

Перед вводом оборудования в эксплуатацию пользователь должен проверить соответствие напряжению источника питания и рабочего напряжения оборудования. Допустимое отклонение напряжения источника сети $\pm 5\%$. Если напряжение источника питания превышает 230В или меньше 210В, необходимо установить стабилизатор напряжения, который на 20% превышает установленную мощность двигателя.

7

В дополнении к общим указаниям:

- следить, чтобы при подключении изделия к электросети последняя была обесточена;
- использовать только исправный инструмент и принадлежности;
- при пусковых работах следить за правильностью установки и надежностью крепления корпуса изделия.

Установка и ввод в эксплуатацию

- Распакуйте оборудование и соедините чашу с основным корпусом, используя замки на чаше. Проверьте и закрепите все фиксаторы. Проверьте заземление. Не используйте машину, пока не убедитесь в ее готовности к работе.
- Нажмите кнопку запуска и проверьте направление вращения шпинделя (против часовой стрелки). Оставьте машину на минуту в рабочем состоянии для проверки и исключения возможных неисправностей. После этого можно перейти к рабочему процессу.

- После того как вы убедились в готовности оборудования к работе, установите воронку для выгрузки измельченных продуктов. Нарежьте овощи или мясо, очищенное от кожи и костей, на кусочки около 5 см. Часть овощей равномерно выложите в чашу измельчителя. Как только часть продуктов измельчиться до необходимого состояния, медленно поднимите воронку на необходимую высоту для выгрузки готовых продуктов.
- По окончании рабочего процесса отключите машину от источника питания, удалите пищевые остатки из чаши при помощи щетки. Помойте водой чашу внутри, затем протрите сухой тряпкой (нет необходимости снимать ножи).
- Рекомендуемое рабочее время 15 минут, затем следует сделать перерыв 5 минут, затем можно продолжить по необходимости. Если оборудование будет работать без остановки в течение длительного времени, то это приведет к перегреву двигателя и неполадкам электронных компонентов.
- Раз в месяц смазывайте внутренний диаметр сальника чаши маслом (растительное масло подойдет).

Сведения о квалификации обслуживающего персонала

К работе на данном оборудовании допускаются лица, прошедшие обучение по программе технического минимума и инструктаж по технике безопасности, изучившие настоящее руководство по эксплуатации и региональные правила безопасности, а также ознакомленные с принципом действия оборудования, его конструкцией и получившие навыки для обеспечения нормальной работы оборудования.

Руководство по эксплуатации предназначено для обслуживающего персонала и работников ремонтных предприятий в целях изучения конструкции оборудования, правил эксплуатации, технического обслуживания, условий монтажа, регулирования и обкатки.

Персонал, ответственный за эксплуатацию, обслуживание, контроль и сборку должен иметь соответствующую квалификацию. Если технический персонал не владеет необходимыми знаниями, он должен пройти обучение и инструктаж.

К эксплуатации и обслуживанию оборудования допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие обучение безопасным методам работы, изучившие руководство по эксплуатации, технические материалы и результаты анализа риска.

Пользователь должен знать:

- руководство по эксплуатации оборудования завода-изготовителя;
- устройство оборудования, технические характеристики, назначение механизмов и устройств безопасности;
- значение предельных нагрузок на узлы оборудования, отказ которых может повлечь за собой опасность;

- порядок действий, в случае возникновения аварийной ситуации;
- возможные неисправности оборудования и методы их устранения;
- соответствующие должностные инструкции;
- особенности эксплуатации оборудования и технологической оснастки;
- методы и средства контроля параметров технологического процесса;
- правила техники безопасности и промышленной санитарии;
- основные средства предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте.

Персонал, обслуживающий оборудование, должен уметь:

- управлять работой всех основных узлов оборудования;
- осуществлять наладку и регулирование работы всех основных узлов оборудования, а также проверку и наладку их в зависимости от функционального назначения;
- предупреждать возникновение аварийных ситуаций при эксплуатации оборудования.

Запрещается осуществлять эксплуатацию и работы по техническому обслуживанию оборудования будучи усталым или нездоровым, а также в условиях заторможенности реакции, вызванной употреблением медикаментозных препаратов. Категорически запрещается работа в алкогольном или наркотическом опьянении.

Оператор несёт ответственность за безопасность окружающих, находящихся в зоне применения оборудования.

При эксплуатации оборудования сотрудник персонала должен иметь средства индивидуальной защиты.

Проведение всех видов инструктажа и результаты проверки знаний оператора регистрируются в журналах и карточках по установленной форме.

При нарушении оператором требований действующих норм, правил по охране труда, а также при изменении условий работы проводится внеплановый инструктаж.

На некоторых этапах работы может потребоваться помощь одного или нескольких помощников. В данных случаях такие лица должны быть соответствующим образом подготовлены и проинформированы.

Меры безопасности

Оператор оборудования в производстве пищевой продукции должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты (СИЗ). Выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие СИЗ должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия. Оператор оборудования в пищевом производстве должен знать и соблюдать правила личной

гигиены. Запрещается проводить работы на пищевом оборудовании без средств индивидуальной защиты Оператора.

1. Для защиты от риска поражения электрическим током не помещайте оборудование в воду или любую другую жидкость. Не мойте оборудование большим количеством воды.

2. Запрещено пользоваться оборудованием, когда у оператора мокрые руки (нет средств СИЗ), босые ноги (так же без средств СИЗ). Так как в случае поражения электрическим током, не защищенные мокрые руки, босые ноги способствуют прохождению тока через тело.

3. Запрещено пользоваться оборудованием, когда у оператора длинные, небрежные волосы. Длинные рукава, или длинные, свисающие детали одежды.

4. Отключайте от сети оборудование, когда не пользуетесь им. Выньте вилку из розетки перед техническим обслуживанием, разборкой и очисткой оборудования.

5. Всегда используйте оборудование только в полностью собранном виде с подносом, держателем и со всеми защитными приспособлениями. Не используйте оборудование, на котором не установлены защитные приспособления.

6. Избегайте контакта с движущимися частями.

7. Никогда не проталкивайте продукты руками.

8. Не используйте оборудование с поврежденным кабелем или вилкой.

9. Верните оборудование в ближайший авторизованный сервисный центр для проведения экспертизы и проведения всех возможных и необходимых электрических или механических настроек.

10. Использование запасных частей, не рекомендованных или не продаваемых производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.

11. Не используйте оборудование на открытом воздухе.

12. Периодически проверяйте состояние кабеля, если он поврежден, он должен быть заменен квалифицированным персоналом.

13. Не погружайте оборудование в воду при чистке.

14. Оборудование нельзя мыть под струей воды.

15. Не используйте удлинительные кабели.

16. Не вынимайте вилку из розетки, потянув за кабель.

17. Не использовать оборудование без СИЗ.

18. Используйте оборудование вдали от источников тепла.

19. Не кладите руки рядом с деталями, находящимися в движении, даже при наличии защитных приспособлений.

20. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае неправильного использования оборудования.

Предупреждение! Это устройство не предусмотрено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными

способностями, а также людьми, не имеющими опыта или знаний в использовании данного оборудования, эксплуатирующие предприятие несет ответственность за безопасность людей, и должен осуществлять над ними надзор или давать предварительные указания относительно использования устройства. Не допускать детей к оборудованию.

Оборудование и все его части должны быть очищены при помощи мягкой ткани, смоченной в стандартном нейтральном детергенте. Используйте мягкие тряпки для сушки.

Измельчитель для овощей SDL сконструирована 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 оборудования и порче имущества.

Техническое обслуживание

Общие указания

Для поддержания изделия в течение всего периода эксплуатации в исправном состоянии рекомендуется проводить:

- регламентированное техническое обслуживание (ТО);
- техническое обслуживание при использовании изделия;
- текущий ремонт (ТР);
- капитальный ремонт (К).

Работы по техническому обслуживанию при использовании изделия должны выполняться персоналом предприятия, эксплуатирующим изделие.

Устранение неисправностей, возникающих в процессе эксплуатации и работы по регламентированному техническому обслуживанию и текущему ремонту изделия, выполняются специализированным сервисным центром или специалистами технических служб предприятия эксплуатирующим изделие.

Техническое обслуживание и текущий ремонт проводятся непосредственно на месте эксплуатации изделия.

Текущий ремонт необходим для обеспечения нормальной работоспособности изделия и состоит в замене или восстановлении его отдельных частей.

Капитальный ремонт – плановый ремонт, который предусматривается графиком и выполняется в сервисном центре. Капитальный ремонт необходим для полного восстановления ресурса изделия с заменой его частей, включая базовые.

Капитальный и текущий ремонт могут быть плановыми и внеплановыми. Внеплановый ремонт проводится с целью устранения последствий отказов или происшествий.

На предприятии, эксплуатирующим изделие, должен быть заведен журнал учета работ, проводимых в процессе регламентированного технического обслуживания и текущего ремонта.

Лица, выполняющие работы по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту изделия, обязаны строго соблюдать меры безопасности, указанные в настоящем руководстве по эксплуатации, а также действующие правила.

В дополнение к общим указаниям необходимо:

- все виды работ ТО проводить на отключенном от электросети оборудовании;
- применять только исправный инструмент и принадлежности.

Периодичность технического обслуживания:

- период между техническим обслуживанием (ТО) – 1 месяц.
- период ремонтного цикла (ТР) – 6 месяцев;
- период капитального ремонта (К)– 1 год.

Смазка

При начальном пуске оборудования проверьте смазку редуктора.

Смену смазки редуктора необходимо производить первый раз через 2 месяца с начала эксплуатации оборудования, а в дальнейшем – не реже одного раза в квартал.

Для смазки редуктора применяется редукторное масло №220. Подшипники электродвигателя смазываются пластичной смазкой.

Наименование комплектующих и применяемые для смазки смазочные материалы приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование комплектующих	Смазочные материалы	Периодичность замены смазки
Редуктор приводного механизма	Масло редукторное №220 или Mobilgear 634или И-Т-Д-460 ТУ 38.1011337-90	1 раз через 2 месяца, затем 1 раз в квартал
Подшипники качения электродвигателя	ЦИАТИМ 221 ГОСТ 9433-80	1 раз в квартал

Санитарно-гигиенические требования

Оборудование должно содержаться в чистоте. Ежедневно после окончания работы необходимо производить санитарную обработку.

Порядок санитарной обработки приводного механизма:

- промойте загрузочную тарелку горячей водой;
- протрите наружные поверхности влажной, а затем сухой тряпкой.
- удалите остатки продукта с рабочих поверхностей и промойте горячей водой;
- просушите демонтированные комплектующие;
- смажьте все поверхности, а также ножи изделия пищевым жиром. Это предотвратит изделия от появления ржавчины и иных не нужных налетов и продлит срок службы изделия;
- уложите детали и принадлежности на полку стеллажа.

При санитарной обработке приводного механизма нельзя пользоваться водяной струей

Перечень основных работ и проверок, выполняемых при техническом обслуживании, приведен в таблице 3.

Таблица 3

Наименование работ и проверок	Методы проверок
Приводной механизм	
Проведение наружного осмотра приводного механизма	Внешний осмотр
Проверка работы приводного механизма на холостом ходу	Проверка производится включением кнопки «ПУСК»
Проверка работы электродвигателя (включите кнопку «ПУСК»)	Приводной механизм работает с незначительным и равномерным шумом.
Проверка состояния резьбовых соединений	Внешний осмотр
Проверка состояния заземления	Следует обеспечить полное прилегание головки болта или винта к заземляющему проводу или раме приводного механизма с помощью ключа.

Наличие смазки	Проверка производится согласно «Таблице 2»
Состояние режущей кромки ножей и решетки	Внешний осмотр

Перечень основных работ и проверок, выполняемых при текущем ремонте, приведен в таблице 4.

Таблица 4

Наименование работ и проверок	Методы проверок
Работы и проверки, предусмотренные техническим обслуживанием (Таблица 2)	Согласно перечню основных работ и проверок при ТО
Замена деталей подшипниковых узлов и зубчатых колес при их повреждении или износе	Для осмотра и замены деталей подшипниковых узлов необходимо отключить напряжение, снять облицовку приводного механизма, снять крышку редуктора. Произвести осмотр. При необходимости разобрать редуктор и заменить дефектные детали. Заполнить редуктор маслом.
Заточка режущих кромок рабочих органов сменных механизмов	Необходимо постоянно следить за состоянием решеток и ножей (своевременно затачивать и притирать их). Ножи затачиваются по боковой поверхности на заточном станке или вручную. Плоские стороны ножей, прилегающие к ножевым решеткам, и сами решетки шлифуются по плоскостям на плоскошлифовальном станке, а затем притираются на чугунных плитах. Для притирания рекомендуется применять наждачные микропорошки, растертые на плите с керосином. Притирку производить до получения матовой поверхности по всей плоскости.
<i>Проведение дополнительного инструктажа с работниками общественного питания при нарушении ими правил эксплуатации изделия.</i>	

Консервация

Консервация оборудования должна производиться в соответствии с ГОСТ 9.014 по варианту защиты ВЗ-1 (металлических поверхностей оборудования) с применением упаковочных средств УМ-1 и внутренней упаковки ВУ-1.

Консервация должна обеспечивать сохранность аппарата при транспортировании и хранении. Предельный срок хранения без переконсервации – 1 год.

Транспортирование и хранение

Транспортирование оборудования может производиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами транспортирования, действующими на конкретном виде транспорта.

При погрузке и транспортировании оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам.

Транспортирование оборудования производится в соответствии с группой условий хранения 6 ГОСТ 15150.

Условия хранения аппарата в упаковке должны соответствовать группе 3 ГОСТ 15150.

После транспортирования оборудование должно быть работоспособным и не иметь повреждений. 15

Ремонт

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

Маркировка

Табличка должна 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;

Маркировка транспортной тары должна содержать манипуляционные знаки 3, 11, 18 по ГОСТ 14192: БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ, ВЕРХ, НЕ КАНТОВАТЬ соответственно.

Гарантии поставщика

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 оборудования в течение 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов изделия следует обратиться в сервисный центр, а в случае его отсутствия – в компанию, продавшую изделие.

Условия гарантии

Гарантийный ремонт изделия производится в течение гарантийного срока (6 месяцев) при наличии гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.

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.

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

Утилизация

Утилизация аппарата производится по инструкции эксплуатирующей организации.

18

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

пуска оборудования в эксплуатацию

Настоящий акт составлен

город _____

дата _____

Владельцем Измельчитель SDL- _____

(должность, ФИО владельца)

Заводской номер аппарата _____

В том, что Измельчитель SDL- _____

дата выпуска _____

пущен в эксплуатацию _____

в _____

(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

Механиком

(ФИО механика, наименование монтажной организации, печать или штамп)

19

и передано на обслуживание механику

(Ф.И.О. механика)

(почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ремонт, печать или штамп)

УЧЕТ**выполнения тех обслуживания и текущего ремонта**

Дата	Наименование предприятия, выполнившее ТО, ТР	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

20

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____

(дата, город)

Владельцем Измельчитель SDL- _____

(должность, ФИО владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны

Независимый представитель _____

Наименование оборудования, Измельчитель SDL- _____

Предприятие-поставщик _____

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

Дата пуска в эксплуатацию _____

Эксплуатирующее предприятие _____

И его почтовый адрес _____

Комплектность оборудования (да, нет)

Что отсутствует _____

Данные об отказе оборудования

Дата отказа _____

Внешние проявления отказа _____

Предполагаемые причины отказа

Условия эксплуатации в момент отказа (нужное подчеркнуть)	1 Нормальные 2 Не соответствующие нормам
Условия выявления (нужное подчеркнуть)	1 При монтаже 2 При включении 3 При эксплуатации 4 При ТО и Р 5 При хранении 6 При транспортировке
Последствия отказа (нужное подчеркнуть)	1 Полная потеря работоспособности 2 Частичная

Адресные данные об отказавшей сборочной единице или детали:
Наименование, марка, тип, номер рисунка, позиция

Для устранения причин отказа необходимо:

22

Способ устранения (нужное подчеркнуть)	1 Замена детали 2 Ремонт детали 3 Регулировка изделия 4 Замена изделия 5 Укомплектование ЗИП
---	--

Владелец

М.П.

Представитель или незаинтересованная сторона _____

М.П.

Независимый представитель _____

Талон №1 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные работы _____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.

23

Талон №2 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные работы _____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.

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

24

Серийный номер _____

Дата продажи _____

Страна производства: Китай