

# НОРЕНТ

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Тестораскаточная машина ручная

Модель: ZM-350



## 1. Технические характеристики

Модель	ZM-350
Тип тестораскатки	Ручная
Ширина валка	350 мм
Толщина раскатки	От 1 до 4 мм
Рукоять для вращения привода	Справа
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Материал защитных панелей	ABS пластик
Габариты	505x270x315 мм
Вес	9.5 кг

**Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.**

## 2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-техническое назначение, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использован только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан). Покупатель / Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание аппарата квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

**Гарантия не распространяется:**

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;

- на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых;
- на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.



Обратите внимание! Прямая заводская гарантия на оборудование составляет 6 месяцев с даты покупки.

Сообщения о неисправности оборудования принимаются по адресу: [service@hopert.ru](mailto:service@hopert.ru). К сообщению о неисправности оборудования необходимо приложить документ, подтверждающий покупку.

### 3. Монтаж и подготовка к работе

Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

- Оборудование поставляется в собранном виде. При получении оборудования необходимо проверить комплектность, удалить консервационную смазку и очистить от пыли и грязи.
- Перед выпуском с завода оборудование может проходить процедуру пробного запуска и отгружается после проведения регулировки.
- Подготовьте место для установки оборудования. Установите оборудование на ровную поверхность, поверхность, рассчитанную на удержание его веса. Учитывайте движение рукоятки тестораскатки при выборе места установки.
- Поверхность пола вокруг оборудования должна быть не скользкой.
- Убедитесь в том, что тестораскаточная машина устойчива и надежна закреплена на столе. При необходимости воспользуйтесь дополнительными зажимными механизмами для крепления площадки тестораскатки.
- Проверьте крепление всех деталей при необходимости провести регулировку.
- При первоначальных и последующих использованиях необходимо убедится в отсутствии посторонних предметов между раскатными валами, а также ножами.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и рукомойников, а также другого теплового оборудования.
- Перед первым использованием изделия удалите все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п.

- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктажа по технике безопасности к работе с аппаратом, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

#### **4. Техника безопасности**

**Внимание!** Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не допускайте тряски оборудования, не храните оборудование в перевернутом виде.
- Не прикасайтесь к ножу и раскатывающему валу во время работы.
- Рекомендуется, при использовании оборудования, применять средства индивидуальной защиты.
- Не допускайте попадание предметов одежды, волос, пальцев, металлических или иных твердых изделий, а также упаковочного материала в оборудование.
- Используйте оборудование только по прямому назначению, а именно для приготовления пищевых продуктов из теста.
- Строго запрещено мыть оборудование водой, чтобы избежать коррозии частей.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.
- Эксплуатация данного устройства должна осуществляться при соблюдении всех мер безопасности. В случае неправильного функционирования оборудования, немедленно прекратите его использование и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Это устройство должно быть правильно установлено и настроено перед началом эксплуатации. После тщательного осмотра можно приступить к эксплуатации устройства.
- Отключите электропитание и позвольте оборудованию полностью остывть прежде, чем осуществить демонтаж.

**Эксплуатация запрещена:**

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

## **5. Описание**

- Ручная тестораскаточная машина применяется в производстве мучных изделий в пищевой промышленности и домашнем хозяйстве для раскатки слоеного, дрожжевого и крутого теста.
- Отличается простотой управления, высокой производительностью и эффективностью. Простая и примитивная конструкция тестораскатки позволяет раскатывать тесто под определенные параметры.
- Тестораскатка оборудована регулируемыми по зазору тестораскаточными валами, вращающимися посредством ручного привода. Регулируя просвет между валами, можно получить необходимую толщину теста.
- Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали или покрыты антикоррозийными материалами, которые соответствуют санитарным требованиям. Корпус оборудования выполнен из нержавеющей стали.
- Надежное крепление к полотну стола позволяет минимизировать физическую нагрузку.
- Все движущиеся детали машины защищены корпусом.

### **5.1. Порядок работы**

- Произведите прогон без загрузки продукта, прокручивая рукоять тестораскатки. Понаблюдайте за вращением валов, проконтролируйте равномерность зазора между валами. Если оборудование в норме, можно приступить к производственному процессу.
- При первичном использовании возможно потребуется дополнительная очистка раскаточных валов и ножей от транспортировочной смазки. Возможно, использования теста для данной процедуры (но дальнейшее применение такого теста невозможно).
- Добавьте пищевого масла в раскатывающие органы, чтобы избежать прилипания теста.
- Во избежание повреждения раскаточного вала и ножа запрещается раскатка твердых изделий, также запрещена подача различных тканей, химических жидкостей и т.п.
- После использования удалите остатки теста на элементах оборудования.
- Чтобы раскаточные валы не покрылись ржавчиной, не мойте ее водой.
- Для чистки поверхности используйте сухую и мягкую ветошь
- После использования храните тестораскатку в сухом месте, смажьте валы небольшим количеством растительного масла.

### **5.2. Последовательность работы**

**Шаг 1.** Замешайте тесто.

**Шаг 2.** Отрегулируйте толщину раскатки путем поворачивания регулировочной ручки. Механизм фиксируется в необходимом положении.

**Шаг 3.** Положите тесто на лоток подачи.

**Шаг 4.** Начните вращать колесо ручного привода для вращения валков.

**Шаг 5.** Повторяйте раскатку теста до достижения необходимой толщины.



Обратите внимание! Ежедневно проверяйте устройство до и после использования. Перед использованием убедитесь, что оборудование находится в устойчивом положении. Несоблюдение правил, изложенных в настоящей инструкции, приводит к нарушению работы оборудования, преждевременному износу и отказам в работе.

## 6. Обслуживание и уход

- Проводите очистку каждый раз после использования аппарата.
- Для очистки поверхности и корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань. После очистки вытрите поверхность и корпус насухо.
- Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.
- Необходимо производить очистку узлов аппарата, входящие в контакт с продуктом, после каждого использования.
- Для чистки поверхности используйте сухую и мягкую ткань; для чистки вала – щетку или бумажное полотенце.
- **Никогда не прокатывайте между валами и ножами ткань!**
- Использование соды для очистки может привести к обесцвечиванию поверхностей аппарата из нержавеющей стали.
- Для дезинфекции узлов аппарата, входящих в контакт с продуктом, следует применять 3% раствор хлорида натрия, затем тщательно протереть поверхности.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

## 7. Техническое обслуживание и ремонт

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обратиться в сервисную службу.

**Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена!**

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

## **8. Транспортировка и хранение. Утилизация**

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

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

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.