

НОРЕРТ

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. 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 убедиться 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 раковин, 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 остыть 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.