



UA Інструкція з експлуатації



PHF100/130





ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
1. ІНФОРМАЦІЯ ПО БЕЗПЕЦІ.....	3
2. СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ ПРИЛАДУ.....	4
3. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ.....	4
4. СХЕМА ВИКОРИСТАННЯ.....	5
5. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЛАДУ.....	5
6. УТИЛІЗАЦІЯ.....	5
7. ГАРАНТІЯ.....	6



ВСТУП

Перед введенням в експлуатацію обладнання необхідно прочитати та засвоїти весь вміст цього посібника.

Прочитати і суворо дотримуватись інструкцій з техніки безпеки.

Обережність незамінна. Безпека перебуває у руках всіх, хто взаємодіє з устаткуванням протягом усього терміну його експлуатації.

Зберігати цей посібник у добре відомому та доступному місці, щоб звертатися до нього в міру необхідності.

1. ІНФОРМАЦІЯ ПО БЕЗПЕЦІ

Цей посібник з експлуатації та техобслуговування, що є невід'ємною частиною обладнання, був складений виробником його рідною мовою з метою надання всієї необхідної інформації персоналу, який допускається до роботи з обладнанням протягом усього терміну його служби.

Небагато часу, приділеного читанню цієї інформації, дозволить уникнути небезпечних для здоров'я та безпеки людей ситуацій, а також заподіяння матеріальних збитків.

Виробник залишає за собою право вносити зміни до вмісту цього посібника без попереднього повідомлення, якщо такі зміни не впливають на безпеку.

Під час проектування та виготовлення обладнання виробник приділив особливу увагу тим аспектам, які можуть становити ризик для безпеки та здоров'я людей.

Під час виготовлення обладнання виробник застосував усі відповідні виробничі стандарти, а також матеріали, вибрані таким чином, щоб гарантувати харчову гігієну та ефективність роботи.

Обережність незамінна. Безпека знаходиться в руках усіх тих, хто взаємодіє з обладнанням (монтажники та користувачі).

Уважно прочитати та дотримуватись інструкцій, наведених у доданому посібнику та нанесених безпосередньо на обладнанні, зокрема тих, що стосуються забезпечення безпеки.

При переміщенні обладнання дотримуватись інструкцій, наведених на упаковці, на обладнанні та в інструкціях з експлуатації.

2. СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ ПРИЛАДУ



- A. Корпус - виконаний з анодованого алюмінію;
- B. Місткість - служить для розміщення фаршу;
- C. Притиск - служить пресування продукту з допомогою важеля;
- D. Притиск оснащений камерою (C2), в якій можуть міститися пакувальні диски.

3. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Модель	HF 100	HF 130
Діаметр харчових продуктів, мм	100	130
Розміри, мм	275X220X295	275X220X295
Вага, кг	5.5	5.5



4. СХЕМА ВИКОРИСТАННЯ

Послідовність дій при роботі з приладом:

- 1) Підняти притиск;
- 2) Помістити пакувальний диск у ємкість, наповнити її необхідною кількістю фаршу (не перевищувати обсяг ємності) та накрити другим пакувальним диском;
- 3) Опустити притиск і трохи натиснути на нього, щоб стиснути фарш;
- 4) Підняти притиск та витягти готовий виріб.

При першому використанні приладу перед його включенням зняти захисну плівку покриття і ретельно очистити прилад від можливих залишків технологічних матеріалів.

5. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЛАДУ

Ретельно почистити вологою тканиною або губкою всі частини обладнання (включаючи прилеглі ділянки), які можуть прямим або непрямым чином контактувати з харчовими продуктами, з метою дотримання безпеки та гігієни.



ОБЕРЕЖНО-ПОПЕРЕДЖЕННЯ

При чищенні застосовувати тільки ті засоби для чищення, які призначені для використання в харчовій промисловості. Забороняється використовувати агресивні чи займисті засоби чи засоби, що містять речовини, шкідливі здоров'ю для людей.

6. УТИЛІЗАЦІЯ



Наявність цього символу (перекреслений сміттєвий контейнер) на паспортній табличці приладу означає, що після закінчення свого терміну служби прилад підлягає утилізації та переробці відповідно до європейської директиви.

Цей прилад не можна викидати разом з іншими побутовими відходами по всій території ЄС. Щоб запобігти можливим збиткам для довкілля та здоров'я людини відходів, утилізуйте його належним чином для раціонального повторного використання матеріальних ресурсів.



Щоб утилізувати зношений пристрій, будь ласка, скористайтесь системою збирання або зверніться до продавця, у якого було придбано цей продукт. Вони передадуть продукт підприємствам, які зможуть екологічно безпечно виконати утилізацію цього продукту від неконтрольованої утилізації.

Зважаючи на це, у разі повного або часткового недотримання правил у сфері утилізації обладнання користувач несе відповідальність відповідно до закону.

7. ГАРАНТІЯ

Ця гарантія дійсна протягом 12 місяців та обумовлена пред'явленням цього сертифіката разом з відповідним документом про покупку або фактурою, що підтверджує дату покупки.

На виріб надається гарантія проти вад та дефектів матеріалів, виготовлення та складання протягом терміну, зазначеного у цьому сертифікаті. Гарантія полягає у проведенні заміни або ремонту дефективних частин, що становлять виріб. Гарантія не включає заміну виробу в результаті ремонту внаслідок поломки.

Таким чином гарантія обмежується безкоштовним проведенням заміни або ремонту частин, які на розсуд виробника вважаються несправними. Гарантія не поширюється на витратні матеріали та інструменти.

Гарантійні послуги надаються дилером, у якого була здійснена покупка, або, як альтернатива, фірмою-виробником, причому мається на увазі, що транспортування організується та виконується за рахунок клієнта та під його відповідальністю.

Гарантія втрачається у разі неправильного поводження з виробом чи ремонту, проведеного неуповноваженим персоналом.

Ця гарантія замінює собою та виключає будь-яку іншу гарантію, отриману від дилера за законом або за контрактом, та визначає всі права клієнта щодо вад та дефектів та/або нестачі якості придбаних виробів.

У разі будь-яких розбіжностей юридичного характеру компетентним вважається суд г. Ріміні (Італія). Для будь-якої правової суперечки є визнаним компетентний суд країни-виробника.



Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
<http://www.fimarspa.it>