

**EAC**

# **Вакуумный упаковщик Серии DZ**



**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.

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте [agrozavod.rf](http://agrozavod.rf) и в службе технической поддержки по телефону **8(800)5555905**.

***Вы приобрели технически сложное оборудования, просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.***

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию оборудования не принципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).

***Завод-изготовитель:***

“WENZHOU XINGYE MACHINERY EQUIPMENT CO., LTD”

Адрес: NO.3 LVLIU ROAD, OUHAI ECONOMIC DEVELOPMENT ZONE, WENZHOU, 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](mailto:agrozavod@agrozavod.ru)

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-СН.РА03. В.29704 от 07.12.2021

### **Общие правила безопасности при работе с оборудованием:**

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети, проверьте установку устройства защитного отключения УЗО.
- Не трогайте кабель электропитания мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Не допускайте нахождения кабеля электропитания между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.
- Если вы заметили повреждение кабеля электропитания, 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 оборудования. 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.
- Запрещено использовать оборудование с поврежденной евровилкой.
- Запрещено использовать оборудование при неблагоприятных погодных условиях.
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работе на оборудовании.
- Если оборудование 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.
- Не допускайте тряски оборудования. Не допускайте тряску оборудования во время транспортировки.

## Назначение. Область применения оборудования

Вакуумный упаковщик с удалением жидкости (откачки в контейнер) серии DZ Foodatlas предназначен для упаковки продуктов питания как сухих, так и содержащих влагу в специализированные вакуумные пакеты. Вакуумный упаковщик производит откачку воздуха из вакуумного пакета, в котором находятся пищевые продукты с последующим сваркой края пакета. Безвоздушная среда внутри вакуумного пакета предотвращает плесневение, гниение, окисление, защищает от сырости, защита от внешних факторов, сохраняет их свежесть и качество, продлевает период хранения пищевым продуктам.

Климатическое исполнение оборудования - УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69.

Продукция изготовлена в соответствии с директивами:

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».

## Основные технические характеристики

Технические характеристики Вакуумных упаковщиков бескамерных приведены в таблице 1.

Таблица 1

Характеристика	Модель  DZ-300B
Энергопотребление	220 В / 50 Гц
Мощность насоса (Вт), до	95
Создаваемый вакуум (кПа)	60
Длина шва запайки (мм.)	40-280
Ширина шва запайки(мм.)	4
Время откачки (сек.)	8-18
Время запайки (сек.)	6-8
Габаритные размеры (мм)	350*140*90
Вес нетто (кг)	2,5

## **Конструкция. Принцип действия. Описание.**

Вакуумный упаковщик может использовать различные комбинации упаковочных пленок, такие как полиэстер/полиэтилен, нейлон/полиэтилен, полипропилен / полиэтилен, полиэстер / нейлон / алюминиевая фольга /PE пленка, и другие многослойные материалы, упаковщик прост в эксплуатации, имеет высокую производительность, высококачественную конструкцию, а также легок в обслуживании. Еще одним преимуществом оборудования является компактная структура, малый объем, вес, низкое энергопотребление, высокая чувствительность, простота эксплуатации и ремонта.

Принцип работы вакуумного упаковщика построен на процессе вакуумизации. Вакуумирование представляет собой процесс упаковки продуктов питания в плотные полимерные пакеты, выполняющие функцию барьера и предотвращающие попадание внутрь упаковки пыли и механических загрязнений, кислорода, бактерий и микроорганизмов, спор грибков, влаги.

### **Срок хранения продуктов в вакуумной упаковке при температуре +0°/+3°С.**

#### Свежее мясо

Говядина – 30/40 дней

Телятина – 30/40 дней

Свинина – 20/25 дней

Белое мясо – 20/25 дней

Кролик и птица (с косточками) – 20 дней

Ягненок и козленок – 30 дней

Сосиски – 30 дней

Гусиные потроха (печень, сердце, мозги, желудок и т.д.) – 10/12 дней

#### Рыба

Средний срок хранения: 7/8 дней, если продукт действительно свежий.

#### Созревшая салями

Срок хранения: более 3 месяцев.

#### Созревший сыр

Пармезан, сыр из овечьего молока и т.д.: 120 дней.

#### Свежий сыр

Моцарелла, бри и т.д.: 30/60 дней.

#### Овощи

Обычно: 15/20 дней.

## Основные элементы оборудования

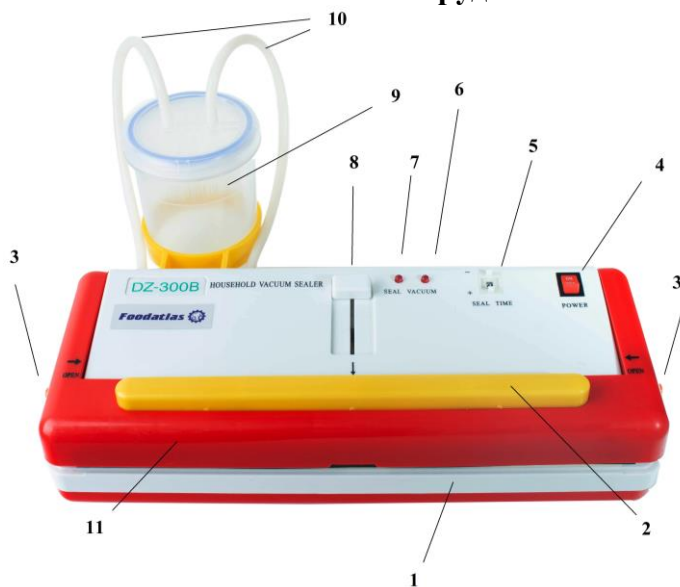


Рис 1.

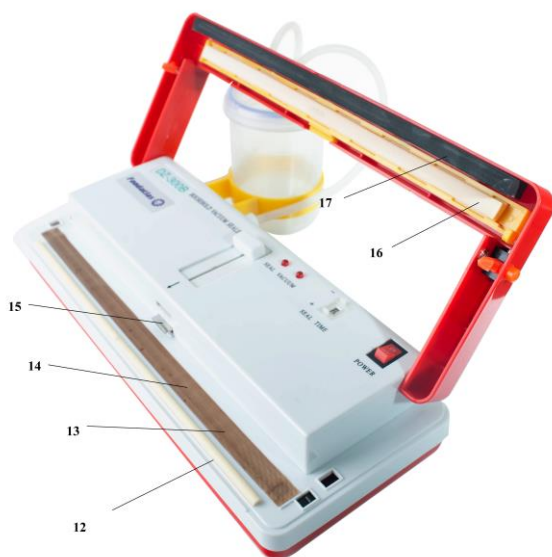


Рис 2.

Таблица №2. Обозначения основных элементов оборудования.

1	Основной корпус вакуумного упаковщика	9	Контейнер для сбора жидкости
2	Кнопка, процесс Запайки пакета	10	Вакуумные шланги
3	Защелка, фиксация прижимной рамки	11	Прижимная планка запайки пакета
4	Кнопка Вкл/Выкл электропитания	12	Силиконовый уплотнитель, для пакета
5	Регулятор времени запайки	13	Нихромовая лента
6	Индикатор процесса вакуумизации	14	Тefлоновая защитная лента
7	Индикатор процесс запайки пакета	15	Сопло для откачки воздуха из пакета
8	Механизм установки (выдвижения) сопла	16	Уплотнитель ленты запайки пакета
		17	Прижимной уплотнитель для пакета

### Меры безопасности

- Если оборудование не используется, пожалуйста, отключите подачи электропитания.
- Не рекомендуется устанавливать пленку толщиной сверх установленной нормы.
- Никогда не пытайтесь подать/установить/положить посторонние предметы на нагревающий элемент нож, ткань, химические жидкости и т.д.
- Проводите санитарную очистку поверхности оборудования мягкой и сухой ветошью;
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения оборудования от источника питания.
- Храните оборудование в сухом месте. Храните оборудование в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям прикасаться к устройству или пользоваться им. Детям и людям с ограниченными возможностями запрещено эксплуатировать оборудование.
- Неважно, собираетесь ли вымыть оборудование или провести техническое обслуживание, сначала необходимо отключить электропитание и вынуть вилку из розетки. Не допускайте, чтобы оборудование было постоянно включено в сеть электропитания.
- Пожалуйста, не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не мойте оборудование под струей воды, и будьте осторожны, не допускайте попадания воды в выключатель во время мытья.
- Пользуйтесь заземленной розеткой. Держите провод питания вдали от горячих предметов. Запрещается опускать провод питания, вилку и сам оборудование в воду или другие жидкости. Нельзя использовать провод, розетку и вилку, если на них имеются повреждения. Нельзя располагать провод вблизи горячих поверхностей.
- Не использовать оборудования вблизи влажных участков помещения.
- Не разбирайте и не переоборудуйте Вакуумный упаковщик.

Оборудование 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.

Чтобы не допустить возникновения опасных ситуаций необходимо использовать оборудование только по прямому назначению, соблюдать все указания безопасности.

**Категорически запрещается тушить электрооборудование, находящееся под напряжением, водой.**

### **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 оборудование 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.

### **Требования к помещению и электропроводке**

Помещение, где устанавливается оборудование, должно быть оборудовано внешним контуром заземления, иметь подвод однофазного переменного тока напряжением 220В, частотой 50Гц с рабочей нейтралью и провод заземления, соединенным с общим контуром заземления помещения (1NPE ~50Гц 220В, 50Гц – один провод фазы плюс рабочая нейтраль, плюс защитный провод заземления), рассчитанным на максимальную нагрузку (мощность) оборудования.

### **Монтаж. Установка и подготовка к работе.**

#### **Порядок установки:**

1. Перед выпуском с завода оборудование проходит процедуру пробного запуска и отгружается после проведения регулировки, однако длительная транспортировка может привести к таким явлениям, как ослабление крепления деталей, повреждение электроприборов и др. Поэтому после вскрытия упаковки необходимо провести полную проверку подвижных частей для того, чтобы избежать нежелательных последствий при использовании оборудования. Обратит внимание на нагревательный элемент – тефлоновую ленту и нагревательную пластину. Внешнее состояние прижим-

ной планки (силиконовый уплотнитель).

2. Вакуумный упаковщик должен устанавливаться на ровной горизонтальной поверхности, для удобства эксплуатации. К упаковщику должен быть обеспечен свободный подход.

3. Установка контейнера для сбора жидкости:

Подготовьте контейнер и вакуумные шланги для подсоединения.

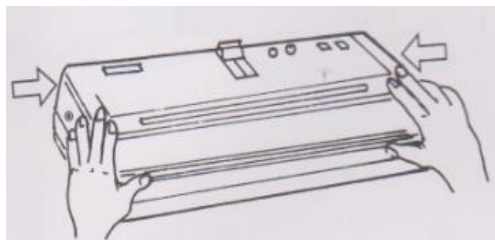
Сначала, вставьте два силиконовых шланга в разъем расположенные на задней панели корпуса запайщика. Затем установите опору контейнера. в задней части запайщика и установите непосредственно сам контейнер. Опору контейнера зафиксировать.

Для упаковки сухих предметов/продуктов не требуется использования контейнера для сбора жидкости. При этом рекомендуется соединить выходы вакуумных трубок с помощью комплектной трубки меньшей длины.

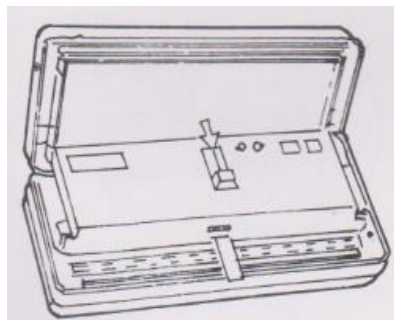
### Эксплуатация:

Рекомендуемое время работы на оборудовании: работа в режиме производства (запайки пакетов) не более часа, и технический перерыв на 10 мин на осмотр и отдых оборудования. Основное направление на технический осмотр – это нагревательный элемент и защитное покрытие тефлоновой ленты. Технический перерыв обязательное условие при работе с оборудованием.

Аккуратно нажмите кнопки открытия замков верхней планки. Для разблокировки и открытия верхней планки одновременно нажмите две боковые стрелки “→” “←” и потяните вверх. Не оставляйте прибор открытым.



Установите регулятор времени запайки, настраивается путем регулировки цифрового переключателя, переместите в направлении  $\pm$ . Чем выше цифра, тем время запайки/сварки пакета увеличивается. Рекомендуется произвести предварительные тесты с вакуумным пакетом, для подбора требуемого значения времени. Рекомендуемое значение времени для начала работ 5-6. Время выбора запайки пакета напрямую зависит от типа пакета, а также от его толщины.



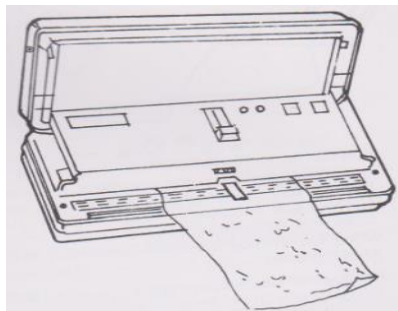
Установите сопло откачки в рабочие положения используя механизм №8, согласно эскизу. Механизм выдвигения сопла имеет

специальные защелки, до достижения максимального положения сопло зафиксировается.

Заполните пакет желаемым содержимым, убедитесь, что сопло насоса не заблокировано, расстояние до края запайки должно быть не менее 3/4 дюйма (2см). При упаковке жидкостей соблюдайте осторожность, чтобы не пролить содержимое в сопло насоса и не переполнить пакет.

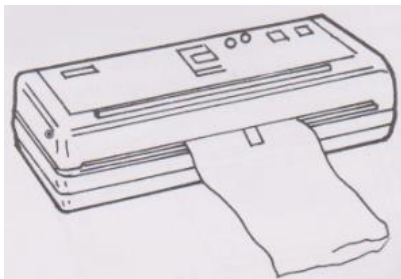
Внимание! Жидкость в пакете или продукты не должны находится на планке для запайки/сварки пакета. Пакет должен иметь достаточную длину для полноценного размещения в нем продуктов или товаров. Также пакет не должен превышать ширину запайки.

Разместите вакуумный пакет с содержимым на край вакуумного упаковщика, убедитесь, что сопло насоса полностью вытянуто и вставлено в пакет. Запаиваемая кромка должна быть сухой и плоской, как на эскизе, при необходимости используйте ветошь чтобы разгладить кромку пакета.



Далее произвести установку контейнера для сбора жидкости. Подготовьте контейнер и вакуумные шланги для подсоединения. Сначала, вставьте два силиконовых шланга в разъем расположенные на задней панели корпуса запайщика. Затем установите опору контейнера. в задней части запайщика и установите непосредственно сам контейнер. Опору контейнера зафиксировать. Для упаковки сухих предметов/продуктов не требуется использования контейнера для сбора жидкости. При этом рекомендуется соединить выходы вакуумных трубок с помощью комплектной трубки меньшей длины.

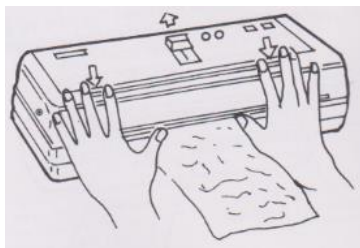
Закройте верхнюю планку и зафиксируйте установленный пакет. Необходимо приложить незначительные усилия на угловые защелки верхней планки чтобы зафиксировать положение. Звук щелчка указывает на то, что вы плотно закрыли крышку с обеих сторон.



Произвести запуск и подачу электропитания с помощью кнопки №4. При этом вакуумный упаковщик перейдет в процесс откачки воздуха из установленного пакета. Во время от-

качки и создания вакуума, обязательно, следите за соплом. В сопло не должны попадать продукты препятствующую откачки воздуха из пакета. При создания вакуумной откачки, пакет начинает сжиматься, при необходимости или при достижении желаемого результата возможно приостановить процесс откачки воздуха путем нажатия на кнопку запайка. Надавите на уплотнительную планку обеими руками. Прижимайте крышку плотно, пока насос не остановится, и сопло насоса будет извлечено из пакета. Продолжайте удерживать кнопку запайка пока горит индикатор запайки. Дождитесь, пока индикатор погаснет.

Прежде чем достать пакет, откройте крышку. Для разблокировки и открытия верхней крышки одновременно нажмите две боковые стрелки “→” “←” и потяните вверх,



отделяя верхнюю прижимной планки. Пакет можно убрать из упаковщика.

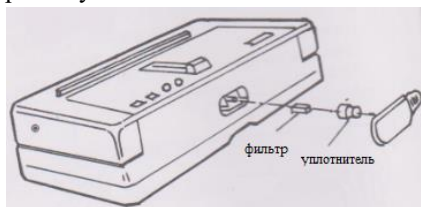
Внимание! Запайкающая планка горячая! Не прикасаться!

Процесс запайки завершен.

На задней части корпуса запайщика расположен воздушный фильтр для предотвращения засорения. Необходимо проверять его периодически, очищать, а затем высушить. Используйте теплую мыльную воду, чтобы очистить все части, а затем протрите чистой сухой тканью.

## **ВНИМАНИЕ!!!**

Запрещается чистить электрические части в то время, когда прибор включен в розетку!



При запайке продуктов с избыточным количеством воды, таких как суп или овощи, старайтесь не допустить избыточного попадания воды в сопло насоса. Нормально, если некоторое количество воды или другой жидкости выльется из пакета во время процесса вакуумизации. Жидкость из пакета при процессе вакуумизации попадает в контейнер для сбора. Периодически проводите санитарную очистку контейнера,

вакуумных трубок, допускается производить мягкими моющими средствами с последующей очисткой водой и обязательно просушкой.

### **Техническое обслуживание**

**ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ, РЕМОНТУ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ.**

Принятая система технического обслуживания оборудования направлена на поддержание ее в постоянной готовности, обеспечение бесперебойной ее эксплуатации, восстановление работоспособности.

Предприятие эксплуатирующее оборудование, необходимо:

- осуществлять контроль за эксплуатацией и техническим обслуживанием;
- организовать учет технического состояния;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-технических требований.

Техническое обслуживание производится строго по графику ППР во время плановой остановки оборудования. Оно планируется в промежутках между всеми текущими ремонтами и проводится независимо от состояния оборудования.

Ежедневно до начала и после работы проводить внешний осмотр, обтирку, чистку запайщика от остатков продукта, грязи и пыли. Систематически проверять затяжку болтовых соединений и клемм.

#### **Ежедневное обслуживание:**

- до начала и после работы проводить внешний осмотр, обтирку, чистку запаивающей планки. Не используйте влажную ветошь для очистки запаивающей планки;
- проверить целостность нагревательного элемента и, если необходимо, заменить на новый, используйте только оригинальные детали;
- проверить целостность лент, если необходимо, заменить на новые, используйте только оригинальные детали.

#### **Техническое обслуживание электрооборудования:**

- проверить нагревательные элементы;
- проверить защитные материалы тефлоновой ленты;
- проверить состояние контактов автоматического выключателя, блока управления, пускателя, блокировочного микровыключателя;
- произвести визуальную проверку состояния электрооборудования;

1. Рекомендуется производить полную очистку тефлоновой ленты и верхней силиконового уплотнителя каждые 15 дней. Осмотр ленты после каждого часа работы на оборудовании.

2. Если вакуумные трубки, контейнер для сбора жидкости грязные, пожалуйста, очистите ее.

3. Перед процессом работы убедитесь, что инородные тела не попали на пленку/пакет, это обеспечит прочность запечатывания.

4. Если силикон или тефлон на нагревательной пластине начала гореть, это может привести к короткому замыканию и результат запечатывания будет неудовлетворительным. Проверяйте и своевременно заменяйте пленку.

5. При обнаружении неисправности, немедленно отключите питание. Выключите питание, выясните причину неисправности и устраните проблему.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ ОБОРУДОВАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ И ОСТРЫМИ ПРЕДМЕТАМИ!**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ОБОРУДОВАНИЕ СТРУЕЙ ВОДЫ!**

### **Неисправности и меры их устранения**

В случае возникновения неисправности отключите оборудование от источника питания/электрической сети и вызовите квалифицированного специалиста.

<b>Проблема</b>	<b>Причина</b>	<b>Решение</b>
Низкое качество запечатывания	Нагревательная пластину из тефлона или силикона загрязнена	Очистите пластину
	Тефлоновый материал с адгезивным покрытием поврежден	Замените тефлоновую пленку
	Силикагель поврежден	Замените или очистите
	Электрический ленточный нагреватель вышел из строя	Замените ленточный нагреватель
	Короткое время охлаждения	Увеличьте время периода охлаждения
Неравномерное запечатывание	Силикагель поврежден	Замените силикагель
Нагревательный провод поврежден	Длительное время запечатывания	Установите регулятор времени на минимально возможное для выполнения операции «запечатывания»
	Недостаточное время охлаждения	Увеличьте время периода охлаждения
	Пленка повреждена	Замените пленку
	Нагревательная пластина не работает	Замените ленточный нагреватель

Нагрев лезвия не происходит, хотя индикатор горит	Ленточный нагреватель поврежден	Замените ленточный нагреватель
	Нагревательный трансформатор поврежден	Вызовите специалиста. Самостоятельная замена трансформатора может быть опасна.
Во время работы насоса, воздух из пакета не выходит	Газовое сопло неправильно размещено	Выключите питание и начните процесс сначала
	Воздух остается в пакете	Поднесите продукт ближе к газовому соплу
	Газовое сопло и фильтр загрязнены	Очистите газовое сопло и фильтр

### **Транспортировка и хранение**

Транспортирование упаковщика может производиться 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.

В закрытом автотранспорте допускается перевозить упаковщик без упаковки с учетом правил перевозки грузов, действующих на автотранспорте.

Транспортировка упаковщика железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться по группе условий хранения 8 ГОСТ 15150-69.

После транспортировки упаковщик должен быть работоспособным и не иметь повреждений.

### **Требования к хранению**

Упаковщик должен храниться в транспортной упаковке и складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений. Условия хранения упакованного упаковщика должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.

Хранение упаковщика в транспортной упаковке 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.

Утилизацию оборудования производить по общим правилам переработки вторичного сырья.

## **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](mailto:service@agrozavod.ru)

### **Комплектация:**

Вакуумный упаковщик серии DZ– 1 шт.,  
паспорт (руководство по эксплуатации) – 1 шт.

**Потребителю!!!**

Для повышения качества и совершенствования машины, 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.

## Гарантии поставщика

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

При обнаружении производственных дефектов оборудования следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, 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 оборудования. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

### Условия гарантии.

Гарантийный ремонт оборудования производится в течение гарантийного срока (6 месяцев) при наличии гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной. Гарантийные обязательства не распространены на термомолоту, а также нагревательный элемент.

Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации оборудования в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации производителя и распространяется на неисправности оборудования, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Транспортирование и хранение оборудования производить в транспортной таре производителя.

Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу оборудования, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённости. 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.

Гарантия продлевается на срок нахождения оборудования 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 оборудования.

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 оборудования для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу оборудования, 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 оборудования, указанной в руководстве по эксплуатации;
- неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием оборудования не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой оборудования, не высокой квалификацией обслуживающего персонала или не корректным технологическим процессом, механическими повреждениями при не правильной транспортировке, попаданием внутрь оборудования 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 оборудования в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного оборудования;
- неисправности, связанные с несоответствием характеристик электропитания оборудования и эксплуатации, а также с отсутствием или неправильным подключением устройств электрозащиты оборудования.

**ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ОБОРУДОВАНИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЬТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.**

**АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ**

Настоящий акт составлен \_\_\_\_\_

(дата, город)

Владельцем вакуумного упаковщика DZ-300B \_\_\_\_\_

(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны \_\_\_\_\_

Независимый представитель \_\_\_\_\_

Наименование машины, марка, тип Многофункциональный вакуумный упаковщик DZ-300B

Предприятие-поставщик \_\_\_\_\_

Заводской номер \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Дата пуска в эксплуатацию \_\_\_\_\_

Эксплуатирующее предприятие \_\_\_\_\_

И его почтовый адрес \_\_\_\_\_

Комплектность оборудование (да, нет) \_\_\_\_\_

Что отсутствует \_\_\_\_\_

Данные об отказе \_\_\_\_\_

оборудование \_\_\_\_\_

Дата отказа \_\_\_\_\_

Внешние проявления отказа \_\_\_\_\_

Предполагаемые причины отказа \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**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: \_\_\_\_\_

Страна производства: Китай