

EAC

Датер полуавтоматический модель **HP-241B**



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).

Завод-изготовитель:

"Wenzhou Xingye Packing Machinery Co., Ltd",

Адрес: КИТАЙ, No.3 LvLiu Road, Ouhai Economical Development Zone, Wenzhou 325000

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: EAЭC N RU Д-CN.PA03. B.29714 от 07.12.2021.



Общие правила безопасности при работе с оборудованием:

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети (220В), 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.

Foodatias 🔕

- 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.

Назначение. Область применения оборудования.

Датер полуавтоматический HP-241B представляет собой полуавтоматический аппарат с двигателем и с управлением с помощью педали (концевого выключателя), обладает небольшим размером. Датер подходит для соответствующей вертикальной упаковочной оборудование. Применяется для печати даты и партии изготовления в пищевой, в производстве напитков и т.д. Данный прибор использует ленту с термопереносом. Датер может печатать четкие знаки на многих упаковочных материалах, прост в работе и удобен в обслуживании.

- Данный прибор подходит для отраслей пищевой промышленности применяет термоперенос, не доставляя беспокойств от загрязнения чернилами, сохраняя чистоту и аккуратность рук и прибора.
- Широкое применение: печать на упаковочных материалах, включая ПП, ПЭ, ОПП, НПП-пленку, алюминиевую фольгу, бумагу.
- Регулируемая температура: позволяет устанавливать различные температуры нагрева, подходящие для ленты с низкой, средней и высокой температурой.
- Удобство замены типа: продуманная структура упрощает замену.
- Простота управления: практичный дизайн и точная обработка гарантируют автоматическую работу прибора и простоту управления.
- Использование термоленты разных цветов позволяет получить оттиски желаемого цвета.

Применение

Датер полуавтоматический модель HP-241Вможет печатать дату производства (год, месяц, день), код партии, срок годности, вес и т.д.

Печатный материал включает в себя пластиковую пленку, различные виды ламинированной пленки, алюминиевую / пластиковую пленку, бумагу, лист бумаги / пластика, кожу, пластиковые изделия и т.д.

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

Продукция изготовлена в соответствии с директивами:

Оборудование соответствует требованиям технического регламента TP TC 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента TP TC 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

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

Технические характеристики датер полуавтоматический модель HP-241B

Упаковочная скорость	20-80шт/мин бесступенчатое регулирование		
Количество символов	1 строка Макс.15 литер		
	2 строки Макс.15 литер		
	3 трока	Макс.15 литер	
Размер литеров	2мм ширина, 4 мм высота		
Тип нанесения	Арабские цифры, китайские иероглифы и английские		
	буквы		
Печатающая лента	Максимальная ширина до 35мм		
Питание	однофазное 200Вт/200В		
Размеры	225*225*315мм		
Bec	7кг		

5

Foodatias 💮

Деталировка

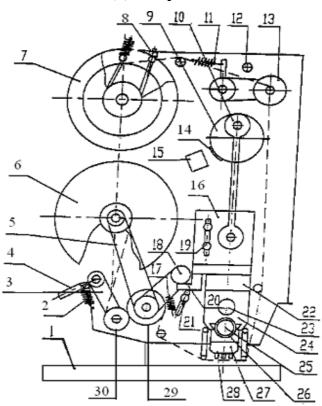


Рис.1

- 1. Нижнее основание, 2. Тяговая пружина, 3. Поворотный рычаг, 4. Ручка,
- 5. Подающий ремень, 6. Колесо сбора ленты, 7. Колесо подачи ленты,
- 8. Регулировочный узел 9. Внецентренное колесо, 10. Соединительная рейка,
- 11. Печать натяжного колеса, 12. Стопорная рейка, 13. Предельное колесо,
- 14. Сенсорный блок, 15. Микровыключатель, 16. Опорный кронштейн,
- 17. Пружина перемещения шага 18. Шаговое колесо поворотного рычага,
- 19. Болт тягового рычага перемещения шага, 20. Рычаг перемещения шага
- 21. Болт регулировки шага, 22. Блок с теплоизоляцией, 23. Трубка нагрева,
- 24. Термоблок, 25. Рукоятка основания печати, 26. Печатающая головка,
- 27. Стопорная пластина, 28 Печать, 29. Шаговое колесо, 30. Ленточное колесо



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.

Меры безопасности

- Храните в недоступном для детей месте.
- Если оборудование не используется, пожалуйста, отключите питание
- Во избежание образования ржавчины не используйте воду для чистки.
- Проводите чистку каждый раз после ее отключения.
- Проводите чистку поверхности оборудования мягкой и сухой ветошью;
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения от источника питания.
- Храните оборудование в сухом месте. Регулярно проводите умеренную смазку подвижных частей.

Оборудование сконструировано и изготовлено 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, проводить проверку блокирующего микровыключателя (концевого выключателя) в процессе подготовки к работе и не реже одного раза в месяц.

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, правила безопасности, действующие на предприятиях хлебопекарной и мясоперерабатывающей промышленности, на предприятиях общественного питания, соблюдать правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.

Значение сопротивления между заземляющим болтом и каждой доступной прикосновению металлической нетоковедущей частью оборудование, которая может оказаться под напряжением, не должно превышать 0,1 Ом. Сопротивление изоляции

Foodatias 🔕

токоведущих частей относительно корпуса, а также между фазами в холодном состоянии, должно быть не менее 2 МОм, а для электродвигателя не менее 1 МОм.

Меры предосторожности

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 поражении электрическим током, не защищенные мокрые руки, босые ноги способствуют прохождению тока через тело.
- 3. Отключайте от сети оборудование, когда не пользуетесь им. Выньте вилку из розетки перед техническим обслуживанием, разборкой и очисткой оборудования.
- 4. 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.
 - 5. Избегайте контакта с движущимися частями.
 - 6. Избегайте контакта с нагревающимися поверхностями.
 - 7. Не используйте оборудование с поврежденным кабелем или вилкой.
- 8. Верните оборудование в ближайший авторизованный сервисный центр для проведения экспертизы и проведения всех возможных и необходимых электрических или механических настроек.
- 9. Использование запасных частей, не рекомендованных или не продаваемых производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
 - 10. Не используйте оборудование на открытом воздухе.
- 11. Периодически проверяйте состояние кабеля, если он поврежден, он должен быть заменен квалифицированным персоналом.
 - 12. Не погружайте оборудование в воду при чистке.
 - 13. Оборудование нельзя мыть под струёй воды.
 - 14. Не используйте удлинительные кабели.



- 15. Не вынимайте вилку из розетки, потянув за кабель.
- 16. Не использовать оборудование без СИЗ.
- 17. Используйте оборудование вдали от источников тепла.
- 18. Не кладите руки рядом с деталями, находящимися в движении, даже при наличии защитных приспособлений.
- 19. При проведении обслуживания или санитарной очистке, отключите оборудование от электросети питания.
- 20. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае неправильного использования оборудования.

Не эксплуатировать прибор при:

- некорректной работе;
- повреждении или падении;
- повреждении питающего кабеля или штекера.

Запрещается класть на поверхность оборудование любые предметы, находиться посторонним лицам вблизи работающей оборудование, осматривать механизмы включенного в сеть оборудования.

При обнаружении неисправности в работе оборудования необходимо отключить электропитание и до устранения неисправности машину не включать.

При возникновении пожара необходимо выполнять следующие требования пожарной безопасности:

- немедленно обесточить машину;
- вызвать пожарную службу;
- принять меры к тушению пожара.

Категорически запрещается тушить электрооборудование, находящееся под напряжением, водой.

При несчастном случае, вызванном поражением электрическим током, вызвать медицинскую помощь и оказать первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему.

Монтаж и подготовка к работе. Порядок установки. Правильное использование. Требования к помещению и электропитанию.

- 1. Оборудование поставляется в собранном виде. При получении оборудования необходимо проверить комплектность, удалить консервационную смазку и очистить от пыли и грязи. В случае обнаружения некомплектности или ненадлежащего качества оборудования, получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя, оформить акт-рекламацию.
- 2. Перед выпуском с завода аппарат проходит процедуру пробного запуска и отгружается после проведения регулировки. При транспортировке может произойти

Foodatias 🔕

ослабление крепления деталей, повреждение электроприборов и др., поэтому после вскрытия упаковки необходимо провести полную проверку подвижных частей и электропроводов, чтобы избежать нежелательных последствий при запуске оборудования.

- 3. При наличии транспортировочных колес/роликов/поддонов произвести демонтаж.
- 4. Подготовить место для установки оборудования. Установите оборудование на ровную поверхность, поверхность, рассчитанную на удержание его веса.
- 5. Отрегулируйте и зафиксируйте ножки, чтобы обеспечить устойчивость оборудования в процессе эксплуатации.
 - 6. Поверхность пола вокруг аппарата должна быть не скользкой.
- 7. Убедится в том, что оборудование устойчива в предусматриваемых рабочих условиях, обеспечивая использование без опасности их опрокидывания, падения или неожиданного перемещения.
 - 8. Подключение электрооборудования произвести в соответствии со схемой.
- 9. Аппарат должен быть заземлен согласно «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ)
- 10. Первоначальное включение оборудование должно производиться после проверки и, при необходимости, после подтяжки всех резьбовых соединений.

Правильное использование и эксплуатация

А. Установка ленты

Открутите гайку ролика, подающего ленту (не откручивайте гайку полностью), и снимите перегородку из оргстекла. Установите печатающую ленту и поставьте перегородки. Перегородка должна быть установлена близко к боковой поверхности печатной ленты. Направьте ленту в соответствии со схемой. Открутите гайку фиксирующую ленту на приемном ролике и снимите перегородку. Чтобы присоединить конец ленты к поверхности картонной катушки воспользуйтесь стикером. При установке, убедитесь, что располагаете печатающую сторону ленты согласно диаграмме.

Б. Изменение ширины печатающей ленты

При использовании более широкой ленты, необходимо отрегулировать положение только ограничительных втулок. Дистанция между двумя втулками должна быть на 1 мм шире, чем ширина самой пленки.

В. Регулирование натяжения печатающей ленты

Foodatias 🚳

В процессе печати, ослабьте ленту (умеренно затянутую) до нижнего предела. Сопротивление ленты должно быть уменьшено до минимума. В то же время, сопротивление не должно быть слишком маленьким. Убедитесь в том, что во время печати лента достаточно плотно прижимается, в противном случае она может приклеиться к самому печатаемому объекту, либо порваться.

Г. Регулирование соединительной планки и предварительная настройка давления

В соответствии с толщиной печатаемых объектов, отрегулируйте длину Убедитесь в том, что печатающая головка плотно соединительной планки. прижимается К печатаемому объекту самой низкой позинии. Скорректированная длина должна обеспечить высоту печати на 1,5-2 мм ниже, чем вершина печатаемого объекта. Отрегулируйте гайку регулировочного болта давления, чтобы обеспечить четкую печать. Если давление слишком высокое, лента может порваться, повредить сам печатаемый объект, надпись смажется, ширина слов увеличится и текст сместиться. При недостаточном давлении, печать будет нечеткой.

Д. Регулирование шага ленты

Отрегулируйте положение верхнего и нижнего оттисков, с помощью регулировочного болта измените их положение. Наиболее приемлемое расстояние между оттисками должно быть на 1 мм длиннее высоты литер.

Е. Регулирование температуры.

При первоначальной использовании, произведите прогрев нагревательного элемента. Установить среднюю температуру на регуляторе, продолжительность прогрева не более 15 мин. При процессе прогрева. Разъем для литеров должен быть снят. Дельнейший процесс настройки должен происходить после остывания нагревательного элемента.

Установите температуру в зависимости от используемого материала для печати. В таблице приведены температурные режимы и материалы, для которых они рекомендованы. (В таблице указаны рекомендации. Выбор температурного режима зависит от толщины пленки, места производства, качества и температуры окружающей среды).

Foodatias 🖏

Температурный	Материал		
режим			
1.5-2	РЕ, СРР, термоусадочные этикетки		
2-3	OPP, PVC, различные композитные пластиковые пакеты		
3-4	Сетевое напряжение ниже 220В, рабочая температура окружающей среды ниже 10°С		
5	Быстрое повышение температуры		

Перед использованием прогрейте машину в течение 10-15 минут. В случае крайней необходимости, установите максимальное значение температуры. Когда установленная температура будет достигнута, установите нужный температурный режим, это позволит сократить время прогрева оборудование. Примечание: следует помнить, что качество печати зависит от того, прогрелась ли оборудование или нет.

Ж. Регулирование скорости

Когда переключатель регулятора оборотов двигателя находится в положении "Continuation" и выключатель питания повернут вниз (т.е. выключен), скорость печати может быть отрегулирована только ножным переключателем. Если переключатель регулятора оборотов двигателя находится в положении " Speed Adjustment " и выключатель питания поднят вверх (т.е. включен), то включена автоматическая печать, чтобы отрегулировать скорость поверните регулятор "Speed".

3. Замена литер

Слегка задвиньте ручку печатающей головки внутрь (1.5-2 мм), одновременно с этим поверните ручку на 90-180 градусов; ослабьте соединение, чтобы вытащить печатающую головку. Ослабьте фиксирующий болт и замените литеры. Литеры должны быть установлены ровно, отклонения не допустимы. Не вытряхивайте их, иначе они могут быть повреждены.

И. Печать

После всех вышеописанных настроек, Вы можете приступить к печати. Способ действий зависит от оператора и его привычек. Для сравнительно тонких пленок, Вы можете положить сразу несколько пакетов (общая ширина которых не должна превышать 3 мм), и затем вытаскивать по одному. Сравнительно плотные материалы, например, кассеты, следует загружать по отдельности.

К. Очистка

Регулярно очищайте колесо подачи пленки, прижимное колесо направляющую планку при помощи эфирсодержащих и спиртсодержащих веществ, для предотвращения прилипания и чрезмерного скольжения ленты. (Один раз в 3 дня, в зависимости от загрязнения).

Требования к помещению и электропитанию

Поверхность пола должна быть ровной и не скользкой.

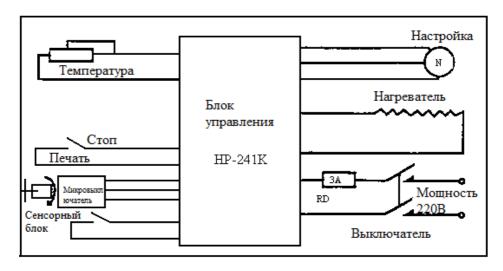
Помещение, где устанавливается аппарат, должно быть оборудовано внешним контуром заземления, иметь подвод однофазного переменного тока напряжением 220В, частотой 50Гц с рабочей нейтралью и провод заземления, соединенным с общим контуром заземления помещения (1NPE ~50Гц 220В, 50Гц – один провод фазы плюс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

Перед вводом в эксплуатацию проверить:

- 1. Уровни звуковой мощности работающего аппарата не превышают значений, установленных ГОСТ 12.1.003-76.
- колебательной 13 2. Логарифмический уровень среднеквадратичных значений скорости не превышает значений, установленных ГОСТ 12.1.012-78.
- 3. Качество электрической энергии, подводимой машине, онжпод соответствовать нормам ГОСТ 21144-2013.
- 4. Условия эксплуатации аппарата должны соответствовать климатическому исполнению УХЛ 4.2 ГОСТ 15150-69.



Схема электрическая



Техническое обслуживание

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ, РЕМОНТУ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «0» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ВЕВЕШИВАНИЕМ ТАБЛИЧКИ: «НЕ ВКЛЮЧАТЬ – РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»

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

Администрации предприятия, эксплуатирующего машину, необходимо:

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

15



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

Ежесменное обслуживание:

- до начала и после работы проводить внешний осмотр, обтирку, чистку аппарата от остатков продукта, грязи и пыли, для сохранения покрытия запрещается производить чистку металлическими предметами;
 - внешний осмотр заземления и кабеля питания на отсутствие повреждений.

Техническое обслуживание один раз в месяц:

- проверять затяжку болтовых соединений крепления;
- проводится проверка надежности крепления заземления оборудование.

Техническое обслуживание один раз в три месяца:

- работы, выполняемые один раз в месяц, с более детальной проверкой соединений и деталей оборудование;
 - произвести техническое обслуживание электрооборудования.

Техническое обслуживание электрооборудования:

- проверить затяжку проводов;
- проверить состояние контактов автоматического выключателя, блока управления, пускателя, блокировочного микровыключателя;
 - произвести визуальную проверку состояния электрооборудования;

Проведение систематического техобслуживания способствует увеличению срока службы оборудование. Если уделять техническому обслуживанию достаточно внимания и не пропускать плановые ТО, аппарат будет служить долго и без поломок.

Порядок осмотра и проверки готовности аппарата к использованию:

- Убедится в том, что электропитание отключено.
- Проверить надежность заземления, отсутствие оголенных проводов.

В ходе эксплуатации оборудование должны проводиться следующие виды ремонта:

- текущий ремонт для замены вышедших из строя отдельных деталей и узлов или комплектующих изделий, подверженных естественному износу;
- капитальный ремонт для полного восстановления технических характеристик и ресурса путем замены или ремонта изношенных деталей и узлов, в том числе корпусных, комплектующих изделий с последующими испытаниями под номинальной нагрузкой.

Планирование и проведение ремонтных работ осуществляет предприятие, эксплуатирующее машину.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ МАШИНУ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ И ОСТРЫМИ ПРЕДМЕТАМИ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ МАШИНУ СТРУЕЙ ВОДЫ!

Foodatias 👸

Возможные неисправности и их устранение

Неисправность	Причина	Решение	
На предметах выбит	1. Недостаточный	1. Разогреть машину более	
текст, но нет цвета	предварительный нагрев	15 минут	
текст, по нет цвета	2. Стороны ленты	2. Установить в	
	установлены неправильно	соответствии с	
	3. Слишком низкая	руководством по	
	температура	эксплуатации	
	4. Повреждена трубка нагрева	3. Повысить температуру	
	5. Лента испорчена	4. Заменить трубку нагрева	
	6. Слишком высокая	5. Заменить ленту	
	температура	6. Уменьшить температуру	
Нет текста	Слишком короткая	Отрегулировать	
TICI ICRCIA	соединительная рейка	двухголовчатый болт в	
	соединительная реика	соответствии с	
Нечеткая печать	1. Недостаточный	руководством 1. Увеличить время	
ПСЧСТКАЯ ПСЧАТЬ	предварительный нагрев	разогрева время	
	2. Слишком низкая	2. Повысить температуру	
	температура нагрева	3. Отрегулировать шаг	
	3. Шаг перемещения ленты	перемещения ленты	
	слишком короткий 4. Отрегулировать		
	4. Недостаточное давление	двухголовчатый винт в	
	печати	соответствии с	
	5. Лента не перемещается	руководством	
	6. На ленте следы воды, масла	5. Заменить	
	или лента испорчена	однонаправленный	
	7. Слишком высокая	подшипник шагового	
	температура	колеса или отрегулироват	
	remieput) pu	силу натяжения ленты	
		6. Заменить ленту	
		7. Уменьшить температуру	
Лента плавится	Слишком высокая	Уменьшить температуру	
	температура		
Яркость печати и	1. Высота печати имеет	1. Подобрать,	
глубина нанесения	большую разницу	отремонтировать или	
текста неприемлемы			
_	печатающей головки не	2. Проверить и настроить	

Foodatias 🔕

	параллельна нижнему	3. Переустановить и
	основанию плотно прижать печать 3. Печать плохо установлена	
Лента съезжает с	1. Направляющие рейки не	1. Проверить, настроить и
линии	параллельны	переустановить
	2. Направляющее кольцо	2. Проверить и настроить
	ремня безопасности	3. Отрегулировать
	находится в неправильном	давление пружины
	положении	
	3. Нажимное колесо ленты	
	плохо контактирует с	
	шаговым колесом	
Верхняя головка	1. Замыкающий	1. Отрегулировать
соединительной	переключатель и блок датчика	положение замкнутого
рейки не	находятся в неправильном выключателя и	
останавливается в	положении	датчиков на
положении перед	д 2. Поврежден замкнутый внецентренном коло	
верхней точкой	выключатель	2. Заменить
остановки		
Печатная головка	1. Слишком длинная	1. Отрегулировать
часто заклинивает	соединительная рейка	соединительную рейку в
	2. Изношена нижняя	меньшую сторону
	резиновая пластина	2. Заменить

Если после проведения описанных процедур функционирование не восстанавливается, рекомендуется связаться с официальным представителем компании-производителя.

Консервация

• Консервация оборудование допускается с использованием штатной упаковки, либо должна производится в соответствии с ГОСТ 9.014-78 по варианту защиты ВЗ-1 с применением упаковочных средств УМ-1, внутренней упаковки ВУ-1. Консервация должна обеспечивать сохранность аппарата при транспортировке и в течение гарантийного срока. По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервацию оборудования.



Транспортировка и хранение

- Данное оборудование можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта. При погрузке и транспортировке оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам.
- При погрузке и транспортировании оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка оборудование железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться по группе условий хранения 8 ГОСТ 15150-69 в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки оборудование должна быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Оборудование должна храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений. Условия хранения упакованного оборудования должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.
- Хранение оборудование в транспортной упаковке должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.
- Хранение на открытых площадках не допускается. Срок хранения с момента изготовления без переконсервации 12 месяцев.

Ремонт

Ремонт оборудование должен осуществляться специалистами, изучившими настоящее руководство по эксплуатации, региональные правила безопасности, производственную инструкцию по технике безопасности, прошедшие обучение правилам безопасности на рабочем месте и имеющим допуск к проведению данных работ или специалистами сервисных центров, с использование запасных частей, выпущенных предприятием-изготовителем. Изменение конструкции оборудование запрещено.

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.



- Основные технические параметры.

Маркировка транспортной тары должна содержать манипуляционные знаки 1, 3, 11, 12 по ГОСТ 14192: ХРУПКОЕ ОСТОРОЖНО, БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ, ВЕРХ 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 изделия 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 мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия — в компанию, продавшую изделие.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

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

Foodatias 🚳

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;
- вызванные неправильной эксплуатацией, использованием - неисправности, 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, 20 колебаниями напряжения и частоты в электрической сети;
- неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом 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** ΕΓΟ РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЬТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.

Утилизация

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

Утилизацию оборудование 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

Комплект поставки

Датер полуавтоматический модель HP-241B—1шт. $3И\Pi-1$ комплект. Паспорт, руководство эксплуатации — 1шт.

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.

Foodatias 🚳

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен
(дата, город)
Владельцем Датер модель НР-241В
(должность, Ф.И.О. владельца)
Представителем завода или незаинтересованной стороны
представителем завода или незаинтересованной стороны
Независимый представитель
Наименование оборудование, марка, тип Датер модель НР-241В
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 аппарата
Дата отказа
Внешние проявления отказа
Предполагаемые причины отказа

Условия эксплуатации в момент	1 Нормальные		
отказа (нужное подчеркнуть)	2 Не соответствующие нормам		
Условия выявления	1 При монтаже		
(нужное подчеркнуть)	2 При включении		
	3 При эксплуатации		
	4 При ТО и Р		
	5 При хранении		
	6 При транспортировке		
Последствия отказа	1 Полная потеря работоспособности		
(нужное подчеркнуть)	2 Частичная		
Адресные данные об отказавшей сбор	очной единице или детали:		
Наименование, марка, тип, номер рис	унка, позиция		

Ппа	VOT	nomanna	прини	отиоро	паобуол	mo.
ДЛЯ	уст	ранения	причин	отказа	необход	имо.

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

Владелец	
М.П.	
Представитель или незаинтересованная сторона_	
М.П.	

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

Информация о продаже, а также все сопутствующие данные по заказу отмечены в Товарной накладной (TH).

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

<u>24</u>