Foodatlas

WWW.AGROZAVOD.RU

EAC

# Мельница жерновая Foodatlas

## Серии HR



**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, слайсера, 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:***
"Wuyi Horus Appliance Co., Ltd."
Адрес: Fenghuangshan industrial Quanxi town, Wuyi County, Zhejiang Province, China (Китай)

***Импортер:***
ООО «Агроресурс», РФ, Челябинская Область, 454035, г. Челябинск, Свердловский тракт, дом 12, офис 4.
Телефон: 8(800)555-59-05, +7 499703143, e-mail: agrozavod@ agrozavod.ru

Регистрационный номер декларации о соответствии:
ЕАЭС N RU Д-CN.HP15. B08431 от 15.10.2020.

## Содержание

Общая информация ..... 2
Общие правила безопасности. ..... 4
Назначение. Область применения оборудования. ..... 5
Технические характеристики ..... 6
Конструкция. Принцип действия. Деталировка ..... 7
Сведения о квалификации обслуживающего персонала ..... 2
Меры безопасности ..... 4
Монтаж и подготовка к работе. Порядок установки. Правильное использование.
Требования к помещению и электропитанию. ..... 6
Правильное использование ..... 8
Требования к помещению и электропитанию ..... 9
Порядок работы ..... 10
Техническое обслуживание ..... 12
Критерии предельных состояний ..... 15
Критические отказы. Действия персонала при появлении инцидента. ..... 16
Параметры шума и вибрации ..... 17
Консервация ..... 17
Назначенный срок хранения. Назначенный (установленный) срок службы. ..... 18
Ремонт ..... 18
Маркировка ..... 19
Гарантии поставщика ..... 19
Утилизация ..... 21
Комплект поставки ..... 21
Акт пуска в эксплуатацию ..... 24
Учет выполнения тех обслуживания и текущего ремонта ..... 25
Акт-рекламация ..... 26
Талон на гарантийное обслуживание ..... 27
Информация о продаже ..... 33



WWW.AGROZAVOD.RU

## Общие правила безопасности.

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети (380В или 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.
- 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.

Мельница жерновая серии HR Foodatlas (далее по тексту – оборудование, мельница) предназначены для измельчения сухим (влажность которых не превышает более 45%) продуктов пищевого назначения (зерновые, бобовые культуры и т.п.) в более меньшую фракцию, пудру. Особенность мельницы заключаются в его удобной структуре, низком уровне шума, небольшом размере, отсутствие вибрации, компактности и простоте в эксплуатации, что позволяет из обычного фракции сахара произвести сахарную пудру.

Широко используется на предприятия, общественном питании, кофе, ресторанах, в мясоперерабатывающих цехах.

**В связи с безопасностью, охраной здоровья и условиями гарантии, запрещено использовать оборудование для продуктов и/или материалов и/или способов применения, отличающихся от описанных в данном руководстве или же, использовать оборудование не по назначению. Любое несанкционированное использование, отличающееся от описанного в данном руководстве, считается не корректным, не соответствующим и не предвиденным производителем, и, соответственно, угрожающим безопасности здоровья и целостности незащищённых людей, а также животным и/или вещам.**



Климатическое исполнение - УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69.

Данное оборудование изготовлено в соответствии с директивами:

2006/42/ЕС «Машины и механизмы», 2014/35/ЕС «Низковольтное оборудование», 2014/30/ЕС «Электромагнитная совместимость».

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».

## Технические характеристики

Технические характеристики приведены в таблице 1.

Таблица 1

| **Характеристика** | HR1500 | HR2200 | HR3000 | HR3600 |
|---|---|---|---|---|
| Мощность, Вт | 1500 Вт, 1500 об/мин | 2200 Вт, 1500 об/мин | 3000 Вт, 1500 об/мин | 3600 Вт, 1500 об/мин |
| Напряжение и частота, Вт/Гц | 220-240V/50Hz | | | |
| Защита двигателя от перегрузок | Да | | | |
| Производительность | 20-40 кг/час | 30-50 кг/час | 50-60 кг/час | 50-70 кг/час |
| Объем приемной воронки | 4,2 литра | | | |
| Размер оборудования, мм | 600*280*415 | 600*280*415 | 600*320*440 | 655*340*440 |
| Вес, нетто | 41,5 кг | 43,9кг | 49,9 кг. | 64,9 кг. |
| Вес, брутто | 46,5 кг | 48,9кг | 54,9 кг. | 69,9 кг. |

6

Корпус выполнен из нержавеющей стали

Панель управления содержит основные функциональные кнопки управления - Пуск, Стоп, Аварийный стоп. Каждая кнопка имеет подпись (шильдик, обозначение), а также имеет отличительный цвет и размеры.

Приемочный бункер выполняет так же, как и основной корпус из нержавеющей стали и имеет основной объем вне зависимости от модели и составляет ~4,2литра. Приемочный бункер оборудован механическим ограничителем, который позволяет ограничить процесс попадания продукции в камеру для измельчения.

Материал жерновов (диски) выполнены из литого чугуна, и имеют вогнутую форму. В комплект поставки идет 1 к-т запасных (сменных) жерновов.

## Конструкция. Принцип действия. Деталировка

Для создания данного оборудования был подобран специальный материал и использованы лучшие технологии. Нержавеющая сталь техника хромирования и окрашивания. Прочные шестерни, компактность, бесперебойное функционирование, легкость в эксплуатации, безопасность и надежность – отличительные характеристики данного оборудования. Детали, которые контактируют с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали или покрыты антикоррозийными материалами, которые соответствуют санитарным требованиям.

**Деталировка**

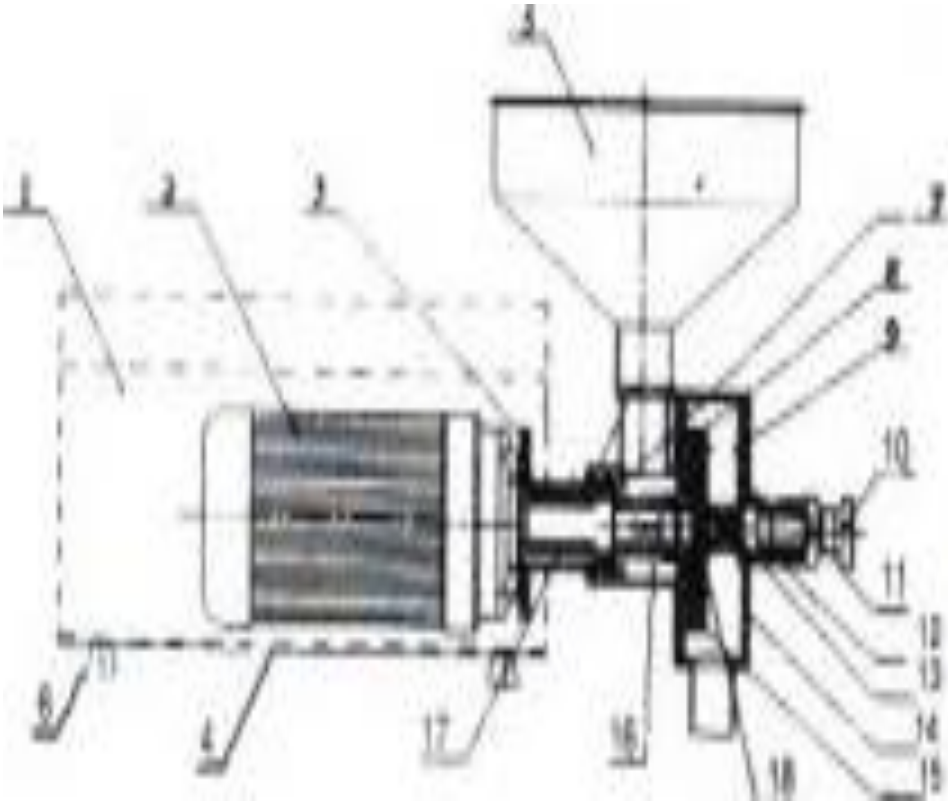


Рис.1 Схематический эскиз оборудования. Основные детали и узлы.

1. Основной корпус
2. Электродвигатель

3. Монтажный фланец электродвигателя

4. Нижняя часть электродвигателя

5.Бункер

6. Ножки корпуса

7. Подушка абразивного диска

8. Статический абразивный диск

9. Камера дробления

10. Регулировочный винт

11. Гайка регулировочная

12.Верхняя ось

13. Подшипник

14. Передняя крышка

15. Динамичный абразивный диск

16. Шлифовальная втулка

17. Подающий рукав

18. Венец



## 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.

Персонал, ответственный за эксплуатацию, обслуживание, контроль и сборку должен иметь соответствующую квалификацию. Если технический персонал не владеет необходимыми знаниями, он должен пройти обучение и инструктаж.

К эксплуатации и обслуживанию оборудования допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие обучение безопасным методам работы, изучившие руководство по эксплуатации, технические материалы и результаты анализа риска.

Пользователь должен знать:

– руководство по эксплуатации оборудования завода-изготовителя;

– устройство оборудования, технические характеристики, назначение механизмов и устройств безопасности;

– значение предельных нагрузок на узлы оборудования, отказ которых может повлечь за собой опасность;

– порядок действий, в случае возникновения аварийной ситуации;

– возможные неисправности оборудования и методы их устранения;

– соответствующие должностные инструкции;

– особенности эксплуатации оборудования и технологической оснастки;

– методы и средства контроля параметров технологического процесса;

– правила техники безопасности и промышленной санитарии;

– основные средства предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте.

Персонал, обслуживающий оборудование, должен уметь:

– управлять работой всех основных узлов оборудования;

– осуществлять наладку и регулирование работы всех основных узлов оборудования, а также проверку и наладку их в зависимости от функционального назначения;



– предупреждать возникновение аварийных ситуаций при эксплуатации оборудования.

Запрещается осуществлять эксплуатацию и работы по техническому обслуживанию оборудования будучи усталым или нездоровым, а также в условиях заторможенности реакции, вызванной употреблением медикаментозных препаратов. Категорически запрещается работа в алкогольном или наркотическом опьянении.

Оператор несёт ответственность за безопасность окружающих, находящихся в зоне применения оборудования.

При эксплуатации оборудования сотрудник персонала должен иметь средства индивидуальной защиты.

Проведение всех видов инструктажа и результаты проверки знаний оператора регистрируются в журналах и карточках по установленной форме.

При нарушении оператором требований действующих норм, правил по охране труда, а также при изменении условий работы проводится внеплановый инструктаж.

На некоторых этапах работы может потребоваться помощь одного или нескольких помощников. В данных случаях такие лица должны быть соответствующим образом подготовлены и проинформированы

## Меры безопасности

1. Для защиты от риска поражения электрическим током не помещайте оборудование в воду или любую другую жидкость. Не мойте его большим количеством воды.

2. Отключайте от сети оборудование, когда не пользуетесь им. Выньте вилку из розетки перед техническим обслуживанием, разборкой и очисткой оборудования.

3. 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.

4. Избегайте контакта с движущимися частями.

5. Никогда не проталкивайте продукты руками.

6. Лезвия острые, будьте осторожны при их очистке.

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 пользуйтесь оборудованием, когда у вас мокрые руки или босые ноги.

17. Используйте оборудование вдали от источников тепла.

18. Не кладите руки рядом с деталями, находящимися в движении, даже при наличии защитных приспособлений.

19. Даже если машина оборудована устройствами безопасности, держите руки подальше от лезвия и движущихся частей.

20. Во время технического обслуживания или чистки, отключите оборудование от сети и убедитесь, что выключатель находится в положении “0” (выключено).

21. При чистке ножа, пожалуйста, обратите особое внимание на следующее:

- надеть защитные перчатки;
- не прикасайтесь руками острых режущих составляющих оборудования.
- категорически запрещается чистить нож не отключив электроэнергию.

22. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае неправильного использования оборудования.

**Предупреждение!** Это устройство не предусмотрено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными

способностями, а также людьми, не имеющими опыта или знаний в использовании данного прибора, посредник несет ответственность за безопасность людей, и должен осуществлять над ними надзор или давать предварительные указания относительно использования устройства. Лучше присматривать за детьми, чтобы быть уверенным, что они не играют с устройством.

Эксплуатация должна осуществляться с максимальной осторожностью, поскольку речь идёт о режущем устройстве.

Оборудование и все его части должны быть очищены при помощи мягкой ткани, смоченной в стандартном нейтральном детергенте. Используйте мягкие тряпки для сушки.

Мельница жерновая 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 назначению, соблюдать все указания безопасности.

## Меры предосторожности



**Общие меры предосторожности:**

1. К работе на мельнице допускаются лица, прошедшие инструктаж по технике безопасности, ознакомленные с принципом действия оборудования.
2. Не допускается использование мельницы для измельчения замороженных продуктов (температура которых составляет ниже -4°С), продуктов, не предназначенных для измельчения в молотковой мельнице.
3. Мельница подключается к электросети только через вилку и электророзетку даже если в цепи имеются: автомат отключения и УЗО (устройство защитного отключения).

**Меры предосторожности перед началом работы:**

1. Ежедневно перед включением оборудования в электрическую сеть проверьте исправность ограждений, приспособлений, электророзетки и электрокабеля.
2. Убедитесь, что регулятор толщины нарезки находится в положении «0», после чего подключите оборудование к электросети и опробуйте на холостом ходу.
3. Уберите из-под ног, с рабочего места посторонние предметы, посуду, тару и т.п.

**Меры предосторожности во время работы:**

1. Несмотря на то, что машина оборудована предохранительными устройствами, руки следует держать подальше от движущихся деталей.
2. Не использовать не предназначенные для измельчения продукты или другие предметы.

3. Во время работы машины соблюдайте простые правила техники безопасности.

**Меры предосторожности после окончания работ:**

1. После окончания работы, перед санитарной обработкой и чисткой, выньте штепсельную вилку из электророзетки и установите регулятор в положение «Выкл». Без отключения от электросети, санитарная обработка запрещается.

2. Устранение неисправностей мельницы следует производить только после полного отключения его от электросети с видимым разрывом.

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, сырья, и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

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.

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.



23. Для защиты от риска поражения электрическим током не помещайте оборудование в воду или любую другую жидкость. Не мойте оборудование большим количеством воды.

24. 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.

25. Отключайте от сети оборудование, когда не пользуетесь им. Выньте вилку из розетки перед техническим обслуживанием, разборкой и очисткой оборудования.

26. 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.

27. Избегайте контакта с движущимися частями.

28. Никогда не проталкивайте продукты руками.

29. Не используйте оборудование с поврежденным кабелем или вилкой.

30. Верните оборудование в ближайший авторизованный сервисный центр для проведения экспертизы и проведения всех возможных и необходимых электрических или механических настроек.

31. Использование запасных частей, не рекомендованных или не продаваемых производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.

32. Не используйте оборудование на открытом воздухе.

33. Периодически проверяйте состояние кабеля, если он поврежден, он должен быть заменен квалифицированным персоналом.

34. Не погружайте оборудование в воду при чистке.

35. Оборудование нельзя мыть под струёй воды.

36. Не используйте удлинительные кабели.

37. Не вынимайте вилку из розетки, потянув за кабель.

38. Не использовать оборудование без СИЗ.

39. Используйте оборудование вдали от источников тепла.

40. Не кладите руки рядом с деталями, находящимися в движении, даже при наличии защитных приспособлений.

41. или чистки, отключите оборудование от сети и убедитесь, что выключатель находится в положении “0” (выключено).

42. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае неправильного использования оборудования.



**Предупреждение!** Это устройство не предусмотрено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми, не имеющими опыта или знаний в использовании данного оборудования, эксплуатирующие предприятие несет ответственность за безопасность людей, и должен осуществлять над ними надзор или давать предварительные указания относительно использования устройства. Не допускать детей к оборудованию.

Оборудование и все его части должны быть очищены при помощи мягкой ткани, смоченной в стандартном нейтральном детергенте. Используйте мягкие тряпки для сушки.

Мельница жерновая сконструирован и изготовлен 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 назначению, соблюдать все указания безопасности.

**ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ БЕЗ ВИДИМОГО УСТРОЙСТВА МГНОВЕННОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ОТ СЕТИ (АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ)**

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

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

При возникновении пожара необходимо выполнять следующие требования пожарной безопасности:

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

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

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

## Правильное использование

1. Произведите распаковку оборудования.
2. Произведите осмотр оборудования, основных и вспомогательных узлов мельницы. А также обратите внимание на комплектующие которые включены в комплект.
3. Внимание! Мельницы имеют достаточно требовательные условия к подключению к электросети, так как оборудовано мощными потребительными электродвигателями.
4. Произведите размещение оборудования согласно техническим особенностям оборудования, так как имеет загрузочный бункер и выход готового изделия с одной стороны. Убедитесь, что вам ничего не помешает в процессе производства. Не размещайте оборудования вблизи стен и не неровной не закреплённой поверхности.
5. Далее произведите процесс открытия ограничителя камеры измельчения. С помощью гаечного ключа открытие контргайку. Далее откройте крышку камеры измельчения. Во внутри имеется жестко закрепленные диск, который имеет стационарное положение, а также диск с опорной поверхностью который закреплен на валу от электродвигателя. Произведите осмотр всех внутренних поверхностей, поверхности жерновов, а также отсутствие посторонних предметов или пыли. При необходимости произведите их очистку. Обратите внимание, что на крышке камеры измельчения есть регулировочный вин, который отвечает за зазор между жерновами. Произведите первоначальную установку, при котором зазор между жерновами увеличиться до максимального размера.
Внимание! Оборудование может иметь следы пищевых продуктов или иметь транспортировочное покрытие в виде масла. Данные моменты могут возникнуть при проведении проверки на работоспособность. При этом гарантируется что оборудование является новым и не было в эксплуатации.

6. Установите максимальный допустимы зазор между жерновами. С помощью регулировочного винта.

7. После осмотра камеры, а также жерновов, произведите обратную сборку. Максимально плотно закрутить крышку камеры измельчения, убедитесь, что нет зазора.

8. Установите загрузочный бункер, выставив механический ограничитель продукта. Данный ограничитель устанавливает скорость подачи продукта в камеру. Ограничитель устанавливается из-за фракции и сыпучести продукта.

9. Произведите первый пуск оборудования. При первом пуске убедитесь в отсутствии вибрации. Проверьте функционирование выключателя питания и блокировочных микровыключателей. Функционал панели управления.

10. Далее заранее подготовленный продукт, постепенно наполните в приемочный бункер. Установите необходимую тару под выход готовой продукции. Произведите кратковременный запуск, не более 1 мин. После определите размер полученной фракции продукта. При неудовлетворительных результатах воспользуйтесь регулировочным винтом, постепенно уменьшайте зазор между дисками (жерновами). Важно! Всегда при новой запуске регулировочный винт должен иметь максимальное зазор между жерновами.

11. По окончанию работ, своевременно производите очистку оборудования и всех элементов. При уборке острых частей из прибора, будьте внимательны. Используйте средства защиты. Проверку, осмотр рабочего механизма, устранение неисправностей, санитарную обработку следует производить только при выключенном двигателе и после полной его остановки и последующего полного отключения оборудования от сети автоматическим выключателем



Внимание! Используйте оборудование только по прямому назначению и только для пищевых продуктов. Не используйте продукты с повышенной влажностью более 35%

Несоблюдение правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, приводит к нарушению работы оборудования, преждевременному износу и отказам в работе.

## Требования к помещению и электропитанию

Помещение, где оборудование хранится и/или эксплуатируется должно соответствовать действующим нормам законодательства и находится в защищённом от ударов, повреждений, порчи и неблагоприятных атмосферных явлений, местах. Доступ к оборудованию должен соответствовать размерам и характеристикам, необходимым для обеспечения к нему свободного доступа, не подвергая рискам нанесения травм/повреждений персоналу и самому оборудованию. Настил пола, несущие конструкции и стены должны соответствовать характеристикам, указанным в действующем законодательстве для пищевых помещений; необходимо

предоставить свободный доступ к окружающим структурам для облегчения ухода за ними и проведения дезинфекции. Пол должен быть ровным, без наклона, без выбоин.

Поверхность пола должна быть сухой и не скользкой.

Электрическая проводка и система защиты должны соответствовать действующим законодательным нормам; быть установленными, и как предусмотрено законом, проконтролированы уполномоченным техническим персоналом, прошедшим профессиональную подготовку и имеющим, право выдавать сертификаты соответствия.

В щитке питания должны быть защитные механизмы против перегрузки напряжения, замыканий и неисправностей фаза-фаза, фаза-ноль и, если необходимо, фаза-земля.

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 мельницы не превышают значений, установленных ГОСТ 12.1.003-76.

2. Логарифмический уровень среднеквадратичных значений колебательной скорости не превышает значений, установленных ГОСТ 12.1.012-78.



3. Качество электрической энергии, подводимой к мельнице, должно соответствовать нормам ГОСТ 21144-2013.

Условия эксплуатации аппарата должны соответствовать климатическому исполнению УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69.

## Порядок работы

Перед включением необходимо провести внешний осмотр оборудования, обратив внимание на следующее:

- в мельнице не должно быть посторонних предметов и засохших продуктов;
- электрический кабель не должен иметь повреждений;
- заземление должно быть надежно подсоединено.

**Примечание – внешний автоматический выключатель не входит в комплект поставки и устанавливается потребителем.**

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

**ВНИМАНИЕ!** Запрещено осуществлять обслуживание/эксплуатацию оборудования персоналом, несоответствующим требованиям для работы с оборудованием, изложенным в данном руководстве.

Соблюдая действующие нормы законодательства по безопасности, работодатель должен предусмотреть необходимую подготовку персонала, его инструктаж,

организовать практические занятия по эксплуатации оборудования и принять необходимые меры для максимального уменьшения и устранения возникновения остаточных рисков, связанных с эксплуатацией оборудования.

Производитель снимает с себя всяческую ответственность за нанесение вреда/повреждений людям, животным и вещам вследствие несоблюдения изложенных в данном руководстве рекомендаций.

После того, как вы убедились, что все в порядке, следуя пункту данного руководства «Правильное использование» можно приступать к работе.

1. Отключить мельницу от сети и перевести выключатель питания в положение “Выкл”.

2. Отрегулировать механизм по настройке уровня оборотов.

3. Подготовьте для измельчения продукты.

4. Проверить надежность крепления всех узлов.

5. Подключить мельницу в сеть и перевести выключатель питания в положение “Вкл”.

6. Нажмите Пуск, мельница начнет работу, дайте поработать в течение 1-2 минут.

7. Положите подготовленные продукты в бункер для измельчения. Закройте крышкой. И нажмите кнопку Пуск. Измельчение происходит за определенное время.

8. Когда вы закончите измельчение, выключите оборудование и очистите бункер измельчителя.

Перед работой и после ее завершения постоянно проводите гигиеническую чистку, а также следите за тем, чтобы соответствующие детали обрабатывались смазкой.



**Внимание!**

- Не пытайтесь продвинуть продукты В КАМЕРУ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ -рукой!
- Не использовать с открытой крышкой бункера. Используйте зажимной механизм закрытия, который ограничивает доступ к камере измельчения.
- Наиболее часто встречающиеся случаи возникновения опасности во время работы изделия: ослабление соединений, работа при открытых предохранительных ограждениях, попадание инородных твердых предметов в бункер измельчителя, чистка и ремонт во время работы измельчителя.
- Предусмотрите надежную затяжку всех резьбовых соединений и регулярно контролируйте их надежность. Это важно!
- Следует немедленно остановить измельчитель при появлении электрического напряжения на металлоконструкции, при перерывах в подачи электроэнергии, при появлении стука, шума и сильной вибрации.

**Правильное обслуживание**

• Периодически, отключая прибор от электросети, вынув вилку из розетки, и установив регулятор в положение ВЫКЛ
• Не мойте оборудование под струёй воды.
• Не используйте щётки, которые могут повредить поверхность прибора.
• Используйте мягкую ткань, смоченную обычным нейтральным моющим средством.

• Не перемещайте прибор, чтобы почистить его. Рекомендуется использовать средства индивидуальной защиты.
• Очистка прибора производится как минимум один раз в день или чаще при необходимости (при каждом изменении типа продукта), обязательно, производите тщательную очистку всех поверхностей, которые контактируют с пищей.
• Если мельница загрязнена, пожалуйста, почистите его.
• Если мельница прекратила работу, это может быть вызвано перегревом электромотора, в таком случае, пожалуйста, сделайте перерыв. В случае отсутствия эффекта верните оборудование в ближайший сервисный центр для проверки.

## Техническое обслуживание

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

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



Администрации предприятия, эксплуатирующего оборудование, необходимо:

1. осуществлять контроль за эксплуатацией и техническим обслуживанием оборудования;

2. организовать учет технического состояния;

3. 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.

Чтобы оборудование работало достаточно долго, вы должны обслуживать его в течение всего срока службы:

1)вращающиеся и скользящие детали должны быть смазанными и легкоподвижными. Пожалуйста, регулярно проверяйте и добавляйте смазку к деталям, чтобы они могли нормально работать достаточно долго.

2)нож для нарезки сделан из стали высокой прочности, но не должен подвергаться воздействию жестких статей.

3)смазывайте ось прижимной планки продуктов.

4)смазывайте скользящую части.

5)проверяйте, не ослаблены ли винты зубчатой передачи, смазаны и не изношены ли детали. Затяните ослабленные винты и своевременно добавьте смазочное масло (смазочное масло SAE140). Это предлагается делать один раз в неделю.

**Ежесменное обслуживание:**

• до начала и после работы проводить внешний осмотр, обтирку, чистку оборудования от остатков продукта, грязи и пыли, для сохранения покрытия запрещается производить чистку металлическими предметами;

• в начале каждого рабочего дня или смены убедиться в эффективности защитных механизмов и систем безопасности.

• используйте кусок сухой ткани с пищевым маслом, чтобы протирать барабанов для измельчения. Это нужно для того, чтобы элементы не покрылся ржавчиной.

**Чистка и мойка оборудования:**

Чистку оборудования следует производить перед продолжительным простоем, чтобы не дать засохнуть продукту на ноже.

Мойку оборудования нужно производить в конце каждой смены в следующей последовательности:

1. прежде чем чистить оборудование, вы должны сначала отключить электричество, это обережет от неосторожного запуска оборудования и причинения травм рабочим от ножа для резки. Удалить остатки продукта.
2. поверните кнопку регулировки толщины обратно на шкалу «0».
3. не используйте чистящие средства с высокой степенью кислотности или слабой щелочности для очистки оборудования, а также не используйте абразивные материалы для протирки поверхности оборудования. Пожалуйста, используйте кусок влажной ткани со скребком, чтобы вытереть поверхность оборудования, а затем используйте кусок сухой ткани, чтобы вытереть его. Чтобы убедиться, что пища безопасна и здорова, вы должны чистить оборудование перед каждым его использованием.
4. произвести, при необходимости, неполную разборку оборудования.
5. ополоснуть теплой (40-45°С) водой рабочие поверхности и снятые детали для удаления остатков продукта. Обезжирить их теплым (45-50°С) щелочным раствором. Вновь ополоснуть их теплой (40-45°С) водой до полного удаления остатков моющего раствора. Обработать поверхности оборудования и снятые детали раствором дезинфектанта с помощью щеток. Ополоснуть водопроводной водой до полного удаления запаха дезинфектанта. По окончании мойки и дезинфекции оборудование и снятые детали вытереть насухо. Дезинфекцию деталей можно провести также, помещая детали в горячую (90 - 95ºС) воду на 10-15 минут.
6. протрите крышку влажной тканью и вытрите их сухой тканью.
7. закончив чистку, запустите оборудование и дайте ему поработать 3 минуты, ничего не срезая, убедитесь, что она работает нормально.

Рекомендуемые моющие и дезинфицирующие растворы.

Моющие растворы:

раствор ТМС «Триас-А» (ТУ38-4071-75) - 0,3-0,5 %
раствор ТМС «Дезмол» (МРТУ 18/225-68) - 1,8-2,3 %
раствор ТМС «Фарфорин» (ТУ6-15-860-74) - 0,3-0,5 %
раствор кальцинированной соды - 1,0-1,5 %.

Дезинфицирующие растворы:

раствор хлорной извести - 150-200 мг/л

хлорамин - 150-200 мг/л
гипохлорид натрия - 150-200 мг/л
гипохлорид калия - 150-200 мг/л

Примечание – в случае простоя оборудования снятые детали хранятся разложенными на чистой ткани и накрытыми салфеткой. Перед загрузкой оборудования необходимо произвести повторную дезинфекцию самого оборудования и снятых деталей.

• внешний осмотр заземления и кабеля питания на отсутствие повреждений.

• в целях обеспечения нормальной работы проверяйте степень натяжения приводного ремня/цепи.

**Техническое обслуживание один раз в месяц:**

• обязательно прислушивайтесь к производимому оборудованию звуку.

• проверяйте затяжку болтовых соединений креплений.

• проверяйте крепление проводов в клеммных соединениях, очищайте электроэлементы от пыли.

• проводите проверку функционирования, выключателя питания, блокировочных микровыключателей.

• проверяйте состояние резинотехнических изделий, имеющихся в оборудовании.

• необходимо зачистить до блеска места под болты заземления и покрыть их смазкой «ЦИАТИМ-201» ГОСТ 6267-74.

**Техническое обслуживание один раз в три месяца:**



• работы, выполняемые один раз в месяц, с более детальной проверкой соединений и деталей;

• проводите проверку частей передачи каждые три месяца, это поможет избежать более серьёзных неисправностей (для этого снимите верхнюю крышку корпуса).

• производите техническое обслуживание электрооборудования.

**Техническое обслуживание один раз в 6 месяцев:**

• работы, выполняемые один раз в месяц, с более детальной проверкой соединений и деталей;

• заменить смазку подшипников.

**Смазка.**

Все оси установлены во втулки, не требующие смазки. Ежегодно смазывать подшипники эл. двигателя консистентной смазкой.

**Техническое обслуживание электрооборудования:**

• проверить затяжку проводов;

• произвести визуальную проверку состояния электрооборудования;

• произвести техническое обслуживание электродвигателя, которое требуется проводить в соответствии с общими рекомендациями по обслуживанию электродвигателей;

• раз в месяц проводится проверка надежности крепления заземления оборудования.

Если уделять техническому обслуживанию достаточно внимания и не пропускать плановые ТО, аппарат будет служить долго и без поломок.

За отказы оборудования, обусловленные его неправильным техническим обслуживанием, предприятие-изготовитель ответственности не несет!

**Порядок осмотра и проверки готовности аппарата к использованию:**

- Убедится в том, что электропитание отключено.
- Проверить наличие смазки в приводе и при необходимости смазать.
- Проверить надежность заземления, отсутствие оголенных проводов.
- Проверить натяжение цепей/ремней, при необходимости отрегулировать.

-Все рабочие органы и другие детали, контактирующие с перерабатываемым сырьем, промыть горячей водой с 10% раствором пищевой соды, ополоснуть теплой водой, протереть насухо и покрыть растительным маслом (подсолнечным, оливковым и т.д.).

**В ходе эксплуатации оборудования 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 оборудование.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ МЕЛЬНИЦУ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ И ОСТРЫМИ ПРЕДМЕТАМИ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ МЕЛЬНИЦУ ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ!

## Критерии предельных состояний

Критерии предельных состояний мельницы, при наличии которых потребителем должно быть принято решение о нецелесообразности или недопустимости дальнейшей эксплуатации или невозможности, или нецелесообразности восстановления до работоспособного состояния:

- отказ одной или нескольких составных частей, восстановление или замена которых невозможна на месте эксплуатации (должны выполняться на предприятии изготовителе);
- предельные состояния составных частей оборудования, которые приводят к прекращению (полному или частичному) функционированию оборудования или выходу ее показателей качества за установленные нормы;
- повышение установленного уровня текущих (суммарных) затрат на техническое обслуживание и ремонт и другие признаки, определяющие экономическую целесообразность дальнейшей эксплуатации.

Ток утечки при нормальной эксплуатации не должен превышать 3,5 мА. В противном случае необходимо проверить электрический монтаж, устранить неисправность, повторно замерить токи утечки, убедиться в исправности изделия, после чего оборудование заземлить.

| Неисправности, внешние проявления и дополнительные признаки | Вероятная причина | Метод устранения |
|---|---|---|
| Электрический двигатель не запускается | Возможно, поврежден переключатель перегрузки. Напряжение в сети не соответствует. Поврежден конденсатор. | Провести обслуживание по энергообеспечению оборудования. Перезапустить оборудование. Проверить напряжение. Заземлить оборудование |
| Недостаточное вращение электродвигателя. Нет стабильных оборотов двигателя. | Возможно, повреждения направляющих на оси двигателя, подшипников, появление посторонних шумов | Требуется диагностика электродвигателя. Проверить вращение подшипников. |
| Сильная вибрация оборудования | Неправильная установка оборудования. Износ оси двигателя (втулок, подшипников). Неравновесный динамический диск. Износ муфты электродвигателя | Произвести переустановку оборудования. Проверить вращение оси двигателя на биение. Проверить муфту электродвигателя. Изношенные детали заменить. |



## Критические отказы. Действия персонала при появлении инцидента.

Отказ блокировочного выключателя – не произойдет остановка привода рабочего органа.

Действия персонала – перевести выключатель в положение OFF, отключить мельницу от электричества, отсоединить вилку от розетки.

Ошибочные действия персонала, которые могут вызвать отказ мельницы:

• включение мельницы без предварительной очистки от инородных предметов;

• обслуживание, ремонт и санитарная обработка мельницы при включенном электропитании;

• чистка мельницы металлическими и острыми предметами;

• мойка мельницы под струей воды.

**Действия персонала при появлении каких-либо признаков ненормальной работы мельницы:**

**Перевести переключатель в положение OFF с последующим полным отключением электропитания путем перевода вводного выключателя в положение «0» и отсоединения вилки от розетки.**

## Параметры шума и вибрации

Уровень шума, создаваемый мельницей на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 80 дБ по ГОСТ 12.1.003-83 и СН 2.2.4/2.1.8.562-96.

Уровень виброускорения, создаваемый аппаратом на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 100 дБ (виброскорость не превышает 92 дБ) по ГОСТ 12.1.012-90 и СН 2.2.4/21.8.566-96.

**Предельно допустимый уровень напряженности электрического поля, создаваемый мельницей на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 5 кВ/м согласно ГОСТ 12.1.002-84 и СанПин 2.2.4.1191-03 «Санитарные нормы и правила выполнения работ в условиях воздействия электрических полей промышленной частоты (50 Гц)».**



## Консервация

Консервация мельницы 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 переконсервации 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 транспортировании оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам.

• Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.

• Транспортировка мельницы железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться по группе условий хранения 8 ГОСТ 15150-69 в крытых транспортных средствах.

• После транспортировки оборудование должно быть работоспособным и не иметь повреждений.

• Оборудование должно 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 мельницы 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.

## Назначенный срок хранения. Назначенный (установленный) срок службы.

**Назначенный срок хранения аппарата не более 24 месяцев** со дня изготовления при соблюдении условий хранения. При превышении назначенного срока хранения требуется произвести распаковывание оборудования для оценки технического состояния (производится либо изготовителем – при хранении на заводе-изготовителе, либо организацией, владеющей данным оборудованием). После проведения оценки технического состояния составляется акт и принимается решение о направлении в ремонт или вводе в эксплуатацию, о списании, либо установки нового назначенного срока хранения равного предыдущему.

Назначенный (установленный) срок службы. Предотвращение использования не по назначению.



**Установленный (назначенный) срок службы 24 месяца** со дня продажи эксплуатирующему предприятию (индивидуальному предпринимателю, пользователю).

По истечении назначенного срока службы оборудование необходимо вывести из эксплуатации для проведения анализа технического состояния. После чего принимается решение о ремонте, списании, либо установлении нового назначенного срока службы.

Анализ технического состояния оборудования и принятие решения о ремонте, списании, установлении нового назначенного срока службы принимает организация, эксплуатирующая оборудование.

Для предотвращения использования не по назначению должна быть установлена краткая инструкция по использованию с указанием предназначенных для переработки продуктов и режимов работы. Она должна устанавливается (подвешивается) в удобочитаемом месте в непосредственной близости с оборудованием.

## Ремонт

ВНИМАНИЕ!

Ремонт и очистка оборудования производятся после выполнения следующих операций:

-перевести выключатель питания в положение OFF;

-отключить штепсельную вилку от розетки питания (после отключения вилка должна находиться в визуально доступном месте, таким образом, чтобы каждый мог убедиться в отсутствии подачи электро. питания) во избежание запуска в работу оборудования или его рабочих частей третьими лицами.

Где необходимо, удалить защитные механизмы или отключить систему безопасности, использовать все возможные средства во избежание нанесения травм/ущерба другим лицам (напр., оградить зону проведения работ бело-красными лентами и выставить защитные таблички, предупреждающие о проведении работ); после проведения работ немедленно активизировать все защитные средства, как только пропадает необходимость в их временном изъятии/дезактивации.

Ремонт оборудования 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 мельницы молотковой 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.

Срок службы (эксплуатации) Мельницы молотковой серии HR Foodatlas – 10 лет при условии соблюдения требований руководства по эксплуатации.

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 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;
- неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием 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, 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 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 В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЬТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.

## Утилизация

В случае утилизации оборудования необходимо разделить все части по виду материала и утилизировать в соответствии с нормами действующего законодательства.

Удалите смазочную жидкость из корпуса; смазочная жидкость должна быть утилизирована отдельно, согласно действующему законодательству по охране окружающей среды.

Необходимо обратиться в компанию, занимающуюся утилизацией производственного оборудования согласно действующему законодательству.



## Комплект поставки

Мельница жерновая серии HR Foodatlas – 1 шт.

Паспорт, руководство по эксплуатации – 1 шт.

Комплектация- жернова 4 шт,стальная щетка, щетка, отвертка, гаечный ключ, шестигранный ключ, мешок, совок, кабель, инструкция.

**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.**

**АКТ**

**пуска оборудования в эксплуатацию**

Настоящий акт составлен в
городе_____
дата_____
владельцем Мельницы жерновая серии HR Foodatlas_____
_____
**(должность, Ф.И.О. владельца)**
Заводской номер аппарата__ _____
В том, что Мельницы жерновая серии HR Foodatlas
_____
дата выпуска _____
пущен в эксплуатацию _____
в _____
(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)
Механиком _____
(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации, печать или штамп)

и передано на обслуживание механику _____
_____
(Ф.И.О. механика)

_____
(почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ремонт, печать или штамп)

**УЧЕТ**

**выполнения тех. обслуживания и текущего ремонта**

| Дата | Наименование предприятия, выполнившее ТО, ТР | Вид технического обслуживания | Краткое содержание выполненных работ | Должность, фамилия и подпись | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | выполнившего работу | проверившего работу |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

## АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____

(дата, город)

Владельцем Мельницы жерновая серии HR Foodatlas _____

_____

(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны _____

_____

Независимый представитель _____

Наименование, марка, тип Мельницы жерновой серии HR Foodatlas

_____

Предприятие-поставщик _____

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

Дата пуска в эксплуатацию _____

Эксплуатирующее предприятие _____

И его почтовый адрес _____

Комплектность машины (да, нет) _____

Что отсутствует _____

Данные об отказе оборудования_____

Дата отказа _____

Внешние проявления отказа_____

Предполагаемые причины отказа _____

_____

_____

_____

_____

_____

| | |
|---|---|
| **Условия эксплуатации в момент отказа** (нужное подчеркнуть) | 1 Нормальные<br>2 Не соответствующие нормам |
| **Условия выявления** (нужное подчеркнуть) | 1 При монтаже<br>2 При включении<br>3 При эксплуатации<br>4 При ТО и Р<br>5 При хранении<br>6 При транспортировке |
| **Последствия отказа** (нужное подчеркнуть) | 1 Полная потеря работоспособности<br>2 Частичная |

Адресные данные об отказавшей сборочной единице или детали:

Наименование, марка, тип, номер рисунка, позиция_____

_____

_____

_____

Для устранения причин отказа необходимо:



| | |
|---|---|
| **Способ устранения** (нужное подчеркнуть) | 1 Замена детали<br>2 Ремонт детали<br>3 Регулировка изделия<br>4 Замена изделия<br>5 Укомплектование ЗИП |

Владелец _____

М.П.

Представитель или незаинтересованная сторона_____

М.П.

Независимый представитель_____

**Талон №1 на гарантийное обслуживание**

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные работы _____

_____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.

**Талон №2 на гарантийное обслуживание**



Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные работы _____

_____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.

## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

| Место для печати, штампа | | Ответственное лицо за продажу | | |
|---|---|---|---|---|
| Наименование предприятия, выполнившего продажу | Дата продажи | Должность | ФИО | Подпись |
| | | | | |



Серийный номер _____

Дата производства: _____

Страна производства: Китай