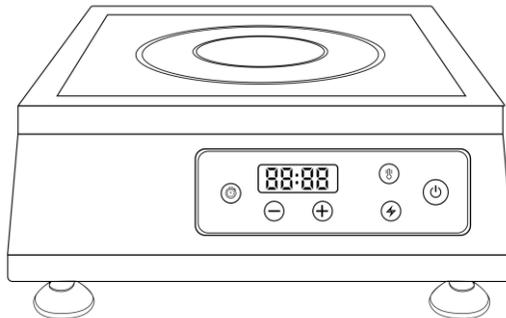


EAC

Плита индукционная настольная Foodatlas



**ПАСПОРТ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

***Выражаем благодарность за приобретение оборудования
торговой марки Foodatlas!***

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками **Foodatlas** и **AR** более 2000 наименований оборудования, в том числе миксеры, тестомесы, тестораскатки, тестоделители, тестоокруглители, лапшерезки, печи, расстойные шкафы, листы для выпечки, хлеборезки, упаковочное оборудование и многое другое.

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте ***агрозавод.рф*** 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 не принципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).

Завод-изготовитель:

«GUANGZHOU WEICHENGLUN ELECTRIC APPLIANCE MANUFACTURE CO., LTD»; 2

Адрес: №17, DUNA WEST ROAD, SHIBI STREET, PANYU DISTRICT, GUANGZHOU CITY, CHINA

Импортер:

ООО «Агроресурс», РФ, Челябинская Область, 454035, г. Челябинск, Свердловский тракт, дом 12, офис 4.

Телефон: 8 800 5555 905, e-mail: agrozavod@agrozavod.ru

Сертификат соответствия: № ЕАЭС КГ417/051.CN.02.00726

Серия КГ №0151466

Общие правила безопасности при работе с оборудованием:

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети, 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 оборудования. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.
- Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам.
- Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.
- Если оборудование не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте оборудование от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работающему оборудованию, чтобы избежать их контакта, что может привести к травмам.
- Если оборудование не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- На проведение электрической установки и технического обслуживания требуется специальное разрешение.
- 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. Рекомендуется произвести размещение оборудования под вытяжными системами.
- **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. Климатическое исполнение.

Плита индукционная настольная Foodatlas серии FA (далее по тексту – оборудование, плита), предназначена для приготовления различных блюд в специальной посуде. Панель управления оснащена кнопками и индикаторным табло, отображающим текущие работы плиты. Корпус выполнен из нержавеющей стали, материал варочной поверхности выполнена из стеклокерамики.

Особенностью индукционной плиты заключается в его удобной структуре, низком уровне шума, современном дизайне, компактности, экологичности и простоте в эксплуатации.

Данное оборудование преобразует электрическую энергию в тепловую, используя принцип электромагнитной индукции. В следствии чего нагревается кастрюля или сковорода, а не поверхность варочной панели.

Климатическое исполнение - УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69.

Продукция изготовлена в соответствии с директивами:

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Технические характеристики

Таблица 1

Модель	FA-3500 Eco	FA-3500W Eco	FA-3500K Eco
Частота индукционного поля	19-29 кГц		
Рабочее напряжение\ Частота	220 В / 50 Гц		
Размер поверхности	300*300мм	Вок - сковорода Ø277мм, глубина 42мм	300*300мм
Минимальная мощность Вт/ Мощность максимальная Вт	300/ 3500		
Уровни мощности Вт	10 режимов выбора *** (300,500,1000,2100,2300, 2500 ,2700,2900,3200,3500)		
Диапазон температур С°	10 режимов выбора **** (60,100,120, 140 ,160,180,200,220,240,270)		
Режим ожидания	Да		
Таймер	Да, 24 часа*		
Материал основания	Алюминий		
Материал поверхности	стекло 4мм	Стекла 4мм, вогнутое	стекло 4мм
Максимальная нагрузка на плиту	до 50 кг**		
Индуктивность катушки	72 (±5) Гн		
Вентилятор охлаждения	2 ед.		
Вес Брутто (кг)	5,5		
Вес Нетто (кг)	4,7		
Габаритные размеры (мм)	430x350x146		

*- таймер устанавливается до 23:59 часов. Настройка таймера осуществляется с помощью кнопки выбора (Таймер), установка времени кнопки (-) (+). Установка времени, удержание кнопки (-) или (+) 10 мин, однократное нажатие кнопки (-) или (+) 1 минута.

** - Максимальная нагрузка на плиту, с учетом что используемая тара имеет диаметр дна более 350мм. то есть опорная поверхность тары опирается на основной корпус.

***- При включении и выбора мощности, стандартный показатель будет 140

****- При включении и выбора температуры, стандартный показатель будет установлен 2500

Разновидность модели - Плита индукционная настольная Foodatlas FA-W3500 – предназначена для Вок -сковород или для использования Казана.

Модель FA-3500K Eco и FA-3500 Eco Отличие моделей только внешние исполнение панели управления.

Таблица 2 Технические характеристики

Модель	FA-3500 2H	FA-3500 2VK
Частота индукционного поля	19-29 кГц	
Напряжение\ Частота	220 В / 50 Гц	
Размер поверхности	300*300мм (1 рабочая поверхность)	
Минимальная мощность Вт/ Мощность максимальная Вт	300/ 7000	
Уровни мощности Вт	10 режимов выбора (300,500,1000,2100,2300,2500,2700,2900,3200,3500)	
Диапазон температур С°	10 режимов выбора (60,100,120,140,160,180,200,220,240,270)	
Режим ожидания	Да	
Таймер	Да, 24 часа*	
Материал основания	Алюминий	

Материал поверхности	стекло 4мм	
Максимальная нагрузка на плиту	до 50 кг**	
Индуктивность катушки	72 (±5) Гн	
Вентилятор охлаждения	4 ед.	
Вес Брутто (кг)	9,2	10
Вес Нетто (кг)	10,5	11,5
Габаритные размеры (мм)	750x425x150	795x377x175

Таблица 3 Технические характеристики

Модель	FA-3500 4КТ	FA-5000 4К	FA-3500 4К	FA-3500 6КТ
Частота индукционного поля	19-29 кГц			
Напряжение\ Частота	380 В / 50 Гц			
Номинальная мощность	14 кВт	20 кВт	14 кВт	21 кВт
Кол-во поверхностей \Размер поверхности	4 рабочих поверхностей 300*300мм			6 рабочих поверхностей 300*300мм
Уровни мощности Вт	10 режимов выбора			
Диапазон температур С°	10 режимов выбора (60,100,120,140,160,180,200,220,240,270)			
Таймер	Да, 24 часа*			
Материал основания	Алюминий			
Материал рабочей поверхности	стекло 4мм			
Максимальная нагрузка на плиту	до 50 кг**			
Индуктивность катушки	72 (±5) Гн			

Вентилятор охлаждения	8 ед.			12 ед.
Вес Брутто (кг)	20	20	20	27,5
Вес Нетто (кг)	21,5	21,5	21,5	30
Габаритные размеры (мм)	800x745x180	800x745x693	800x745x693	1112x800x175



Рис №1 Панель управления для моделей
 Плита индукционная Foodatlas FA-35002VK
 Плита индукционная Foodatlas FA-35004KT
 Плита индукционная Foodatlas FA-50004K
 Плита индукционная Foodatlas FA-35004K
 Плита индукционная Foodatlas FA-35006KT

8

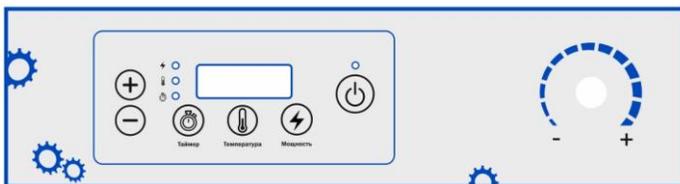


Рис №2 Панель управления для модели Плита индукционная Foodatlas FA-3500K Eco

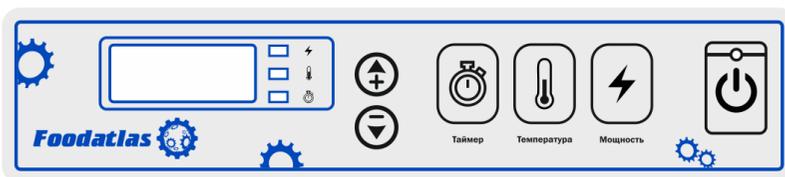
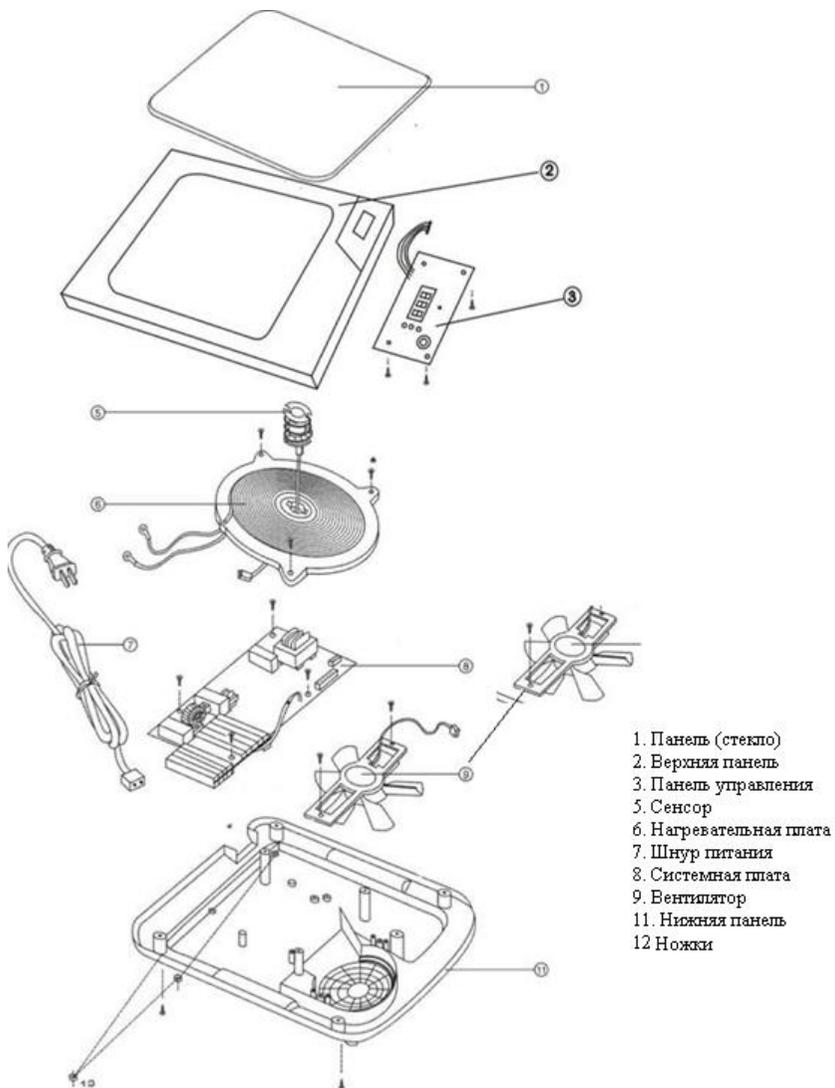


Рис №3 Панель управления для моделей
 Плита индукционная Foodatlas FA-3500 Eco
 Плита индукционная Foodatlas FA-3500W Eco
 Плита индукционная Foodatlas FA-35002H

Конструкция. Принцип действия. Детализировка

Корпус оборудования выполнен из нержавеющей стали. Компактность, бесперебойное функционирование, легкость в эксплуатации, безопасность и надежность – отличительные характеристики данного оборудования.

Электромагнитная плита — это кухонное оборудование, предназначенное для нагрева продукта на спец посуде (с магнитным дном, для создания электромагнитной индукции). Плита преобразует электрическую энергию в тепловую энергию, используя принцип электромагнитной индукции. При включении и подаче электропитания по катушке проходит высокочастотный электрический ток, который, в свою очередь, возбуждает переменное магнитное поле. Выходя за пределы панели, магнитное поле захватывает и находящуюся на поверхности посуду, из материала с магнитными свойствами (чугун, железо). В ней возбуждается электрический ток, который испытывает сопротивление своему движению. Как результат происходит нагрев материала посуды. Иными словами, нагревается сама кастрюля или сковорода, а не поверхность варочной панели.



- 1. Панель (стекло)
- 2. Верхняя панель
- 3. Панель управления
- 4. Сенсор
- 5. Нагревательная плата
- 6. Шнур питания
- 7. Системная плата
- 8. Вентилятор
- 9. Нижняя панель
- 10. Ножи

Рис. 4 Основные элементы оборудования для индукционной плиты с 1-ой рабочей поверхностью.

Общие меры безопасности при использовании оборудования

При производстве работ рекомендуется использовать средства индивидуальной защиты, поскольку речь идет об нагревающем оборудовании.

1. 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.

2. Для защиты от риска поражения электрическим током не помещайте оборудование в воду или любую другую жидкость. Не мойте оборудование большим количеством воды, даже если оборудование отключено из сети питания.

3. Запрещено пользоваться оборудованием, когда у оператора/пользователя мокрые руки (нет средств СИЗ), босые ноги (так же без средств СИЗ). Так как в случае поражения электрическим током, не защищенные мокрые руки, босые ноги способствуют прохождению тока через тело.

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

5. Всегда используйте оборудование только в полностью собранном виде. Избегайте контакта с нагревающимися поверхностям. Обращайте внимание на предупреждающие знаки на самом оборудовании.

6. Не используйте оборудование с поврежденным кабелем или вилкой, когда повреждена рабочая поверхность (имеются сколы или трещины).

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

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

9. Не используйте оборудование на открытом воздухе.

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

11. Не погружайте оборудование в воду при чистке.

12. Оборудование нельзя мыть под струей воды.

13. Не используйте удлинительные кабели для подачи электропитания.

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

15. Не использовать оборудование без СИЗ.

16. Используйте оборудование вдали от источников тепла или холодильных установок.

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

18. Не используйте оборудование если установлен кардиостимулятор. Проконсультируйтесь с врачом.

19. Предохраняйте от ударов варочную поверхность. В случае появления трещины на рабочей поверхности, вы должны немедленно отключить оборудование. Дальнейшее использование запрещается. Произвести замену поверхности.

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

21. Рекомендуется производить размещение электроплиты под зоной вытяжной системы, для отвода тепла от продукта и циркуляции воздуха для охлаждения компонентов плиты.

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

Предупреждение! Оборудование 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. Не допускать детей к оборудованию.

Эксплуатация должна осуществляться с максимальной осторожностью.

Оборудование и все его части должны быть очищены при помощи мягкой ткани, смоченной в стандартном нейтральном детергенте. Допускается использование мягких моющих средств для очистки внешних поверхностей, но с обязательной последующей просушкой.

Индукционная плита 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.

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.

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.

1. Оборудование поставляется в собранном виде. Некоторые модели поставляются с опорной площадкой, которая идет в отдельной коробке. При получении оборудования необходимо проверить комплектность, удалить консервационную смазку (возможно) и очистить поверхность от пыли и грязи. В случае обнаружения некомплектности или ненадлежащего качества оборудования, получатель обязан оформить акт-рекламацию.

2. Перед выпуском с завода оборудование проходит процедуру пробного запуска и отгружается после проведения регулировки. При транспортировке может произойти ослабление крепления деталей, повреждение электроприборов и др., поэтому после вскрытия упаковки необходимо провести полную проверку кабеля питания (евровилки), чтобы избежать нежелательных последствий при запуске оборудования.

3. Подготовить место для установки оборудования. Установите оборудование на ровную поверхность, отрегулируйте опорные ножки, чтобы обеспечить устойчивость оборудования в процессе эксплуатации.

4. При установке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие проведение санитарного контроля за производственными процессами, за качеством сырья и готовой продукции, а также обеспечивающие возможность мойки, уборки, дезинфекции оборудования и помещения.

5. Поверхность пола вокруг оборудования должна быть не скользкой.

6. Убедитесь в том, что оборудование устойчиво в предусматриваемых рабочих условиях, обеспечивая использование безопасности их опрокидывания, падения или неожиданного перемещения.

7. Подключение электрооборудования произвести в соответствии со схемой. Выключатель должен находиться в положении «выключено».

8. Оборудование должен быть заземлен согласно «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ)

9. Прокладку проводов от оборудования до электросети следует прокладывать в

трубах. Также следует установить устройство автоматической защиты с видимым устройством мгновенного отключения от сети, устройство защитного отключения приобретается и устанавливается потребителем самостоятельно. Внешний корпус оборудования обязательно должен быть заземлен во избежание несчастных случаев, связанных с электричеством.

10. Первоначальное включение оборудования должно производиться после проверки и, при необходимости, после подтяжки всех резьбовых соединений.

11. Включите оборудование, проверьте, что оборудование работает. Оформить акт пуска наладки. В случае отсутствия видимых причин получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя, оформить акт-рекламацию.

Эксплуатация

Включите питание плиты

1. Подключите плиту к сети электропитания, убедившись, что провод питания без повреждений, а рабочее напряжение вашей сети соответствует напряжению сети индукционной плиты. Внимание! При подключении в сети электропитания 380В рекомендуется обратиться к квалифицированному специалисту.

2. При подключении к сети будет звуковой сигнал и загорится индикатор выключателя, указывая, что питание включено. Индикатор панели управления будет индикация – OFF или “-“ (в зависимости от модели). В режиме ожидания мощность потребления плиты не превышает 5 Вт.

Рабочий процесс

1. Нажмите кнопку «Включения\Выключение», плита издаст звуковой сигнал, индикатор переключится (автоматически) на выбор мощности. Установите на плиту посуду (тару, кастрюлю или сковороду). Плита начнет рабочий процесс.

2. При начале рабочего процесса индикатор показывает, что выбрана функция – мощность (на табло высветится стандартный режим при включении). В этом режиме возможно регулировать показатель мощности (по необходимости). При выборе той или иной функции (температура, мощность, таймер) загорится соответствующий индикатор и высветятся стандартные параметры на табло. При выборе функции возможно регулировать (изменять) выбранный параметр с помощью потенциометра или кнопками “+” “-“. (рабочий процесс может отличаться, но функционал кнопок остается неизменным). Панель управления активна в любой момент, и возможно регулировать выбранный параметр при рабочем процессе.

3. Удерживайте кнопку Выключения не более 2 сек, плита выключиться. После завершения использования плиты вентиляторы еще будут вращаться какое-то время чтобы рассеять тепло.

Установка таймера, выбор времени работы

1. Диапазон времени составляет от 1 минуты до 24 часов;
2. В ручном режиме работы, после включения плиты, нажмите кнопку таймера один раз, загорится индикатор выбора времени, на дисплее появиться цифры «00:00», нажмите кнопку «плюс» для увеличения на одну минуту, нажмите и удерживайте для 10 минутный прироста. Нажмите кнопку вниз, чтобы уменьшить на 1 минуту, нажмите и удерживайте чтобы уменьшить на 10 минут. Регулировка на панели управления без кнопок выбора возможно только с помощью вращающего регулятора (потенциометр). Вращением регулятора возможно по часовой стрелки установить минуты, а вращение против часовой стрелки установить часы работы. Такая регулировка возможно только для модели управления отмеченным под рис.№1
3. В состоянии ожидания на дисплее отображается информация о времени и мощности для выбора

Требования к помещению и электропитанию

15

Поверхность пола должна быть ровной и не скользкой.

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

Помещение должно быть оборудовано внешним контуром заземления, иметь подвод 3-х фазного переменного тока напряжением 380В, частотой 50Гц с рабочей нейтралью и заземлением. Провод защитного заземления должен быть соединен с общим контуром заземления помещения (3NPE 380В 50Гц – три провода фаз плюс рабочая нейтраль, плюс защитный провод заземления), рассчитанным на нагрузку, создаваемую установленным оборудованием.

Перед вводом в эксплуатацию проверить:

1. Уровни звуковой мощности работающего оборудования 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 оборудованию, должно соответствовать нормам ГОСТ 21144-2013.

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

ВНИМАНИЕ!

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

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

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

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

По окончании работы своевременно очистите оборудование.

Техническое обслуживание

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ, РЕМОНТУ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «0», Выкл.

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. Санитарную очистку проводить при условии, когда рабочие поверхности (корпус) достигли комнатной температуры.

- осмотр основных механизмов оборудования - защитные механизмы

- Отключить оборудование от электросети. Необходимо отключить евровилку из розетки.

- Удалить возможные остатки продукта как на дне тары (посуды, которую используют на плите), так и на самой рабочей поверхности плиты.

- Основные рабочие поверхности оборудования очистить с помощью влажных тканей. Запрещено использовать абразивные средства очистки. Для использования применяйте мягкие моющие средства.

- Внешний осмотр заземления и кабеля питания на отсутствие повреждений.

Проведение систематического техобслуживания способствует увеличению срока службы оборудования. Поэтому во время эксплуатации необходимо обращать внимание на следующее:

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ ОБОРУДОВАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ И ОСТРЫМИ ПРЕДМЕТАМИ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ОБОРУДОВАНИЕ ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ!

Критерии предельных состояний

Критерии предельных состояний оборудования, 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; 17

- 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.

Основные неисправности и способы устранения указаны в таблице 2

Таблицы №2 Выявления и исправления неполадок. Коды ошибок на панели управления

- Код ошибки	Описания	Примечания
E-02	Защита от сверхтока	Проверьте цепь
E-04	Выходная перегрузка	Проверьте цепь
E-05	Ошибка самопроверки	запустить снова
E-06	Под защитой от	Отказ трансформатора

	напряжения	
E-07	IGBT по температуре	Уплотнение на входе / выходе заблокировано, а вентилятор неисправен.
E-08	Медный проводной поднос / кастрюля по температуре	Защита от сухого горения
E-09	Ограниченная по времени операция	запустить снова
E-10	Ошибка сбережений	запустить снова
E-11	Отказ проволочной катушки	Проверьте конец соединения медного провода
E-12	Выход по току	- Проверьте цепь
E-13	Ошибка привода	- запустить снова
E-14	Неисправность датчика температуры IGBT	- Заменить датчик температуры IGBT
E-15	Ошибка связи	- запустить снова
E-16	Нагрузка слишком мала	- Расстояние между диском из медной проволоки и кристаллической пластиной слишком близко
E-20	Выходная перегрузка	- Проверьте цепь

Консервация

Консервация оборудования допускается с использованием штатной упаковки, либо должна производиться 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 оборудования 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 оборудования 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 оборудования 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 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 использованием запасных частей, выпущенных предприятием-изготовителем.

Изменение конструкции, оборудование- Плита индукционная Foodatlas - 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/оборудование 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/оборудования 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/оборудование.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия.

20

Условия гарантии.

Гарантийный ремонт изделия/оборудования производится в течение гарантийного срока (6 месяцев) с момента приобретения. Гарантийные обязательства не распространяются на рабочую поверхность (стекло).

Срок службы (эксплуатации) изделия/оборудования – 24 месяца, 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 договорённости. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё 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

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

Утилизацию оборудования производить по общим правилам переработки вторичного сырья.

Сервисные центры

В нашей компании действуют сервисные центры в разных городах России, которые занимаются обслуживанием техники для приготовления вкусной еды, производственного оборудования торговой марки Foodatlas®.

Каждый центр осуществляет для всех обратившихся лиц гарантийный и послегарантийный ремонт печей производственных, тестомесов промышленных, весов, вакуумных упаковщиков, мясорубок, тестораскаток и прочего оборудования, независимо от места совершения его покупки.

Телефон сервисной службы: 8 (499)-11-30-247

Почта сервисной службы: service@agrozavod.ru

Комплект поставки

Плита индукционная настольная Foodatlas – 1 шт.

Паспорт, руководство эксплуатации – 1 шт.

22

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 Плита индукционная настольная Foodatlas

(должность, Ф.И.О. владельца)

Заводской номер

оборудования _____

В том, что Плита индукционная настольная 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)

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____

(дата, город)

Владельцем Плита индукционная настольная Foodatlas _____

(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны _____

Независимый представитель _____

Наименование оборудования, марка, тип Плита индукционная настольная Foodatlas

Предприятие-поставщик _____

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

Дата пуска в эксплуатацию _____

Эксплуатирующее предприятие _____

И его почтовый адрес _____

Комплектность оборудования (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 2 Не соответствующие нормам
Условия выявления (нужное подчеркнуть)	1 При монтаже 2 При включении 3 При эксплуатации 4 При ТО и Р 5 При хранении 6 При транспортировке
Последствия отказа (нужное подчеркнуть)	1 Полная потеря работоспособности 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 2 Ремонт детали 3 Регулировка изделия 4 Замена изделия 5 Укомплектование ЗИП
---	--

Владелец _____

М.П.

Представитель или незаинтересованная сторона _____

М.П.

Независимый представитель _____

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

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

Товарная накладная (ТН) — первичный документ, который применяется для оформления продажи (отпуска) товарно-материальных ценностей сторонней организации. Унифицированная форма товарной накладной, применяющаяся в Российской Федерации — «ТОРГ-12».

Серийный номер продукта (оборудования) указан в заказе, с отметкой в ТН.

При оформлении ТН, данный пункт, таблица, может быть не заполненной.

Дата продажи – считается дата, указанной в ТН.

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

Серийный номер _____

Дата производства: _____

Страна производства: Китай