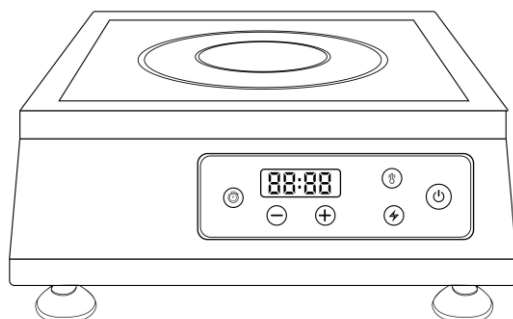




EAC

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.

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 ***агрозавод.рф*** и в службе технической поддержки по телефону **8(800)5555905**.

Просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

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

2

Завод-изготовитель:

«GUANGZHOU WEICHENGKUN ELECTRIC APPLIANCE MANUFACTURE CO., LTD »;

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

Общие правила безопасности при работе с оборудованием:

- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током. Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети
- 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. Обратитесь в службу технической поддержки.
- Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от оборудования. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- 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 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 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. Обратитесь в службу технической поддержки.
- 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.
- Устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, холодильного оборудования

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. 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:

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 оборудования и оборудования».

Технические характеристики

Таблица 1

Модель	Плита индукционная настольная Foodatlas FA- 3500	Плита индукционная настольная Foodatlas FA- 3500W
Частота индукционного поля	19-29 кГц	
Рабочее напряжение (В/Гц)	220/50	
Размер поверхности	300*300мм	Вок -сковорода Ø277мм, глубина 42мм
Минимальная мощность Вт/ Мощность максимальная Вт	400/ 3500	
Уровни мощности	32 уровня, шаг 100вт	
Диапазон температур	от 60 до 270°C	
Выбор температур	по 10°C (-/+)	
Режим ожидания	Да	
Таймер	Да, 24 часа*	
Материал основания	Алюминий	
Материал поверхности	стекло 4мм	Стекла 4мм, вогнутое
Максимальная нагрузка на плиту	до 50 кг**	
Индуктивность катушки	68 Гн	
Вентилятор охлаждения	2 ед.	
Вес Брутто (кг)	5,5	
Вес Нетто (кг)	4,7	
Габаритные размеры (мм)	430x350x210	

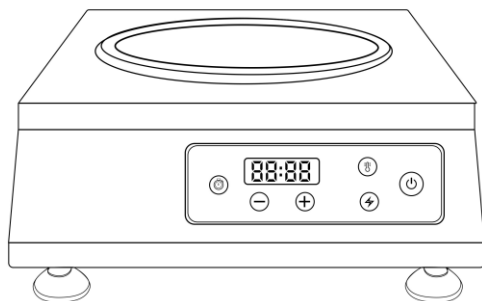
*- таймер устанавливается до 23:59 часов. Настройка таймера осуществляется с помощью кнопки выбора (Таймер), установка времени кнопки (-) (+). Установка

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.

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

Диаметр – Ø277мм. Глубина – 42 мм



Конструкция. Принцип действия. Деталировка

Электромагнитная плита — это кухонное оборудование, которое преобразует электрическую энергию в тепловую энергию, используя принцип электромагнитной индукции. При включении 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.

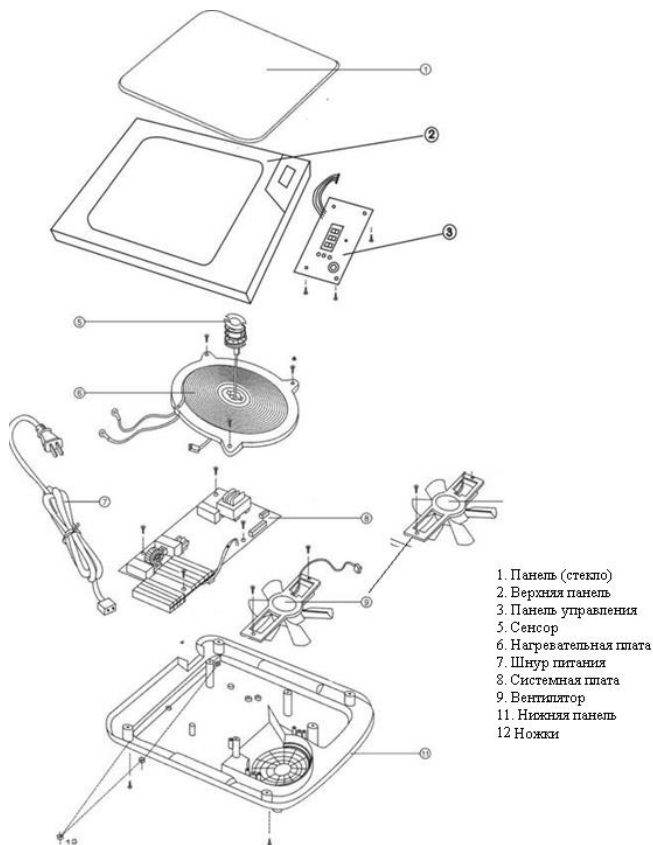


Рис. 1

Меры безопасности

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

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

3. Избегайте контакта с нагревающимися поверхностями.

4. Не используйте оборудование с поврежденным кабелем или вилкой.
5. Верните оборудование в ближайший авторизованный сервисный центр для проведения экспертизы и проведения всех возможных и необходимых электрических или механических настроек.
6. Не используйте оборудование на открытом воздухе.
7. Периодически проверяйте состояние кабеля, если он поврежден, он должен быть заменен квалифицированным персоналом.
8. Не используйте удлинительные кабели.
9. Используйте оборудование вдали от источников тепла, вдали от источников холода.
10. Не используйте оборудование если установлен кардиостимулятор. Проконсультируйтесь с врачом.
11. Предохраняйте от ударов варочную поверхность. В случае появления трещины на рабочей поверхности, вы должны немедленно отключить оборудование. Дальнейшее использование запрещается. Обратитесь в службу технической поддержки.
12. 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, евровилка отсоединена от розетки.
13. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае 8 неправильного использования оборудования.

Предупреждение! Это устройство не предусмотрено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, 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 растворе (не кислотное и не щелочной среде). Используйте мягкую ветошь для сушки.

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 прямому назначению, соблюдать все указания безопасности.

Монтаж и подготовка к работе. Порядок установки. Эксплуатация.

1. Оборудование поставляется в собранном виде. При получении оборудования необходимо проверить комплектность, удалить консервационную смазку и очистить от пыли и грязи (если таковы имеются). В случае обнаружения некомплектности или ненадлежащего качества оборудования, пользователь обязан оформить акт-рекламацию.

2. Перед выпуском с завода оборудование проходит процедуру пробного запуска. При транспортировке может произойти ослабление крепления деталей, повреждение электроприборов и др., поэтому после вскрытия упаковки необходимо провести полную проверку внешних частей и кабеля электропитания, чтобы избежать нежелательных последствий при запуске оборудования.

3. Подготовить место для установки оборудования. Установите оборудование на ровную поверхность, отрегулируйте и зафиксируйте опорные ножки, чтобы обеспечить устойчивость, горизонтальность 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. 9

5. Поверхность пола вокруг оборудования должна быть не скользкой.

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

7. Включите оборудование, проверьте, что оборудование работает. В случае отсутствия видимых причин пользователь обязан оформить акт-рекламацию.

Эксплуатация

Внимание! Проводить очистку рабочей поверхности, основного корпуса только после полного отключения от электричества! Производить санитарную очистку только после остывания рабочей поверхности до комнатной температуры. Запрещено производить очистку жесткими предметами (металлическими предметами-губками), а также абразивными веществами.

Внимание! При работе с оборудованием будьте предельно аккуратными. Не прикасайтесь к нагревающимся поверхностям, при работе используете средствами защиты.

Включите питание плиты

1. Подключите плиту к сети электроснабжения, убедившись, что провод питания без повреждений, а рабочее напряжение вашей сети соответствует напряжению сети индукционной плиты.

2. При подключении к сети электропитания будет звуковой сигнал и загорится индикатор выключателя, указывая, что питание включено. Индикатор питания будет мигать, сигнализируя режим ожидания. В режиме ожидания мощность не превышает 5 Вт. На цифровом табло будет отображено значение – OFF.

Панель управления будет не доступна для выбора показателей (температуры, мощности, таймер)

Рабочий процесс

1. Нажмите кнопку «Включения\Выключение», плита издаст звуковой сигнал, а на четырехзначном дисплее появится знак «ON», что означает переход в состояние ожидания, выбор команд.

2. в режиме ожидания нажмите функциональную клавишу, чтобы войти в режим нагрева по умолчанию, соответствующий индикатор питания перейдет на постоянно включённый режим, нажмите функциональную клавишу выбора, чтобы войти в другие функции;

3. Значение мощности отображается в ватт. При нажатии кнопки – плита автоматически установит 2000 Вт., включиться индикатор Мощности, плита перейдет в режим нагрева заданной мощности. Увеличить или уменьшить мощность возможно только с помощью клавиш + и -. Выбор мощности – градация в 100Вт. (Минимальное значение 400Вт, максимальное значение 3500Вт.). Сброс значения до стандартного возможен – однократное нажатие на кнопку мощность (установиться 2000Вт.)

4. Значение температуры. При нажатии кнопки – плита автоматически установит 220°C, включиться индикатор Температура, плита перейдет в режим нагрева заданной температуре. Увеличить или уменьшить значение температуры возможно только с помощью клавиш + и -. Выбор мощности – градация в 10°. (Минимальное значение 60°C, максимальное значение 270°C). Сброс значения до стандартного возможен – однократное нажатие на кнопку температура (установиться 220 °C)

5. При каждом включении автоматически запускаются вентиляторы охлаждения. При выключении индукционной плиты, переход в режим - OFF, вентиляторы будут продолжать работать, для охлаждения внутренних компонентов, в это время не рекомендуется производить отключение от сети электропитания.

6. Установка таймера

6.1. Диапазон времени составляет от 1 минуты до 24 часов;

6.2. В ручном режиме работы 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.

6.3 Таймер возможно установить только на один параметр или мощность нагрева или температура. После завершения времени плита автоматически произведет выключения (перейдет в режим ожидания- OFF)

7. После завершения процесса приготовления – производите очистку внешних панелей оборудования (но только после полного остывания корпуса до комнатной температуры). Очистку производить только когда индукционная плита отключена от сети электропитания – отсоединить евровилку от розетки.

Требования к помещению и электропитанию

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 (INPE ~50Гц 220В, 50Гц – один провод фазы плюс рабочая нейтраль, плюс защитный провод заземления), рассчитанным на максимальную нагрузку (мощность) оборудования.

Техническое обслуживание

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ, РЕМОНТУ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ Выключено и с видимым разрывом (отключением) евровилки и с сети электропитания.

Рекомендованные 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.

Мойку (очистку) оборудования рекомендовано производить после завершения процесса приготовления, после полного остывания рабочей поверхности до комнатной температуры.

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

2. Удалить остатки продукта как на дне тары, так и на самой рабочей поверхности (варочной поверхности/рабочей поверхности).

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

4. Внешний осмотр заземления и кабеля питания на отсутствие повреждений.

Проведение систематического техобслуживания способствует увеличению срока службы оборудования.

Рекомендуем обращаться в службу технического обслуживания, при выявлении несоответствий в работе оборудования.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ ОБОРУДОВАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ И ОСТРЫМИ ПРЕДМЕТАМИ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ОБОРУДОВАНИЕ БОЛЬШИМ ОБЪЕМОМ ВОДЫ, КОТОРОЕ МОЖЕТ ПОПАСТЬ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ ОБОРУДОВАНИЯ!

Коды неисправностей

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 напряжения	Отказ трансформатора
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

Е-15	Ошибка связи	- запустить снова
Е-16	Нагрузка слишком мала	- Расстояние между диском из медной проволоки и кристаллической пластиной слишком близко
Е-20	Выходная перегрузка	- Проверьте цепь

Гарантии поставщика

Вы приобрели оборудование бытового назначения, подлежащее обязательному техническому обслуживанию в сервисных центрах, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей.

Завод-изготовитель гарантирует нормальную работу оборудования в течение 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов оборудования следует обратиться в сервисную службу гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую оборудование.

Условия гарантии.

Гарантийный ремонт оборудования производится в течение гарантийного срока (6 месяцев) с момента приобретения.

Срок службы (эксплуатации) оборудования – 24 месяца, при условии соблюдения требований руководства по эксплуатации.

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

Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу оборудования, при отсутствии каких-либо дополнительных договоренностей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё оборудование.

Гарантия продлевается на срок нахождения оборудования в ремонте.

Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий Поставщику. С Поставщика не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного оборудования.

В случае выявления дефекта оборудования Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему оборудование для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу оборудования, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик

Настоящая гарантия не распространяется на:

- периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- ремонт или замену частей в связи с их износом;
- любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения оборудования, указанной в руководстве по эксплуатации;
- неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием оборудования не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой оборудования, не высокой квалификацией обслуживающего персонала или не корректным технологическим процессом, механическими повреждениями при не правильной транспортировке, попаданием внутрь оборудования или в механизмы посторонних предметов, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети;
- неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию;
- неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- неисправности, связанные с эксплуатацией оборудования в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного оборудования;
- неисправности, связанные с несоответствием характеристик электропитания оборудования и эксплуатации, а также с отсутствием или неправильным подключением устройств электрозащиты оборудования.

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

Ремонт

Ремонт оборудования должен осуществляться специалистами сервисных центров, с использованием запасных частей, выпущенных предприятием-изготовителем.

Изменение конструкции, оборудование- Плита индукционная настольная Foodatlas - запрещено.

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 оборудования, независимо от места совершения его покупки.

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

Почта сервисной службы: service@agrozaovod.ru

Комплект поставки

Плита индукционная настольная Foodatlas– 1 шт.

Паспорт, руководство эксплуатации – 1 шт.

15

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-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 _____

16

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

17

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 оборудования 4 Замена оборудования 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

18

Серийный номер _____

Дата производства: _____

Страна производства: Китай