

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 **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 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)555-59-05, +7 (499)703-14-31, e-mail: agrozavod@agrozavod.ru

Сертификат соответствия: RU C-CN.КА01. А.01097/20 №0250778 от 23.06.2020г.

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, 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 и неавторизованный персонал к работающему оборудованию, чтобы избежать их контакта, что может привести к травмам и возможно к летальному исходу.
- 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.
- **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 СН-IDB08835 (далее по тексту – оборудование, плита), далее по тексту – оборудование, предназначена для приготовления различных блюд в специальной посуде на предприятиях общественного питания и торговли. Панель управления оснащена кнопками и индикаторным табло, отображающим текущие работы плиты. Корпус выполнен из нержавеющей стали, материал варочной поверхности выполнена из стеклокерамики **4** 4 мм, 300*300мм.

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

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

Плита индукционная настольная Foodatlas СН-IDB08835 предназначена для бытового использования, а также для использования на предприятия общественного питания, кофе, ресторанах, гостиницах и других местах.

Климатическое исполнение - УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69.

Продукция изготовлена в соответствии с директивами:

Сертификат соответствия: RU C-CN.КА01. А.01097/20 №0250778 от 23.06.2020г.

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

Технические характеристики приведены в таблице 1.

Таблица 1

Модель	CH-IDB08835
Частота индукционного поля	19-29 кГц
Рабочее напряжение (В/Гц)	220/50
Номинальная мощность Вт	3500
Материал основания	Алюминий
Материал поверхности	Стекло 4мм
Диапазон регулировки установочной температуры. От 80 до 270°C	80,120,160,180,220, 240,270°C
Диапазон регулировки выбора мощности. От 300 до 3500Вт	300,500,1000,1500, 2000,2500,3000,3500 Вт
Максимальная нагрузка на плиту	25 кг
Индуктивность катушки	68 Гн
Вентилятор охлаждения	2 единицы
Вес Брутто (кг)	5,8
Вес Нетто (кг)	4,5
Габаритные размеры (мм)	505x430x210

Конструкция. Принцип действия. Деталировка

Для создания данного оборудования был подобран специальный материал и использованы лучшие технологии. Нержавеющая сталь, техника хромирования и окрашивания. Компактность, бесперебойное функционирование, легкость в эксплуатации, безопасность и надежность – отличительные характеристики данного оборудования

Электромагнитная печь — это кухонный прибор, который преобразует электрическую энергию в тепловую энергию, используя принцип электромагнитной индукции. При включении по катушке проходит высокочастотный электрический ток (19-29 КГц), 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 дна посуды. Иными словами, нагревается сама кастрюля или сковорода, а не поверхность варочной панели.

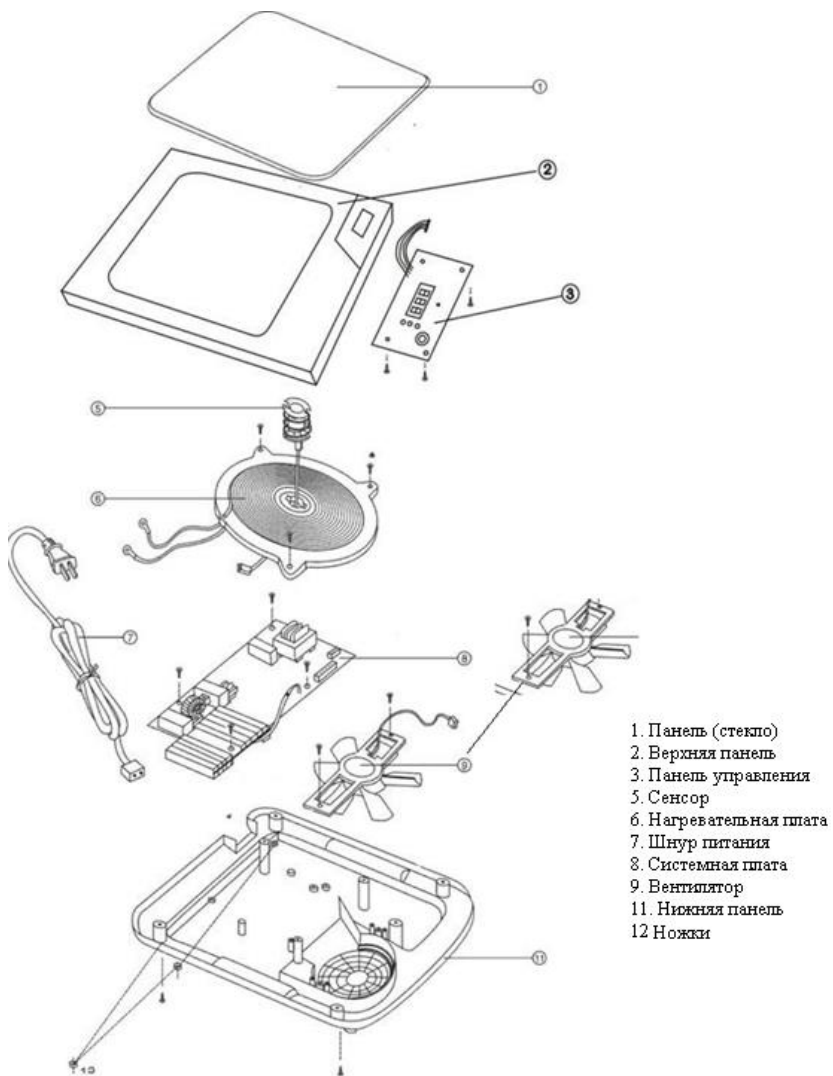


Рис. 1
Основные элементы оборудования

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

9

Оператор оборудования в производстве пищевой продукции должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты (СИЗ). Выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие СИЗ должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия. Оператор оборудования в пищевом производстве должен знать и соблюдать правила личной гигиены. Запрещается проводить работы на пищевом оборудовании без средств индивидуальной защиты Оператора.

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

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

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

4. Всегда используйте оборудование только в полностью собранном виде с подносом, держателем и со всеми защитными приспособлениями. Не используйте оборудование, на котором не установлены защитные приспособления.

5. Избегайте контакта с нагревающимися поверхностям.

6. Не используйте оборудование с поврежденным кабелем или вилкой.

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.

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

15. Не использовать оборудование без СИЗ.

16. Используйте оборудование вдали от источников тепла.

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.

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. 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.

Эксплуатация должна осуществляться с максимальной осторожностью.

Оборудование и все его части должны быть очищены при помощи мягкой ткани, при необходимости использовать влажные салфетки. Используйте мягкие тряпки 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 назначению, соблюдать все указания безопасности.

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

Монтаж и подготовка к работе. Порядок установки. Правильное использование.

1. Оборудование поставляется в собранном виде. При получении оборудования 11 необходимо проверить комплектность, удалить консервационную смазку и очистить от пыли и грязи. В случае обнаружения некомплектности или ненадлежащего качества оборудования, получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя, оформить акт-рекламацию.

2. Перед выпуском с завода 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 подвижных частей и электропроводов, чтобы избежать нежелательных последствий при запуске оборудования.

3. При наличии транспортировочных колес/роликов/поддонов – произвести демонтаж.

4. Подготовить место для установки оборудования. Установите оборудование на ровную поверхность, отрегулируйте и зафиксируйте ножки, чтобы обеспечить устойчивость оборудования в процессе эксплуатации. Особенностью индукционной плиты является нижнее расположение вентиляторов для охлаждения. Обратите внимание, что под поверхностью плиты всегда должно быть свободное пространство! Расстояние до стен или соседних предметов не менее 100мм.

5. 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.

6. Поверхность пола вокруг оборудования должна быть не скользкой.

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

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

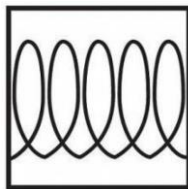
9. Оборудование должен быть заземлен согласно «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ)

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

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

Правильное использование

! Подготовьте специализированную тару/посуду. Посуда должна иметь магнитное дно, проверьте перед использованием, иначе плита выдаст ошибку.



12

! Поверхность стекла и поверхность тары/посуды, должны быть чистыми и не иметь загрязнений

Внимание! Плита индукционная основана на принципе нагрева за счет образования магнитного поля! Магнитное поле опасно для людей с кардиостимуляторами.



Включите питание печи

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

2. При подключении к сети будет звуковой сигнал и загорится индикатор выключателя, указывая, что питание включено. В режиме ожидания мощность не превышает 5 Вт.

Рабочий процесс

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

2. В режиме ожидания нажмите функциональную клавишу, чтобы войти в режим нагрева по умолчанию, соответствующий индикатор питания всегда включен, нажмите функциональную клавишу выбора, чтобы войти в другие функции;

3. Значение мощности отображается в Вт (ватт): для отображения времени загорается индикатор «установить время»;

Выключение

1. Нажмите кнопку «Включения\Выключение» в рабочем состоянии, чтобы остановить работу и перейти в состояние выключения. Дисплей показывает «— — — —»;

Время

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

2. В ручном режиме работы нажмите кнопку таймера один раз, загорится индикатор выбора времени, на дисплее появятся цифры «00:00», нажмите кнопку «плюс» для увеличения на одну минуту, нажмите и удерживайте для 5 минутный прироста. Нажмите кнопку вниз, чтобы уменьшить на 1 минуту, нажмите и удерживайте чтобы уменьшить на 5 минут. Подтвердите через 5 секунд.

3. Эта функция действительна только для ручной режиме. В состоянии ожидания на дисплее отображается информация о времени и мощности для выбора

4. Для отключения режима ожидания нажмите кнопку «Таймер / Резервирование».

Отложенный старт

1. Диапазон времени составляет от 1 до 140 секунд;

2. В режиме нагрева нажмите кнопку резервирования один раз, загорится индикатор «бронирования». В это время мигает дисплей «00:00», нажмите кнопку «плюс» с шагом в 1 секунду, нажмите и удерживайте кнопку с шагом 5 секунд, нажмите кнопку уменьшения с шагом 1 секунда, нажмите и удерживайте кнопку «5 секунд». После установки времени подтвердите через 5 секунд.

3. Эта функция является автоматической. В состоянии резервирования дисплей отображает обратный отсчет времени, индикатор резервирования загорается, а индикатор функции мигает и ждет.

4. Отмените функцию бронирования и нажмите кнопку «Переключить».

5. После установки времени, когда обратный отсчет поступает на дисплей в течение 1 секунды, нагрев автоматически прекращается. После ожидания в течение 15

секунд, когда обнаруживается, что горшок есть, нагревание выполняется снова в течение первого установленного времени, и нагревание автоматически отключается. Если горшок не обнаружен в течение 3 минут, нагрев автоматически прекращается.

Выключение

1. После завершения использования печи вентиляторы еще будут вращаться какое-то время, чтобы рассеять тепло от нагрева.
2. После завершения процесса приготовления, очистите поверхность плиты, а также стекло.

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.

ВНИМАНИЕ!

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

Техническое обслуживание

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

**Запрещается обрабатывать изделия из нержавеющей стали химическими
препаратами, содержащими кислотные и щелочные соединения, а также
хлоркой или хлорсодержащими веществами. Обработка стеклянной
поверхности абразивными веществами**

**ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.**

Принятая система технического обслуживания оборудования направлена на

поддержание ее в постоянной готовности, обеспечение бесперебойной ее эксплуатации, восстановление работоспособности.

Администрации предприятия, эксплуатирующего оборудование, необходимо:

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

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

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.

- осмотр основных механизмов оборудования - защитные механизмы

Мылку оборудования нужно производить в конце каждой смены в следующей последовательности.

1. Отключить оборудование от электросети.

2. Основные рабочие поверхности оборудования,

Периодически при необходимости производить санитарную обработку рабочих поверхностей конфорки, удалять жир и другие загрязнения с поверхности плиты, вытяжки и фильтра, в нижней части плиты, теплой водой с добавлением моющих растворов и дезинфицирующих средств нейтральной pH среды. После санитарной обработки поверхности изделий должны быть протерты чистой ветошью и просушены. Для чистки **не использовать** агрессивные хлорсодержащие моющие средства, а также абразивные средства.

3. внешний осмотр заземления и кабеля питания на отсутствие повреждений.

Техническое обслуживание один раз в месяц:

- проверять затяжку болтовых соединений крепления;
- проверять основные механизмы оборудования - защитные механизмы
- проверять крепление проводов в клеммных соединениях, очистить электроэлементы от пыли;
- проверка функционирования кнопок панелей управления;
- проверка функционирования вентиляторов охлаждения (во время работы)
- проверять рабочую поверхность, стекло, оно не должно иметь повреждений

Техническое обслуживание один раз в три месяца:

- работы, выполняемые один раз в месяц, с более детальной проверкой соединений и деталей оборудования;
- проверять основные механизмы оборудования - защитные механизмы

- произвести техническое обслуживание электрооборудования.

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!

Запрещается обрабатывать изделия из нержавеющей стали химическими препаратами, содержащими кислотные и щелочные соединения, а также хлоркой или хлорсодержащими веществами. Обработка стеклянной поверхности абразивными веществами

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;

- 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
Е-00	Сработал датчик отсутствия посуды	Установите посуду на плиту
Е-02	Защита от сверхтока	Проверьте цепь
Е-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
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. Применимые смазки указаны в таблице 3

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 настольная Foodatlas CH-IDB08835 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.

8

Условия гарантии.

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

Срок службы (эксплуатации) Плита индукционная настольная Foodatlas CH-IDB08835– 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 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.

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@agrozaivod.ru

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.

Комплект поставки

Плита индукционная настольная Foodatlas CH-IDB08835– 1 шт.

Паспорт, руководство эксплуатации – 1 шт.

10

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 СН-
IDB08835 _____

(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны _____

Независимый представитель _____

Наименование оборудования, марка, тип Плита индукционная настольная Foodatlas
CHIDB08835 _____

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 _____

11

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

12

Серийный номер _____

Дата производства: _____

Страна производства: Китай