Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

МОДЕЛЬ: ZLIC5000

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изготовитель: “*Kocateq*” (Ю. Корея)

ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С БОЛЬШОЙ ТЩАТЕЛЬНОСТЬЮ, СОТРУДНИКИ И ПРОДАВЦЫ НАШЕЙ КОМПАНИИ НЕ МОГУТ ПРИНЯТЬ НА СЕБЯ КАКУЮ-ЛИБО ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, СВЯЗАННУЮ С ЕГО НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОНИМАНИЕМ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ (В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ В ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ПОЛОЖЕНИЯХ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОБРАТИТЬСЯ ЗА РАЗЪЯСНЕНИЯМИ К ПРОДАВЦУ).

Содержание.

1. Важные положения и предупреждения 3
2. Описание оборудования 4
3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования 5
4. Технические характеристики 5
5. Установка 5
6. Начальная стадия эксплуатации 6
7. Эксплуатация оборудования 7
8. Техника безопасности 8
9. Очистка оборудования 10
10. Утилизация оборудования 11
11. Коды ошибок 11
12. Условия гарантии 11

Вы приобрели профессиональный высококачественную индукционную плиту фирмы "Kocateq" (Южная Корея), сертифицированную на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE).
Благодарим за Ваш выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Ваши запросы и ожидания.
Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием плиты, именуемой в дальнейшем машина или оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью Вашей индукционной плиты и должна храниться в нормальных условиях. **Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакамливать новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнять эту просьбу также при передаче этой машины в другую организацию или при повторной установкой машины в другом подразделении Вашей организации).**
На момент включения машины Вам следует выделить лицо, ответственное за машину. Наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации машины. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала особенно при установке машины - это позволит Вам использовать в дальнейшем машину с наиболее высокой производительностью, позволит избежать выходов машины из строя.
Перед установкой и использованием машины, внимательно изучите все положения этой инструкции. **Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам машины, ее неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.**

- Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой машины, обязательно отключите машину от основной электрической сети.
- В случае если необходима переделка Вашей электрической сети, или Вы не уверены в параметрах электрической сети, Вам следует обратиться к квалифицированному электрику из сервисной службы для проведения соответствующих работ или консультаций.
- Устройство машины, материалы, применяемые при ее изготовлении, позволяют использовать ее на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.
- Машина является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование машины может привести к тяжелым последствиям: ожогам, электрическим травмам.
- Машина предназначена для использования предварительно проинструктированными пользователями, не допускайте неквалифицированный персонал, детей к машине, не позволяйте им играть с ней, разбирать ее.
- Машина предназначена для эксплуатации исключительно в закрытом помещении.

ВНИМАНИЕ!
Эксплуатация индукционной плиты может осуществляться Вашим персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и официально оформленный допуск для работы на электроустановках с напряжением до 1000 В. Данная инструкция не содержит всех требований следующих нормативных документов, обязательных для выполнения персоналом организаций всех форм собственности на территории РФ: ПУЭ (Главгосэнергонадзор 6-е издание), ПЭЭП (Энергонадзор, 5-е издание), ПТБПЭЭП (Госэнергонадзор, 4-е издание), любые последствия не выполнения Вашим персоналом требований вышеуказанных нормативных документов лежат на Вашей компании. Данная инструкция и оригинал инструкции по эксплуатации являются

составными частями машины и должны находиться в месте установки индукционной плиты, доступном для персонала, обслуживающего и рабочего персонала.

2. Описание оборудования.

- Мощный источник нагрева с потребляемой мощностью 5000 Вт позволяет быстро готовить большие количества пищи за очень короткий промежуток времени.
- Уникальная система диагностики контролирует состояние всех рабочих параметров магнетрона, температуру критически важных узлов с частотой 120 раз в минуту, на основании этих данных происходит автоматическая подстройка параметров работы магнетрона, включение систем защиты, охлаждения.
- Для правильной работы плиты необходимо использовать специальную посуду, имеющую специальный знак соответствия, указывающий на возможность эксплуатации с плитами, снабженными индукционными источниками нагрева.
- Уникальность индукционного источника заключается в том, что энергия расходуется исключительно на нагрев металлического слоя посуды, при практически полном отсутствии потерь тепла от поверхности плиты в окружающую среду и отсутствии инерционности нагрева.
- Поверхность плиты снабжена датчиком наличия посуды (минимальный диаметр посуды 12 см), автоматически отключающим магнетрон при удалении посуды от поверхности плиты. Если посуда возвращается на поверхность в срок, не превышающий 60 секунд, повторное включение источника нагрева осуществляется автоматически. При превышении этого интервала плита автоматически перейдет в режим ожидания (stand by).
- Рабочая поверхность (355 х 355 мм) изготовлена из специального, стойкого стекла Ceran с темной маской беспрепятственно пропускающего индукционную энергию (производство SCHOTT, ФРГ).
- Для предотвращения загрязнения электронных компонентов плита снабжена съемными воздушными фильтрами, закрывающими отверстия нагнетания воздуха.
- Фильтры легко снимаются для очистки.
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI304, устойчивой к воздействию агрессивных коррозионных сред.
- Скругленные углы и герметично вделанная в корпус рабочая поверхность сводят очистку плиты к простейшей операции.
- Для включения плиты необходимы вилка и розетка с сечением проводов соответствующим максимальной мощности 5000 Вт (провод без вилки входит в комплект поставки).

Функции.

- 10-ти ступенчатая регулировка мощности от 500 Вт до максимального значения 5000 Вт.
- Работа по термостату с диапазоном регулировок от +60 до +240 Градусов Цельсия.
- Таймер с функцией обратного отсчета от 0 до 99 минут (инкремент 1 минута).
- Контрольная панель с двумя дисплеями (температура, мощность, время).
- Эргономичная панель управления с полусенсорными кнопками и надписями на русском языке.

Программы самодиагностики.

- Автоматическое определение типа посуды.
- Автоматическое определение небольших металлических предметов (ножи, вилки), нагрев при этом не включается.
- Автоматическое определение колебаний напряжения (при выходе за установленные лимиты плита автоматически отключается, звучит акустический сигнал).
- Автоматическая защита при работе без нагрузки (пример: пустая кастрюля, выкипевшая вода и т.п., плита автоматически отключается, звучит акустический сигнал).

3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружественными и допускают рециклирование. Поэтому при выбрасывании упаковочных материалов ими следует распорядиться соответствующим образом. Обратитесь к Вашему дилеру или к компетентным местным властям, которые смогут указать Вам адреса местных предприятий, занимающихся рециклированием, или центров по сбору отходов упаковки. Не выбрасывайте упаковочные материалы или детали упаковки в окружающую среду. В детских руках упаковочные материалы могут привести к удушению, в особенности, пластмассовые пакеты.

Даже когда Вы выбрасываете старое оборудование, делайте это соответствующим образом!

Важно! Доставьте оборудование в местный уполномоченный центр по сбору выбрасываемого электрооборудования. Это позволяет восстановить ощутимое количество ценных материалов.

4. Технические характеристики.

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность, Вт	Напряжение питания	Размер рабочей поверхности, мм
ZLIC5000	484x400x216	максимальная 5000	220/1/50	355x355

5. Установка.

Рекомендации по установке.

Оборудование должно быть установлено на столе или подобном ему ровном плоском месте. Приток и отток воздуха около оборудования не должен быть затруднен, место установки оборудования должно быть способно выдержать нагрузку не менее 40 кг. Кнопки клавиатуры для управления оборудованием должны быть легкодоступны.

Окружающая среда.

Допустимые значения температуры окружающей среды:

- хранение от -20°C (-04°F) до +70°C(+158°F)
- эксплуатация от +05°C (+41°F) до 40°C(+104°F)

Допустимые значения влажности окружающей среды:

- хранение от 10% до 90%
- эксплуатация от 30% до 90%

Правила эксплуатации.

Пожалуйста, соблюдайте следующие правила:

- Проверьте и убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует напряжению оборудования, указанному на информационной табличке.

порядок установки оборудования.

- Эта индукционная печь оборудована магистральным электрическим кабелем, который может быть соединен с вилкой для подключения к электрической розетке. Оборудование должно быть размещено так, чтобы розетка электрической сети была легкодоступна, и в случае необходимости можно было бы легко отключить оборудование от электрической сети.
- Если при подключении оборудования к электрической сети использованы автоматические выключатели, они должны быть рассчитаны на силу тока не менее 30mA.
- Эта индукционная печь оборудована воздушной системой охлаждения. Обратите особое внимание на то, чтобы воздушные потоки не были блокированы какими-либо предметами или объектами, расположенными около оборудования (стена, ткань и т.д.).
- Эта индукционная печь оборудована дополнительным жировым фильтром. Убедитесь в том, что поступающий в печь поток воздуха не является горячим или загрязненным жиром (это может стать возможным, если одна печь касается другой – стоящей рядом или сзади, или касается стоящий рядом сковороды или духовки).
- Запрещается помещать индукционную печь на горячую поверхность или рядом с ней.
- Температура входящего потока воздуха не должна быть выше +40°C (+104°F).
- Установка, обслуживание, осмотр оборудования и подготовка его к работе должны быть произведены высококвалифицированными специалистами. Для подключения к электрической сети оборудование укомплектовано электрическим кабелем, соответствующим государственным нормам (положениям, инструкциям).
- Если стеклокерамическая поверхность плиты имеет дефекты или трещины дальнейшая эксплуатация оборудования запрещена. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены стеклокерамической поверхности.

ВНИМАНИЕ: ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДУ, ДНО КОТОРОЙ ИМЕЕТ ДИАМЕТР, ПРЕВЫШАЮЩИЙ РАЗМЕР СТЕКЛЯННОЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЛИТЫ.

ВНИМАНИЕ!
Неправильное подключение оборудования к электрической сети может привести к повреждению индукционной плиты. Убедитесь в правильном подключении оборудования к сети питания.

6. Начальная стадия эксплуатации.

Сборка/Установка/Предупреждения.

Работы по подключению к электрической сети могут выполняться только квалифицированным персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и допуск. Требуйте предъявления удостоверения, подтверждающего квалификацию лица, прибывшего к Вам для проведения соответствующих работ.

- Оборудование оснащено сетевым (питающим) электрическим кабелем для подключения к электрической сети. Он должен быть соединен с настенной розеткой.
- Подсоединение оборудования к электрической сети должно быть проведено квалифицированным персоналом (аттестованным для проведения данного вида работ); с

Оборудование должны быть снабжено всеми необходимыми предупреждающими и информационными табличками.

- Убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, приведенному на информационной табличке, укрепленной на оборудовании.
- Оборудование всегда устанавливается на чистую и плоскую поверхность (стол, основание и др.) в специально отведенном месте. Оборудование оснащено несколькими резиновыми опорами – прокладками, на которые оно свободно устанавливается на опорную поверхность (и не является жестко зафиксированным в месте установки). Убедитесь, что оборудование надежно и устойчиво размещено в месте установки, для того чтобы избежать его падения или смещения. Условия «***Рекомендаций по установке***» должны быть выполнены.
- Перед соединением оборудования с электрической сетью выключите его.
- Перед проведением проверки работоспособности оборудования оператор должен изучить правила его эксплуатации.
- Ваше оборудование помещено (расположено) в подходящем (соответствующем) месте и соединено с источником напряжения (электрической сетью). Убедитесь, что оборудование размещено правильно и не подвергается вибрациям. Кнопка находится в позиции «**Выкл**» (OFF).
- Уберите все посторонние предметы со стеклокерамической рабочей поверхности оборудования, убедитесь в том, что эта зона не имеет каких-либо дефектов, повреждений или трещин. Запрещается дальнейшая эксплуатация оборудования, если стеклокерамическая рабочая поверхность оборудования треснута или разбита; в этом случае требуется немедленно выключить оборудование и отключить его от электрической сети.
- Расстояние между корпусом плиты и окружающими предметами должно быть не менее 5 см.
- Не размещайте плиту рядом с легковоспламеняющимися материалами.

7. Эксплуатация оборудования.

- Подсоедините плиту к основной электрической сети (раздастся звуковой сигнал). Если плита подключена к основной электрической сети на дисплее плиты отображается информация о температуре стеклокерамической поверхности. Если температура ниже 50ºС, на дисплее отображается символ «**L**». Если температура выше 50ºС, на дисплее отображается символ «**H**».
- Поместите подходящую посуду в центр стеклокерамической поверхности плиты.
- Нажмите кнопку «**Вкл./Выкл.**» для включения плиты. При этом на панели управления замигают индикаторы «Мощность» и «Температура» и раздастся звуковой сигнал, индикация «**L**» или «**H**» исчезнет с дисплея. Если после нажатия кнопки «**Вкл./Выкл.**» в течение 30 секунд не будет нажата ни одна из функциональных клавиш, плита автоматически перейдет в ждущий режим, при этом погаснут индикаторы «Мощность» и «Температура» и снова появится индикация «**L**» или «**H**». Для выхода из ждущего режима снова нажмите кнопку «**Вкл./Выкл.**», а для продолжения работы нажмите одну из функциональных клавиш.
- Нажмите кнопку «**Мощность**» один раз (по умолчанию уровень мощности равен «5»), плита начнет работу.
- При необходимости измените уровень мощности в диапазоне от «1» до «10», используя кнопки «**+**» и «**-**».

- После выбора значения температуры нажмите кнопку «**Таймер**». На дисплее отобразится индикация «0». Используя кнопки «**+**» и «**-**» установите время работы плиты – значения до 120 минут с интервалом в 1 минуту. Как только время работы плиты истекает, раздается звуковой сигнал, и плита переходит в ждущий режим. В процессе работы можно изменить время приготовления, при этом значения температуры и мощности останутся неизменными. Также в процессе работы можно изменить значения мощности и температуры, при этом значение времени останется неизменным.
- После окончания процесса приготовления отключите плиту от основной электрической сети.

8. Техника безопасности.

Опасность несоблюдения инструкций по безопасности.

Результатом несоблюдения или нарушения инструкций по безопасности при эксплуатации оборудования являются травмы персонала, нанесение вреда окружающей среде, поломка или выход из строя оборудования. Несомненную опасность для персонала представляет несоблюдение требований техники безопасности, относящихся к:

- электрической схеме оборудования,
- термическим ожогам при обращении с горячей посудой,
- термическим ожогам при обращении с горячей рабочей поверхностью оборудования.

Профилактика соблюдения инструкций по технике безопасности.

Персонал, связанный с эксплуатацией или обслуживанием оборудования, обязательно должен соблюдать:

- требования техники безопасности, указанные в этой инструкции по эксплуатации,
- существующие региональные положения для предотвращения несчастных случаев также как и при других работах внутри помещений,
- положения техники безопасности, предусмотренные для оператора, работающего на оборудовании.

Информация по технике безопасности для оператора/обслуживающего персонала.

Рабочая зона оборудования нагревает посуду (кастрюлю) до высоких температур. Для предупреждения повреждений (термических ожогов) не касайтесь рабочей зоны оборудования в процессе его работы.

- Запрещается производить нагрев кастрюль, оставленных без присмотра, во избежание их перегрева при испарении содержимого.
- Если Вы на некоторое время убираете кастрюлю с рабочей поверхности, переведите кнопку «**ВКЛ./ВЫКЛ.**» в положение «**ВЫКЛ.**». Это приведет к тому, что процесс нагрева **не будет** продолжен автоматически в тот момент, когда Вы вернете кастрюлю в зону нагрева на рабочей поверхности оборудования. Когда обслуживающему персоналу потребуется продолжить эксплуатацию оборудования, необходимо снова нажать на кнопку «**ВКЛ/ВЫКЛ**» и перевести ее в положение «**ВКЛ**» («**ON**»).
- Люди с электронным стимулятором сердца должны выяснить у своего доктора, можно ли им находиться около индукционной плиты.
- Не размещайте на стеклокерамической рабочей поверхности кредитные карточки, телефонные карты, кассеты с пленкой и другие предметы, чувствительные к магнитному полю.

заметили, что фильтры загрязнены, снимите их и тщательно очистите.

- Не перемещайте плиту с установленной посудой.
- Не включайте плиту с установленной пустой емкостью – это может привести к повреждению как самой емкости, так и стеклокерамической поверхности.
- Не помещайте металлические предметы такие как ножи, вилки, ложки, банки, алюминиевую фольгу на или под плиту.
- Не помещайте пластиковые предметы или емкости на рабочую поверхность плиты.
- Не помещайте бумагу между рабочей поверхностью плиты и емкостью – это может привести к воспламенению бумаги.
- **Внимание!** После выключения оборудования рабочая поверхность остается длительное время горячей.
- Старайтесь избегать перегрева масла и жира в процессе приготовления. Перегретые жир и масло могут легко воспламениться. В случае возникновения пламени немедленно отключите оборудование от основной электрической сети и погасите пламя, накрыв емкость либо крышкой, перекрыв тем самым поступление кислорода, либо влажной тканью. **Ни в коем случае не используйте воду для тушения огня!**

Неправомочная модификация оборудования и использование запасных частей.

Любые самостоятельные изменения в конструкции оборудования или попытки ее модификации запрещены и очень опасны. Для ремонта оборудования используйте только оригинальные запасные части и принадлежности, рекомендованные изготовителем. Самостоятельные изменения в конструкции оборудования и использование не оригинальных запасных частей ведет к аннулированию гарантии.

Неправильные методы эксплуатации оборудования.

Эксплуатационная надежность оборудования гарантируется только при его правильном использовании. Предельные значения эксплуатационных параметров оборудования не могут быть превышены в любом случае.

Посуда для плиты.

Для работы на индукционной плите необходимо использовать только подходящую посуду.

- Посуда должна быть изготовлена из металла с магнитным основанием – посуда из нержавеющей стали с основанием из черного металла, из чугуна, эмалированная посуда.
- Посуда должна иметь плоское дно с диаметром в интервале от 12 до 32 см.
- Максимальный вес посуды с продуктом не должен превышать 10 кг.

- Посуда, дно которой имеет диаметр менее 12 см (4,8 дюйма) не распознаются оборудование отсутствует возможность попадания любой жидкости внутрь плиты, и не проводите чистку оборудования струей воды под давлением.

9. Очистка оборудования.

ВНИМАНИЕ!

Перед проведением любых процедур, связанных с мойкой и очисткой оборудования, отключите машину от основной электрической сети.

Список с обычными типами загрязнений и рекомендациями по их удалению:

Тип загрязнения	Обработка
Небольшие загрязнения, несгоревшие остатки пищи	Вытирают с сырой тканью (шотландкой), без применения моющих средств
Жирные пятна (соусы, супы...)	Полихром (Polychrom), Sigolin chrom, Inox crem, Vif Super Cleaner, Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System
Известковые отложения, вызванные выкипанием воды,	Polychrom Sigonlin chrom, Inopx cream Vif Super Cleaner, Supernettoyant
Изменение цвета металлических поверхностей и потеря блеска	Polychrom Sigolin
Механическая очистка	Лезвие, нецарапающие щетки (губки)
Жировой фильтр	Проводите очистку этого фильтра один раз в неделю, помещая его в посудомоечную машину

Очистка стеклокерамической пластины и керамических емкостей аналогична очистке других поверхностей, похожих на стеклянные. Не используйте коррозийные или абразивные средства

для очистки, типа аэрозолей для гриля и духовки, преобразователя ржавчины, чистящие порошки и грубые губки. Перед проведением очистки стеклокерамическая пластина или керамическая емкость должны быть охлаждены. Другие виды обслуживания и работы по очистке, отличные от вышеописанных, должны быть проведены квалифицированным специалистом службы сервиса.
Убедитесь в отсутствии попадания любых жидкостей внутрь индукционной печи.
Запрещается использовать для очистки плиты прямые струи воды, душирующие устройства и т.п.
Запрещается погружать плиту в воду.

11. Коды ошибок.

Код ошибки	Причина и способ решения
E01	Напряжение питания ниже 160V.
E02	Напряжение питания выше 270V.
E03	Плита повреждена, для восстановления обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E04	Плита повреждена, для восстановления обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E06	Плита повреждена, для восстановления обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E07	Температура приготовления превышает 240ºC. После того как плита остынет, она автоматически перейдет в ждущий режим.
E08	Используется неподходящая посуда. Используйте посуду, подходящую для работы на индукционных плитах (см. п.8). Для возобновления работы отключите плиту от основной электрической сети, и снова включите ее в сеть.
Плита находится в ждущем режиме, но на дисплее ничего не отображается и раздается звуковой сигнал	Используется посуда с немагнитным дном либо диаметр дна посуды меньше 12 см. Используйте посуду с магнитным плоским дном. При установке подходящей емкости на плиту она автоматически начнет работу.

12. Условия гарантии.

На Ваше оборудование распространяются гарантийные условия, указанные ниже, действующие один год с момента покупки. Момент покупки определяется по дате, указанной на нашей накладной. Накладная должна быть подписана и заверена печатью нашей организации. Рекомендуется хранить копию этой накладной вместе с инструкцией на изделие. Данная инструкция и копия накладной должна быть предъявлена нашему персоналу перед проведением любых работ, связанных с установкой, ремонтом, обслуживанием оборудование. Утеря накладной, инструкции влечет за собой аннулирование гарантии.

- Гарантия означает бесплатную замену любых вышедших из строя частей или компонентов оборудования, что вызвано ошибками завода-изготовителя и действиями нашей сервисной организации в период гарантийного срока. Гарантия покрывает исключительно стоимость запасных частей, стоимость доставки запасных частей в пределах Москвы.

- оборудование должен эксплуатироваться в соответствии с указаниями настоящей инструкции;
- Не выполнение этих требований ведет к автоматическому аннулированию всех гарантийных обязательств.
- Осуществление гарантийного ремонта не продляет гарантийный срок на замененные компоненты.

- Гарантийные обязательства не покрывают стоимости:
  - любых последствий неквалифицированных действий Вашего персонала в отношении оборудования вне зависимости от того кем, как и при каких обстоятельствах, они были совершены (это относится в равной степени к самостоятельным попыткам подключения/отключения, обслуживания, нарушениям указаний содержащихся в настоящей инструкции);
  - частей и компонентов оборудования, подвергшихся механическому разрушению в процессе транспортировки, перегрузки, эксплуатации оборудования;
  - любых последствий воздействий третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции оборудования, и оборудование в целом;
  - любых работ по ремонту и обслуживанию оборудования, в отношении которого действие гарантии аннулировано;
  - частей и деталей оборудования, износившихся или разрушившихся в результате избыточной нагрузки или естественного износа;
  - прямого или косвенного ущерба, связанного с эксплуатацией оборудования или неправильной установки оборудования.
- Аннулирование гарантии производится на основании заключения нашего персонала о невыполнении Вами условий изложенных выше.
- Оборудование, гарантия на которое аннулирована, может быть отремонтировано нами только после оплаты Вами счета за предполагаемые услуги.