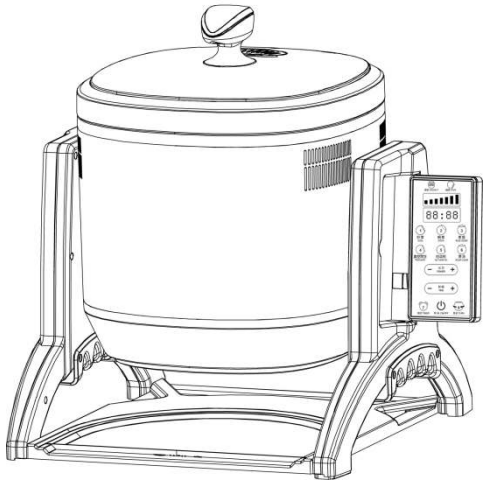
Foodatlas

EAC

Электрическая сковорода



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.***

Вы приобрели технически сложное оборудование, просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

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

Завод-изготовитель:
« Guangzhou Wei Ge Machinery Equipment Co., Ltd »;
Адрес: No. 8, Offshore Xihu Industrial Zone, Jiaoxin Village, Shijing Street, Baiyun District, Guangzhou, 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

Регистрационный номер декларации о соответствии:
ЕАЭС N RU Д-CN.PA01.B.07595 от 12.01.2023

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.
- Перед приготовлением, пожалуйста, убедитесь, что внутренняя кастрюля была повернута против часовой стрелки для фиксации установки
- 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.
- 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 оборудования 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.

Электрическая сковорода серии GT-6 Foodatlas предназначена для приготовления пищевых продуктов жарки, варки продуктов. Основной принцип оборудования основан на постоянном перемешивании и поддержанию заданного температурного режима.

Идеально подходит для использования в зонах торговли и ресторанном бизнесе. Также это оборудование идеально подойдет для малых и средних предприятий в сфере быстрого питания и продуктов быстрого приготовления, упаковки и фасовки пищевых и непищевых продуктов.

Климатическое исполнение оборудования - 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 оборудование и оборудования».

WWW.АГРОЗАВОД.РФ

Технические характеристики

Табл. 1

Модель	GT6
Напряжение	220В/50Гц
Номинальное мощность	2200 кВт
Объем дежи	6 литров
Материал дежи, толщина стенки,	Нерж. сталь 2 мм, с антипригарным покрытием
Температурный уровень	7 режимов
Скорость вращения дежи	24 об/мин
Угол наклона дежи	0 – 150°
Таймер	До 24часов
Габаритные размеры	385 мм х 360 мм х 405 мм
Вес	9,8 кг

Конструкция. Панель управления

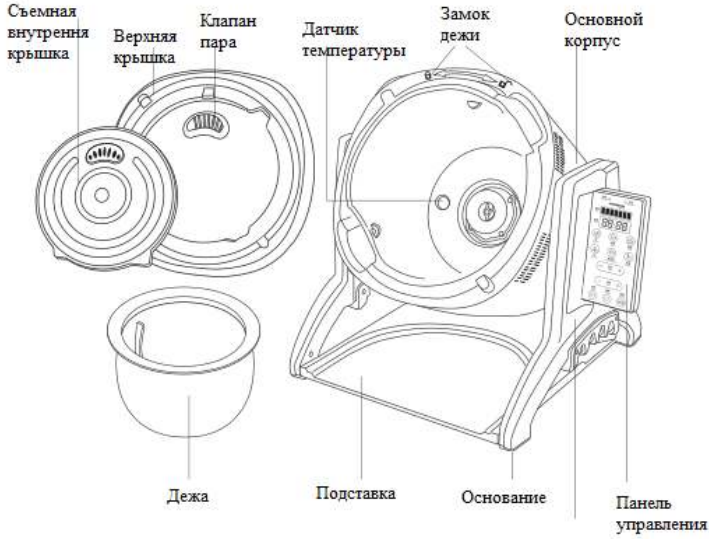


Рис1 Основные элементы оборудования

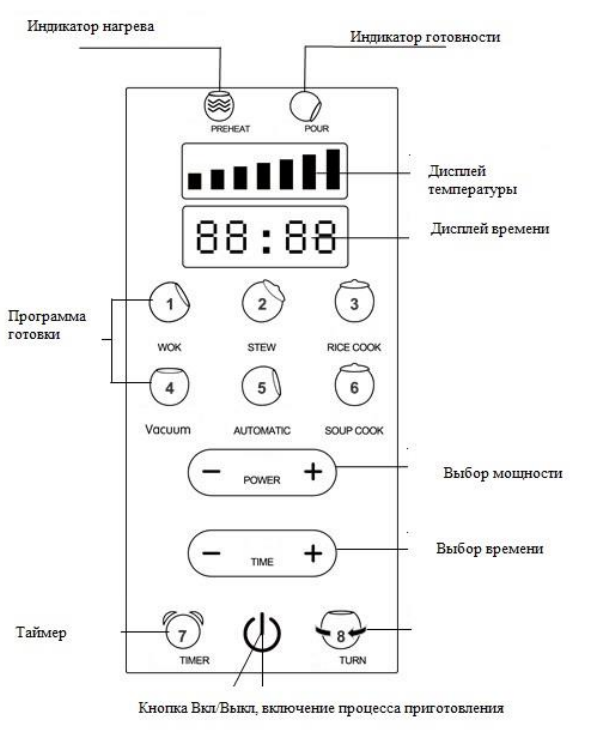


Рис2 Панель управления

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.

WWW.АГРОЗАВОД.РФ

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.

Монтаж и подготовка к работе. Порядок установки. Использование.

1. Оборудование поставляется в собранном виде. При получении оборудования 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.
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. Проверить смазку, удалить консервационную смазку и заложить смазку Литол 24МЛи 4/12-3 ГОСТ1150-87.
9. Подключение электрооборудования произвести в соответствии со схемой. Выключатель должен находится в положении «выключено».
10. Оборудование должен быть заземлен согласно «Правил устройства

WWW.АГРОЗАВОД.РФ

электроустановок» (ПУЭ).

11. Произвести подключение заземления к болту заземления (при наличии) на оборудовании и блоке управления с помощью гибкого медного оголенного провода сечением не менее 10 мм² по ГОСТ Р МЭК 60204-1-07.

12. 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.

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

14. Включите оборудование, проверьте, что оборудование работает. При появлении скрежета или других посторонних звуков убедиться, что в чаше и самом оборудовании нет посторонних предметов и она собрана правильно. В случае отсутствия видимых причин получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя, оформить акт-рекламацию.

Использование

Всегда производите очистку датчика температуры.

Не кладите в дежу металлические или острые предметы так как это может поцарапать внутреннее покрытие.

Перед использованием тщательно высушите внутреннюю поверхность дежи, чтобы предотвратить неисправность.

Во время приготовления не прикасайтесь голыми руками к вентиляционному отверстию или внутренней части дежи.

При обнаружении каких-либо признаков неисправности немедленно прекратите работу.

Питание

Нажмите кнопку, чтобы включить плиту, загорится индикатор. Начальное отображение времени равно 88:88. По окончании приготовления нажмите кнопку, чтобы выключить панель. Устройство переключится в режим ожидания.

Если устройство не будет работать в течение 5 минут, произойдет отключения.

Таймер

Нажмите кнопку Timer, и загорится кнопка timer.

Вы можете вручную установить время приготовления нажатием кнопки.

Каждое нажатие на “-/+” уменьшает или увеличивает время приготовления на 1 минуту. Нажимайте кнопку “-/ +” непрерывно в течение 4 секунд, чтобы выбрать 10-минутный интервал.

Включите таймер и выберите режим приготовления. (Если устройство не будет работать более 10 секунд без выбора режима приготовления, таймер будет сброшен на ноль.) Устройство начнет работать в соответствии с таймером.

Вращение (Поворот)

Нажмите кнопку поворота, чтобы повернуть дежу. Нажмите еще раз, чтобы остановить вращение.

Эта функция неприменима к рисовому режиму.

Продолжительность приготовления

Когда загорится светодиодный индикатор на кнопке,

вручную установите время приготовления, нажав кнопку. Каждое нажатие кнопки “-/+” уменьшает или увеличивает время приготовления на 10 секунд. Функция вращения не походит для всех режимов!

Температура

Нажмите, чтобы отрегулировать температуру.

Каждое нажатие на “-/+” будет уменьшать или увеличивать температуру на 1 уровень.

Инструкция по эксплуатации

Светодиодный индикатор предварительного нагрева

Нажмите кнопки "Жаркое", "Тушение", "Рис", "Вакуумирование", "Сковорода", "Автоматическое приготовление" или "Приготовление супа", индикатор предварительного нагрева начнет мигать, и машина начнет предварительный нагрев. Добавьте масло / воду, чтобы равномерно распределить тепло по всей кастрюле. По завершении предварительного нагрева индикатор перестанет мигать и будет гореть

непрерывно, указывая на то, что устройство готово к приготовлению.

Светодиодный индикатор для подачи блюд

По окончании приготовления загорится индикатор, означающий, что блюдо готово к подаче.

Отображение температуры

Температурная шкала отображает 7 уровней температуры

Уровень	1	2	3	4	5	6	7

WWW.АГРОЗАВОД.РФ

Температура	65°	85°	98°	130°	160°	190°	210°

Отображение времени

На экране отображается начальная настройка времени во время запуска; Выберите режим приготовления, и он покажет продолжительность приготовления и оставшееся время; установите таймер, и он покажет как часы обратного отсчета, так и оставшееся время до начала приготовления.

Угол наклона (исходное значение)

Угол наклона можно регулировать в зависимости от типа ингредиентов и режимов приготовления.



Угол наклона Вертикальный	45°-60°	60°	75°	135°
Rice & Soup cook	Stew	Stir-Fry	Pan-Fry	Serving

Другие

• При нажатии кнопки раздастся звуковой сигнал.

• Звуковой сигнал (непрерывный звуковой сигнал продолжительностью 10 секунд, на экране появится предупреждающий сигнал).

• После настройки всей программы приготовления устройство будет издавать звуковой сигнал в течение 10 секунд.

Подготовка к приготовлению

Убедитесь, что дежа надежно закреплена!!! (Вращайте против часовой стрелки, пока он не будет надежно закреплен)

Подготовьте ингредиенты и приправы.

Подключите устройство к сети переменного тока и нажмите кнопку

WWW.АГРОЗАВОД.РФ

Жаркое с перемешиванием
1. Нажмите кнопку “Stir-fry”, чтобы начать предварительный нагрев, нажмите кнопку “TIME” или “TEMP.”, чтобы при необходимости отрегулировать время приготовления или температуру.
2. Отрегулируйте угол наклона до 60°.
3. Добавьте немного масла.
4. Добавьте ингредиенты и приправы по порядку. (Или просто налейте их все сразу).
5. Когда приготовление будет закончено, поставьте перед ним тарелку. Наклоните на 135° для подачи.
Примечание:
1. В зависимости от предпочтений пользователя этап предварительного нагрева можно пропустить, если предпочтительнее готовить на холодном масле.
2. Рекомендуется накрывать крышку во время приготовления, чтобы уменьшить потерю тепла и питательных веществ.
3.Таймер и температура по умолчанию равны 4 минутам и уровню-6 соответственно. В зависимости от типа блюда и предпочтений пользователя время можно регулировать в диапазоне от 30 секунд до 9 минут. можно выбрать 59 секунд и уровень температуры 1-7.
4. При настройке по умолчанию будет выделяться небольшое количество пара (не паров). Выделение дыма является нормальным явлением при выборе более высокой температуры и более длительной продолжительности приготовления.

Тушить
1. Нажмите кнопку “Тушение”, нажмите кнопку “ВРЕМЯ” или “ТЕМПЕРАТУРА”, чтобы при необходимости отрегулировать время приготовления или температуру.
2. Отрегулируйте угол наклона в диапазоне 45°-60°.
3. Добавьте немного масла (этот шаг не является обязательным для некоторых видов продуктов).
4. Добавьте ингредиенты и приправы по порядку. (Или просто налейте их все сразу)
5. Когда приготовление будет закончено, поставьте перед ним тарелку. Наклоните на 135° для подачи.
Примечание:
1. Прекратите нагревание, когда вся жидкость выпарится, чтобы предотвратить обугливание или пережаривание.
2. По окончании приготовления автоматически активируется функция термоизоляции (отображается в формате HH).
3. Время можно регулировать в диапазоне от 30 с до 99 мин. можно выбрать 59 секунд и уровень температуры 1-7.

WWW.АГРОЗАВОД.РФ

Рис
1. Держите устройство в вертикальном положении, всыпьте рис и воду.
2. Нажмите кнопку “Рис”, чтобы начать приготовление.
3. Таймер начнет обратный отсчет с последних 8 минут приготовления.

Внимание:
1. Во время приготовления устройство должно оставаться в вертикальном положении, чтобы избежать проливания горячей воды.
Его следует размещать в недоступном для детей месте, чтобы предотвратить опрокидывание устройства, что может привести к проливанию горячей воды и ожогу.
2. Для обеспечения наилучшего результата приготовления уровень воды не должен быть ниже 1/3 высоты внутренней кастрюли. Соотношение риса и воды должно составлять 1: 1,3. Уровень воды не должен быть выше 2/3, чтобы предотвратить переполнение кастрюли, вызванное коротким замыканием
3. Эта плита имитирует процесс приготовления пищи в дровяной печи. Обычно получается небольшое количество подгоревшего риса.
4. По окончании приготовления автоматически активируется функция термоизоляции (отображается в формате HH).
5. Время и температуру нельзя регулировать.

Внимание
1.Таймер по умолчанию составляет 30 минут, уровень 2 (65 °), можно регулировать уровень 1 (85 °) в соответствии с различными продуктами питания.
2.Налейте воду во внутреннее положение на 2/3
3.Положите продукты в духовку, когда разогрев закончится
4.Do не добавляйте крышку
5.Во время приготовления пищи, пожалуйста, держите устройство вертикально, чтобы избежать ожогов от пролитой горячей воды
6. Машину следует размещать в недоступном для детей месте, чтобы прикосновение к телу ребенка не привело к ожогам от утечки воды.
7.После завершения отобразите значение HH

Автоматическая обжарка
1. Нажмите кнопку “Обжаривать на сковороде”, чтобы начать предварительный разогрев,
нажмите кнопку “ВРЕМЯ” или “ТЕМПЕРАТУРА”, чтобы при необходимости отрегулировать время приготовления или температуру.

WWW.АГРОЗАВОД.РФ

2. В зависимости от ингредиентов отрегулируйте соответствующий угол наклона, например, 75°.
3. Добавьте около 10 г масла. Масло не должно вытекать из кастрюли во время приготовления.
4. Влейте ингредиенты.
5. Когда приготовление будет закончено, поставьте перед ним тарелку. Наклоните на 135° для подачи.

Примечание:
1. Если масло вытекает из кастрюли, накройте ее крышкой.
2. Время можно регулировать в диапазоне от 30 секунд до 9 минут. можно выбрать 59 секунд и уровень температуры 1-7.

Суп Сварить
1.Держите устройство в вертикальном положении,
положите продукты во внутреннюю часть.
2.Налейте воду во внутреннюю емкость.
3.Нажмите кнопку приготовления супа, таймер начнет обратный отсчет.

Внимание
1, Самый низкий уровень воды не должен быть меньше 1/3 бака, не должен быть выше 2/3, чтобы предотвратить переполнение поддона, вызванное коротким замыканием
2, Процесс приготовления супа для поддержания тела в вертикальном положении, не переворачивайте тело, чтобы не допустить утечки ожогов суповой воды. Машину следует размещать в недоступном для детей месте, чтобы избежать прикосновения к корпусу, которое может привести к переворачиванию корпуса и ожогам.

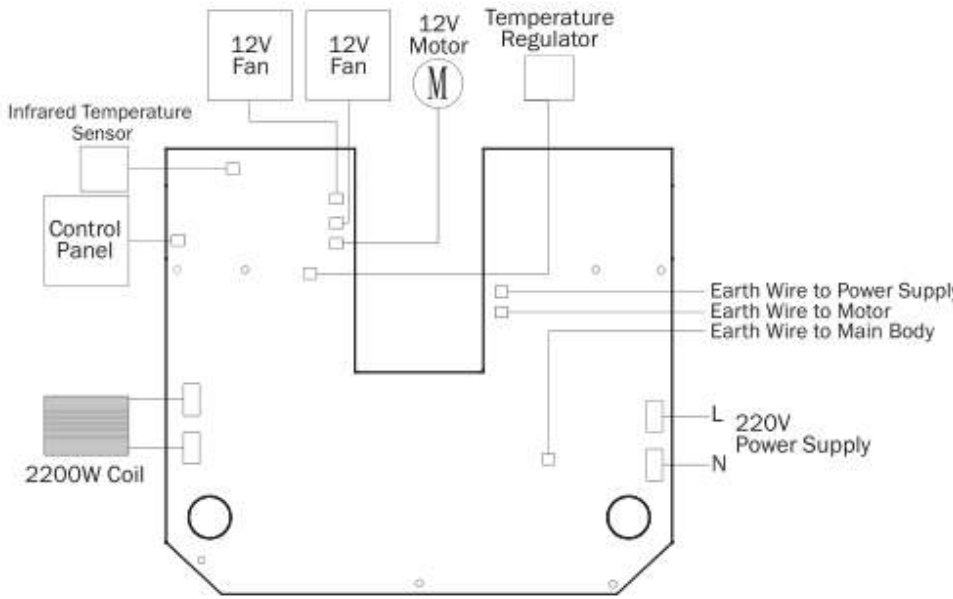
Требования к помещению и электропитанию

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 (1NPE ~50Гц 220В, 50Гц – один провод фазы плюс рабочая нейтраль, плюс защитный провод заземления), рассчитанным на максимальную нагрузку (мощность) оборудования.

Схема электрическая

В электрической схеме указаны основные элементы управления оборудованием.



Обслуживание

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ, РЕМОНТУ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «0», Выкл И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ВЕВЕШИВАНИЕМ ТАБЛИЧКИ: «НЕ ВКЛЮЧАТЬ – РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»

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

Администрации предприятия, эксплуатирующего оборудование, необходимо:

- осуществлять контроль за эксплуатацией и техническим обслуживанием оборудовании;

- 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.

Уход и техническое обслуживание

1. Перед чисткой прибора отключите его от сети и дайте внутренней емкости остыть. Очистка съемной внутренней крышки: Снимите крышку дежи, поднимите ползунок, чтобы вынуть внутреннюю крышку. Промойте его водой и протрите мягкой ветошью. Правильно установите ползунок и снова вставьте внутренний колпачок в крышку.

2.Очистка парового колпачка, выньте паровой колпачок из крышки.
Промойте его водой и протрите мягкой тканью. Снова установите его на крышку.

3. Очистка дежи
Достаньте дежи и промойте ее водой, при очистке используйте моющие средства. Не рекомендуется использовать агрессивные и абразивные химию – это повредит антипригарный слой.

4.Если основной корпус и его внутренняя часть нуждаются в чистке,
используйте отжатую влажную или сухую ткань. Не смывайте его водой.
Правильно установите съемную внутреннюю крышку, паровой клапан и внутреннюю емкость после очистки и технического обслуживания, чтобы сохранить целостность продукта для дальнейшего использования.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ ОБОРУДОВАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ И ОСТРЫМИ ПРЕДМЕТАМИ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ОБОРУДОВАНИЕ ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ!

Код возможных ошибок

E1 Повышенное или пониженное напряжение переменного тока. Не используйте до тех пор, пока напряжение не вернется к нормальному значению.

E2 Термистор на печатной плате не определяет правильность измерения, или радиатор перегревается, или вентилятор охлаждения установлен неправильно. Перезагрузите устройство после того, как оно остынет. Если проблема не устранена, обратитесь в Центр обслуживания клиентов и ремонта.

E3 Неисправность NTC-резистора. Обратитесь за ремонтом в Центр обслуживания клиентов.

Инфракрасный термометр E4 установлен неправильно или неисправен инфракрасный датчик температуры. Обратитесь за ремонтом в Центр обслуживания клиентов.
Предупреждение о перегреве E5 (> 240°C), выдаваемое инфракрасным датчиком температуры. Перезагрузите устройство после того, как оно остынет. Если проблема не устранена, обратитесь в Центр обслуживания клиентов и ремонта.
E6 заклинило двигатель, или провод двигателя подсоединен неправильно, или поломка соответствующих компонентов. Выньте и установите на место внутреннюю кастрюлю. Если проблема не устранена, обратитесь в Центр обслуживания клиентов и ремонта.
E7 Набор микросхем на печатной плате не может принимать сигнал от панели управления, или IC5 не может принимать электрический сигнал от модуля IH . Возможно, белая проводка оборвана. Неисправность октопары R18 R21 и IC5 3,3 В на печатной плате. Набор микросхем на панели управления становится неисправным. Обратитесь в Центр обслуживания клиентов и ремонта.
E8 Панель управления не может принимать сигнал от печатной платы. Желтый провод в группе белых проводов может быть оборван. Наборы микросхем R23, Q3, R24, R22, IC5 на печатной плате могут быть повреждены. Печатная плата не работает при нормальном напряжении 3,3 В. Обратитесь в Центр обслуживания клиентов и ремонта.
E9 Нагрев не может быть выполнен. Неисправен IGBT-триод драйвера печатной платы или неисправен синхронизирующий резистор обратной связи. Обратитесь за ремонтом в Центр обслуживания клиентов.

Гарантии поставщика

Вы приобрели оборудование 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 оборудовании в течение 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов оборудовании следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую оборудование.

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

Условия гарантии.

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

Срок службы (эксплуатации) Электрическая сковорода GT-6 Foodatlas – 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 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 оборудование. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.

Гарантия продлевается на срок нахождения оборудование 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 оборудование.

В случае выявления дефекта оборудование 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 оборудование, 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 оборудование, указанной в руководстве по эксплуатации;
- неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием оборудование не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой оборудование, не высокой квалификацией обслуживающего персонала или не корректным технологическим процессом, механическими повреждениями при не

правильной транспортировке, попаданием внутрь оборудование 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 оборудование в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного оборудование;
- неисправности, связанные с несоответствием характеристик электропитания оборудования и эксплуатации, а также с отсутствием или неправильным подключением устройств электрозащиты оборудование.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ОБОРУДОВАНИЕИЯ 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

Электрическая сковорода GT-6 Foodatlas – 1 шт.
Паспорт, руководство эксплуатации – 1 шт.

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.

WWW.АГРОЗАВОД.РФ