Foodatlas

EAC

Стол холодильный для салатов Серии S



ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Foodatlas

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.

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:

Shandong Vcher Electrical Appliance Co.,Ltd
Адрес: WEST SHILI PU,HUTOUYA INDUSTRY ZONE,LAIZHOU CITY,SHANDONG PROVINCE, CHINA

Foodatlas

Общие правила безопасности при работе с оборудованием:

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети, проверьте установку устройства защитного отключения УЗО.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Не допускайте нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от оборудования. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.
- Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам.
- Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.
- Если оборудование не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте оборудование от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работающему оборудованию, чтобы избежать их контакта, что может привести к травмам.
- Если оборудование не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- На проведение электрической установки и технического обслуживания требуется специальное разрешение.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования.

- Не храните оборудование в перевернутом виде.
- **Предупреждение!** Для вашей безопасности корпус 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.

Стол холодильный для салатов S Foodatlas (далее по тексту – стол, оборудование) предназначены для кратковременного хранения и охлаждения продуктов питания от +2 до +8°С. Стол имеет несколько отсеков для раздельного хранения ингредиентов.

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».

Технические характеристики

Технические характеристики оборудования приведены в таблице 1.

Таблица 1

Модель	S900	S903
Напряжение В, частота Гц	220 В\50Гц	
Номинальная мощность	200 Вт\ч	240Вт\ч
Диапазон установки температур	+2 до +8°С	
Габариты столешницы	900*135	1365*135
Гастроемкости	CN 1/2 - 4 шт. CN 1/6 - 3 шт.	CN 1/1 - 4 шт.
Кол-во отсеков охлаждения (Бокс)	2	3
Марка хладогента, вес	R290\65гр.	R290\100гр.
Объем внутреннего	257л.	400л.
Габаритные размеры оборудования	900*700*880 мм	1365*700*880 мм
Вес нетто/брутто	70/81	107/122



Внимание! Оборудование основана на хладогенте R-290, размешать оборудование в хорошо проветриваемом месте. Запрещено размещать вблизи с нагревательными элементами, и нагревающимися поверхностями. Запрещено закрывать вентиляционные отверстия 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

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 поражении 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.

5. Процесс охлаждения должен проходить при закрытых дверей корпуса.
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 струёй 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. При проведении обслуживания или санитарной очистке, отключите оборудование от электросети питания.
18. Запрещено закрывать вентиляционные отверстия оборудования.
19. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае неправильного использования оборудования.
20. Запрещено использовать стол на улице.
21. Запрещено использовать электроприборы внутри прибора (например, обогреватели, мороженицы и т. д.), если они не относятся к типу, рекомендованному производителем.
22. Держите вентиляционные отверстия в корпусе прибора или во встроенной конструкции свободными от препятствий.
23. Запрещено использовать механические устройства или другие средства для ускорения процесса размораживания, кроме рекомендованных производителем.
24. НЕ стойте и не опирайтесь на основание, ящики или дверцы.
25. НЕ допускайте попадания масла или жира на пластиковые детали или уплотнение дверцы. Немедленно очистите, если произойдет контакт.
26. НЕ помещайте в оборудование горючие, взрывоопасные или летучие предметы, едкие кислоты, щелочи или жидкости.
27. Запрещено использовать для хранения медицинских принадлежностей.

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.

Оборудование и все его части должны быть очищены при помощи мягкой ткани, смоченной в стандартном нейтральном детергенте. Используйте мягкую ветошь для сушки.

Стол холодильный Foodatlas сконструированы и изготовлены в соответствии с действующими нормами и правилами, гарантирующими безопасную эксплуатацию, но некомпетентное использование может привести к возникновению ситуаций, представляющих угрозу для жизни и здоровья пользователей и третьих лиц, к повреждению оборудования и порче имущества.

Чтобы не допустить возникновения опасных ситуаций необходимо использовать оборудование только по прямому назначению, соблюдать все указания безопасности.

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

Монтаж и подготовка к работе. Порядок установки. Эксплуатация.

1. Оборудование поставляется в собранном виде. При получении оборудования необходимо проверить комплектность, удалить консервационную смазку и очистить от пыли и грязи. 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.

Эксплуатация.

Внимание! Перед первичным использованием, оборудование необходимо разместить в закрытом проветриваемом помещении, снять упаковку, установить основной корпус на ровную площадку (уровнять корпус по вертикали и горизонтали). Перед первым включении выдержать не менее двух часов (в холодное время года – выдержать оборудование не менее 12 часов, до первого включения).

Установка и размещение корпуса/замена опорных стоек на колеса со стопорными механизмами

Расположение: Два колесика с разъемом для фиксации в нижней передней части и два колесика без разъема для фиксации в нижней задней части.

Процедура: выполните 8 шагов, описанных ниже, чтобы заменить опоры на колесики.

Внимание:

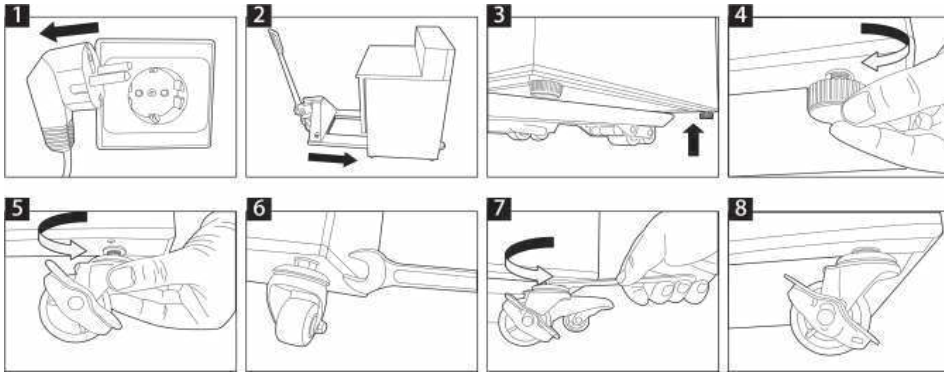
· Перед заменой отключите прибор от электросети.

· - Перед заменой закрепите вилочный погрузчик.

· Перед заменой закрепите все выдвижные ящики, полки, крышки и дверцы.

· Перед заменой опорожните шкаф.

· После замены зафиксируйте защелку на колесиках.



Foodatlas

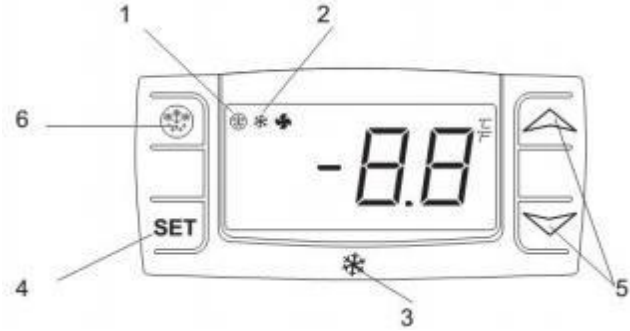
Обратите внимание на климатическое исполнение оборудование. Производить установку оборудование только в определенных местах, вдали от нагревательных поверхностей и нагревательных элементах.
Выровнять основной корпус при установке. Размещать оборудование на расстоянии не менее в 10 см от прилегающих поверхностей (стен, полок и т.п.)
Запрещено закрывать или заграждать вентиляционные отверстия компрессорной установки.
Не допускайте размещение горячих пищевых продуктов в камере. Температура продуктов не должна превышать более 25°C.

Основное и единственное применение оборудование – это для использования только с пищевыми продуктами питания – предназначенные для охлаждения и хранения пищевых продуктов.
Производить подключение к сети электропитания без использования удлинительных кабелей.
При установке более низких температур возможно образование (обильное образование) конденсата на испарителе. Тем самым обслуживание оборудование увеличивается, увеличивается осмотр и техническое обслуживание.
Своевременно проводите очистку как внешних частей корпуса, так гастроемкостей, производите очистку лотка для сбора конденсата. Очистку оборудовании проводят только с полностью отключенном электроснабжении.

Храните продукты в приборе только тогда, когда он достиг правильной рабочей температуры.
Убедитесь, что отсеки для контейнеров всегда заполнены, даже если контейнеры не используются или пусты. Пустые отсеки значительно снижают эффективность устройства.
Всегда закрывайте дверцу, крышку или ящик, когда он не используется.
Не открывайте дверцы/ящики на длительное время.
Максимальная нагрузка на полку/ящик – 20 кг.

Включение питания
Закройте дверцу/крышку/ящик прибора.
Убедитесь, что переключатель питания установлен в положение [O] Выкл и произвести включение штекера в розетку.
Включите питание [I] Вкл. НА дисплее отображается текущая температура внутри камеры.
На панели управления будет мигать ❄ в течение 3 минут, указывая на задержку между остановкой и повторным запуском мотор-компрессора.

Панель управления (электронная)



1. Индикатор разморозки
2. Индикатор работы компрессора
3. Цифровой термостат
4. Кнопка установки значений
5. Кнопка выбора
6. Кнопка ручной разморозки

Как увидеть заданную значение
Нажмите и сразу же отпустите кнопку SET, отобразится заданное значение;
Нажмите и сразу отпустите кнопку SET или подождите около 5 секунд, чтобы вернуться к нормальной визуализации.

Как изменить заданное значение
Нажмите кнопку SET и удерживайте ее более 2 секунд, чтобы изменить значение заданного значения;
Будет отображено значение заданного значения, и «°C» начнет мигать;
Для изменения заданного значения нажмите стрелки «Λ» (вверх) или «V» (вниз) в течение 10 секунд.
Чтобы запомнить новое значение уставки, нажмите кнопку SET еще раз или подождите 10 секунд.

Ручное размораживание
Прибор будет автоматически запускать цикл размораживания каждые 12 часов.
Примечание. Цикл начинается с момента первого включения устройства.
Чтобы разморозить прибор вручную:
Нажмите и удерживайте кнопку РАЗМОРАЖИВАНИЕ в течение 5 секунд.
Цикл разморозки начнется немедленно, и загорится светодиод «Разморозка».
Разморозка продлится 20 минут.

Примечание. Запуск ручной разморозки также сбрасывает таймер автоматической разморозки. Следующее автоматическое размораживание начнется через 12 часов после завершения ручного размораживания.

Регулярное техническое обслуживание
Перед чисткой выключайте оборудование и отсоединяйте его от сети электропитания.
Рекомендуется производить очитку поверхностей как внутренних, так и внешних
Протирайте оборудование влажной тканью. Не допускайте попадания влаги на выключатель, панель управления, кабель или вилку.
Не используйте абразивные чистящие средства. Используйте мягкие моющие средства с обязательной просушкой поверхностей.
Протирайте уплотнитель дверцы только водой.
Следите за тем, чтобы вода для чистки не попала на электрические компоненты. Запрещается промывать их струей воды.
После чистки всегда вытирайте насухо мягкой тканью.
Не допускайте попадания воды, использованной при чистке, через сливное отверстие в испарительный поддон.
Соблюдайте осторожность при чистке задней панели прибора.
При необходимости ремонт должен выполняться специалистом или квалифицированным техническим специалистом.
Если прибор не будет работать в течение длительного времени, отключите его от сети, предварительно переведя выключатель в положение ВЫКЛ., освободите холодильное отделение и тщательно очистите его.
Специальное техническое обслуживание
Инструкции, приведенные в следующем параграфе, предназначены для КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ПЕРСОНАЛА.
Периодические операции
Периодически очищайте конденсатор с помощью подходящих инструментов (пылесоса или мягких щеток).

Убедитесь, что электрические соединения не ослаблены.
Убедитесь, что термостат и датчик находятся в надлежащем рабочем состоянии.
Периодическая очистка конденсатора может продлить срок службы прибора.
Рекомендуем обратиться к специалисту или квалифицированному специалисту за чисткой конденсатора.

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.

Техническое обслуживание

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

Проводить осмотр и оценку оборудования визуально

Проводить работы возможно только квалифицированному специалисту. Сервисное обслуживание оборудования.

Основные пункты при проведении технических работ

Произведите визуальную проверку состояния аппарата.

Проверьте кабель питания на предмет перебитых участков, а также открытых участках (без изоляции) проводов.

Произвести оценку и проверку систем заземления корпуса.

Выполните протяжку контактных токоведущих групп, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов.

Проверить работу панели управления, функционал кнопок, отображения дисплея, сигнальных ламп панели управления.

Проверить работу системы охлаждения - вентилятора конденсатора, вентиляторы циркуляции воздуха.

Выполните проверку холодильного контура, наличие достаточного количества хладагента в системе используя специализированное оборудование. Технические данные указаны в таблице 1.

В конце проведения сервисного обслуживания – выполнить очистку основного корпуса, а также внутренних компонентов.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ ОБОРУДОВАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ И ОСТРЫМИ ПРЕДМЕТАМИ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ОБОРУДОВАНИЕ ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ!

Консервация

Консервация оборудования допускается с использованием штатной упаковки, либо должна производится в соответствии с ГОСТ 9.014-78 по варианту защиты ВЗ-1 с применением упаковочных средств УМ-1, внутренней упаковки ВУ-1.

Консервация должна обеспечивать сохранность оборудования при транспортировке и в течение гарантийного срока. По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервацию оборудования.

Транспортировка и хранение

• Данное оборудование можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта. При погрузке и транспортировке оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам.

• При погрузке и транспортировании оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.

• Транспортировка оборудования железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться по группе условий хранения 8 ГОСТ 15150-69 в крытых транспортных средствах.

• После транспортировки оборудование должно быть работоспособным и не иметь повреждений.

• Оборудование должно храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений. Условия хранения упакованного оборудования должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.

• Хранение оборудования в транспортной упаковке должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.

• Хранение на открытых площадках не допускается. Срок хранения с момента изготовления без переконсервации — 12 месяцев.

Ремонт

Ремонт оборудования должен осуществляться специалистами, изучившими настоящее руководство по эксплуатации, региональные правила безопасности, производственную инструкцию по технике безопасности, прошедшие обучение правилам безопасности на рабочем месте и имеющим допуск к проведению данных работ или специалистами сервисных центров, с использование запасных частей, выпущенных предприятием-изготовителем.

Изменение конструкции, оборудование- Стол холодильный Foodatlas запрещено.

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

При обнаружении производственных дефектов оборудования следует обратиться в 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) Стол холодильный 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 оборудования в ремонте.

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

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

Настоящая гарантия не распространяется на:

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

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ 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.

Комплект поставки

Стол холодильный 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.

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____
(дата, город)
Владельцем Стол холодильный Foodatlas
_____
_____
(должность, Ф.И.О. владельца)
Представителем завода или незаинтересованной стороны _____
_____
Независимый представитель _____
Наименование оборудования, марка, тип Стол холодильный Foodatlas
_____
Предприятие-поставщик _____
Заводской номер _____
Дата выпуска _____
Дата пуска в эксплуатацию _____
Эксплуатирующее предприятие _____
И его почтовый адрес _____
Комплектность оборудования (да, нет)
_____
Что отсутствует _____
Данные об отказе
оборудования_____
Дата отказа _____
Внешние проявления отказа_____
Предполагаемые причины отказа _____
_____
_____
_____
_____
_____

Foodatlas

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

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

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

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

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

Дата продажи – считается дата, указанной в ТН.

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

Серийный номер _____

Дата производства: _____

Страна производства: Китай