

Заказ запасных частей



КОСАТЕQ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Печь статическая ERC 2 Fish



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: КОСАТЕQ (Южная Корея)

ХОТЯ ЭТОТ ДОКУМЕНТ ПОДГОТОВЛЕН С ОСОБОЙ 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).

EAC

Содержание

1. Важные положения и предупреждения	2
2. Техника безопасности	3
3. Эксплуатация оборудования	4
4. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.	17
5. Условия гарантии	18

Вы приобрели профессиональное высококачественное оборудование фирмы “Kocateq” (Южная Корея), сертифицируемое 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 оборудования, именуемого в дальнейшем, машина или оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

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

- Перед проведением процедур, связанных с переустановкой, обслуживанием, очисткой оборудования, обязательно отключите машину от основной электрической сети и дождитесь её полного остывания.
- 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 оборудования, материалы, применяемые при изготовлении оборудования, позволяют использовать его на протяжении многих лет без каких-либо затруднений.

- Оборудование является источником повышенной опасности, неквалифицированное использование оборудования может привести к тяжелым последствиям: ожогам, электрическим травмам.
- Оборудование предназначено для использования предварительно проинструктированными пользователями, не допускайте неквалифицированный персонал, детей к оборудованию, не позволяйте им играть с ним, разбирать его.
- Оборудование предназначено для эксплуатации исключительно в закрытом помещении.

ВНИМАНИЕ!

Эксплуатация оборудования 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 оборудования и должны находиться в месте установки оборудования, доступном для обслуживающего и рабочего персонала.

2. Техника безопасности.

- Электрические соединения: В интересах безопасности законодательство требует, чтобы монтаж и обслуживание электрооборудования выполнялись компетентными лицами в соответствии с действующими нормами и правилами. Наши монтажники дают гарантию хорошего выполнения работы. Монтаж и демонтаж электрооборудования следует поручать только квалифицированному электрику.
- При подключении к источнику электрической энергии с помощью вилки и розетки убедитесь в том, что они соответствуют друг другу и что используемый электрический силовой кабель соответствует установленным нормам и правилам. После размещения оборудования доступ к розетке источника электрической энергии должен оставаться свободным.
НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ тянуть за кабель при отключении вилки от розетки.
- Необходимо, чтобы электрооборудование было заземлено в соответствии с правилами техники безопасности.
- Сразу после монтажа проведите краткий осмотр оборудования в соответствии с приведенными ниже указаниями. Если оборудование не действует, то отсоедините его от источника электрической энергии и обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания. Не разрешается пытаться самостоятельно ремонтировать оборудование.

Данное оборудование предназначено для профессионального применения обученным персоналом. Не разрешайте детям находиться вблизи данного оборудования или играть с ним.

- Не пытайтесь ремонтировать оборудование самостоятельно. Все виды ремонта следует поручать техническим специалистам, имеющим соответствующие полномочия, или уполномоченному центру послепродажного обслуживания. В случае неисправности отсоедините неисправное электрооборудование от источника электрической энергии.
- Когда потребуется выбросить данное электрооборудование, сдайте его в центр по сбору рециклируемых отходов.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям или предметам из-за несоблюдения приведенных выше указаний или из-за вмешательства в какую-либо часть оборудования, или из-за применения запасных частей, не являющихся оригинальными.

Внимательно прочтите следующие предупреждения:

При использовании оборудования необходимо запомнить нижеследующие фундаментальные правила:

- не прикасайтесь к оборудованию руками, если они (и/или ноги) влажные/мокрые;
- не используйте оборудование, если Вы без обуви (босиком);
- запрещается устанавливать оборудование в помещениях с избыточной влажностью, на открытом воздухе.
- запрещается использование просторной одежды, одежды с открытыми воротниками, короткими рукавами во время работы;
- при отключении оборудования из сети не тяните за шнур, аккуратно, не прилагая излишних усилий, выньте вилку из розетки;
- не позволяйте пользоваться оборудованием детям, недееспособным лицам, лицам, находящимся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения;
- запрещается блокировка или любой вид переделки датчиков защиты оборудования;
- данная инструкция подлежит использованию исключительно с оригиналом инструкции по эксплуатации, содержащейся в упаковке машины;
- запрещается разбирать оборудование, чистить его до момента полного остывания и отключения от электрической сети;
- используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение этого требования ведет к аннулированию гарантийных обязательств завода-изготовителя.

В случае если в процессе работы Вы заметили какие-либо функциональные неполадки или неправильную работу оборудования, немедленно отключите ее от электрической сети. Пожалуйста, не предпринимайте попыток самостоятельно отремонтировать аппарат, немедленно звоните в нашу сервисную службу.

В случае повреждения электрического кабеля обратитесь в сервисную организацию для его замены.

3. Эксплуатация оборудования.

Описание оборудования.

Печь статическая электрическая слотового типа для жарки рыбы, разделанной по хребту. 2 камеры для загрузки 2 решеток с рыбами. Сверхскоростной разогрев печи ориентировочно до 500 градусов Цельсия. Регулируемая мощность нагрева каждой группы ТЭНов до 9. Время приготовления рыбы весом 1,5 кг - 6-8 мин. Для поджарки кожи рыбы, рекомендуется устанавливать величину мощности 9, для жарки мяса, мощность 8. По стенкам камер, в непосредственной близости от продукта, установлены нагревательные элементы, всего по 3 ТЭНа. Благодаря длинным ТЭНам, расположенным по всей глубине камер, нет необходимости переворачивать продукт. Загрузочный размер камер 32*7 см. Размер решеток для рыбы: 42,5*30 см, длина ручки 36 см. Камеры закрываются дверцами с магнитной фиксацией. Выдвижной лоток наполняется водой и собирает излишки жира и сока выделяющегося из продукта в процессе приготовления. Возможна работа гриля для рыбы с подключением к водопроводу и канализации и без. Электронная панель управления для установки режима приготовления времени работы каждого ТЭНа. Регулируемый шиббер. Таймер до 99 мин со звуковым сигналом по окончании жарки. Нейтральный шкаф, закрывающийся двумя дверцами с магнитной фиксацией. Устанавливается на колесах.

Длина - 80,00 см

Ширина - 80,00 см

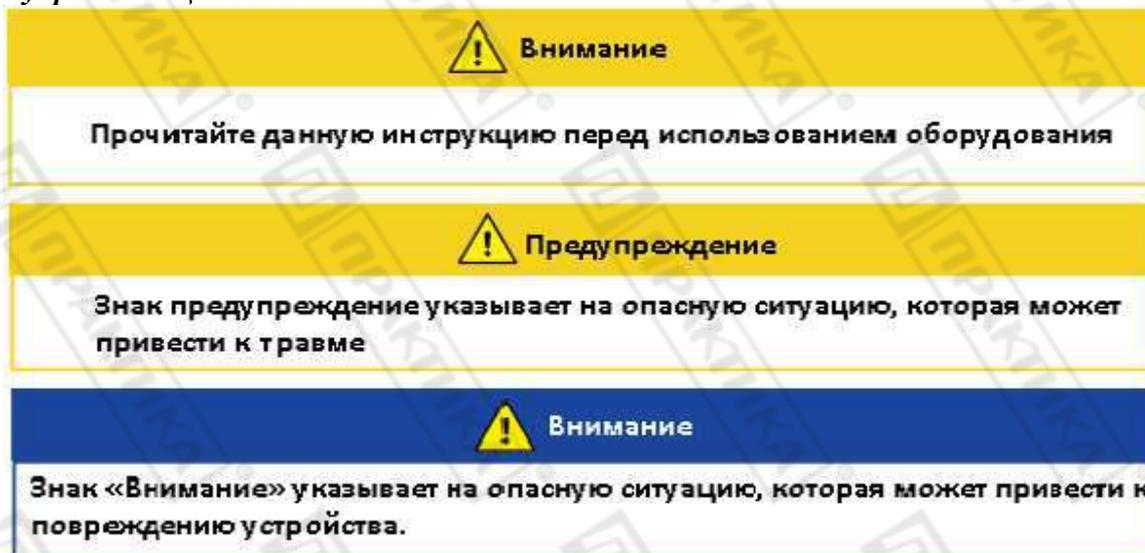
Высота - 152,00 см

Масса – 180 кг

Мощность - 8,550 кВт

Напряжение - 380/3/50

Предупреждающие знаки.



Следующие знаки предупреждают об опасных ситуациях и объясняют, как их избежать.



Опасность

Знак «Опасность» указывает на опасную ситуацию, которая может привести к серьезным травмам или даже смерти.



Предупреждение

Знак «Предупреждение» указывает на опасную ситуацию, которая может привести к серьезным травмам или даже смерти.



Знак заземления



Эквипотенциальный знак

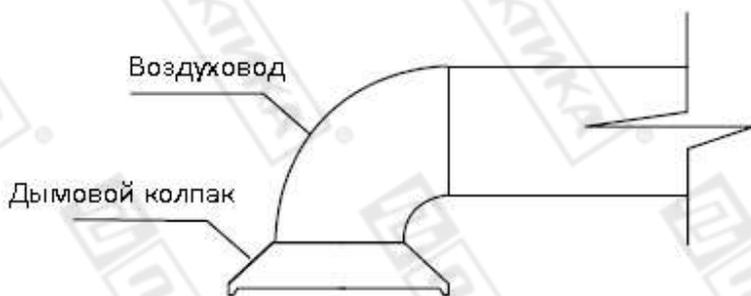


Знак опасности поражения электрическим током

Схема оборудования.



Схема вентиляции оборудования.



Принципиальная схема установки электропитания.



Технические изменения.

Наша компания оставляет за собой право вносить конструкционные изменения в оборудование в любое время в связи с технологическим прогрессом без уведомления пользователей.

Общие советы по безопасности.

Оборудование разработано так, чтобы быть безопасным и надежным, и никакой опасности не возникнет при его нормальной эксплуатации. Соблюдайте все правила и ограничения, установленные данным руководством и иными официально утвержденными нормативными документами.



Предупреждение

Не размещайте легковоспламеняющиеся и взрывоопасные материалы на расстоянии менее 30 см от оборудования. Обеспечьте оптимальную конвекцию и вентиляцию в месте установки оборудования.

! Предупреждение

Во время работы оборудования не прикасайтесь к его корпусу, и другим компонентам, находящимся под высокой температурой, во избежание ожогов.

! Предупреждение

Не используйте оборудование для других целей, кроме приготовления пищи, в противном случае это может привести к пожару.

! Предупреждение

Не используйте поврежденное оборудование. Поврежденное оборудование небезопасно и может привести к травмам и пожару.

! Предупреждение

Не кладите ничего на оборудование.

! Предупреждение

Во время работы устройства убедитесь, что вокруг него нет подтеков воды.

Одежда и средства индивидуальной защиты.

Одежда и средства индивидуальной защиты должны быть способны предотвратить несчастные случаи, особенно вызванные разбрызгиванием высокотемпературных, горячих жидкостей или веществ.

Надевайте специальные защитные перчатки, чтобы защитить себя при работе с горячими предметами и острыми деталями.

Надевайте специальные защитные перчатки чтобы защитить себя при чистке оборудования.

Подготовка к использованию оборудования.

Подготовьте и составьте план установки оборудования. Оборудование следует размещать на устойчивой поверхности. Место установки должно соответствовать существующим правилам для размещения и подключения оборудования такого типа.

Место установки и меры предосторожности.

Место установки

Твердое, ровное место	Не устанавливайте оборудование в неровных местах.
Нет полок над оборудованием.	Не устанавливайте оборудование в месте, где на него может упасть предмет.
Никаких занавесок, брызг и других легковоспламеняющихся и взрывоопасных материалов.	Не устанавливайте оборудование в месте, где присутствуют легковоспламеняющиеся и взрывоопасные материалы.

<p>Меры противопожарной безопасности помещения.</p>	<p>Расстояние между оборудованием и окружающими стенами должно быть более 20 см. Не храните легковоспламеняющиеся и взрывоопасные материалы рядом с оборудованием. Запрещена установка дополнительных единиц оборудования, к существующим, если это противоречит мерам противопожарной безопасности. Запрещено захламление помещения, где установлено оборудование, это может стать причиной пожара. Рядом с оборудованием необходимо повесить знаки пожарной безопасности и установить противопожарное оборудование. Рекомендуется использовать порошковые огнетушители.</p>
<p>Требования к влажности и температуре места установки.</p>	<p>Установите оборудование в месте с низкой влажностью, чтобы избежать влияния влаги на срок службы. Убедитесь, что установленная вентиляция хорошо рассеивает тепло и рядом с оборудованием установлена оптимальная температура. Несоответствие может привести к ненормальной работе оборудования и выходу его из строя.</p>

Меры предосторожности.

Категорически запрещается блокировать теплоотводящие отверстия на обоих концах и в верхней части оборудования, это влияет на электрические компоненты и создает потенциальную угрозу опасности.

Своевременно очищайте емкость для сбора масла.

Запрещено мыть оборудование и его компоненты под струёй воды, это может привести короткому замыканию и выходу его из строя.

Во избежание ожогов запрещено прикасаться к корпусу оборудования без средств защиты.

Не используйте оборудование для других целей, кроме как приготовление пищи, в противном случае это может привести к пожару.

Очистку и техническое обслуживание оборудования проводите только при его полном остывании.

Процесс установки.

Подготовительные работы.

Подготовьте место установки оборудования и разместите на нём необходимые коммуникации.

Смонтируйте, необходимую для данного типа оборудования вытяжку. Между оборудованием и вытяжкой обязательно должен быть зазор, прямое соединение категорически запрещено, так как это может вызвать возгорание мелких частиц пыли и сажи на компонентах вытяжки.

Вытяжное устройство должно быть оснащено вытяжным вентилятором с параметрами 5000 air volume.

Используйте универсальное колесо для перемещения и фиксации оборудования.

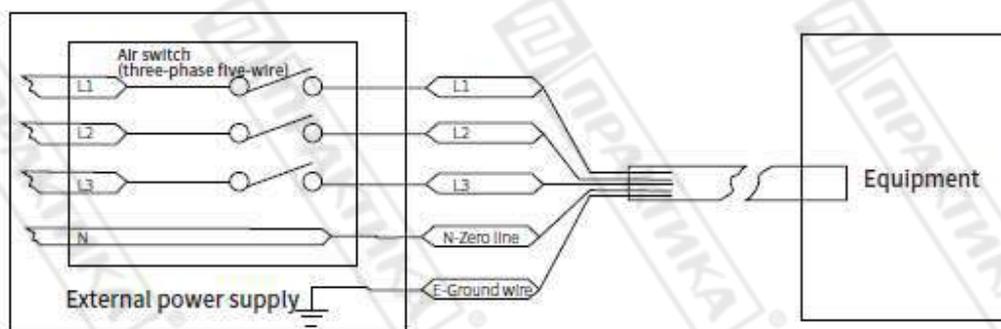
Установка оборудования.

Из-за большой массы оборудования, пожалуйста, обратите внимание на безопасность при его перемещении. Не кладите оборудование вверх дном или набок. Пожалуйста, перемещайте его осторожно, чтобы избежать столкновения и повреждения оборудования.

При установке оборудования проведите его выравнивание и центровку относительно вытяжки.

Обратитесь в специализированные для данных работ организации для подключения оборудования к коммуникациям.

Схема подключения оборудования.



Процесс работы.

Налейте немного воды в ёмкость для сбора масла, открыв её подачу через точку подключения воды. **Внимание! При подаче воды обязательно обеспечьте её канализирование через дренажный порт.**

Нажмите на кнопку «Power», чтобы включить питание, как показано на рисунке ниже.

Осуществляйте жарку в ручном или автоматическом режиме (описание режимов ниже).

Если в процессе жарки образуется слишком много дыма от масла, количество дыма можно уменьшить, открыв на максимум тягу демпфера “Air Valve” (расположение указано на рисунке ниже).



В процессе жарки рыбы необходимо своевременно очищать остатки продукта в емкости для сбора масла.

Экран дисплея.



- 1) Отображение параметра;
- 2) Отображение значение параметра;
- 3) Клавиша «On/Off»;
- 4) “+” клавиша;
- 5) “-” клавиша;
- 6) Клавиша настройки «Timing/Setting».

Настройка параметров жарки

Жарка в ручном режиме.

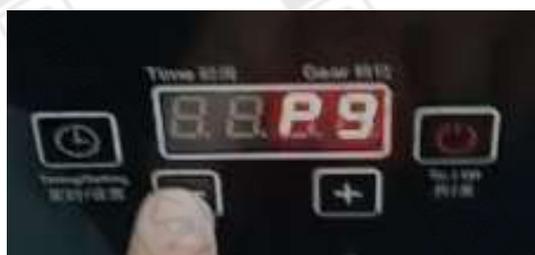
Шаг 1.

Нажмите «On/Off»; на панели управления.



Шаг 2.

На дисплее отобразится уровень мощности нагрева. С помощью клавиш «+» и «-» можно изменить данную мощность.



Уровень мощности будет поддерживаться постоянно пока панель работает.

Шаг 3.

Для настройки обратного отсчета времени нажмите «Timing/Setting» и выберите время в минутах для обратного отсчета с помощью клавиш «+» и «-».



По истечении заданного времени панель управления отключит нагрев зоны. Для следующего цикла необходимо повторить действия заново.

Жарка в автоматическом режиме.

Позволяет сохранить мощность и необходимое время нагрева на панели управления.

Шаг 1.

Нажмите на кнопку «On/Off» для входа в рабочее состояние,



Затем нажмите и удерживайте в течении 5 секунд клавишу «Timing/Setting» для входа в режим настройки параметров.



После входа в режим настройки параметров, при нажатии клавиши «Timing/Setting» каждый раз в окне отображения времени последовательно будут отображены параметры - A1, A2, A3, A4, A5 и A6, а рядом с ними будет отображаться значение этих параметров.

Шаг 2.

С помощью клавиши «Timing/Setting» выберите параметр A6 (Блокировка изменения настроек) и как показано на рисунке ниже, установите его значение равное 01 для разблокировки изменения остальных параметров.



Нажмите на кнопку «On/Off» для сохранения настройки и заново войдите в режим настройки параметров (Шаг 1).

Шаг 3.

С помощью клавиши «Timing/Setting» выберите параметр A1 (Выбор режима работы – Ручной, Авто) и как показано на рисунке ниже, установите его значение равное 01 – автоматический режим работы.



Нажмите на кнопку «On/Off» для сохранения настройки и заново войдите в режим настройки параметров (Шаг 1).

Шаг 4.

С помощью клавиши «Timing/Setting» выберите параметр A4 (Общее время приготовления) и как показано на рисунке ниже, выберите время в минутах для обратного отсчета с помощью клавиш «+» и «-».



Шаг 5.

С помощью клавиши «Timing/Setting» выберите параметр A7 (Уровень мощности приготовления 1-го этапа.) и как показано на рисунке ниже, выберите мощность с помощью клавиш «+» и «-».



Шаг 6.

Если Вы хотите использовать двухэтапное приготовление, настройте параметры A2 - уровень мощности приготовления 2-го этапа и A3 - время приготовления 2-го этапа. С помощью клавиши «Timing/Setting» выберите параметр A2 (Уровень мощности приготовления 2-го этапа) и как показано на рисунке ниже, выберите мощность с помощью клавиш «+» и «-».



С помощью клавиши «Timing/Setting» выберите параметр A3 (Время приготовления 2-го этапа) и как показано на рисунке ниже, выберите время в минутах для обратного отсчета с помощью клавиш «+» и «-».



Внимание! При двухэтапном приготовлении значение параметра A3, должно быть больше A4 (Значения параметра A3 - время приготовления 2-го этапа включено в значения параметра A4 - общее время приготовления).

Шаг 7.

Нажмите на кнопку «On/Off» для сохранения настроек. Для запуска автоматического режима нажмите на кнопку «On/Off».

Параметры настройки

A 1	Выбор режима работы	00 ручной режим работы

	Ручной, Авто	01 автоматический режим работы
A 2	Уровень мощности приготовления 2-го этапа.	От 1 до 9
A 3	Время приготовления 2-го этапа.	От 1 до 99
A 4	Общее время приготовления (минуты) Внимание! При двухэтапном приготовлении значение параметра A3, должно быть больше A4 (Значения параметра A3 - время приготовления 2-го этапа включено в значения параметра A4 - общее время приготовления).	От 1 до 99
A 5	Сброс на заводские настройки	Для сброса на заводские настройки набрать значение 08
A 6	Блокировка изменения настроек	00 изменение настроек заблокировано 01 изменение настроек разблокировано
A 7	Уровень мощности приготовления 1-го этапа.	От 1 до 9

Используйте параметр A5 для сброса ранее выставленных настроек на заводские.

С помощью клавиши «Timing/Setting» выберите параметр A6 и установите его значение равное 00 для блокировки изменения параметров.

Внимание!

**Запрещена длительная эксплуатация оборудования без загруженного в него продукта!
Обязательно выключайте оборудование при его простоях.**

**Опасность**

Во время работы надевайте защитные перчатки!

**Опасность**

Контакт с горячими частями оборудования может привести к ожогам!

**Опасность**

Не используйте оборудование ни в каких других целях, кроме приготовления пищи.

**Предупреждение**

Своевременно очищайте поддон для сбора масла и емкость для сбора масла. Там могут образовываться опасные микроорганизмы.

**Предупреждение**

Содержите оборудование в чистоте, даже если оно не используется!

Чистка и обслуживание.

Очистку и обслуживание необходимо проводить только на полностью обесточенном и полностью остывшем оборудовании.

Для очистки используйте специальное, для данного типа оборудования, нейтральное моющее средство, которое должно применяться согласно его инструкции.

В конце очистки моющее средство должно быть полностью удалено с поверхности оборудования при помощи влажной ткани.

Запрещено использовать для очистки оборудования или его частей прямую струю воды (либо использовать для очистки посудомоечную машину). Это может привести к травмам и выходу оборудования из строя.

Обязательно очищайте емкость для сбора масла. Это позволит поддерживать гигиеничность оборудования и безопасность продукции.

Протирайте поверхность оборудования влажной тканью, особенно места, где скапливается маслянистая грязь.

Если оборудование не используется в течении длительного времени, отключите его от электрической сети.

Решетки для рыбы необходимо чистить специальной нежесткой щеткой, так как при повреждении покрытия к ним будет прилипать кожа рыбы.

Неисправности и их устранение.

Внимание! Диагностику и устранение неисправностей должна проводить только сертифицированная на данный вид работ сервисная служба!

Неисправность	Причина	Устранение
Оборудование не включается.	Повреждение шнура питания.	Замените шнур питания.
	Повреждение платы.	Замените плату.
	Неисправны компоненты электрической сети.	Замените неисправные компоненты электрической сети.
Не работают нагревательные элементы.	Неисправны нагревательные элементы.	Замените нагревательные элементы.
	Неисправны электрические компоненты оборудования.	Замените неисправные компоненты оборудования.
	Повреждение платы.	Замените плату.
Дисплей не отображает параметры и/или кнопки дисплея не работают	Плохой контакт кабеля с дисплеем.	Проверьте контакт кабеля с дисплеем.
	Дисплей поврежден.	Замените дисплей.
	Поврежден кабель дисплея.	Замените кабель.
	Повреждение платы.	Замените плату.
Дисплей работает нормально, но нагревательные элементы не работают.	Повреждение платы.	Замените плату.
	Неисправны электрические компоненты оборудования.	Замените неисправные компоненты оборудования.
Дисплей работает нормально, нагревательные элементы работают нормально, но на дисплее отображаются ненормальные символы.	Плохой контакт кабеля с дисплеем.	Проверьте контакт кабеля с дисплеем.
	Неверны параметры дисплея.	Сбросьте параметры до заводских настроек.
	Дисплей поврежден.	Замените дисплей.
Нет нормального терморегулирования.	Повреждение платы.	Замените плату.
	Плохой контакт кабеля с дисплеем или дисплей поврежден.	Проверьте контакт кабеля с дисплеем или замените дисплей.

4. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически чистыми и 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 удушью, 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 ошутимое количество ценных материалов.

5. 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 оборудования. 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.
- Условия действия гарантийных обязательств, содержатся в настоящей инструкции, кроме этого дополнительно напоминаем Вам их главные положения:
 - оборудование должно быть введено в эксплуатацию представителями официально аккредитованной, для данного типа работ, организацией;
 - обслуживание оборудования должно проводиться официально аккредитованной, для данного типа работ, организацией;
 - оборудование должно 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 некомпетентных 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 (в том числе ТЭНы);

– 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.

Заказ запасных частей

