

КОСАТЕQ



Korean Catering
Equipment Manufacturing
Company Inc.

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ (СЕРИИ 400, 650)

МОДЕЛИ: 4VTIM5, 4VTIM8, 4VTIW5, 0M0VT5, 0M0VT8,
0M0VT5W, 1M0VT5, 1M0VT8, 1M0VT5W

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изготовитель: “*Kocateq*” (Ю. Корея)

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

Содержание.

1. Важные положения и предупреждения	3
2. Описание оборудования	4
3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования	5
4. Технические характеристики	5
5. Установка	7
6. Начальная стадия эксплуатации	9
7. Эксплуатация оборудования	10
8. Техника безопасности	11
9. Очистка оборудования	13
10. Условия гарантии	13

Вы приобрели профессиональную высококачественную индукционную плиту фирмы “Kocateq” (Южная Корея), сертифицированную на соответствие требованиям директив и нормативов безопасности Европейского сообщества (знак соответствия CE).

Благодарим за Ваш выбор и надеемся, что приобретенное Вами оборудование удовлетворит Ваши запросы и ожидания.

Приглашаем Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации перед включением и использованием плиты, именуемой в дальнейшем машина или оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

Эта инструкция является составляющей частью Вашей индукционной плиты и должна храниться в нормальных условиях. **Обязательно ознакомьте менеджера и персонал, отвечающий за оборудование, с содержанием этой инструкции, при смене персонала не забывайте ознакомливать новых работников с требованиями, содержащимися в этой инструкции (не забывайте выполнять эту просьбу также при передаче этой машины в другую организацию или при повторной установке машины в другом подразделении Вашей организации).**

На момент включения машины Вам следует выделить лицо, ответственное за машину. Наш персонал проведет подробный инструктаж по правилам техники безопасности, корректной эксплуатации машины. Пожалуйста, строго следуйте предписаниям нашего персонала особенно при установке машины - это позволит Вам использовать в дальнейшем машину с наиболее высокой производительностью, позволит избежать выходов машины из строя.

Перед установкой и использованием машины, внимательно изучите все положения этой инструкции. **Игнорирование или невыполнение установок и указаний, содержащихся в этой инструкции, приводит к преждевременным поломкам машины, ее неудовлетворительной работе, аннулированию гарантийных обязательств.**

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

ВНИМАНИЕ!

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

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

2. Описание оборудования.

Индукционная плита предназначена для отдельной установки на любой рабочей поверхности или на специальный стенд. Идеально для открытой кухни. Данный элемент является функциональным модулем кухонной линии 400 класса LIGHT DUTY и 650 класса LIGHT DUTY. Особенность кухонных линий:

- Специально спроектирована для предприятий, где важна эстетическая составляющая приготовления пищи на глазах посетителей.
- Функциональный элемент имеет округленные углы, декоративные ручки с накладками из полированной нержавеющей стали.
- Все функциональные элементы поставляются с предварительно установленными кабелями и вилками, что максимально упрощает подключение.
- Для установки функциональных элементов рекомендуются специальные закрытые стенды с встроенными розетками, пускателями, предварительно проведенной разводкой, что позволяет подключать кухонную линию через одну точку включения.
- Вилки и розетки скрыты внутри специальной ниши стендов.
- С фронтальной стороны стенда возможно закрепить декоративную панель, что позволяет устанавливая тепловую линию также центре зала и использовать в качестве станции для живого приготовления блюд в присутствии посетителей.
- Компактный форм-фактор (размер функционального модуля 360x600x250 мм) в сочетании с передовыми энергосберегающими технологиями и высокой удельной мощностью позволяют организовать высокопроизводительную кухонную линию на ограниченном пространстве.*
- 2 компактных форм-фактора функциональных элементов (размеры функционального модуля HALF: 360x650x250 мм, FULL: 600x650x250 мм) в сочетании с передовыми энергосберегающими технологиями и высокой удельной мощностью позволяют организовать высокопроизводительную кухонную линию на ограниченном пространстве.**
- В качестве конструкционных материалов используются:
 - для рабочих поверхностей и поверхностей, соприкасающихся с пищей, нержавеющая сталь AISI304 толщиной 1 мм;
 - дно и задняя стенка изготовлены из нержавеющей стали AISI201 толщиной 1 мм.

* Для линии 400.

** Для линии 650.

- Рабочая поверхность CERAM толщиной 5 мм фирмы SCHOTT (ФРГ) герметично вставленная в рабочую поверхность.
- Автоматическое определение наличия посуды.
- Автоматический старт нагрева.
- Максимальная энергоэффективность благодаря моментальному нагреву посуды и автоматическому отключению.
- Удобный аналоговый регулятор мощности нагрева.
- Индукционный элемент, силовая плата и плата управления EGO (Австрия).
- Принудительное охлаждение электронных компонентов.
- Съёмный металлический воздушный фильтр (возможна мойка в посудомоечной машине).
- Термостойкая ручка регулятора с декоративным колпаком из нержавеющей стали.
- Светодиодные индикаторы состояния:

- нагрев – непрерывный зеленый;
- неверный тип посуды – мигающий зеленый;
- неисправность – красный.
- Многоступенчатая система защиты:
 - постоянный контроль температуры электронных компонентов;
 - ограничение температуры в рабочей зоне, срабатывает при превышении значения + 270°C (защита от использования пустой наплитной посуды);
 - ограничение температуры зоны генератора срабатывает при превышении значения + 75°C;
 - ограничение температуры электронных компонентов автоматически включает принудительное охлаждение при превышении значения + 48°C.
- Предустановленная вилка с кабелем.
- Регулируемые по высоте ножки в комплекте поставки.

3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружелюбными 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 ощутимое количество ценных материалов.

4. Технические характеристики.

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Напряжение питания	Краткое описание
4VTIM5	360x600x250	5	380/3/50	Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.
4VTIM8	360x600x250	8	380/3/50	Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.
4VTIW5	360x600x250	5	380/3/50	Индукционная плита с вогнутой поверхностью Schott под сковороду WOK 30 см, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева. Сковорода в комплекте.

0M0VT5	360x650x250	5	380/3/50	Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съемный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.
0M0VT8	360x650x250	8	380/3/50	Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съемный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.
0M0VT5W	360x650x250	5	380/3/50	Индукционная плита с вогнутой поверхностью Schott под сковороду WOK 30 см, индукционный элемент EGO. Съемный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева. Сковорода в комплекте.
1M0VT5	600x650x250	5	380/3/50	Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съемный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.
1M0VT8	600x650x250	8	380/3/50	Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съемный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.
1M0VT5W	600x650x250	8	380/3/50	Индукционная плита с вогнутой поверхностью Schott под сковороду WOK 30 см, индукционный элемент EGO. Съемный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева. Сковорода в комплекте.

5. Установка.

Рекомендации по установке.

Оборудование должно быть установлено либо на столе, либо на специальном стенде. Стенды оснащены встроенными розетками, пускателями, предварительно проведенной разводкой, что позволяет подключать кухонную линию через одну точку включения.

Варианты стендов для Серии 400.



Варианты стендов для Серии 650.

Для установки функциональных элементов Серии 650 имеется возможность использовать стенды с дверями шириной 600 и 360 мм, а также мостовые соединения с нижней полкой.

<p>Стенд для установки элемента шириной 360 мм</p>	<p>Мостовое соединение для установки одного элемента HALF</p>	<p>Мостовое соединение для установки двух элементов HALF</p>
		
<p>Модель OMITG</p>	<p>Модель 0MPSS</p>	<p>Модель 2MPSS</p>

Стенд для установки элемента шириной 600 мм	Мостовое соединение для установки одного элемента FULL
	
Модель 1MITG	Модель 1MPSS

Вилки и розетки скрыты внутри специальной ниши стендов.

При установке оборудования вне стенда проследите за тем, чтобы приток и отток воздуха около оборудования не был затруднен, место установки оборудования должно быть способно выдержать нагрузку не менее 40 кг. Органы управления оборудованием должны быть легкодоступны.

Окружающая среда.

Допустимые значения температуры окружающей среды:

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

Допустимые значения влажности окружающей среды:

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

Пожалуйста, соблюдайте следующие правила:

- Проверьте и убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует напряжению оборудования, указанному на информационной табличке.
- Подключение к электрической сети должно быть выполнено в соответствии с требованиями местных норм по установке. При установке оборудования необходимо строго следовать требованиям действующих на момент установки изделия нормативных документов, регламентирующих подключение и эксплуатацию этого оборудования. Этими документами устанавливается порядок устройства электрической сети в месте установки изделия, подключения к сети. Помимо этого примите к сведению рекомендованный изготовителем порядок установки оборудования.
- Эта индукционная печь оборудована магистральным электрическим кабелем, который может быть соединен с вилкой для подключения к электрической розетке. Оборудование должно быть размещено так, чтобы розетка электрической сети была легкодоступна, и в случае необходимости можно было бы легко отключить оборудование от электрической сети.
- Если при подключении оборудования к электрической сети использованы автоматические выключатели, они должны быть рассчитаны на силу тока не менее 30mA.

- Эта индукционная печь оборудована воздушной системой охлаждения. Обратите особое внимание на то, чтобы воздушные потоки не были заблокированы какими-либо предметами или объектами, расположенными около оборудования (стена, ткань и т.д.).
- Эта индукционная печь оборудована дополнительным жировым фильтром. Убедитесь в том, что поступающий в печь поток воздуха не является горячим или загрязненным жиром (это может стать возможным, если одна печь касается другой – стоящей рядом или сзади, или касается стоящий рядом сковороды или духовки).
- Запрещается помещать индукционную печь на горячую поверхность или рядом с ней.
- Температура входящего потока воздуха не должна быть выше +40°C (+104°F).
- Установка, обслуживание, осмотр оборудования и подготовка его к работе должны быть произведены высококвалифицированными специалистами. Для подключения к электрической сети оборудование укомплектовано электрическим кабелем, соответствующим государственным нормам (положениям, инструкциям).
- Если стеклокерамическая поверхность плиты имеет дефекты или трещины дальнейшая эксплуатация оборудования запрещена. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены стеклокерамической поверхности.

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

ВНИМАНИЕ!

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

6. Начальная стадия эксплуатации.

Сборка/Установка/Предупреждения.

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

- Все оборудование поставляется с предварительно установленными кабелями и вилками, что максимально упрощает подключение.
- Подсоединение оборудования к электрической сети должно быть проведено квалифицированным персоналом (аттестованным для проведения данного вида работ); с учетом особенностей страны, в которой устанавливается оборудование, и в соответствии с действующими нормами и правилами техники безопасности.
- Организации, устанавливающие оборудование, несут ответственность за его правильное расположение и установку в соответствии со всеми требованиями техники безопасности. Оборудование должно быть снабжено всеми необходимыми предупреждающими и информационными табличками.
- Убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, приведенному на информационной табличке, укрепленной на оборудовании.
- Оборудование всегда устанавливается на чистую и плоскую поверхность (стенд, стол, основание и др.) в специально отведенном месте. Убедитесь, что оборудование надежно и устойчиво размещено в месте установки, для того чтобы избежать его падения или смещения. Положения раздела «*Установка*» должны быть выполнены.
- Перед соединением оборудования с электрической сетью выключите его.

- Ваше оборудование помещено (расположено) в подходящем (соответствующем) месте и соединено с источником напряжения (электрической сетью). Убедитесь, что оборудование размещено правильно и не подвергается вибрациям. Переключатель находится в позиции «0» (Выключено).
- Уберите все посторонние предметы со стеклокерамической рабочей поверхности оборудования, убедитесь в том, что эта зона не имеет каких-либо дефектов, повреждений или трещин. Запрещается дальнейшая эксплуатация оборудования, если стеклокерамическая рабочая поверхность оборудования треснута или разбита; в этом случае требуется немедленно выключить оборудование и отключить его от электрической сети.
- При установке оборудования вне стенда проследите за тем, чтобы расстояние между корпусом плиты и окружающими предметами было не меньше 5 см.
- Не размещайте плиту рядом с легковоспламеняющимися материалами.

7. Эксплуатация оборудования.

Внимание! Стеклокерамическая рабочая поверхность нагревается от разогретой до высокой температуры кастрюли. Во избежание травм (ожогов), не следует прикасаться к этой области рабочей поверхности.

Используйте подходящую для индукционной плиты кастрюлю, которая имеет соответствующий диаметр основания и радиус кривизны поверхности (для WOK).

- Налейте воду в кастрюлю и поместите ее в центр зоны нагрева.
- Переведите рукоятку терморегулятора в положение между 1 и 2. Загорится зеленый индикатор, и вода будет нагреваться.
- Уберите кастрюлю с нагреваемой области, свет индикатора начнет мигать.
- Поместите кастрюлю снова в зону нагрева, индикатор снова начнет гореть постоянно и процесс нагрева возобновится.
- Регулировка мощности нагрева осуществляется поворотом рукоятки. Всего предусмотрено 12 ступеней изменения мощности нагрева.
- Выключите оборудование, перемести рукоятку терморегулятора в положение «0». Нагрев прекратится, индикатор работы погаснет.

Горение индикатора работы указывает на то, что происходит процесс нагрева кастрюли. В случае если лампа индикатора не горит или мигает - проверьте следующее:

- Включено ли оборудование в розетку.
- Включено ли оборудование (перемещена ли рукоятка терморегулятора в одно из рабочих положений (1-12)).
- Подходит ли для приготовления на индукционной плите выбранная Вами кастрюля.
- Помещена ли кастрюля в центр зоны нагрева.

Убедитесь в том, что выбранная Вами кастрюля подходит для приготовления на индукционных плитах, для чего проверьте – прилипает ли к ее днищу постоянный магнит. Если не прилипает – Ваша кастрюля не может использоваться для приготовления на индукционных плитах. Выберите кастрюлю, подходящую для использования с индукционными плитами.

Стеклокерамическая рабочая поверхность нагревается от разогретой до высокой температуры кастрюли. Во избежание травм (ожогов), не следует прикасаться к этой области рабочей поверхности.

8. Техника безопасности.

Опасность несоблюдения инструкций по безопасности.

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

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

Профилактика соблюдения инструкций по технике безопасности.

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

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

Информация по технике безопасности для оператора/обслуживающего персонала.

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

- Запрещается производить нагрев кастрюль, оставленных без присмотра, во избежание их перегрева при испарении содержимого.
- Если Вы на некоторое время убираете кастрюлю с рабочей поверхности, переведите рукоятку терморегулятора в положение «0». Это приведет к тому, что процесс нагрева **не будет** продолжен автоматически в тот момент, когда Вы вернете кастрюлю в зону нагрева на рабочей поверхности оборудования. Когда обслуживающему персоналу потребуются продолжить эксплуатацию оборудования, необходимо снова перевести рукоятку терморегулятора в одно из рабочих положений (1-12).
- Люди с электронным стимулятором сердца должны выяснить у своего доктора, можно ли им находиться около индукционной плиты.
- Не размещайте на стеклокерамической рабочей поверхности кредитные карточки, телефонные карты, кассеты с пленкой и другие предметы, чувствительные к магнитному полю.
- Не используйте поверхность плиты для хранения и складирования сторонних предметов.
- Для работы на плите используйте только подходящую посуду.
- В процессе работы размещайте посуду точно в центре стеклокерамической поверхности плиты.
- Не используйте плиту, если влажность помещения очень высокая, либо при наличии открытого огня в непосредственной близости от плиты.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия плиты ничем не загорожены. Обязательно следите за тем, чтобы в процессе эксплуатации вентиляционные отверстия всегда оставались свободными, загрязнение вентиляционных отверстий, их блокировка может привести к уменьшению эффективности охлаждения электронных компонент плиты с последующим

как самой емкости, так и стеклокерамической поверхности.

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

Незаконная модификация оборудования и использование запасных частей.

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

Неправильные методы эксплуатации оборудования.

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

Посуда для плиты.

Для работы на индукционной плите необходимо использовать только подходящую посуду.

- Посуда должна быть изготовлена из металла с магнитным основанием – посуда из нержавеющей стали с основанием из черного металла, из чугуна, эмалированная посуда.
- Максимальный вес посуды с продуктом не должен превышать 10 кг.
- Посуда не распознается плитой, если она изготовлена из керамики, термостойкого стекла, меди, алюминия, если имеет ножки, имеет круглое дно.

Управление зоной нагрева.

Зона нагрева управляется температурным датчиком. Перегретые кастрюли (горячее масло, пустая кастрюля) могут быть обнаружены. Передача энергии в этом случае будет прекращена. После охлаждения, индукционную печь необходимо повторно включить.

Перерыв в эксплуатации оборудования.

В том случае если Вы не планируете использовать оборудование в течение длительного периода времени (несколько дней или более) – отключите его от электрической сети. Убедитесь в том, что отсутствует возможность попадания любой жидкости внутрь плиты, и не проводите чистку оборудования струей воды под давлением.

Список с обычными типами загрязнений и рекомендациями по их удалению:

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

Очистка стеклокерамической пластины и керамических емкостей аналогична очистке других поверхностей, похожих на стеклянные. Не используйте коррозионные или абразивные средства для очистки, типа аэрозолей для гриля и духовки, преобразователя ржавчины, чистящие порошки и грубые губки. Перед проведением очистки стеклокерамическая пластина или керамическая емкость должны быть охлаждены. Другие виды обслуживания и работы по очистке, отличные от вышеописанных, должны быть проведены квалифицированным специалистом службы сервиса.

- Убедитесь в отсутствии попадания любых жидкостей внутрь индукционной печи.
- Запрещается использовать для очистки плиты прямые струи воды, душирующие устройства и т.п.
- Запрещается погружать плиту в воду.
- Очистку необходимо проводить ежедневно в конце рабочего дня.
- Следите за тем, чтобы фильтры оставались чистыми.

10. 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

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