KOCATEQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

ПРАКТИКА

МАШИНА ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ

МОДЕЛЬ: HLC500

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изготовитель: "*Kocateq*" (Южная 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 6
4. Техника безопасности 6
5. Технические характеристики 7
6. Хранение и транспортировка оборудования 7
7. Установка и размещение оборудования 7
8. Правила эксплуатации 8
9. Обслуживание и очистка оборудования 9
10. Возможные неисправности и пути их решения 10
11. Условия гарантии 11
12. Деталировочная схема 13

Вы приобрели профессиональное высококачественное оборудование фирмы "Kocateq" (Южная Корея), сертифицированное 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 овощерезательной машины, именуемой в дальнейшем машина или оборудование.

1. Важные положения и предупреждения.

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

<u>Предупреждения:</u>

- Не разрешается оставлять упаковочные материалы без присмотра в домашних условиях. Рассортируйте упаковочные материалы и сдайте их в ближайший центр по сбору рециклируемых отходов.
- В том случае, когда Вы будете выбрасывать само оборудование, сдайте его в ближайший центр по сбору рециклируемых отходов.
- Не затрудняйте доступ к вентиляционным отверстиям и к прорезям, предназначенным для отвода тепла.
- Табличка данных, на которой приведены технические данные, регистрационный номер и торговая марка, находится на видном месте оборудования.

Не разрешается снимать эту табличку.

- 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.

2. Описание оборудования.

Профессиональная овощерезательная машина с мощным асинхронным двигателем. Полностью металлический корпус изготовлен из анодированного сплава алюминия. Тщательная обработка и полировка всех поверхностей, соприкасающихся с продуктами, позволяет легко очищать машину в конце рабочего дня. Крышка отсека нарезания полностью снимается для целей очистки. Бункер подачи продуктов FEEDER-FLEX из пищевого полиуретана круглой формы диаметром 165 мм с двумя съемными перегородками. Форма бункера и наличие съемных перегородок позволяют нарезать крупнокусковые продукты и овощи целиком без предварительного нарезания.

Машина поставляется со стандартной системой автоматической защиты основанной на импульсных датчиках (автоматическая блокировка работы двигателя при неправильной установке ножей и FEEDER-FLEX, подъеме толкателя). Эта же система позволяет при работе обойтись без повторного нажатия кнопки «Старт». При первом включении оператор нажимает кнопку «Старт», а при последующих загрузках продукта машина автоматически включается/отключается в зависимости от положения толкателя продуктов. Регулируемые по высоте ножки, позволяют устанавливать овощерезку на не ровную поверхность. Полное соответствие требованиями стандартов безопасности и гигиены Европейского Союза и Российской Федерации.

Предлагаемый комплект поставки включает в себя:

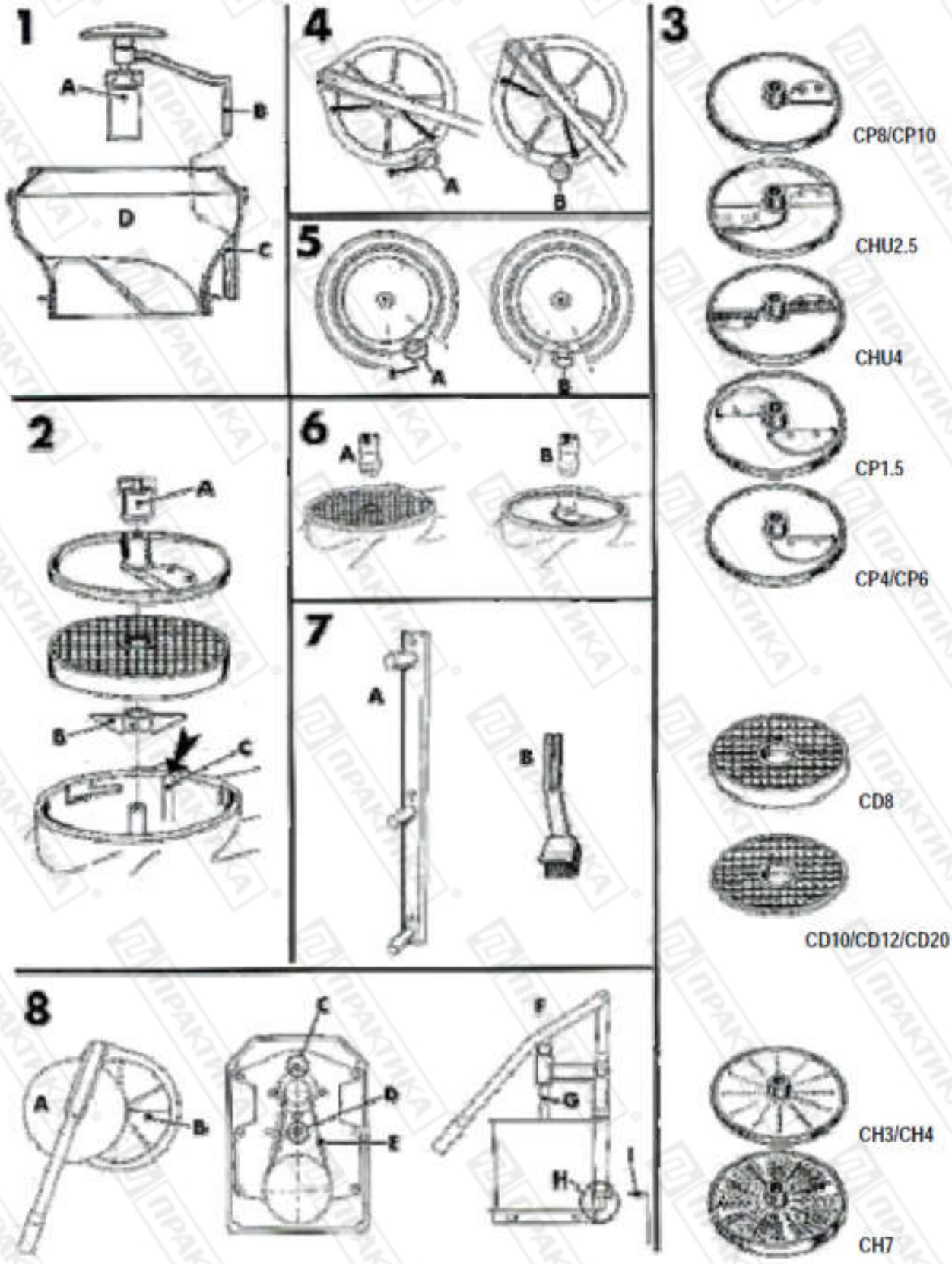
- Машину овощерезательную.
- Набор из 14 дисков.

Диаметр ножей: 185 мм.

Полностью металлическая конструкция дисков для достижения повышенной надежности, специальная заточка кромок лезвий для достижения аккуратного внешнего вида поверхности реза. Пониженная скорость вращения позволяет нарезать картофель фри, кубики и работать с вареными овощами.

KOCATEQ
Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

ПРАКТИКА



3. Рекомендации по защите окружающей среды при выбрасывании оборудования.

Упаковочные материалы, применяемые в нашем производстве, не загрязняют окружающую среду, являются экологически дружественными и допускают рециклирование. Поэтому при выбрасывании упаковочных материалов ими следует распорядиться соответствующим образом. Обратитесь к Вашему дилеру или к компетентным местным властям, которые смогут указать Вам адреса местных предприятий, занимающихся рециклированием, или центров по сбору отходов упаковки. Не выбрасывайте упаковочные материалы или детали упаковки в окружающую среду. В детских руках упаковочные материалы могут привести к удушению, в особенности, пластмассовые пакеты.
Даже когда Вы выбрасываете старое оборудование, делайте это соответствующим образом!
Важно! Доставьте оборудование в местный уполномоченный центр по сбору выбрасываемого электрооборудования. Это позволяет восстановить ощутимое количество ценных материалов.

4. Техника безопасности.

- В интересах безопасности законодательство требует, чтобы монтаж и обслуживания электрооборудования выполнялись компетентными лицами в соответствии с действующими нормами и правилами. Наши монтажники дают гарантию хорошего выполнения работы. 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.
- После завершения пользования оборудованием обязательно убедитесь в том, основной выключатель выключен и лишь после этого выньте вилку из розетки.
- Сразу после монтажа проведите краткий осмотр оборудования. 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 позволяйте пользовать аппарат недееспособным лицам, лицам, находящимся в состоянии алкогольного и наркотического опьянения.
- Не пытайтесь ремонтировать электрооборудование 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.
- Будьте очень внимательны при работе с ножами и движущимися частями машины. Никогда не опускайте руки в загрузочный бункер и разгрузочное отверстие машины.
- Для снятия режущего диска необходимо предварительно удалить муфту (**2:A**), повернув ее по часовой стрелке. Для облегчения процесса используйте специальный паз в фиксаторе (**6:B**).

Перед тем как установить или снять режущий диск всегда нажимайте красную кнопку «Стоп» на панели управления машины, даже в том случае, когда машина не осуществляет рабочий цикл.

- Данная инструкция подлежит использованию исключительно с оригиналом инструкции по эксплуатации, содержащейся в упаковке машины.

В случае если в процессе работы Вы заметили какие-либо функциональные неполадки или неправильную работу машины, 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.

5. Технические характеристики.

Модель	**HLC500**
Габаритные размеры, мм	287x565x771
Вес брутто, кг	34
Максимальная производительность (*), кг/ч	600
Электрическое подключение	220В/50-60 Гц
Мощность, Вт	550
Скорость вращения ножей	480 об/мин
Уровень шума, дб	≤70
Тип привода	ременной

(*) - условная величина, в реальности зависящая от способа нарезки и типа нарезаемого продукта.

6. Хранение и транспортировка оборудования.

Во время транспортировки аппарат не должен подвергаться тряске. Аппарат не должен храниться на открытом воздухе. Хранение должно осуществляться в вентилируемых складских помещениях при температуре не превышающей 43°С и относительной влажности менее 90%.

7. Установка и размещение оборудования.

Электрические соединения.

- Электрическая безопасность вашей машины неразрывно связана с ее квалифицированным подключением к электрической сети и ее заземлением. Обратите внимание, что для подключения аппарата в Вашей электрической сети должен быть предусмотрен контур заземления, изолированный от нулевого провода. При использовании соединенных вместе контура заземления и нулевого провода гарантия аннулируется, вся ответственность за возможные последствия такого подключения аппарата лежит на Вашей организации. Примите во внимание, что наш персонал подключает аппарат к существующим электрическим сетям, поэтому перед вызовом специалиста проверьте соответствие параметров электрической сети этому требованию (пользуйтесь услугами только квалифицированных электриков из Вашей электрической сервисной компании). Максимально допустимые отклонения параметров электрической сети от тех, на которые рассчитан аппарат, составляют +/- 10%.
- В случае подключения аппарата к электрической сети без розетки и вилки, схема подключения должна содержать прямой выключатель (в комплект поставки не входит), обеспечивающий видимый разрыв в электрической цепи (зазор между разорванными контактами должен быть не менее 3 мм) и автоматический выключатель.
- Перед установкой розетки или проведением сетевого провода убедитесь, что длина подводящего провода достаточна для этого, убедитесь, что провод не скручен, не имеет узлов, видимых механических повреждений.
- Схема подключения машины может содержать отдельный автоматический выключатель (в комплект поставки не входит) параметры которого должны соответствовать параметрам Вашей машины. Подключение аппарата к общему автоматическому выключателю или автоматическому выключателю несоответствующего номинала категорически запрещается - это может привести к серьезной аварии и поломке аппарата, что не покрывается гарантийными обязательствами завода-изготовителя.

Размещение машины.

- Запрещается устанавливать аппарат в помещениях с избыточной влажностью, на открытом воздухе. Относительная влажность в помещении, где установлен аппарат, не должна превышать 90%. Температура в помещении должна находиться в пределе 7~43°C.
- Запрещено размещать аппарат вблизи легковоспламеняющихся предметов, материалов.
- Запрещено размещать аппарат вблизи от источников нагрева, радом с газовыми горелками.
- Запрещено размещать аппарат в местах непосредственного воздействия на него солнечного света.
- Аппарат должен быть размещен на столе или специальном стенде высотой около 650мм.
- Минимальное расстояние между аппаратом и окружающими предметами (стеной, соседними аппаратами) должно составлять не меньше 150 мм.
- Размещайте аппарат на ровной твердой поверхности. С помощью выкручивающихся ножек установите аппарат таким образом, чтобы его фронтальная часть была немного ниже его тыльной части.
- Разместите держатель для дисков (**7:A**) рядом с местом установки машины для облегчения процесса эксплуатации и соблюдения норм безопасной работы.
- Убедитесь в том, что вал машины вращается по часовой стрелке.
- Убедитесь в том, что все режущие диски (**3**) и диск-сбрасыватель (**2:B**) находятся в хорошем состоянии, не повреждены и могут быть надежно установлены в оборудование.
- Примите во внимание, что специальная система защиты не позволяет запустить машину без установленных бункера подачи продуктов FEEDER-FLEX (**8:F**) или загрузочной воронки (**1:D**), включая толкатель (**1:A**).
- Примите во внимание, что машина прекращает работу, как только толкатель (**8:A**) бункера подачи продуктов FEEDER-FLEX сдвигается в сторону на 45° от своего первоначального положения с полностью перекрытым загрузочным отверстием.
- Размещайте аппарат таким образом, чтобы кабель питания не свисал с края стола или стенда.

8. Правила эксплуатации.

Выбор режущих дисков.

- Для нарезки кубиками используемая решетка (**3:CD8/CD10/CD12/CD20**) должна быть эквивалента по размеру или больше, чем соответствующий диск-слайсер (**3:CP8** или **CP10**).
- Стандартный диск-слайсер (**3:CP8**) предназначен для нарезания твердых продуктов. Используется для нарезания кубиками в комбинации с решеткой (**3:CD8**).
- Стандартный диск-слайсер (**3:CP10**) предназначен для нарезания твердых продуктов. Используется для нарезания кубиками в комбинации с решетками (**3:CD10/CD12/CD20**).
- Диски (**3:CHU2.5/CHU4**) предназначены для шинковки и резки рифленых картофельных чипсов.
- Диски-слайсер (2 ножа, **3:CP1.5**) предназначен для нарезки как твердых так и мягких продуктов, таких как капуста.
- Диски-слайсеры (2 ножа, **3:CP4/CP6**) предназначены для нарезки твердых, мягких и деликатных продуктов, таких как латук.
- Крупные диски-терки (**3:CH3/CH4**) предназначены для натирания моркови, капусты, орехов, сыра, сухого хлеба и т.п.
- Мелкий диск-терка (**3:CH7**) предназначен для натирания сырого картофеля, твердых и мягких сыров.

Установка и замена режущих дисков.

- Установите диск сбрасыватель (**2:B**) на вал овощерезки. Убедитесь в том, что он плотно сел на свое место.

- Для нарезки, например лука, выберите соответствующую решетку и установите ее поверх диска-сбрасывателя (**2:B**). Проследите за тем, чтобы решетка была правильно установлена на специальный паз (**2:C**).
- Затем выберите необходимый диск-слайсер (стандартный или тонкий) и установите его на валу поверх решетки таким образом, чтобы он зашел в соответствующее зацепление.
- Для нарезки продуктов, их натирания или измельчения устанавливайте только соответствующий режущий диск. Не используйте решетку, которая предназначена лишь для нарезки кубиками.
- Для работы с использованием бункера подачи продуктов FEEDER-FLEX (**8:F**) установите фиксирующую муфту (**2:A**) на валу машины и плотно затяните ее, поворачивая против часовой стрелки.
- Для удаления открутите фиксирующую муфту (**2:A**), поворачивая ее по часовой стрелке. Для облегчения процесса используйте специальный паз в фиксаторе (**6:B**). Удалите режущий диск (**3**) и диск-сбрасыватель (**2:B**). Решетку (**3:G**) проще всего извлекать с использованием фиксатора (**6:B**).

Выбор загрузочного механизма.

- Бункера подачи продуктов FEEDER-FLEX (**8:F**) используется для подачи всех типов продуктов. При этом в бункере могут быть установлены два внутренних разделителя, которые облегчают процесс подачи различных продуктов.
- Загрузочная воронка (**1:D**) используется для продолжительной подачи большого количества картофеля, лука и т.п.

Установка и удаление бункера подачи продуктов FEEDER-FLEX.

- Для установки бункера подачи продуктов FEEDER-FLEX поместите его в положение «5 часов» по отношению к замку фиксатору (**4:A**), если смотреть со стороны точки выгрузки нарезанного продукта.
- Затем поверните бункер по часовой стрелке в фиксированное положение «6 часов» (**4:B**).
- Для удаления бункера слегка поднимите фиксатор (**4:B**), одновременно поворачивая бункер против часовой стрелки.

Установка и удаление загрузочной воронки.

- Для установки загрузочной воронки (**1:D**) поместите ее в положение «5 часов» по отношению к замку фиксатору (**5:A**), если смотреть со стороны точки выгрузки нарезанного продукта.
- Затем поверните воронку по часовой стрелке в фиксированное положение «6 часов» (**5:B**).
- Установите толкатель (**1:A**) на вал машины. Проследите за тем, чтобы кронштейн (**1:B**) зашел в отверстие (**1:C**). Поверните толкатель против часовой стрелки для его фиксации.
- Для удаления снимите толкатель (**1:A**), повернув его по часовой стрелке. Затем снимите загрузочную воронку, слегка подняв фиксатор (**5:B**), одновременно поворачивая воронку против часовой стрелки.

9. Обслуживание и очистка оборудования.

- Перед проведением операций по обслуживанию и очистке машины произведите полное обесточивание оборудования (должен быть обеспечен видимый разрыв электрической цепи!).
- Запрещается использовать для очистки машины любые виды органических растворителей.
- Запрещается использовать для очистки машины прямые струи воды, душирующие устройства и т.п.
- Запрещается использовать для очистки машины абразивные материалы как то металлические щетки, абразивные губки и т.п. Все это может повредить поверхности машины.
- Очистку машины необходимо производить ежедневно в конце рабочего дня.

- Внешние загрязнения необходимо удалять влажной тканью, смоченной мыльным раствором. После очистки, увлаженные поверхности машины необходимо вытереть сухой тканью.
- Для очистки решеток используйте специальную щетку (**7:B**).
- Всегда насухо вытирайте режущие диски и решетки.
- Всегда храните диски и решетки на специальном держателе (**7:A**).
- Никогда не используйте моющие средства с высоким содержанием кислоты (часто используются в посудомоечных машинах) для очистки режущих дисков и решеток. Это может привести к их быстрому выходу из строя.

Каждую неделю необходимо проверять:

- Что машина прекращает работу, как только толкатель (**8:A**) бункера подачи продуктов FEEDER-FLEX сдвигается в сторону на 45° от своего первоначального положения с полностью перекрытым загрузочным отверстием. Если машина не прекращает работу, необходимо отрегулировать микровыключатель (**8:H**). Данный вид работ должен производить специалист, имеющий соответствующий допуск.
- Что машина не может быть запущена, если загрузочная воронка (**1:D**) установлена без толкателя (**1:A**). Иначе необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для диагностики и исправления неисправности.
- Что сетевой провод не имеет изломов и повреждений. Иначе необходимо произвести его замену. Данный вид работ должен производить специалист, имеющий соответствующий допуск.
- Что ремень (**8:E**) имеет хорошее натяжение.

Каждый месяц необходимо проверять.

- Что все видимые винты и болты хорошо затянуты.
- Что вал (**8:G**) не загрязнен и свободно вращается.
- Что режущие диски и решетки находятся в хорошем состоянии, не повреждены и не затуплены.

Натяжение ремней.

- Открутите четыре резиновые ножки и удалите защитную крышку, закрывающую днище машины.
- Открутите 4 винта (**8:C**), фиксирующих мотор.
- Ослабьте фиксирующую гайку (**8:D**) и, используя винт в центре гайки, натяните ремни так, чтобы умеренное нажатие на них приводило к прогибу на величину менее 10мм.
- Затяните фиксирующую гайку, закрутите винты, фиксирующие мотор, установите крышку на место и закрутите 4 ножки обратно.

10. Возможные неисправности и пути их решения.

Неисправность	Решение
Машина не запускается или останавливается сразу же после пуска.	• Убедитесь в том, что машина подключена к основной электрической сети и что в розетке есть напряжение. • Убедитесь в том, что бункера подачи продуктов FEEDER-FLEX (**8:F**) или загрузочная воронка (**1:D**) правильно установлены. • Убедитесь в том, что толкатель (**1:A**) правильно установлен (если используется загрузочная воронка (**1:D**). • Поверните толкатель (**8:A**) бункера подачи продуктов FEEDER-FLEX (**8:F**) к центру загрузочного

	отверстия и нажмите кнопку «**Старт**». • Проверьте предохранители на силовой плате машины. • Подождите некоторое время и снова попытайтесь запустить машину. • Если машина все же не включается, обратитесь в авторизованный сервисный центр за консультацией.
Низкая производительность или неудовлетворительные результаты нарезки продуктов.	• Убедитесь в том, что Вы используете правильные режущие диски/решетки (**3**). • Всегда устанавливайте муфту (**2:A**), если используется бункера подачи продуктов FEEDER-FLEX (**8:F**). • Убедитесь в том, что режущие диски и решетки находятся в хорошем состоянии, не повреждены и не затуплены. • Не прилагайте чрезмерного усилия при проталкивании продуктов с помощью толкателя. • Произведите натяжение ремней (**8:E**), как описано в п.9.
Невозможно извлечь режущий диск (**3**).	• Всегда используйте диск-сбрасыватель (**2:B**). • Используя защитные перчатки поверните диск по часовой стрелке для его удаления.
Невозможно извлечь муфту (**2:A**).	• Для облегчения процесса используйте специальный паз в фиксаторе (**6:B**).

11. 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 нашей организации;
- обслуживание оборудования должно проводиться представителями нашей организации;
- 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 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

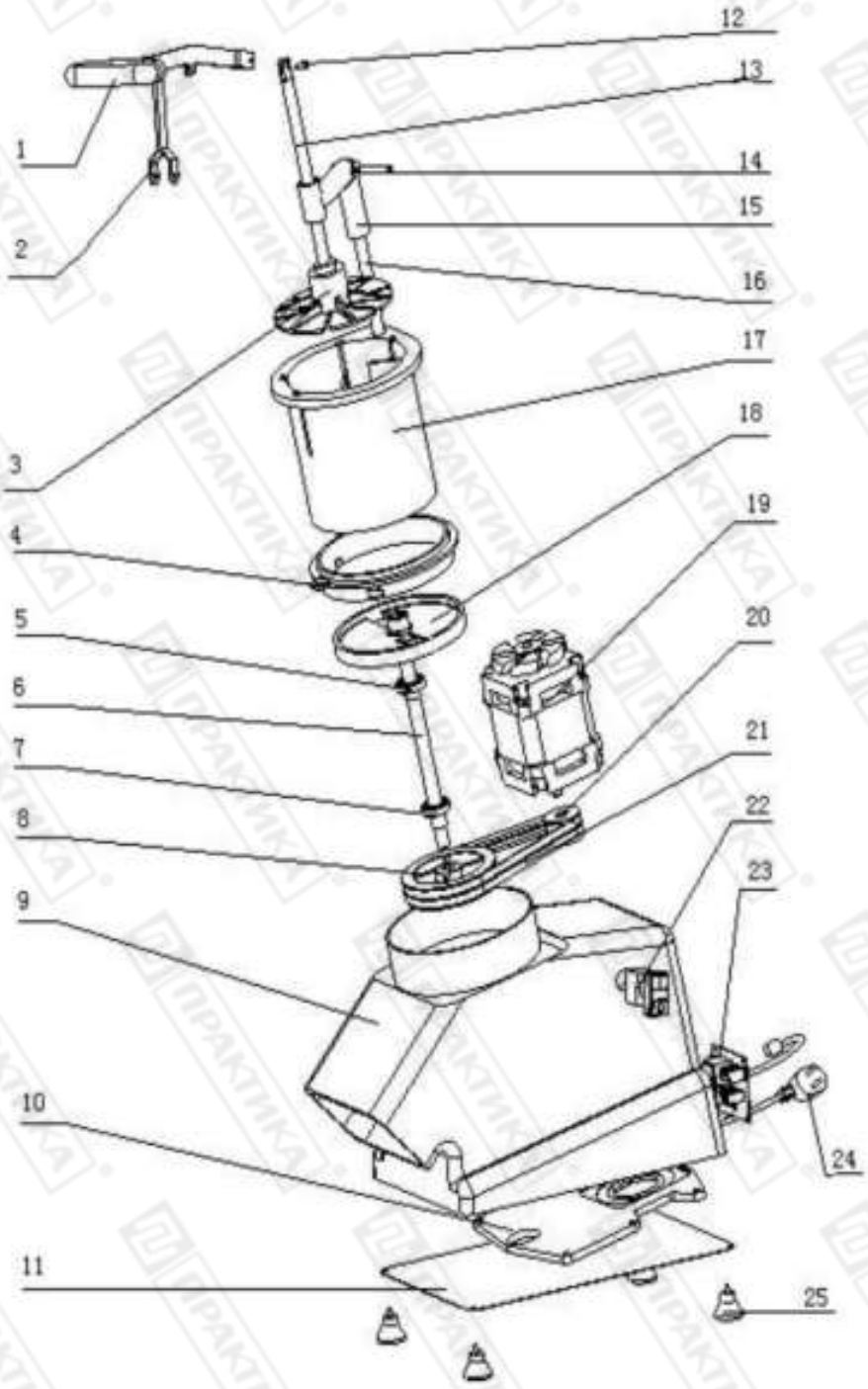
третьих лиц, детей, животных на отдельные элементы конструкции оборудования, и оборудование в целом;

- 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 установкой 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.

12. Деталировочная схема.



No	Description
1	Handlebar
2	Bracket
3	Plunger
4	Locknut
5	Axletree-1
6	principal Axis
7	Aaxletree-2
8	wheel
9	Box body
10	Motor Board
11	Soleplate
12	Bolt
13	Pull Bar
14	Axis-1
15	Kickstand
16	Link Bar
17	Bucket
18	Plate
19	Motor
20	Axis-2
21	Belt
22	On/Off
23	Electric Board
24	Wire
25	Foot