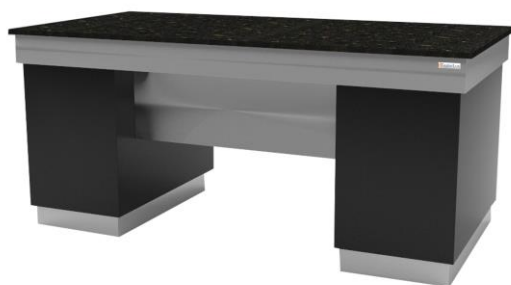




ПАСПОРТ И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

САЛАТ-БАР НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Серии Stone Island/Special



МОСКВА

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Салат-бар нейтральный Серии Stone Island/Special ПН-1010/SI, ПН-1310/SI, ПН-1610/SI, ПН-2010/SI, ПН-****/Sp предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи блюд и напитков, и также может быть использован как вспомогательный элемент линии для раздачи посуды, приборов, хлеба и прочего. Модули могут быть установлены как отдельно, так и в составе шведского стола и линии раздачи. Эксплуатация салат-бара нейтрального допускается при температуре окружающего воздуха от 0 до 25 °С, относительной влажности от 40 до 60%. В конструкцию изделия могут быть внесены изменения, не ухудшающие эксплуатационные характеристики, без уведомления или обновления настоящего руководства.

Салат-бар нейтральный Серии Stone Island/Special ПН-1010/SI, ПН-1310/SI, ПН-1610/SI, ПН-2010/SI, ПН-****/Sp имеет декларацию о соответствии Евразийского Экономического Союза № RU Д-РУ.ПЦ01.В.29841 сроком с 13.04.2017 по 12.04.2020.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические данные приведены в таблице 1.

Таблица № 1.

Nпп	Характеристики	Нормы			
		ПН-1010/SI	ПН-1310/SI	ПН-1610/SI	ПН-2010/SI
4	Материал	Нерж.сталь, ЛДСП, искусственный камень			
5	Габаритные размеры, мм				
	- длина	1000	1300	1625	1950
	- ширина	1000			
	- высота	900			
6	Масса, кг, не более	60	63	67	70
7	Объем, куб. м, не более	1	1,3	1,6	2

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица № 2.

№ п/п	Наименование	Количество, шт.
		ПН-****/SI, ПН-****/Sp
1.	Салат-бар нейтральный	1
2.	Полка верхняя (надстройка) с подсветкой (опция)	-
3.	Комплект колес (опция)	-
4.	Разделители для гастроёмкостей (опция)	-
5.	Вставка-каплесборник (опция)	
6.	Полипропиленовая вставка (опция)	
7.	Хлебный стеллаж (опция)	
8.	Розетка (опция)	-
9.	Паспорт	1
10.	Гарантийный талон	1

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

Салат-бар нейтральный представляет прилавок, внешний корпус которого выполнен из ЛДСП и нержавеющей стали. Широкая столешница из искусственного камня толщиной 20мм позволяет не использовать дополнительные направляющие для подносов. Салат бары оборудованы широким фартуком из нержавеющей стали с 4-х сторон и нержавеющей цоколем. Прилавки серии Stone Island оборудованы двумя тумбами для хранения. ***Внешний вид и характеристики салат-баров серии Special могут отличаться от указанных в настоящем паспорте и соответствуют нестандартному исполнению по запросу Заказчика.***

5. УКАЗАНИЯ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Для очистки салат-бара не допускается применять водяную струю, уборку производить только слегка влажной тряпкой, затем протирать сухой. Корпус выполненный из ЛДСП не подвергать воздействию сильнодействующих химических моющих средств и влаги.

6. ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ПОДГОТОВКЕ К РАБОТЕ САЛАТ-БАРА

Монтаж и установка:

Внимание! Необходимо соблюдать осторожность, привлекать только квалифицированный персонал, использовать специализированную погрузочно-разгрузочную технику при погрузке, разгрузке, перемещении, монтаже оборудования, включающего в себя каменные столешницы, поверхности, стеклянные и другие хрупкие элементы конструкции.

Распаковка, установка и испытание салат-бара должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Установку салат-бара проводите в следующем порядке:

- перед установкой салат-бара на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку с поверхностей из нержавеющей стали. Для этого рекомендуется применить моющее средство, предназначенное для Cr/Ni стали, а очищенную поверхность вытереть сухой тряпкой.

- Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.

Категорически запрещается: мыть салат-бар струёй воды.

7. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Салат-бар нейтральный Серии Stone Island/Special ПН-1010/SI, ПН-1310/SI, ПН-1610/SI, ПН-2010/SI, ПН-****/Sp (нужное подчеркнуть), номер _____, соответствует ТР ТС 004/2011, ТР ТС 010/2011, ТР ТС 020/2011 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____

личные подписи (оттиски личных клейм) должностных лиц предприятия, ответственных за приемку изделия.

8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Салат-бар нейтральный серии Stone Island/Special ПН-1010/SI, ПН-1310/SI, ПН-1610/SI, ПН-2010/SI, ПН-****/Sp (нужное подчеркнуть) заводской номер _____, подвергнут на ООО «ГастроЛюкс» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.78

Дата консервации _____

Консервацию произвел _____

(подпись)

Изделие после консервации принял _____

(подпись)

9. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Салат-бар нейтральный Серии Stone Island/Special ПН-1010/SI, ПН-1310/SI, ПН-1610/SI, ПН-2010/SI, ПН-****/Sp (нужное подчеркнуть), упакован ООО «ГастроЛюкс» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____

(подпись)

М. П.

Упаковку произвел _____

(подпись)

Изделие после упаковки принял _____

(подпись)

10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Срок гарантии составляет 1 год со дня продажи.

Ограниченные гарантийные обязательства (6 месяцев) распространяются на покупные комплектующие (микропроцессор, холодильный агрегат и т.д.) и соответствуют гарантийным срокам предприятий-изготовителей.

ООО «ГастроЛюкс» гарантирует отсутствие дефектов в использованных материалах и в изготовленном им оборудовании в течение гарантийного срока службы при условии соблюдения покупателем всех положений и правил, изложенных выше.

Условия предоставления гарантии:

- гарантийный ремонт оборудования проводится при предъявлении клиентом гарантийного талона
- доставка оборудования, подлежащего гарантийному ремонту, на завод-изготовитель осуществляется клиентом самостоятельно и за свой счет. Оборудование принимается только в чистом виде.

- Бесплатный гарантийный ремонт предоставляется только в сервисном центре завода-изготовителя. В других случаях оплачивается вызов специалиста и почасовая работа мастера.
- Гарантийный ремонт на объекте Заказчика производится ТОЛЬКО при предоставлении нормальных условий для работы специалиста: доступность к оборудованию, подлежащему гарантийному ремонту не менее 1,5 по периметру, оборудование должно быть в чистом виде.
- Гарантия на оборудование предоставляется только при условии заключения договора на сервисное обслуживание специализированной организацией или частным мастером, имеющим специальное образование, лицензию, разрешение или допуск к ведению такого вида работ. Сервисное обслуживание каждой единицы оборудования должно производиться не менее одного раза в месяц.
- Гарантийные обязательства не распространяются на материалы и детали, считающиеся расходными в процессе эксплуатации, а также на повреждения комплектующих и принадлежностей: насадки, фильтры, сетки, мешки, крышки, ножи, диффузионные кольца, спирали, венчики, терки, диски, тарелки, трубки, шланги, щетки, резиновые уплотнители, сетевые шнуры, тэны, пластиковые детали, соединительные и фиксирующие элементы, лампы накаливания, флуоресцентные лампы, стекла, покраску, деревянные материалы, искусственный камень.
- Гарантийные обязательства на покупные комплектующие (конфорки, пакетные переключатели и т.п.) выполняются при условии возврата поврежденных комплектующих.

Гарантийные обязательства могут быть прерваны в следующих случаях:

- Несоответствие серийного номера предъявляемого на гарантийное обслуживание оборудования серийному номеру, указанному в гарантийном талоне.
- Наличие явных или скрытых механических или иных повреждений оборудования, вызванных нарушением условий транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ, хранения или эксплуатации оборудования.
- Выявленное в процессе ремонта несоответствие правилам и условиям эксплуатации, предъявляемым к оборудованию данного типа.
- Повреждение заводских контрольных этикеток и пломб (если таковые имеются).
- Наличие внутри корпуса оборудования посторонних предметов и жидкостей, независимо от их природы, если возможность подобного не оговорена в технической документации и инструкции по эксплуатации.
- Отказ оборудования, вызванный воздействием факторов непреодолимой силы и/или действиями третьих лиц.

- Установка и запуск оборудования неквалифицированным персоналом, в случаях, когда участие при установке и запуске квалифицированного персонала прямо оговорено в технической документации на оборудование.
- Выход из строя вследствие низкого качества используемой воды и образование накипи, кальциевых и других отложений, возможных, в том числе вследствие загрязнений дымоходов.
- Выхода из строя в связи с неконтролируемым воздействием высоких температур.
- Выхода из строя из-за отсутствия регламентных работ и технического обслуживания оборудования, либо обслуживания несертифицированной компанией.
- Самовольный неквалифицированный ремонт, либо ремонт третьими лицами.
- Перепад или нестабильное напряжение в месте установки и работы оборудования

Продавец не несет ответственности за прямые или косвенные убытки, упущенную выгоду или иной ущерб, возникшие в результате выхода из строя приобретенного оборудования.

Продавец не принимает претензий к техническим или технологическим параметрам оборудования, если последние регламентируются и соответствуют параметрам завода-изготовителя..

Настоящим покупатель ознакомлен с тем, что данное оборудование не является бытовым и предназначено для профессионального использования.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ТРЕБУЙТЕ: ПРОВЕРКУ КОМПЛЕКТНОСТИ, РАБОТОСПОСОБНОСТИ, НАЛИЧИЕ ГАРАНТИЙНОГО ТАЛОНА И НАЛИЧИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить инструкцию по эксплуатации изделия, условия гарантийных обязательств, а также проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей Продавца, подписи Покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

Номер гарантийного талона должен совпадать с номером расходной (товарной) накладной. При нарушении этих условиях, а также, в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, талон признается недействительным.

11. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И СПОСОБЫ ЗАЩИТЫ ИЗДЕЛИЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ОТ КОРРОЗИИ.

Изделия из нержавеющей стали являются устойчивыми к коррозии, за счет содержания никеля и хрома, который при взаимодействии с кислородом образует невидимый и тонкий слой оксида хрома, который называют оксидной

пленкой. Нержавейка не подвержена коррозии только до тех пор, пока оксидная пленка не разрушена. При разрушении оксидной пленки - она теряет свои свойства, покрываясь ржавчиной, как обычная сталь. Разрушение пленки происходит при обработке сильными химическими средствами.

Если поцарапать или порезать поверхность нержавеющей стали, то оксидная пленка так же разрушится. Однако вместе с этим создаются новые оксиды, которые восстанавливают поверхность и защищают ее от окислительной коррозии. Эта химическая реакция и является основой коррозионной стойкости стали.

Сварной шов также теряет коррозионные свойства за счет выжигания при сварке легирующих элементов. Но есть еще причина появления ржавчины на сварном шве – это остатки «волосков» и стружек от металлических щеток, применяемых при зачистке сварного шва от черного нагара от сварки. Это место просто необходимо промыть специальными средствами и грунтовками от ржавчины.

Контакт углеродистой стали с поверхностью нержавеющей также может повлечь образование ржавчины. Из углеродистой стали изготавливают различные крепежные элементы - болты, гайки, шпильки, которые обязательно необходимо изолировать от поверхности нержавеющей стали уплотнительными деталями, при их использовании.

Появление ржавчины на поверхности не всегда связано с нарушением оксидной пленки. Возможен непродолжительный влажный контакт поверхности с ржавеющими предметами, которые оставляют след ржавчины на поверхности или намок воды. Самым разрушающим воздействием на нержавеющую сталь, как и на любой другой материал, обладает водная среда в виде влаги, осадков, конденсата. Особенно разрушительным для нержавеющей стали является содержание производных хлора в воде. Очистка, фильтрация и умягчение воды снижает риск ржавления нержавеющей стали, соприкасающейся с данной средой. Вода содержит железо, которое может оставлять ржавые потеки на изделиях не только из нержавеющей стали, но и на эмалированных поверхностях раковин, ванн и унитазов... появление таких ржавых пятен на эмалированных поверхностях никак не связан с «ржавением» керамики... Эти пятна легко удаляются обычными или специальными средствами.

Для чистки изделий из нержавеющей стали категорически запрещено использовать дезинфицирующие жидкости или порошки, содержащие хлор. Хлориды являются злейшими врагами нержавеющей стали. При обработке поверхности хлорсодержащими или сильными щелочными растворами оксидная пленка разрушается и ее восстановление значительно затруднено, в отличие от механических повреждений.

Для удаления пятен с поверхности нержавеющей стали можно использовать мыльный раствор или органические растворители, такие как спирт, метиловый спирт или метиловый спирт, денатурированный этиловым спиртом. Можно использовать спиртсодержащие средства для удаления ржавчины. После

удаления пятен поверхность нужно промыть и вытереть насухо. Отложения кальция на поверхности изделия можно удалять при помощи раствора одной части уксуса к трем частям воды. Изделие необходимо замочить в растворе, после чего налет можно будет оттереть. После чистки изделие необходимо помыть теплой водой и вытереть насухо. Пятна от масла или смазки можно удалить с поверхности с помощью органических растворителей (спирт, метиловый спирт или метиловый спирт, денатурированный этиловым спиртом). После чистки изделие необходимо вымыть и высушить.

Первичная ржавчина, образовавшаяся на нержавеющей стали может быть удалена промыванием чистой водой. Удаление более выраженной ржавчины с поверхности нержавеющей стали можно выполнять методом шлифовки и полировки обычной нейлоновой губкой (ее жесткой поверхностью), а при еще более глубоком поражении поверхности нержавеющей стали ржавчиной, применяется вытравливание кислотами - лимонной либо щавелевой.

Так же, удалить ржавчину поможет 10-15% теплый раствор азотной кислоты. Существует множество специальных средств по уходу за нержавеющей сталью. Для удаления ржавчины в особо тяжелых случаях можно применять шлифовку поверхности и репассивацию (химическая обработка с необходимыми компонентами). После чистки изделие нужно вымыть теплой водой и вытереть насухо.

Удалить неглубокие царапины с поверхности также может помочь полировка нейлоном (обычные нейлоновые губки).

Мы рекомендуем использовать следующие средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали:

- «Domax» изготовитель «Domal» (Германия) — средство для чистки и полировки нержавеющей стали;
- «Kochfeld» изготовитель «Delta Pronatura» (Германия) — очищает и создает силиконовую защитную пленку;
- «Top house» изготовитель «Domal» (Германия) — средство очищает и защищает стальную поверхность;
- «Блеск стали» изготовитель ООО «Химбытконтраст» (Россия) — средство чистит и защищает поверхности из нержавеющей стали;
- «Cif» для нержавеющей стали отчищают грязь, жир, известковый налет и водные разводы с поверхностей из нержавеющей стали изготовитель «Unilever» (Италия);
- «Шуманит» изготовитель «Bagi ltd» (Израиль) — эффективный жируудалитель.

Всегда готовы помочь и организовать выезд нашего специалиста на объект, если предложенные средства не помогут в решении проблем с коррозией

12. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав

потребителей», от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 17.12.1999г. и 30.12.2001г., Гражданским кодексом РФ (части первая, вторая, третья) с изменениями и дополнениями от 20.02.1996г. и 24.10.1997г., 08.07.1999г., 17.12.1999г., 16.04.2001г., 15.05.2001г., 26.11.2001г., 21.03.2002г., а также постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. №55 «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар другого размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» с изменениями и дополнениями от 06.02.2002 г.

Рекламации направлять по адресу:

ООО «ГастроЛюкс»

**127051, г.Москва, М.Сухаревский пер., д.9, стр.1, этаж 2,
помещение I-комната 11 (РМР)**

Тел./факс (495) 926-98-48; (985) 340-55-51

info@gastro-lux.ru