

ВСТРАИВАЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ DROP-IN

Прилавок кондитерский холодильный

RKC11D; RKC12D



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
(совмещённое с паспортом)**

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....	3
2. ОПИСАНИЕ	3
3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	5
4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	5
5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	6
6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	7
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ	8
8. ОБСЛУЖИВАНИЕ	10
9. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	13
10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ	13
11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	13
12. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	15
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	17

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Прилавок кондитерский холодильный линейки встраиваемого оборудования DROP-IN (далее – прилавок, оборудование) – это прилавок с охлаждаемым закрытым рабочим объемом с доступом к продукту со стороны продавца. Прилавок предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и продажи пищевых продуктов, предварительно охлажденных до температуры охлаждаемого объема, на предприятиях торговли и общественного питания. Прилавок обеспечивает температуру находящихся в нем продуктов не ниже +2°C и не выше +8°C при температуре окружающей среды от +12°C до +25°C и относительной влажности не выше 60%. Класс прилавка – среднетемпературный.

Прилавок может использоваться как самостоятельный модуль и как модуль в составе других модулей для организации линии раздачи.

Руководство по эксплуатации содержит: общие характеристики, указания по монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию, условия транспортирования и хранения, сведения об утилизации оборудования, гарантии изготовителя, свидетельство о приемке.

ВНИМАНИЕ!

Компания «Челябторгтехника» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому технические характеристики оборудования могут несколько отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

По дополнительному требованию Клиента возможно изготовление оборудования, отличающегося габаритными размерами или незначительными конструктивными доработками (например: изменение количества полок, изменение конструкции столешницы или декоративных панелей и т.п.) от стандартной позиции.

В этом случае:

- к условному обозначению оборудования впереди добавляется буква «N»,
 - функциональные характеристики оборудования принимаются по ближайшей стандартной позиции, допускается отклонение рабочих параметров в пределах $\pm 10\%$ от указанных значений;
 - отдельное руководство по эксплуатации не разрабатывается.
-

2. ОПИСАНИЕ

Прилавки различают по типоразмеру.

Пример условного обозначения:



На рисунке 1 представлен вид прилавка со стороны покупателя. На рисунке 2 представлен вид со стороны продавца.

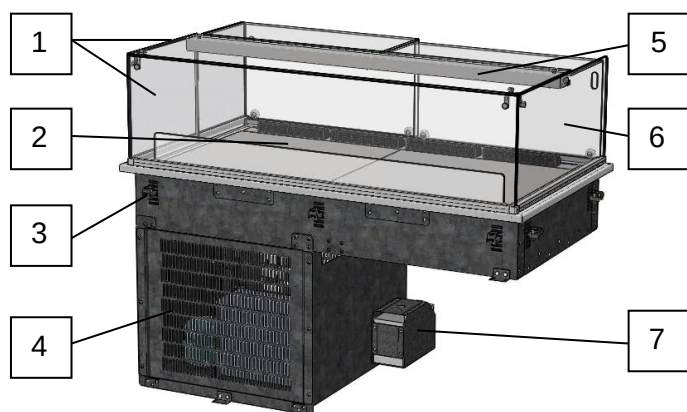


Рисунок 1. Вид прилавка со стороны покупателя.



Рисунок 2. Вид прилавка со стороны продавца.

Позиция	Наименование
1	Фронтальное и верхнее стекло
2	Столешница рабочего объема
3	Прижимы
4	Вентиляционная решетка
5	Плафон со светодиодным освещением
6	Боковые стекла
7	Лоток для сбора воды
8	Раздвижные дверцы
9	Пульт управления

Основание для установки оборудования подготавливается Покупателем. Основание должно быть рассчитано на вес оборудования с учетом веса размещенных продуктов. Для установки оборудования в основании должны быть подготовлены монтажные отверстия: в столешнице основания – для установки оборудования, в боковой стенке основания – для установки пульта управления. Необходимые характеристики для расчета основания и подготовки монтажных отверстий приведены в Таблице 1.

Прилавок имеет встроенный агрегат, охлаждение динамическое (вентилируемое).

Продукты размещаются на поверхности столешницы рабочего объема (2). Информация о площади выкладки приведена в Таблице 1. Прилавок имеет закрытый со стороны покупателя рабочий объем, доступ к продукту со стороны продавца осуществляется при помощи раздвижных дверей (8).

Рабочий объем прилавка имеет светодиодное освещение (5). Управление работой прилавка осуществляется с пульта управления (9). Работой прилавка управляет электронный контроллер, настроенный на поддержание заданной температуры в рабочем объеме с периодической оттайкой его испарителя. Настройки контроллера предустановлены производителем. Принципиальная электрическая схема прилавка приведена в Приложении 1. Внешний вид пульта управления и назначение кнопок приведены на рисунке 3.

Для сбора воды, образующейся в результате оттаивания, в нижней части установлен специальный выдвижной лоток (7).

ВНИМАНИЕ!

Во избежание разлива воды, образующейся после оттайки испарителя, необходимо следить за наполнением лотка для сбора воды и своевременно его опорожнять!



Рисунок 3. Внешний вид панели управления и назначение кнопок.

Все внешние (видимые) детали выполнены из нержавеющей стали марки AISI 430: столешница, внешние детали прилавка, панель пульта управления.

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки определяется заказчиком при заказе.

В стандартный комплект поставки прилавка входит:

Наименование комплектующих	Количество, шт.
Прилавок в упаковке	1
Комплект стекол с крепежами в упаковке	1
Комплект прижимов	1
Руководство по эксплуатации	1

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основные параметры прилавка приведены в таблице №1.

Таблица №1

Наименование показателя	Значения для модели	
	RKC11D	RKC12D
Потребляемая мощность, кВт	0,25	0,28
Номинальное напряжение, В	220/380	
Род тока	переменный	
Частота тока, Гц	50	
Компрессор	AE 4430 Z	
Хладагент	R 507a	
Температура внутри объёма прилавка, °C	2÷8	
Холодообеспечение	встроенное	
Тип оттаивания	автоматический (естественными теплопритоками)	
Уровень шума на расстоянии 1 м от прилавка, дБ	65	
Демонстрационная площадь столешницы, м ²	0,4	0,54
Количество прижимов в комплекте, шт.	10	10
Размеры монтажного отверстия в столешнице для установки оборудования, АхБ (см. рис. 4), мм	945х640	1250х640
Размеры монтажных отверстий в стенке для установки пульта (см. рис.5), мм	100х202, 4 отверстия ø6	
Толщина столешницы основания, мм	28÷80	
Габаритные размеры (см. рис. 4), мм:		
- длина (Д)	980	1290
- ширина (Ш)	700	700
- высота (В)	1025	1025
- высота оборудования над столешницей (после монтажа)	357	357
Масса нетто, не более, кг	106	120

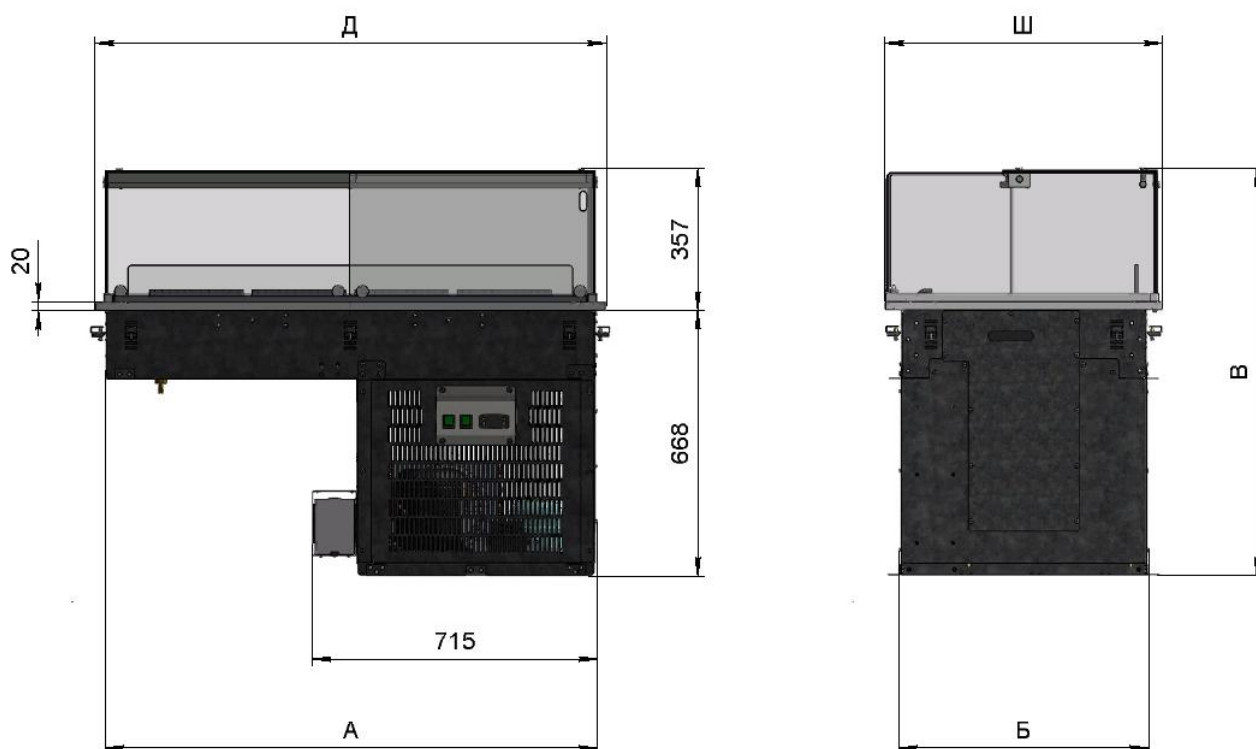


Рисунок 4. Основные габаритные размеры оборудования.

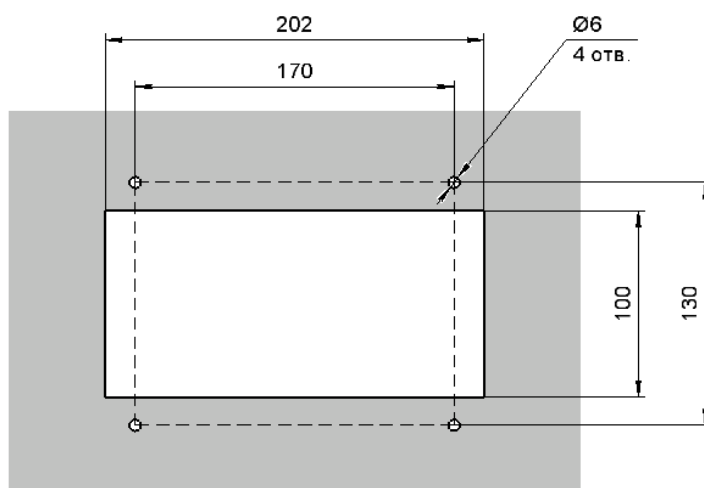


Рисунок 5. Размеры отверстия в стенке основания для установки пульта управления

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

При вводе в эксплуатацию, эксплуатации и техническом обслуживании прилавка необходимо обязательно соблюдать требования «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей», и требования Стандартов безопасности труда.

Все работы, связанные с подключением прилавка к электросети, должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием, знающим ее конструкцию и изучившим данное Руководство по эксплуатации и Инструкцию по сборке прилавка. Монтаж прилавка проводится в соответствии с Инструкцией по сборке, предоставленной отдельным документом.

К монтажу, эксплуатации и обслуживанию допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие медицинское освидетельствование и не имеющие противопоказаний к работе, знающие правила применения средств защиты и оказания доврачебной помощи пострадавшим.

Прилавок выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ 12.2.007.0, степень защиты оборудования, обеспечиваемая оболочками, не ниже IP 21 по ГОСТ 14254.

ВНИМАНИЕ!

Включать прилавок без заземления и перемещать прилавок, находящийся под напряжением, категорически запрещается!

Запрещается нагружать стеклянные полки прилавка весом более 15 кг. Нагрузка на полку должна быть распределенной по поверхности.

Ежедневно перед началом работы проверять исправность заземления. Безопасная работа зависит от квалификации и внимательности работающего персонала, а также от строгого соблюдения инструкций, правил эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием общепита.

Меры пожарной безопасности:

Конструкция прилавка и схемные решения электрооборудования обеспечивают его пожарную безопасность (в том числе и в аварийных режимах работы).

Мероприятия пожарной безопасности в составе объекта эксплуатации обеспечивает потребитель в соответствии с действующими стандартами.

Меры безопасности при работе с оборудованием, содержащим хладагент:

В системе холодоснабжения прилавка, в качестве хладагента используется озонобезопасный хладон R507A, который является смесью взрывобезопасных нетоксичных химических соединений.

ВНИМАНИЕ!

Не допускать контакта хладагента с огнем и горячими поверхностями, это приводит к его разложению с образованием высокотоксичных продуктов!

При нарушении герметичности системы, в которой циркулирует хладагент, возможна его утечка, а также попадание его в глаза и на кожу. Быстрое испарение жидкого хладагента может вызвать обморожение.

При вдыхании хладагента: вынести пострадавшего из зараженной зоны на свежий воздух, в случае недомогания вызвать врача.

В случае попадания хладагента на кожу: обработать обмороженные участки как ожоги, промыть большим количеством воды, не снимать одежду (риск прилипания к коже), при появлении кожных ожогов незамедлительно вызвать врача.

При попадании в глаза: незамедлительно и в течение длительного времени промыть водой, широко открыв веки (не менее 15 минут), немедленно обратиться к офтальмологу.

6. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прилавок изготовлен в климатическом исполнении У категории размещения 4 по ГОСТ 15150-69 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 до 25°C и относительной влажности не более 60%.

На эксплуатационные характеристики прилавка могут оказывать отрицательное влияние:

- потоки воздуха со скоростью выше 0,2 м/с, поэтому не рекомендуется устанавливать прилавок вблизи кондиционеров, дверей или на чрезмерно проветриваемых участках;
- источники тепла (солнечные лучи, трубопроводы горячего воздуха, неизолированные и прогреваемые солнцем потолки, стены и т.п.);

- размещение в рабочем объеме прилавка горячих продуктов;
- уровень влажности, превышающий допустимые значения.

Если условия в помещении, в котором будет эксплуатироваться прилавок, отличаются от требуемых, то эксплуатационные характеристики прилавка могут отличаться от оптимальных.

При эксплуатации диспенсер необходимо устанавливать на ровную горизонтальную поверхность.

Конструкция фронтальной фасадной панели основания должна обеспечивать доступ воздуха для охлаждения холодильного агрегата.

ВНИМАНИЕ!

В конструкции основания необходимо обеспечить наличие свободного забора воздуха напортив конденсатора – перфорация или вентиляционная решётка площадью не менее 0,055 м². Несоблюдение данной рекомендации может привести к выходу витрины из строя!

ВНИМАНИЕ!

При работе допускается запотевание и наличие капельной влаги на элементах прилавка. Появившийся конденсат необходимо удалить сухой ветошью.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Подготовка оборудования к использованию:

Работы по подключению прилавка к электрической сети должны выполняться в соответствии с действующими нормами безопасности.

Для обеспечения исправной работы электрооборудования прилавка необходимо, чтобы качество электрической энергии в питающей сети соответствовало требованиям ГОСТ 32144. Отклонение напряжения питающей сети от номинального значения не должно превышать $\pm 10\%$. Подключение прилавка к электрической сети должно осуществляться через отдельный автоматический выключатель с электромагнитным расцепителем (характеристика отключения «В»), который является главным выключателем прилавка, а также обеспечивает защитное автоматическое отключение питания при сверхтоках и повреждении изоляции.

Ток отключения автоматического выключателя выбирается исходя из значения потребляемой мощности прилавка, указанной в таблице параметров.

Для целей защитного заземления прилавка предусмотрен болт заземления, к которому должен быть подключен заземляющий провод питающего кабеля или отдельный проводник защитного заземления.

Перед началом эксплуатации необходимо провести чистку/санитарную обработку металлических поверхностей. В процессе производства, транспортировки и монтажа на металлические поверхности прилавка может попасть металлическая стружка (частица), которая, при взаимодействии с влагой и воздухом, может ржаветь и вызывать появление на них пятен ржавчины (на поверхности это выглядит как сыпь в виде маленьких коричневых точек, что НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ДЕФЕКТОМ).

Перед чисткой удостовериться, что прилавок обесточен.

Следует избегать применения абразивных средств и растворителей, которые могут испортить поверхность прилавка, также следует избегать попадания воды и моющих средств на части прилавка, находящиеся под электрическим напряжением.

Для мытья прилавка использовать нейтральные моющие средства.

ВНИМАНИЕ!

Для мытья оборудования не использовать абразивные пасты и моющие средства, содержащие кислоты, щелочи, растворители!

ВНИМАНИЕ!

При использовании воды с повышенным содержанием солей или иных примесей возможно их выпадение на поверхностях оборудования в виде пятен различного оттенка. Эти пятна не являются дефектом оборудования и могут быть удалены слабым раствором уксусной или лимонной кислоты.

Во избежание коррозии металлических поверхностей, после обработки моющим средством, очищенные поверхности обязательно промыть чистой водой и вытереть насухо.

Подготовка к монтажу:

В основании выполнить монтажные отверстия в соответствии с Таблицей 1 и рисунками 4, 5.

В подготовленное монтажное отверстие в столешнице основания сверху установить оборудование. Установить прижимы в прорези максимально близко расположенные к столешнице в соответствии с рисунком 6. Зафиксировать оборудование, затянув винты прижимов.

Установить панель управления в подготовленное монтажное отверстие, закрепить при помощи монтажных отверстий. Выполнить электроподключение оборудования в соответствии с рекомендациями раздела «Подготовка оборудования к использованию».

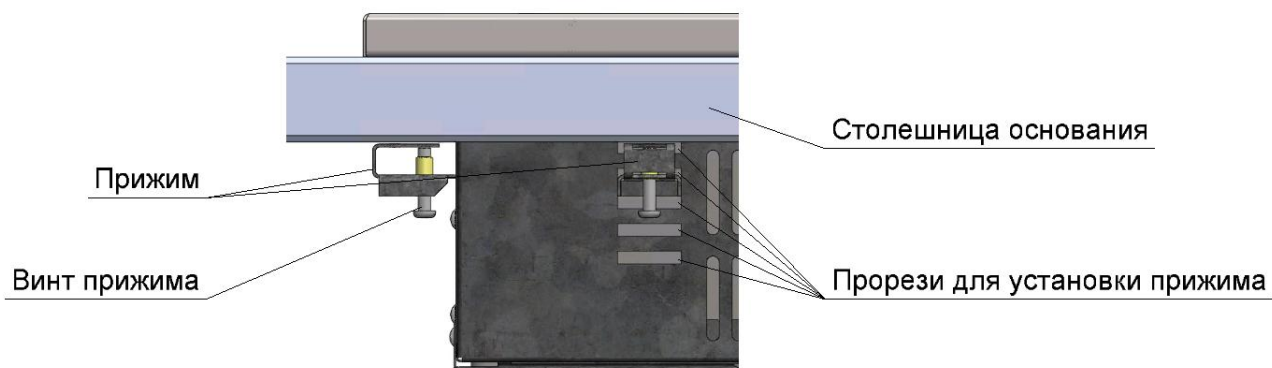


Рисунок 6. Установка прижимов.

Ввод оборудования в эксплуатацию:

Прилавок должен быть установлен и смонтирован квалифицированными специалистами, имеющими опыт в этой области. Надежная и длительная работа прилавка во многом будет зависеть от качества сборки и его настройки при монтаже.

ВНИМАНИЕ!

Монтаж оборудования, подготовка к эксплуатации, ввод в эксплуатацию должны осуществляться только представителями авторизованных сервисных служб!

Фактическая передача оборудования в эксплуатацию оформляется Актом пуска оборудования в эксплуатацию (форма Акта приведена в Приложении 2 к настоящему руководству).

Включение оборудования:

Прилавок следует включать только после подготовки его к эксплуатации в соответствии с требованиями настоящего Руководства по эксплуатации.

Для включения следует нажать переключатели 1, 2 на панели управления (см. рис.3), через несколько секунд прилавок включится в работу. При включении загорается подсветка кнопки переключателя.

Для выключения прилавка следует выключить переключатели 1, 2, снять напряжение питания с прилавка выключением автоматического выключателя на распределительном щите.

Автоматический контроль температуры и поддержание ее в заданных пределах в процессе работы прилавка осуществляет электронный контроллер 3 (см. рис.3).

Визуальный контроль рабочей температуры осуществляется с помощью цифрового дисплея электронного контроллера, установленного на панели управления.

Охлаждение в прилавке осуществляется за счет принудительной циркуляции холодного воздуха. Продукты, выложенные в рабочий объем, не должны блокировать воздушные потоки, и препятствовать циркуляции воздуха через вентиляционные отверстия. Продукты необходимо размещать равномерно без пустот, что позволяет избежать образования вихревых потоков воздуха и способствует равномерному охлаждению рабочего объема прилавка.

Загрузку продуктов в рабочий объем прилавка следует производить только после достижения требуемой температуры в полезном объеме. В прилавок следует помещать только те продукты, температура хранения которых соответствует рабочей температуре прилавка.

ВНИМАНИЕ!

Вентиляционные отверстия не перекрывать и не загромождать!

В прилавок должны выкладываться только продукты, предварительно охлажденные до температуры не выше +8°C.

8. ОБСЛУЖИВАНИЕ

Сервисное обслуживание проводится для поддержания оборудования в исправном состоянии и готовности к работе. Проведение сервисного обслуживания обязательно.

Сервисное обслуживание включает:

- ежедневное техническое обслуживание;
- регламентированное техническое обслуживание.

Ежедневное техническое обслуживание проводится 1 раз в день владельцем оборудования. При ежедневном техническом обслуживании провести следующие работы:

- наблюдение за исправной работой механизмов оборудования (приборы регулировки, переключатели, сигнальные лампы), надежностью крепления элементов оборудования;
- наблюдение за целостностью оборудования – отсутствие видимых повреждений, герметичность емкостей и соединений системы подачи/слива рабочих жидкостей (при наличии);
- наблюдение за исправностью электропроводки и заземляющего устройства;
- санитарную обработку рабочих поверхностей: чистка, мытье удаление жира, и др. загрязнений с поверхности. Санитарную обработку производить с учетом требований раздела «Использование по назначению».

Регламентированное техническое обслуживание проводится не реже 1 раза в месяц специализированной сервисной организацией. При регламентированном техническом обслуживании провести следующие работы:

- проверить внешним осмотром оборудование на соответствие требованиям техники безопасности;

- проверить исправность защитного заземления от автоматического выключателя до заземляющего устройства оборудования;
- проверить исправность электропроводки от автоматического выключателя электрощита до клеммной коробки;
- проверить герметичность емкостей и соединений системы подачи/слива рабочих жидкостей (при наличии);
- при необходимости, устранить неисправности соединительной и запорной водяной арматуры, а также светосигнальной арматуры;
- при необходимости, провести дополнительный инструктаж работников при нарушении ими правил эксплуатации.

При эксплуатации прилавка необходимо периодически контролировать его рабочие параметры в соответствии с таблицей 2.

Таблица №2

№ п/п	Наименование параметра	Значение параметра	Место контроля	Периодичность контроля			Ответственный
				1 раз в день	1 раз в неделю	1 раз в месяц	
1	Температура в охлаждаемом объеме	В соответствии с настоящим руководством	Охлаждаемый объем	x			Владелец оборудования
2	Периодическая очистка прилавка	Отсутствие загрязнений	Рабочие поверхности, рабочий объем	x			Владелец оборудования
3	Очистка конденсатора от загрязнений	Отсутствие загрязнений	Конденсатор			x	Обслуживающая организация
4	Температура воздуха на входе в конденсатор	+18....+25°C	Конденсатор			x	Обслуживающая организация
5	Проток воздуха через испаритель	Отсутствие наледи	Испаритель	x			Владелец оборудования
6	Частота пусков компрессора	Не более семи пусков в час	Компрессор			x	Обслуживающая организация
7	Температура нагнетания	Не выше 110°C	Трубопровод нагнетания компрессора			x	Обслуживающая организация
8	Давление нагнетания	По инструкции (но не более 20 Бар)	Сервисный клапан			x	Обслуживающая организация*
9	Давление всасывания	По инструкции (но не менее 1 бар)	Сервисный клапан			x	Обслуживающая организация*
10	Перегрев на всасывании	Не ниже 7K и не выше 20K	Всасывающий трубопровод компрессора			x	Обслуживающая организация*
11	Контроль и корректировка параметров электронных контролеров и прессостатов	Согласно инструкциям завода изготовителя и по проекту использования	Шкаф управления, холодильный агрегат			x	Обслуживающая организация
12	Контроль утечек хладагента	Допустимо менее 3г в год	Холодильный агрегат, воздухоохладитель			x	Обслуживающая организация
13	Проверка-протяжка электрических клеммных соединений	Момент затяжки 3-4 Н*м	Клеммные коробки, электрические шкафы управления			x	Обслуживающая организация

Все данные контроля параметров, приведенных в таблице, должны фиксироваться в Рабочий журнал владельца оборудования.

Владелец оборудования своим приказом назначает из числа работников ответственного за контроль параметров по пунктам 1; 2 таблицы и общее ведение Рабочего журнала.

Обслуживающая организация осуществляет контроль параметров по пунктам 3-13, с обязательным занесением данных в Рабочий журнал.

Для обеспечения бесперебойной работы, снижения вероятности образования конденсата на наружных поверхностях оборудования Потребителю при эксплуатации прилавка рекомендуется:

- периодически проверять соответствие значений температуры и относительной влажности воздуха в помещении, где установлен прилавок, рекомендуемым значениям, в случае необходимости следует установить в данном помещении системы кондиционирования, вентиляции и отопления;
- не оставлять оборудование включенным в течение ночи при условии отключения на ночь систем вентиляции и кондиционирования;
- избегать направления сквозняков и диффузоров установок искусственного климата в сторону прилавка;
- избегать прямого попадания солнечных лучей на продукты, находящиеся в рабочем объеме прилавка;
- ограничить или исключить использование в освещении помещения, где установлен прилавок, ламп накаливания, направленных на оборудование;
- контролировать температуру рабочего объема прилавка по цифровому табло электронного контроллера;
- своевременно удалять остатки продуктов, упавшие внутрь прилавка через отверстия панели всасывания;
- в случаях выпадения конденсата на наружных поверхностях оборудования и отсутствия возможности обеспечения рекомендаций по поддержанию рекомендуемых климатических параметров окружающей среды, допускается на ограниченный период времени изменить настройки контроллера, путем повышения температуры в рабочем объеме при соответствии условиям хранения продукта;
- информировать специалиста сервисной службы, занимающейся сервисным обслуживанием оборудования, об обнаруженных изменениях в работе прилавка (аномальное образование льда на внутренних и внешних поверхностях прилавка, нетипичное образование конденсата и т.д.);
- контролировать работу движущихся частей (раздвижные дверки), предотвращать их заклинивание;
- контролировать надежную фиксацию стеклоизделий на прилавке;
- один раз в месяц проводить контроль функционирования прилавка с привлечением специалиста из сервисной службы, занимающейся сервисным обслуживанием оборудования.

При сервисном обслуживании обязательно:

- контролировать процесс оттаивания (его периодичность, продолжительность, температуру при оттаивании, включение прилавка после оттаивания и т.п.);
- проверять отток воды, образующейся в результате оттаивания (своевременно прочищать сливы).

ВНИМАНИЕ!

В случае прекращения функционирования оборудования необходимо незамедлительно:

- 1. Вызвать представителя сервисной службы, занимающейся сервисным обслуживанием прилавка;**
 - 2. Принять меры по предотвращению резкого повышения температуры продуктов, хранящихся в рабочем объеме прилавка.**
-

9. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Упакованное оборудование допускается транспортировать всеми видами транспорта, за исключением воздушного, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Во время погрузочно-разгрузочных работ и транспортирования не должны допускаться толчки и удары, которые могут сказаться на работоспособности оборудования.

Условия транспортирования и хранения оборудования - по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 и температуре не ниже минус 35°C.

Прилавок должен храниться у Потребителя в упакованном виде в складских помещениях или под навесом. Хранение на открытых площадках не допускается. При транспортировании следует предохранять оборудование от осадков. Транспортирование должно производиться в заводской упаковке, в положении соответствующему указанию манипуляционного знака «Вверх».

Штабелирование не допускается.

Прилавок поставляется прикрепленным к деревянному поддону, позволяющему поднимать и перемещать его в распакованном виде вилочным погрузчиком. Для поднятия прилавка использовать ручной и электрический погрузчик, рассчитанный на его вес и габариты.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Прилавок кондитерский холодильный, модель _____
признан годным для эксплуатации.

Заводской номер _____ Дата выпуска «___» _____

Номер заказа _____ Штамп ОТК _____

Дата продажи «___» _____ Штамп магазина _____

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

В течение гарантийного срока службы изделия предприятие-изготовитель гарантирует нормальную работу оборудования в течение 12 месяцев со дня продажи при условии наличия оформленного Акта пуска оборудования в эксплуатацию и соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

Гарантии не распространяются на прилавок, вышедший из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

Гарантия не распространяется:

- на комплектующие изделия, имеющие ограниченный срок службы и являющиеся расходными;
- на узлы и детали из стекла;
- на оборудование, поврежденное вследствие механического воздействия, в том числе, но не ограничиваясь, в результате падения, погружения в жидкости, попадания в оборудование посторонних предметов и т.д.;
- на оборудование, которое эксплуатируется с нарушением правил эксплуатации, предписанных настоящим Руководством по эксплуатации;
- на оборудование, если внутри него обнаружены продукты жизнедеятельности насекомых, мышей и т.п.;
- на работы по установке, настройке, периодическому обслуживанию оборудования в соответствии с настоящим Руководством по эксплуатации;
- при проведении обслуживания и ремонта оборудования в несертифицированном сервисном центре;

- при внесении конструктивных изменений в оборудование, а также при нарушении целостности конструкции (разборка оборудования) без согласования с производителем.

Время нахождения оборудования в ремонте в гарантийный срок не включается.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

ВНИМАНИЕ!

Гарантия не включает техническое обслуживание в течение гарантийного срока. Техническое обслуживание производится за отдельную плату.

12. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

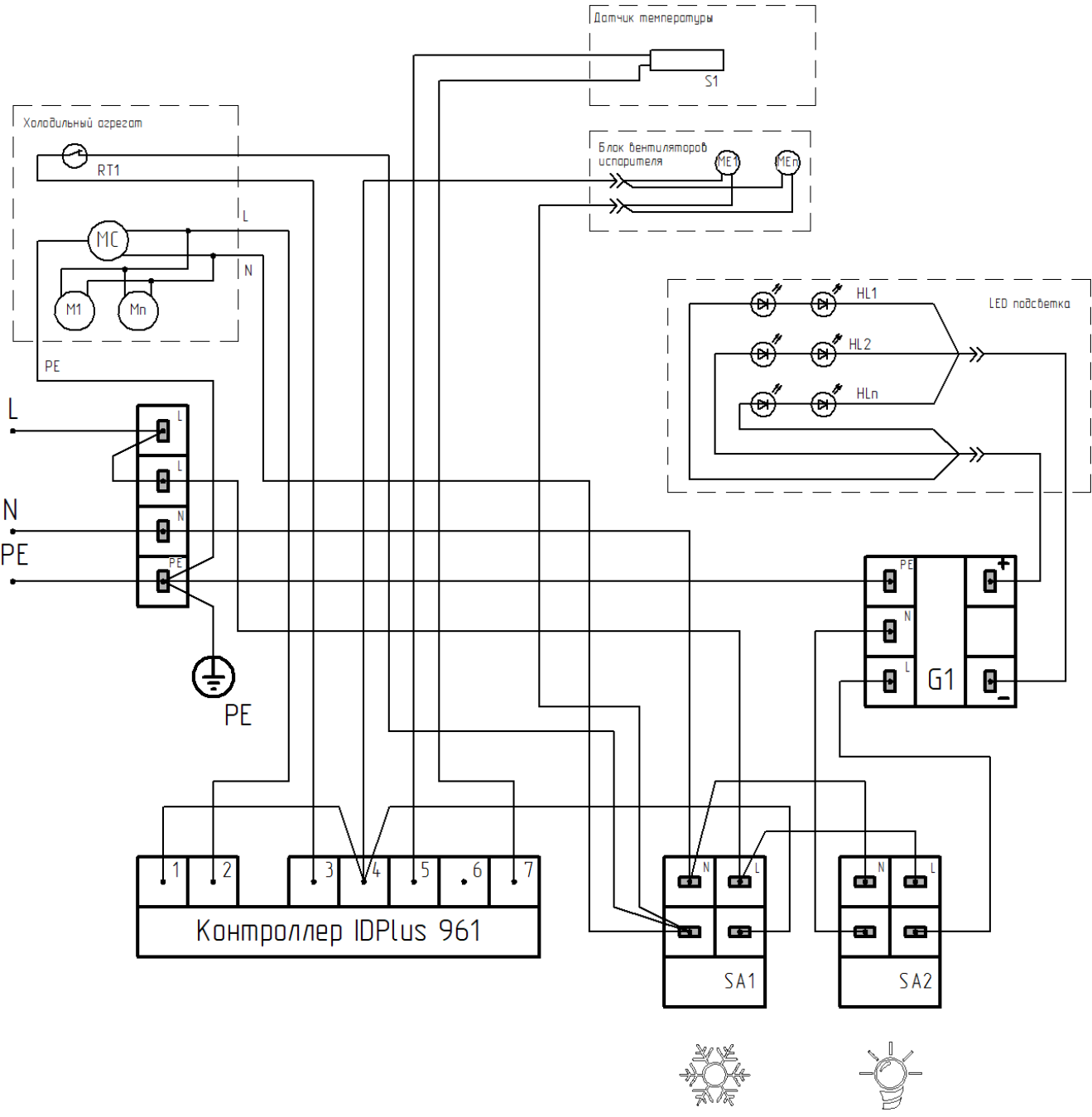
Оборудование, непригодное к ремонту и восстановлению, необходимо утилизировать в установленном порядке. При утилизации оборудования с целью защиты окружающей среды и персонала необходимо осуществить следующие организационно-технические мероприятия:

- разборку оборудования следует проводить в последовательности, обратной последовательности монтажа, с применением грузоподъемных механизмов, при необходимости, и вспомогательного электромеханического инструмента;

- утилизация оборудования производится отдельно по группам материалов: пластмасса, стекло, металл.

При проведении работ по утилизации оборудования необходимо строгое соблюдение правил по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности с обязательным применением персоналом средств индивидуальной защиты, установленных нормативной документацией.

Схема электрическая монтажная



SA1...SA2	переключатели работы прилавка	S1	датчик температуры
G1	блок питания	ME1...MEn	вентилятор испарителя
RT1	термореле	MC	компрессор
HL1...HLn	светодиодная подсветка	M1...Mn	вентилятор конденсатора

**АКТ
Пуска оборудования в эксплуатацию**

Настоящий акт составлен на оборудование ООО «Завод «Челябторгтехника»

(наименование и марка оборудования, заводской номер, дата изготовления)

Организация – потребитель

(наименование и адрес)

(должность, Ф.И.О., представителя организации-потребителя)

и представитель специализированной организации

(наименование организации)

(Ф.И.О. представителя специализированной организации)

удостоверяют, что оборудование

(наименование, марка)

пущено в эксплуатацию и принято на обслуживание в соответствии с договором
№ _____ от _____ 20____г. между организацией
потребителем оборудования и специализированной организацией

(наименование, дата пуска в эксплуатацию)

АКТ составлен и подписан:

Организация-
потребитель оборудования

Представитель
специализированной организации

(М.П. подпись)

(М.П. подпись)

« _____ » _____ 20____г.

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!

Ваши отзывы замечания и предложения направляйте по адресу: 454007, г. Челябинск,
пр. Ленина, 2 «В», ООО «Завод «Челябторгтехника», mail.chtt.ru, service-zavod@chtt.ru.

Организация-заказчик/
покупатель

(наименование организации)

Дата составления

Дата выхода оборудования из строя

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ о выявленных дефектах оборудования

Поставленного по договору счет Товарная накладная Введенного в эксплуатацию	№	от
	№	от
	№	от
	Дата	

Местонахождение оборудования _____
(адрес, здание, сооружение, цех)

Организация-поставщик/исполнитель ООО «Завод «Челябторгтехника»/ «Челябторгтехника-С»
(наименование)

Монтажная организация _____
(наименование)

Сервисная организация _____
(наименование)

В процессе _____ перечисленного ниже оборудования
(приемки, монтажа, наладки, испытания, эксплуатации)

обнаружены следующие дефекты:

Оборудование			Подробное описание обнаруженных дефектов, в т.ч. при каких обстоятельствах были выявлены
Наименование и модель	Серийный номер	Дата выпуска изделия	

Показатели параметров.			
t° С - на месте эксплуатации оборудования	Напряжение в эл. сети.	Частота, Гц	Наличие механических повреждений оборудования, его элементов, агрегатной части. Комплектность.

Представитель сервисной организации, тех. службы Представитель организации-заказчика/покупателя

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

М.П.

М.П. “ ” 20 г.