

IRONCHERRY



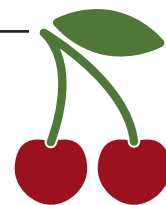
ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОНДИТЕРСКАЯ ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА

САКЕ 3

017110

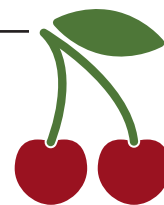


Введение

Благодарим Вас за выбор нашей продукции. Мы искренне желаем вам использовать это оборудование в течение многих лет, не сталкиваясь с трудностями. Наш опытный технический персонал сделал возможным производство инновационного и высококачественного оборудования, правильная эксплуатация которого, в соответствии с положениями данного руководства, сделает его безопасным для пользователей.

Цель настоящего руководства – ознакомить Вас с правилами эксплуатации машины и мерами предосторожности, которые необходимо соблюдать, чтобы обеспечить продолжительную и оптимальную работу оборудования. Следует строго придерживаться приведенных ниже инструкций; во избежание неправильного обращения с панелью управления и предохранительными устройствами пользователю не рекомендуется самостоятельно проникать в компрессорную/холодильную камеру. Поэтому мы предлагаем вам внимательно прочитать данное руководство, обращая пристальное внимание на данные нами предупреждения и советы.

При любом обращении к производителю по вопросу вашего оборудования, указывайте его модель и серийный номер.



1. Техническое описание

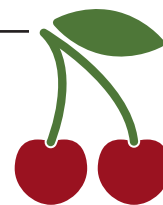
1.1 Агрегат, описанный в данном руководстве, является кондитерской витриной. Главный выключатель ON – OFF находится на панели управления.

1.2 Швы между стенками заполнены пеной – теплоизолятором. Корпус сделан из нержавеющей стали (крышка из стекла или нержавеющей стали). Отсек холодильного агрегата имеет вентиляцию. Внутри витрины поддерживается оптимальная температура для хранения продуктов.

Шнур для подключения к сети электропитания расположен в задней части отсека.

1.3 Технические характеристики.

Технические характеристики	САКЕ 3
Напряжение	220 В, 50 Гц
Полки	3 полки
Размеры оборудования (длина, глубина, высота)	650x650x1950 мм
Хладагент	R290
Объем	400 л
Тип охлаждения	Статический
Температура	+2 ~ +8



2. Правила техники безопасности

Для обеспечения правильной работы оборудования следует внимательно прочитать данное руководство и придерживаться указанных инструкций, при соблюдении этих условий ваш агрегат будет надежно работать в течение нескольких лет.

В случае возникновения каких-либо опасений, вам следует обратиться к представителю компании. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ не несет ответственности за любые повреждения или травмы, полученные в результате несоблюдения правил техники безопасности.

ОСТОРОЖНО. Отключите оборудование от электричества прежде, чем начать любые ремонтные работы или очистительные операции. **НАСУХО ПРОТРИТЕ РУКИ.** Кнопка отключения электричества должна находиться на расстоянии вытянутой руки от установленного агрегата.

ВНИМАНИЕ Ремонтные работы и очистку оборудования должен выполнять авторизованный персонал специализированных центров по обслуживанию (см. на сайте www.iron-cherry.ru). Если необходимо передвинуть агрегат, поднимите его во избежание повреждения ножек, стола.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не толкайте и не тащите его. Убедитесь в том, что используемая электрическая розетка заземлена.

3. Предупреждение

3.1 Наличие источников, излучающих тепло в непосредственной близости от места установки (солнечные лучи, решетки притока теплого воздуха, трубопроводы горячего воздуха, стены и полы с подогревом) отрицательно сказываются на работе агрегата.

3.2 Оборудование должно быть использовано только в помещениях. Важно обеспечить циркуляцию воздуха между задней стенкой оборудования и стеной.

3.3 Не устанавливайте оборудование вблизи горячих агрегатов. Убедитесь, что агрегат стоит на ровной поверхности, это увеличит продуктивность оборудования

3.4 Если по какой-либо причине вам нужно поставить агрегат набок, то перед включением переверните обратно и дайте оборудованию постоять не менее 12 часов, так как масло должно прийти в нужную форму. Данная процедура не нарушит работу компрессора.

3.5 Не прикасайтесь к холодильной камере мокрыми частями тела, не позволяйте детям вставать, висеть на агрегате. Это может привести к поломке оборудования и серьезно навредить здоровью.

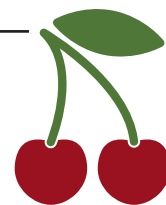
3.6 У устройства должна быть своя собственная розетка, никогда не используйте адаптеры и удлинители.

3.7 Витрины должны использоваться в надлежащей среде с окружающей температурой. <25 C, относительная влажность <60%, более высокая температура и влажность влияют на работу.

3.8 Это нормальное явление, когда при размораживании шкафа внутренняя температура растет в течение короткого времени

3.9 Полки могут выдерживать не более 20kg / m² или полка может быть повреждена.

3.10 Когда витрина замораживается, ее холодопроизводительность ухудшится. Частота размораживания обычно составляет 6 раз / 24 часа, продолжительность 20 минут.



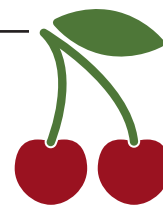
4. Руководство по эксплуатации

4.1 Установка агрегата, условия:

- Проверьте, не были ли нанесены какие-либо повреждения во время транспортировки, прежде чем вы откроете упаковку. В случае обнаружения повреждений необходимо срочно известить об этом транспортную компанию или производителя. Затем выньте все комплектующие и протрите агрегат.
- Снимите защитную пленку. Промойте, если есть необходимость. Запрещается использование металлических губок или абразивных средств. Высушить перед включением.
- Установите агрегат в чистое и хорошо проветриваемое помещение. Не подносите оборудование к источникам тепла, избегайте прямых солнечных лучей и дождя.
- Перед включением отрегулируйте ножки для правильного и удобного размещения в помещении.
- Если оборудование транспортировалось в неправильном положении, то оставьте его в правильном положении на 12 часов. Это нужно для того, чтобы масло пришло в правильное положение.
- Составить акт ввода в эксплуатацию.

4.2 Источник питания

- Источник питания должен совпадать с требованиями
- Соединения должны быть подключены изготовителем, сервисным работником или квалифицированным специалистом.
- Вилка питания должна быть вставлена непосредственно в электрическую розетку, не может быть вставлена во временную электрическую розетку. Все провода должны отвечать национальным или региональным стандартам.
- Колебания напряжения не должны превышать 10% или номинального напряжения, или следует поставить регулятор напряжения.
- Любые изменения в электрическую схему и проводку изделия могут быть внесены исключительно специализированным техническим персоналом по согласованию с изготовителем.
- Заземление агрегата должно соответствовать электрическим стандартам.



5. Условия эксплуатации

5.1 Очистка оборудования

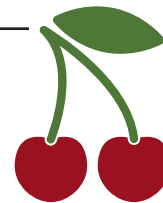
Очистка должна проводиться по мере загрязнения неабразивными веществами. Катушка конденсатора требует регулярной очистки и рекомендуется каждые 90 дней. В некоторых случаях вы можете обнаружить, что до 90-дневного периода времени накопилось большое количество мусора и пыли или жира. В этих случаях конденсаторную катушку следует очищать каждые 30 дней.

Для поддержания надлежащих характеристик охлаждения конденсаторные ребра необходимо регулярно очищать от пыли, грязи и жира. Рекомендуется, чтобы это проводилось не реже одного раза в три месяца. Если условия таковы, что конденсатор полностью заблокирован через три месяца, необходимо увеличить частоту очистки. Очистите конденсатор пылесосом или жесткой щеткой.

Нержавеющая сталь содержит 70-80% железа, которое будет ржаветь. Он также содержит 12-30% хрома, который образует невидимую пассивную пленку поверх стали, которая действует как защитная оболочка от коррозии. Пока защитный слой не поврежден, металл по-прежнему остается нержавеющей. Если пленка повреждена или загрязнена, внешние элементы могут начать разрушать сталь и начать формировать ржавчину.

Чистящие растворы должны быть основаны на щелочных или нехлоридных основаниях. Любой очиститель, содержащий хлориды, повредит защитную пленку из нержавеющей стали. Хлориды обычно встречаются в жесткой воде, солях, домашних и промышленных очистителях. Если используются чистящие средства, содержащие хлориды, обязательно тщательно промойте и высушите. Обычную очистку нержавеющей стали можно производить с мылом и водой. Сильные загрязнения или жир следует очищать неабразивным чистящим средством и пластиковой щеткой.

Никогда не используйте очищающий раствор на основе кислоты! Многие пищевые продукты имеют кислотный состав, который может ухудшить качество отделки. Обязательно очищайте поверхности из нержавеющей стали ВСЕХ пищевых продуктов.



6. Комплект поставки

- Настольная холодильная витрина
- Паспорт товара
- Тара упаковочная

7. Гарантии производителя

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их. Гарантия на оборудование, поставляемое нашей компанией, составляет от 1 года до 5 лет на компрессоры (в зависимости от модели) и 1 год на запчасти и работу со дня продажи (от даты подписания товарной накладной или акта приема-передачи оборудования уполномоченным представителем Покупателя) и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия. Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

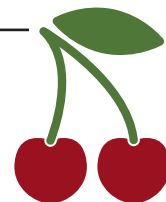
7.1 Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией «IRON CHERRY».

7.2 Изделие должно использоваться в строгом соответствии с руководством по эксплуатации с соблюдением правил и требований по безопасности.

7.3 Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами, - уполномоченными дилера изготовителя и официальными обслуживающими (сервис) центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у неуполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с законодательством.

7.4 Настоящая гарантия не распространяется на дефекты и внешние изменения изделия, возникшие в результате:

- Несоблюдения правил транспортировки, хранения, подключения и технического обслуживания, в соответствии с требованиями завода – изготовителя и техническими характеристиками оборудования;
- Возникновения неисправностей, вызванных пожаром, наводнением или другими стихийными бедствиями;
- Химического, механического, высокотемпературного или иного воздействия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых, животных и продуктов их жизнедеятельности внутрь изделия;
- Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением требований Руководства по эксплуатации и правил техники безопасности;
- Нормальной эксплуатации, а также естественного износа, не влияющие на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т.ч. появление радужных и темных пятен, а также – коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла;
- Ремонта изделия, произведенного силами покупателя, сторонними лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами;



- Нарушения сохранности гарантийных пломб;
- Использования оборудования не по назначению;
- Отсутствия условий, необходимых для проведения ремонтно – восстановительных работ, на месте эксплуатации оборудования;
- Замены быстроизнашиваемых частей (сальники, уплотнения, зубчатые ремни, смазка и т.д.)
- Естественного износа изделия (полная выработка ресурса, сильное внутреннее или внешнее загрязнение)
- Удаления или стирания заводского номера, а также если данные на изделии не соответствуют данным в гарантийном талоне;
- При отсутствии профилактического обслуживания изделия (чистка, промывка, смазка)

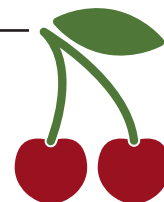
7.5 Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящего талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.

Обязательства IRON CHERRY в случае гарантийного случая

В случае подтверждения, подпадающего под гарантию, компания IRON CHERRY по своему усмотрению либо:

- а) Произведет ремонт Изделия IRON CHERRY с использованием новых запчастей;**
- б) Заменит Изделие IRON CHERRY на изделие, как минимум функционально идентичное изделию IRON CHERRY и изготовленное из новых запчастей;**

По всем вопросам гарантийного обслуживания изделий IRON CHERRY обращайтесь по тел: 8 800 700 25 80 или info@iron-cherry.ru



8. Свидетельство о приемке

8.1 Оборудование модель _____

Серийный номер : _____

Изготовленный ООО «АРТ ФЕМИЛИ», соответствует ТУ
И признан годным к эксплуатации.

8.2 Электросхема выполнена в напряжении 220 В

8.3 Дата изготовления: _____ 20__ г.

8.4 Марка хладагента _____ масса заправки: _____ кг.

Ответственный за приемку _____ (подпись)

М.П.

9. Акт ввода в эксплуатацию

Оборудование _____ заводской № _____

Модель компрессора _____ компрессор № _____

Изготовлен ООО «АРТ ФЕМИЛИ», установлен по адресу:

«_____» _____ 20__ г. Механиком обслуживающей организации

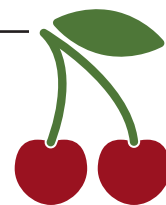
(наименование организации)

(подпись)

Владелец _____

(наименование организации)

(подпись)



10. Гарантийный талон № ___

Наименование оборудования _____ заводской № _____

Серийный номер _____

Артикул _____

Дата продажи _____

Штамп поставщика :

Рекламации направлять по адресу : E- mail: info@iron-cherry.ru Тел. 8 800 700 25 80

Гарантийные обязательства не распространяются на неисправности, возникшие по вине потребителя при нарушении правил эксплуатации изделия.

