



ПАСПОРТ И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

САЛАТ-БАР ТЕПЛОВОЙ WoodLine



МОСКВА

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Салат-бар тепловой WoodLine (далее салат-бар) TM-127/3GN/W, TM-157/4GN/W, TM-187/5GN/W предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд в гастроёмкостях и раздачи их потребителю на предприятиях общественного питания.

Используется на предприятиях общественного питания в составе технологических линий раздачи, шведских линий или как самостоятельное изделие.

В конструкцию изделия могут быть внесены изменения, не ухудшающие эксплуатационные характеристики, без уведомления или обновления настоящего руководства.

Салат-бары тепловые WoodLine TM-127/3GN/W, TM-157/4GN/W, TM-187/5GN/W имеют Декларацию о соответствии Евразийского экономического союза ЕАЭС N RU Д-РУ.КА01.В.06947/19 сроком с 25.06.2019 по 24.06.2024.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические данные приведены в таблице 1.

Таблица № 1.

| Nпп | Характеристики | Нормы | | |
|-----|---|-----------------------|--------------|--------------|
| | | TM-127/3GN/W | TM-157/4GN/W | TM-187/5GN/W |
| 1. | Количество гастроёмкостей 1/1 | 3 | 4 | 5 |
| 2. | Глубина ванны, мм | 210 | | |
| 3. | Номинальная потребляемая мощность, кВт | 2,4 | 2,4 | 3,6 |
| 4. | Температурный режим, °С | +30.....+85 | | |
| 5. | Напряжение, В | 220В/50Гц | | |
| 6. | Род тока | Однофазный переменный | | |
| 7. | Количество ТЭНов, шт. | 2 | 3 | 3 |
| 8. | Сливной патрубок, шт. | 1 | | |
| 9. | Материал | нерж.сталь, ЛДСП | | |
| 10. | Габаритные размеры, мм | | | |
| | - длина | 1225 | 1550 | 1875 |
| | - ширина | 720 | | |
| | -высота | 1400 | | |
| 11. | Масса, кг, не более | 44 | 52 | 60 |
| 12. | Объем, куб. м, не более | 1,3 | 1,6 | 1,9 |

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица № 2.

| № п/п | Наименование | Количество, шт. | | |
|-------|--|-----------------|--------------|--------------|
| | | TM-127/3GN/W | TM-157/4GN/W | TM-187/5GN/W |
| 1. | Салат-бар тепловой | 1 | 1 | 1 |
| 2. | Полка верхняя (надстройка) с подсветкой | 1 | 1 | 1 |
| 3. | Комплект колес d=100мм | 1 | 1 | 1 |
| 4. | Разделители для гастроемкостей (опция) | - | - | - |
| | Направляющие для подносов (опция) | - | - | - |
| | Кронштейн со складывающимся механизмом (опция) | - | - | - |
| 5. | Паспорт | 1 | 1 | 1 |
| 6. | Гарантийный талон | 1 | 1 | 1 |

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

Салат-бар тепловой представляет мобильный прилавок, внешний каркас которого выполнен из ЛДСП, в столешницу встроена подогреваемая ванна, также на столешнице установлена полка-надстройка с подсветкой. В ванну устанавливаются гастроемкости GN 1/1. В случае если по желанию заказчика, мармит комплектуется гастроемкостями меньших размеров (1/2, 1/3 и т.д.), возможно дополнительно установить разделяющие рейки для гастроемкостей, количество и размеры которых зависят от габаритов гастроемкостей.

Для задания необходимой температуры пищи в емкостях — 80 ± 5 °С, ручки терморегулятора установить в положение «85». Поддержание заданной температуры осуществляется автоматически с помощью терморегулятора.

Место для подключения заземления расположено на левой стороне каркаса.

Блок зажимов для подключения салат-бара к сети расположен за лицевой панелью управления.

При подключении к сети напряжением 220В к блоку зажимов подводятся фазный и нулевой провода.

Светосигнальная арматура сигнализирует о подаче напряжения на салат-бар и о работе ТЭНов.

Для подключения сети питания салат-бар имеет провод длиной 1,5-2 м с вилкой на конце и заземляющим контактом.

На панели управления расположены:

- кнопка для включения;
- терморегулятор;
- сигнальная лампа;

5. УКАЗАНИЯ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

К обслуживанию салат-бара допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования.

При работе с салат-баром соблюдайте следующие правила безопасности:

- не допускается установка салат-бара ближе 1 м от легко воспламеняющихся материалов;
- к салат-бару должен быть проход шириной не менее 1 м от легко воспламеняющихся материалов;
- при монтаже салат-бара должна быть установлена коммутационная защитная арматура, гарантирующая от пожарных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения;
- при первичной установке салат-бара должно быть установлено реле тока утечки в щите ШС;
- присоединение салат-бара к сети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть;
- при обнаружении неисправностей вызовите электрика;
- включайте салат-бар только после устранения неисправностей;
- по пожарной безопасности мармит должен соответствовать ГОСТу 12.1.004;
- не допускается использование салат-бара в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

Внимание! Для очистки наружной части салат-бара и чаши 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.

Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе салат-бара;
- держать включенным незагруженный салат-бар;
- работать без заземления;
- работать без внешней защиты.

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

ТЕПЛОВОГО

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. Необходимо следить за тем, чтобы магнит был установлен в горизонтальном положении.
- на дне салат-бара предусмотрен патрубок с шаровым краном для слива/залива воды
- подключение салат-бара к электросети должно быть выполнено согласно действующему законодательству и нормативам. Электроподключение производится только уполномоченной специализированной службой с учетом маркировок на табличке с надписями;
- монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы установленный и подключенный салат-бар предупреждал доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;
- плавкие предохранители для постоянной электропроводки должны соответствовать мощности салат-бара, указанной в таблице № 1.
- надежно заземлить салат-бар, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму на днище подогреваемой ванны салат-бара;
- провести ревизию соединительных устройств электрических цепей салат-бара (винтовых и безвинтовых зажимов), при выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;
- проверить сопротивление изоляции салат-бара, которое должно быть не менее 2 Мом;
- проверить ток утечки — 1 мА на 1 кВт номинально потребляемой мощности.

Номинальное поперечное сечение кабелей питания, подведенных к салат-бару, должны также соответствовать его мощности.

Выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания салат-бара и должен быть подключен

непосредственно к зажимам питания и иметь зазор между контактами не менее 3 мм во всех полюсах.

- Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.

Подготовка к работе:

- Залить ванну салат-бара водой на 70 – 100 мм
- Включить салат-бар в сеть
- Ручку терморегулятора установить в положение «85» (соотв. 85 °С).
- Установить гастроемкости в ванну салат-бара
- После окончания работы ручку терморегулятора установить в положение «0»
- Отключить салат-бар от сети
- Снять гастроемкости, слить воду из салат-бара, произвести уборку ванны влажной тряпкой

Категорически запрещается: мыть салат-бар струёй воды.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III—V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

Техническое обслуживание и ремонт салат-бара осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла:

5 ТО-ТР,

где: ТО - техническое обслуживание,

ТР - текущий ремонт.

ТО - проводится 1 раз в 2 месяца, ТР - проводится 1раз в год.

При техническом обслуживании проводятся следующие работы:

- проверить внешним осмотром салат-бар на соответствие правилам техники безопасности;
- проверить исправность защитного заземления от автоматического выключателя до заземляющего устройства салат-бара;
- подтянуть при необходимости контактные соединения токоведущих частей салат-бара;
- проверить салат-бар в рабочем режиме.

Перед проверкой контактных соединений, крепления переключателей и

сигнальной арматуры, следует отключить салат-бар от сети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя цехового щита и повесить на рукоятки коммутирующей аппаратуры плакат «Не включать — работают люди».

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица № 3

| Наименование неисправности | Вероятная причина | Методы устранения |
|---|-------------------------------|-----------------------|
| Вода в ванной мармита не нагревается, сигнальные лампы не горят | Отсутствует напряжение в сети | Подать напряжение |
| Вода в ванной мармита не нагревается, сигнальные лампы горят | Сгорели ТЭНы | Заменить ТЭНы |
| Вода в ванной мармита нагревается, сигнальные лампы не горят | Сгорели электролампы | Заменить электролампы |

9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Салат-бар тепловой WoodLine TM-127/3GN/W, TM-157/4GN/W, TM-187/5GN/W (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.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Салат-бар тепловой WoodLine TM-127/3GN/W, TM-157/4GN/W, TM-187/5GN/W (нужное подчеркнуть) заводской номер _____, подвергнут на ООО «ИНОКС ФЭМЕЛИ» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.78.

Дата консервации _____

Консервацию произвел _____

(подпись)

Изделие после консервации принял _____

(подпись)

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Салат-бар тепловой WoodLine TM-127/3GN/W, TM-157/4GN/W, TM-187/5GN/W (нужное подчеркнуть), упакован ООО «ИНОКС ФЭМЕЛИ» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____

М. П.

(подпись)

Упаковку произвел _____

(подпись)

Изделие после упаковки принял _____

(подпись)

12. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Срок гарантии составляет 1 год со дня продажи.

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

ООО «ИНОКС ФЭМЕЛИ» 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.
- 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.

13. 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 «ИНОКС ФЭМЕЛИ»

123242, г.Москва, ул. Заморёнова, д.9, стр.2, э подвал,

помещение I, комната 7, оф. 20

inoxfamily@yandex.ru