



ПАСПОРТ И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МАРМИТ ДЛЯ 1-ЫХ БЛЮД

Light



МОСКВА

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит 1-ых блюд Light ПН-087/1К(С)/L, ПН-117/2К(С)/L, ПН-157/3К(С)/L, ПН-187/4К(С)/L предназначен для подогрева, поддержания в горячем состоянии и раздачи первых блюд. Используется на предприятиях общественного питания в составе технологических линий раздачи или как самостоятельное изделие. Эксплуатация прилавка охлаждаемого допускается при температуре окружающего воздуха от 0 до 25 °С, относительной влажности от 40 до 70%.

Мармиты 1-ых блюд Light ПН-087/1К(С)/L, ПН-117/2К(С)/L, ПН-157/3К(С)/L, ПН-187/4К(С)/L 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			
		ПН-087/1К(С)/L	ПН-117/2К(С)/L	ПН-157/3К(С)/L	ПН-187/4К(С)/L
1	Количество конфорок (К)	1	2	3	4
2	Места под супницы (С)				
3	Номинальная потребляемая мощность, кВт (для моделей с конфорками (К))	2,0	4,0	6,0	8,0
4	Температурный режим, °С (для моделей с конфорками (К))	+30...+90			
5	Напряжение, В	220/50Гц			
6	Род тока	Однофазный переменный			
7	Материал	Нерж.сталь			
8	Габаритные размеры, мм				
	- длина	800	1100	1500	1850
	- ширина	700			
	-высота	850			
9	Масса, кг, не более	30	36	45	50
10	Объем, куб. м, не более	0,5	0,7	1	1,2

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица № 2.

№ п/п	Наименование	Количество, шт.			
		ПН-087/1К(С)/L	ПН-117/2К(С)/L	ПН-157/3К(С)/L	ПН-187/4К(С)/L
1.	Мармит для 1-ых блюд	1	1	1	1
2.	Полка верхняя (надстройка) (опция)	-	-	-	-
3.	Подсветка для полки верхней (надстройки) (опция)	-	-	-	-
4.	Панель фронтальная (опция)	-	-	-	-
5.	Панель боковая (опция)	-	-	-	-
6.	Полка нижняя (опция)	-	-	-	-
7.	Цоколь опция)	-	-	-	-
8.	Комплект колес d=100мм (опция)	-	-	-	-
9.	Направляющие для подносов (опция)	-	-	-	-
10.	Кронштейн со складывающимся механизмом (опция)	-	-	-	-
11.	Паспорт	1	1	1	1
12.	Гарантийный талон	1	1	1	1

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

Мармит для 1-ых блюд представляет собой прилавок со столешницей и подиумом, который либо укомплектован электрическими конфорками для установки на них кастрюль и других емкостей с первыми блюдами для подогрева, либо представляет собой столешницу с местами под электрические супницы-мармиты, на открытом каркасе под обшивку. По желанию заказчика, мармит может быть укомплектован фронтальной и боковыми панелями (из нерж.стали или ЛДСП), нижней полкой, верхней полкой (надстройкой) с подсветкой или без, и другими дополнительными опциями по запросу.

Мармит для первых блюд с конфорками оборудован световыми индикаторами и регуляторами мощности, предназначенным для включения конфорок и установки интенсивности нагрева (4 положения).

5. УКАЗАНИЯ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

К обслуживанию мармита допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации и технике безопасности при работах с торгово-технологическим оборудованием.

При работе с мармитом соблюдать следующие правила техники безопасности:

- подключать мармит только к заземленной сети питания;
- во избежании ожога соблюдать осторожность не прикасаться к поверхностям имеющим высокую температуру;
- санитарную обработку производить только при отключенном от сети питания мармите;
- не оставлять включенное изделие без присмотра;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства
- запрещается лить холодную воду на горячую поверхность;
- при обнаружении неисправностей вызывать представителей сервисной службы;
- включать мармит после устранения неисправностей.
- не допускается использование мармита в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

Внимание! Для очистки наружной части мармита не допускается применять водяную струю, уборку производить только слегка влажной тряпкой, затем протирать сухой.

Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе мармита;
- работать без заземления;
- работать без внешней защиты.

6. ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ПОДГОТОВКЕ К РАБОТЕ МАРМИТА ДЛЯ 1-ЫХ БЛЮД

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 мармита должны производиться

специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Установку мармита проводите в следующем порядке:

- перед установкой мармита на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку с поверхностей из нержавеющей стали (если таковая имеется). Затем рекомендуется применить моющее средство, предназначенное для Cr/Ni стали, а очищенную поверхность вытереть сухой тряпкой.

- подключение мармита 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 мармит предупреждал доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;

- плавкие предохранители для постоянной электропроводки должны соответствовать мощности, указанной в таблице № 1.

- надежно заземлить мармит, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму;

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

- Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.

Подготовка к работе:

- Включить мармит в сеть.
- Установить на конфорки емкости с первыми блюдами, затем включить конфорки с помощью регулятора мощности и установить его в одно из четырех положений, в зависимости от необходимой интенсивности нагрева.
- После окончания работы, выключить мармит с помощью регулятора мощности, и отключить мармит от сети.
- Снять емкости, произвести уборку мармита влажной тряпкой, а затем сухой.

Категорически запрещается: мыть прилавки струёй воды.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание и ремонт мармита проводят сервисные службы.

Техническое обслуживание и ремонт мармита охлаждаемого

осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла:

5 ТО: — ТР

где: ТО — техническое обслуживание,
ТР — технический ремонт.

ТО проводится 1 раз в 2 месяца, ТР проводится 1 раз в 12 месяцев. При техническом обслуживании провести следующие работы:

- выявить неисправности мармита опросом обслуживающего персонала;
- подтянуть при необходимости контактные соединения токоведущих частей мармита. При этом отключить мармит от электросети вынув штепсельную вилку из розетки;

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица № 3

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Конфорка не нагревается, сигнальные лампы не горят	Отсутствует напряжение в сети	Подать напряжение
Конфорка не нагревается, сигнальные лампы горят	Перегорели ТЭНы	Заменить ТЭНы
Конфорка нагревается, сигнальные лампы не горят	Перегорели электролампы	Заменить электролампы

9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Мармит 1-ых блюд Light ПН-087/1К(С)/L, ПН-117/2К(С)/L, ПН-157/3К(С)/L, ПН-187/4К(С)/L (нужное подчеркнуть), номер _____, соответствует ТР ТС 004/2011, ТР ТС 010/2011, ТР ТС 020/2011 и признан годным для эксплуатации.

Тип и номер холодильного агрегата _____

Дата выпуска _____

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

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Мармит 1-ых блюд Light ПН-087/1К(С)/L, ПН-117/2К(С)/L, ПН-157/3К(С)/L, ПН-187/4К(С)/L (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

Мармит 1-ых блюд Light ПН-087/1К(С)/L, ПН-117/2К(С)/L, ПН-157/3К(С)/L, ПН-187/4К(С)/L (нужное подчеркнуть), упакован ООО «ИНОКС ФЭМЕЛИ» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____

(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 (микропроцессор, холодильный агрегат 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. 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. Нержавеяка 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 спиртосодержащие 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 жирудалитель.

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

14. 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