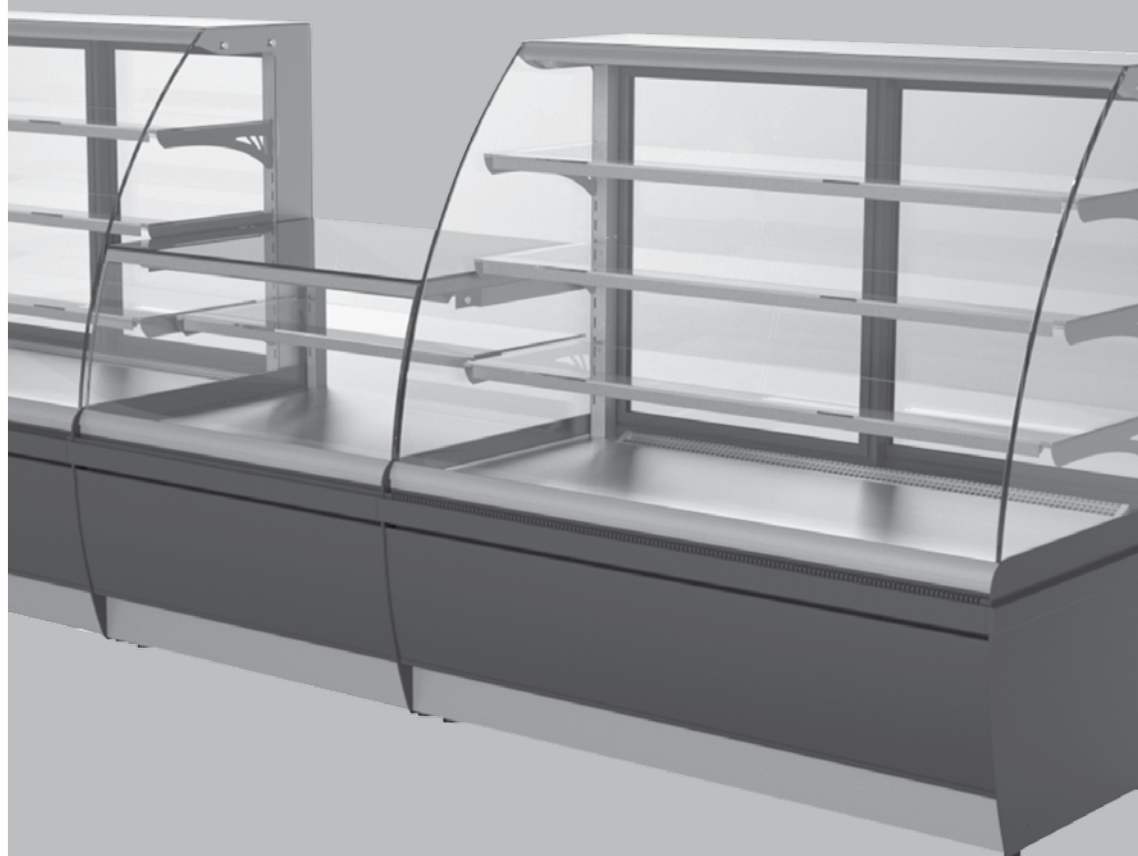


Руководство
по эксплуатации



“Тироль”
“Тироль Cube”

Витрина кондитерская

premier

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор оборудования торговой марки «Премьер». Надеемся, что наше оборудование станет Вашим надежным помощником во время всего срока его службы!

! Внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке и безопасной эксплуатации Вашего оборудования.

! Сохраните данное руководство. Оно должно быть в комплекте с оборудованием в случае его продажи, или передачи.

! К эксплуатации оборудования допускаются только лица, знакомые с его устройством и правилами эксплуатации.

Наше оборудование постоянно совершенствуется, поэтому возможны изменения в конструкции, комплектации и внешнем виде изделий, не отраженные в настоящем руководстве.

Некоторые параметры, приведенные в данном руководстве, являются ориентировочными. Обращаем Ваше внимание, что производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность	5
Общие правила безопасности	
Утилизация	
Общая информация для потребителя	8
Общие сведения о витрине	
Описание витрины	
Принцип работы витрины	
Схемы витрин «Тироль» и «Тироль Cube»	
Комплектация витрины	
Технические характеристики	
Маркировка	
Ввод оборудования в эксплуатацию	15
Условия эксплуатации	
Прием и распаковка	
Установка и порядок сборки	
Слив воды	
Подключение к электрической сети	
Первая чистка	
Эксплуатация оборудования.....	18
Включение	
Правила загрузки продуктов	
Контроллер и регулировка температуры	
Освещение	
Размораживание испарителя	
Периодическая чистка	
Чистка конденсатора	
Плановое техническое обслуживание	
Транспортирование.....	21
Хранение.....	21
Гарантийные обязательства.....	22

1. Схема сборки витрин «Тироль»
2. Акт ввода оборудования в эксплуатацию
3. Акт рекламации
4. Схема электрическая
5. Контроллер Carel
6. Сведения о приёмке оборудования
7. Сведения о продаже оборудования
8. Талон ежемесячного планового технического обслуживания

Безопасность

Общие правила безопасности

При обслуживании и эксплуатации витрины необходимо соблюдать «Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей» и требования безопасности труда.

К эксплуатации витрины допускаются лица прошедшие обучение, инструктаж и проверку знаний требований техники безопасности, знающие ее конструкцию и изучившие данное Руководство по эксплуатации.

Монтаж и ввод витрины в эксплуатацию должен осуществляться квалифицированным персоналом, имеющим допуск на выполнение данного вида работ.

К выполнению работ по ремонту витрины допускаются лица, имеющие квалификационную группу по электробезопасности не ниже третьей, знающие ее конструкцию и изучившие данное Руководство по эксплуатации.

! Данное оборудование разработано для использования внутри помещений. Никогда не используйте оборудование на улице.

! Оборудование работает от сети переменного однофазного тока частотой 50 Гц и напряжением 220 В. В целях обеспечения безопасной работы в витрине установлен автоматический выключатель, находящийся внизу в электрической коробке витрины.

При эксплуатации оборудования необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

- ▶ при подключении оборудования проверьте соответствие характеристик сети и электроприборов оборудования, а также исправность розетки, вилки и провода электропроводки на отсутствие нарушений изоляции;

Внимание! Включать витрину в сеть без заземления, а также перемещать подключенную к сети витрину строго запрещено!

- ▶ каждая единица оборудования должна питаться от отдельной сетевой розетки, к которой персонал магазина должен иметь постоянный доступ;

- ▶ не пользуйтесь удлинителями и переходниками. Необходимо помнить, что включение витрины с использованием переходников и удлинителей создает потенциальную опасность возгорания. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования переходников и удлинителей;

Внимание! В случае возникновения пожара, необходимо немедленно вынуть вилку витрины из розетки, или отключить автоматический выключатель на линии электропитания и производить пожаротушение согласно правилам тушения пожаров на электроустановках.

- ▶ при наличии признаков замыкания токоведущих частей на корпус оборудования (пощипывание при касании металлических частей) отключите оборудование от сети и вызовите специалиста для устранения неисправностей;
- ▶ не прикасайтесь одновременно к оборудованию и устройствам, имеющим естественное заземление (газовая плита, радиаторы отопления, водопроводные краны и др.), особенно, если ваши руки мокрые;
- ▶ отключайте оборудование от сети на время: мойки и чистки его внутри и снаружи, мытья полов под оборудованием, устранения неисправностей.

Запрещается эксплуатация оборудования в помещениях, характеризующихся наличием следующих условий:

- ▶ особой сырости (когда потолок, стены и предметы, находящиеся в помещении, покрыты влагой);
- ▶ токопроводящей пыли;
- ▶ химически активной среды (помещение, в котором постоянно, или длительно содержатся пары, или образуются отложения, оказывающие разрушающее действие на токопроводящие части);
- ▶ токопроводящих полов (металлических, земляных, железобетонных).

Внимание! В случае аварийной остановки витрины, вызванной повреждением питающего кабеля, трубопровода с хладагентом, или возникновения неисправности, сопровождаемой появлением постороннего шума, искрения, дыма, а также появления непонятных вам символов на дисплее контроллера, следует немедленно отключить оборудование от электросети и вызвать квалифицированного специалиста для устранения неисправностей.

Меры безопасности при работе с изделиями, в которых используется хладагент:

В системе холодоснабжения витрины, в качестве хладагента используется хладон R134A, который является смесью взрывобезопасных нетоксичных химических соединений.

Из-за нарушения 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. В случае попадания хладагента:

- в глаза: необходимо немедленно промыть их струей чистой воды, в течение не менее 15 минут, а при серьезных повреждениях обратиться к врачу;

- на незащищенные участки кожи: необходимо немедленно смыть его чистой водой, осушить кожу, прикладывая полотенце, наложить на пораженный участок кожи мазевую повязку, или смазать мазью, а при серьезных повреждениях обратиться к врачу.

Утилизация

По истечении срока службы оборудования оно подлежит утилизации.

Данное оборудование не должно утилизироваться совместно с другими бытовыми отходами для предотвращения возможного вреда окружающей среде. Утилизация оборудования должна производиться в соответствии с действующими нормами.

Основные этапы утилизации витрины:

- ▶ При подготовке витрины к утилизации проводится эвакуация хладагента из холодильной системы (производится специалистами сервисной организации).

► При утилизации витрины:

- элементы стеклянной структуры утилизируются на специализированном предприятии по утилизации стекла;
- лампы освещения утилизируются на специализированном предприятии по утилизации LED ламп;
- элементы витрины из пластика утилизируются на специализированном предприятии по утилизации пластмасс;
- элементы витрины из металла утилизируются на специализированных предприятиях по переработке металла.

Общая информация для потребителя

Общие сведения о витрине

Кондитерская витрина серии **«Тироль»** - это универсальный вид оборудования с динамической системой охлаждения, экспозиционные полки которой предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и непосредственной продажи герметично упакованных и предварительно охлажденных пищевых продуктов.

Витрина холодильная **«Тироль»** выпускается различных типоразмеров и подходит для пищевых продуктов, температура хранения которых соответствует температурному диапазону витрины.

Витрины **«Тироль»** изготавливаются для работы в помещениях в климатическом исполнении УХЛ 3 по ГОСТ 15150-69 (с температурой окружающего воздуха от +12°C до +25°C и относительной влажностью не более 60%). Повышенная влажность, сопровождаемая высокой температурой может отрицательно влиять на работу холодильной витрины.

Для поддержания необходимых условий в помещении, где эксплуатируется витрина, рекомендуется установить систему кондиционирования воздуха.

Описание витрины

Витрина кондитерская **«Тироль»** состоит из корпуса, изготовленного из листовой оцинкованной стали с полимерным покрытием и без него, фронтального, боковых и верхних стекол, рамы из листовой стали с полимерным покрытием, навесных сте-

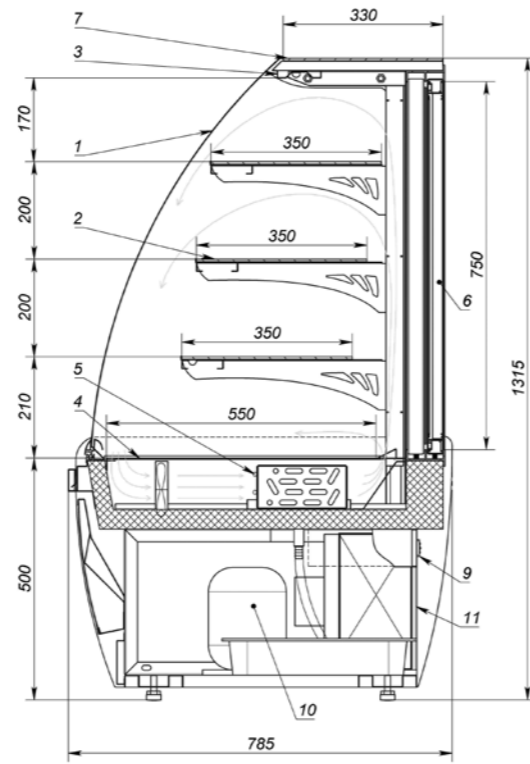
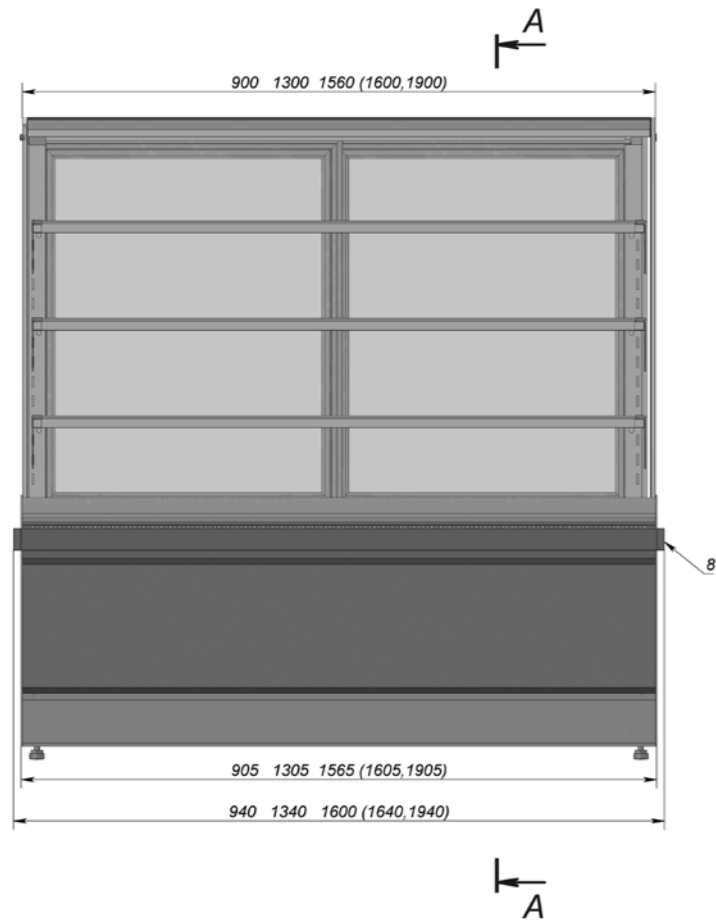
клянных полок с основанием из листовой х/к стали с полимерным покрытием. Также в состав витрины входит холодильная система, которая состоит из испарителя, компрессора, клапана Шредера и электрическая система с электрической коробкой и автоматическим выключателем, контроллером, тэном оттайки испарителя, панелью вентиляторов и светильников.

Принцип работы витрины

Принцип работы холодильной витрины с динамическим охлаждением основан на том, что происходит «съём» холодного воздуха с испарителя при помощи вентиляторов. Затем холодный воздух поступает в рабочий объём витрины.

За поддержание требуемой температуры в полезном объеме холодильной витрины отвечает электронный контроллер, который регулирует работу оборудования. В момент превышения заданной температуры контроллер подает команду на включение агрегата, и хладагент поступает в испаритель витрины. По достижении заданной температуры контроллер отключает агрегат и прекращает подачу хладагента.

Схема кондитерской витрины «Тироль»



Тироль

Схема РКС «Тироль»

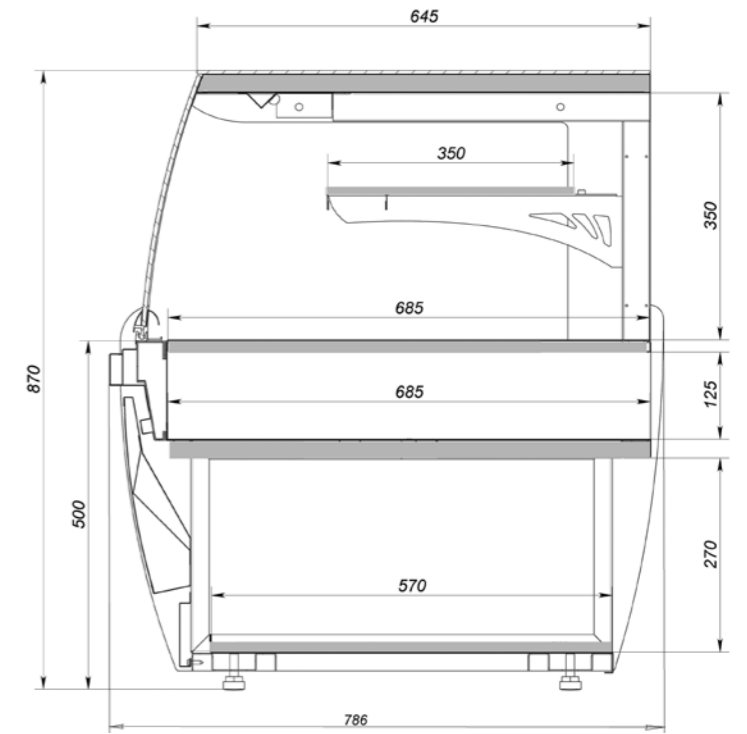
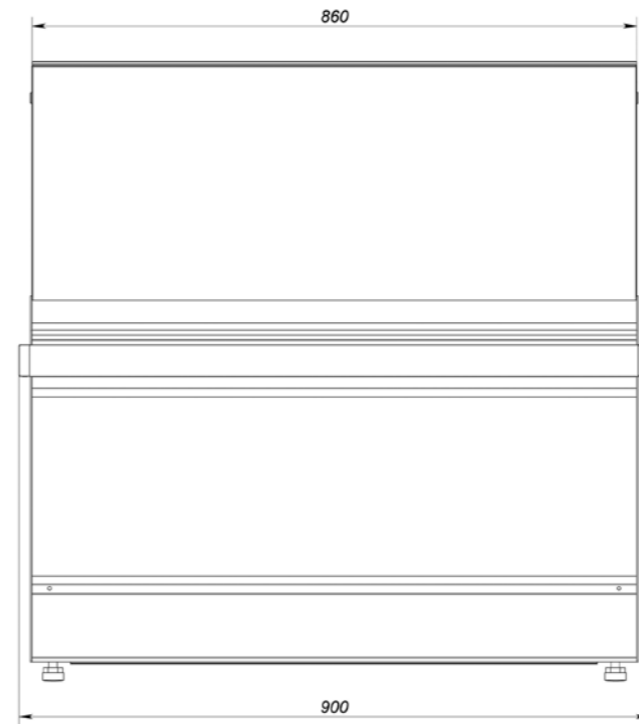
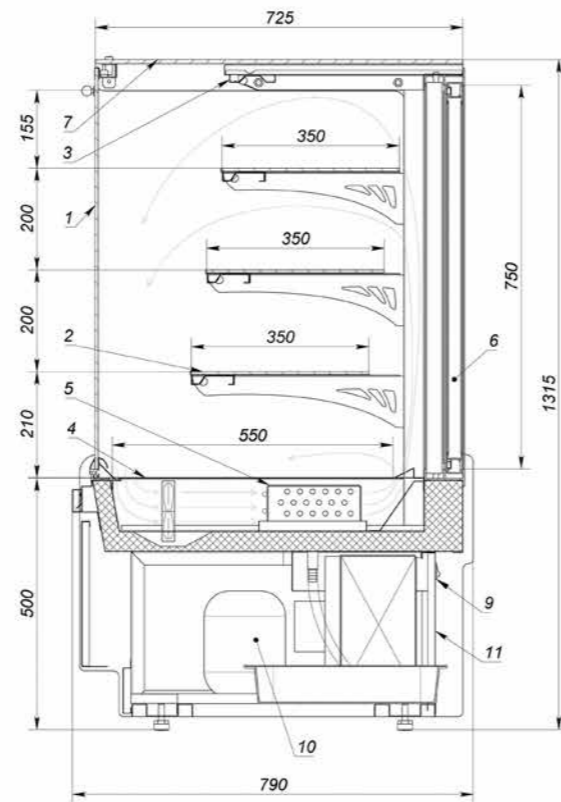
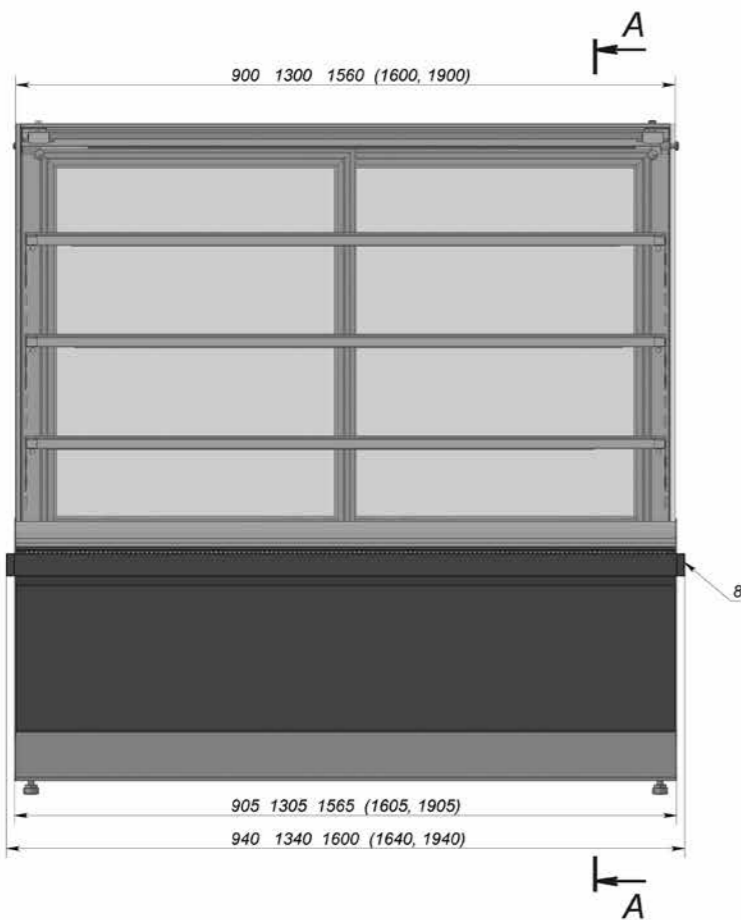
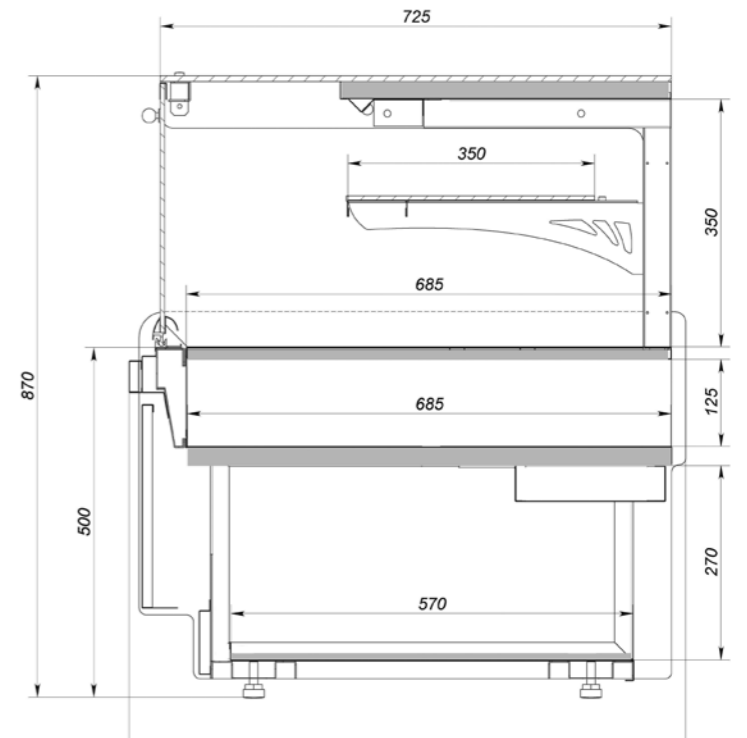
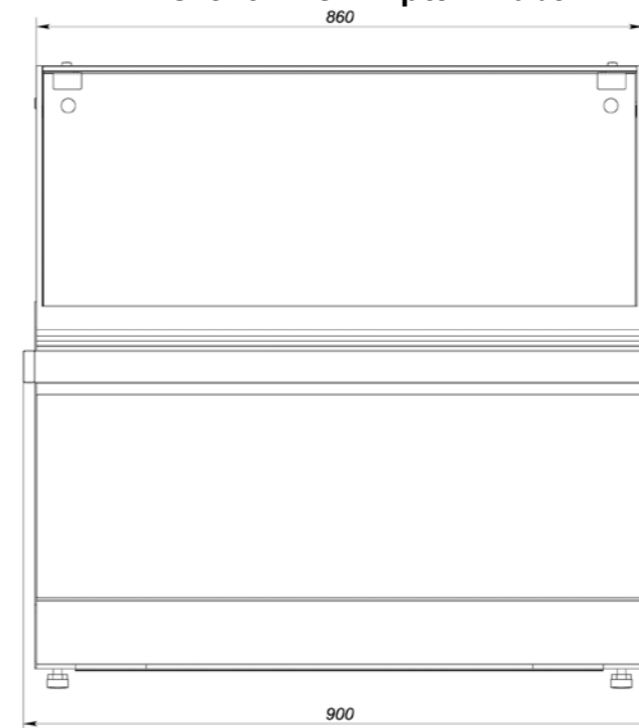


Схема кондитерской витрины «Тироль Cube»



Тироль куб

Схема РКС «Тироль Cube»



Комплектация витрины:

- переднее откидывающееся стекло с обдувом тёплым воздухом от запотева-
ния (1);
- три дополнительные охлаждаемые стеклянные полки с энергосберегающей
LED подсветкой на каждой полке и возможностью регулировки высоты уста-
новки (2);
- верхний ламподержатель с энергосберегающей LED подсветкой (3);
- базовая полка из нержавеющей стали (4);
- тэн оттайки испарителя (5);
- двери-купе со стеклопакетами (6);
- верхнее стекло (7);
- съёмные боковые бамперы (для установки витрин без зазора в линию) (8);
- Электрокоробка с автоматическим выключателем, контроллером, электриче-
ским предохранителем цепи тэна (9) ;
- компрессор (10);
- съёмная панель защиты агрегата (11)

В расчетно-кассовом столе (PKC): дополнительная стеклянная полка 350 мм
с энергосберегающей LED подсветкой и закаленное стекло столешницы.

В стандартной комплектации витрина и PKC окрашены в RAL1036 (золото) /
RAL8017 (шоколад).

По желанию Заказчика, все металлические части кондитерской витрины и PKC
«Тироль» могут быть окрашены в любой цвет по шкале RAL.

*Обращаем Ваше внимание, что производитель оставляет за собой право
на внесение изменений в конструкцию витрин, направленных на улучшение рабочих
характеристик оборудования.*

Технические характеристики

Технические характеристики витрины «Тироль»

Параметры	Ед. изм.	90	130	160	190	PKC-90
Длина	мм	905	1305	1565	1905	900
Глубина*Высота	мм	785x1315				785x865
Длина в упаковке	мм	1200	1600	1860	2200	1150
Глубина*Высота в упаковке	мм	900/1520				900/1130
Полезный объём	л	350	500	600	730	340
Экспозиционная поверхность	м ²	1,35	2	2,4	2,9	0,21
Нагрузка на стеклянную полку		3 кг/п.м.				
Нагрузка на экспозиц. поверхность	кг/м ²	30				
Холодильный агрегат		встроенный				
Холодопроизводительность при t кипения -15 °С и t конденсации 45 °С	Вт	392	392	421	475	
Хладент		R 134A				
Температура внутри полезного объёма	С°	+2...+6				
Размораживание		автоматическое				
Номинальное напряжение/частота	В/Гц	220/50				
Номинальная мощность	Вт	273	273	339	409	14,4
Расход электроэнергии	кВт/сут.	5,5	7,1	9,2	10,9	0,35
Степень защиты электрооборудования	код	IP-20				
Масса Нетто/Брутто	кг	80/110	110/140	130/170	160/200	40/60

Технические характеристики витрины «Тироль Cube»

Параметры	Ед. изм.	90	130	160	190	PKC-90
Длина	мм	905	1305	1565	1905	900
Глубина*Высота	мм	785x1315				785x865
Длина в упаковке	мм	1200	1600	1860	2200	1150
Глубина*Высота в упаковке	мм	900/1520				900/1130
Полезный объём	л	350	500	600	730	340
Экспозиционная поверхность	м ²	1,35	2	2,4	2,9	0,21
Нагрузка на стеклянную полку		3 кг/п.м.				
Нагрузка на экспозиц. поверхность	кг/м ²	30				
Холодильный агрегат		встроенный				
Холодопроизводительность при t кипения -15 °С и t конденсации 45 °С	Вт	392	392	421	475	
Хладент		R 134A				
Температура внутри полезного объёма	С°	+2...+6				
Размораживание		автоматическое				
Номинальное напряжение/частота	В/Гц	220/50				
Номинальная мощность	Вт	273	273	339	409	14,4
Расход электроэнергии	кВт/сут.	5,5	7,1	9,2	10,9	0,35
Степень защиты электрооборудования	код	IP-20				
Масса Нетто/Брутто	кг	90/120	120/150	140/180	170/210	50/70

Маркировка

Маркировка содержит следующие сведения:



1. Торговая марка предприятия-изготовителя
2. Наименование предприятия-изготовителя
3. Знак декларации соответствия ТС
4. Наименование изделия
5. Знак российского сертификата соответствия
6. Заводской номер
7. Месяц и год изготовления изделия
8. Тип хладагента
9. Номинальное напряжение
10. Масса хладагента
11. Частота тока
12. Степень защиты оборудования по ГОСТ 14254-96
13. Технические условия
14. Штрих-код изделия.

Ввод оборудования в эксплуатацию

Внимание! Подготовка и ввод оборудования в эксплуатацию осуществляются представителями сервисной службы Продавца. Передача витрины в эксплуатацию должна быть оформлена актом ввода оборудования в эксплуатацию (Приложение 2).

Условия эксплуатации

Витрины «Тироль» изготавливаются для работы в помещениях с температурой окружающего воздуха от +12°C до + 25°C и относительной влажностью не более 60%. Повышенная влажность, сопровождаемая часто высокой температурой может отрицательно влиять на работу холодильной витрины.

Для поддержания необходимых условий в помещении, где эксплуатируется витрина, рекомендуется установить систему кондиционирования воздуха.

Прием и распаковка

При приеме витрины необходимо, в первую очередь, снять защитную упаковку, соблюдая меры предосторожности, во избежание повреждения оборудования. Проверьте, пожалуйста, оборудование на предмет отсутствия механических повреждений во время транспортирования. Также следует проверить комплектность и наличие документации.

Необходимо иметь в виду, что после приемки оборудования, претензии по механическим повреждениям и некомплектности не принимаются.

Установка и порядок сборки

Витрина устанавливается в торговом зале с помощью уровня в строго горизонтальном положении и не должна качаться. Регулировка уровня производится с помощью ножек, которые входят в комплектацию витрины. Неправильная установка витрины может затруднить ее сборку и привести, в дальнейшем, к сбоям в работе.

При сборке витрины необходимо снять фронтальное стекло, установить кронштейны полок в отверстия стоек на требуемой высоте и положить на них стеклянные полки, затем подключить разъемы LED подсветки полок, после чего, установить на место фронтальное секло.

Внимание! Не устанавливайте витрину:

- ▶ в местах со скоростью движения воздуха более 0,2 м/с (сквозняки, открытые двери и окна, выходные диффузоры систем кондиционирования, вентиляции и отопления);
- ▶ в местах воздействия прямых солнечных лучей;
- ▶ вблизи источников тепла (батареи отопления, тепловое торговое оборудование и т.п.).

В случае несоблюдения данных условий установки, эксплуатационные характеристики витрины могут значительно ухудшиться, а также может значительно повыситься расход электроэнергии.

При установке витрины в холодное время года перед включением необходимо выдержать витрину в теплом помещении не менее 3 часов.

Схема сборки витрины представлена в Приложении 1.

Слив воды

В витрине предусмотрен слив и отвод воды, образующейся при размораживании испарителя. В нижней части корпуса витрины расположен сливной шланг и ёмкость для сбора конденсата, которую необходимо регулярно проверять и своевременно опорожнять, во избежании перелива воды.

Подключение к электрической сети

Внимание! Все работы по подключению витрины к электрической сети должны выполняться в соответствии с требованиями существующих норм безопасности.

Оборудование работает от сети переменного однофазного тока частотой 50 Гц и напряжением 220 В. Максимально допустимое отклонение напряжения сети от номинального значения не должно превышать $\pm 10\%$.

Подключать витрину необходимо только в электросеть с заземлением во избежание удара током и для безопасной работы витрины.

Электропроводка цепи питающей витрину должна быть выполнена гибким кабелем с медными жилами сечением не менее 1,5 мм² в соответствии с действующими нормами и стандартами.

К общей электросети витрина должна подключаться только через устройство защитного отключения. Данная норма обеспечивает выполнение требований по пожарной и электрической безопасности.

Каждая витрина должна питаться от отдельной сетевой розетки, к которой персонал магазина должен иметь постоянный доступ;

Не включайте витрину через удлинители и переходники. Необходимо помнить, что включение витрины с использованием переходников и удлинителей создает потенциальную опасность возгорания.

После подключения всего оборудования необходимо убедиться, что после аварийного отключения электроэнергии все оборудование сможет снова включиться, не вызывая срабатывания автоматических выключателей.

Принципиальная электрическая схема витрины приведена в Приложении 4.

Первая чистка

После установки и подключения витрины, перед первым пуском необходимо помыть наружную и внутреннюю поверхности витрины чистой водой с применением нейтральных моющих средств. После этого следует вытереть витрину насухо. Не используйте для чистки оборудования растворители и абразивные моющие средства, которые могут испортить поверхность витрины.

Избегайте попадания воды, во время чистки, на электрические части витрины.

Внимание! Необходимо следить за тем, чтобы вода при мойке оборудования не попадала в компрессорный отсек и электрокоробку, что может привести к короткому замыканию.

Эксплуатация оборудования

Включение

Перед включением витрины убедитесь, что автоматический выключатель в электрической коробке витрины (расположена в нижней части витрины) находится в положении «выключено». Затем вставьте сетевую вилку в электрическую розетку, включите автоматический выключатель и кнопку освещения витрины. После включения контроллер покажет текущую температуру в витрине и запустит процесс охлаждения.

Правила загрузки продуктов

После достижения в полезном объеме витрины заданной температуры можно произвести загрузку продуктов.

Следует помнить, что загружать в витрину следует только упакованные и предварительно охлажденные продукты!

Для обеспечения нормальной работы витрины продукты на экспозиционных полках необходимо размещать равномерно, обеспечивая свободную циркуляцию охлажденного воздуха.

Чтобы избежать порчи продуктов, не следует закрывать в витрине вентиляционные отверстия, находящиеся на базовой полке из нержавеющей стали. Направление движения охлажденного воздуха показано на схеме витрины (страница 10).

Для поддержания оборота пищевых продуктов находящихся в витрине, рекомендуется продавать в первую очередь продукты, загруженные в витрину ранее.

Контроллер и регулировка температуры

Витрина оборудована контроллером, который обеспечивает автоматический контроль и поддержание температуры в полезном объеме витрины, а также другие функции, обеспечивающие удобство эксплуатации. Подробнее о контроллере в Приложении 5.

Внимание! Установка рабочей температуры в полезном объеме витрины, а также перепрограммирование заводских настроек контроллера должно осуществляться только специалистами сервисных организаций!


Уважаемый покупатель, завод-изготовитель оставляет за собой право оснащать свое оборудование различными моделями контроллеров.

Освещение

Освещение экспозиционных полок производится четырьмя LED лампами, одна из которых находится в верхней части витрины и три под каждой из дополнительных стеклянных полок. Кнопка включения светильников расположена на панели управления рядом с контроллером.

Размораживание испарителя

Размораживание испарителя холодильного оборудования происходит автоматически с помощью тэна. Его частота и продолжительность программируется в параметрах контроллера заводом-изготовителем оборудования (рекомендуемая цикличность: каждые 6 часов, не более 30 минут).

При работе холодильного оборудования в условиях повышенной влажности воздуха и повышенной температуры окружающей среды, можно включить дополнительную оттайку испарителя с помощью кнопки  на контроллере.

Возможно перепрограммирование параметров контроллера для оптимизации работы витрины в конкретных условиях эксплуатации.

ВНИМАНИЕ! Перепрограммирование параметров контроллера могут производить только специалисты сервисных организаций!

Периодическая чистка

Для поддержания Вашего оборудования в чистоте не реже одного раза в месяц следует проводить его периодическую чистку. Это касается как внутренних, так и наружных поверхностей витрины.

При чистке необходимо выполнить следующее:

- ▶ полностью освободить витрину от продуктов;
- ▶ обесточить электрическую систему витрины (выключить: освещение витрины, выключить автоматический выключатель в электрической коробке витрины, вынуть сетевую вилку витрины из электрической розетки.);
- ▶ дождаться выравнивания температуры внутри витрины с температурой окружающего воздуха;

- ▶ помыть наружную и внутреннюю поверхности витрины чистой водой с применением нейтральных моющих средств (не используйте для чистки оборудования растворители и абразивные моющие средства, которые могут испортить поверхность витрины);

Избегайте попадания воды, во время чистки, на электрические части витрины.

Перед включением витрины следует вытереть витрину насухо.

После достижения в полезном объеме витрины рабочей температуры можно произвести загрузку продуктов.

Чистка конденсатора

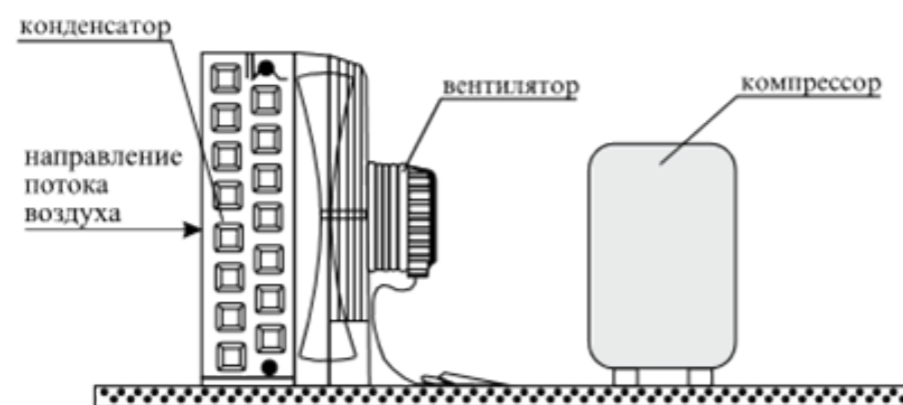
Для нормального функционирования оборудования в заданном температурном режиме, необходимо не реже одного раза в месяц очищать от пыли и других загрязнений конденсатор холодильного агрегата, предварительно сняв защитную панель.

Для этого необходимо:

- отключить оборудование от сети;
- снять защитную панель прикрывающую холодильный агрегат (см. схему витрины, стр. 10);
- очистить конденсатор мягкой щеткой или пылесосом с мягкой насадкой (во избежание повреждения пластин конденсатора).

Внимание, очень важно!

Несвоевременная очистка конденсатора ведет к неправильной работе компрессора, повышению температуры в полезном объеме витрины, перегреву компрессора и его поломке, а также служит основанием для **отказа в исполнении гарантийных обязательств.**



Конденсатор необходимо чистить минимум один раз в месяц!

Плановое техническое обслуживание

ВНИМАНИЕ! Плановое техническое обслуживание витрины необходимо производить не реже одного раза в месяц (Приложение 8). Обслуживание могут производить только специалисты сервисных организаций!

Плановое обслуживание должно включать в себя:

- ▶ проверку условий эксплуатации витрины (правильность установки, значения температуры и относительной влажности воздуха в торговом помещении, наличие сквозняков и потоков воздуха из диффузоров климатических установок, направление прямых солнечных лучей и т. п.);
- ▶ проверку электрической системы витрины на отсутствие внешних повреждений, надежность креплений и на наличие загрязнений;
- ▶ проверку надежности крепления электрических контактов и заземляющих проводов электрооборудования;
- ▶ проверку настроек контроллера и, при необходимости, их регулировку;
- ▶ проверку герметичности холодильной системы;
- ▶ проверку дренажной системы оттока воды и, при необходимости, прочистка сливов.

Транспортирование

Рекомендуется транспортировать оборудование автомашинами, оборудованными пневмоподвеской.

При транспортировании оборудования недопустимы: его перемещение внутри транспортного средства, удары друг о друга, опрокидывание.

При проведении погрузочно-разгрузочных работ не допускается подвергать оборудование толчкам и ударам, которые могут сказаться на работоспособности оборудования.

Хранение

Оборудование не должно храниться на открытых площадках, под воздействием атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

Гарантийные обязательства

На Оборудование устанавливается гарантийный срок продолжительностью 12 (двенадцать) месяцев с даты ввода Оборудования в эксплуатацию сервисной компанией Продавца, но не более 15 месяцев со дня изготовления. Гарантийный срок хранения 12 месяцев.

Гарантия распространяется на подтвержденные дефекты, возникшие по вине предприятия-изготовителя.

Гарантия не включает в себя пуско-наладочные работы и плановое техническое обслуживание Оборудования в течение гарантийного срока.

Внимание! По всем вопросам, связанным с гарантийным обслуживанием, Покупатель (Пользователь оборудования) должен обращаться к Продавцу.

Необходимыми условиями исполнения гарантийных обязательств являются:

- ▶ соблюдение правил эксплуатации, изложенных в настоящем Руководстве по эксплуатации;
- ▶ проведение пуско-наладочных работ сервисными организациями;
- ▶ проведение планового технического обслуживания сервисными организациями;
- ▶ заполнение акта рекламации в случае возникновения неисправностей в гарантийный период (Приложение 3);

Выполнение пуско-наладочных работ должно быть подтверждено актом ввода оборудования в эксплуатацию (Приложение 2). Плановое техническое обслуживание необходимо проводить ежемесячно. Осуществление планового технического обслуживания подтверждается заполнением талонов планового технического обслуживания (Приложение 8).

Внимание! Отсутствие указанных выше документов, либо заполнение их ненадлежащим образом, может служить основанием для отказа в исполнении гарантийных обязательств.

Гарантия не распространяется на поломки, возникшие в результате:

- ▶ несоблюдения условий эксплуатации и правил установки оборудования;
- ▶ нарушения правил эксплуатации оборудования;
- ▶ небрежного хранения оборудования;
- ▶ нарушения правил транспортировки и проведения погрузочно-разгрузочных работ;
- ▶ нарушения целостности или отсутствия пломб агрегатов оборудования;
- ▶ колебания напряжения в электросети (стандарт 220В, 50 Гц), выходящие за пределы 10%;
- ▶ при повреждениях, вызванных грызунами и бытовыми насекомыми;
- ▶ при повреждениях, вызванных самостоятельными попытками отрегулировать или отремонтировать оборудование;
- ▶ неквалифицированного ремонта оборудования;
- ▶ эксплуатации оборудования с хладагентом, не рекомендованном производителем оборудования.

В случае, если в течение гарантийного срока Покупатель (Пользователь оборудования) пользовался услугами сервисных организаций, не имеющих документов, подтверждающих квалификацию сотрудников, проводивших ремонт оборудования, Продавец оставляет за собой право отказать в исполнении гарантийных обязательств.

Гарантия не распространяется на дефекты стекол, сетевого шнура, ламп, покраски, и петель.

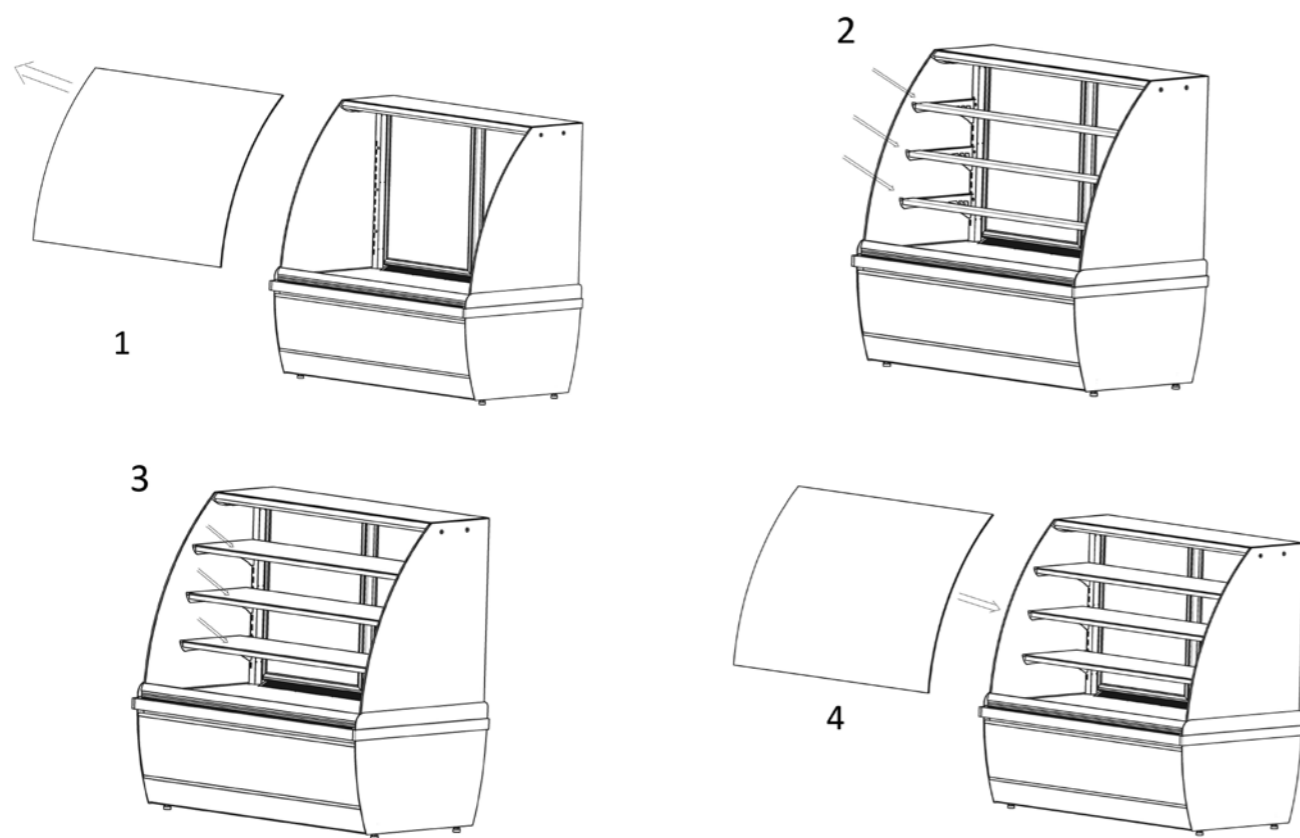
Дефекты и неисправности оборудования фиксируются в акте рекламации (Приложение 3), который составляется представителями сервисной Организации в присутствии представителей Покупателя (Пользователя оборудования).

Составленный акт рекламации передается Продавцу, который на основании данного акта рекламации принимает решение о выполнении гарантийных обязательств. При необходимости проводится экспертиза. Расходы на проведение экспертизы несет сторона, чьи действия будут признаны экспертизой приведшими к поломке.

Приложения

Приложение 1.

Схема сборки кондитерской витрины «Тироль»



1. Снять фронтальное стекло;
2. Установить кронштейны полок в отверстия стоек на требуемой высоте;
3. Положить на кронштейны стеклянные полки и подключить разъемы подсветки;
4. Установить фронтальное стекло.

Приложение 2.

Акт ввода оборудования в эксплуатацию

г. _____ «_____» _____ 20____ г.

Мы, нижеподписавшиеся, представители ИСПОЛНИТЕЛЯ:

_____ (наименование организации) _____ (Ф.И.О., Должность)

с одной стороны, и представитель ЗАКАЗЧИКА:

_____ (наименование организации) _____ (Ф.И.О., Должность)

с другой стороны, составили настоящий АКТ о том, что все работы по монтажу, вводу в эксплуатацию и проверке работоспособности оборудования выполнены в полном объеме. Оборудование работает нормально. Претензий к качеству выполненных работ ЗАКАЗЧИК не имеет.

1. Наименование оборудования: _____

заводской номер _____

№ компрессора _____

Оборудование установлено по адресу _____

2. Подключение оборудования, условия эксплуатации:

Температура в помещении _____ °С

Влажность в помещении _____ %

Напряжение в сети _____ В

3. Пуск в эксплуатацию:

Регулировка положения оборудования проведена.

Оборудование включено в сеть (220В) и набирает необходимую температуру _____ °С в течение _____ часа.

Компрессор отключается по достижению заданной температуры _____ °С

4. Рекомендации: _____

Произведено обучение персонала ЗАКАЗЧИКА.

Персонал с требованиями безопасности ознакомлен: _____ (Ф.И.О., дата, подпись)

Комплектность изделия полная, механические повреждения отсутствуют _____ (подпись)

Работу сдал от "ИСПОЛНИТЕЛЯ"

м.п.

Работу принял от "ЗАКАЗЧИКА"

м.п.

Приложение 3.

Акт рекламации

г. _____ « _____ » _____ 20 ____ г.

Мы, нижеподписавшиеся, представители ИСПОЛНИТЕЛЯ:

(наименование организации) (Ф.И.О., Должность)

с одной стороны, и представитель ЗАКАЗЧИКА:

(наименование организации) (Ф.И.О., Должность)

с другой стороны, составили настоящий АКТ рекламации:

Наименование оборудования: _____

заводской номер _____

№ компрессора _____

Оборудование установлено по адресу _____

На момент составления Акта установлено:

1. Проверка условий эксплуатации:

Температура в помещении _____ °С

Влажность в помещении _____ %

Напряжение в сети _____ В

Проверка загрузки рабочего объема продуктами _____

2. Проверка работоспособности оборудования:

3. Проверка внешнего вида и комплектности:

4. Обнаруженные дефекты и причина их возникновения:

5. Заключение:

Работу сдал
от "ИСПОЛНИТЕЛЯ"

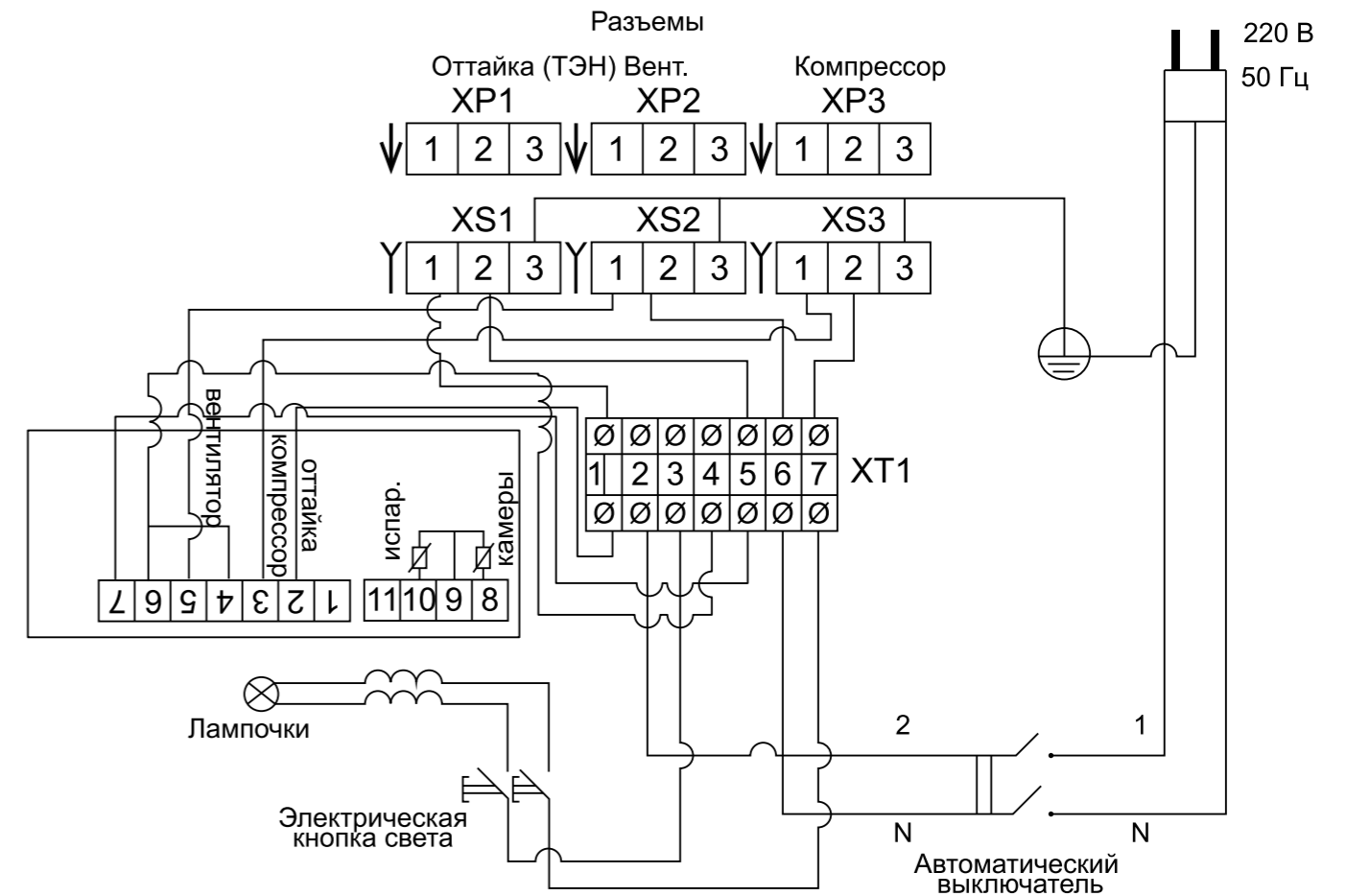
м.п.

Работу принял
от "ЗАКАЗЧИКА"

м.п.

Приложение 4.

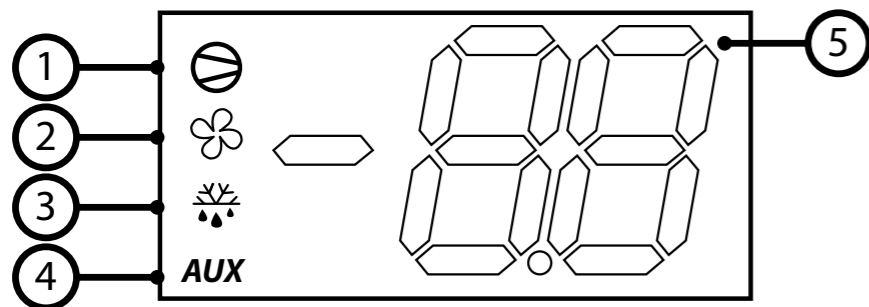
Схема электрическая принципиальная кондитерской витрины «Тироль»



Приложение 5.

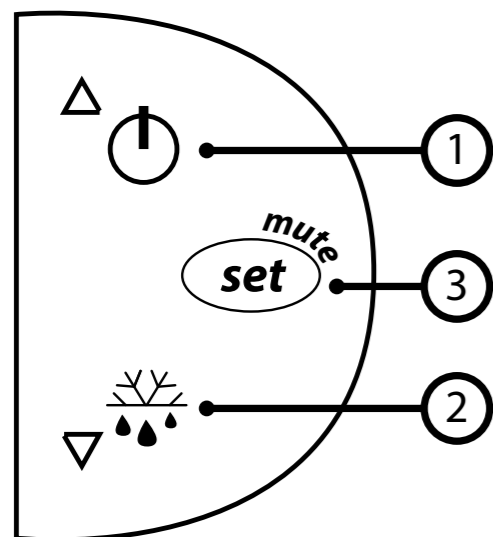
Контроллер Carel

Панель контроллера



№	Функция
1	Компрессор
2	Вентилятор испарителя
3	Размораживание
4	Тревога
5	Число (-99...99)

Описание функций и клавиш



Кнопка	Функция	
	Нажатие на отдельную кнопку	Комбинированное нажатие
1	Более 3 с. ВКЛ/ВЫКЛ	Показывает температуру датчика размораживания
2	Более 3 с. Начало размораживания	
3	1 с. Показывает t° остановки компрессора	

Приложение 6.

Сведения о приемке оборудования

Витрина изготовлена и принята в соответствии с действующей технической документацией и признана годной к эксплуатации.

МП

Ответственный за приемку _____ (подпись)

Приложение 7.

Сведения о продаже оборудования

Наименование оборудования _____

Заводской номер _____

Дата продажи « _____ » _____ г.

МП

_____/_____
 (подпись представителя организации, продавшей оборудование) ФИО

Приложение 8.

Талон ежемесячного планового технического обслуживания

Дата проведения текущего планового ТО «_____» _____ г.

Дата проведения следующего планового ТО «_____» _____ г.

Наименование оборудования _____

Заводской номер _____

Адрес установки оборудования _____

Перечень необходимых работ в рамках планового ТО:

Наименование работ	Отметка о выполнении работ
Проверка условий эксплуатации: (установка витрины, температура в помещении, относительная влажность)	
Проверка электрической системы (повреждения, загрязнение, клеммы, заземление, лампы, контроллер)	
Проверка настроек автоматики	
Чистка внутренней части корпуса витрины	
Проверка герметичности холодильной системы и работы соленоидного вентиля	
Проверка дренажной системы оттока воды, промывка, проверка на герметичность	
При необходимости инструктаж персонала торговой точки о правилах эксплуатации оборудования	

Рекомендации

Работы по техническому обслуживанию провел:

(наименование сервисной организации)

(должность)

(подпись) ФИО

Работы по техническому обслуживанию принял:

(наименование торговой организации)

(должность)

(подпись) ФИО

проезд Мира, дом 3,
г. Можайск,
Московская область,
143200,
Российская Федерация