ПАСПОРТ И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СТОЛ ОХЛАЖДАЕМЫЙ STANDART (Special)

(среднетемпературный)

2016 г.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Стол охлаждаемый серии Standart (Special) среднетемпературный (далее стол охлаждаемый) модели СОБ1/S(Sp), СОБ2/S(Sp), СОБ3/S(Sp), СОБ4/S(Sp), СОН1/S(Sp), СОН2/S(Sp), СОН3/S(Sp), СОН4/S(Sp), предназначен для кратковременного хранения и поддержания в охлажденном состоянии скоропортящихся продуктов и напитков. Используется на предприятиях общественного питания в составе технологических линий или как самостоятельное изделие. Эксплуатация стола охлаждаемого допускается при температуре окружающего воздуха от 0 до 35°С , относительной влажности от 40 до 70%.

Столы охлаждаемые имеют сертификат соответствия №РОСС РU.ТЧ02.ВО2572. Срок действия с 07.12.2014 по 07.12.2018

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические данные столов охлаждаемых с боковым расположением агрегата приведены в таблице 1.

Таблица № 1.

Nпп	Характеристики	Нормы							
		СОБ1 - 096/S (Sp)	СОБ2 - 136/S (Sp)	СОБ3 - 186/S (Sp)	СОБ4 - 226/S (Sp)	СОБ1 - 097/S (Sp)	СОБ2 - 137/S (Sp)	СОБ3 - 187/S (Sp)	СОБ4 - 227/S (Sp)
1	Количество секций	1	2	3	4	1	2	3	4
2	Вместимость камеры	GN 2/3				GN 1/1			
3	Внутренний объем, л	110	220	330	440	133	266	399	532
4	Температурный режим, °С	0…+8							
5	Потребляемая мощность, Вт	0,16	0,20	0,21	0,24	0,16	0,20	0,21	0,24
5	Род тока	Однофазный переменный							
6	Напряжение, В	220							
7	Хладагент	R600a		R404a		R600a		R404a	
8	Расположение агрегатного отсека	боковое							
9	Материал столешницы	нерж.сталь; гранит; полипропилен							
10	Комплектация	расп.двери; стекл.двери; выдв.ящики; борт							
	Материал корпуса	Нерж. сталь, оцинков. сталь с полимерным покрытием RAL 9006							
11	Габаритные размеры, мм								
	- длина	900	1340	1830	2280	900	1340	1830	2280
	- ширина	600				700			
	-высота	850							
12	Масса, кг, не более	46	71	94	117	54	83	110	137
13	Объем, куб. м, не более	0,50	0,70	0,95	1,20	0,55	0,80	1,10	1,40

Технические данные столов охлаждаемых с нижним расположением агрегата, а также со специальной надстройкой (проемом) на столешнице для гастроемкостей приведены в таблице 2.

Таблица № 2.

NN№ пп	Характеристики	Нормы							
		СОН1 - 056/S (Sp)	СОН2 - 096/S (Sp)	СОН3 - 146/S (Sp)	СОН4 - 196/S (Sp)	СОН1 - 057/S (Sp)	СОН2 - 097/S (Sp)	СОН3 - 147/S (Sp)	СОН4 - 197/S (Sp)
1	Количество секций	1	2	3	4	1	2	3	4
2	Вместимость гастроемкостей	GN 2/3				GN 1/1			
3	Внутренний объем, л	80	160	240	320	100	200	300	400
4	Температурный режим, °С	0…+8							
5	Температурный режим, °С надстройки (если есть)	+8 - +13							
6	Потребляемая мощность, Вт	0,16	0,20	0,21	0,24	0,16	0,20	0,21	0,24
7	Род тока	Однофазный переменный							
8	Напряжение, В	220							
9	Хладагент	R600a; R404a;							
10	Расположение агрегатного отсека	нижнее							
11	Материал столешницы	нерж.сталь; гранит; полипропилен							
12	Материал корпуса	Нерж. сталь, оцинков. сталь с полимерным покрытием RAL 9006							
13	Комплектация	расп.двери; стекл.двери; выдв.ящики; борт							
14	Габаритные размеры, мм								
	- длина	530	970	1460	1910	530	970	1460	1910
	- ширина	600				700			
	-высота	850							
15	Масса, кг, не более	30	51	75	100	34	60	87	116
16	Объем, куб. м, не более	0,30	0,50	0,75	1,00	0,35	0,60	0,90	1,20

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица № 3.

№ п/п	Наименование	Количество, шт.					
		СОП1	**СОП2**	**СОП-3**	**СОП-4**		
1.	Стол охлаждаемый Standart (Special)	1	1	1	1		

2.	Полка-решетка	1	2	3	4		
3.	Направляющие для гастроемкостей (по желанию Заказчика)	0	1	2	3		
4.	Паспорт	1	1	1	1		
5.	Гарантийный талон	1	1	1	1		

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

Стол охлаждаемый выполнен в виде напольного цельнометаллического стола, на фронтальной стороне, которого расположены распашные дверцы (или различная комбинация дверей и ящиков) и панель управления холодильным агрегатом. На передней панели управления расположены:

- зеленая прямоугольная **кнопка включения** компрессорно-конденсаторного агрегата;
- при наличии стеклянных дверей – дополнительная красная круглая **кнопка включения подсветки** внутренней камеры стола.
- **Микропроцессорный блок управления Eliwell**.
- Два круглых **отверстия**, расположенных в верхней и нижней части служат для снятия панели для обслуживания компрессорного отсека.

Внутренняя камера охлаждаемого стола изготовлена из пищевой нержавеющей стали, между внутренней и камерой и внешним корпусом находится теплоизоляционный материал толщиной 50 мм. Воздух внутри камеры охлаждается испарителем, циркуляция воздуха принудительная, осуществляется вентилятором. Панели дверей выполнены из нержавеющей стали, между внешней и внутренней поверхностями которых находится теплоизоляционный материал. Двери снабжены резиновыми уплотнителями с магнитными вставками позволяющие обеспечить плотное прилегание последних к корпусу стола. Направляющие для выдвижных ящиков снабжены **доводчиками**, что обеспечивает более плотное прилегание уплотнительной резины. Для удобства и лучшего сохранения продуктов холодильная камера имеет съемные полки-решетки. Задняя часть агрегатного отсека корпуса стола открыта для более эффективной циркуляции воздуха при работе компрессора. В случае установки стола в островном варианте заводом-изготовителем предусмотрен вариант установки дополнительной панели, закрывающей агрегатный отсек.

Для подключения сети питания стол охлаждаемый имеет провод длиной 1,5-2 м с вилкой на конце.

Подача теплоносителя в испаритель камеры производится холодильным агрегатом. Холодильный агрегат герметичный, компрессионный.

Оттайка испарителя осуществляется автоматически путем периодического

кратковременного остановки компрессора.

Холодильная установка стола охлаждаемого представляет собой заполненную хладагентом замкнутую герметичную систему, состоящую из:

- холодильного агрегата;

- испарителя;

- фильтра-осушителя;

- капиллярной трубки;

Компрессор и электродвигатель заключены в общий герметичный кожух. Все соединения трубопроводов неразборные. Для снижения шума при работе холодильника мотор-компрессор установлен на резиновых подушках. Система холодильного агрегата заполнена хладагентом. Компрессор смазывается специальным маслом, залитым в кожух. Хладагент и масло не меняются в течение всего времени эксплуатации холодильника. Конденсатор медно-алюминиевый.

Испаритель представляет собой змеевик, состоящий из медных трубок, на которых закреплены алюминиевые пластинки (ламели). Для более эффективного «съема холода» и лучшей циркуляции воздуха в камере, испаритель снабжен вентилятором. Вся конструкция блока испарителя размещается внутри охлаждаемого объема в междверном проеме.

Холодильный агрегат работает следующим образом.

Компрессор засасывает пары хладагента из кожуха компрессора, сжимает их нагнетает в конденсатор, где происходит конденсация паров. Жидкий фреон через капиллярную трубку поступает в испаритель. Капиллярная трубка создает необходимый для работы перепад давления между конденсатором и испарителем. Так как давление в испарителе ниже, чем в конденсаторе, поступающий в испаритель жидкий фреон кипит, отнимая тепло от стенок испарителя и соприкасающегося с ними воздуха. Пары фреона из испарителя поступают в кожух компрессора и цикл повторяется.

Микропроцессор предназначен для поддержания заданной температуры в охлаждаемом объеме. При достижении заданной температуры в охлаждаемом объеме микропроцессор отключает электродвигатель компрессора, при повышении температуры выше установленной — включает его.

В микропроцессоре заводом – изготовителем установлена программа автоматической оттайки холодильной системы путем остановки компрессора. Подробно с устройством и принципом работы микропроцессора можно ознакомиться в прилагаемом руководстве по эксплуатации от завода-изготовителя. (Ссылка на инструкцию пользователя ELIWELL IW 902/961, 964. Микропроцессор
http://mosinv.ru/_2_Catalogues/Eliwell_Catalogue_2015_2016_Normal.pdf

Сайт www.mosinv.ru

5. УКАЗАНИЯ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

К обслуживанию стола охлаждаемого допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации и технике безопасности при работах с холодильными установками.

При работе со столом охлаждаемым необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

- включать стол охлаждаемый только к стационарной заземленной сети питания запрещается подключение через удлинители;
- санитарную обработку стола производить только при отключенной сети питания;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства;
- при обнаружении неисправностей вызывать представителей сервисной службы;
- при обнаружении значительной утечки фреона немедленно отключить стол охлаждаемый, рекомендуется включить вентиляцию или открыть окна и двери для проветривания помещения;
- включать стол охлаждаемый после устранения неисправностей.
- не допускается использование стола охлаждаемого в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

Внимание! Для очистки наружной и внутренней части стола охлаждаемого не допускается применять водяную струю.

Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе стола охлаждаемого;
- работать без заземления;
- работать без внешней защиты;
- эксплуатация холодильного стола при попадании прямых солнечных лучей!
- Мыть стол с применением ХЛОРсодержащих моющих средств.

6. ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ И ПОДГОТОВКЕ К РАБОТЕ СТОЛА ОХЛАЖДАЕМОГО

Монтаж и установка:

Распаковка, установка и испытание стола охлаждаемого должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Установку стола охлаждаемого проводите в следующем порядке:

• перед установкой стола охлаждаемого на предусмотренное место необходимо **снять защитную пленку** с его поверхности. Для этого рекомендуется применить моющее средство, предназначенное для Cr/Ni стали, а очищенную поверхность вытереть сухой тряпкой. С помощью пластиковых регулируемых опор установить стол в строго горизонтальном положении.

• **Выставить стол** по уровню строго **в горизонтальном положении** с помощью регулируемых пластиковых вставок в ножках стола. Это необходимо для уменьшения вибрации и звука работающего компрессора, а так же для плотного прилегания дверей и эффективной работы доводчиков выдвижных ящиков.

• необходимо **предусмотреть свободную циркуляцию воздуха** через вентиляционные отверстия для проветривания агрегатного отсека.

Внимание: строго запрещается эксплуатация холодильного оборудования при закрытых вентиляционных отверстиях холодильного агрегата!

Каждые 3 месяца или исходя от степени загрязнения конденсатора холодильного агрегата необходимо прочищать его щеткой или специальным оборудованием (пылесосом)!

• на дне корпуса стола охлаждаемого расположены направляющие для установки лотка для сбора воды после оттайки испарителя. Необходимо **установить лоток** в направляющие и убедиться, чтобы вода из сливного патрубка попадала в лоток. (При транспортировке лоток для слива конденсата устанавливается во внутреннюю камеру стола);

• Проверить наличие полок-решеток в каждом отсеке. Установить их на необходимой высоте.

• подключение стола охлаждаемого к электросети должно быть выполнено согласно действующим 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 стол предупреждал доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;

• подключение должно производиться **только в стационарные электророзетки**, без применения удлинителей!

• плавкие предохранители для постоянной электропроводки должны соответствовать мощности стола охлаждаемого, указанной в таблице № 1, таблице № 2.

• надежно заземлить стол охлаждаемый, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму;

• номинальное поперечное сечение кабелей питания, подведенных к столу

охлаждаемому, должно также соответствовать его мощности.

• сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.

Внимание: настройка электронного микропроцесссора холодильного оборудования должна производиться специалистами соответствующего уровня сервисной службы. Запрещается самостоятельная настройка или перепрограммирование электронного процессора холодильного оборудования рабочим персоналом!!

Заводом-изготовителем установлен температурный режим t = 0 - +4С

<u>Подготовка к работе:</u>

- Включить стол охлаждаемый в сеть. Затем нажать на кнопку включения сети, расположенную на передней панели агрегатного отсека.

- После набора необходимой температуры загрузить продукты в охлаждаемую камеру;
- При загрузке стола необходимо соблюдать следующие правила:
- Разложить предварительно охлажденные продукты на дне и полках внутренней камеры стола, не превышая при этом линии максимальной загрузки. В случае превышения этой линии, циркуляция воздуха будет недостаточной, и температура в камере будет выше необходимой, кроме того, испаритель может быстрее, чем обычно, покрываться слоем инея, что также влечет за собой повышение температуры в камере;
- Запрещается класть продукты на крышку блока испарителя, расположенного в проеме между дверьми!
- При загрузке продуктов следить за тем, чтобы отверстия вентиляционных каналов блока испарителя были всегда открыты!
- Продукты должны быть разложены равномерно.
- Избегать хранения в столе неупакованных продуктов продолжительностью более 4 часов.
- После окончания рабочей смены отключить стол от электросети.
- Выгрузить из стола остатки продуктов в холодильный шкаф или холодильную камеру, специально предназначенные для длительного хранения.
- произвести уборку внутреннего корпуса стола охлаждаемого влажной тряпкой. Возможно применение специальных моющих средств для нержавеющей стали.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание и ремонт стола охлаждаемого проводят

сервисные службы.

Техническое обслуживание и ремонт стола 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 стола охлаждаемого опросом обслуживающего персонала:
- отключить электропитание с помощью зеленой кнопки включения электросети, затем вынуть штепсельную вилку из розетки;
- Снять переднюю панель агрегатного отсека, взявшись за отверстия в нижней и верхней части панели, приподнять ее вверх и вывести нижнюю часть панели из паза наружу, слегка наклонив панель. Затем опустить панель на пол на расстояние не более 30 см от агрегатного отсека, во избежание отрыва проводов от микропроцессорного блока закрепленного на панели;
- Проверить и подтянуть при необходимости контактные соединения токоведущих частей стола охлаждаемого. проверить герметичность холодильной установки;
- визуально осмотреть места пайки трубопроводов;
- проверить давление фреона в холодильной системе, в случае недостатка фреона произвести дозаправку.
- Осмотреть и очистить специальной щеткой ламели конденсатора от пыли и жира.

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица № 3

Наименование неисправности	**Вероятная причина**	**Методы устранения**
При включении в сеть электродвигатель агрегата не включается, сигнальные лампы не горят.	Отсутствует напряже-ние в сети.	Подать напряжение
Электродвигатель агрегата не включается, сигнальные лампы горят.	Неисправность агрегата.	В соответствии с паспортом на агрегат

Электродвигатель агрегата не включается, сигнальные лампы не горят.	Сгорели сигнальные лампы.	Заменить сигнальные лампы
Электродвигатель агрегата включается, сигнальные лампы горят, не включается электродвигатель вентилятора в блоке испарителя.	Неисправен электродвигатель верхнего вентилятора.	Заменить верхний вентилятор блока испарителя.
При включении в сеть работа компрессора блокируется	Вышло из строя пуско-защитное реле или сгорел компрессор	Необходимо вызвать мастера

9. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ:

- Наличие источников, излучающих тепло в непосредственной близости от места установки холодильного стола (солнечные лучи, решетки притока теплого воздуха, трубопроводы горячего воздуха, стены и полы с подогревом) отрицательно сказывается на его работе.
- Не рекомендуется устанавливать стол в местах непосредственной близости от источников тепла (отопительные батареи, прямые солнечные лучи и т.д.), и в местах, где вентиляционные отверстия агрегатного отделения будут закрыты.
- Если вышеперечисленные параметры в помещении завышены, то эксплуатационные характеристики холодильника могут быть ниже оговоренных в данной инструкции.
- *Для охлаждаемых столов серии Special: гастроемкости должны быть установлены в столешницу (надстройку) без видимых зазоров. В случае отсутствия гастроемкостей – надстройка должна быть закрыта крышкой. Попадание теплого воздуха в надстройку извне отрицательно сказываются на работе стола охлаждаемого и поддержания заданной температуры внутри охлаждаемой камеры.*

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Стол охлаждаемый серии Standart (Special) среднетемпературный модели СОБ1/S(Sp), СОБ2/S(Sp), СОБ3/S(Sp), СОБ4/S(Sp), СОН1/S(Sp), СОН2/(Sp)S, СОН3/S(Sp), СОН4/S(Sp) (нужное подчеркнуть), номер _____, соответствует ТУ 5624-009-45084833-2004 и признан годным для эксплуатации.

Тип и номер холодильного агрегата _____

Дата выпуска _____

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

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Стол охлаждаемый серии Standart, (Special) среднетемпературный модели СОБ1/S(Sp), СОБ2/S(Sp), СОБ3/S(Sp), СОБ4/S(Sp), СОН1/S(Sp), СОН2/S(Sp), СОН3/S(Sp), СОН4/S(Sp) (нужное подчеркнуть) заводской номер _____ , подвергнут на ООО «ГастроЛюкс» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.

Дата консервации _____

Консервацию произвел _____

(подпись)

Изделие после консервации принял _____

(подпись)

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Стол охлаждаемый серии Standart среднетемпературный модели СОБ1/S(Sp), СОБ2/S(Sp), СОБ3/S(Sp), СОБ4/S(Sp), СОН1/S(Sp), СОН2/S(Sp), СОН3/S(Sp), СОН4/S(Sp) (нужное подчеркнуть), упакован ООО «ГастроЛюкс» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____ М. П.

(подпись)

Упаковку произвел _____

(подпись)

Изделие после упаковки принял _____

(подпись)

13. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Срок гарантии составляет 1 год со дня продажи.

Ограниченные гарантийные обязательства (6 месяцев) распространяются на покупные комплектующие (микропроцессор, компрессор, конденсатор, микродвигатель и т.д.) и соответствуют гарантийным срокам предприятий-изготовителей.

ООО «ГастроЛюкс» 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 расходуемыми в процессе эксплуатации, а также на повреждения комплектующих и принадлежностей: крышки, трубки, шланги, резиновые уплотнители, сетевые шнуры, тэны, пластиковые детали, соединительные и фиксирующие элементы, петли, лампы накаливания, флуоресцентные лампы, стекла, покраску.
- Гарантийные обязательства на покупные комплектующие (пакетные переключатели, кнопки включения, микропроцессоры 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.
- 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 условий, а также, в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, талон признается недействительным.

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, расцветки или комплектации» с изменениями и дополнениями от 06.02.2002 г.

Рекламации направлять по адресу:

ООО «ГастроЛюкс»
127051, г.Москва, М.Сухаревский пер., д.9 стр.1, офис 36
Тел./факс (495) 926-98-48; (985) 340-55-51
info@gastro-lux.ru