



ПАСПОРТ И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

САЛАТ-БАР ТЕПЛОВОЙ

Серии Stone Island/Special



МОСКВА

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Салат-бар тепловой серии Stone Island/Special (далее салат-бар) ТМ-1310/3GN/SI, ТМ-1610/4GN/SI, ТМ-2010/5GN/SI, ТМ-1310/ПН(К)/SI, ТМ-1610/ПН(К)/SI, ТМ-2010/ ПН(К)/SI, ТМ-****/*GN/Sp, ТМ-****/ПН(К)/Sp предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд в гостроемкостях или продуктов в другой посуде на тепловой поверхности и последующей 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.

Эксплуатация салат-бара допускается при температуре окружающего воздуха от 0 до 25°С, относительной влажности от 40 до 60%.

Салат-бары тепловые серии Stone Island/Special ТМ-1310/3GN/SI, ТМ-1610/4GN/SI, ТМ-2010/5GN/SI, ТМ-1310/ПН(К)/SI, ТМ-1610/ПН(К)/SI, ТМ-2010/ПН(К)/SI, ТМ-****/*GN/Sp, ТМ-****/ПН(К)/Sp имеют декларацию о соответствии Евразийского Экономического Союза № RU Д-RU.ПЦ01.В.29841 сроком с 13.04.2017 по 12.04.2020.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические данные приведены в таблице 1.

Таблица № 1.

№пп	Характеристики	Нормы					
		ТМ-1310/3GN/SI	ТМ-1610/4GN/SI	ТМ-2010/5GN/SI	ТМ-1310/ПН(К)/SI	ТМ-1610/ПН(К)/SI	ТМ-2010/ПН(К)/SI
1.	Вместимость ванны (GN 1/1)	3	4	5	-	-	-
2.	Глубина ванны, мм	210			-		
3.	Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,4	2,4	3,5	0,6	0,75	1,00
4.	Температурный режим, °С	+30.....+80					
5.	Напряжение, В	220В/50Гц					
6.	Род тока	Однофазный переменный					
7.	Сливной патрубок, шт.	1			-		
8.	Материал	нерж.сталь, ЛДСП, искусственный камень					
9.	Габаритные размеры, мм						
	- длина	1300	1625	1950	1300	1625	1950
	- ширина	1000					
	- высота	900/1400					
10.	Масса, кг, не более	65	75	80	65	75	80
11.	Объем, куб. м, не более	1,9	2,3	2,8	1,9	2,3	2,8

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица № 2.

№ п/п	Наименование	Количество, шт.	
		TM-****/*GN/SI	TM-****/ПН(К)/SI
1.	Салат-бар тепловой	1	1
2.	Полка верхняя (надстройка) с подсветкой	1	1
3.	Комплект колес (опция)	-	-
4.	Разделители для гастроемкостей (опция)	-	-
5.	Паспорт	1	1
6.	Гарантийный талон	1	1

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

Салат-бар тепловой представляет собой прилавок, внешний корпус которого выполнен из ЛДСП, в столешницу из искусственного камня толщиной 20мм встроена подогреваемая ванна либо подогреваемая поверхность из нержавеющей стали или искусственного камня, также на столешнице установлена полка-надстройка с гнутым стеклом и подсветкой. В ванну устанавливаются гастроемкости GN 1/1. В случае если по желанию заказчика, ванна 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. На тепловую поверхность может быть установлена продукция как в гастроемкостях так и в другой посуде.

Широкая столешница из искусственного камня толщиной 20мм позволяет не использовать дополнительные направляющие для подносов. Салат бары оборудованы широким фартуком из нержавеющей стали с 4-х сторон и нержавеющей цоколем. Прилавки серии Stone Island оборудованы одной тумбой для хранения (во второй тумбе расположены технические коммуникации). **Внешний вид и характеристики салат-баров серии Special могут отличаться от указанных в настоящем паспорте и соответствуют нестандартному исполнению по запросу Заказчика.**

Для задания необходимой температуры — 80 ± 5 °С, ручку терморегулятора установить в положение «90». 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.

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 заземляющим контактом.

На панели управления расположены:

- кнопка для включения;
- кнопка включения подсветки
- терморегулятор;

Для слива воды в подогреваемой ванне предусмотрено сливное отверстие, через которое вода попадает в сливную трубу с шаровым краном и отводится в канализацию или специальную емкость для сбора и слива жидкости.

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 салат-бара 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;

- включать салат-бар без заземления;
- работать без внешней защиты.

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

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 мармит был установлен в горизонтальном положении.

- на дне ванны салат-бара предусмотрен патрубок с шаровым краном для слива/залива воды

- подключение салат-бара к электросети должно быть выполнено согласно действующему законодательству и нормативам только в стационарные электророзетки, без применения удлинителей. Запрещается подсоединять какой-либо другой прибор к электрической розетке, к которой подключено изделие.

- Электроподключение производится только уполномоченными специалистами (**электромеханики из группы по электробезопасности, не ниже 3 (третьей)**);

- 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 (в случае заказа салат-бара с ванной подогреваемой)
- Включить салат-бар в сеть
- Ручку терморегулятора установить в положение «90» (соотв. 90 °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 или поверхности влажной тряпкой, затем сухой.

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 1 раз 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/поверхность не нагревается, сигнальные лампы не горят	Отсутствует напряжение в сети	Подать напряжение
Вода в ванной мармита/поверхность не нагревается, сигнальные лампы горят	Сгорели ТЭНы	Заменить ТЭНы
Вода в ванной мармита/поверхность нагревается, сигнальные лампы не горят	Сгорели электролампы	Заменить электролампы

9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Салат-бар тепловой серии Stone Island/Special (далее салат-бар) ТМ-1310/3GN/SI, ТМ-1610/4GN/SI, ТМ-2010/5GN/SI, ТМ-1310/ПН(К)/SI, ТМ-1610/ПН(К)/SI, ТМ-2010/ ПН(К)/SI, ТМ-****/*GN/Sp, ТМ-****/ПН(К)/Sp (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 серии Stone Island/Special (далее салат-бар) ТМ-1310/3GN/SI, ТМ-1610/4GN/SI, ТМ-2010/5GN/SI, ТМ-1310/ПН(К)/SI, ТМ-1610/ПН(К)/SI, ТМ-2010/ ПН(К)/SI, ТМ-****/*GN/Sp, ТМ-****/ПН(К)/Sp (нужное подчеркнуть) заводской номер _____, подвергнут на ООО «ГастроЛюкс» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.78.

Дата консервации _____

Консервацию произвел _____

(подпись)

Изделие после консервации принял _____

(подпись)

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Салат-бар тепловой серии Stone Island/Special (далее салат-бар) ТМ-1310/3GN/SI, ТМ-1610/4GN/SI, ТМ-2010/5GN/SI, ТМ-1310/ПН(К)/SI, ТМ-1610/ПН(К)/SI, ТМ-2010/ ПН(К)/SI, ТМ-****/*GN/Sp, ТМ-****/ПН(К)/Sp (нужное подчеркнуть), упакован ООО «ГастроЛюкс» 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 «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: 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, деревянные материалы, искусственный камень.
- 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. Нержавейка 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 жируудалитель.

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

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 «ГастроЛюкс»

**127051, г.Москва, М.Сухаревский пер., д.9, стр.1, этаж 2,
помещение I-комната 11 (РМР)**

Тел./факс (495) 926-98-48; (985) 340-55-51

info@gastro-lux.ru