



## ЛАРЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ KAYMAN

ЛО-211/1006



Паспорт и руководство по эксплуатации

Декларация о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-РУ.РА02.В.23337/24 от 19.06.2024 г.



### **К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ:**

Компания благодарит Вас за покупку выпускаемого нами производственного оборудования.

Рекомендуем ознакомиться с содержанием данного руководства по эксплуатации изделия, монтажу и техническому обслуживанию.

### **СОДЕРЖАНИЕ**

	Введение	3
1	Назначение изделия	3
2	Комплект поставки	3
3	Технические характеристики	3
4	Устройство и принцип работы	3
5	Подготовка изделия к работе. Порядок работы	4
6	Срок службы и правила эксплуатации изделия	4
7	Техническое обслуживание	5
8	Упаковка, транспортировка и хранение	6
9	Свидетельство о приемке	6
10	Гарантийные обязательства	7

## Введение

Руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления потребителя с устройством и принципом использования изделия.

Перед началом эксплуатации изделия внимательно ознакомьтесь с данным руководством.

В период эксплуатации бережно обращайтесь с изделием, не допускайте механических повреждений деталей. Содержите изделие в чистоте.

### 1. Назначение изделия

Ларь для овощей KAYMAN предназначен для хранения овощей и фруктов на предприятиях общественного питания и торговли. Овощи помещаются внутрь ларя при помощи широкой откидывающейся верхней крышки.

### 2. Комплект поставки

	Наименование	ЛО-211/1006
		Кол-во, шт
1	Ларь	1
2	Паспорт	1

### 3. Технические характеристики

Наименование	ДхШхВ, мм	Объем, м <sup>3</sup>
ЛО-211/1006	1000х600х850	0,4

### 4. Устройство и принцип работы

Ларь KAYMAN имеет неразборную конструкцию и состоит из корпуса с крышкой, соединенных поворотными петлями. На корпусе ларя имеются вентиляционные отверстия, крышка оснащена ручкой.

Корпус и крышка выполнены из нержавеющей стали марки AISI 430.

## 5. Подготовка изделия к работе. Порядок работы

Сборку и монтаж изделия производить в перчатках!

Снять упаковку. Выполнить санитарную обработку при помощи нейтральных моющих средств и мягкой ткани. Изделие готово к работе.

## 6. Срок службы и правила эксплуатации изделия

При условии выполнения перечисленных ниже правил эксплуатации и ухода, срок службы изделия составляет **10 лет**.

Каждое изделие предназначено для определенной цели использования, поэтому использование любого изделия допускается только в соответствии с его функциональным назначением.

### 6.1. Температура

Запрещена эксплуатация при температуре ниже **0°C** и выше **+40°C**.

### 6.2. Влажность

Сохранение потребительских качеств изделия - при влажности воздуха **не более 80% при 20°C**.

### 6.3. Уход

Уход за рабочими поверхностями (столешницы, мойки) осуществлять мягкой влажной тканью, поролоновой губкой или специальными мягкими щетками с применением соответствующих моющих средств.

По завершении любой чистки необходимо высушить (насухо протереть) все части, которые подвергались влажной чистке. Обратите особое внимание на внутренние и мало вентилируемые части и точки соединения.

### 6.4. Агрессивные среды и абразивные материалы

Избегать попадания на изделие кислот, щелочей, масел и растворителей. Применение подобных моющих средств недопустимо!

Не эксплуатировать в среде с высоким содержанием паров кислот, щелочей, масел и растворителей в атмосфере.



Не проводить по поверхности изделия и не ударять острыми (режущими, колющими) или тяжелыми предметами.

## **7. Техническое обслуживание**

Техническое обслуживание и ремонт изделия проводит специально обученный персонал.

Регламентированное техническое обслуживание и текущий ремонт осуществляется по утвержденной структуре ремонтного цикла. Ежемесячно проверять надежность крепления соединений.

Изготовитель систематически работает над усовершенствованием конструкции выпускаемой продукции, изучает опыт эксплуатации у потребителей и будет благодарен за предложения по ее усовершенствованию.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемой продукции без отражения их в руководстве эксплуатации данного изделия.

## 8. Упаковка, транспортировка и хранение

8.1. Ларь для овощей KAYMAN упаковывается в полиэтиленовую пленку и гофрокартон.

8.2. Транспортирование изделий может производиться на любом виде транспорта с соблюдением мер защиты от атмосферных осадков и механических повреждений.

8.3. Изделие на складе должно храниться в упакованном виде при температуре **от -30 до +40°C**, при относительной влажности **не более 80% при 20°C** и при отсутствии в воздухе агрессивных паров, вредно действующих на материал изделия.

## 9. Свидетельство о приемке

Ларь для овощей KAYMAN ЛО-\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ соответствует Техническим условиям **ТУ 31.09.11-014-49889137-2021** и признан годным для эксплуатации.

Штамп О.Т.К.

Дата выпуска: \_\_\_\_\_

Продан \_\_\_\_\_

(наименование предприятия торговли)

Комплектация изделия в полном объёме.

Механические повреждения отсутствуют.

Подпись покупателя \_\_\_\_\_

## 10. Гарантийные обязательства

Изготовитель гарантирует соответствие изделия требованиям технических условий **ТУ 31.09.11-014-49889137-2021** при условии соблюдения потребителем правил хранения, транспортирования и эксплуатации данного изделия.

Гарантийный срок эксплуатации **1 год** со дня ввода в эксплуатацию, но не позднее 6 месяцев от даты изготовления. При отсутствии акта сдачи в эксплуатацию гарантийный срок исчисляется с момента покупки.

В течение гарантийного срока службы изделия предприятие-поставщик гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления или замену изделия по отдельному акту или договору между потребителем и поставщиком.

Гарантия не распространяется на те случаи, когда изделие вышло из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в данном руководстве по эксплуатации.

**ВРЕМЯ НАХОЖДЕНИЯ ИЗДЕЛИЯ В РЕМОНТЕ В ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ.**

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов изготовитель обязуется заменить изделие в целом.

Рекламации изготовителю предъявляются в порядке и в сроки, предусмотренные «Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству».

**По вопросу рекламаций обращаться по адресу:**

**Г. Москва, Волоколамское шоссе, д.2**

[remont@equipgroup.ru](mailto:remont@equipgroup.ru)