



ПАСПОРТ И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

САЛАТ-БАР ОХЛАЖДАЕМЫЙ

WoodLine



МОСКВА

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Салат-бар охлаждаемый WoodLine ПО-127/3GN/W, ПО-157/4GN/W, ПО-187/5GN/W предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок и охлажденных продуктов в гастроемкостях или охлажденных продуктов, напитков и блюд на льду. Используется на предприятиях общественного питания в составе технологических линий раздачи, шведской линии или как самостоятельное изделие. Эксплуатация салат-бара охлаждаемого допускается при температуре окружающего воздуха от 0 до 25°С, относительной влажности от 40 до 70%.

Салат-бары охлаждаемые WoodLine ПО-127/3GN/W, ПО-157/4GN/W, ПО-187/5GN/W имеют Декларацию о соответствии Евразийского экономического Союза ЕАЭС N RU Д-РУ.КА01.В.06946/19, действительную с 25.06.2019 по 24.06.2024.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические данные приведены в таблице 1.

Таблица № 1.

| Nпп | Характеристики | Нормы | | |
|-----|--|-----------------------|--------------|--------------|
| | | ПО-127/3GN/W | ПО-157/4GN/W | ПО-187/5GN/W |
| 1 | Количество гастроемкостей GN 1/1 | 3 | 4 | 5 |
| 2 | Глубина ванны, мм | 210 | | |
| 3 | Номинальная потребляемая мощность, кВт | 0,4 | | |
| 4 | Температурный режим, °С | 0...+8 | | |
| 5 | Напряжение, В | 220В/50Гц | | |
| 6 | Род тока | Однофазный переменный | | |
| 7 | Хладагент | R600a; R404a; | | |
| 8 | Материал | Нерж.сталь, ЛДСП | | |
| 9 | Габаритные размеры, мм | | | |
| | - длина | 1225 | 1550 | 1875 |
| | - ширина | 720 | | |
| | -высота | 1400 | | |
| 10 | Масса, кг, не более | 50 | 55 | 63 |
| 11 | Объем, куб. м, не более | 1,3 | 1,6 | 1,9 |

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица № 2.

| № п/п | Наименование | Количество, шт. | | |
|-------|--|-----------------|--------------|--------------|
| | | ПО-127/3GN/W | ПО-157/4GN/W | ПО-187/5GN/W |
| 1. | Салат-бар охлаждаемый | 1 | 1 | 1 |
| 2. | Полка верхняя (надстройка) с подсветкой | 1 | 1 | 1 |
| 3. | Комплект колес d=100мм | 1 | 1 | 1 |
| 4. | Разделители для гастроемкостей (опция) | - | - | - |
| | Направляющие для подносов (опция) | - | - | - |
| | Кронштейн со складывающимся механизмом (опция) | - | - | - |
| 5. | Паспорт | 1 | 1 | 1 |
| 6. | Гарантийный талон | 1 | 1 | 1 |

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

Салат-бар охлаждаемый представляет мобильный прилавок, внешний каркас которого выполнен из ЛДСП, в столешницу встроена охлаждаемая ванна, также на столешнице установлена полка-надстройка с подсветкой.

Охлаждение ванны производится испарителем, расположенным в боковой части. Испаритель представляет собой, змеевик из медных трубок, закрепленных по бокам ванны. 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.

Оттайка(разморозка) испарителя осуществляется автоматически методом периодического кратковременного отключения микропроцессором компрессора.

Для подключения сети питания салат-бар имеет провод длиной 1,5-2 м с вилок на конце с заземляющим контактом.

На панели управления расположены:

- кнопка для включения компрессорно-конденсаторного агрегата;

- микропроцессор. (Ссылка на инструкцию для пользователя Elliwell IW 902/961, 964)

http://www.mosinv.ru/Documentation/EWplus/EW%20plus%20902-961-971-974_RU.pdf

Сайт www.mosinv.ru

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

- компрессорно-конденсаторного агрегата;
- испарителя, расположенного по бокам ванны;
- фильтра-осушителя;
- капиллярной трубки;

Для слива конденсата в охлаждаемой ванне предусмотрено сливное отверстие, через которое вода попадает в сливную трубу с шаровым краном и отводится в канализацию или специальную емкость (лоток) для сбора и слива конденсата.

Для управления используется электронный блок (микропроцессор) с датчиком температуры. 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. Подробно с устройством и принципом работы микропроцессора можно ознакомиться в прилагаемом руководстве по эксплуатации от завода-изготовителя.

5. УКАЗАНИЯ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

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

При работе с салат-баром охлаждаемым соблюдать следующие правила техники безопасности:

- включать салат-бар только к заземленной сети питания;
- санитарную обработку производить только при отключенном от сети питания салат-баре;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства;
- при обнаружении неисправностей вызывать представителей сервисной

службы;

- при обнаружении значительной утечки фреона немедленно отключить салат-бар, включить вентиляцию или открыть окна и двери для проветривания помещения;
- включать салат-бар после устранения неисправностей.
- не допускается использование салат-бара в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

Внимание! Для очистки наружной части салат-бара и чаши 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.

Внимание! При повышенной влажности и температуре возможно нарастание «ледяной шубы» на стенках охлаждаемой ванны.

Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности на подключенном к сети и работающем салат-баре;
- работать без заземления;
- работать без внешней защиты.
- соскребать механическим способом «ледяную шубу» со стенок ванны салат-бара.
- воздействовать на шубу горячей водой или воздухом (оттаивание шубы должно происходить только естественным способом, путем отключения изделия от сети).

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

Климатические условия эксплуатации изделия:

- Определить соответствие температуры и влажности воздуха значениям, указанным в п.1 настоящего паспорта изделия.
- Для поддержания климатических условий в помещении согласно значениям, указанным в п.1 настоящего паспорта изделия, необходимо следить за функционированием систем вентиляции, кондиционирования и отопления помещения.
- Проверить отсутствие влияния на изделия таких источников, излучающих тепло, таких как: солнечные лучи, плафоны раздачи воздуха, воздуховоды

теплого воздуха, отопительные батареи, тепловое оборудование для подогрева и приготовления пищи и т.п.

- Проверить отсутствие рядом с изделием воздушных потоков (сквозняков) со скоростью более 0,2 м/с.

!!! В случае, если вышеуказанные условия не будут строго соблюдены, то эксплуатационные характеристики изделия могут ухудшиться, и может повыситься расход электроэнергии

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 ванна была установлена в горизонтальном положении.

- необходимо предусмотреть установку салат-бара таким образом, чтобы оставить пространство для проветривания конденсатора холодильного агрегата с передней и задней части холодильного агрегата;

Внимание: строго запрещается эксплуатация холодильного оборудования без вентиляционных отверстий для проветривания конденсатора холодильного агрегата!

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

- подключение витрины охлаждаемой к электросети 220В должно быть выполнено согласно действующему законодательству и нормативам, только в стационарные электророзетки с заземляющим контактом, без применения

удлинителей. Запрещается подсоединять какой-либо другой прибор к электрической розетке, к которой подключено изделие.

- Электроподключение производится только уполномоченной специализированной службой с учетом маркировок на табличке с надписями;
- монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы установленный и подключенный салат-бар предупреждала доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;
- плавкие предохранители для постоянной электропроводки должны соответствовать мощности ванны, указанной в таблице № 1.
- надежно заземлить салат-бар, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму;
- Номинальное поперечное сечение кабелей питания, подведенных к салат-бару, должны также соответствовать его мощности.
- Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.

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

Подготовка к работе:

- Включить салат-бар в сеть с помощью кнопки включения.
- Установить гастроемкости в салат-бар после того, как там установится заданная температура
- ***Ответственность за соблюдение норм хранения продуктов лежит на пользователе изделия! Необходимо обеспечивать оборот продуктов в изделии (в первую очередь использовать продукты, загруженные в изделие ранее).***
- После окончания работы отключить салат-бар от сети кнопкой включения.
- Снять гастроемкости, произвести уборку салат-бара влажной тряпкой
Категорически запрещается: мыть салат-бар струёй воды.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание и ремонт салат-бара охлаждаемого проводят сервисные службы.

Техническое обслуживание и ремонт салат-бара 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 салат-бара охлаждаемого опросом обслуживающего персонала;
- подтянуть при необходимости контактные соединения токоведущих частей салат-бара охлаждаемого. При этом отключить салат-бар от электросети вынув штепсельную вилку из розетки;
- проверить герметичность холодильной установки;
- визуально осмотреть места пайки трубопроводов;
- проверить давление фреона в холодильной системе, в случае недостатка фреона произвести дозаправку.

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица № 3

| Наименование неисправности | Вероятная причина | Методы устранения |
|---|--------------------------------------|-----------------------------|
| При включении не горит кнопка включения, не включается процессор. | Отсутствует напряжение в сети. | Проверить напряжение в сети |
| Повышенный шум в агрегатном отсеке и вибрация | Неисправность холодильной установки. | Вызвать сервисную службу. |
| Не набирает заданную температуру | Утечка фреона. | Вызвать сервисную службу. |

9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Салат-бар охлаждаемый WoodLine ПО-127/3GN/W, ПО-157/4GN/W, ПО-187/5GN/W (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

Салат-бар охлаждаемый WoodLine ПО-127/3GN/W, ПО-157/4GN/W, ПО-187/5GN/W (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

Салат-бар охлаждаемый WoodLine ПО-127/3GN/W, ПО-157/4GN/W, ПО-187/5GN/W (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 (микروпроцессор, 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.
- 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 жирудалятор.

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 «ИНОКС ФЭМЕЛИ»

123242, г.Москва, ул. Заморёнова, д.9, стр.2, э подвал,

помещение I, комната 7, оф. 20

inoxfamily@yandex.ru