

# IRONCHERRY

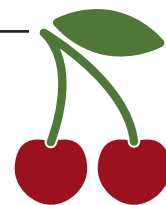


## ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# АППАРАТЫ ДЛЯ ВАРКИ ГАРНИРОВ

NOODLE 4, NODDLE 6E, NOODLE 6G  
017157, 017158, 017159

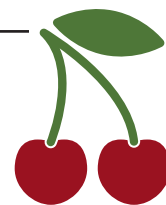


# Введение

Благодарим Вас за выбор нашей продукции. Мы искренне желаем вам использовать это тепловое оборудование в течение многих лет, не сталкиваясь с трудностями. Наш опытный технический персонал сделал возможным производство инновационного и высококачественного оборудования, правильная эксплуатация которого, в соответствии с положениями данного руководства, сделает его безопасным для пользователей.

Цель настоящего руководства – ознакомить Вас с правилами эксплуатации агрегата и мерами предосторожности, которые необходимо соблюдать, чтобы обеспечить продолжительную и оптимальную работу оборудования. Следует строго придерживаться приведенных ниже инструкций во избежание неправильного обращения с предохранительными устройствами. Пользователю не рекомендуется самостоятельно проникать во внутреннюю камеру. Поэтому мы предлагаем вам внимательно прочитать данное руководство, обращая пристальное внимание на данные нами предупреждения и советы.

При любом обращении к производителю по вопросу вашего оборудования, указывайте его модель и серийный номер.



## 1. Техническое описание

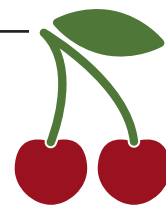
**1.1** Агрегат, описанный в данном руководстве, является аппаратом для варки гарниров. Главный выключатель ON – OFF находится на панели управления.

**1.2** Корпус оборудования имеет форму короба. Панель управления находится на агрегате. Агрегат имеет 4 или 6 ванночек для варки.

**1.3** Шнур для подключения к сети электропитания расположен в задней части отсека оборудования.

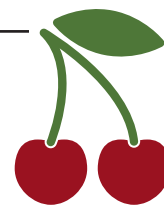
**1.4** Агрегат может иметь электрический или газовый тип в зависимости от модели.

**1.5** Для контроля температуры имеется регулятор температуры на панели управления.



**1.7** Технические характеристики оборудования.

Технические характеристики	Noodle 4	Noodle 6E	Noodle 6G
Напряжение	220 В, 50 Гц	220 В, 50 Гц	-----
Мощность	1200 Вт	6000 Вт	6000 Вт/час
Размеры оборудования (длина, глубина, высота)	275x522x241 мм	600x550x350 мм	600x550x350 мм
Тип	Электрический	Электрический	Газовый
Кол-во емкостей	4 шт	6 шт	6 шт



## 2. Правила техники безопасности

Для обеспечения правильной работы следует внимательно прочитать данное руководство и придерживаться указанных инструкций, при соблюдении этих условий ваш агрегат будет надежно работать в течение нескольких лет.

В случае возникновения каких-либо опасений, вам следует обратиться к представителю компании. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ не несет ответственности за любые повреждения или травмы, полученные в результате несоблюдения правил техники безопасности.

**ОСТОРОЖНО.** Отключите агрегат от электричества/газа прежде, чем начать любые ремонтные работы или очистительные операции. **НАСУХО ПРОТРИТЕ РУКИ.** Кнопка отключения электричества должна находиться на расстоянии вытянутой руки от установленного оборудования.

**ВАЖНО.** Кран, перекрывающий воду, должен находиться на расстоянии вытянутой руки от установленного оборудования.

**ВНИМАНИЕ** Ремонтные работы и очистку должен выполнять авторизованный персонал специализированных центров по обслуживанию (см. на сайте [www.iron-cherpy.ru](http://www.iron-cherpy.ru) ). Убедитесь в том, что используемая электрическая розетка заземлена.

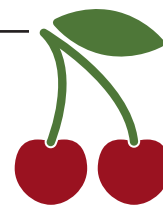
## 3. Условия эксплуатации

**3.1** Проверьте электропитание/газопровод на предмет повреждений перед подключением оборудования.

**3.2** очищайте после каждого применения.

**3.3** Не рекомендуется устанавливать агрегат в местах:

- Непосредственной близости от источников тепла (отопительные батареи, прямые солнечные лучи и т.д.)
- Где вентиляционные отверстия агрегатного отделения будут закрыты



## 4. Руководство по эксплуатации

### 4.1 Установка оборудования, условия:

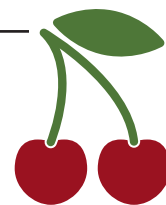
- Проверьте, не были ли нанесены какие-либо повреждения во время транспортировки, прежде чем вы откроете упаковку. В случае обнаружения повреждений необходимо срочно известить об этом транспортную компанию или производителя. Затем выньте все комплектующие и протрите стол.
- Снимите защитную пленку. Промойте, если есть необходимость. Запрещается использование металлических губок или абразивных средств. Высушить перед включением. Выполнить общее заземление стола.
- Установите агрегат в чистое и хорошо проветриваемое помещение. Не подносите оборудование к источникам тепла, избегайте прямых солнечных лучей и дождя.
- Включить главный выключатель на блоке управления, после некоторой паузы, обусловленной самодиагностикой контроллера установка включится.
- Составить акт ввода в эксплуатацию.

### 4.2 Источник питания

- Источник питания должен совпадать с требованиями оборудования
- Соединение типа Y должны быть подключены изготовителем, сервисным работником или квалифицированным специалистом.
- Вилка питания должна быть вставлена непосредственно в электрическую розетку без заземляющего провода, не может быть вставлена во временную электрическую розетку. Все провода должны отвечать национальным или региональным стандартам.
- Колебания напряжения не должны превышать 10% или номинального напряжения, или следует поставить регулятор напряжения.
- Любые изменения в электрическую схему и проводку изделия могут быть внесены исключительно специализированным техническим персоналом согласованно с изготовителем.
- Заземление оборудования должно соответствовать электрическим стандартам.
- Давление газа должно быть минимальным (2800 ра, газ LPG)

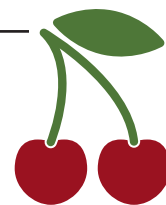
### 4.3 Осмотр перед запуском оборудования

- Проверьте уровень оборудования
- Проверьте, вставлена ли электрическая вилка
- Проверьте, совпадают ли технические показатели источника питания/газа и информация о технических характеристиках оборудования



## 5. Регулировка оборудования.

- 5.1 Включите оборудование, нажав на главный выключатель.
- 5.2 С помощью поворотных роликов включите нужную линию для готовки.
- 5.3 С помощью кранов вы можете сливать воду после готовки.
- 5.4 После использования выключите агрегат. Если в течение работы оборудования вы почувствуете запах газа, немедленно выключите оборудование и вызовите экстренную службу.
- 5.5 Ручки выполнены из дерева, они не нагреваются.

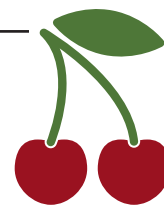


## 6. Периодическое обслуживание.

**6.1** Перед очисткой следует закрыть выключатели.

**6.2** После каждодневной работы вы должны очистить поверхность оборудования влажным полотенцем, используя неагрессивные моющие средства. После операции вы должны очистить оборудование. Перед очисткой вы должны вынуть батареи, чтобы предотвратить их залив водой. Если оборудование не используется в течение длительного времени, вы должны очистить контейнер для воды и сохранить его в сухом состоянии и упаковать его масляной бумагой, чтобы предотвратить ржавчину.





## 7. Комплект поставки

- Аппарат для варки гарниров
- Паспорт товара
- Тара упаковочная

## 8. Гарантии производителя

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их. Гарантия на оборудование, поставляемое нашей компанией, составляет от 1 года до 5 лет на компрессоры (в зависимости от модели) и 1 год на запчасти и работу со дня продажи (от даты подписания товарной накладной или акта приема-передачи оборудования уполномоченным представителем Покупателя) и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия. Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

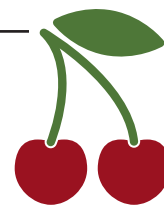
**8.1** Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией «IRON CHERRY».

**8.2** Изделие должно использоваться в строгом соответствии с руководством по эксплуатации с соблюдением правил и требований по безопасности.

**8.3** Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами, - уполномоченными дилера изготовителя и официальными обслуживающими (сервис) центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у неуполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с законодательством.

**8.4** Настоящая гарантия не распространяется на дефекты и внешние изменения изделия, возникшие в результате:

- Несоблюдения правил транспортировки, хранения, подключения и технического обслуживания, в соответствии с требованиями завода – изготовителя и техническими характеристиками оборудования;
- Возникновения неисправностей, вызванных пожаром, наводнением или другими стихийными бедствиями;
- Химического, механического, высокотемпературного или иного воздействия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых, животных и продуктов их жизнедеятельности внутрь изделия;
- Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением требований Руководства по эксплуатации и правил техники безопасности;
- Нормальной эксплуатации, а также естественного износа, не влияющие на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т.ч. появление радужных и темных пятен, а также – коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла;
- Ремонта изделия, произведенного силами покупателя, сторонними лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами;



- Нарушения сохранности гарантийных пломб;
- Использования оборудования не по назначению;
- Отсутствия условий, необходимых для проведения ремонтно – восстановительных работ, на месте эксплуатации оборудования;
- Замены быстроизнашиваемых частей (сальники, уплотнения, зубчатые ремни, смазка и т.д.)
- Естественного износа изделия (полная выработка ресурса, сильное внутреннее или внешнее загрязнение)
- Удаления или стирания заводского номера, а также если данные на изделии не соответствуют данным в гарантийном талоне;
- При отсутствии профилактического обслуживания изделия (чистка, промывка, смазка)

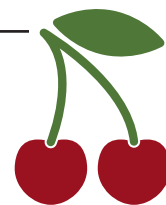
**8.5** Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящего талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.

## **Обязательства IRON CHERRY в случае гарантийного случая**

**В случае подтверждения, подпадающего под гарантию, компания IRON CHERRY по своему усмотрению либо:**

- а) Произведет ремонт Изделия IRON CHERRY с использованием новых запчастей;**
- б) Заменит Изделие IRON CHERRY на изделие, как минимум функционально идентичное Изделию IRON CHERRY и изготовленное из новых запчастей;**

**По всем вопросам гарантийного обслуживания изделий IRON CHERRY обращайтесь по тел: 8 800 700 25 80 или [info@iron-cherry.ru](mailto:info@iron-cherry.ru)**



## 9. Свидетельство о приемке

9.1 Оборудование \_\_\_\_\_ заводской № \_\_\_\_\_

Модель компрессора \_\_\_\_\_ компрессор № \_\_\_\_\_

Изготовленный ООО «АРТ ФЕМИЛИ», соответствует ТУ .....  
И признан годным к эксплуатации.

9.2 Электросхема выполнена в напряжении 220 В

9.3 Дата изготовления: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Ответственный за приемку \_\_\_\_\_ (подпись)

М.П.

## 10. Акт ввода в эксплуатацию

10 Акт ввода в эксплуатацию

Оборудование \_\_\_\_\_ заводской № \_\_\_\_\_

Модель компрессора \_\_\_\_\_ компрессор № \_\_\_\_\_

Изготовлен ООО «АРТ ФЕМИЛИ», установлен по адресу:

\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Механиком обслуживающей организации

\_\_\_\_\_

(наименование организации)

\_\_\_\_\_

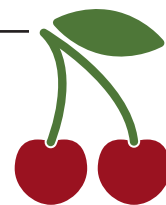
(подпись)

Владелец \_\_\_\_\_

(наименование организации)

\_\_\_\_\_

(подпись)



## 11. Гарантийный талон № \_\_\_

Наименование оборудования \_\_\_\_\_

заводской № \_\_\_\_\_

Тип Агрегата \_\_\_\_\_

Артикул \_\_\_\_\_ компрессор № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп поставщика :

Рекламации направлять по адресу : E- mail: [info@iron-cherry.ru](mailto:info@iron-cherry.ru) Тел. 8 800 700 25 80

Гарантийные обязательства не распространяются на неисправности, возникшие по вине потребителя при нарушении правил эксплуатации изделия.