



## Памятка ухода и обслуживания витрин

Чтобы получить наибольшую пользу и отсутствие проблем в работе оборудования, нужно обеспечить ему регулярный уход. Который включает в себя правильное мытье и чистку, обеспечение правильной эксплуатации, диагностика, замена изношенных или сломанных деталей... В независимости от вида и типа, рекомендуем десять задач - советов относительно простых процедур по техническому обслуживанию, которые вам нужно применять для каждого вида электромеханических приборов на кухне вашего ресторана.

### #1 Руководство по использованию

В первую очередь, вы должны внимательно ознакомиться с рекомендованными процедурами по техническому обслуживанию, которые описаны в инструкции по эксплуатации или паспорте оборудования.

### #2 Заполнить гарантийный талон

Единственный способ получить выгоду от гарантийных обязательств относительно сервисного обслуживания нового оборудования, период которых обычно варьируются от 1 года до 3 лет, и позволяет получить бесплатное обслуживание и ремонт – это, обязательно заполнить гарантийный талон. Где будут указаны, дата продажи, серийный номер, перечень комплектации и т.п.

### #3 Обучение сотрудников

Неправильное использование и халатность одни из основных причин неисправности оборудования в процессе работы. И большинство гарантий не обеспечивают бесплатный ремонт или замену запчастей, которые вышли из строя по этим двум причинам. Самостоятельно или с помощью привлеченных специалистов, обучайте ваш персонал, правильной работе с оборудованием. Это сэкономит ваш бюджет, значительно ускорит скорость обслуживания и выращивания, продлит срок эксплуатации.

### #4 Периодические мойки

Мытье оборудования, это, наверное, самый важный совет по уходу за оборудованием. Периодическая мойка обеспечивает отсутствие остатков субстратов, корешков, сухих частей растений и пр., налетов жира, которые образуются в процессе эксплуатации. Если этого не делать, то из строя могут выйти не только механические части, но и дорогие электронные платы и датчики, а еще растения не получат четкое и качественное питание.

# Greenbar

## Памятка ухода и обслуживания витрин

- После каждого сбора урожая обязательно промойте поддоны и пролейте систему водой в ручном режиме через приложение.
- внимательно промойте системы поддонов, стенки витрин внутри и снаружи.

В случае запыленности вентиляторов их так же стоит протирать не реже 1-го раза в 3 месяца. Замена фильтров в вентиляторе производится 1 раз в год. В случае частого запыления замена может производиться 1 раз в 6 месяцев.

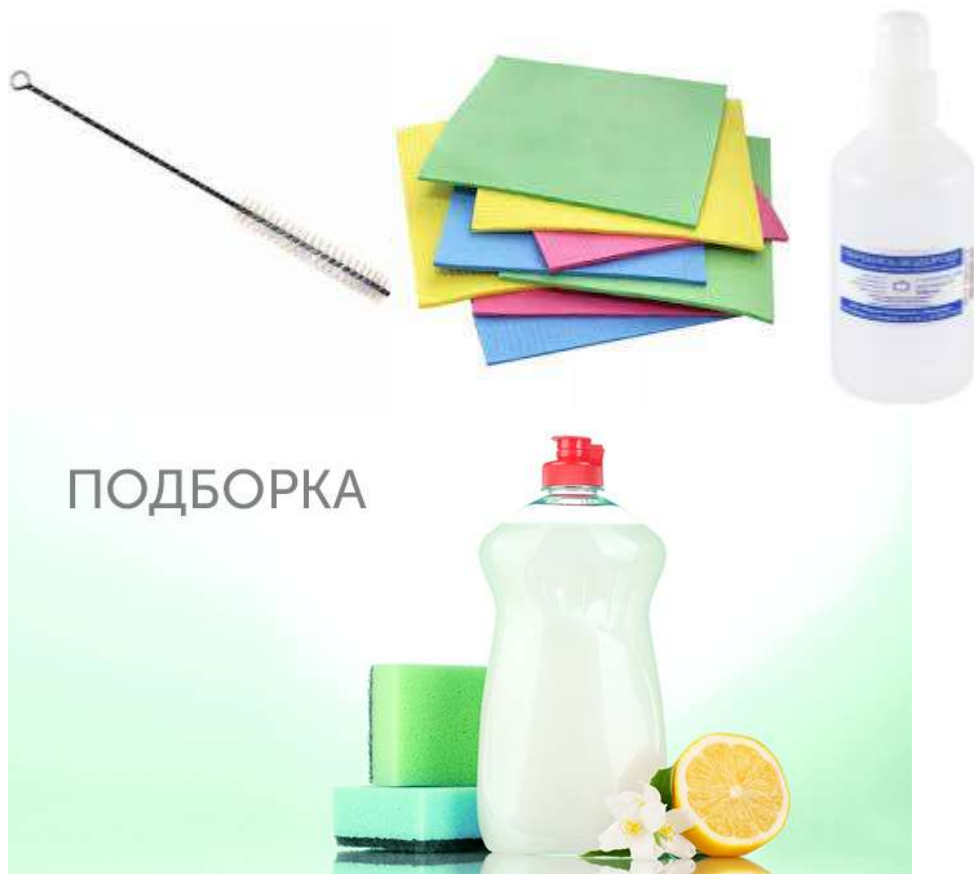
-Замена фильтров. В случае если вы выращиваете горшочные культуры необходима замена картриджей фильтра 1 раз в 3 месяца. В случае если у вас вода напрямую из скважины или водонапорной вышки, возможна более частая замена картриджей в фильтрах.

### Инвентарь:

Ершик для прочистки трубочек и шлангов

Тряпки для мытья поддонов

Перекись водорода для промывки всех частей оборудования.



Для очистки оборудования достаточно смешать 1:10 воду и перекись водорода и промыть поддоны, трубочки, стенки оборудования.



### Памятка ухода и обслуживания витрин

Так же возможно использование экологически чистых средств для мытья посуды.

## #5 График генеральных чисток

Еженедельно, ежемесячно или раз в полгода, в зависимости от типа оборудования, нужно производить генеральную чистку в соответствии с рекомендациями производителя. Цель данного мероприятия очевидна.

Особенно если вы решили временно приостановить работу оборудования.

#### Необходимо:

1. Отключить оборудование
2. Отключить подачу питательных смесей
3. Слить воду из системы и поддонов
4. Пропустить чистую воду по всей системе в ручном режиме.
5. Протереть на сухو и отключить до последующего использования.

**Если остановить работу без отключения- произойдет окисление и оборудование выйдет из строя!**

#### При новом включении оборудования в работу необходимо:

1. Включить оборудование
2. Настроить работу автоматики
3. Пролить всю систему чистой водой
4. Проверить работу автоматики
5. Подключить систему к питанию
6. Провести регулировку по инструкции №2

## #6 Проводите регулярную диагностику

В тоже время, когда вы проводите полную чистку оборудования, просматривайте все доступные механические части, трубы, шланги, провода и т.д. на наличие или отсутствие трещин, должного крепления, течи, оголения контактов и т.п. Нахождение и устранение небольшой неисправности на сегодняшний день, обеспечит значительную экономию на большом ремонте в будущем. Самым правильным будет заключить договор на регулярное сервисное обслуживание, в котором предусмотрены все необходимые мероприятия по диагностике и упреждению поломок.



Помните уход и обслуживание техники

## **#7 Сразу заменяйте сломанные или изношенные детали**

Спустя некоторый период времени, части приборов изнашиваются и требуют замены. Если вы обнаружили, что какое-то оборудование работает не должным образом, необходимо срочно сделать диагностику и выявить «слабое звено» и произвести его замену. Все это не только для того, чтобы вернуть темп работы вашей кухни в нормальный режим, но и что бы как было сказано выше, сэкономить на серьезном ремонте в будущем.

## **#8 Будьте предельно осторожны с ремонтными работами, которые вы решили провести самостоятельно**

Один из путей экономии на ремонте, это произвести его самостоятельно. Но если оборудование новое, подобные мероприятия могут сделать гарантию недействительной. Так что прежде чем произвести ремонт своими силами, убедитесь, что вы на 100% в состоянии это сделать. Даже если прибор не новый и на него нет гарантии, любые ремонты должны производиться специалистами сервисной службы.

## **#9 Соблюдайте «химическую инструкцию»**

Там, где вы используете химические средства для мойки и чистки приборов или же оборудование использует такое средство в своих рабочих циклах, например Рn+- . Убедитесь, что используете рекомендованные производителем химические средства. «Не правильные» химические средства и концентраты, могут быть крайне опасны как для ваших сотрудников, так и для технического состояния оборудования.