



515129

(код продукции)

Утвержден

В697.00.00.00.000 РЭ-ЛУ

ПЕЧЬ
ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ХПЭ – 750/4 С
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
В697.00.00.00.000 РЭ

Производитель: Федеральное казенное учреждение «Исправительная колония №2
Управления Федеральной службы исполнения наказаний по Саратовской области».

Продавец: ЗАО НПП фирма «Восход».

Юридический адрес:

Россия, 410004, г.Саратов, ул. Астраханская, д.21.

Почтовый адрес:

Россия, 410012, г.Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, д. 14.

Телефоны: (845-2) 27-44-75; 72-15-84, 48-96-34

Изделие: Печь хлебопекарная электрическая

Тип: ХПЭ-750/4С

Технические условия: ТУ 5151-107-12217395-2004

Указанное изделие соответствует требованиям:

ГОСТ 26582-85

ГОСТ 12.2.124-2013.

Изделие сертифицировано на соответствие ТР ТС 010/2011.

EAC

Сертификат № RU C-RU.AE81.B.00945 срок действия с 07.10.2013 по 06.10.2018

Выдан органом по сертификации продукции и услуг ООО «Южный центр сертификации и испытаний». Россия, 344000, г. Ростов-на-Дону, пр. Соколова, 58.

Содержание

1	Общие указания.....	4
2	Правила безопасности	5
3	Информация об изделии. Технические характеристики.....	6
4	Комплектность.....	7
5	Устройство и работа	8
6	Монтаж и подготовка к работе.....	12
7	Порядок работы и регулирование	14
8	Возможные неисправности и методы их устранения, критические отказы	15
9	Техническое обслуживание, ремонт, критерии предельного состояния	16
10	Правила транспортирования и хранения.....	17
11	Вывод из эксплуатации и утилизация	17
12	Свидетельство о приёмке	18
13	Гарантии изготовителя	19
	Лист регистрации изменений	20

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для квалифицированного обслуживающего персонала.

1.2 Руководство содержит необходимые сведения по устройству, принципу действия печи хлебопекарной электрической

ХПЭ-750/4С (далее печь) и важные указания для её безопасного монтажа, пуска, регулирования на месте применения, правильной и безопасной эксплуатации и технического обслуживания.

1.3 Руководство должно соблюдаться всеми специалистами, работающими с печью.

1.4 Для поддержания печи в рабочем состоянии в гарантийный период изделие комплектуется комплектом запасных частей. Комплект запасных частей входит в стоимость печи и не восполняется.

1.5 Поставка деталей, вышедших из строя в период гарантийного срока по вине потребителя, а также деталей, вышедших из строя по окончании гарантийного срока, производится в согласованные сроки за отдельную плату.

1.6 Фирма оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию печи, не ухудшающие её качества и потребительские свойства, без отражения в данном руководстве по эксплуатации.

1.7 Гарантии и ответственность

Нормальная работа печи гарантируется только при соблюдении указаний руководства по эксплуатации.

Фирма не принимает рекламации по выполнению гарантийных обязательств и не несёт

**ВНИМАНИЕ: ХРАНЕНИЕ ШТАТНОЙ
УПАКОВКИ НА ПЕРИОД ГАРАНТИЙ-
НОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБЯЗА-
ТЕЛЬНО.**

ответственности при нанесении ущерба людям и поломки оборудования, произошедшим по следующим причинам:

- если печь используется не по назначению
- при некомпетентном проведении монтажа, вводе в эксплуатацию, обслуживании
- при эксплуатации печи с повреждёнными или неисправными предохранительными устройствами или неправильном их монтаже
- при несоблюдении указаний руководства по эксплуатации
- при самостоятельном внесении изменений в конструкцию печи
- при некачественно проведенных ремонтных работах
- при замене оригинальных деталей
- при повреждении во время транспортировки, при нарушении целостности упаковки
- из-за дефектов на линии подачи электроэнергии
- при форс-мажорных обстоятельствах.

1.8 Назначенный срок службы - 7 лет.

Начало действия - с даты ввода в эксплуатацию изделия. По истечению данного срока печь должна быть выведена из эксплуатации для проведения анализа технического состояния. После чего принимается решение о ремонте, списании, либо установлении нового назначенного срока службы.

Анализ технического состояния печи и принятие решения о ремонте, списании, установлении нового назначенного срока службы принимает организация эксплуатирующая печь.

2 ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Печь сконструирована и изготовлена в соответствии с действующими нормами и правилами, гарантирующими безопасную эксплуатацию, но некомпетентное использование может привести к возникновению ситуаций, представляющих угрозу для жизни и здоровья пользователей и третьих лиц, к повреждению оборудования или порче имущества.

Чтобы не допустить возникновения опасных ситуаций необходимо:

- использовать печь только по назначению
- соблюдать все указания по безопасности, приведенные в настоящем руководстве

2.2 Монтаж, наладка и обслуживание печи должны осуществляться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей».

2.3 В стационарной сети для подключения печи должен быть установлен отдельный автоматический выключатель, отключающий все фазы электропитания.

2.4 К обслуживанию печи допускаются лица, изучившие настоящее руководство по эксплуатации, прошедшие производственное обучение и получившие инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

2.5 При эксплуатации печи необходимо соблюдать следующие требования безопасности:

- первоначальное включение печи производить после проверки электрических соединений;
- перед каждым включением печи проверять, что провод заземления не повреждён и что он надёжно соединён с печью и внешним контуром заземления помещения;
- при обнаружении неисправности в работе печи (ненормальный шум, запах горелой изоляции и т.п.) необходимо немедленно отключить печь от сети и принять меры по устранению неисправности.

2.6 Объяснение применяемых в изделии символов:



- Предупреждающий знак: **Опасность поражения электрическим током.**

Данный символ наносится на дверках и крышках, закрывающих доступ к электрическим элементам, которые могут привести к поражению током.

2.7 Первоначальное включение печи производить после проверки и, при обнаружении ослабления крепления, после подтяжки резьбовых электрических соединений в клеммных зажимах и на контактных стержнях ТЭН

2.8 Печь должна быть надёжно заземлена. Заземление должно быть выполнено в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок (ПУЭ)», утверждённых Госэнергонадзором.

ВНИМАНИЕ: ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПЕЧИ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО ПРИ ОТКЛЮЧЕНИИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ С ВЫВЕШИВАНИЕМ ТАБЛИЧКИ «НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!».

ВНИМАНИЕ: ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ ПРИ ОТКРЫВАНИИ И ЗАКРЫВАНИИ ДВЕРЦЫ ПЕЧИ, УСТАНОВКЕ И ИЗВЛЕЧЕНИИ ПРОТИВНЕЙ ИЗ ГОРЯЧЕЙ ПЕЧИ НЕОБХОДИМО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ РУКАВИЦАМИ И ФАРТУКОМ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- **ВКЛЮЧАТЬ ПЕЧЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ СОЕДИНЕНИЯ ЗАЗЕМЛЯЮЩЕГО ЗАЖИМА ПЕЧИ С КОНТУРОМ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЯ; ПРИ ОТСУТСТВИИ ОДНОЙ, ИЛИ БОЛЕЕ, ФАЗ В ПИТАЮЩЕЙ СЕТИ;**
- **ПРОВОДИТЬ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, САНИТАРНУЮ ОБРАБОТКУ И УСТРАНЯТЬ НЕИСПРАВНОСТИ БЕЗ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ,**
- **МЫТЬ ПЕЧЬ ВОДЯНОЙ СТРУЕЙ.**
- **ПРИКАСАТЬСЯ К НАГРЕТЫМ ДО ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР СТЕКЛЯННЫМ ПОВЕРХНОСТЯМ ПЕЧИ ГОЛЫМИ РУКАМИ ИЛИ ДРУГИМИ ОТКРЫТЫМИ ЧАСТЯМИ ТЕЛА ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ.**

2.9 Повреждённые электрические кабели необходимо немедленно заменить.

2.10 Условия эксплуатации печи должны соответствовать климатическому исполнению УХЛ 4.2 ГОСТ 15150-69.

Качество электрической энергии, подводимой к печи, должно соответствовать действующим нормам по ГОСТ 32144-2013.

3 ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3.1 Печь предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в малых пекарнях и приготовления мясных, рыбных и других блюд на предприятиях общественного питания.

Выпечка производится на листах подовых или в хлебных формах.

3.2 Основные технические характеристики и параметры печи указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование параметра	Значение параметра
Производительность, шт./за 1 выпечку:	
– хлеб пшеничный, ржано-пшеничный (хлебная форма №7)	96
– батоны, массой 0,3 кг (7 шт. на противне)	56
Вместимость:	
– хлебные формы № 7, шт.	96
– подовые листы 700×460 мм (2шт./камеру), шт.	8
Площадь выпечки, м ²	2,576
Количество пекарных камер, шт.	4
Номинальная потребляемая мощность, кВт	25,6
Номинальное напряжение	3N ~ 380 В
Род тока	Переменный
Частота тока	50 Гц
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	50-280
Время разогрева печи до температуры 280 °С, мин, не более	50
Уровень шума, создаваемый изделием, дБА	56
Габаритные размеры *, мм :	
– длина	1354
– ширина	1012
– высота	1689
Масса, кг, не более	498
* Габаритные размеры пекарной камеры приведены на рисунке 1.	

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

4.1 В комплект поставки входят:

- печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/4С 1 шт.
- комплект эксплуатационной документации 1 компл.
- упаковка 1 шт.

4.2 В комплект эксплуатационной документации входит:

- руководство по эксплуатации B697.00.00.00.000 PЭ 1 шт.

4.3 В комплект принадлежностей входит:

- лист подовый плоский 8 шт.

Примечание - Для удобства печь транспортируется с демонтированными ручками термостатов (8 шт.).

5 УСТРОЙСТВО И РАБОТА

5.1 Печь (рис. 1) состоит из каркаса поз.1, и панели управления поз.2, четырёх пекарных камер поз.9, отсека электрооборудования.

Каждая пекарная камера сверху, со стороны свода, и снизу, со стороны пода, обогревается трубчатыми электронагревателями (ТЭН). Необходимая для выпечки температура в верхней и нижней части каждой пекарной камеры задаётся и автоматически поддерживается с помощью термостатов.

Для создания необходимой влажности воздуха в пекарной камере в процессе выпечки через отверстие поз.4 в каждую камеру заливают воду, которая попадает затем в испарительную ванночку поз.8.

Пекарные камеры снабжены стеклянными дверками поз.3 для наблюдения за процессом выпечки. Фиксация дверки в открытом и закрытом положениях осуществляется под собственным весом.

Дверь имеет возможность регулировки в вертикальном направлении при ослаблении болтов крепления кронштейнов поз.6 дверок.

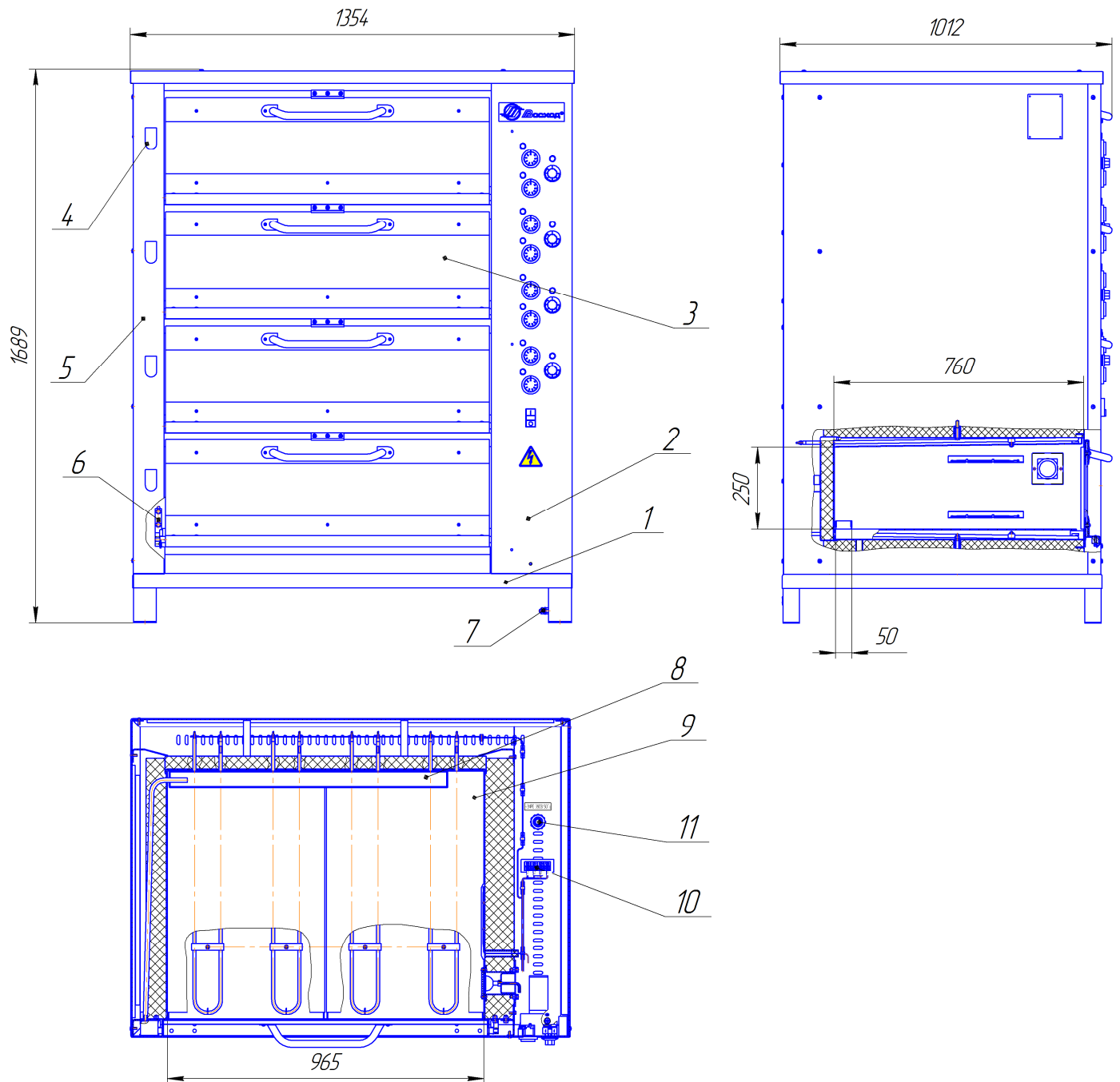


Рисунок 1 – Общий вид печи.

На панели управления печи (рисунок 2) располагаются:

- кнопка питания «Пуск»/ «Стоп», подсветка которой показывает, что на вход печи подаётся напряжение, но печь выключена;
- термостат поз.16, с помощью которого задаётся и поддерживается температура в верхней части камеры;
- термостат поз.18, с помощью которого задаётся и поддерживается температура в нижней части камеры;
- таймер поз.17, который служит для задания и отсчёта времени выпечки.

Включение ТЭН пода и свода и отсчёт времени таймером каждой пекарной камеры сопровождается световой индикацией с помощью соответствующей светосигнальной арматуры поз.15.

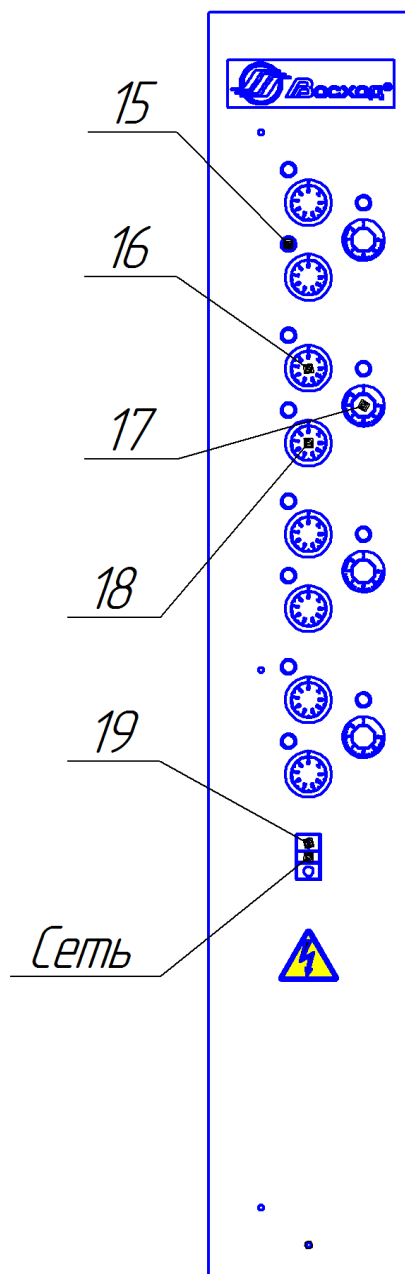


Рисунок 2 – Панель управления печи.

5.3 После нажатия клавиши «I» (кнопки «Пуск»/ «Стоп») поз.19,загорается освещение в каждой камере, включение-выключение ТЭН пода и свода пекарных камер осуществляется автоматически в соответствии с заданной на термостатах поз.16, 18 (SK1-SK8 на электрических схемах) температурой.

5.4 Отсчёт времени выпечки начинается сразу после установки ручки таймера на соответствующее деление шкалы. Чтобы установить время необходимо ручку таймера перевести в крайнее положение (по часовой стрелке), а затем выставить заданное время. По истечении установленного на таймере времени выдаётся звуковой сигнал и гаснет световой индикатор таймера соответствующей пекарной камеры.

5.5 Схема печи электрическая принципиальная приведена на рисунке 3, электрическая соединений – на рисунке 4.

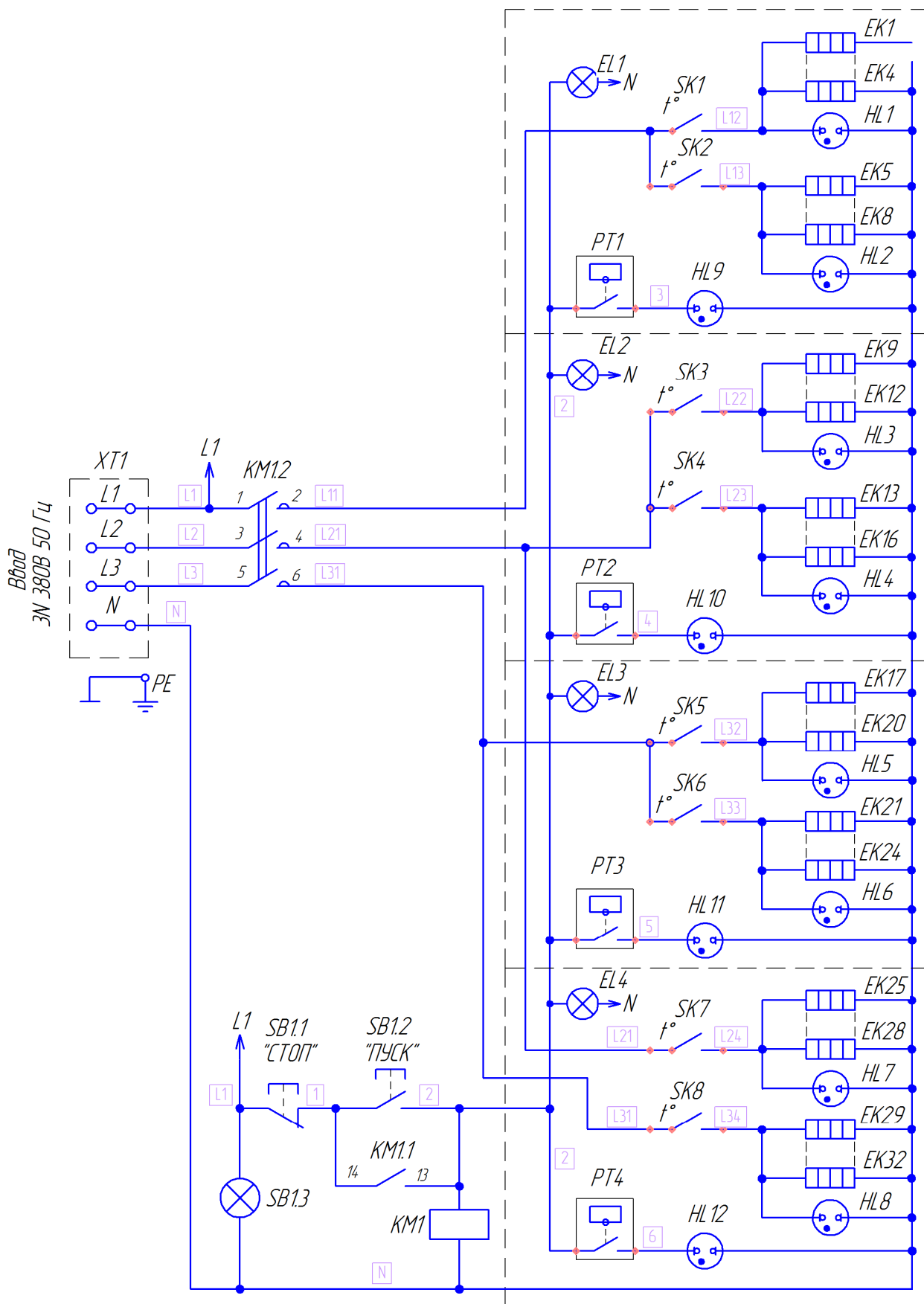


Рисунок 3 – Схема электрическая принципиальная печи

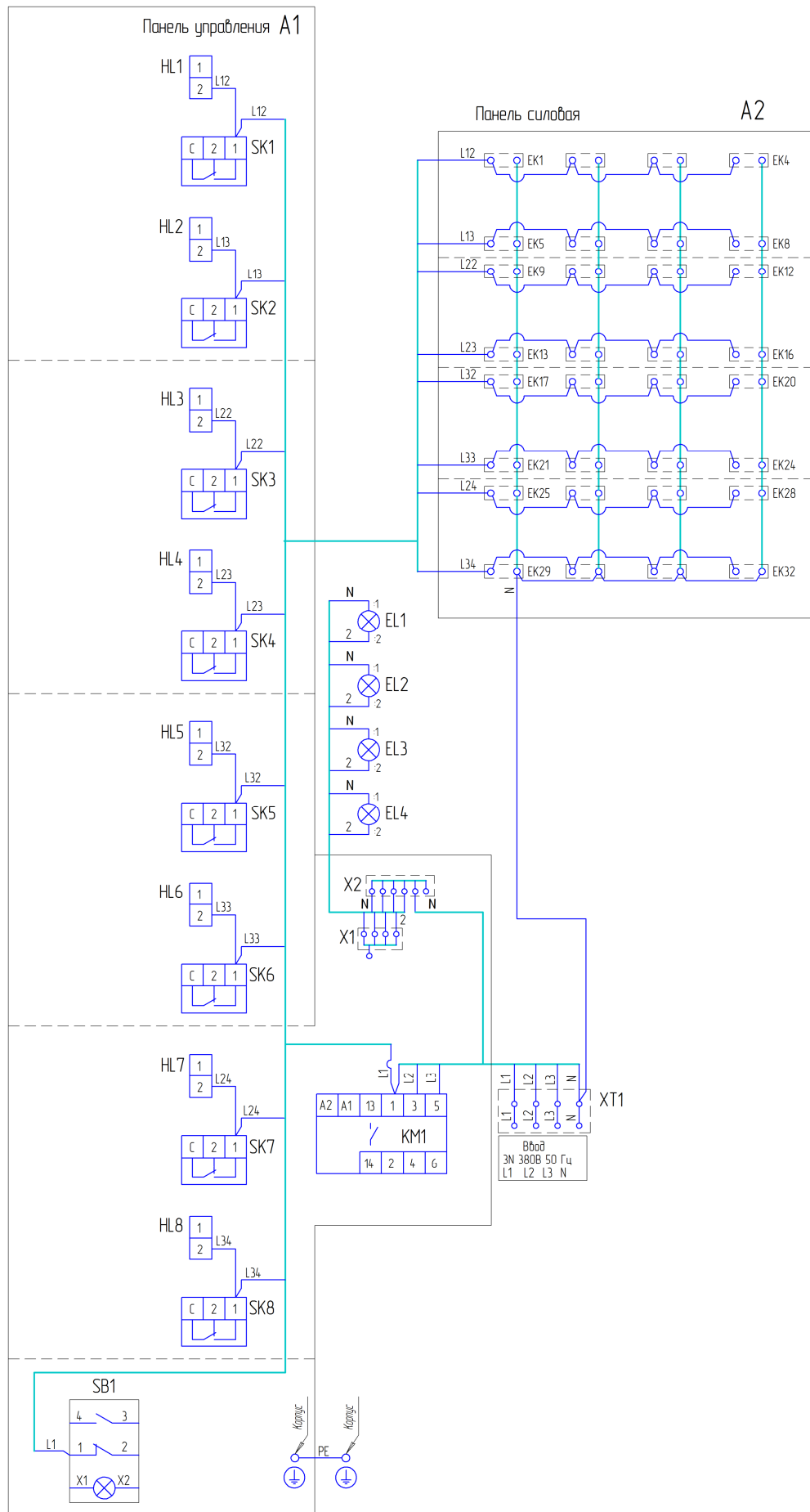


Рисунок 4 – Схема электрическая соединений печи

6 МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Распаковка, установка и проверка работы печи должна производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

6.2 Требования к помещению и электропитанию:

- помещение должно иметь подвод электропитания 3N ~ 380В, 50 Гц с нейтральным проводом, рассчитанным на нагрузку, создаваемую установленным оборудованием; качество подаваемой электроэнергии должно соответствовать требованиям ГОСТ 32144-2013;

- помещение должно быть оборудовано внешним контуром заземления;

- помещение должно быть оборудовано сетевым автоматическим выключателем с током срабатывания не менее 63А для подачи электропитания на печь, отключающим все фазы электропитания (приобретает и устанавливает потребитель).

6.3 При выборе места под установку печи следует руководствоваться следующими требованиями:

6.3.1 Расстояние от задней стенки печи и от панели управления поз.2 (рис.1) до стены или другого оборудования должно быть не менее 0,6 м.

6.3.2 Для обслуживающего персонала должно быть предусмотрено рабочее место перед печью следующих размеров:

- при отсутствии общего прохода – не менее 2,0 м;

- при наличии общего прохода - не менее 2,5 м.

6.4 Печь к месту установки следует перемещать в упаковке изготовителя.

Перед распаковыванием необходимо осмотреть упаковку и убедиться в её целостности. После распаковки следует произвести наружный осмотр печи и проверить комплектность по разделу 4. При обнаружении некомплектности или дефектов получатель должен оформить акт-рекламацию.

6.5 Проверить положение дверок всех камер, дверки должны свободно открываться и закрываться. При необходимости, провести регулировку положения дверок в вертикальном направлении. Регулировка дверок производится перемещением кронштейнов поз.6 дверок в вертикальном направлении при ослабленных болтах крепления. Для доступа к болтам крепления кронштейнов, необходимо снять пульт поз.2 с панелью поз.5. После регулировки болты затянуть, левую панель и панель управления установить на место.

6.6 Снять заднюю стенку, снять боковые стенки со стороны панели управления. Проверить состояние электромонтажа, крепление проводов на контактных стержнях ТЭН, отсутствие замыкания проводников на корпус и между собой. При необходимости, подтянуть крепления, не допуская провёртывания контактных стержней в корпусе ТЭН (указание по эксплуатации п. 3 приложения ГОСТ 13268-88).

6.7 Печь необходимо надёжно заземлить медным проводом сечением не менее 10 мм², подсоединив один конец к зажиму заземления печи поз. 7 (месторасположение заземляющего зажима обозначено знаком заземления), другой - к внешнему контуру заземления помещения. Заземление необходимо выполнить в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ), утверждённых Госэнергонадзором.

6.8 Подключить печь к сети переменного тока напряжением 380 В и частотой 50 Гц через сетевой автоматический выключатель (устанавливает потребитель) кабелем электропитания с медными проводами, имеющими сечение $3 \times 10 \text{ мм}^2 + 1 \times 10 \text{ мм}^2$, концы проводов кабеля закрепить в блоке зажимов поз.10 (ХТ1 в соответствии со схемой электрической принципиальной). Кабель зафиксировать относительно блока зажимов поз.10 кабельным зажимом поз.11.

6.9 Установить заднюю стенку и боковую стенку на место. Установить ручки термостатов поз.16, 18 (8 шт.), если они были демонтированы для удобства транспортирования. Вынуть листы подовые из камер пекарных.

6.10 Перед вводом в эксплуатацию печи для повышения надежности необходимо провести просушку ТЭН в следующем порядке.

6.10.1 Подать на печь электропитание, переведя сетевой автоматический выключатель в положение «Включено».

6.10.2 Установить ручки термостатов поз.16, 18 всех пекарных камер в положение, соответствующее температуре 100 °С.

6.10.3 Нажать клавишу «I» (кнопки «Пуск»/ «Стоп») поз.19, загорится освещение в каждой камере. Дождавшись разогрева пекарных камер до заданной температуры, определив её по погасанию соответствующих индикаторов включения ТЭН пода и свода всех камер печи. В дальнейшем температура должна поддерживаться автоматически с помощью термостатов, о чём свидетельствует периодическое загорание и погасание соответствующих индикаторов включения ТЭН пода и свода. Необходимо выдержать печь при этой температуре в течение 4 часов.

ВНИМАНИЕ: В ДАЛЬНЕЙШЕМ ПРОСУШКУ ТЭН НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНЯТЬ ПРИ ПОДГОТОВКЕ ПЕЧИ К РАБОТЕ ПОСЛЕ КАЖДОГО ДЛИТЕЛЬНОГО ПЕРЕРЫВА (БОЛЕЕ 72 ЧАСОВ).

6.11 Повернуть ручки термостатов поз.16, 18 всех камер в положение, соответствующее температуре 250°С.

Дождаться разогрева пекарных камер до заданной температуры, определив её по периодическому погасанию и загоранию индикации включения ТЭН пода и свода всех камер.

Выдержать печь при этой температуре в течение 1 часа.

После этого выключить нагрев, повернув ручки термостатов всех пекарных камер против часовой стрелки в крайнее левое положение до упора (положение «Выключено»).

Выключить печь кратковременным нажатием клавиши «О» кнопки «Пуск»/ «Стоп» поз.19.

Отключить электропитание печи, переведя сетевой автоматический выключатель в положение «Выключено».

6.12 Перед применением листы подовые необходимо заколеровать.

6.12.1 Обработать листы моющим средством (кальцинированная сода) до полного удаления консервационной смазки. Просушить при температуре 100 °С для предотвращения образования ржавчины.

6.12.2 Смазать рабочую поверхность листов тонким слоем растительного масла. Обжечь листы при температуре 200 °С в течении 30 минут.

7 ПОРЯДОК РАБОТЫ И РЕГУЛИРОВАНИЕ

7.1 Перед началом работы провести внешний осмотр печи, убедиться в исправности кабеля питания, защитного заземления и в отсутствии посторонних предметов внутри пекарных камер.

7.2 Подать на печь электропитание, включить печь кратковременно нажать клавишу «I» (кнопки «Пуск»/ «Стоп» печи).

Ручки термостатов поз.16, 18 каждой пекарной камеры установить в положение, соответствующее необходимой температуре выпечки.

7.3 После разогрева пекарных камер и выхода печи на режим поддержания заданной температуры выдерживать печь в течение 20-30 минут для стабилизации температурного режима.

Для исключения неравномерности пропёка (или подгорания) изделий сверху (со стороны свода) или снизу (у пода) в пекарных камерах рекомендуется использовать возможность изменения температуры пода или свода с помощью ручек соответствующих термостатов.

7.4 Загрузить в пекарные камеры противни с хлебными заготовками (или другими изделиями). Установить на таймерах поз.17 каждой из загруженных камер необходимое по технологии время выпечки.

При необходимости увлажнения воздуха в пекарной камере залить через отверстие поз.4 воду в количестве не более 0,3 литра во избежание переливания воды через край испарительной ванночки.

Произвести выпечку в соответствии с технологическим процессом.

7.5 По звуковому сигналу таймера, об окончании времени выпечки, выгрузить готовые изделия из соответствующей пекарной камеры и загрузить новые.

ВНИМАНИЕ: ПРИ ЗАГРУЗКЕ И ВЫГРУЗКЕ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОЖОГОВ, ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ РУКАВИЦАМИ.

7.6 По окончании работы необходимо выключить печь, на панели управления печи кратковременно нажать клавишу «O» (кнопки «Пуск»/ «Стоп» печи).

Отключить печь от сети электропитания, переведя сетевой автоматический выключатель в положение «Выключено».

Открыть дверки печи для охлаждения. После охлаждения произвести очистку наружных поверхностей печи и внутренних поверхностей камер от загрязнений.

Протереть облицовку печи влажной, а затем сухой тканью.

8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ, ПЕРЕЧЕНЬ КРИТИЧЕСКИХ ОТКАЗОВ

8.1 Возможные неисправности и методы их устранения приведены в таблице 2.

Таблица 2.

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
При включении печи не горит подсветка переключателя красного цвета	Отсутствует напряжение электропитания в сети.	Проверить наличие напряжения на вводе печи. Восстановить электропитание печи.
Камера печи медленно набирает заданную температуру.	Нарушен электрический контакт. Перегорел ТЭН камеры.	Проверить состояние контактов на стержнях ТЭН, при необходимости, произвести затяжку гаек на контактных стержнях ТЭН. Проверить исправность ТЭН, при необходимости, заменить.
При включении печи камеры нагреваются, соответствующие светосигнализаторы не горят.	Нарушен электрический контакт. Перегорела арматура светосигнальная.	Проверить состояние контактов, устранить неисправность. Проверить исправность арматуры светосигнальной, при необходимости, заменить.

8.2 Критические отказы:

8.2.1 При эксплуатации изделия с соблюдением всех требований указанных в данном руководстве, критических отказов не существует.

8.3 Риск – Предупреждение:

- резкое открывание двери нагретой пекарной камеры может привести к получению ожогов;
- работать обязательно в защитных рукавицах.

9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, КРИТЕРИИ ПРЕДЕЛЬНОГО СОСТОЯНИЯ

9.1 Техническое обслуживание проводится во время эксплуатации для поддержания печи в исправном состоянии.

9.2 Техническое обслуживание электрооборудования должен производить электрик соответствующей квалификации.

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПЕЧИ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО ПРИ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ С ВЫВЕШИВАНИЕМ ТАБЛИЧКИ « НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ! ».

9.3 В общее техническое обслуживание входит:

– с периодичностью 1 раз в неделю очистка выключателей на панели управления от пыли и муки влажной чистой салфеткой и визуальная проверка их состояния;

– с периодичностью 1 раз в месяц очистка электроэлементов от пыли и визуальная проверка состояния электрооборудования;

– с периодичностью 1 раз в квартал, проверка затяжки гаек крепления токоподводящих проводов на контактных стержнях ТЭН и винтов крепления проводов в клеммных зажимах.

9.4 Санитарная обработка.

Санитарную обработку печи и очистку внутренней поверхности камер проводить с помощью волосяной щётки и тканевой салфетки.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ПЕЧЬ ВОДЯНОЙ СТРУЕЙ.

9.5 Ремонт.

9.5.1 В ходе эксплуатации изделия должны проводиться следующие виды ремонта:

- текущий ремонт - для замены вышедших из строя отдельных деталей и узлов или комплектующих изделий, подверженных естественному износу;

- капитальный ремонт – для полного восстановления технических характеристик и ресурса путем замены или ремонта изношенных деталей и узлов, в том числе корпусных, комплектующих изделий с последующими испытаниями под номинальной нагрузкой.

Планирование и проведение ремонтных работ осуществляет предприятие эксплуатирующее изделие.

9.6 Критерии предельного состояния изделия, при наличии которых потребителем должно быть принято решение о нецелесообразности или недопустимости дальнейшей эксплуатации или о невозможности и нецелесообразности восстановления до работоспособного состояния:

- предельные состояния составных частей изделия, которые приводят к прекращению (полному или частично) функционирования изделия или выходу его показателей из паспортных данных;

- повышение установленного уровня текущих (суммарных) затрат на техническое обслуживание и ремонт или другие признаки, определяющие экономическую нецелесообразность дальнейшей эксплуатации.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

10.1 Транспортирование печи в упакованном виде может производиться автомобильным, железнодорожным и речным транспортом, в соответствии с правилами, действующими на эти виды транспорта.

Условия транспортирования, в части воздействия механических факторов, – по категориям Л, С ГОСТ 23170-78, в части воздействия климатических факторов внешней среды - по условиям хранения 5 ГОСТ 15150-69.

10.2 Хранение печи в упакованном виде на складах производится в вертикальном положении в один ярус в части воздействия климатических факторов внешней среды по условиям хранения 5 ГОСТ 15150-69.

10.3 Назначенный срок хранения печи в упакованном виде должен быть не более 2 лет, при соблюдении условий хранения по пункту 10.2.

10.4. При превышении назначенного срока хранения необходимо произвести распаковывание изделия для оценки его технического состояния (производится либо изготовителем – при хранении на заводе-изготовителе, либо организацией владеющей данным оборудованием).

После проведения оценки технического состояния принимается решение о направлении в ремонт и (или) установке нового назначенного срока хранения равного предыдущему.

10.5 При погрузке и разгрузке печь в упаковке следует поднимать вилочным погрузчиком или строповать за основание корпуса печи.

10.6 При нарушении потребителем правил транспортирования и хранения предприятие-изготовитель ответственности за техническое состояние печи не несёт.

11 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ

11.1 Для вывода печи из эксплуатации необходимо отсоединить ее от коммуникаций.

11.2 По окончании срока службы печь подлежит утилизации.

11.3 Для утилизации печи необходимо разобрать и рассортировать печь на составные части по материалам, из которых она изготовлена, и утилизировать на специализированном предприятии.

12 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/4 С № _____,
заводской номер _____,
изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов,
действующей технической документацией и признана годной для эксплуатации.

Начальник ОКК

МП

личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число

EAC

13 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

ЗАО НПФ фирма «Восход»

(наименование или шифр завода-изготовителя)

гарантирует соответствие печи требованиям действующей технической документации и безотказную работу печи в течение гарантийного срока, при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, транспортирования, хранения и монтажа, указанных в настоящем руководстве по эксплуатации.

Поставка деталей, вышедших из строя в период гарантийного срока по вине потребителя, а также деталей, вышедших из строя по окончании гарантийного срока, производится в согласованные сроки за отдельную плату.

Замена деталей, вышедших из строя в гарантийный период не по вине потребителя, производится после предъявления акта и вышедших из строя деталей.

ВНИМАНИЕ: ХРАНЕНИЕ ШТАТНОЙ УПАКОВКИ НА ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБЯЗАТЕЛЬНО.

Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев. Начало гарантийного срока исчисляется со дня отгрузки печи потребителю.

По вопросам гарантийных обязательств обращаться по адресу:

ЗАО НПФ фирма «Восход»

Почтовый адрес: Россия, 410012, г.Саратов, ул. Сакко и Ванцетти, д. 14.

Телефоны: (845-2) 27-44-75; 72-15-84; 48-96-34

Юридический адрес: Россия, 410004, г.Саратов, ул. Астраханская, д. 21.

