

**ПЕЧЬ
ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ХПЭ-750/500.41**

ПАСПОРТ
ХПЭ4.00.00.000ПС

Содержание

1 Назначение	3
2 Технические характеристики	4
3 Комплектность	5
4 Устройство и принцип работы	6
5 Указание мер безопасности	7
6 Монтаж и подготовка к работе	8
7 Порядок работы	11
8 Возможные неисправности и способы их устранения	13
9 Техническое обслуживание	14
10 Правила транспортирования и хранения	15
11 Свидетельство о приемке	16
12 Гарантии изготовителя	17
13 Сведения о рекламациях	18
14 Свидетельство о консервации	19
15 Свидетельство об упаковке	20
Рисунок 1 - Общий вид печи	21
Рисунок 2 - Панель управления печи	22
Рисунок 3 - Схема электрическая принципиальная и перечень электрических элементов печи	23

Настоящий паспорт объединён с техническим описанием и инструкцией по эксплуатации с целью ознакомления обслуживающего персонала с устройством, принципом действия Печи хлебопекарной электрической ХПЭ-750/500.41 и другими сведениями, необходимыми для её правильной эксплуатации, технического обслуживания, хранения и транспортирования, установки, монтажа, пуска и регулирования на месте применения, а также полного использования её технических возможностей.

Нормальная работа печи гарантируется только при соблюдении указанных ниже условий эксплуатации и обслуживания.

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.

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

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию печи, не ухудшающие её качества и потребительские свойства и не отражённые в данном паспорте.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

1.1. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (далее печь), предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания или в малых пекарнях.

Печь обеспечивает регулирование, автоматическое поддержание температуры, обеспечивает возможность увлажнения воздушной среды в пекарных камерах во время выпечки изделий и сигнализирует об окончании времени выпечки.

Выпечка производится на противнях, на подовых листах, в хлебных формах № 7 ГОСТ 17327-88, в кассетах хлебных форм, или в любых других формах.

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

1.3. Нормы качества электрической энергии по ГОСТ 13109-87. Пример обозначения при заказе:

Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41
ТУ 5131-005-05100427-96 с металлическими (стеклянными) дверками.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1. Печь ХПЭ-750/500.41 соответствует требованиям технических условий ТУ5131-005-05100427-96 и комплекту технической документации ХПЭ4.00.00.000.

2.2. Основные размеры и характеристики печи указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование параметра	Значение параметра
Производительность, шт./за 1 выпечку, -хлеб пшеничный, ржано-пшеничный (хлебная форма №7)	96
Вместимость: - хлебные формы №7, шт.	96
Количество пекарных камер, шт.	4
Номинальная электрическая мощность, кВт	25,6
Номинальное напряжение	3N 380В
Род тока, частота тока	переменный, 50Гц
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °C	180-280
Время разогрева печи до температуры 280 °C, мин., не более	50
Габаритные размеры *, мм, не более: - длина - ширина - высота	1274 1030 1704
Масса, кг, не более	322
	335**

* Примечание - Габаритные размеры пекарной камеры приведены на рисунке 1

**Масса при исполнении со стеклянными дверками

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект поставки входят:

- печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 1 шт.
- комплект эксплуатационной документации 1 компл.
- комплект принадлежностей 1 компл.
- упаковка 1 шт*.

В комплект эксплуатационной документации входит:

- паспорт ХПЭ4.00.00.000ПС 1 шт.

В комплект принадлежностей входят:

- противни 8 шт.

Примечание - * Для удобства печь транспортируется с демонтированными ручками регулирования температуры (4 шт.).

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Печь (см. рис. 1) состоит из основания поз. 1, четырёх пекарных камер поз. 2 и панели управления поз. 3.

Каждая камера обогревается восемью трубчатыми электронагревателями (ТЭН), расположенными горизонтально по четыре электронагревателя вверху и внизу камеры. Необходимая для выпечки температура в каждой камере автоматически поддерживается с помощью реле-регулятора температуры.

В процессе выпечки через отверстия поз. 4 в каждую камеру заливается вода, попадающая затем в испарительную ванночку поз. 5, для создания необходимой влажности воздуха в пекарной камере.

Дверки пекарных камер удерживаются в закрытом положении с помощью пружин. Доступ к пружинам возможен при снятии панели поз. 6 и панели управления поз. 3.

Элементы управления электронагревателями камер расположены на панели управления в соответствии с рисунком 2.

На панели управления располагаются: лампа «сеть», сигнализирующая о наличии на печи напряжения питания; ручки реле-регуляторов температуры; выключатели для включения и отключения верхних электронагревателей; сигнальные лампы, сигнализирующие о включении электронагревателей; реле времени выпечки (таймер).

Электронагреватели включаются ручкой реле-регулятора температуры (вращением ее по часовой стрелке) и автоматически выключаются и включаются с помощью реле-регулятора температуры.

Есть возможность отключения верхних электронагревателей выключателями поз. 11, 16, 20, 24.

Реле времени выпечки поз. 14 электрически не подключено, работает как таймер по принципу механического отсчёта убывающего времени. Для установки времени выпечки необходимо повернуть ручку реле по часовой стрелке до упора и завести пружину, а затем установить нужное время. По истечении установленного времени времени звучит звонок. Выключение таймера производится поворотом ручки против часовой стрелки до упора.

В каждую камеру устанавливаются по два противня из комплекта принадлежности.

Схема электрическая принципиальная и перечень электрических элементов печи приведены на рисунке 3.

5. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Работы по монтажу, обслуживанию и ремонту должны производиться лицами, обученными безопасным методам работы и имеющими удостоверение на право работы с данным оборудованием.

5.2. К обслуживанию печи допускаются лица, прошедшие производственное обучение, инструктаж по технике безопасности и ознакомленные с настоящим паспортом.

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

5.4. Для выполнения требований безопасности и обеспечения электробезопасности печь должна быть заземлена. Заземление необходимо выполнить в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ), утверждённых Госэнергонадзором.

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

5.6. При эксплуатации печи соблюдайте следующие требования безопасности:

- перед каждым включением печи убедитесь в целостности и надёжности соединения заземляющего проводника с печью и внешним контуром заземления;

- первоначальное включение печи должно производиться после проверки электрических соединений, параметров питающей электросети (3N 380В, 50 Гц и качества электроэнергии по ГОСТ 13109-97);

- при загрузке и выгрузке противней или хлебных форм пользуйтесь теплозащитными рукавицами и фартуком;

- 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.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ ПЕЧЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ СОЕДИНЕНИЯ ЗАЗЕМЛЯЮЩЕГО ЗАЖИМА С ВНЕШНИМ КОНТУРОМ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОИЗВОДИТЬ РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ НА РАБОТАЮЩЕЙ ПЕЧИ.

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

6. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

6.2. Требования к помещению и электропитанию:

- помещение должно иметь подвод электропитания 3N 380В, 50 Гц с нейтральным проводом, рассчитанного на нагрузку, создаваемую установленным оборудованием, качество подаваемой электроэнергии должно соответствовать требованиям ГОСТ 13109-97;

- помещение должно быть оборудовано стационарным автоматическим выключателем для подачи электропитания на печь, отключающим все фазы электропитания;

- в помещении с токопроводящими полами под ножки печи необходимо установить прокладки из диэлектрического материала.

6.3. При выборе места под установку печи следует руководствоваться следующими требованиями;

- расстояние от задней стенки печи до стены или другого оборудования должно быть не менее 0,6 м;

- 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 необходимо перемещать в упаковке изготовителя. Перед распаковыванием печи необходимо проверить целостность упаковки, распаковать печь и произвести внешний осмотр на отсутствие механических повреждений, проверить комплектность печи.

При обнаружении несоответствия качества или комплектности получатель (или покупатель) составляет акт согласно «Инструкции о порядке приёмки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утверждённой Постановлением Госарбитража при Совете министров СССР от 25.04.1966г. №П-7.

6.5. Снимите панели задней стенки. Проверьте: состояние электро-монтажа, затяжку всех клеммных соединений, отсутствие замыканий проводников на корпус и между собой. При необходимости, подтяните электрические соединения.

6.6. Печь необходимо надёжно заземлить медным проводом сечением не менее 8 мм², подсоединив его к зажиму заземления печи поз. 7 рис. 1 (месторасположение заземляющего зажима на печи обозначено знаком заземления) и к внешнему контуру заземления помещения. Заземление необходимо выполнить в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ), утверждённых Госэнергонадзором.

6.7 Подключите печь к сети переменного тока напряжением 380 В и

частотой 50 Гц через стационарный автоматический выключатель (монтаж и установка) кабелем электропитания с медными проводниками, имеющими сечение 3х6 мм² + 1х6 мм², в соответствии со схемой электрической принципиальной.

6.8. Установите панели задней стенки на место. Установите ручки датчиков температуры (4 шт.), демонтированные для удобства транспортирования.

6.9. Включите электропитание печи с помощью стационарного автоматического выключателя, установленного потребителем.

6.10. Перед выводом, в эксплуатацию печи для исключения выхода из строя ТЭН и повышения надёжности необходимо провести просушку ТЭН при открытых дверках камер в следующем порядке:

6.10.1. Выключатели верхних электронагревателей поз. 11,16,20,24 (см.рис.2) всех камер переведите в положение «В» (Включено).

6.10.2. Поверните ручки реле-регуляторов температуры (по часовой стрелке) поз. 10,15,19,23 в положение, соответствующее минимальной температуре, при этом должны загореться сигнальные лампы поз. 12,17,21,25 и поз.13,18,22,26.

6.10.3. Прогрейте печь в течение 20-30 секунд, затем выключите на 15-20 минут. Для этого поверните ручки реле-регуляторов температуры всех камер против часовой стрелки до упора.

6.10.4. Повторите работу по пункту 6.10.2, прогрейте печь в течение 1-2 минут, затем выключите на 15-20 минут.

6.10.5. Повторите работу по пункту 6.10.2, прогрейте печь в течение 10-15 минут, затем выключите на 20-30 минут.

6.10.6. Поверните ручки реле-регуляторов температуры всех камер в положение, соответствующее температуре 100 °С, при этом должны загореться сигнальные лампы поз. 12,17,21,25 и поз.13,18,22,26.

6.10.7. Дождитесь разогрева камер печи до заданной температуры, определив её по погасанию сигнальных ламп всех камер. В дальнейшем температура в каждой камере должна поддерживаться автоматически с помощью реле регулятора температуры, о чём свидетельствует периодическое загорание и погасание сигнальных ламп. Необходимо выдерживать печь при этой температуре в течение 4-6 часов.

6.10.8. Поверните ручки реле-регуляторов температуры всех камер в положение, соответствующее температуре 180°С, при этом, если они не горели, должны загореться сигнальные лампы поз. 12,17,21,25 и поз. 13,18,22,26.

6.10.9. Дождитесь погасания сигнальных ламп и переведите ручки реле-регуляторов температуры камер в положение 250°С, при этом сигнальные лампы поз. 12,17,21,25 и поз. 13,18,22,26 у соответствующих камер должны вновь загореться. Вторичное погасание сигнальных ламп свидетельствует о том, что температура в камерах достигла заданной.

6.10.10. Выдержите печь при температуре 250°С в течении 1 часа с при-

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1. Перед началом работы произведите внешний осмотр печи, убедитесь в исправности защитного заземления и в отсутствии посторонних предметов на печи и внутри камер.

ВНИМАНИЕ: ПОСЛЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ПЕРЕРЫВА В РАБОТЕ ПЕЧИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНИТЬ ПРОСУШКУ ТЭН ПО РАЗДЕЛУ 6.

7.2. Подайте на печь электропитание, включив автоматический выключатель стационарной сети. Ручками реле-регуляторов температуры установите необходимую по технологическому процессу температуру в каждой камере, при этом должны загореться сигнальные лампы поз. 12,17,21,25 соответствующей камеры, переведите выключатели верхних ТЭН пекарных камер поз.11,16,20,24 в положение «В» (Включено), при этом должны загореться сигнальные лампы поз.13,18,22,26 соответствующей камеры.

7.3 После разогрева камер печи и выхода печи на режим поддержания заданной температуры загрузите в камеры противни с хлебными заготовками. Установите на таймере необходимое по технологии выпечки время, для этого поверните ручку таймера поз. 14 по часовой стрелке до упора (необходимо для завода пружины), а затем установите нужное время.

Произведите выпечку в соответствии с технологическим процессом.

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

Равномерность выпечки в каждой камере можно регулировать путём включения или выключения, верхних электронагревателей выключателями поз. 11,16,20,24.

7.4. По звонку таймера об окончании времени выпечки выгрузите готовые изделия и загрузите новые.

ВНИМАНИЕ: ПРИ ЗАГРУЗКЕ И ВЫГРУЗКЕ ПРОТИВНЕЙ СОБЛЮДАЙТЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ, ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ РУКАВИЦАМИ И ФАРТУКОМ.

7.5. По окончании работы необходимо выключить печь, переведя все выключатели верхних ТЭН пекарных камер поз.11,16,20,24 в положение «О» (Выключено), при этом соответствующие им сигнальные лампы поз. 13,18,22,26, если они горели, должны погаснуть, ручки реле-регуляторов температуры всех камер необходимо повернуть против часовой стрелки до упора, при этом соответствующие им сигнальные лампы поз. 12,17,21,25 если они горели, должны погаснуть.

Отключите печь от сети электропитания автоматическим выключателем стационарной сети.

Откройте дверки и охладите печь, очистите камеры от загрязнений,

открытыми дверками для удаления из камер продуктов обжига, установив таймер на 60 минут. По звонку таймера об истечении установленного времени необходимо выключить печь, переведя все выключатели верхних ТЭН пекарных камер поз.11,16,20,24 в положение «О» (Выключено), при этом соответствующие им сигнальные лампы поз. 13,18,22,26, если они горели, должны погаснуть; повернуть ручки реле-регуляторов температуры против часовой стрелки до упора, при этом соответствующие им сигнальные лампы поз.12,17,21,25, если они горели, должны погаснуть. Отключите печь автоматическим выключателем стационарной сети. Печь готова к эксплуатации.

ВНИМАНИЕ: ПРИ НЕСОБЛЮДЕНИИ УКАЗАНИЙ ПО ПРОСУШКЕ ТЭН ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА НА ТЭН, ВЫШЕДШИЕ ИЗ СТРОЯ В ПЕРВЫЕ 7 ДНЕЙ РАБОТЫ, НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ.

6.11. Ввод печи в эксплуатацию производится в установленном порядке по акту.

прогрите облицовку печи, дверки и ручки дверок влажной, а затем сухой тканью.

ВНИМАНИЕ: ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ ПЕЧИ (НЕНОРМАЛЬНЫЙ ШУМ, ЗАПАХ ГОРЕЛОЙ ИЗОЛЯЦИИ И Т.П.) НЕОБХОДИМО НЕМЕДЛЕННО ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ ПЕЧИ АВТОМАТИЧЕСКИМ ВЫКЛЮЧАТЕЛЕМ СТАЦИОНАРНОЙ СЕТИ И ПРИНЯТЬ МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТИ.

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

Таблица 2.

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
При включении камера не нагревается, сигнальные лампы не горят. Лампа «Сеть» горит.	Неисправен реле-регулятор температуры	Заменить реле-регулятор температуры
Камера печи медленно набирает заданную температуру.	Нарушен электрический контакт.	Проверьте состояние контактов на стержнях ТЭН, при необходимости, произведите затяжку гаек на контактных стержнях ТЭН. Проверьте исправность ТЭН, при необходимости, замените.
При включении печи камера нагревается, соответствующие сигнальные лампы не горят.	Нарушен электрический контакт. Перегорела сигнальная лампа.	Проверьте состояние контактов, устраните неисправность. Проверьте исправность сигнальной лампы, при необходимости, замените.
Дверка камеры не удерживается в закрытом положении	Недостаточное натяжение или поломка пружины.	Снимите панель поз. 6 и панель управления поз. 3 (см. рис. 1) и замените пружины.

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

9.2. Техническое обслуживание электрооборудования должен производить электрик соответствующей квалификации. Перед работой электропитание печи необходимо отключить.

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

9.3. В общем техническом обслуживании входит:

9.3.1. Очистка, с периодичностью 1 раз в неделю, выключателей на панели управления от пыли и муки влажной чистой салфеткой и визуальная проверка их состояния;

9.3.2. С периодичностью 1 раз в месяц необходимо проводить очистку электроэлементов от пыли и визуально проверять состояние электрооборудования;

9.3.4. С периодичностью 1 раз в квартал, необходимо проверить затяжку гаек крепления токоподводящих проводов на контактных стержнях ТЭН, и затяжку проводов в клеммных соединениях.

9.4. Санитарная обработка.

После каждой смены рекомендуется производить очистку наружных поверхностей печи и внутренней поверхности камер от загрязнений.

Один раз в месяц или, по мере необходимости, чаще, следует производить санитарную обработку внутренней поверхности камер.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ПЕЧЬ ВОДЯНОЙ СТРУЕЙ.

10. ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

10.1. Транспортирование печи в упакованном виде может производиться автомобильным, железнодорожным (в закрытых кузовах или вагонах) и речным транспортом (в трюмах судов), в соответствии с правилами, действующими на эти виды транспорта. Условия транспортирования, в части воздействия механических факторов, - по категории Л ГОСТ 23170, в части воздействия климатических факторов внешней среды - по условиям хранения 5 ГОСТ 15150.

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.

10.3. Срок хранения печи без переконсервации не более 12 месяцев со дня изготовления при соблюдении условий хранения по п. 10.2.

10.4. При хранении печи более 12 месяцев со дня изготовления необходимо произвести её переконсервацию по ГОСТ 9.014-78 как изделие группы II по варианту защиты ВЗ-4.

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

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

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41, заводской номер _____, изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признана годной для эксплуатации.

Начальник ОТК

МП

личная подпись

год, месяц, число



АЮ 17

- линия отрезки при поставке на экспорт

Руководитель
предприятия

МП

личная подпись

год, месяц, число

Заказчик

МП

личная подпись

год, месяц, число

12. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

ООО «НПФ»

(наименование или шифр завода-изготовителя)

гарантирует соответствие печи хлебопекарной электрической ХПЭ-750/500.41, заводской номер _____, 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 паспорте.

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 ШПАТНОЙ 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:

ООО «Научно-производственная фирма»
410080 г. Саратов, Сокурский тракт, ул. Универсальная, д. 1
Тел.: (8452) 62-27-05, тел./факс: 62-38-11
E-mail: npf@san.ru

13. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

13.1. Акт о вскрытых дефектах печи составляется в течение пяти дней после их обнаружения в соответствии с «Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утвержденной постановлением Госарбитража от 25.04.1966 г. №П-7.

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

13.3. При проведении гарантийных работ следует сделать запись в таблице 3 регистрации рекламаций.

Таблица 3

Дата	Содержание рекламации	Каким образом и кем восстановлено изделие	Должность, фамилия и подпись ответственного лица

14. СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41,

заводской номер _____, подвергнута

на _____

(наименование или шифр предприятия, производящего консервацию)
консервации согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата консервации _____

Наименование и марка консерванта _____

Срок защиты:

при _____

(указать нормальные условия) (срок)

при _____

(указать условия экстремальные - при необходимости) (срок)

Консервацию произвел _____
(подпись)

Изделие после консервации принял _____
(подпись)

МП

15. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ

Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41,
заводской номер _____

ООО «НПФ»

упакована на _____
(наименование или индфр предприятия, производящего упаковывание)
согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковывания _____

Упаковывание производил _____

(подпись)

Изделие после упаковывания принял _____

(подпись)

МП

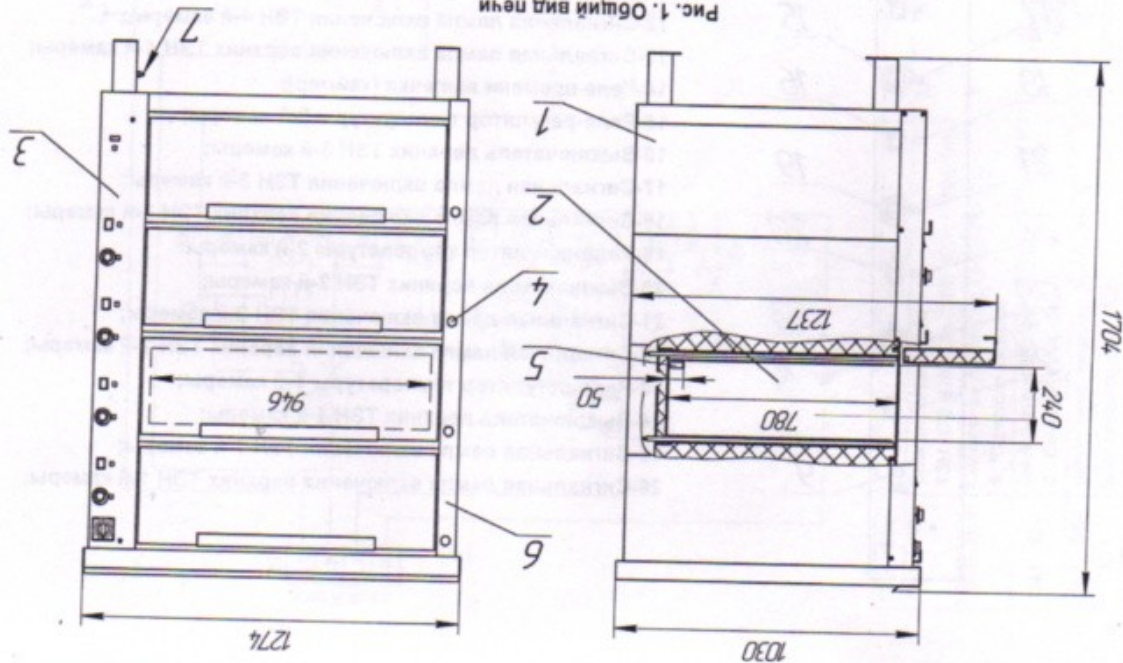
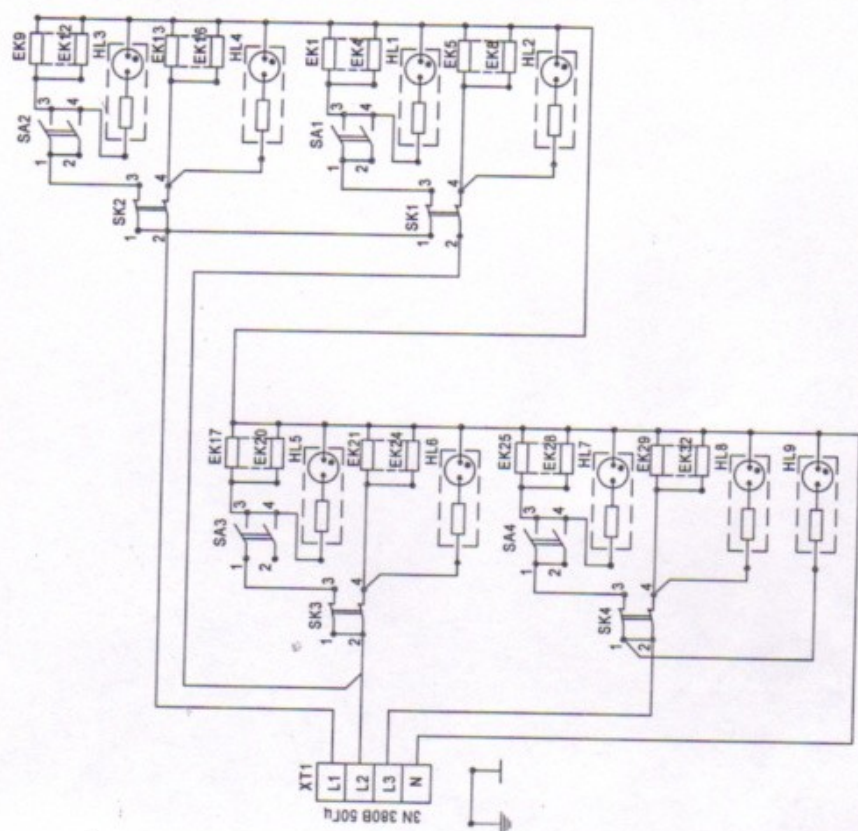
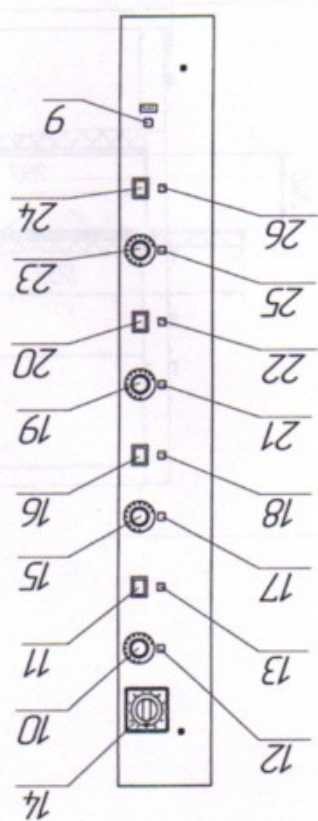


Рис. 1. Общий вид печи

- Рис.2. Панель управления
- 9-Лампа "Сеть";
 - 10-Реле-регулятор температуры 4-й камеры;
 - 11-Выключатель верхних ТЭН 4-й камеры;
 - 12-Сигнальная лампа включения верхних ТЭН 4-й камеры;
 - 13-Сигнальная лампа включения верхних ТЭН 4-й камеры;
 - 14-Реле времени выключки (таймер);
 - 15-Реле-регулятор температуры 3-й камеры;
 - 16-Выключатель верхних ТЭН 3-й камеры;
 - 17-Сигнальная лампа включения верхних ТЭН 3-й камеры;
 - 18-Сигнальная лампа включения верхних ТЭН 3-й камеры;
 - 19-Реле-регулятор температуры 2-й камеры;
 - 20-Выключатель верхних ТЭН 2-й камеры;
 - 21-Сигнальная лампа включения верхних ТЭН 2-й камеры;
 - 22-Сигнальная лампа включения верхних ТЭН 2-й камеры;
 - 23-Реле-регулятор температуры 1-й камеры;
 - 24-Выключатель верхних ТЭН 1-й камеры;
 - 25-Сигнальная лампа включения верхних ТЭН 1-й камеры;
 - 26-Сигнальная лампа включения верхних ТЭН 1-й камеры.



Поз. обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
EK1...EK32	Электронагреватель ТЭН -170-В10 /0,8s-220В ГОСТ13268-88	32	
HL1...HL9	Сигнальная лампа Lux 284252000A1 Ф. "Campione Gratuito"	9	
SA1...SA4	Выключатель MD 0401.1 T1C2 Ф. "Cornelux" (15A, 240V)	4	Допускается замена на Выключатель SWR 4201-6C
SK1...SK4	Датчик-реле-температуры T32M-04	4	
XT1	Блок зажимов JXB-125A	1	

Рис. 3. Схема электрическая принципиальная и перечень электрических элементов печи