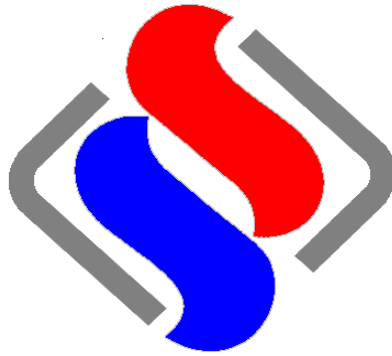


РОССИЯ
ООО «ЭЛИНОКС»



ПЕЧИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ
ПЭП-1, ПЭП-1-01, ПЭП-2

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

EAC

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. НАЗНАЧЕНИЕ	4
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	5
3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	5
4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ	6
5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	6
6. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ	8
7. ПОРЯДОК РАБОТЫ	10
8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	11
9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	13
10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ	14
11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ	14
12. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ	14
13. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ	14
14. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ	15
15. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ	16
16. УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ	16
17. УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И РЕМОНТА В ПЕРИОД ЭКСПЛУАТАЦИИ	27

ВВЕДЕНИЕ

ВНИМАНИЕ! Настоящее руководство по эксплуатации должно быть обязательно прочитано перед пуском печей электрических для пиццы ПЭП-1, ПЭП-1-01, ПЭП-2 (далее – печь или изделие) в работу пользователем, ремонтниками и другими лицами, которые отвечают за транспортирование, его установку, пуск в эксплуатацию, обслуживание и поддержание в рабочем состоянии.

Руководство должно находиться в доступном для пользователя месте и хранится весь срок службы изделия.

Настоящее руководство включает в себя паспортные данные.

Печи соответствуют требованиям технических регламентов Таможенного Союза:

Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-RU.ЯД01.В.00199/23 от 10.03.2023 г. по 09.03.2028 г. требованиям ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования".

Декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.РА01.В.87473 от 11.11.2019 г. по 10.11.2024 г. требованиям ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования".

Декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU.РА09.В.12733/23 от 01.11.2023 г. по 31.10.2028 г. требованиям ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств".

На предприятии действует сертифицированная система менеджмента качества в соответствии требованиям ИСО 9001:2015. Регистрационный номер сертификата 21110093 QM15, действителен по 15.12.2025 г.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Печь электрическая для пиццы типа ПЭП предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии.

Печь изготавливается в климатическом исполнении УХЛ 4 по ГОСТ 15150.

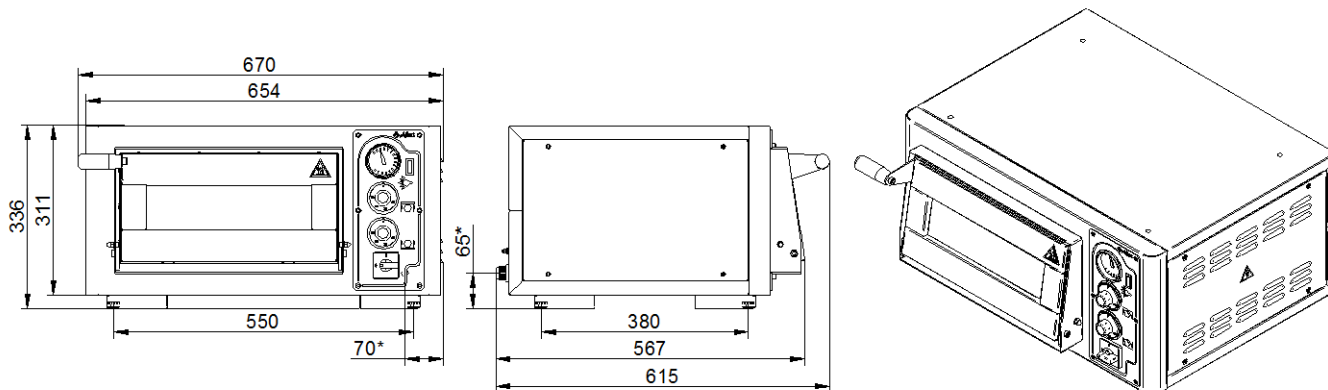


Рис. 1 - Общий вид ПЭП-1

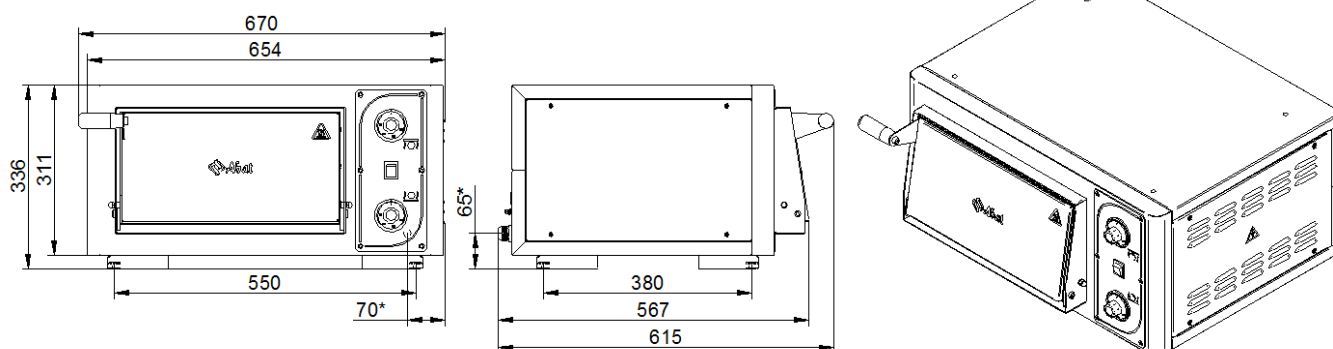


Рис. 2 - Общий вид ПЭП-1-01

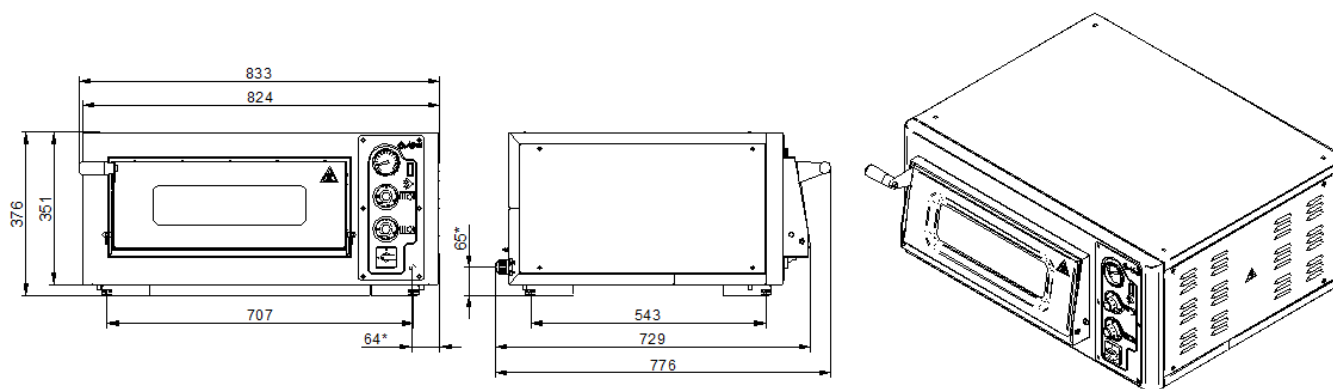


Рис. 3 - Общий вид ПЭП-2

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Наименование параметра	Величина параметра		
	ПЭП-1	ПЭП-1-01	ПЭП-2
1. Номинальная потребляемая мощность печи, кВт	2,64	2,6	4,84
2. Номинальное напряжение, В	230		
3. Род тока	однофазный, переменный		
4. Частота тока, Гц	50		
5. Количество секций	1		
6. Внутренние размеры камеры, мм			
- длина	370	370	515
- ширина	401	401	546
- высота/рабочая высота (до кронштейнов ТЭНа)	147/125	147/125	148/125
7. Площадь пода одной секции, м ²	0,133	0,133	0,26
8. Количество стрелочных термометров, шт.	1	-	1
9. Диапазон регулирования температуры печи, °С	от 20 до 450		
10. Время разогрева печи до рабочей температуры 300°С, мин, не более	25	25	30
11. Количество ТЭНов, шт.	2		
12. Потребляемая мощность ТЭНов, кВт:			
- верхних	1,3	1,3	2,4
- нижних	1,3	1,3	2,4
13. Количество лампы освещения, шт.	1	-	1
14. Потребляемая мощность ламп освещения, кВт	0,04	-	0,04
15. Количество терморегуляторов, шт.	2		
16. Количество термовыключателей, шт.	1		
17. Температура срабатывания термовыключателя, °С	500-14		
18. Габаритные размеры, мм, не более			
- длина;	670	670	833
- ширина;	615	615	776
- высота	336	336	376
19. Масса, кг, не более	36	36	55
20. Корректированный по А уровень звуковой мощности, дБА, не более	80		
21. Срок службы, лет	12		

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	Количество, шт.
1. Печь для пиццы	1
2. Упаковка	1
3. Руководство по эксплуатации	1

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Печь состоит из корпуса с изолированной жарочной камерой, откидной дверки и панели управления.

Откидная дверь изготовлена из эмалированной стали со смотровым окном из термостойкого стекла (в печи ПЭП-1-01 отсутствует).

Камера состоит из оцинкованного короба, жаропрочной плиты (далее - Под или Огнеупорный камень), ТЭНов - верхнего и нижнего. Камера с наружной стороны изолирована базальтовым теплоизоляционным материалом.

Печь снабжена двумя терморегуляторами для автоматического регулирования температуры нагрева, аварийным термовыключателем и лампой освещения (в печи ПЭП-1-01 отсутствует). Значение рабочей температуры нагрева отображается на стрелочном термометре (в печи ПЭП-1-01 отсутствует).

Сетевой выключатель, терморегуляторы, светосигнальная арматура, стрелочный термометр (в печи ПЭП-1-01 отсутствует), выключатель освещения духовки (в печи ПЭП-1-01 отсутствует) размещены на панели управления, находящейся с правой стороны печи. Сигнальные лампы показывают наличие напряжения на ТЭНах и сигнализируют о готовности к работе. Аварийный термовыключатель служит для отключения ТЭН-ов при достижении температуры в духовке 500°C. Для восстановления работы печи необходимо выявить и устранить причину срабатывания аварийного термовыключателя и нажать на кнопку аварийного термовыключателя. Аварийный термовыключатель расположен за правой боковой стенкой корпуса печи. Для доступа к нему необходимо отвернуть четыре винта и снять боковую стенку.

Печи ПЭП-2 необходимо устанавливать только на подставку ПП-2 (Изготовитель: ООО «Элинокс», г. Чебоксары) (приобретаются отдельно). Допускается устанавливать печи ПЭП-1, ПЭП-1-01 и ПЭП-2 друг на друга (до трех ярусов).

5. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

К обслуживанию печи допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования и ознакомившиеся с настоящим руководством по эксплуатации.

ВНИМАНИЕ! Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с изделием.

При работе с печью соблюдайте следующие правила безопасности:

- перед санитарной обработкой регуляторы печи установить в положение «0» и отключить печь от электросети, выключив автоматический выключатель в стационарной электропроводке или вынув вилку шнура питания из розетки;

- при работе печи дверь открывать только за ручку, во избежание ожога оператора;

- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства печи;

■ при обнаружении неисправностей немедленно отключить печь от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной электропроводке или вынув вилку шнура питания из розетки и вызовите электромеханика;

■ включать печь только после устранения неисправностей;

ВНИМАНИЕ! *Температура стекла двери может достигать более 80 °С. Будьте осторожны!*

ВНИМАНИЕ! *При открытии двери соблюдайте осторожность: сначала приоткройте дверь - выпустите горячий воздух из духовки. Используйте индивидуальные средства защиты (теплостойкие рукавицы). Оператор должен быть одет в костюм из хлопчатобумажной ткани.*

Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе печи;
- включать печь, не соединенную с контуром заземления;
- включать печь в розетку без контакта заземления или с контактом заземления, не соединенным с контуром заземления;
- включать печь без автомата защиты или с неисправным автоматом защиты в стационарной проводке;
- включать печь с поврежденным стеклом двери;
- брызгать (лить) воду на стекло двери во избежание термического шока;
- протирать влажной тряпкой горячее стекло;
- оставлять работающую печь без присмотра;
- вносить в печь легковоспламеняющиеся и другие опасные вещества;
- использовать печь для сушки различных не пищевых продуктов;
- использовать печь для обогрева помещения;
- загромождать доступ к вентиляционным отверстиям;
- длительная работа печи (более 0,5 часа) при максимальной температуре без загрузки;
- вносить изменения в конструкцию печи.

ВНИМАНИЕ! *Для очистки наружной части печи и внутренней части камеры не допускается применять водяную струю.*

Общие требования безопасности:

- потребитель при эксплуатации печи должен соблюдать требования ГОСТ 12.1.004 по пожарной безопасности;
- не допускается использование печи в пожароопасных и взрывоопасных зонах;
- при использовании печи в технологической линии подключайте её в цепь выравнивания потенциала через эквипотенциальный зажим;
- не допускается установка печи ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов; при установке печи ближе 1 м от кухонной мебели, перегородок или стен требуется, чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или покрыты негорючим теплоизоляционным материалом. Особое внимание при такой установке уделить соблюдению мер противопожарной безопасности;
- в производственных помещениях рабочие места, где при выполнении работы происходит образование и выделение газа и пара, должны быть оборудованы механической общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией по

ГОСТ 12.4.021, обеспечивающей состояние воздушной среды в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.005 и ГН 2.2.5.3532;

- при монтаже печи должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая от пожароопасных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения;

- подключение печи к электросети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть;

- кабель к розетке для подключения печи ПЭП-1 и ПЭП-1-01 должен подводиться с электрического шкафа управления через автоматический выключатель с комбинированной защитой, реагирующий на номинальный рабочий ток 16А и ток утечки 10мА, а для печи ПЭП-2 – номинальный рабочий ток 25А и ток утечки 10мА.

6. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

Распаковку, установку и испытание печи должны производить специалисты по монтажу и ремонту оборудования для предприятий общественного питания и торговли. После занесения печи с отрицательной температуры в помещение необходимо выдержать печь при комнатной температуре в течении 6 часов.

Установку печи проводить в следующем порядке:

- после проверки состояния упаковки следует распаковать печь, провести внешний осмотр и проверить комплектность в соответствии с Таблица 2 Руководства.

- перед установкой печи на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку со всех поверхностей. Печь следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом. Учитывая вид печи, ее можно размещать отдельно или вместе с другим кухонным оборудованием;

- допускается установка печи на расстояние не ближе 100 мм от стены;

ВНИМАНИЕ! Во избежание попадания воды и брызг не устанавливайте печь рядом с пищеварочными котлами, электроварками, мармитами и прочим кухонным оборудованием, использующим воду.

- подключите печь к электросети.

Порядок подключения к электросети:

Питающее напряжение сети должно быть в пределах от минус 10% до плюс 10% от номинального при допустимом изменении частоты тока по ГОСТ 32144.

ВНИМАНИЕ! Если в вашем регионе перепады питающего напряжения сети превышают указанные, рекомендуются изделие подключать к сети через монитор напряжения или стабилизатор напряжения. В противном случае изделие может выйти из строя, и гарантийные обязательства при этом не действуют.

- подключить печь к электросети (1N/PE 230 В 50 Гц, однофазная трехпроводная сеть с одним фазовым проводником, нулевым рабочим и защитным проводниками) согласно действующему законодательству и нормативам. Электроподключение производится только уполномоченной специализированной службой с учетом надписей на табличках, маркировкой

зажимов на клеммном блоке печи и в соответствии со схемой электрической принципиальной;

Электропитание на печь ПЭП-2 подвести шнуром питания в соответствии с Таблица 3 Руководства через кабельный ввод (гермоввод) на клеммный блок печи от электрического шкафа управления через автоматический выключатель с комбинированной защитой, реагирующий на номинальный рабочий ток 25А и ток утечки 10мА.

- монтаж и подключение произвести так, чтобы стало невозможным получить доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;
- надежно заземлить печь, подсоединив заземляющий проводник шнура питания к заземляющему зажиму печи и к зажиму контура заземления цеха;
- провести ревизию соединительных устройств электрических цепей печи (винтовых и безвинтовых зажимов), при выявлении ослабления подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;

Электропитание на розетку для подключения печи ПЭП-1 или ПЭП-1-01 – подвести от электрического шкафа управления через автоматический выключатель с комбинированной защитой, реагирующий на номинальный рабочий ток 16А и ток утечки 10мА. Розетка должна быть рассчитана на номинальный ток 16А и иметь контакт заземления, надежно соединенный с контуром заземления.

- автоматический выключатель в стационарной проводке должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания печи и должен быть подключен непосредственно к зажимам питания и иметь зазор между контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

Номинальное поперечное сечение кабелей питания не должны быть меньше значений, указанных в Таблица 3.

Таблица 3

Изделие	Обозначение шнура (марка, число и номинальное сечение жил)
ПЭП-1, ПЭП-1-01	типа КГН 3х1,5 с вилкой
ПЭП-2	типа КГН 3х2,5

Питающие шнуры должны быть выполнены в виде маслостойкого шнура, защищенного гибким кабелями не легче обычных шнуров с оболочкой из полихлорпропилена или другой равноценной синтетической оболочкой (код обозначения 60245 IEC57) (Например, шнуры питания типа ПРМ, КГН и т.п.).

Для выравнивания потенциалов при установке печи в технологическую линию предусмотрен зажим, обозначенный знаком ∇ - эквипотенциальность.

Эквипотенциальный провод должен быть сечением не менее 10 мм².

■ переставить ручку дверки из транспортировочного положения в рабочее (см. Рис. 1, Рис. 2, Рис. 3).

■ после монтажа перед пуском в эксплуатацию необходимо просушить ТЭНы в течении 1,5...2 часов, для чего установить терморегуляторы на температуру 100°С; после просушки проверить ток утечки. Ток утечки должен быть не более 1 мА на 1 кВт номинальной потребляемой мощности. Проверить цепи заземления.

Конструкцией изделия предусмотрена возможность установки печей друг на друга в 2 или 3 яруса. Для этого с верхней стенки печей нижнего и среднего

ярусов необходимо снять четыре заглушки черного цвета, а с печей среднего и верхнего ярусов открутить четыре опоры угловые и опору центральную. Затем, совместив отверстия в крыше печи нижнего яруса и шпильки печи верхнего яруса, установить их друг на друга.

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ УСТАНОВКА ПЕЧЕЙ ПЭП-1, ПЭП-1-01 и ПЭП-2 ДРУГ НА ДРУГА БОЛЕЕ ЧЕМ В 3 ЯРУСА!

ВНИМАНИЕ! ПРИ УСТАНОВКЕ ПЕЧЕЙ ДРУГ НА ДРУГА КАЖДАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ПОДКЛЮЧЕНА К СЕТИ ПИТАНИЯ ОТДЕЛЬНО!

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Подайте электропитание на печь, включив автоматический выключатель в стационарной проводке (печь ПЭП-2) или воткнув вилку шнура питания в розетку (печь ПЭП-1 или ПЭП-1-01). Установите ручку переключателя в положение «I».

Для максимально быстрого разогрева камеры и перед началом работы необходимо выставить терморегуляторы верхних и нижних ТЭНов в максимальное положение 400°C в течение от 40 минут до часа. Пока печь разогревается может появиться неприятный запах. Это происходит из-за поверхностного окисления прокаливаемых элементов. Когда будет завершен первый цикл - металл стабилизируется и больше не будет возникать запаха. Откройте дверь и проветрите печь, не оставляя ее без присмотра с открытой дверью. После того, как печь прошла стадию прогрева, можно приступить к процессу приготовления пищи.

ВНИМАНИЕ! При укладке продуктов в печь соблюдайте меры предосторожности и не касайтесь верхних ТЭН-ов! При работе используйте средства индивидуальной защиты (теплостойкие рукавицы, защитный костюм и прочее).

Время и температура приготовления пиццы и других продуктов зависит от толщины и формы теста, количества и качества других ингредиентов. Оптимальный выбор температуры и времени приготовления пиццы в большей степени зависит от опыта пользователя. Перед эксплуатацией рекомендуем провести пробную выпечку с целью диагностики характеристик изделия.

Допускается укладывать полуфабрикаты на камни, на противни. Для достижения оптимального результата оставляйте 20% поверхности огнеупорных камней свободными. Рекомендуется периодически менять место расположения пиццы на огнеупорных камнях. Это позволяет огнеупорным камням высыхать, улучшает испарение влаги, возникающей во время выпечки.

Процесс приготовления пиццы может контролироваться с помощью внутреннего освещения печи. Для подсветки камеры печи включите кнопку освещения.

Во время рабочего цикла настройки температуры оборудования могут быть изменены.

После окончания работы установить ручки переключателя и терморегуляторов в нулевое положение, отключить печь от электросети, выключив автоматический выключатель в стационарной электропроводке или вынув вилку шнура питания из розетки.

ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ ПЕЧИ.

Необходимо чистить изделие после окончания каждого рабочего цикла. Для очистки подов от въевшихся остатков пищи нагрейте печь до 450°C в течение 60 минут (пиролиз). Затем обесточьте печь, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке или вынув вилку шнура питания из розетки, дождитесь пока температура упадет до 100°C (оптимальная температура для чистки). В перчатках и защитной одежде обметите под камеры с помощью щетки из натурального волокна. Остатки мусора удалите из печи с помощью пылесоса. Протрите огнеупорные камни влажной тканью.

ЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ.

Чистка внешней поверхности печи (панель управления, стеклянная дверца и т.д.) должны проводиться при обесточенном (автоматический выключатель в стационарной проводке находится в положении «Выкл» или вилка шнура питания вынута из розетки), охлажденном оборудовании. Воспользуйтесь мягкой губкой, смоченной в воде или профессиональным моющим средством.

Запрещается использовать химические вещества, не предназначенные для чистки кухонного оборудования, абразивные и коррозионные вещества.

ВНИМАНИЕ! *Запрещается чистить оборудование под прямой струей воды - это может повредить элементы электрической схемы!*

Если печь не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить её от электросети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке или вынув вилку шнура питания из розетки и тщательно очистить.

8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III–V разрядов, имеющий квалификационную группу по электробезопасности не ниже третьей. В процессе эксплуатации печи необходимо выполнить следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

ТО – *регламентированное техническое обслуживание* – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности печи;

ТР – *текущий ремонт* – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности печи и состоящий в замене и (или) восстановлении ее отдельных частей и их регулировании.

Периодичность технического обслуживания и ремонта:

- техническое обслуживание (ТО) проводится 1 раз в месяц;
- текущий ремонт (ТР) – при необходимости.

ВНИМАНИЕ! *При техническом обслуживании и ремонте печи выключить автоматический выключатель в стационарной проводке или вынуть вилку шнура питания из розетки и вывесить табличку «НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»*

При техническом обслуживании печи выполните следующие работы:

- проверить внешним осмотром печь на соответствие правилам техники безопасности;

- проверить линию заземления от зажима заземления печи до контура заземления цеха;
- проверить целостность розетки и соединение её контакта с контуром заземления;
- проверить цепь заземления самой печи (то есть от зажима заземления до доступных металлических частей – сопротивление должно быть не более 0,1 Ом);
- проверить целостность цепи выравнивания потенциала;
- проверить исправность электропроводки от автоматического выключателя электрощита до блока сетевых зажимов печи;
- проверить целостность шнура питания печи;
- проверить состояние электропроводки и электроаппаратуры печи, при необходимости подтянуть винтовые зажимы;
- проверить крепление датчиков терморегулятора;
- проверить исправности ламп освещения камеры;
- при необходимости провести дополнительный инструктаж работников по технике безопасности при эксплуатации печи.

При ТР проводятся все работы, предусмотренные при ТО и ремонт или замена отдельных частей.

После окончания ТО и ТР необходимо внести запись в Таблица 6.

8.1 Замена лампы освещения

Порядок замены лампы освещения:

- охладить печь до +40°С;
- обесточить печь - установить автоматический выключатель в стационарной проводке в положение «Выкл.» или вынуть вилку шнура питания из розетки;
- открутить четыре винта на правой боковой стенке и снять стенку;
- открутить два винта крепления кронштейна светильника;
- открутить винт крепления провода, идущего к термометру;
- заменить лампу (40 Вт, 230 В, цоколь E27);
- сборку произвести в обратной последовательности.

8.2 Замена шнура питания

При выявлении повреждения шнура питания следует его заменить специальным шнуром из маслостойкой оболочки, защищенным гибкими кабелями не легче обычных шнуров с оболочкой из полихлорпропилена или другой равноценной синтетической оболочкой (код обозначения 60245 IEC57) в соответствии с Таблица 3 Руководства.

Замену шнура должна производить только уполномоченная изготовителем организация в следующей последовательности:

- обесточить печь - установить автоматический выключатель в распределительном шкафу в положение «Выкл.» или вынуть вилку шнура питания из розетки;
- отсоединить шнур питания от сети;
- снять винты крепления правой боковой стенки и стенку печи;
- на клеммном блоке КБ63(3) ослабить винты и снять провода шнура питания;
- ослабьте гайку кабельного ввода и снять поврежденный шнур питания;

- проложить новый шнур питания и произвести сборку в обратной последовательности.

9. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ВНИМАНИЕ! Все работы по устранению неисправностей и замене комплектующих проводить только на обесточенной печи, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке или вынув вилку шнура питания из розетки.

Таблица 4

Наименование неисправности	Вероятная причина	Способ устранения
Печь не нагревается, терморегуляторы включены, лампы не горят.	Отсутствует напряжение в сети. Подгорели концы проводов на вводных клеммах шин. Не исправен терморегулятор. Сработал аварийный термовыключатель.	Подать напряжение. Заменить неисправные провода. Заменить терморегулятор. Включить аварийный термовыключатель
Печь нагревается слабо.	Не исправен один из терморегуляторов или реле Не исправны ТЭНы.	Заменить терморегулятор или реле. Заменить ТЭНы.
Не горит одна или все сигнальные лампы.	Не исправны лампы. Обрыв проводов коммутации сигнальной арматуры.	Заменить лампы. Устранить обрыв проводов.
Самопроизвольное открывание двери печи	Печь установлена не в горизонтальном положении	Установить печь в горизонтальном положении

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Печь электрическая для пиццы ПЭП-_____, заводской номер _____, изготовленная на ООО «ЭЛИНОКС», соответствует ТУ 28.93.15-009-01330768-2010 (идентичны ТУ 5151-009-01330768-2010) и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска _____
личные подписи (оттиски личных клейм) должностных лиц предприятия, ответственных за приемку изделия

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Печь электрическая для пиццы ПЭП-_____, подвергнута на ООО «ЭЛИНОКС» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.

Дата консервации _____

Консервацию произвел _____
(подпись)

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Печь электрическая для пиццы ПЭП-_____ упакована на ООО «ЭЛИНОКС» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____

Упаковку произвел _____
(подпись)

13. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Гарантийный срок эксплуатации печи - 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей печи, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

Гарантия не распространяется на случаи, когда печь вышла из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте.

Время нахождения печи в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектную печь.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю печи для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера печи, даты изготовления и установки, копии договора с обслуживающей

специализированной организацией, имеющей лицензию и копии удостоверения механика, обслуживающего печь.

Сдача в эксплуатацию смонтированной печи оформляется по установленной форме.

14. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г., Гражданским кодексом Российской Федерации (часть первая от 30.11.1994 г. № 51-ФЗ, часть вторая от 26.01.1996 г. № 14-ФЗ, часть третья от 26.11.2001 г. №146-ФЗ, часть четвертая от 18.12.2006 г. № 230-ФЗ), 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 других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации». Рекламации направлять по адресу завода-изготовителя ООО «ЭЛИНОКС»:

429020, Россия, Чувашская Республика,
г. Чебоксары, проезд Базовый, д.17
тел./факс: +7 (8352) 56-06-26,
+7 (8352) 56-06-85

Технические вопросы по работе, обслуживанию и сервису оборудования «Abat» Вы можете задать, обратившись в техническую поддержку завода по горячей линии ООО «ЭЛИНОКС»:

+7 (8352) 28-63-60,
+7 (987) 739-81-08
e-mail: service-elinox@abat.ru

По всем остальным вопросам обращайтесь в отдел маркетинга:

+7 (8352) 56-06-85,
e-mail: market@abat.ru

С актуальным списком дилеров по продаже и сервисному обслуживанию оборудования торговой марки Abat вы можете ознакомиться на нашем официальном сайте www.abat.ru в соответствующих разделах.

15. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

При подготовке и отправке печи на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части печи по материалам, из которых они изготовлены.

Сведения о содержании драгоценных металлов

Таблица 5

Наименование	Куда входит (наименование)	Масса 1шт, г.	Количество в изделии, шт.		
			ПЭП-1	ПЭП-1-01	ПЭП-2
Серебро	Контактор NC1-2510	1,7872	-	-	2
Серебро	Реле Omron G7L-2A-TUB	0,0058	2	-	-

16. УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

Хранение печи должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 при температуре окружающего воздуха не ниже минус 35°С. Срок хранения не более 12 месяцев.

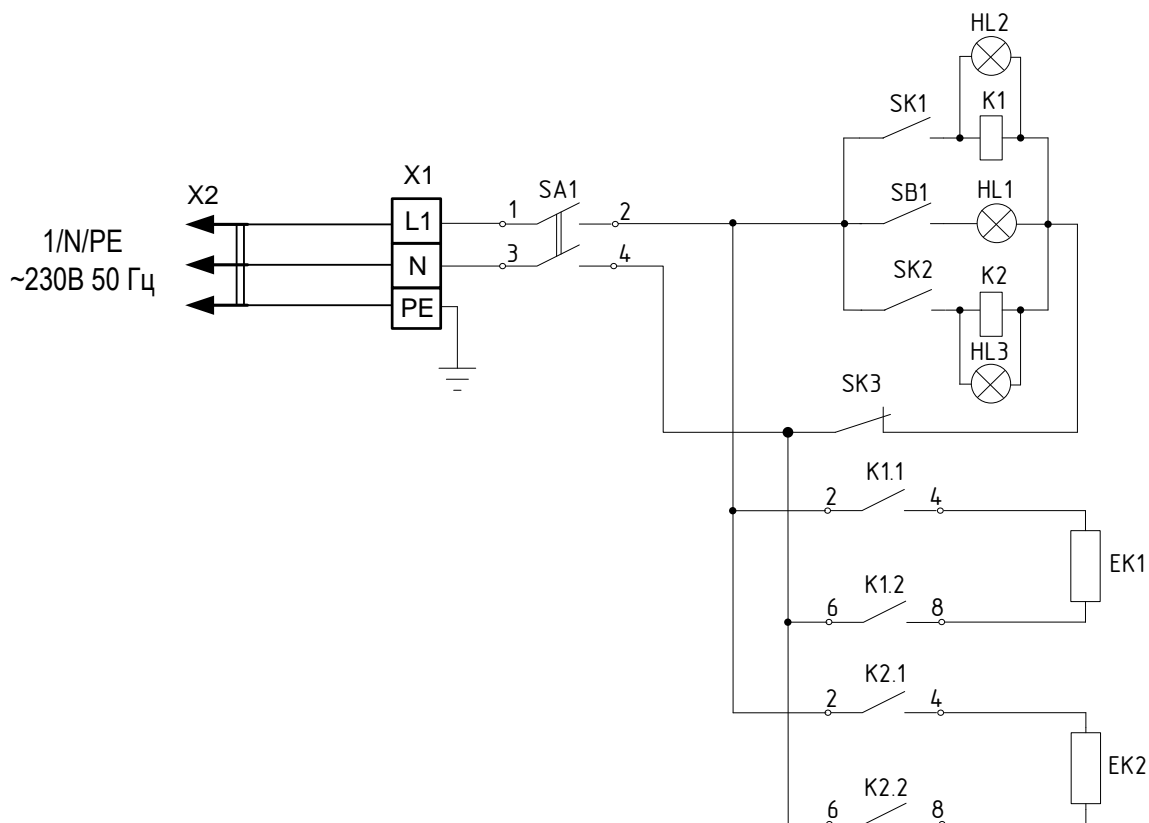
При сроке хранения свыше 12 месяцев владелец печи обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

Упакованную печь следует транспортировать железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозок на этих видах транспорта. Морской и другие виды транспорта применяются по особому соглашению.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 8 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

Погрузка и разгрузка изделия из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

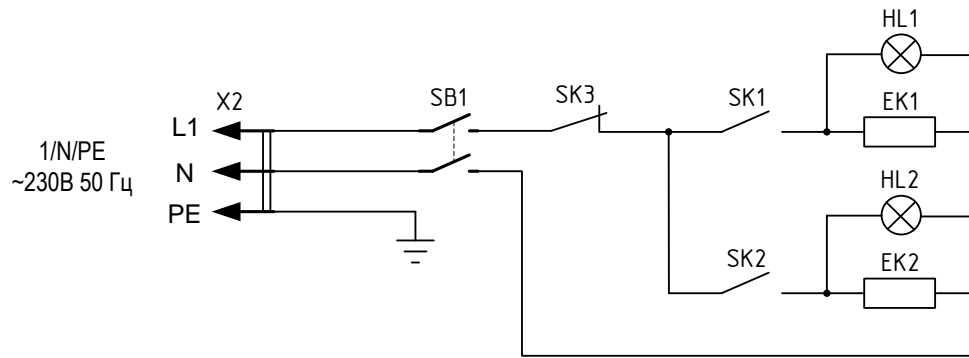
ВНИМАНИЕ! Допускается складирование упакованных печей по высоте не более чем в три яруса для хранения.



Поз. Обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
SA1	Переключатель SE323004R	1	
HL1	Лампа освещения E27 40W	1	
HL2, HL3	Светосигнальная арматура	2	
K1, K2	Реле G7L-2A-TUB Omron	2	
SK1, SK2	Термостат EGO 55.13082.080	2	
SK3	Термовыключатель EGO 55.13582.030	1	
SB1	Переключатель CS 789	1	
EK1, EK2	ТЭН-234В8,5/1,3Т230	2	
X1	Клемный блок КБ63 16П-Б/Б-У3-3	1	
X2	Шнур питания с вилкой КГН 3x1,5 мм ²	1	

Допускается замена элементов, не ухудшающие технические характеристики изделия

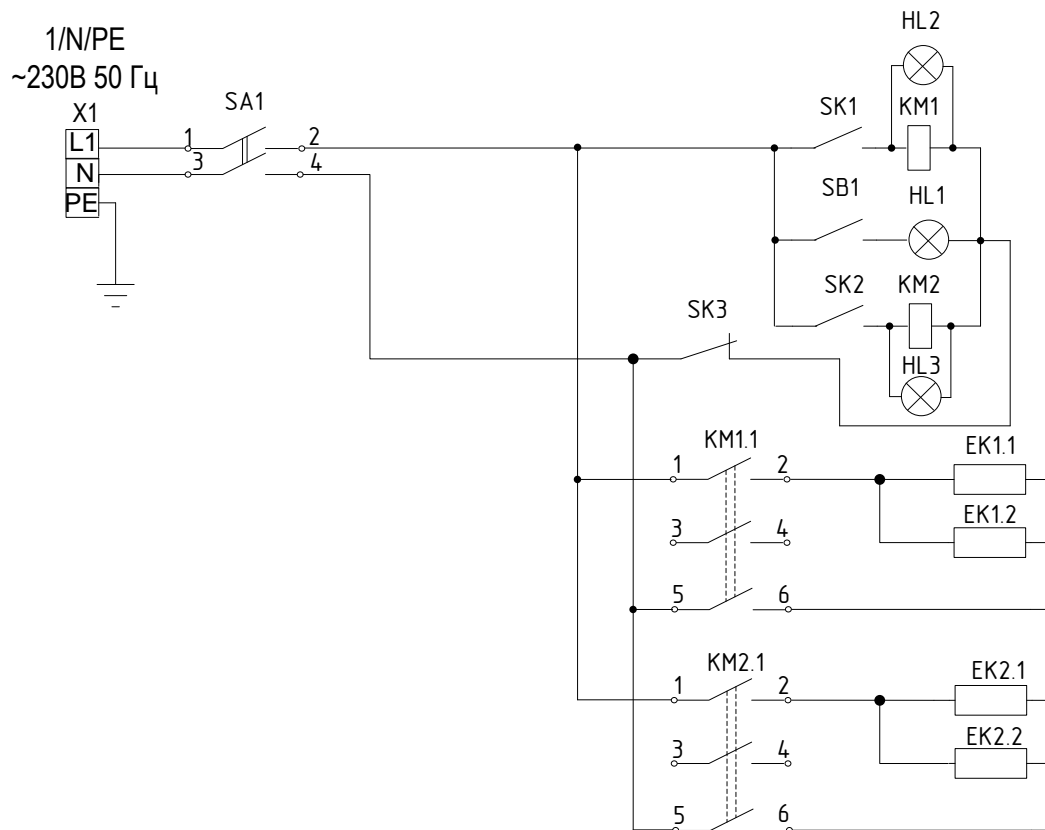
Рис. 4 - Схема электрическая принципиальная ПЭП-1



Поз. Обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
HL1, HL2	Светосигнальная арматура	2	
SK1, SK2	Термостат EGO 55.13082.080	2	
SK3	Термовыключатель EGO 55.13582.030	1	
SB1	Переключатель SC 767	1	
EK1, EK2	ТЭН-234В8,5/1,3Т230	2	
X1	Шнур питания с вилкой КГН 3x1,5 мм ²	1	

Допускается замена элементов, не ухудшающие технические характеристики изделия

Рис. 5 - Схема электрическая принципиальная ПЭП-1-01



Поз. Обозн.	Наименование	Кол.	Примечание
SA1	Переключатель SE323004R	1	
HL1	Лампа освещения E27 40W	1	
HL2, HL3	Светосигнальная арматура	2	
KM1, KM2	Контактор NC1-2510	2	
SK1, SK2	Термостат EGO 55.13082.080	2	
SK3	Термовыключатель EGO 55.13582.030	1	
SB1	Переключатель CS 789	1	
EK1, EK2	ТЭН В3-181/190-7,5-6,5/2,4 4Т220	2	
X1	Клеммный блок КБ63 16П-Б/Б-У3-3	1	

Допускается замена элементов, не ухудшающие технические характеристики изделия

Рис. 6 - Схема электрическая принципиальная ПЭП-2

Приложение А

ООО «ЭЛИНОКС»
428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары,
Базовый проезд, 17

ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

ПЭП- _____ **Заводской №** _____

(месяц, год выпуска)

[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____

(подпись)

(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

(подпись)

Выполнены работы

Исполнитель

Владелец

(подпись)

(подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)

М.П. _____

должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона № 1

На гарантийный ремонт ПЭП- _____ заводской № _____ Изъят « _____ » _____ 20 _____ г.

Выполнены работы: _____

Исполнитель _____

(подпись)

Ф.И.О

М.П. _____

(Линия отреза)

(Линия отреза)

Приложение А

ООО «ЭЛИНОКС»
428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары,
Базовый проезд, 17

ТАЛОН № 2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

ПЭП-_____ Заводской № _____

(месяц, год выпуска)

[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____

(подпись)

(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

(подпись)

Выполнены работы

Исполнитель

Владелец

(подпись)

(подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)

М.П. _____

должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона № 2

На гарантийный ремонт ПЭП-_____ заводской № _____ Изъят « _____ » _____ 20____ г.

Выполнены работы: _____

Исполнитель _____

(подпись)

М.П. _____

Ф.И.О

(Линия отреза)

(Линия отреза)

Приложение А

ООО «ЭЛИНОКС»
428020, Чувашская Республика, г. Чебоксары,
Базовый проезд, 17

ТАЛОН № 3 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

ПЭП-_____ Заводской № _____

(месяц, год выпуска)

[дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П. _____

(подпись)

(дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П. _____

(подпись)

Выполнены работы

Исполнитель

Владелец

(подпись)

(подпись)

(наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)

М.П. _____

должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона № 3

На гарантийный ремонт ПЭП-_____ заводской № _____ Изъят « _____ » _____ 20____ г.

Выполнены работы: _____

Исполнитель _____

(подпись)

М.П. _____

Ф.И.О

(Линия отреза)

(Линия отреза)

**17. УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И РЕМОНТА В ПЕРИОД
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Таблица 6

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Наименование предприятия, выполнившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Заявитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ЭЛИНОКС»

Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика - Чувашия, город Чебоксары, проезд Базовый, дом 17, основной государственный регистрационный номер: 1072130009874, номер телефона: +7(8352)28-99-44, адрес электронной почты: doz@elinox.ru

в лице Генерального директора Туркова Федора Прохоровича

заявляет, что Печи электрические для пищи для предприятий общественного питания, модели: ПЭП-1, ПЭП-1-01, ПЭП-2, ПЭП-4, ПЭП-4х2, ПЭП-6, ПЭП-6х2, ПЭП-6-01

изготовитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ЭЛИНОКС». Место нахождения и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика - Чувашия, город Чебоксары, проезд Базовый, дом 17.

Изготавливается по ТУ 28.93.15-009-01330768-2010 (идентичны ТУ 5151-009-01330768-2010) «Печи электрические для пищи типа ПЭП (для предприятий общественного питания). Технические условия».

Код ТН ВЭД ЕАЭС 8419818000. Серийный выпуск

соответствует требованиям

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Декларация о соответствии принята на основании

Протокола испытаний № МПС/Ч0616 от 25.10.2023 года выданного Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью «Машпромсерт» (сертификат о признании компетентности испытательной лаборатории № РОСС RU.32055.ИЛ.00007 от 16 июля 2022 года по 15 июля 2025 года), руководств по эксплуатации, технических условий.

Схема декларирования 1д

Дополнительная информация

Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технических регламентов: ГОСТ IEC 61000-3-2-2017 (разделы 5 и 7) «Электромагнитная совместимость (ЭМС). Часть 3-2. Нормы. Нормы эмиссии гармонического тока (оборудование с потребляемым током не более 16 А в одной фазе)»; ГОСТ IEC 61000-3-3-2015 (разделы 4 и 6) «Электромагнитная совместимость (ЭМС). Часть 3-3. Нормы. Ограничение изменений напряжения, колебаний напряжения и фликера в общественных низковольтных системах электроснабжения для оборудования с номинальным током не более 16 А (в одной фазе), подключаемого к сети электропитания без особых условий»; ГОСТ CISPR 14-1-2015 (раздел 4) «Электромагнитная совместимость. Требования для бытовых приборов, электрических инструментов и аналогичных устройств. Часть 1 Электромагнитная эмиссия»; ГОСТ CISPR 14-2-2016 (CISPR 14-2:2015) (разделы 4 и 5, подраздел 7.2) «Электромагнитная совместимость. Требования для бытовых приборов, электрических инструментов и аналогичных устройств. Часть 2 Помехоустойчивость. Стандарт для группы однородной продукции».

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 31.10.2028 включительно


(подпись)



Турков Федор Прохорович

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д- RU. PA09.B.12733/23

Дата регистрации декларации о соответствии: 01.11.2023



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС"

ОГРН: 1072130009874

Место нахождения: 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, д.17

Адрес места осуществления деятельности: 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, д.17

Телефон: +78352289944, адрес электронной почты: doz@elinox.ru

в лице генерального директора Хайрутдинова Рамиля Гаяздиновича

заявляет, что печи электрические для пиццы для предприятий общественного питания: ПЭП-2, ПЭП-4, ПЭП-4х4, ПЭП-6, ПЭП-6-01

изготовитель: Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС"

Место нахождения: 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика - Чувашия, г.Чебоксары, проезд Базовый, д.17

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 428020, Российская Федерация, Чувашская Республика - Чувашия, г. Чебоксары, проезд Базовый, д.17

ТУ 28.93.15-009-01330768-2010 (идентичны ТУ 5151-009-01330768-2010) «Печи электрические для пиццы типа ПЭП (для предприятий общественного питания). Технические условия»,

код ТН ВЭД ЕАЭС 8419 81 800 0, серийный выпуск

соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"

Декларация о соответствии принята на основании

Протоколов испытаний №S2-227-19 от 23.10.2019, №S2-228-19 от 23.10.2019 Испытательного центра Автономной некоммерческой организации "Центр Испытаний и Сертификации "Союз" (аттестат аккредитации №РА.RU.21МЕ46), технических условий ТУ 28.93.15-009-01330768-2010 (идентичны ТУ 5151-009-01330768-2010), Руководств по эксплуатации на изделия, Перечня стандартов. Схема декларирования 3д.

Дополнительная информация

Стандарты, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента: ГОСТ IEC 60335-1-2015 «Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 1. Общие требования», СТБ МЭК 60335-2-36-2005 «Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 2-36. Дополнительные требования к электрическим кухонным плитам, духовкам, конфоркам и нагревательным элементам для предприятий общественного питания». Условия хранения по группе 4 по ГОСТ 15150-69. Срок хранения - 12 месяцев. Срок службы – 12 лет.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 10.11.2024 включительно


(подпись)

М.П:

Хайрутдинов Рамиль Гаяздинович

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-РУ.РА01.В. 87473/19

Дата регистрации декларации о соответствии: 11.10.2019



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ПРИЛОЖЕНИЕ

К СЕРТИФИКАТУ СООТВЕТСТВИЯ № ЕАЭС RU C-RU.ЯД01.В.00199/23

Серия **RU** № **0930280**

Сведения о национальных стандартах (сводах правил), применяемых на добровольной основе для соблюдения требований технического регламента

Наименование и обозначение стандарта, нормативного документа	Раздел (пункт, подпункт) стандарта, нормативного документа	Дополнительные сведения о стандарте, нормативном документе
ГОСТ IEC 60335-1-2015 Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 1. Общие требования		
ГОСТ IEC 60335-2-36-2016 Бытовые и аналогичные электрические приборы. Безопасность. Часть 2-36. Дополнительные требования к электрическим кухонным плитам, духовкам, конфоркам и нагревательным элементам для предприятий общественного питания		
ГОСТ 12.2.092-94 Система стандартов безопасности труда. Оборудование злекромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний		

Руководитель (уполномоченное
лицо) органа по сертификации

Эксперт (эксперт-аудитор)
(эксперты (эксперты-аудиторы))

(подпись)

(подпись)



Волкоров Сергей Леонидович

(Ф.И.О.)

Садугин Сергей Борисович

(Ф.И.О.)

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ ЕАЭС RU C-RU.ЯД01.В.00199/23

Серия **RU** № **0424819**

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ продукции Общества с ограниченной ответственностью "Региональный центр тестирования и сертификации". Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: 109125, РОССИЯ, Москва г, Саратовская ул, дом 18/10, этаж 1, пом. 13, ком. 3, 4, 2 (архив), телефон: +79672669804, адрес электронной почты: ooo-regiontest.ru@mail.ru, Аттестат аккредитации № RA.RU.11ЯД01, дата регистрации 22.05.2017 года.

ЗАЯВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС". Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: Российская Федерация, Чувашская Республика - Чувашия, 428020, город Чебоксары, проезд Базовый, дом 17, основной государственный регистрационный номер: 1072130009874, номер телефона: +78352289944, адрес электронной почты: doz@elinox.ru

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "ЭЛИНОКС". Место нахождения и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Российская Федерация, Чувашская Республика - Чувашия, 428020, город Чебоксары, проезд Базовый, дом 17

ПРОДУКЦИЯ Печи электрические для пиццы для предприятий общественного питания, модели: ПЭП-1, ПЭП-1-01, ПЭП-2, ПЭП-4, ПЭП-4х2, ПЭП-6, ПЭП-6х2, ПЭП-6-01
Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 28.93.15-009-01330768-2010 (идентичны ТУ 5151-009-01330768-2010) «Печи электрические для пиццы типа ПЭП (для предприятий общественного питания). Технические условия». Серийный выпуск

КОД ТН ВЭД ЕАЭС 8419818000

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования", утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ Протокола испытаний № 319 от 10.03.2023 года, выданного Испытательной лабораторией «Центр испытаний машин и оборудования» Общества с ограниченной ответственностью «ИЛ 73», аттестат аккредитации RA.RU.21OM18. Акта анализа состояния производства № 230113-2ААСП от 17.01.2023 года.
Схема сертификации 1с

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Стандарты, применяемые при подтверждении соответствия согласно приложению № 1 бланк (№ 0930280), количество листов: 1. Условия хранения по группе 4 ГОСТ 15150-69. Срок хранения 1 год. Срок службы 7 лет

СРОК ДЕЙСТВИЯ С 10.03.2023
ВКЛЮЧИТЕЛЬНО

ПО

09.03.2028

Руководитель (уполномоченное
лицо) органа по сертификацииЭксперт (эксперт-аудитор)
(эксперты (эксперты-аудиторы))

(подпись)

(подпись)



Волжков Сергей Леонидович

(Ф.И.О.)

Калугин Сергей Борисович

(Ф.И.О.)