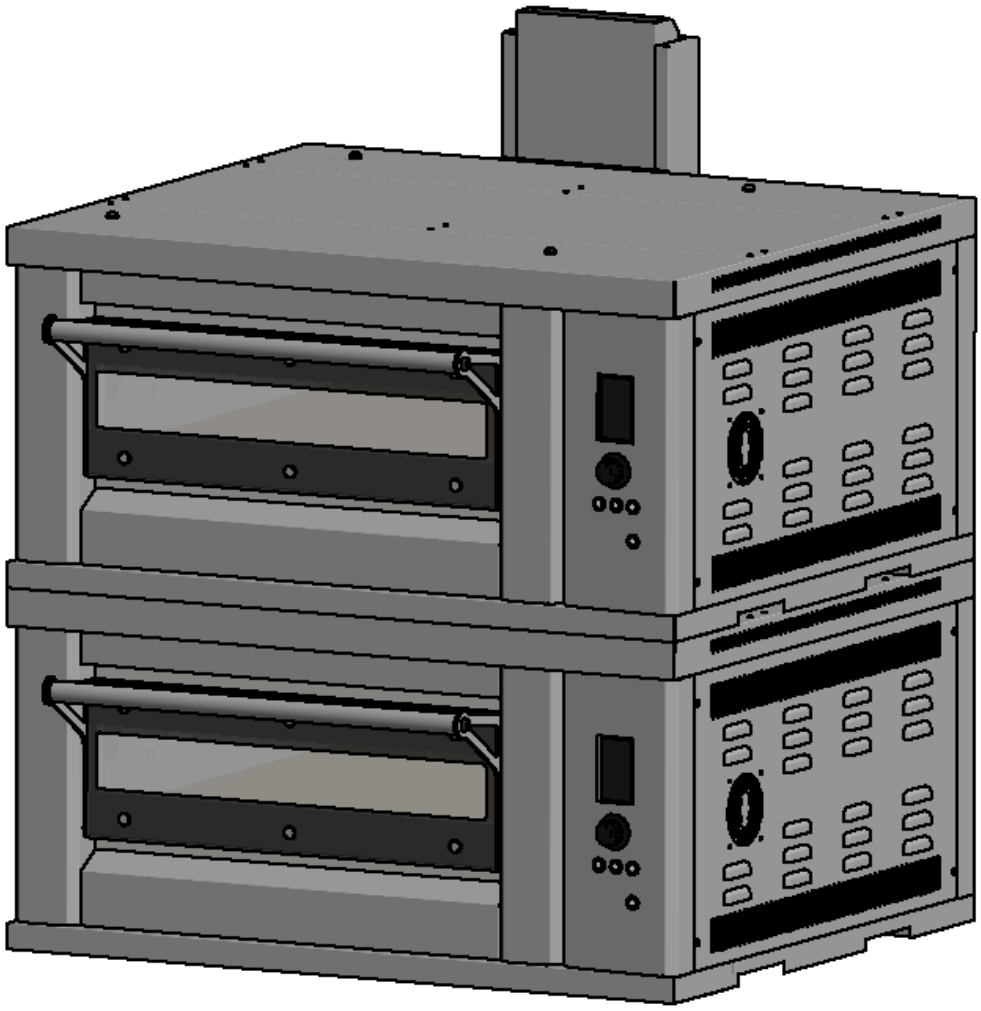
Газовая печь для пиццы ППГ/2

ПАСПОРТ



Содержание РЭ:

1 Требования по технике безопасности и пожарной безопасности	3
2 Общие указания	4
3Назначение изделия	5
4 Технические характеристики изделия	6
5 Комплектность	7
6 Устройство и принцип работы	7
7 Подготовка к работе	8
8 Описание работы приборной панели	9
9 Порядок работы	11
10 Техническое обслуживание на месте	12
11 Возможные неисправности и способы их устранения	13
12 Правила транспортировки и хранения	14
13 Гарантии изготовителя	14
14 Утилизация изделия	15
15 Свидетельство о приемке	16
16 Талон на гарантийное обслуживание	17
Приложение 1 Схема электрическая принципиальная	19
Приложение 2 Акт ввода в эксплуатацию	20
Приложение 3 Схема подвода газа	21
Приложение 4 Схема установки	22

1 Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

1.1 Общие требования безопасности к газовым установкам в соответствии с «Правилами безопасности в газовом хозяйстве», утвержденным Госгортехнадзором России и ГОСТ 12.2.003-91.

1.2 Общие требования безопасности к электрическим установкам в соответствии с ГОСТ 27570.0-87 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов» и ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные».

1.3 Оборудование выполнено с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254-IP33.

1.4 Давление газа, в питающей магистрали должно соответствовать значениям, заданным в Таблице 1.

1.5 Не загромождать подходы к установке.

1.6 Перед включением установки:

- убедиться, что шланги подвода газа не касаются задней стенки аппарата и не находятся в зоне выхода горячего воздуха (над вытяжкой);

-убедитесь в целостности кабеля. Не допускается эксплуатация установки с поврежденным кабелем.

1.7 Периодически (не менее одного раза в месяц) проверять состояние шлангов подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещин, порезов, следов оплавления, затвердения материала шланга или утраты им начальной упругости) обратиться в ремонтную службу.

1.8 В случае подключения изделия от баллона со сжиженным газом, на баллон со сжатым газом установить понижающий редуктор через прокладку, входящую в комплект редуктора.

1.9 Соединить газовый баллон с установкой подводкой сильфонного типа для газа с внутренней резьбой нужного диаметра.

1.10 Помещение, где эксплуатируется установка, должно быть оснащено газоанализатором и огнетушителем.

1.11 Установка относится к приборам, работающим под надзором.

1.12 При перемещениях установки на новое место необходимо отключать ее от сети газоснабжения, электроснабжения и заземления.

1.13 Перед использованием печи убедиться в отсутствии посторонних предметов в рабочей камере.

1.14 Открывая дверь изделия, соблюдать осторожность, поскольку можно обжечься горячим паром.

1.15 Для загрузки и выгрузки камеры пользоваться специальными рукавицами или прихватками. Стекло, дверцы изделия, внешняя обшивка и навесные элементы могут нагреваться до температуры выше 60ºС.

1.16 После использования оборудования убедиться, что все ручки и кнопки находятся в выключенном положении.

1.17 **Запрещается** промывать камеру, нагретую свыше 50 градусов, холодной водой.

1.18 Все работы по устранению неисправностей и ремонту печи должны выполняться лицами, имеющими право на проведение таких работ. Обслуживание горелки осуществляется при снятии боковой стенки корпуса.

1.19 **ВНИМАНИЕ!** При появлении в помещении запаха газа:

- погасить открытые огни;
- закрыть общий газовый кран; открыть окна и проветрить помещение;
- вызвать аварийную газовую службу;
- до устранения утечек газа не проводить работ, связанных с искрообразованием, не зажигать огонь.

1.20 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- эксплуатация изделия без подключения к контуру заземления;

- эксплуатация изделия в помещениях с относительной влажностью воздуха более 80%, имеющих токопроводящие полы;

- использовать изделие для обогрева помещения;

- оставлять без надзора изделие с включенными горелками;

- держать вблизи включенной установки легковоспламеняющиеся вещества и предметы;
- длительная работа установки с включенными горелками без нагрузки;
- пользоваться неисправным оборудованием;
- искать утечки газа при помощи спичек и другого открытого огня;
- устанавливать оборудование в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, с горючим покрытием и т.п. поверхностям);
- допускать заливание горелки жидкостями;
- производить ремонт газового крана (газового регулятора);
- загораживать вытяжку для выхода продуктов сгорания.
- применять водяную струю для очистки наружной части поверхности.

2 Общие указания

2.1 Приобретая наше изделие, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации. Аккуратное и бережное обращение с изделием и соблюдение требований настоящей инструкции, позволят Вам успешно эксплуатировать его длительное время.

2.2 Изделие выпускается для работы на природном газе (метане), перевод изделия на сжиженный газ (пропан) по ГОСТ 20448-90 производится специалистом газовой службы.

2.3 Изделие работает от электросети переменного тока частотой 50±0,4%Гц, напряжением 220В ±10%.

2.4 Печь должна включаться в электросеть от отдельного автоматического выключателя с током нагрузки не более 16А, согласно электрической схеме (см. Приложение 1). Подключение к электросети осуществляется аттестованным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием напряжением до 1000 В.

2.5 Изделие предназначено для эксплуатации в отапливаемом помещении с диапазоном температур окружающего воздуха от +5 до +35° С, относительной влажностью (без конденсации) воздуха 80% при 20°С,

атмосферным давлением от 84кПа до 107кПа (от 630мм рт.ст. до 800 ммрт.ст.). Помещение должно быть оборудовано газоанализатором.

2.6 Изделие, для предотвращения травматизма персонала, устанавливается на устойчивом, горизонтальном несгораемом основании.

2.7 Для отвода от печи тепла и продуктов горения, необходимо установить над ней вытяжку, типа «зонт». Размер вытяжки не менее 1400х1000 мм. При виде сверху, вытяжка перекрывает оборудование по периметру. Величина просвета между вытяжкой и печью 500…800мм. Сечение отвода вытяжки и её производительность определяют специалисты, выполняющие работы по проектированию вентиляции.

2.8 При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать изделие от сети газоснабжения и электроснабжения.

2.9 Изделие обслуживается только обученным квалифицированным персоналом.

2.10 Оберегайте изделие от ударов и небрежного обращения.

2.11 При покупке изделия требуйте проверку комплектности.

2.12 При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, изделие гарантийному ремонту не подлежит.

2.13 Срок службы изделия – 8 лет.

3 Назначение изделия

3.1 Газовая печь для пиццы 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 ГОСТ15150.

3.2 Печи для пиццы имеют в комплекте своего технологического оборудования каждое предприятие общественного питания независимо от его размера, будь это небольшое кафе или столовая с большой пропускной способностью.

3.3 Печи для пиццы имеют достаточно простую и надежную конструкцию. В зависимости от модели печи могут иметь одну или две секции. Секции имеют аналогичную конструкцию и при этом могут работать в разных режимах и использоваться для приготовления различных видов пиццы.

3.4 Каждая секция представляет собой жарочную камеру, ее нагревание и поддержание заданной температуры внутри производится при помощи горелок. Эффект равномерного нагрева всего объема жарочной камеры достигается благодаря равномерному распределению горелок в верхней и нижней частях камеры. Температура внутри камеры задается регуляторами температуры, группы верхних и нижних нагревательных элементов имеют индивидуальную регулировку.

3.5 Жарочная камера печи заключена в металлический корпус и изолирована слоем теплоизоляционного материала. Внешняя поверхность корпуса изготавливается из нержавеющей стали или углеродистой стали. При изготовлении из углеродистой стали на поверхность наносится специальное

покрытие. Дверца имеет стеклянную вставку, благодаря этому можно контролировать процесс выпечки.

3.6 Приобретая оборудование, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Предприятие «Гриль Мастер» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект оборудования, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

4 Технические характеристики изделия

Таблица 1

№п/п	Наименование		Ед.изм.	Параметры
4.1	Габаритные размеры (длина х ширина х высота), не более		мм	1200х1221х1391
4.2	Количество горелок		шт.	8
4.3	Мощность горелок по газу, не более		кВт	16,0
4.4	Расход газа	природного	$м^3$/ч	1,7
		сжиженного	кг/ч	1,28
4.5	Пределы регулирования температуры		°С	0-400
4.6	Номинальное напряжение электросети		В	220
4.7	Частота тока		Гц	50
4.8	Габаритные размеры камеры (длина х ширина х высота)		мм	722х754х153
4.9	Освещение			есть
4.10	Масса установки, не более		кг	300
4.11	Номинальное давление газа	Природного (G20)	кПа	2,0
		Сжиженного(G30)		3,0

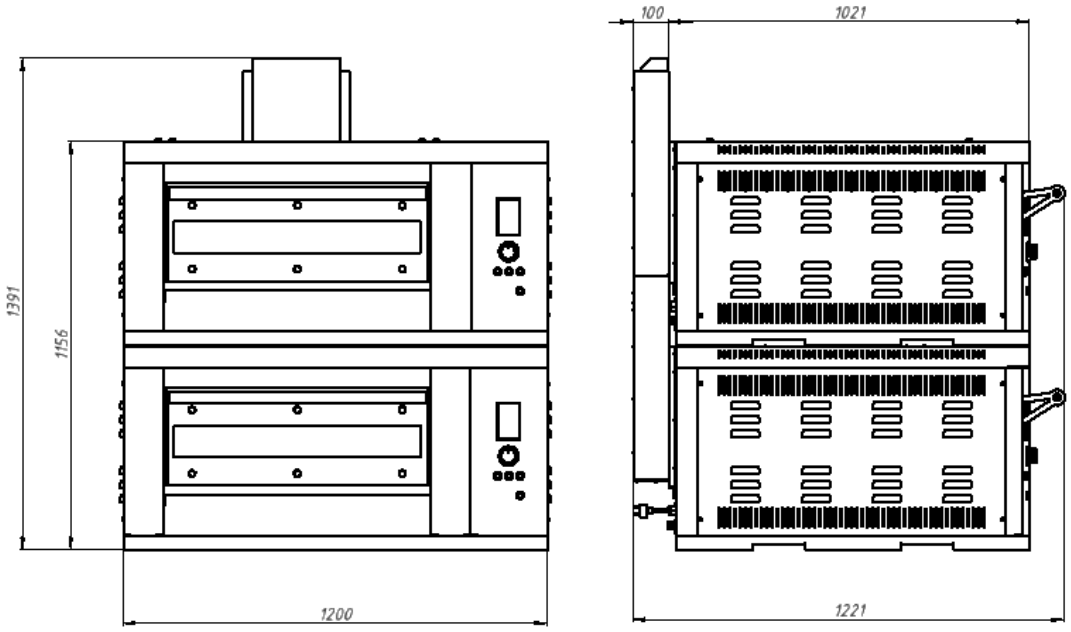


Рисунок 1

5 Комплектность

Таблица 2

№ п/п	Наименование	Количество
1	Печь для пиццы	1
2	Паспорт	1
3	Сертификат соответствия	1

6 Устройство и принцип работы

6.1 Основные части изделия указаны на рисунке 2 и перечислены в таблице 3.

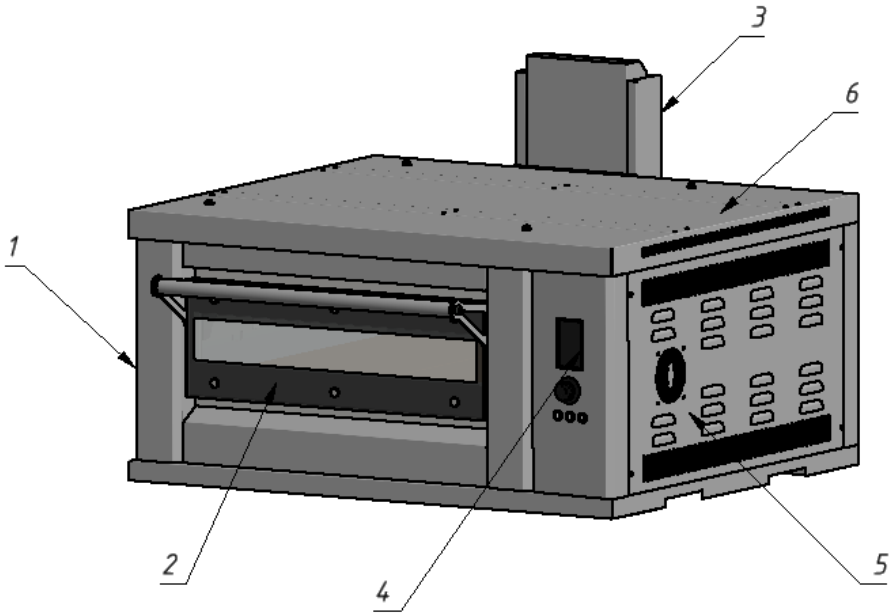


Рисунок 2

Таблица3

№ п/п	Наименование
1	Корпус
2	Дверь
3	Короб-вытяжка
4	Панель управления
5	Стенка боковая
6	Крыша

6.2 Печь для пиццы состоит из жарочной камеры, установленной в корпусе, и электронной панели управления.

6.3 Камера состоит из короба из нержавеющей стали, жаропрочных плит (далее «Шамот»), верхних и нижних горелок. Отвод паров из рабочего объема камеры осуществляется через короб-вытяжку.

6.4 Камера с наружной стороны обложена базальтовым теплоизоляционным материалом, снабжена терморегулятором, встроенным в панель управления, для автоматического регулирования температуры внутри, Значение рабочей температуры нагрева отображается на рабочем экране.

6.5 На боковой стенке расположен вентилятор, который включается при достижении температуры свыше 50 °С внутри отсека управления.

6.6 Экран, джойстик, кнопки POWER, TIMER и START размещены на панели управления, находящейся с правой стороны печи.

6.7 Жарочная камера имеет дверь из нержавеющей стали со смотровым окном из термостойкого стекла. В рабочей камере установлено два светильника внутренней подсветки.

6.8 Регулировка температуры в камере производится следующим образом:

- задаем необходимую температуру поворотом джойстика в соответствующем разделе меню. Корректировку температуры (больше или меньше) проводим с учетом показаний, выведенных на экран панели.

6.9 По окончании работы печи выключить электросеть, провести чистку рабочей камеры специальными чистящими средствами и вытереть насухо.

7 Подготовка к работе

7.1 Подготовку изделия к работе, после транспортирования при отрицательных температурах, следует проводить в условиях эксплуатации, предварительно выдержав изделие не распакованным в течение 12-24 часов в этих условиях.

7.2 После распаковывания изделия следует убедиться в его целостности и комплектности, удалить защитную пленку, произвести санитарную обработку рабочей поверхности изделия с помощью стандартных средств очистки. **Запрещается использовать абразивные вещества.**

7.3 Изделие установить на устойчивом, горизонтальном основании на расстоянии не менее 500мм от легко воспламеняющихся предметов.

7.4 Оборудование следует установить с соблюдением ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», но не менее 300мм от задней стенки печи до стены и не менее 800мм от боковых стенок установки до рядом стоящего оборудования.

7.5 Оборудование должно устанавливаться в хорошо проветриваемом помещении и обеспечиваться вытяжкой типа «зонт» (в соответствии с общими указаниями (Пункт 2.7,) для отвода тепла и продуктов горения от вытяжки).

7.6 Подсоединение заземления корпуса печи к заземляющему контуру помещения осуществляется согласно ГОСТ 27570.0-87 с помощью болта заземления.

7.7 Электрошнур (ПВС 3х1,5) изделия подключить к электрической сети 220 В.

7.8 Газовая магистраль присоединяется к выводу газовой трубы с наружной резьбой G1/2. После подключения удостоверьтесь, что магистраль не касается движущихся предметов и не пережата.

7.9 Во избежание утечек газа, при подключении нескольких потребителей, согласно СП 62.13330.2011, каждый потребитель должен иметь отдельную запарную арматуру.

7.10 После подключения к газовой магистрали обязательно проверьте плотность соединения и давления газа в магистрали, наличие его утечек, используя мыльный раствор. **Запрещается использовать для проверки утечек пламя.**

7.11 Первый раз установка должна быть использована без загрузки, при максимальной температуре для удаления остаточных продуктов обработки. Чтобы вывести запах из материала при первом использовании нагревайте изделие примерно в течение 1-2 часов. *Рекомендуется предварительно разогреть камеру печи до 200℃ на 1 час, чтобы «Шамот» получил ступенчатый разогрев*. Закрыв дверь печи, установите максимальный температурный режим. В процессе работы образуется дым и неприятные запахи. После истечение времени отключите печь. Дайте изделию остыть.

ВАЖНО! Из-за разного давления газа в газовых магистралях общего пользования, возможно, дополнительно произвести регулировку подачи газа для каждой горелки.

8 Описание работы приборной панели



Табло

Джойстик

Клавиши управления

Рисунок 3 – Приборная панель

8.1 Перед включением печи для пиццы внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и, в первую очередь, с указаниями по технике безопасности.

8.2 Включение печи осуществляется клавишей POWER . После подключения загорится табло на панели управления, указывая на то, что

электричество подано правильно. Вместе с табло включается и свет в камере.

8.3 Нажатие кнопки TIMER  активирует обратный отсчет заданного времени при условии достижения соответствующего температурного режима.

8.4 Активация клавиши START  активирует розжиг горелок свода и пода, а также запускает предустановленный режим приготовления.

8.5 Клавиша, без обозначения, на лицевой панели отвечает за доп. режим «турбо горения» . Данный режим независимо от заданных программ и температуры, активирует горелки свода на выход до 400°С, для придания румяного колера продукту.

8.6 С помощью джойстика, находящегося под табло, осуществляется навигация по меню, так вращательными движениями (по часовой стрелке вниз, против часовой вверх) регулирует показатель температуры, мощность свода и пода, а также отвечает за выбор режима работы печи.



Рисунок 4 – Табло

8.7 Табло (Рисунок 4) представляет собой набор показателей. В верхней части экрана находятся значения времени, даты и логотип. В графе температура можно увидеть два цифровых показателя, текущая температура и заданная. В разделе нагревательные элементы представлены показатели свода (верхних горелок) и пода (нижних горелок). С помощью джойстика можно регулировать мощность свода и пода (с точностью до 10%). Область таймера характеризуется наличием времени, которое задается с помощью джойстика или уже готовой программы приготовления (режимы пиццы, хлебобулочных изделий, мяса и т.д.). Для того чтобы запустить таймер необходимо подождать пока камера разогреется до заданной температуры, после чего с нажатием клавиши TIMER  запускается обратный отсчет времени и звучит звуковой сигнал. В нижней части экрана представлены режимы работы (совокупность мощностей пода и свода, температуры, а также времени). Печь для

пиццы имеет 5 групп приготовления, которые, в свою очередь, имеют 3 подпрограммы. Приготовление пиццы, хлеба, круассанов, мяса, а также пользовательский режим (задает сам потребитель) – такие программы представлены в печи.

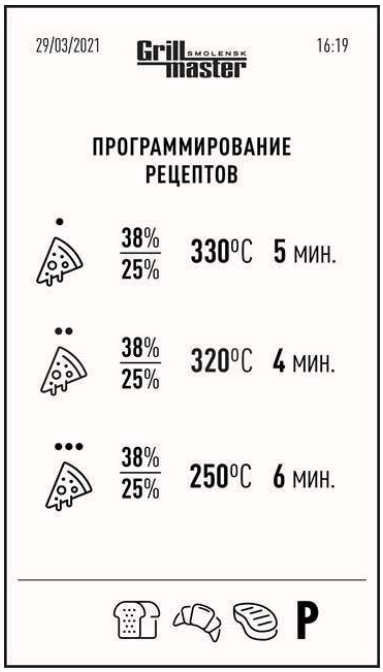


Рисунок 5 – Программирование рецептов

8.8 В нижней графе экрана имеются настройки рецептов , с помощью которых можно регулировать уже имеющиеся режимы работы, а также создавать свои. Для перемещения и настройки режима используйте джойстик, вращательными движениями перемещайтесь между пунктами и нажатием джойстика выбирайте нужный вариант. Для выхода в главное меню вращайте джойстик до момента, пока надпись «Выход» не станет активна и не загорится желтым цветом, после чего нажатием на джойстик вы вернетесь на главный экран.

8.9 Режим PYRO  создан для пиролизной чистки камеры, в диапазоне температур от 250 до 400 °С, в течении 5-20 минут происходит пиролиз остатков пищи. Режим активируется и начинает отсчет время только с момента достижения заданной температуры. Чтобы выйти из режима пиролизной чистки, после звукового сигнала необходимо нажать квалишу , для полной остановки режима, после чего нажать на джойстик, для выхода в главное меню.

8.10 В пиктограмме настройки можно настроить режим PYRO , изменяя параметры времени и температуры, необходимо помнить, что максимальное время пиролизной очистки – 20 минут, минимальное время – 5 минут. По необходимо можно настроить время работы «турбо режима», которое изменяется в пределах от 20 до 180 секунд. Так же можно установить соответствующую дату и время.

9 Порядок работы

9.1 Подайте электропитание на печь.

9.2 **Внимание!** При первом нагреве печи 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 дверцу и проветрите печь, не оставляя ее без присмотра с открытой дверцей. После того, как печь прошла стадию прогревания все металлические и огнеупорные материалы достигли подлежащей температуры можно приступать к процессу приготовления пищи. Далее можно приступить к выпечке.

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

9.4 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 оборудования.

9.5 Допускается укладывать полуфабрикаты как на камни, так 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.

9.6 Во время рабочего цикла настройки температуры оборудования могут быть изменены.

9.7 ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ ПЕЧИ. Необходимо чистить оборудование после окончания каждого рабочего цикла. При чистке вулканического камня применять ветошь с растительным маслом. Запрещается использовать металлические предметы. Для очистки подов от въевшихся остатков пищи в перчатках и защитной одежде обметите под камеры с помощью щетки из натурального волокна. Остатки удалите мусора из печи с помощью пылесоса. Протрите огнеупорные камни влажной тканью.

9.8 ЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ. Чистка внешней поверхности печи (панель управления, стеклянная дверца и т.д.) должны проводиться при обесточенном, охлажденном оборудовании. Воспользуйтесь мягкой губкой, смоченной в воде или профессиональным моющим средством.

9.9 **Запрещается** использовать химические вещества, не предназначенные для чистки кухонного оборудования, абразивные и коррозийные вещества.

9.10 **Запрещается** чистить оборудование под прямыми струями воды - это может повредить элементы электрической схемы.

10 Техническое обслуживание на месте

10.1 Все работы по обслуживанию производить после отключения изделия от сети газоснабжения, электроснабжения и заземления.

10.2 Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.

10.3 Техническое обслуживание и ремонт печи осуществляется по следующему циклу:

- техническое обслуживание при пуске в эксплуатацию;

- периодическое техническое обслуживание – через каждые 6 месяцев эксплуатации.

-ежедневно в конце работы необходимо произвести тщательную очистку наружных поверхностей от остатков пищи, конденсата, жира и др., используя для этого стандартные средства очистки, не содержащие абразив и средства, содержащие агрессивные среды. Трудноудаляемые пятна очищать специальными средствами по уходу за нержавеющей сталью. После очистки, протереть все поверхности сухой тканью.

ВНИМАНИЕ: Печь укомплектована вулканическим камнем, чистку дна камеры производить только ветошью с растительным маслом. Запрещается применять металлические предметы или любые другие, которые могут повредить поверхность камня.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ: Использование холодной воды на горячие камни!!!

10.4 Ежедневная чистка рабочей камеры увеличит срок службы установки. Необходимо просушивать рабочую камеру. При длительном перерыве в работе (на ночь) дверь камеры оставлять приоткрытой.

10.5 При длительном перерыве в работе установки необходимо перекрыть газоснабжение, отключить от электроснабжения.

10.6 Аккуратное и бережное обращение с изделием и соблюдение требований настоящей инструкции, позволяет Вам успешно эксплуатировать ее длительное время.

11 Возможные неисправности и способы их устранения

Наименование неисправности	**Вероятная причина**	**Методы устранения**
Не разжигается горелка	1. Нет подачи газа 2. Малое давление газа в сети/баллоне 3. Нет подключения к электросети 4. Недостаточное время удерживается нажатой ручка подачи газа 5. Неисправен газовый кран или электронный воспламенитель 6. Засорилось сопло горелки	1. Включить подачу газа 2. Обратитесь в газоснабжающую службу. Заменить баллон с газом полностью заправленным 3. Подключить изделие к электросети. 4. Выполнить розжиг согласно данному руководству 5. Произвести замену ***ВНИМАНИЕ! Газовый кран, применяемый в печи, ремонту не подлежит!!!*** 6. Вынуть сопло. Очистить от грязи, сажи. Продуть. Установить на место.
Не работает подсветка в камере	1. Перегорела лампочка.	1. Заменить лампочку

12 Правила транспортировки и хранения

12.1 Способ установки оборудования на транспортное средство должен исключать его самопроизвольное перемещение. При погрузке и разгрузке изделий

должны строго выполняться требования манипуляционных знаков и надписей на упаковках.

12.2 До установки изделия у потребителя, его необходимо хранить в заводской упаковке в помещениях с естественной вентиляцией при относительной влажности не выше 60% и температуре окружающей среды не ниже +5°С, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.

12.3 Условия транспортирования оборудования - по группе условий 3 ГОСТ 15150-69 и температуре не ниже -35°С.

12.4 Транспортирование изделия должно производиться в заводской упаковке в вертикальном положении высотой не более чем в 1 ярус, с предохранением от осадков и механических повреждений.

13 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

13.1 Изготовитель гарантирует соответствие качества изделия требованиям действующей технической документации при соблюдении условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации, установленных в эксплуатационной документации.

13.2 На товар устанавливается гарантийный срок эксплуатации продолжительностью 12 (двенадцать) месяцев за исключением подового камня, на который устанавливается гарантийный срок 3 (три) календарных месяца, на блоки шарниров устанавливается гарантийный срок 6 (шесть) месяцев. Гарантийный срок хранения изделия 6 (шесть) месяцев.

13.3 Гарантийный срок эксплуатации исчисляется с момента передачи товара Покупателю.

13.4 Гарантийный срок не продлевается на время, в течение которого товар не мог использоваться из-за обнаруженных в нем недостатков.

13.5 Гарантия не распространяется на следующие комплектующие товара: стекло закаленное, лампы накаливания, плавкие вставки.

13.6 Продавец производит гарантийный ремонт изделия в течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента получения рекламации.

13.7 Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:

– не предусмотренного настоящим руководством применения;

– выхода из строя частей, подверженных нормальному износу;

– механического повреждения изделия

– подключения в электросеть с параметрами, не соответствующими указанными в паспорте, а также отсутствия заземления изделия;

– повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;

– транспортировки изделия в неправильном положении с нарушением правил перевозки.

13.8 Претензии по качеству изделия предъявляются продавцу товара в течение гарантийного срока.

13.9 **Для определения причин поломки покупатель создает комиссию и составляет акт, в котором должны быть указаны:**

– заводской номер изделия;

– дата получения изделия с предприятия-изготовителя и номер документа, по которому он был получен;

– дата ввода в эксплуатацию;

– описание внешнего проявления поломки

–какие узлы и детали сломались, износились, и т. д.

13.10 К рекламации следует приложить:

– заполненный гарантийный талон;

–акт о поломке;

- заполненный акт ввода в эксплуатацию.

13.11 Если в течение гарантийного срока изделие вышло из строя по вине покупателя, то претензии **не принимаются**.

13.12 Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту не, предприятием-изготовителем и его официальными дилерами не рассматриваются и **не удовлетворяются**.

14 Утилизация изделия

14.1 Материалы, применяемые для упаковки изделия, могут быть использованы повторно или сданы на пункты по сбору вторичного сырья.

14.2 Изделие для утилизации, необходимо привести в непригодность и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

_____
код продукции

Газовая печь для пиццы

ПАСПОРТ

ППГ/2.00.00.000ПС

1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Газовая печь для пиццы ППГ/2

№_____
заводской номер изделия

Дата выпуска_____

2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Изделие изготовлено и принято в соответствии с действующей технической документацией и признано годным к эксплуатации

Мастер ОТК

М.П._____

Отметка газовой службы о регистрации.

Дата "____"_____20___г.

Механник_____(_____)

Регистрационный талон

Организация
_____

Адрес_____

Руководитель_____

Контактный
тел./факс_____

Где было приобретено
оборудование_____

КОРЕШОК ТАЛОНА
На гарантийный ремонт газового аппарата
Модели ППГ/2
Талон изъят «___»_____20_____г.

Механик_____

(фамилия) (подпись)

Россия, г. Смоленск, ул. Шевченко 79

ТАЛОН

на гарантийный ремонт газового аппарата

Заводской номер _____ и модель ППГ/2

Дата выпуска «___»_____20___г.

Продан_____

_____

(наименование торгующей организации)

Дата продажи «_____»_____20_____г.

Владелец и его адрес_____

_____

Подпись_____

Выполнены работы по устранению неисправностей

_____

_____

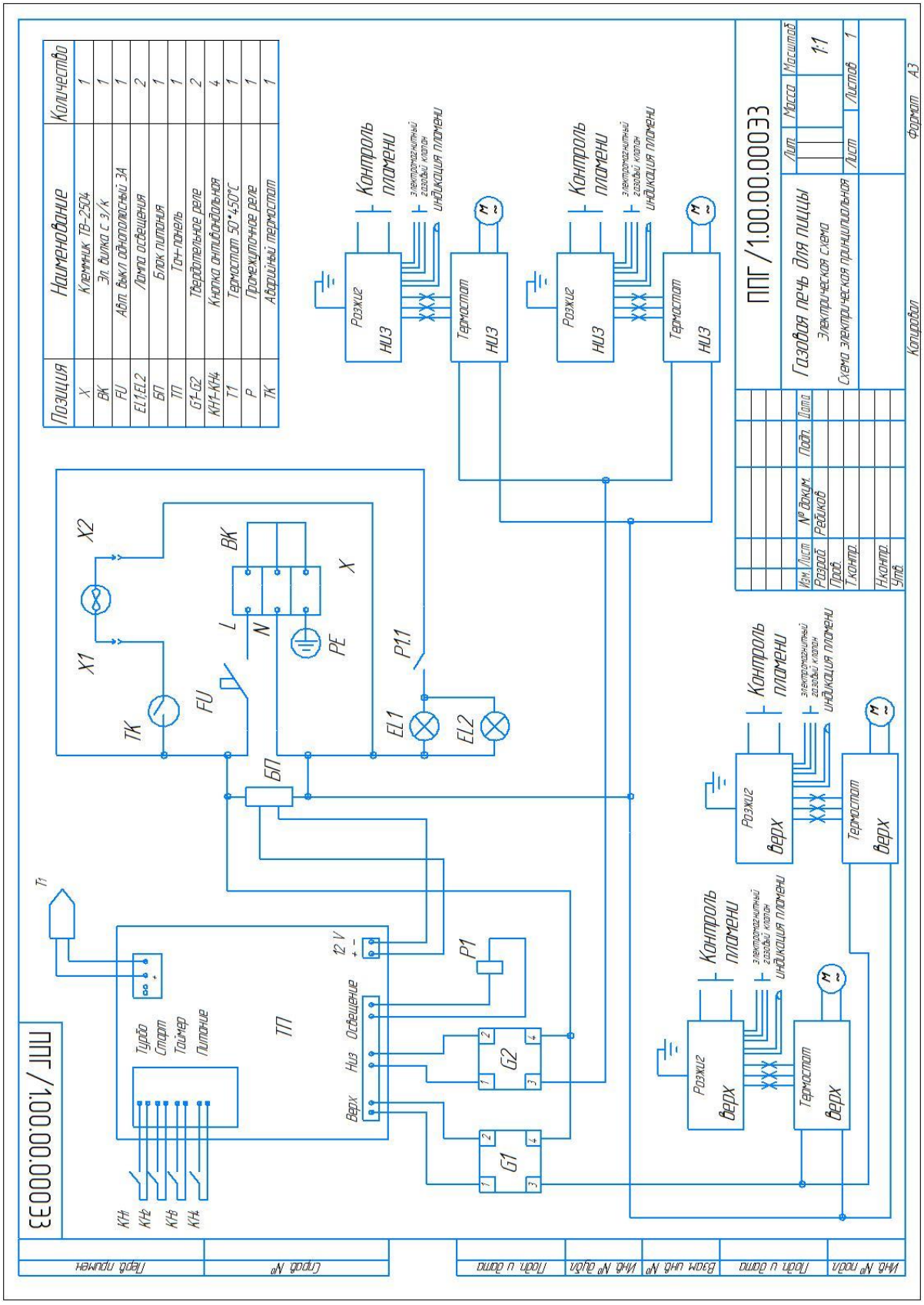
«_____»_____20____г. Механик_____

(подпись)

Владелец _____(подпись)

Приложение 1

Схема электрическая принципиальная



Приложение 2

АКТ

ввода в эксплуатацию

Изделие

«Газовая печь для пиццы ППГ/1»

Заводской номер _____

Дата выпуска «___»_____ 20___ г.

Место установки_____
_____

(наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию «___»_____ 20___ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия
_____
_____

(наименование организации, телефон)

Специалист, производивший ввод в эксплуатацию Представитель владельца изделия

_____ _____

(подпись) (подпись)

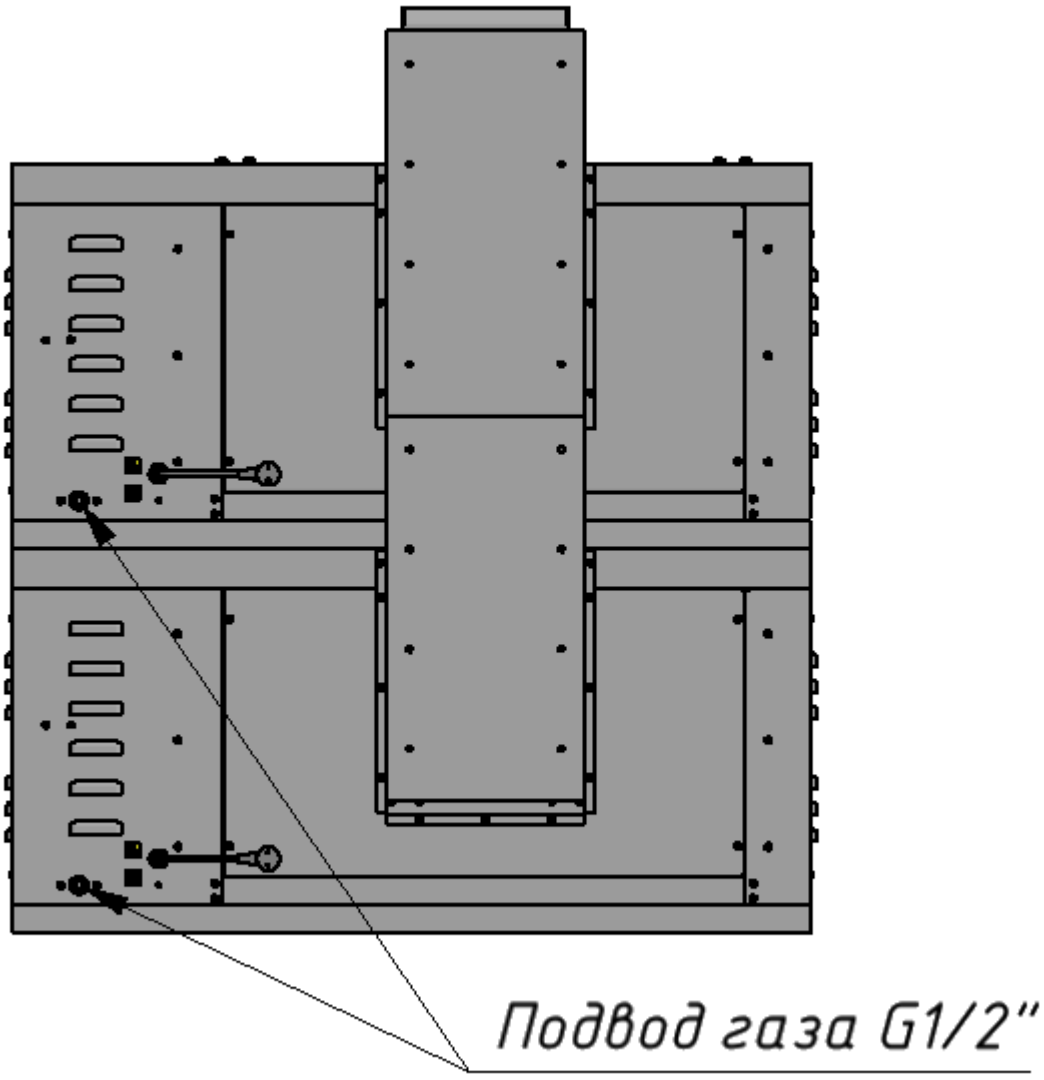
_____ _____

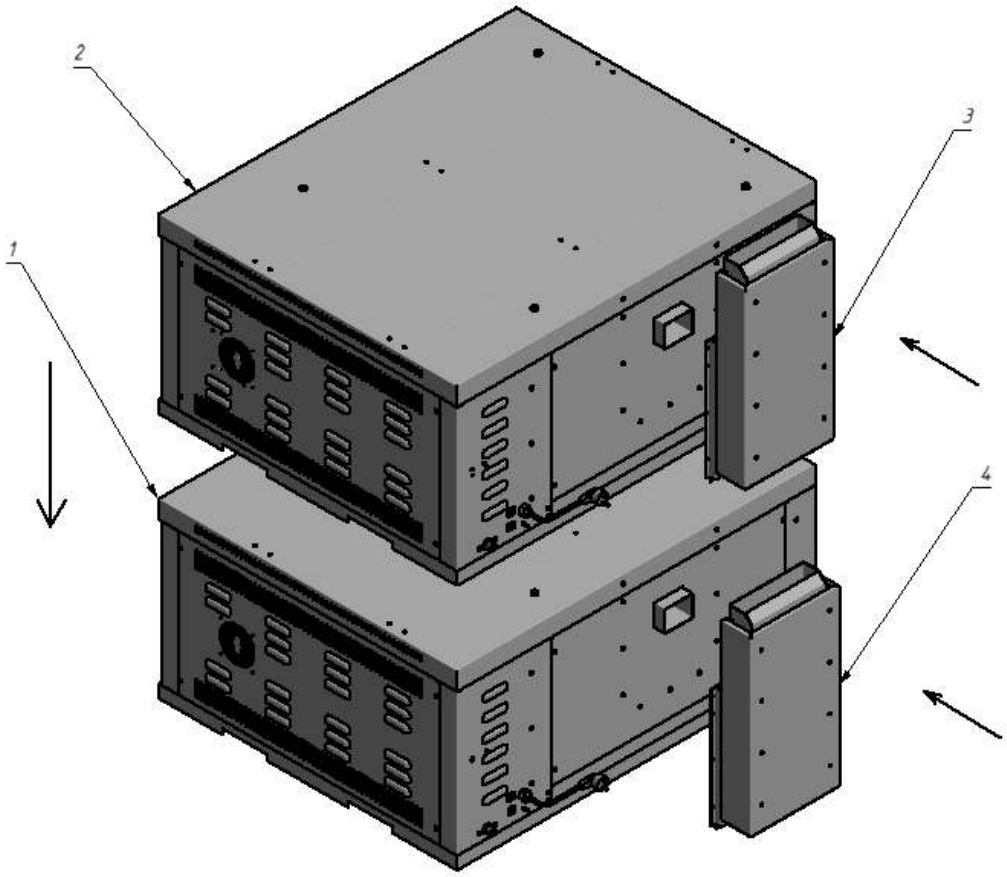
(инициалы, фамилия) (инициалы, фамилия)

«___»_____ 20___ г. «___»_____ 20___ г.

Приложение 3

Схема подвода газа





При получении секций разъединёнными. Установку производить по следующей схеме:

Для упрощения установки, предварительно необходимо снять с печи короб-вытяжку. Печь 1 с установленными ловителями на крыше, устанавливается первой (при необходимости можно установить на подставку), затем печь 2 устанавливается сверху позиционируясь на ловителях. Далее идет установка короба-вытяжки. В первую очередь устанавливается короб вытяжка 3 (второй уровень), после чего идет установка короба-вытяжки 4 (первый уровень). Предварительно, необходимо у короба-вытяжки (3) снять «Лючок», в дальнейшем его можно использовать при раздельном использовании печей

