



515129

Утвержден
КВДБ.101111.001РЭ-ЛУ

**ПЕЧЬ
ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ХПЭ-500**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
КВДБ.101111.001 РЭ**

стоящее руководство по эксплуатации объединено с паспортом и назначено для ознакомления обслуживающего персонала с устройством, типом действия печи хлебопекарной электрической ХПЭ-500 и другими данными необходимыми для её правильной эксплуатации, технического обслуживания, хранения и транспортирования, установки, монтажа, пуска и привоза на месте применения, а также полного использования её тех-ких возможностей.

Формальная работа печи гарантируется только при соблюдении указанных условий эксплуатации и обслуживания.
оставка деталей, вышедших из строя в период гарантийного срока по потребителя, а также деталей, вышедших из строя по окончании гаран-ского срока, производится в согласованные сроки за отдельную плату.

НИМАНИЕ: ХРАНЕНИЕ ШТАТНОЙ УПАКОВКИ НА ПЕРИОД АНТИЙНОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБЯЗАТЕЛЬНО.

вод-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конст-но печи, не ухудшающие её качества и потребительские свойства без ения в данном руководстве по эксплуатации.

1 НАЗНАЧЕНИЕ

1 Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 (далее печь), предна-на для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных, мучных терских изделий в малых пекарнях и приготовления мясных, рыбных и их блюд на предприятиях общественного питания.

2 Печь обеспечивает регулирование, автоматическое поддержание тем-уры и обеспечивает возможность увлажнения воздушной среды в пе-ых камерах во время выпечки изделий.

выпечка производится на противнях, на подовых листах, в хлебных фор-е 7 ГОСТ 17327-95, в кассетах хлебных форм, или в любых других фор-

3 Условия эксплуатации печи должны соответствовать климатическому нению УХЛ 4.2 ГОСТ15150-69.

4 Качество подаваемой электрической энергии должно соответствовать ваниям ГОСТ 13109-97.

пример обозначения при заказе:

хлебопекарная электрическая ХПЭ-500 ТУ5151-058-12217395-2001.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Основные технические характеристики и параметры печи ука-таблице 1.

Таблица 1

Наименование параметра	Значени парамет
Максимальная производительность, кг/ч, не менее	54
Вместимость: — хлебные формы № 7, шт.	72
Количество пекарных камер, шт.	3
Номинальная электрическая мощность, кВт	19,2
Номинальное напряжение	3N ~ 38
Род тока, частота тока	Переменный
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	180-2
Время разогрева печи до температуры 280 °С, мин, не более	50
Габаритные размеры *, мм, не более:	
— длина	1056
— ширина	1166
— высота	1627
Масса, кг, не более	3700

* Примечание — Габаритные размеры пекарной камеры приведены на рисунке 1.

ОДЯТ:
рическая ХПЭ-500
ой Документации
ей

1 ШТ.
1 КОМПЛ.
1 КОМПЛ.
1 ШТ. *

ой Документации ВХОДИТ:
ции КВДБ.101111.001 РЭ

1 ШТ.

ой ВХОДЯТ:

6 ШТ.

а печь транспортируется с демонтированными
ры (3 шт.).

4 УСТРОЙСТВО И РАБОТА

4.1 Печь в соответствии с рисунком 1 состо- пекарных камер поз.3 и панели управления поз. В процессе выпечки через отверстия поз.6 в вода, попадающая затем в испарительную ванну обходимой влажности воздуха в пекарной каме-

Дверки поз.5 пекарных камер снабжены нав- которые фиксируют дверки в открытом и закры- пружин регулируют поворотом валиков поз.8, т поз.7 и отвёрнув на 1-2 оборота контррящие вал- к валикам необходимо снять боковые стенки пе- Каждая камера обогревается восемью элект-

положенными горизонтально по четыре электр- камеры. Необходима для выпечки температу- чески поддерживается с помощью реле-регулят- Включение - выключение нижних и верхних-

ных камер осуществляется соответствующими датчиками-реле-температуры (SK1-SK3) в соот- ческой принципиальной, приведённой на рисун- Управление работой печи осуществляется с- приведённой на рисунке 2.

В каждую камеру устанавливаются по два п- надлежностей.

4.2 Схема электрическая соединений печи

5 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 5.1 Работы по монтажу, обслуживанию и ремонту должны производиться на право работы с данным оборудованием.
- 5.2 К обслуживанию печи допускаются лица, изучившие настоящее руководство по эксплуатации, прошедшие производственное обучение и полученные инструкции по технике безопасности на рабочем месте.
- 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 электроопасности печь должна быть заземлена. Заземление необходимо выполнять в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок (ПУЭ)», утверждённых Госэнергонадзором.
- 5.5 В стационарной сети для подключения печи должен быть установлен специальный автоматический выключатель, отключающий все фазы электропитания.
- 5.6 При эксплуатации печи необходимо соблюдать следующие требования безопасности:
- первоначальное включение печи производить после проверки электрических соединений;
 - перед каждым включением печи проверять, что провод заземления не режён и что он надёжно соединён с печью и внешним контуром заземления;
 - при загрузке и выгрузке противней или хлебных форм пользоваться защитными 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 СОПРЯЖЕНИЯ ЗАЗЕМЛЯЮЩЕГО ЗАЖИМА ПЕЧИ С ВНЕШНИМ ПУТём ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОИЗВОДИТЬ РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ НА БОТАЮЩЕЙ ПЕЧИ.**
- ВНИМАНИЕ: ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ, ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПИТАНИЮ ОБРАБОТКЕ ПЕЧИ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО ПРИ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ С ВЫВЕШЕННЫМ 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 торгово-технологического оборудования.
- 6.2 Требования к помещению и электропитанию:
- помещение должно иметь подвод электропитания 3N ~ 380В, 50 Гц нейтральным проводом, рассчитанного на нагрузку, создаваемую установочным оборудованием, качество подаваемой электроэнергии должно соответствовать требованиям ГОСТ 13109-97;
 - помещение, для защиты печи, должно быть оборудовано сетевым автоматическим выключателем с током срабатывания не менее 25А, отключающим все фазы питания;
 - 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.
- 6.3.1 Расстояние от задней стенки печи до стены или другого оборудования должно быть не менее 0,6 м.
- 6.3.2 Для обслуживания 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 изготавителя. 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 полученной (или покупатель) составляет акт согласно «Инструкции о порядке приёмки продукции производителем-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утверждённой Постановлением Госарбитра при Совете министров СССР от 25.04.1966г с последующими изменениями и дополнениями.
- 6.5 Проверить, что дверки всех камер фиксируются в открытом и закрытом положениях, при необходимости, снять боковые стенки, и отрегулировать фиксацию дверок натяжением пружин путём вращения валиков поворотной заднюю стенку. Проверить состояние электромонтажа, крепление проводов на контактных стержнях ТЭН, отсутствие замыканий проводников на корпус и между собой. При необходимости, подтянуть крепления соболюдая осторожность и не допуская повреждёвания контактных стержней в корпусе ТЭН (указание по эксплуатации п. 3 приложения ГОСТ 13268-

6.7 Печь необходимо надёжно заземлить медным проводом сечением не менее 6 мм², подсоединив его к зажиму заземления печи поз.10 (месторасположение заземляющего зажима обозначено знаком заземления) и к внешнему щитку заземления помещения. Заземление необходимо выполнить в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ), установленных Госэнергонадзором.

6.8 Подключить печь к сети переменного тока напряжением 380 В и частотой 50 Гц через автоматический сетевой выключатель (приобретает и монтирует потребитель) кабелем электропитания с медными проводами, имеющими сечение 3×6 мм² плюс 1×6 мм², в соответствии со схемой электрической принципиальной. Кабель завести через вводное отверстие в подставке и. Концы проводов кабеля закрепить на клеммной колодке поз.11.

6.9 Установить заднюю стенку на место. Установить ручки регуляторов температуры (3 шт.), демонтированные для удобства транспортирования.

6.10 Включить электропитание печи с помощью сетевого автоматического выключателя.

6.11 Перед вводом в эксплуатацию печи для повышения надёжности необходимо провести просушку ТЭН в следующем порядке.

6.11.1 Установить ручки регуляторов температуры всех камер в положение, соответствующее температуре 100°С.

6.11.2 Выключатели верхних и нижних электронагревателей всех камер включить в положение « I » (Включено).

6.11.3 Дождаться разогрева камер печи до заданной температуры, открыв её по погасанию индикаторов включения ТЭН всех камер. В дальнейшем температура должна поддерживаться автоматически с помощью реле регуляторов температуры, о чём свидетельствует периодическое загорание и гасание индикаторов. Необходимо выдержать печь при этой температуре в течение 4 часов.

ВНИМАНИЕ: ПРИ НЕСОБЛЮДЕНИИ УКАЗАНИЙ ПО ПРОЦЕДУРЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА НА ТЭН, ВЫПУЩЕННЫЕ В ПЕРВЫЕ 7 ДНЕЙ РАБОТЫ, НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ.

6.12 Повернуть ручки регуляторов температуры верхней, средней и нижней камер в положение, соответствующее температуре 250°С.

Дождаться разогрева печарных камер до заданной температуры, определить её по погасанию индикаторов включения ТЭН всех камер. Вторичное погасание индикаторов у всех камер свидетельствует о том, что печь перешла в режим поддержания заданной температуры в печарных камерах.

7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

7.2 Подать на печь электропитание, перевести сетевой автоматический выключатель в положение «Вкл». Ручки регуляторов температуры каждой камеры установить в положение, соответствующее необходимой по технологическому процессу температуре выпечки. Включить в каждой камере верхнюю и нижние электронагреватели, переключив в положение « I » (Включено) выключатели верхних и нижних ТЭН.

7.3 После разогрева камер печи и выхода печи на режим поддержания заданной температуры загрузить в камеры противни с хлебными заготовками произвесты выпечку в соответствии с технологическим процессом. При необходимости увлажнения воздуха в камере залить воду через отверстие необходимой влажности не более 0,3 литра во избежание переливания воды через край ванночки поз.4.

Отключение верхней или нижней группы ТЭН соответствующими выключателями позволяет производить выпечку или приготовление различных блюд с подачей тепла сверху, снизу или одновременно с двух сторон.

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

7.4 По окончании выпечки выгрузить готовые изделия и загрузить новые.

7.5 По окончании работы необходимо выключить печь, перевести выключатели верхних и нижних ТЭН в положение « O » (Включено), ручки регуляторов температуры необходимо перевести в крайнее левое положение «Откл».

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

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

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

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

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 печи камеры не нагреваются, индикаторы не горят.	Отсутствует напряжение электропитания в сети.	Проверить наличие напряжения на вводе печи. Восстановить электропитание печи.
Камера печи медленно набирает заданную температуру.	Нарушен электрический контакт.	Проверить состояние контактов на стержнях ТЭН, при необходимости, произвести затяжку гаек на контактных стержнях ТЭН.
	Перегорел ТЭН камеры.	Проверить исправность ТЭН, при необходимости, заменить.
При включении печи камеры нагреваются, соответствующие индикаторы не горят.	Нарушен электрический контакт. Перегорела светосигнальная арматура.	Проверить состояние контактов, устранить неисправность. Проверить исправность светосигнальной арматуры, при необходимости, заменить.
Дверки камеры не плотно прилегают к раме камеры или не фиксируются в открытом или закрытом положении.	Нарушена регулировка натяжения пружины.	Снять боковые стенки и отрегулировать фиксацию дверок натяжением пружин путем вращения валиков.

Рисунок 2 - Панель управления печи.

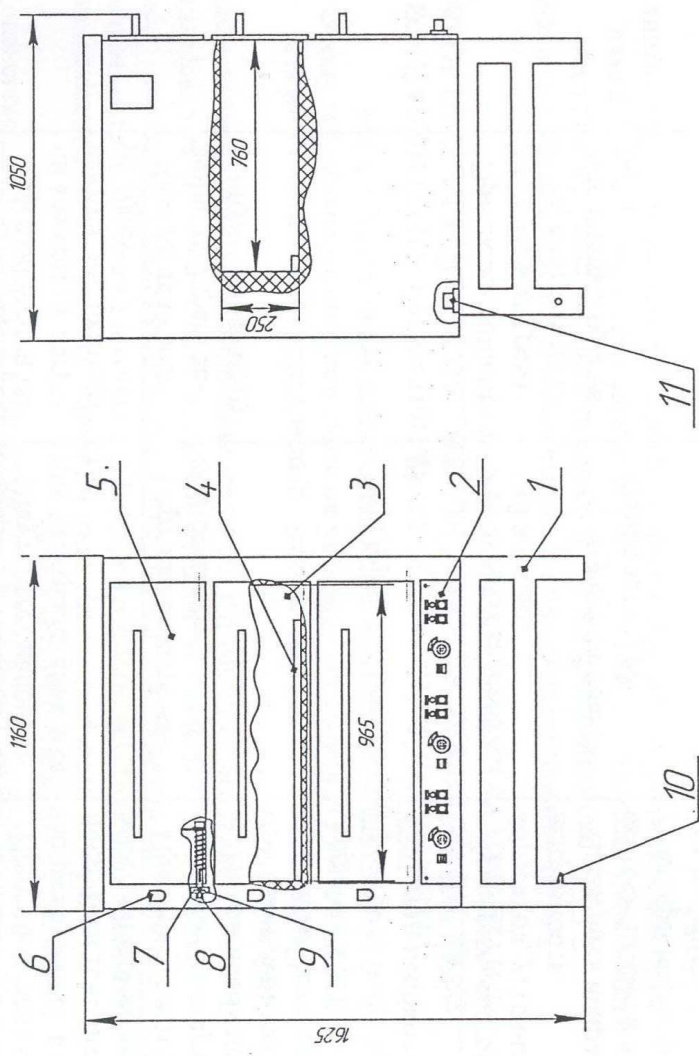
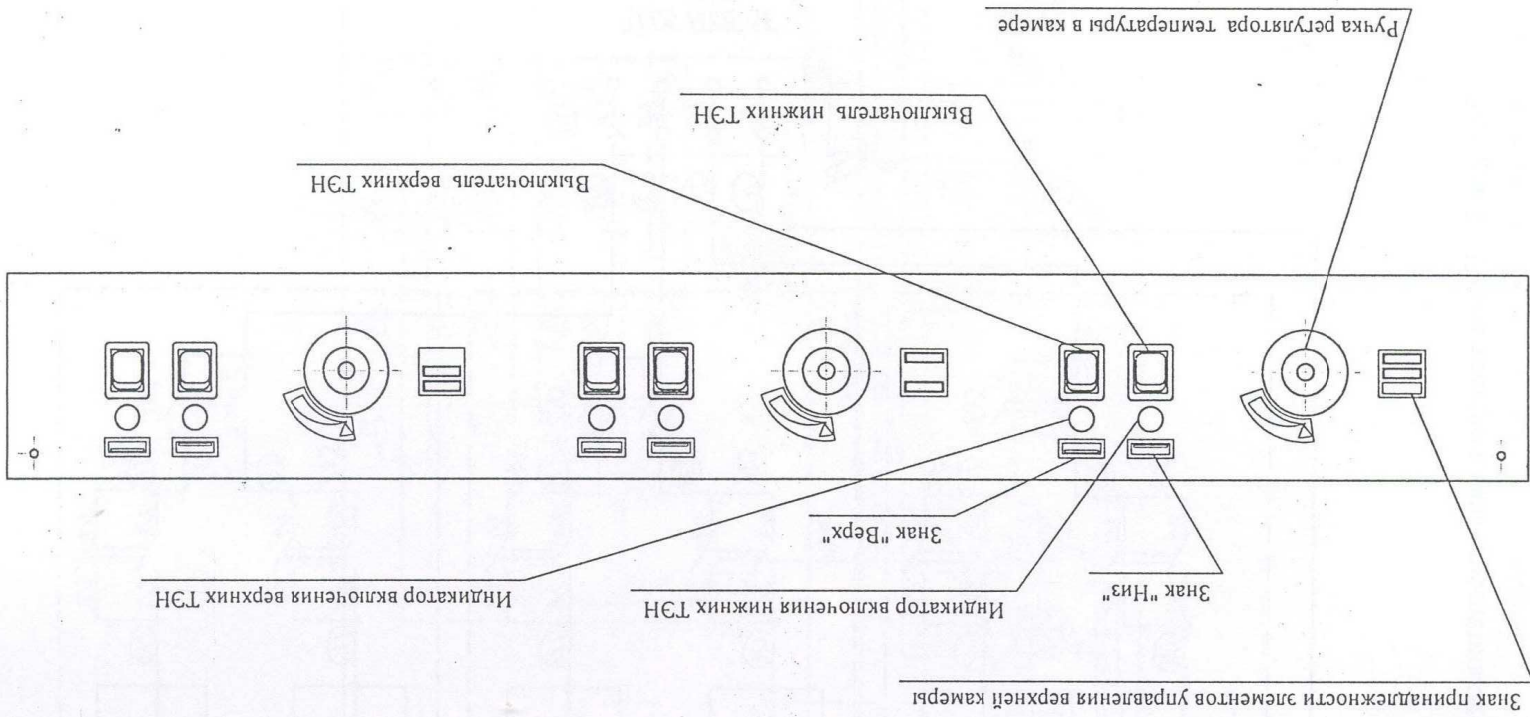


Рисунок 1 – Общий вид печи.

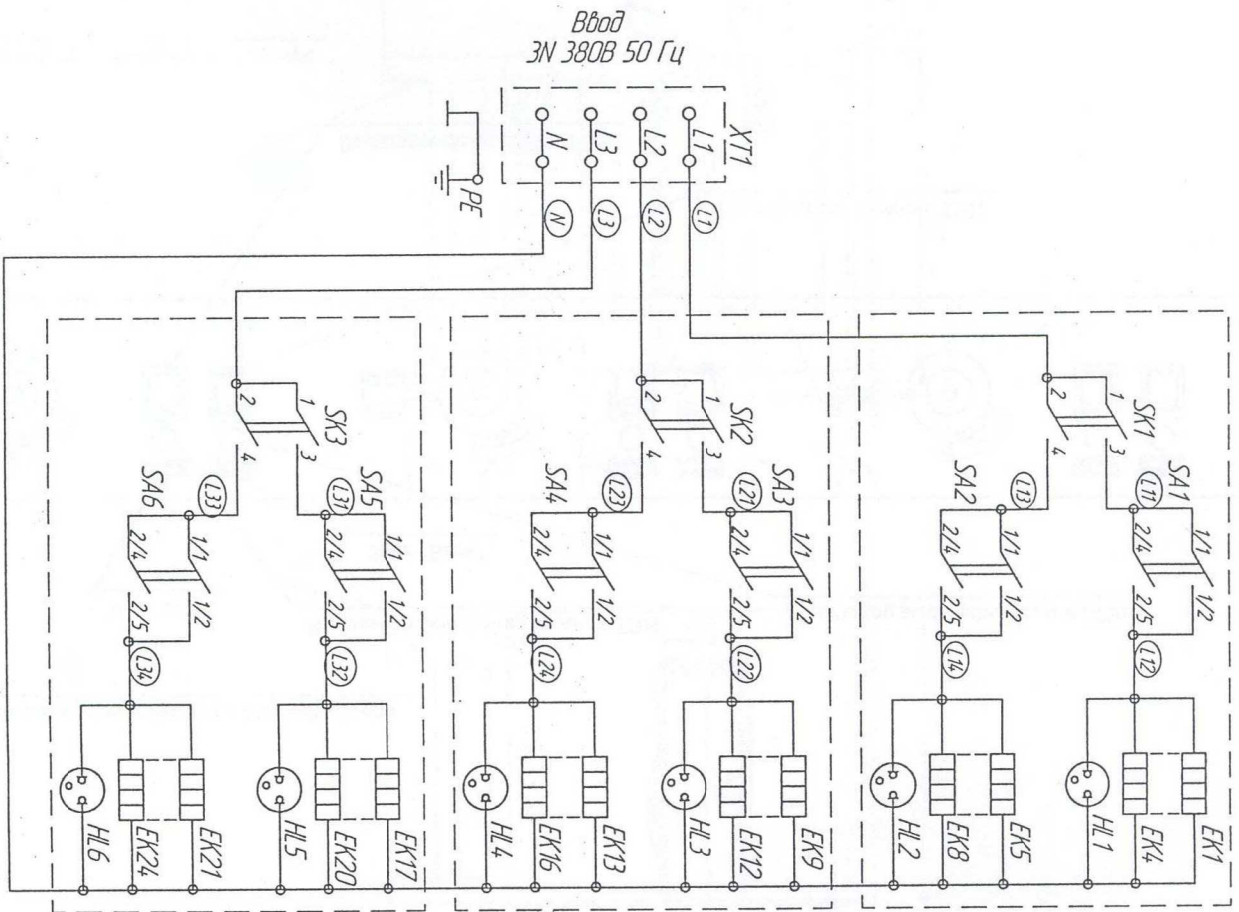


Рисунок 3 – Схема электрическая принципиальная печи.

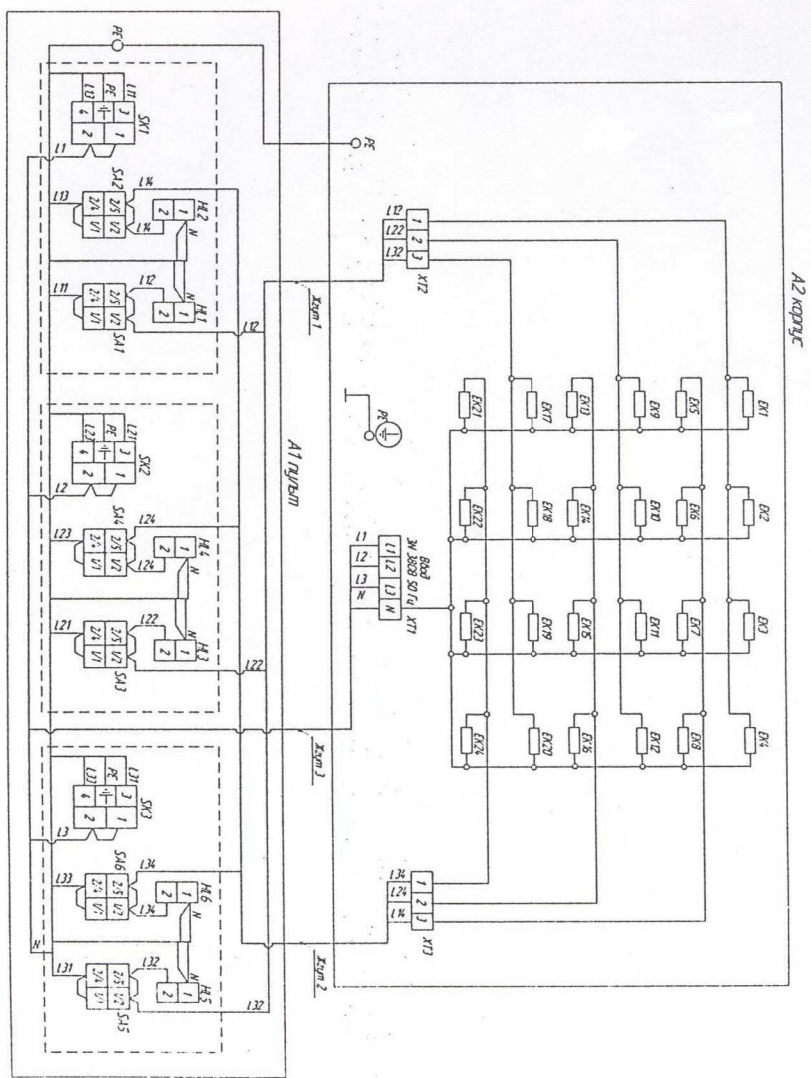


Рисунок 4 – Схема электрическая соединений печи.