



**ПЕЧЬ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ
КОНВЕКЦИОННАЯ ГАЗОВАЯ/ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
МОДЕЛИ**

BQ-5, BQ-10

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изделие: Печь хлебопекарная конвекционная
Тип BQ-3, BQ-5, BQ-8, BQ-10

Оборудование изготовлено в соответствии с мировыми стандартами качества **ISO 9001-2000**

Оборудование сертифицировано в Российской Федерации и соответствует требованиям нормативных документов ГОСТ Р 52161.2.14-2005, ГОСТ Р 51318.14.1-2006 Разд. 4, ГОСТ Р 51318.14.2-2006 Разд. 5,7, ГОСТ Р 51317.3.2-2006 Разд. 6,7, ГОСТ Р 51317.3.3-2008

Настоящий паспорт содержит технические характеристики, техническое описание, а также правила эксплуатации и технического обслуживания.

Содержание

1 Общие указания	4
2 Правила безопасности.....	5
3 Информация об изделии. Технические характеристики	6
4 Комплектность.....	7
5 Установка	8
6 Обслуживание.....	11
7 Правила транспортирования и хранения	13
8 Утилизация.....	13
9 Гарантии изготовителя	13

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для квалифицированного обслуживающего персонала.

1.2 Руководство содержит необходимые сведения по устройству, принципу действия печи хлебопекарной конвекционной Danler BQ (далее – печь) и важные указания для ее безопасного монтажа, пуска, регулирования на месте применения, правильной и безопасной эксплуатации и технического обслуживания.

1.3 Руководство должно соблюдаться всеми специалистами, работающими с печью.

1.4 Для поддержания печи в рабочем состоянии в гарантийный период изделие комплектуется комплектом запасных частей.

1.5 Комплект запасных частей входит в стоимость печи и не восполняется.

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

1.7 Компания оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию печи, не ухудшающие ее качества и потребительские свойства, без отражения в данном руководстве по эксплуатации.

1.8 Гарантии и ответственность

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

Фирма не принимает рекламации по выполнению гарантийных обязательств и не несёт ответственности при нанесении ущерба людям и поломки оборудования, произошедшим по следующим причинам:

- если печь используется не по назначению
- при некомпетентном проведении монтажа, ввода в эксплуатацию, обслуживания
- при эксплуатации печи с повреждёнными или неисправными предохранительными устройствами или неправильном их монтаже
- при несоблюдении указаний руководства по эксплуатации
- при самостоятельном внесении изменений в конструкцию печи
- при установке в камере сгорания элементов, препятствующих нормальному образованию пламени
- при некомпетентно проведенных ремонтных работах
- из-за дефектов на линии подачи электроэнергии
- при замене оригинальных деталей изготовителя печи другими деталями
- при наличии механических повреждений, полученных при транспортировании
- при форс-мажорных обстоятельствах.

2 ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

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

Чтобы не допустить возникновения опасных ситуаций необходимо:

- использовать печь только по назначению
- соблюдать все указания по безопасности, приведенные в настоящем руководстве
- проводить проверку всех предохранительных устройств не реже одного раза в квартал.

2.2 При монтаже, подготовке к использованию, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте печи, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, необходимо строго соблюдать региональные правила безопасности, правила безопасности, действующие на хлебопекарном производстве, правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.

2.3 Работы по монтажу, пуску, техническому обслуживанию и ремонту печи должны производиться только лицами, обученными безопасным методам работы и имеющими знания, права и полномочия на работы с данным оборудованием.

2.4 К обслуживанию печи допускается только квалифицированный персонал.

К квалифицированному персоналу относятся лица, имеющие право и полномочия, изучившие настоящее руководство по эксплуатации, региональные правила по безопасности, производственную инструкцию по технике безопасности, а также прошедшие обучение правилам безопасности на рабочем месте.

2.5 Работы с электрооборудованием печи разрешается проводить только специалистам по электрооборудованию.

2.6 Объяснение применяемых в издании символов:



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

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

2.7 Печь должна быть надёжно заземлена. Заземление должно быть выполнено в соответствии с «Правилами устройства электроустановок» (ПУЭ).

2.8 Повреждённые электрические кабели необходимо немедленно заменить.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

– **ВКЛЮЧАТЬ ПЕЧЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ СОЕДИНЕНИЯ ЗАЗЕМЛЯЮЩЕГО ЗАЖИМА ПЕЧИ С ЗАЗЕМЛИТЕЛЕМ;**

– **ПРОВОДИТЬ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И САНИТАРНУЮ ОБРАБОТКУ БЕЗ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ;**

- **МЫТЬ ПЕЧЬ ВОДЯНОЙ СТРУЕЙ;**

2.9 При возникновении повышенного шума, появлении запаха горелой изоляции – незамедлительно выключить печь и отключить питание.

2.10 Условия эксплуатации печи должны соответствовать климатическому исполнению УХЛ 4.2 ГОСТ15150-69. Температура окружающей среды при эксплуатации печи должна быть в пределах от плюс 10 до плюс 35°C.

2.11 При обращении с использованными материалами соблюдать требования по охране окружающей среды.

2.12 Качество электрической энергии, подводимой к печи, должно соответствовать принятым нормам по ГОСТ 13109-97.

3 ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

3.1 Печь предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских и кулинарных изделий на предприятиях хлебопекарной промышленности и в малых пекарнях и предприятиях общественного питания.

3.2 Печь может поставляться без системы пароувлажнения для кондитерского производства.

3.3 Печь имеет лампы освещения и дверь со стеклом для наблюдения за выпечкой, камеру с ТЭНами, теплообменник, принудительную циркуляцию воздуха, систему пароувлажнения и пароудаления, систему управления.

3.4 Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских и кулинарных изделий производится на противнях.

3.5 Пекарная камера и облицовка печи изготовлены полностью из нержавеющей стали.

Система пароувлажнения с избытком обеспечивает мгновенную выработку пара для пароувлажнения пекарной камеры.

Удаление излишка пара осуществляется не только из нижней, но, при необходимости, и из верхней зоны пекарной камеры.

3.6 Система управления печью обеспечивает минимальное техническое обслуживание, высокую надежность в эксплуатации.

3.7 Печь обслуживается одним рабочим-пекарем.

3.8 В конструкции печи предусмотрены:

- автоматическое поддержание в пекарной камере заданных в программах температур нагрева и выпечки,
 - пароувлажнение в цикле выпечки и режим выпечки без пароувлажнения,
 - дополнительное пароувлажнение нажатием и удержанием кнопки на панели управления,
 - индикация режимов:
- включения/выключения нагрева,

3.10 Основные технические характеристики и параметры печи приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование	BQ-5 (электрика)	BQ-8 (электрика)	BQ-10 (электрика)
Вместимость: - противни (плоские или волнистые, размер 400 × 600 мм), шт.	5	8	10
Расстояние между противнями, мм	11	11	11
Крепление противней	Быстросъемное	Быстросъемное	Быстросъемное
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,0	14,5	14,5
Номинальное напряжение, В	~380	~380	~380
Частота тока, Гц	50	50	50
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	0-300	0-300	0-300
Масса, кг, не более	175	264	300
Габаритные размеры, мм, не более	1270		
- длина	900	1270	1300
- ширина	770	900	900
- высота		770	1470

Наименование	BQ-5 (газ)	BQ-8 (газ)	BQ-10 (газ)
Вместимость: - противни (плоские или волнистые, размер 400 × 600 мм), шт.	5	8	1.0
Расстояние между противнями, мм	11	11	11
Крепление противней	Быстросъемное	Быстросъемное	Быстросъемное
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0.65	1.0	1.3
Номинальное напряжение, В	~220	~220	~220
Частота тока, Гц	50	50	50
Диапазон установки температуры в пекарной камере, °С	0-300	0-300	0-300
Масса, кг, не более	230	310	350
Габаритные размеры, мм, не более	1320	1380	1380
- длина	900	910	910
- ширина	940	1410	1640
- высота			



Модель	Объем	Напряжение	Размер	Вес
BQ-5	5 противней	380В, 50Гц	1270x900x770мм	175 кг



Модель	Объем	Напряжение	Размер	Вес
BQ-10	10 противней	220В, 50Гц	1320x900x940мм	200 кг

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

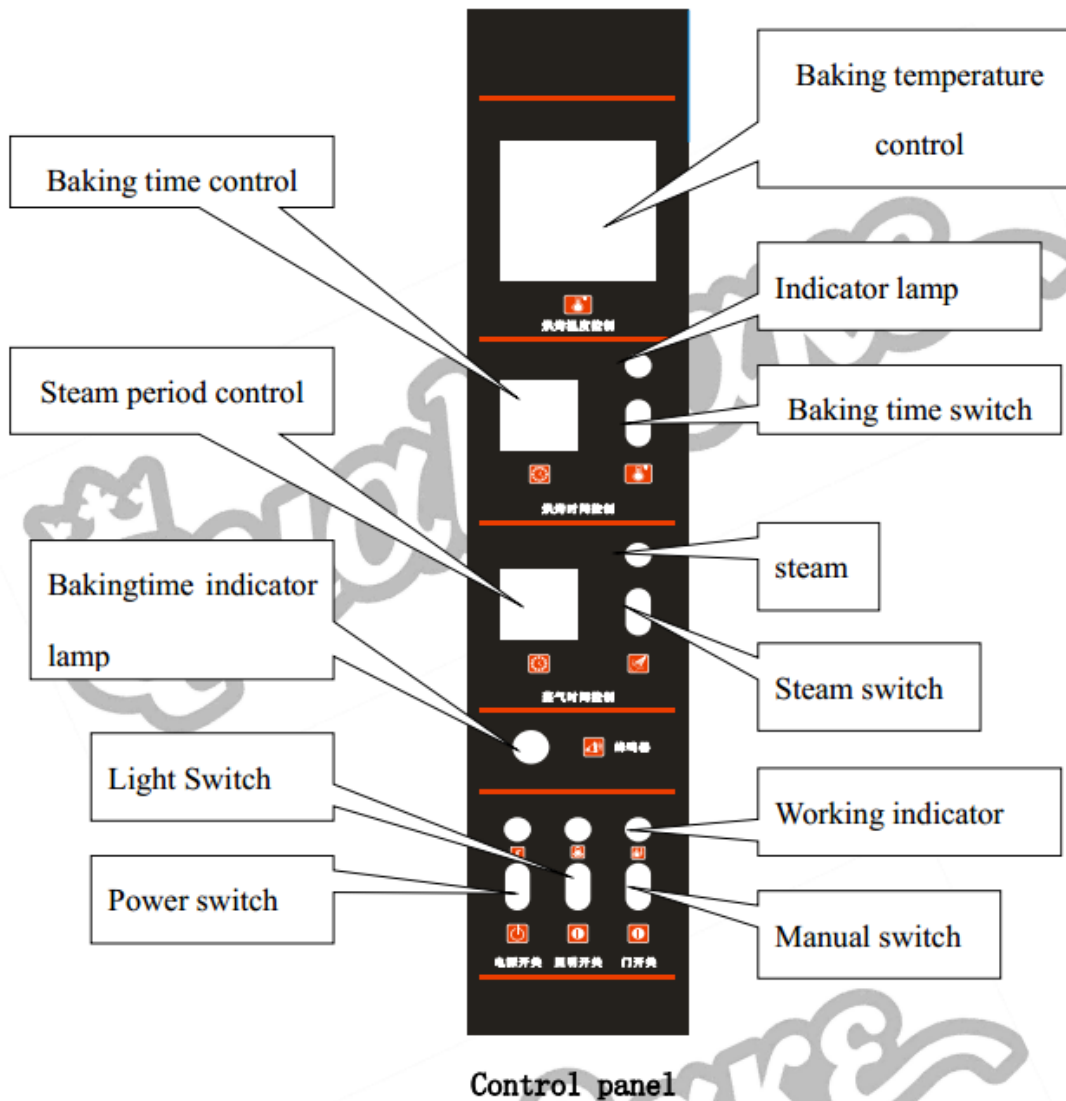
4.1 В комплект поставки входит:

- | | |
|--|----------|
| – печь | 1 шт. |
| – комплект эксплуатационной документации | 1 компл. |
| – комплект упаковки | 1 компл. |

В комплект сопутствующей документации входит:

- | | |
|-------------------------------|-------|
| – руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| - сертификат соответствия | 1 шт. |

5 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Control panel

1. Baking time control – Установка времени выпечки
2. Steam period control – Установка времени подачи пара
3. Baking time indicator lamp – Индикатор Выпечки
4. Light Switch – Свет Вкл/Выкл
5. Power Switch - Питание
6. Baking temperature control – Установка температуры выпечки
7. Indicator lamp – Лампа индикатор
8. Baking time switch – Время выпечки
9. Steam - Пар
10. Working indicator – Индикатор работы
11. Manual Switch – Ручное переключение

Начало работы

1. Для того чтоб привести печь в рабочее состояние, нужно нажать кнопку 5 (**Power Switch**). На цифровом табло появятся красные цифры.
2. **Установка времени выпечки:**
Для того чтоб установить время выпечки (0-99 минут), один раз нажмите кнопку 1, укажите количество минут выпечки. Нажмите кнопку 12 еще раз для установления количества секунд. Подождите несколько секунд и данные автоматически сохранятся в память микрокомпьютера. Данные по времени отображаются на цифровом табло 4.
 - Внутри мотора введены установки, что ротация длится 3 минуты, затем следует остановка на 10 секунд, и ротация в обратную сторону длительностью 3 минуты и так по кругу. Для моделей с несколькими двигателями: при включении, двигатели вращаются в одну сторону.
3. **Установка подачи пара:**
Автоматический режим:
Нажмите кнопку 2 для того чтоб установить время спустя которое от начала выпечки в пекарную камеру будет автоматически подаваться пар
Ручной режим:
Для подачи пара в ручном режиме нажмите кнопку 9 , длительность подачи устанавливается также как и в автоматическом режиме.
4. **Начало выпечки:**
Перед выпечкой, печь необходимо прогреть до температуры на 10С° выше чем температурный режим необходим для самой выпечки. После прогрева печи, откройте дверцу и загрузите продукцию. Когда все ярусы загружены плотно закройте дверцу и запустите выпечку. По окончании времени раздастся звуковой сигнал,
5. **Настройка подачи воздуха**
Когда печь работает, но горелка еще не горит – настройте подачу воздуха, чтобы убедиться, что газ будет сгорать в достаточном количестве. В процессе настройки открутите болт 1 и 2 на рисунке и настройте подачу воздуха.
Настройка эффекта выпечки
На каждом уровне есть выход воздуха, на каждом из них есть настройка его подачи. Настройте их так, чтобы достичь наилучшего эффекта от выпечки.



0 1 2 3 4

光
AIGUANG
爱
®

6 МОНТАЖ

6.1 Требования к помещению.

6.1.1 Помещение под установку печи должно отвечать требованиям «Правил безопасности в газовом хозяйстве» и СНиП 2.04.08-87 (газоснабжение).

6.1.2 Пол помещения, в котором предусматривается монтаж печи, должен иметь покрытие из негорючего материала и выдерживать нагрузку, создаваемую весом печи.

6.1.3 Место под установку печи должно быть ровным и горизонтальным. Если пол не отвечает данным требованиям, его необходимо выровнять цементным раствором для обеспечения прилегания основания печи к полу всей плоскостью.

ВНИМАНИЕ: ВЫРАВНИВАНИЕ КАРКАСА ПЕЧИ ПРИ ПОМОЩИ ПОДКЛАДОК НЕДОПУСТИМО.

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

- расстояние от задней стенки печи до стены или другого оборудования должно быть не менее 0,5 метра;
- расстояние от боковых стенок печи - не менее 0,1 метра.

6.1.5 Помещение должно быть оборудовано:

- системой принудительной вентиляции для обеспечения равномерного температурного режима в помещении от плюс 10 до плюс 35°C;
- естественной вентиляцией;
- системой водоснабжения с манометром для контроля давления, давление в системе не менее 0,2 МПа (2кгс/см²);
- подводом электропитания 3NPE ~ 380В 50Гц, рассчитанным на нагрузку, создаваемую установленным оборудованием с сетевым выключателем, отключающим все питающие фазы (приобретает и устанавливает потребитель); качество электроэнергии должно соответствовать требованиям ГОСТ 13109-97.
- дымоходом, для удаления отходящих дымовых газов образующихся при работе печи.

6.2 Установка, монтаж и подключение печи.

6.2.1 Печь к месту установки необходимо перемещать в упаковке.

6.2.2 Распаковывание, сборка, установка и опробование печи должно проводиться специалистами, имеющими право и полномочия от изготовителя на проведение этой работы. После проверки состояния упаковки, следует распаковать печь, произвести внешний осмотр и проверить комплектность в соответствии с упаковочным листом. При обнаружении несоответствия качества или комплектности покупатель или получатель, обязан составить акт согласно «Инструкции о порядке приёмки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству».

6.2.3 Установить печь на заранее подготовленном месте, отвечающем требованиям пунктов 6.1.2-6.1.5.

6.2.4 Подсоединить переходник отвода отходящих газов печи к дымоходу. Место стыковки уплотнить прокладкой из негорючего материала.

6.2.5 Произвести подсоединение патрубка пароудаления печи к естественной, или принудительной вытяжной вентиляции.

ВНИМАНИЕ: С ЦЕЛЬЮ ИСКЛЮЧЕНИЯ ПОПАДАНИЯ КОНДЕНСАТА НА ПЕЧЬ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПАТРУБОК ПАРОУДАЛЕНИЯ ПЕЧИ ПОДСОЕДИНЯТЬ К ВЕНТИЛЯЦИИ ЧЕРЕЗ ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ КОЛЕНО, В НИЖНЕЙ ЧАСТИ КОТОРОГО НЕОБХОДИМО ОРГАНИЗОВАТЬ ОТСТОЙНИК С КРАНОМ ДЛЯ СБОРА И СЛИВА ОБРАЗУЮЩЕГОСЯ КОНДЕНСАТА.

6.2.6 Подключить печь к магистрали холодного водоснабжения с манометром для контроля давления (в комплект поставки не входит, устанавливает потребитель) через водопроводный кран, подсоединив трубу от водопроводной сети к водопроводному оборудованию печи.

6.2.7 Патрубок слива воды подсоединить к канализации или к отдельному сосуду, который следует своевременно опорожнять.

6.2.8 Подключить печь к электропитанию через автоматический выключатель с током срабатывания 10А позволяющий выполнять переключения вручную в положения «I» (включено) и «O» (выключено), (в комплект поставки не входит, устанавливает потребитель) и заземлить, согласно схемам электрической принципиальной и электрической соединений и четырёхжильным кабелем, имеющим двойную изоляцию с медными проводами сечением 2,5-4мм², или пятижильным кабелем с медными проводами того же сечения. Пятую жилу использовать в качестве провода заземления РЕ.

При подключении питания четырёхжильным кабелем для заземления печи использовать зажим заземления, соединив его с заземлителем отдельным медным проводом сечением не менее 4 мм².

Заземление необходимо выполнить в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок (ПУЭ)», утверждённых Госэнергонадзором.

7 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

7.1 После проведения всех монтажных работ необходимо проверить надежность крепления заземляющего провода к зажиму заземления печи и к внешнему контуру заземления помещения.

Проверить и, при необходимости, подтянуть крепления проводов в клеммных зажимах.

7.2 Проверить положение закрытой двери пекарной камеры относительно дверного проёма.

При необходимости провести регулировку положения двери относительно проема по боковым зазорам и для устранения утечек пара.

7.2.1 Регулировка положения двери относительно проема для установки боковых зазоров производится перемещением опорных кронштейнов навески двери влево или вправо по пазам при ослабленных винтах крепления. Зазоры слева и справа от двери должны быть приблизительно одинаковыми. После регулировки винты затянуть.

7.2.2 Устранение утечки пара из-под двери производится смещением двери по вертикали вниз на 1-1,5 мм от положения, при котором уплотнение равномерно касается порога.

Регулировка двери по вертикали производится вращением нижней оси навески. Перед регулировкой необходимо ось расконтрить, отвернув контргайку. Перемещение двери вверх производится вращением оси по часовой стрелке, вниз – вращением оси против часовой стрелки. После регулировки ось законтрить контргайкой.

7.2.3 Регулировка двери по степени прижатия уплотнителя к проему производится со стороны петель навески и со стороны запорного механизма.

Для регулировки прижатия двери со стороны петель необходимо ослабить винты крепления верхней и нижней петель навески, установленных на двери. Для доступа к винтам верхней и нижней петель необходимо открыть дверь. После регулировки винты затянуть.

7.3 Открыть кран подачи воды на печь, убедиться, что давление в системе водоснабжения – не менее 0,2 МПа.

Открыть кран подачи воды в систему пароувлажнения печи, показания манометра редукционного клапана должно быть 0,15 МПа (1,5 бар) – заводская настройка клапана. При показаниях, отличных от заводской настройки, произвести настройку клапана согласно руководству по эксплуатации на клапан.

7.4 Выполнить, при необходимости, регулировку щелей жалюзи.

Регулировка щелей жалюзи производится для устранения неравномерной выпечки по высоте пекарной камеры и по площади противней.

Для увеличения интенсивности выпечки в верхней, или нижней, части пекарной камеры необходимо увеличить щели жалюзи соответственно в верхней, или нижней, части пекарной камеры. Для уменьшения интенсивности выпечки необходимо уменьшить щели.

8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

8.1 Сообщение об ошибках.

При возникновении неисправностей или аварии и на индикационной панели загорится индикатор, сообщающий о типе неисправности.

Внешнее проявление неисправности	Тип неисправности. Вероятная причина	Метод устранения.
Не греет печь	1. сломался температурный контроллер 2. сломался контроллер горения 3. сломался соленоидный клапан	Поменяйте каждый из элементов соответственно
При наличии вводного напряжения не горит подсветка.	Перегрузка, сработала защита автоматического выключателя.	Проверить питающие цепи. Устранить причину перегрузки, перевести автоматический выключатель в положение «I».
Не горят лампы освещения пекарной камеры.	Плохой контакт или перегорела лампа (лампы).	Проверить, при необходимости, заменить лампу (доступ к лампам указан в п.9.3).
Недостаточное парообразование при пароувлажнении	Давление воды в водопроводной сети менее 0,2 МПа. Неисправен электромагнитный клапан. Засорился фильтр сетчатый. Засорились элементы системы пароувлажнения.	Обеспечить подачу воды с давлением в водопроводной сети не менее 0,2 МПа. Проверить электромагнитный клапан и устранить неисправность. Прочистить фильтр сетчатый. Произвести очистку элементов системы пароувлажнения согласно пункту 10.2.

Отмена режима индикации неисправности и переход в исходное состояние возможны только после устранения неисправности.

8.3 Для доступа к лампам освещения необходимо открыть левую дверь поз.2 и снять кожух с лампой освещения, отвернув винты-саморезы.

9 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

9.1 Техническое обслуживание электрооборудования.

Техническое обслуживание электрооборудования должен производить электрик соответствующей квалификации.

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПЕЧИ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЁМ ПЕРЕВОДА СЕТЕВОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ (устанавливает потребитель) В ПОЛОЖЕНИЕ ВЫКЛЮЧЕНО, С ВЫВЕШИВАНИЕМ ТАБЛИЧКИ «НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!».

Необходимо:

- ежедневно, перед началом работы, проверять надежность крепления заземляющего провода к зажиму заземления печи и к внешнему контуру заземления помещения;
- с периодичностью 1 раз в неделю проводить очистку панели управления, визуальную проверку её состояния;
- с периодичностью 1 раз в месяц проводить проверку состояния электрооборудования;

9.2 Смазка.

Смазывание подвижных соединений печи производить высокотемпературной смазкой.

9.3 Санитарная обработка.

Санитарную обработку производить на выключенной и охлаждённой печи.

Перед санитарной обработкой необходимо полностью отключить электропитание печи путём перевода сетевого выключателя в положение «**Выключено**».

Санитарную обработку внутреннего объема пекарной камеры производить по мере необходимости дезинфицирующим раствором с помощью неметаллической щетки или тканевой салфетки.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ПЕЧЬ СТРУЕЙ ВОДЫ!

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

10.1 Транспортирование печи в упакованном виде может производиться автомобильным, железнодорожным и речным транспортом в соответствии с правилами, действующими на эти виды транспорта. При этом необходимо обеспечить защиту упакованной печи от атмосферных осадков.

10.2 Хранение печи в упакованном виде в макроклиматических районах с умеренным и холодным климатом производится в не отапливаемых складах в вертикальном или горизонтальном положении, в зависимости от упаковки, в один ярус или под навесом, исключающем попадание атмосферных осадков.

10.3 Срок хранения печи без переконсервации должен быть не более 12 месяцев при соблюдении условий хранения по пункту 10.2.

10.4 При погрузке и разгрузке печь следует поднимать виловым погрузчиком за транспортировочный поддон.

11 УТИЛИЗАЦИЯ

11.1 По окончании срока службы печь подлежит утилизации.

11.2 Изделие не представляет опасности для жизни и здоровья людей, окружающей среды. Мероприятия по специальной подготовке и отправке печи на утилизацию не требуются.

12 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Срок гарантийной эксплуатации данного оборудования составляет 12 месяцев. Условия гарантийного и послегарантийного обслуживания подробно изложены в гарантийном талоне, выдаваемом продавцом.

Заявку на техническую поддержку, на гарантийное или постгарантийное обслуживание и т.п., можно подать на сайте производителя: <https://dnlr.ru/>.

Гарантийные обязательства не распространяются на оборудование и его элементы, дефект которых вызван самостоятельным ремонтом, разборкой и сборкой, а также внесением изменений в конструкцию оборудования без письменного согласования с производителем.