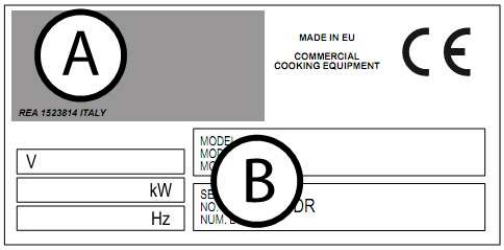
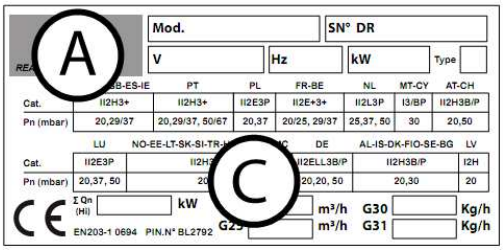
0. ИНФОРМАЦИЯ О ДОКУМЕНТЕ

КОД ДОКУМЕНТА	№ 177378
РЕДАКЦИЯ	2012 г. – Ред. 2 от 06/2012
ТИП ДОКУМЕНТА	M.U.
МОДЕЛЬ	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ	2011
НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ	СТАНДАРТЫ ЕС

Паспортная табличка

A - Адрес изготовителя
B - Электрооборудование
B - Газовое оборудование





0.1 СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ

	Директива по газовому оборудованию 2009/142 ЕС (ранее – 90/396/EEC)	Директива 2006/95/ЕС по низковольтному оборудованию	Директива 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости	Утилизация электрического и электронного оборудования
Для ГАЗОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ Для электрического оборудования		EN 50366/A1:2006; EN 60335-2-47:2003; EN 60335-1/A13:2008	EN 55014-1:2006; EN55014-2/A1:2001; EN61000-6-2:2005; EN61000-6-3:2007	DIRETTIVA 2011/65/CE (ROHS) DIRETTIVA 2002/96/CE (RAEE)

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



09.2012 – ред. 2 – № док. 177378

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

0. ИНФОРМАЦИЯ О ДОКУМЕНТЕ

0.1. СПРАВОЧНО-НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ

1. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Предисловие – Назначение документа – Как использовать настоящее руководство - Хранение документа – Для кого предназначен данный документ – Курс обучения пользователя - Подготовительные работы, выполняемые клиентом – Комплект поставки – Предполагаемое использование - Допустимые условия установки и эксплуатации Приемные испытания и условия гарантийного соглашения

2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Введение – Обязательства – Недопустимые действия – Рекомендации – Информация об остаточных рисках – Что делать, если в помещении чувствуется запах газа

3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Расположение основных элементов
Режимы работы и функции рукояток, кнопок и индикаторов
Описание режимов отключения
- Аварийное отключение в связи с неполадками в работе
- Аварийное отключение
- Отключение в процессе ввода в эксплуатацию

Ввод в эксплуатацию
- Чистка оборудования при воде его в эксплуатацию

Включение изделия в штатном режиме
Отключение изделия в конце работы и вывод его из эксплуатации на длительный период
Начало готовки
- Заполнение готовочной камеры маслом/жиром
- Включение
- Загрузка и извлечение продуктов
- Выключение изделия
- Слив отработанного масла

4. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обязательства – Недопустимые действия – Рекомендации
- Ежедневная чистка
- Чистка при длительном простое

Сводная таблица: квалификация пользователя – обязанности – частота обслуживания / Поиск и Устранение неисправностей

5. УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

Выключение и утилизация изделия
- Утилизация отходов

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Введение

Оригинальный вариант настоящей инструкции составлен на языке страны-производителя (итальянском). Информация, содержащаяся в настоящей инструкции, предназначена для применения исключительно пользователями, допущенными к эксплуатации описываемых изделий.

Такие пользователи должны быть ознакомлены со всеми аспектами эксплуатации изделия и мерами предосторожности при работе с ним. Описание особых мер техники безопасности (обязательные и недопустимые действия) представлено в отдельном разделе настоящей инструкции. Не допускается передача настоящего документа третьим лицам без письменного разрешения изготовителя. Запрещено использование текста данного документа в других публикациях без письменного разрешения изготовителя. Приведенные в настоящей инструкции рисунки, чертежи и схемы носят исключительно наглядный характер и могут быть изменены. Производитель оставляет за собой право внесения изменений в документ без предварительного уведомления.

Назначение документа

Настоящая инструкция описывает все аспекты эксплуатации изделия на протяжении его жизненного цикла; эти аспекты были тщательно проанализированы в ходе проектирования изделия и составления настоящего документа. Изготовитель выражает надежду, что данная инструкция поможет пользователю в эксплуатации изделия с максимальной эффективностью. Строгое выполнение указаний настоящего документа позволит свести к минимуму потенциальный риск вреда здоровью и жизни пользователей и/или материального ущерба.

Как использовать настоящее руководство

Документ состоит из нескольких разделов, посвященных различным аспектам безопасной эксплуатации изделия. Каждый раздел состоит из нескольких блоков, включающих в себя разного рода пояснения и описания.

Хранение документа

Настоящая инструкция является частью комплекта поставки. Таким образом, ее следует хранить на протяжении всего срока эксплуатации изделия.

Для кого предназначен данный документ

Настоящая инструкция составлена для обычного пользователя (с ограниченным кругом обязанностей и задач). Такой пользователь может быть допущен к эксплуатации изделия со включенными предохранительными устройствами и к его регулярному обслуживанию (уходу).

Курс обучения пользователя

По отдельному запросу клиента для пользователей, ответственных за эксплуатацию изделия, может быть организован курс обучения.

По желанию клиента, подготовительно-учебные курсы могут быть организованы на территории производителя или клиента для следующих категорий персонала:
Квалифицированный технический специалист по обслуживанию электрического и электронного оборудования
Квалифицированный технический специалист по обслуживанию механического оборудования
Обычный пользователь, способный осуществлять текущую эксплуатацию изделия (оператор - конечный пользователь).

Подготовительные работы, выполняемые клиентом

За исключением случаев, когда в соглашении между производителем и клиентом оговорено обратное, клиент, как правило, обязан провести следующие подготовительные работы:
- подготовка помещений (включая подготовку стен и прокладывание каналов в них, если таковые требуются);
- подготовка пола (он должен быть гладким, с нескользящим покрытием, идеально ровным);
- подготовка места установки и установка изделия с соблюдением размерных данных, указанных на плане размещения оборудования (схеме основания);
- подготовка вспомогательных систем согласно требованиям производителя (электро-, водо-, газоснабжение, дренажная система);
- подготовка подключения к электрической сети в соответствии с местными нормативными требованиями;
- подготовка системы освещения в соответствии с местными нормативными требованиями;
- установка предохранительных устройств в начале и в конце линии электроснабжения (устройства защитного отключения, устройства заземления, предохранительные выключатели и т. д.) в соответствии с местным нормативным законодательством;
- подготовка системы заземления в соответствии с местными стандартами;

при необходимости, подготовка системы смягчения воды (см. более подробные сведения ниже)

Комплект поставки

Изделие
Крышка (-и)
Металлический(-е) противень(-и)
Решетка под противень
Трубопроводы и провода для подсоединения к коммуникационным сетям (только если оговорено в заказе).
Состав комплекта поставки может быть различным, в зависимости от заказа.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Предполагаемое использование

Использование изделия, описываемого в настоящем документе, считается надлежащим, если оно применяется для готовки или разогрева продуктов, предназначенных для употребления в пищу; все прочие формы использования считаются ненадлежащими и, таким образом, потенциально опасными. Изделие предназначено для применения в условиях, описанных в документе, в пределах ограничений по характеристикам, указанных в соответствующих пунктах.

Допустимые условия эксплуатации

Изделие рассчитано на эксплуатацию исключительно в помещении, с соблюдением соответствующих технических и эксплуатационных требований. Для максимально эффективной работы изделия необходимо обеспечить соблюдение следующих требований: изделие должно быть установлено в подходящем месте, в котором обеспечивалось бы удобство текущей эксплуатации и регулярного и внеочередного технического обслуживания. Место установки должно быть оборудовано таким образом, чтобы при проведении технического обслуживания обеспечивалась надлежащая безопасность обслуживающего персонала.

Помещение должно соответствовать определенным требованием, в частности:

- температура в помещении не менее +5°C;
- максимальная относительная влажность: 80%;
- минимальная температура охлаждающей воды не менее +10°C;
- пол в помещении не должен быть скользким, изделие должно стоять ровно;
- помещение должно быть оснащено системами освещения и вентиляции воздуха в соответствии с местными нормами;
- помещение должно быть оснащено дренажной системой для отвода загрязненной воды, а также электрическими выключателями и вентилями для отключения оборудования от коммуникаций в случае необходимости;
- стены вокруг оборудования должны иметь огнестойкое покрытие и/или изолированы должным образом от источников тепла.

Приемные испытания и условия гарантийного соглашения

Приемные испытания: оборудование прошло технический контроль со стороны производителя в ходе сборки на производственном предприятии. Все соответствующие акты приемочного контроля передаются покупателю.

Условия гарантийного соглашения: срок гарантии на изделие составляет 12 месяцев, в соответствии с положениями договора купли-продажи. Если во время срока действия гарантии были выявлены сбои в работе изделия или наличие неисправных частей и узлов, попадающих под действие гарантии, по выполнении надлежащих проверок неисправные части или узлы изделия будут отремонтированы или заменены. Замена или ремонт неисправных частей и узлов, попадающих под действие гарантийного соглашения, производится за счет производителя. Покупатель в этом случае оплачивает расходы, связанные с транспортировкой запчастей, а также командировочные расходы (в оба конца) в связи с проездом технических специалистов изготовителя до места эксплуатации оборудования.

Расходы по оплате труда технических специалистов изготовителя по месту эксплуатации изделия в связи с устранением дефектов, оговоренных гарантийным соглашением, несёт клиент, за исключением случаев, когда такие дефекты могут быть легко устранены самим клиентом.

Условия гарантийного соглашения не распространяются на расходные элементы и материалы, поставляемые с оборудованием.

Производитель несет ответственность за оборудование в его первоначальной технической конфигурации.

Производитель не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие ненадлежащей эксплуатации изделия, и за повреждения, возникшие в результате действий, не предусмотренных настоящей инструкцией или не согласованных предварительно с производителем.

Гарантийное соглашение теряет силу в следующих случаях:

- Повреждение изделия при транспортировке и/или погрузке-разгрузке. В данной ситуации клиент обязан уведомить о произошедшем поставщика и компанию-перевозчика, а также зафиксировать происшествие в товаросопроводительных документах. Квалифицированный технический специалист, ответственный за установку изделия, оценит нанесенный ущерб и возможность дальнейшей установки и эксплуатации изделия.

Гарантийное соглашение также теряет силу в случае:

- Ущерба, нанесенного вследствие некорректной установки;
- Повреждений, возникших вследствие износа деталей в результате ненадлежащей эксплуатации оборудования;
- Повреждений, вызванных использованием нерекомендованных запчастей или запчастей стороннего производителя;
- Повреждений, возникших вследствие некорректного технического обслуживания и/или его отсутствия;
- Повреждений, возникших вследствие несоблюдения требований данного документа.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Введение

	Настоящая инструкция составлена для обычного пользователя (оператора изделия с ограниченным кругом обязанностей и задач). Такой пользователь может быть допущен к эксплуатации изделия со включенными предохранительными устройствами и к его регулярному обслуживанию (уходу).
	Пользователи, допущенные к работе с изделием, должны быть ознакомлены со всеми аспектами его эксплуатации и мерами предосторожности при работе с ним. Эксплуатация изделия должна осуществляться с использованием методов и средств, отвечающих нормам безопасности.
	Настоящий документ не содержит информацию, касающуюся транспортировки и установки изделия, а также его внепланового обслуживания, которое должно выполняться надлежащим образом подготовленными техническими специалистами.
	Обычный пользователь, для которого предназначен данный документ, имеет право приступить к эксплуатации изделия только после того, как технический специалист завершил его установку (т.е. после доставки изделия, подключения его к электро-, водо- и газоснабжению и дренажной системе).
	Настоящий документ не содержит информацию по всем модификациям или вариантам конструктивного исполнения изделия. Производитель оставляет за собой право внесения изменений в документ без предварительного уведомления.

Обязанности – Недопустимые действия – Советы - Рекомендации

	По получении комплекта поставки необходимо вскрыть упаковку и убедиться, что оборудование и комплектующие не были повреждены в процессе транспортировки. При обнаружении повреждений следует незамедлительно уведомить о них перевозчика и отложить установку оборудования. К процессу документального оформления обнаруженных повреждений следует привлечь квалифицированного специалиста. Производитель не несет ответственности за ущерб, понесенный в ходе транспортировки.
	Персоналу, не имеющему разрешения на работу с данным типом оборудования, запрещается каким-либо образом с ним взаимодействовать. Запрещается предпринимать какие-либо меры по установке, наладке или эксплуатации изделия до полного ознакомления с прилагающейся к нему документацией.
	Перед началом работ следует внимательно ознакомиться с инструкцией.
	Для обеспечения безопасности при обслуживании изделия следует отключить его от электросети, водо- и газоснабжения.
	При эксплуатации или обслуживании изделия необходимо использовать подходящие средства индивидуальной защиты. На территории ЕС действуют соответствующие Директивы относительно СИЗ, подлежащие соблюдению при эксплуатации описываемых изделий.
	Не следует оставлять вблизи изделия огнеопасные предметы и материалы.
	Утилизацию специальных отходов следует осуществлять согласно соответствующим стандартам.
	При загрузке пищевых продуктов в изделие и их извлечении следует опасаться ожогов (один из остаточных рисков). Ожоги могут возникнуть при контакте со следующими элементами: поверхности изделия, противни, приготовляемые продукты.
	Посуду при приготовлении пищи следует размещать таким образом, чтобы во время готовки она всегда находилась в поле зрения пользователя (оператора). Во время готовки возможно вытекание/проливание жидкости из контейнеров с жидкими средами/продуктами, что может представлять потенциальную опасность для пользователя.
	Несоблюдение санитарно-гигиенических требований может вызвать скорый износ оборудования, что влияет на его работу и представляет потенциальную опасность для жизни и здоровья пользователя.
	Строго запрещается каким-либо образом изменять или удалять информационные наклейки/таблички с наглядными обозначениями, размещенные на изделии.
	Следует сохранить настоящий документ, обеспечив доступ к нему для всех лиц, которым разрешено использование изделия.
	Органы управления и настройки изделия допускается переключать исключительно вручную. Повреждения таких органов в результате использования острых предметов и т.п. ведут к обнулению гарантии.
	Для сведения к минимуму риска поражения электрическим током или пожара не рекомендуется включать и отключать изделие от сети мокрыми руками.
	При работе с изделием следует всегда помнить об опасности ожогов. Необходимо в любой ситуации соблюдать соответствующие меры техники безопасности.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Информация об остаточных рисках

Несмотря на то, что изготовление и поставка описываемых изделий осуществляется с соблюдением современных производственных норм и законодательных требований в отношении их производства и коммерческой реализации, следует учитывать наличие т. н. «остаточных рисков», которые, в силу определенных особенностей самих изделий, невозможно проконтролировать и полностью исключить. Перечень данных рисков представлен ниже:

	**Остаточный риск поражения электрическим током:** подобные риски присутствуют при работе с любым электрическим и/или электронным оборудованием.
	**Остаточный риск получения ожогов:** подобные риски наличествуют при работе с материалами, разогреваемыми до высоких температур.
	**Остаточный риск получения ожогов вследствие течи в посуде:** Подобные риски могут возникнуть при работе с емкостями, до краев заполненными жидкими и/или твердыми продуктами при нагреве их до температуры, чреватой изменением их структуры (переходом из твердого в жидкое состояние), что при несоблюдении правил техники безопасности может в свою очередь привести к получению ожогов. Во время готовки подобные емкости следует размещать таким образом, чтобы они находились в поле зрения пользователя.
	**Остаточный риск взрыва:** Данный риск наличествует в следующих ситуациях: • изделие используется в условиях наличия в окружающем воздухе взрывоопасных веществ; • в помещении чувствуется запах газа • изделие используется для приготовления пищи в герметичной посуде (например, в банках), не предназначенной для подобного использования • при готовке используются огнеопасные жидкости (например, спиртосодержащие продукты).

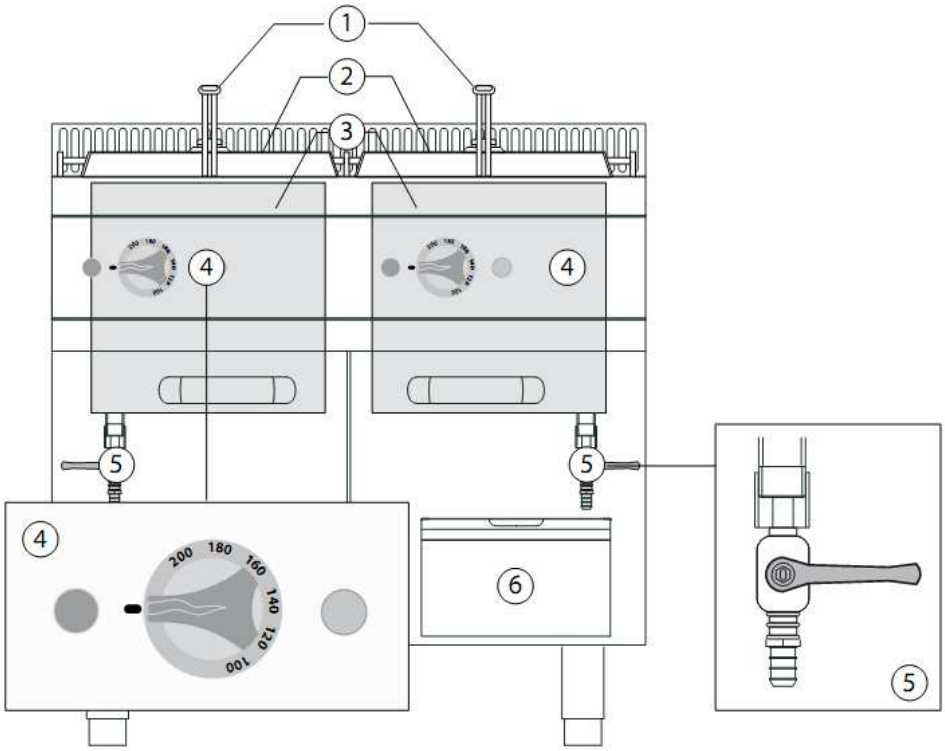
ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Расположение основных элементов

Данные иллюстрации носят приблизительный характер и могут быть изменены.

1. Крышка (-и)
2. Погружная корзина
3. Готовочная камера
4. Рукоятка включения изделия (см. раздел «Режимы работы и функции рукояток, кнопок и индикаторов»).
5. Кран для слива отработанного масла из готовочной камеры.
6. Емкость для сбора кулинарного жира/масла.



Режимы работы и функции рукояток, кнопок и индикаторов

	**Рукоятка выключателя и регулятор термостата (ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ).**Выполняет три различные функции: 1. Замыкание и размыкание электрической цепи 2. Регулировка температуры приготовления пищи 3. Запуск/останов фазы нагрева
	**Желтый индикатор (ИЗДЕЛИЯ, РАБОТАЮЩИЕ НА ГАЗУ/ЭЛЕКТРИЧЕСТВЕ):**Индикатор сигнализирует об использовании регулятора термостата. Загорается в начале стадии нагревания.
	**Зеленый индикатор (ИЗДЕЛИЯ НА ГАЗУ/ЭЛЕКТРИЧЕСТВЕ):**Индикатор сигнализирует об использовании выключателя Загорается при переходе изделия в рабочий режим.
	**Кран для слива воды (ИЗДЕЛИЯ, РАБОТАЮЩИЕ НА ГАЗУ/ЭЛЕКТРИЧЕСТВЕ).**Функции: 1. Кран для слива воды из готовочной камеры.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Описание режимов отключения

	При выключении оборудования в результате неисправности или в экстренной ситуации, при возникновении опасности для пользователя, следует в обязательном порядке отключить изделие от электропитания, газо- и водоснабжения.
	На схеме отображены различные положения регуляторов при аварийном отключении изделия (A1-B1-C1-D1-E1), а также при штатном отключении (A2-B2-C2-D2-E2).

Аварийное отключение в связи с неполадками в работе

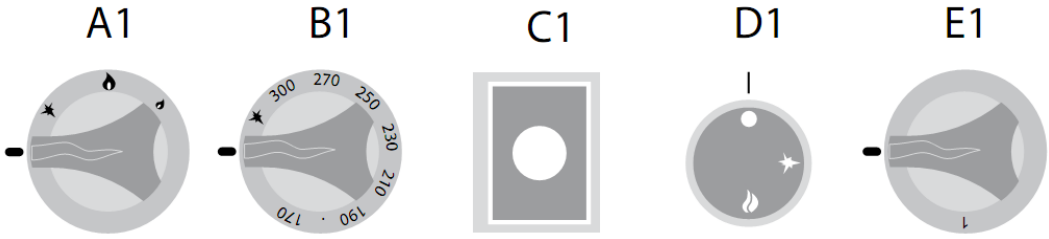
Предохранительный термостат
Входит в стандартный комплект поставки следующих изделий:

Фритюрница (имеется во всех моделях)
Сковорода опрокидывающаяся (имеется во всех моделях)
Котел (имеется во всех моделях)
Макароноварка (имеется только в электрических моделях)
Плита (имеется во всех моделях с электрической духовкой)
Жарочная панель (имеется во всех электрических моделях (только в серии 900)
Лавовый гриль (отсутствует)
Пароварка (отсутствует)
Любые изделия с конфорками (только в серии 900) (имеется во всех моделях с газовой духовкой)

Отключение: в потенциально опасных ситуациях происходит срабатывание термостата, который автоматически прекращает нагрев изделия. Процесс готовки приостанавливается до устранения причины сбоя.

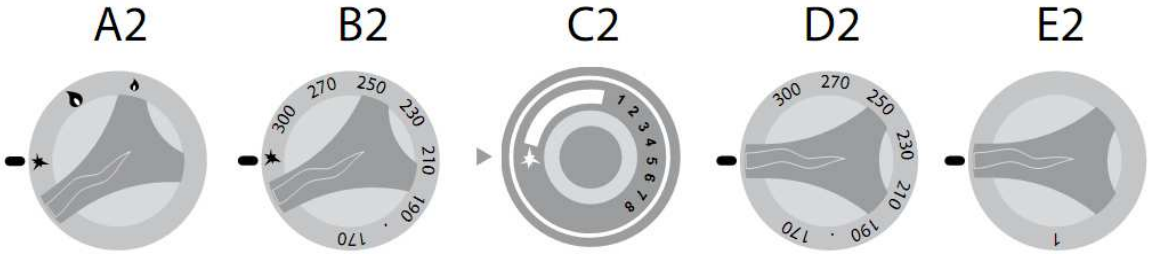
Повторное включение: после устранения неисправности, повлекшей за собой срабатывание термостата, квалифицированный сотрудник может снова включить оборудование посредством соответствующих элементов управления.

Аварийное отключение
В потенциально опасной ситуации следует повернуть регулятор в положение «0» (A-B-C-D-E-1), соответствующее одному из положений на схеме в зависимости от модели изделия. См. раздел «Режимы работы и функции рукояток, кнопок и индикаторов».



Штатное отключение в процессе работы
При возникновении необходимости отключения оборудования в штатном режиме следует выполнить следующие действия:

Для газовых изделий: повернуть регулятор в положение розжига (A-B-C-2); запальник при этом не гаснет, поскольку подача газа на горелку не прекращается.
Для электрических изделий: повернуть рукоятки «D2-E2» в положение «0» для прекращения нагрева (см. раздел «Режимы работы и функции рукояток, кнопок и индикаторов»).



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Ввод в эксплуатацию

	Перед вводом изделия в эксплуатацию и при включении его после длительного простоя его следует тщательно очистить, удалив все следы посторонних загрязнений (см. раздел «Текущее обслуживание»).
	Очистка изделия при вводе его в эксплуатацию Не следует использовать для мойки изделия струю воды под напором. Необходимо вручную удалить защитную пленку снаружи изделия и тщательно протереть все его внешние элементы. По окончании очистки внешних элементов изделия дальнейшая очистка/мойка выполняется в порядке, описанном в подразделе «Ежедневный уход» (см. раздел «Текущее обслуживание»).

Включение изделия в штатном режиме
Порядок:
1. Проверить санитарно-гигиеническое состояние изделия;
2. Убедиться, что вентиляция воздуха в помещении работает должным образом.
3. При необходимости включить штекер изделия в розетку электросети;
4. Включить электропитание изделия, открыть подачу воды и газа;
5. Проверить, не засорена ли дренажная система (если есть);
6. Затем следует перейти к процедуре, описанной в подразделе «Начало готовки»

Отключение изделия в конце работы и вывод его из эксплуатации на длительный период
Порядок:
1. Перекрыть подачу на изделие газа, воды и электричества;
2. Необходимо убедиться, что краны дренажной системы (если таковая присутствует) закрыты.
3. Необходимо проверить санитарно-гигеническое состояние оборудования.

	В случае длительного простоя изделия следует принять меры против возможного окисления некоторых его элементов (см. пункт «Текущее обслуживание»).

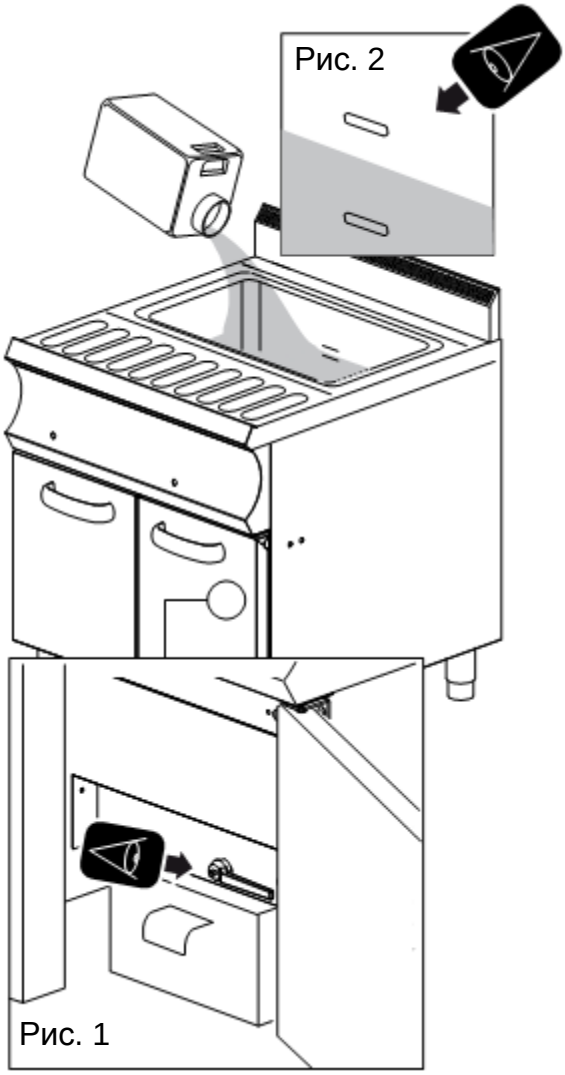
ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Начало готовки

	Перед началом выполнения работ, описанных в данном разделе, следует выполнить процедуры, описанные в разделе «Включение изделия в штатном режиме»
	При загрузке пищевых продуктов в оборудование и их извлечении следует опасаться ожогов (один из остаточных рисков). Ожоги могут возникнуть при контакте со следующими элементами: горелка – готовочная камера – посуда или приготавливаемые продукты.
	Следует принять соответствующие меры безопасности. При эксплуатации оборудования следует использовать соответствующие средства индивидуальной защиты.
	Изделия следует включать только после заполнения готовочной камеры достаточным количеством жира/масла. Несоблюдение этого требования означает нарушение правил использования изделия и создает угрозу безопасности.
	Избыточное количество жира/масла внутри готовочной камеры может вызвать разлив и может повлечь за собой остаточный риск ожога. При заполнении камеры жиром/маслом следует ориентироваться по отметкам максимального и минимального уровня.
	Отсутствие масла в готовочной камере на момент включения изделия влечет за собой остаточный риск возгорания. В ходе готовки уровень жира/масла в баке должен оставаться в предусмотренных пределах.
	В процессе готовки не рекомендуется: • засыпать соль или приправы в готовочную камеру • накрывать готовочную камеру крышкой или чем-либо еще, пытаясь предотвратить скопление конденсата

Заполнение готовочной камеры маслом/жиром
Изделие может быть оборудовано одним или двумя сливными кранами. Следует открыть дверцу и убедиться, что сливной кран находится в закрытом положении (см. рис. 1)


Рис. 1

Необходимо залить вещество, используемое для готовки (масло или жир) в готовочную камеру, ориентируясь по отметкам минимального и максимального уровня заполнения (см. рис. 2).

Рис. 2

	При повышении температуры внутри камеры уровень масла повышается примерно на 1 см.
	При использовании жиров (сала или его аналогов) в твердом состоянии, необходимо установить термостат на минимальный уровень нагрева, чтобы таяние происходило постепенно.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Включение и выключение

⚠	Изделие включают после наполнения его готовочной камеры маслом/жиром до достаточного уровня. Включение изделия с пустой готовочной камерой не допускается. Не следует доливать масло/жир при включенном изделии.
☞	Рабочая температура изделия обозначена на отметках термостата. Минимальная температура составляет примерно 55°C, а максимальная может достигать 200°C.

После выполнения действий, описанных на предыдущей странице, для начала готовки необходимо сделать следующее:
1. Перевести рукоятку термостата в требуемое положение (рис.3A) Включение индикаторов G и H сигнализирует о начале работы.
2. Перевести рукоятку в положение «0» (рис. 3B) для остановки генерации тепла и выключить изделие по окончании работы.

Загрузка и извлечение продуктов

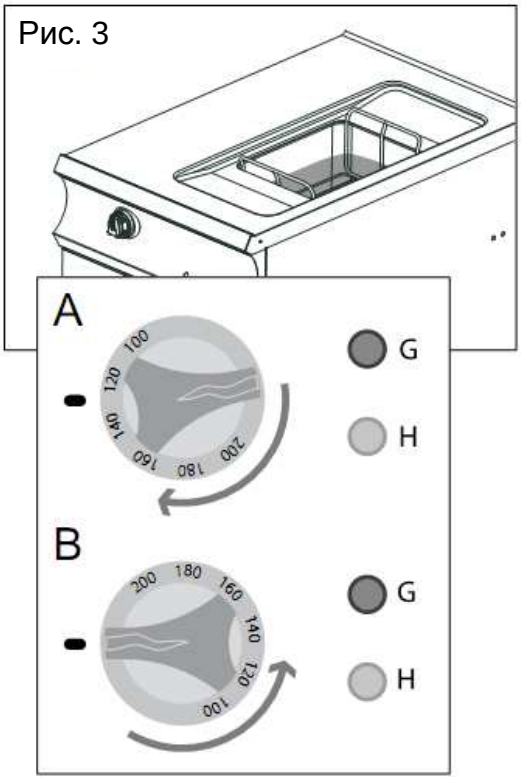
⚠	Объем продуктов внутри корзины не должен превышать s от ее объема (см. рис. 4)
☞	Перед тем, как поместить корзину в готовочную камеру, следует дождаться, пока она нагреется до предусмотренной температуры
☞	Продукты, находящиеся в корзине, должны быть полностью погружены в масло, залитое в готовочную камеру.

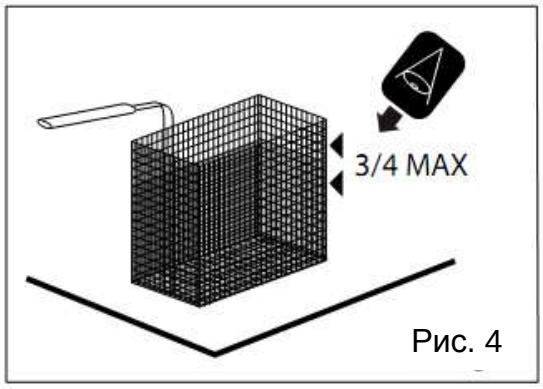
Продукты следует заранее поместить в специальную посуду (корзины), которую, в свою очередь, необходимо аккуратно и ровно поместить в готовочную камеру.

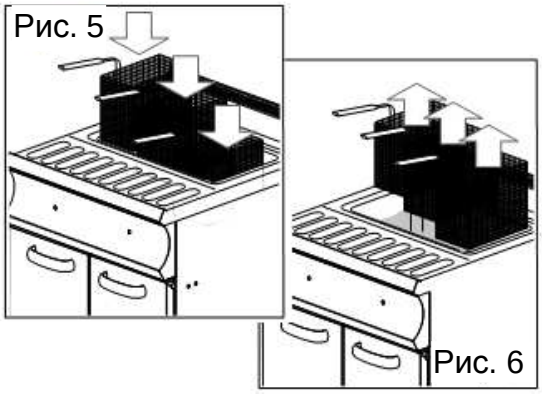
Следует аккуратно вставлять корзину в готовочную камеру, используя для этого специальные подставки.

По окончании готовки следует вынуть корзину и поставить ее в заранее подготовленное место.

После извлечения емкостей с продуктами можно вернуть их готовочную камеру либо приступать к действиям, описанным в разделе «Выключение оборудования».







ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Выключение изделия

По окончании работы следует нажать кнопку «D» (см. рис. 3), чтобы выключить изделие.

Световые индикаторы (если есть) должны погаснуть.

	Изделие следует регулярно чистить, удаляя все загрязнения и следы пищевых продуктов. См. раздел «Обслуживание».
	Световые индикаторы (если есть) после выключения изделия должны погаснуть.

При необходимости следует накрыть готовочную камеру специальной крышкой или перейти к следующим действиям

Слить отработанное масло

Провести техническое обслуживание

Слив отработанного масла

	При сливе использованного масла следует остерегаться остаточного риска ожога. Подобные риски присутствуют при работе с маслами, разогреваемыми до высоких температур.
	Следует дать маслу в готовочной камере остыть.
	Извлечь из готовочной камеры емкости (решетчатые корзины), использовавшиеся в ходе готовки.
	Контейнер для сбора отработанного масла имеет ограниченную емкость. При сливе масла из готовочной камеры в контейнер следует внимательно следить за процессом.
	В целях предосторожности ёмкость заполняют не более чем на три четверти.

Следует открыть дверцу и убедиться, что контейнер для масла установлен непосредственно под сливным краном (см. рис. 8).

Убедившись, что контейнер (пустой) установлен корректно, следует открыть сливной кран (см. рис. 9) и дать маслу вытечь из готовочной камеры, следя за тем, чтобы контейнер наполнился не более чем на s своего объема.

По заполнении контейнера следует перекрыть кран (см. рис. 10) Контейнер впоследствии полностью опорожняют, соблюдая при утилизации отходов готовки применимые местные нормы (см. рис. 11).

Затем необходимо установить контейнер обратно под готовочную камеру (см. рис. 12).

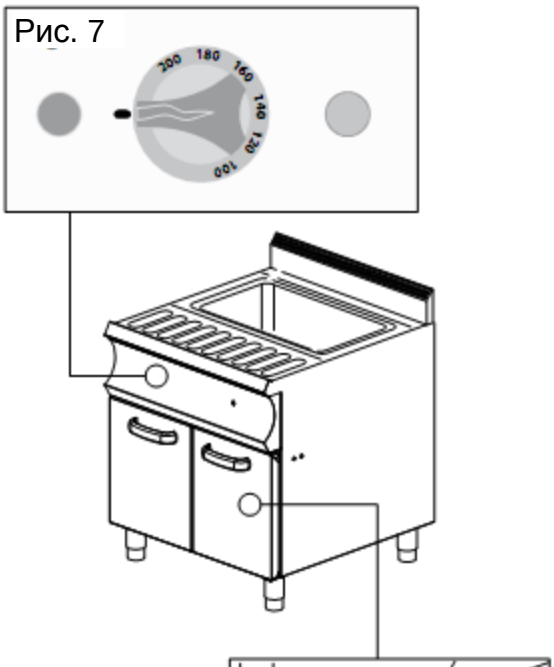
При необходимости описанные выше действия повторяют до полного опустошения готовочной камеры.

По окончании работы следует закрыть дверцу изделия.

Перекрыть подачу на изделие газа, воды и электричества;

Проверить санитарно-гигеническое состояние изделия и готовочных емкостей (корзин). См. раздел «Техническое обслуживание».

Рис. 7



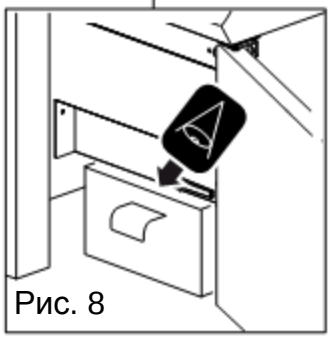


Рис. 8

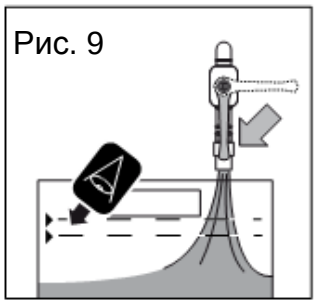


Рис. 9

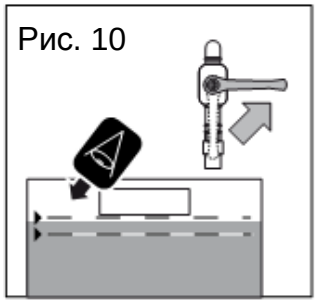


Рис. 10



Рис. 11

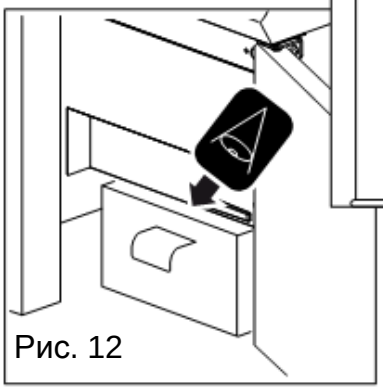


Рис. 12

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Обязанности – Недопустимые действия – Советы – Рекомендации

	Если изделие соединено с вытяжкой, необходимо организовать чистку газоотводной трубы в соответствии с местными законодательными нормами (для получения дополнительных сведений необходимо связаться с организацией, выполнявшей установку изделия).
	Для поддержания изделия в безукоризненном техническом состоянии необходимо проводить его техническое обслуживание не реже раза в год, привлекая к этому процессу квалифицированных технических специалистов
	Персоналу, не имеющему разрешения на работу с данным типом оборудования, запрещается каким-либо образом с ним взаимодействовать. Обычным пользователям запрещается осуществлять операции, предназначенные для выполнения исключительно квалифицированными техническими специалистами.
	При работе с изделием следует всегда помнить об опасности ожогов. Необходимо в любой ситуации соблюдать соответствующие меры техники безопасности.
	В целях безопасности при обслуживании изделия или уходе за ним следует отключить его от электросети.
	При эксплуатации или обслуживании изделия необходимо использовать подходящие средства индивидуальной защиты. На территории ЕС действуют соответствующие Директивы относительно СИЗ, подлежащие соблюдению при эксплуатации описываемых изделий.
	Изделие предназначено исключительно для приготовления пищевых продуктов. Изделие и окружающее его пространство следует поддерживать в чистоте. Несоблюдение санитарно-гигиенических норм может вызвать скорый износ частей изделия, что влияет на его работу и представляет потенциальную опасность для жизни и здоровья пользователей.
	Загрязнения, скапливающиеся рядом с источниками тепла, могут воспламениться во время использования изделия, создавая угрозу жизни и здоровью пользователей. Изделие следует регулярно чистить, удаляя все загрязнения и следы пищевых продуктов.
	Химическое воздействие соли и/или уксуса, а также прочих кислотосодержащих веществ, в долгосрочной перспективе может вызвать коррозию внутренних поверхностей конфорок (плит) во время готовки. По окончании готовки с использованием подобного рода веществ следует тщательно очистить изделие с помощью моющего средства, промыть его чистой водой и протереть насухо.
	Следует избегать повреждения поверхностей из нержавеющей стали. Не допускается использование разъедающих веществ, абразивных материалов и острых инструментов.
	Химический состав моющего средства, используемого для ухода за конфорками (плитами), должен отвечать определенному набору требований: уровень pH выше 12, без содержания хлоридов или аммиака, вязкость и плотность как у воды. Для чистки внутренних поверхностей изделия следует использовать неагрессивные моющие средства (бытового типа, для мытья стали, стекла и эмалированных покрытий).
	Следует внимательно читать информацию на упаковках используемых продуктов. В ходе тех или иных работ следует использовать подходящие средства индивидуальной защиты (см. соответствующие обозначения на упаковке).
	Не следует использовать для мойки изделия струю воды под напором. Для мытья поверхностей изделия использовать водопроводную воду, протирать впитывающими салфетками или другим неабразивным материалом.
	В случае длительного простоя изделия необходимо, помимо отключения его от коммуникаций, тщательно очистить все его внутренние и внешние поверхности.
	Перед началом работ по уходу/очистке, описанных ниже, пользователь должен ознакомиться со всей данной инструкцией.
	Утилизацию отходов следует осуществлять согласно действующим стандартам.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО



Ежедневная чистка
Перед выполнением работ следует подождать, пока изделие не остынет.
Извлечь все из готовочной камеры.
Слить масло из готовочной камеры (см. порядок действий при сливе отработанного масла)
Повернуть нагревательную спираль вручную на 90° в вертикальное положение (см. рис. 13)
Обычным распылителем нанести моющее средство на все поверхности изделия (готовочной камеры, нагревательной спирали, крышки, и на все открытые поверхности) и вручную вымыть изделие, используя губку из неабразивного материала.
По окончании мойки тщательно ополоснуть изделие чистой водопроводной водой (не допускается использовать прямые струи воды под напором).
Слить воду из готовочной камеры посредством кранов для слива масла (см. порядок действий при сливе отработанного масла).
После завершения вышеописанных работ сливной кран закрывают.
Готовочную камеру насухо протирают мягкой тканью.
Повернуть нагревательную спираль обратно в горизонтальное положение (см. рис. 14)
При необходимости вышеописанные процедуры можно повторить.



Чистка при длительном простое
Перед выводом оборудования из эксплуатации на долгий период следует выполнить все вышеописанные процедуры чистки.
По окончании чистки следует принять следующие меры против окисления некоторых элементов оборудования: А именно:
Необходимо очистить элементы с помощью теплой мыльной воды
Тщательно промыть их чистой водой (не допускается использовать струю воды под напором);
Следует тщательно просушить элементы, используя неабразивный материал (ткань)
Затем необходимо нанести на поверхности из нержавеющего металла слой вазелина, используя для этого кусок ткани.
Оборудование и помещение, в котором оно установлено, следует регулярно проветривать.

Рис. 1

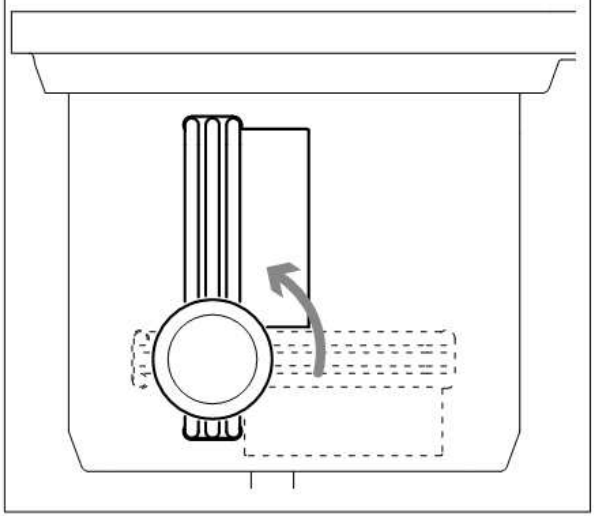
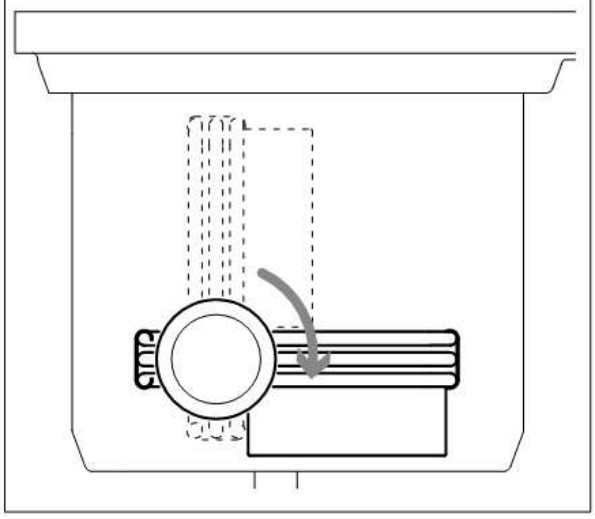


Рис. 2



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Сводная таблица: квалификация пользователя – обязанности – частота обслуживания

	Обычный пользователь Лицо, допущенное к эксплуатации изделия со включенными предохранительными устройствами и к его текущему обслуживанию.
	Технический специалист Пользователь-специалист, имеющий право на перемещение, транспортировку, установку, техническое обслуживание, ремонт и утилизацию оборудования.

	ВИД РАБОТ	**ЧАСТОТА**
	Очистка изделия при вводе его в эксплуатацию	По доставке клиенту, после установки
	Уход за изделием	Ежедневно
	Чистка поверхностей, соприкасающихся с приготовляемыми продуктами	Ежедневно
	Чистка газоотводной системы	Ежегодно
	Проверка термостата	Ежегодно
	Проверка микровыключателя	Ежегодно
	Чистка нагреваемых поверхностей (хромированных и чугунных)	Ежедневно

	При возникновении неисправности обычный пользователь принимает меры по выявлению её причины и, если его квалификация позволяет подобное, устраняет неисправность и возобновляет эксплуатацию изделия.
	Если проблема не может быть решена силами обычного пользователя, следует выключить электропитание изделия и отключить его от всех коммуникаций. После этого необходимо обратиться в отдел обслуживания клиентов компании-поставщика.
	Квалифицированный технический специалист привлекается в случаях, когда обычный пользователь не может устранить неполадку своими силами, либо если квалификация не позволяет ему заняться устранением неполадки и возобновлением работы изделия.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Поиск и устранение неисправностей

	При возникновении неполадок наименее серьезные из них можно попытаться устранить с помощью приведенной ниже таблицы.

ТИП НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ
Изделие не включается	• Основной выключатель не подключен • Сработало устройство защитного отключения или автоматический выключатель	• Подключить основной выключатель • Вернуть УЗО или автомат в исходное положение.
Вода не подается в бак макароноварки.	• Перекрыт клапан на линии подачи воды	• Открыть клапан на линии подачи воды
Вода не сливается из готовочной камеры.	• Засорен дренаж.	• Прочистить фильтр дренажной системы • Устранить засор
Стенки бака покрыты известковым налетом	• Слишком жесткая вода; не работает умягчитель воды	• Предусмотреть устройство умягчения воды • Заменить средство для умягчения • Удалить известковый налет из варочной камеры
Стенки готовочной камеры покрыты пятнами	• Низкое качество воды • Неэффективное моющее средство • Недостаточное ополаскивание после мойки	• Предусмотреть фильтрацию воды (см. информацию об умягчителе воды) • Использовать рекомендованное моющее средство • Ополоснуть стенки еще раз
Изделие, работающее на газу, не запускается	• Закрыт клапан на линии подачи газа • В газопроводе скопился воздух	• Открыть клапан на линии подачи газа • Повторить процедуру розжига горелки
Световые индикаторы не работают	• Основной выключатель не подключен • Сработало устройство защитного отключения или автоматический выключатель	• Подключить основной выключатель • Вернуть УЗО или автомат в исходное положение.

	Если проблема не может быть решена силами пользователя, следует выключить оборудование и отключить его от всех коммуникационных сетей. После этого необходимо обратиться в отдел обслуживания клиентов компании-поставщика.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО

Выключение и утилизация изделия

	ИНФОРМАЦИЯ КАСАТЕЛЬНО УТИЛИЗАЦИИ МАТЕРИАЛОВ В КОНТЕКСТЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫХ НОРМ ТОЙ СТРАНЫ, В КОТОРОЙ ПРОИСХОДИТ ВЫВОД ОБОРУДОВАНИЯ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Согласно положениям Директив 2002/95/EC, 2002/96/EC и 2003/108/EC, относящимися к ограничению использования вредных веществ при производстве и эксплуатации электрического и электронного оборудования, а также к утилизации отходов, символ перечеркнутого мусорного бака на оборудовании или его упаковке означает, что в конце его срока службы оно должно быть утилизировано отдельно от прочих отходов.

Раздельная утилизация отходов, входящих в состав данного изделия, в конце срока его службы организуется и осуществляется силами изготовителя. Для утилизации изделия пользователь должен связаться с производителем и следовать его указаниям по раздельной утилизации частей изделия в конце срока его службы. Надлежаще организованные раздельные вывоз и утилизация выведенного из эксплуатации оборудования силами специализированных организаций и предприятий по переработке и утилизации отходов предотвращают возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, а также позволяют повторно использовать материалы, входящие в состав оборудования. Незаконный вывоз (утилизация) выведенных из эксплуатации изделий силами самого пользователя влечет за собой административные санкции, предусмотренные действующим законодательством.

	Вывод оборудования из эксплуатации и его утилизация должны выполняться квалифицированными сотрудниками.

Утилизация отходов

	В процессе эксплуатации и техобслуживания следует предотвратить попадание загрязняющих веществ (смазок, масел и пр.) в окружающую среду и производить раздельный вывоз отходов в зависимости от химического состава материалов и в соответствии с применимым законодательством.

Вывоз отходов в непредусмотренном порядке и в непредусмотренные места является незаконным и предполагает наказание в соответствии с действующим на территории данного государства законодательством.

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ.

ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО