

КОД ДОКУМЕНТА	№ 177376
РЕДАКЦИЯ	2012 г. – Ред. 3 от 09/2012
ТИП ДОКУМЕНТА	М.У.
МОДЕЛЬ	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ	2011
НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ	СТАНДАРТЫ ЕС

Паспортная табличка

А - Адрес изготовителя
В - Электрооборудование
В - Газовое оборудование

REA 1523814 ITALY

MADE IN EU
COMMERCIAL
COOKING EQUIPMENT

CE

V

kW

Hz

B

Mod. SN° DR

V Hz kW Type

Cat. I12H3+ I12H3+ I12E3P I12E+3+ I12L3P I3BP I12H3B/P

Pn (mbar) 20,29/37 20,29/37, 50/67 20,37 20/25, 29/37 25,37, 50 30 20,50

LU NO-EE-LT-SK-SI-TR-AT-GR-RO-DE-AL-IS-DK-FIO-SE-BG-LV

Cat. I12E3P I12H3P I12E3P I12E3P I12E3P I12H3B/P I12H3B/P I12H

Pn (mbar) 20,37, 50 20 20,20, 50 20,30 20

I Qn (H) kW m³/h G30 m³/h G31 Kg/h

EN203-1 0694 PIN.N° BL2792

0.1

СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ

	Директива по газовому оборудованию 2009/142 EC (ранее – 90/396/ЕЕС)	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)

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Apach



0. ИНФОРМАЦИЯ О ДОКУМЕНТЕ**0.1. СПРАВОЧНЫЕ 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

Предисловие – Обязанности – Недопустимые действия – Советы – Рекомендации

Информация об остаточных рисках

Что делать, если в помещении чувствуется запах газа

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Расположение основных органов управления

Режимы работы и функции рукояток, вентилях, кнопок и индикаторов

Описание режимов отключения

Отключение в связи с неполадками в работе

Аварийное отключение

Штатное отключение в процессе работы

Ввод в эксплуатацию

Очистка изделия при вводе его в эксплуатацию

Включение оборудования в штатном режиме

Отключение оборудования в конце работы и вывод его из эксплуатации на длительный период

Начало готовки

Включение оборудования

Загрузка и извлечение продуктов

Выключение оборудования

4. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обязанности – Недопустимые действия – Советы - Рекомендации

Ежедневный уход

Чистка при длительном простое

Сводная таблица: квалификация пользователя – обязанности – частота обслуживания

Поиск и устранение неисправностей

5. УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

Выключение и утилизация изделия

Утилизация отходов

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.

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 требованиям, 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.

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.

Информация об остаточных рисках

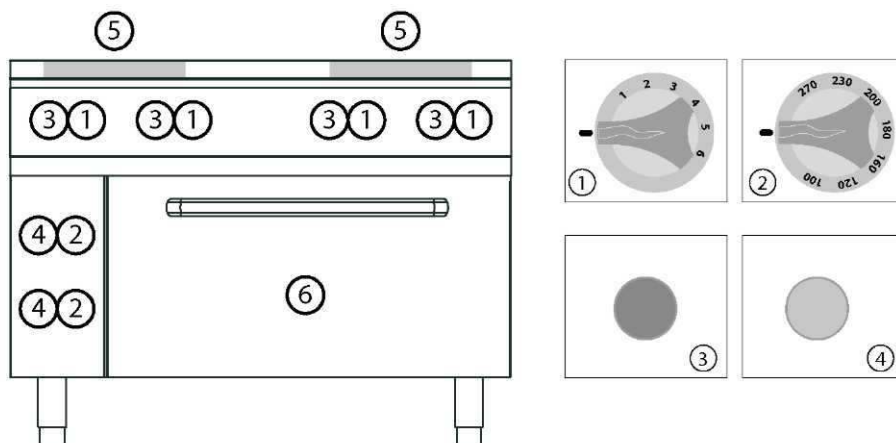
Несмотря на то, что изготовление и поставка описываемых изделий осуществляется с соблюдением современных производственных норм и законодательных требований в отношении их производства и коммерческой реализации, следует учитывать наличие т. н. «остаточных рисков», которые, в силу определенных особенностей 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: • в помещении чувствуется запах газа • изделие используется в условиях наличия в окружающем воздухе взрывоопасных веществ; • изделие используется для приготовления пищи в герметичной посуде (например, в банках), не предназначенной для подобного использования.
	Остаточный риск пожара: Данный риск наличествует в следующих ситуациях: • при готовке используются огнеопасные жидкости (например, спиртосодержащие продукты).

Расположение основных элементов

Данные иллюстрации носят приблизительный характер и могут быть изменены.

1. Выключатель плиты (регулятор термостата).
2. Выключатель духовки (регулятор термостата).
3. Зеленый индикатор.
4. Желтый индикатор.
5. Конфорка (зона нагрева).
6. Духовой шкаф (духовка).



Режимы работы и функции рукояток, кнопок и индикаторов

Данные иллюстрации носят приблизительный характер и могут быть изменены.

	Регулятор термостата (электрический). Он выполняет две различные функции: 1. Регулировка температуры приготовления пищи; 2. Запуск/останов фазы нагрева.
	Поворотный выключатель (электрический). Он выполняет одну функцию: замыкание и размыкание электрической цепи
	Желтый индикатор (для газовых и электрических моделей). Индикатор сигнализирует об использовании регулятора термостата. Включение индикатора сигнализирует о нагревании.
	Зеленый индикатор (для газовых и электрических моделей). Индикатор сигнализирует об использовании выключателя. Включение индикатора сигнализирует о том, что оборудование включено.

Описание режимов отключения

	При отключении 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).

Отключение в связи с неполадками в работе

Предохранительный термостат

Входит в стандартный комплект поставки следующих изделий:

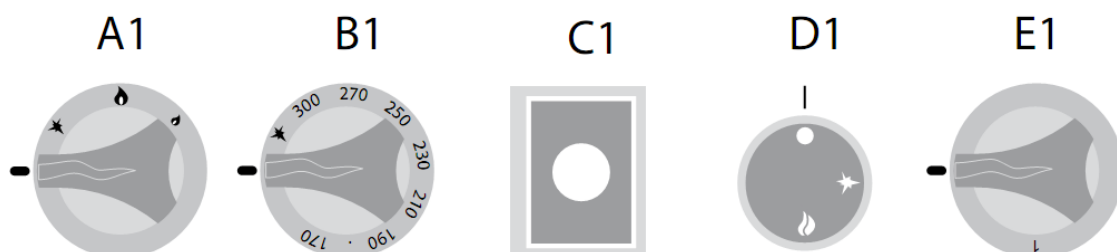
- Фритюрница (имеется во всех моделях)
- Сковорода опрокидывающаяся (имеется во всех моделях)
- Котел (имеется во всех моделях)
- Макароноварка (только в электрических моделях)
- Плита (во всех моделях с электрической духовкой)
- Жарочная панель (во всех электрических моделях (только в серии 900))
- Лавовый гриль (отсутствует)
- Пароварка (отсутствует)
- Любые изделия с конфорками (присутствует во всех моделях серии 900 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 работник может снова включить оборудование с помощью соответствующих средств управления.

Аварийное отключение

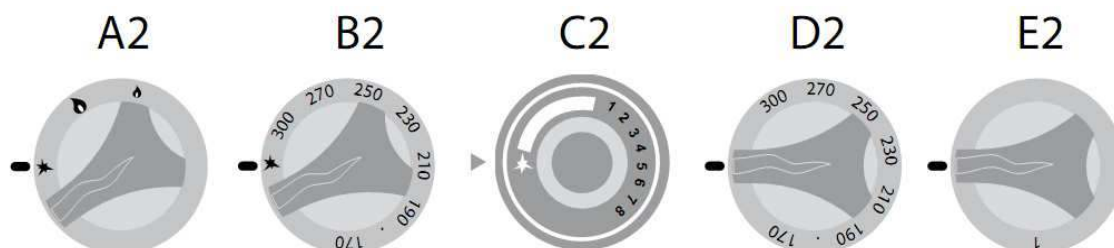
В потенциально опасной ситуации следует повернуть регулятор в положение «0» (A-B-C-D-E-1), соответствующее одному из положений на схеме в зависимости от модели изделия. См. раздел «Режимы работы и функции рукояток, кнопок и индикаторов».



Штатное отключение в процессе работы

При необходимости временного отключения оборудования в штатном режиме следует выполнить следующие действия:

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



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 вытяжная вентиляция 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);

Перейти к действиям, описанным в подразделе «Начало готовки».

	<i>В линии подачи газа (если она не используется или используется нерегулярно) могут образовываться пузырьки воздуха. Необходимо предпринять соответствующие меры по устранению данной проблемы.</i>
	<i>Для удаления воздуха из газопровода следует открыть вентиль подачи газа, перевести рукоятку изделия, удерживая её в нажатом положении, в положение розжига, поднести к запальнику открытое пламя (спичку и т.п.) и дождаться воспламенения газа.</i>
	<i>После розжига малой горелки следует на несколько секунд повернуть рукоятку-регулятор в положение максимальной подачи, пока пламя не станет устойчивым. Затем нужно вернуть регулятор в положение «0» и, при необходимости, перекрыть подачу газа.</i>

Отключение изделия в конце работы и вывод его из эксплуатации на длительный период**Порядок:**

1. Перекрыть подачу на изделие газа, воды и электричества.
2. Убедиться, что дренажные краны (при наличии) находятся в закрытом положении;
3. Проверить санитарно-гигиеническое состояние изделия (см. пункт «Текущее обслуживание»).

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

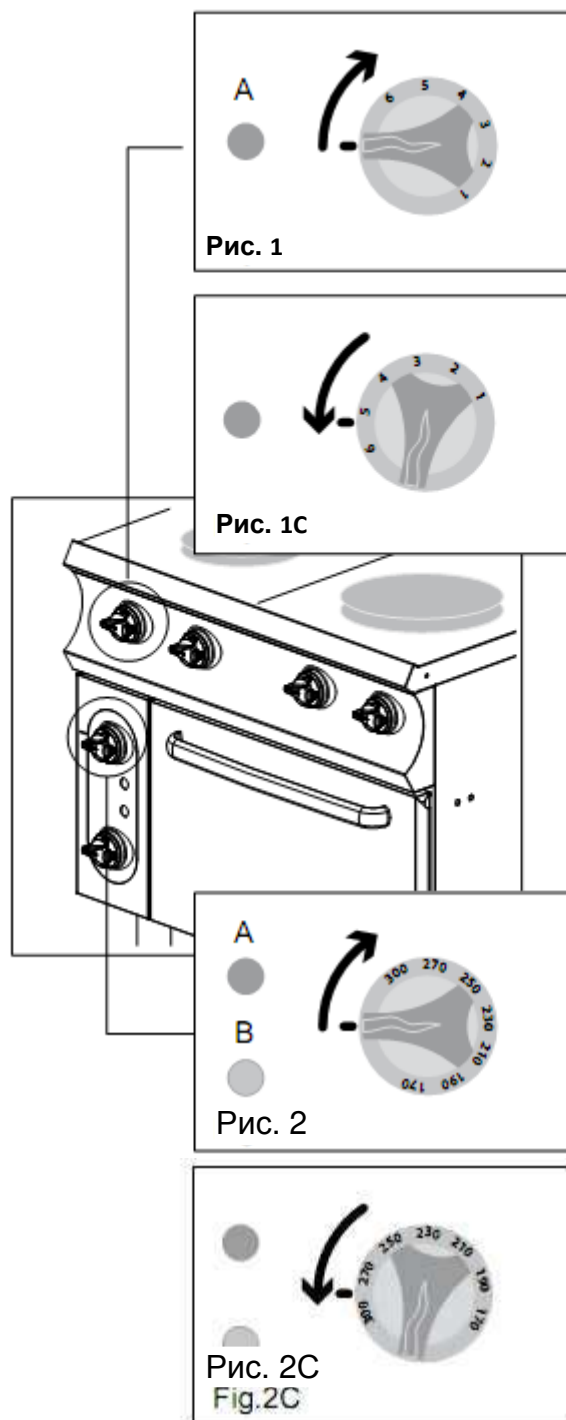
Начало готовки

	Перед началом выполнения работ, описанных в данном разделе, см. пункт «Включение изделия в штатном режиме».
	При загрузке пищевых продуктов в изделие 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 или обслуживании изделия необходимо использовать подходящие средства индивидуальной защиты.
	Продукты следует поместить в специальную посуду (контейнеры), которую, в свою очередь, необходимо аккуратно и ровно поставить на конфорки и/или в духовку.
	Диаметр блюд/контейнеров, размещаемых в зонах нагрева, должен составлять от 200 до 375 мм

Включение и выключение

В начале процесса приготовления пищи следует выполнить следующие действия:

1. Необходимо установить требуемую температуру с помощью регулятора (рис. 1 «ЗОНА НАГРЕВА», рис. 2 «ДУХОВКА»);
2. Включение зеленого индикатора означает, что оборудование работает (рис. 1-2 A); включение желтого индикатора означает, что идет нагрев оборудования (рис. 2 B);
3. Необходимо повернуть регулятор в положение «0» (рис. 1-2 C) для прекращения генерации тепла.



	Рабочая температура духовки устанавливается с помощью поворотного регулятора термостата (см. обозначения на регуляторе)
	Скорость нагрева конфорок устанавливается с помощью соответствующего регулятора (позиции 0-6) Позиция 6 обозначает максимальную скорость нагрева

Загрузка и извлечение продуктов

	Объем продуктов внутри поварской посуды не должен превышать $\frac{3}{4}$ от ее объема
	Продукты следует заранее поместить в специальную посуду (контейнеры), которую, в свою очередь, необходимо аккуратно и ровно поставить на конфорки и/или в духовку

Следует аккуратно поставить посуду в центр зоны нагрева (рис. 3)

По окончании готовки следует снять емкость с конфорки (зоны нагрева) и поставить ее в заранее подготовленное место

Необходимо открыть дверцу духовки для загрузки продуктов

Следует поставить емкость по центру решетки (рис. 4)

Затем закрыть дверцу духовки.

	При открывании дверцы духового шкафа необходимо сместиться в сторону, чтобы избежать прямого воздействия тепла
---	--

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

После извлечения емкостей с продуктами можно вернуть их в духовку (или на конфорки) либо приступить к действиям, описанным в разделе «Выключение оборудования»

Выключение оборудования

По окончании работы следует повернуть все регуляторы в положение «0»

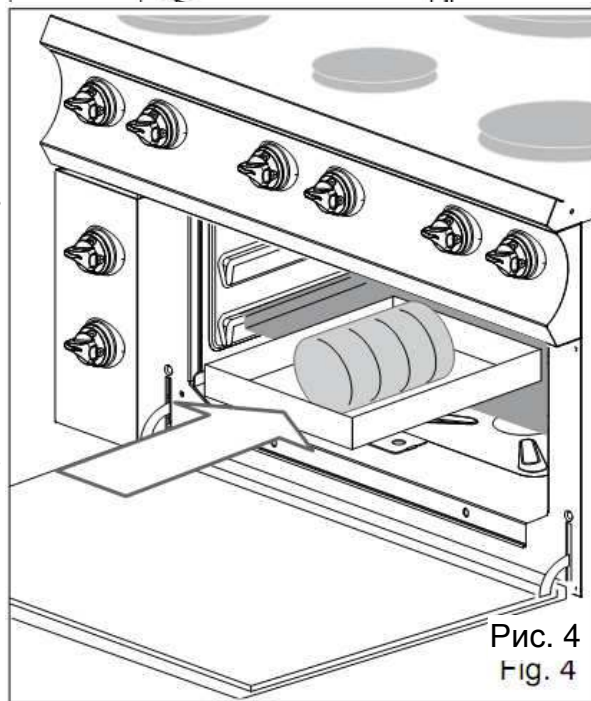
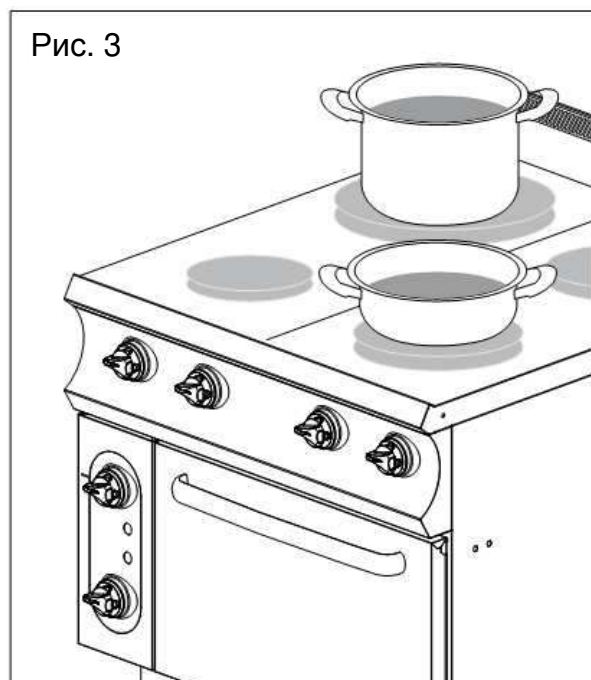
	Следует регулярно чистить оборудование и удалять из него остатки пищи. См. раздел «Техническое обслуживание»
	Индикатор (если таковой присутствует в системе) не должен гореть по окончании работы

Необходимо проверить санитарно-гигиеническое состояние оборудования, см. раздел «Техническое обслуживание»

Следует перекрыть подачу газа, воды или электричества (в зависимости от типа оборудования)

Необходимо убедиться, что краны дренажной системы (если таковая присутствует) находятся в положении «Закрыто».

Рис. 3

Рис. 4
Fig. 4

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 во время готовки. По окончании готовки с использованием подобного рода веществ следует тщательно очистить изделие с помощью моющего средства, промыть его чистой водой и насухо протереть.
	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, 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.

	Ежедневная чистка зон нагрева (конфорочных зон) Для чистки варочной поверхности необходимо с помощью пульверизатора нанести моющее средство на панель и, используя губку из неабразивного материала, вручную протереть ее. По окончании протирки панели необходимо омыть ее большим количеством водопроводной воды (не следует использовать прямые струи воды под напором). По окончании вышеописанных процедур следует тщательно высушить вымытые поверхности с помощью мягкой впитывающей ткани. При необходимости вышеописанные процедуры можно повторить. Конденсат, скапливающийся в зонах нагрева, может нанести вред оборудованию и вызвать преждевременный выход из строя варочной панели. Для удаления конденсата по окончании чистки следует включить оборудование, установить минимальный температурный режим и подождать некоторое время, после чего снова выключить (см. раздел 3 инструкции «Включение и выключение оборудования»)
	Ежедневная чистка духового шкафа (духовки) В зависимости от модели оборудования, вначале необходимо извлечь из него все съемные элементы: решетки, противни и прочие предметы. Необходимо разогреть духовку в течение примерно 20 секунд. Затем необходимо на несколько секунд открыть духовку, чтобы дать ей немного остыть. Для чистки духовки необходимо с помощью пульверизатора нанести моющее средство на все панели и, используя губку из неабразивного материала, вручную протереть их. По окончании протирки духовки необходимо промыть ее большим количеством водопроводной воды (не следует использовать прямые струи воды под напором). По окончании вышеописанных процедур следует тщательно высушить вымытые поверхности с помощью мягкой впитывающей ткани. При необходимости вышеописанные процедуры можно повторить. Следует очистить элементы, предварительно извлеченные из духовки (решетки, противни и пр.) с помощью моющего средства и водопроводной воды, тщательно их промыть и высушить. Для удаления конденсата по окончании чистки следует включить оборудование, установить минимальный температурный режим и подождать некоторое время, после чего снова выключить (см. раздел 3 инструкции Включение и выключение оборудования)
	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: • Необходимо очистить вышеупомянутые элементы с помощью теплой мыльной воды • Затем необходимо тщательно их промыть чистой водопроводной водой (не использовать струи под высоким напором) • Следует тщательно просушить элементы, используя неабразивный материал (ткань) • Затем необходимо нанести на поверхности из нержавеющей металла слой вазелина, используя для этого кусок ткани. Если система оборудована дверцами с резиновыми прокладками, следует открыть их и обсыпать резину тальком. Оборудование и помещение, в котором оно установлено, следует регулярно проветривать.

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
	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.

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 макаронварки (неприменимо для данного типа оборудования).	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	- Закрит 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.



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/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС, 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.