

# Араш

COOK *line*

## КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

### ПОВЕРХНЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ

**МОДЕЛІ: АРТЕ-77PL, АРТЕ-77PLR, АРТЕ-47PL, АРТЕ-47PR, АРТЕ-77PR**



Комлект

поставки:

- Виріб
- Кришка/кришки
- Металевий барабан/металеві барабани
- Опорні грати барабана
- Труби та/або кабель для підключення до джерел енергії (тільки у випадках, передбачених у договорі). Залежно від замовлення на поставку, вміст може відрізнятись.

### **Використання за призначенням**

Використання обладнання, описаного в цьому документі, слід розглядати як "використання за призначенням", якщо при обробці для приготування їжі або регенерації харчових продуктів, призначених для споживання людиною, будь-яке інше використання вважається «зловживанням» і тому є небезпечним. Обладнання, що використовується, повинно використовуватися відповідно до положень, передбачених у договорі, та в межах продуктивності, встановлених у відповідних пунктах.

### **Допустимі умови експлуатації**

Обладнання призначене для роботи тільки в межах приміщень, в рамках зазначених технічних характеристик та продуктивності. Для отримання оптимальної продуктивності та безпеки, будь ласка, дотримуйтесь наступних правил. Прилад має бути встановлений у відповідному місці, тобто такому, що забезпечує нормальне функціонування та проведення технічного обслуговування, планового та екстреного. Тому необхідно підготувати робочий простір для будь-яких робіт з технічного обслуговування таким чином, щоб не загрожувати безпеці оператора.

У приміщенні також мають бути забезпечені характеристики, необхідні для встановлення, такі як:

- температура довкілля приміщення має бути  $> +5^{\circ}\text{C}$ ;
- максимальна відносна вологість: 80%;
- мінімальна температура води, що охолоджує,  $> +10^{\circ}\text{C}$ ;
- підлога має бути не слизька і апаратура повинна бути встановлена правильно;
- приміщення повинно мати систему вентиляції та освітлення відповідно до вимог нормативних актів у країні використання;
- приміщення повинно мати умови для зливу сирій води, мати вимикачі та блокування заслінок, що забезпечують відключення будь-яких типів мережевого живлення вище за прилад;
- стіни відразу за обладнанням повинні бути вогнестійкими та/або ізольованими від можливих джерел займання.

### **Пусконаладжувальні випробування та гарантія**

Пусконаладжувальні роботи: це обладнання було протестовано виробником під час збирання на майданчику заводу. Усі сертифікати щодо польових випробувань будуть передані замовнику.

Гарантія: на обладнання поширюється гарантія строком на 12 місяців відповідно до специфікації, наведеної в договорі купівлі-продажу. Якщо протягом терміну дії гарантії у вас виникли несправності або відмова частини обладнання, і належать до випадків, зазначених у гарантії, після проведення необхідних перевірок, ми ремонтуватимемо або замінюватимемо дефектні деталі.

Дефектні частини ремонтуються або замінюються за гарантією безкоштовно. Завжди стягується з клієнта вартість транспортування та/або відправлення, а також вартість проїзду в обидва кінці для роботи техніків заводу-виробника.

Витрати на роботу силу техніків виробника на території замовника для усунення дефектів по гарантії несе виробник, за винятком випадків, коли характер дефекту такий, що він може бути легко видалений силами замовника.

Виключаються з гарантії всі інструменти та витратні матеріали, якщо вони надані виробником разом із машинами.

Виробник несе відповідальність за пристрій у його оригінальній конфігурації.

Виробник не несе відповідальності за неправильне використання обладнання, за шкоду, заподіяну внаслідок дій, не зазначених у цьому посібнику або не авторизованих заздалегідь виробником.






### **Гарантійний ремонт не проводиться у таких випадках:**

Ушкодження, спричинені транспортуванням та/або переміщенням, у даному випадку клієнт повинен проінформувати дилера та перевізника факсом або рекомендованим листом з повідомленням та зробити відповідні позначки на примірниках товаросупровідних документів, з описом того, що сталося. Технік-фахівець із встановлення обладнання оцінює збитки щодо можливості виконання установки.

Гарантія також скасовується при наявності:

- Пошкоджень, спричинених неправильною установкою.
- Пошкоджень, спричинених зносом деталей внаслідок неправильної експлуатації.
- Пошкоджень, спричинених використанням неоригінальних або nereкомендованих запасних частин.
- Пошкоджень, спричинених неправильним обслуговуванням та/або відсутністю технічного обслуговування.
- Пошкоджень, спричинених недотриманням процедур, описаних у цьому документі.

## ВСТУП





	Ця інструкція складена для звичайного користувача (оператора виробу з обмеженим колом обов'язків та завдань). Такий користувач може бути допущений до експлуатації виробу з увімкненими запобіжними пристроями та до його регулярного обслуговування (догляду).
	Користувачі, допущені до роботи з виробом, повинні бути ознайомлені з усіма аспектами його експлуатації та запобіжними заходами при роботі з ним. Експлуатація виробу повинна здійснюватися з використанням методів та засобів, що відповідають нормам безпеки.
	Цей документ не містить інформації щодо транспортування та встановлення виробу, а також його позапланового обслуговування, яке має виконуватися належним чином підготовленими технічними спеціалістами.
	Звичайний користувач, для якого призначений даний документ, має право приступити до експлуатації виробу тільки після того, як технічний фахівець завершив його встановлення (тобто після доставки виробу, підключення його до електро-, водо- та газопостачання та дренажної системи).
	Цей документ не містить інформації щодо всіх модифікацій або варіантів конструктивного виконання виробу. Виробник залишає за собою право внесення змін до документа без попередження.

## ОБОВ'ЯЗКИ - НЕПРИПУСТИМІ ДІЇ - ПОРАДИ - РЕКОМЕНДАЦІЇ

	Після отримання комплексу поставки необхідно розкрити упаковку та переконатися, що обладнання та комплектуючі не були пошкоджені у процесі транспортування. При виявленні пошкоджень слід негайно повідомити про них перевізника та відкласти встановлення обладнання. До процесу документального оформлення виявлених ушкоджень слід залучити кваліфікованого спеціаліста. Виробник не несе відповідальності за збитки, завдані під час транспортування.
	Персоналу, який не має дозволу на роботу з даним типом обладнання, забороняється будь-яким чином з ним взаємодіяти. Забороняється вживати будь-яких заходів щодо встановлення, налагодження або експлуатації виробу до повного ознайомлення з документацією, що додається до нього.
	Перед початком робіт слід уважно ознайомитись з інструкцією.
	Для забезпечення безпеки під час обслуговування виробу слід відключити його від електромережі, водо- та газопостачання.
	Під час експлуатації або обслуговування виробу необхідно використовувати відповідні засоби індивідуального захисту. На території ЄС діють відповідні Директиви щодо ЗІЗ, які підлягають дотриманню під час експлуатації описаних виробів.
	Не слід залишати поблизу виробу вогнебезпечні предмети та матеріали.
	Утилізацію спеціальних відходів слід здійснювати відповідно до відповідних стандартів.
	При завантаженні харчових продуктів у виріб та їх вилучення слід побоюватися опіків (один із залишкових ризиків). Опіки можуть виникнути при контакті з такими елементами: поверхні виробу, листи, продукти, що готуються.
	Посуд при приготуванні їжі слід розміщувати таким чином, щоб під час готування вона завжди знаходилася у полі зору користувача (оператора). Під час готування можливе витікання/проливання рідини з контейнерів з рідкими середовищами/продуктами, що може становити потенційну небезпеку для користувача.
	Недотримання санітарно-гігієнічних вимог може викликати швидке зношування обладнання, що впливає на його роботу і становить потенційну небезпеку для життя та здоров'я користувача.
	Строго забороняється будь-яким чином змінювати або видаляти інформаційні наклейки/таблички з наочними позначеннями, які розміщені на виробі.
	Слід зберегти цей документ, забезпечивши доступ до нього всім особам, яким дозволено використання виробу.
	Органи керування та налаштування виробу допускається перемикати виключно вручну. Ушкодження таких органів внаслідок використання гострих предметів тощо ведуть до обнулення гарантії.
	Для мінімізації ризику ураження електричним струмом або пожежі не рекомендується вмикати та відключати виріб від мережі мокрими руками.
	При роботі з виробом слід пам'ятати про небезпеку опіків. Необхідно в будь-якій ситуації дотримуватись відповідних заходів техніки безпеки.

### ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ

Незважаючи на те, що виготовлення та постачання виробів, що описуються, здійснюється з дотриманням сучасних виробничих норм і законодавчих вимог щодо їх виробництва та комерційної реалізації, слід враховувати наявність т.з. «залишкових ризиків», які через певні особливості самих виробів неможливо проконтролювати і повністю виключити. Перелік даних ризиків наведено нижче:

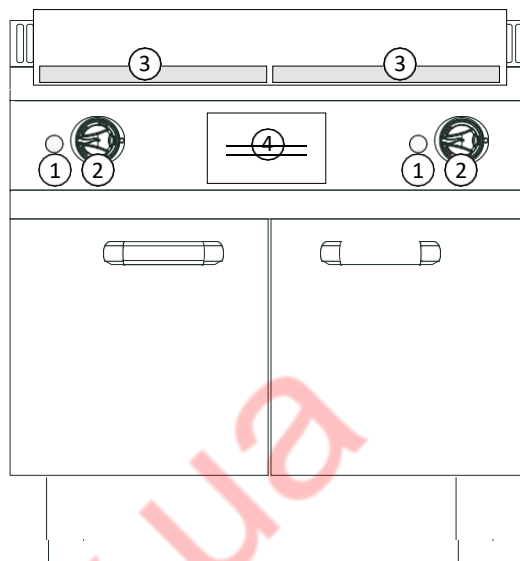
	<b>Залишковий ризик ураження електричним струмом:</b> подібні ризики є при роботі з будь-яким електричним та/або електронним обладнанням.
	<b>Залишковий ризик отримання опіків:</b> подібні ризики є при роботі з матеріалами, що розігріваються до високих температур.
	<b>Залишковий ризик вибуху:</b> Цей ризик є в таких ситуаціях: <ul style="list-style-type: none"><li>• виріб використовується в умовах наявності в навколишньому повітрі вибухонебезпечних речовин;</li><li>• виріб використовується для приготування їжі в герметичному посуді (наприклад, у банках), не призначеного для такого використання.</li></ul>
	<b>Залишковий ризик пожежі:</b> Цей ризик є в таких ситуаціях: <ul style="list-style-type: none"><li>• макароніварка використовується як фритюрниця.</li><li>• при готуванні використовуються вогнебезпечні рідини (наприклад, спиртовмісні продукти).</li></ul>

www.kiyu.ua

## РОЗМІЩЕННЯ ОСНОВНИХ КОМПОНЕНТІВ




Розташування малюнків є лише орієнтовним і може змінюватись.

1. Світловий індикатор (див. режими кнопок та функції ручок, клавіш та світлових індикаторів).
2. Ручка термостата (див. режими кнопок та функції ручок, клавіш та світлових індикаторів).
3. Панель для смаження.
4. Контейнер для збирання мастил/жирів після приготування.





## РЕЖИМ ТА ФУНКЦІЇ РУЧОК З КЛАВІШАМИ ТА СВІТЛОВИХ ІНДИКАТОРІВ

Розташування клавіш на малюнках є лише орієнтовним і може змінюватись.

	Ручка термостата (ЕЛЕКТРИКА). Виконує дві різні функції: 1. Регулювання температури. 2. Пуск/зупинка фази нагрівання.
	Жовтий світловий індикатор (ГАЗ/ЕЛЕКТРИЧНІСТЬ): індикатор відповідає використанню ручки термостату. Світло індикатора сигналізує про фазу нагрівання.
	Зелений світловий індикатор (ЕЛЕКТРИКА): Індикатор відповідає використанню ручки включення. Світло індикатора сигналізує про фазу функціонування.

## Опис режимів вимкнення

	При відключенні обладнання внаслідок несправності або в екстремій ситуації, при виникненні небезпеки для користувача, слід обов'язково відключити виріб від електроживлення, газо- та водопостачання.
	На схемі відображені різні положення регуляторів при аварійному відключенні виробу (A1-B1-C1-D1-E1), а також при штатному відключенні (A2-B2-C2-D2-E2).

### Відключення у зв'язку з неполадками у роботі

#### Запобіжний термостат

Входить до стандартного комплекту поставки наступних виробів:

- Фритюрниця (є у всіх моделях)
- Скородода перекидна (є у всіх моделях)
- Котел (є у всіх моделях)
- Макароноварка (тільки в електричних моделях)
- Плита (у всіх моделях з електричною духовкою)
- Поверхня для смаження (у всіх електричних моделях (тільки в серії 900))
- Лавовий гриль (відсутня)
- Пароварка (відсутня)
- Будь-які вироби з конфорками (є у всіх моделях серії 900 з газовою духовкою)

**Вимкнення:** у потенційно небезпечних ситуаціях спрацьовує термостат, який автоматично припиняє нагрівання виробу. Процес приготування припиняється до усунення причини збою.

**Повторне включення:** після усунення несправності, що спричинила спрацювання термостата, кваліфікований працівник може знову включити обладнання за допомогою відповідних засобів управління.

#### Аварійне відключення

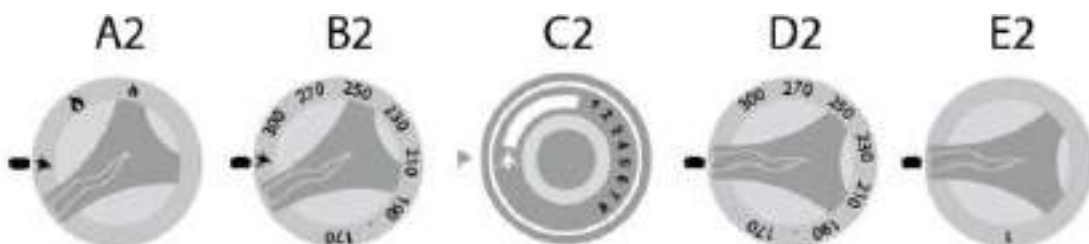
У потенційно небезпечній ситуації слід повернути регулятор у положення «0» (ABCDE-1), яке відповідає одному з положень на схемі залежно від моделі виробу.









#### Штатне відключення у процесі роботи

При необхідності тимчасового відключення обладнання у штатному режимі слід виконати такі дії:

- У виробах, що працюють на газу: повернути відповідну рукоятку (ABC-2) у положення розпалювання; запальник при цьому не гасне, оскільки подача газу на основний пальник не припиняється;
- В електричних виробах: повернути рукоятки «D2-E2» у положення «0» для припинення нагрівання



## Введення в експлуатацію при першому включенні

	При першому вмиканні та після тривалого простою обладнання повинно бути ретельно очищене, щоб видалити всі залишки стороннього матеріалу (див. поточне обслуговування).
    	<b>Очищення при першому вмиканні</b>  Не використовуйте для чищення обладнання струмені води під тиском та/або прямі струмені.  Вручну видаліть захисне зовнішнє покриття та ретельно очистіть усі зовнішні частини обладнання. Після завершення операцій, описаних для чищення зовнішніх частин, необхідно виконати дії, описані в розділі "Повсякденне чищення" (див. поточне обслуговування).

## Повсякденний пуск в експлуатацію

Процедура:

1. Перевірити санітарно-гігієнічний стан виробу;
2. Переконайтеся, що витяжна вентиляція у приміщенні працює належним чином;
3. За потреби включити штекер виробу до розетки електромережі;
4. Включити електроживлення виробу, відкрити подачу води та газу;
5. Перевірити, чи не засмічена дренажна система (якщо є);
6. Перейти до дій, описаних у підрозділі «Початок роботи».





## Щоденне вимкнення та виведення з експлуатації на тривалий термін

Процедура:

1. Перекрити подачу на виріб газу, води та електрики.
2. Упевнитися, що дренажні крани (за наявності) знаходяться у закритому положенні;
3. Перевірити санітарно-гігієнічний стан виробу .



У разі тривалого простою виробу слід вжити заходів проти можливого окислення деяких елементів (див. пункт «Поточне обслуговування»).

## Початок роботи



	Перед виконанням операцій див. розділ “Увімкнення в роботу в штатному режимі”.
	При завантаженні та вивантаженні продукту з приладу залишається залишковий ризик опіків; цей ризик може виявитися при випадковому контакті з такими компонентами: варильна панель - варильна камера - ємності або продукт, що обробляється.
	Вжити необхідних заходів для захисту людини. Під час виконання операцій використовувати відповідні засоби захисту.
	На фазі нагрівання змастити олією поверхню, щоб забезпечити зручність приготування їжі.

## Увімкнення/вимкнення

1. Повернути ручку в потрібне положення, щоб відрегулювати робочу температуру (Мал. 1).
2. Зелене світло індикатора сигналізує про фазу функціонування  
Жовте світло індикатора сигналізує про фазу нагрівання.
3. Повернути ручку/ручки в положення "нуль" (Мал. 1С), щоб зупинити генерацію тепла.

	Робоча температура регулюється за допомогою індикаторів на ручці.
	З подвійним приводом (2 ручки термостата) кожна ручка впливає на роботу однієї зони нагріву (див. схему D).

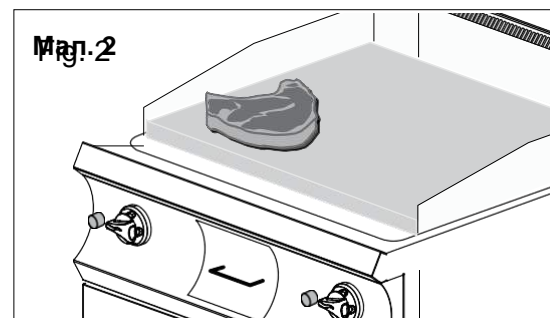
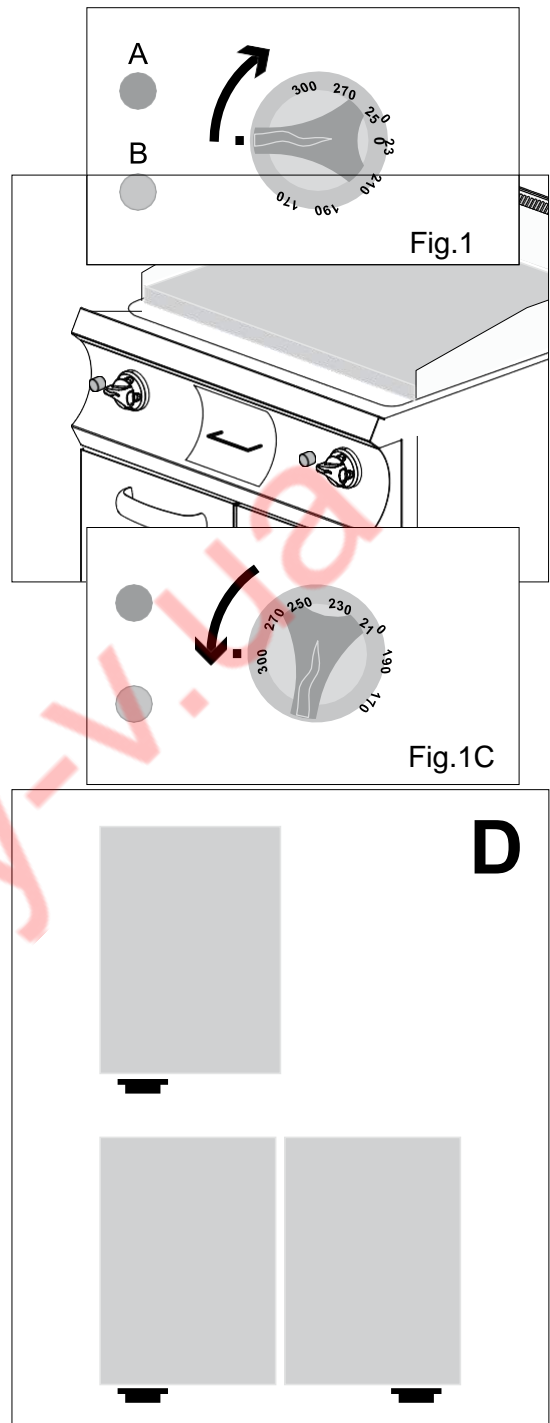
## Завантаження-розвантаження продукції

	Не використовувати каструлі або інші контейнери для приготування їжі на даній поверхні.
	Дочекайтеся досягнення потрібної температури, перш ніж укласти продукти на поверхню.

Після досягнення заданої температури завантажити продукти безпосередньо на варильну панель (Мал. 2).


Після завершення процесу приготування вивантажити продукт за допомогою спеціальних інструментів, поклавши його в заздалегідь підготовлене місце.

Після завершення процедури вивантаження продукту, виконати ще одне завантаження або розпочати операції, описані в розділі “Виведення з експлуатації”.





## Вимкнення виробу

По завершенні робочого циклу поверніть ручки на пристрої в положення "нуль".

	Обладнання необхідно регулярно очищати, а будь-які забруднення та/або осадження продуктів харчування видаляти.
---	--

Перевірте санітарно – гігієнічний стан виробу.

Перекрити подачу на виріб газу, води та електрики



	Залишкова вологість осідає на конфорку/панель і може пошкодити функціональність обладнання, викликаючи передчасне зношування конфорки/панелі.
	Для усунення будь-яких залишків вологи з панелей, щоб унеможливити передчасне зношування, необхідно, після завершення операцій чищення, включити прилад приблизно на 10 хвилин.

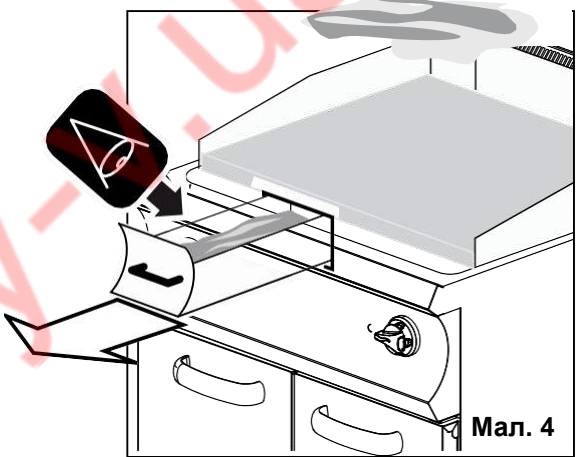
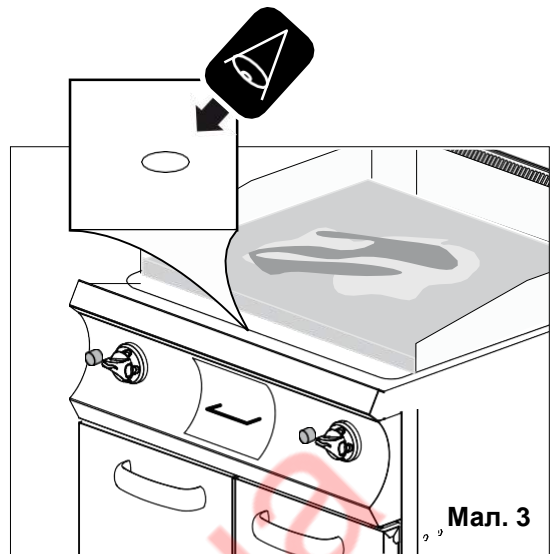
Дочекайтеся охолодження панелі, щоб не спровокувати опіків оператора.

Перевірити відсутність засмічень у зливному отворі (Мал.3).






Нанести за допомогою звичайного випарника на всю поверхню духовки рідкі миючі засоби та вручну, використовуючи не абразивні губки, ретельно очистити всю поверхню.



Місткість контейнера для збору матеріалу, що зливається, обмежена. Періодично перевіряти наповнюваність, щоб не допустити переливу (Мал. 4).

	Наповнювати до 3/4 об'єму контейнера, щоб забезпечити безпеку переміщення. Після наповнення приблизно до 3/4 від загальної ємності, витягнути контейнер з поглиблення, опорожнити, а потім встановити на місце.
	Спорожнити контейнер, дотримуючись процедури утилізації, що діє в країні експлуатації, та встановити спорожнений контейнер у відповідне поглиблення











## ЗОБОВ'ЯЗАННЯ - ЗАБОРОНИ - ПОРАДИ - РЕКОМЕНДАЦІЇ




	Якщо обладнання підключено до труби, зливна труба повинна бути очищена у відповідності до вимог правил конкретної країни.
	Щоб гарантувати, що обладнання знаходиться у відмінному технічному стані, слід проводити принаймні раз на рік техобслуговування силами авторизованої служби підтримки.
	Забороняється проведення будь-яких робіт силами сторонніх осіб. Забороняється оператору загального профілю виконувати будь-які роботи, що належать до компетенції уповноважених та кваліфікованих техніків.
	Якщо вам потрібно отримати доступ до зони приготування їжі, важливо пам'ятати, що залишається ризик опіків. Тому необхідно використовувати відповідні засоби індивідуального захисту
	Вимикати електроживлення на вході обладнання щоразу, коли ви повинні працювати в умовах безпеки під час проведення операцій або чищення та обслуговування.
	Під час експлуатації або обслуговування виробу необхідно використовувати відповідні засоби індивідуального захисту. На території ЄС діють відповідні директиви щодо ЗІЗ, які підлягають дотриманню під час експлуатації описаних виробів.
	Обладнання використовується для приготування продуктів, призначених для харчування людини; постійно підтримувати чистоту обладнання та всього навколишнього приміщення. Відсутність підтримки гігієнічних умов може призвести до раннього зношування обладнання та створити небезпечні ситуації.
	Накопичення бруду поблизу джерел тепла при нормальній роботі обладнання можуть спалахнути, створюючи небезпечні ситуації. Обладнання необхідно регулярно очищати, будь-які забруднення та/або осадження продуктів харчування повинні бути видалені.
	Хімічний вплив солі та/або оцту або інших кислотомісних речовин у процесі приготування може спричинити у довгостроковій перспективі корозійні явища на поверхні для смаження. Обладнання наприкінці циклу приготування з використанням цих речовин має бути ретельно промито з миючим засобом, рясно ополоснуте та висушене.
	Зверніть увагу, що поверхні з нержавіючої сталі можуть бути пошкоджені, зокрема, не слід використовувати корозійні речовини, абразивні чи ріжучі інструменти.
	Миюча рідина для чищення поверхні для смаження повинна мати певні хімічні характеристики: рН більше 12, без вмісту хлоридів/аміаку, з в'язкістю та щільністю, подібними до води. Для чищення поверхонь виробу слід використовувати неагресивні миючі засоби (побутового типу, для миття сталі, скла та емальованих покриттів).
	Слід уважно читати інформацію на упаковках продуктів, що використовуються. Під час тих чи інших робіт слід використовувати відповідні засоби індивідуального захисту (див. відповідні позначення на упаковці).
	Не слід використовувати для миття виробу струмінь води під тиском. Для миття поверхонь виробу використовувати водопровідну воду, протирати серветками, що вбирають, або іншим неабразивним матеріалом.
	У разі тривалого простою виробу необхідно, крім відключення його від комунікацій, ретельно очистити всі його внутрішні та зовнішні поверхні.
	Перед початком робіт з догляду/очищення, описаних нижче, користувач повинен ознайомитися з цією інструкцією.
	Утилізацію відходів слід здійснювати відповідно до чинних стандартів.

	<p><b>Щоденний догляд</b></p> <p>Звичайним розпилювачем нанести миючий засіб на всі поверхні виробу (готової камери, кришки і на всі відкриті поверхні) і вручну вимити виріб, використовуючи губку з неабразивного матеріалу.</p> <p>Після закінчення миття ретельно обполоснути виріб чистою водопровідною водою (не допускається використовувати прямі струмені води під напором).</p> <p>Поверхню для смаження насухо притирають м'якою тканиною.</p>
	<p><b>Чищення при тривалому простій</b></p> <p>Перед виведенням обладнання з експлуатації на тривалий період слід виконати всі вищеписані процедури щоденного догляду.</p> <p>Після завершення вказаних дій слід вжити заходів для захисту від окислення відкритих елементів виробу. А саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• промити такі елементи теплою водою з невеликою кількістю мила;</li> <li>• ретельно промити їх чистою водою (не допускається використовувати струмінь води під напором);</li> <li>• насухо протерти поверхні м'яким неабразивним матеріалом;</li> <li>• нанести на поверхні з нержавіючої сталі шар вазеліну, використовуючи шматок м'якої тканини.</li> </ul> <p><b>Якщо виріб має дверцята з гумовими прокладками, слід відкрити їх для забезпечення вентиляції і нанести на гумові прокладки шар тальку.</b></p> <p>Виріб та приміщення, в якому він встановлений, слід регулярно провітрювати</p>

## Зведена таблиця: компетенції – роботи – частота

	Оператор загального профілю Особа, уповноважена на використання обладнання з активними засобами захисту, здатна виконувати прості завдання.
	Спеціалізований оператор Досвідчений оператор, уповноважений на переміщення, транспортування, установлення, обслуговування, ремонт та утилізацію обладнання.

	<b>ОПЕРАЦІЇ, ЯКІ НЕОБХІДНО ВИКОНАВАТИ</b>	<b>ЧАСТОТА РОБОТ</b>
	Чищення при першому вмиканні	Під час доставки клієнту, після встановлення
	Догляд за виробом	Щоденна
	Чищення поверхонь, що стикаються з харчовими продуктами	Щоденна
	Контроль термостату	Щорічна
	Контроль мікровимикача	Щорічна

	У разі виникнення несправності звичайний користувач вживає заходів щодо виявлення її причини і, якщо його кваліфікація дозволяє подібне, усуває несправність та відновлює експлуатацію виробу.
	Якщо проблема не може бути вирішена силами звичайного користувача, слід вимкнути електроживлення виробу та відключити його від усіх комунікацій. Після цього необхідно звернутися до відділу обслуговування клієнтів компанії-постачальника.
	Кваліфікований технічний фахівець залучається у випадках, коли звичайний користувач не може усунути неполадку самотужки, або якщо кваліфікація не дозволяє йому зайнятися усуненням неполадки та відновленням роботи виробу.

## ПОШУК НЕСПРАВНОСТЕЙ



У разі виникнення проблем найменш серйозні з них можна спробувати усунути за допомогою наведеної нижче таблиці.

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Неможливо увімкнути прилад	<ul style="list-style-type: none"><li>Головний рубильник не підключений</li><li>Спрацював диференційний або магнітно-термічний вимикач</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Підключити головний рубильник</li><li>Відновити диференціальний або магнітно-термічний вимикач</li></ul>
Виріб, що працює на газі, не запускається	<ul style="list-style-type: none"><li>Закрито клапан на лінії подачі газу</li><li>У газопроводі скупчилося повітря</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Відкрити клапан на лінії подачі газу</li><li>Повторити процедуру розпалювання пальника</li></ul>
Світлові індикатори не працюють	<ul style="list-style-type: none"><li>Основний вимикач не підключений</li><li>Спрацював пристрій захисного відключення або автоматичний вимикач</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Підключити основний вимикач</li><li>Повернути ПЗВ або автомат у вихідне положення.</li></ul>





Якщо проблема не може бути вирішена силами користувача, слід вимкнути обладнання та відключити його від усіх комунікаційних мереж. Після цього необхідно звернутися до відділу обслуговування клієнтів компанії-постачальника.

## **ВИМКНЕННЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ**

Відповідно до положень Директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС та 2003/108/ЕС, що стосуються обмеження використання шкідливих речовин при виробництві та експлуатації електричного та електронного обладнання, а також до утилізації відходів, символ перекресленого сміттевого бака на устаткуванні упаковка означає, що наприкінці його терміну служби вона повинна бути утилізована окремо від інших відходів.

### **Утилізація відходів**

	У процесі експлуатації та техобслуговування слід запобігти попаданню забруднюючих речовин (мастил, олій та ін.) у навколишнє середовище та проводити роздільний вивіз відходів залежно від хімічного складу матеріалів та відповідно до застосовного законодавства.
	Виведення обладнання з експлуатації та його утилізація повинні виконуватись кваліфікованими співробітниками.

Вивезення відходів у непередбаченому порядку та у непередбачені місця є незаконним та передбачає покарання відповідно до чинного на території цієї держави законодавства.

www.kiyu-v.ua