

Arach

COOK *line*

КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА

**МОДЕЛІ: APRE-47QP, APRE-47P, APRE-77QP, APRE-77QFE,
APRES-77P, APRES-77FE, APRE-77P, APRE-77FE, APRE-117P,
APRE-117FE**



Комплект поставки

- Виріб
- Кришка (-и)
- Металевий(-е) лист(-и)
- Ґрати під лист
- Трубопроводи та дроти для підключення до комунікаційних мереж (тільки якщо зазначено в замовленні). Склад комплекту постачання може бути різним, залежно від замовлення.

Передбачуване використання

Використання виробу, що описується в цьому документі, вважається належним, якщо воно застосовується для приготування або розігріву продуктів, призначених для споживання; усі інші форми використання вважаються неналежними і таким чином потенційно небезпечними. Виріб призначений для застосування в умовах, описаних у документі, в межах обмежень щодо характеристик, зазначених у відповідних пунктах.

Допустимі умови експлуатації

Виріб розрахований на експлуатацію виключно у приміщенні, з дотриманням відповідних технічних та експлуатаційних вимог. Для максимально ефективної роботи виробу необхідно забезпечити дотримання таких вимог: виріб повинен бути встановлений у відповідному місці, в якому забезпечувалося б зручність поточної експлуатації та регулярного та позачергового технічного обслуговування. Місце встановлення повинно бути обладнане таким чином, щоб під час проведення технічного обслуговування забезпечувалася належна безпека обслуговуючого персоналу.

Приміщення має відповідати певним вимогам, зокрема:

- температура у приміщенні не менше +5°C;
- максимальна відносна вологість: 80%;
- мінімальна температура води, що охолоджує, не менше +10°C;
- підлога в приміщенні не повинна бути слизькою, виріб повинен стояти рівно;
- приміщення має бути оснащено системами освітлення та вентиляції повітря відповідно до місцевих норм;
- приміщення має бути оснащено дренажною системою для відведення забрудненої води, а також електричними вимикачами та вентилями для відключення обладнання від комунікацій у разі потреби;
- стіни навколо обладнання повинні мати вогнестійке покриття та/або ізолювані належним чином від джерел тепла.

Приймні випробування та умови гарантійної угоди

Приймні випробування: обладнання пройшло технічний контроль з боку виробника під час збирання на виробничому підприємстві. Усі відповідні акти приймального контролю передаються покупцю.

Умови гарантійної угоди: термін гарантії на виріб складає 12 місяців відповідно до положень договору купівлі-продажу. Якщо під час терміну дії гарантії було виявлено збої в роботі виробу або наявність несправних частин та вузлів, які підпадають під дію гарантії, після виконання належних перевірок несправні частини або вузли виробу будуть відремонтовані або замінені. Заміна або ремонт несправних частин та вузлів, які підпадають під дію гарантійної угоди, провадиться за рахунок постачальника. Покупець у цьому випадку оплачує витрати, пов'язані з транспортуванням запчастин, а також витрати на відрядження (в обидва кінці) у зв'язку з проїздом технічних фахівців виробника до місця експлуатації обладнання.

Витрати з оплати праці технічних фахівців виробника за місцем експлуатації виробу у зв'язку з усуненням дефектів, обумовлених гарантійним угодою, несе клієнт, крім випадків, коли такі дефекти може бути легко усунути самим клієнтом.

Умови гарантійної угоди не поширюються на витратні елементи та матеріали, що постачаються з обладнанням.

Виробник несе відповідальність за обладнання у його початковій технічній конфігурації.

Виробник не несе відповідальності за шкоду, завдану внаслідок неналежної експлуатації виробу, та за пошкодження, що виникли внаслідок дій, не передбачених цією інструкцією або не погоджених попередньо з виробником.

Гарантійна угода втрачає чинність у таких випадках:






- Пошкодження виробу при транспортуванні та/або навантаженні-розвантаженні. У цій ситуації клієнт зобов'язаний повідомити про те, що сталося, постачальника та компанію-перевізника, а також зафіксувати пригоду в товаросупровідних документах. Кваліфікований технічний спеціаліст, відповідальний за встановлення виробу, оцінить завдані збитки та можливість подальшої установки та експлуатації виробу.

Гарантійна угода також втрачає чинність у разі:















- пошкоджень, що завдані внаслідок некоректної установки;
- пошкоджень, що виникли внаслідок зносу деталей внаслідок неналежної експлуатації обладнання;
- пошкоджень, спричинених використанням nereкомендованих запчастин чи запчастин стороннього виробника;
- пошкоджень, що виникли внаслідок некоректного технічного обслуговування та/або його відсутності;
- пошкоджень, що виникли внаслідок недотримання вимог цього документа.

www.kiyu-v.ua

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 вогнєнебезпечні 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.
	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

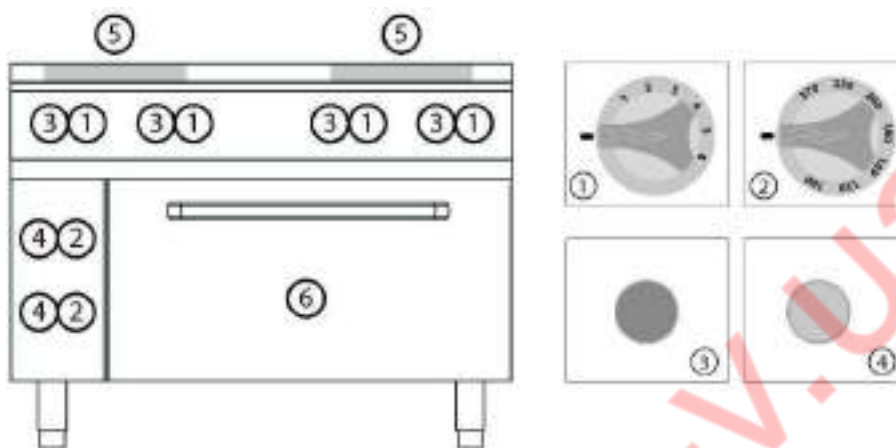
Незважаючи на те, що виготовлення та постачання виробів, що описуються, здійснюється з дотриманням сучасних виробничих норм і законодавчих вимог щодо їх виробництва та комерційної реалізації, слід враховувати наявність т.з. «залишкових ризиків», які через певні особливості самих виробів неможливо проконтролювати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

	Залишковий ризик ураження електричним струмом: подібні ризики є при роботі з будь-яким електричним та/або електронним обладнанням.
	Залишковий ризик отримання опіків: подібні ризики є при роботі з матеріалами, що розігріваються до високих температур.
	Залишковий ризик отримання опіків унаслідок течі у посуді: Подібні ризики можуть виникнути при роботі з ємностями, до країв заповненими рідкими та/або твердими продуктами при нагріванні їх до температури, що загрожує зміною їх структури (переходом з твердого в рідкий стан), що при недотриманні правил техніки безпеки може призвести до отримання опіків. Під час приготування подібні ємності слід розміщувати таким чином, щоб вони знаходились у полі зору користувача.
	Залишковий ризик вибуху: Цей ризик є в таких ситуаціях: <ul style="list-style-type: none">у приміщенні відчувається запах газувиріб використовується в умовах наявності в навколишньому повітрі вибухонебезпечних речовин;виріб використовується для приготування їжі в герметичному посуді (наприклад, у банках), не призначеного для такого використання.
	Залишковий ризик пожежі: Цей ризик є в таких ситуаціях: <ul style="list-style-type: none">при готуванні використовуються вогнебезпечні рідини (наприклад, спиртовмісні продукти).

Розташування основних елементів





Дані ілюстрації мають приблизний характер і можуть бути змінені.

1. Вимикач плити (регулятор термостату).
2. Вимикач духовки (регулятор термостату).
3. Зелений індикатор.
4. Жовтий індикатор.
5. Конфорка (зона нагріву).
6. Духова шафа (Духовка).





Режими роботи та функції рукояток, кнопок та індикаторів

Дані ілюстрації мають приблизний характер і можуть бути змінені.

	Регулятор термостату (електричний). Він виконує дві різні функції: 1. Регулювання температури приготування їжі; 2. Запуск/зупинка фази нагрівання.
	Поворотний вимикач (електричний). Він виконує одну функцію: замикання та розмикання електричного ланцюга
	Жовтий індикатор (для газових та електричних моделей). Індикатор сигналізує використання регулятора термостата. Увімкнення індикатора сигналізує про нагрівання.
	Зелений індикатор (для газових та електричних моделей). Індикатор сигналізує про використання вимикача. Увімкнення індикатора сигналізує про те, що обладнання увімкнене.

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

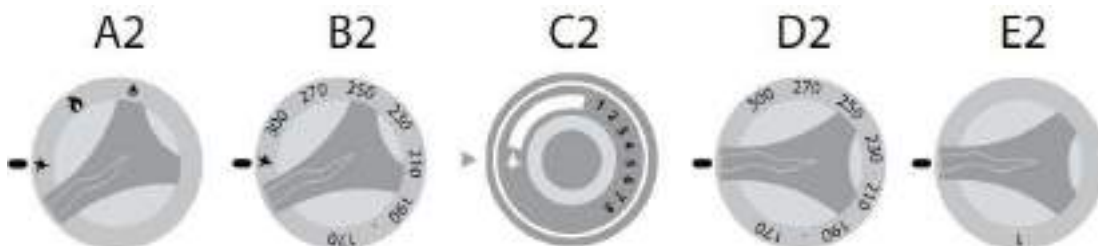
У потенційно небезпечній ситуації слід повернути регулятор у положення «0» (ABCDE-1), яке відповідає одному з положень на схемі залежно від моделі виробу. Див. «Режими роботи та функції ручок, кнопок та індикаторів».





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 палик не припиняється;
- В електричних виробах: повернути рукоятки «D2-E2» у положення «0» для припинення нагрівання (Див. розділ «Режими роботи та функції рукояток, кнопок та індикаторів»).



ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ




	Перед введенням виробу в експлуатацію та при включенні його після тривалого простою його слід ретельно очистити, видаляючи всі сліди сторонніх забруднень (див. розділ «Поточне обслуговування»).
	Очищення виробу під час введення його в експлуатацію Не слід використовувати для миття виробу струмінь води під тиском. Необхідно вручну видалити захисну плівку зовні виробу та ретельно протерти всі його зовнішні елементи. Після очищення зовнішніх елементів виробу подальше очищення/мийка виконується у порядку, описаному в підрозділі «Щоденний догляд» (див. розділ «Поточне обслуговування»).

Увімкнення виробу в штатному режимі

Порядок:

1. Перевірити санітарно-гігієнічний стан виробу;
2. Переконавшись, 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);


Перейти до дій, описаних у підрозділі «Початок приготування».

	<i>У лінії подачі газу (якщо вона не використовується або використовується нерегулярно) можуть утворюватися бульбашки повітря. Необхідно взяти відповідних заходів щодо усунення цієї проблеми.</i>
	<i>Для видалення повітря з газопроводу слід відкрити вентиль подачі газу, перевести рукоятку виробу, утримуючи її в натиснутому положенні, положення розпалу, піднести до запальника відкрите полум'я (сірник і т.п.) і дочекатися займання газу.</i>
	<i>Після розпалу малого пальника слід на кілька секунд повернути рукоятку-регулювальник у положення максимальної подачі, доки полум'я не стане стійким. Потім потрібно повернути регулятор у положення "0" і, при необхідності, перекрити подачу газу.</i>





Вимкнення виробу в кінці роботи та виведення його з експлуатації на тривалий період

Порядок:

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 (див. пункт «Поточне обслуговування»).

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

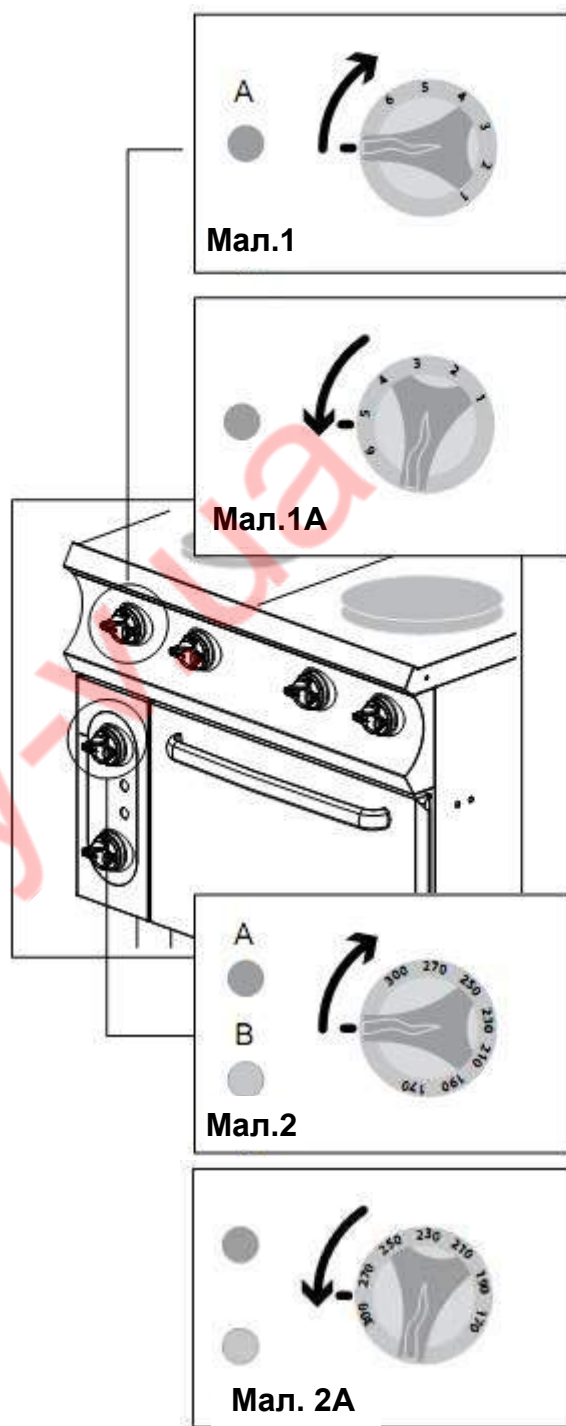
ПОЧАТОК РОБОТИ



	Перед початком виконання робіт, описаних у цьому розділі, див. «Увімкнення виробу в штатному режимі».
	При завантаженні харчових продуктів у виріб та їх вилучення слід побоюватися опіків (один із залишкових ризиків). Опіки можуть виникнути при контакті з такими елементами: палиник, камера для приготування посуду або продукти, що готуються.
	Слід вжити відповідних заходів безпеки. При експлуатації чи обслуговуванні виробу необхідно використовувати засоби індивідуального захисту.
	Продукти слід помістити в спеціальний посуд (контейнери), який, у свою чергу, необхідно акуратно і рівно поставити на конфорки та/або духовку.
	Діаметр страв/контейнерів, що розміщуються в зонах нагріву, повинен становити від 200 до 375 мм.

Увімкнення та вимкнення


На початку процесу приготування їжі слід виконати такі дії:

1. Необхідно встановити необхідну температуру за допомогою регулятора (мал. 1 "ЗОНА НАГРІВУ", мал. 2 "ДУХОВКА");
2. Увімкнення зеленого індикатора означає, що обладнання працює (мал. 1-2 А); включення жовтого індикатора означає, що йде нагрівання обладнання (мал. 2);
3. Необхідно повернути регулятор у положення "0" (мал. 1-2 А) для припинення генерації тепла.



	Робоча температура духовки встановлюється за допомогою поворотного регулятора термостата (див. позначення на регуляторі)
	Швидкість нагрівання конфорок встановлюється за допомогою відповідного регулятора (позиції 0-6). Позиція 6 позначає максимальну швидкість нагрівання

Завантаження та вилучення продуктів

	Обсяг продуктів усередині кухарського посуду не повинен перевищувати $\frac{3}{4}$ від його об'єму
---	--


Слід акуратно поставити посуд у центр зони нагріву (мал. 3)

Після закінчення приготування слід зняти ємність із конфорки (зони нагріву) і поставити її в заздалегідь підготовлене місце

Відкрийте дверцята духовки для завантаження продуктів

Слід поставити ємність по центру решітки (мал. 4)

Потім закрити дверцята духовки.



	При відкриванні дверцят духової шафи необхідно зміститися убік, щоб уникнути прямого впливу тепла
---	---

Після закінчення приготування слід вийняти ємність і поставити її в заздалегідь підготовлене місце

Після виймання ємностей з продуктами можна повернути їх у духовку (або на конфорки) або приступати до дій, описаних у розділі «Вимкнення обладнання»

Вимкнення обладнання

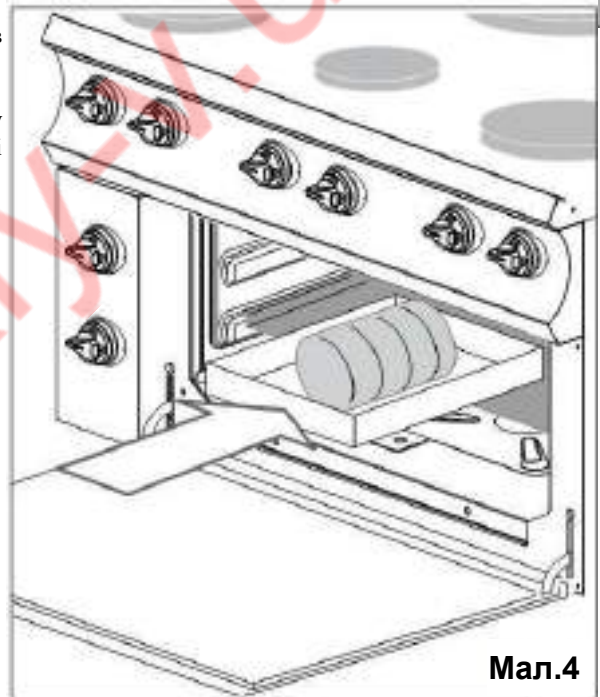
Після закінчення роботи слід повернути всі регулятори у положення «0»

	Слід регулярно чистити обладнання та видаляти з нього залишки їжі.
	Індикатор (якщо такий є в системі) не повинен горіти після закінчення роботи

Необхідно перевірити санітарно-гігієнічний стан обладнання, див. розділ «Технічне обслуговування»




Слід перекрити подачу газу, води або електрики (залежно від типу обладнання).

Необхідно переконатися, що крани дренажної системи (якщо є) перебувають у положенні «Закрито».





Обов'язки – Неприпустимі дії – Поради – Рекомендації




	Якщо виріб з'єднаний із витяжкою, необхідно організувати чищення газовідвідної труби відповідно до місцевих законодавчих норм (для отримання додаткових відомостей необхідно зв'язатися з організацією, яка виконувала встановлення виробу).
	Для підтримки виробу в бездоганному технічному стані необхідно проводити його технічне обслуговування не рідше ніж раз на рік, залучаючи до цього процесу кваліфікованих технічних фахівців
	Персоналу, який не має дозволу на роботу з даним типом обладнання, забороняється будь-яким чином з ним взаємодіяти. Звичайним користувачам забороняється здійснювати операції, призначені для виконання виключно кваліфікованими технічними спеціалістами.
 	При роботі з виробом слід пам'ятати про безпеку опіків. Необхідно в будь-якій ситуації дотримуватись відповідних заходів техніки безпеки.
 	З метою безпеки під час обслуговування виробу або догляду за ним слід відключити його від електромережі.
	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.
	Виріб призначений виключно для приготування продуктів харчування. Виріб і навколишній простір слід підтримувати у чистоті. Недотримання санітарно-гігієнічних норм може спричинити швидке зношування частин виробу, що впливає на його роботу та представляє потенційну небезпеку для життя та здоров'я користувачів.
	Забруднення, що накопичуються поруч із джерелами тепла, можуть спалахнути під час використання виробу, створюючи загрозу життю та здоров'ю користувачів. Виріб слід регулярно чистити, видаляючи всі забруднення та сліди харчових продуктів.
	Хімічний вплив солі та/або оцту, а також інших кислотомісних речовин, у довгостроковій перспективі може спричинити корозію внутрішніх поверхонь конфорок під час готування. Після закінчення готування з використанням подібних речовин слід ретельно очистити виріб за допомогою миючого засобу, промити його чистою водою і протерти насухо.
	Слід уникати пошкодження поверхонь із нержавіючої сталі. Не допускається використання речовин, що роз'їдають, абразивних матеріалів і гострих інструментів.
	Хімічний склад миючого засобу, що використовується для догляду за конфорками, повинен відповідати певному набору вимог: рівень рН вище 12 без вмісту хлоридів або аміаку, в'язкість і щільність як у води. Для чищення внутрішніх 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>Щоденне чищення зон нагріву (конфорочних зон)</p> <p>Для чищення варочної поверхні необхідно за допомогою пульверизатора нанести миючий засіб на панель і, використовуючи губку з неабразивного матеріалу, протерти її вручну. Після закінчення протирання панелі необхідно обмити її великою кількістю водопровідної води (не слід використовувати прямі струмені води під напором).</p> <p>Після закінчення вищеописаних процедур слід ретельно висушити вимиті поверхні за допомогою м'якої тканини, що вбирає. За потреби вищеописані процедури можна повторити.</p> <p>Конденсат, що накопичується в зонах нагріву, може завдати шкоди устаткуванню і викликати передчасний вихід з ладу панелі.</p> <p>Для видалення конденсату після закінчення чищення слід увімкнути обладнання, встановити мінімальний температурний режим та почекати деякий час, після чого знову вимкнути (див. розділ 3 інструкції «Увімкнення та вимкнення обладнання»)</p>
	<p>Щоденне чищення духової шафи (духовки)</p> <p>Залежно від моделі обладнання, спочатку необхідно витягти з нього всі знімні елементи: ґрати, листи та інші предмети.</p> <p>Необхідно розігрівати духовку протягом приблизно 20 секунд.</p> <p>Потім необхідно на кілька секунд відкрити духовку, щоб дати трохи охолонути.</p> <p>Для чищення духовки необхідно за допомогою пульверизатора нанести миючий засіб на всі панелі та, використовуючи губку з неабразивного матеріалу, протерти їх вручну.</p> <p>Після закінчення протирання духовки необхідно промити її великою кількістю водопровідної води (не слід використовувати прямі струмені води під напором).</p> <p>Після закінчення вищеописаних процедур слід ретельно висушити вимиті поверхні за допомогою м'якої тканини, що вбирає.</p> <p>За потреби вищеописані процедури можна повторити.</p> <p>Слід очистити елементи, попередньо витягнуті з духовки (решітки, листи та ін.) за допомогою миючого засобу та водопровідної води, ретельно їх промити та висушити.</p> <p>Для видалення конденсату після закінчення чищення слід увімкнути обладнання, встановити мінімальний температурний режим і почекати деякий час, після чого знову вимкнути (див. розділ 3 інструкції Увімкнення та вимкнення обладнання)</p>
	<p>Чищення при тривалому простой</p> <p>Перед виведенням обладнання з експлуатації на тривалий період слід виконати всі вищеописані процедури чищення.</p> <p>Після закінчення чищення слід вжити таких заходів проти окислення деяких елементів обладнання:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Необхідно очистити вищезгадані елементи за допомогою теплої мильної води • Потім необхідно ретельно їх промити чистою водопровідною водою (не використовувати струмені під високим напором) • Слід ретельно просушити елементи, використовуючи неабразивний матеріал (тканину) • Потім необхідно нанести на поверхні з нержавіючого металу шар вазеліну, використовуючи шматок тканини. <p>Якщо система обладнана дверцятами з гумовими прокладками, слід відкрити їх та обсипати гуму тальком.</p> <p>Обладнання та приміщення, в якому воно встановлене, слід регулярно провітрювати.</p>

Зведена таблиця: кваліфікація користувача – обов'язки – частота обслуговування

	Звичайний користувач Особа, допущена до експлуатації виробу з увімкненими запобіжними пристроями та до його поточного обслуговування.
	Технічний спеціаліст Користувач-спеціаліст, який має право на переміщення, транспортування, встановлення, технічне обслуговування, ремонт та утилізацію обладнання.

	ВИД РОБІТ	ЧАСТОТА
	Очищення виробу під час введення його в експлуатацію	По доставці клієнту, після встановлення
	Догляд за виробом	Щодня
	Чищення поверхонь, що стикаються з продуктами, що готуються	Щодня
	Чищення газовідвідної системи	Щорічно
	Перевірка термостату	Щорічно
	Чищення поверхонь, що нагріваються (хромованих та чавунних)	Щодня

	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 та усунення несправностей



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

ТИП НЕСПРАВНОСТІ	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ
Виріб не вмикається	<ul style="list-style-type: none"> Основний вимикач не підключений Спрацював пристрій захисного відключення або автоматичний вимикач 	<ul style="list-style-type: none"> Підключити основний вимикач Повернути ПЗВ або автомат у вихідне положення.
Вода не подається в бак макароніварки (не застосовується для даного типу обладнання).	<ul style="list-style-type: none"> Перекрито клапан на лінії подачі води 	<ul style="list-style-type: none"> Відкрити клапан на лінії подачі води
Вода не зливається з камери.	<ul style="list-style-type: none"> Засмічений дренаж. 	<ul style="list-style-type: none"> Прочистити дренажний фільтр системи Усунути засмічення
Стінки бака покриті вапняним нальотом	<ul style="list-style-type: none"> Занадто жорстка вода; не працює пом'якшувач води 	<ul style="list-style-type: none"> Передбачити пристрій пом'якшення води Замінити засіб для пом'якшення видалити вапняний наліт з камери
Стінки камери вкриті плямами	<ul style="list-style-type: none"> Низька якість води Неефективний миючий засіб Недостатнє ополіскування після миття 	<ul style="list-style-type: none"> Передбачити фільтрацію води Використати рекомендований миючий засіб Ополоснути стінки ще раз
Виріб, що працює на газі, не запускається	<ul style="list-style-type: none"> Закрито клапан на лінії подачі газу У газопроводі скупчилося повітря 	<ul style="list-style-type: none"> Відкрити клапан на лінії подачі газу Повторити процедуру розпалювання пальника
Світлові індикатори не працюють	<ul style="list-style-type: none"> Основний вимикач не підключений Спрацював пристрій захисного відключення або автоматичний вимикач 	<ul style="list-style-type: none"> Підключити основний вимикач Повернути ПЗВ або автомат у вихідне положення.



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



ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ МАТЕРІАЛІВ У КОНТЕКСТІ ЗАКОНОДАВЧИХ НОРМ ТІЄЇ КРАЇНИ, В ЯКІЙ ВІДБУВАЄТЬСЯ ВИВЕДЕННЯ ОБЛАДНАННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Відповідно до положень Директив 2002/95/EC, 2002/96/EC та 2003/108/EC, 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.

Роздільна утилізація відходів, що входять до складу цього виробу, наприкінці терміну його служби організується та здійснюється силами виробника. Для утилізації виробу користувач повинен зв'язатися з виробником та дотримуватися його вказівок щодо роздільної утилізації частин виробу в кінці терміну його служби. Належно організовані роздільні вивезення та утилізація виведеного з експлуатації обладнання силами спеціалізованих організацій та підприємств з переробки та утилізації відходів запобігають можливим негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей, а також дозволяють повторно використовувати матеріали, що входять до складу обладнання. Незаконне вивезення (утилізація) виведених з експлуатації виробів силами самого користувача тягне за собою адміністративні санкції, передбачені чинним законодавством.

Утилізація відходів



Виведення обладнання з експлуатації та його утилізація повинні виконуватись кваліфікованими співробітниками.



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.

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