

Arach

COOK *line*

КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

ФРИТЮРНИЦЯ

МОДЕЛІ: АРФЕ-47/2Р, АРФЕ-77Р



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 ефективно 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 ізольовані належним чином від джерел тепла.

Прийомні випробування та умови гарантійної угоди

Прийомні 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 збитки, завдані 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 нерекордованих 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.kiy-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.
	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:

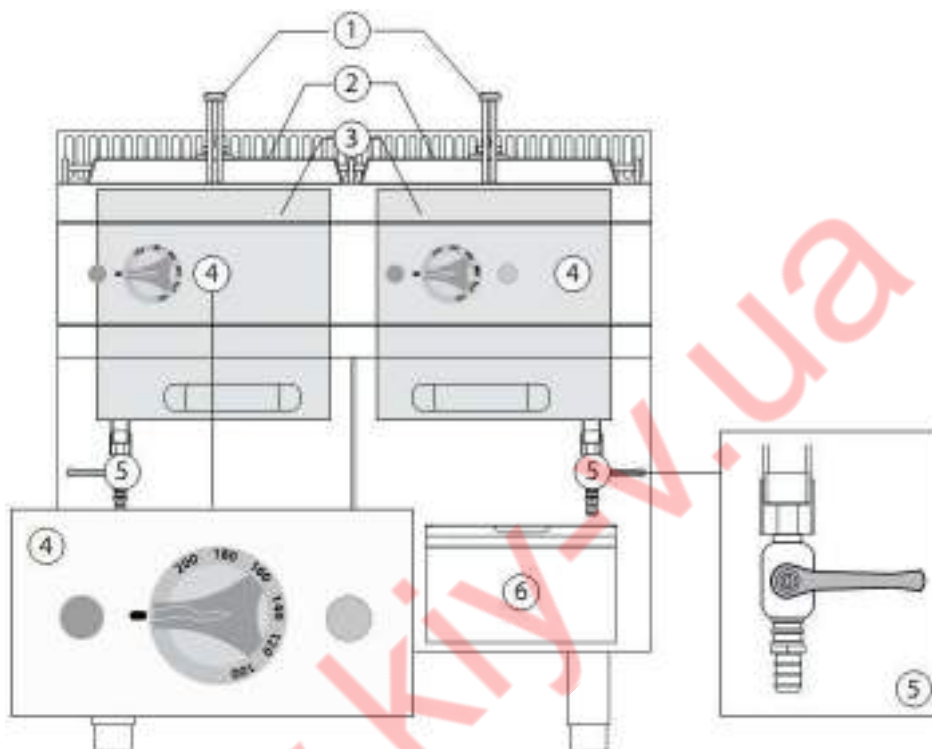
	Залишковий ризик ураження електричним струмом: подібні ризики є при роботі з будь-яким електричним та/або електронним обладнанням.
	Залишковий ризик отримання опіків: подібні ризики є при роботі з матеріалами, що розігріваються до високих температур.
	Залишковий ризик вибуху: Цей ризик є в таких ситуаціях: <ul style="list-style-type: none">• виріб 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">• макароніварка використовується як фритюрниця.• при готуванні використовуються вогнебезпечні рідини (наприклад, спиртовмісні продукти).

www.kiyu-v.ua

Розташування основних елементів

Дані ілюстрації мають приблизний характер і можуть бути змінені.



1. Кришка (-и)
2. Занурювальний кошик
3. Готувальна камера
4. Рукоятка увімкнення виробу (див. розділ «Режими роботи та функції рукояток, кнопок та індикаторів»).
5. Кран для зливу відпрацьованої олії із готової камери.
6. Ємність для збирання кулінарного жиру/олії.



Режими роботи та функції рукояток, кнопок та індикаторів

	<p>Рукоятка вимикача та регулятор термостату (ЕЛЕКТРИЧНІ ВИРОБИ). Виконує три різні функції:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Замикання та розмикання електричного ланцюга 2. Регулювання температури приготування їжі 3. Запуск/зупинення фази нагрівання
	<p>Жовтий індикатор (ВИРОБИ, ЩО ПРАЦЮЮТЬ НА ГАЗУ/ЕЛЕКТРИЦІ): Індикатор сигналізує використання регулятора термостата. Загоряється на початку стадії нагрівання.</p>
	<p>Зелений індикатор (ВИРОБИ НА ГАЗУ/ЕЛЕКТРИЦІ): Індикатор сигналізує про використання вимикача Загоряється під час переходу виробу в робочий режим.</p>
	<p>Кран для зливу олії. (ВИРОБИ НА ГАЗУ/ЕЛЕКТРИЦІ)</p>

Опис режимів вимкнення

	При вимкненні обладнання внаслідок несправності або в екстремній 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).

Аварійне відключення у зв'язку з неполадками в роботі

Запобіжний термостат

Входить до стандартного комплексу поставки наступних виробів:

- Фритюрниця (є у всіх моделях)
- Скорода 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 відбувається спрацювання термостату, який автоматично припиняє нагрівання виробу. Процес приготування припиняється до усунення причини збою.

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

Аварійне вимкнення

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

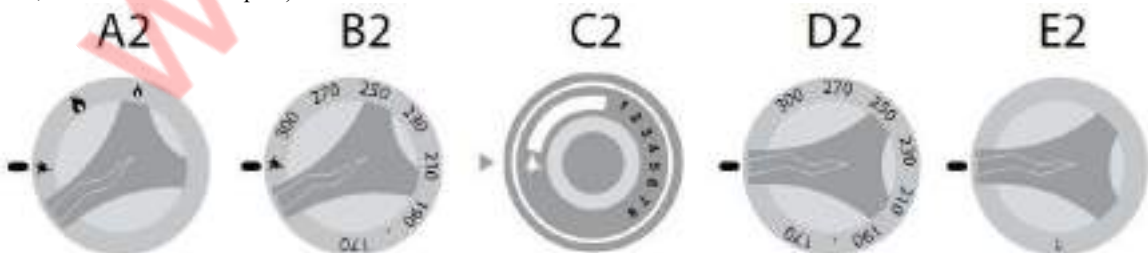


Штатне відключення у процесі роботи







При необхідності відключення обладнання в штатному режимі слід виконати такі дії:

Для газових виробів: повернути регулятор у положення розпалювання (ABC-2); запальник при цьому не гасне, оскільки подача газу на палик не припиняється.

Для електричних виробів: 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.
    	<p>Очищення виробу під час введення його в експлуатацію</p> <p>Не слід використовувати для миття виробу струмінь води під тиском.</p> <p>Необхідно вручну видалити захисну плівку зовні виробу та ретельно протерти всі його зовнішні елементи. Після закінчення очищення зовнішніх елементів виробу подальше очищення/миття виконується в порядку, описаному в підрозділі «Щоденний догляд» (див. розділ «Поточне обслуговування»).</p>

Увімкнення виробу в штатному режимі


Порядок:

1. Перевірити санітарно-гігієнічний стан виробу;
2. Переконайтеся, що вентиляція повітря в приміщенні працює належним чином.
3. У разі потреби включити штекер виробу в розетку електромережі;
4. Включити електроживлення виробу, відкрити подачу води та газу;
5. Перевірити, чи не засмічена дренажна система (якщо є);
6. Потім слід перейти до процедури, описаної в підрозділі «Початок приготування»

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

Порядок:

1. Перекрити подачу на виріб газу, води та електрики;
2. Необхідно переконатися, що крани дренажної системи (якщо є) закриті.
3. Необхідно перевірити санітарно-гігієнічний стан обладнання.

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

www.kiyu.ua



Початок роботи

	Перед початком виконання робіт, описаних у цьому розділі, слід виконати процедури, описані у розділі «Увімкнення виробу в штатному режимі»
	При завантаженні харчових продуктів в обладнання та їх вилучення слід побоюватися опіків (один із залишкових ризиків). Опіки можуть виникнути під час контакту з такими елементами: пальник – ванна для олії – посуд або продукти, що готуються.
	Слід взяти відповідних заходів безпеки. Під час експлуатації обладнання слід використовувати відповідні засоби індивідуального захисту.
	Вироби слід включати лише після заповнення ванни достатньою кількістю жиру/олії. Недотримання цієї вимоги означає порушення правил використання виробу та створює загрозу безпеці.
	Надмірна кількість жиру/олії всередині ванни може спричинити розлив і може спричинити залишковий ризик опіку. При заповненні камери жиром/олією слід орієнтуватися на позначки максимального та мінімального рівня.
	Відсутність олії в ванні на момент включення виробу спричиняє залишковий ризик займання. В ході приготування рівень жиру/олії в баку повинен залишатися у передбачених межах.
	У процесі приготування не рекомендується: <ul style="list-style-type: none"> • засипати сіль або приправи в камеру • накривати готову камеру кришкою або чимось ще, намагаючись запобігти скупченню конденсату

Заповнення ванни маслом/жиром

Виріб може бути обладнаний одним або двома зливними кранами. Слід відчинити дверцята та переконатися, що зливний кран знаходиться у закритому положенні (див. мал. 1).



Необхідно залити речовину, що використовується для приготування (масло або жир) в камеру, орієнтуючись на позначки мінімального та максимального рівня заповнення (див. мал. 2).

	При підвищенні температури всередині камери рівень олії підвищується приблизно на 1 см.
	При використанні жирів (сала або його аналогів) у твердому стані необхідно встановити термостат на мінімальний рівень нагріву, щоб танення відбувалося поступово.



Мал. 1




Увімкнення та вимкнення

	Виріб включають після наповнення його ванни маслом/жиром до потрібного рівня. Увімкнення виробу з порожньою ванною не допускається. Не слід доливати масло/жир при увімкненому виробі.
	Робоча температура виробу позначена на позначках термостату. Мінімальна температура становить приблизно 55°C, а максимальна може досягати 200°C.

Після виконання дій, описаних на попередній сторінці, для початку готування необхідно зробити наступне:

1. Перевести рукоятку термостату у потрібне положення (мал.3А) Увімкнення індикаторів G та H сигналізує про початок роботи.
2. Перевести рукоятку в положення "0" (мал. 3В) для зупинки генерації тепла і вимкнути виріб після закінчення роботи.

Завантаження та вилучення продуктів

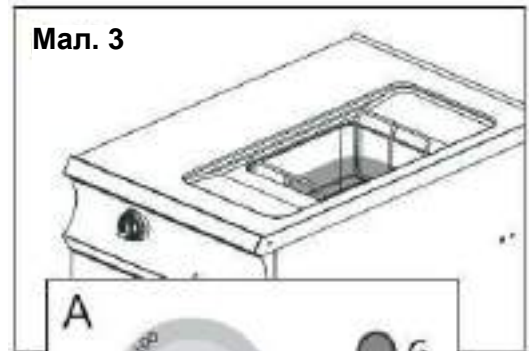
	Обсяг продуктів усередині кошика не повинен перевищувати 3/4 його об'єму (див. мал. 4)
	Перед тим, як помістити корзину в камеру, слід дочекатися, поки вона нагріється до передбаченої температури
	Продукти, що знаходяться в кошику, повинні бути повністю занурені в олію, залиту в камеру.

Продукти слід заздалегідь помістити в спеціальний посуд (кошики), який, у свою чергу, необхідно акуратно і рівно помістити в камеру.

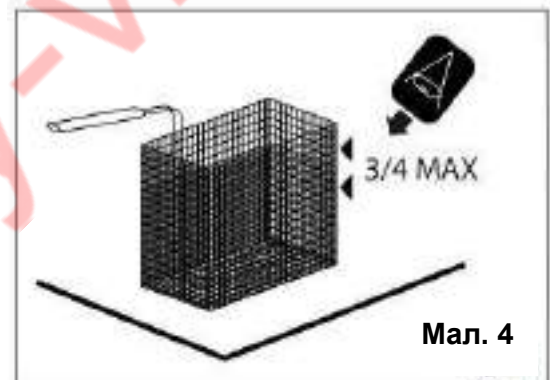
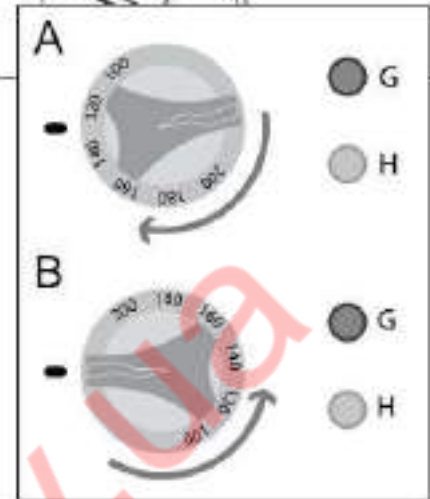
Слід акуратно вставляти корзину в камеру, використовуючи для цього спеціальні підставки.

Після закінчення готування слід вийняти кошик і поставити його в підготовлене місце.

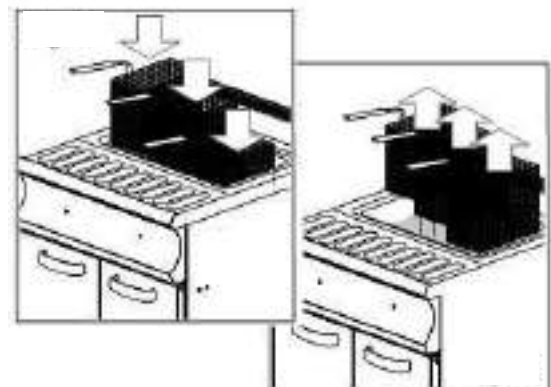
Після виймання смонтей з продуктами можна або повернути порожні кошики у ванну або приступати до дій, описаних у розділі «Вимкнення обладнання».



Мал. 3





Мал. 4








Вимкнення обладнання

Після закінчення роботи слід повернути рукоятку в положення «0» (див. мал. 7), щоб вимкнути виріб.

	Виріб слід регулярно чистити, видаляючи всі забруднення та сліди харчових продуктів.
	Світлові індикатори (якщо є) після вимкнення виробу повинні згаснути.

При необхідності слід накрити готову камеру спеціальною кришкою або перейти до зливу відпрацьованої олії

	При зливі використаної олії слід остерігатися залишкового ризику опіку. Подібні ризики є при роботі з оліями, які розігріваються до високих температур.
	Слід дати олії в ванні охолонути.
	Витягти з камери ємності (решітчасті кошики), що використовувалися в ході приготування.
	Контейнер для збирання відпрацьованої олії має обмежену ємність. При зливі олії з готової камери у контейнер слід уважно стежити за процесом.
	З метою безпеки ємність заповнюють не більше ніж на три чверті.

Слід відчинити дверцята та переконатися, що контейнер для олії встановлений безпосередньо під зливним краном (див. мал. 8).

Переконавшись, що контейнер (порожній) встановлений коректно, слід відкрити зливний кран (див. мал. 9) і дати олії витекти з ванни, стежачи за тим, щоб контейнер наповнився не більше ніж на 3/4 свого об'єму.

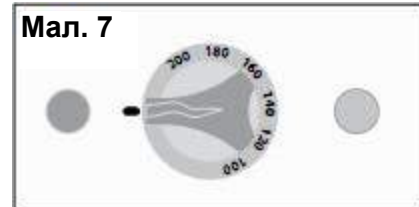
Після заповнення контейнера слід перекрити кран (див. мал. 10) Контейнер згодом повністю спорожняють, дотримуючись при утилізації відходів приготування застосованих місцевих норм (див. мал. 11).

Потім необхідно встановити контейнер під ванну (див. мал. 12).

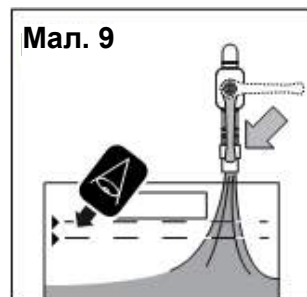
При необхідності описані вище дії повторюють до спустошення готової камери.

Після закінчення роботи слід закрити дверцята фритюрниці.

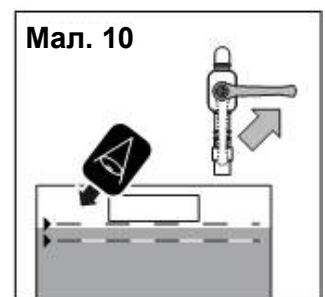
Перекрити подачу на виріб газу, води та електрики;



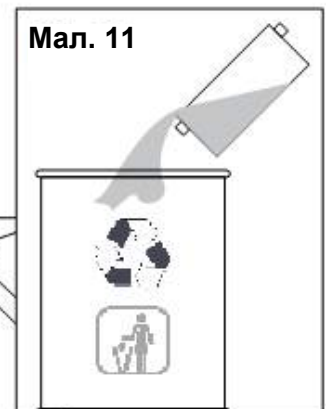
Мал. 8



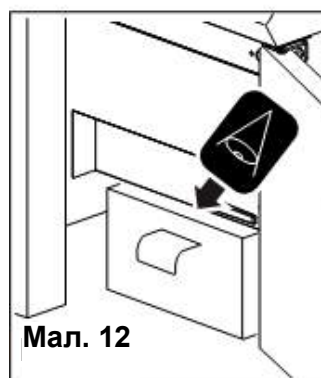
Мал. 9



Мал. 10





Мал. 11





Мал. 12

Обов'язки – Неприпустимі дії – Поради – Рекомендації




	Якщо виріб з'єднаний з витяжкою, необхідно організувати чищення газовідвідної труби відповідно до місцевих законодавчих норм (для отримання додаткових відомостей необхідно зв'язатися з організацією, яка виконує встановлення виробу).
	Для підтримки виробу в бездоганному технічному стані необхідно проводити його технічне обслуговування не рідше одного разу 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. Зазвичай користувачам забороняється здійснювати операції, призначені для виконання виключно кваліфікованими технічними фахівцями.
	При роботі з виробом завжди 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, що 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 становить 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 кислотовмісних речовин, у довгостроковій перспективі може спричинити корозію внутрішніх поверхонь конфорок (плит) 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, використовуваного для догляду за конфорками (плитами) 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>Щоденний догляд</p> <p>Перед виконанням робіт слід почекати, поки виріб не охолоне. Витягти все з ванни.</p> <p>Злити масло з ванни (див. порядок дій при зливі відпрацьованої олії)</p> <p>Звичайним розпилювачем нанести миючий засіб на всі поверхні виробу та 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>Злити воду з камери за допомогою кранів для зливу масла (див. порядок дій при зливі відпрацьованого масла).</p> <p>Після завершення вищезгаданих робіт зливний кран закривають.</p> <p>Готову камеру насухо протирають м'якою тканиною.</p>
	<p>Чищення при тривалому простої</p> <p>Перед виведенням обладнання з експлуатації на тривалий період слід виконати всі описані вище процедури чищення.</p> <p>Після закінчення чищення слід вжити наступних заходів проти окислення деяких елементів обладнання: А саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Необхідно очистити елементи за допомогою теплої мильної води • Ретельно промити їх чистою водою (не допускається використовувати струмінь під напором); Слід ретельно просушити елементи, використовуючи неабразивний матеріал (тканину). • Потім необхідно нанести на поверхні із нержавіючого металу шар вазеліну, використовуючи для цього шматок тканини. <p>Обладнання та приміщення, в якому воно встановлено, слід регулярно провітрювати.</p>

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

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

	ВИД РОБИТ	ЧАСТОТА
	Очищення виробу під час введення його в експлуатацію	Під час доставки клієнту, після встановлення
	Догляд за виробом	Щоденно
	Чистка поверхонь, що стикаються з продуктами, що готуються	Щоденно
	Чищення газовідвідної системи	Щорічно
	Перевірка термостату	Щорічно
	Перевірка мікровимикача	Щорічно
	Чистка поверхонь, що нагріваються (хромованих та чавунних)	Щоденно

	У разі 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 та відключити обладнання від усіх комунікацій. Після цього необхідно звернутися до відділу обслуговування клієнтів компанії-постачальника.
	Кваліфікований технічний спеціаліст 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 неполадок 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 у бак макароніварки.	<ul style="list-style-type: none"> • Перекритий 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 фільтр дренажної 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 із варильної камери
Стінки готової камери вкриті плямами	<ul style="list-style-type: none"> • Низька якість води • Неefективний миючий засіб • Недостатнє ополіскування після миття 	<ul style="list-style-type: none"> • Передбачити фільтрацію води (див. інформацію про пом'якшувач 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 накопичилося 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

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