



**ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

RU

07/2015 - Ed 5 - Cod.n° 181655

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
ELEKTRISK



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

Ежедневная чистка металлических элементов

Ежедневная чистка стеклянных элементов

Чистка перед выводом оборудования из эксплуатации на длительный период

Сводная таблица: квалификация пользователя – обязанности – частота обслуживания

Поиск и устранение неисправностей

5. УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

Выключение и утилизация изделия

Утилизация отходов

Введение

Оригинальный вариант настоящего документа был составлен на языке производителя (итальянском). Сведения, приведенные в настоящей инструкции, предназначены исключительно для пользователей, допущенных к эксплуатации данного изделия.

Пользователи должны быть ознакомлены со всеми аспектами эксплуатации изделия и требованиями по безопасности. Описание особых мер по технике безопасности (обязательные и недопустимые действия, опасности) приводится в соответствующей главе. Не допускается передача документа третьим лицам без письменного разрешения производителя. Запрещено использование текста данного документа в других публикациях без письменного разрешения производителя. Приведенные в настоящем документе рисунки, изображения, чертежи, схемы носят исключительно наглядный характер и могут подвергаться изменениям. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в документ без предварительного уведомления.

Назначение документа

На этапе проектирования и в процессе составления настоящего документа были тщательно проанализированы все аспекты взаимодействия между пользователем и изделием на протяжении его жизненного цикла. Производитель выражает надежду, что данная инструкция поможет пользователю в эксплуатации изделия с максимальной эффективностью. Строгое соблюдение приведенных в документе указаний поможет свести к минимуму риск причинения вреда пользователю и/или экономического ущерба.

Как пользоваться руководством

Документ состоит из нескольких глав, в которых собраны все необходимые сведения для безопасной эксплуатации изделия. Каждая глава подразделяется на параграфы, в каждом параграфе могут быть пояснения с заголовком и описанием.

Хранение документа

Настоящий документ является неотъемлемой частью поставки. Он должен храниться для дальнейших обращений в течении всего срока эксплуатации изделия.

Для кого предназначен документ

Настоящий документ составлен для исключительного пользования оператором общего профиля (с ограниченным кругом обязанностей и задач). Такой пользователь допускается к эксплуатации изделия с включенными предохранительными устройствами и к его регулярному обслуживанию (чистке изделия).

Курс обучения пользователей

По специальному запросу может быть организован курс обучения для пользователей, ответственных за эксплуатацию изделия, в соответствии с условиями, приводимыми в подтверждении заказа.

По запросу могут быть проведены подготовительные курсы на предприятии производителя или пользователя для следующих категорий персонала:

- квалифицированный специалист по электрическому/электронному обслуживанию (специализированный техник);
- квалифицированный специалист по механическому обслуживанию (специализированный техник);
- обычный пользователь, способный осуществлять текущее управление изделием (оператор - конечный пользователь).

Подготовительные работы, выполняемые заказчиком

За исключением случаев, когда имеются другие договоренности между производителем и заказчиком, последний, как правило, обязан произвести следующие работы:

- подготовка помещений (включая строительные работы, установку фундаментов или прокладывание каналов при необходимости);
- подготовка пола (он должен быть гладким, с нескользящим покрытием);
- подготовка места установки и установка изделия при соблюдении размерных требований, указанных на плане размещения (схеме основания);
- подготовка вспомогательных систем в соответствии с требованиями производителя (электро-, водо-, газоснабжение, дренажная система);
- подготовка электрической системы, отвечающей нормативным требованиям, действующим в стране установки;
- подготовка подходящей системы освещения, отвечающей местным нормативным требованиям;
- установка предохранительных устройств в начале и в конце линии энергоснабжения (устройства защитного отключения, эквипотенциальные устройства заземления, предохранительные клапаны и т.д.) в соответствии с действующим в стране установки законодательством;
- подготовка системы заземления в соответствии с действующими нормами;
- при необходимости подготовка системы смягчения воды (см. технические характеристики).

Комплект поставки

- Изделие
- Крышка (-и)
- Металлический (-е) противень (-ни)
- Поддерживающая решетка противня
- Трубопроводы и/или провода для подключения к источникам энергии (только если оговорено в заказе).

Комплект поставки может различаться в зависимости от заказа.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Предполагаемое применение

это устройство для профессионального использования. Использование изделия, описываемого в настоящем документе, считается надлежащим, если оно применяется для приготовления или разогрева пищевых продуктов. Любое другое использование считается ненадлежащим и, следовательно, потенциально опасным. Изделие предназначено для применения в условиях, предусмотренных по контракту, и в пределах ограничений, указанных в соответствующих пунктах.

Допустимые условия для эксплуатации

Изделие спроектировано для работы исключительно в помещении с соблюдением соответствующих технических и производственных ограничений. Для максимально эффективной и безопасной работы изделия необходимо обеспечить соблюдение нижеприведенных требований.

Изделие должно устанавливаться в подходящем месте, в котором обеспечивалось бы удобство текущей эксплуатации, а также штатного и внеочередного обслуживания. Место установки необходимо оборудовать таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая безопасность пользователя при проведении работ по техобслуживанию.

Помещение должно соответствовать определенным требованиям, в частности:

- 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 иметь систему вентиляции и освещения в соответствии с действующими местными нормами;
- помещение должно быть оснащено для слива серых вод, а также выключателями и вентилями для отключения при необходимости ото всех коммуникаций;
- стены вокруг изделия должны иметь огнестойкое покрытие и/или быть изолированными 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, несет 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 нерекондованных запчастей или запчастей стороннего производителя;
- Повреждений, возникших вследствие некорректного технического обслуживания и/или его отсутствия;
- Повреждений, возникших вследствие несоблюдения требований данного документа.

2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Введение












	Настоящая инструкция составлена для обычного пользователя (оператора изделия с ограниченным кругом обязанностей и задач). Такой пользователь может быть допущен к эксплуатации изделия с включенными предохранительными устройствами и к его регулярному обслуживанию (чистке).
	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 - Запреты - Советы - Рекомендации

	о 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.
	Запрещается выполнять любые работы посторонним лицам (включая детей, инвалидов и лиц с ограниченными физическими, психическими и умственными возможностями). Обычным пользователям запрещается выполнять любые виды работ, требующих технической квалификации и допуск для их выполнения.
	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 оставлять легковоспламеняющиеся предметы или материалы вблизи изделия. Не закрывать отверстия и (или) щели для вытяжки или удаления тепла.
	Утилизацию специальных отходов следует осуществлять согласно соответствующим стандартам.
	При наличии у лиц, допущенных к эксплуатации изделия, кардиостимулятора и/или металлических протезов, следует проконсультироваться с врачом
	Металлические объекты (как, например, столовые приборы и кухонная утварь) следует держать как можно дальше от зоны готовки в силу наличия риска получения ожога и возникновения огня
	Перед началом готовки следует снять все металлические украшения и часы в силу наличия риска получения ожога
	В процессе готовки материал посуды может издавать различные шумы (шипение, треск, свист)
	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.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, ДАЖЕ ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.









Обязанности - недопустимые действия – рекомендации

	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 прекращению действия 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.
	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 прекращению действия 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.
	Не использовать плиту с пустыми кастрюлями. Риск ожога. Остаточный риск получения ожогов
	Не используйте плиту, если стекло повреждено.

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:

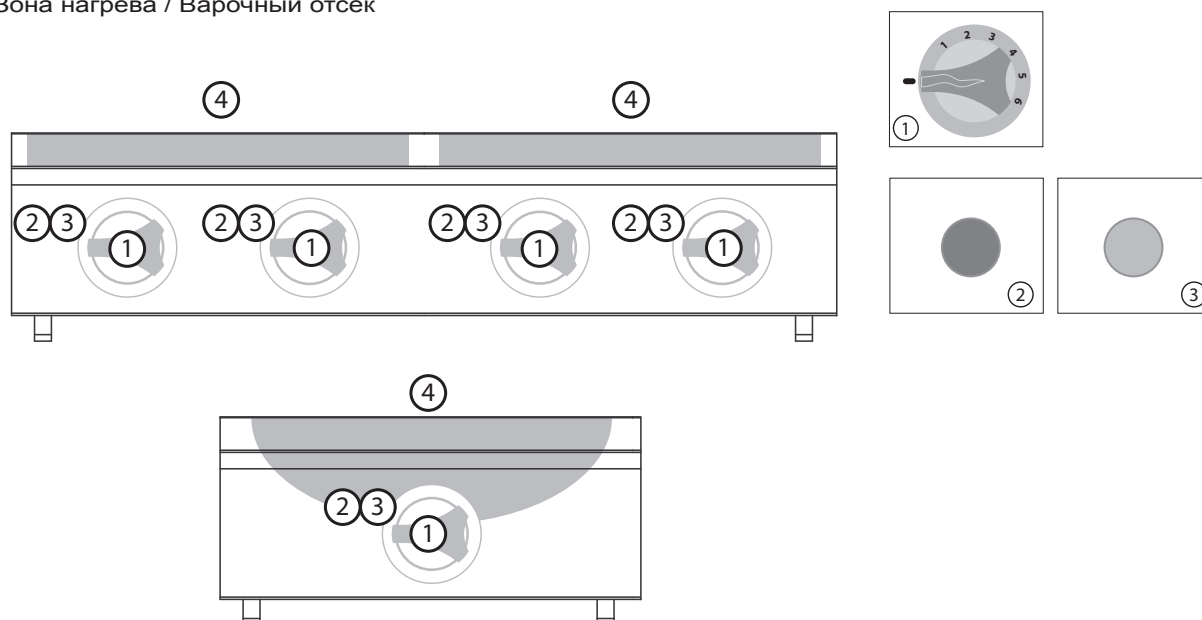
	Остаточный риск электромагнитного излучения: : работа изделия может повлиять на корректную работу кардиостимулятора
	Остаточный риск нарушения корректной работы устройств с магнитными элементами: работа изделия может повлиять на корректную работу устройств мобильной связи, банковских карт, а также повредить их
	Остаточный риск короткого замыкания: Риск сохраняется в случае непосредственного контакта двух и более кастрюль в процессе готовки. Опасность перегрева и возможность спайки отдельных частей.
	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).

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Расположение основных элементов

Данные иллюстрации носят приблизительный характер и могут быть изменены.

1. Выключатель зон нагрева (регулятор термостата)
2. Зеленый индикатор
3. Желтый индикатор
4. Зона нагрева / Варочный отсек





Режимы работы и функции рукояток, кнопок и индикаторов

Данные иллюстрации носят приблизительный характер и могут быть изменены.

	Выключатель зон нагрева, он же регулятор термостата (электрический). Он выполняет три различные функции: 1. Включение и выключение панели (замыкание электрической цепи); 2. Регулировка температуры приготовления пищи; 3. Запуск/останов фазы нагрева.
	Зеленый индикатор (для электрических моделей). Индикатор сигнализирует об использовании регулятора термостата. Индикатор работает в трех режимах: 1. Постоянное горение индикатора свидетельствует о нормальной работе изделия; 2. Мигание индикатора означает, что изделие готово к работе и находится в режиме ожидания установки емкостей с продуктами; 3. Беспорядочное мигание индикатора свидетельствует об ошибке (см. Раздел 4).
	Желтый (красный) индикатор (для электрических моделей). Индикатор сигнализирует об использовании регулятора термостата. Ровное горение индикатора свидетельствует об ошибке (см. Раздел 4).

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:

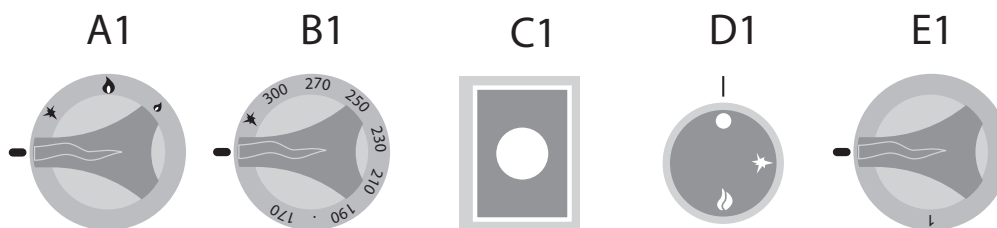
- Фритюрница (имеется во всех моделях)
- Скородода опрокидывающаяся (имеется во всех моделях)
- Котел (имеется во всех моделях)
- Макароноварка (только в электрических моделях)
- Плита (во всех моделях с электрической духовкой)
- Жарочная панель (во всех электрических моделях (только в серии 900-980))
- Лавовый гриль (отсутствует)
- Пароварка (отсутствует)
- Любые изделия с конфорками (присутствует во всех моделях серии 900-980 с газовой духовкой)
- Индукционные панели (имеется во всех моделях)

Отключение: В потенциально опасных ситуациях происходит срабатывание предохранительного термостата, который автоматически прекращает нагрев. Процесс готовки приостанавливается до устранения причин неполадки.

Повторное включение: после устранения неисправности, повлекшей за собой срабатывание термостата, квалифицированный работник может снова включить оборудование с помощью соответствующих средств управления.

Аварийное отключение

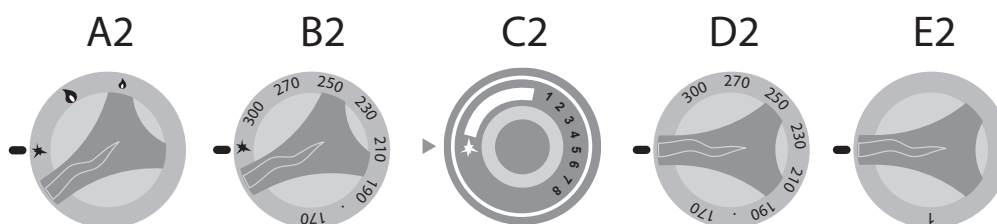
В потенциально опасной ситуации следует повернуть регулятор в положение «0» (A-B-C-D-E-1), соответствующее одному из положений на схеме в зависимости от модели изделия. См. раздел «Режимы работы и функции рукояток, кнопок и индикаторов».









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»).
    	<p>Очистка изделия при вводе его в эксплуатацию</p> <p>Не следует использовать для мойки изделия струю воды под напором.</p> <p>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»).</p>

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);
6. Приступить к работе согласно разделу «Начало готовки»






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

Порядок:

1. Перекрыть подачу на изделие газа, воды и электричества.
2. 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);
2. Загорится и начнет равномерно мигать зеленый индикатор (рис. 1А);
3. Емкость с продуктами следует установить на середину зоны нагрева (см. инструкции по загрузке и извлечению продуктов);
4. Постоянное горение зеленого индикатора означает, что устройство работает нормально (рис. 1А);
5. Для прекращения нагрева следует перевести регулятор в положение «0» (рис. 1В).

	Скорость нагрева конфорок устанавливается с помощью соответствующего регулятора (позиции 0-6) Позиция 6 обозначает максимальную скорость нагрева
---	--



Загрузка и извлечение продуктов

	Емкости, используемые при готовке на индукционных панелях, должны быть изготовлены из чугуна, эмалированной стали, нержавеющей стали, их дно должно быть многослойным .
	Дно емкости должно быть плоским и намагничиваемым (магнитный элемент не должен отделяться от поверхности) . Используйте соответствующие вок сковороды, подходящие для индукционных плит
	Емкости, устанавливаемые в зонах нагрева, должны быть не менее 120 мм в диаметре
	Запрещается в процессе эксплуатации плиты создавать зоны соприкосновения посуды
	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

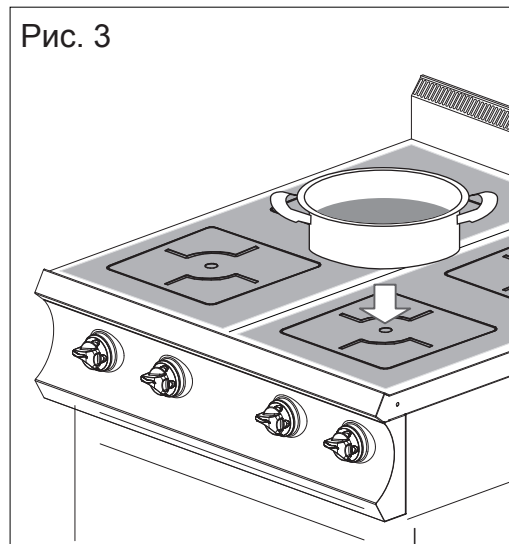
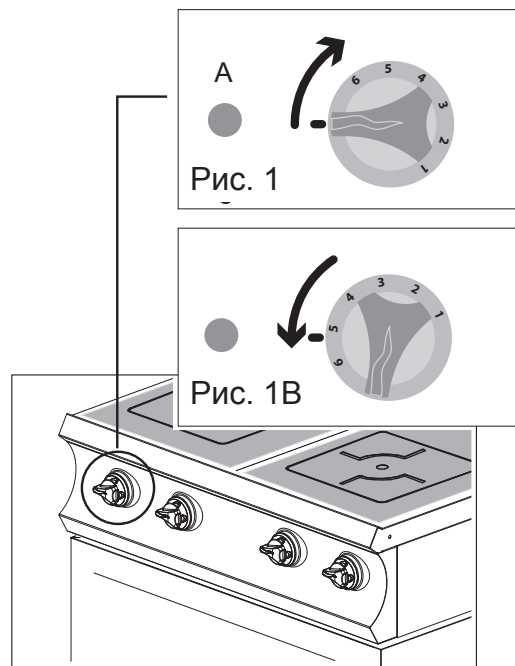
Следует аккуратно поставить посуду в центр зоны нагрева (рис. 3) По окончании готовки следует снять емкость с конфорки (зоны нагрева) и поставить ее в заранее подготовленное место. После этого можно установить в зону нагрева новую емкость, либо перейти к процедуре выключения панели.

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 «Закрывают».





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
	Запрещается выполнять любые работы посторонним лицам (включая детей, инвалидов и лиц с ограниченными физическими, психическими и умственными возможностями). Запрещается выполнять любые работы без предварительного просмотра всей документации
	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 мощного 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.
	При попадании продуктов, содержащих сахар, на варочную панель, следует немедленно очистить их с помощью скребка, предназначенного для чистки стекол, во избежание повреждения панели
	Алюминиевые изделия и пластиковые контейнеры следует держать как можно дальше от зон нагрева. Это позволит избежать повреждения из и варочной поверхности.
	Соблюдайте осторожность при эксплуатации оборудования: стеклянная варочная поверхность Не следует использовать индукционную варочную панель в качестве опорной поверхности
	Следует использовать контейнеры с чистой поверхностью дна, чтобы не повредить
	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.




	<p>Ежедневная чистка металлических элементов</p> <p>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 камеры 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.</p>
	<p>Ежедневная чистка стеклянных элементов</p> <p>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).</p> <p>По окончании вышеописанных процедур следует тщательно высушить вымытые поверхности с помощью мягкой впитывающей ткани. При необходимости вышеописанные процедуры можно повторить.</p>
	<p>Чистка при длительном простое</p> <p>Перед выводом оборудования из эксплуатации на долгий период следует выполнить все вышеописанные процедуры чистки.</p> <p>По окончании чистки следует принять следующие меры против окисления некоторых элементов оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 стали слой вазелина, используя для этого кусок ткани. <p>Что касается стеклянных элементов, их следует протереть мягкой тканью, пропитанной подходящей защитной смазкой на восковой основе.</p> <p>Помещение, в котором установлено изделие, следует регулярно проветривать.</p>

4. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Сводная таблица: квалификация пользователя – обязанности – частота обслуживания

	Обычный пользователь Лицо, допущенное к эксплуатации изделия с 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 (некоторые модели)	Ежегодно
	Проверка термостата (некоторые модели)	Ежегодно
	Чистка нагреваемых поверхностей (хромированных и чугунных и стекло)	Ежедневно

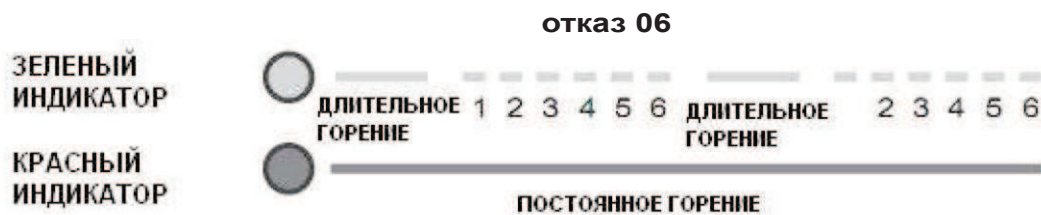
	При возникновении неисправности обычный пользователь принимает меры по выявлению её причины и, если его квалификация позволяет подобное, устраняет неисправность и возобновляет эксплуатацию изделия.
	Если проблема не может быть решена силами обычного пользователя, следует выключить электропитание изделия и отключить его от всех коммуникаций. После этого необходимо обратиться в отдел обслуживания клиентов компании-поставщика лицензированный.
	уполномоченный 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 лицензированный.

4. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Поиск и устранение неисправностей

Обозначения режимов работы зеленого и красного индикаторов. (см. раздел 2 «Общие сведения»). В зависимости от режима работы индикатора неполадки могут быть различного характера.

Пример:



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

ТИП ИСПРАВНОСТИ	ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
1	Индикатор не горит	Установлена емкость, изготовленная из недопустимого материала (алюминия)	Использовать емкость разрешенного типа материала (сталь)
2	Ток высокого напряжения на индукционной катушке	Установлена емкость, изготовленная из недопустимого материала (алюминия)	Использовать емкость разрешенного типа материала (сталь)
3	Высокая температура блока охлаждения	Забиты пути воздуховода или заблокирован вентилятор	Проверить/прочистить воздуховод и вентилятор
4	Высокая температура в зоне нагрева	Установлена пустая емкость	Следует убрать емкость и выключить панель
5	Не поворачивается регулятор	Регулятор поврежден	Проверить/заменить регулятор
6	Высокая температура внутри генератора	Забиты пути воздуховода или заблокирован вентилятор	заблокирован вентилятор Проверить/прочистить воздуховод и вентилятор
7	Не работает датчик температуры в зоне нагрева	Датчик замкнуло	Следует проверить/заменить датчик
10	Ошибка соединения	Нарушено соединение между панелью управления и генератором	Следует снять верхнюю панель и проверить соединение



Для решения проблем, не описанных в настоящей таблице, необходимо связаться со службой поддержки клиентов уполномоченный

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.
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 уполномоченный.



5. УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

Выключение и утилизация изделия



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

В соответствии с директивами (см. раздел нет. 0,1), 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.

