

# Арач

COOK *line*

## КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА

### МАКАРОНОВАРКА

МОДЕЛІ: АРРЕ-47Р, АРРЕ-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. **Суворо забороняється використовувати макароніварку як фритюрницю.**

## **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 нерекондованих запчастин чи запчастин стороннього виробника;
- пошкоджень, що виникли внаслідок некоректного технічного обслуговування та/або його відсутності;
- пошкоджень, що виникли внаслідок недотримання вимог цього документа.

## 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

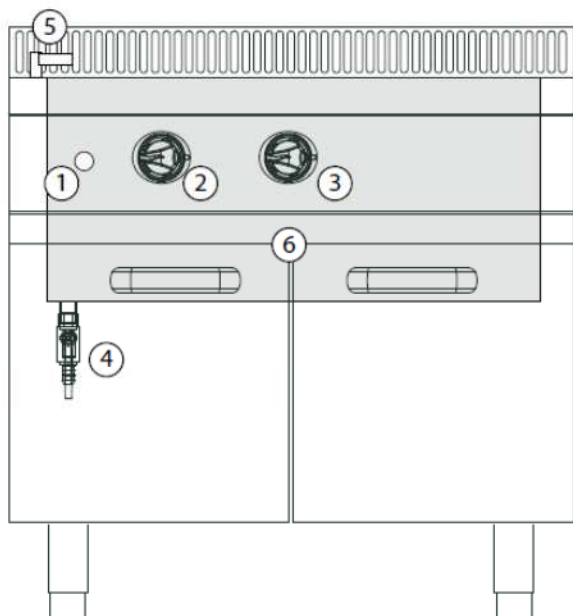
Незважаючи на те, що виготовлення та постачання виробів, що описуються, здійснюється з дотриманням сучасних виробничих норм і законодавчих вимог щодо їх виробництва та комерційної реалізації, слід враховувати наявність т.з. «залишкових ризиків», які через певні особливості самих виробів неможливо проконтролювати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

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

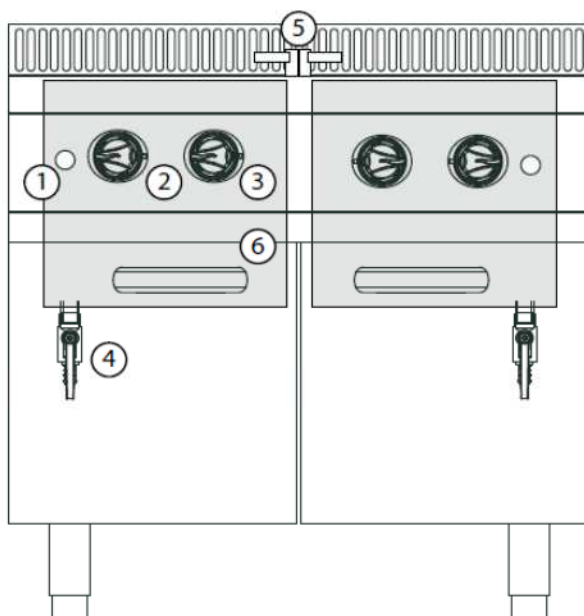
## РОЗТАШУВАННЯ ОСНОВНИХ ЕЛЕМЕНТІВ

Дані ілюстрації мають приблизний характер і можуть бути змінені.

1. Світловий індикатор (див. розділ «Режими роботи та функції ручок, кнопок та індикаторів»).
2. Рукоятка увімкнення виробу(див. розділ «Режими роботи та функції рукояток, кнопок та індикаторів»).
3. Кран для подачі води в камеру для приготування.
4. Кран для зливу води з камери.
5. Трубка для наливу води в камеру для приготування.
6. Камера готування їжі.



700





900

## Режими роботи та функції рукояток, кнопок та індикаторів

Дані ілюстрації мають приблизний характер і можуть бути змінені.

	<p><b>Рукоятка вимикача (ЕЛЕКТРИЧНІ ВИРОБИ).</b>Виконує дві функції:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Регулювання швидкості нагрівання (1-2-3).</li> <li>2. Запуск/припинення нагрівання</li> </ol>
	<p><b>Зелений індикатор (ВИРОБИ НА ГАЗУ/ЕЛЕКТРИЦІ):</b></p> <p>Дія цього світлового індикатора залежить від положення ручки вимикача. Загоряється під час переходу виробу в робочий режим.</p>
	<p><b>Рукоятка для заповнення ємності водою (ВИРОБИ, ПРАЦЮЮЧІ НА ГАЗУ/ЕЛЕКТРИЦІ).</b>Функції:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. подача води.</li> <li>2. Перекриття подачі води.</li> </ol>
	<p><b>Кран для зливу води (ВИРОБИ, ЩО ПРАЦЮЮТЬ НА ГАЗУ/ЕЛЕКТРИЦІ).</b></p> <p>Кран для зливу води з камери.</p>

## Опис режимів вимкнення

	При відключенні 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).

## Відключення у зв'язку з неполадками у роботі

### Запобіжний термостат

Входить до стандартного комплекту поставки наступних виробів:

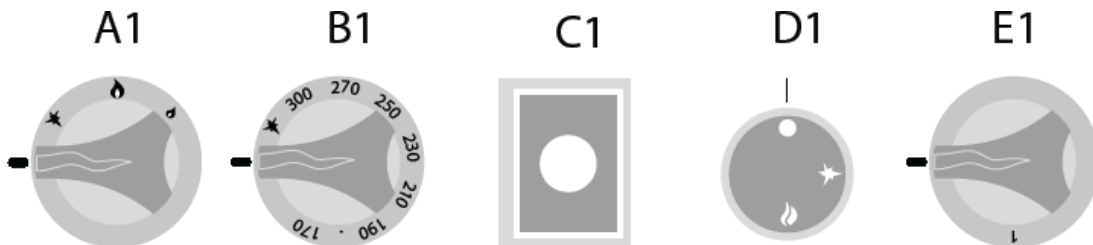
- Фритюрниця (є у всіх моделях)
- Сковорода перекидна (є у всіх моделях)
- Котел (є у всіх моделях)
- Макароноварка (тільки в електричних моделях)
- Плита (у всіх моделях з електричною духовкою)
- Поверхня для смаження (у всіх електричних моделях (тільки в серії 900))
- Лавовий гриль (відсутня)
- Пароварка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

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

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

### Аварійне відключення

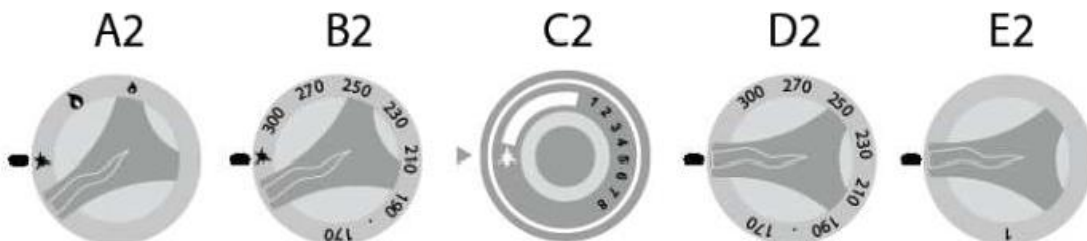
У потенційно небезпечній ситуації слід повернути регулятор у положення «0» (ABCDE-1), яке відповідає одному з положень на схемі залежно від моделі виробу.





### Штатне відключення у процесі роботи

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

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



## Введення в експлуатацію

	Перед введенням виробу в експлуатацію та при включенні його після тривалого простою його слід ретельно очистити, видаляючи всі сліди сторонніх забруднень
	<b>Очищення виробу під час введення його в експлуатацію</b> 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»

## 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);
6. Перейти до дій, описаних у підрозділі «Початок роботи».

## 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 .

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

## Початок роботи

	Суворо забороняється використовувати макароніварку як фритюрницю.
	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: пальник, камера для приготування посуду або продукти, що готуються.
	Слід вжити відповідних заходів безпеки. Під час експлуатації або обслуговування виробу необхідно використовувати відповідні засоби індивідуального захисту.
	Під час готування бак виробу має бути заповнений водопровідною водою. Недотримання цієї вимоги означає порушення правил використання виробу та створює загрозу безпеці.
	Під час приготування рівень води в баку повинен залишатися в передбачених межах. Рекомендується наступне співвідношення: 10 л води на 1 кг макаронних виробів.
	Слід використовувати кухонну сіль дрібного помелу (з кристалами розміром менше 3 мм). В іншому випадку необхідно попередньо розчинити сіль в окремій ємності та залити отриманий розчин у камеру для приготування їжі.

## Заповнення водою

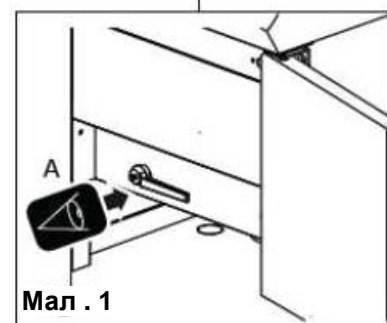
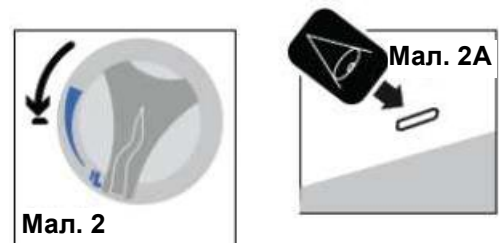
Насамперед необхідно переконатися, що зливний кран знаходиться у закритому положенні (мал. 1А).

Далі потрібно перевести рукоятку подачі води у відкрите положення та наповнити ємність до відповідної позначки (мал. 2-2А).

Далі ручку переводять у нульове положення, припиняючи подачу води.


Під час приготування рівень води в баку повинен залишатися в передбачених межах.

Під час готування необхідно відстежувати рівень води в баку і при необхідності доливати воду за допомогою рукоятки подачі води (положення «відкриття - регулювання - закриття»).




Мал . 1

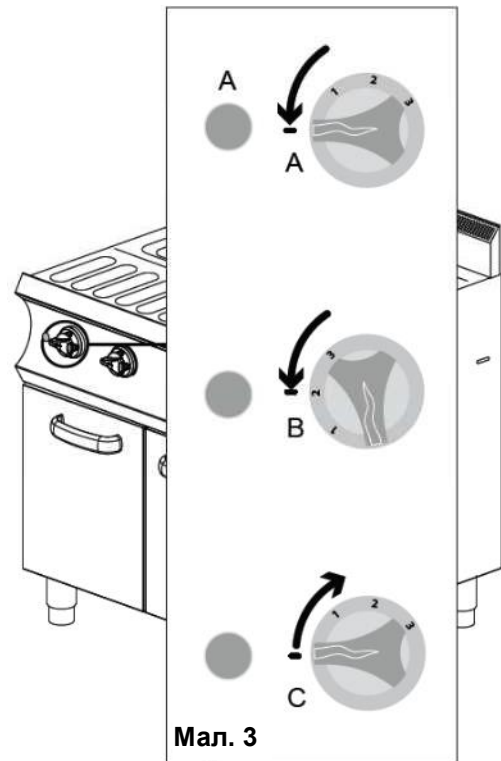
### Увімкнення та вимкнення

	Виріб включають після наповнення його камери готування водою до достатнього рівня. Увімкнення виробу з порожньою камерою готування не допускається.
---	---

Для включення виробу після заповнення водою необхідно виконати наступне:

1. Перевести рукоятку увімкнення виробу в положення 1, 2 або 3. Повинен спалахнути зелений індикатор, що вказує на початок стадії готування (рис. 3-А/В).
2. Перевести рукоятку в нульове положення (мал. 3С) для вимкнення виробу після закінчення готування.

	У ході роботи виробу необхідно відстежувати рівень води в камері готування і при необхідності поповнювати його за допомогою відповідної рукоятки подачі води.  При доливанні води слід побоюватися опіків. Рекомендується використовувати відповідні засоби індивідуального захисту.
---	--

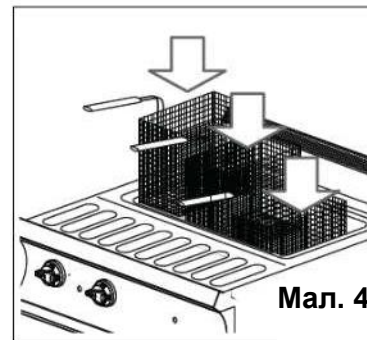


Мал. 3



### Завантаження та співвідношення продуктів

Після включення виробу і закипання води необхідно укласти продукт, що готується, в наявний контейнер (решітчастий кошик) і помістити його в камеру для готовки (рис. 4).

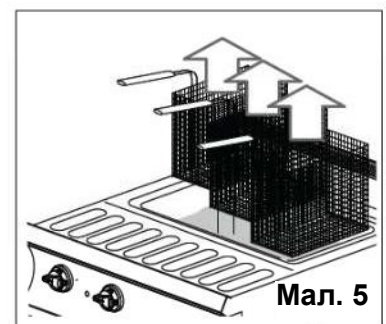
Рекомендується наступне співвідношення: 10 л води на 1 кг макаронних виробів.



Мал. 4




	У камері готування необхідно підтримувати постійний рівень води. При необхідності воду доливають рукояткою.
	Деякі моделі виробів оснащені рукояткою, при повороті якої у відповідне положення включається режим безперервної повільної подачі в камеру готової води, що дозволяє в ході готування постійно підтримувати рівень води на певній відмітці.

Після завершення готування ємність з продуктом витягують з камери для готування (мал. 5) і поміщають в заздалегідь приготовлене місце.





Мал. 5

## Вимкнення виробу

	Після закінчення роботи слід повернути всі ручки виробу в положення «0» (мал.6). Світлові індикатори (якщо є) повинні згаснути.
	Перекрити подачу на виріб газу, води та електрики.
	Перевірити санітарно-гігієнічний стан виробу та готових ємностей (кошиків). Розділ «Технічне обслуговування».

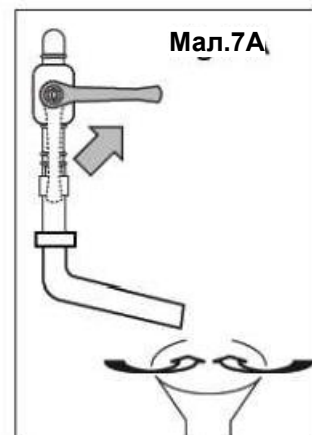
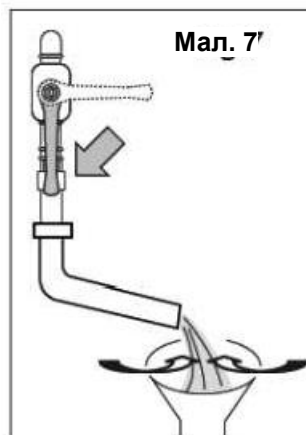
- Витягти з камери ємності (решітчасті кошики), що використовувалися в ході готування.
- Дати воді в камері для охолодження.
- Переконалися у відсутності засмічень у дренажній системі.

	Камеру для приготування повністю випорожнюють, дотримуючись при утилізації відходів приготування застосовні місцеві норми.
	Слід уточнити, який тип зливу передбачений у виробі (закрита або відкрита дренажна система). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Для випорожнення виробів із закритою дренажною системою не потрібно робити жодних особливих дій. Необхідно лише стежити, щоб не засмічувалися дренажні труби (рис. 7).</li> </ul>









## Злив води з камери для підготовки.



Відкривають зливальний кран та дають воді стекти через дренажну трубку (рис. 7).

Після спорожнення камери для приготування зливний кран закривають (рис. 7А).











## 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 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 під час готування. Після закінчення готування з використанням подібних речовин слід ретельно очистити виріб за допомогою миючого засобу, промити його чистою водою і насухо протерти.
	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><b>Щоденний догляд</b></p> <p>Витягти все з камери для приготування.</p> <p>Звичайним розпилювачем нанести миючий засіб на всі поверхні виробу (готової камери, кришки і на всі відкриті поверхні) і вручну вимити виріб, використовуючи губку з неабразивного матеріалу.</p> <p>Після закінчення миття ретельно обполоснути виріб чистою водопровідною водою (не допускається використовувати прямі струмені води під напором).</p> <p>Спустити воду з камери готування через зливний кран.</p> <p>Кран відкривають лише переконавшись, що у дренажній трубі відсутні засмічення.</p> <p>Камеру для готування насухо протирають м'якою тканиною. При необхідності вищеописані процедури можна повторити до повного очищення виробу.</p> <p>Після завершення вищезгаданих робіт зливний кран закривають.</p>
	<p><b>Чищення при тривалому простої</b></p> <p>Перед виведенням обладнання з експлуатації на тривалий період слід виконати всі вищеописані процедури щоденного догляду.</p> <p>Після завершення вказаних дій слід вжити заходів для захисту від окислення відкритих елементів виробу. А саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• промити такі елементи теплою водою з невеликою кількістю мила;</li> <li>• ретельно промити їх чистою водою (не допускається використовувати струмінь води під напором);</li> <li>• насухо протерти поверхні м'яким неабразивним матеріалом;</li> <li>• нанести на поверхні з нержавіючої сталі шар вазеліну, використовуючи шматок м'якої тканини.</li> </ul> <p><b>Якщо виріб має дверцята з гумовими прокладками, слід відкрити їх для забезпечення вентиляції і нанести на гумові прокладки шар тальку.</b></p> <p>Виріб та приміщення, в якому він встановлений, слід регулярно провітрювати.</p>

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

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

	<b>ВИД РОБИТ</b>	<b>ЧАСТОТА</b>
	Очищення виробу під час введення його в експлуатацію	Під час доставки 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"> <li>• Основний вимикач не підключений</li> <li>• Спрацював пристрій захисного відключення або автоматичний вимикач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Підключити основний вимикач</li> <li>• Повернути ПЗВ або автомат у вихідне положення.</li> </ul>
Вода не подається у бак макароніварки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перекритий клапан на лінії подачі води</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Відкрити клапан на лінії подачі води</li> </ul>
Вода не зливається з камери.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Засмічений дренаж.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прочистити фільтр дренажної системи</li> <li>• Усунути засмічення</li> </ul>
Стінки бака покриті вапняним нальотом	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Занадто жорстка вода; не працює пом'якшувач води</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Передбачити пристрій пом'якшення води</li> <li>• Замінити засіб для пом'якшення</li> <li>• Видалити вапняний наліт із варильної камери</li> </ul>
Стінки готової камери вкриті плямами	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Низька якість води</li> <li>• Неєфективний миючий засіб</li> <li>• Недостатнє ополіскування після миття</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Передбачити фільтрацію води (див. інформацію про пом'якшувач води)</li> <li>• Використати рекомендований миючий засіб</li> <li>• Ополоснути стінки ще раз</li> </ul>
Виріб, що працює на газі, не запускається	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закрито клапан на лінії подачі газу</li> <li>• У газопроводі накопичилося повітря</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Відкрити клапан на лінії подачі газу</li> <li>• Повторити процедуру розпалювання пальника</li> </ul>
Світлові індикатори не працюють	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Основний вимикач не підключений</li> <li>• Спрацював пристрій захисного відключення або автоматичний вимикач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Підключити основний вимикач</li> <li>• Повернути ПЗВ або автомат у вихідне положення.</li> </ul>





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

## **ВИМКНЕННЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ**

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

### **Утилізація відходів**

	У процесі експлуатації та техобслуговування слід запобігти попаданню забруднюючих речовин (мастил, олій та ін.) у навколишнє середовище та проводити роздільний вивіз відходів залежно від хімічного складу матеріалів та відповідно до застосовного законодавства.
---	---

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

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