

ME/1630

использование и техобслуживание

РУ

CE

MOD120V03

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.
Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.
Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

– Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было оставлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персонау, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы.
– Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.
– Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.
– Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.

Важно

Указывает на техническую информацию особенной важности, которой нельзя пренебрегать.

Осторожно - Предупреждение

Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не повергнуть угрозе здорвье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.

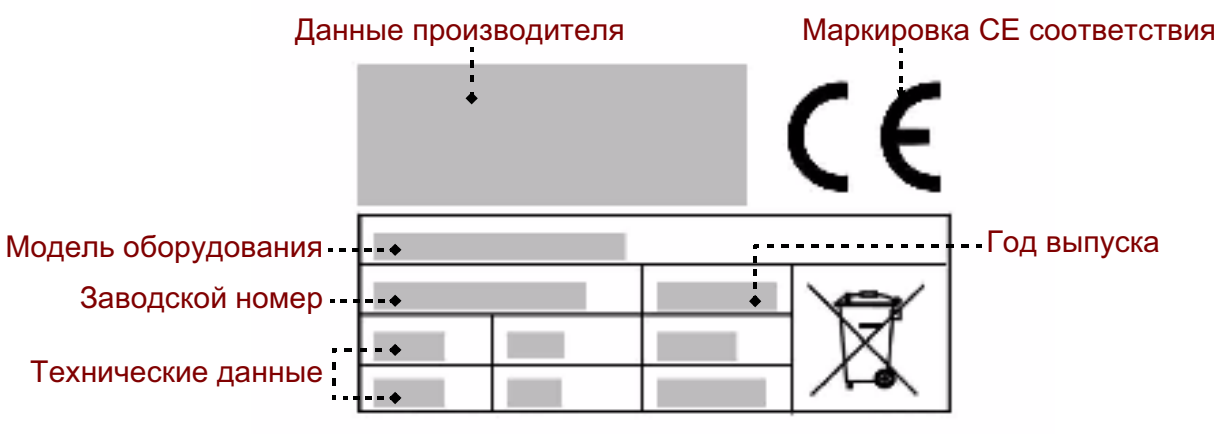
Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть сеьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная здесь паспортная табличка помещена на оборудовании. На ней приведены все основные данные и уазания, необходимые для безопасной работы.

РУ



ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделил особенное внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а также материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Цель данной информации – призвать пользователей уделить внимание предотвращению любых рисков, связанных с работой и пищевой безопасностью. Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием (монтажники и пользователи).
- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.
- На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
- Работники, в обязанности которых входит выполнение электрического монтажа, должны убедиться, что характеристики сети электропитания соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке; линия электропитания должна быть оснащена дифференциальным выключателем и компонентами, отвечающими требованиям действующих законов и нормативов.
- Запрещается модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании.

- Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое каждой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.
- Если потребуется, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и остановом.
- При установке посуды в камеру или ее извлечении необходимо всегда использовать приспособления для защиты верхних конечностей. Некоторые емкости способны поглощать тепло, в результате чего существует риск получения ожогов.
- Во избежание получения ожогов не прикасаться к внутренним поверхностям рабочей камеры прибора даже после завершения тепловой обработки.

– Не помещать внутрь рабочей камеры воспламеняемые или взрывоопасные материалы (например, пластиковую пленку, обычную бумагу, бумажные салфетки и т.п.).
– Не закрывать вентиляционные отверстия прибора во избежание его чрезмерного перегрева, способного привести к повреждению прибора.
– Не помещать каких-либо предметов внутрь прибора и держать крышку закрытой, когда прибор не используется.

Использовать оборудование только в предусмотренных целях. Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования в ненадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного ремонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.

– Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.
– Не использовать оборудования при наличии поврежденных или неисправных электрических кабелей. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену кабелей уполномоченными и квалифицированными специалистами.

Перед выполнением любых операций по чистке, техобслуживанию и т.п. ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ СЕТИ (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов.
– Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.
– Для чисти использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.
– При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средства индивидуальной защиты.
– Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов, в частности, электрических и электронных.

- В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и наружные). Отсоединить кабель электропитания и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечить сохранность оборудования в течение длительного времени.
- В перечне приведены условия, необходимые для корректной работы электрооборудования в зависимости от характеристик окружающей среды.
- Температура окружающей среды не ниже °C.
- Относительная влажность в пределах от 50% (при 40 °C) до 90% (при 20 °C).
- В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.
- Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого необходимо контролировать возможные выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а также сбор отходов.
- Во время транспортировки и хранения температура окружающей среды должна находиться в пределах от -25 °C до 55 °C, при этом максимальная температура может достигать 70 °C, если время воздействия не превышает 24 часов.
- Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.
- На этапах выведения оборудования из эксплуатации и слома отсортировать все компоненты в зависимости от их свойств и обеспечить проведение раздельной утилизации. В частности, обозначенные специальным символом электрические и электронные компоненты должны утилизироваться в специальных уполномоченных центрах сбора отходов или сдаваться продавцу в момент приобретения нового товара.

Электрические и электронные приборы содержат опасные вещества, вредные для здоровья людей и окружающей среды. Их утилизация должна осуществляться надлежащим образом.

ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

В зонах оборудования, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, помещены знаки безопасности, предупреждающие о соответствующих рисках.
На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.

- **Опасность получения ожогов:** указывает, что необходимо соблюдать осторожность в связи с наличием горячих поверхностей.



- **Опасность поражения электротоком:** указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.



ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКЕ

– Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечения его целостности, фиксируется амортизационными материалами.
  В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.
  Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.

– Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей грузоподъемности.
  При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его компонента. В случае обнаружения повреждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.

– Установка должна осуществляться опытными и уполномоченными специалистами, которые должны предварительно убедиться, что линия электропитания отвечает требованиям законодательства, действующего в данной области, стандартам и нормативам, действующим в стране использования.

– Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, проветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевых продуктов.

Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречной эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.

Для оборудования с нестандартными конструктивными характеристиками (форма, вес, размеры и т.п.) информация, приведенная в настоящем параграфе, может не быть исчерпывающей. В случае необходимости, дополнительная информация приведена в параграфе "Методы подъема" для каждого конкретного вида оборудования.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

– Микроволновая печь ME/1630 представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для более быстрого (по сравнению с обычными печами) разогревания, поджаривания и размораживания пищевых продуктов, содержащихся в специальных емкостях и предназначенных для употребления в пищу людьми.

– Прибор может использоваться для обработки различных пищевых продуктов, таких как овощи (свежие и замороженные), фрукты, макаронные изделия, рис, рыба, мясо, а также соусы, супы, консервы и т.п.

– При эксплуатации прибора необходимо использовать посуду из материалов, пригодных для выбранного режима работы. Желательно, чтобы посуда была круглой или овальной формы, чтобы нагревание пищевых продуктов осуществлялось равномерно.

– Нельзя использовать металлическую посуду (сталь, алюминий, медь и т.п.). Для определения свойств, которыми должна обладать посуда, прочитать таблицу "Материалы, из которых выполнена посуда".

– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

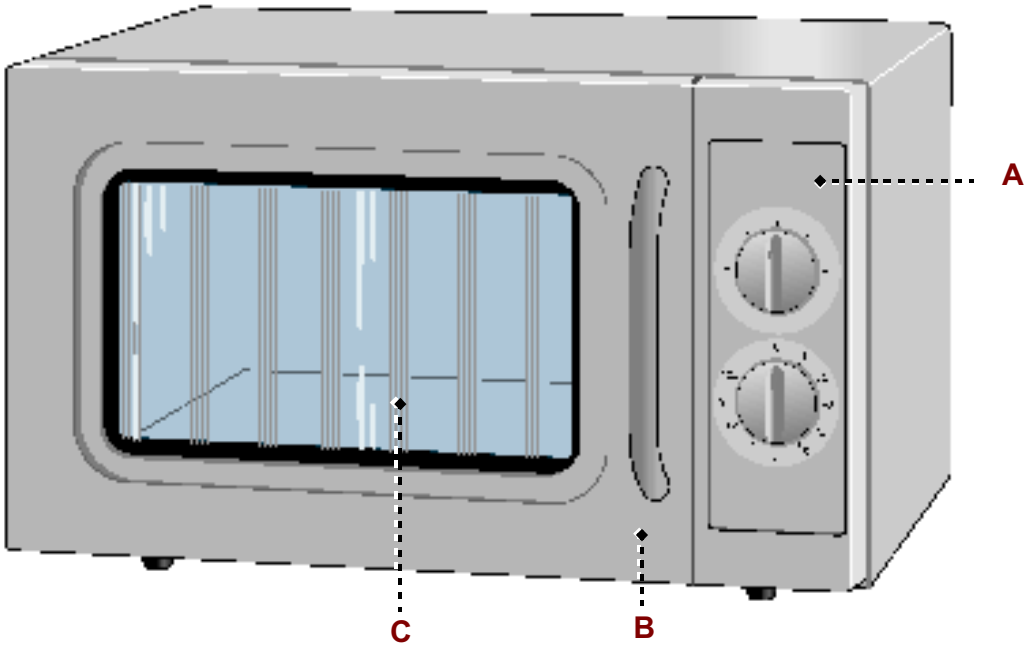
На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.

A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").

B) Дверка печи: соединена с блокировочным устройством (микровыключатель). При открывании дверки цикл приготовления прерывается. При закрывании дверки цикл приготовления возобновляется с того момента, в котором он был прерван.

C) Рабочая камера: оснащена магнетронным устройством для тепловой обработки пищевых продуктов.

PY



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	***ME/1 630***
Мощность	kW	1,6
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Объем рабочей камеры	Литры	30
Размеры рабочей камеры	mm	350x357x230
Размеры прибора	mm	542x461x329
Размеры упаковки	mm	610x500x400
Вес нетто	kg	15
Тип установки	Установка на столе	

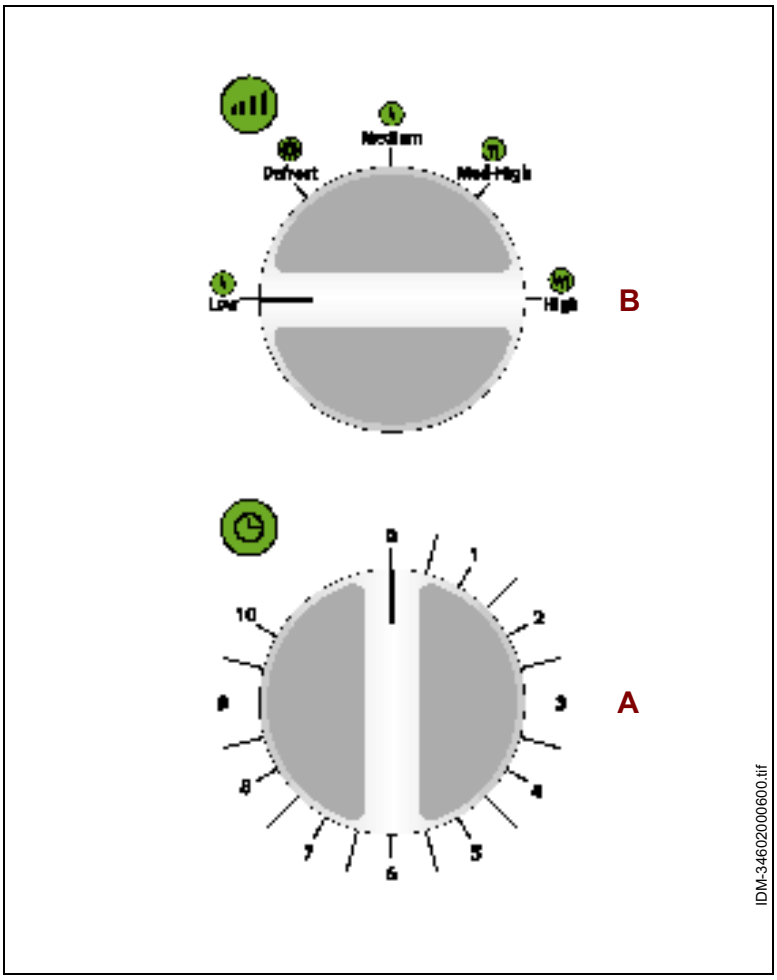
В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда.

Таблица 2: Материалы, из которых выполнена посуда

Материал посуды	*Работа в режиме СВЧ-излучения*
Жаростойкое стекло	да
Жаростойкая керамика или фарфор	да
Пластмасса для микроволновых печей	да
Кухонная бумага	да
Алюминиевая фольга	нет
Металл	нет

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



A) Таймер: служит для включения прибора и задания времени приготовления.

B) Переключатель: служит для задания уровня мощности тепловой обработки.

Положение Low: работа в режиме СВЧ-излучения на низкой мощности (17 %).

Положение Defrost: работа в режиме СВЧ-излучения на средней-низкой мощности (33 %).

Положение Med: работа в режиме СВЧ-излучения на средней мощности (55 %).

Положение Med-High: работа в режиме СВЧ-излучения на средней-высокой мощности (77 %). (77 %).

Положение High: работа в режиме СВЧ-излучения на высокой мощности (100 %).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУ

1. В зависимости от типа выполняемой тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.) подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
   В случае, если при приготовлении продукта возможно его разбрызгивание по стенкам камеры, накрыть емкость крышкой.
2. Поместить емкость внутрь рабочей камеры и закрыть дверку.
3. Повернуть переключатель **(A)** (только по часовой стрелке) для выбора нужного уровня мощности.

4. Повернуть таймер **(B)** для включения прибора и задания времени приготовления. После того, как таймер издаст сигнал об истечении заданного времени, подождать несколько секунд перед извлечением емкости.
   Если продукт еще не готов должным образом, вновь поместить емкость в камеру и задать время приготовления.

Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия, приготовить чашку с водой и лимонным соком и поместить ее в рабочую камеру. Дать прибору поработать в течение порядка 10 минут на максимальной мощности, чтобы чтобы устранить неприятные запахи, вызванные наличием остатков технологических материалов.

– Не помещать в печь металлическую посуду (сталь, медь, алюминий и т.п.), посуду с металлическим покрытием или металлической гравировкой (золото, серебро и т.п.) во избежание образования искр или электрической дуги.
– Не использовать прибор для приготовления яиц вкрутую.
– Не использовать посуду, выполненную из неподходящих материалов, и не включать прибор вхолостую. Во избежание случайного включения незагруженного прибора рекомендуется оставить в рабочей камере стакан с водой для поглощения СВЧ-излучения.
– Проткнуть продукты в кожуре (картофель, яблоки и т.п.) или в герметичной оболочке (сосиски, колбасные изделия и т.п.) во избежание разрыва во время приготовления. Удалить металлические зажимы (если имеются).
– В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
– Хорошо перемешивать жидкие продукты в целях обеспечения равномерного нагревания и, если они предназначены для употребления в пищу детьми, проверять их температуру во избежание получения ожогов.
– Чтобы ускорить приготовление некоторых пищевых продуктов (цыпленок, гамбургеры и т.п.) переворачивать их хотя бы один раз. При приготовлении жареных изделий, переворачивать их несколько раз. При приготовлении других изделий (котлеты, крокетки и т.п.) перемещать их от центра к наружной части емкости и наоборот.

IDM C434602001.fm

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Почистить все внутренние части прибора влажной тканью или губкой и затем тщательно высушить.

Важно

Для устранения неприятных запахов поместить в камеру стакан с водой и лимонным соком и включить прибор в режиме СВЧ-излучения приблизительно на 5 минут.

Проверять, чтобы уплотнения дверки всегда были чистыми и целостными, и чтобы дверка правильно закрывалась.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.

– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

– Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

РУ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.

Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 3: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не нагревается.	Не задано время приготовления	Задать время приготовления больше 0 мин.
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправное магнетронное устройство.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

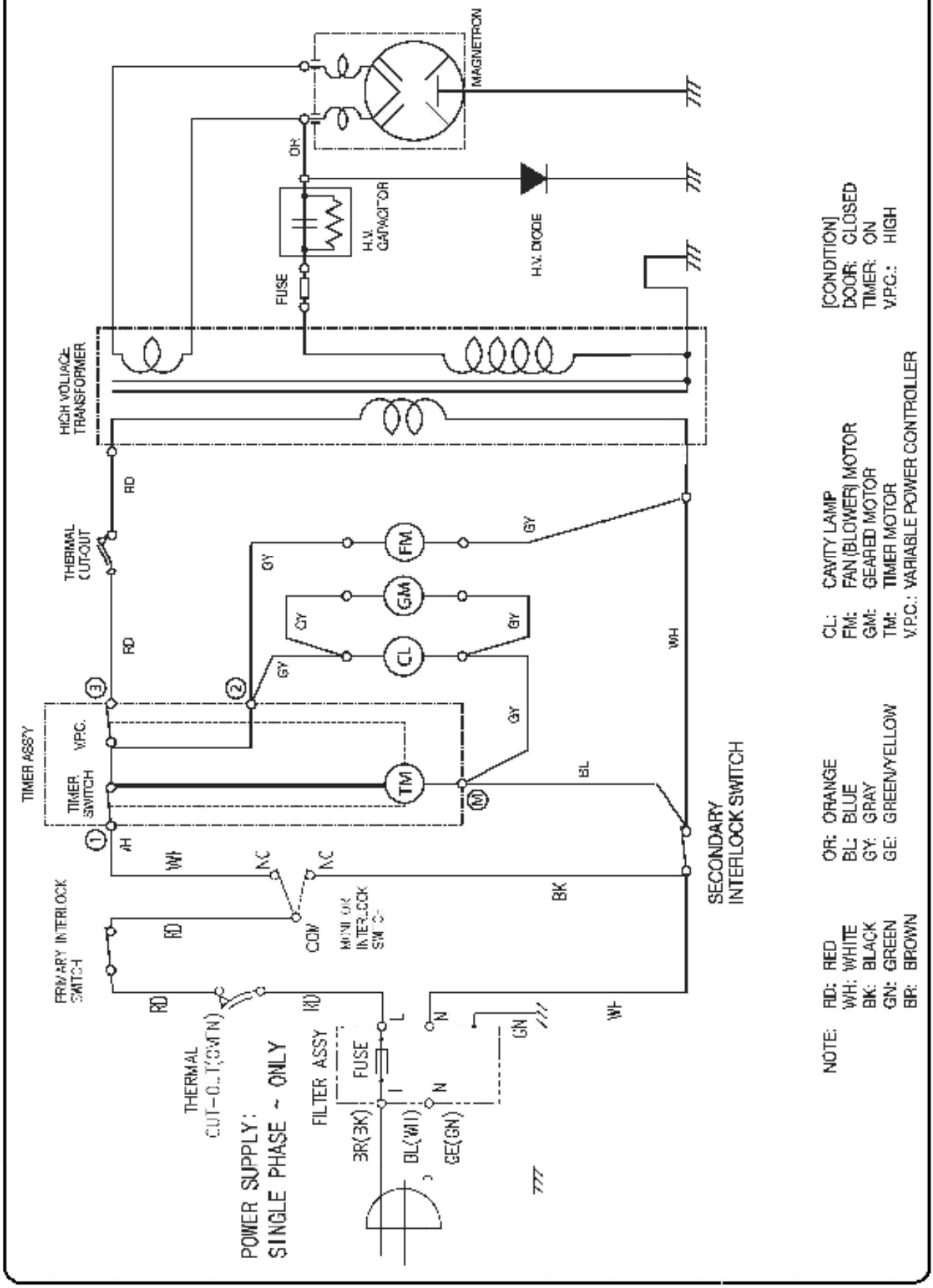
IDM C43460200 1.fm

Made in South Korea
Distributed by Fimar spa

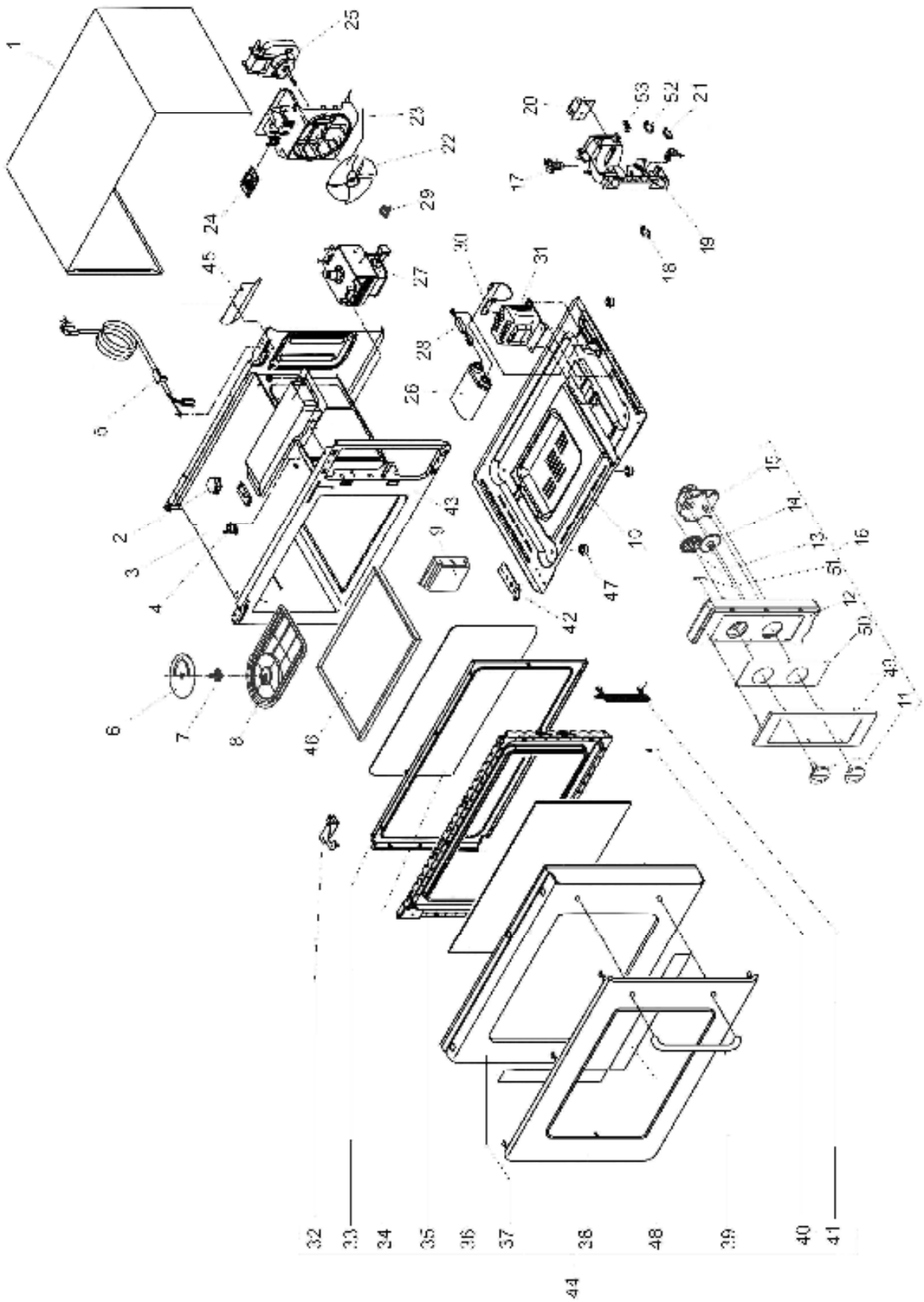


Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает раздельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центру сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.

ME/1630


MAGNETRON
OR
H.V. CAPACITOR
H.V. DIODE
FUSE
HIGH VOLTAGE TRANSFORMER
RD
THERMAL CUT-OUT
GY
FM
GM
CL
TM
TIMER ASSY
V.P.C.
TIMER SWITCH
WH
BL
BK
NC
COM
MONITOR INTERLOCK SWITCH
PRIMARY INTERLOCK SWITCH
SECONDARY INTERLOCK SWITCH
THERMAL CUT-OUT(OVEN)
FILTER ASSY
FUSE
L
N
GN
BR(BK)
BL(WH)
GE(GN)
POWER SUPPLY:
SINGLE PHASE ~ ONLY
NOTE:
RD: RED
WH: WHITE
BK: BLACK
GN: GREEN
BR: BROWN
OR: ORANGE
BL: BLUE
GY: GRAY
GE: GREEN/YELLOW
CL: CAVITY LAMP
FM: FAN (BLOWER) MOTOR
GM: GEARED MOTOR
TM: TIMER MOTOR
V.P.C.: VARIABLE POWER CONTROLLER
[CONDITION]
DOOR: CLOSED
TIMER: ON
V.P.C.: HIGH

ME/1630


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
50
51
52
53

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.
- На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки.
- Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.
- Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью.
- Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.
- Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий.
- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.



Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
http://www.fimarspa.it