



UA Інструкція з експлуатації

PFD/27N - PFD/35N
BT350W

EASYLINE SNACK BAR EQUIPMENT
By Fimar

EASY013V02





ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ І ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
1.1. Мета керівництва.....	3
1.2. Дані виробника та обладнання.....	4
1.3. Порядок оформлення заявки на техобслуговування.....	4
1.4. Інструкції з техніки безпеки.....	4
1.5. Знаки попередження та безпеки.....	6
1.6. Інструкції з розпакування, переміщення та встановлення.....	7
2. ІНДУКЦІЙНІ ПЛИТИ.....	8
2.1. Загальний опис обладнання.....	8
2.2. Технічні характеристики.....	9
2.3. Опис пульта управління.....	10
2.4. Рекомендації з експлуатації.....	10
2.5. Чищення приладу.....	11
2.6. Виявлення несправностей.....	12
3. УТИЛІЗАЦІЯ.....	12
4. ГАРАНТІЯ.....	13
5. СХЕМИ ОБЛАДНАННЯ.....	14



ВСТУП

Перед введенням в експлуатацію обладнання необхідно прочитати та засвоїти весь вміст цього посібника.

Прочитати і суворо дотримуватись інструкцій з техніки безпеки.

Обережність незамінна. Безпека перебуває у руках всіх, хто взаємодіє з устаткуванням протягом усього терміну його експлуатації.

Зберігати цей посібник у добре відомому та доступному місці, щоб звертатися до нього в міру необхідності.

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ТА ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

1.1. Мета керівництва

Цей посібник з експлуатації та техобслуговування, що є невід'ємною частиною обладнання, був складений виробником його рідною мовою з метою надання всієї необхідної інформації персоналу, який допускається до роботи з обладнанням протягом усього терміну його служби.

Небагато часу, приділеного читанню цієї інформації, дозволить уникнути небезпечних для здоров'я та безпеки людей ситуацій, а також заподіяння матеріальних збитків.

Виробник залишає за собою право вносити зміни до вмісту цього посібника без попереднього повідомлення, якщо такі зміни не впливають на безпеку.

Деякі частини тексту виділені для привернення уваги до важливості повідомлення:



ВАЖЛИВО - вказує на технічну інформацію особливої важливості, якої не можна нехтувати.



ОБЕРЕЖНО-ПОПЕРЕДЖЕННЯ - вказує, що необхідно вжити відповідних запобіжних заходів, щоб не спричинити загрозу здоров'ю та безпеку персоналу, а також не заподіяти матеріальних збитків.



НЕБЕЗПЕКА-УВАГА – вказує на особливо небезпечні ситуації, які, у разі зневажливого ставлення, можуть зазнати серйозної загрози здоров'ю та безпеці персоналу.



1.2. Дані виробника та обладнання

Зображена паспортна табличка розміщена на устаткуванні. На ній наведено всі основні дані та вказівки, необхідні для безпечної роботи.

Дані виробника		Маркування CE відповідності	
Модель			Рік виробництва
Заводський номер			
Технічні дані			

1.3. Порядок оформлення заявки на техобслуговування

У кожній заявці на технічне обслуговування необхідно вказати модель обладнання та тип несправності.

1.4. Інструкції з техніки безпеки

Під час проектування та виготовлення обладнання виробник приділив особливу увагу тим аспектам, які можуть становити ризик для безпеки та здоров'я людей.

Під час виготовлення обладнання виробник застосував усі відповідні виробничі стандарти, а також матеріали, вибрані таким чином, щоб гарантувати харчову гігієну та ефективність роботи.

Мета цієї інформації – закликати користувачів приділити увагу запобіганню будь-яким ризикам, пов'язаним з роботою та харчовою безпекою.

Обережність незамінна. Безпека знаходиться в руках усіх тих, хто взаємодіє з обладнанням (монтажники та користувачі).

Уважно прочитати та дотримуватись інструкцій, наведених у доданому посібнику та нанесених безпосередньо на обладнанні, зокрема тих, що стосуються забезпечення безпеки.

При переміщенні обладнання дотримуватись інструкцій, наведених на упаковці, на обладнанні та в інструкціях з експлуатації.



На етапах транспортування, вантажно-розвантажувальних робіт та встановлення захистити обладнання від ударів та падіння, щоб уникнути пошкодження його частин.

Працівники, до обов'язків яких входить виконання електричного монтажу, повинні переконатися, що характеристики мережі електроживлення відповідають даним, наведеним на паспортній табличці; лінія електроживлення повинна бути оснащена диференціальним вимикачем та компонентами, що відповідають вимогам чинних законів та нормативів.

Забороняється модифікувати, знімати чи вимикати захисні пристрої, встановлені на обладнанні.

Користувач повинен уважно прочитати посібник і переконатися, що він правильно зрозумів зміст кожної його частин і, особливо, інформацію з техніки безпеки.

Якщо потрібно, при першому використанні обладнання імітувати виконання деяких операцій для розпізнавання основних органів та функцій управління, особливо тих, які керують запуском та пуском.

При встановленні посуду в камеру або його вийманні необхідно завжди використовувати пристрої для захисту верхніх кінцівок. Деякі ємності здатні поглинати тепло, у результаті існує ризик отримання опіків.

Щоб уникнути опіків, не торкайтеся внутрішніх поверхонь робочої камери приладу навіть після завершення теплової обробки.

Не розміщувати всередині робочої камери займисті або вибухонебезпечні матеріали (наприклад, пластикову плівку, звичайний папір, паперові серветки тощо).

Не закривайте вентиляційні отвори приладу, щоб уникнути його надмірного перегріву, що може призвести до пошкодження приладу.

Не розміщувати будь-які предмети всередині приладу і тримати кришку закритою, коли прилад не використовується.

Використовувати обладнання лише з передбаченою метою. Використання обладнання з неналежною і невирішеною метою може поставити під загрозу безпеку та здоров'я людей та призвести до економічних втрат.

Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок використання обладнання з неналежною метою, недотримання інструкцій, наведених у цьому посібнику, несанкціонованого ремонту або внесення змін, не погоджених з ним офіційно.

Усі роботи, які потребують точної технічної компетенції або спеціальних навичок (установка, електромонтаж тощо), повинні виконуватися виключно уповноваженим персоналом, який має досвід і кваліфікацію в даній галузі.

Не використовувати обладнання за наявності пошкоджених або несправних електричних кабелів. При виявленні дефектів негайно вимкнути обладнання у безпечних умовах та забезпечити заміну кабелів уповноваженими та кваліфікованими фахівцями.

Перед виконанням будь-яких операцій з чищення, техобслуговування тощо, **ВІДКЛЮЧИТИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ МЕРЕЖІ** (або від'єднати від електричної розетки) і переконатися, що зона, в якій проводиться операція, повністю охолола.

Чистити обладнання щоразу після завершення використання або при необхідності, а також в залежності від типу харчових продуктів, що обробляються.



Ретельно чистити всі частини обладнання (включаючи прилеглі ділянки), які можуть безпосередньо або опосередковано контактувати з харчовими продуктами, з метою дотримання безпеки та гігієни.

Для чищення використовувати лише дозволені для застосування в харчовій промисловості засоби для чищення. Забороняється використовувати агресивні чи займисті засоби чи засоби, що містять або здатні виділяти шкідливі речовини.

При чищенні та дезінфекції обладнання, зокрема, при використанні засобів для чищення, використовувати засоби індивідуального захисту.

Не чистити обладнання струменями води, щоб уникнути пошкодження його компонентів, зокрема електричних та електронних.

У разі тривалої бездіяльності обладнання почистити та ретельно висушити всі його частини (внутрішні та зовнішні). Від'єднати кабель живлення та переконатися, що умови довкілля дозволяють забезпечити збереження обладнання протягом тривалого часу.

У переліку наведено умови, необхідні для коректної роботи електроустаткування залежно від характеристик довкілля.

Температура довкілля не нижче °C.

Відносна вологість у межах від 50% (при +40°C) до 90% (при +20°C).

У приміщенні не повинно бути зон із вмістом вибухонебезпечних та/або займистих газів або пилу.

Робоча діяльність може завдати шкоди довкіллю. З огляду на це необхідно контролювати можливі викиди в атмосферу, злив рідин або забруднення ґрунту, споживання сировини та природних ресурсів, а також збирання відходів.

Під час транспортування та зберігання температура навколишнього середовища повинна перебувати в межах від -25...+55°C, при цьому максимальна температура може досягати +70°C, якщо час дії не перевищує 24 години.

Пакувальні матеріали підлягають утилізації згідно із законодавством, яке діє в країні використання.

На етапах виведення обладнання з експлуатації та зламу відсортувати всі компоненти в залежності від їх властивостей та забезпечити проведення роздільної утилізації. Зокрема, позначені спеціальним символом електричні та електронні компоненти повинні утилізуватись у спеціальних уповноважених центрах збирання відходів або здаватися продавцю у момент придбання нового товару.

Електричні та електронні прилади містять небезпечні речовини, шкідливі для здоров'я людей та навколишнього середовища. Їхня утилізація повинна здійснюватися належним чином.

1.5. Знаки попередження та безпеки

У зонах обладнання, де існують ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ, розміщені знаки безпеки, які попереджають про відповідні ризики.

Нижче показані знаки безпеки та інформаційні знаки, розміщені на обладнанні:



Небезпека опіків: вказує, що необхідно дотримуватись обережності у зв'язку з наявністю гарячих поверхонь;



Небезпека ураження електрострумом: вказує, що необхідно відключити електроживлення мережі (або від'єднати від електричної розетки) перед виконанням операцій з електричними з'єднаннями.

1.6. Інструкції з розпакування, переміщення та встановлення

Обладнання постачається упакованим у спеціальному контейнері та в міру необхідності, з метою забезпечення його цілісності, фіксується амортизаційними матеріалами.

Залежно від характеристик обладнання, місця призначення та транспортного засобу, з метою полегшення проведення вантажно-розвантажувальних робіт, обладнання може бути упаковане на піддонах.

Вся необхідна інформація щодо проведення вантажно-розвантажувальних робіт у безпечних умовах наведена безпосередньо на упаковці.

Навантаження та розвантаження упакованого обладнання повинні здійснюватися з урахуванням його характеристик (вага, розміри тощо). У разі невеликих розмірів та ваги переміщення може здійснюватися вручну, інакше необхідно скористатися підйомними засобами відповідної вантажопідйомності.

При отриманні обладнання переконатися в цілісності кожного компонента. У разі виявлення пошкоджень або відсутній частин звернутися до місцевого дилера для отримання подальших інструкцій.

Установка повинна здійснюватися досвідченими та уповноваженими фахівцями, які мають попередньо переконатися, що лінія електроживлення відповідає вимогам законодавства, що діє у цій галузі, стандартам та нормативам, що діють у країні використання.

Перед тим, як приступити до встановлення, перевірити обрану для установки ділянку (достатнє освітлення, провітрюваність, стійкість, наявність вільного простору, що дозволяє легко проводити чищення та техобслуговування). Крім того, перевірити стійкість і горизонтальність опорної поверхні і переконатися, що ця поверхня легко піддається чищенню, щоб уникнути небезпеки накопичення бруду та забруднення харчових продуктів.



Персонал, в обов'язки якого входить виконання електричного монтажу, повинен переконатися в бездоганній ефективності заземлення електричної проводки та переконатися, що напруга та частота мережі відповідають даним, наведеним на паспортній таблиці.

Для обладнання з нестандартними конструктивними характеристиками (форма, вага, розміри тощо) інформація, наведена у цьому параграфі, може бути вичерпною. У разі потреби, додаткова інформація наведена у пункті "Методи підйому" для кожного конкретного виду обладнання.

2. ІНДУКЦІЙНІ ПЛИТИ

2.1. Загальний опис обладнання

Індукційна плита PFD є приладом, спроектованим і виготовленим для більш швидкого (порівняно зі звичайними конфорками) розігріву, підсмажування та розморожування харчових продуктів, що містяться в спеціальних ємкостях і призначених для споживання людьми.

Прилад може використовуватися для обробки різних харчових продуктів, таких як овочі (свіжі та заморожені), фрукти, макаронні вироби, рис, риба, м'ясо, а також соуси, супи, консерви тощо.

Під час експлуатації приладу необхідно використовувати посуд із матеріалів, придатних для індукційного нагрівання харчових продуктів.

При роботі з приладом необхідно використовувати металевий посуд (емальована сталь, чавун тощо) з бездоганно рівним днищем. Для визначення властивостей, якими повинен мати посуд, прочитати таблицю "Матеріали, з яких виконано посуд".

Прилад призначений для професійного застосування та підлягає встановленню в приміщеннях на підприємствах громадського харчування (бари, піцерії, ресторани тощо). Робота з приладом не вимагає спеціального навчання, проте користувачі повинні мати відповідні навички роботи в секторі громадського харчування.

Не можна розігрівати на плиті порожній посуд або герметично закриті ємності (бляшані банки тощо), які можуть вибухнути.

Експлуатація в будь-яких цілях, відмінних від передбачених, вважається неналежним ВИКОРИСТАННЯМ.

Пропонуються різні моделі приладу. При їх виготовленні були використані матеріали та технології, що гарантують максимальний рівень гігієни, стійкість до іржавіння, значну економію енергії та безпеку в експлуатації.

На ілюстрації показані основні компоненти однієї з моделей обладнання, а в переліку наведено їх опис та призначення:

А) Пульт керування: оснащений органами для керування роботою приладу (див. "Опис органів керування");

В) Робоча поверхня: виконана зі склокераміки та оснащена індукційними котушками, які виробляють тепло, необхідне для нагрівання харчових продуктів.



2.2. Технічні характеристики

Таблиця 1. Технічні дані приладу

Опис	Одиниці	PFD/27	PFD/35 -BT350W
Потужність	кВт	2,7	3,5
Електричне живлення	В/Ф/Гц	230V/1N/50Hz	
Діаметр індукційної поверхні	мм	140+220 WOK Ø 360	
Розмір приладу	мм	325x370x105	343x440x120
Розмір пакування	мм	430x370x160	510x420x190
Вага нетто	кг	5	8
Тип встановлення	настільна		

Таблиця 2. Типи матеріалів, з яких може бути виконаний посуд

Матеріал посуду	Дозволено для використання
Сталь	так
Чавун	так
Емальований листовий метал	так
Алюміній чи латунь	ні
Жаростійке скло	ні
Жаростійка кераміка чи фарфор	ні
Кухонний папір	ні

2.3. Опис пульта управління

Прилад оснащений пультом керування, необхідним для вмикання його основних функцій:

A) Кнопка служить для включення та вимкнення приладу;

B) Світловий індикатор - якщо увімкнено, вказує, що ніж обертається;

C) Дисплей - служить для відображення заданих параметрів (потужність, температура та час);

D) Кнопка служить для завдання режиму роботи приладу (режим потужності чи режим температури);

E) Кнопка служить завдання часу приготування;

F) Кнопка для збільшення вибраного параметра. При кожному натисканні кнопки значення вибраного параметра збільшується;

G) Кнопка використовується для зменшення вибраного параметра. При кожному натисканні кнопки значення вибраного параметра зменшується;

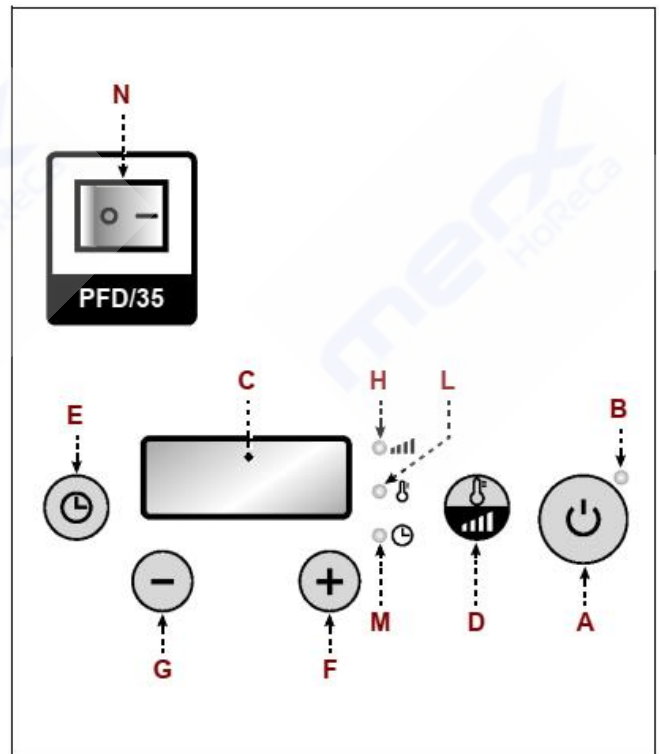
H) Світловий індикатор - якщо світиться, вказує, що на дисплеї відображається параметр потужності теплової обробки;

I) Світловий індикатор - якщо світиться, вказує, що на дисплеї

відображається параметр температури теплової обробки;

J) Світловий індикатор - якщо світиться, вказує, що на дисплеї відображається параметр часу теплової обробки;

K) Головний електричний розмикач - служить для вмикання та вимкнення електроживлення приладу.



2.4. Рекомендації з експлуатації

Покрокова схема застосування:

1. Залежно від типу теплової обробки, що виконується (розморожування, приготування, розігрівання тощо) підготувати належним чином продукт і помістити його у відповідну ємкість;

2. Помістити ємкість у центр робочої поверхні;

3. Натисніть (A), щоб увімкнути прилад;



4. Натискайте клавішу (D), доки не світитися індикатор потрібного режиму роботи. На дисплеї (C) з'явиться останнє значення;
5. Натискаючи одну із клавіш (F-G), збільшити або зменшити значення до отримання необхідного;
6. Натисніть (E), щоб встановити час обробки. Світловий індикатор (M) засвітиться, і на дисплеї (C) з'явиться останнє задане значення;
7. Натискаючи одну з клавіш (F-G), збільшити або зменшити значення до отримання необхідного.
8. Коли продукт досягне потрібного ступеня готовності, прибрати ємність із плити.



ОБЕРЕЖНО-ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб уникнути опіків брати ємності за допомогою спеціальних пристроїв.

Не розміщувати на робочій поверхні будь-які предмети, зокрема металеві (столові прилади, годинники тощо) або схильні до розмагнічування (пластикові кредитні картки тощо)

У разі несправної роботи приладу (наприклад, прилад не вмикається), не намагайтеся зняти будь-які з його частин, а звернутися до продавця або до уповноваженого центру сервісного обслуговування.

У разі поломки плити зі склокераміки, вимкнути прилад, відключити електроживлення та звернутися до продавця або до уповноваженого центру сервісного обслуговування.

2.5. Чищення приладу

Перед тим, як приступити до чищення приладу (наприкінці робочого дня або при необхідності), відключити електроживлення мережі (або від'єднати від електричної розетки) та переконатися, що зона, в якій проводиться операція, повністю охолола.

Ретельно почистити робочу поверхню та всі прилеглі зони.

Почистити зовнішні частини пристрою вологою тканиною або губкою.



ОБЕРЕЖНО-ПОПЕРЕДЖЕННЯ

При чищенні застосовувати тільки ті засоби для миття, які призначені для використання в харчовій промисловості. Забороняється використовувати агресивні чи займисті засоби чи засоби, що містять речовини, шкідливі здоров'ю для людей.

Якщо прилад не використовується протягом тривалого часу, необхідно відключити електроживлення мережі (або від'єднати прилад від електричної розетки), почистити його і потім належним чином захистити його від попадання бруду.



2.6. Виявлення несправностей

Наведена нижче інформація призначена для надання допомоги у розпізнаванні та усуненні можливих відхилень та неполадок у роботі обладнання, які можуть мати місце під час експлуатації.

Деякі несправності можуть бути усунені користувачем, інші вимагають наявності вузької технічної кваліфікації або особливих навичок і повинні проводитися кваліфікованими фахівцями, які мають визнаний досвід у відповідному секторі.



ВАЖЛИВО

Не знімайте внутрішні частини приладу.

Виробник не несе жодної відповідальності за збитки, завдані внаслідок несанкціонованого ремонту.

Коди помилок	Можливі причини	Рішення
E0	На робочій поверхні немає посуду або використовується неприпустимий посуд	Встановіть на робочу поверхню посуд або замініть його на відповідаючий умовам Таблиці 2 (сторінка 9).
E1	Перегрів плити	Вимкніть плиту; звільніть всі предмети, що перешкоджають вільній вентиляції плити; дочекайтесь доки плита охолоне та спробуйте знову її увімкнути
E2	Перегрів робочої поверхні	Перевірте наявність рідини в посуді
E3	Проблема з напругою	Перевірте правильність підключення плити до електромережі та відповідність її вимогам приладу

3. УТИЛІЗАЦІЯ



Наявність цього символу (перекреслений сміттєвий контейнер) на паспортній табличці приладу означає, що після закінчення свого терміну служби прилад підлягає утилізації та переробці відповідно до європейської директиви.



Директива передбачає роздільне збирання відпрацьованої електричної та електронної апаратури за системою RAEE.

У момент придбання нового приладу користувач зобов'язується не утилізувати прилад як побутові відходи, а здати його (у співвідношенні один до одного) продавцю чи дистриб'ютору.

Продавець повинен забезпечити утилізацію приладу відповідно до методів, передбачених системою RAEE. У разі утилізації обладнання на території Італії звернутися до виробника, який надасть інформацію щодо утилізації приладу у найближчому до користувача центрі збирання відходів. Користувачі, які перебувають за межами Італії, повинні звернутися до Міністерства охорони навколишнього середовища своєї країни для отримання інформації про порядок утилізації.

Недотримання методів утилізації може завдати шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людей. Зважаючи на це, у разі повного або часткового недотримання правил у сфері утилізації обладнання користувач несе відповідальність відповідно до закону.

4. ГАРАНТІЯ

Ця гарантія дійсна протягом 12 місяців та обумовлена пред'явленням цього сертифіката разом з відповідним документом про покупку або фактурою, що підтверджує дату покупки.

На виріб надається гарантія проти вад та дефектів матеріалів, виготовлення та складання протягом терміну, зазначеного у цьому сертифікаті. Гарантія полягає у проведенні заміни або ремонту дефективних частин, що становлять виріб. Гарантія не включає заміну виробу в результаті ремонту внаслідок поломки.

Таким чином гарантія обмежується безкоштовним проведенням заміни або ремонту частин, які на розсуд виробника вважаються несправними. Гарантія не поширюється на витратні матеріали та інструменти.

Гарантійні послуги надаються дилером, у якого була здійснена покупка, або, як альтернатива, фірмою-виробником, причому мається на увазі, що транспортування організується та виконується за рахунок клієнта та під його відповідальністю.

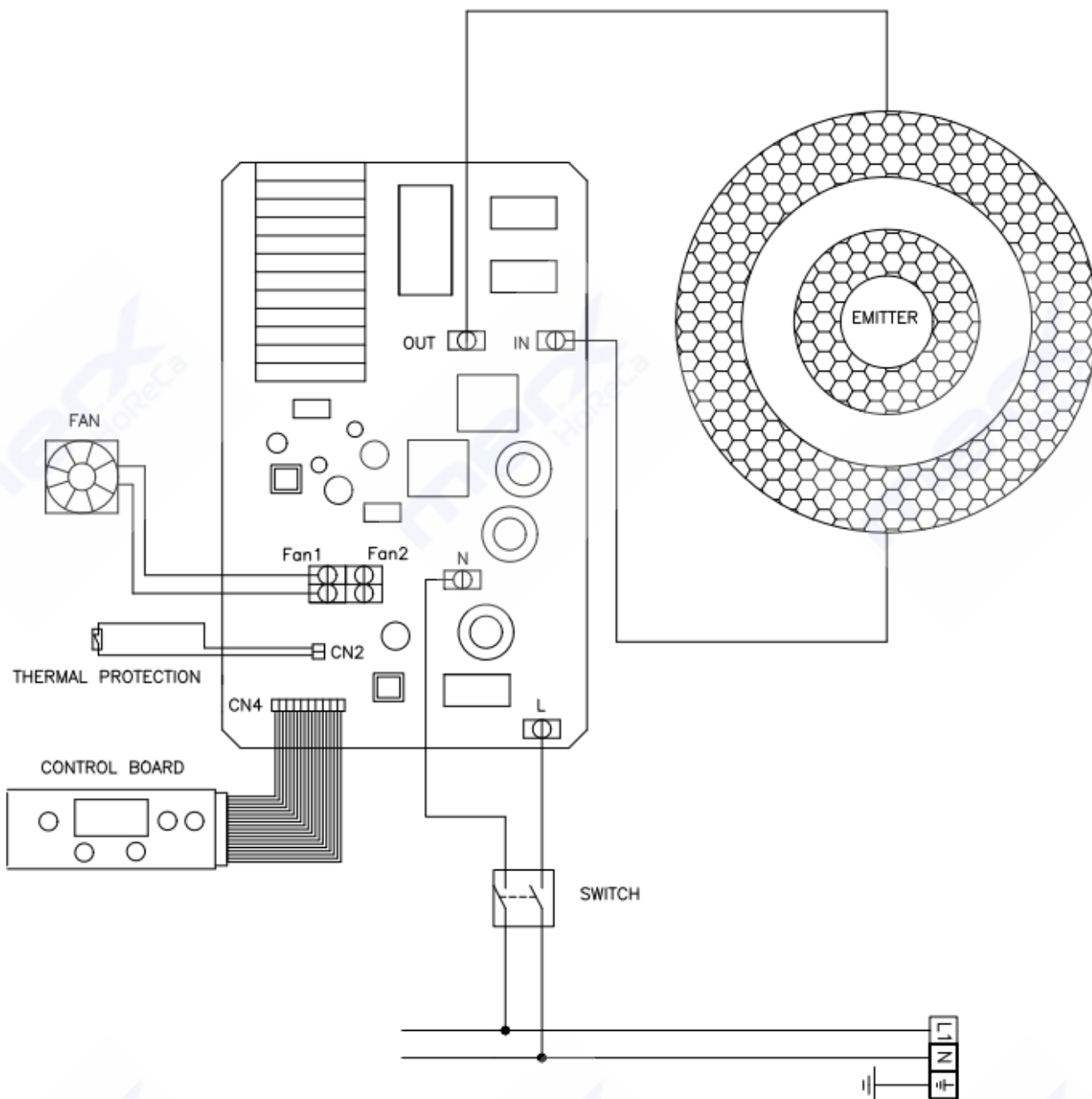
Гарантія втрачається у разі неправильного поводження з виробом чи ремонту, проведеного неуповноваженим персоналом.

Ця гарантія замінює собою та виключає будь-яку іншу гарантію, отриману від дилера за законом або за контрактом, та визначає всі права клієнта щодо вад та дефектів та/або нестачі якості придбаних виробів.

У разі будь-яких розбіжностей юридичного характеру компетентним вважається суд г. Ріміні (Італія). Для будь-якої правової суперечки є визнаним компетентний суд країни-виробника.

5. СХЕМИ ОБЛАДНАННЯ

Електрична схема PFD/27



Електрична схема PFD/35

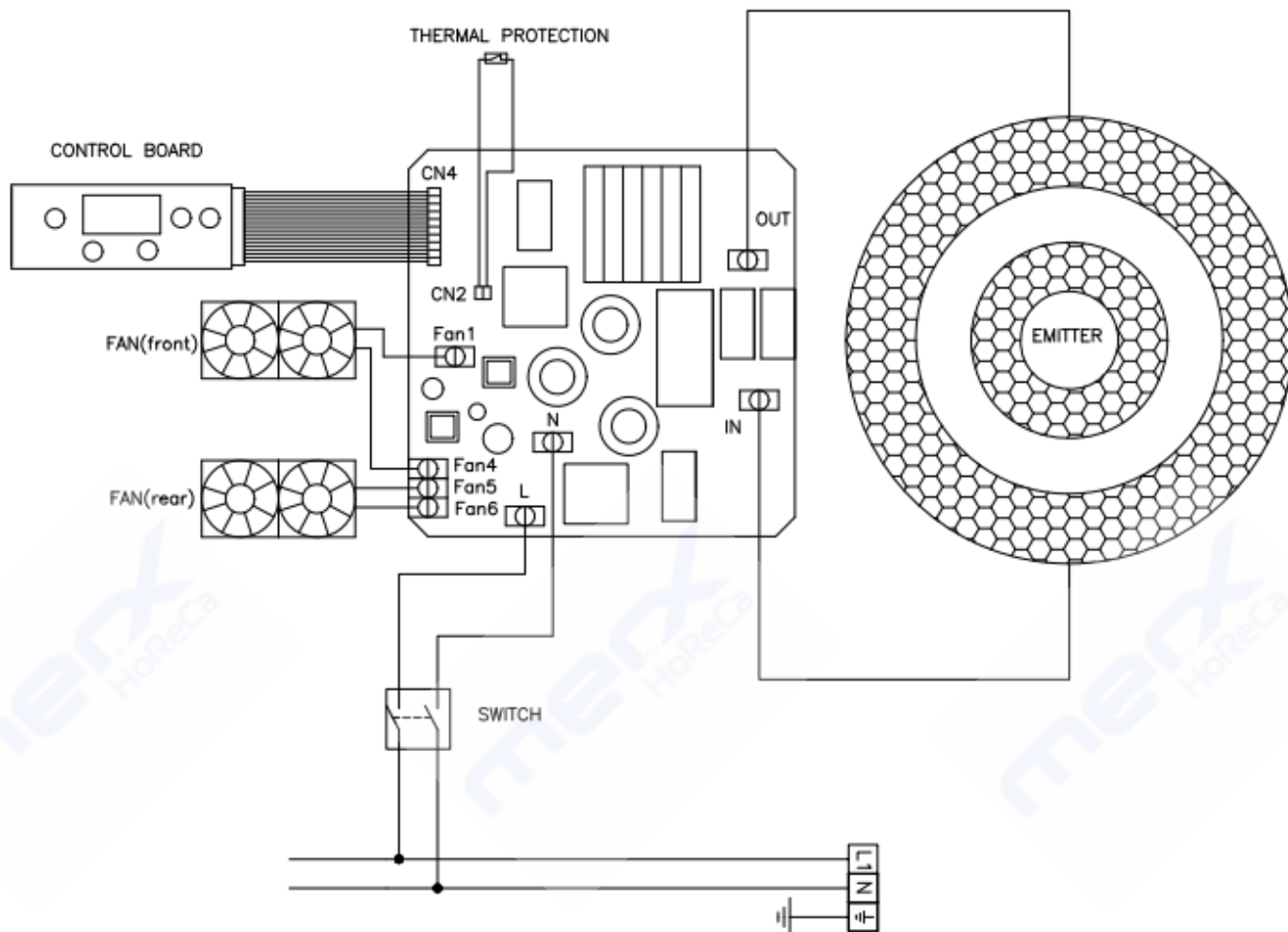
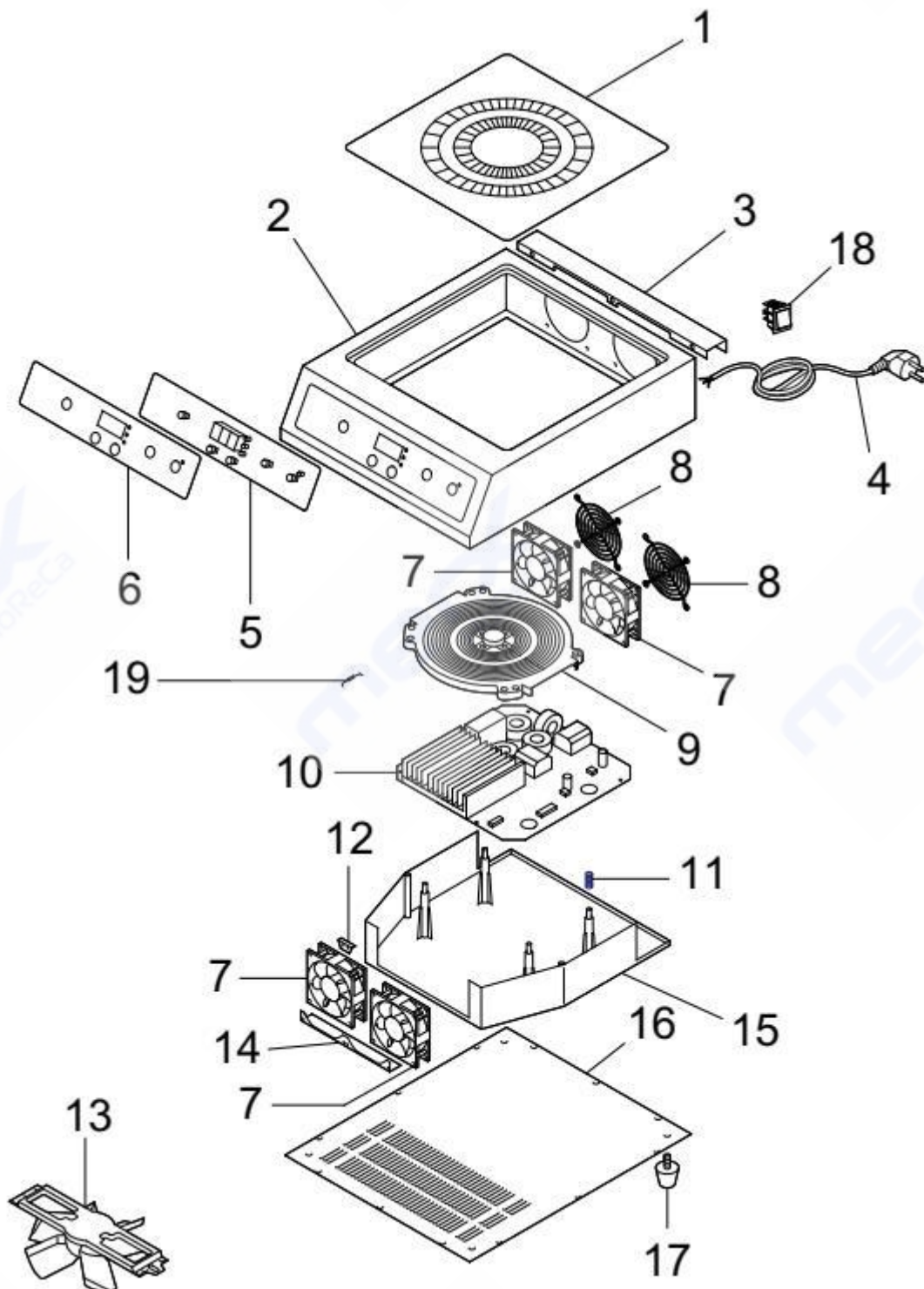


Схема запчастин PFD/27-PFD/35





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