

05/2018

Mod: E9/F18A4

Production code: BBEF498



Diamond
catering equipment



**FRYTKOWNICA
INSTRUKCJA OBSŁUGI**

PL



**EF477
EF4772V
EF777**

**EF477T
EF4772VT
EF777T**

**EF408/908(L)
EF4082V**

**EF498/998(L)
EF4982V
EF498T/998T**

07/2016 - Ed 8 - Cod. n° 177378



**ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
ELEKTRISK
ELEKTROMOS**



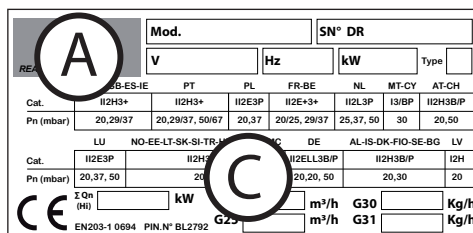
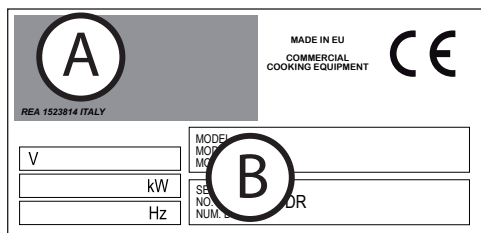
0.

IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO - DOCUMENT IDENTIFICATION - IDENTIFICATION DU DOCUMENT
 IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO - DOKUMENT-KENNDATEN - IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO
 IDENTYFIKACJA DOKUMENTU - DOCUMENTIDENTIFICATIE - ИДЕНТИФИКАЦИЯ ДОКУМЕНТА
 IDENTIFISERING DOKUMENT - DOKUMENT IDENTIFIERING - DOKUMENTUM AZONOSÍTÁSA

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO - KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - код документа - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD - DOKUMENTUM KÓDJÁ:	N° 177378
EDIZIONE - EDITION - ÉDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÁVA - KIADÁS:	2016 Rev. 8 - 07/2016
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - тип документа - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT - DOKUMENTUM TÍPUSA:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - модель - MODELL - MODELL:	ELETTRICO - ELECTRIC - ELECTRIC - ELECTRIQUE ELÉCTRICO - ELEKTRISCH - ELÉTRICO ELEKTRYCZNY - ЭЛЕКТРИКА - VILLAMOS
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR - GYÁRTÁS ÉVE:	2016
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОМПАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARSKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE - MEGFELELŐSÉG:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt - Azonosító tábla.

- A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkarens adress - Gyártó címe.
 B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk utrustning - Elektromos készülék.
 C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gas utrustning - Gázkészülék.



0.1

QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO - STANDARDS OF REFERENCE TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE - MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA - REFERENZNORMEN - QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA - RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA - TABEL MET NORMREFERENTIES - СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ - RAMMEBETINGELSER - REGELVERK - VONATKOZÓ SZABÁLYOZÁSI KERET

Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива по газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gassdirektivet 2009/142/CE (tidligere-90/396/CEE) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE) 2009/142/EK Gázüzemű berendezésekről szóló irányelv (korábban 90/396/EEC)	Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU Low Voltage Directive 2014/35/EU Directive Basse Tension 2014/35/EU Directiva de baja tensión 2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU Diretiva baixa tensão 2014/35/EU Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU Директива 2014/35/EU по низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2014/35/EU Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU	Direttiva EMC 2014/30/EU EMC Directive 2014/30/EU Directive EMC 2014/30/EU Directiva EMC 2014/30/EU EMV-Richtlinie 2014/30/EU Diretiva EMC 2014/30/EU Dyrektywa EMC 2014/30/EU EMC Richtlijn 2014/30/EU Директива 2014/30/EU по электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2014/30/EU EMC direktivet 2014/30/EU	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрического и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter Elektromos és elektronikus készülékek ártalmatlanítása
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-GAZ-GÁZ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK VILLAMOS	EN 62233:2008; EN 60335-2-37:2002 + A1:2008 + A11:2012	EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 EN55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009 EN61000-3-3:2008	DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) DIRETTIVA 2012/19/EU (WEEE) IRÁNYELV 2012/19/EU

0. IDENTYFIKACJA DOKUMENTU

0.1 RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA

1. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wstęp - Cel dokumentu - Jak czytać dokument

Przechowanie dokumentu - Odbiorcy - Program szkolenia operatorów

Przygotowania ze strony klienta - Zawartość dostawy - Przewidziane zastosowanie

Graniczne dozwolone warunki funkcjonowania i otoczenia

Próba techniczna i gwarancja

2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Wstęp - Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

Wskazania odnośnie ryzyka szczątkowego

Tryb operacyjny do zapachu gazu w otoczeniu

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Pozycja głównych komponentów

Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

Opis sposobów zatrzymania

 Zatrzymanie z powodu nieprawidłowości funkcjonowania

 Zatrzymanie awaryjne

 Zatrzymanie podczas pracy

Rozruch przy pierwszym uruchomieniu

 Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu

Rozruch codzienny

Codziennie i długotrwałe wyłączenie

Uruchomienie do produkcji

 Wlanie Oleju/Tłuszczu do wnęki do smażenia

 Włączanie

 Załadunek-Wyładunek produktu

 Wyłączanie

 Wylanie zużytego oleju.

4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

 Czyszczenie codzienne

 Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem

Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość

Rozwiązywanie problemów

Likwidacja

5. USUWANIE

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia

 Usuwanie odpadów

Wstęp

Niniejszy dokument został sporządzony przez producenta w jego własnym języku (włoski). Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się wyłącznie do operatora upoważnionego do zastosowania danego urządzenia. Operatorzy muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Szczególne zalecenia odnośnie bezpieczeństwa (Obowiązek-Zakaz-Niebezpieczeństwo) znajdują się w specjalnym rozdziale omawianego tematu. Niniejszego dokumentu nie można pokazywać stronom trzecim bez pisemnej autoryzacji producenta. Tekstu nie można użyć w innych wydrukach bez pisemnej autoryzacji producenta. Zastosowanie: Figur/Obrazów/Rysunków/Schematów w dokumencie jest czysto wskazujące i może ulec zmianie. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.

Cel dokumentu

Wszelkie współdziałanie operatora i urządzenia w całym cyklu życiowym urządzenia zostało uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania jak i przy sporządzaniu niniejszego dokumentu. Mamy więc nadzieję, że taka dokumentacja może ułatwić zachowanie charakterystyki urządzenia. Stosując się ściśle do wprowadzonych zaleceń, ryzyko wypadków przy pracy i/lub szkód materialnych jest ograniczone.

Jak czytać dokument

Dokument podzielony jest na rozdziały, które są tematycznym zbiorem wszystkich informacji koniecznych do stosowania urządzeń bez żadnego ryzyka. W każdym rozdziale istnieje podział na paragrafy, każdy paragraf może zawierać wypunktowanie z tytułem i podtytułem oraz opis.

Przechowanie dokumentu

Niniejszy dokument stanowi integralną część początkowej dostawy, dlatego też należy go przechować i odpowiednio z niego korzystać przez cały okres życia urządzenia.

Odbiorcy

Niniejszy dokument został przygotowany do wyłącznego użycia przez operatora "Niejednorodnego" (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).

Program szkolenia operatorów

Na wyraźną prośbę użytkownika, możliwe jest przeprowadzenie kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi urządzenia, w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.

Na podstawie takiej prośby, odbędą się kursy szkoleniowe w zakładzie producenta lub użytkownika dla:

- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji elektrycznej/elektronicznej (Wyspecjalizowany technik);
- Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji mechanicznej (Technik wyspecjalizowany);
- Operatora jednorodnego wyznaczonego do prostej obsługi (Obsługujący - Użytkownik końcowy).

Przygotowania ze strony klienta

O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj odpowiedzialny jest za:

- przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
- idealnie wyrównana posadzka antypoślizgowa bez nierówności;
- przygotowanie miejsca montażu i montaż samego urządzenia zgodnie z wartościami wskazanymi w układzie (plan fundamentów);
- przygotowanie dodatkowych jednostek odpowiednich do wymogów instalacji (sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
- przygotowanie instalacji elektrycznej zgodnie z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
- odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
- ewentualne urządzenia zabezpieczające przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje ekwipotencjalnego uziemienia, zawory bezpieczeństwa, itd.) przewidziane przez obowiązujące w kraju montażu, przepisy;
- instalację uziemienia zgodną z obowiązującymi przepisami;
- przygotowanie, w razie konieczności (patrz wytyczne techniczne), instalacji do zmiękczenia wody.

Zawartość dostawy

- Urządzenie
 - Pokrywa/Pokrywy
 - Metalowy Kosz/Metalowe Kosze
 - Siatka podtrzymująca kosz
 - Rury i/lub kable do podłączenia do źródeł energii (tylko w przewidzianych przypadkach wskazanych w zleceniu pracy).
- W zależności od zamówienia, zawartość dostawy może ulec zmianie.

Przewidziane zastosowanie

Oryginalne instrukcje. Urządzenie przeznaczone do profesjonalnego użytku. Zastosowanie urządzenia omawianego w niniejszej dokumentacji należy uznać za "Prawidłowe Zastosowanie", jeżeli przeznaczone do obróbki w celu gotowania lub regeneracji artykułów przeznaczonych do zastosowania spożywczego, wszelkie inne zastosowanie należy uznać za "Nieprawidłowe Zastosowanie", wskutek tego - niebezpieczne. Z urządzenia należy korzystać w przewidzianym zakresie zadeklarowanym w umowie oraz w zakresie limitów objętości zaleconych i wskazanych w odpowiednich paragrafach.

Dozwolone warunki funkcjonowania

Urządzenie zaprojektowano wyłącznie do funkcjonowania w zaleconych pomieszczeniach, w zakresie zaleconych limitów technicznych i zaleconej objętości. Aby uzyskać optymalne funkcjonowanie w bezpiecznych warunkach, należy zastosować się do następujących zaleceń.

Montaż urządzenia należy wykonać w odpowiednim pomieszczeniu, czyli takim, który umożliwi normalne czynności obsługi i konserwacji zwyczajnej i nadzwyczajnej. Z tego względu należy przygotować odpowiednie miejsce w celu wykonania interwencji konserwacyjnych tak, aby nie naruszyć bezpieczeństwa operatora.

Ponadto, pomieszczenie musi posiadać cechy wymagane do montażu:

- maksymalna wilgotność względna: 80%;
- minimalna temperatura wody chłodzenia > + 10 °C;
- posadzka musi być antypoślizgowa a pozycja urządzenia musi być idealnie pozioma;
- pomieszczenie musi posiadać instalację wentylacyjną i oświetleniową, jak zalecono w przepisach obowiązujących w kraju użytkownika;
- pomieszczenie musi być zaopatrzone w odpływ wody szarej i musi dysponować wyłącznikami i zasuwami lokującymi, które w razie konieczności odłączą wszelki rodzaj zasilania przed urządzeniem;
- Ściany/powierzchnie przylegające/stykające się z urządzeniem muszą być ogniodopusne i/lub odizolowane od możliwych źródeł ciepła.

Próba techniczna i gwarancja

Odbiór techniczny: urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty odnośnie wykonanej próby technicznej zostaną wręczone klientowi.

Gwarancja: gwarancja jest ważna przez okres 12 miesięcy od dnia wystawienia faktury oraz obejmuje części wadliwe, których wymiana i transport leżą po stronie nabywcy. Gwarancja nie obejmuje części elektrycznych, akcesoriów oraz innych przedmiotów usuwalnych.

Koszty robocizny dotyczące interwencji techników upoważnionych przez producenta w siedzibie klienta w celu usunięcia wad objętych gwarancją ponosi producent, z wyjątkiem przypadków, w których typ wady pozwala na łatwe usunięcie jej na miejscu przez klienta.

Gwarancją nieobjęte są żadne narzędzia i materiały zużywalne, ewentualnie dostarczone przez producenta razem z urządzeniami.

Gwarancja nie obejmuje czynności konserwacji bieżącej lub czynności wynikających z błędnej instalacji maszyny. Gwarancja jest ważna tylko wobec pierwotnego nabywcy.

Producent ponosi odpowiedzialność za sprzęt w jego oryginalnej konfiguracji.

Producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności za nieprawidłowe zastosowanie urządzenia, za szkody spowodowane czynnościami nieuwzględnionymi w niniejszej instrukcji lub nieupoważnionymi uprzednio przez samego producenta.

Gwarancja traci ważność, gdy:

- Uszkodzenia spowodowane transportem i/lub przemieszczaniem, w razie zajścia takiego zdarzenia, o których klient musi poinformować sprzedawcę i przewoźnika faksem lub listem poleconym za potwierdzeniem odbioru i opisać zajście na kopiach dokumentów przewozowych. Technik wyspecjalizowany w montażu urządzenia oceni na podstawie szkody, czy może dojść do zainstalowania.

Ponadto gwarancja traci ważność, w razie:






- Uszkodzeń spowodowanych błędnym montażem;
- Uszkodzeń spowodowanych zużyciem części z powodu nieprawidłowego zastosowania;
- Uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezaleconych lub nieoryginalnych części wymiennych;
- Uszkodzeń spowodowanych błędną konserwacją i/lub uszkodzeniami spowodowanymi brakiem konserwacji;
- Uszkodzeń spowodowanych brakiem zastosowania się do procedur zaleconych w niniejszym dokumencie.

Upoważnienie








Upoważnienie dotyczy zezwolenia na prowadzenie działalności z wykorzystaniem urządzenia.

Upoważnienie jest wydawane dla każdego, kto jest odpowiedzialny za urządzenia (producenta, nabywcy, podpisującego, dystrybutorów i / lub właściciela lokalizacji).

Wstęp





	Instrukcja zastosowania została przygotowana dla "Niejednorodnego" (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).
	Operatorzy korzystający z urządzenia muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Muszą więc pracować w odpowiedni sposób i korzystając z odpowiednich narzędzi, zgodnie z wymaganymi zasadami bezpieczeństwa.
	Informacje zawarte w niniejszym dokumencie nie uwzględniają transportu, montażu i konserwacji nadzwyczajnej, które muszą wykonać technicy wyspecjalizowani w rodzaju interwencji do zastosowania.
	Operator "Niejednorodny", odbiorca niniejszej dokumentacji może obsługiwać urządzenie dopiero, gdy wyznaczony technik zakończył montaż (transport, podłączenia elektryczne, wodne i gazowe oraz spustowe).
	Niniejszy dokument nie odnosi się do informacji o modyfikacjach lub zmianach niniejszych urządzeń. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Po dostawie, należy otworzyć opakowanie urządzenia i sprawdzić, czy żaden element wyposażenia nie uległ zniszczeniu podczas transportu. W razie szkód, należy bezzwłocznie poinformować przewoźnika o zajściu i nie instalować urządzenia. Aby poinformować o znalezionym problemie, należy zwrócić się do wykwalifikowanego i upoważnionego personelu. Producent uchyla się od odpowiedzialności za szkody spowodowane podczas transportu.
	Osobom nieautoryzowanym zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju interwencji (włącznie z dziećmi, przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych). Operatorowi niejednorodnemu zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju czynności leżącej w zakresie wykwalifikowanej i upoważnionej kompetencji technicznej.
	Przeczytać instrukcje przed wykonaniem wszelkiej czynności.
	Odłączyć wszystkie źródła zasilania (elektryczne - gazowe - wodne) przed urządzeniem za każdym razem, gdy istnieje konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.
	Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywę, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować. Hałas ≤ 70 dB
	Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów. Nie blokować otworów i/lub szczelin zasysania lub odprowadzania ciepła.
	Należy wdrożyć przepisy obowiązujące odnośnie usuwania odpadów specjalnych.
	Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: powierzchniami, blaszkami, użytym materiałem.
	Zbiorników do gotowania używać tak, aby podczas przygotowywania produktu, operator mógł je dobrze widzieć. Zbiorniki z płynami, mogą się przepełnić podczas gotowania doprowadzając do niebezpiecznej sytuacji.
	Brak higieny urządzenia prowadzi do przedwczesnego pogorszenia jego stanu; taki stan wpływa na jego funkcjonowanie i może doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
	Surowo zabrania się naruszania integralności lub usuwania tabliczek i piktogramów na urządzeniu.
	Niniejszy dokument należy przechować starannie, aby był on zawsze dostępny dla wszystkich użytkowników urządzenia, którzy w razie konieczności mogą z niego skorzystać.
	Sterowanie urządzenia można uruchomić wyłącznie dłońmi. Szkody wskutek szpiczastych, zaokrąglonych lub podobnych przedmiotów doprowadzą do utraty wszelkiej gwarancji.
	Aby zmniejszyć niebezpieczeństwo wstrząsów i pożarów, nie podłączać ani odłączać jednostki mokrymi dłońmi.
	W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.

Wskazanie odnośnie ryzyka szczątkowego

Pomimo wdrożenia zasad “dobrej praktyki produkcyjnej” i przepisów regulujących produkcję i handel produktem, pozostaje obecne “ryzyko szczątkowe”, które ze względu na sam rodzaj urządzenia nie jest możliwe do usunięcia. Takie ryzyko obejmuje:

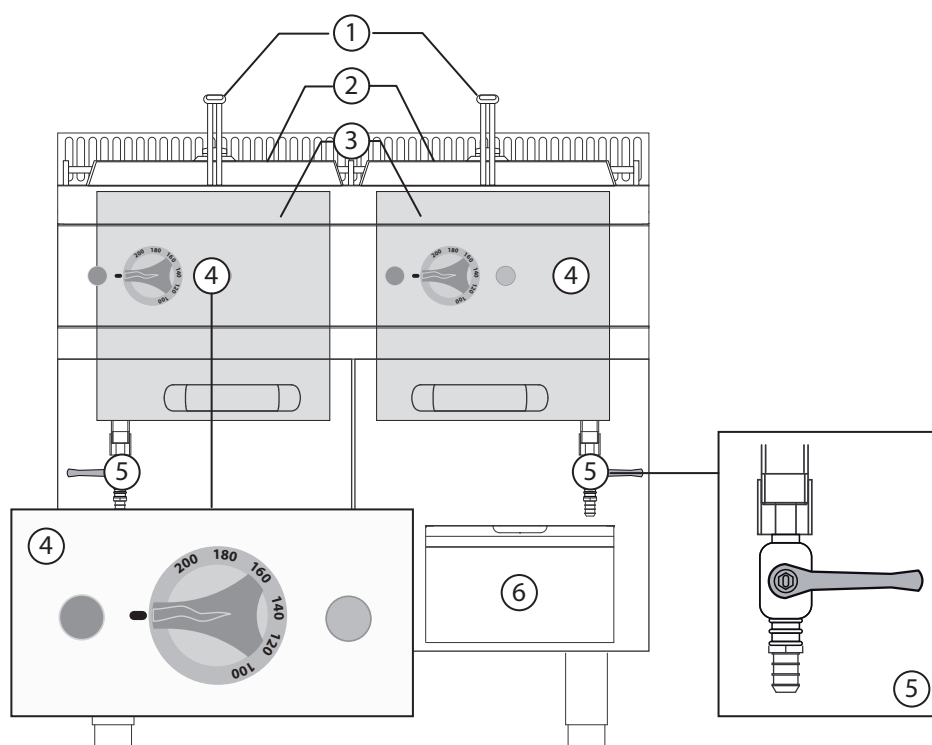
	<p>Ryzyko szczątkowe porażenia prądem elektrycznym: Takie ryzyko jest obecne, gdy należy interweniować na urządzeniach elektrycznych i/lub elektronicznych pod napięciem.</p>
	<p>Ryzyko szczątkowe oparzenia: Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z gorącymi materiałami.</p>
	<p>Ryzyko szczątkowe z powodu oparzenia przy wylaniu się materiału Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z wyjściem gorących materiałów. Pojemniki zbyt pełne płynów, i/lub ciał stałych, które na etapie podgrzewania zmieniają formę (przechodząc ze stanu stałego w płynny) - stosowane nieprawidłowo mogą stać się przyczyną oparzeń. Przy pracy, używane zbiorniki muszą być umieszczone na łatwo widocznych płaszczyznach.</p>
	<p>Ryzyko szczątkowe wybuchu Takie ryzyko związane jest z:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obecnością zapachu gazu w otoczeniu; • zastosowaniem urządzenia w atmosferze zawierającej substancje zagrożone wybuchem; • zastosowaniem artykułów spożywczych w zamkniętych pojemnikach (jak na przykład puszki i pudełka), jeżeli nie nadają się do tego celu; • zastosowaniem łatwopalnych płynów (jak na przykład alkohol).

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Rozmieszczenie głównych komponentów urządzenia

Rozmieszczenie rysunków ma charakter informacyjny i może ulec zmianie.

1. Pokrywa
2. Kosz
3. Komora smażenia
4. Grupa włączająca (patrz tryby robocze i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników)
5. Zasuwa wylewowa oleju z komory smażenia
6. Pojemnik na zużyty olej.





Tryby robocze i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

	Pokrętko włączające i termostat (ELEKTRYCZNA). Spełnia dwie funkcje: 1. Załączanie/Odłączanie napięcia elektrycznego w obwodzie. 2. Regulacja temperatury roboczej. 3. Uruchomienie/zatrzymanie etapu podgrzewania.
	Podświetlany żółty wskaźnik (GAZOWA/ELEKTRYCZNA): Jeżeli wskaźnik jest obecny, zapala się, kiedy użyte zostanie pokrętko termostatu. Światło wskaźnika sygnalizuje trwanie fazy podgrzewania.
	Podświetlany zielony wskaźnik (GAZOWA/ELEKTRYCZNA): Wskaźnik podlega zastosowaniu pokrętkła włączenia. Światło wskaźnika wskazuje, że urządzenie działa.
	Zasuwa do wypływu wody (GAZOWY/ELEKTRYCZNY). Funkcje: 1. Zasuwa do wypływu wody ze zbiornika do gotowania.

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Opis sposobów zatrzymania

	W warunkach zatrzymania z powodu nieprawidłowości w funkcjonowaniu i awaryjnego, w razie bezpośrednio grożącego niebezpieczeństwa, należy koniecznie zamknąć wszystkie urządzenia blokujące linie zasilania przed urządzeniem (Elektryczna - Wodna - Gazowa).
	Rysunek przedstawia różne pozycje, które przyjmują pokręta podczas zatrzymania awaryjnego (A1-B1-C1-D1-E1) i zatrzymania podczas etapu pracy (A2-B2-C2-D2-E2).

Zatrzymanie z powodu nieprawidłowości funkcjonowania

Termostat bezpieczeństwa

Wyposażenie seryjne następujących modeli:

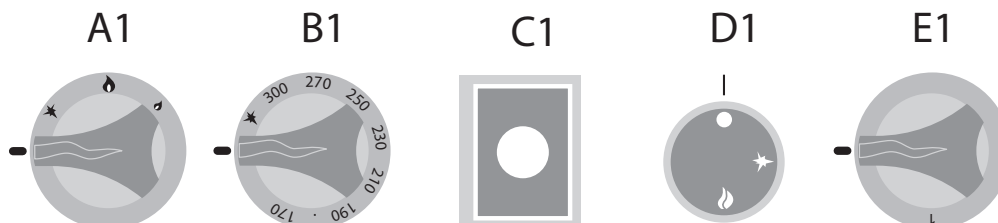
- Frytkownica (na wszystkich modelach)
- Patelnia (na wszystkich modelach)
- Garnek (na wszystkich modelach)
- Zbiornik do gotowania makaronu (tylko na modelu Elektrycznym)
- Kuchenka (na wszystkich modelach z piekarnikiem elektrycznym)
- Frytop na wszystkich modelach elektrycznych (tylko dla 900) Lawa wulkaniczna (nieobecny)
- Bemar (nieobecny)
- Płyta (tylko dla 900: na wszystkich modelach z piekarnikiem gazowym)

Zatrzymanie: W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać się niebezpiecznymi, termostat bezpieczeństwa interweniuje i automatycznie zatrzymuje wytwarzanie ciepła. Cykl produkcyjny jest przerywany w oczekiwaniu na usunięcie przyczyny nieprawidłowości.

Ponowne uruchomienie: Po rozwiązaniu problemu, który doprowadził do uruchomienia termostatu bezpieczeństwa, upoważniony operator techniczny może uruchomić urządzenie za pomocą specjalnego sterowania.

Zatrzymanie awaryjne

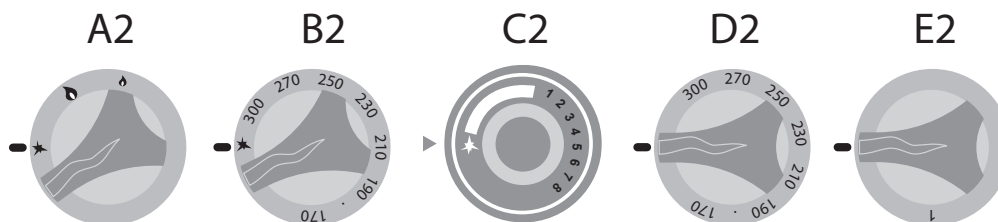
W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać się niebezpiecznymi, w zależności od modelu przekręcić pokrętło na pozycję "Zero" (A-B-C-D-E-1). Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników.



Zatrzymanie podczas pracy







W sytuacjach lub okolicznościach wymagających czasowego zatrzymania wytwarzania ciepła, należy:

- Urządzenie Gazowe: Przekręcić pokrętło na pozycję piezoelektryczną (A-B-C-2), płomień startowy pozostaje, natomiast przerywa się dopływ gazu do palnika.
- Urządzenie Elektryczne: Przekręcić pokrętła "D2-E2" do pozycji "Zero", aby zatrzymać wytwarzanie ciepła. (Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).



3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Rozruch przy pierwszym uruchomieniu

	Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju urządzenia, należy je dokładnie umyć, aby usunąć wszelki materiał obcy (Patrz Konserwacja Zwyczajna).
    	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Należy ręcznie usunąć folię ochronną z zewnętrznego pokrycia i dokładnie wyczyścić wszystkie zewnętrzne części urządzenia. Po zakończeniu czynności opisanych przy czyszczeniu zewnętrznych części, należy wykonać, co opisano w "Czyszczeniu Codziennym" (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

Rozruch codzienny


Procedura:

1. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny.
2. Sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie systemu zasysania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.
4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
5. Sprawdzić, czy wylot wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.
6. Wykonać czynności opisane w "Uruchomienie do produkcji".

Codziennie i długotrwałe wyłączenie







Procedura:

1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli obecne) są na pozycji "Zamknięty".
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny. (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

	W razie długotrwałego wyłączenia, należy zabezpieczyć części najbardziej narażone na utlenianie, jak opisano w specjalnym rozdziale (Patrz Konserwacja Zwyczajna).
---	--

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI



Uruchomienie do produkcji

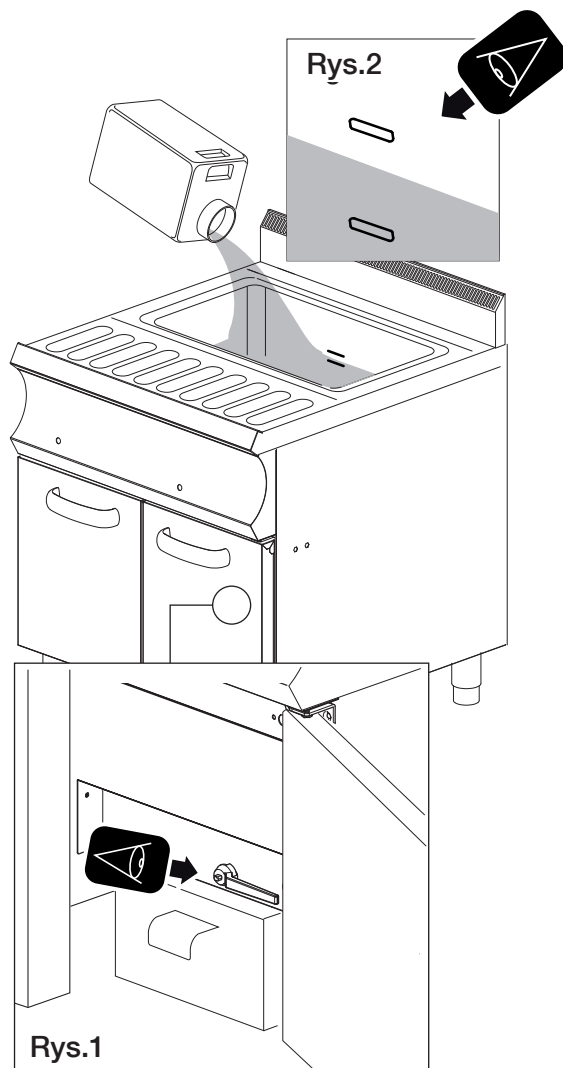
	Przed przystąpieniem do czynności, patrz "Rozruch codzienny".
	Podczas ładowania i wyladowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: blatem do smażenia - wnęką do smażenia - zbiornikami lub przygotowywanym materiałem.
	Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.
	Urządzenie można uruchomić dopiero po odpowiednim napełnieniu wnęki do smażenia olejem lub tłuszczem. Wszelkie inne użycie należy uznać za nieprawidłowe i z tego względu niebezpieczne.
	Zbyt duża ilość oleju lub smaru we wnękę do smażenia może spowodować przełanie i pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia. Zastosować się do Min. i Max. poziomu Na wnękę do smażenia.
	Brak oleju we wnękę do smażenia na rozgrzanym urządzeniu może stać się przyczyną szczątkowego ryzyka pożaru. Podczas funkcjonowania, poziom oleju lub tłuszczu we wnękę do smażenia musi pozostać w zakresie oznaczonych granic.
	Podczas użytkowania, zaleca się, aby nie przykrywać wnęki i nie dodawać soli ani aromatów.

Wlanie Oleju/Tłuszczu do wnęki do smażenia

Urządzenie może mieć jedną lub dwie zasuwę. Otworzyć drzwiczki i sprawdzić, czy zasuwę wylewowa oleju lub tłuszczu jest na pozycji "Zamknięta" (Rys. 1).



Wlać produkt do smażenia (olej i/lub tłuszcz) do wnęki do smażenia wg wskazanych poziomów w samej wnękę (Rys. 2).

	Poziom oleju na maksymalnej temperaturze podnosi się około 1 cm względem poziomu na zimno.
	Korzystając z tłuszczu (smalec lub inny) w stanie stałym, podczas włączania, termostat należy ustawić na minimum, aby umożliwić powolne stopniowe rozpuszczenie się produktu we wnękę do smażenia.



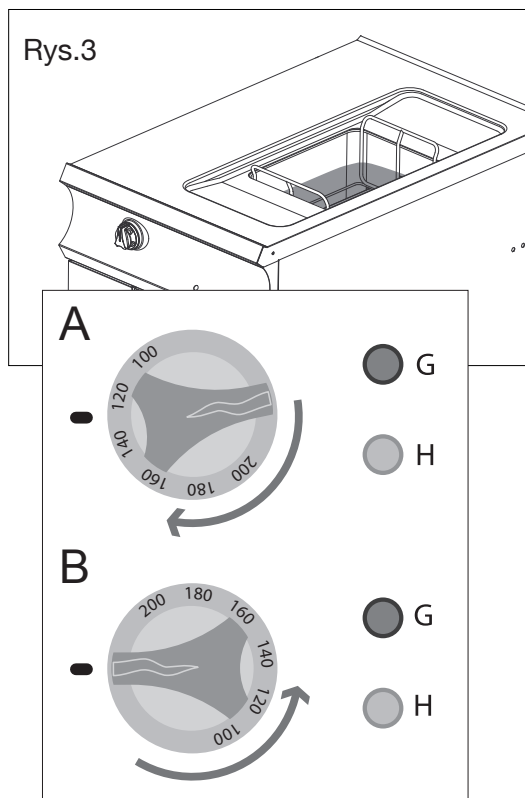
3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Włączanie/Wyłączanie




	Urządzenie można włączyć po napełnieniu komory smażenia olejem lub tłuszczem. Nie włączać nienapełnionego urządzenia (z pustą komorą smażenia). Nie dolewać oleju, gdy urządzenie jest włączone.
	Temperatura robocza wskazana jest na pokrętle termostatu, minimalna temperatura wynosi około 55°C, a maksymalna osiągalna temperatura wynosi 200°C.

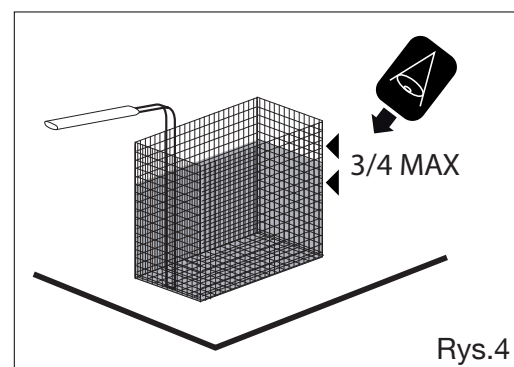
Kiedy czynności opisane na poprzedniej stronie zostaną pomyślnie ukończone, w celu rozpoczęcia procedury smażenia, należy:

1. Przekręcić pokrętkę termostatu do żądanej pozycji (Rys. 3A), podświetlane wskaźniki "G" i "H" wskażą, że urządzenie działa.
2. Przekręcić pokrętkę włączającą do pozycji "Zero" (Rys. 3B), aby zatrzymać proces wytwarzania ciepła i wyłączyć urządzenie po zakończonym cyklu pracy.



Załadunek/Wyładunek produktu

	Ilość produktu w pojemniku nie może przekroczyć 3/4 pojemności pojemnika (Kosz Rys.4). Na przykład: żetonów (6x6 mm) 1,5 kg dla modelu 700 - 2,5 kg dla modelu 900-980 - 1 kg dla modelu 2V - 3,5 kg dla modelu L
	Przed umieszczeniem kosza w komorze smażenia, poczekać aż osiągnięta zostanie żądana temperatura.
	Produkt w komorze smażenia powinien być całkowicie zanurzony w oleju.

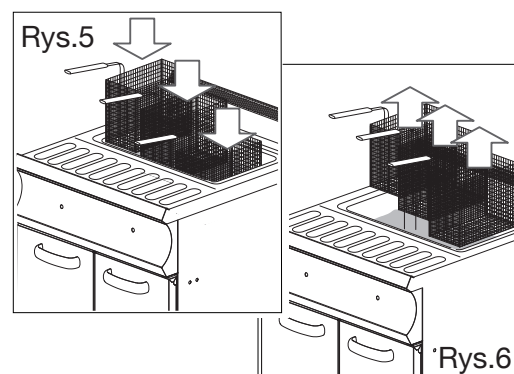


Produkty do smażenia należy umieszczać w specjalnych pojemnikach i układać prawidłowo ułożyć komorze smażenia.

Po napełnieniu kosza poza urządzeniem, włożyć go powoli w komorze smażenia, umieszczając go w specjalnej wnęce (Rys. 5).



Po zakończeniu procesu smażenia, wyjąć pojemnik z komory (Rys.6), umieszczając go w uprzednio przygotowanym do tego celu miejscu.

Po wyjęciu produktu ponownie napełnić kosz, lub wykonać czynności opisane w sekcji "Wyłączanie z eksploatacji".



3. INSTRUKCJE OBSŁUGI






Wyłączanie z eksploatacji

	Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać z niego wszelki osad i/lub pozostałości produktów spożywczych, jak w rozdziale: "Konserwacja".
	Po każdym zakończonym cyklu pracy podświetlane wskaźniki powinny być zgaszone (Rys.7).

Jeżeli wskaźniki nie świecą się, zamknąć komorę smażenia, wykorzystując w tym celu specjalne pokrywy, lub wykonać kolejno czynności:

- Wylanie zużytego oleju.
- Konserwacja codzienna.

Wylanie zużytego oleju.

	Podczas wylewania zużytych olejów istnieje ryzyko szczątkowe oparzenia ciała. Ryzyko to może wystąpić podczas przypadkowego kontaktu z bardzo rozgrzanym olejem.
	Przed przystąpieniem do wykonania tych czynności poczekać, aż temperatura oleju w komorze smażenia zmniejszy się.
	Wyjąć z komory pojemniki wykorzystywane do smażenia.
	Pojemność zbiornika na zużyty olej jest ograniczona. Podczas wylewania oleju z komory smażenia należy kontrolować stan napełnienia pojemnika.
	W celu bezpiecznego manipulowania olejem, napełniać urządzenie ilością oleju nieprzekraczającą 3/4 całkowitej pojemności zbiornika na zużyty olej.

Otworzyć drzwiczki urządzenia i sprawdzić, czy pojemnik znajduje się pod zasuwą wylewową (Rys. 8).

Po sprawdzeniu, czy pojemnik (pusty) znajduje się na odpowiednim miejscu,

otworzyć zasuwę wylewową (Rys. 9) i poczekać, aż olej wypłynie z komory smażenia do pojemnika, zajmując nie więcej niż 3/4 jego pojemności całkowitej.

Na koniec zamknąć zasuwę (Rys. 10).

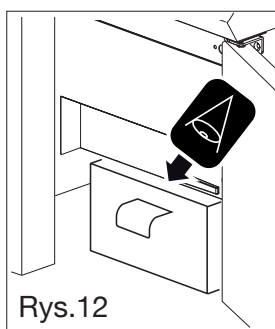
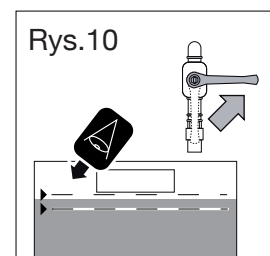
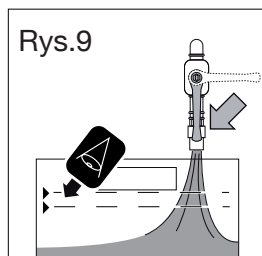
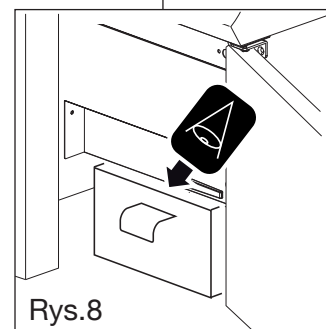
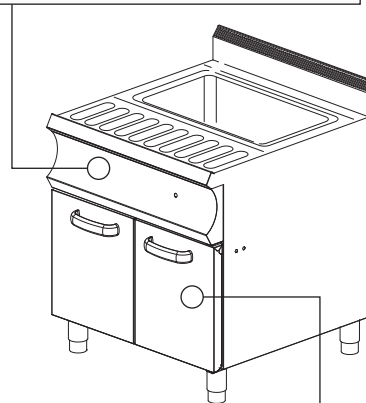
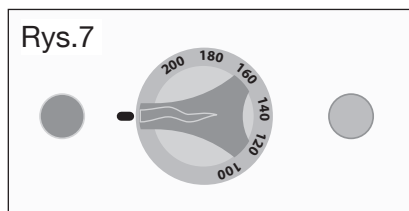
Wyjąć pojemnik z gniazda i opróżnić go zgodnie z procedurami utylizacji olejów obowiązującymi w kraju użytkowania (Rys.11).

Po zakończeniu powyższych czynności, ponownie włożyć opróżniony pojemnik na miejsce (Rys.12).

W razie konieczności powtórzyć powyższe czynności aż do całkowitego opróżnienia komory smażenia, a na koniec zamknąć drzwiczki urządzenia.














Zamknąć wyłączniki sieciowe przed urządzeniem (Gazowy - Wodny - Elektryczny).

Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia oraz pojemników używanych do smażenia jest idealny; patrz "Konserwacja".



4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Jeżeli urządzenie podłączone jest do komina, rurę spustową należy wyczyścić zgodnie z przepisami w danym zakresie, obowiązującymi w kraju (odnośnie danych informacji, należy skontaktować się z własnym instalatorem).
	Aby upewnić się, że stan techniczny urządzenia jest idealny, przynajmniej raz w roku należy poddać je konserwacji zleconej technikowi upoważnionemu przez serwis techniczny.
	Osobom nieautoryzowanym zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju interwencji (włącznie z dziećmi, przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych). Zakaz wykonywania wszelkich interwencji bez uprzedniego przeczytania całej dokumentacji.
	W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.
	Zasilanie elektryczne przed urządzeniem należy wyłączyć za każdym razem podczas konieczności bezpiecznej pracy, aby wykonać czynności lub interwencje związane z czyszczeniem i konserwacją.
	Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywę, do których operatorzy muszą się obowiązkowo zastosować.
	Urządzenie używane jest do przygotowywania artykułów spożywczych; zarówno urządzenie jak i jego otoczenie muszą być zawsze czyste. Brak zachowania optymalnych warunków higienicznych może stać się przyczyną przedwczesnego pogorszenia stanu urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
	Pozostałości brudu przy źródłach ciepła mogą zapalić się podczas normalnego używania urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Urządzenie należy regularnie oczyścić i usunąć wszelki osad i/lub pozostałości spożywcze.
	Chemiczny efekt soli i/lub octu czy innych kwaśnych substancji, wraz z upływem czasu mogą doprowadzić do zjawisk korozji na płycie. Po zakończeniu cyklu z takimi substancjami, urządzenie należy dokładnie umyć detergentem, obficie opłukać wodą i uważnie osuszyć.
	Należy uważać na powierzchnie ze stali inox, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać kontaktu z produktami korodującymi; nie należy używać materiału ściernego czy ostrych narzędzi.
	Detergent do czyszczenia płyty do smażenia musi mieć określone cechy chemiczne: pH większe niż 12, bez chlorków/amoniaku, o lepkości i gęstości podobnej do wody. Do zewnętrznego i wewnętrznego czyszczenia urządzenia używać nieagresywnych produktów (używać detergentów w handlu zalecanych do czyszczenia stali, szkła, emalii).
	Należy uważnie przeczytać zalecenia na etykiecie używanych produktów, stosować sprzęt ochronny odpowiedni do czynności do wykonania (patrz środki ochronne na etykiecie opakowania).
	Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Powierzchnie należy przepłukać pitną wodą i osuszyć je chłonną szmatką lub innym miękkim materiałem.
	W razie długotrwałego użycia, poza odłączeniem wszystkich linii zasilających, należy dokładnie oczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.
	Przed wykonaniem wszelkiej czynności czyszczenia opisanej poniżej, operator musi przeczytać cały dokument.
	Należy wdrożyć wytyczne z przepisów odnośnie usuwania odpadów.



Czyszczenie codzienne

Zaczekać, aż urządzenie się schłodzi.
Wyjąć wszystkie przedmioty z komory smażenia.
Wylać olej z komory smażenia (patrz procedura wylewania zużytego oleju).

Obrócić ręcznie wężownicę o 90°, do pozycji pionowej (Rys. 13).

Rozpylić detergent na całej powierzchni (komora smażenia, wężownica, pokrywa i wszystkie powierzchnie narażone na działanie tłuszczu) i ręcznie, przy użyciu gładkiej gąbki wyczyścić dokładnie całe urządzenie.

Po zakończeniu tych czynności, przepłukać obficie wodą pitną (nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/ani bezpośrednich).

Wylać wodę z komory smażenia, korzystając z zasuwki wylewowej (patrz procedura wylewania zużytego oleju).

Po pomyślnym zakończeniu opisanych czynności, zamknąć zasuwkę wylewową.

Dokładnie osuszyć miękką szmatką komorę smażenia.

Ustawić ponownie wężownicę w pozycji poziomej (Rys. 14).

Wykonując ponownie cykl czyszczenia, powtórzyć opisane powyżej czynności.



Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem z eksploatacji

W razie długotrwałego wyłączenia urządzenia z eksploatacji, należy wykonać wszystkie procedury opisane w sekcji dotyczącej codziennego czyszczenia.

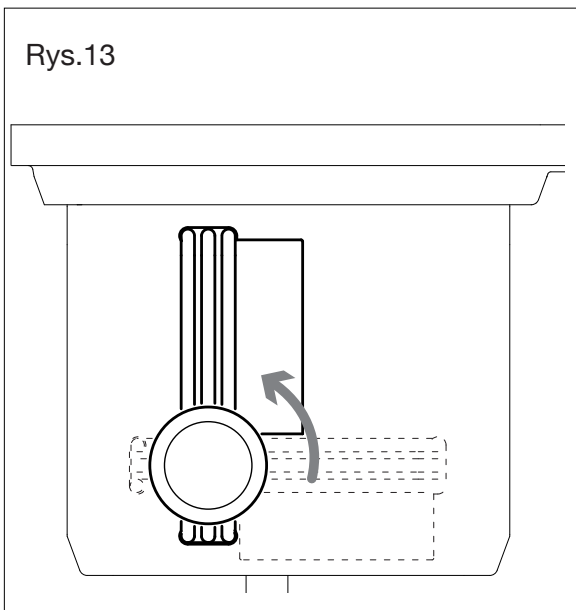
Po zakończeniu czynności zabezpieczyć części najbardziej narażone na zjawiska utleniania, wykonując poniższą procedurę.

W tym celu:

- Do czyszczenia, używać letniej, lekko namydłonej wody;
- Części płukać dokładnie, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/ani bezpośrednich;
- Uważnie płukać wszystkie powierzchnie, używając miękkiego materiału;
- Miękką szmatką nasączoną olejem wazelinowym przetrzeć wszystkie powierzchnie ze stali inox, aby utworzyć na ich powierzchni warstwę ochronną.

Co pewien czas wietrzyć urządzenia i pomieszczenia.

Rys.13



Rys.14

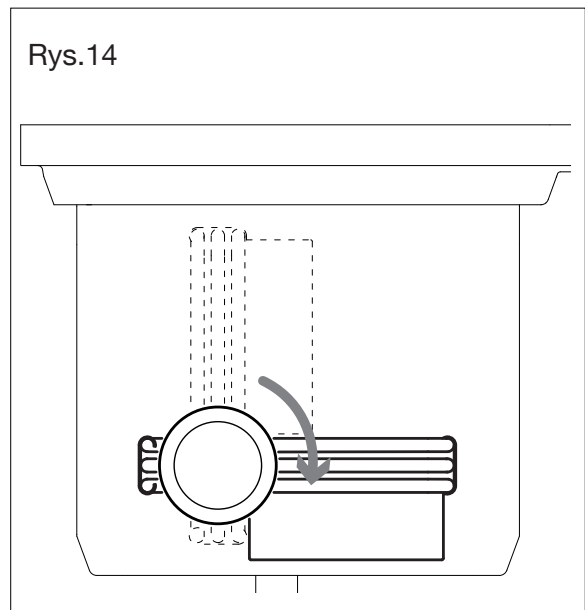














Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość

	Operator "Niejednorodny" Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi zabezpieczeniami, w stanie wykonać proste zadania.
	Operator "Jednorodny" Operator ekspert, upoważniony do przemieszczania, transportu, zainstalowania, konserwacji, naprawy i demontażu urządzenia.

	CZYNNOŚCI DO WYKONANIA	CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYNNOŚCI
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu	Przy dostawie po zainstalowaniu
	Czyszczenie urządzenia	Codziennie
	Czyszczenie części w kontakcie z artykułami spożywczymi	Codziennie
	Czyszczenie komina	Raz w roku
	Kontrola termostatu	Przy dostawie po zainstalowaniu - Raz w roku
	Kontrola microswitch	Przy dostawie po zainstalowaniu - Raz w roku
	Kontrola przewod zasilający	Przy dostawie po zainstalowaniu - Raz w roku

	Gdy dojdzie do uszkodzenia, operator typu zwyczajnego, dokona pierwszych oględzin i jeśli posiada na to uprawnienia, usunie przyczyny nieprawidłowości i przywróci prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.
	Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć sprzęt, odłączyć go od sieci elektrycznej i zakręcić wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym.
	Konserwator techniczny interweniuje, gdy operator nie był w stanie znaleźć przyczyny lub gdy przywrócenie prawidłowego funkcjonowania urządzenia dotyczy wykonania czynności, do których operator nie jest uprawniony.

4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Rozwiązywanie problemów



Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy za pomocą niniejszej tabeli.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	INTERWENCJA
Nie można włączyć urządzenia.	<ul style="list-style-type: none">Główny wyłącznik jest niewłączony.Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny.	<ul style="list-style-type: none">Włączyć główny wyłącznik.Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego.
We wnęce do pieczenia/gotowania znajdują się płamy.	<ul style="list-style-type: none">Jakość wody.Zły detergent.Niewystarczające płukanie.	<ul style="list-style-type: none">Przefiltrować wodę (patrz urządzenie zmiękczające).Używać wskazanego detergentu.Powtórzyć płukanie.
Podświetlane wskaźniki są zgaszone.	<ul style="list-style-type: none">Główny wyłącznik jest niewłączony.Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny.	<ul style="list-style-type: none">Włączyć główny wyłącznik.Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego.
Frytownica nie grzeje	<ul style="list-style-type: none">Wyłącznik główny nie jest włączonyI "to zadziałał wyłącznik lub różnicowyNieprawidłowo ustawione odporność / uszkodzoneStycznik uszkodzoneTermostat pracuje uszkodzoneOdporność na uszkodzenia Mikrowłącznik	<ul style="list-style-type: none">Włącz główny przełącznikPrzywracanie różnicy, czy wyłącznikPrawidłowo ustawić rezystancję / wymienićwymienić stycznikWymienić termostat sterującyWymienić mikroprzełącznik
Frytownica nie gotować prawidłowo	<ul style="list-style-type: none">Odporność na uszkodzeniaStycznik uszkodzone	<ul style="list-style-type: none">Sprawdź skuteczność oporu z aktualnym zaciskiem iw razie uszkodzenia wymienić odpornośćwymienić stycznik



Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu, należy wyłączyć sprzęt, odłączyć go od sieci elektrycznej i zakręcić wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z upoważnionym serwisem technicznym.



5. USUWANIE

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia



OBOWIĄZUJE LIKWIDACJA MATERIAŁÓW Z ZASTOSOWANIEM PROCEDURY PRAWNEJ OBOWIĄZUJĄCEJ W KRAJU LIKWIDACJI URZĄDZENIA.

Zgodnie z Dyrektywą (patrz n. 0,1 pkt), dotyczącą ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również usuwania odpadów. Symbol przekreślonego kosza na śmieci znajdujący się na urządzeniu lub na opakowaniu wskazuje, że produkt po zakończeniu jego życia użytkowego, należy zgromadzić oddzielnie od śmieci.

Selektywna zbiórka tego urządzenia po zużyciu, jest zorganizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał się go pozbyć, musi skontaktować się z producentem i zastosować się do przyjętego przez niego systemu, aby umożliwić oddzielną zbiórkę urządzenia po jego zużyciu. Odpowiednie selektywna zbiórka przed następującym po tym wysłaniem urządzenia do recyklingu, obróbki i likwidacji kompatybilnej ze środowiskiem, przyczynia się do uniknięcia możliwych niebezpiecznych wpływów na środowisko oraz zdrowie i sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których składa się urządzenie. Bezprawna likwidacja produktu przez posiadacza prowadzi do wdrożenia sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.



Wycofanie z użytku i demontaż urządzenia musi być wykonane przez wyspecjalizowany personel.

Usuwanie odpadów



Na etapie użytkowania i konserwacji, należy unikać wyrzucania zanieczyszczających produktów (oleje, smary, itd.) i zadbać o selektywny zbiór w zależności od składu różnych materiałów i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danej kwestii.

Bezprawna likwidacja odpadów karana jest zgodnie z przepisami obowiązującymi na obszarze zajęcia danego wykroczenia.

