

**ME/1630**

использование и техобслуживание

**РУ**



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 персоналу, 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 подвергнуть угрозе здоровье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.

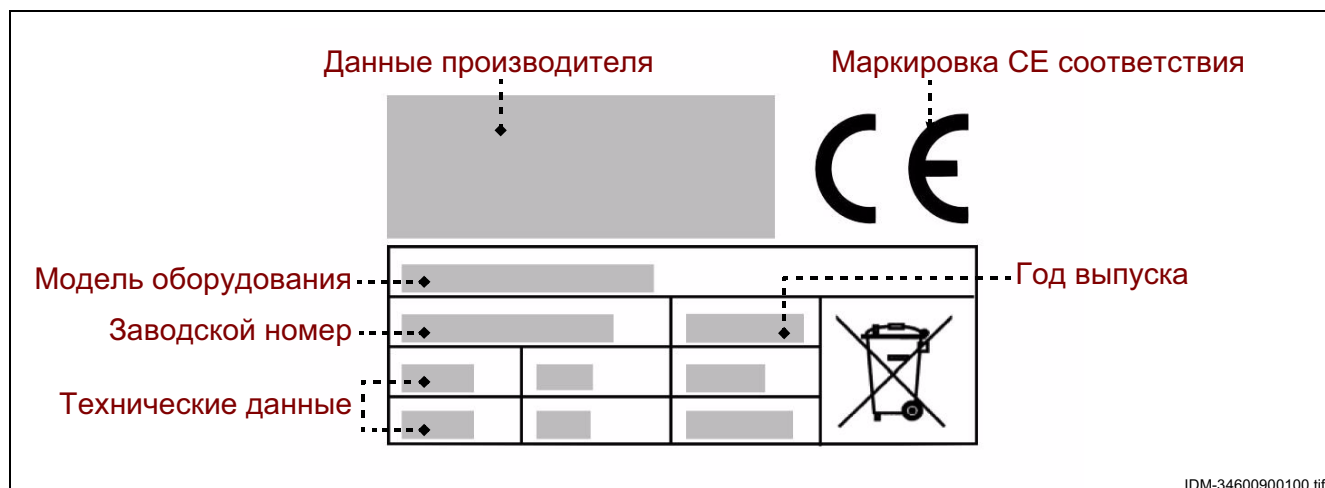


### Опасность - Внимание

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

## ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

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



### 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 уделит особое 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 останом.
- 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.

## ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 чистки 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.

## ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 °С.
- Относительная влажность в пределах от 50% (при 40 °С) до 90% (при 20 °С).
- 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 °С до 55 °С, при этом максимальная температура может достигать 70 °С, 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 отдельной 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

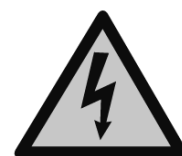
В зонах оборудования, где существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, помещены знаки безопасности, предупреждающие о соответствующих рисках.

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.



Русский язык

### 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.**

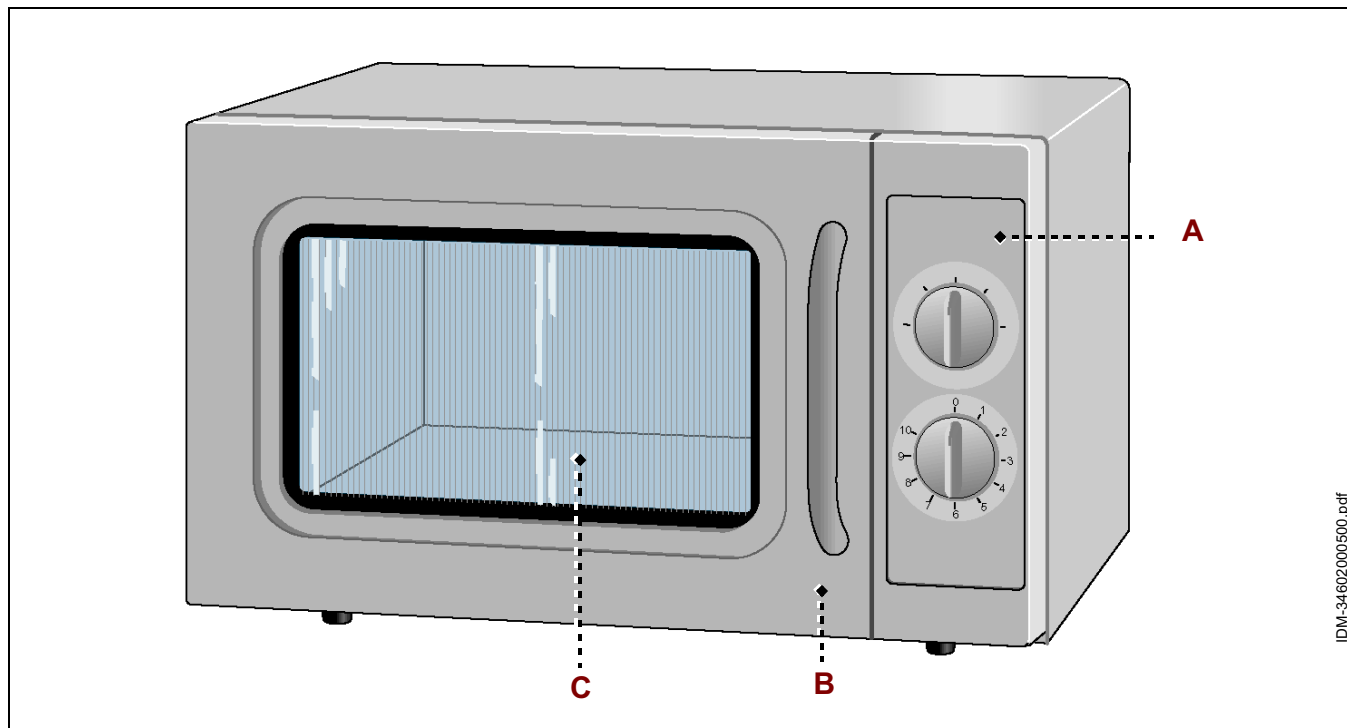
На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.

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

**В) 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.

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





IDM-34602000500.pdf

## 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.

РУ

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.

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

**В) Переключатель:** служит для задания уровня мощности тепловой обработки.

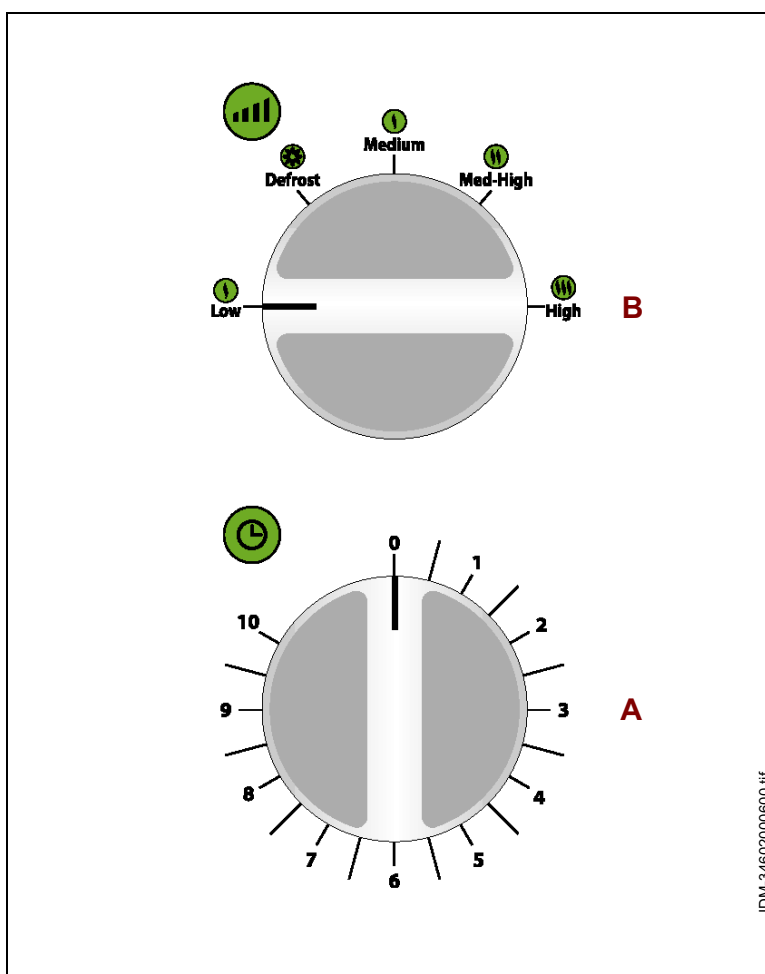
**Положение Low:** работа в режиме СВЧ-излучения на низкой мощности (17 %).

**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 %).

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



IDM-3460200600.tif

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 (**В**) 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 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, крокеты и т.п.) перемещать их от центра к наружной части емкости и наоборот.

## 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

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.**

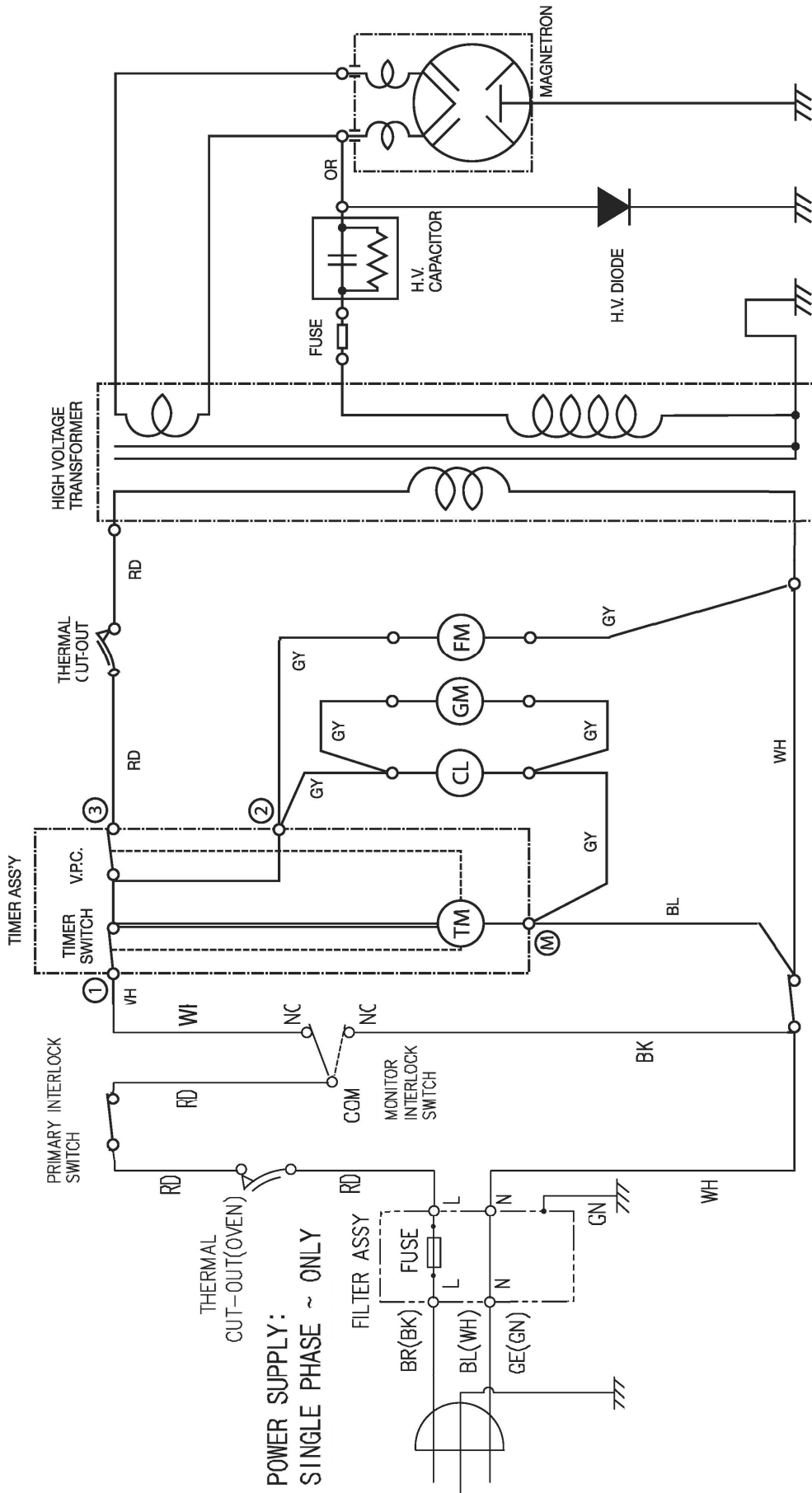
**Таблица 3: Неисправности в работе**

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
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.



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 отдельный 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 центре 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.

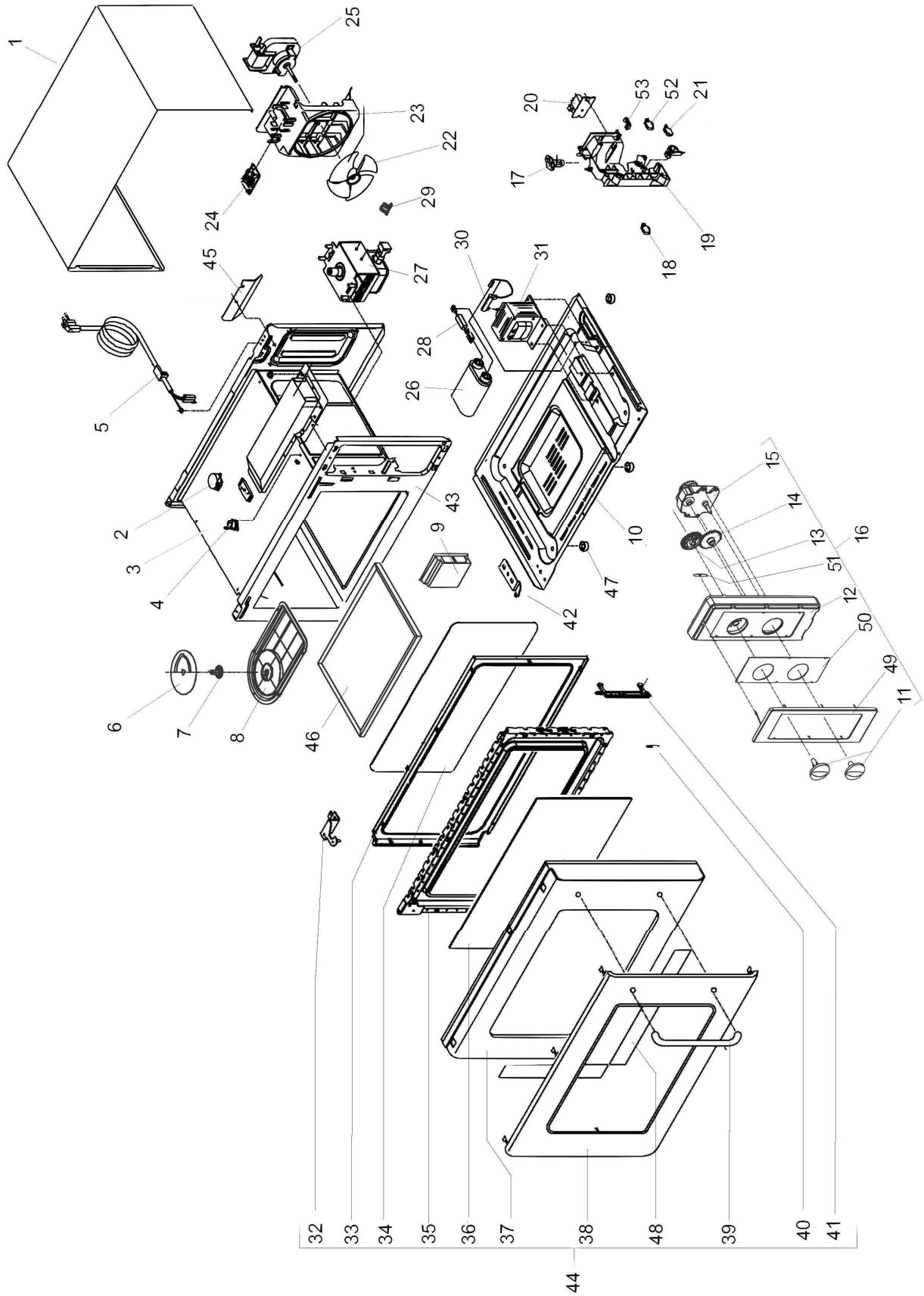
ME/1630



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





#### 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 – E Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.



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