

## **Silversteam 5230M - 5111M - 7111M - 10111M**



**116622 - 116726 - 116728 - 116731**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Германия

тел. +49 5258 971-0  
факс: +49 5258 971-120  
**Горячая линия:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Версия: 1.0

Дата составления: 2021-12-20

## Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность .....	2
1.1	Значение символики .....	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению .....	6
1.4	Использование не по назначению .....	6
2	Общие сведения .....	7
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства .....	7
2.2	Защита авторских прав.....	7
2.3	Декларация соответствия.....	7
3	Транспортировка, упаковка и хранение .....	8
3.1	Транспортная инспекция .....	8
3.2	Упаковка.....	8
3.3	Хранение .....	8
4	Технические данные.....	9
4.1	Технические характеристики.....	10
4.2	Функции прибора.....	14
4.3	Обзор компонентов прибора .....	15
5	Инструкция по монтажу .....	16
5.1	Инсталляция.....	16
5.2	Контроль и приемный тест .....	22
6	Инструкции по использованию .....	23
6.1	Указания для пользователя .....	23
6.2	Панель управления.....	26
6.3	Настройки .....	27
7	Очистка и технический уход.....	34
7.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки .....	34
7.2	Очистка .....	35
7.3	Консервация .....	37
8	Возможные неисправности .....	37
9	Утилизация .....	38



**Перед эксплуатацией прибора прочитайте инструкцию по эксплуатации и храните ее в доступном месте!**

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку прибора, обслуживание и уход за прибором, а также является важным информационным источником и справочником. Знание и выполнение всех содержащихся в ней рекомендаций на тему безопасности и обслуживания, является условием безопасной и правильной работы с прибором. Кроме того, применяются положения о предотвращении несчастных случаев, правилах в области безопасности и гигиены труда, а также действующие правовые нормы в области применения прибора.

Перед началом работы с прибором и, в частности, перед его запуском прочитайте данную инструкцию по эксплуатации во избежание телесных повреждений и вещественного ущерба. Неправильная эксплуатация может стать причиной повреждений.

Эта инструкция по эксплуатации является неотъемлемой частью продукта, должна храниться в непосредственной близости от прибора и быть доступной в любое время. Вместе с передачей прибора должна быть также передана данная инструкция по эксплуатации.

RU

## 1 Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с инструкцией или не по прямому назначению. Все лица, пользующиеся прибором, должны учитывать содержащуюся в данной инструкции информацию, и соблюдать указания по безопасности.

### 1.1 Значение символики

Важные указания по безопасности, а также предупредительная информация обозначены в данной инструкции соответствующими символами / знаками. Соблюдайте эти указания с целью предотвращения несчастных случаев, телесных травм и вещественного ущерба.



**ОПАСНОСТЬ!**

Символ **ОПАСНОСТЬ** предупреждает об угрозах, которые в случае несоблюдения осторожности, могут стать причиной тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.

**ОСТОРОЖНО!**

Символ **ОСТОРОЖНО** предупреждает об угрозах, которые, в случае неосторожности могут стать причиной средней тяжести травм, тяжелых телесных повреждений или смертельного исхода.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Символ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** предупреждает об угрозах, которые в случае пренебрежения этим предупреждением, могут стать причиной легких или средней тяжести травм.

**ВНИМАНИЕ!**

Символ **ВНИМАНИЕ** указывает на возможный материальный ущерб, который может возникнуть при несоблюдении инструкций по технике безопасности.

**ПРИМЕЧАНИЕ!**

Символ **ПРИМЕЧАНИЕ** означает возможность получения пользователем дополнительной информации или рекомендаций касательно эксплуатации прибора.

RU

## 1.2 Рекомендации по технике безопасности

### Электрический ток

- Слишком высокое напряжение в сети или неправильная установка прибора могут стать причиной поражения электрическим током.
- Перед установкой сравнить параметры местной электросети с техническими параметрами прибора (смотрите заводскую табличку). Прибор подключать только в случае соответствия.
- Во избежание коротких замыканий содержите прибор в сухом состоянии.
- Если во время работы возникают неисправности, немедленно отключите прибор от источника электропитания.
- Не прикасаться к вилке прибора мокрыми руками.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, который упал в воду. Немедленно отсоедините прибор от источника электропитания.
- Любого вида ремонтные работы, а также открытие корпуса могут быть выполнены только специалистами и соответствующими мастерскими.

- Не переносить прибор, держа его за присоединительный провод.
- Не допускать контакта присоединительного провода с источниками тепла и острыми краями.
- Провод не подвергать изгибам, запутыванию, не завязывать его.
- Провод должен всегда находиться в разложенном состоянии.
- Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе.
- С целью отсоединения прибора от источника электропитания всегда следует пользоваться вилкой.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом питания. Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

## Легковоспламеняющиеся материалы

- Никогда не подвергайте прибор воздействию высоких температур, напр. плита, духовка, открытое пламя, обогреватели и т. д.
- Регулярно очищайте прибор, чтобы исключить риск возникновения пожара.
- Не накрывать прибор, напр. алюминиевой фольгой или салфетками.
- Пользуйтесь прибором только с предназначенными для этого материалами и при соответствующих настройках температуры. Материалы, пищевые продукты и остатки блюд могут воспламениться.
- Никогда не пользоваться прибором вблизи горючих, легковоспламеняющихся материалов (напр. бензин, спирт, алкоголь). Высокая температура вызывает испарение этих материалов, и в результате контакта с источниками воспламенения может произойти взрыв.
- В случае пожара, перед соответствующими действиями, направленными на гашение огня, отключите прибор от источника электропитания. Никогда не гасить огонь водой, пока прибор подключен к электросети. После гашения пожара позаботится о достаточном поступлении свежего воздуха.

**Горячие поверхности**

- Поверхности прибора во время работы становятся очень горячими. Имеет место опасность поражения электрическим током. Высокая температура сохраняется также после выключения прибора.
- Не прикасаться к каким-либо горячим поверхностям прибора. Следует пользоваться доступными элементами управления и ручками.
- Прибор транспортировать и очищать только после полного остывания.
- Никогда не распылять на горячие поверхности холодную воду или легковоспламеняющиеся жидкости.

**Обслуживающий персонал**

- Прибор может обслуживаться только квалифицированным персоналом.
- Прибор не предназначен для обслуживания лицами (также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или ограниченными знаниями.
- Дети должны находиться под наблюдением взрослых, чтобы иметь уверенность, что они не играют прибором или не включают его.

**Эксплуатация только под наблюдением**

- Прибор может работать только под присмотром.
- Следует всегда находиться в непосредственной близости от прибора.

**Неправильное использование**

- Использование не по назначению или запрещенная эксплуатация могут стать причиной повреждения прибора.
- Прибором можно пользоваться только при условии, что его техническое состояние не вызывает сомнений и гарантирует безопасную работу.
- Прибором можно пользоваться только в случае, когда все присоединения были выполнены в соответствии с предписаниями.
- Прибор можно использовать только при условии что он чист.
- Применять только оригинальные запчасти. Никогда не следует самостоятельно ремонтировать прибор.
- Нельзя вводить какие-либо изменения или модифицировать прибор.

## 1.3 Использование по назначению

Любое применение прибора с целью, отличающейся от его нормального назначения, описанного ниже, запрещено. Такое применение считается формой эксплуатации не по назначению.

Данные примеры эксплуатации считаются соответствующими назначению:

- Приготовление соответствующих блюд

## 1.4 Использование не по назначению

Использование не по назначению может привести к телесным повреждениям и вещественному ущербу в результате опасного электрического напряжения, пламени и высоких температур. С помощью прибора можно выполнять только работы, которые описаны в данной инструкции по эксплуатации.



## 2 Общие сведения

### 2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и рекомендации, содержащиеся в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учетом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний. Действительный объем поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и многочисленных чертежных изображений.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения и вред, возникшие вследствие:

- несоблюдения рекомендаций,
- использования не по назначению,
- введения пользователем технических изменений,
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения изделия в рамках улучшения эксплуатационных характеристик и дальнейшего исследования.

RU

### 2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания третьим лицам запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведет за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.

### 2.3 Декларация соответствия

Прибор соответствует действительным нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием отправим Вам соответствующее Заявление о соответствии.

## 3 Транспортировка, упаковка и хранение

### 3.1 Транспортная инспекция

После получения доставки незамедлительно проверить прибор на предмет комплектности и возможных повреждений, возникших во время транспорта. При внешне опознаваемом транспортном повреждении прибор не принимать или принять с оговоркой. Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной перевозчика. Заявить о рекламации. О скрытом ущербе заявить сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих сроков для рекламации.

В случае недостачи частей или аксессуаров свяжитесь с нашим Отделом по обслуживанию клиентов.

### 3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может вам понадобиться для хранения, при переезде или если в случае возможных повреждений вы будете высылать прибор в сервисную службу.

Упаковка и отдельные элементы выполнены из материалов, подлежащих вторичной переработке, такие как пленка и полиэтиленовые мешки, картонные упаковки.

В случае утилизации соблюдайте предписания, действующие в вашей стране. Сдавайте вторично перерабатываемый упаковочный материал в пункт сбора материалов вторичной переработки.

### 3.3 Хранение

До установки прибора его следует держать в нераспакованном виде, а во время хранения соблюдать нанесенные на внешней стороне маркировки по установке и хранению. Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- в закрытых помещениях
- в сухом и свободном от пыли месте
- вдали от агрессивных веществ
- в месте, защищенном от воздействия солнечных лучей
- в месте, защищенном от механических сотрясений.

При длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролируйте общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости замените упаковку на новую.

## 4 Технические данные

### Версия / свойства пароконвектоматов 116622, 116726, 116728, 116731

- Серия: Silversteam
- Режим работы: электрический
- Подключения прибора: готов к подключению (116622) / 3NAC (116726, 116728, 116731)
- Функции:
  - конвекция
  - приготовление на пару
  - конвекционно-паровое приготовление
  - низкотемпературное приготовление
  - обратный ход двигателя (колеса вентилятора)
  - производство пара методом прямого распыления
- Регулирование температуры: плавное
- Вид вставок: в поперечном направлении
- Режим непрерывной работы
- Подключения датчика температуры: с боку
- Простая регулировка отвода паров
- Внутреннее освещение
- Светодиодный дисплей
  - увлажнение
  - температура ядра
  - температура
  - время
- Управление: поворотный регулятор
- Контрольные лампы: Вкл./Выкл., температура
- Внутреннее освещение
- Характеристики:
  - Закругленная печная камера
  - Извлекаемые вставки
  - Двери с двойным стеклом, удобный доступ к внутренней части двери с целью очистки
  - Светодиодное освещение в дверцах
  - Электрическая розетка (500 Вт) для подключения кухонной вытяжки (116726, 116728, 116731)

- **Важная рекомендация:** Выше степени жесткости воды 5° по немецкой шкале мы настоятельно рекомендуем подключить перед входом соответствующий умягчитель воды и максимальное давление воды 3 бар

### 4.1 Технические характеристики

Наименование:	Пароконвектомат Silversteam 5230M
№ арт.:	116622
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Материал рабочей камеры:	хромоникелевая сталь
Количество пар направляющих:	5
Формат вставки:	2/3 GN
Расстояние между вставками в мм:	74
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 280
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 120
Количество программ приготовления:	1
Количество этапов приготовления:	1
Количество двигателей:	1
Скорость вентилятора:	2
Присоединение воды:	3/4"
Значение соединения:	3,3 кВт   230 В   50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	620 x 780 x 675
Вес в кг:	57,2

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 1 решетка 2/3 GN
- 1 противень 2/3 GN
- 1 шланг подачи воды

<b>Наименование:</b>	<b>Пароконвектомат Silversteam 5111M</b>
№ арт.:	<b>116726</b>
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Материал рабочей камеры:	хромоникелевая сталь
Количество пар направляющих:	5
Формат вставки:	1/1 GN, 600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	74
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 280
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 120
Количество программ приготовления:	1
Количество этапов приготовления:	1
Количество двигателей:	1
Скорость вентилятора:	2
Присоединение воды:	3/4"
Значение соединения:	6,3 кВт   400 В 3НАС   50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	890 x 830 x 675
Вес в кг:	88,6

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 1 решетка 1/1 GN
- 1 противень 1/1 GN
- 1 шланг подачи воды

Наименование:	Пароконвектомат Silversteam 7111M
№ арт.:	116728
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Материал рабочей камеры:	хромоникелевая сталь
Количество пар направляющих:	7
Формат вставки:	1/1 GN, 600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	74
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 280
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 120
Количество программ приготовления:	1
Количество этапов приготовления:	1
Количество двигателей:	2
Скорость вентилятора:	2
Присоединение воды:	3/4"
Значение соединения:	9,6 кВт   400 В 3НАС   50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	885 x 825 x 855
Вес в кг:	103,0

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 1 решетка 1/1 GN
- 1 противень 1/1 GN
- 1 шланг подачи воды

<b>Наименование:</b>	<b>Пароконвектомат Silversteam 10111M</b>
№ арт.:	<b>116731</b>
Материал:	хромоникелевая сталь 18/10
Материал рабочей камеры:	хромоникелевая сталь
Количество пар направляющих:	10
Формат вставки:	1/1 GN, 600 x 400
Расстояние между вставками в мм:	74
Диапазон температур от – до в °С:	50 - 280
Настройка времени от - до в мин.:	0 - 120
Количество программ приготовления:	1
Количество этапов приготовления:	1
Количество двигателей:	2
Скорость вентилятора:	2
Присоединение воды:	3/4"
Значение соединения:	12,6 кВт   400 В 3НАС   50 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	890 x 830 x 1.065
Вес в кг:	120,0

RU

Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!

В комплекте:

- 1 решетка 1/1 GN
- 1 противень 1/1 GN
- 1 шланг подачи воды

## Предохранительные элементы

Пароконвектоматы оснащены следующими защитными и предохранительными механизмами:

### **Защитный термостат в камере термообработки:**

если температура в камере термообработки достигнет 350 °С, защитный термостат прерывает контур питания нагревателей прибора.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !**

**Повторное включение этой защиты зарезервировано для сервисного технического обслуживания, так как ее срабатывание указывает на необходимость проверки других элементов.**

### **Контактный выключатель дверцы прибора**

прерывает работу прибора в случае открытия: будет также отключена нагревательная система и надув. После закрытия дверцы прибора работа прибора продолжается.

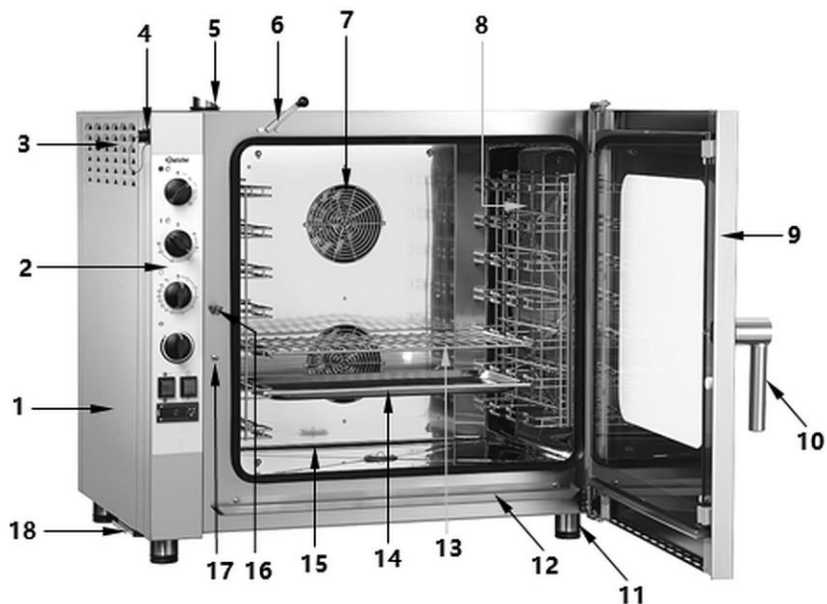
RU

## 4.2 Функции прибора

Пароконвектомат предназначен для приготовления и поддержания блюд в теплом состоянии с использованием соответствующих аксессуаров. Ручное управление позволяет управлять всеми процессами термической обработки без лишних сложностей и в зависимости от потребностей.



### 4.3 Обзор компонентов прибора



RU

Рис. 1

- |  |   |
|--|---|
| 1. Корпус                              | 2. Панель управления                        |
| 3. Вентиляционные отверстия            | 4. Подключения датчика температуры          |
| 5. Вытяжка испарений                   | 6. Клапан слива влаги                       |
| 7. Вентилятор (2х)                     | 8. Направляющие                             |
| 9. Дверца                              | 10. Ручка дверцы                            |
| 11. Ножки (4х), регулируемые по высоте | 12. Желоб для слива                         |
| 13. Решетка                            | 14. Емкость GN                              |
| 15. Рабочая камера термообработки      | 16. Замок двери                             |
| 17. Контактный переключатель           | 18. Вентиляционный фильтр панели управления |

## 5 Инструкция по монтажу

### 5.1 Инсталляция



#### **ОСТОРОЖНО!**

**В случае неправильной установки, настроек, обслуживания, техобслуживания или при неправильном обращении с прибором могут возникнуть телесные повреждения и вещественный ущерб.**

Установку и монтаж, а также ремонт прибора может выполнять только авторизованный технический сервис в соответствии с действующими в данной стране предписаниями.

#### **РЕКОМЕНДАЦИЯ!**

**Производитель не несет ответственности и не принимает на себя никаких гарантийных обязательств за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил или неправильного монтажа.**

RU

#### **Место установки**

- Прибор предназначен для работы в помещении и не может использоваться на открытом воздухе или подвергаться воздействию плохих погодных условий.
- Прибором можно пользоваться только в соответствующем образом вентилируемом помещении во избежание чрезмерного накопления в воздухе вредных для здоровья субстанций.
- Рекомендуем устанавливать прибор под вытяжкой или отвод горячего пара и запахов из камеры термообработки наружу.
- Основание под прибором должно иметь грузоподъемность, соответствующую для веса прибора с полной загрузкой.
- Установить прибор на стабильной, ровной, сухой и водоотталкивающей поверхности, отличающейся стойкостью к воздействию высоких температур.
- Место установки должно быть легко доступным и достаточно просторным для обеспечения возможности свободного обслуживания прибора.

## Инструкция по монтажу

- Прибор должен быть транспортирован к месту установки в упакованном виде, на собственном деревянном поддоне.
- Транспортировка должна осуществляться с помощью погрузчика для поддонов, соблюдая все меры предосторожности, чтобы избежать опрокидывания прибора. Кроме того, по истечении срока службы печь следует транспортировать на поддоне и перемещать с особой осторожностью, чтобы избежать риска опрокидывания.

### Распаковка / установка

- Удалить внешнюю упаковку (деревянный ящик и/или коробку) и утилизировать согласно предписаниям, действующим в стране установки.

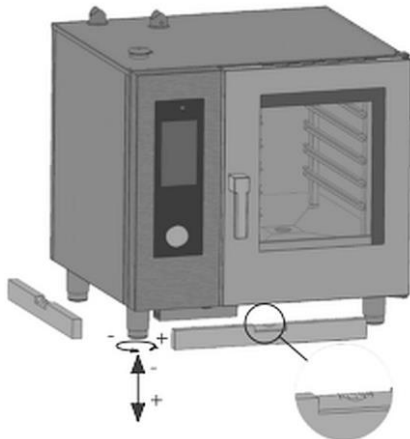


### ОСТОРОЖНО!

#### Опасность удушья!

Сделать невозможным доступ детям к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты и пенополистироловые элементы.

- Проверить, не поврежден ли прибор.
- Перед установкой прибора следует проверить размеры и точность положения присоединения электропитания, воды и отвода пара.



- Прибор следует расположить горизонтально, для этого высота регулируемых ножек устанавливается с помощью уровня, как показано на рис. 2.

#### ВНИМАНИЕ!

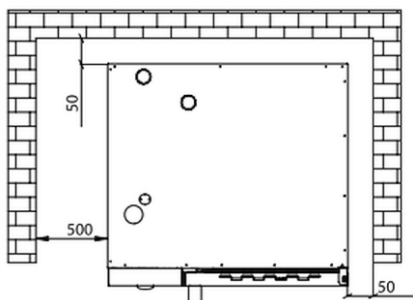
Различия по высоте или некоторый наклон могут негативно повлиять на функциональность прибора.

Рис. 2

- Если на приборе находится защитная пленка, ее следует снять. Защитную пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности не оставались

остатки клея. Остатки клея следует удалить с помощью салфетки, смоченной в соответствующем растворителе.

- Следует обращать внимание, чтобы не повредить номинальную табличку и предупреждения на приборе.
- Из прибора вынуть аксессуары, все информационные материалы и полиэтиленовые пакеты.
- Проверить, не заблокированы ли вентиляционные отверстия и вытяжка паров.
- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Никогда не устанавливать прибор непосредственно возле стен, перегородок, кухонной мебели или других предметов, изготовленных из горючих материалов. Необходимо тщательно соблюдать действующие противопожарные правила.



- Соблюдать минимальное расстояние 50 мм сзади и по бокам между прибором и стенами или другими предметами (рис. 3).
- Расстояние между левой стороной прибора и стеной или другими предметами должно составлять 500 мм для удобной установки и технического обслуживания прибора.

Рис. 3

- Если сохранение указанного минимального расстояния невозможно, необходимо применить предохранительные средства (напр. пленку из жароупорного материала), благодаря которым можно сохранить температуру стены в пределах безопасности (до 60°C).

## Инструкция по монтажу

### Подключение воды

Следует позаботиться о том, чтобы подключения питьевой воды находилось вблизи прибора.

- Если выполняется новая установка, перед подключением прибора к водопроводной сети необходимо слить достаточное количество воды, чтобы в магнитные клапаны не попадали загрязнения.

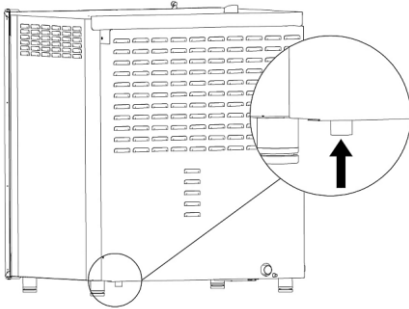


Рис. 4

- Прикрепить прилагаемый шланг подачи воды к соединительному элементу (3/4") прибора. Разъем расположен на задней панели справа под прибором (рис.4).
- Другой конец напорного шланга воды подсоединить к системе холодной воды и установить запорный клапан и фильтр между ними.
- Убедиться, что запорный клапан установлен на месте, легко доступном пользователю в любое время.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Гидравлическое давление воды должно составлять макс. 3 бара.**

Если давление воды в сети больше, перед прибором необходимо установить редуктор давления.

Если давление воды в сети больше, перед прибором необходимо установить редуктор давления.

Для того, чтобы прибор мог работать без проблем, во избежание образования накипи в камере термообработки должна быть доступна питьевая вода с жесткостью до 5° d.H (по немецкой шкале).

### **ВНИМАНИЕ!**

**При жесткости воды свыше 5° d.H (по немецкой шкале) перед прибором должен быть установлен соответствующий прибор для умягчения воды.**

### Подсоединение к стоку

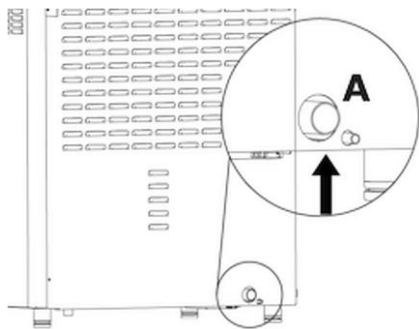


Рис. 5

Для обеспечения слива жидкости из камеры термообработки прибор оснащен сливом воды.

Подключение (А, рис. 5) расположено внизу справа на задней стенке прибора и имеет диаметр 32 мм.

Подсоединить подходящую сливную трубу из ПВХ к подключению А и соединить ее с соответствующим шлангом, который должен быть проведен в дренажную систему.

### Электрическое подсоединение

- Перед подключением прибора к источнику электропитания следует убедиться, что параметры напряжения и частоты, указанные на номинальном щитке соответствуют параметрам имеющейся сети электропитания. Прибор можно подсоединить только в случае соответствия указанных выше данных!  
Допуск напряжения, не превышающий допуск  $\pm 10\%$ .
- Для непосредственного подключения прибора к электросети между прибором и электроустановкой необходимо установить, в соответствии с мощностью, механизм, позволяющий отсоединиться от установки. Согласно инструкции по установке, контакты такого механизма должны иметь правильный зазор, чтобы обеспечить полное отключение с учетом условий для категории перенапряжения III. Разъединительный механизм должен быть установлен так, чтобы он был доступен для обслуживания в любое время.
- Главный выключатель, к которому подключен сетевой разъем силового кабеля, установить в положение "0" (ноль). Поручить квалифицированному персоналу проверить, соответствует ли сечение кабеля мощности, потребляемой прибором.
- Прибор **116622** поставляется с заводским соединительным кабелем и сетевым штекером (однофазный 230 В).
- Чтобы подключить прибор к электричеству, просто вставить вилку в заземленную одиночную розетку.


## Инструкция по монтажу

- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к сетевой вилке с целью немедленного отключения прибора.
- Контур электропитания вместе с розеткой должен быть предохранен как минимум 16А. Подключить устройство только непосредственно к настенной розетке питания, не использовать какие-либо разветвители или нескольких розеток.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !**

**Прибор поставляется с сертифицированным присоединительным проводом и вилкой: их нельзя модифицировать или заменять.**

### **Компенсационное соединение потенциалов**

- Компенсационное соединение потенциалов между различными приборами должно быть выполнено на соединительной клемме, обозначенной следующим символом .
- Соединительная клемма находится на задней панели прибора.
- Эта клемма позволяет подключать провод для выравнивания потенциалов с поперечным сечением от 4 мм<sup>2</sup> до 10 мм<sup>2</sup>.

### **Регулировка стопорного штифта дверцы**

После установки прибора в отведенном для этого месте следует проверить закрывание и положение дверных уплотнений на камере термообработки.

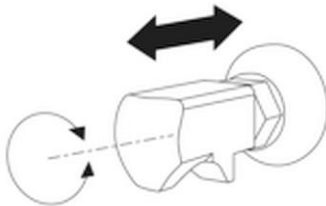


Рис. 6

Можно отрегулировать глубину стопорного штифта, чтобы при выпечке камера печи была хорошо закрыта.

Есть возможность регулирования нажима двери, оказываемого на уплотнение. Чтобы увеличить нажим, штифт следует затянуть или открутить, чтобы уменьшить нажим (рис. 6).

После регулировки винт следует снова затянуть, при этом обращая внимание на то, чтобы стопорный якорь замка был направлен вниз.

### 5.2 Контроль и приемный тест

#### Контроль перед включением

Перед включением электрических приборов следует добросовестно провести все нужные виды контроля, на основании которых можно подтвердить соответствие прибора и его установки обязательным инструкциям и техническим данным, а также указаниям по безопасности.

Должны быть выполнены следующие условия:

- Температура в месте установки должна быть выше + 4 °С.
- Камера термообработки должна быть пустой.
- Все элементы упаковки должны быть полностью сняты вместе с защитной пленкой с наружных стенок.
- Вентиляционные отверстия не должны быть закрыты или забиты.
- Снятые детали во время установки прибора должны быть заново установлены в прибор.
- Главный выключатель электрической системы должен быть выключен, а запорный клапан воды перед прибором должен быть открыт.

RU

#### Первый запуск

Прием прибора должен проводиться на основе цикла пробной выпечки, чтобы проверить работоспособность прибора и выявить возможные повреждения или проблемы.

Включить прибор с помощью поворотного регулятора функции **М 1**, поворачивая его на одну из функций, например **І 2** (термообработка горячим воздухом).

Установить цикл приготовления / выпечки со следующими параметрами:

Время: 10 минут или на **І 6** (неограниченное время)

Температура: 150 °С

Увлажнение: пол. 2 регулятора **М 4**.

#### **УКАЗАНИЕ!**

**При включении прибора может появиться звуковой сигнал. Он нормальный и через несколько секунд автоматически отключается.**



### Контроль при приеме

При приеме должны быть выполнены следующие условия:

- Внутреннее освещение включается автоматически.
- Прибор выключается, как только открывается дверца прибора, и снова включается при их закрытии.
- Термостат для установки температуры в приборе будет работать, как только будет достигнута заданная температура. Нагреватель / нагреватели временно отключаются.
- В приборах с двумя вентиляторами двигатели имеют одинаковое направление вращения.
- Двигатели вентиляторов автоматически меняют направление вращения каждые 3 минуты, пауза длится 20 секунд после остановки двигателя.
- После установки увлажнения вода вытекает из водяного шланга в камере термообработки в направлении вентилятора.
- В конце цикла приготовления / выпечки приibl. 15 секунд слышен звуковой сигнал. Через несколько секунд он автоматически отключается.

RU

## 6 Инструкции по использованию

### 6.1 Указания для пользователя



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

**Опасность получения ожогов!**

**Во время работы корпус и двери прибора сильно нагреваются, и остаются горячими в течение некоторого времени после выключения прибора.**

Никогда не следует прикасаться к прибору во время работы или сразу после его выключения.

Открывать и закрывать дверцу прибора можно только с помощью дверной ручки.

Для обслуживания использовать только предусмотренные для этой цели элементы обслуживания.

**При открытии двери прибора из него может выходить горячий пар.**

При открытии дверцы прибора следует соблюдать исключительную осторожность: дверцу прибора следует открывать в два этапа: на 4-5

секунд оставить полуоткрытую (3-4 см) и только после этого открыть ее полностью.

**Во время работы решетка и контейнеры для блюд становятся очень горячими и остаются горячими в течение некоторого времени после завершения процесса приготовления/выпечки.**

Использовать защитные рукавицы или тряпки для посуды, чтобы вынуть горячие контейнеры с блюдами.

- Никогда не устанавливать прибор вблизи источников тепла, таких как гриль или фритюрница.
- Вблизи прибора никогда не следует оставлять легковоспламеняющиеся материалы. **Опасность возникновения пожара!**
- Не помещать в пароконвектомате горючие предметы или продукты, содержащие спирт: может произойти самовозгорание и возгорание, что может привести к взрывам.
- Избегать соления блюд внутри камеры термообработки. Если этого нельзя избежать, необходимо как можно быстрее очистить прибор, иначе может произойти повреждение камеры термообработки.
- В случае повреждения или поломки стеклянных элементов (дверцы прибора) их необходимо незамедлительно заменить. Для этого следует обратиться в сервисную службу.
- В случае простоя прибора (например, 12 часов) двери прибора следует оставить открытыми.
- В случае более длительного простоя (напр. несколько дней) следует отключить подачу воды и отключить электропитание от прибора.
- Если пароконвектомат должен быть размещен на другой пароконвектомат или на соответствующем основании, не рекомендуется использовать направляющие выше, чем те, в которых пользователь может заглянуть внутрь контейнера.



По соображениям безопасности после установки прибора необходимо разместить на приборе на высоте 1600 мм от пола наклейки „**Опасность получения ожогов! Горячая жидкость в контейнере!**“, которая находится в диапазоне доставки.

- При приготовлении на гриле или выпекании пищевых продуктов на решетке необходимо разместить их на уровне ниже или в нижней части камеры термообработки лотка для сбора жира или соков.
- Чтобы обеспечить идеальную и равномерную термическую обработку пищи, мы рекомендуем использовать не слишком высокие противни, контейнеры GN или формы для выпечки, чтобы обеспечить хорошую и адекватную циркуляцию воздуха. Между верхним противнем и блюдами должно быть сохранено расстояние, как минимум 2 см.

- Не следует переполнять противни или контейнеры, а обрабатываемые продукты должны быть равномерно распределены для достижения удовлетворительного результата.
- Следует обращать внимание на правильное использование теплового датчика: Ввести термальный датчик в самую толстую точку пищевого продукта, сверху вниз, до тех пор, пока наконечник термического датчика не достигнет центра продукта.
- Если есть необходимость вмешаться в приготовление блюда во время термической обработки, дверцу прибора следует открывать как можно короче, чтобы предотвратить падение температуры в камере до такой степени, что результат термической обработки ухудшится.
- Чтобы компенсировать потери тепла, рекомендуется предварительно нагреть прибор.

### **УКАЗАНИЕ!**

**Перед приготовлением / выпечкой разогреть прибор до температуры, на 20-25% превышающей правильную температуру приготовления / выпечки. После достижения температуры предварительного нагрева прибор может быть загружен.**

**Затем температуру следует вернуть к температуре, предусмотренной для приготовления блюда.**

RU

### **Подготовка прибора**

1. Перед запуском следует очистить внутри и снаружи прибор, а также аксессуары, как указано в разделе 6 „Очистка“.
2. Тщательно осушить помытые поверхности и элементы.
3. Перед первым запуском проверить правильность монтажа, стабильность, выравнивание прибора и выполнение всех подключений.

### 6.2 Панель управления

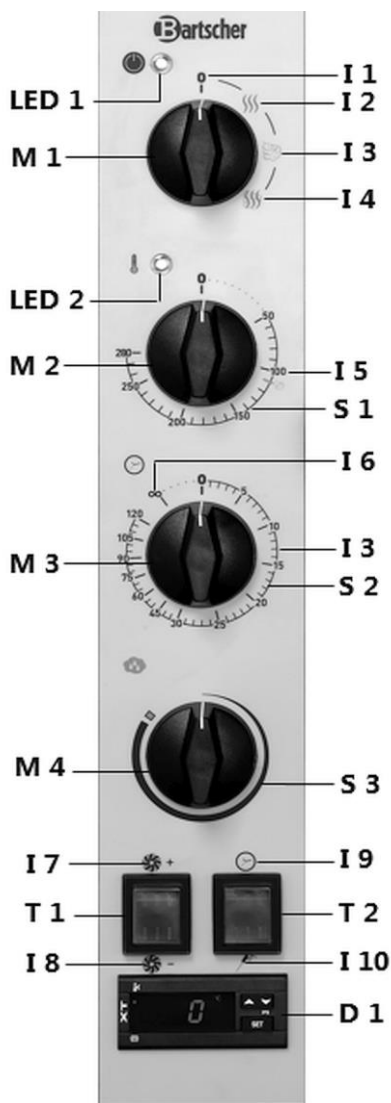


Рис. 7

<b>M 1</b>	Поворотный регулятор выбора функции
<b>I 1</b>	Положение ВЫКЛ.
<b>I 2</b>	Приготовление / выпечка
<b>I 3</b>	Приготовление / выпечка с паром
<b>I 4</b>	Конвекционно-паровое приготовление
<b>M 2</b>	Регулятор температуры
<b>I 5</b>	Настройка приготовления / выпечка с паром (110 °С прибл.)
<b>S 1</b>	Шкала темп. в °С (50-280)
<b>M 3</b>	Таймер
<b>I 6</b>	Положение неограниченное время
<b>S 2</b>	Шкала времени в мин. (0-120)
<b>M 4</b>	Регулятор увлажнения
<b>S 3</b>	Шкала увлажнения (1 – 10)
<b>T 1</b>	Переключатель для установки скорости вентилятора
<b>I 7</b>	Установка скорости вентилятора уровень 2
<b>I 8</b>	Установка скорости вентилятора уровень 1
<b>T 2</b>	Переключатель активации времени/термального датчика
<b>I 9</b>	Активация времени
<b>I 10</b>	Активация теплового датчика
<b>D 1</b>	Цифровой регулятор температуры ядра
<b>LED 1</b>	Индикатор вкл./выкл.
<b>LED 2</b>	Индикатор рабочего состояния

## 6.3 Настройки

### Приготовление / выпечка с горячим воздухом

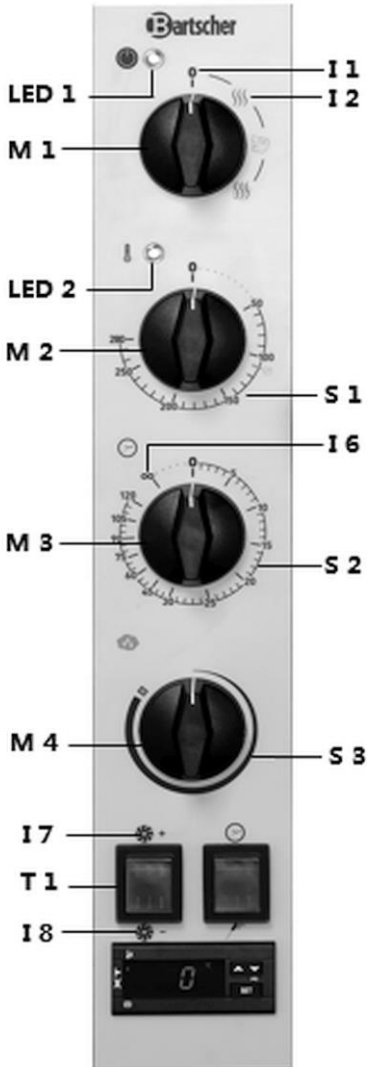


Рис. 8

1. Чтобы установить процесс приготовления / выпечки с горячим воздухом функция выбора ручки **M 1** повернуть по часовой стрелке в положение **I 2**.
2. Затем установить температуру, повернув регулятор **M 2** по часовой стрелке в нужное положение.
3. В завершение установить время приготовления / выпечки, поворачивая регулятор таймера **M 3** по часовой стрелке в нужное положение.

По истечении заданного времени появляется звуковой сигнал, прибор выключается и завершает подготовку.

Чтобы пропустить настройку времени, повернуть регулятор таймера в положение **I 6** (неограниченное время).

Скорость вентилятора устанавливается с помощью переключателя **T 1**.

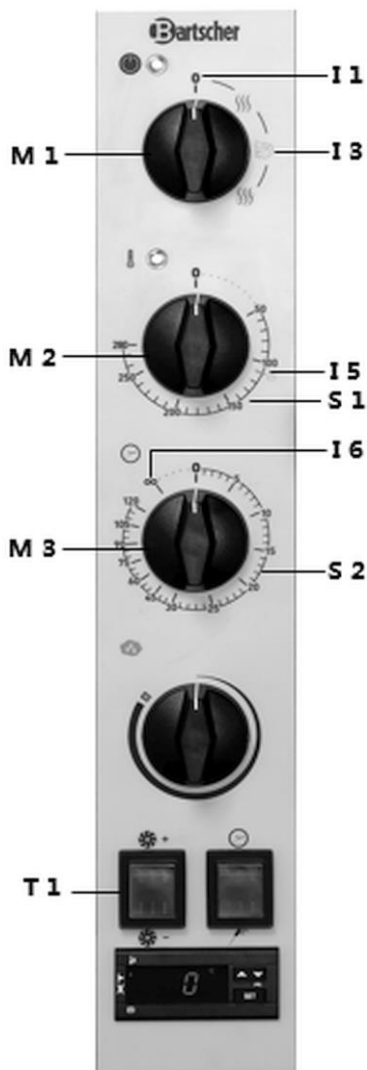
4. Выбрать нужный уровень и установить переключатель **T 1** в необходимое положение **I 7** или **I 8**.

**Указание:** Переключатель **T 2** должен находиться в положении **I 9** (активация времени).

### Приготовление / выпечка с конвекцией и увлажнением

1. Чтобы в процесс выпечки/приготовления с горячим воздухом добавить влажность, регулятор **M 4** повернуть в нужное положение.
2. Повернуть его по часовой стрелке, чтобы повысить уровень увлажнения в камере термообработки, и против часовой стрелки, чтобы уменьшить его.

### Приготовление / выпечка с паром



1. Чтобы установить процесс приготовления / выпечки с паром, ручку выбора функции **M 1** следует повернуть по часовой стрелке в положение **I 3**.
2. Затем установить температуру, повернув регулятор температуры **M 2** по часовой стрелке в нужное положение.

Для традиционного приготовления / выпечки с паром в приборе рекомендуется температура 110 °С, которая на шкале температуры обозначена символом **I 5**.

3. В завершение установить время приготовления / выпечки, поворачивая регулятор таймера **M 3** по часовой стрелке в нужное положение.

По истечении заданного времени появляется звуковой сигнал, прибор выключается и завершает подготовку. Чтобы пропустить настройку времени, повернуть регулятор таймера в положение **I 6** (неограниченное время).

Скорость вентилятора устанавливается с помощью переключателя **T 1**.

4. Следует выбрать нужный уровень и установить переключатель **T 1** в необходимое положение **I 7** или **I 8**.

Указание: Переключатель **T 2** должен находиться в положении **I 9** (активация времени).

Рис. 9

### Конвекционно-паровое приготовление (приготовление / выпекание с конвекцией / паром)

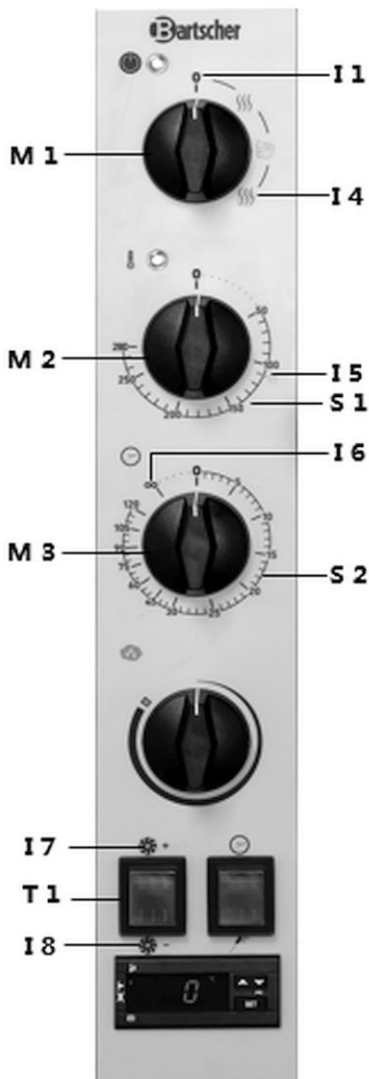


Рис. 10

1. Чтобы установить процесс приготовления / выпечки с конвекцией / паром, ручку выбора функции **M 1** следует повернуть по часовой стрелке в положение **I 4**.
2. Затем установить температуру, повернув регулятор температуры **M 2** по часовой стрелке в нужное положение.
3. В завершение установить время приготовления / выпечки, поворачивая регулятор таймера **M 3** по часовой стрелке в нужное положение.

По истечении заданного времени появляется звуковой сигнал, прибор выключается и завершает подготовку.

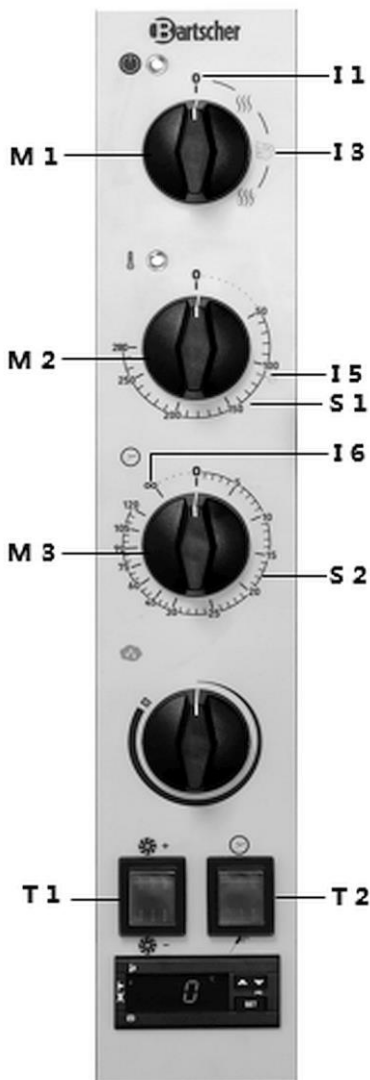
Чтобы пропустить настройку времени, повернуть регулятор таймера в положение **I 6** (неограниченное время).

Скорость вентилятора устанавливается с помощью переключателя **T 1**.

4. Следует выбрать нужный уровень и установить переключатель **T 1** в необходимое положение **I 7** или **I 8**.

Указание: Переключатель **T 2** должен находиться в положении **I 9** (активация времени).

### Приготовление / выпечка с термическим датчиком



1. С помощью регулятора выбора функции **M 1** выбрать нужный режим приготовления / выпечки, повернуть его в одну из позиций **I 2 – I 3 – I 4**.

2. Установить температуру, повернув регулятор температуры **M 2** по часовой стрелке в нужное положение.

При приготовлении/выпечке с термическим датчиком регулятор времени **M 3** следует всегда поворачивать в положение **I 6** (неограниченное время).

Остальные параметры (увлажнение, скорость вентилятора) установить в соответствии с потребностями.

3. Чтобы активировать тепловой датчик, переключатель **T 1** установить на положение **I 10**.

4. Желаемую температуру ядра в блюде установить с помощью цифрового регулятора **D 1**:

- нажать кнопку SET, индикатор мигает,
- задать нужную температуру ядра с помощью кнопок-стрелочек,
- нажать кнопку SET, чтобы подтвердить настройку.

Как только заданная температура ядра внутри блюда достигается, слышен звуковой сигнал, прибор выключается и завершает приготовление.

Рис. 11



### Подключение теплового датчика



Рис. 12



Рис. 13

1. Для подключения теплового датчика необходимо снять заглушку **А** (рис. 12) с места подключения в верхнем левом углу прибора .
2. Удерживать нажатой красную блокировку **В** и вставить тепловой датчик **С** (рис. 13) в предназначенное для этого отверстие.
3. В заключение отпустить красную блокировку **В**.
4. Чтобы удалить тепловой датчик, снова нажать красную блокировку **В** и вытащить тепловой датчик **С** .
5. Отпустить красную блокировку **В**.
6. Снова закрепить заглушку **А** на месте подключения.

### Размещение теплового датчика в нужном месте в блюде

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Во избежание повреждения теплового датчика следует вводить его в прибор только над дверцей прибора.**

Мы устанавливаем тепловой датчик, вставляя его в приготовляемый продукт до тех пор, пока наконечник не окажется в его центре (в части наибольшей толщины).

Тепловой датчик измеряет температуру в одной точке, которая находится рядом с наконечником.

### Клапан слива влаги

Функция экстракции влаги заключается в удалении влаги, которая может собираться в камере термообработки во время процесса приготовления.

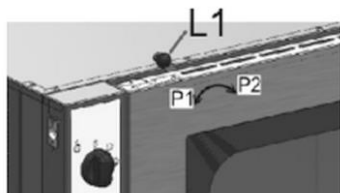


Рис. 14

1. Установить рычаг сливного клапана **L1** на следующих позициях:

**P1 левый:** КЛАПАН ЗАКРЫТ

**P2 правый:** ОТКРЫТЫЙ КЛАПАН

Кроме того, когда сливной клапан закрыт, в камере термообработки нет опасности возникновения избыточного давления, так как давление все еще контролируется вытяжкой.

Рекомендуем, чтобы в режимах приготовления / выпечки „Приготовление на пару“ и „Конвекционно-паровое приготовление“, рычаг сливного клапана был установлен в закрытое положение **P1**.

### Внутреннее освещение

RU

Освещение камеры термообработки автоматизировано и связано с работой прибора. В конце цикла приготовления/выпечки (напр., когда регулятор таймера находится на „0“ или температура ядра достигает заданного значения), освещение выключается.

### Выключение прибора



Рис. 15

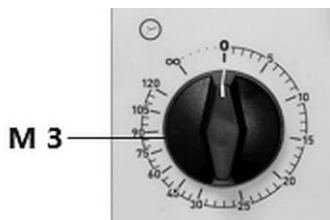


Рис. 16

1. Чтобы выключить прибор, поворотный регулятор функции **M 1** следует установить в положение **I 1** (ВЫКЛ.).

**LED 1** гаснет.

2. Чтобы процесс приготовления был завершён раньше, регулятор таймера **M 3** следует повернуть в положение „0“ (также в случае приготовления / выпечки с заданной температурой ядра).

### Рекомендации по готовке

#### Запекание

Для более эффективной готовки рекомендуется положить продукт для обжарки на стальную решетку, чтобы он обрабатывался более равномерно, и не пришлось его переворачивать. Чтобы собрать образующийся сок, на уровне вставок под решеткой поставьте лоток для стекающей жидкости.

#### Приготовление на гриле:

Для достижения оптимального эффекта во время процесса приготовления на гриле в пекарной камере, необходимо воспользоваться решеткой (лучше всего из алюминия).

Во время процесса приготовления на гриле прибор должен быть установлен на конвекцию, иметь открытый клапан увлажнения, иметь установленную температуру в диапазоне 230 °C - 270 °C, в зависимости от вида продукта и ожидаемого эффекта поджаривания, а также вентиляцию между 4 и 6.

#### Жарка

В приборе можно жарить все продукты в панировке, а также предварительно обжаренные продукты, продукты глубокой заморозки. Панированные продукты сбрызнуть маслом, чтобы панировка его впитала.

Предварительно обжаренные продукты, продукты глубокой заморозки не требуют дополнительного масла.

Использовать алюминиевые противни с антипригарным покрытием или соответствующие корзины для жарки. Установить режим конвекции с открытым клапаном при средней температуре 250 °C и вентиляцией между 4 и 6.

### Рекомендации по равномерному процессу готовки

Результат и равномерность готовки может изменяться в зависимости от типа продукта. В этом случае рекомендуется снизить температуру и (путем увеличения-уменьшения) изменить скорость вращения вентиляторов.

Применение соответствующих форм для готовки / противней повышает равномерность процесса готовки в пекарной камере. Следует выбирать формы для готовки / противни с минимальной по возможности глубиной для приготавливаемого продукта. Алюминиевые противни дают более равномерный результат, чем стальные.

#### Готовка в вакуумном пакете

Существует возможность готовки продукта непосредственно в вакуумном пакете. Этот тип готовки позволяет получить особенно мягкое и вкусное мясо, и в то же время ограничить возможность порчи продукта.

Запаковать продукты, используя соответствующие пакеты для готовки в вакууме. Установить прибор в режиме „Смешанная готовка” на 100% влажности и вентиляцию между 3 и 4.

Температура в пекарной камере должна быть максимально на 3 °C - 5 °C выше требуемой температуры внутри продукта. Например: для средней величины филе (60 °C в стержне) следует установить температуру прибора на 63 °C.

### **Пастеризация в закрытой емкости**

В этом процессе продукт считается пастеризованным, когда температура стержня достигает параметра в диапазоне 83 °C - 85 °C.

В зависимости от типа продукта, величины емкости и количества продукта внутри его, время, необходимое для достижения температуры стержня, может отличаться. Рекомендуем использование термощупа в пробной емкости (через отверстие в крышке, чтобы ввести термощуп), чтобы прочитать температуру всей вложенной в пароконвектомат партии.

В завершение следует быстро снизить температуру до +3 °C, чтобы закончить процесс пастеризации.

## **7 Очистка и технический уход**

### **7.1 Рекомендации на тему безопасности во время очистки**

- Перед очисткой прибор следует отсоединить от источника электропитания.
- Оставить прибор, чтобы он полностью остыл.
- Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Во время очистки никогда не погружать прибор или вилку в воду или другие жидкости. Для очистки прибора не следует использовать струю воды под давлением.
- Не использовать для очистки прибора острые или металлические предметы (нож, вилка). Острые предметы могут повредить прибор, а при контакте с токоведущими элементами стать причиной поражения током.
- Не использовать агрессивные средства, содержащие растворители или какие-либо едкие чистящие средства. Они могут повредить поверхность.

### 7.2 Очистка

#### Регулярная очистка пользователем

1. Для обеспечения правильного режима работы, гигиены и производительности, прибор регулярно очищать в завершение рабочего дня, в случае необходимости чаще или после длительного периода неиспользования.

При регулярной очистке можно избежать пригорания остатков выпечки и жаркого.

2. Вынуть из прибора все блюда.
3. Если они использовались, удалить решетку, противени и контейнеры GN.
4. Очистить камеру термообработки теплой водой с мылом и мягкой тряпочкой или губкой. Тщательно сполоснуть теплой водой, обращая внимание, чтобы не остались следы моющего средства. В завершение камеру термообработки тщательно высушить.
5. В случае сильных загрязнений использовать специальные чистящие средства. Соблюдать рекомендации производителя такого средства.
6. Корпус прибора снаружи следует очищать с помощью мягкой, влажной салфетки. Все поверхности следует тщательно осушить. При необходимости использовать только специальные чистящие средства для нержавеющей стали. Использование неподходящих чистящих средств может привести к коррозии прибора.
7. Регулярно очищать вытяжку паров.

#### Направляющие



Рис. 17

Для удобства очистки камеры термообработки из прибора можно снять направляющие.

1. Для этого ослабьте накатанные винты (правый и левый) и вытащить направляющие из камеры термообработки.
2. Направляющие очищать теплой водой, мягкой тканью и мягким моющим средством.

3. Тщательно высушить направляющие мягкой тряпочкой.
4. После очистки камеры и направляющих направляющие снова поместить в камеру и закрепить накатанными винтами.

### Дверцы прибора/внутреннее стекло



Рис. 18



Рис. 19

RU

Двойное остекление облегчает очистку дверей прибора. Если есть необходимость, можно открыть и снять внутреннее стекло.

1. Для этого открутить оба упора (верхний и нижний), которые удерживают внутреннее стекло, поворачивая его по часовой стрелке (рис. 18).
2. Наклонить внутреннее стекло (рис. 19).
3. Очистить внутреннее стекло с обеих сторон и дверцы прибора с помощью соответствующих средств.

### ВНИМАНИЕ!

**Не использовать агрессивные и жесткие чистящие средства.**

4. Тщательно высушить внутреннее стекло с обеих сторон.
5. Снова закрыть внутреннее стекло или правильно вставить его и зафиксировать упоры в исходном положении, повернув против часовой стрелки.

### Вентиляционный фильтр панели управления

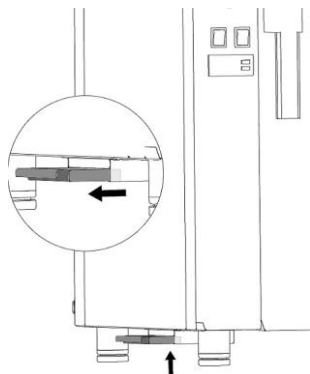


Рис. 20

Вентиляционный фильтр панели управления прибора следует очищать не реже одного раза в месяц.

1. Вытянуть из ручки вентиляционный фильтр, держа пальцами по бокам (рис. 20).
2. Вентиляционный фильтр следует очищать вручную с мыльной водой. Сполоснуть чистой водой, после чего тщательно высушить.

Мы рекомендуем заменять вентиляционный фильтр не реже одного раза в год или чаще, если прибор эксплуатируется в среде с высокой концентрацией мучной пыли или тому подобного вещества.

## Возможные неисправности

Если вентиляционный фильтр поврежден или изношен, его необходимо заменить. Его необходимо заказать в качестве запасной части у продавца.

### 7.3 Консервация

- Регулярно (не реже одного раза в год) следует поручать контроль прибора авторизованному, специализированному персоналу. Для этого следует обратиться в сервисную службу.
- Перед выполнением каких-либо работ по техническому обслуживанию отключить питание, закрыть подачу воды и полностью охладить прибор.
- Перед перемещением прибора на новое место необходимо отсоединить провода, подающие электричество и воду.
- Если прибор находится в системе, оборудованной роликами, следует проверить, не повреждены ли электропроводка, трубопровод или шланговые соединения во время движения.
- После перемещения прибора на новое место перед вводом в эксплуатацию убедиться в том, что все электрические и водные подключения выполнены в соответствии с действующими стандартами.

## 8 Возможные неисправности

В приведенной ниже таблице описаны возможные причины и способы устранения сбоев в работе или ошибок, возникающих во время работы прибора. Если не удастся устранить неисправности, обратитесь в сервисный центр.

При этом следует обязательно указать номер артикула, название модели и серийный номер. Эти данные можно найти на номинальной табличке прибора.


Ошибка	Решение
Прибор не включается	Проверить электропитание
	Проверить предохранители прибора на наличие повреждений
	Убедиться, что дверцы прибора закрыты правильно
	Проверить правильность настройки параметров процесса приготовления / выпечки
	Убедиться, что прибор не отправляет сообщение об ошибке

Ошибка	Решение
Если прибор не включается после выполнения этих действий, обратиться в сервисную службу.	
Вентилятор останавливается во время работы	Выключить прибор и подождать, пока защита двигателя от перегрева не будет восстановлена автоматически
	Убедиться, что вентиляционные отверстия не задержаны и не забиты
Если неисправность повторяется, обратиться в сервисную службу	
Из выпускных отверстий воды в камере термообработки не выходит вода	Проверить, открыт ли запорный клапан
Если неисправность повторяется, обратиться в сервисную службу	
Не работает тепловой датчик	Убедиться, что регулятор таймера установлен в положение <b>I 6</b> (неограниченное время).
Если неисправность не может быть устранена, обратиться в сервисную службу	

RU

## 9 Утилизация

### Электрические приборы

	<p>Электрические приборы имеют этот символ. Электрические приборы следует утилизировать надлежащим и экологически безопасным способом, подвергать вторичной переработке. Нельзя выбрасывать электрические приборы вместе с домашними отходами. Отсоединить прибор от источника электропитания и удалить из прибора присоединительный провод.</p>
---	--

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.