

## **CL6040-1 / CL6080-1 / CL6080-2 / CL6080-3**



**117910 - 117911 - 117912 - 117913**

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: 2.0

Дата составления: 2023-04-04

## Оригинальная инструкция по эксплуатации

1	Безопасность .....	2
1.1	Значение символики .....	2
1.2	Рекомендации по технике безопасности.....	3
1.3	Использование по назначению .....	7
1.4	Использование не по назначению .....	7
2	Общие сведения .....	8
2.1	Ответственность и гарантийные обязательства .....	8
2.2	Защита авторских прав.....	8
2.3	Декларация соответствия.....	8
3	Транспортировка, упаковка и хранение .....	9
3.1	Транспортная инспекция .....	9
3.2	Упаковка.....	9
3.3	Хранение .....	9
4	Технические данные.....	10
4.1	Технические характеристики.....	10
4.2	Функции прибора.....	16
4.3	Обзор компонентов прибора .....	17
5	Инструкции по инсталляции.....	18
5.1	Распаковка и установка .....	18
5.2	Электрическое подсоединение .....	21
5.3	Подключение воды .....	23
6	Инструкции по использованию .....	26
6.1	Обслуживание .....	30
7	Очистка и технический уход.....	65
7.1	Рекомендации на тему безопасности во время очистки.....	65
7.2	Очистка .....	65
7.3	Консервация .....	67
8	Утилизация.....	68



**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 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.

## Предупреждающие знаки на приборе



### **ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ**

Опасное напряжение внутри. Контакт приводит к поражению электрическим током или ожогам. Перед выполнением работ по техническому обслуживанию и очистке система должна быть отключена и заблокирована.

Несоблюдение этих инструкций может привести к серьезным травмам.



### **ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!**

Этот символ указывает на ситуации, когда люди должны быть осторожны, чтобы не прикасаться к горячим внешним поверхностям печи во время ее работы.

Несоблюдение этих инструкций может привести к серьезным травмам.



### **ОПАСНОСТЬ ОЖОГА - горячая вода и пар!**

Этот символ указывает на ситуации, когда люди должны быть осторожны, чтобы не соприкоснуться с горячей водой на поверхностях и паром, которые могут образоваться во время работы печи.

Несоблюдение этих инструкций может привести к серьезным травмам.



### **ОПАСНОСТЬ ОЖОГА - горячий пар!**

Этот символ указывает на ситуации, когда люди должны быть осторожны, чтобы не соприкоснуться с горячим паром, который может улечься во время работы печи.

Несоблюдение этих инструкций может привести к серьезным травмам.



### **ОПАСНОСТЬ ОЖОГА - при обращении с горячими противнями с продуктами!**

Этот символ указывает на ситуации, когда люди должны быть осторожны при обращении с горячими противнями с горячими продуктами и жидкостями, которые могут упасть или пролиться на человека во время загрузки или разгрузки. Наклейка относится к объему поставки прибора и должна быть размещена на высоте 1,6 м над поверхностью установки.

Несоблюдение этих инструкций может привести к серьезным травмам.



### **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:

- Выпекание хлеба, булочек
- Выпекание кондитерских изделий

### **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.

Следующие примеры эксплуатации считаются использованием, не соответствующим назначению:

- Обработка неподходящих пищевых продуктов
- Обогревание помещений
- Сушка одежды
- Хранение легковоспламеняющихся предметов
- Подогревание и разогрев горючих, вредных для здоровья, легко испаряющихся или подобных жидкостей или материалов.

## 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.

### 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

### 4.1 Технические характеристики

#### Версия / характеристики

- Серия: CL
- Присоединение прибора: 3 NAC
- Тип нагрева: верхний нагреватель / нижний нагреватель
- Независимая регулировка верхнего / нижнего нагревателя
- Парогенератор: внешний Steam-Box
- Увлажнение:
  - настроено в программе
  - ручную
- Параметры на этап выпекания:
  - предварительный нагрев
  - время выпечки
  - верхний / нижний нагреватель
  - интенсивность увлажнения
  - положение вытяжки паров
- Увеличение времени выпекания вручную
- Автоматическое включение с помощью таймера
- Автоматический предварительный нагрев
- USB-порт
- Внутреннее освещение: Светодиодное
- Управление: сенсорное
- Дисплей:
  - ЖК-дисплей, 7 дюймов
  - программа
  - настройки таймера
  - дата и время
- Характеристики:
  - возможность копирования программ со всеми параметрами в зоне меню
  - возможность импорта программ других приборов

## Технические данные

### • Важное указание:

- для работы прибора в одиночном режиме требуется установочный комплект LBO100 (при установке прибора в сочетании с другими приборами необходимо выбрать соответствующий установочный комплект)
- подключение на подаче смягчителя воды обязательно всегда
- для давления воды на уровне 3,5 бар и выше требуется редуктор давления

**Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений!**

<b>Наименование:</b>	<b>Печь хлебопекарная CL6040-1</b>
№ арт.:	<b>117910</b>
Материал:	нержавеющая сталь
Материал пекарной камеры:	нержавеющая сталь нержавеющая сталь
Количество пекарных камер:	1
Вместимость в мм:	1 x 600 x 400
Размеры пекарной камеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	680 x 420 x 160
Загрузочная высота в мм:	140
Диапазон температур до в °С:	300
Регулирование температуры с шагом °С:	1
Мощность нагрева в кВт:	2,4
Мощность парогенератора в кВт:	1,5
Количество программ: предустановленных / для программирования / для установки вручную:	15 / 84 / 1
Количество этапов приготовления:	6
Настройка времени от - до в мин.:	1 - 99
Присоединение воды:	R 3/4"
Температура воды на входе от - до в °С:	10 - 40
Активная мощность:	4,8 кВт   400 В   50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	980 x 900 x 400
Вес в кг:	98,0

Наименование:	Печь хлебопекарная CL6080-1
№ арт.:	117911
Материал:	нержавеющая сталь
Материал пекарной камеры:	нержавеющая сталь
Количество пекарных камер:	1
Вместимость в мм:	1 x 600 x 800 / 2 x 600 x 400
Размеры пекарной камеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	680 x 840 x 160
Загрузочная высота в мм:	140
Диапазон температур до в °С:	300
Регулирование температуры с шагом °С:	1
Мощность нагрева в кВт:	4,8
Мощность парогенератора в кВт:	1,5
Количество программ: предустановленных / для программирования / для установки вручную:	15 / 84 / 1
Количество этапов выпекания:	6
Настройка времени от - до в мин.:	1 - 99
Присоединение воды:	R 3/4"
Температура воды на входе от - до в °С:	10 - 40
Активная мощность:	6,5 кВт   400 В   50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	980 x 1330 x 400
Вес в кг:	131,0

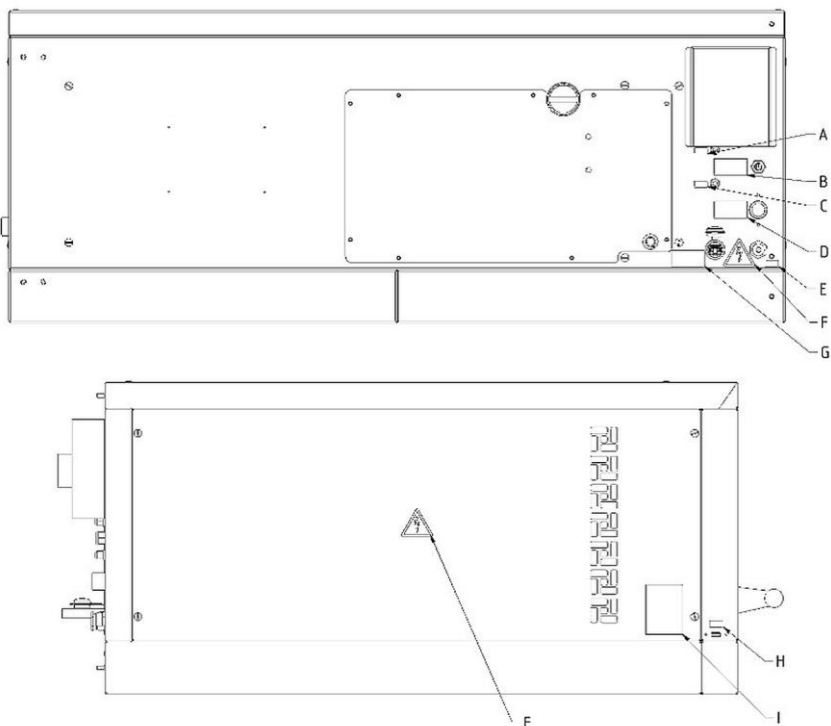
<b>Наименование:</b>	<b>Печь хлебопекарная CL6080-2</b>
№ арт.:	<b>117912</b>
Материал:	нержавеющая сталь
Материал пекарной камеры:	нержавеющая сталь
Количество пекарных камер:	2
Вместимость в мм:	2 x 600 x 800 / 4 x 600 x 400
Размеры пекарной камеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	680 x 840 x 160
Загрузочная высота в мм:	140
Диапазон температур до в °С:	300
Регулирование температуры с шагом °С:	1
Мощность нагрева в кВт:	9,6
Мощность парогенератора в кВт:	3
Количество программ: предустановленных / для программирования / для установки вручную:	15 / 84 / 1
Количество этапов выпекания:	6
Настройка времени от - до в мин.:	1 - 99
Присоединение воды:	R 3/4"
Температура воды на входе от - до в °С:	10 - 40
Активная мощность:	13,8 кВт   400 В   50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	980 x 1330 x 700
Вес в кг:	233,0

<b>Наименование:</b>	<b>Печь хлебопекарная CL6080-3</b>
№ арт.:	<b>117913</b>
Материал:	нержавеющая сталь
Материал пекарной камеры:	нержавеющая сталь
Количество пекарных камер:	3
Вместимость в мм:	3 x 600 x 800 / 6 x 600 x 400
Размеры пекарной камеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	680 x 840 x 160
Загрузочная высота в мм:	140
Диапазон температур до в °С:	300
Регулирование температуры с шагом °С:	1
Мощность нагрева в кВт:	14,4
Мощность парогенератора в кВт:	4,5
Количество программ: предустановленных / для программирования / для установки вручную:	15 / 84 / 1
Количество этапов выпекания:	6
Настройка времени от - до в мин.:	1 - 99
Присоединение воды:	R 3/4"
Температура воды на входе от - до в °С:	10 - 40
Активная мощность:	20,6 кВт   400 В   50/60 Гц
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	980 x 1330 x 995
Вес в кг:	329,0



### Описание этикеток прибора

На приборе имеются этикетки с важной информацией о печи и опасных зонах, как показано на следующем рисунке.



RU

Рис. 1

<b>A</b>	T. FUSE chamber	Защита пекарной камеры	<b>B</b>		Присоединение вытяжки
<b>C</b>	T. FUSE St. generator	Защита парогенератора	<b>D</b>		Присоединение воды
<b>E</b>		Заземляющее соединение	<b>F</b>		Высокое напряжение
<b>G</b>		Присоединение Интернета	<b>H</b>		USB-разъем
<b>I</b>	Заводская табличка				

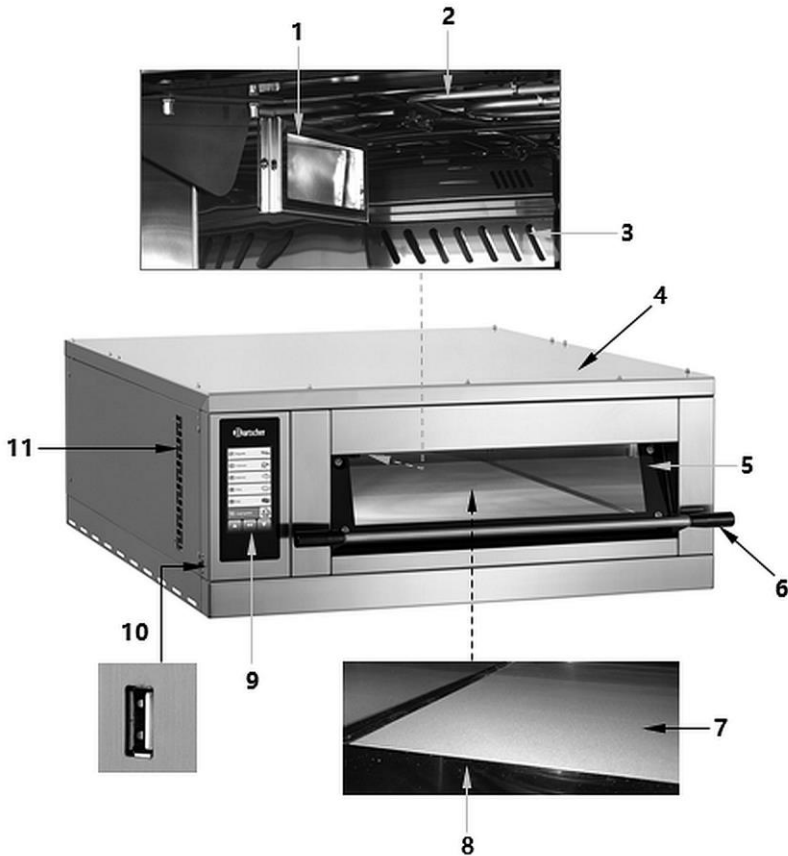
## 4.2 Функции прибора

Выпечка в многоярусной печи выпекается на традиционном шамотном камне с отдельно регулируемые верхним и нижним нагревателями.

Многоярусная печь отличается низкими потерями температуры даже при использовании функции увлажнения. Внешняя система генерирования пара через Steam-Vox и шамотный камень гарантирует практически постоянную температуру в пекарной камере.

99 программ, 6 этапов выпекания и 6 параметров гарантируют, что работа проходит быстро и без осложнений.

## 4.3 Обзор компонентов прибора



RU

Рис. 2

- |   |                        |
|---|------------------------|
| 1. Внутреннее светодиодное освещение              | 2. Верхний нагреватель |
| 3. Вентиляционные отверстия камеры термообработки | 4. Корпус              |
| 5. Дверца прибора                                 | 6. Ручка дверцы        |
| 7. Шамотный камень                                | 8. Нижний нагреватель  |
| 9. Панель управления                              | 10. USB-разъем         |
| 11. Вентиляционные отверстия                      |                        |

### 5 Инструкции по установке



#### **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.**

### 5.1 Распаковка и установка

RU

#### **Место установки**

- Прибор предназначен для работы в помещении и не может использоваться на улице или подвергаться воздействию плохих погодных условий.
- Прибором можно пользоваться только в соответствующим образом вентилируемом помещении во избежание чрезмерного накопления в воздухе вредных для здоровья субстанций.
- Для отвода горячих паров и запахов, выходящих из камеры для выпечки, над прибором установить промышленный вытяжной вентилятор (или другую систему, обеспечивающую надлежащий отвод паров).
- Для обеспечения пожарной безопасности рядом с прибором должен быть установлен огнетушитель.
- Мы рекомендуем установить пожарную сигнализацию рядом с печью.
- Основание под прибором должно иметь грузоподъемность, соответствующую для веса прибора с полной загрузкой.
- Установить прибор на стабильной, ровной, сухой и водоотталкивающей поверхности, стойкой к воздействию высоких температур.
- Место установки должно быть легко доступным и достаточно просторным для обеспечения возможности свободного обслуживания прибора.
- Помещение для установки прибора должно быть подготовлено в соответствии с указаниями производителя. Конечный клиент должен обеспечить:

- место с соответствующим минимальным зазором от стен и потолка
  - электрическое подключение с соответствующей защитой и расположенным рядом с ним главным выключателем
  - подключение к системе выравнивания потенциалов - отдельный провод заземления
  - подключение для подачи холодной воды с системой умягчения с клапаном и давлением в линии 2,5-3,5 бар
  - сливание конденсационной воды в слив с сифоном
  - вентиляционная система и вытяжка (конденсационная вытяжка) над прибором.
- Прибор должен быть транспортирован к месту установки в упакованном виде, на собственном деревянном поддоне.
  - Транспортировка должна осуществляться с помощью погрузчика для поддонов или вилочного, соблюдая все меры предосторожности, чтобы избежать опрокидывания прибора. Кроме того, по истечении срока службы прибор следует транспортировать на поддоне и перемещать с особой осторожностью, чтобы избежать риска опрокидывания.
  - 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.
- 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.

- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был обеспечен беспрепятственный доступ к присоединению с целью немедленного отключения.
- Никогда не устанавливайте прибор непосредственно возле стен, перегородок, кухонной мебели или других предметов, изготовленных из горючих материалов. Необходимо тщательно соблюдать действующие противопожарные правила.
- Стены и предметы рядом с прибором должны быть изготовлены из негорючих материалов (например, керамической плитки, стальных поддонов) или облицованы негорючим теплоизоляционным материалом.
- 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).
- Прибор следует расположить горизонтально, для этого высота регулируемых ножек устанавливается с помощью уровня.

### **ВНИМАНИЕ!**

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

- Минимальное расстояние до стен и горючих предметов должно быть соблюдено, как показано на следующем рисунке.

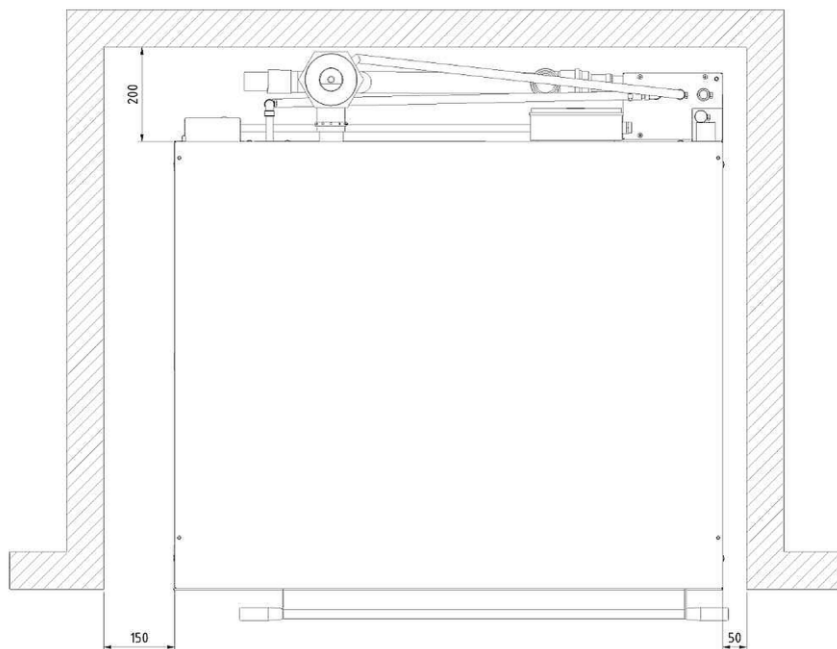


Рис. 3

RU

## 5.2 Электрическое подсоединение


- Проверить, соответствуют ли технические данные устройства (см. шильдик) параметрам вашей электрической сети.
- Проложите шнур питания так, чтобы никто не наступил на него или не споткнулся.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !**

**Электрическое подключение прибора может осуществляться только уполномоченным персоналом. Во время монтажных работ необходимо соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации таких приборов и национальные правила.**

### **УКАЗАНИЕ!**

**Подробную информацию см. в прилагаемой схеме подключения.**

- 5-контактный разъем должен быть прикреплен к стене рядом с местом установки печи и должен быть легко доступен.  
В соответствии с правилами расстояние между контактами в открытом положении должно быть не менее 3 мм. Для правильного подключения прибора к 5-контактной вилке необходимо использовать стандартизированный соединительный кабель с резиновой изоляцией, который поставляется с печью. Если прибор устанавливается в странах с другим источником питания, то сечение кабеля соответственно увеличится и потребуются замена кабеля.
- Прибор должен быть заземлен в соответствии с правилами безопасности для электрических приборов.
- Выравнивание потенциалов осуществляется на болте, обозначенном символом , который находится под кабельным вводом для электрического подключения на задней панели прибора.
- Для прибора необходимо предусмотреть отдельный 5-жильный кабель от 5-контактной розетки на стене до распределительного шкафа объекта, сечение которого соответствует максимальной электрической мощности прибора с соответствующей защитой от автоматического выключателя цепи.

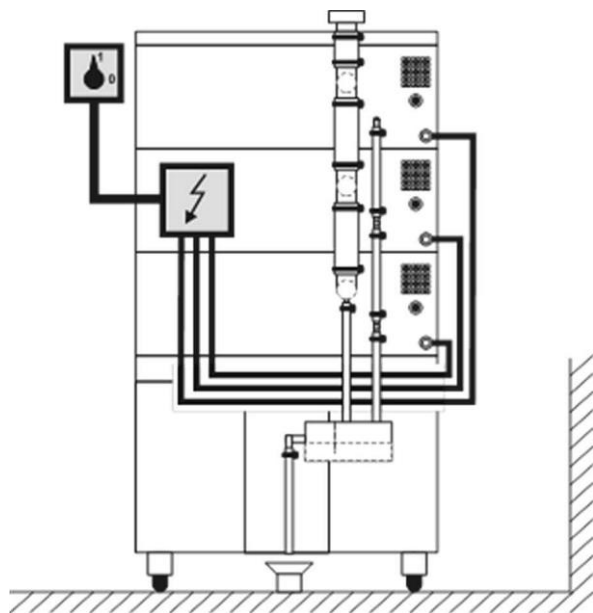


Рис. 4



### 5.3 Подключение воды

1. Следует позаботиться о том, чтобы присоединение питьевой воды находилось вблизи прибора.
2. Перед подсоединением прибора слить достаточное количество воды, чтобы удалить все остатки веществ, находящихся в трубопроводах, чтобы они не попали в электромагнитные клапаны.
3. С целью выполнения присоединения воды следует учесть следующую информацию:
  - Присоединение подачи воды находится на задней стороне прибора с левой стороны. Присоединение к клапану распределительной сети может быть выполнено с помощью прилагаемой гибкой трубки или с помощью трубки с резьбой  $\frac{3}{4}$ ". Присоединение должно быть выполнено таким образом, чтобы его нельзя было снять в случае перегрузки под давлением. Графическое изображение присоединения и стока воды показано на рис. 5 ниже.
  - Перед подсоединением подачи воды к печи необходимо установить редуктор давления и установить его на 2,5 - 3,5 бар (50 кПа - 200 кПа). Перед тем, как подавать воду в печь, необходимо установить фильтр.
  - Подача воды на месте должна быть оснащена запорным клапаном, с помощью которого можно перекрыть подачу воды к прибору.
  - Проверить жесткость воды в месте установки прибора или узнать на местном предприятии водоснабжения.

### ВНИМАНИЕ!

Для обеспечения правильной работы прибора его необходимо питать питьевой водой во избежание образования накипи в трубопроводах впрыска, пекарной камере и парогенераторе.

Всегда необходимо подключать на подаче смягчитель воды!

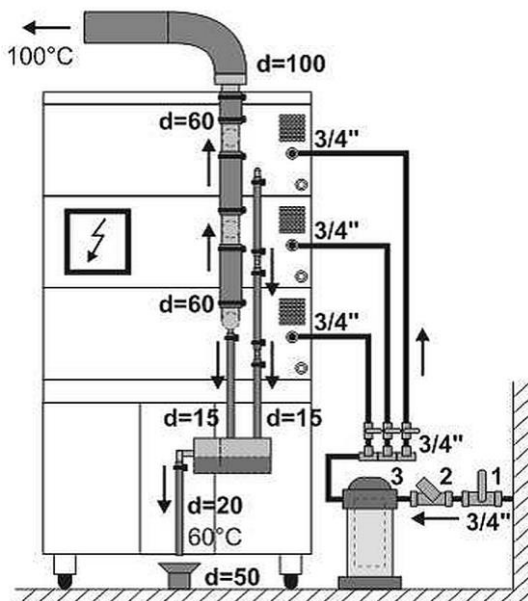


Рис. 5

### Отвод водного конденсата

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !**

**Температура пара очень высока и может вызвать ожоги при попадании на кожу или в глаза.**

В зоне вытяжки испарений и парогенератора следует соблюдать особую осторожность!

В процессе выпекания из пекарной камеры выделяется достаточное количество воды и пара.

Слив сконденсировавшейся жидкости из вытяжного зонта конденсата требует установки дополнительного резинового шланга диаметром 20 мм, который также должен быть подсоединен к баку.

Избыток конденсата из парогенератора сливается через дополнительные трубы, подсоединенные к баку.

Конденсат из бака сливается через сливной шланг прибора, который соединяется с термостойким шлангом (Ø 50 мм) или сливным желобом на полу здания.

В обоих случаях требуется соответствующий сифон.

### Подсоединение вытяжного зонта конденсата

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

**Электрическое присоединение вытяжного зонта конденсата может быть выполнено только авторизованным персоналом!**

**При установке вытяжного зонта конденсата на приборе необходимо соблюдать все правила техники безопасности при обслуживании и эксплуатации электрооборудования!**

- Вытяжной зонт конденсата подключается путем подключения соединительного кабеля зонта (4 x 0,75 мм<sup>2</sup>) к кабельному вводу на задней панели прибора. Соединительный кабель подключается к обозначенным клеммам в электрической части прибора. Соединительный кабель поставляется вместе с вытяжным зонтом конденсата.
- Соединительный кабель не должен контактировать с горячими поверхностями печи.

#### **УКАЗАНИЕ!**

**Вытяжной зонт конденсата не входит в комплект поставки.**

## 6 Инструкции по использованию

### Указания по безопасности для пользователя

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !**

**Все лица, управляющие прибором, должны быть должным образом обучены и проинструктированы уполномоченным персоналом, а также должны понимать, уважать и соблюдать правила безопасности и инструкции, содержащиеся в руководстве.**

При работе с прибором соблюдайте следующие правила техники безопасности и меры предосторожности:

- Печи предназначены только для обработки пищевых продуктов, т. е. хлеба, печенья и других продуктов, соответствующих действующим законам о пищевых продуктах.
- Никогда не используйте печь для других продуктов или материалов без письменного разрешения производителя.
- Никогда не используйте печь для обработки летучих или легковоспламеняющихся материалов и жидкостей (спирта, разбавителей и т. д.), потому что это может вызвать пожар или взрыв!
- Несанкционированным лицам не разрешается эксплуатировать печь.
- При размещении изделий в печи и их извлечении из печи используйте защитные перчатки.
- Перед эксплуатацией и запуском печи убедитесь, что
  - все защитные элементы печи на месте;
  - никакая часть печи не повреждена;
  - все предметы, которые не должны находиться в печи или на ней, были удалены;
  - шланг подачи воды открыт;
  - запорный клапан воды открыт;
  - в камере термической обработки имеется слив воды.
- Печь можно вводить в эксплуатацию только после проверки ее технического состояния с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда. Любые дефекты или неисправности, которые могут повлиять на безопасность прибора, должны быть немедленно устранены уполномоченным персоналом или обслуживающим персоналом!
- При загрузке и разгрузке печи необходимо постоянно соблюдать осторожность. Горячие продукты могут выпасть из контейнеров и обжечь оператора. Никогда не кладите жидкие продукты на верхние противни, так

как их можно разлить. Противни с жидкими продуктами не должны располагаться выше груди оператора.

- После каждого процесса выпечки:
  - извлеките из прибора все продукты,
  - очистите внутреннюю и внешнюю стороны прибора,
  - закройте водяной клапан.
- В конце рабочего дня отключите подачу электроэнергии и закройте кран для воды.
- Перед выполнением технического обслуживания и сервисного обслуживания печь должна быть отключена от электросети.
- Работы по техническому обслуживанию, сервисному обслуживанию и ремонту могут выполняться только квалифицированным персоналом в соответствии с правилами техники безопасности.
- Никогда не используйте шланги с водой, мойки высокого давления, паровые мойки или аналогичные приборы для очистки печи.
- После технического обслуживания или сервисного обслуживания печи необходимо соблюдать и перепроверять все вышеперечисленные инструкции.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

#### **Опасность получения ожогов!**

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

Не следует прикасаться к прибору во время работы или сразу после его выключения. Открывать и закрывать печь только с помощью ручки на дверях.

Для эксплуатации используйте предусмотренные для этого ручки и элементы управления.

#### **Во время приготовления противни очень сильно нагреваются.**

Используйте защитные перчатки или кухонное полотенце, чтобы вынуть противни или контейнеры с едой.

### Общее описание приборов

Многоярусные печи всегда должны устанавливаться на основании. Основания, предлагаемые производителем, необходимо заказывать отдельно.

Доступны 4 многоярусные печи:

Многоярусная печь CL6040-1 с 1 пекарной камерой

Многоярусная печь CL6080-1 с 1 пекарной камерой

Многоярусная печь CL6080-2 с 2 пекарными камерами

Многоярусная печь CL6080-3 с 3 пекарными камерами

### Выпекание в ручном режиме

Для достижения хороших результатов выпекания необходимо соблюдение определенных условий: температуры, влажности и времени.

Ручной режим выпекания предусмотрен для быстрого выпекания за один этап. Этот режим выпекания можно использовать для простого выпекания или для ручного тестирования рецепта с целью последующего программирования.

RU

### Запрограммированное выпекание

Режим запрограммированного выпекания предназначен для выпекания в несколько этапов. В режиме программирования можно установить до 99 программ.

В каждой программе можно выполнить следующие настройки: название программы, звук, изображение.

Вы можете установить время, температуру, увлажнение, положение заслонки отвода испарений или экономичный режим (ЭКО) для каждого этапа выпекания.

### Пекарные функции и свойства

#### Нагреватель

Воздух нагревается электрическими инфракрасными излучающими трубками, находящимися в днище и потолке печи. Нагрев контролируется автоматически электроникой и датчиком температуры в печи.

Температуру можно произвольно регулировать в диапазоне от 0°C до 300°C, так как для разных продуктов требуется разная температура.

### **Пар**

Пар вырабатывается парогенератором (внешний Steam-Box), расположенным снаружи пекарной камеры, на задней стенке духовки.

Парогенератор имеет собственные нагреватели и подачу воды. Когда начинается процесс выпекания, генератор выталкивает пар в пекарную камеру, который равномерно увлажняет продукты внутри, не потребляя энергии пекарной камеры.

Пользователь может произвольно устанавливать интенсивность подачи пара. Важно обеспечить продуктам нужное количество влаги, чтобы они были равномерно увлажнены, так как это влияет на их качество.

### **Отвод пара**

Во время увлажнения внутри печи создается избыточное давление и излишки пара удаляются за счет отвода пара прибора. Также есть возможность проветривать печь в любой момент в процессе выпекания.

### **Время выпекания**

Таймер, отсчитывающий время, показывает время, оставшееся до конца процесса выпекания. Время можно установить в соответствии с предпочтениями пользователя для отдельных продуктов.

### **Автоматическая подготовка печи с использованием таймера**

В установленное время печь начинает подготовку процесса выпекания до заданных температурных значений. Эта функция подготавливает печь к немедленному использованию. Автоматическое ночное приготовление начинается во время и до температуры, установленное в настройках.

### **Внутреннее освещение**

С левой стороны печи установлено светодиодное освещение для освещения пекарной камеры.

### **Энергосберегающий режим (ЭКО)**

Активация экономичного режима помогает экономить электроэнергию за счет включения и выключения парового нагрева и обогрева пекарной камеры.

## 6.1 Обслуживание

### Панель обслуживания

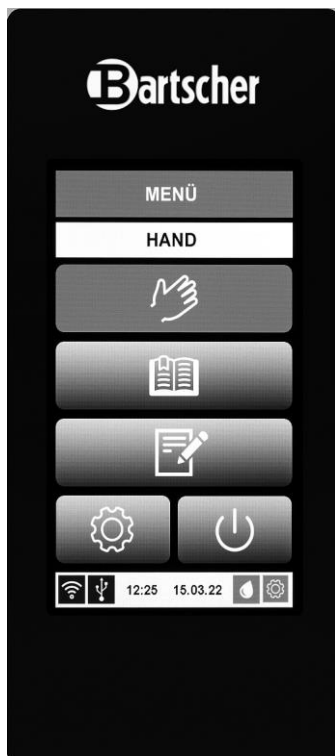



Рис. 6

### Подготовка прибора

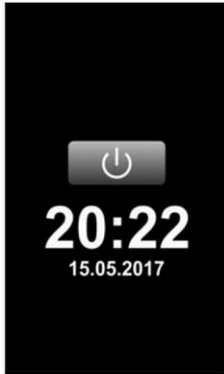
1. Перед вводом в действие прибор и его оснащение следует очистить внутри и снаружи согласно указаниям, описанным в пункте «Очистка».
2. Подсоединить прибор к источнику электропитания.
3. Включите плиту, удерживая переключатель включения/выключения  на панели управления в течение нескольких секунд.

На цифровом дисплее отображаются часы работы и часы, оставшиеся до необходимого регулярного технического обслуживания.

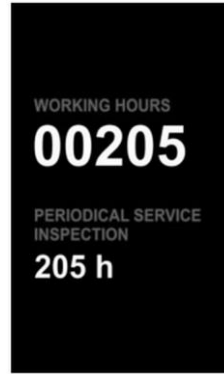


## Инструкции по использованию

Через несколько секунд экран переключается на главное меню. Печь теперь готова к работе.



*Рис. 7*



*Рис. 8*

### Экран главного меню / функциональные кнопки и индикаторы

Экран главного меню содержит восемь иконок функций и состояния, которые отображаются на сенсорном экране.



Рис. 9

#### 1. НАИМЕНОВАНИЕ ТЕКУЩЕГО ЭКРАНА

#### 2. ИНФОРМАЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ

На информационной панели отображается название текущей выбранной функции. В случае ошибки сообщается об ошибке также отображается на информационной панели.

#### 3. РУЧНОЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Ручной режим выпекания предусмотрен для быстрого выпекания за один этап.

#### 4. ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ВЫПЕКАНИЯ

Запрограммированный режим выпекания позволяет выпекать, выбирая из списка одну из предустановленных программ выпекания.

### 5. МЕНЮ РЕДАКТИРОВАНИЯ ПРОГРАММ ВЫПЕКАНИЯ

Это меню позволяет пользователю включать или отключать предустановленные программы, создавать новые программы или редактировать параметры существующих программ

### 6. МЕНЮ НАСТРОЙКИ

Меню Настройки дает вам доступ к нескольким уровням параметров и информации

### 7. КНОПКА ВЫКЛ.

Нажав и удерживая эту кнопку в течение нескольких секунд, пользователь выключает печь.

### 8. ПАНЕЛЬ СОСТОЯНИЯ

В панели состояния отображается следующее: время, подключение к Интернету, состояние USB, дата, состояние регулярного обзора и состояние водяного фильтра.

## Навигация и цветовые сообщения

Навигация и выбор иконок могут быть выполнены непосредственно касанием иконок на экране.

Цвет **оранжевый** используется в качестве индикатора текущего положения на экране.

Функциональные иконки и режимы имеют следующие характеристики:

Различные цвета иконок на главном экране меню информируют пользователя о состоянии данной функции. Пример различных состояний одной иконки приведен на рис. 10.



функция доступна



функция выбрана



функция заблокирована

Рис. 10

Цвет **серый** иконки указывает, что функция может быть активирована.

Цвет **оранжевый** иконки указывает, что функция теперь выбрана.

Цвет **темно-серый** иконки указывает, что функция заблокирована и, следовательно, не может быть выбрана, и что она недоступна для продукта.

### Панель состояния

Панель состояния показывает следующую информацию:

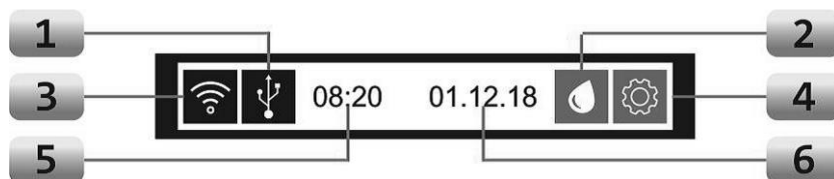


Рис. 11

- |                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. USB-разъем              | 2. Водяной фильтр         |
| 3. Подключение к Интернету | 4. Регулярная консервация |
| 5. Текущее время           | 6. Текущая дата           |

### Индикаторы состояния USB

Информация о цветных иконках индикатора USB:



#### Черный индикатор USB

Черный цвет иконки означает отсутствие USB-связи.



#### Красный индикатор USB

Красный цвет иконки означает, что USB-связь активна, но из-за ошибки не работает.



#### Зеленый индикатор USB

Зеленый цвет иконок означает, что USB-связь активна и работает.

### Индикаторы состояния Интернета

Информация о цветных иконках индикатора Интернета:



#### **Черный индикатор Интернета**

Черный цвет иконки означает отсутствие связи с Интернетом.



#### **Зеленый индикатор Интернета**

Зеленый цвет иконки означает, что интернет-связь активна и работает.



#### **Красный индикатор Интернета**

Красный цвет иконок означает, что интернет-связь активна, но из-за ошибки не работает.

### Индикатор состояния водяного фильтра

Информация об иконках индикатора цвета водяного фильтра.



#### **Зеленый индикатор водяного фильтра**

Зеленый цвет означает, что водяной фильтр не требует консервации / замены.



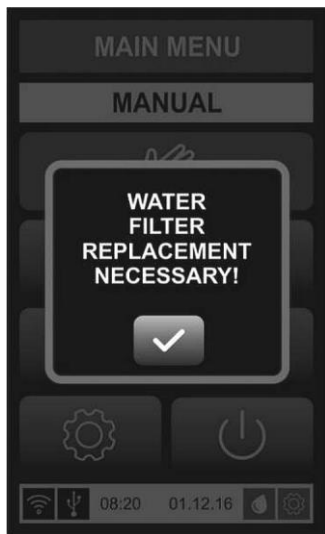
#### **Оранжевый индикатор фильтра воды**

Оранжевый цвет иконки фильтра означает, что фильтр должен быть заменен в ближайшее время и что необходимо уведомить сервисный центр, чтобы своевременно запланировал замену.



#### **Красный индикатор фильтра воды**

Красный цвет иконки фильтра означает, что водяной фильтр не был заменен своевременно и что его необходимо немедленно заменить.



### УКАЗАНИЕ!

Поскольку печи могут быть установлены в различных комбинациях, водяной фильтр должен проверяться пользователем вручную, поскольку он используется для подачи воды на весь прибор. Иконка фильтра не является указателем состояния водяного фильтра для всего прибора. Только сочетание информации с иконки водяного фильтра и ручного управления водяным фильтром обеспечивает достоверную информацию о состоянии водяного фильтра.

Рис. 12: Требуется замена водяного фильтра

RU

## Индикаторы состояния для регулярных осмотров / консервации

Информация о цветных индикаторах СЕРВИС.



### Зеленый индикатор Сервис

Зеленый цвет иконки означает, что не требуется никакая консервация.



### Оранжевый индикатор Сервис

Оранжевый цвет иконки означает, что в ближайшее время потребуется ежегодный сервисный осмотр, и что необходимо уведомить сервисную компанию, чтобы в соответствующее время консервация была запланирована.



### Красный индикатор Сервис

Красный цвет иконки означает, что ежегодный осмотр еще не проведен и

что он должен быть выполнен немедленно!

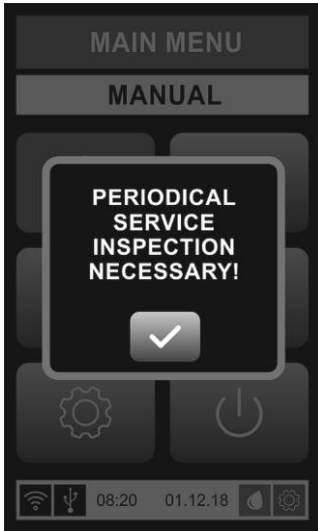


Рис. 13: Требуется регулярный осмотр

### УКАЗАНИЕ!

Как только значки загораются оранжевым цветом, автоматически активируется дополнительная мера предосторожности. После включения печи на экране главного меню появляется предупреждение «Регулярный осмотр» или «Требуется замена водяного фильтра».

Отображается предупреждающий знак, который необходимо подтвердить нажатием кнопки подтверждения. Затем печь может быть использована. В некоторых случаях по соображениям безопасности предупреждающий знак остается активным все время, пока обзор не будет завершен. В течение этого времени печью пользоваться нельзя.

RU

### УКАЗАНИЕ!

Иконка Сервис является только указанием к регулярному осмотру. Иконка Сервис не является автоматической системой распознавания ошибок и не информирует пользователя о возникающих ошибках, поскольку за распознавание ошибок, предупреждение об ошибках и устранение ошибок отвечает другая система.

### Ручной режим выпекания

Ручной режим выпекания активируется нажатием на поле «Ручной режим» (Рис. 14) на экране главного меню.



Рис. 14

После активации экран РУКА (рис. 15) показывает функцию и параметры выпекания. Ручной режим работы всегда задается с параметрами, которые использовались при последнем выпекании. Они могут быть изменены при каждой активации ручного режима работы.

Индикатор РУКА состоит из следующих иконок: ИНФОРМАЦИЯ и ДЕЙСТВИЕ (рис. 15).





Рис. 15

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1. Наименование текущего экрана</b></p>  | <p><b>2. Информационная панель</b><br/>Информация о температуре, установленной для предварительного нагрева.</p>                                  |
| <p><b>3. Предустановленная температура выпекания, верхний нагреватель</b><br/>Индикатор заданной температуры выпекания для верхнего нагревателя.</p> | <p><b>4. Фактическая температура выпекания, верхний нагреватель</b><br/>Индикатор фактической температуры выпекания для верхнего нагревателя.</p> |
| <p><b>5. Предустановленная температура выпекания, нижний нагреватель</b><br/>Индикатор заданной температуры выпекания для нижнего нагревателя.</p>   | <p><b>6. Фактическая температура выпекания, нижний нагреватель</b><br/>Индикатор фактической температуры выпекания для нижнего нагревателя.</p>   |

### 7. Настройка времени выпекания

Показывает информацию об установленном времени.

### 9. Кнопка заслонки вытяжки испарений

Ее можно использовать для открытия или закрытия заслонки вытяжки испарений.

### 11. Функция ручного увлажнения

Позволяет добавлять пар вручную.

### 13. Кнопка СТОП

Ее можно использовать для остановки процесса предварительного нагрева или выпекания (иконка прямой активации).

### 8. Оставшееся время выпекания

Показывает время, оставшееся до конца процесса выпекания.

### 10. Кнопка увлажнения через парогенератор

Интенсивность увлажнения устанавливается в интервалах от 1 до 20. Ее можно установить только перед выпеканием.

Невозможно использовать обе системы увлажнения одновременно, поэтому иконка для не выбранной системы увлажнения заблокирована и темно-серого цвета.

### 12. Кнопка Отменить





С помощью этой кнопки пользователь может вернуться к предыдущему индикатору или в Главное меню.

### 14. Кнопка ЭКОНОМИК

При нажатии на эту кнопку включается экономичный режим.


### Настройка параметров для ручного процесса выпекания

Чтобы запустить одноэтапный, быстрый процесс выпекания, следует настроить следующие параметры (рис. 15):

- температура выпекания **210** 
- время выпекания **05:00**
- положение заслонки вытяжки испарений 
- экономичный режим 
- увлажнение через парогенератор 

Параметры можно установить один за другим. Их можно отредактировать, нажав иконку на панели управления и установив значение.

### Температура выпекания

1. Нажать на отображаемую иконку температуры **210** 



Иконка загорается оранжевым цветом.



2. Выбрать требуемую температуру, нажав иконку в появляющемся меню, которое отображается на дисплее.

Температуру можно устанавливать до значения 300°C.

3. Нажать выбранную иконку, чтобы подтвердить настроенную температуру.

Настроенная температура выпекания отображается справа на панели температуры (рис. 18). Слева показана текущая температура в печи.

О предварительном нагреве печи сообщает цветная иконка **200**  

Когда настроенная температура будет достигнута, иконка **200**   заменяется с цветной на серую.

### Время выпекания


1. Нажать на иконку текущего времени выпекания **05:00**.

Значок светится оранжевым.

2. Установить требуемое время выпекания, нажав иконку и используя клавиатуру на появившемся экране установки значения.

3. Нажать иконку ✓ на дисплее, чтобы подтвердить выбранное время выпекания.

Выбранное время выпекания отображается справа на панели времени.


4. Чтобы продлить время выпекания, следует во время или после окончания процесса выпекания выбрать иконку «Добавление времени» .

Об окончании процесса выпекания сигнализирует звуковой сигнал, а на информационной панели отображается сообщение «Выпекание завершено».



Рис. 16: Процесс выпекания завершен


### Увлажнение

Из-за настроек по умолчанию иконка ручного увлажнения  является



темно-серой, а иконка парогенератора  является серой.

Одновременное использование обеих систем увлажнения невозможно.

По этой причине иконка невыбранной системы увлажнения заблокирована и


имеет темно-серый фон . Если начинается процесс выпекания с увлажнением через генератор, функцию ручного увлажнения можно использовать вручную после завершения увлажнения из генератора.

Независимо от цвета иконок увлажнения можно выбрать только увлажнение через парогенератор.

1. Чтобы установить необходимое количество паровых интервалов, необходимо кратковременно нажать иконку парогенератора .
2. Ввести желаемое количество паровых интервалов, используя клавиатуру в открывающемся меню на дисплее.
3. Нажать иконку подтверждения  на дисплее, чтобы подтвердить количество интервалов.

Если парогенератор достаточно теплый, цвет иконки изменяется с красного

 на белый , что указывает на то, что парогенератор готов.


4. Чтобы в ходе процесса выпекания добавить очередные интервалы пара, необходимо выбрать иконку ручного увлажнения .

### Информация о системе генерации пара (Steam-Box)

- Увлажнение с помощью парогенератора представляет собой систему косвенного увлажнения. Пар производится во внешнем парогенераторе (Steam-Box) и подается в пекарную камеру, когда она уже горячая.
- Основное преимущество парогенератора в том, что он не снижает температуру в пекарной камере. По этой причине улучшаются результаты выпекания и производительность печи повышается.
- По умолчанию увлажнение установлено на 0 интервалов. Чтобы активировать процесс, его необходимо установить вручную. Можно установить до 20 интервалов.

### Информация о системе парогенератора

- Количество интервалов можно установить от 1 до 20.


- Информация о количестве интервалов увлажнения постепенно уменьшается в процессе выпекания и показывает количество оставшихся до конца интервалов увлажнения.
- В процессе выпекания последующие интервалы увлажнения можно добавлять только путем ручного увлажнения, нажав иконку «Добавление пара» .

### Интервалы увлажнения


- Интервалы можно выбрать вручную, изменив систему подачи пара по умолчанию.
- Количество интервалов можно установить от 1 до 20.
- Информация о количестве выбранных интервалов пара отображается в иконке пара .
- В процессе выпекания на дисплее отображается количество оставшихся интервалов увлажнения.
- В процессе выпекания последующие интервалы увлажнения можно добавить, нажимая иконку ручного увлажнения .
- Цвет иконки парогенератора показывает различные статусы системы: темно-серый цвет иконки означает, что функция заблокирована. Серый цвет значка с красным облаком пара означает, что сейчас парогенератор нагревается. Серый цвет значка с белым паровым облаком означает, что парогенератор готов к работе.

### Добавление дополнительного пара в процессе выпечки

Если после запуска процесса выпекания и завершения запрограммированных интервалов пара требуется дополнительный интервал, его можно добавить,

активируя иконку ручного увлажнения .

Путем однократного короткого нажатия этой иконки активируется

дополнительный интервал увлажнения. Удерживание иконки  активирует дополнительные интервалы так долго, как долго иконка удерживается.

#### УКАЗАНИЕ!

**Пар можно добавить только тогда, когда запрограммированные интервалы пара закончились, а парогенератор вновь нагрет.**


Цвет иконки парогенератора  показывает состояние функции.

- темно-серый цвет иконки означает, что функция заблокирована,

## Инструкции по использованию

- серый цвет иконки означает, что функция доступна,
- красный цвет иконки означает, что функция активна.


### Экономный режим (режим Economic)

1. Нажать иконку экономного режима .

Иконка загорается оранжевым цветом и экономный режим включается.



Печь в экономном режиме включает и выключает нагреватели для достижения минимально возможного энергопотребления.

### Заслонка вытяжки испарений

Иконка заслонки вытяжки испарений  служит для открытия и закрытия заслонки в вытяжке испарений, чтобы при необходимости удалить излишки пара из пекарной камеры.

1. Нажать иконку, чтобы выбрать положение заслонки.

Цвет иконки указывает на положение заслонки вытяжки испарений:

- **Серый** цвет иконки  с рисунком заслонки в горизонтальном положении указывает на то, что заслонка вытяжки испарений закрыта.
- Оранжевый цвет иконки  с рисунком заслонки в вертикальном положении указывает на то, что заслонка вытяжки испарений открыта.

RU

### Запуск процесса предварительного нагрева

Процесс выпекания может быть запущен, когда дверца закрыта, ошибок нет, а в панели состояния отображается сообщение «ГОТОВ».

1. Нажать кнопку ПУСК, чтобы запустить фазу предварительного нагрева.

На информационной панели отображается текст «ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ».

Если печь холодная, первая фаза предварительного нагрева занимает около 30 минут.

Если печь уже работает, предварительный нагрев для нового процесса выпекания занимает до 10 минут.

Если была выбрана система с парогенератором, фаза предварительного нагрева также включает в себя предварительный нагрев парогенератора.

Об окончании фазы предварительного нагрева сообщает звуковой сигнал, а статус информационной панели изменяется на «ПОМЕСТИТЬ ПРОДУКТ».

### Начало процесса выпечки

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ! Опасность получения ожогов!**

**При открытии дверцы прибора может выходить горячий воздух и пар.**

Всегда осторожно открывайте дверцу прибора с помощью дверной ручки.

Всегда используйте защитные перчатки при работе с прибором.

Никогда не кладите руки без защитных перчаток внутрь прибора.

Никогда не вставляйте противни в печь без защитных перчаток.

**Во время работы корпус и дверца прибора становятся очень горячими и остаются горячими еще некоторое время после выключения прибора.**


Никогда не прикасайтесь к внутренней или внешней стороне дверцы прибора и корпуса без защитных перчаток.

**Противни во время выпекания сильно нагреваются.**



Никогда не прикасайтесь к противням без защитных перчаток.

- Дверцу прибора следует открывать осторожно. При открытии дверцы прибора отойти от печи как можно дальше, так как из нее могут выходить горячий воздух и пар.
- Противни с продуктами осторожно поместить на поверхности выпекания и задвинуть противни на заднюю часть в камеру для выпекания. Это важно, чтобы внутреннее стекло не было повреждено!
- Каждый продукт на противне должен иметь достаточно места, чтобы горячий воздух и влага могли циркулировать вокруг каждого продукта без помех.
- Противни всегда следует ставить на шамотный камень.
- Всегда используйте противни, которые подходят к печи и соответствуют стандартам, установленным производителем.
- Всегда помещайте противни в печь только после предварительного нагрева.
- Закройте дверцу прибора.



- Нажать иконку  и процесс выпекания начнется. На информационной панели отображается текст «ВЫПЕКАНИЕ».

### Возможные действия и завершение процесса ручной выпечки

- Установленную температуру и время выпекания можно в любое время изменить
- При изменении времени выпекания время, оставшееся до конца выпекания, регулируется автоматически.
- Дверцу прибора можно в любое время открыть. Производитель советует не открывать дверцу во время процесса выпекания, так как это приводит к потере энергии, влажности и качества выпекания.
- Открытие дверцы прибора прерывает процесс выпекания, а время выпекания при открытой дверце по-прежнему отсчитывается.
- О завершении процесса выпекания сообщает звуковой сигнал и текст на информационной панели «ВЫПЕКАНИЕ ЗАВЕРШЕНО».
- Звуковой сигнал можно прервать, коснувшись экрана в любом месте.
- Быстро, но осторожно опорожнить печь и закрыть дверцу прибора как можно быстрее, чтобы печь перед следующим процессом выпекания слишком не остыла.
- Чтобы выйти из ручного процесса выпекания, нажать иконку , а в окне управления отобразится экран главного меню. Иконка  в ходе процесса выпекания заблокирована.

RU

### В конце рабочего дня следует всегда выполнять следующие шаги:

- Выключить печь с помощью главного выключателя. Не отключать основной источник питания.
- Очистить и высушить пекарную камеру и дверцу прибора, так как после использования они должны быть полностью сухими.
- Уплотнение в дверце прибора очистить только влажной салфеткой (не использовать **никакого чистящего средства**).

### Запрограммированный режим выпечки

Режим запрограммированной выпечки активируется нажатием на значок «Режим запрограммированной выпечки» на экране «Главное меню» (рис. 9). Это открывает список активированных программ.

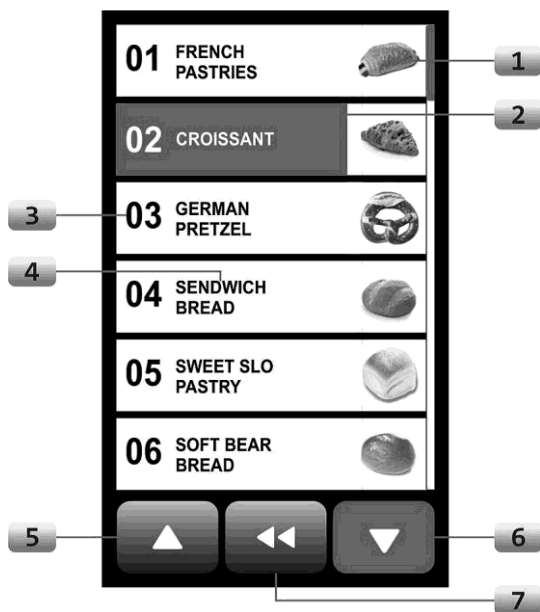


Рис. 17: Режим программы

1. Рисунок
2. Выбранная программа
3. Номер программы
4. Название программы
5. Перейти вверх
6. Перейти вниз
7. Вернуться к предыдущему меню

На экране отображается 6 программ на страницу (рис. 17). С помощью значков Вверх и Вниз вы можете просматривать список доступных программ.



Рис. 18: Программа выпекания

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1. Номер программы                      | 2. Название программы           |
| 3. Функциональная кнопка смены экрана   | 4. Информационная панель        |
| 5. Время программы                      | 6. Верхний / нижний нагреватель |
| 7. Настройка пара                       | 8. Добавление времени выпекания |
| 9. Положение заслонки вытяжки испарений | 10. Кнопка Отменить             |
| 11. Кнопка Пуск                         | 12. Кнопка экономного режима    |

### Редактирование программы выпекания

Доступ к списку «Редактирование программы» (рис. 19) можно получить, нажав иконку «Редактирование программы» на экране «Главное меню» (рис. 9). Печи позволяют запрограммировать и активировать до 99 программ выпекания. Каждая программа может состоять из 6 этапов процесса выпекания. Каждая программа имеет номер, название, пиктограмму и окно активации.

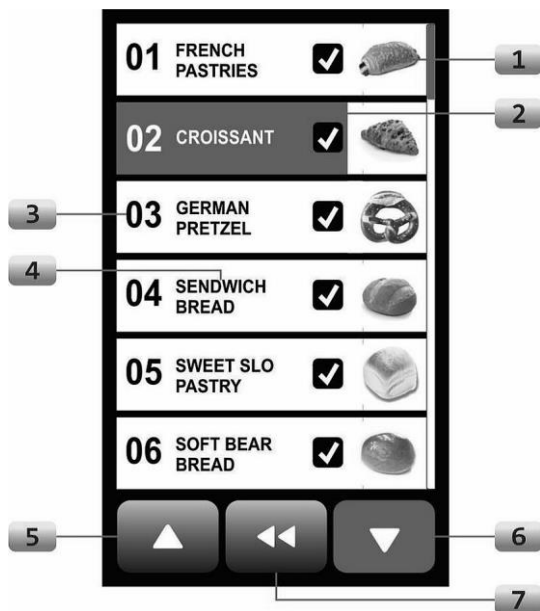


Рис. 19

1. Рисунок
2. Выбранная программа
3. Номер программы
4. Название программы
5. Перейти вверх
6. Перейти вниз
7. Кнопка Отменить

Окно активации показывает, активна ли данная программа и доступна ли она в списке режимов программ или нет. Если программа не выбрана, она не отображается в списке активных программ в режиме программ.

### Изменение параметров программы

Параметры первого этапа немного отличаются от параметров остальных этапов. Меню содержит температуру предварительного нагрева в первой строке под числовыми символами. На остальных этапах в первой строке отображается общее время выпекания.



Рис. 20

#### 1. Номер программы

Информационная панель показывает номер, название и иллюстрацию программы.

#### 2. Название программы

Название программы отображается.

### 3. Фазы программы

Каждая программа может иметь до 6 фаз. Иконки пронумерованы от 1 до 6 и показывают количество доступных фаз. Белый цвет означает активную фазу, затемненный цвет означает отсутствие фазы выбранной программы, оранжевый цвет означает, что дисплей показывает текущие параметры из этого списка.

### 5. Функция Подготовка

В первой фазе отображается время предварительного нагрева, в то время как в других фазах отображается общее время выпекания. Если Подготовка активирована (ВКЛ.), печь сама готовится к установленным значениям программы выпекания.

### 7. Температура верхний нагреватель

Показывает установленную температуру для верхнего нагревателя. Чтобы изменить параметр, следует выбрать параметр, нажав его. Появляется клавиатура. С помощью клавиатуры ввести желаемое значение и подтвердить, нажав иконку ✓.

### 4. Пиктограмма

Чтобы изменить пиктограмму, нажать на иконку пиктограммы в правом верхнем углу экрана. Отображается новый экран со списком пиктограмм. Выбрать нужную пиктограмму. После выбора нужной пиктограммы дисплей автоматически возвращается к сообщению «Редактирование программы» выбранной программы и отображает уже новую пиктограмму.

### 6. Время выпекания

Показывает время выбранной фазы выпекания.

### 8. Температура выпекания

Показывает установленную температуру для нижнего нагревателя. Чтобы изменить параметр, следует выбрать параметр, нажав его. Появляется клавиатура. С помощью клавиатуры ввести желаемое значение и подтвердить, нажав иконку ✓.

### 9. Увлажнение через парогенератор

Показывает установленную интенсивность пара. Интенсивность пара можно установить в интервалах от 1 до 20.

### 11. Функция ЭКОНОМНЫЙ РЕЖИМ (ECONOMIC)

Показывает настройки по умолчанию для экономного режима во время этапа выпекания. Ее можно включить или выключить с помощью ON или OFF.

### 13. Удаление последнего отредактированного этапа выпекания

Последний активный этап выпекания в программе можно удалить, выбрав иконку «Удалить последний отредактированный этап». Действие должно быть подтверждено нажатием иконки



в возникающем меню, которое появляется на дисплее.

### 10. Положение заслонки вытяжки испарений


Показывает положение заслонки по умолчанию во время этапа выпекания. Положение можно установить на ON/OPEN или OFF/CLOSE.

### 12. Кнопка Отменить

Иконка, служащая для возврата в меню «Редактирование программы».

### 14. Добавление нового этапа выпекания

Добавление нового этапа выпекания в программу осуществляется нажатием иконки «Добавить новый этап». Действие необходимо подтвердить, нажав

иконку  в возникающем меню, которое появляется на дисплее.

### Добавление временных сигналов тревоги

Вы можете установить пять различных дополнительных сигналов времени для различных предупреждений во время процесса выпечки. Временные сигналы тревоги могут быть установлены независимо от основного сигнала тревоги, который сообщает о завершении процесса выпечки. Выберите любой значок фазы, кроме значка первой фазы, потому что первая фаза всегда показывает температуру предварительного нагрева, а не общее время.

После выбора значка фазы появляется экран с информацией об общем времени.

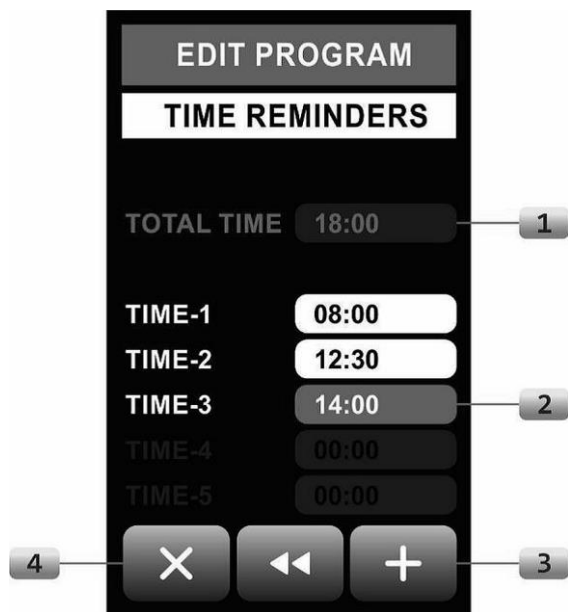


Рис. 21

#### 1. Общее время

Показывает общее время выпечки цикла выпечки.

#### 2. Временной сигнал тревоги

Чтобы установить временной сигнал тревоги, выберите значок времени. Появляется новый экран, на котором с помощью клавиатуры можно ввести и подтвердить желаемое значение.



### 3. Добавление временных сигналов тревоги

Добавление нового временного сигнала тревоги в программу осуществляется путем выбора значка «Добавить временной сигнал тревоги». Действие необходимо подтвердить, нажав на значок подтверждения во всплывающем меню, которое появляется на дисплее.

### 4. Удаление временных сигналов тревоги

Удаление последнего временного сигнала тревоги, добавленного в программу, происходит нажатием значка «Удалить последний временной сигнал тревоги». Действие необходимо подтвердить, нажав значок подтверждения во всплывающем меню, которое появляется на дисплее.

## Меню Настройки

Меню Настройки можно активировать, нажав значок «Настройки» на экране главного меню (рис. 22). Режим настройки включает 10 параметров (рис. 23).



Рис. 22

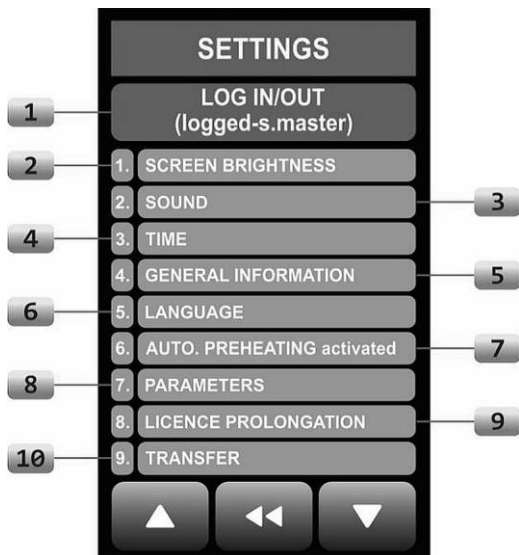


Рис. 23

#### 1. LOG IN/OUT

Эта опция предназначена для специализированного персонала, который имеет разрешение на доступ к заблокированным опциям.

#### 2. ЯРКОСТЬ ЭКРАНА

Нажмите значок яркости экрана, чтобы установить яркость экрана.

### 3. ЗВУК

Нажмите значок «Звук», чтобы установить нужный звуковой сигнал с помощью значков.

### 5. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Отображает основную информацию о печи, такую как, например, тип печи, серийный номер, заводской номер, производитель, год производства, дата сборки и т. д.

### 7. АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Эта опция позволяет настроить автоматический процесс подготовки в определенное время (например, утром перед началом рабочего дня). Пожалуйста, прочитайте следующий раздел только о варианте приготовления.

### 9. ПРОДЛЕНИЕ ЛИЦЕНЗИИ

Он доступен только для обслуживающего и сервисного персонала.

### 4. ВРЕМЯ

Здесь вы можете установить дату (день, месяц и год), время (часы, минуты и секунды) и день недели (DOW).

### 6. ЯЗЫК

Есть возможность выбора разных языков. Следует просто выбрать нужный язык и вернуться в меню с помощью значка Отмена. Меню будет отображаться на недавно установленном языке.

### 8. ПАРАМЕТРЫ

Только квалифицированный персонал может получить доступ к параметрам и установить их заново. Доступ возможен через опцию Войти/Выйти.

### 10. ТРАНСФЕР

Доступ возможен через опцию Войти/Выйти. Позволяет передавать данные на USB-носитель или с него.

### Настройки параметров

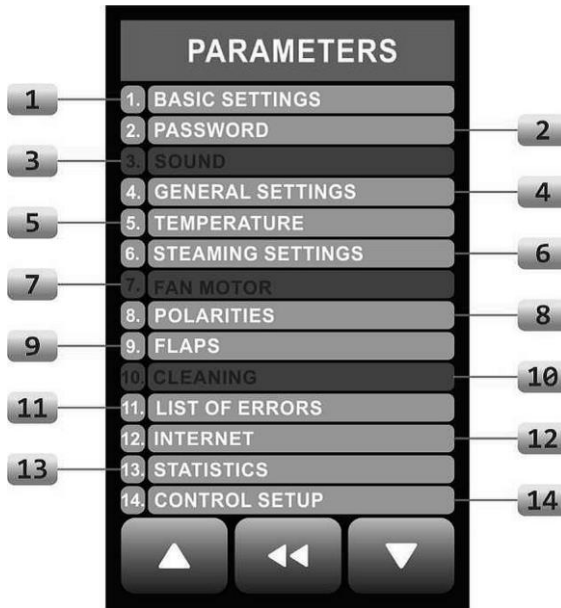


Рис. 24

#### 1. ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ

Настройки температурных единиц, режима отображения, заблокированных и ручных программ и т. д.

#### 3. ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Настройки звонка (вкл. выкл.)

#### 5. ТЕМПЕРАТУРА

Установка максимальных и минимальных температур для парогенератора и камеры для выпечки и т. д.

#### 2. ПАРОЛЬ

Пароли для использования сервиса.

#### 4. ОБЩИЕ НАСТРОЙКИ

Настройки вытяжки конденсата, дверного замка, заслонки вытяжки паров, настройки пара.

#### 6. НАСТРОЙКИ ПАРА

Установка времени парового интервала, паузы между паровыми интервалами и т. д.

### 7. МОТОР ВЕНТИЛЯТОРА

Опция недоступна для данной модели.

### 9. ЗАСЛОНКА ВЫТЯЖКИ ПАРОВ

Установка времени для открытия и закрытия заслонки вытяжки паров.

### 11. СПИСОК ОШИБОК

Перечисление всех ошибок и их значение.

### 13. СТАТИСТИКА

Все данные о человеко-часах, дней для сервиса.

### 8. ПОЛЯРИЗАЦИИ

Настройка стандартного положения вытяжки паров.

### 10. ОЧИСТКА

Опция недоступна для данной модели.

### 12. ИНТЕРНЕТ

Интернет-настройки адресов серверов, DHCP, Ethernet-связь и т. д.

### 14. КОНФИГУРАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ

Содержит меню I/O, предназначенное для сервиса.

## Активация таймера для автоматического предварительного нагрева

Предварительный нагрев печи - это функция, благодаря которой прибор нагревается перед выпечкой. Эта функция сокращает общее время работы. Парогенератору нужно приibl. 30 минут (считая от холодного состояния) до готовности к работе. Настройки для автоматического предварительного нагрева можно найти на следующем рисунке.

### УКАЗАНИЕ!

Функцию предварительного нагрева печи можно установить только за один день до этого. Настройки следует повторять заранее для каждого следующего дня.

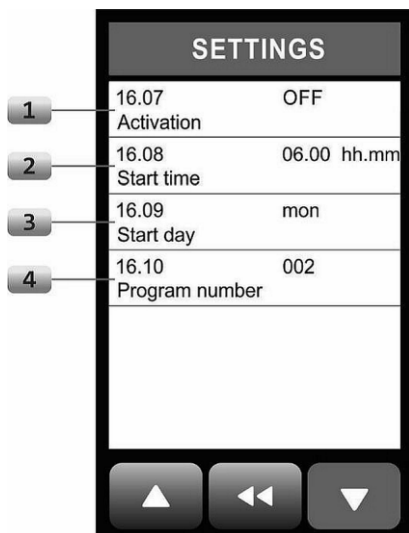


Рис. 25

### 1. АКТИВАЦИЯ

С помощью параметра 16.07 можно включить или выключить предварительный нагрев. Если печь уже была нагрета, параметр автоматически переключается на OFF.

### 3. ДЕНЬ СТАРТА

Параметр 16.09 показывает день активации предварительного нагрева.

### 2. ВРЕМЯ СТАРТА

С помощью параметра 16.08 можно задать время, к которому прибор должен быть готов к работе.

### 4. НОМЕР ПРОГРАММЫ

С помощью параметра 16.10 можно выбрать количество программ выпечки. (можно выбрать только активные программы)

Всплывающее меню перед выключением печи:



Рис. 26

### 1. ВЫБОР ДНЯ

Индикатор дня, на который активируется автоматический предварительный нагрев.

### 3. НОМЕР ПРОГРАММЫ

Показывает номер выбранной программы.

### 5. ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

### 2. ВРЕМЯ

Показывает время, в течение которого прибор готов к работе.

### 4. НАСТРОЙКИ

Ярлык для настройки параметров автоматического предварительного нагрева.

### 6. АННУЛИРОВАНИЕ

### Трансфер данных

Передача файлов осуществляется через порт USB.

Для передачи файла требуется USB-накопитель. Объем может быть до 32 ГБ.


#### УКАЗАНИЕ!


**Прежде чем копировать программы на USB-накопитель, убедитесь, что он пуст.**

Трансфер программ может осуществляться только уполномоченным персоналом с паролем начальника. Чтобы получить пароль, свяжитесь с вашим местным продавцом.

### Трансфер по USB

1. Для перемещения программы необходимо перейти в главное меню.
2. Вставьте USB-накопитель в USB-порт на левой стороне прибора.

В главном меню значок USB в строке состояния должен быть зеленым .



3. Когда значок  станет зеленым, вы должны перейти в настройки, выбрать опцию «Войти» и использовать пароль повара.

Это включит опцию 9 (Трансфер) в Настройках.

4. Выберите вариант  «Трансфер».

Открывается новое окно (рис. 27).

5. Чтобы перенести программы на USB-накопитель, сначала выберите

вариант  «Программы» (рис. 28) и нажмите  для загрузки на USB. После завершения процесса появляется всплывающее меню «Трансфер завершен».

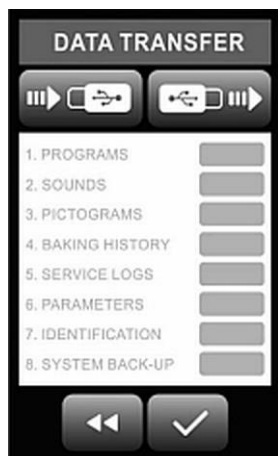


Рис. 27: Трансфер данных

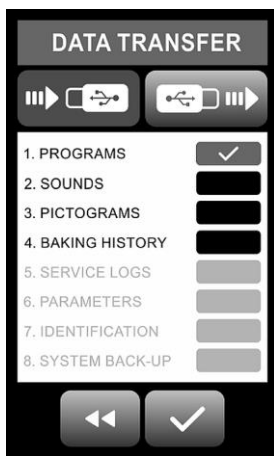


Рис. 28: Выбор программы

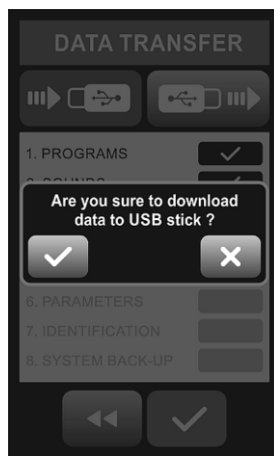



Рис. 29: Трансфер завершен

RU

Теперь программа переносится на USB-накопитель.

6. Если пиктограммы и звуки также должны быть перенесены на другую печь, вы должны выбрать «ЗВУК» и «ИЗОБРАЖЕНИЯ» перед передачей. Параметры "LOGS" или "ПАРАМЕТРЫ" не могут быть выбраны паролем начальника, потому что эти параметры предназначены только для обслуживающего персонала!
7. Чтобы импортировать программы с USB-накопителя, повторите процесс, но вместо этого выберите  и продолжите трансфер по USB.



### Обнаружение ошибок



Рис. 30: Ручной режим с отображением ошибок






Рис. 31: Главное меню с отображением ошибок

RU

Если во время ручного процесса выпекания возникает ошибка, сообщение об ошибке отображается на информационной панели. Информационная панель показывает название и номер ошибки, которая произошла (рис. 30).

Первая фаза должна заключаться в сбросе программы.

1. Нажать иконку стоп , чтобы завершить программу выпекания.
2. Вернуться в главное меню, активируя иконку .
3. В главном меню нажать иконку  (рис. 31) в правом углу информационной панели рядом с сообщением об ошибке.
4. Если сброс не устраняет ошибку, связаться с сервисной службой.

Ниже приведена таблица с описанием возможных сообщений об ошибках:

Ошибка	Название	Описание ошибки	Устранение
ERR01	TF1	Теплозащита пекарной камеры	Выключить устройство, обратиться в сервисный центр
ERR02	TF2	Теплозащита парогенератора	
ERR05	BIM1	Двигатель вентилятора № 1 Предварительный нагрев	
ERR06	BIM2	Двигатель вентилятора № 2 Предварительный нагрев	
ERR07	TP1 OVR	Слишком высокая температура пекарной камеры	
ERR08	TP1 UNDR	Слишком низкая температура пекарной камеры	
ERR11	TP3 OVR	Датчик перегрева	
ERR12	TP3 UNDR	Датчик слишком низкой температуры	
ERR27	UnderV. L1	Слишком низкое напряжение L1	
ERR28	UnderV. L2	Слишком низкое напряжение L2	
ERR29	UnderV. L3	Слишком низкое напряжение L3	
ERR46	TP1 OVRHEAT	Слишком высокая температура пекарной камеры	
ERR46	TP1 OVRHEAT	Слишком высокая температура парогенератора	

## 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

#### Ежедневная очистка

##### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

После ежедневного использования печи, прежде чем приступить к очистке, ее необходимо охладить до комнатной температуры (прим. 25°C).

RU

Следующие элементы прибора должны очищаться ежедневно:

- пекарная камера
- шамотный камень
- дверные уплотнения
- дверца прибора
- панель управления
- внутреннее светодиодное освещение
- используемые противни для выпекания

#### Пекарная камера

1. Пекарную камеру следует регулярно чистить в конце рабочего дня, при необходимости также чаще. При регулярной очистке можно избежать пригорания остатков выпечки и жаркого.

2. Пекарную камеру чистить мягкой влажной салфеткой с мягким чистящим средством. Соблюдать указания производителя такого чистящего средства.

### Шамотный камень

1. Полностью остывший шамотный камень вынуть из пекарной камеры.
2. Осторожно удалить пригоревшие остатки пищи, муку, крошки и т. д. скребком для стеклокерамики.
3. Соскобленные остатки пищи и пригоревшую муку удалить с шамотного камня, используя влажную салфетку и чистую воду.

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Запрещается мыть шамотный камень в посудомоечной машине.**

**Не использовать никаких средств для мытья посуды или химических чистящих средств!**

**Не применять мытья под высоким давлением!**

**Не использовать проволочные щетки!**

### Дверца прибора / дверное уплотнение прибора

1. В конце каждого рабочего дня дверное уплотнение прибора следует очищать мягкой влажной салфеткой.

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Не использовать никаких чистящих средств для очистки уплотнения, так как они могут растворить материал, из которого изготовлено уплотнение.**

2. Дверцу прибора очищать изнутри и снаружи мягкой влажной салфеткой и мягким чистящим средством.

### Панель управления

Регулярная очистка панели управления необходима для хорошей производительности и хорошей видимости на экране.

1. Панель управления чистить только мягкой, слегка увлажненной салфеткой.

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Не использовать чистящие средства для очистки панели управления.**

## Светодиодные лампы внутреннего освещения

### **ВНИМАНИЕ!**

Светодиодные лампы внутреннего освещения необходимо регулярно чистить.

Не смотреть прямо во включенные светодиодные лампы.

Чистка светодиодных ламп допускается только в том случае, если печь выключена, а внутреннее освещение не работает.

Чистка допускается только в том случае, если светодиодные лампы полностью остыли.

1. Светодиодные лампы следует чистить только мягкой влажной салфеткой без моющего средства.

## Противни для выпекания

1. Вынуть из прибора использованные противни.
2. Противни чистить согласно инструкциям производителей.

## 7.3 Консервация

### **ВНИМАНИЕ!**

Нижеуказанные работы по консервации и очистке могут выполняться только квалифицированным персоналом, а никогда не пользователем прибора!

## Очистка электрических элементов печи от муки и других загрязнений

Каждые 3-6 месяцев следует проводить профилактический осмотр печи и чистку внутри электрических частей печи (шкафа управления). Эти проверки и очистки должны проводиться, особенно если не соблюдаются и не выполняются правила правильной и безопасной установки печи и меры безопасности, обеспечивающие безопасную рабочую среду.

Внутренняя часть электрической части печи может содержать небольшое количество сухой муки и других загрязнений или, в крайнем случае, жира, которые могут серьезно и безвозвратно повредить электрические элементы.

Осмотр, демонтаж и очистку электрической части печи может проводить только квалифицированный электрик, учитывая следующие фазы:

- охладить печь до комнатной температуры;
- отсоединить печь от главного источника электропитания;
- отвинтить два винта на левой боковой крышке печи;

- осторожно снять металлические боковые панели печи и ни **при каких обстоятельствах не прикасаться к электрическим элементам**;
- визуально проверить внутреннюю поверхность электрической части, ища муку, другие загрязнения, жир или влагу;
- использовать пылесос для очистки от муки и других загрязнений и тщательно пропылесосить всю зону. **Необходимо использовать пылесос с пластиковой насадкой на конце шланга. Нельзя прикасаться к электрической части (ни руками, ни пылесосом)**;
- после осмотра и очистки немедленно осторожно установить боковую крышку в первоначальное положение и закрепить ее винтами.

## 8 Утилизация

### Электрические приборы



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.

Электрические приборы следует передавать в специально организованные пункты приема.