

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**КОМБИНИРОВАННАЯ ПЕЧЬ  
С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА**

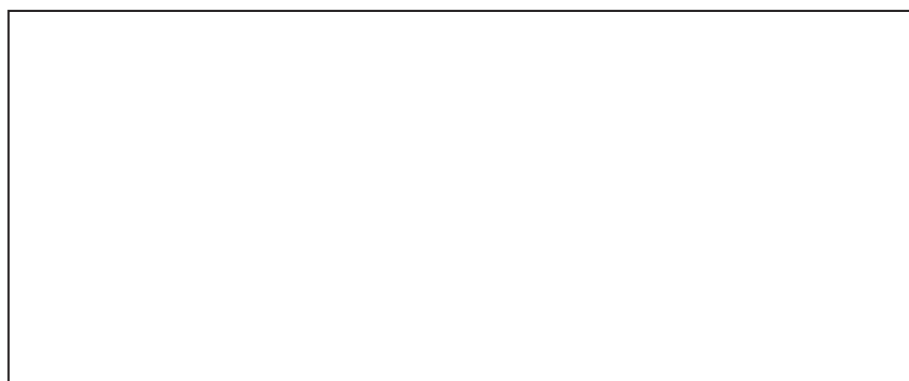
**КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ**

**ICON**

**ИСПОЛНЕНИЕ М**

**RU**

**Служба технической поддержки**



**90029240rev00**



## ОГЛАВЛЕНИЕ

	СТР.
1 • ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	4
2 • ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ	5
<b>• ПАРОКОНВЕКТОМАТ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА</b>	
3 • ОПИСАНИЕ КНОПОК	6
4 • ЗАПУСК ВЫПЕЧКИ	7
5 • ПРИНЦИП РАБОТЫ ПЕЧИ	8
6 • ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...	9
7 • ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА	10
<b>• КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ</b>	
8 • ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ И ПРИНЦИП РАБОТЫ	11
9 • ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	12
10 • АНОМАЛИИ НА ЭТАПЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	12
11 • ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА	13
12 • ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	14
13 • ШТАТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	15
14 • ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	15

## МОДЕЛИ

### МОДЕЛИ С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА

ICEM 051 / ICGM 051

ICEM 071 / ICGM 071

ICEM 101 / ICGM 101

### КОНВЕКЦИОННЫЕ МОДЕЛИ

ICEM 023

ICEM 041

Фирма-производитель не несет никакой ответственности за возможные неточности в настоящем руководстве, допущенные из-за ошибок набора или написания. Производитель оставляет за собой право вносить в собственные изделия изменения, которые посчитает необходимыми или полезными, при этом не нарушая их основных характеристик.

Запрещается воспроизведение или ксерокопирование, в том числе и частичное, текстов или изображений из настоящего руководства без предварительного разрешения фирмы-производителя.

**- ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ -**

# 1 • ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Необходимые со временем работы и внеплановое обслуживание печи должны выполняться только персоналом, который уполномочен фирмой-производителем или является персоналом авторизованного сервисного центра.

- 1.1 • **Внимательно прочитать** содержащиеся в настоящем руководстве предупреждения, поскольку в них содержатся важные указания по безопасности эксплуатации и обслуживания.

**Бережно хранить настоящее руководство по эксплуатации!**

- 1.2 • Данный прибор должен применяться **только для тех целей, для которых он был разработан:** приготовление пищевых продуктов. Любое другое применение считается ненадлежащим, а, следовательно, опасным.

- 1.3 • Только соответствующим образом обученный обслуживающий персонал может работать с прибором.



- 1.4 • Печь должна работать под надзором.



- 1.5 • Во время работы печь имеет горячие поверхности. Будьте внимательны!

- 1.6 • У техника по установке следует запросить инструкции по установке смягчителя воды, поскольку отсутствие обслуживания или несоответствующее обслуживание является причиной образования известковых отложений, которые непоправимо нарушают работу прибора.

- 1.7 • При запросе сервисного технического обслуживания необходимо предоставить все сведения, содержащиеся на паспортной табличке, что находится внизу справа.

- 1.8 • Каждый прибор имеет табличку, на которой указана модель и основные технические характеристики. Далее приводится пример таблички для электрической печи и для газовой печи.

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 6.25 kW	kPa 200 - 500 
IPX 5		

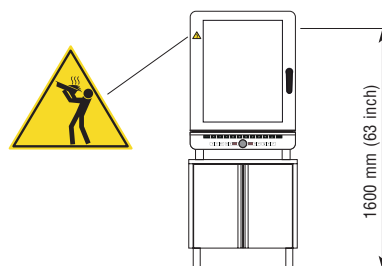
LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	$\Sigma Q_n$ 40 kW
A3 <input type="checkbox"/>	B13 <input type="checkbox"/>	B23 <input type="checkbox"/>
G 25 / m <sup>3</sup> /h	G 20 / m <sup>3</sup> /h	kPa 200 - 500 
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5		 0085

- 1.9 • В случае необходимости проведения сервисных технических работ **в запросе следует указать подробное описание неисправности**, чтобы сервисная служба смогла понять, о какой неполадке идет речь.

- 1.10 • В случае поломки или неисправностей в работе **немедленно выключить печь!**

- 1.11 • **Помещение**, в котором установлена печь, должно хорошо проветриваться!

- 1.12 • Наклейка по безопасности
  - Максимальная высота установки емкостей с жидкостями
  - **ВНИМАНИЕ**, во избежание ожогов не использовать емкости, наполненные жидкостями или продуктами, которые в процессе готовки становятся текучими, на более высоких уровнях, чем те, что доступны для наблюдения.



## 2 • ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

- 2.1 • Перед вводом печи в эксплуатацию для первого пуска необходимо тщательно очистить варочную камеру (см. главу “Ежедневная очистка”).
- 2.2 • После завершения рабочего дня тщательно очистить варочную камеру и весь прибор, чтобы обеспечить его исправную работу и длительный срок службы.
- 2.3 • **Во время очистки печи не пользоваться струями воды под давлением!**
- 2.4 • Для ежедневной очистки пользоваться **только щелочными средствами**, подходящими для этих целей. Абразивные материалы и средства не рекомендуются, поскольку царапают поверхность.
- 2.5 • Всегда выключать прибор после завершения его работы, отсекать и перекрывать подведенные сети (электроэнергии, воды и газа, если имеется).
- 2.6 • **Избегать** любых действий, которые приводят к **отложению поваренной соли** на стальных поверхностях печи. Если это происходит, сразу тщательно смыть.
- 2.7 • После завершения приготовления на пару **осторожно открыть дверь** во избежание попадания под струю пара, который выходит из варочной камеры. Несоблюдение этой меры предосторожности может стать опасным для оператора.
- 2.8 • В целях обеспечения безопасной работы печи **не следует закрывать отдушины и любые отверстия, имеющиеся на печи!**



### 2.9 • **ВНИМАНИЕ!**

*Не допускается приготовление с добавлением спирта!*

- 2.10 • **Несоблюдение основных рекомендаций по технике безопасности может нарушить исправную работу печи и создать опасные ситуации для оператора!**  
**Фирма-производитель не несет никакой ответственности в случае нарушения изначальной функции печи, несанкционированного вмешательства или несоблюдения инструкций из настоящего руководства.**

- 2.11 • **Чтобы печь надолго сохраняла свою исправную работу, необходимо раз в год проводить ее плановое обслуживание. В этих целях рекомендуется заключить договор на обслуживание с сервисной службой технического обслуживания.**

- 2.12 • **Не пользоваться струями холодной воды для охлаждения печи.**

# - ПАРОКОНВЕКТОР С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА -

## 3 • ОПИСАНИЕ КНОПОК

### ПРЕДИСЛОВИЕ

На этой странице приводится описание и объяснение кнопок немедленного обслуживания

(в любой момент подключают дополнительные услуги, которые доступны на работающем приборе).

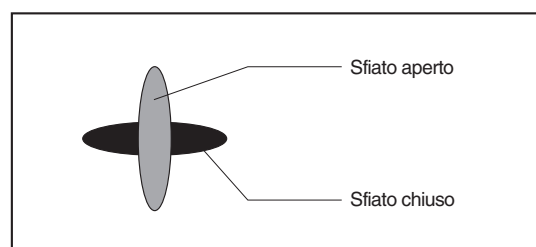
### 3.1 • ФУНКЦИИ НЕМЕДЛЕННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

#### КНОПКА УВЛАЖНЕНИЯ

При нажатии кнопки 8 через распылитель в варочную камеру подается вода для увеличения степени влажности. Приток воды длится, пока кнопка удерживается нажатой. Данная функция показана для продуктов, которые нуждаются в дополнительной влаге в процессе приготовления.

#### Дроссельный вентиль открытия отдушины вывода паров из варочной камеры.

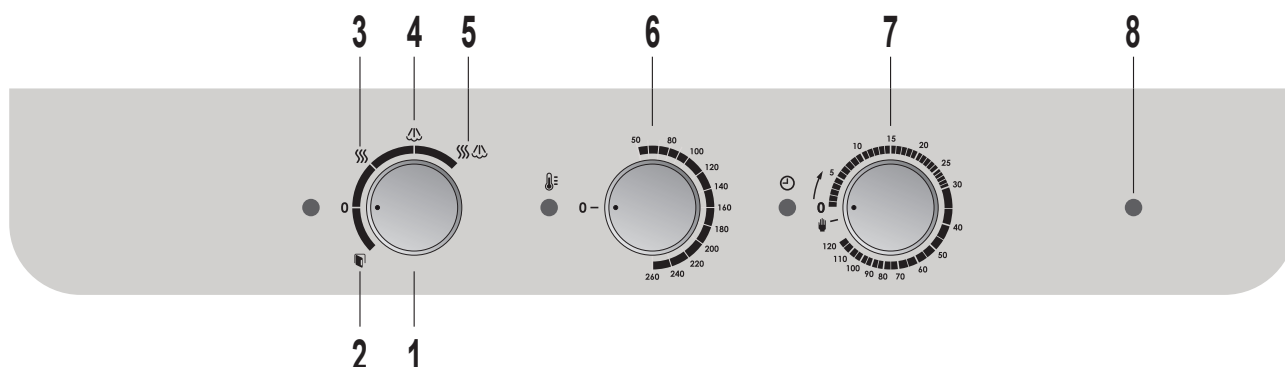
При повороте дроссельного вентиля отдушина открывается или закрывается. Данная функция показана для продуктов, которые выделяют много влаги в процессе приготовления. Использование данной функции не рекомендуется во время приготовления на пару.



# - ПАРОКОНВЕКТОР С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА -

## 4 • ЗАПУСК ВЫПЕЧКИ

### ДЕЙСТВИЯ



#### 4.1 • ВЫБРАТЬ

Повернуть рукоятку 1 настройки режима приготовления для выбора способа приготовления конвекция 3, пар 4, комбинированный 5.

#### 4.2 • НАСТРОИТЬ

Настроить температуру приготовления при помощи рукоятки 6.

#### 4.3 • НАСТРОИТЬ - ЗАПУСТИТЬ

Настроить время приготовления при помощи рукоятки 7. Теперь печь начнет приготовление.

#### 4.4 • ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если выбрано бесконечное время, (👉) вручную выключить печь с помощью рукоятки 1 настройки режима приготовления.

Если задано ограниченное время приготовления, после его истечения звуковой сигнал предупредит о завершении приготовления и выключении печи. Чтобы прервать подачу сигнала, достаточно открыть дверцу.

Извлечь продукт из варочной камеры согласно инструкциям из параграфа 2.7 главы "Особые указания".

#### ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ МОДЕЛЕЙ

##### ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА 8

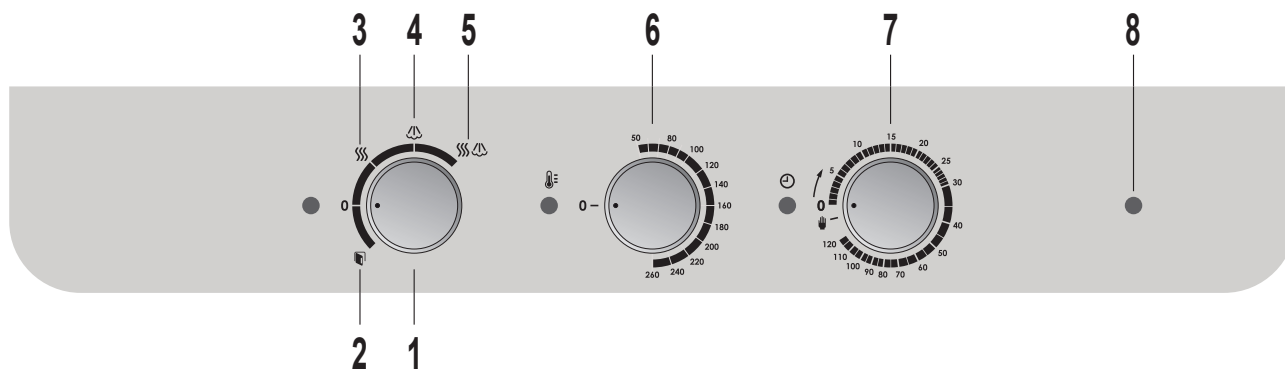
Горящий индикатор указывает на блокировку горелок печи.

Нажать кнопку восстановления горения горелок, которая находится на правой стороне печи.

# - ПАРОКОНВЕКТОР С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА -

## 5 • ПРИНЦИП РАБОТЫ ПЕЧИ

### ДЕЙСТВИЯ



#### 5.1 • ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ И ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОХЛАЖДЕНИЯ С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ

Для включения печи повернуть рукоятку 1 на нужный режим приготовления:

3 конвекция

4 пар

5 комбинированный

Чтобы быстро охладить варочную камеру, открыть дверцу и повернуть рукоятку на символ 2. Включается вентиляция, которая обеспечивает быстрое снижение температуры в варочной камере. Данная функция может использоваться, если одна закладка следует за другой, для которой требуется значительно более низкая температура приготовления.

#### 5.2 • РУКОЯТКА НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

С помощью рукоятки 6 настроить температуру предварительного нагрева пустой варочной камеры или желаемую температуру приготовления.

Когда в варочной камере будет необходимая температура, индикатор рядом с рукояткой погаснет. С помощью индикатора можно следить за термостатацией:

если индикатор горит, нагревательные элементы работают; если индикатор не горит, нагревательные элементы выключены.

#### 5.3 • РУКОЯТКА НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С помощью рукоятки 7 задать необходимое время приготовления. Если для приготовления не требуется настройка времени, установить рукоятку на бесконечное время (∞).

Только после настройки этого последнего параметра печь начнет работу.

Если приготовление выполняется с заданным временем, после его истечения печь выключится и подаст звуковой сигнал. Подачу сигнала можно прервать открытием дверцы или отключением печи. Если выбрано бесконечное время, необходимо выполнить ручное выключение путем приведения рукоятки в изначальное положение.

Горящий индикатор указывает, что печь находится в работе.



В данном параграфе приводится перечень всех неполадок, которые могут быть устранены пользователем, а также всех ситуаций, которые не нарушают безопасность.

- 6.1 • ... контрольная лампа наличия напряжения не загорается**  
после поворота переключателя режима приготовления. **Убедиться**, что главный выключатель электроэнергии на входе включен и открыт.
- 6.2 • ... в варочной камере не образуется пар**  
после выбора режима приготовления на пару. **Убедиться**, что отсечной кран воды открыт.
- 6.3 • ... вентиляция печи не включается, печь не нагревается**  
после настройки и включения. **Убедиться**, что дверца хорошо закрыта.

**Если после проведения вышеуказанных проверок прибор не работает, обратиться в службу технической поддержки.**

***Примечание:** при обращении в службу технической поддержки следует предоставить как можно более подробные сведения о неполадке, а также все данные на паспортной табличке.*

# - ПАРОКОНВЕКТОР С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА -

## 7 • ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

### 7.1 • ТЩАТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА ...

... означает безупречное приготовление и наилучшую отдачу:

- собственный вкус продукта остается неизменным;
- во время работы не образуется дым, вызванный сгоранием остатков предыдущих продуктов;
- экономия энергии;
- снижение необходимости в обслуживании и более длительный срок службы печи;
- простота процедуры обеспечивает тщательную очистку за несколько минут:
  - около 5 минут время действия средства для очистки
  - 10 минут цикл с паром
  - 5 минут ополаскивание
  - 5 минут сушка

### 7.2 • ВНИМАНИЕ!

**Не использовать прямые струи воды или струи под давлением для очистки наружных стенок печи.**

**Категорически избегать использования коррозионных и (или) абразивных средств**, а также железных губок или лопаток на стальных поверхностях во избежание их непоправимого повреждения. Кроме того, **слишком агрессивные**, не щелочные, с высоким процентом соды и аммиака средства **могут за краткое время повредить прокладки, что приводит к нарушению герметичности печи.**

Внешние поверхности следует мыть губкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства, подходящего для данного вида оборудования.

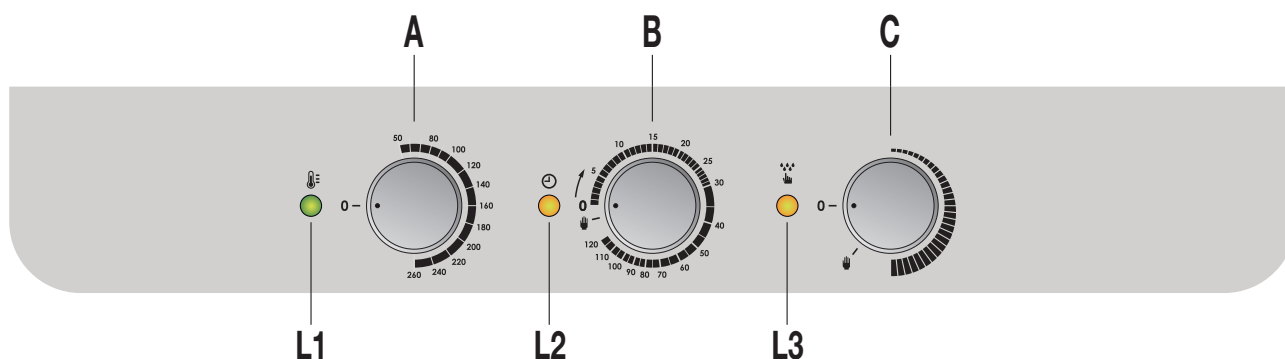
### 7.3 • ДЛЯ ОЧИСТКИ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ ...

... после завершения работы выполнить следующее:

- 1 • когда переключатель режимов установлен на охлаждении с открытой дверцей (2), оставить печь охлаждаться до 50 °C. Если печь холодная, предварительно нагреть варочную камеру до 50 °C;
- 2 • шпателем, который не царапает сталь, удалить остатки продуктов, оставшиеся после приготовления;
- 3 • распылить аэрозоль для очистки печей, которая находится в обычной продаже; рекомендуется щелочной некоррозийный продукт;
- 4 • закрыть дверцу и оставить средство подействовать на рекомендованное производителем время, обычно от 5 до 10 минут;
- 5 • запустить печь в режиме пара на срок от 4 до 10 минут; полностью отключить прибор и медленно открыть дверцу;
- 6 • обильно промыть варочную камеру чистой водой и губкой провести также по прокладкам дверцы;
- 7 • запустить прибор на цикл конвекции на 5 минут; этап сушки;
- 8 • перекрыть подачу электроэнергии, воды и газа (если имеется).  
Когда печь не используется, рекомендуется оставить дверцу приоткрытой.

# - КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ -

## 8 • ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ И ПРИНЦИП РАБОТЫ



### (L1) ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА

С помощью индикатора можно следить за термостатацией:

- если индикатор горит, нагревательные элементы работают
- если индикатор не горит, нагревательные элементы выключены


### (A) РУКОЯТКА НАСТРОЙКИ ТЕМПЕРАТУРЫ


Настроить температуру приготовления при помощи рукоятки.

### (L2) ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА

Горящий индикатор указывает, что печь находится в работе.

### (B) РУКОЯТКА НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Настроить время приготовления с помощью рукоятки, после этого печь начнет работу. Если приготовление выполняется с заданным временем, после его истечения печь выключится и подаст звуковой сигнал. Подачу сигнала можно прервать установкой рукоятки в положение .

Для выполнения приготовлений с бесконечным временем, установить рукоятку на символ .

### (L3) ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА

Горящий индикатор указывает, что увлажнитель находится в работе.

### (C) РУКОЯТКА НАСТРОЙКИ ВЛАЖНОСТИ

Поверните рукоятку настройки влажности по часовой стрелке из положения выключено до требуемого положения (от мин. до макс. или непрерывная работа), контрольная лампа загорается.

После включения данной функции в зависимости от регулировки увеличивается влажность в варочной камере. Длительность подачи воды пропорциональна минуте.

Данная функция особо показана для тех пищевых продуктов, которые подсыхают во время приготовления.

## - КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ -

### 9 • ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

#### 9.1 • Отсутствие напряжения

Если в процессе работы прекращается подача напряжения питания, текущий цикл останавливается. После восстановления подачи напряжения прибор включается автоматически.

#### 9.2 • Открытие дверцы во время приготовления или предварительного нагрева.

Если дверца открывается во время приготовления, печь останавливается. Рабочий цикл возобновляет работу после закрытия дверцы.

#### 9.3 • Временная остановка приготовления

Повернуть рукоятку **В** до положения 0 (ноль).

#### 9.4 • Окончательная остановка

Чтобы окончательно остановить текущий цикл и (или) изменить способ приготовления, повернуть рукоятку **В** в положение 0 (ноль).

### 10 • АНОМАЛИИ НА ЭТАПЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### 10.1 • Печь не пропекает равномерно?

Продукты слишком плотно установлены один на другой.

Необходимо проверять наличие хорошей циркуляции воздуха между продуктами. Решетки и (или) противни установлены слишком близко друг к другу. Важно: температура для статической печи не подходит для приготовления с конвекционной печью, поскольку слишком повышенная. Отсутствует хорошая циркуляция воздуха. После проверки таблиц приготовления причины могут быть следующими:

- слишком высокая температура
- продукт не выносит прямой контакт с горячим воздухом. (В этом случае необходимо поместить продукт в емкость глубже, чем высота самого продукта.)

Уменьшить температуру на 20% и увеличить время приготовления на несколько минут.

#### 10.2 • Продукт слишком сухой и его невозможно есть?

Имеется ли достаточная влажность во время приготовления?

Проверить работу увлажнителя.

Не забыть смазать продукт маслом.

Уменьшить время приготовления.

#### **Внимание!**

Одним из основных преимуществ конвекционных печей является приготовление в равномерном **режиме**, если это не происходит, это ошибка применения.

Все зависит от продукта и от рецепта.

## - КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ -

### 11 • ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

- 11.1 • Перед выполнением действий по очистке отключить прибор от сети электрического питания.
- 11.2 • Тщательная очистка служит для получения идеальной степени приготовления.  
Очистку **следует выполнять ежедневно**; на этой серии моделей можно выполнять такие действия **полностью за несколько минут**. Ежедневно очищаемая печь гарантированно работает без неполадок:
- вкус и запах еды не изменяется;
  - работа более равномерная и без образования дыма;
  - пониженный расход энергии;
  - отсутствуют дорогие и сложные работы по обслуживанию.
- 11.3 • **Внимание: перед началом эксплуатации новой печи необходимо выполнить тщательную очистку варочной камеры во избежание появления окисления или химических воздействий из-за органических остатков.**  
Поверхности прибора из нержавеющей стали должны всегда поддерживаться в чистоте.  
Не следует использовать кислоты или коррозионные вещества, металлические губки или щетки ни для очистки варочной камеры, ни для очистки внешнего покрытия (следует выполнять с помощью горячей воды и соответствующего чистящего средства).
- 11.4 • **ИЗБЕГАТЬ ЛЮБЫХ ДЕЙСТВИЙ, КОТОРЫЕ ПРИВОДЯТ К ОТЛОЖЕНИЮ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ НА СТАЛЬНЫХ ПОВЕРХНОСТЯХ ПЕЧИ. ЕСЛИ ЭТО ПРОИСХОДИТ, СРАЗУ ТЩАТЕЛЬНО СМЫТЬ.**
- 11.5 • Не мыть прибор струями воды под давлением.

## 12 • ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

### 12.1 • ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

Этап предварительного нагрева варочной камеры очень важен и полезен для получения хорошего результата приготовления.

Обычно следует предварительно нагревать пустую варочную камеру до температуры от 15% до 25% от значения температуры, требуемой для дальнейшего приготовления.

Для приготовления на пару хорошо предварительно нагреть пустую варочную камеру в конвекционном режиме, поскольку он позволяет настроить значение температуры свыше 130 °С.

### 12.2 • ЗАГРУЗКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Необходимо, чтобы глубина противня подходила к высоте продукта.

Чтобы получить равномерное приготовление, желательно распределить закладку на низких противнях вместо того, чтобы загрузить один более глубокий.

Придерживаться веса, указанного в следующей таблице:

К-во противней	Максимальная загрузка одного противня	Максимальная загрузка печи
4 x GN 2/3 4 x 460 x 340	2,5 кг.	10 кг.
4 x GN 1/1 4 x 600 x 400	4 кг.	16 кг.
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	4 кг.	20 кг.
7 x GN 1/1 7 x 600 x 400	4 кг.	28 кг.
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	4 кг.	40 кг.

**Примечания** При закладке в печь следует учитывать не только вес продукта, но и его размеры, консистенцию и толщину.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Не устанавливайте противни/емкости с жидкостями на высоте свыше 1,6 м.

### 12.3 • ОХЛАЖДЕННЫЕ/ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Предварительный нагрев и загрузка печи для таких продуктов должны выполняться при соблюдении их качества и свойств. Например, замороженный шпинат не следует подвергать слишком высоким температурам, поскольку он может засохнуть снаружи.

### 12.4 • ТИП ПРОТИВНЕЙ

Для достижения оптимальных результатов необходимо использовать противни в зависимости от типа продуктов: противни из алюминия или алюминатной жести для кондитерских и хлебобулочных изделий, перфорированные противни для приготовления на пару, решетчатые противни для предварительно обжаренных продуктов, как, например, для предварительно обжаренного картофеля.

### 12.5 • ПРОСТРАНСТВО МЕЖДУ ПРОТИВНЯМИ

При закладке продуктов в варочную камеру рекомендуется особое внимание обращать на сохранение расстояния между противнями. Это позволяет теплу и воздуху равномерно распределяться для достижения более равномерного результата. Такое не происходит, если продукт на противне соприкасается с верхним противнем.

### 12.6 • УМЕНЬШЕНИЕ ПРИПРАВ

При работе с таким типом печи можно свести к минимуму использование таких приправ, как растительное и сливочное масло, жиры и ароматизаторы.

При использовании минимального количества приправ при приготовлении отчетливо проступает собственный вкус продуктов, поддерживается уже присутствующее в продуктах процентное соотношение питательных веществ и обеспечивается более диетическая кухня.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Не допускается приготовление с добавлением спирта!

## 13 • ШТАТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### 13.1 • ПЕРИОДИЧЕСКИ ...

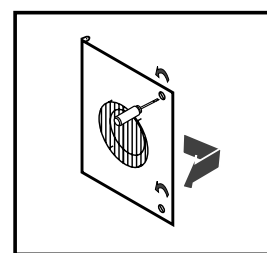
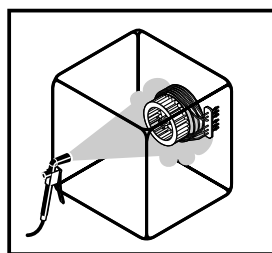
... рекомендуется по мере необходимости выполнять очистку дефлектора и решеток для противней.

**Для этого выполнить следующее:**

- прервать и перекрыть подачу электроэнергии, воды и газа (если имеется);
- извлечь решетки для противней;
- отверткой подходящего размера раскрутить винты дефлектора;
- извлечь дефлектор и тщательно промыть его под проточной водой или в посудомоечной машине;
- для наилучшей очистки и ополаскивания варочной камеры рекомендуется пользоваться душем;
- высушить чистой тряпкой;
- установить на место дефлектор и тщательно закрепить два винта.

### 13.2 • ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПРОСТОЙ

Если печь находится в длительном простое в связи с отпусками или сезонностью работы, тщательно очистить ее, не оставляя никаких остатков продуктов. Оставить дверцу приоткрытой, чтобы воздух попадал в варочную камеру. Перекрыть подачу электроэнергии, воды и газа (если имеется). Для более тщательного ухода на внешние поверхности можно нанести обычное защитное средство в открытой продаже.



## 14 • ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**14.1 •** Для правильной и надежной работы необходимо не реже одного раза в год подвергать печь обслуживанию со стороны сервисной службы техподдержки.

**14.2 •** В этих целях рекомендуется заключить договор на обслуживание с сервисной службой технической поддержки.



**LA90029240** MANUALE USO ICON - Versione M - RU

