



M 5230 / 116612

M 5110 / 116616

M 7110 / 116618

M 10110 / 116621

РУССКИЙ

Содержание

1. Безопасность	206
1.1 Меры предосторожности по технике безопасности	206
1.2 Значение символики.....	210
1.3 Использование по назначению.....	211
2. Общие сведения	212
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства	212
2.2 Защита авторских прав	212
2.3 Декларация о нормативном соответствии.....	212
3. Транспортировка, упаковка и хранение	213
3.1 Транспортная инспекция.....	213
3.2 Упаковка	213
3.3 Хранение	213
4. Технические данные	214
4.1 Особенности пароконвектомата	214
4.2 Технические характеристики	215
5. Установка и обслуживание.....	219
5.1 Технические инструкции для установщика	219
5.1.1 Рекомендации по установке.....	219
5.1.2 Место установки.....	220
5.1.1 Подготовка к установке	220
5.1.3 Подключение к электрической сети.....	221
5.1.4 Подключение воды	222
5.1.5 Подключение стока	223
5.1.6 Введение в эксплуатацию и приемка	223
5.2 Указания для пользователя	225
5.2.1 Рекомендации по технике безопасности.....	225
5.2.2 Обслуживание.....	226
5.2.3 Функции элементов обслуживания и индикаторов.....	227
5.2.4 Настройки.....	228
5.2.5 Рекомендации и советы	234
6. Очистка и техобслуживание.....	235
7. Возможные неисправности	237
8. Утилизация	238

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

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120



Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником.

Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором.

Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, всегда доступном для персонала по установке, эксплуатации и чистки прибора.

В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.

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 руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.

1.1 Меры предосторожности по технике безопасности

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Не оставлять детей во время работы прибора без присмотра, чтобы исключить возможность игры детей с прибором.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор использовать исключительно в закрытых помещениях.
- Конструкция прибора не предусматривает взаимодействия с внешними часами или дистанционным управлением.
- Прибор может быть взят в эксплуатацию лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии.

- Сделать невозможным доступ для детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушья!**
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.**
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантийных притязаний.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недопустимо предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не разрешены изготовителем.



ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не подвергать изгибам, запутыванию, он должен всегда находиться в разложенном состоянии. Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе питания.
- Не прокладывать кабель поверх коврового покрытия и других теплоизоляторов. Кабель не накрывать, держать вдалеке от рабочего места и не погружать в воду.
- Периодически проверять, не повреждена ли сетевая кабель. Прибором нельзя пользоваться при поврежденном сетевого кабеле. Если сетевая кабель поврежден, с целью предотвращения опасности его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.

- Не использовать прибор, если присоединительный провод поврежден, если прибор работает неправильно, находится в неисправном состоянии или упал.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических присоединений или модификации электрической или механической конструкции, появится **угроза поражения электрическим током**.
- Никогда не погружать провод питания и вилку в воду или другие жидкости.
- Не использовать никаких едких средств и следить за тем, чтобы в прибор не попала вода.
- Никогда **не** обслуживать прибор влажными руками или устанавливать его на мокром основании.
- Отсоединить прибор от источника электропитания,
 - если прибор не используется,
 - если во время эксплуатации появятся помехи в работе прибора,
 - перед очисткой прибора.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! Опасность получения ожогов и телесных повреждений!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Во время работы поверхность прибора сильно нагревается! Не прикасаться к горячей поверхности прибора голыми руками! Во время обслуживания прибора можно прикасаться только к предусмотренным для этого ручкам и элементам обслуживания.
- Также после выключения поверхность прибора и камера печи, а также продукты в гастроемкостях еще в течение длительного времени остаются горячими.
- Для изъятия блюд из камеры печи следует пользоваться теплозащитными рукавицами.
- Во время открытия двери пароконвектомата следует соблюдать особую осторожность: из прибора может выходить горячий пар.
- Перед началом очистки прибор должен полностью остыть.



Горячая жидкость в емкости! Опасность получения ожогов!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Во время приготовления блюд или жидких продуктов, находящихся в гастоёмкостях, следует помнить об их возможном закипании или разбрызгивании, как во время приготовления, так и во время изъятия гастоёмкостей из камеры печи.

Рекомендуется использовать такие уровни, на которых пользователь может видеть внутреннюю часть емкостей.



ОСТОРОЖНО! Опасность пожара или взрыва!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Перед началом эксплуатации прибора следует убедиться, что в камере печи не находятся никакие предметы, напр., полиэтиленовые пакеты, инструкции по обслуживанию, аксессуары. Во время работы **никогда** не вкладывать кухонные принадлежности, полотенца, бумагу и т.д. в камеру печи и не оставлять их на приборе.
- Убедиться, что выходное отверстие пара не засорено и не заблокировано.
- **Никогда** не следует пользоваться прибором вблизи горючих и легковоспламеняющихся материалов (например, бензин, спирт, алкоголь и т.п.). Высокая температура может привести к их испарению и в результате контакта с источниками возгорания может произойти дефлаграция, и вследствие этого могут иметь место телесные повреждения и имущественный ущерб.
- Регулярно очищать камеру печи, чтобы она всегда была чистой: не удаленные следы жира и остатки приготавливаемых продуктов могут возгораться.
- В случае пожара, перед началом соответствующих действий, направленных на ликвидацию огня, следует отключить прибор от источника электропитания (вынуть вилку!). **Внимание:** Не разбрызгивать воду над прибором, который еще находится под напряжением: **Опасность поражения электрическим током!**

1.2 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности выделены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Необходимо обязательно соблюдать эти указания во избежание несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ОПАСНО!

Этот символ сигнализирует о непосредственной угрозе, последствием которой могут стать серьезные повреждения или смертельный исход.



ОСТОРОЖНО!

Этот символ сигнализирует об опасных ситуациях, которые могли бы привести к тяжелым телесным повреждениям или к смертельному исходу.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

Символ предупреждает о горячей поверхности прибора во время его работы. Пренебрежение предупреждения может привести к получению ожогов!



Горячая жидкость в емкости! Опасность получения ожогов!

Если емкости наполнены жидкостью или вырабатываемым во время приготовления жидким кипящим материалом, для установки емкостей следует использовать только те уровни, при которых обслуживающий персонал сможет без проблем наблюдать за содержимым емкости.



ВНИМАНИЕ!

Этот символ сигнализирует о возможных опасных ситуациях, которые могли бы привести к легким телесным повреждениям или травмам, дефектному действию и/или поломке прибора.



УКАЗАНИЕ!

Этот символ выделяет советы и информацию, которые следует соблюдать для обеспечения эффективного и безаварийного обслуживания прибора.

1.3 Использование по назначению



ВНИМАНИЕ!

Прибор запроектирован и сконструирован для промышленного использования, и может обслуживаться исключительно квалифицированным персоналом!

Безопасность эксплуатации прибора гарантирована только в случае соответствующего назначению применения, в соответствии с данными в инструкции по обслуживанию.

Все технические действия, в том числе монтаж и техобслуживание, могут осуществляться исключительно квалифицированным персоналом.

Пароконвектомат предназначен только для приготовления соответствующих блюд.



ВНИМАНИЕ!

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены. За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

2. Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



ВНИМАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, следует внимательно прочитать данную инструкцию по обслуживанию!

Производитель не **несет ответственность** за повреждения и вред, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качеств использования 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 запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



УКАЗАНИЕ!

Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.

2.3 Декларация о нормативном соответствии



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

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб reklamировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



УКАЗАНИЕ!

Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

3.3 Хранение

Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом;
- хранить в сухом и свободном от пыли месте;
- не подвергать воздействию агрессивных веществ;
- предохранять от воздействия солнечных лучей;
- избегать механических сотрясений;
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости освежить или обновить.

4. Технические данные

4.1 Особенности пароконвектомата

- Печь выполнена из хромоникелевой стали 18/10
- Обслуживание с помощью поворотных регуляторов
- Макс. объем для 10 GN 1/1 или пекарных противней для выпечки размером 600 x 400 мм
- Функции: циркуляционный воздух, приготовление с применением пара, конвекционное и паровое приготовление
- Двигатель с реверсом (правое-/левое вращение), обеспечивающий оптимальную среду для термической обработки
- Скорость вентилятора регулируется на 2 уровнях
- Выработка пара путем непосредственного впрыскивания
- Вытяжка пара, регулируемая
- Освещение камеры
- Практичные поперечные направляющие для емкостей GN (прибор для 5 x 2/3 с продольными направляющими)
- Указатель ЖК внутренней температуры блюда
- Прибор подготовлен к установке температурного щупа (**116009**)
- Возможность прикрепления ручного спреера (**116005**)
- Двери с двойным стеклом, удобный доступ к внутренней части двери с целью очистки
- Съемные направляющие

Предохранительные устройства

Прибор оснащен следующими защитными и предохранительными устройствами:

Термостат безопасности в камере приготовления: если температура в камере приготовления повысится до 350°C, термостат безопасности отключит подачу тока к обогревательным устройствам прибора.



ВНИМАНИЕ!

Предохранительное устройство может вводиться в действие только квалифицированным персоналом технического обслуживания, т.к. потребуются дальнейшее проведение контрольных действий.

Дверной включатель прерывает работу прибора в случае открытия двери: будет также отключена нагревательная система и надув.

4.2 Технические характеристики

Название	Электрический пароконектомат	
Модель:	M 5230	M 5110
№ изделия:	116612	116616
Объем:	до 5 x 2/3 GN	до 5 x 1/1 GN или противнями 600 x 400 мм
Расстояние между противнями:	74 мм	
Диапазон температур:	50 °C – 280 °C	
Параметры присоединения:	3,3 кВт / 230 В 50 Гц 1 NAC - со штепсельной вилкой	6,3 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC
Присоединение воды:	3/4"	
Давление воды:	макс. 3 бар	
Размеры (мм):	шир. 620 x гл. 755 x выс. 635	шир. 890 x гл. 815 x выс. 635
Вес:	62,6 кг	82 кг
Комплектация:	1 решетка 2/3 GN, 1 противень 2/3 GN	1 решетка 1/1 GN, 1 противень 1/1 GN
	1 сливная труба, 1 шланг для воды под давлением	

Название	Электрический пароконектомат	
Модель:	M 7110	M 10110
№ изделия:	116618	116621
Объем:	до 7 x 1/1 GN или противнями 600 x 400 мм	до 10 x 1/1 GN или противнями 600 x 400 мм
Расстояние между противнями:	74 мм	
Диапазон температур:	50 °C – 280 °C	
Параметры присоединения:	9,6 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC	12,6 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC
Присоединение воды:	3/4"	
Давление воды:	макс. 3 бар	
Размеры (мм):	шир. 890 x гл. 815 x выс. 815	шир. 890 x гл. 815 x выс. 1015
Вес:	104,2 кг	118 кг
Комплектация:	1 решетка 1/1 GN, 1 противень 1/1 GN, 1 сливная труба, 1 шланг для воды под давлением	

Технические изменения возможны!

Дополнительное оснащение (не входит в объем поставки)



Комплект температурного щупа STL

В состав комплекта входит температурный щуп и соответствующий держатель для прикрепления на пароконвектомате

- Длина провода: ок. 1,8 м
- Магнитный держатель: шир. 130 x гл. 35 x выс. 30 мм
- Вес: 0,57 кг

Артикул: 116009



Ручной распылитель

Длина шланга: 2 м, с запорным клапаном для жесткого подключения воды 1/2"

вместе с держателем для прикрепления к пароконвектомату

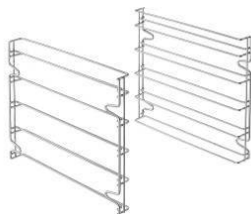
Артикул: 116005



Ограничитель давления для конвекционных печей и пароконвектоматов

- Выполнен из хромированной латуни
- Присоединение 3/4"
- Предварительная настройка на 3 бар, регулировка от 1 до 6 бар
- Входное давление макс. 16 бар
- Максимальная температура работы 65 °C

Артикул: 533051



1 пара направляющих, стандартизованных для пекарни

для использования с 5 противнями 600 x 400 для пароконвектоматов 116616

Артикул: 116001



1 пара направляющих, стандартизованных для пекарни

для использования с 7 противнями 600 x 400 для пароконвектоматов 116618

Артикул: 116002



1 пара направляющих, стандартизованных для пекарни

для использования с 10 противнями 600 x 400
для пароконвектоматов 116621

Артикул: 116003

Увлажняющий комплект для пароконвектоматов

Несложная альтернатива: увлажняющий комплект дает возможность увлажнения также в случае отсутствия постоянного присоединения воды.

- Комплект состоит из:
 - канистры из пластмассы (5л),
 - помпы,
 - монтажных элементов,
 - 2 соединительных шланга:
 - 150 см (канистра - помпа)
 - 80 см (помпа – трубка для увлажнения)

Подходит к пароконвектоматам
116612, 116616, 116618, 116621

Артикул: 116011

Соединительный комплект для пароконвектоматов “М+Е”

Компактное решение для больших кухонных помещений. Соединительный комплект даёт возможность штабелирования 2 пароконвектомата 1/1 GN

- Материал: нержавеющая сталь
- Комплект состоит из:
 - рамы (шир. 876 x гл. 622 x выс. 114 мм), 4 ножек,
 - трубы и крепящей пластины для выхода пара,
 - соединительного шланга,
 - закрепительных манжет, болтов

Подходит к пароконвектоматам серии М:
116616, 116618, 116621

- Варианты комбинаций:
 - 5 x 1/1 GN на 5 x 1/1 GN
 - 5 x 1/1 GN на 7 x 1/1 GN

Артикул: 116012





Основание для пароконвектомата 2/3 GN

подходит к артикулу 116612

- Хромоникелевая сталь
- Размеры: шир. 570 x гл. 515 x выс. 741 мм
- Вес: 10,6 кг

Артикул: 115075



Основание для пароконвектомата 1/1 GN

подходит к артикулу 116616, 116618, 116621

- Хромоникелевая сталь 18/10
- Возможность установки: 10 x 1/1 GN
- Размеры: шир. 850 x гл. 700 x выс. 741 мм
- Вес: 25 кг

Артикул: 115069

5. Установка и обслуживание

5.1 Технические инструкции для установщика



ВНИМАНИЕ!

Все операции, связанные с установкой, монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием должны выполняться специализированным персоналом, который владеет требуемыми полномочиями (авторизация производителя или продавца) с учетом предписаний по установке, действующих в данной стране, а также положений, которые касаются безопасности изделия и правил по технике безопасности.

5.1.1 Рекомендации по установке

- Перед началом работ по установке и эксплуатации прибора следует внимательно ознакомиться с данной инструкцией по обслуживанию.
- Неправильная установка, ошибки при эксплуатации, техобслуживании и очистке, а также возможные изменения и модификации могут стать причиной неправильного действия, повреждения прибора, а также телесных повреждений.
- Производитель не несет никакой ответственности за персональный или материальный ущерб, возникший в результате несоблюдения указанных выше предписаний или вмешательства, в том числе в отдельные части прибора, а также применения неоригинальных запчастей.
- Как только вы получите прибор, удостоверьтесь, что сам прибор и упаковка не имеют никаких транспортных повреждений. Если выявятся повреждения или недостача частей при поставке, немедленно сообщить это экспедитору или продавцу, назвать **номер артикула и номер серии** (на номинальной табличке на тыльной стороне прибора) и приложить фотографии для документации повреждений прибора.
- Следует убедиться, что на пути к месту установки нет элементов, ограничивающих проезд через двери, коридоры или другие коммуникационные трассы.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время транспортировки прибора может дойти до его переворачивания, что может стать причиной повреждения самого прибора, других предметов или телесных повреждений. Во время транспортировки прибора следует пользоваться средствами, соответствующими для его веса. Прибор нельзя тянуть или переворачивать, его следует поднимать перпендикулярно к основанию и перемещать в горизонтальном положении.

5.1.2 Место установки

- Прибор должен быть установлен в закрытом и хорошо вентилируемом помещении (не на открытом воздухе).
- Перед установкой пароконвектомата следует проверить размеры и точность положения присоединения электропитания, воды и отвода пара.
- Рекомендуем устанавливать пароконвектомат под дымоотводным зонтом или выполнить отвод горячего пара и запахов из камеры пароконвектомата наружу.
- Пароконвектомат должна быть установлена на ровной поверхности во избежание его соскальзывания и переворачивания.
- Основание под пароконвектоматом должно иметь грузоподъемность, соответствующую для веса прибора с полной загрузкой.
- Установить прибор на стабильной, сухой и водоотталкивающей поверхности, отличающейся стойкостью к воздействию высоких температур. Место установки должно быть легко доступным и достаточно просторным для обеспечения возможности свободного обслуживания прибора и хорошей циркуляции воздуха.
- Прибор следует установить таким образом, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к его задней части с целью подключения электропитания, подачи воды и выполнения техобслуживания.
- Не ставить прибор непосредственно к стенам, кухонной мебели или другим предметам, выполненным из легковоспламеняющегося материала. Действовать согласно действующим предписаниям противопожарной безопасности.
- Сохранить минимальное расстояние **100 мм** между прибором и другими предметами с левой и правой стороны, сзади и **150 мм** сверху.
- **Прибор не предназначен под мебельную застройку!**

5.1.1 Подготовка к установке

- Удалить внешнюю упаковку (деревянный ящик и/или коробку) и утилизировать согласно предписаниям, действующим в стране установки прибора.
- Перед включением прибора следует полностью снять защитную пленку. Пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности прибора не оставались следы клея. Возможные следы клея следует удалить с помощью соответствующего растворителя.
- Изнутри вынуть аксессуары, все информационные материалы и полиэтиленовые пакеты.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не удалять с прибора номинальную табличку или предупреждающие символы.

Регулирование ножек

- Регулируемые ножки поставляются вместе с прибором и должны быть прикручены к его дну. Правильная и строго горизонтальная установка прибора обеспечивает его правильную работу. Прибор следует выровнять с помощью ножек и проверить строго горизонтальное положение с помощью горизонтали. С целью выравнивания достаточно вкрутить или выкрутить ножки.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не следует использовать прибор без ножек!

- В случае эксплуатации прибора без ножек поток воздуха для охлаждения электронных подузлов и внешних стенок корпуса становится невозможным, а это может привести к перегреву и повреждению подузлов прибора.

5.1.3 Подключение к электрической сети



ОПАСНОСТЬ! Опасность поражения электрическим током!


Неправильная установка прибора может стать причиной телесных повреждений!

Перед установкой прибора следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор можно подключать только в ситуации полного соответствия параметров!

- Перед подключением прибора к электрической сети следует убедиться в том, что указанные на номинальном щитке параметры напряжения и частоты соответствуют параметрам имеющейся электрической сети.
Допускаются максимальные отклонения напряжения $\pm 10\%$.
- Проверить имеется ли подключение SL, соответствующее действующим предписаниям. При подключении прибора к электрической сети следует обратить внимание на применение кабеля с соответствующим сечением.
- При подключении тока между прибором и электрической сетью применить соответствующий нагрузке многополюсный выключатель. Выключатель с минимальным расстоянием между стыками 3 мм должен находиться в легкодоступном месте.
- Подключение к источнику электропитания должно быть выполнено в соответствии с действующими международными, отечественными и местными предписаниями.
- Прибор **116612** оснащен **присоединительным проводом с вилкой** (однофазный 230 В). С целью подключения к источнику электропитания достаточно подключить вилку к розетке с заземляющим контактом.

- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был всегда обеспечен беспрепятственный доступ к вилке с целью немедленного отключения прибора.
- Контур электрической розетки должен иметь защиту 16А. Подключение следует выполнить только непосредственно к настенной розетке, запрещается применение разветвителей или розеток с несколькими входами.
- Прибор поставляется с сертифицированным присоединительным проводом и вилкой: их нельзя модифицировать или заменять.

Присоединение уравнивания потенциалов

- Подключение системы уравнивания потенциалов между разными приборами следует выполнять с помощью зажима с символом . Соответствующий зажим находится в задней части прибора.
- Этот зажим дает возможность подсоединять провод для уравнивания потенциалов (желто-зеленый цвет) с сечением от 4 до 10 мм².
- Прибор должен быть подключен к контуру уравнивания потенциалов с эффективностью, соответствующей указаниям действующих предписаний.

5.1.4 Подключение воды

- Позаботиться о том, чтобы подключение воды находилось вблизи прибора.
- В случае выполнения новой инсталляции, прежде чем прибор будет подключен к водопроводной сети, следует спустить требуемое количество воды, чтобы никакие загрязнения не попали в магнитные клапаны.
- Шланг для воды под давлением, который входит в объем поставки, подключить с помощью соединительного угольника 90° к соединительной муфте (3/4") прибора. Местонахождение соединительной муфты: сзади, с правой стороны прибора. Второй конец шланга для воды под давлением подсоединить к водопроводной сети (холодная вода) с краником.



ВНИМАНИЕ!

Гидравлическое давление может составлять макс. 3 бара.

При более высоком давлении следует подключить редуциционный клапан.

- Для обеспечения правильной работы прибора и во избежание накопления осадков кальция в камере приготовления твердость воды не должна превышать 7°dH.

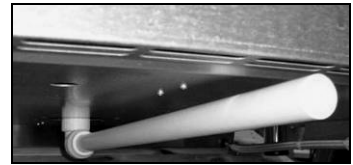
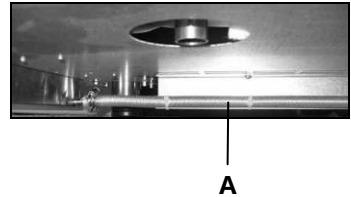


ВНИМАНИЕ!

Если параметр твердости воды выше, чем 7°dH следует установить устройство для смягчения воды.

5.1.5 Подключение стока

- При лотке для конденсата, расположенного в передней части прибора, находится сливной шланг (внутренний диаметр 10 мм). Этот шланг проходит в задней нижней части прибора и предназначен для удаления излишнего количества жидкости из лотка для конденсата (см. **A** – рис. справа). С целью удаления воды в сливную систему прилагаемый шланг следует соответствующим образом удлинить.
- В выходное отверстие прибора, которое находится в нижней части прибора, следует вставить входящую в комплект поставки сливную трубку, чтобы обеспечить сток жидкости из камеры прибора. Сливная трубка должна быть соединена с соответствующим шлангом (\varnothing 22 мм) и введена в сливную систему.



5.1.6 Введение в эксплуатацию и приемка

Перед **введением** электрического прибора в эксплуатацию следует старательно выполнить все необходимые контрольные действия, подтверждающие соответствие прибора и его установки юридическим предписаниям и техническим данным, а также правилам по технике безопасности.

Должны быть выполнены следующие пункты:

- Температура в месте установки должна быть выше, чем + 4 °С.
- Камера печи должна быть пустая.
- Все элементы упаковки должны быть полностью удалены с внешних стенок вместе с защитной пленкой.
- Вентиляционные отверстия не могут быть закрыты или заблокированы.
- Возможные демонтированные с целью монтажа элементы прибора должны быть установлены обратно.
- Главный выключатель электрического питания должен быть включен, а установленный перед прибором краник для воды должен быть открыт.

Приемка электрического прибора должна сопровождаться проведением пробного цикла приготовления, который даст возможность проверить, работает ли прибор и не имеют ли место возможные повреждения и проблемы.

- Прибор следует включить с помощью поворотного регулятора функций **M 1**.
- Установить цикл приготовления / печения:

Время: 10 минут Температура: 150 °C Напыление: пол. 2 регулятора M 4

При приемке **должны** быть соблюдены следующие пункты:

- Освещение прибора включается автоматически после настройки времени.
- Прибор выключается как только будут открыты дверцы прибора и включается после того как они будут закрыты.
- Термостат для настройки температуры в приборе включается, как только будет достигнута установленная температура. Обогревательный(-ые) элемент(-ы) будут временно выключены.
- Двигатель вентилятора / вентиляторов автоматически изменяет направление вращения каждые 3 минуты.
- В приборах с двумя вентиляторами в камере двигатели имеют одинаковое направление вращения.
- Проверен исток воды из шланга в направлении надува в камере.
- В завершение цикла приготовления / печения в течение около 15 секунд раздастся звуковой сигнал.

ВАЖНО:

При включении прибора может раздаваться звуковой сигнал. Это нормальное явление и по истечении нескольких секунд сигнал отключается автоматически.



ВНИМАНИЕ:

Если процесс будет блокироваться во время установки режима приготовления/ печения, следует установить поворотный регулятор функции **M1** в положении **ВЫКЛ.**

5.2 Указания для пользователя



ВНИМАНИЕ!

Следует внимательно ознакомиться с данной инструкцией по эксплуатации, поскольку она содержит важные указания на тему безопасности и эксплуатации конвекционной печи. Инструкцию по обслуживанию следует сохранить с целью ее использования в будущем.

Неправильная установка, ошибки во время эксплуатации, техобслуживания и очистки, а также возможные изменения и модификации могут стать причиной неправильного действия, повреждения прибора, а также несчастных случаев.


5.2.1 Рекомендации по технике безопасности

- **Никогда** не устанавливайте прибор вблизи источников тепла, таких как гриль или фритюрница.
- Вблизи прибора **никогда** не следует оставлять легковоспламеняющиеся материалы. **Угроза возникновения пожара!**
- Во время приготовления или после его завершения Gastronomie для пищевых продуктов или другие предметы могут быть очень горячими; во время их обслуживания следует соблюдать особую осторожность во избежание получения ожогов. К ним можно прикасаться только в соответствующих защитных кухонных рукавицах. **Опасность получения ожогов!**
- Соблюдать особую осторожность во время открытия двери пароконвектомата. **Угроза получения ожогов** в результате выхода горячего пара.
- Не помещать в пароконвектомат горючих предметов или пищевых продуктов, содержащих спирт: может иметь место самовозгорание и пожар, в результате чего может произойти взрыв.
- Избегать соления блюд внутри камеры пароконвектомата. Если этого нельзя избежать, следует позаботиться о том, чтобы удалить остатки соли как можно быстрее во избежание повреждений в камере пароконвектомата.



Температура внешних частей пароконвектомата может превышать 60 °C. Во избежание ожогов, не прикасаться к поверхностям или частям, обозначенным показанным сбоку символом.

- В случае повреждения или поломки стеклянных элементов двери их следует немедленно заменить (связаться с представителем сервисного центра).
- В случае простоя пароконвектомата (например, 12 часов) его стеклянные двери следует оставить открытыми.
- В случае более длительного простоя прибора (например, несколько дней) следует отключить подачу воды и электропитания.

- Если пароконвектомат должна быть установлена на столе из нержавеющей стали или на другой пароконвектомат, **рекомендуем отказаться** от использования уровней выше, чем те, на которых пользователь может видеть содержимое гастроемкостей.
- По причине безопасности, после установки прибора, наклейка  „Горячая жидкость в емкости! Опасность получения ожогов!“, которая находится в упаковке, должна быть расположена на пароконвектомате, на высоте 1600 мм от пола.

5.2.2 Обслуживание

- Перед использованием прибор и его аксессуары следует старательно очистить (см. 6 „Очистка и техобслуживание“).
- Перед введением в эксплуатацию следует проверить правильность монтажа, стабильность, нивелирование положения прибора, а также выполнение подключения электричества и холодной воды.

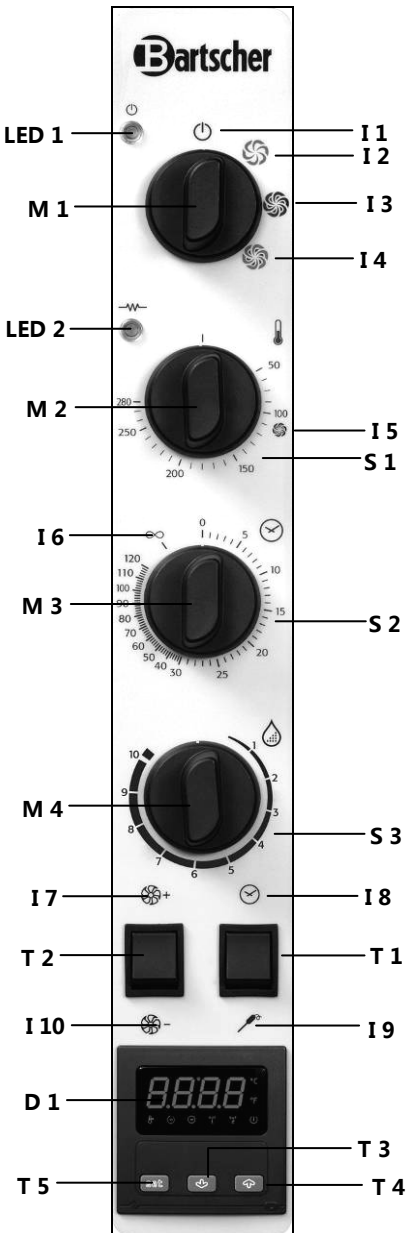


ВНИМАНИЕ!

Перед приготовлением / печением прибор следует разогреть до температуры, которая на 20-25% превышает требуемую температуру приготовления / печения. После достижения температуры предварительного нагревания в камеру можно вставить приготавливаемое блюдо.

Далее следует снизить температуру до параметров, предусмотренных для приготовления данного блюда.

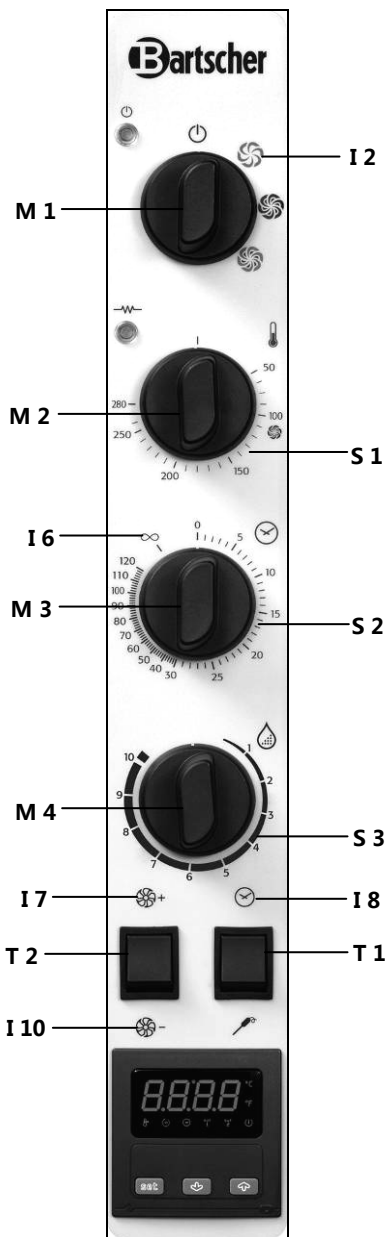
5.2.3 Функции элементов обслуживания и индикаторов



M 1	Поворотный регулятор настройки функций
I 1	Положение ВЫКЛ.
I 2	Приготовление/печение с применением циркуляционного воздуха
I 3	Приготовление/печение с применением пара
I 4	Функция конвекционного и парового приготовления
M 2	Регулятор настройки температуры
I 5	Макс. темп. приготовления/печения с применением пара (ок. 110 °C)
S 1	Шкала температуры в °C (50 °C – 280 °C)
M 3	Регулятор установки времени
I 6	Положение – неограниченное время
S 2	Шкала времени в минутах (0 – 120)
M 4	Регулятор настройки напыления
S 3	Шкала напыления (1 – 10)
T 1	Включатель активации времени / температурного щупа
I 8	Активация времени
I 9	Активация температурного щупа
T 2	Включатель установки скорости вентилятора
I 7	Скорость вентилятора уровень 2
I 10	Скорость вентилятора уровень 1
D 1	Цифровой указатель внутренней температуры
T 3	Кнопка снижения данных температурного щупа
T 4	Кнопка повышения данных температурного щупа
T 5	Кнопка SET для установки данных температурного щупа
LED 1	Указатель ВКЛ./ВЫКЛ.
LED 2	Указатель режима работы обогревательного (-ых) элемента (-ов): ВКЛ./ВЫКЛ.

5.2.4 Настройки

Приготовление/печение с применением циркуляционного воздуха



Для установки режима приготовления/печения с применением **ЦИРКУЛЯЦИОННОГО ВОЗДУХА** поворотный регулятор функции **M 1** повернуть по часовой стрелке и установить в положении **I 2**.

Далее установить температуру приготовления/печения поворачивая для этого регулятор настройки температуры **M 2** по часовой стрелке до требуемого положения. В завершение установить время приготовления/печения поворачивая регулятор настройки времени **M 3** по часовой стрелке до требуемого положения.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, прибор отключится, завершая процесс приготовления блюда.

Для того чтобы обойти управление временем, регулятор настройки времени следует установить на символ **I 6** (неограниченное время).

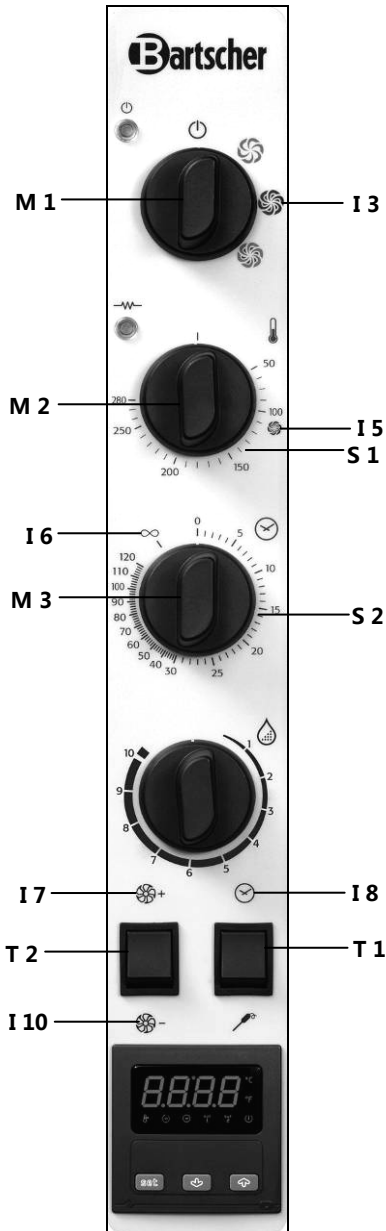
Скорость вентилятора устанавливается путем нажатия включателя **T 2**. Выбрать требуемый уровень и установить включатель в соответствующем положении **I 7** или **I 10**.

Примечание:

Убедиться, что включатель T 1 находится в положении I 8 (активация времени).

Приготовление/печение с применением циркуляционного воздуха и напыления

Для того чтобы процесс приготовления/печения / с применением **ЦИРКУЛЯЦИОННОГО ВОЗДУХА** включал обогащение паром, регулятор **M 4** установить в требуемом положении (1 – 10). Для этого его следует повернуть по часовой стрелке с целью увеличения напыления в камере, и соответственно против часовой стрелки для уменьшения напыления. В вертикальном положении вверх регулятор напыления выключен.

Приготовление/печение с применением пара

Для установки режима приготовления/печения с применением **ПАРА** регулятор функции **M 1** повернуть по часовой стрелке в положение **I 3**.

Далее установить температуру приготовления/печения поворачивая для этого регулятор настройки температуры **M 2** по часовой стрелке до требуемого положения.

Для традиционного приготовления / печения с применением пара рекомендуется температура 110 °C в приборе, которая на шкале температур отмечена символом **I 5**.

В завершение установить время приготовления/печения, поворачивая регулятор настройки времени **M 3** по часовой стрелке до требуемого положения.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, прибор отключится, завершая процесс приготовления блюда.

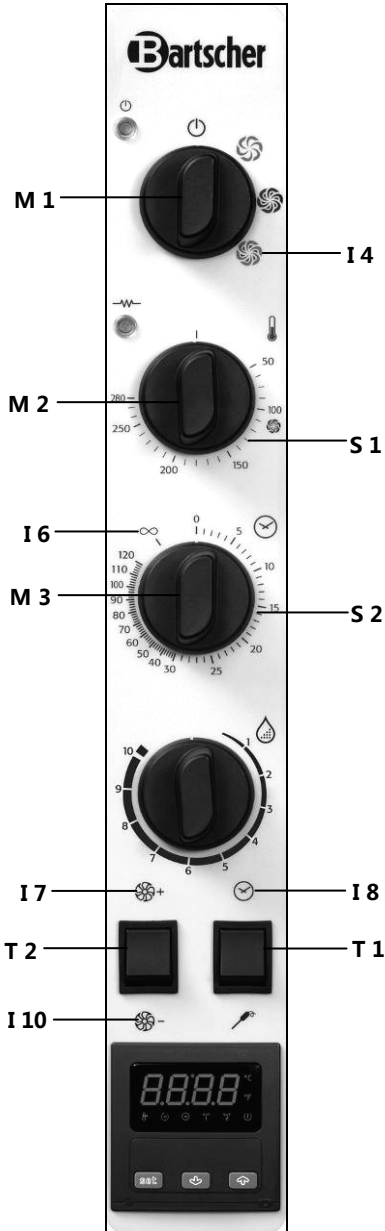
Для того чтобы обойти управление временем, регулятор настройки времени следует установить на символ **I 6** (неограниченное время).

Скорость вентилятора устанавливается путем нажатия включателя **T 2**. Выбрать требуемый уровень и установить включатель в соответствующем положении **I 7** или **I 10**.

Примечание:

Убедиться, что включатель **T 1 находится в положении **I 8** (активация времени).**

Приготовление конвекционное и паровое (приготовление/печение с применением циркуляционного воздуха/пара)



Для установки режима **приготовление КОНВЕКЦИОННОЕ И ПАРОВОЕ** (приготовление/печение с применением циркуляционного воздуха/пара) регулятор функции **M 1** повернуть по часовой стрелке до положения **I 4**.

Далее установить температуру приготовления/печения поворачивая для этого регулятор настройки температуры **M 2** по часовой стрелке до требуемого положения.

В завершение установить время приготовления/печения поворачивая регулятор настройки времени **M 3** по часовой стрелке до требуемого положения.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, прибор отключится, завершая процесс приготовления блюда.

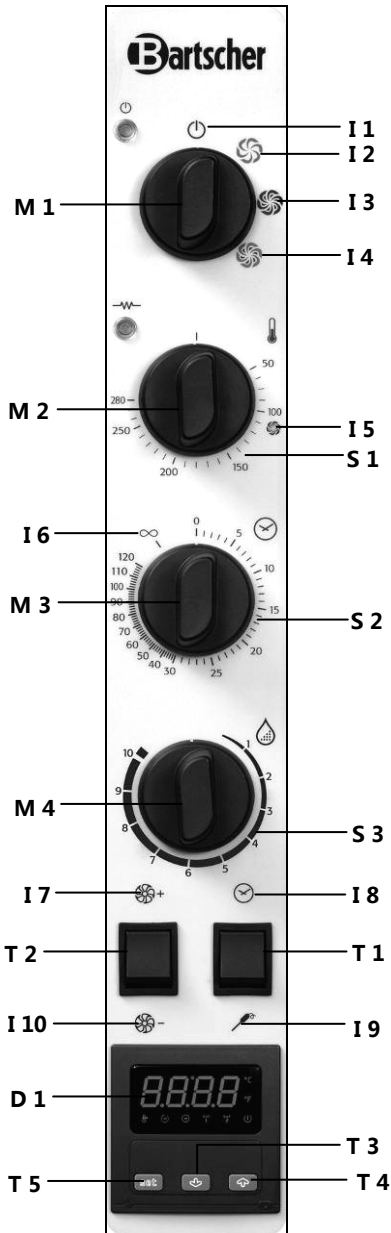
Для того чтобы обойти управление временем, регулятор настройки времени следует установить на символ **I 6** (неограниченное время).

Скорость вентилятора устанавливается путем нажатия включателя **T 2**. Выбрать требуемый уровень и установить включатель **T 2** в соответствующем положении **I 7** или **I 10**.

Примечание:

Убедиться, что включатель T 1 находится в положении I 8 (активация времени).

Приготовление/печение с применением температурного щупа



После выбора требуемого режима приготовления/печения и установки регулятора функций в одном из положений **I 2 – I 3 – I 4**, установить температуру.

Повернуть регулятор настройки температуры **M 2** по часовой стрелке до требуемого положения.

Во время приготовления/печения с применением температурного щупа всегда поворачивать регулятор настройки времени M 3 до положения I 6 (неограниченное время).

Другие параметры (напыление / скорость вентилятора) установить по усмотрению.

Для того чтобы активировать температурный щуп следует установить включатель **T 1** в положении **I 9**.

Требуемую внутреннюю температуру блюда выбрать с помощью индикатора **D 1** следующим образом:

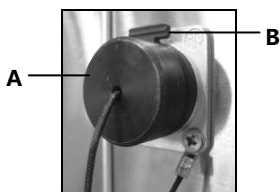
- Нажать кнопку **SET T 5**. Индикатор **D 1** мигает.
- Нажать соответствующую кнопку **T 3** или **T 4**, чтобы повысить или снизить внутреннюю температуру блюда.
- Для подтверждения настройки нажать кнопку **SET T 5**.

Как только будет достигнута внутренняя температура блюда, раздастся звуковой сигнал, прибор отключится, завершая процесс приготовления блюда.

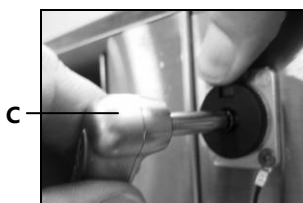
Примечание:

Температурный щуп устанавливается таким образом, чтобы он был введен в предназначенный к обработке продукт до середины его толщины (в самой широкой части продукта).

Подключение / удаление температурного щупа



Для подключения температурного щупа следует снять колпачок **A** (рис. слева) с места присоединения с левой верхней стороны прибора, нажимая красную задвижку **B** и вложить температурный щуп **C** в предусмотренное для этой цели отверстие.



Отпустить задвижку **B**. С целью удаления температурного щупа **C** повторно нажать задвижку **B**, вынуть температурный щуп **C** и отпустить задвижку **B**. Установить колпачок **A** обратно.



ВНИМАНИЕ!

Во избежание повреждения температурного щупа, его следует вкладывать в прибор только над стеклянными дверьми.

Отвод пара



Отвод пара предназначена для удаления из камеры печи влаги, которая образуется во время приготовления/печения.

Рычаг отвода пара установить в соответствии с заданием в следующем положении:

- Влево: **Закрыто/Closed**
- Вправо: **Открыто/Open**

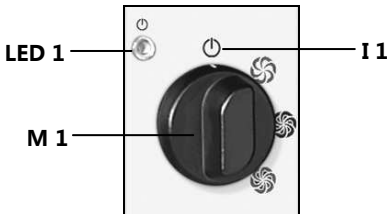
Также при закрытом отводе пара нет опасности, что в камере приготовления образуется избыточное давление, так как процесс непрерывно контролируется выпуском.

Для приготовления/печения с применением **ПАРА**, а также для приготовления/печения **КОНВЕКЦИОННОГО И ПАРОВОГО (ЦИРКУЛЯЦИОННЫЙ ВОЗДУХ – ПАР)** рекомендуем установить рычаг отвода пара в положении „**Закрыто/Closed**“.

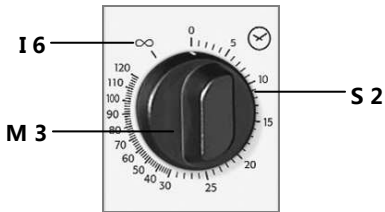
Освещение внутри прибора

Освещение камеры приготовления автоматизировано и интегрировано с работой прибора. В конце цикла приготовления / печения (например, регулятор настройки времени „0“ или внутренняя температура достигнет установленных параметров) освещение выключается.

Выключение прибора



Для того чтобы закончить приготовление блюда регулятор настройки температуры **M 3** должен быть установлен в положении „0“ (также при приготовлении/печении с применением температурного щупа).



Выключить прибор, а регулятор **M 1** установить в положении **I 1 (ВЫКЛ.)**.
LED 1 погаснет.

5.2.5 Рекомендации и советы



Горячая жидкость в емкости! Опасность получения ожогов!

Во время приготовления блюд или жидких продуктов, находящихся в гастоёмкостях, следует помнить об их возможном закипании или разбрызгивании, как во время приготовления, так и во время изъятия гастоёмкостей из камеры печи.

Рекомендуется использовать такие уровни, на которых пользователь может видеть внутреннюю часть емкостей.

- Во время приготовления гриля или запекания пищевых продуктов на дне камеры печи необходимо установить емкость, чтобы в нее могли стекать жиры или соки.
- С целью достижения оптимального и равномерного запекания продуктов рекомендуем применять не очень высокие противни или гастоёмкости GN для обеспечения хорошей и достаточной циркуляции воздуха. Между верхним противнем и блюдами должно быть сохранено расстояние, как минимум 2 см.
- Чтобы достичь удовлетворительных эффектов приготовления, не следует переполнять противни/гастоёмкости GN, и равномерно размещать продукты.
- Правильно использовать температурный щуп. Его следует вводить в самый толстый продукт сверху вниз до достижения середины окончанием температурного щупа.
- С целью нивелирования результатов потери температуры по причине открытия двери пароконвектомата, во время размещения в ней пищевых продуктов, рекомендуем предварительно разогреть прибор (стр. 226).

6. Очистка и техобслуживание



ОСТОРОЖНО!

Перед очисткой следует отключить прибор от источника электропитания и подождать, пока прибор остынет.

Никогда не очищать прибор струей воды или пара под давлением!

Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода.

Регулярная очистка пользователем

- Для обеспечения правильного функционирования, гигиены и мощности прибор следует очищать по окончании каждого рабочего дня.
- Перед очисткой отключить подачу тока в прибор, закрыть вентиль подачи воды, а камеру приготовления оставить остывать.
- Вынуть из прибора направляющие и тщательно помыть их теплой водой и мягким моющим средством, прополоскать чистой водой и в завершение высушить.
- Для мытья камеры приготовления воспользоваться теплой водой и соответствующими чистящими средствами. Камеру тщательно очистить с использованием чистой воды и обратить внимание, чтобы не оставались никакие остатки чистящих средств. Далее высушить камеру приготовления.
- Пользоваться исключительно **специальными чистящими средствами для нержавеющей стали**, применение несоответствующих чистящих средств может стать причиной очагов коррозии.
- Не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор (отбеливающие средства, кислота хлористо-водородистая и т.п.).
- После очистки воспользоваться мягкой, сухой салфеткой и отполировать прибор.

Очистка стеклянной двери



1

- Двойное остекление облегчает очистку двери прибора. Внутреннее стекло можно отодвинуть и в случае необходимости вынуть.
- Для этого следует освободить верхнюю и нижнюю блокировку, фиксирующие внутреннее стекло. Планки следует повернуть по часовой стрелке (рис. 1).



2

- Отодвинуть внутреннее стекло (рис. 2).
- Очистить внутреннее стекло с обеих сторон и двери прибора с помощью соответствующих чистящих средств.
- **Не** использовать агрессивные и жесткие чистящие средства.
- Очистить и осушить желоб для отведения (A) конденсата между внутренним и внешним стеклом.
- По окончании очистки следует повторно закрыть или установить (если было изъято) внутреннее стекло и заблокировать его, поворачивая блокировки против часовой стрелки в исходное положение.



ВНИМАНИЕ!

Во время установки внутреннего стекла следует обращать внимание на то, чтобы сточный край (B) был направлен в камеру печи, в противном случае двери не будут закрываться достаточно плотно.

Техобслуживание, выполняемое сервисным персоналом

- Регулярно (**как минимум раз в году**) следует поручать проверку исправности прибора квалифицированному и уполномоченному сотруднику сервисной службы. С этой целью следует обратиться в пункт сервисного обслуживания.
- Перед выполнением каких-либо работ по техобслуживанию отсоединить электропитание и перекрыть подачу воды. Подождать, пока прибор полностью остынет.
- Перед перемещением прибора в другое место необходимо убедиться в том, что имело место правильное отключение от системы электропитания и подачи воды.
- Если прибор находится на подставке с колесами, необходимо убедиться в том, что во время перемещения не произойдет повреждение проводов, труб или других элементов.

- После выполнения операции и установки прибора в новом месте необходимо убедиться, что электрическая и водопроводная инсталляция были подсоединены в соответствии с нормами.

7. Возможные неисправности

В случае неисправностей отсоединить прибор от электропитания и перекрыть подачу воды. Перед вызовом сервисного персонала следует проверить, не возникла ли одна из неисправностей прибора, указанных в таблице ниже.

Проблема	Помощь
Прибор не включается.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить подачу тока • Проверить, не повреждены ли предохранители прибора. • Проверить, хорошо ли закрыты двери прибора. • Проверить правильную настройку параметров процесса приготовления / печения. • Проверить, не высылает ли прибор каких-либо сигналов об ошибках.
Если после выполнения этих действий прибор не включается, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания.	
Вентилятор останавливается в процессе работы прибора	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор выключить и подождать, пока механизм двигателя, предохраняющий от перегрева, автоматически включится. • Проверить, не закрыты и не засорены ли вентиляционные отверстия.
Если проблема повторится, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов.	
Внутреннее освещение не работает.	<p>Использовать только лампочки, стойкие к воздействию высоких температур!</p> <p>Лампочку можно заменить следующим образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверить, открыт ли подключенный к печи многополюсный выключатель, а прибор остыл. • Открыть внутреннее стекло двери (6 „Очистка и техобслуживание“). • Снять защитное стекло лампочки. • Заменить лампочку.
Если проблема повторится, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов.	
Вода не поступает из шлангов.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить, открыт ли кран, прерывающий подачу воды.
Если проблема повторится, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов.	

Проблема	Помощь
Температурный щуп не работает.	<ul style="list-style-type: none">• Проверить, находится ли регулятор настройки времени в положении I 6 (неограниченное время).
Если проблему нельзя устранить самостоятельно, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов.	

Если нельзя удалить неисправности:

- **не** открывать корпус,
- сообщить в сервис или обратиться к продавцу. При этом следует указать:
 - вид неисправности;
 - номер артикула и серийный номер (см. номинальный щиток на задней стенке прибора).

8. Утилизация

Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



ОСТОРОЖНО!

Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.



ВНИМАНИЕ!



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.