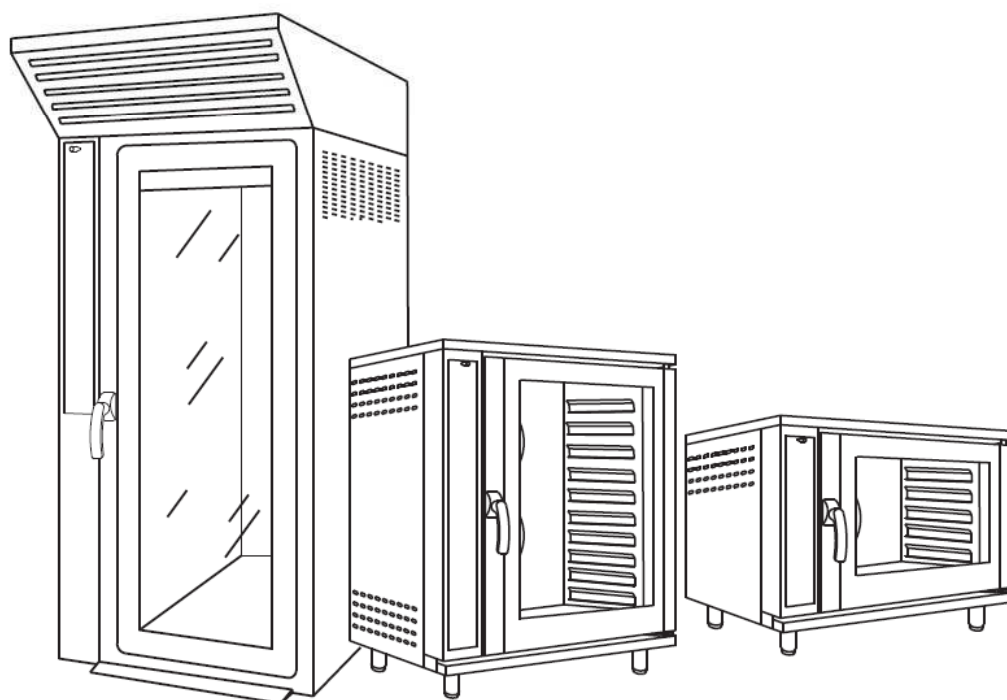


# ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

## КОНВЕКЦИОННЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ПРИМЕНЕНИЯ

Модели:

**ВАКЕ5...**  
**ВАКЕ10...**  
**ВАКЕ16...**



Перед установкой и включением аппаратов внимательно прочитайте нижеследующие инструкции

---

**СОДЕРЖАНИЕ**

Глава I - Введение.....	3
1.1. О данном Руководстве .....	4
1.2. Уведомления общего порядка.....	4
1.3. Технические условия и шильдик с техническими данными .....	6
1.4. Транспортировка и погрузочно-разгрузочные работы .....	8
1.5. Соответствие Директивам/Стандартам .....	9
Глава II – Инструкции по установке и обслуживанию.....	9
2.1. Размещение и установка.....	9
2.2. Электропроводка и газ .....	12
2.3. Водопровод и вентиляция .....	16
2.4. Эксплуатация и контроль .....	17
2.5. Защитные устройства .....	18
2.6. Поиск и устранение неисправностей.....	20
2.7. Замена и регулировка некоторых блоков .....	20
Глава III – Инструкции по эксплуатации .....	29
3.1. Предварительные уведомления .....	29
3.2. Панель управления. Инструкции по управлению духовым шкафом вручную.....	30
3.3. Краткие инструкции по эксплуатации.....	31
3.4. Чистка и текущее обслуживание .....	32
Глава IV – Схемы общего назначения.....	35
4.1. Запасные части, покомпонентные чертежи .....	35
4.2. Установочные чертежи .....	36

## Глава I - Введение

Благодарим Вас за сделанный выбор! Перед началом работы с духовым шкафом не забудьте внимательно прочитать настоящее Руководство. Оно содержит все нужные сведения, которые могут понадобиться Вам для правильной эксплуатации и обслуживания аппарата.

В задачу данного Руководства входит разъяснение пользователю всех действий, способов и цели применения всех средств, человеческих ресурсов и материалов, необходимых для безопасной и долговременной эксплуатации духового шкафа.

Настоящее Руководство следует передать лицу, отвечающему за эксплуатацию и регулярное обслуживание аппарата. Такому лицу надлежит хранить Руководство в безопасном, сухом и подходящем для работы с ним и проведения текущего технического обслуживания (ТО) месте. В случае продажи шкафа брошюру также следует передать новому владельцу.

Руководство предназначено также операторам для установки и проведения внепланового ТО.

Аппарат должен применяться только для целей, обозначенных Производителем; не пытайтесь использовать его для решения каких-либо иных задач!

Свои основные функции духовой шкаф способен выполнять только в исправном состоянии его корпуса, механической части и оснастки.

Производитель не несёт никакой ответственности за ущерб, ставший следствием неправильной эксплуатации и/или допуска к работе с аппаратом неподготовленных лиц; внесения изменений в конструкцию аппарата и/или ремонтных работ, произведённых пользователем или неавторизованным техническим персоналом; а также применения неоригинальных запчастей или запчастей, к конкретной модели аппарата неподходящих. Руководство надлежит хранить вплоть до момента окончательной утилизации духового шкафа; до того его необходимо сохранять в нормальном для работы с ним состоянии. В случае утраты или повреждения Руководства дополнительный экземпляр можно получить непосредственно от Производителя либо от розничного продавца.



В случае непонимания каких-либо положений Инструкции, изложенных в данной версии перевода, обратитесь к оригиналу на итальянском языке.

## 1.1. О данном Руководстве

При чтении особое внимание уделяйте словам, набранным **жирным шрифтом**, **ПРОПИСНЫМИ БУКВАМИ** или подчёркнутым: они передают важную информацию о тех или иных действиях.

## 1.2. Уведомления общего порядка

Внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в настоящей брошюре: в них изложены меры предосторожности при:

- Установке духового шкафа;
- Производстве работ по ТО; и
- Эксплуатации аппарата.

Духовой шкаф следует применять только для решения задач, которые предписаны Производителем, то есть, для приготовления и разогрева пищевых продуктов. Иное использование аппарата считается неправильным, а потому – опасным.

Духовой шкаф и его принадлежности предназначены для профессионального применения; использовать их имеет право только квалифицированный персонал.

Перед отправкой потребителям аппараты этого типа прошли испытания и отрегулированы опытными специалистами, имеющими специальную подготовку.

Установку, ремонтные и/или регулировочные работы должен производить квалифицированный технический персонал. Поэтому **Вам настоятельно рекомендуется поддерживать постоянную связь с продавшим аппарат дилером**. При возникновении каких-либо неисправностей охарактеризуйте их и назовите **модель и серийный номер** Вашего духового шкафа.

Для производства ремонтных работ, замены узлов и деталей и проведения внепланового ТО связывайтесь только с уполномоченными специалистами, имеющими необходимую профессиональную квалификацию; в противном случае это чревато отказом техники.

Применяйте исключительно оригинальные запчасти (см. главу IV).

Перед установкой убедитесь в соответствии электрических данных аппарата, представленных на прикреплённом к нему шильдике, показателям сети электропитания в месте установки.

Электробезопасность духового шкафа обеспечивается за счёт его подключения к эффективно действующей и регулярно проверяемой системе заземления согласно действующим регулирующим нормам.

Эксплуатировать и контролировать работу аппарата имеет право только специально подготовленный персонал.


Не устанавливайте духовой шкаф близ источников тепла, таких, как, к примеру, жаровни, конфорки газовых плит и т.д.

Не загромождайте вентиляционные отверстия посторонними предметами.

Запросите у установщика инструкции по применению смягчителей воды и удалению накипи. **(Важное замечание: если процедура регенерации ионообменной смолы неэффективна, это может привести к появлению на аппарате ржавчины.)**

Перед первым применением духовой шкаф следует тщательно промыть, для чего:

- Внешние его панели очищать только влажной тряпкой;
- Внутреннюю поверхность рабочей камеры необходимо промыть водой;
- Ни в коем случае не использовать щётки со стальным ворсом и спрессованную стальную стружку;
- Тщательно очистить и промыть противни.



 Несоблюдение вышеприведённых инструкций способно нарушить безопасность эксплуатации аппарата.

Производитель не несёт ответственность за нарушение требований содержащихся здесь инструкций, а также за возможный ущерб, ставший следствием игнорирования инструкций.

### 1.3. Технические условия и шильдик с техническими данными

	<b>ВАКЕ500...</b>	<b>ВАКЕ1000...</b>	<b>ВАКЕ1600...</b>
Габариты	995x975x777 mm	995x975x1177 mm	925x 1695x2150 mm
Электрическая мощность	7,9 кВт	15,8 кВт	23,7 кВт
Электропитание	400 (3+N) В - 50/60 Гц		
Тип э/проводки	H07RN-F 5x2,5 mm <sup>2</sup>	H07RN-F 5x4 mm <sup>2</sup>	H07RN-F 5x6 mm <sup>2</sup>
Вес шкафа без загрузки	110 кг	162 кг	337 кг
Макс. вес загрузки	6 кг на полку (продукт + лоток)		
Кол-во лотков	5	10	16
Кол-во вентиляторов	1	2	3
Размещение	На стойке либо подставке	На стойке либо подставке	
Водоприёмник	труба с резьбой 3/4 дюйма		
Давление воды	200÷300 кПа (2÷3 бар)		
Жёсткость воды	Макс. 3° F		
Класс изоляции	I		
Показатель IP	IPX1		
Панель управления	Механическая		

### Шильдик

Код	<input type="text"/>	<input type="text"/>	В	<input type="checkbox"/>	~	 <small>906.03001-04</small>
Мод.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Гц			
С. №	<input type="text"/>	<input type="text"/>	кВт			
		<input type="text"/>	кПа			



	<b>ВАКЕ520...</b>		<b>ВАКЕ1020...</b>
Габариты	995x975x881 мм		995x975x1281 мм
Электрическая мощность	0,7 кВт		1,4 кВт
Электропитание	230 В - 50/60 Гц		
Тип э/проводки	H07RN-F 5x2,5 мм <sup>2</sup>		
Вес шкафа без загрузки	115 кг		172 кг
Макс. вес загрузки	6 кг на полку (продукт + лоток)		
Кол-во лотков	5		10
Кол-во вентиляторов	1		1
Размещение	На стойке либо подставке		
Водоприёмник	труба с резьбой 3/4 дюйма		
Газовпускной патрубок	труба с резьбой 3/4 дюйма		
Давление воды	300÷400 кПа (3÷4 бар)		
Жёсткость воды	Макс. 3°F		
Класс изоляции	I		
Показатель IP	IPX1		
Панель управления	Механическая		
Номинальный подвод теплоты	13,8 кВт		16 кВт
Минимальный подвод теплоты	9 кВт		11 кВт
Подача газа G20	1,460 м <sup>3</sup> /ч		1,693 м <sup>3</sup> /ч
Подача газа G25	1,697 м <sup>3</sup> /ч		1,968 м <sup>3</sup> /ч
Подача газа G30	1,088 Кг/ч		1,262 Кг/ч
Подача газа G31 (37 мбар)	1,072 Кг/ч		1,088 Кг/ч
Подача газа G31 (30 мбар)	0,932 Кг/ч		1,243 Кг/ч

**Шильдик с техническими данными**

Cod.   V  ~  
 Mod.   Hz   
 S. n°   kW Cod. PIN   
 kPa 0705/ 906.000.13-00

	CZ,ES,GR IE,IT,PT,GB CH,SK,TR		AL,BA,BG,DK,EE,FI HR,LT,LV,MK,NO RO,SE,SI,UA		CH,CZ,ES GB,GR,IE,IT LT,PT,SI,SK		RO	PL	LU,BE,FR,CY,MT	HU	
	2H3+	2H3B/P	2H3P	2H3P	2H3P	2E3B/P	I3+	I3B	I2H		
GAS/GAZ (mbar)	G20 20	G30/G31 28-30/37	G20 20	G30/G31 28-30	G20 20	G31 37	G20 20	G31 37	G20/G30/G31 28-30/37	G30 28-30	G20 25
min (mbar)	4	13	4	13	4	17	4	17	4	13	13
max (mbar)	9	max	9	max	9	max	9	max	9	27,5	max

	AT,CH		PL	IS,CY,MT HU,NO		NL	DE	FR	BE	LU	
	2H3B/P	2E3P	I3B/P	2L3B/P	2ELL3B/P	I2Esl	I2E(R)B	I2E			
GAS/GAZ (mbar)	G20 20	G30/G31 50	G20 20	G31 37	G30/G31 28-30	G25 25	G30/G31 28-30	G20 20	G25 50	G20/G25 20/25	G20 20
min (mbar)	4	13	4	17	13	6	13	4	6	13	4/6
max (mbar)	9	27,5	9	max	max	13	max	9	13	27,5	9/13

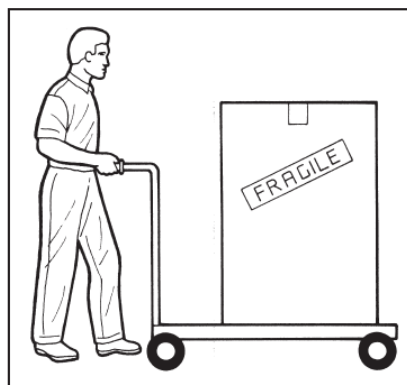
Qn  kW Type-Tipo-Typ  UNI EN 203/1

**1.4. Транспортировка и погрузочно-разгрузочные работы**

Упаковка аппарата производится компанией согласно договорам, подписываемым в каждом конкретном случае в зависимости от страны назначения и средств транспортировки.

Сразу после установки аппарата упаковку можно использовать повторно либо утилизировать в соответствии с нормами и правилами, действующими в каждой конкретной стране.

К месту установки упакованный духовой шкаф необходимо доставлять как можно ближе. Погрузочно-разгрузочными работами как самого аппарата, так и его принадлежностей, перевозимых отдельно, имеет право заниматься только специально назначенный для этого персонал.



Прежде чем выслать материал будет передан компании-перевозчику, он проходит тщательную проверку.

После доставки убедитесь в отсутствии на аппарате и упаковке повреждений, а комплект поставки соответствует заказанному.

В случае обнаружения каких-либо повреждений, равно как отсутствия каких-либо компонентов аппарата немедленно свяжитесь с компанией-перевозчиком и Производителем и представьте документальные – в данном случае фотографические – доказательства.



**Проверяйте соответствие комплекта поставки спецификации заказа. Не волочите и не наклоняйте аппарат. Шкаф следует поднимать перпендикулярно земле, перемещать горизонтально и затем ставить на землю также перпендикулярно.**

### **1.5. Соответствие Директивам/Стандартам**

Духовые шкафы соответствуют положениям и требованиям к безопасности, представленным в нижеследующих европейских Директивах и связанных с ними стандартах:

- Директива **2006/42/CE** о машинном оборудовании и последующие дополнения и поправки;
- Директива **2006/95/CE** о безопасности работы с низковольтными аппаратами и последующие дополнения и поправки (Стандарты **EN60335-1**, **EN60335-2-42**);
- Директива **2004/108/CE** об электромагнитной совместимости и последующие дополнения и поправки (Стандарты серий **EN50165**, **EN55014**, **EN55014-1**, **EN50366** и **EN61000**).
- **2009/142/CE** о газовых кухонных аппаратах и последующие дополнения и поправки (Стандарты **UNI EN 203-1**, **UNI EN 203-2**).

Принимая во внимание представленные ранее Директивы, Производитель заявляет, что выпускаемая им продукция соответствует положениям действующего в Европе законодательства, а, значит, имеет право нести маркировку CE, допускающую её реализацию в европейских странах.

Функциональные элементы шкафа имеют уровень шума ниже **70 дБ(А)**.

## **Глава II – Инструкции по установке и обслуживанию**

### **2.1. Размещение и установка**



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка, перевод в рабочее состояние и внеплановое техобслуживание (ТО) духового шкафа должны производиться силами только авторизованных специалистов-монтажников либо электротехнической компанией согласно действующим местным регулирующим нормам и стандартам.



**ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА УКАЗАННЫХ РАБОТ ВСЕ КИП ДОЛЖНЫ НАХОДИТЬСЯ В РАБОТОСПОСОБНОМ СОСТОЯНИИ И, КРОМЕ ТОГО, ПРОХОДИТЬ ПЕРИОДИЧЕСКУЮ КАЛИБРОВКУ.**

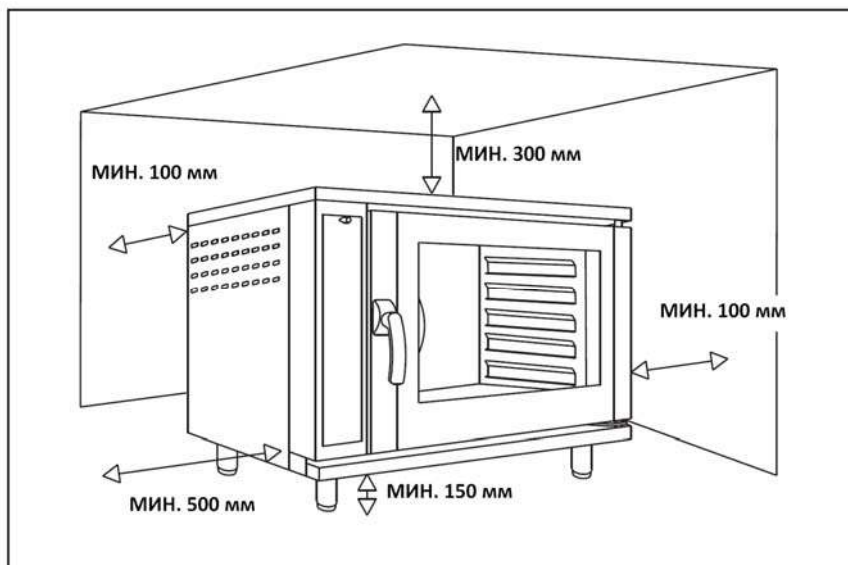
Производитель не несёт никакой ответственности за последствия несоблюдения этих требований.

Аппарат необходимо устанавливать в хорошо проветриваемом месте, предпочтительно под вытяжным зонтом, с помощью которого кухонные пар и газы выводятся за пределы помещения.

Для производства работ по установке и обслуживанию оставьте пустое пространство шириной не менее 50 см между левой стороной аппарата и смежной стеной или другим кухонным оборудованием (см. Илл. 1).



**Оставьте не менее 30 см пространства до потолка, если он сделан из огнеопасного материала или не защищён от воздействия тепла.**



**Илл. 1.**



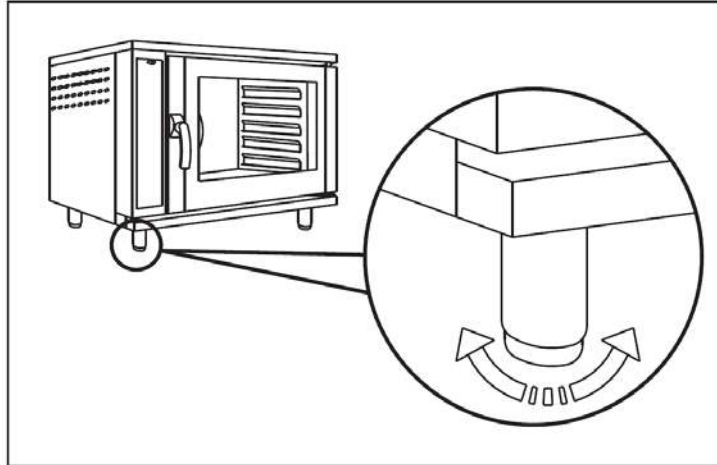
**Перед началом работы с новым аппаратом снимите с него защитную плёнку, а остатки клеевой массы с поверхности корпуса удалите с помощью подходящего растворителя.**

Духовой шкаф допускается к установке на полу, на закреплённом рабочем столе (на опорах) либо на специальной опорной стойке, поставляемой Производителем в качестве принадлежности.

В любом случае:

- Аппарат должен сохранять абсолютно устойчивое положение;
- Аппарат не предназначен для размещения в нишах или для блочной установки.

При установке на рабочем столе с помощью регулируемых опор выровняйте горизонтальное положение шкафа (см. Илл. 2).



Илл. 2.

### Виды установки

Аппарат необходимо устанавливать в хорошо проветриваемом месте с соблюдением всех национальных и местных регулирующих норм и правил и предпочтительно под вытяжным зонтом.

Вид установки указан на ярлычке аппарата.

Монтажники-установщики уже на месте сами определяют наиболее предпочтительную для конкретного помещения вытяжную систему.

### Установка вида А:

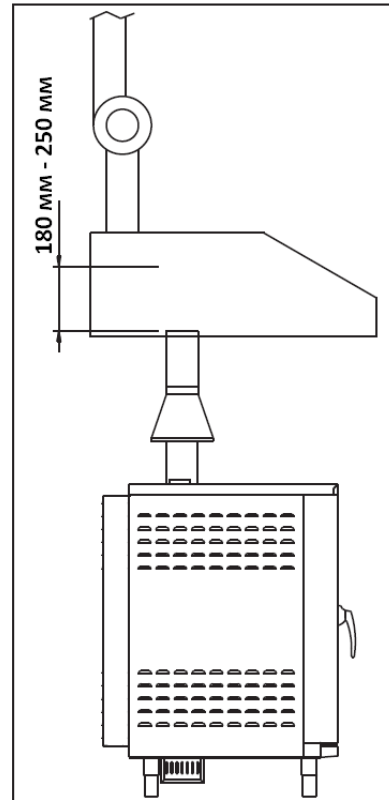
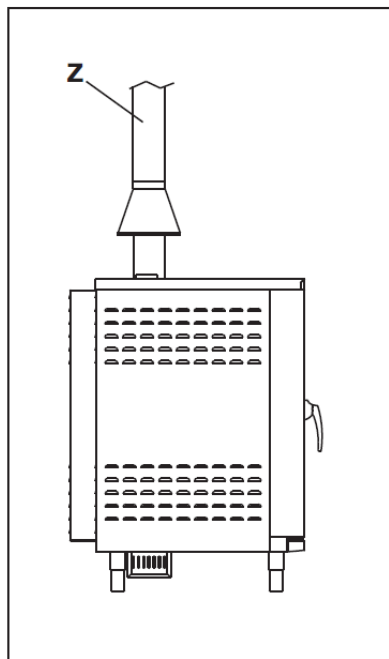
При данном виде установки шкаф можно просто поместить в проветриваемое помещение с соблюдением действующих национальных и местных регулирующих норм и правил.

Неизменной является рекомендация устанавливать аппарат под вытяжным зонтом в целях удаления паров и газов, появляющихся в ходе приготовления продуктов.

### Установка вида В:

При этом виде установки шкаф следует подсоединить к отводной трубе, через которую газы находят естественный выход в атмосферу. Подходящую трубу диаметра Z (в комплект поставки не входит) установите на муфту регулятора тяги. При установке под вытяжным зонтом соединительную трубу дымохода следует поднять на соответствующую высоту в целях установки нужного расстояния между срезом трубы и фильтром зонта в пределах от 180 мм и 250 мм.

При этом виде установки на зонт необходимо установить подходящий клапан-газоуловитель.

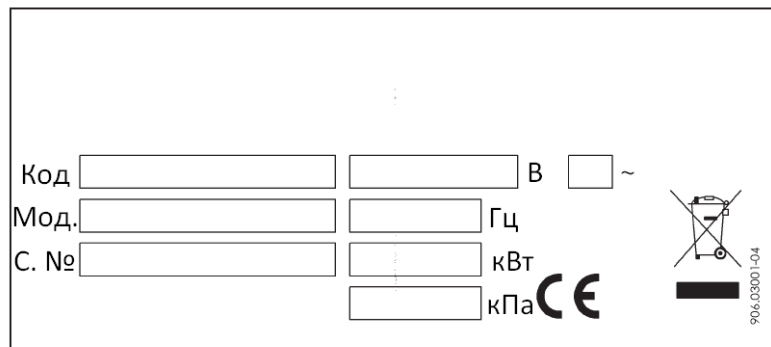


## 2.2. Электропроводка и газ

### Подключение к сети электропитания

Подключение к сети электропитания следует произвести в соответствии с действующими международными, национальными и местными регулирующими нормами и правилами. Перед подключением убедитесь в соответствии электрических характеристик, указанных на шильдике, находящемся в нижней части задней панели, реальным в сети электропитания места установки (**Илл. 3**).

Допустимые колебания напряжения составляют  $\pm 10\%$  от номинала.



**Илл. 3.**

К сетевому питанию аппарат необходимо подключать на постоянной основе с помощью, как минимум, шнура с характеристиками H07RN-F (полихлорпреновый шнур с износостойкой резиновой изоляцией) и проводами, имеющими сечение, соответствующее требованиям максимальной мощности (**см. раздел 1.3**).

Между шкафом и сетью следует врезать многополюсный выключатель (рубильник), расстояние между нормально разомкнутыми контактами которого должно быть не менее 3 мм, а мощностные характеристики соответствовать штатным нагрузкам аппарата; кроме того, в таком рубильнике необходимо предусмотреть наличие защитных устройств.


Для защиты от прямого или косвенного контакта находящихся под напряжением электрических элементов и токов повреждения в направлении соединительного провода согласно действующим нормам и правилам при коротких замыканиях на землю необходимо установить подходящие автоматические высококочувствительные выключатели. Такие выключатели следует врезать в постоянную электрическую систему здания, где установлен аппарат, и в непосредственной близости от него, чтобы оператор имел возможность быстрого к нему доступа.

Все необходимые данные о сечении проводов питающей линии, характеристики рубильника и кабелей представлены в таблице спецификаций (**см. раздел 1.3**).


### Заземление

Аппарат необходимо заземлить.

Жёлто-зелёный провод шнура необходимо прикрепить к клемме, обозначенной

символом  (см. Илл. 4).

Аппарат следует включить в эквипотенциальную систему. Соединение производится

проводом с сечением не менее 10 мм<sup>2</sup> на клемму (А-Илл.4), помеченную символом  и находящуюся на задней стенке аппарата.

Шнур к аппарату прокладывается внутри металлической или жёсткой пластиковой трубки.

**Для того, чтобы шнур подключить к клеммной колодке духового шкафа, необходимо выполнить следующее:**

Подключите провода шнура к клеммной колодке, расположенной на задней стенке аппарата; при этом следуйте имеющейся принципиальной электрической схеме.

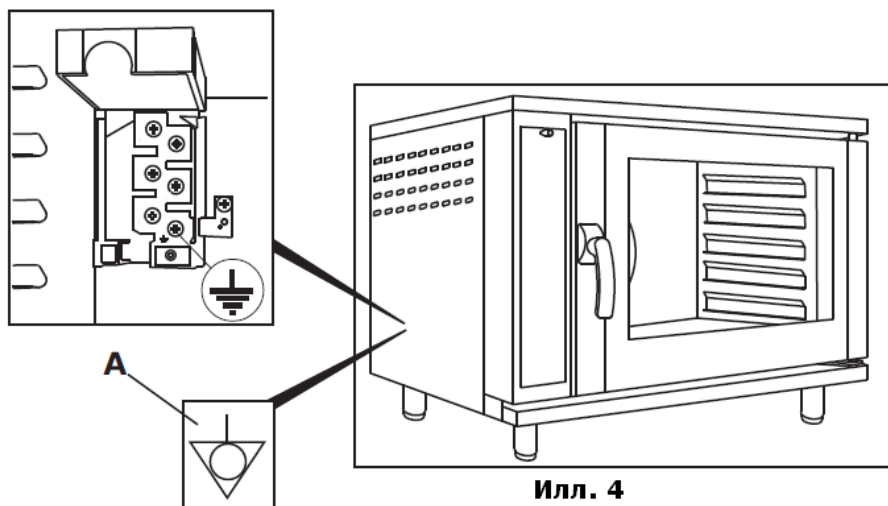
Убедитесь в том, что жёлто-зелёный провод заземления на 3 см длиннее нейтрального и фазовых проводов. Перед перемещением аппарата именно жёлто-зелёный провод – то есть провод заземления – должен отсоединяться в последнюю очередь: он служит гарантированной защитой от поражения электрическим током.

Зафиксируйте шнур и закройте крышку клеммной колодки.



#### **ВНИМАНИЕ!**

**Производитель не несёт ответственность за возможный ущерб, ставший следствием неправильного выполнения вышеприведённых операций.**



Илл. 4

### Подключение к газовой магистрали

Убедитесь в отсутствии утечек в точке подключения и проверьте совместимость газовой системы аппарата с типом подаваемого газа. При необходимости настройте систему на тип газа, но только после прочтения и уяснения положений раздела «Настройка на различные типы газа».

В газовом соединении согласно действующим нормам и правилам должен присутствовать быстрозакрываемый клапан-отсекатель. После подключения рекомендуется произвести проверку на предмет утечки газа, для чего использовать специальное средство с антикоррозийным эффектом, подаваемое через распылитель. Характеристики подаваемого газа должны соответствовать данным, указанным на шильдике с технической информацией (см. раздел 1.3.).



**Перед началом работ по установке свяжитесь с Вашей региональной газовой компанией. Перед началом эксплуатации аппарата проверьте данные о газе, с которым предстоит работать.**

### Настройка на различные типы газа

Для настройки аппарата на различные типы газа необходимо обратиться к квалифицированному монтажнику-установщику. В специальном пластиковом пакете, входящем в комплект поставки, имеются форсунка и шильдик с техданными, подходящими для замены.

#### ЗАМЕНА ФОРСУНОК И РЕГУЛИРОВКА ГОРЕЛОК:

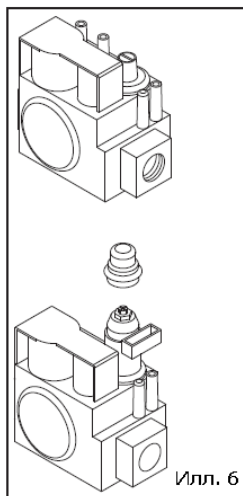
- Для получения доступа к элементам горелки снимите предохранительный щит в нижней части аппарата;
- Ослабьте винт (V-Илл. 5), выкрутите форсунку (A-Fig. 5) и замените её другой согласно Таблице Т;
- Вставьте втулку (B-Илл. 5) для создания зазора Н;
- Вверните и зафиксируйте винт (V-Илл. 5).

**РЕГУЛИРОВКА ГАЗОВОГО КЛАПАНА:**

- Для получения доступа к клапану снимите левую панель аппарата;
- Для работы потребуется манометр с ценой деления 0,2 мбар.

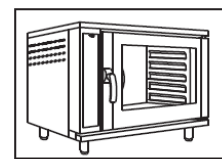
**РЕГУЛИРОВКА ДАВЛЕНИЯ НА ВЫХОДЕ:**

- Частично отверните винт замеров давления на выходе (PU- Fig. 6) и подключите трубку манометра;
- Подайте на аппарат давление согласно значению, указанному в Таблице Т, и номинальное напряжение в соответствии с указанным на шильдике с техданными.
- Запустите аппарат, как то описано в разделе «Инструкции по эксплуатации».



Илл. 6

- Для моделей с электромеханическими органами управления: Снимите колпачок (А-Илл. 6), отрегулируйте давление, поворачивая внутренний винт по часовой стрелке для повышения либо против часовой стрелки для снижения до уровня PU, как то указано в Таблице Т.
- Для моделей с электромеханическими органами управления – в положении максимального пламени – снимите колпачок (А-Илл. 6), отрегулируйте давление, поворачивая гайку (В-Илл. 6) по часовой стрелке для его повышения либо против часовой стрелки для снижения, и отрегулируйте значение, приведённое в Таблице Т, до уровня PU max. Чтобы отрегулировать клапан до значения давления PU min, переведите ручку управления скоростью вентилятора в режим малой скорости и поверните винт (С-Илл. 6) по часовой стрелке для повышения либо против часовой стрелки для снижения давления, при этом удерживая гайку (В-Илл. 6), пока не будет достигнуто минимального значения согласно Таблице Т.



Илл. 5

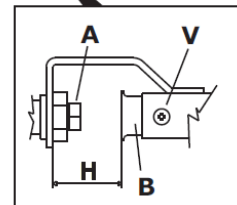


Таблица Т	КАТ.	ГАЗ	P(мбар)	PUмин (мбар)	PUмакс (мбар)	BAKE520...		BAKE1020...	
						9/13,8 кВт		11/16 кВт	
						A(Илл.5)	H(Илл.5)	A(Илл.5)	H(Илл.5)
Венгрия	I <sub>эл</sub>	G20	25	4	9	340	14	375	14
Швейц., ЧР, Исп., СК, Гр. Ирл., Ит., Лит., Порт., Словения, Словакия	II <sub>элв</sub>	G20	20	4	9	340	14	375	14
		G31	37	17	макс (*)	195	18	205	41
Румыния	II <sub>элв</sub>	G20	20	4	9	340	14	375	14
		G31	30	17	макс (*)	195	18	205	41
Польша	II <sub>элв</sub>	G20	20	4	9	340	14	375	14
		G31	37	17	макс (*)	195	18	205	41
Австрия, Швейцария	II <sub>элв/р</sub>	G20	20	4	9	340	14	375	14
		G30/G31	50	13	27,5	195	18	205	41
Алб., Биг, Болг., Дания, Эст, Фин., Хорв., Лит. Латв., Мак, Норв., Рум., Шв., Словения, Укр.	II <sub>элв/р</sub>	G20	20	4	9	340	14	375	14
		G30/G31	28-30	13	макс (*)	195	18	205	41
ЧР, Исп., Гр., Ирл., Ит., Порт., СК, Швейц., Словакия, Турц.	II <sub>элв</sub>	G20	20	4	9	340	14	375	14
		G30/G31	28-30/37	13	макс (*)	195	18	205	41
Германия	II <sub>элл/в/р</sub>	G20	20	4	9	340	14	375	14
		G25	20	6	13	340	14	375	14
		G30/G31	50	13	27,5	195	18	205	41
Нидерланды	II <sub>элв/р</sub>	G25	25	6	13	340	14	375	14
		G30/G31	28-30	13	макс (*)	195	18	205	41
Польша	II <sub>элв/р</sub>	G20	20	4	9	340	14	375	14
		G30/G31	37	13	27,5	195	18	205	41
Исп., Кипр, Мальта, Венгр., Норв.	I <sub>элв/р</sub>	G30/G31	28-30	13	макс (*)	195	18	205	41
Люкс., Бельгия, Франция	I <sub>эл</sub>	G30/G31	28-30/37	13	макс (*)	195	18	205	41
Люксембург	I <sub>эл</sub>	G20	20	4	9	340	14	375	14
Бельгия	I <sub>эл(р)в</sub>	G20/G25	20/25	4/6	9/13	340	14	375	14
Франция	I <sub>элв</sub>	G20/G25	20/25	4/6	9/13	340	14	375	14
Кипр, Мальта	I <sub>элв</sub>	G30	28-30	13	макс (*)	195	18	205	41

макс (\*) = Исключён регулятор давления. Регулировочный винт - в режиме ограничения.

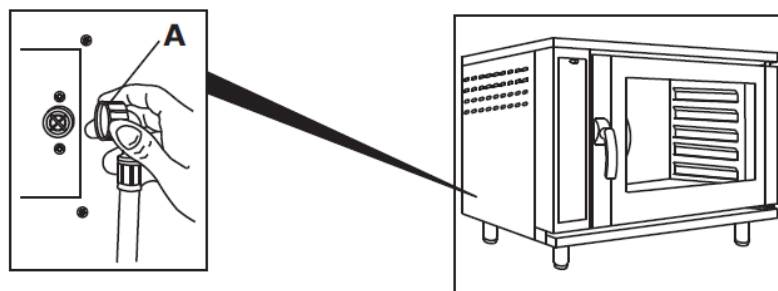
После регулировки проверьте значение давления, выключив аппарат и снова его включив. Снимите трубку манометра PU и затяните винт. Запечатайте крышку А красной эмалью, верните на место пластиковый колпачок и замените старый шильдик с техданными новым с иными данными по типу газа.

### 2.3. Водопровод и вентиляция

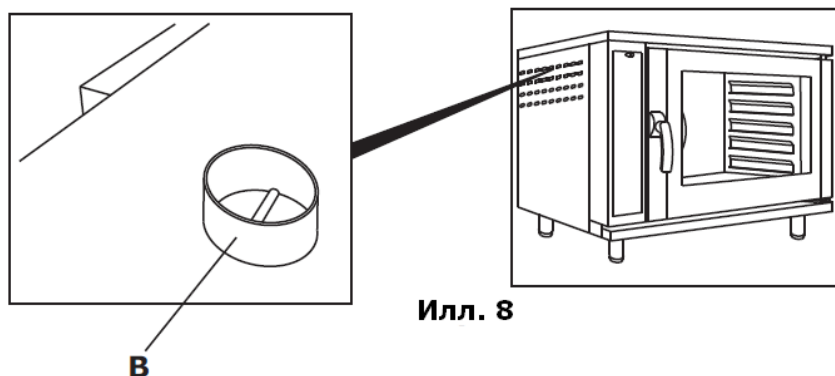
Подключите водопроводную трубку к входу с резьбой  $\frac{3}{4}$  дюйма и закрутите стыковочную шайбу (А - Илл. 7). На контур установите подходящий механический фильтр и запорный вентиль.

Для нормальной работы аппарату требуется вода питьевого качества максимальной жёсткостью 3°F, что предотвратит появление минеральных отложений внутри рабочей камеры.

При необходимости на водопроводную линию устанавливайте смягчители воды с соответствующими характеристиками. Допустимый диапазон давления в водопроводе: минимальный показатель – 200 кПа (2 бар); максимальный – 300 кПа (3 бар).



Илл. 7



Илл. 8

### Вентиляционные отверстия

Вентиляционные отверстия (B-Илл. 8) должны всегда оставаться свободными; не допускается закрывать их посторонними предметами.

## 2.4. Эксплуатация и контроль

### ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ:

- Правильность установки аппарата, то есть его устойчивость и горизонтальное положение;
- Правильность прокладки проводки; соответствие кабелей регулирующим правилам и нормам; наличие многополюсного выключателя; и общее рабочее состояние электрики аппарата и электрической системы его места установки;
- Эффективность систем водоснабжения и пароудаления (следует проверить на предмет возможных утечек);
- Эффективность системы газоснабжения (следует проверить на предмет возможных утечек) и значения рабочего давления (см. Таблицу ниже);
- Эффективность работы системы дымоудаления и вытяжного зонта, если он установлен;

Затем включите духовой шкаф, действуя согласно инструкциям по эксплуатации, и проверьте правильность его функционирования.

ГАЗ	Р мин. (мбар)	Р номинальное (мбар)	Р макс. (мбар)	Примечание
G20	17	20	25	
G20	18	25	33	Венгрия
G25	18	20	25	Германия
G25	20	25	30	Нидерланды
G30	20	28-30	35	Только для группы 3В
G30	25	28-30	35	
G30	25	37	45	Польша
G30	42,5	50	57,5	Швейцария, Австрия, Германия
G31	25	30	35	
G31	25	37	45	

### Функциональная проверка

Включите духовой шкаф, действуя согласно инструкциям по эксплуатации, и проверьте:

- Правильность работы нагревательной системы, системы вентиляции в помещении, средств автоматического управления и контроля, а также работоспособность всех функций аппарата;
- При необходимости см. раздел «Поиск и устранение неисправностей».

### Проверка тепловой мощности газовых духовых шкафов

- Тепловая мощность таких аппаратов по номиналу представлена в Таблице Т (см. раздел 2.2);
- На номинальной тепловой мощности аппарат способен работать только при условии установки правильной форсунки в соответствии с типом подаваемого газа и давления, указанных в Таблице.

### Проверка давления газа, подаваемого в духовой шкаф

Для работы потребуется манометр с ценой деления 0,2 мбар.

- Отверните винт D замеров давления на выходе и подключите манометр;
- Замерьте давление на работающем аппарате;
- Значение должно укладываться в границы значений, указанных в Таблице Т (см. раздел 2.2). В противном случае прервите проверку и свяжитесь со специалистами местной газовой компании;
- Отключите трубку манометра и вверните до упора винт замеров давления на выходе.

### 2.5. Защитные устройства

На аппарате установлены следующие защитные и предохранительные устройства:

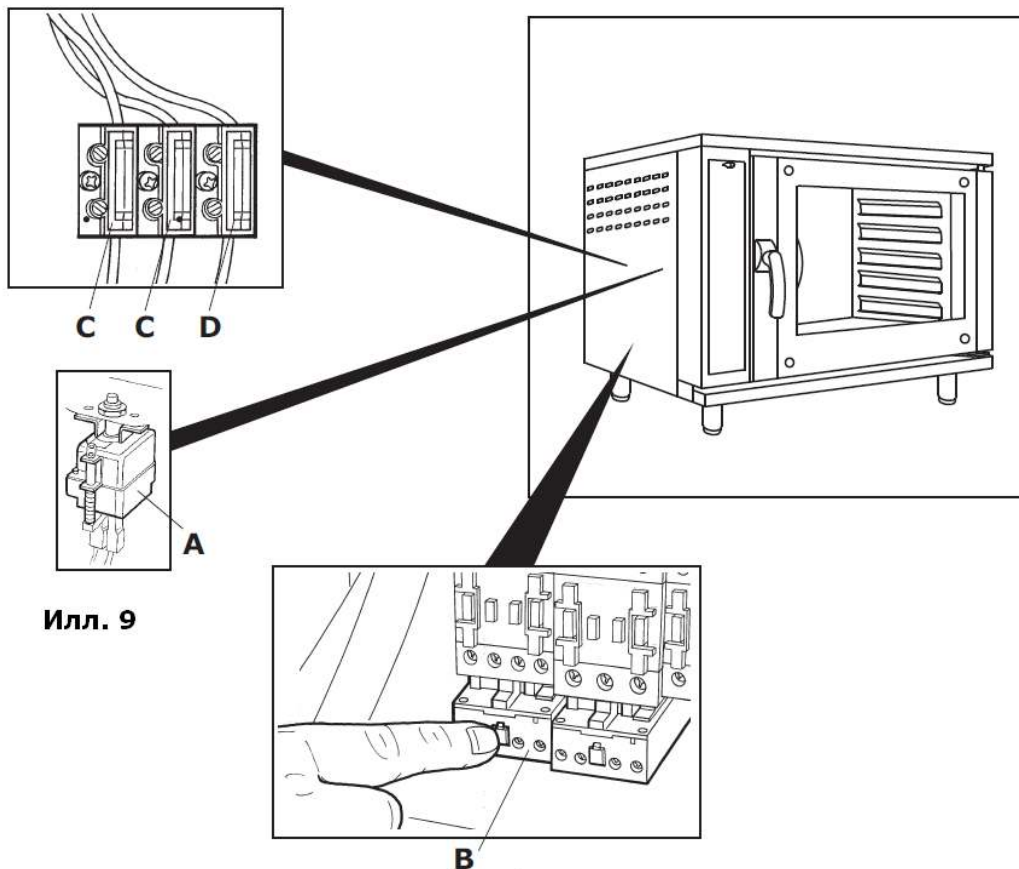
- Предохранительное термореле в рабочей камере – при её перегреве устройство срабатывает, прерывая подачу электропитания на нагревательные элементы;
- Перезагрузить предохранительное термореле (А-Илл.9) можно только вручную, для

чего необходимо нажать красную кнопку. Доступ к термореле можно получить, если снять левую панель аппарата (см. раздел «Замена и регулировка некоторых блоков»). Перед выполнением этой операции убедитесь в том, что подача электропитания на аппарат прекращена.

- Ручная перезагрузка прерывателя тепловой перегрузки (В), не допускающего перегрузки вентиляторного электродвигателя;
- Дверной концевой микровыключатель: при открывании дверцы происходит выключение шкафа, его системы нагрева и вентиляторного электродвигателя рабочей камеры;
- 2 предохранителя на 2А (С) и, возможно, 1 предохранитель на 1А регулирования пламени D;
- Защитные решётки для предотвращения доступа к подвижным деталям в рабочей камере;
- Кнопка сброса подачи газа в случае появления неисправностей в газовой сети, например, при прекращении подачи газа. Если система нагрева не запускается после нескольких попыток, это может означать отказ в самой системе.

**ВНИМАНИЕ!**

Операции по перезагрузке должны проводиться квалифицированным техническим персоналом и только после того, как будут устранены причины, вызвавшие срабатывание предохранительных устройств.



Илл. 9

## 2.6. Поиск и устранение неисправностей

Отсутствует разогрев рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сработало предохранительное термореле.</li> <li>• Неисправно реле терморегулятора.</li> <li>• Неисправен разъём нагревательных элементов.</li> <li>• Неисправен таймер.</li> <li>• Отсоединились провода э/питания нагревательных элементов либо сгорели предохранители.</li> <li>• Дефектно устройство регулирования пламени либо неисправны запальные электроды горелки.</li> <li>• Отсутствует подача газа либо неправильное давление в сети подачи газа.</li> <li>• Засорены отверстия в горелке либо в форсунке, либо засорён питающий газопровод.</li> <li>• Неисправен двигатель.</li> <li>• Не закрыта плотно дверца либо неисправен дверной концевой микровыключатель.</li> </ul>
Неверное регулирование температуры	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неисправен термометр.</li> <li>• Неисправно реле терморегулятора.</li> <li>• Сломан корпус термореле либо он не на месте.</li> </ul>
Не работает электродвигатель вентилятора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сработал прерыватель тепловой перегрузки.</li> <li>• Отсоединились провода или сгорели предохранители.</li> <li>• Неисправен конденсатор.</li> <li>• Не закрыта плотно дверца.</li> <li>• Неисправен таймер вентилятора.</li> <li>• Не подаётся электропитание.</li> </ul>
Аппарат не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сгорели дополнительные предохранители.</li> <li>• Сработал прерыватель тепловой перегрузки двигателя.</li> <li>• Неисправен дверной концевой микровыключатель.</li> <li>• Неправильная полярность вилки силового шнура (в газовых духовых шкафах).</li> </ul>

## 2.7. Замена и регулировка некоторых блоков



### **ВНИМАНИЕ!**

Замена и регулировка блоков аппарата относится к разряду внепланового ТО, а, значит, должна производиться силами авторизованного монтажника-установщика. Перед началом любых работ по ремонту и ТО не забывайте обесточивать аппарат. Перекрывайте также водопроводный и газовый краны.

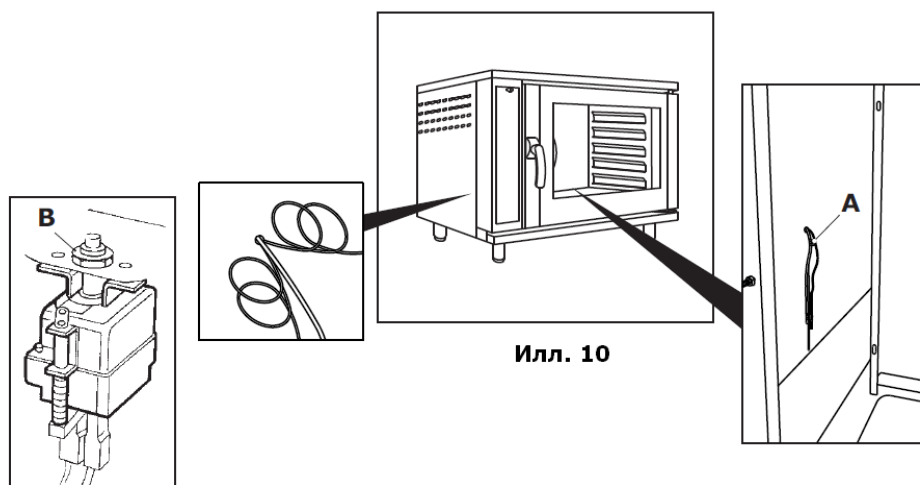


Перед окончанием работ не забудьте восстановить и вернуть на место все уплотнения, прокладки и экранирующие элементы.

## Замена термореле

Термочувствительные элементы (ТЧЭ) термореле расположены в рабочей камере слева, позади опор под противни:

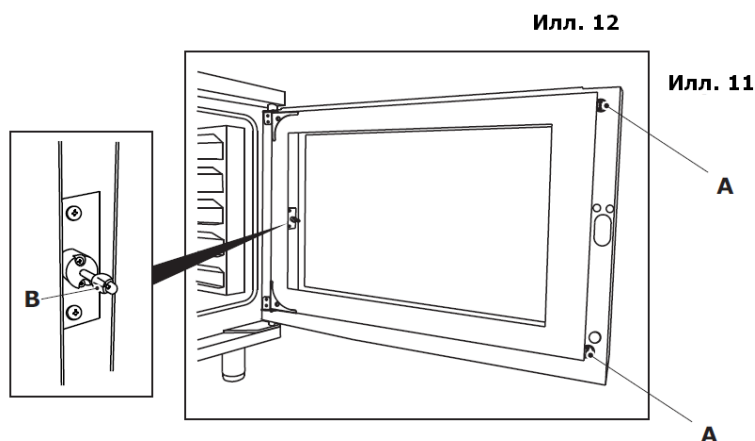
- Снимите левую боковую панель аппарата;
- Выкрутите небольшие крюки ТЧЭ, находящиеся внутри рабочей камеры (А-Илл. 10);
- Снимите провод термореле и выкрутите держатель (В) предохранительного термореле, а также винты термореле рабочей камеры, которые находятся на задней стенке панели управления;
- Установите ТЧЭ на место, убедившись в том, что тонкие проводки в рабочей камере не короче 3 см, восстановите опоры с отверстиями, а также соединения.



## Освещение рабочей камеры

Выполните следующее:

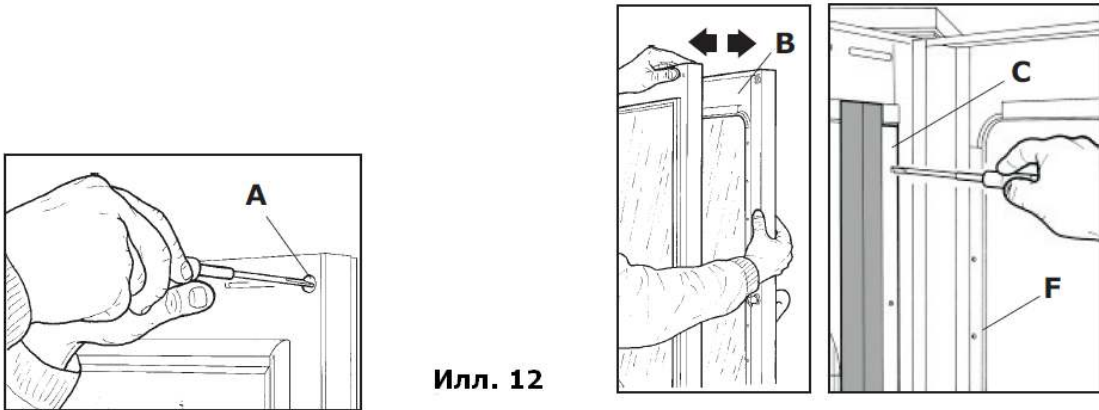
- Откройте дверцу аппарата (Илл. 11);
- Поверните пластмассовые зажимы (А), удерживающие внутреннюю стеклянную панель на месте, и откиньте её на её петлях;
- Замените лампу (В);
- Верните все детали на место, действуя в обратном порядке.



## Освещение рабочей камеры (ВАКЕ 1600...)

Выполните следующее:

- Откройте дверцу аппарата (Илл. 12);
- Выкрутите внутренние крепёжные винты (А-Илл. 12);
- Разделите две части дверцы (В-Илл.12);
- Снимите профиль (С-Илл.12) и замените лампы;
- Верните все детали на место, действуя в обратном порядке.



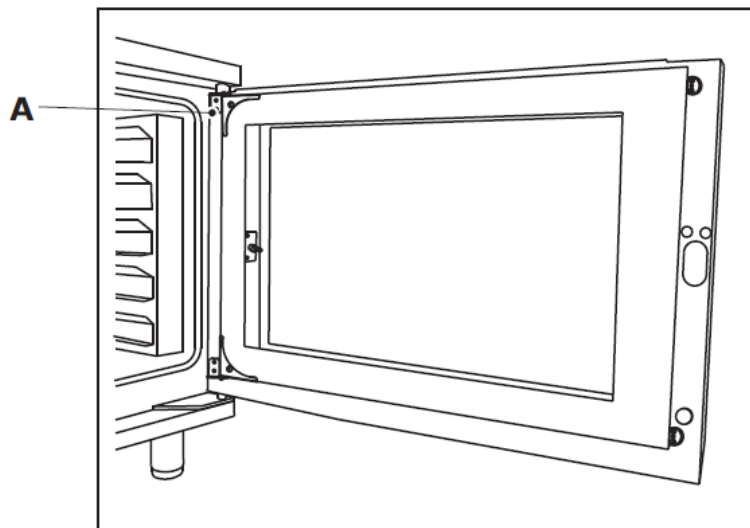
Илл. 12

## Стекло двери

### Внутреннее стекло

Выполните следующее:

- Откройте дверцу аппарата (Илл. 13);
- Ослабьте стопорный винт (А) верхней петли внутреннего стекла и снимите последнее;
- Замените его новым и верните на место все детали.

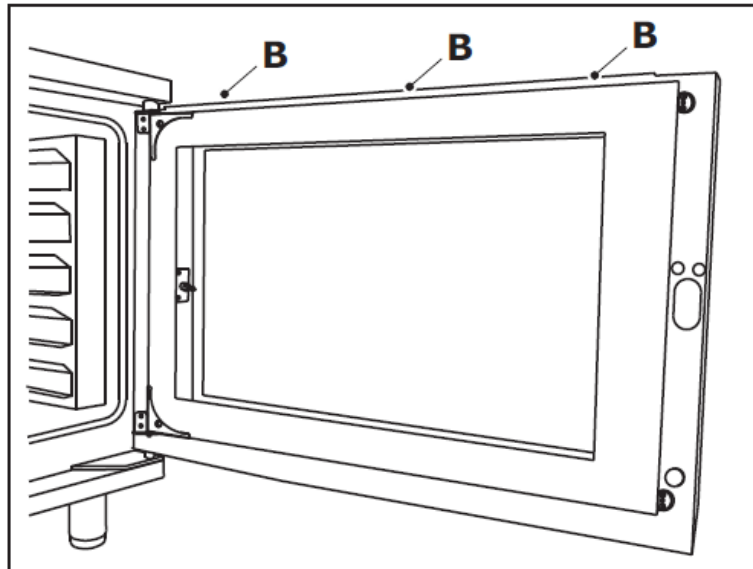


Илл. 13

### Внешнее стекло

Выполните следующее:

- Откройте дверцу аппарата (Илл. 14);
- Ослабьте стопорный винт (В) на дверце;
- Вытащите стекло наружу;
- Замените его новым и верните на место все детали в обратном порядке.

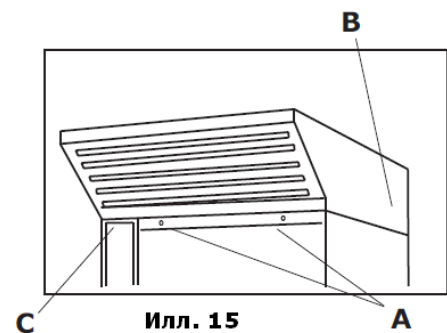


**Илл. 14**

### Стекло двери (ВАКЕ1600...)

Для замены стеклянной дверцы необходимо снять зонт, для чего:

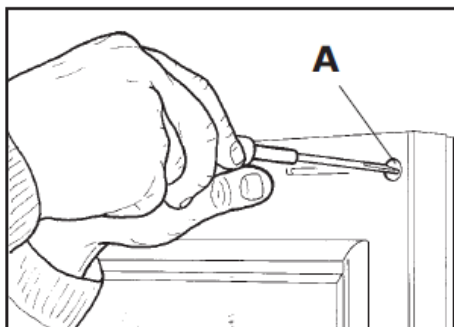
- Снимите левую панель духового шкафа;
- Выкрутите два винта в верхней передней части (А-Илл. 15);
- Выкрутите два винта в верхней задней части (В-Илл. 15);
- При необходимости, удалите шток двустворчатого клапана и выкрутите винты под верхней частью панели управления (С-Илл. 15).



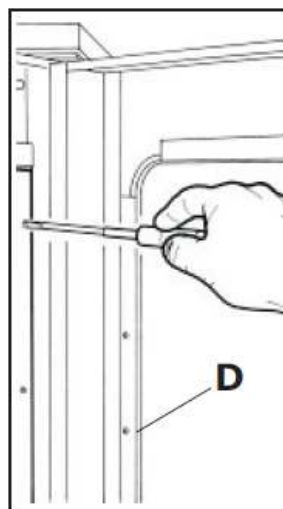
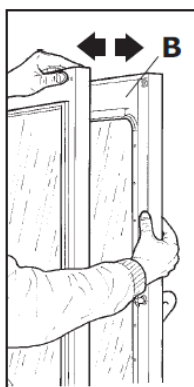
**Илл. 15**

### Внутреннее стекло

- После снятия зонта отключите провода от верхней петли дверцы;
- Выкрутите верхнюю петлю, снимите дверцу наиболее удобным для себя способом и выкрутите винты (A-Fig. 16);
- Разделите две части дверцы (B-Fig. 16);
- Удалите уплотнитель (C-Fig. 16);
- Под посадочным местом уплотнителя находятся винты, которые следует выкрутить, чтобы снять внутреннее стекло.



Илл. 16



### Внешнее стекло

- После снятия зонта отключите провода от верхней петли дверцы;
- Выкрутите верхнюю петлю, снимите дверцу и выкрутите винты (A-Fig. 16);
- Разделите две части дверцы (B-Fig. 16);
- Выкрутите последние видимые на дверце винты (D-Fig. 16);
- Удалите внешнее стекло.

## Вентилятор и электродвигатель

Выполните следующее:

- Откройте дверцу аппарата;
- Удалите опоры стоек (А-Илл. 17) и защитную решётку вентилятора (В-Илл. 17);
- Выкрутите стопорную гайку вентилятора (С-Илл. 17), поворачивая её по часовой стрелке, и снимите вентилятор с помощью подходящего съёмника (поставляется по заказу).

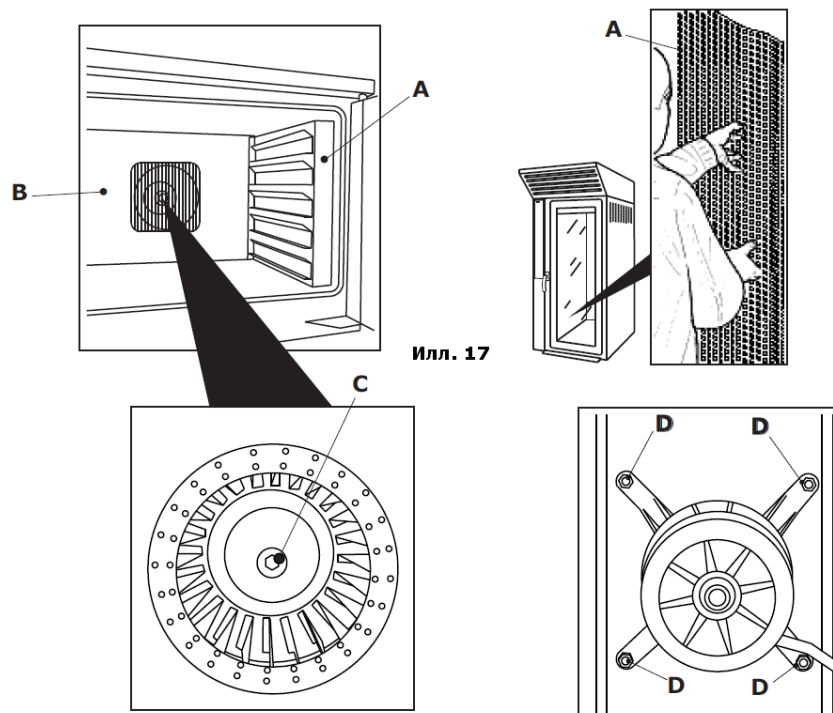
Выполните следующее:

- Снимите заднюю и боковую панели;
- Отключите силовые провода двигателя;
- Выкрутите 4 гайки (D-Илл. 17), фиксирующие двигатель, и снимите его;
- Замените двигатель новым и верните на место все детали в обратном порядке.



**ОСТОРОЖНО!**

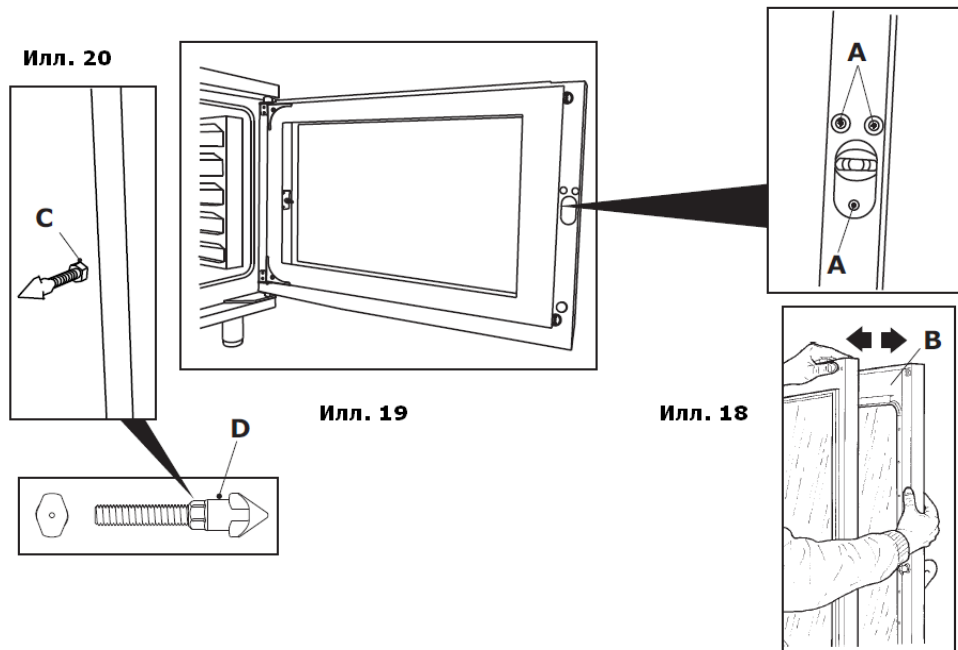
Не деформируйте вентилятор в ходе монтажа/демонтажа.



## Рукоятка и фиксатор

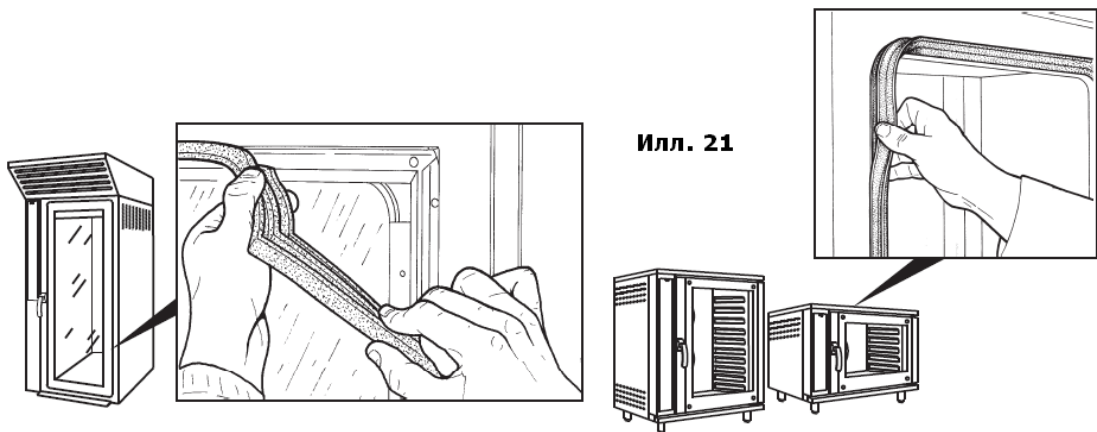
Выполните следующее:

- В модели ВАКЕ1600... разделите две части дверцы (В-Fig. 18);
- Выкрутите винты (А-Илл. 19);
- Замените рукоятку и верните все детали на место в обратном порядке;
- При необходимости корректировки закрывания дверцы рукояткой поверните гайку (С-Илл. 20) фиксатора по часовой либо против часовой стрелки; при этом обращайте внимание на правильное положение верхней части фиксатора (D-Илл. 20).



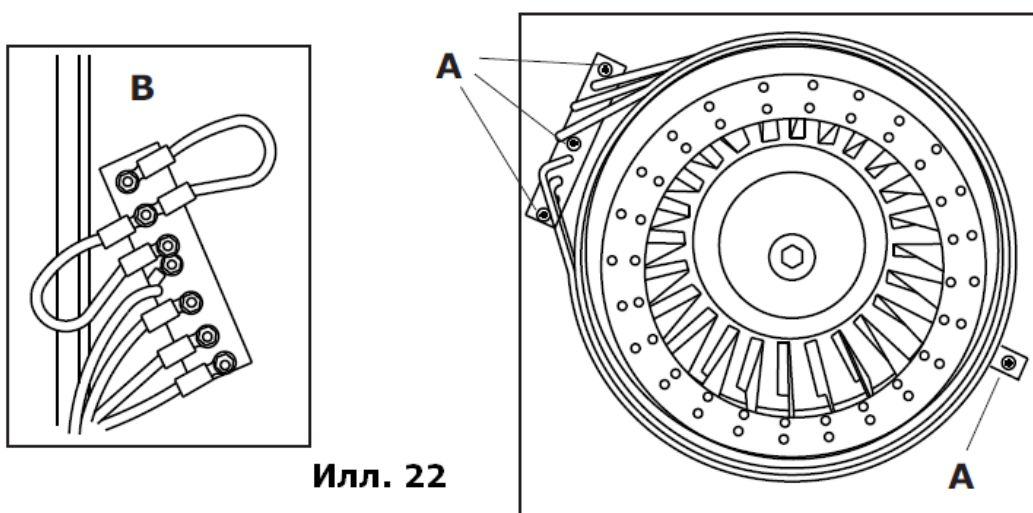
### Дверное уплотнение

Дверная прокладка запрессована в углубление, поэтому снимать её следует, вытаскивая из углубления; устанавливать новую – запрессовывая ровно на место старой (Илл. 21).  
Эту операцию необходимо проводить руками, в противном случае есть риск повреждения материала уплотнения.



### Нагревательные элементы рабочей камеры

- Для отключения электрических соединений нагревательных элементов (А) снимите заднюю стенку духового шкафа.
- Для доступа к нагревательным элементам удалите опоры стоек (А-Илл. 17) и защитную решётку вентилятора (В-Илл. 17).
- Выкрутите винты (А-Илл. 22), крепящие фланцы нагревательных элементов к рабочей камере.
- Отсоедините силовой провод (В-Илл. 22), замените нагревательные элементы новыми и верните все детали на место в обратном порядке. Не забудьте установить силиконовые прокладки, там, где это необходимо (применяйте исключительно те из них, что выдерживают температуру до 300°C).

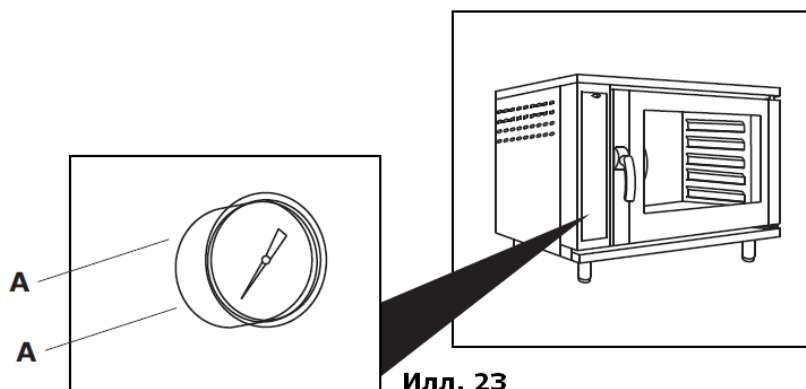


Илл. 22

### Термометр

Выполните следующее:

- Снимите левую боковую панель аппарата;
- Выкрутите гайки термометра (А-Илл. 23) и снимите ТЧЭ, входящий в рабочую камеру;
- Замените его новым, установите ТЧЭ в рабочей камере и закрутите гайки.

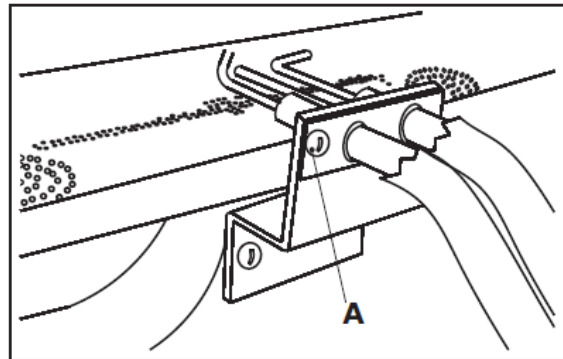


Илл. 23

## Зажигательные электроды

Выполните следующие операции под аппаратом и с левой его части:

- Полностью обесточьте духовой шкаф и снимите его левую боковую панель;
- Снимите предохранительный щит горелки под аппаратом и саму горелку;
- Отсоедините провода;
- Открутите крепёжные винты (А-Илл. 24) группы электродов и снимите её;
- Замените электроды новыми, сохранив правильное их положение, и верните на место предохранительный щит с горелкой;
- Подключите провода.



Илл. 24

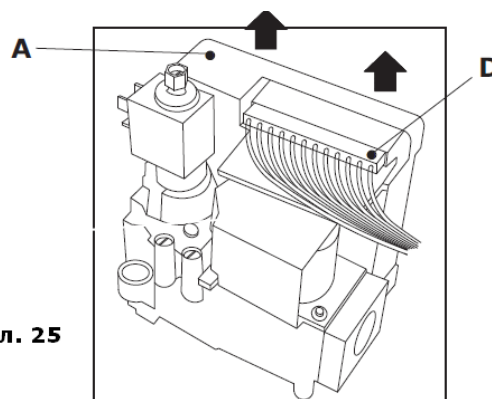
## Устройство стабилизации пламени и газовый клапан

**Для замены устройства стабилизации пламени:**

- Полностью обесточьте аппарат и снимите его левую боковую панель;
- Снимите байонетное устройство стабилизации пламени (А-Илл. 25), закреплённое на клапане; отключите остальные электрические провода (D-Илл. 25);
- Замените устройство, зафиксировав его на клапане, и подключите клеммную колодку.

**Для замены газового клапана:**

- Полностью обесточьте аппарат и снимите его левую боковую панель;
- Отключите соединение с трубками горелки;
- Снимите байонетное устройство стабилизации пламени; отключите остальные электрические провода;
- Выкрутите винты, крепящие газопусковое устройство шкафа;
- Замените клапан, действуя в обратном порядке, и верните прокладки на место.



Илл. 25

## Глава III – Инструкции по эксплуатации

### 3.1. Предварительные уведомления

- Аппарат предназначен для профессионального применения; работать с ним имеет право только персонал, прошедший обучение.
- Аппарат должен использоваться исключительно в целях приготовления пищевых продуктов. Любое иное его применение не допустимо.
- Все работы по установке и внеплановому ТО производятся только авторизованным персоналом с необходимым уровнем профессиональной подготовки.
- Рекомендуется проводить регулярные технические осмотры аппарата.
- Для производства ремонтных работ связывайтесь только с авторизованными Центрами технической поддержки; для замены применяйте исключительно оригинальные запчасти.
- В случае отказа или неисправности полностью обесточьте аппарат, отключив рубильник на линии его электропитания, и перекройте краны его водо- и газоснабжения. Для производства ремонтных работ свяжитесь с авторизованным Центром техподдержки.
- От пользователя требуется проводить только текущее ТО, в частности, следить за общей эффективностью работы духового шкафа и производить его ежедневную чистку/мойку.
- Внимательно прочитайте настоящее Руководство. Оно содержит все нужные сведения, которые могут понадобиться Вам для правильной эксплуатации и обслуживания аппарата.
- Руководство необходимо сохранять в нормальном для работы с ним состоянии.
- Перед включением духового шкафа поверхности, вступающие в соприкосновение с пищевыми продуктами, необходимо подвергнуть тщательной чистке.



Детали, помеченные таким знаком, во время работы разогреваются до очень высоких температур. Будьте осторожны и – при необходимости – надевайте защитные рукавицы!



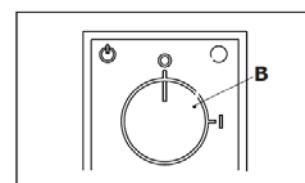
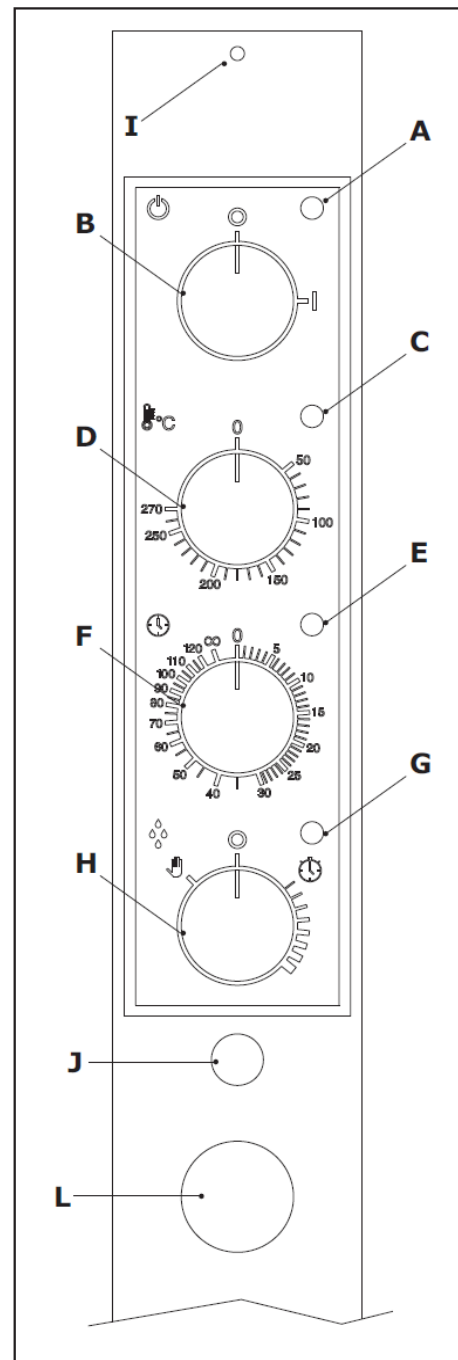
Ни в коем случае не мойте холодной проточной водой рабочую камеру аппарата и его стеклянную дверцу, если их температура выше 70°C.



Несоблюдение указанных требований освобождает Производителя от всех его обязательств.

### 3.2. Панель управления. Инструкции по управлению духовым шкафом вручную

- A** Зелёный контрольный индикатор наличия электропитания
- B** Сетевой выключатель
- C** Оранжевый контрольный индикатор работы термореле
- D** Терморегулятор термической обработки пищевых продуктов
- E** Оранжевый контрольный индикатор таймера
- F** Таймер
- G** Оранжевый контрольный индикатор увлажнителя
- H** Ручка управления увлажнителем
- I** Открытие/закрытие выпускного клапана
- J** Кнопка сброса подачи газа (только в газовых духовых шкафах)

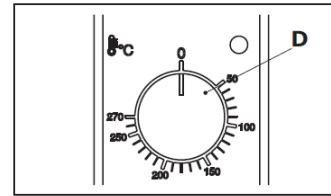


#### Включение/выключение духового шкафа

После подачи на аппарат электропитания режим его работы определяется посредством позиционирования ручки В. Для включения шкафа переведите её в положение «I»; для выключения - в положение «0».

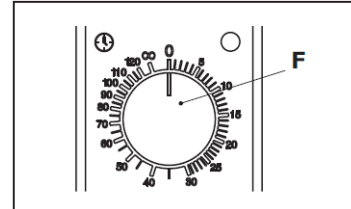
## Температура

Значение температуры устанавливается с помощью терморегулятора D. Поверните ручку по часовой стрелке и установите требуемое значение по шкале.



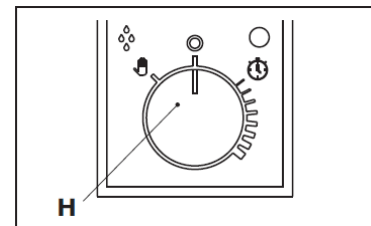
## Время приготовления

Время приготовления устанавливается с помощью таймера F. Поверните ручку по часовой стрелке и выберите нужное значение по шкале. В конце шкалы имеется символ ∞. Это означает, что аппарат способен работать в течение неопределённого периода времени.



## Увлажнение

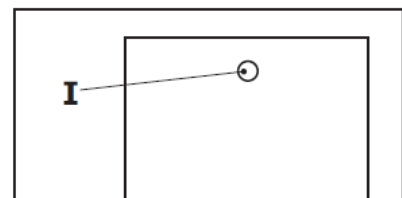
Ручка H регулятора увлажнения даёт возможность подачи в рабочую камеру дополнительного объёма пара. При этом её поворот против часовой стрелки приведёт к непрерывной подаче пара до тех пор, пока она не будет возвращена в исходное положение.



Поворот кнопки по часовой стрелке означает возможность добавления в рабочую камеру влаги через регулярные отрезки времени и с возрастающей интенсивностью.

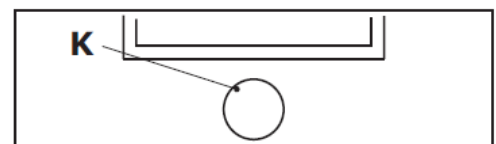
## Управление пароподачей вручную посредством двустворчатого клапана

Управление пароподачей в этом случае производится посредством штока, фиксируемого в двух положениях. Для того чтобы открыть клапан, находящийся сверху аппарата, и пропустить воздух внутрь рабочей камеры полностью вытяните вышеупомянутый шток.



## Кнопка сброса подачи газа

В случае появления сигнала сброса подачи газа нажмите кнопку J и удерживайте её в таком положении не менее 2 секунд. Если это происходит регулярно, не пытайтесь перезагружать систему газоподачи, но найдите причину.



### 3.3. Краткие инструкции по эксплуатации

Перед работой рабочую камеру следует разогреть. Для этого выполните следующее:

- Включите аппарат в смешанном режиме (см. раздел 3.2);
- Установите среднее значение температуры, к примеру, 200°C;
- Установите время, около 10 минут;



- После автоматической остановки аппарата раздастся звуковой сигнал, означающий готовность духового шкафа к началу приготовления продукта.



**Перед началом термообработки продукта рабочую камеру аппарата следует разогреть согласно вышеизложенным инструкциям.**



**Несоблюдение указанных требований освобождает Производителя от всех его обязательств.**

### **Конвекционный режим**

Такой режим подходит для приготовления жаркого быстрого приготовления, мяса на гриле, продуктов в панировочных сухарях/тёртом сыре и т.д. Выполните следующее:

- Поместите продукт на противень или решётку в рабочей камере;
- Установите температуру (к примеру, 180°C);
- Установите время приготовления;
- При необходимости подайте в рабочую камеру порцию пара;
- При необходимости удалите влагу из рабочей камеры, для чего откройте двустворчатый клапан, находящийся наверху аппарата, вытянув его шток вручную.
- По истечению установленного времени будет подан звуковой сигнал, и аппарат остановится автоматически.



#### **ВНИМАНИЕ!**

**Духовой шкаф не оборудован дренажным каналом.**

### **Действия по окончанию работы с духовым шкафом**

В конце процесса термообработки продукта аппарат следует выключить и промыть, для чего:

- Переведите ручки управления в положение «О»;
- Переведите ручку управления В в положение «О» - аппарат выключится;
- Перекройте водяной и газовый вентили. Отключите рубильник.

### **3.4. Чистка и текущее обслуживание**

В целях поддержания высокого уровня эксплуатационных характеристик, гигиены и эффективности функционирования духовые шкафы необходимо чистить ежедневно. При возникновении неисправности не пытайтесь устранять её собственными силами – свяжитесь с сервис-центром, который займётся решением проблемы. Не пытайтесь также разбирать аппарат – все работы должны производиться техническим персоналом, имеющим специальную подготовку.

**Для проведения регулярных чисток/моек аппарата следуйте представленным ниже инструкциям:**

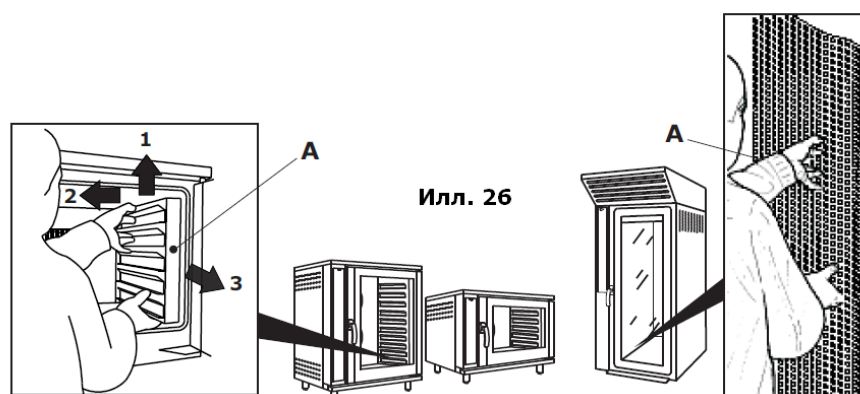
- Перед производством работ по чистке/мойке шкафа отключите рубильник на линии электропитания; перекройте водяной и газовый вентили и дождитесь, пока аппарат остынет; удалите пыль и остаточное защитное и/или производственное масло;

- Стальные части аппарата протирайте один раз в день тёплой водой либо водным раствором подходящих моющих средств, после чего тщательно промывайте чистой водой и насухо вытирайте. Не применяйте моющие средства, содержащие хлор (отбеливатели, соляную кислоту и т.д.); воздержитесь также от использования тонкой спрессованной стальной стружки, щёток и скребков, которые способны вызвать появление ржавчины;
- Не оставляйте какие-либо пищевые продукты на стальных деталях; особенно это касается кислотосодержащих продуктов, таких как соль, уксус, лимон. Кислота может повредить стальное покрытие;
- Не мойте аппарат проточной водой, например, из шлангов: влага может проникнуть внутрь духового шкафа, что способно повлиять на его безопасную эксплуатацию. Используйте только влажную тряпку, после чего насухо вытирайте вымытые поверхности; удаляйте также с корпуса пыль, остаточное защитное и/или производственное масло;
- Не применяйте агрессивные вещества, например, соляную кислоту, для чистки опорных поверхностей под аппаратом: это способно привести к опосредованному повреждению его нижней части;
- При перемещении горячих противней и посуды рекомендуется использование рукавиц;
- Не реже одного раза в год рекомендуется проводить технический осмотр аппарата. Для этого вызывайте авторизованного технического специалиста.

### Чистка/мойка рабочей камеры

В конце каждого рабочего дня рабочую камеру при температуре ниже 50-60°C необходимо подвергать чистке/мойке, для чего:

- При необходимости снимите опоры противней: их можно вымыть отдельно без опасности касания и повреждения ТЧЭ, находящихся на левой стенке рабочей камеры (А-Илл. 26);
- Обработайте камеру подходящим жирорастворяющим моющим средством пищевого качества из пульверизатора;
- Закройте дверцу и выждите 15-20 минут, пока моющее средство не сделает своё дело;
- Промойте рабочую камеру мягкой губкой и чистой водой;
- Для просушки рабочей камеры запустите конвекционный режим при 150°C.



**ВНИМАНИЕ!**

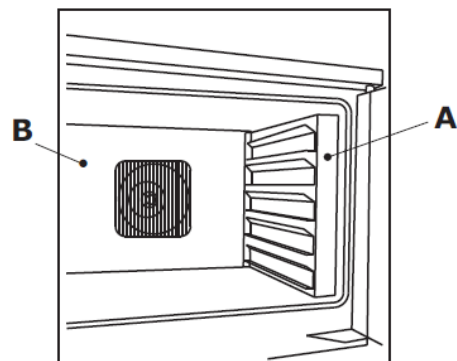
Духовой шкаф не оборудован дренажным каналом; периодически опорожняйте каплеуловитель под дверцей.

**Чистка вентилятора и нагревательной системы**

В целях предотвращения появления загрязнений электрические элементы и вентилятор подлежат регулярной чистке: чем дольше грязь будет накапливаться на них, тем сложнее будет потом её удалить.

Выполните следующее:

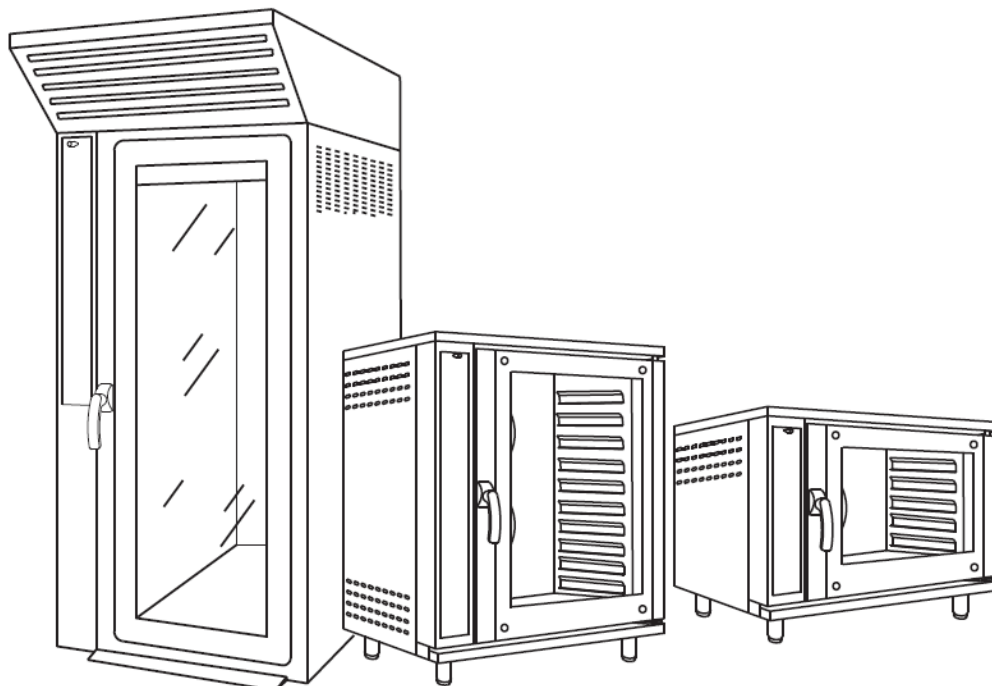
- Снимите опоры противней (А-Илл. 27) и защитную решётку вентилятора (В-Илл. 27);
- Выполните операции, описанные в предыдущем разделе «Чистка/мойка рабочей камеры»;
- Верните на место защитную решётку вентилятора и опоры противней.

**Илл. 27**

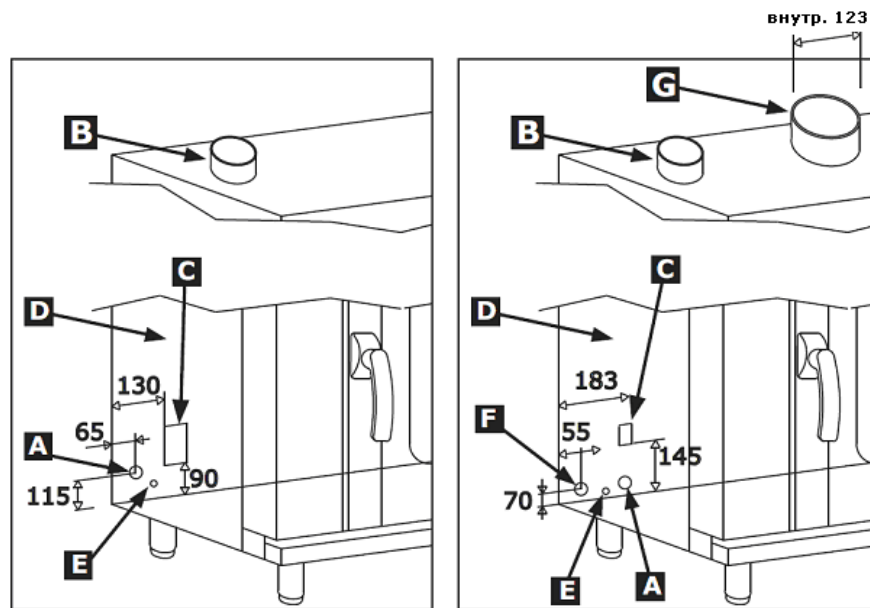
Производитель не несёт никакой ответственности за последствия несоблюдения действующих регулирующих норм и правил, направленных на предотвращение несчастных случаев и правильную утилизацию отходов в стране установки аппарата. Производитель оставляет за собой право на изменение вышеприведённых требований в любое подходящее ему время.

## Глава IV – Схемы общего назначения

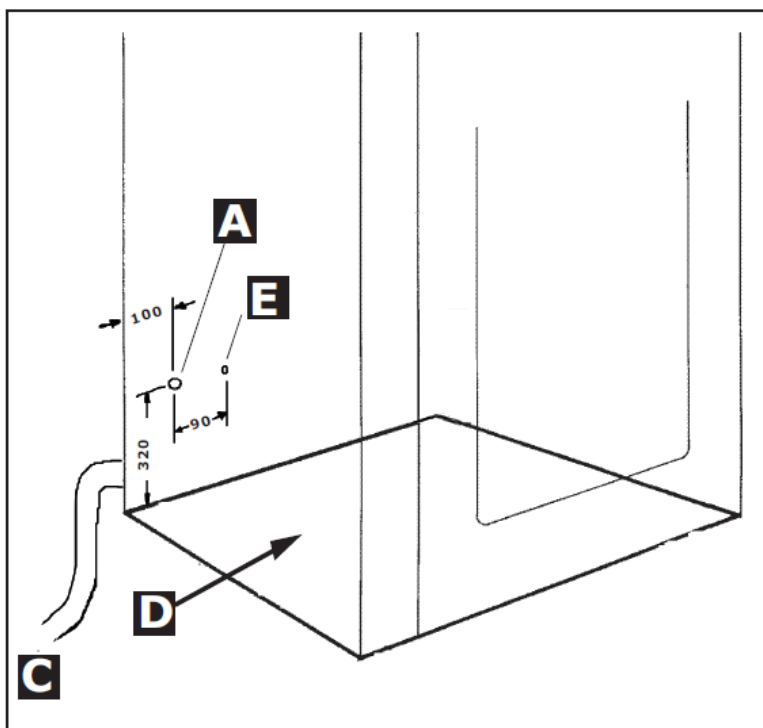
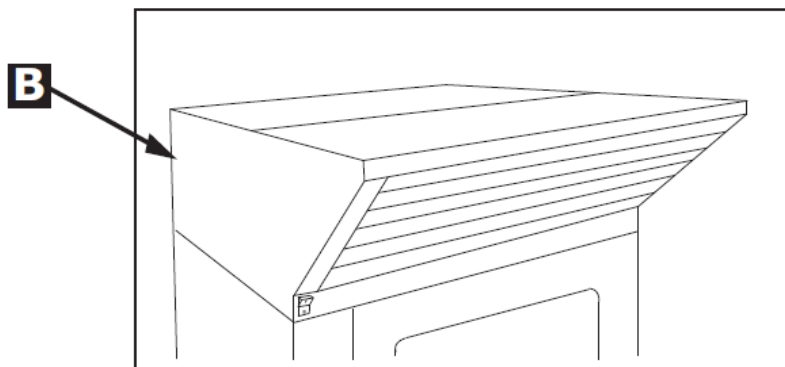
### 4.1. Запасные части, покомпонентные чертежи



## 4.2. Установочные чертежи



<b>A</b>	Вход трубы $\frac{3}{4}$ дюйма подачи декальцинированной воды
<b>B</b>	Выпускной клапан
<b>C</b>	Электропитание
<b>D</b>	Левая съёмная панель
<b>E</b>	Точка установки эквипотенциального выключателя
<b>F</b>	Подача газа
<b>G</b>	Дымоотвод



<b>A</b>	Вход трубы 3/4 дюйма подачи декальцинированной воды
<b>B</b>	Выпускной клапан. Внутренний диаметр 120 мм.
<b>C</b>	Электропитание
<b>D</b>	Левая съёмная панель
<b>E</b>	Точка установки эквипотенциального выключателя