



# MAKSAN

Endüstriyel Mutfak Ekipmanları



**МКДФ-10 МИНИ РОТАЦИОННАЯ ПЕЧЬ**

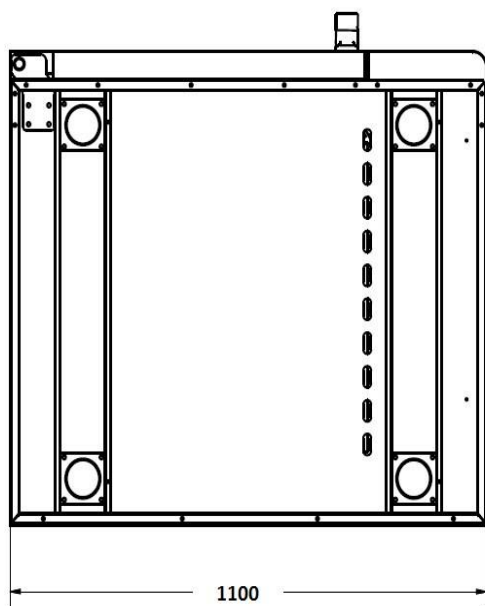
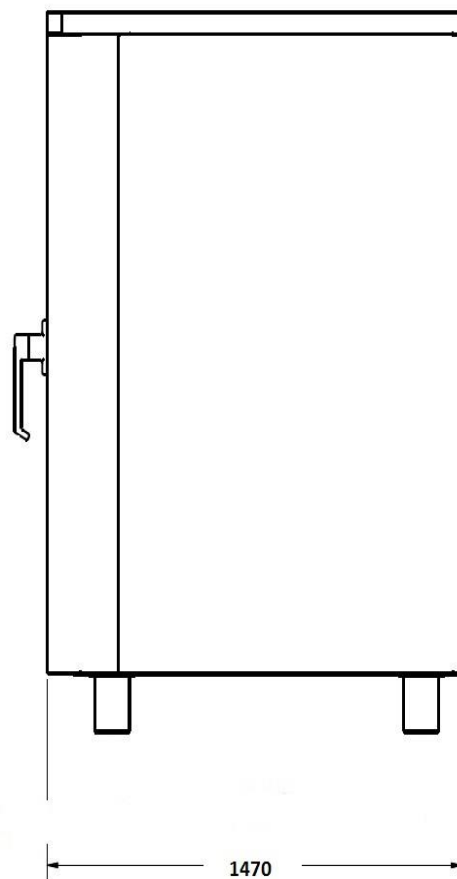
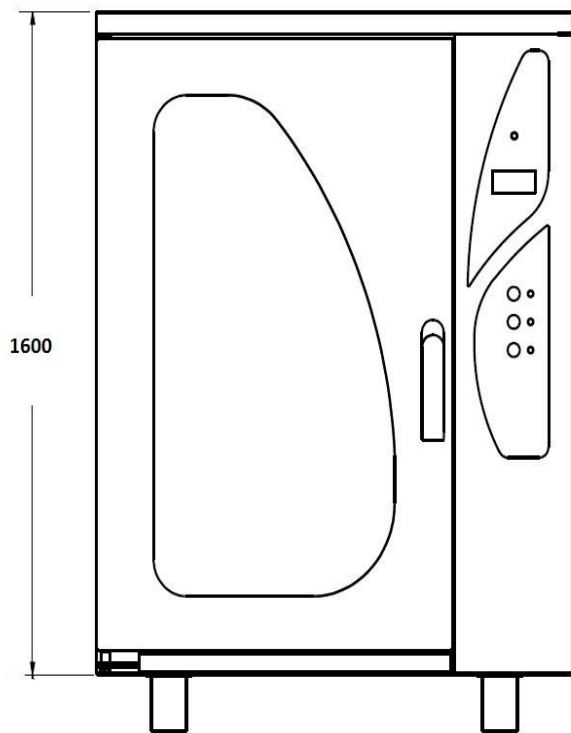
## **МКДФ-10 (400X600)**

УСТАНОВКА, ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ



**2020 TLM 020 0048**  
**ED. NO: 1**





**МКДФ-10**

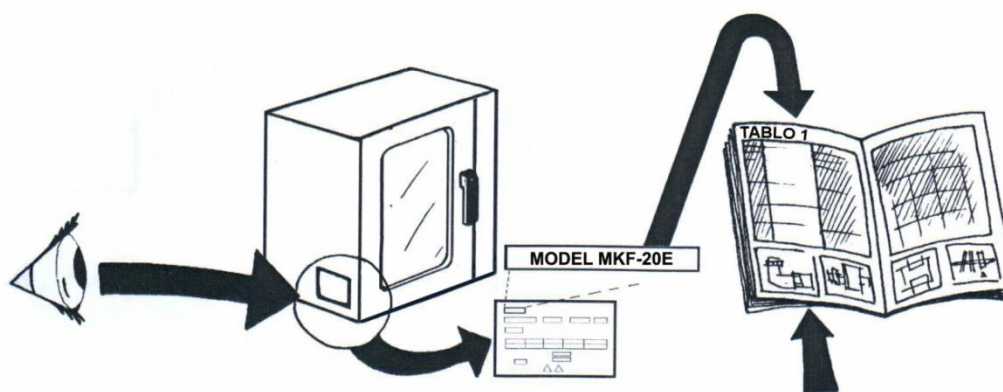
## **ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РОТАЦИОННАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

-	Схемы установки.....	15
-	Идентификация устройства.....	15
<b>I.</b>	<b>ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....</b>	<b>17</b>
1.	Описание прибора.....	17
2.	Основные компоненты (детальные схемы).....	17
-	Таблица 1: Технические данные.....	18
3.	Меры предосторожности.....	19
4.	Защита окружающей среды.....	20
<b>II.</b>	<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ.....</b>	<b>21</b>
1.	Место установки.....	21
2.	Расположение.....	21
3.	Электрическое подключение.....	22
4.	Подключение к водопроводу.....	22
5.	Устройства безопасности.....	22
6.	Эксплуатационный тест.....	22
7.	Обслуживание.....	36
8.	Поиск и устранение неисправностей.....	38
9.	Расположение основных компонентов.....	38
<b>III.</b>	<b>ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.....</b>	<b>39</b>
1.	Описание панели.....	39
-	Использование печи.....	40
2.	Введение в эксплуатацию.....	40
3.	Циклы приготовления.....	40
4.	Выключение печи в случае неисправности.....	41
5.	Уход и обслуживание.....	41
<b>IV.</b>	<b>ИЗОБРАЖЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....</b>	<b>187</b>

### Идентификация устройства



## **I. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

### **1. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА**

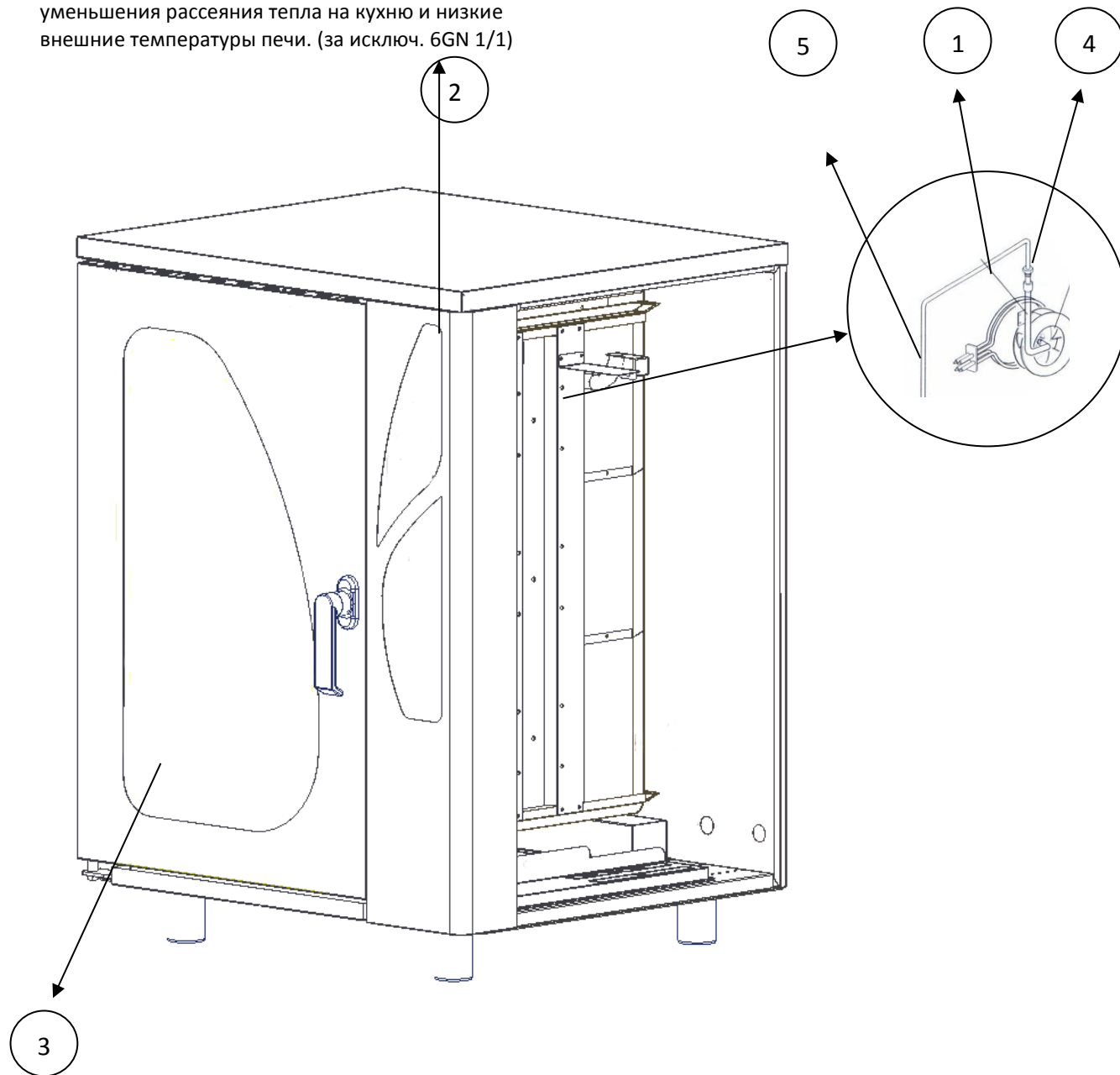
Для получения более подробной информации о модели, которой вы владеете, обратитесь к таблице 1 «Технические данные».

Прибор имеет следующие особенности:

- Регулировка температуры.
- Термостатический термощуп для измерения внутренней температуры продуктов (внутренний температурный зонд) (доступен не во всех моделях).
- Освещение камеры печи.
- Дверца печи с двойным остеклением для уменьшения рассеяния тепла на кухню и низкие внешние температуры печи. (за исключ. 6GN 1/1)

## 2. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- 1 .....сопротивление
- 2 .....панель управления
- 3 .....дверца со стеклом
- 4 .....вентилятор камеры печи
- 5 .....инжектор воды



## ТАБЛИЦА 1: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

<b>НАИМЕНОВАНИЯ</b>	<b>МКДФ-10</b>
<b>Тип противней</b>	<b>600X400</b>
<b>МОДЕЛЬ</b>	<b>МКДФ-10</b>
<b>ВХОДНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ (В)</b>	<b>380...400 3N~</b>
<b>ЧАСТОТА (Гц)</b>	<b>50 / 60</b>
<b>Потребление электроэнергии (кВт)</b>	<b>28</b>
<b>ИНТЕНСИВНОСТЬ ТОКА</b>	<b>43</b>
<b>Сечение кабеля питания (мм)</b>	<b>5X6</b>
<b>Мощность двигателя вентилятора (кВт)</b>	<b>1,2</b>
<b>Мощность конвекции (кВт)</b>	<b>27</b>
<b>Максимальная вместимость продуктов (кг)</b>	<b>60</b>

**Данные об уровне шума:** Шум, создаваемый функциональными компонентами приборов, описанных в этом руководстве, не превышает 60 дБ (А).


### **3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Следующие символы используются в руководстве для обозначения и идентификации различных типов опасностей:

	ОСТОРОЖНО! УГРОЗА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ И БЕЗОПАСНОСТИ ОПЕРАТОРА
	ОСТОРОЖНО! ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ТОКА СОДЕРЖИТ ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ
	ОСТОРОЖНО! ЕСТЬ ЭЛЕМЕНТ, ПОВРЕЖДАЮЩИЙ МАШИНУ

- Перед установкой и вводом в эксплуатацию прибора внимательно прочтите это руководство по эксплуатации, в котором содержится важная информация о безопасности, эксплуатации и техническом обслуживании прибора.
- Храните данное руководство по эксплуатации в безопасном месте.



	<b>Важно:</b> Установка и техническое обслуживание устройства должны выполняться только авторизованным сервис центром.
--	--

- Этот прибор специально разработан для приготовления пищи. Любое другое использование считается ненадлежащим.

**Прибор должен использоваться только обученным персоналом.**

- Выключите прибор, если он сломался или работает неправильно.
- Ремонт должен производиться только авторизованными сервисными центрами с использованием оригинальных запасных частей. Несоблюдение этого обязательства может поставить под угрозу безопасность прибора и аннулировать гарантию.
- Когда печь горячая, открывайте дверцу осторожно, чтобы не обжечь руки.
- Не посыпайте солью продукты, уже находящиеся в духовке (см. «Инструкцию по применению»).

При периодическом приготовлении продуктов с высоким содержанием соли (например, морепродуктов) в конце дня тщательно промывайте камеру духового шкафа водой.

- Не мойте прибор струей воды.



- Не используйте продукты, содержащие хлор (отбеливатели, соляную кислоту и т. д.), даже в разбавленном виде, для очистки стальных поверхностей.
- Не используйте коррозионно-активные вещества (например, соляную кислоту) для очистки пола под прибором.
- Дополнительную информацию см. в главе «Уход и техническое обслуживание».

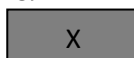
### 3.1 СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ

Ниже приведена сводная таблица средств индивидуальной защиты (СИЗ), которые следует использовать на различных этапах срока службы машины.

(\*) При обычном использовании перчатки должны быть термостойкими, чтобы защитить руки при извлечении горячей противней из прибора. Неиспользование средств индивидуальной защиты операторами, техническими специалистами может привести к возможному ущербу для здоровья.

Этап	Защитная одежда	Обувь	Перчатки	Очки	Наушники	Маска	Защитный шлем
Транспорт		X					
Переноска		X					
Распаковка		X					
Сборка		X					
Ежедневное использование	X	X	X(*)				
Размещение		X					
Регулярная чистка		X	X				
Специальная чистка		X	X				
Уход		X					
Разборка		X					

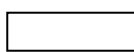
СИМВОЛ:



НЕОБХОДИМО



НЕОБХОДИМО ПО НАДОБНОСТИ



НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ

### ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

Машина имеет несколько рисков, которые не были полностью устранены с точки зрения конструкции или установки соответствующих защитных устройств. Для полной

информации Заказчика остаточные риски, остающиеся на машине, указаны ниже: такие действия считаются неправильными и поэтому строго запрещены.

M.Mod:..... Модель  
 Ser. Nr. .... Серийный номер  
 MKS .....производитель: Maksan Mutfak San. Tic.  
 Ltd Şti  
 Made in Turkey..... страна производителя  
 EL:..... напряжение источника питания, фаза  
 Hz..... частота питания электросети  
 kW ..... Максимальная входная мощность  
 CE ..... Маркировка CE  
 IP..... Степень защиты

ОСТАТОЧНЫЙ РИСК	ОПИСАНИЕ ОПАСНОЙ СИТУАЦИИ
Подскользнуться и упасть	Оператор может поскользнуться из-за воды или грязи на полу
Ожог	Оператор преднамеренно или непреднамеренно прикасается к некоторым компонентам внутри машины или посуде на выходе без использования перчаток или не давая им остыть.
Опасность электрического разряда (поражение электрическим током)	Прикосновение к токоведущим частям во время операций по техническому обслуживанию, проводимых при включенном электрическом щите. Оператор вмешивается (с помощью электроинструмента или без отключения питания машины), лежа на полу.
Падение с высоты	Оператор вмешивается в работу машины, используя неподходящие системы для доступа к верхней части (например, лестницы с перекладинами или взбирается на нее)
Опрокидывание груза	Во время технического обслуживания машины или упаковки, содержащей машину, с использованием неподходящих аксессуаров или подъемных систем или с несбалансированным грузом. При обращении с кастрюлями с продуктами.
Химическая опасность	Контакт с химическими веществами (например, с моющим средством, ополаскивателем, средством для удаления накипи и т. д.) без принятия надлежащих мер безопасности. Поэтому всегда обращайтесь к картам безопасности и этикеткам на используемых продуктах.

## 4. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### 4.1 Упаковка

• Все используемые упаковочные материалы безопасны для окружающей среды. Их можно хранить без риска или сжигать на официальном мусоросжигательном заводе.  
 Пластмассовые материалы, пригодные для вторичной переработки, маркируются следующими символами:  
**Полиэтилен:** внешняя упаковочная пленка, пакет с инструкцией и пакет для газовых форсунок.  
**Полипропилен:** верхние упаковочные панели и ленты.  
**Пенополистирол:** защитные ограждающие элементы.

### 4.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


• Наши приборы были разработаны и усовершенствованы с помощью лабораторных испытаний, чтобы гарантировать высокий уровень производительности и эффективности. Однако, чтобы свести к минимуму потребление энергии (электричества, газа и воды), избегайте использования прибора без нагрузки или в условиях, которые ухудшают его оптимальную производительность, например, с открытой дверцей. Мы также рекомендуем предварительно прогреть прибор непосредственно перед использованием

### 4.3 Чистка

• Чтобы свести к минимуму выброс вредных веществ в атмосферу, очищайте прибор (снаружи и, при необходимости, внутри) средствами, биоразлагаемыми не менее чем на 90 %.

### 4.4 Утилизация

• Приборы должны быть утилизированы надлежащим образом по окончании срока их службы.  
 • Наши приборы изготовлены из 90% перерабатываемых материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованная листовая сталь и т. д.). Таким образом, эти материалы могут быть переработаны в соответствии с местными правилами утилизации отходов на обычных предприятиях по переработке.  
 завод.

Символ  на изделии указывает на то, что с этим изделием нельзя обращаться как с бытовыми отходами, а необходимо правильно утилизировать, чтобы предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Относительно утилизации этого изделия обратитесь к торговому агенту или дилеру вашего изделия, в отдел послепродажного обслуживания или в соответствующую службу по утилизации отходов.

## 3.3 ТАБЛИЧКА ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ

M.MOD MKF10		SER.NO:041200001		MKS. MADE IN TURKEY	
EL:	380V	3N	50-60 Hz	14 kW	
Fan Motors	Convection Unit	Weight			
0,36 kW	13.5 kW	115 kg			
Dynamic water pressure : 6 bar max.					
MAKSAN ENDÜSTRİYEL MUTFAK SAN.TİC.LTD.ŞTİ. 1181 SK. NO:1 SARNIÇ GAZİEMİR İZMİR TÜRKİYE		IPX4 			

Значение полей, данных в табличке:

## II. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ



**Важно:** для выполнения операций, описанных в этой главе, необходимо снять внешние панели печи. Поскольку прибор должен быть включен, выполните определенные настройки, будьте предельно осторожны при работе вблизи



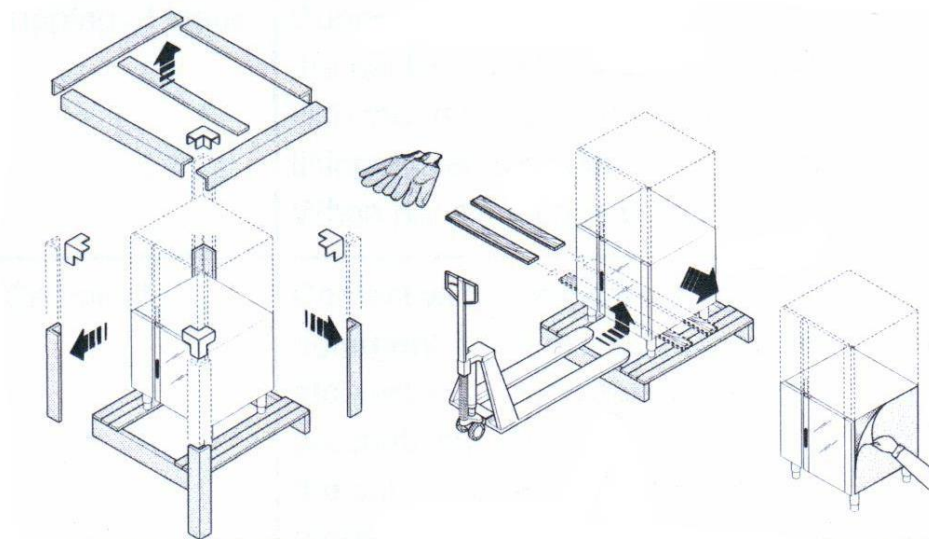
**Внимание:** для обслуживания верхней части аппарата необходимо использовать лестницы с защитой.

## 1. МЕСТО УСТАНОВКИ

- Прибор должен устанавливаться только в хорошо проветриваемых помещениях.

## 2. РАСПОЛОЖЕНИЕ

- Распакуйте прибор и осторожно снимите защитную пленку с внешних панелей.
- Снимите упаковку.
- Поднимите прибор с помощью погрузчика, снимите основание и установите его на место использования.
- Снимите защитную пленку и утилизируйте в соответствии с действующим законодательством страны, где используется продукт.
- Утилизируйте упаковку, как указано в главе «Охрана окружающей среды».
- См. установочные схемы в начале данного руководства для получения информации о габаритных размерах и подключениях прибора.
- Левая сторона прибора должна быть установлена на расстоянии не менее 50 см от прилегающих поверхностей, чтобы обеспечить легкий доступ для обслуживания, а правая сторона должна быть установлена на расстоянии 10 см от поверхностей из легковоспламеняющихся материалов.
- Расположите прибор на ровной поверхности и, при необходимости, отрегулируйте уровень и высоту с помощью регулируемых ножек.
- Прибор не подходит для встроенной установки.



## 3. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Прибор должен быть подключен к сети электропитания в соответствии с действующими нормами.
- Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь, что напряжение и частота, указанные на заводской табличке прибора, соответствуют параметрам источника питания.

- Прибор должен быть постоянно подключен к сети электропитания с помощью кабеля типа H05 RN-F.
- Перед прибором необходимо установить разъединитель соответствующего класса тока с расстоянием между контактами не менее 3 мм и предохранителем Т-образного типа замедленного действия на 16 А. Разъединитель должен быть установлен рядом с прибором в стационарной электросети помещения.
- Прибор должен быть соответствующим образом заземлен. Поэтому заземляющий проводник должен быть подключен к клемме, отмеченной символом на соединительной клеммной колодке. Прибор также должен быть подключен к системе уравнивания потенциалов. Это соединение выполняется с помощью стопорного винта, отмеченного символом, расположенным снаружи прибора рядом с вводом силового кабеля. Эквипотенциальный провод должен иметь сечение не менее 10 мм<sup>2</sup>.

### 3.1 УСТАНОВКА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

(Рис. "9")

Для подключения кабеля питания выполните следующие действия:

- Отвинтите два винта «V», крепящих панель клеммной колодки под прибором с левой передней стороны.
- Пропустите кабель питания через кабельный зажим «B».
- Подсоедините кабель к клеммной колодке «A», как показано на прилагаемой электрической схеме, и закрепите его соответствующим кабельным зажимом.
- Снова установите панель и закрепите ее крепежными винтами. **Производитель снимает с себя всякую ответственность за несоблюдение существующих стандартов предотвращения несчастных случаев.**

### 4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

(См. схемы установки в начале данного руководства).

- Установите механический фитинг и запорный кран между трубой подачи воды «С» и водопроводной сетью. Перед подключением слейте определенное количество воды, чтобы удалить частицы железа из трубопровода.
- Вход воды должен быть подключен к водопроводу с давлением 150-250 кПа (1,5-2,5 бар)

#### 4.2 СИСТЕМА ДРЕНАЖА ВОДЫ

Подсоедините дренажный штуцер «С» к дренажной трубе того же диаметра длиной от 0,5 до 3 м, выдерживающей температуру не менее 100°C. Дренажная труба должна быть сифонирована (высота 80 мм) в открытый слив «О» («Воздушный барьер») или напольную решетку, чтобы предотвратить попадание обратного потока из канализационной системы на трубопровод внутри печи или камеры печи.

Проверьте шланги и колена на металлических трубах на наличие перегибов или защемлений по всей линии слива и убедитесь, что линия слива имеет минимальный уклон 5°, чтобы предотвратить скопление воды внутри системы.



## 5. УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

Прибор оснащен следующими предохранительными устройствами:

**Защитные предохранители** (см. электрическую схему), установленные за панелью управления.

Для замены отвинтите колпачок и замените перегоревший предохранитель другим того же номинала. Правильный номинал указан на соответствующей пластине предохранителя.

**Предохранительный термостат камеры печи** (с ручным сбросом), установленный за панелью управления. Предохранительный термостат отключил питание системы конвекционного отопления. Сброс термостата должен производиться только квалифицированным техническим персоналом после устранения причины неисправности.

**Термовыключатель внутри двигателя вентилятора.** Если двигатель вентилятора перегревается, срабатывает термopредохранитель и перегорает предохранитель F1, что приводит к отключению прибора (см. электрическую схему). Тепловой предохранитель должен быть сброшен только квалифицированным техническим персоналом после устранения причины неисправности и замены предохранителя F1 на другой того же номинала. Для замены предохранителя откройте панель управления, отвинтите крышку и замените перегоревший предохранитель другим того же номинала. Правильный номинал указан на соответствующей пластине предохранителя.

## 6. ПРОВЕРКА ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Включите прибор, следуя инструкциям по эксплуатации.
- Используя руководство по эксплуатации, объясните пользователю инструкции по эксплуатации, регулярному техническому обслуживанию и очистке.



**Важно:**

- Соблюдайте должную осторожность, так как определенные области наружной поверхности духового шкафа нагреваются во время использования.
- Не закрывайте выпускные отверстия в верхней части прибора

## 7. ОБСЛУЖИВАНИЕ

Доступ к компонентам можно получить, открыв панель управления или сняв левую боковую панель и заднюю панель.

## 8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При нормальном использовании прибора могут возникнуть определенные неисправности

**Камера печи нагревается неэффективно или совсем не нагревается.**

Причины:

- Сработал регулятор температуры приготовления.
- Сопротивление повреждено.
- Катушка контактора сопротивления повреждена.
- Поврежден датчик термостата (ошибка EPt1)
- Поврежденный контроллер.

**Регулировка температуры духовки невозможна**

Причины:

- Неисправен рабочий термостат

**Духовка выключается**

Причины:

- Сработал предохранитель перегрева двигателя F1.
- Перегорел предохранитель компонента цепи управления F2

## 9. СХЕМА ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ

**Все ремонтные работы печи должны выполняться только авторизованным сервис центром.**

Доступ к следующим компонентам можно получить, сняв панель управления и левую боковую панель устройства:

- Водно-селеноидный клапан.

**Примечание:**

Панель управления можно открыть, чтобы получить доступ ко всем электрическим компонентам прибора, включая клеммную колодку питания и предохранитель.

- Снятие задней панели дает доступ к электродвигателю, сняв вытяжную панель и вентилятор.

## III. ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Перед включением прибора внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации, в котором содержится важная информация о правильном и оптимальном использовании прибора. Для получения дополнительной информации о функциях печи и способах приготовления пищи обратитесь к местному дилеру.

- Не ставьте кастрюли или посуду на верхнюю часть печи, чтобы не загромождать каналы для выпуска пара.
- Периодически (не реже одного раза в год) необходимо проводить общий осмотр прибора. Для этого мы рекомендуем заключить договор на обслуживание.

- Некоторые модели оснащены датчиком температуры, измеряющим внутреннюю температуру продуктов. Это точный инструмент, с которым необходимо обращаться с максимальной осторожностью, чтобы избежать ударов или повреждений, вызванных введением или удалением электрода (особенно при использовании устройств, установленных на тележке). **Гарантия не распространяется на повреждения датчика температуры, вызванные неправильным использованием.**
- При использовании циклов приготовления с увлажнением не превышайте температуру приготовления 200-210°C, иначе можно повредить резиновые уплотнения камеры духовки.
- При использовании духовки оставьте зазор не менее 40 мм между каждым контейнером, чтобы обеспечить правильную циркуляцию горячего воздуха внутри духовки.

Духовка имеет диапазон температур от 30 до 300°C.

- Не солите продукты внутри камеры духового шкафа, особенно во время циклов приготовления с увлажнением.
- Не готовьте с легковоспламеняющимися жидкостями, такими как спирт с высоким содержанием алкоголя.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

### 1. ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

#### 1.1. Введение

Для облегчения ознакомления с функциями печи обратитесь к разворотной странице в конце этой

брошюры, на которой изображена панель управления.

Различные функции, доступные на различных моделях, описаны ниже.

**Некоторые функции являются общими для всех моделей, а другие доступны только для определенных моделей.**

## 1.2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(см. рисунок в конце брошюры)

**A - Термометр (диапазон температуры: 30-300°C).**

**B – регулятор температуры (диапазон регулировки температуры: 30-300°C).**

**C - Таймер (диапазон программирования времени 0-120 мин, «∞»).**

**D – подача пара, ручное управление**

**E - включение ротации.**

**F – включение лампы освещения в камере.**

**G – сеть**

## 2. ВВЕДЕНИЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

(см. рисунок в конце буклета)

### Введение

Перед включением прибора подключите прибор к электросети с помощью разъединителя и откройте запорные вентили воды и .

- Установите температуру приготовления с помощью ручки термостата «B».
- Установите время приготовления с помощью ручки таймера «C».
- В конце цикла приготовления печь издает звуковой сигнал в течение примерно одной минуты.

**Примечание.** Перед запуском цикла приготовления с увлажнением предварительно нагрейте камеру печи примерно до 100°C, используя цикл сухого нагрева.

## 4. 3. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае неисправности выключите прибор следующим образом:

- Отключите прибор от сети с помощью разъединителя и закройте водяной кран.
- Обратитесь в авторизованный сервис центр .

## 4. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите прибор от сети с помощью разъединителя и закройте водяной кран.
- В конце каждого дня очищайте внутреннюю часть печи с помощью чистящего средства для духовки.
- Не мойте прибор прямыми струями воды.
- Не используйте средства, содержащие хлор (отбеливатели, соляную кислоту и т. д.), даже в разбавленном виде, для очистки стальных поверхностей.
- Не используйте коррозионно-активные вещества (например, соляную кислоту) для очистки пола под прибором.

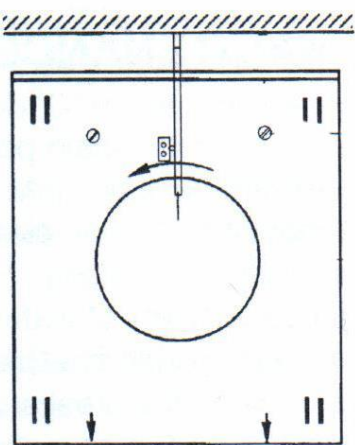
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ПРОВЕРКИ И ОЧИСТКА	ЧАСТОТА
<b>Регулярная уборка</b>	<b>Ежедневно</b>
Регулярная уборка машины и прилегающей территории	
<b>Устройства механической защиты</b>	<b>Раз в месяц</b>
Проверьте состояние и отсутствие деформации, ослабления или снятых деталей.	
<b>Структура управления и машины</b>	<b>Раз в год</b>
Проверить механическую часть на наличие поломок или деформаций, затяжку винтов. Проверить читаемость и состояние слов, наклеек и символов и при необходимости восстановить.	
<b>Электрический соединительный кабель и вилка</b>	<b>Раз в год</b>
Проверьте соединительный кабель (при необходимости замените его) и вилку.	

Чтобы облегчить очистку печи, снимите установленные на тележке направляющие в основании духовки, а также боковые диффузоры воздуха, поддерживающие поддоны духовки, и всасывающую панель вентилятора.

- Чтобы снять **диффузоры воздуха** внутри духовки, выполните следующие действия:
  - Поднимите диффузор и поверните его, чтобы освободить два передних штифта. После этого снимите диффузор, отсоединив крючки от прорезей на панели вентилятора.Чтобы снова установить диффузор, просто повторите описанную выше процедуру в обратном порядке.

- Чтобы снять **всасывающую панель вентилятора «А»** (рис. «12») внутри духовки, выполните следующие действия:
  - Снимите боковые воздухораспределители, закрутите два крепежных винта «D» и, при необходимости, опустите увлажнитель «Е», ослабив соответствующие крепежные винты.
  - Поднимите панель и отсоедините от нее два болта в нижней части духовки.

**Примечание.** Две стрелки на панели указывают положение отверстий для болтов в нижней части печи. Чтобы переустановить панель вентилятора, просто повторите писанную выше процедуру в обратном порядке.



#### **Очистка сливной трубы камеры духовки**

Периодически прочищайте сливную трубу изнутри духовки.

- Ежедневно очищайте поверхности из нержавеющей стали теплой мыльной водой. Тщательно промойте и тщательно высушите.
- Никогда не используйте абразивные материалы, такие как губки из стальной шерсти, железные щетки или скребки, для очистки поверхностей из нержавеющей стали, так как они могут оставить частицы железа на стальной поверхности, вызывая ее ржавчину.
- Если прибор не используется в течение длительного времени, действуйте следующим образом:
  - Отключить электропитание и закрыть водяной кран;
  - Тряпкой, смоченной в вазелиновом масле, энергично протрите поверхности из нержавеющей стали, пока они не станут полностью смазанными;

#### **Замена лампочки в духовке (рис. «14»)**

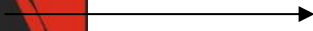
Если лампа духового шкафа перегорела, замените ее следующим образом:

- Отключите прибор от основного источника питания.
  - Открутите четыре винта крепления кольцевой гайки «А» к светильнику и снимите стеклянный экран «V» вместе с уплотнителем «G».
  - Снимите галогенную лампу «L» и замените ее на такую же (12 В, 20 Вт, 300°C), используя чистый лист бумаги/ткани, чтобы предотвратить прямой контакт с пальцами.
  - Убедитесь, что защитное стекло правильно установлено внутри уплотнения, и переустановите его. После этого закрепите кольцевую гайку четырьмя

винтами, предварительно смазав уплотнение нетоксичной силиконовой смазкой.



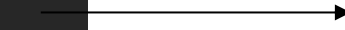
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ  
МКДФ-10



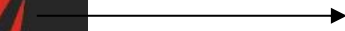
В



С



Д



Е



Ф



Г



A