# ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛА РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
# ЭЛЕКТРОННЫЕ ПЕЧИ BLACK MASK

MKF 464 BM- MKF 416 BM - MKF 511 BM - MKF 611 CBM
MKF 623 CBM - MKF 664 BM – MKF 616 BM – MKF 621 BM – MKF 711 BM
MKF 1011 CBM - MKF 1064 BM – MKF 1016 BM – MKF 1111 BM
MKF 1021 BM – MKF 1664 BM – MKF 2011 BM

Tecnoeka srl
via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italy
tel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387
info@tecnoeka.com
tecnoekasrl@pec.it
tecnoeka.com
cod. fisc. - p.iva 00747580280
rea n. 133205
reg. a.e.e. n. IT08020000001275
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.

# ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ЕС

**Приложение II A Директивы 2006/42/CE**

| | |
|---|---|
| Наименование производителя | **TECNOEKA Srl** |
| Адрес производителя | **виа Марко Поло, 11 - 35010 Боргорикко, Падуя - Италия** |
| Имя ответственного за техническую документацию | **Оскар Имацио** |
| Адрес ответственного за техническую документацию | **виа Марко Поло, 11 - 35010 Боргорикко, Падуя - Италия** |
| Тип продукции | **Электронный духовой шкаф** |
| Назначение продукта | **Приготовление пищевых продуктов** |
| Модель | MKF 464 BM- MKF 416 BM - MKF 511 BM - MKF 611 CBM<br>MKF 623 CBM - MKF 664 BM – MKF 616 BM – MKF 621 BM –<br>MKF 711 BM - MKF 1011 CBM - MKF 1064 BM –<br>MKF 1016 BM – MKF 1111 BM<br>MKF 1021 BM – MKF 1664 BM – MKF 2011 BM |
| с/н | |

TECNOEKA Srl заявляет, что вышеупомянутые изделия соответствуют всем положениям следующих директив:
Директива по машинному оборудованию 2006/42/EC;

TECNOEKA Srl заявляет, что вышеупомянутые продукты соответствуют следующим гармонизированным стандартам:
EN 60335-1 ; EN 60335-2-42

TECNOEKA Srl заявляет, что вышеуказанные изделия также соответствуют следующим директивам:
Директива об общей безопасности продукции 2001/95/EC;
Директива об ограничении использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании 2011/65/EC;
Директива об отходах электрического и электронного оборудования 2012/19/EC.

TECNOEKA Srl заявляет, что вышеупомянутые изделия соответствуют
Регламенту (CE) 1907/2006
TECNOEKA Srl заявляет, что вышеупомянутые изделия соответствуют
Регламенту (CE) 1935/2004

Боргорикко, 01/07/2020.

Подпись представителя СД (Лора Кристина)

**УКАЗАТЕЛЬ**


1. ТЕХНИЧЕСКАЯ СЛУЖБА 8
2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ 9
2.1 Панель управления 9
2.2 операция управления “BLACK MASK” 9
2.3 Зажигание 10
2.4 Режим ОЖИДАНИЯ 10
2.5 Настройки ДАТЫ и ВРЕМЕНИ 10
2.6 Рабочие параметры 14
2.7 РУЧНОЙ режим работы 14
2.7.1 Общие сведения 14
2.7.2 Установка предварительного НАГРЕВА 14
2.7.3 Установка ВРЕМЕНИ приготовления 14
2.7.4 Настройка ФАЗ приготовления 15
2.7.5 Установка ТЕМПЕРАТУРЫ приготовления пищи 15
2.7.6 Установка ТЕМПЕРАТУРА В ЦЕНТРЕ ПРОДУКТА 15
2.7.7 Установка ЗНАЧЕНИЯ ΔT 15
2.7.8 Установка ВЛАЖНОСТЬ/ПАР 17
2.7.9 Установка СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА 17
2.7.10 ПОЛУСТАТИЧЕСКАЯ настройка приготовления пищи 17
2.7.11 Установка ЗАПУСКА С ЗАДЕРЖКОЙ 17
2.7.12 Установка ПОДДЕРЖИВАНИЯ 18
2.7.13 ПУСК/ПРЕРЫВАНИЕ цикла готовки 18
2.8 Сборник рецептов 18
2.9 Сохранение нового рецепта (кулинарная книга "CHEF") 19
2.10 Переписать рецепт из кулинарной книги "CHEF" 19
2.11 Удаление рецептов из кулинарной книги "CHEF" 19
2.12 "Импорт/Экспорт" с "USB-накопителя" (кулинарная книга "CHEF") 19
2.12.1 "Импорт" рецептов (сохраненные программы) 19
2.12.2 "Экспорт" рецептов (сохраненных программ) 20
2.13 Установка ОХЛАЖДЕНИЯ 20
2.14 Функция HACCP 20
2.15 Аксессуары (опционально) 21
2.15.1 АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА (для определённых печей) 21
2.16 РАССТОЙНЫЙ И ТЕПЛОВОЙ ШКАФ (при наличии) 22
2.17 Передвижные модели (мод. MKF 1664 BM - MKF 2011 BM) 22
3. ОЧИСТКА 24
3.1 Общие сведения 24
3.2 Ручная чистка рабочей камеры 24
3.3 Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 24
3.4 Автоматическая очистка рабочей камеры (опция) 24
3.5 Очистка вентиляторов 25
3.6 Очистка уплотнения двери. 25
3.7 Очистка дверцы 25
3.8 Очистка внешнего корпуса 25
3.9 Период простоя 25
4. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ 26
5. ВОЗМОЖНЫЕ АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ 26
6. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА 28
7. УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА 28
8. СТАНДАРТНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ 29
9. НАЛИЧИЕ И ПОСТАВКА ЗАПЧАСТЕЙ 29
10. ПРИМЕНИМОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО И КОМПЕТЕНТНЫЙ СУД 30

## ИНФОРМАЦИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Очень важно хранить данное руководство вместе с прибором для дальнейшего использования; если руководство утеряно, запросите копию непосредственно у производителя.
Эта информация была подготовлена для вашей собственной безопасности и безопасности других лиц.

Поэтому перед установкой и использованием внимательно прочитайте руководство.

Если во время получения товара упаковка повреждена или отсутствует, следует указать следующее: «ПРИНЯТО С ПРАВОМ ПРОВЕРКИ ТОВАРА», с указанием повреждения и подписью водителя; в течение 4 календарных дней (нерабочих) с даты поставки предъявите письменную жалобу продавцу, по истечении данного периода претензии не принимаются.

Для периодических проверок, технического обслуживания и ремонта обратитесь в ближайший Технический сервисный центр и используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение этого требования приведет к аннулированию гарантийного права

Табличка с «техническими данными» расположена на боковой панели прибора.

Периодическая проверка (не реже одного раза в год) прибора позволяет продлить срок эксплуатации и гарантирует функциональность.

Любая операция техобслуживания прибора должна проводиться только квалифицированным техническим персоналом, с подготовкой по проводимым операциям.

Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию прибора необходимо отключить электропитание (действовать на расположенный перед прибором предохранительный автоматический выключатель) и дать ему остыть.

Доступ к компонентам, которые могут потребовать техобслуживания, осуществляется путем снятия левой и задней панелей прибора.

**Неправильное использование прибора аннулирует всю ответственность и любые гарантийные обязательства со стороны Изготовителя.**

## РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ И ТРАВМ

- Температура внешних поверхностей прибора может превышать 60°C, прикасаться только к элементам управления. Опасность ожогов!
- Обратите внимание при перемещении ёмкостей с продуктами во время и после приготовления: они могут быть очень горячими. Чтобы предотвратить ожоги, носить специальные средства индивидуальной защиты.
- Во время работы, когда дверь открыта, не снимайте крышку вентилятора; не прикасайтесь к движущимся вентиляторам и горячим нагревательным элементам.
- **Максимальная рабочая высота, относящаяся к уровню самой высокой поверхности, должна составлять 160 см от пола. После установки прибора нанесите соответствующую наклейку** **(прилагается) на высоте 160 см.**
- Чтобы предотвратить кипения, не использовать ёмкости, наполненные жидкостью или продукты, которые принимаю жидкий вид, в большем количестве чем то, которое можно держать под контролем. По этой причине использовать только противни, которые позволяют наблюдать за ёмкостью. При извлечении противня с горячей жидкостью обратить внимание, чтобы жидкость не выходила.
- Перед тем как вынуть пищу из духовки после приготовления с помощью иглообразного термодатчика (термощуп), осторожно выньте еще горячий щуп из приготовленной пищи, но не оставляйте его в подвешенном состоянии вне рабочей камеры.
- Не открывайте дверь во время мойки, так как может произойти утечка химических веществ (коррозионных), используемых для очистки, и выпуск горячих паров.

## ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Перед проведением любого типа очистки отключите электропитание прибора (воспользуйтесь предохранительным магнитным выключателем) и закройте подачу воды (закройте кран подачи воды). Пусть прибор полностью остынет.
- Любые изменения, которые могут потребоваться на электрической системе с целью установки прибора, должен выполнять только компетентный персонал.
- Система электропитания должна быть оборудована эффективной системой заземления в соответствии с действующими стандартами.
- При подключении к сети между прибором и сетью необходимо установить предохранительный всеполюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами категории сверхнапряжения III (4 000 Вольт), способный выдерживать нагрузку и соответствующий действующим стандартам (автоматический термомагнитный выключатель).
- Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить, обращаясь к изготовителю или в его службу технической поддержки, или же в любом случае к лицу с аналогичной квалификацией во избежание любого рода рисков.
- Внутри прибора также есть электрические компоненты, поэтому по соображениям безопасности запрещено мыть его струями воды или пара, особенно если они направлены к вентиляционным отверстиям на металлических поверхностях его наружного корпуса.

## ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА

- Нельзя готовить продукты, содержащие легко воспламеняемые вещества, такие как спиртосодержащие продукты; может произойти самовозгорание и, следовательно, возгорание и взрыв в рабочей камере.
- Перед использованием прибора убедитесь, что в камере для приготовления пищи нет неподобающих предметов (напр., Руководств пользователя, пластиковые пакеты или другие легковоспламеняющиеся предметы) или остатков моющего средства.
- Рабочая камера должна поддерживаться в чистом состоянии. Жидкости, образуемые во время готовки (жиры), или остатки пищи могут воспламениться!

## БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Устройство предназначено для профессионального применения в промышленных и профессиональных кухнях и должно использоваться только квалифицированным персоналом, подготовленным для правильной эксплуатации. По причинам техники безопасности прибор должен контролироваться во время работы.
- Прибор не предназначен для использования детьми или людьми, с физическими, сенсорными или психическими ограничениями, или при недостаточном опыте или знаниях, если не обеспечен контроль ответственным лицом по технике безопасности или имеющим инструкции по эксплуатации прибора.
- В случае неисправности или сбоя в работе выключите прибор, закройте кран подачи воды, отключите питание и обратитесь в авторизованный центр технической поддержки.
- Этот прибор должен использоваться только для целей, для которых он был специально разработан, т. е. он может использоваться для приготовления пищи в духовке, а именно кондитерских, хлебобулочных и гастрономических продуктов: свежих и замороженных; для восстановления охлажденных и замороженных продуктов, для приготовления на пару мяса, рыбы и овощей.
- Любое другое использование считается неправильным.
- Уровень шума прибора во время работы составляет менее 70 дБ (A).

## ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- При первом использовании прибора рекомендуется включить его вхолостую в течение 40/50 минут при температуре 220/230°C. Таким образом устраняются любые неприятные запахи (их наличие является нормальным условием), связанные с нагревом теплоизоляции рабочей камеры, и с нагревом силикона, использованного для внешней герметизации.
- Избегайте длительного нахождения продуктов, содержащих кислотные вещества (лимонный сок, уксус, соль и т. д.) на стальных поверхностях, так как они могут вызвать коррозию.
- Прибор следует регулярно чистить, лучше ежедневно (используя автоматическую мойку, если таковая имеется), чтобы гарантировать лучшую функциональность и продлить его службы.
- Если вы используете моющие средства (обезжириватели), предназначенные для чистки нержавеющей стали, убедитесь, что они не содержат коррозионно-кислотных веществ (без хлора, даже в разбавленном состоянии) или абразивных веществ. Внимательно следуйте инструкциям и предупреждениям производителя моющего средства и принимайте меры предосторожности, используя подходящие резиновые перчатки.
- Обязательно избегайте использования металлических чистящих средств, проволочных мочалок, скребков, которые могут испортить обрабатываемые поверхности.
- Чтобы избежать непоправимого повреждения игольчатого теплового датчика (термощупа), избегайте его использования при высокотемпературной готовке (выше 230 °C); также следите, чтобы кабель не попал в непосредственный контакт с горячими металлическими поверхностями внутри камеры для приготовления пищи.

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- При размещении пищи в рабочей камере соблюдайте расстояние не менее 40 мм между одним противнем и другим, чтобы не препятствовать циркуляции воздуха.
- Не используйте кастрюли с краями выше, чем необходимо: края представляют собой препятствия, препятствующие циркуляции горячего воздуха.
- Разогревайте печь перед каждым приготовлением, чтобы получить максимальную производительность.
- Для наиболее однородной готовки необходимо равномерно распределить пищу на каждом отдельном противне с учетом размера, слоя или толщины.
- Не солите пищу в рабочей камере.
- Чтобы проверить правильность хода цикла приготовления, используйте внутреннее освещение камеры: не открывайте дверцу без необходимости, так как это вызовет ненужный расход энергии и увеличит время приготовления.

## ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

- После выпекания следует осторожно открыть дверцу, чтобы предотвратить резкий выход горячего воздуха, что может привести к ожогам.
- Во время работы духовки обращайте внимание на горячие участки (указанные на приборе) его внешних поверхностей.
- Не используйте ручку двери для перемещения прибора (стекло может треснуть).
- Опорная поверхность должна быть в состоянии выдерживать вес устройства и правильно его разместить.
- Прибор оснащен электрическими деталями, поэтому нельзя мыть его струей воды или пара.
- Прибор подключен к электрической сети: прежде чем проводить чистку, отключите электропитание.
- Во избежание неправильного подключения прибора соответствующие электрические/ гидравлические соединения указаны на приборе с помощью подходящих идентификационных табличек.

**Только для колесных моделей (MKF 1664 BM – MKF 2011 BM)**

- Когда после этапа предварительного разогрева варочной камеры с помощью разблокирующего устройства подключается скольжения (вверх) внутреннего стекла двери (положение ввода тележки для противней) необходимо надевать соответствующие защитные средства, **опасность ожога!**
- Когда после цикла готовки внутреннее стекло двери перемещается вниз (положение промывки/ предварительного нагрева рабочей камеры), надевайте соответствующие защитные средства, **опасность ожога!**
- Когда после цикла приготовления из духовки извлекается тележка для противней, необходимо использовать специальные защитные средства, **опасность ожога!**
- Удостоверьтесь, что тележка для противней перемещается с легкостью, без каких-либо препятствий, которые мешают операциям ввода и извлечения из духовки: любые удары могут вызвать утечку горячих жидкостей или продукта, **опасность ожога!**
- Закройте противни, содержащие жидкости, чтобы они не могли вытечь в горячем состоянии, **опасность ожога!**
- Когда тележка для противней вставлена в духовой шкаф, перед закрытием дверцы убедитесь, что разблокирующее устройство для перемещения внутреннего стекла (дверцы) было активировано, и стекло было полностью установлено вверх: возможное столкновение тележки со стеклом может привести к его повреждению, **опасность травмирования!**
- Тележка оснащена специальным стержнем для блокировки противней. Стержень всегда должен быть вставлен, когда тележка перемещается во время использования: противни могут упасть, **опасность травмирования!**
- Если тележка с противнями не перемещается, необходимо активировать стояночный тормоз колес: тележка может перемещаться в случае неровных полов, **опасность травмирования!**
- Во время фазы погрузки и разгрузки тележки с противнями активируйте стояночный тормоз колес: тележка может двигаться, **опасность травмирования!**
- Тележка с противнями, установленная на колесах, может опрокинуться в случае перемещения по неровным полам, **опасность травмирования!**
- При вводе или извлечении тележки с противнями из духового шкафа **будьте очень осторожны, чтобы не повредить уплотнение внутреннего стекла** двери: во время работы с тележкой рекомендуется полностью открыть дверцу печи.

## 1. ТЕХНИЧЕСКАЯ СЛУЖБА

- Очень важно хранить данное руководство вместе с прибором для дальнейшего использования; если руководство утеряно, запросите копию непосредственно у производителя.
- Эта информация была подготовлена для вашей безопасности и для безопасности других лиц; перед установкой и использованием прибора внимательно прочитайте руководство.
- Для периодических проверок, технического обслуживания и ремонта обратитесь в ближайший Технический сервисный центр и используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение этого требования приведет к аннулированию гарантийного права.
- Все работы по монтажу и вводу в эксплуатацию должны осуществляться технически квалифицированными установщиками в соответствии с инструкциями производителя и с действующими национальными стандартами.
- Табличка с «техническими данными» расположена на боковой панели прибора.

**Примечание: Неправильное использование прибора и несоблюдение стандартов по установке аннулирует всю ответственность со стороны Изготовителя.**

## 2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### 2.1 Панель управления

**7'' сенсорный дисплей**

**рис.1**

### 2.2 операция управления “BLACK MASK”

Управление “BLACK MASK” активируется нажатием пальцем на **''символ''** функции и/или **''цифру**'' параметра, выделенного на дисплее (используйте только пальцы, а не инструменты, такие как ножи, вилки или другие объекты). Таким образом, активируется нужная функция и/или настраивается значение рабочего параметра.

Для облегчения работы с панелью управления остаются только **''символы''** функции и/или **''цифра''** рабочего параметра, которые могут быть активированы (с подсветкой).

“Касание” на **''символе**'' и/или **''цифре**'' рабочего параметра подтверждается звуковым предупреждением (''звуковой сигнал'').

Прикосновение'' к **''цифре''** рабочего параметра отображает СТРАНИЦУ ПАРАМЕТРА со значением отдельного параметра цикла готовки.

При нажатии на символы ⊕ или ⊖ (№ 8 или № 9, рис.2) значение параметра увеличивается или уменьшается. Если держать палец на тех же символах, значение параметра быстро увеличивается или уменьшается.

Установленное значение рабочего параметра подтверждается нажатием на **''цифру''** параметра или символ START (№ 10 Рис.2).

В течение 5 секунд после ''прикосновения'' к **''цифре''** рабочих параметров: ''ВРЕМЯ'', ''ТЕМПЕРАТУРА'', ''ВЛАЖНОСТЬ'', ''СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА'', необходимо установить желаемое значение; в противном случае дисплей автоматически вернется к СВОДНОЙ СТРАНИЦЕ (отображаются все значения параметров цикла готовки) со значением параметра, который еще предстоит установить.

## 2.3 Зажигание

Печь оснащена кнопкой "ВКЛ/ВЫКЛ" для электропитания электронного пульта управления и активации его функциональных возможностей (Рис. 1а).
Кнопка (А) не видна непосредственно, так как она расположена под дном печи, в направлении датчика двери: на боковой стороне находится идентификационная табличка (В), указывающая на ее наличие).
Для активации функции микроволновой печи, установить кнопку на "ВКЛ".
В течение первых 10 секунд на дисплее отображаются "компьютерные коды" электронной системы, управляющей печью, затем они подсвечиваются (синим цветом): **"Дата и время**", логотип **"ЕКА**" и символ (№ 11 Рис.2). Прикосновение к символу освещает (белым цветом) **"символы**" и **"цифры**" рабочих параметров (Рис.1).

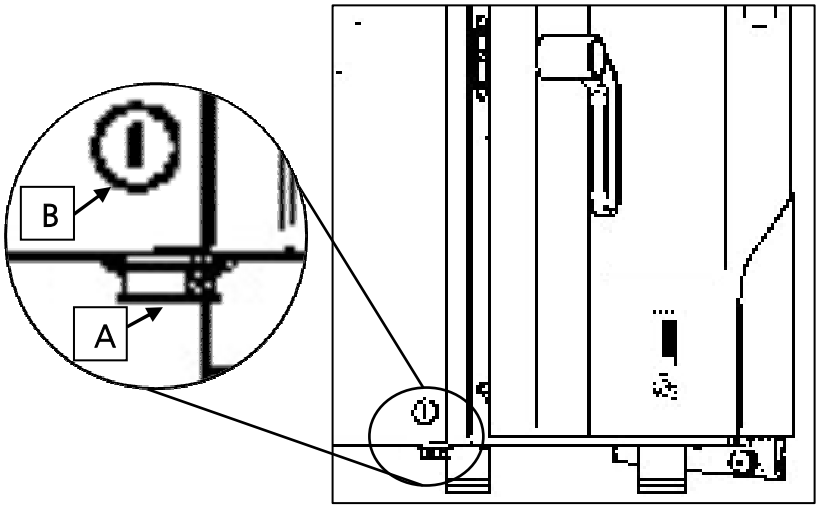



Рис. 1а

.

## 2.4 Режим ОЖИДАНИЯ

Если печь не используется (не выполняет никаких рабочих функций), через 10 минут раздается звуковой сигнал ("бип") и автоматически включается режим "РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ". В этой конфигурации на дисплее (синий цвет) выделяется следующее: "**Дата** е **Время"**логотип "ЕКА" и символ .

Еще через 10 минут без операционных функций на дисплее остается только символ .

Для повторной активации функционального режима печи прикоснитесь к символу , и на дисплее снова загорятся **"символы"** и **"цифры"** рабочих параметров, связанных с "зажиганием" (Рис. 1).
Если печь не используется, режим "ОЖИДАНИЯ" можно активировать в любое время, нажав на символ в течение нескольких секунд .

## 2.5 Настройки ДАТЫ и ВРЕМЕНИ

Эти настройки могут быть выполнены только в режиме "ОЖИДАНИЯ".
Нажмите на дисплее на цифры, относящиеся к **"Дата и время"** (№ 30 Рис.2). Символы отображаются в нижней части дисплея . В верхней части дисплея отображаются первые 2 "цифры", относящиеся к значению **Времени**, которые настраиваются на изменение путем прикосновения к символам и . **Прикоснувшись к установленное значение подтверждено и следующее изменяемое значение появляется автоматически.**
Необходимые значения могут быть установлены таким же образом, как и ниже: **"Минуты"** - **"День**" - **"Месяц"** - **"Год**".
Чтобы выйти из режима настройки, коснитесь фигур для **"Дата и время"** и дисплей возвращается в режим "STAND-BY". Нажмите на символ, чтобы активировать функциональный режим прибора,

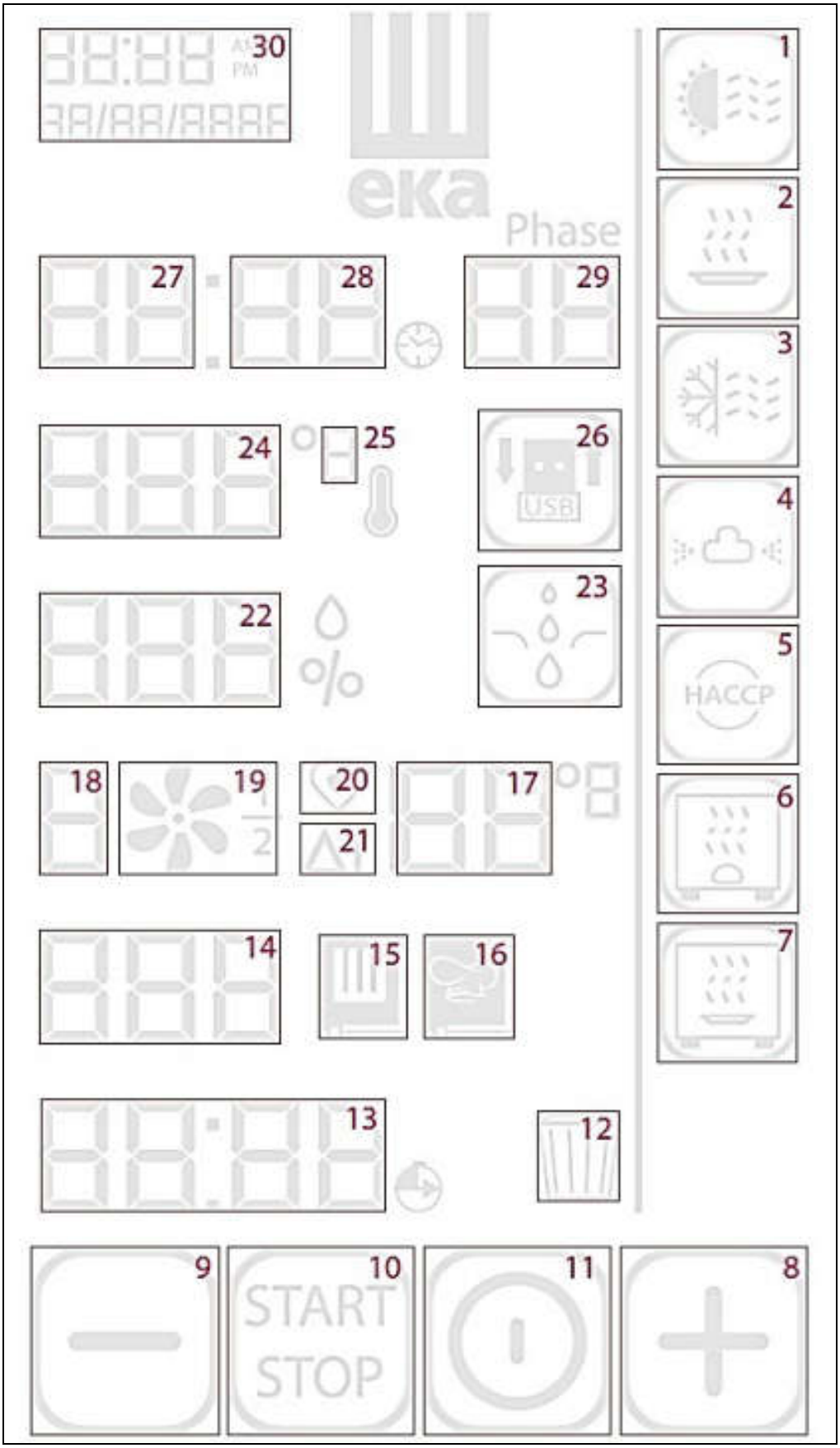
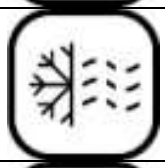
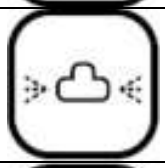
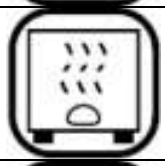
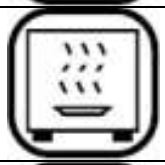
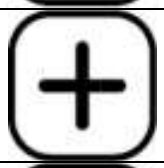
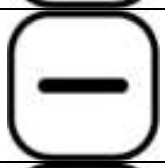
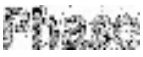

30
AM
PM
eka
Phase
1
2
3
4
5
HACCP
6
7
27
28
29
24
25
26
USB
23
22
%
18
19
1
2
20
21
17
14
15
16
13
12
9
10
START
STOP
11
8

Рис. 2

**Обозначение знаков/цифр:** (рис.2)

| | | |
|---|---|---|
| **1** | | **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ** |
| **2** | | **ПОДДЕРЖАНИЕ** . |
| **3** |  | **БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ** |
| **4** |  | **МОЙКА (опционально)** |
| **5** | | **ФУНКЦИЯ ХАССП** |
| **6** |  | **РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ (аксессуар)** |
| **7** |  | **ТЕПЛОВОЙ ШКАФ (аксессуар)** |
| **8** |  | **УВЕЛИЧЕНИЕ ЗНАЧЕНИЯ** |
| **9** |  | **УМЕНЬШЕНИЕ ЗНАЧЕНИЯ** |
| **10** | | **ПУСК/СТОП** |
| **11** | | **ВКЛ/ВЫКЛ** |
| **12** | | **УДАЛИТЬ** |
| **13** | | **ЗАПУСК С ЗАДЕРЖКОЙ** |
| **14** | | |

| | | |
|---|---|---|
| | | **ЧИСЛО РЕЦЕПТОВ** |
| **15** | | **КНИГА РЕЦЕПТОВ "ЭКА"** |
| **16** | | **КУЛИНАРНАЯ КНИГА "ШЕФ-ПОВАР"** |
| **17** | | **ТЕМПЕРАТУРА В ЦЕНТРЕ ПРОДУКТА/ ΔT** |
| **18** | | **СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА** |
| **19** | | **ПОЛУСТАТИЧЕСКАЯ ФУНКЦИЯ АКТИВАЦИИ/ДЕАКТИВАЦИИ** |
| **20** | | **ГОТОВКА С ТЕРМОЩУПОМ** |
| **21** | | **ГОТОВКА С ТЕРМОЩУПОМ И “DELTA T”** |
| **22** | | **%ВЛАЖНОСТЬ/ КОД ОШИБКИ** |
| **23** | | **РУЧНОЕ УВЛАЖНЕНИЕ** |
| **24** | | **ТЕМПЕРАТУРА (°C/°F)** |
| **25** | | **°C / °F** |
| **26** | | **ИМПОРТ/ЭКСПОРТ USB-ФЛЕШ-НАКОПИТЕЛЯ** |
| **27** | | **ЧАСЫ** |
| **28** | | **МИНУТЫ** |
| **29** |  | **КОЛИЧЕСТВО ФАЗ** |
| **30** | | **ДАТА И ВРЕМЯ** |

### 2.6 Рабочие параметры

| | | |
|---|---|---|
| | **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** | **от 1 минуты до 11 часов 59 минут или "ИНФИНИТАЦИОННОЕ" ВРЕМЯ (InF)** |
| | **ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ** | **30°C - 270°C (86°F - 518°F)** |
| | **ТЕМПЕРАТУРА В ЦЕНТРЕ ПРОДУКТА** | **01°C до 99°C (от 33°F до 210°F)** |
| | **ТЕМПЕРАТУРА ΔT** | **01°C до 99°C (от 33°F до 210°F)** |
| | **ВЛАЖНОСТЬ** | **от ВЫКЛЮЧЕНИЯ до 100% с шагом 10%** |
| | **СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА** | **от 0 до 3** |

### 2.7 РУЧНОЙ режим работы

#### 2.7.1 Общие сведения

- При возникновении во время работы печи аномалий, препятствующих продолжению цикла готовки или автоматической мойки, на дисплее появляются звуковые сигналы тревоги. Сигналы тревоги подсвечиваются (разным цветом) буквой **"“E”** в сопровождении **номера** который идентифицирует аномалию. Для сброса сигнала тревоги коснитесь символа : на дисплее отобразится режим "STAND-BY" (параграф 2.4).
- Для повторной активации функционального режима прибора, нажмите на символ .
- **Различные типы сигнализации описаны в соответствующем параграфе 5.**

#### 2.7.2 Установка предварительного НАГРЕВА

Функцию ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА можно активировать или деактивировать, прикоснувшись к символу (№ 1 Рис.2). Когда функция активна, символ становится . Значение температуры ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА предварительно установлено на 40°C; однако, прикоснувшись к символам , можно изменить это значение с 10°C до 150°C (с шагом в 10°C) в соответствии с различными потребностями приготовления пищи.
Например, если установлена температура приготовления пищи 180°C ("фаза 1") и температура предварительного нагрева 50°C, то внутри варочной камеры будет достигнута температура 230°C. Акустический сигнал ("бип") предупреждает о достижении данной температуры, которая поддерживается до тех пор, пока дверца печи остается закрытой.
Откройте дверцу (звуковой сигнал отключен) и поместите продукт для приготовления в печь. Закройте дверь: цикл готовки начинается автоматически.

**Важно**

Функция ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ не может использоваться вместе с задержкой запуска.
Температура ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА не может превышать 270 °C.

#### 2.7.3 Установка ВРЕМЕНИ приготовления

Прикоснитесь к **2 "цифрам"**, обозначающим **"часы"** (№ 27, рис. 2) и установите требуемое значение, прикоснувшись к символам и . Подтвердите установленное значение, прикоснувшись к **2**

**"цифрам"** параметра или прикоснувшись к символу . Точно так же коснитесь **2 "цифр"**, которые обозначают **"минуты"** (№ 28 рис. 2) и установите нужное значение.
Во время цикла готовки дисплей поочередно выводит: 4 секунды - установленное значение времени для активной фазы, и 4 секунды - значение общего времени, оставшегося ("обратный отсчет") для остальных фаз. Если установлено "БЕСКОНЕЧНОЕ время", то дисплей отображается поочередно: 4 секунды значение **"InF"** и 4 секунды истекшее значение времени.
Значение параметра ВРЕМЯ (**"Часы/минуты"**) также может быть изменено при активном цикле готовки.

### 2.7.4 Настройка ФАЗ приготовления

Каждый цикл приготовления может состоять максимум из 10 ФАЗ (шагов). Для каждой фазы можно установить рабочие параметры и желаемые значения (раздел 2.2).
После установки параметров и относительных значений для **первой фазы** ("Фаза 01"), следующие ("Фаза 02", "Фаза 03" ...) можно установить, коснувшись **2 "цифр"**, указывающих **номер** ФАЗЫ (№ 29, рис.2), и коснувшись символа .
Для каждой фазы необходимо задать нужные значения рабочих параметров.
Во время приготовления пищи дисплей отображает поочередно: 4 секунды - количество активных фаз, и 4 секунды - максимальное количество установленных фаз.

### 2.7.5 Установка ТЕМПЕРАТУРЫ приготовления пищи

Прикоснитесь к **3 "цифрам"**, указывающим на ТЕМПЕРАТУРУ (№ 24, рис.2), и установите желаемое значение, прикоснувшись к символам  И . Подтвердите установленное значение, прикоснувшись к **3 "цифрам"** параметра или прикоснувшись к символу .
Во время цикла готовки дисплей поочередно выводит: 4 секунды значение температуры, установленной для активной фазы, и 4 секунды значение температуры, измеренной внутри варочной камеры.
Значение параметра ТЕМПЕРАТУРА также может быть изменено при активном цикле готовки.

### 2.7.6 Установка ТЕМПЕРАТУРА В ЦЕНТРЕ ПРОДУКТА

Прикоснитесь к символу (№ 20, рис.2): появится ПАРАМЕТРИЧЕСКАЯ ЗАЩИТА со значением температуры 50°C. Прикоснитесь к символам  и установите другое требуемое значение (№ 17 Рис.2). Подтвердите установленное значение, нажав на символ**.**
Во время приготовления пищи дисплей отображает поочередно: 4 секунды значение "температуры в центре", установленного для активной фазы, и 4 секунды значение измеренной "температуры в центре" готовящегося блюда.
Значение параметра ТЕМПЕРАТУРА В ЦЕНТРЕ ПРОДУКТА также может быть изменено при активном цикле готовки.

**Предупреждение**

Значение параметра ТЕМПЕРАТУРА В ЦЕНТРЕ ПРОДУКТА после подтверждения исключает параметр ВРЕМЯ.

### 2.7.7 Установка ЗНАЧЕНИЯ ΔT

Нажмите на символ  (№ 21 Рис.2): появляется СТРАНИЦА ПАРАМЕТРА с символом  и заданное значение температуры при 50°C. Прикосновение к символам  и  установите другое желаемое значение (№ 17 Рис.2). Подтвердите установленное значение, нажав на символ **.** Ниже показана СТРАНИЦА ПАРАМЕТРА с символом  и заданным значением "температуры в центре продукта" при 50°C. Прикоснитесь к символам  и установите другое требуемое значение (№ 17 Рис.2). Подтвердите установленное значение, нажав на символ .

Во время готовки на дисплее отображается значение измеренной температуры "в центре" готовящегося продукта.
Дисплей может показывать в течение 5 секунд установленное значение для "температуры в центре продукта" или установленное значение для **ΔT**: прикосновением к символу или символу соответственно.
Параметр и значения ТЕМПЕРАТУРЫ В ЦЕНТРЕ ПРОДУКТА также могут быть изменены при активном цикле готовки.

**Предупреждение**

Значения параметров . и ТЕМПЕРАТУРЫ В ЦЕНТРЕ ПРОДУКТА после подтверждения исключают параметры ВРЕМЯ и ТЕМПЕРАТУРЫ приготовления.

**ПОДРОБНОСТИ:**

- **ГОТОВКА С ТЕРМОЩУПОМ**

Для приготовления с щупом в «центре» устанавливаются следующие параметры: **температура термощупа** и **температура приготовления.** Время приготовления больше не является параметром управления и, следовательно, не отображается на «странице сводки».
Если цикл приготовления состоит только из одного этапа, печь работает до тех пор, пока значение температуры, измеренное термощупом, не будет достигнуто внутри продукта. Если цикл приготовления состоит из нескольких этапов, и в одном из них активно приготовление с термощупом, после того как температура, измеренная «термощупом», будет достигнута, печь продолжает работать, переходя к следующему этапу.
Если во время цикла приготовления с помощью игольчатого термодатчика («термощуп») датчик неправильно подключен, на дисплее отображается сообщение об ошибке с соответствующей звуковой сигнализацией.

*ВАЖНО!*
*Иглообразный термощуп должен быть вставлен в центр продукта в самой толстой области, избегая контакта с любыми костными частями.*
*Если активируется цикл приготовления с термощупом, игольчатый тепловой датчик уже должен быть подключен к специальному гнезду в нижней части печи; в противном случае на дисплее появляется соответствующий сигнал.*
*Когда дверь закрыта, кабель термощупа должен проходить между уплотнением двери (в нижней части) и самой дверью.*

- **ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕМПЕРАТУРОЙ "ΔT"**

Для приготовления с температурой "ΔT" параметров, которые необходимо установить, два: **температура в центре** и **температура "**ΔT". Время приготовления больше не является параметром управления и, следовательно, не отображается на «странице сводки».
Параметр температуры "ΔT" позволяет постоянно поддерживать на протяжении всего этапа приготовления разницу между температурой внутри продукта (температурой, измеренной игольчатым тепловым датчиком) и температурой внутри рабочей камеры (температура приготовления). Таким образом, значение температуры в камере становится суммой между значением температуры внутри пищевого продукта и заданным значением температуры "ΔT". В практическом плане наблюдается медленное повышение температуры в рабочей камере: пища подвергается длительному и деликатному процессу приготовления.
Если цикл приготовления состоит только из одного этапа, печь работает до тех пор, пока значение температуры, измеренное термощупом, не будет достигнуто внутри продукта. Если цикл приготовления состоит из нескольких этапов, и в одном из них активно приготовление с температурой "ΔT", после того как температура, измеренная «термощупом», будет достигнута, печь продолжает работать, переходя к следующему этапу.
Если во время цикла приготовления с температурой "ΔT" и игольчатым датчиком (термощуп) датчик неправильно подключен, на дисплее отображается сообщение об ошибке с соответствующей звуковой сигнализацией.

### 2.7.8 Установка ВЛАЖНОСТЬ/ПАР

Коснитесь **"oFF"/"цифры"** (№ 22, рис.2) и установите нужное значение, коснувшись символов ⊕ и ⊖. Подтвердите установленное значение, настраивая **"цифры"** параметра или нажимая на символ START.
Значение параметра ВЛАЖНОСТЬ/ПАР также может быть изменено при активном цикле готовки.

### 2.7.9 Установка СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА

Прикоснитесь к **цифре "3"** (№ 18, рис.2) и установите желаемое значение, прикоснувшись к символам ⊕ и ⊖. Подтвердите установленное значение, прикоснувшись к **"цифре"** параметра или прикоснувшись к символу START
При **установке значения "0" активируется функция** "ОСТАНОВ ДВИГАТЕЛЕЙ": блокируются двигатели (вентиляторов), отключаются нагревательные элементы и регулировка влажности/пара. По этой причине функция, правильно вставленная в программу, может использоваться в качестве паузы во время самого цикла (расстойка продуктов в варочной камере).
Значение параметра СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРОВ также может быть изменено при активном цикле готовки.

### 2.7.10 ПОЛУСТАТИЧЕСКАЯ настройка приготовления пищи

Прикоснитесь к символу (№ 19 Рис.2): активная функция отображается на дисплее символом , который каждые две секунды систематически исчезает и вновь появляется; при этом значение относительной заданной скорости остается "фиксированным" и также может быть изменено во время цикла готовки.
Параметр ПОЛУСТАТИЧЕСКОЙ настройки можно также деактивировать, если активен цикл приготовления.

«Полустатическая» готовка - это режим приготовления, который позволяет активировать двигатели (вентиляторы) только при работе нагревательных элементов.
Вентиляторы активируются на несколько секунд, чтобы тепло, вырабатываемое нагревательными элементами внутри варочной камеры, распределялось равномерно. При этом воспроизводится та же операция, что и в статической печи.

### 2.7.11 Установка ЗАПУСКА С ЗАДЕРЖКОЙ

Прикоснитесь к **2 "цифрам"**, обозначающим **"часы"** (№ 13 рис. 2) и установите нужное значение, нажав на символы ⊕ и ⊖. Подтвердите установленное значение, прикоснувшись к символу START: появятся **2 "цифры"** в **"Минутах"**. Их значение может быть установлено и подтверждено таким же образом, как и **"Часы".**

Для подтверждения функции коснитесь символа START: дисплей автоматически вернется к сводному экрану (отображаются все значения параметров цикла готовки) с установленным значением параметра ("время паузы").

Прикоснитесь к символу на несколько секунд, чтобы отменить функцию (время приготовления также отменяется, если оно установлено); в противном случае прикоснитесь к символу, чтобы активировать ЗАПУСК С ЗАДЕРЖКОЙ, и на дисплее отобразится только "обратный отсчет" времени до начала цикла приготовления пищи. Обратный отсчет" может быть прерван нажатием на символ STOP**:** дисплей автоматически возвращается к СВОДНОЙ СТРАНИЦЕ (отображает все значения параметров цикла приготовления пищи) со сбросом значения параметра ("время паузы") на ноль.
ЗАПУСК С ЗАДЕРЖКОЙ может быть установлена на максимальное время **23 часа 59 минут**.

### 2.7.12 Установка ПОДДЕРЖИВАНИЯ

Функцию ПОДДЕРЖИВАНИЯ можно активировать и деактивировать, прикоснувшись к символу (№ 2 Рис.2). Когда функция активирована (символ становится ) в многоступенчатом цикле приготовления пищи, она вступает в действие **в последней фазе** и состоит в поддержании постоянной температуры внутри варочной камеры.

Значение этой температуры можно установить, коснувшись символов и ,.между 65°C и 100°C (с шагом в 1°C). Во время работы функции ПОДДЕРЖИВАНИЯ Вы также можете установить значение увлажнения (от oFF до 50%).
Во время работы в режиме ОБСЛУЖИВАНИЯ печь автоматически переключается в ПОЛУ-СТАТИЧЕСКИЙ режим с наименьшей скоростью вращения вентилятора (**"1"**). Однако, если температура в варочной камере выше температуры, установленной для ПОДДЕРЖИВАНИЯ, печь работает с вентиляторами со скоростью "2" до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура, затем автоматически переключается в режим ПОЛУСТАТИЧЕСКИЙ.

Функция прерывается в любой момент нажатием на символ .
Эта функция используется, чтобы сохранять пищу нагретой после приготовления на протяжении всего необходимого времени.

### 2.7.13 ПУСК/ПРЕРЫВАНИЕ цикла готовки

После установки параметров и необходимых для приготовления значений просто коснитесь символа , чтобы начать цикл.
Перед включением цикла обжига с одной или несколькими фазами все значения установленных рабочих параметров можно отменить, прикоснувшись на несколько секунд к символу (№ 12 Рис.2): на дисплее отображается СВОДНАЯ СТРАНИЦА относительно **первой фазы** ("Фаза 01") со значениями параметров, которые еще предстоит установить.

Чтобы прервать цикл приготовления в любой момент, коснитесь символа **.**
По окончании цикла готовки (в "ручном" или "запрограммированном" режиме) в течение 15 минут активируется звуковое предупреждение ("звуковой сигнал"), и одновременно на дисплее мигает СВОДНАЯ СТРАНИЦА, который отображает зеленым цветом значения параметров (исключая параметр ВРЕМЯ) готового цикла готовки. При нажатии на символ или открытии дверцы рабочей камеры дисплей возвращается к СВОДНОМУ ОКНУ, на котором белым цветом отображаются все значения параметров, установленных для готового цикла приготовления.
Если во время цикла приготовления пищи происходит "отключение электричества" менее чем на одну минуту, то при восстановлении электропитания печь автоматически перезапускается, и цикл приготовления пищи начинается снова с момента его прерывания.
Если же отключение электропитания происходит в течение более одной минуты, при восстановлении электропитания, печь не перезапускается автоматически, но на дисплее отображается СВОДНАЯ СТРАНИЦА, которая показывает красным цветом значения параметров, установленных с периодом времени, оставшимся после окончания обжига. Кроме того, **"4 цифры"** (№ 13 рис. 2) относительно ЗАПУСКА С ЗАДЕРЖКОЙ, отобразить код ошибки "E18".

### 2.8 Сборник рецептов

Производитель включил в печь книгу рецептов, в которую включены рецепты (программы), разработанные его поварами. Выбранный рецепт блюда можно также "настроить" перед выполнением путем изменения значений параметров готовки.
Рецепты блюд можно найти в **кулинарной книге "EKA"**, доступ к которой можно получить, прикоснувшись к символу (№ 15 Рис.2): на СВОДНОМ ЭКРАНЕ отображаются значения рабочих параметров **первого** сохраненного рецепта блюда. Прикосновение к символам и Вы можете выбрать необходимый номер рецепта (см. идентификационные таблицы). Подтвердите выбранный рецепт, нажав на символ и начать готовку , касаясь к символу . Печь также включает в себя вторую поваренную книжку: **кулинарная книга "CHEF"** в котором они могут храниться до **100 новых рецептов.** Для доступа к книге рецептов блюд достаточно прикоснуться

к символу (№ 16 Рис.2): на экран выводится СВОДНАЯ СТРАНИЦА, в которой синим цветом отображаются значения рабочих параметров рецепта блюда, которые необходимо установить и сохранить. После установки и сохранения рецептов блюд следуйте тому же режиму работы, который используется для выполнения рецептов в книге рецептов "EKA".

**2.9 Сохранение нового рецепта** (кулинарная книга "CHEF")

На СВОДНОЙ СТРАНИЦЕ, которая отображает все значения параметров цикла готовки белым цветом, установите нужные значения для сохранения нового рецепта блюда (параграф 2.2). Нажмите на символ : появится СВОДНАЯ СТРАНИЦА, на котором все установленные значения параметров будут отображены белым цветом. Нажмите на символы и выберите "Номер рецепта" в книге рецептов в соответствии с новым рецептом. Если на СВОДНОЙ СТРАНИЦЕ значения параметров отображаются белым цветом, это означает, что в этом "номере рецепта блюда" уже имеется сохраненный рецепт блюда. Если на СВОДНОЙ СТРАНИЦЕ синим цветом отображаются значения параметров, это означает, что "номер рецепта блюда" пуст и может быть занят новым рецептом блюда. Новый рецепт блюда сохраняется нажатием на символ в течение не менее 5 секунд: раздается звуковой сигнал ("бип") подтверждения, а СВОДНАЯ СТРАНИЦА возвращается к отображению значений параметров на дисплее, отмеченных белым цветом.

**2.10 Переписать рецепт из кулинарной книги "CHEF"**

Вы не можете перезаписать рецепт, вы должны удалить его и сохранить снова.

**2.11 Удаление рецептов из кулинарной книги "CHEF"**

Нажмите на символ : на ЭКРАНЕ отобразится сводная информация обо всех значениях параметров, установленных для **первого** сохраненного рецепта блюда, белого цвета. Нажмите на символы и выберите "номер рецепта" из книги рецептов, которую Вы хотите удалить. Рецепт удаляется нажатием на символ в течение не менее 5 секунд: звуковой сигнал ("звуковой сигнал") подтверждает, что рецепт удален.

**2.12 "Импорт/Экспорт" с "USB-накопителя"** (кулинарная книга "CHEF")

Через "USB-разъём", расположенный в нижнем шарнире двери, можно **"импортировать**" новые рецепты в **"кулинарную книгу CHEF**" или **"Экспортировать"** из той же "кулинарной книги" сохранённые в ней рецепты с помощью "USB-флешки".

**2.12.1 "Импорт" рецептов (сохраненные программы)**

После подключения "USB-накопителя" (с новыми рецептами) к соответствующему "USB-разъему" прикоснитесь к символу (№ 26 Рис.2) не менее 2 секунд: Вы услышите акустическое предупреждение ("звуковой сигнал"), подтверждающее успешный "импорт" (символ становится) всех новых рецептов в кулинарной книге "CHEF", в первом "номере рецепта", свободном от сохраненных программ (рецептов).

**Важно**

Если "USB-накопитель" не подключен или не обнаружен, символ не появляется.

### 2.12.2 "Экспорт" рецептов (сохраненных программ)

После подключения "USB флэш-накопителя" ("пустого") к своему "USB гнезду" коснитесь символов и выберите из кулинарной книги "CHEF" "номер рецепта", который Вы хотите экспортировать на "USB флэш-накопитель". Можно также экспортировать все рецепты в кулинарной книге одновременно: прикоснитесь к символам и пока не появится слово "aLL" вместо **"3 цифр"**, которые составляют "номер рецепта". В обоих случаях для подтверждения успешного "экспорта" (символ становится ) коснитесь символа не менее 5 секунд: вы услышите подтверждающий звуковой сигнал ("бип").

**Важно**

Если "USB-накопитель" не подключен или не обнаружен, символ не появляется.

## 2.13 Установка ОХЛАЖДЕНИЯ

Функцию ОХЛАЖДЕНИЯ можно активировать, прикоснувшись к символу (№3, рис.2) , открыв дверцу рабочей камеры после завершения цикла готовки. Во время охлаждения (символ становится ) **"3 цифры"**, которые на дисплее отображают температурный параметр, показывают в реальном времени значение внутри варочной камеры.
Функция ОХЛАЖДЕНИЯ может быть активирована (на дисплее появляется символ ) только в том случае, если внутри варочной камеры температура составляет не менее 50°C.

Функция может быть дезактивирована в любое время, коснувшись символа ; в противном случае она автоматически отключится, когда температура внутри рабочей камеры достигнет 40 °C.

**Предупреждение**

Во время работы, когда дверь открыта, не снимайте крышку вентилятора; не прикасайтесь к движущимся вентиляторам и горячим нагревательным элементам.

## 2.14 Функция HACCP

Функция «HACCP» предназначена для записи рабочих данных выполняемых готовок, постоянно контролируя их выполнение.
Данные HACCP записываются на "USB-накопитель", который должен быть подключен к "USB-разъему" печи: на дисплее появляется символ (№ 5, рис.2).

### 2.14.1 Активация функции HACCP

После подключения "USB флэш-накопителя" в "USB гнезде" печи прикоснитесь к символу , чтобы активировать функцию (символ становится ): рабочие параметры цикла обжига (ручные или запрограммированные) записываются в "файл" внутри "USB флэш-накопителя".

### 2.14.2 Отображение (на ПК) данных HACCP

Для отображения рабочих параметров законченного цикла обжига на ПК, просто выньте "USB флешку" из "USB гнезда" печи (символ исчезнет на дисплее) и вставьте его в "USB гнездо" ПК.
Файлы HACCP" внутри "флешки" USB, могут быть "открыты" и отображаться с помощью той же процедуры, которая используется для любого "файла".

**Важно**
Все данные, относящиеся к приготовлениям пищи, выполненным в тот же день, содержатся в едином файле «HACCP».

Если осуществляется несколько приготовлений, но в разные дни, они записываются в разные "файлы HACCP": идентифицируются по дате дня, в который было осуществлено приготовление.

## 2.15 Аксессуары (опционально)

Печь подготовлена для подключения к следующим принадлежностям (опциям):

- **СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ**
- **РАССТОЙНЫЙ И ТЕПЛОВОЙ ШКАФ**

### 2.15.1 АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА (для определённых печей)

Прикоснитесь к символу (№ 4 рис. 2): на дисплее отображается СТРАНИЦА ПАРАМЕТРА по "количеству фаз", где вместо "2-х цифр", касаясь символов , можно выбрать (в течение 5 секунд) желаемую программу стирки: также отображается соответствующее "время стирки" Для подтверждения (в течение 5 секунд) коснитесь символа (символ становится ), а затем, чтобы активировать его, коснитесь символа . На дисплее в режиме "обратного отсчета" активируется параметр "Время мойки" (часы/минуты).
Можно выбрать следующие программы промывки:

- **L1 эко-мойка (44 минуты)**
- **L2 Обычная мойка (1ч18 минут)**
- **L3 Интенсивная мойка (1ч 52 минуты)**
- **L4 Промывание (11 минут)**
- **Погрузочные насосы CP (2 минуты)**

По окончании программы стирки регулярно раздается 10-секундный звуковой сигнал, и на дисплее мигает СТРАНИЦА ПАРАМЕТРА, на которой зеленым цветом отображаются параметры готовой программы стирки.

Если программа мойки ("L1"/"L2"/"L3") добровольно прерывается нажатием на символ , то программа **"Промывание"** ("L4") активируется автоматически и не может быть прервана, а заканчивается регулярно. То же самое происходит в случае **"отключения электричества"** во время цикла мойки, когда питание восстанавливается в печи, она автоматически выполняет цикл ополаскивания.
Программа **"Загрузка насоса"** ("CP") после ее активации не может быть прервана и заканчивается регулярно.

Программа **"Ополаскивание"** ("L4") может быть прервана в любой момент нажатием на символ .

- Если температура в варочной камере превышает 90°C, промывка не может быть включена, и на оранжевом дисплее появляется сигнал тревоги **"E 10"**. Для сброса сигнала тревоги коснитесь символа: на дисплее отобразится режим **"Ожидание"** (параграф 2.4). Для повторной активации функционального режима прибора, нажмите на символ .

**Важно**

При первом использовании автоматической мойки и при каждой замене бака для моющего средства рекомендуется использовать **программу "CP".** Таким образом, удаляется воздух внутри перистальтического насоса и соединительных труб, что обеспечивает правильную работу системы.
Если **программа "CP"** повторяется 2 раза подряд, автоматически активируется программа **"Быстрое полоскание"** для удаления оставшихся следов моющего средства.
После очистки оставьте дверцу печи приоткрытой.

**Предупреждения**

Не открывайте дверь во время мойки, так как может произойти утечка химических веществ (коррозионных), используемых для очистки, и выпуск горячих паров. ***Опасность коррозии и ожогов!***

**Только для мод. EKF 1664 BM и мод. EKF 2011 BM** (передвижные модели) выполняет автоматическую мойку с внутренним стеклом дверцы в положении: "стекло вниз".

Перед началом приготовления пищи убедитесь, что в только что вымытой камере нет остатков моющих средств. Используя подходящие защитные средства для рук, глаз и рта, любые остатки следует удалить влажной тряпкой, а рабочую камеру необходимо тщательно ополоснуть.

## 2.16 РАССТОЙНЫЙ И ТЕПЛОВОЙ ШКАФ (при наличии)

Символ и/или символ появляется на дисплее только в том случае, если РАССТОЙНЫЙ и/или ТЕПЛОВОЙ ШКАФ электрически подключены к прибору.

Прикосновение к символу активирует функцию РАССТОЕЧНОГО ШКАФА (символ становится), а прикосновение к символу активирует функцию ТЕПЛОВОЙ ШКАФ (символ становится). Прикосновение к символам и/или отключение функции РАССТОЙНЫЙ и/или ТЕПЛОВОЙ ШКАФ

В обоих случаях на дисплее печи появляется СВОДНЫЙ ЭКРАН, на котором отображаются все значения параметров цикла обслуживания дрожжей фиолетовым цветом, при этом значение параметра еще не установлено.

Для установки значений рабочих параметров цикла выпечки действуйте на дисплее печи так же, как для установки значений рабочих параметров цикла выпечки.

### 2.16.1 Рабочие параметры

| | | РАССТОЙНЫЙ ШКАФ | ТЕПЛОВОЙ ШКАФ |
|---|---|---|---|
| | **ВРЕМЯ РАССТОЙНЫЙ И ТЕПЛОВОЙ ШКАФ** | **от 1 минуты до 11 часов и 59 минут или БЕСКОНЕЧНО (InF)** | |
| | **ТЕМПЕРАТУРА РАССТОЕЧНОГО/ТЕПЛОВОГО ШКАФА** | **от 30°C до 60°C (от 86°F до 140°F)** | **от 45°C до 85°C (от 113°F до 185°F)** |
| | **ВЛАЖНОСТЬ** | **от 01 до 05** | **/** |

По окончании цикла обслуживания "Дрожжи" в течение 5 минут активируется звуковое предупреждение ("звуковой сигнал"), и одновременно на СВОДНОМ ЭКРАНЕ дисплея мигает фиолетовый цвет, отображающий значения параметров (за исключением параметра ВРЕМЯ) готового цикла. При нажатии на символ дисплей возвращается к СВОДНОМУ ЭКРАНУ, на котором фиолетовым цветом отображаются все значения параметров, установленных для цикла ухода/обслуживания.

Прикосновение к символам и/или отключение функции РАССТОЙНЫЙ и/или ТЕПЛОВОЙ ШКАФ

## 2.17 Передвижные модели (мод. MKF 1664 BM - MKF 2011 BM)

Эти модели оснащены специальной системой перемещения (запатентованной) **внутреннего стекла** дверцы.

Система позволяет **внутреннему стеклу** «скользить» **вниз** или **вверх**, в соответствии с потребностями использования.

**Стекло «внизу» (использование без тележки)**

Чтобы получить это положение, полностью откройте дверцу духовки и приложите подходящую силу, чтобы внутреннее стекло двери передвинулось вниз, активируя механическое «блочное» устройство: слышен «щелчок» при закрытии (рис.3).

Это положение внутреннего стекла дверцы позволяет герметично закрывать рабочую камеру без присутствия соответствующей тележки для противней или без использования специальной закрывающей перегородки.

Печь может использоваться для функции «**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**» (пункт 2.7.2), для функции **ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ** (параграф 3.2) или для функции **АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ** рабочей камеры (параграф 3.3)

Рис. 3

**Стекло №вверху» (использование с тележкой)**

Чтобы получить это положение, дверцу духового шкафа необходимо открыть (даже частично) и, действуя на специальный «рычаг» в нижней части (с правой стороны) той же двери, за внешним стеклом активировать устройство «разблокировки», чтобы внутреннее стекло передвинулось вверх автоматически. Это положение внутреннего стекла двери позволяет использовать печь для нормального цикла приготовления с правильно вставленной тележкой для противней.

**Важно**

Если операция «разблокировки» внутреннего стекла выполняется перед использованием духовки (рабочая камера еще холодная), рекомендуется полностью открыть дверцу и воспользоваться специальным «рычагом» с внутренней стороны дверцы (рис. 4). Если операция «разблокировки» внутреннего стекла выполняется после использования духовки (рабочая камера горячая), рекомендуется частично открыть дверцу, чтобы выпустить горячий воздух, и воспользоваться специальным «рычагом» с внешней стороны дверцы, используя специальные средства термозащиты (рис. 5).

Рис. 4 Рис. 5

**Стекло «вверху»** и закрытая дверь без вставленной тележки для противней

Без тележки для сковород, вставленной на дисплее в оранжевом цвете, появляется сигнал тревоги **"E14"**. Активируется акустическая сигнализация ("звуковой сигнал"), которая повторяется с перерывами. Это положение внутреннего стекла без вставленной тележки для противней **не позволяет использовать печь.** При перемещении стекла вниз тревога отключается, и печь работает правильно: на дисплее отображается СВОДНАЯ СТРАНИЦА, которая отображает все значения параметров цикла обжига в белом цвете.

**Стекло «внизу»** и открытая дверца с введенной тележкой для противней

Когда тележка для лотков вставлена, на оранжевом дисплее появляется сигнал тревоги **"E15"**. Активируется акустическая сигнализация ("звуковой сигнал"), которая повторяется с перерывами. Это положение внутреннего стекла с вставленной тележкой для противней **не позволяет закрыть дверь. Стекло может быть повреждено, столкнувшись с тележкой:** ***риск получения травмы!***

Когда стекло поднимается вверх, сигнал тревоги отключается, и печь работает правильно: на дисплее отображается СВОДНАЯ СТРАНИЦА, которая показывает все значения параметров цикла обжига в белом цвете.

## 3. ОЧИСТКА

### 3.1 Общие сведения

Перед проведением любого типа очистки отключите электропитание прибора (воспользуйтесь предохранительным магнитным выключателем) и закройте подачу воды (закройте кран подачи воды). Пусть прибор полностью остынет.
Для обеспечения наилучшей функциональности и продления срока службы прибора его необходимо регулярно, даже ежедневно, чистить.
Внутри коптильного устройства находятся электрические компоненты, по причинам техники безопасности запрещено **направлять на них струи воды или пара.**
Если вы используете моющие средства (обезжириватели), предназначенные для чистки нержавеющей стали, убедитесь, что они не содержат коррозионно-кислотных веществ (без хлора, даже в разбавленном состоянии) или абразивных веществ. Внимательно следуйте инструкциям и предупреждениям производителя моющего средства и принимайте меры предосторожности, используя подходящие резиновые перчатки.
Обязательно избегайте использования металлических чистящих средств, проволочных мочалок, скребков, которые могут испортить обрабатываемые поверхности.
Избегайте, также, длительного нахождения продуктов, содержащих кислотные вещества (лимонный сок, уксус, соль и т. д.) на стальных поверхностях, так как они могут вызвать коррозию.

### 3.2 Ручная чистка рабочей камеры

По гигиеническим соображениям рекомендуется ежедневно чистить рабочую камеру, в конце каждого дня использования духовки. Правильная очистка предотвращает образование коррозионных явлений внутри камеры, а также предотвращает риск случайного возгорания из-за наличия жира и остатков пищи, накопленных с течением времени.
Чтобы облегчить очистку, снимите боковые решетки. Чистящие моющие средства не должны содержать абразивных или кислотно-коррозионных веществ. В отсутствие подходящих моющих средств просто очистите рабочую камеру губкой, пропитанной теплой мыльной водой или теплой водой с небольшим количеством уксуса. Тщательно ополосните (используйте соответствующий душ, если имеется) и хорошо вытрите мягкой тканью. Боковые решетки должны быть очищены отдельно и установлены на место. После очистки оставьте дверцу печи приоткрытой.

### 3.3 Полуавтоматическая очистка рабочей камеры

Распылите специальный обезжириватель для нержавеющей стали на внутренние стенки рабочей камеры, на боковые решетки, на картер, закрывающий вентиляторы (не распыляйте через решетку на вентиляторы) и на внутреннее стекло дверцы.
Оставьте подействовать около 20 минут при закрытой дверце;
Включите духовку, отрегулировав температуру до 70-80 °C;
Запустите цикл с максимальным паром (100%) в течение примерно 15 минут;
Как только цикл будет завершен, выключите духовку, дайте рабочей камере остыть и тщательно ополосните ее (используйте соответствующий душ, если он доступен).
Высушите, выполнив цикл нагрева, регулируя температуру до 150 -160° °C, в течение примерно 10 минут (при необходимости повторите цикл).
После очистки оставьте дверцу печи приоткрытой.

**Предупреждение**

Только для мод. MKF 1664 BM и мод. MKF 2011 BM (передвижные модели) выполнить цикл полуавтоматической очистки с внутренним стеклом дверцы в положении: «стекло внизу».

### 3.4 Автоматическая очистка рабочей камеры (опция)

Для выполнения одной из программ, предусмотренных системой автоматической мойки, **следуйте инструкциям, данным в параграфе 2.15.1**, учитывая следующую информацию:

- Перед проведением цикла мойки убедитесь, что слив свободен во избежание затопления рабочей камеры.

- Программы мойки и частота их использования зависят от типа продуктов, приготовленных в духовке.
- Для поддержания надлежащего уровня гигиены и предотвращения повреждения нержавеющей стали рабочей камеры Производитель рекомендует проводить цикл мойки «L3» («интенсивная мойка») не реже одного раза в день.
- В случае образования отложений грязи необходимо удалить их, выполнив ручную очистку.

**Предупреждение**

В конце очистки с помощью автоматической моечной системы убедитесь, что в рабочей камере нет остатков моющего средства. Любые остатки должны быть удалены, и рабочая камера должна быть тщательно промыта.

### 3.5 Очистка вентиляторов

Вентиляторы необходимо периодически очищать с помощью соответствующих продуктов для удаления накипи. Должна выполняться тщательная очистка всех частей, с удалением возможных отложений накипи. Для доступа к вентиляторам необходимо снять картер вентилятора. После очистки установите картер на место.

### 3.6 Очистка уплотнения двери.

По гигиеническим и функциональным причинам рекомендуется очищать уплотнение двери в конце каждого дня использования духовки. Его следует тщательно промывать теплой мыльной водой. Его следует промыть и высушить мягкой тканью. Любые отложения или пищевые остатки следует удалять с особой деликатностью, без использования острых металлических инструментов, которые могут повредить прокладку.

### 3.7 Очистка дверцы

Стекло дверцы внутри рабочей камеры можно очистить с помощью того же типа обезжиривателя, который используется для ручной очистки рабочей камеры; в противном случае может быть использован обычный (нетоксичный) продукт для очистки стекол. Обычный очиститель для стекол можно также использовать для очистки стекла дверцы, обращенного наружу. В любом случае, вы можете просто использовать мыльную теплую воду. После ополаскивания тщательно высушите поверхность стекла мягкой тканью.
Если между двумя стеклами дверцы образуется замутнение, его можно устранить, демонтировав стекло.

### 3.8 Очистка внешнего корпуса

Внешние стальные поверхности должны быть очищены тканью, смоченной в мыльной теплой воде или смешанной с небольшим количеством уксуса, их следует хорошо промыть и высушить мягкой тканью.
Если вы хотите использовать специальные продукты, которые можно найти в продаже, они должны соответствовать требованиям к очистке, указанным в пункте «Информация общего характера» (параграф 3.1).
Полезно также помнить, что очистка опорной поверхности прибора или пола возле прибора не должна выполняться с использованием коррозионно-кислотных веществ (например, соляная кислота), так как даже образующиеся пары могут негативно влиять и ухудшать состояние внешнего стального корпуса, нанося непоправимый ущерб электрическим компонентам внутри прибора.

### 3.9 Период простоя

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, рекомендуется отсоединить его от источника питания (использовать предохранительный магнитный переключатель, расположенный на входе устройства) и от источника водоснабжения. Целесообразно аккуратно очистить его внутри (рабочая камера) и снаружи, уделяя особое внимание удалению любых остатков соли, которые, если они присутствуют на стальных поверхностях, могут вызвать коррозию.
Также рекомендуется защищать прибор с помощью аэрозольных продуктов на масляной основе (например, вазелиновое масло), которые при распылении на стальные поверхности образуют эффективную защитную пленку.
Оставьте дверцу рабочей камеры слегка приоткрытой.
Соответствующее покрытие устройства, наконец, позволяет защитить его от пыли.

## 4. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

| Тип неисправности | Причина неисправности | Меры |
|---|---|---|
| Панель управления полностью выключена (Печь не работает) | Подключение к несовместимой электросети | Проверить подключение к сети |
| | Напряжение сети отсутствует | Восстановить напряжение питания |
| | Предохранитель электронной платы (с микропроцессором) прерван | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |
| Цикл приготовления активирован: печь не работает | Дверца открыта или приоткрыта | Правильно закройте дверцу |
| | Магнитный датчик поврежден | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |
| Активирован цикл "Влажность/пар": в рабочей камере не производится влага/пар | Подключение к несовместимой сети водоснабжения | Проверьте подключение к водопроводу |
| | Закрыт запорный кран | Проверьте кран |
| | Забиты фильтр на входе воды | Очистить фильтр |
| | Поврежден электромагнитный клапан подачи воды | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |
| Дверца закрыта: выходит пар через прокладку | Неправильный монтаж прокладки | Проверить монтаж прокладки |
| | Прокладка повреждена | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |
| | Зажим ручки ослаблен | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |
| Печь готовит не равномерно | Один из двигателей блокирован или вращается на низкой скорости | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |
| | Двигатели не выполняют инверсию хода | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |

## 5. ВОЗМОЖНЫЕ АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

| Тип аварийного сигнала | Описание тревоги | Причина аварийного сигнала | Действие | Меры |
|---|---|---|---|---|
| E1 **(красным цветом)** | **Датчик температура варочной камеры не обнаружена** | Разорванное соединение между зондом варочной камеры и платой силовой микровыключатель | Невозможно запустить приготовление | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |
| E2 **(оранжевого цвета)** | **Термощуп не обнаружен** | Непрочное соединение "штекер - розетка" между зондом и сердечником | Невозможно активировать цикл приготовления с помощью параметра «температура в центре» | Проверьте правильность подключения штекерного разъема датчика в центре продукта |
| | | Поломка /повреждение щупа у датчика в центре продукта | | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| E3 **(красным цветом)** | **предохранительный термостат активен** | Максимально допустимая температура в рабочей камере превышена | Работа печи отключена | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |
| E4 **(красным цветом)** | **Тепловая защита двигателя активирована** | Перегретый двигатель | Работа печи отключена | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |
| E8 **(красным цветом)** | **Перегрев платы дисплея** | Температура более 70°C на плате дисплея | Работа печи отключена | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |
| E9 **(красным цветом)** | **Перегрев силовой платы микро** | Перегрев на микроплате питания выше 70°C | Работа печи отключена | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |
| E 10 **(оранжевого цвета)** | **Автоматический цикл промывки не может быть активирован** | Температура в варочной камере превышает 90°C | Автоматический цикл мойки не работает | Охлаждение рабочей камеры: откройте дверцу и коснитесь символа (подключается автоматическое охлаждение). |
| E 11 **(красным цветом)** | **Не работает конденсационная вытяжка** | Отсутствует подключение кабеля питания вытяжки к сети | Работа печи отключена. Если идёт приготовление, оно завершается. | Проверьте правильность подключения вытяжки к электросети |
| E 12 **(красным цветом)** | **Не работает температурный датчик конденсационной камеры вытяжки** | Прерванное соединение между датчиком температуры конденсационной камеры и электронной платы | Работа печи отключена. Если идёт приготовление, оно завершается. | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |
| E 13 **(фиолетового цвета)** | **Температурный датчик расстойки не выполняет измерений** | Прерванное соединение с датчиком камерой растойки и платой силовой микровыключатель | Невозможно запустить цикл расстойки | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |
| E 14 **(фиолетового цвета)** | **Температурный датчик теплового шкафа не обнаружен** | Прерванное соединение с датчиком тепловой камеры и силовой микр оплатой | Не запускается цикл технического обслуживания | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| E 15 **(оранжевого цвета)** | **Стекло расположено сверху** | Неправильное положение стекла дверцы | Работа печи отключена | Расположить стекло вниз |
| E 16 **(красным цветом)** | **Стекло расположено в нижней части** | Неправильное положение стекла дверцы | Работа печи отключена | Расположить стекло вверх |
| E 18 **(красным цветом)** | **Отключение питания** | Прерывание электропитания более чем на одну минуту | Работа печи отключена. При восстановлении питания на дисплее отображается страница выполняемой программы приготовления | Активировать программу готовки |
| E20 **(красным цветом)** | **Не обнаружена силовая микро плата** | Карта дисплея не взаимодействует с силовой микро платой | Обновление АПО плат | Обратиться к квалифицированному техническому специалисту |

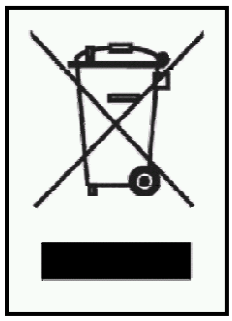
## 6. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Перед тем как покинуть завод, это оборудование было проверено и настроено специалистами и экспертами с целью обеспечения наилучших результатов работы. Любые ремонтные или наладочные работы должны выполняться с особой тщательностью и вниманием, используя только оригинальные запасные части.

По этой причине всегда необходимо обращаться к дилеру, у которого вы приобрели прибор, или в наш ближайший центр технической поддержки, указав тип проблемы и модель оборудования, находящегося в вашем распоряжении. Детали, необходимые для адаптации к различным типам газа, присутствуют в качестве комплектующих и поставляются во время продажи или доставки.

При необходимости вмешательства пользователь может связаться с компанией Tecnoeka по номерам, указанным на обложке, или посетив сайт **www.tecnoeka.com**.

## 7. УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА



В соответствии с Директивой 2012/19/EU об утилизации отходов электрического и электронного оборудования, символ перечеркнутого мусорного контейнера на колесах на оборудовании указывает на то, что изделие поступило в продажу после 13 августа 2015 года, и что по окончании срока его службы оно должно быть собрано отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен предоставить оборудование в конце его срока службы в соответствующие центры сбора электрических и электронных отходов (Экологические Участки/Экологические платформы).

Все приборы TECNOEKA изготовлены из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, оцинкованный лист, железо, медь, алюминий и т.д.), которые составляют более 90% от общего веса прибора. Перед утилизацией прибора рекомендуется сделать его непригодным для использования, отсоединив кабель питания и сняв механизм закрытия отделений и/или полостей, если таковые имеются.

Отдельный сбор отходов и последующие операции по их обработке, восстановлению и уничтожению способствуют производству оборудования с использованием переработанных материалов и ограничивают негативное воздействие на окружающую среду и здоровье в результате неправильной переработки отходов. Незаконная утилизация изделия пользователем влечет за собой наложение административных санкций.

## 8. СТАНДАРТНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Изделие компании Tecnoeka разработано исключительно для использования с пищевыми продуктами, на него предоставляется гарантия согласно действующему законодательству (ст. 1490 и следующие ГК). Оно предназначено для профессиональных клиентов, то есть клиентов, которые приобретают изделие у дистрибьютора, пользуясь собственным номером плательщика НДС. Изделие компании Tecnoeka предназначено для профессионального пользования и имеет сертификацию согласно CEI EN 60335-1, оно может быть продано только профессиональным пользователям.

За исключением любых других гарантий, продавец обязуется отремонтировать по собственному неоспоримому усмотрению только те части своей продукции, в которых будет обнаружен дефект, при условии, что клиент сообщит об обнаружении дефекта не позднее 12 месяцев с даты покупки и не позднее 8 (восьми) дней с даты его обнаружения (в противном случае это право будет утеряно), высылая письменное уведомление вместе с ксерокопией счет-фактуры, квитанции или чека, подтверждающих факт покупки товара.

Гарантия теряет свою силу, если клиент не может предоставить счет-фактуру, квитанцию или чек, подтверждающие факт покупки товара, если не соблюдаются вышеприведенные условия, а также в следующих случаях:

1)Неисправности или поломки компонентов, спровоцированные транспортировкой.

2)Ущерб, вызванный неподходящими характеристиками электрической, водопроводной и газовой систем, которые не соответствуют указаниям, приведенным в руководстве по установке, или их неправильным функционированием.

3)Ущерб, вызванный неправильной установкой изделия, то есть установкой, не соответствующей приведенной в руководстве по установке, и, в частности, ущерб, нанесенный в результате недостаточного функционирования дымоходов и систем отвода, к которым подсоединено изделие.

4)Использование изделия в целях, отличных от тех, для которых оно предназначено, как указано в технической документации, выданной компанией Tecnoeka.

5)Ущерб, нанесенный в результате использования изделия в нарушение инструкций, приведенных в руководстве по эксплуатации и техобслуживанию.

6)Несанкционированные изменения изделия.

7)Работы по настройке, техобслуживанию и ремонту изделия, выполненные не квалифицированным персоналом.

8)Использование неоригинальных или неразрешенных компанией Tecnoeka запчастей.

9)Ущерб или повреждения, вызванные халатным и/или небрежным обращением с изделием или обращением, противоречащим инструкциям, приведенным в руководстве по эксплуатации и техобслуживанию.

10)Ущерб, нанесенный в результате пожара или других происшествий, и, во всяком случае, ущерб, нанесенный в результате обстоятельств непреодолимой силы или в силу причин, не зависящих от изготовителя.

11)Ущерб, нанесенный компонентам, подверженным обычному износу, которые необходимо периодически менять.

Гарантия также не распространяется на окрашенные или лакированные части, ручки, рукоятки, подвижные или съемные пластмассовые части, лампочки, стеклянные части, уплотнители, электронные части и все комплектующие, транспортные расходы с предприятия потребителя, конечного пользователя и/или покупателя до предприятия Tecnoeka srl и наоборот. Гарантией также не покрываются расходы по замене печи и соответствующие расходы по установке. Гарантией также не покрываются изделия, приобретенные как бывшие в употреблении, или приобретенные у третьих лиц, не связанных или не уполномоченных компанией Tecnoeka.

TECNOEKA SRL не несет ответственности за ущерб, прямой или косвенный, нанесенный в результате неисправности изделия или вследствие принудительной остановки его эксплуатации.

Гарантийный ремонт не дает права на продление или обновление гарантии.

Компоненты, замененные по гарантии, в свою очередь покрываются гарантией сроком 6 месяцев от даты отправки, подтверждаемой транспортной документацией, выданной компанией Tecnoeka.

Никто не имеет права вносить изменения в гарантийные условия и сроки или предоставлять другие гарантийные условия в устном или письменном виде.

## 9. НАЛИЧИЕ И ПОСТАВКА ЗАПЧАСТЕЙ

Tecnoeka srl хранит и гарантирует наличие запчастей максимум в течение 24 месяцев от даты счет-фактуры, свидетельствующей о факте продажи готового изделия дистрибьютору. По истечении этого срока не гарантируется их наличие.

## 10. ПРИМЕНИМОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО И КОМПЕТЕНТНЫЙ СУД

Условия поставки регламентируются итальянским законодательством, напрямую исключаются нормы международного права и Венской конвенции о договорах международной купли-продажи товаров от 11.4.1980. Компетентным судом при возникновении любых споров будет исключительно суд г. Падуя.

Возможно внесение технических изменений, а также модификация дизайна представленных в руководствах изделий, направленных на их улучшение без нарушения основных характеристик функциональности и безопасности, без предварительного предупреждения и ответственности, возлагаемой на Tecnoeka Srl. Компания Tecnoeka Srl не несет ответственности за любые, обусловленные опечатками или ошибками при перезаписи неточности в материалах, содержащих представление продукции, ее техническое и торговое описание.

РЕД. 0

**Tecnoeka srl**
via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco, Padova - Italy
Tel. +39.049.5791479 - Tel. +39.049.9300344 - Fax +39.049.5794387

**email**
info@tecnoeka.com - tecnoekasrl@pec.it

**web site**
tecnoeka.com