



**ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОГО
РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ДУХОВОЙ ШКАФ NEXT**

EKF 423 NT UD – EKF 423 NT AL UD
EKF 311 NT UD - EKF 316 NT UD - EKF 364 NT UD
EKF 411 NT - EKF 416 NT - EKF 464 NT
EKF 411 NT UD - EKF 416 NT UD - EKF 464 NT UD
EKF 411 NT AL UD - EKF 416 NT AL UD - EKF 464 NT AL UD



Tecnoeka srl
ул. Марко Поло, 11
35010, Боргорикко
Падуа - Италия

тел. +39 049 5791479
тел. +39 049 9300344
факс +39 049 5794387

info@tecnoeka.com
tecnoekasrl@pec.it
tecnoeka.com

код плательщика НДС 00747580280
№ в реестре юр. лиц 133205
№ в реестр производителей
электрической и электронной
аппаратуры IT08020000001275
акц. капитал 119 000,00 евро
(полностью оплачен)



ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ТЕХНИЧЕСКИМ РЕГЛАМЕНТАМ ЕС

Приложение II А к Директиве 2006/42/ЕС

Наименование производителя	Тесноека srl
Адрес производителя	Италия, Боргорикко (Падуа), 35010, ул. Марко Поло, 11.
Отв. составитель технической документации	Имацио Оскар
Адрес отв. составителя	Италия, Боргорикко (Падуа), 35010, ул. Марко Поло, 11.
Тип продукции	Шкаф духовой электрический
Назначение продукции	Приготовление еды
Модели	KF 423 NT UD - EKF 423 NT AL UD - EKF 443 NT UD EKF 311 NT UD - EKF 316 NT UD - EKF 364 NT UD EKF 411 NT - EKF 416 NT - EKF 464 NT EKF 411 NT UD - EKF 416 NT UD - EKF 464 NT UD EKF 411 NT AL UD - EKF 416 NT AL UD - EKF 464 NT AL UD
№ п/п	
Компания TECNOEKA Srl настоящим подтверждает, что обозначенная выше продукция соответствует всем требованиям Директивы по машинам и механизмам 2006/42/ЕС; Директивы по электромагнитной совместимости 2014/30/EU;	
Компания TECNOEKA Srl заявляет, что вышеуказанная продукция соответствует следующим гармонизированным директивам: EN 60335-1; EN 60335-2-42 EN 55014-1; EN 55014-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 62233	
Кроме того, компания TECNOEKA Srl подтверждает, что обозначенная выше продукция соответствует требованиям следующих директив: - директива 2001/95/ЕС по общей безопасности продукции; - директива 2011/65/EU по ограничению использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании; - директива 2012/19/EU об утилизации электротехнического и электронного оборудования.	
Компания TECNOEKA Srl заявляет, что вышеуказанная продукция соответствует Постановлению (ЕС) 1907/2006 Компания TECNOEKA Srl заявляет, что вышеуказанная продукция соответствует Постановлению (ЕС) 1935/2004	
Боргорикко, 20.03.2023 г.	/подпись/
	Подпись представителя Совета директоров (Лора Кристина)

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	8
2.	УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ	9
2.1	Хранение	9
2.2	Транспортировка оборудования	9
2.3	Распаковка оборудования	9
2.4	Удаление защитной пленки	9
2.5	Утилизация защитной пленки/упаковки	9
2.6	Установка ножек (только для модели 423-443)	9
2.7	Размещение	9
2.7.1	Размещение на столе	10
2.8	Подключение к электросети	10
2.9	Подключение (замена) кабеля питания	11
2.10	Подключение к водопроводу	11
2.10.1	Подвод воды для увлажнения / пара	11
2.11	Слив воды (для духовых шкафов с соответствующими устройствами)	12
2.11.1	Слив воды (для настольных духовых шкафов с соответствующими устройствами)	12
2.12	Отвод пара	13
3.	УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	14
3.1	Включение	14
3.2	Управление с помощью сенсорного экрана	14
3.3	ЭКРАН ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	15
3.3	НАСТРОЙКА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА	16
3.4	НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	16
3.4	НАСТРОЙКА ФАЗ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	17
3.5	НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	17
3.6	НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВНУТРИ ПРОДУКТА (для духовых шкафов с соответствующими устройствами)	17
3.7	НАСТРОЙКА ВЛАЖНОСТИ (для духовых шкафов с соответствующими устройствами) ..	18
3.8	НАСТРОЙКА СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА (для духовых шкафов с соответствующими устройствами)	18
3.8	НАСТРОЙКА ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА	19
3.9	ЗАПУСК/ОСТАНОВКА ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	19
3.10	Сборник рецептов	20
3.11	Сохранение нового рецепта	20
3.12	Удаление рецепта	20
3.13	Работа с USB-накопителем (для духовых шкафов с соответствующими устройствами) ..	20
3.13.1	Экспорт рецептов (сохраненных программ)	20
3.13.2	Импорт рецептов (сохраненных программ)	21
3.14	Охлаждение	21
3.15	Меню настроек	21
3.15.1	Дата и время	22
3.15.2	Расстойная камера (при наличии)	22
3.15.3	Единицы измерения	22
3.15.4	Информационное меню	22
3.15.5	Импорт/экспорт	22
3.15.6	Функция НАССР"	23
3.15.7	Просмотр данных НАССР на компьютере	23
3.16	Подключение к сети Wi-Fi (для духовых шкафов с соответствующими устройствами)	24
4.	ЧИСТКА	25
4.1	Ручная очистка камеры	25
4.2	Полуавтоматическая очистка камеры	25
4.3	Очистка вентиляторов	25
4.4	Очистка прокладки дверцы	25
4.5	Очистка прокладки дверцы	25
4.6	Очистка дверцы	26
4.7	Простои оборудования	26
5.	УКАЗАНИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	27
5.1	Доступ к компонентам для осмотра	27
5.2	Устройства тепловой защиты	27
5.3	Замена прокладки рабочей камеры	27

6.	ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ	28
7.	СИГНАЛЫ ОШИБОК	28
7.	ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА	29
8.	УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	29
9.	ОБЩАЯ ГАРАНТИЯ	29
10.	НАЛИЧИЕ И ПОСТАВКА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ	30
11.	ПРИМЕНИМОЕ ПРАВО И СУДЕБНАЯ ЮРИСДИКЦИЯ	30

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации необходимо хранить вместе с оборудованием для последующего использования; в случае его утери необходимо запросить копию непосредственно у производителя.

Документ специально подготовлен и направлен на обеспечение вашей безопасности и безопасности окружающих.

Внимательно ознакомьтесь с ним перед установкой и использованием оборудования.

Если при получении товара выявлены нарушения целостности или повреждения упаковки, нанесите на нее маркировку «ТОВАР ПОДЛЕЖИТ ПРОВЕРКЕ» с указанием повреждений и подписью водителя и подайте письменную претензию продавцу в течение 4 календарных (не рабочих) дней с даты доставки. По истечении указанного срока претензии не принимаются.

Для проведения периодических проверок и ремонта обращайтесь в ближайший центр технической поддержки и используйте только оригинальные запасные части. Нарушение данного положения лишает права на гарантию

Табличка с техническими характеристиками находится на боковой панели оборудования.

Периодическая проверка оборудования (не реже одного раза в год) способствует продлению срока его службы и обеспечивает его правильную работу.

Любое техническое обслуживание оборудования должно выполняться только высококвалифицированным персоналом, прошедшим специальное обучение.

Перед выполнением любых работ по обслуживанию оборудования необходимо отключить электропитание (включить защитный магнитный автоматический выключатель на входе оборудования) и дать оборудованию остыть.

Доступ к компонентам, которые могут потребовать обслуживания, осуществляется путем снятия левой боковой и задней частей оборудования.

Ненадлежащее или неправильное использование оборудования аннулирует любую ответственность и гарантийные обязательства производителя.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ И ТРАВМ

- Температура внешних поверхностей оборудования может превышать 60 °C. Разрешается прикасаться только к элементам управления. Опасность ожогов!
- При обращении с контейнерами для продуктов во время и после приготовления соблюдайте осторожность: они могут быть очень горячими. Во избежание ожогов надевайте соответствующую одежду, защищающую от высоких температур.
- Во время работы с открытой дверцей не снимайте крышку вентилятора и не прикасайтесь к вращающимся вентиляторам и горячим нагревательным элементам.
- Наибольшая высота рабочей поверхности, на которой размещается оборудование, должна составлять 160 сантиметров от уровня пола. После установки оборудования разместите наклейку



(входит в комплект поставки) на высоте 160 см.

- Во избежание закипания не наливайте жидкости или разжижающимися при нагреве продукты в емкости в трудноконтролируемых избыточных количествах. Поэтому используйте только противни, позволяющие видеть содержимое контейнеров. При извлечении противня с горячей жидкостью не допускайте ее пролива.



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Прежде чем приступить к чистке оборудования, отключите электропитание (защитным автоматическим выключателем) и подачу воды (закройте водяной кран). Дайте оборудованию полностью остыть.
- Любые изменения в электрической системе, которые могут потребоваться для установки оборудования, должны выполняться только квалифицированным персоналом.
- Система электропитания должна быть оснащена эффективным заземлением в соответствии с действующими нормами.

- При постоянном подключении к сети между прибором и сетью должен быть установлен защитный полюсный (автоматический) выключатель с минимальным расстоянием между контактами категории перенапряжения III (4000 В), рассчитанный на нагрузку и соответствующий действующим нормам.
- Поврежденный кабель питания необходимо заменить, причем, во избежание рисков, данную работу должен выполнять специалист производителя или уполномоченной им сервисной организации, имеющий требуемую квалификацию.
- Внутри оборудования также находятся электрические компоненты, поэтому в целях безопасности запрещается мыть его струями воды или пара, в том числе направленными на вентиляционные отверстия на металлических поверхностях внешнего корпуса.



ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА

- Запрещается готовить продукты, содержащие легковоспламеняющиеся вещества, например, продукты на спиртовой основе. Это может привести к самовозгоранию и пожару или взрыву в рабочей камере.
- Перед использованием оборудования убедитесь в отсутствии в рабочей камере посторонних предметов (например, документации, пластиковых пакетов или других легковоспламеняющихся предметов) или остатков моющего средства.
- Поддерживайте рабочую камеру в чистоте. Используемые для приготовления жиры и масла или остатки пищи могут воспламениться!

БЕЗОПАСНОСТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Оборудование предназначено для профессионального использования в учреждениях и на профессиональных кухнях и должно использоваться только квалифицированным персоналом, прошедшим обучение по его правильному использованию. В целях безопасности работа оборудования должна контролироваться.
- Оборудование не предназначено для использования детьми и/или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта или знаний, если они не находятся под присмотром ответственного за их безопасность или не прошли инструктаж по использованию оборудования.
- В случае неисправности или плохой работы выключите оборудование, закройте кран подачи воды, отключите электропитание и обратитесь в уполномоченный центр технической поддержки.
- Оборудование разрешается использовать только по назначению, то есть для выпечки всех видов кондитерских и хлебобулочных изделий, для приготовления свежих и замороженных продуктов питания, для восстановления охлажденных и замороженных продуктов, для приготовления на пару мяса, рыбы и овощей. Любое другое использование считается использованием не по назначению.
- Оборудование предназначено для использования в коммерческих целях, например, на кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий (пекарни, мясные лавки и т. д.), и не предназначено для непрерывного производства продуктов питания.
- Уровень шума работающего оборудования не превышает 70 дБ (А).

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- При первом использовании оборудования рекомендуется запустить рабочий цикл без продуктов на 40/50 минут при температуре 220/230 °С. Это позволит рассеять все неприятные, но вполне нормальные запахи, вызванные нагреванием теплоизоляции рабочей камеры и используемого для ее внешнего уплотнения силикона.
- Не допускайте длительного пребывания на стальных поверхностях содержащих кислоты продуктов (лимонный сок, уксус, соль и т.д.), которые вызывают коррозионное разрушение.
- Регулярная и даже ежедневная чистка оборудования — залог его полноценной работы в течение длительного срока.
- Запрещается использовать для очистки нержавеющей стали специальные моющие средства (обезжириватели), содержащие агрессивные кислоты (хлора, в том числе в разбавленном виде) или абразивные вещества. Тщательно следуйте указаниям и предупреждениям производителя моющего средства и соблюдайте меры предосторожности, в частности, используйте подходящие резиновые перчатки.
- Категорически запрещается использовать чистящие средства, стальные губки и скребки, которые могут испортить обработанные поверхности.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- При размещении продуктов в рабочей камере оставляйте между противнями пространство не менее 40 мм, обеспечивающее циркуляцию воздуха.
- Не используйте противни с бортами выше, чем необходимо. Такие борта образуют барьеры, препятствующие циркуляции горячего воздуха.
- Для достижения максимальной эффективности каждый раз перед приготовлением разогревайте духовой шкаф.
- Для максимально равномерного приготовления равномерно распределите продукты на каждом противне с учетом их размеров, слоев или толщины.
- Не добавляйте соль в пищу в рабочей камере.
- Для контроля правильности выполнения цикла приготовления используйте внутреннее освещение камеры: не открывайте дверцу напрасно, это приводит к лишним затратам энергии и увеличению времени приготовления.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

- По завершении цикла выпечки открывайте дверцу с осторожностью: сильный выброс тепла может привести к ожогам.
- Во время работы оборудования не прикасайтесь к горячим участкам его внешних поверхностей (отмечены соответствующим образом).
- Не перемещайте оборудование за ручку дверцы — это может привести к повреждению стекла.
- Опорная конструкция должна выдерживать вес оборудования и правильно распределять его.
- В состав оборудования входят электрические части. Категорически запрещается использовать для мойки струи воды или пара.
- Прибор подключен к сети электроснабжения и должен быть отключен от нее перед выполнением любых видов очистки.
- Во избежание неправильного подключения оборудования, точки подвода питания/воды обозначены на оборудовании соответствующими идентификационными табличками.
- Не используйте внутреннюю поверхность откидной дверцы для размещения предметов — это может повредить петли.

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Настоящее руководство по эксплуатации необходимо хранить вместе с оборудованием для последующего использования; в случае его утери необходимо запросить копию непосредственно у производителя.
- Документ специально подготовлен и направлен на обеспечение вашей безопасности и безопасности окружающих. Внимательно ознакомьтесь с ним перед установкой и использованием оборудования.
- Для проведения периодических проверок и ремонта обращайтесь в ближайший центр технической поддержки и используйте только оригинальные запасные части. Нарушение данного положения лишает права на гарантию.
- Все операции по установке и вводу в эксплуатацию должны выполняться исключительно технически квалифицированными специалистами в соответствии с указаниями производителя и действующими национальными стандартами.
- Табличка с техническими характеристиками находится на боковой панели оборудования.

Примечание: ненадлежащее или неправильное использование оборудования аннулирует любую ответственность и гарантийные обязательства производителя.

2. УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Приведенные ниже указания предназначены для квалифицированных специалистов и описывают порядок установки и подключения к электрической сети и водопроводу наиболее правильным образом и в соответствии с правилами безопасности, действующими в стране установки оборудования.

Производитель не несет ответственность за ущерб или вред, причиненный людям, домашним животным или имуществу в результате ошибок при установке. Производитель также не несет ответственность за неисправности оборудования, вызванные его неправильной установкой.

2.1 Хранение

При хранении оборудования на складе не допускать снижения температуры окружающей среды ниже 0 °С. Перед включением оборудования его необходимо довести до температуры не ниже +10 °С.

2.2 Транспортировка оборудования

Оборудование транспортируется в упаковке, обеспечивающей его защиту от внешних повреждений. Во избежание опрокидывания необходимо также учитывать вес оборудования.

2.3 Распаковка оборудования

Перед установкой снимите упаковку. Упаковка состоит из опорного деревянного поддона и защитного картонного ящика. Проверьте оборудование на наличие повреждений при транспортировке. О выявленных повреждениях немедленно сообщите дилеру и/или транспортной организации.

2.4 Удаление защитной пленки

Перед использованием оборудования аккуратно удалите специальную пленку, защищающую детали из нержавеющей стали. Для удаления остатков клеящего состава используйте негорючий растворитель. Не используйте инструменты, которые могут поцарапать поверхность, а также моющие средства на основе кислот или абразивов.

2.5 Утилизация защитной пленки/упаковки

На протяжении многих лет компания TECNOEKA стремится к повышению экологичности своего оборудования, прилагая постоянные усилия по сокращению энергопотребления и отходов. Компания TECNOEKA заботится об охране окружающей среды и рекомендует утилизировать материалы всех типов в соответствующие контейнеры для раздельного сбора отходов.

Защитная пленка и упаковка утилизируются в строгом соответствии с правилами, действующими в стране установки оборудования. **Упаковочные материалы** (дерево, бумага, картон, нейлон, металлические скобы) потенциально опасны, должны храниться в недоступном для детей и животных месте и **подлежат надлежащему отделению и сдаче в центры сбора** (утилизации). В любом случае соблюдайте местные правила охраны окружающей среды.

2.6 Установка ножек (только для модели 423-443)

Ножки находятся внутри духового шкафа и вкручиваются в четырех резьбовых отверстия основания.

2.7 Размещение

Проверьте место установки, убедившись в достаточности пространства для транспортировки (дверные проемы и коридоры) и несущей способности пола (вес и размеры оборудования с противнями и без них указаны в прилагаемом техническом паспорте). Для перемещения оборудования используйте механические средства (например, домкрат для поддонов). Помещения для установки должны быть хорошо проветриваемыми и оборудованными постоянными вентиляционными отверстиями, а также электрическими сетями и системами водоснабжения, устроенными в соответствии с местными стандартами, регламентирующими безопасность оборудования и рабочих мест.

Наибольшая высота рабочей поверхности, на которой размещается оборудование, должна составлять 1,6 м от уровня пола.



После установки оборудования разместите наклейку (входит в комплект поставки) на высоте 1,6 м. Для циркуляции воздуха вокруг оборудования оставьте зазор около 10 см между боковыми стенками оборудования и окружающими стенами (или другим оборудованием), а также между задней стенкой и задней стеной (см. прилагаемый технический паспорт). При расположении оборудования предусмотреть у задней стенки пространство для электромонтажных работ и технического обслуживания. Не устанавливайте прибор рядом с оборудованием, которое может нагреваться до высоких температур (например, фритюрницами).

Если оборудование устанавливается вблизи стен, полок, прилавков и т.п., они должны быть выполнены из негорючих или термостойких материалов. В противном случае их необходимо защитить

соответствующим огнезащитным покрытием. Обязательно следовать требованиям действующих норм пожарной безопасности.

При приготовлении пищи образуются горячий дым/пар и запахи, которые выводятся через соответствующее вентиляционное устройство в верхней части оборудования и обозначенное



символом . Рекомендуется разместить

оборудование под вытяжкой или использовать соответствующие **конденсационные вытяжки ТЕСНОЕКА**, обеспечивающие отвод дыма/паров наружу.

Внимание!

Убедитесь в отсутствии предметов и/или материалов, препятствующих работе вытяжного устройства духового шкафа.

Образующийся во время приготовления пищи горячий дым/пар должен свободно выходить из вытяжного устройства, не нарушая нормальную работу оборудования.

Не допускайте нахождения горючих материалов вблизи вытяжного устройства духового шкафа.

2.7.1 Размещение на столе

Духовой шкаф должен располагаться в строго горизонтальном положении на столе или аналогичной опорной конструкции. **Запрещается размещать оборудование на полу.** Для облегчения выравнивания оборудования ножки регулируются по высоте.

В целях безопасности рекомендуется использовать разработанную компанией **ТЕСНОЕКА** специальную таблицу. В противном случае необходимо учитывать размеры и вес оборудования.

Оборудование не является встраиваемым и не предназначено для работы без 4 опорных ножек.

Внимание!

При установке оборудования на столе / опорной конструкции с роликами, убедитесь, что предполагаемое движение не повредит электрические провода, водопроводные и канализационные трубы или иные объекты.

2.8 Подключение к электросети

Схема и устройства подключения оборудования к электросети должны соответствовать действующим местным нормам. Перед подключением к электросети убедитесь, что:

напряжение и частота электросети соответствуют характеристикам, указанным на табличке с техническими характеристиками на боковой стороне оборудования;

система электропитания способна выдержать нагрузку от оборудования (см. табличку с техническими характеристиками);

система электропитания оснащена эффективным заземлением в соответствии с действующими нормами;

при постоянном подключении к сети между оборудованием и сетью установлен защитный полюсный (автоматический) выключатель с минимальным расстоянием между контактами категории перенапряжения III (4000 В), а также дифференциальный выключатель, рассчитанный на нагрузку и соответствующий действующим нормам.

используемый для подключения защитный полюсный выключатель легко доступен после установки оборудования;

желто-зеленый проводник заземления не прерывается выключателем;

отклонения напряжения питания во время работы оборудования от номинального значения не превышают $\pm 10\%$.

Не допускайте контакта кабеля питания с горячими частями оборудования.

Поврежденный кабель питания необходимо заменить, причем, во избежание рисков, данную работу должен выполнять специалист производителя или уполномоченной им сервисной организации, имеющий требуемую квалификацию.

Оборудование должно быть подключено к эквипотенциальной системе с аттестованной в соответствии с действующими нормами эффективностью. Данное соединение организуется через соответствующую

клемму, обозначенную символом . Для эквипотенциального соединения использовать проводник сечением не менее 2,5 мм².

Эквипотенциальная клемма находится на задней панели оборудования (см. прилагаемый технический паспорт).

2.9 Подключение (замена) кабеля питания

Оборудование оснащено кабелем питания, присоединенным к внутренней клеммной колодке. При необходимости его замены на более длинный или неповрежденный использовать только кабель с такими же электрическими характеристиками (тип изоляции / количество и сечение проводников проводников в мм²).

Для доступа к клеммной колодке блока питания снимите заднюю и/или правую панель оборудования. Ослабьте фиксатор кабеля на задней (нижней) части оборудования (см. прилагаемый технический паспорт). Отсоедините кабель питания от клеммной колодки и извлеките его из кабельного ввода. Вставьте новый кабель питания в кабельный ввод до клеммной колодки. Подготовьте проводники для присоединения к клеммной колодке так, чтобы при случайном выдергивании кабеля проводник извлечения был извлечен из клеммы последним.

Кабельное соединение выполняется по схеме «звезда». Изоляция оболочки кабеля должна соответствовать типу H07RN-F. Сечение кабеля показано на схеме клеммной колодки питания в соответствии со **схемой подключения оборудования к сети** (кабель должен соответствовать характеристикам, указанным в прилагаемом техническом паспорте).

После подключения затяните фиксатор кабеля на задней панели оборудования и установите на место левую и/или заднюю панель.

~400 В, 3 фазы + нуль

Подключите 3 проводника фаз (L1, L2, L3) кабеля к клеммам колодки «1» (коричневый), «2» (черный) и «3» (серый), нулевой проводник (N) к клеммам «4» или «5» (синий); проводник заземления (желтый/зеленый) подключается к клемме, обозначенной символом  (см. схему рядом с колодкой).

~230 В, 3 фазы

Подключите 3 проводника фаз (L1, L2, L3) кабеля к клеммам колодки «1» и «2» (коричневый), «3» и «4» (черный) и «5» (серый); проводник заземления (желтый/зеленый) подключается к клемме, обозначенной символом  (см. схему рядом с колодкой).

~230 В

Подключите проводник фазы (L) кабеля к клеммам колодки «1», «2» и «3» (коричневый), а нулевой (N) проводник к клеммам «4» и «5» (синий); проводник заземления (желтый/зеленый) подключается к клемме, обозначенной символом  (см. схему рядом с колодкой).

2.10 Подключение к водопроводу

Оборудование рассчитано на работу с питьевой водой при температуре не выше 30 °С.

Давление воды должно составлять от 100 до 200 кПа (1,0-2,0 бар).

Если давление в сети превышает 2,0 бар, установите на входе оборудования редуктор давления.

Если значение ниже 1,0 бар, используйте повысительный насос.

2.10.1 Подвод воды для увлажнения / пара

Прибор оснащен стандартным гибким шлангом (1,5 м) с резьбовыми фитингами 3/4" (внутренняя резьба) и соответствующими прокладками (рис. 1). Запрещается использовать бывшие в употреблении соединительные элементы.

Оборудование рассчитано на работу с **умягченной питьевой водой с жесткостью 0,5 °f - 3 °f**. Для уменьшения образования накипи в рабочей камере **обязательно используйте умягчитель воды. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРЯМОЙ ИЛИ КОСВЕННЫЙ УЩЕРБ ВЫТЯЖНОЙ СИСТЕМЕ ВСЛЕДСТВИЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ДАННОГО УКАЗАНИЯ.**

Подключение к водопроводу выполняется через электромагнитный клапан с резьбой 3/4" на задней (нижней) стенке оборудования (см. прилагаемый технический паспорт) и входящий в комплект гибкий шланг с установкой между ними механического фильтра и запорного крана (перед подключением фильтра пропустите через шланг некоторое количество воды для удаления загрязнений).

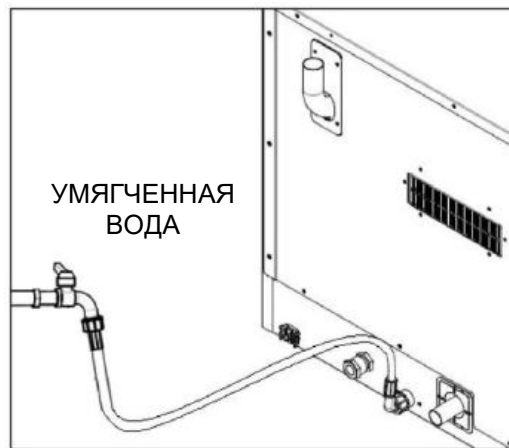


Рис. 1.

Внимание!

Гарантия не распространяется на любые повреждения, вызванные накипью или другими содержащимися в воде химическими веществами.

2.11 Слив воды (для духовых шкафов с соответствующими устройствами)

Из задней части оборудования выходит патрубок (см. прилагаемый технический паспорт) для слива воды из рабочей камеры. Данный патрубок соединяется с трубопроводом с внутренним диаметром 30 мм (DN 30), рассчитанным на температуру пара (90 °C - 100 °C). Не рекомендуется использовать металлические трубопроводы.

Трубопровод должен быть жестким и не иметь узких мест на пути слива (рекомендуется использовать типовые трубы из специального пластика с внутренними уплотнительными кольцами и минимальным количеством изгибов).

Трубопровод также должен иметь постоянный уклон (не менее 4-5%) по всей длине.

При расчете длины учитывать длину сливной трубы оборудования до точки слива, которая не должна превышать 1,5 метра.

Слив оборудования выводится в сеть бытовой канализации **через соответствующий сифон**, исключающий выход пара/запахов наружу. Подключение к канализации выполняется отдельно для каждой единицы оборудования. При подключении нескольких единиц к одной сливной трубе убедитесь, что ее диаметр обеспечивает беспрепятственный слив воды.

2.11.1 Слив воды (для настольных духовых шкафов с соответствующими устройствами)

Вытяжную трубу допускается выводить в открытый напольный слив с решеткой (рис. 2). В противном случае между сливным патрубком оборудования и местом слива с приемным накопителем (рис. 3) предусмотреть перепад высот не менее 30 см, обеспечивающий регулярный сток воды. В любом случае, воздушный зазор (расстояние между сливной трубой оборудования и открытым сливом или приемным накопителем) должен составлять не менее 25 мм.

Допускается также настенный выпуск при условии постоянного уклона сливной трубы 4-5%.

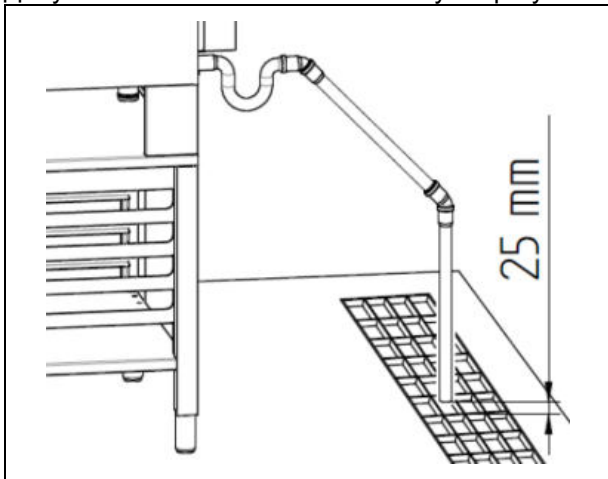


Рис. 2

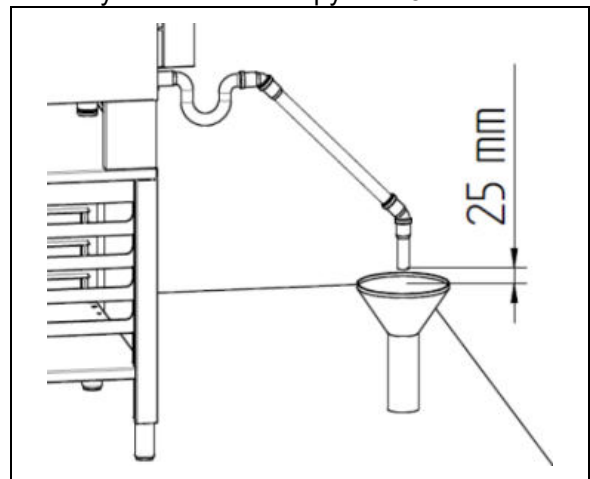


Рис. 3

2.12 Отвод пара

Для отвода пара из рабочей камеры в оборудовании предусмотрен специальный металлический патрубок (Ø25 мм).

Данный патрубок, выступающий из задней части корпуса, **предназначен только для присоединения труб аналогичного типа.**

Нарушение данного указания освобождает производителя от любой ответственности, связанной с возможной неисправностью оборудования и низким качеством приготовления пищи.

Увеличение длины комплектного сливного шланга может привести к образованию недопустимого количества конденсата в рабочей камере.

Для предупреждения выхода пара из вытяжного патрубка оборудование необходимо разместить под вытяжным зонтом или подключить его к вытяжке / конденсационному зонту TECNOEKA для соответствующей модели оборудования .

3. УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

3.1 Включение

Духовой шкаф оснащен кнопкой ON/OFF (ВКЛ/ОТКЛ) для подачи электрического напряжения на электронную плату управления и активации ее рабочих функций (рис. 4).

Кнопка (А) не видна, так как находится под основанием духового шкафа; ее положение обозначено идентификационной табличкой (В).

Для включения функций духового шкафа переключите кнопку в положение ON (ВКЛ).

В течение первых 10 секунд на дисплее отображаются коды управляющей работой оборудования электроники, после чего высвечиваются **дата и время**, логотип **ЕКА** и символ .

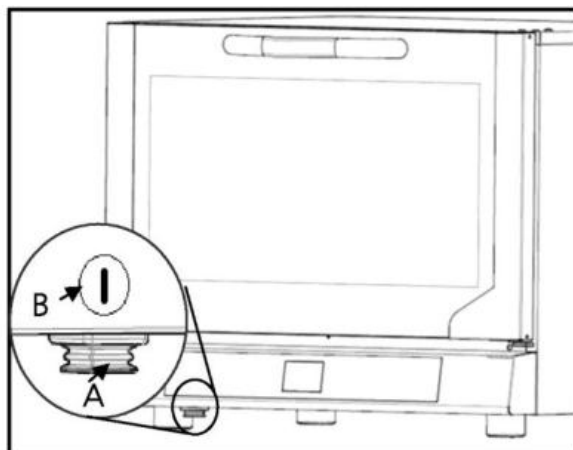


Рис. 4

3.2 Управление с помощью сенсорного экрана

Управление сенсорным экраном выполняется путем прикосновения пальцем к дисплею с пиктограммой отображаемого параметра и/или функции (касаться только чистыми сухими пальцами, запрещается использовать ножи, вилки или другие предметы).

Режим ожидания

Если духовой шкаф не используется (не выполняет никаких операций), через 10 минут он автоматически переходит в режим ожидания. В этом режиме в центре дисплея отображается текущее время. Для возврата в функциональный режим духового шкафа коснитесь символа .

Для принудительного перехода в режим ожидания коснитесь символа  на главном экране.

Значение символов:

	ПОДТВЕРЖДЕНИЕ		ВКЛ (АКТИВНО)
	СТАРТ		
	СТОП		ОТКЛ (НЕАКТИВНО)
	НАЗАД		УВЕЛИЧЕНИЕ ЗНАЧЕНИЯ
	ГЛАВНЫЙ ЭКРАН		УМЕНЬШЕНИЕ ЗНАЧЕНИЯ
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	 DONE	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ или ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ ЗАВЕРШЕН

3.3 ЭКРАН ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При нажатии на символ  на экране РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ (рис. 5) или на символ духового шкафа на ГЛАВНОМ ЭКРАНЕ (рис. 6) открывается экран ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. 7), на котором можно задать следующие параметры:

- Предварительный нагрев
- Отложенный старт
- Приготовление с термощупом
- Сохранение рецепта
- Фазы приготовления (от 1 до 5)
- Время приготовления / температура термощупа
- Температура приготовления
- Влажность, %
- Скорость вращения вентилятора

*для духовых шкафов с соответствующими устройствами

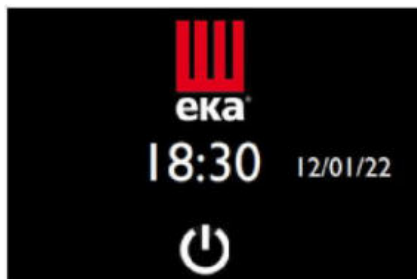


Рис. 5

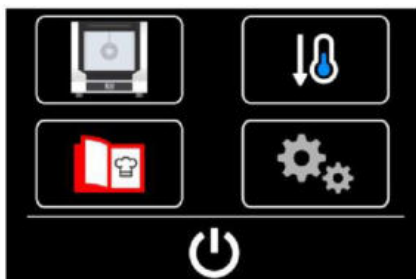


Рис. 6



Рис. 7

Рабочие параметры

	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	от 1 минуты до 11 часов 59 минут или неограниченно (∞)
	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	от 30 °C до 260 °C (от 86 °F до 518 °F)
	ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА	от 01 °C до 99 °C (от 33 °F до 210 °F)
	ВЛАЖНОСТЬ	0 до 100% с шагом 10%
	СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА	фазы приготовления (от 1 до 2)

3.3 НАСТРОЙКА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

На экране ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. 8), если выбрана фаза 1, при нажатии на символ  открывается экран ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ (рис. 9). Нажатие на символ  позволяет задать повышение температуры по отношению к температуре, установленной для фазы 1 на экранной клавиатуре (рис. 10). Для подтверждения коснитесь символа .

Температура функции "Предварительный нагрев" не должна превышать 260 °C.

Для отключения функции предварительного нагрева необходимо установить значение 0 °C.

Например, если заданы температура приготовления 180 °C (фаза 1) и температура предварительного подогрева 50 °C, то в рабочей камере будет достигнуто значение температуры 230 °C.

Во время фазы предварительного нагрева появляется экран ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА (рис. 11), на котором отображаются фактическая и заданная температуры предварительного нагрева.

На достижение этой температуры, которая поддерживается при закрытой дверце, указывают звуковой сигнал и символ  DONE.

Откройте дверцу (звуковой сигнал прекратится) и поместите продукт в духовой шкаф. После закрытия дверцы цикл приготовления начнется автоматически.

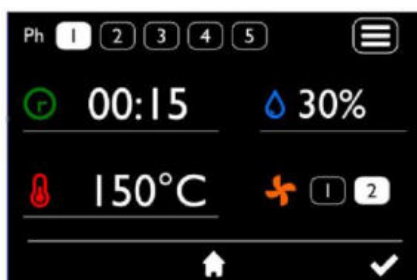


Рис. 8

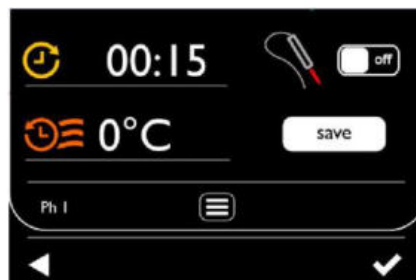


Рис. 9



Рис. 10

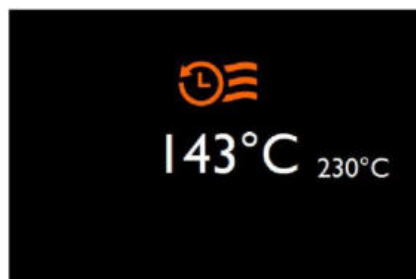


Рис. 11

3.4 НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На экране ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. 12) нажатие на символ  позволяет задать желаемое время (в часах и минутах) на экранной клавиатуре (рис. 13). Для установки неограниченного времени выберите символ  и нажмите символ  для подтверждения.

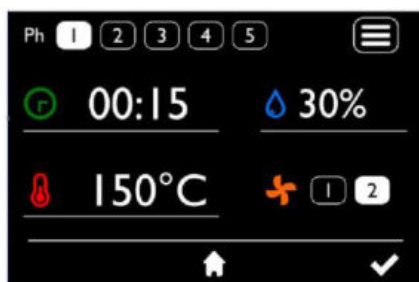


Рис. 12

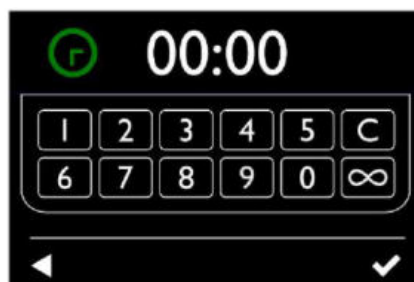


Рис. 13

3.4 НАСТРОЙКА ФАЗ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый цикл приготовления может включать до 5 фаз (этапов). Для каждой фазы можно задать рабочие параметры и их желаемые значения.

После установки параметров и их значений для **первой фазы** ("Ph 1"), последующие ("Ph 2", "Ph 3"...)
можно установить, нажав на символы **2 3 4 5**.

Для каждой фазы необходимо задать значения требуемых рабочих параметров.

3.5 НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На экране ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. 14), нажатие на значение рядом символом  позволяет

установить желаемое значение на экранной клавиатуре (рис. 15). Для подтверждения нажмите символ .



Рис. 14

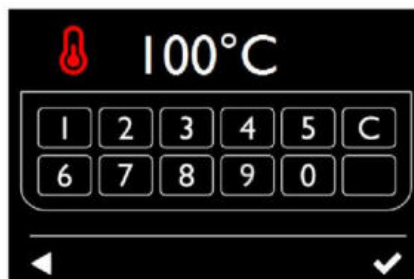


Рис. 15

3.6 НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВНУТРИ ПРОДУКТА (для духовых шкафов с соответствующими устройствами)

На экране ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. 16) при нажатии на символ  открывается экран ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ (рис. 17). Прикосновение к "переключателю" () активирует функцию ТЕРМОЩУП (). Для подтверждения коснитесь символа . Появится экран ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ТЕРМОЩУПОМ (рис. 18).

Нажатие на символ  позволяет задать желаемое значение на экранной клавиатуре (рис. 19).

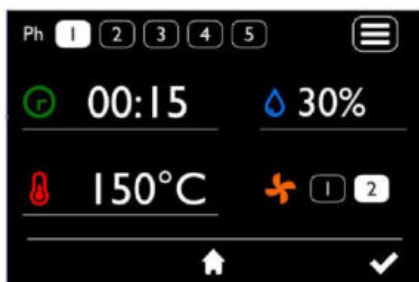


Рис. 16

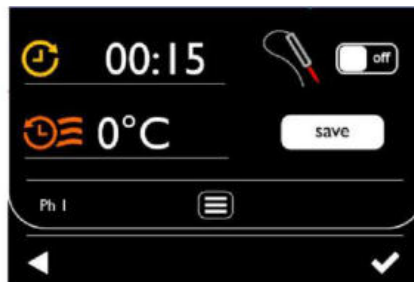


Рис. 17

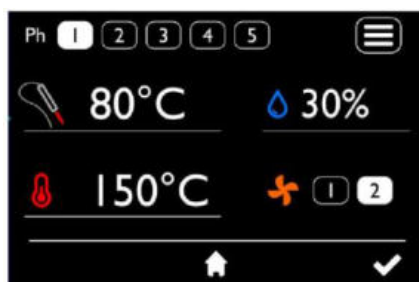


Рис. 18

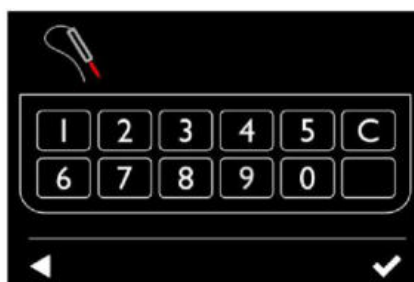


Рис. 19



СОВЕТЫ:

• ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ

Для приготовления с помощью термощупа необходимо задать два параметра: **температуру в центре люда** и **температуру приготовления**. Время приготовления в данном режиме параметром управления не является и потому на общем экране не отображается.

Если цикл приготовления состоит из одного этапа, духовой шкаф работает до достижения регистрируемой термощупом температуры заданного значения. Если цикл приготовления состоит из нескольких этапов и в одном из них задано приготовление с помощью термощупа, то после достижения регистрируемой термощупом температуры заданного значения духовой шкаф переходит к следующему этапу приготовления.

Если во время цикла приготовления с термощупом он подключен неправильно, на дисплее отображается ошибка с соответствующим звуковым сигналом.

ВАЖНО!

Термощуп следует вводить внутрь продукта, в самую толстую часть, избегая контакта с костями.

Если включен цикл приготовления с термощупом, термощуп должен быть подключен к специальному гнезду в нижней части духового шкафа. В противном случае на дисплее появится соответствующее уведомление.

При закрытой дверце кабель термощупа должен проходить между дверной прокладкой (нижняя часть) и самой дверью

Внимание!

Разъем термощупа вставляется в соответствующее гнездо так, чтобы область «гнезда» А щупа не мешала металлической конструкции дверцы при ее закрытии, как показано на рис. 20.

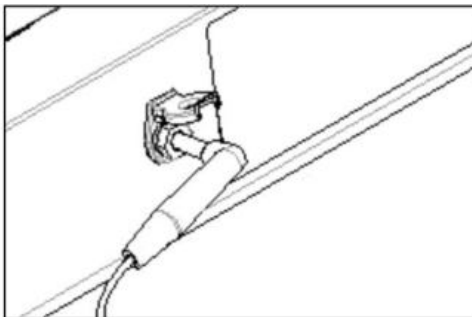


Рис. 20

3.7 НАСТРОЙКА ВЛАЖНОСТИ (для духовых шкафов с соответствующими устройствами)

На экране ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. 12) нажатие на символ  позволяет задать желаемое значение символами  и . Для подтверждения коснитесь символа .

3.8 НАСТРОЙКА СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА (для духовых шкафов с соответствующими устройствами)

На экране ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. 7), нажатие на символы   позволяет задать скорость вентилятора. Выбранный символ выделяется.

3.8 НАСТРОЙКА ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

На экране ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. 21), если выбрана фаза 1, при нажатии на символ  открывается экран ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ (рис. 22). Нажатие на символ  позволяет задать желаемое значение на экранной клавиатуре (рис. 23). Для подтверждения коснитесь символа .

Максимальное настраиваемое время отложенного старта составляет **23 часа 59 минут**.

Для отключения функции отложенного старта необходимо установить значение 00:00.

Во время фазы отложенного старта появляется соответствующий экран (рис. 24), на котором отображается обратный отсчет времени до начала цикла приготовления.



Рис. 21

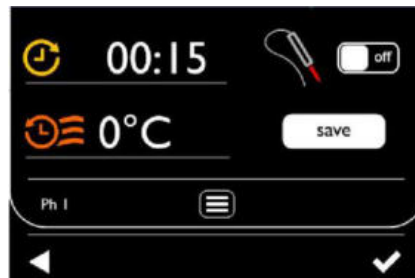


Рис. 22

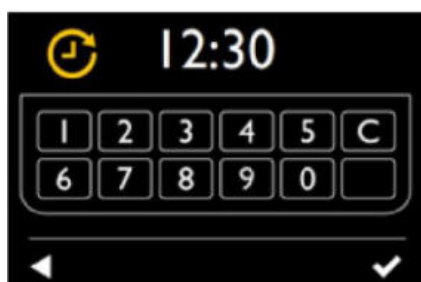


Рис. 23

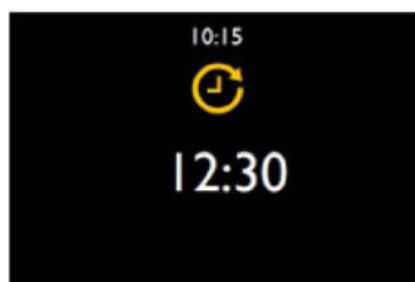


Рис. 24

3.9 ЗАПУСК/ОСТАНОВКА ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После установки параметров и их желаемых значений, для пуска цикла приготовления коснитесь символа .

Для прерывания цикла приготовления в любой момент коснитесь любой области экрана чтобы вернуться к экрану параметров, где нажмите и удерживайте символ  в течение 3 секунд.

По окончании цикла приготовления (в ручном режиме или в запрограммированном режиме) на 1 минуту включается звуковой сигнал.

Во время приготовления появляется экран, показанный на рис. 25 или рис. 26 (при использовании термошупа).

На этих экранах отображаются:

1. номер выполняемой фазы и количество всех фаз
2. оставшееся время текущей фазы или фактическая температура термошупа
3. оставшееся время приготовления или заданная температура термошупа
4. фактическая температура в рабочей камере
5. заданная температура
6. заданная влажность в %
7. кнопка ручного увлажнения
8. выбранная скорость вентилятора



Рис. 25

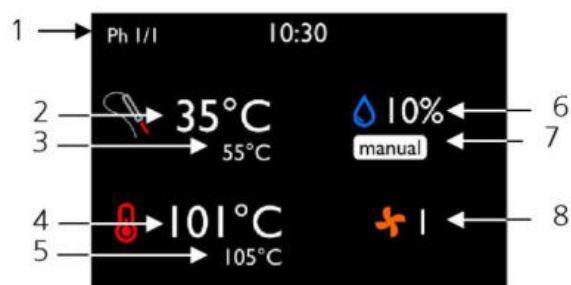


Рис. 26

Значения параметров можно изменять и при активном цикле приготовления. При нажатии на любую область экрана снова появляется экран параметров. Нажатие на символ ◀ вызывает экран ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕРМОЩУПОМ

3.10 Сборник рецептов

В духовом шкафу предусмотрена функция сборника рецептов, в котором можно хранить до **100 рецептов** (60 пользовательских и 40 в облаке). Для доступа к сборнику рецептов нажмите на символ  на главном экране (рис. 27).

На открывшемся экране (рис. 28) пустые рецепты отображаются светлым цветом, а заданные — темным. При выборе номера рецепта появляется красная рамка (рис. 29). Для запуска цикла приготовления коснитесь символа ✓.

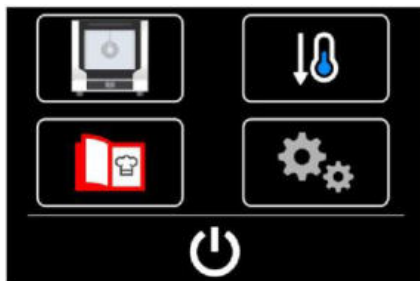


Рис. 27

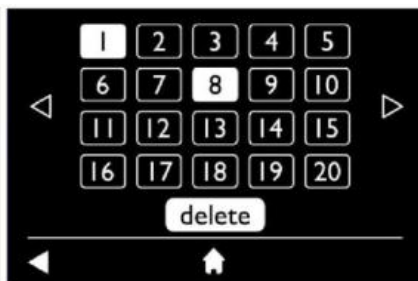


Рис. 28

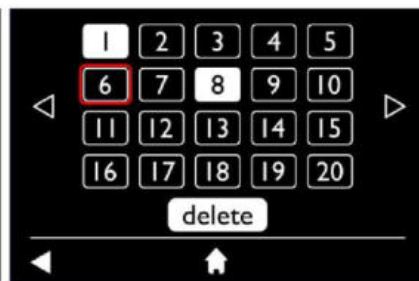


Рис. 29

3.11 Сохранение нового рецепта

На экране ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ задайте желаемые значения параметров цикла приготовления для нового сохраняемого рецепта. Коснитесь символа  для вызова окна ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ (рис. 30). Нажмите на кнопку **"save"** («Сохранить»), после чего появится экран СБОРНИКА РЕЦЕПТОВ, на котором пустые рецепты выделены светлым цветом, а заданные — темным. При выборе номера рецепта появляется красная рамка. Также можно выбрать уже существующий (выделенный темным) рецепт. В этом случае рецепт перезаписывается. Для сохранения рецепта нажмите на кнопку **"save"** («Сохранить») (рис. 31).

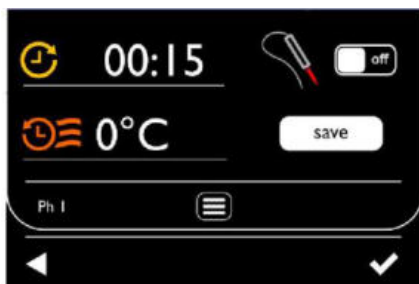


Рис. 30

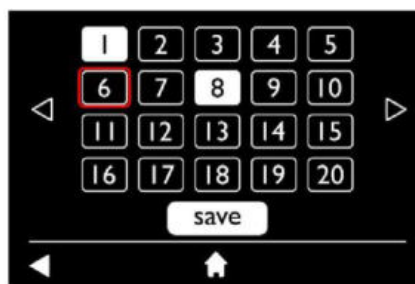


Рис. 31

3.12 Удаление рецепта

Нажмите на символ  на главном экране. Появится экран СБОРНИКА РЕЦЕПТОВ, на котором пустые рецепты выделены светлым цветом, а заданные — темным. При выборе номера рецепта появляется красная рамка. Для удаления выбранного рецепта нажмите на кнопку **"delete"** («Удалить») (рис. 29).

3.13 Работа с USB-накопителем (для духовых шкафов с соответствующими устройствами)

USB-разъем на левой стороне панели управления позволяет **импортировать** новые рецепты в сборник рецептов или **экспортировать** сохраненные в сборнике рецепты на накопитель.

3.13.1 Экспорт рецептов (сохраненных программ)

Вставьте пустой USB-накопитель в USB-разъем, после чего на главном экране (рис. 32)

коснитесь символа . Откроется экран НАСТРОЙКИ (рис. 33). Коснитесь символа . Нажмите кнопку **"export"** («Экспорт») (рис. 34). В качестве подтверждения прозвучит звуковой сигнал.

Важно!

Если USB-накопитель не подключен или не обнаружен, появится ошибка E04.

3.13.2 Импорт рецептов (сохраненных программ)

Вставьте пустой USB-накопитель в USB-разъем, после чего на главном экране (рис. 32)

коснитесь символа . Откроется экран НАСТРОЙКИ (рис. 33). Коснитесь символа . Нажмите кнопку "import" («Импорт») (рис. 34). В качестве подтверждения прозвучит звуковой сигнал.

Важно!

Если USB-накопитель не подключен или не обнаружен, появится ошибка E04.

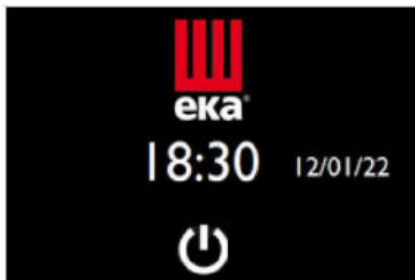


Рис. 32

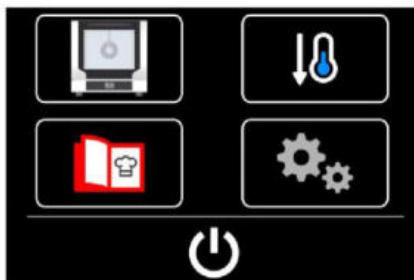


Рис. 33



Рис. 34

3.14 Охлаждение

Для включения данной функции коснитесь символа  на главном экране (рис. 35). Появится экран ОХЛАЖДЕНИЕ (рис. 36), на котором в режиме реального времени отображается температура внутри рабочей камеры. Для активирования функции откройте дверцу духового шкафа. Функцию можно отключить, коснувшись символа . В противном случае она автоматически отключается, когда температура в рабочей камере опускается до 40 °C.

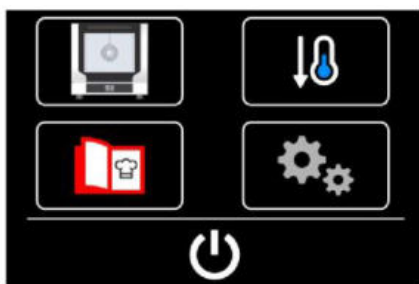


Рис. 35

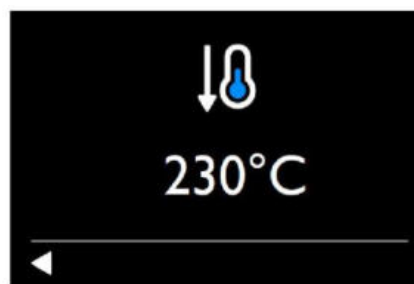


Рис. 36

Внимание!

Во время работы с открытой дверцей не снимайте крышку вентилятора и не прикасайтесь к вращающимся вентиляторам и горячим нагревательным элементам.

3.15 Меню настроек

На главном экране (рис. 37) нажмите на символ . Откроется экран НАСТРОЙКИ (рис. 38). Доступные на экране функции:

- Дата и время
- Единицы измерения
- Импорт/экспорт
- Расстоянная камера
- Информационное меню
- НАССР



Рис. 37

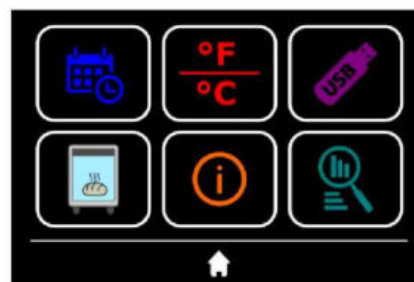


Рис. 38

3.15.1 Дата и время

На экране НАСТРОЙКИ (рис. 39) нажмите на символ . Откроется экран ДАТА И ВРЕМЯ (рис. 40). При прикосновении к разрядам значений они начнут мигать. Символами  и  задайте желаемое значение. Для подтверждения коснитесь символа . Для выхода без сохранения нажмите на символ .



Рис. 39



Рис. 40

3.15.2 Расстоянная камера (при наличии)

На экране НАСТРОЙКИ нажмите на символ . Появится экран расстоянной камеры (см. руководство к ней).

Если расстоянная камера не подключена, появится ошибка 5 (E5).

3.15.3 Единицы измерения

На экране НАСТРОЙКИ (рис. 41) нажмите на символ . Появится экран ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ (рис. 42). Прикосновение к "переключателю" изменяет единицы измерения температуры:



→градусы Цельсия (°C)



→градусы Фаренгейта (°F)

Для подтверждения и возврата на предыдущий экран коснитесь символа .



Рис. 41

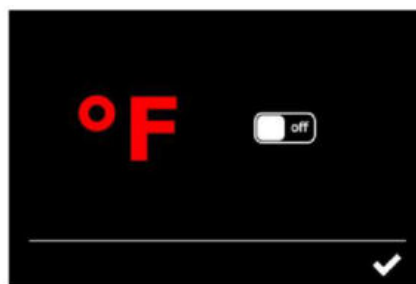


Рис. 42

3.15.4 Информационное меню

На экране НАСТРОЙКИ нажмите на символ . Откроется экран ИНФОРМАЦИОННОГО МЕНЮ. Введите пароль «1234». Для подтверждения коснитесь символа . Появится экран, содержащий информацию о версии прошивки дисплея, платы питания и калибровочных значениях. Через 10 секунд снова откроется экран НАСТРОЙКИ.

3.15.5 Импорт/экспорт

Система позволяет импортировать («загружать») и экспортировать («сохранять») программы приготовления (рецепты) с помощью USB-накопителя (см. пункт [3.13 «Работа с USB-накопителем»](#)).

3.15.6 Функция НАССР"

Цель функции НАССР - регистрация оперативных данные о приготовлении пищи для постоянного контроля эффективности процесса.

Данные НАССР записываются на USB-накопитель, который должен быть вставлен в соответствующий разъем духового шкафа.

После установки накопителя в разъем на экране НАСТРОЙКИ (рис. 43) нажмите символ . Появится экран НАССР (рис. 44). Функция активируется прикосновением к «переключателю» ( off) ( on). Рабочие параметры цикла приготовления (ручной или запрограммированные) записываются в файл на накопителе.

Важно!

Если USB-накопитель не подключен или не обнаружен, появится ошибка E04.



Рис. 43

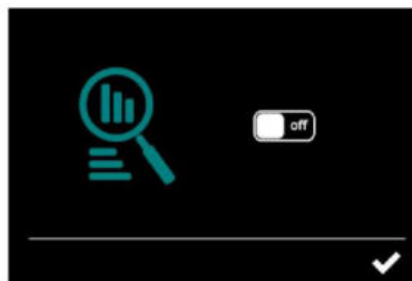


Рис. 44

3.15.7 Просмотр данных НАССР на компьютере

Для просмотра рабочих параметров завершеного цикла приготовления на компьютере извлеките накопитель из разъема духового шкафа и вставьте его в разъем компьютера.

Файлы НАССР на USB-накопителе можно открывать и просматривать как и любые другие файлы.

Если проводится несколько мероприятий по приготовлению пищи, но в разные дни, они записываются в разные файлы НАССР с указанием дат мероприятий.

3.16 Подключение к сети Wi-Fi (для духовых шкафов с соответствующими устройствами)

Духовой шкаф может быть подключен к сети Wi-Fi для работы с сервисом EkaCloud (услуга платная). Духовой шкаф создает сеть Wi-Fi под названием NETWORK_XXXX, где XXXX - последние 4 цифры серийного номера устройства.

С любого устройства (ПК, планшет, смартфон) выполните следующие действия:

- подключитесь созданной духовой шкафом к сети Wi-Fi (рис. 45).
- введите пароль, совпадающий с именем сети (с учетом регистра).
- В браузере перейдите по адресу <http://192.168.4.1/> или отсканируйте QR-код.
- На экране появится информация о духовом шкафу: прошивка серийной модели ("Device") и статус соединения ("Status"). Выберите "Wifi" в правом верхнем углу (рис. 46).
- Откроется экран "Wi-Fi Configuration" («Конфигурация Wi-Fi») (рис. 47). В выпадающем меню выберите имя интернет-соединения, к которому необходимо подключиться (рис. 48).
- Введите пароль.
- Подтвердите подключение, выбрав "Save" («Сохранить»).
- **Не изменяйте настройки "Cloud Configuration" («Конфигурация облака»).**
- Дождитесь сообщения "Writing" («Запись») и выберите "Status" («Состояние») в правом верхнем углу.
- На экране "Status" («Состояние») должно отображаться сообщение **"WiFi: Connected"** («Подключено к Wi-Fi») (рис. 49).



Если подключение прошло успешно, на дисплее духового шкафа в правом верхнем углу появится символ .



Рис. 45



Рис. 46

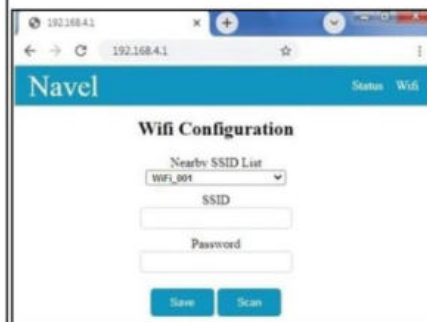


Рис. 47



Рис. 48



Рис. 49

4. ЧИСТКА

4.1 Ручная очистка камеры

Из гигиенических соображений рекомендуется ежедневно очищать рабочую камеру в конце каждой рабочей смены. Правильная очистка также предотвращает образование коррозионных явлений внутри камеры и случайного возгорания из-за накопившихся со временем жировых отложений и остатков пищи.

Для облегчения очистки снимите боковые решетки. Запрещается использовать моющие средства, содержащие абразивные, агрессивные вещества или кислоты. При отсутствии подходящих моющих средств достаточно очистить камеру губкой, смоченной в теплом мыльном растворе или теплой воде с небольшим количеством уксуса. Промойте большим количеством воды (если есть возможность, воспользуйтесь душевой насадкой) и хорошо просушите мягкой тканью. Боковые решетки необходимо очистить отдельно и установить на место. По завершении мойки оставьте дверцу духового шкафа приоткрытой.

4.2 Полуавтоматическая очистка камеры

Распылите специальное обезжиривающее средство для нержавеющей стали на внутренние стенки рабочей камеры, боковые решетки, кожухи вентиляторов (не распыляйте средство на вентиляторы через решетку) и на стекло внутренней дверцы.

Оставьте средство, не смывая, примерно на 20 минут с закрытой дверцей.

Включите духовой шкаф, установив температуру 100 °C - 120 °C.

Запустите цикл со 100% пара (рукоятка автоматического увлажнителя в положении «5») примерно на 15 минут. По завершении цикла выключите печь, дайте рабочей камере остыть и промойте ее большим количеством воды (если есть возможность, воспользуйтесь душевой насадкой).

Высушите, запустив цикл нагрева с температурой 180 -200 °C примерно на 10 минут (при необходимости повторите цикл).

По завершении мойки оставьте дверцу духового шкафа приоткрытой.

4.3 Очистка вентиляторов

Вентиляторы необходимо регулярно очищать при помощи соответствующих средств от накипи. От накипи необходимо очищать все части вентиляторов. Для доступа к вентилятору необходимо снять его крышку. По окончании очистки установите крышку на место, действуя в обратном порядке.

4.4 Очистка прокладки дверцы

Из гигиенических соображений рекомендуется ежедневно очищать прокладку дверцы в конце каждой рабочей смены. Прокладку необходимо аккуратно промыть теплой мыльной водой. Затем прополоскать чистой водой и высушить мягкой тканью. При удалении налета остатков пищи соблюдать осторожность и не использовать острые металлические инструменты, которые могут нанести непоправимый вред прокладке

4.5 Очистка прокладки дверцы

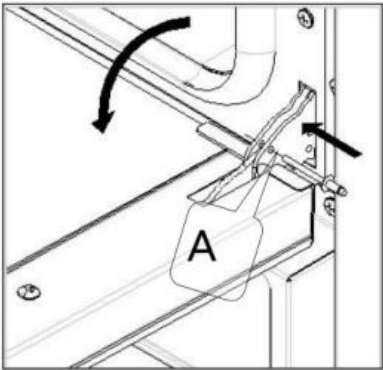
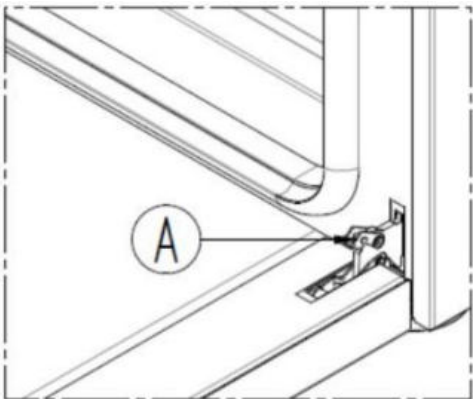
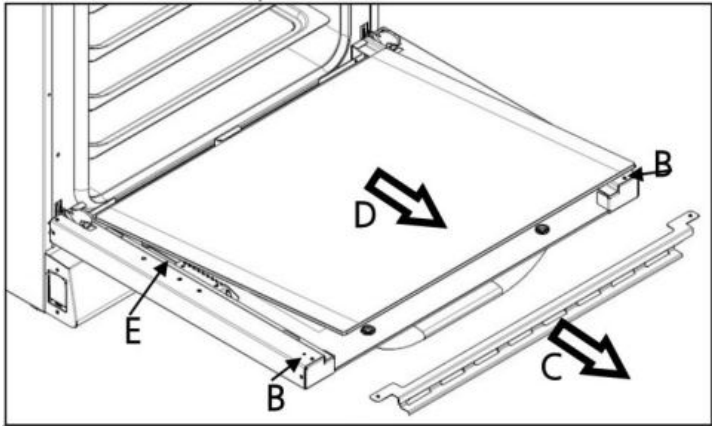
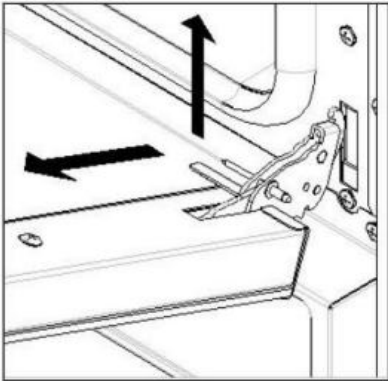
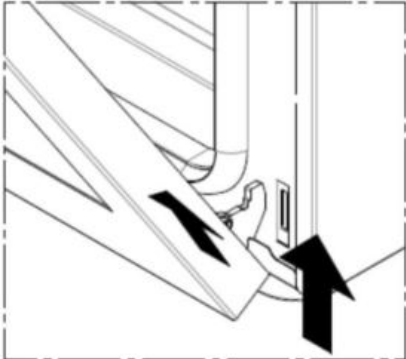
Внешние стальные поверхности необходимо очистить смоченной в теплой мыльной или смешанной с небольшим количеством уксуса воде тканью, хорошо промыть и высушить мягкой тканью.

Если используются другие специальные средства, они должны соответствовать требованиям раздела «Информация для пользователя».

Следует помнить, что для чистки опорной конструкции оборудования или пола вокруг него также не запрещается использовать кислотные агрессивные вещества (например, соляную кислоту), поскольку выделяемые ими пары могут разъедать и разрушать внешний стальной корпус и наносить непоправимый ущерб электрическим компонентам внутри оборудования.

4.6 Очистка дверцы

Порядок полной очистки дверцы:

полностью откройте дверцу; вставьте заглушки в отверстия «А» на петлях;	откройте дверцу; полностью поверните подвижную шарнирную часть «А»;
	
открутите 2 винта «В» металлического профиля «С» и снимите его; извлеките внутреннее стекло «С», потянув его на себя; отсоедините разъем светодиодов «Е»;	
	
осторожно приподнимите дверцу и снимите ее;	медленно закройте дверцу до механического упора, поднимите и снимите ее;
	
верните дверцу в исходное положение, выполнив вышеуказанные действия в обратном порядке.	

4.7 Простой оборудования

При длительном простое оборудования рекомендуется отключить его от электросети (защитным магнитным автоматическим выключателем на входе) и сети водоснабжения. Рекомендуется тщательно очистить духовой шкаф внутри (рабочую камеру) и снаружи, уделяя особое внимание удалению остатков соли, которые могут привести к коррозии стальных поверхностей.

Также рекомендуется нанести на оборудование аэрозольные средства на масляной основе (например, вазелиновое масло), которые при распылении на поверхности образуют эффективную защитную пленку.

Оставьте дверцу рабочей камеры приоткрытой.

Укройте оборудование от пыли

5. УКАЗАНИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

Периодическая проверка оборудования (не реже одного раза в год) способствует продлению срока его службы и обеспечивает его правильную работу.

Любое техническое обслуживание оборудования выполняется только высококвалифицированным персоналом, прошедшим обучение выполняемым работам и получившим допуск от **ТЕСНОЕКА**. Работы должны выполняться в соответствии с местными правилами безопасности с учетом норм охраны труда.

Перед выполнением любых работ по обслуживанию оборудования его необходимо отключить от сети и дать ему остыть.

Производитель не несет ответственность за неисправности оборудования, вызванные неправильным обслуживанием.

5.1 Доступ к компонентам для осмотра

Задняя стенка:

- Тангенциальный двигатель (на задней панели)
- Круглый нагревательный элемент
- Радиальный двигатель
- Конденсатор
- Электромагнитный клапан системы увлажнения
- Увлажнитель с трубками
- Пускатели
- Клеммная колодка питания
- Защитный термостат

Правая стенка:

- Микровыключатель дверцы

Передняя панель управления:

- Силовая плата
- Блок питания светодиодов
- Предохранитель
- Кнопка ВКЛ/ОТКЛ
- Разъем USB

5.2 Устройства тепловой защиты

Оборудование оснащено термостатом (с ручным сбросом), обеспечивающим защиту от чрезмерного и опасного перегрева, который может случайно возникнуть внутри оборудования. При срабатывании защитного термостата подача электроэнергии на оборудование прекращается.

Защитный термостат находится внутри оборудования.

Важно!

Защитный термостат следует снова включать только после устранения вызвавшей его срабатывание ситуации. Это может сделать только специалист сервисной службы.

5.3 Замена прокладки рабочей камеры

Уплотнение рабочей камеры имеет жесткий профиль с фиксирующими выступами. Профиль вставляется в установочное место по периметру «передней» части камеры.

Для замены прокладки извлеките ее из посадочного места (потянув за 4 угла), очистите корпус от загрязнений и установите новую прокладку (для облегчения установки рекомендуется смочить профиль прокладки мыльным раствором).

6. ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Характер неисправности	Причина неисправности	Способ устранения
Предупреждающие индикаторы панели управления полностью выключены (духовой шкаф не работает)	- Ошибка подключения к электросети	- Проверьте подключение к электросети
	- Отсутствие сетевого напряжения	- Восстановите напряжение
	- Срабатывание устройства тепловой защиты	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
Установлен цикл приготовления, но духовой шкаф не работает	- Неплотно закрыта дверца	- Плотно закройте дверцу
	- Повреждение микровыключателя дверцы	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
Автоматический увлажнитель включен, но влажность/пар в рабочей камере не образуются	- Ошибка подключения к водопроводу	- Проверьте подключение к водопроводу
	- Закрыт запорный кран	- Проверьте кран
	- Засоренный входной фильтр для воды	- Очистите фильтр
	- Поврежден электромагнитный клапан впуска воды	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
Пар выходит через прокладку при закрытой дверце	- Неправильная установка прокладки	- Проверьте установку прокладки
	- Поврежденная прокладка	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
	- Неправильная регулировка «указателя» рукоятки управления	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
Неравномерное приготовление	- Один из двигателей не работает или работает на низкой скорости	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
	- Двигатели не меняют направление вращения	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
	- Отсутствие питания или повреждение нагревательного элемента	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
Лампа/светодиод в рабочей камере не работает. Постоянно срабатывает устройство тепловой защиты	- Повреждение лампы (светодиода)	- Замените лампу (светодиод)
	- Устройство повреждено	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
Постоянное срабатывание устройства тепловой защиты	- Устройство повреждено	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
	- Поврежден термостат управления	- Обратитесь к квалифицированному специалисту

7. СИГНАЛЫ ОШИБОК

Причины ошибок, препятствующих работе оборудования

	Тип ошибки	Причина ошибки	Последствия	Способ устранения
E01	Датчик температуры не обнаружен. Приготовление невозможно	Отсутствует соединение между датчиком камеры и электронной платой / микропроцессором	Приготовление невозможно	Обратитесь к квалифицированному специалисту
		Поврежден датчик температуры		
E02	Термощуп не обнаружен. Приготовление невозможно	Отсутствует соединение между щупом и электронной платой / микропроцессором	Невозможно активировать цикл приготовления, для которого требуется установить параметр «Температура внутри продукта».	Обратитесь к квалифицированному специалисту
		Поврежден термощуп.		
E03	Сбой электроснабжения	Сбой электроснабжения во время цикла приготовления	Работа духового шкафа остановлена. При восстановлении электроснабжения на дисплее отображается экран выполняемой программы приготовления	Повторно запустить программу приготовления
E04	Ошибка USB	USB-накопитель не читается/поврежден	Выполнение операции невозможно.	Замените USB-накопитель
		Отсутствует соединение разъема USB с платой		Обратитесь к квалифицированному специалисту

7. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Для достижения наилучших рабочих показателей оборудования перед отправкой с завода-изготовителя оборудование оно калибруется и испытывается опытным и квалифицированным персоналом. Любой ремонт или калибровка должны выполняться с предельной осторожностью и только с использованием оригинальных деталей.

Поэтому при возникновении неисправностей необходимо всегда обращаться к дилеру, продавшему прибор, или в ближайший центр технической поддержки, указав вид неисправности и модель оборудования. Дополнительные устройства, необходимые для работы с газом различного вида, поставляются вместе с оборудованием, т. е. при продаже или доставке.

По вопросам обслуживания пользователь может обращаться в компанию Тесноека по телефонам, указанным на обложке, или через веб-сайт www.tecnoeka.com.

8. УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

В соответствии с директивой 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования, символ с перечеркнутым мусорным ведром на корпусе изделия указывает на то, что данное изделие выведено на рынок после 13 августа 2015 г. и что по окончании срока его эксплуатации оно подлежит утилизации отдельно от бытовых отходов.

По окончании срока эксплуатации изделия пользователь должен доставить его в центр переработки, осуществляющий раздельный сбор отходов электрического и электронного оборудования.

Все приборы ТЕСНОЕКА изготовлены из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, листовая оцинкованная сталь, железо, медь, алюминий и т.д.), которые составляют более 90% от общего веса оборудования. Перед утилизацией оборудования рекомендуется привести его в негодность, отсоединив кабель питания и сняв механизмы закрытия отсеков и/или отверстий, если таковые имеются.

Раздельный сбор отходов и их последующая переработка, повторное использование и утилизация способствуют увеличению производства оборудования из перерабатываемых материалов, а также уменьшению вреда для окружающей среды и здоровья человека, который может являться результатом ненадлежащей переработки отходов. За нарушения требований к утилизации предусмотрена административная ответственность.



9. ОБЩАЯ ГАРАНТИЯ

Изделие компании Тесноека предназначено исключительно для работы с пищевыми продуктами. На изделие предоставляется гарантия в соответствии с законодательством (ст. 1490 и последующие статьи Гражданского кодекса Италии). Гарантия предоставляется зарегистрированным в налоговой службе юридическим лицам, приобретающим продукцию у дилеров. Продукция компании Тесноека предназначена для профессионального использования, сертифицирована в соответствии со стандартом IEC EN 60335-1 и может реализовываться только юридическим лицам. За исключением любых дополнительных гарантий, Продавец обязуется выполнять ремонт (по собственному усмотрению) только элементов изделия с производственным браком при условии возврата товара продавцу. Факт наличия производственного брака должен быть установлен официально. Покупатель обязуется сообщить о неисправности изделия в течение 12 месяцев с даты покупки и о наличии производственного брака в течение 8 дней с даты его обнаружения в письменной форме, с приложением копии счета, квитанции или чека в качестве подтверждения факта покупки.

Гарантия аннулируется, если клиент не соблюдает вышеуказанные условия и не может предоставить счет, квитанцию или чек в качестве подтверждения факта покупки товара, а также в следующих случаях:

- 1) При наличии неисправностей и поломок, возникших во время транспортировки.
- 2) При наличии повреждений, возникших вследствие использования отличных от описанных в руководстве по установке систем электро-, водо- и газоснабжения или же ненадлежащей эксплуатации данных систем.
- 3) При наличии повреждений, полученных в результате неправильной установки изделия или установки с нарушением требований настоящего руководства по эксплуатации, и, в частности, повреждений, полученных вследствие некорректной работы вытяжных и сливных устройств, к которым подключается изделие.
- 4) При использовании изделия в целях, отличных от перечисленных в технической документации компании Тесноека.
- 5) При наличии повреждений, полученных в результате использования изделия в нарушение указаний руководства по эксплуатации и обслуживанию.
- 6) При самовольной разборке изделия.

- 7) При выполнении наладочных и ремонтных работ, технического обслуживания изделия неквалифицированными сотрудниками.
- 8) При использовании запасных частей от сторонних производителей или не рекомендованных к использованию компанией Теспоека.
- 9) При наличии повреждений или дефектов, полученных в результате небрежного и (или) нерационального использования изделия или использования изделия в нарушение указаний настоящего руководства по эксплуатации.
- 10) При наличии повреждений, вызванных пожаром или другими природными явлениями, а также в любом случае непредвиденными обстоятельствами или по любым иным не зависящим от производителя причинам.
- 11) При наличии повреждений элементов, требующих периодической замены, когда причиной этих повреждений является естественный износ этих элементов.

Гарантия также не распространяется на: окрашенные или эмалированные детали, ручки, рукоятки, подвижные или съемные пластиковые детали, лампочки, стеклянные детали, прокладки, электронные детали и любые комплектующие, транспортные расходы от потребителя, конечного пользователя и/или покупателя до Теспоека srl и наоборот. Гарантия также не распространяется расходы по установке и замене оборудования. Гарантия не распространяется на продукцию, бывшую в употреблении или приобретенную у третьих лиц, которые не приобретали свою продукцию у компании Теспоека напрямую или же не уполномочены на то компанией Теспоека.

TECNOEKA SRL не несет ответственность за прямой или косвенный ущерб, нанесенный в результате неисправности изделия или вследствие принудительного прерывания работы оборудования.

Гарантийный ремонт не дает права на продление или возобновление действия настоящей гарантии.

На замененные по настоящей гарантии элементы предоставляется гарантия сроком 6 месяцев с даты отгрузки, подтверждением которой служит оформленная компанией Теспоека транспортная документация.

Запрещается изменять настоящие гарантийные условия или предоставлять иные условия в устной или письменной форме.

10. НАЛИЧИЕ И ПОСТАВКА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

Компания Теспоека srl гарантирует наличие необходимых запасных частей на протяжении не более чем 24 месяцев с даты продажи готового изделия дилеру. По истечении указанного срока наличие необходимых запасных частей не гарантируется.

11. ПРИМЕНИМОЕ ПРАВО И СУДЕБНАЯ ЮРИСДИКЦИЯ

Условия поставки регламентируются исключительно законодательством Италии без применения стандартов частного международного права и Конвенции ООН о договорах международной купли-продажи товаров (заключена в Вене 11.04.1980). Судом надлежащей юрисдикции при возникновении любых споров является исключительно суд г. Падуя.

Компания Теспоека Srl оставляет за собой право без предварительного уведомления и обязательств со своей стороны изменять технические характеристики и внешний вид продукции, если такие изменения направлены на улучшение продукции без ухудшения основных характеристик ее функциональности и безопасности. Компания Теспоека Srl не несет ответственность за любые неточности в настоящем руководстве, а также в техническом или коммерческом описаниях продукции при печати или по причине человеческого фактора.



Тесноека srl

ул. Марко Поло, 11, Боргорикко (Падуа), 35010, Италия
Тел. +39 049 5791479 - Тел. +39 049 9300344 - Факс +39 049 5794387

эл. почта

info@tecnoeka.com - tecnoekasrl@pec.it

веб-сайт

tecnoeka.com