

ОРИГИНАЛЬНОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ И ИНСТРУКЦИИ
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ EVOLUTION NEXT

EKF 423 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

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	**Imazio Oscar**
Адрес ответственного за техническую документацию	**виа Марко Поло, 11 - 35010 Боргорикко, Падуя - Италия**
Тип продукции	**Электрическая печь**
Назначение продукта	**Приготовление пищевых продуктов**
Модель	EKF 423 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
с/н	

TECNOEKA Srl заявляет, что вышеупомянутые продукты соответствуют всем положениям следующих директив:
Директива по машинному оборудованию 2006/42/EC;
Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/EC

TECNOEKA Srl заявляет, что вышеупомянутые продукты соответствуют следующим гармонизированным стандартам:
EN 60335-1 ; EN 60335-2-42
EN 55014-1 ; EN 55014-2 ; EN 61000-3-2 ; EN 61000-3-3 ;
EN 62233

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, 20/03/2023.

ПодписКристина)

ИНДЕКС

1. ТЕХНИЧЕСКАЯ СЛУЖБА 6
2. Инструкции для установщика 6
2.1 Хранение на складе 6
2.2 Транспортировка прибора 6
2.3 Снятие упаковки с прибора 6
2.4 Снятие защитной пленки 6
2.5 Утилизация защитной пленки/упаковки 6
2.6 Монтажные ножки (только модели 423-443) 7
2.7 Размещение оборудования 7
2.7.1 Расположение настольных печей 7
2.8 Электрическое подключение 7
2.9 Подключение кабеля питания (замена) 8
2.10 Подключение к водопроводной сети 9
2.11.1 Отвод воды для настольных печей 10
2.12 Отвод паров 10
3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ 10
3.1 Включение 10
3.2 Управление через сенсорный экран 11
Экран ПАРАМЕТРОВ ГОТОВКИ 11
3.3 Настройка ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА 12
3.4 Установка ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ 13
3.4 Настройка ФАЗ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 13
3.5 Настройка ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 13
3.6 Установка ТЕМПЕРАТУРЫ в СЕРДЦЕВИНЕ (для подготовленных печей) 13
3.7 Настройка ВЛАЖНОСТИ (для подготовленных печей) 15
3.8 Настройка СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА (для подготовленных печей) 15
3.8 Настройка ОТЛОЖЕННОГО ПУСКА 15
3.9 ПУСК/ПРЕРЫВАНИЕ цикла приготовления 15
3.10 Рецептурная книга 16
3.11 Сохранение нового рецепта 16
3.12 Удаление рецепта 17
3.13 Импорт/экспорт» с USB-накопителем 17
3.13.1 «Экспорт» рецептов (сохраненных программ) 17
3.13.2 «Импорт» рецептов (сохраненных программ) 17
3.14 Охлаждение 17
3.15 Меню настроек 18
3.15.1 Дата и время 18
3.15.2 Дрожжевая машина (только если машина подключена) 18
3.15.3 Единицы измерения 19
3.15.4 Информационное меню 19
3.15.5 Импорт/экспорт 19
3.15.6 Функция «НАССР» 19
3.15.7 Отображение (на ПК) данных НАССР 20
3.16 Подключение к сети WiFi (для подготовленных моделей) 20
4. ОЧИСТКА 21
4.1 Ручная чистка рабочей камеры 21
4.2 Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 21
4.3 Очистка вентиляторов 21
4.4 Очистка уплотнения двери 21
4.5 Очистка внешнего корпуса 21
4.6 Очистка двери 22
4.7 Период простоя 22
5. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ 23
5.1 Устройство тепловой защиты 23
5.2 Замена прокладки варочной камеры 23
6. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ 23
7. Возможные сигналы тревоги 24
8. Техническая поддержка 25
9. Утилизация прибора 25
10. Стандартные гарантийные условия 25
11. Наличие и поставка запчастей 26
12. Применимое законодательство и компетентный суд 26

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: «РЕЗЕРВ УПРАВЛЕНИЯ ТОВАРЫ», 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.



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..
- Эти приборы предназначены для коммерческого применения, например, на кухнях ресторанов, столовых, больниц и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, мясные лавки и т.д., но не для непрерывного серийного производства пищевых продуктов.
- 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.
- Для обеспечения наилучшей функциональности и продления срока службы прибора его необходимо регулярно, даже ежедневно, чистить.
- 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.

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.
- При полностью открытой двери (открывание заслонки) не используйте ее внутреннюю поверхность в качестве опоры, чтобы не повредить петли, поддерживающие дверь.

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 Завода 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 установщика

Инструкции, которые следуют, обращены к квалифицированному установщику, для того чтобы он выполнил операции по установке и эксплуатации как можно более корректно и в соответствии с действующими нормами.
Конструктор не отвечает за ущерб людям, домашним животным или предметам, вызванный неправильной установкой. Не отвечает также за вероятные поломки прибора, вызванные неправильной установкой.

2.1 Хранение на складе

В том случае, если прибор находился на хранении на складе с температурами ниже 0°C (позволенный максимум –5°C), то перед тем, как запустить его в работу, привести его к температуре по крайней мере +10°C.

2.2 Транспортировка прибора

Во время транспортировки прибор должен быть оставлен в своей собственной упаковке, таким образом, чтобы защитить его от возможного внешнего повреждения.
Кроме того необходимо учитывать вес прибора, чтобы избежать его опрокидывания.

2.3 Снятие упаковки с прибора

Перед тем как установить прибор, снять упаковку. Она состоит из деревянного поддона, на котором стоит прибор, и картонной оболочки, которая его защищает. Проверить, чтобы прибор не был поврежден во время транспортировки, в противном случае предупредить сразу же вашего продавца или вашего перевозчика.

2.4 Снятие защитной пленки

Перед тем, как использовать прибор, снять аккуратно специальную пленку, которая защищает детали из нержавеющей стали, избегая оставлять остатки клея на поверхностях, по возможности удалить их сразу, используя соответствующий растворитель невоспламеняющегося типа.

2.5 Утилизация защитной пленки/упаковки

Фирма TECNOEKA на протяжении многих лет стремится повысить экологичность своего оборудования, постоянно стремясь к снижению энергопотребления и потерь. Фирма TECNOEKA нацелена на защиту окружающей среды и рекомендует утилизировать все типы материалов в соответствующих контейнерах для раздельного сбора.
Утилизация защитной пленки и упаковки должна осуществляться в строгом соответствии с правилами, действующими в стране, где установлено устройство. **Различные материалы** (дерево-бумага-картон-нейлон-металлические фиксаторы), из которых может быть изготовлена упаковка, являются потенциально опасными и должны храниться в недоступном для детей и животных месте; **они должны быть соответствующим образом сортироваться и доставляться в соответствующие центры сбора** (площадки/платформы раздельного сбора отходов). В любом случае, необходимо соблюдать местные правила охраны окружающей среды.

2.6 Монтажные ножки (только модели 423-443)

Ножки расположены внутри устройства и должны быть вкручены в четыре резьбовых отверстия в опорной плите.

2.7 Размещение оборудования

Проверьте помещение для установки оборудования, контролируя, чтобы зоны прохода (любые двери и коридоры) были достаточно широки, чтобы полы могли выдерживать вес прибора (вес прибора и его размеры с поддонами или без указаны в прилагаемом «Техническом паспорте»). Прибор должен транспортироваться механическими средствами (например, гидравлическими тележками для поддонов). Помещения, используемые для установки, должны хорошо вентилироваться, имея стационарные вентиляционные отверстия; они должны быть оборудованы соответствующими системами электро- и водоснабжения, выполненными в соответствии с правилами установки систем и безопасности на производстве в стране, где осуществляется установка.
Максимальная рабочая высота, относящаяся к уровню самой высокой поверхности, должна составлять 1,6 метра от пола. После установки прибора, при необходимости, нанесите соответствующую наклейку  (поставляется в комплекте) на высоте 1,6 метра. Чтобы облегчить циркуляцию воздуха вокруг прибора, оставьте не менее 10 см между боковыми стенками прибора и стенами помещения(или другого прибора), а также между его задней стенкой и стеной помещения за ним (см. прилагаемый «Технический паспорт»). Убедитесь, что задняя стенка доступна для различных соединений и возможности техобслуживания. Не устанавливайте прибор рядом с оборудованием, которое может разогреваться до высоких температур (например, фритюрница).
Если прибор установлен рядом со стенами, полками, кронштейнами и т.п., то эти конструкции должны быть негорючими или невосприимчивыми к теплу; в противном случае они должны быть защищены соответствующим огнестойким покрытием. В этом отношении необходимо соблюдать действующие правила предотвращения риска возникновения пожаров.
Во время приготовления пищи образуются горячие выделения/пары и запахи, которые выходят из специального выхлопного устройства на верхней части прибора, которое обозначено символом.Рекомендуется размещать прибор под вытяжкой, выводя выделения/пары наружу, или применять соответствующие **конденсационные колпаки фирмы TECNOEKA.**

Предосторожности

Убедитесь в отсутствии предметов и/или материалов, мешающих работе выхлопного устройства печи.
Горячие выделения/пары, образующиеся во время приготовления, должны беспрепятственно выходить из выхлопной системы, чтобы не нарушить нормальную работу печи.
Не оставляйте воспламеняющиеся материалы вблизи выхлопной системы печи.

2.7.1 Расположение настольных печей

Прибор должен располагаться полностью горизонтально на столе или аналогичной опоре; **но никогда на полу.** Для обеспечения горизонтальности ножки печи регулируются по высоте.
По соображениям безопасности рекомендуется использовать специальный стол, предлагаемый фирмой **TECNOEKA;**или же исходить из расчета размера и веса прибора.
Прибор не предназначен для встраивания и не может работать без 4 опорных ножек.

Замечание

Если прибор расположен на столе/подставке с колесами, убедитесь, что предусмотренные перемещения не приведут к повреждению электрических кабелей, водопроводных или сливных труб, или чего-либо другого.

2.8 Электрическое подключение

Подключение прибора к сети электропитания и все системы соединения должны выполняться в соответствии с правилами, действующими в стране установки. Перед подключением электрооборудования убедитесь, что:
напряжение и частота системы электропитания соответствуют значениям, указанным на табличке с "техническими данными", прикрепленной сбоку устройства;

система электропитания сможет выдерживать нагрузку от прибора (см. табличку «Технические характеристики»);
система электропитания должна быть оснащена эффективным заземляющим соединением в соответствии с действующими нормами;
на постоянном соединении с сетью, между прибором и сетью, должен быть установлен всеполюсный предохранительный выключатель (например, автоматический выключатель) с минимальным раскрытием контактов соответственно категории III перегрузки по напряжению (4000 В), а также дифференциальный выключатель, рассчитанный на соответствие нагрузки и действующим нормам.
всеполюсный предохранительный выключатель, используемый для подключения, должен быть легкодоступен при установленном приборе;
желтый/зеленый кабель заземления должен быть без выключателей;
напряжение питания, когда прибор работает, должно быть в пределах номинального значения ±10%.

Убедитесь, что шнур питания не соприкасается с горячими частями прибора.
Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его службой технической поддержки, или в любом случае лицом с аналогичной квалификацией, для предотвращения любых рисков.

Прибор должен быть подключен к эквипотенциальной системе, эффективность которой должна быть надлежащим образом проверена в соответствии с действующими правилами. Данное соединение должно быть выполнено между разными устройствами с использованием соответствующей клеммы, обозначенной символом ⏚. Эквипотенциальный проводник должен иметь минимальное поперечное сечение 2,5 мм^2.
Эквипотенциальная клемма расположена на задней панели прибора (см. «Технический паспорт» в приложении).

2.9 Подключение кабеля питания (замена)

Прибор оснащен кабелем питания, подключенным к внутренней клеммной колодке; если необходимо заменить его на более длинный, или вследствие повреждения, то замена допустима только на кабель с теми же электрическими характеристиками (тип изоляции/количество проводников/сечение проводника в мм^2).
Чтобы получить доступ к клеммной колодке питания, снимите заднюю и/или правую панели прибора. Ослабьте кабельный зажим в задней части (внизу) прибора (см. прилагаемый «Лист технических данных»). Отсоедините кабель питания от клеммной колодки и снимите его с кабельного зажима. Вставьте новый кабель питания в кабельный зажим так, чтобы он не доходил до клеммной колодки. Подготовьте провода для соединения с клеммной колодкой таким образом, чтобы заземляющий проводник отцеплялся последним от своей клеммы в случае, если кабель слишком сильно потянуть.
Кабельное соединение должно относиться к **типу «Y»** , а изоляция оболочки кабеля должна соответствовать типу H07RN-F. **Правильное сечение кабеля показано на схеме клеммной колодки питания, в зависимости от типа соединения прибора с сетью питания** (Кабель должен соответствовать указанному в прилагаемом «Техническом паспорте»).
После подключения затяните кабельный зажим на задней части прибора и установите на место левую и/или заднюю панель.

230 V ~

Подключите **фазу (L)** кабеля к клемме клеммной колодки с маркировкой **"1" (коричневый провод)** и **нейтральный провод (N)** к клемме с маркировкой **"2" (синий провод)**; **заземляющий** провод**(желтый/зеленый)** должен быть подключен к клемме с маркировкой ⏚ (см. схему рядом с клеммной колодкой).

230 V 3PH ~

Подключите фазные **провода (L1, L2, L3**) кабеля, соответственно, к клеммам, обозначенным **"1" и "2" (коричневый проводник)**, **"3" и "4" (черный проводник)** и **"5" (серый проводник);** провод заземления **(желтый/зеленый)** должен быть подключен к клемме, обозначенной символом ⏚(см. схему рядом с клеммной колодкой).

380/400 V 3PH + N~

Подключите 3 фазных провода (L1, L2, L3), **нулевой провод** (синий) **к клемме с маркировкой "**N**"** и провод заземления (**желтый/зеленый**) к клемме с символом ⏚ (см. схему, также имеющуюся рядом с клеммной колодкой).

2.10 Подключение к водопроводной сети

На прибор должна подаваться питьевая вода при максимальной температуре 30°C.
Давление воды должно составлять от 100 до 200 кПа (1,0-2,0 бар).
Если давление в сети превышает 2,0 бар, установите редуктор давления перед прибором.
Если значение меньше 1,0 бар, используйте насос для повышения давления.

2.10.1 Вход воды для увлажнения/пара

Прибор оснащен стандартизованным шлангом (1,5 метра) с резьбовыми фитингами ¾"с внутренней резьбой и соответствующими прокладками (рис. 1). Старые фитинги нельзя использовать повторно.
Прибор должен снабжаться **умягченной питьевой водой** , имеющей жесткость от 0,5°f до 3°f. **Обязательно использовать умягчитель для** уменьшения образования накипи внутри варочной камеры. **ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПРЯМЫЕ ИЛИ КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ, ВЫЗВАННЫЕ НЕСОБЛЮДЕНИЕМ НАСТОЯЩЕЙ ДИРЕКТИВЫ.**
Подключение к водопроводу должно быть выполнено через резьбовой электромагнитный клапан на ¾" в задней (в нижней) части прибора (см. " Лист технических данных " прилагается), с использованием шланга (поставляется в комплекте), с промежуточной установкой механического фильтра и запорного крана (перед подключением фильтра дайте некоторому количеству воды стечь, чтобы промыть трубопровод от возможных остатков шлака).

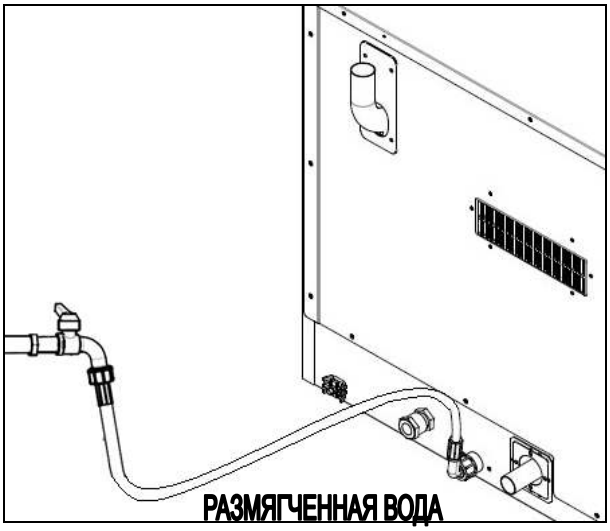


рис.1

Замечание

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

2.11 Отвод воды

Из задней части прибора выходит сливная труба (см. прилагаемый «Лист технических данных»), которая обеспечивает слив воды из варочной камеры. К этой сливной трубе следует подсоединять трубопровод с внутренним диаметром 25 мм (DN 25), устойчивый к температуре пара (90°C-100°C): избегайте установки металлических труб.
Трубопровод должен быть жесткого типа, и по пути слива не должно быть узких мест (рекомендуется использовать товарные трубы из специального пластикового материала, оборудованные внутренним УПЛОТНИТЕЛЬНЫМ КОЛЬЦОМ, и ограничить использование коленных изгибов).
Трубопровод также должен иметь постоянный уклон (мин. 4-5%) по всей своей длине.
Рассматриваемая длина от сливной трубы прибора до точки слива не должна превышать 1,5 метра.

Обязательно подключите слив устройства к сети бытовых стоков **через подходящий сифон**, чтобы удерживать пары/запахи из слива. Подключение к сточным водам должно быть выполнено отдельно для каждого прибора; в случае нескольких приборов, подключенных к одной и той же дренажной трубе, убедитесь, что труба имеет размер, достаточный для обеспечения равномерного беспрепятственного стока.

2.11.1 Отвод воды для настольных печей

Дренажный трубопровод можно проводить к открытому сливу (с решеткой) на полу (рис. 2); или иначе, соединить им сливную трубу прибора и точку слива с приямком (рис. 3), должен быть перепад высоты не менее 30 см, чтобы облегчить нормальный отток воды. В любом случае перепад высоты (между выхлопной трубой, выходящей из прибора, и открытым дренажом или приямком канализации) должен составлять не менее 25 мм.
Слив в стене также допускается, при условии что труба к этому сливу имеет постоянный уклон 4-5%.

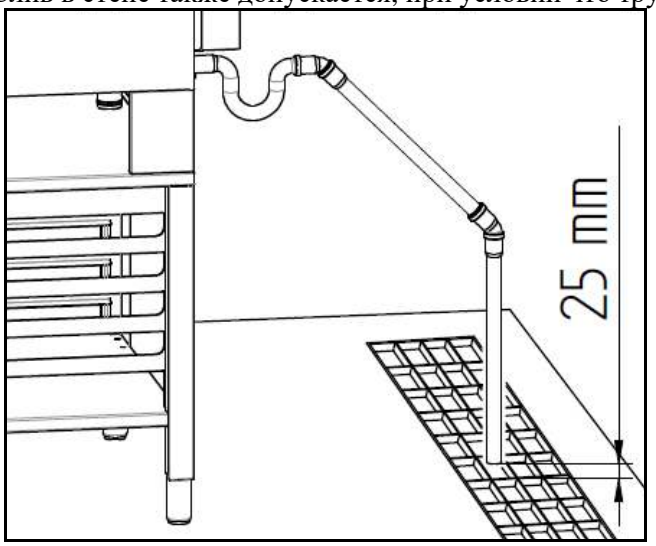


рис. 2

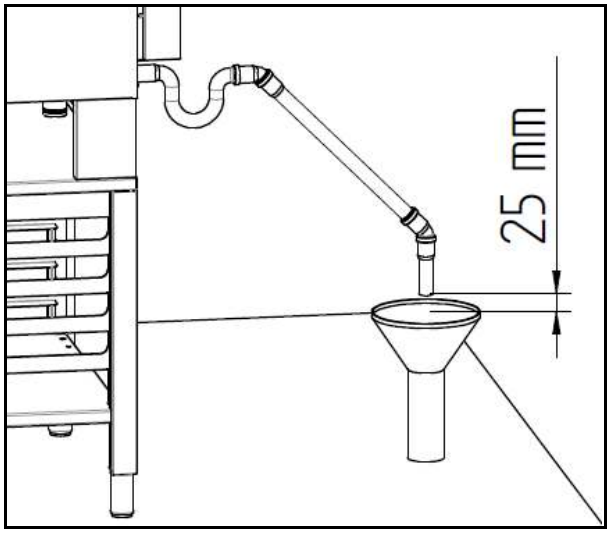


рис. 3

2.12 Отвод паров

Прибор оснащен специальной металлической трубой (DN30) для отвода паров из варочной камеры.
К этой трубе, выходящей из задней части **корпуса, нельзя присоединять трубы другого типа.**
Несоблюдение этого строгого запрета приводит к снятию с фирмы-изготовителя любой ответственности за возможную неисправность прибора и за плохое качество приготовления пищи.
Увеличение длины заводской выхлопной трубы может привести к образованию ненормальной «конденсации» в камере приготовления пищи. Чтобы предотвратить выбросы пара из выхлопной трубы, поместите прибор под вытяжной колпак или подключите к всасывающему/конденсационному колпаку "TECNOEKA", предназначенного для конкретной используемой модели прибора.

3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

3.1 Включение

Печь имеет кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.(ON/OFF)» для подачи/прерывания электрического питания электронной платы управления и активации ее рабочих функций (рис. 4).
Кнопка (A) не видна непосредственно, так как она расположена под основанием печи, на ее наличие указывает идентификационная табличка (B).
Чтобы включить функции печи, установите кнопочный переключатель в положение "ON".
В течение первых 10 секунд на дисплее отображаются «компьютерные коды» электроники, управляющей печью, затем отображаются «**Дата и время**», логотип «**EKA**» и символ ⏻.

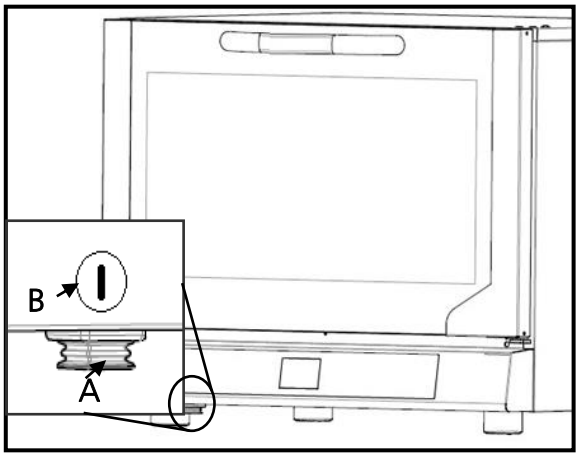


рис. 4

3.2 Управление через сенсорный экран

Управление через Сенсорный экран осуществляется касанием иконки (значка) параметра и/или функции на дисплее пальцами (используйте только сухие и чистые пальцы, а не какие-либо инструменты, типа ножей, вилок или иные предметы вообще).

Режим «Готовности(Stand-by)»

Если печь не используется (не выполняет никаких операций), через 10 минут автоматически включается "режим готовности". В этой конфигурации текущее время отображается в центре дисплея. Чтобы повторно активировать рабочий режим печи, просто коснитесь значка⏻.

Для активации режима «готовности» коснитесь значка⏻ на экранной странице «ГЛАВНАЯ/HOME».

Пояснения символики::

✔	**ПОДТВЕРДИТЬ ПУСК**	on	**ВКЛ (ВКЛЮЧЕНО)**
✖	**ОСТАНОВИТЬ**	off	**ВЫКЛ. (НЕ АКТИВЕН)**
◀	**НАЗАД**	+	**УВЕЛИЧЕНИЕ ЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРА**
⌂	**ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА**	−	**УМЕНЬШЕНИЕ ЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРА**
☰	**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ**	✔ DONE	**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ или ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК ЗАВЕРШЕНЫ**

Экран ПАРАМЕТРОВ ГОТОВКИ

При нажатии на символ ⏻ экранной страницы «ГОТОВНОСТИ»STAND-BY (рис .5) или на символ экранной страницы «ГЛАВНАЯ» (рис .6) появляется экран «ПАРАМЕТРЫ ГОТОВКИ» (рис .7), где можно задавать следующие параметры:

- Предварительный нагрев
- Отложенный пуск
- Включение приготовления пищи с помощью "датчика сердцевины"
- Сохранение рецепта
- Фазы готовки (от 1 до 5)
- Время приготовления / температура «датчика сердцевины»
- Температура приготовления
- Влажность, %
- Скорость вращения вентилятора



рис.5

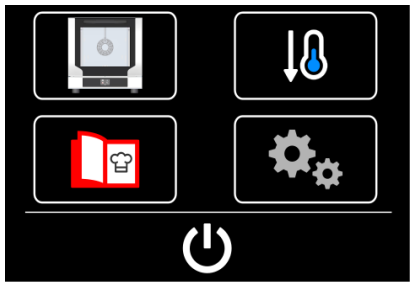


рис.6

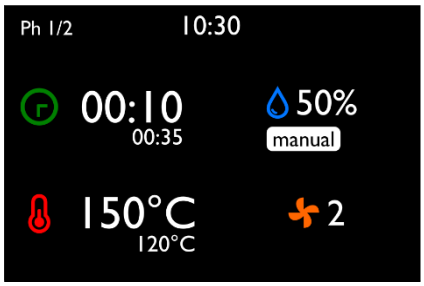


рис.7

Parametri operativi

	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	**от 1 минуты до 11 часов и 59 минут или "БЕСКОНЕЧНОЕ" время (∞)**
	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	**от 30°C до 270°C (от 86°F до 518°F)**
	ТЕМПЕРАТУРА СЕРДЦЕВИНЫ	**от 01°C до 99°C (от 33°F до 210°F)**
	ВЛАЖНОСТЬ	**от ОТКЛ до 100% с шагом 10%**
	СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА	**от 1 до 2**

3.3 Настройка ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

На экранной странице «ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (рис. 8), когда выбрана «фаза 1», при касании значка появляется экранная страница «ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ» (рис. 9). Касаясь величины у значка , можно установить повышение температуры относительно температуры, установленной в «фазе 1», с помощью появившейся клавиатуры (рис. 10) , коснитесь значка для подтверждения.
Функция ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА не может превышать 270 °C.
Чтобы отключить функцию ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА, необходимо установить значение 0°C.
Например, если задана температура приготовления 180°C ("фаза 1") и температура ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА 50°C, то внутри варочной камеры будет достигнуто значение температуры 230°C.
Во время фазы предварительного нагрева появляется экранная страница «ИДЕТ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ» (рис. 11), которая отображает фактическую температуру и заданную температуру предварительного нагрева.
Звуковой сигнал («звуковой сигнал») и символ DONE предупреждает о достижении этой температуры, которая сохраняется до тех пор, пока дверца печи остается закрыта.
Откройте дверцу (звуковой сигнал выключается) и положите продукт для кулинарной обработки. Закройте дверь: цикл готовки начинается автоматически.

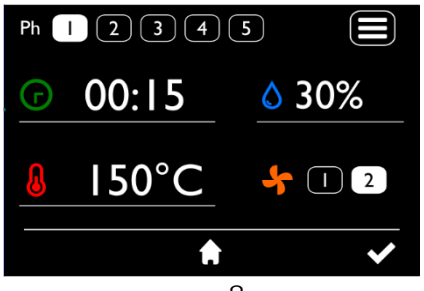


рис.8

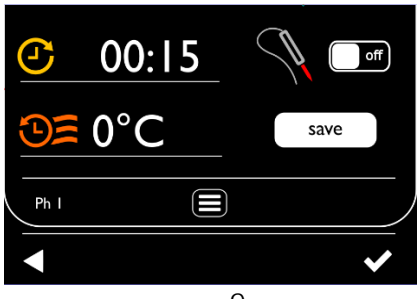


рис.9

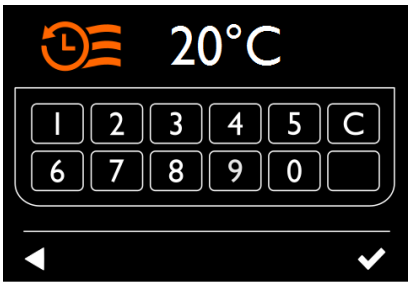


рис.10

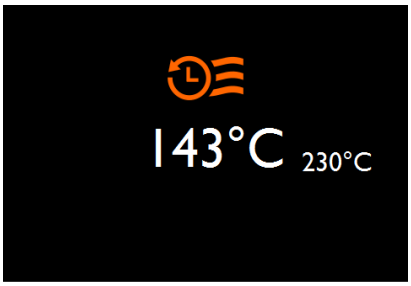


рис.11

3.4 Установка ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

На экранной странице «ПАРАМЕТРЫ ГОТОВКИ» (рис .12) прикоснувшись к величине у значка, можно установить нужное значение (часы и минуты) с помощью появившейся клавиатуры (рис .13). Чтобы установить бесконечное время, выберите значок ∞, коснитесь значка ✔ для подтверждения.

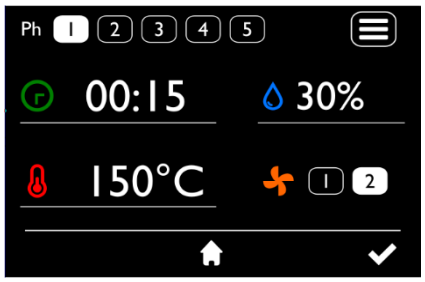


рис.12

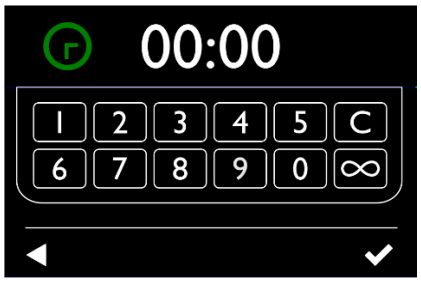


рис.13

3.4 Настройка ФАЗ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый цикл приготовления можно состоять максимум из 5 ФАЗ (шаг). Для каждой фазы можно задать рабочие параметры и их соответствующие желаемые значения.
После установки параметров и соответствующих значений для **первой фазы** ("Ph 1"), последующие ("Ph 2", "Ph 3"...), можно установить, касаясь значков 2 3 4 5.
Для каждой фазы должны быть установлены нужные значения рабочих параметров.

3.5 Настройка ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На экранной странице «ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (рис. 14), касаясь значения у значка, можно установить нужное значение с помощью появившейся клавиатуры (рис. 15), коснитесь значка ✔ для подтверждения.

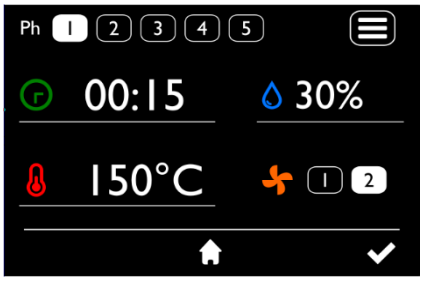


рис.14

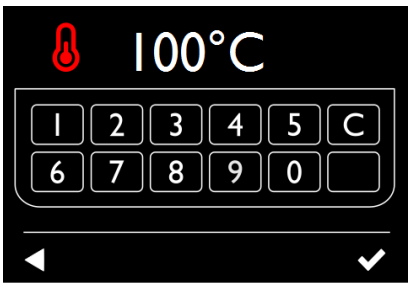


рис.15

3.6 Установка ТЕМПЕРАТУРЫ в СЕРДЦЕВИНЕ (для подготовленных печей)

На экранной странице «ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (рис. 16), касанием значка выводится экранная страница «ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ» (рис.17). При нажатии на "переключатель" (off) активируется функция "ДАТЧИК СЕРДЦЕВИНЫ" (on), коснитесь значка ✔ для подтверждения. Появится экранная страница «ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗОНДА

СЕРДЦЕВИНЫ» (рис .18), касанием величины у значка  можно установить нужное значение с помощью появившейся клавиатуры (рис .19).

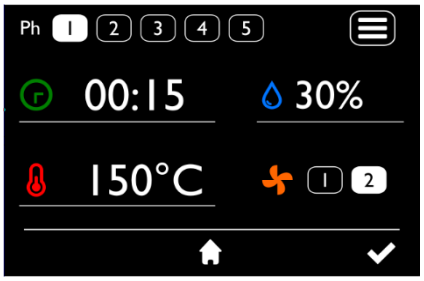


рис.16

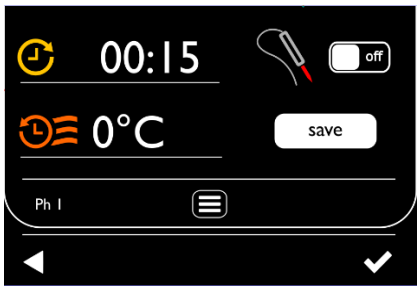


рис.17

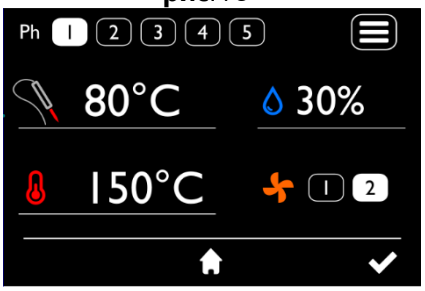


рис.18

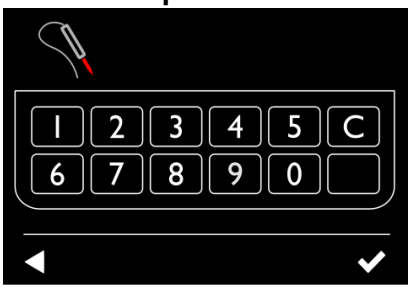


рис.19



ПОДРОБНОСТИ:

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.

Замечание

Штырь зонда необходимо вставить в специальное гнездо, обеспечив, чтобы рукоятка разъема зонда была расположена так, как показано на рис. 20, чтобы она не цеплялась металлической конструкцией закрывающейся двери.

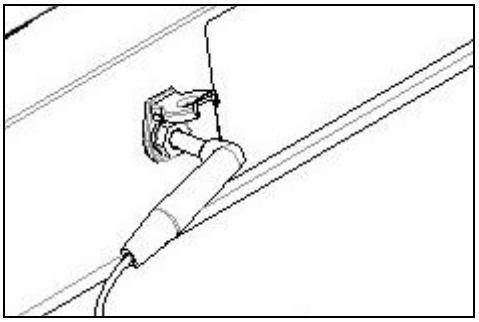


рис.20

3.7 Настройка ВЛАЖНОСТИ (для подготовленных печей)

На экранной странице «ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», коснувшись значения у значка, вы можете установить желаемое значение с помощью значков + − и ✔ коснуться значка для подтверждения.

3.8 Настройка СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА (для подготовленных печей)

На экранной странице «ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (рис .7), касаясь значков 1 2, можно выбрать скорость вентилятора, выбранный значок подсвечивается.

3.8 Настройка ОТЛОЖЕННОГО ПУСКА

На экранной странице «ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (рис. 21), когда выбрана «фаза 1», при касании значка появляется экранная страница «ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ» (рис. 22). Прикоснувшись к величине у значка, вы можете установить нужное значение с помощью появившейся клавиатуры (рис .23) , коснитесь значка ✔ для подтверждения.
ОТЛОЖЕННЫЙ ПУСК может быть установлен на максимальное время **23 часа и 59 минут**.
Для отключения функции ОТЛОЖЕННОГО ПУСКА необходимо задать значение 00:00.
Во время фазы отложенного пуска появляется экранная страница «ОТЛОЖЕННЫЙ ПУСК ВКЛЮЧЕН» (рис. 24), который отображает «обратный отсчет» времени до начала цикла приготовления.

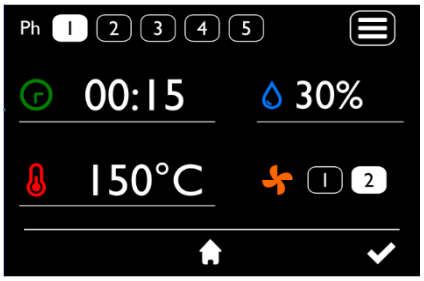


рис.21

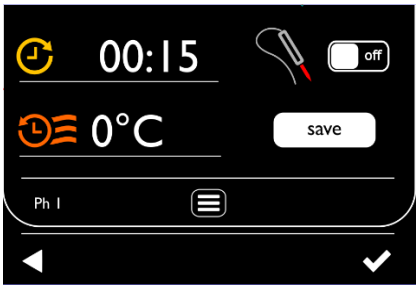


рис.22



рис.23

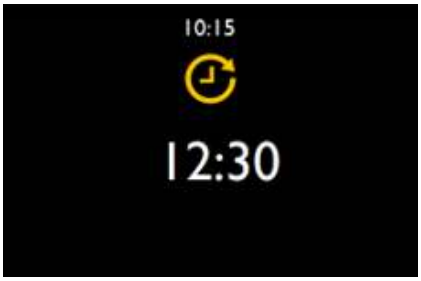


рис.24

3.9 ПУСК/ПРЕРЫВАНИЕ цикла приготовления

После установки параметров с выбранными значений для процесса готовки, чтобы начать цикл, просто коснитесь значка ✔.
Чтобы прервать цикл приготовления в любой момент, коснитесь любой области экрана, чтобы вернуться к экрану параметров, и удерживайте нажатым в течение 3 секунд значок ✖.

Когда цикл приготовления заканчивается (в «ручном» режиме или в «запрограммированном» режиме), на 1 минуту включается звуковое уведомление («звуковой сигнал»).
Когда приготовление пищи в процессе, отображается экранная страница «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ» (рис .25) или, если предусмотрен зонд сердцевины, появляется экран «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ЗОНДОМ СЕРДЦЕВИНЫ» (рис .26).
На этой экранной странице отображаются:

1. Номер текущей фазы и общее количество фаз процесса
2. оставшееся время текущей фазы или фактическая температура зонда сердцевины
3. оставшееся время приготовления или установленная температура зонда сердцевины
4. фактическая температура в камере приготовления пищи
5. заданная температура
6. заданный процент влажности
7. выбранная скорость вращения вентилятора

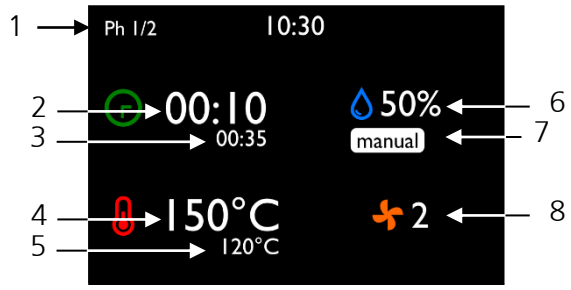


рис.25

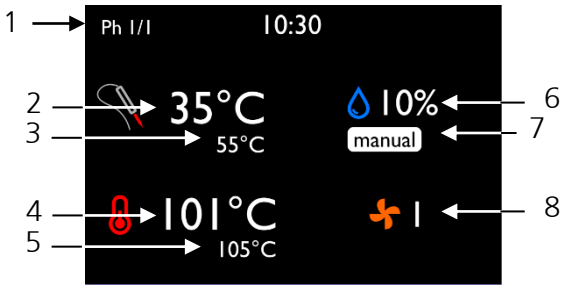
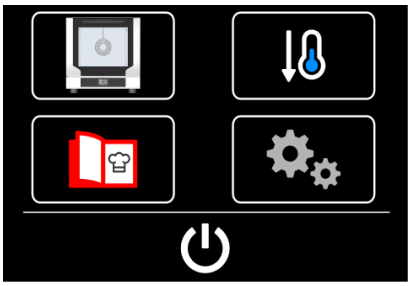


рис.26

Значения параметров могут быть изменены и в ходе выполнения цикла приготовления, при касании любой области экрана снова появляется экран параметров; при касании значка ◀ снова появляется экранная страница «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ»/«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ПОМОЩЬЮ ЗОНДА СЕРДЦЕВИНЫ».

3.10 Рецептурная книга

У печи предусмотрена книга рецептов, в которой можно хранить до **100 рецептов** (60 пользователей и 40 облачных). Чтобы получить доступ к книге рецептов, **коснитесь значка** на экранной странице «ГЛАВНАЯ» (рис .27); появится экранная страница «КНИГА РЕЦЕПТОВ» (рис .28), где отображены пустые рецепты в светлом цвете и имеющиеся рецепты в темном цвете. При выборе номера рецепта появляется красная рамка (рис .29), чтобы начать цикл приготовления, коснитесь значка ✔ .


рис.27

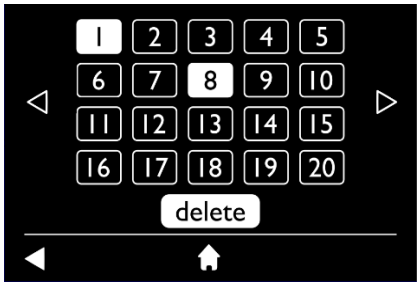


рис.28

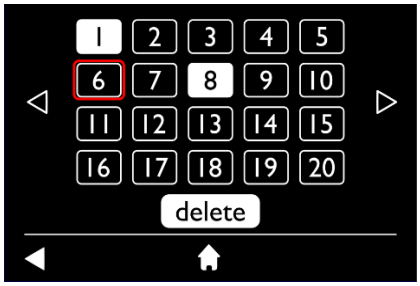


рис.29

3.11 Сохранение нового рецепта

Установите желаемые значения параметров цикла приготовления на экранной странице «ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» для нового рецепта, который будет сохранен. Коснитесь значка ☰ на экранной странице «ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ» (рис.30), коснитесь кнопки «**Сохранить/save**» на экранной странице «КНИГА РЕЦЕПТОВ», которая отображает пустые рецепты в светлом цвете и заполненные рецепты в темном цвете. При выборе номера рецепта появляется красная рамка, вы также можете выбрать рецепт уже присутствующий (темный цвет) в этом случае он будет перезаписан, чтобы сохранить рецепт нажмите кнопку "**сохранить**" (рис.31).

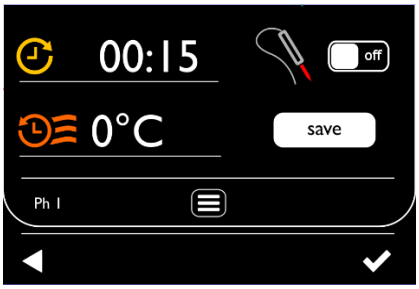


рис.30

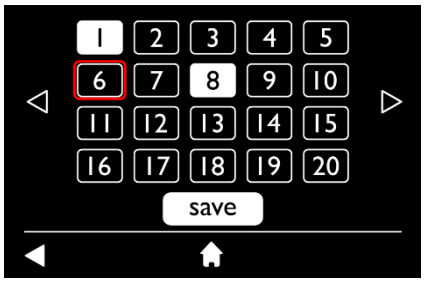


рис. 31

3.12 Удаление рецепта

Коснитесь значка на экранной странице "ГЛАВНАЯ"; появится экранная страница "КНИГА РЕЦЕПТОВ", отображающий пустые рецепты в светлом цвете и заполненные рецепты в темном цвете. При выборе номера рецепта появляется красная рамка, чтобы удалить выбранный рецепт, нажмите кнопку «**Удалить**» (рис .29).

3.13 Импорт/экспорт» с USB-накопителем

Через "USB-разъем" на левой стороне приборной панели можно "импортировать" новые рецепты в кулинарную книгу или "экспортировать" сохраненные в ней рецепты из кулинарной книги, используя "USB-накопитель".

3.13.1 «Экспорт» рецептов (сохраненных программ)

После подключения "USB-накопителя" ("пустой") к соответствующему "USB-разъему", на экранной странице "ГЛАВНАЯ" (рис .32) коснитесь значка , появится экранная страница "НАСТРОЙКИ" (рис .33), коснитесь значка , коснитесь кнопки "**Экспорт**" (рис .34), вы услышите звуковое уведомление ("звуковой сигнал") как подтверждение.

Важно
Если «USB-накопитель» не подключен или не обнаружен, появляется ошибка E04.

3.13.2 «Импорт» рецептов (сохраненных программ)

После подключения "USB-накопителя" ("пустой") к соответствующему "USB-разъему", на экранной странице "ГЛАВНАЯ" (рис .32) коснитесь значка , появится экранная страница "НАСТРОЙКИ" (рис .33), коснитесь значка , коснитесь кнопки "**Импорт**" (рис .34), вы услышите звуковое уведомление ("звуковой сигнал") как подтверждение.

Важно
Если «USB-накопитель» не подключен или не обнаружен, появляется ошибка E04.

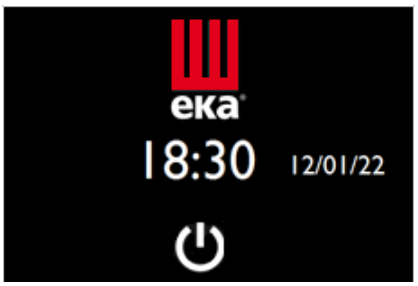


рис.32

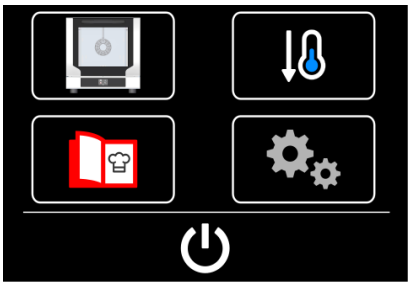


рис.33

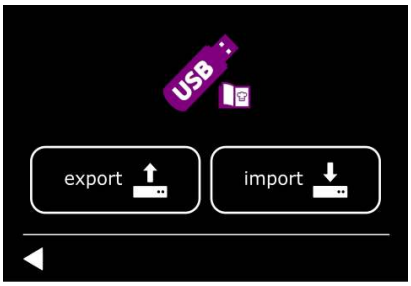


рис.34

3.14 Охлаждение

Для активации функции коснитесь значка на экранной странице «ГЛАВНАЯ» (рис .35), появится экранная страница «ОХЛАЖДЕНИЕ» (рис .36), который отображает температуру в реальном времени внутри варочной камеры. Откройте дверцу печи, чтобы включить функцию.

Функцию можно выключить, коснувшись значка ◀, или же случае она автоматически выключится, когда температура внутри варочной камеры упадет до 40°C.

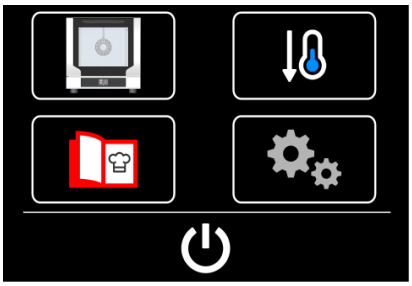


рис.35



рис.36

Замечание
При работе с открытой дверью не снимайте кожух крышки вентилятора; не прикасайтесь к вращающимся крыльчаткам и нагревательным элементам, которые все еще горячи.

3.15 Меню настроек

На экранной странице «ГЛАВНАЯ» (рис .37) коснитесь значка , появится экранная страница «НАСТРОЙКИ» (рис .38), доступными функциями являются:

- Дата и время
- Единицы измерения
- Импорт/экспорт
- Дрожжевая машина
- Информационное меню
- ХАССП

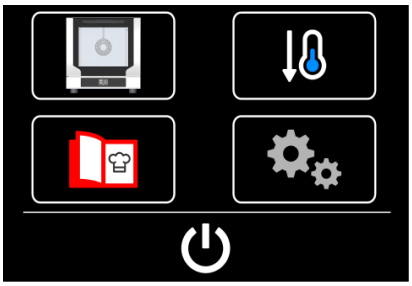


рис.37

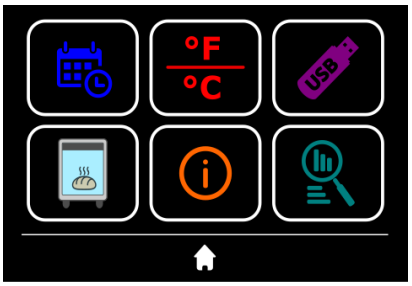


рис.38

3.15.1 Дата и время

На экранной странице «НАСТРОЙКИ» (рис .39) коснитесь значка , появится экранная страница «ДАТА и ВРЕМЯ» (рис .40), при касании одиночных цифр они начинают мигать, касаниями символов + и − установите желаемое значение, коснитесь значка ✔ для подтверждения или значка ◀ для выхода без сохранения.

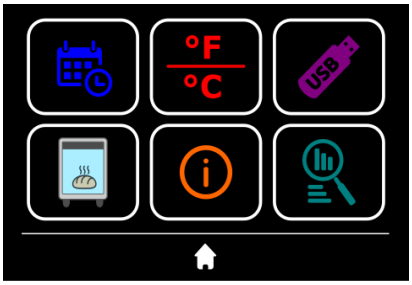


рис.39

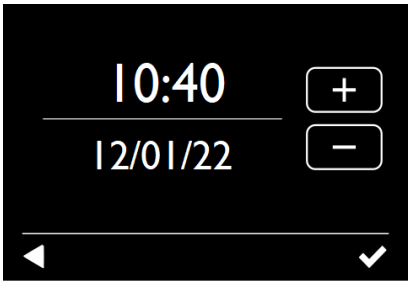


рис.40

3.15.2 Дрожжевая машина (только если машина подключена)

На экране "НАСТРОЙКИ" при нажатии на символ появляется экран "левитатор", см. руководство по эксплуатации левитатора.
Если левитатор не подключен, появится ошибка 5 (E5).

3.15.3 Единицы измерения

На экранной странице «НАСТРОЙКИ» (рис .41) коснитесь значка °F °C, появится экранная страница «ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ» (рис .42), при нажатии на «переключатель» изменяется единица измерения температуры:

off → Цельсия (°C)

on → Фаренгейт (°F)

Нажмите на значок ◀, чтобы подтвердить и вернуться к предыдущему экрану.

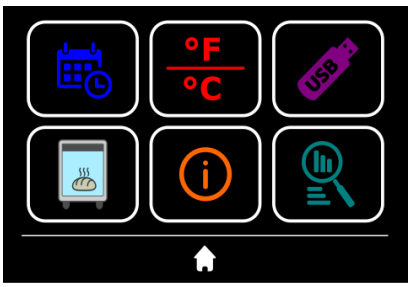


рис.41



рис.42

3.15.4 Информационное меню

На экранной странице «НАСТРОЙКИ» коснитесь значка ⓘ, появится экран «ИНФОРМАЦИОННОЕ МЕНЮ», введите пароль «*1234*», коснитесь значка ✔ для подтверждения. Появится экранная страница, содержащая информацию о версии фирменного ПО дисплея, версии фирменного ПО платы питания и установленной калибровке, через 10 сек. снова появится экранная страница «НАСТРОЙКИ».

3.15.5 Импорт/экспорт

Можно импортировать («загружать») и экспортировать («выгружать») программы приготовления пищи (рецепты) через «USB-накопитель» (см. пункт 2.13 «Импорт/экспорт» с USB-накопителем).

3.15.6 Функция «HACCP»

Функция HACCP предназначена для записи эксплуатационных данных выполненных готовок, постоянного контроля их процессов.

Данные HACCP записываются на "USB-накопитель", который должен быть подключен к соответствующему "USB-разъему" печи.

После подключения «USB-накопителя» в соответствующем «USB гнезде» печи на экранной странице «НАСТРОЙКИ» (рис .43) коснитесь значка 🔍, появится экранная страница «HACCP» (рис .44) , нажатие на «переключатель» (off) активирует функцию (on); рабочие параметры цикла приготовления (ручного или запрограммированного) записываются в «файл» внутри «USB-накопителя».

Важно

Если «USB-накопитель» не подключен или не обнаружен, появляется ошибка E04.

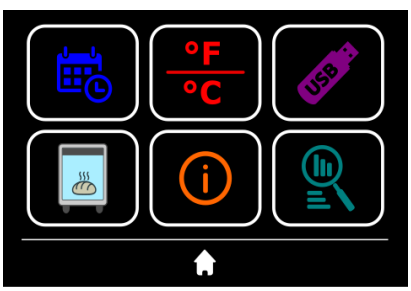


рис.43

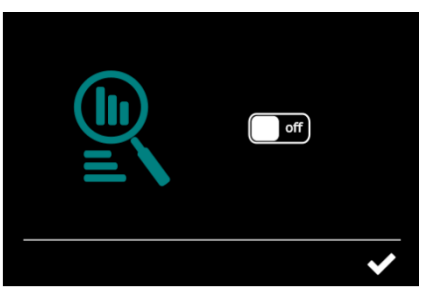


рис.44

3.15.7 Отображение (на ПК) данных HACCP

Чтобы отобразить рабочие параметры завершенного цикла готовки на ПК, просто извлеките «USB-накопитель» из «USB-разъема» печи и вставьте его в «USB-разъем» ПК.
"Файлы" HACCP внутри "USB-накопителя" можно "открыть" и отобразить с помощью той же процедуры, которая используется для любого "файла".

Если производится несколько готовок, но в разные дни, они регистрируются в разных «файлах» HACCP и идентифицируются по дате, когда они производились.

3.16 Подключение к сети WiFi (для подготовленных моделей)

Можно подключить печь к сети WiFi, чтобы воспользоваться услугой "EkaCloud" (платный сервис).
Печь генерирует сеть WiFi под названием NETWORK_XXXX, где XXXX - последние 4 цифры серийного номера печи.
Используя любое устройство (ПК-Планшет-Смартфон), выполните следующие действия:

- подключитесь к сети WiFi, созданной печью (рис .45).
- введите пароль, который идентичен названию сети (с учетом регистра).
- С помощью браузера подключитесь к следующему адресу: http://192.168.4.1/ или отсканируйте QR-код
- Появится экранная страница, на котором отображается информация о печи «Устройство» (серийный номер - модель - фирменное ПО) и состояние подключения «Состояние». Выберите «Wi-Fi» в правом верхнем углу (рис .46).
- Появится экранная страница «Конфигурация Wi-Fi» (рис .47), в выпадающем меню выберите имя интернет-соединения, к которому вы хотите подключиться (рис .48).
- Введите пароль.
- Нажмите «Сохранить», чтобы подтвердить подключение.
  Не изменяйте настройки «Конфигурация облака»
- Дождитесь надписи «Запись» и выберите «Статус» в правом верхнем углу.
- На экранной странице "Status" (Состояние) должно появиться "WiFi: **Подключен**" (Рис .49)

Если соединение выполнено успешно, на дисплее печи в правом верхнем углу отображается значок



рис.45

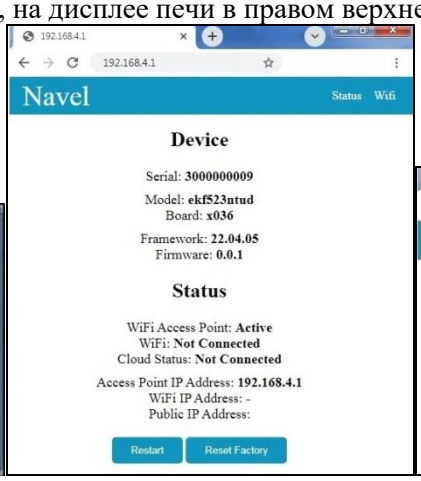


рис.46



рис.47



рис.48

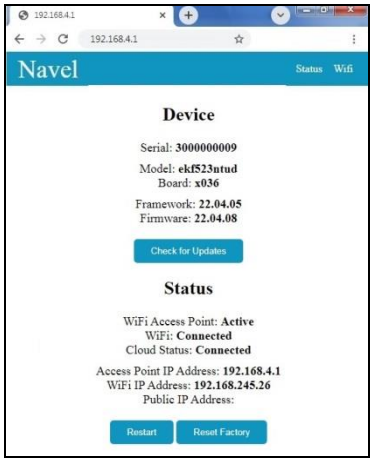


рис.49

4. ОЧИСТКА

4.1 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.

4.2 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 100-120 °C.
Запустите цикл со 100% паром (позиция "5" ручки автоматического увлажнителя) примерно на 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 180-200 °C, в течение примерно 10 минут (при необходимости повторите цикл).
После очистки оставьте дверцу печи приоткрытой.

4.3 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.

4.4 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.

4.5 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.

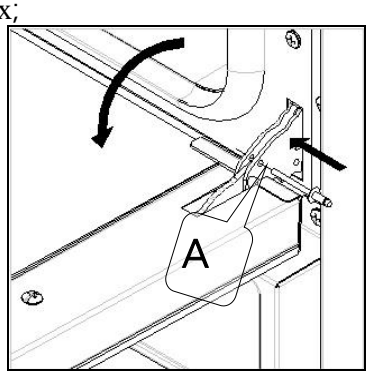
Если вы хотите использовать специальные продукты, которые можно найти в продаже, они должны соответствовать требованиям к очистке, указанным в пункте «Информация для пользователя».
Полезно также помнить, что очистка опорной поверхности прибора или пола возле прибора не должна выполняться с использованием 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.

4.6 Очистка двери

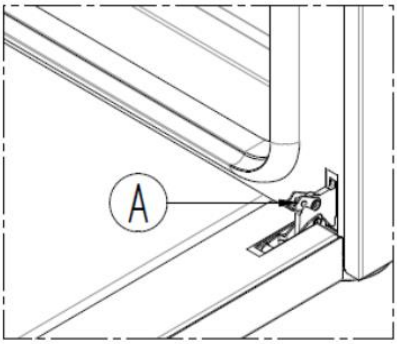
Для более тщательной очистки дверцы духовки рекомендуется действовать следующим образом:

Полностью откройте дверь;

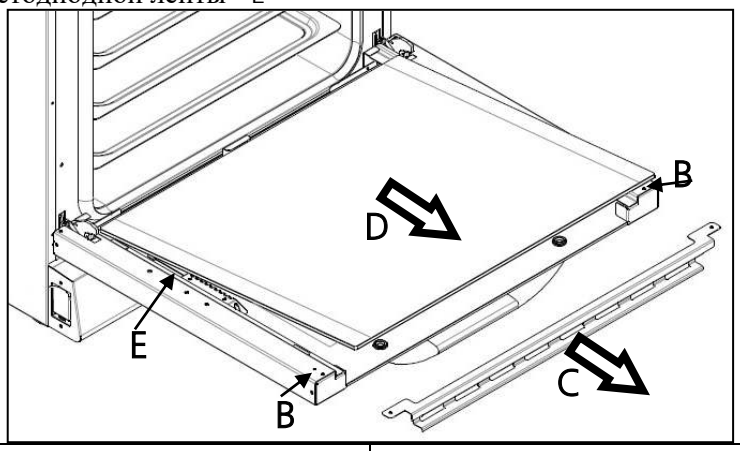
вставьте прилагаемые штифты в отверстия "A" на двух петлях;



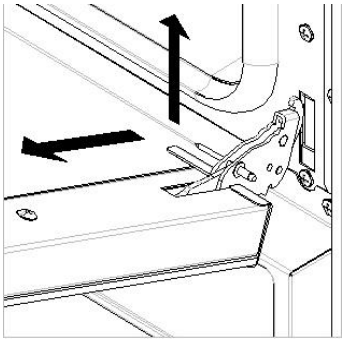
поверните подвижную часть шарнира 'A' до упора вокруг оси



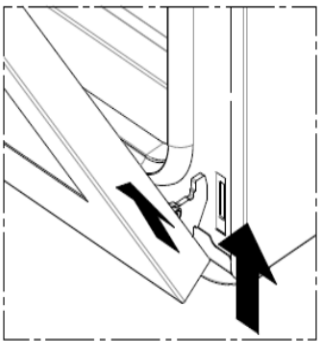
Выкрутите 2 винта "B", крепящие металлический профиль "C" и снимите его;
Снимите внутреннее стекло "D", потянув его на себя;
Отсоедините Разъем светодиодной ленты "E"



слегка приподнимите дверцу и сдвиньте ее;



медленно закройте дверцу до механической "блокировки", поднимите ее и снимите



Установите дверь на место
работает в обратном направлении.

4.7 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.

5. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

Периодическая проверка (не реже одного раза в год) прибора помогает продлить срок его службы и гарантирует его правильную работу.
Любая операция по техобслуживанию прибора должна выполняться только квалифицированным техническим персоналом, обученным осуществлению таких операций и допущенным фирмой **TECNOEKA.** Операции должны выполняться в соответствии с правилами безопасности, действующими в стране, где установлено устройство, с соблюдением правил, касающихся установок и их безопасности на рабочем месте.
Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию прибора необходимо отключить электропитание и дать ему остыть.
Производитель не несет ответственности за поломку прибора, вызванную неправильным техническим обслуживанием.

5.1 Устройство тепловой защиты

Прибор оснащен предохранительным термостатом (с ручным сбросом) для защиты от чрезмерных и опасных перегревов, которые могут случайно возникать внутри прибора. Если срабатывает предохранительный термостат, питание устройства отключается.
Предохранительный термостат расположен внутри прибора.

Важно
Предохранительный термостат можно включать снова только после устранения неполадок, вызвавших его срабатывание. Это может сделать только техник сервисной службы.

5.2 Замена прокладки варочной камеры

Прокладка варочной камеры имеет жесткий профиль с удерживающими выступами. Этот профиль должен быть вставлен в специальное гнездо по периметру на "передней части" камеры.
Чтобы заменить прокладку, достаточно просто извлечь из гнезда использованную (потянув с усилием около ее 4 углов) и, после очистки гнезда от возможных загрязнений, вставить новую прокладку (для облегчения установки рекомендуется увлажнить профиль прокладки мыльной водой)

6. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Tipo de avería	Causa de la avería	Acción de corrección
Тип неисправности	**Причина неисправности**	**Меры**
Индикаторные лампы панели управления полностью выключены (Печь не работает)	- Подключение к несовместимой электросети	- Проверить подключение к сети
	- Напряжение сети отсутствует	- Восстановить напряжение питания
Цикл приготовления установлен: печь не работает	- Активировано предохранительное тепловое устройство	- Восстановить тепловое устройство безопасности
	- Дверца открыта или приоткрыта	- Правильно закройте дверцу
Автоматический увлажнитель воздуха	- Датчик двери поврежден	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
	- Подключение к несовместимой сети водоснабжения	- Проверьте подключение к водопроводу

Tipo de avería	Causa de la avería	Acción de corrección
активен: отсутствует производство влаги/пара в варочной камере	- Закрыт запорный кран	- Проверьте кран
	- Забиты фильтр на входе воды	- Очистить фильтр
Дверца закрыта: выходит пар через прокладку	- Поврежден электромагнитный клапан подачи воды	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
	- Неправильный монтаж прокладки	- Проверить монтаж прокладки
	- Прокладка повреждена	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
Печь готовит не равномерно	- Зажим ручки плохо отрегулирован	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
	- Один из двигателей блокирован или вращается на низкой скорости	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
	- Двигатели не выполняют инверсию хода	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
Светодиодная панель в варочной камере не работает	- Светодиодная панель повреждена	- Замените светодиодную панель
	- Проверьте правильность полярности	- Обратиться к квалифицированному технику
Постоянно подключается тепловое предохранительное устройство	- Поврежденное устройство	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
	- Поврежденный регулирующий термостат	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту

7. Возможные сигналы тревоги

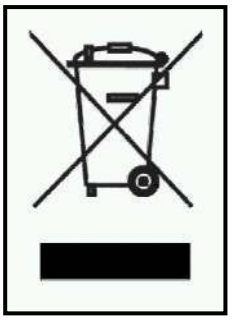
Выявление причин, препятствующих работе печи

	Тип сигнализации	**Причина тревоги**	**Эффект**	**Корректирующие действия**
E01	**Датчик температуры не обнаружен Невозможно запустить приготовление**	Соединение датчика камеры приготовления пищи-электронная плата /микропроцессор прервано.	Невозможно запустить приготовление	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
E02	**Термощуп не обнаружен Невозможно запустить приготовление**	Подключение термощупа - электронная плата / микропроцессор прервано.	Невозможно запустить цикл приготовления, в котором необходимо установить параметр «температура в центре»	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
		Игольчатый термощуп поврежден.		
E03	**Отключение подачи электроэнергии**	Отключение электроэнергии на некоторое время во время цикла приготовления	Работа печи прекращается. После восстановления питания дисплее отображается экранная страница выполнявшейся программы готовки	Повторно включите программу
E04	**Ошибка USB**	USB-накопитель не читается/поврежден	Невозможно выполнить операцию	Замените флеш-память
		Соединение между разъемом USB и платой прервано		Обратиться к квалифицированному технику

8. 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**.

9. 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.

10. 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) 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.

11. 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.

12. 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

REV. 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