

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛА РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
УМНЫЕ ПЕЧИ

MKF 464 S- MKF 416 S - MKF 511 S
MKF 664 S – MKF 664 SP – MKF 621 S - MKF 616 S – MKF 711 S
MKF 1064 S – MKF 1021 S - MKF 1016 S MKF 1111 S
MKF 1664 S – MKF 2011 S

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	MKF 464 S- MKF 416 S - MKF 511 S MKF 664 S – MKF 664 SP – MKF 621 S - MKF 616 S – MKF 711 S - MKF 1064 S – MKF 1021 S - MKF 1016 S MKF 1111 S - MKF 1664 S – MKF 2011 S
с/н	

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

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

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

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

Боргорикко, 01/07/2020.

Подпись представителя СД (Лора Кристина)

УКАЗАТЕЛЬ

1. ТЕХНИЧЕСКАЯ СЛУЖБА 6
2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ 7
2.1 Панель управления 7
2.2 Передвижные модели (мод. MKF 1664 S - MKF 2011 S) 8
2.3 Выпечка 9
3. ОЧИСТКА 10
3.1 Ручная чистка рабочей камеры 10
3.2 Полуавтоматическая очистка рабочей камеры 10
3.3 Очистка вентиляторов 10
3.4 Очистка уплотнения двери. 10
3.5 Очистка дверцы 10
3.6 Очистка внешнего корпуса 10
3.7 Период простоя 11
4. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ 11
5. Техническая поддержка 12
6. Утилизация прибора 12
7. Стандартные гарантийные условия 12
8. Наличие и поставка запчастей 13
9. Применимое законодательство и компетентный суд 13

ИНФОРМАЦИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

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

Поэтому перед установкой и использованием внимательно прочитайте руководство.

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

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

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

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

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

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

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

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



РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ И ТРАВМ

- Температура внешних поверхностей прибора может превышать 60°C, прикасаться только к элементам управления. Опасность ожогов!
- Обратите внимание при перемещении ёмкостей с продуктами во время и после приготовления: они могут быть очень горячими. Чтобы предотвратить ожоги, носить специальные средства индивидуальной защиты.
- Во время работы, когда дверь открыта, не снимайте крышку вентилятора; не прикасайтесь к движущимся вентиляторам и горячим нагревательным элементам.
- **Максимальная рабочая высота, относящаяся к уровню самой высокой поверхности, должна составлять 160 см от пола. После установки прибора нанесите соответствующую наклейку**  **(прилагается) на высоте 160 см.**
- Чтобы предотвратить кипения, не использовать ёмкости, наполненные жидкостью или продукты, которые принимаю жидкий вид, в большем количестве чем то, которое можно держать под контролем. По этой причине использовать только противни, которые позволяют наблюдать за ёмкостью. При извлечении противня с горячей жидкостью обратить внимание, чтобы жидкость не выходила.



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

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



ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА

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

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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

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.

Только для колесных моделей (MKF 1664 TS - MKF 2011 TS)

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

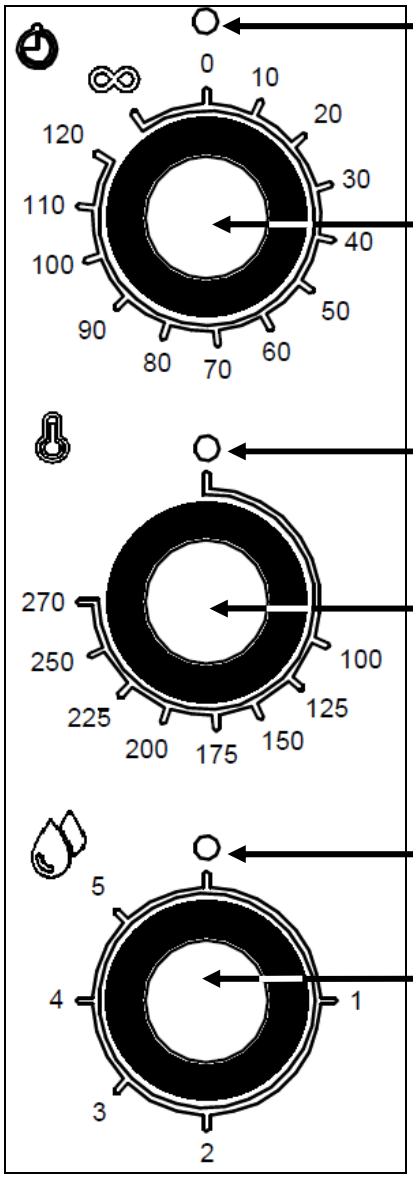
1. ТЕХНИЧЕСКАЯ СЛУЖБА

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

2.1 Панель управления



Индикаторная лампа программирующего устройства «Окончание приготовления»

Ручка программирующего устройства "Конец приготовления”

Лампа-индикатор регулировочного термостата

Ручка регулировочного термостата

Индикаторная лампа автоматического увлажнителя

Ручка автоматического увлажнителя

рис.1

<u>Программирование времени готовки</u> - Печь запускается путем поворота ручки программатора (рис.1) на символ ✋ (непрерывный режим работы) или в зависимости от времени готовки (до 120 минут); в последнем случае завершение готовки сигнализируется автоматическим выключением печи.

<u>Программирование температуры готовки</u> - Поверните ручку термостата (рис.1) для регулировки температуры, выбранной для приготовления пищи.

<u>Программирование количества влажности/пара</u> - Для генерирования влажности/пара во время работы печи (горячей варочной камеры), поверните ручку автоматического увлажнителя (рис.1) до желаемого значения (от 1 до 5). Повернув ручку в положение • (выключено), увлажнитель перестает работать.

Важно

- Поворачивая ручку в положениях "1" - "4", увлажнитель работает, создавая влажность/пар (впрыскивание воды в варочную камеру) с автоматически регулируемыми и циклически повторяющимися временными интервалами. (Чем больше число, тем дольше работает увлажнитель, тем больше влажности/пара).

- При повороте ручки в положение "5" отключается автоматическое управление увлажнителем, который работает за счет непрерывной подачи воды в варочную камеру (непрерывное производство влаги/пара).
- Перед запуском автоматического увлажнителя воздуха стабилизируйте температуру внутри варочной камеры до значения не менее 120°C, чтобы оптимизировать производство влаги/пара.

Световой индикатор программирующего устройства "Конец готовки" - Зеленый индикатор программирующего устройства (рис.1) сигнализирует о том, что печь работает и что время готовки активно.

Индикаторная лампа регулирующего термостата - Оранжевая индикаторная лампа регулирующего термостата (рис.1) гаснет при каждом достижении запрограммированной температуры в варочной камере. Вновь включается при срабатывании термостата для восстановления этой температуры.

Автоматическая индикаторная лампа увлажнителя воздуха - Оранжевая индикаторная лампа автоматического увлажнителя воздуха (Рис.1) сигнализирует о том, что водяной электромагнитный клапан работает и поэтому в варочной камере вырабатывается влага/пар.

Внутреннее освещение духовки - при работающей духовке внутреннее освещение всегда включено.

Чтобы выключить печь - Установить программатор "Конец готовки" и ручки термостата в положение "Выключено". По окончании эксплуатации закройте водопроводный кран на входе прибора и отключите электропитание.

2.2 Передвижные модели (мод. MKF 1664 S - MKF 2011 S)

Эти модели оснащены специальной системой перемещения (запатентованной) **внутреннего стекла** дверцы.
Система позволяет **внутреннему стеклу** «скользить» **вниз** или **вверх**, в соответствии с потребностями использования.

Стекло "внизу"

Чтобы получить это положение, полностью откройте дверцу духовки и приложите подходящую силу, чтобы внутреннее стекло двери передвинулось вниз, активируя механическое «блочное» устройство: слышен «щелчок» при закрытии (рис. 2).



Рис. 2

Стекло "сверху"

Чтобы получить это положение, дверцу духового шкафа необходимо открыть (даже частично) и, действуя на специальный «рычаг» в нижней части (с правой стороны) той же двери, за внешним стеклом активировать устройство «разблокировки», чтобы внутреннее стекло передвинулось вверх автоматически.

Важно

Если операция «разблокировки» внутреннего стекла выполняется перед использованием духовки (рабочая камера еще холодная), рекомендуется полностью открыть дверцу и воспользоваться специальным «рычагом» с внутренней стороны дверцы (рис. 3). Если операция «разблокировки» внутреннего стекла выполняется после использования духовки (рабочая камера горячая), рекомендуется частично открыть дверцу, чтобы выпустить горячий воздух, и воспользоваться

специальным «рычагом» с внешней стороны дверцы, используя специальные средства термозащиты (рис. 4).



Рис. 3



Рис. 4

Стекло "внизу" *без вставленной тележки для противней*
Это положение внутреннего стекла дверцы позволяет герметично закрывать рабочую камеру без присутствия соответствующей тележки для противней или без использования специальной закрывающей перегородки.
Печь может использоваться для функции НАГРЕВА **без вставленной тележки для противней** или для функции ПОЛУ- АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ (параграф 3.2).

Стекло "внизу" *со вставленной тележкой для противней*
Когда тележка для противней вставлена, включается звуковой сигнал и повторяется с перерывами. Это положение внутреннего стекла с вставленной тележкой для противней **не позволяет закрыть дверь. Стекло может быть повреждено, столкнувшись с тележкой:** ***риск получения травмы!***

Стекло "сверху" *без вставленной тележки для противней*
Это положение внутреннего стекла без вставленной тележки для противней **не позволяет использовать печь.**

Стекло "сверху" *со вставленной тележкой для противней*
Печь можно регулярно использовать для приготовления пищи.

Предупреждение
Если внутреннее стекло перемещается после завершения функции "предварительный нагрев" или после завершения цикла приготовления пищи, то это необходимо сделать в специальной теплозащитной одежде, **опасность ожогов!**

2.3 Выпечка

Для приготовления пищи предварительно разогрейте печь до желаемой температуры. Когда печь достигнет температуры, введите продукт и проверьте время приготовления. Выключить печь за 5 минут до теоретического времени восстановления накопленного тепла.

- **Конвекционное приготовление (сухое тело)** – Включите печь и поверните рукоятку термостата на нужное значение температуры.
- **Конвекционное приготовление + влажность/пар (сухое тепло + влажный нагрев)** - Ввести печь в эксплуатацию. Поверните ручку термостата на нужную температуру, а ручку автоматического увлажнителя на выбранное количество влажности/пара.
- **Размораживание -** Включите печь и поверните рукоятки термостата и автоматического увлажнителя на значок выключения (•).

3. ОЧИСТКА

3.1 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.

3.2 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.

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

3.3 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.

3.4 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.

3.5 Очистка дверцы

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

3.6 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.

3.7 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.

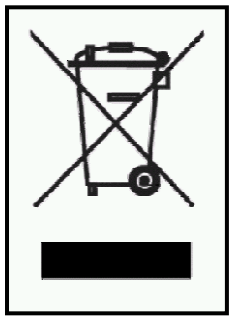
4. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

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
	- Активировано предохранительное тепловое устройство	- Восстановить тепловое устройство безопасности
Цикл приготовления установлен: печь не работает	- Дверца открыта или приоткрыта	- Правильно закройте дверцу
	- Датчик двери поврежден	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
Автоматический увлажнитель воздуха активен: отсутствует производство влаги/пара в варочной камере	- Подключение к несовместимой сети водоснабжения	- Проверьте подключение к водопроводу
	- Закрыт запорный кран	- Проверьте кран
	- Забиты фильтр на входе воды	- Очистить фильтр
	- Поврежден электромагнитный клапан подачи воды	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
Дверца закрыта: выходит пар через прокладку	- Неправильный монтаж прокладки	- Проверить монтаж прокладки
	- Прокладка повреждена	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
	- Зажим ручки плохо отрегулирован	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
Печь готовит не равномерно	- Один из двигателей блокирован или вращается на низкой скорости	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
	- Двигатели не выполняют инверсию хода	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
	- Нагревательный элемент не запитан или поврежден	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
Лампа (светодиодная) освещения варочной камеры не работает	- Лампа (светодиодная) повреждена	- Заменить лампу (светодиод)
Постоянно подключается тепловое предохранительное устройство	- Поврежденное устройство	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
	- Поврежденный регулирующий термостат	- Обратиться к квалифицированному техническому специалисту

5. 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**.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. Применимое законодательство и компетентный суд

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

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

РЕД. 0

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

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

web site
tecnoeka.com