



Электрическая печь

Руководство по использованию и инструкции

мод. EKF 311 DUD – EKF 364 DUD

EKF 411 D UD – EKF 464 D UD

EKF 411 D AL UD – EKF 464 D AL UD

Пер. 8



TECNOEKA S.r.l.

Via Marco Polo, n.11 - 35010 Borgoricco (Padova) Italy
Tel. +39.049.9300344 – +39.049.5791479 Fax +39.049.5794387
www.tecnoeka.com E-mail: info@tecnoeka.com



TECNOEKA SRL
VIA MARCO POLO, 11 - 35010 BORGORICCO - PADOVA - ITALY
TEL. +39 049 5791479 +39 049 9300344 - FAX +39 049 5794387
E-MAIL: INFO@TECNOEKA.COM - WWW.TECNOEKA.COM - WWW.TECNOEKA.RU
COD. FISC. - P.IVA 00747580280 - REA N° 133205 - CAP. SOC. EURO 119.000.00 I.V.



**Декларация о соответствии UE
Приложение II А к Директиве 2006/42/CE**

Название производителя	TECNOEKA Srl
Адрес производителя	Via Marco Polo, n.11 - 35010 Borgoricco (Padova) Italy Италия, Боргорикко (Падуя), 35010, ул. Марко Поло, 11
ФИО лица, ответственного за техническую документацию	MINOTTO LORENZO
Адрес лица, ответственного за техническую документацию	Via Marco Polo, n.11 - 35010 Borgoricco (Padova) Italy Италия, Боргорикко (Падуя), 35010, ул. Марко Поло, 11
Вид продукции	Электронная печь
Назначение продукции	Приготовление пищи
Модель	EKF 311 DUD – EKF 364 DUD - EKF 411 D UD – EKF 464 D UD EKF 411 D AL UD – EKF 464 AL UD
Серия	
<p>Компания TECNOEKA Srl настоящим заявляет, что вышеупомянутая продукция соответствует всем требованиям следующих директив: Директива о машинном оборудовании 2006/42/CE; Директива об электромагнитной совместимости (оборудования) 2014/30/UE.</p>	
<p>Компания TECNOEKA Srl настоящим заявляет, что вышеупомянутая продукция соответствует требованиям следующих согласованных стандартов: EN 60335-1 ; EN 60335-2-42 EN 55014-1 ; EN 55014-2 ; EN 61000-3-2 ; EN 61000-3-3 ; EN 62233</p>	
<p>Компания TECNOEKA Srl настоящим заявляет, что вышеупомянутая продукция также соответствует требованиям следующих директив: Общая директива о безопасности товаров 2001/95/CE; Директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании 2011/65/UE; Директива об утилизации отработанного электрического и электронного оборудования 2012/19/UE.</p>	
<p>Компания TECNOEKA Srl настоящим заявляет, что вышеупомянутая продукция соответствует требованиям Регламента (CE) № 1907/2006.</p>	
<p>Borgoricco, 10/07/2017.</p> <p align="right">  Подпись представителя Совета директоров (Lora Cristina) </p>	

X:\Sgq\PRODOTTI1 - FORNIFORNO ELETTRICO\LEka\MANUALI D'USO - Forno Elettrico 40 60 90 -
LEka\Lingua Russo\Руководство по использованию EKF 311 DUD - EKF 364 DUD - EKF 411 D UD - EKF
464 D UD - EKF 411 D AL UD - EKF 464 D AL UD - RUS - rev. 8.doc

Оглавление

1. Техническая служба
2. Общие предупреждения
3. Технические характеристики
4. Инструкции для установщика
5. Инструкции для использования (для пользователя)
6. Остаточные риски (для пользователя)
7. Использование панели управления
8. Включение
9. Выключение
10. Рабочие режимы
11. Запуск /прерывание цикла приготовления
12. Визуализация / Изменение параметров с активным циклом приготовления
13. Начало цикла приготовленияс задержкой
14. Режим “программный”
15. Запоминание программы приготовления
16. Приготовление с запомненной программой
17. Ручное увлажнение
18. Устройство дверки
19. Вырубание света
20. Техники приготовления
21. Чистка и ежедневная эксплуатация
22. Возможные поломки
23. Техническая помощь
24. Информация для пользователей
25. Электрическая схема
26. Гарантия

1. Техническое обслуживание

Технический контроль, осуществляемый один или два раза в году, способствует увеличению срока службы прибора и гарантирует его лучшую работу.

Убедиться в том, чтобы обслуживание осуществлялось только и исключительно квалифицированным персоналом.

Для вероятных заказов запасных частей или для получения любой информации, относящейся к прибору, необходимо всегда называть номер технического паспорта и модель (данные приведены на заводской табличке «Технические данные», находящейся на задней стороне печи).

2. Общие предупреждения

Очень важно, чтобы эта книжечка с инструкциями хранилась вместе с прибором для последующих консультаций

Эти инструкции были составлены для вашей безопасности и для безопасности третьих лиц. Следовательно, мы просим Вас внимательно прочесть их перед установкой и использованием прибора.:

- Если в момент получения товара **упаковка** окажется нарушенной или поврежденной, сделать следующую надпись: **“ОТМЕНА КОНТРОЛЯ ТОВАРА”** с перечислением повреждения и заверяющей подписью водителя; в течение 4 календарных дней (не рабочих) начиная с даты поставки сделать письменную рекламацию продавцу, по истечении этого срока рекламации не принимаются.
- Температура внутри складского помещения (или другого помещения) не должна опускаться ниже -9°C ; в противном случае повреждаются устройства, контролирующие температуру (термостат регулирования / термостат безопасности) прибора. Несоблюдение этого запрета освобождает от любой ответственности завод-изготовитель прибора.
- Прибор предназначен для профессионального использования и должен использоваться квалифицированным и обученным персоналом.
- Любое вероятное изменение, которое может оказаться необходимым для электрического оборудования при установке прибора, должно быть выполнено только компетентным персоналом.
- Опасно изменять или пытаться изменить характеристики этого прибора.
- Прибор не должен никогда очищаться прямыми струями воды, так как вероятное попадание воды могло бы уменьшить его безопасность.
- Перед обслуживанием или чисткой отключить прибор от электрической сети питания и оставить его охлаждаться.
- Не пытаться делать самостоятельно периодические контроли или вероятные ремонты. Связаться с ближайшим Центром Обслуживания и использовать только оригинальные запчасти.
- При полностью открытой дверке (открытие откидыванием) не использовать внутреннюю поверхность в качестве поверхности для опирания, опорные шарниры дверки могут быть непоправимо повреждены.

N.B.: Несоответствующее или неправильное использование и несоблюдение правил установки освобождают от ответственности завод-изготовитель.

В связи с этим должны строго выполняться указания, приведенные в параграфе «УСТАНОВКА»

3. Технические характеристики

Модель прибора:	EKF 311 DUD EKF 364 DUD	EKF 411 D UD EKF 464 D UD	EKF 411 D AL UD EKF 464 D AL UD
Размеры прибора (mm) LxPxH	790x750x505	790x785x635	790x750x635
Вес прибора (kg)	44	56,2	58
максимальная нагрузка на противень GN1/1-600x400mm (kg)	4 - 2		
максимальная нагрузка GN1/1-600x400mm (kg)	12 - 6	16 - 8	
Конвекционное сопротивление (kW)	3,5	3	3
Максимально поглощаемая мощность (kW)	3,7	6,4	6,4
Напряжение питания (V~)	AC 230 V (50/60Hz)	400 2N (50/60Hz)	
Сечение кабеля питания	3x1,5 mm ²	5x2,5 mm ²	
Тип кабеля	H07RN-F		
Соединение электрического кабеля	тип Y		
Класс	I		
Степень защиты	IPX3		
Давление воды (kPa)	100 – 200		

Уровень шума работающего прибора находится ниже 70 dB (A).

Табличка “технические данные” установлена на задней панели прибора.

4. Инструкции для установщика

Инструкции, которые следуют, адресованы квалифицированному установщику для того, чтобы он выполнил операции по установке, регулировке и техническому обслуживанию как можно более правильно и в соответствии с действующими нормами.

Любое вмешательство должно осуществляться с прибором, отключенным от электрической сети.

Перед использованием прибора аккуратно снять специальную клейкую пленку, которая защищает детали из нержавеющей стали, избегая того, чтобы остатки клея остались на поверхностях; вероятные остатки нужно сразу же убрать, используя соответствующий растворитель.

Монтаж ножек – Ножки находятся внутри прибора и должны быть завинчены в четыре резьбовые отверстия, находящиеся на нижнем основании.

В случае необходимости возможно отрегулировать их высоту путем завинчивания и вывинчивания.

Установка – Прибор должен быть установлен абсолютно горизонтально на стол или на похожую опору (стол или опора должны быть высотой по крайней мере 85 см от пола) на расстоянии не меньше 10 см от боковых стен и от задней стены, таким образом, чтобы вокруг него мог свободно циркулировать воздух, необходимый для его естественной вентиляции. Прибор не подходит для встраивания и установки в комплекте.

Электрическое соединение – соединение с сетью электрического питания должно быть осуществлено в соответствии с действующими нормами. Перед тем как осуществить соединение убедиться в том что:

- напряжение и частота установки питания соответствуют тому, что приведено на табличке «технические данные», находящейся на приборе;

- ограничивающий клапан и установка питания могут выдержать нагрузку прибора (смотри табличку “технические данные”);
- **установка питания снабжена эффективным соединением заземления в соответствии с действующими нормами;**
- используемый для подсоединения однополюсный выключатель легко доступен при установленном приборе;
- при прямом соединении с сетью, между прибором и сетью используется однополюсный защитный выключатель с минимальным зазором контактами категория перенапряжения III (4000 V) рассчитанный на нагрузку и отвечающий действующим нормам;
- желтый/зеленый кабель заземления не прерывается выключателем;
- напряжение питания при работающем приборе не отклоняется от значения номинального напряжения $\pm 10\%$;
- убедиться, что после введения кабеля питания в клеммную коробку, он не соприкасается с горячими частями прибора.
- **если кабель питания поврежден, то он должен быть заменен производителем или его службой технической помощи, или в любом случае человеком с такой же технической квалификацией, таким образом чтобы предотвратить любой риск.**

Соединение с сетью водоснабжения – (для печей, снабженных соленоид) В прибор должна подаваться питьевая вода с давлением находящимся между 100 и 200 kPa (1,0 - 2,0 бар). Вода должна иметь жесткость, находящуюся между 0,5°F и 3°F, таким образом, чтобы уменьшить образование известки внутри камеры приготовления (рекомендуется использование умягчителя, чтобы избежать нарушения равновесия лопастного колеса, поломки сопротивления и появления возможной коррозии). Подсоединение к водопроводной сети должно быть сделано через электрический клапан с резьбой 3/4", находящийся на задней панели прибора, с промежуточным положением механического фильтра и крана перехвата (перед тем как присоединить фильтр оставить стечь определенное количество воды, чтобы очистить трубопровод от возможных шлаков).

Выпуск воды (EKF 411 D UD – EKF 464 D UD - EKF 411 D AL UD – EKF 464 D AL UD)

– С задней стенки прибора выходит выпускная труба, которая позволяет осуществить дренаж камеры приготовления. К этой трубе должен быть подсоединен трубопровод с внутренним диаметром 30 мм (DN 30), выдерживающий температуру пара.

Чтобы избежать застопоривания, рекомендуется, чтобы трубопровод был из жестких труб и чтобы вдоль пути выпуска не было кривых “колен”. Кроме того трубопровод должен сохранять постоянный уклон (мин. 5%) по всей своей длине (длиной считается та, которая идет от выпускной трубы прибора до точки выпуска, и она не должна превышать размера 1 м). Выпускной трубопровод должен направляться в открытый выпуск на полу (Рис.1); в противном случае между выпускной трубой прибора и точкой выпуска должен быть перепад уровней по крайней мере 30 см (Рис. 2), таким образом, чтобы облегчить регулярный отток воды. В любом случае, по причинам соответствия действующим санитарным нормативам, трубопровод, соединенный с выпускной трубой прибора не должен контактировать с точкой выпуска.

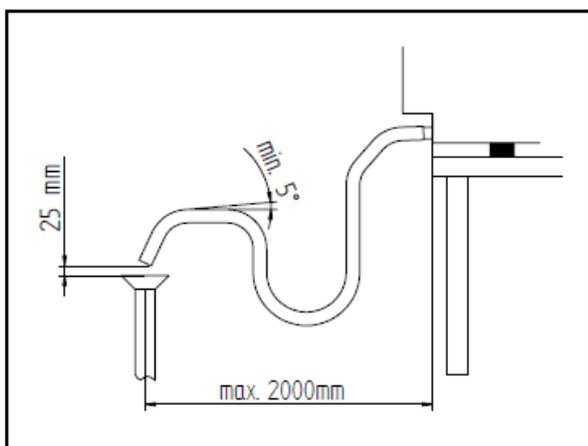


FIG. 1

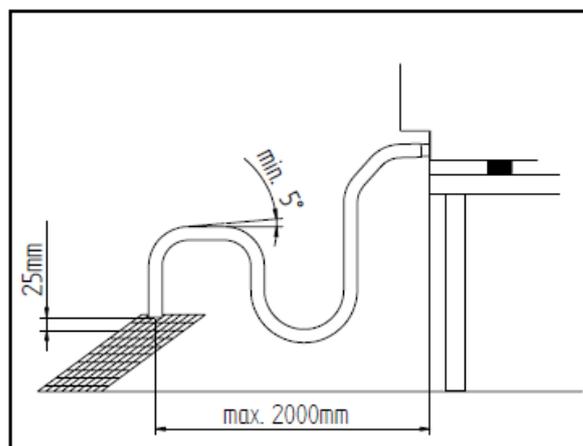


FIG. 2

ВНИМАНИЕ!

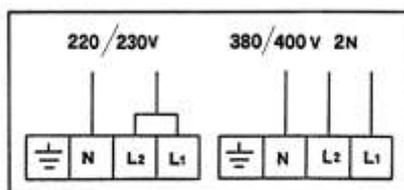
Модель EKF 311 DUD – EKF 364 D UD не имеет дренажной трубы для варочной камеры.

Подключение кабеля питания

EKF 311 DUD – EKF 364 DUD- клеммная коробка находится на задней панели прибора. Открыть клеммную коробку, воздействуя в виде рычага соответствующей отверткой на два боковых ребра. Ослабить винт зажима кабеля и пропустить через него кабель. Расположить провода таким образом, чтобы провод заземления был последним вынимающимся из своего контактного зажима, в случае если кабель попадет в аномальное натяжение. Соединить провод фазы с контактным зажимом, выделенным буквой “L”, нейтральный провод с контактным зажимом, выделенным буквой “N” и провод заземления с контактным зажимом, выделенным символом \perp .

EKF 411 D UD – EKF 464 D UD - EKF 411 D AL UD – EKF 464 D AL UD

Чтобы иметь доступ к клеммной коробке достаточно снять заднюю панель прибора. Ослабить зажим кабеля и пропустить через него кабель. Расположить провода таким образом, чтобы провод заземления был последним вынимающимся из своего контактного зажима, в случае если кабель попадет в аномальное натяжение. Соединить провода фазы с контактными зажимами выделенными как “L1” и “L2”, нейтральный провод с контактным зажимом выделенным буквой “N” и провод заземления с контактным зажимом выделенным символом \perp в соответствии со следующей схемой:



(та же самая схема электрического подсоединения присутствует вблизи клеммной коробки питания). Затянуть зажим кабеля и вновь смонтировать заднюю панель прибора.

Каждый прибор должен быть соединен с **равнопотенциальной** системой, эффективность которой должна быть надлежащим образом проверена в соответствии с действующей нормой. Это соединение между разными приборами должно быть осуществлено через специальный контактный зажим, который отмечен символом \perp .

Равнопотенциальный провод должен иметь минимальное сечение 2,5мм². Равнопотенциальный контактный зажим находится на задней панели прибора.

Термическое устройство безопасности - Прибор снабжен термическим устройством безопасности с ручным открытием для защиты от чрезмерно больших и опасных температур, которые могли бы случайно воспроизвестись внутри прибора.

В случае вмешательства устройство прерывает электрическое питание прибора и, следовательно, также его работу.

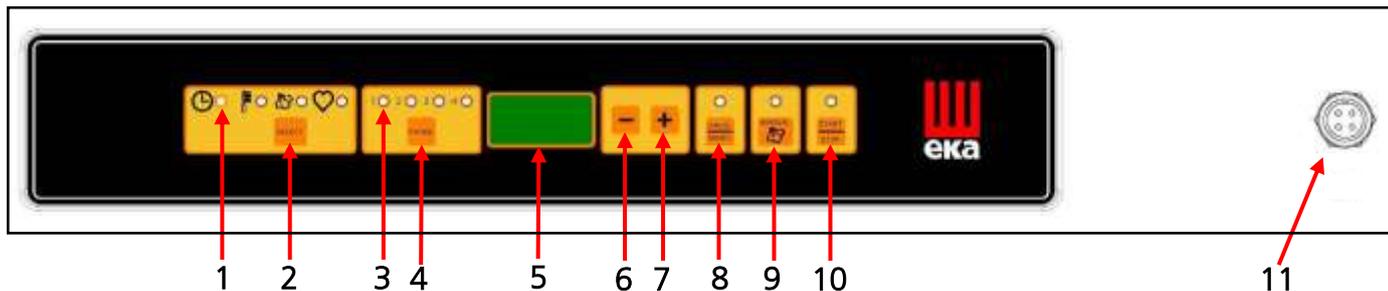
5. Инструкции по использованию (для пользователя)

- При первом использовании печи советуется включить ее для холостой работы и при максимальной температуре примерно на один час. Таким образом устраняются вероятные неприятные запахи, вызванные термической изоляцией и остатками производственной смазки.
- Этот прибор должен быть предназначен только для того использования, для которого он был специально разработан, то есть для приготовления еды в печи. Любое другое применение должно считаться неправильным.
- Прибор может быть использован: для приготовления в печи разного рода сладких блюд, пиццы, мяса, рыбы, овощей, для обработки и подготовки охлажденной и замороженной еды.
- При расположении еды в рабочей камере, сохранять расстояние по крайней мере 40 мм между одним и другим противнем, для того чтобы не препятствовать чрезмерно циркуляции воздуха.
- Не использовать противни с краями выше чем необходимо: края представляют собой барьеры, которые препятствуют циркуляции горячего воздуха.
- Нагревать печь перед каждым приготовлением для того чтобы добиться максимальной однородности приготовления.
- Избегать того, чтобы солить еду в камере приготовления.

6. Остаточные риски (для пользователя)

- После приготовления еды осторожно открыть дверку для того чтобы избежать сильного выхода тепла, которое могло бы стать причиной ожогов.
- Во время работы печи обращать внимание на горячие зоны (отмеченные на приборе) наружных поверхностей.
- Установить прибор на стойку или на похожую опору, на высоту примерно 85 см от пола.
- Стойка опирания или опора должны быть в состоянии выдержать вес прибора и разместить его правильным образом.
- Прибор снабжен электрическими частями и никогда не должен мыться струей воды или пара.
- Прибор подсоединен электрически: перед выполнением любого рода очистки, прервать электрическое питание.
- Не использовать ручку дверки, для перемещения прибора (возможна поломка стекла).
- При полностью открытой дверке (открытие откидыванием) не использовать ее внутреннюю поверхность как опорную, чтобы непоправимо не повредить опорные шарниры дверки.

7. Использование панели управления



1) светодиод сообщения об активном параметре	7) Кнопка увеличения значения параметра
2) Кнопка выбора параметров приготовления	8) Кнопка выбора/запоминания программы приготовления
3) светодиод сообщения об активной фазе	9) Кнопка ручного увлажнения
4) Кнопка выбора фазы приготовления	10) Кнопка СТАРТ/СТОП"
5) Дисплей параметров	11) приняты зонд в сердце
6) Кнопка уменьшения значения параметра	

8). Включение

Панель управления (дигитальная) активируется автоматически как только печь получает электрическое питание.

Дисплей показывает последовательно следующее:

- «г.Х.Х», где «х.х» указывает номер версии микропрограммы, введенный в электронной плате (например, «г.1.0»).

- «d.ХХ», где «ХХ» показывает калибровку карты, присущей модели печи.

После этого на дисплее появляется надпись «0.00», которая указывает время (выраженное в часах и минутах) и в рамке «параметры» загорается светодиод соответствующего времени

(символ).

В рамке «фазы» загорается светодиод соответствующий фазе 1 (подготовленной к получению параметров приготовления).

9). Выключение

После того как истекли 10 минут после конца цикла приготовления (в режиме «ручной» или в режиме «автоматический», как если бы он закончился автоматически, так если бы он

закончился нажимая клавишу , панель управления автоматически отключается без нажатия какой-либо клавиши. Выключается дисплей и светодиоды, соответствующие рабочим

функциям, остается включенным только светодиод, соответствующий клавише .

Чтобы снова активировать панель управления, достаточно нажать клавишу .

10). Рабочие режимы

Цикл приготовления может осуществляться в режиме «ручной» или в режиме «программный», может быть разделен на 4 фазы (шага), для каждой фазы возможно установить параметры приготовления ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ температура в сердце

РУЧНОЙ РЕЖИМ

- Чтобы выбрать параметры приготовления ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА нажать клавишу , при каждом нажатии клавиши загорается светодиод, соответствующий выбранному параметру. Для того, чтобы был возможен запуск цикла приготовления, необходимо, чтобы были установлены по крайней мере параметры времени и температуры приготовления.

- Чтобы выбрать фазы (1- 2 – 3 - 4) цикла приготовления, нажать клавишу , при каждом нажатии клавиши загорается светодиод, соответствующий выбранной фазе. При работающем цикле приготовления фаза отмечается миганием соответствующего светодиода.
- Чтобы установить или изменить значение выбранного параметра, нажать клавиши .
- Нажимая клавишу  происходит увеличение значения параметра.
- Нажимая клавишу  происходит уменьшение значения параметра.
- Параметр времени (символ ) устанавливается от 0 часов и 01 минуты до 9 часов и 59 минут. Если на дисплее появляется “INF” или “HLD” это значит, что исключается подсчет

времени, печь работает постоянно до тех пор пока вручную не отключается клавиша . Надпись “INF” (читае­мой на дисплее только для фазы 1) означает, что фазы 2 – 3 – 4 больше не активированы (светодиоды выключены).

Надпись “HLD” (читае­мой на дисплее только для фазы 4), означает, что цикл приготовления, исчерпав предыдущие фазы, продолжается без подсчета времени с параметрами, установленными для фазы 4. (Отключение цикла приготовления происходит, нажимая клавишу ). Этот выбор позволяет пользователю сохранять «в тепле» питание (в конце цикла приготовления) на желаемое время.

Параметр температуры (символ ) устанавливается от 30° до 260°C.

Параметр влажности (символ ) устанавливается от 0 до 100 (постоянная влажность).

Параметр температуры «в сердце» (символ ) можно настроить от 0°C до 100°C (для подготовленных печей).

N.B. : Параметр температуры «в сердце» должен настраиваться до начала цикла приготовления пищи в связи с его оперативностью.

11). Запуск / прерывание цикла приготовления

Цикл приготовления запускается или прерывается, нажимая клавишу , в конце цикла приготовления отключаются сопротивления, моторы, электроклапан воды. Акустический сигнал («зуммер-прерыватель») звучит в течение 30 секунд, на дисплее мигает надпись «0.00» и остаются установленными значения параметров температуры/влажности, относящиеся к последней фазе цикла.

Если в течение 30 секунд устанавливается «дополнительное время», печь снова запускается в работу автоматически и приготовление продолжается со значениями параметров температуры и влажности, относящимися к последней использованной фазе. По истечении «дополнительного времени» цикл приготовления завершается окончательным образом. Установленный период «дополнительное время» может быть повторен с нужным расписанием.

клавишу , все установленные параметры обнуляются и печь подготавливается для установки нового цикла приготовления.

11.1. Начало цикла приготовления с предварительным подогревом

Подогрев запускается нажатием кнопки  в течение примерно 5 секунд.

На дисплее отображается сообщение «P - H» (функция « предварительного нагрева» варочной камеры).

Печь работает до тех пор, пока не достигнет значения температуры, равной значению, заданной температуры для фазы 1, увеличенной на 30 ° С.

При достижении предварительного нагрева, на дисплее мигает сообщение «Р - Н» и активируется звуковой сигнал («buzzer»).

На этом этапе необходимо открыть дверцу духовки, положить продукт для приготовления и закрыть дверь: звуковой сигнал выключается и включается установленный цикл приготовления.

12). Визуализация/ изменение параметров с активным циклом приготовления

С активным циклом приготовления параметры могут быть визуализированы на дисплее,

нажимая клавишу  и, для каждой фазы (клавиша ), которая составляет цикл

приготовления, могут быть изменены их значения (кнопки  ).

После того как прошло несколько секунд после последнего осуществленного изменения (для любой из 4 фаз), дисплей возвращается к визуализации параметров рабочей фазы (мигающий светодиод на активной фазе).

Если выбирается :

Параметр «время»

Дисплей визуализирует по очереди в течение 4 секунд значение, установленное для выбранной фазы (светодиод постоянный на символе ) , и в течение 4 секунд полное остающееся значение (COUNT DOWN) для оставшейся части других фаз (мигающий светодиод на символе ).

Параметр «температура»

Дисплей визуализирует по очереди в течение 4 секунд значение, установленное для выбранной фазы (светодиод постоянный на символе ) и в течение 4 секунд значение, измеренное внутри камеры приготовления (мигающий светодиод на символе ).

Параметр «влажность»

Дисплей визуализирует значение, установленное для выбранной фазы (постоянный светодиод на символе )

Параметр температуры «в сердце»

Дисплей показывает поочередно: 4 секунды заданное значение для выбранной фазы (светодиод горит на символе ) и 4 секунды – значение, замеренное внутри продукта (светодиод мигает на символе )

Н.В. : Если вы не подключили (в гнездо) термический щуп, то появится следующая надпись: “_ _ _ _”.

13. Начало цикла приготовления с задержкой

Чтобы задержать начало цикла приготовления, действовать следующим образом:

- установить желаемые параметры для каждой фазы цикла приготовления, следуя инструкциям приведенным в параграфе “РАБОЧИЕ РЕЖИМЫ” (параграф10)
- нажимать кнопку  вплоть до выключения всех светодиодов, находящихся на панели управления. На дисплее появляется надпись “0.00”
- нажать кнопки  /  и установить на дисплее желаемое “ВРЕМЯ ЗАДЕРЖКИ” (максимально 9 часов и 59 минут)
- Чтобы начать цикл приготовления с предварительным нагревом, нажмите на кнопку 

Н.В.: Чтобы начать цикл приготовления без предварительного нагрева, нажмите на кнопку  в течение 5 секунд.

Светодиод кнопки  мигает и сигнализирует о том, что активно “COUNT DOWN”, визуализируемое на дисплее. В любой момент во время “COUNT DOWN” возможно изменить установленное “ВРЕМЯ ЗАДЕРЖКИ”, нажимая кнопки  / . По истечении установленного “ВРЕМЕНИ ЗАДЕРЖКИ” цикл приготовления начинается автоматически.

Чтобы обнулить “ВРЕМЯ ЗАДЕРЖКИ” достаточно нажать кнопку ; на дисплее вновь появятся рабочие параметры, которые могут быть также изменены. Нажимая вновь кнопку , начинается регулярный цикл приготовления; в противном случае может быть вновь установлено начало цикла приготовления с задержкой, оперируя, как уже было описано выше.

Н.В.: в случае ВЫРУБАНИЯ СВЕТА или отсутствия электрического питания во время “COUNT DOWN”, аннулируется программирование цикла приготовления с задержкой и обнуляются соответствующие установленные параметры.

Начало цикла приготовления с задержкой возможно только в “РЕЖИМЕ РУЧНОЙ”. Его невозможно ввести в программный цикл приготовления.

14). Режим «программный»

Могут быть запомнены вплоть до 99 программ (циклов) приготовления. Каждая программа может быть образована из 1 или из большего числа фаз (вплоть до 4) приготовления.

15). Запоминание программы приготовления

Чтобы запомнить программу приготовления необходимо выполнить следующие операции:

- нажать клавишу  (включение светодиода) на дисплее появляется надпись “P01”.
- нажать клавиши   и выбрать номер желаемой программы (вплоть до P99).

- установить параметры, относящиеся к циклу приготовления, следуя той же самой процедуре, использованной для режима «ручной».
- нажимать по крайней мере в течение 5 секунд клавишу  : запоминание программы подтверждается на дисплее миганием надписи номера запомненной программы. Чтобы зачеркнуть запомненную программу достаточно заменить ее на новую программу (имеющую тот же самый номер), в которой устанавливаются новые параметры, соответствующие новому желаемому циклу приготовления. Новая программа должна быть запомнена, нажимая клавишу .

16). Приготовление с запомненной программой

Чтобы вызвать уже запомненную программу приготовления необходимо выполнить следующие операции:

- нажать клавишу  : на дисплее появится надпись “P01”
- нажать клавиши   и выбрать номер желаемой программы
- нажать клавишу .

На дисплее появляется надпись “P – H”(функция “предварительный нагрев” рабочей камеры). Печь работает до достижения значения температуры равного значению, установленному для фазы 1(программного цикла) увеличенному на 30°C.

Когда достигнута температура предварительного нагрева, на дисплее мигает надпись “P – H” и активируется акустический сигнал (“зуммер-прерыватель”).

В этот момент необходимо открыть дверку печи, ввести приготовляемое питание и закрыть дверку: отключается акустический сигнал и начинается программный цикл приготовления.

Н.В.: функция “предварительного нагрева” имеется в наличии (активируется автоматически) только лишь при приготовлении в режиме «программный». Во время работы печи в режиме «программный», возможно визуализировать на дисплее значения параметров, установленных как для режима «ручной». Для удобства пользователя, также во время работы печи в режиме «программный», возможно изменить уже установленные параметры. После завершения цикла программного приготовления, измененные параметры автоматически сбрасываются и восстанавливаются значения, вначале запомненные в программе

17). Ручное увлажнение

При активном цикле приготовления (как в режиме “ручной”, так и в режиме “программный”) в любой момент возможно произвести влажность (активирование электроклапана воды или

насоса воды) внутри рабочей камеры, нажимая клавишу  (включение светодиода).

Увлажнение продолжается до тех пор пока нажата клавиша. Если осуществляется

автоматический цикл увлажнения, нажимая клавишу  (активирование электроклапана или насоса воды) цикл прерывается; отпуская клавишу, автоматический цикл увлажнения восстанавливается .

18). Устройство дверки

Устройство прерывает работу печи (прерывается цикл приготовления) каждый раз, когда открывается дверка, когда дверка закрывается, цикл приготовления возобновляется с той точки, в которой он был прерван .

19). Вырубание света

После восстановления подачи электричества после вырубания света, печь начинает работать автоматически и цикл приготовления возобновляется с того мгновения, в котором он был прерван.

20). Техники приготовления

Конвекционное приготовление – жар передается еде посредством предварительно нагретого воздуха, который принудительно циркулирует в рабочей камере. Жар одинаково и быстро доходит до всех сторон камеры, позволяя осуществлять одновременное приготовление еды разного характера, расположенной на нескольких уровнях (при условии, что температура ее приготовления та же самая), без перемешивания вкусов и запахов. Конвекционное приготовление особенно удобно для быстрого размораживания, для стерилизации консервов и для сушки грибов и фруктов.

Конвекционное приготовление + влажность – к горячему воздуху может быть добавлена влажность, таким образом, чтобы воспроизвести жаркий и влажный климат в рабочей камере. Такой климат делает мягкой поверхность приготавливаемой пищи, избегая образования «корочки».

Приготовление с функцией “температура в сердце”

Возможно установить температуру внутри (в сердце) приготовляемого питания, используя специальный термический зонд в форме большой булавки (зонд в сердце). Зонд должен быть воткнут в центр питания, в самую толстую зону, избегая контакта с возможными костями. Установив питание в камеру приготовления, извлечь кабель термического зонда и закрыть дверку печи. Штепсель зонда должен быть соединен с соответствующей розеткой

- **Приготовление при параметре «время», настроенном от 01 минуты до 9 часов 59 минут**

Если во время цикла приготовления термальный щуп выходит из строя, приготовление по прежнему продолжается в течение заданного времени.

- **Приготовление при параметре «время», настроенном как "INF"**

Если во время цикла приготовления термальный щуп выходит из строя, приготовление окончательно прекращается.

- **Приготовление при некоторых заданных фазах и подключённом центральном щупе**

Выбирая параметр «время», дисплей показывает поочередно время, заданное для активной фазы и слово «Prb» (подтверждает, что на этапе цикла приготовления установлен параметр «температура в сердце»).

- **Приготовление при некоторых заданных фазах и отключённом центральном щупе**

Выбирая параметр «время», дисплей показывает поочередно время, заданное для активной фазы и общее время для всех стадий цикла приготовления.

Цикл приготовления завершается, когда температура, показываемая зондом (находящимся в внутри пищи), достигает значения, заданного в параметре «температура в сердце» (независимо от значения, заданного параметром «время»).

Предупреждения: *перед тем как вынуть питание из печи после приготовления с термическим зондом в виде большой булавки (зонд «в сердце» питания), вытащить осторожно еще горячий зонд из приготовленного питания, обращая внимание на то, чтобы не оставить его свешивающимся наружу из рабочей камеры: это может стать причиной ожогов.*

Перед вероятным мгновенным повторным использованием, рекомендуется охладить его (таким образом избегают также бесполезных прокалываний в питании).

Чтобы не повредить неисправимо термический зонд в форме большой булавки (зонд в «сердце»), избегать использовать его при приготовлении с высокими температурами (СВЫШЕ 230°C); кроме того избегать того, чтобы провод зонда соприкасался с горячими металлическими поверхностями внутри рабочей камеры.

21. Чистка и повседневное обслуживание

(ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед каждой операцией отключать прибор от электричества)

Общая чистка – Чистка должна осуществляться, когда печь холодная. Мыть эмалированные части теплой мыльной водой, не использовать абразивные продукты, мочалку из металлических стружек, стальную вату или кислоты, которые могли бы повредить их. Для очистки стали не использовать продукты, содержащие хлор (гипохлорид натрия, соляную кислоту), даже если они разбавлены. Использовать имеющиеся в продаже специальные продукты или немного горячего уксуса. Сполоснуть как следует водой и вытереть мягкой тканью. Чистить стеклянную дверку печи только теплой водой, избегая использования грубых тканей. Не оставлять застаиваться еду (особенно кислую, как соль, уксус, лимон и т.д.) на деталях из нержавеющей стали, так как они могли бы испортиться. Не мыть прибор прямыми струями воды, так как вероятное попадание воды может уменьшить его безопасность. Не использовать коррозионные вещества (например соляную кислоту) для очистки поверхности опоры печи.

Чистка печи – Является хорошим правилом очищать внутреннюю часть печи в конце каждого рабочего дня. Таким образом будет легче удалить остатки от приготовления еды, избегая того, что они сгорят во время следующего использования печи. Чистить ее аккуратно теплой водой с мылом или со специальными продуктами, имеющимися в продаже.

Чистка дверки печи – (исключая модель EKF 411 D AL UD - EKF 464 D AL UD) Для более полной очистки дверки печи рекомендуется поступить как указано ниже:

- полностью открыть дверку;
- вставить в отверстия “А” находящиеся на двух шарнирах специальные штыри, имеющиеся в приложении (Рис. 3);
- слегка приподнять дверку и снять ее (Рис.4);
- Повесить дверку на место, действуя в обратном порядке.

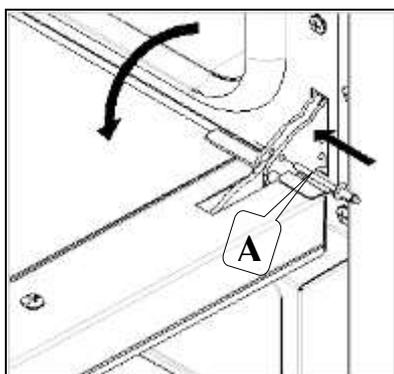


Рис. 3

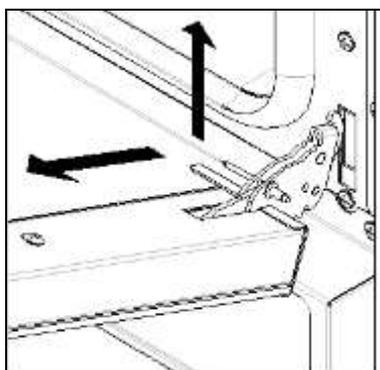


Рис. 4

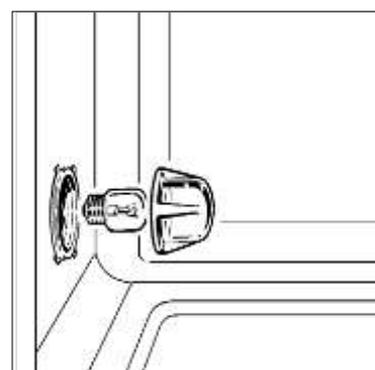


Рис. 5

Замена лампочки в помещении печи – Отключить прибор от электричества, отвинтить защитный стеклянный колпачок (Рис. 5) с соответствующими круглыми гайками для герметичности, выкрутить лампочку и заменить ее на другую, подходящую для высоких температур (300°C) с такими характеристиками:

- Напряжение 230/240 V
- Мощность 15 W
- Цоколь E 14

Снова завинтить стеклянный колпачок с соответствующими круглыми гайками для герметичности и активировать подачу энергии.

22. Возможные поломки

Тип поломки	Причина поломки	Исправляющее действие
Панель управления полностью выключена (печь не работает).	- Соединение с электрической сетью не соответствующее.	- Проверить соединение с сетью.
	- Нет напряжения сети.	- Восстановить напряжение питания.
	- Термическое устройство безопасности активировано	- Восстановить термическое устройство безопасности.
	- Предохранитель защиты электронной схемы (панель управления) перегорел.	- Обратиться к квалифицированному технику для ремонта .
Цикл приготовления установлен и кнопка активирована: печь не работает.	- Дверка открыта или полуоткрыта.	- Закрыть дверку правильно.
	- Устройство (выключатель) дверки повреждено.	- Обратиться к квалифицированному технику для ремонта.
Производство влажности в камере приготовления активировано: не выходит вода из подающих труб.	- Соединение с сетью водоснабжения не соответствующее	- Проверить соединение с сетью водоснабжения.
	- Кран перехвата закрыт	- Проверить кран.
	- Входной фильтр воды поврежден	- Почистить фильтр.
	- Входной электроклапан воды поврежден	- Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
Дверка закрыта: выходит вода/пар из прокладки.	- Монтаж прокладки не соответствующий.	- Проконтролировать монтаж прокладки.
	- Прокладка повреждена	- Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
	- Механизм ручки ослаблен (дверка с боковым открытием)	- Обратиться к квалифицированному технику для ремонта
Печь не готовит однородно.	- Один из моторов заблокирован или вращается на низкой скорости (в случае печи, которая обладает двумя моторами).	- Обратиться к квалифицированному технику для ремонта.
	- Моторы не осуществляют изменение направления движения.	- Обратиться к квалифицированному технику для ремонта.
	- Сопротивление не питается или повреждено	- Обратиться к квалифицированному технику для ремонта.
Лампочка освещения рабочей камеры не работает.	- Лампочка повреждена.	- Заменить лампочку.
	- Лампочка “развинчена”	- Проконтролировать, чтобы лампочка была завинчена корректно.
На дисплее появляется надпись “E1”	- Соединение зонда рабочей камеры - панели управления (электронная схема) прервано.	- Проконтролировать соединение с панелью управления.
	- Зонд рабочей камеры поврежден.	- Обратиться к квалифицированному технику для ремонта.
Температура «в сердце» активна и зонд соединен с панелью управления: на дисплее температур появляется надпись “- - -”	- Соединение зонда «с сердцем» - электронная схема (мощности) прервано	- Проверить соединение с электронной схемой
	- Зонд «в сердце» в форме большой булавки поврежден	- Обратиться к квалифицированному технику для ремонта

23. Техническая помощь

Этот прибор, перед тем как покинуть фабрику, был запущен и проверен опытным и специализированным персоналом, для того чтобы добиться лучших результатов работы.

Каждый ремонт или запуск в работу, который может стать необходимым, должен делаться максимальной аккуратностью и внимательностью, соблюдая действующие национальные нормы безопасности. Мы рекомендуем всегда обращаться к конcessionеру, который осуществил продажу или в наш ближайший центр помощи, уточняя тип дефекта, модель прибора и номер его технического паспорта (смотри табличку “технические данные” расположенную на задней панели).

При необходимости вмешательства пользователь должен будет обратиться к заводу-производителю Tecnoeka по номерам, приведенным на обложке или проконсультироваться по адресу www.tecnoeka.com.

24. Информация для пользователей

В соответствии с Директивой 2012/19/UE символ мусорного контейнера, помеченного чертой, приведенный на приборе, указывает на то, что продукт в конце его жизни должен быть утилизирован отдельно от других отходов. Поэтому пользователь должен будет отвезти прибор, пришедший к концу своей жизни, в соответствующий центр по дифференцированному сбору электрических и электронных отходов.

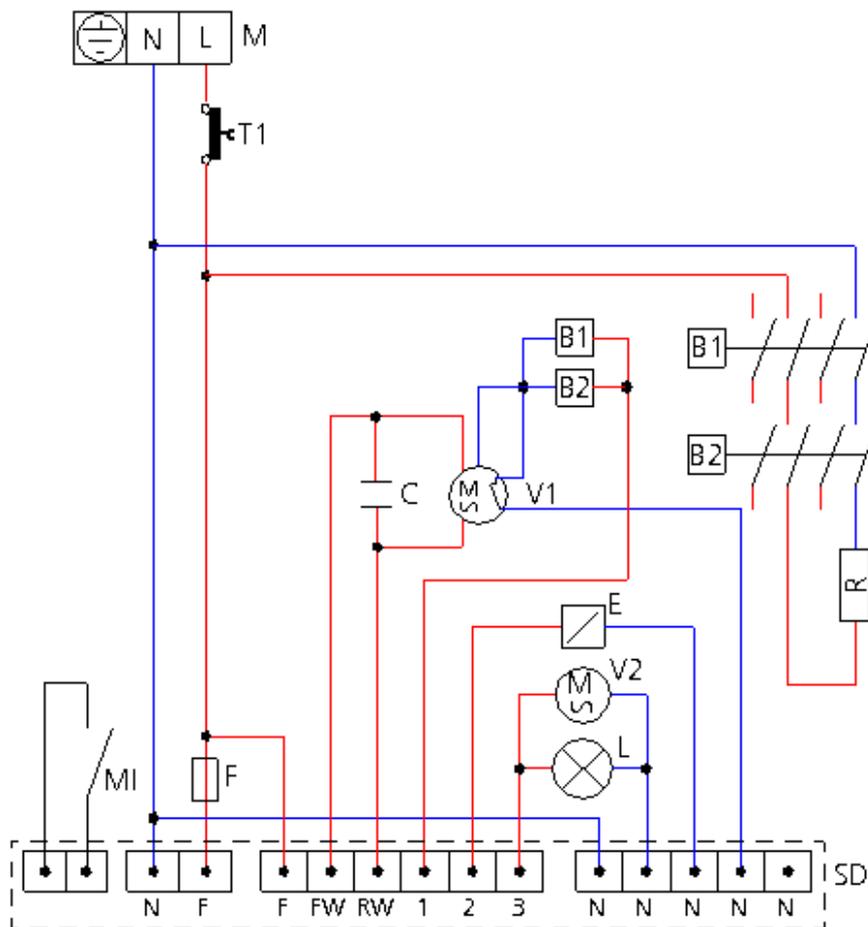
Дифференцированный сбор отходов и последующие операции по переработке, восстановлению и выбросу способствуют производству приборов из реутилизированных материалов и ограничивают отрицательное влияние на окружающую среду и здоровье, вызванное возможной неправильной переработкой отходов.

Противозаконное уничтожение продукта со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.



25. Электрические схемы

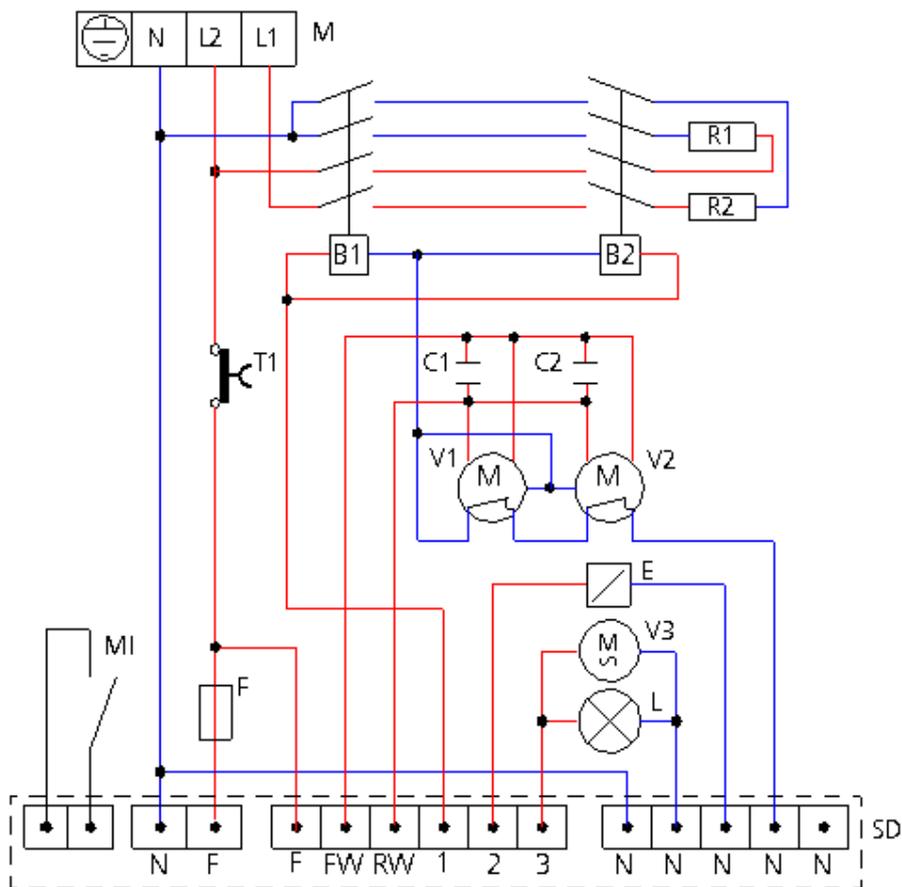
MODD. EKF 311 D UD – EKF 364 D UD



Legenda

M	Клеммная коробка питания	B1-B2	Катушка дистанционного выключателя
T1	Термостат безопасности	R	Кольцевые сопротивления
SD	Дигитальная схема	V1	Радиальные электроventильаторы
MI	Микровыключатель дверки	V2	Тангенциальный электроventильатор
E	Электроклапан увлажнения	C	Конденсаторы
F	предохранитель	L	Лампочка освещения печи

MODD. EKF 411 D UD – EKF 464 D UD EKF 411 DALUD – EKF 464 DALUD



Спецификация

M	Клеммная коробка питания	B1-B2	Катушка дистанционного выключателя
T1	Термостат безопасности	R1-R2	Кольцевые сопротивления
SD	Дигитальная схема	V1-V2	Радиальные электровентильторы
MI	Микровыключатель дверки	V3	Тангенциальный электровентильтор
E	Электродвигатель увлажнения	C1-C2	Конденсаторы
F	предохранитель	L	Лампочка освещения печи

26. Стандартные гарантийные условия

Изделие компании Тесноека 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 Тесноека предназначено для профессионального пользования и имеет сертификацию согласно CEI EN 60335-1, оно может быть продано только профессиональным пользователям.

За исключением любой другой гарантии, продавец обязуется отремонтировать по собственному неоспоримому усмотрению, только те части своих изделий, в которых будет обнаружен исходный дефект, при условии, что клиент сообщит о дефекте не позднее (а в противном случае право на гарантию будет утеряно)

12 месяцев с даты покупки и не позднее 8 (восьми) дней с даты его обнаружения в письменном виде, прилагая копию счет-фактуры, квитанции или кассового 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 Тесноека.
5. Ущерб, нанесенный в результате использования изделия не соблюдая приведенные в руководстве инструкции 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 Тесноека 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 аксессуары, транспортные расходы с предприятия потребителя, конечного пользователя и/или покупателя до предприятия Тесноека 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 Тесноека.

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 Тесноека.

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

27. Наличие и поставка запчастей

Теспоека 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.

28. 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 11.4.1 980. Компетентным судом при возникновении любых споров будет исключительно суд г. Падуя.

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

