



---

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОГО РУКОВОДСТВА ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ NEXT

**EKF 523 NT 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](mailto:info@tecnoeka.com)  
[tecnoekasrl@pec.it](mailto:tecnoekasrl@pec.it)  
tecnoeka.com

cod. fisc. - p.iva 00747580280  
rea n. 133205  
reg.a.e.e. n. IT08020000001275  
cap. soc. euro 119.000,001.V.



# EU DECLARATION OF CONFORMITY

Annex II A, of Directive 2006/42/EC

Manufacturer's name	TECNOEKA Srl
Manufacturer's address	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Name of the person in charge of the technical file	Imazio Oscar
Address of the person in charge of the technical file	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Product type	Electric oven
Purpose of the product	Cooking food
Model	EKF 523 NTUD
s/n	

TECNOEKA Srl declares that the above mentioned products comply with all provisions pertaining to the following directives:

Machinery directive 2006/42/EC;  
Electromagnetic compatibility 2014/30/EU;

TECNOEKA Srl declares that the above mentioned products comply with the following harmonised directives:

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 declares that the above-mentioned products also comply with the following directives:

General product safety directive 2001/95/EC;  
Directive restricting the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment 2011/65/EU;  
Directive on waste electrical and electronic equipment 2012/19/EU.

TECNOEKA Srl declares that the above mentioned products comply with Regulation (EC) 1907/2006

TECNOEKA Srl declares that the above mentioned products comply with Regulation (EC) 1935/2004

Borgoricco, 09/05/2022.

  
Signature of the Board Representative (Lora Cristina)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ТЕХНИЧЕСКАЯ СЛУЖБА	5
2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА	5
2.1 Хранение	5
2.2 Транспортировка оборудования	5
2.3 Распаковка оборудования	5
2.4 Удаление защитной пленки	6
2.5 Утилизация защитной пленки/упаковки	6
2.6 Размещение оборудования	6
2.6.1 Размещение оборудования на столе	6
2.7 Электрическое подключение	7
2.8 Подключение кабеля питания (замена)	7
2.9 Подключение к водопроводу	8
2.10 Слив воды	8
2.10.1 Слив воды для настольных печей	9
2.11 Отвод пара	9
3. ИНСТРУКЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	9
3.1 Включение	9
3.2 Управление с помощью сенсорного экрана	10
3.3 ЭКРАН ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	10
3.3 НАСТРОЙКА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА	11
3.4 УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	12
3.4 НАСТРОЙКА ФАЗ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	12
3.5 НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	12
3.6 НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЩУПА	13
3.7 НАСТРОЙКА ВЛАЖНОСТИ	14
3.8 НАСТРОЙКА СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА	14
3.8 НАСТРОЙКА ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА	14
3.9 ЗАПУСК / ОСТАНОВКА ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	14
3.10 Книга рецептов	15
3.11 Сохранение нового рецепта	16
3.12 Удаление рецепта	16
3.13 Импорт/ экспорт с помощью USB-накопителя	16
3.13.1 "Экспорт" рецептов (сохраненные программы)	16
3.13.2 "Импорт" рецептов (сохраненные программы)	16
3.14 Охлаждение	17
3.15 Меню настроек	18
3.15.1 Дата и время	18
3.15.2 Единицы измерения	19
3.15.3 Информационное меню	19
3.15.4 Тема экрана	19
3.15.5 Импорт/Экспорт	20
3.15.6 Функция "НАССР"	20
3.15.7 Отображение (на ПК) данных НАССР	20
3.16 Подключение к сети Wi-Fi	20
4. ОЧИСТКА	21
4.1 Ручная очистка камеры	21
4.2 Полуавтоматическая очистка камеры	22
4.3 Очистка вентиляторов	22
4.4 Очистка прокладки двери	22
4.5 Очистка дверцы	22
4.6 Очистка внешней части корпуса	22
4.7 Период простоя	22
5. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	23
5.1 Доступ к компонентам для осмотра	23
5.2 Предохранительные тепловые устройства	23
5.3 Замена прокладки жарочной камеры	23
6. ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ	24
7. ВОЗМОЖНЫЕ СИГНАЛЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	24
8. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА	25
9. УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	25
10. ОБЫЧНАЯ ГАРАНТИЯ	25
11. АНАЛИЗИЕ И ПОСТАВКА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ	26
12. ПРИМЕНИМОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО И КОМПЕТЕНТНЫЙ СУД	26

## ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Очень важно, чтобы данное руководство по эксплуатации хранилось вместе с прибором для дальнейшего использования; в случае его потери копию необходимо получить непосредственно у производителя. Эта информация была подготовлена в целях вашей безопасности и безопасности других лиц.

Поэтому мы убедительно просим вас внимательно прочитать его перед установкой и использованием оборудования.

Если при получении товара упаковка была повреждена, прикрепите следующую формулировку: "ТОВАР ПОДЛЕЖИТ ПРОВЕРКЕ", с указанием повреждения и подписью водителя; подайте письменную жалобу продавцу в течение 4 календарных дней (не рабочих дней) с момента получения товара/даты доставки, после которой никакие жалобы не принимаются.

Для периодических проверок и ремонта обратитесь в ближайший центр технической поддержки и используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение этого положения приводит к утрате гарантийного права.

Табличка "технические характеристики" расположена на боковой панели прибора. Периодическая проверка (не реже одного раза в год) оборудования способствует продлению срока его службы и обеспечивает надлежащую эксплуатацию.

Любые операции по техническому обслуживанию оборудования должны выполняться только высококвалифицированным персоналом, прошедшим подготовку по выполняемым операциям. Перед выполнением любого технического обслуживания оборудования необходимо отключить источник питания (отключите предохранительный магнитный выключатель, расположенный перед оборудованием) и дайте ему остыть.

Доступ ко всем компонентам, которые могут потребовать технического обслуживания, можно получить, сняв левую боковую и заднюю части устройства.

Ненадлежащее или неправильное использование оборудования аннулирует любую ответственность и гарантийные права Производителя.



### ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ и ТРАВМ

- Температура внешних поверхностей прибора может превышать 60°C, прикасайтесь только к элементам управления. Опасность получения ожога!
- Обращайте внимание на перемещение контейнеров с пищевыми продуктами во время и после приготовления: они могут быть очень горячими. Надевайте соответствующую защитную тепловую одежду, чтобы предотвратить ожоги.
- Во время работы при открытой дверце не снимайте крышку вентилятора; не прикасайтесь к движущимся вентиляторам и резисторам, которые все еще горячие.

Максимальная рабочая высота, относящаяся к самому высокому уровню поверхности, должна составлять 160 сантиметров от пола. После установки электроприбора нанесите соответствующий



клейкий знак (входит в комплект поставки) на высоту 160 сантиметров.

- Во избежание закипания не используйте емкости, наполненные жидкостями или пищевыми продуктами, которые при нагревании разжижаются в чрезмерных количествах, которые нелегко контролировать. По этой причине используйте только те лотки, которые позволяют заглянуть внутрь контейнера. При извлечении лотка с горячей жидкостью следите за тем, чтобы жидкость не пролилась.



### ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Перед выполнением любой чистки электроприбора отключите источник питания (от предохранительного выключателя) и подачу воды (закройте кран подачи воды). Дайте ему полностью остыть.

- Любые изменения в электрической системе, которые могут потребоваться для установки прибора, должны выполняться только компетентным персоналом.
- Система электропитания должна быть оснащена эффективным заземлением в соответствии с действующими правилами.
- При постоянном подключении к сети между прибором и сетью должен быть установлен защитный полюсный выключатель с минимальным размыканием контактов III категории перенапряжения (4000 В), рассчитанный на нагрузку и соответствующий действующим нормам (автоматический выключатель).
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его службой технической поддержки или в любом случае лицом с аналогичной квалификацией, чтобы предотвратить любой риск.
- Внутри прибора также есть электрические компоненты, по соображениям безопасности запрещается мыть его под воздействием струй воды или пара, особенно если они направлены на вентиляционные отверстия на металлических поверхностях его внешнего корпуса.



#### ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА

- Запрещается готовить продукты, содержащие легко воспламеняющиеся вещества, например продукты на спиртовой основе; могут возникнуть явления самовозгорания, приводящие к пожарам и взрывам в жарочной камере.
- Перед использованием прибора убедитесь, что внутри камеры нет предметов, не соответствующих требованиям (например, инструкций пользователя, пластиковых пакетов или других легковоспламеняющихся предметов), а также остатков моющих средств.
- Всегда содержите камеру в чистоте. Кулинарные жидкости (жиры) или остатки пищи могут воспламениться!

#### БЕЗОПАСНОСТЬ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Оборудование предназначено для профессионального использования в учреждениях и на профессиональных кухнях и должно использоваться только квалифицированным персоналом, прошедшим обучение по его правильному использованию. По соображениям безопасности во время эксплуатации прибор должен находиться под наблюдением.
- Прибор не предназначен для использования детьми и/или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, которым не хватает опыта или знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или которое было проинструктировано по использованию оборудования.
- В случае сбоя или некачественной работы выключите прибор, закройте кран подачи воды, отсоедините источник питания и обратитесь в авторизованный центр технической поддержки.
- Данное устройство должно использоваться только для тех целей, для которых оно предназначено, то есть для всех видов выпечки, хлебобулочных изделий и пищевых продуктов: свежих и замороженных; для восстановления охлажденных и замороженных продуктов, для приготовления мяса, рыбы и овощей на пару. Любое другое использование считается ненадлежащим.
- Уровень шума работающего прибора составляет менее 70 дБ (А).

#### ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- При первом использовании оборудования рекомендуется выполнять цикл разогрева в течение 40/50 минут при температуре 220/230°C. Таким образом, все неприятные, но вполне нормальные запахи, вызванные нагревом теплоизоляции, окружающей жарочную камеру, и силикона, используемого для ее внешней герметизации, рассеиваются.
- Избегайте длительного пребывания на стальных поверхностях продуктов, содержащих кислые вещества (лимонный сок, уксус, соль и т.д.), которые вызывают коррозионное разрушение.
- Оборудование необходимо регулярно, даже ежедневно, чистить, чтобы обеспечить наилучшую функциональность и продлить срок его службы.
- Если для очистки нержавеющей стали используются специальные моющие средства (обезжириватели), убедитесь, что они не содержат агрессивных кислотных веществ (отсутствие хлора даже в разбавленном виде) или абразивных веществ. Внимательно следуйте инструкциям и предупреждениям производителя моющих средств и принимайте меры предосторожности, такие как использование соответствующих резиновых перчаток.
- Строго избегайте использования чистящих губок, стальной ваты и скребков, которые могут испортить обрабатываемые поверхности.

#### СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- При размещении продуктов в камере для приготовления пищи соблюдайте расстояние между противнями не менее 40 мм, чтобы не создавать чрезмерных препятствий циркуляции воздуха.

- Не используйте противни с бортиками выше, чем необходимо: бортики образуют барьеры, препятствующие циркуляции горячего воздуха.
- Разогревайте духовку каждый раз перед приготовлением, чтобы добиться максимальной производительности.
- Для максимально равномерного приготовления равномерно распределяйте продукты на каждом противне с учетом их размера, слоя или толщины.
- Избегайте добавления соли в пищу в камере для приготовления пищи.
- Для проверки правильности хода цикла приготовления используйте внутреннее освещение камеры: избегайте бесполезного открывания дверцы, что приводит к потере энергии и увеличению времени приготовления.

#### ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

- После выпекания осторожно открывайте дверцу, чтобы избежать сильного выброса тепла, которое может привести к ожогам.
- Во время работы духовки обращайте внимание на горячие участки ее внешних поверхностей (отмечены на приборе).
- Не используйте дверную ручку для перемещения прибора (возможно разбитие стекла).
- Опорный стол должен соответствовать весу оборудования и правильному его размещению.
- Оборудование оснащено электрическими деталями, и его ни в коем случае нельзя мыть струей воды или пара.
- Оборудование подключено к электросети: перед выполнением любого вида чистки отключите источник питания.
- Во избежание неправильного подключения оборудования, соответствующие электрические / водяные соединения обозначены на приборе соответствующими идентификационными табличками.

### 1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Важно, чтобы данное руководство по эксплуатации хранилось вместе с прибором для дальнейшего использования; в случае его потери копию необходимо получить непосредственно у производителя.
- Эта информация была подготовлена в целях вашей безопасности и безопасности других лиц; поэтому мы убедительно просим вас внимательно ознакомиться с ней перед установкой и использованием оборудования.
- Для периодических проверок и ремонта обратитесь в ближайший центр технической поддержки и используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение этого положения приводит к утрате гарантийного права.
- Все операции по монтажу и вводу в эксплуатацию должны выполняться исключительно технически квалифицированными монтажниками в соответствии с инструкциями производителя и действующими национальными стандартами.
- Табличка "технические характеристики" расположена на боковой панели оборудования.

Примечание: Ненадлежащее или неправильное использование оборудования и несоблюдение правил установки аннулируют любую ответственность Производителя.

### 2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Нижеследующие инструкции предназначены для квалифицированных монтажников, чтобы выполнить монтаж, электрическое и водопроводное подключение наиболее правильным образом и в соответствии с правилами техники безопасности, действующими в стране установки устройства.

Компания-производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, домашним животным или имуществу в результате ошибок при установке. Они также не несут ответственности за любые поломки прибора, вызванные неправильной установкой.

#### 2.1 Хранение

Если прибор хранится на складе, температура окружающей среды никогда не должна опускаться ниже 0°C. Перед включением прибора его необходимо нагреть до температуры не менее +10°C.

#### 2.2 Транспортировка оборудования

Во время транспортировки прибор необходимо оставлять в упаковке, чтобы защитить его от любых внешних повреждений. Необходимо также учитывать вес прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание.

#### 2.3 Распаковка оборудования

Перед установкой снимите упаковку. Она состоит из деревянного поддона, поддерживающего оборудование, и защищающего его картонного кожуха. Убедитесь, что прибор не получил никаких повреждений во время транспортировки; в противном случае немедленно сообщите об этом своему дилеру и/или перевозчику.



#### 2.4 Удаление защитной пленки

Перед использованием оборудования аккуратно снимите специальную пленку, защищающую компоненты из нержавеющей стали, избегая попадания остатков клея на поверхности; при необходимости немедленно удалите их с помощью соответствующего негорючего растворителя. Не используйте инструменты, которые могут поцарапать поверхность, а также любые моющие средства на основе кислот или абразивов.


#### 2.5 Утилизация защитной пленки/упаковки

Компания TECNOEKA в течение многих лет стремится повысить экологичность своего оборудования, постоянно прилагая усилия по сокращению потребления энергии и отходов. TECNOEKA стремится защитить окружающую среду и рекомендует утилизировать все различные типы материалов в соответствующих контейнерах для раздельного сбора.

Защитная пленка и упаковка должны утилизироваться в строгом соответствии с правилами, действующими в стране установки прибора. Различные материалы (дерево, бумага, картон, нейлон, металлические гвозди), которые могут входить в состав упаковки, потенциально опасны и должны храниться в недоступном для детей и животных месте; они должны быть надлежащим образом отделены и доставлены в соответствующие центры сбора (центры переработки). В любом случае, пожалуйста, соблюдайте местные правила охраны окружающей среды.

#### 2.6 Расположение оборудования

Проверьте место установки, убедившись, что транзитные зоны (любые двери и коридоры) достаточно широки, а пол выдерживает вес прибора (вес и размеры прибора с поддонами/без поддонов указаны в прилагаемом "Техническом паспорте"). Прибор должен транспортироваться с помощью механических средств (например, тележки для поддонов). Монтажные помещения должны быть хорошо проветриваемыми с постоянными вентиляционными отверстиями; должны быть оборудованы надлежащими электрическими и гидросистемами, построенными в соответствии со стандартами, относящимися к оборудованию и безопасности на рабочем месте в стране установки. Максимальная рабочая высота, относящаяся к самому высокому уровню поверхности, должна составлять 1,6. После

установки прибора, при необходимости, нанесите соответствующий клейкий знак  (входит в комплект поставки) на высоте 1,6 метра. Чтобы обеспечить циркуляцию воздуха вокруг прибора, оставьте расстояние около 10 см между боковыми сторонами прибора и окружающими стенками (или другим прибором), а также между задней частью и задней стенкой (см. прилагаемый "Технический паспорт"). Прибор должен располагаться таким образом, чтобы задняя стенка была легко доступна для установки различных электрических соединений и проведения любого возможного технического обслуживания. Не устанавливайте прибор рядом с оборудованием, температура которого может достигать высоких значений (например, фритюрницами).

Если прибор устанавливается вблизи стен, полок, прилавков и т.п., они должны быть негорючими или термостойкими; в противном случае они должны быть защищены соответствующим огнезащитным покрытием. Следовательно, необходимо действовать в соответствии с действующими правилами предотвращения пожаров. При приготовлении пищи образуется горячий дым/ пар и неприятные запахи, которые удаляются через соответствующее вентиляционное устройство, расположенное в верхней

части прибора и обозначенное символом . Рекомендуется размещать прибор под вытяжным колпаком или использовать подходящие конденсационные колпаки TECNOEKA для отвода дыма/паров наружу.

##### Предупреждение

Убедитесь, что вытяжное устройство печи не загромождается никакими предметами и/или материалами. Горячий дым/ пар, образующийся во время приготовления, должен свободно выходить из вытяжного устройства, чтобы не нарушать нормальную работу печи.

Воспламеняющиеся материалы нельзя оставлять вблизи вытяжного устройства печи.

##### 2.6.1 Размещение оборудования на столе

Прибор должен располагаться в идеально горизонтальном положении на столе или аналогичной подставке; ни в коем случае не на полу. Для облегчения выравнивания печи, ножки регулируются по высоте. По соображениям безопасности рекомендуется использовать специальный стол, изготовленный компанией TECNOEKA; в противном случае необходимо учитывать размеры и вес прибора.

Прибор не подходит для установки встраиваемым способом и не может работать без 4 опорных ножек.

##### Предупреждение

Если прибор установлен на столе/подставке на колесиках, убедитесь, что предполагаемое перемещение не повредит электрические провода, водопроводные трубы, дренажные трубы или что-либо еще.

## 2.7 Электрическое подключение

Подключение приборов к электрической сети и системы подключения должны соответствовать действующим правилам страны установки. Перед установкой электрического соединения убедитесь в следующем:

напряжение и частота системы электропитания соответствуют спецификациям, указанным на табличке "технические характеристики", прикрепленной к боковой панели оборудования;

система электропитания способна выдерживать нагрузку прибора (см. табличку "технические характеристики");

система электроснабжения оснащена эффективным заземлением в соответствии с действующими правилами;

при постоянном подключении к электрической сети между прибором и сетью должен быть установлен защитный полюсный выключатель (например, автоматический выключатель) с минимальным размыканием между контактами III категории перенапряжения (4000 В) и дифференциальным выключателем, рассчитанным на нагрузку и соответствующим применимым нормам.


защитный полюсный выключатель, используемый для подключения, легко доступен после установки прибора;

желтый/зеленый кабель заземления не прерывается переключателем;

когда прибор работает, напряжение питания не отклоняется от номинального значения напряжения на  $\pm 10\%$ .

Следите за тем, чтобы кабель питания не соприкасался с горячими частями прибора.

Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его службой технической поддержки или в любом случае лицом с аналогичной квалификацией, чтобы предотвратить любой риск. Прибор должен быть подключен к эквипотенциальной системе, эффективность которой должна быть соответствующим образом оценена в соответствии с применимыми правилами. Это соединение должно

быть установлено между приборами через подходящую клемму, обозначенную символом . Эквипотенциальный проводник должен иметь минимальное сечение 2,5 мм<sup>2</sup>.

Эквипотенциальный вывод находится на задней панели прибора (см. прилагаемый "Технический паспорт").

## 2.8 Подключение кабеля питания (замена)

Прибор оснащен кабелем питания, подключенным к внутренней клеммной колодке; если его необходимо заменить на более длинный или из-за его повреждения, это можно сделать только с помощью другого кабеля, имеющего те же электрические характеристики (тип изоляции / количество проводников / размер проводников в мм<sup>2</sup>).

Снимите заднюю и/или правую части прибора, чтобы получить доступ к клеммной колодке источника питания. Ослабьте фиксатор кабеля, расположенный на задней (нижней) части прибора (см. прилагаемый "Технический паспорт"). Отсоедините кабель питания от клеммной платы и извлеките его из соответствующего кабельного разъема. Вставьте новый кабель питания в кабельный разъем до клеммной платы. Подготовьте провода для соединения с клеммной колодкой таким образом, чтобы провод заземления был последним, который будет извлечен из его клеммы в случае случайного вытягивания кабеля.

Кабельное соединение должно быть типа "Y", а изоляция оболочки кабеля должна соответствовать типу H07RN-F. Правильное сечение кабеля показано на схеме клеммной колодки источника питания в соответствии с типом подключения прибора к сети (кабель должен соответствовать характеристикам, указанным в прилагаемом "Техническом паспорте").

После подключения затяните фиксатор кабеля на задней панели прибора и снова соберите левую сторону и/или заднюю.

230V ~

Подсоедините фазный проводник (L) кабеля к клеммам клеммной платы, обозначенным "1", "2" и "3" (коричневый проводник), а нейтральный проводник (N) - к клеммам, обозначенным "4" и "5" (синий проводник); провод заземления (желтый / зеленый) должен быть подключен к клемме, обозначенной

символом  (см. схему, доступную на клеммной плате).



## 2.9 Подключение к водопроводу

В прибор должна подаваться питьевая вода с максимальной температурой 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 ниже 1,0 бар используйте насос для повышения давления.

### 2.9.1 Подвод воды для увлажнения/ пара

Прибор оснащен стандартным гибким шлангом (1,5 метра) с резьбовыми фитингами и соответствующими прокладками (рис. 1). Старые соединения не должны использоваться повторно.

В прибор должна подаваться мягкая питьевая вода с жесткостью от 0,5°f до 3°F. Обязательно используйте смягчитель, чтобы уменьшить образование известкового налета внутри жарочной камеры. КОМПАНИЯ-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПРЯМОЙ ИЛИ КОСВЕННЫЙ УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ ВЫТЯЖКЕ ИЗ-ЗА НЕСОБЛЮДЕНИЯ ЭТОЙ ДИРЕКТИВЫ.

Подключение к водопроводной сети должно быть установлено через электромагнитный клапан с резьбой 3/4", расположенный на задней панели (в нижней части) прибора (см. прилагаемый "Технический паспорт"), с помощью прилагаемого гибкого шланга, между которыми должны быть установлены механический фильтр и запорный кран (перед подключением фильтра, слейте определенное количество воды, чтобы смыть всю грязь из шланга).

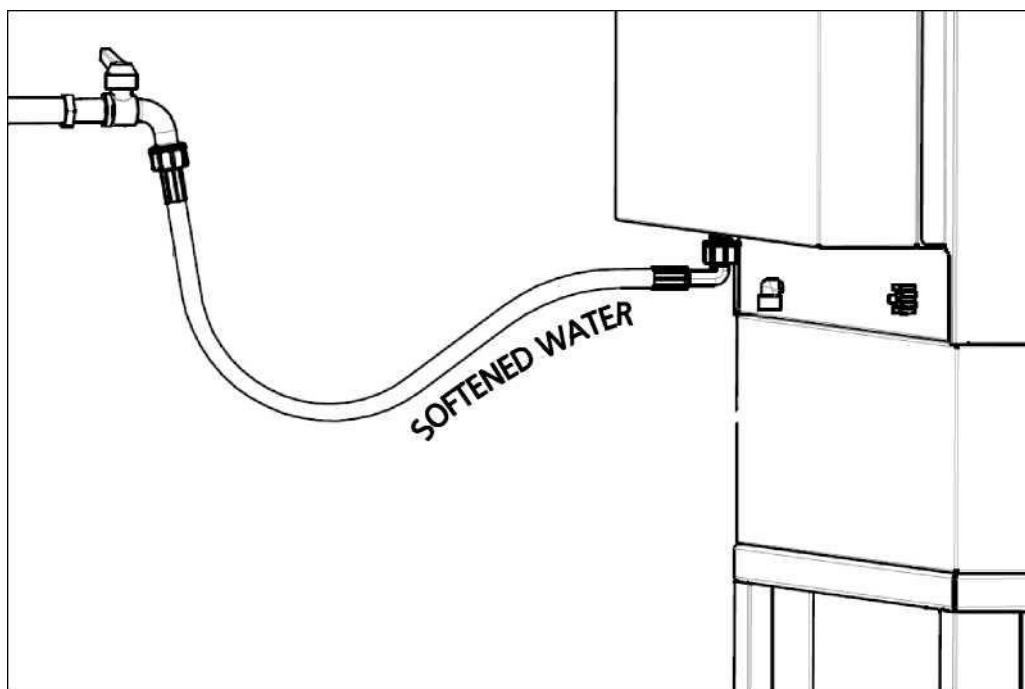


Рис. 1 Смягченная вода

### Предупреждение

Any damage caused by limescale or other chemicals contained in the water are not covered by warranty.

## 2.10 Слив воды

Из задней части прибора выходит сливная труба (см. прилагаемый "Технический паспорт") для слива воды из жарочной камеры. Эта труба должна быть подсоединена к трубопроводу с внутренним диаметром 30 мм (DN 16), устойчивому к температурам пара (90 ° C-100 ° C): избегайте металлических труб.

Трубопроводы должны быть жесткими и не должны иметь узких мест вдоль пути отвода (желательно использовать коммерческие трубы из специального пластика с внутренним "уплотнительным" кольцом и ограничить использование "коленных" изгибов).

Трубопроводы также должны иметь постоянный уклон (минимум 4-5%) по всей длине. Рассматриваемая длина соответствует длине сливной трубы прибора до места слива и не должна превышать 1,5 метра.

Обязательно подсоедините сливное отверстие прибора к сети подачи серой воды через соответствующую ловушку, чтобы предотвратить выход пара / неприятных запахов из сливного отверстия. Подключение к дренажной системе должно быть настроено отдельно для каждого прибора; при подключении нескольких приборов к одной и той же дренажной трубе убедитесь, что труба имеет подходящий размер для обеспечения регулярного слива без каких-либо препятствий.

### 2.10.1 Слив воды для настольных печей

Сливная труба может быть подведена к открытому (решетчатому) напольному сливу (рис.4); в противном случае между сливной трубой прибора и местом слива с "сборным стаканом" (рис. 5) должна быть разница по высоте не менее 30 см, чтобы облегчить регулярный поток воды. В любом случае "воздушный зазор" (расстояние между сливной трубой от прибора и открытым сливом или "сборным резервуаром" сливной трубы) должен составлять не менее 25 мм.

Настенный слив также допускается до тех пор, пока дренажная труба поддерживает постоянный наклон 4-5%.

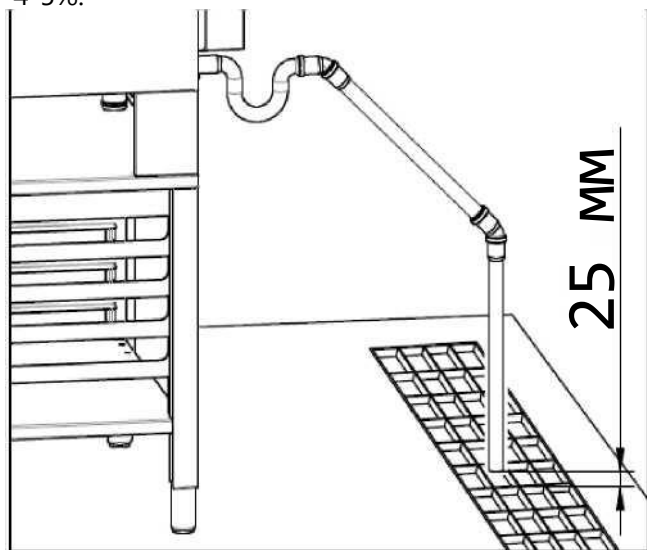


Рис. 4

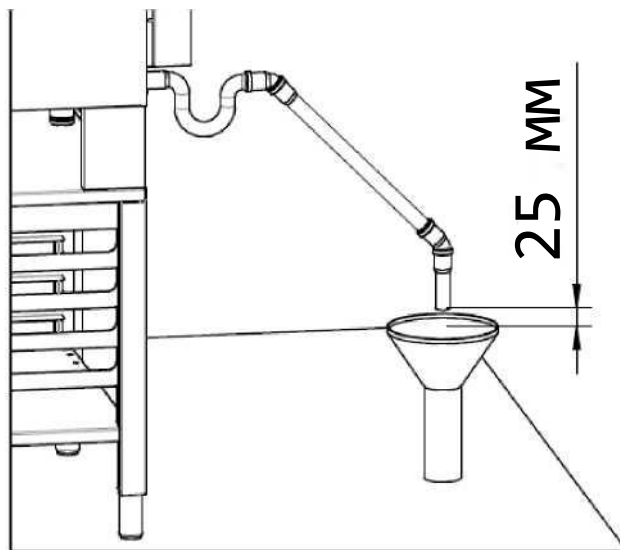


Рис. 5

### 2.11 Отвод пара

Прибор оснащен специальной металлической трубой (DN 30) для отвода пара из жарочной камеры. Никакой другой тип трубы не может быть подсоединен к этой трубе, которая выступает из задней части корпуса.

Несоблюдение этого конкретного запрета освобождает производителя от любой ответственности, связанной с потенциальной неисправностью прибора и низким качеством приготовления.

Увеличение длины оригинальной выходной трубки может привести к образованию аномального "конденсата" в жарочной камере.

Чтобы предотвратить выход пара из выхлопной трубы, поместите прибор под вытяжной колпак или подсоедините его к вытяжке/конденсационному колпаку "TECNOEKA", в зависимости от используемой модели прибора.


## 3. ИНСТРУКЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### 3.1 Включение оборудования

Печь оснащена кнопкой "ВКЛ/ВЫКЛ" для электрического питания электронной платы управления и активации ее функциональных возможностей (рис. 1).

Ключ (A) не виден непосредственно, так как он расположен под основанием печи; идентификационная табличка (B) указывает на его наличие.

Чтобы активировать функцию печи, установите клавишу в положение "ВКЛ".

В течение первых 10 секунд на дисплее отображаются "компьютерные коды" электроники, управляющей печью, затем высвечиваются "Дата и время", логотип "EA" и символ .

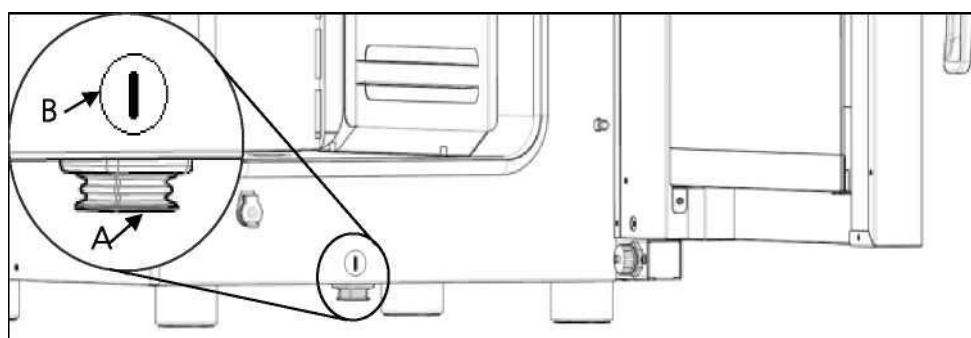



Рис. 1

### 3.2 Управление с помощью сенсорного экрана

Команды с сенсорного экрана выполняются путем касания пальцем на дисплее значка отображаемого параметра и /или функции (используйте только чистые сухие пальцы, а не другие инструменты, такие как ножи, вилки или другие предметы в целом).

#### Режим "Ожидания"



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

Чтобы активировать режим "ожидания", вручную коснитесь символа  на главном экране.

Пояснения к символам:

	ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СТАРТ		ВКЛ (АКТИВНА)
	СТОП		ВЫКЛ (НЕ АКТИВНА)
	НАЗАД		УВЕЛИЧИТЬ ЗНАЧЕНИЕ
	ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА		УМЕНЬШИТЬ ЗНАЧЕНИЕ
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	 <b>ГОТОВО</b>	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ИЛИ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ ЗАВЕРШЕН

### 3.3 ЭКРАН ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Прикосновение к символу  на экране "РЕЖИМ ожидания" (рис.2) или символу  на главном экране (рис.3) выводит на экран "ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ" (рис.4), где можно установить следующие параметры:

- Прогрев
- Отложенный старт
- Недоступно приготовление со "щупом"
- Сохранить рецепт
- Фазы приготовления (от 1 до 5)
- Время приготовления / Температура "Щупа"
- Температура приготовления
- Влажность %
- Скорость вентилятора



Рис.2

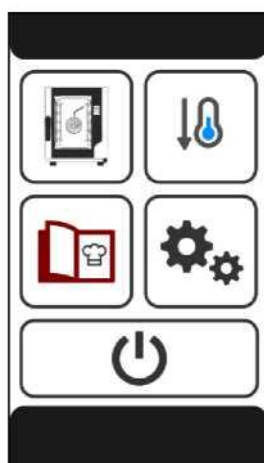


Рис.3

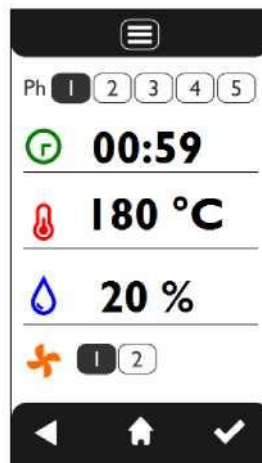


Рис.4

## Рабочие параметры



ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ от 1 минуты до 11 часов 59 минут или "БЕСКОНЕЧНОЕ" время ( $\infty$ )



ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ от 30°C до 270°C (от 86°F до 518°F)



ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА от 01°C до 99°C (от 33°F до 210°F)






ВЛАЖНОСТЬ от выкл. до 100% с шагом в 10%



СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА от 1 до 2

### 3.3 НАСТРОЙКА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

На экране "ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ" (рис.3), когда выбрана "фаза 1", прикосновение к символу  отображает экран "ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ функции" (рис.4). Прикоснувшись к значению символа , можно установить повышение температуры по отношению к температуре, установленной в "фазе 1", с помощью появившейся клавиатуры (рис.5); прикоснитесь к символу , чтобы подтвердить выбор. Функция предварительного нагрева не должна превышать 270°C. Чтобы отключить функцию предварительного нагрева, необходимо установить значение 0°C.

Например, если установлена температура приготовления 180°C ("фаза 1") и температура предварительного нагрева 50°C, внутри жарочной камеры будет достигнуто значение температуры 230°C. На этапе предварительного нагрева появляется экран "ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ нагрев в процессе" (рис.6), на котором отображается фактическая температура и установленная температура предварительного нагрева.

Звуковой сигнал ("бип") и символ ГОТОВО предупреждают о достижении указанной температуры, которая поддерживается при закрытой дверце печи.

Откройте дверцу (звуковой сигнал прекратится) и поместите продукт. Закройте дверцу: цикл приготовления начнется автоматически.

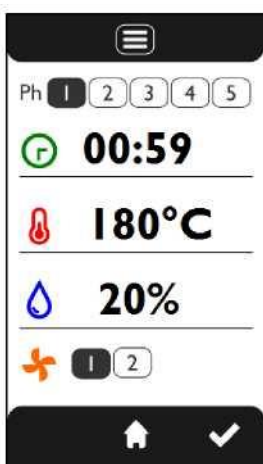


Рис.3



Рис.4





Рис.5



Рис.6

### 3.4 УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На экране "ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ" (рис.7), прикоснувшись к значению символа , можно установить желаемое значение (часы и минуты) с помощью появившейся клавиатуры (рис.8). Чтобы установить бесконечное время ( $\infty$ ) выберите символ  и коснитесь его для подтверждения.

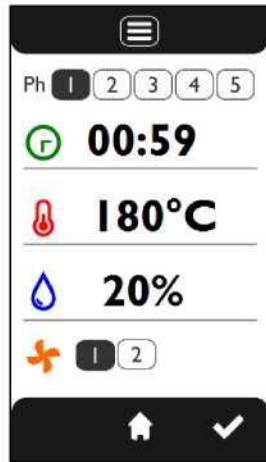


Рис.7



Рис.8



### 3.4 НАСТРОЙКА ФАЗ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый цикл приготовления может включать максимум 5 ФАЗ (этапов). Для каждой фазы можно установить рабочие параметры и их желаемые значения.

После установки параметров и их значений для первой фазы ("Ph 1"), последующие ("Ph 2", "Ph 3"... ) можно установить, прикоснувшись к символам 1 2 3 4 5.

Для каждой фазы должны быть установлены значения желаемых рабочих параметров.

### 3.5 НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На экране "ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ" (рис.9), прикоснувшись к значению символа , можно установить желаемое значение с помощью появившейся клавиатуры (рис. 10); коснитесь символа  для подтверждения.

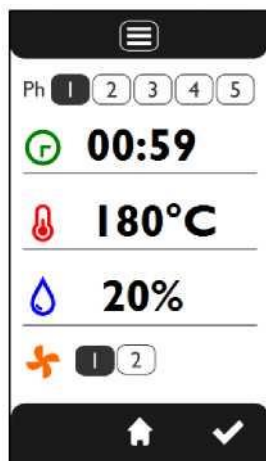







Рис.9



Рис.10

### 3.6 НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЩУПА

На экране "ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ" (рис. 11) при нажатии на символ  отображается экран "ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ" (рис. 12). Прикосновение к "переключателю" () активирует функцию "ЩУП" (); коснитесь символа  для подтверждения. Появится экран "ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СО ЩУПОМ" (рис. 13). Прикоснувшись к значению символа , можно установить желаемое значение с помощью появившейся клавиатуры (рис. 14).

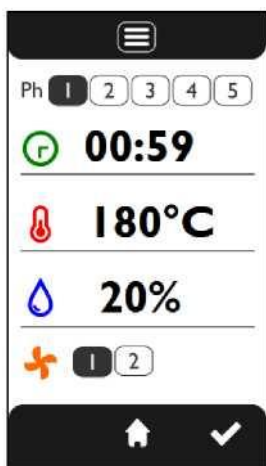


Рис.11



Рис. 12

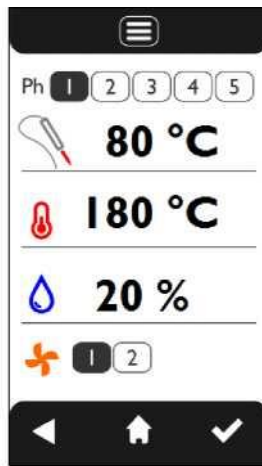


Рис. 13



Рис.14



#### ПРИМЕЧАНИЕ:

##### • ПРИГОТОВЛЕНИЕ СО ЩУПОМ

Для приготовления с помощью щупа необходимо установить два параметра: температуру щупа и температуру приготовления. Время приготовления больше не является контрольным параметром и поэтому не отображается на экране. Если цикл приготовления состоит из одного этапа, печь работает до тех пор, пока внутри продукта не будет достигнута температура, определяемая датчиком щупа. Если цикл приготовления состоит из нескольких этапов и на одном из них включена функция приготовления с помощью щупа, то после достижения температуры, определяемой датчиком щупа, печь продолжает работать, переключаясь на следующий этап.

Если во время цикла приготовления с помощью термощупа (зонда) зонд подключен неправильно, на дисплее отображается сообщение об ошибке с соответствующим звуковым сигналом.

#### **ВАЖНО**

*Игольчатый термощуп должен быть вставлен внутрь продукта, в самую толстую часть, избегая контакта с костями.*

*Если включен цикл приготовления с помощью термощупа, игольчатый термощуп уже должен быть подключен к специальному разъему в нижней части духовки; в противном случае на дисплее появится соответствующий сигнал неисправности.*

*При закрытой двери кабель термодатчика должен проходить между прокладкой двери (нижняя область) и самой дверью.*

#### *Предупреждение*

*Штифт зонда должен быть вставлен в соответствующее гнездо, убедитесь, что зона "гнезда" зонда расположена, как показано на рис. 15, таким образом, чтобы он не мешал металлической конструкции двери при открывании/закрывании.*

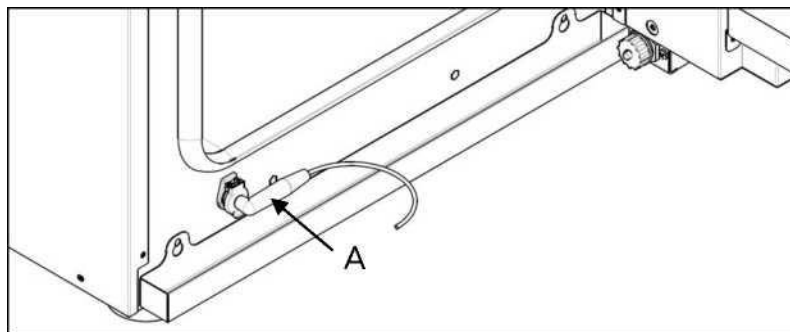






Рис. 15




### 3.7 НАСТРОЙКА ВЛАЖНОСТИ

На экране "ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ", прикоснувшись к значению символа , можно установить желаемое значение с помощью символов  и . Коснитесь символа для подтверждения .

### 3.8 НАСТРОЙКА СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА

На экране "ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ" (рис.2), прикоснувшись к символам 1 2, можно выбрать скорость вращения вентилятора. Выбранный символ будет выделен.

### 3.9 НАСТРОЙКА ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

На экране "ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ" (рис. 16), когда выбрана "фаза 1", прикосновение к символу  отображает экран "ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ" (рис. 17). Прикоснувшись к значению символа , можно установить желаемое значение с помощью появившейся клавиатуры (рис. 18). Коснитесь символа  для подтверждения.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ может быть установлен на максимальное время 23 часа 59 минут. Чтобы отключить функцию ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА, необходимо установить значение 00:00. Во время фазы отложенного старта появляется экран "ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ В ПРОЦЕССЕ" (рис.19), на котором отображается "обратный отсчет" времени до начала цикла приготовления.

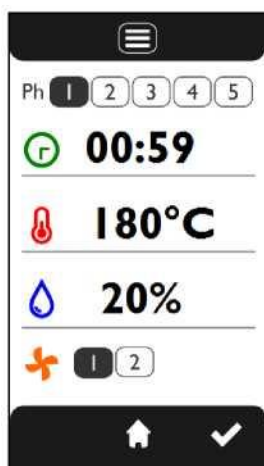


Рис. 16



Рис. 17





Рис. 18



Рис.19

### 3.8 ЗАПУСК/ОСТАНОВКА ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После настройки параметров и их желаемых значений для приготовления, чтобы запустить цикл, просто коснитесь символа .

Чтобы прервать цикл приготовления в любое время, коснитесь любой области экрана, чтобы вернуться к экрану параметров, удерживайте нажатым в течение 3 секунд символ .

По окончании цикла приготовления (в "ручном" режиме или в "программируемом" режиме) на 1 минуту включается звуковое предупреждение ("бип").



При активном приготовлении появляется экран "ПРИГОТОВЛЕНИЕ" (рис.20) или, если в приготовлении используется щуп, появляется экран "ПРИГОТОВЛЕНИЕ СО ЩУПОМ" (рис.21).

На этом экране отображается:

1. Номер выполняемой фазы и общее количество фаз;
2. оставшееся время текущей фазы или фактическая температура датчика щупа;
3. оставшееся время приготовления или установленная температура щупа;
4. фактическая температура в жарочной камере;
5. установленная температура;
6. установленная влажность в процентах;
7. выбранная скорость вентилятора.

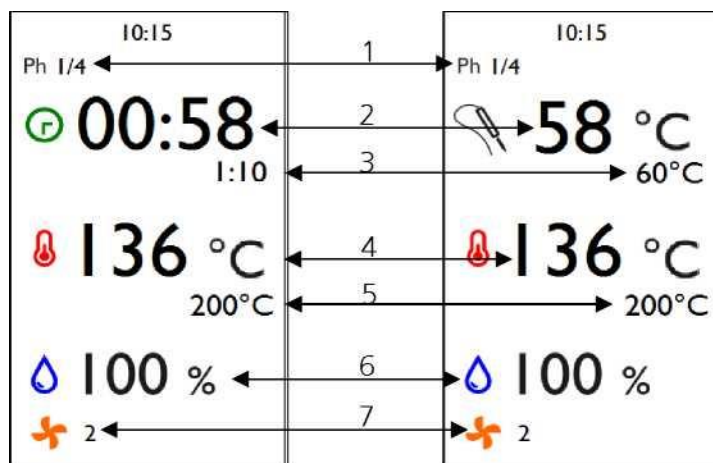


Рис.20

Рис

Значения параметров также можно изменять при активном цикле приготовления. При прикосновении к любой области экрана появляется экран параметров; при прикосновении к символу ◀ снова появляется экран "ПРИГОТОВЛЕНИЕ" / "ПРИГОТОВЛЕНИЕ СО ЩУПОМ".

### 3.10 Книга рецептов

В параметрах печи есть книга рецептов, в которой можно хранить до 100 рецептов (60 пользовательских и 40 облачных). Чтобы получить доступ к книге рецептов, коснитесь символа 📖 на экране "ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА" (рис.22); появится экран "КНИГА РЕЦЕПТОВ" (рис.23), на котором пустые ячейки отображаются светлым цветом, а рецепты - темным. При выборе номера рецепта появится красное поле (рис.24). Чтобы запустить цикл приготовления, коснитесь символа ✓.

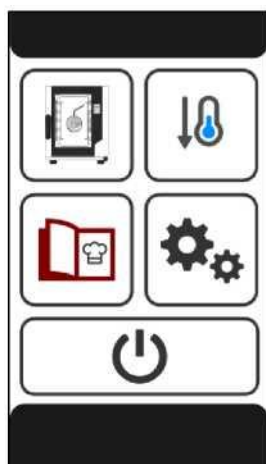


Рис.22

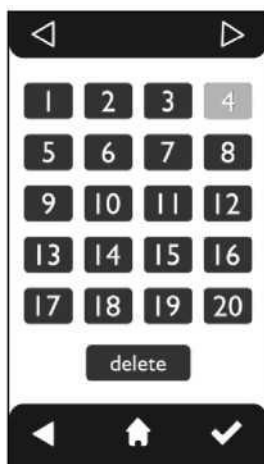


Рис.23

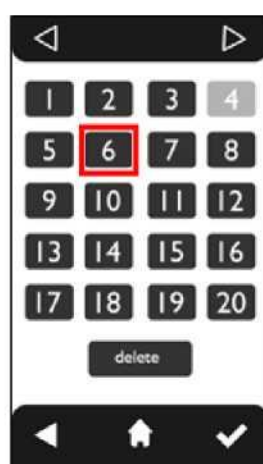


Рис.24

### 3.11 Сохранение нового рецепта


Установите желаемые значения параметров цикла приготовления на экране "ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ", чтобы сохранить новый рецепт. Коснитесь символа , и появится экран "ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ" (рис.25). Нажмите клавишу "Сохранить", и появится экран "КНИГА РЕЦЕПТОВ", на котором пустые ячейки отображаются светлым цветом, а рецепты - темным. При выборе номера рецепта появится красное поле. Также можно выбрать уже имеющийся рецепт (темный цвет). В этом случае он будет перезаписан. Чтобы сохранить рецепт, нажмите кнопку "Сохранить" (рис.26).



Рис.25

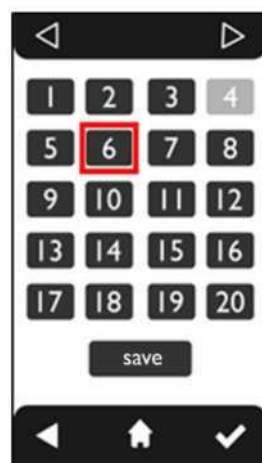



Рис. 26



### 3.12 Удаление рецепта

Нажмите на символ  на главном экране; появится экран "КНИГА РЕЦЕПТОВ", на котором пустые ячейки отображаются светлым цветом, а рецепты - темным. При выборе номера рецепта появится красное поле. Чтобы удалить выбранный рецепт, нажмите клавишу "удалить" (рис.24).

### 3.13 Импорт/ экспорт с помощью USB-накопителя

Через "USB-разъем" в нижней петле дверцы можно "Импортировать" новые рецепты в книгу рецептов или "Экспортировать" из той же книги рецептов сохраненные в ней рецепты, используя "USB-накопитель".



#### 3.13.1 "Экспорт" рецептов (сохраненные программы)

После подключения "USB-накопителя" (пустого) к соответствующему "USB-разъему" на экране "ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА" (рис.27) коснитесь символа . Появится экран "НАСТРОЙКИ" (рис.28). Прикоснитесь к символу . Нажмите кнопку "Экспорт" (рис.29). В качестве подтверждения прозвучит звуковое предупреждение ("бип").

Важно

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

#### 3.13.2 "Импорт" рецептов (сохраненные программы)

После подключения "USB-накопителя" (пустого) к соответствующему "USB-разъему" на экране "ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА" (рис.27) коснитесь символа . Появится экран "НАСТРОЙКИ" (рис.28). Прикоснитесь к символу . Нажмите кнопку "Импорт" (рис.29). В качестве подтверждения прозвучит звуковое предупреждение ("бип").

Важно

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

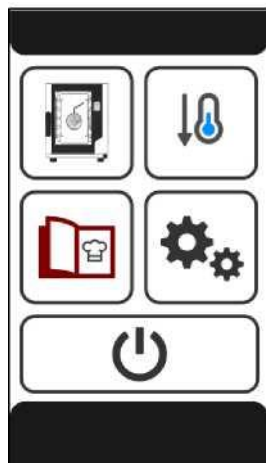


Рис.27





Рис.28



Рис.29

### 3.14 Охлаждение

Чтобы активировать функцию, коснитесь символа  на главном экране (рис.30). Появится экран "ОХЛАЖДЕНИЕ" (рис.31), на котором в режиме реального времени отображается температура внутри жарочной камеры. Откройте дверцу печи, чтобы активировать эту функцию. Функцию можно отключить, прикоснувшись к символу , в противном случае она автоматически отключается, когда температура внутри жарочной камеры падает до 40 °С.

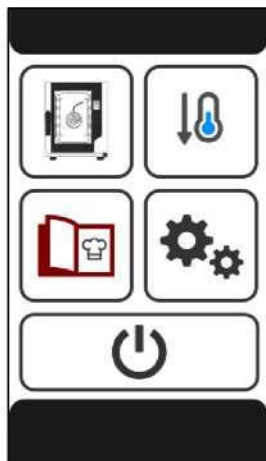


Рис.30

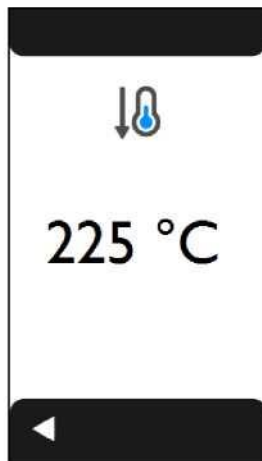



Рис.31

#### Предупреждение

При работе с открытой дверцей не снимайте кожух крышки вентилятора; не прикасайтесь к движущимся вентиляторам и нагревательным элементам, которые все еще горячие.

### 3.15 Меню настроек

На экране "ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА" (рис.32) коснитесь символа . Появится экран "НАСТРОЙКИ" (рис.33). Доступными функциями являются:

- Дата и время
- Информационное меню
- Импорт/Экспорт
- Единицы измерения
- Тема экрана
- НАССР

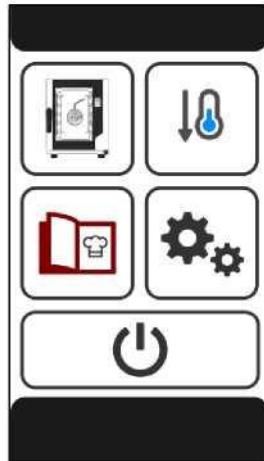


Рис.32

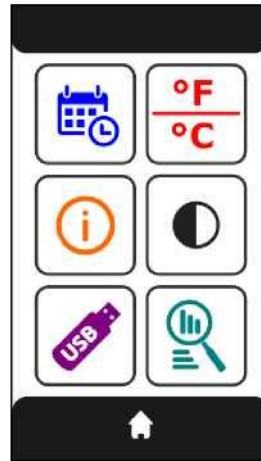


Рис.33

#### 3.15.1 Дата и время






На экране "НАСТРОЙКИ" (рис.34) коснитесь символа . Появится экран "ДАТА и ВРЕМЯ" (рис.35). При касании одиночных цифр они начнут мигать. Прикоснувшись к символам  и , установите желаемое значение. Коснитесь символа  для подтверждения или символа  для выхода без сохранения.



Рис. 34



Рис.35

### 3.15.2 Единицы измерения

На экране "НАСТРОЙКИ" (рис.36) коснитесь символа  $^{\circ}\text{C}$ . Появится экран "ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ" (рис.37). Прикосновение к "переключателю" изменяет единицу измерения температуры:



Градусы Цельсия ( $^{\circ}\text{C}$ )



Градусы Фаренгейта ( $^{\circ}\text{F}$ )

Коснитесь символа ◀ для подтверждения и возврата к предыдущему экрану.

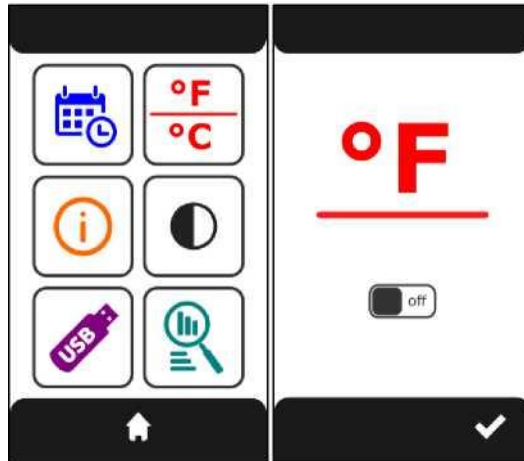


Рис. 34

Рис.35

### 3.15.3 Информационное меню

На экране "НАСТРОЙКИ" коснитесь символа ⓘ. Появится экран "ИНФОРМАЦИОННОЕ МЕНЮ". Введите **пароль "1234"**. Коснитесь символа ✓ для подтверждения. Появится экран, содержащий информацию о версии дисплея FW, версии платы питания FW и конфигурации калибровки. Через 10 секунд снова появится экран "НАСТРОЙКИ".

### 3.15.4 Тема экрана

На экране "НАСТРОЙКИ" (рис.36) коснитесь символа ◐. Появится экран "ТЕМА" (рис.37), на котором можно выбрать тему экранов:

В черный экран (темная тема);

W белый экран (светлая тема)

Коснитесь символа ◀ для подтверждения и возврата к предыдущему экрану.

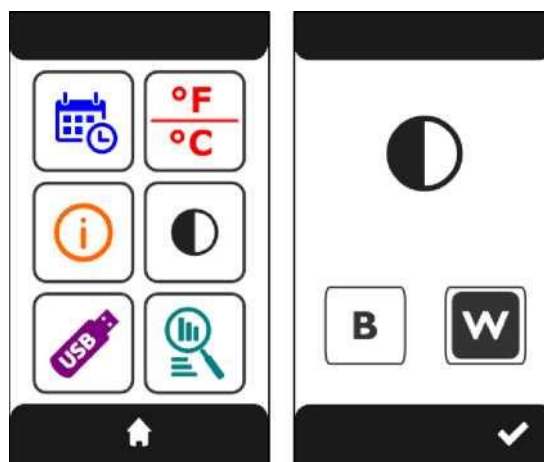


Рис.36

Рис.37

### 3.15.5 Импорт/Экспорт

Можно импортировать ("загрузить") и экспортировать ("выгрузить") кулинарные программы (рецепты) с помощью "USB-накопителя" (см. пункт 3.13 Импорт/экспорт " с помощью USB-накопителя).

### 3.15.6 Функция "НАССР"

Назначение функции НАССР состоит в том, чтобы записывать рабочие данные о выполняемом приготовлении, постоянно контролируя его производительность.

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

После подключения "USB-накопителя" к соответствующему "USB-разъему" печи на экране

"НАСТРОЙКИ" (рис.38) коснитесь символа . Появится экран "НАССР" (рис.39). Прикосновением к "переключателю" () функция активируется (); рабочие параметры цикла приготовления (ручные или запрограммированные) записываются в "файл" внутри "USB-накопителя".

Важно

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



Рис.38

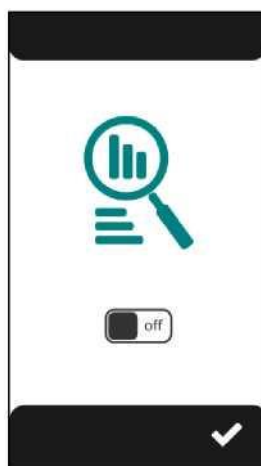


Рис.39

### 3.15.7 Отображение (на ПК) данных НАССР

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

Если выполняется несколько кулинарных операций, но в разные дни, они записываются в разные файлы НАССР: идентифицируются по дате дня, в который произошли кулинарные операции.

### 3.16 Подключение к сети Wi-Fi

Есть возможность подключить печь к сети Wi-Fi, чтобы воспользоваться услугой "Eka Cloud" (платная услуга). Печь генерирует сеть Wi-Fi с именем NETWORK\_XXXX, где XXXX представляет последние 4 цифры серийного номера печи.

Используя любое устройство (ПК-планшет-смартфон), выполните следующие операции:

- подключитесь к сети Wi-Fi, созданной печью (рис.40).
- введите пароль, идентичный имени сети (с учетом регистра).
- Используя браузер, подключитесь к следующему адресу <http://192.168.4.1/> или отсканируйте QR-код.
- Появится экран, на котором отображается информация о печи "Device" (серийный номер-модель-прошивка) и статус подключения "Status". Выберите "Wi-Fi" в правом верхнем углу (рис.41).



- Появится экран "Настройка Wi-Fi" (рис.42). Используя выпадающее меню, выберите имя интернет-соединения для подключения (рис.43).
- Введите пароль.
- Выберите "Сохранить", чтобы подтвердить подключение. Не изменяйте настройки "Облачной конфигурации".
- Дождитесь слова "Writing" и выберите "Status" в правом верхнем углу.
- На экране "Status" должно отображаться "Wi-Fi: подключен" (рис.44).


Если подключение выполнено успешно, на дисплее печи отображается символ  в правом верхнем углу.



Рис.40



Рис.41



Рис.42



Рис.43



Рис.44

## 4. ОЧИСТКА

### 4.1 Ручная очистка жарочной камеры

По гигиеническим соображениям рекомендуется проводить ежедневную очистку жарочной камеры в конце каждого дня использования печи. Правильная очистка также предотвращает образование коррозионных явлений внутри камеры, а также предотвращает опасность случайного возгорания из-за любых остатков жира и пищи, накопившихся с течением времени.

Чтобы облегчить очистку, снимите боковые решетки. Чистящие средства не должны содержать абразивных веществ или веществ кислотной/коррозионной природы. В случае отсутствия подходящих мощных средств достаточно очистить жарочную камеру губкой, смоченной в теплой мыльной воде или теплой воде с небольшим количеством уксуса. Смойте большим количеством воды (при наличии используйте подходящий душ) и хорошо вытрите мягкой тканью. Боковые решетки должны быть очищены отдельно и установлены обратно. По завершении чистки оставьте дверцу печи слегка приоткрытой.



#### 4.2 Полуавтоматическая очистка жарочной камеры

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

Дайте средству подействовать около 20 минут при закрытой дверце. Включите печь, установив температуру на уровне 100-120°C. Выполните цикл с паром 100% (ручка автоматического увлажнителя в положении "5") в течение примерно 15 минут. По завершении цикла выключите печь, дайте жарочной камере остыть и промойте ее большим количеством воды (при наличии используйте подходящий душ).

Высушите, запустив цикл нагрева, регулируя температуру на уровне 180-200 ° C в течение примерно 10 минут (при необходимости повторите цикл). По завершении чистки оставьте дверцу печи слегка приоткрытой.

#### 4.3 Очистка вентиляторов

Вентиляторы необходимо регулярно чистить соответствующими средствами для удаления накипи. Все их части должны быть тщательно очищены от известкового налета. Для доступа к вентиляторам необходимо снять крышку вентилятора. По завершении очистки установите крышку на место, действуя в обратном порядке.

#### 4.4 Очистка прокладки двери

По гигиеническим и функциональным соображениям рекомендуется чистить прокладку дверцы в конце каждого дня использования печи. Ее необходимо аккуратно промыть теплой водой с мылом. Промыть и высушить мягкой тканью. Любая накипь или остатки пищи должны быть удалены с особой осторожностью, без использования острых металлических инструментов, которые могут непоправимо повредить прокладку.

#### 4.5 Очистка дверцы

Внутреннее стекло дверцы жарочной камеры можно очистить с помощью того же типа обезжиривателя, который используется для ручной очистки жарочной камеры; в противном случае можно использовать обычное (нетоксичное) средство для чистки стекла. Для очистки наружного стекла двери можно также использовать обычное моющее средство для стекла. В любом случае можно просто использовать теплую мыльную воду. После ополаскивания хорошо высушите поверхность стекла мягкой тканью. Если между двумя стеклами образуются непрозрачные пятна, их можно удалять по мере их обнаружения.

#### 4.6 Очистка внешней части корпуса

Наружные стальные поверхности необходимо очистить тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде или смешанной с небольшим количеством уксуса, их необходимо хорошо промыть и высушить мягкой тканью. Если вы хотите использовать определенные продукты, представленные на рынке, они должны соответствовать требованиям по очистке, изложенным в пункте "Информация для пользователя". Следует помнить, что столешницу, на которой установлен прибор, или пол, прилегающий к зоне применения прибора, также следует очищать без использования кислотных агрессивных веществ (например соляная кислота), поскольку выделяемые ими пары могут вызвать коррозию и разрушение внешнего стального корпуса и привести к непоправимому повреждению электрических компонентов внутри оборудования..

#### 4.7 Период простоя

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени, рекомендуется отключить его от источника питания (используйте предохранительный магнитный выключатель, расположенный перед оборудованием) и подачи воды. Рекомендуется тщательно очищать его внутри (жарочную камеру) и снаружи, уделяя особое внимание удалению любых остатков соли, которые могут привести к коррозии стальных поверхностей. Также рекомендуется защищать оборудование аэрозолями на масляной основе (например, вазелиновым маслом), которые при распылении на поверхности образуют эффективную защитную пленку.

Оставьте дверцу жарочной камеры приоткрытой.

Наконец, надлежащее накрывание прибора позволяет защитить его от пыли.

## 5. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

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

Любые операции по техническому обслуживанию оборудования должны выполняться только высококвалифицированным персоналом, прошедшим обучение выполняемым операциям и уполномоченным компанией TECNOEKA. Операции должны выполняться в соответствии с правилами техники безопасности, действующими в стране, где установлено устройство, в соответствии с правилами, касающимися установок и безопасности на рабочем месте.

Перед проведением любого технического обслуживания оборудования его необходимо отключить от сети и дать ему остыть.

Производитель не несет ответственности за любые неисправности оборудования, вызванные неправильным техническим обслуживанием.

### 5.1 Доступ к компонентам для осмотра

Удаление задней стенки;

- Тангенциальный двигатель (на задней панели);
- Круглые резисторы;
- Радиальные моторы;
- Электромагнитный клапан увлажнения;
- Узел трубопроводов/фитингов для увлажнения.;

Удаление правой стенки:

- Микропереключатель двери;
- Контрольная лампа термостата;
- Замыкатели;
- Клеммная колодка источника питания;
- Клеммная коробка вытяжки;
- Защитный термостат;
- Конденсаторы;
- Блок питания светодиодов;
- Плата питания.

Удаление защитного блока управления (на двери):

- Дисплей TFT;
- Светодиодная панель.

### 5.2 Предохранительные тепловые устройства

Устройство оснащено предохранительным термостатом (с ручным сбросом) для защиты от чрезмерного и опасного перегрева, который может случайно произойти внутри него. Если активирован предохранительный термостат, подача питания на прибор отключается. Предохранительный термостат расположен внутри оборудования.

Важно

*Предохранительный термостат следует повторно активировать только после устранения аномалии, вызвавшей его срабатывание. Это может сделать только специалист по техническому обслуживанию.*

### 5.3 Замена прокладки жарочной камеры

Прокладка жарочной камеры имеет жесткий профиль с удерживающими ребрами. Этот профиль должен быть вставлен в подходящее посадочное гнездо по периметру на "передней" стороне камеры. Чтобы заменить прокладку, просто извлеките использованную прокладку из гнезда (плотно потяните за 4 угла) и, после очистки гнезда от загрязнений, вставьте новую прокладку (для облегчения сборки рекомендуется смочить профиль прокладки мыльной водой).

## 6. ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Вид неисправности	Причина неисправности	Устранение
Контрольные индикаторы панели управления полностью выключены (печь не работает)	- Несоответствующее подключение к электросети	- Проверьте подключение к электросети
	- Отсутствует сетевое напряжение	- Восстановите напряжение источника питания
	- Срабатывает предохранительное тепловое устройство	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
Установлен цикл приготовления: печь не работает	- Дверца открыта или приоткрыта	- Закройте дверь как следует
	- Поврежден микропереключатель двери	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
Автоматический увлажнитель включен: в жарочной камере не образуется влажность/пар	- Несоответствующее подключение к водопроводной сети	- Проверьте подключение к водопроводу
	- Закрыт кран подачи	- Проверьте кран
	- Засорен фильтр подачи воды	- Очистите фильтр
	- Поврежден электромагнитный клапан подачи воды	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
Закрытая дверца: пар выходит через прокладку	- Установлена прокладка, не соответствующая требованиям	- Проверьте правильность установки прокладки
	- Поврежденная прокладка	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
	- Неправильно установлен "носик" ручки	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
Печь готовит неравномерно	- Один из двигателей не работает или работает на низкой скорости	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
	- Двигатели не меняют направление	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
	- Резистор не включен или поврежден	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
Лампа (светодиодная) в жарочной камере не работает. Устройство тепловой защиты активируется непрерывно	- Лампа (светодиод) повреждена	- Замените лампу (светодиод)
	- Поврежденное устройство	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
Устройство тепловой защиты активируется непрерывно	- Поврежденное устройство	- Обратитесь к квалифицированному специалисту
	- Поврежден управляющий термостат	- Обратитесь к квалифицированному специалисту

## 7. ВОЗМОЖНЫЕ СИГНАЛЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Определите причины, препятствующие работе печи

	Вид сигнала неисправности	Причина сигнала неисправности	Последствия	Устранение
E01	Датчик температуры не обнаружен. Невозможно начать приготовление	Датчик жарочной камеры- подключение электронной платы/ микропроцессора отключено	Невозможно начать приготовление	Обратитесь к квалифицированному специалисту
		Поврежден термощуп жарочной камеры		
E02	Термощуп не обнаружен. Невозможно начать приготовление	Термощуп - прервано соединение электронной платы/микропроцессора.	Невозможно активировать цикл приготовления, для которого требуется установить параметр "температура термощупа"	Обратитесь к квалифицированному специалисту
		Поврежден датчик термощупа.		
E03	Отключение электроэнергии	Отключение электроэнергии на некоторое время во время цикла приготовления	Работа печи прекращена. После восстановления питания на дисплее отображается экран запущенной программы	Повторно включите программу приготовления
E04	Ошибка USB	USB-накопитель не читается / поврежден	Операция не может быть выполнена	Замените USB-накопитель
		Прервано подключение USB-разъема к плате		Обратитесь к квалифицированному специалисту

## 8. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Перед отправкой с завода это устройство было откалибровано и протестировано опытным и квалифицированным персоналом для получения наилучших результатов эксплуатации. Любой ремонт или калибровка должны выполняться с максимальной осторожностью и вниманием, с использованием только оригинальных деталей.

Вот почему всегда необходимо обращаться к дилеру, который продал оборудование, или в наш ближайший центр технической поддержки, указав тип неисправности и модель вашего устройства. Детали, необходимые для адаптации к различным типам газа, поставляются вместе с оборудованием, следовательно, поставляются при продаже или доставке.

Для обслуживания пользователь может связаться с Тесноека по номерам, указанным на обложке, или обратиться к веб-сайту [www.tecnoeka.com](http://www.tecnoeka.com).

## 9. УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

В соответствии с Директивой 2012/19/EU об утилизации отработанного электрического и электронного оборудования символ перечеркнутого мусорного бака на колесах на оборудовании указывает на то, что изделие было размещено на рынке после 13 августа 2015 года и что по истечении срока его службы его необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому по истечении срока службы прибора пользователь должен сдать его в соответствующие центры (центры утилизации) для отдельного сбора электрических и электронных отходов.

Все приборы ТЕСНОЕКА изготовлены из металлических материалов, пригодных для вторичной переработки (нержавеющая сталь, оцинкованный листовый металл, железо, медь, алюминий и т.д.), которые составляют более 90% от общего веса прибора. Перед утилизацией прибора рекомендуется привести его в негодность, отсоединив кабель питания и сняв механизм закрытия отсеков и/или отверстий, если таковые имеются.

Раздельный сбор отходов и последующая обработка, рекуперация и утилизация способствуют производству оборудования из вторичных материалов и уменьшают негативное воздействие на окружающую среду и здоровье, которое может быть вызвано неправильным обращением с отходами. Незаконная утилизация продукта пользователем влечет за собой применение административных санкций.



## 10. ОБЫЧНАЯ ГАРАНТИЯ

Продукт Тесноека предназначен только для использования с пищевыми продуктами и на него распространяется гарантия в соответствии с законом (статья 1490 и последующие статьи Гражданского кодекса Италии) для профессиональных клиентов или клиентов, которые покупают у дилера с НДС.

Продукт Тесноека является профессиональным и сертифицирован в соответствии с IEC EN 60335-1 и может продаваться только профессиональным пользователям. За исключением какой-либо дополнительной гарантии, Продавец соглашается отремонтировать по своему собственному усмотрению только те части продукции, которые оказались испорченными из-за первоначальной неисправности, при условии, что клиент сообщил о неисправности в течение 12 месяцев с даты покупки и сообщил о дефекте в течение 8 дней с даты обнаружения, в письменной форме, приложив копию счета-фактуры, квитанции или налоговой квитанции в качестве доказательства покупки.

Включая случай, когда клиент не может предъявить счет-фактуру, квитанцию или налоговую квитанцию в качестве подтверждения покупки, что означает несоблюдение условий, изложенных выше, гарантия явно аннулируется в следующих случаях:

- 1) Неисправности или поломки компонентов, вызванные транспортировкой.
- 2) Повреждения, вызванные несоответствующими электрическими, гидравлическими и газоснабжающими системами по сравнению с теми, которые указаны в руководстве по установке, или аномальной работой этих систем.
- 3) Повреждения, вызванные неправильной установкой устройства или установкой, выполненной не в соответствии с руководством по установке, и, в частности, повреждения из-за несоответствия дымоходов и водостоков, к которым подключено устройство.
- 4) Использование продукта в целях, отличных от его предполагаемого использования, как указано и вытекает из технической документации, выданной Тесноека.
- 5) Повреждения, вызванные использованием изделия способом, не соответствующим инструкциям в руководстве по эксплуатации и техническому обслуживанию.
- 6) Подделка оборудования.
- 7) Работы по настройке, техническому обслуживанию и ремонту изделия, выполняемые неквалифицированным персоналом.

- 8) Использование неоригинальных запасных частей или не разрешенных компанией Теспоека.
- 9) Повреждения или дефекты, вызванные небрежным и/или неосмотрительным использованием изделия, или в отличие от инструкций, изложенных в руководстве по эксплуатации и техническому обслуживанию.
- 10) Повреждения, вызванные пожаром или другими природными явлениями и, в любом случае, непредвиденными обстоятельствами или любой другой причиной, не зависящей от производителя.
- 11) Повреждение компонентов, подверженных нормальному износу и требующих периодической замены.

Также из гарантии исключаются: окрашенные или покрытые эмалью детали, ручки, подвижные или съемные пластиковые детали, лампочки, стеклянные детали, прокладки, электронные детали и любые вспомогательные детали, транспортные расходы от потребителя, конечного пользователя и / или местонахождения покупателя до Теспоека srl и наоборот. Расходы на замену печи и соответствующие расходы на установку также не включаются в гарантию. Гарантия не распространяется на продукты, приобретенные как бывшие в употреблении или у третьих лиц, которые не связаны с Теспоека или не авторизованы ею.

ТЕСНОЕКА SRL не несет ответственности за ущерб, прямой или косвенный, вызванный неисправностью изделия или в результате вынужденной приостановки эксплуатации.

Ремонт по гарантии не приводит к расширению или возобновлению страхового покрытия. На компоненты, замененные по гарантии, в свою очередь распространяется 6-месячная гарантия с даты отгрузки, подтвержденная транспортным документом, выданным компанией Теспоека. Никто не уполномочен изменять условия гарантии или выдавать другие, ни устные, ни письменные.

## **11. НАЛИЧИЕ И ПОСТАВКА ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ**

Теспоека srl хранит и обеспечивает наличие запасных частей в течение максимум 24 месяцев с даты продажи готовой продукции дилеру. Доступность не может быть гарантирована после указанного периода.

## **12. ПРИМЕНИМОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО И КОМПЕТЕНТНЫЙ СУД**

Отношения по поставкам будут регулироваться итальянским законодательством, за исключением стандартов международного частного права и Венской конвенции о договорах международной купли-продажи товаров от 11.4.1980. Любой спор будет разрешен исключительно судом Падуи.

Без предварительного уведомления и ответственности Теспоека Srl в продукты, представленные в руководстве, могут быть внесены технические и конструктивные изменения в целях улучшения, не затрагивая основных функций, связанных с эксплуатацией и безопасностью. Теспоека Srl не несет ответственности за любые неточности, вызванные печатными или канцелярскими ошибками, влияющими на оборудование, а также в техническом и коммерческом описании своей продукции для клиентов.



**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](mailto:info@tecnoeka.com) - [tecnoekasrl@pec.it](mailto:tecnoekasrl@pec.it)

**web site**

[tecnoeka.com](http://tecnoeka.com)