



**ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛА РУКОВОДСТВА ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПЕЧЬ DECK**

MKF D1T – MKF D2T



Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco -
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387

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

cod. fisc. - p.iva 00747580280
rea n. 133205
reg. a.e.e. n. П08020000001275
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.



ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ЕС

Приложение II А Директивы 2006/42/СЕ

Наименование производителя	ТЕСНОЕКА Srl
Адрес производителя	виа Марко Поло, 11 - 35010 Боргорикко, Падуя - Италия
Имя ответственного за техническую документацию	Оскар Имацио
Адрес ответственного за техническую документацию	виа Марко Поло, 11 - 35010 Боргорикко, Падуя - Италия
Тип продукции	Электронный духовой шкаф
Назначение продукта	Приготовление пищевых продуктов
Модель	MKF D1T – MKF D2T
с/н	

ТЕСНОЕКА Srl заявляет, что вышеупомянутые изделия соответствуют всем положениям следующих директив:

Директива по машинному оборудованию 2006/42/ЕС;

Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС

ТЕСНОЕКА Srl заявляет, что вышеупомянутые продукты соответствуют следующим гармонизированным стандартам:

EN 60335-1 ; EN 60335-2-42

ТЕСНОЕКА Srl заявляет, что вышеуказанные изделия также соответствуют следующим директивам:

Директива об общей безопасности продукции 2001/95/ЕС;

Директива об ограничении использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании 2011/65/ЕС;

Директива об отходах электрического и электронного оборудования 2012/19/ЕС.

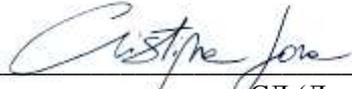
ТЕСНОЕКА Srl заявляет, что вышеупомянутые изделия соответствуют

Регламенту (CE) 1907/2006

ТЕСНОЕКА Srl заявляет, что вышеупомянутые изделия соответствуют

Регламенту (CE) 1935/2004

Боргорикко, 05/10/2020.


Подпись представителя СД (Лора Кристина)

УКАЗАТЕЛЬ

1. ТЕХНИЧЕСКАЯ СЛУЖБА	6
2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	7
2.1 Панель управления	7
2.2 Управление печью	8
2.3 Включение/выключение печи	8
2.4 Функция ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ	8
2.5 Настройки ВРЕМЯ и ДНЯ	8
2.6 Настройка ЯЗЫКА	8
2.8 РУЧНОЙ режим работы	9
2.8.1 Установка ВРЕМЕНИ приготовления	9
2.8.2 Установка ТЕМПЕРАТУРЫ приготовления пищи	9
2.8.3 Установка ВЛАЖНОСТИ/ПАРА	10
2.8.4 Функция СУШИЛКИ	10
2.8.5 Подключение ВТОРОГО ЭТАПА приготовления	11
2.8.6 Отключение ВТОРОГО ЭТАПА приготовления	11
2.8.7 Начало/остановка цикла приготовления пищи	12
2.8,8 Освещение варочной камеры	12
2.9 Сборник рецептов	12
2.9.1 Занести в память новый рецепт	12
2.9,2 Перезапись рецепта	12
2.9.3 Удалить рецепт	13
2.10 Плановое включение	13
2.10.1 Запоминание запрограммированного включения	13
2.10,2 Удаление запланированного включения	13
3. ОЧИСТКА	14
3.1 Общие сведения	14
3.2 Ручная чистка рабочей камеры	14
3.3 Очистка уплотнения двери.	14
3.4 Очистка дверцы	14
3.5 Очистка внешнего корпуса	15
3.6 Период простоя	15
4 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ	15
5 ВОЗМОЖНЫЕ АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ	17
6. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА	17
7. УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА	18
8. СТАНДАРТНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	18
9. НАЛИЧИЕ И ПОСТАВКА ЗАПЧАСТЕЙ	19
10. ПРИМЕНИМОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО И КОМПЕТЕНТНЫЙ СУД	19

ИНФОРМАЦИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Очень важно хранить данное руководство вместе с прибором для дальнейшего использования; если руководство утеряно, запросите копию непосредственно у производителя.

Эта информация была подготовлена для вашей собственной безопасности и безопасности других лиц.

Поэтому перед установкой и использованием внимательно прочитайте руководство.

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

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

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

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

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

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

Доступ к компонентам, которые могут нуждаться в техническом обслуживании, осуществляется путем снятия задней стенки и смотровой дверцы, расположенной с правой стороны устройства.

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



РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ И ТРАВМ

- Температура внешних поверхностей прибора может превышать 60°C, прикасаться только к элементам управления. Опасность ожогов!
- Обратите внимание при перемещении ёмкостей с продуктами во время и после приготовления: они могут быть очень горячими. Во избежание ожогов носите соответствующую одежду
- Во избежание кипения не используйте емкости, наполненные жидкостями или продуктами, которые разжижаются при нагревании; в противном случае, при снятии емкости с горячей жидкостью следите за тем, чтобы жидкость не вытекала.



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

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



ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА

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

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Устройство предназначено для профессионального применения в промышленных и профессиональных кухнях и должно использоваться только квалифицированным персоналом, подготовленным для правильной эксплуатации. По причинам техники безопасности прибор должен контролироваться во время работы.
- Прибор не предназначен для использования детьми или людьми, с физическими, сенсорными или психическими ограничениями, или при недостаточном опыте или знаниях, если не обеспечен контроль ответственным лицом по технике безопасности или имеющим инструкции по эксплуатации прибора.
- В случае неисправности или сбоя в работе выключите прибор, закройте кран подачи воды, отключите питание и обратитесь в авторизованный центр технической поддержки.
- Данный прибор должен использоваться только для той цели, для которой он был специально разработан, т.е. он может быть использован для выпечки любых гастрономических продуктов.
- Любое другое использование считается неправильным.
- Уровень шума прибора во время работы составляет менее 70 дБ (А).

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- При первом использовании прибора рекомендуется включить его вхолостую в течение 40/50 минут при температуре 300°C. Таким образом устраняются любые неприятные запахи (их наличие является нормальным условием), связанные с нагревом теплоизоляции рабочей камеры, и с нагревом силикона, использованного для внешней герметизации.
- Избегайте длительного нахождения продуктов, содержащих кислотные вещества (лимонный сок, уксус, соль и т. д.) на стальных поверхностях, так как они могут вызвать коррозию.
- Для обеспечения наилучшей функциональности и продления срока службы прибора его необходимо регулярно, даже ежедневно, чистить.
- Если вы используете моющие средства (обезжириватели), предназначенные для чистки нержавеющей стали, убедитесь, что они не содержат коррозионно-кислотных веществ (без хлора, даже в разбавленном состоянии) или абразивных веществ. Внимательно следуйте инструкциям и предупреждениям производителя моющего средства и принимайте меры предосторожности, используя подходящие резиновые перчатки.
- Обязательно избегайте использования металлических чистящих средств, проволочных мочалок, скребков, которые могут испортить обрабатываемые поверхности.
- Разогревайте печь перед каждым приготовлением, чтобы получить максимальную производительность.
- Для наиболее однородной готовки необходимо равномерно распределить пищу на противне с учетом размера, слоя или толщины.
- Не солите пищу в рабочей камере.
- Чтобы проверить правильность хода цикла приготовления, используйте внутреннее освещение камеры: не открывайте дверцу без необходимости, так как это вызовет ненужный расход энергии и увеличит время приготовления.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

- После выпекания следует осторожно открыть дверцу, чтобы предотвратить резкий выход горячего воздуха, что может привести к ожогам.
- Во время работы духовки обращайтесь внимание на горячие участки (указанные на приборе) его внешних поверхностей.
- Не используйте ручку двери для перемещения прибора (стекло может треснуть).
- Опорная поверхность должна быть в состоянии выдерживать вес устройства и правильно его разместить.
- Прибор оснащен электрическими деталями, поэтому нельзя мыть его струей воды или пара.
- Прибор подключен к электрической сети: прежде чем проводить чистку, отключите электропитание.
- Во избежание неправильного подключения прибора соответствующие электрические/гидравлические соединения указаны на приборе с помощью подходящих идентификационных табличек.

1. ТЕХНИЧЕСКАЯ СЛУЖБА

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

Примечание: Неправильное использование прибора и несоблюдение стандартов по установке аннулирует всю ответственность со стороны Изготовителя.

2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

2.1 Панель управления

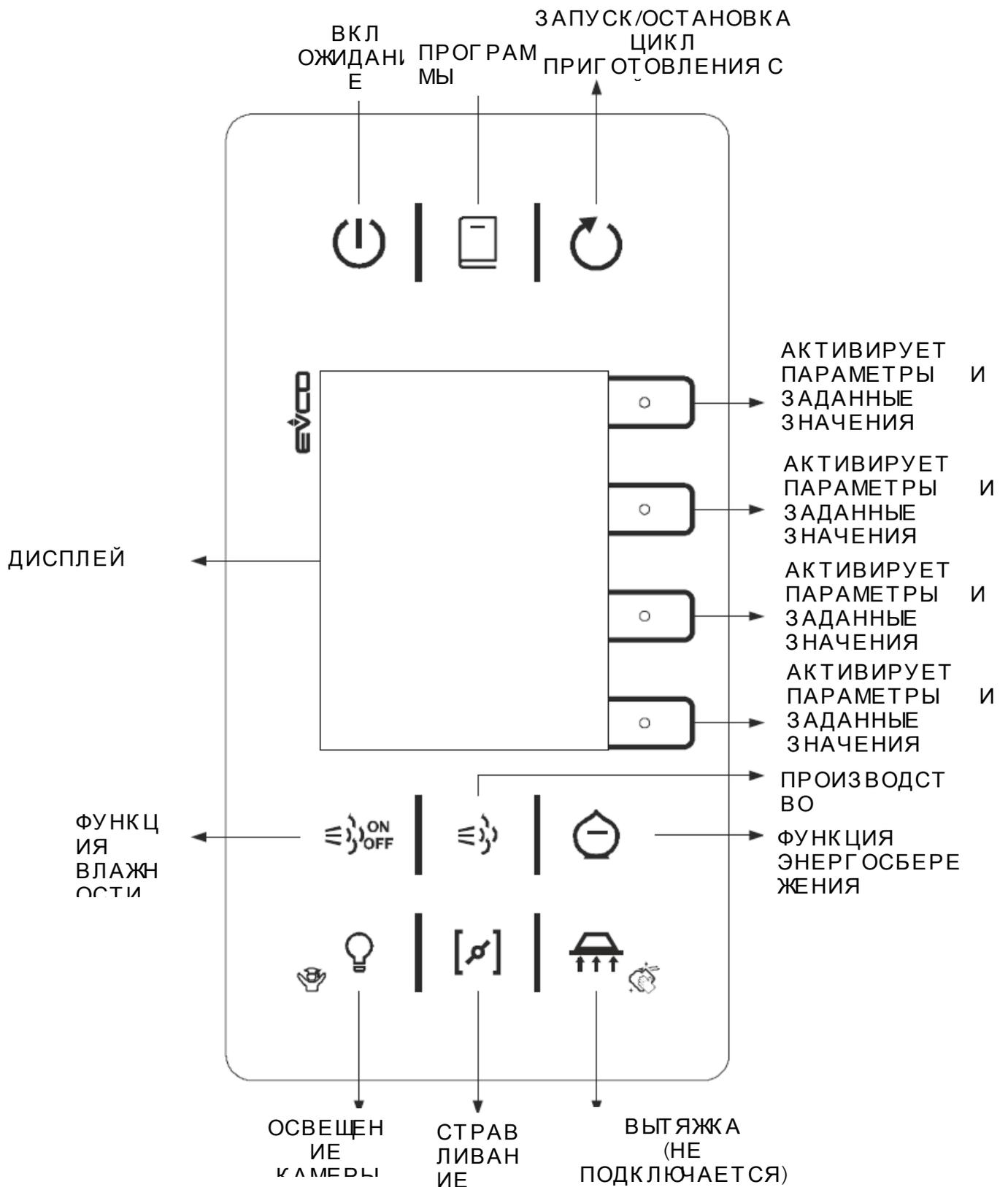


рис.1

2.2 Управление печью

Управление печью активируется с дисплея путем прикосновения пальцем к **символу** (доступные функции) и/или **области, ограниченной иконкой**  (рабочие параметры/значения, которые могут быть установлены с помощью включенного белого светодиода). Звуковой сигнал ("бип") подтверждает выполнения "прикосновения". Касаться только пальцами, не использовать такие инструменты как ножи, вилки или другие подобные предметы.

2.3 Включение/выключение печи

Нажмите на символ , чтобы активировать работу печи. (ВКЛ/РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ)

Чтобы деактивировать работу печи и активировать режим ОЖИДАНИЯ прикоснитесь к символу  **"Выключить"** не менее чем на 3 секунды. В данной конфигурации на дисплее отображается **время** (часы/минуты/секунды), символ ( "Настройки") и символ ("Календарь" ). Прикосновение к пиктограмме (горит)  выделит экран, показывающий, присутствует ли еженедельно запрограммированное включение (не активно): с указанием дня, времени включения и предустановленной программы готовки.

2.4 Функция ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Коснитесь символа , чтобы активировать функцию **"энергосбережения"**; чтобы деактивировать ее, коснитесь повторно символа. Когда функция активна, благодаря соответствующему рабочему программному обеспечению, Вы имеете автоматическое управление работой нагревательных элементов. "Верхние" и "нижние" нагревательные элементы подключаются попеременно в заданном порядке в ПО. Результатом является реальная экономия электроэнергии (кВт) и неизбежное увеличение времени приготовления пищи. Именно поэтому активация **"энергосбережения"** производится по усмотрению пользователя.

2.5 Настройки ВРЕМЯ и ДНЯ

Эти настройки могут быть выполнены только в режиме ОЖИДАНИЯ.

Коснитесь иконки (выделена)  скриншот **"Конфигурация"** и написание (зеленым цветом) **"Часы"**. Коснитесь значка (зеленый) : появляются параметры **"Время"** (зеленым цветом) и **"День"** (выделен). Повторно касаясь иконки (зелёного цвета)  цифры (желтые) времени **теперь** можно изменить. Значение увеличивается при касании значка (выделен) , уменьшается при касании значка (выделен). Держа  палец на тех же значках, значение параметра быстро увеличивается или уменьшается.

Для подтверждения установленного времени смеситель иконка (зелёного цвета)  Появляются цифры (желтого цвета) минут. Для изменения и подтверждения списка значений используйте иконки, как и для изменения и подтверждения часов. Значение параметра должно быть установлено в течение 15 секунд.

Чтобы изменить **"День"** недели, сначала коснитесь значка (выделен) , а затем - значка (в зеленом) : написание (в зеленом) дня становится желтым, а коснувшись значка (выделен)  или значка (выделен), вы можете изменить  его, выбрав другой день. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на значок (зеленый)  или подождите 15 секунд (автоматическое подтверждение).

Чтобы вернуться к **"Конфигурация"** коснуться иконки (красной) . Чтобы вернуться к экрану РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ, коснитесь иконки (красного цвета) . В противном случае, подождите не менее 60 секунд.

2.6 Настройка ЯЗЫКА

Эта настройка может быть выполнена только в режиме ОЖИДАНИЯ.

Коснитесь иконки (выделена)  экран **"Конфигурация"** и написание (зеленым цветом) **"Часы"**. Коснитесь иконки (выделена)  пока вы не выберете написание (зеленым цветом) **"Язык"**. Коснитесь значка (зеленым цветом) : откроется экран **"Язык"**, и будет сообщение **"Английский"** (зеленым цветом). Нажав на иконку (выделена), вы

можете изменить   ее, выбрав другой язык: **"Italiano"**, **"Français"**, **"Español"**, **"Deutsch"**, **"Русский"**. Чтобы подтвердить свой выбор, нажмите на значок (зеленый) , и снова появится экран **"Конфигурация"**.

Чтобы вернуться к экрану РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ, коснитесь значка (красного цвета)  В противном случае, подождите не менее 45 секунд.

2.7 Страница (сводная) эксплуатации печи



Если активен цикл приготовления по времени, на дисплее красным цветом отображается **"COTTURA"**. Два красных столбца также подсвечиваются в направлении символов  и/или , указывают на работу "верхних" и/или "нижних" нагревательных элементов. При достижении заданного значения температуры в рабочей камере дисплей подтверждает функциональное состояние, отображая сообщение (зеленым цветом) **"PRONTO"** (ГОТОВО), в противном случае отображается сообщение (желтым цветом) **"PRERISCALDO"** (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ).

Если в функциональном состоянии печи отображается код аварийной сигнализации, см. раздел о различных **"СИГНАЛАХ ТРЕВОГИ"**.

2.8 РУЧНОЙ режим работы

2.8.1 Установка ВРЕМЕНИ приготовления

Когда дисплей активен, можно также установить время приготовления (до 99 минут и 59 секунд), после чего раздастся звуковой сигнал. Однако печь продолжает работать с заданными параметрами (работу

можно остановить, прикоснувшись к символу не менее чем на 3 секунды .

Коснитесь пиктограммы (выделена) : на дисплее отобразятся цифры (желтого цвета) **минут**. Значение увеличивается при нажатии на иконку (выделена)  уменьшается при нажатии на иконку (открытым текстом) . Если держать палец на тех же значках, значение параметра быстро увеличивается или уменьшается. Чтобы подтвердить установленное значение, коснитесь иконки (зелёного цвета)  цифры (желтого цвета) **секунд**. Чтобы изменить и подтвердить значение, действуйте, как и прежде, на значках, чтобы изменить и подтвердить значение минут. Значение параметра должно быть установлено в течение 15 секунд.

Чтобы остановить процедуру настройки и вернуться к начальным значениям, коснитесь значка (красного цвета) .

2.8.2 Установка ТЕМПЕРАТУРЫ приготовления пищи

Для установки **"температуры верха"** (с активным дисплеем):

Прикосновение к пиктограмме (выделена) : на дисплее отображаются цифры (желтого цвета) температуры (от 30°C до 350°C). Значение увеличивается прикосновением к пиктограмме

(выделена) , уменьшается прикосновением к пиктограмме (выделена) . Если держать палец на тех же иконках, значение параметра быстро увеличивается или уменьшается. Для подтверждения установленного значения нажмите иконку (зелёного цвета) .

Значение параметра должно быть установлено в течение 15 секунд.

Чтобы остановить процедуру настройки и вернуться к начальному значению температуры, коснитесь пиктограммы (красного цвета) .

Установить **"температуру низа"** (когда печь в работе):

Коснитесь пиктограммы (выделена) : на дисплее отобразятся цифры (желтого цвета) температуры (от 30°C до 350°C). Значение увеличивается при нажатии на иконку (выделена) , уменьшается при нажатии на иконку (открытым текстом) . Если держать палец на тех же значках, значение параметра быстро увеличивается или уменьшается. Для подтверждения установленного значения нажмите иконку (зелёного цвета) .

Значение параметра должно быть установлено в течение 15 секунд.

Чтобы остановить процедуру настройки и вернуться к начальному значению температуры, коснитесь пиктограммы (красного цвета) .

2.8.3 Установка ВЛАЖНОСТИ/ПАРА

Чтобы активировать функцию **"влажность/пар"** (при активном дисплее), коснитесь символа . Если на дисплее (желтым цветом) отображается функциональное состояние "PRERISCALDO" (предварительный нагрев), то функцию можно активировать только вручную. Просто коснитесь и удерживайте палец на символе  в течение желаемого времени для производства влаги/пара. Если же на дисплее (красным цветом) отображается функциональное состояние "COTTURA", то при каждом прикосновении к символу  активируется автоматический цикл увлажнения/парообразования: состоящий из **3 рабочих фаз ("Циклы")**, каждая из которых длится **2 секунды ("T On")** с интервалом в **10 секунд ("T Off")**.

Для изменения времени цикла увлажнения/парообразования (когда печь в работе) прикоснитесь к символу в течение не менее 3 секунд  **"пар"** и сообщение (зеленым цветом) **"T On 2s"** (время активации пара). Коснитесь значка (зеленый)  Цифру (желтого цвета) секунд можно изменить (до 99 секунд). Значение увеличивается при касании значка (выделен) , уменьшается при касании значка (выделен). Держа  палец на тех же значках, значение параметра быстро увеличивается или уменьшается.

Чтобы подтвердить выбор, нажмите на значок (зеленый)  или подождите 15 секунд (автоматическое подтверждение). Коснитесь пиктограммы (выделена) , и цифры (зеленые) **"T Off"** могут быть изменены (до 999 секунд), действуя как раньше, чтобы изменить цифры "T On". Коснитесь пиктограммы (выделена) , и цифры (зеленые) **"Cycles" (Циклы)** могут быть изменены (до 20 циклов), действуя как раньше, чтобы изменить цифры "T On" (Вкл.).

2.8.4 Функция СУШИЛКИ

Для активизации функции **"сушилка"** (с активным дисплеем) коснитесь символа  (подсвеченный символ = открытие для отвода паров). Чтобы деактивировать функцию, нажмите на символ . (темный символ = закрытие стравливания пара).

Если функциональное состояние рабочей камеры находится в режиме "ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ" или в режиме "ГОТОВ", можно задать время для открытия стравливания пара для последнего этапа приготовления пищи.

Прикоснитесь к символу  не менее 3 секунд: появится экран **"Стравливание"**, в котором уже присутствует любой режим работы ("Состояние").

Знак **"on"** (зеленый) означает, что стравливание остается открытым в течение всего цикла готовки и еще в течение 10 секунд после окончания цикла.

Сообщение (зелёное) **"clo"** означает, что стравливание всегда закрыто.

Сообщение (зеленым цветом) **"минуты/секунды" "Время"** означает, что стравливание остается открытым в течение последних минут/секунд фазы приготовления пищи: в течение установленного времени.

Для установки/изменения времени открытия стравливания коснитесь иконки (зеленая) : можно изменить цифру (желтая) **минут** (до 99 минут). Значение увеличивается при нажатии на иконку (выделена) уменьшается при нажатии на иконку (открытым текстом) . Если держать палец на тех же значках, значение параметра быстро увеличивается или уменьшается.

Чтобы подтвердить ваш выбор повторно коснуться иконки (зелёного цвета) цифры (желтого цвета) из **секунды**. Чтобы изменить (до 50 секунд) и подтвердить значение, действуйте, как и прежде, на значках, чтобы изменить и подтвердить значение минут. Значение параметра должно быть установлено в течение 15 секунд.

Если "Время" открытия стравливания (0'00") отменено, можно переключиться с одного "Состояние" (режим работы) на другой, коснувшись иконки (горит) или иконки (горит) .

Чтобы остановить процедуру настройки и вернуться к начальным значениям, коснитесь значка (красного цвета) .

2.8.5 Подключение ВТОРОГО ЭТАПА приготовления

После установки фазы ПЕРВЫЙ этап приготовления ("ph 1/2") с рабочими параметрами и связанными с ними значениями можно также активировать ВТОРОЙ этап (с активным дисплеем).

Прикоснитесь к символу  не менее 3 секунд: откроется экран "Эксперт".

Нажатием на иконку (выделена) можно выбрать опцию "Добавить фазу" (написана зеленым цветом).

Для подтверждения выбора коснитесь значка (зеленым цветом) : появятся другие опции экрана "Эксперт". Прикоснувшись к пиктограмме (выделена), выберите опцию "ph 2/2" (написана зеленым цветом) и подтвердите это прикосновением к пиктограмме (написана зеленым цветом) : появится сводный экран, показывающий (желтым цветом) опцию "ph 2/2" (ВТОРАЯ фаза приготовления), для которой можно настроить рабочие параметры и относительные значения (следуйте указаниям, приведенным в соответствующих параграфах и проиллюстрированным выше).

Переход от ПЕРВОГО на ВТОРОЙ этап приготовления пищи обозначается звуковым сигналом ("звуковой сигнал").

Через 30 секунд на экране сводных данных снова появляется (автоматически) конфигурация ПЕРВОГО этапа приготовления

Чтобы остановить процедуру настройки и вернуться к начальным значениям, коснитесь значка (красного цвета) ; в противном случае, подождите по крайней мере 45 секунд.

На странице "Эксперт" присутствуют, так же опции: "Внутренние значения" и "Сигналы тревоги", которые не являются рабочими параметрами, а только демонстративными; так как при активации нажатием на иконку (зеленым цветом) , они выделяют функциональное состояние печи (тип рабочего параметра и относительное установленное значение, а также любые имеющиеся неисправности).

Предупреждения

ВТОРОЙ этап приготовления активируется только в том случае, если также установлен параметр "Время".

Акустический сигнал ("звуковой сигнал") подтверждает переход от этапа приготовления пищи ПЕРВОГО к ВТОРОМУ.

2.8.6 Отключение ВТОРОГО ЭТАПА приготовления

ВТОРОЙ этап приготовления ("ph 2/2") может быть деактивирована (при активной индикации), если новый цикл приготовления не предвидится.

Прикоснитесь к символу  не менее 3 секунд: откроется экран "Эксперт".

Нажатием на иконку (выделена) можно выбрать опцию "Удалить фазу" (написана зеленым цветом).

Чтобы подтвердить выбор, коснитесь значка (зеленый) : появится сообщение: "Отменить этап 2?" Чтобы активировать отмену этап приготовления, нажмите на значок (зеленый) : вернется экран "Эксперт".

Прикосновение к пиктограмме (красным цветом) . вы можете вернуться к сводной странице.

Предупреждение

ВТОРОЙ этап приготовления можно деактивировать только в том случае, если не используется таймер готовки.

2.8.7 Начало/остановка цикла приготовления пищи

Цикл приготовления относится к установленному времени (раздел 2.8.1). После установки остальных параметров и их значений просто коснитесь символа , и цикл активируется.

Начинается "обратный отсчет" заданного времени, и на дисплее появляется рабочее состояние и сообщение (красным цветом) **"COTTURA"**. В конце "обратного отсчета" сообщение (зеленым цветом) **"FINE"** и звуковой сигнал подтверждают завершение цикла готовки в течение установленного времени.

Однако печь будет продолжать работать с заданными параметрами (исключая параметр "Время").

Операцию можно остановить, прикоснувшись к символу не менее чем на 3 секунды .

Чтобы прервать активный цикл приготовления, прикоснитесь к символу  не менее чем на 1 секунду: на дисплее появится надпись **"PRONTO"** (зеленым цветом). Однако печь продолжает работать с заданными параметрами (исключая параметр "Время"). Операцию можно остановить, прикоснувшись к символу не

менее чем на 3 секунды .

Предупреждение

Для запуска цикла приготовления необходимо также установить параметр "Время".

2.8,8 Освещение варочной камеры

Прикосновение к символу  активирует освещение варочной камеры; для его деактивации необходимо прикоснуться к тому же символу.

2.9 Сборник рецептов

В сборнике рецептов (символ ) вы можете: **сохранить** новые рецепты (до 50 рецептов), **перезаписать** новые рецепты вместо уже имеющихся в книге рецептов и **удалить** все рецепты, которые больше не используются.

Для работы в сборнике рецептов не должно быть никаких временных приготовлений.

2.9.1 Занести в память новый рецепт

После установки параметров готовки и их значений, чтобы сохранить новый рецепт блюда в книге рецептов, прикоснитесь к символу  в течение не менее 3 секунд: откроется страница **"Программы"** (выделено желтым цветом). Коснувшись пиктограммы (выделена)  или пиктограммы (выделена) , выберите в книге рецептов позицию (от P01 до P50: выбранная позиция написана зеленым цветом), необходимую для рецепта, среди позиций, не занятых другими рецептами.

Коснитесь значка (зеленый):  сообщение **"Программы"** станет белым рядом с выбранной позицией (например, **"P03"**), появляется сообщение (зеленым цветом) сохраненного рецепта блюда с номером выбранной позиции (напр: **"Рецепт 3"**).

Нажатие на значок (красный) . выходит из сборника рецептов, и на дисплее отображается (зеленым цветом) номер сохраненного рецепта блюда.

2.9,2 Перезапись рецепта

После установки параметров готовки и их значений, чтобы новый рецепт блюда был сохранен в книге рецептов, прикоснитесь к символу в течение не менее 3 секунд : появляется страница **"Программы"** (жёлтое сообщение). Нажав на значок (выделен)  или на значок (выделен) , выберите в кулинарной книге желаемую позицию, в которую следует вставить рецепт, среди тех, которые уже заняты другими рецептами (например, **"P03 Рецепт 3"**: запись из зелёной становится белой).

Коснитесь значка (зеленый) : на странице **"Программы"** появится сообщение: **"Перезаписать рецепт 3?"** Чтобы подтвердить ваш выбор, вновь коснуться иконки (зелёного цвета)  возвращает экран **"Программы"** с переписанным номером рецепта. Прикосновение к пиктограмме (красным цветом) . выходит из сборника рецептов, и на дисплее отображается (зеленым цветом) номер перезаписанного рецепта блюда.

2.9.3 Удалить рецепт

Если в сборнике рецептов есть рецепты, которые больше не используются, их можно легко удалить.

Прикоснитесь к символу не менее чем на 3 секунды : появляется страница **"Программы"** (желтым). Нажав на иконку (выделен)  или на иконку (выделен) , выберите в сборнике рецепт, который необходимо удалить (например, **"Р03 Рецепт 3"**). Коснитесь значка (красного цвета) не менее 3 секунд : появится сообщение: **"Удалить рецепт 3?"** Чтобы подтвердить свой выбор, коснитесь иконки (зеленым цветом) : экран **"Программы"** вернется с номером (зеленым цветом) удаленного рецепта.

Прикосновение к пиктограмме (красным цветом) . происходит выход из сборника рецептов.

2.10 Плановое включение

Можно сохранить до 9 запрограммированных включений: в каждом из них можно активировать желаемый рецепт.

2.10.1 Запоминание запрограммированного включения

Эта настройка может быть выполнена в режиме **"ОЖИДАНИЯ"** только в том случае, если в сборнике рецептов имеется хотя бы один рецепт.

Коснитесь значка (выделена):   если это первое запоминание, появится экран **"Календарь"** () и сообщение (зеленым цветом) **"Добавить включение"**; в противном случае на экране появятся различные параметры: **"Номер включения"** (до 9), **"День"** (Пн-Вт-Ср-Чет-Пт-Суб-Вс), **"Время"** (время включения в часах и минутах), **"Программа"** (среди тех, которые хранятся в кулинарной книге) и **"Сохранить"**.

В случае первого запоминания те же самые параметры появляются при касании иконки (зелёного цвета) . Чтобы установить значение параметра, после его выбора (записано зеленым цветом) коснитесь значка (выделен)  или значка (выделен) , коснитесь значка (зеленый) : Запись (желтым цветом) параметра с заданным значением может быть изменена (скрывая иконку (выделена)  или значок (выделен) ). Чтобы подтвердить ваш выбор ретуширования значок (зелёного цвета)  (сообщение выбранного параметра возвращается зеленым цветом). Настройки должны быть выполнены в течение 15 секунд и могут быть изменены в любое время.

После установки и подтверждения значений параметров запрограммированного включения коснитесь пиктограммы (открытым текстом)  до тех пор, пока не будет выбрано **"Salva" ("Сохранить")**, а затем коснитесь пиктограммы (зеленым цветом)  для ее сохранения. На снимке экрана отображается следующий текст (выделен) **"Добавить включение"** и **"Удалить включение"**. Коснувшись иконки (открытым текстом) , вы можете выбрать **"Добавить включение"** (зеленым цветом), если вы хотите добавить другое запрограммированное включение; в противном случае, вы можете выбрать **"Удалить включение"** (зеленым цветом), если вы хотите удалить вновь запрограммированное включение. В обоих случаях для подтверждения вашего выбора нажмите иконка (зелёного цвета) .

Чтобы остановить процедуру настройки и вернуться в режим **"ОЖИДАНИЯ"**, коснитесь пиктограммы (красного цвета) .

2.10.2 Удаление запланированного включения

Эту настройку можно выполнить в режиме **"ОЖИДАНИЯ"** только в том случае, если в памяти сохранено хотя бы одно запрограммированное включение.

Нажмите значок (выделен)  : на экране **"Календарь"** () и отобразится текст:

"Номер Включения" (зеленый), "День, время", "Программа", "Добавить включение", "Удалить включение" (выделено).

Коснуться иконки (зелёной) : сообщение "Кол. включение" (жёлтое) может быть изменено, касаясь иконки (выделенной)  или иконки (выделенной)  (выбирается номер запрограммированного включения для удаления). Для подтверждения изменения коснитесь иконки (зеленым цветом)  (сообщение об измененном параметре вернется зеленым цветом).

Коснитесь значка (выделен), пока  не выберите "Удалить включение" (зеленым цветом).

Коснитесь значка (зеленый) : На экране появится сообщение "Удалить?". При  повторном нажатии на иконку (зеленый цвет) запрограммированное включение исчезнет.

Чтобы остановить процедуру настройки и вернуться в режим "ОЖИДАНИЯ", коснитесь пиктограммы (красного цвета) .

3. ОЧИСТКА

3.1 Общие сведения

Перед проведением любого типа очистки отключите электропитание прибора (воспользуйтесь предохранительным магнитным выключателем) и закройте подачу воды (закройте кран подачи воды). Пусть прибор полностью остынет.

Для обеспечения наилучшей функциональности и продления срока службы прибора его необходимо регулярно, даже ежедневно, чистить.

Внутри коптильного устройства находятся электрические компоненты, по причинам техники безопасности запрещено **направлять на них струи воды или пара.**

Если вы используете моющие средства (обезжириватели), предназначенные для чистки нержавеющей стали, убедитесь, что они не содержат коррозионно-кислотных веществ (без хлора, даже в разбавленном состоянии) или абразивных веществ. Внимательно следуйте инструкциям и предупреждениям производителя моющего средства и принимайте меры предосторожности, используя подходящие резиновые перчатки.

Обязательно избегайте использования металлических чистящих средств, проволочных мочалок, скребков, которые могут испортить обрабатываемые поверхности.

Избегайте, также, длительного нахождения продуктов, содержащих кислотные вещества (лимонный сок, уксус, соль и т. д.) на стальных поверхностях, так как они могут вызвать коррозию.

3.2 Ручная чистка рабочей камеры

По гигиеническим соображениям рекомендуется ежедневно чистить рабочую камеру, в конце каждого дня использования духовки. Правильная очистка предотвращает образование коррозионных явлений внутри камеры, а также предотвращает риск случайного возгорания из-за наличия жира и остатков пищи, накопленных с течением времени.

Чистящие моющие средства не должны содержать абразивных или кислотно-коррозионных веществ. В отсутствие подходящих моющих средств просто очистите рабочую камеру губкой, слегка пропитанной теплой мыльной водой или теплой водой с небольшим количеством уксуса. Хорошо высушите мягкой тканью. После очистки оставьте дверцу печи приоткрытой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для очистки огнеупорного камня основания использовать только губку, смоченную в воде

3.3 Очистка уплотнения двери.

По гигиеническим и функциональным причинам рекомендуется очищать уплотнение двери в конце каждого дня использования духовки. Его следует тщательно промывать теплой мыльной водой. Его следует промыть и высушить мягкой тканью. Любые отложения или пищевые остатки следует удалять с особой деликатностью, без использования острых металлических инструментов, которые могут повредить прокладку.

3.4 Очистка дверцы

Стекло дверцы внутри рабочей камеры можно очистить с помощью того же типа обезжиривателя, который используется для ручной очистки рабочей камеры; в противном случае может быть использован обычный (нетоксичный) продукт для очистки стекол. Обычный очиститель для стекол можно также использовать для очистки стекла дверцы, обращенного наружу. В любом случае, вы можете просто

использовать мыльную теплую воду. После ополаскивания тщательно высушите поверхность стекла мягкой тканью.

Если между двумя стеклами дверцы образуется замутнение, его можно устранить, демонтировав стекло.

3.5 Очистка внешнего корпуса

Внешние стальные поверхности должны быть очищены тканью, смоченной в мыльной теплой воде или смешанной с небольшим количеством уксуса, их следует хорошо промыть и высушить мягкой тканью.

Если вы хотите использовать специальные продукты, которые можно найти в продаже, они должны соответствовать требованиям к очистке, указанным в пункте «Информация общего характера» (параграф 3.1).

Полезно также помнить, что очистка опорной поверхности прибора или пола возле прибора не должна выполняться с использованием коррозионно-кислотных веществ (например, соляная кислота), так как даже образующиеся пары могут негативно влиять и ухудшать состояние внешнего стального корпуса, нанося непоправимый ущерб электрическим компонентам внутри прибора.

3.6 Период простоя

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, рекомендуется отсоединить его от источника питания (использовать предохранительный магнитный переключатель, расположенный на входе устройства) и от источника водоснабжения. Целесообразно аккуратно очистить его внутри (рабочая камера) и снаружи, уделяя особое внимание удалению любых остатков соли, которые, если они присутствуют на стальных поверхностях, могут вызвать коррозию.

Также рекомендуется защищать прибор с помощью аэрозольных продуктов на масляной основе (например, вазелиновое масло), которые при распылении на стальные поверхности образуют эффективную защитную пленку.

Оставьте дверцу рабочей камеры слегка приоткрытой.

Соответствующее покрытие устройства, наконец, позволяет защитить его от пыли.

4 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Тип неисправности	Причина неисправности	Меры
Панель управления выключена (Печь не работает)	Подключение к несовместимой электросети	Проверить подключение к сети
	Напряжение сети отсутствует	Восстановить напряжение питания
Панель управления включена (Печь не работает)	Активация защитного термостата	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
Цикл приготовления активирован: печь не работает	Дверца открыта или приоткрыта	Правильно закройте дверцу
	Повреждённый микровыключатель двери	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
Активирован цикл "Влажность/пар": в рабочей камере не производится влага/пар	Подключение к несовместимой сети водоснабжения	Проверьте подключение к водопроводу
	Закрит запорный кран	Проверьте кран
	Забиты фильтр на входе воды	Очистить фильтр
	Поврежден электромагнитный клапан подачи воды	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
Дверца закрыта: выходит пар через прокладку	Неправильный монтаж прокладки	Проверить монтаж прокладки
	Прокладка повреждена	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
	Неэффективные дверные петли	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
Печь готовит не равномерно	Поврежденные или неэффективные нагревательные элементы ("верха" и/или "низа")	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту

Тип неисправности	Причина неисправности	Меры
	Зонд РТ 100 поврежден	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту

5 ВОЗМОЖНЫЕ АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

Тип аварийного сигнала	Описание тревоги	Причина аварийного сигнала	Действие	Меры
E1	"Зонд камеры"	Прервана связь между зондом "верха" и дисплеем	Невозможно запустить приготовление	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
E2	"Зонд Низа"	Прерванное соединение между зондом "низа" и платой дисплея	Невозможно запустить приготовление	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
E3	"Сбой электропитания"	Прерывание электропитания	Если при повторном включении печь будет выключена на 5 минут, приготовление пищи возобновиться.	Если "затемнение" происходит менее чем на 5 минут, то при восстановлении электропитания печь перезапускается автоматически, и цикл приготовления возобновляется, считая истекшее время отключения. Если "затемнение" происходит более 5 минут, то при восстановлении электропитания печь автоматически перезапускается и цикл приготовления прерывается
E4	Зонд платы дисплея	Максимально допустимая температура для платы дисплея превышена	Работа печи отключена	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту

6. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Перед тем как покинуть завод, это оборудование было проверено и настроено специалистами и экспертами с целью обеспечения наилучших результатов работы. Любые ремонтные или наладочные работы должны выполняться с особой тщательностью и вниманием, используя только оригинальные запасные части.

По этой причине всегда необходимо обращаться к дилеру, у которого вы приобрели прибор, или в наш ближайший центр технической поддержки, указав тип проблемы и модель оборудования, находящегося в вашем распоряжении. Детали, необходимые для адаптации к различным типам газа, присутствуют в качестве комплектующих и поставляются во время продажи или доставки.

При необходимости вмешательства пользователь может связаться с компанией Tecnoeka по номерам, указанным на обложке, или посетив сайт www.tecnoeka.com.

7. УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

В соответствии с Директивой 2012/19/EU об утилизации отходов электрического и электронного оборудования, символ перечеркнутого мусорного контейнера на колесах на оборудовании указывает на то, что изделие поступило в продажу после 13 августа 2015 года, и что по окончании срока его службы оно должно быть собрано отдельно от других отходов.



Поэтому пользователь должен предоставить оборудование в конце его срока службы в соответствующие центры сбора электрических и электронных отходов (Экологические Участки/Экологические платформы).

Все приборы ТЕСНОЕКА изготовлены из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, оцинкованный лист, железо, медь, алюминий и т.д.), которые составляют более 90% от общего веса прибора. Перед утилизацией прибора рекомендуется сделать его непригодным для использования, отсоединив кабель питания и сняв механизм закрытия отделений и/или полостей, если таковые имеются.

Отдельный сбор отходов и последующие операции по их обработке, восстановлению и уничтожению способствуют производству оборудования с использованием переработанных материалов и ограничивают негативное воздействие на окружающую среду и здоровье в результате неправильной переработки отходов. Незаконная утилизация изделия пользователем влечет за собой наложение административных санкций.

8. СТАНДАРТНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

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

За исключением любых других гарантий, продавец обязуется отремонтировать по собственному неоспоримому усмотрению только те части своей продукции, в которых будет обнаружен дефект, при условии, что клиент сообщит об обнаружении дефекта не позднее 12 месяцев с даты покупки и не позднее 8 (восьми) дней с даты его обнаружения (в противном случае это право будет утеряно), высылая письменное уведомление вместе с ксерокопией счет-фактуры, квитанции или чека, подтверждающих факт покупки товара.

Гарантия теряет свою силу, если клиент не может предоставить счет-фактуру, квитанцию или чек, подтверждающие факт покупки товара, если не соблюдаются вышеприведенные условия, а также в следующих случаях:

- 1) Неисправности или поломки компонентов, спровоцированные транспортировкой.
- 2) Ущерб, вызванный неподходящими характеристиками электрической, водопроводной и газовой систем, которые не соответствуют указаниям, приведенным в руководстве по установке, или их неправильным функционированием.
- 3) Ущерб, вызванный неправильной установкой изделия, то есть установкой, не соответствующей приведенной в руководстве по установке, и, в частности, ущерб, нанесенный в результате недостаточного функционирования дымоходов и систем отвода, к которым подсоединено изделие.
- 4) Использование изделия в целях, отличных от тех, для которых оно предназначено, как указано в технической документации, выданной компанией Теспоека.
- 5) Ущерб, нанесенный в результате использования изделия в нарушение инструкций, приведенных в руководстве по эксплуатации и техобслуживанию.
- 6) Несанкционированные изменения изделия.
- 7) Работы по настройке, техобслуживанию и ремонту изделия, выполненные не квалифицированным персоналом.
- 8) Использование неоригинальных или неразрешенных компанией Теспоека запчастей.
- 9) Ущерб или повреждения, вызванные халатным и/или небрежным обращением с изделием или обращением, противоречащим инструкциям, приведенным в руководстве по эксплуатации и техобслуживанию.
- 10) Ущерб, нанесенный в результате пожара или других происшествий, и, во всяком случае, ущерб, нанесенный в результате обстоятельств непреодолимой силы или в силу причин, не зависящих от изготовителя.
- 11) Ущерб, нанесенный компонентам, подверженным обычному износу, которые необходимо периодически менять.

Гарантия также не распространяется на окрашенные или лакированные части, ручки, рукоятки, подвижные или съемные пластмассовые части, лампочки, стеклянные части, уплотнители, электронные части и все комплектующие, транспортные расходы с предприятия потребителя, конечного пользователя и/или покупателя до предприятия Теспоека 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 Теспоека.

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.

9. НАЛИЧИЕ И ПОСТАВКА ЗАПЧАСТЕЙ

Тесноека 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.

10. ПРИМЕНИМОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО И КОМПЕТЕНТНЫЙ СУД

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

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



Tecnoeka srl

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

email

info@tecnoeka.com - tecnoekasrl@pec.it

web site

tecnoeka.com