



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЛЕКТРОННАЯ ДУХОВКА С СЕНСОРНЫМ ЭКРАНОМ

МКФ 464 TS- МКФ 416 TS - МКФ 511 TS - МКФ 611 CTS
МКФ 623 CTS - МКФ 664 TS – МКФ 616 TS – МКФ 621 TS – МКФ 711 TS
МКФ 1011 CTS - МКФ 1064 TS – МКФ 1016 TS – МКФ 1111 TS
МКФ 1021 TS – МКФ 1664 TS – МКФ 2011 TS





Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387

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

cod. fisc. - p.iva 00747580280
rea n. 133205
reg. a.e.e. n. IT08020000001275
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.



ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ЕС

Приложение II А Директивы 2006/42/СЕ

Наименование производителя	ТЕСНОЕКА Srl
Адрес производителя	виа Марко Поло, 11 - 35010 Боргорикко, Падуя - Италия
Имя ответственного за техническую документацию	Imazio Oscar
Адрес ответственного за техническую документацию	виа Марко Поло, 11 - 35010 Боргорикко, Падуя - Италия
Тип продукции	Электронный духовой шкаф
Назначение продукта	Приготовление пищевых продуктов
Модель	МКФ 464 TS - МКФ 511 TS - МКФ 611 CTS – МКФ 611 VCTS - МКФ 664 TS – МКФ 621 TS – МКФ 711 TS – МКФ 711 VTS – МКФ 1011 CTS – МКФ 1011 VCTS – МКФ 1064 TS – МКФ 1021 TS - МКФ 1111 TS – МКФ 1111 VTS – МКФ 1664 TS – МКФ 2011 TS
Партия	

ТЕСНОЕКА Srl заявляет, что вышеупомянутые продукты 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

EN 55014-1 ; EN 55014-2 ; EN 61000-3-2 ; EN 61000-3-3 ;

EN 62233

ТЕСНОЕКА Srl заявляет, что вышеуказанные продукты 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 продукты соответствуют Регламенту (СЕ) 1907/2006

Боргорикко, 01/07/2020.


Подпись представителя СД (Лора Кристина)

УКАЗАТЕЛЬ

1. Техническая служба	7
2. Инструкции для пользователя	7
2.1 Панель управления	7
2.2 Принцип работы сенсорного экрана управления	8
2.3 Экран “ГЛАВНАЯ“	12
2.4 Рабочие параметры	13
2.5 Дополнительные функции:	14
2.6 Функция «Упрощенный» режим (позволяет выполнить одну фазу приготовления)	15
2.7 Функция «Расширенный» режим (позволяет выполнить 10 этапов приготовления)	16
2.8 Цикл приготовления с термощупом в “Расширенном” режиме	18
2.9 Цикл приготовления с термощупом и температурой ΔT в «Расширенном» режиме	19
2.10 Цикл приготовления с функцией “Предварительного нагрева“	20
2.11 Цикл приготовления с функцией “Поддержания“	20
2.12 Цикл приготовления с функцией “Задержка“	20
2.13 Сохранение программы (рецепта)	21
2.14 Сборник рецептов	21
2.15 «Загрузка» программ (рецептов) с «USB-накопителя»	22
2.16 «Скачать» программы (рецепты) на «USB-накопитель»	22
2.17 Функция “Многоуровневая”	23
2.18 Комплектующие	24
2.19 Охлаждение	25
2.20 Настройки	25
2.21 Техническая служба	26
2.22 Передвижные модели (мод. MKF 1664 TS - MKF 2011 TS)	26
3. Очистка	27
3.1 Ручная очистка рабочей камеры	27
3.2 Полуавтоматическая очистка рабочей камеры	28
3.3 Автоматическая очистка рабочей камеры	28
3.4 Экстренная очистка (удаление известкового налёта) парогенератора	29
3.5 Очистка вентиляторов	30
3.6 Очистка уплотнения двери.	30
3.7 Очистка дверцы	30
3.8 Очистка внешнего корпуса	30
3.9 Период простоя	30
4 Возможные неисправности	31
5 Возможные аварийные сигналы	32
6 Возможные ошибки	34
7. Техническая поддержка	35
8. Утилизация прибора	35
9. Стандартные гарантийные условия	35
10. Наличие и поставка запчастей	36
11. Применимое законодательство и компетентный суд	36

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.

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



РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ И ТРАВМ

- Температура внешних поверхностей прибора может превышать 60°C, прикасаться только к элементам управления. Опасность ожогов!
- Обратите внимание при перемещении ёмкостей с продуктами во время и после приготовления: они могут быть очень горячими. Чтобы предотвратить ожоги, носить специальные средства индивидуальной защиты.
- Во время работы, когда дверь открыта, не снимайте крышку вентилятора; не прикасайтесь к движущимся вентиляторам и горячим нагревательным элементам.
- **Максимальная рабочая высота, относящаяся к уровню самой высокой поверхности, должна**

составлять 160 см от пола. После установки прибора нанесите соответствующую наклейку (прилагается) на высоте 160 см.



- Чтобы предотвратить кипения, не использовать ёмкости, наполненные жидкостью или продукты, которые принимают жидкий вид, в большем количестве чем то, которое можно держать под контролем. По этой причине использовать только противни, которые позволяют наблюдать за ёмкостью. При извлечении противня с горячей жидкостью обратить внимание, чтобы жидкость не выходила.
- Перед тем как вынуть пищу из духовки после приготовления с помощью иглообразного термодатчика (термощуп), осторожно выньте еще горячий щуп из приготовленной пищи, но не оставляйте его в подвешенном состоянии вне рабочей камеры.
- Не открывайте дверь во время мойки, так как может произойти утечка химических веществ (коррозионных), используемых для очистки, и выпуск горячих паров.



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Перед проведением любого типа очистки отключите питание прибора (воспользуйтесь предохранительным магнитным переключателем) и подачу воды (закройте кран подачи воды). Пусть прибор полностью остынет.
- Любые изменения, которые могут потребоваться для электрической системы с целью установки прибора, должны выполняться только компетентным персоналом.
- Система электропитания должна быть оборудована эффективной системой заземления в соответствии с действующими правилами.
- При постоянном подключении к сети между прибором и сетью должен быть установлен всеполярный выключатель для защиты с минимальным открытием 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 у изготовителя или обратившись в его службу технической поддержки, или же в любом случае к лицу с аналогичной квалификацией, чтобы предотвратить любой риск.
- Внутри прибора также есть электрические компоненты, поэтому по соображениям безопасности запрещено мыть его струями воды или пара, особенно если они направлены к вентиляционным отверстиям на металлических поверхностях его наружного корпуса.



ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА

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

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- При первом использовании прибора рекомендуется включить его вхолостую в течение 40/50 минут при температуре 220/230°C. Таким образом устраняются любые неприятные запахи (их наличие является нормальным условием), связанные с нагревом теплоизоляции рабочей камеры, и с нагревом силикона, использованного для внешней герметизации.
- Избегайте длительного нахождения продуктов, содержащих кислотные вещества (лимонный сок, уксус, соль и т. д.) на стальных поверхностях, так как они могут вызвать коррозию.
- Прибор следует регулярно чистить, лучше ежедневно (используя автоматическую мойку, если таковая имеется), чтобы гарантировать лучшую функциональность и продлить его службы.
- 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.
- Чтобы избежать непоправимого повреждения игольчатого теплового датчика (термошупа), избегайте его использования при высокотемпературной готовке (выше 230 °C); также следите, чтобы кабель не попал в непосредственный контакт с горячими металлическими поверхностями внутри камеры для приготовления пищи.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- При размещении пищи в рабочей камере соблюдайте расстояние не менее 40 мм между одним противнем и другим, чтобы не препятствовать циркуляции воздуха.
- Не используйте кастрюли с краями выше, чем необходимо: края представляют собой препятствия, препятствующие циркуляции горячего воздуха.
- Разогревайте печь перед каждым приготовлением, чтобы получить максимальную производительность.
- Для наиболее однородной готовки необходимо равномерно распределить пищу на каждом отдельном противне с учетом размера, слоя или толщины.
- Не солите пищу в рабочей камере.
- Чтобы проверить правильность хода цикла приготовления, используйте внутреннее освещение камеры: не открывайте дверцу без необходимости, так как это вызовет ненужный расход энергии и увеличит время приготовления.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

- После выпекания следует осторожно открыть дверцу, чтобы предотвратить резкий выход горячего воздуха, что может привести к ожогам.
- Во время работы духовки 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 подключается к электрической сети: прежде чем проводить чистку, отключите электропитание.
- Во избежание неправильного подключения прибора соответствующие электрические/ гидравлические соединения указаны на приборе с помощью подходящих идентификационных табличек.

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

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

1. Техническая служба

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

1- Сенсорный дисплей 7"

2- Ручка с функцией нажатия



2.2 Принцип работы сенсорного экрана управления

Духовой шкаф оснащен сенсорным экраном и регулировочной ручкой.

Управление сенсорным экраном осуществляется касанием пальцем на дисплее значка параметра и/или отображаемой функции (пальцы должны быть сухие и чистые, не используйте никакие инструменты, такие как ножи, вилки или другие предметы в общем).

Поворачивая регулировочную ручку по часовой стрелке/против часовой стрелки, вы можете изменить выбранный рабочий параметр и изменить значение, показанное на дисплее. Слегка нажав на нее (функция нажатия «push»), подтверждается выбранный рабочий параметр и его заданное значение, автоматически переключаясь на следующий рабочий параметр.

Дисплей в режиме ожидания и "блокировки"

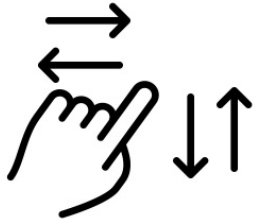
Если духовой шкаф не используется (она не выполняет никаких операций), через 10 минут автоматически активируется режим ожидания. В этой конфигурации дисплей выключен; чтобы повторно активировать его, просто нажмите ручку и удерживайте 2 сек.

Если не трогать ни ручку, ни дисплей в течение 1 минуты, активируется режим «блокировки» дисплея. Чтобы повторно активировать дисплей, просто коснитесь его, сдвинув палец слева направо.

Использование сенсорного дисплея

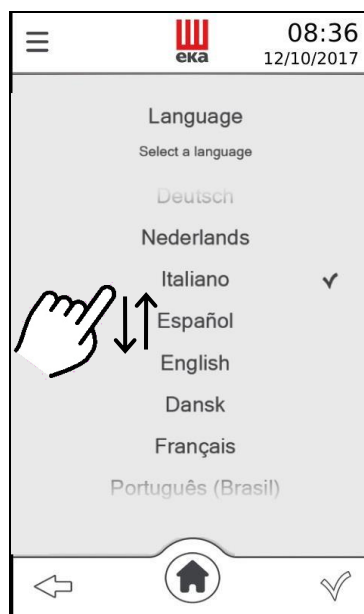
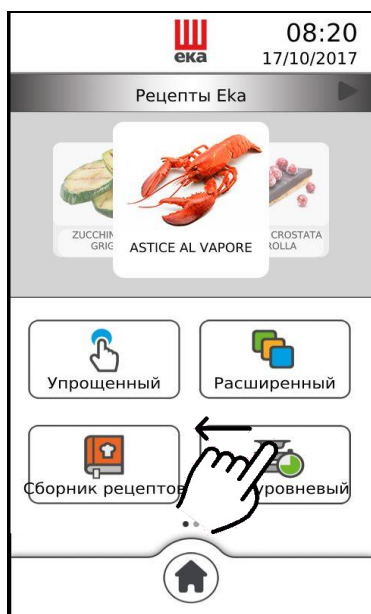


КАСАНИЕ (подтверждает активную функцию, выбранный рабочий параметр и его установленное значение)



ПРОКРУТКА (выбирает активную функцию и значение параметра)

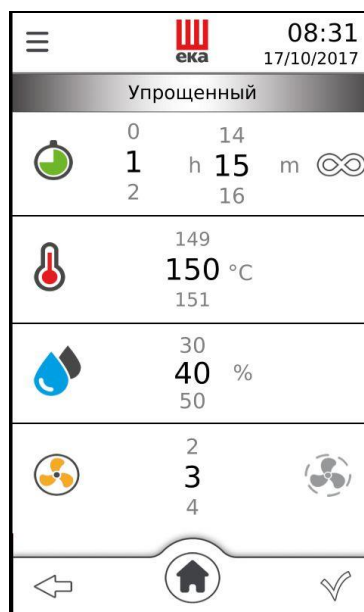
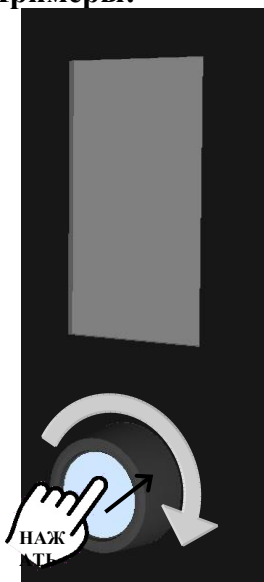
Примеры:



Использование ручки



Примеры:



Поворачивая ручку по часовой стрелке, могут быть выбраны последовательно различные активные функции и значения рабочих параметров. Последовательное нажатие кнопки подтверждает активную функцию и значение рабочего параметра.

Обозначения символов:

	ПОДТВЕРДИТЬ ЗАПУСТИТЬ	Подтверждается установленный рабочий параметр Запускается цикл готовки
	ОСТАНОВИТЬ	Останавливается цикл готовки
	НАЗАД	Возврат к предыдущей странице
	ГЛАВНАЯ	Возврат к главной странице
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	Происходит переход к дополнительным функциям
	ВКЛ (АКТИВНА)	Активируется указанная функция
	ВЫКЛ (НЕ АКТИВНА)	Деактивируется указанная функция
	ДОБАВИТЬ	Добавляется уровень противня при использовании функции «Многоуровневая» / добавить этапы приготовления
	УДАЛИТЬ	Удаляются ненужные данные внутри выбранной функции
	«ПРОСМОТР» РАЗЛИЧНЫХ МЕНЮ/ ПЕРЕХОД МЕЖДУ РАЗЛИЧНЫМИ МЕНЮ / ОКНАМИ	«Прокручиваются» данные в различных меню + ДОБАВИТЬ ЭТАПЫ ГОТОВКИ
	РЕЦЕПТ НЕ СОХРАНЕН В СБОРНИКЕ	Рецепт не сохраняется в сборнике рецептов
	РЕЦЕПТ СОХРАНЕН В СБОРНИКЕ	Рецепт сохраняется в сборнике рецептов
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	Отображается дополнительная информация (если есть)
	СТОП "ОХЛАЖДЕНИЯ" или "МОЙКИ"	Останавливается функция «ОХЛАЖДЕНИЕ» / «МОЙКА»

2.3 Экран «ГЛАВНАЯ»

Как только процедура первого включения будет завершена, появится экран «Главная» (рис. 7).

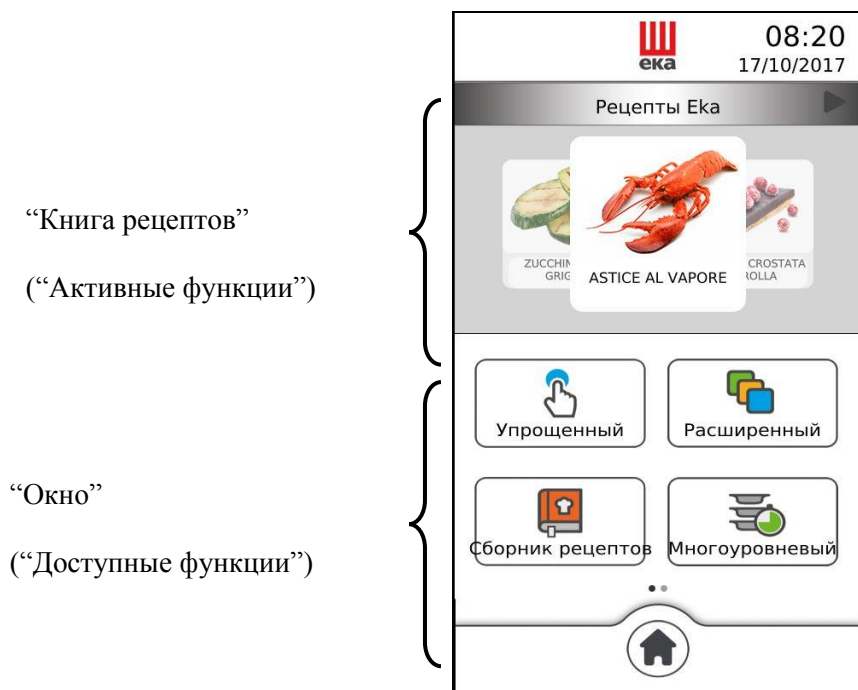



Рис.7










«Активные функции» - это те, которые использует печь.

«Доступные функции» - это те, которые могут потенциально использоваться для работы печи.
Следующие:

- УПРОЩЕННЫЙ РЕЖИМ
- РАСШИРЕННЫЙ РЕЖИМ
- СБОРНИК РЕЦЕПТОВ
- МНОГОУРОВНЕВАЯ
- КОМПЛЕКТУЮЩИЕ
- ОХЛАЖДЕНИЕ
- НАСТРОЙКИ
- ТЕХНИЧЕСКАЯ СЛУЖБА

Экран «Главная» может быть активирован каждый раз касанием символа “”.


2.4 Рабочие параметры

	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	от 1 минуты до 11 часов и 59 минут или БЕСКОНЕЧНО (∞ = ОТКЛЮЧЕНО ∞ = ВКЛЮЧЕНО)
	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	от 30°C до 270°C
	ТЕМПЕРАТУРА В ЦЕНТРЕ ПРОДУКТА	от 0 до 100 °C (только в «Расширенном режиме»)
	ТЕМПЕРАТУРА ΔT	от 0 до 100 °C (только в «Расширенном режиме»)
	ВЛАЖНОСТЬ	от 0 до 100% с шагом 10% или ВЫКЛЮЧЕНА
	СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА	от 1 до 5
	ПОЛУ-СТАТИЧЕСКИЙ	от 1 до 5
	КНОПКА РУЧНОГО УВЛАЖНЕНИЯ	Увлажнение всегда включено
	КНОПКА РУЧНОЙ СУШКИ	Сушка всегда включена



ПОДРОБНОСТИ

• РЕЖИМ “ПОЛУ-СТАТИЧЕСКИЙ”

«Полустатическая» готовка - это режим приготовления, который позволяет активировать двигатели только при работе нагревательных элементов. **Режим активируется прикосновением к символу «» на дисплее.**

Вентиляторы активируются, чтобы распределять тепло, генерируемое нагревательными элементами, делая температуру внутри рабочей камеры однородной.

Таким образом воспроизводится работа статической печи.

• УВЛАЖНЕНИЕ/ СУШКА

Используя алгоритмы, печь может обнаруживать фактический процент влажности/ пара, присутствующих в камере приготовления. Таким образом, управление сушкой или увлажнением активируется автоматически. Если, например, в камере для приготовления пищи значение влажности достигает 80%, и на дисплее отображается значение 20%, то печь автоматически определяет, что влажность больше заданного значения, и самостоятельно активирует систему сушки; в противном случае, если на дисплее отображается значение влажности выше, чем в камере приготовления, печь автоматически активирует подачу влажности/пара. **Значение «0» указывает на отсутствие влажности/пара в рабочей камере** (автоматическая активация системы сушки). **Значение «ВЫКЛ» деактивирует автоматизацию системы**, которая управляет «климатом» в камере для приготовления пищи, а количество влажности/пара или сушки можно активировать вручную, коснувшись на

дисплее символов « или ».

2.5 Дополнительные функции:



ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Функция «**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**» может быть активирована или деактивирована пользователем; при активировании происходит автоматическое увеличение заданной температуры приготовления на 40 °С.

Если, например, задана температура 180 °С («Этап 1»), функция «**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**» позволит достичь температуры 220 °С внутри камеры приготовления. Звуковой сигнал предупреждает, что эта температура достигнута, и на дисплее появляется следующее сообщение: «**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ОК ОТКРЫТЬ ДВЕРЬ**». Температура поддерживается до тех пор, пока дверь не будет открыта.

Откройте дверцу, поместите в духовку продукт для приготовления, закройте дверцу: цикл приготовления начинается автоматически.

Функция «**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**» не может использоваться вместе с задержкой запуска.

Температура предварительного нагрева не может превышать 270 °С.



ПОДДЕРЖАНИЕ

Функция «**ПОДДЕРЖАНИЕ**» может быть активирована или деактивирована пользователем; когда она активирована в программе приготовления пищи, она начинает работать на последнем этапе программы и состоит в поддержании температуры внутри рабочей камеры на 80 °С. Эта функция используется, чтобы сохранять пищу нагретой после приготовления на протяжении всего необходимого времени. Она прерывается, когда дверь открывается.



ЗАДЕРЖКА

Функция «**ЗАДЕРЖКА**» может быть активирована пользователем в программе приготовления; когда она активируется, то допускает «задержку» начала цикла приготовления: это полезно в случае продуктов, которые перед приготовлением должны «подняться» (расстойка).

Запуск с задержкой может быть задан на время от 1 минуты до 11 часов и 59 минут. За это время активна только подсветка рабочей камеры.

Эта функция не может быть активирована вместе с «предварительным нагревом».

2.6 Функция «Упрощенный» режим (позволяет выполнить одну фазу приготовления)

Прикоснувшись на дисплее к значку функции «Упрощенного» режима можно установить следующие параметры:

- Время приготовления
- Температура приготовления
- Влажность %
- Скорость вентилятора
- Приготовление в полустатическом режиме



Рис. 8



Рис. 9

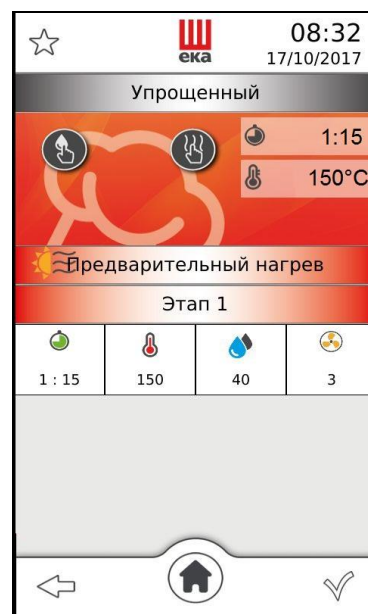


Рис. 10

Значение параметра устанавливается сдвигом, вверх или вниз, пальцем по «номеру» около параметра (рис. 8) до желаемого значения; или поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки до требуемого значения. Это значение подтверждается нажатием ручки; если снова повернуть ручку, происходит переход непосредственно к следующему параметру.

В верхней левой части дисплея появляется символ «☰», при прикосновении к нему появляется «окно» (рис. 9), которое позволяет включить следующие функции:

- **Предварительный нагрев**
- **Поддержание**

При касании символа «✓» появляется окно «Сводка» (рис. 10); при повторном касании активируется цикл приготовления. На экране отображаются в верхнем правом углу: оставшееся время приготовления и фактическая температура в рабочей камере. В левой части экрана есть символ «☰», а в середине - символ «☞». На экране «Сводка» представлены все параметры и функции, которые могут быть установлены для одного этапа приготовления. Выбирая каждый отдельный параметр, можно изменить заданное значение в любое время; просто коснитесь символа требуемого параметра: появится «окно», где указан параметр и его заданное значение. При перемещении пальца или повороте ручки можно установить новое значение, затем, касанием символа «✓», присутствующего в «окне», значение автоматически подтверждается, и «окно» возвращается на страницу «Сводка»; наоборот, если коснуться символа «☞», новое значение параметра не подтверждается, и предыдущее значение остается активным. На экране «Сводка» внизу слева появляется символ «☞», который позволяет вернуться к предыдущему экрану, а справа - символ «✕», который позволяет остановить цикл приготовления.

2.7 Функция «Расширенный» режим (позволяет выполнить 10 этапов приготовления)

Прикоснувшись на дисплее к значку функции «Расширенного» режима можно установить следующие параметры:

- Этапы приготовления (от 1 до 10)
- Температура в центре продукта
- Скорость вентилятора
- Время приготовления
- Температура ΔT
- Приготовление в полустатическом режиме
- Температура приготовления
- Влажность %

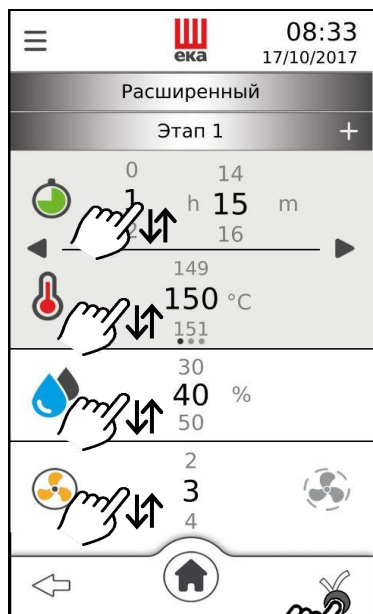


Рис. 11

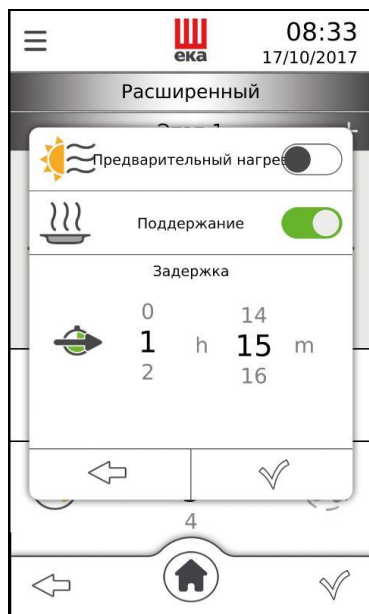


Рис. 12



Рис. 13

Значение параметра устанавливается сдвигом, вверх или вниз, пальцем по «номеру» около параметра (рис. 11) до желаемого значения; или поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки до требуемого значения. Это значение подтверждается нажатием ручки; если снова повернуть ручку, происходит переход непосредственно к следующему параметру.

В верхней левой части дисплея появляется символ «☰», при прикосновении к нему появляется «окно» (рис. 12), которое позволяет включить следующие функции:

- Предварительный нагрев
- Поддержание
- Задержка

При касании символа «☑» появляется окно «Сводка» (рис. 13); при повторном касании активируется цикл приготовления. На экране в верхнем правом углу отображаются: оставшееся время приготовления, фактическая температура в рабочей камере и фактическая температура шупа в продукте, если активен (в этом случае параметр «Время приготовления» деактивируется). В левой части экрана есть символ «☑», а в середине - символ «☑». На экране «Сводка» представлены все параметры и функции, которые могут быть установлены для каждого этапа приготовления. Выбирая каждый отдельный параметр, можно изменить заданное значение в любое время; просто коснитесь символа требуемого параметра: появится «окно», где указан параметр и его заданное значение. При перемещении пальца или повороте ручки можно установить новое значение, затем, касанием символа «☑», присутствующего в «окне», значение автоматически подтверждается, и «окно» возвращается на страницу «Сводка»; наоборот, если коснуться символа «☑», новое значение параметра не подтверждается, и предыдущее значение остается активным. На экране «Сводка» внизу слева появляется символ «☑», который позволяет вернуться к предыдущему экрану, а справа - символ «✕», который позволяет остановить цикл приготовления.



ПОДРОБНОСТИ:

• ГОТОВКА С ТЕРМОЩУПОМ

Для приготовления с щупом в «центре» устанавливаются следующие параметры: **температура термощупа и температура приготовления**. Время приготовления больше не является параметром управления и, следовательно, не отображается на «странице сводки».

Если цикл приготовления состоит только из одного этапа, печь работает до тех пор, пока значение температуры, измеренное термощупом, не будет достигнуто внутри продукта. Если цикл приготовления состоит из нескольких этапов, и в одном из них активно приготовление с термощупом, после того как температура, измеренная «термощупом», будет достигнута, печь продолжает работать, переходя к следующему этапу.

Если во время цикла приготовления с помощью игольчатого термодатчика («термощуп») датчик неправильно подключен, на дисплее отображается сообщение об ошибке с соответствующей звуковой сигнализацией.

ВАЖНО!

Иглообразный термощуп должен быть вставлен в центр продукта в самой толстой области, избегая контакта с любыми костными частями.

Если активизируется цикл приготовления с термощупом, игольчатый тепловой датчик уже должен быть подключен к специальному гнезду в нижней части печи; в противном случае на дисплее появляется соответствующий сигнал.

Когда дверь закрыта, кабель термощупа должен проходить между уплотнением двери (в нижней части) и самой дверью.

• ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТЕМПЕРАТУРОЙ «ΔT»

Для приготовления с температурой «ΔT» параметров, которые необходимо установить, два: **температура в центре и температура «ΔT»**. Время приготовления больше не является параметром управления и, следовательно, не отображается на «странице сводки».

Параметр температуры «ΔT» позволяет постоянно поддерживать на протяжении всего этапа приготовления разницу между температурой внутри продукта (температурой, измеренной игольчатым тепловым датчиком) и температурой внутри рабочей камеры (температура приготовления). Таким образом, значение температуры в камере становится суммой между значением температуры внутри пищевого продукта и заданным значением температуры «ΔT». В практическом плане наблюдается медленное повышение температуры в рабочей камере: пища подвергается длительному и деликатному процессу приготовления.

Если цикл приготовления состоит только из одного этапа, печь работает до тех пор, пока значение температуры, измеренное термощупом, не будет достигнуто внутри продукта. Если цикл приготовления состоит из нескольких этапов, и в одном из них активно приготовление с температурой «ΔT», после того как температура, измеренная «термощупом», будет достигнута, печь продолжает работать, переходя к следующему этапу.

Если во время цикла приготовления с температурой «ΔT» и игольчатым датчиком (термощуп) датчик неправильно подключен, на дисплее отображается сообщение об ошибке с соответствующей звуковой сигнализацией.

2.8 Цикл приготовления с термощупом в «Расширенном» режиме

Коснувшись на дисплее значка функции «Расширенного» режима (рис. 14), а затем прокрутив пальцем влево по дисплею (рис. 15), задать следующие параметры:

- Температура в центре продукта
- Температура приготовления
- Влажность %
- Скорость вентилятора
- Приготовление в полустатическом режиме



Рис. 14

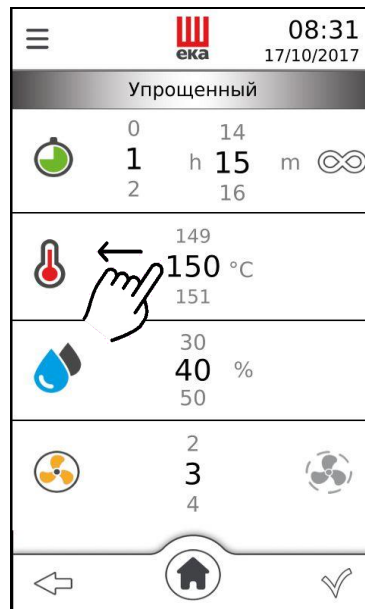


Рис. 15

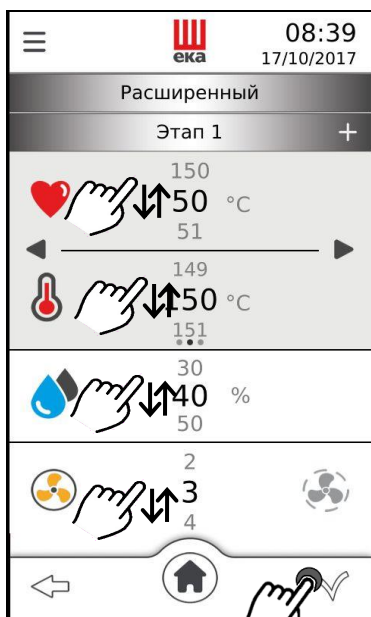


Рис. 16

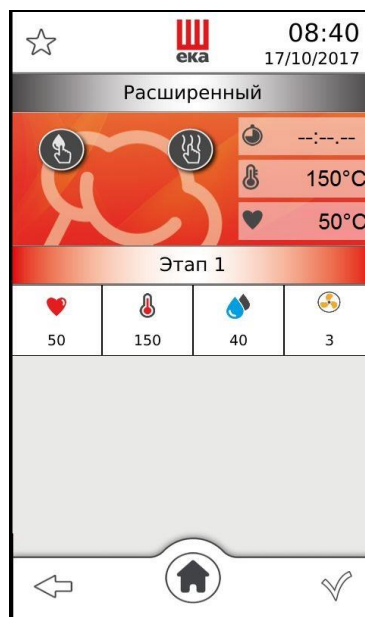


Рис. 17

Значение параметра устанавливается сдвигом, вверх или вниз, пальцем по «номеру» около параметра (рис. 16) до желаемого значения; или поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки до требуемого значения. Это значение подтверждается нажатием ручки; если снова повернуть ручку, происходит переход непосредственно к следующему параметру.

При касании символа «✓» появляется окно «Сводка» (рис. 17); при повторном касании активируется цикл приготовления. На экране отображаются вверху справа: фактическая температура в камере приготовления и фактическая температура термощупа. В левой части экрана есть символ «👉», а в середине - символ «👈». На экране «Сводка» представлены все параметры и функции, которые могут быть установлены для каждого этапа приготовления. Выбирая каждый отдельный параметр, можно изменить заданное значение в любое время; просто коснитесь символа требуемого параметра: появится

«окно», где указан параметр и его заданное значение. При перемещении пальца или повороте ручки можно установить новое значение, затем, касанием символа «✓», присутствующего в «окне», значение автоматически подтверждается, и «окно» возвращается на страницу «Сводка»; наоборот, если коснуться символа «←», новое значение параметра не подтверждается, и предыдущее значение остается активным. На экране «Сводка» внизу слева появляется символ «←», который позволяет вернуться к предыдущему экрану, а справа - символ «✕», который позволяет остановить цикл приготовления.

2.9 Цикл приготовления с термощупом и температурой ΔT в «Расширенном» режиме

Коснувшись на дисплее значка функции «Расширенного» режима (рис. 18), а затем прокрутив два раза влево пальцем по дисплею (рис. 19), задать следующие параметры:

- Температура в центре продукта
- Температура ΔT
- Влажность %
- Скорость вентилятора
- Приготовление в полустатическом режиме



Рис. 18

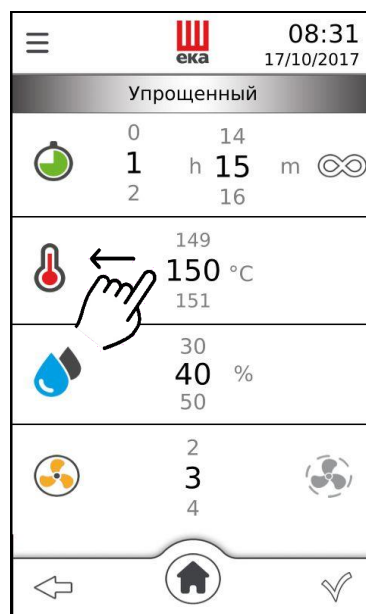


Рис. 19

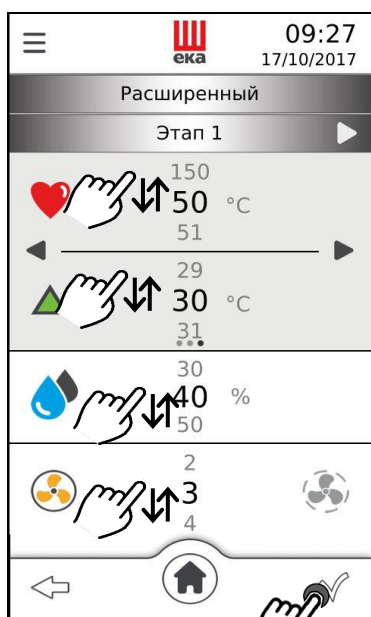


Рис. 20

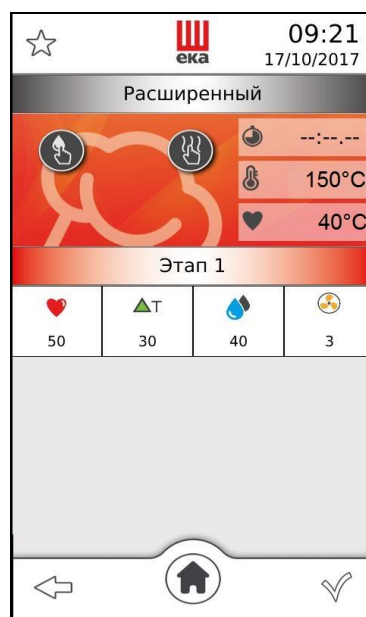







Рис. 21






Значение параметра устанавливается сдвигом, вверх или вниз, пальцем по «номеру» около параметра (рис. 20) до желаемого значения; или поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки до

требуемого значения. Это значение подтверждается нажатием ручки; если снова повернуть ручку, происходит переход непосредственно к следующему параметру.

При касании символа “✓” появляется окно «Сводка» (рис. 21); при повторном касании активируется цикл приготовления. На экране отображаются сверху справа: фактическая температура в камере приготовления и фактическая температура термощупа. В левой части экрана есть символ , а в середине - символ . На экране «Сводка» представлены все параметры и функции, которые могут быть установлены для каждого этапа приготовления. Выбирая каждый отдельный параметр, можно изменить заданное значение в любое время; просто коснитесь символа требуемого параметра: появится «окно», где указан параметр и его заданное значение. При перемещении пальца или повороте ручки можно установить новое значение, затем, касанием символа «✓», присутствующего в «окне», значение автоматически подтверждается, и «окно» возвращается на страницу «Сводка»; наоборот, если коснуться символа , новое значение параметра не подтверждается, и предыдущее значение остается активным. На экране «Сводка» внизу слева появляется символ , который позволяет вернуться к предыдущему экрану, а справа - символ , который позволяет остановить цикл приготовления.






2.10 Цикл приготовления с функцией «Предварительного нагрева»

Функция «Предварительного нагрева» может быть установлена до или после установки значений параметров для цикла приготовления. Её можно установить как в режиме «Упрощенный», так и в режиме «Расширенный».

Просто коснитесь символа  на экране «Параметры» в левом верхнем углу: появляется «окно» с символом  функции «Предварительного нагрева» и неактивным символом «переключатель» . При касании «переключателя», функция активируется ; при повторном касании функция деактивируется. Если коснуться символа “✓” в «окне», функция автоматически подтверждается, и «окно» возвращается в экранный режим «Параметры»; наоборот, если коснуться символа , функция не будет подтверждена. Тем не менее «окно» возвращается к экранному режиму «Параметры». Функция «Предварительный нагрев» не может быть активирована вместе с «задержкой» запуска.




2.11 Цикл приготовления с функцией «Поддержания»

Функция «Поддержания» может быть установлена до или после установки значений параметров для цикла приготовления. Её можно установить как в режиме «Упрощенный», так и в режиме «Расширенный».

Просто коснитесь символа  на экране «Параметры» в левом верхнем углу: появляется «окно» с символом  функции «Поддержания» и неактивным символом «переключателя» . При касании «переключателя», функция активируется ; при повторном касании функция деактивируется. Если коснуться символа “✓” в «окне», функция автоматически подтверждается, и «окно» возвращается в экранный режим «Параметры»; наоборот, если коснуться символа , функция не будет подтверждена. Тем не менее «окно» возвращается к экранному режиму «Параметры».

2.12 Цикл приготовления с функцией «Задержка»

Функция «Задержка» может быть установлена до или после установки значений параметров для цикла приготовления. Её можно установить только в режиме «Расширенный».

Просто коснитесь символа  на экране «Параметры» в левом верхнем углу: появляется «окно» с символом  функции «Задержка». Значение времени (в часах и минутах) для «задержки» начала цикла приготовления устанавливается путем перемещения пальца вверх или вниз по «номеру» со стороны символа до желаемого значения. Если коснуться символа “✓” в «окне», функция автоматически подтверждается, и «окно» возвращается в экранный режим «Параметры»; наоборот, если коснуться символа , функция не будет подтверждена. Тем не менее «окно» возвращается к экранному режиму «Параметры». Функция «Предварительный нагрев» не может быть активирована вместе с функцией «Задержки».

2.13 Сохранение программы (рецепта)

Рецепты (программы), созданные в режиме «Упрощенный» или «Расширенный», можно сохранить, коснувшись символа «★» на странице «Сводка» в левом верхнем углу экрана: появится страница «Изображение и название рецепта» и «окно» с надписью: «**ввести здесь**». При касании надписи появится буквенно-цифровая клавиатура (рис. 22), с помощью которой можно ввести имя рецепта (сначала необходимо удалить надпись «**ввести здесь**»).

При касании символа «✓» название рецепта подтверждается и в то же время появляется экранная страница «Тип продукта» (рис. 23).

При нажатии на надпись с именем нужного типа продукта рядом с именем появляется символ подтверждения «✓»; затем, при касании к символу «✓» в правом нижнем углу экрана рецепт сохраняется (символ «★»); наоборот, если коснуться символа «←», рецепт не сохраняется, и экран возвращается в режим «Изображение и имя рецепта».

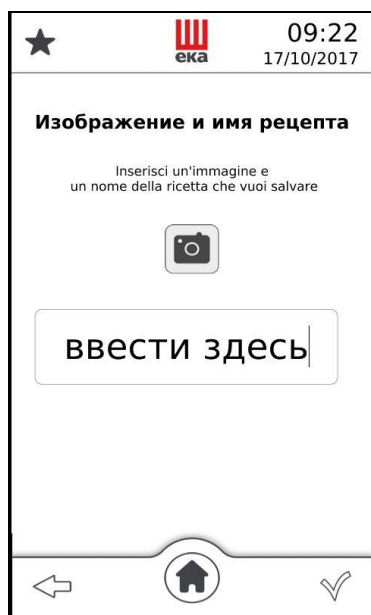


Рис. 22



Рис. 23

2.14 Сборник рецептов

При прикосновении к символу «🏠» на дисплее появляется значок «Сборник рецептов». После касания этого значка появятся еще 3 значка, которые представляют 3 различных типа рецептов (рис. 24):

- Рецепты Ека
- Рецепты Шеф-повара
- Недавние Рецепты

Прикоснувшись к соответствующему значку, можно выбрать один из трех типов рецептов: появляется экран «Меню рецептов», содержащий серию блюд, разделенных на 9 категорий, расположенных в таком же количестве «окон», которые перекрываются друг другом (рис. 25). Каждое «окно» идентифицируется по названию категории:

- | | | |
|----------------|--------------|------------|
| • ПАСТА | • БЕЛОЕ МЯСО | • ОВОЩИ |
| • ЗЛАКИ | • ДИЧЬ | • СЛАДОСТИ |
| • КРАСНОЕ МЯСО | • РЫБА | • ВЫПЕЧКА |

Чтобы отобразить 9 "окон", достаточно прокручивать вверх или вниз пальцем по «окнам» экрана. Рецепты, доступные в «окнах», можно просмотреть, скользя пальцем вправо или влево по фотографиям, которые их представляют.

На экране «Главная» уже доступны все «рецепты Ека»: многократно касаясь символа «▶» и/или символа «◀», становятся доступны все «Рецепты Шеф-повара» и все «Недавние рецепты». Чтобы выбрать тот, который вы хотите, просто проведите влево или вправо пальцем по фотографии, представляющей блюдо в рецепте; далее, чтобы иметь возможность использовать его в режиме приготовления, просто коснитесь выбранной фотографии: появится страница «сводка» с названием блюда. При касании символа «✓» активируется готовка.



Рис. 22



Рис. 23

2.15 «Загрузка» программ (рецептов) с «USB-накопителя»

Пользователь через USB-разъем может «загружать» в «Рецепты Шеф-повара» все новые рецепты (программы), хранящиеся на USB-накопителе.

После подключения носителя к соответствующему гнезду на нижнем дверном шарнире, с экрана

«Главная» (🏠) проведите пальцем по «окну» «Доступных функций» влево: появится значок «Настройки». При нажатии на значок отображается экран, показывающий доступные типы настроек. При нажатии на надпись «Импорт /экспорт с USB» появляется «окно» с надписью: «Экспорт рецептов на USB» и «Импорт рецептов с USB».

При касании к надписи «Импорт рецептов с USB» новые рецепты, хранящиеся в «USB-накопителе», загружаются в «Рецепты Шеф-повара».

2.16 «Скачать» программы (рецепты) на «USB-накопитель»

Пользователь через «USB-разъем» может «скачать» «Рецепты Шеф-повара» печи на «USB-накопитель».

После подключения носителя к соответствующему гнезду на нижнем дверном шарнире, с экрана

«Главная» (🏠) проведите пальцем по «окну» «Доступных функций» влево: появится значок «Настройки». При нажатии на значок отображается экран, показывающий доступные типы настроек. При нажатии на надпись «Импорт /экспорт с USB» появляется «окно» с надписью: «Экспорт рецептов на USB» и «Импорт рецептов с USB».

При касании надписи «Экспортировать рецепты на USB» «Рецепты Шеф-повара» печи «скачиваются» на USB-накопитель.

2.17 Функция «Многоуровневая»

Функция «Многоуровневая» доступна на экране «Главная» (🏠), позволяет использовать режим «Обслуживание».

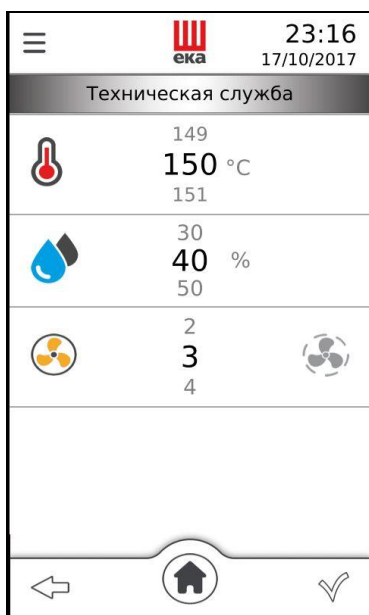


Рис. 26

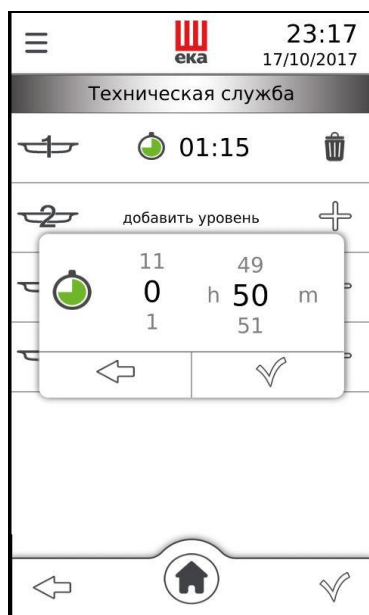


Рис.27

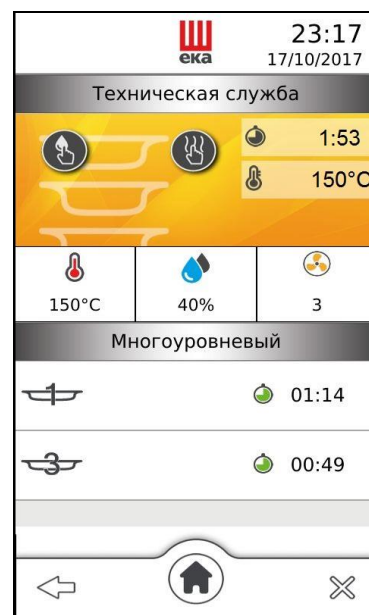


Рис.28

При касании к значку «Многоуровневая» появится экран режима «Обслуживание» с возможными параметрами, которые можно установить (рис. 26):

- Температура приготовления
- Влажность %
- Скорость вентилятора
- Приготовление в полустатическом режиме

Значение параметра задается движением, вверх или вниз, пальца по номеру со стороны параметра, до желаемого значения; или поворотом ручки по часовой стрелке или против часовой стрелки до требуемого значения. Это значение подтверждается нажатием ручки; если снова повернуть ручку, происходит переход непосредственно к следующему параметру.

При касании символа «✓» начинается цикл приготовления, появляется страница «добавить уровень» (рис.27) с наличием количества уровней готовки, связанных с моделью духовки. Можно выбрать различное время приготовления для каждого уровня.

При прикосновении к символу «+» появляется «окно» со значением параметра «Время» (в часах и минутах); выполните движение вверх или вниз пальцем по «номеру» со стороны параметра до желаемого значения. При прикосновении к символу «✓» в «окне» значение подтверждается и начинает отсчет цикла приготовления; появляется экранная страница со значением заданного параметра и символом «🗑️» (рис.27).

При прикосновении к символу «корзина» значение параметра будет удалено, и снова появится экран «добавить уровень». Установка параметра «Время» также может быть выполнена поворотом ручки по часовой стрелке или против часовой стрелки до требуемого значения. Это значение подтверждается нажатием ручки: появляется экран со значением заданного параметра и символ «🗑️».

При касании символа «✓» в нижней правой части экрана появляется страница «сводки» (рис.28), на которой отображены значения установленных параметров и количество уровней, для которых задано время, с соответствующим обратным отсчетом. При движении вверх или вниз пальцем на экране с нумерованными уровнями вы можете просмотреть оставшееся время приготовления для всех. Значение параметра может быть изменено во время приготовления также на странице «сводка»: просто коснитесь символа параметра и в появившемся «окне» сдвигом пальца или поворотом ручки выберите значение, которое нужно изменить. Новое значение подтверждается прикосновением к символу «✓» в «окне» или нажатием ручки.

Когда на одном из уровней заданное время приготовления достигнуто, на экране «сводка» появляется «окно» с сообщением «Удалить противень» и соответствующим номером уровня. Специальный звуковой сигнал предупреждает о необходимости открыть дверцу духовки и вынуть блюдо.

При использовании функции «Многоуровневая» работа печи должна прерываться вручную после того, как последнее блюдо вынуто из печи.

2.18 Комплектующие

На странице «Главная» (🏠) смахнуть пальцем влево по окну «Доступные функции»: появится значок «Комплектующие» (рис. 29); при касании появится «окно», в котором указаны типы комплектующих, которые можно использовать (рис. 30):

- МОЙКА



Рис. 29

- РАССТОЕЧНЫЙ/ТЕПЛОВАЯ ШКАФ



Рис. 30

При касании значка «Мойка» появится экранная страница с соответствующими доступными режимами (рис. 31):

- L1 Эко (39')
- L2 Нормальная (69')
- L3 Интенсивная (100')
- R Ополаскивание (9')
- Загрузка насосов (2')

При касании «надписи» желаемого режима появляется «окно», отображающее время работы режима (рис. 32). При прикосновении к символу «✓» запускается мойка: на рабочем экране (рис. 33) появляется запись,

которая идентифицирует текущий режим мойки, обратный отсчет времени мойки и символ «STOP», что позволяет дезактивировать процесс мойки в любое время, автоматически активируя режим «Ополаскивание».

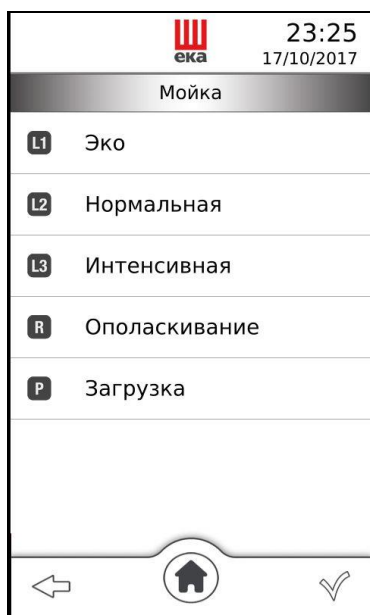


Рис. 31

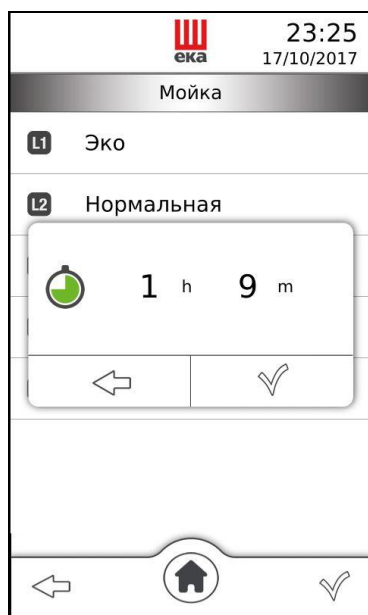


Рис. 32

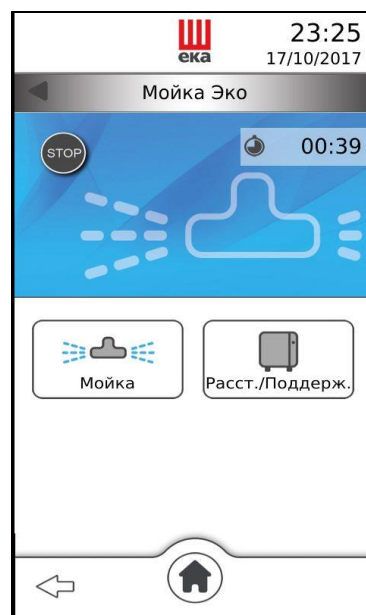


Рис. 33

2.19 Охлаждение

На странице «Главная» (🏠) смахнуть пальцем влево по окну «Доступные функции»: появится значок «Охлаждение» (рис. 34); при касании функция активируется и появляется соответствующее «окно» («Быстрое охлаждение»), которое отображает в режиме реального времени температуру внутри рабочей камеры. Чтобы активировать функцию, откройте дверцу духовки.

Функция может быть деактивирована в любое время, коснувшись символа «STOP»; в противном случае она автоматически отключится, когда температура внутри рабочей камеры достигнет 40 °С.

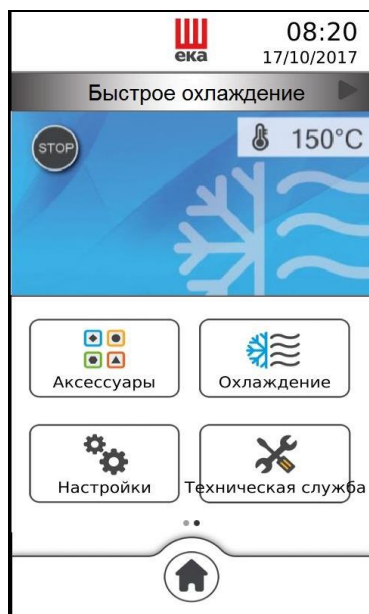


Рис. 34

2.20 Настройки

На экране «Главная» (🏠) проведите пальцем влево по «окну» «Доступные функции»: появится значок «Настройки» (рис.35); при прикосновении к нему появляется экран «сводка», отображающий доступные настройки (рис.36):

- Яркость дисплея
- Время и дата
- Язык
- Звуки
- Инморт/экспорт с Usb
- НАССР
- Wifi
- Инфо версия















Рис. 35



Рис.36

При касании значка нужной настройки появится «окно», в котором вы можете изменить состояние настройки. После изменения состояния настройки, при повторном прикосновении к значку «окно» исчезает, и снова открывается страница «сводка».

	Яркость дисплея	Можно регулировать яркость дисплея
	Время и дата	Можно установить желаемое время и дату
	Язык	Можно выбрать нужный язык
	Звуки	Можно активировать () или деактивировать () громкость звукового сигнала (зуммер)
	Импорт/экспорт с Usb	Можно импортировать («загружать») и экспортировать («скачивать») программы приготовления (рецепты) через «USB-накопитель»,
	НАССР	Вы можете активировать () или деактивировать () функцию «НАССР». Функция «НАССР» предназначена для записи рабочих данных выполняемых готовок, постоянно контролируя их выполнение. Данные «НАССР» могут быть записаны на «USB-накопителе», который должен быть подключен к «USB-разъему» духового шкафа. Все данные, относящиеся к приготовлениям пищи, выполненным в тот же день, содержатся в одном файле «НАССР».
	Wifi	Вы можете подключиться к сети Wi-Fi
	Инфо версия	Можно просмотреть версию операционной «прошивки»,

2.21 Техническая служба

Не доступно

2.22 Передвижные модели (мод. MKF 1664 TS - MKF 2011 TS)

Эти модели оснащены специальной системой перемещения (запатентованной) **внутреннего стекла** дверцы.

Система позволяет **внутреннему стеклу** «скользить» **вниз** или **вверх**, в соответствии с потребностями использования.

Стекло «вниз» (использование без тележки)

Чтобы получить это положение, полностью откройте дверцу духовки и приложите подходящую силу, чтобы внутреннее стекло двери передвинулось вниз, активируя механическое «блочное» устройство: слышен «щелчок» при закрытии (рис. 37).

Это положение внутреннего стекла дверцы позволяет герметично закрывать рабочую камеру без присутствия соответствующей тележки для противней или без использования специальной закрывающей перегородки.

Печь может использоваться для функции **«ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ»** (пункт 2.6), для функции **ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ** (параграф 3.3) или **АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ** рабочей камеры (параграф 3.4)



Рис. 37

Стекло №вверху» (использование с тележкой)

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

Это положение внутреннего стекла двери позволяет использовать печь для нормального цикла приготовления с правильно вставленной тележкой для противней.

Важно

Если операция «разблокировки» внутреннего стекла выполняется перед использованием духовки (рабочая камера еще холодная), рекомендуется полностью открыть дверцу и воспользоваться специальным «рычагом» с внутренней стороны дверцы (рис. 38). Если операция «разблокировки» внутреннего стекла выполняется после использования духовки (рабочая камера горячая), рекомендуется частично открыть дверцу, чтобы выпустить горячий воздух, и воспользоваться специальным «рычагом» с внешней стороны дверцы, используя специальные средства термозащиты (рис. 39).

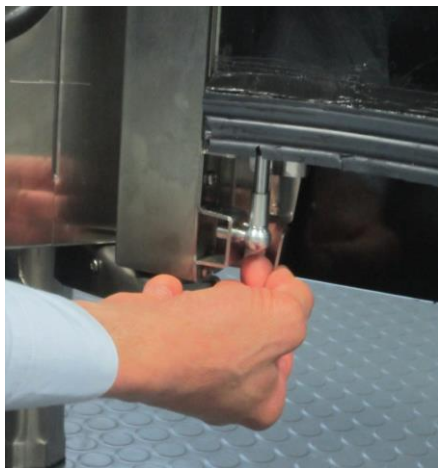


Рис. 38



Рис. 39

Стекло «внизу» и открытая дверца с введенной тележкой для противней

С введенной тележкой для противней на дисплее появится «окно» с надписью: **«Стекло плохо расположено, переместить стекло вверх»**. Активируется прерывистый звуковой сигнал. Это положение внутреннего стекла с вставленной тележкой для противней **не позволяет закрыть дверь. Стекло может быть повреждено, столкнувшись с тележкой: риск получения травмы!**

При поднятии стекла вверх сигнализация отключается, и печь работает правильно.

Стекло «вверху» и закрытая дверь без вставленной тележки для противней

Без введенной тележки для противней на дисплее появится «окно» с надписью: **«Стекло плохо расположено, переместить стекло вниз.»** Активируется прерывистый звуковой сигнал. Это положение внутреннего стекла без вставленной тележки для противней **не позволяет использовать печь**. При переводе стекла вниз сигнализация отключается, и печь работает правильно.

3. Очистка

3.1 Ручная очистка рабочей камеры

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

Чтобы облегчить очистку, снимите боковые решетки. Чистящие моющие средства не должны содержать абразивных или кислотно-коррозионных веществ. В отсутствие подходящих моющих средств просто очистите рабочую камеру губкой, пропитанной теплой мыльной водой или теплой водой с небольшим количеством уксуса. Тщательно ополосните (используйте соответствующий душ, если имеется) и хорошо вытрите мягкой тканью. Боковые решетки должны быть очищены отдельно и установлены на место. После очистки оставьте дверцу печи приоткрытой.


3.2 Полуавтоматическая очистка рабочей камеры

распылите специальный обезжириватель для нержавеющей стали на внутренние стенки рабочей камеры, на боковые решетки, на картер, закрывающий вентиляторы (не распыляйте через решетку на вентиляторы) и на внутреннее стекло дверцы;
оставьте подействовать около 20 минут при закрытой дверце;
включите духовку, отрегулировав температуру до 70-80 °С;
запустите цикл с максимальным паром (100%) в течение примерно 15 минут;
как только цикл будет завершен, выключите духовку, дайте рабочей камере остыть и тщательно ополосните ее (используйте соответствующий душ, если он доступен);
высушите, выполнив цикл нагрева, регулируя температуру до 150-160 °С, в течение примерно 10 минут (при необходимости повторите цикл).
После очистки оставьте дверцу печи приоткрытой.

Предупреждение

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

3.3 Автоматическая очистка рабочей камеры

На «Главной» экранной странице () можно активировать автоматическую мойку для очистки рабочей камеры духового шкафа. Для выполнения одной из программ, предусмотренных системой мойки, следуйте инструкциям, данным в параграфе 2.19, учитывая следующую информацию:

- Система мойки оснащена предохранительным устройством, которое не позволяет её активировать, если температура внутри рабочей камеры печи превышает 100 °С.
- Перед проведением цикла мойки убедитесь, что слив свободен во избежание затопления рабочей камеры.
- Программы мойки и частота их использования зависят от типа продуктов, приготовленных в духовке.
- Для поддержания надлежащего уровня гигиены и предотвращения повреждения нержавеющей стали рабочей камеры Производитель рекомендует проводить цикл мойки «L3» («интенсивная мойка») не реже одного раза в день.
- В случае образования отложений грязи необходимо удалить их, выполнив ручную очистку.
- При первом использовании моечной системы и при каждом опорожнении насосов необходимо активировать программу «Р», иначе качество мойки будет скомпрометировано.

Предупреждения: во время работы системы мойки категорически запрещено открывать дверцу печи, опасность контакта с коррозионными химикатами и горячими парами!

***В конце очистки с помощью моечной системы убедитесь, что в рабочей камере нет остатков моющего средства.
Любые остатки должны быть удалены, и рабочая камера должна быть тщательно промыта.***

В случае временного отключения электроэнергии мойка автоматически возобновит работу с того места, где она была прервана.

Перед началом приготовления пищи убедитесь, что в только что вымытой камере нет остатков моющих средств. Используя подходящие защитные средства для рук, глаз и рта, любые остатки следует удалить влажной тряпкой, а рабочую камеру необходимо тщательно ополоснуть.

3.4 Экстренная очистка (удаление известкового налёта) парогенератора

Инновационная конструкция парогенератора (нагревательный элемент, находящейся снаружи и не погружённый в воду), промывка и ополаскивание, которым он систематически подвергается при каждом включении печи и тот факт, что на него подаётся умягчённая вода (жёсткость в диапазоне от 0,5°f до 3°f), позволяют значительно сократить образование известкового налёта на внутренней поверхности.

В любом случае, **ОБРАЗОВАНИЕ ИЗВЕСТКОВОГО НАЛЁТА ПРИВОДИТ К НЕПОЛАДКАМ И ПОЛОМКАМ ПАРОГЕНЕРАТОРА, ЗА КОТОРЫЕ ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПЕЧИ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ.** Поэтому в интересах пользователя периодически удалять накипь (декальцинация) парогенератора, делая это не реже одного раза в месяц.

В целях удобства настоящая операция может быть выполнена в конце рабочего дня печи (рис.44):

- Выключить печь, отключить электропитание и дождаться полного охлаждения;

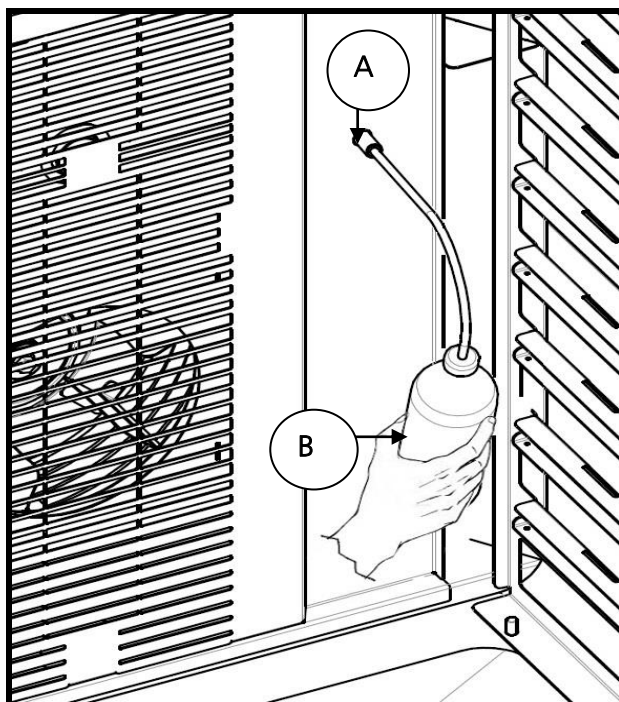


Рис. 44

- После заполнения бутылки “В” (входит в комплект) антинакипином ввести канюлю (без распылительной насадки) в специальное отверстие “А” на воздушном картере;
- Сжать бутылку несколько раз рукой, чтобы ввести в отверстие очищающую жидкость: достаточно будет количество (500 мл = 0,5 литров), содержащееся в полностью заполненной бутылке;
- Оставить жидкость действовать не менее чем на 8-9 часов (может быть оставлена на ночь);
- По прохождении необходимого времени подключить электропитание печи.

Автоматическая процедура выполнит слив антинакипина из парогенератора и запустит цикл мойки, который длится около 5 минут.

После настоящей процедуры печь снова готова к эксплуатации.

Важно Пищевой уксус - это идеальное средство для удаления накипи, он не вызывает коррозию нержавеющей стали, эффективно удаляет накипь и пригоден использования с продуктами питания.

3.5 Очистка вентиляторов

Вентиляторы необходимо периодически очищать с помощью соответствующих продуктов для удаления накипи. Должна выполняться тщательная очистка всех частей, с удалением возможных отложений накипи. Для доступа к вентиляторам необходимо снять картер вентилятора. После очистки установите картер на место.

3.6 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.

3.7 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.

3.8 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 8.1).

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.

3.9 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.





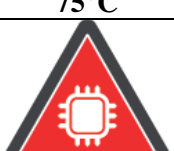
4 Возможные неисправности

Тип неисправности	Причина неисправности	Меры
Панель управления полностью выключена (печь не работает)	Подключение к несовместимой электросети	Проверить подключение к сети
	Напряжение сети отсутствует	Восстановить напряжение питания
	Предохранитель электронной платы (с микропроцессором) прерван	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
Цикл приготовления активирован: печь не работает	Дверца открыта или приоткрыта	Правильно закройте дверцу
	Магнитный датчик поврежден	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
Паровой цикл активирован: в рабочей камере не производится 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	предохранительный термостат генератора пара активирован	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
	Неправильный монтаж прокладки	Проверить монтаж прокладки
	Прокладка повреждена	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
Печь готовит не равномерно	Зажим ручки ослаблен	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
	Один из двигателей заблокирован или вращается на низкой скорости	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
	Двигатели не выполняют инверсию хода	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту

5 Возможные аварийные сигналы








Указывают причины, предотвращающие работу печи


	Тип аварийного сигнала	Причина аварийного сигнала	Действие	Меры
E01	 Датчик температуры не обнаружен Невозможно запустить приготовление	Соединение датчика камеры приготовления пищи-электронная плата /микропроцессор прервано.	Невозможно запустить приготовление	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
E02	 Термошуп не обнаружен Невозможно запустить приготовление	Подключение термошупа - электронная плата / микропроцессор прервано. Игольчатый термошуп поврежден.	Невозможно запустить цикл приготовления, в котором необходимо установить параметр «температура в центре»	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
E03	 Двигатели перегреты активна термозащита»	Двигатель перегрет (если активна термозащита двигателя).	Работа печи отключена	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
E04	 Превышена максимальная температура печи сработал предохранительный термостат	предохранительный термостат активен	Работа печи отключена	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
E10	 Стекло плохо расположено, переместить стекло вверх	Неправильное положение стекла дверцы	Работа печи отключена	Расположить стекло вверх
E11	 Стекло плохо расположено переместить стекло вниз	Неправильное положение стекла дверцы	Работа печи отключена	Расположить стекло вниз

	 Дверца открыта заккрыть дверцу, чтобы продолжить готовку	Открытие дверцы во время цикла приготовления пищи	Прерывание цикла приготовления пищи	Заккрыть дверцу печи
	 Дверца закрыта открыть дверцу, чтобы охладиить печь	Активна функция «Быстрое охлаждение» с закрытой дверцей	Работа печи отключена	Открыть дверцу печи, чтобы выполнить «Быстрое охлаждение» рабочей камеры
E05	 Перегрев платы дисплея - превышена температура 75°C	Температура более 75°C на плате дисплея	Работа печи отключена	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
E06	 Перегрев главной силовой платы микро превышена температура 75°C	Температура более 75°C на главной силовой микро плате	Работа печи отключена	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
E07	 Перегрев вспомогательной силовой платы микро превышена температура 75°C	Температура более 75°C на вспомогательной силовой микро плате	Работа печи отключена	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту

6 Возможные ошибки

Они сообщают информацию об отклонениях в функционировании печи без ее дезактивации

	Тип ошибки	Причина ошибки	Действие	Меры
	 Отключение питания Печь выключена с xx:xx по yy:yy	Прерывание электропитания	На дисплее появляется сообщение о типе ошибки. Печь продолжает работать	Печь автоматически возобновляет работу с того момента, когда цикл приготовления был прерван
W01	 Перегрев платы дисплея - превышена температура 60°C	Температура более 60°C на плате дисплея	На дисплее появляется сообщение о типе ошибки. Печь продолжает работать	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
W02	 Перегрев главной силовой платы микро превышена температура 60°C	Температура более 60°C на главной силовой микро плате	На дисплее появляется сообщение о типе ошибки. Печь продолжает работать	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
W03	 Перегрев вспомогательной силовой платы микро превышена температура 60°C	Температура более 60°C на вспомогательной силовой микро плате	На дисплее появляется сообщение о типе ошибки. Печь продолжает работать	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
W06	 Неисправность увлажнения - невозможно достичь желаемую влажность.	Недостаточная влажность в рабочей камере.	На дисплее появляется сообщение о типе ошибки. Печь продолжает работать	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
W07	 Неисправность сушилки невозможно достичь желаемую влажность».	Чрезмерная влажность в рабочей камере	На дисплее появляется сообщение о типе ошибки. Печь продолжает работать	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
W08	 Помыть печь чрезмерное количество циклов готовки, выполненных без мойки печи	Чрезмерное количество циклов готовки, выполненных без мойки печи	На дисплее появляется сообщение о типе ошибки. Печь продолжает работать	Активировать несколько циклов мойки в режиме «Интенсивный» (L3)

W09	 <p>Неисправность нагревательных элементов</p>	Чрезмерное время для достижения требуемой температуры	На дисплее появляется сообщение о типе ошибки. Печь продолжает работать без предварительного нагрева рабочей камеры	Обратиться к квалифицированному техническому специалисту
-----	--	---	---	--

7. 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.

8. Утилизация прибора

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

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

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

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



9. Стандартные гарантийные условия

Изделие компании Tecnoeka разработано исключительно для использования с пищевыми продуктами, на него предоставляется гарантия согласно действующему законодательству (ст. 1490 и следующие ГК) для профессиональных клиентов, то есть клиентов, которые приобретают изделие у дистрибьютора, пользуясь собственным номером плательщика НДС. Изделие компании Tecnoeka предназначено для профессионального пользования и имеет сертификацию согласно CEI EN 60335-1, оно может быть продано только профессиональным пользователям.

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

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

1) Неисправности или поломки компонентов, спровоцированные транспортировкой.

- 2) Ущерб, вызванный неподходящими характеристиками электрической, водопроводной и газовой систем, которые не соответствуют указаниям, приведенным в руководстве по установке, или их неправильным функционированием.
- 3) Ущерб, вызванный неправильной установкой изделия, то есть установкой, не соответствующей приведенной в руководстве по установке, и, в частности, ущерб, нанесенный в результате недостаточного функционирования дымоходов и систем отвода, к которым подсоединено изделие.
- 4) Использование изделия в целях, отличных от тех, для которых оно предназначено, как указано в технической документации, выданной компанией 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.

ТЕСПОЕКА 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 Теспоека.

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

10. Наличие и поставка запчастей

Теспоека srl хранит и гарантирует наличие запчастей максимум в течение 24 месяцев от даты счет-фактуры, свидетельствующей о факте продажи готового изделия дистрибьютору. По истечении этого срока не гарантируется их наличие.

11. 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 Теспоека Srl. Компания Теспоека Srl не несет ответственности за любые, обусловленные опечатками или ошибками при перезаписи неточности в материалах, содержащих представление продукции, ее техническое и торговое описание.



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