



TRADUCEREA ORIGINAL OPERATING AND
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI
CUPTOARE ELECTRONICE DE MASTĂ NEGRĂ

MKF 464 BM- MKF 416 BM - MKF 511 BM - MKF 611 CBM
MKF 623 CBM - MKF 664 BM – MKF 616 BM – MKF 621 BM – MKF 711 BM
MKF 1011 CBM - MKF 1064 BM – MKF 1016 BM – MKF 1111 BM
MKF 1021 BM – MKF 1664 BM – MKF 2011 BM

**Tecnoeka srl**via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italytel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387info@tecnoeka.com
tecnoekasrl@pec.it
tecnoeka.comcod. fisc. - p.iva 00747580280
rea n. 133205
reg. a.e.e. n. IT08020000001275
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE UE

Anexa II A, la Directiva 2006/42/CE

Numele producătorului	TECNOEKA Srl
Adresa producătorului	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Numele responsabilului cu dosarul tehnic	Oscar Imazio
Adresa responsabilului cu dosarul tehnic	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Tip produs	Cuptor electronic
Scopul produsului	Gătirea alimentelor
Model	MKF 464 BM - MKF 416 BM - MKF 511 BM - MKF 611 CBM MKF 623 CBM - MKF 664 BM - MKF 616 BM - MKF 621 BM - MKF 711 BM - MKF 1011 CBM - MKF 1064 BM - MKF 1016 BM - MKF 1111 BM MKF 1021 BM - MKF 1664 BM - MKF 2011 BM
s/n	

TECNOEKA Srl declară că produsele mai sus menționate respectă toate prevederile referitoare la următoarele directive:

Directiva mașini 2006/42/CE;

Compatibilitate electromagnetică 2014/30/UE

TECNOEKA Srl declară că produsele mai sus menționate respectă următoarele directive armonizate:

EN 60335-1 ; EN 60335-2-42

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

EN 62233

TECNOEKA Srl declară că produsele mai sus menționate respectă și următoarele directive:

Directiva generală privind siguranța produselor 2001/95/CE;

Directiva de restricționare a utilizării substanțelor periculoase în echipamentele electrice și electronice 2011/65/UE;

Directiva privind deșeurile de echipamente electrice și electronice 2012/19/UE.

TECNOEKA Srl declară că produsele mai sus menționate respectă Regulamentul (CE) 1907/2006

TECNOEKA Srl declară că produsele mai sus menționate respectă Regulamentul (CE) 1935/2004

Borgoricco, 12.01.2021.


Semnătura reprezentantului Consiliului (Lora Cristina)

CUPRINS

1. SERVICIO TECNICO (SERVICIUL TEHNIC)	8	
2. INSTRUCȚIUNI PENTRU UTILIZATOR	9	
2.1 Panou de comandă	9	
2.2 Operațiunea de control „MASTĂ NEGRĂ”	9	
2.3 Pornirea 10		
2.4 Modul STAND-BY	10	
2.5 Setări DATE și ORA	10	
2.6 Parametri de funcționare	14	
2.7 Operarea MANUALĂ	2.7.1 Informații generale	14
2.7.2 Setarea PREÎNCĂLZIRE	2.7.3 Setarea TIMP de gătire	14
2.7.4 Setarea gătirii PASI	15	
2.7.5 Setarea TEMPERATURĂ de gătire	15	
2.7.6 Setarea TEMPERATURII CENTRAL	15	
2.7.7 Setarea T VALUE	15	
2.7.8 Setare UMIDITATE/ABUR	17	
2.7.9 Setarea VITEZA VENTILATORULUI	17	
2.7.10 Setare de gătit SEMI-STATIC	17	
2.7.11 Setarea PORNIRE ÎNTARZIATĂ	17	
2.7.12 Setarea HOLDING	2.7.13 PORNIREA/OPRIREA ciclului	17
de gătit	18	
2.8 Cartea de rețete	18	
2.9 Salvarea unei noi rețete (carte de rețete „CHEF”)	20	
2.10 Suprascriseți rețeta din cartea de rețete „CHEF”	20	
2.11 Ștergerea rețetelor din cartea de rețete „CHEF”	20	
2.12 „Import/Export” cu „unitate flash USB” (carte de rețete „CHEF”)	20	
2.12.1 Rețete „Import” (programe stocate)	20	
2.12.2 Rețete „Export” (programe stocate)	2.13 Setarea RĂCIRE	20
2.14 Funcția HACCP 2.15	21	
Accesorii (opționale)	22	
2.15.1 SPĂLARE AUTOMATĂ (pentru cuptoare de reglare)	22	
2.16 DUPĂ DE CEVA/DEȚINERE (dacă este disponibil)	23	
2.17 Modele pe roți (mod. MKF 1664 BM - MKF 2011 BM)	23	
3. CURĂȚARE	24	
3.1 Informații generale	24	
3.2 Curățarea manuală a camerei de gătit	25	
3.3 Curățarea semi-automată a camerei de gătit	25	
3.4 Curățarea automată a camerei de gătit (opțional)	25	
3.5 Curățarea ventilatoarelor	25	
3.6 Curățarea garniturii ușii	25	
3.7 Curățarea ușii	26	
3.8 Curățarea carcasei exterioare	26	
3.9 Perioada de inactivitate	26	
4. DEPANARE	26	
5. POSIBILE ALARME	27	
6. SUPORT TEHNIC	29	
7. ELIMINAREA APARATULUI	29	
8. GARANȚIA CONVENȚIONALĂ	30	
9. DISPONIBILITATEA ȘI FURNIREA PIESELOR DE SCHIMB	30	
10. LEGEA APLICABILĂ ȘI INSTANȚA COMPETENTĂ	30	

INFORMAȚII GENERALE

Este esențial ca acest manual de instrucțiuni să fie păstrat împreună cu aparatul pentru referințe ulterioare; în cazul în care acesta este greșit, o copie trebuie obținută direct de la producător.

Aceste informații au fost pregătite pentru siguranța dumneavoastră și a altora.

Prin urmare, vă rugăm să îl citiți cu atenție înainte de a instala și utiliza aparatul.

În cazul în care la primirea mărfii ambalajul nu este intact sau ar fi deteriorat, aplicați următoarea mențiune: „MARFĂ SUPUZĂ VERIFICARE”, cu specificarea avariei și contrasemnată de șofer; depuneți o reclamație scrisă la vânzător în termen de 4 zile calendaristice (nu zile lucrătoare) de la data livrării, după care nu vor fi acceptate reclamații.

Pentru verificări și reparații periodice de întreținere, contactați cel mai apropiat centru de asistență tehnică și utilizați numai piese de schimb originale. Nerespectarea acestei prevederi duce la pierderea dreptului de garanție

Plăcuța „date tehnice” se află pe panoul lateral al aparatului.

O verificare periodică (cel puțin o dată pe an) a aparatului contribuie la prelungirea duratei de viață a acestuia și asigură funcționarea corectă.

Orice operațiune de întreținere a aparatului trebuie efectuată numai de personal cu înaltă calificare, instruit în operațiunile de efectuat.

Înainte de a efectua orice întreținere a aparatului, alimentarea cu energie electrică trebuie deconectată (acționați asupra întreruptorului magnetic de siguranță situat în amonte de aparat) și lăsați-l să se răcească.

Componentele care ar putea necesita întreținere sunt toate accesibile prin îndepărtarea părții din stânga și din spate a aparatului.

Utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a aparatului va anula orice răspundere și drept de garanție din partea Producătorului.



PERICOL DE ARSURI ȘI RĂNIRI

- Temperatura suprafețelor exterioare ale aparatului poate depăși 60°C, doar elementele de control prin atingere. Pericol de ardere!
- Acordați atenție manipulării recipientelor cu alimente în timpul și după gătire: acestea pot fi foarte fierbinți. Purta îmbrăcăminte termică de protecție adecvată pentru prevenirea arsurilor.
- În timpul funcționării, cu ușa deschisă, nu scoateți capacul ventilatorului; nu atingeți ventilatoarele în mișcare care au rezistențe care sunt încă fierbinți.
- Înălțimea maximă de lucru, raportată la cel mai înalt nivel al suprafeței, trebuie să fie de 160 de centimetri de

podea. După instalarea aparatului, aplicați simbolul adeziv corespunzător pe 160 de centimetri.



(furnizat) la o înălțime de

- Pentru a preveni fierberea, nu folosiți recipiente pline cu lichide sau alimente care se lichefiază la căldură, în exces. Sume care nu pot fi ușor ținute sub control. Din acest motiv, utilizați doar tăvi care vă permit să vedeți în interiorul recipientului. Când extrageți o tavă care conține lichid fierbinte, aveți grijă să nu vărsați niciun lichid.
- Înainte de a scoate alimentele din cuptor după gătire cu sonda termică în formă de ac (sondă miez), extrageți cu grijă sonda încă fierbinte din alimente, având grijă să nu o lăsați atârnată în afara camerei de gătit.
- Nu deschideți ușa în timpul operațiunilor de spălare, deoarece substanțe chimice (corozive) utilizate pentru curățare iar vaporii fierbinți ar putea scăpa.



PERICOL DE ELECTRICE

- Înainte de a efectua orice curățare a aparatului, deconectați sursa de alimentare (de la circuitul de siguranță întrerupător) și alimentare cu apă (închideți robinetul de apă). Se lasă să se răcească complet.
- Orice modificare a sistemului electric care ar putea fi necesară pentru instalarea aparatului trebuie efectuată numai de personal competent.
- Sistemul de alimentare cu energie electrică trebuie să fie prevăzut cu o legătură efectivă de împământare conform prevederilor reglementărilor în vigoare.
- În racordarea permanentă la rețea, între aparat și rețea trebuie instalat un întrerupător de stâlp de protecție cu deschidere minimă între contactele de categoria de supratensiune III (4000V), dimensionat pentru sarcină și respectând reglementările în vigoare (întrerupător automat).
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător sau de tehnica acestuia serviciu de asistență, sau în orice caz de către o persoană cu calificări similare, pentru a preveni orice risc.
- Aparatul are și componente electrice în interior, din motive de siguranță este interzisă spălarea cu jeturi de apă sau abur mai ales dacă este îndreptată către orificiile de aerisire de pe suprafețele metalice ale carcasei sale exterioare.



PERICOL DE FOC

- Nu trebuie gătit alimente care conțin substanțe ușor inflamabile, cum ar fi alimentele pe bază de alcool; pot apărea fenomene de autocombustie care duc la incendii și explozii în camera de gătit.
- Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că nu există obiecte neconforme (de ex. manuale de utilizare, pungi de plastic sau alte obiecte inflamabile) sau reziduuri de detergent, în interiorul camerei de gătit.
- Păstrați întotdeauna camera de gătit curată. Lichidele de gătit (grăsimele) sau reziduurile alimentare se pot aprinde!

SIGURANȚA UTILIZATORULUI

- Aparatul este destinat utilizării profesionale în bucătăriile instituționale și profesionale și trebuie utilizat numai de către personal calificat care a fost instruit pentru utilizarea corectă a acestuia. Din motive de siguranță, aparatul trebuie supravegheat în timpul funcționării.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către copii și/sau persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale afectate sau care nu au experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați de o persoană responsabilă pentru siguranța lor sau care a fost instruită în utilizarea aparatului.
- În caz de defecțiune sau de funcționare defectuoasă, opriți aparatul, închideți robinetul de alimentare cu apă, deconectați sursa de alimentare și contactați un centru de asistență tehnică autorizat.
- Acest aparat va fi utilizat numai în scopurile pentru care a fost conceput, adică pentru toate tipurile de coacere a produselor de patiserie, produse de patiserie și produse alimentare: proaspete și congelate; pentru recondiționarea alimentelor refrigerate și congelate, pentru gătit la abur carne, pește și legume.
- Orice altă utilizare este considerată necorespunzătoare.
- Nivelul de zgomot al aparatului în funcțiune este mai mic de 70 dB (A).

INFORMATII PENTRU UTILIZATOR

- Când aparatul este utilizat pentru prima dată, se recomandă să rulați un ciclu gol timp de 40/50 de minute la o temperatură de 220/230°C. În acest fel sunt disipate toate mirosurile neplăcute, dar complet normale datorate încălzirii izolației termice care învelește camera de gătit și siliconul folosit pentru etanșarea sa externă.
- Evitați permanența prelungită pe suprafețele de oțel a alimentelor care conțin substanțe acide (suc de lămâie, oțet, sare etc.) care provoacă deteriorarea corozivă.
- Aparatul trebuie curățat regulat, chiar și zilnic (cu spălare automată, dacă este disponibilă), pentru a asigura cea mai bună funcționalitate și pentru a prelungi durata de viață a acestuia.
- Dacă se folosesc detergenți (degresanți) specifici pentru curățarea oțelului inoxidabil, asigurați-vă că nu conțin substanțe acide corozive (fără prezență de clor chiar dacă sunt diluați) sau substanțe abrazive. Urmați cu atenție instrucțiunile și avertismentele producătorului detergentului și luați măsuri de precauție, cum ar fi folosirea unor mănuși de cauciuc adecvate.
- Evitați cu strictețe utilizarea de spălat, vată de oțel și raclete care pot deteriora suprafețele tratate.
- Pentru a nu deteriora iremediabil sonda termică în formă de ac (sondă miez), evitați utilizarea acesteia la gătit la temperatură ridicată (PESTE 230°C); evitați de asemenea să lăsați cablul sondei să intre în contact direct cu suprafețele metalice fierbinți din interiorul camerei de gătit.

SFATURI DE GĂTIT

- La introducerea alimentelor în camera de gătit, păstrați un spațiu de cel puțin 40 mm între tăvi pentru a nu obstrucționa excesiv circulația aerului.
- Nu folosiți tăvi cu laturile mai înalte decât este necesar: părțile laterale formează bariere care împiedică aerul cald să circuleze.
- Preîncălziți cuptorul de fiecare dată înainte de a găti pentru a obține performanțe maxime.
- Pentru a găti cât mai consistent posibil, împrăștiati alimentele uniform în fiecare tavă ținând cont de dimensiunea, stratul sau grosimea acestuia.
- Evitați adăugarea de sare în alimentele din camera de gătit.
- Pentru a verifica desfășurarea corectă a ciclului de gătit, utilizați iluminarea internă a camerei: evitați deschiderea inutilă a ușii, ceea ce provoacă pierderi de energie și timpi mai lungi de gătit.

RISCURI REZIDUALE

- După coacere, deschideți ușa cu precauție, pentru a evita scurgerea violentă a căldurii care ar putea provoca arsuri.
- În timpul funcționării cuptorului, acordați atenție zonelor fierbinți ale suprafețelor sale exterioare (marcate pe aparat).
- Nu folosiți mânerul ușii pentru a muta aparatul (posibil ruperea geamului).
- Banca de susținere trebuie să poată rezista greutății mașinii și să o adăpostească corect.
- Aparatul este echipat cu piese electrice și nu trebuie spălat niciodată cu jet de apă sau de abur.
- Aparatul este conectat electric: deconectați alimentarea cu energie înainte de a efectua orice tip de curățenie.
- Pentru a evita conexiunile incorecte ale aparatului, conexiunile electrice/apă relevante sunt marcate pe aparat cu plăcuțe de identificare corespunzătoare.

Numai pentru modele pe roți (MKF 1664 BM – MKF 2011 BM)

- După „preîncălzirea” camerei de gătit, este necesar să se acționeze asupra dispozitivului de deblocare pentru a acționa glisarea (în sus) a geamului ușii interioare (poziție pentru introducerea căruciorului cu tăvi). În timpul acestei proceduri trebuie purtate îmbrăcăminte adecvată de protecție împotriva căldurii, pericol de arsuri!
- Trebuie purtată îmbrăcăminte adecvată de protecție împotriva căldurii atunci când acționați asupra geamului ușii interioare după un ciclu de gătit pentru al glisați în jos (poziție de spălare/preîncălzire a camerei de gătit), pericol de arsuri! • Trebuie purtată îmbrăcăminte adecvată de protecție împotriva căldurii la extragerea căruciorului cu tavi din cuptor după un ciclu de gătit, pericol de arsuri!
- Asigurați-vă că căruciorul cu tavă poate fi manevrat cu ușurință, fără obstacole la introducerea și extragerea operațiunii: orice coliziune poate provoca scurgerea de lichide fierbinți sau alimente, pericol de arsuri!
- Închideți tăvile care conțin lichide, astfel încât acestea să nu poată fi vărsate când sunt fierbinți, pericol de arsuri! • Când căruciorul cu tăvi este introdus în cuptor, înainte de închiderea ușii, asigurați-vă că dispozitivul de eliberare pentru glisarea sticlei interioare (ușa) a fost activat și geamul este complet ridicat: orice impact al căruciorului împotriva geamului îl poate sparge, răni. pericol!
- Căruciorul este prevăzut cu o tijă adecvată pentru blocarea tăvilor. Tija trebuie introdusă întotdeauna când căruciorul este manipulat în timpul utilizării: tăvile pot cădea, pericol de rănire!
- Dacă căruciorul cu tavă nu este mișcat, frâna de parcare a roții trebuie să fie cuplată: căruciorul se poate deplasa mai departe pe podele neuniforme, pericol de accidentare!
- În timpul încărcării și descărcării căruciorului cu tavă, cuplați frâna de parcare a roții: căruciorul se poate mișca, pericol de accidentare!
- Căruciorul cu tavă este montat pe roți, prin urmare se poate răsturna dacă este mutat pe podele neuniforme, răni pericol!
- La introducerea sau extragerea căruciorului cu tăvi în sau din cuptor, acordați cea mai mare atenție să nu deteriorați accidental garnitura interioară de sticlă a ușii: se recomandă deschiderea completă a ușii cuptorului în timpul deplasării căruciorului.

1. SERVIZIO TECNICO (SERVICIUL TEHNIC)

- Este esențial ca acest manual de instrucțiuni să fie păstrat împreună cu aparatul pentru referințe ulterioare; în cazul în care acesta este greșit, o copie trebuie obținută direct de la producător.
- Aceste informații au fost pregătite pentru siguranța dumneavoastră și a altora; prin urmare, vă rugăm să faceți acest lucru citiți-l cu atenție înainte de a instala și utiliza aparatul.
- Pentru verificări și reparații periodice de întreținere, contactați cel mai apropiat centru de asistență tehnică și utilizați numai piese de schimb originale. Nerespectarea acestei prevederi duce la pierderea dreptului de garanție.
- Toate operațiunile de instalare și punere în funcțiune trebuie efectuate exclusiv de instalatori calificați din punct de vedere tehnic, conform instrucțiunilor producătorului și cu respectarea standardelor naționale în vigoare.
- Plăcuța „date tehnice” se află pe panoul lateral al aparatului.

Notă: Utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a aparatului și nerespectarea regulilor de instalare vor anula orice răspundere a producătorului.

2. INSTRUCȚIUNI PENTRU UTILIZATOR

2.1 Panou de control

Ecran tactil de 7 inch

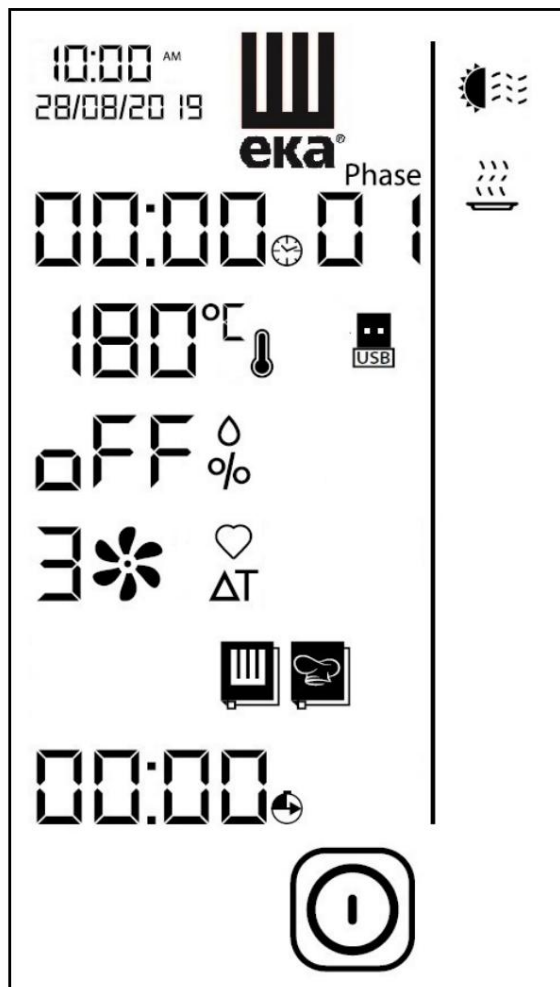


Fig.1

2.2 Operarea controlului „BLACK MASK”

Controlul „BLACK MASK” se activează prin atingerea cu degetul „simbolul” funcției și/sau „cifra” parametrului evidențiat pe afișaj (utilizați doar degetele și nu alte instrumente cum ar fi cuțite, furculițe sau alte obiecte în general). Astfel se activează funcția dorită și/sau se poate seta valoarea parametrului de funcționare.

Pentru a facilita utilizarea panoului de control, rămân evidențiate (aprinse) doar „simbolurile” funcției și/sau „cifra” parametrului de funcționare care poate fi activat.

Atingerea „simbolului” și/sau „cifra” parametrului de funcționare emite un avertisment acustic („bip”).

Atingând „cifra” parametrului de funcționare se afișează ECRANUL PARAMETRII cu valoarea parametrului unic al ciclului de gătit.

Prin atingerea simbolurilor  sau  (nr.8 sau nr.9 Fig.2) valoarea parametrului crește sau scade. Dacă țineți degetul pe aceleași simboluri, valoarea parametrului crește sau scade rapid.

Valoarea setată a parametrului de funcționare este confirmată prin atingerea „cifra” a parametrului sau a simbol  (nr.10 Fig.2).

În 5 secunde de la atingerea „cifra” parametrilor de funcționare: „TIMP”, „TEMPERATURĂ”, „UMIDITATE”, „VITEZA VENTILATOR”, trebuie setată valoarea dorită; în caz contrar, afișajul revine automat la ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ (afișând toate valorile parametrilor ciclului de gătit) cu valoarea parametrului încă de setat.

2.3 Pornire Cuptorul

este echipat cu un buton „ON/OFF” pentru alimentarea electrică a plăcii electronice de control și activarea funcționalității acesteia (Fig. 1a).

Butonul (A) nu este direct vizibil deoarece este situat sub baza cuptorului, în direcția senzorului ușii: o plăcuță de identificare (B) pe lateral indică prezența acestuia.

Pentru a activa funcția cuptorului, setați butonul pe „ON”.

În primele 10 secunde, afișajul arată „codurile computerului” ale componentelor electronice care controlează cuptorul, apoi sunt evidențiate (cu albastru): „Data și Ora”, sigla „EKA” și simbolul  (nr.11 Fig.2). Atingerea parametrilor  aprinde (în alb) „simbolurile” și „cifrele” operațiunii simbol (Fig.1).

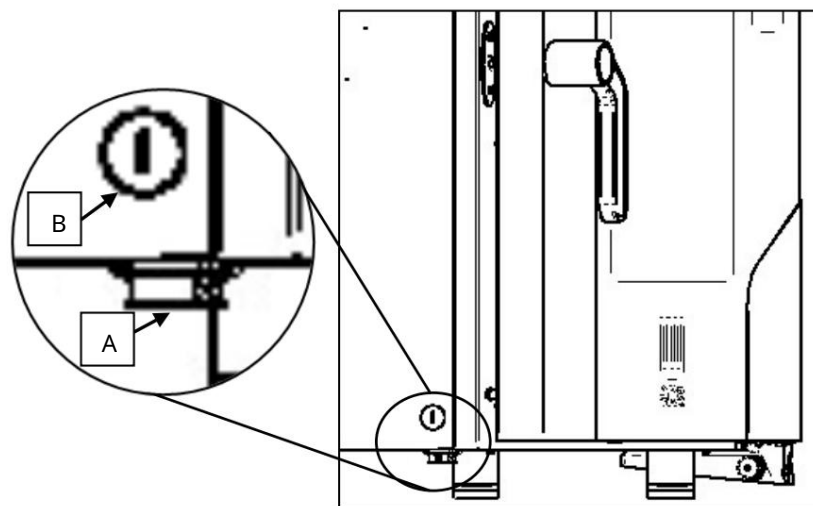


Fig. 1a

2.4 Modul STAND-BY

Dacă cuptorul nu este utilizat (nu îndeplinește nicio funcție de funcționare), după 10 minute se emite o avertizare acustică („bip”) și modul „STAND-BY” este activat automat. În această configurație,

Următoarele sunt evidențiate pe afișaj (cu albastru): „Data și ora”, sigla „EKA” și simbolul. 

După încă 10 minute fără funcții de funcționare, doar pentru a reactiva  simbolul rămâne aprins pe afișaj.

cuptorul, atingeți tasta aferentă  simbolul și „simbolurile” și „cifrele” parametrilor de funcționare „pornire” se va aprinde din nou pe afișaj (Fig. 1).

Dacă cuptorul nu este utilizat, modul „STAND-BY” poate fi activat în orice moment atingând cel  simbol pentru câteva secunde.

2.5 Setări DATE și ORA Aceste

setări pot fi făcute numai în modul „STAND-BY”.

Pe afișaj, apăsați pe cifrele referitoare la „Data și Ora” (nr.30 Fig.2). Partea de jos a afișajului arată



simboluri, în timp ce partea de sus a afișajului arată primele 2 „cifre”

legate de valoarea Timp, care sunt setate să fie modificate prin atingerea simbolurilor  și  . Atingerea

 simbolul confirmă valoarea setată, iar următoarea valoare care trebuie schimbată apare automat.

Procedați așa cum se arată mai jos pentru a seta valorile dorite referitoare la: „Minute” - „Zi” - „Lună” - „An”.

Pentru a ieși din modul de setare, atingeți cifrele referitoare la „Data și ora”, iar afișajul revine la modul „STAND-BY”.

Pentru a activa cuptorul, atingeți  simbol,

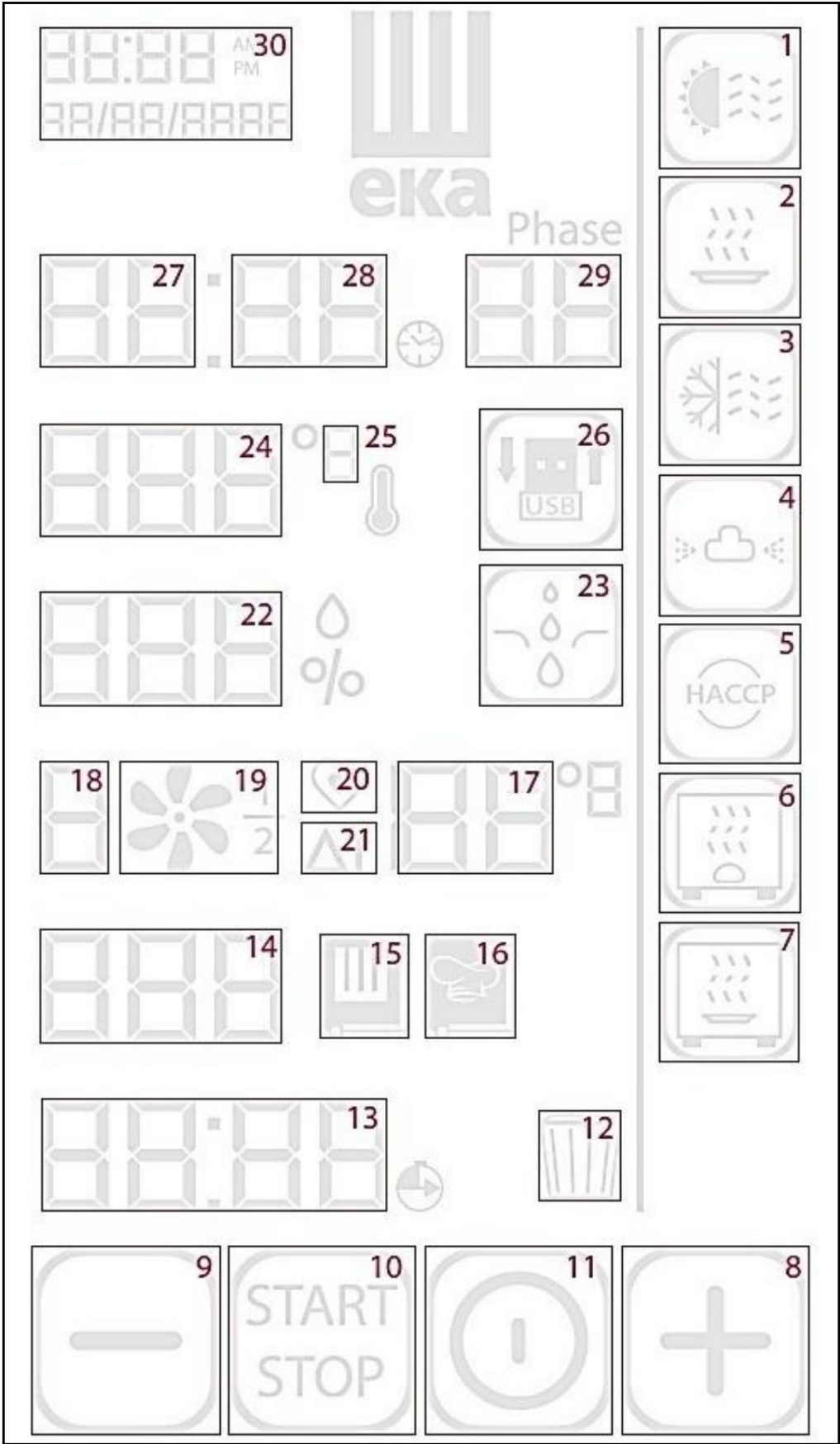
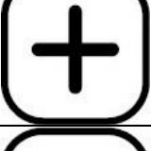
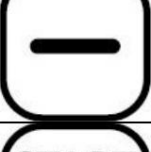
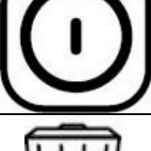
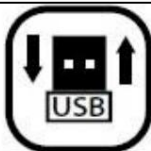


Fig. 2

Explicația simbolurilor/cifrelor: (Fig.2)

1		PREÎNCĂLZIRE
2		DEȚINERE
3		RĂCIRE RAPIDĂ
4		SPĂLARE (opțional)
5		FUNCȚIA HACCP
6		PROOFER (accesoriu)
7		DUPĂ DE SUȚIN (accesoriu)
8		CREȘTEREA VALORII
9		SCĂDEA ÎN VALOARE
10		START STOP
11		ON/OFF
12		ȘTERGE

13 00:00 ÎNCERCARE ÎNTARZIAT 14 001

		NUMĂR DE REȚETE
15		RETETE "EKA".
16		REȚETĂ „CHEF”.
17 50 3		TEMPERATURA CENTRAL/ T
18		VITEZA VENTILATORULUI
19		SEMI-STATIC FUNCȚIE ACTIVARE/DEZACTIVARE
20		GĂTIRE CU SONDA DE MIEZ
21		SONDA DE MIC ȘI „DELTA T” GĂTIT
22 de OFF		%UMIDITATE/COD DE EROARE
23		UMIDIFICARE MANUALĂ
24		180 TEMPERATURA (°C/°F)
25	°C	°C / °F
26		IMPORTURI/EXPORTURI DE PE USB FLASH DRIVE
27		ORE
28	00:00	MINUTE
29	Phase	NUMĂR DE PASI
30	00:00	
	00/00/0000	DATA ȘI ORA

2.6 Parametri de funcționare

	TIMP DE GĂTIT	de la 1 minut la 11 ore și 59 de minute sau timp „INFINIT” (InF)
	GĂTIT TEMPERATURA	30°C până la 270°C (de la 86°F la 518°F)
	TEMPERATURA CENTRAL	de la 01°C la 99°C (de la 33°F la 210°F)
	TEMPERATURA ΔT	de la 01°C la 99°C (de la 33°F la 210°F)
	UMIDITATE	de la OFF la 100% cu pași de 10%.
	VITEZA VENTILATORULUI	de la 0 la 3

2.7 Funcționare MANUALĂ

2.7.1 Informații generale • Când

apar anomalii în timpul funcționării cuptorului care împiedică continuarea ciclului de gătire sau a ciclului de spălare automată, afișajul afișează alarme cu avertizare acustică. Alarmerile sunt evidențiate (în diferite culori) de litera „E” urmată de număr

care identifică anomalia. Pentru a reseta alarma atingeți modul „STAND-BY” (paragraful 2.4).  simbol: afișajul evidențiază

- Pentru a reactiva cuptorul, atingeți din nou simbolul.
- Diferitele tipuri de alarme sunt descrise în paragraful relevant 5.

2.7.2 Setarea PREÎNCĂLZIRE

Funcția PRE-ÎNCĂLZIRE poate fi activată sau dezactivată atingând butonul  simbol (nr.1 Fig.2). Când

funcția este activă simbolul devine . Valoarea temperaturii PREÎNCĂLZIRE este presetată la 40°C;

totuși, atingând simbolurile  și  , puteți modifica această valoare de la 10°C la 150°C (în pași de 10°C), în funcție de diferitele nevoi de gătit.

De exemplu, dacă se setează o temperatură de gătit de 180°C („pasul 1”) și o temperatură de PREÎNCĂLZIRE de 50°C, se va atinge o temperatură de 230°C în interiorul camerei de gătit. Un semnal acustic („bip”) avertizează când se atinge această temperatură, care se menține atâta timp cât ușa cuptorului rămâne închisă.

Deschideți ușa (semnalul acustic este dezactivat) și introduceți produsul de gătit în cuptor. Închideți ușa: ciclul de gătit începe automat.

Important

Funcția PRE-ÎNCĂLZIRE nu poate fi utilizată împreună cu pornirea întârziată. Temperatura de PREÎNCĂLZIRE nu poate depăși 270°C.

2.7.3 Setarea TIMP de gătire

Atingeți cele 2 „cifre” care indică „Ore” (nr.27 Fig. 2) și setați valoarea dorită atingând

simboluri  și  . Confirmați valoarea setată atingând cele 2 „cifre” ale parametrului sau atingând



simbol. În același mod, atingeți cele 2 „cifre” care indică „Minute” (nr.28 Fig. 2) și setați valoarea dorită.

În timpul ciclului de gătire, afișajul afișează alternativ: timp de 4 secunde, valoarea timpului setat pentru pasul activ, iar timp de 4 secunde valoarea timpului total rămas ("numărătoare inversă") pentru restul celorlalți pași. În cazul în care este setat „Timp INFINIT”, afișajul afișează alternativ: timp de 4 secunde, valoarea „InF”, iar pentru 4 secunde valoarea timpului scurs.

Valoarea parametrului TIME ("Ore/Minute") poate fi modificată și cu ciclul de gătit activ.

2.7.4 Setarea PAȘI de gătit

Fiecare ciclu de gătire poate consta în până la 10 PAȘI. Parametrii de funcționare și valorile dorite pot fi setate pentru fiecare pas (secțiunea 2.2).

După setarea parametrilor și a valorilor relative pentru primul pas ("Faza 01"), următoarele ("Faza 02", "Faza 03" ...), pot fi setate prin atingerea celor 2 "cifre" care indică numărul de PAȘI (nr.29 Fig.2), și atingând simbolul Valorile parametrilor de funcționare dorite trebuie setate pentru fiecare pas. .

În timpul gătirii, afișajul afișează alternativ: timp de 4 secunde, numărul pasului activ, iar timp de 4 secunde numărul maxim de pași setat.

2.7.5 Setarea TEMPERATURĂ de gătire

Atingeți cele 3 „cifre” care indică TEMPERATURA (nr.24 Fig.2) și setați valoarea dorită atingând

simboluri  și . Confirmați valoarea setată atingând cele 3 „cifre” ale parametrului sau atingând  simbol.

În timpul ciclului de gătire, afișajul afișează alternativ: timp de 4 secunde, valoarea temperaturii setată pentru etapa activă, iar timp de 4 secunde valoarea temperaturii măsurate în interiorul camerei de gătit.

Valoarea parametrului TEMPERATURĂ poate fi modificată și cu ciclul de gătire activ.

2.7.6 Setarea TEMPERATURII nucleului

Atingeți  simbol (nr.20 Fig.2): apare ECRAN DE PARAMETRI cu valoarea temperaturii presetată la

50°C. Atingeți simbolul  și  pentru a seta valoarea dorită diferită (nr.17 Fig.2). Confirmați valoarea setată apăsând pe  simbolurilor.

gătirii, afișajul afișează alternativ: timp de 4 secunde, valoarea „temperatura miez” setată pentru treapta activă, iar timp de 4 secunde valoarea temperaturii „miez” măsurată a alimentului care se gătește.

Valoarea parametrului CORE TEMPERATURE poate fi modificată și cu ciclul de gătire activ.

Avertizare

Valoarea parametrului CORE TEMPERATURE odată confirmată exclude parametrul TIME.

2.7.7 Setarea T VALUE

Atingeți  simbol (nr.21 Fig.2): apare ECRANUL DE PARAMETRI cu simbolul  și presetarea valoarea temperaturii la 50°C. Atingerea simbolurilor  și  setați valoarea dorită diferită (nr.17 Fig.2). simbol. Confirmați valoarea setată atingând pe  Mai jos este ECRANUL DE PARAMETRI cu .

simbol și valoarea „temperatura miezului” prestată la 50°C. Atingeți simbolurile și valoarea dorită   setați diferit

(nr.17 Fig.2). Confirmați valoarea setată atingând simbolul.

În timpul gătirii, afișajul afișează valoarea temperaturii „de miez” măsurată a alimentelor care sunt gătite.

Afișajul poate afișa timp de 5 secunde valoarea setată pentru „temperatura miez” sau valoarea setată pentru T: prin atingerea simbolului  sau a parametrilor și  simbol respectiv.

valorile TEMPERATURĂ pe miez pot fi modificate și cu ciclul de gătire activ.

Avertizare

 parametri și valorile TEMPERATURĂ LA MIEZ, odată confirmate, exclud TIMPUL de gătire și Parametrii TEMPERATURĂ.



PERSPECTIVE:

• GĂTIRE CU SONDA DE MIEZ

Există doi parametri care trebuie setați pentru a găti cu sonda miez: temperatura miezului și temperatura de gătire. Timpul de gătire nu mai este un parametru de control și, prin urmare, nu apare pe „ecranul de prezentare generală”. Dacă ciclul de gătire constă dintr-o singură etapă, cuptorul funcționează până când temperatura detectată de sonda miez este atinsă în interiorul alimentelor. Dacă ciclul de gătire constă din mai multe etape și gătitul cu sonda miez este activat într-una dintre ele, odată ce temperatura detectată de sonda miez este atinsă, cuptorul continuă să funcționeze trecând la pasul următor.

Dacă, în timpul unui ciclu de gătit cu sondă termică în formă de ac (sondă miez), sonda nu este conectată corect, afișajul afișează o eroare cu alarma sonoră corespunzătoare.

IMPORTANT Sonda termică în formă de ac trebuie să se introducă în interiorul alimentelor, în zona cea mai groasă, evitând contact cu orice oase.

Dacă ciclul de gătit cu sondă miez este activat, sonda termică în formă de ac trebuie să fie deja conectată la priză specifică de pe fundul cuptorului. În caz contrar, afișajul va afișa alarma corespunzătoare.

Cu ușa închisă, cablul sondei termice în formă de ac trebuie să treacă între garnitura ușii (zona de jos) și ușa însăși.

• GĂTIREA CU TEMPERATURA „ΔT”.

Există doi parametri care trebuie setați pentru a găti cu temperatura „ΔT”: temperatura miezului și temperatura „ΔT”. Timpul de gătire nu mai este un parametru de control și, prin urmare, nu apare pe „ecranul de prezentare generală”.

Parametrul de temperatură „ΔT” face posibilă menținerea constantă, pe toată durata etapei de gătire, a diferenței dintre temperatura din interiorul alimentelor (temperatura detectată de sonda termică în formă de ac) și temperatura din interiorul camerei de gătit (temperatura de gătire). În acest fel, valoarea temperaturii din camera de gătit devine suma temperaturii din interiorul alimentelor și a temperaturii „ΔT” setate. În termeni practici, există o creștere lentă a temperaturii în camera de gătit: alimentele suferă un proces de gătire prelungit și delicat.

Dacă ciclul de gătire constă dintr-o singură etapă, cuptorul funcționează până când temperatura detectată de sonda miez este atinsă în interiorul alimentelor. Dacă ciclul de gătire constă din mai multe etape și gătitul cu temperatură „ΔT” este activat într-una dintre ele, odată ce temperatura detectată de sonda miez este atinsă, cuptorul continuă să funcționeze trecând la pasul următor.

Dacă, în timpul unui ciclu de gătit cu temperatură „ΔT” și sondă termică în formă de ac (sondă miez), sonda nu este conectată corect, afișajul afișează o eroare cu alarma sonoră corespunzătoare.

2.7.8 Setare UMIDITATE/ABUR Atingeți

„oFF”/„digits” (nr.22 Fig.2) și setați valoarea dorită atingând simbolurile



Confirmați valoarea setată ajustând „cifrele” parametrului sau atingând valoarea parametrului UMIDITATE/ABUR poate fi modificată și cu ciclul de gătit activ.

2.7.9 Setarea VENTILATORULUI

Atingeți cifra „3” (nr.18 Fig.2) și setați valoarea dorită atingând simbolurile



valoarea setată prin atingerea „cifra” parametrului sau prin atingerea simbolului

Setarea valorii „0” activează funcția „STOP MOTORS”: motoarele (ventilatoarele) sunt blocate, elementele de încălzire și reglarea umidității/aburului sunt dezactivate. Din acest motiv, funcția, introdusă corespunzător într-un program, poate fi utilizată ca o pauză în timpul ciclului propriu-zis (dospirea alimentelor în camera de gătit).

Valoarea parametrului FAN SPEED poate fi modificată și cu ciclul de gătit activ.

2.7.10 Setare de gătit SEMI-STATIC

dispare și reapare sistematic (nr.19 Fig.2) funcția este activată și afișată pe display. Atingeți simbolul „fixă” și poate fi modificată și în timpul ciclului de gătit.

Parametrul de gătit SEMI-STATIC poate fi dezactivat și cu ciclul de gătit activ.

Gătitul „semistatic” este un mod care permite ca motoarele (ventilatoarele) să fie activate numai atunci când elementele de încălzire sunt în funcțiune.

Ventilatoarele sunt activate pentru câteva secunde, pentru a distribui uniform căldura generată de elementele de încălzire din interiorul camerei de gătit. Aceasta reproduce un tip de funcționare similar cu cel al unui cuptor static.

2.7.11 Setarea PORNIRE ÎNTARZIATĂ

Atingeți cele 2 „cifre” care indică „Orele” (nr.13 Fig. 2) și setați valoarea dorită atingând

simbolul. Cele 2 „cifre” care indică valoarea setată atingând simbolul. Valoarea acestora poate fi setată și confirmată în același mod ca „Ore”.

confirma funcția, atingeți ECRAN (afișând simbol: afișajul revine automat la PREZENTAREA GENERALĂ Pentru a toate valorile parametrilor ciclului de gătit) cu valoarea parametrului setat ("timp de pauză").

Atingeți simbolul pentru câteva secunde pentru a anula funcția (TIMPUL de gătit este, de asemenea, anulat dacă este

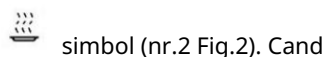
setat); în caz contrar, atingerea simbolului activează PORNIRE ÎNTARZIATĂ, iar pe display apare doar „numărătoarea inversă” a timpului înainte de începerea ciclului de gătit. „Numărătoarea inversă” poate fi

întrerupt prin atingerea simbolului: afișajul revine automat la ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ (afișând toate valorile parametrilor ciclului de gătit) cu valoarea parametrului ("timp de pauză") resetat la zero.

Pornirea întârziată poate fi setată pentru un timp maxim de 23 de ore și 59 de minute.

2.7.12 Setarea HOLDING

Funcția HOLDING poate fi activată și dezactivată atingând butonul



funcția este activată (simbolul devine) într-un ciclu de gătit în mai multe etape, devine operațională în ultima etapă și constă în menținerea unei temperaturi constante în interiorul camerei de gătit.

Valoarea acestei temperaturi poate fi setată prin atingerea simbolurilor + și -, între 65°C și 100°C (în pași de 1°C). În timpul funcției HOLDING puteți seta și o valoare de umidificare (de la oFF la 50%).

În timpul funcției HOLDING, cuptorul trece automat în modul SEMI-STATIC cu cea mai mică viteză a ventilatorului ("1").
Totuși, dacă temperatura din camera de gătit este mai mare decât temperatura setată pentru ȚINERE, cuptorul funcționează cu ventilatoarele la viteză „2” până când se atinge temperatura setată, apoi trece automat în modul SEMI-STATIC.

Funcția este întreruptă în orice moment prin atingerea butonului  simbol.

Funcția HOLDING este utilizată pentru a menține alimentele calde la sfârșitul gătirii, atâta timp cât este necesar.

2.7.13 PORNIREA/OPRIREA ciclului de gătit

După setarea parametrilor și a valorilor lor dorite pentru gătit, atingeți pur și simplu ciclul.



simbol pentru a porni

Înainte de a activa un ciclu de gătit cu una sau mai multe trepte, toate valorile parametrilor de funcționare setați pot fi anulate prin atingerea simbolului (nr.12 Fig.2)  timp de câteva secunde: pe display apare ECRANUL DE PREZENTARE GENERAL aferent primului pas („Faza 01”) cu valorile parametrilor care mai trebuie setati.

Pentru a întrerupe oricând ciclul de gătit, atingeți  simbol.

Când un ciclu de gătit se termină (în modul „manual” sau în modul „programat”) se activează o avertizare acustică („bip”) timp de 15 minute și, în același timp, PREZENTARE GENERALĂ SCREEN clipește pe afișaj, afișând valorile parametrilor (excluzând parametrul TIME) ale ciclului de gătit terminat în verde. Prin

atingerea simbolului  sau prin deschiderea ușii cuptorului, afișajul revine la ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ care afișează în alb toate valorile parametrilor setate pentru ciclul de gătit terminat.

Dacă în timpul unui ciclu de gătit are loc o „încărcare” de mai puțin de un minut, la restabilirea alimentării, cuptorul repornește automat, iar ciclul de gătit reia din momentul în care a fost întrerupt.

Dacă, în schimb, „panarea” are loc mai mult de un minut, la restabilirea alimentării, cuptorul nu repornește automat, ci pe display apare ECRAN DE PREZENTARE GENERALĂ, arătând cu roșu valorile parametrilor setați. cu timpul rămas după terminarea gătitului. În plus, „4 cifre”

(nr.13 Fig. 2) referitor la PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ, afișați codul de eroare „E18”.

2.8 Cartea de

rețete Producătorul a inclus în cuptor o carte de rețete care prezintă rețete (programe) elaborate de bucătarii săi. Rețeta aleasă poate fi și „personalizată” înainte de a o executa prin modificarea valorilor parametrilor de gătit.

Rețetele pot fi găsite în interiorul cărții de rețete „EKA”, care poate fi accesată atingând butonul



simbol (nr.15 Fig.2): apare ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ afișând valorile regimului de funcționare.

parametrii primei rețete stocate. Prin atingerea numărului  și  poti alege

simbolurilor rețetei dorite (vezi tabelul 1). Confirmați rețeta selectată atingând și  simbol,

porțiți ciclul de gătit atingând  simbol.

TABELUL 1			
1	Lasagna	24	Cod în tocană
2	Cannelloni	25	Creveți la grătar
3	Orez fiert la abur	26	scoici la gratinat
4	Orez Pilaf	27	Spanac la abur
5	T_Bone Steak 6	28	de cartofi la abur
	Carne de vită Raost	29	Broccoli la abur
7	Carne de vită înăbușită	30	de dovlecei la grătar
8	Cartierul de miel	31	Cartofi copti
9	Cot de porc	32	Ducesă Cartofi
10	Coaste de rezervă	33	Caponata
11	Pu la grătar	34	Flan de legume
12	Pu Pane Supreme	35	Crème Caramel
13	Piept de curcan umplut	36	Pandispan
14	Iepure înăbușit	37	Baza pentru tarta cu crusta scurta
15	frigarui	38	Aluat foietaj
16	Piept de rață	39	Croissant
17	Prepelită umplută prăjită	40	de puf-uri
18	homar la abur	41	Pâine comună
19	Somon la abur	42	Paine Brioche
20	Caracatiță la abur	43	Grisoare
21	midii la abur	44	Pizza
22	Bibon cu sare	45	Pâine plată
23	Dorada la cuptor		

Cuptorul include și o a doua carte de rețete: cartea de rețete „CHEF” în care până la 100 de noi

rețetele pot fi stocate. Pentru a accesa carnetul de rețete, pur și simplu atingeți simbolul  (nr.16 Fig.2): apare ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ afișând valorile parametrilor de funcționare ai rețetei de setat și stocat în albastru. După setarea și stocarea rețetelor, urmați același mod de operare folosit pentru a executa rețetele din carnetul de rețete „EKA”.

2.9 Salvarea unei noi rețete (cartea de rețete „CHEF”)

Din ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ care afișează în alb toate valorile parametrilor ciclului de gătire, setați valorile dorite pentru noua rețetă care urmează să fie stocată (paragraful 2.2). Atingeți simbolul:  ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ afișând toate valorile parametrilor setate în alb. Atingeți simbolurile  selectați „numărul rețetei” din cartea de bucate pentru a se potrivi cu noua rețetă. Dacă ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ și afișează valorile parametrilor în alb înseamnă că există deja o rețetă stocată în acel „număr de rețetă”. Dacă ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ afișează valorile parametrilor în albastru, înseamnă că „numărul rețetei” este gol și poate fi ocupat de noua rețetă. Noua rețetă este stocată prin atingere simbolului  timp de cel puțin 5 secunde: se emite o avertizare acustică de confirmare („bip”) și ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ afișează valorile parametrilor în alb.

2.10 Suprascrierea rețetei din cartea de rețete „CHEF” Nu

puteți suprascrie o rețetă, trebuie să o ștergeți și să o stocați din nou.

2.11 Ștergerea rețetelor din cartea de rețete „CHEF”.

Atingeți  simbol: apare ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ afișând toate valorile parametrilor setate pentru prima rețetă păstrată în alb. Atingeți simbolurile și cartea pe care   selectați „numărul rețetei” al rețetei doriți să o ștergeți. Rețeta este ștearsă prin atingerea simbolului  timp de cel puțin 5 secunde: se emite un avertisment acustic („bip”) pentru a confirma că rețeta a fost ștearsă.

2.12 „Import/Export” cu „unitate flash USB” (carte de rețete „CHEF”)

Prin „portul USB” prezent în balamaua inferioară a ușii, este posibil să „Importați” rețete noi în „Cartea de rețete CHEF”, sau „Exportați” rețetele din aceeași carte de rețete care le conține, folosind un „USB”. unitate flash”.

2.12.1 Rețete „Import” (programe stocate)

După conectarea „unității flash USB” (cu noile rețete) la „portul USB” aferent, atingeți simbolul (nr.26 Fig.2) timp de cel puțin 2 secunde: veți auzi un avertisment acustic („bip”) confirmând „import” cu succes (simbolul devine ) al tuturor rețetelor noi din caietul de rețete „CHEF”, în primele „numere de rețetă” libere de programe (rețete) stocate.

Important

Dacă „unitatea flash USB” nu este conectată sau detectată,  simbolul nu apare.

2.12.2 Rețete „Export” (programe stocate)

După conectarea „unității flash USB” („goală”) la „portul USB”, atingeți simbolurile   ; selectați din cartea de rețete „CHEF” „numărul rețetei” pe care doriți să îl exportați pe „unitatea flash USB”. Este, de asemenea, posibil să exportați toate rețetele din carnetul de rețete în același timp: atingeți simbolurile   și până când apare cuvântul „toate” în loc de „3 cifre” care alcătuiesc „numărul rețetei”. În ambele cazuri să confirmați „exportul” cu succes (simbolul devine ) atingeți  simbol pentru cel puțin 5 secunde: avertismentul de confirmare acustică („bip”).

Important

Dacă „unitatea flash USB” nu este conectată sau detectată,  simbolul nu apare.

2.13 Setarea RĂCIRE

Funcția RĂCIRE poate fi activată atingând butonul



și simbolul



deschiderea ușii cuptorului după terminarea unui ciclu de gătit. În timpul răcirii (simbolul devine) „3 cifre” care pe display indică parametrul de temperatură, arată în timp real valoarea din interiorul camerei de gătit.



Funcția RĂCIRE poate fi activată (simbolul apare pe afișaj) numai când temperatura este de cel puțin 50°C în interiorul camerei de gătit.

Funcția poate fi dezactivată în orice moment atingând automat când temperatura din interiorul camerei de gătit atinge 40°C.



simbol; în caz contrar, este dezactivat

Avertisment În timpul funcționării, cu ușa deschisă, nu scoateți capacul ventilatorului; nu atingeți ventilatoarele în mișcare și rezistențele care sunt încă fierbinți.

2.14 Funcția HACCP

Scopul funcției HACCP este de a înregistra datele operaționale ale ciclurilor de gătit efectuate, urmărindu-se constant evoluția acestora.

Datele HACCP sunt înregistrate într-o „unitate flash USB” care trebuie conectată la „portul USB” al cuptorului:

cel  Pe display apare simbolul (nr.5 Fig.2).

2.14.1 Activarea funcției HACCP

După conectarea „unității flash USB” la „portul USB” al cuptorului, atingeți



simbol pentru activare

funcția (simbolul devine programat) sunt ): parametrii de funcționare ai ciclului de gătit (manual sau înregistrate într-un „fișier” în interiorul „unității flash USB”).

2.14.2 Afișarea datelor HACCP (pe PC)

Pentru a afișa parametrii de funcționare ai unui ciclu de gătit terminat pe un computer, pur și simplu scoateți „unitatea flash USB” din „portul USB” al cuptorului (simbolul dispare  de pe afișaj) și introduceți-l în „portul USB” al cuptorului. PC.

„Fișierele” HACCP din interiorul „unității flash USB”, pot fi „deschise” și afișate cu aceeași procedură folosită pentru orice „fișier”.

Important

Toate datele referitoare la ciclurile de gătit efectuate în aceeași zi sunt conținute în același „fișier” HACCP.

Dacă se efectuează mai mult de un ciclu de gătit, dar în zile diferite, acestea sunt înregistrate în „fișiere” HACCP diferite: identificate prin data zilei în care a fost efectuat ciclul de gătit.

2.15 Accesorii (opțional)

Cuptorul este configurat pentru conectarea la următoarele accesorii (opțional):

• SPĂLARE AUTOMATĂ

• CABINET DE CĂVARE/DEȚINERE

2.15.1 SPĂLARE AUTOMATĂ (pentru cuptoare reglate)

Atingeți  simbol (nr.4 Fig. 2): pe display apare ECRANUL DE PARAMETRI privind „numărul de pași” unde, în loc de „2 cifre”, atingând simbolurile puteți selecta (în 5 secunde) programul de spălare dorit: este afișat și „timpul de spălare” corespunzător. Pentru confirmare (în termen de 5 secunde) atingeți  simbol (simbolul devine , apoi pentru a-l activa atingeți simbolul. Pe display este activat parametrul „timp de spălare” (ore/minute) în modul „numaratoare inversa”.

Pot fi selectate următoarele programe de spălare:

- L1 Eco Spălare (44 minute) • L4 Clătire (11 minute)
- Spălare normală L2 (1h18 minute)
- L3 Spălare intensivă (1h 52 minute)
- Încărcare cu pompă CP (2 minute)

Când programul de spălare se termină în mod regulat, se emite un avertisment acustic de 10 secunde („bip”) și ECRANUL DE PARAMETRI clipește pe afișaj, afișând parametrii programului de spălare terminat în verde.

Dacă un program de spălare („L1”/ „L2”/ „L3”) este întrerupt voluntar prin atingerea simbolului , programul „Clătire” („L4”) este activat automat și nu poate fi întrerupt, dar se termină regulat. Același lucru se întâmplă și în cazul unei „pene de curent” în timpul ciclului de spălare, când cuptorul este restabilit, acesta realizează automat ciclul de clătire.

Odată activat, programul „Încărcare pompă” („CP”) nu poate fi întrerupt și se încheie regulat.

Programul „Clătire” („L4”) poate fi întrerupt în orice moment atingând butonul  simbol.

• Când temperatura din camera de gătit este peste 90°C, spălarea nu poate fi activată și „E

Alarma de 10” apare pe afișaj în portocaliu. Pentru a reseta alarma, atingeți

indică modul „Stand-by” (paragraful 2.4). Pentru a reactiva cuptorul, atingeți



simbol: afișajul



simbol.

Important

Prima data când folosești spălarea automată și de fiecare dată când schimbi rezervorul de detergent este indicat să folosești programul „CP”. Astfel se elimină aerul din interiorul pompei peristaltice și conductele de racordare, asigurând funcționalitatea corectă a sistemului.

Dacă programul „CP” se repetă de 2 ori la rând, se activează automat un program „Clătire scurtă” pentru a îndepărta orice urmă de detergent rămas.

Când curățarea este încheiată, lăsați ușa cuptorului ușor deschisă.

Avertizări

Nu deschideți ușa cuptorului în timpul operațiunilor de spălare, deoarece substanțele chimice utilizate pentru curățare și vaporii fierbinți pot scăpa. Pericol de coroziune și arsuri!

Doar pentru mod. EKF 1664 BM și mod. EKF 2011 BM (modele pe roți) efectuează spălare automată cu geamul interior al ușii în poziția „sticlă jos”.

Înainte de a începe un ciclu de gătit, asigurați-vă că nu există reziduuri de detergent în camera care tocmai a fost spălată. Orice reziduuri trebuie îndepărtate cu o cârpă umedă care vă protejează corespunzător mâinile, ochii și gura, iar camera de gătit trebuie clătită bine.

2.16 DUPĂ DE PROOFER/DEȚINERE (dacă este disponibil)

Simbolul  și/sau simbolul  apar pe afișaj numai în cazul în care PROOFERUL și/sau DUPUL DE ȚINERE sunt conectate electric la cuptor.

Atingerea  simbolul activează funcția PROOFER (simbolul devine ) , în timp ce atingeți  simbolul activează funcția HOLDING CABINET (simbolul devine ). Atingerea simbolurilor  și/sau  dezactivează funcția PROOFER și/sau HOLDING CABINET.

În ambele cazuri, pe afișajul cuptorului se va afișa ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ care arată toate valorile parametrilor ciclului de fermentare/ținere în violet cu valoarea parametrului care mai trebuie să fie

a stabilit.

Pentru a seta valorile parametrilor de funcționare ai ciclului de fermentare/retinere acționați pe display-ul cuptorului la fel ca la setarea valorilor pentru parametrii de funcționare ai ciclului de gătit.

2.16.1 Parametri de funcționare

	PROOFER	CABINET DE ȚINERE
 TIMP PROBAREA/DEȚINEREA	de la 1 minut la 11 ore și 59 de minute sau INFINIT (Inf)	
 PROBAREA/DEȚINEREA TEMPERATURA	de la 30°C la 60°C (de la 86°F la 140°F)	de la 45°C la 85°C (de la 113°F la 185°F)
 UMIDITATE	de la 01 la 05	/

La încheierea unui ciclu de fermentare/reținere, se activează un avertisment acustic („bip”) timp de 5 minute și, în același timp, SCREENUL DE PREZENTARE GENERALĂ clipește în violet pe afișaj indicând valorile parametrilor (excluzând parametrul TIME) ciclului de gătit terminat. Prin atingerea simbolului, pe display apare ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ afișând cu violet toate valorile parametrilor setați pentru ciclul de levitură/reținere.

Atingerea simbolurilor  și/sau  dezactivează funcția PROOFER și/sau HOLDING CABINET.

2.17 Modele pe roți (mod. MKF 1664 BM - MKF 2011 BM)

Aceste modele sunt echipate cu un sistem special de mobilitate (patentat) al geamului interior al ușii.

Sistemul vă permite să „glisați” sticla internă în jos sau în sus, în funcție de nevoile aplicației.

Sticla „jos” (utilizare fără cărucior)

Pentru a obține această poziție ușa cuptorului trebuie să fie complet deschisă și prin exercitarea unei forțe adecvate, „glisați” geamul ușii interioare în jos până când dispozitivul de „blocare” mecanic este cuplat: se aude „clac” de închidere (Fig.3).

Această poziție a geamului ușii interioare permite ca camera de gătit să fie închisă ermetic fără prezența căruciorului de tăvi corespunzător în sau fără a fi nevoie de utilizarea unui despărțitor de închidere adecvat.

Cuptorul poate fi utilizat pentru funcția „PREINCĂLZIRE” (paragraful 2.7.2), pentru funcția de CURĂȚARE SEMIAUTOMATĂ (paragraful 3.2) sau pentru funcția de CURĂȚARE AUTOMATĂ a camerei de gătit (paragraful 3.3)



Fig. 3

Sticla „sus” (utilizare cu cărucior)

Pentru a obține această poziție, ușa cuptorului trebuie deschisă (chiar parțial) și acționând asupra „pârghiei” adecvate din partea inferioară (partea dreaptă) a ușii, în spatele geamului exterior, se activează dispozitivul de „deblocare” pentru a permite sticla interioară „alunecă” automat în sus. Această poziție a geamului interior al ușii permite utilizarea cuptorului pentru ciclul normal de gătit cu căruciorul cu tăvii introdus corect.

Important

Dacă operația de „eliberare” interioară a geamului este efectuată înainte de a utiliza cuptorul (camera de gătit încă rece), se recomandă deschiderea completă a ușii și acționarea „pârghiei” adecvate din interiorul ușii (Fig. 4). Dacă operația de „eliberare” interioară a sticlei se efectuează după folosirea cuptorului (camera de gătit este fierbinte), se recomandă deschiderea parțială a ușii, lăsarea aerului cald să se oprească și acționarea „pârghiei” adecvate din exteriorul ușii folosind îmbrăcăminte adecvată de protecție termică (Fig. 5).

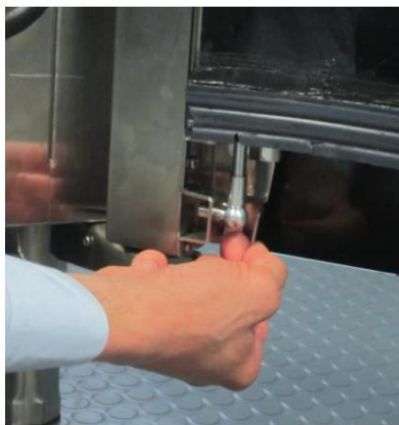


Fig. 4



Fig. 5

Sticla „sus” și ușa închisă fără cărucior cu tavă introdus

Fără căruciorul cu tavă introdus, alarma „E14” apare pe display cu portocaliu. O avertizare acustică („bip”) este activată și repetată intermitent. Această poziție internă de sticlă fără căruciorul tăvii introdus, nu permite utilizarea cuptorului în niciun fel. Dacă mișcați paharul în jos, alarma este ștearsă și cuptorul funcționează corect: afișajul arată ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ care indică în alb toate valorile parametrilor ciclului de gătit .

Sticla „jos” și ușa deschisă cu căruciorul cu tavă introdus

Când căruciorul cu tavi este introdus, alarma „E15” apare pe afișaj cu portocaliu. O avertizare acustică („bip”) este activată și repetată intermitent. Această poziție internă de sticlă cu căruciorul cu tăvii introdus, nu permite închiderea ușii. Dacă căruciorul se lovește de sticla, s-ar putea rupe: rănire
pericol!

Când sticla este întoarsă în sus, alarma este ștearsă și cuptorul funcționează corect: afișajul arată ECRANUL DE PREZENTARE GENERALĂ care arată toate valorile parametrilor ciclului de gătit în alb.

3. CURĂȚARE

3.1 Informații generale

Înainte de a efectua orice curățare a aparatului, deconectați sursa de alimentare (de la întrerupătorul de siguranță) și alimentarea cu apă (închideți robinetul de apă). Se lasa sa se raceasca complet.

Aparatul trebuie curățat la intervale regulate, chiar și zilnic, pentru a asigura cea mai bună funcționalitate și pentru a prelungi ciclul de viață.

Aparatul este echipat și cu componente electrice. Prin urmare, din motive de siguranță, este interzisă spălarea cu jeturi de apă sau abur.

Dacă pentru curățarea oțelului inoxidabil se folosesc detergenți (degresanți) specifici, asigurați-vă că nu conțin substanțe acide corozive (fără prezență de clor chiar dacă sunt diluați) sau substanțe abrazive. Urmați cu atenție instrucțiunile și avertismentele producătorului detergentului și luați măsuri de precauție, cum ar fi folosirea unor mănuși de cauciuc adecvate.

Evitați cu strictețe folosirea de spălat, vată de oțel și raclete care pot deteriora suprafețele tratate.

De asemenea, evitați permanența prelungită pe suprafețele de oțel a alimentelor care conțin substanțe acide (suc de lămâie, oțet, sare etc.) care provoacă deteriorarea coroziunii.

3.2 Cură area manuală a camerei de gătit Din

motive de igienă, este o bună practică să cură a i camera de gătit zilnic, la sfâr itul fiecărei zile de utilizare a cuptorului. Curățarea corectă previne, de asemenea, formarea de fenomene corozive în interiorul camerei, precum și prevenirea pericolului de ardere accidentală din cauza oricăror reziduuri de grăsime și alimente acumulate în timp.

Pentru a facilita curățarea, îndepărtați grilajele laterale. Detergenții de curățare nu trebuie să conțină substanțe abrazive sau substanțe de natură acidă/corozivă. În cazul lipsei detergenților corespunzători este suficient să curățați camera de gătit cu un burete înmuiat în apă caldă cu săpun sau apă caldă și puțin oțet. Clătiți cu multă apă (folosește dușul potrivit, dacă este disponibil) și usucă bine cu o cârpă moale. Grilajele laterale trebuie curățate separat și montate la loc. Când curățarea este încheiată, lăsați ușa cuptorului ușor deschisă.

3.3 Curățarea semi-automată a camerei de gătit Pulverizați

degresant specific pentru oțel inoxidabil pe pereții interiori ai camerei de gătit, pe grilajele laterale, pe capacele ventilatoarelor (nu se pulverizează pe ventilatoare prin grilaj) și pe geamul interior al ușii.

Lăsați produsul să acționeze aproximativ 20 de minute cu ușa închisă;

Porniți cuptorul ajustând temperatura la 70-80°C.

Rulați un ciclu cu abur maxim (100%) timp de aproximativ 15 minute.

După finalizarea ciclului, opriți cuptorul, lăsați camera de gătit să se răcească și clătiți-o cu apă din abundență (folosește dușul adecvat dacă este disponibil).

Uscați prin rularea unui ciclu de încălzire reglând temperatura la 150 -160°C timp de aproximativ 10 minute (repețiți ciclul dacă este necesar).

Când curățarea este încheiată, lăsați ușa cuptorului ușor deschisă.

Avertisment

Numai pentru mod. MKF 1664 BM și mod. MKF 2011 BM (modele pe roți) efectuează ciclul de curățare semi-automat cu geamul interior al ușii în poziția „sticlă în jos”.

3.4 Curățarea automată a camerei de gătit (opțional)

Pentru a rula unul dintre programele sistemului de spălare automată, urmați cu atenție instrucțiunile din paragraful 2.15.1, ținând cont de următoarele informații:

- Înainte de a efectua un ciclu de spălare, asigurați-vă că scurgerea camerei de gătit este liberă pentru a preveni debordant.
- Programele de spălare și frecvența cu care să le folosești depind de tipul de produse coapte în cuptor. • Pentru a menține niveluri de igienă adecvate și pentru a preveni deteriorarea oțelului inoxidabil al camerei de gătit, Producătorii recomandă efectuarea unui ciclu de spălare „L3” („spălare intensivă”) cel puțin o dată pe zi. • În cazul formării de murdărie aglomerată, aceasta trebuie îndepărtată și curățarea manuală efectuat.

Avertisment

La sfârșitul curățării cu sistemul automat de spălare, asigurați-vă că nu există reziduuri de detergent în camera de gătit. Orice reziduuri trebuie îndepărtate, iar camera de gătit trebuie clătită cu precizie.

3.5 Cură area

ventilatoarelor Ventilatoarele trebuie cură ate în mod regulat cu produse de detartrare adecvate. Toate părțile lor trebuie curățate temeinic, eliminând orice calcar. Capacul ventilatorului trebuie scos pentru a avea acces la ventilatoare. Când curățarea este finalizată, montați capacul înapoi, funcționând în ordine inversă.

3.6 Cură area garniturii u ii Din

motive de igienă i func ionare, este o bună practică să cură a i garnitura u ii la sfâr itul fiecărei zile de utilizare a cuptorului. Trebuie spălat cu precizie cu apă caldă și săpun. Trebuie clătit și uscat cu o cârpă moale. Orice reziduuri de detartrare sau alimente trebuie îndepărtate cu grijă deosebită, fără a folosi unelte metalice ascuțite care ar putea deteriora iremediabil garnitura.

3.7 Curățarea uși

Geamul interior al uși camerei de gătit poate fi curățat cu același tip de degresant utilizat pentru curățarea manuală a camerei de gătit; în caz contrar, se poate folosi un produs normal (netoxic) pentru curățarea sticlei. Un detergent obișnuit pentru sticlă poate fi folosit și pentru a curăța geamul ușii exterioare. În orice caz, se poate folosi pur și simplu apă caldă cu săpun. După clătire, uscați bine suprafața de sticlă cu o cârpă moale.

În cazul în care se formează pete opace între cele două geamuri de sticlă, acestea pot fi îndepărtate deoarece sunt inspectabile.

3.8 Curățarea carcasei exterioare

Suprafețele exterioare din oțel trebuie curățate cu o cârpă înmuiată în apă caldă și săpun sau amestecată cu puțin oțet, trebuie clătite bine și uscate cu o cârpă moale.

În cazul în care doriți să utilizați produse specifice de pe piață, acestea trebuie să respecte cerințele de curățare stabilite în paragraful „Informații generale” (paragraful 3.1).

Merită să ne amintim că blatul care susține aparatul sau podeaua care înconjoară zona aparatului trebuie curățată, de asemenea, fără a utiliza substanțe corozive acide (de exemplu, acidul muriatic), deoarece vaporii eliberați de acestea ar putea coroda și deteriora carcasa exterioară de oțel și poate provoca ireparabile. deteriorarea componentelor electrice din interiorul aparatului.

3.9 Perioada de

inactivitate În cazul în care aparatul nu este utilizat pentru o perioadă lungă de timp, este o bună practică să îl deconectați de la sursa de alimentare (acționați asupra întreruptorului magnetic de siguranță situat în amonte de aparat) și de la alimentarea cu apă. Se recomandă curățarea cu grija în interior (camera de gătit) și exterior, acordând o atenție deosebită îndepărtării eventualelor reziduuri de sare care ar putea duce la coroziune pe suprafețele din oțel. De asemenea, se recomandă protejarea aparatului cu produse de pulverizare pe bază de ulei (de ex. ulei de vaselină) care formează o peliculă de protecție eficientă atunci când sunt pulverizate pe suprafețe.

Lăsați ușa camerei de gătit întredeschisă.

Acoperirea adecvată a aparatului permite, în sfârșit, să fie protejată de praf.

4. DEPANARE

Tipul defectului	Cauza defectului	Acțiune corectivă
Panoul de control complet oprit (cuptorul nu funcționează)	Conexiune neconformă la rețeaua de alimentare	Verificați conexiunea la rețea
	Fără tensiune de rețea	Restabiliți tensiunea de alimentare
	siguranța electronică (cu Microprocesor de protecție la suflare) tabla (cu	Contactați un tehnician calificat
Ciclu de gătit pornit: cuptorul nu funcționează	Ușa deschisă sau întredeschisă	Închideți ușa corect
	Senzor magnetic deteriorat	Contactați un tehnician calificat
Ciclu de umiditate/abur activat: nu există umiditate/abur în camera de gătit	Conexiune neconformă la rețeaua de apă	Verificați conexiunea la rețeaua de apă
	Robinet închis	Verificați cocoșul
	Filtru de alimentare cu apă obstrucționat	Curățați filtrul
	Electrovalvă de intrare apă deteriorată	Contactați un tehnician calificat
Ușă închisă: aburul iese prin garnitură	Ansamblu garnitură neconform	Verificați ansamblul garniturii
	Garnitură deteriorată	Contactați un tehnician calificat
	Mâner slăbit „nas”	Contactați un tehnician calificat
Cuptorul nu gătește uniform	Unul dintre motoare este oprit sau funcționează la viteză mică	Contactați un tehnician calificat
	Motoarele nu inversează direcția	Contactați un tehnician calificat

5. POSIBILE ALARME

Tip de alarmă	Descrierea alarmei	Cauza alarmei	Efect	Acțiune corectivă
E1 (In rosu)	Camera de gătit între sonda microplacă de alimentare nedetectată	Conexiunea întreruptă de temperatură a camerei de gătit și	Imposibil să încep să gătești	Contactați un tehnician calificat A
E2 (În portocaliu)	Sonda miezului nu a fost detectată	Conexiune incorectă „ștecher – priză” a sondei la sonda miez	Nu se poate activa un ciclu de gătit cu „miezul temperatura” parametru	Verificați dacă conexiunea „priză-priză” a sondei miez este corectă
		În formă de ac miez sonda întreruptă/deteriorată		Contactați un tehnician calificat A
E3 (In rosu)	Termostat de siguranță de pe	Temperatura permisă în cameră maxima gătit depășit	Funcționarea cuptorului dezactivat	Contactați un tehnician calificat A
E4 (In rosu)	Siguranța motor termica protec ie activata	Motor supraîncălzit	Funcționarea cuptorului dezactivat	Contactați un tehnician calificat A
E8 (In rosu)	Supratemperatură pe panoul de afișare	Supratemperatură peste 70°C pe panoul de afișare	Funcționarea cuptorului dezactivat	Contactați un tehnician calificat A
E9 (In rosu)	Placa principală de micro-alimentare Placa de micro-putere principală peste supratemperatură de 70°C	Supratemperatură pe	Funcționarea cuptorului dezactivat	Contactați un tehnician calificat A
E10 (În portocaliu)	Spalare automata poate depăși 90°C	Temperatura din ciclul de gătit nu	Ciclul de spălare automată nu funcționează	Răciți camera de gătit: deschideți ușa și atingeți simbolul (răcire automată activată). 
E11 (In rosu)	Hota de condens nu funcționează	Cablul de alimentare al hotei nu este conectat la rețea	Operațiune Cuptorul dezactivat. ciclul de gătit progres, finalizat. A	Verificați dacă hota este conectată corect la rețea

E12 (In rosu)	Sonda de temperatură a camerei de condensare a hotei, nu funcționează	Conexiune întreruptă între sonda de temperatură a camerei de condensare și placa electronica	Operațiune Cuptorul dezactivat. ciclul de gătit este în progres, finalizat.	Contactați un tehnician calificat A
E13 (În violet)	Proofer temperatură între probe sonda de cameră nedetectată	Conexiune întreruptă sondă de microplacă de alimentare	Nu se poate porni ciclul de testare	Contactați un tehnician calificat A
E14 (În violet)	Sonda de temperatură a dulapului nu a fost detectată	Conexiune întreruptă între tinere sonda de camera si microplaca de alimentare	Nu se poate porni ciclul de menținere	Contactați un tehnician calificat A
E15 (În portocaliu)	Paharul este sus	Poziția incorectă a paharului	Funcționarea cuptorului dezactivat	Împingeți paharul în jos
E16 (In rosu)	Paharul este jos	Poziția incorectă a paharului	Funcționarea cuptorului dezactivat	Împingeți paharul în sus
E18 (In rosu)	Blackout	Înteruperea rețelei de alimentare de peste un minut	Funcționarea cuptorului este dezactivată. Când sursa de alimentare este restabilită, afișajul afișează ecranul programului de gătit în curs de desfășurare	Reactivați programul de gătit
E20 (In rosu)	Microplacă de alimentare nu a fost detectată	Placa de afișare nu comunică cu placa de micro putere	Actualizați firmware-ul plăcii	Contactați un tehnician calificat A

6. SUPTOR TEHNIC

Înainte de a părăsi fabrica, acest aparat a fost calibrat și testat de personal experimentat și calificat pentru a obține cele mai bune rezultate de funcționare. Orice reparație sau calibrare trebuie efectuată cu cea mai mare grijă și atenție, folosind doar piese originale.

De aceea, este necesar să contactați întotdeauna Dealerul care a vândut aparatul sau cel mai apropiat Centru de Asistență Tehnică, specificând tipul de defecțiune și modelul aparatului pe care îl aveți.

Piese necesare pentru adaptarea la diferite tipuri de gaz sunt furnizate împreună cu aparatul, deci furnizate la vânzare sau livrare.

Pentru nevoi de service, utilizatorul poate contacta Tecnoeka la numerele afișate pe copertă sau poate consulta site-ul web www.tecnoeka.com.

7. ELIMINAREA APARATULUI

În conformitate cu Directiva 2012/19/UE privind eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice, simbolul coșului de gunoi tăiat pe roți de pe echipament indică faptul că produsul a fost introdus pe piață după 13 august 2015 și că la sfârșitul perioadei durată de viață trebuie eliminată separat de alte deșeuri.

La sfârșitul duratei de viață a aparatului, utilizatorul trebuie, așadar, să-l predea la centrele corespunzătoare (centre de reciclare) pentru colectarea separată a deșeurilor electrice și electronice.

Toate aparatele TECNOEKA sunt realizate din materiale metalice reciclabile (oțel inoxidabil, tablă zincată, fier, cupru, aluminiu etc.) care reprezintă mai mult de 90% din greutatea totală a aparatului. Înainte de a arunca aparatul, se recomandă ca acesta să fie inutilizabil prin scoaterea cablului de alimentare și demontând mecanismul de închidere a compartimentelor și/sau deschiderilor, dacă este cazul.



Colectarea separată a deșeurilor și tratarea ulterioară, valorificarea și eliminarea, sunt favorabile producției de echipamente cu materiale reciclate și reduc efectele negative asupra mediului și sănătății eventual cauzate de manipularea incorectă a deșeurilor. Eliminarea ilegală a produsului de către utilizator atrage după sine aplicarea unor sancțiuni administrative.

8. GARANȚIE CONVENȚIONALĂ

Produsul Tecnoeka este conceput numai pentru uz alimentar și este acoperit de garanție conform legii (art. 1490 și articolele ulterioare ale Codului civil italian) pentru Clienții Profesioniști sau clienții care cumpără de la Dealer cu un număr de TVA. Produsul Tecnoeka este profesional și certificat conform IEC EN 60335-1 și poate fi vândut numai utilizatorilor profesioniști.

Cu excluderea oricărei garanții suplimentare, Vânzătorul este de acord să repare, la discreția sa, numai acele părți ale produselor care se dovedesc a fi viciate de o defecțiune originală, atâta timp cât, sub rezerva decăderii, clientul a raportat defecțiunea în termen de 12 luni de la data achiziției și a raportat defectul în termen de 8 zile de la data descoperirii, în scris, anexând o copie a facturii, chitanței sau bonului fiscal ca dovadă de cumpărare.

Inclusiv în cazul în care clientul nu poate prezenta factura, chitanța sau bonul fiscal dovada achiziției sau nu sunt respectate condițiile enunțate mai sus, garanția se pierde în mod expres în următoarele cazuri:

- 1) Defecțiuni sau defecțiuni ale componentelor cauzate de transport.
- 2) Deteriorări rezultate din sistemele electrice, hidraulice și de alimentare cu gaz neadecvate în comparație cu cele prevăzute în manualul de instalare, sau funcționarea anormală a acestora.
- 3) Daune rezultate din instalarea incorectă a produsului sau instalarea neconformă cu manualul de instalare și, în special, daune datorate inadecvării conductelor de fum și scurgerii la care este conectat produsul în sine.

4) Utilizarea produsului în alte scopuri decât utilizarea prevăzută, așa cum este specificat și care rezultă din documentația tehnică emisă de Tecnoeka.

5) Deteriorări cauzate de utilizarea produsului neconform cu instrucțiunile din manualul de utilizare și întreținere.

6) Modificarea produsului.

7) Intervenții de reglare, întreținere și reparare a produsului efectuate de personal necalificat.

8) Utilizarea de piese de schimb neoriginale sau neautorizate de Tecnoeka.

9) Deteriorări sau defecte cauzate de utilizarea neglijentă și/sau imprudente a produsului sau în contrast cu instrucțiunile prevăzute de manualul de utilizare și întreținere.

10) Daune cauzate de incendiu sau alte evenimente naturale și, în orice caz, de evenimente fortuite sau orice altă cauză care nu poate fi controlată de producător.

11) Deteriorări ale componentelor supuse uzurii normale care trebuie înlocuite periodic.

De asemenea, excluse din garanție: piese vopsite sau emailate, butoane, mânere, piese mobile sau demontabile din plastic, becuri, piese din sticlă, garnituri, piese electronice și orice piese accesorii și transport de la consumatori, utilizatorul final și/sau locația de achiziție către Tecnoeka. srl și invers.

Costurile de înlocuire a cuptorului și cheltuielile de instalare aferente sunt, de asemenea, excluse din garanție.

Garanția nu acoperă Produsele achiziționate așa cum sunt utilizate sau de la terți care nu sunt conectați la sau autorizați de Tecnoeka.

TECNOEKA SRL nu va fi trasă la răspundere pentru daunele, directe sau indirecte, cauzate de o defecțiune a produsului sau ca urmare a suspendării forțate a funcționării.

Reparațiile în garanție nu au ca rezultat extinderea sau reînnoirea acoperirii.

Componentele înlocuite în garanție sunt, la rândul lor, acoperite de o garanție de 6 luni de la data expedierii, certificată prin documentul de transport emis de Tecnoeka.

Nimeni nu este autorizat să modifice termenii și condițiile de garanție sau să emită alții, nici verbal, nici scris.

9. DISPONIBILITATEA ȘI FURNIZAREA PIESE DE SCHIMB

Tecnoeka srl păstrează și asigură disponibilitatea pieselor de schimb timp de maximum 24 de luni de la data vânzării produsului finit către dealer. Disponibilitatea nu poate fi garantată după această perioadă.

10. LEGEA APLICABILĂ ȘI INSTALAȚIA COMPETENTĂ

Relațiile de aprovizionare vor fi guvernate de legea italiană, cu excluderea expresă a standardelor de drept internațional privat și a Convenției de la Viena privind contractele de vânzare internațională de bunuri din 11.4.1980.

Orice litigiu va fi soluționat exclusiv de Tribunalul Padova.

Fără notificare prealabilă și răspundere pentru Tecnoeka Srl, produsele prezentate în manual pot fi supuse unor modificări tehnice și de design în scopul îmbunătățirii, fără a afecta caracteristicile esențiale legate de funcționare și siguranță. Tecnoeka Srl nu poate fi făcută răspunzătoare pentru orice inexactitate datorată erorilor de tipărire sau materiale care afectează instrumentele și în descrierea tehnică și comercială a produselor sale către clienți.



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