

AHJUDE KASUTUSJUHEND
TECNOEKA:

NUTIPLIIDID

MKF 464 S- MKF 416 S - MKF 511 S
MKF 664 S – MKF 664 SP – MKF 621 S – MKF 616 S – MKF 711
S MKF 1064 S – MKF 1021 S – MKF 1016 S MKF 1111 S
MKF 1664 S – MKF 2011 S



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.

EL VASTAVUSDEKLARATSIOON

direktiivi 2006/42/EÜ II A lisa

Tootja nimi	TECNOEKA Srl
Tootja aadress	Via Marco Polo, 11-35010 Borgoricco (PD)
Tehnilise dokumentatsiooni eest vastutav isik	Imazio Oscar
Vastutava isiku aadress tehnilise dokumentatsiooni jaoks	Via Marco Polo, 11-35010 Borgoricco (PD)
Toote tüüp	Elektripliit
Toote tähistus	Toidu küpsetamine
Mudel	MKF 464 S- MKF 416 S - MKF 511 S MKF 664 S – MKF 664 SP – MKF 621 S – MKF 616 S – MKF 711 S – MKF 1064 S – MKF 1021 S – MKF 1016 S MKF 1111 S – MKF 1664 S – MKF 2011 S
s/n	

TECNOEKA Srl kinnitab, et ülalnimetatud tooted vastavad kõikidele sätetele, mis on seotud järgmiste direktiividega:
Masinate direktiiv 2006/42/EÜ;

TECNOEKA Srl kinnitab, et ülalnimetatud tooted vastavad järgmistele harmoneeritud direktiividele:
EN 60335-1 ; EN 60335-2-42

TECNOEKA Srl kinnitab, et ülalnimetatud tooted vastavad ka järgmistele direktiividele:

direktiiv 2001/95/EÜ üldise tooteohutuse kohta;
direktiiv 2011/65/EL, millega piiratakse ohtlike ainete kasutamist elektri- ja elektroonikaseadmetes;
Direktiiv 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

TECNOEKA Srl kinnitab, et ülalnimetatud tooted vastavad määrusele (EÜ) nr 1907/2006
TECNOEKA Srl kinnitab, et ülalnimetatud tooted vastavad määrusele (EÜ) nr 1935/2004

Borgoricco, 01.07.2020.

Juhtkonna esindaja (Lora Cristina) allkiri

SISU

1. TEHNILINE TEENUS 2.	6
KASUTUSJUHEND	7
2.1 Juhtpaneel 2.2	7
Ratastega mudelid (MKF 1664 S – MKF 2011 S mudelid)	8
2.3 Küpsetamine	10
3. PUHASTAMINE	10
3.1 Küpsetuskambri käsitsi puhastamine 3.2	10
Küpsetuskambri poolautomaatne puhastamine 3.3	10
Ventilaatorite puhastamine 3.4	10
Ukse tihendi puhastamine 3.5	10
Ukse puhastamine 3.6	10
Väliskorpuse puhastamine 3.7	11
Mitteaktiivsuseperiood 4.	11
VEAOTSING	11
5. TEHNILINE TUGI 6.	11
SEADME UTILISEERIMINE 7.	12
TAVALINE GARANTII	12
8. VARUOSADE KÄTTESAADAVUS JA TARNIMINE 9.	13
KOHALDATAVAD SEADUSED JA PÄDEV KOHUS	13

ÜLDINE INFORMATSIOON

Hoidke see kasutusjuhend edaspidiseks kasutamiseks koos seadmega; Kui kaotate juhendi, võtke koopia saamiseks ühendust tootjaga.

See teave on koostatud teie ja teiste ohutust silmas pidades, seega lugege enne seadme paigaldamist ja kasutamist juhiseid hoolikalt läbi.

Kui kauba kättesaamisel avastatakse pakend rikutud või rikutud, palume sellest teada anda, lisades sõnad: "KONTROLLILE ATLEV KAUP", märkides kahjustuse, koos juhi kaasallkirjaga; Peate esitama müüjale kirjaliku pretensiooni 4 kalendripäeva (mitte tööpäevade) jooksul alates tarnekuupäevast. Pärast nelja kalendripäeva kaebusi ei võeta vastu.

Perioodiliste ülevaatuste ja hooldustööde tegemiseks võtke ühendust lähima tehnilise abi keskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

Nende eeskirjade eiramine muudab garantii kehtetuks.

Silt "Tehnilised andmed" asub seadme külpaneelil.

Seadme perioodiline ülevaatus (mida tehakse vähemalt kord aastas) pikendab selle eluiga ja tagab korraliku töö.

Kõik hooldustoimingud peaksid läbi viima kõrgelt kvalifitseeritud töötajad, kes on saanud vastava väljaõppe.

Enne seadme hooldamist ühendage toiteallikas lahti (kasutades seadme ees asuvat magnetkaitselüliti) ja laske sellel jahtuda.

Kõikidele elementidele, mis võivad vajada hooldust, pääseb ligi pärast seadme vasaku ja tagaseina lahtivõtmist.

Seadme ebaõige või ebaõige kasutamine toob kaasa Tootja ja/või Müüja igasuguse vastutuse ja garantiioiguse lõppemise.



PÕLETUSTE JA VIGASTUSTE OHT

- Põletusohu! Puudutage juhtnuppe ainult temperatuuri tõttu seadme välispindadele, mille temperatuur võib ületada 60°C.
- Olge toidunõude käsitlemisel küpsetamise ajal ja pärast seda ettevaatlik: need võivad olla väga kuumad. Põletuste vältimiseks kandke sobivat termoriietust.
- Avatud uksega töötades ärge eemaldage ventilaatori katet; ärge puudutage liikuvaid ventilaatoreid ja kütteseadmeid, mis on veel kuumad.
- Maksimaalne töökõrgus, st kõrgeim lubatud pinnatase, on 160 cm kaugusel

põrandad. Pärast seadme paigaldamist kleepige vastav sümbol



(kaasas) kõrgusel 160 sentimeetrit.

- Keemise vältimiseks ärge kasutage anumaid, mis on täidetud vedelike või toiduga, mis vedeldub kuumuse toimel liiges koguses, mida ei ole võimalik kergesti kontrollida. Sel põhjusel tuleks kasutada ainult lehti, mis võimaldavad näha konteineri sisse. Kuumade vedelike sisaldava kandiku eemaldamisel olge ettevaatlik, et see ei satuks maha.



ELEKTRILÖÖGI OHT

- Enne seadme puhastamist ühendage toide (turvalüliti abil) ja veevarustus lahti (keerake veekraan kinni). Oodake, kuni see täielikult jahtub.
- Kõik elektrilised muudatused, mis võivad olla paigaldamiseks vajalikud seadet tohivad kasutada ainult pädevad töötajad.
- Toitesüsteem peab olema varustatud tõhusa maandusega vastavalt kehtivatele eeskirjadele määrused.
- Püsiühenduse korral elektrivõrguga tuleb seadme ja võrgu vahele paigaldada kaitsepostilüliti, mille kontaktide vahel on minimaalne avaus III liigpingekategooria (4000 V) kontaktide vahel, mis on valitud koormuse jaoks ja vastavalt kehtivatele eeskirjadele. (kaitselüliti).
- Kui toitekaabel on kahjustatud, vahetage see välja. Ohtude vältimiseks võib selle asendamise teostada tootja või tema tehnilise toe osakond või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- Seadme sees on ka elektrilised komponendid; Ohutuse kaalutlustel on keelatud seda pesta vee- või aurujugadega, eriti kui need on suunatud väliskesta metallpindadel olevate tuulutusavade poole.



TULEKAHJU OHT

- Keelatud on küpsetada kergestisüttivaid aineid sisaldavaid toite, nt alkoholipõhist toitu; võivad tekkida iseeneslikud põlemisnähtused, mis võivad küpsetuskambris põhjustada tulekahjusid ja plahvatusi.
- Enne seadme kasutamist veenduge, et küpsetuskambris ei oleks nõuetele mittevastavaid esemeid (nt kasutusjuhendid, kilekotid või muud kergestisüttivad esemed) ega pesuvahendi jääke.
- Küpsetuskamber peab alati olema puhas. Küpsetamiseks kasutatavad vedelikud (rasvad) või toidujäägid võivad süttida!

KASUTAJA OHUTUS • Seade on mõeldud

professionaalseks kasutamiseks tööstus- ja professionaalsetes köökides. Neid tohivad kasutada ainult kvalifitseeritud töötajad, kes on saanud väljaõppe seadme õigeks kasutamiseks. Ohutuse tagamiseks tuleb seadet töötamise ajal jälgida.

- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks lastele ja/või isikutele, kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui neid jälgib nende ohutuse eest vastutav isik või isik, keda on juhendatud. seadme kasutamine.
- Rikke või ebaõige töö korral lülitage seade välja, keerake veekraan kinni, ühendage toide lahti ja võtke ühendust volitatud tehnilise toe keskusega.
- Seda seadet tohib kasutada ainult sellel eesmärgil, milleks see on loodud, st kookide, saiakeste ning värskete ja külmutatud toiduainete küpsetamiseks; jahutatud ja külmutatud toidu taastamiseks, liha, kala ja köögiviljade aurutamiseks. Igasugust muud kasutamist peetakse sobimatuks.
- Töötava seadme müratase on alla 70 dB (A).

TEAVE KASUTAJALE • Esmakordsel

kasutamisel on soovitatav ahjul 40/50 minutit tühjaks töötada temperatuuril 220/230°C. Nii saate vabaneda kõigist põhjustatud ebameeldivatest lõhnadest küpsetuskambrit ümbritseva soojusisolatsiooni ja selle väliseks tihendamiseks kasutatava silikooni kuumutamine - see on normaalne nähtus.

- Vältige happelisi aineid sisaldavate toiduainete (sidrunimahla, äädikas, sool) pikaajalist viibimist jne) teraspindadele, kuna need põhjustavad korrosiooni.
- Seadet tuleks puhastada regulaarselt, isegi iga päev, et tagada parim funktsionaalsus ja pikendada selle kasutusiga.
- Kui roostevaba terase puhastamiseks kasutatakse spetsiaalseid pesuaineid (rasvaeemaldusvahendeid), veenduge, et need ei sisaldaks söövitavaid happelisi aineid (ei sisalda kloori isegi lahjendatuna) ega abrasiivseid aineid. Järgige hoolikalt pesuaine tootja juhiseid ja hoiatusi ning võtke kasutusele ettevaatusabinõud, näiteks kasutage sobivaid kummikindaid.
- Vältige kindlasti traatvõrgu, terasvilla ja kaabitsate kasutamist, mis võivad põhjustada hävitada puhastatud pinnad.

NÕUANDED KÜPSETAMISEKS • Toidu

küpsetuskambrisse asetamisel jätke küpsetusplaadide vahele vähemalt 40 mm vahemaa, et mitte takistada õhuringlust.

- Ärge kasutage metallehti, mille küljed on vajalikust kõrgemad: küljed loovad tõkked, mis takistada kuuma õhu ringlust.
- Kuumuta ahi iga kord enne küpsetamist võimalikult kõrgele temperatuurile tõhusust.
- Võimalikult ühtlaseks küpsetamiseks jaotage toit ühtlaselt igale ahjuplaadile, võttes arvesse selle suurust, kihte või paksust.
- Vältige toidule soola lisamist küpsetuskambris.
- Küpsetustsükli korrektse toimimise kontrollimiseks kasutage kambri sisevalgustust: vältige asjatut ukse avamist, mis raiskab energiat ja pikendab küpsetusaega.

JÄÄKOHT • Pärast küpsetamist avage

üks ettevaatlikult, et vältida äkilist kuumuse lekkimist, mis võib põhjustada põletusi.

- Pliiti kasutamisel pöörake tähelepanu välispindade kuumadele aladele (märgitud seadmel).
- Ärge kasutage käepidet seadme liigutamiseks (see võib klaasi purustada).
- Tugijaam peab kandma masina raskust ja mahutama seda.
- Seade on varustatud elektriliste osadega: ärge peske seda veega ega koos pihustid.
- Seade on ühendatud vooluvõrku: enne puhastamist palun ühendage toide lahti.
- Seadme vale ühendamise vältimiseks on vastavad ühendused elektri-/veevärgiga märgitud seadmele vastavatele andmesiltidele.

Ainult ratasraamiga mudelitele (MKF 1664 S - MKF 2011 S)

- Pärast küpsetuskambri "eelsoojendust" alustage sisemise ukseklaasi (aluskäru sisestamise asend) liigutamist (üles), kasutades vabastusseadet. Selle protseduuri ajal tuleb kanda sobivat kuumakaitseriietust. Põletusoht!
- Kandke sobivat kuumakaitseriietust, kui puudutate siseukse klaasi pärast küpsetustsükli selle langetamiseks (pesuasend/küpsetuskambri eelsoojendus). Põletusoht!
- Küpsetustsükli lõpus käru ahjust eemaldamisel kandke sobivat kuumakaitseriietust. Põletusoht!
- Veenduge, et kandikukäru saab laadimisel ja mahalaadimisel hõlpsasti ja takistusteta kasutada: iga kokkupõrge võib põhjustada kuumade vedelike või toidu mahavalgumist. Põletusoht!
- Sulgege vedelikke sisaldavad kandikud, et vältida kuumade vedelike mahavalgumist. Põletusoht!
- Pärast käru ahju panemist, enne ukse sulgemist veenduge, et siseklaasi (ukse) libisemise vabastusseade on aktiveeritud ja klaas on täielikult üles tõstetud: käru vastu klaasi löömine võib põhjustada selle purunemise. Vigastusoht!
- Käru on varustatud sobiva latiga linade blokeerimiseks. See riba peab alati sees olema koht käruga töötamisel: linad võivad kukkuda. Vigastusoht!
- Kui plekkkäru seisab paigal, rakendage seisupidur: ebatasasel põrandal võib käru kogemata liikuma hakata. Vigastusoht!
- Metalliga käru peale- ja mahalaadimisel rakenda ratta seisupidur: käru saab liikuda. Vigastusoht!
- Plekkkäru on paigaldatud ratastele, mistõttu võib ebatasasel põrandal liikuda põhjustada selle ümberkukkumist. Vigastusoht!
- Käru ahju sisestamisel või ahjust väljavõtmisel pöörake erilist tähelepanu: ära kahjusta kogemata ukseklaasi sisemist tihendit: käru teisaldamisel on soovitatav pliidiuks täielikult avada.

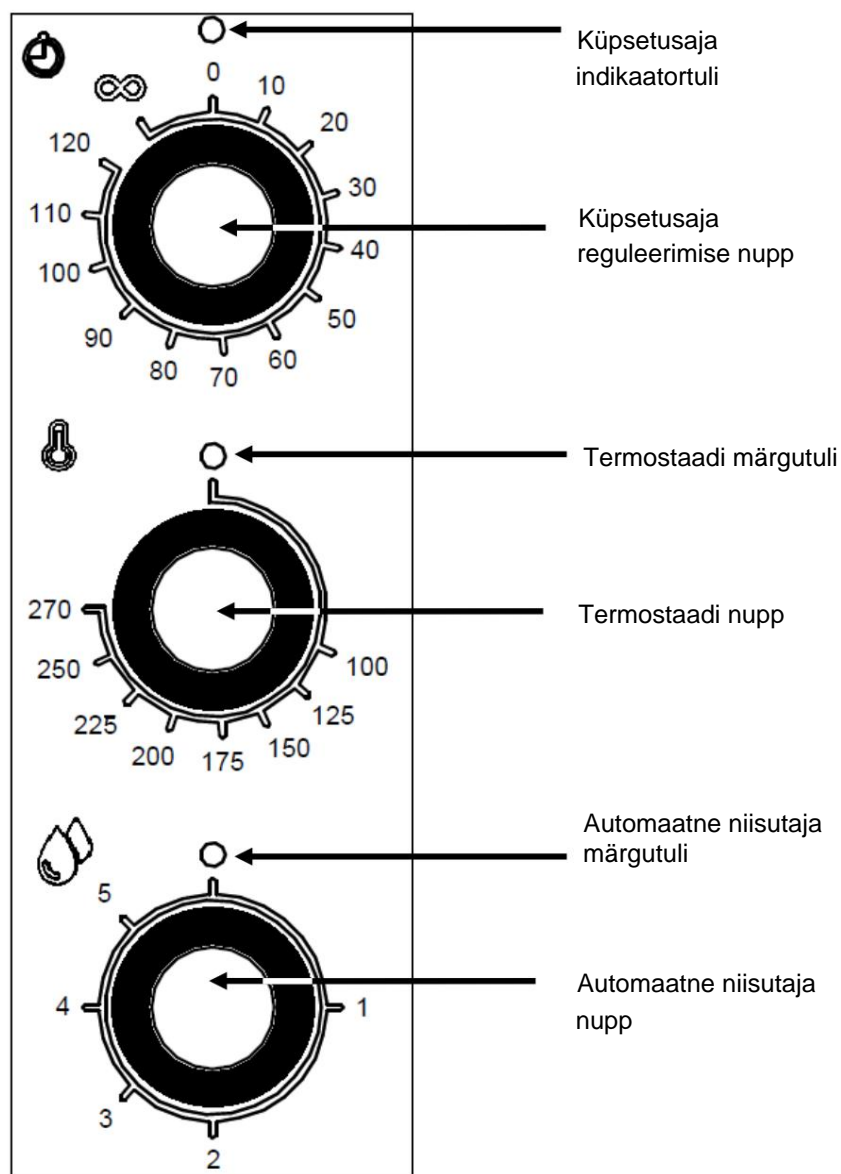
1. TEHNILINE TEENUS

- Hoidke see kasutusjuhend edaspidiseks kasutamiseks koos seadmega; Kui kaotate juhendi, võtke koopia saamiseks ühendust tootjaga.
- See teave on koostatud teie ja teiste turvalisuse huvides; Seetõttu lugege enne seadme paigaldamist ja kasutamist juhiseid hoolikalt läbi.
- Perioodiliste ülevaatuste ja hooldustööde tegemiseks võtke ühendust lähima tehnilise toe keskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi. Nende eeskirjade eiramine muudab garantii kehtetuks.
- Paigaldus- ja kasutuselevõtutoiminguid võivad teostada ainult kvalifitseeritud paigaldajad vastavalt tootja juhistele ja kehtivatele riiklikele standarditele.
- Silt "Tehnilised andmed" asub seadme külgpaneelil.

Märkus: Seadme ebaõige või vale kasutamine ja paigaldusreeglite mittejärgimine vabastab Tootja ja/või Müüja igasugusest vastutusest.

2. KASUTUSJUHISED

2.1 Juhtpaneel



Joonis 1

Küpsetusaja seadistamine - ahi lülitatakse sisse, keerates regulaatori nuppu (joonis 1) sümbolile (pidev töörežiim) või valitud küpsetusajaks (kuni 120 minutit); viimasel juhul annab ahju automaatne väljalülitamine märku küpsetamise lõppemisest.

Küpsetustemperatuuri seadistamine – soovitud küpsetustemperatuuri seadmiseks keerake termostaadi nuppu (joonis 1).

Niisutuse seadistamine (auru kogus) - Niisutuse seadistamiseks ahju töötamise ajal (kuum küpsetuskamber), keerake automaatse niisutaja nuppu (joonis 1), et seada soovitud väärtus (1 kuni 5). Kui keerate nupu asendisse • (väljas), lakkab niisutaja töötamast.

Tähtis •

Nupp asendis "1" kuni "4" – niisutaja töötab auru tekitamise teel (vesi juhitakse küpsetuskambris) automaatselt reguleeritud ja regulaarselt korduvate ajavahemike järel. (Mida suurem arv, seda kauem õhuniisutaja töötab ja seega seda suurem on auru tootmine).

- Nupp asendis "5" blokeerib niisutaja automaatse juhtimise, mis seejärel töötab pideva vee söötmisega küpsetuskambris (pidev auru tootmine).
- Enne automaatse niisutaja sisselülitamist stabiliseerige küpsetuskambri temperatuur vähemalt 120 °C-ni, et optimeerida auru tootmist.

Küpsetusaja indikaatorituli – Programmeeri roheline tuli (joonis 1) näitab, et ahi töötab ja küpsetusaeg on pooleli.

Termostaadi märgutuli – oranž termostaadi märgutuli (joonis 1) kustub, kui küpsetuskambris on saavutatud seatud temperatuur. See süttib uuesti, kui termostaat selle temperatuuri taastamiseks aktiveeritakse.

Automaatne niisutaja märgutuli – automaatse niisutaja oranž märgutuli (joonis 1) näitab, et vee solenoidklapp töötab ja seetõttu tekib küpsetuskambris auru.

Ahju sisevalgustus - kui ahi töötab, põleb sisevalgustus alati.

Ahju väljalülitamiseks - seadke küpsetusaja nupud ja termostaat väljalülitatud asendisse. Pärast kasutamist sulgege vee sulgeventiil seadmest ülesvoolu ja ühendage see vooluvõrgust lahti.

2.2 Ratasraamiga mudelid (mudelid MKF 1664 S - MKF 2011 S)

Need mudelid on varustatud spetsiaalse (patenteeritud) liigutatavate siseuste klaaside süsteemiga. See süsteem võimaldab vastavalt teie vajadustele sisemist klaasi "liigutada" üles või alla.

Aken alla

Selle asendi saavutamiseks avage ahjuuks täielikult ja rakendage sisemise ukseklaasi "libistamiseks" piisavat jõudu, kuni mehaaniline lukustusseade fikseerub: kostab "klõps" (joonis 2).



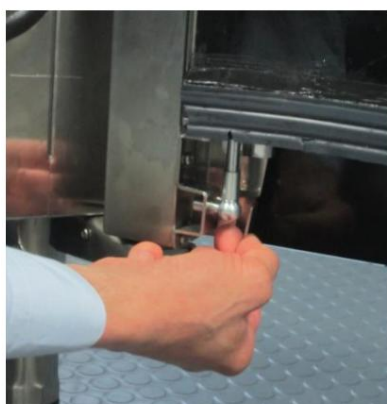
Joonis 2

Klaas üles Selle

asendi saavutamiseks tuleb ahju uks avada (kasvõi osaliselt) ja vajutada vastavat 'hooba' ukse allosas (paremal küljel), välisklaasi taga, aktiveerida vabastusseade, mis võimaldab sisemist klaasi automaatselt ülespoole liikumiseks.

Tähtis

Kui enne pliidi sisselülitamist vabastatakse siseklaas (kamber on veel külm), on soovitatav uks täielikult avada ja vajutada vastavat hooba ukse sisemusest (joonis 3). Kui siseklaasi vabastamise operatsioon sooritatakse pärast ahju kasutamist (kamber on kuum), on soovitatav uks osaliselt avada, kuum õhk välja lasta ja vastavat riietust kandes ukse välisküljelt vajutada vastavat hooba. kaitseb kõrgete temperatuuride eest (joonis 4).



Joonis 3



Joonis 4

Aken on alla lastud ilma plaadikäru sisestamata.

See sisemise ukseklaasi asend võimaldab küpsetuskambri hermeetiliselt sulgeda ilma plaadikäru sisestamiseta ja ilma sobiva sulgeva vaheseina kasutamisetä.

Ahju saab kasutada EELKUumutamise funktsiooniga, ilma et plaadikäru oleks sisestatud, või funktsiooniga POOLAUTOMAATNE PUHASTAMINE (jaotis 3.2).

Aken on all, kui salv on sisestatud. Kui salv on

sisestatud, aktiveeritakse korduv helisignaal. See klaasi asend, millesse on sisestatud plekikäru, ei võimalda ust sulgeda. Kui jalutuskäru põrkub vastu akent, võib see puruneda: vigastusoh!

Klaasi tõstetakse ilma alust sisestamata. Siseklaasi

selline asend ilma kandikuta ei võimalda pliiti mingil viisil kasutada.

Aken on üleval, kandik sisse pandud. Ahju saab

kasutada küpsetamiseks.

Märkus. Kui liigutate siseklaasi pärast eelsoojendustsükli või pärast küpsetustsükli, kasutage sobivat kaitset kõrgete temperatuuride eest. Põletusoh!

2.3 Küpsetamine

Enne toidu ahju panemist eelsoojendage see soovitud temperatuurini. Kui ahi saavutab vajaliku temperatuuri, lisage toit ja kontrollige küpsetusaega. Salvestatud soojuse kasutamiseks lülitage pliit 5 minutit varem välja.

- Konvektsioonküpsetamine (kuiv kuumus) – Lülitage ahi sisse ja seadke termostaadi nupu abil soovitud temperatuur.
- Konvektsioonküpsetamine + niisutamine/aur (kuiv kuumus + niiske kuumus) - Lülitage ahi sisse. Seadistage termostaadi nupu abil soovitud temperatuur ja automaatse niisutaja nupu abil valitud aurukogus.
- Sulatamine - Lülitage pliit sisse ja lülitage termostaat ja automaatne õhuniisutaja välja - asend nupp (•).

3. PUHASTAMINE

3.1 Küpsetuskambri käsitsi puhastamine

Hügieenilistel põhjustel on hea küpsetuskambrit puhastada iga päeva lõpus, kui ahju kasutatakse. Korralik puhastamine hoiab ära ka korrosiooninähtused kambri sees, samuti kogunenud rasvade ja toidujäänuste juhusliku süttimise ohu.

Puhastamise hõlbustamiseks eemaldage külgmised võred. Puhastusvahendid ei tohi sisaldada abrasiivseid ega happelisi/söövitavaid aineid. Kui teil pole sobivaid puhastusvahendeid, puhastage küpsetuskambrit lihtsalt sooja seebivees või sooja vees ja väheses äädikas leotatud käsna. Loputage rohke veega (võimaluse korral kasutage sobivat dušši) ja kuivatage hästi pehme lapiga. Külgvõred tuleb eraldi puhastada ja uuesti paigaldada. Pärast puhastamist jätke ahjuuks veidi lahti.

3.2 Küpsetuskambri poolautomaatne puhastamine •

Pihustage spetsiaalset roostevabast terasest rasvaeemaldajat küpsetuskambri siseseintele, külgvõrele, ventilaatori katetele (ärge pihustage ventilaatoritele läbi resti) ja siseuksele. klaasist.

- Jätke toode umbes 20 minutiks suletud uksega seisma.
Lülitage pliit sisse, seades temperatuuriks 100-120 °C.
- Käivitage tsükkel 100% auruga (automaatne niisutaja nupp asendis "5") umbes 15 minutit. Tsükli lõpus lülitage ahi välja, laske küpsetuskambri jahtuda ja loputage seda rohke veega (võimaluse korral kasutage sobivat dušši).
- Kuivatage, käivitades küttetsükli, seadistades temperatuuriks 180-200°C umbes 10. minutit (vajadusel korrake tsükli).
- Pärast puhastamist jätke ahjuuks veidi lahti

Märkus. Ainult mudelite MKF 1664 S ja MKF 2011 S (ratastega mudelid) puhul teostage poolautomaatne puhastustsükkel, kui sisemine ukseklaas on langetatud.

3.3 Ventilaatorite puhastamine

Ventilaatoreid tuleb korrapäraselt puhastada sobivate katlakivieemaldusvahenditega.

Katlakivi jääkide eemaldamiseks tuleb kõik osad põhjalikult puhastada. Ventilaatoritele juurde pääsemiseks eemaldage ventilaatori kate. Pärast puhastamist pange kate tagasi samade sammudega nagu eemaldamine, kuid vastupidises järjekorras.

3.4 Uksetihendi puhastamine

Hügieenilistel ja funktsionaalsetel põhjustel on hea mõte puhastada ukse tihend iga ahju kasutuspäeva lõpus. Seda tuleks põhjalikult pesta sooja seebiveega, seejärel loputada ja kuivatada pehme lapiga. Katlakivi või toidujäägid tuleb eemaldada eriti ettevaatlikult, kasutamata teravaid metalltööriistu, mis võivad tihendit pöördumatult kahjustada.

3.5 Ukse puhastamine

Kambri ukse siseklaasi saab puhastada sama tüüpi rasvaeemaldusvahendiga, mida kasutatakse küpsetuskambri käsitsi puhastamiseks; see võib olla ka tavaline (mittetoksiline) puhastusvahend akende puhastamine.

Ukse välisklaasi puhastamiseks võite kasutada ka tavalist klaasipesuvahendit.

Igal juhul võite kasutada lihtsalt sooja seebivett. Pärast loputamist kuivatage klaasipind hästi pehme lapiga.

Kui kahe klaasi vahele ilmuvad läbipaistmatud laigud, saab need eemaldada.

3.6 Väliskorpuse puhastamine Teraspinna

välispindu tuleb puhastada soojas seebivees leotatud või vähese äädikaga segatud lapiga; neid tuleb hästi loputada ja pehme lapiga kuivatada.

Kui kasutatakse müügilolevaid tooteid, peavad need tooted vastama jaotises "Teave kasutajale" toodud puhastusnõuetele.

Tasub meeles pidada, et seadet toetava töölaua ja seadme all oleva põranda puhastamiseks ei tohi kasutada happelisi söövitavaid aineid (nt vesinikkloriidhapet), kuna nendest eralduvad aurud võivad korrodeerida ja hävitada välise teraskatte ning põhjustada pöördumatuid kahjustusi. Seadme sees olevad elektrilised komponendid.

3.7 Mitteaktiivsuseriood

Kui seadet pikemat aega ei kasutata, on hea mõte see vooluvõrgust lahti ühendada (kasutades seadme ees asuvat magnetkaitselülitit) ja lülitada veevarustus välja. Soovitatav on ahju seest (küpsetuskambri) ja väljast põhjalikult puhastada, pöörates erilist tähelepanu soolajääkide eemaldamisele, mis võivad põhjustada teraspindade korrosiooni.

Samuti on soovitatav seadet kaitsta õlipõhiste pihustitega (nt vaseliiniõli), mis pinnale pihustades loovad tõhusa kaitsekihi.

Jätke kambri uks praokile.

Seadme õige katmine aitab kaitsta seda tolmu eest.

4. VEAOTSING

Vea tüüp	Vea põhjus	Parandusmeetmeid
Juhtpaneeli märgutuled on täielikult kustunud (pliit ei tööta)	Vale ühendus elektrivõrguga	Kontrollige võrguühendust
	Võrgupinge puudub	Taasta toide
	Ohutustermostaat on rakendunud	Lähtestage ohutustermostaat
Küpsetustsükli komplekt: ahi ei tööta	Uks avatud või praokile	Sulgege uks korralikult
	Kahjustatud ukseandur	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega
Automaatne aktiivne niisutaja: auru ei teki küpsetuskambris	Vale ühendus veevarustusvõrguga	Kontrollige ühendust veevarustusvõrguga
	Sulgemiskraan suletud	Kontrollige kraani
	Vee sisselaskefilter on ummistunud	Puhastage filter
	Kahjustatud vee sisselaske solenoidventiil	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega
Suletud uks: aur väljub tihendi kaudu	Tihendi vale paigaldamine	Kontrollige tihendi paigaldust
	Kahjustatud tihend	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega
	Valesti reguleeritud nina	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega
Ahi ei küpse ühtlaselt	Üks ventilaatoritest ei tööta või töötab madalal kiirusel	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega
	Fännid suunda ei muuda	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega
	Küttekeha ei saa toidet või kütteseade on kahjustatud	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega
Küpsetuskambris olev tuli (LED) ei tööta	Kahjustatud lamp (LED)	Vahetage lamp (LED)
Soojuskaits on pidevalt aktiveeritud	Kahjustatud kaitse	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega
	Defektne juhttermostaat	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega

5. TEHNILINE TUGI

Enne tehasesst lahkumist on seade parimate töötulemuste saavutamiseks kalibreeritud ja testitud kogunud ja kvalifitseeritud personali poolt. Kõik remondi- ja kalibreerimistööd tuleb läbi viia ülima hoole ja tähelepanuga, kasutades ainult originaalosi.

Seetõttu võtke alati ühendust seadme tarninud müüjaga või meie lähima tehnilise toe keskusega, täpsustades rikke tüüpi ja seadme mudeli.

Erinevat tüüpi gaasiga kohanemiseks vajalikud osad on seadmega kaasas ja seega tarnitakse müügil või tarnimisel.

Teenindusvajaduste korral võite Tecnoekaga ühendust võtta kaanel märgitud numbritel või külastada veebisaiti www.tecnoeka.com.

6. SEADME UTILISEERIMINE Vastavalt

direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise kohta tähendab seadmele asetatud läbikriipsutatud prügikasti sümbol, et toode viidi turule pärast 13. augustit 2015 ja see peaks olema utiliseerida selle kasuliku eluea lõpus. kõrvaldada muudest jäätmetest eraldi.

Seetõttu peab kasutaja seadme kasutusaja lõppedes toimetama selle vastavatesse keskustesse (taaskasutuspunktidesse), kus toimub elektri- ja elektroonikajäätmete valikuline kogumine.

Kõik TECNOEKA seadmed on valmistatud taaskasutatavatest metallmaterjalidest (roostevaba teras, tsingitud lehtmaterjal, raud, vask, alumiinium jne), mis moodustavad üle 90% seadme kogumassist.

Enne seadme utiliseerimist on soovitatav muuta see kasutuskõlbmatuks, eemaldades toitekaabli ja eemaldades sektsioonide ja/või avauste sulgemismehhanismi, kui need on olemas.

Jäätmete valikuline kogumine, millele järgneb nende töötlemine, taaskasutamine ja kõrvaldamine, soodustab seadmete tootmist taaskasutatud materjalidest ning vähendab ebaõigest jäätmekäitlusest tulenevat negatiivset mõju keskkonnale ja tervisele.

Toote ebaseaduslik utiliseerimine kasutaja poolt toob kaasa halduskaristused.



7. GARANTII RAKENDAMISE PIIRANGUD

Tecnoeka toode on ette nähtud kasutamiseks eranditult toiduainetööstuses ja sellele kehtib garantii vastavalt seadusele (Itaalia tsiviilseadustiku artikkel 1490 jj) professionaalsetele klientidele või klientidele, kes ostavad turustajalt, kellel on käibemaksukohuslane number.

Tecnoeka toode on professionaalne toode ja sertifitseeritud vastavalt standardile IEC EN 60335-1 ning seda võib müüa ainult professionaalsetele kasutajatele. Välja arvatud igasugune lisagarantii, kohustub müüja oma äranägemise järgi parandama ainult neid toote osi, millel on tootmisdefektid, tingimusel, et vastavalt juhtumile on klient veast teatanud 12 kuu jooksul alates ostukuupäevast ja teavitanud puuduse avastamisest 8 päeva jooksul kirjalikult, lisades ostu tõendamiseks arve, kviitungi või maksukviitungi koopia.

Garantii kaotab kehtivuse järgmistel juhtudel, välja arvatud juhul, kui klient ei saa ostu tõendamiseks arvet, kviitungit või maksukviitungit esitada või kui ülaltoodud tingimusi ei järgita:

- 1) Transpordist tingitud vead või osade rikked.
- 2) Kahjustused, mis tulenevad ebapiisavast elektri-, hüdraulika- ja gaasivarustussüsteemist, võrreldes paigaldusjuhendis kirjeldatuga, või nende süsteemide rikestest.
- 3) Toote ebaõigest paigaldamisest või paigaldusjuhendile mittevastavast paigaldamisest tekkinud kahjustused, eelkõige kahjustused, mis on põhjustatud sobimatutest korstnalõõridest ja äravooludest, millega toode on ühendatud.
- 4) Toote kasutamine Tecnoeka poolt väljastatud tehnilisest dokumentatsioonist tulenevalt ja sihipäraselt.
- 5) Kahjustused, mis on põhjustatud toote kasutamisest, mis ei ole kasutus- ja hooldusjuhendis toodud soovitude kohaselt.
- 6) Toote rikkumine.
- 7) Kvalifitseerimata personali poolt teostatavad toote reguleerimis-, hooldus- ja remonditööd.
- 8) Mitteoriginaalsete või Tecnoeka heakskiitmata osade kasutamine.
- 9) kahjustused või defektid, mis on tekkinud toote hoolimatust ja/või ettevaatamatust kasutamisest või kasutus- ja hooldusjuhendis sätestatud mittevastavast kasutamisest.
- 10) Tulekahju või muude loodussündmuste, juhuslike sündmuste või muude tootjast mitteolenevate põhjuste põhjustatud kahju.
- 11) Normaalsele kulumisele kuuluvate komponentide kahjustused, mis vajavad perioodilist väljavahetamist.

Garantii alla ei kuulu ka: värvitud või emailitud osad, nupud, ukseingid, liikuvad või eemaldatavad plastosad, lambipirnid, klaasosad, tihendid, elektroonilised osad ja kõik tarvikud, saatmiskulud, tarbija, lõppkasutaja ja saadetise puhul. /või ostja asukohast Tecnoek srl-i ja vastupidi. Samuti ei ole kaetud ahju vahetus- ja sellega kaasnevad paigalduskulud. Garantii ei kehti Toodele, mis on ostetud kasutatud või kolmandatelt isikutelt, mis ei ole Tecnoekaga seotud ja ei ole ettevõtte poolt volitatud.

TECNOEKA SRL ei vastuta otseste või kaudsete kahjude eest, mis on põhjustatud toote defektist või tegevuse sunniviisilisest peatamisest.

Garantiiremont ei too kaasa garantii pikendamist ega uuendamist.

Garantii korras väljavahetatavatele asjadele kehtib omakorda 6-kuuline garantii alates tarnekuupäevast, mida tõendab Tecnoeka väljastatud transpordidokument.

Kellelgi pole õigust muuta garantiitingimusi ega anda muid suulisi garantiisid ja/või kirjutatud.

8. VARUOSADE SAADAVUS JA TARNIMINE Tecnoeka srl

hoiab varuosi ja tagab nende saadavuse maksimaalselt 24 kuuks alates valmistooted edasimüüjale müügikuupäevast. Saadavust ei saa garanteerida pärast seda perioodi.

9. KOHALDATAVAD ÕIGUSED JA PÄDEV

KOHUS Tarnesuhteid reguleerivad Itaalia seadused, välistades sõnaselgelt rahvusvahelise eraõiguse normid ja 11. aprilli 1980. aasta Viini konventsiooni kaupade rahvusvahelise müügilepingute kohta. Kõik vaidlused lahendab eranditult Padova kohus.

Ilma ette teatamata ja Tecnoeka Srl vastutuseta võidakse selles juhendis esitatud tooteid täiustamise eesmärgil tehnilisi ja konstruktsioonimuudatusi teha, ilma et see mõjutaks olulisi töö- ja ohutusfunktsioone. Tecnoeka Srl ei vastuta mistahes ebatäpsuste eest, mis tulenevad instrumente mõjutavatest trüki- või tehnilistest vigadest ega ebatäpsuste eest oma toodete tehnilistes ja kaubanduslikes kirjeldustes klientidele.



tee see lihtsaks

Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco, Padova - Itaalia
Tel. + 39 049 5791479 - Tel. +39 049 9300344 – faks +39 049 5794387

e-mail

info@tecnoeka.com - tecnoekasrl@pec.it

veebisait

tecnoeka.com