



TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI PIECÓW EVOLUTION NEXT

EKF 523 NT UD



Tecnoeka srl
via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387

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

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



DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Załącznik II A do dyrektywy 2006/42/WE

Nazwa producenta	TECNOEKA Srl
Adres producenta	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Osoba odpowiedzialna za dokumentację techniczną	Imazio Oscar
Adres osoby odpowiedzialnej za dokumentację techniczną	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Rodzaj produktu	Piec elektroniczny
Przeznaczenie produktu	Pieczenie żywności
Model	EKF 523 N T UD
s/n	

TECNOEKA Srl oświadcza, że wyżej wymienione produkty są zgodne ze wszystkimi przepisami odnoszącymi się do następujących dyrektyw:

Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE;
Kompatybilność elektromagnetyczna 2014/30/UE

TECNOEKA Srl oświadcza, że wyżej wymienione produkty są zgodne z następującymi zharmonizowanymi dyrektywami:

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 oświadcza, że wyżej wymienione produkty są również zgodne z następującymi dyrektywami:

Dyrektywa 2001/95/WE w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów;
Dyrektywa 2011/65/UE ograniczająca stosowanie niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym;
Dyrektywa 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

TECNOEKA Srl oświadcza, że wyżej wymienione produkty są zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1907/2006

TECNOEKA Srl oświadcza, że wyżej wymienione produkty są zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004

Borgoricco, 09/05/2022.

Podpis przedstawiciela zarządu (Lora Cristina)

INDEKS

1. SERWIS.....	5
2. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA	5
2.1 Przechowywanie	5
2.2 Transport urządzenia	5
2.3 Rozpakowywanie urządzenia	5
2.4 Usuwanie folii ochronnej	6
2.5 Utylizacja folii ochronnej/opakowań	6
2.6 Umieszczenie	6
2.6.1 Umieszczenie pieca na blacie stołowym	6
2.7 Przyłącze elektryczne	7
2.8 Podłączenie (wymiana) przewodu zasilającego	7
2.9 Podłączenie do sieci wodociągowej	8
2.10 Spust wody	8
2.10.1 Spust wody do pieców nablátowych	9
2.11 Odprowadzanie pary.....	9
3. INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA	9
3.1 Zapłon	9
3.2 Sterowanie ekranem dotykowym.....	10
3.3 EKTRAN PARAMETRÓW PIECZENIA.....	10
3.3.1 USTAWIENIA WSEPNego GRZANIA.....	11
3.4 USTAWIANIE CZASU PIECZENIA.....	12
3.4.1 USTAWIANIE ETAPÓW PIECZENIA.....	12
3.5 USTAWIANIE TEMPERATURY PIECZENIA.....	12
3.6 USTAWIENIA TEMPERATURY RDZENIA.....	13
3.7 USTAWIENIA NAWILŻANIA.....	14
3.8 USTAWIENIA PRĘDKOŚCI WENTYLATORA.....	14
3.8.1 USTAWIENIA OPÓŹNIONEGO STARTU.....	14
3.9 ROZPOCZYNIANIE/ZATRZYMYWANIE CYKLU PIECZENIA.....	14
3.10 Książka z przepisami.....	15
3.11 Zapisywanie nowego przepisu.....	16
3.12 Usuwanie przepisu.....	16
3.13 Import/Eksport za pomocą USB.....	16
3.13.1 Eksport przepisów (zapisanych programów).....	16
3.13.1 Import przepisów (zapisanych programów).....	16
3.14 Schładzanie	17
3.15 Menu ustawień.....	18
3.15.1 Data i czas.....	18
3.15.2 Jednostki pomiarowe.....	19
3.15.3 Info menu.....	19
3.15.4 Motyw ekranu.....	19
3.15.5 Import/Eksport.....	20
3.15.6 Funkcja HACCP.....	20
3.15.7 Wyświetlanie danych HACCP na PC.....	20
3.16 Połączenie WiFi.....	20
4. CZYSZCZENIE	21
4.1 Ręczne czyszczenie komory pieczenia	21
4.2 Czyszczenie półautomatyczne komory pieczenia	22
4.3 Czyszczenie wentylatorów	22
4.4 Czyszczenie uszczelki drzwi	22
4.5 Czyszczenie drzwi	22
4.6 Czyszczenie obudowy zewnętrznej	22
4.7 Okres bezczynności	22
5. INSTRUKCJE KONSERWACJI	23
5.1 Dostęp do elementów do kontroli	23
5.2 Bezpieczniki termiczne	23
5.3 Wymiana uszczelki komory pieczenia	23
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	24
7. MOŻLIWE ALARMY	24
8. WSPARCIE TECHNICZNE	25
9. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	25
10. KONWENCJONALNA GWARANCJA	25
11. DOSTĘPNOŚĆ I DOSTAWA CZĘŚCI ZAMIENNYCH	26
12. WŁAŚCIWE PRAWO I SAÐ	26

INFORMACJE OGÓLNE

Ważne jest, aby niniejsza instrukcja obsługi była przechowywana wraz z urządzeniem w celu odniesienia się do niej w przyszłości; w przypadku jej zgubienia należy uzyskać kopię bezpośrednio od producenta. Informacje te zostały przygotowane dla Twojego bezpieczeństwa i bezpieczeństwa innych osób.

Dlatego prosimy o uważne zapoznanie się z nim przed zainstalowaniem i użyciem urządzenia.

Jeżeli przy odbiorze towaru opakowanie okaże się naruszone lub uszkodzone, należy zgłosić to, dołączając następujące sformułowanie: „TOWARY PODLEGAJĄCE KONTROLI”, wskazując szkody, z kontrasygnatą kierowcy; należy złożyć pisemną reklamację u sprzedawcy w terminie 4 dni kalendarzowych (nie dni roboczych) od daty dostawy. Po upływie czterech dni kalendarzowych reklamacje nie będą przyjmowane.

W celu przeprowadzania okresowych kontroli i napraw serwisowych należy skontaktować się z najbliższym Centrum pomocy technicznej. Używać tylko oryginalnych części zamiennych. Niezastosowanie się do tych przepisów powoduje utratę gwarancji.

Tabliczka z danymi technicznymi znajduje się na panelu bocznym urządzenia.

Okresowa kontrola (co najmniej raz w roku) urządzenia przyczynia się do wydłużenia jego żywotności i zapewnia prawidłowe działanie.

Wszelkie czynności konserwacyjne urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel przeszkolony w zakresie czynności, które mają być wykonywane.

Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć zasilanie (włączyć wyłącznik magnetyczny bezpieczeństwa znajdujący się przed urządzeniem) i odczekać, aż ostygnie.

Elementy, które mogą wymagać konserwacji, są dostępne po zdjęciu lewej i tylnej części urządzenia.

Niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie urządzenia spowoduje unieważnienie odpowiedzialności i praw gwarancyjnych producenta.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA I OBRAŻEŃ

- Ryzyko poparzenia! Należy dotykać tylko elementów sterujących z uwagi na temperaturę powierzchni zewnętrznych urządzenia, która może przekraczać 60°C!
- Należy zachować ostrożność przy kontakcie z pojemnikami na żywność w trakcie i po zakończeniu pieczenia: mogą one być bardzo gorące. Aby zapobiec oparzeniom, nosić odpowiednią odzież termiczną.
- Podczas pracy przy otwartych drzwiach nie zdejmować pokrywy wentylatora; nie dotykać ruszających się wentylatorów ani gorących grzałek.
- **Maksymalna wysokość robocza, tj. najwyższy dopuszczalny poziom powierzchni, to 160 cm od**

podłogi. Po zainstalowaniu urządzenia nakleić odpowiedni symbol  (w zestawie) na wysokości 160 centymetrów.

- Aby zapobiec wrzeniu, nie należy używać pojemników wypełnionych cieczami lub żywnością, która ulega upłynięciu pod wpływem ciepła w nadmiernych ilościach, których nie można z łatwością nadzorować. Z tego powodu należy używać tylko blach, które umożliwiają zaglądnienie do wnętrza pojemnika. Podczas wyjmowania blachy zawierającej gorący płyn należy uważać, aby go nie rozlać.



ZAGROŻENIE PORAŻENIEM PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć zasilanie (wyłącznikiem bezpieczeństwa) i dopływ wody (zamknąć zawór wody). Pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

- Wszelkie modyfikacje instalacji elektrycznej, które mogą być konieczne do zainstalowania urządzenia, może przeprowadzać wyłącznie kompetentny personel.
- System zasilania musi być wyposażony w skuteczne uziemienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- W przypadku stałego przyłączenia do sieci elektroenergetycznej, między urządzeniem a siecią należy zainstalować ochronny przełącznik biegunowy z minimalnym rozwarciem między stykami kategorii przepięciowej III (4000 V), dobrany do obciążenia i zgodny z obowiązującymi przepisami (wyłącznik automatyczny).
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić. Aby zapobiec zagrożeniom, wymiany tej może dokonać producent lub jego dział pomocy technicznej, lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Wewnątrz urządzenia znajdują się również elementy elektryczne; ze względów bezpieczeństwa zabronione jest mycie go strumieniami wody lub pary, zwłaszcza jeśli są one skierowane na otwory wentylacyjne na metalowych powierzchniach zewnętrznej obudowy.



ZAGROŻENIE POŻAREM

- Zabronione jest pieczenie żywności zawierającej łatwopalne substancje, np. żywności na bazie alkoholu; mogą wystąpić zjawiska samozapłonu prowadzące do pożarów i wybuchów w komorze pieczenia.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że wewnątrz komory pieczenia nie znajdują się żadne niezgodne z wymaganiami przedmioty (np. instrukcje obsługi, torebki plastikowe lub inne łatwopalne przedmioty) ani pozostałości detergentów.
- Komora pieczenia musi być zawsze czysta. Płyny (tłuszcze) wykorzystywane do pieczenia lub resztki żywności mogą się zapalić!

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego w kuchniach przemysłowych i profesjonalnych. Obsługiwać je może wyłącznie wykwalifikowany personel przeszkolony w zakresie prawidłowego użytkowania urządzenia. Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie należy nadzorować podczas pracy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci i/lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub poinstruowaną o korzystaniu z urządzenia.
- W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania należy wyłączyć urządzenie, zamknąć zawór dopływu wody, odłączyć zasilanie i skontaktować się z autoryzowanym centrum pomocy technicznej.
- Urządzenie może być używane wyłącznie do celów, do których zostało zaprojektowane, co oznacza, że jest przeznaczone do wszystkich rodzajów pieczenia ciast, wypieków i żywności: świeżej i mrożonej; do regeneracji chłodzonej i mrożonej żywności, do PIECZENIA mięsa, ryb i warzyw na parze. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe.
- Poziom hałasu podczas pracy urządzenia wynosi mniej niż 70 dB (A).

INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKA

- Przy pierwszym użyciu urządzenia zaleca się wykonanie pustego cyklu przez 40/50 minut w temperaturze 220/230°C. W ten sposób wszystkie nieprzyjemne, ale w pełni normalne zapachy spowodowane nagraniem się izolacji termicznej otaczającej komorę PIECZENIA i rozproszeniem silikonu użytego do jej uszczelnienia zewnętrznego.
- Unikać długotrwałej obecności żywności zawierającej substancje kwasowe (sok z cytryny, ocet, sól itp.) na stalowych powierzchniach, ponieważ powodują one korozję.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, nawet codziennie, aby zapewnić jego optymalne działanie i wydłużyć jego żywotność.
- Jeśli do czyszczenia stali nierdzewnej stosowane są określone detergenty (odtłuszczacze), należy upewnić się, że nie zawierają one żrących substancji kwasowych (brak chloru nawet w przypadku rozcieńczenia) ani substancji ściernych. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji i ostrzeżeń producenta detergentu i podjąć środki ostrożności, takie jak stosowanie odpowiednich gumowych rękawiczek.
- Należy bezwzględnie unikać używania myjek do szorowania, wełny stalowej i skrobaków, które mogą uszkodzić powierzchnie poddane czyszczeniu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

- Podczas umieszczania potraw w komorze pieczenia należy zachować co najmniej 40 mm odstępu między tacami, aby nie utrudniać cyrkulacji powietrza.
- Nie używać tac z bokami wyższymi niż konieczne: boki tworzą bariery, które uniemożliwiają cyrkulację gorącego powietrza.
- Aby uzyskać najwyższą wydajność, należy za każdym razem nagrzewać piec.
- Aby zapewnić jak najkonsekwentniejsze gotowanie, rozprowadź równomiernie potrawę na każdej tacy, biorąc pod uwagę jej rozmiar, warstwę lub grubość.
- Unikać dodawania soli do potraw w komorze pieczenia.
- Aby sprawdzić prawidłowość przebiegu cyklu PIECZENIA, należy użyć wewnętrznego oświetlenia komory: należy unikać niepotrzebnego otwierania drzwi, co powoduje straty energii i wydłużenie czasu pieczenia.

RYZIKO RESZTKOWE

- Po zakończeniu pieczenia otworzyć drzwi ostrożnie, aby uniknąć gwałtownego wypływu ciepła, który może spowodować oparzenia.
- Podczas pracy pieca należy zwracać uwagę na gorące obszary jego zewnętrznych powierzchni (oznaczone na urządzeniu).
- Nie używać uchwytu drzwi do przesuwania urządzenia (możliwe pęknięcie szkła).
- Podstawa, na której będzie stał piec musi wytrzymać ciężar urządzenia i go pomieścić.
- Urządzenie jest wyposażone w części elektryczne i nie wolno myć go wodą ani strumieniem pary.
- Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego: przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć zasilanie elektryczne.
- Aby uniknąć nieprawidłowego podłączenia urządzenia, odpowiednie połączenia elektryczne/wodne są oznaczone odpowiednimi tabliczkami identyfikacyjnymi.

1. SERWIS

- Ważne jest, aby niniejsza instrukcja obsługi była przechowywana wraz z urządzeniem w celu odniesienia się do niej w przyszłości; w przypadku jej zgubienia należy uzyskać kopię bezpośrednio od producenta.
- Informacje te przygotowano dla Twojego bezpieczeństwa i bezpieczeństwa innych osób; dlatego prosimy o uważne zapoznanie się z nimi przed instalacją i użytkowaniem urządzenia.
- W celu okresowych przeglądów i napraw należy skontaktować się z najbliższym centrum pomocy technicznej i używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie tego postanowienia spowoduje utratę prawa gwarancyjnego.
- Wszystkie czynności związane z instalacją i uruchomieniem muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników, zgodnie z instrukcjami producenta i obowiązującymi normami krajowymi.
- Tabliczka z danymi technicznymi znajduje się na panelu bocznym urządzenia.

UWAGA: Niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie urządzenia oraz nieprzestrzeganie zasad instalacji unieważnia wszelką odpowiedzialność producenta.

2. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Poniższe instrukcje są przeznaczone dla wykwalifikowanych instalatorów, którzy mogą wykonywać czynności związane z instalacją, instalacją elektryczną i podłączaniem wody w najbardziej prawidłowy sposób i zgodnie z przepisami bezpieczeństwa obowiązującymi w kraju instalacji urządzenia.

Spółka produkcyjna nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub szkody dla osób, zwierząt HOMEowych lub mienia wynikające z błędów instalacji. Nie ponoszą też odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia spowodowane wadą instalacji.

2.1 Przechowywanie

Jeśli urządzenie jest przechowywane w magazynie, temperatura otoczenia nie może nigdy spaść poniżej 0°C. Przed włączeniem urządzenia należy ustawić temperaturę co najmniej na +10°C.

2.2 Transport urządzenia

Podczas transportu urządzenie należy pozostawić w opakowaniu, aby chronić je przed uszkodzeniami zewnętrznymi. Należy również wziąć pod uwagę wagę urządzenia, aby zapobiec jego przewróceniu.

2.3 Rozpakowywanie urządzenia

Przed instalacją należy zdjąć opakowanie. Składa się z drewnianej palety podpierającej urządzenie oraz kartonowej obudowy chroniącej urządzenie. Należy upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu; w przeciwnym razie należy niezwłocznie powiadomić dealera i/lub przewoźnika.

2.4 Usuwanie folii ochronnej

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie usunąć specjalną folię zabezpieczającą elementy ze stali nierdzewnej, unikając pozostałości kleju na powierzchniach; w razie potrzeby należy natychmiast usunąć je za pomocą odpowiedniego, niepalnego rozpuszczalnika. Nie używać żadnych narzędzi, które mogłyby zarysować powierzchnie lub jakiegokolwiek detergenty na bazie kwasu lub ścierner.


2.5 Utylizacja folii ochronnej/paczki

Firma TECNOEKA od lat angażuje się w zwiększanie zgodności środowiskowej swoich urządzeń, nieustannie starając się ograniczać zużycie energii i ilość odpadów. Firma TECNOEKA zamierza chronić środowisko i zaleca usuwanie wszystkich różnych rodzajów materiałów w odpowiednich oddzielnych pojemnikach zbiorczych. Folię ochronną i opakowanie należy usunąć w ścisłej zgodności z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji urządzenia. **Różne materiały** (pojemniki z kartonu drewnianego, nylonu i metalu), które mogą składać się na opakowanie, są potencjalnie niebezpieczne i muszą być przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt; **muszą być one należycie oddzielone i dostarczone do odpowiednich centrów zbiórki** (centrów recyklingu). W każdym przypadku należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących ochrony środowiska.

2.6 Umieszczenie


Sprawdzić miejsce instalacji, upewniając się, że obszary tranzytowe (drzwi i korytarze) są wystarczająco szerokie, a podłoga podtrzymuje ciężar urządzenia (waga i wymiary urządzenia z paletami/bez palet podano w załączonej „Karcie danych technicznych”). Urządzenie należy transportować środkami mechanicznymi (np. podnośnikiem paletowym). Pomieszczenia instalacyjne muszą być dobrze wentylowane przez stałe otwory wentylacyjne; muszą być wyposażone w odpowiednie systemy elektryczne i hydrauliczne, zbudowane zgodnie z normami dotyczącymi obiektów i bezpieczeństwa miejsca pracy w kraju instalacji.

Maksymalna wysokość robocza, odnosząca się do najwyższego poziomu powierzchni, musi znajdować się 1,6 metra od podłogi.

Po zainstalowaniu urządzenia, w razie potrzeby, należy nanieść odpowiedni symbol  (w zestawie) na wysokość 1,6 metra. Aby ułatwić cyrkulację powietrza wokół urządzenia, należy pozostawić odstęp około 10 cm między bokami urządzenia a otaczającymi ścianami (lub innym urządzeniem) oraz między tyłem pieca a ścianą (patrz załączona „Karta danych technicznych”). Urządzenie musi być ustawione w taki sposób, aby tył pieca był łatwo dostępny w celu skonfigurowania różnych połączeń elektrycznych i przeprowadzenia wszelkich możliwych czynności konserwacyjnych. Nie instalować urządzenia w pobliżu urządzeń, które mogą osiągać wysokie temperatury (np. frytkownic).

Jeśli urządzenie zostanie zainstalowane w pobliżu ścian, półek, blatów itp., muszą one być niepalne lub odporne na wysoką temperaturę; w przeciwnym razie muszą być chronione odpowiednią powłoką ognioodporną. W związku z tym niezbędne jest działanie zgodnie z obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi.

Podczas PIECZENIA wytwarzany jest gorący dym/opary i zapachy, które są usuwane przez odpowiedni

odpowietrznik umieszczony w górnej części urządzenia i oznaczony symbolem . Zaleca się umieszczenie urządzenia pod okapem wyciągowym lub zastosowanie odpowiednich okapów kondensacyjnych TECNOEKA w celu odprowadzania dymu/oparów na zewnątrz.

OSTRZEŻENIA

Upewnić się, że żadne przedmioty i/lub materiały nie blokują otworów odprowadzających pieca.

Gorący dym/opary powstające podczas pieczenia muszą swobodnie wydostawać się z urządzenia wylotowego, aby nie utrudniać normalnej pracy pieca.

Nie wolno pozostawiać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia wylotowego pieca.

2.6.1 Umieszczenie pieca na blacie stołu

Urządzenie należy ustawić idealnie poziomo na stole lub podobnej podstawie; nigdy na **podłodze**. Aby ułatwić wy poziomowanie pieca, nóżki można regulować na wysokości.

Ze względów bezpieczeństwa zaleca się stosowanie specjalnej podstawy wyprodukowanej przez firmę Tecnoeka – w innym przypadku należy wziąć pod uwagę wymiary i wagę urządzenia.

Urządzenie nie nadaje się do montażu w zagłębieniu i nie może pracować bez 4 nóżek podtrzymujących.

Ostrzeżenie

Jeśli urządzenie jest ustawione na stole/podporze na kółkach, należy upewnić się, że zamierzony ruch nie spowoduje uszkodzenia przewodów elektrycznych, rur wodnych, rur odpływowych ani niczego innego.


2.7 Przyłącze elektryczne

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej i systemów przyłączeniowych musi być zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji. Przed skonfigurowaniem połączenia elektrycznego należy upewnić się, że:

- napięcie i częstotliwość zasilania odpowiada parametrom podanym na tabliczce „dane techniczne” umieszczonej z boku urządzenia;
- układ zasilania jest w stanie wytrzymać obciążenie urządzenia (patrz tabliczka z danymi technicznymi);
- system zasilania jest wyposażony w skuteczne połączenie uziemiające zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- w przypadku stałego podłączenia do sieci zasilania elektrycznego należy umieścić między urządzeniem a siecią zasilającą (np. wyłącznik automatyczny) wyłącznik zabezpieczający z minimalnym otworem między stykami kategorii przepięciowej III (4000 V) a przełącznikiem różnicowym, dostosowanym do obciążenia i zgodnym z obowiązującymi przepisami.
- po zainstalowaniu urządzenia łatwo jest uzyskać dostęp do ochronnego przełącznika bieguna używanego do podłączenia;
- **żółto-zielony przewód uziemiający nie jest odcięty przez przełącznik;**
- podczas pracy urządzenia napięcie zasilania nie odbiega od wartości znamionowej napięcia o $\pm 10\%$.

Upewnić się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi częściami urządzenia.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis techniczny, lub w każdym innym przypadku przez osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.

Urządzenie należy podłączyć do systemu ekwipotencjalnego, którego skuteczność należy odpowiednio ocenić zgodnie z obowiązującymi przepisami. To połączenie należy skonfigurować między urządzeniami za pomocą odpowiedniego zacisku oznaczonego symbolem . Przewód ekwipotencjalny musi mieć minimalny przekrój 2,5 mm².

Zacisk ekwipotencjalny znajduje się z tyłu urządzenia (patrz załączona „Karta danych technicznych”).

2.8 Podłączenie przewodu zasilającego (wymiana)

Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający podłączony do wewnętrznej płytki zaciskowej; jeśli wymaga on wymiany na dłuższy lub jest uszkodzony, można go wymienić tylko za pomocą innego przewodu o takich samych parametrach elektrycznych (rodzaj/liczba przewodów/rozmiar przewodów w mm²).


Zdjąć tylną i/lub prawą stronę urządzenia, aby uzyskać dostęp do płytki zacisków zasilania. Poluzować uchwyt przewodu znajdujący się z tyłu (w dolnej części) urządzenia (patrz załącznik „Karta danych technicznych”). Odłączyć przewód zasilający od płytki zacisków i odłączyć go od odpowiedniego dławika kablowego. Włożyć nowy przewód zasilający do dławika kablowego aż do płytki zaciskowej. Przygotuj przewody do podłączenia do płytki zaciskowej, tak aby przewód uziemiający był ostatnim, który ma zostać odciążony z zacisku w razie przypadkowego pociągnięcia za przewód.

Złącze przewodu musi być typu „Y”, a izolacja osłony przewodu musi być zgodna z typem **H07RN-F**.

Odpowiedni odcinek przewodu jest przedstawiony na schemacie płytki zacisków zasilania, w zależności od typu połączenia między urządzeniem a siecią (przewód musi być zgodny z parametrami w załączonej „Karcie danych technicznych”).

Po podłączeniu dokręcić uchwyt przewodu z tyłu urządzenia i ponownie zamontować lewą stronę i/lub tylną część.

230V ~

Podłączyć przewód **fazy (L)** przewodu do zacisków płytki zacisków oznaczonych „1”, „2” i „3” (**brązowy przewód**) oraz przewód neutralny (N) do zacisków oznaczonych „4” i „5” (**niebieski przewód**); **przewód uziemiający (żółty/zielony)** musi być podłączony do zacisku oznaczonego symbolem  (patrz schemat dostępny na tablicy zaciskowej).

2.9 Podłączenie do sieci wodociągowej

Urządzenie musi być podłączone do źródła wody pitnej o maksymalnej temperaturze 30°C.

Ciśnienie wody musi wynosić od 100 do 200 kPa (1 - 2 bary).

Jeśli ciśnienie zasilania przekracza 2 bary, należy zainstalować reduktor ciśnienia przed urządzeniem.

Jeśli wartość jest niższa niż 1 bar, należy użyć pompy do podniesienia ciśnienia.

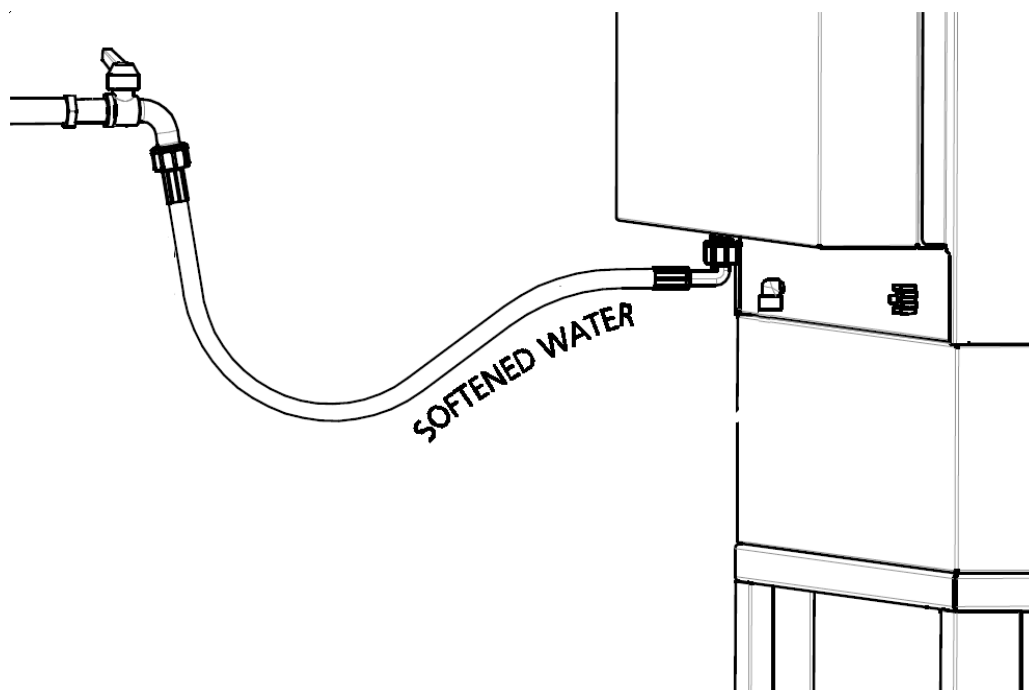
2.9.1 Wlot wody do nawilżania / pary wodnej

Urządzenie jest wyposażone w ustandaryzowany elastyczny wąż (1,5 m) z gwintowanymi złączami 3/4" i odpowiednimi uszczelkami (rys. 1). Nie wolno używać ponownie starych złączy.

Urządzenie musi być wyposażone w **zmiękczoną wodę** pitną o twardości od 0,5°f do 3°f. W **celu zmniejszenia ilości kamienia w komorze pieczenia** konieczne jest użycie zmiękczacza.

FIRMA PRODUKCYJNA ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA BEZPOŚREDNIE LUB POŚREDNIE USZKODZENIA OKAPU SPOWODOWANE NIEPRZESTRZEGANIEM NINIEJSZEJ DYREKTYWY.

Podłączenie do sieci wodociągowej należy skonfigurować za pomocą gwintowanego elektrozaworu 3/4" znajdującego się z tyłu (na dole) urządzenia (patrz załącznik „Karta danych technicznych”), używając dołączonego elastycznego węża, z zamontowanym filtrem mechanicznym i kranikiem odcinającym (przed podłączeniem filtra należy odsączyć pewną ilość wody, aby usunąć brud z węża).



Rys. 1

Ostrzeżenie

Wszelkie uszkodzenia spowodowane kamieniem lub innymi substancjami chemicznymi znajdującymi się w wodzie nie są objęte gwarancją.

2.10 Odpływ wody

Z tyłu urządzenia znajduje się rura odpływowa (patrz załączona „Karta danych technicznych”) w celu opróżnienia komory pieczenia z nadmiaru wody. Rura musi być podłączona do rur o średnicy wewnętrznej 30 mm (DN 16) odpornych na temperatury pary (90°C–100°C): unikać rur metalowych.

Orurowanie musi być sztywne i nie może mieć wąskich gardeł wzdłuż ścieżki odprowadzania (zaleca się stosowanie komercyjnych rur z specjalnego tworzywa sztucznego z wewnętrznym „uszczelnianiem” O-RING oraz ograniczenie stosowania złączy „kolanowych”).

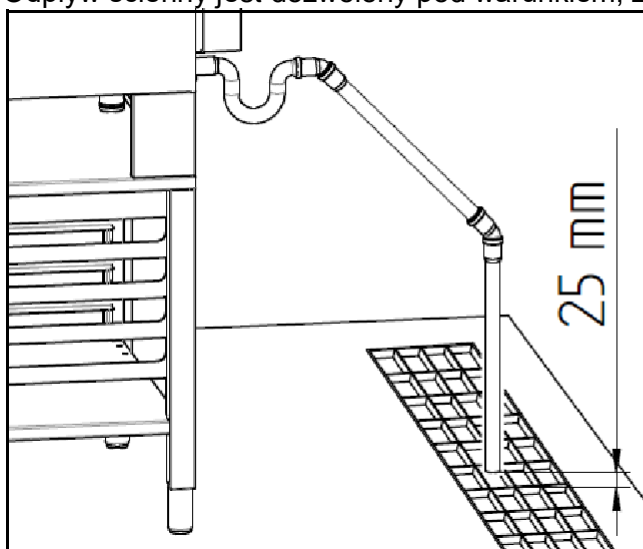
Instalacja rurowa musi również utrzymywać stałe nachylenie (min. 4-5%) na całej długości. Uwzględniona długość to długość rury odpływowej urządzenia do punktu odpływowego i nie może przekraczać 1,5 metra.

Aby zapobiec wydostawaniu się pary/zapachów z odpływu, **należy obowiązkowo podłączyć spust urządzenia do sieci wody szarej** za pomocą odpowiedniego syfonu. Przyłącze do wody odpływowej należy skonfigurować oddzielnie dla każdego urządzenia; w przypadku wielu urządzeń podłączonych do tej samej rury odpływowej należy upewnić się, że rura ma odpowiedni rozmiar, aby zapewnić regularne odprowadzanie wody bez przeszkód.

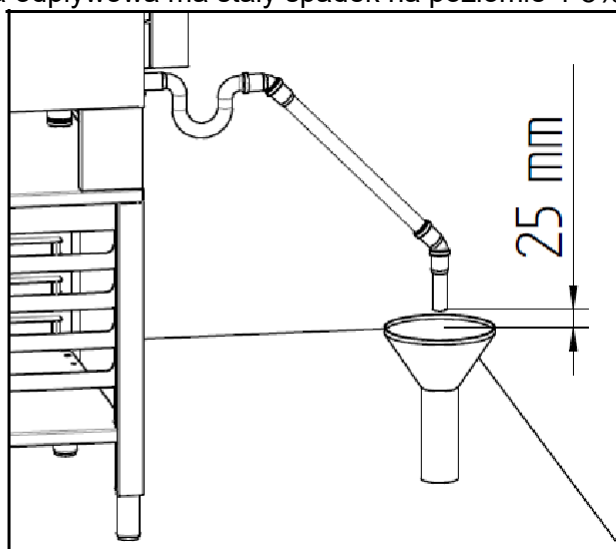
2.10.1 Odprowadzanie wody dla pieców nablutowych

Rura odprowadzająca może być doprowadzona do otwartego (kratowego) odpływu podłogowego (Rys.4); w przeciwnym razie, pomiędzy rurą odpływową urządzenia a punktem odpływowym z „miską zbiorczą” (Rys.5) musi istnieć różnica wysokości wynosząca co najmniej 30 cm w celu ułatwienia regularnego przepływu wody. „Szczelina powietrzna” (odległość między rurą odprowadzającą urządzenia a otwartym odpływem lub „zbiornikiem” rury odprowadzającej) musi wynosić co najmniej 25 mm.

Odpływ ścienny jest dozwolony pod warunkiem, że rura odpływowa ma stały spadek na poziomie 4-5%.



Rys. 4



Rys. 5

2.11 Odprowadzanie pary

Urządzenie jest wyposażone w specjalną metalową rurę (DN30) do odprowadzania pary z komory pieczenia.

Do tej rury, która wystaje z tyłu obudowy, nie można podłączyć rur innego rodzaju. Nieprzestrzeganie tego zakazu zwalnia Producenta i/lub Sprzedawcę z wszelkiej odpowiedzialności za potencjalne nieprawidłowe działanie urządzenia i złą jakość pieczenia.

Zwiększenie długości oryginalnego węża odpływowego może spowodować powstanie nieprawidłowej „kondensacji” w komorze pieczenia.

Aby zapobiec wydostawaniu się pary z rury odprowadzania, należy umieścić urządzenie pod okapem lub podłączyć je do okapu/okapu kondensacyjnego „TECNOEKA”, dostosowanego do danego modelu urządzenia.


3. INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

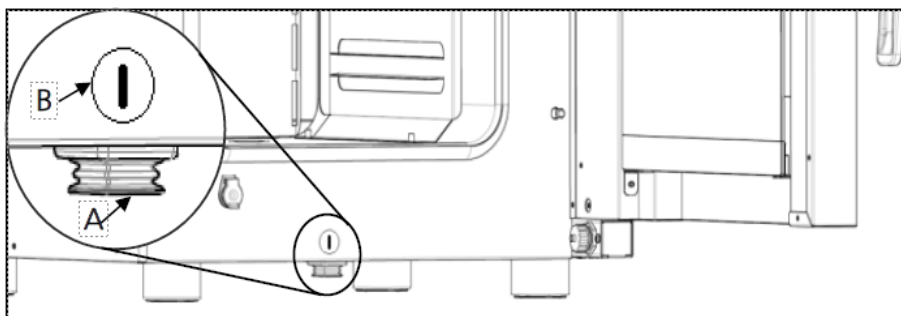
3.1 Zapłon

Piec jest wyposażony w przycisk „WŁĄCZ/WYŁĄCZ” do zasilania elektronicznego układu sterowania i aktywowania funkcji eksploatacyjnych (Rys. 1).

Przycisk (A) nie jest widoczny, ponieważ znajduje się pod podstawą pieca, obok czujnika drzwi: na jego obecność wskazuje tabliczka znamionowa (B) umieszczona na boku urządzenia.

Aby włączyć funkcję pieca, należy nacisnąć przycisk.

Przez pierwsze 10 sekund na wyświetlaczu pojawiają się „kody komputerowe” elektroniki sterującej piecem, następnie podświetlane są (na niebiesko): „Data i godzina”, logo „EKA” oraz symbol .




Rys. 1


3.2 Sterowanie ekranem dotykowym

Komenda ekranu dotykowego działa poprzez dotknięcie palcem na wyświetlaczu ikony wyświetlanego parametru i/lub funkcji (należy używać wyłącznie czystych, suchych palców, a nie innych narzędzi, takich jak noże, widelce lub inne przedmioty).

Tryb czuwania

Jeśli piec nie pracuje (nie jest wykonywana żadna operacja), tryb czuwania włącza się automatycznie po 10 minutach.



W tej konfiguracji aktualna godzina wyświetlana jest na środku wyświetlacza. Aby ponownie aktywować tryb pracy pieca, wystarczy dotknąć symbolu .

Aby włączyć tryb czuwania, należy ręcznie dotknąć symbolu  na ekranie „Home”.

Objaśnienia symboli:

	POTWIERDŹ START		WŁ. (AKTYWNY)
	ZATRZYMAJ		WYŁ. (NIEAKTYWNY)
	POWRÓT		ZWIĘKSZENIE WARTOŚCI
	STRONA GŁÓWNA (HOME)		ZMNIJSZENIE WARTOŚCI
	DODATKOWE FUNKCJE	 DONE	WSTĘPNE GRZANIE lub OPÓŹNIENIE STARTU UKOŃCZONE

3.3 EKRAAN PARAMETRÓW PIECZENIA

Dotknięcie symbolu  na ekranie „STAND-BY” (Rys.2) lub symbolu  na ekranie „HOME” (Rys.3) powoduje wyświetlenie ekranu „COOKING PARAMETERS” (Rys.4), gdzie można ustawić następujące parametry:

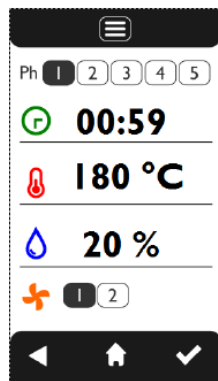
- Wstępne grzanie
- Opóźnienie startu
- Aktywacja pieczenia z sondą rdzenia
- Zapisz przepis
- Etapy pieczenia (1 do 5)
- Czas pieczenia / Temperatura „sondy rdzenia
- Temperatura pieczenia
- % Nawilżania
- Prędkość wentylatora



Rys. 2



Rys. 3



Rys. 4

Parametry pracy

	CZAS PIECZENIA	od 1 minuty do 11 godzin i 59 minut lub NIEOKREŚLONY (∞)
	TEMPERATURA PIECZENIA	od 30°C do 270°C (od 86°F do 518°F)
	TEMPERATURA RDZENIA	od 1°C do 99°C (od 33°F do 210°F)
	NAWILŻANIE	od OFF do 100% przy 10% stopniowaniu
	PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA	Od 1 do 2

3.3 USTAWIENIE WSTĘPNEGO GRZANIA

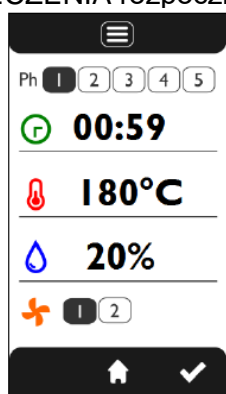
Na ekranie „PARAMETRY PIECZENIA” (rys. 3) po wybraniu „fazy 1” i dotknięciu symbolu wyświetli się ekran „DODATKOWE FUNKCJE” (Rys. 4). Dotykając wartości symbolu można ustawić wzrost temperatury w odniesieniu do temperatury ustawionej w „fazie 1” za pomocą przycisku wyświetlonej klawiatury (rys. 5); dotknąć symbolu aby potwierdzić.

Funkcja WSTĘPNE NAGRZEWANIE nie może przekraczać 270°C. Aby wyłączyć funkcję WSTĘPNE NAGRZEWANIE, należy ustawić wartość 0°C.

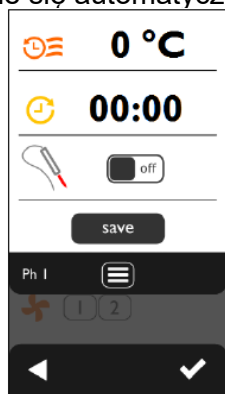
Jeśli na przykład zostanie ustawiona temperatura pieczenia 180°C („faza 1”) i temperatura WSTĘPNEGO NAGRZEWANIA 50°C, wewnątrz komory PIECZENIA zostanie osiągnięta wartość temperatury 230°C. Podczas fazy nagrzewania wstępnego pojawi się ekran „WSTĘPNE NAGRZEWANIE W TRAKCIE” (Rys. 6), który wyświetla rzeczywistą temperaturę i ustawioną

temperaturę nagrzewania wstępnego. Sygnał dźwiękowy („brzęczyk”) oraz symbol wskazuja o osiągnięciu tej temperatury, która jest utrzymywana przy zamkniętych drzwiach pieca.

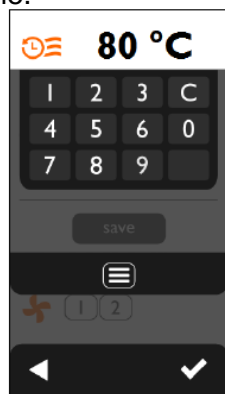
Otworzyć drzwi (sygnalizacja dźwiękowa się wyłącza) i wprowadzić produkt do PIECZENIA. Zamknąć drzwi: cykl PIECZENIA rozpocznie się automatycznie.



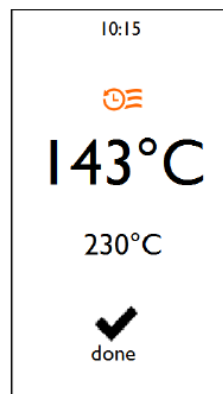
Rys. 3



Rys. 4






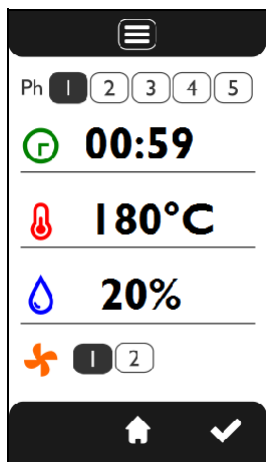
Rys. 5



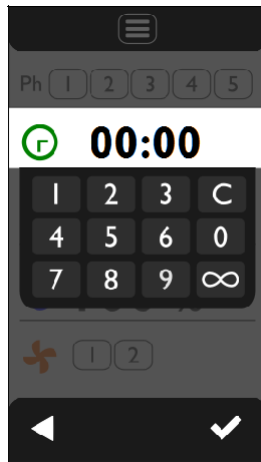
Rys. 6

3.4 USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

Na ekranie „PARAMETRY PIECZENIA” (Rys.7) poprzez dotknięcie wartości symbolu  można ustawić żadaną wartość (godziny i minuty) za pomocą wyświetlonej klawiatury (Rys.8). Aby ustawić nieskończony czas, wybierz symbol  i dotknij symbolu  aby potwierdzić.



Rys. 7



Rys. 8



3.4 USTAWIANIE FAZ PIECZENIA

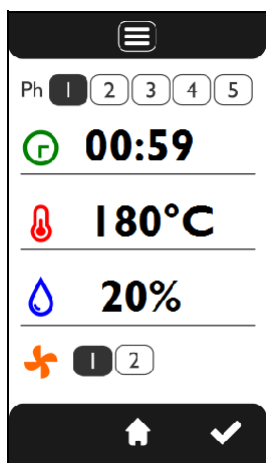
Każdy cykl pieczenia może obejmować maksymalnie 5 FAZ (kroków). Dla każdej fazy można ustawić parametry robocze i ich żądane wartości.

Po ustawieniu parametrów i ich wartości dla **pierwszej fazy** („Ph 1”), kolejne („Ph 2”, „Ph 3”...) można ustawić, dotykając symboli    .

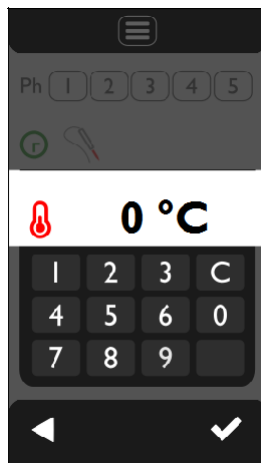
Dla każdej fazy należy ustawić wartości żądanych parametrów roboczych.

3.5 USTAWIENIE TEMPERATURY PIECZENIA

Z ekranu „PARAMETRY PIECZENIA” (Rys.9) poprzez dotknięcie wartości symbolu  można ustawić żadaną wartość za pomocą wyświetlonej klawiatury (rys. 10); dotknąć symbolu  aby potwierdzić.








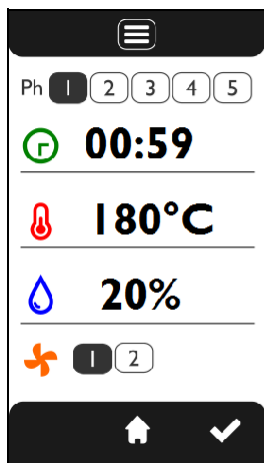
Rys. 9



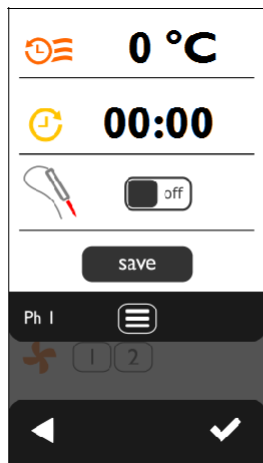
Rys. 10

3.6 USTAWIANIE TEMPERATURY WEWNĄTRZ PRODUKTU

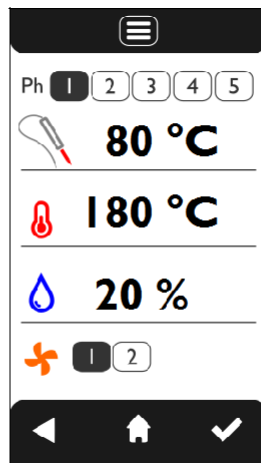
Na ekranie „PARAMETRY PIECZENIA” (Rys. 11) dotknięcie symbolu  powoduje wyświetlenie ekranu „DODATKOWE FUNKCJE” (rys. 12). Dotknięcie „przełącznika” () aktywuje funkcję „SONDA RDZENIA” () ; dotknąć symbol  aby potwierdzić. Pojawi się ekran „PARAMETRY PIECZENIA Z SONDĄ RDZENIA” (Rys. 13). Dotknięcie wartości symbolu  umożliwia ustawienie żądanej wartości za pomocą wyświetlonej klawiatury (Rys.14).



Rys. 11



Rys. 12



Rys. 13



Rys. 14



DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ:

• **PIECZENIE Z SONDĄ RDZENIA**

Przy pieczeniu za pomocą sondy rdzenia należy ustawić dwa parametry: temperaturę rdzenia i temperaturę pieczenia. Czas pieczenia nie jest już parametrem kontrolnym i dlatego nie pojawia się na „ekranie podsumowania”.

Jeśli cykl pieczenia składa się z jednego etapu, piec działa do momentu, gdy sonda wewnątrz potrawy wykryje osiągnięcie danej temperatury. Jeśli cykl pieczenia składa się z kilku etapów i w jednym z nich włączone jest pieczenie z sondą rdzenia, po osiągnięciu temperatury wykrytej przez sondę rdzenia piec nadal pracuje, przechodząc do następnego etapu.

Jeśli podczas cyklu pieczenia z sondą termiczną w kształcie igły (sondą rdzenia) sonda nie jest prawidłowo podłączona, na wyświetlaczu pojawi się błąd i włączy się odpowiedni alarm dźwiękowy.

WAŻNE

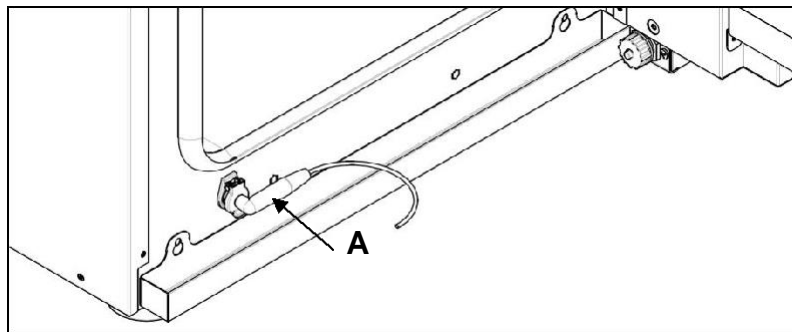
Sondę termiczną w kształcie igły należy umieścić wewnątrz potrawy, w najgrubszym miejscu, unikając kontaktu z kośćmi.

Jeśli włączony jest cykl pieczenia z sondą rdzenia, sonda termiczna w kształcie igły musi być już podłączona do określonego gniazda na dnie pieca; w przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni alarm.

Przy zamkniętych drzwiach kabel sondy termicznej w kształcie igły musi przechodzić między uszczelką drzwi (dolny obszar) a samymi drzwiami.

Ostrzeżenie

Wtyczkę sondy należy umieścić w odpowiednim gnieździe, upewniając się, że strefa A sondy jest ustawiona tak, jak na rys. 15, aby nie kolidowała z metalową strukturą drzwi po ich zamknięciu.



Rys. 15

3.7 USTAWIENIE WILGOTNOŚCI

Na ekranie „PARAMETRY PIECZENIA” poprzez dotknięcie wartości symbolu można ustawić żądaną wartość za pomocą symboli i . Dotknąć symbolu , aby potwierdzić.

3.8 USTAWIENIE PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

Na ekranie „PARAMETRY PIECZENIA” (Rys.2) można wybrać prędkość wentylatora, dotykając symboli . Wybrany symbol zostanie podświetlony.

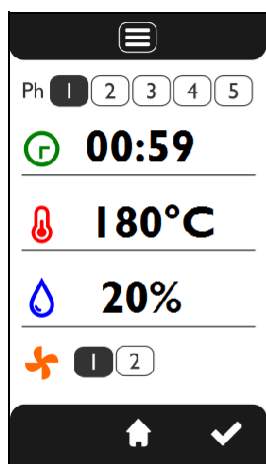
3.8 USTAWIENIE OPÓŹNIENIA ROZPOCZĘCIA PROGRAMU

Na ekranie „PARAMETRY PIECZENIA” (rys. 16) po wybraniu „fazy 1” i dotknięciu symbolu wyświetli się ekran „FUNKCJE DODATKOWE” (Rys. 17). Dotknięcie wartości symbolu powoduje, iż można ustawić żądaną wartość za pomocą wyświetlonej klawiatury (Rys. 18). Dotknąć symbolu , aby potwierdzić.

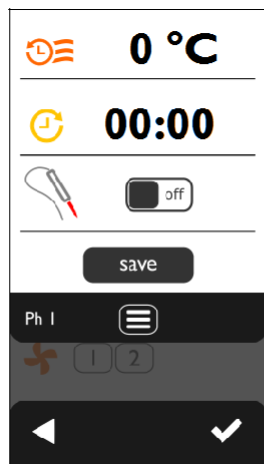
Opóźniony start można ustawić na maksymalnie **23 godziny i 59 minut**.

Aby wyłączyć funkcję OPÓŹNIONY START, należy ustawić wartość 00:00.

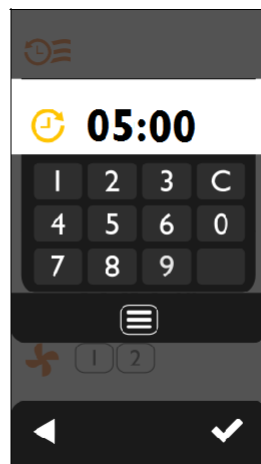
Podczas fazy opóźnienia rozpoczęcia programu pojawia się ekran „OPÓŹNIONY START W TRAKCIE” (Rys. 19), który wyświetla „odliczanie” czasu przed rozpoczęciem cyklu PIECZENIA.



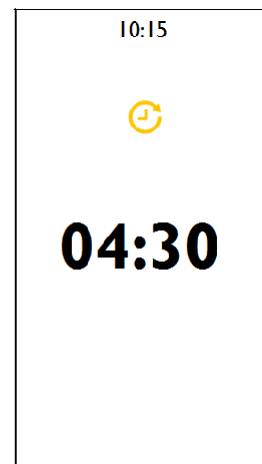
Rys. 16



Rys. 17



Rys. 18



Rys. 19

3.9 URUCHAMIANIE/ZATRZYMYWANIE CYKLU PIECZENIA

Po ustawieniu parametrów i ich żądanych wartości PIECZENIA, aby rozpocząć cykl, wystarczy po prostu dotknąć symbolu .

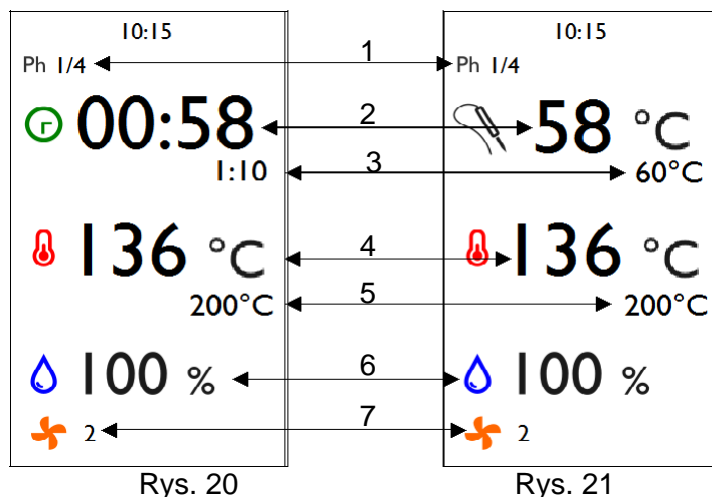
Aby przerwać cykl PIECZENIA w dowolnym momencie, należy dotknąć dowolnego obszaru ekranu, aby powrócić do ekranu parametrów i przytrzymać symbol przez 3 sekundy.

Po zakończeniu cyklu PIECZENIA (w trybie „ręcznym” lub „zaprogramowanym”) przez 1 minutę włącza się ostrzeżenie dźwiękowe („sygnał dźwiękowy”).

Gdy pieczenie jest aktywne, pojawia się ekran „PIECZENIA” (Rys. 20) lub, jeśli sonda temperatury rdzenia jest obecna, ekran „PIECZENIE Z SONDĄ RDZENIA” (Rys. 21).

Ten ekran wyświetla:

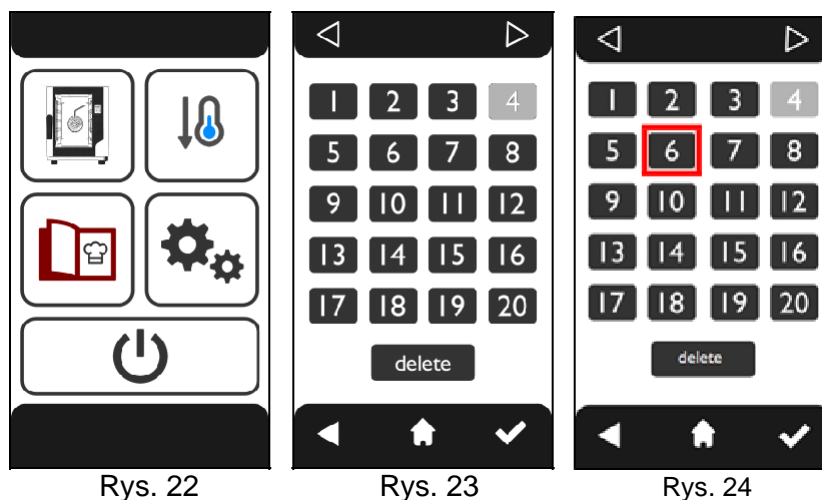
1. Liczbę trwających faz i łączną liczbę faz,
2. pozostały czas bieżącej fazy lub rzeczywistej temperatury sondy rdzenia,
3. pozostały czas pieczenia lub ustawioną temperaturę sondy rdzenia,
4. rzeczywistą temperaturę w komorze PIECZENIA,
5. ustawioną temperaturę,
6. ustawioną wartość procentową wilgotności,
7. wybraną prędkość wentylatora.



Wartości parametrów można również zmienić przy aktywnym cyklu PIECZENIA. Dotykając dowolnego obszaru pojawi się ponownie ekran parametrów; po dotknięciu symbolu ◀ pojawi się ponownie ekran „PIECZENIE”/„PIECZENIE Z SONDĄ RDZENIA”.

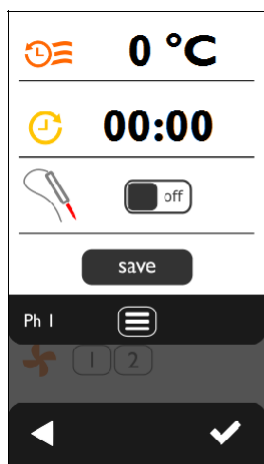
3.10 Książka z przepisami

Piec posiada książkę z przepisami, w której można przechowywać do 100 przepisów (60 użytkownika w piecu i 40 w chmurze). Aby przejść do książki przepisów, dotknąć symbolu 📖 na ekranie „HOME” (Rys. 22); pojawi się ekran „KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI” (Rys. 23), który wyświetla puste przepisy w jasnym kolorze, a przepisy zapisane w ciemnym kolorze. Po wybraniu numeru przepisu pojawi się czerwone pole (Rys. 24). Aby rozpocząć cykl PIECZENIA, należy dotknąć symbol ✓.

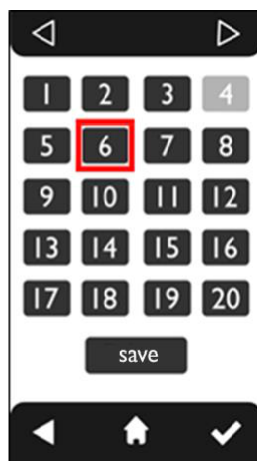


3.11 Zapisywanie nowego przepisu

Ustawić żądane wartości parametrów cyklu PIECZENIA na ekranie „PARAMETRY PIECZENIA” dla nowego przepisu do zapisania. Dotknąć symbolu (☰), pojawi się ekran „FUNKCJE DODATKOWE” (Rys. 25). Dotknij przycisku „Zapisz”, a pojawi się ekran „KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI”, który wyświetla puste przepisy w jasnym kolorze, a przepisy w ciemnym kolorze. Wybranie numeru przepisu powoduje wyświetlenie czerwonego pola. Możliwe jest również wybranie przepisu już istniejącego (ciemny kolor). W takim przypadku zostanie on nadpisany. Aby zapisać przepis, należy dotknąć przycisku „Zapisz” (Rys.26).



Rys. 25



Rys. 26

3.12 Usuwanie przepisu

Dotknij symbolu (🗑️) na ekranie „HOME”; pojawi się ekran „KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI”, wyświetlając puste przepisy w jasnym kolorze i przepisy zapisane w ciemnym kolorze. Wybranie numeru przepisu powoduje wyświetlenie czerwonego pola. Aby usunąć wybrany przepis, należy dotknąć przycisku „Usuń” (Rys.24).

3.13 Import/eksport” z USB

Za pomocą „gniazda USB” znajdującego się na dolnym zawiasie drzwi można „zaimportować” nowe przepisy do książki przepisów lub „Eksportować” z tej samej książki przepisów, w której są przechowywane, korzystając z pamięci USB.

3.13.1 „Eksportowanie” przepisów (zapisane programy)

Po podłączeniu „dysku USB” („pustego”) do odpowiedniego „gniazda USB” na ekranie „HOME” (Rys. 27) dotknąć symbolu (⚙️). Pojawi się ekran „USTAWIENIA” (Rys. 28). Dotknij symbol (USB) . Dotknij przycisku „export” (rys.29). Jako potwierdzenie zostanie wyemitowane ostrzeżenie dźwiękowe („sygnał dźwiękowy”).

Ważne

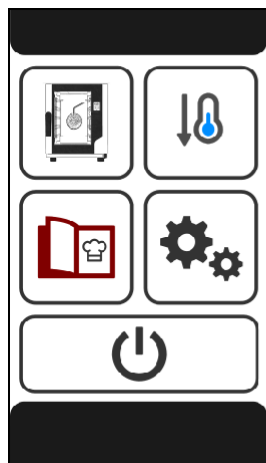
Jeśli „pamięć USB” nie jest podłączona lub nie została wykryta, pojawi się błąd E04.

3.13.2 „Importowanie” przepisów (zapisane programy)

Po podłączeniu „Pamięć USB” („pusta”) do odpowiedniego „gniazda USB” na ekranie „HOME” (Rys. 27) dotknąć symbol (⚙️). Pojawi się ekran „USTAWIENIA” (Rys. 28). Dotknąć symbol (USB) .Dotknij przycisk importu(rys. 29). Jako potwierdzenie zostanie wyemitowane ostrzeżenie dźwiękowe („sygnał dźwiękowy”).

Ważne

Jeśli „pamięć USB” nie jest podłączona lub nie została wykryta, pojawi się błąd E04.



Rys. 27




Rys. 28

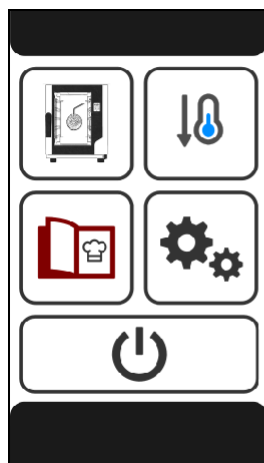


Rys. 29

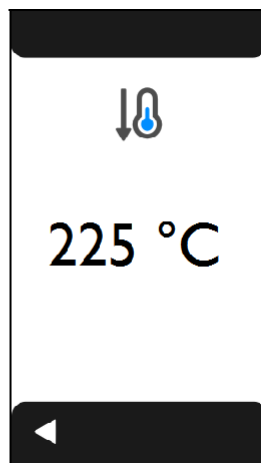
3.14 Chłodzenie

Aby włączyć funkcję, należy dotknąć symbolu  na ekranie „HOME” (Rys. 30). Pojawi się ekran „CHŁODZENIE” (Rys. 31), na którym wyświetlana jest temperatura wewnątrz komory PIECZENIA w czasie rzeczywistym. Otworzyć drzwi pieca, aby włączyć funkcję .

Funkcję można wyłączyć, dotykając symbolu , w przeciwnym razie funkcja ta jest automatycznie wyłączana, gdy temperatura wewnątrz komory PIECZENIA spadnie do 40°C.



Rys. 30



Rys. 31

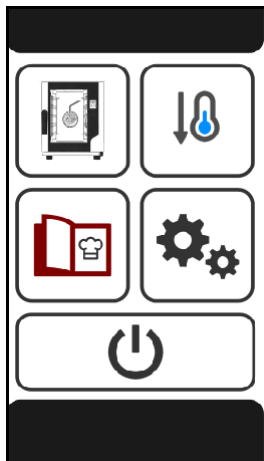
Ostrzeżenie

Podczas pracy z otwartymi drzwiami nie należy zdejmować osłony wentylatora; nie wolno dotykać ruchomych wentylatorów ani elementów grzejnych, które są nadal gorące.

3.15 Menu ustawień

Na ekranie „HOME” (rys. 32) dotknąć symbolu . Pojawi się ekran „USTAWIENIA” (Rys. 33). Dostępne funkcje to:

- Data i godzina
- Menu informacyjne
- Import/eksport
- Jednostka miary
- Motyw ekranu
- HACCP








Rys. 32



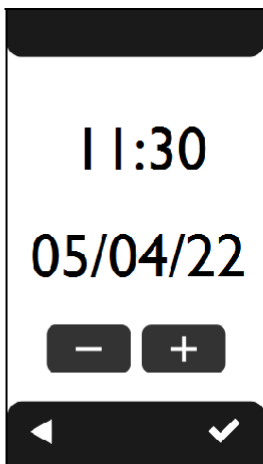
Rys. 33

3.15.1 Data i godzina

Na ekranie „USTAWIENIA” (rys. 34) dotknąć symbolu . Pojawi się ekran „DATA i GODZINA” (Rys. 35). Po dotknięciu pojedynczych cyfr zaczną one migać. Dotykając symboli  i  pozwoli ustawić żadaną wartość. Dotknąć symbolu , aby potwierdzić lub symbolu , aby wyjść bez zapisywania.



Rys. 34



Rys. 35

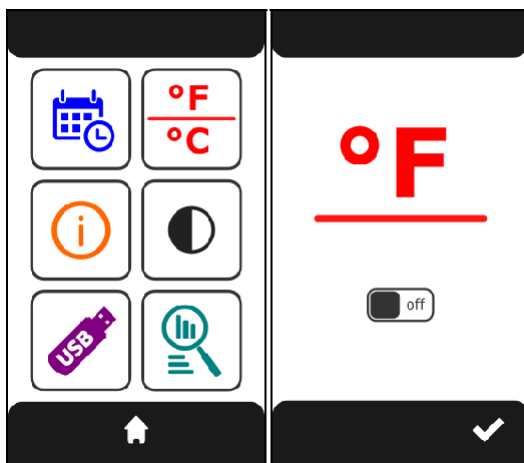
3.15.2 Jednostki miary

Na ekranie „USTAWIENIA” (rys. 36) dotknąć symbolu $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$. Pojawi się ekran „JEDNOSTKA POMIAROWA” (Rys. 37). Dotknięcie przycisku powoduje zmianę jednostki pomiaru temperatury:

off → Stopnie Celsjusza ($^{\circ}\text{C}$)

on → Stopnie Fahrenheita ($^{\circ}\text{F}$)



Dotknij symbolu ◀, aby potwierdzić i powrócić do poprzedniego ekranu.



Rys. 34

Rys. 35

3.15.3 Menu informacyjne

Na ekranie „USTAWIENIA” dotknąć symbolu . Pojawi się ekran „INFO MENU”. Wpisz hasło „1234”. Dotknąć symbolu , aby potwierdzić. Pojawi się ekran zawierający informacje o wersji oprogramowania wyświetlacza, wersji oprogramowania układu zasilania i zestawie kalibracji. Po 10 sek. ponownie pojawi się ekran „USTAWIENIA”.

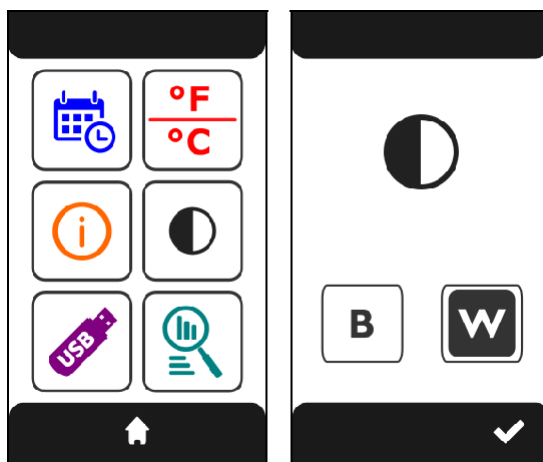
3.15.4 Motyw ekranu

Na ekranie „USTAWIENIA” (rys. 36) dotknąć symbolu . Pojawi się ekran „MOTYW” (Rys. 37), z którego można wybrać motyw wyświetlacza:

B => Czarne ekrany (ciemny motyw)

W => Białe ekrany (jasny motyw)

Dotknij symbolu ◀, aby potwierdzić i powrócić do poprzedniego ekranu.



Rys. 36

Rys. 37




3.15.5 Import/eksport

Programy (przepisy) można importować („przesyłać”) i eksportować („pobierać”) za pomocą „pamięci USB” (patrz punkt [3.13 Import/eksport z pamięci USB](#)).

3.15.6 Funkcja „HACCP”

Celem funkcji HACCP jest rejestrowanie danych roboczych wykonanych czynności, ciągłe monitorowanie ich działania.

Dane HACCP są zapisywane na nośniku USB, który musi być podłączony do odpowiedniego gniazda USB pieca.

Po podłączeniu „Pamięć USB” do odpowiedniego „gniazda USB” pieca z poziomu „USTAWIENÍ” (rys. 38) dotknąć symbolu . Pojawi się ekran „HACCP” (Rys. 39). Dotykając przycisku „przełącznik” () funkcja  () jest włączona; parametry robocze cyklu PIECZENIA (ręczne lub zaprogramowane) są zapisywane w „pliku” wewnątrz „pamięci USB”.

Ważne

Jeśli „pamięć USB” nie jest podłączona lub nie została wykryta, pojawi się błąd E04.



Rys. 38



Rys. 39

3.15.7 Wyświetlanie (na komputerze) danych HACCP

Aby wyświetlić parametry robocze zakończonego cyklu PIECZENIA na komputerze, wystarczy wyjąć „pamięć USB” z gniazda „USB” pieca i włożyć ją do gniazda „USB” komputera.

„Pliki” HACCP wewnątrz „pamięci USB” można otworzyć i wyświetlić z tą samą procedurą, jak w przypadku każdego „pliku”.

W przypadku kilku zdarzeń związanych z gotowaniem, ale w różnych dniach, są one zapisywane w różnych „plikach” HACCP: identyfikowanych do daty, w której miały miejsce zdarzenia związane z gotowaniem.

3.16 Połączenie z siecią Wi-Fi

Aby skorzystać z usługi „EkaCloud” (usługa płatna), można podłączyć piec do sieci Wi-Fi.


Piec generuje sieć Wi-Fi o nazwie TECNOEKA_XXXX, gdzie XXXX oznacza ostatnie 4 cyfry numeru seryjnego pieca.

Za pomocą dowolnego urządzenia (tablet, PC, Telefon komórkowy) należy wykonać następujące czynności:

- połączyć się z siecią Wi-Fi wygenerowaną przez piec (rys. 40).
- wprowadzić hasło identyczne z nazwą sieciową (uwzględniając wielkość liter).
- Za pomocą przeglądarki połącz się z następującym adresem <http://192.168.4.1/> lub zeskanuj kod QR
- Na ekranie pojawi się informacja o piecu (numer seryjny, model, rodzaj oprogramowania) oraz status połączenia. Wybierz „Wi-Fi” w prawym górnym rogu (Rys. 41).



- Pojawi się ekran „Konfiguracja Wi-Fi” (Rys. 42). Z menu rozwijanego wybierz nazwę połączenia internetowego, z którym chcesz się połączyć (rys. 43).
- Wprowadź hasło.
- Wybierz „Zapisz”, aby potwierdzić połączenie.
- **Nie zmieniaj ustawień „Konfiguracja chmury”**
- Poczekaj na słowo „Pisanie” i wybierz „Status” w prawym górnym rogu.
- Na ekranie „Status” musi być wyświetlony komunikat „WiFi: Połączono” (rys. 44)

Jeśli połączenie zostanie nawiązane pomyślnie, na wyświetlaczu pieca pojawi się symbol  w prawym górnym rogu.



Rys. 40



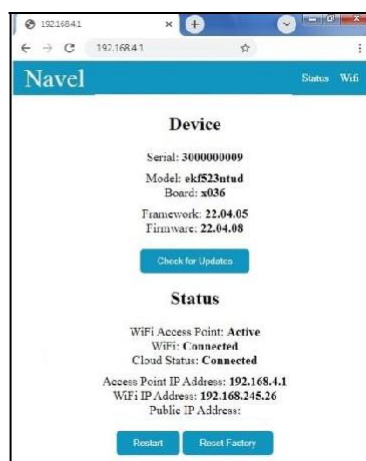
Rys. 41



Rys. 42



Rys. 43



Rys. 44

4. CZYSZCZENIE

4.1 Ręczne czyszczenie komory PIECZENIA

Ze względów higienicznych dobrym rozwiązaniem jest czyszczenie komory pieczenia na koniec każdego dnia, w którym piec był użytkowany. Prawidłowe czyszczenie zapobiega również powstawaniu zjawisk korozyjnych wewnątrz komory, a także niebezpieczeństwu przypadkowego podpalenia nagromadzonych tłuszczów i resztek żywności.

Aby ułatwić czyszczenie, zdjąć kratki boczne. Środki czyszczące nie mogą zawierać substancji ściernych ani substancji o charakterze kwasowym/żrącym. W przypadku braku odpowiednich detergentów wystarczy wyczyścić komorę pieczenia gąbką nasączoną ciepłą wodą z mydłem lub ciepłą wodą i odrobiną octu. Spłukać dużą ilością wody (użyć odpowiedniego natrysku, jeśli jest dostępny) i dobrze wysuszyć miękką ściereczką. Kratki boczne należy wyczyścić oddzielnie i ponownie zamontować. Po zakończeniu czyszczenia zostawić drzwi pieca lekko uchylone.

4.2 Czyszczenie półautomatyczne komory pieczenia

- Rozpylić specjalny odtłuszcacz do stali nierdzewnej na wewnętrznych ścianach komory pieczenia, na kratkach bocznych, na pokrywach wentylatorów (nie rozpylać na wentylatorach przez kratkę) i na wewnętrznej szybie drzwi.
- Pozostawić produkt na około 20 minut przy zamkniętych drzwiach. Włączyć piec, ustawiając temperaturę 70-80°C.
- Uruchomić cykl ze 100% parą (pokrętko nawilżacza automatycznego w pozycji „5”) na około 15 minut. Po zakończeniu cyklu wyłączyć piec, pozostawić komorę pieczenia do ostygnięcia i przepłukać ją dużą ilością wody (użyć odpowiedniego natrysku, jeśli jest dostępny).
- Wysuszyć, uruchamiając cykl ogrzewania, ustawiając temperaturę na 150-160°C na około 10 minut (w razie potrzeby powtórzyć cykl).
- Po zakończeniu czyszczenia zostawić drzwi pieca lekko uchylone.

4.3 Czyszczenie wentylatorów

Wentylatory należy regularnie czyścić przy użyciu odpowiednich środków do usuwania kamienia. Wszystkie ich części należy dokładnie wyczyścić, usuwając wszelkie osady z kamienia. Aby dostać się do wentylatorów, należy zdjąć pokrywę wentylatora. Po zakończeniu czyszczenia ponownie założyć pokrywę, wykonując te same czynności co przy zdejmowaniu, ale w odwrotnej kolejności.

4.4 Czyszczenie uszczelki drzwi

Ze względów higienicznych i funkcjonalnych dobrym rozwiązaniem jest czyszczenie uszczelki drzwi na koniec każdego dnia, w którym piec był użytkowany. Należy ją dokładnie umyć ciepłą wodą z mydłem, a następnie spłukać i osuszyć miękką szmatką. Wszelkie pozostałości kamienia lub żywności należy usuwać ze szczególną ostrożnością, nie stosując w tym celu ostrych metalowych narzędzi, które mogłyby nieodwracalnie uszkodzić uszczelkę.

4.5 Czyszczenie drzwi

Wewnętrzną szybę drzwi komory można czyścić przy użyciu tego samego rodzaju odtłuszcacza, co do ręcznego czyszczenia komory pieczenia; może to być również zwykły (nietoksyczny) środek do czyszczenia szyb.

Do czyszczenia zewnętrznej szyby drzwi można również stosować zwykły detergent do szyb.

W każdym przypadku można po prostu użyć ciepłej wody z mydłem. Po spłukaniu dobrze osuszyć szklaną powierzchnię miękką szmatką.

Jeśli między dwoma szybami pojawią się nieprzezroczyste plamy, można je usunąć.

4.6 Czyszczenie obudowy zewnętrznej

Zewnętrzne powierzchnie stalowe należy oczyścić szmatką nasączoną ciepłą wodą z mydłem lub wymieszaną z odrobiną octu; należy je dobrze spłukać i osuszyć miękką szmatką.

W przypadku stosowania produktów dostępnych na rynku, produkty te muszą spełniać wymagania dotyczące czyszczenia określone w punkcie „Informacje dla użytkownika”.

Warto pamiętać, że do czyszczenia blatu podtrzymującego urządzenie oraz podłogi pod urządzeniem także nie należy stosować kwaśnych substancji korozyjnych (np. kwasu solnego), gdyż uwalniane przez nie opary mogą korodować i niszczyć zewnętrzną powłokę stalową i powodować nieodwracalne uszkodzenie elementów elektrycznych wewnątrz urządzenia.

4.7 Okres bezczynności

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, dobrze jest odłączyć je od zasilania (za pomocą magnetycznego wyłącznika bezpieczeństwa znajdującego się przed urządzeniem) i odciąć dopływ wody. Zaleca się dokładne czyszczenie pieca od wewnątrz (komora pieczenia) i od zewnątrz, zwracając szczególną uwagę na usunięcie wszelkich pozostałości soli, które mogą prowadzić do korozji na powierzchniach stalowych.

Zaleca się również zabezpieczyć urządzenie środkami w sprayu na bazie oleju (np. olej wazelinowy), które po spryskaniu powierzchni tworzą skuteczną warstwę ochronną.

Zostawić drzwi komory uchylone.

Odpowiednie przykrycie urządzenia pomaga zabezpieczyć je przed kurzem.

5. INSTRUKCJE KONSERWACJI

Okresowa kontrola (co najmniej raz w roku) urządzenia przyczynia się do wydłużenia jego żywotności i zapewnia prawidłowe działanie.

Wszelkie czynności konserwacyjne urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wysoko wykwalifikowany personel przeszkolony w wykonywaniu czynności i autoryzowany przez firmę **TECNOEKA**. Czynności należy wykonywać zgodnie z przepisami bezpieczeństwa obowiązującymi w kraju instalacji urządzenia, zgodnie z przepisami dotyczącymi zakładów i bezpieczeństwa w miejscu pracy.

Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy je odłączyć od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek usterki urządzenia spowodowane wadami konserwacyjnymi.

5.1 Dostęp do elementów do kontroli

Demontaż tylnej ściany;

- Styczniki (z tyłu)
- Rezystory okrągłe
- Wentylator poprzeczny
- Elektrozwór nawilżacza
- Instalacja rurowa/montaż nawilżacza

Demontaż prawej ściany:

- Mikroprzełącznik drzwi
- Kontrolka termostatu
- Styczniki
- Płytki zaciskowe zasilacza
- Płytki zaciskowe okapu
- Termostat bezpieczeństwa
- Kondensatory
- Zasilacz LED
- Układ zasilania

Demontaż skrzynki ochronnej (na drzwiach):

- Wyświetlacz TFT
- Listwa LED

5.2 Bezpieczniki termiczne

Urządzenie jest wyposażone w termostat zabezpieczający (ręczny reset) chroniący przed nadmiernym i niebezpiecznym przegrzaniem, które może przypadkowo wystąpić wewnątrz urządzenia. Jeśli termostat bezpieczeństwa jest włączony, zasilanie urządzenia jest odcinane.

Termostat bezpieczeństwa znajduje się wewnątrz urządzenia.

Ważne

Termostat bezpieczeństwa należy reaktywować tylko po wyeliminowaniu anomalii, która spowodowała jego wyzwolenie. Może to zrobić tylko technik serwisu.

5.3 Wymiana uszczelki komory pieczenia

Płetwowa uszczelka komory pieczenia ma sztywny profil. Profil ten należy umieścić w odpowiednim zagłębieniu obwodowym z przodu komory.

Aby wymienić uszczelkę, wystarczy zdjąć zużytą uszczelkę z zagłębienia (mocno pociągnąć w pobliżu 4 narożników) i po oczyszczeniu zagłębienia z zanieczyszczeń włożyć nową (dla ułatwienia montażu zaleca się zwilżenie profilu uszczelki wodą z mydłem).

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Rodzaj usterki	Przyczyna usterki	Działania naprawcze
Lampki kontrolne panelu sterowania są całkowicie wyłączone (Piec nie działa)	Nieprawidłowe przyłączenie do sieci elektroenergetycznej	Sprawdzić przyłączenie do sieci
	Brak napięcia sieciowego	Przywrócić zasilanie
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Cykl pieczenia ustawiony: piec nie działa	Drzwi otwarte lub uchylone	Prawidłowo zamknąć drzwi
	Uszkodzony czujnik drzwi	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Automatyczny nawilżacz aktywny: brak wytwarzania pary w komorze pieczenia	Nieprawidłowe przyłączenie do sieci wodociągowej	Sprawdzić przyłączenie do sieci wodociągowej
	Zakręcony kurek odcinający	Sprawdzić kurek
	Niedrożny filtr wlotu wody	Wyczyścić filtr
	Uszkodzony elektrozawór wlotu wody	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Zamknięte drzwi: para wydostaje się przez uszczelkę	Nieprawidłowy montaż uszczelki	Sprawdzić montaż uszczelki
	Uszkodzona uszczelka	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
	Nieprawidłowo wyregulowany „nosek”	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Piec nie piecze równomiernie	Jeden z wentylatorów nie działa lub pracuje z niską prędkością	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
	Wentylatory nie zmieniają kierunku	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
	Niepodłączony lub uszkodzony rezystor	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Lampka (LED) w komorze pieczenia nie działa	Uszkodzona lampka (LED)	Wymienić lampkę (LED)
Zabezpieczenie termiczne stale się włącza	Uszkodzone zabezpieczenie	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
	Uszkodzony termostat kontrolny	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem

7. MOŻLIWE ALARMY

Identyfikacja przyczyn, które utrudniają pracę pieca

	Typ alarmu	Przyczyna alarmu	Skutek	Działania naprawcze
E01	Sonda temperatury nie wykryta. Niemożliwość rozpoczęcia cyklu pieczenia	Zerwanie połączenia sonda komory pieczenia ↔ skrzynka elektroniczna / mikroprocesor	Brak możliwości rozpoczęcia cyklu pieczenia	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
		Uszkodzona sonda komory pieczenia		
E02	Sonda rdzenia nie wykryta. Niemożliwość rozpoczęcia cyklu pieczenia	Zerwanie połączenia sonda rdzenia ↔ skrzynka elektroniczna / mikroprocesor	Brak możliwości rozpoczęcia cyklu pieczenia wymagającego ustawienia parametru sondy rdzenia	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
		Uszkodzona sonda igłowa rdzenia		
E03	Brak zasilania	Tymczasowy zanik zasilania podczas aktywnego cyklu pieczenia	Przerwana praca pieca. Po przywróceniu zasilania na wyświetlaczu pojawi się ekran ustawionego przerwane cyklu pieczenia	Wznów cykl pieczenia
E04	Błąd USB	Uszkodzony / niewykrywalny dysk USB	Brak możliwości przesyłania plików	Wymień dysk USB
		Zerwane połączenie z gniazdem USB		Skontaktować się z autoryzowanym serwisem

7. WSPARCIE TECHNICZNE

Przed opuszczeniem fabryki urządzenie zostało skalibrowane i przetestowane przez doświadczony i wykwalifikowany personel w celu uzyskania najlepszych wyników pracy. Wszelkie naprawy oraz kalibracje należy przeprowadzać z najwyższą starannością i uwagą, używając wyłącznie oryginalnych części.

Dlatego zawsze należy skontaktować się ze sprzedawcą, który dostarczył dane urządzenie lub naszym najbliższym Centrum pomocy technicznej, określając rodzaj awarii i posiadany model urządzenia. Części wymagane do dostosowania do różnych rodzajów gazu są dostarczane wraz z urządzeniem,

a zatem dostarczane przy sprzedaży lub dostawie.

W przypadku potrzeb związanych z serwisem, użytkownik może skontaktować się z firmą Tecnoeka pod numerami podanymi na okładce lub odwiedzić stronę internetową www.tecnoeka.com.

8. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE w sprawie utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, umieszczony na sprzęcie symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że produkt został wprowadzony do obrotu po 13 sierpnia 2015 r. i po zakończeniu okresu użytkowania należy go utylizować oddzielnie od innych odpadów.

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia użytkownik musi zatem dostarczyć je do odpowiednich ośrodków (punktów recyklingu) prowadzących selektywną zbiórkę odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Wszystkie urządzenia TECNOEKA są wykonane z metalowych materiałów nadających się do recyklingu (stal nierdzewna, blacha ocynkowana, żelazo, miedź, aluminium itp.), które stanowią ponad 90% całkowitej masy urządzenia.

Przed utylizacją urządzenia, zaleca się, aby uczynić je niezdatnym do użytku poprzez odłączenie kabla zasilającego i usunięcie mechanizmu zamykania komór i/lub otworów, jeśli występują.

Selektywna zbiórka odpadów, a następnie ich przetwarzanie, odzyskiwanie i unieszkodliwianie sprzyjają wytwarzaniu urządzeń z materiałów poddanych recyklingowi i zmniejszają negatywny wpływ na środowisko i zdrowie, który może być spowodowany niewłaściwym postępowaniem z odpadami. Nielegalna utylizacja produktu przez użytkownika pociąga za sobą kary administracyjne.



9. KONWENCJONALNA GWARANCJA

Produkt Tecnoeka jest przeznaczony wyłącznie do użytku z żywnością i jest objęty gwarancją zgodnie z prawem (art. 1490 i kolejne artykuły włoskiego Kodeksu Cywilnego) dla Klientów profesjonalnych lub klientów, którzy kupują od dealera pod numerem VAT. Produkt Tecnoeka jest profesjonalny i certyfikowany zgodnie z normą IEC EN 60335-1 i może być sprzedawany wyłącznie profesjonalnym użytkownikom.

Z wyłączeniem jakiegokolwiek dodatkowej gwarancji, Dostawca zobowiązuje się naprawić, według własnego uznania, tylko te części produktów, które okażą się zanieczyszczone pierwotną wadą, pod warunkiem, że klient zgłosił usterkę w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu i zgłosił wadę w ciągu 8 dni od daty wykrycia, na piśmie, załączając kopię faktury, paragonu lub paragonu podatkowego jako dowód zakupu.

W tym w przypadku, gdy klient nie jest w stanie przedstawić faktury, rachunku lub rachunku podatkowego jako dowodu zakupu, co oznacza, że nie przestrzegane są warunki określone powyżej, gwarancja zostaje wyraźnie przepadła w następujących przypadkach:

1. Usterki lub uszkodzenia elementów spowodowane transportem.
2. Uszkodzenia spowodowane nieodpowiednimi systemami zasilania elektrycznego, hydraulicznego i gazowego w porównaniu z tymi podanymi w instrukcji instalacji lub nieprawidłowym działaniem tych systemów.
3. Uszkodzenia wynikające z nieprawidłowej instalacji produktu lub instalacji niewykonanej zgodnie z instrukcją instalacji, a w szczególności uszkodzenia spowodowane nieadekwatnością spalin i odpływów, do których podłączony jest produkt.
4. Używanie produktu do celów innych niż jego przeznaczenie, zgodnie z opisem i wynikającą z dokumentacji technicznej wydanej przez firmę Tecnoeka.
5. Uszkodzenia spowodowane użytkowaniem produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi i konserwacji.
6. Manipulowanie produktem.
7. Czynności związane z dostosowaniem, konserwacją i naprawą produktu wykonywane przez niewykwalifikowany personel.

8. Stosowanie nieoryginalnych części zamiennych lub niezatwierdzone przez firmę Tecnoeka.
9. Uszkodzenia lub wady spowodowane zaniedbaniami i/lub nieuzasadnionym użytkowaniem produktu lub w przeciwieństwie do instrukcji zawartych w instrukcji użytkowania i konserwacji.
10. Uszkodzenia spowodowane pożarem lub innymi naturalnymi zdarzeniami oraz, w każdym przypadku, nieprzewidywalnymi okolicznościami lub innymi przyczynami pozostającymi poza kontrolą producenta.
11. Uszkodzenia elementów podlegających normalnemu zużyciu, które wymagają okresowej wymiany. Wyłączone z gwarancji są również: części malowane lub emaliowane, pokrętła, uchwyty, ruchome lub wyjmowane części plastikowe, żarówki, części szklane, uszczelki, części elektroniczne i wszelkie części dodatkowe, opłaty transportowe od konsumenta, użytkownika końcowego i/lub lokalizacji nabywcy do Tecnoeka srl i odwrotnie. Koszty wymiany piekarnika i względne koszty instalacji również nie są objęte gwarancją. Gwarancja nie obejmuje Produktów zakupionych jako używane lub od stron trzecich, które nie są powiązane lub nie są autoryzowane przez firmę Tecnoeka. Firma TECNOEKA SRL nie ponosi odpowiedzialności za szkody, bezpośrednie ani pośrednie, spowodowane wadą produktu lub w wyniku wymuszonego zawieszenia działania. Naprawy objęte gwarancją nie skutkują wydłużeniem ani odnowieniem ochrony. Elementy wymienione w ramach gwarancji są z kolei objęte 6-miesięczną gwarancją od daty wysyłki, poświadczoną przez dokument transportowy wydany przez firmę Tecnoeka. Nikt nie jest upoważniony do zmiany warunków gwarancji ani do wydawania innych, zarówno ustnych, jak i pisemnych.

10. DOSTĘPNOŚĆ I DOSTAWA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Tecnoeka srl utrzymuje i zapewnia dostępność części zamiennych przez maksymalnie 24 miesiące od daty sprzedaży produktu końcowego dealerowi. Po tym okresie nie można zagwarantować dostępności.

11. OBOWIĄZUJĄCE PRAWO I WŁAŚCIWY SĄD

Stosunki dostaw podlegają prawu włoskiemu, z wyraźnym wyłączeniem międzynarodowych standardów prywatnych praw oraz Konwencji wiedeńskiej o umowach międzykrajowej sprzedaży towarów z dnia 11.4.1980 r. Wszelkie spory będą rozstrzygane wyłącznie przez Sąd Padwy.

Bez uprzedniego powiadomienia i odpowiedzialności firmy Tecnoeka Srl, produkty przedstawione w instrukcji mogą podlegać zmianom technicznym i projektowym w celu poprawy, bez wpływu na podstawowe funkcje związane z obsługą i bezpieczeństwem. Tecnoeka Srl nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z błędów drukarskich lub urzędniczych mających wpływ na instrumenty, a także za techniczny i handlowy opis swoich produktów dla klientów.



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