



---

## **TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI PIECÓW NEXT TOUCH**

EKF 423 NT UD – EKF 423 NT AL UD  
EKF 311 NT UD - EKF 316 NT UD - EKF 364 NT UD  
EKF 411 NT - EKF 416 NT - EKF 464 NT  
EKF 411 NT UD - EKF 416 NT UD - EKF 464 NT UD  
EKF 411 NT AL UD - EKF 416 NT AL UD - EKF 464 NT AL 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

Annex II A, of Directive 2006/42/EC

Nazwa producenta	<b>TECNOEKA Srl</b>
Adres producenta	<b>Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)</b>
Osoba odpowiedzialna za dokumentację techniczną	<b>Imazio Oscar</b>
Adres osoby odpowiedzialnej za dokumentację techniczną	<b>Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)</b>
Rodzaj produktu	<b>Piec elektryczny</b>
Przeznaczenie produktu	<b>Pieczenie żywności</b>
Model	EKF 423 NT UD – EKF 423 NT AL UD – EKF 443 NT UD EKF 311 NT UD - EKF 316 NT UD - EKF 364 NT UD EKF 411 NT - EKF 416 NT - EKF 464 NT EKF 411 NT UD - EKF 416 NT UD - EKF 464 NT UD EKF 411 NT AL UD - EKF 416 NT AL UD - EKF 464 NT AL UD
s/n	

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

Dyrektywa maszynowa 2006/42/EC;

Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej EMC 2014/30/EU;

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

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, 20/03/2023.

\_\_\_\_\_  
Podpis przedstawiciela zarządu (Lora Cristina)

# INDEKS

1. SERWIS	5
2. INSTRUKCJE DLA INSTALATORA	5
2.1 Przechowywanie	6
2.2 Transport urządzenia	6
2.3 Rozpakowanie urządzenia	6
2.4 Usuwanie folii ochronnej	6
2.5 Utylizacja folii ochronnej/opakowań	6
2.6 Mocowanie nóżek (tylko dla modeli 423-443)	6
2.7 Umieszczenie	6
2.7.1 Umieszczenie pieca na blacie stołowym	7
2.8 Przyłącze elektryczne	7
2.9 Podłączenie (wymiana) przewodu zasilającego	8
2.10 Podłączenie do sieci wodociągowej	8
2.11 Spust wody (dla wybranych pieców)	9
2.11.1 Spust wody dla pieców nablatowych (dla wybranych pieców)	9
2.12 Odprowadzanie pary	10
3. INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA	10
3.1 Uruchomienie	10
3.2 Operowanie ekranem dotykowym	10
3.3 EKRAŃ PARAMETRÓW PIECZENIA	11
3.3 USTAWIENIA WSTĘPNEGO NAGRZEWANIA	12
3.4 USTAWIENIA CZASU PIECZENIA	12
3.5 USTAWIENIA FAZ PIECZENIA	13
3.6 USTAWIENIA TEMPERATURY PIECZENIA	13
3.7 USTAWIENIA TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ (dla wybranych pieców)	13
3.8 USTAWIENIA WILGOTNOŚCI (dla wybranych pieców)	14
3.9 USTAWIENIA PRĘDKOŚCI WENTYLATORA (dla wybranych pieców)	14
3.10 USTAWIENIA OPÓŹNIONEGO STARTU	14
3.11 START/STOP CYKLU PIECZENIA	15
3.12 Przepisy	15
3.13 Zapisywanie nowego przepisu	16
3.14 Usuwanie przepisu	16
3.15 Import/Export” za pomocą USB (dla wybranych pieców)	16
3.15.1 “Exportowanie” przepisów (zapisane programy)	16
3.15.2 “Importowanie” przepisów (zapisane programy)	16
3.16 Chłodzenie	17
3.17 Menu ustawień	17
3.17.1 Data i czas	17
3.17.2 Komora rozrostu (tylko jeśli jest podłączona)	18
3.17.3 Jednostki pomiarowe	18
3.17.4 Menu informacji	18
3.17.5 Import/Export	18
3.17.6 Funkcja “HACCP”	18
3.17.7 Wyświetlanie (na PC) danych “HACCP”	19
3.18 Połączenie z siecią Wi-Fi	19
4. CZYSZCZENIE	20
4.1 Ręczne czyszczenie komory pieczenia	20
4.2 Półautomatyczne czyszczenie komory pieczenia	20
4.3 Czyszczenie wentylatorów	20
4.4 Czyszczenie uszczelki drzwi	20
4.5 Czyszczenie obudowy zewnętrznej	20
4.6 Czyszczenie drzwi	21
4.7 Okres bezczynności	22
5. INSTRUKCJE KONSERWACJI	22
5.1 Dostęp do elementów do kontroli	22
5.2 Bezpieczniki termiczne	22
5.3 Wymiana uszczelki komory pieczenia	23
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	23
7. MOŻLIWE ALARMY	23
8. WSPARCIE TECHNICZNE	24
9. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	24
10. KONWENCJONALNA GWARANCJA	24
11. DOSTĘPNOŚĆ I DOSTAWA CZĘŚCI ZAMIENNYCH	25
12. OBOWIĄZUJĄCE PRAWO I WŁAŚCIWY SĄD	25

## 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 uzyskaj kopię bezpośrednio od producenta. Informacje te zostały przygotowane dla Twojego bezpieczeństwa i bezpieczeństwa innych osób.

**Prosimy o uważne zapoznanie się z nią przed zainstalowaniem i użyciem urządzenia.**

Jeżeli przy odbiorze towaru opakowanie okaże się naruszone lub uszkodzone, zgłoś 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 reklamacje nie będą przyjmowane.

W celu przeprowadzania okresowych kontroli i napraw serwisowych skontaktuj się z najbliższym centrum pomocy technicznej. Używaj 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 odłącz zasilanie (poprzez wyłącznik magnetyczny bezpieczeństwa znajdujący się pod urządzeniem) i odczekaj, 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 poparzeń!** Dotykaj tylko elementów sterujących z uwagi na temperaturę powierzchni zewnętrznych urządzenia, która **może przekraczać 60°C!**
- Zachowaj ostrożność przy kontakcie z pojemnikami na żywność w trakcie i po zakończeniu pieczenia: mogą być bardzo gorące. Aby zapobiec oparzeniom, noś odpowiednią odzież termiczną.
- Podczas pracy przy otwartych drzwiach nie zdejmuj pokrywy wentylatora; nie dotykaj poruszających się wentylatorów ani gorących grzałek.
- **Maksymalna wysokość robocza, tj. najwyższy dopuszczalny poziom powierzchni, to 160 cm od podłogi. Po**

**zainstalowaniu urządzenia naklej odpowiedni symbol  (w zestawie) na wysokości 160 centymetrów.**

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



### ZAGROŻENIE PORAŻENIEM PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odłącz zasilanie (za pomocą magnetycznego wyłącznika bezpieczeństwa) i dopływ wody (zakręć kurek wody). Poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.

- 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 elektromagnetycznej, między urządzeniem a siecią należy zainstalować ochronny przetąchnik 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, wymień go. 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 upewnij 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 (tłuszcz) 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 w trakcie 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.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w sposób komercyjny, na przykład w kuchniach restauracji, stołówkach, szpitalach i firmach takich jak piekarnie, sklepy mięsne itd., ale nie jest przeznaczone do pracy ciągłej.
- Poziom hałasu urządzenia podczas pracy 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 usunie się wszystkie nieprzyjemne (ale w pełni normalne) zapachy spowodowane nagraniem się izolacji termicznej otaczającej komorę pieczenia i rozproszeniem silikonu użytego do jej uszczelnienia wewnętrznego.
- **Unikaj długotrwałej obecności żywności zawierającej substancje kwasowe** (sok z cytryny, ocet, sól itp.) na stalowych powierzchniach, ponieważ powodują one korozję.
- Urządzenie czyść regularnie, nawet codziennie, by zapewnić jego optymalne działanie i wydłużyć jego żywotność.
- Jeśli do czyszczenia stali nierdzewnej stosowane są określone detergenty (odtłuszczacze), upewnij się, że nie zawierają one żrących substancji kwasowych (brak chloru nawet w przypadku rozcieńczenia) ani substancji

ściernych. Dokładnie przestrzegaj instrukcji i ostrzeżeń producenta detergentu i podejmuj środki ostrożności, takie jak stosowanie odpowiednich gumowych rękawiczek.

- Bezwzględnie unikaj używania myjek do szorowania, wełny stalowej i skrobaków, które mogą uszkodzić powierzchnie poddane czyszczeniu.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

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

## RYZIKO RESZTKOWE

- Po zakończeniu pieczenia **ostrożnie** otwórz drzwi, aby uniknąć gwałtownego wypływu ciepła, który może spowodować oparzenia.
- Podczas pracy pieca zwracaj uwagę na gorące obszary jego zewnętrznych powierzchni (oznaczone na urządzeniu).
- **Nie używaj 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 odłącz zasilanie elektryczne.
- Aby uniknąć nieprawidłowego podłączenia urządzenia odpowiednie połączenia elektryczne/wodne są oznaczone odpowiednimi tabliczkami identyfikacyjnymi.
- Nie umieszczaj żadnych obiektów na powierzchni szeroko otwartych drzwi pieca: może to spowodować trwałe uszkodzenie zawiasów.

## 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 **uzyskaj 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 kontaktuj się z najbliższym centrum pomocy technicznej i używaj 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 unieważniają 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 domowych lub mienia wynikające z błędów instalacji. Nie ponoszą także odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenie 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 ustaw temperaturę co najmniej na +10°C.

## 2.2 Transport urządzenia

Podczas transportu urządzenie pozostaw w opakowaniu, aby chronić je przed uszkodzeniami zewnętrznymi. Weź również pod uwagę masę urządzenia, aby zapobiec jego przewróceniu.

## 2.3 Rozpakowywanie urządzenia

Przed instalacją zdejmij opakowanie. Składa się ono z drewnianej palety podpierającej urządzenie oraz kartonowej obudowy chroniącej urządzenie. Upewnij się, że urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu, w przeciwnym razie niezwłocznie powiadom dealera i/lub przewoźnika.

## 2.4 Usuwanie folii ochronnej

Przed użyciem urządzenia dokładnie usuń specjalną folię zabezpieczającą elementy ze stali nierdzewnej, unikając pozostałości kleju na powierzchniach; w razie potrzeby natychmiast usuń je za pomocą odpowiedniego, niepalnego rozpuszczalnika. Nie używaj żadnych narzędzi, które mogłyby zarysować powierzchnie lub jakichkolwiek detergentów ściernych lub na bazie kwasów.

## 2.5 Utylizacja folii ochronnej/opakowań

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 Mocowanie nóżek (tylko dla modelu 423-443)

Nóżki znajdują się wewnątrz urządzenia i muszą być zamontowane na czterech gwintowanych otworach na spodzie podstawy.


## 2.7 Umieszczenie

Sprawdź miejsce instalacji, upewniając się, że obszary tranzytowe (drzwi i korytarze) są wystarczająco szerokie, a podłoga podtrzymuje ciężar urządzenia (masa 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 nanieś odpowiedni symbol  (w zestawie) na wysokość 1,6 metra. Aby ułatwić cyrkulację powietrza wokół urządzenia, pozostaw 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 przeprowadzanie wszelkich możliwych czynności konserwacyjnych. Nie instaluj urządzenia w pobliżu urządzeń, które mogą osiągać wysokie temperatury (np. frytkownicy).

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**

Upewnij 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 piekarnika.

Nie pozostawiaj łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia wylotowego piekarnika.

### **2.7.1 Umieszczenie pieca na blacie stołowym**

Urządzenie ustaw 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, upewnij się, że zamierzony ruch nie spowoduje uszkodzenia przewodów elektrycznych, rur wodnych, rur odpływowych ani niczego innego.

## **2.8 Przyłącze elektryczne**

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

Napięcie i częstotliwość zasilania odpowiadają 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 umieść między urządzeniem a siecią zasilającą wyłącznik zabezpieczający (np. wyłącznik automatyczny) 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  $\pm 10\%$ .

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

**Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego dział techniczny, lub przynajmniej przez osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zmniejszyć ryzyko.**

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  $2.5\text{mm}^2$ .

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



## 2.9 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 mm<sup>2</sup>).

Zdejmij tylną i/lub prawą stronę urządzenia, aby uzyskać dostęp do płytki zacisków zasilania. Poluzuj uchwyt przewodu znajdujący się z tyłu (w dolnej części) urządzenia (patrz załącznik „Karta danych technicznych”). Odłącz przewód zasilający od płytki zacisków i odłącz go od odpowiedniego dławika kablowego. Włóż 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 odciągnięty 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 dokręć uchwyt przewodu z tyłu urządzenia i ponownie zamontuj lewą stronę i/lub tylną część.


### 400V 3PH + N ~

Podłącz 3 fazowe przewody (**L1, L2, L3**) kabla odpowiednio do zacisków listwy zaciskowej oznaczonych „1” (przewód **brązowy**), „2” (przewód **czarny**), „3” (przewód **szary**) oraz przewód **neutralny** (N) do zacisków oznaczonych „4” lub „5” (przewód niebieski); przewód uziemiający (**żółto-zielony**) podłącz do zacisku oznaczonego symbolem  (patrz: schemat dostępny obok listwy).

### 230V 3PH ~

Podłącz 3 fazowe przewody (**L1, L2, L3**) kabla odpowiednio do zacisków listwy zaciskowej oznaczonych „1” i „2” (przewód **brązowy**) z „3” i „4” (przewód **czarny**) i z „5” (przewód **szary**); przewód uziemiający (**żółto-zielony**) podłącz do zacisku oznaczonego symbolem  (patrz: schemat dostępny obok listwy).

### 230V ~

Podłącz przewód fazy (L) kabla do zacisków listwy zaciskowej oznaczonych „1”, „2” i „3” (przewód **brązowy**), a przewód **neutralny** (N) do zacisków oznaczonych „4” i „5” (przewód **niebieski**); przewód uziemiający (**żółto-zielony**) podłącz do zacisku oznaczonego symbolem  (patrz: schemat dostępny na tablicy zaciskowej).

## 2.10 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 (1.0 -2.0 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.

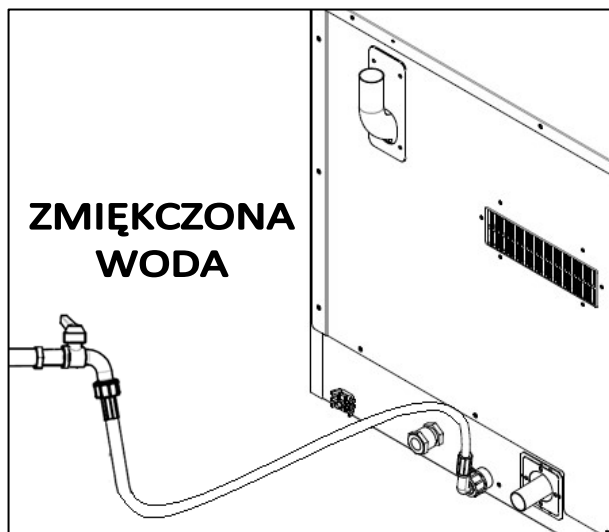
### 2.10.1 Wlot wody do nawilżania/pary wodnej (dla wybranych pieców)

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.

### **2.11 Spust wody (dla wybranych pieców)**

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.

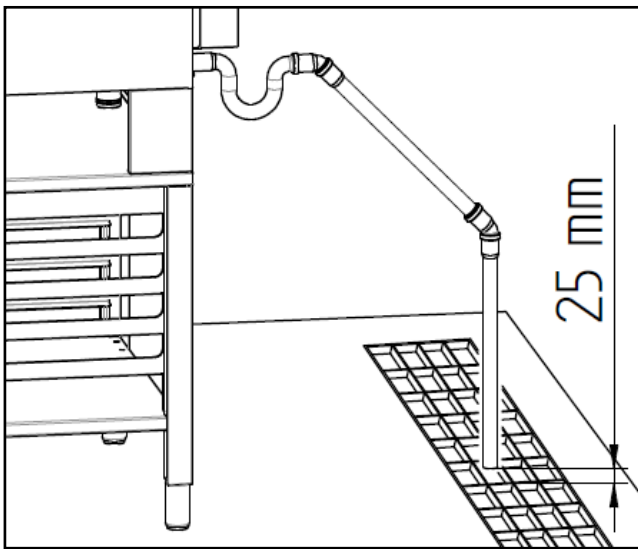
Uwzględniona długość to długość rury odpływowej urządzenia do punktu odpływowego i nie może przekraczać 1,5 metra.

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.

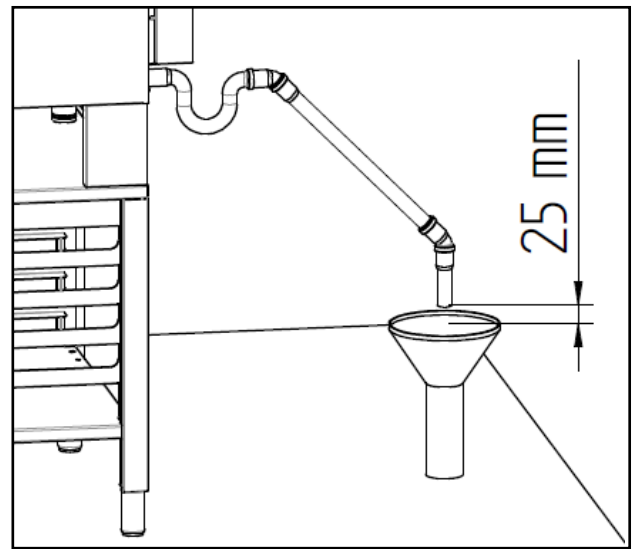
#### **2.11.1 Spust wody dla pieców nablutowych (dla wybranych pieców)**

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. 2



Rys. 3

## 2.12 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, umieść urządzenie pod okapem lub podłącz je do okapu/okapu kondensacyjnego „TECNOEKA”, dostosowanego do danego modelu urządzenia.

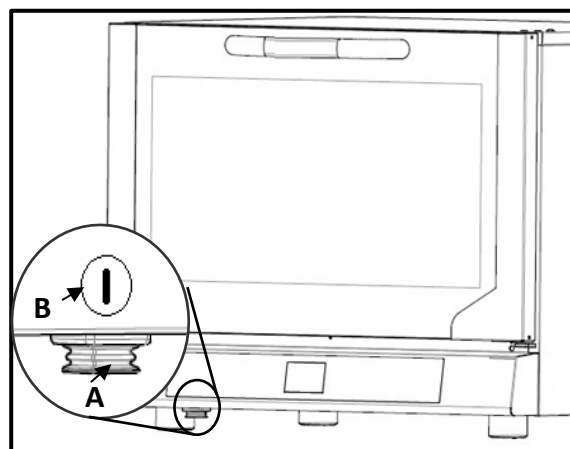
## 3. INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA

### 3.1 Uruchomienie

Piec posiada przycisk „ON/OFF” służący do elektrycznego zasilania panelu sterowania i uruchamiania urządzenia. Przycisk (A) nie jest bezpośrednio widoczny, ponieważ znajduje się pod podstawą pieca; tabliczka identyfikacyjna (B) wskazuje jego obecność.

Aby uruchomić piec ustaw przycisk na pozycji „ON”.

Przez pierwsze 10 sekund wyświetlacz pokazuje „kody komputerowe” elektroniki sterującej pieca, następnie „Data i godzina”, logo „EKA” i symbol  podświetlają się.





Rys. 4

### 3.2 Operowanie ekranem dotykowym











Ekran dotykowy działa przez naciśnięcie palcem na wyświetlaczu ikony wyświetlanego parametru i/lub funkcji (należy używać wyłącznie czystych i suchych palców, a nie narzędzi takich jak noże, widelce lub inne przedmioty).

### Tryb czuwania


Jeśli piec nie jest w użyciu (nie wykonuje żadnych czynności), po 10 minutach automatycznie przechodzi w „stan czuwania”. W tym trybie na środku wyświetlacza widoczna jest aktualna godzina. Aby przywrócić piec do stanu pracy, dotknij symbolu .

Aby ręcznie aktywować “stan czuwania” dotknij symbolu  na ekranie głównym.

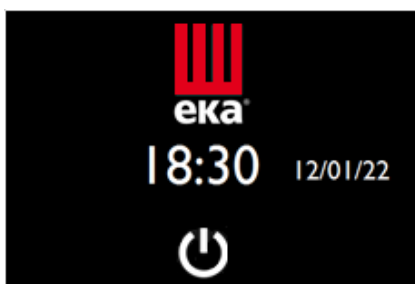
### Wyjaśnienie symboli:

	POTWIERDŹ START		ON (WŁĄCZONY)
	STOP		OFF (WYŁĄCZONY)
	COFNIJ		ZWIĘKSZ WARTOŚĆ
	EKRAN GŁÓWNY		ZMNIJSZ WARTOŚĆ
	FUNKCJE DODATKOWE	 DONE	WSTĘPNE NAGRZEWANIE lub OPÓŹNIONY START ZAKOŃCZONE

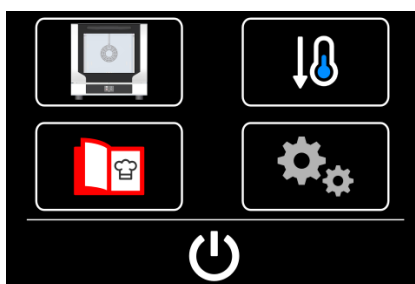
### 3.3 USTAWIENIA WSTĘPNEGO NAGRZEWANIA

Dotknięcie symbolu  z ekranu “trybu czuwania” lub symbolu pieca z ekranu głównego (rys. 6) powodują wyświetlenie ekranu „PARAMETRY PIECZENIA” (rys. 7), gdzie możliwe jest ustawienie następujących parametrów:

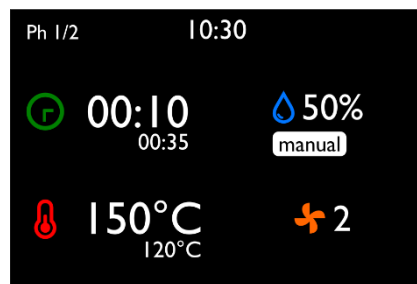
- Nagrzewanie wstępne
- Opóźniony start
- Włączenie pieczenia z sondą
- Zapisz przepis
- \* dla wybranych pieców
- Fazy pieczenia (od 1 do 5)
- Czas pieczenia / Temperatura sondy
- Temperatura pieczenia
- Wilgotność %
- Prędkość wentylatorów



Rys. 5



Rys. 6



Rys. 7

### Parametry pracy



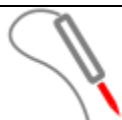
CZAS PIECZENIA

Od 1 min. do 11 godz. i 59 min. lub “NIESKOŃCZENIE” długi czas (∞)



TEMPERATURA  
PIECZENIA

Od 30°C do 260°C (od 86°F do 518°F)



TEMPERATURA  
RDZENIA

Od 1°C do 99°C (od 33°F do 210°F)



WILGOTNOŚĆ




Od wyłączonej do 100% ze stopniowaniem co 10%



PRĘDKOŚĆ  
WENTYLATORÓW


Od 1 do 2

### 3.3 USTAWIENIA WSTĘPNEGO NAGRZEWANIA

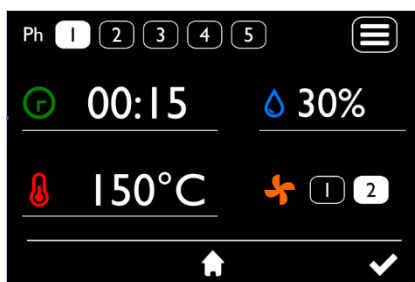
Z ekranu „PARAMETRY PIECZENIA” (rys. 8), po wybraniu „fazy 1”, dotknięcie symbolu  powoduje wyświetlenie ekranu „FUNKCJE DODATKOWE” (rys. 9). Dotykając symbolu , za pomocą wyświetlonej klawiatury (rys. 10) można ustawić wzrost temperatury względem temperatury ustawionej w „fazie 1”; dotknij symbolu , aby potwierdzić.

Funkcja WSTĘPNE NAGRZEWANIE nie może przekraczać 260°C. Aby wyłączyć funkcję WSTĘPNE NAGRZEWANIE, ustaw wartość 0°C.

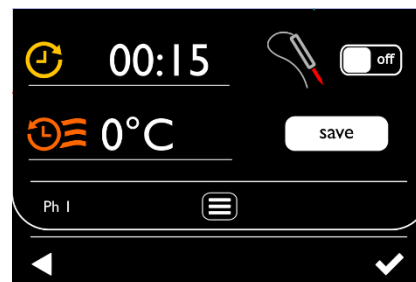
Przykładowo, jeżeli ustawiona jest temperatura pieczenia 180°C („faza 1”); i temperatura WSTĘPNEGO NAGRZEWANIA 50°C, wewnątrz komory pieczenia zostanie osiągnięta temperatura 230°C.

Podczas fazy nagrzewania pojawia się ekran „WSTĘPNE NAGRZEWANIE” (rys. 11), na którym wyświetlana jest rzeczywista temperatura i ustawiona temperatura nagrzewania. Sygnał dźwiękowy i symbol  ostrzegają o osiągnięciu tej temperatury, która jest utrzymywana przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Otwórz drzwiczki (sygnał dźwiękowy ustaje) i wprowadź produkt do pieczenia. Zamknij drzwi: cykl pieczenia rozpocznie się automatycznie.



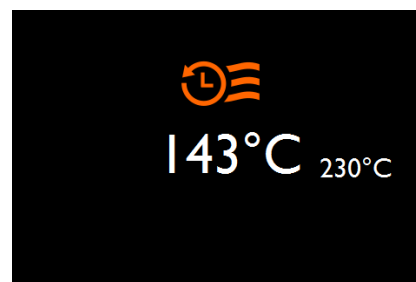
Rys. 8



Rys. 9






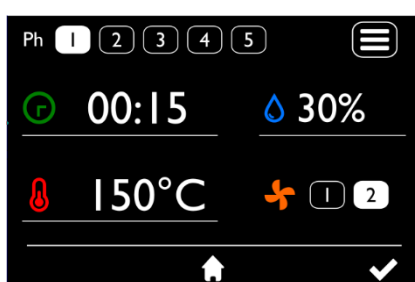
Rys. 10



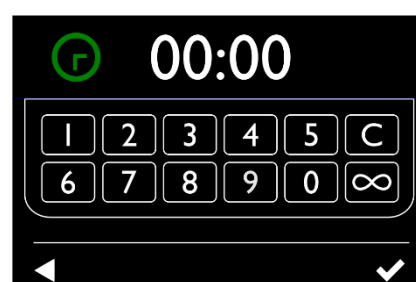
Rys. 11

### 3.4 USTAWIENIA CZASU PIECZENIA

Z ekranu „PARAMETRY PIECZENIA” (rys. 12), dotykając symbolu  możliwe jest ustawienie pożądanej wartości (godziny i minuty) za pomocą wyświetlonej klawiatury (rys. 13). Aby ustawić nieskończony czas, wybierz symbol  i dotknij symbolu  aby zatwierdzić.







Rys. 12





Rys. 13

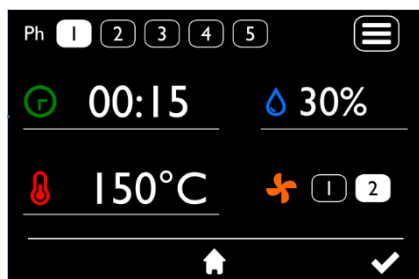
### 3.5 USTAWIENIA FAZ PIECZENIA

Każdy cykl gotowania może składać się maksymalnie z 5 FAZ (kroków). Dla każdej fazy istnieje możliwość ustawienia parametrów pracy oraz ich żądanych wartości.

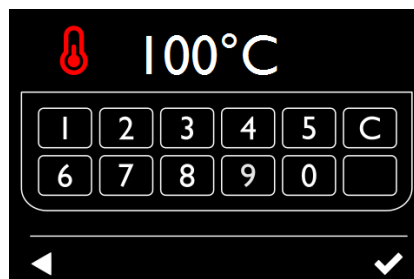
Po ustawieniu parametrów i ich wartości dla pierwszej fazy („Ph 1”) kolejne („Ph 2”, „Ph 3”...), można ustawić dotykając symboli    . Dla każdej fazy należy ustawić wartości żądanych parametrów pracy.

### 3.6 USTAWIENIA TEMPERATURY PIECZENIA

Z ekranu „PARAMETRY PIECZENIA” (rys. 14) dotykając symbolu  można ustawić żądaną wartość za pomocą wyświetlonej klawiatury (rys. 15); dotknij symbolu  aby zatwierdzić.








Rys. 14

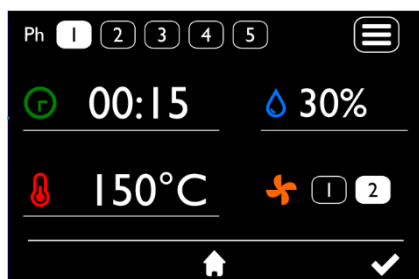


Rys. 15

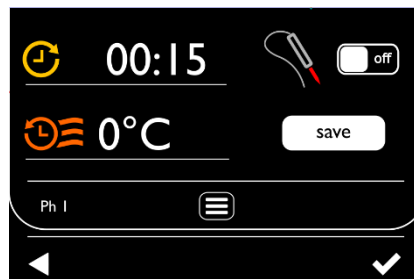
### 3.7 USTAWIENIA TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ (dla wybranych pieców)

Na ekranie „PARAMETRY PIECZENIA” (rys. 16) dotknięcie symbolu  powoduje wyświetlenie ekranu „FUNKCJE DODATKOWE” (rys. 17). Dotknięcie „przełącznika” ( off) aktywuje funkcję „SONDA RDZENIA” ( on); dotknij symbolu  aby potwierdzić. Pojawi się ekran „PARAMETRY GOTOWANIA Z PRODUKTEM PRODUKCYJNYM” (rys. 18).

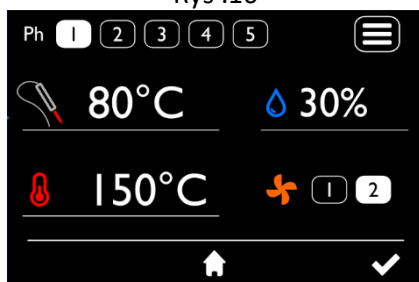
Dotykając symbolu  można ustawić żądaną wartość za pomocą wyświetlonej klawiatury (rys. 19).



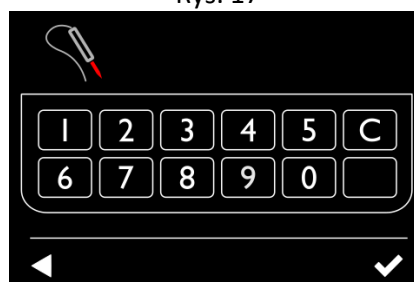
Rys. 16



Rys. 17



Rys. 18



Rys. 19



## UWAGI:

### • PIECZENIE Z SONDĄ

Istnieją dwa parametry, które należy ustawić podczas pieczenia z użyciem sondy rdzeniowej: **temperatura rdzenia i temperatura 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 pracuje do momentu osiągnięcia temperatury wykrytej przez sondę wewnątrz potrawy. Jeśli cykl pieczenia składa się z kilku etapów i w jednym z nich jest włączone **pieczenie z sondą**, po osiągnięciu temperatury wykrytej przez sondę, piec kontynuuje pracę, przechodząc do kolejnego etapu.

Jeżeli podczas cyklu pieczenia z sondą-igłą termiczną (sondą rdzeniową) sonda nie jest prawidłowo podłączona, na wyświetlaczu pojawi się błąd, wraz z odpowiednim alarmem dźwiękowym.

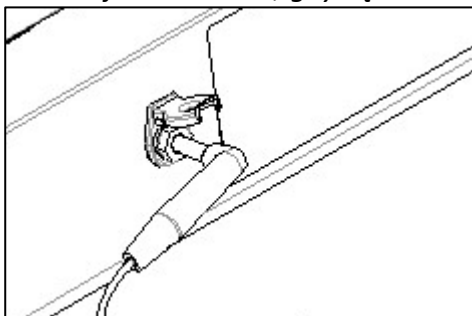
### WAŻNE

Sonda termiczna w kształcie igły musi być włożona do żywności, w najgrubszym miejscu, unikając kontaktu z kośćmi.

Jeśli włączony jest cykl pieczenia z sondą rdzeniową, igłowa sonda termiczna musi być już podłączona do odpowiedniego gniazda na spodzie pieca; w przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni alarm.





### Ostrzeżenie

Wtyczkę sondy należy umieścić w odpowiednim gnieździe, upewniając się, że strefa A gniazda sondy jest ustawiona jak na rys. 20 tak, że nie koliduje z drzwiami, gdy są zamknięte.





Rys. 20

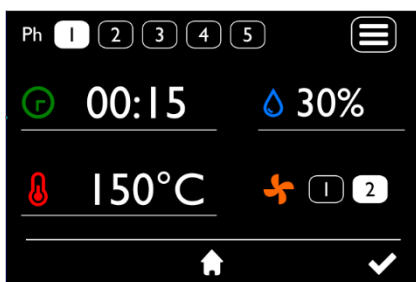
### 3.8 USTAWIENIA WILGOTNOŚCI (dla wybranych pieców)

Z ekranu „PARAMETRY PIECZENIA”, dotykając symbolu , można ustawić żądaną wartość za pomocą symboli  oraz . Następnie dotknij symbolu  aby zatwierdzić.

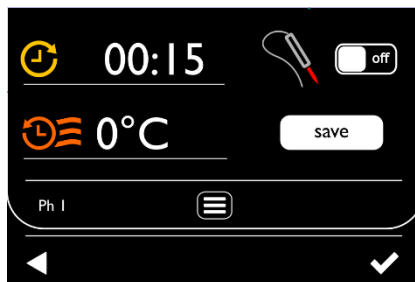
### 3.9 USTAWIENIA PRĘDKOŚCI WENTYLATORA (dla wybranych pieców)

Z ekranu „PARAMETRY PIECZENIA” (rys. 7) dotykając symboli   możliwe jest wybranie prędkości wentylatora. Wybrany symbol jest podświetlony.

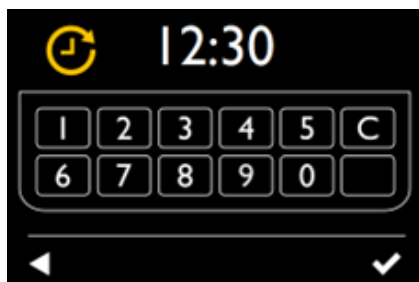
### 3.10 USTAWIENIA OPÓŹNIONEGO STARTU



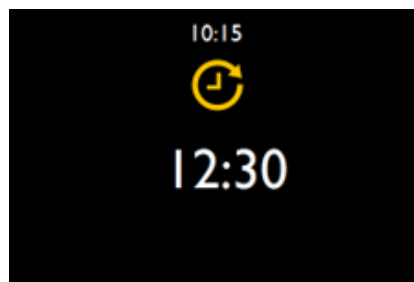
Rys. 21



Rys. 22



Rys. 23



Rys. 24

### 3.11 USTAWIENIA OPÓŹNIONEGO STARTU

Po ustawieniu wszystkich parametrów i ich wartości pożądanymi dla pieczenia, aby rozpocząć cykl, po prostu dotknij symbolu ✓.

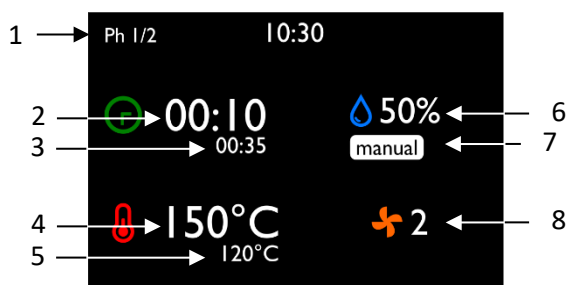
By przerwać cykl pieczenia w dowolnym momencie, dotknij ekranu w dowolnym miejscu aby powrócić do ekranu parametrów i trzymaj symbol ✕ wciśnięty przez 3 sekundy.

Gdy cykl pieczenia się zakończy (w trybie "ręcznym" lub "zaprogramowanym") na około 1 minutę uruchomi się sygnał dźwiękowy.

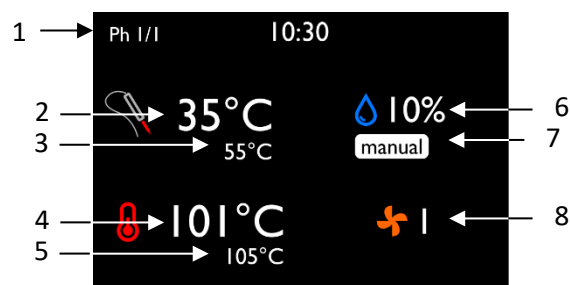
Gdy trwa pieczenie, wyświetla się ekran „PIECZENIE” (rys. 25) lub, jeśli występuje sonda rdzeniowa, wyświetla się ekran „PIECZENIE Z SONDĄ RDZENIOWĄ” (rys. 26).

Ekran wyświetla:

1. Numer fazy będącej w toku i liczbę faz ogółem
2. Pozostały czas bieżącej fazy lub rzeczywistą temperaturę sondy rdzeniowej
3. Pozostały czas pieczenia lub ustawioną temperaturę sondy rdzeniowej
4. Rzeczywistą temperaturę w komorze pieczenia
5. Ustawioną temperaturę
6. Ustawiony procent wilgotności
7. Przycisk ręcznego nawilżania
8. Wybraną prędkość wentylatora



Rys. 25



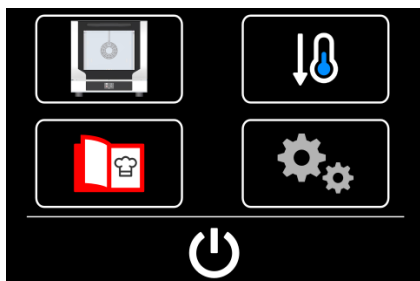
Rys. 26

Wartości parametrów można również zmieniać przy aktywnym cyklu pieczenia. Dotknięcie dowolnego obszaru ekranu powoduje ponowne pojawienie się ekranu parametrów; dotknięcie symbolu ◀ spowoduje ponowne wyświetlenie ekranu „GOTOWANIE”/„GOTOWANIE Z SONDĄ RDZENIOWĄ”.

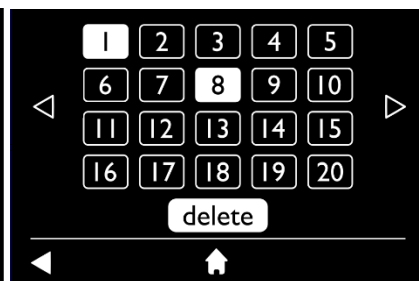
### 3.12 Przepisy

Piec posiada książkę kucharską, w której można zapisać do 100 przepisów (60 użytkownika i 40 w chmurze). Aby uzyskać dostęp do książki kucharskiej, dotknij na ekranie symbolu 📖 na ekranie „GŁÓWNYM” (rys. 27); pojawi się ekran „KSIĄŻKA KUCHARSKA” (rys. 28), który wyświetla puste miejsca w jasnym kolorze, a zapisane przepisy w ciemnym kolorze. Po wybraniu numeru przepisu pojawi się czerwone pole (rys. 29). Aby rozpocząć cykl pieczenia, dotknij symbolu ✓.

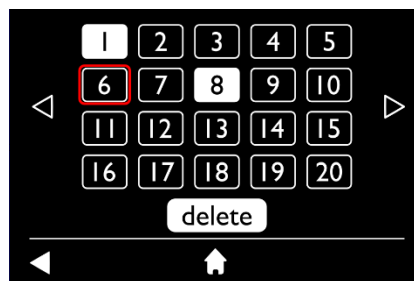




Rys. 27



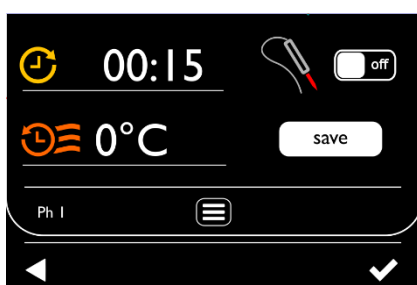
Rys. 28



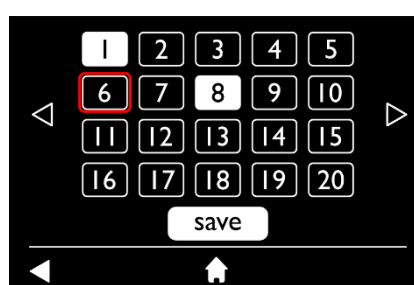
Rys. 29

### 3.13 Zapisywanie nowego przepisu

Ustaw żądane wartości parametrów pieczenia na ekranie „PARAMETRY PIECZENIA” aby nowy przepis został zapisany. Dotknij symbolu a pojawi się ekran „FUNKCJE DODATKOWE” (rys. 30). Dotknij przycisku „save” a pojawi się ekran „KSIĄŻKA KUCHARSKA”, który wyświetla puste miejsca w jasnym kolorze, a zapisane przepisy w ciemnym kolorze. Po wybraniu numeru przepisu pojawi się czerwone pole. Możliwe jest również wybranie już istniejącego przepisu (ciemny kolor). W takim przypadku przepis zostanie nadpisany. Aby zapisać przepis, należy dotknąć przycisku „save”.



Rys. 30



Rys. 31

### 3.14 Usuwanie przepisu

Dotknij na ekranie „GŁÓWNYM” symbolu , pojawi się ekran „KSIĄŻKA KUCHARSKA”, wyświetlający puste przepisy w jasnym kolorze i zapisane przepisy w ciemnym kolorze. Po wybraniu numeru przepisu pojawi się czerwone pole. Aby usunąć przepis należy dotknąć przycisk „delete” (rys. 29).

### 3.15 Import/Export za pomocą USB (dla wybranych pieców)

Poprzez „gniazdo USB” znajdujące się po lewej stronie panelu sterowania można „Importować” nowe przepisy do książki kucharskiej lub „Eksportować” z tej samej książki przepisy zapisane w niej za pomocą „pamięci USB”.

#### 3.15.1 “Exportowanie” przepisów (zapisane programy)

Po podłączeniu “pamięci USB” (“pustej”) do odpowiedniego “gniazda USB”, na ekranie „GŁÓWNYM” (rys. 32) należy dotknąć symbolu . Pojawi się ekran „USTAWIENIA” (rys. 33). Dotknij symbolu . Dotknij przycisku „export” (rys. 34). Jako potwierdzenie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

#### Ważne

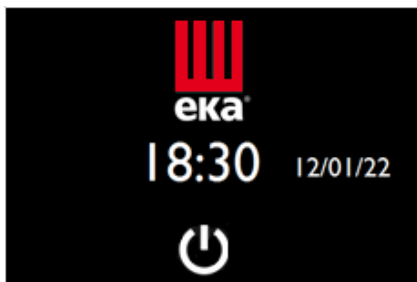
Jeśli “pamięć USB” nie jest podłączona lub wykryta, pojawia się błąd E04.

#### 3.15.2 “Importowanie” przepisów (zapisane programy)

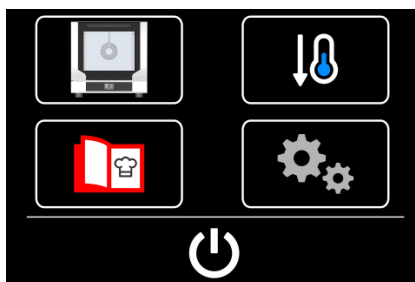
Po podłączeniu “pamięci USB” (“pustej”) do odpowiedniego “gniazda USB”, na ekranie „GŁÓWNYM” (rys. 32) dotknij symbolu . Pojawi się ekran „USTAWIENIA” (rys. 33). Dotknij symbolu . Dotknij przycisku „import” (rys. 34). Jako potwierdzenie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

#### Ważne

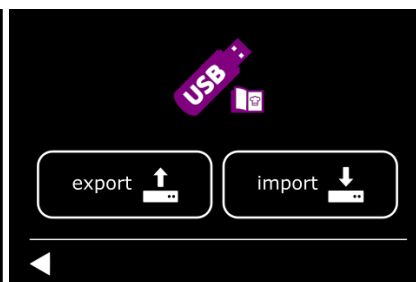
Jeśli “pamięć USB” nie jest podłączona lub wykryta, pojawia się błąd E04.



Rys. 32





Rys. 33

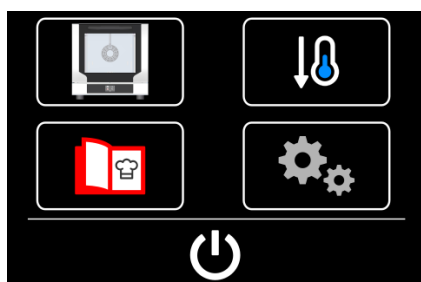


Rys. 34

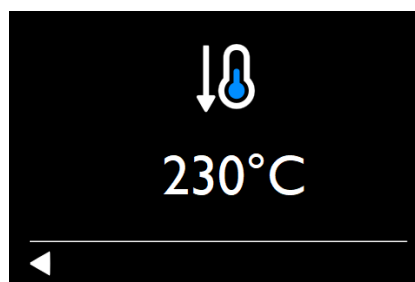
### 3.16 Chłodzenie

Aby aktywować funkcję chłodzenia dotknij na ekranie „GŁÓWNYM” symbolu  (rys. 35). Pojawi się ekran „CHŁODZENIE” (rys. 36), który wyświetla temperaturę wewnątrz komory pieczenia w czasie rzeczywistym. Otwórz drzwi piekarnika, aby włączyć funkcję.

Funkcję można wyłączyć dotykając symbolu , w przeciwnym razie zostanie ona automatycznie wyłączona, gdy temperatura wewnątrz komory pieczenia spadnie do 40°C.



Rys. 35



Rys. 36

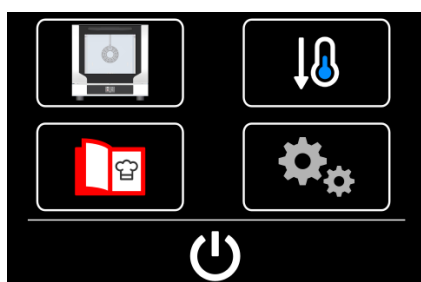
#### Ostrzeżenie

Podczas pracy z otwartymi drzwiami nie zdejmuj obudowy osłony wentylatora; nie dotykaj poruszających się wentylatorów i elementów grzejnych, które są jeszcze gorące.

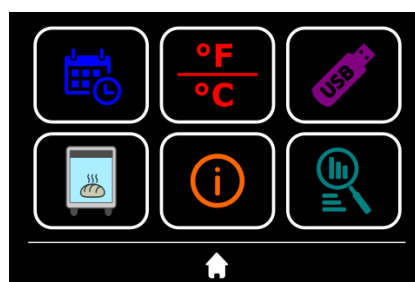
### 3.17 Menu ustawień

Na ekranie „GŁÓWNYM” (rys. 37) dotknij symbolu . Pojawi się ekran „USTAWIENIA” (rys. 38). Dostępne funkcje to:

- Data i czas
- Jednostki pomiarowe
- Import/Eksport
- Komora rozrostu
- Menu informacji
- HACCP



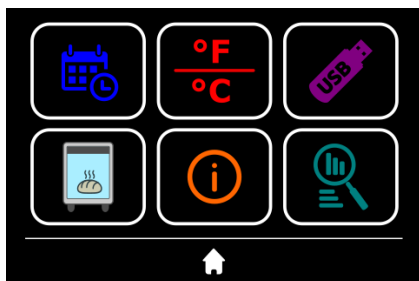
Rys. 37



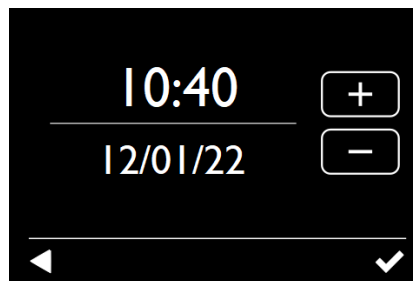
Rys. 38

#### 3.17.1 Data i czas

Na ekranie „USTAWIENIA” (rys. 39) dotknij symbolu . Pojawi się ekran „DATA I CZAS” (rys. 40). Po dotknięciu pojedynczych cyfr zaczną one migać. Dotykając symboli  i  ustaw pożądaną wartość. Dotknij symbolu  aby zatwierdzić, lub symbolu  aby wyjść bez zapisywania.



Rys. 39



Rys. 40

### 3.17.2 Komora rozrostu (tylko jeśli jest podłączona)

Na ekranie „USTAWIENIA” dotknij symbolu . Pojawi się ekran „KOMORA ROZROSTU”, do obsługi: patrz instrukcja komory rozrostu.

Jeśli komora rozrostu nie jest podłączona, pojawi się błąd 5 (E05).

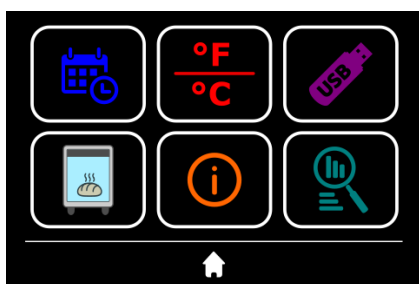
### 3.17.3 Jednostki pomiarowe

Na ekranie „USTAWIENIA” (rys. 41) dotknij symbolu  $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ . Pojawi się ekran „JEDNOSTKI POMIAROWE” (rys. 42). Dotknij „przełącznika” aby zmienić jednostki:

off → Celsjusz (°C)

on → Fahrenheit (°F)

Naciśnij symbol aby zatwierdzić i powrócić do poprzedniego ekranu.



Rys. 41



Rys. 42

### 3.17.4 Menu

Na ekranie „USTAWIENIA” dotknij symbolu . Pojawi się ekran „MENU INFO”. Wpisz hasło: **1234**. Dotknij symbolu aby potwierdzić. Pojawi się ekran zawierający informacje o wersji FW wyświetlacza, wersji FW płyty zasilającej oraz o zestawie kalibracyjnym. Po 10 sekundach ekran „USTAWIENIA” pojawi się ponownie.

### 3.17.5 Import/Eksport

Możliwe jest importowanie („przesyłanie”) i eksportowanie („pobieranie”) programów pieczenia (przepisów) za pomocą „pamięci USB” (patrz paragraf 3.15 Import/Export za pomocą USB (dla wybranych pieców).

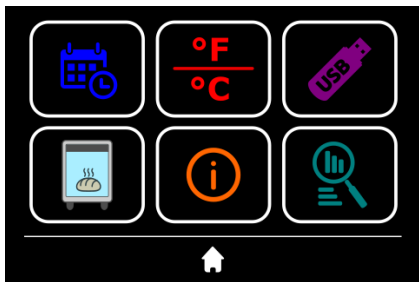
### 3.17.6 Funkcja „HACCP”

Celem funkcji HACCP jest rejestracja danych operacyjnych wykonanego pieczenia, ciągle monitorowanie jego wykonania. Dane HACCP są zapisywane na „pamięci USB”, którą należy podłączyć do odpowiedniego „gniazda USB” pieca.

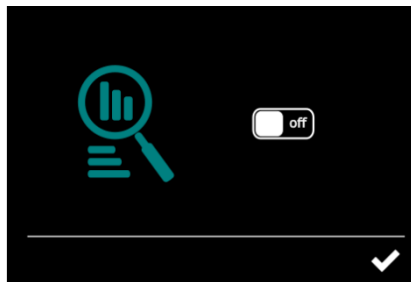
Po podłączeniu „pamięci USB” do odpowiedniego „gniazda USB” pieca, na „USTAWIENIA” (rys. 43) dotknij symbolu . Pojawi się ekran „HACCP” (rys. 44). Dotknij „przełącznik”  off lub  on aby aktywować funkcję. Parametry operacyjne cyklu pieczenia (ręcznego lub zaprogramowanego) są zapisywane w „pliku” wewnątrz „pamięci USB”.

#### Ważne

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



Rys. 43



Rys. 44

### 3.17.7 Wyświetlanie (na PC) danych „HACCP”

Aby wyświetlić parametry pracy 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 „otwierać” i wyświetlać w taki sposób, jak w przypadku każdego „pliku”.

Jeśli odbywa się wiele czynności związanych z pieczeniem, ale w różnych dniach, są one rejestrowane w różnych „plikach” HACCP: identyfikowanych na podstawie daty dnia, w którym miały miejsce czynności związane z pieczeniem.

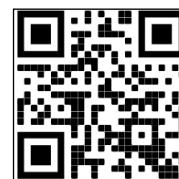
### 3.16 Połączenie z siecią Wi-Fi (tylko dla wybranych pieców)

Istnieje możliwość podłączenia pieca do sieci Wi-Fi w celu korzystania z usługi „EkaCloud” (usługa płatna).

Piec generuje sieć Wi-Fi o nazwie NETWORK\_XXXX, gdzie XXXX oznacza 4 ostatnie cyfry numeru seryjnego urządzenia.

Za pomocą dowolnego urządzenia (PC-Tablet-Smartfon) wykonaj następujące czynności:

- Połącz się z siecią Wi-Fi generowaną przez piec (rys. 45).
- Wpisz hasło identyczne z nazwą sieci (z uwzględnieniem wielkości liter).
- Za pomocą przeglądarki połącz się z adresem <http://192.168.4.1/> lub zeskanuj kod QR.
- Pojawia się ekran, na którym znajdują się informacje o piecu „Device” (oprogramowanie sprzętowe modelu seryjnego) oraz stan połączenia „Status”.



Wybierz „Wifi” w prawym górnym rogu (rys. 46).

- Pojawi się ekran „Konfiguracja Wi-Fi” (rys. 47). Za pomocą rozwijanego menu wybierz nazwę połączenia, z którym chcesz się połączyć (rys. 48).
- Wpisz hasło.
- Wybierz „Save” aby zatwierdzić połączenie.

**Nie zmieniaj ustawień „Konfiguracja chmury”.**

- Poczekaj na słowo „Writing” i wybierz „Status” w prawym górnym rogu.
- Ekran „Status” musi wyświetlać „WiFi: Połączono” (rys. 49)

Jeśli połączenie powiedzie się, na wyświetlaczu pieca, w prawym górnym rogu pojawi się symbol .



Rys. 45



Rys. 46



Rys. 47



Rys. 48



Rys. 49

## 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, zdejmij kratki boczne. Środki czyszczące nie mogą zawierać substancji ściernych ani substancji o charakterze kwasowym/żrącym. W przypadku braku odpowiednich detergentów wyczyść komorę pieczenia gąbką nasączoną ciepłą wodą z mydłem lub ciepłą wodą i odrobiną octu. Splucz dużą ilością wody (użyj odpowiedniego natrysku, jeśli jest dostępny) i dobrze wysusz miękką ściereczką. Kratki boczne wyczyść oddzielnie i ponownie zamontuj. Po zakończeniu czyszczenia zostaw drzwi pieca lekko uchylone.

### 4.2 Pół-automatyczne czyszczenie komory pieczenia

- Rozpyl specjalny odtłuszczacz do stali nierdzewnej na wewnętrznych ścianach komory pieczenia, na kratkach bocznych, na pokrywach wentylatorów (nie rozpylaj na wentylatorach przez kratkę) i na wewnętrznej szybie drzwi.
- Pozostaw produkt na około 20 minut przy zamkniętych drzwiach. Włącz piec, ustawiając temperaturę 70-80°C.
- Uruchom cykl ze 100% parą (pokrętko nawilżacza automatycznego w pozycji „5”) na około 15 minut. Po zakończeniu cyklu wyłącz piec, pozostaw komorę pieczenia do ostygnięcia i przepłucz ją dużą ilością wody (użyj odpowiedniego natrysku, jeśli jest dostępny).
- Wysusz, uruchamiając cykl ogrzewania, ustawiając temperaturę na 150-160°C na około 10 minut (w razie potrzeby powtórz cykl).
- Po zakończeniu czyszczenia zostaw drzwi pieca lekko uchylone.

### 4.3 Czyszczenie wentylatorów

Regularnie czyść wentylatory przy użyciu odpowiednich środków do usuwania kamienia. Dokładnie wyczyść wszystkie ich części, usuwając osady z kamienia. Aby dostać się do wentylatorów, zdejmij pokrywę wentylatora. Po zakończeniu czyszczenia ponownie załóż pokrywę, wykonując te same czynności 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. Dokładnie umyj ją ciepłą wodą z mydłem, a następnie splucz i osusz miękką szmatką. Wszelkie pozostałości kamienia lub żywności usuwaj ze szczególną ostrożnością, nie stosując w tym celu ostrych metalowych krawędzi, które mogłyby nieodwracalnie uszkodzić uszczelkę.

### 4.5 Czyszczenie obudowy zewnętrznej

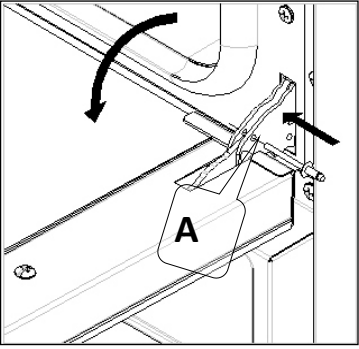
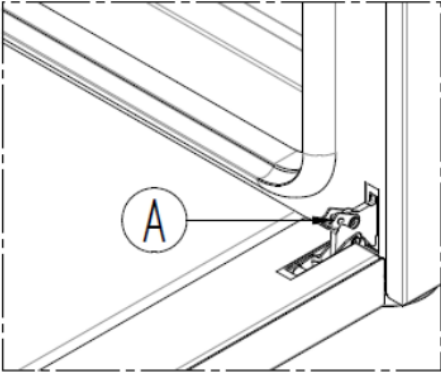
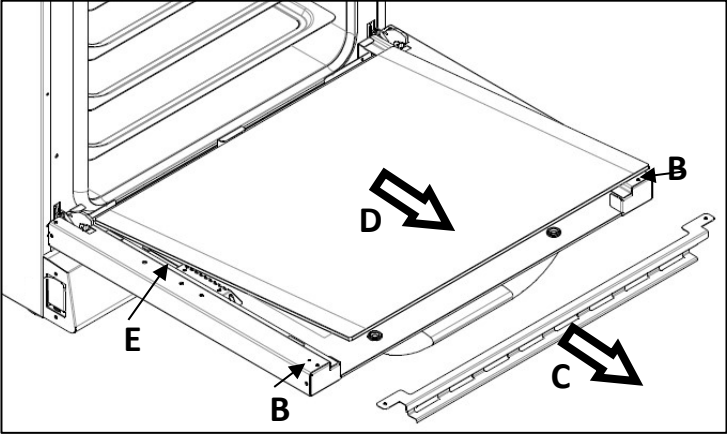
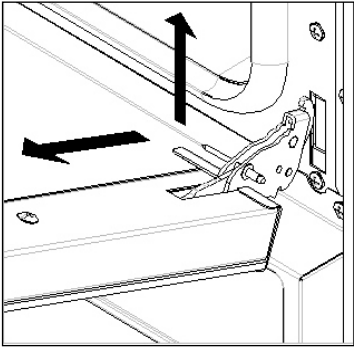
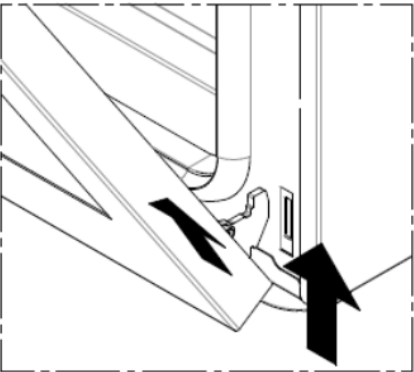
Zewnętrzne powierzchnie stalowe czyść szmatką nasączoną ciepłą wodą z mydłem lub zmieszaną z odrobiną octu, dobrze splucz i osusz miękką ściereczką.

Jeśli chcesz używać określonych produktów dostępnych na rynku, muszą one spełniać wymagania dotyczące czyszczenia, określone w akapicie „Informacje dla użytkownika”.

Warto pamiętać, że blat, na którym stoi urządzenie, czy też podłoga wokół urządzenia również powinny być czyszczone bez użycia kwasowych środków żrących (np. kwas solny), ponieważ uwalniane przez nie opary mogą powodować korozję i zniszczenie zewnętrznej stalowej obudowy oraz spowodować nieodwracalne uszkodzenie elementów elektrycznych wewnątrz urządzenia.

#### 4.6 Czyszczenie drzwi

Aby dokładnie wyczyścić drzwi piekarnika, wykonaj następujące czynności:

<p>Otwórz całkowicie drzwi;</p>	<p>Otwórz drzwi;</p>
<p>Włóż zaślepki w otwory „A” na zawiasach;</p> 	<p>Całkowicie obróć ruchomą część zawiasu „A”;</p> 
<p>Usuń 2 śruby „B” z metalowego profilu „C” i zdejmij go;          Wyciągnij wewnętrzną szybę „C”;          Odłącz złącze listwy LED „E”;</p> 	
<p>Unieś delikatnie drzwi i wysuń je;</p> 	<p>Powoli zamknij drzwi, aż do mechanicznego „zablokowania”, podnieś je i wyjmij;</p> 
<p>Umieść drzwi z powrotem na swoim miejscu wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.</p>	

## 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.

Zostaw drzwi komory uchylone.

Odpowiednie przykrycie urządzenia pomaga zabezpieczyć je przed kurzem.

## 5. INSTRUKCJE KONSERWACJI

Okresowa kontrola (przynajmniej raz w roku) urządzenia przyczynia się do wydłużenia jego żywotności i zapewnia prawidłowe działanie. Wszelkie czynności konserwacyjne na urządzeniu muszą być wykonywane wyłącznie przez wysoko wykwalifikowany personel przeszkolony w zakresie wykonywanych czynności i autoryzowany przez TECNOEKA. Czynności należy wykonywać zgodnie z przepisami bezpieczeństwa obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest zainstalowane, zgodnie z przepisami dotyczącymi zakładów i bezpieczeństwa pracy.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych na urządzeniu należy je odłączyć od zasilania i pozostawić do ostygnięcia .

Producent nie ponosi odpowiedzialności za usterki urządzenia spowodowane niewłaściwą konserwacją.

### 5.1 Dostęp do elementów do kontroli

#### Demontaż tylnej ściany;

- Styczniki (z tyłu)
- Rezystory okrągłe
- Silniki promieniowe
- Kondensator
- Elektrozwór nawilżacza
- Instalacja rurowa/montażowa nawilżacza
- Styczniki
- Listwa zaciskowa zasilania
- Termostat bezpieczeństwa

#### Demontaż prawej strony:

- Mikroprzełącznik drzwi;

#### Demontaż panelu sterowania z przodu:

- Płyta zasilająca
- Zasilacz LED
- Bezpiecznik
- Przycisk WŁ/WYŁ
- USB

### 5.2 Bezpieczniki termiczne

Urządzenie jest wyposażone w (ręcznie resetowany) termostat bezpieczeństwa, chroniący przed nadmiernym i niebezpiecznym przegrzaniem, które może przypadkowo wystąpić w jego wnętrzu. W przypadku zadziałania termostatu zabezpieczającego zasilanie elektryczne urządzenia zostaje odłączone.

Termostat bezpieczeństwa znajduje się wewnątrz urządzenia.

#### Ważne

***Termostat bezpieczeństwa powinien być reaktywowany dopiero po wyeliminowaniu nieprawidłowości, która spowodowała jego zadziałanie. Może to zrobić tylko technik serwisowy.***

### 5.3 Wymiana uszczelki komory pieczenia

Uszczelka komory pieczenia ma sztywny profil żebrowany. Profil ten należy włożyć w odpowiednie gniazdo obwodowe „z przodu” studzienki.

Aby wymienić uszczelkę wystarczy wyjąć z gniazda zużytą (mocno pociągnąć w okolicach 4 rogów) i po oczyszczeniu gniazda z zanieczyszczeń założyć 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	Sprawdź przyłączenie do sieci
	Brak napięcia sieciowego	Przywróć zasilanie
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Cykl pieczenia ustawiony: piec nie działa	Drzwi otwarte lub uchylone	Zamknij drzwi prawidłowo
	Uszkodzony czujnik drzwi	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Automatyczny nawilżacz aktywny: brak wytwarzania pary w komorze pieczenia	Nieprawidłowe przyłączenie do sieci wodociągowej	Sprawdź przyłączenie do sieci wodociągowej
	Zakręcony kurek odcinający	Sprawdź kurek
	Niedrożny filtr wlotu wody	Wyczyść filtr
	Uszkodzony elektrozawór wlotu wody	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Zamknięte drzwi: para wydostaje się przez uszczelkę	Nieprawidłowy montaż uszczelki	Sprawdź montaż uszczelki
	Uszkodzona uszczelka	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
	Nieprawidłowo wyregulowany „nosek”	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Piec nie piecze równomiernie	Jeden z wentylatorów nie działa lub pracuje z niską prędkością	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
	Wentylatory nie zmieniają kierunku	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
	Niepodłączony lub uszkodzony rezystor	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Lampka LED w komorze pieczenia nie działa	Uszkodzona lampka LED	Wymień lampkę LED
	Uszkodzone urządzenie	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Zabezpieczenie termiczne stale się włącza	Uszkodzone urządzenie	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
	Uszkodzony termostat kontrolny	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem

## 7. MOŻLIWE ALARMY

Zidentyfikuj przyczyny, które utrudniają pracę pieca

	Rodzaj alarmu	Przyczyna alarmu	Efekt	Działania naprawcze
E01	Nie wykryto sondy temperaturowej Rozpoczęcie pieczenia niemożliwe	Sonda komory pieczenia/płyta elektroniczna/połączenie mikroprocesora nie działa	Pieczenie niemożliwe	Skontaktuj się z technikiem
		Uszkodzona sonda komory pieczenia		
E02	Nie wykryto sondy rdzeniowej Rozpoczęcie pieczenia ni	Zakłócone połączenie sondy rdzeniowej z płytą elektroniczną/mikroprocesorem	Niemożliwe jest uruchomienie cyklu pieczenia posiadającego parametr „temperatura rdzenia”	Skontaktuj się z technikiem
		Uszkodzona sonda rdzeniowa		
E03	Nagła przerwa w dostawie prądu	Przerwa w zasilaniu przez pewien czas podczas cyklu pieczenia	Zatrzymane działanie pieca. Po przywróceniu zasilania na wyświetlaczu pojawi się ekran trwającego programu pieczenia	Przywróć program pieczenia
E04	Błąd USB	Pamięć USB uszkodzona/niemożliwa do odczytu	Operacja niemożliwa do przeprowadzenia	Wymień pamięć USB
		Przerwane połączenia między gniazdem USB a płytą główną		Skontaktuj się z technikiem



## 8. 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 należy zawsze kontaktować 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](http://www.tecnoeka.com).

## 9. 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.



## 10. 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 wykrycia, na piśmie, załączając kopię faktury, paragonu lub paragonu podatkowego jako dowód zakupu.

W przypadku gdy klient nie jest w stanie przedstawić faktury, rachunku lub rachunku podatkowego jako dowodu zakupu, co oznacza, że nieprzestrzegane są warunki określone powyżej, gwarancja zostaje uznana za wyraźnie przepadłą

Gwarancja zostaje uznana za wyraźnie przepadłą zarówno w przypadku, gdy klient nie jest w stanie przedstawić faktury, rachunku lub rachunku podatkowego jako dowodu zakupu, co oznacza, że niespełnione zostały warunki określone powyżej, jak i również 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 wynikających 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 lub niezatwierdzonych przez firmę Tecnoeka.
- 9) Uszkodzenia lub wady spowodowane zaniedbaniem 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.

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, bezpośrednio ani pośrednio, 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.

## **11. 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.

## **12. 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 11.04.1980 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](mailto:info@tecnoeka.com) - [tecnoekasrl@pec.it](mailto:tecnoekasrl@pec.it)

**web site**

[tecnoeka.com](http://tecnoeka.com)