



TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI PIECÓW NEXT

EKF 412 NALU - EKF 423 NP – EKF 423 NUP – EKF 423 NM – EKF 423 N EKF 423
NU - EKF 423 NUD

EKF 364 NUD – EKF 311 NUD
EKF 464 N – EKF 416 N – EKF 411 N
EKF 464.3 NGRILL – EKF 416.3 NGRILL – EKF 411.3 NGRILL
EKF 464 NUD – EKF 416 NUD – EKF 411 NUD
EKF 464 NALUD – EKF 416 NALUD – EKF 411 NALUD
EKF 464 NP – EKF 416 NP - EKF 464 NALP – EKF 416 NALP



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	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 elektryczny
Przeznaczenie produktu	Pieczenie żywności
Modele	EKF 412 NALU - EKF 423 NP – EKF 423 NUP – EKF 423 NM – EKF 423 N EKF 423 NU - EKF 423 NUD -EKF 364 NUD – EKF 311 NUD -EKF 464 N – EKF 416 N – EKF 411 N - EKF 464.3 NGRILL – EKF 416.3 NGRILL – EKF 411.3 NGRILL - EKF 464 NUD – EKF 416 NUD – EKF 411 NUD EKF 464 NALUD – EKF 416 NALUD – EKF 411 NALUD EKF 464 NP – EKF 416 NP - EKF 464 NALP – EKF 416 NALP
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)

SPIST TREŚCI

1. SERWIS	6
2. INSTRUKCJA DLA INSTALATORA	6
2.1 Przechowywanie	7
2.2 Transport urządzenia	7
2.3 Rozpakowanie urządzenia	7
2.4 Usuwanie folii ochronnej	7
2.5 Utylizacja folii ochronnej/opakowań	7
2.6 Mocowanie nóżek (tylko dla modeli 412-423)	7
2.7 Umieszczenie	7
2.7.1 Umieszczenie pieca na blacie stołowym	8
2.8 Przyłącze elektryczne	8
2.9 Podłączenie(wymiana) przewodu zasilającego	9
2.10 Podłączenie do sieci wodociągowej (dla wybranych pieców)	9
2.10.1 Przyłącze wody do nawilżania/pary (dla wybranych pieców)	9
2.11 Spust wody (dla wybranych pieców)	10
2.11.1 Spust wody dla pieców nablatowych (dla wybranych pieców)	10
2.12 Odprowadzanie pary	11
3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA	11
3.1 Panel sterowania	11
3.1.1 Wielofunkcyjność	12
3.2 Pieczenie	13
4. CZYSZCZENIE	13
4.1 Ręczne czyszczenie komory pieczenia	13
4.2 Pół-automatyczne czyszczenie komory pieczenia	13
4.3 Czyszczenie wentylatorów	13
4.4 Czyszczenie uszczelki drzwi	13
4.5 Czyszczenie drzwi	13
4.6 Czyszczenie obudowy zewnętrznej	14
4.7 Okres bezczynności	15
5. INSTRUKCJE KONSERWACJI	15
5.1 Dostęp do elementów do kontroli	15
5.2 Bezpieczniki termiczne	15
5.3 Wymiana uszczelki komory pieczenia	16
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	16
7. WSPARCIE TECHNICZNE	17
8. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	17
9. KONWENCJONALNA GWARANCJA	18
10. DOSTĘPNOŚĆ I DOSTAWA CZĘŚCI ZAMIENNYCH	18
11. OBOWIĄZUJĄCE PRAWO I WŁAŚCIWY SĄD	18

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 POPARZEŃ I OBRAZEŃ

- **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 naklejk 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 zaglądnienie 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 przełącznik biegunowy z minimalnym rozwarciem między stykami kategorii napięciowej 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. Płynny (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 ona korozję.

- Urządzenie czyścić 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

- Umieszczając żywność w komorze pieczenia **pozostaw odstęp co najmniej 40 mm pomiędzy blachami**, aby nadmiernie nie utrudniać cyrkulacji powietrza.
- **Nie używaj tac z bokami wyższymi niż to konieczne**; wysokie boki tworzą bariery blokujące cyrkulację gorącego powietrza.
- Aby uzyskać najwyższą wydajność, **wstępnie nagrzej piec przed każdym pieczeniem**.
- Aby uzyskać jak najbardziej równomierne wypieczenie, **rozłóż żywność równomiernie na każdej tacy**, biorąc pod uwagę jej rozmiar, warstwę i grubość.
- Unikaj dodawania soli do potraw w komorze pieczenia.
- **Używaj wewnętrznego oświetlenia komory** aby sprawdzać prawidłowy przebieg cyklu pieczenia; nadmierne i zbędne otwieranie drzwi pieca powoduje straty energii i wydłuża czas 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.

Note: The inappropriate or incorrect use of the appliance and failure to comply with installation rules shall invalidate any liability by the Manufacturer.

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 modeli 412-423)

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 nóg 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 biegun 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 zminimalizować 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 2.5mm².

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 mm²).

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.


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).

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).

380/400V 3PH +N~

Podłącz 3 fazowe przewody (**L1, L2, L3**), przewód **neutralny** (**niebieski**) do zacisku oznaczonego „N”, a przewód uziemiający (**żółto-zielony**) do zacisku oznaczonego symbolem  (patrz schemat dostępny obok listwy).

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.

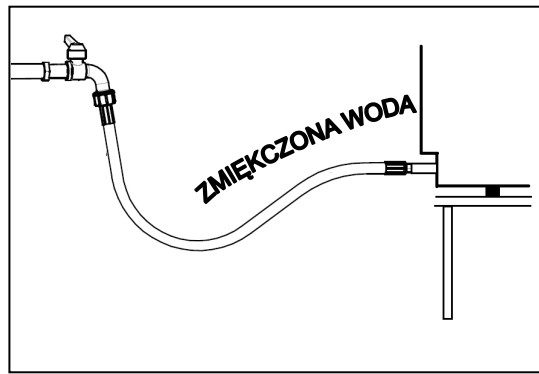
2.10.1 Wlot wody do nawilżania/pary wodnej (dla wybranych pieców)

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 gardel 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.

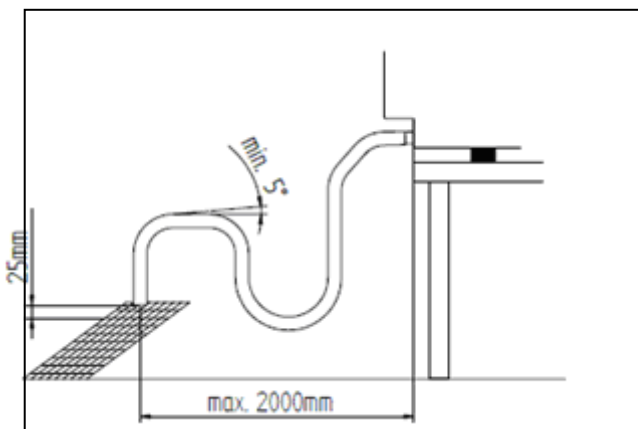
Uwzględniona długość to długość rury odpływowej urządzenia do punktu odpływowego i nie może przekraczać 1,5 metra.

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.

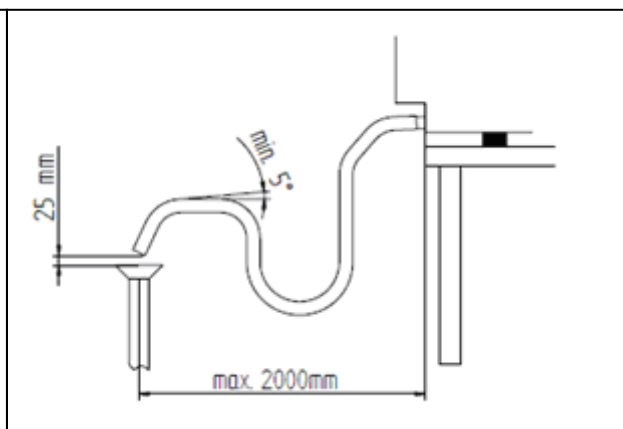
2.11.1 Spust wody dla pieców nablutowych (dla wybranych pieców)

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

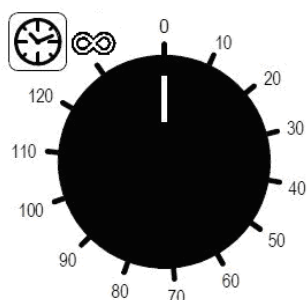
Urządzenie jest wyposażone w specjalną metalową rurę (DN30) do odprowadzania pary z komory pieczenia. Do tej rury, która wystaje z tyłu obudowy, nie można podłączyć rur innego rodzaju. Nieprzestrzeganie tego zakazu zwalnia Producenta i/lub Sprzedawcę z wszelkiej odpowiedzialności za potencjalne nieprawidłowe 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.

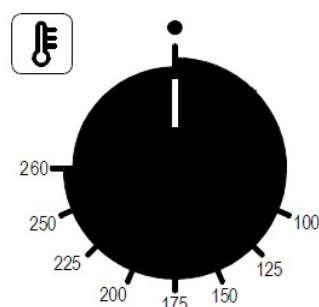
3. INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

3.1 Uruchomienie





Rys. 4

Pokrętko „koniec pieczenia”

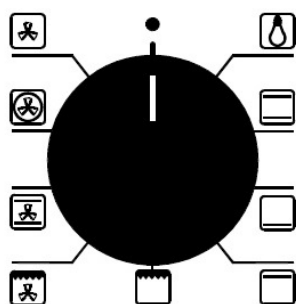


Rys. 5

Pokrętko regulacji temperatury

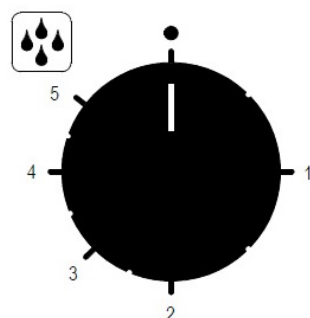
- Dioda sygnalizująca ustawienie „końca pieczenia”	
- Dioda sygnalizująca ustawienie temperatury	

Wyłącznie modele z predefiniowanymi trybami pracy:



Rys. 6



Pokrętko wyboru funkcji



Rys. 7

Pokrętko ustawień nawilżania

- Przycisk nawilżacza (Rys. 8)	
--------------------------------	---

- Przycisk GRILL (Rys. 9)	
- Dioda sygnalizująca ustawienia nawilżania	

Ustawianie czasu pieczenia – piec uruchamia się przekręcając pokrętło sterujące (rys. 4) na symbol ∞ (praca ciągła) lub na wybrany czas pieczenia (do 120 minut); w drugim przypadku koniec pieczenia sygnalizowany jest automatycznym wyłączeniem pieca.

Ustawianie temperatury pieczenia – przekręć pokrętło termostatu (rys. 5) na wybraną temperaturę pieczenia.

Ustawianie nawilżania/ilości pary (tylko modele z predefiniowanymi trybami pracy) - aby ustawić nawilżanie/ilość pary podczas pracy pieca, ustaw pokrętło ustawień nawilżania (rys. 7) do pożądanej pozycji (od 1 do 5). Ustawienie pozycji OFF wyłącza nawilżanie.

Ważne

- **Po przekręceniu pokrętła w pozycje od „1” do „4”**, nawilżacz działa poprzez wytwarzanie wilgoci/pary (dopływ wody do komory gotowania) w automatycznie regulowanych i powtarzalnych cyklicznych odstępach czasu. (Wyższa liczba odpowiada dłuższemu czasowi pracy nawilżacza, a tym samym większej produkcji wilgoci/pary).

- **Przekręcenie pokrętła do pozycji „5”** dezaktywuje automatyczne sterowanie nawilżacza, którego działanie polega na ciągłym dostarczaniu wody do komory gotowania (ciągłe wytwarzanie wilgoci/pary).

- Przed uruchomieniem automatycznego nawilżacza należy ustabilizować temperaturę wewnątrz komory pieczenia na poziomie co najmniej 120°C, aby zoptymalizować wytwarzanie wilgoci/pary.

Przycisk nawilżania - Podczas pracy pieca, przy wysokiej temperaturze (150-160°C), naciśnij przycisk nawilżania na kilka sekund, aby wytworzyć parę wewnątrz.

Dioda „koniec pieczenia” - Zielona dioda na panelu wskazuje, że piec pracuje, a czas pieczenia jest aktywny.

Dioda termostatu sterującego - Pomarańczowa dioda termostatu sterującego gaśnie, gdy w komorze pieczenia zostanie osiągnięta zaprogramowana temperatura. Włącza się ponownie, gdy termostat interweniuje w celu przywrócenia tej temperatury.




Dioda automatycznego nawilżacza (tylko modele z predefiniowanymi trybami pracy) — Pomarańczowa dioda automatycznego nawilżacza wskazuje, że zawór elektromagnetyczny wody działa i dlatego w komorze gotowania wytwarza się wilgoć/para.


Oświetlenie wnętrza pieca — Gdy piec pracuje, oświetlenie wnętrza jest zawsze włączone.


Aby wyłączyć piec - Ustaw pokrętło „koniec pieczenia” i pokrętło regulacji temperatury w pozycji wyłączonej. Po zakończeniu użytkowania zamknij zawór odcinający wodę przed urządzeniem i odłącz zasilanie.


3.1.1 Wielofunkcyjność


W odniesieniu do rysunku 6.


Tradycyjne pieczenie – uruchom piec. Obróć pokrętło wyboru funkcji (rys. 6) na symbol  i termostat na żądaną temperaturę. Aby uruchomić pieczenie z grzaniem od dołu lub od góry, ustaw pokrętło na symbol  lub .

Grillowanie – uruchom piec. Obróć pokrętło wyboru funkcji na symbol , a pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę. (WAŻNE: grillowanie należy przeprowadzać przy zamkniętych drzwiach pieca).

Grillowanie z wentylacją – uruchom piec. Obróć pokrętło wyboru funkcji na symbol , a pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

Pieczenie z wentylacją konwencjonalną – uruchom piec. Obróć pokrętło wyboru funkcji na symbol , a pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

Pieczenie konwekcyjne – uruchom piec. Obróć pokrętło wyboru funkcji na symbol , a pokrętło regulacji temperatury na żądaną temperaturę.

Rozmrażanie – uruchom piec. Obróć pokrętło wyboru funkcji na symbol , a pokrętło regulacji temperatury na pozycję wyłączonej.

3.2 Pieczenie

Nagrzewaj piec do żądanej temperatury. Gdy osiągnie odpowiednią temperaturę, włóż potrawę i sprawdź jej czas pieczenia. Wyłącz piec na 5 minut przed teoretycznym końcem pieczenia, by odzyskać zmagazynowane ciepło.

- pieczenie konwekcyjne + nawilżanie/para (ciepło suche + ciepło wilgotne); (wyłącznie modele z predefiniowanymi trybami);
- uruchom piec. Ustaw pokrętkę regulacji temperatury na żadaną temperaturę i naciśnij przycisk nawilżacza (rys. 8);
- grillowanie (wyłącznie modele z predefiniowanymi trybami) – uruchom piec. Naciśnij przycisk GRILL (rys. 9) i ustaw pokrętkę regulacji temperatury na żadaną temperaturę.

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. Spłucz 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 (pokrętkę 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 spłucz 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 drzwi

Szybę w drzwiach komory pieczenia można czyścić tym samym odtłuszczaczem, który jest używany do ręcznego czyszczenia komory pieczenia; w przeciwnym razie można użyć zwykłego (nietoksycznego) środka do czyszczenia szkła. Do czyszczenia szyby drzwi z zewnątrz można również użyć zwykłego środka do czyszczenia szkła. Można też w każdym wypadku użyć letniej wody z mydłem. Po spłukaniu dokładnie wytrzyj szklanką powierzchnię miękką ściereczką.

W przypadku, gdy pomiędzy dwiema taflami szklanymi drzwi tworzą się zmgętnienia, można je zdemontować (wyłącznie dla wybranych modeli).

W celu dokładniejszego oczyszczenia drzwi pieca zaleca się postępowanie w następujący sposób:

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

4.6 Czyszczenie powierzchni zewnętrznych

Zewnętrzne powierzchnie stalowe czyść szmatką nasączoną ciepłą wodą z mydłem lub zmieszaną z odrobiną octu, dobrze spłucz 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.

4.7 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;

- silnik stycznikowy (z tyłu);
- rezystory okrągłe;
- silniki promieniowe;
- elektrozawór nawilżacza;
- instalacja rurowa/montażowa nawilżacza;
- stycznik;
- listwa zaciskowa zasilania;
- listwa zaciskowa panelu;
- termostat bezpieczeństwa;
- przełącznik rewersu silnika.

Demontaż prawej strony:

- mikroprzełącznik drzwi;
- żarówka kontrolna termostatu;
- zasilanie oświetlenia LED.

Demontaż panelu sterowania z przodu:

- minutnik (koniec pieczenia);
- termostat;
- automatyczny nawilżacz;
- lampki kontrolne;
- przycisk GRILL;
- selektor wielofunkcyjny;
- przycisk nawilżacz.

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. 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.

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 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 nieprzebrane 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, 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 11.04.1980 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 - tecnoekasrl@pec.it

web site

tecnoeka.com