

---

## INSTRUKCJA OBSŁUGI DO PIECÓW TECNOEKA:

### PIECE SMART

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







Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11  
35010 Borgoricco  
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479  
tel. +39.049.9300344  
fax +39.049.5794387

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

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



## DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Załącznik II A do dyrektywy 2006/42/WE

Nazwa producenta	TECNOEKA Srl
Adres producenta	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Osoba odpowiedzialna za dokumentację techniczną	Imazio Oscar
Adres osoby odpowiedzialnej za dokumentację techniczną	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Rodzaj produktu	Piec elektryczny
Przeznaczenie produktu	Pieczenie żywności
Model	MKF 464 S - MKF 416 S - MKF 511 S MKF 664 S - MKF 664 SP - MKF 621 S - MKF 616 S - MKF 711 S - MKF 1064 S - MKF 1021 S - MKF 1016 S MKF 1111 S - MKF 1664 S - MKF 2011 S
s/n	

TECNOEKA Srl oświadcza, że wyżej wymienione produkty są zgodne ze wszystkimi przepisami odnoszącymi się do następujących dyrektyw:  
Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE;

TECNOEKA Srl oświadcza, że wyżej wymienione produkty są zgodne z następującymi zharmonizowanymi dyrektywami:  
EN 60335-1 ; EN 60335-2-42

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, 01/07/2020.

  
Podpis przedstawiciela zarządu (Lora Cristina)

# SPIS TREŚCI

1. OBSŁUGA TECHNICZNA	6
2. INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA	7
2.1 Panel sterowania	7
2.2 Modele na kółkach (modele MKF 1664 S - MKF 2011 S)	8
2.3 Pieczenie	10
3. CZYSZCZENIE	10
3.1 Ręczne czyszczenie komory pieczenia	10
3.2 Półautomatyczne czyszczenie komory pieczenia	10
3.3 Czyszczenie wentylatorów	10
3.4 Czyszczenie uszczelki drzwi	10
3.5 Czyszczenie drzwi	10
3.6 Czyszczenie zewnętrznej obudowy	11
3.7 Okres bezczynności	11
4. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	11
5. POMOC TECHNICZNA	11
6. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	12
7. KONWENCJONALNA GWARANCJA	12
8. DOSTĘPNOŚĆ I DOSTAWA CZĘŚCI ZAMIENNYCH	13
9. PRAWO WŁAŚCIWE I SĄD WŁAŚCIWY	13

## INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać razem z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości; w przypadku zagubienia instrukcji, należy zwrócić się do producenta w celu otrzymania kopii. Informacje te zostały przygotowane z myślą o bezpieczeństwie Państwa i innych osób, dlatego prosimy o uważne przeczytanie instrukcji przed zainstalowaniem i rozpoczęciem korzystania z urządzenia.

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

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

Tabliczka „Dane techniczne” znajduje się na bocznym panelu urządzenia.

Okresowa kontrola urządzenia (przeprowadzana przynajmniej raz w roku) przyczynia się do wydłużenia jego żywotności i zapewnia prawidłową pracę.

Wszelkie czynności konserwacyjne wykonywać powinien wysoko wykwalifikowany personel przeszkolony w zakresie danych operacji.

Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć zasilanie (za pomocą magnetycznego wyłącznika bezpieczeństwa znajdującego się przed urządzeniem) i pozostawić je do ostygnięcia.

Do wszystkich elementów, które mogą wymagać konserwacji, dostać można się po zdemontowaniu lewej i tylnej ściany urządzenia.

**Niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie urządzenia powoduje wygaśnięcie jakiegokolwiek odpowiedzialności Producenta i/lub Sprzedawcy prawa do gwarancji.**



## RYZYO POPARZENIA I OBRAŻEŃ

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

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

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



## RYZYO PORAŻENIA PRĄDEM

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć zasilanie (za pomocą wyłącznika bezpieczeństwa) i dopływ wody (zakręcić kurek wody). Poczekać, aż 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 elektroenergetycznej, między urządzeniem a siecią należy zainstalować ochronny przełącznik biegunowy z minimalnym rozwarciem między stykami kategorii przepięciowej III (4000 V), dobrany do obciążenia i zgodny z obowiązującymi przepisami (wyłącznik automatyczny).
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić. Aby zapobiec zagrożeniom, wymiany tej może dokonać producent lub jego dział pomocy technicznej, lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Wewnątrz urządzenia znajdują się również elementy elektryczne; ze względów bezpieczeństwa zabronione jest mycie go strumieniami wody lub pary, zwłaszcza jeśli są one skierowane na otwory wentylacyjne na metalowych powierzchniach zewnętrznej obudowy.



## RYZYO POŻARU

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

## **BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA**

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego w kuchniach przemysłowych i profesjonalnych. Obsługiwać je może wyłącznie wykwalifikowany personel przeszkolony w zakresie prawidłowego użytkownika urządzenia. Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie należy nadzorować podczas pracy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci i/lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby bez doświadczenia lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub osobę, która została poinstruowana w zakresie obsługi urządzenia.
- W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania należy wyłączyć urządzenie, zakręcić kurek dopływu wody, odłączyć zasilanie i skontaktować się z autoryzowanym Centrum pomocy technicznej.
- Urządzenie to można używać wyłącznie do celów, do których zostało zaprojektowane, tj. do pieczenia ciast, wypieków i żywności świeżej i mrożonej; do regeneracji schłodzonej i mrożonej żywności, do gotowania na parze mięsa, ryb i warzyw. Wszelkie inne zastosowania uważa się za niewłaściwe.
- Poziom hałasu pracującego urządzenia wynosi poniżej 70 dB (A).

## **INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKA**

- Przy pierwszym użyciu zaleca się uruchomienie pustego pieca na 40/50 minut w temperaturze 220/230°C. W ten sposób można pozbyć się wszystkich nieprzyjemnych zapachów spowodowanych nagraniem izolacji termicznej otaczającej komorę pieczenia i silikonu używanego do jej zewnętrznego uszczelnienia - jest to zjawisko normalne.
- Unikać długotrwałej obecności żywności zawierającej substancje kwasowe (sok z cytryny, ocet, sól itp.) na stalowych powierzchniach, ponieważ powodują one korozję.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, nawet codziennie, aby zapewnić jak najlepszą funkcjonalność i wydłużyć jego żywotność.
- Jeśli do czyszczenia stali nierdzewnej stosowane są określone detergenty (odtłuszczacze), należy upewnić się, że nie zawierają one żrących substancji kwasowych (brak chloru nawet po rozcieńczeniu) ani substancji ściernych. Należy ściśle przestrzegać instrukcji i ostrzeżeń producenta detergentu oraz podjąć środki ostrożności, takie jak używanie odpowiednich rękawic gumowych.
- Należy bezwzględnie unikać stosowania druciaków, wełny stalowej i skrobaków, które mogą zniszczyć czyszczone powierzchnie.

## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA**

- Umieszczając żywność w komorze pieczenia, należy zachować odstęp co najmniej 40 mm między blachami, aby nie utrudniać obiegu powietrza.
- Nie należy używać blach o bokach wyższych niż to konieczne: boki tworzą bariery, które uniemożliwiają obieg gorącego powietrza.
- Za każdym razem przed rozpoczęciem pieczenia rozgrzać piec, aby osiągnąć jak najwyższą wydajność.
- Aby piec w sposób jak najbardziej równomierny, rozłożyć potrawę równomiernie na każdej blasze, biorąc pod uwagę jej wielkość, warstwy lub grubość.
- Unikać dodawania soli do potraw w komorze pieczenia.
- Aby sprawdzić prawidłowy przebieg cyklu pieczenia, użyć wewnętrznego oświetlenia komory: unikać niepotrzebnego otwierania drzwiczek, co powoduje straty energii i wydłuża czas pieczenia.

## **ZAGROŻENIE SZCZĄTKOWE**

- Po zakończeniu pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi, aby uniknąć gwałtownego wypływu ciepła, które mogłoby spowodować oparzenia.
- Podczas pracy pieca należy zwrócić uwagę na gorące obszary zewnętrznych powierzchni (zaznaczone na urządzeniu).
- Nie należy używać klamki do przenoszenia urządzenia (może to doprowadzić do pęknięcia szyby).
- Stanowisko wsporcze musi wytrzymać ciężar maszyny i musi ją pomieścić.
- Urządzenie jest wyposażone w części elektryczne: nie należy go myć wodą ani za pomocą rozpylaczy.
- Urządzenie jest podłączone do sieci elektroenergetycznej: przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć zasilanie.
- Aby uniknąć nieprawidłowego przyłączenia urządzenia, odpowiednie przyłączenia do sieci elektroenergetycznej/wodociągowej są oznaczone na urządzeniu na odpowiednich tabliczkach znamionowych.

## Tylko dla modeli ze stelażem na kółkach (MKF 1664 S - MKF 2011 S)

- Po „podgrzaniu wstępnym” komory pieczenia należy uruchomić przesuwanie (w górę) wewnętrznej szyby drzwi (pozycja do wstawiania wózka na blachy) za pomocą urządzenia zwalniającego. Podczas tej procedury należy nosić odpowiednią odzież chroniącą przed wysoką temperaturą. **Ryzyko poparzenia!**
- Przy dotykaniu wewnętrznej szyby w drzwiach po cyklu pieczenia w celu opuszczenia jej (pozycja mycia/wstępne podgrzanie komory pieczenia) należy nosić odpowiednią odzież chroniącą przed wysoką temperaturą. **Ryzyko poparzenia!**
- Podczas wyjmowania wózka z pieca po zakończeniu cyklu pieczenia należy nosić odpowiednią odzież chroniącą przed wysoką temperaturą. **Ryzyko poparzenia!**
- Upewnić się, że wózek na blachy może być obsługiwany z łatwością, bez przeszkód przy wkładaniu i wyciąganiu: każda kolizja może spowodować rozlanie gorącej cieczy lub żywności. **Ryzyko poparzenia!**
- Zamknąć blachy z płynami, aby nie dopuścić do wylania gorących płynów. **Ryzyko poparzenia!**
- Po włożeniu wózka do pieca, przed zamknięciem drzwi należy upewnić się, że urządzenie zwalniające do przesuwania szyby wewnętrznej (drzwi) zostało aktywowane, a szyba jest całkowicie podniesiona: uderzenie wózka o szybę może spowodować jej pęknięcie. **Ryzyko obrażeń!**
- Wózek jest wyposażony w odpowiedni drążek do blokowania blach. Drążek ten musi być zawsze na miejscu podczas pracy z wózkiem: blachy mogą spaść. **Ryzyko obrażeń!**
- Jeśli wózek na blachy stoi w miejscu, należy zaciągnąć hamulec postojowy: na nierównych podłogach może dojść do niezamierzonego ruchu wózka. **Ryzyko obrażeń!**
- Podczas załadunku i rozładunku wózka z blachami należy zaciągnąć hamulec postojowy koła: wózek może się poruszać. **Ryzyko obrażeń!**
- Wózek na blachy jest zamontowany na kółkach, dlatego jazda po nierównych podłogach może doprowadzić do jego przewrócenia. **Ryzyko obrażeń!**
- Podczas wkładania lub wyciągania wózka do lub z pieca **należy zwrócić szczególną uwagę, aby przypadkowo nie uszkodzić wewnętrznej uszczelki szyby drzwi**: zaleca się całkowite otwarcie drzwi pieca podczas przesuwania wózka.

## 1. OBSŁUGA TECHNICZNA

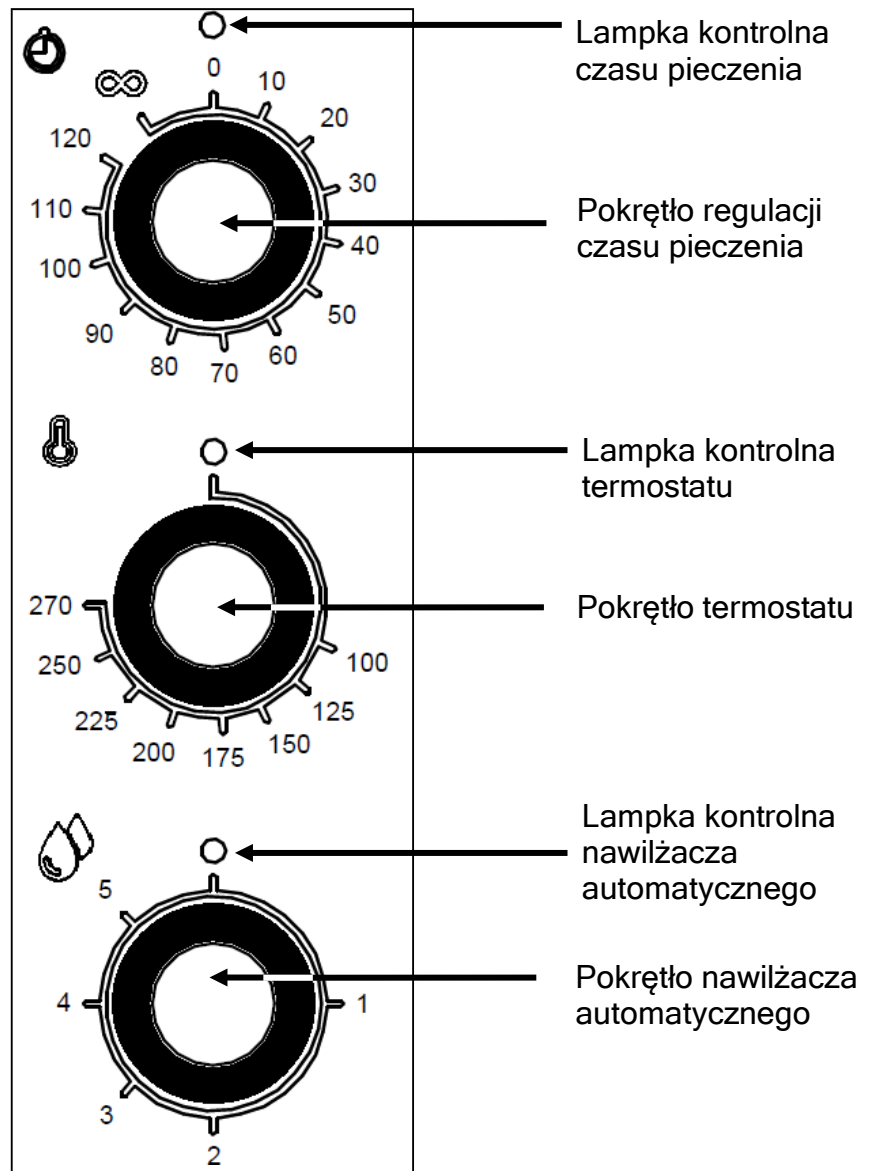
- Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać razem z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości; w przypadku zagubienia instrukcji, należy zwrócić się do producenta w celu otrzymania kopii.
- Niniejsze informacje zostały przygotowane z myślą o bezpieczeństwie Państwa i innych osób; dlatego prosimy o uważne przeczytanie instrukcji przed zainstalowaniem i rozpoczęciem korzystania z urządzenia.
- W celu przeprowadzania okresowych kontroli i napraw serwisowych należy skontaktować się z najbliższym Centrum pomocy technicznej. Używać tylko oryginalnych części zamiennych. Niezastosowanie się do tych przepisów powoduje utratę gwarancji.
- Czynności instalacyjne i rozruchowe mogą wykonywać wyłącznie wykwalifikowani instalatorzy, zgodnie z instrukcjami Producenta i zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.
- Tabliczka „Dane techniczne” znajduje się na bocznym panelu urządzenia.

**Uwaga: Niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie urządzenia oraz nieprzestrzeganie zasad instalacji zwalnia Producenta i/lub Sprzedawcę z wszelkiej odpowiedzialności.**




## 2. INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA

### 2.1 Panel sterowania



Rys.1

**Ustawianie czasu pieczenia** - piec włącza się przekręcając pokrętko regulatora (rys.1) na symbol  (praca ciągła) lub na wybrany czas pieczenia (do 120 minut); w tym drugim przypadku automatyczne wyłączenie pieca sygnalizuje zakończenie pieczenia.

**Ustawianie temperatury pieczenia** - Obrócić pokrętko termostatu (rys.1), aby ustawić żądaną temperaturę pieczenia.

**Ustawianie nawilżania (ilości pary)** - Aby ustawić nawilżanie podczas pracy pieca (gorąca komora pieczenia), należy obrócić pokrętko nawilzacza automatycznego (rys.1) ustawiając żądaną wartość (od 1 do 5). Po ustawieniu pokrętła w pozycji • (wyłączony) nawilżacz przestaje działać.

#### Ważne

- Pokrętko w pozycji od „1” do „4” - nawilżacz działa generując parę (następuje doprowadzanie wody do komory pieczenia) w automatycznie regulowanych i regularnie powtarzających się odstępach czasu. (Im wyższa liczba tym dłuższy czas pracy nawilzacza, a tym samym większa produkcja pary).
- Pokrętła w położeniu „5” wyłącza automatyczne sterowanie nawilżaczem, który działa wtedy podając wodę do komory pieczenia w sposób ciągły (ciągła produkcja pary).
- Przed włączeniem automatycznego nawilzacza należy ustabilizować temperaturę wewnątrz komory pieczenia do wartości co najmniej 120°C, aby zoptymalizować wytwarzanie pary.

**Lampka kontrolna czasu pieczenia** - Zielona lampka programatora (rys.1) wskazuje, że piec działa i trwa czas pieczenia.

**Lampka kontrolna termostatu** - pomarańczowa lampka kontrolna termostatu (rys.1) gaśnie, gdy w komorze pieczenia zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. Zapala się ona ponownie, gdy termostat zostaje uruchomiony w celu przywrócenia tej temperatury.

**Lampka kontrolna nawilżacza automatycznego** - pomarańczowa lampka kontrolna nawilżacza automatycznego (rys.1) wskazuje, że zawór elektromagnetyczny wody działa, a zatem w komorze pieczenia wytwarzana jest para.

**Wewnętrzne oświetlenie pieca** - podczas pracy pieca oświetlenie wewnętrzne jest zawsze włączone.

**Aby wyłączyć piec** - ustawić pokrętła czasu pieczenia i termostat w pozycji wyłączonej. Po użyciu należy zamknąć zawór odcinający dopływ wody przed urządzeniem i odłączyć je od zasilania.

## 2.2 Modele ze stelażem na kółkach (modele MKF 1664 S - MKF 2011 S)

Modele te wyposażone są w specjalny (opatentowany) system ruchomej **wewnętrznej szyby** drzwi. System ten umożliwia „przesuwanie” **szyby wewnętrznej w dół lub w górę**, w zależności od potrzeb.

### Szyba opuszczona

Aby uzyskać to położenie, należy całkowicie otworzyć drzwi pieca i wywierając odpowiednią siłę „zsunąć” wewnętrzną szybę drzwi do momentu włączenia mechanicznego urządzenia blokującego: słychać wtedy „kliknięcie” (Rys. 2).



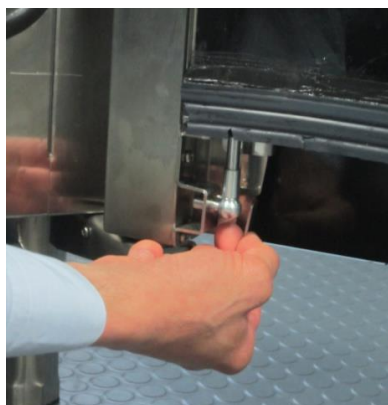
Rys. 2

### Szyba podniesiona

Aby uzyskać to położenie, drzwi pieca należy otworzyć (nawet częściowo) i naciskając odpowiednią „dźwignię” w dolnej części (po prawej stronie) drzwi, za zewnętrzną szybą, aktywować urządzenie zwalniaszące, aby umożliwić automatyczne przesunięcie szyby wewnętrznej w górę.

### Ważne

Jeżeli przed włączeniem pieca wykonywana jest operacja zwolnienia szyby wewnętrznej (komora jeszcze zimna), zaleca się całkowite otwarcie drzwi i naciśnięcie odpowiedniej dźwigni od strony wewnętrznej drzwi (rys. 3). Jeżeli operacja zwolnienia szyby wewnętrznej wykonywana jest po użyciu pieca (komora jest gorąca), zaleca się częściowe otwarcie drzwi, wypuszczenie gorącego powietrza i naciśnięcie odpowiedniej dźwigni od strony zewnętrznej drzwi, stosując przy tym odpowiednią odzież chroniącą przed wysokimi temperaturami (rys.4).



Rys. 3



Rys. 4

### **Szyba opuszczona bez włożonego wózka na blachy**

Takie położenie szyby wewnętrznej drzwi pozwala na hermetyczne zamknięcie komory pieczenia bez włożonego wózka na blachy i bez konieczności stosowania odpowiedniej przegrody zamykającej.

Pieca można używać z funkcją PODGRZEWANIA WSTĘPNEGO bez włożonego wózka na blachy lub z funkcją PÓŁAUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA (pkt 3.2).

### **Szyba opuszczona z włożonym wózkiem na blachy**

Po włożeniu wózka na blachy aktywowany jest powtarzający się alarm dźwiękowy. To położenie szyby z włożonym wózkiem na blachy nie pozwala na zamknięcie drzwi. Jeśli wózek uderzy o szybę, może ją zbić: ryzyko obrażeń!

### **Szyba podniesiona bez włożonego wózka na blachy**

To położenie szyby wewnętrznej bez włożonego wózka nie pozwala na użytkowanie pieca w żaden sposób.

### **Szyba podniesiona z włożonym wózkiem na blachy**

Piec można używać do pieczenia.

### **Uwaga**

Przy przesuwaniu szyby wewnętrznej po cyklu „podgrzewania wstępnego” lub po cyklu pieczenia należy stosować odpowiednią ochronę przed wysokimi temperaturami. Ryzyko poparzenia!

## **2.3 Pieczenie**

Przed włożeniem potrawy do pieca należy rozgrzać go do żądanej temperatury. Gdy piec osiągnie wymaganą temperaturę, włożyć potrawę i sprawdzić czas pieczenia. Wyłączyć piec na 5 minut przed czasem, aby wykorzystać zgromadzone ciepło.

- **Pieczenie konwekcyjne (suche ciepło)** - Włączyć piec i ustawić żądaną temperaturę za pomocą pokrętła termostatu.
- **Pieczenie konwekcyjne + nawilżanie/para (suche ciepło + wilgotne ciepło)** - Włączyć piec. Ustawić żądaną temperaturę za pomocą pokrętła termostatu oraz wybraną ilość pary za pomocą pokrętła nawilżacza automatycznego.
- **Rozmrażanie** - Włączyć piec i wyłączyć termostat oraz nawilżacz automatyczny - pozycja pokrętła (•).

## **3. CZYSZCZENIE**

### **3.1 Ręczne czyszczenie komory pieczenia**

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

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

### **3.2 Półautomatyczne czyszczenie komory pieczenia**

- Rozpylić specjalny odtłuszczacz do stali nierdzewnej na wewnętrznych ścianach komory pieczenia, na kratkach bocznych, na pokrywach wentylatorów (nie rozpylać na wentylatorach przez kratkę) i na wewnętrznej szybie drzwi.
- Pozostawić produkt na około 20 minut przy zamkniętych drzwiach. Włączyć piec, ustawiając temperaturę 100-120°C.
- Uruchomić cykl ze 100% parą (pokrętło nawilżacza automatycznego w pozycji „5”) na około 15 minut. Po zakończeniu cyklu wyłączyć piec, pozostawić komorę pieczenia do ostygnięcia i przepłukać ją dużą ilością wody (użyć odpowiedniego natrysku, jeśli jest dostępny).
- Wysuszyć, uruchamiając cykl ogrzewania, ustawiając temperaturę na 180-200°C na około 10 minut (w razie potrzeby powtórzyć cykl).
- Po zakończeniu czyszczenia zostawić drzwi pieca lekko uchylone

## **Uwaga**

Tylko dla modeli MKF 1664 S oraz MKF 2011 S (modele na kółkach) należy przeprowadzić półautomatyczny cykl czyszczenia przy wewnętrznej szybie drzwi w pozycji opuszczonej.

### **3.3 Czyszczenie wentylatorów**

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

### **3.4 Czyszczenie uszczelki drzwi**

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

### **3.5 Czyszczenie drzwi**

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

Do czyszczenia zewnętrznej szyby drzwi można również stosować zwykły detergent do szyb. W każdym przypadku można po prostu użyć ciepłej wody z mydłem. Po spłukaniu dobrze osuszyć szklaną powierzchnię miękką szmatką.

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

### **3.6 Czyszczenie zewnętrznej obudowy**

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

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

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

### **3.7 Okres bezczynności**

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

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

Zostawić drzwi komory uchylone.

Odpowiednie przykrycie urządzenia pomaga zabezpieczyć je przed kurzem.

## 4. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

## 5. POMOC TECHNICZNA

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

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

W przypadku potrzeb związanych z serwisem, użytkownik może skontaktować się z firmą Tecnoeka pod numerami podanymi na okładce lub odwiedzić stronę internetową [www.tecnoeka.com](http://www.tecnoeka.com).

## 6. 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.



## 7. OGRANICZENIA STOSOWANIA GWARANCJI

Produkt firmy Tecnoeka przeznaczony jest wyłącznie do użytku w branży spożywczej i objęty jest gwarancją zgodnie z prawem (art. 1490 i kolejnych artykułów włoskiego kodeksu cywilnego) dla klientów profesjonalnych lub klientów, którzy dokonują zakupów u dystrybutora z numerem NIP. Produkt firmy Tecnoeka jest produktem profesjonalnym i certyfikowanym zgodnie z normą IEC EN 60335-1 i może być sprzedawany wyłącznie użytkownikom profesjonalnym. Z wyłączeniem jakiegokolwiek dodatkowej gwarancji, Sprzedawca zobowiązuje się naprawić, według własnego uznania, tylko te części produktów, które posiadają wady fabryczne, o ile, z zastrzeżeniem przypadku, klient zgłosił wadę w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu i zgłosił wadę w ciągu 8 dni od daty wykrycia, na piśmie, załączając kopię faktury, paragonu lub paragonu podatkowego jako dowód zakupu.

Poza sytuacją, w której klient nie będzie w stanie przedstawić faktury, paragonu lub paragonu podatkowego jako dowodu zakupu lub jeśli warunki określone powyżej nie są przestrzegane, gwarancja traci ważność w następujących przypadkach:

- 1) Usterki lub awarie części spowodowane transportem.
- 2) Uszkodzenia wynikające z nieodpowiednich systemów zasilania elektrycznego, hydraulicznego i gazowego w porównaniu z tymi opisanymi w instrukcji instalacji lub wynikające z nieprawidłowego działania tych systemów.
- 3) Uszkodzenia spowodowane nieprawidłową instalacją produktu lub instalacją niezgodną z instrukcją instalacji, a w szczególności uszkodzenia spowodowane nieodpowiednimi przewodami kominowymi i odpływami, do których podłączony jest produkt.
- 4) Używanie produktu niezgodnie z jego przeznaczeniem, określonym i wynikającym z dokumentacji technicznej wydanej przez firmę Tecnoeka.
- 5) Uszkodzenia spowodowane użytkowaniem Produktu niezgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi i konserwacji.
- 6) Manipulowanie przy produkcji.
- 7) Czynności związane z regulacją, konserwacją i naprawą produktu wykonywane przez niewykwalifikowany personel.
- 8) Stosowanie nieoryginalnych części zamiennych lub części niezatwierdzonych przez firmę Tecnoeka.
- 9) Uszkodzenia lub wady spowodowane niedbałym i/lub nierozważnym użytkowaniem produktu lub użytkowaniem niezgodnym z zapisami w instrukcji obsługi i konserwacji.
- 10) Uszkodzenia spowodowane pożarem lub powstałe w wyniku innych zdarzeń naturalnych, wszelkich zdarzeń losowych lub innych przyczyn niezależnych od producenta.
- 11) Uszkodzenia elementów podlegających normalnemu zużyciu, które wymagają okresowej wymiany.

Z gwarancji wyłączone są również: części malowane lub emaliowane, gałki, klamki, ruchome lub wyjmowane części plastikowe, żarówki, części szklane, uszczelki, części elektroniczne i wszelkie akcesoria, opłaty transportowe w przypadku transportu od konsumenta, użytkownika końcowego i/lub z lokalizacji kupującego do Tecnoeka srl i odwrotnie. Koszty wymiany pieca i związane z tym koszty instalacji również nie są objęte gwarancją. Gwarancja nie obejmuje Produktów zakupionych jako używane lub od osób trzecich, które nie mają związku z firmą Tecnoeka i nie są przez firmę autoryzowane.

TECNOEKA SRL nie ponosi odpowiedzialności za szkody bezpośrednie ani pośrednie spowodowane wadą produktu lub powstałe w wyniku wymuszonego zawieszenia działania.

Naprawy gwarancyjne nie skutkują przedłużeniem ani odnowieniem gwarancji.

Elementy wymienione w ramach gwarancji są z kolei objęte 6-miesięczną gwarancją od daty wysyłki, poświadczoną dokumentem przewozowym wystawionym przez firmę Tecnoeka.

Nikt nie jest upoważniony do zmiany warunków gwarancji ani do wydawania innych gwarancji ustnych i/lub pisemnych.

## 8. DOSTĘPNOŚĆ I DOSTAWA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Tecnoeka srl przechowuje części zamienne i zapewnia ich dostępność przez maksymalnie 24 miesiące od daty sprzedaży gotowego produktu dystrybutorowi. Nie można zagwarantować dostępności po tym okresie.

## **9. PRAWO WŁAŚCIWE I SĄD WŁAŚCIWY**

Stosunki dostaw będą regulowane prawem włoskim, z wyraźnym wyłączeniem norm prawa prywatnego międzynarodowego i Konwencji wiedeńskiej o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów z dnia 11.04.1980 r. Wszelkie spory będą rozstrzygane wyłącznie przez Sąd w Padwie.

Bez uprzedniego powiadomienia i bez odpowiedzialności firmy Tecnoeka Srl, produkty przedstawione w instrukcji mogą podlegać zmianom technicznym i projektowym w celu ich ulepszenia, bez wpływu na podstawowe cechy związane z eksploatacją i bezpieczeństwem. Tecnoeka Srl nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z błędów drukarskich lub pisarskich wpływające na przyrządy oraz niedokładności w technicznych i handlowych opisach swoich produktów dla klientów.



**make it easy**

**Tecnoeka srl**

via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco, Padwa - Włochy  
Tel. + 39.049.5791479 - Tel. + 39.049.9300344 - Faks +39.049.5794387

**email**

[info@tecnoeka.com](mailto:info@tecnoeka.com) - [tecnoekasrl@pec.it](mailto:tecnoekasrl@pec.it)

**strona internetowa**

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