



FOUR ÉLECTRONIQUE

MANUEL D'UTILISATION ET INSTRUCTIONS ORIGINALES
MODD. EKF 664 TC – EKF 616 TC – EKF 711 TC
EKF 1064 TC – EKF 1111 TC – EKF 1016 TC – EKF 1664 TC –
EKF 2011 TC

rév. 9

TECNOEKA S.r.l.

Via Marco Polo, n.11 - 35010 Borgoricco (Padova) Italy
Tél. +39.049.9300344 – +39.049.5791479 Fax +39.049.5794387
www.tecnoeka.com E-mail : info@tecnoeka.com



Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italytel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387info@tecnoeka.com
tecnoekasrl@pec.it
tecnoeka.comcod. fisc. - p.iva 00747580280
rea n. 133205
reg. a.e.e. n. IT08020000001275
cap. soc. euro 119.000,00 LV.

DÉCLARATION UE DE CONFORMITÉ

Annexe II A, de la Directive 2006/42/CE

Nom du fabricant	TECNOEKA Srl
Adresse du fabricant	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Nom du responsable du dossier technique	Minotto Lorenzo
Adresse du responsable du dossier technique	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Type de produit	Four électronique
Fonction du produit	Cuisson d'aliments
Modèle	EKF 664 TC – EKF 616 TC – EKF 711 TC EKF 1064 TC – EKF 1111 TC – EKF 1016 TC – EKF 1664 TC – EKF 2011 TC
Lot	

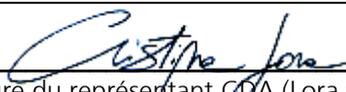
TECNOEKA Srl déclare que les produits susmentionnés sont conformes à toutes les dispositions visées par les directives suivantes:
Directive machines 2006/42/CE;
Directive compatibilité électromagnétique 2014/30/UE

TECNOEKA Srl déclare que les produits susmentionnés sont conformes aux normes harmonisées suivantes:
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 déclare que les produits susmentionnés sont également conformes aux directives suivantes:
Directive sécurité générale des produits 2001/95/CE;
Directive de restriction limitant l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques 2011/65/UE;
Directive sur les déchets d'appareils électriques et électroniques 2012/19/UE.

TECNOEKA Srl déclare que les produits susmentionnés sont conformes au Règlement (CE) 1907/2006.

Borgoricco, 10/10/2018.


Signature du représentant CDA (Lora Cristina)

Sommaire

1 Service technique

2 Informations générales

- 2.1 Plaque des données techniques
 - 2.2 Caractéristiques techniques
-

3 Instructions pour l'installateur

- 3.1 Stockage
 - 3.2 Transport de l'appareil
 - 3.3 Déballage de l'appareil
 - 3.4 Élimination du film de protection
 - 3.5 Élimination des emballages
 - 3.6 Positionnement
 - 3.7 Branchement électrique
 - 3.8 Branchement du câble d'alimentation
 - 3.9 Raccordement au réseau hydrique (circuit de protection vapeur)
 - 3.10 Vidange de l'eau
 - 3.11 Dispositifs thermiques de sécurité
 - 3.12 Protection du circuit électronique
 - 3.13 Élimination de l'appareil
-

4 Instructions pour l'utilisateur

- 4.1 Informations générales
 - 4.1.1 Risques résiduels
 - 4.2 Panneau de commandes
 - 4.3 Fonctionnement du contrôle « Touch »
 - 4.3.1 Allumage/extinction
 - 4.3.2 Fonctionnement manuel
 - 4.3.2.1 Informations générales
 - 4.3.2.2 Sélection des paramètres de cuisson
 - 4.3.2.3 Réglage du temps de cuisson ou de la température à coeur
 - 4.3.3 Réglage des paramètres
 - 4.3.3.1 Réglage du TEMPS de cuisson (PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE)
 - 4.3.3.2 Réglage de la TEMPÉRATURE (PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE)
 - 4.3.3.3 Réglage de l'HUMIDITÉ/VAPEUR (PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE)
 - 4.3.3.4 Réglage du « PRÉCHAUFFAGE » (PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ)
 - 4.3.3.5 Réglage de la VITESSE DU DÉBIT D'AIR (PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ)
 - 4.3.4 Sélection des phases de cuisson (PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ)
 - 4.3.5 Lancement/Interruption du cycle de cuisson
 - 4.3.6 Réglage du cycle de cuisson
-

- 4.3.6.1 Cycle de cuisson avec temps et température dans la chambre
-

- 4.3.6.2 Cycle de cuisson avec température à coeur et température dans la chambre
- 4.3.6.3 Cycle de cuisson avec température à coeur et Delta T
- 4.3.7 Fonctionnement des programmes
- 4.3.7.1 Mémorisation des programmes (recettes)
- 4.3.7.2 Effacement des programmes (recettes)
- 4.3.7.3 « Transférer » des programmes (recettes) du four (sur « clé USB »)
- 4.3.7.4 « Transférer » tous les programmes (recettes) du four (sur « clé USB »)
- 4.3.7.5 « Transférer » des programmes (recettes) au four (depuis « clé USB »)
- 4.3.7.6 « Transférer » tous les programmes (recettes) présents sur la « clé USB » au four
- 4.3.7.7 Utiliser des programmes mémorisés par l'utilisateur
- 4.3.7.8 Option « NOUVELLE RECETTE »
- 4.3.7.9 Option « COPIER RECETTE »
- 4.3.8. Fonctions de série
- 4.3.8.1 Fonction « DERNIER »
- 4.3.8.2 Fonction « REFROIDISSEMENT DE LA CHAMBRE DE CUISSON »
- 4.3.8.3 Fonction « HACCP »

5 Menu réglages

6 Menu accessoires

7 Communication four-utilisateur

8 Nettoyage

- 8.1 Informations générales
 - 8.2.1 Nettoyage manuel de la chambre de cuisson
 - 8.2.2 Nettoyage automatique de la chambre de cuisson (option)
 - 8.3 Nettoyage du joint de la porte
 - 8.4 Nettoyage de la porte
 - 8.5 Nettoyage du revêtement extérieur
 - 8.6 Période d'inactivité
-

9 Entretien

- 9.1 Informations générales
 - 9.2 Remplacement du joint de la porte
 - 9.3 Nettoyage des ventilateurs
 - 9.4 Réglage de la poignée
 - 9.5 Anomalies possibles
 - 9.6 Alarmes possibles
 - 9.7 Schémas électriques
-

10 Service après-vente

11 Informations destinées aux utilisateurs

12 Recueil de recettes

13 La garantie

X:\Sgq\PRODOTTI\Fam. 1 - FORNIFORNO ELETTRICO\LEka\MANUALI D'USO - Forno Elettrico 40 60 90 - LEka\Lingua Francese\NUOVA GAMMA EK\Manuel d'utilisation EKF 664 TC – EKF 616 TC – EKF 711 TC EKF 1064 TC – EKF 1111 TC – EKF 1016 TC – EKF 1664 TC – EKF 2011 TC - rev. 9.doc

1. Service technique

Pour les contrôles périodiques d'entretien et les travaux de réparation, contacter le Service après-vente le plus proche et n'utiliser que des pièces détachées d'origine. Le non-respect de cette directive fait perdre le droit à la garantie.

2. Informations générales

Ces informations ont été rédigées pour votre sécurité et celle d'autrui ; il faut donc les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Ce manuel d'instructions doit être conservé avec l'appareil pour pouvoir le consulter à tout moment ; en cas de perte, en demander une copie directement au fabricant.

1. Au moment de la réception de la marchandise, si l'**emballage** n'est pas complet ou s'il est endommagé, il faut apposer la mention suivante : « **SOUS RÉSERVE DE CONTRÔLE DE LA MARCHANDISE** », en spécifiant le dommage observé et faire signer par le chauffeur ; dans les 4 jours naturels (non ouvrables) suivant la date de livraison, il faut présenter une réclamation écrite au vendeur, une fois ce délai écoulé, les réclamations ne seront plus acceptées.
2. Lire attentivement ce manuel puisqu'il fournit des indications concernant la sécurité d'utilisation, l'installation et l'entretien. Le présent manuel a pour but d'informer les opérateurs sur les prescriptions et les critères fondamentaux visant à garantir leur sécurité et à prolonger la durée de fonctionnement du four. Ce manuel doit être lu par tout le personnel autorisé à opérer sur l'appareil avant sa mise en service.
3. Couper l'alimentation électrique et fermer l'arrivée d'eau avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien sur l'appareil.
4. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants et/ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui ne possèdent pas l'expérience et les connaissances nécessaires, sauf si celles-ci sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou en possession des instructions d'utilisation de l'appareil.

N.B. : le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre ou incorrect et de non-respect des normes d'installation.

2.1 Plaque des données techniques (exemple)

		Tecnoeka S.r.l., Via Marco Polo, 11 35010 Borgoricco (Padova) ITALY	
Modèle :	EKF 1064 TC	IPX5	
Tension :	400 V 3N~ 50/60 Hz		
Puissance du four :	16 kW		CERTIFICATION
Pression de l'eau :	150 – 200 kPa	521208727	N° DE SÉRIE
Made in Italy			

La plaque des « données techniques » se trouve sur le côté de l'appareil.

2.2 Caractéristiques techniques

Modèle		EKF 664 TC EKF 616 TC EKF 711 TC		EKF 1064 TC EKF 1111 TC EKF 1016 TC		EKF 1664 TC EKF 2011 TC	
Dimensions d'encombrement :	hauteur (avec pieds)	81 cm		113 cm		190 cm	
	largeur	93 cm		93 cm		99 cm	
	profondeur	86 cm		86 cm		95 cm	
Poids :		109 kg		155 kg		230 kg	
Charge maximale par plaque GN1/1-600x400mm (kg)		4 - 2 kg					
Charge maximale GN1/1-600x400mm (kg)		28 - 12		44 - 20		80 - 32	
Puissance électrique :	Résistances de convection	2	10 kW	3	15 kW	5	30 kW
Puissance électrique maximale :		10,5 kW		16 kW		30 kW	
Classe d'isolation électrique :		I					
Indice de protection du revêtement :		IPX5					
Pression de l'eau :		150 – 200 kPa					
Tension d'alimentation :		400 V 3N~ 50/60 Hz					
Section du câble d'alimentation :		5 x 2,5 mm ²				5 x 10 mm ²	
Type de câble d'alimentation :		H07RN-F					
Branchement du câble d'alimentation :		Type : Y					

Le niveau de bruit de l'appareil en fonctionnement est inférieur à 70 dB (A).

3. Instructions pour l'installateur

Les instructions suivantes s'adressent à l'installateur qualifié pour qu'il fasse les opérations relatives à l'installation, au branchement électrique et au raccordement hydrique de façon correcte et conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays où l'appareil est installé. Le fabricant ne répond pas des accidents ni des dommages aux animaux domestiques ou aux biens dus à une erreur d'installation. Il n'est pas non plus responsable des pannes éventuelles de l'appareil suite à une mauvaise installation.

3.1 Stockage

Porter l'appareil à une température d'au moins +10°C avant de l'allumer s'il a été stocké en magasin à une température inférieure à 0°C (-5°C étant le maximum admis).

3.2 Transport de l'appareil

Laisser l'appareil dans son emballage durant le transport afin de le protéger contre les chocs. Il faut également tenir compte du poids de l'appareil pour éviter qu'il ne se renverse.

3.3 Déballage de l'appareil

Déballer l'appareil avant de l'installer. L'emballage est constitué d'une palette en bois qui soutient l'appareil et d'un carton qui le protège. Vérifier que l'appareil n'a pas subi de dommages durant le transport ; avertir immédiatement le revendeur et/ou le transporteur si c'était le cas.

3.4 Élimination du film de protection

Avant d'utiliser l'appareil, enlever soigneusement le film spécial qui protège les pièces en acier inox, en veillant à ne pas laisser de résidus de colle sur les surfaces ; enlever éventuellement ces derniers avec un peu de solvant approprié non inflammable.

3.5. Élimination de l'emballage

Éliminer l'emballage en respectant strictement les normes en vigueur dans le pays où l'appareil est installé. Les différents matériaux (bois, papier, carton, nylon et agrafes métalliques) dont est constitué l'emballage doivent être séparés soigneusement et remis à une station de collecte des déchets. Se conformer dans tous les cas aux règles de sauvegarde de l'environnement.

3.6 Positionnement

Contrôler l'endroit où installer l'appareil, en vérifiant si les zones de passage (portes ou couloirs éventuels) sont suffisamment grandes (les dimensions de l'appareil sans palette sont reportées sur la Fig. 1). L'appareil doit être installé dans une pièce bien aérée munie d'ouvertures permanentes de ventilation.

L'appareil doit être installé dans une position parfaitement horizontale, sur une table ou sur un support similaire ; **en aucun cas sur le plancher.**

Pour des motifs de sécurité, nous conseillons d'utiliser le support proposé par le fabricant ; dans le cas contraire, il faut tenir compte du poids de l'appareil. La hauteur de travail maximum, c'est-à-dire le niveau du plan le plus haut, doit être de 1,6 mètre par rapport au sol. Après avoir installé l'appareil, appliquer le symbole adhésif prévu (compris dans la fourniture) à une hauteur de 1,6 mètre.

Pour pouvoir accéder facilement à l'appareil et faire en sorte que l'air circule librement tout autour, laisser au moins 50 cm entre le côté gauche et le mur (ou un autre appareil) et au moins 10 cm entre le dos de l'appareil et le mur et entre le côté droit et le mur (voir Fig. 1). Il est strictement interdit de boucher, même partiellement et même pour une courte durée, les ouvertures d'aération forcée percées sur le côté gauche et sur le dos de l'appareil. **Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie perd sa validité en cas d'inobservation de cette interdiction précise,** car la conformité de fabrication aurait ainsi été volontairement compromise.

Ne pas positionner, pour la même raison, des appareils avec source de chaleur du côté gauche du four ; en effet, si la température ambiante de ce côté devient excessive, le fonctionnement du four se désactive pour des motifs de sécurité.

Si l'appareil est installé à côté d'un mur, d'une étagère, d'une tablette ou d'un élément du même genre, ceux-ci doivent être ininflammables ou insensibles à la chaleur, à moins de les protéger avec un revêtement ignifuge approprié.

Il est à ce sujet indispensable de se conformer aux normes en vigueur en matière de prévention contre le risque d'incendie.

L'appareil n'est pas prévu pour être encastré.

3.7 Branchement électrique

Le branchement au secteur doit être effectué conformément aux normes en vigueur. Avant d'effectuer cette opération, vérifier que :

- la tension et la fréquence du circuit d'alimentation correspondent aux indications figurant sur la plaque des « données techniques » apposée sur le côté de l'appareil ;
- que la vanne de limitation et le circuit peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaque des « données techniques ») ;
- le circuit d'alimentation dispose d'un système de mise à la terre efficace et conforme aux normes en vigueur ;
- un interrupteur omnipolaire de protection, avec une ouverture minimale entre les contacts de la catégorie de surtension III (4 000 V) est interposé entre l'appareil et le secteur lors du branchement permanent à ce dernier. Cet interrupteur doit être approprié à la charge et conforme aux normes en vigueur (ex. interrupteur magnétothermique automatique) ;
- l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible après l'installation de l'appareil ;
- **le câble de terre jaune/vert n'est pas interrompu par l'interrupteur ;**
- L'appareil doit être branché à un système équipotentiel dont il faut contrôler l'efficacité conformément à la réglementation en vigueur. Ce branchement doit être exécuté en utilisant la borne prévue à cet effet, située à l'arrière et indiquée par le symbole . Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 2,5 mm².
- la tension d'alimentation ne s'écarte pas de la tension nominale de $\pm 10\%$ quand l'appareil est allumé ;
- après avoir inséré le câble d'alimentation dans le bornier, s'assurer que ce dernier n'entre pas en contact avec les composants chauds de l'appareil.
- **si le câble d'alimentation est détérioré, il doit être remplacé par le fabricant ou par le service après-vente, ou dans tous les cas par une personne possédant une qualification équivalente, afin d'éviter tout risque.**

Schéma d'installation et de raccordement

MODD. EKF 664 TC – EKF 616 TC – EKF 711 TC

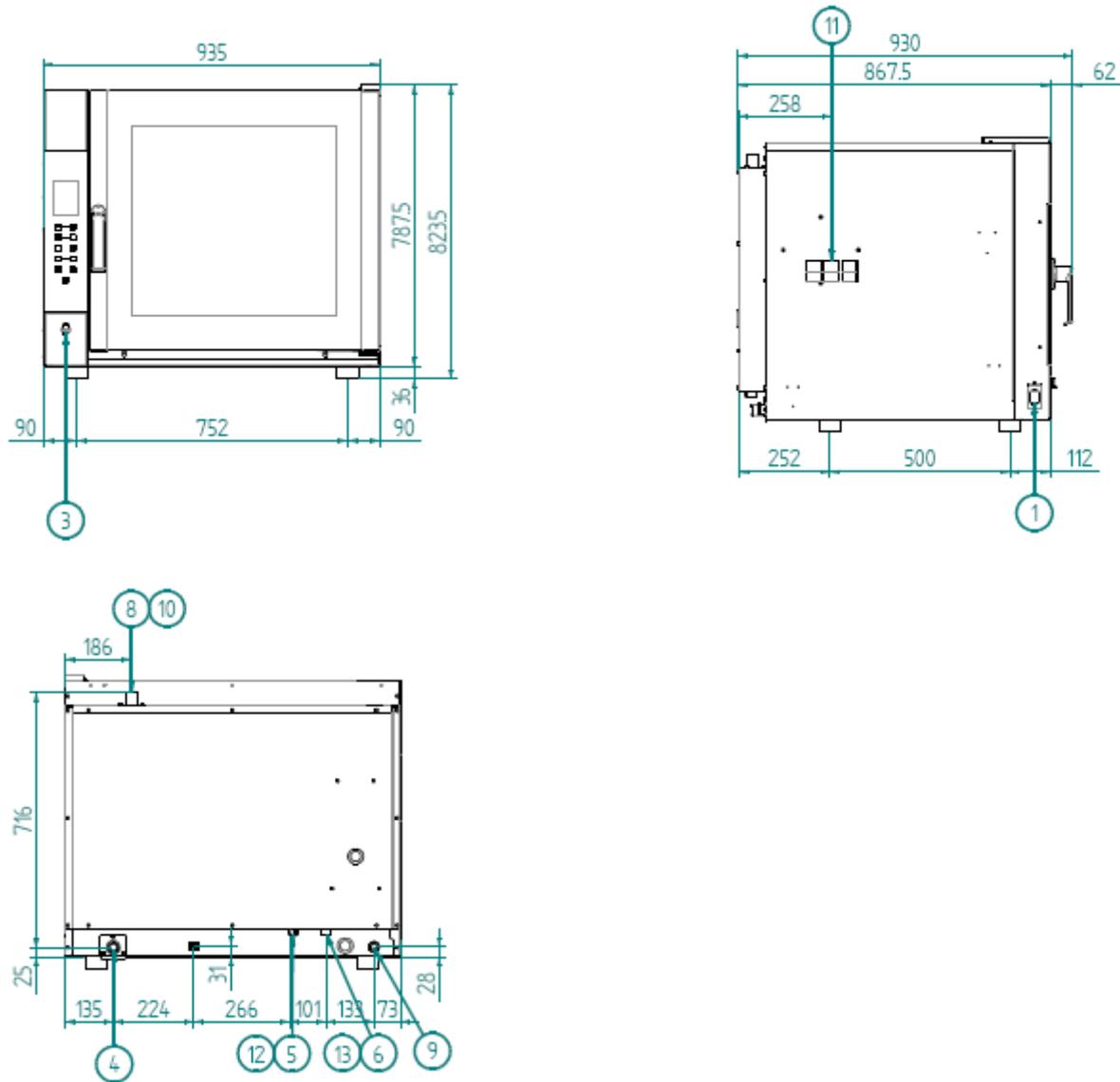


Fig. 1 (Dimensions are given in mm)

1	PRISE USB
3	PRISE DE BRANCHEMENT SONDE AU COEUR
4	TUYAU D'ÉVACUATION DE L'EAU (DN 30)
5	ENTRÉE D'EAU DE LAVAGE
6	ENTRÉE D'EAU ADOUCI (ÉLECTROVANNE 3/4 " FILETÉ)
8	EVACUATION DE VAPEUR
9	PRESSE CABLE ALIMENTATION
10	ATTENTION SURFACE CHAUDE
11	N'OBSTRUEZ PAS LES FENTES
12	ENTRÉE D'EAU MAX. 200 KPA
13	ENTRÉE D'EAU ADOUCI MAX. 200 KPA

Schéma d'installation et de raccordement

MODD EKF 1064 TC – EKF 1111 TC – EKF 1016 TC

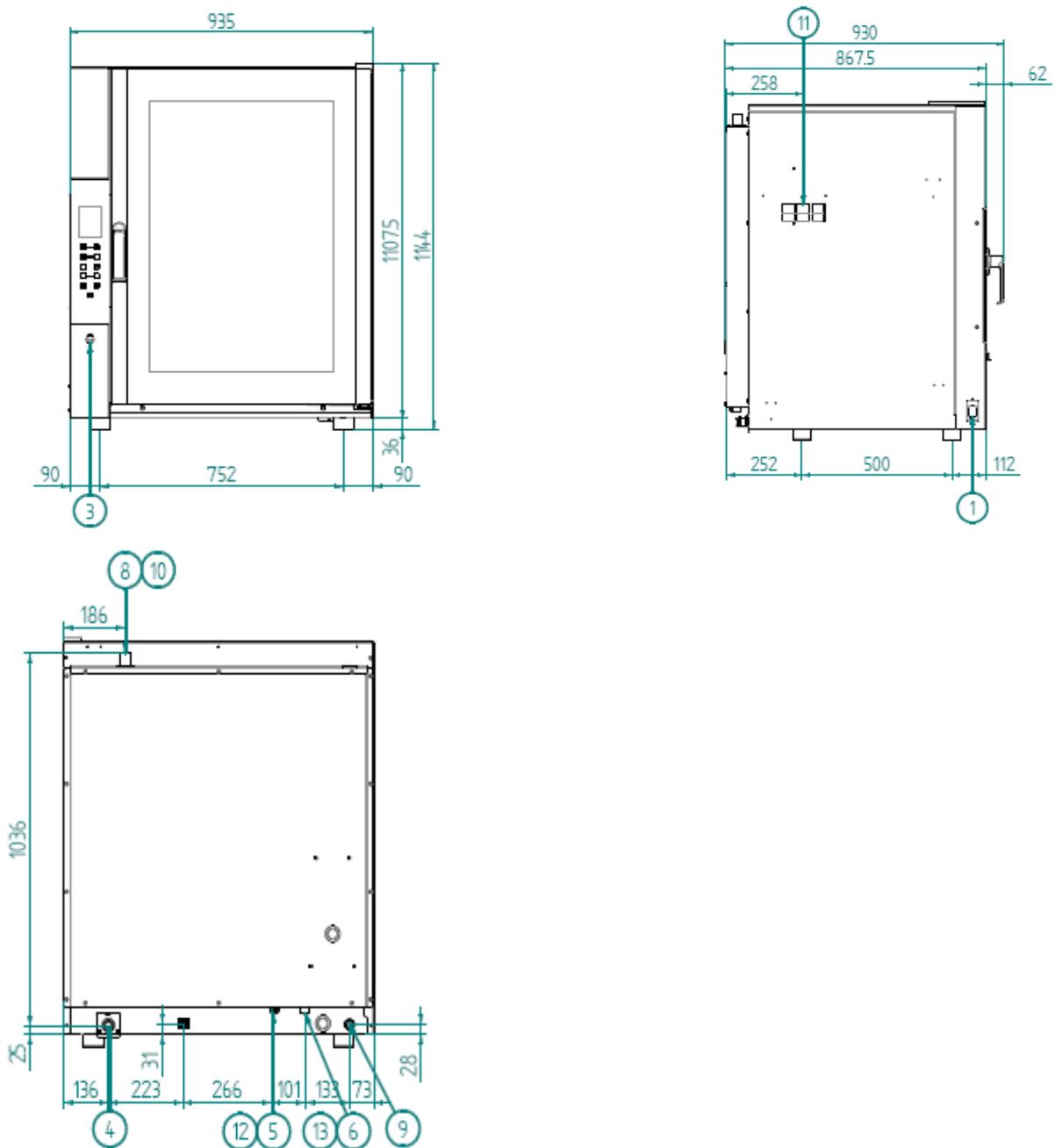


Fig. 1 (Dimensions are given in mm)

1	PRISE USB
3	PRISE DE BRANCHEMENT SONDE AU COEUR
4	TUYAU D'ÉVACUATION DE L'EAU (DN 30)
5	ENTRÉE D'EAU DE LAVAGE
6	ENTRÉE D'EAU ADOUCI (ÉLECTROVANNE 3/4 "FILETÉ)
8	EVACUATION DE VAPEUR
9	PRESSE CABLE ALIMENTATION
10	ATTENTION SURFACE CHAUDE
11	N'OBSTRUEZ PAS LES FENTES
12	ENTRÉE D'EAU MAX. 200 KPA
13	ENTRÉE D'EAU ADOUCI MAX. 200 KPA

Schéma d'installation et de raccordement

MOD. EKF 1664 TC – EKF 2011 TC

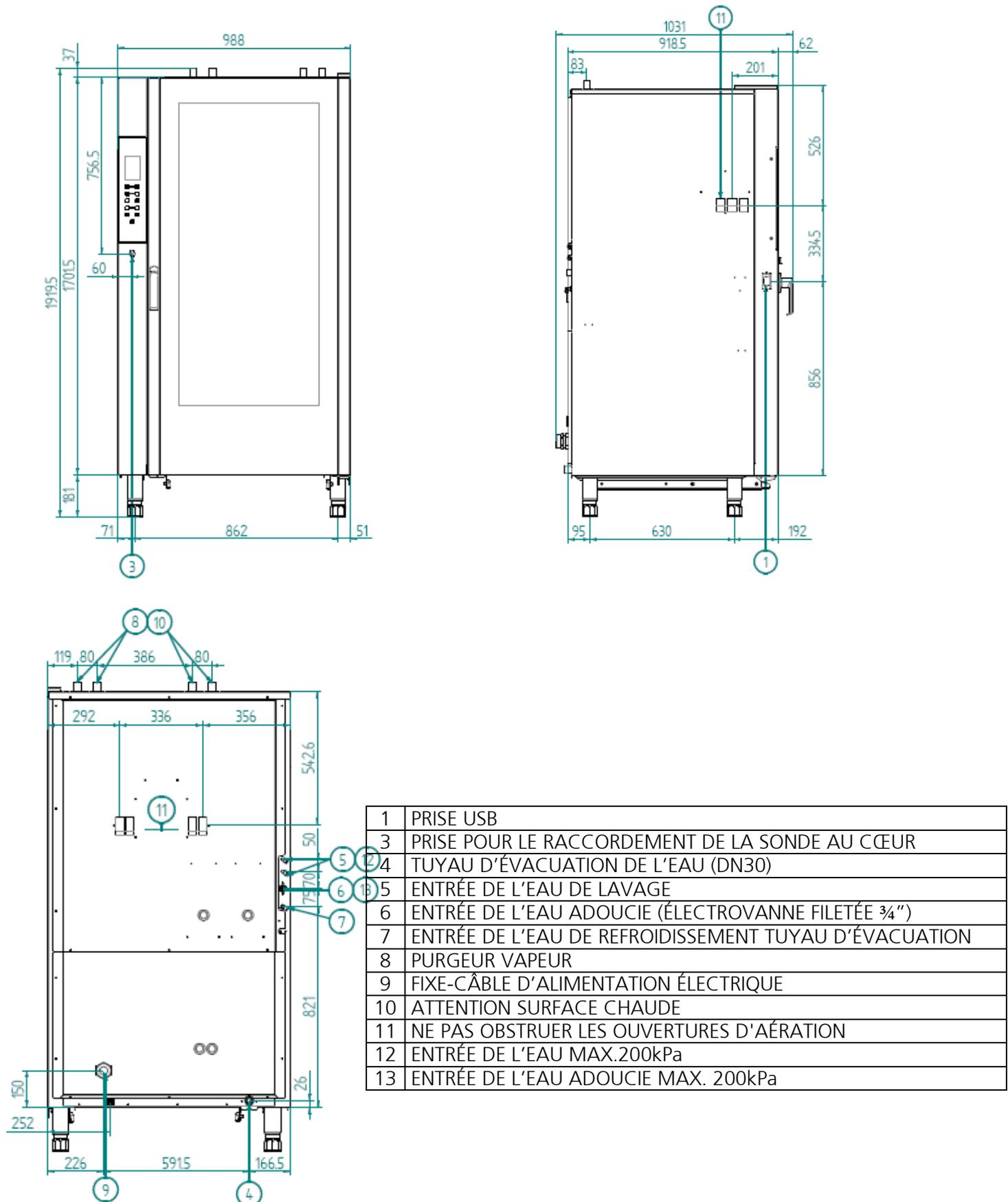
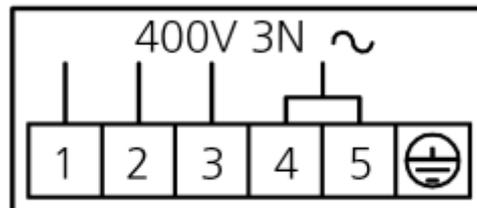


Fig. 1 (Les dimensions sont exprimées en mm.)

3.8 Branchement du câble d'alimentation

(MOD. EKF 664 TC – EKF 616 TC – EKF 711 TC – EKF 1064 TC – EKF 1111 TC- EKF 1016 TC)

Pour avoir accès au bornier d'alimentation, enlever le panneau arrière et le côté gauche de l'appareil. Desserrer le fixe-câble situé à l'arrière (en bas) de l'appareil (voir la Fig.1) et faire passer le câble à travers jusqu'à la proximité du bornier. Préparer les conducteurs pour les raccorder au bornier, de sorte que le conducteur de terre soit le dernier à s'ôter de sa borne si le câble se tend mal. Relier les 3 conducteurs de **phase (L1, L2, L3)** du câble aux bornes marquées « 1 » (conducteur marron) « 2 » (conducteur noir) et « 3 » (conducteur gris) du bornier, le conducteur **neutre (bleu)** à la borne marquée « 4 » ou « 5 », et le conducteur de **terre (jaune/vert)** à la borne marquée par le symbole \oplus (voir le schéma également disponible à proximité du bornier) :



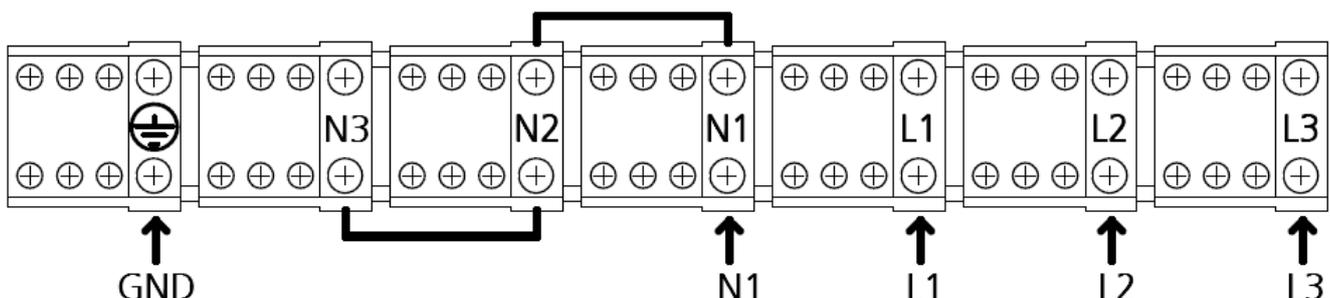
Serrer le fixe-câble situé à l'arrière de l'appareil ; remonter le côté gauche et le panneau arrière. Le câble doit correspondre à celui indiqué dans le tableau « Caractéristique techniques » (paragraphe 2.2). L'appareil doit être relié à un système équipotentiel, dont l'efficacité doit être opportunément vérifiée, conformément à la réglementation en vigueur.

Ce raccordement doit être effectué entre les différents appareils par la borne appropriée, qui est marquée par le symbole \downarrow . Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimum de 2,5mm². La borne équipotentielle se trouve à l'arrière de l'appareil.

3.8 Branchement du câble d'alimentation (MOD. EKF 1664 TC – EKF 2011 TC)

Pour avoir accès au bornier d'alimentation, enlever le panneau inférieur de l'appareil. Desserrer le fixe-câble situé derrière le panneau (voir la Fig.1) et faire passer le câble à travers. Le câble doit également passer à travers le trou prévu à cet effet, présent sur le panneau des composants électriques, jusqu'à proximité du bornier (composé de 7 bornes). Préparer les conducteurs pour les raccorder au bornier, de sorte que le conducteur de terre soit le dernier à s'ôter de sa borne si le câble se tend mal. **Le raccordement doit être fait du côté du bornier tourné vers le haut.**

Relier les 3 conducteurs de **phase** à l'entrée des 3 bornes marquées « L1 » (conducteur marron) « L2 » (conducteur noir) et « L3 » (conducteur gris), le conducteur **neutre (bleu)** à l'entrée de la borne marquée « N1 », (**court-circuiter entre eux les bornes « N1 », « N2 » et « N3 »**) et le conducteur de **terre (jaune/vert)** à la borne marquée par le symbole \oplus (voir le schéma également disponible à proximité du bornier) :



Serrer le serre-câble situé au dos (en bas) de l'appareil et remonter le dos de l'appareil. Le câble doit correspondre à celui reporté sur le tableau « Caractéristiques techniques » (paragraphe

2.2). L'appareil doit être branché à un système équipotentiel dont il faut contrôler l'efficacité conformément à la réglementation en vigueur.

Ce branchement doit être effectué entre des appareils différents à l'aide de la borne prévue à cet effet portant le symbole . Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 2,5 mm². La borne équipotentielle se trouve au dos de l'appareil.

3.9 Raccordement au réseau hydrique (circuit de production de vapeur)

L'appareil doit être alimenté avec de l'**eau potable adoucie**, ayant une dureté comprise entre 0,5°F et 3°F et une température maximum de 30°C.

Il est **obligatoire** d'utiliser un adoucisseur pour réduire la formation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson.

L'eau doit avoir une pression comprise entre 150 kPa et 200 kPa (1,5-2,0 bars). Si la pression du réseau est supérieure à 2,0 bars, monter un réducteur de pression en amont de l'appareil. Si la valeur est inférieure à 1,5 bar, utiliser une pompe pour augmenter la pression.

L'appareil est fourni avec un tuyau flexible (1,5 mètre) muni de raccords femelle filetés ¾" et des joints correspondants. Les anciens joints ne doivent pas être réutilisés.

Le raccordement au réseau hydrique doit être fait à l'aide de l'électrovanne fileté ¾" qui se trouve au dos (en bas) de l'appareil (voir Fig. 1), en interposant un filtre mécanique et un robinet d'arrêt (avant de monter le filtre, laisser couler une certaine quantité d'eau pour éliminer les résidus éventuels du conduit).

N.B. LES DOMMAGES ÉVENTUELLEMENT PROVOQUÉS PAR LE CALCAIRE OU D'AUTRES AGENTS CHIMIQUES CONTENUS DANS L'EAU NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE

3.10 Vidange de l'eau

Un tuyau de vidange (voir Fig. 1), qui permet le drainage de la chambre de cuisson, sort du dos de l'appareil. Il faut y relier un tuyau ayant un diamètre interne de 30 mm (DN 30) et en mesure de résister aux températures de la vapeur (90°C-100°C). Pour éviter tout risque d'étranglement, il est conseillé d'utiliser un tuyau rigide en veillant à ce qu'il ne forme pas de « coudes » le long du parcours de vidange.

Le tuyau doit par ailleurs avoir toujours la même inclinaison (min. 5%) sur toute sa longueur (la longueur considérée est celle du tuyau de vidange de l'appareil au point de vidange et elle ne doit dépasser 2 mètres). Le tuyau de vidange doit arriver à un point de vidange ouvert au sol (Fig. 2). Par ailleurs le « saut » minimum doit être de 25 mm (distance entre le tuyau de vidange sortant de l'appareil et l'emboîture du tuyau de canalisation de vidange). Quoi qu'il en soit, le tuyau relié au tuyau de vidange de l'appareil ne doit pas être en contact direct avec le point de vidange pour des motifs de conformité aux normes d'hygiène en vigueur. Nous conseillons de raccorder la vidange de l'appareil au réseau des eaux grises en utilisant un siphon adéquat de façon à empêcher la sortie des vapeurs du point de vidange.

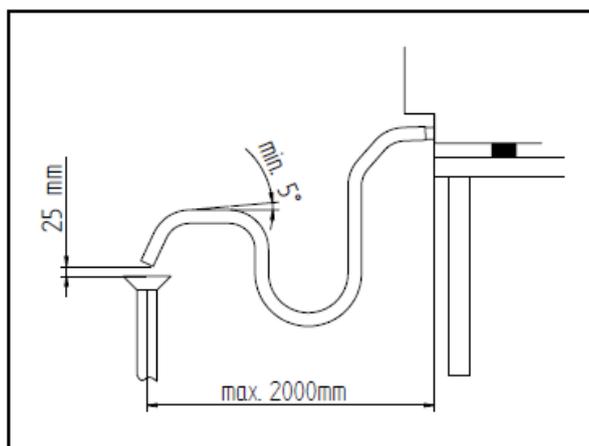


FIG. 2

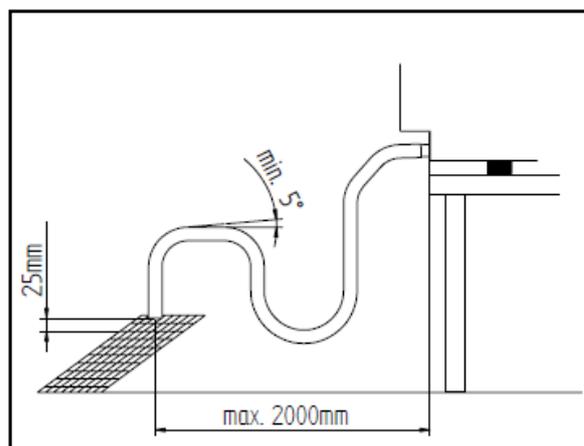


FIG. 3

3.11 Dispositifs thermiques de sécurité

L'appareil est doté d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel pour le protéger contre la surchauffe et les risques pouvant se présenter accidentellement à l'intérieur. En cas d'intervention, le dispositif coupe le courant de l'appareil.

3.12 Protection du circuit électronique

Le circuit électronique, logé à l'intérieur du compartiment des composants électriques, est protégé par un fusible.

3.13 Élimination de l'appareil

L'appareil est fabriqué avec des matières premières recyclables et ne contient pas de substances toxiques ou dangereuses pour les personnes ou pour l'environnement. Il doit être éliminé, tout comme son emballage, en suivant strictement les normes en vigueur dans le pays où il a été installé. Les différents matériaux dont il se compose doivent être séparés par type et remis à un centre de collecte des déchets. Se conformer dans tous les cas aux règles de sauvegarde de l'environnement.

4. Instructions pour l'utilisateur

4.1 Informations générales

- Utiliser l'appareil à une température ambiante comprise entre +5°C et +25°C.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent atteindre une température supérieure à 60°C, ne toucher que les dispositifs de commande. Risque de brûlures !
- À la première utilisation de l'appareil, nous conseillons de le faire fonctionner à vide à une température de 220/230°C pendant 40/50 minutes. Ceci permet d'éliminer les éventuelles odeurs désagréables dues à l'isolation thermique et aux résidus d'huiles utilisées pendant l'usinage.
- Surveiller le four durant son fonctionnement.
- Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson au four d'aliments ; tout autre usage doit être considéré comme impropre.
- L'appareil peut être utilisé par le pâtissier, le boulanger ou le traiteur pour cuire au four toutes sortes de produits : frais et congelés, pour reconditionner les aliments réfrigérés et congelés ou pour cuire à la vapeur de la viande, du poisson et des légumes.

- Il ne faut pas y cuire des aliments contenant des substances facilement inflammables tel que, par exemple, des aliments à base d'alcool ; des phénomènes d'autocombustion risqueraient de se produire et donc des incendies et des explosions dans la chambre de cuisson.
- Au moment de mettre les aliments dans la chambre de cuisson, toujours laisser un espace d'au moins 40 mm entre un plat et l'autre pour ne pas empêcher l'air de circuler.
- Ne pas utiliser de plats ayant un bord trop haut : les bords forment des barrières qui empêchent la circulation de l'air chaud.
- Préchauffer le four avant chaque cuisson pour obtenir le meilleur rendement.
- Pour que la cuisson soit le plus possible homogène, répartir les aliments de façon uniforme sur chaque plat, en tenant compte de la grosseur des morceaux, des couches ou de l'épaisseur.
- Éviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson.
- Pour contrôler si le cycle de cuisson se déroule correctement, utiliser l'éclairage interne de la chambre : éviter d'ouvrir inutilement la porte, ce qui provoque des gaspillages d'énergie et augmente le temps de cuisson.

AVERTISSEMENT

Pour éviter l'ébullition, ne pas utiliser trop de conteneurs remplis de liquides ou d'aliments se liquéfiant sous l'action de la chaleur afin de pouvoir tous les contrôler.

4.1.1 Risques résiduels

Après une cuisson, ouvrir la porte avec précaution, pour éviter la sortie violente de chaleur qui pourrait causer des brûlures. Pendant le fonctionnement du four, faire attention aux zones chaudes (signalées sur l'appareil) de ses surfaces externes.

Ne pas utiliser la poignée de la porte pour déplacer l'appareil (rupture possible de la vitre).

Le banc d'appui et le support doivent être en mesure de supporter le poids de la machine et de la loger correctement.

L'appareil est doté de parties électriques, il ne doit donc jamais être lavé avec un jet d'eau ou de vapeur.

L'appareil est relié électriquement : avant d'effectuer n'importe quel type de nettoyage, couper l'alimentation électrique.

Pour éviter des raccords erronés de l'appareil, les connexions électriques/hydriques sont signalées sur l'appareil par des plaques d'identification opportunes.

Seulement pour mod. EKF 1664 TC et mod. EKF 2011 TC (modèles mobiles)

*Lorsqu'on actionne le dispositif de déblocage pour activer le coulissement (vers le haut) de la vitre interne de la porte (position d'insertion du chariot porte-plats à four), il faut le faire avec des vêtements de protection thermique adéquats, **risque de brûlures !***

*Lorsque, après un cycle de cuisson, on actionne la vitre interne de la porte pour la faire glisser vers le bas (position lavage/préchauffage de la chambre de cuisson), porter des vêtements de protection thermique adéquats, **risque de brûlures !***

*Lorsque, après un cycle de cuisson, on extrait du four le chariot porte-plats à four, il faut le manier avec des vêtements de protection thermique adéquats, **risque de brûlures !***

*S'assurer que le chariot porte-plats à four puisse être déplacé facilement, sans aucun type d'obstacle qui interfère avec les opérations d'insertion et d'extraction du four : d'éventuels chocs peuvent provoquer la sortie de liquides ou d'aliments chauds, **risque de brûlures !***

*Fermer les plats à four contenant des liquides de sorte qu'ils ne puissent pas sortir lorsqu'ils sont chauds, **risque de brûlures !***

*Lorsque le chariot porte-plats à four est inséré dans le four, avant de fermer la porte, s'assurer que le dispositif de déblocage pour le coulissement de la vitre interne (porte) soit activé et que la vitre soit positionnée complètement en haut : un éventuel choc du chariot contre la vitre peut la casser, **risque de lésions !***

*Le chariot est doté d'une tige appropriée pour le blocage des plats à four. La tige doit toujours être insérée lorsque le chariot est déplacé pendant l'utilisation : les plats à four peuvent tomber, **risque de lésions !***

*Si le chariot porte-plats à four n'est pas déplacé, il faut activer le frein de stationnement des roues : le chariot peut se déplacer en présence de sols irréguliers, **risque de lésions !***

*Pendant la phase de chargement et de déchargement du chariot porte-plats à four, activer le frein de stationnement des roues : le chariot peut se déplacer, **risque de lésions !***

*Le chariot porte-plats à four, monté sur roues, peut se renverser s'il est déplacé sur des sols irréguliers, **risque de lésions !***

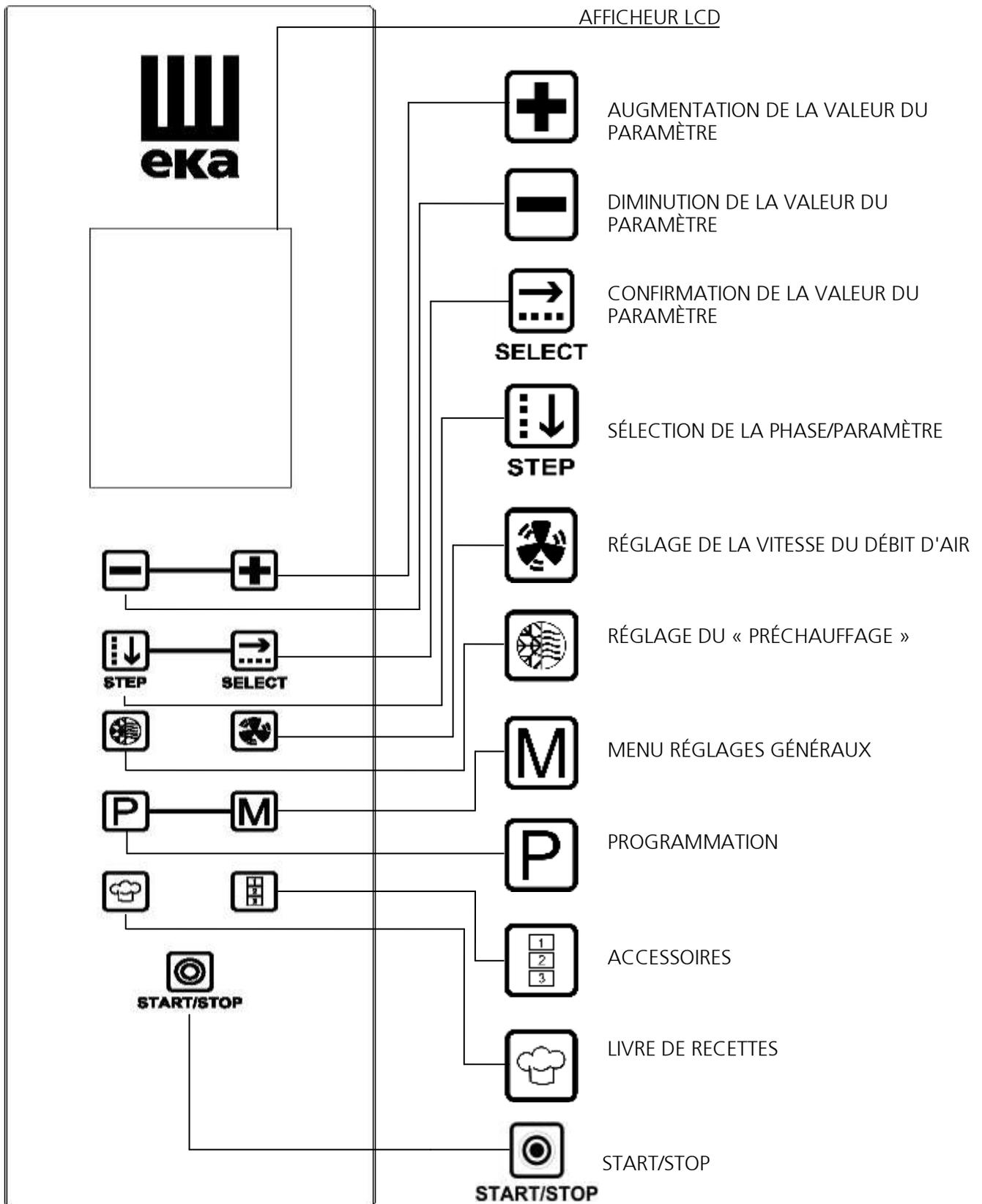
*Lorsqu'on insère ou extrait le chariot porte-plats à four du four, **faire très attention de ne pas endommager** accidentellement **le joint de la vitre interne** de la porte : pendant les opérations de déplacement du chariot, il est recommandé d'ouvrir complètement la porte du four.*

AVERTISSEMENT

Au moment d'extraire le chariot porte-plats du four, le chariot peut être chaud et il faut donc utiliser des vêtements thermiques adéquats de protection pour le manipuler en toute sécurité.

*Il faut s'assurer que le chariot porte-plats puisse être manipulé avec facilité et qu'il n'y ait donc aucun obstacle risquant d'interférer avec les opérations d'enfournement et de défournement : tout choc éventuel risque de provoquer l'écoulement de liquides ou d'aliments chauds, **RISQUE DE BRÛLURES !***

4.2 Panneau de commandes



4.3 Fonctionnement du contrôle « Touch »

Le contrôle « TOUCH » fonctionne en touchant du doigt la touche sérigraphiée (n'utiliser que les doigts et non d'autres ustensiles tels que couteaux, fourchettes ou autres). De cette façon, toutes les fonctions du four sont activées. Pour faciliter l'utilisation du panneau de commandes, seules les touches pouvant être activées restent allumées.

4.3.1 Allumage/extinction

Maintenir le doigt sur la touche « START/STOP »  pendant quelques secondes et à l'écran apparaît la page-écran reprenant le logo « EKA », DATE/HEURE.

Après 5 secondes, la page-écran disparaît et le four se prépare automatiquement pour la programmation du cycle de cuisson : la page-écran du paramètre « TEMPS »  apparaît. Si aucune touche n'est activée pendant 10 minutes, le contrôle « Touch » se met en ATTENTE et sur le panneau de commandes, seule la touche « START/STOP »  reste allumée.

Pour réactiver le contrôle « Touch », il suffit d'agir sur la touche « START/STOP »  en laissant le doigt sur la touche pendant quelques secondes. Pour activer le mode ATTENTE, maintenir le doigt sur la touche « START/STOP »  pendant quelques secondes.

4.3.2 Fonctionnement manuel

4.3.2.1 Informations générales

Le cycle de cuisson peut être programmé en utilisant la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE (visualisation de la valeur de chaque paramètre du cycle de cuisson) ou en utilisant la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ (visualisation simultanée de toutes les valeurs des paramètres du cycle de cuisson).

La PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE n'apparaît automatiquement qu'au premier réglage du cycle de cuisson, après le premier allumage du four. Dans ce cas, il faut confirmer les valeurs des

paramètres réglés en utilisant la touche « SELECT » .

Dans la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ, il est également possible de sélectionner le paramètre à afficher séparément. Pour choisir le paramètre à afficher, il faut utiliser la touche « STEP » , puis la touche « SELECT »  et la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE apparaît.

Tant dans la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ que dans la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE, la valeur réglée est automatiquement confirmée après 5 secondes.

La PAGE-ÉCRAN DE COULEUR ROUGE indique **ATTENTION** lorsque manque, durant le réglage d'une phase du cycle de cuisson, la valeur du paramètre nécessaire pour activer la phase (symbole  à proximité du numéro de la phase où manque le paramètre de fonctionnement).

La PAGE-ÉCRAN DE COULEUR ROUGE indique **ALARME** lorsque, durant le fonctionnement du four, des anomalies se produisent qui empêchent la poursuite du cycle de cuisson (le type d'anomalie est décrit et représenté par un symbole). Au sujet des différents types d'alarme, consulter le paragraphe correspondant.

Seulement pour mod. EKF 1664 TC et mod. EKF 2011 TC (modèles mobiles)

Ces modèles sont dotés d'un système de mobilité particulier (breveté) de la **vitre interne** de la porte.

Le système permet de faire « glisser » la **vitre interne** vers le **bas** ou vers le **haut**, selon les besoins d'utilisation.

Vitre « en bas »

Pour obtenir cette position, il faut ouvrir complètement la porte du four et, en exerçant une pression adéquate, faire « glisser » la vitre interne de la porte vers le bas jusqu'à l'activation du dispositif mécanique de « blocage » : on entend le « clic » de fermeture (Fig. 4).



Fig. 4

Vitre « en haut »

Pour obtenir cette position, il faut ouvrir (même partiellement) la porte du four et, en actionnant le « levier » prévu à cet effet, présent dans la zone inférieure (côté droit) de la porte, derrière la vitre externe, activer le dispositif de « déblocage » pour permettre à la vitre interne de « glisser » automatiquement vers le haut.

Important

Si l'opération de « déblocage » de la vitre interne est faite avant d'utiliser le four (chambre de cuisson encore froide), il est conseillé d'ouvrir complètement la porte et d'actionner le « levier » prévu à cet effet, du côté interne de la porte (fig. 5). Si l'opération de « déblocage » de la vitre interne est faite après l'utilisation du four (chambre de cuisson chaude), il est conseillé d'ouvrir partiellement la porte, en laissant s'échapper la bouffée d'air chaud, et d'actionner le « levier » prévu à cet effet, du côté externe de la porte, en utilisant des vêtements de protection thermique adéquats (fig. 6).



Fig. 5



Fig. 6

Vitre « en bas » et porte ouverte sans chariot porte-plats à four inséré

Cette position de la vitre interne de la porte permet de fermer hermétiquement la chambre de cuisson sans la présence du chariot porte-plats à four inséré ou sans devoir utiliser une paroi de fermeture appropriée.

La PAGE-ÉCRAN ROUGE (mise en garde) apparaît sur l'écran avec l'inscription « **VITRE PORTE ABAISSÉE** ».

Avec la fermeture de la porte, la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE (page-écran BLEUE) apparaît sur l'écran et le four peut être utilisé pour la fonction de « **PRÉCHAUFFAGE** » (paragraphe 4.3.3.4) **sans chariot porte-plats à four inséré** ou pour la fonction de **NETTOYAGE SEMI-AUTOMATIQUE** (paragraphe 8.2.2) et **NETTOYAGE AUTOMATIQUE** de la chambre de cuisson (sans chariot porte-plats à four inséré) avec le système « **KWT** » (paragraphe 8.2.3).

Vitre « en bas » et porte ouverte avec chariot porte-plats à four inséré

Avec le chariot porte-plats à four inséré, la PAGE-ÉCRAN ROUGE/BLEUE (clignotante) apparaît sur l'écran avec l'inscription « **LEVER LA VITRE DE LA PORTE** ». Une alarme sonore répétée par intermittence s'active. Cette position de la vitre interne, avec le chariot porte-plats à four inséré, **ne permet pas la fermeture de la porte. En se heurtant contre le chariot, la vitre peut se casser : risque de lésions !**

Vitre « en haut » et porte ouverte sans chariot porte-plats à four inséré

La PAGE-ÉCRAN ROUGE (mise en garde) apparaît sur l'écran avec l'inscription « **VITRE DE LA PORTE LEVÉE** »

Vitre « en haut » et porte fermée sans chariot porte-plats à four inséré

La PAGE-ÉCRAN ROUGE/BLEUE (clignotante) apparaît sur l'écran avec l'inscription « **BAISSER LA VITRE DE LA PORTE** ». Une alarme sonore répétée par intermittence s'active. Cette position de la vitre interne, sans le chariot porte-plats à four inséré, **ne permet aucun type d'utilisation du four**

Vitre « en haut » et porte fermée avec chariot porte-plats à four inséré

La PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE (paramètres du cycle de cuisson à configurer) ou la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE (paramètres du cycle de cuisson déjà configurés) apparaît sur l'écran ; dans les deux cas, le four peut être utilisé régulièrement pour une cuisson.

Mises en garde

Les pages-écrans des ALARMES/MISES EN GARDE sont visibles sur l'écran dès qu'un cycle de cuisson est configuré.

*Si la vitre interne est déplacée après avoir terminé la fonction de « préchauffage » ou un cycle de cuisson, il faut le faire avec des vêtements de protection thermique adéquats, **risque de brûlures !***

4.3.2.2 Sélection des paramètres de cuisson

Pour chaque phase (9 phases maximum) du cycle de cuisson, il est possible de régler les paramètres suivants :

1. Temps de cuisson
2. Température de la chambre de cuisson
3. Température à coeur
4. Delta T
5. Pourcentage (%) d'activation humidité/vapeur

Pour confirmer le paramètre réglé et passer au paramètre suivant, utiliser la touche « **SELECT** »



SELECT. La vitesse des flux d'air à l'intérieur de la chambre de cuisson peut être modifiée (3

vitesse disponibles) en utilisant la touche

N.B. Un cycle de cuisson complet n'a pas nécessairement besoin de toutes les 9 phases disponibles, par conséquent il est possible de ne régler que les phases nécessaires sans nuire au bon fonctionnement du four.

4.3.2.3 Réglage du temps de cuisson ou de la température à coeur

Chaque phase de cuisson est contrôlée par le paramètre du temps de cuisson ou par le paramètre de la température à coeur.

Les paramètres temps et température à coeur s'excluent réciproquement : le réglage de la valeur du paramètre température à coeur annule automatiquement la valeur du paramètre temps même si celui-ci a précédemment été réglé.

Attention : si vous réglez des temps de cuisson trop courts ou des températures à coeur trop basses par rapport aux valeurs correctes, vous risquez d'obtenir des cuissons incomplètes.

Si vous réglez des temps de cuisson trop longs ou des températures à coeur trop élevées par rapport aux valeurs correctes, vous risquez d'obtenir des cuissons trop sèches et de brûler la surface de l'aliment.

4.3.3 Réglage des paramètres

4.3.3.1 Réglage du TEMPS de cuisson (PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE)

En utilisant la touche « STEP » , vous pouvez régler :

1. TEMPS
2. PAUSE
3. MAINTIEN

1. TEMPS

Ce paramètre peut être réglé sur un intervalle de 0 h 01 min minimum à 9 h 59 min maximum. Dans le cas d'un cycle de cuisson en mode MANUEL, lors de la PHASE 1, il est possible de régler aussi un temps « INF » (INFINI) : le four continue à fonctionner jusqu'à ce que l'opérateur ne l'éteigne.

2. PAUSE

Cette option peut être réglée sur un temps compris entre 0 h 01 min et 23 h 59 min.

Si la PAUSE est insérée lors de la PHASE 1, ceci permet un « DÉMARRAGE RETARDÉ » du cycle de cuisson, utile dans le cas de produits devant lever avant d'être cuits.

Si la PAUSE est insérée après la PHASE 1, ceci permet de limiter la « pression thermique » sur le produit.

3. MAINTIEN

Cette option permet de maintenir à l'intérieur de la chambre de cuisson une température constante de 75°C jusqu'à ce que l'opérateur éteigne le four.

La PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE affiche le texte : « OFF » :

utiliser la touche  pour activer cette option (à l'écran, le texte devient « ON ») et

confirmer en utilisant la touche « SELECT »  ;

utiliser la touche  pour désactiver cette option (à l'écran, le texte redevient « OFF ») et

confirmer en utilisant la touche « SELECT »  .

Lorsque cette option est activée, à la fin du cycle de cuisson, à l'écran apparaît le texte :
« FOUR EN MAINTIEN ».

Lorsque le cycle de cuisson est activé, à l'écran apparaît le texte : « CUISSON EN COURS »

Lorsque le cycle de cuisson est en « PAUSE », à l'écran apparaît le texte : « LA CUISSON DÉMARRE DANS » (compte à rebours)

Lorsque le texte « CUISSON EN COURS » est affiché : à l'écran, à proximité du symbole , apparaît le compte à rebours du temps réglé et sur la droite, la durée totale sélectionnée du cycle de cuisson (1 ou plusieurs PHASES).

N.B. Dans la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE, la valeur réglée pour le paramètre peut

immédiatement être confirmée en utilisant la touche « SELECT »  ; dans le cas contraire, la valeur est automatiquement confirmée après 5 secondes.

4.3.3.2 Réglage de la TEMPÉRATURE (PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE)

En utilisant la touche « STEP » , vous pouvez régler :

1. TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON 
2. TEMPÉRATURE À COEUR  (La sonde au cœur n'est pas inclus, mais est en option)
3. Valeur DELTA T  (La sonde au cœur n'est pas inclus, mais est en option)

1. TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

Utiliser les touches  et  pour augmenter ou diminuer la valeur de la température (de 30°C à 260°C). Confirmer ensuite la sélection en utilisant la touche « SELECT » .

Lorsque le texte « CUISSON EN COURS » est affiché : à l'écran, à proximité du symbole , apparaît la valeur sélectionnée de la température et à proximité du symbole , apparaît la valeur de la température effective mesurée dans la chambre de cuisson.

2. TEMPÉRATURE À COEUR

Utiliser les touches  et  pour augmenter ou diminuer la valeur de la température (de 0°C à 100°C). Confirmer ensuite la sélection en agissant sur la touche « SELECT »



SELECT.

Lorsque le texte « CUISSON EN COURS » est affiché : à l'écran, à proximité du symbole , apparaît la valeur sélectionnée de la température et à proximité du symbole , apparaît la valeur de la température effective mesurée par la sonde à coeur.

Lorsque la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ affiche le paramètre TEMPÉRATURE DANS LA

CHAMBRE  et le paramètre TEMPÉRATURE À COEUR , pour retourner au réglage du paramètre TEMPS  :

- Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le paramètre TEMPÉRATURE À COEUR .
- Utiliser la touche « SELECT »  (l'écran affiche la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE) ;
- Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le paramètre TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON  ;
- Utiliser la touche « SELECT » .

À la fin de ces opérations, à l'écran apparaîtra la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ de couleur rouge (si la fonction de PRÉCHAUFFAGE n'est pas configurée) pour indiquer que le paramètre TEMPS (« 00.00 ») manque.

3. VALEUR DELTA T

Utiliser les touches  et  pour augmenter ou diminuer la valeur de la température (de 0°C à 100°C). Confirmer ensuite la sélection en agissant sur la touche « SELECT »



SELECT.

Lorsque le texte « CUISSON EN COURS » est affiché : à l'écran, à proximité de , apparaît la valeur sélectionnée de la température et à proximité de , apparaît la valeur de la température effective mesurée par la sonde à coeur.

À proximité du symbole , apparaît la valeur sélectionnée de la température et à proximité du symbole , apparaît la valeur de la température effective mesurée dans la chambre de cuisson.

Lorsque la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ affiche le paramètre TEMPÉRATURE À COEUR  et le paramètre DELTA T , pour retourner au réglage du paramètre TEMPS  :

- Utiliser la touche « **STEP** »  pour sélectionner le paramètre DELTA T  ;
- Utiliser la touche « **SELECT** »  (l'écran affiche la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE) ;
- Utiliser la touche « **STEP** »  pour sélectionner le paramètre TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON  ;
- Utiliser la touche « **SELECT** » .

À la fin de ces opérations, à l'écran apparaîtra la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ de couleur rouge (si la fonction de PRÉCHAUFFAGE n'est pas configurée) pour indiquer que le paramètre TEMPS (« 00.00 ») manque.

4.3.3.3 Réglage de l'HUMIDITÉ/VAPEUR (PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE)

Utiliser les touches  et  pour augmenter ou diminuer la valeur d'humidité/vapeur  (de 10% à 100%). Confirmer ensuite la sélection en utilisant la touche « **SELECT** » .SELECT.

4.3.3.4 Réglage du « PRÉCHAUFFAGE » (PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ)

Utiliser la touche  et à l'écran apparaît la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE correspondante.

Utiliser la touche  (texte « OFF ») pour exclure la fonction ou la touche  (texte « ON ») pour l'activer. Dans les deux cas, pour confirmer la sélection, utiliser la touche « **SELECT** » .SELECT, dans le cas contraire, après 5 secondes, la sélection est automatiquement confirmée.

Durant la phase de préchauffage, à l'écran apparaît le texte « **PRÉCHAUFFAGE EN COURS** » et à proximité du paramètre TEMPS , aucune valeur n'est indiquée (---).

Ceci signifie que le temps de préchauffage n'est pas compris dans le temps de cuisson.

Lorsque la température de préchauffage est atteinte (température réglée dans la chambre de cuisson augmentée de 40°C : cette température est maintenue si la porte n'est pas ouverte), un signal sonore intermittent est émis et à l'écran clignote le texte « **PRÉCHAUFFAGE OK OUVRIR LA PORTE** ». Ouvrir la porte, enfourner le produit à cuisiner, refermer la porte : le cycle de cuisson commence automatiquement.

Seulement pour mod. EKF 1664 TC et mod. EKF 2011 TC (modèles mobiles)

Avant de configurer le « **PRÉCHAUFFAGE** », exercer une pression adéquate sur la **vitre interne** de la porte, avec la porte ouverte, pour la faire « glisser » **vers le bas**, jusqu'à l'activation du dispositif mécanique de blocage (on entend le « clic » de fermeture).

La PAGE-ÉCRAN ROUGE (mise en garde) apparaît sur l'écran avec l'inscription « **VITRE PORTE ABAISSÉE** ».

Avec la fermeture de la porte, la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE (page-écran BLEUE) apparaît sur l'écran et le four peut être utilisé pour la fonction de « **PRÉCHAUFFAGE** » (paragraphe 4.3.3.4)

Mises en garde

*Pour les modèles mobiles, la fonction « **PRÉCHAUFFAGE** » peut être activée seulement si le chariot porte-plats à four n'est pas inséré dans la chambre de cuisson*

Pendant la phase de préchauffage, la température à l'intérieur de la chambre de cuisson ne doit dépasser 260°C pendant plus de 10 minutes.

4.3.3.5 Réglage de la VITESSE DU DÉBIT D'AIR (PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ)

La possibilité de régler la vitesse des débits d'air à l'intérieur de la chambre de cuisson sur 3 niveaux permet de cuire n'importe quel type de produit, du produit le plus délicat et léger au produit exigeant un transfert de chaleur plus important.

Utiliser la touche  et à l'écran apparaît la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE correspondante ;

Utiliser les touches  et  pour régler le niveau de vitesse souhaité :

vitesse minimum (■)

vitesse moyenne (■■)

vitesse maximum (■■■)

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour confirmer la sélection, dans le cas contraire, après 5 secondes, la sélection est automatiquement confirmée.

N.B. Pour chaque cycle de cuisson, la vitesse maximum (■■■) est déjà présélectionnée

Même durant le cycle de cuisson, il est possible d'agir sur la touche  pour modifier le niveau de vitesse des ventilateurs. Si cette opération est exécutée durant un cycle de cuisson déjà programmé, à la fin du cycle de cuisson, les valeurs de vitesse des ventilateurs retournent aux valeurs réglées à l'origine, lors de la création du programme.

MODE "SEMI-STATIQUE"

La cuisson "semi-statique" est un mode de cuisson qui permet d'activer le moteur seulement quand les résistances sont en fonctionnement.

Les ventilateurs sont activés pendant plusieurs secondes, de façon à distribuer la chaleur produite par les résistances uniformément à l'intérieur de la chambre de cuisson.

De cette manière, on reproduit la fonction du four statique.

Pour activer le mode de cuisson «semi-statique», procédez comme suit (à partir RÉSUMÉ DE L'ECRAN):

appuyez sur le bouton  et l'écran montre "REGLER LA VITESSE DU VENTILATEUR».

Appuyez sur le bouton  pour activer le mode de cuisson «semi-statique": les lettres «ST OFF" change en "ON ST" indiquant la réussite de l'activation.

Appuyez sur le bouton  pour confirmer votre choix: écran de résumé affiche "ST" dans le sens de l'icône qui indique la vitesse des moteurs.

Même pendant la cuisson "semi-statique", vous pouvez modifier la vitesse du ventilateur.

Procédez comme suit (à partir RÉSUMÉ DE L'ECRAN):

appuyez sur le bouton  et l'écran "REGLER LA VITESSE DU VENTILATEUR ».

Appuyez sur les touches  et  pour régler la vitesse désirée.

Appuyez sur "SELECT" pour confirmer votre choix.

4.3.4 Sélection des phases de cuisson (PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ)

Chaque cycle de cuisson peut être composé d'un maximum de 9 PHASES (step). Il est possible de régler les paramètres souhaités pour chaque phase.

Pour passer d'une phase à la suivante, après avoir réglé la PHASE 1, procéder de la façon suivante :

utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner la PHASE 1 (texte mis en évidence dans un encadrement foncé) ;

utiliser la touche . À l'écran apparaît la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ de couleur rouge indiquant le texte PHASE 2 (le fond de couleur rouge avertit que la valeur du paramètre TEMPS n'a pas été réglée et donc que la phase sélectionnée ne peut pas être activée).

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le paramètre TEMPS  et ensuite utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée.

Dès que la valeur du paramètre TEMPS aura été réglée, le fond de la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ devient bleu pour indiquer que la PHASE 2 a été activée.

Terminer le réglage des valeurs des autres paramètres souhaités.

Pour passer aux phases successives (PHASE 3, PHASE 4, etc.), répéter de la même façon les opérations décrites pour régler la PHASE 2.

Après avoir terminé le réglage des phases, utiliser la touche « **START/STOP** »  pour faire démarrer le cycle de cuisson.

À l'écran apparaît la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ de la PHASE 1 du cycle de cuisson et le nombre total de phases dont se compose le cycle de cuisson. (Ex. 1/5 signifie que la 1^{re} PHASE des 5 phases totales réglées est activée).

Au niveau du paramètre TEMPS : du côté gauche, apparaît le « compte à rebours » de la phase en cours et du côté droit, le temps global de toutes les phases du cycle de cuisson.

En cas de cuisson « manuelle », à l'écran apparaît le texte « **MANUEL** », en cas de cuisson « programmée », c'est le nom de la recette (programme) mémorisée qui apparaît.

4.3.5 Lancement/Interruption du cycle de cuisson

Après avoir réglé les paramètres souhaités pour la cuisson, pour lancer le cycle, utiliser la touche « **START/STOP** » .

Pour interrompre à tout moment le cycle de cuisson, agir à nouveau sur la touche « **START/STOP** »  pendant quelques secondes.

Lorsqu'un le cycle de cuisson se termine (en mode « manuel » ou en mode « programmé »), un signal sonore (« bip ») se déclenche pendant 30 secondes et simultanément la page-écran clignote avec le texte : « **CUISSON TERMINÉE** ».

Si lors de cette période, la touche  est activée, la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ

du cycle de cuisson qui vient de se terminer apparaît à nouveau. Le cycle de cuisson s'active à nouveau automatiquement pendant 1 MINUTE. Pour prolonger la cuisson, il suffit d'utiliser la

touche « **STEP** »  et de sélectionner le paramètre TEMPS  ; utiliser ensuite la touche  pour régler la valeur souhaitée.

Le signal sonore de 30 secondes indiquant « cuisson terminée » peut être interrompu à tout

moment en utilisant la touche « **STEP** »  ou la touche « **START/STOP** » .

La PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ du cycle de cuisson qui vient de se terminer apparaît à nouveau.

4.3.6 Réglage du cycle de cuisson

4.3.6.1 Cycle de cuisson avec temps et température dans la chambre

Depuis la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE « TEMPS » 

Utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée :
TEMPS (« INF » ou de 0 h 01 min à 9 h 59 min)

Utiliser la touche « STEP »  pour régler l'option souhaitée :
PAUSE (de 0 h 01 minute à 23 h 59 minutes)
MAINTIEN (« OUI » ou « NON »)

Utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer les valeurs réglées.

Depuis la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le paramètre TEMPS  et utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée. Après 5 secondes, la valeur est automatiquement confirmée.

Depuis la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE « TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE » 

Après avoir réglé la valeur du paramètre TEMPS, utiliser la touche « SELECT »  : la page-écran correspondant aux 3 différents paramètres de la TEMPÉRATURE (température dans la chambre de cuisson/température à coeur/Delta T) apparaît. Pour faciliter le travail de l'opérateur, une TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE de 180°C est déjà réglée. Pour modifier la valeur réglée, utiliser les touches  et . Utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer la valeur réglée.

Depuis la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le paramètre TEMPÉRATURE  et utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée.

Après 5 secondes, la valeur est automatiquement confirmée.

Depuis la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE « % HUMIDITÉ/VAPEUR »  (fonction en option)

Après avoir réglé la valeur du paramètre « TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE », utiliser la

touche « SELECT »  : la page-écran du paramètre « % HUMIDITÉ/VAPEUR » apparaît.

Utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée. Utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer la valeur réglée.

Depuis la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le paramètre % HUMIDITÉ/VAPEUR  et utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée. Après 5 secondes, la valeur est

automatiquement confirmée. Utiliser la touche « START/STOP »  pour activer le cycle de cuisson.

Seulement pour mod. EKF 1664 TC et mod. EKF 2011 TC (modèles mobiles)

Avant de commencer un cycle de cuisson, s'assurer que la vitre interne de la porte soit positionnée « en haut » (paragraphe 4.3.2.1). Avec la porte ouverte sans chariot porte-plats à four inséré, la PAGE-ÉCRAN ROUGE (mise en garde) avec l'inscription « VITRE PORTE LEVÉE » apparaît. Dès que le chariot porte-plats à four est inséré, la PAGE-ÉCRAN ROUGE (mise en garde) avec l'inscription « PORTE OUVERTE » apparaît. Après avoir fermé la porte, la PAGE-ÉCRAN RÉCAPITULATIVE (page-écran BLEUE) apparaît et le cycle de cuisson peut être activé.

4.3.6.2 Cycle de cuisson avec température à coeur et température dans la chambre

Depuis la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE « TEMPS » 

Étant donné qu'il faut régler la TEMPÉRATURE À COEUR, il n'est pas nécessaire de régler le paramètre TEMPS.

En utilisant la touche « STEP » , il est cependant possible de choisir les options « PAUSE » et « MAINTIEN ».

Utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer les valeurs réglées.

Depuis la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE « TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE » 

Utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée.

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le paramètre « TEMPÉRATURE À COEUR » 
et utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée. Utiliser la touche « SELECT » 
SELECT pour confirmer les valeurs réglées.

Depuis la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le paramètre « TEMPÉRATURE DANS LA
CHAMBRE »  et utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée. Utiliser la
touche « SELECT »  pour confirmer la valeur réglée (la page-écran correspondant aux 3
différents paramètres de la température apparaît). Utiliser la touche « STEP »  pour
sélectionner le paramètre « TEMPÉRATURE À COEUR »  et utiliser les touches  et 
pour régler la valeur souhaitée. Après 5 secondes, la valeur est automatiquement confirmée.

IMPORTANT

La sonde thermique en forme d'aiguille (sonde à coeur) doit être insérée à coeur de l'aliment, dans la zone la plus épaisse en évitant tout contact éventuel avec les éléments osseux. Après avoir placé

l'aliment dans la chambre de cuisson, extraire le câble de la sonde thermique en le faisant passer par la partie inférieure de la chambre de cuisson et fermer la porte du four.

Brancher la fiche de la sonde à la prise correspondante située sur le panneau de commandes (voir Fig. 1).

AVERTISSEMENTS

Avant de retirer l'aliment du four après une cuisson avec la sonde thermique en forme d'aiguille (sonde à coeur), extraire prudemment la sonde encore chaude de l'aliment cuit, en veillant à ne pas la laisser pendre en dehors de la chambre de cuisson : risque de brûlures !

Avant de réutiliser immédiatement la sonde, nous conseillons de la refroidir (cette précaution permet d'éviter de trouer l'aliment).

Afin de ne pas détériorer irrémédiablement la sonde thermique en forme d'aiguille (sonde à coeur), éviter de l'utiliser lors de cuissons à températures élevées (PLUS DE 230°C) ; éviter également tout contact entre le câble de la sonde et les surfaces métalliques chaudes à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Depuis la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE « % HUMIDITÉ/VAPEUR »  (fonction en option)

Après avoir réglé la valeur du paramètre « TEMPÉRATURE À COEUR », agir sur la touche

« SELECT »  : la page-écran du paramètre « % HUMIDITÉ/VAPEUR » apparaît.

Utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée. Utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer la valeur réglée.

Depuis la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le paramètre % HUMIDITÉ/VAPEUR  et

utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée. Après 5 secondes, la valeur est

automatiquement confirmée. Utiliser la touche « START/STOP »  pour lancer le cycle de cuisson.

4.3.6.3 Cycle de cuisson avec température à coeur et Delta T

Depuis la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE « TEMPS » 

Étant donné qu'il faut régler la TEMPÉRATURE À COEUR et la valeur DELTA T, il n'est pas nécessaire de régler le paramètre TEMPS.

En utilisant la touche « STEP » , il est cependant possible de choisir les options « PAUSE » et « MAINTIEN ». Utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer les valeurs réglées.

Depuis la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE « TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE » 

Étant donné qu'il faut régler la TEMPÉRATURE À COEUR et la valeur DELTA T, il n'est pas nécessaire de régler le paramètre TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE. Utiliser la touche

« STEP »  pour sélectionner le paramètre « TEMPÉRATURE À COEUR »  et utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée. Utiliser à nouveau la touche « STEP »  pour confirmer la valeur réglée et sélectionner le paramètre « DELTA T ».

Utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée. Utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer la valeur réglée.

Depuis la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le paramètre « TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE » .

Utiliser la touche « SELECT »  : la page-écran correspondant aux 3 différents paramètres de la température apparaît.

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le paramètre « TEMPÉRATURE À COEUR »  et utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée.

Utiliser à nouveau la touche « STEP »  pour confirmer la valeur réglée et sélectionner le paramètre « DELTA T » . Utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée. Après 5 secondes, la valeur est automatiquement confirmée.

Le paramètre « DELTA T » permet de maintenir constante, pendant toute la phase de cuisson, la différence (ΔT) entre la température à l'intérieur de l'aliment (température relevée par la sonde thermique en forme d'aiguille) et la température à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ceci signifie que la valeur de la température dans la chambre de cuisson devient la somme de la valeur de température à l'intérieur de l'aliment et d'une valeur de température fixe « ΔT » saisie par l'opérateur.

Dans la pratique, vous obtenons une lente augmentation de la température dans la chambre de cuisson, avec une différence constante par rapport à la température à l'intérieur de l'aliment qui, pour cette raison précisément, est soumis à un processus de cuisson prolongé et délicat (dans le cas de la viande, les protéines sont sauvegardées puisque les tensions en surface causées par une formation trop rapide de la croûte sont évitées).

Depuis la PAGE-ÉCRAN PARAMÈTRE « % HUMIDITÉ/VAPEUR »  (fonction en option)

Après avoir réglé la valeur du paramètre « DELTA T » ΔT , utiliser la touche « SELECT »  la page-écran du paramètre « % HUMIDITÉ/VAPEUR » apparaît. Utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée. Utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer la valeur réglée.

Depuis la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le paramètre % HUMIDITÉ/VAPEUR  et utiliser les touches  et  pour régler la valeur souhaitée. Après 5 secondes, la valeur est automatiquement confirmée. Utiliser la touche « START/STOP »  pour lancer le cycle de cuisson.

4.3.7 Fonctionnement des programmes

4.3.7.1 Mémorisation des programmes (recettes)

L'utilisateur peut mémoriser un maximum de 200 programmes/recettes, en attribuant à chaque programme un **NOM** qui peut être composé d'un maximum de 10 lettres de l'alphabet.

Après avoir réglé les paramètres de cuisson pour le programme (recette) que vous souhaitez mémoriser, procéder de la façon suivante :

utiliser la touche  pour accéder à la page-écran « MENU PROGRAMMATION ».

Utiliser la touche « STEP »  et sélectionner le symbole . Confirmer la sélection en utilisant

la touche « SELECT »  : la page-écran reprenant les lettres de l'alphabet apparaîtra.

Utiliser les touches  et  pour se déplacer horizontalement ( vers la gauche /  vers la

droite), et utiliser la touche « STEP »  pour se déplacer verticalement (chaque « toucher »

entraîne le déplacement vers le bas alors qu'en maintenant le doigt sur la touche « STEP » , le déplacement se fait vers le haut).

Après avoir identifié la lettre souhaitée (mise en évidence dans un encadrement foncé), utiliser la

touche « SELECT »  pour faire apparaître la lettre choisie dans la partie supérieure de la page-écran.

En cas d'erreur d'une lettre de l'alphabet durant la composition du nom , se déplacer sur 

(symbole dans encadrement foncé) et utiliser la touche « SELECT »  pour effacer la lettre.

Après avoir composé le nom du programme (recette), utiliser la touche « STEP »  pour se déplacer sur « SAUVEGARDER » (texte mis en évidence dans un encadrement foncé).

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour faire apparaître la page-écran « **LIVRE DE RECETTES** » comprenant 8 types différents de produits :

- ENTRÉES
- PLATS PRINCIPAUX
- POISSON
- GIBIER
- PAIN
- LÉGUMES
- DESSERTS
- EXTRA

Utiliser la touche « **STEP** »  pour choisir le type de produit (icône avec encadrement) où « sauvegarder » la recette. Utiliser la touche « **SELECT** »  pour confirmer.

La page-écran résumé du cycle de cuisson avec le nom saisi apparaîtra automatiquement.

*N.B. Il est possible d'annuler la programmation à tout moment : utiliser la touche « **STEP** »  pour se déplacer sur « **ANNULER** » (texte mis en évidence dans un encadrement foncé) et utiliser ensuite la touche « **SELECT** »  pour confirmer la sélection. La PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ concernant le dernier cycle de cuisson configuré réapparaît.*

4.3.7.2 Effacement des programmes (recettes)

À tout moment, l'utilisateur peut éliminer un programme (recette) configuré et mémorisé dans le « **LIVRE DE RECETTES CHEF** ».

Utiliser la touche portant le symbole  pour faire apparaître la page-écran « **LIVRE DE RECETTES EKA** ». Utiliser la touche « **STEP** »  pour sélectionner le texte « **CHEF** » (texte mis en évidence dans un encadrement foncé). Utiliser la touche « **SELECT** »  pour faire apparaître la page-écran « **LIVRE DE RECETTES** » (8 icônes type de produits). Utiliser la touche

« **STEP** »  pour sélectionner l'icône du produit (ex : dessert ou entrée ou légumes) où la recette (programme) à effacer est mémorisée.

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour sélectionner le LIVRE DE RECETTES avec le NOM de la recette à effacer. Utiliser la touche « **STEP** »  pour sélectionner la recette à effacer. Utiliser la touche « **SELECT** »  pour confirmer la sélection. Utiliser la touche  pour entrer dans la page-écran « **MENU DE PROGRAMMATION** ».

Utiliser la touche « **STEP** »  pour sélectionner le signe  (symbole « **EFFACER** ») et utiliser la touche « **SELECT** »  pour confirmer la sélection.

La page-écran affiche le texte : « **CONTINUER L'EFFACEMENT ?** ».

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour confirmer la sélection.

La recette a été effacée. (à l'écran apparaît la page-écran du paramètre « **TEMPS** » pour pouvoir commencer la saisie d'une nouvelle recette).

4.3.7.3 « Transférer » des programmes (recettes) du four (sur « clé USB »)

Grâce à la « prise USB » du four, l'utilisateur peut « transférer » sur une « clé USB » les programmes (recettes) mémorisés dans le « LIVRE DE RECETTES CHEF ».

Brancher la « clé USB » à la prise du four. Utiliser la touche portant le symbole  pour faire apparaître la page-écran « **LIVRE DE RECETTES EKA/CHEF** ». Utiliser la touche « **STEP** »  pour sélectionner le texte « **CHEF** » (texte mis en évidence dans un encadrement foncé). Utiliser la touche « **SELECT** »  pour faire apparaître la page-écran « **LIVRE DE RECETTES** » (8 icônes type de produits). Utiliser la touche « **STEP** »  pour sélectionner l'icône du produit (ex : dessert ou entrée ou légumes) où la recette (programme) à « transférer » est mémorisée. Utiliser la touche « **SELECT** »  pour sélectionner le LIVRE DE RECETTES avec le nom de la recette à « transférer ». Utiliser la touche « **STEP** »  pour sélectionner la recette (nom) à « transférer ».

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour confirmer la sélection (la page-écran résumé du cycle de cuisson correspondant à la recette sélectionnée apparaît).

Utiliser la touche  pour entrer dans la page-écran « **MENU DE PROGRAMMATION** ».

Utiliser la touche « **STEP** »  pour sélectionner le symbole .

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour confirmer la sélection : la recette est « transférée » sur la « clé USB ». La page-écran « **LIVRE DE RECETTES** » apparaît à nouveau (8 icônes type de produits) : pour « transférer » d'autres recettes (sur la « clé USB »), répéter toutes les opérations concernant cette première recette.

4.3.7.4 « Transférer » tous les programmes (recettes) du four (sur « clé USB »)

Grâce à la « prise USB » du four, l'utilisateur a la possibilité de transférer toutes les recettes présentes dans le « **LIVRE DE RECETTES CHEF** » en une seule opération.

Utiliser la touche  pour entrer dans la page-écran du menu des réglages généraux.

Utiliser la touche « **STEP** »  jusqu'à sélectionner l'icône .

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour accéder à la page-écran contenant les lettres de l'alphabet.

Composer le « mot de passe **CHEF** » (voir les instructions concernant la sélection des lettres au paragraphe 4.3.7.1).

Utiliser la touche « **STEP** »  pour se déplacer sur « SAUVEGARDER » (texte mis en évidence dans un encadrement foncé).

Utiliser la touche « **SELECT** »  : la page-écran indiquant le transfert des recettes en cours apparaît.

À la fin de ce processus, toutes les recettes du four se trouveront également sur la « clé USB ».

Attention

Pendant le transfert, les recettes dans la « clé USB » ayant le MÊME NOM que les recettes qui sont transférées du four seront automatiquement remplacées.

N.B.

Chaque opération doit être faite dans les 5 secondes suivantes ; après ce délai, la page-écran résumé du cycle de cuisson apparaît automatiquement.

4.3.7.5 « Transférer » des programmes (recettes) au four (depuis « clé USB »)

Grâce à la « prise USB » du four, l'utilisateur peut « transférer » dans le « LIVRE DE RECETTES CHEF » les programmes (recettes) mémorisés dans la « clé USB ». Brancher la « clé USB » à la prise du four. Utiliser la touche  pour entrer dans la page-écran « MENU DE PROGRAMMATION ».

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le symbole . Utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer la sélection : la page-écran du LIVRE DE RECETTES avec le nom des recettes contenues dans la « clé USB » apparaît.

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner la recette (nom) à « transférer » dans le « LIVRE DE RECETTES CHEF ». Utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer la sélection : la recette (nom) est mémorisée dans le LIVRE DE RECETTES dans le type de produit correspondant (ex. Lasagnes = ENTRÉES, Truite = POISSON, Pommes de terre = LÉGUMES, etc.). La page-écran du LIVRE DE RECETTES avec le nom des recettes contenues dans la « clé USB » apparaît à nouveau : pour « transférer » d'autres recettes (dans le « LIVRE DE RECETTES CHEF »), répéter toutes les opérations concernant cette première recette.

N.B.

Chaque opération doit être faite dans les 5 secondes suivantes ; après ce délai, la page-écran résumé du cycle de cuisson apparaît automatiquement.

4.3.7.6 « Transférer » tous les programmes (recettes) présents dans la « clé USB » au four

Grâce à la « prise USB » du four, l'utilisateur peut « transférer » dans le « LIVRE DE RECETTES CHEF » tous les programmes (recettes) mémorisés dans la « clé USB » en une seule opération.

Insérer la « clé USB » dans la prise prévue à cet effet.

Utiliser la touche  pour entrer dans le menu de programmation. Utiliser la touche « STEP »  jusqu'à sélectionner l'icône . Utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer la sélection. Utiliser une seule fois la touche « STEP »  pour sélectionner toutes les recettes. Utiliser la touche « SELECT »  pour lancer le transfert des recettes.

Pendant le transfert des recettes, la page-écran indiquant « OPÉRATION EN COURS » et le nombre de recettes restant avant de terminer le transfert apparaîtra.

Attention

Pendant le transfert, les recettes dans le « LIVRE DE RECETTES CHEF » ayant le MÊME NOM que les recettes qui sont transférées de la « clé USB » seront automatiquement remplacées.

4.3.7.7 Utiliser des programmes mémorisés par l'utilisateur

Pour utiliser un programme (recette) mémorisé par l'utilisateur :

Utiliser la touche portant le symbole  pour faire apparaître la page-écran « LIVRE DE RECETTES EKA ». Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le texte « CHEF » (la page-écran « LIVRE DE RECETTES CHEF » apparaît). Utiliser la touche « SELECT » : la page-écran « LIVRE DE RECETTES » (icône type de produits) apparaît.

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le type de produit auquel appartient le nom de la recette à utiliser. Utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer le type de produit. La page-écran « LIVRE DE RECETTES SÉLECTION RECETTE » apparaît.

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner le nom de la recette à utiliser. Utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer la sélection. La page-écran résumé du cycle de cuisson avec le nom de la recette apparaîtra à l'écran. Utiliser la touche « START/STOP »  pour lancer le cycle de cuisson.

N.B. - Les valeurs des paramètres d'un programme (recette) mémorisé peuvent être modifiées tant avant de commencer le cycle de cuisson qu'en cours de cycle de cuisson.

- La mémoire du four conservera de toute façon les valeurs d'origine.

Si aucun programme (recette) n'est mémorisé, la page-écran « LIVRE DE RECETTES SÉLECTION RECETTE » affiche le texte : « NO FILE ».

4.3.7.8 Option « NOUVELLE RECETTE »

Pour mémoriser une NOUVELLE RECETTE, utiliser la touche : apparaît la page-écran « **MENU DE PROGRAMMATION** ».

Utiliser la touche « **STEP** »  et sélectionner l'icône . Utiliser la touche « **SELECT** »  pour confirmer la sélection.

La page-écran paramètre TEMPS apparaît : saisir les valeurs des différents paramètres de cuisson de la nouvelle recette (voir paragraphe 4.3.6). Mémoriser la nouvelle recette (voir paragraphe 4.3.7.1).

4.3.7.9 Option « COPIER RECETTE »

Pour COPIER une RECETTE, il faut que la recette (à copier) soit présente dans la PAGE-ÉCRAN RÉSUMÉ.

Utiliser la touche : apparaît la page-écran « **MENU DE PROGRAMMATION** ».

Utiliser la touche « **STEP** »  et sélectionner l'icône .

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour confirmer la sélection. La page-écran reprenant les lettres de l'alphabet apparaît : composer le nouveau nom de la recette et la mémoriser ensuite dans le LIVRE DE RECETTES (voir paragraphe 4.3.7.1).

4.3.8 Fonctions de série

4.3.8.1 Fonction « DERNIER »

Cette fonction permet de sélectionner le dernier cycle de cuisson terminé : qu'il s'agisse d'un cycle exécuté en mode « manuel » ou en mode programmé.

Utiliser la touche  pour faire apparaître la page-écran « **LIVRE DE RECETTES EKA** ».

Utiliser la touche « **STEP** »  et sélectionner « **DERNIER** » (texte mis en évidence dans un encadrement foncé).

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour afficher la page-écran résumé du dernier cycle de cuisson exécuté qui pourra être lancé en appuyant sur la touche « **START/STOP** » .

4.3.8.2 Fonction « REFROIDISSEMENT DE LA CHAMBRE DE CUISSON »

Cette fonction permet de refroidir rapidement la chambre de cuisson après avoir terminé un cycle de cuisson.

Ouvrir la porte du four (la page-écran apparaît de couleur rouge).

Utiliser la touche  pour afficher la page-écran « **REFROIDISSEMENT** » où est affichée en temps réel, même lors du déroulement de la fonction, la valeur de la température  à l'intérieur de la chambre de cuisson.

La fonction « refroidissement » peut être désactivée à tout moment en utilisant la touche « **START/STOP** »  ; ou elle se termine automatiquement lorsque la température à l'intérieur de la chambre de cuisson descend à 45°C.

Dans les deux cas, lorsque la fonction est terminée, sur l'écran apparaît la page-écran d'avertissement sur fond rouge reprenant l'indication « porte ouverte ».

Lorsque vous fermez la porte, la page-écran résumé du cycle de cuisson qui vient de se terminer apparaît et il est possible de régler un nouveau cycle : utiliser la touche « **STEP** »  et choisir les paramètres à modifier et à l'aide des touches  et  régler les valeurs correspondantes : ouvrir la porte, enfourner le produit à cuisiner. Pour lancer le cycle de cuisson, refermer la porte et appuyer sur la touche « **START/STOP** » .

Pour saisir un nouveau cycle de cuisson lorsque la porte est ouverte, il suffit d'utiliser la touche « **SELECT** » , la page-écran résumé du cycle de cuisson qui vient de se terminer apparaît.

Dans les 5 secondes suivantes, utiliser la touche « **STEP** »  et choisir les paramètres à modifier et, à l'aide des touches  et  choisir les valeurs correspondantes. Après avoir enfourné le produit à cuisiner, pour lancer le cycle de cuisson, fermer la porte et utiliser la touche « **START/STOP** » .

4.3.8.3 Fonction « HACCP »

La fonction « HACCP » a pour but d'enregistrer les données de fonctionnement des cuissons exécutées en contrôlant constamment leur évolution.

Les données « HACCP » sont enregistrées dans une « clé USB » qui doit être connectée à la « prise USB » du four. Le lecteur USB n'est pas inclus mais est un accessoire optionnel.

ACTIVATION DE LA FONCTION « HACCP »

Pour activer la fonction « HACCP », il faut effectuer les opérations suivantes :

- brancher la « clé USB » à la « prise » USB du four.
- saisir le cycle de cuisson (manuel ou programmé)
- utiliser la touche  pour accéder à la page-écran « MENU PROGRAMMATION »
- utiliser la touche « STEP »  jusqu'à sélectionner le texte « HACCP »
- utiliser la touche « SELECT »  pour confirmer la sélection : la fonction « HACCP » est activée

Utiliser la touche « START/STOP »  pour lancer le cycle de cuisson.
Une fois le cycle de cuisson terminé, la fonction « HACCP » se désactive automatiquement.

VISUALISATION (SUR PC) DONNÉES « HACCP »

Pour visualiser sur un ordinateur les paramètres d'un cycle de cuisson exécuté :

- appuyer sur la touche « START/STOP »  pendant quelques secondes et éteindre le four
- retirer la « clé USB » du four et l'insérer dans la « prise USB » de l'ordinateur
- ouvrir le fichier souhaité parmi ceux présents sur la « clé USB »

N.B. Toutes les données concernant les cuissons effectuées au cours de la même journée sont contenues dans le même fichier « HACCP ».

À la création d'un autre fichier « HACCP » le jour suivant, le fichier « HACCP » reçoit automatiquement un nouveau nom qui met en évidence la date des cuissons en question.

Les données « HACCP » doivent être interprétées à l'aide de la légende ci-après :

LÉGENDE

C1	DÉBUT DE LA CUISSON
C2	CUISSON CORRECTEMENT TERMINÉE
C3	CUISSON INTERROMPUE AVEC LA TOUCHE START/STOP OU À CAUSE D'UNE ALARME
AL1	ALARME : PORTE OUVERTE
AL2	ALARME : LA SONDÉ À COEUR EST TOMBÉE EN PANNE PENDANT LA CUISSON
AL3	ALARME : LA SONDÉ DE TEMPÉRATURE EST EN PANNE
AL4	ALARME : MOTEUR
AL5	ALARME : THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
AL9	ALARME : LES RÉSISTANCES NE SONT PAS BRANCHÉES
R	NOM DE LA RECETTE
R : MAN	RECETTE SAISIE MANUELLEMENT
F0	TYPE DE RECETTE MANUELLE
F1	ENTRÉES
F2	PLATS PRINCIPAUX
F3	POISSON
F4	GIBIER
F5	PAIN
F6	LÉGUMES
F7	DESSERTS
F8	EXTRA
T1	TEMPÉRATURE RELEVÉE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON
T2	TEMPÉRATURE RELEVÉE PAR LA SONDÉ À COEUR
D1	LA PORTE A ÉTÉ OUVERTE PENDANT LA CUISSON
D2	LA PORTE A ÉTÉ FERMÉE PENDANT LA CUISSON

ERREURS POSSIBLES DE LA FONCTION « HACCP »

Type d'erreur	Cause erreur	Solution
Er. 1 IMPOSSIBLE SAUVEGARDER « HACCP »	- La « clé USB » a été retirée	- Insérer la « clé USB » (maximum 2 GB) pour sauvegarder les données de la prochaine cuisson
Er. 2 IMPOSSIBLE SAUVEGARDER « HACCP »	- La « clé USB » a été retirée et remise	
Er. 3 IMPOSSIBLE SAUVEGARDER « HACCP »	- La « clé USB » doit être formatée dans le bon format	- Formater la « clé USB » (maximum 2 GB) dans le format FAT pour pouvoir sauvegarder les données de la prochaine cuisson

5 . MENU CONFIGURATIONS

Cette fonction permet de visualiser les différentes configurations disponibles.

Utiliser la touche  pour faire apparaître la page-écran « **CONFIGURATIONS** ».

Utiliser la touche « **STEP** »  pour sélectionner la configuration souhaitée.

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour confirmer la configuration souhaitée :

- DATE/HEURE
- SIGNAL SONORE
- INFO
- °C / °F
- SÉLECTION DE LA LANGUE
- MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT (uniquement pour le technicien « EKA »)

DATE/HEURE

Utiliser la touche « **STEP** »  pour sélectionner dans l'ordre : **jour/mois/année/heure et minutes**.

Utiliser les touches  et  pour régler les valeurs souhaitées.

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour confirmer les valeurs réglées.

SIGNAL SONORE

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour éliminer le signal sonore ou pour l'activer à nouveau.

INFO

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour visualiser les versions « firmware » des cartes électroniques

installées dans le four.

°C / °F

Utiliser la touche « **SELECT** »  pour modifier l'unité de mesure de la température de °C à °F et vice versa.

SÉLECTION DE LA LANGUE

Utiliser la touche « **SELECT** »  : apparaît la page-écran « **LANGUES** ».

Utiliser la touche « **STEP** » pour sélectionner la langue souhaitée. Utiliser la touche « **SELECT** »

 pour la confirmer. Chaque opération doit être faite dans les 5 secondes suivantes ; après ce délai, la page-écran résumé du cycle de cuisson apparaît automatiquement.

6. MENU ACCESSOIRES

Si vous utilisez la touche , la PAGE-ÉCRAN ACCESSOIRES compatibles avec le four apparaît.

Utiliser la touche « **STEP** »  pour choisir le nom (type) d'accessoire à activer. Utiliser la touche « **SELECT** »  pour confirmer la sélection. Si nous ne faisons aucune sélection, après 20 secondes apparaît automatiquement la page-écran résumé du cycle de cuisson.

7 . COMMUNICATION FOUR - UTILISATEUR

Le four est muni d'une prise USB (fig. 1) permettant de :

- « transférer » des programmes de cuisson
- modifier les paramètres de fonctionnement
- mémoriser les données nécessaires pour le système « HACCP »

Utiliser la touche  pour faire apparaître la page-écran présentant les fonctions disponibles.

Utiliser la touche « STEP »  pour sélectionner la fonction souhaitée. Utiliser la touche

« SELECT »  pour la confirmer.

8. Nettoyage

8.1 Informations générales

Toujours couper le courant (agir sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité) et l'arrivée d'eau avant d'effectuer une opération de nettoyage quelconque sur l'appareil. Le laisser refroidir complètement.

L'appareil doit être nettoyé régulièrement, même tous les jours, pour en garantir le fonctionnement correct et en prolonger la durée. Étant donné que l'appareil renferme des composants électriques, il est déconseillé de faire un usage abondant d'eau lors des opérations de nettoyage, et ce pour des raisons évidentes de sécurité. Quoi qu'il en soit, **il est strictement interdit de le laver avec des jets d'eau ou de vapeur, surtout s'ils sont dirigés vers les ouvertures d'aération se trouvant sur les surfaces métalliques du revêtement extérieur** (risque d'infiltrations dangereuses pour les composants électriques).

S'il faut utiliser des détergents (dégraissants) spécifiques pour l'acier inox, s'assurer qu'ils ne contiennent pas de substances acides corrosives (il ne doit pas y avoir de chlore, même dilué) ni de substances abrasives. Suivre attentivement les indications et les conseils du fabricant du détergent et mettre des gants en caoutchouc.

N'utiliser en aucun cas une paille de fer, de la laine d'acier ou un grattoir pour ne pas abîmer les surfaces traitées.

Éviter de laisser trop longtemps les résidus d'aliments contenant des substances acides (jus de citron, vinaigre, sel, etc.) sur les surfaces en acier car ils risquent de corroder ces dernières.

8.2.1 Nettoyage manuel de la chambre de cuisson

Il est conseillé de nettoyer la chambre de cuisson à la fin de chaque cycle de cuisson ou tout au moins à la fin de chaque journée de travail du four pour des raisons d'hygiène.

Pour faciliter son nettoyage, enlever les grilles latérales en dévissant les 4 vis qui les fixent (prendre la frette moletée de la vis entre le pouce et l'index et la tourner dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre), puis procéder comme suit :

- pulvériser un dégraissant spécifique pour l'acier inox sur les parois internes, sur le carter qui protège les ventilateurs (ne pas pulvériser le liquide sur les ventilateurs à travers la grille) et sur la vitre interne de la porte ;
- laisser agir le produit pendant environ 20 minutes avec la porte fermée ;
- allumer le four en réglant la température à 70-80°C ;
- faire un cycle avec la vapeur au maximum (100%) pendant environ 15 minutes ;
- éteindre le four quand le cycle est terminé, laisser refroidir la chambre de cuisson et bien la rincer (utiliser la douche si fournie) ;

- essuyer avec un chiffon doux ou faire un cycle de chauffage en réglant la température à 150-160°C pendant environ 10 minutes (répéter le cycle si nécessaire).

Les grilles latérales devront être nettoyées séparément et remontées.

Laisser la porte du four légèrement ouverte quand le nettoyage est terminé.

Mise en garde

Seulement pour mod. EKF 1664 TC et mod. EKF 2011 TC (modèles mobiles) effectuer le cycle de nettoyage semi-automatique avec la vitre interne de la porte dans la position : « vitre en bas » (paragraphe 4.3.2.1) 4.3.2.1)

8.2.2 Nettoyage automatique de la chambre de cuisson (option)

S'il est déjà installé, le système de lavage « KWT » permet le nettoyage automatique de la chambre de cuisson du four. Le kit (**en option**) « KWT » est conçu pour être installé même après la mise en service du four sur les modèles de fours qui le prévoient.

Le système de lavage « KWT » permet d'utiliser les programmes suivants :

1. L1 – Lavage de courte durée
2. L2 – Lavage de moyenne durée
3. L3 – Lavage de longue durée
4. P – Préchargement du détergent et du brillanteur des pompes péristaltiques
5. R – Rinçage et séchage de la chambre de cuisson sans utiliser de produits chimiques.

N.B. Nous conseillons d'utiliser le programme « P » lors de la première utilisation du système de lavage « KWT ». Ceci permet d'éliminer l'air présent à l'intérieur des pompes péristaltiques et des tuyaux du détergent et du brillanteur et de garantir ainsi le parfait fonctionnement du système.

Attention : ne pas ouvrir la porte pendant les opérations de lavage puisque les substances chimiques utilisées pour le nettoyage et des exhalations chaudes risqueraient de s'échapper. Risque de corrosion et de brûlures ! Lorsque la page-écran rouge signalant une température dans la chambre de cuisson de plus de 100°C apparaît, le lavage ne peut pas être activé. Il est possible de retourner à la page-

*écran résumé en utilisant la touche « **SELECT** »  SELECT.*

8.3 Nettoyage du joint de la porte

Nettoyer le joint de la porte à la fin de chaque journée de travail du four pour des motifs d'hygiène et fonctionnels. Le laver soigneusement à l'eau tiède savonneuse. Le rincer et l'essuyer avec un chiffon doux. Enlever délicatement les incrustations éventuelles ou les résidus d'aliments, sans utiliser d'outils métalliques coupants pour ne pas abîmer le joint de façon irréparable.

8.4 Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre interne de la porte avec le même type de détergent que celui utilisé pour nettoyer manuellement la chambre de cuisson ou un produit normal (non toxique) pour les vitres. Utiliser également ce produit pour nettoyer la vitre externe de la porte. On peut toutefois n'utiliser que de l'eau tiède savonneuse. Après le rinçage, bien essuyer la vitre avec un chiffon doux.

Il est possible d'éliminer les traces de saleté éventuelles entre les deux vitres de la porte en ouvrant la vitre interne.

Pour ce faire, il faut dévisser les 2 vis de fixation de la vitre du côté de la poignée (prendre la frette moletée de la vis entre le pouce et l'index et la tourner dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre). Après avoir éliminé la saleté entre les deux vitres, refermer la vitre interne en procédant de la même façon mais en sens inverse.

8.5 Nettoyage du revêtement extérieur

Nettoyer les surfaces externes en acier inox avec un chiffon trempé dans de l'eau tiède savonneuse ou contenant un peu de vinaigre, rincer et bien essuyer avec un chiffon doux.

Les produits spécifiques que l'on trouve dans le commerce doivent remplir les conditions prévues pour le nettoyage, telles qu'elles sont indiquées dans le paragraphe « Informations générales » (paragraphe 4.1).

Il ne faut pas non plus utiliser de substances acides corrosives (par exemple de l'acide muriatique) pour nettoyer le support de l'appareil ou le sol à proximité de ce dernier car les vapeurs qui se dégagent pourraient elles aussi attaquer et abîmer le revêtement extérieur en acier et détériorer irrémédiablement les composants électriques situés à l'intérieur de l'appareil.

8.6 Période d'inactivité

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, il convient de couper le courant (actionner l'interrupteur magnétothermique de sécurité situé en amont de l'appareil) et l'arrivée d'eau. Il est conseillé de le nettoyer soigneusement à l'intérieur (chambre de cuisson) et à l'extérieur en veillant à bien enlever les résidus éventuels de sel des surfaces en acier car ils risquent de corroder ces dernières.

Il est par ailleurs conseillé de protéger l'appareil avec un produit à base huileuse (par exemple de l'huile de vaseline) en bombe car il forme une pellicule de protection efficace lorsqu'il est pulvérisé sur les surfaces en acier.

Une housse appropriée permet pour finir de le protéger de la poussière.

9. Entretien

9.1 Informations générales

Le contrôle périodique (au moins une fois par an) de l'appareil contribue à le faire durer plus longtemps et en garantit le bon fonctionnement.

Seul du personnel qualifié et ayant reçu une formation spécifique peut se charger des opérations d'entretien sur l'appareil.

Couper le courant de l'appareil (actionner l'interrupteur magnétothermique de sécurité situé en amont) et le laisser refroidir avant d'effectuer une opération d'entretien quelconque.

Les composants qui peuvent avoir besoin d'entretien sont tous accessibles en enlevant le côté gauche et l'arrière de l'appareil.

9.2 Remplacement du joint de la porte

Le joint de la porte dispose d'un profil rigide avec 4 ailettes de blocage. Il faut introduire ce profil dans le guide prévu à cet effet sur la façade de la chambre de cuisson.

Pour remplacer le joint, il suffit d'enlever celui usé du guide en tirant (tirer avec force à proximité des 4 coins). Enlever les impuretés éventuelles du guide et y introduire le joint neuf (pour accélérer le montage, il est conseillé d'humidifier le profil du joint avec de l'eau savonneuse).

9.3 Nettoyage des ventilateurs

Les ventilateurs doivent être nettoyés régulièrement avec des produits appropriés à action anti-calcaire. Le nettoyage doit être fait avec soin, en éliminant les incrustations de calcaire éventuelles.

Pour accéder aux ventilateurs, il suffit d'enlever le carter de protection après avoir dévissé les vis qui le fixent à la chambre de cuisson. Remonter le carter en procédant de la même façon mais en sens inverse quand le nettoyage est terminé.

9.4 Réglage de la poignée

Si la poignée de la porte ne ferme pas correctement, vérifier et le cas échéant régler la position du « mentonnet » de la façon suivante :

1. Lorsque la porte du four est ouverte, desserrer les vis de fixation du « mentonnet »
2. Déplacer verticalement le « mentonnet » et le fixer de façon à ce qu'en fermant la porte, il puisse être introduit dans la poignée, complètement ouverte (position horizontale), sans frotter.
3. Après le réglage, lorsque la porte est fermée, la poignée doit se trouver en position verticale (la partie finale du « mentonnet » doit être parfaitement horizontale).

9.5 Anomalies possibles

Type d'anomalie	Cause	Solution
Panneau de commandes totalement éteint (le four ne fonctionne pas)	- Branchement au secteur non-conforme	- Contrôler le branchement au secteur
	- Il n'y a pas de courant	- Rétablir la tension d'alimentation
	- Dispositif thermique de sécurité activé	- S'adresser à un technicien qualifié
	- Fusible de protection carte électronique (avec microprocesseur) brûlé	- S'adresser à un technicien qualifié
Cycle de cuisson réglé et bouton « START » activé : le four ne fonctionne pas	- Porte ouverte ou entrouverte	- Fermer correctement la porte
	- Capteur magnétique en panne	- S'adresser à un technicien qualifié
Cycle de vapeur activé : il n'y a pas de production de vapeur dans la chambre de cuisson	- Raccordement au réseau hydrique non-conforme	- Contrôler le raccordement au réseau hydrique
	- Robinet d'arrêt fermé	- Contrôler le robinet
	- Filtre arrivée d'eau bouché	- Nettoyer le filtre
	- Électrovanne arrivée d'eau endommagée	- S'adresser à un technicien qualifié
Porte fermée : de la vapeur s'échappe du joint	- Montage non-conforme du joint	- Contrôler le montage du joint
	- Joint abîmé	- S'adresser à un technicien qualifié
	- « Mentonnet » de la poignée desserré	- S'adresser à un technicien qualifié
Le four ne cuit pas de façon uniforme	- Un des moteurs est bloqué ou tourne à faible vitesse	- S'adresser à un technicien qualifié
	- Les moteurs n'effectuent pas l'inversion de marche	- S'adresser à un technicien qualifié

9.6 Alarmes possibles

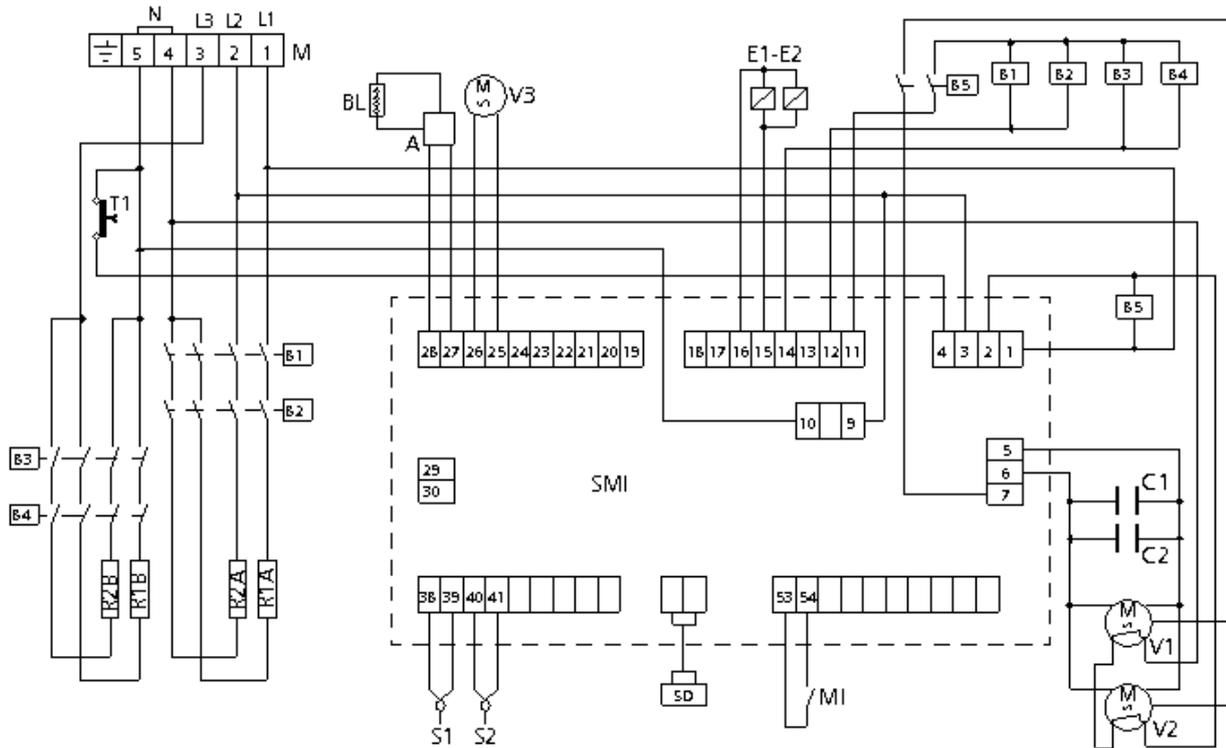
Type d'alarme	Cause alarme	Effet	Solution
	- Branchement sonde chambre de cuisson-carte électronique/microprocesseur interrompu.	- Fonctionnement du four désactivé	- S'adresser à un technicien qualifié
	- Sonde chambre de cuisson abîmée.		
	- Branchement sonde à coeur - carte électronique/microprocesseur interrompu.	- Il n'est pas possible d'activer un cycle de cuisson exigeant le réglage du paramètre «température à coeur»	- S'adresser à un technicien qualifié
	- Sonde à coeur en forme d'aiguille abîmée.		
	- Moteur surchauffé (protection thermique du moteur déclenchée).	- Fonctionnement du four désactivé	- S'adresser à un technicien qualifié
	- Thermostat de sécurité activé	- Fonctionnement du four désactivé	- S'adresser à un technicien qualifié
Température > 100°C	- La température dans la chambre de cuisson dépasse 100°C	- Le cycle de lavage automatique ne peut pas être activé	- Refroidir la chambre de cuisson : ouvrir la porte et utiliser la touche  pour activer le refroidissement automatique.
 BLACKOUT (pendant le cycle de cuisson)	- Interruption de l'alimentation du réseau électrique	- Le four s'éteint	- Appuyez sur le bouton  'SELECT'  pour activer le fonctionnement du four

 Alimenter la hotte	FOURS AVEC HOTTE À CONDENSATION	Le four est désactivé	-Vérifiez l'alimentation de la hotte -Vérifier la connexion entre hotte et four
	- FOURS SANS HOTTE À CONDENSATION		-En appuyant sur la touche  , la page-écran « CONFIGURATIONS » apparaît. -Appuyer sur la touche « STEP »  STEP pour sélectionner l'icône « 5 ». -Appuyer sur la touche  « SELECT » SELECT pour confirmer. -Appuyer sur les touches  pour configurer « OFF ». -Appuyer sur la touche  « SELECT » SELECT pour confirmer. -En appuyant sur la touche  , la page-écran « ACCESSOIRES » apparaît. -Appuyer sur la touche « STEP »  STEP pour sélectionner l'icône « 5 ». -Appuyer sur les touches  pour configurer « OFF ». -Appuyer sur la touche  « SELECT » SELECT pour confirmer.

N.B : l'alarme  peut se produire que avec l'utilisation de la sonde au cœur (facultatif)

9.7 Schémas électriques

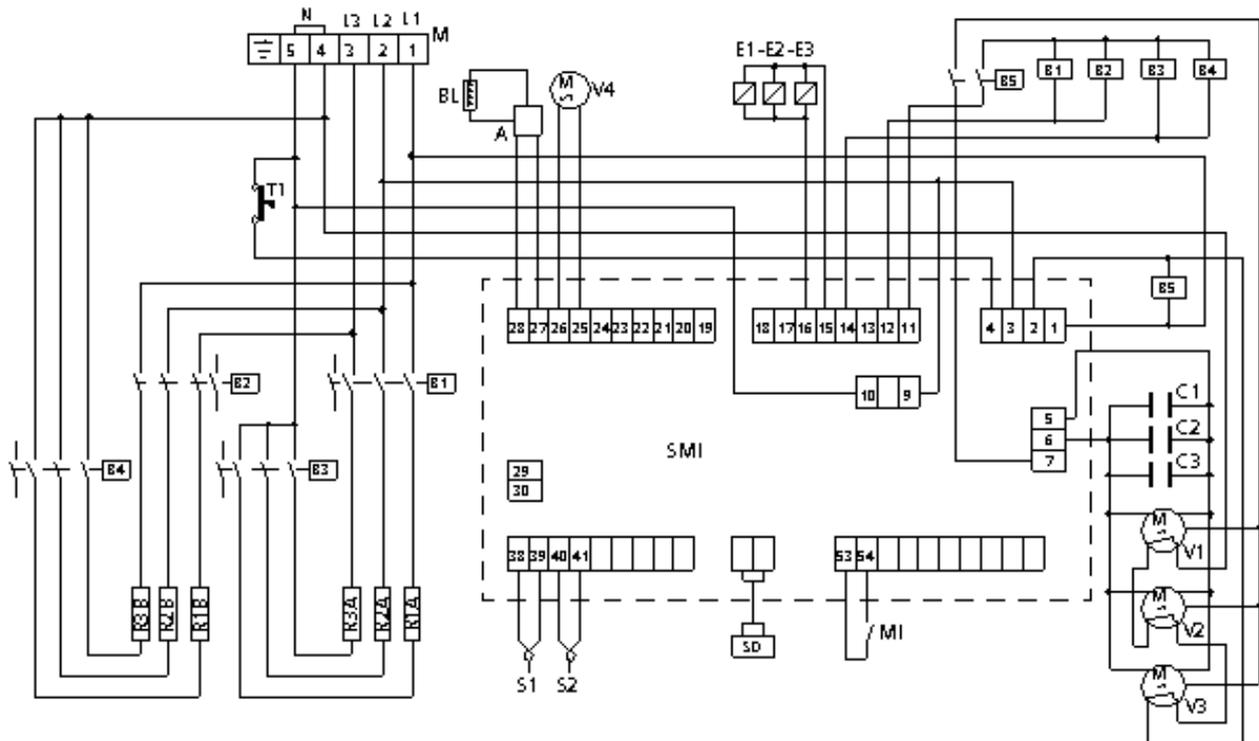
MODD. EKF 664 TC – EKF 616 TC – EKF 711 TC



Légende

M	Bornier alimentation	A	Boîtier d'alimentation barre de diodes
B1-B2-B3-B4	Bobines télérupteurs	BL	Barre de diodes
B5	Bobine relais	MI	Microrupteur de porte
R1-R2(A-B)	Résistances circulaires	E1-E2	Électrovannes eau
T1	Thermostat de sécurité	S1	Sonde chambre de cuisson
C1-C2	Condensateurs	S2	Sonde au « centre » de l'aliment
V1-V2	Motoventilateurs radiaux	SMI	Carte microprocesseur
V3	Motoventilateurs de refroidissement	SD	Carte afficheur

MODD. EKF 1064 TC – EKF 1111 TC – EKF 1016 TC

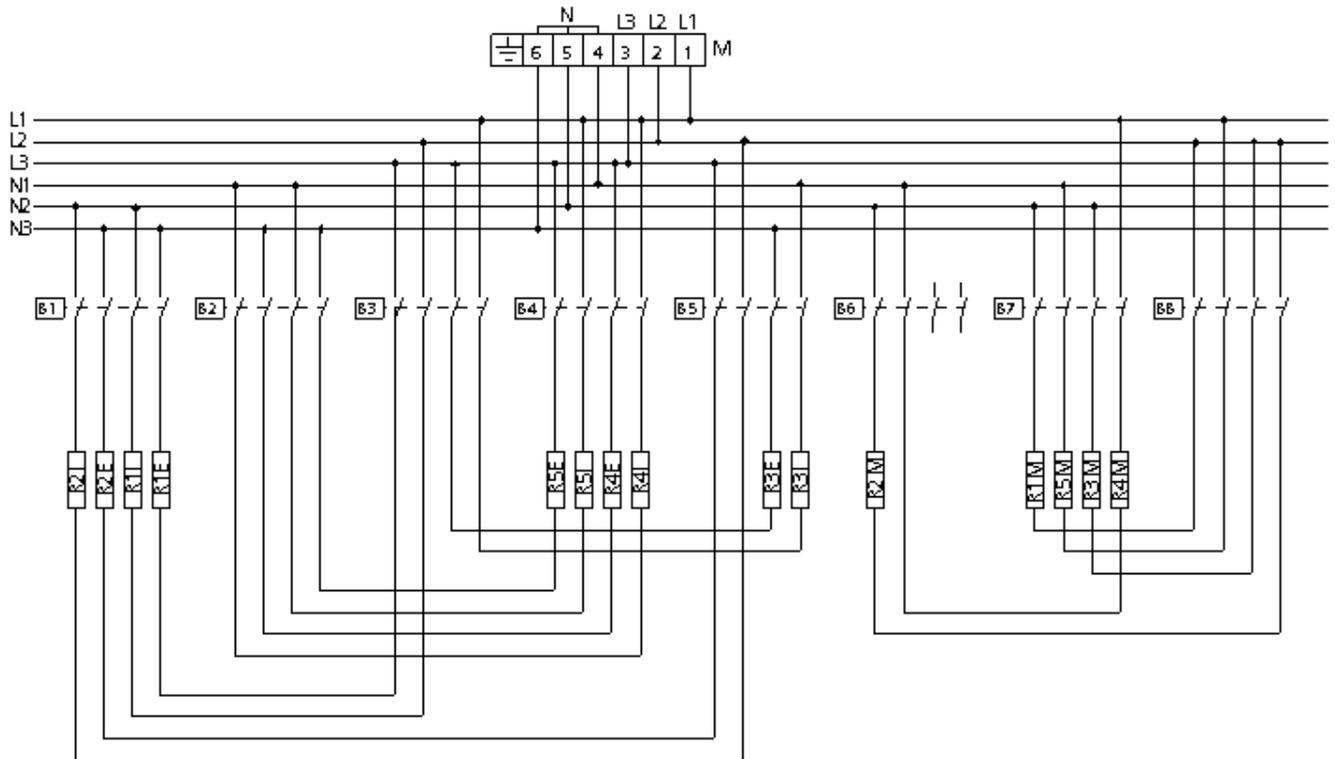


Légende

M	Bornier alimentation	A	Boîtier d'alimentation barre de diodes
B1-B2-B3-B4	Bobines télérupteurs	BL	Barre de diodes
B5	Bobine relais	MI	Microrupteur de porte
R1-R2-R3	Résistances circulaires	E1-E2-E3	Électrovannes eau
T1	Thermostat de sécurité	S1	Sonde chambre de cuisson
C1-C2-C3	Condensateurs	S2	Sonde au « centre » de l'aliment
V1-V2-V3	Motoventilateurs radiaux	SMI	Carte microprocesseur
V4	Motoventilateur de refroidissement	SD	Carte afficheur

MODD. EKF 1664 TC – EKF 2011 TC

Schéma de puissance

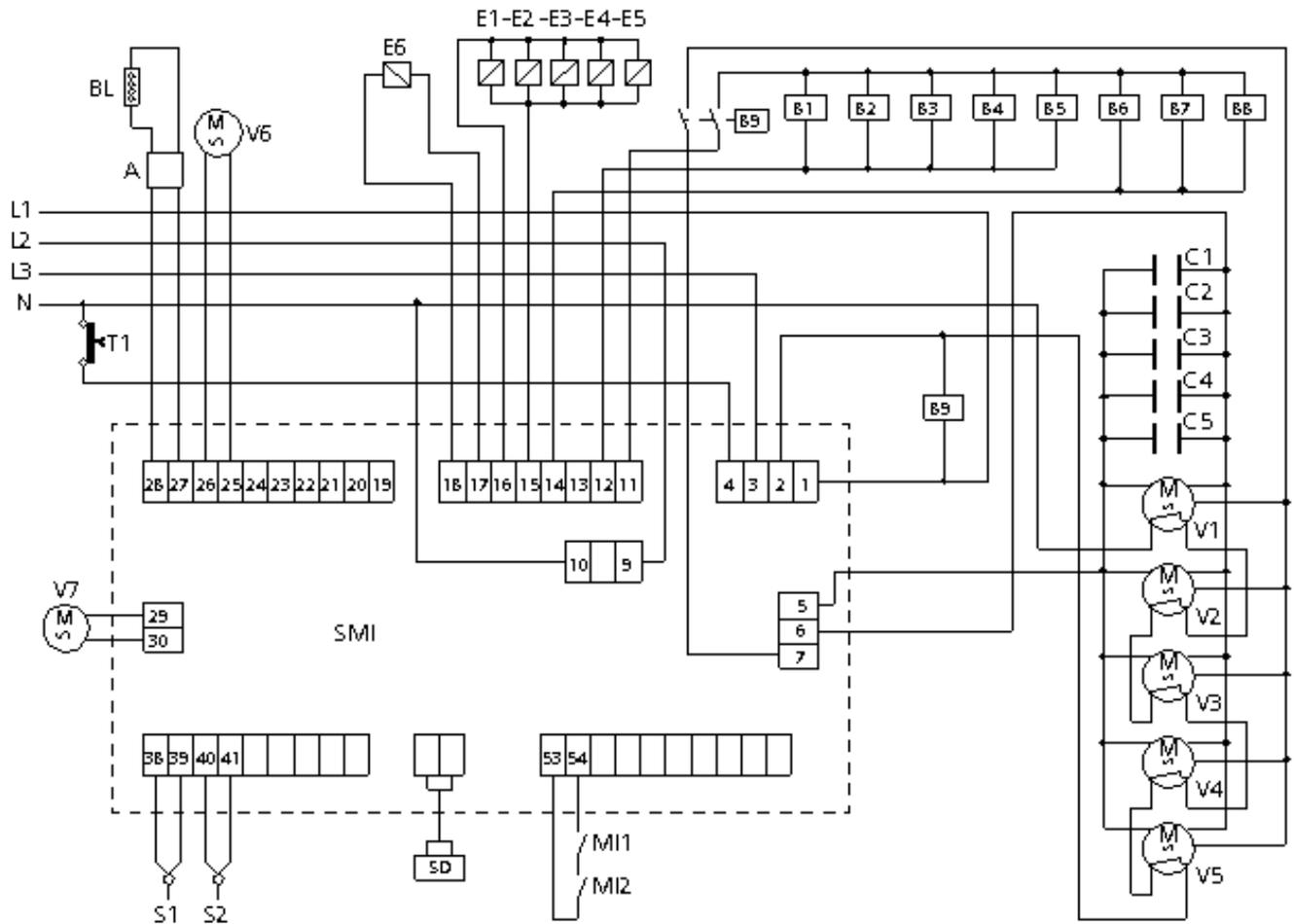


Légende

M	Bornier alimentation
L1	Borne Phase ligne 1
L2	Borne Phase ligne 2
L3	Borne Phase ligne 3
N1	Borne Neutre 1
N2	Borne Neutre 2
N3	Borne Neutre 3
B1-B2-B3-B4-B5-B6-B7-B8	Bobines télerupteurs
R1-R2-R3-R4-R5	Résistances circulaires

MOD. EKF 1664 TC – EKF 2011 TC

Schéma de contrôle



Légende

M	Bornier alimentation	B9	Bobine relais
L1	Borne Phase ligne 1	V6-V7	Motoventilateurs de refroidissement
L2	Borne Phase ligne 2	A	Boîtier d'alimentation barre de diodes
L3	Borne Phase ligne 3	BL	Barre de diodes
N	Borne Neutre	T1	Thermostat de sécurité
B1-B2-B3-B4-B5-B6-B7-B8	Bobines télérupteurs	MI	Microrupteur de porte
R1-R2-R3-R4-R5	Résistances circulaires	S1	Sonde chambre de cuisson
E1-E2-E3-E4-E5	Électrovannes eau	S2	Sonde au « centre » de l'aliment
C1-C2-C3-C4-C5	Condensateurs	SMI	Carte microprocesseur
V1-V2-V3-V4-V5	Motoventilateurs radiaux	SD	Carte afficheur

10. Service après-vente

Cet appareil a été mis au point et essayé par du personnel expérimenté et spécialisé avant de quitter l'usine, de façon à obtenir les meilleurs résultats au niveau du fonctionnement. Toute réparation éventuelle ou mise au point doit être effectuée avec le plus grand soin et le maximum d'attention et en n'utilisant que des pièces de rechange d'origine.

C'est pourquoi il faut toujours s'adresser au concessionnaire qui s'est chargé de la vente ou à notre service après-vente le plus proche en précisant le type de problème et le modèle d'appareil en votre possession. Les pièces nécessaires à l'adaptation à un gaz différent font partie de la fourniture de l'appareil et sont donc fournies au moment de la vente ou de la livraison.

Pour demander une intervention, l'utilisateur peut s'adresser à Tecnoeka aux numéros figurant sur la couverture ou consulter notre site www.tecnoeka.com.

11. Informations destinées aux utilisateurs

Aux termes de la directive 2012/19/UE, le symbole du conteneur barré figurant sur l'appareil indique que le produit doit être éliminé séparément des autres déchets à la fin de son cycle de vie utile. L'utilisateur devra, par conséquent, remettre l'appareil arrivé en fin de vie aux centres spécialisés de collecte différenciée des déchets électriques et électroniques.



La collecte différenciée du déchet et les opérations successives de traitement, recyclage et élimination favorisent la production d'appareils à partir de matériaux recyclés et limitent les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé éventuellement provoqués par une gestion impropre du déchet.

L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives visées à l'article 50 et suivants du décret législatif n° 22/1997.

12. Recueil de recettes

HORS D'ŒUVRE



1	QUICHE
2	PIZZA
3	FOUGASSE
4	PAIN
5	VOL-AU-VENT
6	FEUILLETÉ SALÉ

ENTRÉES



7	LASAGNES
8	RIZ PILAF
9	GNOCCHI À LA ROMAINE
10	PAELLA
11	RAGOÛT DE VIANDE
12	SOUPE DE LÉGUMES
13	CRÊPES

PLATS PRINCIPAUX



14	CÔTE
15	CÔTELETTES D'AGNEAU
16	POULET AU FOUR
17	ESCALOPES
18	POULET AU CURRY
19	ROSBIF
20	GRILLADE DE VIANDE

POISSON



21	COQUILLES SAINT-JACQUES
22	SAUMON GRILLÉ
23	BAR AU SEL
24	LOTTE DE MER SOUS VIDE
25	POULPE À LA VAPEUR
26	FILET DE DAURADE

LÉGUMES



27	POMMES DE TERRE AU FOUR
28	FRITTES (SURGELÉES)
29	LÉGUMES MIXTES À LA VAPEUR
30	RATATOUILLE
31	HARICOTS VERTS
32	ÉPINARDS (SURGELÉS)

DESSERTS



33	BEIGNETS
34	TOURTES AU CHOCOLAT
35	MUFFINS
36	GÂTEAUX DE SAVOIE
37	FEUILLETÉ
38	BISCUITS
39	TARTE
40	CROISSANT (SURGELÉS)

Important : *la bonne réussite des recettes peut varier selon la quantité, la disposition (orientation du produit par rapport au flux d'air) et la taille du produit à cuisiner.*

Il est conseillé de maintenir une distance d'au moins 3 cm entre le produit complètement monté et le plat à four supérieur.

13 Garantie conventionnelle

Le produit Tecnoeka est conçu exclusivement pour une utilisation alimentaire et est garanti selon les normes de loi (art. 1490 et suivants du c.c.) pour les clients professionnels, c'est-à-dire les clients avec TVA qui achètent directement chez un distributeur. Le produit Tecnoeka est professionnel et certifié selon les normes IEC 60335-1 et peut être vendu exclusivement aux utilisateurs professionnels.

Excluant toute autre garantie, la Société Vendeuse s'engage à remplacer ou réparer, à sa discrétion exclusive, uniquement les pièces de ses produits qui seraient affectés à l'origine par des vices et/ou défauts, à condition que, sous peine de déchéance, l'Acheteur ait pourvu à le communiquer par écrit au plus tard dans un délai de 12 (douze) mois à compter de la date de la facture correspondante.

En outre, si le client n'est pas en mesure de produire la facture, reçu ou une preuve d'achat, ne satisfaisant pas les conditions énoncées ci-dessus, la garantie est expressément exclue dans les cas suivants :

- 1) Avaries ou ruptures causées par le transport ;
- 2) dommages causés par installations électriques, montage hydraulique et/ou alimentation de gaz inadéquats par rapport aux indications du manuel d'installation ou anomalie de fonctionnement des installations.
- 3) Dommages résultant d'une installation incorrecte du produit, ou installation non conforme aux instructions contenues dans le manuel d'installation et en particulier avaries dues à l'absence de cheminées et des systèmes d'évacuations auxquels le produit est connecté ;
- 4) Utilisation du produit à des fins différentes à celles pour lesquelles il est destiné, comme spécifié dans la documentation technique fournie par Tecnoeka ;
- 5) Dommages causés par une utilisation contraire à celles contenues dans le manuel d'utilisation et d'entretien ;
- 6) Manipulation du produit ;
- 7) Interventions de réglage, l'entretien et les réparations effectuées par personnel non qualifié ;
- 8) Utilisation de pièces détachées non originales ou non autorisées par Tecnoeka ;
- 9) Dommages dus à une utilisation négligente et/ou imprudente du produit, en contraste avec les instructions prescrites par le manuel d'usage et d'entretien ;
- 10) Dommages dus à incendie, événement naturel ou causé accidentellement ne dépendant pas en aucun cas du fabricant.
- 11) Avaries des composants sujets à usure normale qui doivent être remplacés périodiquement.

En outre, la garantie ne contemple pas: les pièces peintes et émaillées, manettes, poignées, mobile ou amovible, pièces en plastique, ampoules, pièces en verre, joints, pièces électroniques et tous les accessoires. Les frais de port à partir du siège du consommateur ou de l'utilisateur final et/ou l'acheteur jusqu'au siège de Tecnoeka srl et vice versa ne sont pas inclus. La garantie ne couvre pas les coûts de remplacement du four et les frais d'installation correspondants. La garantie exclut aussi les produits de seconde main ou achetés auprès de tiers non lié ou autorisé par Tecnoeka.

TECNOEKA SRL n'est pas responsable des avaries directes ou indirectes du produit ou causées par suspension forcée d'utilisation du produit.

Les réparations sous garantie ne donnent pas lieu à sa prolongation ou renouvellement.

Les pièces remplacées sous garantie ont à leur tour une garantie de 6 mois à compter de la date d'expédition, attestée par le document de transport délivré par Tecnoeka.

Personne n'est autorisé à modifier les conditions de garantie ni d'en émettre d'autres que ce soit verbales ou par écrit.

14 Disponibilité et fourniture des pièces de rechange

Tecnoeka srl maintient et garantit la disponibilité des pièces de rechange pendant une période maximale de 24 mois à compter de la date de vente du produit fini au revendeur. Après ce délai, cette disponibilité ne pourra plus être garantie.

15 Loi applicable et tribunal compétent

Les rapports de fourniture seront régis par la loi italienne, à l'exclusion expresse des normes de droit international privé et de la Convention de Vienne sur la Vente Internationale de Biens Mobiliers du 11.4.1980.

Pour toute controverse, seul le Tribunal de Padoue sera compétent.

Les produits présentés dans le catalogue, listes de prix, sur le site et dans les manuels peuvent être soumis, sans préavis et sans responsabilité pour Tecnoeka Srl, suite à modifications techniques ou de design fonctionnel au but des les améliorer sans nuire à leurs caractéristiques essentiels de fonctionnement et de sécurité. Tecnoeka Srl ne répond pas à toute inexactitude, dus aux éventuels erreurs d'impression ou de transcription présents dans les outils de présentation et de description technique et commerciale de ses produits aux clients.