



FOUR ÉLECTRIQUE

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
MODD. EKF 2011 UD – EKF 1664 UD

rév. 1

TECNOEKA S.r.l.

Via Marco Polo, n.11 - 35010 Borgoricco (Padova) Italy
Tel. +39.049.9300344 – +39.049.5791479 Fax 049.5794387
www.tecnoeka.com E-mail: info@tecnoeka.com

X:\Sgq\PRODOTTI1 - FORNIFORNO ELETTRICO\LEka\MANUALI D'USO - Forno Elettrico 40 60
90 - LEka\Lingua Francese\Manuel d'utilisation EKF 2011 UD - EKF 1664 UD - FR - rev. 1.doc



TECNOEKA SRL
 VIA MARCO POLO, 11 - 35010 BORGORICCO - PADOVA - ITALY
 TEL. +39 049 5791479 +39 049 9300344 - FAX +39 049 5794387
 E-MAIL: INFO@TECNOEKA.COM - WWW.TECNOEKA.COM - WWW.TECNOEKA.RU
 COD. FISC. - P.IVA 00747580280 - REA N° 133205 - CAP. SOC. EURO 119.000,00 I.V.



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 1664 UD – EKF 2011 UD |
| <p>TECNOEKA Srl déclare que les produits susmentionnés sont conformes à toutes les dispositions visées par les directives suivantes :</p> <p>Directive machines 2006/42/CE ; Directive compatibilité électromagnétique 2014/30/UE</p> | |
| <p>TECNOEKA Srl déclare que les produits susmentionnés sont conformes aux normes harmonisées suivantes :</p> <p>EN 60335-1 ; EN 60335-2-42 EN 55014-1 ; EN 61000-3-2 ; EN 61000-3-3 ; EN 62233</p> | |
| <p>TECNOEKA Srl déclare que les produits susmentionnés sont également conformes aux directives suivantes :</p> <p>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.</p> | |
| <p>TECNOEKA Srl déclare que les produits susmentionnés sont conformes au Règlement (CE) 1907/2006</p> | |
| Borgoricco, 07/02/2016. |  Signature du représentant CDA (Lora Cristina) |

Index

1. Service technique

2. Conseils généraux

3. Caractéristiques techniques

4. Instructions pour l'installateur

5. Mode d'emploi (pour l'utilisateur)

6. Risques qui subsistent (pour l'utilisateur)

7. Utilisation du panneau de commande

8. Cuisson au four

9. Nettoyage

10. Entretien

11. Service après-vente

12. Information aux utilisateur

13. Schéma électrique

14. La garantie

1. Service technique

Un contrôle technique une ou deux fois par an contribue à augmenter la longévité de l'appareil et en garantit un fonctionnement optimal.

S'assurer que l'assistance est effectuée seulement et exclusivement par du personnel qualifié.

Toujours citer le numéro de série et le modèle (données reportées sur la plaque "données techniques" située au dos du four) pour les commandes éventuelles de pièces détachées ou pour avoir des informations sur l'appareil.

2. Conseils généraux

Ce manuel doit être conservé avec l'appareil pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Ces indications ont été rédigées pour votre sécurité et celle des autres ; nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

- Si l'**emballage** n'est pas intact lorsqu'il arrive à destination ou a été abîmé durant le transport, écrire ce qui suit sur le bulletin de livraison, en le faisant signer au chauffeur : **«SOUS RÉSERVE DE CONTRÔLE DE LA MARCHANDISE»**, en spécifiant le dommage ; faire ensuite une réclamation écrite au vendeur dans les 4 jours de calendrier qui suivent la date de livraison. Aucune réclamation ne sera acceptée au-delà de ce délai.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par du personnel compétent.
- Les modifications nécessaires sur le circuit électrique pour pouvoir installer l'appareil ne doivent être effectuées que par du personnel compétent.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un jet d'eau direct car l'infiltration éventuelle d'eau pourrait en limiter la sécurité.
- Couper le courant de l'appareil et le laisser refroidir avant d'effectuer une opération d'entretien ou de nettoyage quelconque.
- N'essayez pas d'effectuer personnellement des contrôles périodiques ou des réparations. Contacter directement le Centre d'assistance technique le plus proche et utiliser exclusivement des pièces détachées originales.

N.B.: Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre ou incorrect et d'inobservation des normes d'installation. Suivre à la lettre les indications reportées dans le paragraphe "INSTALLATION".

3. Caractéristiques techniques

| | |
|--|-----------------------|
| Dimensions de l'appareil (mm) LxPxH | 935x930x1150 |
| Poids appareil (kg) | 129,4 |
| Charge maximale pour plateau: GN1/1-600x400mm (kg) | 4 - 2 |
| Charge maximale: GN1/1-600x400mm (kg) | 80 - 32 |
| Résistance convection (kW) | 5 |
| Puissance électrique maximale | 16 |
| Tension d'alimentation | AC 400V 3N (50Hz) |
| Section du câble d'alimentation | 5x2,5 mm ² |
| Type de câble | H07RN-F |
| Branchement du câble d'alimentation | Tipo Y |
| Classe d'isolation électrique | I |
| Indice de protection du revêtement | IPX3 |
| Pression de l'eau (kPa) | 100-200 |

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

La plaque "données techniques" se trouve sur le côté de l'appareil.

4. Instructions pour l'installateur

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il puisse installer, régler l'appareil et en effectuer l'entretien de façon correcte et conformément aux normes en vigueur. Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer une intervention quelconque. Enlever soigneusement la protection adhésive qui entoure les pièces en acier inoxydable avant d'utiliser l'appareil. Veiller à ne pas laisser de résidus de colle sur les surfaces mais les enlever éventuellement avec un peu de solvant.

4.1 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).

4.2 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.

4.3 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.

4.4 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.

4.5 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.

4.6 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 placé bien à l'horizontale sur une table (si possible sous une hotte aspirante) ou sur un support du même genre mais jamais par terre.

On conseille d'utiliser le support proposé par le constructeur ; autrement il faut considérer le poids de l'appareil.

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). L'aération naturelle qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil a en effet lieu par les orifices prévus sur le revêtement extérieur (côté gauche et dos). C'est la raison pour laquelle il est strictement interdit de boucher, même partiellement ou pour une courte période, ces orifices d'aération. **Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie cesse d'être valable en cas d'inobservation de cette interdiction précise**, car la conformité au niveau de la fabrication serait ainsi volontairement compromise.

Ne pas positionner, pour la même raison, des appareils avec des sources 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.

4.7 Branchement électrique - Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur. Contrôler au préalable si :

- la tension et la fréquence reportées sur la plaque des "données techniques" de l'appareil correspondent à celles du secteur ;
- la soupape limitatrice et l'installation peuvent supporter le débit de l'appareil (voir plaque des "données techniques") ;
- **le réseau d'alimentation est muni d'un système de mise à la terre efficace et conforme aux normes en vigueur ;**
- en cas de branchement direct au secteur, installer un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur et ayant un débit approprié, avec ouverture entre les contacts des catégorie de surtension III (4000V), entre ce dernier et l'appareil ;
- l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible lorsque l'appareil est installé ;
- **le câble de terre jaune/vert n'est pas interrompu par le disjoncteur ;**
- quand l'appareil est allumé, la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de $\pm 10\%$ par rapport à la tension nominale ;
- après avoir branché le câble d'alimentation au bornier, s'assurer qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil;
- **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant des qualifications similaires, de façon à prévenir tout risque.**

Schémas installation/ branchement

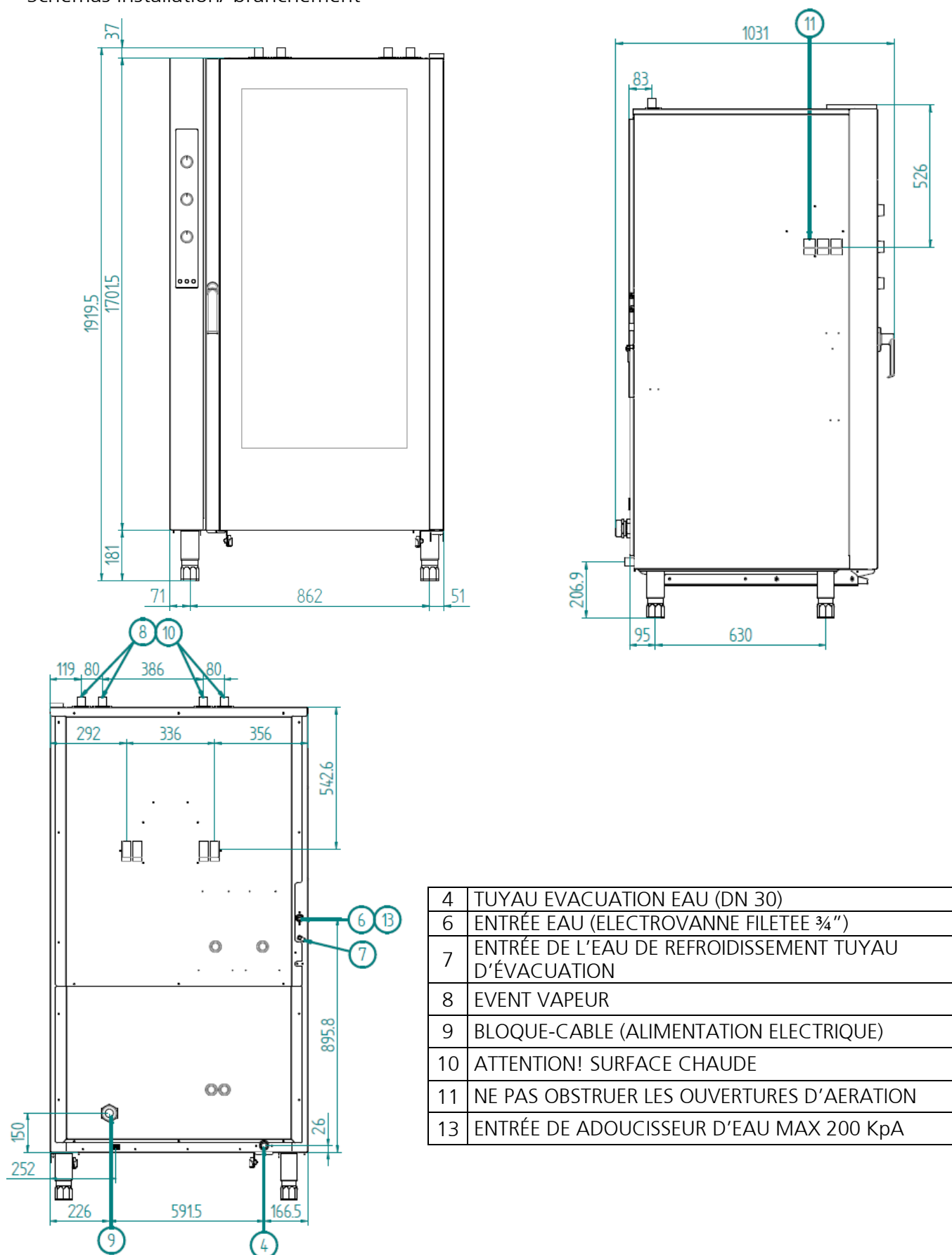

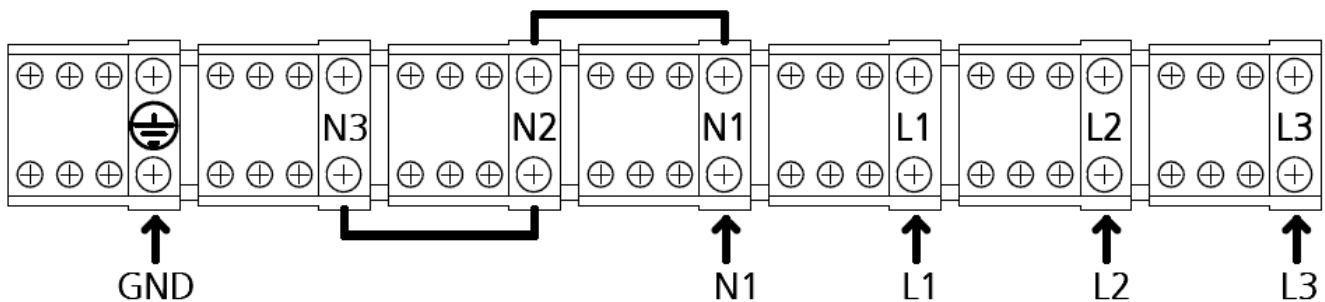


Fig. 1 (les dimensions sont exprimées en mm)


4.8 Branchement du câble d'alimentation

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  (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.

4.9 Raccordement au réseau hydrique - 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 3/4" 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 3/4" 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).

Mise en garde

D'éventuels dommages, provoqués par le calcaire ou d'autres agents chimiques contenus dans l'eau, ne sont pas couverts par la garantie.

4.10 Vidange de l'eau - Un tuyau de vidange, 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). 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.

4.11 Dispositif thermique de sécurité - L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécurité à réarmement manuel qui le protège contre les surchauffes excessives et dangereuses pouvant se produire accidentellement. En cas d'intervention, le dispositif coupe le courant de l'appareil et en interrompt donc le fonctionnement.

4.12 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.

5. Mode d'emploi (pour l'utilisateur)

5.1 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.

6. Risques qui subsistent (pour l'utilisateur)

6.1 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/hydrauliques sont signalées sur l'appareil par des plaques d'identification opportunes.

*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 !***

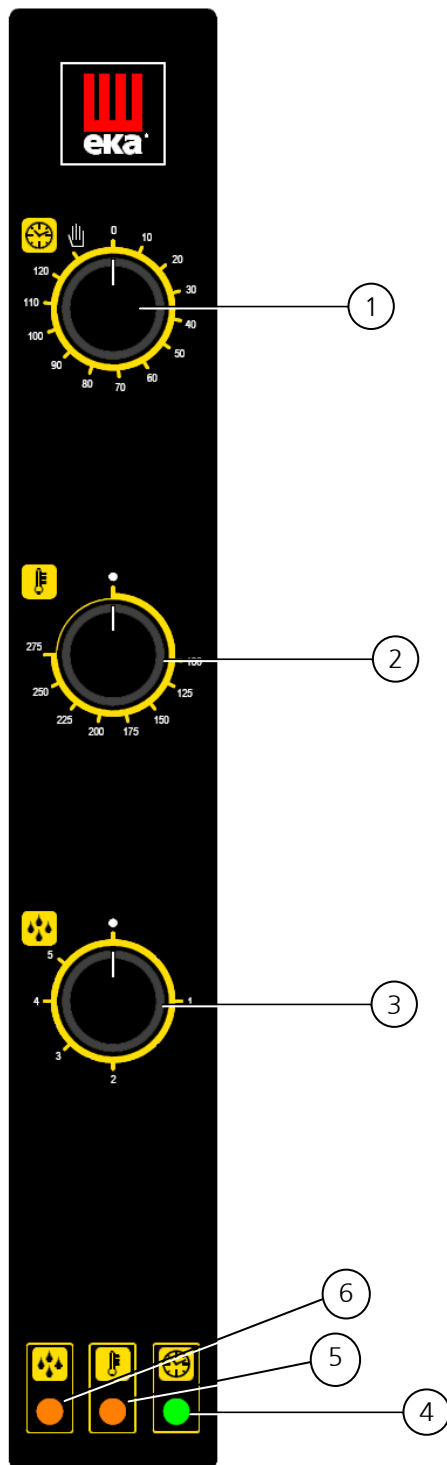
*Si le chariot porte-plats à four n'est pas déplacé, il faut activer le frein de stationnement des roues : le chariot peut se déplacer en présence de sols irréguliers, **risque de lésions !***

*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.*

7. Utilisation du panneau de commande



1. Bouton programmeur "fin de cuisson"
2. Bouton thermostat de réglage
3. Bouton humidificateur automatique
4. Voyant de programmeur "fin de cuisson"
5. Voyant thermostat de réglage
6. Voyant lumineux humidificateur automatique

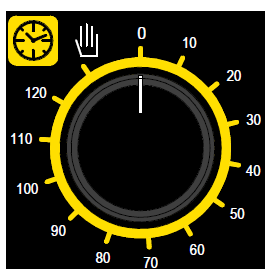


Fig. 4

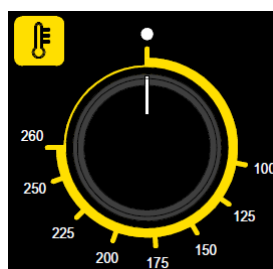


Fig. 5

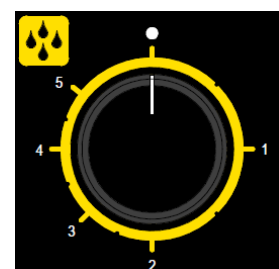



Fig. 6

Programmation du temps de cuisson - Mettre le bouton du programmateur (Fig. 4) sur le symbole  (fonctionnement continu) ou sur le temps voulu pour la cuisson (jusqu'à 120 minutes) pour allumer le four ; le four s'éteint automatiquement en fin de cuisson dans le second cas.

Programmation de la température de cuisson - Mettre le bouton du thermostat de réglage (Fig. 5) sur la température voulue pour la cuisson.

Programmation de la quantité de vapeur - Pour produire de la vapeur durant le fonctionnement du four (chambre de cuisson chaude), tourner la manette de l'humidificateur automatique (Fig. 6) pour la mettre sur la valeur désirée (de 1 à 5). L'humidificateur cesse de fonctionner en mettant la manette sur • (éteint).

Attention

- *En mettant la manette sur les positions de "1" à "4", l'humidificateur fonctionne automatiquement, à intervalles réguliers et répétés de façon cyclique, en produisant de la vapeur (arrivée d'eau dans la chambre de cuisson). (Plus le chiffre est grand et plus l'humidificateur fonctionne longtemps, ce qui implique une plus grande production de vapeur).*
- *En mettant la manette sur la position "5", on désactive le contrôle automatique de l'humidificateur qui fonctionne en envoyant constamment de l'eau dans la chambre de cuisson (production continue de vapeur).*
- *Avant de mettre l'humidificateur automatique en marche, faire se stabiliser la température à l'intérieur de la chambre de cuisson sur une valeur d'au moins 110°C, afin d'optimiser la production de vapeur.*

Voyant programmateur "fin de cuisson" - Le voyant vert du programmateur indique que le four est allumé et que le temps de cuisson est programmé

Voyant thermostat de réglage - Le voyant orange du thermostat de réglage s'éteint chaque fois que la température programmée est atteinte dans la chambre de cuisson. Il se rallume quand le thermostat intervient pour rétablir cette température.

Voyant humidificateur automatique - Le voyant orange de l'humidificateur automatique indique que l'électrovanne de l'eau est en marche et que dans la cavité de cuisson de la vapeur est en train de se former.

Lumière à l'intérieur du four - La lumière reste toujours allumée quand le four est en train de fonctionner.

Pour éteindre le four - Mettre les boutons du programmateur "fin de cuisson" et du thermostat sur "off". Fermer ensuite le robinet d'eau en amont de l'appareil et couper le courant. 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).

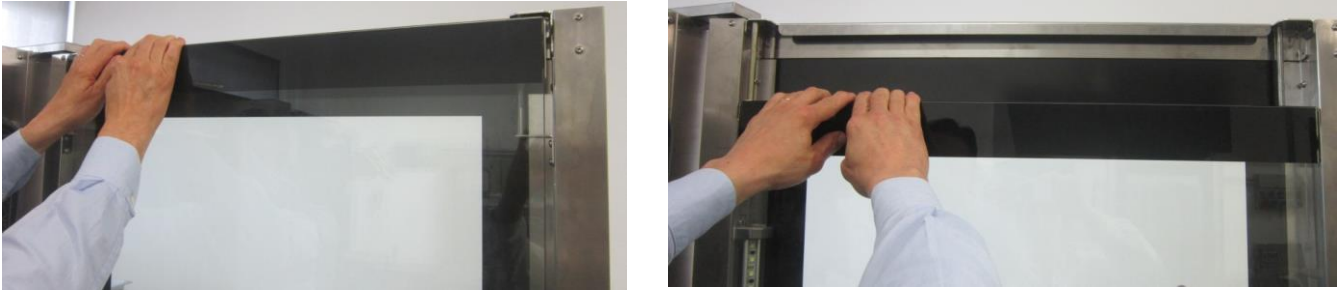


Fig. 4

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 « débloqué » pour permettre à la vitre interne de « glisser » automatiquement vers le haut.

Important

Si l'opération de « débloqué » 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 « débloqué » 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).

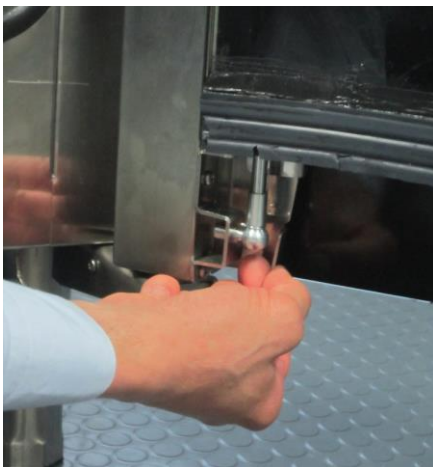


Fig. 5



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 !***

8. Cuisson au four

Faire chauffer le four à la température voulue avant d'y introduire les aliments à cuire. Quand le four est chaud, introduire les aliments et contrôler le temps de cuisson. Eteindre le four 5 minutes avant le temps théorique pour récupérer la chaleur emmagasinée.

Cuisson à convection (chaleur sec) - Mettre en marche le four et tourner le bouton du thermostat de réglage en correspondance de la température désiré

Cuisson à convection + vapeur (chaleur sec + chaleur humide) - Mettre en marche le four. tourner le bouton du thermostat de réglage en correspondance de la température désiré et le bouton de humidificateur automatique en correspondance de la quantité de vapeur choisi.

9. Nettoyage (ATTENTION : Couper le courant avant chaque opération)

Informations générales - Toujours couper le courant (agir sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité) et l'arrivée d'eau (fermer les robinets 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. L'appareil dispose aussi de 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 un jet d'eau, surtout s'il est dirigé 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.

Nettoyage 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 en faciliter le 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), et 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 (manette humidificateur automatique sur la position "5") pendant environ 15 minutes;
- lorsque le cycle est conclu, éteindre le four, laisser refroidir la chambre de cuisson et la rincer abondamment (utiliser la douche, si elle se trouve en dotation) ;
- 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).

Nettoyer les grilles latérales et le bouchon de vidange à part et les remettre en place.

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

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.

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.

Nettoyage de la porte - Nettoyer la vitre interne de la porte avec le même type de détergent que celui utilisé pour nettoyer 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 démontant la vitre extérieure.

À tel balai agir sur les appropriés crochets de fermeture du verre.

Après avoir éliminé la saleté entre les deux vitres, remonter la vitre extérieure en procédant de la même façon mais en sens inverse.

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".

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 en acier et abîmer les composants électriques internes de l'appareil de manière irréparable.

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 (fermer le robinet). 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.

10. Entretien

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 de l'appareil.

Remplacement de la lampe d'éclairage de la chambre de cuisson - La lampe se trouve entre les deux vitres de la porte de l'appareil ; pour la remplacer, il suffit d'enlever la vitre extérieure de la porte en procédant comme indiqué dans le paragraphe : "Nettoyage de la porte".

Après avoir enlevé la vitre extérieure, remplacer la lampe contre une autre ayant les mêmes caractéristiques : 12V 35W 300°C (la lampe est de type halogène : il ne faut donc pas la toucher avec les mains nues).

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

Anomalies possibles

| Type d'anomalie | Cause | Solution |
|---|--|--|
| Panneau de commande totalement éteint (le four ne fonctionne pas) | - Branchement au secteur pas conforme | - Contrôler le branchement au secteur |
| | - Il n'y a pas de courant | - Rétablir la tension d'alimentation |
| | - Dispositif thermique de sécurité activé | - Rétablir le dispositif thermique de sécurité |
| Cycle de cuisson réglé : le four ne fonctionne pas | - Porte ouverte ou entrouverte | - Fermer correctement la porte |
| | - Dispositif (interrupteur) porte endommagé | - S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation |
| Humidificateur automatique activé : Il n'y a pas de production de vapeur dans la chambre de cuisson | - Raccordement au réseau hydrique pas 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 bouchée | - S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation |
| Porte fermée : de la vapeur s'échappe du joint | - Montage pas conforme du joint | - Contrôler le montage du joint |
| | - Joint abîmé | - S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation |
| | - Mentonnet de la poignée desserré | - S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation |
| Le four ne cuit pas de façon uniforme | - Un des moteurs est bloqué ou tourne à faible vitesse | - S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation |
| | - Les moteurs n'effectuent pas l'inversion de marche | - S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation |
| | - Résistance pas alimentée ou abîmée | - S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation |
| La lampe d'éclairage de la chambre de cuisson ne fonctionne pas | - Lampe abîmée | - Remplacer la lampe |
| | - Alimentateur lampe abîmé | - S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation |
| Dispositif thermique de sûreté s'active en continuation | - Dispositif abîmé | - S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation |
| | - Thermostat de régulation abîmé | - S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation |

11. Service après-vente

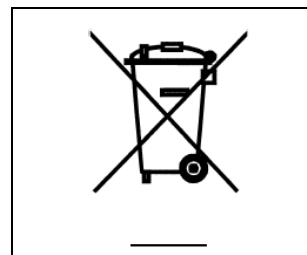
Cet appareil a été mis au point et essayé par du personnel expérimenté et spécialisé avant de quitter l'usine, de façon à obtenir les meilleurs résultats au niveau du fonctionnement.

Toute réparation ou mise au point s'avérant nécessaire doit être effectuée attentivement et avec le plus grand soin, en respectant les normes de sécurité nationales en vigueur. Il est recommandé de toujours s'adresser au revendeur ou au Service après-vente le plus proche, en spécifiant le type d'inconvénient, le modèle de l'appareil et son numéro de série (voir la plaque "données techniques" qui se trouve sur le panneau arrière).

Pour toute demande d'intervention, l'utilisateur peut contacter Tecnoeka aux numéros reportés sur la couverture ou en consultant le site www.tecnoeka.com.

12. Information aux utilisateur

Aux termes de la Directive 2012/19/UE, le symbole de la corbeille barrée reporté sur l'appareil indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc remettre l'appareil à un des centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques lorsqu'il ne sera plus utilisable.

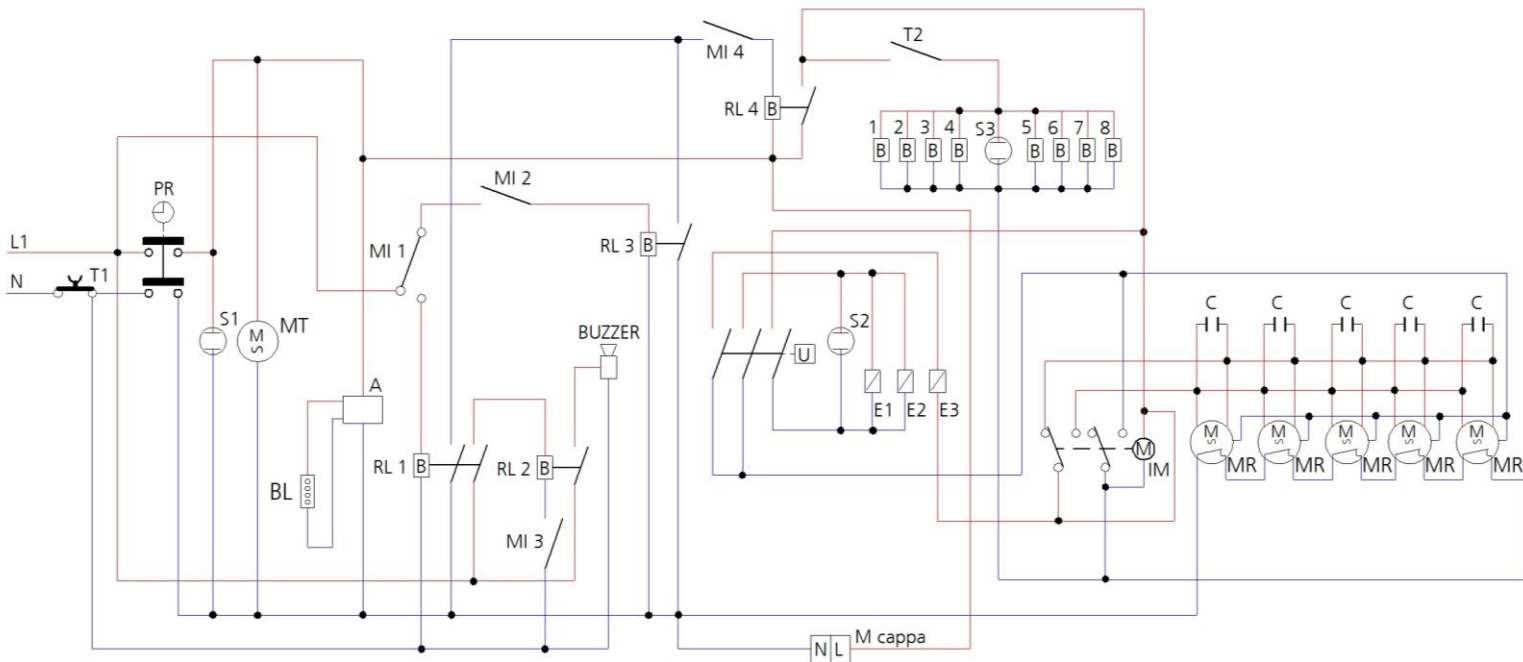


La collecte sélective des déchets et les opérations de traitement, de recyclage et d'élimination successives favorisent la production d'appareils avec des matériaux recyclés et limitent les effets négatifs éventuellement causés par une gestion impropre des déchets sur l'environnement et sur la santé.

L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur implique l'application des sanctions administratives.

13. Schéma électrique

Schéma de contrôle

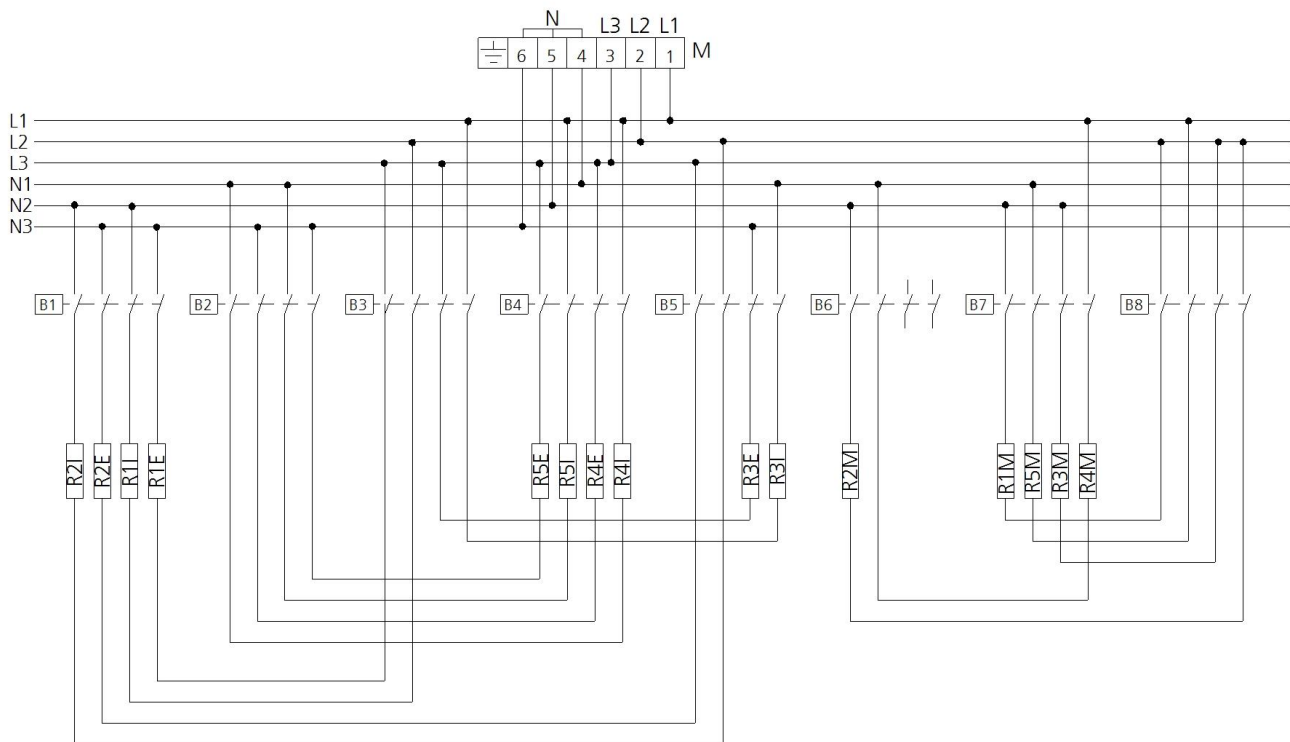


Légende

L1 Borne Phase Ligne 1
 N Borne Neutre
 B (1-2-3-4-5-6-7-8) Bobines télérupteurs
 RL (1-2-3-4) Bobine relais
 MI (1) Microcontact verre du porte
 MI (4) Microcontact porte
 E (1-2) Électrovannes eau
 E3 Électrovannes de refroidissement tuyau d'évacuation
 MT Motoventilateurs de refroidissement
 MR Motoventilateurs radiaux

C Condensateurs
 A Alimentateur Barre LED
 BL Barre Led
 T1 Thermostat de sécurité
 T2 Thermostat four
 S1 Voyant de ligne
 S2 Voyant humidificateur
 S3 Voyant thermostat
 U Humidificateur automatique
 IM Inverseur marche
 PR Programmateur "fin de cuisson"

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
- B (1-2-3-4-5-6-7-8) Bobines télerupteurs
- R (1-2-3-4-5) Résistances circulaires

14 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, évènement 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.

15 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.

16 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.