



FOUR ÉLECTRIQUE

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
MODD. EKF 411 D – EKF 464 D – EKF 416 D
EKF 411.3 D – EKF 464.3 D – EKF 416.3 D

rév. 8

TECNOEKA S.r.l.

Via Marco Polo, n.11 - 35010 Borgoricco (Padova) Italy
Tel. +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 - 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 411 D – EKF 464 D – EKF 416 D – EKF 411.3 D EKF 464.3 D – EKF 416.3 D

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, 07/02/2017.


 Signature du représentant CDA (Lora Cristina)

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 411 D - EKF 464 D - EKF 416 D - EKF 416.3 D EKF 411.3 D - EKF 464.3 D - FR - rev. 8.doc

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. Allumage

9. Arrêt

10. Modes de fonctionnement

11. Démarrage / interruption du cycle de cuisson

12. Affichage / modification des paramètres avec le cycle de cuisson activé

13. Début retardé du cycle de cuisson

14. Mode programmé

15. Mémorisation programme de cuisson

16. Cuisson avec programme mémorisé

17. Humidification manuelle

18. Dispositif porte

19. Coupure de courant

20. Techniques de cuisson

21. Nettoyage et entretien courant

22. Anomalies possibles

23. Service après-vente

24. Information aux utilisateur

25. Schéma électrique

26. 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.
- La température à l'intérieur du magasin de stockage (ou autre pièce) ne doit pas descendre au dessous de -9°C; autrement les pièces de contrôle de la température (thermostat de régulation / thermostat de sécurité) de l'appareil viendront endommagés. L'inobservance de cette interdiction fait décliner de toute responsabilité le fabricant.
- 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.
- Lorsque la porte est entièrement ouverte (ouverture basculante), ne pas en utiliser la surface intérieure comme plan d'appui car les charnières qui la soutiennent pourraient s'abîmer irréparablement.
- 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

	EKF 411 D - EKF 464 D – EKF 416 D	EKF 411.3 D - EKF 464.3 D EKF 416.3 D
Dimensions appareil LxPxH (mm)	785x665x635	
Poids appareil (Kg)	51	
Charge maximale par plaque gn1/1-600x400mm (kg)	4 – 2	
Charge maximale GN1/1-600x400mm (kg)	16 - 8	
Résistance convection (kW)	1,6	2,5
Puissance max. absorbée (kW)	3,4	5,2
Tension d'alimentation (V~)	230 V~ 50/60 Hz	400 V 2N~ 50/60 Hz
Section du câble d'alimentation	3x1,5 mm ²	5x2,5 mm ²
Type de câble	H07RN-F	
Branchement du câble d'alimentation	Type: Y	
Classe	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 panneau arrière 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.

Installation - L'appareil doit être mis bien à l'horizontale sur une table ou un support du même genre (la table ou le support doivent se trouver au moins à 85 cm du sol), à une distance non inférieure à 10 cm des murs latéraux et arrière, afin que l'air nécessaire à l'aération normale puisse circuler librement tout autour.

L'appareil n'est pas prévu pour être encastré ou installé dans une cuisine modulaire.

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 ;**
- l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible lorsque l'appareil est installé ;
- 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 ;
- **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.**

Raccordement au réseau hydrique - Le four doit être alimenté avec de l'eau potable adoucie ayant une pression comprise entre 100 et 200 kPa (1.0-2.0 bar). L'eau doit avoir une dureté comprise entre 0,5 et 3°F pour réduire la formation de calcaire dans la chambre de cuisson (c'est obligatoire d'utiliser un adoucisseur pour éviter que le ventilateur déséquilibres, et pour éviter la rupture de la résistance et de possibles phénomènes de corrosion). Le raccordement au réseau de distribution d'eau doit être fait au moyen d'une électrovanne fileté 3/4" qui se trouve au dos (en bas) de l'appareil, en interposant au préalable un filtre mécanique et un robinet d'interception (avant de raccorder le filtre, laisser couler un peu d'eau pour purger les conduites).

Branchement du câble d'alimentation - Pour accéder à la plaque à bornes, il suffit d'enlever le panneau arrière de l'appareil. Desserrer la vis et faire passer le câble par le serre-câble. Installer les câbles afin que le conducteur de terre soit le dernier à s'enlever de la borne correspondante s'ils sont trop tendus. Brancher les conducteurs de **phase** à la borne indiquée par les lettres "L1", le conducteur de **neutre** à la borne indiquée par la lettre "N" et le conducteur de **terre** à la borne indiquée par le symbole \perp .

Serrer la vis et remonter le panneau arrière à l'appareil.

Chaque appareil doit être branché à un **système équipotentiel** dont l'efficacité doit être contrôlée de façon appropriée conformément à la norme en vigueur.

Ce branchement doit être effectué entre des appareillages différents au moyen de la borne spéciale qui est indiquée par le symbole \perp . Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 2,5mm². La borne équipotentielle se trouve au dos de l'appareil.

Dispositif thermique 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.

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

La première fois que vous utilisez le four, c'est conseillé de le faire fonctionner à vide pour 30/40 minutes à température de 200°C pour éliminer ainsi d'éventuelles mauvaises odeurs dues à l'isolement thermique et aux résidus gras du traitement.

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: pour toutes les cuissons au four de gâteaux, pizzas, viande, poisson ou légumes et pour reconditionner les aliments réfrigérés et congelés.

Laisser un espace d'au moins 40 mm entre une plaque et l'autre dans la chambre de cuisson afin de ne pas empêcher à l'air de circuler.

Ne pas utiliser de plats plus profonds que le nécessaire: Les bords trop hauts forment des barrières qui empêchent la circulation de l'air chaud pour la cuisson de pain ou de pâtisserie ne pas employer teglie avec hauteur supérieure à 20mm ; éviter que les produits dans la teglia viennent à contact entre eux).

Faire chauffer le four avant chaque cuisson (établir une température de 30°C supérieur à la température de cuisson) pour avoir une chaleur uniforme.

Eviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson.

6. Risques qui subsistent (pour l'utilisateur)

Ouvrir la porte avec précaution en fin de cuisson pour éviter que la chaleur ne sorte pas brusquement, ce qui risque de provoquer des brûlures.

Faire attention aux éventuelles zones chaudes (signalées sur l'appareil) des surfaces externes pendant le fonctionnement du four.

Placer l'appareil sur une table ou un support du même genre, à une hauteur d'au moins 85 cm du sol.

La table ou le support doit être suffisamment grand et en mesure de supporter le poids de l'appareil.

L'appareil contient des parties électriques et ne doit jamais être lavé avec un jet d'eau ou de vapeur.

L'appareil est branché au secteur : couper le courant avant d'effectuer une opération de nettoyage quelconque.

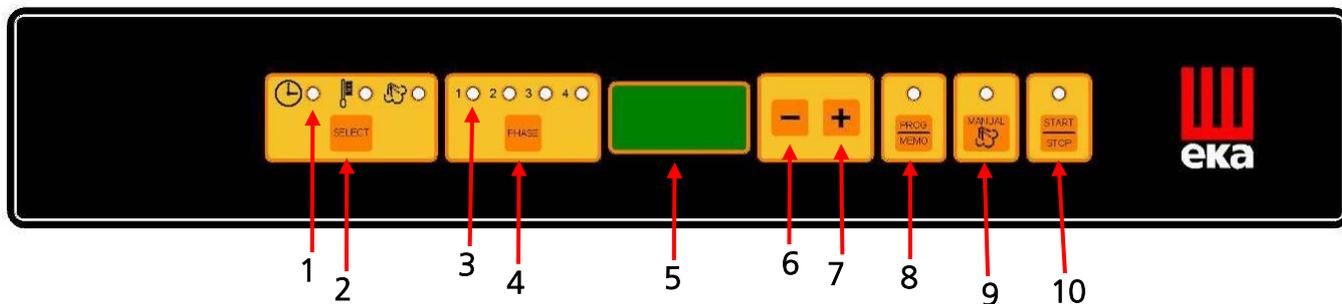
Pour éviter tout mauvais branchement ou raccordement de l'appareil, les branchements électriques et les raccordements sont indiqués par des plaques d'identification.

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

Lorsque la porte est entièrement ouverte (ouverture basculante), sa surface intérieure pourrait être utilisée comme plan d'appui, ce qui abîmerait irréparablement les charnières qui la soutiennent.

7. Utilisation du panneau de commande

Légende symboles tableau de commande



1) DIODE signalisation paramètre actif	6) Bouton diminution valeur du paramètre
2) Bouton sélection des paramètres de cuisson	7) Bouton augmentation valeur du paramètre
3) DIODE signalisation phase active	8) Bouton sélection/ mémorisation programme de cuisson
4) Bouton sélection phase de cuisson	9) Bouton humidification manuelle
5) Afficheur des paramètres	10) Bouton «start/stop»

8. Allumage

Le panneau affichage (numérique) s'active automatiquement dès que l'alimentation électrique arrive au four.

Pour environ 2 secondes, l'inscription « r.XX » sur l'afficheur (« XX » indique le numéro de révision du micrologiciel installé dans la platine électronique, ex. « r.0.6 »). L'inscription « 0.00 » qui indique le temps (heure et minutes) apparaît sur l'afficheur et la diode indiquant le temps

(🕒) s'allume sur l'encadrement des paramètres.

La diode relative à la phase 1 (prévue pour les paramètres de cuisson) s'allume sur l'encadré des « phases ».

9. Arrêt

Le panneau de commande se désactive automatiquement si aucune touche n'a été enfoncée dans les 10 minutes qui suivent la fin du cycle de cuisson (en mode « manuel » ou en mode

« automatique », que celui-ci se termine automatiquement ou en appuyant sur la touche ). L'afficheur et les diodes relatives aux différentes fonctions s'éteignent ; seule la diode relative à

la touche  reste allumée.

Pour réactiver le panneau de commande, il suffit d'appuyer sur la touche .

10. Modes de fonctionnement

Le cycle de cuisson peut être effectué en mode « manuel » ou en mode « programmé » et être divisé en 4 phases (étapes). Il est possible de saisir les paramètres de cuisson TEMPS / TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ pour chaque phase.

MODE MANUEL

Pour sélectionner les paramètres de cuisson (TEMPS / TEMPÉRATURE / HUMIDITÉ), appuyer sur

la touche . La diode relative au paramètre choisi s'allume à chaque pression sur la touche. Pour que le cycle de cuisson puisse démarrer, il est nécessaire de saisir au moins les paramètres du temps et de la température de cuisson.

- Pour sélectionner les phases (1 – 2 – 3 – 4 -) du cycle de cuisson, appuyer sur la touche . La diode relative à la phase choisie s'allume à chaque pression sur la touche. Lorsque le cycle de cuisson a démarré, la phase est signalée par la diode correspondante qui clignote.
- Pour saisir ou modifier la valeur du paramètre choisi, appuyer sur les touches .

La touche  permet d'augmenter la valeur du paramètre,

la touche  permet au contraire de diminuer la valeur du paramètre,

- Le paramètre temps (symbole ) peut être saisi de 0 heures et 01 minute à 9 heures et 59 minutes. Si l'inscription « INF » ou « HLD » apparaît sur l'afficheur, le comptage du temps est exclu. Le four fonctionne sans arrêt jusqu'à ce que la

touche  soit désactivée manuellement.

Si l'inscription « INF » apparaît sur l'afficheur (uniquement pour la phase 1), les phases 2 – 3 – 4 ne peuvent plus être activées (diodes éteintes).

Si l'inscription « HLD » apparaît sur l'afficheur (uniquement pour la phase 4), le cycle de cuisson continue sans le comptage du temps, lorsque que les phases précédentes sont terminées, avec les paramètres saisis pour la phase 4. (Le cycle de cuisson se

désactive en appuyant sur la touche ). Cette option permet de garder les aliments au chaud (en fin de cuisson) pendant le temps désiré.

Le paramètre température (symbole ) peut être saisi de 50 à 270°C.

Le paramètre humidité (symbole ) ne peut pas être saisi dans la façon automatique, mais est seulement disponible dans la façon manuel en appuyant sur

la touche .

11. Démarrage / interruption du cycle de cuisson

Il suffit d'appuyer sur la touche  pour faire démarrer ou interrompre le cycle de cuisson. Les résistances, les moteurs et l'électrovanne de l'eau sont désactivés à la fin de ce cycle. Le signal sonore (buzzer) se déclenche pendant 30 secondes, l'inscription « 0.00 » clignote sur l'afficheur et les valeurs des paramètres température/ humidité relatifs à la dernière phase du cycle restent inchangées.

Si un temps supplémentaire est saisi dans les 30 secondes qui suivent, le four se remet automatiquement en marche et la cuisson continue avec les valeurs des paramètres température et humidité relatifs à la dernière phase utilisée. Lorsque ce temps supplémentaire s'est écoulé, le cycle de cuisson se termine définitivement.

Si l'utilisateur laisse les 30 secondes s'écouler ou interrompt le cycle de cuisson en appuyant sur la touche , tous les paramètres saisis se remettent à zéro et le four se prépare à un nouveau cycle de cuisson.

12. Affichage / modification des paramètres avec le cycle de cuisson activé

Lorsque le cycle de cuisson est activé, les paramètres peuvent être affichés en appuyant sur la touche . Leurs valeurs (touches  ) peuvent en outre être modifiées pour chaque phase (touche ) constituant le cycle de cuisson.

Si quelques secondes se sont écoulées depuis la dernière modification (durant une des 4 phases), l'afficheur montre à nouveau les paramètres de la phase opérationnelle (la diode clignote sur la phase en cours).

En sélectionnant le :

Paramètre « temps »

L'afficheur montre tour à tour la valeur saisie pour la phase sélectionnée (diode fixe sur le symbole ) et la valeur totale restante (COUNT DOWN) pour les autres phases (diode qui clignote sur le symbole ) pendant 4 secondes.

Paramètre « température »

L'afficheur montre tour à tour la valeur saisie pour la phase sélectionnée (diode fixe sur le symbole ) et la valeur mesurée à l'intérieur de la chambre de cuisson (diode qui clignote sur le symbole ) pendant 4 secondes.

13. Début retardé du cycle de cuisson

Procéder comme suit pour retarder le début du cycle de cuisson :

- saisir les paramètres désirés pour chaque phase du cycle de cuisson, en suivant les indications reportées au paragraphe MODES DE FONCTIONNEMENT (par. 10)
- appuyer sur la touche  jusqu'à ce que les diodes de signalisation du tableau de commande s'éteignent. L'inscription « 0.00 » apparaît sur l'afficheur
- appuyer sur les touches  /  et sélectionner le TEMPS DE RETARD désiré (au max. 9 h et 59 min) sur l'afficheur
- appuyer sur la touche  pour activer le démarrage retardé.

La diode de la touche  clignote pour signaler que le COMPTE À REBOURS visible sur l'afficheur a commencé. Le TEMPS DE RETARD sélectionné peut être modifié à n'importe quel moment durant le COMPTE À REBOURS en appuyant sur les touches  / .

Lorsque le TEMPS DE RETARD sélectionné s'est écoulé, le cycle de cuisson démarre automatiquement.

Pour mettre le TEMPS DE RETARD à zéro, il suffit d'appuyer sur la touche  ; les paramètres de fonctionnement apparaissent de nouveau sur l'afficheur et peuvent alors être modifiés. Le cycle de cuisson démarre normalement en appuyant une nouvelle fois sur la

touche  ; le début retardé du cycle de cuisson peut être re-programmé en procédant comme indiqué plus haut.

N.B. : en cas de coupure de courant durant le COMPTE À REBOURS, la programmation retardée du cycle de cuisson est annulée et les paramètres correspondants remis à zéro.

Le début retardé du cycle de cuisson n'est possible qu'en MODE MANUEL mais pas durant un cycle de cuisson programmé.

14. Mode programme

Il est possible de mémoriser jusqu'à 99 programmes (cycles) de cuisson. Chaque programme peut être formé de 1 ou plusieurs phases (jusqu'à 4) de cuisson.

15. Memorisation programme de cuisson

Pour mémoriser un programme de cuisson, il est nécessaire de faire les opérations suivantes :

- appuyer sur la touche  (la diode s'allume), l'inscription « P01 » apparaît sur l'afficheur.
- appuyer sur les touches   et choisir le numéro du programme désiré (jusqu'à P99).
- saisir les paramètres relatifs au cycle de cuisson en suivant la même procédure que pour le mode « manuel ».
- appuyer pendant au moins 5 secondes sur la touche  : le numéro du programme qui clignote sur l'afficheur confirme que le programme a bien été mémorisé.

Pour éliminer un programme mémorisé, il suffit de le remplacer par un nouveau programme (ayant le même numéro) et de saisir les nouveaux paramètres relatifs au nouveau cycle de

cuisson désiré. Le nouveau programme doit être mémorisé en appuyant sur la touche .

16. Cuisson avec programme mémorisé

Pour rappeler un programme de cuisson déjà mémorisé, il est nécessaire de faire les opérations suivantes :

- appuyer sur la touche  : l'inscription « P01 » apparaît sur l'afficheur
- appuyer sur les touches   et choisir le numéro du programme désiré.
- appuyer sur la touche .

L'inscription « P – H » (fonction préchauffage de la chambre de cuisson) apparaît sur l'afficheur.

Le four fonctionne jusqu'à ce qu'il ait atteint une valeur de température égale à la valeur saisie pour la phase 1 (du cycle programmé) plus 30°C.

Quand la température de préchauffage est atteinte, l'inscription « P – H » clignote sur l'afficheur et un signal acoustique (buzzer) se déclenche.

Il faut alors ouvrir la porte du four, introduire l'aliment à cuire et refermer la porte : le signal acoustique se désactive et le cycle de cuisson programmé démarre.

N.B. : la fonction de « préchauffage » n'est disponible (ne s'active automatiquement) qu'avec les cuissons en mode « programmé ».

Durant le fonctionnement du four en mode « programmé », il est possible d'afficher les valeurs des paramètres saisis comme en mode « manuel ».

Il est également possible de modifier les paramètres saisis durant le fonctionnement du four en mode « programmé » pour que ce soit plus pratique.

Lorsque le cycle de cuisson programmé est terminé, les paramètres modifiés se remettent automatiquement à zéro et retournent à la valeur mémorisée initialement dans le programme.

17. Humidification manuelle

Lorsque le cycle de cuisson est activé (aussi bien en mode « manuel » qu'en mode « programmé »), il est possible à n'importe quel moment de produire de l'humidité (activation

de l'électrovanne eau) à l'intérieur de la chambre de cuisson en appuyant sur la touche  (la diode s'allume).

L'humidification continue tant que la touche reste enfoncée.

18. Dispositif porte

Le dispositif interrompt le fonctionnement du four (et donc le cycle de cuisson) chaque fois que l'on ouvre la porte. Le cycle de cuisson redémarre là où il avait été interrompu quand on referme la porte.

19. Coupure de courant

Lorsque le courant est rétabli après une coupure, le four se remet en marche automatiquement et le cycle de cuisson redémarre là où il avait été interrompu.

20. Techniques de cuisson

Cuisson par convection - La chaleur est transmise aux aliments grâce à la circulation forcée de l'air préchauffé dans la chambre de cuisson. La chaleur atteint uniformément et rapidement chaque partie de la chambre, ce qui permet de faire cuire différents aliments placés sur plusieurs grilles en même temps (s'ils ont la même température de cuisson), sans mélanger les odeurs ou la saveur. La cuisson par convection est particulièrement indiquée pour décongeler rapidement, pour stériliser les conserves et pour faire sécher les champignons ou les fruits.

Cuisson par convection + humidité - Dossiers d'humidité de l'air peuvent être ajoutées pour générer un climat chaud et humide dans la chambre de cuisson.

Ce climat rend la surface du aliment molle et ne permet pas la formation de la « croûte ».

21. Nettoyage et entretien courant (ATTENTION : Couper le courant avant chaque opération)

Nettoyage général - Le nettoyage doit être effectué quand le four est froid. Laver les parties émaillées à l'eau tiède savonneuse, ne pas utiliser de produits abrasifs, de pailles de fer, de laine d'acier ni d'acide pour ne pas les abîmer. Ne pas utiliser de produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc.), même s'ils sont dilués, pour nettoyer l'acier inox. Utiliser les produits spécifiques que l'on trouve dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud. Bien rincer à l'eau et essuyer avec un chiffon doux. Ne nettoyer la porte du four qu'avec de l'eau chaude sans utiliser d'éponge métallique. Ne pas laisser les résidus d'aliments s'incruster (surtout ceux acides contenant du sel, du citron ou du vinaigre) sur les parties en acier inoxydable car cela risque de les abîmer. Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct car l'eau pourrait pénétrer dans les circuits et en limiter la sécurité. Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple de l'acide muriatique) pour nettoyer le plan d'appui du four.

Nettoyage du four - Il est conseillé de nettoyer l'intérieur du four à la fin de chaque journée de travail. On enlève ainsi plus facilement les résidus de cuisson en évitant qu'ils ne brûlent lorsqu'il faut de nouveau utiliser le four. Le nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse ou avec les produits spécifiques vendus dans le commerce.

Nettoyage de la porte du four – Procéder comme suit pour bien nettoyer la porte du four:

- ouvrir complètement la porte ;
- Insérer les épines en dotation dans les trous "A" qui sont présents sur les deux charnières (Fig. 1);
- Soulever légèrement la porte et l'enlever (Fig. 2);
- Remettre dans le logement la porte dans la façon inverse;

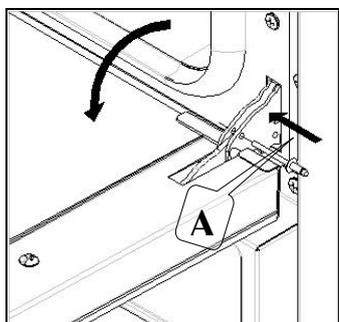


Fig. 1

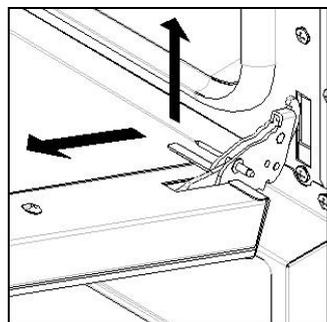


Fig. 2

Remplacement de l'ampoule du four - Couper le courant; dévisser la calotte de protection en verre; dévisser l'ampoule et la remplacer contre une autre prévue pour hautes températures (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:

- Tension 230/240 V
- Puissance 15 W
- Douille E 14

Remonter la calotte en verre et redonner du courant.

22. 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.
	- Fusible de protection carte électronique (de puissance) brûlé	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation.
Cycle de cuisson réglé et bouton "  " activé: le four ne fonctionne pas.	- Porte ouverte ou entrouverte	- Fermer correctement la porte.
	- Dispositif interrupteur porte abîmé.	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation.
Production d'humidité dans la chambre de cuisson activée: l'eau sort par les tuyaux de sortie.	- Raccordement au réseau hydrique pas conforme	- Vérifiez le raccordement au réseau d'eau (solénoïde).
	- Robinet d'arrêt fermé (solénoïde)	- Contrôler le robinet.
	- Filtre arrivée d'eau bouché	- Nettoyer le filtre.
	- Solénoïde entrée eau endommagée	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation.
Porte fermée : de la eau/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 (porte ouverture latérale).	- 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.
	- Lampe dévissée	- Contrôler si la lampe est vissée correctement.
L'inscription "Er1" apparaît sur l'écran des températures.	- Branchement sonde chambre de cuisson panneau de commande (carte électronique) interrompu.	- Contrôler le branchement à la panneau de commande.
	- Sonde chambre de cuisson abîmée.	- S'adresser à un technicien qualifié pour la réparation.

23. 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.

24. Information aux utilisateur

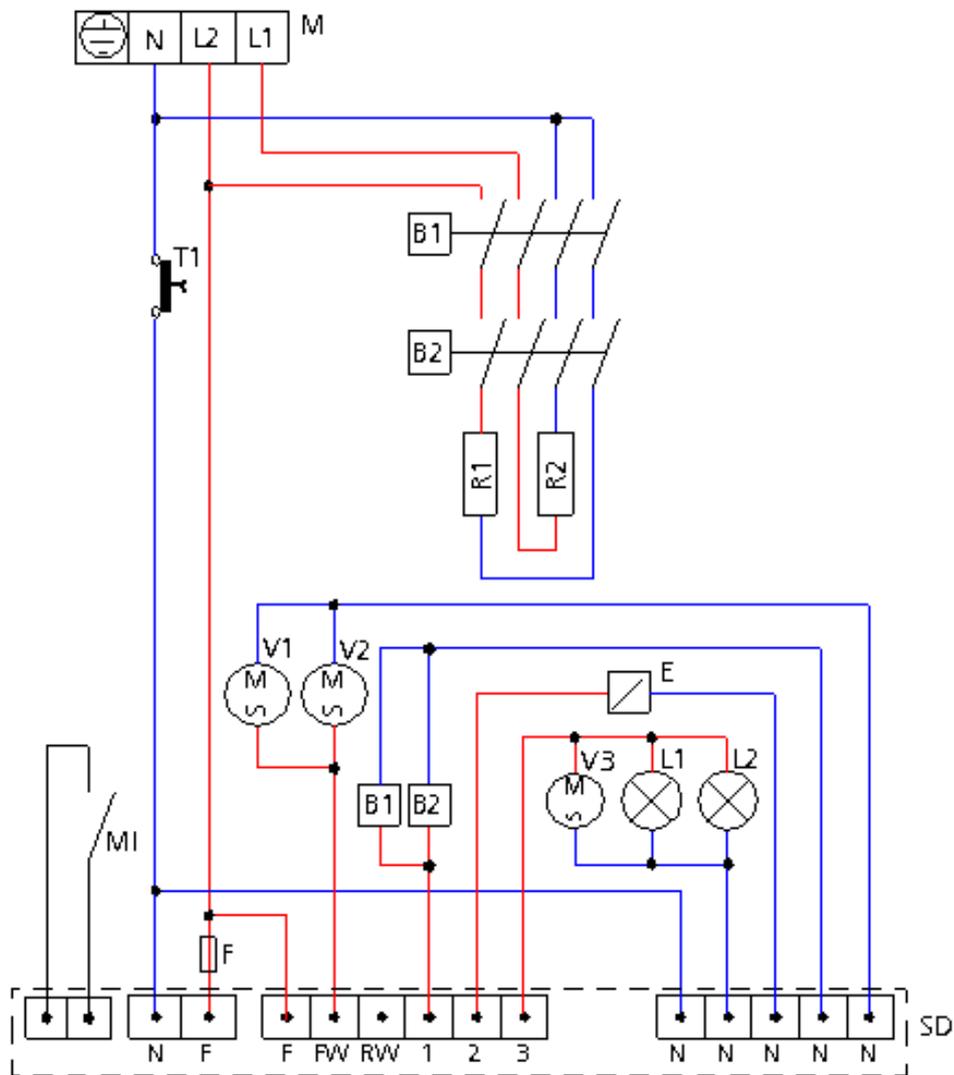
Aux termes de la Directive 2012/19/UE, le symbole de la corbeille barrée reporté sur l'appareil indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc remettre l'appareil à un des centres de collecte sélective des déchets électriques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

25. Schéma électrique



Légende

M	Plaque à bornes d'alimentation	B1-B2	Bobines télérupteurs
MI	Microcontact porte	L1-L2	Lampes d'éclairage
T1	Thermostat de sécurité	R1-R2	Résistances circulaires
SD	Carte "digital"	V1-V2	Motoventilateurs radiaux
E	Electrovanne humidificateur	V3	Motoventilateurs de refroidissement
F	Fusible		

26 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.

27 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.

28 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.