



FOUR ÉLECTRIQUE

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

rév. 1

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



*Prodotti mirati per Ristorazioni, Pasticcerie,
Panetterie e Gastronomie*

TECNOEKA Srl
Via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco (PD)
Tel. +39 049 5791479 - +39 049 9300344
Fax + 39 049 5794387
www.tecnoeka.com - info@tecnoeka.com



DÉCLARATION CE 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 411.3 D – EKF 464.3 D |

TECNOEKA Srl déclare que les produits susmentionnés sont conformes à toutes les dispositions visées par les directives suivantes :

Directive basse tension 2006/95/CE

Directive compatibilité électromagnétique 2004/108/CE.

TECNOEKA Srl déclare que les produits susmentionnés sont conformes aux normes harmonisées suivantes :

CEI EN 60335-1 ; CEI EN 60335-2-42

CEI EN 55014-1 ; CEI EN 55014-2 ; CEI EN 61000-3-2 ; CEI EN 61000-3-3 ; CEI EN 61000-4-2 ;
CEI EN 61000-4-4 ; CEI EN 61000-4-5 ; CEI EN 61000-4-6 ; CEI EN 61000-4-11 CEI EN 62233

TECNOEKA Srl déclare que les produits susmentionnés sont également conformes aux directives suivantes :

Directive machines 2006/42/CE ;

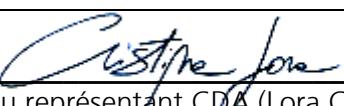
Directive sécurité générale des produits 2001/95/CE ;

Directive de restriction limitant l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques 2011/65/CE ;

Directive sur les déchets d'appareils électriques et électroniques 2002/96/CE.

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

Borgoricco, 10/10/2014.


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. 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 411.3 D - EKF 464.3 D |
|------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| Dimensions appareil LxPxH (mm) | | 785x665x635 |
| Poids appareil (Kg) | | 51 |
| 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 | 4x2,5 mm ² |
| Type de câble | | H07RN-F |
| Branchemet 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'écarte 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 la 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 filetée 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 lettre "**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 .

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 .

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 contacte 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.

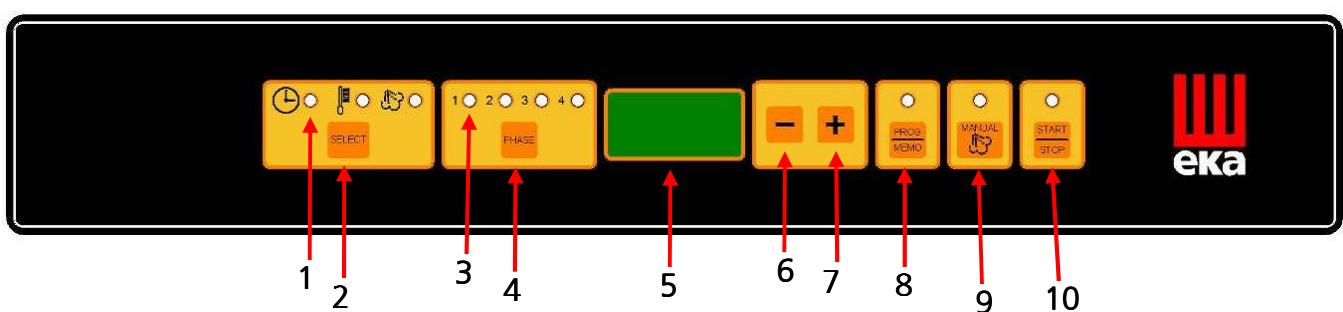
Pour éviter tout mauvais branchement ou raccordement de l'appareil, les branchements électriques et les raccordements sont indiqués par des plaques d'identification.

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 de commande (numérique) s'active automatiquement dès que le courant arrive au four.

L'inscription « 0.00 » qui indique le temps (en heures et minutes) apparaît sur l'afficheur et la diode relative au temps (symbole) s'allume sur l'encadré 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 **START/STOP** pour activer le démarrage retardé.



La diode de la touche **START/STOP** 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 **START/STOP** ; 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 **START/STOP** ; 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 **PROG/MEMO** (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 **PROG/MEMO** : 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 **PROG/MEMO**.

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 **PROG/MEMO** : 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 ;
- In filer les épine en dotation dans les trous "A" qui sont présent sur le deux charnière (Fig.1);
- Soulever légèrement la porte et l'enlever (Fig. 2);
- Remettre dans le logement la porte dans la façon inverse;

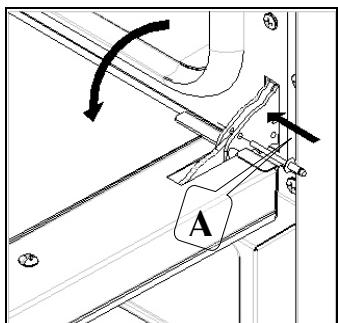


Fig. 1

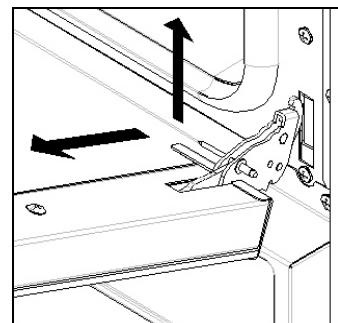


Fig. 2

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

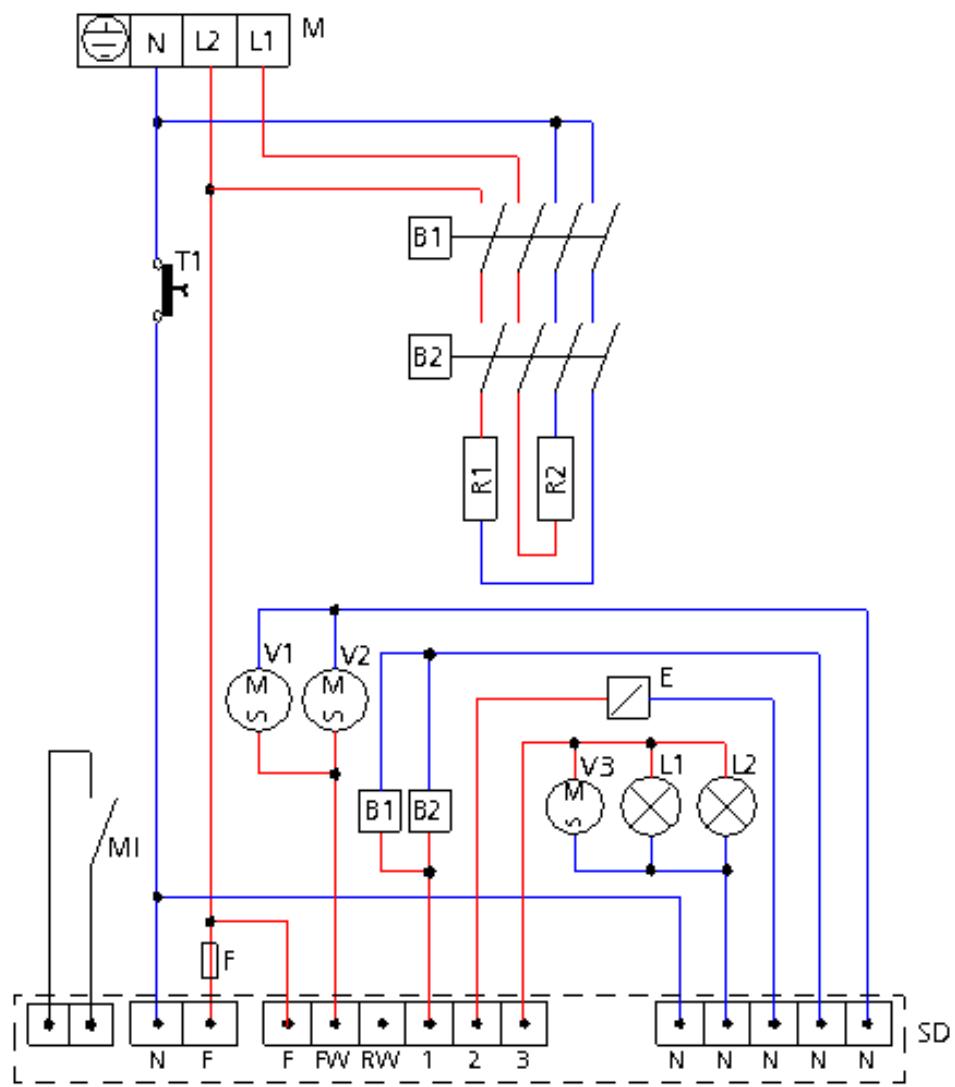
Aux termes de la Directive 2002/96/CE, le symbole de la corbeille barrée reporté sur l'appareil indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc remettre l'appareil à un des centres de collecte sélective des déchets électriques 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 télerupteurs |
| 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. La garantie

Votre nouvel appareil est garanti. Le vendeur s'engage à ne remplacer ou à ne réparer – selon son jugement sans appel – que les parties des appareils jugées défectueuses à l'origine, et ce sans aucun frais pour le client, à condition, sous peine de déchéance :

- que le client ait signalé le défaut dans les 2 mois qui suivent la date à laquelle il l'a découvert et, en tout cas, dans le 2 ans qui suivent l'achat pour les appareils à usage domestique ;
- que le client ait signalé le défaut dans les 8 jours qui suivent la date à laquelle il l'a découvert et, en tout cas, dans le 12 mois qui suivent l'achat pour les appareils à usage professionnel,

par lettre recommandée avec accusé de réception en joignant la copie de la facture, du reçu ou du ticket de caisse prouvant l'achat.

Mis à part le cas où le client n'est pas en mesure d'exhiber la facture, le reçu ou le ticket de caisse prouvant l'achat et si les délais ci-dessus ne sont pas respectés, la **garantie est expressément exclue** dans les cas suivants :

- 1) dommages dus au transport ;
- 2) anomalies dues à une mauvaise installation de l'appareil (par exemple inefficacité de la cheminée ou des conduits auxquels l'appareil est relié), par rapport aux indications fournies dans le manuel livré avec ce dernier ;
- 3) insuffisance ou mauvais fonctionnement des installations électriques, hydrauliques et/ou de distribution du gaz ;
- 4) manque de soin, négligence ou incapacité d'utiliser l'appareil, par rapport aux indications fournies dans le manuel livré avec ce dernier ;
- 5) usage non conforme à celui auquel l'appareil est destiné ou qui ne respecte pas les instructions reportées dans le manuel d'utilisation ;
- 6) altération de l'appareil ;
- 7) opérations de réglage, d'entretien et/ou de réparation de l'appareil effectuées par du personnel non autorisé et/ou avec des pièces détachées qui ne sont pas d'origine ;
- 8) entretien insuffisant de l'appareil ou fait avec négligence et sans respecter les indications du manuel d'utilisation ;
- 9) dommages dus à un incendie, à une calamité naturelle ou à d'autres causes fortuites mais, en tout cas, non imputables à TECNOEKA SRL.

La garantie ne couvre pas non plus : les parties peintes ou émaillées, les manettes, les boutons, les parties en plastique mobiles ou pouvant être enlevées, les lampes, les parties en verre, les pierres réfractaires et les accessoires éventuels.

TECNOEKA SRL décline toute responsabilité pour les accidents ou les dommages, directs ou indirects, dus à une panne ou à un arrêt forcé de l'appareil.

Les réparations sous garantie ne prolongent ni ne renouvellent en aucun cas cette dernière.

Personne n'est autorisé à modifier les délais ou les conditions de garantie ni à en stipuler d'autres verbales ou écrites.

La garantie n'est valable que pour les appareils installés sur le territoire de l'Union européenne.

Le Tribunal de Padoue est le seul compétent en cas de litige.

Avertissements pour l'acheteur :

1. l'appareil destiné à la cuisson n'a été conçu que pour un usage alimentaire, tandis que l'appareil de chauffage n'a été conçu que pour chauffer les milieux domestiques ;
2. TECNOEKA S.r.l. n'installe pas ses appareils ; le vendeur est directement responsable si c'est lui qui s'en occupe ;
3. TECNOEKA SRL décline toute responsabilité pour les accidents ou les dommages, directs ou indirects, aux animaux domestiques ou aux biens dus à une panne ou à un arrêt forcé de l'appareil.

Le fabricant ne répond pas des inexactitudes possibles, dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter toutes les modifications nécessaires ou utiles à ses appareils dans le but de toujours les améliorer, et donc de satisfaire encore plus l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.