CLIMA HOSTELERÍA

HORNO A GAS

MANUAL DE USO E INSTRUCCIONES
MODD. KF 1001G – KF 1001G IX AL
KF 1001G IX AL/1-PAM-HT

rev. 6

CATEGORÍA II2H3+

ES

CE 5070

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.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UE

Anexo II A, de la Directiva 2006/42/CE

Nombre fabricante	TECNOEKA Srl
Dirección del fabricante	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Nombre del encargado del expediente técnico	Minotto Lorenzo
Dirección del encargado del expediente técnico	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Tipo de producto	Horno de convección a gas
Finalidad del producto	Cocción de alimentos
Modelo	KF 1001G – KF 1001G IX AL – KF 1001G IX AL/1-PAM-HT

TECNOEKA Srl declara que los productos antedichos son conformes a todas las disposiciones relativas a las siguientes Directivas:
Directiva de máquinas 2006/42/CE;
Directiva Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.

TECNOEKA Srl declara que los productos antedichos son conformes a las siguientes Normas armonizadas:

EN 60335-1 ; EN 60335-2-102
EN 55014-1 ; EN 55014-2 ; EN 61000-3-2 ; EN 61000-3-3 ; EN 62233

TECNOEKA Srl declara que los productos antedichos también son conformes a las siguientes Directivas:

Directiva aparatos a gas 2009/142/CE;
Directiva de seguridad general de los productos 2001/95/CE;
Directiva de restricción del uso de substancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos 2011/65/UE;
Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos 2012/19/UE.

TECNOEKA Srl declara que los productos antedichos son conformes al Reglamento (CE) 1907/2006.

Borgoricco, 20/03/2017.

Firma del Representante del Consejo de Administración
(Cristina Lora)

Índice

1 DESCRIPCIONES Y ADVERTENCIAS GENERALES

1.1 Advertencias generales

1.2 Placa de datos técnicos y placa con advertencias

1.3 Características técnicas

2 INSTRUCCIONES GENERALES (para el instalador)

2.1 Lugar de instalación

2.2 Conexión del gas

2.3 Conexión eléctrica

2.4 Conexión a la red hídrica

3 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (para el instalador)

3.1 Control de la potencia térmica nominal

3.2 Control de la presión de conexión

3.3 Transformación a otro tipo de gas

3.4 Sustitución del inyector y regulación del aire primario

3.5 Instrucciones para sustituir algunos componentes

3.6 Algunas averías y sus soluciones

3.7 Dispositivo térmico de seguridad

4 INSTRUCCIONES PARA EL USO (para el usuario)

4.1 Encendido y apagado

4.2 Riesgos residuales

4.3 Uso del pannel de mando

5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO

6 SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA Y RECAMBIOS ORIGINALES

6.1 Lista de recambios

7 INFORMACIONES A LOS CONSUMIDORES

8 ESQUEMA ELÉCTRICO

9 GARANTÍA

1. DESCRIPCIONES Y ADVERTENCIAS GENERALES

El horno a gas-eléctrico de convección (Modelo KF 1001G, KF 1001G IX AL) tiene la marca CE emitida por un Organismo Autorizado, encargado y responsable de evaluar los requisitos fundamentales indicados por la Directiva gas 2009/142/CE. El horno o la calidad del sistema de producción son sometidos a controles regulares para comprobar la conformidad con el tipo de certificado, como previsto por la Directiva antedicha.

El aparato es conforme a las siguientes Directivas comunitarias:

- Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE.
- Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.

El aparato se puede comercializar en todos los países europeos cuya sigla se encuentre en la placa de los datos técnicos. El aparato se debe instalar de conformidad con las leyes locales en materia de instalaciones de aparatos a gas-eléctricos para uso colectivo, con los accesorios y adaptaciones para el país de destino, las cuales están descritas en los manuales de uso y mantenimiento redactados en el idioma original.

En particular, el horno se debe instalar sobre una superficie perfectamente horizontal en un local bien ventilado y debe ser usado sólo por personal especializado. Si fuera necesario, conecte un tubo cilíndrico vertical de dimensiones adecuadas al colector de la chimenea del horno con un adaptador idóneo, para poder transportar los humos hacia una campana de aspiración. El horno es de tipo A_1 es decir con aspiración del aire para la combustión y evacuación de los humos directamente en el local de instalación: se aconseja colocarlo abajo de una campana eficiente que pueda aspirar los vapores de cocción y los humos.

El horno está equipado con un quemador atmosférico y con un cambiador térmico para el calentamiento de la cámara de cocción. La difusión del calor se produce por medio de un ventilador interior bidireccional. La temperatura se programa con un termóstato analógico y el tiempo de cocción se programa con un temporizador.

Es posible producir vapor en el interior de la cámara con un botón que acciona la electroválvula conectada a un pulverizador de agua. Si el quemador no se enciende, se activa un indicador luminoso rojo de bloqueo: con el botón de reajuste, se puede volver a encender el quemador con total seguridad. Si el calentamiento de la cámara de cocción fuera excesivo o irregular, se desconecta un termóstato de seguridad que bloquea el gas y desactiva eléctricamente el horno; el termóstato se puede activar de nuevo sólo manualmente, tras haber quitado la tapa del costado derecho.

1.1 Advertencias generales

Es muy importante que este manual de instrucciones sea conservado junto al aparato para futuras consultas.

Estas advertencias han sido redactadas para su seguridad y para la de los demás; por tanto, le rogamos que las lea cuidadosamente antes de instalar y utilizar el aparato:

- Lea con atención las advertencias mencionadas en este manual, puesto que suministran indicaciones importantes acerca de la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. La finalidad de este manual es hacer conocer a los usuarios las instrucciones y los criterios fundamentales para garantizar su seguridad y prolongar la vida útil del horno. Este manual tiene que ser leído por todo el personal autorizado para trabajar con el aparato antes de su puesta en funcionamiento. Conserve en buen estado este manual para cualquier consultación futura. Si se arruinara o perdiera, pida una copia directamente al fabricante. Estas instrucciones son válidas sólo para los países destinatarios cuyos símbolos de identificación están indicados en la cubierta del manual y en la placa de características.
- El mantenimiento, la transformación a otro tipo de gas, la instalación y el control del funcionamiento deben ser efectuados sólo por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Instale el aparato en un local bien ventilado y ponga en funcionamiento el

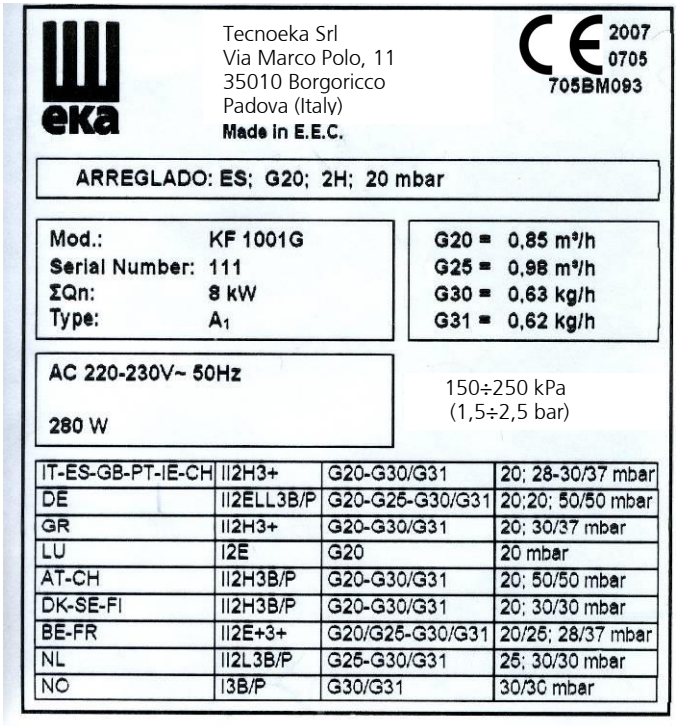
aparato respetando las normativas vigentes. Exija recambios originales y, después de sustituir o regular un componente, tal como el aire primario, asegúrese de que sea sellado con pintura para evitar alteraciones. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

- Este aparato está destinado a la cocción o al calentamiento de comidas. No lo utilice para otras finalidades; cualquier otro uso se considera inadecuado. El aparato está destinado a uso colectivo y profesional y debe ser utilizado por personal preparado para su uso.
- Desconecte la alimentación eléctrica, cierre la alimentación del gas y del agua antes de limpiar o efectuar el mantenimiento al horno.
- Con puerta completamente abierta (plagada) no utilizar su superficie interna como plano de apoyo, ya que podrían dañarse irreparablemente las bisagras de soporte de la puerta.

N.B.: El fabricante no se asume ninguna responsabilidad por un uso inadecuado o incorrecto y por la inobservancia de las normas de instalación.

1.2 Placa de datos técnicos y placa con advertencias

La placa de los datos técnicos (Fig. 1) y la placa con las advertencias de instalación (Fig. 2) están aplicadas de manera fija y visible en el panel trasero del horno. En la parte de afuera del embalaje hay otra placa que se elimina junto con todos los embalajes.



Tecnoeka Srl
Via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova (Italy)
Made in E.E.C.

CE 2007 0705 705BM093

ARREGLADO: ES; G20; 2H; 20 mbar

Mod.:	KF 1001G
Serial Number:	111
ΣQn:	8 kW
Type:	A_1

G20 =	0,85 m³/h
G25 =	0,98 m³/h
G30 =	0,63 kg/h
G31 =	0,62 kg/h

AC 220-230V~ 50Hz

280 W

150÷250 kPa
(1,5÷2,5 bar)

IT-ES-GB-PT-IE-CH	II2H3+	G20-G30/G31	20; 28-30/37 mbar
DE	II2ELL3B/P	G20-G25-G30/G31	20;20; 50/50 mbar
GR	II2H3+	G20-G30/G31	20; 30/37 mbar
LU	I2E	G20	20 mbar
AT-CH	II2H3B/P	G20-G30/G31	20; 50/50 mbar
DK-SE-FI	II2H3B/P	G20-G30/G31	20; 30/30 mbar
BE-FR	II2E+3+	G20/G25-G30/G31	20/25; 28/37 mbar
NL	II2L3B/P	G25-G30/G31	25; 30/30 mbar
NO	I3B/P	G30/G31	30/30 mbar

Fig. 1

DE	"Dieses Gerat muß nach geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belufteten Raum betrieben werden. Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerates die Gebrauchs- und Wartungsanleitung."
FR	"L'appareil doit être raccordé conformément aux normes en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instructions relatives á l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."
ES	"El apparato debe ser conectado conforme a las normas vigentes y se tiene que instalar solo en locales bien aireados. Prestese especial atencion a las instrucciones para el luso y mantenimiento del apparato antes de ponerlo en marcha."
GB	"The appliance must be connected according to the standards in force and must be installed only in well aired premises. It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it."
PT	O aparelho deve ser ligado em conformidade com as normas vigentes e deve ser instalado somente em locais bem ventilados. Deve-se prestar particular atenção às instruções para o uso e a manutenção do aparelho antes de pô-lo em funcionamento.
IT	"L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle norme in vigore e deve essere installato solo in locali ben aerati. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di metterlo in funzione."

Fig. 2

1.3 Características técnicas

Modelo	KF 1001G - KF 1001G IX AL – KF 1001G IX AL/1-PAM-HT	
Dimensiones exteriores L x P x H	960 x 680 x 680 mm	
Dimensiones horno L x P x H	570 x 405 x 380 mm	
Volumen útil del horno	88 dm^3	
Máxima carga por parrilla GN 1/1-600x400mm	4 - 2 kg	
Carga total GN 1/1-600x400mm	20 - 8 kg	
Potencia térmica nominal	8 kW	
Conexión gas ISO 7-1	1/2 "	
Conexión agua	3/4 "	
Tubo vertical de evacuación de los humos	Ø 100 mm; altura mín. 500 mm	
Categoría aparato (para España)	II2H3+	
Regulación de fábrica	Gas metano G20 a 20 mbar	
Tipo de construcción	A_1	
Potencia eléctrica	280 W	
Alimentación eléctrica Cable de alimentación	230 V ~	50 Hz
		60 Hz (Sólo para el mod. KF 1001G IX AL/1-PAM-HT)
	Tipo H07RN-F 3 x 1,5 mm^2	
Presión de conexión gas	Gas líquido butano/propano G30/G31 : 30/37 mbar Gas metano G20: 20 mbar	
Presión de conexión agua	Máx. 250 kPa (2,5 bar)	
Consumo de gas calculado con el poder calorífico inferior H_i a 15° y 1013 mbar	G 30 : 0,63 kg / h	G 20 : 0,85 m^3 / h
Diámetro inyector principal	G 30/G 31 : 145 1/100 mm	G 20 : 215 1/100 mm
Regulación del casquillo aire primario	G 30/G 31 : 14 mm	G 20 : 13 mm

Tabla 1

2. INSTRUCCIONES GENERALES (para el instalador)

2.1 Lugar de instalación

El instalador se debe asegurar que la puesta en funcionamiento sea conforme a las normas nacionales vigentes. El aparato debe ser instalado sólo por personal cualificado y autorizado por el fabricante. El personal se deberá atener a las normas de seguridad vigentes en el país de instalación del aparato. Cualquier trabajo de mantenimiento extraordinario (posible transformación a otro tipo de gas o sustitución de componentes) tiene que ser efectuado por personal cualificado y que posea los requisitos profesionales necesarios.

El aparato se debe instalar en un local bien ventilado con aberturas de ventilación permanentes; si es posible, se debe colocar abajo de una campana de aspiración que pueda evacuar completamente los humos que se generan durante la cocción. El horno se debe colocar perfectamente horizontal sobre una mesa o soporte similar (la mesa o el soporte deben tener una altura mínima de 85 cm respecto del suelo), a más de 10 cm de distancia de las paredes laterales y trasera. Fíjelo de manera estable, regulando los pies de apoyo según las exigencias. Para la eliminación de los humos de combustión, en el horno se encuentra un terminal de

descarga de tipo "ventilado" (Fig. 3); no obstante, como dispositivo opcional, se puede suministrar un terminal específico de descarga de tipo "acanalado", compatible con un tubo vertical (diám. 100 mm) que facilita la eliminación de los humos en la campana (Fig. 4).
El aparato no sirve para el empotrado ni para la colocación en batería.

Para la instalación y las secciones mínimas de ventilación, consulte las normas nacionales de instalación en el vigor y sucesivas modificaciones. Procure que el volumen de aire necesario para la combustión no sea obstruido por objetos colocados abajo o alrededor del aparato.

La entrada de aire que garantice una combustión correcta y un recambio adecuado de aire para la higiene del local se determina con la fórmula:

$Q = 35 \times P$

Q = caudal de aire en m^3
P = potencia térmica en kW

Si hubiera otros aparatos a gas, las aberturas de ventilación del local deben ser más grandes.

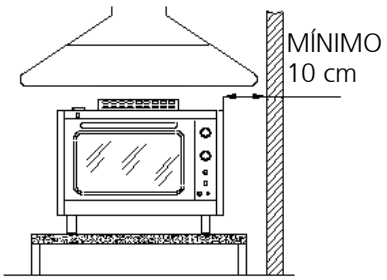


Fig. 3

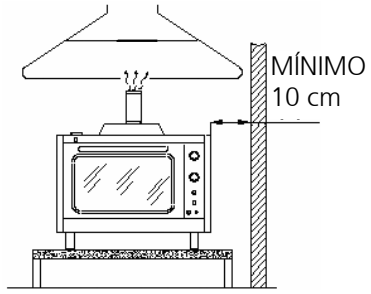


Fig. 4

Antes de usar el aparato, quite delicadamente la película especial que protege las partes de acero inoxidable, sin dejar residuos de cola sobre las superficies. Si fuera necesario, elimine los residuos de cola de inmediato con un disolvente adecuado.

Antes de encender el horno por primera vez, límpielo con agua y jabón y enjuáguelo muy bien. Monte las guías laterales e introduzca las parrillas. Caliéntelo durante alrededor de 2 horas a la temperatura máxima para eliminar posibles olores causados por el aislamiento térmico y por los residuos de grasa de fábrica. No utilice la puerta del horno como manija para el transporte.

2.2 Conexión del gas

Antes de la instalación, asegúrese de que el horno esté preparado para el gas del local. En caso contrario, consultare el párrafo "Transformación a otro gas", o bien contacte al servicio de asistencia técnica del fabricante. La conexión a la red de alimentación del gas se debe efectuar según la norma nacional en el vigor y sucesivas modificaciones.

La conexión a la alimentación del gas debe ser efectuado exclusivamente con tubos rígidos o flexibles de material metálico, con secciones proporcionadas a la potencia del aparato y a la longitud del recorrido. Asegúrese de que el tubo no pase cerca de zonas calientes y que no esté sometido a torsiones ni a tracciones. Entre la red de gas y cualquier aparato debe haber un grifo de paso rápido, situado en una posición que permita abrirlo y cerrarlo con facilidad. Después de haber instalado el aparato, realice un control de hermeticidad en todo el circuito de gas, utilizando un spray para localizar fugas, o bien otras substancias espumosas no corrosivas (no use fuego para dicha operación) Las tuberías de cobre deben estar unidas con acoplamientos mecánicos sin juntas.

2.3 Conexión eléctrica

La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser efectuada según las normas vigentes.

Antes de la conexión eléctrica, asegúrese de que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de los datos técnicos correspondan a aquellas de la instalación de alimentación, y que esta última tenga una conexión a tierra eficiente. El cable de alimentación debe ser con blindaje de caucho H07RN-F y tener una sección de 3 x 1,5 mm^2 como mínimo; en el caso de conexión permanente a la red eléctrica, hay que instalar un interruptor omnipolar de protección, de capacidad adecuada, que tenga una distancia de apertura de los contactos de 3 mm como mínimo. El cable de tierra amarillo/verde no debe pasar por el interruptor.

Es indispensable incluir el aparato en un sistema equipotencial; dicha conexión se debe efectuar con el tornillo de sujeción marcado con el símbolo ⏚ que se encuentra en la parte trasera. El hilo equipotencial debe tener una sección de 10 mm^2.

Cuando el aparato está en funcionamiento, la tolerancia entre la tensión de alimentación y el valor de la tensión nominal debe ser del ±10%.

Para sustituir el cable, desconecte la alimentación eléctrica y acceda a la caja de conexiones quitando el panel trasero del horno. Instale los cables de manera que el conductor de tierra sea el último a salirse de su borne si se tirar accidentalmente de él. Utilice un cable eléctrico con las mismas características, o superiore, que aquellas antedichas.

2.4 Conexión a la red hídrica

El aparato debe ser alimentado con agua potable blanda, con una dureza comprendida entre 0,5÷5°F (es obligatorio utilizar un ablandador para reducir la formación de caliza en el interior de la cámara de cocción) y una presión comprendida entre 150 y 250 kPa (1,5-2,5 bar). La conexión con la red hídrica se debe realizar mediante una electroválvula roscada 3/4" situada en la parte trasera del aparato, intercalando un filtro mecánico y una llave de paso (antes de conectar el filtro, dejar fluir una cierta cantidad de agua para purgar el conducto de las eventuales escorias).

3. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (para el instalador)

3.1 Control de la potencia térmica nominal

La potencia térmica nominal debe ser controlada por el técnico autorizado o por la empresa que suministra el gas, siguiendo las informaciones indicadas en este manual de uso. Dicho control se debe realizar en el caso de instalaciones nuevas o de transformación a otro tipo de gas y durante todos los trabajos de mantenimiento extraordinario.

No está previsto regular la potencia térmica nominal que se obtiene midiendo la presión correcta de conexión y controlando que el inyector utilizado tenga el diámetro adecuado. La potencia térmica nominal se controla con un contador y un cronómetro. El volumen exacto de gas que debe pasar por unidad de tiempo se puede obtener de la tabla de los datos técnicos. Dicho valor se debe mantener dentro de los valores previstos, con una tolerancia del ±5%.

3.2 Control de la presión de conexión (Fig. 5)

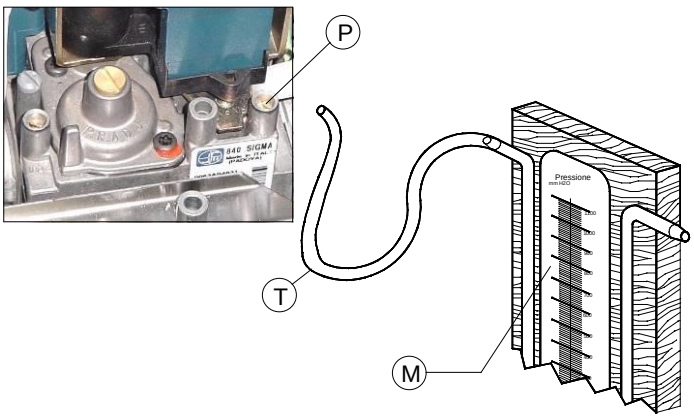
La presión de conexión se mide con el aparato en funcionamiento, utilizando un medidor de presión para líquidos (por ejemplo un manómetro en "U", resolución mínima 0,1 mbar). Para efectuar dicho control, conecte el tubo flexible "T" del manómetro "M" a la toma de presión en la entrada "P" de la electroválvula de gas, después de haber quitado la tapa del costado derecho y el tornillo de sujeción de la toma de presión.

Mida la presión de conexión: si no está comprendida dentro de los valores indicados en la tabla 2, y no fuera posible configurarla en dichos valores regulando los reductores de presión de la instalación de distribución del gas, no será posible poner en funcionamiento el aparato.

La empresa de suministro de gas debe estar informada de esto.

Tipo de gas	Presión gas (mbar)		
	Normal	Mínima	Máxima
Gas metano H G20	20	17	25
Gas GPL G30/G31	30/37	20/25	35/45

Tabla 2



Leyenda:
T = Tubo flexible
M = Manómetro en "U"
P = Toma de presión a la entrada de la electroválvula de gas

Fig. 5

Tras haber medido la presión de conexión, desconecte el tubo flexible "T" y enrosque nuevamente el tornillo de sujeción de la toma de presión "P".

3.3 Transformación a otro tipo de gas

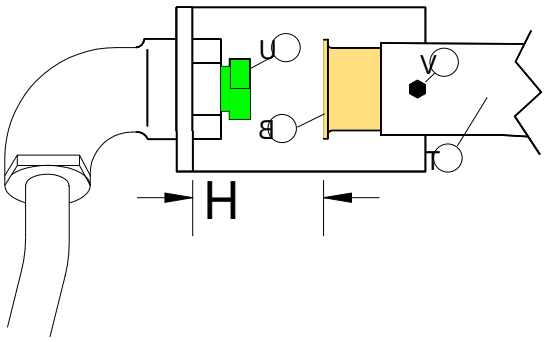
Para transformar el horno a un tipo de gas diferente de aquel de ensayo de fábrica (véase placa de datos técnicos), hay que sustituir el inyector del quemador principal y regular la entrada de aire primario por medio del casquillo de regulación. A tal fin, desconecte la alimentación eléctrica y quite la tapita que está en el costado derecho del horno para poder acceder fácilmente al quemador y al componente de regulación del aire primario. Si no tuviera a disposición los recambios necesarios, contacte al servicio de asistencia técnica del fabricante. La transformación tiene que ser efectuada por personal cualificado. Tomando como referencia los datos técnicos de la tabla 1 y 3, sustituya el inyector principal y regule el aire primario.

3.4 Sustitución del inyector y regulación del aire primario (Fig. 6)

ADVERTENCIAS! Lleve a cabo dicha operación sólo después de haber cerrado el grifo de paso del gas situado antes del aparato y haber desconectado la alimentación eléctrica del aparato.

Efectúe en secuencia las siguientes operaciones tras haber quitado la tapita del costado derecho del horno:

- Afloje el tornillo "V" de bloqueo con una llave de 8 mm y extraiga hacia la derecha el casquillo "B".
- Con una llave de 13 mm, desenrosque y sustituya el inyector "U" con el inyector que corresponde al nuevo tipo de gas instalado, tomando como referencia la tabla 3 y controlando que el diámetro esté estampado.
- Regule el casquillo del aire "B" a la distancia H, que es la distancia en milímetros entre el asiento plano del portainyector y el casquillo de regulación.
- Selle el tornillo y el casquillo con pintura.
- Coloque de nuevo la tapita en su lugar.



Leyenda:
B = Casquillo del aire primario
T = Tubo venturi del quemador
U = Inyector
V = Tornillo de sujeción del casquillo

Fig. 6

Gas	Presión	Diámetro inyector	Distancia H
G30/G31	30/37 mbar	145 1/100 mm	14 mm
G20	20 mbar	215 1/100 mm	13 mm

Tabla 3

ADVERTENCIAS! Después de cada transformación a un nuevo tipo de gas, asegúrese de:

- Aplicar en la placa de los datos técnicos un adhesivo indeleble con los datos que corresponden a la nueva instalación.
- Efectuar las pruebas de hermeticidad del circuito de gas.

3.5 Instrucciones para sustituir algunos componentes

ADVERTENCIA! Lleve a cabo dicha operación sólo tras haber cerrado el grifo de paso del gas situado antes del aparato y haber desconectado la alimentación eléctrica del aparato.

A) Válvula de gas
   - Quite la tapa lateral derecha.
   - Desenrosque las uniones de entrada y salida de gas de la válvula.
   - Quite el conector eléctrico conectado a la tarjeta de la válvula.
   - Quite los cables de encendido y control del quemador.
   - Sustituya la válvula, reinstalando en orden inverso las diferentes piezas.

B) Componentes eléctricos (termóstatos, motor de inversión ventilador, interruptor, microinterruptor puerta)
   - Quite la tapita lateral derecha.
   - Desconecte los cables eléctricos conectados al componente.
   - Sustituya el componente y reinstale en el orden inverso.

   N.B.: Para sustituir los termóstatos, tenga cuidado en colocar bien los capilares y las bolas.

3.6 Algunas averías y sus soluciones

A) El horno no se enciende. Posibles causas:
   - No hay alimentación eléctrica.
   - Los cables eléctricos están desconectados.
   - El termóstato de seguridad se ha desactivado o está averiado.

B) El quemador no se enciende o se apaga. Posibles causas:
- El electrodo de encendido no está bien apretado, está mal conectado, o el cable está arruinado.
- La polaridad del cable de alimentación es incorrecta. Invierta el neutro y la fase de la clavija.
- La válvula de gas está averiada.
- La presión en los tubos de gas es insuficiente.
- El inyector está obstruido.
- El quemador tiene los agujeros de salida del gas atascados.
- El termóstato de funcionamiento está averiado.
- Los cables eléctricos están desconectados.
- La puerta del horno no está cerrada.

C) El ventilador no funciona. Posibles causas:
- La protección térmica de seguridad del motor se ha desconectado.
- Los cables eléctricos están desconectados.
- El condensador del motor está averiado.
- El inversor del motor está averiado.
- El ventilador del motor está bloqueado.
- La puerta del horno no está cerrada.

D) No es posible regular la temperatura. Posibles causas:
- El termóstato de funcionamiento está averiado.
- La bola del termóstato está averiada.

3.7 Dispositivo térmico de seguridad

El horno está equipado con un termóstato de seguridad de rearme manual para la protección de las sobretemperaturas peligrosas que se podrían producir accidentalmente dentro del horno. Si el dispositivo se desconecta, interrumpe la alimentación eléctrica del aparato. El acceso a dicho dispositivo se obtiene quitando la tapita del costado derecho del horno y el rearme se ejecuta oprimiendo el botón rojo que está en la parte inferior izquierda del compartimiento de los componentes.

4. INSTRUCCIONES PARA EL USO (para el usuario)

ATENCIÓN!:
- El aparato está destinado a uso profesional y debe ser empleado por personal preparado para el uso.
- Todos los trabajos de mantenimiento y reparación ordinario deben ser efectuados sólo por personal cualificado.
- Todos los trabajos de instalación, colocación y mantenimiento tienen que ser efectuados sólo por técnicos instaladores autorizados por el fabricante, respetando las normas nacionales vigentes.
- Se aconseja hacer controlar periódicamente el aparato a un técnico especializado para mantenerlo en perfectas condiciones; a tal fin, se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

4.1 Encendido y apagado

ADVERTENCIAS PRELIMINARES ANTES DEL ENCENDIDO

- Controle que la entrada de aire al quemador no tenga problemas y la ventilación del local. No obstruya ni deje nada en la descarga de los humos o en la chimenea del horno.
- Controle que el sistema de evacuación de los humos sea eficiente.
- Controle el horno durante su funcionamiento.
- Cierre los grifos de paso del gas y del agua instalados antes del horno y desconecte la alimentación eléctrica cuando termine de utilizarlo.
- Durante el funcionamiento tenga cuidado con las zonas calientes de las superficies externas del horno. Este aparato se deberá destinar sólo al uso para el cual ha sido diseñado, es decir, para la cocción de comidas al horno. Cualquier otro uso se considera inadecuado. El aparato se puede utilizar para todas las cocciones al horno de productos de pastelería, pan, pizzas, carnes, pescado, verduras y para el calentamiento de comidas frías y congeladas. Cuando acomode la comida en la cámara de cocción, mantenga un espacio de 40 mm como mínimo entre una bandeja y la otra para no obstaculizar excesivamente la circulación del aire caliente. No use bandejas con bordes demasiado altos: los bordes son barreras que impiden la circulación del aire caliente. Caliente el horno antes de cada cocción para obtener la máxima uniformidad. No sale las comidas en la cámara de cocción.

4.2 Riesgos residuales

Después de una cocción abra la puerta con cuidado, para evitar la salida violenta del calor que podría provocar quemaduras.

Durante el funcionamiento del horno preste atención a las zonas calientes de las superficies externas (señaladas en el aparato).

Coloque la máquina sobre un banco o soporte similar, a una altura de unos 85 cm del suelo como mínimo.

El banco de apoyo o el soporte deben soportar el peso de la máquina y alojarla de manera correcta.

El aparato está dotado de componentes eléctricos y nunca debe lavárselo con chorros de agua o de vapor.

El aparato está conectado eléctricamente: antes de efectuar cualquier tipo de limpieza, corte la alimentación eléctrica.

Para evitar una colección errónea del equipo, la conexión del gas está indicada por una etiqueta que identifica el tipo de gas que se debe utilizar.

No utilice la manilla de la puerta para desplazar el aparato (posible rotura del vidrio).

Con puerta completamente abierta (plagada) no utilizar su superficie interna como plano de apoyo, ya que podrían dañarse irreparablemente las bisagras de soporte de la puerta.

4.3 Uso del pannel de mando

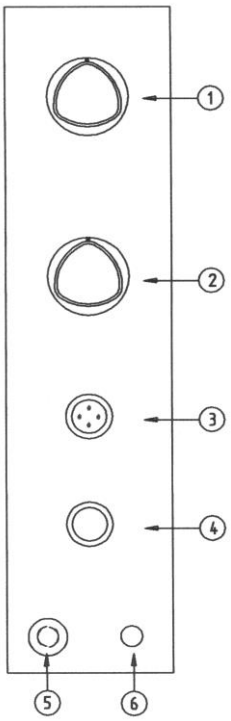


Fig.7

1) Mando del termóstato de regulación
2) Mando del programador "fin de cocción"
3) Botón humidificador
4) Botón interruptor de línea (botón on/off)
5) Botón luminoso "no gas"
6) Indicador luminoso termóstato de regulación.

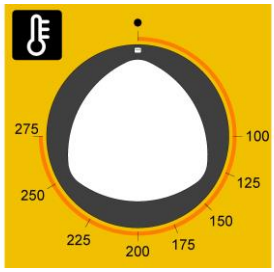


Fig. 8

Mando del Termostato - Regula la temperatura en el interior de la cámara de cocción en los valores deseado.

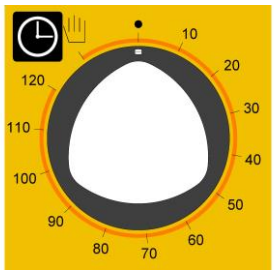


Fig. 9

Mando del Programador - Permite poner en funcionamiento el aparato.

Para encender el horno, siga estas instrucciones

- Abra el grifo de paso del gas y del agua situados antes del aparato, y conecte la alimentación eléctrica.
- Botón de línea (on/off) - Para activar la alimentación eléctrica al aparato, basta colocar el botón del interruptor de línea en "ON". En esta condición, el horno está listo para ser encendido.

- Programación del tiempo de cocción - El horno se pone en funcionamiento girando la mando del programador hacia el símbolo ✋ (funcionamiento continuo) o en correspondencia del tiempo escogido para la cocción (hasta 120 minutos); en el segundo caso, el horno se apaga automáticamente cuando finaliza la cocción.
- Programación de la temperatura de cocción - Coloque la mando del termóstato de regulación en correspondencia de la temperatura escogida para la cocción (hasta 275°C).
- Botón luminoso "no gas" - El botón luminoso rojo "no gas" indica el "bloqueo térmico" del horno, es decir que el quemador no se enciende. Se enciende cada vez que, durante la puesta en funcionamiento del horno o durante su funcionamiento, no hay una entrada de gas regular al quemador (falta de llama).
  N.B. En el primer encendido del quemador del horno, podría ser necesario repetir varias veces la operación de "desbloqueo" del quemador, por la posible presencia de aire en el tubo de gas que alimenta el aparato. En otras palabras, podría ser necesario oprimir varias veces el botón luminoso "no gas", para que el aire que está adentro del tubo salga por el quemador y así permitir la entrada de gas al quemador (presencia de llama).
- Indicador luminoso termóstato de regulación - El indicador luminoso naranja del termóstato de regulación se apaga cada vez que la cámara de cocción llega a la temperatura programada. Se vuelve a encender cuando el termóstato se activa para restablecer dicha temperatura. En práctica, cuando la luz está encendida, significa que el quemador está funcionando y la cámara de cocción se está calentando.
- Botón humidificador - Durante el funcionamiento del horno con la cámara caliente, para generar vapor en su interior, oprima durante algunos segundos el botón que acciona el humidificador.
- Luz interior del horno - Con el horno funcionando, la luz interna está siempre encendida.
- Para apagar el horno - Coloque las mandos del programador "fin de cocción" y del termóstato en la posición de apagado (●), y desactive (en off) el botón interruptor de línea. Cuando no use más el horno, cierre los grifos de paso del gas y del agua colocados antes del aparato, y desactive la alimentación eléctrica.

Cocción en el horno - Para la cocción, antes de introducir las comidas, caliente el horno hasta la temperatura deseada. Cuando el horno haya alcanzado dicha temperatura, introduzca las comidas y controle el tiempo de cocción. Apague el horno 5 minutos antes del tiempo teórico para aprovechar el calor acumulado.

Cocción por convección - Encienda el horno y gire la mando del termóstato hacia la temperatura deseada.

Descongelación - Encienda el horno y gire la mando del termóstato en la posición de apagado (●).

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO

Limpie el aparato con frecuencia regular para garantizar el mejor rendimiento y funcionamiento. En caso de averías, no intente resolver el problema sino que consulte al revendedor que tomará las medidas adecuadas para resolverlo. No intente desmontar el aparato; cualquier tipo de reparación tiene que ser efectuada por personal especializado.

Para la limpieza ordinaria, siga las siguientes operaciones observando las advertencias:

- Antes de limpiar el aparato, controle que el grifo de paso del gas, el grifo del agua y la alimentación eléctrica estén cerrados. Espere que el horno se enfríe.

- Limpie diariamente las partes de acero y esmaltadas con agua tibia con jabón, aclare perfectamente y seque muy bien con un paño suave. No use detergentes con cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) y no limpie por ningún motivo las partes de acero con estropajos, lanas de acero o rasquetas que podrían arruinar o provocar óxido. Si fuera necesario, use productos específicos de comercio o bien un poco de vinagre caliente.
- Limpie la puerta del horno sólo con agua caliente, sin usar paños ásperos.
- No deje que se peguen restos de comida (sobre todo aquellas ácidas tales como sal, vinagre, limón, etc.) sobre las partes de acero inoxidable, porque se podrían arruinar.
- No lave el aparato con chorros de agua porque la entrada de agua podría limitar la seguridad del aparato.
- No use substancias corrosivas (por ejemplo ácido muriático) para limpiar la superficie de apoyo del horno.

Limpieza del horno - Se aconseja limpiar el interior del horno al final de cada jornada de funcionamiento. De esta manera, será más fácil eliminar los restos de comida, evitando que se quemen en la próxima occión. Cuando el horno esté bien frío, límpielo con agua caliente y jabón o con productos específicos de comercio.

Limpieza de la puerta del horno (ad excepción MOD. KF 1001G IX AL – KF 1001G IX AL/1-PAM-HT) - Para limpiar perfectamente la puerta del horno se aconseja seguir estos pasos:

- abra completamente la puerta;
- enganche los anillos "A" en los ganchos de las bisagras (Fig. 10);
- levante ligeramente la puerta y extráigala (Fig. 11).

Sustitución de la bombilla del interior del horno - Desconecte la energía eléctrica del aparato; desenrosque la tapa de protección de vidrio (Fig. 12); desenrosque la bombilla y sustitúyala con otra adecuada para altas temperaturas (300°C) con las siguientes características:

Tensión: 230/240 V

Potencia: 15 W

Casquillo: E 14

Coloque de nuevo la tapa de vidrio y conecte la energía eléctrica.

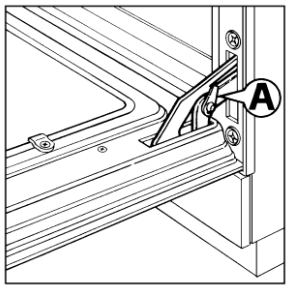


Fig. 10

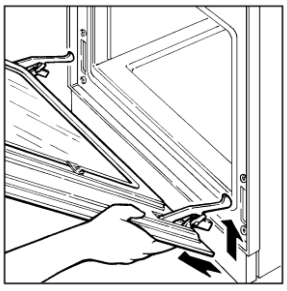


Fig. 11

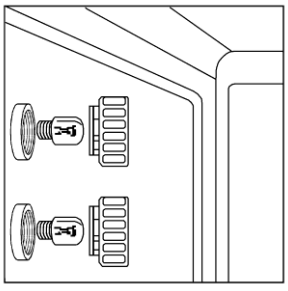


Fig. 12

IMPORTANTE: Una vez por año como mínimo se aconseja hacer inspeccionar el aparato a un técnico cualificado, especialmente las conexiones de gas y eléctricas. El fabricante no se asume ninguna responsabilidad por daños directos o indirectos causados por un uso incorrecto, una instalación o mantenimiento mal hechos, o por la inobservancia de todo aquello previsto en nuestras condiciones de venta.

6. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS ORIGINALES

Antes de salir de fábrica, este equipo ha sido sometido a ensayo y puesto a punto por personal experto y especializado, para brindar los mejores resultados de funcionamiento. Cualquier eventual reparación y puesta a punto se debe realizar con el máximo cuidado y atención, empleando sólo piezas de repuesto originales.

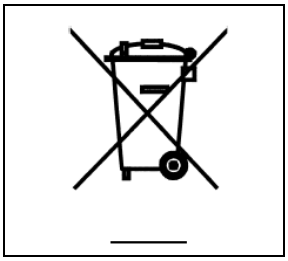
Por dicho motivo, se recomienda dirigirse siempre al Concesionario que ha vendido el equipo o a nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de problema y el modelo de equipo. Las piezas necesarias para la transformación a un tipo de gas diferente se entregan de serie junto con el equipo, es decir en el mismo momento de la venta o entrega.

En el caso de necesidad, el usuario podrá contactar con Tecnoeka llamando a los números indicados en la cubierta, o consultando la página www.tecnoeka.com.

6.1 Lista de recambios

COMPONENTE	CÓDIGO TECNOEKA
Quemador del horno	01202210
Bujía de encendido	01201560
Bujía de detección	01201570
Cable de alimentación + Caja de conexiones	00002260
Unidad electrónica	01900031
Condensador	01203600
Electroválvula de agua	01201860
Electroválvula de gas	01201810
Filtro antiinterferencias	01201630
Interruptor de línea	00002630
Interruptor reajustar	00005750
Interruptor humidificador	00002600
Inversor de marcha	01201040
Indicador luminoso	01200330
Microinterruptor puerta	01201700
Motor de ventilación del horno	01201330
Portabombilla/Bombilla/Cristal portabombilla	00002330
Programador del horno	01202980
Termóstato de regulación	01201550
Termóstato de seguridad	01200400

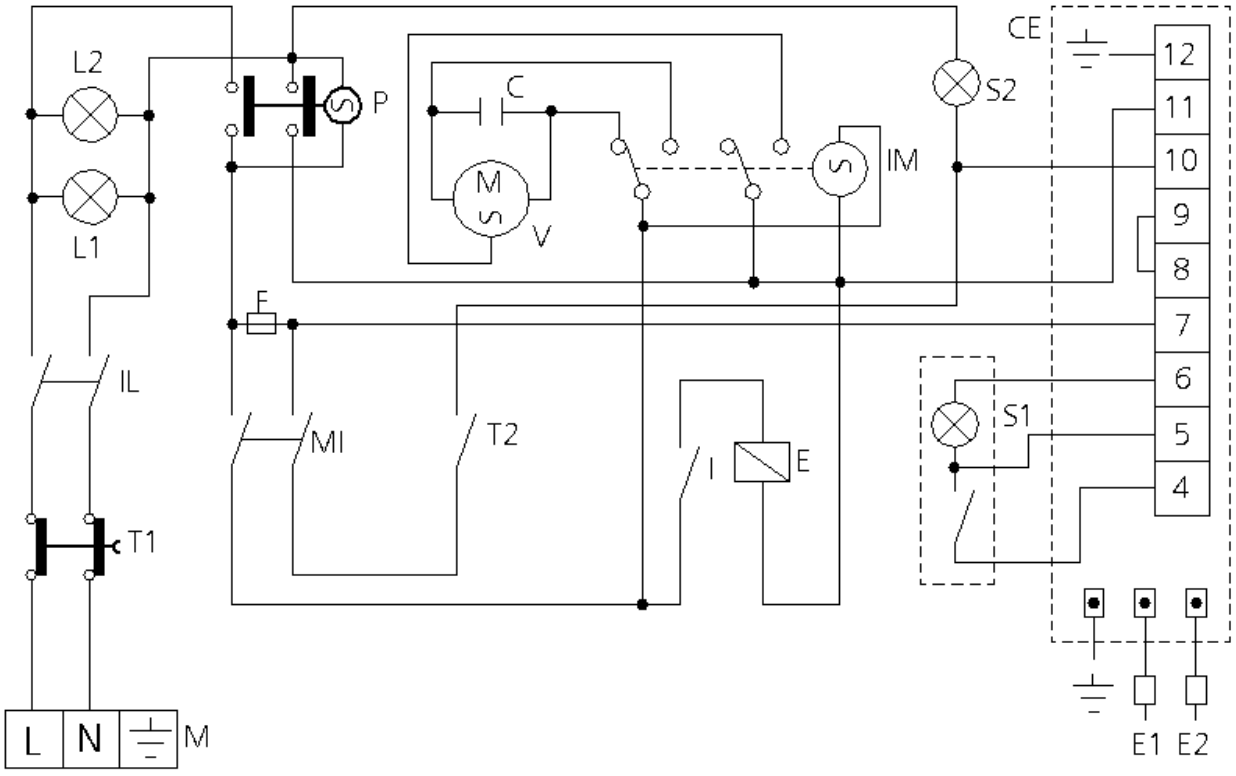
7. INFORMACIONES A LOS CONSUMIDORES



Según la Directiva 2012/19/UE el símbolo del contenedor de basura tachado aplicado en el aparato indica que hay que efectuar la recogida selectiva del producto al final de su vida útil. El usuario deberá entregar el aparato, al cumplir su ciclo de vida útil, a los centros de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos.
La recogida selectiva del residuo y el siguiente tratamiento, recuperación y eliminación favorecen la producción de aparatos con materiales reciclados y limitan los efectos negativos sobre el medio ambiente y sobre la salud de las personas provocados por una gestión inadecuada del residuo.
La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de sanciones administrativas.

8. ESQUEMA ELÉCTRICO

MODD. KF 1001G - KF 1001G IX AL - KF 1001G IX AL/1-PAM-HT



Leyenda

M	Caja de conexiones de alimentación	V	Motoventilador radial
P	Programador "fin de cocción"	C	Condensador
T1	Termostato de seguridad	I	Interruptor humidificador
T2	Termostato de regulación	S1	Indicador luminoso "bloqueo llama"
IL	Interruptor de línea	S2	Indicador luminoso termóstato
L1 - L2	Bombillas de iluminación del horno	E	Electroválvula de agua
MI	Microinterruptor puerta	CE	Unidad electrónica
F	Fusible	E1	Electrodo de encendido
IM	Inversor de marcha	E2	Electrodo de detección

9 Garantía convencional

El producto Tecnoeka está destinado exclusivamente para un uso alimentario y está asistido por garantía a norma de ley (art. 1490 y suces. c.c.) para Clientes Profesionales, es decir, clientes que compran al Distribuidor con número de IVA. El producto Tecnoeka es profesional y està certificado segùn las normas CEI EN 60335-1 y puede venderse exclusivamente solo a usuarios profesionalles.
Exceptuando cualquier garantía ulterior, la empresa Vendedora se compromete a reparar, según su criterio indiscutible, sin costes para el cliente, solo las partes de sus productos que tengan defectos originales, so pena de prescripción, siempre que el cliente haya denunciado el defecto en un plazo de 12 meses a partir de la compra y haya denunciado el defecto, en un plazo de 8 (ocho) días desde que lo detectó, por escrito y adjuntando una copia de la factura, del recibo o del comprobante fiscal de compra. Ademàs de en los casos en los que el cliente no puede mostrar la factura, el recibo o el comprobante fiscal que avale la compra, o si no se respetan los términos indicados anteriormente, la garantía se excluye expresamente en los siguientes casos:

1. Fallos o roturas de componentes provocados por el transporte.
2. Daños debidos a instalaciones eléctricas, de agua y de gas inadecuadas respecto a lo previsto en el manual de instalación, o a uso anómalo de las mismas.
3. Daños debidos a instalación errónea del producto, es decir, instalación no conforme con lo que está previsto en el manual de instalación y en concreto, daños debidos a chimeneas con poco tiro y a salidas de humos conectadas al producto.
4. Uso del producto para utilizar de manera distinta a lo que està destinado, como se especifica y se puede comprobar en la documentaciòn técnica que entrega Tecnoeka.
5. Daños debidos al uso del Producto no conforme con las instrucciones incluidas en el manual de uso y mantenimiento.
6. Alteraciones del producto.
7. Intervenciones de regulacìon, mantenimiento y repaciòn del producto efectuadas por personal no cualificado.
8. Uso de repuestos no originales y no autorizados por Tecnoeka.
9. Daños o defectos provocados por un uso negligente y/o imprudente del producto, o una discordancia respecto a las instrucciones que incluye el manual de uso y mantenimiento.
10. Daños provocados por incendios u otros eventos naturales y de todas formas, cualquier daño accidental o que dependa de cualquier tipo de causa que no dependa del fabricante.
11. Daños a los componentes sometidos a desgaste normal que necesitan ser sustituidos periódicamente.

También se excluyen de la garantía las partes pintadas o esmaltadas, los botones giratorios, las manijas, las partes plásticas móviles o extraíbles, las lámparas, las partes de cristal, las juntas, las partes electrónicas y todos los accesorios, los gastos de transporte desde la sede del consumidor, usuario final y/o comprador hasta la sede de Tecnoeka srl y viceversa. Ademàs, se excluyen de la garantía los gastos de sustitución del horno y los gastos de instalación correspondientes. Se excluyen de la garantía los Productos adquiridos como usados o comprados por terceras partes, no vinculados o autorizados por Tecnoeka.
TECNOEKA SRL no es responsable de los daños, directos o indirectos, causados por avería del producto o consecuentes de la suspensión forzada del uso del mismo.
Las reparaciones en garantía no conllevan una prolongación o renovación de ésta.
Los componentes sustituidos bajo garantia tienen a su vez una garantia de 6 meses, a partir de la fecha de envìo, certificada por el documento de transporte que redacte Tecnoeka. Se prohibe que se modifiquen los téerminos y las condiciones de garantia o se estipulen otras verbales o escritas.
10. DISPONIBILIDAD Y SUMINISTRO DE PIEZAS DE REPUESTO: Tecnoeka srl mantiene y garantiza la disponibilidad de las piezas de repuesto durante un período máximo de 24 meses a partir de la fecha de factura de venta del producto acabado al revendedor. Después de dicho plazo, no se podrá garantizar esta disponibilidad.

10 Disponibilidad y suministro de partes de repuesto

Tecnoeka srl mantiene y garantiza la disponibilidad de las piezas de repuesto durante un período máximo de 24 meses a partir de la fecha de factura de venta del producto acabado al revendedor. Después de dicho plazo, no se podrá garantizar esta disponibilidad.

11 Ley aplicable y foro de competencia

Las relaciones de suministro se regularán en base a la ley italiana, con exclusión expresa de las normas de ley del derecho internacional privado y de la Convención de Viena sobre la Venta internacional de bienes muebles del art. 11.4.1 980. Para cualquier controversia será competente exclusivamente el Foro de Padua.

Los productos que aparecen en los catálogos, listas, en el sitio web y en los manuales, pueden sufrir, sin previo aviso y sin responsabilidad para Tecnoeka Srl, modificaciones técnicas y de diseño funcionales para el mejoramiento de los mismos, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y seguridad. Tecnoeka Srl no responde a ninguna inexactitud, imputable a errores de impresión o transcripción, presentes en los instrumentos de presentación y descripción técnica y comercial de sus propios productos a la clientela.