

TRADUCCIÓN DE LA INSTALACIÓN ORIGINAL Y

MANUAL DE MANTENIMIENTO

HORNOS ELECTRÓNICOS DE MÁSCARA NEGRA

MKF 464 BM- MKF 416 BM - MKF 511 BM - MKF 611 CBM MKF 623 CBM - MKF 664 BM – MKF 616 BM – MKF 621 BM – MKF 711 BM
MKF 1011 CBM - MKF 1064 BM – MKF 1016 BM – MKF 1111 BM
MKF 1021 BM – MKF 1664 BM – MKF 2011 BM

CONTENIDO

1. SERVIZIO TECNICO _____ 3
2. INFORMACIÓN GENERAL _____ 3
3. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR _____ 4
3.1 Almacenamiento _____ 4
3.2 Transporte del aparato _____ 4
3.3 Desembalaje del aparato _____ 4
3.4 Retirada de la película protectora _____ 4
3.5 Eliminación de películas y paquetes protectores _____ 4
3.6.1 Ubicación del horno de sobremesa _____ 5
3.6.2 Apilamiento de hornos sobre otros electrodomésticos _____ 5
3.6.3 Colocación de hornos de suelo con carro _____ 5
3.7 Conexión eléctrica_____ 6
3.8 Conexión del cable de alimentación (reemplazo) _____ 6
3.9 Tipo de conexión a la red eléctrica _____ 7
3.10 Conexión a la red de agua _____ 9
3.11 Drenaje de agua_____ 10
3.11.1 Desagüe de agua para hornos de piso _____ 11
3.11.2 Desagüe de agua para hornos de sobremesa _____ 11
3.12 Drenaje de vapor_____ 11
4. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO_____ 12
4.1 Acceso a los componentes para inspección _____ 12
4.2 Dispositivo térmico de seguridad _____ 12
4.3 Protección de circuitos electrónicos _____ 13
4.4 Sustitución de la junta de la cámara de cocción _____ 13
4.5 Ajuste del cierre del mango _____ 13
4.6 Comprobación del “sello” de la junta de la cámara de cocción _____ 13
4.7 Riesgos residuales_____ 14
5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS _____ 15
6. POSIBLES ALARMAS _____ 16
7. SOPORTE TÉCNICO _____ 17
8. ELIMINACIÓN DEL APARATO _____ 17
9. GARANTÍA CONVENCIONAL _____ 17
10. DISPONIBILIDAD Y SUMINISTRO DE PIEZAS DE REPUESTO _____ 18
11. LEY APLICABLE Y TRIBUNAL COMPETENTE_____ 18

CLIMA HOSTELERÍA

1. SERVIZIO TECNICO

Para realizar revisiones periódicas de mantenimiento y reparaciones, póngase en contacto con el Centro de asistencia más cercano y utilice únicamente piezas de repuesto originales. El incumplimiento de esta disposición supondrá la pérdida del derecho a la garantía.

2. INFORMACIÓN GENERAL

Es imprescindible conservar este manual de instrucciones junto con el aparato para poder consultarlo en el futuro; en caso de extravío, se debe obtener una copia directamente del fabricante.

Esta información ha sido preparada para su seguridad y la de los demás, por lo que le rogamos que la lea atentamente antes de instalar y utilizar el aparato.

Al recibir la mercancía, si la**embalaje**no está intacto o está dañado, informe lo siguiente: "**MERCANCÍAS SUJETAS A INSPECCIÓN**", con especificación del daño y refrendada por el conductor; presentar reclamación por escrito al vendedor dentro de los 4 días naturales (no hábiles) a partir de la fecha de entrega, después de lo cual no se aceptarán reclamaciones.

El aparato está destinado a un uso profesional en cocinas industriales y profesionales y solo debe ser utilizado por personal cualificado que haya recibido formación sobre su uso correcto. Por motivos de seguridad, el aparato debe estar supervisado durante su funcionamiento.

El aparato no está diseñado para ser utilizado por niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad o que haya recibido instrucciones sobre el uso del aparato.

Es peligroso modificar o intentar modificar las características de este aparato.

El aparato nunca debe limpiarse con chorros directos de agua o vapor, ya que cualquier entrada de agua podría afectar a su seguridad.

Antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza, desconecte el aparato de la red eléctrica y déjelo enfriar.

En caso de avería o mal funcionamiento, apague el aparato, cierre el grifo de alimentación de agua, desconecte el suministro eléctrico y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado.

Cualquier modificación al sistema eléctrico que pueda ser necesaria para instalar el aparato deberá ser realizada únicamente por personal competente.

Todas las operaciones de instalación y puesta en servicio deben ser realizadas exclusivamente por instaladores técnicamente capacitados, según las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de las normas nacionales vigentes.

Nota: El uso inadecuado o incorrecto y el incumplimiento de las normas de instalación invalidarán cualquier responsabilidad del Fabricante.A este respecto, se seguirán las instrucciones contenidas en el**"POSICIONAMIENTO"**Este párrafo debe cumplirse estrictamente.

3. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Las siguientes instrucciones están destinadas a instaladores cualificados, para realizar las operaciones de instalación y conexión eléctrica y hídrica de la forma más correcta y según las normas de seguridad vigentes en el país de instalación del aparato.
La empresa fabricante no será responsable de daños a personas, mascotas o bienes causados por errores de instalación. Tampoco será responsable de roturas de aparatos causadas por una instalación defectuosa.

3.1 Almacenamiento

Si el aparato se almacena en un almacén, la temperatura ambiente no debe descender nunca por debajo de 0 °C. Antes de ponerlo en funcionamiento, debe alcanzar una temperatura de al menos +10 °C.

3.2 Transporte del aparato

Durante el transporte el aparato debe dejarse en su embalaje para protegerlo de cualquier daño externo.
También hay que tener en cuenta el peso del aparato para evitar que vuelque.

3.3 Desembalaje del aparato

Antes de la instalación, retire el embalaje, que consta de un palé de madera que sostiene el aparato y una carcasa de cartón que lo protege. Asegúrese de que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte; en caso contrario, avise inmediatamente a su distribuidor y/o transportista.

3.4 Retirada de la película protectora

Antes de utilizar el aparato, retire cuidadosamente la película especial que protege los componentes de acero inoxidable, evitando que queden restos de pegamento en las superficies; si es necesario, elimínelos inmediatamente utilizando un disolvente adecuado no inflamable. No utilice herramientas que puedan rayar las superficies ni detergentes a base de ácidos o abrasivos.

3.5 Eliminación de películas y paquetes protectores

TECNOEKA lleva años comprometida con la mejora de la compatibilidad medioambiental de sus equipos, con esfuerzos continuos para reducir el consumo energético y los residuos. TECNOEKA pretende proteger el medio ambiente y recomienda desechar todo tipo de material en los contenedores de recogida selectiva adecuados.
La película protectora y el embalaje deben eliminarse cumpliendo estrictamente las normativas vigentes en el país de instalación del aparato.**Los diversos materiales**(madera-papel-cartón-nailon-tachuelas metálicas) que puedan componer el embalaje son potencialmente peligrosos y deben mantenerse fuera del alcance de los niños y de los animales;**deberán ser debidamente separados y entregados en los respectivos centros de acopio**(centros de reciclaje). En cualquier caso, respete las normas locales de protección del medio ambiente.

3.6 Colocación

Compruebe el lugar de instalación asegurándose de que las zonas de tránsito (posibles puertas y pasillos) sean suficientemente anchas y que el suelo soporte el peso del aparato (el peso y las dimensiones del aparato con/sin palets se indican en la “Ficha Técnica” adjunta). El aparato debe transportarse con medios mecánicos (por ejemplo, transpaleta). Los locales de instalación deben estar bien ventilados con rejillas de ventilación permanentes; deben estar equipados con sistemas eléctricos e hidráulicos adecuados, construidos de acuerdo con las normas relacionadas con las instalaciones y la seguridad en el trabajo del país de instalación.
La altura máxima de trabajo, referida al nivel más alto de la superficie, debe ser de 1,6 metros desde el suelo.

Después de instalar el aparato, si es necesario, aplique el símbolo adhesivo adecuado (suministrado) a una altura de 1,6 metros. Para favorecer la circulación del aire alrededor del aparato, deje un espacio de unos 10 cm entre los lados del aparato y las paredes circundantes (u otro aparato), y entre la parte trasera y la pared trasera (consulte la “Ficha técnica” adjunta). El aparato debe colocarse de manera que la pared trasera sea fácilmente accesible para realizar las diversas conexiones eléctricas y realizar cualquier posible mantenimiento. No instale el aparato cerca de ningún equipo que pueda alcanzar valores elevados de temperatura (por ejemplo, freidoras).
En caso de que el aparato se instale cerca de paredes, estanterías, mostradores y similares, estos deberán ser ignífugos o resistentes al calor; en caso contrario, deberán estar protegidos con un revestimiento ignífugo adecuado. Por ello, es indispensable actuar de conformidad con las normas de prevención de incendios vigentes.
Al cocinar se produce humo/vapor caliente y olores que se extraen a través del dispositivo de ventilación adecuado.

Ubicado en la parte superior del aparato y marcado con el símbolo Se recomienda colocar el

aparato debajo de una campana extractora o utilizar el aparato adecuado**Campanas extractoras de condensación TECNOEKA**para transportar el humo/vapor al exterior.

Advertencias

Asegúrese de que no haya objetos y/o materiales que obstruyan el dispositivo de escape del horno.

El humo/vapor caliente producido durante la cocción debe salir libremente por el dispositivo de escape para no comprometer el funcionamiento normal del horno.

No deben dejarse materiales inflamables cerca del dispositivo de escape del horno.

3.6.1 Colocación del horno de sobremesa

El aparato debe colocarse en posición perfectamente horizontal sobre una mesa o soporte similar;**Nunca en el suelo**Para facilitar la nivelación del horno, las patas son regulables en altura.
Por razones de seguridad se recomienda utilizar la tabla específica elaborada por**TECNOEKA**; en caso contrario se deberán tener en cuenta las dimensiones y el peso del aparato.
El aparato no es apto para instalación empotrada y no puede funcionar sin los 4 pies de apoyo.

Advertencia

Si el aparato se coloca sobre una mesa o soporte con ruedas, asegúrese de que el movimiento previsto no dañe cables eléctricos, tuberías de agua, tuberías de drenaje ni nada más.

3.6.2 Apilamiento de hornos sobre otros electrodomésticos

Al apilar dos electrodomésticos**solo**el "KIT DE APILAMIENTO" específico suministrado por**TECNOEKA se puede utilizar**.
LA EMPRESA FABRICANTE NIEGA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DIRECTOS O INDIRECTOS CAUSADOS A LA CAMPANA DEBIDO AL INCUMPLIMIENTO DE ESTA DIRECTIVA.
Para una correcta operación de instalación del "STACKING KIT", seguir las instrucciones proporcionadas en el interior del paquete.

Advertencias

Un horno nunca debe apilarse directamente sobre otro horno u otra fuente de calor.

Si tiene que utilizar el "KIT APILABLE" (para apilar los electrodomésticos), tenga mucho cuidado de no dañar el botón "ON/OFF" ubicado debajo de la base del horno (superior).

3.6.3 Colocación de hornos de suelo con carro

El aparato debe colocarse sobre una superficie plana y nivelada que pueda soportar el peso de una "carga completa" sin desplomarse ni deformarse. Después de colocarlo, asegúrese de que el aparato esté alineado horizontalmente. Esta comprobación puede realizarse colocando un nivel digital en los 4 lados superiores de su carcasa.
Asegúrese de que el carro de bandejas pueda entrar y salir de la cámara de cocción con facilidad, sin rozar la superficie inferior, incluso con "carga completa". En caso contrario, es necesario ajustar las patas del aparato para bajarlo y que el carro de bandejas pueda moverse correctamente. En cualquier caso, una vez finalizado el ajuste,**Asegúrese de que las ruedas del carro de bandejas insertado en la cámara de cocción estén elevadas del suelo (no más de 5 mm) y que el carro esté apoyado en las guías de la parte inferior del aparato.**.
El carro de bandejas se debe mover utilizando el asa suministrada. El asa se debe insertar en su lugar en la parte delantera del carro hasta el "punto de tope".
El carro de bandejas debe introducirse en el interior de la cámara de cocción, deslizándose libremente sobre las guías presentes en la parte inferior del aparato.

Advertencia

El aparato puede funcionar mal a menos que el carro de la bandeja esté colocado correctamente.

3.7 Conexión eléctrica

La conexión del aparato a la red eléctrica y los sistemas de conexión deben cumplir con la normativa vigente en el país de instalación. Antes de realizar la conexión eléctrica, asegúrese de que:

el voltaje y la frecuencia del sistema de alimentación coinciden con las especificaciones de la placa de "datos técnicos" fijada en el lateral del aparato;

el sistema de alimentación eléctrica es capaz de soportar la carga del aparato (véase la placa de "datos técnicos");

el sistema de alimentación está provisto de una conexión a tierra efectiva según la normativa vigente;

en la conexión permanente a la red eléctrica, se debe colocar un interruptor de protección entre el aparato y la red eléctrica (por ejemplo, disyuntor) con apertura mínima entre los contactos de la categoría de sobretensión III (4000 V) y un interruptor diferencial, dimensionado para la carga y conforme a la normativa aplicable.

El interruptor de protección utilizado para la conexión es fácilmente accesible cuando el aparato está instalado;

El cable de tierra amarillo/verde no está interrumpido por el interruptor;

Cuando el aparato está en funcionamiento, la tensión de alimentación no se desvía del valor de tensión nominal en ±10%.

Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las partes calientes del aparato.
Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio de asistencia técnica, o en cualquier caso por una persona con cualificación similar, para evitar cualquier riesgo.

El aparato debe estar conectado a un sistema equipotencial cuya eficacia debe evaluarse adecuadamente según la normativa vigente. Esta conexión debe realizarse entre aparatos mediante El terminal adecuado, marcado con el símbolo . El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 2,5 $mm.^2$.
El terminal equipotencial se encuentra en la parte posterior del aparato (ver “Ficha Técnica” adjunta).

3.8 Conexión del cable de alimentación (reemplazo)

El aparato está equipado con un cable de alimentación (excepto los modelos MKF 1664 BM y MKF 2011 BM) conectado a la regleta de bornes interna; si fuera necesario sustituirlo por uno más largo o porque estuviera dañado, sólo se podrá hacer con otro cable que tenga las mismas características eléctricas (tipo de aislamiento/número de conductores/ dimensión de los conductores en mm^2).
Quitar la parte posterior y/o el lado izquierdo del aparato para acceder a la regleta de bornes de alimentación. Aflojar el retenedor del cable situado en la parte posterior (en la parte inferior) del aparato (ver la “Ficha Técnica” adjunta). Desconectar el cable de alimentación de la regleta de bornes y extraerlo del prensaestopas correspondiente. Introducir el nuevo cable de alimentación en el prensaestopas hasta la regleta de bornes. Preparar los conductores para la conexión con la regleta de bornes de manera que el conductor de tierra sea el último en extraerse de su terminal en caso de que se tire accidentalmente del cable.
La conexión del cable debe ser**tipo "Y"**y el aislamiento de la cubierta del cable debe coincidir con el tipo**H07RN-F**. **La sección correcta del cable se muestra en el esquema de la regleta de alimentación, según el tipo de conexión entre el aparato y la red eléctrica.**(El cable debe coincidir con las características de la “Ficha Técnica” adjunta).
Una vez conectado, apriete el retenedor del cable en la parte posterior del aparato y vuelva a ensamblar el lado izquierdo y/o la parte posterior.

3.9 Tipo de conexión a la red eléctrica

400 V trifásico + N ~

Conecta los 3**fase**conductores**(Nivel 1, Nivel 2, Nivel 3)**del cable respectivamente a los terminales del tablero de terminales marcados con**“1” (conductor marrón), “2” (conductor negro)**y**“3” (conductor gris)**y el**neutro (N)** conductor a los terminales marcados con**“4” o “5” (conductor azul)**; el**tierra**conductor**(amarillo/verde)** debe estar conectado al terminal marcado con el símbolo (ver diagrama disponible junto al terminal) junta).

230 V trifásico ~

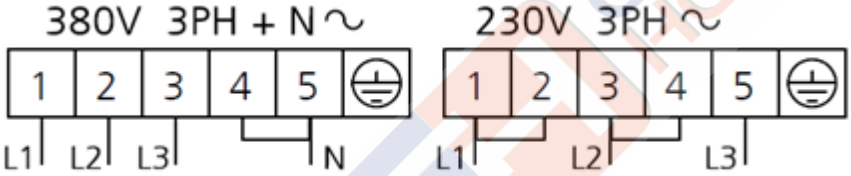
Conecta los 3**fase**conductores**(Nivel 1, Nivel 2, Nivel 3)**del cable respectivamente a los terminales del tablero de terminales marcados con**“1” y “2” (conductor marrón),**con**“3” y “4” (conductor negro)**y con **“5” (conductor gris)**; el**tierra**conductor**(amarillo/verde)**debe estar conectado al terminal marcado con el símbolo (ver diagrama disponible junto al tablero de terminales).

230 V ~

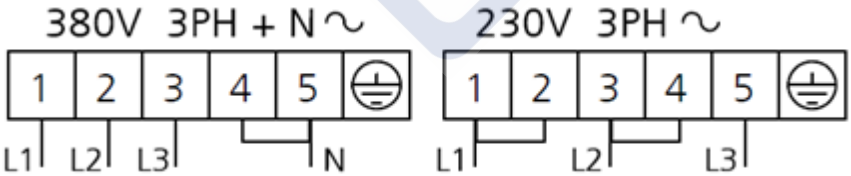
Conecte el conductor de**fase (L)**del cable a los terminales del tablero de terminales marcados con**“1”, “2” y “3” (conductor marrón)**y el**neutro (N)**conductor a los terminales marcados con “4” y “5” **(conductor azul)**; el**tierra**conductor**(amarillo/verde)**debe estar conectado al terminal marcado con el símbolo (ver diagrama disponible junto al tablero de terminales).

METRO

Mod. MKF 616 BM – MKF 664 BM – MKF 711 BM



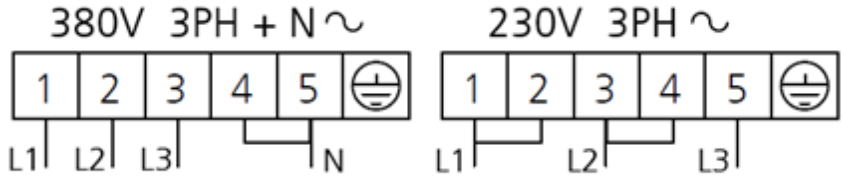
Mod. MKF 621 BM



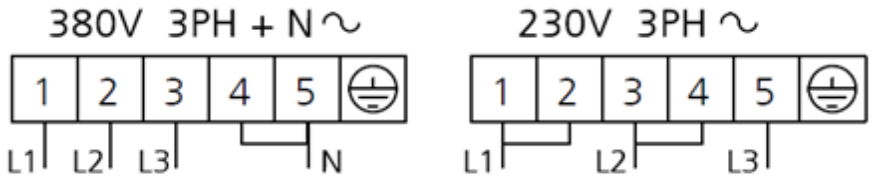
METRO

CLIMA HOSTELERIA

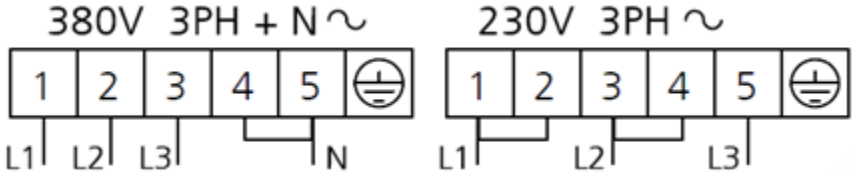
Mod. MKF 1011 C BM



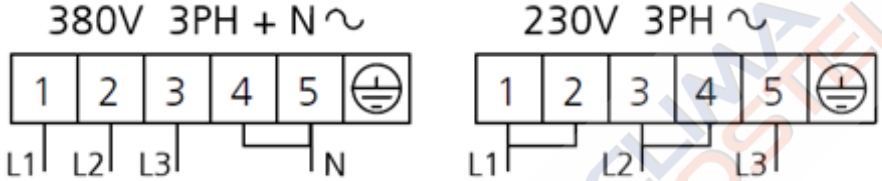
Mod. MKF 1016 BM – MKF 1064 BM – MKF1111BM



Mod. MKF 1021 BM



Mod. MKF 1664 BM – MKF 2011 BM



CLIMA HOSTELERIA

3.10 Conexión a la red de agua

El aparato debe alimentarse con agua potable a una temperatura máxima de 30°C. La presión del agua debe estar entre 100 y 200 kPa (1,0 - 2,0 bar).
Si la presión de la red supera los 2,0 bar, instalar un reductor de presión antes del aparato. Si el valor es inferior a 1,0 bar, utilizar una bomba para aumentar la presión.

3.10.1 Entrada de agua para humidificación/vapor

El aparato está equipado con una manguera flexible estandarizada (1,5 metros) con conexión roscada.¾"Racores hembra y juntas correspondientes (Fig. 1). No se deben reutilizar las juntas viejas.
El aparato debe suministrarse con**agua potable suavizada**con una dureza entre 0,5°f y 3°f. Es **Es obligatorio utilizar suavizante**para reducir la formación de cal en el interior de la cámara de cocción.**EL LA EMPRESA FABRICANTE NIEGA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DIRECTOS O INDIRECTOS CAUSADOS A LA CAMPANA DEBIDO AL INCUMPLIMIENTO DE ESTA DIRECTIVA.**
La conexión a la red de agua debe realizarse a través de la¾"electroválvula roscada situada en la parte trasera (inferior) del aparato (ver "Ficha Técnica" adjunta), mediante el tubo flexible suministrado, con un filtro mecánico y una llave de paso instalada en el medio (antes de conectar el filtro, vaciar una cierta cantidad de agua para eliminar la suciedad del tubo).

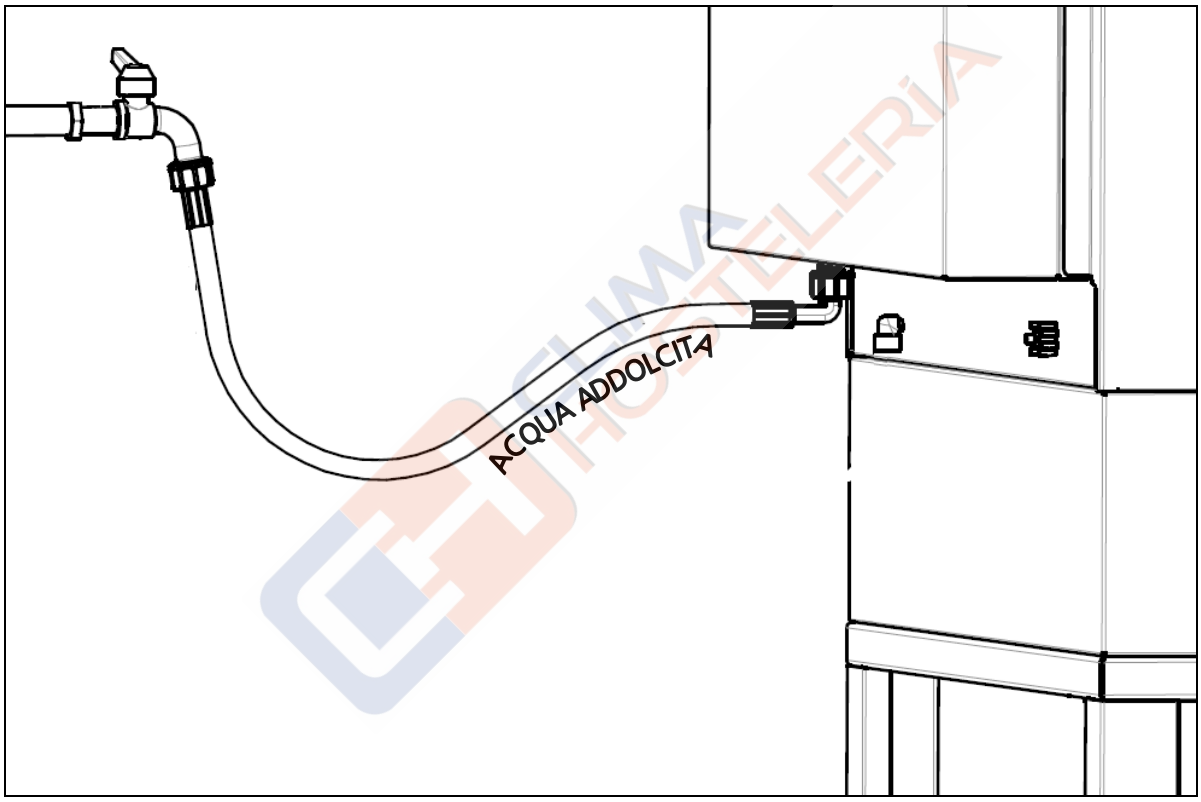


Figura 1

Advertencia

Cualquier daño causado por cal u otros productos químicos contenidos en el agua no están cubiertos por la garantía.

3.10.2 Entrada de agua para lavado automático(si está disponible)

La unidad está equipada con una manguera flexible de polietileno (2 metros) con conexión rápida en un extremo,¾" Rosca hembra con junta correspondiente en el otro extremo y filtro mecánico especial. Las juntas viejas no deben reutilizarse.
El aparato debe ser alimentado con agua potable.
La conexión a la red hídrica se debe realizar a través del acoplamiento rápido situado en la parte trasera (inferior) del aparato (ver "Ficha Técnica" adjunta), utilizando el tubo flexible suministrado, con un filtro mecánico y una llave de paso intermedios (antes de conectar el filtro, dejar vaciar una cierta cantidad de agua para eliminar la suciedad del tubo).

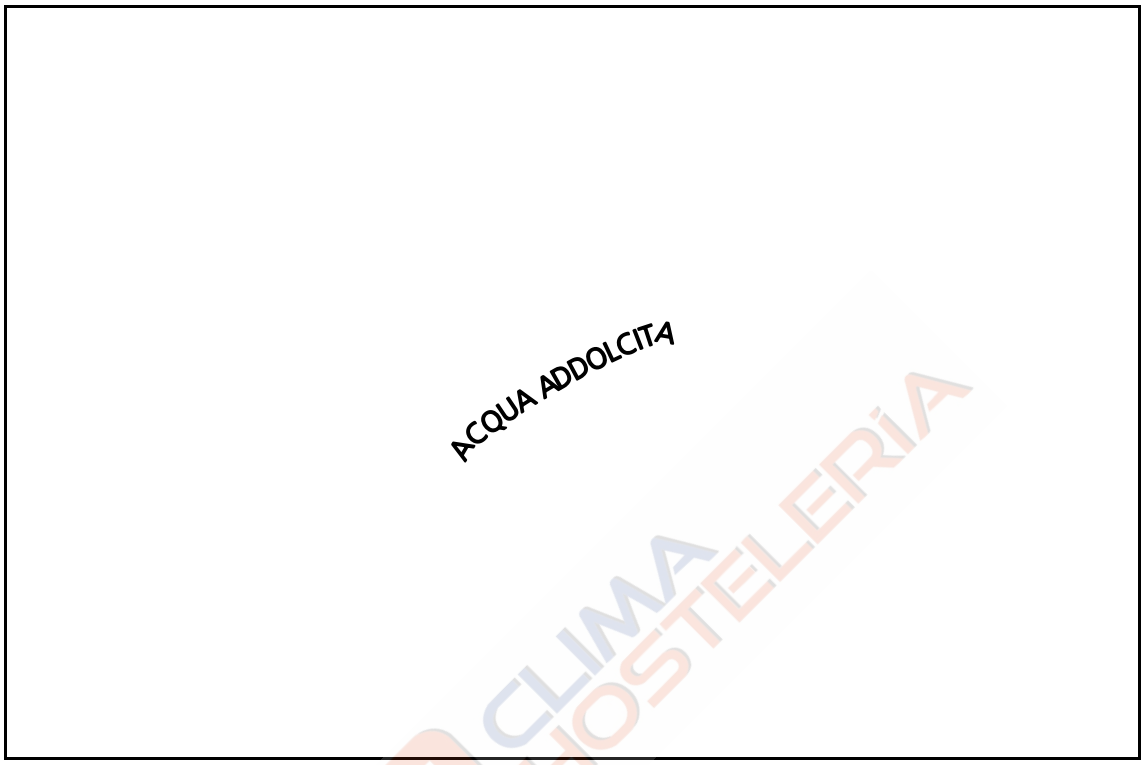


Figura 2

Advertencia

Para manipular el detergente y para el mantenimiento del circuito de agua de lavado, se deben utilizar los DPI adecuados (prendas, visera antisalpicaduras, guantes, gafas): seguir estrictamente las instrucciones de la ficha de seguridad del detergente.

3.11 Drenaje de agua

De la parte trasera del aparato sale un tubo de desagüe (ver la "Ficha Técnica" adjunta) para vaciar la cámara de cocción. Este tubo debe conectarse a una tubería de diámetro interior de 30 mm (DN 30) resistente a las temperaturas del vapor (90°C-100°C): evitar las metálicas.
Las tuberías deben ser rígidas y no deben presentar estrangulamientos a lo largo del recorrido de descarga (es aconsejable utilizar tuberías comerciales de material plástico especial, con junta tórica de "sellado" interno y limitar el uso de codos).
La tubería también debe mantener una pendiente constante (mín. 4-5%) a lo largo de toda su longitud.
La longitud considerada es la del tubo de desagüe del aparato hasta el punto de descarga y no debe superar la medida de 1,5 metros.
Es obligatorio conectar el desagüe del aparato a la red de aguas grises.**a través de una trampa adecuada**, para evitar que salga vapor u olores por el desagüe. La conexión al desagüe debe realizarse por separado para cada aparato; si hay varios aparatos conectados al mismo tubo de desagüe, asegúrese de que el tamaño del tubo sea adecuado para garantizar un drenaje regular sin obstáculos.

3.11.1 Desagüe de agua para hornos de piso

El tubo de desagüe se dirige a un desagüe de suelo abierto (enrejado) (Fig.3) y no debe entrar en contacto directo con el punto de descarga: el "espacio de aire" (distancia entre el tubo de desagüe que sale del aparato y el desagüe abierto) debe ser de al menos 25 mm.

La descarga montada en la pared esTambién se permite siempre que la tubería de drenaje mantenga la s pendiente constante del 4-5%.

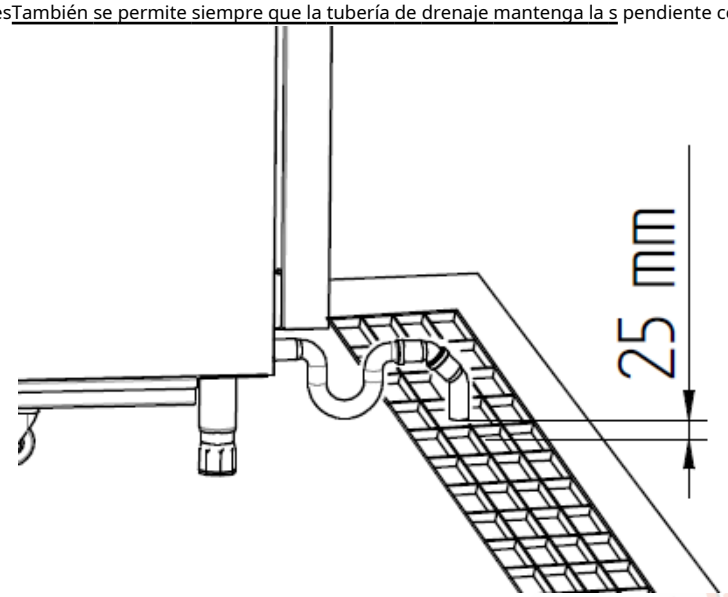


Figura 3

3.11.2 Desagüe de agua para hornos de sobremesa

El tubo de salida de humos puede conducirse a un desagüe abierto (enrejado) en el suelo (Fig. 4); de lo contrario, entre el tubo de desagüe del aparato y el punto de desagüe con un “recipiente colector” (Fig. 5), debe haber una diferencia de altura de al menos 30 cm para facilitar el flujo regular del agua. En cualquier caso, el “espacio de aire” (distancia entre el tubo de desagüe del aparato y el desagüe abierto o el “recipiente colector” del tubo del conducto de desagüe) debe ser de al menos 25 mm.

YoTambién se permite la descarga totalmente montada siempre que El tubo de drenaje mantiene la pendiente constante del 4-5%.

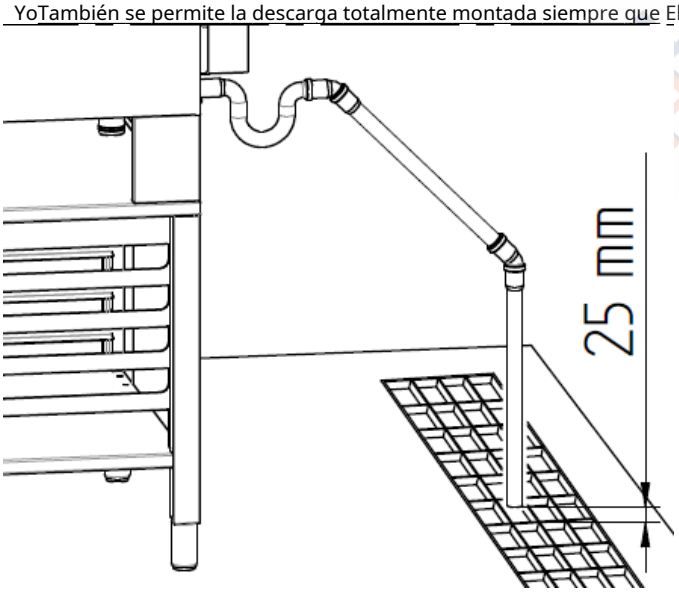


Figura 4

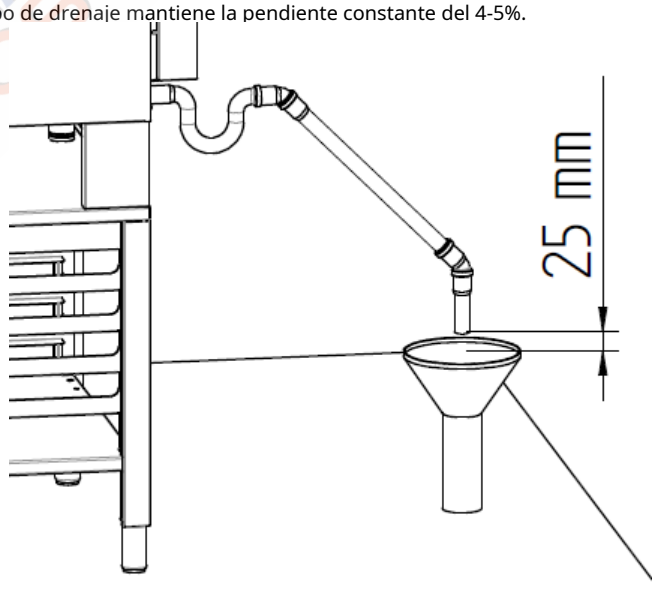


Figura 5

3.12 Drenaje de vapor

El aparato está equipado con un tubo metálico especial (DN30) para la descarga de vapor de la cámara de cocción.

No se puede conectar ningún otro tipo de tubería.a este tubo, que sobresale por la parte posterior de la carcasa. El incumplimiento de esta prohibición específica exime al Fabricante de toda responsabilidad en relación con el posible mal funcionamiento del aparato y la mala calidad de la cocción.

Aumentar la longitud de la manguera de drenaje original puede provocar la formación de "condensación" anormal en la cámara de cocción.

Para evitar que salga vapor por el tubo de escape, coloque el aparato debajo de la campana extractora, o bien conéctelo a la campana extractora/campana de condensación “TECNOEKA”, específica para el modelo de aparato utilizado.

4. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Una revisión periódica (al menos una vez al año) del aparato contribuye a alargar su vida útil y asegura su correcto funcionamiento.
Cualquier operación de mantenimiento en el aparato debe ser realizada únicamente por personal altamente calificado, capacitado en las operaciones a realizar y autorizado por**TECNOEKA.**Las operaciones deben realizarse de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país donde se instala el aparato, de conformidad con las normas relativas a las instalaciones y a la seguridad en el trabajo.
Antes de realizar cualquier mantenimiento en el aparato debe desconectarse de la red eléctrica y dejarse enfriar.
El fabricante no es responsable de ningún fallo del aparato causado por un mantenimiento defectuoso.

4.1 Acceso a los componentes para inspección

Quitar el lado izquierdo:

- Sensor magnético de puerta (apertura derecha)
- Caja de componentes electrónicos
- Sonda de cámara de cocción
- Bornera 12V (conexión cable accesorio)
- Contactores
- Filtro antiinterferencias (si lo hay)

Quitar la parte trasera;

- Motor tangencial (en la parte trasera)
- Resistencias circulares
- Motores radiales
- Contactores
- Placa de terminales de alimentación
- Termostato de seguridad
- Condensadores
- Electroválvula de humidificación
- Unidad de tuberías y accesorios de humidificación

Quitar el lado derecho:

- Sensor magnético de puerta (apertura izquierda)
- Bomba de lavado peristáltica
- Electroválvula de lavado
- Unidad de lavado de tuberías y accesorios

Cómo retirar la caja de protección de la barra LED (en la puerta):

- Barra de LED
- Mostrar

4.2 Dispositivo térmico de seguridad

El aparato está equipado con un termostato de seguridad (de reinicio manual) para protegerlo contra un sobrecalentamiento excesivo y peligroso que podría producirse accidentalmente en su interior. Si el termostato de seguridad se activa, se corta el suministro eléctrico al aparato.
El termostato de seguridad se encuentra en la parte trasera (inferior) del aparato (ver la “Ficha Técnica” adjunta); para restablecerlo después de que se haya disparado, desenrosque el tapón protector con una herramienta adecuada y presione el botón de “reset” hasta el final. Vuelva a colocar el tapón protector de manera que no pueda desenroscarse sin el uso de una herramienta.

Importante

El termostato de seguridad solo debe reactivarse después de eliminar las anomalías funcionales que provocaron su activación. Esto solo puede hacerlo un técnico de servicio.

4.3 Protección de circuitos electrónicos

El circuito electrónico de las tarjetas de microprocesador alojadas en el interior del “cajón de componentes electrónicos” está protegido por fusibles. Si estos se “funden”, deben sustituirse por fusibles equivalentes con las mismas características eléctricas y dimensionales.

Importante

Los fusibles quemados solo deben reemplazarse después de eliminar las anomalías que los provocaron. Esto solo puede hacerlo un técnico de servicio.

4.4 Sustitución de la junta de la cámara de cocción

La junta de la cámara de cocción tiene un perfil rígido con aletas de retención. Este perfil debe insertarse en el alojamiento perimetral adecuado en el “frente” de la cámara.
Para sustituir la junta, basta con retirar la usada de su alojamiento (tirar fuerte cerca de las 4 esquinas) y, después de limpiar las posibles impurezas del alojamiento, insertar la junta nueva (para facilitar el montaje, se recomienda mojar el perfil de la junta con agua jabonosa).

4.5 Ajuste del cierre del mango

Si la manija de la puerta no cierra correctamente, verifique y, si es necesario, ajuste la posición de la "nariz" (en forma de cruz) de la siguiente manera:

con la puerta del horno abierta, afloje los 2 tornillos que sujetan el soporte de la "nariz";

mover el soporte verticalmente (hacia arriba o hacia abajo) y fijarlo de manera que al empujar la puerta con el tirador completamente abierto (posición horizontal), la “nariz” pueda encajar en el tirador sin rozar.

Después del ajuste, con la puerta cerrada, la manija debe estar en una posición perfectamente vertical (la parte final de la "nariz" debe estar perfectamente horizontal).

Advertencia

La manija de la puerta solo debe ajustarse después de colocar el horno de manera perfectamente horizontal (nivelado).

4.6 Comprobación del “sello” de la junta de la cámara de cocción

Si la junta en el "frente" de la cámara de cocción no asegura un "sellado" adecuado en el vidrio interior de la puerta, ajuste la posición de las 2 bisagras (superior e inferior) de la puerta y/o la proyección de la "nariz" de la manija (en forma de cruz) haciendo lo siguiente:

Pérdida de “estabilidad” en el lado de las bisagras

Con la puerta cerrada, aflojar los 6 tornillos que fijan la bisagra inferior (3 tornillos) y la bisagra superior (3 tornillos) de la puerta; empujar la puerta ligeramente hacia el lado de las bisagras de manera que el vidrio interior se apoye en la junta "frontal"; mantener la puerta ligeramente presionada en la dirección de las bisagras y fijarlas apretando los 6 tornillos previamente aflojados. Al final de la operación, verificar visualmente, en el lado de las bisagras, que la puerta esté perfectamente paralela al "frente" de la cámara de cocción.

Pérdida de “estabilidad” en el lado de la “nariz”

Con la puerta abierta, aflojar la contratuerca que fija la "nariz" a su soporte; enroscar (en el sentido de las agujas del reloj) la "nariz" dándole una vuelta completa hasta que la pieza terminal (en forma de cruz) vuelva a quedar perfectamente horizontal; enroscar la contratuerca que se había aflojado anteriormente. Al final de la operación, cerrar la puerta y comprobar si hay una ligera resistencia al girar la manilla: esto significa que la junta "delantera" está presionando ("sellando") ligeramente el cristal interior de la puerta.

Si no siente ninguna resistencia, repita toda la operación enroscando la "nariz" otra vuelta completa.

Advertencia

Después de realizar todas las operaciones necesarias para restablecer la correcta “selladura” de la junta del vidrio interior de la puerta, verifique su estanqueidad haciendo funcionar el horno: durante al menos 30 minutos, con un ciclo de humidificación al 100% y con una temperatura de la cámara de cocción de 110°C. Durante el funcionamiento del horno no debe salir vapor por la puerta.

4.7 Riesgos residuales

No utilice la manija de la puerta para mover el aparato: esto podría deformar el marco de la puerta.

El aparato está equipado con partes eléctricas: nunca debe lavarse con agua o vapor.

El aparato está conectado eléctricamente: desconecte la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento.

Para evitar conexiones incorrectas del aparato, las conexiones eléctricas/de agua correspondientes están marcadas en el aparato mediante placas de identificación adecuadas.

Solo para modelos con ruedas(MKF 1664 BM – MKF 2011 BM)

Después de instalar el horno, asegúrese de que el carro de bandejas se pueda mover con facilidad, sobre suelos lisos y sin obstáculos para las operaciones de inserción y extracción: el carro está montado sobre ruedas, cualquier colisión puede provocar que los alimentos y/o líquidos calientes en cocción se derramen e incluso que vuelque.

5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Tipo de falla	Causa de la falla	Acción correctiva
Panel de control totalmente apagado (El horno no funciona)	Conexión no conforme a la red eléctrica	Compruebe la conexión a la red eléctrica.
	Sin tensión de red	Restaurar la tensión de alimentación
	Fusible de protección de placa electrónica fundido (con microprocesador)	Contacte con un técnico calificado
Ciclo de cocción activado: el horno no funciona	Puerta abierta o entreabierta	Cierre la puerta correctamente
	Sensor magnético dañado	Contacte con un técnico calificado
Ciclo de humedad/vapor Activado: no hay producción de humedad/vapor en la cámara de cocción.	Conexión de red de agua no conforme	Compruebe la conexión a la red de agua.
	Llave de paso cerrada	Comprueba el gallo
	Filtro de entrada de agua obstruido	Limpiar el filtro
	Electroválvula de entrada de agua dañada	Contacte con un técnico calificado
Puerta cerrada: el vapor se escapa por la junta	Conjunto de junta no conforme	Comprobar el conjunto de juntas
	Junta dañada	Contacte con un técnico calificado
	"Nariz" del mango aflojada	Contacte con un técnico calificado
El horno no cocina de manera uniforme	Uno de los motores está averiado o funciona a baja velocidad.	Contacte con un técnico calificado
	Los motores no invierten la dirección	Contacte con un técnico calificado

6. POSIBLES ALARMAS

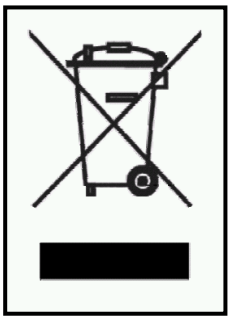
Tipo de alarma	Descripción de la alarma	Causa de la alarma	Efecto	Acción correctiva
E1 (En rojo)	Cocinando cámara sonda de temperatura No detectado	Conexión interrumpido entre la sonda de la cámara de cocción y placa de micropotencia	Imposible empezar cocinando	Contacto a experto técnico
E2 (En naranja)	Centro sonda no detectado	Conexión incorrecta del "enchufe-enchufe" de la sonda a la sonda central	No es posible activar una cocción ciclo con el "núcleo temperatura" parámetro	Compruebe que la conexión "enchufe" de La sonda central es correcta
		En forma de aguja centro sonda interrumpido/dañado		Contacto a experto técnico
E3 (En rojo)	Seguridad termostato en	Máximo admisible Se superó la temperatura en la cámara de cocción	Funcionamiento del horno Desactivado	Contacto a experto técnico
E4 (En rojo)	Térmico motor seguridad protección activado	Motor sobrecalentado	Funcionamiento del horno Desactivado	Contacto a experto técnico
E8 (En rojo)	Mostrar junta sobretemperatura	Sobretemperatura arriba 70°C en el tablero de visualización	Funcionamiento del horno Desactivado	Contacto a experto técnico
E9 (En rojo)	Micropotencia principal junta sobretemperatura	Sobretemperatura en el Placa de micropotencia por encima de 70 °C	Funcionamiento del horno Desactivado	Contacto a experto técnico
E10 (En naranja)	Lavado automático el ciclo no puede ser activado	La temperatura en la cámara de cocción supera los 90°C	El automático lavado el ciclo hace no funciona	Fresco el cocinando cámara: abre la puerta y tocar el símbolo (automático (se activa el enfriamiento).
E11 (En rojo)	Campana de condensación no funciona	El cable de alimentación de la campana no está conectado a la red eléctrica.	Horno operación desactivado. Si un El ciclo de cocción está en curso, es terminado.	Compruebe que la campana esté conectada correctamente A la red eléctrica
E12 (En rojo)	Condensación en la campana cámara sonda de temperatura, no funciona	Conexión interrumpido entre condensación cámara temperatura sonda y placa electronica	Horno operación desactivado. Si un El ciclo de cocción está en curso, es terminado.	Contacto a experto técnico
E13 (En púrpura)	Probador temperatura sonda No detectado	Conexión interrumpido Entre pruebas sonda de cámara y placa de micropotencia	No se puede iniciar el ciclo de prueba	Contacto a experto técnico
E14 (En púrpura)	Gabinete de contención sonda de temperatura No detectado	Conexión interrumpido Entre sostener Sonda de cámara y placa de microalimentación	No se puede iniciar el ciclo de retención	Contacto a experto técnico

E15 **(En naranja)**	**El vaso está levantado**	Posición incorrecta del cristal	Funcionamiento del horno Desactivado	Empuja el cristal hacia abajo
E16 **(En rojo)**	**El vaso está abajo**	Posición incorrecta del cristal	Funcionamiento del horno Desactivado	Empuja el vaso hacia arriba
E18 **(En rojo)**	**Apagón**	Red eléctrica fuerza suministrar corte por más de uno minuto	Horno operación desactivado. Cuando el fuerza suministrar es restaurada, la pantalla muestra la pantalla del programa de cocción Actualmente en ejecución	Reactivar el programa de cocina
E20 **(En rojo)**	**Placa de micropotencia No detectado**	La placa de visualización no se comunica con el placa de micropotencia	Actualizar el tablero Firmware	Contacto a experto técnico

7. SOPORTE TÉCNICO

Antes de salir de fábrica, este aparato ha sido calibrado y probado por personal experimentado y cualificado para obtener los mejores resultados de funcionamiento. Cualquier reparación o calibración debe realizarse con el máximo cuidado y atención, utilizando únicamente piezas originales.
Por ello, siempre es necesario contactar con el Distribuidor que vendió el aparato o con nuestro Centro de Asistencia Técnica más cercano, especificando el tipo de avería y el modelo del aparato. Para cualquier necesidad de asistencia técnica, el usuario puede ponerse en contacto con Tecnoeka en los números que aparecen en la portada, o consultar la página web.**www.tecnoeka.com** .

8. ELIMINACIÓN DEL APARATO



De acuerdo con la Directiva 2012/19/UE sobre la eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el símbolo del contenedor de basura tachado en el aparato indica que el producto se introdujo en el mercado después del 13 de agosto de 2015 y que al final de su vida útil debe eliminarse por separado del resto de residuos.
Por tanto, al final de la vida útil del aparato, el usuario deberá entregarlo en los centros adecuados (centros de reciclaje) para la recogida separada de residuos eléctricos y electrónicos.
Todos los aparatos TECNOEKA están fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa galvanizada, hierro, cobre, aluminio, etc.) que suponen más del 90% del peso total del aparato. Antes de desechar el aparato, se recomienda inutilizarlo quitando el cable de alimentación y quitando el mecanismo de cierre de compartimentos y/o aberturas, si los hubiera.
La recogida selectiva de residuos y su posterior tratamiento, recuperación y eliminación favorecen la producción de equipos con materiales reciclados y reducen los efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud que puede causar una gestión incorrecta de los residuos. La eliminación no conforme del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de sanciones administrativas.

9. GARANTÍA CONVENCIONAL

El producto Tecnoeka está destinado exclusivamente a un uso alimentario y está cubierto por la garantía prevista por la ley (art. 1490 y siguientes del Código Civil italiano) para Clientes Profesionales o clientes que compren al Distribuidor con número de IVA. El producto Tecnoeka es profesional y está certificado según la norma IEC EN 60335-1 y solo se puede vender a usuarios profesionales. Con exclusión de cualquier garantía adicional, el Vendedor se compromete a reparar, a su exclusivo criterio, solo aquellas partes de los productos que resulten estar contaminadas por un defecto original siempre que, bajo pena de caducidad, el cliente haya informado del defecto dentro de los 12 meses a partir de la fecha de compra y haya informado del defecto dentro de los 8 días a partir de la fecha de descubrimiento, por escrito, adjuntando una copia de la factura, el recibo o el recibo fiscal como prueba de compra.

Incluido el evento en que el cliente no pueda presentar la factura, boleta o comprobante fiscal como comprobante de compra, es decir que no se cumpla con los términos antes señalados, la garantía se pierde expresamente en los siguientes casos:

1) Fallos o averías de los componentes provocados por el transporte.
2) Daños derivados de sistemas de alimentación eléctrica, hidráulica y de gas inadecuados respecto a lo previsto en el manual de instalación, o de un funcionamiento anómalo de dichos sistemas.
3) Los daños derivados de una instalación incorrecta del producto o no realizada de acuerdo con el manual de instalación y, en particular, los daños debidos a la insuficiencia de los conductos de humos y de desagüe a los que está conectado el producto.
4) Utilizar el producto para fines distintos a los previstos, especificados y resultantes de la documentación técnica emitida por Tecnoeka.
5) Daños debidos a un uso del Producto no acorde con las instrucciones del manual de uso y mantenimiento.
6) Manipulación del producto.
7) Actividades de ajuste, mantenimiento y reparación del producto realizadas por personal no calificado.
8) El uso de recambios no originales o no autorizados por Tecnoeka.
9) Daños o defectos causados por uso negligente y/o imprudente del producto, o contrario a las instrucciones establecidas en el manual de uso y mantenimiento.
10) Daños causados por incendio u otros fenómenos naturales y, en cualquier caso, por caso fortuito o cualquier otra causa ajena a la voluntad del fabricante.
11) Daños a componentes sujetos a desgaste normal que requieran sustitución periódica.

También quedan excluidos de la garantía: partes pintadas o esmaltadas, pomos, tiradores, partes de plástico móviles o extraíbles, bombillas, piezas de cristal, juntas, piezas electrónicas y cualquier pieza accesoria, los gastos de transporte desde el lugar del consumidor, usuario final y/o comprador hasta Tecnoeka srl, y viceversa. También quedan excluidos de la garantía los costes de sustitución del horno y los gastos de instalación correspondiente. La garantía no cubre los Productos adquiridos tal como están o a terceros no vinculados o autorizados por Tecnoeka.

TECNOEKA SRL no será responsable de daños, directos o indirectos, causados por un defecto del producto o como consecuencia de la suspensión forzosa de su funcionamiento.

Las reparaciones bajo garantía no dan lugar a la ampliación o renovación de la cobertura.

Los componentes sustituidos en garantía están, a su vez, cubiertos por una garantía de 6 meses desde la fecha de envío, certificada por el documento de transporte emitido por Tecnoeka.

Nadie está autorizado a cambiar los términos y condiciones de garantía ni a emitir otros, ni verbales ni escritos.

10. DISPONIBILIDAD Y SUMINISTRO DE PIEZAS DE REPUESTO

Tecnoeka srl conserva y garantiza la disponibilidad de las piezas de recambio durante un máximo de 24 meses a partir de la fecha de venta del producto terminado al distribuidor. No se puede garantizar la disponibilidad después de dicho período.

11. LEY APLICABLE Y TRIBUNAL COMPETENTE

Las relaciones de suministro se regirán por la legislación italiana, con exclusión expresa de las normas de derecho internacional privado y de la Convención de Viena sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías del 11.4.1980. Cualquier controversia será resuelta exclusivamente por el Tribunal de Padua.

Sin previo aviso y sin responsabilidad de Tecnoeka Srl, los productos presentados en el manual pueden estar sujetos a modificaciones técnicas y de diseño con el fin de mejorarlos, sin afectar las características esenciales relacionadas con el funcionamiento y la seguridad. Tecnoeka Srl no será responsable de posibles inexactitudes debidas a errores de impresión o de redacción que afecten a los instrumentos y a la descripción técnica y comercial de sus productos a los clientes.