

TRADUCCIÓN DEL MANUAL DE USO E INSTRUCCIONES HORNOS NEXT

EKF 423 NT UD – EKF 423 NT AL UD – EKF 443 NT UD
EKF 311 NT UD - EKF 316 NT UD - EKF 364 NT UD
EKF 411 NT - EKF 416 NT - EKF 464 NT
EKF 411 NT UD - EKF 416 NT UD - EKF 464 NT UD
EKF 411 NT AL UD - EKF 416 NT AL UD - EKF 464 NT AL UD

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD

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

Nombre del fabricante	TECNOEKA Srl
Dirección del fabricante	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Nombre del responsable del expediente técnico	Imazio Oscar
Dirección del responsable del expediente técnico	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Tipo de producto	Horno eléctrico
Objetivo del producto	Cocción de alimentos
Modelo	EKF 423 NT UD – EKF 423 NT AL UD – EKF 443 NT UD EKF 311 NT UD - EKF 316 NT UD - EKF 364 NT UD EKF 411 NT - EKF 416 NT - EKF 464 NT EKF 411 NT UD - EKF 416 NT UD - EKF 464 NT UD EKF 411 NT AL UD - EKF 416 NT AL UD - EKF 464 NT AL UD
s/n	

TECNOEKA Srl declara que los productos mencionados con anterioridad respetan todas las disposiciones de las siguientes directivas:
Directiva máquinas 2006/42/CE;
Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/UE

TECNOEKA Srl declara que los productos mencionados con anterioridad, respetan las siguientes normas armonizadas:
EN 60335-1; EN 60335-2-42
EN 55014-1; EN 55014-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3;
EN 62233

TECNOEKA Srl declara que los productos mencionados con anterioridad también respetan las siguientes directivas:
Directiva de seguridad general de los productos 2001/95/CE;
Directiva de restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos 2011/65/UE;
Directiva sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos 2012/19/UE.

TECNOEKA Srl declara que los productos mencionados con anterioridad, respetan el Reglamento (CE) 1907/2006
TECNOEKA Srl declara que los productos mencionados con anterioridad, respetan el Reglamento (CE) 1935/2004

Borgoricco, 20/03/2023.

Firma Representante CDA (Cristina Lora)

INDICE

1. SERVICIO TÉCNICO 6
2. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR 6
2.1 Almacenamiento 6
2.2 Transporte del aparato 6
2.3 Desembalaje del aparato 6
2.4 Eliminación de la película de protección 6
2.5 Eliminación de la película protectora/embalaje 7
2.6 Montaje de las patas (solo para modelos 423-443) 7
2.7 Posicionamiento 7
2.7.1 Colocación de hornos de mesa 7
2.8 Conexión eléctrica 8
2.9 Conexión del cable de alimentación (sustitución) 8
2.10 Conexión a la red de agua 9
2.11.1 Descarga de agua para hornos de mesa 10
2.12 Descarga de vapores 10
3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO 11
3.1 Encendido 11
3.2 Funcionamiento del control de pantalla táctil 11
3.3 Pantalla PARÁMETROS DE COCCIÓN 12
3.3 Configuración del PRECALENTAMIENTO 12
3.4 Ajuste del TIEMPO de cocción 13
3.4 Configuración de LAS FASES de cocción 13
3.5 Ajuste de LA TEMPERATURA de cocción 13
3.6 Ajuste de LA TEMPERATURA del CORAZÓN (para hornos predispuestos) 14
3.7 Ajuste de LA HUMEDAD (para hornos predispuestos) 15
3.8 Ajuste de LA VELOCIDAD DEL VENTILADOR (para hornos predispuestos) 15
3.8 Ajuste de la ACTIVACIÓN RETRASADA 15
3.9 INICIO/INTERRUPCIÓN DEL ciclo de cocción 16
3.10 Recetario 16
3.11 Memorización de nueva receta 16
3.12 Eliminar receta 17
3.13 Importar/Exportar con memoria USB 17
3.13.1 «Exportar» las recetas (programas memorizados) 17
3.13.2 «Importar» las recetas (programas memorizados) 17
3.14 Refrigeración 18
3.15 Menú de configuración 18
3.15.1 Fecha y Hora 18
3.15.4 Menú de información 19
3.15.5 Importar/Exportar 19
3.15.6 Función «HACCP» 19
3.15.7 Visualización (en PC) de datos HACCP 20
3.16 Conexión de red WiFi (para hornos predispuestos) 20
4. LIMPIEZA 21
4.1 Limpieza manual de la cámara de cocción 21
4.2 Limpieza semiautomática de la cámara de cocción 21
4.3 Limpieza de los ventiladores 21
4.4 Limpieza de la junta de la puerta 21
4.5 Limpieza de la puerta 21
4.6 Limpieza de la envoltura externa 23
4.7 Período de inactividad 23
5. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO 23
5.1 Inspección de componentes 23
5.2 Dispositivo térmico de seguridad 24
5.3 Sustitución de la junta de la cámara de cocción 24
6. AVERÍAS POSIBLES 24
7. ALARMAS POSIBLES 25
8. ASISTENCIA TÉCNICA 25
9. ELIMINACIÓN DEL APARATO 25
10. GARANTÍA CONVENCIONAL 26
11. DISPONIBILIDAD Y SUMINISTRO DE PIEZAS DE REPUESTO 26
12. LEY APLICABLE Y FORO DE COMPETENCIA 26

OMA HOSTELERIA

INFORMACIÓN GENERAL

Es muy importante conservar este manual de instrucciones junto con el aparato para futuras consultas; si se pierde solicite una copia directamente al productor.
Estas informaciones han sido redactadas para su seguridad y la de los demás.

Por lo tanto, léalas atentamente antes de instalar y usar el aparato.

Si cuando se recibe la mercancía, el embalaje no está intacto o está dañado, coloque el siguiente cartel: "RESERVA DE CONTROL DE MERCANCÍAS", especificando el daño y con la firma del conductor; como mucho en 4 días de calendario (no hábiles) a partir de la fecha de entrega realice una reclamación escrita al vendedor; después de este plazo no se aceptarán reclamaciones.

Para realizar los controles periódicos de mantenimiento y los trabajos de reparación, póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica más cercano y use solo repuestos originales. Si no se respeta esta directiva, se vence la garantía.

La placa de "datos técnicos" se encuentra en el panel lateral del aparato.

Un control periódico (al menos una vez al año) del aparato contribuye a prolongar su vida útil y garantiza su funcionamiento correcto.

Solo personal técnicamente cualificado y adiestrado para tal propósito puede realizar las operaciones de mantenimiento del aparato.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento en el aparato, hay que desconectar la alimentación eléctrica (intervenga en el interruptor magnetotérmico de seguridad situado antes del aparato) y déjelo enfriar.

Se puede acceder a los componentes que pueden necesitar mantenimiento quitando el lado izquierdo y la parte trasera del aparato.

El uso inadecuado o incorrecto del aparato provoca la pérdida de cualquier derecho de garantía y eximen de cualquier responsabilidad al fabricante.



RIESGO DE QUEMADURAS Y LESIONES

- La temperatura de las superficies exteriores del aparato puede superar los 60 °C, toque solo los elementos de mando. ¡Riesgo de quemaduras!
- Preste atención cuando mueva los recipientes de alimentos durante y después de la cocción: podrían tener temperaturas altas. Para evitar quemaduras use las indumentarias térmicas de protección adecuadas.
- Durante el funcionamiento con la puerta abierta no quite el cárter que cubre los ventiladores; no toque los ventiladores en movimiento ni las resistencias aún calientes.
- **La altura de trabajo máxima, referida al nivel de la superficie más alta, debe ser de 160 centímetros del suelo. Después de haber instalado el aparato, aplique el símbolo adhesivo correspondiente**  **(de serie) a una altura de 160 centímetros.**
- Para evitar la ebullición, no use recipientes llenos de líquidos o alimentos que se vuelvan líquidos con el calor, con cantidades superiores a las que se pueden tener bajo control fácilmente. Por esta razón use solo los niveles que permitan ver el interior del recipiente. Cuando extraiga la bandeja con el líquido caliente, preste mucha atención, para que el líquido no se salga.
-



RIESGO DE ELECTROCUCIÓN

- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza en el aparato, interrumpa la alimentación eléctrica (presione el interruptor magnetotérmico de seguridad) y la hidráulica (cierre el grifo del agua). Déjelo enfriar completamente.
- Solo personal competente puede realizar los trabajos necesarios en la instalación eléctrica para poder instalar el aparato.
- La instalación de alimentación eléctrica debe tener una conexión de puesta a tierra eficaz de conformidad con las normas en vigor.
- En la conexión permanente a la red, entre el aparato y la red, debe haber un interruptor omnipolar de protección con apertura mínima entre los contactos de la categoría de sobretensión III (4000 V), dimensionado a la carga y que responda a las normas en vigor (por ejemplo, un interruptor magnetotérmico automático).
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, lo debe sustituir el fabricante o su servicio de asistencia técnica, o una persona con cualificación similar, para prevenir cualquier daño.
- El aparato tiene en su interior componentes eléctricos, por razones de seguridad se prohíbe lavar con chorros de agua o de vapor especialmente si se dirigen hacia las aberturas de ventilación presentes en las superficies metálicas de su envoltura externa.



RIESGO DE INCENDIO

- No se deben cocinar alimentos que contengan sustancias fácilmente inflamables, como, por ejemplo, alimentos a base de alcohol; podrían tener lugar fenómenos de autocombustión y consiguientes incendios y explosiones en la cámara de cocción.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que dentro de la cámara de cocción no haya objetos inadecuados (por ejemplo: manuales de instrucciones, bolsas de plástico u otros objetos inflamables) ni residuos de detergente.
- Mantenga la cámara de cocción del aparato siempre limpia. ¡Los líquidos de cocción (grasas) o residuos de alimentos podrían incendiarse!

SEGURIDAD PARA EL USUARIO

- El aparato está destinado al uso profesional en las cocinas industriales y profesionales y lo debe usar solo personal cualificado y adiestrado a su uso correcto. Por motivos de seguridad el aparato tiene que permanecer vigilado durante su funcionamiento.
- El aparato no puede ser usado por niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia o conocimiento, a menos que estén supervisados por una persona responsable por su seguridad, o que cuente con las instrucciones de uso del aparato.
- En caso de avería o de mal funcionamiento, apague el aparato, cierre la llave de paso de alimentación hidráulica, interrumpa la alimentación eléctrica y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado.
- Este aparato debe destinarse solo al uso para el cual se ha creado, es decir, se puede usar para todas las cocciones en horno de productos de pastelería, panadería y gastronomía: frescos y congelados; para el reacondicionamiento de alimentos refrigerados y congelados, para la cocción al vapor de carnes, pescado y verduras. Cualquier otro uso es considerado impropio.
- Estos aparatos están destinados a aplicaciones comerciales, por ejemplo en cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y en empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua de alimentos en serie.
- El nivel de ruido del aparato en funcionamiento es inferior a 70 dB (A).

INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

- Cuando se use el aparato por primera vez, se recomienda hacerlo funcionar vacío durante 40/50 minutos a una temperatura de 220/230 °C. De esta forma se eliminan posibles olores desagradables (completamente normales) debidos al calentamiento del aislante térmico con el que se envuelve la cámara de cocción y al calentamiento de la silicona usada para el sellado exterior.
- Evite que en las superficies de acero se acumulen alimentos que contengan sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre, sal, etc.) que son causa de deterioros de tipo corrosivo.
- El aparato se tiene que limpiar con una frecuencia regular, incluso diaria, para garantizar el mejor funcionamiento y prolongar su vida útil.
- Si se usan detergentes (desengrasantes) específicos para la limpieza del acero inoxidable, compruebe que no contengan sustancias ácidas corrosivas (ninguna presencia de cloro incluso diluido) o sustancias abrasivas. Siga atentamente las indicaciones y las advertencias del productor del detergente y use guantes de goma de protección.
- Evite absolutamente usar estropajos de hierro, lanas de acero y rasquetas que puedan arruinar las superficies tratadas.

CONSEJOS DE COCCIÓN

- Cuando coloque los alimentos en la cámara de cocción, mantenga un espacio de al menos 40 mm entre una bandeja y la otra para no obstruir excesivamente la circulación del aire.
- No use bandejas con bordes más altos que el necesario: los bordes constituyen barreras que impiden la circulación del aire caliente.
- Precaliente el horno antes de cada cocción para obtener el máximo rendimiento.
- Para obtener una cocción lo más homogénea posible, distribuya los alimentos de forma uniforme en cada bandeja, teniendo en cuenta su tamaño, capa o espesor.
- Evite salar los alimentos en la cámara de cocción.
- Para controlar el funcionamiento correcto del ciclo de cocción, use la iluminación interior de la cámara: evite abrir la puerta inútilmente, porque esta operación causa derroches de energía y aumenta los tiempos de cocción.

RIESGOS RESIDUALES

- Cuando finalice la cocción abra la puerta con cuidado, para evitar que el calor salga de forma violenta y provoque quemaduras.
- Durante el funcionamiento del horno preste atención a las zonas calientes (indicadas en el aparato) de sus superficies externas.

- No utilice la manilla de la puerta para mover el aparato (se puede romper el cristal).
- El banco de apoyo y el soporte tienen que ser capaces de soportar el peso del aparato y alojarlo de forma correcta.
- El aparato tiene partes eléctricas y no se puede lavar con chorros de agua o vapor.
- El aparto está conectado a la corriente: antes de realizar cualquier tipo de limpieza quite la alimentación eléctrica.
- Para evitar conexiones erróneas, el aparato tiene indicadas las respectivas conexiones eléctricas/hidráulicas con oportunas placas de identificación.
- 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.

1. SERVICIO TÉCNICO

- Es muy importante conservar este manual de instrucciones junto con el aparato para futuras consultas; si se pierde solicite una copia directamente al productor.
- Estas informaciones han sido redactadas para su seguridad y la de los demás; por tanto rogamos las lea atentamente antes de instalar y usar el aparato.
- Para realizar los controles periódicos de mantenimiento y los trabajos de reparación, póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica más cercano y use solo repuestos originales. Si no se respeta esta directiva, se vence la garantía.
- Solo instaladores técnicamente cualificados pueden realizar las operaciones de instalación y puesta en funcionamiento, de conformidad con las instrucciones de la empresa fabricante y respetando las normas nacionales en vigor.
- La placa de "datos técnicos" se encuentra en el panel lateral del aparato.

IMPORTANTE: El uso inadecuado o incorrecto del aparato y el incumplimiento de las normas de instalación eximen de cualquier responsabilidad al fabricante.

2. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Las instrucciones siguientes están dirigidas al instalador cualificado, y tienen la finalidad de que realice las operaciones de instalación, conexión eléctrica e hidráulica, de la forma más correcta y según las normas de seguridad en vigor en el lugar donde se instala el aparato.
El fabricante se exime de toda responsabilidad por daños a personas, animales domésticos o cosas que se deriven de errores de instalación. No se hace responsable tampoco por roturas del aparato causadas por una instalación defectuosa.

2.1 Almacenamiento

Si el aparato proviene de un almacenamiento en almacén con temperaturas por debajo de 0 °C (máximo permitido –5 °C), antes de ponerlo en funcionamiento llévelo a una temperatura de al menos +10 °C.

2.2 Transporte del aparato

Durante el transporte el aparato debe permanecer en su embalaje para protegerlo contra daños externos. Además, es necesario tener en cuenta el peso del aparato para evitar que se vuelque.

2.3 Desembalaje del aparato

Antes de la instalación quite el embalaje. Está constituido por palet de madera que sostiene el aparato y una envoltura de cartón que lo protege. Compruebe que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte, de lo contrario advierta rápidamente a su revendedor y/o al transportador.

2.4 Eliminación de la película de protección

Antes de usar el aparato quite atentamente la película especial que protege las piezas de acero inoxidable evitando dejar residuos de cola en las superficies; si se dejan residuos, quítelos rápidamente usando un disolvente apropiado no inflamable.

2.5 Eliminación de la película protectora/embalaje

TECNOEKA se dedica desde hace años a aumentar la compatibilidad medioambiental de sus equipos, con el compromiso continuo de reducir el consumo energético y los desperdicios. TECNOEKA tiene la intención de proteger el medioambiente y recomienda eliminar todo tipo de material, en los contenedores apropiados para la recogida selectiva.
La eliminación de la película protectora y del embalaje debe realizarse siguiendo estrictamente las normativas vigentes en el país donde se ha instalado el aparato. **Los diferentes materiales** (madera-papel-cartón-nailon-puntos metálicos) de los que podría consistir el embalaje son potencialmente peligrosos y deben mantenerse fuera del alcance de niños y animales; **deben separarse adecuadamente y entregarse en los Centros de Recogida apropiados** (Islas Ecológicas/Plataformas Ecológicas). En cualquier caso, atenerse a las normas locales de protección del medioambiente.

2.6 Montaje de las patas (solo para modelos 423-443)

Las patas son puestos dentro del aparato y deben ser atornilladas en los 4 agujeros filetados que son en el basamento del horno. Es posible eventualmente regular su altura atornillandolas o destornillandolas.

2.7 Posicionamiento

Examinar la sala de instalación, comprobando que las zonas de paso (puertas y pasillos) sean lo suficientemente amplias y que el suelo soporte el peso del aparato (el peso del aparato y sus dimensiones con palé/sin palé se indican en la «Ficha Técnica» adjunta). El transporte del aparato debe realizarse por medios mecánicos (por ejemplo, transpaletas). Los locales destinados a la instalación deben estar bien ventilados con aberturas de ventilación permanentes; estar equipados con instalaciones eléctricas e hídricas adecuadas, construidas de conformidad con las normas inherentes a las instalaciones y la seguridad en el trabajo del país en el que se realiza la instalación.
La altura de trabajo máxima, referida al nivel del plano más alto, debe ser de 1,6 metros sobre el suelo.

Después de instalar el aparato, si es necesario, aplicar el símbolo adhesivo correspondiente  (suministrado) a una altura de 1,6 metros. Para favorecer la circulación del aire alrededor del aparato, dejar un espacio de al menos 10 cm entre los lados del aparato y las paredes laterales (u otro aparato), y entre la espalda y la pared de fondo (véase la «Ficha Técnica» adjunta). Hacer que la pared posterior sea accesible para efectuar las diversas conexiones y los posibles mantenimientos. No instale el aparato cerca de equipos que puedan alcanzar temperaturas elevadas (por ejemplo, freidora).
Si el aparato se instala cerca de paredes, estantes, repisas y similares, estos deben ser del tipo no inflamable o insensibles al calor; de lo contrario, deben estar protegidos por un revestimiento ignífugo adecuado. En este sentido, es indispensable actuar de conformidad con las normas vigentes en materia de prevención del riesgo de incendio.
Durante la cocción de los alimentos se producen humos/vapores calientes y olores que salen del correspondiente dispositivo de descarga presente en la parte superior del aparato e indicado por el símbolo.Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana extractora procediendo a transportar hacia el exterior los humos/vapores en salida o utilizar las correspondientes **campanas de condensación TECNOEKA.**

Advertencias

Comprobar que no haya objetos y/o materiales que obstruyan el dispositivo de descarga del horno.
Los humos/vapores calientes producidos durante la cocción deben drenarse libremente del dispositivo de descarga para no comprometer el funcionamiento normal del horno.
Los materiales inflamables no deben dejarse cerca del dispositivo de descarga del horno.

2.7.1 Colocación de hornos de mesa

El aparato debe colocarse de forma perfectamente horizontal sobre una mesa o sobre un 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 mesa especial propuesta por **TECNOEKA**; de lo contrario, es necesario tener en cuenta las dimensiones y el peso del aparato.
El dispositivo no es adecuado para empotrar y no puede funcionar sin las 4 patas de soporte.

Advertencia

Si el aparato está colocado sobre una mesa/soporte con ruedas, asegúrese de que el movimiento permitido no pueda dañar cables eléctricos, tuberías de agua, tuberías de drenaje o cualquier otra cosa.

2.8 Conexión eléctrica

La conexión del aparato a la red de alimentación eléctrica y las instalaciones de conexión deben realizarse de acuerdo con las normativas vigentes en el país de instalación. Antes de realizar la conexión eléctrica, asegúrese de que:
la tensión y la frecuencia de la instalación de alimentación correspondan a lo indicado en la placa de «datos técnicos» colocada en el lateral del aparato;
el sistema de alimentación pueda soportar la carga del aparato (véase la placa de «datos técnicos»);
el sistema de alimentación esté provisto de una conexión a tierra eficaz de acuerdo con las normas vigentes;
en la conexión permanente a la red eléctrica, entre el aparato y la red, se interponga un interruptor omnipolar de protección (ej. interruptor magnetotérmico) con apertura mínima entre los contactos de la categoría de sobretensión III (4000V) y un interruptor diferencial, dimensionados a la carga y conformes a las normas vigentes.
el interruptor omnipolar de protección utilizado para la conexión sea fácilmente accesible con el aparato instalado;
el interruptor no interrumpa el cable de tierra amarillo/verde;
la tensión de alimentación, cuando el aparato esté en funcionamiento, no se desvíe del valor de la 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, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio de asistencia técnica, o en cualquier caso por una persona con una calificación similar, para evitar cualquier riesgo.

El aparato debe estar conectado a un sistema equipotencial cuya eficacia debe verificarse adecuadamente de acuerdo con la normativa vigente. Esta conexión debe realizarse entre diferentes equipos a través de la abrazadera correspondiente que está marcada con el símbolo ⏚. El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 2,5 mm^2.
La abrazadera equipotencial se encuentra en la parte posterior del aparato (véase la «Ficha Técnica» adjunta).

2.9 Conexión del cable de alimentación (sustitución)

El aparato está equipado con un cable de alimentación conectado a la placa de bornes interna; si fuera necesario sustituirlo por uno más largo, o porque esté dañado, se permite hacerlo solo con otro cable que tenga las mismas características eléctricas (tipo de aislamiento/número de conductores/sección de conductores en mm^2).
Para tener acceso a la placa de bornes de alimentación, quitar la espalda y/o el lado derecho del aparato. Aflojar abrazadera de cable situada en la parte posterior (inferior) del aparato (véase la «Ficha Técnica» adjunta). Desconecte el cable de alimentación de la placa de bornes y retírelo de la fijación del cable correspondiente. Introducir el nuevo cable de alimentación en la abrazadera de cable hasta llegar cerca de la placa de bornes. Prepare los conductores para la conexión con la regleta de bornes de modo que el conductor de tierra sea el último en sacarse de su borne en caso de que el cable entre en tracción anómala.
La conexión del cable debe ser de tipo «Y» y el aislamiento de la vaina del cable debe corresponder al tipo H07RN-F. La sección correcta del cable se indica en el esquema de la placa de bornes de alimentación, en relación con el tipo de conexión del aparato con la red eléctrica (El cable debe corresponder al indicado en la «Ficha Técnica» adjunta).
Una vez conectado, apriete la abrazadera de cable situada en la parte posterior del aparato y vuelva a montar el lado izquierdo y/o la espalda.

230V ~

Conecte el conductor de fase (L) del cable al borne de la regleta de bornes marcado con «1» (conductor marrón) y el conductor de neutro (N) al borne marcado con «2» (conductor azul); el conductor de tierra (amarillo/verde) se conecta al borne marcado con el símbolo ⏚ (véase el esquema disponible cerca de la regleta de bornes).

230V 3PH ~

Conecte 3 conductor de fase (L1, L2, L3) del cable al borne de la regleta de bornes marcado con "1" y "2" (conductor marrón), con "3" y "4" (conductor negro) y con "5" (conductor gris); el conductor de tierra (amarillo/verde) se conecta al borne marcado con el símbolo ⏚ (véase el esquema disponible cerca de la regleta de bornes).

400V 3PH + N ~

Conecte 3 conductor de **fase (L1, L2, L3)** del cable al borne de la regleta de bornes marcado con **"1" (conductor marrón)**, con **"2" (conductor negro)**, con **"3" (conductor gris)** y el conductor de **neutro (N)** al borne marcado con **"4" y "5" (conductor azul)**; el conductor de **tierra (amarillo/verde)** se conecta al borne marcado con el símbolo ⏚ (véase el esquema disponible cerca de la regleta de bornes).

2.10 Conexión a la red de agua

El aparato debe ser alimentado con agua potable a una temperatura máxima de 30 °C.
La presión del agua debe estar comprendida entre 100 y 200 kPa (1,0 -2,0 bares).
Si la presión de red supera los 2,0 bares, instale un reductor de presión aguas arriba del aparato.
Si el valor es inferior a 1,0 bar, utilice una bomba para aumentar la presión.

2.10.1 Entrada de agua para humidificación/vapor

El aparato está provisto de un tubo flexible normalizado (1,5 metros) con racores roscados ¾" hembra y relativas juntas (Fig.1). Las juntas viejas no deben ser reutilizadas.
El aparato se alimentará con **agua potable ablandada** con una dureza comprendida entre 0,5°f y 3°f. Es **obligatorio el uso de un descalcificador** para reducir la formación de cal en el interior de la cámara de cocción. **LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, DIRECTOS O INDIRECTOS, CAUSADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA DIRECTIVA.**
La conexión a la red hídrica se realiza a través de la electroválvula roscada ¾" presente en la parte posterior (inferior) del aparato (véase la «Ficha Técnica» adjunta), utilizando el tubo flexible (suministrado), interponiendo un filtro mecánico y un grifo de interceptación (antes de conectar el filtro dejar fluir una cierta cantidad de agua para purgar la tubería de posibles escorias).

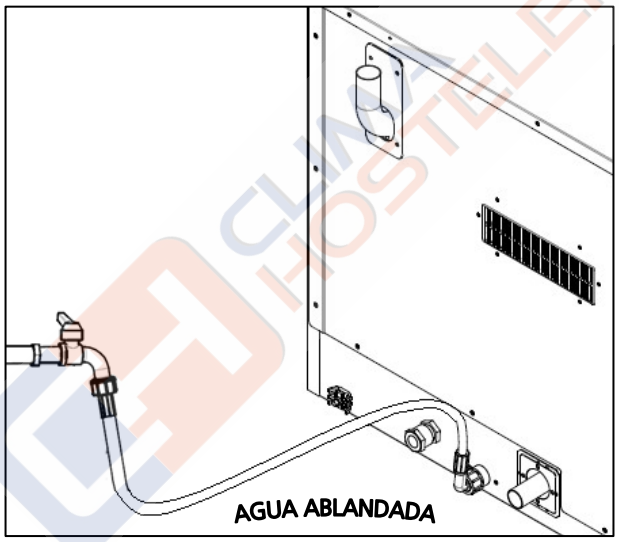


Fig.1

Advertencia

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

2.11 Descarga de agua

De la parte posterior del aparato sale un tubo de desagüe (véase la «Ficha Técnica» adjunta) que permite el drenaje de la cámara de cocción. A este tubo debe conectarse una tubería con un diámetro interior de 25 mm (DN 25) resistente a las temperaturas del vapor (90 °C-100 °C): evitar el tipo metálico.
La tubería debe ser del tipo rígido y a lo largo del recorrido de descarga no debe presentar estrangulamientos (se aconseja utilizar las tuberías comerciales de material plástico, dotadas de JUNTA TÓRICA interna de «estanqueidad», y limitar el uso de curvas «acodadas»).
La tubería también debe mantener una pendiente constante (mín. 4-5 %) en toda su longitud.
La longitud considerada es la del tubo de descarga del aparato hasta el punto de descarga y no debe superar la medida de 1,5 metros.
Es obligatorio conectar el drenaje del aparato a la red de aguas residuales **a través de un sifón adecuado**, para contener la salida de los vapores/olores del drenaje. La conexión a las aguas residuales debe hacerse

por separado para cada aparato; en el caso de varios aparatos conectados al mismo tubo de descarga, asegúrese de que el tubo esté dimensionado para garantizar el flujo de salida sin impedimentos.

2.11.1 Descarga de agua para hornos de mesa

La tubería de descarga puede ser conducida a un desagüe abierto (con rejilla) en el suelo (Fig.2); en caso contrario, entre el tubo de descarga del aparato y el punto de descarga con un posible «vaso de recogida» (Fig. 3), debe haber un desnivel de al menos 30 cm para facilitar la salida regular del agua. En cualquier caso, el «salto de aire» (distancia entre el tubo de escape procedente del aparato y el escape abierto o el «vaso de recogida» del tubo de canalización de escape) debe ser de al menos 25 mm.
También se permite el drenaje en la pared siempre que la tubería hacia el drenaje mantenga la pendiente constante del 4-5 %.

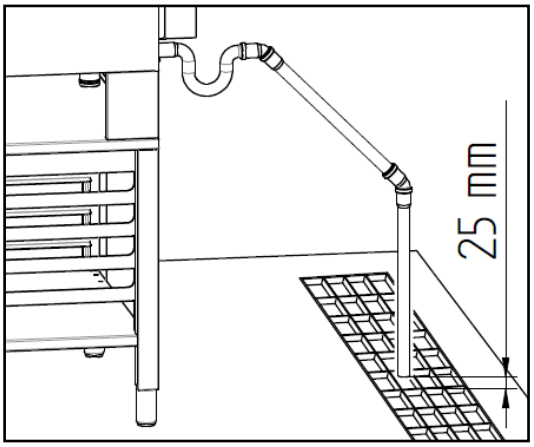


Fig. 2

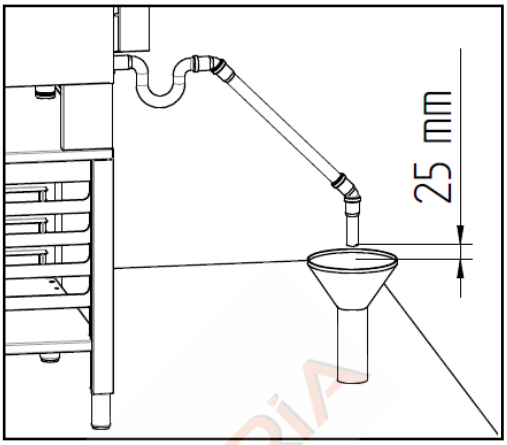


Fig. 3

2.12 Descarga de vapores

El aparato está equipado con un tubo especial (DN30) de metal, para la descarga de los vapores de la cámara de cocción.
A este tubo, que sale de la zona posterior de la carcasa, no se puede conectar ningún otro tipo de tubo.
El incumplimiento de esta prohibición precisa hace declinar toda responsabilidad por parte del fabricante, sobre el posible mal funcionamiento del aparato y sobre la mala calidad de las cocciones.
Aumentar la longitud del tubo de descarga original podría causar la formación anómala de «condensación» en la cámara de cocción. Para evitar la salida de vapor del tubo de descarga correspondiente, coloque el aparato debajo de la campana extractora o conéctelo a la campana extractora/condensadora «TECNOEKA», específica para el modelo de aparato utilizado.

3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

3.1 Encendido

El horno dispone de una tecla «ON/OFF» (encendido/apagado), para alimentar eléctricamente la tarjeta electrónica de control y activar su funcionamiento (Fig. 4).
La tecla (A) no es directamente visible ya que está situada debajo de la base del horno, una placa de identificación (B) indica su presencia.
Para activar el funcionamiento del horno, colocar la tecla en «ON».
Durante los primeros 10 segundos en la pantalla aparecen los «códigos informáticos» de la electrónica que gestiona el horno, luego se resaltan la «Fecha y Hora», el logotipo «EKA» y el símbolo ⏻.

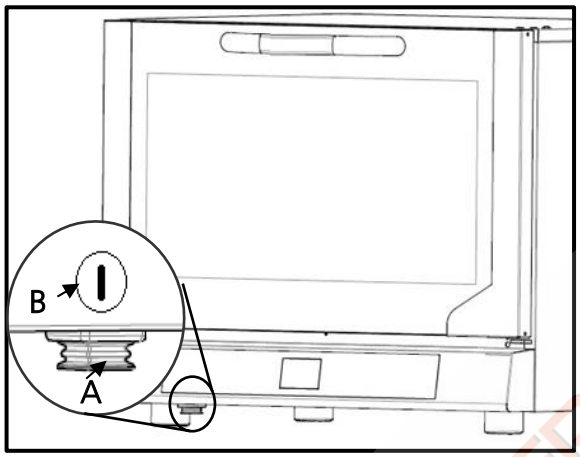


Fig. 4

3.2 Funcionamiento del control de pantalla táctil

El mando Pantalla táctil funciona tocando, con el dedo en la pantalla, el icono del parámetro y/o de la función visualizados (utilizar exclusivamente los dedos secos y limpios, y no otros utensilios como cuchillos, tenedores u otros objetos en general).

Modo «Stand-by»

Si el horno no se utiliza (no está realizando ninguna operación), después de 10 minutos se activa automáticamente el modo «stand-by». En esta configuración en el centro de la pantalla es visible la hora actual. Para reactivar el modo funcional del horno, basta con tocar el símbolo⏻.
Para activar el modo «stand-by» manualmente tocar el símbolo⏻ desde la pantalla «INICIO».

Explicaciones de los símbolos:

✔	CONFIRMAR INICIAR	on	ON (ACTIVO)
✖	DETENER	off	OFF (NO ACTIVO)
◀	VOLVER	+	INCREMENTO DE VALOR
⌂	INICIO	−	DISMINUCIÓN DE VALOR
☰	FUNCIONES ADICIONALES	✔ DONE	PRECALENTAMIENTO o ARRANQUE RETARDADO COMPLETADOS

3.3 Pantalla PARÁMETROS DE COCCIÓN

Tocando el símbolo ⏻ desde la pantalla «STAND-BY» (Fig.5), o el símbolo desde la pantalla «INICIO» (Fig.6), aparece la pantalla «PARÁMETROS DE COCCIÓN» (Fig.7), donde es posible configurar los siguientes parámetros:

- Recalentamiento
- Activación retrasada
- Habilitación cocción con «sonda corazón»
- Guardar receta
- Fases de cocción (de 1 a 5)
- Tiempo de cocción / Temperatura «sonda corazón»
- Temperatura de cocción
- Humedad %
- Velocidad de los ventiladores

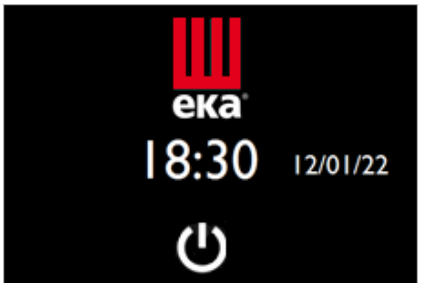
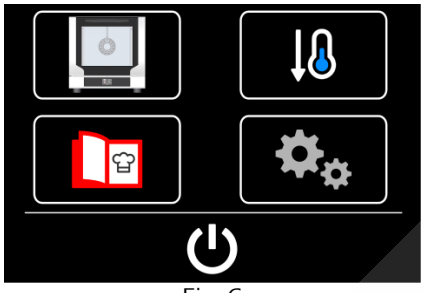


Fig.5


Fig.6

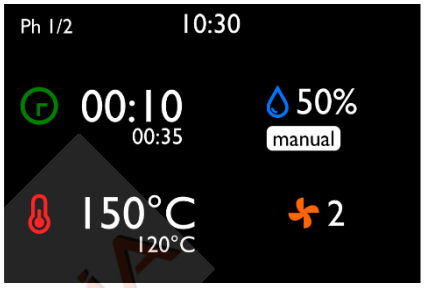


Fig.7

Parámetros operativos

	TIEMPO DE COCCIÓN	de 1 minuto a 11 horas y 59 minutos o tiempo «INFINITO» (∞)
	TEMPERATURA DE COCCIÓN	de 30 °C a 270°C (de 86 °F a 518 °F)
	TEMPERATURA EN EL CORAZÓN	de 01°C a 99°C (de 33°F a 210°F)
	HUMEDAD	de OFF a 100 % con tramos del 10 %
	VELOCIDAD DE LOS VENTILADORES	de 1 a 2

3.3 Configuración del PRECALENTAMIENTO

Desde la pantalla «PARÁMETROS DE COCCIÓN» (Fig.8), cuando se selecciona la «fase 1», tocando el símbolo aparece la pantalla «FUNCIONES ADICIONALES» (Fig.9). Tocando el valor del símbolo es posible configurar el aumento de temperatura con respecto a la temperatura configurada en la «fase 1» a través del teclado que aparece (Fig.10) , tocar el símbolo ✔ para confirmar.
La función de PRECALENTAMIENTO no puede superar los 270 °C.
Para desactivar la función de PRECALENTAMIENTO se debe configurar el valor 0 °C.
Por ejemplo, si se configura una temperatura de cocción de 180 °C («fase 1») y una temperatura de PRECALENTAMIENTO de 50 °C, dentro de la cámara de cocción se alcanzará un valor de temperatura de 230 °C.
Durante la fase de precalentamiento aparece la pantalla «PRECALENTAMIENTO EN CURSO» (Fig.11) que muestra la temperatura real y la de precalentamiento configurada.
Una señal acústica («pitido») y el símbolo DONE avisa de que se ha alcanzado esta temperatura, que se mantiene mientras la puerta del horno permanece cerrada.
Abrir la puerta (la señal acústica se apaga) y hornear el producto a cocinar. Cerrar la puerta: el ciclo de cocción se inicia automáticamente.

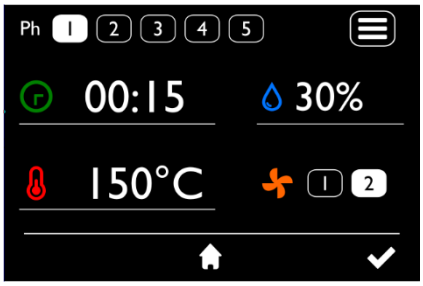


Fig.8

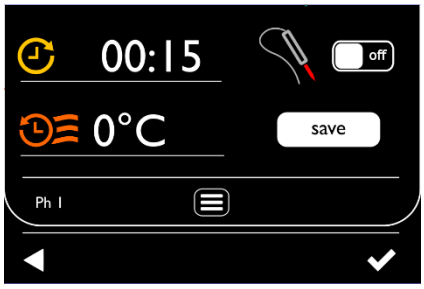


Fig.9

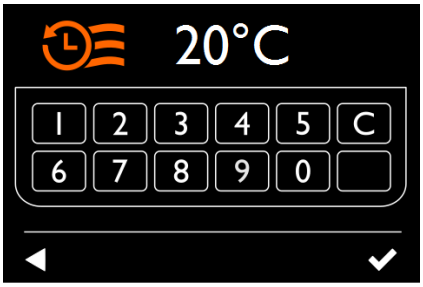


Fig.10

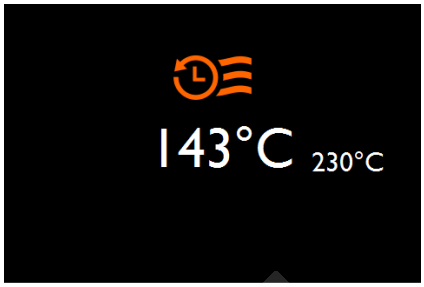


Fig.11

3.4 Ajuste del TIEMPO de cocción

Desde la pantalla «PARÁMETROS DE COCCIÓN» (Fig.12) tocando el valor del símbolo es posible configurar el valor deseado (horas y minutos) mediante el teclado que aparece (Fig.13). Para establecer el tiempo infinito seleccione el símbolo ∞, toque el símbolo ✔ para confirmar.

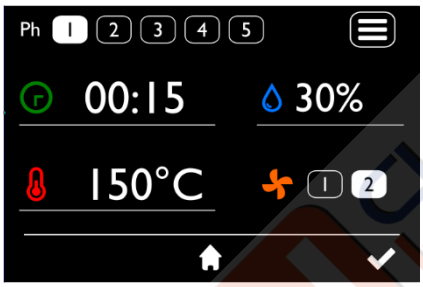


Fig.12

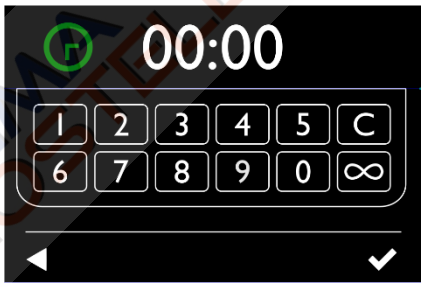


Fig.13

3.4 Configuración de LAS FASES de cocción

Cada ciclo de cocción se puede componer hasta un máximo de 5 FASES (step). Para cada fase es posible configurar los parámetros operativos y los valores correspondientes deseados.
Después de haber configurado los parámetros y los valores relativos a la primera fase («Ph 1»), las siguientes («Ph 2», «Ph 3» …), se pueden configurar tocando los símbolos 2 3 4 5.
Para cada fase se deben configurar los valores de los parámetros operativos deseados.

3.5 Ajuste de LA TEMPERATURA de cocción

Desde la pantalla «PARÁMETROS DE COCCIÓN» (Fig.14) tocando el valor del símbolo es posible configurar el valor deseado a través del teclado que aparece (Fig.15) , tocar el símbolo ✔ para confirmar.

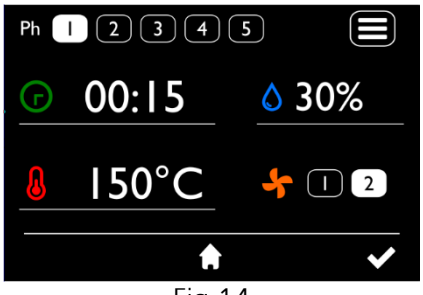


Fig.14

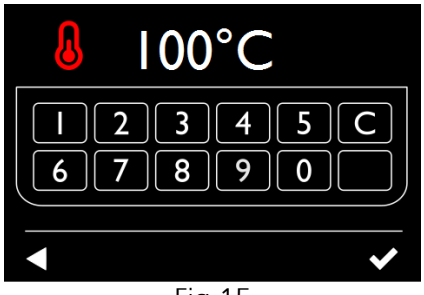


Fig.15

3.6 Ajuste de LA TEMPERATURA del CORAZÓN (para hornos predispuestos)

Desde la pantalla «PARÁMETROS DE COCCIÓN» (Fig.16), tocando el símbolo aparece la pantalla «FUNCIONES ADICIONALES» (Fig.17). Tocando el «interruptor» (off) se activa la función «SONDA CORAZÓN» (on), tocar el símbolo para confirmar. Aparece la pantalla «PARÁMETROS DE COCCIÓN SONDA CORAZÓN» (Fig.18), tocando el valor del símbolo es posible configurar el valor deseado mediante el teclado que aparece (Fig.19).

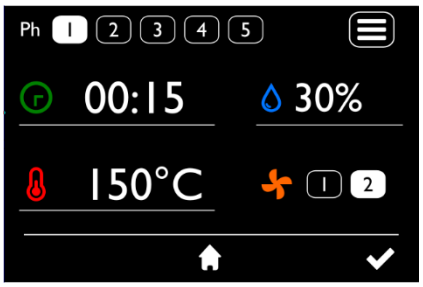


Fig.16

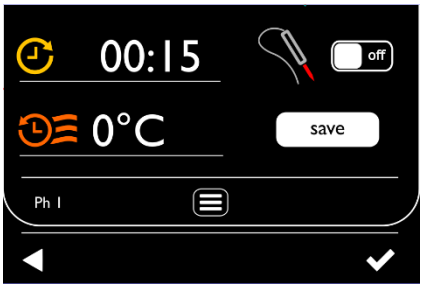


Fig.17

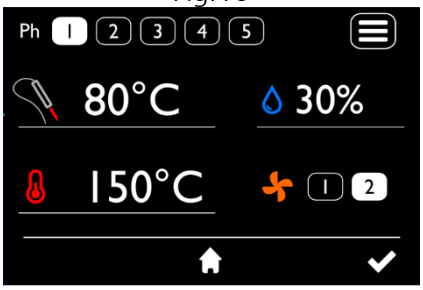


Fig.18



Fig.19

MÁS INFORMACIÓN:

Para la cocción con sonda "al corazón" los parámetros que deben configurarse son dos: **temperatura en el corazón** y **temperatura de cocción**. El tiempo de cocción ya no es un parámetro de control y, por tanto, no aparece en la página de "resumen".

Si el ciclo de cocción está compuesto por una sola fase, el horno funciona hasta que en el interior del alimento se alcance el valor de temperatura detectado por la sonda "al corazón". Si el ciclo de cocción está compuesto por varias fases y en una de ellas está activa la cocción con sonda "al corazón", una vez alcanzado el valor de temperatura detectado por la sonda "al corazón", el horno continúa funcionando y pasa a la fase siguiente.

Si la sonda no está correctamente conectada, durante un ciclo de cocción con la sonda térmica de aguja (sonda "al corazón"), en la pantalla aparecerá un aviso de error con la respectiva alarma.

IMPORTANTE

La sonda térmica de aguja (sonda "al corazón") se debe introducir en el centro del alimento, en la zona más espesa, evitando el contacto con las partes con hueso.

Si se activa un ciclo de cocción con la sonda "al corazón", la sonda térmica de aguja ya debe estar conectada en la correspondiente toma que se encuentra en la parte inferior del horno; en caso contrario, en la pantalla aparece la respectiva alarma.

Con la puerta cerrada, el cable de la sonda térmica de aguja debe pasar entre la junta de la puerta (zona inferior) y la puerta misma.

Advertencia

El enchufe de la sonda debe insertarse en el alojamiento apropiado, asegurándose de que la zona de «toma» A de la sonda esté colocada como en la Fig. 20, para no interferir con la estructura metálica de la puerta cuando se cierra.

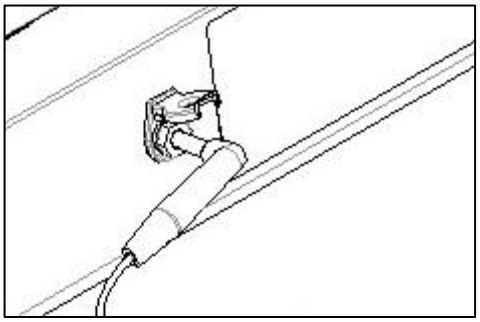


Fig.20

3.7 Ajuste de LA HUMEDAD (para hornos predispuestos)

Desde la pantalla «PARÁMETROS DE COCCIÓN», tocando el valor del símbolo es posible configurar el valor deseado a través de los símbolos + y −, tocar el símbolo ✔ para confirmar.

3.8 Ajuste de LA VELOCIDAD DEL VENTILADOR (para hornos predispuestos)

Desde la pantalla «PARÁMETROS DE COCCIÓN» (Fig.7), tocando los símbolos 1 2 es posible seleccionar la velocidad del ventilador, se resalta el símbolo seleccionado.

3.8 Ajuste de la ACTIVACIÓN RETRASADA

Desde la pantalla «PARÁMETROS DE COCCIÓN» (Fig.21), cuando se selecciona la «fase 1», tocando el símbolo aparece la pantalla «FUNCIONES ADICIONALES» (Fig.22). Tocando el valor del símbolo es posible configurar el valor deseado a través del teclado que aparece (Fig.23) , tocar el símbolo ✔ para confirmar.

La ACTIVACIÓN RETRASADA se puede configurar para un tiempo máximo de **23 horas y 59 minutos**.

Para desactivar la función de ACTIVACIÓN RETRASADA se debe establecer el valor 00:00.

Durante la fase de activación retrasada aparece la pantalla «ACTIVACIÓN RETRASADA EN CURSO» (Fig.24) que muestra la «cuenta atrás» del tiempo antes del inicio del ciclo de cocción.



Fig.21

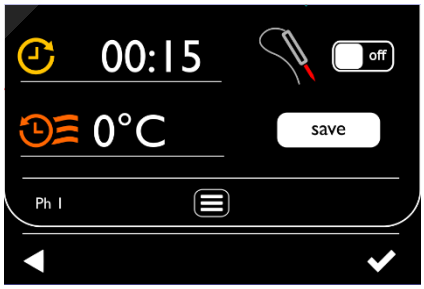


Fig.22



Fig.23

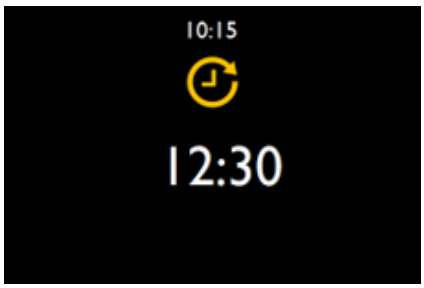


Fig.24

3.9 INICIO/INTERRUPCIÓN DEL ciclo de cocción

Después de haber configurado los parámetros y sus valores deseados para la cocción, para iniciar el ciclo es suficiente tocar el símbolo ✔.
Para interrumpir en cualquier momento el ciclo de cocción, tocar cualquier zona de la pantalla para volver a la pantalla de parámetros y mantener pulsado durante 3 segundos el símbolo ✖.
Cuando termina un ciclo de cocción (en modo «manual» o en modo «programado») se activa una alarma acústica («pitido») durante 1 minuto.
Cuando está activa una cocción aparece la pantalla «COCCIÓN» (Fig. 25) o si está prevista la sonda corazón aparece la pantalla «COCCIÓN SONDA CORAZÓN» (Fig. 26).
En esta pantalla se muestran:

1. Número de fases en curso y número total de fases
2. tiempo restante de la fase en curso o temperatura real sonda de corazón
3. tiempo restante de la cocción o temperatura establecida sonda corazón
4. temperatura real en la cámara de cocción
5. temperatura programada
6. porcentaje de humedad configurado
7. velocidad del ventilador seleccionada

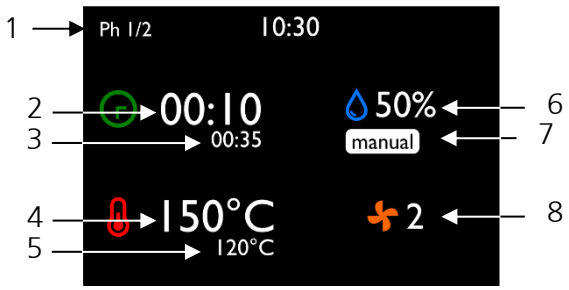


Fig.25

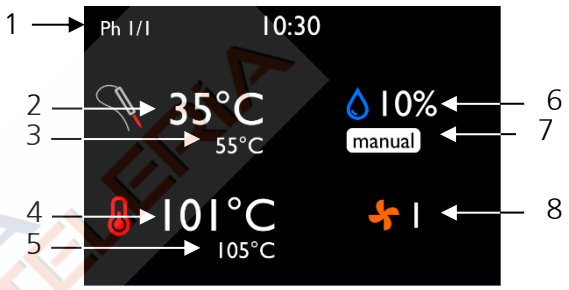
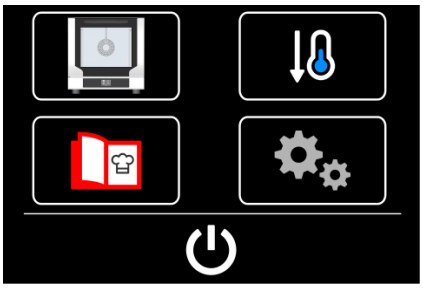


Fig.26

Los valores de los parámetros se pueden modificar también con el ciclo de cocción activo, tocando cualquier zona de la pantalla reaparece la pantalla parámetros; tocando el símbolo ◀ reaparece la pantalla «COCCIÓN»/«COCCIÓN SONDA CORAZÓN».

3.10 Recetario

El horno incluye un libro de recetas en el que se pueden almacenar hasta **100 recetas** (60 usuarios y 40 Nube). Para acceder al recetario tocar el símbolo en la pantalla «INICIO» (Fig.27); aparece la pantalla «RECETARIO» (Fig.28) que muestra en color claro las recetas vacías y en color oscuro las recetas presentes. Seleccionando el número de la receta aparece un recuadro rojo (Fig.29), para iniciar el ciclo de cocción tocar el símbolo ✔.


Fig.27

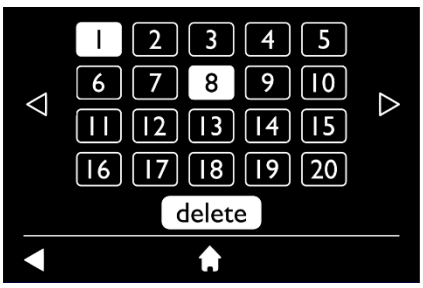


Fig.28

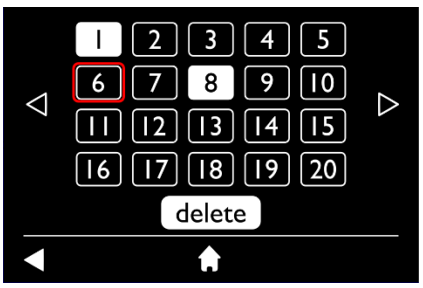


Fig.29

3.11 Memorización de nueva receta

Configure los valores de los parámetros del ciclo de cocción deseados en la pantalla «PARÁMETROS DE COCCIÓN» para la nueva receta que se va a memorizar. Tocar el símbolo aparece la pantalla «FUNCIONES ADICIONALES» (Fig.30), tocar la tecla «**save**», aparece la pantalla «RECETARIO» que muestra

en color claro las recetas vacías y en color oscuro las recetas presentes. Seleccionando el número de la receta aparece un recuadro rojo, es posible seleccionar también una receta ya presente (color oscuro) en este caso se sobrescribirá, para guardar la receta tocar la tecla «**save**» (Fig.31).

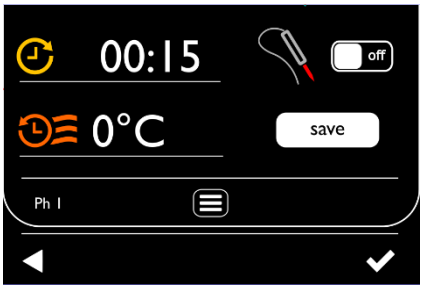


Fig.30

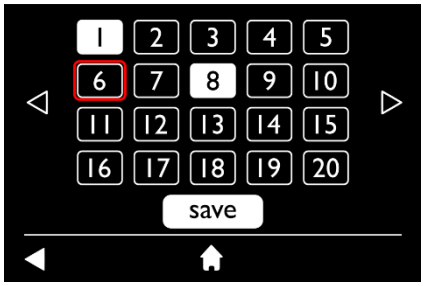


Fig. 31

3.12 Eliminar receta

Tocar el símbolo en la pantalla «INICIO»; aparece la pantalla «RECETARIO» que muestra en color claro las recetas vacías y en color oscuro las recetas presentes. Seleccionando el número de la receta aparece un recuadro rojo, para eliminar la receta seleccionada tocar la tecla «**delete**» (Fig.29).

3.13 Importar/Exportar con memoria USB

A través de la «toma USB» presente en el lado izquierdo del salpicadero, es posible «**Import**» en el recetario nuevas recetas, o «**Export**» desde el mismo recetario las recetas memorizadas en este, utilizando una «memoria USB».

3.13.1 «Exportar» las recetas (programas memorizados)

Después de conectar la «memoria USB» («vacía») a la correspondiente «toma USB», desde la pantalla «INICIO» (Fig.30) tocar el símbolo , aparece la pantalla «AJUSTES» (Fig.31), tocar el símbolo , tocar la tecla «**export**» (Fig.32) se oye la señal acústica («pitido») de confirmación.

Importante
Si no se conecta o detecta la «memoria USB», aparece el error E04.

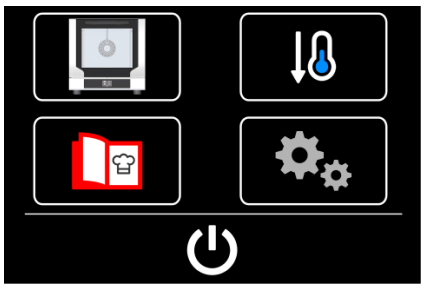
3.13.2 «Importar» las recetas (programas memorizados)

Después de conectar la «memoria USB» («vacía») a la correspondiente «toma USB», desde la pantalla «INICIO» (Fig.32) tocar el símbolo , aparece la pantalla «AJUSTES» (Fig.33), tocar el símbolo , tocar la tecla «**import**» (Fig.34) se oye la señal acústica («pitido») de confirmación.

Importante
Si no se conecta o detecta la «memoria USB», aparece el error E04.



Fig.32


Fig.33

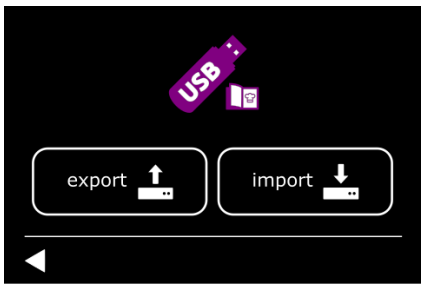


Fig.34

3.14 Refrigeración

Para activar la función tocar el símbolo en la pantalla «INICIO» (Fig.35), aparece la pantalla «REFRIGERACIÓN» (Fig.36) que muestra la temperatura en tiempo real dentro de la cámara de cocción. Abrir la puerta del horno para activar la función.
La función se puede desactivar tocando el símbolo ◀; de lo contrario, se desactiva automáticamente cuando la temperatura dentro de la cámara de cocción cae a 40 °C.

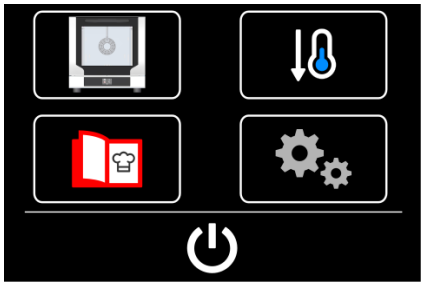


Fig.35



Fig.36

Advertencia
Durante el funcionamiento con la puerta abierta, no retire el cárter que cubre los ventiladores; no toque los ventiladores en movimiento ni las resistencias todavía calientes.

3.15 Menú de configuración

Desde la pantalla «INICIO» (Fig.37) tocar el símbolo , aparece la pantalla «AJUSTES» (Fig.38), las funciones disponibles son:

- Fecha y hora
- Unidad de medida
- Importar/Exportar
- Fermentador
- Menú de información
- HACCP

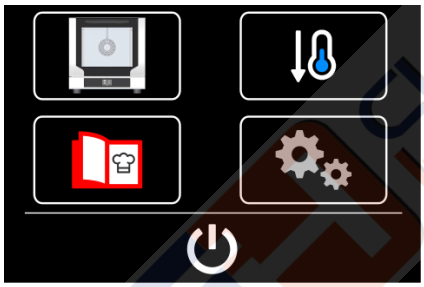


Fig.37

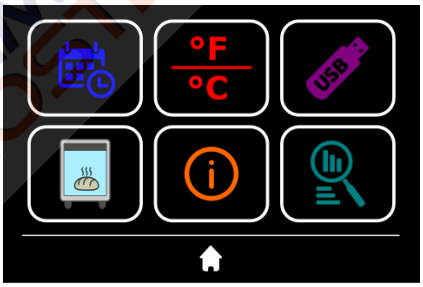


Fig.38

3.15.1 Fecha y Hora

Desde la pantalla «AJUSTES» (Fig.39) tocar el símbolo , aparece la pantalla «FECHA y HORA» (Fig.40), al tocar cada cifra comenzará a parpadear, tocando los símbolos + y − configurando el valor deseado, toque el símbolo ✔ para confirmar, o el símbolo ◀ para salir sin guardar.

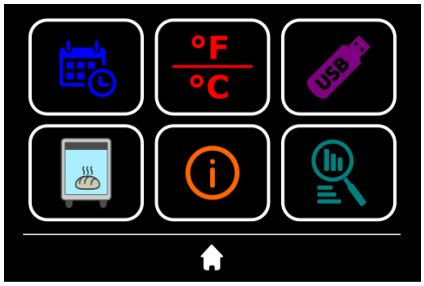


Fig.39

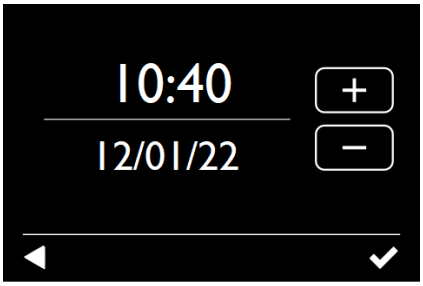


Fig.40

3.15.2 Fermentador (solo si el fermentador está conectado)

Desde la pantalla "AJUSTES", al tocar el símbolo se muestra la pantalla " fermentador ", consulte el manual de el fermentador para su uso.

Si el fermentador no está conectado, aparece el error 5 (E5).

3.15.3 Unidad de medida

Desde la pantalla «AJUSTES» (Fig.41) tocar el símbolo °F °C, aparece la pantalla «UNIDAD DE MEDIDA» (Fig.42), tocando el «interruptor» se cambia la unidad de medida de la temperatura:

off → Celsius (°C)

on → Fahrenheit (°F)

Toque el símbolo ◀ para confirmar y volver a la pantalla anterior.

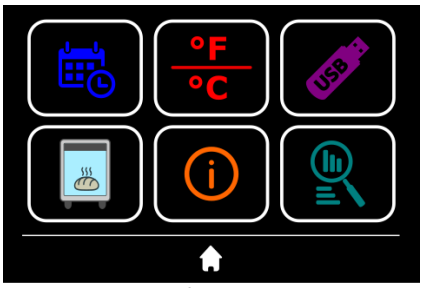


Fig.41



Fig.42

3.15.4 Menú de información

Desde la pantalla «AJUSTES» tocar el símbolo ⓘ, aparece la pantalla «MENÚ INFO», introducir la contraseña « *1234*», tocar el símbolo ✔ para confirmar. Aparece la pantalla que contiene la información de la versión FW de la pantalla, la versión FW de la tarjeta de potencia y la calibración configurada, después de 10" vuelve a aparecer la pantalla «AJUSTES».

3.15.5 Importar/Exportar

Es posible importar («cargar») y exportar («descargar») los programas (recetas) de cocción mediante «memoria USB» (véase el apartado 3.15.5 Importar/Exportar).

3.15.6 Función «HACCP»

La función HACCP tiene la finalidad de registrar los datos operativos de las cocciones realizadas, monitorizando constantemente su desarrollo.
Los datos HACCP se registran en una «memoria USB» que debe conectarse a la correspondiente «toma USB» del horno.
Después de conectar la «memoria USB» en la correspondiente «toma USB» del horno desde la pantalla «AJUSTES» (Fig.43) tocar el símbolo 🔍, aparece la pantalla «HACCP» (Fig.44) tocando el «interruptor» (off) se activa la función (on); los parámetros operativos del ciclo de cocción (manual o programado) se registran en un «archivo» dentro de la «memoria USB».

Importante
Si no se conecta o detecta la «memoria USB», aparece el error E04.

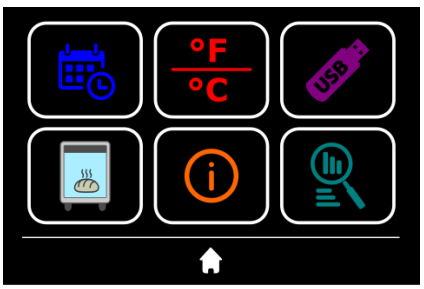


Fig.43

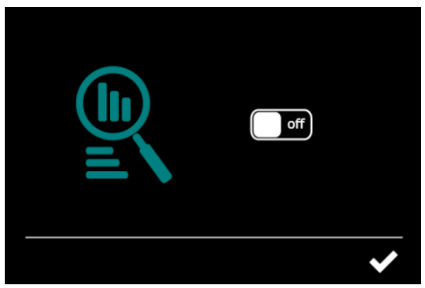


Fig.44

3.15.7 Visualización (en PC) de datos HACCP

Para visualizar en el PC los parámetros operativos de un ciclo de cocción terminado, es suficiente quitar la «memoria USB» de la «toma USB» del horno e introducirla en la «toma USB» del PC.
Los «archivos» HACCP presentes en el interior de la «memoria USB» pueden «abrirse» y visualizarse con el mismo procedimiento utilizado para cualquier «archivo».

Si se realizan varias cocciones, pero en días diferentes, se registran en «archivos» HACCP diferentes: identificados por la fecha del día en que se realizaron las cocciones.

3.16 Conexión de red WiFi (para hornos predispuestos)

Es posible conectar el horno a una red WiFi para poder disfrutar del servicio «EkaCloud» (servicio de pago).
El horno genera una red WiFi llamada NETWORK_XXXX, donde XXXX son los últimos 4 dígitos del número de serie del horno.
A través de cualquier dispositivo (PC-Tableta-SmartPhone) siga los siguientes pasos:

- conectarse a la red WiFi generada por el horno (Fig.45).
- introducir la contraseña que es idéntica al nombre de la red (respetar mayúsculas y minúsculas).
- A través del navegador, conectarse a la dirección http://192.168.4.1/ o o escanear el código QR
- Aparece la pantalla donde está presente la información del horno «Dispositivo» (n.° de serie-modelo-firmware) y el estado de la conexión «Estado». Seleccionar «Wifi» en la parte superior derecha (Fig.46).
- Aparece la pantalla «Configuración Wifi» (Fig.47), a través del menú desplegable seleccionar el nombre de la conexión a Internet a la que desea conectarse (Fig.48).
- Introducir la contraseña.
- Seleccionar «Guardar» para confirmar la conexión.
  No cambie la configuración de «Cloud Configuration»
- Esperar a que se escriba «Writing» y seleccionar «Estado» en la parte superior derecha.
- En la pantalla «Estado» debe aparecer «WiFi: **Conectado»** (Fig.49)

Si la conexión se ha realizado correctamente, en la pantalla del horno aparece el símbolo en la parte superior derecha.

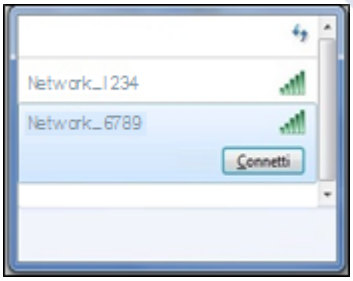


Fig.45

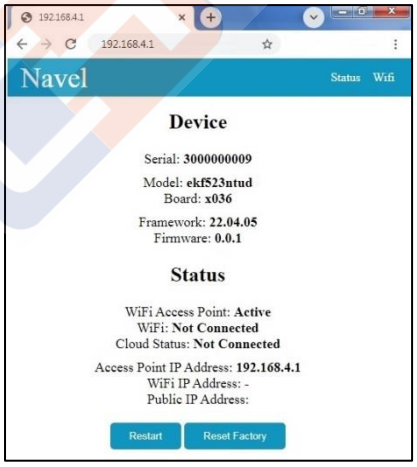


Fig.46

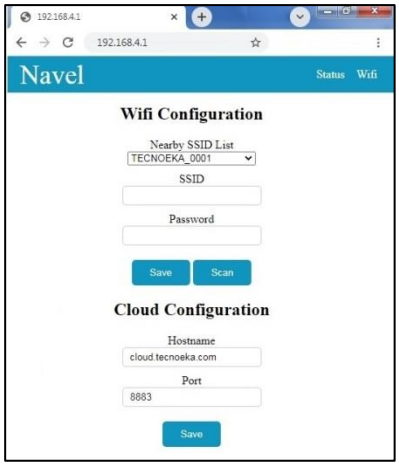


Fig.47



Fig.48



Fig.49

4. LIMPIEZA

4.1 Limpieza manual de la cámara de cocción

Por motivos higiénicos recomendamos limpiar diariamente la cámara de cocción, al final de cada jornada de uso del horno. Además, una limpieza correcta del horno impide la formación de fenómenos corrosivos dentro de la cámara, además de evitar el peligro de combustiones accidentales debidas a la presencia de grasas y residuos alimentarios acumulados a lo largo del tiempo.
Para facilitar la limpieza, quite las rejillas laterales. Los detergentes para la limpieza no deben contener sustancias abrasivas ni sustancias ácidas/corrosivas. Si no se tienen los detergentes apropiados es suficiente limpiar la cámara de cocción con una esponja mojada con agua enjabonada o agua tibia y un poco de vinagre. Enjuague con abundante agua (use la ducha si está disponible) y enjuague bien con un paño suave. Las rejillas laterales se tienen que limpiar por separado y después volver a montarlas. Cuando finalice la limpieza, deje ligeramente abierta la puerta del horno.

4.2 Limpieza semiautomática de la cámara de cocción

Rocíe desengrasante específico para acero inoxidable en las paredes internas de la cámara de cocción, en las rejillas laterales, en el cárter de cobertura de los ventiladores (no rocíe los ventiladores a través de las parrillas) y el cristal interno de la puerta;
Deje actuar el producto durante 20 minutos aproximadamente con la puerta cerrada.
Encienda el horno regulando la temperatura a 100-120 °C.
Ejecute un ciclo con 100% de vapor (posición "5" perilla del humidificador automático) durante unos 15 minutos.
Cuando finalice el ciclo, apague el horno, deje enfriar la cámara de cocción y enjuáguela con abundante agua (use la ducha si está disponible).
Seque realizando un ciclo de calentamiento regulando la temperatura a 180-200 °C durante alrededor de 10 minutos (si es necesario, repita el ciclo).
Cuando finalice la limpieza, deje ligeramente abierta la puerta del horno.

4.3 Limpieza de los ventiladores

Los ventiladores se deben limpiar periódicamente con los productos antical apropiados. Se tienen que limpiar completamente, eliminando las incrustaciones de cal. Para acceder a los ventiladores es necesario quitar su cárter de cobertura. Cuando finalice la limpieza, vuelva a montar el cárter realizando las operaciones inversas.

4.4 Limpieza de la junta de la puerta

Por motivos higiénicos y de funcionamiento, recomendamos limpiar la junta de la puerta al final de cada jornada de uso del horno. Se debe limpiar bien con agua tibia enjabonada. Se debe enjuagar y secar con un paño suave. Las posibles incrustaciones o residuos de alimento se deben quitar con cuidado, sin usar utensilios metálicos cortantes, que podrían dañar la junta de forma irreversible.

4.5 Limpieza de la puerta

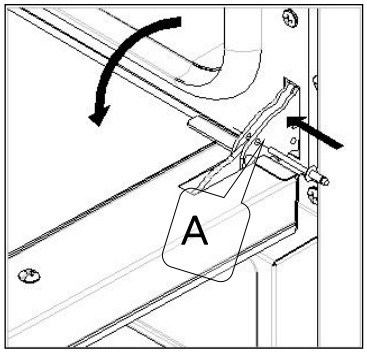
El cristal de la puerta dentro de la cámara de cocción se puede limpiar usando el mismo tipo de desengrasante usado para limpiar manualmente la cámara de cocción, de lo contrario, se puede usar un producto normal (no tóxico) para la limpieza de los cristales. Se puede usar un detergente común para

cristales también para limpiar el cristal de la puerta dirigido hacia el exterior. También se puede usar solo agua tibia enjabonada. Después de enjuagar, seque bien la superficie de cristal con un paño suave.
Si entre los dos cristales de la puerta se forman opacidades, es posible eliminarlas, ya que los cristales se pueden mover.

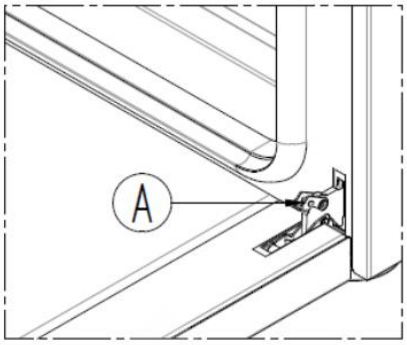
Para una limpieza más completa de la puerta del homo se recomienda hacer lo que sigue:

Abrir completamente la puerta;

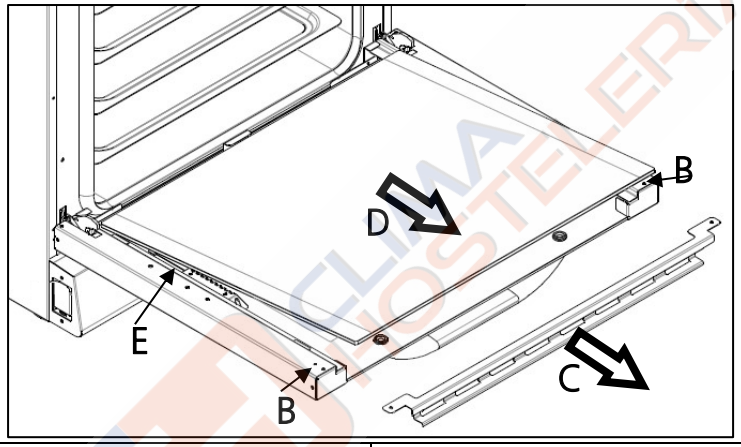
Insertar los enchufes equipados en los agujeros "A" en las bisagras;



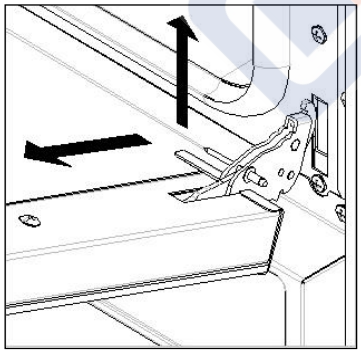
gire completamente el elemento móvil de la bisagra "A"



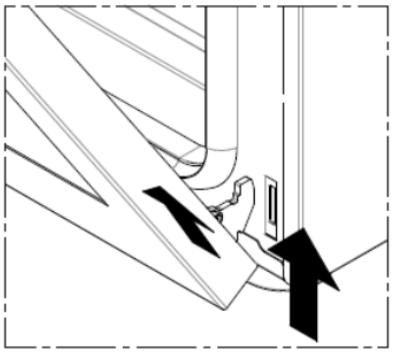
Retire los 2 tornillos "B" que fijan el perfil metálico "C" y retírelo;
Retire el vidrio interno "C" tirando hacia afuera;
Desconectar el conector "E" de la barra LED;



alzar un poco la puerta y deshebrarla;



cierre lentamente la puerta hasta el «bloqueo» mecánico, elévela y retírela



poner de vuelta la puerta en la posicion original operando inversamente.

CLIMA HOSTELERIA

4.6 Limpieza de la envoltura externa

Las superficies externas de acero se deben limpiar con un paño mojado con agua tibia enjabonada o mezclada con un poco de vinagre, enjuagarse bien y secarse con un paño suave.
Si se quieren usar los productos específicos a la venta, estos tienen que responder a los requisitos relacionados con la limpieza, indicados en el apartado "Información para el usuario".
Es útil recordar que la limpieza del banco de apoyo del aparato o del suelo en cuyas cercanías podría encontrarse el aparato, no se debe realizar usando sustancias ácidas corrosivas (por ejemplo, ácido muriático), porque los vapores que exhalan pueden dañar la envoltura externa de acero y dañar irreparablemente los componentes eléctricos internos del aparato.

4.7 Período de inactividad

Si el aparato no se usa durante un período prolongado, recomendamos desconectarlo de la alimentación eléctrica (presione el interruptor magnetotérmico de seguridad colocado antes del aparato) y de la alimentación hidráulica. Es recomendable limpiarlo bien internamente (cámara de cocción) y externamente, prestando mucha atención a eliminar los posibles residuos de sal, que en las superficies de acero son causa de corrosiones.
Además, se recomienda proteger el aparato con productos spray a base de aceite (por ejemplo aceite de vaselina), que rociados sobre las superficies de acero forman una película de protección eficaz.
Deje la puerta de la cámara de cocción ligeramente abierta.
Cubra bien el aparato para protegerlo contra el polvo.

5. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Una revisión periódica (al menos una vez al año) del aparato contribuye a alargar su vida útil y garantiza su correcto funcionamiento.
Cualquier intervención inherente al mantenimiento del aparato debe ser realizada solo por personal técnicamente cualificado, formado 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 está instalado el aparato, respetando las normas relativas a las instalaciones y a la seguridad en el trabajo.
Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento en el aparato, es necesario desconectar la fuente de alimentación y dejar que se enfríe.
La empresa fabricante no responde por posibles roturas del aparato causadas por un mantenimiento defectuoso.

5.1 Inspección de componentes

Quitando la espalda;

- Motor tangencial (en la espalda)
- Resistencia circular
- Motor radial
- Condensador
- Electroválvula de humidificación
- Grupo de tuberías/racores humidificación
- Telerruptor
- Bloque de terminales de alimentación
- Regleta de bornes campana
- Termostato de seguridad

Quitando el lado derecho:

- Microinterruptor de puerta
- Sonda cámara de cocción
- Fuente de alimentación de iluminación LED
- Tarjeta de poder

Quitando la caja de protección de los mandos (en la puerta):

- Tarjeta de poder
- Fusible
- Interruptor encendido / apagado
- USB
- Lámparas indicadoras
- Barras Led iluminación cámara cocción

5.2 Dispositivo térmico de seguridad

El aparato está dotado de un termostato de seguridad (de restablecimiento manual) para la protección contra los excesos de temperatura peligrosos que podrían generarse accidentalmente en su interior. Si interviene el termostato de seguridad, se interrumpe la alimentación eléctrica del aparato.
El termostato de seguridad se encuentra dentro del aparato.

Importante

El termostato de seguridad debe reactivarse solo después de haber eliminado las anomalías funcionales que han causado su intervención. Esta operación solo puede ser realizada por un técnico del Servicio.

5.3 Sustitución de la junta de la cámara de cocción

La junta de la cámara de cocción dispone de un perfil rígido con aletas de retención. Este perfil debe insertarse en el correspondiente asiento perimetral presente en la «fachada» de la cámara.
Para sustituir la junta es suficiente quitar del alojamiento la usada (tirar con fuerza cerca de las 4 esquinas) y, después de haber limpiado el alojamiento de posibles impurezas, introducir la junta nueva (para facilitar el montaje se aconseja humidificar con agua jabonosa el perfil de la junta).

6. AVERÍAS POSIBLES

Tipo de avería	Causa de la avería	Acción de corrección
Las lámparas indicadoras panel de control están totalmente apagadas (El horno no funciona)	- Conexión a la red eléctrica no conforme	- Controle la conexión a la red
	- Tensión de red no presente	- Restablezca la tensión de alimentación
	- Dispositivo térmico de seguridad activado	- Restaurar el dispositivo térmico de seguridad
Ciclo de cocción configurado: el horno no funciona	- Puerta abierta o entornada	- Cierre correctamente la puerta
	- Interruptor de puerta dañado	- Llame a un técnico cualificado
Humidificador automático activo: no hay producción de humedad/vapor en la cámara de cocción	- Conexión a la red hidráulica no conforme	- Controle la conexión a la red hidráulica
	- Llave de paso cerrada	- Controle la llave de paso
	- Filtro de entrada de agua obstruido	- Limpie el filtro
	- Electroválvula de entrada de agua dañada	- Llame a un técnico cualificado
Puerta cerrada: sale vapor por la junta	- Montaje de la junta no conforme	- Controle el montaje de la junta
	- Junta dañada	- Llame a un técnico cualificado
	- "Diente" de la manilla está mal regulado	- Llame a un técnico cualificado
El horno no cocina de forma homogénea	- Uno de los motores está bloqueado o gira con velocidad baja	- Llame a un técnico cualificado
	- Los motores no realizan la inversión de marcha	- Llame a un técnico cualificado
	- Resistencia no alimentada o dañada	- Llame a un técnico cualificado
Barra Led iluminación cámara cocción no funciona	- Barra Led dañada	- Sustituir la barra LED
	- Comprobar la polaridad correcta	- Póngase en contacto con un técnico cualificado
El dispositivo térmico de seguridad se activa continuamente	- Dispositivo dañado	- Llame a un técnico cualificado
	- El termostato de regulación está dañado	- Llame a un técnico cualificado

7. ALARMAS POSIBLES

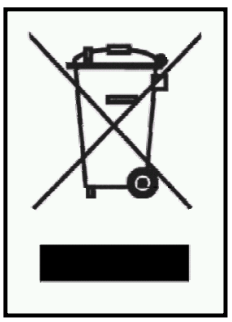
Identifican las causas que inhiben el funcionamiento del horno

	Tipo de alarma	Causa de la alarma	Efecto	Acción de corrección
E01	Sonda de temperatura no detectada Imposible iniciar la cocción	Conexión de la sonda de la cámara cocción-tarjeta electrónica/microprocesador interrumpida.	Imposible iniciar la cocción	Llame a un técnico cualificado
E02	Sonda al corazón no detectada Imposible iniciar la cocción	Conexión de sonda al corazón - tarjeta electrónica/microprocesador interrumpida.	No es posible activar un ciclo de cocción en el que sea necesario configurar el parámetro de la "temperatura en el corazón"	Llame a un técnico cualificado
		Sonda al corazón con forma de aguja dañada.		
E03	Apagón	Interrupción de la alimentación eléctrica durante un periodo de tiempo durante el ciclo de cocción	Funcionamiento del horno desactivado. Al restablecer la alimentación eléctrica, la pantalla muestra la pantalla del programa de cocción en ejecución	Reactivar el programa de cocción
E04	Error USB	Memoria USB no legible/dañada	No se puede realizar la operación	Sustituir la memoria
		Conexión toma USB-tarjeta interrumpida		Póngase en contacto con un técnico cualificado

8. ASISTENCIA TÉCNICA

Este aparato antes de dejar la fábrica, se ensaya y pone a punto por parte de personal experto y especializado, de forma tal que se puedan obtener los mejores resultados de funcionamiento. Las reparaciones o puestas a punto se tienen que realizar con la máxima atención, usando solo piezas de repuesto originales.
Por este motivo es necesario ponerse en contacto siempre con el Concesionario que ha realizado la venta o con nuestro Centro de Asistencia Técnica más cercano, especificando el tipo de problema y el modelo de su aparato. Las piezas necesarias para la adaptación a un gas diferente se entregan con el aparato en el momento de la venta o entrega.
Si el usuario necesita ponerse en contacto con Tecnoeka, puede llamar a los números que aparecen en la cubierta o consultar la página web www.tecnoeka.com.

9. ELIMINACIÓN DEL APARATO



De conformidad con la Directiva 2012/19/UE relativa a la eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el símbolo del cubo de basura tachado en el equipo indica que el producto se comercializó después del 13 de agosto de 2015 y que al final de su vida útil debe recogerse por separado de los demás residuos.
Por tanto, al final de la vida útil del aparato, este se debe entregar a los centros de recogida selectiva idóneos (Islas Ecológicas/Plantas de Reciclado) para los residuos eléctricos y electrónicos.
Todos los aparatos de TECNOEKA están hechos de materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa galvanizada, hierro, cobre, aluminio, etc.) que constituyen más del 90% del peso total del aparato. Antes de desechar el aparato, se recomienda inutilizarlo retirando el cable de alimentación y quitando el mecanismo de cierre de los compartimentos y/o cavidades, si lo hubiera.
La recogida selectiva del residuo y las siguientes operaciones de tratamiento, recuperación y eliminación, favorecen la producción de aparatos con materiales reciclados y limitan los efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, que pueden ser causados por una gestión inadecuada del residuo. La eliminación incorrecta del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas.

10. GARANTÍA CONVENCIONAL

El producto Tecnoeka está destinado exclusivamente para un uso alimentario y está asistido por garantía a norma de ley (art. 1490 y sig. c.c.) para Clientes Profesionales, es decir, clientes que compran al Distribuidor con número de IVA. El producto Tecnoeka es profesional y está certificado según las normas CEI EN 60335-1 y puede venderse exclusivamente solo a usuarios profesionales.
Con la exclusión de cualquier otra garantía, la empresa Vendedora se compromete a reparar, según su criterio indiscutible, solo aquellas partes de sus productos que tengan un defecto original, siempre y cuando, so pena de revocación, el cliente haya denunciado la imperfección, en el plazo de 12 meses a partir de la fecha de compra y haya denunciado el defecto, dentro de los 8 (ocho) días después de haberlo descubierto, por escrito, adjuntando una copia de la factura o del comprobante de compra.
Además 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) Averías 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 particular, daños debidos a chimeneas con poco tiro y a salidas de humos conectadas al producto.
4) Utilización del producto para usos diferentes al que está destinado, como se especifica y se puede comprobar en la documentación 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 regulación, mantenimiento y reparación 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. Además, 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 se exime de toda responsabilidad por daños directos o indirectos, causados por avería del producto o que se deriven de la suspensión de uso forzada.
Las reparaciones en garantía no conllevan una prolongación o renovación de esta.
Los componentes sustituidos bajo garantía tienen a su vez una garantía de 6 meses, a partir de la fecha de envío, certificada por el documento de transporte que redacte Tecnoeka.
Se prohíbe que se modifiquen los términos y las condiciones de garantía o se estipulen otras verbales o escritas.

11. DISPONIBILIDAD Y SUMINISTRO DE PIEZAS DE REPUESTO

Tecnoeka srl mantiene y garantiza la disponibilidad de las partes 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.

12. 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 11.4.1980. Para cualquier controversia será competente exclusivamente el Foro de Padua.

Los productos que aparecen 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.