



---

## MANUAL DE USO E INSTRUCCIONES HORNO GAS BLACK MASK

MKF 464 G G BM- MKF 416 G G BM - MKF 511 G G BM  
MKF 664 G G BM – MKF 616 G G BM – MKF 711 G G BM  
MKF 1064 G G BM – MKF 1016 G G BM MKF 1111 G G BM  
MKF 1664 G G BM – MKF 2011 G G BM



Tecnoeka srl

Via Marco Polo, 11  
35010 Borgoricco  
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479  
tel. +39.049.9300344  
fax +39.049.5794387

info@tecnoeka.com  
tecnoekasrl@pec.it  
tecnoeka.com

cod. fisc. - p.iva 00747580280  
rea n. 133205  
reg. a.e.e. n. IT08020000001275  
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.



## 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	Oscar Imazio
Dirección del responsable del expediente técnico	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Tipo de producto	Horno Gas
Objetivo del producto	Cocción de alimentos
Modelo	MKF 464 G BM - MKF 416 G BM - MKF 511 G BM - MKF 664 G BM - MKF 616 G BM - MKF 711 G BM - MKF 1064 G BM - MKF 1016 G BM MKF 1111 G BM - MKF 1664 G BM - MKF 2011 G BM
s/n	

TECNOEKA Srl declara que los productos antedichos son conformes a todas las disposiciones relativas a las siguientes Directivas:

Directiva de máquinas 2006/42/CE;  
Directiva Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.  
Reglamento (UE) aparatos a gas 2016/426;

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

EN 60335-1 ; EN 60335-2-42 EN 60335-2-102  
EN 55014-1 ; EN 55014-2 ; EN 61000-3-2 ; EN 61000-3-3 ; EN 62233  
EN 203-1 ; EN 203-2-2


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

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

TECNOEKA Srl declara que los productos 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, 07/06/2021.

  
Firma Rappresentante CDA (Lora Cristina)

# ÍNDICE

1. SERVICIO TÉCNICO	8
1.1 Indicación de funcionamiento del quemador	8
1.2 Indicación "STOP GAS" / "RESET"	8
2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	9
2.1 Panel de mandos	9
2.2 Funcionamiento del control "BLACK MASK"	9
2.3 Encendido	10
2.4 Modo STAND-BY	10
2.5 Ajustes de FECHA y HORA	10
2.6 Parámetros operativos	14
2.7 Funcionamiento MANUAL	14
2.7.1 Información general	14
2.7.2 Configuración PRECALENTAMIENTO	14
2.7.3 Configuración TIEMPO de cocción	14
2.7.4 Establecer las FASES de cocción	15
2.7.5 Configuración de la TEMPERATURA de cocción	15
2.7.6 Configuración de la TEMPERATURA al CORAZÓN	15
2.7.7 Fijando el VALOR $\Delta T$	15
2.7.8 Configuración de HUMEDAD/VAPOR	17
2.7.9 Ajuste de la VELOCIDAD de los VENTILADORES	17
2.7.10 Ajuste cocción SEMIESTÁTICA	17
2.7.11 Configuración de SALIDA RETARDADA	17
2.7.12 Configuración del MANTENIMIENTO	17
2.7.13 INICIO/INTERRUPCIÓN del ciclo de cocción	18
2.8 Recetario	18
2.9 Guardar nueva receta (recetario "CHEF")	19
2.10 Sobrescribir la receta del recetario "CHEF"	19
2.11 Borrar recetas del libro de cocina "CHEF"	20
2.12 "Importar/Exportar" con "memoria USB" (recetario "CHEF")	20
2.12.1 "Importar" las recetas (programas almacenados)	20
2.12.2 "Exportar" las recetas (programas almacenados)	20
2.13 Ajuste del ENFRIAMIENTO	20
2.14 Función HACCP	21
2.15 Accesorios (opcional)	22
2.15.1 LAVADO AUTOMÁTICO (para hornos predispuestos)	22
2.16 FERMENTADORA/MANTENEDOR (si está disponible)	23
2.17 Modelos con carro (mod. MKF 1664 G BM - MKF 2011 G BM)	23
3. Limpieza	24
3.1 Limpieza manual de la cámara de cocción	24
3.2 Limpieza semiautomática de la cámara de cocción	25
3.3 Limpieza automática de la cámara de cocción	25
3.4 Limpieza de los ventiladores	25
3.5 Limpieza de la junta de la puerta	26
3.6 Limpieza de la puerta	26
3.7 Limpieza de la envoltura externa	26
3.8 Período de inactividad	26
4 Averías posibles	26
5. ALARMAS POSIBLES	27
6. Asistencia técnica	29
7. Información a los usuarios	29
8. Garantía convencional	29
9. Disponibilidad y suministro de piezas de repuesto	30
10. Ley aplicable y foro de competencia	30

**Nota 1:**

Si al recibir la mercancía el embalaje no estuviera íntegro o estuviera averiado, escriba la siguiente frase: "RESERVA DE CONTROL MERCANCÍAS", especificando el daño y con la firma del transportista; antes de 4 días hábiles a partir de la fecha de entrega efectúe una reclamación al vendedor; transcurrido dicho plazo, no se aceptarán reclamaciones.

**Nota****2:**

La información proporcionada en este manual son válidas sólo para los modelos de horno que figuran en la portada y para el país cuyo acrónimo está allí indicado junto con la categoría de membresía.

Para los países europeos cuyas iniciales están presentes en la placa de datos en el panel lateral izquierdo, las instrucciones de uso se proporcionarán en el idioma oficial con adaptaciones funcionales al país (como inyector de gas alternativo disponibles y sus condiciones de suministro).

**Nota****3:**

Estas instrucciones se aplican sólo si el código de país UE está en la placa del horno. Si el código no aparece, usted debe consultar las instrucciones técnicas adicionales que proporcionarán los detalles necesarios en relación con la adaptación de la unidad a las condiciones de uso de otros países extracomunitarios.

**Nota 4:**

El aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años de edad y/o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o de conocimiento sólo bajo vigilancia o después que hayan recibido las instrucciones para un uso seguro del dispositivo y entendido los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no pueden ser realizados por los niños sin supervisión.

**INFORMACIÓN GENERAL**

Es muy importante que este manual de instrucciones se guarde con el aparato para futuras consultas; en caso de pérdida, solicite una copia directamente al Fabricante.

Esta información se ha recopilado para su seguridad y la de los demás. Por lo tanto, léalas detenidamente antes de utilizar el aparato.

El horno a gas-eléctrico de convección tiene la marca CE emitida por un Organismo Autorizado, encargado y responsable de evaluar los requisitos fundamentales indicados por la Reglamiento (UE) gas 2016/426. El horno o la calidad del sistema de producción son sometidos a controles regulares para comprobar la conformidad con el tipo de certificado, como previsto por la Directiva antedicha.


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

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

Los parámetros de cocción (tiempos, temperaturas y clima) se muestran en la pantalla TFT y se pueden configurar mediante las correspondientes teclas "táctiles".



## 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 instalar 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:
- Antes de quitar el alimento del horno después de una cocción con la sonda térmica de aguja (sonda al corazón), extraiga con cuidado la sonda aún caliente del alimento cocinado, prestando atención para no dejarla colgada fuera de la cámara de cocción.
- No abra la puerta durante las operaciones de lavado, ya que podrían salir sustancias químicas (corrosivas) utilizadas para la limpieza y exhalaciones calientes.



## 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/gas 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.
- El nivel de ruido del aparato en funcionamiento es inferior a 70 dB (A).
- Verifique la eficiencia del sistema de evacuación de humos. Controlar periódicamente la eficiencia de la campana de aspiración, los conductos de escape y la chimenea del edificio (ausencia de hollín por ejemplo).
- Compruebe que no haya impedimento para el flujo de aire al quemador y para la ventilación de la habitación en general. **No obstruya ni deje nada sobre la salida de humos o sobre la chimenea del horno.**

## 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 frecuencia regular, incluso diaria (utilizando el lavado automático, si está disponible), 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.
- Para no dañar de forma irremediable la sonda térmica de aguja (sonda al corazón), evite usarla en cocciones con altas temperaturas (MÁS DE 230 °C); evite además que el cable de la sonda entre en contacto directo con las superficies metálicas calientes dentro de la cámara de cocción.
- Al final de su uso, cierre la llave de paso del gas y el agua y desconecte el suministro eléctrico.
- No manipule los dispositivos sellados por el fabricante; cualquier intento de manipular el equipo está prohibido y es peligroso.
- **El uso inadecuado o incorrecto de este electrodoméstico y el incumplimiento parcial o total de las instrucciones indicadas en el manual anularán el derecho de garantía y liberarán al fabricante de cualquier responsabilidad por daños a personas y bienes.**

## 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 aparato 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/gas/hidráulicas con oportunas placas de identificación.

### Solo para modelos con carro (MKF 1664 G BM – MKF 2011 G BM)

- Cuando accione el dispositivo de desbloqueo para activar el desplazamiento (hacia arriba) del cristal interno de la puerta (posición de introducción del carro portabandejas), hágalo usando los indumentes térmicos de protección, **¡riesgo de quemaduras!**
  - Si después de un ciclo de cocción se toca el cristal interno de la puerta para moverlo hacia abajo (posición de lavado/precalentamiento de la cámara de cocción), hágalo usando los indumentes térmicos de protección, **¡riesgo de quemaduras!**
  - Si después de un ciclo de cocción se extrae el carro portabandejas del horno, hágalo usando los indumentes térmicos de protección, **¡riesgo de quemaduras!**
  - Asegúrese de que el carro portabandejas se pueda mover con facilidad, sin ningún obstáculo que interfiera con las operaciones de introducción y extracción del horno: los posibles golpes pueden provocar la salida de líquidos y alimentos calientes, **¡riesgo de quemaduras!**
  - Cierre las bandejas que contienen líquidos para que estos no puedan salirse cuando están calientes, **¡riesgo de quemaduras!**
  - Después de introducir el carro portabandejas en el horno, antes de cerrar la puerta, asegúrese de que se haya activado el dispositivo de desbloqueo para el desplazamiento del cristal interno de la puerta y de que el cristal esté colocado completamente hacia arriba: si el carro golpea el cristal puede romperlo, **¡riesgo de lesiones!**
  - El carro tiene una barra de bloqueo de las bandejas. La barra siempre tiene que estar introducida cuando se mueve el carro durante el uso: las bandejas pueden caerse, **¡riesgo de lesiones!**
  - Si el carro portabandejas no se mueve, es necesario activar el freno de estacionamiento de las ruedas: el carro se puede mover si los suelos son irregulares, **¡riesgo de lesiones!**
  - Durante la fase de carga y descarga del carro portabandejas, active el freno de estacionamiento de las ruedas: el carro se puede mover, **¡riesgo de lesiones!**
  - Como el carro portabandejas está montado sobre ruedas, se puede volcar si se mueve sobre suelos irregulares, **¡riesgo de lesiones!**
- Cuando se introduce o se extrae el carro portabandejas del horno, **preste mucha atención para no dañar accidentalmente la junta del cristal interno** de la puerta: durante las operaciones de desplazamiento del carro se recomienda abrir completamente la puerta del horno.





## 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 del 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.



### 1.1 Indicación de funcionamiento del quemador

Durante el funcionamiento del horno, cada vez que se activa el quemador, aparece el símbolo  (llama activa) en lugar del símbolo  (termómetro) en la pantalla "resumen".

### 1.2 Indicación "STOP GAS" / "RESET"

Si la pantalla parpadea con la inscripción (en rojo) "E6" acompañado de una alarma sonora, significa que el quemador del horno no se ha encendido correctamente ("bloqueo térmico") debido a la falta de un flujo de gas regular (falta de llama).

Para reactivar el funcionamiento del quemador: tocar el símbolo  ("ON / OFF") para resetear la alarma, y luego repetir el encendido retocando el símbolo .

En el primer encendido del quemador, debido a la posible presencia de aire en la tubería de gas que alimenta el aparato, puede ser necesario repetir el encendido varias veces: tocando el símbolo  y el símbolo  varias veces.

De esta forma, el aire contenido en la tubería se escapa por el quemador, permitiendo el flujo regular de gas (presencia de llama).

### **IMPORTANTE!**

El encendido del quemador, después de la primera vez, se puede repetir sucesivamente otras 3 veces; luego, la unidad de control que controla el encendido permanece apagada durante 15 minutos (tiempo de espera de seguridad). El mensaje (en rojo) "E7" aparece en la pantalla acompañado de una alarma audible, y también aparece la cuenta atrás del tiempo de espera de seguridad. Después de 15 minutos, la pantalla de resumen con los parámetros y sus valores establecidos vuelve a aparecer en la pantalla. En este punto es posible repetir el proceso de encendido.

## 2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### 2.1 Panel de mandos

Pantalla táctil de 7"

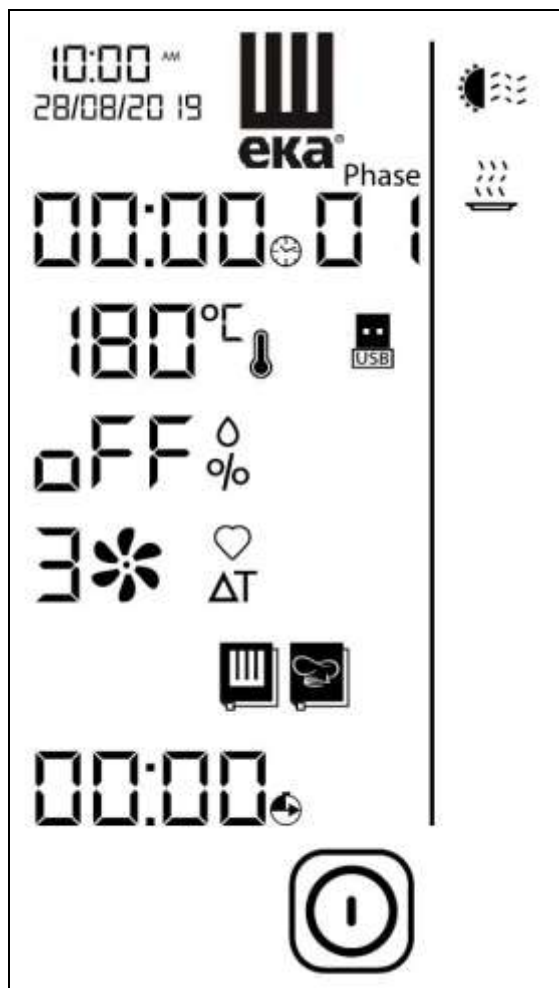


Fig.1



### 2.2 Funcionamiento del control "BLACK MASK"


El control "BLACK MASK" se activa tocando con el dedo el "símbolo" de la función y/o la "cifra" del parámetro resaltado en la pantalla (utilice sólo los dedos y no otras herramientas como cuchillos, tenedores u otros objetos en general). De esta manera se activa la función deseada y/o se puede ajustar el valor del parámetro de funcionamiento.

Para facilitar el uso del panel de control, sólo los "símbolos" de la función y/o la "cifra" del parámetro de funcionamiento que puede ser activado permanecen resaltados (iluminados).

El "toque" del "símbolo" y/o la "cifra" del parámetro de funcionamiento se confirma con una advertencia acústica ("bip").

El "toque" en la "cifra" del parámetro de funcionamiento muestra la PANTALLA DE PARÁMETROS con el valor del parámetro individual del ciclo de cocción.

Tocando los símbolos  o  (nr.8 o nr.9 Fig.2) el valor del parámetro aumenta o disminuye. Si se mantiene el dedo en los mismos símbolos, el valor del parámetro aumenta o disminuye rápidamente.

El valor ajustado del parámetro de funcionamiento se confirma tocando la "cifra" del parámetro o el símbolo  (nr.10 Fig.2).

Dentro de los 5 segundos de "toque" en la "cifra" de los parámetros operativos: "TIEMPO", "TEMPERATURA", "HUMEDAD", "VELOCIDAD VENTILADORES", se debe ajustar el valor deseado; de lo


contrario, la pantalla vuelve automáticamente a la PANTALLA DE RESUMEN (muestra todos los valores de los parámetros del ciclo de cocción) con el valor del parámetro aún por ajustar.


## 2.3 Encendido

El horno está equipado con un botón "ON/OFF" (encendido/apagado), para alimentar eléctricamente la tarjeta de control electrónico y activar su funcionalidad operativa (Fig. 1a).

El botón (A) no es directamente visible ya que está situado bajo la base del horno, en dirección al sensor de la puerta: una placa de identificación (B) en el lateral indica su presencia).

Para activar la función del horno, ponga el botón en "ON".

Durante los primeros 10 segundos la pantalla muestra los "códigos de computadora" de la electrónica que maneja el horno, luego se resaltan (color azul): la "Fecha y Hora", el logo "EKA" y el símbolo  (nr.11 Fig.2).

Al tocar el símbolo  se iluminan (color blanco) los "símbolos" y las "cifras" de los parámetros de funcionamiento (Fig.1).

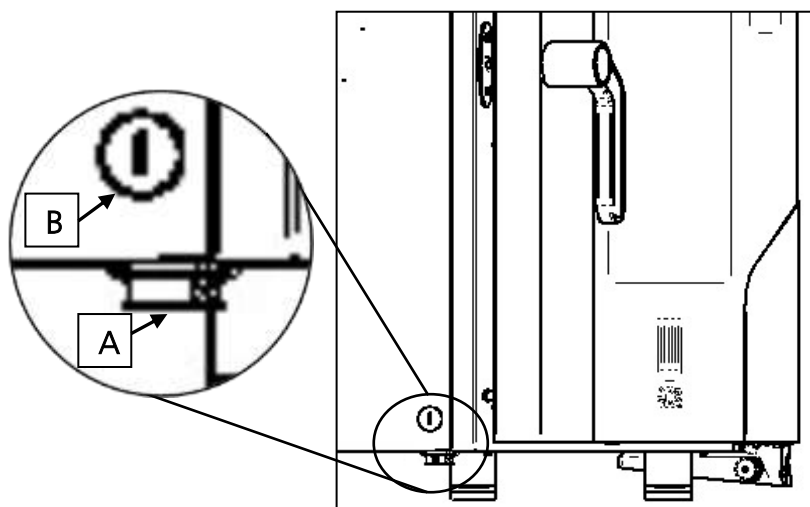




Fig. 1a


## 2.4 Modo STAND-BY

Si el horno no está en uso (no realiza ninguna función de funcionamiento), se oye una advertencia acústica ("bip") después de 10 minutos y se activa automáticamente el modo "STAND-BY". En esta configuración

se resaltan en la pantalla (color azul): la "Fecha y la hora", el logo de "EKA" y el símbolo .

Después de otros 10 minutos sin funciones de funcionamiento, sólo el símbolo permanece iluminado en la pantalla .


Para reactivar el modo de funcionamiento del horno, toque el símbolo , y los "símbolos" y "cifras" de los parámetros de funcionamiento relacionados con el "encendido" se iluminarán de nuevo en la pantalla (Fig. 1).




Si el horno no está en uso, se puede activar en cualquier momento el modo "STAND-BY" tocando el símbolo durante unos segundos .

## 2.5 Ajustes de FECHA y HORA


Estos ajustes sólo se pueden hacer en el modo "STAND-BY".

Pulse en la pantalla las cifras para "Fecha y hora" (nr.30 Fig.2). Los símbolos aparecen en la parte

inferior de la pantalla los símbolos   , mientras que en la parte superior de la pantalla aparecen las 2 primeras "cifras" relativas a la Hora, que se ajustan para ser modificadas tocando los

símbolos  y . Tocando el símbolo  el valor fijado se confirma y el siguiente valor a cambiar aparece automáticamente.

Los valores deseados se pueden establecer de la misma manera, como se ve abajo: "Minutos" - "Día" - "Mes" - "Año".

Para salir del modo de ajuste, retoque las cifras para "Fecha y hora", y la pantalla vuelve al modo "STAND-BY". Para activar el modo de funcionamiento del horno toque el símbolo ,

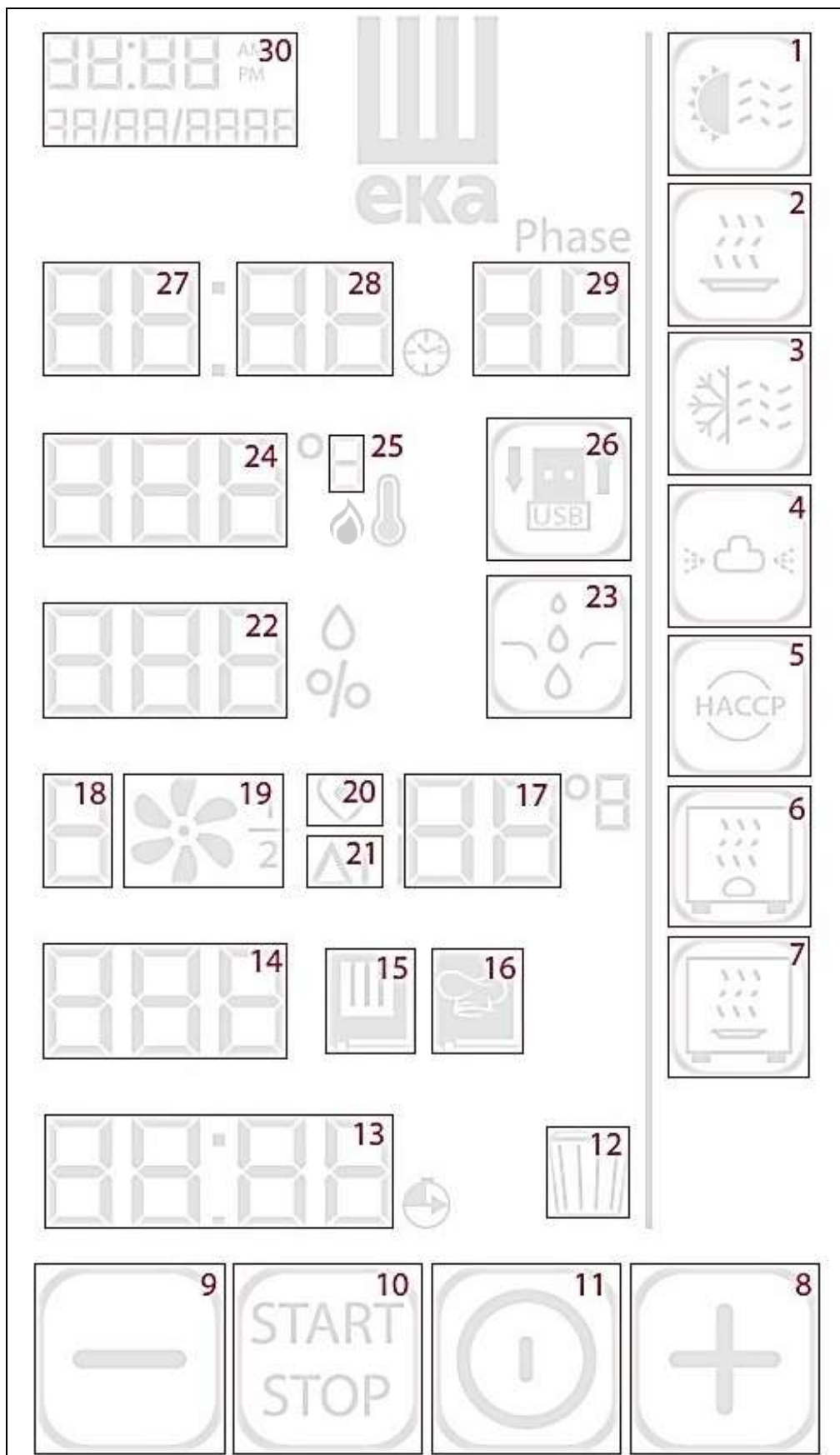







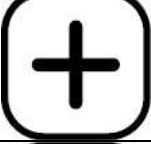
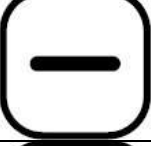













Fig. 2

Explicación de los símbolos/cifras: (Fig.2)

1		PRECALENTAMIENTO
2		MANTENIMIENTO
3		ENFRIAMIENTO RÁPIDO
4		LAVADO (opcional)
5		FUNCIÓN HACCP
6		FERMENTADORA (accesorio)
7		MANTENEDOR (accesorio)
8		AUMENTO DE VALOR
9		DECREMENTO DE VALOR
10		START/STOP
11		ON/OFF
12		ELIMINAR
13		SALIDA RETRASADA
14		NÚMERO DE RECETAS



15		LIBRO DE RECETAS "EKA"
16		LIBRO DE COCINA "CHEF"
17	50	TEMPERATURA EN EL CORAZÓN/ $\Delta T$
18	3	VELOCIDAD DEL VENTILADOR
19		ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN FUNCIÓN SEMIESTÁTICA
20		COCCIÓN CON SONDA AL CORAZÓN
21	$\Delta T$	COCCIÓN CON SONDA AL CORAZÓN Y "DELTA T"
22	OFF	%HUMEDAD/CÓDIGO DE ERROR
23		HUMIDIFICACIÓN MANUAL
24	180	TEMPERATURA (°C/°F)
25	°C	°C / °F
26		IMPORTAR / EXPORTAR DESDE MEMORIA "USB"
27	00:00	HORAS
28	00:00	MINUTOS
29	Phase	NÚMERO DE FASES
30	00:00 00/00/0000	FECHA Y HORA

## 2.6 Parámetros operativos

	TIEMPO DE COCCIÓN	1 minuto a 11 horas 59 minutos o tiempo "INFINITO" (InF)
	TEMPERATURA DE COCCIÓN	de 30°C a 270°C (86°F a 518°F)
	TEMPERATURA EN EL CORAZÓN	de 01°C a 99°C (33°F a 210°F)
	TEMPERATURA $\Delta T$	de 01°C a 99°C (33°F a 210°F)
	HUMEDAD	de OFF a 100% con pasos de 10%
	VELOCIDAD DE LOS VENTILADORES	de 0 a 3




## 2.7 Funcionamiento MANUAL

### 2.7.1 Información general

- Cuando se producen anomalías durante el funcionamiento del horno que impiden la continuación del ciclo de cocción o del ciclo de lavado automático, la pantalla muestra alarmas con una advertencia acústica. Las alarmas están resaltadas (en diferente color) por la letra "E" seguido de **número** que identifica la anomalía. Para reiniciar la alarma, toque el símbolo : la pantalla muestra el modo "STAND-BY" (párrafo 2.4).
- Para reactivar el modo de funcionamiento del horno, retoque el símbolo .
- Los diversos tipos de alarma se describen en el párrafo 5 correspondiente.

### 2.7.2 Configuración PRECALENTAMIENTO

La función de PRECALENTAMIENTO puede ser activada o desactivada tocando el símbolo  (nr.1 Fig.2).

Cuando la función está activa, el símbolo se convierte en . El valor de la temperatura de PRECALENTAMIENTO está preestablecido en 40 °C; sin embargo, tocando los símbolos  y , es posible cambiar este valor de 10 °C a 150 °C (en pasos de 10 °C), según las diferentes necesidades de cocción.



Si, por ejemplo, se fija una temperatura de cocción de 180 °C ("fase 1") y una temperatura de PRECALENTAMIENTO de 50 °C, se alcanzará una temperatura de 230 °C en el interior de la cámara de cocción. Una señal acústica ("bip") avisa cuando se alcanza esta temperatura, que se mantiene mientras la puerta del horno permanezca cerrada.

Abra la puerta (la señal acústica está desactivada) y ponga el producto a cocinar en el horno. Cierre la puerta: el ciclo de cocción inicia automáticamente.

#### Importante

La función de PRECALENTAMIENTO no puede utilizarse junto con el inicio retrasado.  
La temperatura de PRECALENTAMIENTO no puede superar los 270 °C.

### 2.7.3 Configuración TIEMPO de cocción

Toque las **2 "cifras"** que indican las "**Horas**" (nr.27 Fig. 2), y establecer el valor deseado tocando los símbolos  y . Confirmar el valor establecido tocando las **2 "cifras"** del parámetro o tocando el


símbolo . De la misma manera, toque las 2 "cifras" que indican los "Minutos" (nr.28 Fig. 2) y fijar el valor deseado.

Durante el ciclo de cocción la pantalla muestra alternativamente: 4 segundos el valor del tiempo fijado para la fase activa, y 4 segundos el valor del tiempo total restante ("cuenta atrás") para el resto de las fases. En caso de que se ajuste "tiempo INFINITO", la pantalla muestra alternativamente: 4 segundos el valor "INF", y 4 segundos el valor de tiempo transcurrido.

El valor del parámetro TIEMPO ("Horas/Minutos") también puede modificarse con el ciclo de cocción activo.

#### 2.7.4 Establecer las FASES de cocción




Cada ciclo de cocción puede estar compuesto por un número máximo de 10 FASES (step). Los parámetros de funcionamiento y los valores deseados pueden ser ajustados para cada fase (sección 2.2).

Después de ajustar los parámetros y valores relativos para la **primera fase** ("Fase 01"), los siguientes ("Fase 02", "Fase 03" ...), pueden ser ajustados tocando las 2 "cifras" que indican el **número de las FASES** (nr.29 Fig.2), y tocando el símbolo .

Los valores de los parámetros de funcionamiento deseados deben ajustarse para cada fase.

Durante la cocción, la pantalla muestra alternativamente: 4 segundos el número de la fase activa, y 4 segundos el número máximo de fases establecidas.





#### 2.7.5 Configuración de la TEMPERATURA de cocción

Toque las 3 "cifras" que indican la TEMPERATURA (nr.24 Fig.2) y establezca el valor deseado tocando los símbolos  y . Confirme el valor establecido tocando las 3 "cifras" del parámetro o tocando el símbolo .

Durante el ciclo de cocción la pantalla muestra alternativamente: 4 segundos el valor de la temperatura fijada para la fase activa, y 4 segundos el valor de la temperatura medida dentro de la cámara de cocción.

El valor del parámetro TEMPERATURA también puede cambiarse con el ciclo de cocción activo.

#### 2.7.6 Configuración de la TEMPERATURA al CORAZÓN

Toque el símbolo  (nr.20 Fig.2): la PANTALLA DE PARÁMETROS aparece con el valor de temperatura preestablecido a 50 °C. Toque los símbolos  y  ajuste el valor deseado (nr.17 Fig.2). Confirme el valor establecido tocando el símbolo .





Durante la cocción, la pantalla muestra alternativamente: 4 segundos el valor de la "temperatura al corazón" fijada para la fase activa, y 4 segundos el valor de la temperatura "al corazón" medida del alimento que se está cocinando.

El valor del parámetro TEMPERATURA AL CORAZÓN también se puede cambiar con el ciclo de cocción activo.




#### Advertencia

El valor del parámetro TEMPERATURA al CORAZÓN una vez confirmado excluye el parámetro TIEMPO.


#### 2.7.7 Fijando el VALOR $\Delta T$

Toca el símbolo  $\Delta T$  (nr.21 Fig.2): la PANTALLA DE PARÁMETROS aparece con el símbolo  $\Delta T$  y el valor de temperatura preestablecido a 50 °C. Tocar los símbolos  e  ajustar el valor deseado diferente (nr.17 Fig.2). Confirme el valor establecido tocando el símbolo . Abajo aparece la PANTALLA DE PARÁMETROS con el símbolo  y el valor de "temperatura del corazón" preestablecido en 50 °C. Toque



los símbolos  y  ajuste el otro valor deseado (nr.17 Fig.2). Confirme el valor establecido tocando el símbolo .

Durante la cocción, la pantalla muestra el valor de la temperatura "al corazón" del alimento que se está cocinando.

La pantalla puede mostrar durante 5 segundos el valor fijado para la "temperatura al corazón" o el valor fijado para  $\Delta T$ : tocando el símbolo  o el símbolo, respectivamente  $\Delta T$ .

Los valores de los parámetros  $\Delta T$  y de la TEMPERATURA al CORAZÓN también se pueden cambiar con el ciclo de cocción activo.

## Advertencia

Los valores de los parámetros  $\Delta T$  y de la TEMPERATURA al CORAZÓN una vez confirmados excluyen los parámetros TIEMPO y TEMPERATURA de cocción.



### MÁS INFORMACIÓN:

#### • COCCIÓN CON Sonda "AL CORAZÓN"

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.*

#### • COCCIÓN CON TEMPERATURA " $\Delta T$ "




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

El parámetro de la temperatura  $\Delta T$  permite mantener constante, durante toda la fase de cocción, la diferencia entre la temperatura dentro del alimento (temperatura detectada por la sonda térmica de aguja) y la temperatura dentro de la cámara de cocción (temperatura de cocción). De este modo el valor de la temperatura en la cámara de cocción es la suma del valor de la temperatura dentro del alimento y del valor de la temperatura " $\Delta T$ " configurada. En términos prácticos, se obtiene un aumento lento de la temperatura en la cámara de cocción: el alimento es sometido a un proceso de cocción prolongado y delicado.




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 temperatura " $\Delta T$ ", una vez alcanzado el valor de temperatura detectado por la sonda "al corazón", el horno continúa funcionando y pasa a la fase siguiente.

Si durante un ciclo de cocción con temperatura " $\Delta T$ " y la sonda térmica de aguja (sonda "al corazón"), la sonda no está correctamente conectada, en la pantalla aparecerá un aviso de error con la respectiva



## 2.7.8 Configuración de HUMEDAD/VAPOR

Toque el mensaje "OFF"/"cifras" (nr.22 Fig.2) y establezca el valor deseado tocando los símbolos  y . Confirme el valor configurado ajustando las "cifras" del parámetro o tocando el símbolo . El valor del parámetro HUMEDAD/VAPOR también puede modificarse con el ciclo de cocción activo.

## 2.7.9 Ajuste de la VELOCIDAD de los VENTILADORES




Toque la cifra "3" (nr.18 Fig.2) y establezca el valor deseado tocando los símbolos  y . Confirme el valor establecido tocando la "cifra" del parámetro o tocando el símbolo . **Configurando el valor "0" se activa la función "PARADA MOTORES"**: los motores (ventiladores) se bloquean, los elementos calefactores y la regulación de la humedad/vapor se desactivan. Por esta razón la función, activada correctamente en un programa, se puede usar como pausa durante el ciclo (fermentación del alimento en la cámara de cocción). El valor del parámetro VELOCIDAD de los VENTILADORES también puede cambiarse con el ciclo de cocción activo.


## 2.7.10 Ajuste cocción SEMIESTÁTICA




Toque el símbolo  (nr.19 Fig.2): la función activa se muestra en la pantalla mediante el símbolo  que cada dos segundos desaparece y vuelve a aparecer sistemáticamente; mientras que el valor de la velocidad relativa fijada permanece "fijo" y puede modificarse también durante el ciclo de cocción. El parámetro de cocción SEMIESTÁTICA también puede ser desactivado con el ciclo de cocción activo.

La cocción "semiestática" es una modalidad de cocción que permite activar los motores (ventiladores) solo en el momento en el que están en funcionamiento los elementos de calentamiento. Los ventiladores se activan durante algunos segundos, para distribuir el calor generado por los elementos de calentamiento de manera uniforme, dentro de la cámara de cocción. Esto reproduce una operación similar a la del horno estático.

## 2.7.11 Configuración de SALIDA RETARDADA



Toque las 2 "cifras" que indican las "Horas" (nr.13 Fig. 2), y establecer el valor deseado tocando los símbolos  y . Confirme el valor fijado tocando el símbolo : aparecen las 2 "cifras" de los "Minutos". Su valor puede ser fijado y confirmado de la misma manera que las "Horas".



Para confirmar la función, toque el símbolo : la pantalla vuelve automáticamente a la PANTALLA DE RESUMEN (muestra todos los valores de los parámetros del ciclo de cocción) con el valor de parámetro ("tiempo de pausa") ajustado.

Tocando el símbolo  durante unos segundos se cancela la función (el TIEMPO de cocción también se cancela si está ajustado); de lo contrario, tocando el símbolo  se activa la SALIDA RETARDADA y en la pantalla sólo se muestra la "cuenta atrás" del tiempo antes del inicio del ciclo de cocción. La "cuenta atrás" se puede interrumpir tocando el símbolo : la pantalla vuelve automáticamente a LA PANTALLA DE RESUMEN (muestra todos los valores de los parámetros del ciclo de cocción) con el valor del parámetro ("tiempo de pausa") puesto a cero.

La SALIDA RETRASADA puede ser fijada para un tiempo máximo de **23 horas 59 minutos**.

## 2.7.12 Configuración del MANTENIMIENTO

La función del MANTENIMIENTO puede ser activada y desactivada tocando el símbolo  (nr.2 Fig.2). Cuando se activa la función (el símbolo se convierte en ) en un ciclo de cocción de varias etapas, se hace operativa **en la última fase**, y consiste en mantener una temperatura constante dentro de la cámara de cocción.


El valor de esta temperatura se puede establecer tocando los símbolos  y , entre 65 °C y 100 °C (en pasos de 1 °C). Durante la función de MANTENIMIENTO también puede establecer un valor de humidificación (de OFF al 50%).


Durante la función de MANTENIMIENTO, el horno cambia automáticamente al modo SEMIESTÁTICO con la velocidad más baja del ventilador ("1"). Sin embargo, si la temperatura en la cámara de cocción es superior a la temperatura establecida para el MANTENIMIENTO, el horno funciona con los ventiladores a velocidad "2" hasta que se alcanza la temperatura establecida, entonces cambia automáticamente al modo SEMIESTÁTICA.


La función se interrumpe en cualquier momento tocando el símbolo .


La función de MANTENIMIENTO sirve para mantener calientes los platos durante todo el tiempo necesario, una vez finalizada la cocción.

### 2.7.13 INICIO/INTERRUPCIÓN del ciclo de cocción

Después de ajustar los parámetros y sus valores deseados para la cocción, para iniciar el ciclo simplemente toque el símbolo .

Antes de activar un ciclo de cocción con una o más fases, se pueden cancelar todos los valores de los parámetros de funcionamiento ajustados tocando el símbolo  (nr.12 Fig.2) durante unos segundos: la pantalla muestra la pantalla de resumen relativa a la **primera fase** ("Fase 01") con los valores de los parámetros aún por ajustar.

Para interrumpir el ciclo de cocción en cualquier momento, toque el símbolo .

Al finalizar un ciclo de cocción (en modo "manual" o en modo "programado") se activa una advertencia acústica ("bip") durante 15 minutos, y al mismo tiempo en la pantalla parpadea la PANTALLA DE RESUMEN que muestra en color verde los valores de los parámetros (excluyendo el parámetro TIEMPO) del ciclo de cocción finalizado. Al tocar el símbolo, el símbolo  o abriendo la puerta del horno, la pantalla vuelve a la PANTALLA DE RESUMEN que muestra en blanco todos los valores de los parámetros establecidos para el ciclo de cocción terminado.

### 2.8 Recetario

El fabricante ha incluido en el horno un libro de recetas que incluye recetas (programas) desarrolladas por sus chefs. La receta elegida también puede ser "personalizada" antes de ser ejecutada modificando los valores de los parámetros de cocción.











Las recetas se encuentran en el interior del **recetario "EKA"**, al que se puede acceder tocando el símbolo  (nr.15 Fig.2): aparece la PANTALLA DE RESUMEN que muestra los valores de los parámetros de funcionamiento de la **primera receta** almacenada. Tocando los símbolos  y  se puede elegir el número de receta deseado (ver tabla 1). Confirme la receta seleccionada tocando el símbolo  y comenzar el ciclo de cocción tocando el símbolo .

TABLA 1			
1	Lasaña	24	Bacalao con Guiso
2	Canelones	25	Gambas a la Plancha
3	Arroz al vapor	26	Vieiras Gratinadas
4	Arroz Pilaf	27	Espinacas al Vapor
5	T_Bone steak	28	Patatas al Vapor
6	Carne Asada	29	Brócoli al Vapor
7	Ternera estofada	30	Calabacín a la parrilla
8	Costillar de Cordero	31	Patatas Asadas
9	Nudillo de Cerdo	32	Patatas Duquesa
10	Costillas	33	Caponata
11	Pollo Asado	34	Flan de verduras
12	Supreme de Pollo empanadas	35	Creme Caramel
13	Pechuga de Pavo rellena	36	Bizcocho
14	Conejo Guisado	37	Base por Pasteles Cortos
15	Pinchos	38	Hojaldre
16	Pechuga de Pato	39	Croissants
17	Codorniz rellena Asada	40	Bollos de Crema
18	Langosta al Vapor	41	Pan Común
19	Salmón al Vapor	42	Pan Brioche
20	Pulpo al Vapor	43	Colines
21	Mejillones al Vapor	44	Pizza
22	Lubina con Sal	45	Focaccia
23	Besugo con Sal		

El horno también incluye un segundo recetario: el **libro de recetas "CHEF"** en el que se pueden almacenar hasta **100 nuevas recetas**. Para acceder al recetario, basta tocar el símbolo  (nr.16 Fig.2): aparece la PANTALLA DE RESUMEN que muestra los valores de los parámetros de funcionamiento de la receta a configurar y almacenados en azul. Después de ajustar y almacenar las recetas, siga el mismo modo de funcionamiento utilizado para ejecutar las recetas en el recetario "EKA".





## 2.9 Guardar nueva receta (recetario "CHEF")

Desde la PANTALLA DE RESUMEN que muestra todos los valores de los parámetros del ciclo de cocción en blanco, establezca los valores deseados para la nueva receta que se va a guardar (párrafo 2.2). Toque el símbolo : aparece la PANTALLA DE RESUMEN que visualiza todos los valores de los parámetros establecidos, en color blanco. Toque los símbolos  y  seleccione el "número de receta" del recetario al que combinará la nueva receta. Si la PANTALLA DE RESUMEN muestra los valores de los parámetros en color blanco significa que ya hay una receta almacenada en ese "número de receta". Si la PANTALLA DE RESUMEN muestra los valores de los parámetros en azul, significa que el "número de receta" está vacío y puede ser ocupado por la nueva receta. La nueva receta se almacena tocando el símbolo durante al menos 5 segundos : se oye una advertencia acústica ("bip") de confirmación y la PANTALLA DE RESUMEN vuelve a mostrar los valores de los parámetros en color blanco.

## 2.10 Sobrescribir la receta del recetario "CHEF"

No se puede sobrescribir una receta, hay que borrarla y guardarla de nuevo.



## 2.11 Borrar recetas del libro de cocina "CHEF"

Toque el símbolo : aparece la PANTALLA DE RESUMEN que muestra en blanco todos los valores de los parámetros establecidos para la **primera receta** almacenada. Toque los símbolos  y  seleccione el "número de receta" del recetario que desea borrar. La receta se borra tocando el símbolo durante al menos 5 segundos:  se oye una advertencia acústica ("bip") para confirmar que la receta ha sido borrada.


## 2.12 "Importar/Exportar" con "memoria USB" (recetario "CHEF")

A través de la "memoria USB" presente en la bisagra inferior de la puerta, es posible "**Importar**" nuevas recetas al "recetario CHEF", o "**Exportar**" del mismo recetario las recetas almacenadas en él, utilizando "memoria USB".







### 2.12.1 "Importar" las recetas (programas almacenados)

Después de conectar la "memoria USB" (con las nuevas recetas) a la relativa "toma USB", toque el símbolo  (nr.26 Fig.2) por lo menos durante 2 segundos: escuchará una advertencia acústica ("bip") confirmando la "importación" exitosa (el símbolo se convierte en ) de todas las nuevas recetas dentro del recetario "CHEF", en los primeros "números de receta" libres de programas almacenados (recetas).


#### Importante

Si la "memoria USB" no está conectada o no se detecta, el símbolo  no aparece.




### 2.12.2 "Exportar" las recetas (programas almacenados)


Después de conectar la "memoria USB" ("vacía") a su "toma USB", toque los símbolos  y  seleccione en el recetario "CHEF" el "número de receta" que desea exportar a la "memoria USB". También es posible exportar todas las recetas del recetario al mismo tiempo: tocar los símbolos  y  hasta que aparezca la palabra "**ALL**" en lugar de las "**3 cifras**" que componen el "número de receta". En ambos casos para confirmar la "exportación" exitosa (el símbolo se convierte en ) toque el símbolo : por lo menos durante 5 segundos: escuchará el ("bip") de confirmación.


#### Importante

Si la "memoria USB" no está conectada o no se detecta, el símbolo  no aparece.

## 2.13 Ajuste del ENFRIAMIENTO

La función de ENFRIAMIENTO se puede activar tocando el símbolo  (nr.3 Fig.2) e el símbolo , abriendo la puerta del horno después de terminar un ciclo de cocción. Durante el enfriamiento (el símbolo se convierte en ) las "**3 cifras**" que en la pantalla muestran el parámetro de temperatura, muestran en tiempo real el valor dentro de la cámara de cocción.

La función ENFRIAMIENTO sólo puede activarse (aparece el símbolo  en la pantalla) cuando hay al menos 50 °C en el interior de la cámara de cocción.


La función se puede desactivar en cualquier momento tocando el símbolo , de lo contrario, se desactiva automáticamente cuando la temperatura en el interior de la cámara de cocción llega a los 40 °C.

#### Advertencia



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.

## 2.14 Función HACCP


La función HACCP tiene el objetivo de memorizar los datos operativos de las cocciones realizadas, controlándolos constantemente.

Los datos HACCP se registran en una "memoria USB" que debe conectarse a la "toma USB" del horno: en la pantalla aparece el símbolo  (nr.5 Fig.2).

### 2.14.1 Activación de la función HACCP

Después de conectar la "memoria USB" en la "toma USB" del horno, toque el símbolo  para activar la función (el símbolo se convierte en ): los parámetros de funcionamiento del ciclo de cocción (manual o programado) se registran en un "archivo" dentro de la "memoria USB".

### 2.14.2 Visualización (en ordenador) de los datos HACCP

Para visualizar los parámetros de funcionamiento de un ciclo de cocción terminado en un PC, simplemente retire la "memoria USB" de la "toma USB" del horno (el símbolo  desaparece en la pantalla) e insértela en la "toma USB" del PC.

Los "archivos" HACCP dentro de la "memoria USB", pueden ser "abiertos" y visualizados con el mismo procedimiento utilizado para cualquier "archivo".

## Importante

Todos los datos correspondientes a las cocciones realizadas en el mismo día se memorizan en el mismo "archivo" HACCP.







Si se realiza más de una cocción, pero en días diferentes, se registran en diferentes "archivos" HACCP: identificados por la fecha del día en que se realizó la cocción.

## 2.15 Accesorios (opcional)

El horno está preparado para la conexión con los siguientes accesorios (opcionales):

- LAVADO AUTOMÁTICO
- FERMENTADORA Y MANTENEDOR


### 2.15.1 LAVADO AUTOMÁTICO (para hornos predispuestos)

Toque el símbolo  (nr.4 Fig. 2): la pantalla muestra la PANTALLA DE PARÁMETROS relativa al "número de fases" donde, en lugar de las "2 cifras", tocando los símbolos  y  se puede seleccionar (dentro de 5 segundos) el programa de lavado deseado: también se muestra el correspondiente "tiempo de lavado" Para confirmarlo (dentro de 5 segundos) tocar el símbolo  (el símbolo se convierte en ) , y luego para activarlo tocar de nuevo el símbolo . En la pantalla se activa el parámetro "tiempo de lavado" (horas/minutos) en modo "cuenta atrás".


Se pueden seleccionar los siguientes programas de lavado:



- L1 Lavado ecológico (44 minutos)
- L2 Lavado normal (1h18 minutos)
- L3 Lavado intensivo (1h 52 minutos)
- L4 Enjuague (11 minutos)
- CP Carga de las Bombas (2 minutos)

Cuando el programa de lavado termina regularmente, suena un pitido de 10 segundos y en la pantalla parpadea la PANTALLA DE PARÁMETROS que muestra los parámetros del programa de lavado terminado en verde.

Si se interrumpe voluntariamente un programa de lavado ("L1"/ "L2"/ "L3") tocando el símbolo , el programa de "Aclarado" ("L4") se activa automáticamente y no puede ser interrumpido, sino que termina regularmente. Lo mismo ocurre en caso de un "apagón" durante el ciclo de lavado, cuando se restablece la energía en el horno, éste realiza automáticamente el ciclo de enjuague.

El programa "Carga de las bombas" ("CP"), una vez activado, no puede ser interrumpido y termina regularmente.

El programa de "Enjuague" ("L4") puede ser interrumpido en cualquier momento tocando el símbolo .

Cuando la temperatura en la cámara de cocción es superior a 90 °C, no se puede activar el lavado y aparece la alarma "E 10" en la pantalla de color naranja. Para reiniciar la alarma, toque el símbolo : la pantalla muestra el modo "Stand-by" (párrafo 2.4). Para reactivar el modo de funcionamiento del horno, toque de nuevo el símbolo .

#### Importante

La primera vez que se utiliza el lavado automático y cada vez que se cambia el bidón de detergente, es aconsejable utilizar el programa "CP". De esta manera, el aire dentro de la bomba peristáltica y de los tubos de conexión se elimina, asegurando el correcto funcionamiento del sistema.

Si el programa "CP" se repite 2 veces seguidas, se activa automáticamente un programa de "Enjuague corto" para eliminar cualquier rastro de detergente que quede.

Cuando finalice la limpieza, deje ligeramente abierta la puerta del horno.



#### Advertencias







No abra la puerta del horno durante las operaciones de lavado, ya que podrían salir sustancias químicas utilizadas para la limpieza y exhalaciones calientes. *¡Riesgo de corrosión y quemaduras!*

Solo para mod. EKF 1664 G BM y mod. EKF 2011 G BM (modelos con ruedas) realice el lavado automático con el cristal interior de la puerta en la posición: "cristal abajo".

Antes de comenzar una cocción, asegúrese de que en la cámara que se acaba de lavar no haya residuos de detergentes. Use las protecciones adecuadas para las manos, los ojos y la boca, cuando elimine con un paño húmedo los residuos que puedan estar en la cámara de cocción, que hay que enjuagar bien.

## 2.16 FERMENTADORA/MANTENEDOR (si está disponible)




El símbolo  y/o el símbolo  sólo aparecen en la pantalla si la FERMENTADORA y/o el MANTENEDOR están conectados eléctricamente al horno.


Al tocar el símbolo  se activa la función FERMENTADORA (el símbolo se convierte en ) , mientras que al tocar el símbolo  se activa la función MANTENEDOR (el símbolo se convierte en ). Tocando los símbolos  y/o  se desactiva la función FERMENTADORA y/o MANTENEDOR.

En ambos casos, en la pantalla del horno aparecerá la PANTALLA DE RESUMEN que muestra todos los valores de los parámetros del ciclo de fermentación/mantenimiento en color violeta, con el valor del parámetro aún por fijar.

Para fijar los valores de los parámetros de funcionamiento del ciclo de fermentación/mantenimiento, actúe en la pantalla del horno de la misma manera que para fijar los valores de los parámetros de funcionamiento del ciclo de cocción.

### 2.16.1 Parámetros operativos

		FERMENTADORA	MANTENEDOR
	TIEMPO FERMENTACIÓN/MANTENIMIENTO	de 1 minuto a 11 horas y 59 minutos o INFINITO (InF)	
	TEMPERATURA FERMENTACIÓN/MANTENIMIENTO	DE de 30 °C a 60 °C (de 86°F a 140°F)	de 45 °C a 85 °C (de 113°F a 185°F)
	HUMEDAD	de 01 a 05	/

Cuando termina un ciclo de fermentación/mantenimiento, se activa una advertencia acústica ("bip") durante 5 minutos y al mismo tiempo parpadea en color violeta la PANTALLA DE RESUMEN mostrando los valores de los parámetros (excluyendo el parámetro TIEMPO) del ciclo de cocción terminado. Al tocar el símbolo , en la pantalla vuelve la PANTALLA DE RESUMEN que muestra en color violeta todos los valores de los parámetros establecidos para el ciclo de fermentación/mantenimiento.

Tocando los símbolos  y/o  se desactiva la función FERMENTADORA y/o MANTENEDOR.

## 2.17 Modelos con carro (mod. MKF 1664 G BM - MKF 2011 G BM)

Estos modelos tienen un sistema de movilidad especial (patentado) del **crystal interno** de la puerta.

El sistema permite mover el **crystal interno** hacia **abajo** o hacia **arriba**, en base a las necesidades de uso.

### Crystal "abajo" (uso sin carro)

Para obtener esta posición es necesario abrir por completo la puerta del horno y ejercer una fuerza adecuada para mover el cristal interno de la puerta hacia abajo, hasta activar su dispositivo mecánico de "bloqueo": se escucha un chasquido de cierre (Fig.3)

Esta posición del cristal interno de la puerta permite cerrar herméticamente la cámara de cocción sin la presencia del respectivo carro porta bandejas introducido o sin tener que usar un mamparo de cierre.

El horno puede utilizarse para la función de "PRECALENTAMIENTO" (apartado 2.7.2), para la función de LIMPIEZA SEMIAUTOMÁTICA (apartado 3.2) o para la función de LIMPIEZA AUTOMÁTICA de la cámara de cocción (apartado 3.3)



Fig. 3



### Cristal "arriba" (uso con carro)

Para obtener esta posición es necesario abrir (incluso parcialmente) la puerta del horno y accionar la palanca correspondiente, que está en la zona inferior (lado derecho) de la puerta, detrás del cristal externo, para activar el dispositivo de "desbloqueo", para permitir el movimiento del cristal interno hacia arriba de forma automática. Esta posición del cristal interno de la puerta permite utilizar el horno para el ciclo de cocción normal con el carro portabandejas correctamente introducido.

### Importante

Si la operación de "desbloqueo" del cristal interno se realiza antes de usar el horno (cámara de cocción aún fría), se recomienda abrir completamente la puerta y accionar la palanca por el lado interior de la puerta (Fig. 4). Si la operación de "desbloqueo" del cristal interno se realiza después de usar el horno (cámara de cocción caliente), se recomienda abrir parcialmente la puerta, dejando salir el golpe de calor, y accionar la palanca por el lado exterior de la puerta usando adecuados indumentos térmicos de protección (Fig. 5).



Fig. 4



Fig. 5

**Cristal "arriba" y puerta cerrada sin carro portabandejas introducido.**

Sin el carro portabandejas insertado, en la pantalla aparece de color naranja la alarma "E14". Se activa una advertencia acústica ("bip") que se repite de forma intermitente. Esta posición del cristal interno sin el carro portabandejas introducido **no permite ningún tipo de uso del horno**. Si se mueve el cristal hacia abajo, la alarma se desactiva y el horno funciona correctamente: la pantalla muestra la PANTALLA DE RESUMEN que muestra todos los valores de los parámetros del ciclo de cocción en blanco.

**Cristal "abajo" y puerta abierta con carro portabandejas introducido.**

Con el carro portabandeja introducido, en la pantalla aparece de color naranja la alarma "E15". Se activa una advertencia acústica ("bip") que se repite de forma intermitente. Esta posición del cristal interno con el carro portabandejas introducido **no deja que se cierre la puerta. Si el cristal choca con el carro se puede romper: ¡peligro de lesiones!**

Cuando se coloca el vidrio hacia arriba, se desactiva la alarma y el horno funciona correctamente: la pantalla muestra la PANTALLA DE RESUMEN que muestra de color blanco todos los valores de los parámetros del ciclo de cocción.

## 3. Limpieza

### 3.1 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.

### 3.2 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 70-80 °C.

Realice un ciclo con vapor al máximo (100%) durante 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 150-160 °C durante alrededor de 10 minutos (si es necesario, repita el ciclo).

Cuando finalice la limpieza, deje ligeramente abierta la puerta del horno.

#### Advertencia

***Solo para mod. MKF 1664 G BM y mod. MKF 2011 G BM (modelos con carro) realice el ciclo de limpieza semiautomática con el cristal interno de la puerta en la posición "cristal abajo"***

### 3.3 Limpieza automática de la cámara de cocción

En la página "Home" () se puede activar el lavado automático para la limpieza de la cámara de cocción del horno. Para realizar uno de los programas previstos por el sistema de lavado, siga las instrucciones del apartado 2.22, teniendo en cuenta la siguiente información:

- El sistema de lavado tiene un dispositivo de seguridad que no permite activarlo si la temperatura dentro de la cámara de cocción del horno supera los 100 °C.
- Antes de comenzar un ciclo de lavado, asegúrese de que el desagüe esté libre para evitar inundar la cámara de cocción.
- Los programas de lavado y la frecuencia con la cual hay que usarlos dependen del tipo de productos cocinados en el horno.
- Para mantener niveles higiénicos adecuados y para evitar que el acero inoxidable de la cámara de cocción se dañe, el fabricante recomienda realizar un ciclo de lavado "L3" ("lavado intensivo") al menos una vez al día.
- Si se forma suciedad incrustada es necesario quitarla realizando una limpieza manual.
- La primera vez que se use el sistema de lavado y cada vez que se vacíen las bombas, se debe activar el programa "P", en caso contrario se afecta la calidad del lavado.

***Advertencias: durante el funcionamiento del lavado se prohíbe terminantemente abrir la puerta del horno, ¡riesgo de contacto con sustancias químicas corrosivas y exhalaciones calientes!***

***Al final de la limpieza con el sistema de lavado, compruebe que dentro de la cámara de cocción no haya residuos de detergente.***

***Los residuos se tienen que eliminar y después hay que enjuagar la cámara de cocción.***

*Después de un apagón el lavado volverá a funcionar automáticamente desde el punto en que se ha interrumpido.*

*Antes de comenzar una cocción, asegúrese de que en la cámara que se acaba de lavar no haya residuos de detergentes. Use las protecciones adecuadas para las manos, los ojos y la boca, cuando elimine con un paño húmedo los residuos que puedan estar en la cámara de cocción, que hay que enjuagar bien.*

### 3.4 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.

### 3.5 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.

### 3.6 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.

### 3.7 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 general".

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.

### 3.8 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.

## 4 Averías posibles

Tipo de avería	Causa de la avería	Acción de corrección
Panel de mandos completamente apagado (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
	Fusible de protección de la tarjeta electrónica (con microprocesador) interrumpido	Llame a un técnico cualificado
	Sobret temperatura excesiva en el enrollamiento del motor. Fuentes de calor demasiado cerca del horno.	Llame un técnico cualificado.
Ciclo de cocción activado: el horno no funciona	Puerta abierta o entornada	Cierre correctamente la puerta
	Sensor magnético dañado	Llame a un técnico cualificado

Tipo de avería	Causa de la avería	Acción de corrección
	Conexión a la red gas no conforme	Llame un técnico cualificado.
	Fusible de protección de la tarjeta electrónica gas interrumpido.	Llame un técnico cualificado.
Ciclo de vapor activado: no hay producción de 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
	Termostato de seguridad del generador de vapor activado	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 flojo	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

## 5. ALARMAS POSIBLES

Tipo de alarma	Descripción de la alarma	Causa de la alarma	Efecto	Acción de corrección
<b>E1</b> (En color rojo)	Sonda de no se detecta la temperatura de la cámara de cocción	Conexión interrumpida entre sonda de la cámara de cocción y tarjeta micro de potencia	Imposible iniciar la cocción	Llame a un técnico cualificado
<b>E2</b> (En color naranja)	Sonda al corazón detectada	Conexión precaria "enchufe - toma" de la sonda al corazón	No es posible activar un ciclo de cocción con el parámetro de la "temperatura en el corazón"	Compruebe la correcta conexión "enchufe - toma" de la sonda al corazón
		Sonda al corazón con forma de aguja interrumpida/dañada		Llame a un técnico cualificado
<b>E3</b> (En color rojo)	Termostato de seguridad activo	La temperatura máxima permitida en la cámara de cocción se ha superado	Funcionamiento del horno desactivado	Llame a un técnico cualificado
<b>E4</b> (En color rojo)	Protección térmica de seguridad del motor activada	Motor sobrecalentado	Funcionamiento del horno desactivado	Llame a un técnico cualificado

<b>E6</b> (En color rojo)	STOP GAS	El quemador del horno no se enciende porque no hay gas.	Funcionamiento del horno desactivado	Para reactivar el funcionamiento del quemador: tocar el símbolo  para resetear la alarma, y luego repetir el encendido retocando el símbolo  . Si la alarma continúa repitiendo, comuníquese con un técnico calificado.
<b>E7</b>	TIEMPO MUERTO DE SEGURIDAD	Se superó el número máximo de intentos de encendido	Funcionamiento del horno desactivado durante 15 minutos	Esperar 15 minutos. Si la alarma continúa repitiendo, comuníquese con un técnico calificado.
<b>E8</b> (En color rojo)	Sobretemperatura en la tarjeta del visualizador	Sobretemperatura en la tarjeta del visualizador superior a 70 °C	Funcionamiento del horno desactivado	Llame a un técnico calificado
<b>E9</b> (En color rojo)	Sobretemperatura de la tarjeta del micro de potencia	Sobretemperatura en la tarjeta del micro de potencia superior a los 70 °C	Funcionamiento del horno desactivado	Llame a un técnico calificado
<b>E10</b> (En color naranja)	El ciclo de lavado automático no puede ser activado	La temperatura en la cámara de cocción es superior a los 90 °C	El ciclo de lavado automático no funciona	Enfriar la cámara de cocción: abrir la puerta y tocar el símbolo  (se activa el enfriamiento automático).
<b>E11</b> (En color rojo)	La campana de condensación no funciona	Falta la conexión del cable de alimentación de la campana a la red eléctrica	Funcionamiento del horno desactivado. Si se está en curso la cocción, se completa.	Compruebe la correcta conexión de la campana a la red eléctrica
<b>E12</b> (En color rojo)	La sonda de temperatura de la cámara de condensación de la campana, no funciona	Conexión interrumpida entre sonda de temperatura de la cámara de condensación y tarjeta electrónica	Funcionamiento del horno desactivado. Si se está en curso la cocción, se completa.	Llame a un técnico calificado
<b>E13</b> (En color violeta)	Sonda no se detecta la temperatura de la levadura	Conexión interrumpida entre sonda de la cámara de fermentación y tarjeta del micro de potencia	No se puede iniciar el ciclo de fermentación	Llame a un técnico calificado
<b>E14</b> (En color violeta)	Sonda No se detecta la temperatura del mantenedor	Conexión interrumpida entre sonda y cámara mantenimiento y tarjeta del micro de potencia	No se puede iniciar el ciclo de mantenimiento	Llame a un técnico calificado
<b>E15</b> (En color naranja)	El cristal está colocado arriba	Posición incorrecta del cristal	Funcionamiento del horno desactivado	Coloque el cristal hacia abajo

<b>E 16</b> (En color rojo)	El cristal está colocado abajo	Posición incorrecta del cristal	Funcionamiento del horno desactivado	Coloque el cristal hacia arriba
<b>E 18</b> (En color rojo)	Apagón	Interrupción del suministro de energía eléctrica	Funcionamiento del horno desactivado.	Reactivar el programa de cocción
<b>E20</b> (En color rojo)	No se detecta la tarjeta del micro de potencia	La tarjeta de pantalla no se comunica con la tarjeta del micro de potencia	Actualizar el firmware de las tarjetas	Llame a un técnico cualificado

## 6. 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](http://www.tecnoeka.com).

## 7. Información a los usuarios

Con arreglo a la Directiva 2012/19/UE, el símbolo del contenedor tachado que aparece en el aparato indica que al final de su vida útil el producto se debe recoger por separado de los otros residuos.

Por tanto, al final de la vida útil del aparato, este se debe entregar en los centros de recogida selectiva idóneos para los residuos eléctricos y electrónicos. 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.



## 8. 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.

## **9. 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.

## **10. 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.



**Tecnoeka srl**

via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco, Padova - Italy  
Tel. +39.049.5791479 - Tel. +39.049.9300344 - Fax +39.049.5794387

**email**

[info@tecnoeka.com](mailto:info@tecnoeka.com) - [tecnoekasrl@pec.it](mailto:tecnoekasrl@pec.it)

**web site**

[tecnoeka.com](http://tecnoeka.com)